

La cueillette sauvage

La cueillette sauvage est un bon moyen de s'installer en agriculture sans terre. Différentes possibilités s'offrent à vous pour écouler votre récolte : la transformation à la ferme ou la vente aux laboratoires.



Les haies regorgent d'arbustes et d'arbres fruitiers. Leur récolte n'est en général pas recueillie par les agriculteurs. Demandez-leur l'autorisation si vous souhaitez effectuer la récolte.

La cueillette sauvage est la cueillette de végétaux à croissance spontanée, c'est-à-dire non cultivés. Ces végétaux poussent dans des zones naturelles ou agricoles. Cette pratique est assimilée à un mode de production biologique. Mais pour obtenir la certification, il faudra cependant respecter certaines règles.

■ Les zones de cueillette ne doivent pas être soumises pendant une période de trois ans, au moins, avant la récolte, à des traitements autres que ceux autorisés pour un mode de production biologique (articles 12 et 16 du règlement CE N° 834/2007 et annexes 1 et 2 du règlement CE N° 889/2008)

■ La récolte ne doit pas affecter la stabilité de l'habitat naturel, ou la préservation, des espèces dans la zone de récolte.

Le cueilleur doit fournir chaque année à l'organisme certificateur une note de synthèse avec la liste des plantes cueillies et la cartographie des zones de cueillette. Il doit également transmettre le mode opératoire choisi pour effectuer sa cueillette.

Les zones agricoles dans lesquelles la cueillette sauvage est possible sont des zones de friches ou à l'abandon.

Un verger, par exemple, est considéré à l'abandon lorsque les arbres n'ont subi aucune action de l'homme pendant trois ans. Le cueilleur peut être une personne locale qui a une bonne connaissance de la flore du milieu dans lequel elle vit, ou une personne migrante qui effectue des cueillettes en fonction de l'endroit où elle se trouve et de la maturité des parties des plantes à prélever.

La cueillette des plantes sauvages demande une très bonne connaissance en botanique. Pas question de s'y aventurer en amateur sans être parfaitement formé. Beaucoup de plantes se ressemblent et la confusion peut être très dangereuse.

Par ailleurs, certaines plantes sont protégées et leur cueillette est interdite. Renseignez-vous donc sur la législation locale

avant de procéder à la cueillette. Cette précaution est d'autant plus importante si vous vivez dans un parc naturel. Quelques plantes sont soumises à une demande d'autorisation pour la cueillette. La demande se fait auprès des communes concernées.

S'INSTALLER

Les agriculteurs qui s'installent avec pour seule activité la cueillette sauvage gèrent en général un périmètre étendu. Ils ont souvent une parfaite connaissance botanique et cueillent des centaines de plantes. Certaines d'entre elles sont cueillies en très petites quantités (quelques kilos par an). Les plantes sont livrées fraîches ou transformées.

LA RÉCOLTE

Laissez toujours quelques plantes pour qu'elles montent en graines et réapparaissent la saison suivante. Cueillez plutôt les jeunes plantes, par temps sec et en fin de matinée, lorsque la sève est montée. La plante sera plus chargée en principes actifs. Toutefois, certaines d'entre elles demandent à être cueillies la nuit, ou très tôt le matin. Leur récolte fournit, par exemple, les laboratoires homéopathiques.

Les plantes traditionnellement cueillies en France :

- la reine des prés, le bouleau, le frêne et le tilleul sont surtout utilisés dans le domaine médical ;
- la gentiane d'Auvergne, le thym et le romarin de Provence servent le secteur alimentaire ;
- le mimosa, le narcisse, et les mousses d'arbres entrent dans les compositions de parfums.

N'importe quelle plante n'apparaît pas n'importe où. Chacune est adaptée à un terrain particulier et à un climat. La chélidoine, par exemple, aime les terrains plutôt secs alors que le liseron des haies a besoin de terrain frais, voire humide. Le coquelicot ne se développe qu'au soleil et le géranium herbe-à-robert supporte bien l'ombre.

Les plantes annuelles sont les plus répandues et poussent rapidement. C'est le cas de la bourse-à-pasteur ou du chénopode blanc. D'autres ont besoin d'un peu de temps pour se développer : elles sont bisannuelles, comme la bardanne, ou vivaces à grand développement, comme l'ortie. Ces plantes se trouvent typiquement dans les friches.

Les plantes ne se ramassent pas à n'importe quelle époque. Il faut les récolter au moment où elles sont le

A SAVOIR

- ✓ N'utilisez jamais de plantes que vous ne connaissez pas.
- ✓ Triez correctement les plantes que vous venez de récolter.
- ✓ Apprenez à reconnaître les plantes toxiques.
- ✓ Récoltez vos plantes loin des routes très passantes, des zones industrielles et des zones urbaines.
- ✓ Attention au passage des cantonniers qui n'hésitent pas à arroser les plantes de désherbant sans prévenir. Tout de suite après l'aspersion, cela ne se voit pas forcément, mais la plante devient très toxique.
- ✓ Évitez d'arracher les plantes et ne cueillez que ce dont vous avez besoin.



Sureau, ortie et mûres sont des plantes sauvages faciles à trouver et qui font d'excellentes confitures.

plus chargées en matières actives. Il faut adapter la récolte en fonction de la région et des conditions climatiques particulières à l'année de récolte. La même plante atteint le stade idéal de cueillette plus tôt dans le Sud que dans le Nord. Une saison froide et pluvieuse retardera la récolte, alors qu'une saison très sèche et chaude avancera ce moment. La cueillette des parties aériennes des plantes se fait par beau temps, lorsque la rosée ou la pluie de la veille se sont évaporées, mais avant que la grosse chaleur ne s'installe. La fin de matinée est alors toute indiquée.

Ne cueillez que les plantes parfaitement sèches. L'humidité superficielle risque de dégrader la plante lors du séchage : le développement des moisissures altérerait les tissus et leur composition.

Utilisez des paniers en vannerie ou des sacs en toile pour la récolte afin que les plantes fraîchement cueillies ne macèrent pas pendant qu'elles sont entreposées. Si vous récoltez des feuilles, choisissez-les jeunes et bien développées. Cueillez-les avant la floraison de la plante. Les fleurs se cueillent en début de floraison. Ne les comprimez pas dans des récipients, afin de ne pas dégrader les pétales, et prenez beaucoup de précautions pour les cueillir.

Si vous cherchez des racines, rhizomes ou autre partie souterraine, faites-le de préférence à l'automne, lorsque la plante entre en repos végétatif et que les réserves sont maximales. Arrêtez cette récolte au printemps. La plante va, à cette époque, faire de nouvelles feuilles et utiliser ses réserves.

LA TRANSFORMATION

Commencez votre tri en effectuant votre cueillette, et jetez les mauvaises feuilles ou fleurs : ce sera moins fastidieux que de trier avant le séchage. Lavez les racines et brossez-les délicatement, puis essuyez-les bien avant de les mettre au séchoir. Coupez les grosses racines en deux, elles sécheront plus facilement.

Vous avez plusieurs possibilités pour sécher votre récolte en fonction de l'investissement que vous souhaitez faire, et des charges qu'il faudra supporter par la suite.

Pour les fleurs et les feuilles, vous pouvez faire un séchage à l'air libre. Pour les racines, ce sera plus compliqué. Vous pouvez investir dans un séchoir. Mais cette

dépense ne concerne pas seulement l'achat du matériel. Il faut aussi compter l'énergie à dépenser pour le séchage. Certains cueilleurs emploient des séchoirs solaires, le plus souvent auto-construits. Vous trouverez des modèles de construction sur Internet.

Une fois votre récolte séchée, elle peut être vendue en gros à des laboratoires, ou conditionnée en petites quantités et proposée comme tisanes à une clientèle locale (en fonction des plantes récoltées bien sûr). Mais vous ne pourrez pas générer tout votre chiffre d'affaires uniquement avec de la tisane. Il vous faudra donc être créatif, et en fonction de votre savoir-faire, trouver d'autres débouchés. Vous pouvez confectionner des pots pourris, des sachets de senteurs pour les armoires, des liqueurs, etc.

Parmi les possibilités de récolte sauvage, il existe de nombreux fruits que vous pouvez transformer. Les mûres font ainsi d'excellentes confitures, des sirops, des sorbets ou des fruits confits. Les pommes et poires que vous trouverez dans les haies de prés ou dans les vergers abandonnés vous donneront mille idées de recettes succulentes : compotes, confitures, chutney, jus, etc. Avant de vous lancer dans l'investissement d'un laboratoire pour réaliser vos sucreries, réservez un coin de cuisine à cela. Il suffit que vous puissiez respecter les règles de sécurité sanitaire des aliments.

D'UN POINT DE VUE ÉCONOMIQUE

Le matériel de transformation peut-être fabriqué par vous-même pour le séchage des plantes. Il vous en coûtera quelques centaines d'euros. Si vous faites sirops et confitures, ce que vous utilisez d'habitude en cuisine vous suffira dans un premier temps. Le matériel de distillerie est beaucoup plus onéreux (environ 300 000€). Il est impossible d'investir seul dans ce type de matériel. Si vous respectez les règles de la cueillette, les possibilités sont importantes. Pour cela, il est nécessaire de trouver des partenariats avec un parc naturel, une communauté de communes ou des agriculteurs. Attention, si vous souhaitez produire en bio, il faut que les terrains sur lesquels vous récoltez soient eux-mêmes en bio ou que vous puissiez prouver qu'ils sont indemnes de tout traitement.

Vous ne vivrez probablement pas uniquement de votre cueillette, mais celle-ci peut accompagner une production maraîchère ou de plantes médicinales. En tout état

A SAVOIR

✓ Pour trouver des plans de séchoirs solaires :

- www.onpeutlefaire.com
- <http://fr.ekopedia.org>
- <http://yonne.lautre.net/spip.php?article3511>

✓ Le n° 184 du magazine *Les quatre saisons du jardinage bio* donne les explications pour la construction d'un séchoir solaire : www.terrevivante.org



Mauve séchée naturellement.



La fleur de pissenlit fait de très bonnes confitures et l'ensemble de la plante est recherché par les laboratoires.



de cause, il est important de faire un stage chez un professionnel qui fait cela depuis longtemps, afin que vous vous rendiez compte du temps à y consacrer. Le travail de récolte est minutieux, il demande donc beaucoup d'heures auxquelles s'ajoute le temps de transformation et de vente. Souvent les agriculteurs qui se lancent dans cette voie commence par la cueillette sauvage, puis s'installent sur quelques hectares pour ajouter à l'activité une culture d'herbes aromatiques ou de plantes médicinales. D'autres se spécialisent dans la cueillette pour le compte de laboratoires, mais dans ce cas ils sillonnent la France au fil des saisons.

Se former

- ✓ Pour faire un stage de découverte :
 - **Savoir-faire et Découverte**
La Caillère - 61100 La Carneille
www.lesavoirfaire.fr
 - ✓ Pour une formation courte :
 - **Promonature**
Beauloup - 71110 Briant
Tel. : 03 85 25 85 65
 - ✓ Pour une formation longue
 - **CFFPA de Nyons**
2, avenue de Venterol -BP 36 - 26110 Nyons
Tél. : 04 75 26 65 90

Se documenter

- ✓ Des organismes
 - **ONIPAM**
25, rue Maréchal Foch - BP 8 - 04130 Volx
Tel. : 04 92 79 34 46
www.onippam.fr
 - **Conservatoire national des plantes à parfum, aromatiques et industrielles**
Route de Nemours - 91490 Milly-la-Forêt
Tel. : 01 64 98 83 77
- ✓ Des livres
 - *Les plantes bio indicatrices* - Gérard Ducerf
Editions Promonature (71110 Briant)
 - *Le tour de France d'un botaniste gourmand*
François Couplan - Editions Plon

Témoignage : Thomas Bertoncini

Travailler avec la nature est toujours ce que Thomas a voulu faire. A 33 ans, il vit pleinement son métier, accompagné de Myriam, sa conjointe et... collaboratrice. Il s'est installé à Montmain, à 15 km de Rouen, où la commune lui loue 8 ha de terres agricoles. Pour Thomas, le plus compliqué a été de trouver le terrain : « *Entre la pression urbaine et les agriculteurs qui ne veulent rien lâcher*, explique-t-il, *c'était très compliqué. Nous avons un bail emphytéotique de 45 ans. C'est assez sécurisant, mais pas très satisfaisant parce que si nous construisons un bâtiment, il appartiendra à la commune.* » Cependant, Thomas a trouvé le terrain qu'il cherchait, et le Maire, qui ne souhaitait pas que cette partie soit un jour construite, est satisfait. Les terres représentent une belle biodiversité et Thomas a pu passer en bio tout de suite, puisque les terres étaient abandonnées depuis longtemps.

La gamme des produits qu'il transforme est très étendue du fait des nombreuses espèces présentes sur le terrain. Les confitures représentent une bonne part de l'activité avec la transformation de nombreuses baies sauvages et des fruitiers présents sur place. Le sureau, les baies d'aubépine ou la mûre alertent les papilles, sans compter les pommes et poires sauvages. Thomas propose une gamme d'environ 15 confitures par an. Il fabrique également des sirops de plantes et des infusions. N'ayant pas de bâtiment sur place, les jeunes agriculteurs ont aménagé un laboratoire dans la maison des parents de Thomas, ainsi qu'un stockage. L'investissement, matériel compris, leur a coûté entre 3 000 et 4 000 €. Thomas et Myriam organisent, avec l'association Savoir-faire et découvertes, des stages d'initiation à la cueillette sauvage et à l'aménagement d'un terrain destiné à préserver la biodiversité. Ils organisent aussi des visites du terrain et un goûter confectionné avec les produits. Cela fonctionne très bien, mais ils sont obligés de limiter le nombre de journées afin de ne pas porter atteinte à leur activité de cueillette. Le chiffre d'affaires est de 15 000 à 20 000 € annuels, avec une marge de 12 000 à 13 000 €. La vente se fait sur les marchés et en AMAP, parfois chez des collègues.

Chez Thomas et Myriam, tout est fait à la main : ils ne sont pas mécanisés. Ceci al-

longe forcément le temps de travail. « *D'autant plus qu'il faut aussi s'occuper des animaux*, explique Myriam. *Nous avons des vaches Highlands qui participent à l'entretien du terrain et des poules. Mais on s'organise pour le travail et puis on vit au rythme du soleil. Pour rien au monde, je ne changerais d'activité ! Il y a toujours quelque chose à observer, c'est magnifique de vivre avec la nature. Rien à voir avec mon ancien métier de webmaster.* »



Récolte de coquelicots chez Thomas Bertoncini pour des sirops exquis.