
La cueillette professionnelle de bourgeons et de jeunes pousses à l'état sauvage en France

Mémoire de Master 2
Pratiques de recherche collaborative,
intervention anthropologique et médiation



Présenté par Pfister Clara
n°étudiant 2178851

Sous la direction de : DURIEZ Tiphaine et ARMANI Gilles
Septembre 2023

**ENGAGEMENT DE NON-
PLAGIAT**

Je, soussignée PFISTER Clara,

déclare être pleinement conscient(e) que le plagiat de documents ou d'une partie d'un document publiés sur toutes formes de support, y compris l'internet, constitue une violation des droits d'auteur ainsi qu'une fraude caractérisée.

En conséquence, je m'engage à citer toutes les sources que j'ai utilisées pour écrire ce rapport ou ce mémoire.

Signature

A handwritten signature in black ink, appearing to be the name 'Clara' or similar, written in a cursive style.

Remerciements

Ce mémoire est le fruit d'un travail mené sur deux années. Je souhaite tout d'abord témoigner de ma gratitude envers toutes les personnes m'ayant accompagnée tout au long de ces recherches.

Je remercie mes directeurs de recherches Tiphaine Duriez et Gilles Armani pour leurs conseils et leurs aides durant la réalisation de ce projet.

Je remercie chaleureusement l'Association Française des professionnels de la cueillette de plantes sauvages sans qui ce n'aurait pas été réalisable, et ses deux coordinatrices Emilie Pascal et Maëlle Gentet, qui ont encadré mes stages.

J'exprime mes sincères remerciements à toutes et à tous les cueilleurs qui m'ont répondu et accueillie avec bienveillance mais aussi hébergée et nourrie. Cette recherche n'aurait pas été aussi riche sans leur pleine participation.

J'adresse ma reconnaissance à la « *chabioteam* » et à la colocation « *des péraves du bourg*¹ » pour leur présence au quotidien et qui ont fait de ces deux années ce qu'elles sont. Ma gratitude va également aux « *anthropotes* » de ces cinq années d'université pour leurs joyeuses amitiés et à Delphine pour son soutien et ses encouragements sans faille.

Enfin, un grand merci à toutes celles qui ont relu ce mémoire, à Agnès pour sa maison propice à la rédaction ainsi qu'à Guillaume pour toutes les tisanes encourageantes.

¹ Nom vernaculaire.

Préambule

Contrairement à la note d'avancement de première année, j'ai fait le choix pour ce mémoire de ne pas rédiger en écriture inclusive et de m'aligner avec la décision de l'Association Française des Professionnels de la cueillette de plantes sauvages (AFC) avec qui j'ai collaboré ces deux années. Ce choix résulte d'une volonté de fluidifier la lecture malgré mon positionnement personnel en faveur de plus de représentativité et d'inclusivité.

Aujourd'hui, les cueilleuses sont largement présentes au sein de la profession. Par exemple, elles représentaient, en 2020, 67 % des adhérents professionnels (producteurs et postulants) du Syndicat inter-massifs pour la production et l'économie des simples (Simples) et, en 2021, 30 % des cueilleurs adhérents (55 au total) de la coopérative Sicarappam (Société d'intérêt collectif agricole de la région Auvergne des producteurs de plantes aromatiques et médicinales). Dans la suite de ce guide [et de ce mémoire], le terme « cueilleurs » désigne les professionnels de la cueillette quel que soit leur genre. Nous avons débattu autour de l'utilisation de l'écriture inclusive pour ce document, mais nous avons finalement décidé de rester sur une forme classique d'écriture pour faciliter la lecture de ce volumineux document. Chères cueilleuses, nous espérons que ce choix ne vous heurtera pas. (AFC : 2022, p.9)

Concernant l'anonymisation, il ne m'a pas été demandé de changer de noms. J'ai cependant pris la décision d'anonymiser les interlocuteurs qui ont participé à ce mémoire pour faciliter sa diffusion. Une imprécision nécessaire autour de données sensibles telles que les localisations sera également présente tout au long de cette recherche.

Les acronymes désignant la coopérative SICARAPPAM, le Syndicat SIMPLES ou les plantes à parfums aromatiques et médicinales dites PPAM, seront utilisées comme noms, parfois sous formes minuscules.

Enfin, j'emploierais le terme bourgeon pour désigner à la fois les bourgeons et les jeunes pousses. Je distinguerais les deux lorsqu'une différence sera à signaler.

I. Table des matières

INTRODUCTION.....	6
I. LES PRATIQUES DE CUEILLETES PROFESSIONNELLES.....	23
A – Ebauche du métier et typologie des cueilleurs.....	24
1 – Quels critères appliquer pour définir ce métier ?.....	24
2 – Proposition de différents « profils types » de cueilleurs.....	26
3 – Recherche et missions.....	30
B - Cueillir, entre espaces et mouvements.....	35
1 – Aperçu de la cueillette professionnelle.....	35
2 - Gestion de la ressource et des espaces.....	40
3 - Une recherche multi située au rythme des cueillettes.....	44
C – « Un monde dans un monde ».....	50
1 – Pister les bourgeons et les jeunes pousses.....	50
2 – Impact ou point d’impacts ?.....	57
3 - Frictions.....	66
II. MULTIPLES FACETTES DES BOURGEONS ET DES JEUNES POUSSES : DU VÉGÉTAL.....	73
A - La cueillette de bourgeons « c’est particulier ».....	74
1 – Une histoire de bourgeons : la gemmothérapie.....	74
2 - Réflexivité et engagement.....	82
B - Une proposition d’analyse des valeurs à travers la notion de qualité.....	86
1 – Choix des solvants et gestion de l’eau	87
2 – Le stade de maturité idéal.....	90
3 – Labels et certifications.....	96
4 – Une question de taille	101
C - De la ressource naturelle au devenir plante.....	107
1 - Une économie avec ou sans production ?.....	107
2 – Une économie de liens : négocier avec le naturalisme.....	112
CONCLUSION.....	117
BIBLIOGRAPHIE.....	120
ANNEXES.....	126
Annexe 1 : définitions complètes de jeune-pousse et bourgeon selon l’AFC.....	126

Annexe 2 - Précisions sur les bourgeons selon le Précis de gemmothérapie du Dc F.Pitera Di Clima et le Pr M.Nicoletti.....	127
Annexe 3 : Schémas et photos de stations (extraits de carnet de terrain).....	128
Jeune pousse de genévrier.....	128
Bourgeon d'hêtre.....	129
Bourgeon d'aulne glutineux.....	130
Bourgeon de pin.....	131
Bourgeon de bouleau.....	132
Jeune pousse de myrtillier.....	134
Bourgeon de figuier.....	135
Annexe 4 : Pressions exercées en termes de quantité par plante et par cueilleur. Classement de la demande client de 1 (forte) à 3 (faible).....	136
Annexe 5 : Liste des espèces dont les bourgeons sont utilisés en gemmotherapie.....	136
Annexe 6 : Histoire de l'association et de ses missions précédentes.....	139
Annexe 7 : Histoire de l'arnica et de la qualité des teintures-mères.....	141
Résumé.....	144

Il n'y manque ni profondeur historique, ni diversité des espaces, ni variété des manifestations. Il y est question de l'homme et de la nature dans toute leur gamme de relations : utilitaires, cognitives, symboliques. Il y est, par là même, question des rapports des hommes entre eux : pour organiser et réglementer les activités, partager le territoire, en gérer les ressources ; mais aussi pour connaître et se représenter les gestes, les animaux, les plantes, finalement établir des relations symboliques, et ce faisant, énoncer des propositions sur eux-mêmes et le monde (Bromberger & Lenclud :1982).

INTRODUCTION

Cueillir, c'est des corps humains, des végétaux, des savoir-faire et des utilisations. Si la cueillette est une activité pratiquée depuis des temps immémoriaux, elle n'est pas pour autant figée. A l'origine, elle est principalement exercée dans le but de s'alimenter, mais un rapide tour historique nous permet de constater qu'elle change de statut au cours des siècles pour devenir un « *signe de misère* » (Couplan : 2020, p.112) et « *symbole d'un statut social inférieur* » (p.115) : le pauvre se contente de glaner ce qui pousse autour de chez lui, tandis que le riche lui, mange des aliments exotiques et du gibier.

On distingue le glanage qui consiste à prendre des végétaux « *qui montent, comme le grain* » du grappillage qui vise « *ce qui descend, comme les fruits* » (Verda : 2000). Dérober des végétaux cultivés avant la récolte relève du maraudage. Le droit de glanage est strict et historiquement encadré par les règles suivantes :

Il est défendu à toute personne, soit hommes, soit femmes, qui sont en état de travailler pendant le temps de la moisson, & de s'occuper aux ouvrages de la moisson, de glaner ; que cette faculté n'est accordée qu'aux vieillards, aux estropiés, aux petits enfants & autres personnes qui sont hors d'état de travailler ; qu'il a été fait défense de glaner avant le soleil & après le soleil couché (extrait des registres du parlement du 3 juillet 1778).

Ainsi, le glanage est toléré et permet aux démunis de vivre des biens considérés comme dénués de valeurs par d'autres, dont les droits ont été résignés. Ceux-ci sont composés du droit d'usus, du droit de fructus et du droit d'abus². Cette pratique autrefois courante s'est rarifiée.

Prélever des ressources dans son environnement plutôt que les produire est souvent perçu comme une survivance une activité associée à la pauvreté ou au primitivisme des théories évolutionnistes ; mais comme avertit Anna L. Tsing « ce serait une erreur de voir le commerce des [champignons] Matsutakes comme une survivance du passé ; c'est l'erreur faite par ceux que le progrès rend aveugle » (Tsing, 2017, p. 32) » in (Dejouhanet & De Bercegol : 2019).

De nouvelles formes de glanages sont visibles telles que le dumpster diving³, dont la caractéristique associée à la fraude provient de la dégradation des droits coutumiers.

² Ils constituent respectivement les droits d'user et d'utiliser, de profiter des bénéfices et de disposer de son bien.

³ Pratiques consistant à récupérer des produits alimentaires considérés comme déchets dans les poubelles. « *En ville, le déchet, res derelictae, est théoriquement considéré comme res nullius (tout comme les plantes rudérales)* » (Dejouhanet & De Bercegol : 2019). Voir note suivante.

Dans le cas français, on fait ici le pari que cette mutation des mentalités et des pratiques pénales prend davantage forme sur la longue durée du XIXe. Il s'agit d'un processus d'acculturation par lequel l'ordre coutumier cède place aux nouvelles normes légales dont le Code pénal forme la pointe avancée et dont des forces de l'ordre plus sûres d'elles-mêmes assurent l'application rigoureuse. Micro-vols de subsistance, pratiques de récupération, pillages d'opportunité font l'objet de débats, à mesure que se renforcent les frontières de la propriété privée (A-D.Houte : 2021, p.60).

Les institutions développent une « *criminalité de droits commun* » (p.235) et les droits coutumiers se voient désormais considérés comme un vol punissable tandis que l'opinion commune conserve l'idée que

glaner, grappiller, ramasser mais aussi chiper ou chaparder « ça ce n'est pas voler » (...). Derrière cette profession de foi bourgeoise, se joue un véritable durcissement de l'ordre propriétaire dont témoigne l'évidente raréfactions des biens communs et des *res nullia*⁴ (A-D.Houte : 2021, p.92).

« *La question du glanage elle se pose vraiment* » (extrait d'entretien 2023 : T.V) lorsqu'on parle des cueillettes professionnelles de végétaux sauvages. L'attribution de la propriété des végétaux croissant de manière autonome sur des parcelles règlementées par le droit humain n'est pas anodine. « *Si le glanage est d'un autre âge, le geste est inchangé dans notre société* » (Verda : 2000).

Il reste dans les mémoires « les colporteurs d'herbes », autrefois les paysans ils ramassaient et les colporteurs passaient. C'était des grosses quantités (la gentiane, le génépi), ça faisait compléter les revenus et en même temps ça arrangeait bien les herboristes. Eux [les voisins] ils avaient ça en mémoire, c'était fait de façon complémentaire, c'est pas un métier. Les gens se rappellent le grand père qui allait cueillir son truc (extrait d'entretien 2023 : F.G).

Cette pratique du glanage est encore citée par les cueilleurs, notamment lorsqu'ils évoquent le faire de « *picorer* » des bourgeons par-ci, par-là, ne « *plumant* » par l'arbre. Cette qualification va dépendre de la partie végétale cueillie ainsi que de la quantité et des pratiques du cueilleur : « *mais d'autres végétaux en sauvage, on va plus faire du glanage* » (extrait d'entretien 2023 : Pascal).

⁴ Selon le droit des biens, les *res nullia* sont des biens sans propriétaires, qui peuvent être acquis par occupation. « *Lorsque les res nullius sont des animaux sauvages, la personne qui les capture en devient immédiatement propriétaire* (article 712 du Code civil) ». On note ici une absence des êtres végétaux. Concernant les *res derelictae*, ils ont eu eux des propriétaires qui ont volontairement fait l'acte d'abandon. Existente également les *res communis* soit les biens communs comme l'eau ou le vent et les *res propria* soit des biens avec une propriété légale. <https://www.doc-du-juriste.com/blog/conseils-juridiques/res-nullius-definition-02-11-2021.html>

Le glanage c'est prendre ce qui reste dans les champs cultivés mais c'est aussi parcourir les espaces. La forêt symbolise ces milieux où les droits coutumiers se pratiquent, comme le droit d'afflouage qui permet d'utiliser le bois, encore pratiqué aujourd'hui sur les espaces où la cueillette des bourgeons s'effectue également.

La forêt n'a pas seulement joué le rôle de réservoir alimentaire de complément, tout un petit peuple a vécu d'activités diverses basées, pour une bonne part, sur la vente de végétaux cueillis, plus ou moins transformés (Vivier : 1987, p.102).

Une distinction s'opère entre les plantes sauvages et celles cultivées. De nos jours, la cueillette est dans le langage courant synonyme de loisir, de promenade : il suffit pour s'en rendre compte d'observer les rayons « nature » remplis d'ouvrages sur les plantes sauvages comestibles par exemple. Mais cette pratique tombée en désuétude connaît aujourd'hui un regain d'intérêt et constitue pour certains plus qu'un loisir : c'est un métier. Peu connu et reconnu, il est pourtant le quotidien de certains et dépasse la pratique de glanage.

Et t'as peu de gens qui comprennent que la cueillette c'est un vrai métier, à part entière, qui a plein de facettes. Dans la culture des gens, ça reste encore le cueilleur de champignon du dimanche. Avec l'interdiction de l'herboristerie, on a ramené ça aux petites mains du maraichage, au glanage, au cueilleur de champignons. Et t'en a qui ne cueillent que les cerises mais le geste est le même. La démarche est la même chose, on est bien sur un espace nature, tes cerises si tu les bazardes, tu les vends pas donc t'as un soin apporté. Et ça, c'est resté dans l'esprit des gens des petits métiers. Un cueilleur il peut cueillir de partout, c'est la cueillette au sens large (extrait d'entretien 2023 : Muriel).

Avant de rencontrer des cueilleurs professionnels, je m'étais peu interrogée sur la provenance des plantes transformées que l'on voit dans la cosmétique ou la médecine. Que ce soit sous forme d'aliments, de parfums ou de médicaments, une multitude de plantes sont utilisées sans être cultivées, provenant alors des prés, des forêts, du « sauvage ». Pour répondre aux besoins industriels ou artisanaux de production, et notamment des laboratoires pharmaceutiques, des cueilleurs prélèvent des végétaux spontanés qui font l'objet de « cueillettes commerciales », pouvant aller de quelques kilos à plusieurs tonnes. Cependant, nous pouvons nous interroger à la fois sur l'aptitude de la flore sauvage à fournir ces quantités et sur la nécessité de mettre en place une gestion spécifique pour une dynamique pérenne à tous niveaux.

Néanmoins, du fait d'une économie longtemps perçue comme informelle, souterraine ou anecdotique, les activités des cueilleurs sont demeurées longtemps marginales pour les services de l'État, qu'ils travaillent à l'encadrement agricole ou pour la protection de la nature (Julliand et al. 2019, p.4).

Les quantités précises de plantes spontanées prélevées pour les fabrications artisanales et industrielles de médicaments sont difficiles à cerner. Si le marché mondial de PPAM fut estimé par France Agrimer à 33 milliards de dollars étasuniens en 2013 avec une croissance annuelle de 11%⁵, les ventes en France en pharmacie et en parapharmacie de gemmothérapie⁶ sont respectivement estimées à 3 133 litres et 1 134 litres en 2017⁷.

Mon intérêt pour la flore m'a toujours accompagné, il était donc pour moi évident d'étudier ce sujet. J'ai eu l'opportunité de rencontrer une anthropologue travaillant au Conservatoire Botanique National des Pyrénées et de Midi-Pyrénées (CNBPMP) qui m'a permis de prendre la décision, à la fin de mon année de césure, de me lancer dans l'aventure du master d'anthropologie. Ayant pratiqué pendant plusieurs mois les cueillettes professionnelles quelques années auparavant, je connaissais leur existence et j'avais conscience d'une esquisse des enjeux pouvant s'y dérouler. Le conservatoire ne pouvant pas m'accueillir pour un stage, j'ai alors repensé à une association dont était membre une des personnes qui m'avait fait découvrir le monde de la cueillette : j'ai alors contacté l'Association Française des professionnels de la Cueillette de plantes sauvages (AFC) dans le but de réaliser un stage. Nous avons déterminé ensemble le sujet et la forme qu'il prendrait, me permettant à la fois de réaliser la mission qu'ils me confiaient et de concrétiser mon terrain. Comme nous le détaillerons plus en aval, ce mémoire prend place dans une recherche qui s'est déroulée dans le cadre d'un travail ethnographique pour la création d'un guide de bonnes pratiques de cueillette des bourgeons et des jeunes pousses.

⁵<https://www.franceagrimer.fr/fam/content/download/16517/126294/file/4.1%20%20March%C3%A9%20des%20PAM.pdf>

⁶ Médicaments allopathiques produits à base de bourgeons et de jeunes pousses.

⁷https://www.franceagrimer.fr/fam/content/download/67749/document/20211212_MARCHE_PPAM_2020.pdf?version=2

Afin de résumer mon enquête réalisée durant ces deux années, voici une carte permettant de représenter les localisations approximatives afin d’avoir une vision d’ensemble. Les endroits indiqués sont ceux où je me suis déplacée et ceux où sont situés les cueilleurs à qui j’ai téléphoné. Les couleurs permettent de distinguer les différentes plantes interrogées : la première année était essentiellement ciblée autour du figuier, hêtre et du bouleau tandis l’aulne, le pin, le myrtille et le genévrier ont été rajoutée en seconde année. Il est nécessaire d’avoir les lieux géographiques pour avoir la capacité de déterminer si un constat est général ou localisé.

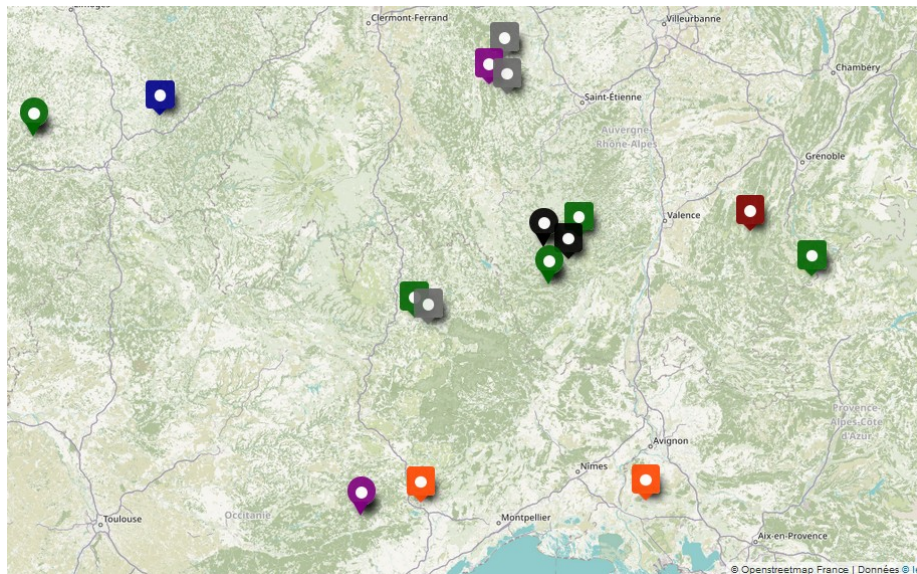


Carte métropolitaine récapitulative des enquêtes réalisées

Légende :

- Localisation goutte : entretien téléphonique.
- Localisation carrée : enquête terrain.

Vert : hêtre	Orange : figuier	Violet : aulne glutineux
Noir : pin	Rouge : genévrier	Bleu : myrtille
Gris : Bouleau		



Zoom sur le centre métropolitain

Au total, seize déplacements sur le terrain ont été réalisés, complétés par neuf entretiens téléphoniques. Sur l'année 2022, ce fut neuf enquêtes de terrains, en majorité des rencontres avec des cueilleurs ramassant des grosses quantités et un seul appel. Cette seconde année, j'ai réalisé sept enquêtes de terrains avec principalement des cueilleurs en petites productions, complétés de huit appels. Ces derniers m'ont permis de pouvoir discuter avec des interlocuteurs situés dans des régions éloignées comme la Bretagne ou le Doubs ainsi que de compléter les informations durant le moins de juin, étant une temporalité moins concernée par les bourgeons et les jeunes pousses, même si des cueilleurs continuent d'en récolter un peu.

Tous les entretiens étaient déroulés avec la même trame, la différence avec ceux réalisés en déplacements réside principalement dans le choix des questions prioritaires. J'ai choisi de plus insister sur les questions dites transversales : celles à propos du profil du cueilleur, des connaissances sur les bourgeons, des stratégies de cueillette ainsi que sur les bourgeons au cas par cas. Afin de ne pas outrepasser une heure et trente minutes d'entretien, les informations concernant les stations sont parfois mises de côté. Un terrain sur place pouvait durer entre quelques heures et deux jours, sans compter les temps de trajets qui étaient généralement d'une durée moyenne de deux heures pour un aller. Pour les plus rapides, il fallait donc se présenter, se déplacer⁸ sur la station, prendre les photos, poser les dizaines de questions constitutives de la trame auxquelles s'ajoutent celles pour construire le dialogue et la dimension humaine de l'échange et bien sûr, saisir les données anthropologiques.

⁸ Je garaï régulièrement ma voiture à un point de rendez-vous goudronné pour finir le chemin en covoiturage.

Voici-dessous un tableau récapitulatif informant sur la nature des entretiens, des années de réalisation ainsi que du statut des participants :

- La couleur violette correspond aux cueilleurs récoltants moins de deux kilos de bourgeons par essence. Ce sont des producteurs-cueilleurs en ventes directes.
- La couleur orange correspond aux cueilleurs dont les commandes sont situées au-dessus de deux kilos, se comptant parfois en dizaines, voire centaines de kilos et dont les clients sont industriels.

	Hêtre	Figuier	Myrtille	Aulne	Pin ⁹	Genévrier ¹⁰	Bouleau ¹¹
Enquête terrain	A.B 2022	R.B 2022	A.B 2023	P.R 2023	M.B 2023	T.E 2023	S.C 2022
Enquête terrain	M.B 2022	E.R 2022				F.G 2023	J-F.R 2022
Enquête terrain	A.B 2023	S.C 2022 ¹²					H.C 2022
Enquête terrain	F.G 2023						W.M 2022
Entretien téléphonique	M-A.Barny 2022	R.C 2023	E.R 2023	L.C 2023	S.F 2023	Suite des enquêtes en	Livret rédigé, parution
Entretien téléphonique	P.P 2023	C.B 2023	A.L 2023	T.V 2023		2024 pour un livret technique	prévue durant l'été 2023

⁹*Pinus sylvestris et montana*

¹⁰*Junipresus communis* ici, le livret sera sur plusieurs genévriers

¹¹*Betula pubescens* principalement. Ces enquêtes ont été intégrées dans le livret technique sur le bouleau, disponible à partir de juillet 2023.

¹²Exception : commande en dessous de 2kg mais clients industriels

Les interlocuteurs¹³ que j'ai choisi d'indiquer ici sont ceux que j'ai contacté et grâce à qui je me suis déplacée. Pour autant, leurs noms en cache parfois d'autres, dont les paroles peuvent apparaître au long de ce mémoire. Certains étant en couple, d'autres travaillant en famille ou en équipe. Aussi, les entretiens informels avec un arboriculteur et un botaniste, enseignant dans une école d'herboristerie n'apparaissent pas dans ce tableau récapitulatif¹⁴.

Ces terrains et les cueillette se déroulent dans la nature. Étymologiquement, ce terme vient à la fois du latin *natura* venant du verbe naître qui désignait ce qui était naturel au sens d'inné et du grec *phusis*, originaire du verbe « *phuein* » (Maris : 2018, p.28) signifiant « pousser » et « croître » (p.28). C'est sur la base de la racine latine que l'Europe construira son concept de nature. On retrouve les deux notions dominantes de processus et d'autonomie. La nature suscite maintes réactions chez l'être humain, résumables avec les verbes suivants : craindre, dominer, admirer, intégrer, protéger (*Ibid.*). Pendant de nombreux siècles, l'Occident et plus particulièrement l'Europe a construit culturellement la nature et le sauvage

exclusivement en termes de contrôle, de normes - dont les séparations domestique / sauvage et sauvage acceptable / sauvage indésirable ou nuisible rendent compte -, d'exploitation au service des sociétés humaines, pour la force de travail, les ressources alimentaires qu'ils prodiguent (...). (Locquet et Héritier : 2020, p.2).

La peur de la nature (Terrasson : 1988) et la difficulté à cohabiter avec le sauvage est illustrée notamment par les débats que la réintroduction d'espèces sauvages suscite comme l'ours dans les Pyrénées ou le loup dans les Alpes. Cette part sauvage du monde est nommé par le terme de *wilderness* par les anglophones, terme qui sera difficilement traduisible. A l'origine, ce terme apparut en Europe, migra aux États-Unis et revient en Europe « pour revenir chargé d'une aura nouvelle et d'une signification difficile à cerner » (Arnould, Glon : 2006, dans Locquet et Héritier : 2020, p.2). Le concept de nature peut s'exprimer à travers plusieurs nominations, qui induisent des particularités et illustrent une vision spécifique. Le terme de *wilderness* provient de « *Wild* » (p.4) et « *dēor* » (p.4) désignant le « lieu des bêtes sauvages » (p.4), instaurant une séparation entre le monde humain et le monde extérieur chargé d'une forte

¹³ Aussi, l'échantillon de personnes interrogées sont celles qui ont répondu et avec qui une rencontre a pu s'organiser, les contre-temps sont courants dans cette profession. Il y a donc des cueilleurs expérimentés et d'autres qui débutent. Tous ou presque sont affiliés à l'AFC. Cette recherche représente environ quatre cents pages de retranscriptions d'entretiens et 5.000 kilomètres parcourus avec ma voiture.

¹⁴ Voir l'annexe 7 pour une description des interlocuteurs complète.

dimension imaginaire et abandonnée de Dieu. Puis il passa aux États-Unis où il se trouva imprégné du quotidien des colons qui le chargèrent d'un sens désignant des grands espaces sauvages, vierges de toute main humaine où il fallait apporter la civilisation. Ensuite cette notion voyagea dans les milieux artistiques et philosophiques étasuniens habités par les romantiques qui lui ajoutèrent une

dimension esthétique et spirituelle, [et] devient un espace où il est possible de vivre une expérience profonde de solitude, de spiritualité et du sublime, qui permet de s'extraire de la société (Nash, 2014 ; Beau : 2013, dans Locquet et Héritier : 2020).

De ces deux dimensions émergea la volonté de protéger ces espaces sauvages : d'un côté le conservationnisme avec G.Pinchof qui considérait la nature comme une source de ressource à exploiter, un capital à conserver dans une visée économique

Conservation does mean provision for the future, but it means also and first of all recognition of the right of the present generation to the fullest necessary use of all the resources that this country is so abundantly blessed with. (Pinchof dans Bergandi, Blandin : 2012, p.112).

Et de l'autre J.Muir et le préservationnisme, qui pensait la nature sauvage comme un espace intègre, autonome et originel, à préserver de l'être humain : « *The world, we are told, was made especially for man – a presumption not supported by all the facts* » (p.110). Une autre approche, écologique, de la wilderness émergea avec A.Leopold qui proposa de protéger les écosystèmes dans leur totalité en prenant en considération la « *valeur morale attribuée à la nature et à la wilderness* » (Larrère : 2006 dans Locquet et Héritier : 2020, p.5). Cette vision aboutie à la création de parcs nationaux pour protéger et gérer la nature justifiée par « *leurs qualités spirituelles et leurs fonctions récréatives* » (p.5). La prise en compte des concepts d'écologie et de biodiversité permit une évolution de ce concept. La spécificité de la wilderness européenne « *serait le lien entre wilderness et biodiversité* » (Johns : 2019 dans Locquet et Héritier : 2020, p.6) associant l'idée de vastes espaces sauvages à celle de biodiversité à protéger.

La nature, est donc un concept créé par l'être humain, qui porte les notions d'extérieur et de ressource passive, prête à être extraite. Entre 1950 et 2000 et face au constat de la détérioration de la nature, des naturalistes ont souhaité convaincre les acteurs politiques de la

valeur de cette extériorité en adoptant leur langage. Ainsi, le projet de mesurer et de comptabiliser « *les bénéfices économiques* » (Myers :1983, dans Milanovic : 2011) apparaît, transformant ainsi les fonctionnements naturels en valeur économique traduisibles en terme commun à tous par la monnaie.

La nature elle est à tout le monde. C'est pas parce-que t'es propriétaire de la terre que t'es le propriétaire de la nature. Tout le monde doit en profiter mais du coup, ça induit aussi qu'ils doivent en prendre soin (extrait d'entretien 2023 : Muriel).

Cette séparation entre la nature et l'être humain est nommée « Grand Partage ». Il en existe plusieurs, celui-ci institue une frontière entre la société et le sauvage. L'Occident a longtemps pensé que cette ontologie était commune avec le reste du monde. Ce n'est que récemment que cette dichotomie a été remise en cause, notamment par P.Descola.

À cette fin, on devra d'abord montrer que l'opposition entre la nature et la culture ne possède pas l'universalité qu'on lui prête, non seulement parce qu'elle est dépourvue de sens pour tous autres que les Modernes, mais aussi du fait qu'elle apparaît tardivement au cours du développement de la pensée occidentale elle-même, où ses conséquences se sont fait sentir avec une singulière vigueur dans la façon dont l'anthropologie envisage son objet et ses méthodes (Descola : 2015, p.16).

L'anthropologie, qui a d'abord considéré dans un courant évolutionniste la nature avec la magie comme le point de départ et la culture avec la religion comme le point d'arrivée ultime de l'être humain, a reconnu au fil des siècles que les conceptions, normes et relations avec la nature, l'environnement et les non-humain n'étaient pas exclusivement inscrites dans cette dualité.

On dit même qu'il y aurait des peuples sans maisons, se passant aussi d'étables et de jardins, peu enclins à cultiver la clairière de l'Être ou à se fixer comme destin explicite la domestication du naturel en eux ou autour d'eux (Descola : 2015, p.14).

Ainsi,

La situation est en train de changer, fort heureusement, et il est désormais difficile de faire comme si les non- humains n'étaient pas partout au cœur de la vie sociale, qu'ils prennent la forme d'un singe avec qui l'on communique dans un laboratoire, de l'âme d'une igname visitant en rêve celui qui la cultive, d'un adversaire électronique à battre aux échecs ou d'un bœuf traité comme substitut d'une personne dans une prestation cérémonielle. Tirons- en les conséquences : l'analyse des interactions entre les habitants du monde ne peut plus se cantonner au seul secteur des institutions régissant la vie des hommes, comme si ce que l'on décrétait extérieur à eux n'était qu'un conglomérat anémique d'objets en attente de sens et d'utilité. (Descola : 2015, pp.18-19).

Ce mémoire prend place en France et, par conséquent, au sein de cette dichotomie. Les termes de nature et de culture deviennent pour cette rédaction le cultivé et le sauvage, le planté et le spontané. L'envie de comprendre et d'analyser cette frontière m'a amenée à choisir cet objet de recherche puisque les cueillettes interrogent cette idée de sauvage, son existence et sa définition. Cueillir sans autorisation des plantes cultivées en fait-il une cueillette sauvage ? Quel statut possède une plante dont la graine a été récupérée dans la nature mais que l'être humain cultive ? Communément, les plantes cultivées sont maîtrisées et les plantes sauvages forcent l'être humain à s'adapter. Cependant, que devient cette polarité entre le sauvage et le domestique lorsque le planté est laissé autonome et que le sauvage est entretenu ? Longtemps dévalorisé, le spontané fait l'objet aujourd'hui d'une réputation positive, et les bourgeons, précieux et mystérieux, représentent « un concentré de nature » (extrait d'entretien 2023 : Guénolé).

C'est hyper ambiguë, faut quand même bien garder à l'esprit que tout ça, ça nous appartient pas et qu'on est bien content de pouvoir y accéder. Mais qu'on n'a aucune légitimité là-dessus (extrait d'entretien 2022 : Mathieu).

Cette nature est considérée comme une chose qui doit être « gérée en bon père de famille ¹⁵ » (extrait de carnet de terrain). Elle produit des ressources qu'il faut administrer. Les cueillettes professionnelles interrogent la création d'un système de gestion à mettre en place afin de veiller à un prélèvement responsable des ressources végétales existantes.

¹⁵ Cette phrase me permet d'évoquer l'écoféminisme, mouvement considérant les dynamiques de domination exercée sur la nature comparable aux oppressions humaines genrées.

Dans le contexte écologique, le terme de ressource désigne un « *ensemble constitué des éléments biotiques et non biotiques de la Terre, ainsi que des diverses formes d'énergies reçues (énergie solaire) ou produites sans intervention de l'homme (marées, vents)* » (CNTRL). Ce terme peut également s'appliquer dans une dimension économique, renvoyant aux moyens pécuniers disponibles. On retiendra que c'est une quantité floue d'une matière ou d'un produit disponible à l'accaparement, soit des matières premières. Dans le monde des cueilleurs, la ressource est la matière disponible pour être ramassée selon les critères spécifiques à la commande.

Elle désigne la quantité de plante ou de partie de plante (fleur, écorce, racine, etc) exploitable pour la cueillette dans une population végétale (AFC : 2022, p.31).

Tandis que le terme de plante désigne lui un individu végétal. La population végétale elle, constitue un groupe de la même espèce mais qui n'est pas pour autant une ressource, car ne répondant pas aux critères de la demande. Par exemple, dans une zone géographique il y a une multitude d'individus, par exemple des bouleaux. Si le cueilleur souhaite prélever les bourgeons, ce sont eux qui constituent la ressource. S'il souhaite au contraire récolter l'écorce, c'est elle qui devient la ressource. Il peut donc y avoir une multitude de ressources sur la même plante. Ce terme peut à la fois désigner un élément végétal ou tout son ensemble mais à chaque fois à la condition de ces multiples facteurs. Une étude menée au Québec sur les cueillettes commerciales de produits forestiers non ligneux (PFNL) démontre la portée internationale de ce mot : « *parce que vivre de ça, un cueilleur sauvage, c'est vraiment difficile. Il faut que la personne soit très expérimentée, qu'elle connaisse déjà les lieux où sont les ressources* » (Doyon : 2019, cueilleuse, p.12). Le terme de ressource est très courant dans les discussions et questionnements des cueilleurs et est souvent lié à celui de « *gestion* ».

Nous pouvons nous demander quelles sont les conséquences d'une cueillette que ce soit d'un point de vue environnemental ou sociétale et dans quelle mesure celle-ci peut être qualifiée d'« *intensive* » ? La nature subirait-elle des dégâts et les cueilleurs s'approprient-ils un capital économique qui se situe en dehors de leurs droits et qu'ils n'ont pas produit ? Pour créer une valeur économique il est généralement sous-entendu qu'il faut être à l'origine de son produit ou du moins qu'il faille exercer un processus de transformation et de valorisation des matières premières acquises. Les cueillettes soulèvent-elles un « *capitalisme par captation* » (Tsing : 2017, p.107) ?

Cette théorie est détaillée en retraçant le parcours du champignon matsutake, qui pousse dans un environnement transformé par les activités humaines entre précarité et instabilité. L'outil analytique qu'elle développe est également applicable à la question des cueillettes sauvages professionnelles : l'« *accumulation par captation* » est définie comme un

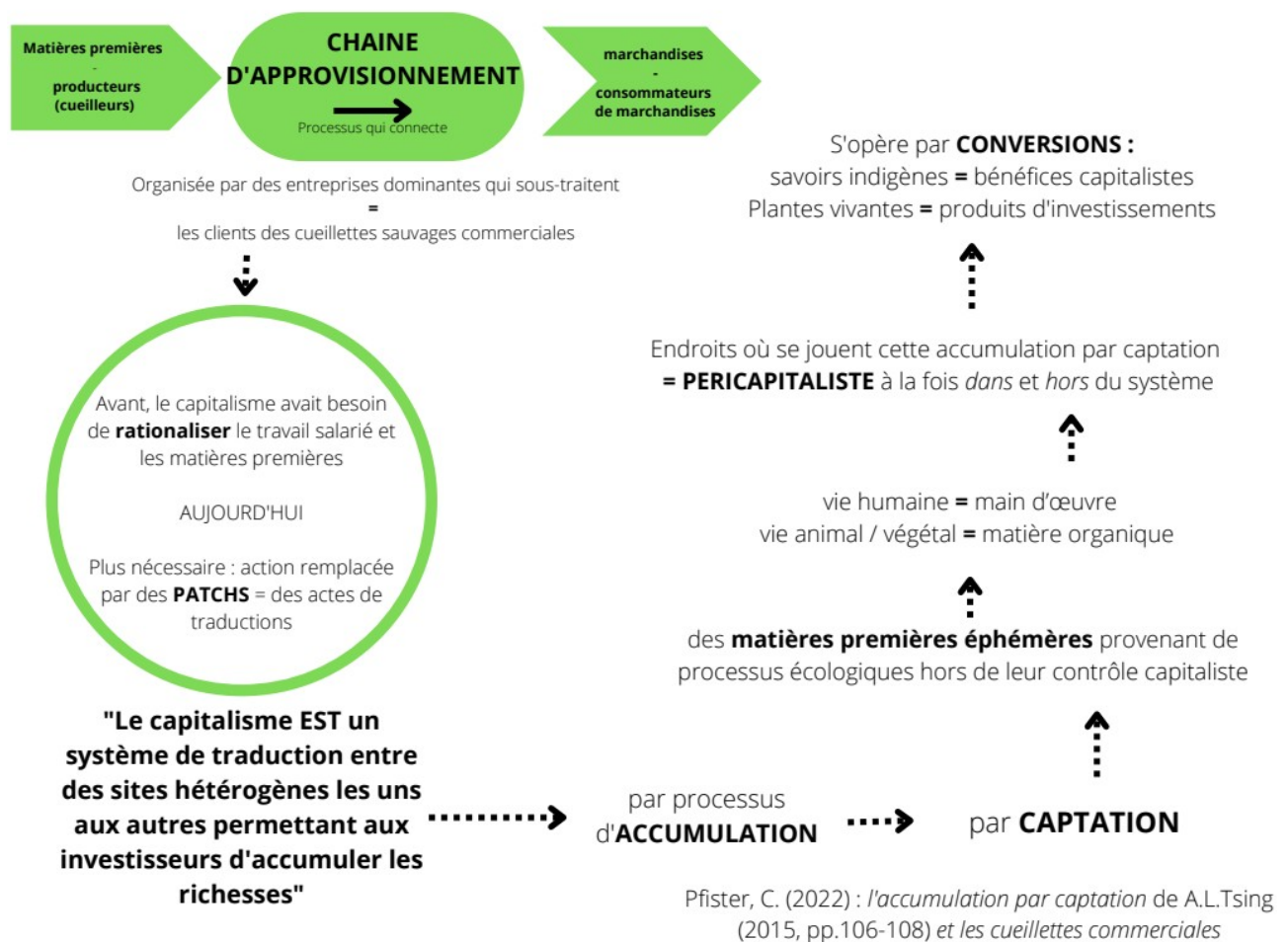
processus par lequel des entreprises amassent du profit sans contrôler les conditions dans lesquelles ce dernier est produit (p.107).

Par exemple, lorsqu'on a un produit issu des plantes comme un médicament, on a auparavant utilisé les systèmes biologiques de la plante sur lequel nous n'avons pas d'emprise comme la photosynthèse : c'est « *amasser les richesses sans devoir rationaliser ni le travail ni les matières premières* » (p.106). Cette théorie permet d'analyser le capitalisme en sortant de l'image classique d'un système industrialisé sous forme d'usine. Pour cela, tout commence avec une chaîne d'approvisionnement qui

désigne un enrôlement particulier d'une filière de matière première en marchandises ; c'est une chaîne dans laquelle les entreprises dominantes fixent la transformation des denrées et l'échange commercial des marchandises (p.106).

La cueillette professionnelle de plante sauvage, étant un processus qui connecte des producteurs-cueilleurs à des clients (constitués notamment d'entreprises de cosmétiques ou pharmaceutiques) à des consommateurs de produits médicinaux, peut être qualifiée de « *chaîne d'approvisionnement* ». La « *rationalisation du travail salarié et des matières premières* » (p.105) sont remplacées par des « *actes de traductions* » (p.106) qu'elle appelle également des « *pachts* » (p.106). La traduction est « *l'opération par laquelle le processus d'un monde-en-construction se laisse entraîner dans un autre* » (p.106) selon Shiho Satsuka. Ici, c'est le capitalisme qui est une traduction entre différents lieux. Il fonctionne par « *accumulation* » (p.108) et capte des richesses qui lui sont étrangères : il n'a créé ni les plantes vivantes qui lui servent d'énergie, ni la vie ou les connaissances des travailleurs qui lui sont nécessaire comme main d'œuvre. Or, les laboratoires passent commande aux cueilleurs avec une exigence sur la qualité souhaitée mais rare sont ceux qui contrôlent dans quelles conditions de travail ces denrées ont été amassées : condition humaine de travail (rémunération, pauses...) ou végétale (pillage, proximité de zone polluées, gestion de la ressource...). Les endroits où nous pouvons identifier l'*accumulation par captation*, signe du capitalisme, sont appelés « *péricapitalites* »

(p.111). Tout élément qui rentre dans le processus de la *chaîne d'approvisionnement* devient un moyen pour certains d'accumuler des richesses, notamment par le principe de stockage et en captant des matières premières éphémères produites hors de leur contrôle. Pour l'anthropologue, l'accumulation de richesse liée à l'histoire humaine fait des non-humains autant que des humains des marchandises exploitables et des supports d'investissements. « *Dans ce processus d'aliénation les personnes et les choses deviennent des ressources mobiles* » (Tsing : 2017) : on les déplace au souhait du capitalisme. Si un lieu ne produit plus, on en cherche un autre à exploiter : si une station de plantes ne produit plus, on en cherche une autre.



Aussi, il est vrai que les cueillettes commerciales ne produisent pas leur matière première et s'inscrivent dans un marché qui réponds à un système économique néolibéral, « *un système qui considère le milieu non pas comme un bien commun mais comme une masse de ressources exploitables* » (Grisoni : 2017, p.10). C'est notamment le paradoxe de certains cueilleurs qui dénoncent ce processus tout en s'inscrivant dedans, car ce métier permet malgré tout une certaine liberté. Ce paradoxe est par exemple visible chez les bourgeons et leurs

utilisations, comme le hêtre qui est revendu *in-fine* à un géant de la cosmétique pour être transformés en crème anti-rides.

J'ai juré de pas continuer. Bosser pour des p'tites vieilles qui veulent pas vieillir ça me fait un peu chier quand même. (...) Ça nous fait vivre et ça soigne les gens, même si là... N'empêche que (...) si ça leur soigne leur peur de la mort, c'est toujours ça de gagné (extrait d'entretien 2022 : Philippe).

Cette question de la production captée par des humains et réalisée par d'autres processus écologiques fut également appelée « *service productif des agents naturels* » (François Vatin : 2013, p.227), source de questionnements économiques, écologiques et philosophiques.

La problématisation de ce mémoire s'est déroulée tout au long de ces deux années. Au commencement, je souhaitais enquêter sur la professionnalisation du métier de cueilleur mais l'obligation de trouver un stage fut une étape conséquente dans le cheminement autour de cet objet d'étude. En effet, beaucoup d'éléments sont présents dans la pratique de la cueillette et tous sont intimement liés, rendant le choix d'une direction délicat. Je suis convaincue de la richesse de la combinaison de l'anthropologie et de ses pratiques mais je me suis heurtée à différentes problématiques : au choix entre la question de la gestion des ressources et de la « *normalisation du sauvage* » (Julliand et al., 2019), aux enjeux territoriaux et à la violence qui peut être présente dans ce milieu ou bien encore à propos de la relation avec le végétal dans un rapport humain et non-humain s'inscrivant dans une vision dégagée du grand partage.

Le partenariat avec l'AFC m'a permis de tendre vers la thématique de la récolte sauvage professionnelle des bourgeons qui s'avère être une excellente porte d'entrée, agissant comme un condensé des enjeux liés aux cueillettes professionnelles. La possibilité inopinée de réaliser un terrain multi-situé au prisme des bourgeons et le contact régulier avec les cueilleurs m'ont amenée à m'interroger sur la place de ces minuscules fragments végétaux dans le monde de la cueillette professionnelle, agissant en tant qu'« *un truc particulier* » (extrait d'entretien 2022 : Chantal). Il est vite apparu que ce morceau végétal de quelques centimètres mène la cadence de la vie quotidienne de ces humains pendant plusieurs mois. Après avoir compris que la cueillette repose sur quatre éléments principaux, un corps humain, une plante, un savoir-faire et une utilisation, j'en suis parvenue à la conclusion que le bourgeon, par sa dimension symbolique, son apparition éphémère et ses conditions végétales, permettait de spécifier mon objet d'étude en pointant certains éléments tout en gardant une certaine marge nécessaire.

Réaliser un terrain avec de multiples acteurs et localisations va de pair avec les difficultés de devoir renégocier sa place à chaque fois et de se détacher du terrain classique reposant sur un « *face-to-face* » (G.E.Marcus : 1995, p.99) régulier, permettant de créer une sorte d'intimité fertile à la recherche. Mais les réalités de ce métier sont tellement diverses que ce soit au niveau des profils de cueilleurs, de la non-reconnaissance officielle et de ses conséquences, des liens entretenus avec les autres acteurs, des stratégies personnelles et collectives d'organisation du vivant. Ou encore à propos des manœuvres d'évitements ou de rencontres entre pairs, de l'engagement associatif, de la perception des êtres vivants etc, que seul un terrain multi-situé peut permettre de rencontrer et de confronter ces réalités pour tenter de dégager une compréhension globale en croisant les différents sites. Cela m'a également permis d'adopter et de me plonger dans le rythme intensif des cueillettes de bourgeons.

Faire l'ethnographie des cueillettes permet de questionner la notion de nature et de sauvage, dessinant le cadre pour s'interroger sur la construction de la valeur entre économie et relations, éthique et pratiques. Les cueillettes professionnelles sont des pratiques anciennes constamment remodelées, mouvantes et adaptables. Elles remettent en question notre rapport au vivant, créent un lieu de connexion et de liberté. Elles sont propices à l'imaginaire et au bourgeonnement d'idées, chaque cueilleur invente sa façon de pratiquer ce métier et les bourgeons permettent d'en proposer les négociations.

Cela m'a ensuite permis d'insister sur la figure du bourgeon afin de créer les conditions nécessaires aux interrogations suivantes sur les liens entre pratiques et valeurs. Cette démarche s'inscrit dans une anthropologie dynamique et relationnelle et dans le champ de l'anthropologie de la nature et de l'environnement, proposant une observation des valeurs et des relations internes et externes à travers l'objet bourgeon. Ce n'est pas une recherche opposant la tradition à la modernité, le statique au dynamique mais bien une proposition d'une lecture à partir des végétaux.

A travers l'ethnographie des cueillettes professionnelles de bourgeons et de jeunes pousses à l'état sauvage, il s'agira d'analyser dans quelles mesures les valeurs et les pratiques sont entremêlées. Pour cela, j'essaierai d'appréhender les interactions et les négociations constantes, situées dans des dynamiques relationnelles et dans une économie à priori sans production. Ou autrement dit, nous nous poserons les questions suivantes : dans quelles mesures

les cueilleurs de bourgeons parviennent-ils à créer de la valeur en dehors des schémas domestiques de production ? Sur quels paramètres se reposent-ils pour créer de la rareté et quelles perceptions de la nature en découlent ?

Pour cela nous avancerons une typologie des cueilleurs afin de comprendre ce métier ainsi que le cadre associatif dans laquelle cette recherche s'inscrit, avant de nous intéresser aux enjeux d'espaces aux rythmes des cueillettes. Nous compléterons ce développement par la spécificité des bourgeons avec les concepts de pistage, d'impacts et de frictions. Puis, dans une seconde partie, nous analyserons les multiples facettes des bourgeons et des jeunes pousses aux prismes de la gemmothérapie, des valeurs liées à la notion de qualité avant de terminer en nous questionnant sur les relations entre plante, ressource et économie.

PREMIERE PARTIE

Les pratiques de cueillettes professionnelles

Les cueillettes professionnelles de végétaux spontanées sont très diversifiées. Cette partie s'attachera à dessiner le métier et le cadre dans lequel il s'inscrit, définissant pour cela les différents profils-types de cueilleurs. Comme évoqué précédemment, j'ai mené cette recherche en parallèle d'une mission au sein de l'AFC, nous nous arrêterons donc un instant pour comprendre en quoi elles consistent.

Puis une fois le métier saisi, nous l'inscrirons dans les dynamiques et les enjeux territoriaux, avant de déterminer en quoi la cueillette des bourgeons et des jeunes pousses sont spécifiques comparées aux autres cueillettes. Les conséquences de ces prélèvements, à l'échelle du végétal et du cueilleurs sont à ce jour inconnu et suscitent de nombreuses questions, notamment à propos de la réaction de l'arbre une fois un bourgeon supprimé. Toutes ces inconnues rajoutées aux multiples profils et aux dizaines de pratiques différentes créent des points de tensions, que nous nous emploierons à analyser.

A – Ebauche du métier et typologie des cueilleurs

1 – Quels critères appliquer pour définir ce métier ?

Lorsqu'on parle de cueillettes sauvages professionnelles il est souvent compliqué de cerner l'activité dont on parle. Il est vrai que ce métier officiellement non reconnu est à première vue mystérieux. Si l'action de cueillir est comprise comme le fait de ramasser une plante, les notions de sauvage et de professionnelle questionnent. Prenons tout d'abord le sauvage, ce terme ne permet pas de définir une position géographique précise. Il y a certes, un lieu où la plante est ramenée pour être stockée, mais l'origine reste vaste. La notion de sauvage permet, à priori, de savoir que les plantes ne sont ni ramassées en zones urbaines, ni cultivées¹⁶. Ensuite, la notion de professionnelle renvoie à un savoir-faire, à un métier, au travail. Il faut donc de prime abord, être expert et être capable d'en vivre économiquement. Cette notion peut également renvoyer à l'idée d'une reconnaissance professionnelle légale, pouvant par exemple prendre la forme d'un diplôme, cette procédure n'existe pas pour ce métier. Du point de vue administratif, cette activité est officiellement rattachée au système agricole et parfois, une fenêtre sur les cueillettes professionnelles s'ouvre lors de formation comme dans les Centres de Formations Professionnelles et de Promotion Agricoles (CFPPA) qui forment aux métiers liés aux Plantes

¹⁶ Je dis bien à priori, il serait riche de revenir sur les plantes sauvages urbaines notamment.

Aromatiques et Médicinales (PPAM). Les cueilleurs que j'ai rencontrés ont généralement croisé la route d'autres cueilleurs et exerçaient une activité professionnelle¹⁷ à l'origine déjà en lien avec le végétal et le monde extérieur : *je bossais en restauration de jardins anciens, j'avais un bureau d'étude et après j'ai monté une boîte* (extrait d'entretien 2022 : Anthony) ou « *j'ai fais un master art et culture et après j'ai fais un BPREA (Brevet Professionnel Responsable d'Exploitation Agricole) élevage bovine et transformation des produits fermiers* » (extrait d'entretien 2023 : Isabel).

Plusieurs profils de cueilleurs existent et nous allons voir les différents critères qui permettent de comprendre cette pluralité afin d'approcher une définition de ce métier. Parmi ces critères se trouve la question du volume de plantes. Elle provoque toujours quelques secondes de réflexion, passant par le fait que « *c'est variable* » et pas vraiment sensé car en effet, récolter des racines ou des pétales ne génère pas le même volume, et finit par aboutir à un chiffre situé entre grammes et tonnes. Les commandes changent d'année en année et peuvent être distinguées entre produits « *frais* » et « *secs* »¹⁸. Concernant les bourgeons et les jeunes pousses nous verrons que c'est uniquement sous forme de frais à destination de la congélation ou mis dans un solvant particulier. Au volume s'ajoute le nombre d'espèces de plantes cueillies.

Concernant le statut professionnel, la plupart est affiliée à la Mutuelle Santé Agricole (MSA) en tant que cotisant solidaire. Il est ensuite périlleux de rentrer dans le détail, car certains sont à la fois adhérents de coopérative et exploitants agricoles, d'autres s'organisent en Société Civile Professionnelle (SCP) tandis que d'autres optent pour les circuits courts. Voici un exemple suite au questionnaire concernant le statut :

Juridiquement je suis en entreprise individuelle, socialement je suis chef d'exploitation depuis l'année dernière, avant j'étais cotisant solidaire et fiscalement je suis micro ba et micro bic : bénéfice agricole et bénéfice industriel et commercial (extrait d'entretien 2022 : Mathieu).

Le numéro de siret correspond au niveau juridique, la cotisation au niveau social et la déclaration au niveau fiscal. Chaque cueilleur s'organise comme il peut et comme il veut au milieu de ce

flou juridique : il y a pas vraiment de statut prédéfini. D'ailleurs quand tu veux t'installer, tout le monde se refile la balle : la chambre du

¹⁷

¹⁸ Avec donc un travail du « *séchage, calibrage, mondage, coupe* » (extrait d'entretien 2022 : Mathieu).

commerce elle te dit d'aller à la chambre de l'agriculture et la chambre de l'agriculture, ils te disent d'aller à la chambre du commerce (extrait d'entretien 2023 : Isabel).

Les statuts possibles sont nombreux, ils diffèrent notamment en fonction de la génération à laquelle le cueilleur appartient. Cette question est régulièrement discutée et interrogée, la MSA n'ayant pas de case « cueillette » (mais possède celle de « champignons ») et d'autres professions bénéficient de statuts particuliers comme les pêcheurs à pied.

Le territoire permet également de comprendre qui est le cueilleur interrogé. En effet, savoir si cette personne cueille essentiellement autour de son domicile ou si elle effectue beaucoup de déplacements donne des indices concernant son profil. De façon globale, c'est le quart sud-est de la France qui est très impacté par les cueillettes professionnelles. Sûrement est-ce dû au fait que cette zone permet d'accéder rapidement à plusieurs climats et régions : les Alpes, le Jura, la côte méditerranéenne, le Massif Central, les plaines etc. Avoir une diversité de plantes et ses lieux de livraisons à proximité de son domicile est un élément stratégique. Lors d'une discussion au sujet de mon interrogation sur l'absence de cueillette professionnelles dans les Pyrénées, malgré la richesse de cette barre montagneuse située entre plusieurs climats, on me répondit que c'était simplement dû à l'absence de coopérative ou de laboratoire. Aussi, les déplacements constituent un élément caractéristique de ce métier. Même une personne cueillant en privilégiant une zone géographique à proximité doit utiliser son véhicule quotidiennement, les heures passées à conduire sont souvent évoquées, tout comme les problèmes mécaniques et les diverses stratégies possibles à ce sujet. Certains font le choix d'être majoritairement en déplacement, d'autre de rester le plus possible dans leur département. Dans tous les cas, il est nécessaire de se déplacer de station¹⁹ en station pour cueillir, puis de stocker la récolte avant de la livrer au client. Enfin, des distinctions au sujet des certifications sera développées plus en aval.

2 – Proposition de différents « profils types » de cueilleurs

Au vu de tous ces éléments, de multiples combinaisons sont possibles, rendant le métier de cueilleur protéiforme. Cependant, des groupes se dégagent des observations et des dialogues menés permettant de proposer une typologie. Celle-ci est visible dans l'AFC et dans les études du Conservatoire Botanique des Pyrénées et de Midi-Pyrénées, même si « *les cueilleurs n'apprécient pas cette classification* » (Extrait de carnet de terrain 2023).

¹⁹ Le terme de *station* est utilisé par les cueilleurs pour parler d'un lieu où s'effectuent les cueillettes.

PROPOSITION DE SYNTHÈSE DES PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES DES QUATRE CATÉGORIES IDENTIFIÉES¹

TYPOLOGIE	PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES DE L'ACTIVITÉ
« SIMPLES »	L'artisan-cueilleur-militant – Territoire local Cueillette souvent insérée dans un système artisanal de production mixte cueillette/culture de PPAM / Valorisation de la matière première en divers produits (tisane, baume, huiles essentielles, etc.) / Vente directe est le mode de commercialisation privilégié : volonté d'un échange direct avec le consommateur pour communiquer sur les valeurs de la démarche / Démarche « militante » : relocalisation de l'économie, production responsable d'un point de vue environnemental et social, etc. / Certification de la production / Liens forts avec le territoire et ses acteurs locaux.
« SICARAPPAM »	Le cueilleur « industriel » - coopérateur - Territoire régional et national Production majoritairement destinée au secteur industriel / La cueillette constitue l'activité principale mais elle peut-être complémentaire d'une production agricole (ppam, autres) ou d'une activité salariée / Pratiques de cueillette soumises aux contraintes d'une production destinée à un secteur industriel qui souvent méconnaît les réalités de l'amont (volumes importants dans des délais restreints, produits demandés hors calendrier de récolte, etc.) / La matière première est généralement regroupée au sein d'une coopérative agricole / Territoire de cueillette – échelle locale, régionale voire nationale et européenne. / Convictions personnelles en matière de durabilité (bonnes pratiques) renforcées par les nouvelles exigences du secteur industriel en matière de traçabilité et qualité et par le contrôle de l'activité sur le territoire par les structures et institutions en charge de la gestion des ressources et des espaces naturels (ONF, DREAL, etc.)
« NOMADE »	Le cueilleur « industriel » - indépendant - Territoires régional, national et international Production destinée à des opérateurs spécialisés du secteur industriel (homéopathie, phytothérapie humaine et vétérinaire, cosmétique, parfumerie, etc.) ou à des secteurs de niche (plantes fraîches pour la restauration gastronomique, plantes tinctoriales, mandat de bioprospection pour laboratoires, etc.) / Large gamme de plantes collectées (jusqu'à 600 espèces voire plus) exigeant des connaissances pointues en botanique voire écologie végétale / Activité menée de manière indépendante sur un vaste territoire (sites de cueillette en France et à l'étranger).
« LE MAUVAIS CUEILLEUR »	Le cueilleur à la tâche – Territoire incertain – du local au national Catégorie réalisée à partir du discours de représentants des autres catégories. Ces caractéristiques reflètent donc la vision des cueilleurs se définissant comme professionnel sur des cueillettes pratiquées de manière non responsable donc non professionnelle. Ce type de cueilleur n'est donc pas considéré comme un professionnel mais comme un individu engagé dans une démarche « opportuniste » / la cueillette n'est pas pour eux un métier à part entière mais une simple activité d'appoint réalisée de manière saisonnière ou transitoire / le travail de cueillette se réalise souvent en équipe / le cueilleur est la main d'œuvre d'opérateurs situés en aval des filières (collecteur, négociant) / Production destinée à des filières artisanales comme industrielles

Garreta, R. Morisson, B. (2011)

En premier lieu se trouve des cueilleurs indépendants faisant parti du Syndicat Professionnel de Productrices et de Producteurs de Plantes Aromatiques et Médicinales. Couramment nommé Syndicat des SIMPLES qui est l'acronyme de « *Syndicat Inter-Massifs pour la Production et L'Économie des Simples* ». Il est regroupé en 13 zones géographiques²⁰ composées de différents massifs. Ce syndicat est composé de « 162 producteurs avec la mention Simples, 16 postulants à la mention Simple, 370 producteurs sans la mention et de 400 sympathisants ». Ce réseau est accompagné par deux salariées et composé d'un conseil d'administration, des commissions de travail, et d'un comité d'éthique. Tous s'inscrivent dans une démarche politique, insistant sur la qualité et la dimension humaine et respectueuse de leurs valeurs, de leur savoir et de leur savoir-faire : « *on ne fait pas des grosses quantités* » (extrait d'entretien 2023 : Marie). Ce syndicat propose également des formations et fait partie des principaux réseaux nationaux luttant pour les plantes et la reconnaissance du métier.

Ils pratiquent des cueillettes en petites quantités souvent accompagnées par une activité de culture de PPAM^u, fabriquent des produits artisanaux à base de plantes qu'ils vendent alors en circuits courts, sur des marchés ou des regroupements de producteurs :

Moi je me suis installé comme un tout petit producteur, cueilleur, simples qui cueille quelques dizaines de kilos de plantes. Qui fait sa

²⁰ <https://www.syndicat-simples.org/>

petite gamme de tisanes, de produits transformés sans vouloir en faire beaucoup. Enfin la philosophie des Simples (extrait d'entretien 2022 : Bastien).

La pratique de la cueillette est pour eux militante et permet de s'engager pour des valeurs qu'ils soutiennent comme le local, l'artisanat et contre la surconsommation : « *c'est important de rester à petite échelle* » (extrait d'entretien 2022 : Bastien).

Ensuite, se distingue la cueillette en coopérative. Il existe à ma connaissance deux coopératives en région Rhône-Alpes : PAM-Ardèche qui regroupe une cinquantaine d'adhérents, créée en 1991 et proposant une centaine de références de plantes. Et de l'autre côté, la Sicarappam, coopérative agricole basée dans le Puy-de-Dôme.²¹ Selon un cueilleur de PAM-Ardèche, la différence entre les deux repose notamment sur la professionnalisation des adhérents : beaucoup parmi ses collègues exercent la cueillette en activité complémentaire en tant qu'étudiants, salariés d'une autre activité, ou bien retraités. Il arrive que les membres de ces deux coopératives gèrent également une activité d'agriculture. Agir en collectif permet notamment aux adhérents de pouvoir exercer le métier sans devoir s'occuper de l'activité de commercialisation composée de la gestion des commandes avec les clients, de négociation des prix et des qualités des plantes, de facturation etc. En échange, une fraction monétaire est prélevée sur chaque vente pour assurer le bon fonctionnement du collectif. Des cueilleurs peuvent également être volontaires pour exercer un rôle associatif dans le conseil d'administration ou bien être responsable d'un pôle thématique (qualité par exemple). Les coopératives vendent directement à des clients industriels et investissent un territoire national.

Enfin, on peut trouver des cueilleurs indépendants, même s'ils sont peu nombreux, sillonnant un territoire national, ponctuellement international, et récoltant des quantités à une échelle industrielle également. Ils s'occupent de toutes les étapes du processus, de la plante à la commercialisation et démarchent une clientèle non artisanale.

Ces catégories de cueilleurs sont visibles au sein de l'Association Française des Professionnels de la cueillette de plantes sauvages (AFC) au sein de laquelle j'ai réalisé mon stage et mon terrain. C'est une association de loi 1901

²¹ Société d'intérêt collectif agricole de la région Auvergne des producteurs de plantes aromatiques et médicinales. Pour donner une idée, la SICARAPPAM a trente-quatre ans d'existence, cinq salariés, une cinquantaine d'adhérents, six cents références de plantes et un chiffre d'affaires de 1.300.000€ en 2016 et de 1.800.000€ en 2019.

née en 2011 de la volonté des cueilleuses et des cueilleurs français de se réunir pour échanger et partager [leurs] expériences, [leurs] visions qui font la diversité de [leurs] profession (AFC : 2018).

Face à l'augmentation du nombre de personne exerçant la cueillette à des fins commerciales, à l'évolution de la pression sur la ressource et au flou juridique entourant ce métier, il fut décidé de créer une association ayant pour buts de

rassembler les professionnels de la cueillette des plantes sauvages, en particulier des plantes à parfum, aromatiques et médicinales pour représenter et promouvoir le métier, devenir l'interlocuteur des pouvoirs publics, des laboratoires et industriels, organiser la concertation entre les cueilleurs et établir une veille sur l'état de la ressource, établir une charte de cueillette et un code de déontologie du cueilleur [et de] produire un guide de bonnes pratiques de cueillettes (Garreta, R., Morisson, B. 2011, annexes).

Ce rassemblement professionnel historique autour de ces souhaits permet de tendre vers un regard englobant et représentatif des cueillettes sauvages professionnelles. Accompagnée par l'anthropologie depuis sa création, cette association a notamment produit une charte dans laquelle est proposée une définition du métier de cueilleur et des critères décisifs. Aussi, les différents profils que nous avons identifiés plus tôt sont confirmés à la fois par mes observations de terrain et par les réflexions conjointes des cueilleurs et des anthropologues réalisées au cours de ces dernières années. Autrement dit,

Tous ces gens ont commencé à se dire que y'a de plus en plus de monde qui cueille, y'a de plus en plus de demandes, y'a de plus en plus de pression sur les sites et sur la ressource donc ça serait peut-être bien d'avoir une visibilité, de s'entendre et de pas faire n'importe quoi pour l'avenir. Même si on ne travaille pas tous de la même façon, y'en a qui sont considérés comme des barbares et d'autres qui content fleurette avec leur petit panier, mais on fait le même métier, on travaille sur les mêmes endroits (extrait d'entretien 2022 : Bastien).

Des tensions existent entre les différents types de cueilleurs, si la création de l'association a permis d'instaurer un dialogue et une confiance par l'instauration de lien plus directes, les différences sont présentes.

On est pas du tout dans les mêmes dynamiques, on n'est pas comme d'autres cueilleurs à fond sur les bourgeons à toute vitesse. C'est un autre monde mais y'en faut aussi. C'est pas une critique mais c'est pas la même démarche (extrait d'entretien 2023 : Muriel).

Ces oppositions régulières demandent à l'AFC - ou de ma part - d'adopter une « *politique de neutralité* » (extrait de carnet de terrain) parfois inconfortable pour la recherche. De plus, ces catégories restent des cases ayant un objectif de faciliter la compréhension et la recherche, qui comme toute catégorie reste poreuse comme le montre une cueilleuse ayant les caractéristiques Simples sans en faire partie ou un cueilleur étant Simples mais vendant à des laboratoires industriels.

Après avoir vu qui cueille, nous allons maintenant nous interroger sur la cueillette elle-même, nous permettant de comprendre plus précisément en quoi consistent les pratiques de cueillette professionnelle de bourgeons et de jeunes pousses non cultivées.

3 – Recherche et missions

Mes missions et indirectement ma recherche s'inscrivent dans la continuité²² du Guide des Bonnes Pratiques de cueillette de plantes sauvages (GBP) et ses livrets techniques de cueillette²³. Ce Guide fut publié en 2022 et fait partie des objectifs déterminés lors de la création de l'association en 2011. Il a pour objectif de :

fédérer les cueilleurs autour de bonnes pratiques partagées, sensibiliser les utilisateurs sur la fragilité de la ressource, transmettre les connaissances des cueilleurs et les savoirs scientifiques, valoriser ces savoir-faire et proposer un document de référence aux pouvoirs publics et aux acteurs du territoire (panneau de présentation du GBP)

Financé notamment par le Ministère de la Transition Ecologique et des mécènes privés, il représente un budget d'environ 70.000€ pour l'année 2021. Communément appelé dans l'association « GBP », il constitue la partie générale expliquant comment gérer la ressource sur son territoire, les bonnes pratiques du cueilleur avec des fiches méthodes et des focus thématiques. L'écriture de cet ouvrage repose sur « *une démarche de co-construction des savoirs croisant les savoirs issus de l'expérience pratique des cueilleurs avec la connaissance*

²² Voir l'annexe 6 pour prendre connaissance de la création de l'association et de ses missions précédentes à celle-ci.

²³ Il y a aujourd'hui 10 livrets paru, 2 en cours de parution cette année et 4 en cours de réalisation.

scientifique » (AFC : 2022). Il est question dans cet ouvrage d'être « *un bon cueilleur* »²⁴ et de réaliser « *une bonne cueillette* ».

Il est accompagné de « *livrets techniques de cueillette* » représentant chacun une quarantaine de pages spécifiques à une plante précise. Le premier livret qui concerne l'aubépine (*crataegus monogyna* et *crataegus laevigata*) est disponible en consultation libre sur le site web de l'AFC²⁵ tandis que les autres sont réservés aux adhérents ou disponibles en commandes. À ce jour, plusieurs livrets sont disponibles (gentiane jaune, arnica montana, primevère officinale, aubépine, millepertuis etc), plusieurs sont en cours de réalisation (callune/bruyère, aspérule odorante, genévrier) et un est prévu pour cet été. Il faut en moyenne 2 ans et 6.000€ pour finaliser un livret. Ce document détaille toutes les cueillettes possibles sur une plante, à l'exemple du bouleau, arbre qui fournit à la fois de la sève, de l'écorce, des feuilles et des bourgeons. Les livrets techniques de cueillette sont constitués d'une partie générale sur les parties récoltées et leurs destinations, ainsi que des constatations des impacts humains sur la ressource, de données botaniques, de descriptions des gestes de cueillette et des préconisations pour une gestion durable.

Au niveau méthodologique, pour déterminer les plantes à traiter dans ces livrets, la première étape fut de recenser toutes les plantes cueillies en France en croisant les données pour ne retenir que les plantes vulnérables, passant ainsi de 728 plantes à 265 plantes. Puis il a fallu classer ces plantes en cinq catégories « *avec des enjeux de préservations croissants* » (AFC : 2022) et sélectionner les quatre premières, ce qui donne au final 178 plantes en 125 livrets (certaines sont regroupées en fonction de leurs points communs). Enfin, les plantes traitées dans les premiers livrets publiés sont choisies pour représenter un large panel d'enjeux : pressions sur la plante et volumes cueillis, diversité des milieux écologiques, valeur patrimoniale etc.

La méthode élaborée pour créer ces livrets techniques de cueillette est la même que celle du Guide de Bonnes Pratiques, c'est-à-dire un travail à plusieurs mains combinant les savoirs des cueilleurs professionnels volontaires ou bénévoles et ceux des scientifiques. Elle s'organise autour de plusieurs axes : le premier consiste à réaliser des enquêtes ethnographiques pour récolter les informations de terrain. Puis, après un travail de hiérarchisation et de synthèse par les coordinatrices de l'association, ce travail est exposé aux yeux d'un comité de synthèse²⁶

²⁴ Le critère du choix des clients n'apparaît pas dans ce guide mais suite à une discussion avec un cueilleur vendant à des laboratoires, il se demandait si un « bon cueilleur » ne serait pas également quelqu'un qui refuserait des commandes s'il ne cautionne pas l'utilisation des plantes, par exemple certains usages cosmétiques.

²⁵ 9. <http://cueillettes-pro.org/LIVRET-TECHNIQUE-AUBEPINE.htm>

²⁶ Auquel j'ai participé en 2022 tandis que celui de 2023 se tiendra en décembre.

composé de cueilleurs référents, de scientifiques et de ces dernières. Enfin, un travail de relecture et de validation par l'association est effectué.

Ainsi, ce partenariat avec cette association et la réalisation de deux stages consécutifs à largement participé à ma recherche. En effet, mon terrain et les interlocuteurs que j'ai rencontrés découlent en partie de décisions que j'ai prises mais également de faits auxquels je me suis adaptée. J'ai eu au cours de ces années plusieurs places et statuts qui ont largement influencé ma recherche, si je n'avais pas intégré l'association, ma recherche aurait été autre. L'association ayant la volonté de travailler la question des bourgeons et des jeunes pousses dans la continuité du Guide et des livrets, cette thématique est venue à moi.

Aussi, la volonté de créer un livret transversal portant uniquement sur les cueillettes de bourgeons et de jeunes pousses n'est pas unanimement partagée dans l'association, élément que je n'ai saisi que cette seconde année « *Il est contre ce livret donc tu risques de sentir son sentiment car il dit non à tout* » (extrait de carnet de terrain). Il faut souligner qu'en 2022 le projet était de faire un livret technique et qu'en 2023 c'est maintenant un guide du même type que celui déjà paru qui est visé. La diffusion des livrets et du guide est déjà un sujet controversé

27

A propos de la diffusion des livrets, un premier point de vue s'exprime : si l'entreprise est intéressée alors elle demande à ses cueilleurs d'adhérer. La cible c'est les cueilleurs, non pas les entreprises. Le but est de sensibiliser et pas uniquement de diffuser sans que les cueilleurs aient les infos. Ce positionnement est questionné par le point de vue n°2 de à la pause : c'est très paradoxal de vouloir sensibiliser et de limiter l'accès et la diffusion en même temps. Pour diffuser il faut ratisser large. Puis, vient un positionnement n°3, neutre (extrait de carnet de terrain 2023).

Et pour certains, les cueillettes de bourgeons ne sont pas si différentes du reste. Les volumes cueillis ne sont pas si impactant que cela car beaucoup cueillent à peine un kilogramme et que les bonnes pratiques sont possibles

Je suis pas trop inquiet par le sujet. Je sais qu'il est très attendu, je pense que ça va rassurer aussi un peu la filière d'avoir ce document et de se dire, oui y'a des références qui sont sensibles mais en fait, déjà c'est pas toutes les références et on peut faire les choses de manières respectueuses. Je pense que c'est une bonne idée de le faire, après pour moi c'est pas une urgence. Je sais pas si c'est une urgence par rapport à

²⁷ Controversé dans le sens sujet à divergences annexes, l'existence même de ces écrits fait consensus.

tous les gens qui se mettent à faire de la gemmo (extrait d'entretien 2023 : Pierre).

De plus, le guide ou le livret à propos de la cueillette de bourgeons étant en cours de construction, les informations qu'il va véhiculer sont pour l'instant interprétables par chacun. La nécessité de maîtriser l'accès à ces informations est soulevé dans un souci d'accompagnement au soin et de dangerosité de l'automédication non informée.

C'est un peu trop tôt pour faire un livret sur les bourgeons, parce-que là on a la problématique, on voit déjà les bêtises qu'ils nous font avec les plantes et les tisanes les gens. On a l'exemple du millepertuis, « *oh c'est anti dépresseur* » sauf que c'est un modificateur de molécule donc si t'as un traitement t'es un peu dans la mouise. On va avoir la même problématique avec le bourgeon si on le libéralise trop. Donc c'est bien qu'on fasse un livret pour nos cueilleurs mais pas pour l'extérieur. Par sécurité, parce-que la gemmo c'est puissant. (...). Même sur les livrets, ils vont aller sur les techniques de cueillettes, de préparations et pour peu que y'a une petite fiche synthèse des propriétés c'est mort ils vont pas aller au-delà. Et ça c'est dangereux, faut pas oublier que les plantes c'est une molécule active, donc ça reste dangereux (extrait d'entretien 2023 : Muriel).

Cependant, ce manque d'objectifs clairement identifiés peut se révéler frustrant, mais la création en collectif demande du temps. Les deux salariées, toutes deux formées à l'anthropologie, se partagent les plantes à ethnographier et la gestion de mon stage. Si la première année était une phase test sur trois bourgeons de manière ciblée et organisée avec la volonté d'aller voir au minimum « *un petit cueilleur et un gros cueilleur* » (extrait de carnet de terrain), cette année fut plus aléatoire. Pour illustrer, nous pouvons prendre l'exemple de la première réunion de l'AFC qui s'est à ce jour tenue afin de déterminer les objectifs et décisions pour ce livret, le 7 avril. Cette réunion a permis de désigner les éléments à déterminer. Tout d'abord, pour ce travail prévu pour 2025, il est nécessaire de classer par catégories les bourgeons pour la partie générale mais vaut-il mieux par milieu, par type d'arbre (forestier, arbuste, fruitier), par valeur de l'arbre (fruitier, forestier, friche), par difficulté de cueillette, par menace sur la ressource, par geste, par quantités ? De plus, un zoom sur chaque plante est imaginé mais une fois encore, comment sélectionner les critères ?

Exemples de critères pour choix des zooms : les plus cueillis, les espèces connaissant une forte augmentation de la demande (effet de mode ou autre), les ressources les plus sous pression, les espèces délicates et très sensibles à l'impact de la cueillette (ou nécessitant des techniques particulières), des ressources subissant des pressions autres (pratiques agricoles, forestières, changement climatique..), des espèces

emblématique illustrant bien les geste / problématique de gestion
(extrait de contre-rendu de réunion).

Les préparatifs administratifs étant plus lourds cette année du fait que c'était un stage volontaire, il n'a pu commencer que début avril, ne me permettant pas de pouvoir me déplacer durant le mois de mars qui est pourtant le premier mois de la saison des bourgeons. Or une possibilité pour ma recherche comme pour les livrets, aurait été de passer dix jours dans le sud de la France uniquement autour de la cueillette du bourgeon de figuier. La durée est approximative mais ce bourgeon me paraît ethnographiquement riche grâce à sa capacité d'illustrer de multiples enjeux. C'est en effet l'un des bourgeons les plus demandés sur le marché, sauvage mais avec un volet culture qui se développe de plus en plus suite aux pressions et illustrant les dynamiques de concurrence et de conflits territoriales entre cueilleurs. J'aurais aimé aux premiers jours de mon stage voire une cueillette de figuier de culture mais ayant déjà été ethnographier des figuiers de culture lors du premier stage, ma proposition a été déclinée. Le questionnement de laisser de côté ou non les arbres de culture pour la réalisation du livret est à l'origine de ce veto. Le tilleul argenté fut également écarté pour les mêmes raisons, malgré qu'il fasse parti des bourgeons les plus demandés.

Je suis allée ethnographier cette année les bourgeons de hêtre (un bourgeon très demandé), de pin sylvestre et montana (pour représenter les conifères et étant un bourgeon de fin de saison), d'aulne glutineux (représentant les plantes très dépendantes des zones humides) et les jeunes pousses de myrtille et de genévrier. Les conclusions de mon rapport de stage de cette année montrent notamment les difficultés pour sélectionner les végétaux à analyser. L'écriture de ces travaux m'a également permis de confirmer mes impressions à propos du bourgeon de figuier pouvant représenter une multitude d'enjeux clés. Finalement, les jeunes pousses de myrtille ne semblent pas être un choix judicieux - ce sont les fruits qui sont sous pression - et peut-être que l'airelle aurait été plus pertinente. Mais la réalisation d'enquêtes est nécessaire pour garder ou éliminer des plantes de la liste du guide.

Dans mon carnet de terrain figure cette difficulté à alterner entre les besoins de ma recherche et la volonté de remplir la mission que l'on m'a confiée. Cette mission peut être vue comme une commande et ces stages me permettent de faire l'expérience d'une situation professionnelle en tant qu'anthropologue. De plus, deux avantages financiers existent puisque c'est la première fois cette année que je suis indemnisée pour mon travail ethnographique et que

mes frais de déplacements sont en partie pris en charge, me permettant de pouvoir réaliser une recherche multi-située sur laquelle je reviendrais plus tard.

Concernant l'indemnisation, ce fut le hasard et une impulsion qui ont permis cette situation. En effet, j'ai hésité pour des raisons budgétaires à me rendre à l'assemblée générale de 2023. Etant rapidement convaincue de la nécessité de ma présence à cette unique évènement annuel rassemblant les cueilleurs de l'association, je m'y suis rendue. C'est au détour d'un repas, qu'une représentante du Syndicat Simples demanda à ma tutrice de l'année passée s'il elle avait besoin d'une subvention de 2.000€, ne sachant qu'en faire. Regardant les deux interlocutrices, l'une située à ma gauche et l'autre à ma droite, en ayant sûrement la bouche un peu ouverte, je pris les devants en expliquant qu'une indemnisation pour mon stage ne serait pas de refus. C'est comme cela qu'il fut décidé que mon stage de cette année sera d'une durée de trois mois et indemnisé à la hauteur d'un RSA²⁸. J'avais donc rentabilisé ma venue à cette assemblée générale tout en m'assurant d'une place relevant en quelque sorte d'une commande et des questions méthodologiques et épistémologique qui vont avec.

Le hasard est présent tout au long des choix d'un ethnologue et des évènements qu'il va observer. Godelier, M. (s.d.)

B - Cueillir, entre espaces et mouvements

1 – Aperçu de la cueillette professionnelle

Dans un premier temps, la cueillette demande de savoir reconnaître les végétaux afin d'identifier celui commandé. Pour cela, soit les plantes sont déjà connues, soit le cueilleur va apprendre à les reconnaître grâce à des données théoriques croisées à sa pratique du terrain. Ensuite, il faut connaître les biotopes caractéristiques de ce végétal et se rendre dans une région correspondante. Puis, la recherche de la station va commencer, qui peut être pendant un temps consacré spécialement à cette étape de repérage ou bien au détour d'une autre cueillette.

C'est concentrique tu vois : d'abord je vais dans un endroit où je sais que y'a beaucoup de bouleau. Comme nous on ramasse le bourgeon là, et ben je cherche des petits. Donc je cherche après, ou des lignes

²⁸ Revenu de Solidarité Active

électriques parce c'est souvent taillé, donc tu vois ça fait des recepés. Ou des coupes de bois, donc je vise, je repère, ou je vais voir si je peux. Ou moi je bosse vachement à la jumelle (extrait d'entretien 2022 :).

Repérer les stations grâce à des éléments du paysage, des connaissances du milieu de la plante, de la nature du sol, des conditions d'ensoleillement et d'humidité constitue une étape essentielle. Cependant il ne suffit pas seulement de trouver l'espèce demandée, il faut également trouver une « *bonne station* », signifiant notamment que le végétal doit être en quantité suffisante pour être à la fois rentable pour le cueilleur et non destructeur pour la plante, de manière à pouvoir laisser des individus intacts pour que la station ait la capacité de se régénérer d'elle-même.

S'il n'y a qu'un unique individu on ne fait pas la cueillette car avoir trois bourgeons c'est pas utile. Donc il faut regarder s'il y a assez de ressource sur le site avant de commencer à prélever (extrait d'entretien 2022 : Marie).

Ensuite, il faut que le végétal demandé soit relativement « *pur* » car s'il est mélangé à d'autres plantes, le cueilleur devra trier et perdra du temps. On peut noter ici que les bourgeons ne sont pas trop concernés par cette partie, étant presque toujours des bourgeons en hauteur. Le choix de la station est également stratégique à un autre niveau, par exemple dans la citation précédente au sujet du bouleau, nous pouvons voir que ce cueilleur recherche des petits individus pour qu'ils soient à hauteur d'humain dans l'objectif de faciliter sa cueillette. Pouvoir être au même niveau est l'idéal mais parfois, en fonction de l'architecture de l'arbre, ce n'est pas possible : notamment avec la cueillette de bourgeon de hêtre, arbre caractérisé par un fût²⁹ allongé avec des branches très hautes. Ce cueilleur ajoute alors une caractéristique à son choix de station, à savoir une ancienne coupe forestière, permettant d'avoir des jeunes arbres ou bien une lisière afin d'avoir des branches basses et accessibles. De plus, une bonne station est un endroit non pollué puisque comme nous l'avons vu précédemment, les cueillettes sont labellisées agriculture biologique (AB).

[Il faut] toujours regarder l'environnement surtout [si la plante cueillie] va plus se trouver aux abords d'autres cultures. Donc vignes, oliveraies, même champs de céréales.. Grandes cultures et tout ça. Donc oué : regarder. Le mieux : demander au propriétaire. Regarder les plantes aussi comme la méthode plantes bio indicatrice, les routes.. Tu vois certaines plantes, ben tu vas pas ramasser quoi (extrait d'entretien 2022 : Emma).

²⁹ Synonyme de « tronc ».

Ils allaient ramasser le millepertuis le long de la voie de chemin de fer !
Et quand tu sais les traitements de la SNCF aïe aïe aïe³⁰ (extrait
d'entretien 2022 : Vincent).

Puis, une fois la station trouvée avec tous les bons critères, il faut être présent au bon moment, c'est à dire au stade de maturité idéal. Un cueilleur me racontait que c'était une histoire de « coups » c'est-à-dire qu'avant c'est trop tôt mais après c'est trop tard, faisant du bourgeon un acteur à part entière et déterminant du processus du cueillette. L'interlocuteur faisait alors un parallèle avec l'activité de pêche, qui comme eux peut permettre en une journée de faire son chiffre d'affaires et crée une sorte de « *sentiment d'excitation* » (extrait de carnet de terrain). De plus, L'AFC est également dans une démarche « *d'éducation des clients* » (extrait d'entretien 2022 : Chantal) en réaction aux commandes inappropriées, par exemple à cause de la quantité demandée qui n'est pas réalisable dans une optique de respect de la ressource ou une plante commandée à un moment hors de son cycle naturel par exemple. Il faut alors expliquer que « *la date est passée, la date est passée !* » (extrait d'entretien 2022 : Vincent).

Aussi, il s'agit de déterminer les bons gestes³¹ et les bons outils. Chaque végétal demande un geste particulier et dépendra également de la subjectivité de l'humain qui l'accompli. Par exemple, le bourgeon de figuier n'est pas disposé en grappe sur la branche et conduira à la sélection du bourgeon un par un, avec un mouvement précis du poignet. Celui du bouleau rend possible la « *tirette* » qui consiste à pincer le rameau en partant de la jonction au tronc en allant vers le corps humain, permettant ainsi de récupérer plusieurs bourgeons à la fois. Mais concernant le bourgeon de hêtre, la tirette est réalisable sur l'arbre tandis qu'en fagot, la branche n'ayant plus de point d'ancrage, j'ai pu observer que les cueilleurs les prenaient un par un. Mais ces choix de gestes dépendront partiellement du cueilleur et de son lien à la plante, certains gestes pouvant être considérés comme nocif pour le bourgeon ou tout simplement pas pratique à réaliser d'un point de vue efficacité.

Un par un car tirette t'as plus du tout conscience du végétal. Prélever un à un ça te permet de visualiser comment l'arbre va se développer : c'est pas grave si j'enlève celui-là car y'en a un derrière qui va prendre sa place et peut être éviter une accumulation de feuillage et du coup de maladie. C'est le côté intéressant du glanage, même sur le cassis taillé, la tirette ça me parle pas, tu arraches pas de la même façon qu'à la pince.

³⁰ Nous détaillerons plus tard la notion de qualité, voir II – B.

³¹ Nous verrons ici un rapide aperçu de ces deux thèmes afin de comprendre un peu plus le monde de la cueillette, mais étant donné leur diversité nous ne pourrions nous y attarder.

T'as pas du tout le relationnel avec le végétal (extrait d'entretien 2023 : Pascal).

Les quantités créent une frontière dans les pratiques qui se justifient à travers des valeurs différentes. Une incompréhension existe entre ceux qui ramassent des centaines de grammes et ceux qui ramassent des dizaines de kilos. L'exemple suivant permet d'avoir une idée des interactions possibles à ce sujet. Une cueilleuse en grosses quantités me racontait ne pas comprendre lorsqu'une cueilleuse en petites quantités lui expliquait comment elle procédait

je comprenais pas ce qu'elle me disait : je cueille pas avec un baquet, moi j'y vais avec mon bocal et je les prends un par un. Et quand elle m'a dit les volumes c'était même pas un kilogramme ! Moi je cueille plus de trois cents kilogrammes par an ! (extrait de carnet de terrain 2023 : Isabel).

Nous verrons au fur et à mesure de ce mémoire que l'opposition caricaturale entre cueilleurs en gros volumes caractérisé par un caractère et une façon de faire « *bourrin* » (extrait de carnet de terrain) et sans lien avec la plante et petits cueilleurs picorants et bucoliques n'est pas si réelle dans les discours individuels mais présentes dans les discours sur les autres cueilleurs.

Je préférerais mille fois faire des petits volumes. Tout change : le rapport à la plante, moi je passe mon temps à courir de partout, les stades se chevauchent, il faut être super organisé, connaître son territoire. Quand tu fais de la gemmo pour de la vente direct les volumes sont tellement petits, tu vas au bout de ton produit, niveau rentabilité ça n'a rien à voir. J'aurais beaucoup plus de temps. Après bien sur tu dois gérer la vente et le reste. C'est pas la même démarche et je pense que c'est pas la même façon de cueillir (extrait de carnet de terrain 2023 : Isabel).

De plus, à cela s'ajoute le cahier des charges demandé par le client, un laboratoire peut avoir des exigences précises ou à l'inverse ne pas en avoir. Il existe un critère de rentabilité selon lequel il faut ramener la main au panier le moins possible. Mais le geste s'apprend par l'expérience et peut changer au cours du temps chez la même personne, c'est un « *savoir par imprégnation* » (cueilleuse, dans Garretta : 2014, p.13)

Je trouve que les gestes de la cueillette on les apprend par expérimentation. D'abord on a pas tous les mêmes donc en fait à force d'en faire tu choisis (extrait d'entretien 2022 : Olivier).

Ce geste, mouvement nécessaire pour cueillir, est l'élément clé qui rassemble le végétal et l'humain. Prenant de multiples formes, il est répétitif et lié à une plante. En cueillant, tu es

« porté par le geste » ou « concentré sur le geste » c'est-à-dire « soit tu es avec le geste, soit tu es au-delà » (extrait de carnet de terrain 2022 : Arthur).

Au sens strict, la cueillette est définie comme l'acte par lequel on détache un fruit ou une fleur de sa tige, c'est-à-dire comme un geste. En fait, toutefois, un tel geste n'est pas fait gratuitement : il tend à s'inscrire dans une activité pratique destinée à récolter un bien déterminé en vue d'une utilisation précise. [...] Celle-ci ne saurait donc se réduire à un geste isolé, individuel et abstrait ; au contraire elle constitue une conduite concrète qui s'inscrit dans des rapports sociaux dont elle tire sa place et sa signification. Conduite d'appropriation des ressources d'un « territoire », la cueillette fait partie des « ces formes d'action sur la nature [qui] sont toujours des formes sociales, qu'elles soient individuelles ou collectives » (Godelier in Coujard : 1980).

Le choix des outils varie également, par exemple entre le « *seau à fruits* » en plastique, matière parfois dépréciée chez certains cueilleurs à cause de sa réaction au soleil participant à l'augmentation de chaleur des bourgeons, qui « *chauffent* » déjà naturellement lorsqu'ils sont ramassés. Si la récolte s'échauffe, le risque est qu'une oxydation se crée, pouvant être la cause d'une mauvaise qualité entraînant un refus de lot. Ce phénomène est remarquable visuellement par la couleur des bourgeons tirant vers le noir mais également par le toucher : en enfouissant sa main sous les bourgeons la chaleur est facilement détectable. Une alternative consiste à utiliser un panier en osier permettant à l'air de passer et d'avoir ainsi une action de ventilation, mais les bourgeons étant petits, ils passent souvent à travers les mailles. Un cueilleur m'a dit qu'avec les années, il se place de manière inconsciente entre son panier et le soleil pour faire de l'ombre et ainsi préserver sa cueillette. Dans le cas de la gemmothérapie, qui est une approche dynamique que nous détaillerons plus tard, le choix de la matière des outils peut être également stratégique pour la finalité médicale « *tu vas pas tout polluer avec du plastique* » (extrait d'entretien 2022 : Chantal).

Enfin, concernant le stockage et le transport dans de bonnes conditions, cela dépendra encore une fois de plusieurs facteurs. Pour les bourgeons, j'ai pu voir plusieurs stratégies. Tout d'abord s'il s'agit de gemmothérapie, les bourgeons seront mis dans une solution de glycérine, eau et alcool dans une bonbonne qui permet leur conservation. Une fois dedans, il n'y a plus de risque de perte, seulement une légère oxydation à la surface qui peut nécessiter de le remuer régulièrement. Pour ce qui est des commandes en frais ou en congelé réalisées sous plusieurs jours, certains se déplacent avec un camion réfrigérateur ou stockent chez des connaissances non loin de leurs stations. Il existe des règles communes comme la nécessité de maintenir les

bourgeons et jeunes pousses le maximum à l'abris du soleil, mais chaque situation aura des négociations différentes en fonction de l'essence cueillie, du lieu géographique et de son intégration dans le maillage relationnel humain, du client et de sa destination, des impératifs du cueilleur (un bourgeon peut être ramassé plus petit que d'habitude si le cueilleur a une urgence sur une autre plante au même moment), des cycles météorologiques etc.

2 - Gestion de la ressource et des espaces

Un des fantasmes liés aux cueillettes sauvages professionnelles, qu'elles soient à une échelle artisanale ou industrielle, consiste à les situer dans des grands espaces naturels, vierge de présence humaine, sauvages. Ce métier est imaginé dans la nature, à l'extérieur des lieux anthropisés. Si effectivement c'est parfois le cas³², c'est loin d'être une réalité constante. Cueillir c'est aussi comme nous l'avons vu plus tôt être en contact avec d'autres activités humaines : agriculture, foresterie ou même une zone de recyclage de voiture, et répondre alors à des dynamiques territoriales déterminées par de multiples acteurs hétéroclites. Officiellement, tout est parcellisé et la propriété de quelqu'un. Le cadastre permet d'avoir accès à ces informations : une maison, un jardin, un pré, une tourbière, un bord de route... Les cueilleurs adhérents à l'AFC vont essayer d'avoir l'autorisation des propriétaires avant de prélever la ressource. Être en lien avec eux a plusieurs avantages, par exemple connaître le niveau de pollution du lieu, cueillir sans être constamment sur le qui-vive ou bien avoir l'exclusivité sur d'autres cueilleurs. Si le cadastre est mis de côté et que le sauvage appartient à tout le monde, alors nous pouvons nous demander comment les cueilleurs décident de l'appartenance d'une station.

Ça veut dire quoi c'est mon site de cueillette quand tu dis ça à quelqu'un ? Enfin c'est mon site plus que le tien, ça veut dire est-ce-que je le connais depuis avant toi ? Est-ce-que moi j'ai l'autorisation du propriétaire et que toi tu ne l'as pas ? Est-ce que toi tu le connais depuis dix ans mais l'année dernière c'est moi qui y suis allé ? (...) Et encore après est ce qu'on peut posséder le vivant ? Mais là mon truc ça serait comme te dire : si j'allais mettre un petit coup de peinture dans ta chambre et ben je dirais que c'est un peu plus la mienne que la tienne, tu vois ça vaut rien quoi (extrait d'entretien 2022 : Mathieu).

La cueillette du bourgeon de figuier, condensé des enjeux autour de la question des espaces, nous permet d'illustrer cette réflexion. Une forte demande des industries sur la ressource qui augmente d'année en année conjugué à la concentration des figuiers sur la côte

³² Dans la mesure où un lieu sans présence, trace ou façonnement humain existe.

méditerranéenne amènent à une convergence des cueilleurs dans une zone et une temporalité similaire. Une des caractéristiques de cette récolte réside dans la nécessité de se déplacer constamment de figuier sauvage en figuier sauvage augmentant les probabilités de croiser une personne collègue ou rivale, elle ou ses traces de prélèvements. « *Les stations en sauvage tout le monde les connaît maintenant* » (extrait d'entretien 2022 : Philippe).

Pour honorer les commandes il est nécessaire de trouver énormément d'arbres. Disons qu'un arbre permet de récolter en moyenne 150 grammes de bourgeons alors qu'un cueilleur a une commande de 100 kilogrammes, il faut alors qu'il trouve 700 arbres. Ce calcul permet de donner un ordre d'idée mais nous parlons ici du vivant, de multiples facteurs sont alors en jeu. Plusieurs stratégies de gestion sont adoptées, cueillir sur des figuiers de culture permet par exemple de passer moins de temps à les chercher et de s'assurer que personne ne passe avant ou après.³³ Un accord peut être passé avec le propriétaire pour récupérer les bourgeons sur les tailles qu'il réalise au printemps. Une autre stratégie consiste à être en relation avec les acteurs s'occupant des entretiens des extérieurs, notamment pour négocier le passage des épaveuses une fois que les bourgeons ont été cueillis.

Un cueilleur nomade m'a fait part de ses réflexions sur la question de l'appartenance et de la propriété en liant son quotidien autour du figuier, à un ouvrage qui raconte une rencontre entre un loup, un troupeau de mouton et l'auteur (B.Morizot : 2018). Le droit romain selon lequel « *tu ne possèdes effectivement que ce que tu as acquis légalement* » (p.48) est opposé au droit viking qui lui estime que « *tu ne possèdes que ce que tu peux protéger* » (p.49). L'un permet de comprendre l'éleveur qui se fait « *voler* » et l'autre, le loup qui est également dans son droit. Ainsi, selon la logique romaine et cadastrale actuelle, le troupeau de mouton (ou le figuier) appartient à quelqu'un qui le possède légalement, aux yeux d'une loi humaine. Le loup ou le cueilleur n'est alors pas en droit de le prélever. Mais selon le droit viking, puisque le troupeau est trop opulent et que le figuier n'est pas protégé, il est possible et normal de le saisir. Et « *va savoir si elle est plus légitime ou pas* » (extrait d'entretien 2022 : Mathieu) c'est plutôt que « *sa logique est analogue à d'autres pratiques du posséder et du prendre* » (Morizot : 2018, p.49). « *Le pillage* », terme qui fait également écho aux cueillettes et parfois reproché aux

³³ Encore que, il m'a été rapporté en 2023 lors d'une conversion informelle, une rencontre d'un autre cueilleur sur un verger pourtant avec l'accord du propriétaire ainsi que des traces de cueillettes sur les figuiers situés aux bords du verger. Aussi, voici une autre histoire courte démontrant qu'avoir l'accord de propriétaire n'est pas entièrement sécurisant : un cueilleur venant sur une parcelle depuis des années avec l'accord du propriétaire, trouve un jour d'autres cueilleurs sur son site. Mécontent, il entame la discussion mais ceux-ci disent être légitime grâce à la possession d'un accord. Ce qui était vrai : le propriétaire ayant changé. Le narrateur-cueilleur devait donc trouver une autre station.

cueilleurs, « *n'est pas là un crime contre le droit mais son expression tranquille* » (p.49), puisque cela dépend du point de vue adopté. De plus si, comme ce fut le cas de ce cueilleur, une station est prélevée avant qu'il ne s'y rende malgré le fait que ce soit « *la sienne* » (car partagée avec certains collègues comme « *sa* » zone) la personne qui est passée la première est aussi dans son bon droit : « *je suis dégoûté parce que je considère qu'il m'a pillé mes sites mais en même temps je me dis d'un côté le gars il a été meilleur que moi* », (extrait d'entretien 2022 : Mathieu) car il était là au bon moment.

Des accords entre cueilleurs, étant à la fois collègues et rivaux, sont parfois mis en place ayant comme conséquences des alliances, des stratégies d'évitements et des discussions. Cependant nous pouvons nous demander comment faire lorsqu'ils ont été instaurés historiquement bien avant sa professionnalisation personnelle. Des dynamiques sociales et territoriales se mettent en place aussi bien entre humains qu'avec les non-humains. Peut-être pouvons-nous penser que les conflits sont liés au sauvage et à la question de la propriété, mais j'ai pu assister - grâce à ce terrain multiple - à des variations de discours confrontant la même situation de cueillette sur une zone de culture.

Plusieurs règles sont déterminées par les instances politiques : les plantes protégées par exemple par l'Union Internationale pour la Conservation de Nature (UICN) ou bien les zones géographiques particulières comme le cœur de parc du Parc National³⁴. Mais d'autres règles sont fixées notamment par les cueilleurs eux même par le biais de l'AFC. En effet, la création d'une charte en 2018 et du Guide de Bonnes Pratique de cueillettes en 2022 participe à établir un cadre, qu'il est alors possible de respecter ou bien d'outrepasser. Ces règles sont notamment présentes en ce qui concerne les bonnes pratiques de cueillettes. Difficiles à identifier, elles font l'objet d'un travail depuis plusieurs années par des anthropologues membres de l'association afin d'interroger toutes les pratiques et de déterminer lesquelles sont justes et diffusables. Par exemple, certains cueilleurs utilisent des outils mécanisés et d'autres non, où se situe donc la bonne pratique ? Les arguments que j'ai pour l'instant pu relever sont constitués à la fois d'un point du vue écologique et économique - conserver assez de plante pour qu'elle puisse se régénérer afin de constituer l'année suivant un nouveau revenu financier - et de critères situés autour du respect du végétal relevant alors des valeurs. La notion de règles apparaît aussi lorsqu'un cueilleur récemment arrivé dans le métier m'a fait part de la difficulté de trouver des

³⁴ Une cueilleuse habitante du parc s'est opposée contre un client qui souhaitait prélever de la sève de bouleau au cœur de ce territoire. Le client recherchait de la sève avec des qualités plus « pures » grâce à sa localisation dans une zone peu anthropisée. Son principal argument était que le bouleau étant une ressource rependue il était plus responsable de la prélever ailleurs et de garder le cœur du parc intact.

stations correspondant au label biologique lorsque les territoires sont déjà partagés depuis des années entre cueilleurs expérimentés.

Les droits de chasse, de pêche et de cueillette sont considérés comme des attributs du droit de propriété. La nature des territoires où le droit s'exerce a son importance car la propriété d'une chose donne droit sur ce qu'elle produit (Guyon et Fuchs : 2012).

Plusieurs lectures du droit à la propriété est possible, le droit coutumier en constitue une. Les cueillettes remettent en question l'idée d'espaces clos et attribués, référencés à une personne qui en a alors l'autorité exclusive. Ces territoires sont pour la plupart marqués par des barrières, panneaux dissuasifs ou une quelconque ligne symbolique, qui se révèle pour la majorité plus symbolique qu'efficace. Tandis que le promeneur suit les chemins et ne s'en écarte que rarement, s'inscrivant alors dans les codes prédéfinis, le cueilleur – que ce soit celui de champignon ou le cueilleur professionnel des bourgeons - trace son propre sillage à travers les espaces cadastrés en fonction de logiques qui lui sont propres. De par ses multiples traversées, il rentre et sort des espaces clos, transgressant les normes sociétales avec ou sans autorisations des propriétaires. Son comportement étant alors incompréhensible et incontrôlable, sa présence peut être source d'inquiétudes.

L'ignorance face à ses pratiques, ses objectifs et ses valeurs crée des réactions allant de la curiosité excessive à l'affiliation au voleur. La cueillette des bourgeons est particulièrement étrange pour tout néophyte. Lors d'une cueillette de bourgeon d'aulne glutineux le long d'une rivière dans une zone péri-urbaine, une grand-mère broute les broussailles pour satisfaire sa curiosité. Sans saluer et d'un ton franc, elle demande en interrompant l'entretien en court « *c'est quoi que vous ramassez sur les arbres ?* » (Extrait d'entretien 2023 : Isabel). Après un bonjour ironiquement surjoué, la cueilleuse répond que ce sont les bourgeons. L'ancienne, étonnée, questionne alors le but de cette récolte « *et ils se mangent ça les bêtes ?* » et reste perplexe à la finalité de préparation médicinale : « *Aaah d'accord, parce-que j'ai déjà vu quelqu'un ramasser, alors je me dis, c'est bizarre c'est quoi qu'ils ramassent sur les branches d'arbres. Ah bah voilà c'est bien* ». Cette cueillette interpelle plusieurs milieux sociaux mais comme notre personnage le dit « *et ben tant mieux ! Si ça leur donne quelque chose !* ». Si certains viennent avec des questions, d'autres passent à côté en mettant un point d'honneur à ignorer cette bizarrerie, tandis que d'autres courent en criant que c'est une propriété privée et craignent les

conséquences pour l'arbre³⁵. « *Des fois les réflexions des gens ça m'étonne, c'est des trucs j'aurais jamais imaginé* » (extrait d'entretien 2023 : Isabel).

3 - Une recherche multi située au rythme des cueillettes

Ces deux années de recherche m'ont beaucoup fait réfléchir sur la place de la chercheuse en anthropologie. Ayant réalisé mon terrain dans le cadre de ma mission au sein de l'AFC, j'ai eu la possibilité de rejoindre une dynamique associative et d'intégrer un réseau composé de personnes aux divers profils (cueilleurs mais pas seulement), ce qui m'a donné accès à un échantillon représentatif des réalités agissant au sein de ce milieu. L'association n'ayant pas de locaux et ses membres étant répartis sur le territoire national, ma mission et mon terrain se sont déroulés de manière autonome et à distance. De manière synthétique, cette dernière peut -être résumée en quatre étapes : (1) tout d'abord une prise de contact et une négociation de ma venue, puis (2) un terrain allant de quelques heures à deux jours, ensuite (3) une retranscription à mon domicile des entretiens accompagnée d'un travail sur les photos et les vidéos s'y rapportant, puis (4) une diffusion des données aux deux salariées de l'association. J'ai été confrontée au cours de ces deux mois de stage et de terrain à de multiples interactions pouvant être source de réflexivité mais je n'en sélectionnerai ici que quelques-unes.

Je suis allée rencontrer environ seize cueilleurs, parfois accompagnés de leurs proches, leurs collègues et leurs salariées, me déplaçant dans tout le quart sud-est de la France. J'ai donc réalisé un terrain multi-situé. Cependant le fait d'avoir ce type de terrain pose des problèmes de rôles multiples : je suis à la fois étudiante en cours de réalisation d'un mémoire, une stagiaire avec l'étiquette de l'AFC dans le cadre des livrets techniques de cueillette, et une ancienne salariée d'un cueilleur. J'ai donc dû jongler entre ces trois rôles, m'ouvrant et me fermant à la fois à certaines situations.

Lors d'un terrain multi-situé, l'objet de recherche fait office de ligne conductrice que la chercheuse suit, se déplaçant d'un site à un autre. Il est entre autres possible de se concentrer sur des personnes, des objets, des paroles ou des conflits... Dans mon cas, l'attention porte sur une pratique, celle de la récolte de bourgeons pendant plusieurs mois, en prenant six espèces

³⁵ Expérience vécue hors de cet entretien

végétales comme témoins³⁶. Il est nécessaire de préciser que la plupart des interlocuteurs font parties de l'association, de manière active ou par une adhésion annuelle. Mon enquête – malgré sa représentativité - ne pourra donc pas prétendre à la compréhension de la globalité de cette activité, mais tentera de le faire par le prisme de ces cueilleurs engagés en activant la

capacity to make connections through translations and tracings among distinctive discourses from site to site (G.E.Markus : 1995, p.101).

Selon G.E.Markus, le multi-situé est aussi invoqué comme une démarche de recherche renvoyant au positionnement de la chercheuse, amené à se « *multisiter* » elle-même afin d'appréhender son objet depuis une variété de points de vue : ce que Markus appelle un « *activisme de circonstances* ».

In conduction multi-sited research, one finds oneself with all sorts of crosscutting and contradictory personal commitments. These conflicts are resolved, perhaps ambivalently, not by refuge in being a detached anthropological scholar, but in being a sort of ethnographer-activist, renegotiating identities in different sites as one learns more about a slice of the world system (G.E.Marcus : 1995, p113)

Une des difficultés de cette position réside dans le fait de posséder de nombreuses informations allant de la plus banale à la plus confidentielle. En effet, l'AFC jouant un rôle de centralisation et le métier étant solitaire, je représentais une source d'information vis-à-vis des autres cueilleurs : qui est où, pour quelles plantes et en quelle quantité ? Pour quel client, avec quelle qualité et quels prix ? Ces questions étaient posées naturellement, presque sans ambiguïté au milieu d'une conversation, apparaissant comme une tentative de soustraction d'information. Je me retrouvais alors devant une problématique de dire ou de ne pas dire, n'ayant pas connaissance de tous les enjeux, tout en souhaitant conserver mes places et les confiances instaurées. Ce qui encore une fois, fait écho à une caractéristique d'un terrain multi situé :

in any contemporary field of work, there are always others within who know (or want to know) what the ethnographer knows (p112)

Une demande de lien entre cueilleur m'était également faite à travers ma vision plus globale, due à mon accumulation d'observations de cueilleur exerçant dans différentes régions. Parfois, un cueilleur qui notait une diminution de la ressource sur son territoire me demandait

³⁶ Pour rappel : figuier, hêtre, bouleau, aulne, pin, myrtille et genévrier.

« et sur cette plante les autres ils voient quoi ? » (extrait de cahier de terrain). Je communiquais alors certaines observations, tout en gardant les identités, lieux et quantités inconnus. Je rentre à la fois dans les mêmes dynamiques présentes dans ce métier de dissimulation, tout en intégrant également la dynamique de l'association qui a pour but de créer du lien et une communication fertile. Ces alternances entre plusieurs postures m'ont demandées une constante

mise à distance de [mon] moi, du « soi » [qui] est l'une des pré-conditions mêmes du travail anthropologique. Et cette mise à distance est à refaire tous les jours. Le travail du soi doit être permanent (Godelier in Ghasarian : 2002).

De plus, la rédaction de mon mémoire pose question de par sa restitution éventuelle. En premier lieu par la nécessité d'appliquer une certaine censure sur les informations récoltées et celles transmises mais également par la nécessité d'anonymiser les participants afin de garder une politique neutre. Ensuite, pour respecter certaines demandes, explicités et souvent sous-entendus, de ne pas dévoiler par exemple le nom des clients ou les quantités cueillies. J'avais moi-même du mal à accéder à ces informations. C'est un métier paradoxal, où beaucoup d'éléments sont retenus, cachés ou en un mot : tabous³⁷.

Malgré ces précautions méthodologiques, les difficultés restèrent nombreuses ; elles tenaient principalement à la discrétion des cueilleurs sur leurs revenus, à l'irrégularité de leur pratique et à son inégale diffusion d'un village à l'autre. Nous avons aussi parfois l'impression que l'essentiel nous échappait et se situait au-delà de nos observations et de nos interprétations : les motivations les plus profondes des cueilleurs, leur opiniâtreté, leur imaginaire. Plus que d'autres activités, la cueillette en effet oppose une résistance à l'analyse, résistance qu'aucune discipline, économie, sociologie, ethnologie..., ne parvient à contourner ni à surmonter complètement (Larrère et De la Soudière : 2010 [1985]).

Et à l'inverse, ma mission est de comprendre et de noter les savoir-faire afin de déterminer « des bonnes pratiques » à transmettre et à diffuser comme références. Si certains interlocuteurs se montraient totalement confiants et détendus suite à ma venue, d'autres

³⁷ Par exemple, le carnet de cueillette qui est jalousement gardé, contenant les identités des clients et étant le fruit de nombreuses heures de travail et de savoir-faire. Une cueilleuse m'a fait part de son incompréhension concernant cette façon de faire, « *je comprends pas pourquoi c'est pas possible de savoir qui bosse où et pour combien* » (extrait de carnet de terrain : Muriel). Depuis que je connais le métier de cueilleur, cette dynamique est fortement présente, ce qui m'empêche un peu de la questionner d'un point de vue anthropologique. Certes au vu des concurrences, des difficultés de trouver et de garder des stations et de rentrer sur la liste des clients, il est évident que la privacité de ces informations est nécessaire. Cependant j'ai l'intuition qu'il se cache autre chose, un élément à la fois clé pour comprendre les cueillettes mais vapoureux et fuyant dès qu'on s'en approche.

montraient certains signes d'attention particulière. A titre d'exemple, alors que je posais une question à propos de la qualité et de la pureté, intégrée à la trame d'entretien transmise avant mon arrivée, un cueilleur me répondit en me citant la définition donnée par le Guide de Bonne Pratiques - celle qui a donc fait consensus et qui a été antérieurement réfléchie - puis conclut paradoxalement par « *et de toute façon c'est hors champs du guide de bonnes pratiques* » (extrait de carnet de terrain). Si, sur l'instant présent, j'ai interprété cela comme une marque d'agilité rhétorique marquant sa méfiance quant aux informations qu'il me donnait, c'est à la relecture que l'ambiguïté de sa réaction m'est apparue. Comment pouvait-il à la fois citer le Guide et à la fois couper la discussion pour une raison de suspicion ? A l'inverse, je me demandais que faire des informations que je récoltais, notamment au sujet des paradoxes entre ce que j'observais des pratiques et ce que me disait le cueilleur à l'oral. Par exemple à propos d'un bourgeon et concernant le stade de maturité des bourgeons, il est parfois pratiqué de casser un bourgeon en deux lorsqu'il est trop grand et trop développé mais ce n'est pas une bonne pratique à diffuser,

oui des fois je les coupe en deux mais je le dis pas. Des fois t'as une partie du bourgeon qui est trop développé et l'autre ça va (extrait de carnet de terrain).

Ainsi, cet exemple démontre parfaitement la censure possible et une frontière entre ma mission de stage et ma recherche. En effet, malgré mon observation de cette pratique chez ce cueilleur, que je sais également présente chez d'autre, il est n'est pas intéressant de la faire apparaître comme bonne pratique conseillée par l'AFC. Au contraire, je fais le choix de la discuter anthropologiquement dans ce mémoire. Ce fait nous amène à aborder un autre élément qui a conditionné mon enquête, à savoir la question de l'attachement au terrain. En effet, ayant fait la connaissance de plusieurs cueilleurs avant de rencontrer l'anthropologie, maintenant membres de l'association, je me suis parfois retrouvée à enquêter des proches. Cette délicate et frissonnante³⁸ situation m'a amenée à me questionner à propos de l'histoire de l'anthropologie, entre possibilité et impossibilité à faire de l'anthropologie du proche dans sa propre société, jusqu'à faire de l'anthropologie dans mon second cercle de socialisation.

De plus, cet attachement au terrain a fait de moi une anthropologue « *affectée* » dans le sens où, comme le raconte J.F.Saada, c'est à la condition d'être prise par le milieu en tant qu'individu et non juste ethnographe, que l'enquête devient possible, même si « *accepter d'être*

³⁸ A l'origine le terme choisi était « foisonnante » mais j'ai décidé de garder « frissonnante » suite à l'ironie de la correction automatique.

affecté suppose toutefois qu'on prenne le risque de voir s'évanouir son projet de connaissance » (Saada : 1990, p.7). L'analyse de la méthodologie d'observation-participante est intéressante car elle montre comment l'anthropologue a choisi un autre chemin, sans être celui de l'empathie. Les positionnements classiques de cette méthode menant à des voies sans issue, elle prit son propre rôle et non celui de l'ethnographe symbolisant la science et le savoir. Cet engagement de sa personne lui a permis de débloquent des discours jusque-là inavoués et « *personne n'a jamais eu l'idée de m'en parler parce que je serais ethnographe* » (p.5). J'ai été étonnée de la résonance que ce texte avait avec mon expérience du terrain et de l'importance de la notion d'affect. Je pense effectivement que les multiples rôles précédemment évoqués ont fortement influencé mon enquête et qu'il s'est joué beaucoup de situations de « *communication involontaire et non intentionnelle* » (p.8). Ces différentes situations peuvent être source de réflexions épistémologiques, avec notamment ici l'intervention de conflits anciens entre cueilleurs principalement observable à travers l'affect : ce qui démontre l'importance de l'évocation de la sensibilité dans un travail ethnographique grâce à ces espaces où l'ethnographe :

parle toujours de situations où il n'était pas en mesure de mettre en place cette communication pauvre, parce qu'il était débordé par une situation et/ou par ses propres affects. (J.V.Saada : 1990, p.8)

Aussi, j'ai souvent eu la question « *et toi tu veux être cueilleuse ?* » du fait que je m'intéresse à ce métier et avec chaque cueilleurs la phase de négociation était particulière. Ma réponse était conditionnée par le fait que je les connaisse ou non, mais également par le moment qui finissait toujours par arriver : l'évocation de mon expérience de cueilleuse salariée, ou professionnelle si j'ose dire. Un accord implicite s'installait supposant que l'on parlait des mêmes choses et que je comprenais, permettant ainsi d'omettre des évidences. Cela se révéla à la fois efficace pour tendre vers le cœur du sujet et instaurer un climat de confiance grâce à l'identification de ma personne comme une « semblable », et à la fois un frein lorsque j'avais besoin de discuter de sujets « basiques ». Il m'est arrivé d'être en équilibre en posant des questions considérées comme évidentes - dont je connaissais la réponse - afin que l'interlocuteur me donne son propre avis et que cela participe au bon déroulement de l'enquête. Ce métier évoluant dans les sphères du travail de la terre et les cueilleurs s'appelant parfois eux-

mêmes « paysans sans terre³⁹ », mon affiliation à une famille de ruraux sinon de paysans a également facilité mon acceptation, instaurant inconsciemment des codes sociaux partagés.

La filiation, parfois suspectée d'atteinte au travail d'objectivation scientifique, engendre pourtant un rapport a priori tout aussi problématique que la méconnaissance, l'aversion, l'admiration, la fascination, l'indifférence ou l'amour susceptibles de s'introduire dans une relation d'enquête (Bajard : 2013, p.7)

Cela permet d'ouvrir un débat que nous n'aurons pas le temps de développer sur l'épistémologie du « *paradoxe de l'observateur* » (Labov : 1976, dans Bajard : 2013, p.7) : analyser les conséquences corrélées à la présence d'une chercheuse aussi bien sur les actions des interlocuteurs, l'observation elle-même ou encore son analyse.

Je me suis également interrogée tout au long de cette enquête sur la manière de retranscrire ce que j'ai vu, perçu, compris ou seulement détecté pour être au plus proche d'une vérité. L'histoire racontée avec un semblant de dégoût par un cueilleur sur un mini-documentaire réalisé par une chaîne télévisée m'a rappelé le lien entre l'ethnographie et la fiction, qui ont pour point commun d'être un élément « *de composition, de création de choses en fait irréelles* » (Clifford : 2011, p.393) menant au concept de « *fiction véritable* » (*Ibid.*) Nous reviendrons sur la notion de vérité qui doit être interrogée à la fois au niveau du travail ethnographique des pratiques.

Il faut également savoir que beaucoup d'éléments nécessitent d'être physiquement présent pour être compris, tels que le stade de développement du bourgeon ou de la jeune pousse. Dans les discours, tous s'accordent à dire qu'il faut le cueillir entre le débourrement et les feuilles mais en réalité, une diversité de variations existe, uniquement saisissable en présentiel. Je me suis déplacée de cueilleur en cueilleur avec ma propre voiture, grâce à une indemnisation de l'AFC sur le carburant et les péages d'autoroutes. Cette coopération avec l'association m'a permis de pouvoir réaliser une enquête multi-située que je n'aurais pas pu m'auto-financer.

³⁹ « Sans-terres » car la majorité cueille sur des propriétés qu'ils ne possèdent pas même si certains possèdent un peu de terres. Resterait à savoir si cette désignation fait référence au mouvement des Sans Terre (MST) qui est une organisation composée de paysans brésiliens revendiquant un meilleur partage des terres agricoles.

Les enquêtes sur le terrain sont l'idéal afin de se rencontrer et de pouvoir assister directement à la cueillette. Les entretiens téléphoniques ne sont pas parfaits mais ils ont l'avantage d'alléger le budget et de pouvoir se réaliser hors saison. Cependant, ils ne permettent pas de répondre à toutes les questions, filtrent les paradoxes et laissent moins de place au spontané. De plus, ils donnent parfois le sentiment d'accumulation d'informations hors de dynamiques relationnelles. Ainsi, j'ai privilégié durant ces deux années les enquêtes de terrains malgré des temporalités parfois courtes, restant au maximum trois jours consécutif avec un interlocuteur. Ma mission et mon questionnement nécessitent un terrain multi-situé, je m'interroge cependant sur un juste milieu entre une monographie et des terrains succincts. En effet, cette recherche qui se positionne aux côtés de la création des tissus relationnels - et notamment dans une dynamique récente avec les non-humains - est ironiquement inscrite dans des temporalités rapides.

Et si, faute de crédits et d'attention, nos étudiants et nos chercheurs devaient à l'avenir être pris dans les accélérations qui caractérisent certains aspects de notre contemporanéité, ils ne seraient bientôt plus, avec les autres, que les témoins passifs et éphémères (une semaine de stage, quinze jours de terrain) d'une situation avec laquelle ils se confondraient (Augé in Agier : 1997).

C – « Un monde dans un monde »

1 – Pister les bourgeons et les jeunes pousses

La cueillette sauvage signifie donc prélever un corps végétal d'une plante non cultivée. Ces éléments prennent des définitions différentes, dépendamment des humains qui le cueillent et du souhait des acheteurs. Dans le but de proposer un tableau non exhaustif des principales parties végétales commandées, nous pouvons noter que tout fragment peut être sélectionné : racine, écorce de racine, aubier, bourgeon, jeune pousse, feuille, fleur, pétale, fruit, graine etc. Il est commun que plusieurs des organes cités ci-dessus constituent un ensemble directement sollicité, par exemple la « *partie aérienne fleurie* » comporte des feuilles, des tiges, des fleurs et des pétales⁴⁰. Parmi les plantes cueillies, certaines exigent des conditions de récolte particulières

⁴⁰Voir l'annexe 1 et les définitions du Guide de Bonnes Pratiques.

et au sein de celles-ci figurent les bourgeons. Le cycle saisonnier qui détermine la temporalité du cueilleur, commence au printemps par quelques plantes herbacées et, c'est bien connu, fait apparaître des bourgeons sur les arbres. C'est pour eux que le cueilleur reprend son activité après les mois calmes de l'hiver. En effet, du mois de mars à celui de mai, les bourgeons sont récoltés pour deux raisons. La première explication fournie repose sur un critère économique : puisque le cueilleur dépend des plantes, il est obligé de stopper son activité durant les mois de neige. C'est donc une activité dite saisonnière durant laquelle il doit planifier son épargne. Or, les bourgeons faisant parti des premiers éléments verts qui apparaissent durant l'année, c'est l'occasion pour ces humains de repartir à la chasse.

Le concept de « pister le végétal » provenant de lectures théoriques et d'observations sur le terrain, est courant chez les cueilleurs, même s'il n'est pas désigné selon ces mots précis. Chaque plante étant particulière, vivant dans un milieu spécifique que ce soit par sa typographie ou bien par les plantes compagnes avoisinantes, une connaissance des espaces et des biotopes se révèle nécessaire. Ainsi, au vu des indices laissés par ces individus, une sorte de « *chasse au trésor* » (Extrait d'entretien 2022 : Emma) se met en place. Cette poursuite est valable pour toutes les plantes et se voit décuplée par la cueillette de bourgeons :

les cueilleurs de plantes y'a quand même un petit côté chercheur d'or, tu vois les plantes sauvages il faut trouver la bonne manière de ramasser, le bon coin (...) ! Et les bourgeons tu surveilles : ça affine encore le travail du chercheur d'or (extrait d'entretien 2022 : Chantal).

Cette faculté d'observation propre au cueilleur, mais comparable à d'autres comme le pistage animal, possède vraiment un « *coté jouissif de réussir [à] comprendre la nature en fait, c'est ça tu vois, faut être observateur* » (extrait d'entretien 2022 : Chantal).

Cet « *aspect ludique de la cueillette* » est un des critères déterminés par Guyon et Fuchs qui interrogent la cueillette sous la question du sport. Les activités de prédation que sont la chasse, la pêche et la cueillette, dans le sens où elles prélèvent des ressources naturelles, mobilisent plusieurs aspects évoquant une activité sportive et ludique. La « *recherche de l'effort* » (Guyon et Fuchs : 2012, p.141) est ainsi valorisée par une partie des cueilleurs. Cette pratique nécessite une bonne condition physique et se révèle parfois blessante pour le corps. Je repense notamment à la cueillette de bourgeon de hêtre qui est réputé pour être un bourgeon qui se détache difficilement, blessant alors les mains et nécessitant donc des protections, le plus

généralement des gants⁴¹. Il arrive qu'avoir les mains abîmées soit synonyme de bravoure et de reconnaissance par ses pairs. Dépasser les limites du corps et continuer à cueillir malgré la douleur peut être un argument de performance. De manière générale, la cueillette de bourgeons et de jeunes pousses demande de l'endurance et les gestes sollicitent le corps aux mêmes endroits.

Mais bon je me dis si un jour je veux moins cueillir et préserver ma santé, c'est peut-être vers la transmission qu'il faudrait aller. J'ai commencé à avoir des tendinites ces dernières années, et notamment avec la gemmo. La gemmo c'est bien, c'est rentable mais moi je trouve que sur la santé ça a un impact fort. En fait la tirette de petits machins, c'est vraiment... Y'a rien de mieux pour la tendinite. Quand je suis avec la faucille ou de la tirette d'autres parties, y'a moins de résistance contrairement aux bourgeons. Plus le stress du printemps : y'a pas que le geste dans la tendinite, y'a la condition psychologique (extrait d'entretien 2023 : Pierre).

Ensuite, « *l'existence d'une lutte* » (Guyon et Fuchs : 2012, p.141), autre critère relevé par les auteurs, peut être visible que ce soit par la performance quantifiable du rendement mais aussi à travers la lutte pour arriver le premier sur la station ou le démêlé contre les éléments naturels. Les cueilleurs sont à la fois rivaux et collègues, entretenant des relations d'alliances et de compétitions. Les derniers critères sont constitués de « *la présence d'une éthique* » (*Ibid.*) et de « *la mise en œuvre d'une technique singulière* » (*Ibid.*). L'éthique constitue ce qui différencie un « bon » cueilleur d'un « mauvais » de même que les gestes qu'il pratique lors de ses cueillettes.

A ce savoir, qui s'acquiert par transmission orale et pratique, s'ajoute une notion de chance et de hasard que l'on retrouve dans le jeu et le sport : « *la part de hasard y est grande* » (Picon : 1991) et la dimension de plaisir et de contentement est forte. En effet, d'après ses travaux, on peut noter un « *jeu intellectuel de mise en relation de divers phénomènes naturels pour s'approprier des espèces* » (*Ibid.*) et à cela s'ajoute « *le plaisir de l'adresse* » et le « *plaisir social* » (*Ibid.*). Les pratiques de cueillette, de chasse et de pêche - sous l'optique du jeu - placeraient ses adeptes sous l'égide de « *l'homo naturalis* » (*Ibid.*) mettant en place des règles et des conditions de jeu où les ressources naturelles ne sont touchées par aucune pratique humaine de production utilisant des techniques de transformation. Les joueurs ont alors seulement « *des savoirs et des techniques de capture ou de collecte* » à mettre en place.

⁴¹ Mais d'autres tests ont été réalisés allant jusqu'au gant de boucher, constitués de mailles de métal.

C'est pour ça que j'aime bien la gemmo, c'est jouer à cache-cache avec les arbres. Tu aiguises ton œil, c'est pour ça qu'il faut pratiquer (extrait d'entretien 2023 : Muriel).

Aussi, parmi les techniques et les connaissances à avoir, il n'est pas obligatoire de connaître la botanique pour être un bon pisteur. Certains le sont et cette compétence s'avère être une capacité utile, à minima pour reconnaître une plante afin de ne pas « entuber le labo » (extrait d'entretien 2022 : Vincent) en ne livrant pas la bonne variété végétale.

La botanique

c'est une autre discipline. Un botaniste il ne cueille pas : il va repérer, classifier, faire un inventaire. Un cueilleur il est dans une observation spécifique. Certains cueilleurs sont botanistes par plaisir, comme moi (...). Ce qui faut que tu apprennes, c'est mémoriser ta propre mnémotechnique pour appréhender la plante, que tu viennes découvrir, apprendre et qu'on vienne te montrer (extrait d'entretien 2023 : Muriel).

Chaque façon d'appréhender une plante est donc différente selon le cueilleur, son expérience et la façon dont il a appris. De plus, trouver une station ne signifie pas que le pistage est terminé. Le cueilleur sait désormais où habite la plante recherchée mais pas nécessairement comment la cueillir. « *J'avais un client qui me demandais tout le temps du noisetier alors que j'ai galéré un peu avec : y'en a plein mais le temps que je comprenne comment il faut faire...* » (extrait d'entretien 2023 : Pierre). Outre la technique, on relève aussi un attachement, faisant de la relation à la plante un atout ou une contrainte à une bonne cueillette :

on a tous des plantes qu'on aime et qu'on aime moins. En général celles que j'aime le moins je les évite. Après y'en a, c'est pas que je les aime pas, c'est que les faire en volume c'est pas toujours marrant, ça pose plein de contraintes (...). Des fois sur des plantes tu mets des années à réussir à vraiment faire des bons rendements. Ça dépend du site, de... Pleins de trucs, c'est de l'observation. (Extrait d'entretien 2023 : Isabel).

Comme expliqué précédemment lors de l'aperçu général des cueillettes professionnelles, rechercher et suivre la piste végétale fait partie intégrante du métier et du quotidien des cueilleurs. Il est nécessaire de partir à l'affût régulièrement, aussi bien lorsque de nouvelles plantes sont demandées, que lorsqu'il faut renouveler les stations pour causes diverses : plantes pionnières qui ont laissé la place à d'autres, station récupérée par un autre cueilleur, accord rompu avec le propriétaire, ressource devenu insuffisante etc. Comme il est

noté dans le Guide des bonnes pratiques de l'AFC « *la démarche de repérage est un réel investissement qui demande du temps et mobilise un ensemble de connaissances et de sources d'information* » (AFC : 2022).

Notre activité de repérage fait appel à la fois à notre intuition et à notre connaissance. On acquiert une capacité, on n'a pas toujours les mots pour en parler et le partager. Ce n'est pas livresque, mais une connaissance qui passe directement par le corps. C'est assez intime, en fait (AFC : 2022).

Lors de la recherche d'une plante, divers moyens peuvent être employés, il y a une dimension de recherches et une partie sur le terrain. Le schéma suivant résume les différents savoirs mobilisés qui ont fréquemment été cités lors de mes enquêtes :



AFC : 2022,
p. 37.

L'attrait du défi, de la découverte et de l'exploration semble être partagé par tous les cueilleurs, même lorsque ce n'est pas la partie préférée :

En tous cas, nous déjà y'a le fait que ça nous plaît de faire plein de choses différentes. Et que chaque année on peut pas s'empêcher de rajouter quelques nouveautés dans la gamme (extrait d'entretien 2023 : Marie).

J'ai choisi le bouleau pubescent parce qu'il était un peu rare et je me suis dis que ça m'amuserait d'essayer de le trouver. Ça m'a obligé un peu à explorer les montagnes, c'était cool (...). J'aime bien, je le trouve plus joli comme arbre aussi (extrait d'entretien 2022 : Arthur).

Des fois c'est un coup de poker aussi (extrait d'entretien 2022 : M.B).

De plus, pour compléter cet argument économique qui fait la spécificité de la cueillette de bourgeons et de jeunes pousses, s'ajoute le fait « *d'honorer sa commande* » (extrait d'entretien 2022 : B.B). C'est-à-dire que lorsque le cueilleur reçoit une commande, il s'engage ou non à la réaliser. Les enjeux sont différents en fonction de son organisation (coopérative, indépendant etc) mais dans tous les cas, il s'engage à cueillir une certaine quantité correspondant à une certaine qualité. Certains bourgeons peuvent être des « *produits d'appels* » (*ibid.*) et ainsi être une plante demandée en grande quantité et régulièrement, ce qui induit une difficulté de refus de la part du cueilleur car cette commande « *permet d'avoir d'autres marchés* » (*ibid.*). Dans le cas d'une incapacité ou d'une impossibilité à finir la commande, il est possible qu'un impact commercial subvienne et que les clients ou la structure du cueilleur baisse ou ne renouvelle pas la demande.

J'ai un peu la pression (enfin c'est moi qui me met la pression) mais faut que je les fasse ces cent kg. Ou alors j'appelle tout de suite pour dire que je peux pas les faire (...). Ça arrive sur les bourgeons, ça arrive plein de fois (extrait d'entretien 2023 : François)

Un cueilleur en coopérative me faisait part à ce sujet de son respect pour des cueilleurs indépendants qui à sa différence, doivent « *assurer tout seul les quantités sans rattrapage possible d'un collègue* » (extrait d'entretien 2022 : Arthur).

Mais revenons à notre second argument qui justifie le choix des bourgeons, reposant sur un raisonnement énergétique. Le printemps possède un élan qui détermine le moment où les plantes vont sortir de leur phase d'hibernation, rendant encore plus visible les végétaux aux yeux humains. Le bourgeon peut, d'une certaine façon, permettre de symboliser ces instants. C'est « *tout ce côté magique de la nature qui est le bourgeon, il est là, il tâte l'air* » (extrait d'entretien 2022 : Chantal). Les mots manquent et il est difficile de le capter anthropologiquement. Il m'a cependant été confié que « *les bourgeons c'est un truc particulier franchement* » (*ibid.*). Les clients passent une commande mais il n'est parfois pas question de date de livraison précise, « *la bonne période c'est toi quand tu sens qu'il faut les ramasser* » (extrait d'entretien 2022 : Vincent) et ce, à la fois pour qu'ils soient au bon stade de maturité mais aussi pour arriver à être présent au bon endroit au bon moment et ce dans un court laps de temps. Plusieurs techniques sont possibles pour cette récolte - sans parler ici du geste - il est possible de les prendre directement sur l'arbre, ou bien de couper les branches - voir l'arbre

entier - pour en faire des fagots et ainsi pouvoir les éplucher sur un autre lieu. Cette technique est parfois utilisée lors de journées pluvieuses afin d'éviter que les bourgeons soient remplis d'eau, élément qui pourra influencer les préparations chimiques et médicinales, ou pour avoir « *un fonctionnement souple car si tu ramènes les fagots la cueillette est adaptable à ton temps* » (extrait d'entretien 2023 : Emile). Si nous continuons de dérouler ce discours sur l'énergie du bourgeon et du printemps, procéder par fagots ne permet pas de ressentir cette puissance. Je comprends ici que cette dernière est liée au contexte, à l'endroit, à l'idée d'extérieur, grâce à la suite de la phrase « *alors que chez toi y'a encore le feu de cheminée* » (extrait d'entretien 2022 : Chantal) qui renverrait donc à l'idée d'hiver.

Certains cueilleurs ressentent la cueillette de bourgeon comme étant un « *moment privilégié* » (extrait d'entretien 2022 : Vincent) parce-que les cueillir c'est « *baigner dans cette énergie de printemps* » (*ibid.*). Pour autant, ce qui peut paraître paradoxale, c'est que ce moment particulier est raconté comme spécifique mais vécu « *normalement* » (extrait d'entretien 2022 : Chantal). C'est simultanément une cueillette parmi les cueillettes et un moment particulier. Pour ces humains, ramasser les bourgeons constituerait une sorte de deuxième pas dans le monde végétal : il faut en premier lieu déjà s'intéresser aux plantes.

Cette dimension énergétique questionne le rapport sensible à la plante, dont il est souvent question dans mes entretiens. Révélée sous le mot de « *ressenti* » chez la majorité des cueilleurs, elle n'apparaît pas de façon récurrente sous le terme d'énergie. Dans ce cas, la particularité de la cueillette de bourgeon sera plutôt décrite à travers des critères esthétiques tels que la dimension « *agréable* » des premières cueillettes de « *printemps* ».

Et après je me suis vraiment pris au jeu parce-que je trouve ça magnifique (...). C'est très graphique la gemmothérapie : on est dans un musée à ciel ouvert. (extrait d'entretien 2023 : Muriel)

Cueillir les bourgeons et les jeunes pousses, ou marcher sur la piste végétale est « *une pratique relationnelle* » (Du Plessis : 2018). A travers la cueillette des truffes dans le désert du Khalahari au Botsawa, cet anthropologue questionne la cueillette comme

une pratique mobilisant un ensemble très similaire de compétences de pistage, à savoir une capacité d'attention et d'élaborations d'hypothèses sur les comportements de différents acteurs qui habitent les paysages, et même, in fine, sur le comportement des paysages eux-même (*ibid.*).

Ou dit autrement,

le pistage associé à d'autres pratiques, comme la cueillette sauvage, qui exige une sensibilité très fine aux relations écologiques qui nous tissent ensemble des territoires vivants (Morizot : 2018, p.25)

À travers ces pratiques professionnelles, les cueilleurs affinent une perception et des liens avec les non-humains, portant une attention aux plantes compagnes⁴² et aux tissus relationnels façonnés par les multiples acteurs réalisant l'environnement. Par exemple, suivre les traces des bourgeons d'aulne glutineux signifie localiser des zones d'eau et, par ce biais, déplacer son regard de ce seul élément pour identifier d'autres végétaux hydrophiles. C'est, comme cet auteur le rappelle, porter son attention aux narrations comme le propose D.Haraway sous l'idée de « *rester avec le Trouble* » (Haraway in Du Plessis : 2018). Les pratiques de cueillette proposent donc d'appréhender l'extérieur par un décentrement, mettant en lumière les interactions entre les différents habitants. Avec A.Tsing, elles reprennent « *la théorie de la fiction comme panier* » d'U.K.Le Guin, pour qui la focale est toujours mise sur le personnage principal dans « *son histoire (his-story) et non pas d'une histoire commune* » (*ibid.*), oubliant alors dans l'ombre tous les autres acteurs et les liens tissés. Cette théorie est elle-même dérivée de la « *théorie de l'évolution comme panier* » d'E.Fisher selon laquelle le premier outil de l'être humain a été le récipient et non la lance, permettant ainsi une lecture reposant sur les agencements de signes et hors des conflits. Du Plessis rassemble alors le pistage, les cueillettes et cette théorie — en proposant de lire « *le paysage comme un panier dans lequel on trouve indices et signes collectés* » (*ibid.*). Ainsi,

au-delà de son association avec la chasse et la traque, le pistage est alors aussi un art de la collecte de signes, de l'observation des assemblages, et une capacité à agir en conséquence (*Ibid.*)

Cueillir, c'est un peu comme pister un animal en choisissant un végétal. C'est de par ses pratiques comprendre comment habite la plante pour la retrouver en se déjouant parfois de valeurs sociétales. Il existe donc un jeu où la plante est un partenaire.

2 – Impact ou point d'impacts ?

⁴² Au sens de P.Lieutaghi (1999) et d'histoires sociales mais également de plantes accompagnatrices, partenaires, au-côté-de.

Dans la continuité des travaux réalisés pour écrire le Guide de Bonnes Pratiques ainsi que les livrets techniques qui l'accompagne, j'ai essentiellement utilisé la même grille d'entretien durant la première année. Celle-ci se compose d'environ 80 questions réparties selon les thématiques suivantes : profil du cueilleur, plante cueillie, choix et milieu de la station, conditions pour une bonne cueillette, gestes de cueillettes, gestion de la station. La notion d'impact n'apparaît qu'une fois à propos de l'influence du cahier des charges sur la cueillette. Ces informations étaient récoltées dans le but d'écrire un livret technique à propos des bourgeons et des jeunes pousses, ce champ constituant un domaine séparable des autres cueillettes et soulevant des enjeux spécifiques.

En parallèle de cette trame, j'avais ma propre grille qui me permettait de glaner des données que mes référentes appelaient « transversales », comme à propos de l'usage des sens humains dans la cueillette. Cette double méthodologie a permis de cibler des points à dénouer et d'autres à écarter, ne s'appliquant pas ou peu pour ces cueillettes. C'est ainsi que nous avons mis en place une grille spécifique à la récolte de bourgeons lors de la seconde année, qui ciblait notamment l'expérience du cueilleur avec les bourgeons en général, ses connaissances, ses stratégies et son approche, tout en gardant les thématiques d'origines. Au fil des mois et des rencontres, je me rendais compte que l'essentiel tournait autour de la notion d'impact. Je m'attelai donc un temps à comprendre qui impactait qui et comment.

La logique impose de cibler un peu mieux la signification du mot impact. Le dictionnaire en ligne Larousse propose plusieurs définitions, nous en retiendront trois. C'est à la fois un « *effet produit par quelque chose ; contrecoup, influence* », une « *influence exercée par quelqu'un, par ses idées* » et la « *trace qu'un projectile laisse à l'endroit qu'il a heurté* »⁴³. Ainsi, un impact est une collision, une rencontre, une mêlée de trajectoires différentes qui ne laisse pas les participants indemnes. C'est un synonyme de changement, de mutation, de réaction, sans nécessairement avoir une dimension morale.

Or, un des points intéressants est de savoir si la cueillette de bourgeons à l'échelle professionnelle impacte ou non les végétaux. Tout l'intérêt de ma mission était d'explorer de multiples pratiques au travers de plusieurs plantes afin de pouvoir transmettre dans le livret, qui s'est transformé au fil du temps en guide, les « bonnes » manières de faire - ces dernières sont celles à la fois réalisables pour le cueilleur et pour la ressource - et désigner les « mauvaises » qui sont trop impactantes et par conséquent à éviter.

⁴³ <https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/Impact/41780>

Et c'est vrai que si on reste dans une logique de bienveillance, je trouve – et je te parle pas de la cueillette des herbacées - que [la cueillette des bourgeons] c'est l'une des moins impactante paradoxalement. Si tu respectes les règles par l'intervention par rapports aux ligneux. Tu vois lui, il va pouvoir continuer à pousser sans moi. Je suis pas sûre que notre passage l'est impacté violemment. C'est vrai que nous on est plus dans une cueillette poétique, je te l'accorde (extrait d'entretien 2023 : Muriel).

Plusieurs éléments clés ressortent de cette citation. D'abord, la conscience d'avoir un impact mais qui ne soit pas violent et sans divulgâcher, irréversible. Logiquement, tout cueilleur étant dépendant des ressources naturelles, il aurait tendance à considérer son impact⁴⁴. Ensuite, la réalisation d'un impact non négatif serait conditionnée par le respect de certaines règles, dont nous pouvons interroger leur nature et leurs origines. Le cueilleur aurait un certain nombre de choix et la capacité de développer des stratégies. Ici, le choix d'impliquer des ligneux ou autrement dit des végétaux à lignine/écorce, serait déjà une certaine manière de réduire ses impacts. Enfin, le fait d'être dans une « *cueillette poétique* »⁴⁵ et dans une « *logique de bienveillance* » jouerait également en faveur d'un faible impact.

Toute la difficulté était de désigner et de mesurer les impacts qui sont très variables. Cette notion est relative, et comme tout ce qui touche aux cueillettes est à discuter au cas par cas. Il existe les changements visibles, ceux ressentis, ceux suspectés et ceux insaisissables. Ce qui est certain, c'est qu'avoir un impact est synonyme de modifications. Ce sont elles qui vont être interrogées. Elles peuvent avoir lieu sur la croissance de l'arbre, sa ramification, sa vitalité, la taille de ses bourgeons, sa fructification, sur la qualité du soin final, sur son énergie etc. Afin de saisir la complexité de cette notion, j'ai tenté ici d'isoler des variables agissant comme éléments modificateurs d'une façon ou d'une autre, pour rendre l'explication et la compréhension plus simple.

Pour commencer, je ne compte pas le nombre de fois où j'ai eu comme réponse « *ça dépend* ». Régulièrement, lors des entretiens et malgré le fait que je vienne le voir au sujet d'une plante précise, le cueilleur me demandait de préciser la plante questionnée⁴⁶. En effet, les réactions de l'arbre vont dépendre de l'espèce à laquelle il appartient. Et même en se limitant à

⁴⁴ « J'ai beaucoup réfléchi à quelle cueilleuse je voulais être. Mais quoi qu'on fasse un a un impact en fait » (extrait de carnet de terrain).

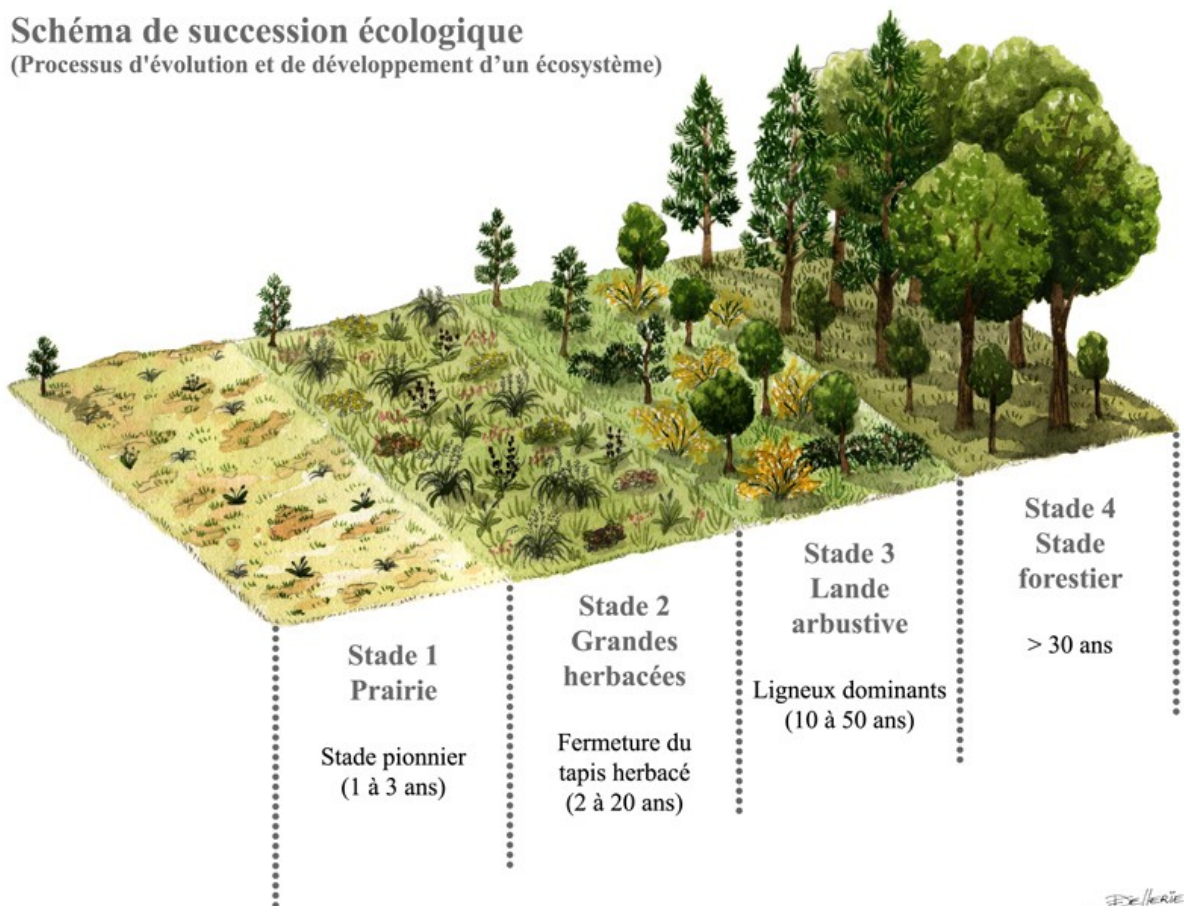
⁴⁵ Ici, la cueilleuse entend une cueillette en petite quantité et à son rythme. Elle ne s'intéresse pas au rendement, ni aux quantités et à la rapidité.

⁴⁶ « La réaction à la taille ? Sur le hêtre tu veux dire ? » (extrait de carnet de terrain).

une seule essence, les statuts de la plante cueillie vont également modifier la notion d'impact. La différence entre un arbre spontané ou un arbre cultivé va se faire au niveau de l'échelle : il faut séparer l'impact à l'échelle de l'individu végétal et l'impact au niveau du groupe végétal. Le groupe compose la ressource qui, rappelons-le,

désigne la quantité de plante ou de partie de plante (fleur, écorce, racine, etc) exploitable pour la cueillette dans une population végétal (AFC : 2022, p.31)

Un impact sur une population spontanée ne sera pas considéré de la même manière qu'un impact sur une plante de culture, dans l'optique où cette dernière serait remplaçable. Ceci dit, au-delà de cette distinction, il faut s'interroger sur le statut de l'arbre spontané dans le processus de colonisation végétal explicité ci-dessous :



Donc si ma cueillette a un impact, ça va ralentir très légèrement la fermeture du milieu mais bon, je pense pas que je perturbe la dynamique en cours. (extrait d'entretien 2023 : Pierre).

Ainsi, en fonction de l'essence de la plante et de son emplacement dans la succession écologique, des stratégies différentes seront adoptées par les cueilleurs.

sur l'aulne il faut vite tourner sur ses stations, c'est comme le bouleau : très vite les arbres deviennent incueillables donc y'a pas le temps d'avoir beaucoup d'impacts (extrait d'entretien 2023 : Isabel).

À cet élément se rajoute les gestions déjà en cours par d'autres acteurs humains. Si un impact majeur subvient, alors celui du cueilleur va être noyé et en quelque sorte annulé. Par exemple, une ressource qui va être broyée ou retirée car elle pousse en adventice au milieu d'une autre production, telle que les framboisiers ou les bouleaux qui croient spontanément au milieu des plantations de conifères. Cela peut aussi être le cas d'une friche qui va être réinvestie sous peu, d'un bord de chemin qui va être taillé ou girobroyé⁴⁷ (tout ce qui rentre dans la sphère du chemin est coupé ou cassé par une machine pour garder le chemin ouvert).

Je cueille sur des branches basses dans des lisières, c'est des arbres à hauteur d'Hommes qui seront destinés à être coupés donc il n'y a pas d'impacts (extrait d'entretien 2022 : François).

La présence d'impacts va alors être d'intensité différente en fonction de l'individu en lui-même, de sa vie, de son âge etc.

De plus, le cueilleur n'est pas le seul agissant sur les bourgeons. Les trajectoires des non-humains interviennent également. Les animaux, et particulièrement les chevreuils, raffolent des bourgeons au printemps et en mangent parfois plus que les cueilleurs « *ou comme ici, l'impact humain est faible face à celui des herbivores* » (extrait d'entretien 2023 : Marie). Concentrés en sucres, ils fermenteraient dans leurs estomacs procurant alors une certaine ivresse. Les conditions météorologiques peuvent également heurter les bourgeons comme le gel ou la sécheresse⁴⁸ :

Mais j'ai plus vu de dégâts par rapport au gel en tous cas que par rapport à mes cueillettes que je fais (...). Par exemple sur le figuier, quand je vais ramasser les bourgeons et que je ramasse trente pour cent, dans la saison je vois pas trop la différence. Alors que là le gel, tu vas avoir les rameaux qui étaient partis qui ont séchés (extrait d'entretien 2022 : Emma).

⁴⁷ Encore faut-il pouvoir prévoir le passage de la machine sous peine de se rendre sur une station déserte (extrait de carnet de terrain).

⁴⁸ Le gel et la sécheresse sont ici inscrits avec les non-humain. Il faut cependant noter qu'un lien existe entre les conditions météorologiques et les activités humaines. Ces deux éléments sont des événements climatiques perturbés par le changement climatique. Les cueilleurs s'accordent à dire que les arbres subissent d'une façon accrue les aléas climatiques ces dernières années.

De plus, les cueilleurs ne sont pas seuls dans des espaces sauvages, les impacts sont donc « *multifactoriels* » comme il m’a souvent été répondu, leur permettant de mettre en places des gestions particulières en fonctions des autres acteurs. Cependant, peut-être est-ce aussi une façon de relativiser et de mettre de côté la responsabilité⁴⁹ et la charge mentale que cette question suppose, même si tous réfléchissent à ce sujet. Ces stratégies de glissements d’impacts évoquent celle évoquée précédemment : la question peut être évacuée si la cueillette se place dans le panier d’un impact supérieur, qu’il soit humain ou non humain. Autrement dit, les modifications sur le végétal par les pratiques de cueillettes, déjà floues, sont englobée par un changement en cours principal, « *c’est multifactoriel, difficile de dire si ça vient de la cueillette ou pas* » (extrait d’entretien 2023 : Pierre).

Il est complexe de déterminer la présence d’impact, cela suppose de pouvoir l’isoler et de l’identifier mais également d’être en capacité de le quantifier par une mesure afin de déterminer un point limite, qui indiquera alors d’un côté les bonnes pratiques et de l’autre les mauvaises. Cependant, les connaissances des conséquences de la suppression d’un bourgeon sont incomplètes, que ce soit du côté des cueilleurs ou du côté de la botanique. C’est une vaste question qui mériterait d’être un sujet à lui seul. D’un point de vue général, chaque essence est organisée différemment et va avoir sa propre réaction, de même que chaque réaction va dépendre de comment les bourgeons sont supprimés, à quelle quantité et à quelle fréquence ainsi que du contexte. Parfois, un bourgeon de remplacement apparaît et prend le relais.

Ces bourgeons appelés aussi « bourgeons dormants⁵⁰ » constituent l’une des zones d’ombres soulevées par ces enquêtes. Ce terme étant employé pour définir deux aspects différents : est-ce ceux qui patientent pendant l’hiver ou bien des bourgeons en réserves situés sous l’écorce, qui sont activés seulement en cas de pertes des originaux ? Dans ce second cas, la quantité d’énergie nécessaire à l’arbre pour refaire ses bourgeons interroge autant que la fréquence possible. Le cueilleur a-t-il plus d’impact que les passages de cervidés ou qu’un coup de gel ? Les notions de biologie gagneraient à être explicitées et sont peu connues que ce soit du côté des cueilleurs, du botaniste ou de l’arboriculteur interrogé. Avoir ces connaissances permettrait aux cueilleurs de pouvoir se rapprocher encore plus des bonnes pratiques de cueillettes.

⁴⁹ Je précise ici qu’il n’est pas question de faute ou de coupable mais que cette recherche s’affaire à comprendre pourquoi la question des impacts est si emmêlée et comment la dérouler.

⁵⁰ Voir l’annexe 2 pour les différents types de bourgeons.

De plus, certains arbres n'ayant que des bourgeons terminaux, la possibilité d'un choix est réduite tandis que d'autres possèdent des bourgeons axillaires. En fonction des ramifications et organisations des essences, se pose la question d'adopter des stratégies de cueillettes adaptées à chaque espèce. Cueillir des arbres n'ayant que des bourgeons terminaux pose notamment question du fait des impacts obligatoirement présents sur la croissance de la branche en enlevant un bourgeon terminal. Les bourgeons apicaux ou axillaires sont utilisés indifféremment en gemmothérapie et récoltés en fonction de l'essence d'arbre et de sa morphologie. Il reste donc à déterminer en fonction des essences, si un bourgeon prend le relais et comment.

Aussi, le fait qu'un bourgeon remplace un autre donne l'impression qu'il est substitué et que l'impact est nul. Or, d'après un arboriculteur interrogé, le processus de création a nécessité au minimum une quantité d'énergie et des matières premières à la fois non quantifiables, invisibles et inconnues. Suite à la perte de ses bourgeons est-il dérangé, fatigué ou abîmé ? A première vue, il n'est pas en danger de mort mais les impacts sur le long terme sont inconnus. Si prélever des bourgeons peut susciter de vives réactions, comme il fut le cas pour l'arboriculteur interrogé, et créer une inquiétude pour la vie de l'arbre, quel aurait été son avis s'il savait que ramasser plusieurs fois sur le même arbre était parfois pratiqué ?

Bah quand même ça décale... Ça lui demande de l'énergie de refaire un bourgeon... On n'a pas de recul en fait sur ce que ça fait en réalité de prélever plusieurs fois sur le même arbre. Moi ça me questionne. (...) On m'a dit jusqu'à trois fois (extrait d'entretien 2023 : Isabel)

Que ce soit au moment de la cueillette et du repérage,

Je trouve ça super [la gemmothérapie] parce-que c'est moins impactant que les huiles essentielles et c'est aussi puissant pratiquement. C'est moins impactant, tu peux mieux le contrôler aussi sur la biodiversité. C'est-à-dire que tu peux choisir de pas cueillir ou de cueillir tel et tel arbre ou espèce en fonction de la situation (extrait d'entretien 2023 : Muriel)

Ou à propos de l'oxydation et du stockage,

il se garde relativement bien, on a jamais testé combien de temps il se garde. A quel point les impacts sont négatifs on sait pas. (extrait d'entretien 2023 : Cédric).

Ou bien encore autour de la fructification. En effet, les impacts seront abordés différemment si une production de fruit est en jeu. Tout d'abord parce-que la notion de propriété est plus forte quand il s'agit de verger mais également parce qu'une crainte existe concernant les

conséquences de la récolte de bourgeon sur la production de fruits. La méconnaissance entraînant une méfiance, les partenariats avec des arboriculteurs ou autres exploitants sont complexes. Peu de données existent à ce sujet même s'il est possible de glaner des expériences comme une cueilleuse qui fait un test pour la première année sur des pommiers anciens non exploités dans un conservatoire ou bien des cueilleurs qui s'accordent avec des producteurs de figues pour ramasser les bourgeons, soit sur le bois de taille⁵¹ soit directement sur l'arbre avec des consignes particulières.

Y'avait pas de craintes de la part des propriétaires que notre cueillette ait un impact au niveau de la fructification parce-que quand on est respectueux y'a pas de danger. J'ai pas vérifié mais sur le cassis y'a plusieurs cueilleurs qui m'ont dit que en ayant moins de bourgeons ils faisait plus de fruits (extrait d'entretien 2023 : Arnaud).

Aujourd'hui, chacun fait en fonction de ses choix, de ses possibilités, de ses contraintes et de ses valeurs. Il semble que malgré l'incertitude ambiante, choisir des pratiques le moins impactant, tout au long des étapes de la cueillette est un point commun des interlocuteurs même si chacun a sa définition. Eclaircir les nombreuses incertitudes permettraient d'encore mieux gérer les effets de la cueillette mais il faut aussi accepter de ne pas tout savoir,

Quand les gens ils nous pose des questions, on leur dit qu'on se pose les mêmes et qu'on n'a pas les réponses. Et que c'est pas grave. Mais au moins on est d'accord avec ça (extrait d'entretien 2023 : Marie).

Les valeurs interviennent dans la considération des impacts⁵², reposant sur des observations mais aussi sur une question d'éthique :

Y'a pas d'autres cueilleur de gemmo par ici, juste un qui fait gemmo mais comme il le dit c'est de la diversification commerciale, il est spécialisé dans huiles essentielles. Je trouve ça désolant, il faut connaître un minimum pour faire ça. Si c'est que pour le business, je trouve ça dommage, d'impacter la nature sans avoir derrière une idée d'un résultat positif pour les autres (extrait d'entretien 2023 : Cédric).

En outre, connaître d'avantage les réactions des végétaux suite au prélèvement de bourgeons permettrait notamment de pouvoir adapter les stratégies de gestion avec un panel de choix différents. Par exemple, vaut-il mieux concentrer les impacts sur les mêmes individus

⁵¹ Voir « une question de taille » II – B – 4.

⁵² Questionner la notion d'impacts est ambiguë, dans le sens où on peut imaginer que personne ne répondra « ah si moi j'ai des impacts négatifs ». Il faudrait agrandir la durée des temps d'observation participante avec le même cueilleur pour déterminer plus de paradoxes.

pour laisser d'autres végétaux sans interventions humaines ou bien au contraire faire le choix de diluer son impact par le nombre d'individu touchés ?

Ok le spot a été coupé, les aulnes sont plus là mais autant préserver ceux en bonne santé et cueillir sur ceux qui ont déjà été impactés (extrait d'entretien Pascal).

La notion d'impact est directement liée à la définition de bonne cueillette, de bonne station et de bon geste. Même si ce n'est pas le seul critère, il a une place déterminante. De plus, au-delà de la complexité cachée derrière ce mot, cette recherche a permis d'établir la liste suivante :

<i>Les plus demandés</i>	<i>Les plus sensibles aux impacts de la cueillette</i>	<i>Les plus difficiles à fournir</i>
aubépine (15x1, 2x2, 1x3) cassis (13x1, 2x2, 1x3) figuier (13x1, 0x2, 3x3) framboisier (10x1, 5x2, 1x3) noisetier (7x1, 11x2, 3x3) noyer (10x1, 5x2, 3x3) pin sylvestre (5x1, 7x2) romarin (9x1, 5x2, 2x3) tilleul argenté (15x1, 3x2, 1x3) <i>Moyennement demandés :</i> aulne glutineux (4x1, 9x2, 5x3) bouleau verruqueux (1x1, 8x2, 1x3) bouleau pubescent (2x1, 5x2, 2x3) genévrier commun (2x1, 6x2, 5x3)	airelle (3x1, 2x2) aulne cormier (0x1, 4x2, 2x3) figuier hêtre (0x1, 3x2, 15x3) genévrier romarin sapin (2x1, 6x2, 0x3)	airelle figuier pin tilleul vigne (1x1, 5x2, 3x3)

La première catégorie provient d'un sondage⁵³ avec un total de vingt-six cueilleurs participants, tout profil confondu. La consigne était « *d'indiquer les bourgeons cueillis en notant de 1 (forte) à 3 (faible) en fonction de la demande client* ».

La liste des « bourgeons les plus demandés » revient à identifier les espèces qui représentent les plus gros volumes de chaque cueilleur, qui subissent donc une forte pression et dont les impacts sont susceptibles d'être élevés en termes de quantité prélevée. Les deux catégories suivantes proviennent des entretiens individuels réalisés au cours de cette année. La sensibilité aux impacts évoque des réactions négatives suite au prélèvement des bourgeons et la

⁵³ Voir annexe 4.

difficulté peut être dû à plusieurs facteurs tels qu'une ressource insuffisante ou une forte concurrence.

Les impacts de la cueillette de bourgeons et de jeunes pousses sur l'arbre sont donc méconnus. Chaque cueilleur établit sa stratégie dépendamment de ses clients, de ses observations et de ses possibilités. Prélever les bourgeons n'est pas une cueillette anodine étant donné que la croissance de l'arbre en terme morphologique, de croissance et donc de cycle est directement touché. De manière générale, il est suspecté que la cueillette de bourgeon sur le long terme entraîne une diminution de la taille des bourgeons et accroît la ramification de l'arbre. Hormis des cas d'abatage de l'arbre pour d'autres raisons, il est admis que les bourgeons situés en haut du houppier sont certes plus gros mais interdit à la cueillette car essentiels à l'arbre. En effet, « *si les plus gros sont intéressants pour les cueilleurs c'est aussi les plus intéressants pour l'arbre* » (extrait de carnet de terrain : arboriculteur). Des cas de hêtres étêtés ont été signalés en Ardèche. Cette pratique revient à tuer l'arbre en faisant en plus un gâchis de tous les autres bourgeons, c'est un exemple de mauvaise cueillette. Si dans une gestion d'un espace, des arbres doivent être abattus, le cueilleur a tout intérêt à se proposer pour l'abattre et récolter ainsi les bourgeons de l'arbre mais seulement dans l'optique de glanage.

3 - Frictions

Nous avons précédemment évoqué Anna Lowenhaupt Tsing avec le capitalisme par captation pour expliquer la notion de ressource. Avant d'écrire l'ethnographie du champignon matsutake, elle a vécu plusieurs années en Indonésie avec les Danaks Meratus du Kalimantan du Sud en Indonésie et a observé l'extraction des ressources dans une logique capitaliste, commençant par la destruction de la forêt pour ensuite s'attaquer aux minerais et créer des monocultures de riz ou de palmes.

L'idée fondatrice du livre est que l'hybridité inquiétante surgissant de la zone de contact entre différents mondes est potentiellement créatrice. C'est la *friction*. À travers elle, se reconstituent les puissances d'agir des collectifs ; elles adviennent justement à l'interstices des mondes (humains et non humains), dans la zone de leur rencontre (Martin in Tsing : 2020 [2005], p.9).

À travers l'image de la friction, elle souligne l'importance des rencontres et des négociations constantes entre chaque acteur composant les mondes. Elle vise « *une étude des*

connexions globales [qui] met plutôt en valeur la prise opérée par la rencontre : la friction » (p.32), toujours par une méthodologie sous forme de « patchs ». Les *frictions* ne sont ni négatives, ni positives mais peuvent avoir de multiples formes et impacts.

Parler de friction nous rappelle l'importance de l'interaction dans la définition du mouvement, des formes culturelles et de la puissance d'agir. La friction ne consiste pas seulement à ralentir les choses. La friction est requise pour garder le pouvoir globale en mouvement (p.33).

Ces frictions prennent place dans des « *zones frontières* » qui « *prolifèrent partout où la modernité peut s'approvisionner en matières premières* » (p.11). Les paysages se transforment alors en « *théâtre de la collision entre gouvernance et violence, usage et destruction, légalité et pillage* » (p.11). L'idée de prolifération est déterminante dans ces endroits où le capitalisme se propage. « *Ce sont des frontières particulières où la nature expansive de l'extraction se révèle pour ce qu'elle est* » (p.68). Elles se créent sur les frictions engendrées par les rencontres entre « *partenaires légitimes et illégitimes* » (p.68) et repose sur la présence de ressources. Ces lieux échappent aux cartes et sont un « *bord dans l'espace et le temps* » (p.69). Elles

fabriquent du hors-de-contrôle, entremêlant visions, plantes envahissantes et violence ; ce hors-de-contrôle est à la fois matériel et imaginaire (p.70).

La nature est vue comme une abondance de ressources à s'emparer pour réaliser du profit. Le vivant est nié et les prélèvements sont « *donnés* » (p.70). Tout y est chosifié, classé et comptabilisé.

Les ressources sont tout ce qui peut être inventé comme tel à la fois dans les plantations et dans la zone frontière sauvage. L'activité de la zone-frontière consiste à fabriquer des sujets humains et des objets naturels (p.72).

Les frictions peuvent être comparés aux points d'impacts vus précédemment. Ils relient plusieurs mouvements différents et sont révélateurs de zones de tensions⁵⁴ qui me permettent de cibler des points. Chaque point est déroulé au maximum et relié à d'autre pour créer un tissu de compréhension des cueillettes. Ce tissu correspond à toutes les négociations constantes qui rendent complexes les interactions et les frictions que je m'emploie à exposer tout au long de cette recherche. Ces impacts sont faits de mouvements, de valeurs et de pratiques faisant naître la friction, qu'elle soit destructrice ou créatrice.

⁵⁴ Terme employé au sens de fils tendus mais pas nécessairement avec une valeur morale de bien ou de mal ajoutée.

Les bourgeons, par la cueillette professionnelle, deviennent des endroits de rencontres. Nous pouvons citer en exemple un point de convergence situé dans la récolte du bourgeon de figuier. La question des impacts divise et rassemble. Un cueilleur m'indique que :

l'impact il est plus sur la croissance du figuier, comment il se développe. Il a tendance à se défendre en se ramifiant beaucoup. Il fait des plus petits bourgeons : il se ramifie beaucoup donc ça fait plein de petits bourgeons. Plutôt que d'aller sur une tige où il sait qu'il aura pas de résilience, qu'on va lui prendre. Mais bon c'est quand même un arbre hyper vigoureux et hyper tonique : tu repasses après en avoir ramassé, il a des feuilles (extrait d'entretien 2022 : Léon).

Mais un autre me soutient au téléphone qu'au contraire, il ne refera pas de feuilles « *il n'aura pas de feuilles après, les dernières branches y'en a encore donc les arbres sont peut-être pas morts, mais c'est une ressource fragile* » (extrait d'entretien 2023 : Clément). Ces deux cueilleurs appartiennent à des catégories différentes, le premier ramassant des dizaines de kilos tandis que l'autre récolte des dizaines de grammes. Il me raconte ensuite que sur la station où il a été

il y a trente figuiers au bord d'une voie de chemin de fer désaffectée. Y'avait plus aucun bourgeon alors que c'était pas encore le bon stade. Ça c'est des cueilleurs itinérants. Mais comme c'est pas le bon moment, ils cueillent 15j avant et 15j après sinon ils pourraient pas faire les 100 kilos. Je cueille un bourgeon de temps en temps, il a besoin de faire des feuilles (extrait d'entretien 2023 : Clément).

Des frictions se révèlent. La première étant, comme énoncé précédemment lors de la typologie, les rivalités entre cueilleurs en petites quantités et ceux en grosses quantités « *notamment entre les Simples et la Sicrappam y'avait un vieille rancœur historique* » (extrait d'entretien 2022 : Philippe). L'objectif de rentabilité n'est pas le même et induit des pratiques différentes. Nous pouvons souligner ici l'imaginaire que ce cueilleur se fait du quotidien de ses collègues et concurrents, et par conséquent l'isolement respectif des cueilleurs. Cette friction fut régulièrement présente durant ces deux années de recherche, même au sein de l'association dont un des rôles est de créer des liens pour engendrer des frictions créatrices et permettre ainsi une meilleure compréhension de chacun sans pour autant les faire disparaître.

Ces entretiens, de natures si différentes, m'ont permis de clarifier un trait qui est au centre de toute mobilisation sociale : chacune est fondée sur une négociation, plus ou moins reconnue comme telle, à propos des finalités, objets et stratégies de la cause défendue. Pour la comprendre, il faut éviter d'homogénéiser les différents points de vue mais plutôt

apprécier dans quelle mesure on peut, autant que possible, bénéficier de leur diversité (Tsing : 2020 [2005], p.17).

Aussi, la présence de plusieurs cueilleurs sur le même territoire lors de mes enquêtes, dont la présence a été relevée par le lien que j'ai indirectement fait en allant voir l'un puis l'autre, permet de comprendre ces interactions. Des groupes peuvent se créer en fonction des affinités ou des possibilités. A.Tsing relie aux zones frontières une notion de pouvoir et d'illégalité qu'il m'a été possible d'appréhender. Les dynamiques de territoires et de propriétés permettent de révéler ces dernières. De plus, si dans le discours général, la pression d'un site repose notamment sur une concentration numérique de cueilleurs sur le même site, j'ai pu comprendre au fur et à mesure de mon enquête que ces passages sont à la fois captables et captés.

Oui ça fait une petite cicatrice [quand tu enlèves le bourgeon]. Globalement, à part si vraiment tu regardes très très très mal, mais si un cueilleur est passé avant toi tu le vois. Donc en général, tu prends pas et tu changes de spot. Parce-que ça veut dire que l'arbre il a déjà été prélevé et qu'en plus c'est pas ton site. Et si c'est ton site ? Tu discutes avec les autres cueilleurs et puis tu essayes de trouver le coupable : tu l'attrapes et puis... Ça se passe pas bien! Nan je rigole. Mais c'est le jeu de la cueillette aussi. Y'a des secteurs où je pense que c'est un peu en tension, donc je sais pas trop comment ils gèrent ça (extrait d'entretien 2023 : Isabel).

Ce trait d'humour expose clairement ces frictions. Les pratiques de cueillettes s'inscrivent dans un marché capitaliste mais tentent de faire obstacle et de ralentir par d'autres mouvements cette extraction de ressources en identifiant et en instaurant notamment des bonnes pratiques à diffuser. Les cueilleurs dit « industriels » sont parfois critiqués et désignés comme « pillers » lors de discussions mais ce sont leurs participations aux dynamiques de productions et de marchandisation diminuant les considérations pour le vivant qui est pointé du doigt. Des frictions existent également chez les autres cueilleurs et sont les plus évidentes face aux « mauvais cueilleurs ». Elles sont alors créatrices de prise de position, de regroupement et de coopération en créant des frontières entre « eux » et « nous ».

Il ressort que faire usage des ressources et pratiquer les cueillettes est pour les cueilleurs professionnels adhérents de cette association, corrélatif à la volonté de les protéger et de les préserver. De prime abord, il faut avoir conscience de leur existence, et le contact se crée même à travers le statut de ressource qui tend ici à chosifier les non-humains végétaux. Cependant, qui porte son attention aux bourgeons, hormis pendant quelques jours au printemps peut-être ? Certes les cueillettes professionnelles en France ne dressent pas un tableau aussi sombre que

l'extraction de produits ligneux en Indonésie, mais les monocultures⁵⁵ ne sont pas propices aux cueillettes qui reposent sur la diversité et la santé des espèces végétales.

Ainsi, les frictions et les rencontres peuvent aussi créer des alliances :

On peut se dépanner un site, ou voir s'il peut partager le site avec moi sur cette année. L'année d'après je vais prendre plus le temps pour en trouver un nouveau, et puis après s'il a besoin d'être dépanné sur autre chose je le dépannerai. On fonctionne en bonne intelligence. C'est un peu l'entraide, enfin en tout cas ça serait bien que ça le soit (extrait d'entretien 2023 : Isabel)

Mais également avec d'autres humains comme pendant cette cueillette de jeunes pousses de romarin située

sur les bords de pistes DFCI⁵⁶. Donc t'as la piste et sur les bords ils nettoient sur vingt, vingt - cinq mètres pour les feux de forêts. Et elle m'a dit « vous nous dites où vous voulez qu'on nettoie et où vous voulez qu'on vous laisse, nous on a des rotations et en fonction on voit ensemble. Hyper sympa (extrait d'entretien 2023 : François).

Ce lien entre points d'impacts et zones de frictions prend sens dans les convergences, les arrangements ou les conflits entre les différents intervenants. Ce sont les rencontres et les influences réciproques, qui parfois s'échauffent et parfois s'écoulent fluidement. Ces « *frictions (...) souligne[nt] le caractère étrange, inégal, instable et créatif de l'interconnexion au travers des différences* » (Tsing : 2020 [2005], p.29). Ces dynamiques ne sont pas unilatérales : les bourgeons créent des réactions chez les cueilleurs. Ces derniers peuvent agir sur le corps humain et à l'inverse, les attentes d'un client influent sur le cueilleur et donc sur la sélection du bourgeon.

L'impact il est au niveau du stade d'ouverture du bourgeon, ça joue en terme de rentabilité. Tu fais pas tout à fait la même quantité... Encore que. Ça joue à pas grand chose mais l'impact sur les doigts aussi, tu le sens bien. Tu sens bien les ampoules quand il est bien fermé (extrait d'entretien 2022 : Anthony).

Mais également au niveau des connaissances de sa valeur médicinale et des affinités : le bourgeon influence l'humain qui va alors plus ou moins le valoriser et donc réussir à le vendre en vente direct.

⁵⁵ Voir les trois épisodes du youtubeur « partagez c'est sympa » sur les créations de monocultures du pin sur la moitié ouest de la France dans le but d'exploiter le bois.

⁵⁶ Défense des Forêts Contre l'Incendie.

Nous on n'a jamais trop vendu le bourgeon de hêtre. On connaît mal ses propriétés donc je pense qu'on n'en parle pas super bien en vente directe. Non on vend une dizaine de flacons par an donc c'est vraiment ridicule par rapport au cassis où c'est 1500 (extrait d'entretien 2023 : Marie).

Enfin, une zone de friction se trouve dans un paradoxe que l'écriture du rapport de stage m'a permis de détecter. Ce dernier est en partie composé de récapitulatifs de mes observations, constats et hypothèses concernant chaque plante enquêtée avec un résumé construit sur trois points, à savoir le niveau de menace, le niveau de pression et la capacité de reproduction de la ressource. Pour chacun de ces éléments, l'interlocuteur-cueilleur devait m'indiquer si le curseur est faible, moyen ou élevé. Or, et ce même pour le figuier qui est l'une des essences les plus demandés et sous pression, la menace n'a jamais été qualifiée d'élevée. Cela conforterait l'idée que le guide au sujet des bourgeons possède une fonction rassurante et que ces derniers ne sont pas en danger. Ou bien, serait-ce pour se protéger des conséquences d'officialiser une menace élevée ce qui mettrait potentiellement cette cueillette en pause ?

SECONDE PARTIE

**Multiples facettes des bourgeons
et des jeunes pousses : du végétal
au produit**

II. Multiples facettes des bourgeons et des jeunes pousses : du végétal

À travers la gemmothérapie, les bourgeons et les jeunes pousses de plantes ligneuses sont considérés comme une ressource au potentiel soignant. Afin d'avoir la capacité de saisir les enjeux englobant cette médecine, il est nécessaire de la définir et de comprendre son origine. Ces préparations médicinales nécessitent plusieurs ingrédients et étapes. Chacun d'entre eux nous permettra d'analyser les situations où s'ancrent les valeurs. Le concept de qualité nous guidera tout au long de ces questionnements, agissant comme un révélateur.

Nous verrons ainsi quels sont les meilleurs solvants à utiliser d'après les cueilleurs et comment chacun adapte ses pratiques à ses valeurs et vice-versa. Incontournable, nous déroulerons la complexité pour situer le moment optimal pour cueillir un bourgeon. L'essentiel de la gemmothérapie est vendu en tant que produit biologique, mais nous pouvons nous demander comment appliquer ce label sur des espaces sauvages. Enfin, si tous les cueilleurs interrogés souhaitent se rapprocher au maximum des bonnes pratiques de cueillette, nous verrons que l'action de couper une branche questionne et que cueillir un bourgeon reviendrait à exercer systématiquement « *une taille douce* ».

Pour conclure cette seconde partie, nous nous axerons sur la question du produit. Pour cela, nous examinerons les glissements existants entre plante et production et comment l'économie et le naturalisme s'en mêlent.

A - La cueillette de bourgeons « c'est particulier »

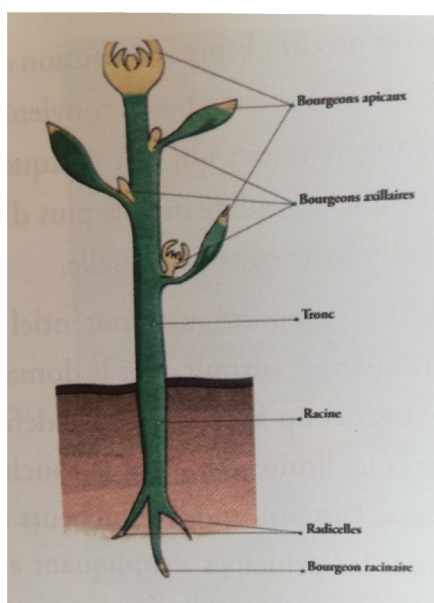
1 – Une histoire de bourgeons : la gemmothérapie

La gemmothérapie est une branche récente de la phytothérapie, une médecine qui soigne avec des plantes. Les formes de préparations appelées formes galéniques varient en fonction du but thérapeutique. Pour la gemmothérapie, ce sont les bourgeons et les jeunes pousses qui vont constituer la matière première qui sera mise à macérer dans un solvant composé d'un tiers d'alcool, d'un tiers de glycérine et d'un tiers d'eau. Du latin « *gemmae* » signifiant « *bourgeon* », cette méthode utilise les tissus embryonnaires, aussi appelés méristèmes. Ce sont des cellules « *à la multiplication rapide qui, en se cloisonnant, donnent naissance aux autres tissus de la plante* » (CNTRL⁵⁷). C'est en eux que résident les principes médicinaux recherchés : « *les*

⁵⁷Centre National de Ressources Textuelles et Lexicales.

principes actifs chimiques et l'énergie : les principes énergétiques » (extrait d'entretien 2022 : G.D). Toutes les parties de la plante avec leurs différentes actions médicinales sont ainsi concentrées à l'intérieur, ou plus précisément dans les méristèmes qui sont présents à la fois dans les bourgeons et dans les jeunes pousses.⁵⁸

Les méristèmes des plantes sont formés de cellules totipotentes indifférenciées (c'est-à-dire capables de reproduire l'intégralité de l'organisme dont elles font partie), majoritairement présentes dans les régions apicales et dans les bourgeons. (F.Pitera Di Clima, M.Nicoletti : 2018).



Emplacement des méristèmes dans les bourgeons apicaux, les bourgeons axillaires et les bourgeons racinaires (F.Pitera Di Clima, M.Nicoletti : 2018)

Cette médecine holistique permet d'accéder aux vertus des arbres, végétaux oubliés de la phytothérapie qui utilise essentiellement des plantes herbacées. Les bourgeons et les jeunes pousses furent historiquement utilisés par Paracelse, Goethe ou bien encore Hildegarde de Bingen mais seulement sous forme d'onguent ou de sirop. C'est le Dr Pol Henry, médecin homéopathe belge, qui développa la gemmothérapie dans les années 1950. Puis, d'autres médecins ont continué à développer la gemmothérapie en innovant, comme Max Tétaux, Philippe Adrianne ou bien plus récemment le Dr Fernando Pitera Di Clima et le Pr Marcello Nicoletti.

Du côté de la fabrication, la gemmothérapie a l'avantage de ne nécessiter qu'une faible quantité de matière première et de matériel, ainsi il n'est pas nécessaire d'avoir un laboratoire et

⁵⁸ Ainsi, le pistage évoqué en amont continue bien après avoir trouvé les plantes recherchées, il faut que le bourgeon soit au bon stade, comme nous le verrons plus tard, afin que les méristèmes désirés soient présents.

d'investissements aussi élevée que d'autres productions comme celles animales. De plus, nous pouvons noter que vingt grammes de bourgeons nécessitent deux cents millilitres de macérat glycériné. Étant donné que pour une cure d'une personne sur une durée d'environ trois semaines à hauteur d'environ dix gouttes par jour, il est nécessaire d'avoir quinze millilitres de solution, on en conclut que vingt grammes de bourgeons permettent de réaliser environ treize cures⁵⁹. Historiquement, les macérats sont dilués s'inscrivant dans une logique homéopathique à un DH (dilution hahnemannienne à 1/10), notamment pour éviter une éventuelle toxicité. C'est dans les années 1980 avec Philippe Adrianne que le principe de dilution est écarté au profit des macérats glycérinés concentrés. Législativement, les premiers sont aujourd'hui considérés comme remèdes homéopathiques tandis que les seconds sont des compléments alimentaires. Les contraintes législatives des compléments alimentaires sont moins lourdes que les médicaments, ce qui par conséquent en facilite les ventes.

Les avis des cueilleurs face à la gemmothérapie divergent, si certains sont convaincus à la fois par la méthode et par son efficacité, d'autres se montrent plus sceptiques. Ce qui est certain, c'est que c'est la pratique de la cueillette qui les rassemblent. Pour cueillir, il faut comme nous l'avons dit un corps humain, un corps végétal, un savoir-faire et un but. Autour du bourgeon fourmillent beaucoup, non pas de croyances car utiliser ce terme reviendrait à « *refuser d'y croire* » comme le dit J.F.Saada, et donc possiblement d'y accéder, mais plutôt d'avis différents.

Schématiquement, deux méthodes existent pour réaliser des préparations en gemmothérapie. La première consiste à cueillir les bourgeons ou les jeunes pousses, et à les mettre dans le solvant à l'intérieur de récipients variant d'un petit bocal à des bonbonnes, ou encore des bidons de plusieurs litres. Chaque solvant va alors extraire respectivement des principes actifs, énergétiques et/ou chimiques. À partir de là, plusieurs choix existent chez les cueilleurs, le premier consiste à plonger les bourgeons le plus rapidement possible dans le solvant pour garder le bourgeon frais⁶⁰, ce qui permettrait ainsi de conserver le goût et l'odeur des bourgeons qui sont les témoins de l'énergie de la plante et de sa capacité de soin. Tandis que le second est plus différé, puisque les végétaux cueillis sont mis dans le solvant plusieurs heures après la récolte, dans un souci de rentabilité et de gestion de temps. Les cueilleurs en petites quantités sont plus adeptes du premier choix tandis que les cueilleurs ramassant de grosses

⁵⁹C.Bernard, 9 mars 2023

⁶⁰Voir annexe 8 : histoire de l'arnica.

quantités déversent les bourgeons dans le solvant (dans le cas où il est présent sur la station) majoritairement lorsque leur récipient est rempli, ou le soir en revenant de la journée de travail. Aussi, certains laboratoires demandent le bourgeon non pas plongé dans le solvant mais sous forme congelée, où la conservation est alors assurée par le froid. Les valeurs et les pratiques différents sur cette question comme nous verrons plus en aval.



Jeunes-pousses de myrtilliers trempant dans le solvant mis dans un bocal en verre sur lieu de récolte.

Parmi la diversité des produits PPAM, la gémmothérapie se révèle plutôt rentable comme l'indique ce couple installé depuis 2013 qui vit de ses ventes en directes et par internet, fabriquant principalement de la gémmothérapie, des alcoolatures et des hydrolats et réduisant petit à petit les plantes sèches en tisanes⁶¹.

Et après y'a sur le paysage des producteurs-cueilleurs y'a quand même vachement de monde qui s'est installé à faire de la gemmo en vente directe. Alors qu'on était les seuls dans la région quand on a commencé. Nous on accueille pas mal, on fait des formations à l'installation. Et les 3/4 des personnes qui veulent s'installer elles veulent faire de la gemmo et des alcoolatures. Y'a plus grand monde qui a un projet d'installation juste sur la plante sèche. Ce qui peut s'entendre dans le sens où y'a quand même une valeur ajoutée qui est plus importante sur la gemmo et les alcoolatures. Mais ça montre aussi que l'offre elle est beaucoup plus importante. Et je pense que ça va avec une demande qui est aussi croissante. (extrait d'entretien 2023 : Marie)

Cet élan de la gémmothérapie est constaté par plusieurs cueilleurs quelques soit leur région

⁶¹ La gémmothérapie, les hydrolats et les alcoolatures sont « les trois grosses productions, enfin qui sont les plus importantes en volumes et en chiffre d'affaires ». Ils proposent également un « peu de cosmétique, macérats huileux et baumes » ainsi que « des pestos et vinaigres » (Extrait d'entretien 2023 : A.B et J.B).

Au niveau des ventes, je serais incapable de ressortir des chiffres mais en tous cas on a senti que le chiffre d'affaires, jusque-là on avait une augmentation qui était forte les premières années, qui s'est infléchis petit à petit. Et là cette année on en est comme l'an dernier. Le chiffre d'affaires est resté stable, c'est la première année où on n'augmentait pas. Mais la gemmo a continué à augmenter. Les hydrolats ont baissé mais la gemmo à continuer à augmenter. (Extrait d'entretien 2023 : Paul)

Comme le couple de cueilleurs précisent, la tisane peut également être rentable à condition de se concentrer sur une gamme conséquente d'une soixantaine de « *plantes unitaires, des mélanges et envoyer du volume* ». C'est une activité « *chronophage* » avec une « *marge brute plus faible* » (extrait d'entretien 2023 : Marie).

C'est effectivement compliqué de vendre trop cher un sachet de tisane et pourtant le temps de travail derrière il est vachement important. Alors que quand tu regardes les prix du marché sur la gemmo, en moyenne les flacons à 15€. Bah derrière, alors ce qui est compliqué c'est que le temps de récolte il est très concentré. Donc c'est des gros coups de bourres et une organisation qui doit être super calée. Mais derrière si tu rapportes le temps de travail par rapport au prix que tu vends le flacon c'est sûr que y'a une marge qui est plus importante sur la gemmo que sur les plantes sèches (extrait d'entretien 2023 : Paul).

Dans les bourgeons et les méristèmes que cette technique de soin utilise, se concentrent les bienfaits de la plante entière. Par exemple si les feuilles font une action 1, l'écorce une action 2 et les fleurs une action 3 alors le macérat glycériné ferait les actions 1, 2 et 3, démultipliant ainsi les possibilités. Cette médecine a donc plusieurs avantages et agirait autant sur le plan physique qu'émotionnel.

Mon approche n'est pas très classique, je bosse beaucoup sur le plan psycho-émotionnel car j'ai appris à les reconnaître. On a plus tendance à envoyer sur fleurs de Bach⁶² qui sont des plantes simples⁶³. Alors que la potentialité émotionnelle des arbres existe aussi (extrait d'entretien 2023 : Mathieu).

⁶² Les fleurs de Bach, également appelées élixirs floraux, proposent de soigner en agissant sur la sphère émotionnelle en utilisant l'énergie des fleurs. Cette méthode a été mise au point par le Dr Bach dans les années 1930.

⁶³ Les plantes simples sont les plantes médicinales traditionnellement utilisées, principalement des plantes herbacées à la différence de la gemmothérapie qui utilise principalement des plantes ligneuses. Cependant, des exceptions existent avec l'utilisation de chatons (fleurs matures) et de racines puisque les méristèmes sont également présents.

La gemmothérapie se développe, la clientèle est de plus en plus informée et les professionnels de plus en plus nombreux.

Je suis dans un collectif d'herboristes du Finistère, on est une cinquantaine, faut avoir au moins un label pour rentrer. Sur les cinquante on est deux peut être à faire de la gemmo, deux en teintures mère et le reste c'est beaucoup de plantes sèche ou en aromatique (extrait d'entretien 2023 : Mathieu).

Tous notent une augmentation de l'offre et de la demande, même si une légère baisse est remarquée en conséquence de l'inflation actuelle.

En termes de connaissances, les gens connaissent de plus en plus mais moi qui fait les marchés, y'en a quand même peu qui connaissent. Ils pensent au début que c'est des huiles essentielles. C'est que quand les gens connaissent déjà un peu les plantes qu'ils connaissent la gemmo et ils ne l'ont pas forcément déjà utilisée. Cette année c'est un peu compliqué, un peu en baisse de vente, conséquence inflation (extrait d'entretien 2023 : Pascal).

De plus, un « *effet de mode* » régulièrement soulevé par les cueilleurs, justifie la forte demande que connaît la gemmothérapie ainsi que le choix des plantes utilisées.

Clairement la clientèle le reflète bien, autant y'a des clients qui ont cette curiosité, la plupart je pense que y'a un vrai intérêt. Après y'a quand même un gros effet de mode, ça marche de mettre ça sur une carte. Deux fois on nous a demandé de venir à la radio car ça fait bien champêtre, ça met l'accent sur le fait d'être connecté avec la nature sans forcément avoir une démarche profonde mais les gens ont envie de ça. C'est peut-être le début, je le dis peut-être de manière péjorative mais ça apporte quelque chose. Le nombre de personnes qui commencent à être habituées à voir la plante, la reconnaître, savoir comment elle s'appelle... (extrait d'entretien 2023 : Clothilde).

Parfois il y a des demandes très étranges sur le marché, un acteur qui cherche du jour au lendemain des volumes importants d'une référence (Extrait de carnet de terrain : gérant d'un laboratoire).

Une cinquantaine d'espèces sont aujourd'hui cueillies pour la gemmothérapie. On pourrait imaginer que de nouvelles espèces intègrent progressivement cette liste suite à des enjeux de gestion et de populations. Par exemple, *pinus montana* est historiquement utilisé en gemmothérapie, avec plus récemment *pinus maritimus* et *pinus sylvestris*. L'hypothèse avancée

qui justifie ce phénomène serait que plusieurs variétés sont médicinales mais seulement une a été scientifiquement validée et donc utilisée. C'est également le cas pour le tilleul : historiquement c'est le tilleul argenté qui est utilisé et qui fait partie des bourgeons les plus demandés mais des cueilleurs récoltent le tilleul à grande feuilles *tilia platyphyllos*. Pour le cas de l'aulne, l'aulne noir *alnus glutinosa* et l'aulne blanc *alnus incana* sont utilisés, les principes actifs « *sont généralement les mêmes* » (F.Pitera Di Clima, M.Nicoletti : 2018). Ainsi, beaucoup d'autres arbres pourraient être employés, permettant de répartir la demande en cas de forte pression, de ressource limitée ou d'espèce nécessitant du repos à cause de maladie ou de sécheresse particulière. Cependant, dans une logique marchande toutes pourraient alors subir la même pression. Ce ne serait alors, non plus une solution, mais une justification des nouvelles pressions sur des nouvelles espèces.

Les demandes de bourgeons des entreprises utilisatrices de bourgeons sont fortes et plusieurs cas de cueilleurs-producteurs en ventes directes démarchés m'ont été rapportés : « *on a eu des demandes de labos pour de la cosmétique. Ils voulaient 30 kilos* » (extrait d'entretien 2023 : Marie). Il faut par ailleurs noter que les bourgeons ne proviennent pas nécessairement du sauvage mais peuvent être cultivés comme le sont les bourgeons de cassis et peuvent également être employés pour un usage cosmétique comme nous l'avons vu mais aussi alimentaire⁶⁴, même si cela s'avère plus rare.

La notion de rareté est essentielle pour analyser les rapports entre les cueilleurs et la ressource végétale qui prend ici la forme du bourgeon. Selon Langlois,

une première définition s'appuie sur l'idée d'insuffisance quantitative, de manque, de vacuité, de finitude relative aux choses physiques dont l'homme est en partie dépendant pour sa survie et son activité individuelle et sociale. Cette insuffisance peut se révéler selon une occurrence plus ou moins régulière, ou être purement événementielle et ponctuelle. Une autre définition, qui lui est indirectement liée, avance l'idée qu'une chose qualifiée de rare, peu fréquente, est précieuse, qu'elle a de la valeur, ce qui conforte, par opposition, le mythe d'une nature prodigue de richesses illimitées qu'il est permis à l'homme de prélever, par la cueillette, la chasse, la pêche... (Langlois : 1998)

Les bourgeons sont rares, à la fois car ils ne sont présents qu'une fois dans le cycle annuel de la nature et donc peu fréquents mais également par leur valeur précieuse du fait de

⁶⁴ C'est le cas pour une cueilleuse qui vend à une dizaine de restaurants sous formes de barquettes de bourgeons frais pour cuisiner des pickles, aromatiser du beurre ou des huiles.

leurs dimensions et de leur relative fragilité. En partant du constat que la valeur des plantes est considérée en fonction du service qu'elles rendent à l'être humain, nous pouvons nous demander quel regard pose le cueilleur lors de ses pratiques de cueillette.

Pour proposer cette lecture, nous nous appuyerons sur l'exemple de la cueillette de bourgeon de bouleau prenant place dans une coupe forestière destinée à la production de mélèzes. En fonction des plantes ramassées et des pratiques corrélées, le cueilleur va ou non se renseigner au sujet du propriétaire terrien pour solliciter son accord. Dans le cadre de cette coupe forestière et en réponse à ma question au sujet du débat de tailler ou non les arbres récoltés, un cueilleur m'explique que les bouleaux ont poussé spontanément au milieu d'une culture d'une autre espèce et sont par conséquent voués à être coupés par les exploitants « *cette année, l'année prochaine ou l'année d'après. Ils vont pas laisser des bouleaux monter à travers* » (extrait d'entretien 2022 : Christophe). Étant donné que « *c'est leur karma* » (*Ibid.*) et qu'ils sont considérés comme une mauvaise herbe, le cueilleur me dit entre deux hésitations qu'il « *leur [aux exploitants forestiers] rend service* » (*Ibid.*). Le bouleau possède donc aux yeux du cueilleur une valeur particulière qui n'est pas partagée par les exploitants forestiers. Cette valeur subjective va dépendre

du besoin ressenti, dont l'intensité varie avec l'appréciation du niveau d'utilité (perception préalable d'une fonction dévolue à l'objet ou à la ressource), [qui] se confronte à la rareté objective de la ressource et de cette confrontation émerge la valeur de la ressource (Langlois : 1998, p.71).

C'est le principe d'ophémilité de Pareto⁶⁵. Ainsi, être cueilleur induit une nouvelle perception du végétal et crée de la valeur sur un sujet, qui sous d'autres regards n'en possède pas. Ce n'est pas propre au bourgeon puisque la cueillette d'orties déroute également les agriculteurs, étant la figure d'une mauvaise herbe inutile et envahissante par excellence. Nous pouvons donc pointer que cette pratique de récolte possède un rapport différent sur les végétaux induit par leur métier, ayant d'autres critères pour déterminer leur place et leur valeur. La rareté permet également d'analyser les rapports des cueilleurs entre eux, étant

au centre des comportements des acteurs, individus, groupes ou personnes morales. Elle peut se comparer au risque ou à l'aléa, provoquant des réactions ou des décisions stratégiques d'évitement, de préservation, de compétition, mais aussi de protection active, de monopole (p.73).

⁶⁵ En une phrase, c'est l'utilité subjective ressentie par un individu dans un contexte donné.

Les craintes et les enjeux liés à la professionnalisation du métier de cueilleur ainsi qu'au partage des informations pour des projets tel que l'observatoire des cueillettes s'expliqueraient en partie par l'impact et le rôle de « *la raréfaction des ressources convoitées* » qu'entraînent « *des modes de régulations* » qui « *conduisent “logiquement”, par définition et délimitation des droits, à l'exclusion temporaire et partielle pour une frange de la société* » (p.76). Afin d'assurer à la fois « *l'efficience, la distribution, la soutenabilité* » (p.74) des utilisations des ressources communes Langlois évoque la volonté de certains économistes d'employer des outils pour définir des valeurs multiples : « *valeur d'utilité (usage), valeur d'échange, valeur productive (travail, capital, ...), valeurs d'option, valeurs de non-usage, valeur de préservation (appelée aussi valeur d'existence)* » (p.74).

Cependant, si l'utilisation de la notion de rareté est heuristique pour « *la compréhension du monde rural* » (p.80),

vouloir isoler le qualificatif, la rareté, de son objet, la ressource, a conduit à une impasse, le binôme ressource-acteur étant inscrit dans les représentations des individus et des groupes, et dans les relations sociales elles-mêmes (p.80).

C'est pourquoi malgré le fait que ce concept est nécessaire à la compréhension des valeurs qui circulent à travers les cueillettes professionnelles, je ne m'y attarderais pas. Il sera tout de même présent par la suite lorsque nous questionneront la notion de qualité.

Ainsi, de nombreuses questions restent à soulever. Les cueilleurs en ont eux-mêmes, beaucoup de points leurs paraissant incertains. Ces zones brumeuses correspondent aux points d'impacts évoqués plus tôt, qui sont eux-mêmes reliés aux zones de frictions dans lesquelles les valeurs et les pratiques apparaissent en constantes négociations. Les profils de cueilleurs sont aussi multiples que leurs pratiques et que leurs perceptions du végétal. Afin de continuer à comprendre en quoi consiste la cueillette sauvage professionnelle, je pense qu'il est inévitable une fois ces bases posées, de s'interroger sur la question des valeurs et des variables dans lesquelles elles s'inscrivent, permettant de proposer des analyses. Après un rapide détour par la valeur d'engagement, nous verrons plusieurs thèmes irréductibles à la qualité.

2 - Réflexivité et engagement

Il y a plusieurs formes d'engagements discutables dans ma recherche, celle volontaire et celle involontaire. Le monde des plantes est vaste, si j'ai choisi cet objet d'étude c'est notamment pour questionner les relations entre les humains et les non humains végétaux. Cette recherche s'accompagne de la volonté d'observer un environnement dans lequel, potentiellement, existe un équilibre relationnel dépassant le naturalisme et le point de vue utilitaire qui chosifie les plantes. Questionner la notion de sauvage pour redonner à mon échelle, une place aux non humains. Tout en faisant le choix d'une anthropologie du proche, mettant ainsi à distance le passé colonialiste de cette discipline qui est encore parfois visible. Je n'ai pas senti la nécessité de partir dans une aire géographique différente de la mienne pour pouvoir ethnographier des façons d'être et de relationner avec les végétaux.

De plus, la découverte de l'anthropologie népalaise en première année de master m'a permis de mettre en mot ma volonté d'une anthropologie appliquée, qui ne se cantonne pas au monde universitaire mais tente de proposer des observations répondant à des besoins concrets. Cet engagement ethnographique n'est pas pour autant militant à mon sens, même s'il peut se révéler être un outil comme me l'a fait remarquer une interlocutrice à la fin d'un appel téléphonique « *merci pour ton travail qui peut permettre à qui veut de militer* » (extrait de carnet de terrain 2023). Cela étant dit, mon travail n'étant pas encore à la phase de restitution, chaque interlocuteur crée sa propre représentation de mon travail et de mes futurs résultats, et une différence, bien qu'entremêlée, se crée entre mon enquête exposée dans ce travail et les analyses travaillées avec l'association.

Mais cette forme de réaction identitaire communément observée chez les chercheurs engagés dans l'interdisciplinarité (comme Joulain *et al.*, 2005) correspond avant tout à la revendication d'une posture anthropologique marquée par un « engagement ethnographique » fort, pour reprendre le titre de l'ouvrage dirigé par Daniel Cefaï (2010), engagement dans l'enquête, sur le terrain et dans une forme d'« activisme circonstancié » définie par George E. Marcus (2010 [1995] : 394-395) comme une posture spécifique de l'ethnographe dans laquelle *persona* politique et *persona* professionnelle se confondent (Riaux, 2022).

De multiples formes d'engagements sont également présentes dans les cueillettes sauvages professionnelles. Tous⁶⁶ ou presque possèdent un engagement associatif et participent

⁶⁶ J'entends ici les interlocuteurs qui participent à cette recherche : ma porte d'entrée étant une association je n'ai pas été en contact avec les cueilleurs sans engagement associatif.

à différentes échelles et par le biais de divers moyens aux revendications pour la reconnaissance de la professionnalisation et la valorisation des plantes.

Nous on a quand même un rôle assez important en vente direct, c'est d'orienter les gens plus vers une plante ou autre. De voir les profils des personnes pour décider de la bonne plante. Et quand y'a des gens qui me demandent du sorbier domestique. Bah je leur parle d'abord du châtaigner. En leur disant que ça marche aussi, pour ce que vous avez ça ira très bien. Du marronnier ou... Plutôt que de prendre directement du sorbier. Le sorbier généralement je le vends jamais en direct. Je le vend en ligne quand les gens commandent parce-que je les ai pas en face. Y'a pas d'échanges mais sinon quand je peux, le figuier c'est pareil, pour moi y'a une grosse pression donc si je peux aider... (extrait d'entretien 2023 : Marie).

Régulièrement, je m'interroge à propos de la pertinence de mon travail et de sa non-réponse probable aux attentes des interlocuteurs de mon terrain. Notamment, ma référente de stage dans un commentaire à propos de mon rapport de stage, m'a dit que les cueilleurs n'aimaient pas la catégorisation utilisée et mis au jour par les chercheurs partenaires de la création de l'association.

Peu de gens aiment être traités de manière partielle, réduits à des forces réifiées ou, de l'une ou l'autre façon, devenir des objets de recherches sociologique. Par ailleurs, la plupart des communautés sont traversées par des conflits qui rendent impossible une restitution qui satisfasse tout le monde, et ce, quelles que soient les précautions prises par l'observateur (Cefaï : 2003).

De plus, même si à ma connaissance il n'y a pas d'autres ethnographies à propos de ce sujet, je n'ai pas de vérité à exprimer comme il m'est parfois demandé. L'extrait d'entretien téléphonique suivant datant de cette année, montre le fait que beaucoup de cueilleurs avaient le besoin de préciser qu'« *il n'y a aucune vérité dedans, c'est ma façon de voir les choses et de travailler* » et me demandait ensuite une ou la bonne démarche conseillée. Ce qui est très paradoxale car je n'estime pas avoir ces connaissances de « conseil » et ma mission est tout de même destinée à produire un guide de bonnes pratiques de cueillettes. Il fut également question tout au long de cette recherche d'une certaine tension à propos de ma position comme un cueilleur, que je n'ai pas pu interroger sur un bourgeon particulier, me fit savoir « *essaye de pas raconter des conneries dans tes rapports ça va foutre le bordel* » (Extrait de carnet de terrain).

De plus, comme l'illustre ce paragraphe, ma recherche s'emmêle constamment avec ma mission.

Premièrement, nous faisons l'expérience, hors de nos frontières, d'un nombre croissant de situations caractérisées par une obligation d'engagement. Deuxièmement, nous ne maîtrisons pas tous les effets de nos interventions. Troisièmement, la tentation existe de s'immiscer dans les groupes et milieux que l'on pense si bien connaître qu'on croit pouvoir leur proférer des « vérités » prétendument utiles - voire les proférer en leur nom. (Agier : 1997).

Si on note un engagement, il fut clair que je me tenais néanmoins à une distance ethnographique de l'association comme me le fit remarquer le président à l'assemblée générale de 2023 « *t'es assez distante de l'AFC finalement* ». J'ai dû et dois encore louvoyer entre des formes d'enclicage entre les différents types de cueilleurs ainsi que garder en conscience que l'anthropologue présente sur le terrain était un acteur comme un autre, tout comme mes tutrices de stages.

Le chercheur est un acteur du jeu social indigène ; dès son arrivée, il est impliqué, le plus souvent à son insu, dans un réseau d'alliances et d'oppositions, il est placé dans une position qui se transformera dans le cours de l'enquête (Althabe : 1990).

Enfin, le temps mis à définir une problématique pendant la durée du terrain a maintenu un flou qui fut à la fois bénéfique et gênant. Cela aurait pu permettre à des acteurs de se livrer un peu plus, ayant connaissance de l'angle que je souhaite aborder et d'un autre côté, cela me confère une position de neutralité essentielle. Je pense qu'il est heuristique de fractionner les rôles que l'on joue pour mieux les comprendre et avoir plus de réflexivité, enrichissant de ce fait la recherche. Mais qu'il est, en soit, impossible de n'amener qu'une partie de soi sur le terrain. Et c'est bien ce qui fait à mon goût l'intérêt de cette discipline. Les connaissances, l'intuition, la personnalité et bien d'autres facteurs interviennent dans les enquêtes et la recherche en général, ce qui permet de voir la complexité sans isoler une partie. Les frontières poreuses entre les différents rôles que j'ai eus, les divers engagements mènent ainsi à se demander :

Où commence et où se termine une expérience anthropologique ?
(Losonczy : s.d.).

B - Une proposition d'analyse des valeurs à travers la notion de qualité

Nous avons jusqu'ici posé le cadre dans lequel se déroulent les cueillettes sauvages professionnelles de bourgeons et de jeunes pousses à l'état sauvage. Maintenant que les dynamiques et pratiques de ce métier, ainsi que la méthodologie de cette enquête sont claires, nous continuons notre chemin. Ce dernier est passé par les points d'impacts et les zones de frictions, soulignant les avis divergents, les informations inconnues et les mouvements créateurs qui en résultent parfois, pour nous diriger vers quatre éléments inévitables par lesquels les valeurs circulantes se révèlent tangibles. Nous nous appuierons pour ce faire sur les théories de la valeur explicitées par D.Graeber dans « *La fausse monnaie de nos rêves* ». Le premier élément questionnera le choix des solvants et la gestion de l'eau, le second s'attachera à la notion de stade de maturité du bourgeon ou de la jeune pousse, le troisième expliquera les réalités autour des certifications et des labels et le dernier de ces éléments détaillera les enjeux liés à la controverse au sujet de la taille.

Nous verrons lors du développement suivant plusieurs théories de la valeur explicitées par D.Graeber. Elles auraient été nombreuses dans les sciences sociales, sans jamais aboutir à autre chose que des impasses et qu'une « *paralysie* » (Graeber : 2001 [2022], p.13). C'est pourquoi la notion de valeur possède plusieurs significations en sciences sociales, on peut en distinguer les trois principales :

1. les « valeurs » au sens sociologique : les conceptions du bien, du juste ou du souhaitable par les êtres humains ;
2. la « valeur » au sens économique : le mesure de la désirabilité des objets, notamment calculée en fonction de ce à quoi autrui est prêt à renoncer pour les obtenir ;
3. la « valeur » au sens linguistique qui remonte à la linguistique structurale de Ferdinand de Saussure (1966) et que l'on pourrait qualifier simplement de « différence significative » (p.18).

Nous retrouverons ces trois définitions à travers la notion de qualité sans nous axer spécifiquement sur l'une d'entre elles. L'objectif est ici de comprendre où sont ancrées les valeurs et comment elles induisent un choix d'action spécifique à travers l'approche de D.Graeber qui définit la valeur comme « *la mise en sens de ses actions par un acteur tandis*

qu'il les incorpore dans une totalité plus vaste – même si la plupart du temps la totalité en question n'existe que dans son imaginaire » (p.14).

1 – Choix des solvants et gestion de l'eau

La gemmothérapie nécessite comme nous l'avons vu trois solvants : l'alcool, l'eau et la glycérine. Le cueilleur a le choix entre utiliser de la glycérine comme c'est le cas historiquement, la remplacer par d'autres produits ou la supprimer. Les arguments de chacun de ces choix reposent sur le principe opératoire de la qualité.

Les avis sont partagés, les deux grands solvants sont l'eau et l'alcool comme les teintures mère. Puis on a rajouté un autre, mais je sais pas ce qu'il s'est passé dans la tête des deux médecins qui ont réinventé la gemmo, c'est des teintures mère de bourgeons qu'on fait en fait. On n'a pas d'études appuyées pour savoir (Extrait d'entretien 2023 : Mathieu).

La nécessité d'utiliser ce troisième solvant est contestée par certains qui considèrent qu'il ne serait pas obligatoire pour obtenir un produit de qualité. Lorsqu'il est remplacé par du miel, du sirop d'agave ou supprimé, c'est parce-que les cueilleurs ne sont pas convaincus par sa capacité à extraire des molécules spécifiques qui seraient déjà extraites par les autres solvants, n'ajoutant ainsi aucune force de soin supplémentaire au produit. De plus la glycérine étant un produit dérivé de procédés industriels, ces cueilleurs préfèrent ne pas utiliser et dépendre d'une matière allant à l'encontre de leurs valeurs et de leurs engagements en faveur des produits locaux et artisanaux. C'est le cas pour ce cueilleur qui se penche sur l'utilisation de mou de raisin concentré, utilisé dans la production de vins lorsque le sucre est en quantité insuffisante, parce-que *« la glycérine c'est un sous-produit de la saponification à chaud et c'est pas un truc dont j'ai envie de faire profiter »* (extrait d'entretien 2023 : Pascal).

Ainsi, les négociations internes peuvent aboutir par le choix d'utiliser dans leurs pratiques, un élément produit localement, hors du circuit industriel et des valeurs capitalistes qui lui sont rattachées, malgré l'incertitude clinique autour de son efficacité. C'est donc ici un exemple direct d'un lien entre valeurs et pratiques comme souhaite le démontrer Kluckhohn - explicité par Graeber - en définissant les valeurs comme des *« conceptions du souhaitable »* (Graeber : p.20) qui sont des *« idées qui avaient des effets directs sur le comportements réel des gens »* (ibid.). D'autres négociations aboutissent au contraire sur le choix d'utiliser la glycérine.

On a entendu au sujet du miel et sirop d'agave mais aucune étude probante prouve que ces autres solvants potentiels extraient de la même manière. La glycérine a vraiment une structure chimique spéciale. Le sirop d'agave c'est aussi une hérésie. Oui, la glycérine on n'arrive pas à l'avoir en locale, elle est importée, c'est vrai que c'est un résidu mais du coup y'a pas une destruction de plantes pour cette production (extrait d'entretien 2023 : Cédric).

La question du choix des solvants revient à s'écarter légèrement des cueillettes puisque cette opération concerne le traitement du bourgeon et touche à la réalisation du produit, ne s'appliquant par conséquent pas à tous les cueilleurs. Lorsque ce n'est pas lui qui détermine ces opérations, c'est le client qui le fait. Ainsi lorsque des grosses quantités sont commandées par des clients industriels, ceux-ci fournissent les contenants avec les solvants préalablement préparés selon leurs propres choix⁶⁷.

Le second solvant source de débat est l'eau. A la fois dans sa gestion lorsqu'elle est sous forme de pluie durant la récolte mais également lors de la phase de conservation des bourgeons.

J'évite de cueillir quand il pleut. On se rend compte que quand il fait chaud y'a une meilleure activation de la montée de sève et de l'énergie dans la plante. Encore une fois, c'est ce qu'on imagine. J'ai pas lu d'études ou quoi qui le montraient (extrait d'entretien 2023 : Marie)

L'eau pourrait « *s'insérer dans les écailles* » et dans « *la bourre, un genre de coton qui sert à protéger et qui se gorge d'eau* » (extrait d'entretien 2023 : Mathieu) et aurait des répercussions sur les calculs des solvants nécessaires puisque « *derrière tu ajustes ton taux de solvant par rapport à la plante, s'il a plu ton bourgeon est plus humide donc plus lourd donc il faut recalculer ton ratio bourgeon/solvant. Un bourgeon sec c'est 1 gramme et un bourgeon humide c'est 1,5 gramme* » (extrait d'entretien 2023 : Pascal). Encore une fois, ces méthodes sont sources de débat puisque à l'inverse, un autre cueilleur estime, lui, que le bourgeon est assez « *dense* » pour ne « *pas s'imprégner d'eau, elle reste à l'extérieur* » (extrait d'entretien 2023 : François).

De plus, si l'eau intervient dans les solvants nécessaires à la gemmothérapie, il est possible de retarder le contact des bourgeons avec les solvants lors du processus de création des macérats, en congelant préalablement les bourgeons.

⁶⁷ Un travail privé de comparaison des méthodes a regroupé les méthodes d'une liste de clients, démontrant qu'elles étaient également multiples. Je n'ai pas pu accéder à ce document pour des raisons de confidentialité et de diffusion impossible. Je me contenterais donc de l'évoquer.

Franchement quand tu vois des fois la façon de bosser des clients, tu te demandes si c'est pas un peu du vent tout ça. Pour te donner un exemple : y'en a entre le bidon et le congelé. Le bidon les gars ils vont te mettre en avant que ce qu'ils conditionnent dans le solvant directement sur le site de récolte et du coup les principes actifs, ils ont absolument pas le temps de s'altérer et que voilà y'a que ça de vrai. En face les gars qui font du congelé ils vont de dire que comme ça eux, ils contrôlent précieusement avec leurs appareils très sophistiqués le taux d'hydrométrie de chaque plante et qu'ils peuvent adapter en fonction des doses de solvants et que ceux qui font pas ça, bah c'est vraiment des rigolos (extrait d'entretien 2022 : Mathieu).

Un élément essentiel à la gemmothérapie réside dans l'énergie. Or cette dernière, qui est constitutive de la qualité du produit, n'est pas mesurable selon des méthodes cartésiennes. Si la mise en solvant dévoile déjà des avis négatifs au sujet de la qualité, la congélation elle, provoque beaucoup d'avis tranchés.

En hypothèse, mais là je veux bien qu'elle [l'énergie] y soit quand je cueille mais là : je le mets dans un espèce de truc hyper chimique, ça traîne je sais pas combien de temps, c'est plus vivant en fait c'est momifié ! (extrait d'entretien 2022 : Christophe.)

Si certains utilisent des camions frigorifiés, des glaciers ou des envois par chronofresh⁶⁸ pour répondre à la demande du client, d'autres sont catégoriques. Chez plusieurs cueilleurs, le congelé est impensable.

Le congelé j'en ferais jamais, c'est une pratique mais c'est pas la mienne. Le bourgeon congelé je capte pas : je pense que ça écrase des potentialités (extrait d'entretien 2023 : Nicolas).

Les potentialités sont ici entendues comme la capacité d'actions de soin que le bourgeon renferme, autrement dit son « *énergie* ».

La congélation c'est nul! Mon avis est que toutes les pratiques qui peuvent être fait par un grand labo permettent d'avoir une thérapeutique physique moins forte que celle d'un producteur-artisan qui fait pas ça pour le business pur et dur mais pour la partie énergétique (extrait d'entretien 2023 : Arnaud).

L'argument énergétique est également lié à une explication plus cartésienne pour qui la méthode de congélation est négative.

⁶⁸ Service de transport frigorifié

On sait que la plante elle a encore un peu de vie et d'énergie, après [la cueillette] le bénéfice est moindre, c'est decrescendo. Si tu congèles, tu changes la structure de l'eau, tu casses et tu nuis à la qualité. La cueillette se fait dans le vivant (extrait d'entretien 2023 : Clément).

On fait jamais du congelé ou du broyé, on a entendu parler de labo qui font des réserves de bourgeons congelés, soit des stocks, mais c'est assez négatif car les bourgeons ils sont congelés donc les cellules sont éclatées par la réaction de l'eau au froid et du coup y'a plus de tissus cellulaires vivants. Donc la qualité est moindre. Le fait de les couper pour une meilleure conservation aussi (extrait d'entretien 2023 : Cédric).

Le congelé semble donc avoir moins de valeur car il est synonyme de mauvaise qualité. Cette perte de valeur serait à la fois due aux molécules d'eau qui explosent avec le froid et changent alors de structure, mais également parce que cette pratique enlèverait sa vitalité et son énergie au bourgeon.

Ainsi, nous pouvons nous demander si la valeur des bourgeons en gemmothérapie est systématiquement dépendante des processus et des actions effectuées lors de la production. Ou autrement dit, si la valeur est créée par l'action, tel que le propose N.Munn.

La valeur émerge dans l'action : elle est le processus par lequel la « puissance » invisible d'une personne – sa capacité d'agir – est transformée en formes concrètes et perceptibles (Graeber : 2022 [2001], p.84).

Elle propose ainsi une alternative entre la valeur au sens économiste et la valeur structurale lors de son ethnographie dans les îles Trobriand, où se déroule la célèbre Kula. Nous pouvons nous demander si la valeur du bourgeon est fixe dès le départ ou si elle subit des fluctuations et dans ce cas, lesquelles et à quels moments. Un de ces instant clé est situé autour du bon stade de maturité du bourgeon, celui où sa valeur est déterminée comme idéale.

2 – Le stade de maturité idéal

Le second élément, pour poursuivre notre cheminement, abordant les valeurs en questionnant la notion de qualité, est le stade de maturité idéal. La cueillette de bourgeon ou de la jeune pousse doit s'effectuer à un moment précis, ni trop tôt, ni trop tard. Cette courte

temporalité, caractéristique des cueillettes de bourgeons, est un critère essentiel qui participe à définir leur qualité. Elle est définie en fonction de l'état de développement du bourgeon ainsi que de critères météorologiques et énergétiques. Le bon stade est un élément difficile à saisir car très mouvant dans le monde des cueillettes : en effet en fonction de l'individu végétal, de l'individu humain, du client et de son cahier des charges, il prendra des définitions différentes. Il sera également différent si l'on parle de bourgeons ou de jeunes pousses. Tout d'abord on peut noter que le bourgeon est très sensible aux conditions « temporelles » tel que la météo et la durée⁶⁹. Cela implique que c'est lui qui donne le tempo et que les cueilleurs suivent son mouvement.

Je pensais que j'étais en retard après tu peux pas dire « c'est dans deux jours ou c'est dans cinq jours », il suffit qu'il fasse une nuit un peu froide : ça va être une semaine. Et il suffit que y'ait des journées super belles et avec la pluie : c'est dans trois jours. C'est pour ça que t'es tout le temps sur le qui-vive, tu tournes. Les bourgeons, le bon stade ça ne va jamais. Ça va très vite (extrait d'entretien 2022 : Emma).

Il est nécessaire qu'il soit sorti de sa « *dormance* » de l'hiver mais qu'il ne soit pas encore au stade des feuilles ou de jeune pousse. Le degré de tolérance est différent en fonction de son état, des possibilités de faire et de ne pas faire du cueilleur et de l'attente du client. Des négociations peuvent avoir lieu entre ces trois actants. Le bourgeon ne sera pas au même développement sur tous les individus et en fonction de la branche sur laquelle il est positionné, tandis que le cueilleur peut jouer sur l'altitude par exemple pour étaler ses cueillettes et espérer être au bon moment à chaque fois. Concernant le client, il peut adapter sa demande en fonction de l'urgence qu'il a à recevoir la plante et de ce qu'il souhaite en faire. Si l'on prend l'exemple du figuier, selon certains cueilleurs, le bourgeon doit d'être développé entre « *le papillon* » et « *la prière* ».

⁶⁹ Temps entre la récolte et le mise en solvant, durée du transport, durée du laps de temps du stade idéal etc.



Bon stade général : avec ou sans petite feuille.



Stade trop tardif : feuilles « éclatées ».

Mais cela est relatif au souhait des laboratoires car « *y'en a, ils demandent que du bourgeon fermé et d'autres qui acceptent une feuille, voir plus* » (extrait d'entretien 2022 : Philippe). La couleur du bourgeon et sa forme constituent l'un des critères par lesquelles les cueilleurs expriment le stade de maturité idéal, autrement dit sa « *qualité* ». On entend ici par qualité la prise en compte du stade de croissance commandé : il existe parfois - mais ce n'est pas toujours le cas - des cahiers des charges dans lesquelles les stades de développement sont fractionnés. Le premier stade correspond à un bourgeon bien fermé où ce sont les écailles qui sont principalement visible, avec par conséquence la couleur marron qui domine, puis le deuxième stade où les premières feuilles commencent à être visibles, faisant ainsi apparaître la couleur verte, pour finir avec le troisième stade, déterminé par la présence d'une première feuille, encore repliée et non étalée. Pour un cueilleur expérimenté, regarder une poignée de bourgeons dans son seau permet de se rendre compte de la qualité cueillie grâce à l'aspect général et à la couleur du lot.

Pour certains clients ça va être quelque chose de complètement fermé où du coup à la fin dans le panier c'est autant le rose-beige des écailles que le vert de la pointe de bourgeon. Donc ça, on est sur la « meilleur qualité » - même si je sais pas comment on peut juger de bon ou meilleurs - mais voilà. Et après la qualité la plus basse, dans le jargon pro on appelle ça « la salade », on est sur de la feuille la plus ouverte. Elle est encore cette forme un peu refermée là en forme de V, mais là on

est clairement sur une grosse dominance verte (extrait d'entretien 2022 : Mathieu).



Bourgeon de bouleau sur une cueillette x :

- A gauche : stade de maturité idéal
- A droite : trop débourré.

Autrement dit, selon les cueilleurs, le stade idéal est celui où les écailles du bourgeon ne sont pas trop décollées et que les feuilles n'aient pas commencé leur photosynthèse.

Les stades de cueillettes, on fait pas tous au même stade. Moi le stade que j'aime bien c'est avant que la plante soit passée sur la photosynthèse donc avant que la feuille soit déployée (extrait d'entretien 2023 : Paul).

Aussi, certains bourgeons se ramassent lorsqu'ils sont botaniquement considérés comme tel – soit comme une « *petite structure qui apparaît comme une excroissance à l'extrémité des tiges ou à l'aisselle des feuilles*⁷⁰ » (AFC : 2022) – tandis que d'autres se récoltent un peu plus avancés en termes de temporalité, sous forme de « *jeune-pousse* » définie comme « *une nouvelle tige dans sa première phase de croissance après le débouillage du bourgeon* » (AFC : 2022). Elle se situe donc entre le bourgeon et les feuilles, mais plusieurs stades existent entre ces deux pôles. Par exemple, l'un des cueilleurs que je suis allée voir m'a confié qu'il avait négocié avec son client pour cueillir non pas du

bourgeon de bouleau fermé [car] on arrive pas, parce-que déjà premièrement il se décroche pas, donc techniquement c'est galère à faire, et puis ensuite ça pèse rien quoi (extrait d'entretien 2022 : Christophe).

Et si cela ne pèse rien, en fonction du prix, la question de la rentabilité se pose,

⁷⁰ Voir l'annexe 1 pour la définition complète du bourgeon par l'AFC.

si je tombe au-dessous de 300g de l'heure à la cueillette et ben (...) financièrement ça a pas de sens quoi, je peux pas, c'est pas rentable (extrait d'entretien 2022 : Christophe).

Ce cueilleur récolte donc un stade plus « *débourré* », soit plus avancé, que Arthur, qui choisit lui, de le sélectionner lorsqu'il prend « *sa petite forme bombée de cacahuète* » (extrait d'entretien 2022 : Arthur). Le degré de tolérance dépend, encore une fois, de chaque végétal, cueilleur et client. Si l'on garde l'exemple du bourgeon de bouleau, il est possible de cueillir

du très très fermé [mais se sera fastidieux] et t'as un p'tit créneau mais pas très.. Pas très très large non plus quoi, dès que les feuilles commencent à se séparer les unes des autres, que ça commence à faire deux petites pointes c'est limite (extrait d'entretien 2022 : Arthur).

Ce critère de la forme des deux pointes, aussi appelée « entonnoir » sera pour d'autres trop fermé, acceptable ou trop avancé. Le « *bon* » stade de maturité varie donc en fonction de chaque espèce de végétal et de chaque commande : « *ouais c'est ça et en fait comme, c'est jamais pareil, c'est du vivant quoi* » (extrait d'entretien 2022 : Arthur), démontrant ainsi encore une fois la multiplicité des variables dans le monde de la cueillette et la difficulté de déterminer un seul bon stade immuable. Ainsi, plusieurs stades peuvent être présents au même moment sur la plante. Le toucher joue un rôle important dans la capacité des cueilleurs à déterminer le stade idéal du bourgeon : « *rien qu'au toucher tu le vois* » (extrait d'entretien 2023 : Isabel). Le meilleur stade étant considéré comme celui où les principes actifs recherchés dans les méristèmes sont en plus grosse quantité et puissance.

C'est le moment où y'a le plus de cellules souches. S'il y a des feuilles, c'est qu'elles commencent à se différencier, par définition. La feuille est jeune, donc elle a encore des cellules mais pas autant qu'avant (extrait d'entretien 2023 : Cédric).

La cueillette des jeunes pousses participe à complexifier davantage la question des stades de maturité. Si les méristèmes et les principes actifs sont présents dans les jeunes feuilles, pour quelle raison la taille d'un bourgeon influerait sur sa qualité ? Ce qui est certain, c'est que la jeune pousse est cueillie lorsqu'il est impossible de ramasser le minuscule bourgeon. Un cueilleur pendant ses premières années a tendance à cueillir les bourgeons très fermés pour s'assurer de proposer une bonne qualité.

En stage ou même la première année quand tu ramènes tes bourgeons, ça fait marrer les gens de la coop « ah bah oué hein c'est bien, c'est beau » et puis après tu vois les bourgeons des autres et tu te dis « mais c'est de la feuille ça, c'est plus du bourgeon ! ». Mais tu comprends vite que si tu veux en vivre, tu t'amuses pas à ramasser des bourgeons quand ils sont pas du tout ouverts (extrait d'entretien 2022 : Arthur).

Distinguer les bourgeons et les jeunes pousses est une étape nécessaire mais il existe au sein de ces catégories de nombreuses alternatives, et la dimension n'est pas un critère déterminant.

Ça dépend des arbres, ça dépend pas du stade. On peut voir qu'au fur et à mesure des arbres, on peut voir des jeunes pousses aux feuilles non déployées qui sont plus longues et plus grandes que celles qui sont déjà déployées (extrait d'entretien 2023 : Pierre).

Il est possible de distinguer plusieurs bourgeons⁷¹ mais tous sont utilisés pour la gemmothérapie, comme avec les bourgeons fleurs et les bourgeons feuilles par exemple. Des études⁷² sont demandées par les cueilleurs pour déterminer quel est - ou quels sont - le stade idéal de développement du bourgeon.

Selon les critères établis et les appréciations des cueilleurs, la qualité du bourgeon ou de la jeune pousse semble davantage dépendre du contexte dans lequel elle est cueillie que d'une science déterminée. C'est une façon d'appréhender la notion de valeur par les

objets de l'activité humaine plus qu[e pars les] actions elles-mêmes.
(...) La définition des objets passe par les distinctions significatives que

⁷¹ Une différence n'est établie et précisée dans les commandes que sur quelques essences d'arbres, de manière générale les deux sont cueillis indifféremment s'ils sont présents au même moment sur l'arbre. Mais une fois encore, on se demande si l'un serait thérapeutiquement plus intéressant que l'autre. Au goût et à la couleur, seuls témoins de la qualité disponible sans matériel spécifique, un test a été réalisé par des producteurs sur les bourgeons de prunellier sans permettre de remarquer de variations. Or, selon le précis de gemmothérapie « *l'effet thérapeutique des boutons (bourgeons floraux) diffère de celui des bourgeons foliaires d'une même plante* » (p.115). Il serait donc intéressant de clarifier ce point par des études.

⁷² Un laboratoire a fait des tests avec plusieurs méthodes dont une utilisait un pendule et le Syndicat des Simples mène en ce moment un travail à ce propos. Par ailleurs, avoir cette information permettrait de pouvoir décider face à l'arbre s'il est trop tard ou trop tôt et par conséquent de ne pas cueillir si le produit n'est thérapeutique peu efficace à la fin. De plus, la cueillette au moment idéal permettrait d'avoir un bourgeon de haute qualité et d'avoir potentiellement de meilleurs résultats et par conséquent moins de besoins en matière première. Comme le fait remarquer une cueilleuse, « *sur une fleur on comprend plus facilement pour sa reproduction, les questions botaniques sont assez simples, mais sur le bourgeon c'est pas si simple. C'est un gros paquet de vie que tu mets dans ton bocal* » (Extrait de carnet de terrain 2023 : Chantal).

l'on peut établir entre eux. Il est donc nécessaire, pour saisir la signification (la valeur) d'un objet, de savoir quelle est sa place dans un système plus vaste (Graeber : 2022 [2001], p.37).

Ainsi, pour saisir la valeur du bourgeon, il est notamment nécessaire de le distinguer de la jeune pousse. Cette approche structuraliste de la valeur n'apparaît que si l'objet en question est replacé dans le contexte. Ici la valeur du bourgeon en termes de stade de maturité dépend de multiples variables constituant ce dernier tels que l'expérience du cueilleur, ses possibilités - la ressource présente ou non sur ses stations - et ses contraintes. Pour certains cueilleurs il est envisageable de faire le choix de ramasser plus tôt afin d'être à temps pour la cueillette suivante, de négocier avec le client, et de considérer ses ressentis personnels en fonction des spécificités végétales liées à l'espèce. Sur les cinq essences observées, chacune exige une forte adaptabilité : une définition stable est difficilement atteignable. Il est nécessaire de chercher à identifier ces différentes qualités de bourgeons, puisque comme le rappelle D.Graeber en citant E.Pritchard (p.35), *« les valeurs s'incarnent dans des mots, à travers lesquels elles influencent les comportements »*.

3 – Labels et certifications

Après les solvants et le bon stade de maturité, le troisième élément essentiel à la qualité réside dans les enjeux liés aux certifications et labels, pour valider la valeur des végétaux cueillis en fonction de critères déterminés. Tout d'abord, un label⁷³ relève du secteur public. Le label Agriculture Biologique (AB)⁷⁴ *« est une certification contrôlée par l'Agence bio, sous la tutelle du ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire »* selon le Ministère de l'Economie des Finances et de la Souveraineté Industrielle et Numérique. Tous les cueilleurs ayant participé à cette recherche possèdent la mention agriculture biologique, à l'exception de deux d'entre eux⁷⁵. Elle est délivrée par différents organismes de certifications tel qu'écocert, certipaq et d'autres qui possèdent quelques différences, *« je suis AB avec bureau vérificateur et pas écocert : tu payes un peu plus mais je trouve ça mieux »* (extrait d'entretien 2022 : Emma). Ces organismes peuvent avoir des exigences plus élevées que le label AB mais leur nombre induit

⁷³ A l'origine, un label permet de certifier que le produit correspond au cahier des charges défini par une institution politique différente. Aujourd'hui il existe des labels privés qui s'auto certifient.

⁷⁴ Celui-ci sera régulièrement désigné sous le terme de "label bio".

⁷⁵ Une qui vend en alimentaire et l'autre qui est contre mais dont l'avis sera exposé sous peu : (Muriel).

que certains sont plus reconnus que d'autres par les clients, posant ainsi le problème de l'effet contradictoire de posséder plusieurs certifications au risque que le client s'y perde : « *j'aurais voulu que nature et progrès car il est plus exigeant mais plein de gens connaissent pas donc j'ai les deux, avec AB ecocert* » (extrait d'entretien 2022 : Héloïse).

Ainsi, être certifié AB est en premier lieu « *un argument de vente* » (extrait d'entretien 2023 : Muriel) qui apparaît essentiel, c'est une stratégie nécessaire quel que soit le profil du cueilleur, même pour ceux qui le refuse comme cette cueilleuse qui estime que c'est un non-sens, une absurdité en général et plus spécifiquement pour les cueillettes : comment est-il possible de réglementer des espaces sauvages ?

Il m'énervé le label bio, il est bidon, ça m'agace. Mais on va être obligé, ils me le demandent tous : ceux qui passent chez moi, ils me le demandent pas mais si on est ailleurs ils nous le demandent. On va être obligés mais je vais y aller à reculons. Surtout qu'en plus en cueillette ça n'a pas de sens de payer 500€ pour me dire que les bourgeons qu'on a ramassés tout à l'heure sont bio (extrait d'entretien 2023 : Muriel).

Dire qu'une plante est biologique revient à dire qu'elle n'a pas été cultivée avec des produits chimiques refusés par ce label. Or une plante sauvage n'étant pas cultivée, payer pour avoir cette mention peut paraître illogique comme il est souligné ci-dessus. Les critères pour une plante spontanée sont différents et seront plus focalisés sur la proximité de celle-ci avec une source polluante.

Ainsi, ce label est pour cette cueilleuse « *une arnaque totale* ». Premièrement du fait qu'il autorise dans sa réglementation pour les produits transformés à utiliser 5% d'ingrédients non biologiques et qu'il suffit alors que ces derniers soit « *une merde colossale* » pour avoir un produit « faussement » certifié biologique. Deuxièmement, car un label peut rester théorique comme elle le fait remarquer : « *tu crois que ça empêche le mec certifié bio d'aller cueillir à côté d'une autoroute toi ? C'est absurde* ». Si la majorité des cueilleurs possèdent le label AB, il est vrai qu'en fonction des possibilités de faire et de ne pas faire, les critères de qualité sont variables. Une des stratégie possible est d'avoir un accord avec un arboriculteur qui travaille en biologique :

Y'avait quand même pas mal d'avantages : déjà sur le fait qu'on vend un produit bio et là on est chez un producteur certifié bio. Donc on est sûr de faire du 100% bio alors que sur du sauvage, il faut tellement d'arbre pour notre commande... Nous on peut avoir des commandes à plusieurs centaines de kilos. Sur du sauvage, ça veut dire qu'il faut énormément d'arbres et pour trouver du 100% bio... (extrait d'entretien 2022 : Philippe).

Face à cette pression et la difficulté de trouver suffisamment de ressources, la possibilité de prélever sur des stations pouvant être considérées comme polluées⁷⁶ tout en conservant la mention biologique existe. Les champs gérés en monoculture avec l'utilisation de pesticides, le long de routes très passantes ou à côté d'une usine sont considérés comme des zones non recommandées, mais chaque cueilleur procède différemment.

Y'a toujours une différence entre la pratique et la réalité mais là je considère que cette route elle est pas très passante et puis généralement l'essentiel du site c'est plus retiré. Mais sinon j'évite quand même de cueillir à proximité des routes (extrait d'entretien 2022 : Arthur).

Le label biologique représente également une aide financière qui est rattaché au statut du cueilleur

Si tu declares une parcelle (c'est obligatoire par contre mais une parcelle que tu ne cultive pas : parce-que tu es cueilleur et pas cultivateur, mais ça tout le monde s'en fout) ça te permet d'avoir aussi certaines aides. Tu vois par exemple je suis en bio, je paye mes cotisations bio. Du coup j'ai droit à une aide à la bio en tant qu'agricultrice. Si j'étais au bic⁷⁷ et que je voulais avoir le label bio, je le payerais et c'est tout (extrait d'entretien 2023 : Isabel).

Cette aide financière peut monter à 4.000€ versée « *sur ton compte perso et sans justification derrière. Le GAEC⁷⁸ est la seule forme où t'as ces aides par tête* » (extrait de carnet

⁷⁶ Ce qualificatif est variable en fonction des critères de détermination sélectionné.

⁷⁷ Bénéfice industriel et commercial.

⁷⁸ Groupement Agricole d'Exploitation en Commun, définie par le Ministère de l'Agriculture comme “une société civile agricole de personnes permettant à des agriculteurs associés la réalisation d'un travail en commun dans des conditions comparables à celles existant dans les exploitations de caractère familial”.

de terrain). Cependant ce label possède des limites et procède par une application stricte des règles sans analyser le contexte, ce qui entraîne parfois des situations illogiques⁷⁹.

Certains adhérents du Syndicat Simples décident « *par actions militante de refuser ce label (AB) au service de l'état, quitte à avoir une perte de clients et des aides financières* » (extrait de carnet de terrain). La mention SIMPLES est un engagement politique et éthique qui concerne cinq cueilleurs interrogés. Elle est validée par les pairs (à l'inverse de la mention AB) par un « Système Participatif de Garantie » qui est également pratiqué par Nature & Progrès ou dans d'autres pays. Selon le site⁸⁰ du Syndicat, cette mention « *est valable pour la production de l'année en cours* » et est délivrée par le Conseil d'administration. Un des critères de qualité nécessaire est la réalisation « *de ses cultures et ses cueillettes sur un lieu naturellement ou volontairement protégé* ». Ce regroupement distingue trois niveaux de pollution : le premier étant la pollution planétaire et général inévitable, la seconde est une pollution plus localisée impactant fortement les parcelles voisines soit les « *autoroute, voie ferrée active, zones industrielles, incinérateur, décharge, etc. pour laquelle la mention SIMPLES peut ne pas être obtenue après évaluation lors de la visite de contrôle* » tandis que la dernière relève d'une pollution directe pour cause de sources géographiquement très proches comme « *des routes, usine, culture conventionnelles* » qui nécessite la mise en place d'une protection particulière.

Les critères de qualités prennent formes sous des cahiers des charges qui influent directement sur les cueillettes. Travailler en coopérative permet d'avoir les différentes certifications du groupe sans nécessairement les avoir personnellement.

Je suis en bio écocert, et la cop' elle est labellisée commerce équitable sous deux labels : y'en a un c'est la cop' mais y'en a un autre, y'a des contrôles chez les producteurs. Moi j'ai été audité cette année. Et on a aussi une marque gentiane durable. Donc là on doit remplir des papiers, on paye pas notre cotisation individuelle mais on doit remplir des papiers pour que ce soit traçable (extrait d'entretien 2022 : Arthur).

⁷⁹ Parmi les histoires que l'on m'a racontées, en voici une qui illustre l'absurdité de l'imposition de ces normes. Des cueilleurs en vente directe et fabriquant leur gemmothérapie se procurent leur alcool bio à un distillateur. Celui-ci décide d'arrêter son métier et cesse d'être sujet à la mention AB lors de sa dernière production. Or, les cueilleurs ne peuvent donc plus justifier l'origine de leur alcool, ce qui entraîne une suppression de la mention AB pour toute la série de gemmothérapie produite avec cet alcool, et ce malgré le fait qu'il soit identique puisque rien n'a changé chez le distillateur. Les cueilleurs n'étaient donc plus autorisés à utiliser la mention AB malgré une demande de recours qui n'a pas aboutie. Cependant, ils étaient en parallèle en train d'acquérir la mention SIMPLES et ont demandé à l'utiliser plus tôt que prévu afin de pouvoir malgré tout valoriser leur production.

⁸⁰ <https://www.syndicat-simples.org/>

La présence d'intermédiaires par le biais de coopératives peut potentiellement flouter légèrement les critères de qualités.

Nous on a un cahier des charges en bio déjà, donc c'est ça qu'on suit. Et après le cahier des charges client sur le bourgeon de hêtre au niveau de la qualité organoleptique on sait pas grand chose. Le tout c'est que ça soit en bio (extrait d'entretien 2022 : Anthony).

Les questionnements autour de la question des certifications et des labels sont très questionnés par les cueilleurs, comme le démontre les temps pris pour ces thématiques lors des deux Assemblées Générales (AG) auxquelles j'ai participé. La « *diversité des plantes et des situations de cueillette rend complexe une réglementation* » (extrait de carnet de terrain : AG 2022) et l'AFC s'interroge sur la pertinence de créer sa propre mention afin de fixer ses propres critères de qualité, « *ça pourrait faire évoluer le bazar mais c'est un gros risque et une grosse machine* » (extrait de carnet de terrain : AG⁸¹ 2022).

Selon le Ministère de l'Economie des Finances et de la Souveraineté Industrielle et Numérique et plus précisément selon la Direction Général de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF⁸²), l'agriculture biologique se définit comme

un système de gestion agricole et de production alimentaire qui allie les meilleures pratiques environnementales, un haut degré de biodiversité, la préservation des ressources naturelles, l'application de normes élevées en matière de bien-être animal et une méthode de production recourant à des substances et des produits naturels (MEFSIN).

Cependant, il est précisé juste après que

les produits de la chasse et de la pêche d'espèces sauvages (sanglier, sardine, etc.) ne peuvent être issus d'un mode de production biologique car il n'est pas possible de contrôler l'alimentation et les conditions d'élevage de ces animaux, condition nécessaire pour pouvoir les certifier (MEFSIN).

⁸¹ A.Mercan, à la fois médecin généraliste, phytothérapeute et docteur en anthropologie bio-culturelle est en train de travailler la notion de « *cueillette écoresponsable* » avec des cueilleurs volontaires pour « *un usage raisonné de l'utilisation de plantes sauvages* » (extrait de carnet de terrain).

⁸² Cet organisme contrôle les producteurs-cueilleurs, notamment à propos de l'utilisation réglementaires des 148 plantes libérées, c'est-à-dire en ventes libres.

Ainsi, il semble paradoxal de souligner que les produits d'origine animale ne peuvent être certifiés AB tandis que ceux d'origine végétales, non mentionnés par le Ministère et par conséquent non reconnu, le sont comme nous l'avons vu. Encore une fois, les cueillettes professionnelles de plantes à l'état sauvage relèvent d'un traitement particulier appuyant leur caractère marginal. Les certifications et labels sont donc multiples, ayant chacun des exigences différentes parfois paradoxales. Pourtant, il apparaît qu'ils sont un avantage marketing pour la vente. Il semble laborieux de reconnaître une qualité précise lorsqu'il s'agit de plantes sauvages mais ces mentions permettent à minima un refus de qualités négatives.

4 – Une question de taille

Pour conclure notre proposition d'analyse des critères influant sur la qualité, nous développerons ici la question de la taille. A la fois comme pratique et stratégie de cueillette par l'action de couper une branche, mais également en tant que la cueillette de bourgeon elle-même. Je séparerais donc ici la taille en deux éléments pour faciliter le développement suivant : d'un côté la taille directe qui modifie la structure de l'arbre en supprimant une branche et de l'autre la taille que l'on nommera indirecte, qui est l'action de retirer un bourgeon, amputant alors le rameau de l'année ou la branche en devenir.

En premier lieu, « *n'y a pas une vérité pour tous les bourgeons, pour toutes les essences* »⁸³ (extrait d'entretien 2023 : Arnaud). Pour preuve, le même cueilleur peut dire « *je taille les branches systématiquement* » (extrait d'entretien 2023 : François) et dans la même journée alors que je lui parle d'un pin, « *non ça je taille pas, parce-qu'en plus ça repousse pas vraiment. Enfin si ça va repousser, ça va rejeter mais pas bien, il arrive pas à repousser suffisamment* » (ibid.). Aussi, la taille s'ajoute aux multiples inconnus vu précédemment qui opacifient la cueillette de bourgeons.

Couper une branche sur laquelle le prélèvement a été réalisé prend sens dans plusieurs contextes que nous présenterons, sans exhaustivité. Procéder à une taille directe est un travail

⁸³ J'aurais pu préciser pour chaque interlocuteur et citations de quelle plante il s'agissait mais je laisse le soin au lecteur de garder cette information en tête et de se rapporter au tableau de présentation si besoin. Il est inutile de rappeler que si une distinction doit être faite, elle sera précisée.

additionnel, nécessitant du temps. Pour pas que ce soit « *du travail pour rien* » (extrait d'entretien 2023 : Pierre), les cueilleurs comptent sur la promesse de pouvoir revenir profiter des avantages l'année suivante. Cette pratique n'est pas automatique, des cueilleurs considèrent que laisser la branche prélevée est néfaste pour l'arbre, « *ne pas tailler c'est amputer l'arbre* » (extrait de carnet de terrain). Certaines espèces supportent plus ou moins bien cette cueillette mais lorsqu'il est observé que la branche sèche, « *soit elle végète soit elle meurt* » (extrait d'entretien 2023 : François), les cueilleurs adeptes de la taille directe effectuent la coupe. La cueillette par fagots est également réalisée pour « *émonder tranquillement à la maison le soir ou le matin* » (extrait d'entretien 2023 : Emile), pour éviter la pluie ou qu'une division des tâches est préférable⁸⁴.

Cette question est considérée tour à tour comme une bonne ou une mauvaise pratique, dépendamment des cueilleurs et des négociations : « *c'est quand même plus confortable de tailler, même si c'est dans l'idéal, c'est cool de récolter sur l'arbre vivant* » (extrait d'entretien 2023 : Anthony). Couper un arbre serait dévalorisant « *jamais on ne coupe une branche pour l'emporter, c'est une question du respect de l'arbre* » (extrait d'entretien : Héloïse).

Ainsi, il est possible de tailler en étant d'accord avec cette pratique dans les discours donnés tout autant que l'inverse est observable. D'autres refusent catégoriquement de tailler considérant la taille comme négative, tandis que d'autres la pense au contraire positive. En effet, la taille serait une pratique bénéfique pour l'arbre et une forme de soin.

L'année dernière les aubépines elles ont soufferts : on les a taillés, on les a soignées, on y a passé des jours. T'en vois beaucoup qui se baladent dans la nature pour soigner des arbres toi ? (extrait d'entretien 2023 : Muriel).

D'un point de vue général, les bourgeons vont être plus jolis et avantageux sur des rejets que sur du vieux bois. Les zones sauvages taillées sont donc prisées, comme par exemple les friches, brouillant un peu plus la notion de sauvage.

⁸⁴ Cela peut être notamment le cas pour les bourgeons de hêtre et de tilleul argenté mais également pour les jeunes pousses de cassis et de cèdre. La technique du fagot peut également être classée du côté des mauvaises pratiques, par exemple si elle est effectuée pour éviter la confrontation avec des cueilleurs ayant eux, l'autorisation de l'ONF sur un bois.

De base moi le but c'était pas de cueillir sur du bois taillé mais quand t'as un spot qui s'offre à toi avec des milliers de rejets d'aulne, faciles à cueillir avec des bourgeons beaucoup plus gros sur les rejets tu te poses pas longtemps la question (extrait d'entretien 2023 : Pascal).

Le facteur quantité rend la négation des rejets difficile puisque la forme de l'arbre rend la cueillette plus ou moins facile et propice à la rentabilité. Tailler les branches permet d'avoir des rameaux de bois jeunes aussi appelés rejets qui portent des bourgeons « *plus gros, plus jolis* » (extrait d'entretien 2023 : Clothilde).

Quasiment toutes les plantes c'est comme ça, c'est toujours pareil en fait. Quand ça été taillé c'est plus beau : c'est universel. On l'a mis dans les livrets. L'intérêt c'est la structure : c'est facile à cueillir, y'a pas de chatons parce-que trop jeune, il fructifie pas. Et plus facile car c'est des grands rameaux, lisses (extrait d'entretien 2023 : Isabel).

Ces avantages permettent de cueillir plus facilement puisque les bourgeons ne sont pas mélangés à d'autres parties végétales non désirées et que le geste est fluide, n'étant pas stoppé par des ramifications.

Certaines règles sont tout de même partagées comme celle classant la coupe de l'arbre entier ou du houppier⁸⁵ comme une mauvaise pratique destructrice. Parfois, le cueilleur peut profiter de coupes faites par d'autres humains (un voisin, une coupe dans une zone protégée pour garder ouvert une tourbière etc), « *les bourgeons sommitaux de tout en haut, ils sont beaucoup plus gros donc si un voisin en abat un, les arbres par terre c'est trop bien pour la cueillette de bourgeon ça c'est sur* » (extrait d'entretien 2023 : Clothilde). Une des stratégies possibles au sujet de la taille consiste à ramasser les bourgeons sur les branches sectionnées pour une taille classique « *y'en a qui vont tailler et prélever sur la taille* » (extrait d'entretien 2023 : Ophélie).

Cette pratique est courante pour le bourgeon de figuier ou lorsqu'il s'agit d'arbres domestiqués et qu'il est possible de s'accorder avec le propriétaire pour ramasser les bourgeons sur le bois coupé pour la production de fruits. Soit le propriétaire taille - par taille directe - et le

⁸⁵ Voir le développement dans « impacts » : la taille des bourgeons diminue sur le long terme si la branche n'est pas taillée et les bourgeons de rejets sont plus intéressants notamment en termes de poids. Aussi, « *plus on taille et plus y'en a* » (extrait de carnet de terrain : cueilleur). L'impact étant inconnu, nous pouvons nous demander s'il est plus conséquent ou moindre que le prélèvement animal ? « *Si on taille pas, on fait le chevreuil : tout sèche* » (extrait de carnet de terrain : cueilleur).

cueilleur n'a plus qu'à ramasser, soit il dicte ses instructions et c'est le cueilleur qui réalise une taille indirecte. Dans le cas observé, les arbres étant encore jeunes, la consigne était de « *prendre qu'un seul bourgeon par tête, celui que vous voulez* » (extrait de carnet de terrain : propriétaire).



Une tête correspond à une partie entourée



Trait orange : bourgeon cueillis
Trait bleu : bourgeon laissé

Une taille indirecte est définie par le geste même de cueillir le bourgeon. En le retirant, c'est la pousse de l'année qui est supprimée, « *prélever les jeunes pousses c'est toujours une manière de tailler l'arbre, de l'orienter sur sa croissance* » (extrait d'entretien 2023 : Pierre). Un bourgeon peut conduire à une pousse de plusieurs dizaines de centimètres, « *enlever le bourgeon peut stopper le rameau : la cueillette est une taille douce* » (extrait d'entretien 2023 : Clément). Cette manière de considérer la cueillette de bourgeons n'est pas isolée et a été nommée plusieurs fois par différents cueilleurs.

C'est ce que j'explique à mes élèves : les bourgeons ça permet aussi la taille. Si tu veux pas que l'arbre grandisse trop tu peux prendre le

terminal, ça dépend de ta gestion de l'espace. On a un mélèze qui est magnifique, super mignon, lui on va le « bonzifier » : on va récolter les extrémités parce-que justement il faut pas qu'il grandisse (extrait d'entretien 2023 : Muriel).

Cueillir les bourgeons modifie la croissance et la structure de l'arbre, les rendant plus « *buissonnants* », « *moins cueillables* » et par conséquent « *moins rentables* » (extrait de carnet de terrain). Les cueilleurs deviennent des « *professionnel du bonzaï* » (extrait d'entretien 2022 : Cédric). Cette action peut être désirée « *si l'objectif c'est de canaliser la pousse de l'arbre* » (extrait d'entretien 2023 : Ophélie) ou uniquement un facteur corrélé à la cueillette.

Donc en règle générale c'est moins facile à cueillir, un peu bonzaïfiés, un peu plus buissonnant quoi. Tiens, tu vois cette branche là, ça c'est une trace de cueillette. En fait, souvent ça arrive que les bouts de branches qu'on a cueillies elles sèchent. Au lieu qu'ils refassent un deuxième bourgeon, ce qui est plutôt normal, au bout d'un moment ça le saoule et il sèche la branche (extrait d'entretien 2023 : Cédric).

Ces branches sèches décrites ci-dessus sont le plus visibles sur la cueillette du hêtre⁸⁶ où les constats ne sont pas isolés « *j'ai remarqué qu'elles végétaient puis mourraient si elles n'ont plus de bourgeons* » (extrait d'entretien 2023 : François). C'est la seule essence d'arbre parmi mes enquêtes qui fait cas d'un impact facilement saisissable.

On peut se demander si un bourgeon de rejet est plus ou moins qualitatif pour la gemmothérapie, deux théories existent à ce propos. D'un côté, il est entendu que lorsqu'une plante est stressée, elle va donner son maximum pour survivre donc le produit sera meilleur. Et de l'autre côté, un arbre en bonne santé va avoir une énergie plus importante qu'un arbre coupé

⁸⁷. Des analyses seraient encore une fois nécessaires. De manière globale, il ressort que la

⁸⁶ De mes constats et en reliant les discours avec les profils des cueilleurs et les quantités prélevées, il semblerait que « *plumer* » une branche entière ferait automatiquement sécher la branche. La taille serait dans ce cas-là une meilleure option que de laisser une branche végéter et que l'arbre s'y épuise. Mais lorsque seulement quelques bourgeons sont cueillis - deux ou trois - la branche ne sécherait pas. Il faudrait donc ici faire des tests pour valider ou non ces constats et déterminer si cette réaction est systématique. L'idéal serait de prendre le même arbre afin de réaliser plusieurs prélèvements différents sur différentes branches. La structure de l'arbre jouerait également un rôle, ici le hêtre est très « *organisé* » (extrait de carnet de terrain) et à l'inverse du figuier par exemple, aurait moins de facilité à recréer un bourgeon de remplacement.

⁸⁷ « Faudrait faire des analyses en labo autour de l'énergie. Je suis dans le Syndicat Simples, dans une commission on fait différents tests notamment au niveau du solvants, des tests kinésiologie, des tests de cristallisation sensible et un autre au pendule. On est une petite dizaine de producteurs à cueillir et tester le cassis, l'églantier et le noyer en fonction du solvant. On va essayer de regarder lequel est le plus énergétique. » (Extrait d'entretien 2023 : Pascal).

cueillette est une taille, et donc, qu'elle a un impact sur la structure de l'arbre, « *il faut être vigilant sur la taille* » (extrait d'entretien 2023 : Isabel). La taille est généralement pratiquée en faveur des fruits. Peut-être existe-t-il une taille en faveur des bourgeons, qui serait alors plus en accord à la fois avec l'arbre et ses cycles ainsi qu'avec les besoins du cueilleur, mais je n'ai pas eu l'occasion de l'observer. La question de l'influence de la cueillette de bourgeons sur la fructification reste également sans réponse.

Ainsi, les valeurs sont modulables dépendamment du contexte. Qu'elles soient liées à l'utilisation de solvants particuliers, au choix du stade idéal de développement du bourgeon et de la jeune pousse ou à propos de la taille, elles induisent des façons de faire diverses qui permettent de démontrer la multiplicité des interactions entre les valeurs et les pratiques, prenant autant de formes que d'individus végétales et humains.

Après avoir analysé « *les forces productives dont une société dispose pour agir sur la nature qui l'entoure* », M.Godelier constate « *deux composantes intimement mêlées, une part matérielle (les outils, l'homme lui-même...) et une part idéelle (représentations de la nature, règles de fabrications et d'usages des outils etc.)* » (Godelier : 1984 [2010], p.197). Selon lui, les valeurs constituent « *l'idéal* » tandis que les pratiques relèvent du « *matériel* ». Cette distinction est notamment visible entre les demandes des laboratoires qui peuvent parfois être en rupture face aux possibilités du cueilleur.

Y'a les gens qui sont sur le terrain et y'a les autres, et y'a l'idée qu'on se fait de la plante et y'a le réel. Et ça c'est quand même, des fois y'a des trucs... Un truc que moi je trouve un peu... Enfin les propriétés sont là, moi je ramasse la plante à un stade qui est ok mais ils avaient une autre idée du visuel. Ou parfois y'en a qui tiquent un peu, ça m'est arrivé (extrait d'entretien 2023 : Isabel).

La part idéelle qui agit sur des « *puissances invisibles* » (Godelier : 1984 [2010], p.197) en vue « *d'accorder ou refuser à l'homme ce qu'il espère : une bonne récolte, une bonne chasse, etc.* » (*Ibid.*) est tout aussi nécessaire que la part matérielle.

Cette partie symbolique du procès de travail constitue une réalité sociale tout aussi réelle que les actions matérielles sur la nature, mais sa finalité, ses raisons d'être et son organisation interne constituent autant de réalités idéelles dont l'origine est la pensée qui interprète l'ordre

caché du monde et organise l'action sur les puissances qui le contrôlent
(*Ibid.*).

Ainsi, comme le relève D.Graeber en déroulant les approches existantes en sciences sociales au sujet de la valeur, toutes valident l'idée qu'elle est "*dans chacune de ses acceptations, (...) finalement la même (...). Les choses ont un sens parce qu'elles importent. Les choses importent parce qu'elles ont un sens* (Graeber : 2001 [2022], p.38).

C - De la ressource naturelle au devenir plante

1 - Une économie avec ou sans production ?

Après avoir interrogé les cueillettes professionnelles à travers la notion de qualité, il est nécessaire de s'arrêter sur les végétaux non cultivés. L'approche depuis la notion d'individu maximisateur qui provient de l'utilisation « *d'outils de microéconomie à l'étude des sociétés non occidentale* » (Graeber : 2001 [2022], p.24) s'avère être rapidement une impasse pour l'ethnographie des cueillettes. Si le champ lexical de la production apparaît régulièrement sous les termes de « produit », « rendements » ou « rentabilité », « *l'approche min/max* » (*Ibid.*) selon laquelle « *les gens veulent minimiser leur effort et maximiser leurs rendements* » (*Ibid.*) est - malgré le fait qu'elle puisse apparaître lorsque le geste est réduit à son minimum de mouvements pour cueillir un maximum de bourgeons – dépassée lorsque les valeurs interviennent. Comme nous l'avons précédemment démontré, un cueilleur peut choisir de changer de station si elle est considérée comme polluée, modifier le stade idéal auquel il récolte si les conditions le demandent, choisir un solvant différent ou encore déterminer son utilisation de la taille directe indépendamment de l'effort nécessaire pour se rapprocher des « bonnes pratiques de cueillettes ». L'omniprésence du champ lexical de la production permet de se questionner à propos de l'existence de celle-ci et de ses impacts.

La confrontation entre la rareté des biens et le besoin humain, rejoignent directement les préoccupations de la réflexion économique, que souligne d'ailleurs la place omniprésente de la rareté (ou de ses contraires) à travers la terminologie économique habituelle : approvisionnement, stock, saturation, excédant, surproduction, pénurie, crise, etc (Langlois : 1998).

Nous explorerons ici comment est déterminée la valeur des plantes et de la ressource, quelle qualité est associée aux produits d'origines sauvages tout en investiguant les liens entre eux et ceux cultivés.

La production est visible à travers la question des prix et des stocks et varie selon le profil du cueilleur. S'il est en vente directe, il peut établir des stratégies différentes, les flacons de gemmothérapie se conservant plusieurs années. Il peut donc par exemple cueillir lors d'un printemps l'aulne en quantité permettant de l'écouler sur plusieurs années, lui permettant d'alléger son rythme de cueillette aux printemps suivants. D'autres choisissent ne pas avoir de surplus, ayant alors des quantités qui peuvent « *sembler dérisoires par rapports aux labos* » (extrait d'entretien 2023 : Muriel).

Moi je vends toujours ma production de l'année. Je pourrais faire du stock mais je trouve que c'est un peu du pillage, on en a à foison. Si tu en ramasses plein, ok t'as du stock mais lui, il en a plus. C'est pas la peine, on les a à portée de mains (*Ibid.*).

Pour cette cueilleuse, faire du stock revient donc à faire de l'accumulation de ressources et de produits dans une logique d'exploitation illimitée. Cette dynamique est également présente chez les entreprises utilisatrices de plantes qui commandent à plusieurs cueilleurs – indépendants et/ou en coopératives – afin d'avoir « *une garantie d'avoir leur produits* » (extrait d'entretien 2023 : Marie). Les quantités prélevées chaque année sont fluctuantes, par exemple une structure n'ayant pas eu de commandes de bourgeons de hêtre pendant deux ans peut être sollicitée pour cueillir une tonne l'année suivante. Les quantités prélevées peuvent donc parfois se compter en centaines de kilos pour un seul interlocuteur présent sur le marché.

De plus, la valeur économique des bourgeons n'est pas stable, les prix fluctuent selon les cueilleurs, les clients et les années. Il peut varier en dizaines d'euros et être revalorisé si les cueilleurs créent une entente car ils l'estiment trop faible⁸⁸.

La valeur des bourgeons pourrait être entendue hors de la production – puisque celle-ci n'est pas contrôlée par l'humain – à la façon de G.Simmel qui postule que la valeur ne réside pas dans la production, comme l'héritage de K.Marx le prétend, mais bien dans l'échange et se

⁸⁸ Le prix au kilo du bourgeon de hêtre est ainsi passé de 20 à 40€ ces dernières années (extrait de carnet de terrain).

retrouve donc par conséquent, « *simplement l'effet du désir individuel. La valeur d'un objet indique à quelle point son acheteur veut l'obtenir* » (Graeber : 2001 [2022], p.63)

Les bourgeons entendus comme marchandise sont désignés sous le terme de « produit » qui renvoie ainsi à la notion de ressource et non de plante, alors transformée par les processus de cueillette. Ainsi, « le « produit » désigne une chose porteuse de plus-value et la production fait référence aux choses, en particulier aux « éléments naturels » (Kasic : 2022, p.78). D'un point de vue économique, le terme produit « *exprimant initialement le nombre, la valeur, (...) va aussi désigner la chose qui porte cette valeur* » (Cartelier & Piguet : 1999). Ce qui induit que « *beaucoup d'emplois de produit restent très flous, un peu comme si la valeur perdait de son abstraction pour se confondre avec l'objet réel qui a cette valeur* » (Ibid.). De fait, les termes « bourgeons » et « produits » sont régulièrement utilisés par les cueilleurs interrogés comme synonymes : « *si c'est une station propre alors c'est un produit de bonne qualité* » (extrait d'entretien 2022 : Emma) revient à lire « si c'est une station propre alors c'est un *bourgeon* de bonne qualité ». L'ensemble bourgeon est réduit à sa valeur marchande, s'inscrivant dans l'ontologie naturaliste que nous examinerons plus en aval.

Dans les pratiques et les idées s'installait alors le primat de l'économie comme expression la plus visible du type de rapports sociaux propre au naturalisme, ce primat prenant la forme d'une réduction des humains et des non-humains à une position dans une échelle, non plus de perfection, mais de valeurs marchandes (Descola & Pignocchi : 2022 : p.84).

Aussi, la notion de production est multiple. En coopérative, un cueilleur peut se désigner comme « producteur » pour se distinguer des entreprises clientes et ce, qu'il exerce une activité de culture ou non. Une production peut donc être composée de plantes non domestiquées. Les cueilleurs en vente directes se qualifient également de « producteurs », puisqu'ils façonnent des produits à base de plantes et les vendent en tant que production. Si distinguer la production uniquement en tant qu'acte de culture ne fait pas sens, l'approche en termes de temps ou de chiffre d'affaires n'est également pas assez précise.

Je fais plus de cueillettes. On va dire que les cueillettes c'est les deux tiers de mon temps et les trois quarts de mon chiffre d'affaires alors que les cultures c'est un tiers de mon temps. C'est hyper difficile à quantifier. C'est plus facile à quantifier le temps que je passe que les cueillettes que sur les cultures. Parce-que les cueillettes, bon y'a la prospections mais t'y vas, tu ramasses et c'est fini. Alors que les

cultures t'as les terrains à préparer, les plants à faire, la plantation, l'arrosage, la récolte. Tu vas régulièrement faire quinze minutes sans compter (extrait d'entretien 2023 : François).

La frontière entre plante de culture et plante spontanée est loin d'être claire. Cueillir dans des espaces sauvages signifierait qu'en ne faisant pas l'acte de planter et de s'occuper de la plante tout au long de ses différents stades d'évolution, le cueilleur ne produit pas la plante et la ressource, s'écartant alors d'un rapport utilitariste. La production serait alors située du côté des agriculteurs : « *on fait pas l'acte de semer donc on est pas des agriculteurs* » (extrait de carnet de terrain : AG 2023) qui sont dans une démarche différente des cueilleurs « *on leur a pas appris : faut produire, faut tout arracher. Nous on ramasse le coquelicot et après [l'agriculteur] met en production* » (extrait d'entretien 2023 : Muriel). Or le monde paysan peut également être « *un monde sans production ni économie* » (D.Kasic : 2022). Les combinaisons se révèlent encore une fois multiples et négociables.

Au Brésil, les Sateré - Mawé cueillent les baies de guarana sur la « *terre indigène Andira-Marau* » (Congretel : 2018, p.14) « *à la lisière du sauvage* » (*Ibid.*). Planter les graines pour avoir des plants « *c'est la technique des blancs* » (*Ibid.*) mais « *eux préfère se rendre dans ga'apy, la forêt dense et ancienne, domaine du spontané* » (*Ibid.*). Aux côtés des plants mères *w aranà ty* (*Ibid.*) se trouve *waranà memby* (*Ibid.*), des rejets à transporter près des lieux d'habitations humaines. Ce faisant, ils changent de statut par un processus « *d'apprivoisement* » (*Ibid.*)

En forêt ils sont *hentyri* « *ce qui a poussé par soi-même* ». Une fois transplantés, ils deviendront *mikoi* « *des plantes* » ou plutôt « *des plantés* » (Congretel : 2018, p.15).

Ce statut n'est pas fixe puisque lorsque les humains changeront de lieux d'habitat, ces rejets retrouveront leur statut de plantes spontanés. Ce mouvement, traversant la frontière pensée par l'Occident entre sauvage et domestique, est également remarquée en France à travers les cueillettes professionnelles. Ainsi, des arbres plantés avec des objectifs de productions ou esthétiques tels que le tilleul argenté très présent dans le Dauphiné, les lilas dans les jardins ou encore certains noyers se retrouvent abandonnés, passant d'un statut domestique à sauvage.

C'est ambigu, les lilas c'est une plante de culture mais y'a des terrains inondables et où ils ont enlevé toutes les maisons. Les lilas poussent tous seuls, ils sont revenus à l'état sauvage. Y'a pas d'intervention humaine

dessus, c'est une zone comment te dire, « naturelle » maintenant (extrait de carnet de terrain : Muriel).

C'est également le cas de cueilleurs qui transplantent ou sèment des graines⁸⁹ sauvages afin d'avoir des stations de cueillette non loin de leur domicile. Cette pratique est appelée « protoculture » se situant entre la culture et le spontané. Les pratiques de cueillette questionnent régulièrement cette séparation, notamment lorsque les cueilleurs se qualifient de « gestionnaires », qu'ils revendiquent leurs interventions dans les espaces sauvages comme permettant de garder les milieux ouverts - donc accessibles – ou encore à travers leurs interventions physiques sur la ressource. Le fait de tailler par exemple revient à s'immiscer dans le processus de vie des plantes, se rapprochant ainsi de l'acte de cultiver. Passer du statut de plante à celui de ressource implique une domestication. Une forte quantité de plantes sauvages peut être qualifiée de culture, introduisant en même temps que son intervention de cueillette la notion de production et un changement de statut « *c'est de la culture c'est pas de la forêt* » (carnet de terrain : Marie). La frontière se révèle à la fois poreuse et tangible.

J'aime bien faire des cultures, avant je faisais du maraîchage. C'est pas le même rapport avec la plante. La cueillette t'y vas, c'est un truc qui est déjà planté, tu ramasses et tu t'en va. T'as un peu l'impression de profiter, d'arriver en mode facile : c'est déjà prêt. C'est pas le même rapport, la culture tu travailles le sol, t'as tes plants à préparer, tu vois ta plante de A à Z. Tu l'as fait pousser quoi. Les deux moi j'aime bien, c'est pas toujours évident à conjuguer, quand faut partir en cueillette et qu'il faut arroser au mois d'avril. C'est deux métiers différents (extrait d'entretien 2023 : Anthony).

Cultiver des PPAM ou cueillir sont des activités difficiles à séparer et dépendent du chemin sélectionné pour les aborder. Comme nous l'avons vu, des quantités importantes sont prélevées en spontanée introduisant des enjeux complexes. Un de ces enjeux est la possibilité de réduction de la pression sur la ressource et les plantes sauvages alors même que cette origine est valorisée et jouit d'une réputation de meilleure qualité.

Est-ce-que le sauvage est mieux que le cultivé, on aime le croire. A part les plantes adaptogènes pour qui les aléas de l'environnement causent effectivement une production plus élevée de principes actifs, pour les autres on en sait rien. C'est aussi des effets de modes. Toutes les plantes peuvent être médicinales, on s'est juste focalisées sur certaines (extrait de carnet de terrain : Danielle).

⁸⁹ C'est le cas pour des herbacées comme le millepertuis ou l'aspérule odorante. Les ligneux pour les bourgeons sont eux achetés et plantés.

Les plantes dotées du plus de principes actifs seraient à priori celles qui ont la meilleure qualité.

Quand on se rencontre entre cueilleurs qui le sont depuis des années et producteurs de PPAM, on parle même pas le même langage (...). Qui va être le plus concentré, qui va avoir la meilleure qualité ? Les producteurs vont finir plus sur le côté alimentaire, aromatique. C'est l'option la plus logique parce-que où on a la plus de concentration c'est sur le sauvage, pas sur la production. Donc on a un métier qui n'a pas fini d'évoluer. Et la gemmo en est une toute petite partie! C'est chouette mais c'est complexe, tout est lié et t'en finit jamais (extrait d'entretien Muriel).

Ainsi, les cueillettes professionnelles ne sont pas exemptes des enjeux de productions. Mais l'idée de production, comme celle du sauvage, est une invention. Ce sont les physiocrates⁹⁰ qui ont imposé au XVIII^e siècle que l'agriculture était productive avec le tableau de F.Quesnay. « *Cette idée porte en elle un véritable basculement épistémologique et ontologique* » (Kasic : 2022, p.78). Or, à cette époque « *la terre travaille et donne, elle ne produit pas* » (p.73). Il serait alors pertinent de déterminer si les cueillettes suivent la même évolution. Ainsi « *il serait souhaitable de clarifier sur le plan méthodologique le type de relation unissant l'homme au milieu naturel et à l'environnement* » (Langlois : 1998, p.80) afin de déterminer plus précisément si les cueillettes agissent par rapport aux ressources dans une dynamique de don ou de dette.

2 – Une économie de liens : négocier avec le naturalisme

On peut noter que le terme « économie » a été usité dans plusieurs domaines avant d'être redéfini par les économistes (Deneault : 2019). Au lieu de mettre « *la question des contingences naturelles, la délibération politique qu'elle suscite et les questionnements spirituels qu'elle appelle* » (p.15) derrière le terme d'économie il y a été disposé « *la production, la marchandise, la consommation et le capital* » (p.15). Ce terme n'est donc pas seulement relié au commerce et à la finance, il existe par exemple une « *économie de la nature* » qui a été remplacée par le terme d'écologie. L'économie de la nature désignait ce que désigne aujourd'hui le terme d'écologie à savoir les interactions et les liens entre espèces et écosystèmes avec les « *différentes stratégies d'habitats, d'alimentation et de reproduction [qui] ne pouvait alors passer pour autre chose qu'une économie générale* » (p.16) faisant de

⁹⁰ Selon le dictionnaire Larousse, la physiocratie est une « *doctrine présentant une théorie générale de la société et reposant sur deux conceptions essentielles, l'une de caractère philosophique, celle de l'«ordre naturel», l'autre de caractère économique, celle du «produit net»* ».

l'économie de la nature une proposition de terme pour penser cette dernière et « *consiste en une pensée des relations au vivant* » (p.18).

Je pense que y'a cet accent sur le fait que c'est pas anodin et je prends quelque chose de vivant. J'ai l'impression que la base du prélèvement elle est un peu là. Après c'est mon ressenti, je me rends pas compte des autres pratiques mais je crois que ça va plus vite de faire de la cueillette où on n'est pas chez soi, on l'a pas observée sur des années, on est moins dans la réalité et là j'ai l'impression que les erreurs peuvent arriver plus vite. D'un coup j'arrive et je sais pas la plante ce qui lui arrive, si elle est belle ou pas, si elle est dense ou pas. C'est très idéaliste mais je préfère les cueilleurs qui sont à côté - même si peut-être on peut pas en vivre - pour être bien conscient de ce qui se passe chez nous, de ce qui est la plante et de son évolution (extrait d'entretien 2023 : Clothilde).

Les manières de relationner avec le végétal ressortent de ces enquêtes comme une tentative de mettre de côté le rapport naturaliste qui prône la chosification des plantes comme ressource domestiquée et utilitaire. Si « *l'exploitation artisanale maintient les relations, pour difficiles qu'elles puissent être* » (Descola & Pignocchi : 2022, p.89), les cueilleurs industriels relationnent également en dehors de ces schémas. C'est particulièrement flagrant pour deux d'entre eux, l'un tendant vers une ontologie animiste et l'autre vers l'anthroposophie.

Dans un premier temps, l'ontologie naturaliste (Descola & Ingold, : 2014) inclut les sociétés occidentales qui différencient l'être humain des autres vivants aussi bien par leur intériorité que leurs caractéristiques physiques et biologiques. Cette façon d'envisager le vivant vient d'une « *vision aristotélicienne et génésiaque de monde* »⁹¹ prônant une hiérarchie entre végétal, animal, humain et divin. Puisque la vision manichéenne reste heuristique malgré ses défauts, cette vision peut être opposée à l'ontologie animiste qui conçoit pour tous les vivants une intériorité commune. C'est dans ce contexte qu'un cueilleur me confie penser

qu'il y a un esprit dans chaque plante et qu'on peut rentrer en communication avec. D'être à côté, de passer du temps, tu comprends comment ils bougent, comment elles se comportent, comment elles sont, si c'est plutôt masculin, plutôt féminin, plutôt.. Voilà chaque plante t'affines un truc avec elle je trouve. Donc moi passer du temps avec les plantes j'adore ça (extrait d'entretien 2022 : Cédric).

⁹¹Présentation du colloque « nos sœurs les plantes » qui s'est tenu les 25 et 26 novembre 2021 à l'université de Buffon à Paris. Il a été organisé par le Centre des Politiques de la Terre en partenariat avec le Laboratoire Dynamiques sociales et Recompositions des espaces (LADYSS) et le Laboratoire Interdisciplinaire des Energies de demain (LIED).

Cependant, si c'est bien la pratique des cueillettes qui l'a amené à cette réflexion, s'extraire quotidiennement de son ontologie de naissance reste compliqué.

Mais même encore aujourd'hui hein, ça m'arrive encore de passer à côté d'un arbre et de pas considérer. Tu vois, je sais pas on se balade dans les bois et y'a un chevreuil qui passe tout de suite on est "whaa" alors qu'un arbre, ça m'arrive régulièrement de passer à côté (on a des arbres centenaires de partout sur notre ferme), de passer à côté et de zapper qu'il me perçoit et que je le perçois tu vois. C'est ce truc là qui évolue, qui a évolué et que j'essaie encore de faire évoluer parce-que c'est bon. Avoir conscience qu'un arbre est vivant et qu'il est là à côté de toi et que t'as une relation avec lui, que tu le veuilles ou non de toutes façons. Bah ouais c'est pas si évidemment à accepter totalement et à vivre (*Ibid.*).

Cette perception expliquée ici fait écho à la vision des anthroposophes qui est définie et développée selon R.Steiner comme une «*méthode expérimentale d'investigation de l'humain en général et des phénomènes de l'univers*» (Steiner : 1923). Un des points communs entre ces deux façons d'être au monde repose sur l'attention portée aux plantes qui sortent de la passivité.

En fait c'est fou de voir la vie que y'a dans ces bourgeons et justement au printemps quand c'est juste au moment d'éclater tu sens ce truc de l'arbre qui fait "pa pa pa pa pa" [bruit de bourgeon qui débouffe]. Pour moi ça a carrément du sens que à ce moment-là, dans l'arbre, dans le bourgeon, y'a la vie de l'arbre et y'a tout ce qui... Toute sa personnalité. Je l'ai piqué aux anthroposophes ce terme, enfin pas ce terme cette idée : de dire que la plante elle développe une personnalité, elle développe un caractère en tous cas (extrait d'entretien 2022 : Léon).

Les cueillettes professionnelles peuvent-être considérées comme une activité d'extraction de ressources naturelles puisqu'elles puisent des végétaux sauvages. Cependant, elle est également vécue comme un lien de collaboration.

Les plantes c'est la lenteur, l'immobilité donc elles ont d'autres stratégies que nous c'est tout, elles fonctionnent autrement. Et c'est l'énergie de groupe, l'individu n'a que peu d'importance. Je pense, en soi, qu'on est plutôt dans une relation de complicité que dans une relation de prédation (extrait d'entretien 2022 : Cédric).

Lorsqu'on questionne les liens entre humain et végétaux, la focale peut se situer sur les plantes en tant que plante-sujet et non plus seulement plante-objet (Laplante & Bruno-Pasina : 2020, p.18). Dans cette revue, il s'agit d'aborder le végétal «*vers une dissolution à la fois du « sujet » et de l'« objet », qu'il s'agisse de l'humain ou de la plante, afin de s'intéresser*

à leurs devenirs » (Ibid.)⁹². Tout comme la discipline anthropologique a laissé de côté l'idée de « travailler sur » pour adopter la volonté de « travailler avec », les travaux actuels tendent vers des « *collaborations avec le végétal, l'humain, l'animal et l'élémental* » (Ibid.).

On les prend pour un truc presque pas vivant et finalement elles ont une intention et une progression aussi qui est incroyable. Je cueille des plantes pour qu'elles soignent et y'a un accord. Plus tu es dans le respect, plus tu résonnes avec elles et plus elles vont soigner. Elles ont cet altruisme de soigner quoi qu'il arrive, elles sont hallucinantes pour ça. Et nous donner tous les ans, on a rien fait regarde, on a fait quelque chose pour ça? Absolument rien et ça fait dix ans qu'on vient et c'est toujours là (extrait d'entretien 2022 : Cédric).

Les interactions ne sont pas unilatérales, les bourgeons influent sur les cueilleurs autant qu'inversement. Une relation particulière se déroule, s'installant dans un cadre hors contrôles et en dehors de processus de chosification.

On les surveille comme des bébés en pleine croissance. Je pense que la manière dont tu les récoltes, la manière dont tu les considères ça change. Je pense que si t'es de mauvaise humeur ou si tu es pas bien, tu fais pas des bonnes cueillettes. Bien sûr que y'a une interaction, je pense qu'on a des interactions avec le monde qui nous entoure. Et le monde qui nous entoure à une interaction avec nous. Le bourgeon c'est aussi l'éloge de la lenteur parce-que tu attends qu'il arrive, tu le surveilles, tu lui rends visite. Je pense qu'intuitivement ils sentent que tu les surveilles, que tu les as attendus. Mais oui on a automatiquement une interaction, on est pas acteurs de grands choses. C'est une belle utopie de croire qu'on contrôle. La cueillette sauvage c'est tout sauf le contrôle (extrait d'entretien 2023 : Muriel).

Les être végétaux sont alors reconnus en tant que sujet et deviennent alors des « *agents relationnels* » (Laplante & Brunois-Pasina : 2020, p.28). Ce tournant épistémologique et ontologique s'est petit à petit opéré dans les cinquante dernières années avec les recherches de P. Descola et de B. Latour. Les plantes tendent à être aujourd'hui des sources de recherches scientifiques, non plus en tant qu'objets inertes mais bien en tant que sujets vivants, actifs.

Quand j'ai touché mon premier bourgeon y'a un an et demi, je suis tombé amoureux de ce que les arbres transmettaient. Ils transmettent beaucoup de messages, de sagesse, de savoirs depuis très longtemps, beaucoup de calme et de sérénité. D'une manière plus profonde par rapport à d'autres plantes, elles se renouvellent plus vite et n'ont pas les mêmes choses à transmettre. Alors qu'un grand séquoia, ça fait quarante

⁹² En opérant un glissement du côté des affects, des liens et des attachements comme le propose Tim Ingold.

ans qu'il est là, il a une énergie particulière. Plus c'est petit et plus c'est difficile d'avoir une connaissance spécifique individuelle, mais ça reste possible (extrait d'entretien 2023 : Arnaud).

Les corrélations entre l'état émotionnel ou la disposition relationnelle du cueilleur envers la plante est décrite par plusieurs interlocuteurs. L'approche du cueilleur impacte la qualité énergétique et donc la qualité finale du produit.

On y fait attention car on reste persuadé que l'état d'esprit du cueilleur à un impact sur l'énergie du bourgeon car on parle de la mémoire de l'eau qui est la base de l'homéopathie. Et si l'eau a une mémoire, elle en garde le souvenir donc on fait attention à ne pas donner une énergie négative. Si on est perturbé émotionnellement, on va éviter de cueillir. On a le sentiment à travers le bourgeon de prendre quelque chose de précieux, c'est pas comme les petits cailloux ou du bois mort, même si on donne pas une conscience comme aux animaux, ça a une vie, une énergie (extrait d'entretien 2023 : Cédric).

La plante n'est ici plus considérée comme une ressource inerte mais comme une plante-sujet. Ainsi,

Il ne s'agirait donc plus d'analyser comment les sociétés organisent et pensent les plantes comme « objets naturels » déshumanisés, mais comment elles organisent et pensent des êtres dont la définition de la catégorisation est relationnelle (Laplante & Brunois-Pasina : 2020 : 27).

En sciences sociales, les travaux avec les non-humain portent le plus souvent sur les animaux, il semble donc nécessaire d'y intégrer l'onthos végétal. Changer de perspective et reconsidérer les plantes est « *crucial pour réinventer une anthropologie soucieuse d'intégrer réellement l'ensemble des existants à la scène ethnographique* » (Laplante & Brunois-Pasina : 2020, p.31).

D'autre part, le renversement du sens de l'appropriation - du milieu vers les humains, non l'inverse – représente une prodigieuse révolution mentale pour des citoyen naturalistes dont on peut penser qu'elle pourrait préparer à des bouleversements plus grands encore dans les pratiques et les habitudes de pensée. C'est d'abord dans la tête que l'on change le monde, car les institutions ont des idées qui s'incarnent dans et par les pratiques (Descola & Pignocchi : 2022, p.91).

CONCLUSION

Cette enquête ethnographique a permis de mettre en lumière un nombre conséquent de questions concernant les cueillettes professionnelles de bourgeons et de jeunes pousses spontanés. Les impacts et les critères de qualité des bonnes pratiques de cueillette et d'un bon produit sont loin d'être immuables, et s'avèrent épineux à saisir. Les négociations constantes entre les différents acteurs formées dans des zones de frictions, éclairent les interactions entre les valeurs et les pratiques. Cette lecture à partir des végétaux, inscrite dans une anthropologie dynamique des relations, nous a permis de révéler des éléments clés. Ceux-ci permettent d'appréhender les sources des valeurs existantes, nous menant alors vers des pratiques ciblées et inversement.

Le métier de cueilleur est protéiforme, chacun a ses pratiques et ses valeurs. Elles se rejoignent, se complètent et s'opposent à la fois. La cueillette professionnelle transforme le végétal et l'humain : le spontané est valorisé et dépasse son statut de mauvaise herbe tandis que l'humain change sa perception et façonne ses sens pour tendre vers les individus végétaux. Cette particularité est également visible dans les approches des espaces du cueilleur. En effet, les questions de propriétés privées, de droit à la circulation et au prélèvement sont remises en tensions, faisant parfois du cueilleur une figure hors normes.

Ces recherches, dignes d'un pistage végétal, peuvent être considérées comme ludiques, notamment par des caractéristiques de jeu : créer ses propres outils, sélectionner ses propres stations et (re)manier les contraintes. Si des règles sont fixes, d'autres sont conditionnées par les exigences propres au cueilleur. Cette fluctuation permet de déceler les valeurs présentes ayant une capacité d'agir sur les savoir-faire et les techniques. De plus, les territoires étant partagés selon des logiques internes, une concurrence est de mise.

La méconnaissance des impacts induits par les prélèvements de bourgeon, que ce soit à l'échelle de l'individu-plante ou de la ressource crée la richesse de ce métier et de cette recherche. Chaque cueilleur essaie de tendre vers les bonnes pratiques en fonction de ses valeurs et de ses contraintes. Il ressort une nécessité d'approfondissement de la notion d'impact, l'intensité variant selon le statut de la plante, des conditions climatiques et météorologiques ainsi que des autres acteurs. Par conséquent, l'identification des modifications du végétal propres aux cueilleurs est complexe. Il serait nécessaire de déterminer à quel point un arbre est

affecté par la suppression d'une branche en devenir. Cependant, la difficulté du choix des outils de mesures se pose, les démarches cartésiennes peinant à mesurer le domaine du sensible⁹³.

J'ai fait le choix dans ce mémoire de développer les valeurs à partir de la notion de qualité. Celle-ci permettant de saisir pertinemment les caractéristiques définissant « une bonne cueillette ». Le déroulement de ce sentier conduit à isoler les thèmes précédemment utilisés des solvants, des stades de développements idéaux, des certifications ainsi que la pratique de la taille. Cette approche est le résultat d'une méthodologie inductive. Mon double statut en tant que stagiaire et chercheuse a joué un rôle considérable dans le résultat de cette recherche. Cette double méthodologie appliquée s'est révélée utile pour cibler les thèmes à aborder et ceux à écarter. En tous points, l'inscription de cette recherche a été nourrie par son enracinement dans la mission de stage et réciproquement.

Nous avons également vu que les quantités de bourgeons récoltés résultent en partie d'effets de modes et de logiques commerciales des laboratoires, souvent inconnues des cueilleurs. Pour eux, cette cueillette réunit un choix économique et un choix énergétique. La nature est parfois entendue comme un entrepôt de ressources qu'il s'agit de gérer et de protéger. L'utilisation du concept de rareté pour identifier la valeur du végétal est pertinent mais se retrouve limité par sa négation des dynamiques sociales et relationnelles dans lesquelles il prend cependant place. Cette vision naturaliste de la nature est remise en cause par les rapports qu'entretiennent parfois ces humains avec ces bourgeons, tendant vers le sujet-plante. Cependant, si le sauvage et le spontané se voient revalorisés, la question de la qualité et du « *grand partage* » demeure.

Ainsi, la conception selon laquelle un bourgeon équivaut à un autre n'est peut-être pas suffisante. Elle relève d'une vision naturaliste et productiviste (Descola & Pignocchi : 2022) sans prendre en compte l'incommensurabilité de la valeur du bourgeon.

D'autres pistes de recherches mériteraient d'être approfondies. Le sujet de l'aménagement du sauvage afin de correspondre aux attentes des cueillettes professionnelles me paraît congruente. Il serait également judicieux de mener une rapide enquête hors de la métropole. J'ai essayé d'identifier et de dérouler tout au long de cette recherche un échantillon représentatif des variables s'appliquant aux cueillettes. J'ai pour cela identifié des « conceptions

⁹³ Et à reconnaître aux végétaux une sensibilité, même si une certaine acceptation commence à être visible ces dernières années.

du souhaitable » (Graeber, D. (2001 [2022])). Certaines ont cependant dues être mises de côté pour conserver une logique synthétique.

J'ai choisi l'anthropologie de la nature afin d'interroger les sphères de relations au vivant et de production du vivant (Descola & Pignocchi : 2022). Ainsi, continuer d'interroger les « *cueillettes de grandes surfaces* » et les « *cueillettes poétiques* »⁹⁴ (extrait de carnet de terrain) et les autres modèles, permet de concevoir un monde au côté des plantes aux contours variés sous un ciel où la « *lune est la même pour tous* » (extrait de carnet de terrain).

(...) Un monde où se tissent des liens qui donnent naissance à des familles multispécifiques. Les plantes ne sont pas (que) des êtres mangeables, mais des maîtres d'apprentissage, des êtres d'amour, des êtres de travail, des êtres de jeux, des êtres qui parlent à leur manière (Kasic, D. : 2022).

Nous avons pu démêler les liens réguliers entre les pratiques exercées, celles conseillées ou écartées au prisme des valeurs identifiées. Elles relèvent à la fois du sensible, du professionnel, d'engagement et d'une considération spécifique pour la vie végétale. Les bourgeons et les jeunes pousses, ondoyant entre les caractéristiques sauvages et domestiquées dans les mains des cueilleurs, sont porteurs d'une forte vitalité anthropologique.

⁹⁴ Ces deux pôles sont caricaturaux et subjectifs. J'ai exposé un nombre important de nuances dans cet écrit, qui j'espère, permettent maintenant de saisir les frontières de ces termes.

BIBLIOGRAPHIE

- AFC. (2022). *Guide de bonnes pratiques de cueillette de plantes sauvages pour une gestion durable de la ressource, partie générale (Version 2)*, 213p.
- AFC. (2013). *Pré-étude du projet de charte nationale de cueillette professionnelle de plantes sauvages*. Ressource personnelle. 87p.
- Althabe, G. (1990). « *Ethnologie du contemporain et enquête de terrain* », *Terrain*, n°14, pp. 126-131.
- Augé, M. in Agier, M (dir.). (1997). *Anthropologues en dangers. L'engagement sur le terrain*. Ed. Jean-Michel Place. 125p.
- Agier, M. (1997). *Anthropologues en danger, l'engagement sur le terrain*. Ed. Jean-Michel Place. 125p.
- Bajard, F. (2013). « Enquêter en milieu familial : Comment jouer du rapport de filiation avec le terrain ? » *Genèses*, n°90, pp.7-24.
- Bergandi, D. Blandin, P. (2012). « De la protection de la nature au développement durable : genèse d'un oxymore éthique et politique ». *Revue d'histoire des sciences*, vol. 65, pp.103-142.
- Cartelier, J. & Piguet, M-F. (1999). Produit, production, reproduction dans le Tableau économique. Les concepts et les mots. *Revue économique*, vol. 50, n°1, pp. 71-86.
- Cefaï, D. (2003). *L'enquête de terrain en science social*. Ed. La découverte, Paris. 624p.
- Clifford, J. (2011). « Vérités partielles, vérités partiales », *Journal des anthropologues* [En ligne], Vol.126-127. URL : <http://journals.openedition.org/jda/5585> ; DOI : 10.4000/jda.5585.
- Congretel, M. (2018). « Cueillir », *Revue Billebaude*, Ed. Glénat, n12, 96p.
- Coujard, J-L, (1980). Pratique économique, pratique symbolique, l'exemple de la cueillette. *Bulletin de L'ENSAIA de Nancy T. XXII*, pp. 122-130.
- Couplan, F. (2020). *Ce que les plantes ont à nous dire*. Ed. Les liens qui libèrent. 352p.

Crisoni, A. (2017). *De la contre-culture à la loi du marché*. Paris : TempsPrésent. 363p.

Dejouhanet, L., de Bercegol, R. (2019). « Nouvelles géographies de la collecte : Perspectives croisées sur les « cueilleurs » contemporains ». *Revue EchoGéo* n47, pp.1-11.

Descola, P. (2015). *Par-delà nature et culture*. Ed. Gallimard. p.794.

Descola, P. & Alessandro Pignocchi, A. (2022). *Ethnographies des mondes à venir*, Paris, Ed.Seuil, coll. Anthropocène'. 176p.

Di Clima, F. Nicoletti, M. (2018). *Précis de gémothérapie*. Ed.Amyris, 897pp.

Doyon, S. (2019). « Les cueillettes commerciales au Québec : capter la diversité socioenvironnementale ». *EchoGéo*, n47.

Du Plessis, P. (2018). « Cueillir », *Revue Billebaude*, Ed.Glénat, n12, 96p.

Favret J. (1990). Être affecté. In: *Gradhiva revue d'histoire et d'archives de l'anthropologie*, n°8,. pp. 3-9.

France, Parlement de Paris (1778). Extrait des registres du Parlement : du 21 juillet 1778. Collationné Jullienne ; signé Dufranc [Texte imprimé]. Paris : P.G. Simon, 1779.

Garreta, R.,Morisson, B. (2011). *La cueillette des plantes sauvages en Pyrénées et Midi-Pyrénées, Phase 1, état des lieux* (2010-2011). Ed.CBNPMP. 133p.

Garreta, R.,Morisson, B. (2014). *La cueillette des plantes sauvages en Pyrénées, phase 2, analyse et valorisation*. Ed.CBNPMP. 77p.

Ghasarian & al. (2002). De l'ethnographie à l'anthropologie réflexive : nouveaux terrains, nouvelles pratiques, nouveaux enjeux. Chap.Briser le miroir du soi. Ed.Armand Colin. pp.193-211.

Godelier, M. (1984 [2010]). L'idéal et le matériel. Pensées, économies et sociétés. Ed.Champs essais. 358p

Graeber, D. (2001 [2022]). La fausse monnaie de nos rêves. Ed. Les liens qui libèrent. 324p.

Guyon, F & Fuchs, J. (2012). « *Se dire "sportif" dans les pratiques de prédation (chasse, pêche, cueillette) en France. Conditions d'un processus de qualification* ». Coll.Recherches sociologiques et anthropologiques. N°43-2, pp.135-150.

Houte, A. (2021). *Propriété défendue : La société française à l'épreuve du vol (XIX^e - XX^e siècles)*. Ed.Gallimard. 384p.

Julliand, C, (2008). Itinéraire de cueillettes. Dans F.Hallé & P.Lieutaghi (dirs.). *Aux origines des plantes*, Vol. 2, (pp.503-528). Ed.fayard.

Julliand, C. Pinton, F. Garreta, R. Lescure, JP. (2019). « Normaliser le sauvage : l'expérience française des cueilleurs professionnels ». *Echogéo*, vol. 47, 15p.

Kasic, D. (2022). Quand les plantes n'en font qu'à leur tête. Concevoir un monde sans production ni économie. Ed.Les empêcheurs de penser en rond. 392p.

Langlois, M. (1998). Rareté, utilité et valeur : l'approche économique. In : Hervé Dominique (ed.), Langlois Michel (ed.). *Pression sur les ressources et raretés*. Montpellier : ORSTOM, p.69-82 multigr. (Document ORSTOM Montpellier ; 98-6). Pression sur les Ressources et Raretés : Atelier, Montpellier (FRA), 1997/06/10.

Larrère & De la Soudière 2010 [1985]. Cueillir la montagne. Ed.La manufacture. 257p.

Lauwenhaupt Tsing, A. (2017). *Le champignon de la fin du monde: Sur la possibilité de vie dans les ruines du capitalisme*. Paris : La découverte. 416p.

Lauwenhaupt Tsing, A. (2020 [2005]). Friction, délires et faux-semblants de la globalité. Ed.Les empêcheurs de penser en rond. 420p.

Locquet A., Héritier S., (2020). « Interrogation autour de la nature et du sauvage à propos de l'établissement de wilderness areas en Europe ». *Cybergeog : European Journal of Geography*. 3 5p.

Losonczy A-M. (s.d). De l'énigme réciproque au co-savoir et au silence. Figure de la relation ethnographique. pp91-102.

Maris, V. (2018). *La part sauvage du monde, penser la nature dans l'anthropocène*. Paris : Le Seuil. 272p.

Markus, G.E. (1995). « Ethnography in of the world system : emergence of the multistued ethnography ». *Annual review of anthropology*. Vol.24, pp 95-117.

Milanovic, F. (2011). « Les ressources biologiques : Enjeux transversaux de connaissance, socialisation, régulation ». *Revue d'anthropologie des connaissances*, 5,2, pp.189-205.

Morizot, B. (2018). *Sur la piste animale*. Arles : Actes Sud, 200p.

Picon, B. (1991). « Chasse, pêche, cueillette : un même objet support d'attitude et de pratiques sociales différenciées ». Ed.Société contemporaines. N°8, pp87-100.

Riaux, J. (2022). Une anthropologie chez les hydrologues. Penser le dialogue interdisciplinaire. Ed. Quæ, NSS, 166p.

Vatin, F. (2013). « Le produit de la nature et le temps des hommes : don, service et rendement ». *Revue de Mauss*, n42, pp. 221-245

Verda, A, (réalisateur). (2000). *Les Glaneurs et la Glaneuse* [Film]. Ciné-Tamaris.

Vivier, M. (1987). « Cueillir et glaner dans la forêt normande ». *Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée*, pp. 95-111.

Terrasson, F. (1988). *La peur de la nature*. Paris, Sang de la terre. 189p.

Webographie

AFC. (2013). L'étude « Charte ». Consulté le 17 mai 2022, à l'adresse <http://cueillettes-pro.org/L-etude-Charte.html>

AFC. (2018). Charte de l'AFC. Consulté le 17 mai 2022, à l'adresse <http://cueillettes-pro.org/CHARTE-DE-L-AFC-104.html>

AFC. (s.d). Projet FloreS. (s. d.). Consulté le 18 mai 2022, à l'adresse <http://cueillettes-pro.org/Le-projet-FloreS.html>

AFC. *Le guide de bonnes pratiques et les livrets techniques - AFC.* (s. d.). <http://www.cueillettes-pro.org/Le-Guide-de-Bonnes-Pratiques-et.html>

Bernard, C. (2023). Gemmothérapie, une introduction : interview de Valérie Catala. Consulté le 23/05/2023, de <https://www.altheaprovence.com/gemmotherapie-une-introduction-interview-de-valerie-catala/>

CNRTL (s.d). Définition de ressource et de gemmothérapie.

France Agrimer. Marché des plantes à parfum, aromatiques et médicinales – Panorama 2020. Ed. Avril 2023. Dir C.Avelin.
<https://www.franceagrimer.fr/fam/content/download/16517/126294/file/4.1%20%20March%C3%A9%20des%20PAM.pdf>

France Agrimer. Conseils spécialisé PPAM. Marchés des plantes aromatiques et médicinales. Séance du 19.06.2012.
<https://www.franceagrimer.fr/fam/content/download/16517/126294/file/4.1%20%20March%C3%A9%20des%20PAM.pdf>

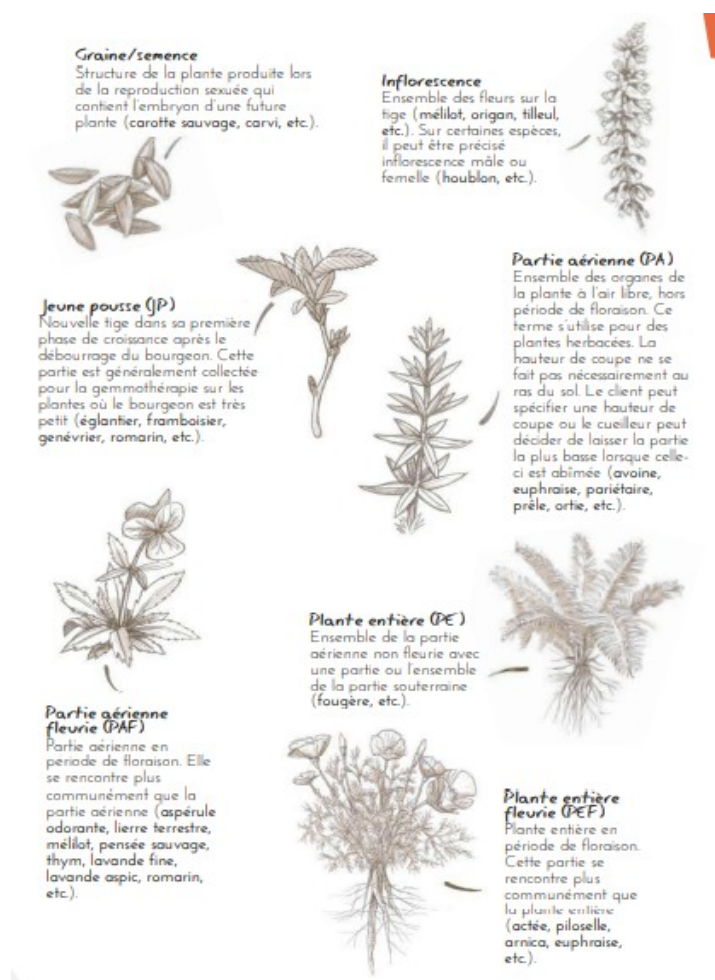
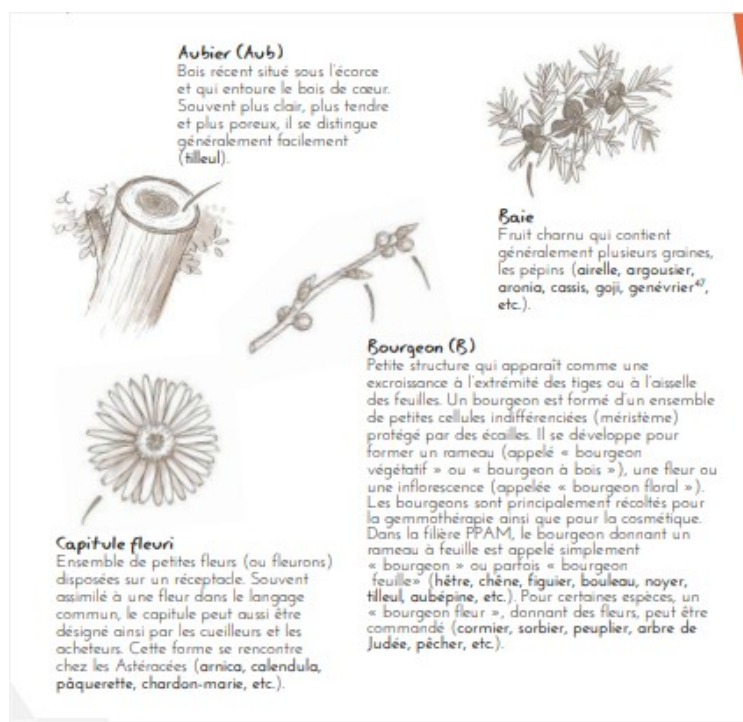
Ministère de l'Economie des Finances et de la Souveraineté Industrielle et Numérique, (s.d).
Labels bios : comment vous-y retrouver ? economie.gouv.fr.
<https://www.economie.gouv.fr/particuliers/comprendre-labels-bios>

Res nullius - Définition en droit des biens - Cours de droit. (n.d.). Retrieved from <https://www.doc-du-juriste.com/blog/conseils-juridiques/res-nullius-definition-02-11-2021.html>

Simples, S. (s. d.). *Syndicat simples*. <https://www.syndicat-simples.org/>

Simples (2021). Cahier des charges. <https://www.syndicat-simples.org/le-cahier-des-charges/>

Annexe 1 : définitions complètes de jeune-pousse et bourgeon selon l'AFC



Annexe 2 - Précisions sur les bourgeons selon le Précis de gemmothérapie du Dr F.Pitera Di Clima et le Pr M.Nicoletti

Il existe plusieurs bourgeons différents, nous ne détaillerons que les plus concernés par la cueillette. Les informations suivantes sont tirées sur Précis de gemmothérapie de F.Pitera Di Clima, M.Nicoletti. De manière générale, le bourgeon est constitué de trois éléments :

- « un apex végétatif » (situé au point culminant),
- « des ébauches foliaires » (futures feuilles)
- « méristèmes caulinares » (esquisses de branches) (p.117)

Les bourgeons apicaux ou terminaux ou principaux : situés à la pointe des branches. Il « *se reconstitue indéfiniment il reste à la l'extrémité de la tige principale* » (p.119), ce qui induit une croissance sans fin. En fonction des espèces, la ramification est dite « monopodial » lorsqu'il n'y a pas de fin (Sapin, Chêne) ou « sympodiale dichasiale » si le bourgeon terminal s'arrête (Orme, Tilleul, p.119)

Le bourgeon axillaire ou secondaire : « *disposés à la base et au centre de l'aisselle des feuilles, à côté ou en dessous (bourgeons extra-axillaires), qui pourvoient à la ramification de la plante* » (p.119)

Le bourgeon adventif est défini comme un bourgeon qui peut croître indirectement, localisé sur la feuille, la tige ou autre « *elles ne sont pas préexistantes mais se forment et se développent uniquement si un traumatisme provoque un afflux de sève plus important ou la destruction de bourgeons normaux* » (p.125).

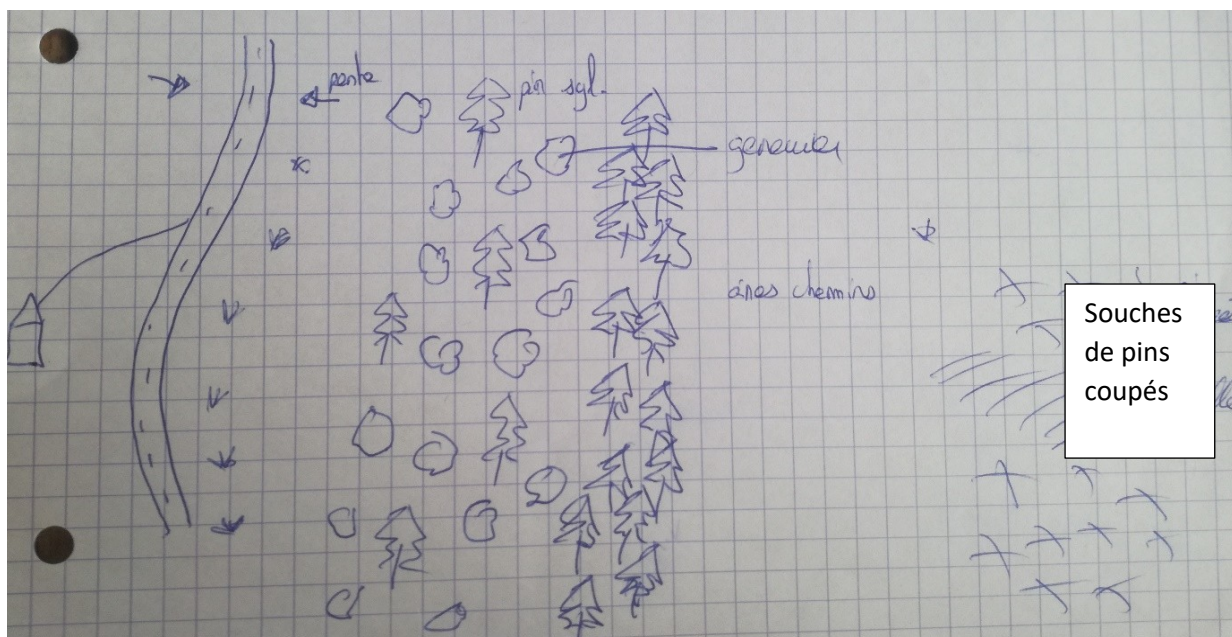
Le bourgeon préventif : parfois identifié aux bourgeons dormants, « *ils anticipent les besoins et constituent des réserves* » (en cas de coup dur comme des pertes de branches).

Les bourgeons « à développement anticipé » : dans la logique inverse des bourgeons dormants, ils croissent en même temps que les bourgeons normaux pour faire face « *à des situations d'urgences temporaires vitales pour la plante, comme la destruction de feuilles d'un arbre* » (p.127).

Les bourgeons dormants ou latents : ce sont « *les bourgeons axillaires qui ne se développent que l'année suivant leur formation (les plus communs)* ». Le temps de latence peut prendre plusieurs années et ne deviennent actifs que sous certaines conditions, la principale étant « *la destruction des bourgeons ou rameaux situés plus hauts qu'eux sur la plante* » (p.126). Il y en aurait beaucoup sur les essences forestières comme le hêtre.

Annexe 3 : Schémas et photos de stations (extraits de carnet de terrain)

Jeune pousse de genévrier



Exemple de trois étapes végétales : depuis la route, d'abord une zone herbeuse, puis une zone avec genévrier parsemées de pins sylvestres avant de finir par une troisième zone composée d'une forêt de pins.

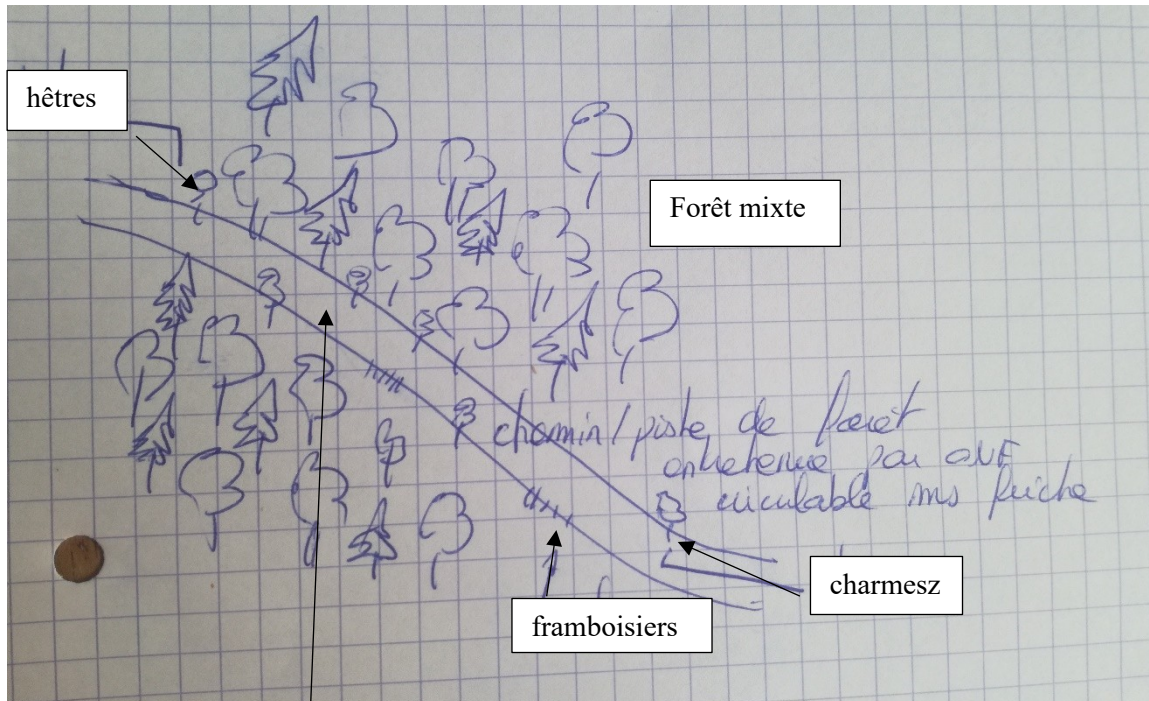


Cueilleur en train de peser sa récolte, avant la mise en solvant sur la station.



Jeunes pousses « idéales » de genévrier.

Bourgeon d'hêtre



Chemin dans la forêt, entretenu par l'ONF.



Bourgeon de hêtre dans un bocal remplis de solvant.

Bourgeon d'aulne glutineux

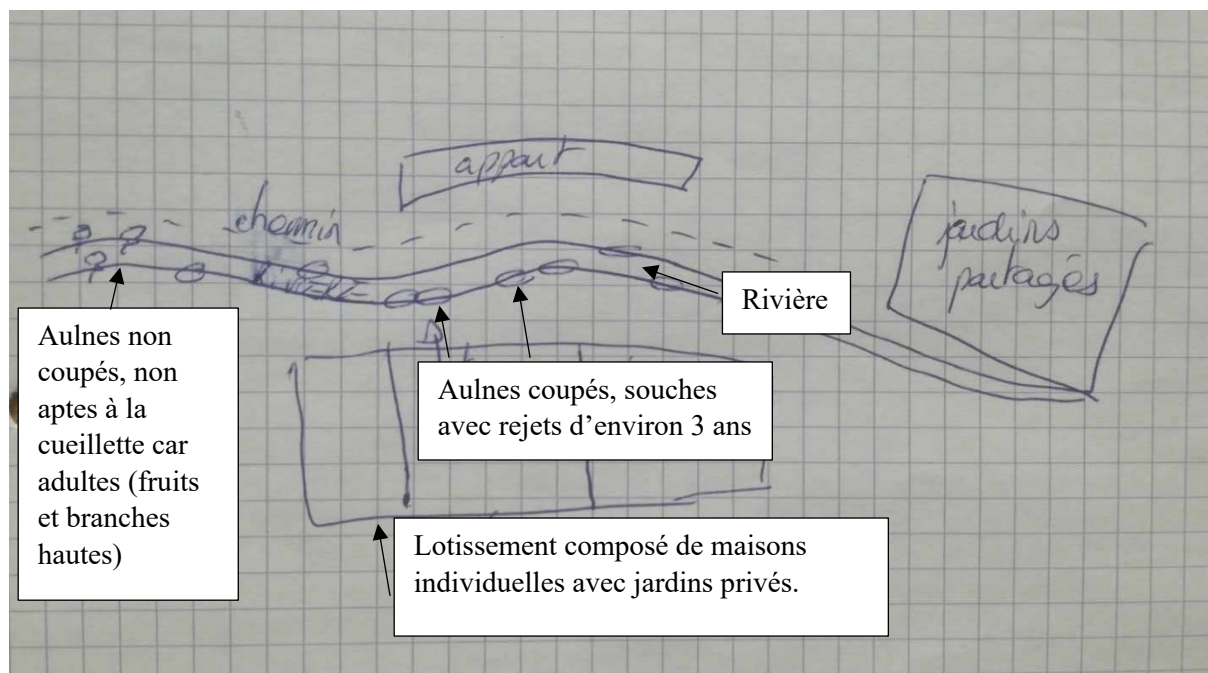


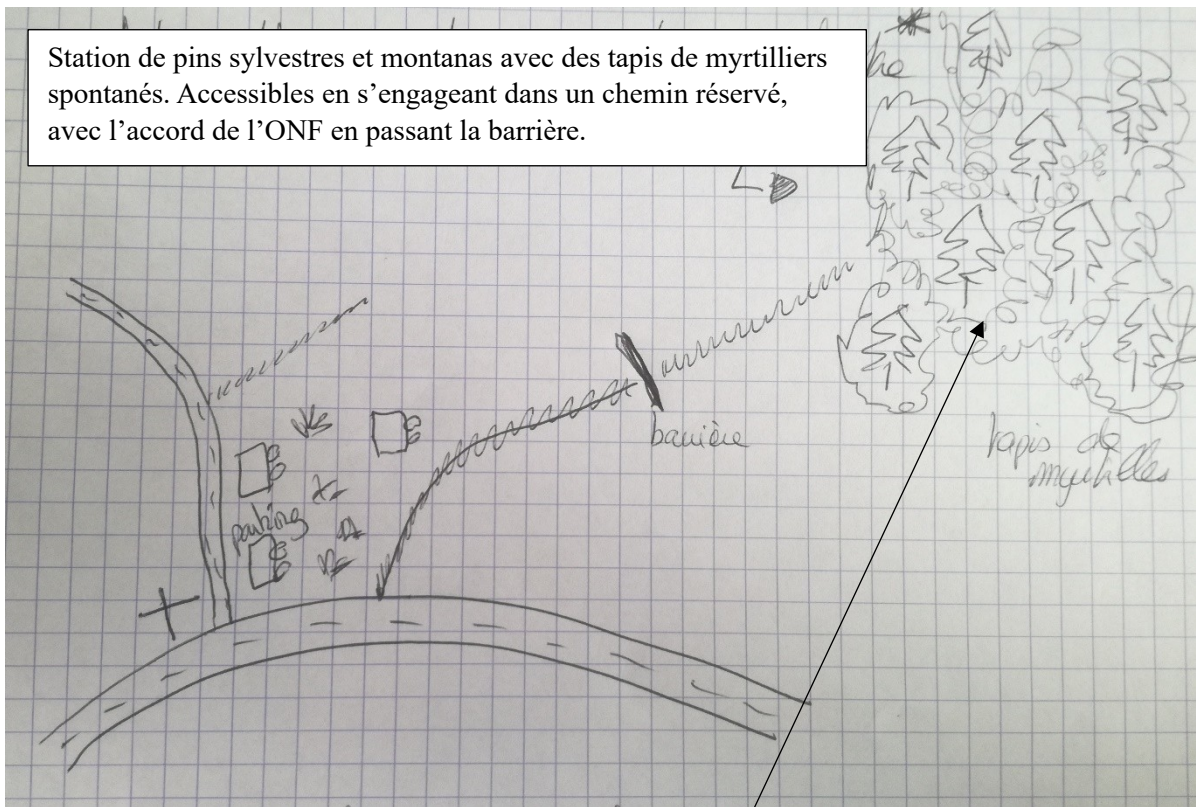
Photo de la station 2 : aulnes coupés, souches avec rejets d'environ 3 ans.



Bourgeons d'aulne glutineux.

Bourgeon de pin

Station de pins sylvestres et montanas avec des tapis de myrtilliers spontanés. Accessibles en s'engageant dans un chemin réservé, avec l'accord de l'ONF en passant la barrière.



Bourgeons au bon stade et pomme de pin à crochet (*pinus montana*).



Bourgeon de bouleau

- Station 1 :

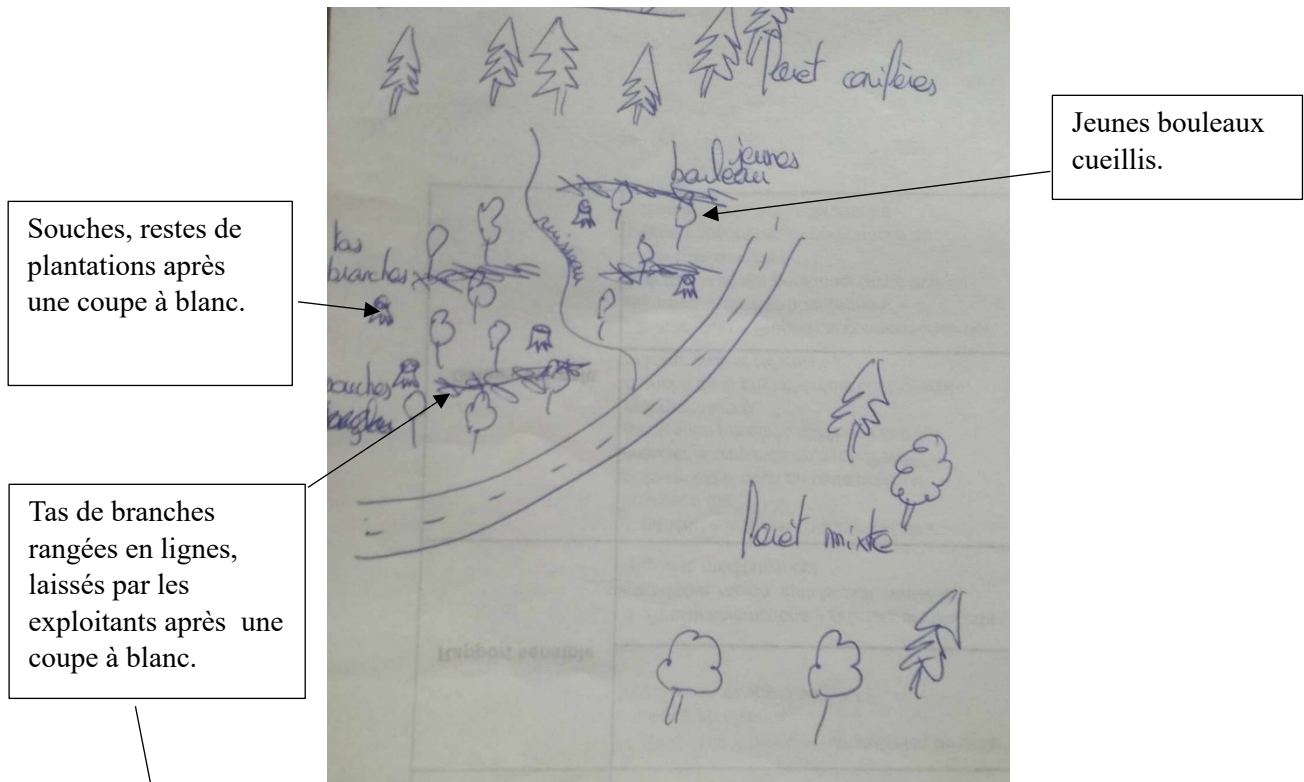


Jeunes bouleaux
spontanés.

Souches, restes de
plantations de
douglas.



- **Station 2** (aux caractéristiques similaires malgré un changement de région géographique) :



Stades de bourgeons de hêtre de gauche à droite : trop grand, idéal, trop petit.

Jeune pousse de myrtillier



Jeunes pousses de myrtilliers sur pieds spontanés dans une forêt de hêtres.

Tiges coupées : mangées par les chevreuils.



Stades de gauche à droite : bon, bon, max, trop.



Bourgeons et jeunes pousses en macération, avant filtration et mise en flacons.



Flacons de gemmothérapie en vente directe.

Bourgeon de figuier



Station de bourgeon de figuiers à côté d'une voie ferrée. Exemple du paradoxe de la qualité biologique.



Station de bourgeon de figuier dans un près à chevaux.



Bonbonne avec solvants fournie par un laboratoire, remplis de bourgeons de figuier.



Bourgeon de figuier congelés.

Annexe 4 : Pressions exercées en termes de quantité par plante et par cueilleur.

Classement de la demande client de 1 (forte) à 3 (faible)

Données récoltées dans le cadre du stage 2023. Dans ces extraits, les données sont anonymisées et non exhaustives. Figurent – entre autres - les plantes suivantes : aulne, bouleaux, figuier,

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y	Z	AA
5	Arille	Vaccinium m. vitis- idaea L.			X																						
6	amandier	Prunus dulcis (Will.) Webb																									
7	aire de judée	Cercis siliquastr um L.			X																						
8	argousier	Hippopha e rhamnoid es L.																									
9	aubépine	Crataegus a. arguta (Poir.) DC.	X																								
10	aulne glabreux	Alnus glabrosa (L.) Gaertn.																									
11	aulne blanc	Alnus incana (L.) Moench																									
12	avoine	Avena stiva																									
13	bouleau (verniqueux, pendula)	Betula verruqueux, pendula rich.																									
14	Bouleau pubescent	Betula pubescens E.																									
15	buis	Buxus sempervi dens L.																									
16	bruyère	Calluna vulgaris L.																									

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y	Z	AA
26	figuier	Ficus L.	X	X	X		1	1	1		1		1												1	1	
27	framboisier	Rubus L.	X				1	2			2		1	1				2	3		2	1	1	1		1	
28	frêne	Fraxinus excelsior L.	X				3	3			3		2	2				3	2		2	1	2	3	3	3	
29	genévrier cade	Juniperus oxycedrus L.																				2					
30	genévrier commun	Juniperus communis L.			X		2	3			2		1	1					3		2			2	3	2	
31	ginkgo	Ginkgo biloba L.	X			X	1	3					2						3							2	
32	gui	Viscum album L.					2	3											3		1						
33	hêtre	Fagus sylvatica L.		X			3	3			3	3	3	3	2	3		3				2		3	3	3	
34	houx	Ilex aquifolium L.						2											3		1						
35	hla (commun)	Syringa vulgaris L.						2						3				3			1	1				3	
36	maïs	Zea mays L.												3													
37	maronnier	Aesculus hippocastanum L.					2	2			3		2	2				1	3		1			1	3	2	1
38	meleze	Larix decidua			X			3										2			2						
39	mûrier	Morus nigra L.											3						3				2				
40	myrtillier	Vaccinium myrtillus L.					3	3						1							2		1	3			

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y	Z	AA
45	pervenche	Vincet. minor L.																									
46	peuplier (noir)	Populus nigra L.			X					3	2				3										3		3
47	pin (pin montana ou pin à crochets)	Pinus uncinata pin à crochets								1					2												
48	pin maritime	Pinus pinaster																									3
49	pin sylvestre	Pinus sylvestris								2			1												1		2
50	poirier	Prunus communis								3					3										3		2
51	platane	Platanus orientalis L.								3					3										2		
52	pommier	Malus sylvestris (L.) Mill.								2	2				2										3		1
53	prêle	Equisetum arvense L.																						3			3
54	romarin	Rosmarinus officinalis L.								1	1		1		1							2		1			2
55	ronce	Rubus fruticosus L.								3	2		1		2										2		2
56	rosier sauvage	Rosa canina L.								2	1				2										2		2
57	sapin pectiné	Abies alba Mill.								2	1				2												1

Annexe 5 : Liste des espèces dont les bourgeons sont utilisés en gemmotherapie

Données tirées du livre de P. Adrianne, Traité de gemmothérapie.

Tableau excel réalisé par J-P Lescure, mars 2023

Statut : s = sauvage ; c = cultivé ; sc = sauvage et cultivé cs
= plus cultivé que sauvage

Etat : avis de cueilleurs (G. Ducerf, R. Buffière, T. Thévenin, D. Chaud), cf article Lescure et al. 2018, Le monde des Plantes

A compléter avec observations locales

C = commune ; R = rare ; D = en danger

D/C = plus considérée en danger que commune

C/R = plus considérée comme commune que rare

Nom français	Nom donné par P. Adrianne	Nom valide	statut	Etat
sapin pectiné	<i>Abies alba</i> Mill.	<i>Abies alba</i> Mill.	sc	C
érable	<i>Acer campestre</i> L.	<i>Acer campestre</i> L., 1753	sc	C
marronnier	<i>Aesculus hippocastanum</i> L.	<i>Aesculus hippocastanum</i> L.	c	C
aulne glutineux	<i>Alnus glutinosa</i> (L.) Gaertn.	<i>Alnus glutinosa</i> (L.) Gaertn.	s	C
aulne blanc	<i>Alnus incana</i> (L.) Moench	<i>Alnus incana</i> (L.) Moench	s	C
bouleau	<i>Betula pendula</i> Roth	<i>Betula pendula</i> Roth	s	C
buis	<i>Buxus sempervirens</i> L.	<i>Buxus sempervirens</i> L.	s	C
bruyère	<i>Calluna vulgaris</i> (L.) Hull.	<i>Calluna vulgaris</i> (L.) Hull.	s	C
charme	<i>Carpinus betulus</i> L.	<i>Carpinus betulus</i> L.	cs	C
châtaigner	<i>Castanea sativa</i> Mill.	<i>Castanea sativa</i> Mill.	cs	C
cèdre du liban	<i>Cedrus libani</i> A.Rich	<i>Cedrus libani</i> A.Rich	c	C
arbre de judée	<i>Cercis siliquastrum</i> L.	<i>Cercis siliquastrum</i> L.	c	C
citronnier	<i>Citrus limon</i> (L.) Burm.f.	<i>Citrus x limon</i> (L.) Osbeck	c	C
cornouiller	<i>Cornus sanguinea</i> L.	<i>Cornus sanguinea</i> L.	s	C
noisetier	<i>Corylus avellana</i> L.	<i>Corylus avellana</i> L.	sc	C
aubépine	<i>Crataegus laevigata</i> (Poir.) DC.	<i>Crataegus laevigata</i> (Poir.) DC.	s	C
prêle	<i>Equisetum arvense</i> L.	<i>Equisetum arvense</i> L.	s	C
hêtre	<i>Fagus sylvatica</i> L.	<i>Fagus sylvatica</i> L.	s	C
figuier	<i>Ficus carica</i> L.	<i>Ficus carica</i> L.	cs	C
frêne	<i>Fraxinus excelsior</i> L.	<i>Fraxinus excelsior</i> L.	s	C
ginkgo	<i>Ginkgo biloba</i> L.	<i>Ginkgo biloba</i> L.	c	C
houx	<i>Ilex aquifolium</i> L.	<i>Ilex aquifolium</i> L.	s	C
noyer	<i>Juglans regia</i> L.	<i>Juglans regia</i> L.	c	C
genévrier	<i>Juniperus communis</i> L.	<i>Juniperus communis</i> L.	s	C
troëne	<i>Ligustrum vulgare</i> L.	<i>Ligustrum vulgare</i> L.	cs	C
chèvrefeuille	<i>Lonicera nigra</i> L.	<i>Lonicera nigra</i> L.	c	C
pommier	<i>Malus sylvestris</i> (L.) Mill.	<i>Malus sylvestris</i> Mill.	s	D/C
mûrier	<i>Morus nigra</i> L.	<i>Morus nigra</i> L.	c	C
olivier	<i>Olea europaea</i> L.	<i>Olea europaea</i> L.	c	C
vigne vierge	<i>Parthenocissus tricuspidata</i> (Sieb et lucc.Planch)	<i>Parthenocissus tricuspidata</i> (Siebold & Zucc.) Planch.	c	C
pin	<i>Pinus unciata</i> Mirb.	<i>Pinus mugo</i> subsp. <i>uncinata</i> (Ramond ex DC.) Domin	s	C
platane	<i>Platanus orientalis</i> L.	<i>Platanus orientalis</i> L.	c	C
peuplier	<i>Populus nigra</i> L.	<i>Populus nigra</i> L.	s	C
amandier	<i>Prunus dulcis</i> (Mill.) Webb	<i>Prunus dulcis</i> (Mill.) D.A.Webb	c	C
chêne	<i>Quercus robur</i> L.	<i>Quercus robur</i> L.	s	C
cassis	<i>Ribes nigrum</i> L.	<i>Ribes nigrum</i> L.	c	C
rosier sauvage	<i>Rosa canina</i> L.	<i>Rosa canina</i> L.	s	C
romarin	<i>Rosmarinus officinalis</i> L.	<i>Rosmarinus officinalis</i> L.	sc	C
ronce	<i>Rubus fruticosus</i> L.	<i>Rubus fruticosus</i> L.	s	C
framboisier	<i>Rubus idaeus</i> L.	<i>Rubus idaeus</i> L.	c	C
saule	<i>Salix alba</i> L.	<i>Salix alba</i> L.	s	C
sureau	<i>Sambucus nigra</i> L.	<i>Sambucus nigra</i> L.	s	C
seigle	<i>Secale cereale</i> L.	<i>Secale cereale</i> L.	c	C

séquoia	<i>Sequoiadendron giganteum</i> (Lindl.) Buchholz.	<i>Sequoiadendron giganteum</i> (Lindl.) J. Buchholz.	c	C
sorbier	<i>Sorbus domestica</i> L.	<i>Sorbus domestica</i> L.	cs	C
lilas	<i>Syringa vulgaris</i> L.	<i>Syringa vulgaris</i> L.	c	C
tamaris	<i>Tamarix gallica</i> L.	<i>Tamarix gallica</i> L.	sc	C
tilleul	<i>Tilia tomentosa</i> Moench	<i>Tilia tomentosa</i> Moench	c	C
orme	<i>Ulmus minor</i> Mill.	<i>Ulmus minor</i> Mill.	s	C
myrtillier	<i>Vaccinium myrtillus</i> L.	<i>Vaccinium myrtillus</i> L.	s	C
airelle	<i>Vaccinium vitis-idaea</i> L.	<i>Vaccinium vitis-idaea</i> L.	s	C/R
viorne	<i>Viburnum lantana</i> L.	<i>Viburnum lantana</i> L.	s	C
pervenche	<i>Vinca minor</i> L.	<i>Vinca minor</i> L.	s	C
gui	<i>Viscum album</i> L.	<i>Viscum album</i> L.	s	C
vigne	<i>Vitis vinifera</i> L.	<i>Vitis vinifera</i> L.	c	C
maïs	<i>Zea mays</i> L.	<i>Zea mays</i> L.	c	C
n espèces	56			

Annexe 6 : Histoire de l'association et de ses missions précédentes

Lors de mes discussions avec les membres de l'association actuels ou passés, tous s'accordent à me dire que c'est quelques mois avant, durant la journée du 24 janvier 2011 à Briant, que la création de l'association s'est déroulée. Cette journée organisée dans la continuité du groupe de travail intitulé « cueillette » formé par l'Union des Professionnels des Plantes à Parfum, Aromatiques et Médicinales⁹⁵, du Syndicat National des Plantes Aromatiques, Médicinales et Industrielles (SNPAMI) et de FranceAgriMer⁹⁶ a exceptionnellement rassemblé plusieurs profils de cueilleurs répondant à l'appel d'Alexandre Dufour, membre de la Sicarappam, et de Thierry Thévenin membre du Syndicat des Simples. Cette réunion fut animée par Claire Julliand, alors doctorante à l'Institut Terre-Nature-Paysage à Genève, menant une recherche sur l'évolution des pratiques de cueillette commerciale des ressources végétales spontanées en France métropolitaine et la prise en compte des savoirs et savoir-faire des praticiens de terrain dans les politiques de conservation de la biodiversité (AFC : 2013, L'étude « Charte »). Ce rassemblement avait pour but de réunir des acteurs qui pratiquaient le même métier, sans pour autant se côtoyer, autour d'une question : « *Qu'est-ce que le métier de cueilleur de ressources végétales sauvages ?* ». Ainsi, il fut proposé une distinction entre les cueillettes (familiales et commerciales) en fonction de leurs destinations (circuits courts et industries), mais aussi entre les différentes façons d'être cueilleurs et les critères pour les distinguer : le temps, les revenus, le nombre d'espèces collectées, la quantité, le statut administratif, le territoire, les circuits de commercialisation, etc. Pour être considérée comme une activité professionnelle, la cueillette doit ainsi répondre aux six critères suivants :

1. La production est destinée à être commercialisée,
2. La production s'organise dans le cadre de filières structurées et identifiées à des échelles artisanales ou industrielles,
3. L'activité représente une part significative du temps de travail et du revenu global,
4. Le cueilleur met en œuvre un savoir et un savoir-faire spécifiques,
5. Le cueilleur mène son activité dans le respect de la législation relative au Droit foncier et au Droit de l'environnement,

⁹⁵ Anciennement « Fédération Nationale des Plantes à Parfum, Aromatiques et Médicinales » (FNPAPAM)

⁹⁶ Établissement National des produits de l'agriculture et de la mer

6. Le cueilleur essaye d'adopter et de diffuser des pratiques de cueillette respectueuses des ressources et des milieux (AFC : 2013)

Pour comprendre le cheminement de cette association et son existence, il me faut également rapidement mentionner le projet « *floreS* » qui résulte de la création de l'AFC, et mènera notamment à la réalisation de la charte nationale de la cueillette professionnelle de plantes sauvages, ainsi que du guide de bonnes pratiques qui sera détaillé dans un second temps. Cette démarche reçut une aide financière de l'entreprise Hermes⁹⁷ et fut soutenue par l'Institut de Géographie et Durabilité de l'Université de Lausanne. Elle permit l'élaboration de trois ateliers thématiques en 2015 et en 2016. Le premier consista à : définir les valeurs à inscrire dans la Charte nationale de cueillette, et élaborer une démarche méthodologique d'inventaire des savoirs et savoir-faire puis de sélection et de validation des bonnes pratiques (AFC : Projet floreS) ainsi que la mise en place d'un groupe de cueilleurs référents qui s'engagent à être les interlocuteurs privilégiés pour toute enquête ethnographique. Le second atelier a porté sur les « *normes de qualité et de leur pertinence pour garantir des pratiques de cueillette durable* » (*ibid* .), tandis que le troisième atelier avait pour but de rassembler plusieurs acteurs de différents milieux autour des enjeux réglementaires de la flore sauvage. L'objectif en créant cette charte est d'avoir un outil à proposer aux professionnels qui souhaitent

s'engager à respecter des principes généraux afin de construire une cueillette durable et une profession responsable à l'échelle du territoire métropolitain (AFC : 2013)

Ce sont les Plantes à Parfum Aromatiques et Médicinales (PPAM) métropolitaines qui sont ici visées, mais l'optique d'intégrer d'autres produits végétaux sauvages et d'étendre la zone géographique à long terme est envisagée. Ce document a également pour but de servir de médiation avec différents acteurs tels que des gestionnaires d'espaces naturels, des acteurs de la filière de production ou encore l'État ou les consommateurs. Les différentes données nécessaires à la réalisation de ce projet ont notamment été recueillies grâce à une méthodologie provenant des sciences sociales. L'anthropologie accompagne l'association depuis sa création dans une approche participative et dynamique, combinant les savoirs des cueilleurs expérimentés et ceux des scientifiques de l'environnement.

⁹⁷ <https://www.fondationentreprisehermes.org/fr>

Annexe 7 : Histoire de l'arnica et de la qualité des teintures-mères

extrait d'entretien entre Chantal et Vincent

.....

G.D : je ramassais des plantes pour un laboratoire et notamment *arnica montana* pour l'homéopathie. Moi je travaillais pas sur les lots teinture mère, de phytothérapie. Tous les ans, le laboratoire me donnait une bouteille de teinture mère pour mon usage. Et puis un jour je me dis « je vais essayer de me la faire moi même ». Je sais pas pourquoi, je sais pas ce qui m'est passé par la tête mais du coup je pars avec mon litre d'alcool, avec le même degrés que chez ce labo (c'était 72 ou un truc comme ça) et je monte à la station pour aller cueillir.

Donc tout le matin je cueille l'arnica et à midi pendant la pause je prends un bocal *le parfait* et je mets mon alcool dedans. J'amène la teinture à saturation comme ils font chez ce labo. Avec de la plante, ce qui veut dire 300 grammes de plantes fraîches pour 1 litre d'alcool. Que je cueille, que je coupe dans le bocal immédiatement. Et puis donc, je range le bocal dans le camion et je retourne cueillir de l'arnica pour le labo. Et puis donc je ramasse un plein camion d'arnica, j'ai même fais 2 voyages cette année là : j'ai ramassé deux fois 400 kilo grammes. Et donc je descends livrer à Lyon puis je remonte cueillir 400 kilos grammes d'arnica. Je redescends livrer à Lyon puis je rentre chez moi.

Je mets mon bocal à la cave pour le temps de macération. La teinture elle était vert fluo! J'me dis tiens, c'est bizarre parce que l'arnica que me donnait le laboratoire, elle était marron, comme beaucoup de teintures d'ailleurs. Et puis là je me dis, tiens y'a une phase verte pendant la macération ? Donc je laisse mon arnica à la cave et deux mois après j'me dis faut que je filtre mon arnica. Je vais rechercher mon bocal il était toujours vert fluo! Je me dis c'est quoi ce bazar?

C.M : Puis avec une odeur!

G.D : Je filtre mon arnica et puis le 15 décembre je vais livrer le *viscum album* chez le même laboratoire. Et puis je dis :

- « vous m'avez pas donné mon arnica cette année »

- « *oh j'ai oublié je vais vous la donner!* »
- « *attends j'en veux bien mais je veux du lot que je vous ai fourni!* »
- « *ah pas de problème !*».

Parce qu'elles sont toutes faites lot par lot donc elle me donne un flacon d'arnica du lot que je lui avais fourni. Et il était marron. Je rentre chez moi je retourne à la cave et la mienne était toujours verte fluo! Aaaaah je dis « y'a un truc là ! »

C.P : Ouais il s'était passé six mois en plus entre les deux non?

G.D : C'était le 14 juillet tu vois elle fleurissait plus tard que maintenant. Au 1^{er} décembre quoi. Et puis filtrage entre temps. Ah là y'a un truc là. Et ben alors qu'elle est la différence entre mon arnica et celle du labo? C'est le même alcool, c'est la même arnica, faite le même jour,

C.M : par le même mec.

G.D : avec la même quantité de plante par litre d'alcool. Elle a voyagé par le même véhicule. Y'a un problème tu vois. Et bah la seule différence entre moi et le labo c'est que moi j'ai cueilli mon arnica et je l'ai coupée dans le bocal. Elle est restée - celle vendue - trois-quatre jours de cueillette, plus les trois-quatre jours de fabrication, et même j'ai vu des fois que même livré (on nous disait « *non non non vous cueillez l'arnica le week-end pour qu'on l'ai le lundi matin pour faire travailler les ouvriers* »). Puis tu livrais ton arnica le lundi matin et quand tu faisais ta livraison le lundi d'après, quand tu mettais tes plantes dans la chambre froide du labo y'avait encore une tonne d'arnica du lundi d'avant qui était pas fabriquée. Qui avaient pas eu le temps tu vois. Ça faisait dix jours, quinze jours. C'est uniquement ça la différence.

C.P : Ok, et c'est de là..

G.D : Et la couleur c'est quoi? C'est l'énergie de la plante, la couleur elle existe pas hein c'est les reflets de la lumière sur certaines molécules ! Ça, ça n'existe pas, tu le vois comme ça mais ça n'existe pas, c'est l'énergie que tu vois. Donc la couleur de la teinture mère c'est vraiment l'énergie de la plante tandis que là c'était de la chlorophylle donc vraiment l'énergie de la plante. Parce-que par la fonction chlorophyllienne la plante elle transforme le CO₂ en sucre, en glucose. Donc la fonction chlorophyllienne c'est la faculté qu'à la plante grâce à certaines

particules de la lumière solaire, de transformer le CO₂ et énergie, en sucre simples, en glucose. (...). La couleur c'est vraiment l'énergie quoi. Et t'y comprends aussi les principes organoleptiques quoi. Vraiment le goût des plantes quoi. Et ça on y voit d'ailleurs elle avait un parfum extraordinaire cet arnica faite comme ça.

Résumé

Les cueillettes professionnelles sont aujourd'hui un métier très diversifié qui consiste à cueillir des végétaux spontanés. Ceux-ci n'étant pas cultivés, ils font l'objet de cueillettes commerciales pour des filières industrielles ou artisanales soulevant alors des enjeux de gestion de ressource naturelle. Ce métier est peu connu et reconnu. Parmi les corps végétaux ramassés, se trouvent les bourgeons et les jeunes pousses qui constituent la matière première pour la gemmothérapie. Cette médecine allopathique est une branche récente de la phytothérapie. Cependant, entre les quantités demandées et le manque de connaissance au sujet des impacts de ces prélèvements, la cueillette professionnelle des bourgeons et des jeunes pousses interroge. L'Association Française des professionnels de la Cueillettes de plantes sauvages (AFC), créée en 2011, mène des recherches afin de « *faire reconnaître le métier de cueilleur de plantes sauvages et construire ensemble de bonnes pratiques de cueillette*⁹⁸ ».

Ce mémoire utilise une méthodologie et un point de vue anthropologique afin de saisir les interactions entre les pratiques et les valeurs présentes autour de la cueillette des bourgeons et des jeunes pousses. Traversant l'opposition entre sauvage et cultivé, il s'attelle à comprendre comment les cueilleurs parviennent à créer de la valeur en dehors des schémas domestiques de production.

Mots clés : nature, sauvage, cueillettes professionnelles, bourgeons, jeunes pousses, ressource, économie, gemmothérapie, production, valeur, pratiques, impacts, gestion, non-humain.

⁹⁸ Slogan de l'association.

