



La cueillette des plantes sauvages dans le Massif central

Phase 2 : éléments d'analyse et valorisation

Des cueilleurs et des cueillettes, *Clinopodium grandiflorum* en Aubrac



Monographie

Raphaële Garreta

31 mai 2014



Ce projet a été cofinancé par l'Union européenne.
L'Europe s'engage en Midi-Pyrénées avec le Fonds européen de développement régional.



Table des matières

| | |
|---|----|
| Introduction..... | 2 |
| I – <i>Clinopodium grandiflorum</i> (L.) Kuntze..... | 4 |
| 1 – Description..... | 4 |
| 2 – Synonymes et noms vernaculaires | 4 |
| 3 – Répartition et exigences écologiques..... | 5 |
| 4 – <i>Calamintha grandiflora</i> en Aubrac | 5 |
| 5 – Risques de confusion et de substitution..... | 5 |
| 6 – Protection/réglementation..... | 5 |
| 7 – Propriétés et usages traditionnels | 5 |
| II – Thé ... d'Aubrac | 7 |
| 1- Une plante de l'intimité, une part d'identité..... | 7 |
| 2 – Une ressource territoriale objet de développement local | 8 |
| Un ancrage local et historique..... | 9 |
| Thé et tourisme ; une multiplication des produits | 10 |
| Une volonté politique de développement économique local | 10 |
| Une marque et des produits haut de gamme | 12 |
| III – Cueillir le thé sauvage | 14 |
| 1- Qui sont les cueilleurs ? | 14 |
| Les cueilleurs familiaux du plateau..... | 14 |
| Les touristes | 15 |
| Les cueilleurs professionnels | 15 |
| Les cueilleurs occasionnels – les collecteurs | 16 |
| Bibliographie | 22 |

Préambule

Le présent volet ethnographique de cette étude accompagne l'*inventaire systématique du Clinopodium grandiflorum ou Thé d'Aubrac sur l'Aubrac* produit par Maëlle Chanut lors d'un stage effectué au Conservatoire botanique national des Pyrénées et de Midi-Pyrénées en 2013. En effet, les dimensions polysémiques de la cueillette invitaient à des études transversales. Inventaire de la flore et inventaire des pratiques et des acteurs se complètent donc pour une meilleure appréhension de la problématique des cueillettes de plantes sauvages. C'est alors en mobilisant l'ensemble de ses compétences (sciences naturelles et sociales) que le Conservatoire propose de prendre en compte les activités de cueillettes dans les logiques de conservation de la flore et des habitats.

Cette étude s'intègre dans une réflexion plus globale sur les ressources végétales sauvages visées par les cueillettes commerciales et le métier de cueilleur lui-même [Garreta et Morisson, 2014].

Introduction

Clinopodium grandiflorum (ou *Calamintha grandiflora*), le Calament à grandes fleurs, est une plante vivace aromatique de 20 à 50 cm de la famille des Lamiacées. Sur l'Aubrac, où la plante pousse spontanément en relative abondance, notamment en hêtraies et lisières forestières, on l'a nommée 'Thé d'Aubrac'. Cette appellation de 'thé', courante en usage populaire pour désigner des plantes que l'on consomme en infusion comme le Thé (*Camellia sinensis*) n'est pas sans entraîner certaines confusions dans l'esprit du grand public, et notamment chez les nombreux touristes qui parcourent le plateau. Il faut dire que la plante leur est proposée, de façon exponentielle depuis ces dernières années, sous différentes formes : plante sèche, liqueur, sirops, confiseries, produits cosmétiques... Cette valorisation économique d'une plante sauvage clairement ancrée dans la pharmacopée familiale aubracoise, ne va pas sans soulever un certain nombre d'interrogations : quelle pression de cueillette ce nouvel essor induit-il ? Comment cohabitent les cueillettes familiales et les cueillettes commerciales ? Qui sont les acteurs impliqués ? Quelles pratiques de collecte sont mises en œuvre ? Quelle place pour une gestion durable de la ressource ? Etc.

Dans un contexte général de demande grandissante de matière première végétale sauvage pour l'industrie, de structuration de la profession de cueilleur, de réflexion autour de la réglementation et de la régulation des cueillettes de plantes sauvages, le Thé d'Aubrac occupe une position particulière. Pour l'heure, en effet, il s'agit d'une cueillette et d'une valorisation essentiellement locales s'appuyant sur des atouts du patrimoine naturel et culturel du plateau (même si les questions d'approvisionnement et de débouchés escomptés invitent à explorer d'autres échelles). Alors que nous assistons à un processus de patrimonialisation de la plante, que les acteurs se multiplient autour de cette ressource naturelle spontanée et que des tensions se font jour, nous cherchons donc à cerner les enjeux identitaires et socio-économiques afférents au Thé d'Aubrac. Plus généralement, il s'agit de poser les jalons d'une réflexion sur une ressource naturelle territoriale devant concilier les enjeux du développement local et ceux de la conservation du patrimoine naturel.



Clinopodium grandiflorum L. Photo : M. Lavabre/CBNPMP

I – *Clinopodium grandiflorum* (L.) Kuntze.

1 – Description

Le Calament à grandes fleurs est une plante vivace de 20 à 50 cm de la famille des Lamiacées. Verte, velue, elle dégage une odeur aromatique.

A partir d'une souche rhizomateuse, sa tige est dressée, munie de grandes feuilles ovales, étalées, profondément dentées et à long pétiole. Les limbes sont plus longs que courts et les feuilles inférieures sont plus petites. Les fleurs, rose pourpre, mesurent de 3 à 4 cm. Elles sont peu nombreuses, en verticilles écartés, sur des pédoncules communs nés de l'aisselle des feuilles. Elles s'épanouissent de juillet à septembre et sont pollinisées par les insectes. Leur calice est long (de 12 à 16 mm), vert, à tube étroit et à cinq dents inégales, ciliées. Le calice dépasse de 12 mm de long, « (moins de 10 mm pour celui du Calament des forêts, *Calamintha sylvatica* Bromfield, *Calamintha officinalis* Moench, à fleurs plus petites, moins de 30 mm) », précise M. Saule [Saule, 2002]

Les fruits sont des tétrakènes noirs et ovoïdes. La reproduction est tant végétative que sexuée.

2 – Synonymes et noms vernaculaires

Fournier rappelle que « Le nom de Calament vient du grec Kalamos, « plante herbacée », et Mintha, « menthe ». Il était donné chez les anciens à diverses Labiées odorantes ressemblant à la Menthe et à la Mélisse. » [Fournier, 2010]. E. Littré, dans son *Dictionnaire de la langue française* (1872 -1877) renvoie plutôt l'étymologie de Calamintha à deux mots grecs signifiant respectivement « beau » et « menthe ».

Quand seule la notion de Calament apparaît, c'est le plus souvent au Calament nepeta ou Calament officinal (actuellement *Clinopodium nepeta* (L.) Kuntze.) que cela renvoie.

Il en va, par exemple, ainsi pour l'entrée « *Melissa calamintha* (Linné) et *Melissa nepeta* (Linné) – le Calament » dans la *Flore populaire ou Histoire naturelle des plantes dans leurs rapports avec la linguistique et le folklore* d'Eugène Rolland. Dans le *Dictionnaire de l'Académie française* de 1762 (4^{ème} édition), il est difficile de savoir à quel calament¹ exactement on a affaire, mais probablement à l'actuel *Clinopodium nepeta* (L.) Kuntze (Calament glanduleux).

Dans les anciennes taxonomies, Calamintha apparaît comme espèce du genre *Melissa* (Mélisse), *Thymus* (Thym) ou *Satureja* (Sarriette).

Synonymes savants (INPN):

Calamintha grandiflora (L.) Moench, 1794

Faucibarba grandiflora (L.) Dulac, 1867

Melissa grandiflora L., 1753

Satureja grandiflora (L.) Scheele, 1843

Thymus grandiflorus (L.) Scop., 1771

¹ « CALAMENT. s.m. Plante qui porte une fleur labiée, dont l'odeur est assez agréable, et qui a été mise au nombre des céphaliques. Elle est d'usage en Médecine, surtout dans l'asthme et dans les ulcères du poulmon. On emploie le calament comme le thé. »

Noms vernaculaires :

Calament à grandes fleurs
Sarriette à grandes fleurs
Thé d'Aubrac
Mélisse (dans le Cantal)

3 – Répartition et exigences écologiques

Flora europæa le donne présent en Albanie, Autriche, Liechtenstein, Bulgarie, Grèce, Suisse, Espagne, Italie, Yougoslavie, Roumanie, Crimée, Sicile, Turquie.

Hors de l'Europe, la plante se trouve également dans le sud-ouest de l'Asie et dans le nord de l'Afrique [Itepmi, 2007].

En France, il est commun à rare selon les régions. Plante de l'étage montagnard à subalpin, on le trouve dans les Alpes, le Massif central, les Cévennes, les Pyrénées (où il est rare) et la Corse.

A titre indicatif, la base de données Flora du CBNPMP compte 75 localisations de *Clinopodium grandiflorum* ; 3 sont dans les Pyrénées centrales alors que toutes les autres sont en Aubrac. Sur ce plateau, les personnes interrogées au cours de l'étude n'ont jamais vu de Thé d'Aubrac en dessous de 1000 m.

Espèce mésophile, le *Clinopodium* est une plante de mi-ombre, qui a son habitat en hêtraies, hêtraies-sapinières, lisières forestières, coupes forestières, chênaies pubescentes, mélézins.

4 – *Calamintha grandiflora* en Aubrac

Cf. : CHANUT M., 2013 : *Inventaire systématique du Clinopodium grandiflorum ou Thé d'Aubrac sur l'Aubrac*. Rapport de stage. Conservatoire botanique national des Pyrénées et de Midi-Pyrénées. SupAgro Montpellier. 26 p. + annexes.

5 – Risques de confusion et de substitution

- *Calamintha sylvatica* Bromf. (= *C. officinalis* Moench. = *Satureia calamintha* (L.) Scheele. = *C. mentifolia* Hoste.)
- *Lamium purpureum* L.

6 – Protection/réglementation

A ce jour, *Clinopodium grandiflorum* n'a aucun statut de protection et ne figure, en France, sur aucune liste rouge. En particulier, il n'est pas mentionné dans la liste des espèces végétales sauvages pouvant faire l'objet d'une réglementation préfectorale permanente ou temporaire (arrêté ministériel du 13 octobre 1989).

7 – Propriétés et usages traditionnels

La Pharmacopée française (X^{ème} édition – 2005) a inscrit le Calament officinal dans la liste des plantes médicinales mais non le Calament à grandes fleurs. Ce dernier reste d'ailleurs

peu étudié du point de vue phytochimique. Dans les ouvrages anciens sur les plantes médicinales, quand il est mentionné, le Calament à grande fleurs est rapproché du Calament officinal - considéré comme « l'espèce principale » du groupe, et on lui accorde peu ou prou les mêmes propriétés.

Ainsi, P. Fournier, en 1947 considère les calaments d'une façon globale et écrit : « dans leur ensemble, elles [les calaments] sont stimulantes, antispasmodiques, stomachiques, toniques et excitantes ». Il poursuit : « on dit que Bernard de Gordon qui enseignait à Montpellier à la fin du XIII^e siècle, recommandait le Calament contre les tintements d'oreilles, les éructations, les douleurs d'entrailles, le hoquet, l'aménorrhée, et même contre l'empyème (amas de pus). Il est bon de remarquer néanmoins qu'à cette époque, on confondait sous les mêmes noms les Calaments et diverses Menthes. »

Plus loin, il note : « L'essence de Calament, étudiée par Cadéac et Meunier dans ses effets physiologiques (1891), se montre un stimulant *énergique*, donnant aux animaux un air éveillé et intelligent, un sentiment de force et de fierté conquérante. Mais à dose élevée, elle devient toxique et convulsivante. » [Fournier, 2010]

Pour ce qui est spécifiquement du Calament à grandes fleurs, Fournier indique qu'on le trouve entre 700 et 2000 m, que son « odeur est voisine de celle de la Mélisse ; c'est une espèce assez ornementale, parfois cultivée dans les parcs. » Ce dernier aspect est encore d'actualité et la variété '*Variegata*' est proposée en tant que plante d'ornement sur les sites des fournisseurs de plantes horticoles.

En médecine populaire, sur l'Aubrac, ce sont les sommités fleuries (avec ou sans tige selon les familles) qui sont utilisées. Ce sont ses vertus digestives qui sont surtout mises en avant, ainsi que ses propriétés stimulantes et antispasmodiques.

Dans l'enquête qu'elle a menée sur les usages vétérinaires du Thé d'Aubrac en Aubrac, Sophie Frayssinet recueille qu'agriculteurs et buronniers l'utilisaient sur les bovins, équins et ovins dans les cas suivants : « colites, spasmes abdominaux, problèmes digestifs, diarrhées des veaux, lorsque les veaux étaient trop, difficultés pour ruminer, manque d'appétit, coliques, lorsque les bêtes mangeaient des « nids de rats » ou de mauvaises plantes telles que le Vérâtre blanc, pour les coups de froid, contre les ballonnements. » [Frayssinet, 2011]

II – Thé ... d'Aubrac

1- Une plante de l'intimité, une part d'identité

« On allait ramasser du Thé comme on ramassait les ronces ou le tilleul. Quand on recevait des gens on ne sortait pas le thé d'Aubrac. On sortait une liqueur à la limite, ou du vin. Le thé c'était la tisane familiale pour le soir. »

Au titre des plantes remarquables de leur territoire, les Aubracois évoquent volontiers la grande Gentiane, repérable entre toutes, les narcisses qui alimentent les parfumeries de Grasse ou la Cistre (Fenouil des Alpes, *Meum athamenticum* Jacq.) qui donne un goût si particulier au foin et dont Michel Bras, cuisinier de renommée internationale, a fait son emblème. Notons, que ces trois exemples font tous l'objet, d'une manière directe ou indirecte, d'un certain « poids » économique. A titre d'emblème, sont également cités les frênes taillés en têtard, ou « *les tapis de pensées* ». Le public plus spécifiquement naturaliste citera, lui, spontanément la flore du plateau dans son ensemble (« *une des plus riches d'Europe* »).

C'est pourtant le Thé d'Aubrac qui semble occuper, aujourd'hui, le devant de la scène. Une simple recherche sur le moteur de recherche Google (taper 'flore emblématique Aubrac'), viendra confirmer ce que le passant peut constater *de visu* au gré de ses pérégrinations dans les haltes touristiques d'Aubrac. Le Thé est véritablement sous le feu des projecteurs. Cela n'a pas toujours été le cas. Loin s'en faut ! Avant d'accéder à toute cette publicité, le Thé était avant tout une histoire de famille, une histoire d'intimité. Tout comme la plante est discrète, cachée dans la mi-ombre des sous-bois et loin des paysages d'estives un peu lunaires qui caractérisent l'Aubrac, son usage s'inscrivait dans le quotidien ordinaire des familles modestes. Salulaire pour les hommes comme pour les bêtes, le Thé avait sa place dans de nombreux foyers sans pour autant que cela soit complètement généralisé². Nous avons, en effet, rencontré nombre d'Aubracaises et d'Aubracois (tant Aveyronnais, Cantaloux que Lozériens) qui n'avaient jamais bu de Thé d'Aubrac avant que la plante ne devienne « à la mode ».

Mon père étant buronnier, il y avait une culture du thé chez lui, plus que dans d'autres familles d'Aubrac. Chez ma mère, jeune-fille, on utilisait les ronces, le sureau et le tilleul. La première forêt était à deux heures de marche de chez elle ; ils n'allaient pas chercher le thé.

Mon père, lui, n'hésitait pas à faire les deux heures de marche – quand il n'a plus été buronnier – pour aller chercher le thé. Je l'accompagnais. On revenait avec l'équivalent d'un grand sac à patates qu'on portait sur l'épaule. »

Quant à savoir, si les buronniers entretenaient une relation particulière au Thé, les avis divergent. Dans son ouvrage *Paroles de burons*, Yves Garric [2001] n'en fait qu'une rapide mention : « A huit ans, avec sa sœur Juliette, il [un buronnier] s'est retrouvé à garder cinquante bêtes dans le bois de Laguiole. Il en a gardé l'habitude de siffler, de chanter, de cueillir du thé d'Aubrac et de se lever tôt le matin. » Pour tel autre, c'est la plante qui pouvait

² L'idée que TOUTES les familles d'Aubrac connaissaient et utilisaient le Thé est le fruit d'une construction.

agrémenter l'ordinaire des buronniers, volontiers braconniers et fréquentant les bois. Un restaurateur, cueilleur à ses heures, raconte comment il a été initié à la cueillette du Thé (puis à sa vente) par un buronnier de Camejane ... Pour tel autre, en revanche, la plante des buronniers serait plutôt la Gentiane « *qui est dans leur environnement.* »

Quoi qu'il en soit, l'usage du Thé est raconté comme s'inscrivant dans un lien fort entre hommes et territoire, dans les évocations d'un passé âpre et fait de dur labeur³.

Pour les plus jeunes générations, le Thé s'inscrit tout autant dans les souvenirs d'enfance. Cette fois, le ton est plus léger et marque volontiers un rappel des sorties en famille ou simplement accompagné d'un aîné. Chez beaucoup de gens du plateau, ainsi que chez certains natifs de la plaine proche, le discours disant que « *la tradition était que chaque famille aille cueillir son thé* » est extrêmement répandu. « *J'ai depuis toujours cueilli le Thé avec mon père* » raconte cet habitant de Condom d'Aubrac. « *On en ramassait un petit peu, c'était traditionnel, dès qu'on était petit, dit ce natif de Saint-Geniez-d'Olt. On a toujours été pique-niquer à la montagne en juillet-août, une ou deux fois en famille [...], et en même temps on faisait une petite cueillette, chaque personne avait une poignée histoire d'en avoir un peu pour l'hiver. Après, c'était un peu traditionnel. C'était juste pour faire une infusion après un bon repas.* » « *Je ne sais plus qui m'a montré en premier, témoigne cette dame d'Aubrac, ça s'est toujours fait dans la famille. Maintenant, quand on va cueillir ça donne le but de la balade. On en cueille un cageot et après on sent bon dans la voiture pendant trois semaines.* » Enfin, cette jeune-femme de Saint-Urcize a toujours fait la cueillette du Thé avec ses grands-parents et voudrait que cela continue quand elle aura des enfants. La cueillette du Thé est une pratique qui se transmet donc au fil du temps, et avec elle, son cortège de repères sensoriels et émotionnels (couleurs, odeurs, atmosphères etc.), d'apprentissages (géographie locale, répartition du foncier, gestes de cueillettes...). C'est à travers ces ressentis et ces explorations que se crée le sentiment d'appartenance.

« *Pour moi, c'est une plante de la famille* ». Si pour beaucoup ceci est vrai pour les cueillettes, ça l'est aussi pour les moments de consommation. Le Thé n'est nullement la boisson des grandes occasions. C'est plutôt la plante de l'entre-soi, l'infusion des digestions difficiles ou du temps calme, celle du quotidien familial.

Pour ces cueilleurs familiaux, le Thé fait autant partie du « *terroir* » que de la « *tradition* », deux mots récurrents dans les entretiens. Ils signent, pour les interlocuteurs, le désir de l'ancrer fortement dans l'espace géographique du plateau, mais aussi dans son espace culturel ordinaire et dans le temps des générations. Pour nombre d'entre eux, la multiplication actuelle des produits dérivés à base de thé d'Aubrac est d'ailleurs une dérive, un choix économique qui les dépossède d'une part d'identité.

« *Je ne suis pas fan de toute cette prolifération de produits à base de thé. En fait je trouve ça ridicule. Ça lui fait perdre toute sa valeur.* » Une habitante de Saint-Urcize

2 – Une ressource territoriale objet de développement local

Malgré les réticences de quelques uns, force est de constater qu'il n'est plus actuellement une supérette, un magasin de produits du terroir ou un café qui ne propose localement du Thé d'Aubrac. La plante a quitté les étagères de la maison pour les présentoirs et les vitrines.

³ L'histoire de l'usage du thé d'Aubrac dans le temps (moines, buronniers etc.) et la reconstruction qui en est faite reste à faire.

Sa saveur singulière, entre menthe et mélisse, où se niche parfois un soupçon de goût de la terre qui la vue naître, n'est pas étrangère à son succès.

Cette nouvelle renommée est néanmoins due à une conjonction de facteurs.

Sans entrer dans le détail des différents modes de gouvernance sectorielles et territoriales qui ont préluées à la mise en place, à la structuration et au développement de la filière Thé d'Aubrac sur l'Aubrac, nous indiquerons néanmoins quelques uns des facteurs qui ont contribué à faire passer le Thé d'Aubrac du statut de remède familial à celui de « ressource territoriale ». En somme, il s'agit de survoler quels ont été les ingrédients majeurs qui ont motivé et construit la valorisation économique du Thé d'Aubrac (participant – ce faisant – à sa patrimonialisation).

Un ancrage local et historique

On a assez dit combien le Thé d'Aubrac et ses usages comptaient pour les Aubracois. Ses liens sont néanmoins de divers ordres et traduisent des attaches tant géographiques, qu'historiques et identitaires. Le nom vernaculaire de Thé d'Aubrac semble, à lui seul, concentrer tous ces aspects. On le fait assez remarquer : la plante « est l'une des rares espèces à porter le nom d'une petite région. » [Ginestet, 2010]. Cela ne va pourtant pas sans poser de questions chez les Aubracois. L'appelle-t-on Thé d'Aubrac en relation avec le village d'Aubrac, ville des buronniers ? Ou est-ce plutôt parce que la plante et ses usages sont particulièrement présents sur l'ensemble du plateau ? Sont-ce les moines (de l'abbaye d'Aubrac) qui l'ont ainsi nommé ? etc. Quoi qu'il en soit, toutes ces interrogations participent également à la construction d'un ancrage local de longue date. On ne manque d'ailleurs pas, de souligner qu'ailleurs (et notamment dans le Cantal, hors Aubrac), *Calamintha grandiflora* n'a ni le même nom, ni la même renommée.

Par ailleurs, il n'échappe pas aux habitants que ce nom 'd'Aubrac ' a permis la valorisation actuelle que connaît la plante : « [...] *l'aspérule, la gentiane, l'arnica, voire même la ronce* sont là depuis autant de temps que le thé. Ce qu'il a de plus c'est le nom d'Aubrac. Si c'est *l'aspérule* qui s'appelait d'Aubrac, on ferait du business avec *l'aspérule* ! »

Pour les porteurs du projet de développement autour du Thé d'Aubrac, ce nom est clairement une aubaine : « nous ce qui nous intéressait, c'est que le nom Thé d'Aubrac est là, raconte l'un d'eux. Nous, il nous fallait ça. Parce que vendre du *Calament grandiflora* à Nasbinals... C'était une chance d'avoir ce nom ici. C'est pour ça qu'on a été dans ce sens là. »

Enfin, ce nom porte à lui seul l'évocation d'une unité territoriale qui, si elle repose sur une réalité géologique et bioclimatique, a bien du mal à se traduire dans les relations humaines. En effet, alors que d'un point de vue extérieur l'Aubrac est essentiellement perçu à travers ses paysages caractéristiques, les divisions humaines s'y font toutefois sentir sans toujours parvenir à dépasser les frontières historiques traditionnelles qui scindent le territoire en trois départements (Aveyron, Cantal, Lozère) et trois régions (Midi-Pyrénées, Auvergne, Languedoc-Roussillon).

Ressource locale, usages anciens et avérés, territoire – et même terroir – circonscrit, nom évocateur : le Thé d'Aubrac a tous les atouts pour rentrer dans le panier de biens de l'Aubrac. La volonté politique de développement local lui a donné une valeur économique, reconstruisant, ça et là, son histoire et le faisant accéder au statut de plante patrimoniale⁴.

⁴ Notons d'ailleurs que si beaucoup usent de cette expression, les contours de sa définition restent extrêmement flous.

Thé et tourisme : une multiplication des produits

L'Aubrac attire depuis longtemps de nombreux visiteurs en quête de paysages « nature » et de « grand air ». Dès 1900, le succès du sanatorium du Royal Aubrac atteste de cette fréquentation. Aujourd'hui, le plateau, ses grandes étendues d'estives, ses randonnées (chemin de Compostelle, chemins de randonnées pédestres et VTT, stations de ski) est un site réputé pour le tourisme d'espaces.

La montée en puissance du secteur touristique sur l'Aubrac s'est également accompagnée de la valorisation économique de produits du terroir. A côté du couteau de Laguiole, c'est également tout un pan de la gastronomie locale qui est mise en avant : aligot, fromage, viande de bœuf labellisée, charcuterie.

« Les produits phares du panier de biens de l'Aubrac (le fromage et le couteau) reposent largement sur la valorisation des paysages (notamment les plus caractéristiques comme les estives). Ainsi, à partir d'un produit leader, une gamme de produits et de services semble se développer. Elle s'appuie sur l'image globale de qualité d'un territoire, la renforce et participe à l'essor d'un tourisme de terroir. » [Roux, Vollet et Pecqueur, 2006]

Le Thé d'Aubrac, d'abord proposé en fin de repas dans quelques auberges ou burons reconvertis, a peu à peu acquis les faveurs des touristes qui parcourent le plateau. Puis, proposé à la vente en sachets de plante sèche, liqueurs, sirops et autres apéritifs, il s'est imposé comme plante emblématique – et touristique - incontournable. Qui plus est, vacanciers et randonneurs font valoir qu'il est plus aisé de rapporter, dans ses bagages, un sachet de plante ou une bouteille, plutôt que de la tome ou de la charcuterie. Dans la logique d'un produit « souvenir », l'achat d'un produit estampillé « Thé d'Aubrac » se révèle moins coûteux que celui d'un couteau. Récemment, la plante a intégré nombre de produits non alimentaires, tels que des bougies, parfums et cosmétiques.

« On l'aura compris – écrit en 2010 P. Ginestet, enseignant en aménagement – environnement au LEGTA de la Lozère, ce marketing patrimonial risque fort d'entraîner une augmentation sans précédent de la pression de cueillette de cette espèce sauvage [...] »

Une volonté politique de développement économique local

C'est à partir du constat d'un engouement croissant pour le Thé d'Aubrac et de la crainte d'une sur-cueillette en milieu sauvage, que le LEGTA de Saint-Chély-d'Apcher⁵, suite à un premier partenariat en 2007-2008 avec la Chambre de commerce et d'industrie de Lozère, s'est lancé dans un programme d'étude sur la gestion durable de la ressource Thé d'Aubrac. Ce projet répondait à un appel d'offre du MAAPRAT⁶ relatif à la mission « Animation et développement des territoires » de l'enseignement agricole.

Il s'est agi d'expérimenter ce que pouvait donner la mise en culture du Thé d'Aubrac (avec un bas niveau d'intrants) afin :

- de relâcher les pressions de cueillette sur les populations sauvages,
- de permettre la diversification de certaines exploitations agricoles (et notamment « d'apporter un revenu d'appoint aux femmes d'agriculteurs » comme le note une élue de Nasbinals),
- de mettre en place et d'assurer la traçabilité de la matière première végétale ainsi cultivée.

⁵ Etablissement public local d'enseignement et de formation professionnelle agricoles.

⁶ Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt.

Ce faisant, le projet devait également permettre la structuration d'une filière Thé d'Aubrac territorialisée.

Si le souci de la conservation du Thé (et l'équilibre demande/cueillette) était mis en avant, c'est, dans un contexte de création du Parc naturel régional de l'Aubrac, l'enjeu d'un développement local durable autour du Thé d'Aubrac cultivé qui a surtout retenu l'attention. C'est en effet l'idée de la mise en culture du Thé, dans une période de requalification des espaces et activités agricoles du plateau, qui a interpellé la Communauté de communes de l'Aubrac lozérien.

Partant du fait que le Thé a une histoire locale et une saveur originale, qu'il se cultive bien (comme l'ont montrées les expérimentations de parcours culturel du LEGTA mais aussi celles d'un producteur-cueilleur indépendant installé sur la partie aveyronnaise du plateau), que les touristes sont preneurs, l'idée de créer une réelle dynamique économique autour du Thé d'Aubrac a vu le jour.

« L'idée c'était d'aller dans le sens du Parc naturel régional de l'Aubrac. Il n'y a pas que ça, mais au départ, et là je parle en tant qu'élu, on faisait du développement local. Comment faire un complément de revenu agricole ? Et peut-être comment créer un emploi ? Donc au départ c'est ça avec la Communauté de communes de l'Aubrac Lozérien. [...] Aujourd'hui, nous ce qu'on a créé c'est une entreprise. [...] Nous, il faut vraiment de la marge : des cosmétiques et de l'alcool. Les autres produits, c'est juste pour diversifier, pour se différencier un peu des gens parce que les autres ne font que du sachet. Alors ceux qui disent c'est pas l'Aubrac... ils ont raison peut-être, mais si un jour à Nasbinals – j'espère que ça arrivera – y'a une petite entreprise de transformation où il y a dix employés et que il y a quelqu'un de leur famille dedans, et ben voilà ! [...] La tradition dans la modernité, voilà on est là-dedans. » Un élu investi dans le projet.

Nous sommes bien loin des préoccupations écologiques avancées en première instance. De même, les arguments en faveur d'un revenu d'appoint pour les femmes d'agriculteurs désireuses de se lancer dans la culture du Thé, ne tiennent pas forcément leurs promesses. Les adhérents de l'association de producteurs sont, en effet, autant des femmes que des hommes. La dynamique territoriale à l'échelle de l'Aubrac est elle aussi moins probante que ce qui était annoncé ou escompté. Les cultivateurs de l'association restent très majoritairement Lozériens alors que peu de Cantaliens sont représentés et qu'aucun Aveyronnais n'est adhérent.

Le propos, ici, n'est pas d'entrer dans le détail de la construction de cette association de producteurs, ni même d'engager un débat sur la moralisation de l'économie et sur l'instrumentalisation du souci écologique au profit d'un projet commercial. Il est encore moins question d'émettre un avis sur la légitimité d'un tel projet de développement local.

Si nous nous intéressons à l'Association de valorisation des ressources naturelles de l'Aubrac c'est qu'elle participe désormais très directement à la dynamique en place autour de *Calamintha grandiflora* en Aubrac et se positionne de façon déterminante dans le jeu d'acteurs en présence :

- en proposant la mise en culture du thé comme alternative à la cueillette en milieu sauvage
- en créant une émulation sans précédent autour de ce qui tend à devenir « un produit emblématique incontournable ».

Les incidences ne sont pas anodines, tant du point de vue des tensions sociales que cela contribue à créer, que du point de vue du retentissement sur la ressource sauvage.

Une marque et des produits haut de gamme

Dans le cadre des activités et des choix de développement de l'association de producteurs, nous retiendrons ici deux options prises par cette dernière en ce qu'elles ont ou peuvent avoir des répercussions sur les pressions de cueillette.

Très rapidement, l'association a fait le choix de déposer le nom « Thé d'Aubrac » comme nom de marque auprès de l'INPI⁷. Probablement échaudés par « l'affaire du Laguiole »⁸, les porteurs du projet se sont empressés de « protéger le nom Thé d'Aubrac afin que soit parfaitement identifiée l'origine de la ressource et le lieu de sa transformation » comme l'explique l'un d'entre eux. « Ce qu'on ne veut pas c'est qu'il y ait des quantités qui arrivent de Pologne. Je dis de Pologne⁹, j'exagère, c'est comme le plombier polonais. Mais ça peut être de n'importe où » renchérit un autre. Cette mesure et l'usage de la marque s'applique aux produits de classe 3 (cosmétiques, savons, huiles essentielles), 29 (gelées, confitures), 30 (sucreries, confiseries), 32 (sirops). Elle ne s'applique donc pas à la plante fraîche ou sèche non transformée. Loin d'être une AOC, la marque n'empêche en rien l'importation de plante sèche (demandée par les liquoristes et les revendeurs). Seuls les producteurs de l'association de la communauté de communes peuvent utiliser le nom « Thé d'Aubrac » pour les produits entrant dans les 4 classes déposées.

Cet état de fait a soulevé plusieurs questions et remarques :

- celle d'un nom vernaculaire devenu marque à l'usage exclusif de certains et de la valorisation d'une matière première locale végétale. Du calament frais ou sec produit ou cueilli hors Aubrac pourra être vendu sous le nom de Thé d'Aubrac, alors qu'un sirop ou une eau florale de calament issu d'Aubrac même mais produit hors de l'association de producteurs, ne pourra pas utiliser ce nom vernaculaire.
- l'association de producteurs ne concerne que le Thé cultivé. Le problème de la cueillette reste entier ; le dépôt de nom de marque concernant plus la protection du projet économique que celui de la ressource.

L'idée première des porteurs de projet visant à dire que les autres utilisateurs du nom de Thé d'Aubrac devront « s'associer indirectement à la démarche notamment pour l'achat de Thé produit en Aubrac »¹⁰ a suscité de grandes controverses chez les producteurs locaux hors association. L'impossibilité dans laquelle ils se trouvaient dès lors de vendre et de valoriser

⁷ La marque « Thé d'Aubrac » a déjà été déposée le 5 décembre 1902 par trois pharmaciens parisiens (INPI, marque n° 77235 et 77236). Sur les étiquettes destinées à être collées sur les emballages contenant le Thé, il est mentionné que ce dernier a été récolté sur les monts d'Aubrac où il jouit d'une grande réputation. Les trois pharmaciens le proposaient à la vente sous forme de tisane aux vertus purgatives, dépuratives, digestives et rafraichissantes.

⁸ Gilbert Szajner, un habitant du Val-de-Marne, avait déposé la marque Laguiole en France en 1993 pour vendre non seulement de la coutellerie, qui a fait la réputation mondiale de ce village aveyronnais depuis le début du XIX^e siècle, mais également du linge de maison, des vêtements, des meubles, des briquets, des tapis et des jouets. Il commercialise au total trente-huit classes de produits, souvent importés de Chine ou du Pakistan.

En savoir plus sur http://www.lemonde.fr/economie/article/2014/10/21/les-couteaux-laguiole-recuperent-l-usage-de-leur-nom_4509981_3234.html#UsT6HKizyWDiu85.99

⁹ Par assimilation au « plombier polonais », justement, le discours sur une possible invasion du marché – à bas prix – de *Calamintha grandiflora* venant de Pologne est extrêmement répandu. A maintes reprises, et chez des acteurs très divers, nous avons entendu qu'il fallait se « protéger du Thé polonais ». S'il y a probablement diverses sources d'importation de *Calamintha grandiflora* venant d'Europe centrale, *Flora europæa* ne mentionne pas l'espèce en Pologne !

¹⁰ Compte-rendu de réunion du projet de valorisation de ressources végétales. 30 novembre 2010, LEGTA Saint-Chely-d'Apcher.

leurs produits dérivés sous un autre nom que celui de Thé d'Aubrac a été vécue comme une mainmise abusive, sans que la ressource sauvage destinée à la vente en sachets de plante sèche ne soit pour autant protégée.

Dans l'usage, face aux tensions suscitées par ce dépôt de nom de marque qui, du constat même des porteurs de projet est largement attaquable et finalement contre-productive, le tout n'a pas été mis en œuvre. Il n'en reste pas moins que cela a contribué à créer des situations de rapports de force.

Les producteurs de l'association vendent leur production dans une boutique : La Grange au Thé. Cette dernière, située à Nasbinals, doit être rénovée et un atelier de transformation et de production doit également voir le jour. Dans la perspective d'un développement de l'activité, le choix commercial qui a été fait est de proposer des produits diversifiés et avec une certaine image haut de gamme. Graphisme, emballage et prix répondent donc à cet objectif. *« Un sachet de thé, 10 grammes, on va le vendre à 500€ le kilo, témoigne un producteur. Ça revient à peu près à un thé haut de gamme. Un thé haut de gamme chinois revient à peu près au même prix que le thé d'Aubrac¹¹. »*

La tisane, remède populaire du plateau devient du « thé » de luxe que l'on compte bien exporter hors des frontières de l'Aubrac. En effet, le développement escompté par la jeune association doit se nourrir de nouveaux débouchés et ouvrir la production à d'autres horizons.

« Nous sommes complètement en train de créer la demande. Nous on le cultive le Thé, sauf que quand on vend, on attire énormément l'attention : des journaux de cuisine, des articles à tours de bras, tout le monde est intéressé par un produit « nouveau ». ça intéresse tout le monde ça ! Parce que c'est une plante qui n'était pas valorisée. Du coup, on en fait une pub terrible. L'idée de départ c'est d'en faire une plante qui va rentrer dans le panier du consommateur qui vient ici. L'idée c'est ça, c'est de créer de la demande. On vend à Aurillac, à Paris, à Montpellier. » Un producteur de l'association.

Par répercussion les producteurs (hors association) et exploitants locaux visent à multiplier eux aussi leur offre (petites transformations et plante sèche pour le circuit court) ou à vendre des quantités plus importantes à des transformateurs attirés par la vogue créée autour de la plante. Très peu s'attellent à une mise en culture de l'espèce¹². C'est donc dans le milieu naturel qu'on va la rechercher en priorité. Les familles du plateau, quant à elles, entendent bien pouvoir continuer à agir comme à leur habitude. Enfin, certains estivants (mais dans quelles proportions ?) s'aventurent à aller cueillir eux-mêmes une plante accessibles dans les bois et dont on fait si grand cas. Ce qui se présentait alors comme une réponse à la pression de cueillette sauvage n'est-il pas en passe d'entraîner des effets contraires à ceux annoncés en première instance ?

¹¹ A ce propos, il est piquant de remarquer combien on insiste sur l'ancrage local du « Thé d'Aubrac » en rappelant que dans ce contexte « thé » signifie tisane « parce qu'on n'avait pas les moyens de se procurer du vrai thé », et combien on joue maintenant sur l'ambiguïté du terme pour valoriser la production en l'assimilant à un produit de luxe.

¹² Sur le plateau lui-même, nous ne connaissons à ce jour qu'un seul producteur indépendant. Ses cultures ont démarré dans le même temps que celles du Lycée de Saint-Chely-d'Apcher. Pour autant, bien que sa production soit importante – et même supérieure à celle de l'ensemble des agriculteurs impliqués dans l'association, ce producteur n'a pas souhaité rejoindre l'association. Adhérent du syndicat Simples, il considère que ses choix de vie, son éthique de production et son rapport à la plante, ne pouvaient être en accord avec les options économiques, politiques et écologiques prises par l'association de producteurs.

Il ne faudrait pas, pour autant, se focaliser uniquement sur l'action de l'Association de valorisation de ressources végétales de l'Aubrac, même si elle vise à construire – avec des objectifs commerciaux – le processus de patrimonialisation à l'œuvre autour du Thé d'Aubrac. En effet, la dynamique mise en place pour la valorisation de cette espèce s'appuie sur une situation où la cueillette de cette plante et sa mise sur le marché est le fait de différents acteurs à prendre en considération.

III – Cueillir le thé sauvage

La vogue sans précédent que connaît actuellement le Thé d'Aubrac met en lumière des pratiques de cueillette, des savoirs et savoir-faire de cueilleurs, mais aussi des modes d'organisations variés parfois difficiles à saisir car nimbés d'opacité. Dans le même temps, des questions restées dans l'ombre émergent – sans pour autant qu'on puisse, dans l'état actuel des choses, y apporter de réponses : quantités cueillies, impact sur la ressource sauvage et le milieu naturel, penser une régulation des cueillettes, place pour une réglementation ... ?

1- Qui sont les cueilleurs ?

Dans la droite ligne des travaux d'ordre général que nous avons menés sur les cueillettes de plantes sauvages [Garreta et Morisson, 2011 ; 2014], nous avons cherché à esquisser une typologie des cueilleurs à l'œuvre en Aubrac. Les cas de figure sont variés, depuis le cueilleur familial jusqu'au cueilleur professionnel.

« Que l'on mette en avant le gain, le goût ou le plaisir, que l'on soit paysan ou chômeur, citadin ou rural, les cueillettes sont toujours une autre façon de gagner et de perdre son temps. » Larrère et de la Soudière, 1987.

Les cueilleurs familiaux du plateau

On a déjà dit l'importance que revêtait la cueillette du Thé d'Aubrac pour nombre de familles du plateau (cf. II, 1). Par opposition, la cueillette commerciale s'inscrit alors comme une dépossession d'une pratique fortement inscrite dans la culture ordinaire des Aubracois. Chaque famille à son « coin » privilégié qu'elle redoute, maintenant, de voir cueilli par ceux qui en font commerce. Les prélèvements vont de l'ordre de « *la grosse poignée* » au « *gros sac* » en fonction de la consommation de chacun.

A titre indicatif, on estime qu'un panier bien rempli pèse 2,5 kg (frais).

Que l'on cueille sur les sectionnaux ou sur le domanial, il ne viendrait à personne l'idée de demander l'autorisation pour une cueillette si fortement inscrite dans les habitudes locales. D'ailleurs, la cueillette familiale est autorisée en terrain domanial dans la mesure où le Thé n'est pas « *mal cueilli, c'est-à-dire si l'on n'arrache pas les racines, et si l'on respecte des quantités raisonnables comme un bouquet par personne* », commente cet agent de l'ONF.

De la même manière, les locaux sont peu enclins à acheter un Thé qu'ils se procurent eux-mêmes dans les bois. Néanmoins, « *les gens d'ici, quand ils passent pour boire quelque chose au café, ils prennent volontiers un thé d'Aubrac* », remarque cette restauratrice de Saint-Urcize.

Enfin, si l'on craint pour son coin, l'idée (qui se propage actuellement sous forme de rumeur) qu'une réglementation sur la cueillette du Thé puisse entraver cette pratique familiale (au bénéfice de la mise en culture du thé) n'a pas toujours bonne presse.

Les touristes

Selon les observations de l'ONF, les visiteurs occasionnels « ne s'éloignent pas à plus de 300 m des bords de route et des sentiers faciles. » On remarque également que certains sites ont acquis, par bouche à oreille et pour leur facilité d'accès, les faveurs de ces cueilleurs de passage : le lac des Picades, le roc de Campiels, la source de Brameloup, le pont de Laccessat et le pont de Fer.

Les randonneurs ont, eux, plutôt tendance à cueillir le long de leurs itinéraires de marche. Chacun finalement cueillant sur le territoire que son activité lui donne à connaître.

Ces prélèvements restent minimes mais ils se concentrent dans certaines zones particulièrement fréquentées et sont donc relativement répétés.

Par ailleurs, il n'est désormais plus rare de rencontrer des habitants des plaines proches, conquis par le Thé d'Aubrac, venir faire quelques réserves pour l'année.

Les cueilleurs professionnels

Il est, sur le plateau et dans les alentours, certains cueilleurs et producteurs professionnels. Le plus souvent affiliés à la MSA, la cueillette, la production, et parfois la transformation, de plantes aromatiques et médicinales représentent pour eux une activité à temps plein ou partiel. Pour autant, tous n'ont pas fait les mêmes choix en termes de distribution. Ainsi, certains favorisent la vente directe ou le circuit court, alors que d'autres (indépendants ou affiliés à une coopérative de PPAM) fournissent plus volontiers des transformateurs.

Certains d'entre eux, désireux de régulariser leur situation de cueillette sur le domanial, ont passé, en 2013 un accord avec l'ONF (nord Aveyron). En effet, selon le code forestier, prélever, sans autorisation du propriétaire du terrain, un volume de plante supérieur à 2m³ est un délit puni conformément aux dispositions du code pénal (article L.163-10). Prélever, sans autorisation du propriétaire du terrain, un volume de plantes inférieur à 2m³ est puni de l'amende prévue pour les contraventions de la 4^e classe (135€) (article R.163-4).

Chaque cueilleur s'engage à signaler sa présence sur les forêts domaniales et à mentionner la date où il cueille, le nombre d'heures qu'il consacre à sa cueillette. Le tarif fixé en concertation entre les agents de l'ONF et les cueilleurs est de 10 € par personne pour 8 heures de cueillette¹³. A ce jour, 5 à 7 cueilleurs professionnels auraient passé un tel contrat avec l'ONF. Pour sa part, un cueilleur vendant sa production en circuit court ou en dépôt

¹³ Afin d'éviter la multiplication des factures et autorisations journalières, il a été convenu que les cueilleurs se déclarent auprès des agents ONF avant la saison de récolte (début mai), en transmettant également leur numéro de Siret et les immatriculations des véhicules utilisés. L'ONF devrait alors établir une autorisation de récolte nommant les forêts domaniales concernées ainsi qu'une autorisation de circulation pour les besoins de la récolte sur le réseau forestier fermé à la circulation publique. L'autorisation concerne uniquement la récolte des parties aériennes des plantes herbacées ainsi que les feuilles ou bourgeons de certaines plantes ligneuses. Les champignons sont exclus. Avant chaque période de récolte, le cueilleur se doit d'avertir l'agent ONF de sa venue (par mail, SMS ou téléphone) en précisant la date, le lieu potentiel et l'espèce végétale concernée. En fin de saison de récolte (fin septembre), le décompte des journées de cueillette sera fait et une facture sera établie pour chaque cueilleur. Le prix pour 2013 a été arrêté à 10€ pour une journée de 8 heures. (Extrait du compte-rendu de réunion sur la récolte de plantes en FD Aubrac – 11 février 2013)

dans un magasin, a passé un contrat avec un propriétaire privé. Personne d'autre ne cueille sur sa parcelle même si les autorisations de cueillette n'assurent pas un droit d'exclusivité.

Les cueilleurs professionnels cueillent soit « à l'ongle », soit à la serpette. Leur récolte est déposée dans de grands draps noués autour du torse, des hottes ou encore des paniers aérés. Ils prennent soin de couper la plante assez haut afin d'assurer sa repousse. Certains cueillent tous les brins de la touffe alors que d'autres laissent quelques tiges. Chacun a ses coins privilégiés de cueillette, mais peut explorer également d'autres sites afin de ne pas épuiser un seul et même endroit de cueillette et de multiplier les sources d'approvisionnement. Conscients que les cueillettes des touristes se font sur les zones très accessibles, ils préfèrent trouver des coins plus reculés. Ils laissent des pieds fleuris sur place afin d'assurer la régénération des populations par voie sexuée, même si l'espèce se reproduit également beaucoup par voie végétative (cf. portfolio en fin de document)¹⁴.

Nous avons rencontré 6 cueilleurs professionnels. Selon leurs témoignages et en additionnant globalement ce qu'ils déclarent avoir cueilli dans les bois d'Aubrac, nous cumulons entre 100 et 150 kg de Thé d'Aubrac (poids frais) prélevés en 2013.

Ce chiffre est à prendre avec beaucoup de précaution étant donné qu'il n'est qu'une estimation. Par ailleurs, cette quantité ne fait pas état des autres cueillettes (familiales, touristes et cueilleurs d'appoint).

A titre indicatif : 1 kg frais donne entre 250 et 200 g sec, selon que l'on garde les tiges ou pas.

A titre de repère : un cueilleur faisant également de la culture mentionne que sur les 200 m² mis en culture chez lui – ce qui correspond à 1000 pieds de Thé d'Aubrac -, il récolte 250 kg (frais) de Thé.

Les cueilleurs occasionnels – les collecteurs

Par « cueilleurs occasionnels », nous entendons tous ceux qui, d'une façon ou d'une autre, font commerce de leur cueillette et en tirent un revenu, sans pour autant que cette activité ne soit leur cœur de métier.

Il s'agit alors des restaurateurs et cafetiers du plateau qui vont eux-mêmes cueillir (ou font cueillir par leurs employés) le Thé qu'ils proposent à leurs clients ou qu'ils intègrent à leurs préparations. A moins de s'engager dans une tournée exhaustive de tous les commerces d'Aubrac, il est particulièrement difficile d'avoir une vision claire de ce que cela représente en volumes cueillis.

Notons que le Thé peut alors être servi en infusion (en vrac) à la fin d'un repas « aligot-saucisse » dans une auberge ou un buron, de la même manière qu'il intégrera les recettes 3 étoiles du Suquet, le restaurant gastronomique de Michel Bras.

¹⁴ La sensibilité, les gestes, les observations des cueilleurs, les modalités de cueillette et de gestion du milieu et de la ressource qu'ils mettent en place ont été saisis lors d'entretiens et d'un reportage photographique. A la fin du présent document, nous avons donc inséré une série de photos accompagnées des dires de quelques cueilleurs professionnels de Thé d'Aubrac distribuant leur production à travers des circuits courts. Il s'agit du tirage sur papier d'un extrait d'un diaporama plus général consacré à certaines cueillettes commerciales (Arnica, Thé d'Aubrac, Gentiane). Ce diaporama est un outil de travail. Son objet est de sensibiliser les partenaires du Conservatoire botanique national des Pyrénées et de Midi-Pyrénées tant aux ressources sauvages visées par les cueillettes commerciales qu'au métier de cueilleur lui-même. Le CD de ce diaporama, est également joint au rapport.

Au nombre des cueilleurs occasionnels nous comptons également les quelques agriculteurs pour lesquels la cueillette du Thé, vendu en circuit court, est l'occasion d'un revenu d'appoint. Dans cette perspective, nous n'avons pas observé de vente directe à la ferme, mais plutôt le système « habituel » du dépôt de quelques sachets dans les commerces locaux.

Enfin, il existe un système d'approvisionnement en « produits du sol » qui emprunte un circuit fait d'intermédiaires, le collectage. Brièvement, nous dirons que tout un chacun apporte ses récoltes à un collecteur qui les centralise avant de revendre la marchandise ainsi accumulée à des négociants, grossistes ou transformateurs. Le système est bien connu pour les champignons, mais il concerne également nombre d'autres ressources végétales demandées en quantités par l'industrie¹⁵. Etudiants, retraités, chômeurs, ou toutes autres personnes désireuses « *de se faire quelques sous* » vont alors proposer les fruits de leur cueillette à un collecteur. « *Les collecteurs rachètent la plante à des ramasseurs et la revendent à des unités de conserverie et des grossistes. Les collecteurs sont connus mais ne disent pas le nom des ramasseurs dont il est donc difficile d'évaluer le nombre* », précise un agent territorial de l'ONF. Ces cueilleurs opportunistes, non déclarés, souvent payés de la main à la main, sont en effet les plus difficiles à identifier.

C'est plus particulièrement en Lozère que ces « collecteurs des produits du sol » exercent et ont de grands entrepôts. D'après l'un d'eux, les réglementations et types de contrôle à l'œuvre dans les trois départements sont déterminants : en Lozère il est d'usage que la récolte de « *tous les produits de la nature* » puisse être un « *apport supplémentaire pour les familles [...] alors qu'en Aveyron, on t'envoie un inspecteur du travail pour le moindre ramasseur de champignon !* » Il lui arrive donc d'avoir de la main d'œuvre salariée, notamment quand il intervient sur l'Aveyron, ou non salariée comme en Lozère. Il a un dépôt à Marvejols où les gens apportent leur marchandise. Le prix de cette dernière suit les aléas de l'offre et de la demande sans qu'aucune harmonisation ne soit de mise. Le même produit peut être payé de façon variable à un cueilleur ou à un autre. « *Il faut être dans l'univers pour connaître les prix. On a tous des prix de vente différents* ». Son activité principale, c'est « *les champignons. Mais je fais aussi la gentiane, les narcisses, les jonquilles, le Thé d'Aubrac, l'arnica, le buis ... Tous ces produits vont un peu partout, ajoute-t-il.* »

S'il lui arrive de vendre directement aux industriels, il dit préférer gagner un peu moins mais vendre à des intermédiaires qu'il connaît mieux (le manque évident de traçabilité devenant probablement de plus en plus problématique pour lui !).

Lorsqu'ils interviennent sur du domanial, les collecteurs signent des accords de concession avec l'ONF, comme c'est l'usage pour tout ce qui touche aux « menus produits ». C'est ensuite le collecteur qui délivre une « carte de ramasseur » aux cueilleurs qui l'approvisionne. C'est également lui qui détermine les zones de cueillette pour chaque cueilleur. « *J'achète une carte à un collecteur. Là où il y a des dépôts ; il me fait une carte à l'année et on a le droit de ramasser. C'est le même système pour les mousses, les myrtilles, les champignons, la gentiane. Le collecteur nous vend la carte qui nous donne le droit de ramasser comme si nous avions une petite concession* » témoigne ce cueilleur qui, pour sa part garde sa production pour la transformer et la vendre lui-même.

¹⁵ Dans *Cueillir la montagne*, Raphaël Larrère et Martin de la Soudière ont parfaitement mis à jour le système des collecteurs et des « saisons » en Margeride, terre proche de l'Aubrac. Si leur étude date un peu actuellement et que de nouveaux acteurs sont apparus, le système évoqué reste d'actualité, notamment en Lozère.

Dans le cas plus précis du Thé d'Aubrac, le collecteur que nous avons rencontré, estime que la plante ne représente pas un grand débouché dans la mesure où les demandes restent locales. « *J'en fais pour faire plaisir à mes clients qui me prennent les champignons, commente-t-il* ». C'est ainsi qu'il en vend directement à quelques boutiques de produits de terroirs et à des restaurateurs. « *Il faut tout nettoyer, couper les branches trop longues. Sur un sachet, je gagne 1 euro 50. Je le fais plus pour faire plaisir à nos clients que pour gagner de l'argent, répète-t-il* ». Le Thé d'Aubrac comme « cadeau d'affaire » afin de fidéliser les clients sur d'autres produits mobilise néanmoins une dizaine de personnes – autant de femmes que d'hommes - qui cueillent pour ce collecteur. Ils retournent tous les ans aux mêmes endroits et cueillent essentiellement sur l'Aubrac aveyronnais¹⁶ car « *il y a moins de thé en Lozère* ». En tout, il déclare faire, peu ou prou, une centaine de kilos (frais) par an. Il note qu'il y a quelques années, il vendait « *trois fois plus de thé car il était seul sur cette activité. Maintenant d'autres en font.* »

Nous n'avons pas eu la possibilité d'explorer plus avant ce type de filière et d'organisation. Cela reste à faire, d'autant plus que ce système d'approvisionnement en matière première végétale représente manifestement une part conséquente des collectes. Difficiles à appréhender – et peut-être plus encore à contrôler – ces pratiques de cueillettes suivent bien-sûr la hausse de la demande sans qu'aucune régulation ne soit véritablement pensée. L'économie, parfois souterraine, générée par cette activité est celle qui inquiète les pouvoirs publics. Les pratiques mises en œuvre par ces cueilleurs occasionnels sont celles qui inquiètent les gestionnaires d'espaces et celles que décrivent les cueilleurs professionnels¹⁷.

2- Constats et questions...

La cueillette du Thé d'Aubrac à maints visages. Si dans l'exercice de la mise en forme d'une typologie nous les avons séparés, la réalité est souvent plus poreuse. Un tel cueille pour sa consommation personnelle mais il lui arrive aussi de vendre sa production à un collecteur. Un tel n'est pas cueilleur professionnel mais gagne une bonne partie de ses revenus entre les différentes cueillettes (les différentes « saisons » dont il est question en Margeride [Larrère et de la Soudière, 1987]) qu'il effectue tout au long de l'année.

Usage domestique, gain potentiel recherché, activité de loisir... différents registres sont à l'œuvre qui ne s'excluent pas obligatoirement et seraient mêmes constitutifs de toutes les cueillettes [Larrère et de la Soudière, 1987]. Le fait est que les pratiques économiques, ludiques et symboliques coexistent sans rapport d'exclusivité, mais parfois avec des tensions. Dans ce que chacun revendique de liberté à exercer ses cueillettes, se dit bien sûr l'appropriation du végétal, « bien naturel », mais également, symboliquement, celle du territoire qui le voit croître. D'ailleurs, quand s'exprime chez les particuliers la crainte que le Thé ne disparaisse, n'est-ce pas plutôt (ou aussi) celle de voir leur territoire investi par « d'autres » qu'ils expriment ?

Avec le développement des cueillettes du Thé, devenues systématiques et exercées par des catégories sociales diverses, le Thé oscille entre un statut de bien naturel dont les Aubracois peuvent user de droit et une ressource leur revenant prioritairement et menacée par la multiplication des usagers du plateau.

¹⁶ Le secteur concerné est en forêt domaniale...

¹⁷ Ce sont de ces cueilleurs « *clandestins* » que les cueilleurs professionnels veulent se distinguer en faisant valoir le fait d'être en règle vis-à-vis des propriétaires de terrain, mais surtout en faisant valoir un savoir et un savoir-faire où le respect de la ressource et sa régénération sont pris en compte.

Dans ce contexte, la perspective d'une réglementation qui viendrait encadrer la cueillette du Thé a été évoquée (sans jamais faire l'unanimité !) tant par les particuliers, par l'association de producteurs que par les agents de l'ONF. Ces derniers admettent volontiers qu'une réglementation stricte risque fort de « *favoriser encore plus les trafics car le contrôle reste et restera impossible. Et puis, ça pénaliserait plutôt les gens qui viennent faire leur cueillette familiale annuelle.* » Plusieurs positions s'affrontent en effet. La cueillette en général, et ici celle du Thé, se donne comme un espace de liberté. Pour les locaux, qu'elle s'effectue sur les propriétés privées, sur les communaux, les sectionnaux ou le domanial, elle s'impose comme un droit d'usage fondamental que l'on inscrit dans l'histoire sensible et pratique des familles et plus largement dans l'histoire de la communauté aubracoise. Elle est en outre, la marque de leur emprise sur un territoire qui, par les recompositions qu'il connaît et les nouveaux acteurs qui le parcourent, tend à leur échapper.

Pour les cueilleurs approvisionnant les collecteurs (petits paysans, retraités, ouvriers, chômeurs, étudiants...), la cueillette comme appoint de subsistance se joue souvent dans les marges, déjouant les interdits ou les règles officielles. Cette part de transgression semble d'ailleurs faire partie intégrante de leur pratique.

Les touristes et randonneurs, se cantonnent pour leur part en des endroits connus que finalement « *on leur abandonne* ». Restent enfin les cueilleurs professionnels, déclarés, engagés dans un processus de reconnaissance de leur métier, dans une dynamique de régularisation et même de traçabilité. Peu nombreux sur l'Aubrac et se connaissant tous, ils connaissent peu ou prou les lieux et temps de cueillettes des uns et des autres. Les accords passés avec l'ONF leur donne une visibilité dont les cueilleurs pour les collecteurs ne veulent pas. Des stratégies de récolte mais aussi de renouvellement de la ressource sont, de façon informelle, mises en place (lieux de cueillettes, façons de cueillir). Il n'en reste pas moins que la plante est inféodée à des territoires et milieux spécifiques sur lesquels les interventions sont multiples.

Dans cet ensemble de postures et d'interactions, qu'en est-il de la pérennité du Thé d'Aubrac ? L'association de producteurs de la Communauté de communes de l'Aubrac lozérien s'est créée avec comme argument premier de pallier les cueillettes excessives qui « *font disparaître le Thé* ». Mais le Thé disparaît-il vraiment ? Aucune étude, aucun suivi n'est à même de répondre objectivement à cette question¹⁸. Les réponses dépendent du ressenti et des observations (parfois partielles) des uns et des autres avec comme seul point de convergence le constat que les cueillettes ont considérablement augmenté ces dernières années. Certains observent néanmoins, que des stations s'amenuisent, ou que le Thé n'est plus présent là où on avait l'habitude d'aller le chercher. D'autres, au contraire, constatent, selon les années, que les stations qu'ils ont l'habitude de fréquenter sont plus florissantes que jamais. En fonction des coupes et éclaircies pratiquées par les agents de l'ONF, d'autres apparaissent. Bien que le Thé soit passé du statut de « menu produit » anecdotique à celui de « ressource », il n'en reste pas moins sauvage et soumis à de nombreux aléas. Si une cueillette intensive fragilise le renouvellement des populations de Thé, d'autres facteurs interviennent également dans sa raréfaction : météo (certains évoquent le réchauffement climatique), changement de pratiques culturelles (zones de pacage), embroussaillage et concurrence,

¹⁸ L'inventaire systématique de *Calamintha grandiflora* effectué en 2013 par le CBNPMP, bien qu'incomplet, donne une base de connaissances qui constitue un état initial.

enrésinement... Au-delà de la cueillette donc, c'est un ensemble de facteurs qui sont à prendre en considération¹⁹.

Dans ce contexte, la mise en culture, comme mesure de précaution vis-à-vis de la ressource sauvage est une alternative à ne pas négliger. Elle ne peut cependant pas résoudre à elle seule la problématique actuelle du Thé. Nous en avons vu les limites dans le projet de la Communauté de communes de l'Aubrac lozérien. Ici, la mise en culture sert un programme de développement économique, plus que la gestion de la ressource. L'association tend, en « *faisant sortir le Thé du bois* » et en monopolisant le nom, à le placer sous une autre forme de contrôle que celui qu'il connaît à l'état sauvage, fait de bricolages et d'arrangements implicites (même tendus ou conflictuels) entre les différents intervenants. Est-il étonnant que ce projet prenne corps sur la partie lozérienne de l'Aubrac, celle, où justement la collecte - et donc l'appropriation du territoire par d'« autres » - est si active ? Dans ces conflits larvés des territoires et des relations sociales, est-il étonnant que les promoteurs de l'Association de valorisation des ressources végétales du plateau de l'Aubrac soient favorables à une réglementation sur la cueillette alors qu'eux-mêmes proposent une matière première issue de la culture ? « *On n'a pas vraiment réfléchi aux conséquences sur la flore sauvage, admet l'un d'entre eux. On n'a pas vraiment réfléchi à ça parce qu'au début de l'initiative on a dit que les gens allaient acheter le Thé cultivé. Si on réfléchit un tout petit peu, on peut penser au contraire, que puisque ça vaut 200€ le kilo, les gens vont se dire : je vais peut-être aller faire un petit tour dans les bois et je vais peut-être en trouver, ça ne coûte rien. Je vais ramener quelque chose et en plus c'est moi qui l'aurais cueilli.* » Si ce premier retour vise les acheteurs, et donc essentiellement les touristes et gens de passage, on se rend vite compte que la véritable inquiétude n'est pas là. Elle concerne plutôt l'activité des autres cueilleurs. Ceux qui représentent une concurrence d'un point de vue commercial, et qui, venant d'« ailleurs » profitent du territoire aubracois. Il poursuit : « *Mais j'espère qu'il y aura une réglementation avec le PNR et je pense qu'il y en aura²⁰. Une réglementation sur la cueillette, je ne sais pas sous quelle forme parce que je ne sais pas si ça existe ailleurs. Il y a des cueilleurs ici qui en font du commerce, nous ce qu'on demande juste c'est qu'ils déclarent ce qu'ils cueillent comme nous on déclare ce qu'on plante. Et puis les familles locales qu'on les autorise à aller prendre un bouquet de Thé d'Aubrac, qu'on ne leur demande rien à eux et puis voilà ; ils cueilleront en douce et ça marchera très bien.* »

Le désir de réglementation – ici réduit à une déclaration - sert-il la ressource ou la volonté d'influer et de reprendre des droits sur un territoire (que d'autres exploitent) en se rendant maître d'une de ses productions emblématiques - quitte à ménager de façon officieuse un espace de tolérance pour le droit d'usage des familles locales ?

¹⁹ Pour certains, la présence relativement abondante du Thé sur le plateau s'explique, entre autre, « *parce qu'il reste beaucoup de taillis furetés encore aujourd'hui. Ça date d'un décret royal qui n'a pas été abrogé ou modifié, et l'ONF doit laisser les habitants du plateau accéder aux forêts pour faire du bois de chauffe. C'est donc un fait historique qui explique en partie les bois clairs que le Thé aime.* »

²⁰ Précisons que les PNR ne disposent pas d'un pouvoir de réglementation spécifique. Une charte particulière à l'activité de cueillette ainsi que des préconisations peuvent être proposées en accord avec le cadre plus large de la charte du Parc.

« En approuvant la charte, les collectivités s'engagent à mettre en œuvre les dispositions spécifiques qui y figurent (en matière par exemple, de construction, de gestion de l'eau et des déchets, de circulation motorisée, de boisement...) [...] Les parcs naturels régionaux, médiateurs, permettent la mise en cohérence sur le territoire de politiques publiques sectorielles et géographiques en privilégiant le contrat. Ils recherchent la meilleure complémentarité avec la réglementation. » <http://www.parc-naturels-regionaux.tm.fr/fr/approfondir/les-parcs-et-la-loi.asp>

La mise en culture du Thé ne doit donc pas dédouaner les acteurs en présence d'une réflexion plus générale prenant en compte tant la gestion de la ressource sauvage que les enjeux symbolique (identitaires, territoriaux ...) dont elle fait l'objet. C'est alors plus dans leur rôle de gestionnaires d'espaces que dans celui – réel ou supposé - de réglementateurs ou de police de l'environnement que l'ONF et le PNR de l'Aubrac, chacun dans leur champ d'action, sont attendus comme des acteurs majeurs de la problématique.

Perspectives

Inscrit dans l'histoire de l'Aubrac, le Thé en suit tous les mouvements, paysagers, sociaux, économiques, symboliques. Il épouse par sa présence ou son absence les modifications du paysage et donc l'évolution des pratiques que l'on exerce sur le milieu naturel. Sauvage ou mis en culture, il parle des options économiques et politiques du plateau, de ses choix de société, des luttes et alternatives que d'aucuns y opposent. Il raconte le territoire et ceux qui le parcourent. Il donne à voir et à dire les accords et mésententes entre aubracois et les arrangements et tensions qu'ils entretiennent avec les autres usagers du plateau. Chacun à sa manière, selon ses motivations, veut le conserver ou s'en saisir. Au cœur de ces « façons » plurielles, il crée paradoxalement une forme d'unité dans la mesure où tout le monde parle de lui.

Sorti de l'ombre, il met en lumière les rapports entre cueillettes familiales et cueillettes commerciales et pose la question de la conservation d'une espèce jusque là commune et relativement abondante. Il n'y a pas ici une réponse, mais des éléments généraux, tracés à grands traits, au service d'une meilleure appréhension de la problématique.

D'autres pistes mériteraient néanmoins d'être explorées. Le rapport effectif des locaux au foncier dans ses différents statuts devrait être interrogé plus avant. Comment le rapport au territoire se pense-t-il dans ces périodes de mutation ? Et quelle part va occuper le Parc naturel de l'Aubrac dans ces nouvelles constructions et modes de gouvernance ?

Concernant plus spécifiquement le Thé, s'il semble peu probable de pouvoir estimer les quantités prélevées (notamment par les familles et les touristes), il serait tout de même intéressant de faire la part entre ce qui est réellement prélevé localement dans l'espace sauvage et ce qui est issu de l'importation. En effet, le fleurissement de tous les produits dérivés à base de Thé impressionne. Pour autant, tous ne sont pas fabriqués à partir de la ressource aubracoise (même si certains transformateurs cherchent à s'en procurer un minimum afin de pouvoir l'afficher sur leur produit et profiter de la valorisation du Thé en Aubrac). Dans cette perspective, quelle place y aurait-il pour une AOC ou pour une marque Parc ? Par ailleurs, comment est vécue et pensée la cueillette du Thé sur l'Aubrac par rapport aux autres cueillettes ou prélèvements notoires : Gentiane jaune, Arnica, narcisses, jonquilles, champignons ... ? Enfin, au cours des différents travaux produits par le Conservatoire botanique national des Pyrénées et de Midi-Pyrénées sur les cueillettes commerciales en général, nous nous sommes attachés à explorer en priorité les gestes et discours des professionnels désireux de promouvoir leur métier et de structurer leur profession. Une attention plus accrue devrait maintenant être portée au système du collectage (ramasseurs/collecteurs) ; peu explorée, ce type d'organisation représente pourtant une source importante d'approvisionnement en matière première végétale et un observatoire incontournable du monde mouvant des cueillettes actuelles.

Bibliographie

Flores :

ANTONETTI P., BRUGEL E., KESSLER F., BARBE J.-M., TORT M., 2006 : *Atlas de la flore d'Auvergne*. Ed. biotope. pp. 198.

Flora europæa, 1972 – 1996, Vol. 3. Ed Cambridge UPRESS. p. 166.

FOURNIER P.-V., 1947, 2010 : *Dictionnaire des plantes médicinales et vénéneuses de France*. Ed. Omnibus.

PEREZ GRIJALBO R., SESE J.-A., VILLAR L., 1993 : « Nouvelle localité de *Calamintha grandiflora* (L.) Moench (Labiatae) dans les Pyrénées. » *Le Monde des plantes*, 447 :7-11.

RAMEAU J.-C., MANSION D., DUME G. (et alt.), 1993 : *Flore forestière française*. Tome II : montagnes. Institut pour le développement forestier. p.1071.

ROLLAND E., 1967 : *Flore populaire ou histoire naturelle des plantes dans leurs rapports avec la linguistique et le folklore*. Tome IX. Editions G.-P. Maisonneuve et Larose, Paris.

SAULE M., 2002 : *La grande flore illustrée des Pyrénées*. Milan, Rando éditions.

Cueillettes :

JULLIAND C., 2008 : « Itinéraires de cueillette. Cheminement au cœur et aux marges d'une pratique sociale, économique et symbolique ». In *Aux origines des plantes* sous la direction de Hallé F. et Lieutaghi P., ED. Fayard, pp 505-518.

LARRERE R. & DE LA SOUDIERE M., 1987 : *Cueillir la montagne*. Ed. la manufacture, Lyon, 254p.

LA SOUDIERE DE M., VEDRINE L., 2003 : « La cueillette en Margeride. Crise de croissance et solutions alternatives » in *Actes du séminaire d'ethnobotanique de Salagon*, vol. I, 2001. « Les cahiers de Salagon » 8, Musée-conservatoire de Salagon et les Alpes de lumière, pp. 141-150.

GARRETA R., MORISSON B., 2011 : *La cueillette des plantes sauvages en Pyrénées et Midi-Pyrénées*. Phase 1, état des lieux (2010-2011). Rapport CBNPMP, 111 p. + annexes.

GARRETA R., MORISSON B., 2014 : *La cueillette des plantes sauvages en Pyrénées*. Phase 2 : analyse et valorisation. Rapport CBNPMP, 68 p. + annexes.

GARRETA R., MORISSON, LAVABRE M., 2014 : *Des cueilleurs et des cueillettes*. CD, diaporama. CBNPMP.

Thé d'Aubrac :

CHANUT M., 2013 : *Inventaire systématique du Clinopodium grandiflorum ou Thé d'Aubrac sur l'Aubrac*. Rapport de stage. Conservatoire botanique national des Pyrénées et de Midi-Pyrénées. SupAgro Montpellier. 26 p. + annexes.

CDCAL, 2010 : Cahier des charges de l'Etude de définition d'un projet collectif de valorisation de ressources végétales du plateau de l'Aubrac. Marché public de prestation intellectuelle passe en procédure adaptée. 8 p.

FRAYSSINET S., 2011 : *Enquêtes sur les usages vétérinaires du Thé d'Aubrac*. Rapport de stage au Lycée agricole de Saint-Chély d'Apcher. Agro Campus ouest centre d'Angers. 17 p.

GINESTET P., 2010 : « Conservation de la nature et développement local durable autour du Thé d'Aubrac : quand un lycée agricole agit pour conserver un patrimoine naturel et culturel. » In *Le Courrier de la Nature*, 253 : 26-30.

GINESTET P., 2010 : « Conservation de la nature et développement local durable autour du Thé d'Aubrac (*Calamintha grandiflora* L.) ». In *La lettre du Conservatoire départemental des sites lozériens*, 11 : 2-5.

ITEPMAI, 2007 : *Analyse de six échantillons de Thé d'Aubrac*. Document interne de la Chambre de Commerce et d'Industrie de la Lozère. 4p.

ITEPMAI, 2007 : *Le Thé d'Aubrac, synthèse bibliographique*. Document commandité par la CCI de la Lozère. 8p.

RAJJOU L., 2008 : *L'étude de la germination des graines de Calamintha grandiflora (Thé d'Aubrac)*. Rapport d'activités, AgroParistech. 8p.

RAYNAL Cécile, 2005 : « Thé d'Aubrac ». *Revue d'histoire de la pharmacie*. Vol. 93, n° 348, pp. 673-675.

SAINT GENIEZ L., 2010 : *Le thé d'Aubrac : un produit identitaire du plateau de l'Aubrac. Diagnostic de la production de Thé d'Aubrac. Propositions de structuration et de valorisation de cette filière dans le cadre du projet de PNR de l'Aubrac*. Mémoire de Master I gestion des Espaces ruraux, aménagement et développement local (GERADL). Université Paul-Valéry. 125p.

Aubrac :

CNRS, 1973 : *L'Aubrac, étude ethnologique, linguistique, agronomique et économique d'un établissement humain*. Centre national de la recherche scientifique. 293 p.

GARRIC Y., 2001 : *Paroles de burons*. Fil d'Ariane Editeur, Rodez.

OFFICE NATIONAL des FORÊTS, 2004 : *Document d'objectifs de la Zone spéciale de Conservation « Plateau central de l'Aubrac aveyronnais » site FR 7300871*. Document de synthèse. pp 11-38.

ROUX E., VOLLET D., PECQUEUR B., 2006 : « Coordination d'acteurs et valorisation des ressources territoriales. Le cas de l'Aubrac et des Baronnies. » In *Economie rurale*. pp. 20-37.

Sites web :

Association TELA BOTANICA, 2015 : Tela Botanica, le réseau de la botanique francophone, Montpellier. Flore en ligne *Clinopodium grandiflorum* (L.) Kuntze [site web consulté le 19/04/2013]. Disponible sur : <http://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-12055-synthese>

Port folio « **Des cueilleurs et des cueillettes, *Clinopodium grandiflorum* en Aubrac** »

N.B. Ce reportage n'envisage que des cueilleurs professionnels œuvrant dans le cadre de circuits courts.

