



AgroParisTech
INSTITUT DES SCIENCES ET INDUSTRIES DU VIVANT ET DE L'ENVIRONNEMENT
PARIS INSTITUTE OF TECHNOLOGY FOR LIFE, FOOD AND ENVIRONMENTAL SCIENCES

Salagon Musée et Jardins

MUSÉUM NATIONAL D'HISTOIRE NATURELLE

Master Evolution, Patrimoine naturel et Sociétés
Master 2 spécialité
Environnement, Développement, Territoires, Sociétés
2014 – 2015



De l'herbe à l'aliment

*Ethnographie du renouvellement de la cueillette
et de la consommation de plantes sauvages alimentaires
en Haute-Provence*

Présenté par Pauline Mayer

Stage encadré par Vanessa Manceron
(CNRS, Laboratoire d'ethnologie et de sociologie comparée)

Tutorat : Hélène Artaud (CNRS, MNHN,
Laboratoire éco-anthropologie et ethnobiologie)

Responsable pédagogique MNHN : Richard Dumez

Résumé

La cueillette et la consommation de plantes sauvages alimentaires en Haute-Provence connaissent aujourd'hui un regain. Pour autant, on ne cueille ni ne consomme aujourd'hui les plantes sauvages comme le faisaient les Bas-Alpins du monde agricole rural au XX^e siècle. Nous prenons pour objet d'étude une catégorie particulière de cueilleurs, qui élargissent le nombre d'espèces mangées à l'aide de nouveaux modes d'apprentissage et de diffusion des connaissances, parmi lesquels des excursions dans l'espace naturel, appelées « sorties ». En les prenant pour objet, nous avons voulu cerner le renouvellement de cette pratique alimentaire au travers du cheminement des mangeurs, de la cueillette à la consommation, en portant une attention particulière à la façon dont l'herbe devient pour eux un aliment.

Mots-clé : plante sauvage - cueillette – savoirs naturalistes - alimentation – comestible – toxique

Abstract

Picking and consumption of wild food plants in Haute-Provence is now experiencing a revival. However, we do not pick or eat wild food plants today as did the Bas-Alpine rural people in the twentieth century. We aim to study a particular category of gatherers, which broaden the number of species eaten with new modes of learning and disseminating knowledge, including excursions to the countryside, called « sorties ». Taking the purpose, we wanted to identify the renewal of this dietary practice through the way eaters, from gathering to consumption, paying a particular attention to how the grass becomes for them a food.

Keywords : wild plant - picking - ecological knowledge - food - edible - Toxic

Remerciements

Mes premiers remerciements s'adressent à tous les interlocuteurs rencontrés dans le cadre de cette enquête, qui m'ont accordé leur temps et leur sympathie, m'ont reçue chez eux, ont répondu avec patience à mes questions intempestives. Je remercie aussi Vanessa Manceron et Hélène Artaud, qui ont accepté de m'encadrer pour ce travail, spécialement V. Manceron pour la qualité de son encadrement, et son soutien depuis le début du projet.

Je remercie encore Danielle Musset et Pierre Lieutaghi pour leur attention, leurs conseils éclairés et leurs encouragements réguliers, pour leur soutien tout au long de mon stage, et pour leur relecture du texte.

Merci au Conseil départemental des Alpes-De-Haute-Provence, pour avoir financé le stage de recherche, et à l'équipe du musée de Salagon pour sa sympathie.

Enfin, je remercie affectueusement Pierre et Nicolas pour leur soutien indéfectible et quotidien, intellectuel, moral, affectif, technique... et sans lesquels je n'aurai pas pris autant de plaisir à cette étude.

Sommaire

INTRODUCTION.....	1
PARTIE I. Les nouveaux modes d’appréhension de la plante sauvage alimentaire.....	7
1. De nouveaux cueilleurs : profils, réseaux et motivations dans les groupes associatifs	7
a. La sortie : temps, lieux, personnes.....	8
b. Motivations des participants.....	14
2. Apprendre : les sources et méthodes pour se familiariser avec la plante.....	16
a. Diverses sources et divers supports : l’orientation alimentaire de la connaissance botanique.....	17
b. S’appropriier la connaissance de la plante : documenter, nommer, reconnaître et cueillir.....	22
3. La cueillette et ses territoires.....	29
a. L’espace des plantes sauvages : entre proximité et familiarité.....	29
b. Ce qui fait le sauvage : saisons, espaces et jeux de distance.....	34
PARTIE II. La plante sauvage : un aliment qui ne va pas de soi.....	38
1. Le sauvage comme facteur d’exclusion du mangeable : entre pénurie et poison.....	42
a. Un aliment qui ne nourrit pas : l’opposition légume/viande, les disettes, la pauvreté.	42
b. La crainte de l’empoisonnement : la plante sauvage est insalubre, toxique, indigeste	44
2. La variabilité du couple toxique/comestible : les seuils du mangeable.....	47
a. Dans le temps : l’élargissement contemporain des critères du mangeable par les nouveaux modes de diffusion de la connaissance.....	47
b. Les hédonistes et les nutrivores.....	50
3. Traiter l’herbe en aliment : rendre la plante mangeable.....	57
a. Dans l’espace de cueillette : la perception de la plante comme un aliment possible ..	58
b. Dans la cuisine : les techniques de transformation de la plante en aliment.....	61
CONCLUSION.....	67
BIBLIOGRAPHIE.....	70

Couverture.

Une cueilleuse à la recherche de plantes comestibles sauvages.

Liste des tableaux, photographies et figures

Carte des départements de Provence-Alpes-Côte-d'Azur	2
Carte. Lieux de résidence des interlocuteurs de l'enquête	5
Tableau et carte. Diverses structures proposant des sorties en Haute-Provence, observées lors de l'enquête	10
Figure. Fiche «Plantes sauvages comestibles»	23
Tableau. Milieux de cueillette observés dans les sorties et ramassages individuels	30
Schéma. Les premiers niveaux du mangeable	41
Tableau. Les classifications du mangeable et de l'immangeable	57
Tableau. Quelques analogies de saveurs exprimées par les mangeurs	60
Tableau. Les modes de cuisson des plantes sauvages selon leur stade végétatif	62

Les photographies sont de l'auteur.

Annexe 1 : Interlocuteurs rencontrés

Annexe 2 : Noms latins

Annexe 3 : Plantes de ramassage citées par les locaux d'origine rurale

Sigles utilisés

AMAP : Association pour le maintien d'une agriculture paysanne

ÉPI : Association Études populaires et initiatives

FAO : Food and Agriculture Organisation

PACA : (Région) Provence Alpes Côte d'Azur

PNR : Parc naturel régional

UPRO : Université populaire rurale ouverte (Digne)

Introduction

La cueillette, préliminaire à la consommation de plantes sauvages, est une activité sociale de prélèvement de végétaux spontanés et utiles dans l'espace naturel (Coujard, 1982 ; Musset *et al.*, 1999). On assiste en Europe, depuis le XIX^e siècle (Luczaj *et al.*, 2012), à un déclin des pratiques de cueillette (Turner *et al.*, 2011). Pour la France, les raisons principales évoquées en sont : la déprise agricole (Meilleur, 1982 ; Llaty, 2008 ; Larrère & de la Soudière, 2010) ; l'exode rural et l'industrialisation — augmentation du niveau de vie et arrivée de l'automobile réduisant les déplacements à pieds (Musset, 1983) ; ainsi qu'un processus d'acculturation des jeunes générations (Meilleur, 1982) et le caractère chronophage de la cueillette (Zignone, 2003). On évoque encore la meilleure disponibilité d'alternatives cultivées (Meilleur, 1982) et la dégradation des milieux (Dufour, 1985 ; Zignone, 2003). Enfin, l'utilisation de la plante sauvage est dévalorisée car elle est associée à des classes sociales stigmatisées (Fortier, 1991), à la nécessité (Larrère & de la Soudière, 2010), aux disettes (Balthazar, 2004).

Pourtant, la cueillette des plantes sauvages n'a pas disparu. Elle devient même, dans les sociétés contemporaines, une pratique que l'on peut qualifier de récréative et par laquelle s'affirme un rapport nouveau à la « Nature » (Bromberger *et al.*, 1982 ; Julliand, 2008). Elle témoigne en outre de l'influence de nouvelles tendances dans la nutrition et l'automédication (Luczaj *et al.*, 2012). De « nouveaux cueilleurs » s'intéressent aux plantes spontanées, qu'ils considèrent comme des aliments sains, et réinvestissent les savoirs naturalistes qui leur sont liés – aussi bien dans leurs emplois culinaires (régimes alimentaires innovants et singuliers) que médicaux (renouveau de l'herboristerie, savoirs thérapeutiques populaires). En France, peu d'études font toutefois état du renouvellement des connaissances. La réactualisation des pratiques y a surtout été étudiée pour les plantes médicinales spontanées, notamment au travers du renouveau de la profession de cueilleur-herboriste et de la phytothérapie (Julliand, 2002 ; 2008 ; Sauvegrain, 2003 ; Garreta, 2007 ; Mercan, 2014). En revanche, la dimension alimentaire

1 Anciennement Basses-Alpes. Le lieu de résidence se trouvait à St Michel L'Observatoire et le lieu de travail au Musée de Salagon, à Mane, près de Forcalquier.

des pratiques actuelles reste largement méconnue ou peu pensée avec les outils de l'ethnologie. Une démarche d'actualisation s'imposait donc. Avec la mutation des modes de vie et de la composition sociale des espaces ruraux, il convient de se demander qui cueille et consomme aujourd'hui les plantes sauvages dans son alimentation, comment et pourquoi.

Afin de mener à bien cette recherche, je me suis adressée au Musée de Salagon, Ethnopôle consacré à l'ethnobotanique. Elle s'est donc déroulée en Haute-Provence¹, pendant six mois. Elle a commencé par une immersion sur le terrain, de mars à mi-juin, dans les Alpes de Haute-Provence, mais aussi dans le Vaucluse et les Bouches-du-Rhône, vers lesquels les habitants sont très mobiles — présence du Luberon (84), d'Aix, de Marseille (13), et s'est poursuivie de mi-juin à août par la rédaction.

Le terrain a commencé par la revue bibliographique des enquêtes ethnobotaniques qui avaient été réalisées sur le thème des emplois culinaires des plantes sauvages en Haute-Provence. Pour la littérature concernant la France, il existe des publications assez datées, ou portant pour l'essentiel sur des pratiques en déshérence (Bromberger *et al.*, 1982; Dalmas, 1982; Simonpoli, 1982; Musset, 1983; Fédensieu, 1985; Fortier, 1991). Ces études, financées par la mission du patrimoine ethnologique, ont en effet été réalisées dans une logique de sauvegarde patrimoniale. Au sein du département, les enquêtes de l'EPI* menées par Pierre Lieutaghi en pays de Forcalquier en 1979-80 offrent peu de mentions d'usages alimentaires, puisqu'elles étaient avant tout axées sur l'étude des savoirs populaires liés à la Flore médicinale (Lieutaghi, 1986; 2009). A notre connaissance, une seule enquête, menée par le musée de Salagon (Musset *et al.*, 1999), fait figure d'exception. Elle porte sur la façon dont les nouveaux habitants du pays de Lure-Forcalquier s'approprient leur territoire par la cueillette. Enfin, de riches investigations ont été réalisées dans les départements alentours : Vaucluse (Bouverot, 1981; 1982; Amir, 1998), Var (Zignone, 2003). Sur le plan théorique, une revue bibliographique a également été menée dans le champ des ethnosciences et des classifications biologiques populaires, de l'anthropologie et de la sociologie de l'environnement, ainsi que de l'anthropologie de l'alimentation.

Identifier les mangeurs revenait à identifier les cueilleurs. L'investigation s'est donc poursuivie par un état des lieux des cueilleurs existants sur le terrain. Cela s'est fait d'une façon aléatoire, par la « communication ordinaire » (Althabe, 1990). Concrètement, cela consistait à interroger toutes les personnes de mon environnement proche sur d'éventuelles cueillettes : mes hôtes, les



Carte des départements de Provence-Alpes-Côte-d'Azur.
Wikimedia.

employés du Musée de Salagon et leurs réseaux, (leurs voisins, leur famille, leurs connaissances), quelques agriculteurs du marché de Forcalquier («*bio*» ou pas), mais aussi des automobilistes divers et variés², et de se laisser porter par les discussions survenues «à la volée» dans le partage du quotidien. Cela a permis de forger dans un premier temps un aperçu global des cueilleurs, qui nous a permis de les répartir suivant les espèces cueillies plutôt que selon des profils sociologiques.

Certaines plantes sont connues, que le cueilleur soit d'ici ou d'ailleurs, pour être des archétypes de l'aliment sauvage — les pissenlits³ en salade, les mûres en confiture, les orties en soupe. Autrement, hormis pour le cas de ces plantes, la cueillette de végétaux sauvages est globalement associée à la crainte de l'empoisonnement. Néanmoins, en pays de Forcalquier, la cueillette des salades sauvages est plus spécifique. Les cueilleurs qui disent s'y adonner, à priori peu nombreux, sont souvent âgés et issus du monde rural agricole local, ont au moins un parent originaire du département, et nomment les plantes par leurs noms provençaux. Leurs pratiques ont localement été recensées et étudiées lors d'enquêtes ethnobotaniques réalisées dans les années 1980 et 90 en pays de Forcalquier (Lieutaghi, 2009), dans le Luberon (Amir, 1998), et à Apt (Bouverot, 1981 ; 1982). D'autres cueilleurs enfin, utilisent des fleurs comme celles du sureau, des fruits comme la cornouille. Ils viennent d'autres départements, parfois de la ville ou de banlieues périurbaines, et sont installés depuis plus ou moins longtemps. Ils proviennent rarement du milieu agricole, et évoquent un «*retour*» à la campagne. Leur point commun est d'avoir, à un moment donné de leur parcours, investi volontairement la connaissance des plantes sauvages. Souvent à l'aide de livres, et bien plus souvent par leur participation à des «*sorties*» de découverte des plantes sauvages dites comestibles, organisées par diverses associations.

Au lieu d'étudier la réminiscence de certains usages de plantes en déterminant les plantes sauvages «*consommées anciennement et que l'on connaît aujourd'hui*» (Dalmas, 1982 : 2), nous avons opté pour la démarche inverse – en nous intéressant davantage aux innovations à l'œuvre dans la cueillette et dans la consommation. Notre choix d'investigation s'est donc porté sur le dernier type de cueillette, pratiqué par de nouveaux habitants. En effet, les espèces cueillies semblaient étonnamment bien plus nombreuses, et les emplois culinaires plus diversifiés, que les enquêtes des années 1980 ne l'avaient rapporté. En outre, il a semblé indispensable d'éviter le biais méthodologique qui consisterait à ne rencontrer que des interlocuteurs âgés, représentant les sociétés rurales et leurs usages du territoire avant la Seconde Guerre mondiale. Ce biais semble inhérent à nos représentations de la cueillette, laquelle inviterait davantage à «*une mise en perspective dans le temps*» qu'à une «*une mise en relation (...) avec [son] contexte synchronique*» (Bromberger & Lenclud, 1982 : 12). Ancrée dans l'humanité depuis des temps préhistoriques (Turner *et al.*, 2011), elle fait en effet figure de survivance (Cujard, 1982).

La comparaison entre les cueilleurs de salades sauvages — que nous appellerons «*locaux d'origine rurale*» — et ceux qui en élargissent les pratiques — que nous nommerons «*nouveaux*»

² Par la pratique de l'autostop, méthode parfois fructueuse lorsqu'on la transforme en investigation de terrain.

³ Voir, en annexe, les noms latins des plantes mentionnées dans la présente étude.

cueilleurs» — permet de mettre en évidence une évolution dans le temps associée aux changements de populations dans l'espace rural. Les locaux d'origine rurale ont été interrogés sur leurs souvenirs davantage que sur leurs pratiques⁴, sans mobiliser d'observation participante. Les résultats obtenus, couplés à ceux de la lecture des enquêtes précédemment réalisées, ne sont pas exploités systématiquement dans l'étude, et servent à mettre en relief ceux qui ont été obtenus pour une seconde catégorie d'interlocuteurs : les « nouveaux cueilleurs », ou simplement « cueilleurs » ou « mangeurs »⁵. Ils m'ont permis de saisir le contraste qui existe entre les pratiques fortement ancrées dans un territoire et ses anciens usages agricoles, liées à la culture provençale⁶; et celles dont la connaissance s'est constituée au travers de réseaux élargis, et qui sont essentiellement le fait de « nouveaux habitants » (Musset *et al.*, 1999).

J'ai choisi de m'intéresser au renouveau de la cueillette de plantes sauvages alimentaires en prenant pour objet les « sorties »⁷, qui semblent aujourd'hui remporter un grand succès auprès de ceux qui veulent réinvestir la campagne. La raison en est d'abord pratique : la cueillette est un objet difficile à saisir car elle s'exerce spontanément et occasionnellement. L'étude des sorties pose la question de la diffusion : comment on s'approprie la connaissance, et à partir de quelles sources. Enfin, l'ethnographie des processus de connaissance et de reconnaissance des plantes permet de comprendre les relations entre les savoirs botaniques populaires et leurs usages alimentaires.

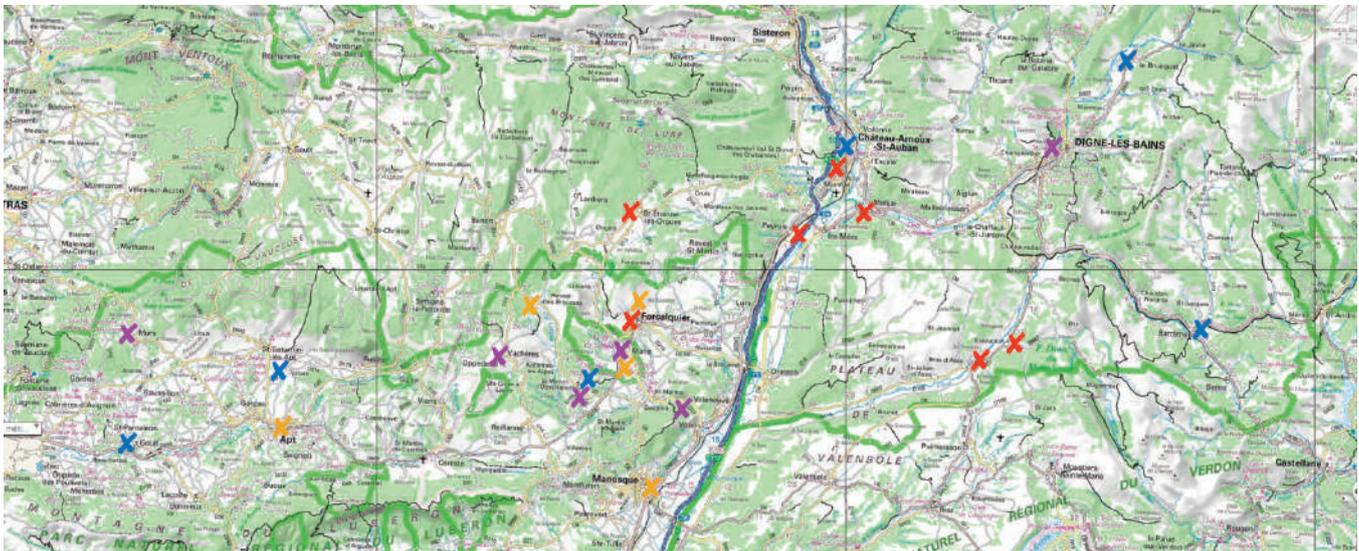
En me focalisant sur le renouvellement de la consommation des plantes sauvages alimentaires par le choix méthodologique d'étudier les « sorties », j'ai été amenée à observer le processus d'apprentissage d'une pratique alimentaire dans sa totalité : partant de l'identification de l'aliment, en passant par sa cueillette, pour finir par son apprêt en cuisine. Cela a permis de prendre la mesure de l'inventivité culinaire et de l'élargissement des espèces consommées, et m'a ainsi amenée à poser un certain nombre de questions, en le fait que pour les nouveaux cueilleurs, ces nourritures ne vont pas de soi, du fait de leur statut sauvage. De ce fait, j'ai été amenée à réfléchir sur la redéfinition sociale d'un aliment au travers de la pratique de cueillette et de cuisine de plantes spontanées. Cela pose la question, fondamentale, de « comment un produit naturel qui contient des nutriments acquiert (...) le statut d'aliment ? » (Poulain, 2012a : 368).

4 La plupart disent ne plus cueillir au vu leur grand âge et de l'évolution de leur ancien territoire de cueillette.

5 Bien sûr, ces profils sont poreux : tous les locaux d'origine rurale n'ont pas vécu en autarcie, et leurs connaissances ne sont pas « endémiques ». De même les nouveaux-cueilleurs ne sont pas tous bas-alpins d'adoption. Ils catégorisent toutefois les critères les plus saillants qui caractérisent les uns et les autres. Un exemple typique d'« hybride » entre ces catégories est celui de Marielle, agricultrice retraitée. Elle a grandi à La Ciotat (Bouches du Rhône). Elle a un profil néo-rural : ayant exercé le métier de technicienne en art appliqué à Paris, elle s'est ensuite installée en tant qu'agricultrice dans le pays de Forcalquier. Les cueillettes qu'elle a pu faire à La Ciotat étant jeune recouvrent en partie les espèces présentes et cueillies par les locaux dans leur territoire. Elle parle provençal, comme les autres, et a appris les plantes cueillies dans le pays de Forcalquier en parlant cette langue avec sa voisine, une « mémé » native du pays, ou en s'entretenant avec les « vieux péouzes » (« paysan », en provençal) de Forcalquier. Elle n'utilise pas de livres, ne participe pas à des sorties « plantes sauvages comestibles ». Pourtant, elle s'approvisionne dans les réseaux d'alimentation de l'agriculture biologique et locale, au contraire de la majeure partie des cueilleurs dits locaux d'origine rurale. En outre, il existe des locaux participant aux sorties, par curiosité, ou pour la sociabilité. Ils sont également, pour la majorité d'entre eux, retraités.

6 Les plantes sont nommées en provençal

7 C'est le terme communément évoqué pour qualifier les excursions dans l'espace naturel, qui vont permettre d'appréhender la reconnaissance des plantes et leur comestibilité.



Carte. Lieux de résidence des interlocuteurs de l'enquête

✕ Les participants aux sorties
✕ Les organisateurs de sorties

✕ Les nouveaux cueilleurs rencontrés hors sortie
✕ Les « locaux » d'origine rurale

Fond Géoportail.

20 km

Autrement dit, comment la plante passe-t-elle de l'espace naturel, où elle croît en tant que plante, à l'assiette où elle est consommée en tant qu'aliment ? Etudier le registre du mangeable (Poulain, 2012a) permet de comprendre le choix opéré par les divers groupes sociaux dans les ressources nutritionnelles qui les entourent. C'est donc l'ethnographie du réinvestissement d'une pratique alimentaire dans son cheminement total qui a été étudiée sous ce prisme.

Le terrain s'est effectué, après un état des lieux global décrit plus tôt, par l'observation participante de dix sorties dont l'intitulé présentait les termes de « *plantes sauvages comestibles* », comprenant trois ateliers de cuisine de plantes sauvages. Elles ont été organisées par cinq structures locales, dont le siège se trouve pour la plupart dans les Alpes-de-Haute-Provence. J'ai également suivi quatre cueilleurs individuellement, hors des sorties, pour approfondir ma compréhension de leur démarche personnelle.

J'ai réalisé 31 entretiens formels et semi-directifs, d'une part, avec six personnes organisatrices de sorties et reconnues comme des spécialistes des plantes sauvages comestibles, parfois auteurs de livres traitant du sujet ; d'autre part, avec dix participants aux sorties, choisis selon leurs disponibilités, leur accessibilité géographique, mais aussi selon la composition des groupes⁸. Nous les décrivons ultérieurement avec les types de structures accueillant les sorties.

J'ai rencontré huit nouveaux cueilleurs hors des sorties, avec lesquels j'ai pris contact lors du sondage global en pays de Forcalquier décrit plus haut, ou par des participants aux sorties. De mêmes profils que les cueilleurs liés aux sorties, ils sont âgés de 31 à 77 ans, ne sont pas originaires du département des Alpes-De-Haute-Provence ni du monde agricole, mais exercent des

⁸ Si un groupe comportait en majorité des retraitées, ce sont celles-ci qui étaient interrogées ; cependant, nous sommes aussi allés vers des marges sociologiques (participants non retraités, ou de sexe masculin) afin de voir si leurs motivations et pratiques les en distinguaient.

métiers en lien avec l'espace naturel (guide de moyenne montagne, animatrice nature, ouvrier en agro-écologie dans un jardin d'insertion, restauratrices s'approvisionnant exclusivement de productions locales), cueillent les mêmes espèces que les participants aux sorties, utilisent des livres pour les reconnaître et savoir comment les employer.

Enfin, j'ai interrogé sept locaux d'origine rurale, dont six retraités, âgés de 63 à 82 ans, originaires des Basses-Alpes (pays de Forcalquier et Val de Durance). Cinq sont originaires du monde agricole, dont trois exerçant ou ayant exercé des métiers en lien direct avec l'agriculture (berger, éleveur). Tous nomment les plantes en provençal⁹.

Nous avons interrogé ces personnes, dont plus du tiers sont retraitées, sur leur parcours personnel, leurs motivations à manger des plantes sauvages, ainsi que sur les espèces et les lieux cueillis, les pratiques culinaires, les modes d'apprentissage, et leur perception du sauvage.

L'écriture s'est organisée autour de deux thèmes : le renouvellement des savoirs naturalistes dans les nouvelles pratiques de cueillette, mobilisant l'ethnobotanique d'une part, et les pratiques alimentaires liées à ce réinvestissement d'une catégorie spécifique d'aliments, intéressant l'anthropologie de l'alimentation d'autre part.

Nous nous attacherons premièrement à décrire les nouveaux modes d'appréhension de la plante sauvage alimentaire. Pour cela nous décrirons l'évolution de la cueillette, le déroulement des sorties, ainsi que les profils et motivations des cueilleurs et des groupes desquels ils font partie. La description se portera ensuite sur les processus d'apprentissage contemporains, ou les méthodes et outils, les sources et la diffusion du savoir. Enfin, nous aborderons la manière dont les cueilleurs s'approprient l'espace naturel lors du prélèvement de la plante : leurs itinérances, leur conception de son caractère sauvage¹⁰.

Une fois ce contexte décrit, nous développerons dans un second temps la question de la façon dont l'herbe devient un aliment. Cela nous mènera à une description de la façon dont les mangeurs commencent par identifier ce qui est mangeable et ce qui ne l'est pas, par la description des raisons qui empêchent la plante d'être considérée d'emblée comme aliment, ainsi que l'identification de seuils de mangeabilité correspondant à différentes appréhensions du couple comestible/toxique. Nous détaillerons ensuite les pratiques ensuite mises en œuvre lors de la cueillette et de la cuisine, qui visent à faire passer l'herbe dans la catégorie de l'aliment.

⁹ Pour les profils détaillés, voir en annexe le « Tableau 1 : interlocuteurs rencontrés lors de l'enquête ».

¹⁰ Nous n'utilisons pas le terme « spontané » car il induirait déjà une définition du sauvage.

PARTIE I

Les nouveaux modes d'appréhension de la plante sauvage alimentaire

Puisque la consommation des plantes sauvages est spécifique en ce qu'elle intègre leur quête, il nous faut décrire les modes d'apprentissage et de cueillette qui sous-tendent les utilisations culinaires de la plante. Pour ce faire, il nous faut comprendre où se déroulent les sorties, qui y participe, en quoi elles consistent.

1. De nouveaux cueilleurs : profils, réseaux et motivations dans les groupes associatifs

Au XX^e siècle, après la seconde guerre mondiale, la cueillette faisait partie en Haute-Provence d'une économie agricole et/ou vivrière d'autosubsistance qui intégrait le petit gibier, le braconnage, le prélèvement de divers organismes dans la nature¹¹. Un habitant de Mane se souvient qu'avant l'arrivée de l'eau du canal en 1966, les habitants « *vivaient avec le temps* » et qu'ils « *se suffisaient à [eux]-mêmes* ». Il n'y avait pas d'intérêt spécifique pour le caractère sauvage des plantes. Quand on ne produisait pas, on cueillait par esprit d'épargne : « *c'était par économie. Puis y'avait pas le supermarché comme ça, on n'avait pas de légumes, y'avait les épiciers quand même, mais c'était cher* », affirme cette directrice d'école primaire à la retraite, originaire d'Apt. Les plantes sauvages brisaient la monotonie du régime d'autoconsommation (Bouverot, 1982) et complétaient l'alimentation dans les périodes de soudure (Lieutaghi, 2009). Elles restent, dans la mémoire des locaux d'origine rurale, une nourriture de nécessité. Pour les personnes rencontrées, la cueillette et la cuisine des plantes sauvages sont un souvenir.

¹¹ Du moins, dans le monde agricole, car « *ceux qui étaient dans les villes, ils ne connaissaient pas trop* » - il y a eu, hier comme aujourd'hui, une différence de perception entre ville et campagne dans les pratiques de cueillette.

Autrefois, on cueillait surtout à proximité de l'habitat. « *Le plus loin qu'on allait c'était 2/3km de distance à vol d'oiseau pour cueillir* ». Les « *coins* » et les repères ont changé avec la recomposition du territoire : l'étalement urbain ou la périurbanisation, les mobilités contemporaines. L'entre-soi s'est en partie défait, on ne connaît plus les propriétaires terriens, et on constate les épandages d'herbicide et l'intensification de l'élevage. Cette agricultrice retraitée signale le surpâturage avec emphase : « *Aujourd'hui y'a plus rien c'est effrayant. E-FFRA-YANT. À Revest-St-Martin, y'a des endroits y'a même plus de genévriers tellement les animaux sont parqués. A 50 vaches dans deux ou trois hectares ils bouffent tout, même les racines ! De quoi pleurer.* » De fait, on cueillait autrefois majoritairement dans les milieux agrosylvopastoraux (Lieutaghi, 2009). Enfin, les locaux d'origine rurale, âgés, se déplacent peu, et ne cuisinent plus.

Les pratiques de cueillette et de consommation des plantes sauvages se sont donc considérablement transformées dans les 50 dernières années. Ceux qui cueillent encore le font par passion, celle de l'asperge sauvage¹² par exemple, ou plus rarement dans le souci d'une valorisation de la culture occitane, dont ils revendiquent l'appartenance. A Forcalquier, des gens qui cueillent, « *y'en a très peu.* ». Ou alors, ils s'agit d'étrangers s'étant réappropriés la cueillette : « *Si, y'en a un qui est un pied noir arrivé dans les années 60 qui, très vite, s'est mis aux salades. Lui il va aux asperges sauvages aussi.* » Les goûts ont évolué, notamment l'appréciation de l'amertume des salades sauvages, autrefois très prisée. On cueille encore couramment les plantes les plus emblématiques, celles de « *la colline* » comme les aromates : le thym lorsqu'il est en fleur, la sarriette « *pour mettre sur les tomes* ». Les asperges et poireaux sauvages sont également prisés : les uns en omelette, les autres en vinaigrette. Les pratiques de cueillette d'autres plantes dont ils ont le souvenir sont cependant devenues exceptionnelles¹³.

a. La sortie : temps, lieux, personnes

Aujourd'hui s'observe un essor. Constatant cette perte de pratiques, de nouveaux habitants s'intéressent à la connaissance des plantes spontanées, à leur récolte et leur usage culinaire, en participant à des excursions proposées par des associations. Les nouveaux cueilleurs ne sont pas (ou rarement) natifs des Basses-Alpes. Installés dans la région depuis quelque temps, certains revendiquent une origine et un ancrage campagnards, après une période plus ou moins longue dans la ville. D'autres sont citadins et ont opéré un « *retour à la campagne*¹⁴ », en changeant, ou pas, de profession. Aucun n'exerce de métier agricole, quelques-uns sont des naturalistes. Villageois pour la plupart — qu'ils possèdent ou non un jardin — leur intérêt pour la cueillette ne correspond pas à un besoin, mais

¹² *Asparagus acutifolius*, caractéristique des régions méditerranéennes les plus chaudes.

¹³ Voir, en annexe, le « Tableau 2 : plantes dont la cueillette est mentionnée par les locaux d'origine rurale rencontrés ».

¹⁴ Synonyme pour eux de « nature »

début par une contemplation de la nature, qui mène à un désir d'appropriation. Si les locaux d'origine rurale cueillaient parce qu'ils l'avaient « *toujours fait* », et relatent un parcours dans l'espace agricole lorsqu'ils décrivent leur pratique, les nouveaux cueilleurs évoquent, eux, leurs souvenirs de cueillette en famille dans des contextes de randonnée en montagne, de camping, de vacances, etc.

Chaque association possède son identité. L'une, nommée 1001 feuilles est de création récente, elle forme un groupe peu homogène. Elle est axée sur les utilisations culinaires et thérapeutiques des plantes sauvages, notamment la confection de jus. 1001 feuilles compte moins d'adhérents retraités que les autres structures. Les participants aux sorties se connaissent peu.

Deux sœurs, l'une octogénaire, l'autre nonagénaire, organisent aussi des sorties. Figures locales connues de tous ceux qui s'alimentent « bio » dans le pays de Forcalquier, militantes de la consommation des « mauvaises herbes » du jardin, elles divulguent gratuitement leur connaissance à l'occasion de deux ou trois excursions annuelles. Elles annoncent toujours les dates et lieux des sorties qu'elles organisent sur la lettre d'information du magasin d'alimentation biologique de Forcalquier, coopérative dont elles sont des membres actifs.

Enfin, une structure nommée Brin d'herbe – dont les participantes se désignent comme suit : « *c'est une brin d'herbe* », ce qui dénote l'importance de l'appartenance des membres au collectif ¹⁵ – compte des femmes originaires de tout PACA* : Vaucluse, Bouches-du-Rhône, Alpes-de-Haute-Provence. Les adhérentes de cette association se définissent comme un « *groupe de copines, passionnées de plantes* » ; elles se qualifient pour la plupart de « *gourmandes* ».

Le groupe associatif Brin d'herbe est représentatif de la typologie générale des cueilleurs. Ses 50 adhérents sont majoritairement des femmes retraitées. Seule une ingénieure agronome dans la vente de semence est encore en activité. Les autres étaient orthophoniste, infirmière, guide, laborantine, mère au foyer, ou encore directrice d'école. Presque toutes sont originaires d'autres départements. La sortie est en effet une activité surtout féminine : sur 19 personnes interrogées en rapport avec les sorties, seules 4 étaient des hommes¹⁶.

Le tableau de la page suivante répertorie les diverses structures proposant des sorties en Haute-Provence, observées lors de l'enquête, et la carte les localise.

¹⁵ L'unité du groupe augmente avec la stabilité des adhérents.

¹⁶ En outre trois d'entre eux ont été interrogés du fait même de leur sexe : les participants hommes étant rares. Le quatrième fait partie des organisateurs de sorties et stages.

Nom et nature de la structure	Siège	Date de création	Lieux des sorties	Intitulés des sorties	Nombre d'adhérents	Autres sorties proposées	Site internet	Prix	Mode de diffusion de l'information
1001 Feuilles - Associatif	Château-Arnoux-St-Auban(04)	2012	04/03 - Peyruis 21/03 - Oraison 23/03 - Peyruis 10/04- Entrepierrres	Demi-journées "Sortie découverte des plantes sauvages" - "Atelier cuisine - Pissenlit"	55	Gemmothérapie - naturopathie - ateliers cosmétique - "randos sophro"	http://milleetunefeuille.s.net/	Entre 5 et 21 euros (adhérents, non-adhérents, demi-journée, atelier, etc.)	Newsletter communauté de communes des Mées - Bouche à oreille - Office de tourisme
Brin d'herbe - Associatif	Cucuron (84)	2001 à Ansois (84)	30/03 - Mimet (84) 13/04 - Céreste	Journées "Balades nature" "Sorties découverte"	50	"Animations avec des spécialistes" et "Week-ends à thème (champignons, cuisine, herboristerie, botanique, etc.)"	http://assobrindherbe.nature.blogspot.fr/	Entre 5 et 12 euros (adhérents, non adhérents)	Bouche à oreille
UPRO - Université populaire rurale ouverte - Associatif	Digne	2007	30/05 - Mézel	Journée "Introduction à la ceilllette et cuisine sauvage"	180	"Domaines connexes" : "agroécologie" dont "pommades", "cuisine vitalité", "aromathérapie" etc. - Informatique - Langues vivantes	http://upro04.free.fr/	30 euros	Site de l'UPRO
Musée de Salagon - Musée de France - Ethnopôle	Mane	1984	29/03 - Mane	Intervenant externe demi-journée : M. A. "Sortie découverte : à la découverte des salades sauvages"		Atelier de jardinage - Les genévriers et leurs usages - Fabrication de produits d'entretien naturels - etc.	http://www.musee-de-salagon.com/	15 euros	Brochure du programme - également en ligne; office de tourisme
Biocoop Jojoba - Village vert - Associatif	Forcalquier	1994	24/03 - Forcalquier 26/04 - St Michel	Intervenants externes demi-journée ou soirée (17h30-19h) : Sœurs C. et B. M.	2000 foyers	Respectivement : Pas d'intitulé. Mentions de "Rendez vous" et "herbes sauvages" - "Atelier de cuisine sur le thème des plantes sauvages de fin d'hiver"	www.biocoop.fr www.lafeedarlane.com	Gratuit	Newsletter de la Biocoop envoyée aux adhérents

Tableau. Diverses structures proposant des sorties en Haute-Provence, observées lors de l'enquête.



❁ : Siège des structures. ❁ : Salagon, musée et jardins. ❁ : Biocoop Jojoba. ❁ : Mille et une feuille. ❁ : Université rurale et populaire. ❁ : Brin d'herbe. Les flèches : lieux des sorties proposées par ces structures et observées. Fond Géoportail. 20 km

Comment se déroule concrètement une sortie ? En voici une description synthétique issue de mes carnets de terrain. *C'est l'après-midi, dans un village du sud-ouest de la Haute-Provence. Il fait beau. Un groupe s'est progressivement rassemblé autour de deux femmes sur un parking. L'une porte au bras un panier empli d'herbes, l'autre tient à la main un bouquet de plantes. Cette dernière montre des plantes, prises au fur et à mesure dans le panier, en faisant des commentaires. Attentifs, ses auditeurs notent, photographient, questionnent et commentent à leur tour. Le groupe est majoritairement composé de retraitées non originaires du département. Une*



***Le panier d'herbes des animatrices.
Le groupe se rassemble pour écouter.***

jeune fille a accompagné sa grand-mère. Il n'y aurait que des femmes si un mari n'avait suivi la sienne, laquelle, étant salariée, a pris un jour de congé pour l'occasion. Tous les participants ont des paniers au bras, des carnets en main, des appareils photos autour du cou. On compte 27 personnes, venues spécialement pour cet événement didactique et collectif nommé « sortie », ou « balade », afin d'enrichir leurs connaissances ou de s'initier aux plantes sauvages comestibles. Le groupe se déplace dans un paysage d'olivettes, maintenant périurbain. Il parcourt des sentiers de colline qui serpentent dans une garrigue en partie habitée. Un canal d'irrigation traverse ce réseau de chemins et de parcelles vivrières. Les guides avancent ; le groupe suit. L'une d'elles s'arrête quelques mètres plus loin, devant un mur. Les participants baissent les yeux pour voir la plante qui pousse dans l'interstice entre le sol et la paroi. « Et celle-ci. C'est la dentaire ou roquette blanche.

- *En salade ?*
- *Oui c'est fort, c'est un peu comme une roquette.*
- *On peut manger la fleur ?*
- *Oui, toute la plante. »*

Certains goûtent, un participant déclare :

- *C'est très amer !*
- *Non, c'est piquant ! rectifie un autre. Il ajoute : la fleur, ça fait comme la moutarde !*
- *C'est une plante qui a envahi la France en quelques années. Quand on va à Avignon d'ici on en voit partout sur les talus des routes qui sont blancs, précise l'animatrice.*
- *Ah ! c'est ça qui envahit les vignes ! c'est joli. »*



Le groupe cueille des orties. Une participante écoute, cardamine en main. Les outils de l'apprentissage et de la cueillette.

Le groupe se répartit ensuite spontanément autour des deux animatrices, auxquelles on tend les herbes inconnues. Ces dernières sortent parfois une Flore¹⁷ de leur sac, et « racontent » la plante. Au fur et à mesure, elles reçoivent des uns et des autres des parties de plantes, ou elles sont appelées à rejoindre un participant qui a trouvé quelque part une plante inconnue de lui. Les animatrices parlent fort pour que chacun entende : « En ce moment il n'y a pas grand-chose, que des salades sauvages. » Parfois, elles utilisent un sifflet pour rassembler le groupe dispersé. Une participante écoute. Elle tient dans sa main la « cardamine » ou « faux cresson ». Des participants échangent des propos, commentent les paroles des guides, ajoutent des informations, posent des questions en aparté. Certains habitués s'écartent du groupe pour cueillir des plantes

¹⁷ Ouvrage contenant la description scientifique des végétaux (CNRTL, ATILF).

autour des oliviers. Ceux-là sont moins attentifs, mais posent de temps à autre des questions pour obtenir des informations sur leurs trouvailles. Une femme s'éloigne pour cueillir les fleurs de pissenlit qu'elle ramasse dans un sac en plastique ; une autre a trouvé de jeunes pousses de houblon. L'animatrice explique que les boutons floraux du pissenlit peuvent remplacer les câpres, et elle mange un bouton fraîchement cueilli devant une interlocutrice attentive, qui grimace en la voyant faire. L'animatrice ajoute qu'ils doivent être plongés dans l'huile et le vinaigre, car « si c'est que dans le vinaigre ça a un goût trop fort. »

Ces moments collectifs sont des moments d'apprentissage. Certains ne s'essayeront pas à cueillir hors de ce cadre, même si leur ancienneté d'adhérent (pour une interlocutrice, 2 ans) laisserait supposer davantage d'autonomie. L'espace-temps de la sortie est aussi un moment de sociabilité. On profite de « l'ambiance », et l'on repart avec sa cueillette.

A la fin de l'excursion, les participants dégustent des plats que les guides ont préparés pour l'occasion. Le groupe savoure une tarte aux herbes (il y en a 22, précisent-elles). Les animatrices distribuent également des sachets de « mesclun » emplis de plantes prédécoupées, cueillies dans leur jardin. Les apprentis cueilleurs repartent avec leurs cahiers bourrés de notes et de plantes scotchées, leurs appareils photos pleins d'images de plantes qu'ils identifieront chez eux pour s'exercer.

Ayant enquêté avec une méthode intensive en pays de Forcalquier, et y ayant résidé, il me faut décrire cet ancrage en particulier. Il y existe un contexte socioculturel particulier, propice au renouvellement de l'intérêt pour les plantes sauvages. Evoquée couramment par les habitants, cette singularité est en partie imputable à une forte concentration d'agriculteurs biologiques, néo-ruraux pour la plupart — ce sont d'abord les néo-ruraux qui s'installent en bio et « révèlent la ressource » (Lamine *et al.*, 2012). On compte aussi dans la région beaucoup de résidents amateurs de produits de consommation, de manières de se loger, de se nourrir et de se soigner dites alternatives¹⁸. Tous profitent de l'accessibilité des circuits d'approvisionnement alimentaires alternatifs, souvent anciens. On dit que la Biocoop¹⁹ de Forcalquier est la première créée en France. Certains producteurs vendent directement aux consommateurs leurs produits agricoles, biologiques ou pas (nombreux marchés — dont le marché « bio » dit du jeudi ; le groupement paysan « Univers paysan » dans le cadre du « Village vert » — groupements paysans assurant la vente directe). Ce sont les personnes possédant une sensibilité alimentaire au « local » et au « bio » dans l'approvisionnement qui cherchent à renouveler la connaissance des plantes alimentaires. Le lieu est pour eux attractif : dans les années 70/80, une faible densité de population (consé-

¹⁸ Le diminutif local attribué à ces personnes par le reste de la population locale est le terme de « Tchoul », mot provençal synonyme de « hippie » dont l'origine probable remonterait à un surveillant-poète du collège de Forcalquier dans les années 81-82, qui aurait été injurié par ce nom. (information révélée par une enquête orale informelle menée avec Pierre Coste). Dans le dictionnaire de langue provençale « lou tresor dou felibrige » (F. Mistral) est indiqué à l'entrée « chouro » : « jeune gars qui aide les travailleurs, qui porte à manger aux moissonneurs et qui leur verse à boire », mais aussi « homme mou, pleutre, niais, idiot, crétin ». Pierre Coste précise que le statut de faucheur possède une fonction noble, alors que le jeune qui lie les gerbes a une fonction subalterne, ignoble : par exemple, le jeune piémontais embauché pour l'occasion. Il s'agit d'un terme dépréciatif.

¹⁹ Magasin coopératif d'alimentation et produits biologiques.

quence de l'exode rural²⁰), et le faible coût du foncier (un couple s'étant installé sur la foi des « villages à vendre » dont parlait Alpes de lumière²¹), y a attiré de nombreux « neo-ruraux »²². Mais il l'est aussi, plus simplement, pour « *le soleil* » ou « *le Sud* », d'une sociabilité réputée plus conviviale.

D'une manière générale, les nouveaux cueilleurs sont liés de près ou de loin aux réseaux d'approvisionnement de l'alimentation biologique et végétarienne, aux « circuits courts »²³, aux pratiques de soin par les plantes (formations en phytothérapie, aromathérapie, herboristerie), aux réseaux naturalistes d'herborisants (Florealpes, société de botanique du Vaucluse, Sauvages de ma rue), et aux réseaux de permaculture²⁴ régionaux (formations dans les Alpes-Maritimes).

b. Motivations des participants

L'engouement pour les sorties²⁵ est à relier à une évolution récente, marquée par l'avènement de la promenade comme mode d'appropriation de la nature (Chamboredon, 1985) couplé à un boom associatif à la fin du XX^e siècle (Bromberger, 1998). En ce qui concerne les passions prenant place dans ce cadre, Christian Bromberger (1998 : 7) décrit le phénomène comme une « valorisation du temps pour soi, qui échappe aux contraintes du travail et aux obligations sociales, l'émiettement des intérêts et des formes de sociabilité, la quête d'accomplissement et d'épanouissements personnels à travers les loisirs ou des revendications partielles ». Pour le cas des plantes sauvages comestibles, la quête de connaissances, décrite comme une véritable passion, mène le plus souvent à s'inscrire à des sorties.

Pour expliciter la manière dont s'enclenche l'engagement passionnel, C. Bromberger (*ibid*) évoque deux possibilités : une contagion héréditaire, amenée par la transmission familiale, et un drame qui marque un nouvel épisode de vie, où la passion devient réparation. C'est dans cette seconde possibilité que se situent certaines des personnes rencontrées. La cueillette est en effet une pratique qui émerge avec une reconversion, professionnelle la plupart du temps, mais aussi un déplacement de l'habitat permanent de la ville vers l'espace rural. Ce choix d'une nouvelle existence peut résulter d'une démarche de soin liée à une maladie lourde (cancer, maladie de Lyme), ou se situer dans celle de connaître « *une meilleure qualité de vie* ». D'autres acquièrent l'intérêt pour l'usage alimentaire des plantes sauvages par le biais d'une culture naturaliste liée

20 Le maximum de population du département est atteint lors de l'année 1836 (159 045 hbts), son minimum en 1946 (83 354 hbts). En 2012 la population est de 161 241 habitants, avec une répartition très différente : la population a vidé tous les villages de plateau, de flancs de montagne peu fertiles, et s'est concentrée d'une part sur la vallée de la Durance et le sud-ouest du département, secondairement dans les gros centres touristiques. L'agriculture emploie bien moins. (source : INSEE).

21 Constat amené dans un article d'alpes de lumière en 1956

22 Dans le sens de nouveaux agriculteurs, ni issus du monde agricole, ni originaires de la région.

23 Par exemple, coopératives dites paysannes assurant la vente de denrées produites dans le département.

24 Egalement nommée « *jardinage sauvage* » par un interlocuteur. Type d'agriculture dite écologiquement durable, fondée en 1974 en Australie par D. Holmgren (designer environnemental) et B. Mollison (biogéographe).

25 Qui se situerait autour des années 2000, selon plusieurs organisateurs de sorties.

à leur métier (guide nature, animatrice nature, enseignant de biologie, biologiste, etc.). Plus rares, d'autres encore ne se situent pas dans un renouvellement personnel mais plutôt dans une optique de loisir (mère de famille randonneuse ou promeneuse, retraitée « *gourmande* »). Enfin, des cueilleurs s'intéressent au ramassage dans un engagement plus profond ; ils parlent de « *communio* » avec la nature.

Qu'elles soient originaires de la campagne ou pas, ces personnes gardent un mode de vie urbain : elles n'exercent pas de métier agricole, et approchent la nature par la promenade. De manière générale, les motivations tiennent à la fois de la réparation, du militantisme écologique, et de la contemplation. Nous détaillons ici les motifs de cet investissement « volontariste » (Musset *et al.*, 1999 : 25).

Face au constat de l'absence de nécessité de ces nourritures (« *on n'a pas besoin de ça pour se nourrir* »), que répond-on ? Unanimement, le plaisir. Un plaisir qui passe par le goût : « *je suis vraiment gourmande, j'adore la nourriture* » ; et la cueillette : « *je prends plus de plaisir à ramasser. Je préfère ce temps à passer dans la nature qu'enfermée dans un supermarché sous des néons* ».

Néanmoins, le ramassage provoque un plaisir qui semble davantage justifier la pratique de consommation que celui de la gourmandise. Odette, hôtesse d'accueil, raconte qu'elle a « *pris goût à ce but dans la promenade* ». Peut-être faudrait-il donc même parler de cueilleurs-mangeurs plutôt que de mangeurs. La quête de cette nourriture gratuite, qu'il faut rechercher avec attention, confère son intérêt à la consommation. Elle procure une joie qui tient à la rareté et à la nature aléatoire de la « *trouvaille* ». Ce plaisir de trouver des « *trésors* » dans la nature est du même ordre que celui ressenti dans la pratique des glanes²⁶ ou des récoltes²⁷. Toutefois la cueillette des herbes sauvages se distingue du simple geste de récolte que l'on peut avoir dans son potager. Elle s'exerce dans une temporalité singulière, celle de la promenade, et dans un cadre particulier qui invite à la contemplation, celui de la pleine nature.

Inscrite dans le moment de la *balade*, la cueillette bénéficie des représentations associées à la promenade. Elle permet de « *s'aérer* », de « *prendre l'air* », elle « *conserve* ». Tout comme les plantes une fois cueillies doivent être aérées afin de ne pas pourrir ou fermenter, les hommes doivent « *se sortir un peu* ». « *On est dehors, j'y trouve un intérêt.* » Cette préoccupation hygiéniste est à relier au fait que les participants aux sorties sont des retraités, soucieux de leur bien-être et de leur santé.

L'être dans la nature s'apparente aussi à une « *passion cognitive* »²⁸. On s'inscrit aux sorties « *pour connaître.* » Marie-Jeanne (orthophoniste, puis mère au foyer, actuellement retraitée) est originaire des Vosges. Elle a longuement habité Nice, puis s'est installée à Digne car elle avait « *envie de nature* ». Ses motivations pour participer aux excursions : « *surtout connaître.*

²⁶ Ramassage de denrées agricoles au sol après récolte.

²⁷ Cueillette d'une production agricole.

²⁸ Roux, J., Charvot, F., & Dumain, A. (2009). Les « *passions cognitives* » ou la dimension rebelle du connaître en régime de passion. Premiers résultats d'un programme en cours. *Revue d'anthropologie des connaissances*, 3 : 369-385

Savoir que ça peut être consommé, que en plus c'est beau. » On déguste l'espace naturel.

Les souvenirs d'enfance poussent aussi à la cueillette. Une Forcalquiéraine récemment installée raconte que «*La sortie avec x m'a permis de retrouver des choses de mon enfance.*» Sa mère «*adore promener*» (ce qui est différent de randonner, précise-t-elle) et lui a transmis l'idée qu'il est possible de «*se nourrir dans la nature*».

Exempte des traitements phytosanitaires usuels dans l'agriculture conventionnelle, la plante sauvage est assimilée à une denrée «bio». Elle est l'incarnation par excellence du produit naturel. «*Je préfère cueillir une salade sauvage qu'une salade qui est pleine d'eau et d'engrais, je vais bouffer que de l'eau et de l'engrais.*» On prête à la plante sauvage des qualités gustatives et nutritionnelles – l'accent est surtout mis sur ce second aspect – que ne possèdent pas les produits de l'agriculture conventionnelle. Autre critère garant de la vertu de la denrée sauvage : sa saveur. «*La salade de pissenlit, ça a drôlement du goût, c'est dur sous la dent, ça a une certaine consistance, tu mastiques, c'est pas un truc tout mou!*». La saveur puissante, voire surprenante, est là encore opposée aux goûts et textures standardisés des aliments de l'industrie alimentaire. Cette saveur brute est signe d'un aliment profitable à la santé.

Le fait d'intégrer des plantes sauvages à son alimentation recouvre ainsi diverses pratiques, qui peuvent être distinguées comme suit : des pratiques alimentaires thérapeutiques (aliment-santé, nutriments, jus) et/ou hédoniques (le goût, le plaisir, la qualité), mais aussi agricoles (permaculture, mauvaises herbes comestibles). C'est bien souvent une pratique engagée, voir militante, mais cela peut aussi être une simple démarche culinaire exploratoire.

2. Apprendre : les sources et méthodes pour se familiariser avec la plante

«*Les plantes, on va pas les reconnaître du premier coup.*» (Une adhérente de Brin d'herbe)

Comme l'a souligné C. Lévi-Strauss (1962), ce sont les processus classificatoires qui prient sur l'utilité des objets classés. Le cheminement des mangeurs qui renouvellent les pratiques dans les sorties commence donc par l'apprentissage des plantes comestibles, avant de passer par la cueillette et finir par la consommation. Ce sont les deux premiers aspects que nous décrivons ici. G. Lenclud (1997 : 125) rapporte un «conseil de méthode» adressé par J. Pouillon aux ethnologues : «étudier, autant que faire se peut, le mécanisme de la formation des croyances au lieu de considérer leur contenu comme une donnée toute constituée.» Notre démarche consiste donc d'abord à étudier la production et l'appropriation des savoirs à l'aide de l'«analyse des modalités sociales (...) du partage, de l'appropriation de ces savoirs dans un groupe social donné» (Chevalier, 1989 : 173). Quel type de connaissance se constitue pendant les sorties, et comment? Nous développerons cette question, car elle éclaire la façon dont la plante devient ensuite un aliment.

a. Diverses sources et divers supports : l'orientation alimentaire de la connaissance botanique

De nouveaux modes de diffusion de la connaissance permettent l'identification et la familiarisation avec la plante.

L'intérêt pour la plante sauvage alimentaire mène les futurs mangeurs à s'intéresser aux plantes sauvages par le biais de sources qui appartiennent à divers domaines de savoirs et qui mobilisent diverses voies de diffusion. Le livre et la sortie sont deux supports didactiques utilisés en compléments l'un de l'autre par les participants. L'apprentissage commence par un livre : certains l'emportent d'ailleurs pendant les sorties. Parfois même, l'animateur²⁹ énonce livre en main les usages liés à la plante rencontrée. Certains d'entre eux sont d'ailleurs auteurs de ces livres (3 sur 6 interrogés). Les plus cités et les plus appréciés sont d'une part *Sauvages et comestibles*³⁰, et d'autre part un livre collectif intitulé *Les salades sauvages. L'ensalada champanèla*³¹, référençant les salades sauvages consommées dans les régions de langue occitane. Ce dernier ouvrage est surnommé « la bible » par certains animateurs. Un auteur très cité est François Couplan³², qui édite quantité de livres portant presque exclusivement sur le thème des plantes sauvages alimentaires. On peut enfin mentionner les ouvrages de Bernard Bertrand³³, Magali Amir³⁴, Gérard Ducerf³⁵, ou Thierry Thévenin³⁶, auteurs pour certains également spécialisés dans les plantes médicinales, la cueillette professionnelle, l'agriculture.

Les cueilleurs puisent aussi des informations dans des revues traitant des plantes sauvages comestibles. Par exemple, le magazine « Biocontact » (magazine gratuit distribué dans les magasins d'alimentation biologique) a publié un numéro spécial intitulé : *Plantes sauvages : profitez de leurs bienfaits sans danger*³⁷. Des ouvrages provenant de la botanique scientifique, comme les Flores qui contiennent des clés d'identification botanique, peuvent plus rarement être mobilisées en complément. Dans le groupe brin d'herbe, les animatrices emploient la « Flore du Vaucluse »³⁸.

Le recours à internet pour la recherche d'informations et l'identification complète peut s'adjoindre parfois à l'usage des livres. Une auteure interrogée dit s'engager sur internet lorsqu'on la sollicite pour une information concernant une plante : « ça nous a accéléré le temps ». Une autre y puise des informations en complément de celles données par les livres, puis diffuse à nouveau en ligne le contenu de son intervention orale, sur le blog de l'association. Cela vaut aussi pour les modes d'identification des plantes. Certains cueilleurs amateurs entrent dans

²⁹ Nous appellerons les animateurs de manière indifférente « organisateur », « guide » ou « spécialiste ».

³⁰ Paume, M.C. (2005) *Sauvages et comestibles, herbes, fleurs & petites salades*. Edisud, coll « je choisis le naturel »

³¹ Les Ecologistes de l'Euzière (2003) *L'ensalada champanèla* - Ed. Ecologistes de l'Euzière, (3e édition), Prades-le-Lez.

³² Couplan, F. (1984) *Le régal végétal : Plantes sauvages comestibles (Encyclopédie des Plantes Comestibles de l'Europe, Volume 1)*. Debard, Paris, 1984 (réed. Equilibres Aujourd'hui, Flers, 1989)

³³ Bertrand, B. & Bertrand A-J (1997) *Les grands classiques de la cuisine sauvage*. Ferme de Terran, 31160 Aspect

³⁴ Amir, A. (2007) *La cuisine des collines*. Edisud

³⁵ Ducerf, G. (2012) *Guide ethnobotanique de Phytothérapie*. Briant : Promonature

³⁶ Thévenin, T. (2008) *Le chemin des herbes, connaître, cueillir et utiliser les plantes sauvages*. Lucien Souny

³⁷ *Plantes sauvages : profitez de leurs bienfaits sans danger*. *Biocontact*, Numéro 233, mars 2013, tirage 246 000 exemplaires

³⁸ Girerd, B. & Roux J-P. (2011) *Flore du Vaucluse, troisième inventaire, descriptif, écologique et chorologique*. Biotope

un moteur de recherche « plante fleur jaune », et vont regarder toutes les propositions faites par la rubrique « images », ou se rendent sur le site « wikiphyto³⁹ ».

De manière générale, la source de l'information tient une place importante dans l'apprentissage, et la connaissance est volontiers « traçabilisée⁴⁰ » : lorsque des participants indiquent une information qui leur paraît intéressante, les animateurs demandent volontiers leurs sources aux intéressés. Ces dernières sont diverses et permettent ainsi aux nouveaux cueilleurs de réinterpréter la botanique à des fins d'identification. En effet, la plupart des ouvrages mobilisés n'ont rien d'une Flore botanique, mais fonctionnent comme tel : la plupart des cueilleurs utilisent en premier recours l'image plutôt que les clés d'identification de la science botanique pour reconnaître les végétaux. Même les descriptions botaniques des plantes que l'on trouve dans ces livres de vulgarisation, qui développent leurs caractéristiques morphologiques et anatomiques à l'aide de termes botaniques, sont peu usitées. La compréhension de cet aspect a été possible grâce à une erreur d'identification au regard de la botanique de la part d'une organisatrice. Ainsi un panais sauvage a-t-il été identifié comme une aigremoine, avec pour preuve le dessin de l'Aigremoine (en fleur⁴¹) dans un livre, comparé à la feuille du Panais (non fleuri) *in situ*. Il n'y a en fait pas de volonté d'apprendre la botanique : « pour le pissenlit, il y a 1 200 taxons, donc on cherche pas à savoir. Ce qu'on veut nous, c'est le manger ». Le savoir est orienté en fonction de la comestibilité, car l'on a davantage besoin de l'usage que de la méthode d'identification pour bien mémoriser : « Tout ce qui ne se mange pas, je n'arrive pas à retenir ».

Les mangeurs s'appuient pourtant bien sur la classification Linéenne. Par exemple, l'un des points de repérage dans la reconnaissance des plantes, très manifesté lors de l'apprentissage, est issu de la botanique savante : il s'agit du regroupement par familles, qui permettent de deviner ou de suggérer le nom de la plante, mais aussi d'identifier des ensembles morphologiques (famille, genre) réputés pour leur toxicité. Le Muscari (dont les avis sur la mangeabilité ne convergent pas toujours) doit ainsi être consommé avec prudence, car il appartient à la famille des liliacées, « plus ou moins toxique ». Au contraire, l'appartenance d'une plante à la famille des crucifères⁴², caractérisée par un « goût de chou », et « quatre pétales en croix », indique la comestibilité, car celle-ci ne comporterait que deux toxiques : la Giroflée (cultivée) et l'Erysemum. La comestibilité se détermine aussi par l'appartenance à un genre, l'identification étant alors plus malléable. Par exemple, « tous les sedums sont comestibles » - ou « tous les chardons se mangent ». Certains spécialistes identifient jusqu'à l'espèce, ce qui implique qu'il y ait des espèces plus « comestibles » que d'autres. « Le Rumex je choisit, je prend le Rumex violon. C'est la plus comestible on va dire ». Les mangeurs déterminent ainsi la comestibilité et la toxicité d'une plante par son appartenance à telle ou telle famille botanique.

³⁹ www.wikiphyto.org

⁴⁰ On observe aussi une sorte de propriété intellectuelle implicite de celui-ci, surtout lorsque les spécialistes sont auteurs de livres : untel indique qu'untel a repris ce qu'elle a dit lors d'une sortie, unetelle affirme qu'untel lui a « tout pompé ».

⁴¹ La fleur est le critère anatomique principal sur lequel se base la classification Linéenne des végétaux.

⁴² Parfois aussi appelée famille des brassicacées dans les sorties.

En effet, la botanique fonctionne ici comme un outil plutôt que comme une systématique classificatoire, parce qu'elle est conduite par un processus différent de la connaissance culinaire, laquelle a besoin de la première uniquement dans le cas particulier de l'identification. Pour s'en persuader, il faut évoquer l'exemple de l'identification botanique et de l'identification culinaire, qui ne requièrent pas les mêmes processus d'appréhension sensorielle (observer, voire humer, contre humer et goûter) ni les mêmes parties de plantes (plante entière, voire fleurie, contre partie consommable).

Ainsi, aux côtés du nom vernaculaire, on n'associe pas des termes latins sophistiqués de classification de Linné, mais des souvenirs d'excursion, des astuces pour arriver à différencier deux espèces proches, et des recettes pour accommoder les plantes comestibles. Dans le cadre de cette pratique particulière de la botanique, l'ouvrage de référence est certes un outil important, indispensable même dans certaines circonstances, mais insuffisant. Car il ne s'agit pas de se constituer un herbier – l'erreur dans ce cas ne porte pas à conséquence. Il s'agit de ramasser les plantes pour les manger. Se tromper peut être grave. D'où l'importance de l'identification *in situ* et de la transmission directe sur le terrain qui confèrent l'expérience indispensable.

Aussi mobilise-t-on la sortie en complément. Elle apparaît comme une forme orale de transmission, privilégiée pour diverses raisons. Elle permet de mobiliser ses sens sur le terrain pour identifier la plante. A l'aide de la sortie, les novices arriveront petit à petit à distinguer le dessin des formes, les nuances de couleurs, les textures, les allures des plantes d'une masse verte indifférenciée ; mais aussi leurs aspects à différentes saisons, leurs associations, et la nature du terrain, éléments qui caractérisent un « milieu ». L'un des objectifs de l'association Brin d'herbe n'est-il pas d'« aller à la rencontre des plantes dans leur milieu »⁴³ ? Celui-ci fait partie de l'identité de la plante. « *Entre le livre et savoir la reconnaître de manière certaine sur le terrain, il faut passer par l'identification dans son milieu ; les livres, les photos parfois... au bout d'une ou deux sorties on sait à peu près ce qu'on va trouver (...) le livre, c'est pas évident.* ». Ajoutons que le livre préféré par la majorité des enquêtés l'est principalement parce que selon eux, il contient des photos très représentatives des plantes⁴⁴, ce que n'offrent pas, selon eux, les autres guides. Savoir reconnaître dans son « milieu » une plante dont on connaît la représentation imagée pour l'avoir vue dans le livre, et se familiariser avec une plante en premier lieu lors d'une sortie, sont deux manières complémentaires d'aborder l'identification. On privilégie la seconde parce qu'on ne peut pas interférer avec le livre.

On veut donc apprendre en présence d'une personne en laquelle on a confiance, dont l'autorité se substituera à celle de l'écrit. Si un guide montre ses doutes, cela est paradoxalement un facteur de confiance en celui-ci. « *On se retrouve dans la nature face à des plantes, on peut faire des erreurs. Rien ne vaut le fait de partir avec quelqu'un* ». L'incertitude fait partie intégrante de

⁴³ <http://assobrintherbenature.blogspot.fr/p/blog-page.html>

⁴⁴ Il s'agit du livre de Marie-Claude Paume, qui a étudié dans une école de photographie renommée (Louis Lumière - Paris)

l'apprentissage : les animatrices encouragent toujours l'hésitation avant de faire le choix de cueillir, et hésitent parfois elles-mêmes. «*Si vous avez un doute, ne prenez pas.*» Car celui qui a conscience de ne pas connaître risque moins : «(...) le risque encouru est fonction de la connaissance, au moins sous cette forme minimale qu'est la conscience d'ignorer, qui inspire des comportements de prudence» (Vialles, 2004). Enfin, la sortie est privilégiée parce qu'elle est un moment d'échange et de sociabilité. «*ça met en éveil, ça évolue, ces sorties sont positives*», disent les retraités qui y participent. En somme, cette forme orale de transmission permet d'identifier la plante in situ, de sociabiliser, et d'interagir avec une personne en laquelle on a confiance.

La place que tient la botanique dans les processus de reconnaissance en vient à constituer une ligne de démarcation du savoir pour les participants. Certains déplorent que l'utilité alimentaire guide et discrimine les connaissances parmi toutes les espèces rencontrées. C'est le cas dans l'un des groupes⁴⁵ où l'on constate une césure au sein du collectif entre ceux qui portent leur intérêt vers les plantes comestibles, surnommés «*les ça-se-mange*», et les autres. L'auteur du sobriquet est un mycologue qui, sollicité pour une sortie, fut exaspéré par les participants qui demandaient systématiquement la comestibilité des champignons. Au début d'une sortie, un appel distingue ainsi d'emblée : «*ceux qui sont intéressés par les plantes qui ne se mangent pas : là vous avez un saxifrage à trois doigts*».

Ce qui guide les uns, c'est plutôt le plaisir de la botanique. «*J'aime bien les nommer. Quand je nomme, on me demande si ça soigne ou si ça se mange. Les gens : «ça se mange?!» A chaque fois! ça les intéresse que si ça se mange ou si ça soigne!*» Cette participante affirme s'intéresser aux plantes «*pour ce qu'elles sont*». Pour ce qui la concerne, souligne-t-elle, sa passion pour les plantes s'inscrit dans une «*continuité*», une tradition naturaliste durable, contrairement à l'intérêt pour les usages médicaux ou alimentaires qui relèveraient d'un effet de mode. Elle déplore un manque de curiosité intellectuelle et une avidité dans la cueillette.

«*Ah c'est pas mangeable, moi ce qui m'intéresse c'est si c'est mangeable*», affirme une autre partie du groupe. Il faut donc à ces participants opérer un choix culinaire parmi les plantes désignées. Définir le mangeable et l'immangeable, ce qui revient à assigner une place à la plante : l'orientation phytophage du savoir sert à créer un point de repère. D'autre part la botanique n'est pas vécue comme une passion, mais comme un passage nécessaire (plus ou moins approfondi : statut d'expert ou de participant), voir pénible pour apprendre à reconnaître les plantes. Aussi privilégie-t-on l'image et la désignation de la plante par un tiers reconnu comme spécialiste plutôt que l'utilisation d'une clé d'identification botanique.

Une incompréhension subsiste, entre la démarche utilitariste peu noble et la vraie passion, dont l'orientation englobe toute la nature. Une pharmacienne retraitée circule aussi dans les réseaux naturalistes, y compris des groupes de «*botanique pure*». Elle rapporte que «*si tu [y] ramasses une salade ou si tu dis «médicinal», on te regarde. Selon les groupes, selon le but, c'est*

45 Brin d'herbe

mal vu. Les gens vont te parler, mais doucement ». Pour valoriser le savoir non scientifique, méprisé par la science, C. Lévi-Strauss (1962 : 21) a voulu réfuter l'idée qu'il n'est pas seulement guidé par l'utilitarisme. Il écrit ainsi que « *les espèces animales et végétales ne sont pas connues pour autant qu'elles sont utiles : elles sont décrétées utiles ou intéressantes parce qu'elles sont d'abord connues* ». Le débat dont il traite dans *La pensée sauvage* est sans doute une clé de compréhension de cette césure, qui proviendrait d'une distinction plus profonde entre la botanique comme forme d'investigation intellectuelle désintéressée, et la botanique comme simple outil mobilisé par une connaissance orientée. J. C. Chamboredon (1985 : 150), pour signifier les nouveaux modes d'appropriation de la nature, oppose le « désintéressement de la fréquentation à visée d'apprentissage culturel et scientifique au pragmatisme de la fréquentation prédatrice ». Toutefois, la dimension culinaire que prennent aujourd'hui les cueillettes réintroduit l'utilitarisme dans l'appréhension de l'environnement. Les pratiques des sorties se trouvent donc à la jonction d'une contemplation désintéressée (elle emprunte aux sciences naturelles) et d'une prédation pragmatique (art d'observer et de trouver dans le parcours, promenade aux bonnes saisons).

L'écrit étant trop éloigné du sensible, les apprentis cueilleurs éprouvent un besoin d'immersion sensorielle pour connaître la plante, et y associent donc la participation à des sorties pour connaître les plantes. Néanmoins, les organisateurs y transmettent des savoirs qu'ils ont acquis dans les livres : les sources restent de l'ordre de l'écrit. Même si la sortie est une forme orale de transmission, le savoir ainsi acquis est déjà théorisé, déjà formulé à l'écrit. L'empirisme ne commence ici pas par la pratique, mais par une information qui provient d'autrui : un autre qui possède le statut de spécialiste aux yeux de celui qui l'écoute. Néanmoins, il existe de rares exceptions d'identification empirique : l'exemple de la Bifore l'atteste. Cette messicole est spontanément identifiée par plusieurs mangeurs comme de la coriandre, dont des organisateurs, à cause son odeur analogue⁴⁶. La coriandre des mangeurs de plantes sauvages n'est donc pas celle des botanistes.

*

* *

Ainsi se forge une botanique parallèle et populaire, réinterprétation d'un système de classification savant, qui s'en dédouane dès qu'elle n'en trouve plus l'utilité. Friedberg (1968) distingue plusieurs processus d'ordonnement du monde végétal, à distinguer dans l'application d'une méthode d'enquête sur les classifications biologiques populaires. Il s'agit de l'identification, la nomination, la classification. L'ethnoscience des mangeurs de plantes sauvages qui réinvestissent la connaissance des plantes se base partiellement, sans en être toutefois constituée, sur les méthodes d'identification, de nomination et de classification (hiérarchisation) de la taxinomie Linéenne. Elle se sert des méthodes d'identification et de hiérarchisation en fonction du contexte dans lequel elle s'utilise : ici, dans un but alimentaire. Elle ne classe donc pas à la manière des

⁴⁶ Toutefois, pour l'avoir goûté, son goût n'a rien de celui de la coriandre.

botanistes : elle classe selon que la plante est considérée mangeable ou immangeable. Elle ne cherche pas l'exhaustivité, et nomme les plantes selon leurs noms vernaculaires, parfois provençaux. Ainsi, l'étude de la réappropriation des savoirs est intéressante, car elle donne à voir un syncrétisme entre catégories populaires et catégories scientifiques, alors que l'une des grandes questions de l'ethnobiologie est celle de leur correspondance (Meilleur & De Garine I., 2008).

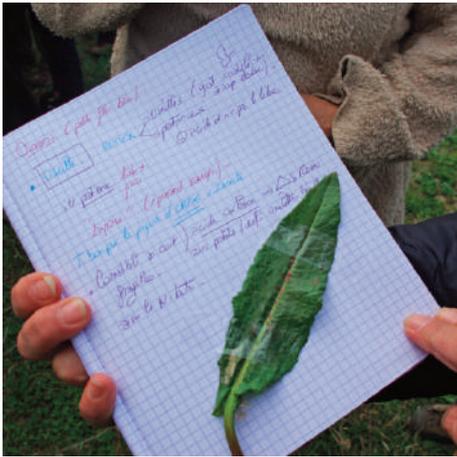
b. S'appropriier la connaissance de la plante : documenter, nommer, reconnaître et cueillir

L'apprentissage et le choix des espèces cueillies sont d'abord déterminés par l'usage culinaire de la plante. Une fois les repères classificatoires assimilés, les participants développent une approche qui s'attache à cerner les qualités sensibles de la plante au sein de l'espace naturel. Ils se familiarisent avec elle en mobilisant la photographie ou le dessin, et les notes, tout comme ils se renseignent dans les livres, par l'image et la lecture. Produire eux-mêmes une image et de l'écrit leur permet de s'approprier la connaissance.

Les sorties sont l'occasion d'une pratique de documentation intense. « Les plaisirs de la passion s'alimentent d'abord aux délices de l'expertise : savoir identifier, désigner, argumenter », écrit C. Bromberger (1998 : 10). Toute une panoplie d'artefacts vise à accumuler les informations de manière optimale. On met en place des techniques pour la consignation du savoir sur des supports matériels, comme la prise de note, la photo, la vidéo, qui constituent autant de stratégies pour « *retenir* » l'information.

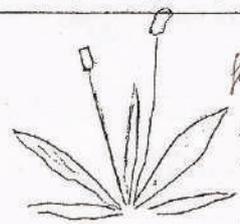
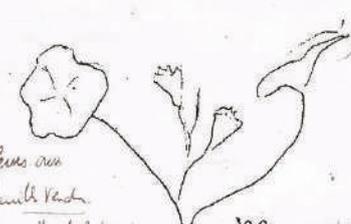
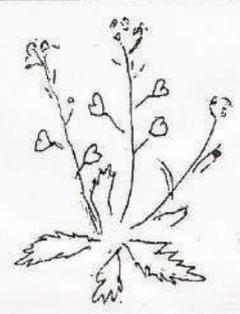
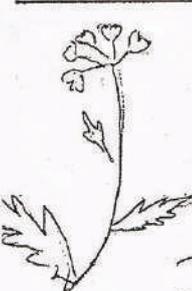
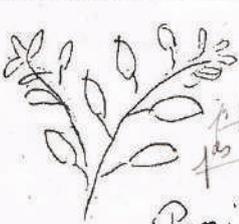
Une première technique consiste à prendre la plante comme support direct. Pour cela, scotcher, scanner, presser et coller sont autant de techniques. « *Je mets bien le nom à côté et j'essaye de deviner. Si on se rappelle d'un nom, c'est déjà bien* », explique une cueilleuse. D'autres encore se munissent de sachets de papier où sont disposées les plantes, une par sachet avec le nom inscrit sur le papier. Une autre technique consiste à obtenir une représentation du végétal. Il peut s'agir de dessin ou de photographie. Une participante, par ailleurs artiste, dessinait les plantes. Enfin, il y a la photographie, qui est le médium le plus courant.

Les femmes les plus ingénieuses sont deux mères de famille. Sachant qu'elles ne pouvaient participer qu'à une seule excursion botanique, elles ont optimisé la collecte des informations en déléguant des tâches aux proches qui les accompagnait. La première profitait des services de son mari qui notait le nom des végétaux sur les sacs en papier. La seconde, photographiait les plantes et bénéficiait de l'assistance de son mari et de sa fille. Le mari, qui portait le panier tressé où les plantes collectées étaient déposées, s'appliquait à écrire le nom des plantes à la craie sur l'ardoise prévue à cet effet. Sa fille, âgée d'une dizaine d'années, quant à elle, notait avec minutie les indications que lui dictait sa mère à partir des dires de l'animatrice. Enfin elle-même s'employait à photographier et à poser des questions. Elle a ainsi pu combiner photographie, collecte d'informations, et cueillette.



Photos. Scotcher...
photographier... voire dessiner.

Dessin. Lors d'une sortie à St-Michel l'observatoire, les organisatrices ont distribué une feuille de papier où elles avaient dessiné les plantes les plus communes et écrit leurs noms. Les participants ont pris des notes sur cette feuille, car tous n'avaient pas prévu de carnet.

Plantes sauvages		Comestibles	
 <p>feuilles se mangent qd elles sont jeunes mais pas trop car amères - de p. filles se mangent avec qd elles ont la jeune = goût de champignons jeunes feuilles se mangent avec pompes d'antimoine</p> <p>Plantain lanceolé</p>	 <p>feuilles crues feuilles crues pour faire le jus de mauve on coupe en cubes</p> <p>Mauve</p>		
 <p>feuilles crues au crouton</p> <p>Bourse à Pasteur</p>	 <p>seulade x crut p. pimpinelle seulade la feuille nouvelle, on en fait nouvelle p. crut</p> <p>Pimpinelle</p>		
 <p>feuilles crues on coupe mais on coupe avec bleu = menthe</p> <p>Mentha</p>	 <p>feuilles crues à la salade à la soupe</p> <p>Lamier</p>		
 <p>tiges et fleurs Fleurs Blanc-rose à la base - de fleur - feuille je se sépare mais avec → je sépare</p> <p>Dentaire</p>	 <p>tiges crues à la soupe à la salade</p> <p>Pariétaire</p>		



À gauche. Le panier au bras, le carnet et la loupe accrochés autour du cou, l'appareil dans une main, la plante dans l'autre. Certains développent des techniques d'optimisation du matériel pour pouvoir

combiner plus aisément cueillette, photographie, note, et observations à la loupe binoculaire — et trient les informations une fois à la maison. À droite. Pré-légènder sa photo...

Les participants notent les noms des plantes. Nommer, c'est rendre familier. La dénomination affine la vue, le repérage des végétaux : « *Quand tu ne connais pas les noms des plantes tu ne les vois pas, c'est comme les individus. Tu ne vois que ce que tu manges sinon tu ne vois rien* ». Ils notent aussi leurs goûts, car ceux-ci participent de la mémorisation, mais aussi des recettes, les parties et les stades végétatifs auxquels la plante se mange, les vertus en tous genres. Par exemple, l'une note pour la pariétaire qu'elle se boit en tisane, qu'elle « supprime le calcaire » et les calculs rénaux, et qu'elle ne se consomme ni crue, ni en fleur⁴⁷. Ils notent en outre les ressemblances entre plantes, dont les confusions possibles, et les noms vernaculaires (peu notent les noms scientifiques).

Ensuite, les participants apprennent à reconnaître la plante en se familiarisant avec ses qualités sensorielles. « *Y'a plein de plantes où t'as pas besoin du critère botanique, seule l'odeur suffit* », explique une animatrice. Selon C. Bromberger (1986), les différents « registres sensoriels » mobilisés par les ethnosciences sont peu développés dans leur étude. Aussi mettons-nous ici en évidence « les systèmes de repérage, culturellement codés, des bruits, des odeurs, des goûts, des impressions visuelles et tactiles » (*ibid* : 4).

La vue est centrale dans cette approche de consommation culinaire du monde végétal. Comme nous l'avons vu, les cueilleurs ne construisent pas systématiquement de moyen méthodique d'organisation des connaissances comme la botanique dans l'acquisition du savoir, mais des opérations de comparaison, où ils emploient des similitudes, des différenciations de formes et autres aspects. Ils pratiquent une forme de discernement qui commence par un exercice du regard. Il s'agit

⁴⁷ Sous forme de notes : « pariétaire : supprime le calcaire. (à boire en tisane quand calculs) pas crue – pas fleur ?? »

d' « avoir l'œil ». A propos de son livre⁴⁸, une auteure dit qu'elle y a répertorié « *des plantes qui [lui] ont fait de l'œil* ». « *Si vous voulez vous le mettre dans l'œil le coquelicot* », ajoute-t-elle en invitant à regarder la plante. Ce savoir-faire de repérage peut être très spécialisé. Les couleurs sont essentielles pour le discernement des plantes, qui semble être une opération de reconnaissance primordiale. Aussi peut-on noter nombre de nuances dans les mentions des couleurs. Savoir distinguer les nuances de vert parmi les plantes, là où d'autres ne voient qu'un mélange brouillon de tons plus ou moins verdâtres, est une caractéristique essentielle : stellaire « *vert clair* », rabette « *lie de vin* » sous la feuille, doucette « *vert clair par rapport aux autres* », pimprenelle « *vert-bleutée* », plante au « *capitule petit et jaune pâle, pas du tout le jaune pétant comme ça* », passerage « *blanc-vert* ». De celle-ci, une animatrice dit qu'elle « *fait des tapis beurre frais. Un peu clair, blanc un peu crème.* ». La description orale vernaculaire vise à cerner la forme globale de la plante. Elle est très employée par certains organisateurs, qui ont développé une capacité descriptive très précise, construite sur des comparaisons détaillées, qui développe l'aspect au toucher, la vue, et mobilise de surprenantes analogies. Ainsi de la picride : « *le pissenlit est lisse, là y'a un poil par petit... voilà elle a plus la chair de poule, elle est un peu râpeuse, elle a un petit côté ondulé aussi, elle n'est pas complètement plate. Y'a bien sur les ondulations comme ça autour mais... (...) elle est un peu ondulée, vous voyez ce que je veux dire, elle est en 3D, celle-là est un peu moins en 3D que l'autre* ». Cette description orale passe par un exercice du regard sur les formes, les couleurs, les détails. Comme le souligne une organisatrice, le savoir de reconnaissance des plantes au stade de la rosette est un « *art* », plutôt qu'un savoir affilié à une science telle que la botanique. Il est d'autant plus différent qu'il se base



La feuille de rabette et son réseau de nervures, couleur « lie de vin ».

sur d'autres critères d'identification que celui de la plante fleurie, comme c'est le cas dans l'exercice de la botanique. Elle souligne donc qu'il faut exercer le regard, sur des « *points de détail* », « *tous fins* », d'autant plus nécessaire que les végétaux visés peuvent être polymorphes.

On dit aussi de certaines plantes qu'elles attirent le regard, et d'autres moins. Une autre personne repère la floraison des arbustes au printemps (cornouillers notamment), ce qui lui permet de situer les cueillettes à venir. L'exercice visuel sur l'environnement global fonctionne aussi comme outil d'identification, car il donne

des indices. Les participants à un stade plus avancé que le novice se servent quelques fois de leur connaissance des associations végétales : dans les « *champs d'oliviers* », il est dit que l'on trouve des salades, dans les « *friches* » des brocolis, et que la pariétaire aime les murs.

⁴⁸ « La cuisine des collines »

La botanique permet de porter un autre regard sur l'environnement ainsi parcouru. Le témoignage d'une femme retraitée décrit une nouvelle ouverture esthétique sur le monde apportée par l'observation à la loupe binoculaire. L'observation favorise la formation de repères personnels : certaines qualités sensorielles agissent comme une clé d'identification en condensé. Ainsi reconnaît-on l'ormeau champêtre à la dissymétrie de ses feuilles, et pour d'autres aux fines crêtes de liège présentes sur les petites branches. Le tabouret est identifiable à ses fruits analogues aux tabourets des tracteurs ; la rabette à son réseau de nervures différenciées entre la face inférieure et supérieure de la feuille, et à sa couleur. La taille de la plante et beaucoup d'autres caractéristiques physiologiques sont comme des repères mnémotechniques. Mais l'on mémorise aussi la plante par son port, ainsi qu'à son appréhension physique. Une cueilleuse explique par exemple qu'elle reconnaît le merisier du cerisier mahaleb, parce qu'elle a grimpé dans le second, au port plus élancé, lorsqu'elle était enfant, alors que le premier «*est plutôt arbustif*». Ou encore, une autre identifie le brocolis sauvage aux nodules de sa racine, qui en font une plante «*presque impossible à arracher dans [le] jardin*».

L'odorat est également très mobilisé pour la détermination. Dans le cas des novices, des odeurs particulières sont très représentatives : «*si ça sent le poireau alors c'est un poireau*». Et au-delà du regard parfois mal maîtrisé («*avoir l'œil*»), le débutant trouve d'autres moyens d'identifier les plantes. Une didactique par l'odeur est en place. «*Sens*», dit l'organisatrice en donnant la plante, «*passé ça*», demande-t-elle encore pour que chaque membre du groupe puisse humer à son tour le végétal. En situation de sortie ou de cueillette, il y a une saturation olfactive. «*J'ai plein d'odeurs sur les doigts*», entend-on parfois. Les spécialistes comme les participants plus aguerris sont aussi capables d'affirmer l'identité présumée, en croisant les critères morphologiques et l'odeur : «*Au niveau visuel elle est assez proche mais je pense que c'est un hybride parce qu'elle a l'odeur de la petite sœur*», explique l'un d'eux à propos d'un quelconque pissenlit dont elle se demande s'il est une picride.

Enfin, il est courant de se référer à des critères tactiles, comme la substance poudreuse recouvrant la face inférieure des feuilles du chénopode, le contact rugueux d'une plante. On la touche, on la froisse, on la met en main et on cherche à caractériser sa texture. Lorsqu'on a affaire à des plantes toxiques, l'animatrice se montre en général particulièrement autoritaire. «*On touche pas*», dit-elle, comme si la plante était frappée d'un tabou sensoriel⁴⁹ (certaines



Des cueilleurs touchent la consoude.

⁴⁹ Ainsi de la mercuriale et de la carotte sauvage.

sont photosensibilisantes, d'autres urticantes). On touche ce que l'on sait comestible.

Bromberger & Lenclud (1982) notent que l'étude des pratiques de cueillette est plus exprimée par l'usage que par le geste. Voici donc la description des outils et des méthodes de cueillette d'une organisatrice, que nous nommerons Myriam, et d'Estelle, qui participe aux sorties de celle-ci.

Dans un panier en osier, Myriam a préparé une paire de gants en caoutchouc, ainsi qu'un ciseau pour les orties, mais aussi un couteau et deux types de sacs : en papier, et en plastique. Elle affirme préférer le plastique, « *c'est plus pratique* ». La pluie lui donnera raison. Lors de sa cueillette, elle organise le stockage selon les plats, dans un sac ou dans l'autre. Comme Estelle, elle cueille feuille par feuille : pour que la plante se renouvelle plus facilement, mais aussi pour éviter de traiter à nouveau la découpe en cuisine. Estelle, qui est animatrice nature, tient son équipement à portée de main. « *Il y a toujours de quoi cueillir dans ma voiture. Je cueille dans du plastique uniquement si je n'ai pas le choix.* » Peu importe le contenant, pourvu que la cueillette soit fructueuse : « *quand on trouve une station et qu'on a rien prévu, c'est dans la manche qu'on a noué, c'est dans la poche...* », raconte Myriam.

Les cueilleurs les plus expérimentés ont un geste spécifique. Avec le pouce ils pincent la partie de plante voulue pour la séparer du pied, tout en l'enveloppant dans le creux de la paume. Ce geste technique est difficile à cerner, parce qu'il ne requiert pas d'outil, sauf pour les racines ou les plantes urticantes ou piquantes. Selon la partie cueillie, les gestes de la main changent légèrement, mais il s'agit globalement d'un pincement. Les gestes sont aussi des postures : les cueilleurs sont penchés, courbés, agenouillés, accroupis, tête baissée. Parfois, ils n'hésitent pas à s'enfoncer entièrement dans les broussailles et les branches. Ils ont toujours sur eux un couteau, un panier ou un sac au bras, quelquefois un chapeau. Si ce n'est pas le cas, l'équipement est à portée de main.

*

* *

Dans cette partie, nous avons examiné la manière dont ce savoir emprunte à la botanique et aux livres de vulgarisation, mais s'appuie sur le discours des animateurs lors des sorties, des expériences sensorielles uniques et s'enrichit de la mise en commun des connaissances et expériences des autres participants. Un savoir qui vise l'utilitaire et qui se constitue comme une science spécifique, à l'aide de méthodes pour ne pas se tromper dans l'identification : des moyens mnémotechniques astucieux, et autres « trucs » non répertoriés dans les livres. Cette forme d'apprentissage favorise l'acquisition du savoir par l'oralité et l'empirisme, tant valorisés par les participants, car plus conformes à l'idée qu'ils se font de la transmission dite traditionnelle.

L'utilisation populaire d'un savoir savant à des fins utilitaires, à partir de diverses sources d'information, constitue une introduction à l'acte alimentaire étudié, qui se poursuit par l'approvisionnement.



a b
 c d e
 f g
 h i

Gestes de cueillette.

Tenir avec douceur : jeunes pousses de bryone ou de houblon (b).

Le geste de pincement caractéristique du cueilleur : chénopode (c), mauve (e) et silène (d), fleurs de violette (a).

On cueille feuille par feuille : (f) plantain.

La nature de la plante nécessite parfois une protection : Orties (i)... et des outils : poireaux (h)

Ici le cueilleur enfonce le couteau à l'horizontale pour couper le chardon (g).

3. La cueillette et ses territoires

«[Les plantes sauvages], c'est pour le plaisir. Parce que je les cueille. Mon grand plaisir c'est d'aller me promener dans la nature et de découvrir quelque chose, de cueillir quelque chose que je connais et ensuite, et bien, je le mange. Voilà c'est ça.»

Le thème de la cueillette recouvre diverses réalités, comme la saisonnalité, le territoire, les savoirs, le geste technique, le traitement de la ressource dans la durabilité. Ils révèlent le rapport à la nature des cueilleurs. En outre, «la quête alimentaire débute avec l'obtention de la nourriture (par prédation ou par production) et s'achève par sa consommation» (De Garine, 1996 :11). Néanmoins, la cueillette relève davantage du prélèvement que de la prédation. Dans cette activité, il est donc fondamental de comprendre la disponibilité saisonnière des ressources alimentaires et la manière dont elles sont prélevées.

Il y a trois types de pratiques de cueillette de plantes sauvages alimentaires observables : la cueillette dans l'espace intime du jardin ; la cueillette dans l'environnement proche et familial, lors de la « balade » ; et enfin, plus rare chez les personnes rencontrées, une cueillette qui se pratique sur le mode de l'évènement, c'est-à-dire loin de chez soi, dans un endroit inhabituel où l'on va cueillir des plantes emblématiques telles que le genépi, la gentiane (souvent des plantes à liqueur), les framboises. On retrouve la même distinction dans Musset *et al.* (1999), à propos de cueillettes dépassant la seule visée alimentaire. On décrira plus particulièrement les deux premiers types (cueillette dans le jardin et lors de la promenade), qui s'effectuent à des échelles spatiales et temporelles spécifiques. Si l'approvisionnement fait partie intégrante de la démarche alimentaire, son objet — la plante sauvage — définit en grande partie les espaces et les modes de cueillette, qui visent globalement à faire entrer l'herbe sauvage dans la sphère alimentaire en la rendant familière au mangeur.

a. L'espace des plantes sauvages : entre proximité et familiarité

La plante sauvage est éphémère. «*Profitez-en, car ça ne dure pas longtemps*». Aussi, pour y remédier, se base-t-on autant sur la période favorable à la récolte que sur les contingences géographiques. Si une sortie se déroule à Peyruis alors qu'à Sisteron la floraison est plus tardive, on attire l'attention sur les stades de la plante : le pissenlit n'est «*pas encore en fleur*». On évalue le stade de maturité si on en a l'occasion : «*dans quelques jours il est à point, là*». Les fruits et baies sont ramassés à la fin de l'été en montagne (framboises), au bord des chemins (mûres) et à l'automne, dans les sous-bois (cornouilles), les haies (cognassier). Au printemps et jusqu'à l'été, on cueille les fleurs aux alentours des lieux habités (sureau, bourrache).

Les milieux les plus cueillis, dans les sorties comme de façon individuelle, sont de trois ordres : les espaces d'habitation (jardins vivriers), les espaces agricoles (pâtures, champs, prairies), et les espaces de circulation humaine (bords de chemins, talus). Ils sont rudéraux ou in-

féodés à l'homme. On y trouve davantage de plantes comestibles qu'ailleurs. Le territoire des cueilleurs, s'il en est un qui soit quotidien, est toujours un espace de proximité, familier, voire intime comme celui du jardin. On cueille très peu dans les forêts, ou bien on y cherche des espèces particulières (le cornouiller, l'ail des ours — hors du territoire concerné). Les groupes cueillent aussi dans les villages, après s'être regroupés sur les parkings où l'on commence souvent à montrer les plantes. Le ramassage collectif s'effectue aussi dans des zones récréatives aménagées pour la promenade ou parcourues dans ce but.

Groupe de cueillette/cueilleur	Lieu	Milieux cueillis
1001 feuilles	Villages	Zones périurbaines : olivette, chemins de terrasses; talus de la voie ferrée. Mention de cueillette d'ail des ours en montagne
Brin d'herbe	Zone récréative de promenade; zone agricole	Forêt de Mimet ; Pâtures et chemins champêtres, ripisylves autour d'un village
Musée de Salagon	Zone agricole	alentours du Prieuré (anciens milieux agricoles de la plaine de Mane)
Sœurs C. (sortie)	Villages	Parking puis village intra-muros
UPRO	Village; zone récréative de promenade, zone agricole	Parking jouxtant la salle des fêtes où se déroulait la journée, chemin de ripisylve de la Durance, friches agricoles autour du village
Estelle	Village; zone agricole; jardin	Parc municipal (espèces plantées et spontanées, milieux en friche); cultures en agriculture biologique (haies, talus, champs, jachères); jardin : espèces spontanées transplantées ou adventices
Myriam	Village; zone agricole; jardin	Talus et bordures de champs (agriculture conventionnelle); adventices du jardin maraîcher (AMAP du village – agriculture biologique) - espèces ornementales du hameau
Sœurs C. (cueillette individuelle)	Jardin	Jardin (espèces spontanées transplantées ou adventices)
Maurice	Zone agricole	Ripisylve sans chemin en bordure d'un champ

Tableau. Milieux de cueillette observés dans les sorties et ramassages individuels

Nous avons accompagné deux femmes lors de leurs cueillettes, afin de décrire leur itinéraire. Il s'agit de Myriam, organisatrice de sorties et auteure de livres, et d'Estelle, une mangeuse à la croisée de plusieurs réseaux d'apprentissage⁵⁰. La première, après avoir vécu en ville et exercé le métier de représentante, a opéré une rupture avec ce mode de vie pour s'intéresser aux plantes. Elle s'est installée dans le Luberon et s'est formée à l'herboristerie. Elle a également mené des enquêtes ethnobotaniques pour le PNR* du Luberon, ce qui lui a permis d'acquérir les bases de son savoir. La seconde, originaire de Rhône-Alpes, a transité par Paris. C'est une mère célibataire d'une quarantaine d'années qui habite le Luberon depuis 20 ans. Sa famille ne cueillait pas. Mais « *ils aimaient beaucoup le camping, la montagne* ». Animatrice nature, elle a géré une ferme pédagogique en région parisienne, puis a tenu un gîte dans son village. Aujourd'hui, elle travaille à mi-temps et étudie l'herboristerie par correspondance. Nous avons choisi de présenter, au travers de la description de leurs itinéraires de cueillette, les points de correspondance de leurs pratiques : les partenariats avec des agriculteurs, l'intimité avec le territoire, et la cueillette au jardin.

Un accord, passé avec des agriculteurs biologiques qui produisaient des paniers AMAP*, permet à Myriam de pénétrer dans leur terrain. Il cotoie la route principale traversant le hameau qu'elle habite. Derrière un haut mur, à la lourde porte en fer qu'on pousse pour accéder aux cultures, se trouve un poulailler ; à droite de la porte « *un coin à violettes* », en face une colonie d'orties, plus loin « *un champ* » de coquelicot et de laiteron. Elle entre dans le jardin : « *voilà le coin à orties que nous nous partageons.* » Il y a peu, les agriculteurs en avaient besoin pour leur purin. Munie de gants en caoutchouc, elle commence à en couper les têtes avec un ciseau gigantesque. « *Je me suis piquée. Je suis vachement sensible aux orties* ». Au sein de l'espace de culture, elle cueille certaines parties dans l'intention de provisions futures, et d'après son idée de l'intérêt du propriétaire agricole : ne voudrait-il pas qu'elle arrache cette rosette de coquelicot ? Elle finit par renoncer en concluant qu'elle « *veut la fleur* ». Nous terminons par le hameau : du parterre de fleurs aux arbres et arbustes ornementaux, tout est exploité : « *pour la déco un peu d'ail de naples* (elle en cueille les fleurs), *un peu d'arbre de judée pour la couleur, et un peu de glycine* ».

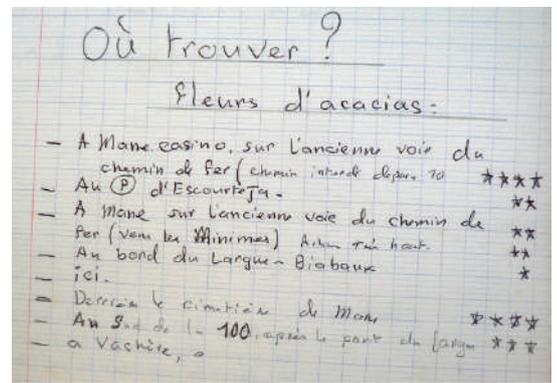
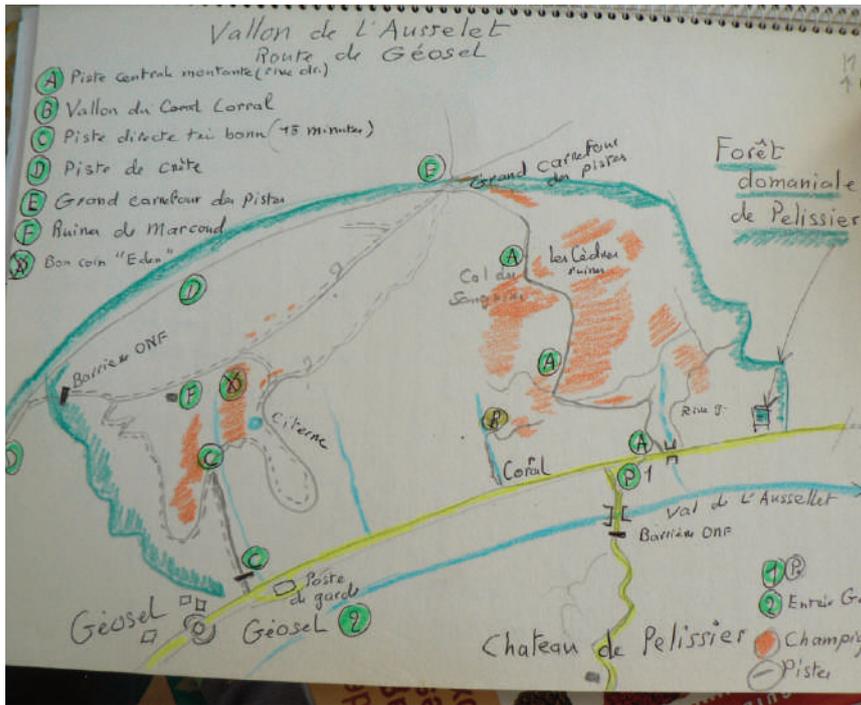
Estelle prend sa voiture et nous mène dans le verger de pommiers de Jean⁵¹, agriculteur bio. Il débroussaille. Leur collaboration est « *un partenariat : la dernière fois il m'a appelée pour la bardane en me disant que si je pouvais en déterrer ça l'arrangerait, et là il m'a appelée pour déterminer⁵² un pois.* » La première chose qu'il lui dit : « *t'as repéré ?* » Pour lui, cette spécialiste est une « *ramasseuse professionnelle* ». Elle « *adore* » ramasser et travaille ponctuellement pour lui. Et lui dit qu'il « *n'a pas à s'inquiéter à chercher du personnel à Cavaillon.* », puisqu'elle est à proximité. Elle lui raconte ses trouvailles. Des « *arabettes* »⁵³ en fleurs, qui lui indiquent

⁵⁰ Les sorties du groupe *Brin d'herbe*, celles d'une animatrice réputée des Hautes-Alpes auquel ce groupe fait parfois appel, et de deux spécialistes-auteurs, l'un réputé au niveau national, l'autre localement.

⁵¹ Le prénom a été modifié

⁵² Lire *identifier*

⁵³ Probablement les rabettes du provençal, *Campanula rapunculoides*, souvent nommée « arabette », agglutination de « la rabette ».



Légende : « cahier des cueillettes » tenu par deux organisatrices de sortie, les sœurs C. Il détaille les lieux et périodes où trouver telle ou telle espèce. Il est agrémenté de nombreux commentaires, et montre la représentation que le cueilleur se fait du territoire où il prélève les plantes destinées à devenir des aliments.

où revenir cueillir à la saison de la rosette. Des griottes, « là où c'est très embroussaillé ». Elle redessine à l'oral la carte mentale qu'elle a élaborée sur ses terres. Nous retournons dans le village et nous passons près d'un mur. Une plante grasse y est en fleur. Elle raconte : « j'attends qu'elle fasse des graines, je la surveille. J'aimerais bien savoir si ça se mange »

Les cueilleuses se repèrent dans l'espace vis-à-vis de leurs « coins » de cueillette. Pour Estelle : les gros chênes, la « garenne », les terres de l'agriculteur. Elle sait quoi trouver en quel lieu, et à quelle période de l'année, et son œil attentif sonde régulièrement l'avancement des plantes dont elle vise le ramassage. Voici « la garenne », le « lieu de prédilection » de ses récoltes. A l'entrée, elle présente « trois énormes chênes », et « deux beaux noyers » : « je les glane, mais maintenant ils ne donnent plus grand-chose », ajoute-t-elle. Elle a un vécu évolutif de l'espace. « Avant il y avait deux énormes marronniers. » Elle raconte que c'est ici que ses enfants ont découvert la nature, les plantes ; c'était leur espace de jeu. Un espace très familier pour elle, qui s'apparente à un jardin. Elle l'arpente comme tel, et le parc cesse alors d'être complètement public. « Ce matin j'ai voulu faire une compote de pommes au sureau. Là ça ne sent pas assez donc j'en ai pris du sec ». Du sureau : elle en a à la maison, elle compare celui de la Garenne avec le sien. Celui-ci a encore plein d'ombelles sans fleurs. Elle les hume : il n'est pas assez parfumé. Elle a donc pris du sureau sec qui « développe autre chose ». Toute une compétence sensorielle est requise pour évaluer le parfum et le stade de développement de la plante. Le lierre terrestre, « je l'ai raté cette année en fleur. Il est un peu grand là, il va être fort ». Les récits sont très précis, les lieux et les saisons y sont étroitement liés. Myriam, quant à elle, fusionne avec



Légende. *Ail des ours qu'Estelle a transplanté sous le chêne vert de son jardin, pour qu'il bénéficie de son ombre. Elle s'en occupe avec un soin particulier en ce début d'été : paillis, arrosage. Myriam s'apprête à cueillir les fleurs de la glycine du hameau.*



le territoire : « *On va commencer par la colline, c'est mon milieu, c'est l'endroit où j'habite, c'est mon écosystème* ». La connaissance de cet espace de cueillette s'étend jusqu'au moindre recoin du talus (ici silène, ici pimprenelle, ici fausse roquette, ici cognassier).

Cet espace familier l'est aussi du point de vue de l'expérience sensorielle. Pendant qu'elle cueille la glycine, Myriam, en dessous, déclare : « *et en même temps je me prends la douche (...)* C'est très subtil la douche de fleurs, c'est super bon (...) ça sent bon, y'a tous les insectes, c'est comme une sorte de truc qui coule, c'est très, très doux ». La pluie qui s'est arrêtée laisse place à la chaleur. Les insectes reviennent dans le soleil lourd que laisse entrevoir un nuage. Peu à peu on retrouve l'atmosphère odorante, grésillant des bourdonnements. « *Douche* » est de son invention ; expression d'un vécu sensoriel qu'elle relie à un certain sentiment, qualifié de « *bonheur de balade* ».

Cueillir dans son propre jardin est aussi très fréquent. La découverte de comestibles parmi cette flore familière s'apparente à l'instant d'excitation qui suit le repérage de telle ou telle plante peu connue dans l'espace parcouru. Lorsqu'on pénètre avec Estelle dans son jardin, on suit ses recommandations : ne pas marcher ici, c'est le coin à silène entouré d'herbe, ne pas piétiner cela, car s'y cachent de jeunes pousses. La plante sauvage peut se trouver dans une portion d'espace vivrière de ce jardin, et est alors traitée en légume potager. Le pourpier⁵⁴ est l'exemple type de la plante spontanée « *excellente* » que l'on a toujours arrachée et dont on a un jour redécouvert la comestibilité. Une attention particulière est aussi portée à la pelouse, où poussent des comestibles comme le plantain, le passerage, la pâquerette, la violette, les primevères, le silène enflé. Le jardin est ici le plus « *civilisé* » du « *sauvage* ». L'intimité y tient au fait qu'on y suit au quotidien l'évolution des stations⁵⁵ de plantes, qu'on a parfois soi-même transplanté. L'enquête

⁵⁴ Il est même vendu dans un magasin coopératif paysan de la vallée de la Durance. Communication personnelle de P. Lieutaghi : il était même très consommé dans les siècles passés, et plus ou moins conduit sur le mode de la « *semi-culture* ».

⁵⁵ En botanique, synonyme de « *localité* » : lieu où croît la plante

confirme que l'on cueille habituellement dans des lieux très familiers, de proximité⁵⁶.

Ainsi, la plante dite sauvage est cueillie dans un espace très familier et anthropisé, parfois même un jardin. Nous allons voir que ce caractère sauvage fait l'objet d'une définition particulière de la part des nouveaux cueilleurs.

b. Ce qui fait le sauvage : saisons, espaces et jeux de distance

Les catégories de sauvage et de cultivé sont construites scientifiquement (Pieroni *et al.*, 2005). Ces définitions ne peuvent être appliquées aux conceptions et aux pratiques des interlocuteurs, bien que l'on puisse établir des liens. Ainsi est-il fondamental de définir ce que ces termes signifient de leur point de vue, puisque la problématique même de l'enquête part de cette dichotomie. Qu'est ce qui fait le sauvage? L'espace, l'espèce, la spontanéité de la pousse, les propriétés plus concentrées, la saisonnalité sont autant de paramètres qui entrent en compte dans sa définition. Afin d'éclairer en quoi cette définition est spécifique aux nouveaux cueilleurs, nous tentons de la confronter à celle des locaux d'origine rurale interrogés.

Ce sont pour ces derniers les degrés de présence de l'homme *par l'agriculture* qui déterminent ceux d'ensauvagement de l'espace. Les lieux les plus représentatifs du qualificatif de sauvage sont les endroits incultes comme la colline, ou la garrigue. Le «*rocher de Volx*», extrémité orientale de la montagne du Luberon, est qualifié de «*naturellement sauvage*», car il s'agit d'un espace jamais mis en culture. Il y en a aussi des «*ensauvagés*», comme les olivettes en déshérence. «*Semi-sauvage*» et «*ensauvagé*» (verger à l'abandon), «*jamais cultivé*» («*Rocher de Volx*») sont autant de nuances. Ajoutons que les locaux d'origine rurale nomment la salade sauvage «*salade des champs*», contrairement à l'adjectif de sauvage qui lui est attribué lors des sorties (également constaté dans Lieutaghi, 2009). L'étymologie du terme sauvage⁵⁷ renvoie effectivement en son sens premier, dans nos cultures, à une unité territoriale insérée dans un système agro et sylvo-pastoral : *ager/saltus/sylva* (Bobbé, 2000 ; Descola, 2004).

Quant aux espèces, elles sont aujourd'hui considérées comme «*sauvages*» dans la mesure où elles n'ont jamais été mises en culture. Pour preuve, «*personne ne cultive la salade des champs.*» Des plantes subspontanées peuvent appartenir à la même catégorie, car elles se propagent par semis spontané (cognassier, amandier). Toutefois, il existe pour d'autres interlocuteurs des plantes sauvages «*qui se cultivent bien*», ou des plantes sauvages greffées. Retenons cette définition : «*qui pousse tout seul, l'homme l'a pas planté*».

«*Moi c'est parce que c'est là, c'est tout.*» Le caractère sauvage de la plante importe peu

⁵⁶ Sauf lorsqu'on recherche une plante à l'écologie particulière (ail des ours en moyenne montagne, «*coin*» à cornouillers), la cueillette s'organise tantôt autour d'une plante que l'on va prélever lors d'une certaine période, tantôt autour d'une promenade de proximité.

⁵⁷ De *sylva*, «*forêt*» (Rey, 1998a)

aux locaux d'origine rurale. « *Moi je me pose pas la question de savoir si c'est sauvage ou pas, de toute façon ici c'est cultivé, on n'est pas en Amazonie hein.* » Lors d'un entretien avec deux femmes⁵⁸, j'ai pu constater que la première, bas-alpine d'adoption d'origine citadine, faisait la distinction entre sauvage et cultivé, et que l'autre pas. En définitive, il est fort probable que dans les sociétés bas-alpines rurales agricoles du XX^e siècle, le caractère proprement « sauvage » de la plante de ramassage n'est pas retenu.

En fait, c'est le cycle des mûrissements qui prime. La plante sauvage est surtout l'expression d'une saisonnalité pour les locaux d'origine rurale. « *Il faut les cueillir au bon moment, voilà. Faut savoir les cueillir pas trop jeunes, pas trop vieilles, ça durcit vite (...). C'est qu'une année il a fait trop sec et elle s'est séchée la plante... on sait pas... parce que quand c'est sauvage, c'est au risque du temps aussi.* » Mais il y a aussi un peu de l'espace dans l'idée de saison. Quand on parle saison, on pense à l'espace de cueillette. « *Les sorties étaient organisées autour des plantes à chercher, des saisons* ». On cueillait en automne et en hiver les salades sauvages dans les olivettes. Au printemps, la profusion de jeunes pousses et autres végétaux tendres incitait le cueilleur à l'action : c'est à ce moment qu'il faisait ses récoltes.

Alors que dans les cueillettes des locaux d'origine rurale, la question du sauvage était inexistante, qu'on parlait davantage de « *saisons* », elle devient centrale dans les pratiques des nouveaux cueilleurs. La plante recherchée dans cette optique, c'est celle qui a poussé spontanément. Elle contiendrait plus d'« *éléments nutritifs* », parce que « *ça pousse à l'air libre dans le terrain qu'[elle] veut, avec une certaine terre. [Celle] qui est cultivée on [la] force à pousser avec la terre qu'on lui apporte* ». L'idée de liberté est opposée à celle de plante cultivée, qui serait contrainte.

Comme pour les locaux d'origine rurale, la pousse spontanée s'apparente au « sauvage », car les nouveaux cueilleurs mentionnent comme « sauvages » des plantes subsponsées (cognassier, consoude « *la bleue* », amandier, sauge).

Et l'espace entre aussi en jeu. La terre qu'on arrose est centrale dans la définition : en dehors de la maîtrise de la reproduction, la manipulation de l'environnement participe d'une domestication. J. Barrau (1991) décrit le processus de domestication par une plus grande dépendance des plantes envers les hommes. Il résulterait de deux processus concomitants : celui de la modification morphologique de la plante par sélection, et celui de la modification du sol par les pratiques culturales. Une organisatrice de stage suivie en phase de cueillette a fait un commentaire questionnant le statut sauvage de la vigoureuse rosette de coquelicot qu'elle s'affairait à ramasser dans la terre amendée d'un potager : « *on est plus vraiment dans le sauvage là* ». La nature du sol entre donc en compte aussi bien dans la perception scientifique de l'acte et de son contexte que dans celle des nouveaux cueilleurs et des locaux d'origine rurale.

Le statut sauvage est donc ambigu lorsque la plante croît dans un espace cultivé, lorsque

⁵⁸ L'une originaire de Paris et bas alpine d'adoption, l'autre native ; respectivement bergère et agricultrice retraitées

le geste du cueilleur se transforme en geste du semeur, ou lorsqu'il opère d'autres manipulations de l'ordre de la domestication (semis, choix des plants qui seront semés, agissements sur la plante par modification du sol). L'espace du jardin confère une ambiguïté au statut sauvage de la plante. Il accueille certaines pratiques de semis (de la roquette sauvage, de l'ormeau) ou de transplantation (cornouillers mâle donnés lors d'une bourse aux plantes festive à St Michel) qui interrogent. Le choix de transplanter une plante sauvage au jardin ne répond pas ici à la sélection des «types les plus avantageux pour l'avenir de l'espèce en elle-même» (Vilmorin 1991 : 17), ne reproduit pas un choix qui a cours dans la domestication. Cette mise en culture s'apparente plutôt à une *pré-domestication* (Harris, 1996). Rappelons que l'intervention humaine dans la reproduction a très probablement existé avant même l'avènement de l'agriculture — nombreux exemples ethnographiques (*Ibid.*).

Mais cette intervention n'a lieu qu'une fois pour le cas des nouveaux cueilleurs. Une femme dit à propos des violettes plantées dans son jardin : «*Maintenant c'est comme si elles étaient sauvages, elles se ressèment d'elles-mêmes.*» On compte sur le caractère sauvage pour assurer la reproduction spontanée. «*Je la mets dans un coin comme ça pour qu'elle essaye de s'implanter comme ça toute seule.*» Elle est semée dans des parties du jardin qui s'apparentent à son milieu naturel (pelouse, talus), non dans l'espace du potager. L'intentionnalité de l'acte du semis ne semble rien enlever à la nature spontanée de la plante pour les cueilleurs, bien que dans la définition courante la mise en culture crée une «interdépendance entre hommes et plantes cultivées» (Barrau, 1991 : 576). Mettre à disposition dans son jardin s'apparente à une familiarisation plus qu'à une mise sous dépendance.

Enfin, les plantes cueillies le sont aussi dans des milieux rudéraux, œuvre de la négligence humaine. «*C'est pour ça que de toute façon faut chercher pas loin de chez soi*». On recherche paradoxalement la plante sauvage dans les milieux familiers. Lorsqu'on évoque les termes de plante sauvage comestible, le thym n'est jamais cité⁵⁹. «*Le thym, y'en a partout!*». En effet, c'est un aromate, qui se trouve moins à l'interface sauvage/cultivé que remède/aliment.

Les autres plantes, quant à elles, sont perçues comme relevant du sauvage. Cela est probablement lié à l'origine citadine des nouveaux cueilleurs, qui confère son statut lointain à la plante. C'est le critère du degré de familiarité (induite par l'abondance de la plante et sa connaissance presque unanime), de proximité ou au contraire de distance par rapport à l'homme détermine le statut. Car le sauvage, c'est aussi l'altérité, visible dans un jeu de distance du familier et du lointain.

En définitive, pour les deux ensembles de personnes interrogées (locaux d'origine rurale et nouveaux cueilleurs), c'est la spontanéité de la reproduction qui confère son qualificatif de sauvage à une plante. Il correspond donc à une caractéristique «éthologique» (relevant du comportement de la plante) (Claisse *et al.*, 2000). D'autre part, les catégories de sauvage et de cultivé varient selon l'espace où la plante pousse, qui intervient sur les représentations du statut de l'es-

⁵⁹ Aussi bien pour les locaux d'origine rurale que pour les nouveaux cueilleurs

pèce. Toutefois, la dichotomie sauvage/domestique n'entre pas dans les motivations des locaux d'origine rurale, alors qu'elle est centrale pour les nouveaux cueilleurs.

Pourquoi le sauvage est-il l'objet d'un désir qui pousse au réinvestissement de sa connaissance ?

Les nouveaux cueilleurs opèrent un glissement du statut biologique de « sauvage » vers les valeurs attribuées à l'altérité du bon sauvage, représenté par le chasseur-cueilleur — avec lequel ils pensent partager la gratuité et l'abondance de la ressource, l'absence de travail (le ramassage tenant aussi du plaisir), la nutrition optimale, et une certaine symbiose avec l'environnement. Tout comme au temps de la colonisation « les adeptes du bon sauvage (...) se servent des « philosophes nus » pour censurer leurs contemporains » (Descola, 1991 : 536), les adeptes de la plante alimentaire de ramassage se servent de l'alibi sauvage pour critiquer l'alimentation contemporaine.

C'est donc principalement dans l'acte de prélèvement que l'on trouve la genèse de l'intérêt actuel pour les plantes sauvages. D'ailleurs, Dalla Bernardina (2012 : 14) observe le même phénomène dans le cas de la chasse, et écrit que « la réhabilitation du sauvage qui est au cœur de notre société va de pair avec la réhabilitation de la prédation. » En outre, pour les cueilleurs rencontrés, le « sauvage » est synonyme de « naturel ». Poulain (2012c : 910) dit que « l'origine sauvage est un marqueur fort de naturalité ». Cela donne actuellement une tournure positive au terme « sauvage », qui a historiquement des connotations tantôt positives, tantôt péjoratives depuis le XVI^e siècle en ce qui concerne les plantes (Rey, 1998a).

*

* *

Les sorties sont de nouveaux biais pour la connaissance qui permettent à de nouvelles populations, d'origine non rurales, d'apprendre à reconnaître, cueillir, puis utiliser en cuisine des plantes sauvages alimentaires. Ces opérations comportent trois mouvements intrinsèquement liés au cheminement des mangeurs qui intègrent la connaissance des comestibles. Elles prennent appui sur diverses sources et divers supports, aussi bien écrits qu'oraux, qui permettent une re-composition des savoirs. La reconnaissance de la plante s'effectue sur la base d'une classification botanique savante, car elle prend appui sur la distinction sauvage/cultivé et sur la classification Linéenne. Le contexte de l'orientation culinaire du savoir transforme ces outils, car les cueilleurs se les réapproprient en fonction de leur dessein de consommation. Néanmoins, ceux-ci transforment aussi les pratiques culinaires, comme nous le verrons. En amont de l'acte d'approvisionnement (cueillette) et de consommation (cuisine), les cueilleurs se familiarisent d'abord avec la plante, par les sens, en la nommant, en documentant ses usages et ses caractéristiques. Une connaissance intime du territoire, qui en devient familier, est nécessaire à l'approvisionnement. Une fois qu'ils ont identifié et cueilli une plante, comment les mangeurs font-ils concrètement entrer la plante sauvage dans la catégorie de l'aliment ?

PARTIE II

La plante sauvage : un aliment qui ne va pas de soi

L'aliment sauvage n'a pas toujours été si prisé : sa stigmatisation historique est significative. Suscitant *a priori* une méfiance exemplaire (intoxication, maladies, et aujourd'hui pollutions) et une dévalorisation forte (disette, pauvreté, nourriture d'animaux, aliment sans valeur nutritive), l'aliment sauvage ainsi réinvesti semble ainsi être à la fois une consommation hors norme, et une mode alimentaire définie par des nourritures au statut naturel de plus en plus prisé : il devient étonnamment l'expression d'une alimentation locale et saine. En effet, si les participants recomposent les savoirs autour des plantes sauvages par leur mode d'apprentissage, ils en réinventent aussi la comestibilité. De nombreuses plantes autrefois dédaignées deviennent ainsi « bonnes à manger »⁶⁰. Dans ce contexte, il convient d'étudier en quoi les nouvelles pratiques de consommation des plantes sauvages témoignent d'une redéfinition des catégories du mangeable et de l'immangeable préalable à leur transformation en aliments.

Pour donner à voir comment l'alimentation humaine constitue un « fait social total » (Mauss, 1950), J.-P. Poulain (2012a) a développé le concept d'« espace social alimentaire ». Il comprend six dimensions : le registre du mangeable, le système social alimentaire (« ensemble des structures technologiques et sociales qui permettent l'acquisition, la production, le stockage, la transformation, la distribution et l'échange des aliments » (*ibid* : 365), l'espace du culinaire (cuisine), l'espace des consommations (manières de table, ou règles de service et de consommation, commensalité), les temporalités alimentaires (cycles de la vie biologique et sociale, rythmes alimentaires), et enfin l'espace social de différenciation (modes de différenciation identitaires par la nourriture). Pour la présente enquête, nous nous sommes attachés à cerner la

⁶⁰ Pour citer l'expression employée par Lévi-Strauss (1962) dans *Le totémisme aujourd'hui*, P.U.F., coll. Mythes et Religions

première de ces dimensions pour ce qui concerne la consommation des plantes sauvages alimentaires : celle du registre du mangeable. Poulain le définit comme « l'ensemble des processus qui participent à la construction sociale des aliments », et l'espace du mangeable comme « la conséquence des choix opérés par une communauté humaine à l'intérieur de l'ensemble constitué par les produits nutritifs à sa disposition dans le milieu naturel, ou qui pourraient l'être si l'homme décidait de les y implanter » (*ibid* : 357). Nous aborderons parfois les autres dimensions de l'espace social alimentaire, comme la cuisine, lorsqu'elles éclairent la première. En partant du constat que tout ce qui est biologiquement comestible n'est pas culturellement mangeable (Fischler, 1990), nous avons avant tout cherché à cerner les raisons qui poussent les nouveaux cueilleurs qui découvrent une plante à l'inclure ou à l'exclure du registre alimentaire.

L'étude des choix alimentaires opérés parmi les ressources disponibles permet de donner des éléments de réponse à la question de pourquoi « nous ne consommons pas tout ce qui est biologiquement comestible ». C. Fischler (1990 : 27) la considère plus judicieuse, à l'inverse de celle de pourquoi nous mangeons ce que nous mangeons. Si « l'existence d'une ressource alimentaire ne laisse en rien préjuger de son utilisation effective » (De Garine, 1996 : 13), comment la plante, aussi qualifiée d'herbe, devient-elle aliment ? Selon le Centre National de Ressources Textuelles et Lexicales⁶¹, un aliment est « toute substance susceptible de fournir aux êtres vivants les éléments nécessaires à leur croissance ou à leur conservation ».

Parmi les règles qui régissent l'espace du mangeable, J.-P. Poulain (2012b) et C. Fischler (2001) identifient deux grandes catégories alimentaires : celles du comestible et de l'immangeable. A ce stade de l'étude nous ne reprendrons pas les catégories du comestible et du non comestible telles que J.-P. Poulain (2012b) les a rassemblées sous la forme de tableaux, dans la mesure où elles ne semblent pas aptes à reproduire toutes les nuances remarquées dans l'enquête. Elles s'appliquent à l'ensemble des aliments, tandis que nous étudions une classe d'aliments (les plantes alimentaires sauvages) très restreinte quantitativement, et ayant un rôle de complément à l'alimentation.

A des fins descriptives, il nous faut donc définir ici les notions de comestible et de mangeable. Le terme « comestible » correspondra ici aux plantes non toxiques, c'est-à-dire qui ne mènent pas à une intoxication mettant en péril la vie du mangeur. Il s'agit donc de plantes biologiquement ingérables. Au cours de l'étude, une interrogation s'est manifestée de manière récurrente : jusqu'où prendre en compte la toxicité de la plante comme un « construit » ? Si les sciences sociales ont tendance à considérer que « de l'ensemble des institutions sociales aux réalités mêmes du monde physique, rien n'est vraiment naturel, ni même pleinement réel, parce que tout est « construit » » (Caillé *et al.*, 2001 : 5), l'étude de l'alimentation, plus particulièrement des plantes sauvages, confirme à l'évidence que l'humain s'inscrit autant dans des réalités biologiques et naturelles que dans le constructivisme propre à sa culture, comme le disent les auteurs qui traitent de ce thème (Levi-Strauss, 1968 ; De Garine, 1996 ; Douglas, 1979 ; Verdier, 1969).

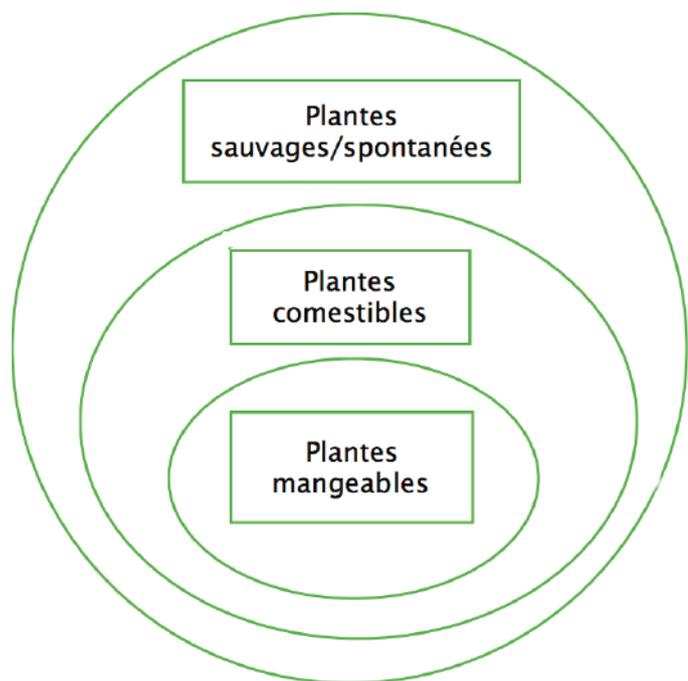
⁶¹ <http://www.cnrtl.fr/definition/aliment>

La toxicité comme donné objectif existe donc en dehors d'une perception de celle-ci, qu'elle provienne des mangeurs ou de la toxicologie scientifique, car il y a fort à parier qu'un aconit est aussi mortel pour un Inuit que pour un Français. C'est ce qui fait dire à Noëlie Vialles (2005) que « l'innocuité a valeur générale ». A défaut de nous positionner clairement au sein des déterminismes par la culture tels qu'ils sont décrits par A. Caillé *et al.* (2001), nous avons trouvé judicieux de poser au minimum cette question fondamentale, et de nous concentrer sur ce qui détermine le mangeable pour les participants, sans prendre en compte les données toxicologiques scientifiques dites objectives. A. Caillé *et al.* (2001 : 19) suggèrent en effet que c'est l'étude des pratiques qui remet le relativisme « à sa juste place », car « la vérité n'est pas relative, ce sont les concepts qui le sont » (*ibid*). Nous nous sommes donc focalisés sur la manière dont les participants des sorties vivent et mettent en actes leurs pratiques. Pour en rendre compte de manière descriptive, nous nous sommes basés sur la distinction entre biologique et social qui nous sert ainsi à définir les concepts de comestibilité et de mangeabilité, en tentant de rendre compte des nuances qu'y apportent les participants. Au sein du biologiquement comestible s'incluent des variations qui relèvent du mangeable. Selon C. Fischler (1990) et J.-P. Poulain (2012a), le mangeable présente des variabilités dans le temps, les différentes cultures et parfois même à l'intérieur d'une classe d'aliment (certains aliments peuvent être temporairement exclus du mangeable, comme pour l'exemple de la vache folle). Ses perceptions sont fluctuantes, et dépendent évidemment aussi de celles de la toxicité. Il se situe donc à une échelle davantage sociale que biologique, et parfois plus individuelle lorsqu'il porte sur les propriétés organoleptiques de la plante, incluses dans des perceptions sensorielles, propres à chacun tout autant qu'elles sont partagées culturellement (Howes & Marcoux, 2006).

Ce qui définit la classe d'aliments étudiée, c'est d'abord la dichotomie sauvage/cultivé (dans le sens biologique de domestiqué⁶²), basée sur une classification biologique savante du vivant, qui constitue un premier niveau du mangeable. Car les nouveaux cueilleurs puisent leurs motivations à consommer ces plantes, nous l'avons vu, sur les propriétés qu'ils attribuent au sauvage. Si les « qualités symboliques des aliments émergent (...) à l'intérieur de systèmes de classifications qui leur donnent du sens et qui sont propres à chaque culture » (Poulain, 2012a : 368), la catégorie « sauvage » confère un certain nombre de propriétés à la plante, qui ont la caractéristique de l'exclure ou l'inclure de la classe des aliments. La catégorie « plante sauvage » inclut donc deux niveaux de perception du mangeable. Le premier est celui des plantes sauvages *comestibles*, par opposition aux toxiques, le second celui du *mangeable*, par opposition aux plantes immangeables.

Un paradoxe est apparu au fil de l'observation : cet aliment est à la fois l'objet d'un désir et d'inquiétudes. Lors des sorties, les réactions des participants montrent que consommer

62 La domestication est définie par le syndrome de domestication (Harlan *et al.*, 1987)



Les premiers niveaux du mangeable

des plantes sauvages est à la fois socialement dévalorisé, et l'objet d'une intention qui outre-passe ce sentiment. Un concept, central dans la socio-anthropologie de l'alimentation actuelle, est valide dans l'analyse des comportements paradoxaux manifestés dans la première appréhension de la plante sauvage comme aliment. C. Fischler (1990), à partir du constat que l'acte alimentaire se fonde sur celui de l'incorporation — « incorporer un aliment, c'est, sur un plan réel comme sur un plan imaginaire, incorporer tout ou partie de ses propriétés (...) L'incorporation fonde l'identité. » (*ibid* : 66) — met en évidence le « concept de l'omnivore ». Celui-ci consiste à dire que l'homme a besoin de diversifier son alimentation pour trouver tous les nutriments qui sont nécessaires à sa survie, contrairement à des consommateurs spécialisés qui les trouvent dans un seul type d'aliment. Mais face à la nécessité biologique de la diversification, l'omnivore est tiraillé entre « néophobie » et « néophilie ». « D'une part, parce qu'il est dépendant de la variété, l'omnivore est poussé à la diversification, à l'innovation, à l'exploration, au changement, qui peuvent être pour lui vitaux » (*ibid* : 63). C'est la néophilie. « Mais d'autre part et simultanément, il est contraint à la prudence, à la méfiance, au « conservatisme » alimentaire : tout aliment nouveau, inconnu, est en effet un danger potentiel » (*Ibid*). C'est la néophobie. Comme nous le verrons, l'appréhension de la plante est contingente de cette contradiction.

Nous décrirons ici trois aspects des comportements sociaux liés aux pratiques alimentaires, qui ont donné des indications sur l'idée que les nouveaux cueilleurs se font du mangeable et de l'immangeable, par laquelle commence le passage de l'herbe à l'aliment.

La première partie développe la question du caractère sauvage de l'aliment comme critère d'exclusion du comestible au regard des perceptions des mangeurs. En quoi la plante sauvage est-elle exclue de la catégorie d'aliment ? Le second axe décrit le choix des plantes consommables,

au travers des variations de la notion du mangeable. Une fois que l'on décide de faire entrer l'herbe dans la catégorie de «mangeable», qui mange quoi, et selon quels critères? Enfin, le troisième aspect est la manière dont les mangeurs agissent sur la plante en se basant sur ses qualités sensibles, et par des techniques culinaires. Comment passe-t-on de l'herbe à l'aliment?

1. Le sauvage comme facteur d'exclusion du mangeable : entre pénurie et poison

Nous développons ici en quoi des considérations péjoratives amènent à exclure les plantes sauvages de la catégorie d'aliments. En effet, d'autres mangeurs n'ont globalement jamais été effleurés par l'idée d'ingérer de l'«*herbe*». Le rejet est toujours manifesté vis-à-vis d'un autre que soi : la stigmatisation se lit dans les réactions des cueilleurs face à un observateur inconnu, un tiers extérieur. Elle se décèle dans les considérations des uns sur les autres — confrontations entre des pratiques diverses (anciens et nouveaux habitants, botanistes, ironie ou commentaires des nouveaux-cueilleurs les uns sur les autres) — dans les rapports de genre, dans les justifications des organisateurs face aux questions des participants aux sorties, et enfin, dans le récit de railleries dont le mangeur a été victime.

a. *Un aliment qui ne nourrit pas : l'opposition légume/viande, les disettes, la pauvreté*

La cueillette est un acte aussi stigmatisé que la consommation des plantes cueillies, car elles portent toutes deux sur le sauvage. Toutefois la dévalorisation peut concerner plus largement le caractère végétal de l'alimentation, la plante alimentaire relevant du légume, jugé moins nourrissant que la viande.

Dans le cadre des activités de médiation du Musée de Salagon, intitulées «De la plante à l'assiette»⁶³, j'ai pu observer certaines réactions de rejet de la part de lycéens marseillais. Elles furent unanimement (peut-être par effet de groupe) de l'ordre du rejet de la plante sauvage, voire du dégoût, essentiellement par son assimilation à un légume. Pour N. Vialles (2007), l'opposition végétarisme/carnivorisme éclaire les définitions du mangeable et de l'immangeable. Les mangeurs de plantes sauvages, même si ils ne sont pas tous strictement végétariens, affirment manger peu de viandes, et aucun d'eux ne mange de viande sauvage. Ils définissent le caractère sain de la consommation des végétaux, y compris sauvages, par opposition à celle de viande. Au sein même des pratiques étudiées, aucune mention de plantes assimilées à de la viande, hormis le beignet de consoude appelée «*steak*» de consoude par une participante — quoique certaines plantes soient assimilées non pas à de la viande, mais à

63 Menées par Vinciane Blanc, médiatrice culturelle, lors du printemps 2015

de la chair (Vialles, 1998), en l'occurrence celle du poisson, par leur saveur analogue : la consoude aurait un goût de sardine, l'ortie de poisson, et la gesse *Lathyrus latifolia* est surnommée « la crevette », en référence à son aspect d'animal marin. Aussi leur rejet plus ou moins radical de la consommation de viande place-t-il ces mangeurs de plantes sauvages dans la catégorie des « mangeurs de légumes », aliments peu prestigieux. En effet, historiquement dans les campagnes françaises, la consommation de chair animale a été pour les classes aisées un moyen de se différencier des mangeurs de végétaux, pauvres (Méchin, 1997) : ce sont les classes dites inférieures qui avaient un régime peu carné, au Moyen-Age (Grieco, 1996) comme à l'ère de l'industrialisation (Ouedraogo, 2009)⁶⁴.

L'opposition légume/viande se révèle aussi au travers de rapports de genre. Des femmes ont plusieurs fois commenté avec humour pendant les cueillettes de groupe : « *là j'ai de quoi manger pour plusieurs jours – là si je fais tout ce soir mon mari il m'interdit de revenir!* » La raison en est la suivante : « *les hommes, ils aiment bien la charcuterie* ». La présence de femmes organisatrices de sorties (mais cette fois en tant que participantes) dans les excursions menées par des sociétés savantes de botanique, révèle aussi cette opposition. L'une d'entre elles rapporte les inquiétudes d'un botaniste à propos d'une collègue présente : « *X elle mange des plantes? Elle va être malade!* ». Elle aurait répondu avec humour : « *Mais non, parfois elle mange du saucisson* ». « *Ah, ça va.* », aurait-il rétorqué. Le genre féminin est donc censé être grand consommateur de légumes, et cela expliquerait l'écrasante majorité de femmes présentes lors des sorties. Un habitant du pays de Forcalquier évoque le souvenir d'une cueilleuse qui vendait ses plantes médicinales au marché et commente : « *ça a un côté vieille sorcière (...) c'est quelqu'un d'un peu mystique.* » Cet imaginaire participe à la construction du genre féminin comme un genre phytophile.

L'opposition entre aliment qui ne nourrit pas et aliment nourrissant éclaire également l'association de la plante sauvage à un aliment de survie, de disette, et de pauvreté, c'est-à-dire qui laisse sur sa faim.

Selon Fischler (1990), la dernière disette en France aurait eu lieu en 1741-1742. Les guerres mondiales ont ensuite ramené des années la pénurie. Pour un français du XX^e siècle, il n'y a donc pas *a priori* de risque de manque. D'où l'incompréhension de certains vis-à-vis des nouveaux cueilleurs : pourquoi, dans ce contexte d'abondance, cueillir et manger des plantes sauvages? La plante sauvage évoque le souvenir de la dernière guerre à ceux qui l'ont connue, et aux autres l'idée qu'on la mange lorsqu'on n'a « *pas d'autre choix.* »⁶⁵

Un lycéen en métallurgie à Aubagne a commenté lors d'une médiation au musée que les plantes sauvages alimentaires, « *ça fait koh-lanta*⁶⁶ », suggérant une association avec l'état de

⁶⁴ Communication personnelle de P. Lieutaghi : Jusqu'au XVI^e siècle encore, « viandes » est employé dans le sens générique d'aliment.

⁶⁵ En dehors des sorties, l'expérimentation semble se faire historiquement essentiellement à l'occasion des périodes de disette (Balthazar, 2004) d'où une nouvelle fois l'incompréhension face à cette innovation alimentaire perpétuelle, que nous décrivons ultérieurement, en décalage avec le contexte historique.

⁶⁶ Emission de télé réalité dont le jeu consiste pour les participants, à se maintenir en vie dans l'environnement hostile d'une île déserte.

survie. Cette idée est en effet omniprésente, y compris chez les nouveaux cueilleurs : l'un des organisateurs divulgue la connaissance des plantes comestibles sous la forme de « stages de survie douce ». Des organisatrices montrent aussi des plantes dites immangeables, comme le muscari, « *au cas où* ». L'éventualité d'une pénurie est en effet l'une des raisons invoquées pour élargir l'espace du mangeable et les critères de comestibilité. Cette éventualité montre que la consommation de plantes sauvages est associée à l'idée de pauvreté. Une mangeuse invétérée rapporte : « *si j'en parle trop je passe pour une pauvre : "elle a pas moyen de s'acheter des plantes, elle aime pas les plantes cultivées"* ». Le peu de consistance de l'aliment fait l'objet de railleries. Par exemple la vipérine : « *y'en a qui la mangent cuite. Moi non, elle est rugueuse.* » Une participante ironise alors : « *quand t'as faim, tu manges les glands aussi, cuits deux ou trois fois !* »

Si l'aliment est censé nourrir, la plante sauvage ne rentre pas dans ce critère : les mangeurs qui participent pour la première fois à une sortie expriment une forme d'inquiétude en arguant que la plante sauvage n'amène pas à la satiété. L'impression que la plante va laisser sur sa faim est corroborée par sa comparaison avec la taille de ses homologues cultivés. Pour eux la plante sauvage ne saurait constituer une base alimentaire : on recommande de prendre les premières feuilles du « brocoli » parce que « *les boutons, vous allez en avoir plein la dent creuse et puis voilà, pour nourrir votre famille nombreuse aussi vous allez ramer* ». Lorsqu'ils se sont repus d'un repas « sauvage », les plus militants ne manquent pas de le souligner pour prouver que l'aliment sauvage peut nourrir en quantité : « *Moi hier, j'ai fait une soupe pour trois personnes avec les poireaux* ». Néanmoins, nous avons mangé du saucisson en accompagnement du repas « sauvage » cueilli et cuisiné avec une interlocutrice, « *pour remplir* ».

La plante sauvage est donc exclue de la catégorie d'aliment parce qu'elle a la réputation de ne pas nourrir, et ne devient donc aliment qu'en dernier recours : l'imaginaire des participants l'associe d'emblée à la survie, la pauvreté, aux disettes. Cette catégorisation s'opère dans la continuité avec une histoire sociale qui dévalorise le légume, et le sauvage.

b. La crainte de l'empoisonnement : la plante sauvage est insalubre, toxique, indigeste

Ce qui exclue aussi l'herbe du mangeable, ce sont des inquiétudes liées à sa toxicité. Elle est en effet perçue comme une menace pour le corps à divers égards. Sa toxicité est de deux ordres : l'insalubrité (contamination par des maladies, les pollutions, etc.) et la toxicité biologique (toxicité inhérente à la plante).

La première crainte est celle de l'insalubrité : des maladies comme l'échinococcose, parmi les plus redoutées, peuvent être véhiculées par les excréments et les parasites des animaux, comme les moutons. L'excrément est d'autant plus menaçant que c'est celui du renard qui véhicule l'échinococcose, ou « *maladie du renard* ». Les mangeurs craignent aussi la toxicité des pollutions industrielles, agricoles, humaines.

Une autre inquiétude est la peur de la confusion. Des erreurs d'identification peuvent en

effet induire des intoxications⁶⁷, car certaines plantes sauvages sont biologiquement toxiques : elles provoquent divers symptômes allant de l'allergie jusqu'à la mort. Comme nous l'avons vu, la crainte de l'empoisonnement incite les mangeurs à apprendre à reconnaître les plantes lors des sorties, par le biais d'une transmission orale qui renforce l'information donnée par le livre. La plupart des cueilleurs évitent la feuille de carotte sauvage, par peur de la confondre avec la ciguë. Suite à une intoxication *a posteriori* de personnes qui avaient assisté auparavant à l'une de ses sorties, une spécialiste a cessé d'en organiser. L'intoxication portait sur la confusion entre les jeunes feuilles de sauge des prés et de digitale jaune, qui a conduit à des « *palpitations* » chez les cueilleurs novices. La possibilité de confondre une plante comestible avec une toxique est donc un critère d'exclusion du mangeable, à ne pas négliger.

La menace est aussi de l'ordre de l'indigestion. De nombreux exemples le montrent. « *Je crois qu'il faut boire beaucoup aujourd'hui avec tout ce qu'on a ingéré, pour nettoyer au cas où* » ; « *Ça me fait tousser ces plantes quand même.* » ; « *Mon estomac est plein de trous à force de manger des plantes sauvages* ». Les participants font leur l'idée que l'homme moderne aurait perdu la capacité d'ingérer ces aliments, consommés, dans leur imaginaire, par les chasseurs-cueilleurs de la préhistoire, qui figurent une pré-humanité.

L'insalubrité due aux excréments et aux parasites des animaux fait l'objet de stratégies spécifiques lors de la cueillette. On apprend à déterminer à première vue si la plante est « *sale* » en se servant d'indications données par le milieu dans lequel elle pousse : les pâtures et les cours d'eau sont parfois évités car des animaux « à risque » les fréquentent, ou des parasites sont plus abondants. On évalue aussi la propreté d'un site en se représentant le parcours des animaux et les endroits où ils sont susceptibles d'avoir laissé leurs excréments. Par exemple, on cueille souvent sur les talus, car les chiens « *ne grimpent pas dessus pour pisser* ». Le degré de proximité entre le sol et la plante est aussi un des outils de mesure du risque : une rosette sera soigneusement lavée à l'eau vinaigrée, mais pas une « *tête* » d'ortie, ni une fleur.

La menace des traitements phytosanitaires conduit à éviter les terres agricoles cultivées en agriculture conventionnelle : une participante raconte qu'elle et son conjoint ont ressenti un mal de ventre à plusieurs reprises après avoir mangé des plantes cueillies dans une olivette traitée (diméthoate, selon un mangeur). On recherche des lieux non souillés par la présence humaine pour cueillir : loin des routes, à cause des pots d'échappements. Pour choisir le lieu de cueillette en fonction du risque d'empoisonnement, il y a, en plus de ces catégories d'espace, des indicateurs végétaux. Une cueilleuse possède par exemple un livre^{67a} sur les plantes dites bio-indicatrices et explique que « *Stellaria media, et la pensée sauvage indiquent des terres en bonne santé.* » Une autre a associé la présence de ballote avec celle de crottes de chien : « *c'est nitraté.* » Les choix opérés quant aux lieux de cueillette permettent ainsi de mieux définir la toxicité assignée aux plantes, et ils participent ainsi à faire entrer le végétal dans l'alimentation.

⁶⁷ Voir notamment l'étude de Valéry (2015).

^{67a} Ducerf, G. (2010) *L'encyclopédie des plantes bio-indicatrices alimentaires et médicinales. Guide de diagnostic des sol.* Vol. 2. Promonature.

Enfin, face aux inquiétudes qui accompagnent systématiquement la cueillette des plantes, deux échappatoires existent. D'abord, celle qui consiste à dire qu'il n'y a pas de risque zéro. Un cueilleur raconte ne pas éprouver d'inquiétudes quant aux milieux très familiers où il prélève plantes, poissons, et champignons. Il applique l'adage qui dit que le poison est dans la dose pour illustrer cette idée : « *t'en manges un, ça va pas te tuer* »⁶⁸. Par ailleurs, la toxicité est diminuée lorsque ces aliments entrent dans un système alimentaire plus global. En effet, les mangeurs fondent unanimement la justification de leur consommation par l'opposition avec les nourritures proposées par l'industrie agroalimentaire : « *Je suis moins inquiet que d'aller bouffer une salade traitée industrielle ou un melon* ».

N. Vialles (2004) fait la distinction entre le risque et le danger : le risque est la probabilité de rencontrer le danger, et « la réalité d'un danger n'implique pas nécessairement l'exposition effective au risque ». La cueillette permet en effet d'opérer un choix qui mène, du point de vue des mangeurs, à une plus grande maîtrise du risque que ne le permet l'achat de produits agroalimentaires dans les circuits de distribution « classiques ». Par conséquent, même si les *dangers* du caractère sauvage ou industriel de ces aliments sont comparables, le *risque* présenté par les aliments de l'agro-industrie est proportionnellement plus grand. La toxicité de ces plantes peut donc aussi se définir par rapport à celle d'un autre aliment.⁶⁹

*
* *

Les plantes sauvages ne sont pas identifiées socialement comme des aliments parce qu'elles sont considérées comme des ressources qui ne nourrissent pas : elles s'opposent à des aliments nourrissants comme la viande et sont historiquement consommées par une catégorie de population pauvre et à certaines époques en tant qu'aliments de dernier recours (guerres, disettes). En outre, elles sont identifiées de prime abord comme toxiques pour le corps, car leur caractère sauvage leur confère insalubrité ou toxicité propre. Les manières de déterminer la toxicité de la plante représentent donc un faisceau de méthodes plus ou moins empiriques, qui forment des savoirs englobants visant à réduire le risque de contamination et d'intoxication. Le choix des lieux de cueillette, la classification botanique savante, les produits de l'agro-industrie, constituent autant de repères pour se représenter la toxicité d'une plante.

Un premier seuil du registre du mangeable est constitué par la catégorie alimentaire du « sauvage » comme facteur d'exclusion du mangeable car « partout, consommer des aliments classés non comestibles, impurs, est un acte ignoble qui contamine son auteur » (Fischler 1990 : 37) Ce sont en effet les plantes cultivées qui ont le statut « officiel » de pourvoyeurs d'aliments

⁶⁸ Cette règle souvent évoquée se réfère au fameux adage de Paracelse, médecin suisse du XVI^e siècle.

⁶⁹ Mais sa mangeabilité aussi, car on se réfère parfois à un autre grand circuit « officiel » : celui des produits proposés dans les grands circuits de l'alimentation biologique ou les magasins de bien-être sous la forme de complément alimentaire (en gélules, en poudre, en extrait fluide).

de l'humanité (Harris, 1996), car « l'ancienne pensée savante occidentale classe les nourritures végétales les plus propres à l'alimentation humaine à l'opposé du sauvage, distinction qui constitue l'un des principes les plus stables de notre usage des choses. » (Lieutaghi 2004b : 398). Cela explique la classification spontanée de la plante sauvage dans l'immangeable (ou le mangeable de dernier recours).

Maintenant que nous avons développé les raisons de l'exclusion de la plante sauvage du mangeable, interrogeons-nous sur le contenu de cette notion pour constater qu'elle n'a rien de stable et qu'elle varie historiquement et selon les groupes sociaux.

2. La variabilité du couple toxique/comestible : les seuils du mangeable

M. De Certeau *et al.* (1994 : 237) constatent que « rien n'est plus variable d'un groupe humain à l'autre que cette notion du mangeable ». L'idée que les mangeurs se font de cette notion peut se lire dans les points de vue des uns sur les autres. Globalement, les mangeurs de plantes sauvages font sourire. Par bien des commentaires, les locaux d'origine rurale assimilent les nouveaux cueilleurs à des sauvages, parce qu'ils pensent qu'ils ne cuisinent pas ces plantes, « *immangeables* ». A l'inverse, au sein même du mouvement des nouveaux cueilleurs, les railleries fusent à l'égard de ceux qui mangent des plantes sans goût, ou des plantes au goût déprécié. Les mangeurs commencent donc par définir ce qui est pour eux mangeable avant de transformer la plante en aliment.

a. Dans le temps : l'élargissement contemporain des critères du mangeable par les nouveaux modes de diffusion de la connaissance

Le mangeable des uns n'est pas celui des autres. Cela est particulièrement vrai lorsqu'on compare les usages passés dont fait état la littérature ethnographique⁷⁰ portant sur les usages « traditionnels » de la société bas-alpine de la première moitié du XX^e siècle, avec ceux qui sont de mises dans les sorties actuelles. Beaucoup de plantes autrefois dédaignées sont aujourd'hui consommées, ce qui implique une différenciation entre les mangeurs : criste marine, roquette sauvage, lamier blanc, plantain sont des plantes dont la consommation par les nouveaux cueilleurs étonne les locaux d'origine rurale. Ainsi raillent-ils les nouveaux habitants cueilleurs, qui mangent des plantes tout juste bonnes pour les animaux de petit élevage⁷¹. Les nouveaux cueilleurs consomment davantage de baies. La cornouille est souvent citée pour illustrer ce fait par

⁷⁰ Voir les références citées dans l'introduction du mémoire. En annexe, un tableau des plantes alimentaires de cueillette citées par les locaux d'origine rurale rencontrés.

⁷¹ Comme poules, lapins et chèvres dont ils se souviennent que leurs parents les ont élevés avec de telles nourritures.

les témoins de cette évolution. On s'en méfiait dans les sociétés rurales « traditionnelles » de Haute Provence, et on la consomme allègrement aujourd'hui (Lieutaghi 2004, 2009, Musset *et al.*, 1999) : en confiture, en saumure comme des olives, dans les gâteaux. Les résultats de la présente enquête montrent en outre, comme ceux rapportés en 1999 (Musset *et al.*), que les fleurs décoratives consommées dans les salades sont également le fait de nouveaux cueilleurs. « *On ne mangeait pas des fleurs, ce n'était pas la tradition* » raconte une femme originaire de Pertuis. Les fleurs étaient autrefois employées en tisanes, préparation qui correspond à un registre davantage médicinal que culinaire. D'autres plantes encore passent du registre exclusif du remède à celui de l'aliment. La même femme se souvient avoir ramassé la Rue et la Mauve étant petite (années 50), dans le cadre de préparations médicinales. La mauve est aujourd'hui utilisée pour épaissir les soupes ou en gratin, tandis qu'une recette de tzatziki à la rue est indiquée dans un livre de référence courante⁷².

La grande diversité actuelle des préparations culinaires et des espèces consommées permet ainsi de nuancer le discours sur la perte des pratiques et des savoirs souvent évoquée dans les enquêtes ethnobotaniques françaises. Ici, le réinvestissement des pratiques permet d'élargir les usages, et ainsi de réinventer de nouvelles manières d'accommoder des plantes autrefois rejetées de l'espace du mangeable par les locaux. On peut donc parler à cet égard de transformation, plutôt que de perte des savoirs. En revanche, moins de personnes que par le passé consomment des plantes sauvages. Ce constat ne vaut donc que pour une catégorie de population (celle des « nouveaux habitants cueilleurs »), et ne concernent que certaines préparations.

Ce sont les nouveaux moyens de diffusion de la connaissance, comme l'accès à davantage d'informations grâce à la maîtrise et à la circulation des écrits, qui favorisent et permettent l'innovation par une expérimentation constante. La comestibilité biologique de la plante, c'est-à-dire son innocuité, est avant tout fondée sur le positionnement toxicologique des livres, dont la bibliographie cite des ouvrages pris comme des indicateurs de comestibilité, qu'ils soient historiques (histoire de l'alimentation⁷³), ethnobotaniques (enquêtes françaises⁷⁴), relevant de la santé (phytothérapie, diététique⁷⁵), et des sciences naturelles (botanique⁷⁶, toxicologie⁷⁷) pour

72 Couplan, F. (2010) *La cuisine sauvage : comment accommoder mille plantes oubliées* (Encyclopédie des plantes comestibles de l'Europe, Volume 2). Sang de la terre (1ère éd. 1984).

73 Bois, D. (1927-1937) *Les plantes alimentaires chez tous les peuples à travers les âges* (4 volumes). Paris : Lechevalier

Maurizio, A. (1932) *Histoire de l'alimentation depuis la préhistoire jusqu'à nos jours*. Paris : Payot

74 Amir, A. (1998) *Les cueillettes de confiance*. Mane : Les Alpes de Lumière

Lieutaghi, P. (1997) *La plante compagne*. Actes sud

Delcour, D. (2004) *Plantes et gens des Hauts. Usage et raison de la flore populaire médicinale haut-alpine*. Mane : Les Alpes de Lumière

75 Cazin, F. J. (1868) *Traité pratique et raisonné des plantes médicinales indigènes*. Réed. 1997, Jalons des savoirs

Leclerc, H. (1976) *Précis de phytothérapie*. Masson

Carton, P. (1932) *Le décalogue de la santé*. Brevannes : Dr Paul Carton

Seignalet, J. (2001) *L'alimentation ou la troisième médecine*. De Guibert

Dextreit, R. (1961). *La cure végétale. Toutes les plantes pour se guérir*. Editions de la Revue Vivre en harmonie

76 Bonnier, G. & De Layens G. (1986). *Flore complète portative de la France, de la Suisse et de la Belgique*. (réed 1912) Belin

Aeschimann, D., Lauber, K., Moser, D. M., & Theurillat, J. P. (2004). *Flora alpina*. Bern : Hauptverlag, 3 vol.

Coste, H. (1901). *Flore de la France*. Paris : Librairie des Sciences Naturelles.

77 L'ouvrage auquel on se réfère le plus est assez daté (1947) : Fournier, P. (1947). *Le livre des plantes médicinales et végétales de France*. Paris : Paul Lechevalier

ne citer que les plus courants. On mentionne très rarement J. Bruneton (1996)⁷⁸, qui est pourtant considéré par les pharmaciens comme un ouvrage de toxicologie végétale de référence (Valery, 2015). Les auteurs des ouvrages grand public se citent aussi parfois entre eux. Ce qui est consigné par écrit ne se base donc pas uniquement sur la toxicologie, et donc sur la science, bien qu'elle la sollicite : l'histoire, les coutumes relatées par des livres anciens tiennent une grande place comme repères de comestibilité. En conséquence de la diversité des sources, les livres présentent des contradictions quant à la comestibilité de certaines plantes.

L'écrit joue donc un rôle certain dans la recomposition des frontières du mangeable et de l'immangeable, bien qu'il ne légitime pas pour autant la consommation de plantes sauvages, peu acceptée socialement. Pour ce faire, les mangeurs situent fréquemment leur consommation dans une continuité avec des « traditions », ou des « coutumes » qu'ils considèrent comme perdues et dont ils tirent l'information des mêmes livres⁷⁹. Ainsi, bien que l'on en apprécie généralement peu le goût souvent amer, la connaissance des salades sauvages est d'autant plus valorisée qu'il était d'usage, en pays de Forcalquier et en Luberon, d'en consommer pendant les périodes de soudure. Des enquêtes ethnobotaniques comme celles menées par P. Lieutaghi (2009) et M. Amir⁸⁰ (1998), et qui ont pu servir de sources aux organisateurs, l'attestent. D'autres exemples offrent moins de cohérence vis-à-vis des pratiques « traditionnelles » locales : « *Les anciens, je me rappelle quand j'étais enfant ; il y avait toujours une grand-mère qui ramassait les plantes, dont celles pour la fameuse bourbouillade provençale de carême*⁸¹ », ou encore : « *traditionnellement, on faisait des soupes d'orties dans les alpages* ».

Ces « coutumes » légitiment parfois aussi la consommation de plantes réputées toxiques ou immangeables. Par exemple, une guide indique que la famille des renonculacées est toxique. Une autre fait remarquer que certains mangeurs consomment les feuilles de ficaire, espèce appartenant à cette famille. Elle tire l'information d'un livre, où l'auteur⁸² écrit que « la ficaire est ordinairement classée comme toxique. Néanmoins, il existe assez de témoignages dans les histoires populaires pour savoir que nos aïeux en ont toujours mangé les feuilles, très riches en vitamines C. Pour ma part, je croque aisément feuilles et fleurs lors de mes balades botaniques ». L'antériorité d'une pratique de consommation aura donc valeur de preuve de la comestibilité d'une plante.

Les nouveaux modes de diffusion induisent une réinterprétation du comestible qui s'oriente majoritairement à l'aide des plantes sauvages consommées « traditionnellement » en cuisine, dont on trouve l'indication dans des ouvrages d'orientations diverses (histoire, ethnobotanique, médecine, botanique, etc.). Elle participe à la recomposition des frontières entre le mangeable et l'immangeable, voir même entre le toxique et le comestible.

78 Bruneton, J. (1996). *Plantes toxiques : végétaux dangereux pour l'homme et les animaux*. Technique & Documentation.

79 Sauf exception d'une spécialiste tirant en partie ses connaissances du contact direct avec des « locaux d'origine rurale » rencontrés lors de ses enquêtes ethnobotaniques (Amir, 1998)

80 Cette dernière fait partie des spécialistes organisatrices de sorties de la présente enquête.

81 Plat réalisé dans l'Hérault

82 Zenner, (2011 : 53) *Gastronomie et plantes sauvages*, tome 2. Bernardsviller : ID, coll. « images et gourmandises »

b. Les hédonistes et les nutritivores

L'expression de « seuil de mangeabilité » se réfère à celle de « seuil de comestibilité » employée par B. Hell (1988) à propos de la viande sauvage, face au constat de la répartition des usages alimentaires en fonction des profils de mangeurs. Il définit cette notion comme la « répartition ordonnée des usages alimentaires carnés, distribution fixant pour chaque groupe de chasseurs/consommateurs les seuils normatifs » (*ibid*). De la même manière, on peut observer « la variabilité de perception du couple comestibilité/toxicité » (Lieutaghi, 2004a :488) au sein même des groupes des sorties, mais aussi entre ces groupes.

Si l'on reprend à notre compte les distinctions qu'opèrent les cueilleurs eux-mêmes, on peut distinguer deux grands profils de mangeurs. Voici ce qu'en dit l'une des spécialistes rencontrée :

Il y a effectivement une manière de faire, de dire : tout est possible, et rien n'est impossible ; et une manière de dire, de faire : ben, je vais choisir vraiment. Parce que là, il y a beaucoup de plantes qui sont comestibles, mais vous n'allez pas manger ça, vous pouvez, hein (rires), vous n'allez pas manger ça : la véronique moi je ne la mangerai pas. Il n'y a peut-être pas de problème de manger la fleur, mais on n'en sait rien. Pour ça X [un autre spécialiste], il est super fort, je sais pas comment il ne s'est pas encore empoisonné. Moi j'avoue au début j'essayais tout, et puis j'ai eu l'impression que ça creusait des trucs dans mon estomac : « oh bah celle-là je vais goûter » - et puis y'a des trucs vraiment, carrément le trou quoi. Donc j'ai arrêté.

En effet, dans les groupes eux-mêmes, on peut voir que les cueilleurs interprètent la toxicité d'une même plante de manière variable. Par exemple, l'ortie fleurie est préparée en tartare car elle aurait alors davantage le goût du poisson. Mais d'autres mettent vivement en garde contre cette pratique, car l'ortie consommée à ce stade serait irritante pour les reins, et provoquerait des cystites. L'interprétation du mangeable est tout aussi diverse. La consommation de plantes à la texture particulière ou au goût peu remarquable fait l'objet de moqueries entre les mangeurs. Lors d'une sortie, une femme passe en suçotant une tige de Bardane. Une autre, très surprise, lui assène alors : « *Mais qu'est-ce que tu fais?! ça se mange?!* » et l'autre femme se justifie alors : « *Non, mais c'est pas bon! (elle rougit) c'est pas toxique, c'est déjà pas mal. Je voulais goûter parce que je pensais que c'était meilleur les petites. J'en ai goûté une bonne, puis une mauvaise* ». Cet exemple montre qu'ici, certains expérimentent selon ce qu'ils considèrent mangeable et que d'autres le font avec ce qu'ils savent biologiquement comestible. Les uns ne consommeront par exemple pas la feuille sèche de Picride, tandis que d'autres la mangeront, coupée en petits bouts dans la salade.



Texture rêche de la feuille de Picride (Picris hieracioides)

Nous avons nommé ces deux profils de mangeurs « hédonistes » d'une part, et « nutritives » d'autre part. Ils sont visibles de manière récurrente, et ne correspondent pas strictement à des ensembles de personnes, mais à des pratiques qui divergent selon les motivations des participants. Ils peuvent se lire essentiellement dans les degrés jusqu'auxquels les différents mangeurs vont accepter de subir les effets de la toxicité d'une plante ou d'une saveur désagréable, mais aussi dans la quantité de plantes qu'ils consomment. Pour les hédonistes, le mangeable est déterminé par le plaisir gustatif que l'on éprouve à manger une plante, et est une catégorie au sein du « biologiquement » comestible : ils s'en tiennent aux plantes qui ont pour eux *bon* goût. Pour les nutritives, mangeable est synonyme de « biologiquement » comestible, c'est-à-dire ce qui n'est pas *toxique*. Cela les amène à « *tout goûter* », et à élargir considérablement les possibilités expérimentales. Dans cet ordre d'idée, des spécialistes préconisent de connaître d'abord toutes les plantes toxiques (en partant du constat que peu de plantes sauvages sont mortelles en France) : toutes les autres seraient comestibles.

Ces choix alimentaires opérés parmi les herbes rencontrées donnent lieu à différents types de cuisine. Si, pour les hédonistes, l'expérimentation s'arrête aux plantes les plus « mangeables » selon le critère de leur plaisir alimentaire, la plante sauvage est alors pensée comme un condiment qui renforce ou modifie le goût des préparations. Pour les nutritives, la cuisine des plantes sauvages s'insère dans un régime où des considérations thérapeutiques et diététiques entrent en compte (macrobiotique, végétarisme, crudivorisme), et ils consomment alors des plats spécifiques : racines de pissenlit au shoyu, jus de plantes sauvages, etc. La plante sauvage est alors considérée comme un supplément nutritionnel.

Pour les mangeurs hédonistes (ou encore « épicuriens » et « gourmands », comme certains se nomment), c'est donc ce qui est « *bon* » qui est avant tout recherché. A propos des beignets de consoude : « *Ça n'a pas de goût, moi j'ai goûté. Il faut que ça ait un goût... la consoude on ne peut pas déterminer de goût.* » Ceux-là mangent en effet « *pour l'intérêt du goût, pour savoir ce que ça va donner dans mon plat, c'est une expérience, voilà.* » L'apprêt en cuisine vise à travailler les saveurs pour obtenir un plaisir gustatif : enlever par exemple les pétioles et autres parties vertes, qui apporteraient de l'amertume à la préparation (ainsi pour l'ombelle du sureau dans le vin ou le gâteau). Il y a donc d'une part une cuisine hédonique. Elle met l'accent sur les saveurs : les plantes se substituent à des ingrédients cultivés, ou encore les réhaussent. On met par exemple dans la salade les jeunes feuilles d'alliaire ou les fleurs de l'ail sauvage dont le goût rappelle l'ail. Leur intérêt est qu'ils « *ne reprochent*⁸³ *pas* » et qu'ils ont un goût « *plus subtil* ». La cuisine de l'arôme emploie thym, sarriette, romarin, lavande⁸⁴, fenouil. L'achillée « *aromatise* » les omelettes, la racine de carotte sauvage les bouillons, et le maceron « *donne du goût comme le persil* ».

⁸³ Cette expression renvoie à l'odeur aliacée de l'haleine.

⁸⁴ Bien qu'elle ne soit pas sauvage aux endroits où cueillent des interlocuteurs interrogés, elle est perçue comme telle



Salades agrémentées de fleurs de mauve, arbre de judée, bourraches, et autres fleurs de plantes spontanées.

Un autre aspect de cette cuisine hédonique met l'accent sur l'esthétisme, c'est une cuisine visuelle qui joue avec les couleurs. De manière générale, cela s'applique aux fleurs les plus colorées (monnaie du pape, coquelicot, lavatère par exemple), consommées surtout crues⁸⁵, dans les salades. Les fleurs en cuisine «*mettent en appétit*» et «*séduisent le regard*». Parfois on fait même fi du goût de la fleur et on ne garde que la fonction décorative. L'expérimentation peut ainsi faire de malheureux mariages : «*j'ai mis une fleur de bourrache sur la glace à la vanille mais comme elle avait un goût d'huître c'était pas bon, et je me suis dit : mais qu'est ce que c'est que ce goût horrible de poisson ?!*» ou encore le récit de cette cuisinière ayant employé des fleurs de pastel, au goût d'ail, sur des mousses au chocolat dans son gîte. «*C'était juste pour la couleur.*»

Il existe enfin dans la cuisine hédonique une pratique culinaire de partage qui entre dans le circuit du don et du contre/don. Elle mobilise apéritifs (vin de sureau), desserts (gâteau à la cornouille), condiments (sel aux herbes), destinés à être offerts ou à être vus, sous la forme des nourritures de fête, dont la consommation est justifiée par la réception d'invités. De manière générale, cette cuisine se donne à voir : on la contemple comme on a contemplé l'espace prélevé. Il faut donc différencier les préparations bonnes à montrer comme des originalités, et celles qui se pratiquent dans les faits, pour soi-même. Car le vin de sureau, «*on s'en lasse*» : un cueilleur ne le destine qu'au don.

Puisqu'hommes et herbivores partagent la consommation des plantes sauvages, certains hédonistes se servent de cette distinction comme un repère pour guider leurs choix, et ainsi rendre leur consommation plus «*humaine*». En effet, l'idée selon laquelle l'homme choisit ses aliments en fonction de son plaisir gustatif, au contraire de l'animal dont l'instinct le détournerait naturellement des poisons, leur permet d'opérer un choix dans le comestible. Par exemple, une mangeuse raconte devant un trèfle : «*je n'ai pas d'intérêt particulier à manger du trèfle, j'ai plus l'impres-*

⁸⁵ Il y a deux exceptions dans la présente enquête en ce qui concerne la consommation crue des fleurs car certains consomment la fleur de tussilage, et la fleur d'ail des vignes revenues à la poêle

sion de manger de l'herbe, gustativement ça n'apporte rien, j'ai plus l'impression d'être une vache» Ou encore du crepis fétide : «y'a une limite avec la santé (...) je ne suis pas une vache, je ne vais pas manger non plus de l'herbe.» Le stade végétatif entre aussi en jeu. Pour le plantain : «si tu prends les grosses feuilles ça doit être plus de l'herbe à vache, tu dois plus mastiquer.» Plus la plante est à un stade végétatif proche de la floraison, ce qui lui donne une texture plus «dure», plus elle convient aux régimes animaux. «Dès qu'elles sont montées, elles sont immangeables.» Plus elle est tendre en revanche, plus elle conviendrait aux estomacs humains. Il est notable que le choix des aliments sauvages qui s'opère en fonction de leur tendreté, de leur digestibilité, correspond précisément aux caractéristiques qui sont supposées résulter de la domestication des plantes. En outre, si les nourritures destinées aux animaux sont appelées «herbe», celles qui sont mangeables par l'humain sont appelées par le nom générique qui désigne le plat («salade», «pousse» etc.). Dans ce cas, le choix des plantes qui deviendront aliment humain (plaisir alimentaire) dépend aussi de la manière dont les cueilleurs pensent les choix alimentaires de l'animal (instinct). On retrouve la même idée chez J.-L. Flandrin (1993 : 148). Il affirme que le goût distingue le mangeable de l'immangeable chez les humains comme chez les animaux, mais selon des paramètres différents : «naturel chez les animaux sauvages, ce sens du bon et du mauvais est chez l'homme étroitement tributaire de la culture», écrit-il.

Tandis que la saveur est centrale pour les hédonistes, les nutritives, eux, consomment des plantes sauvages moins par gourmandise que dans une démarche d'amélioration de la condition physique ou de prévention des maladies. Pour eux, l'absence de saveur ou les saveurs désagréables ne sont pas un frein à la consommation des plantes, puisque celles-ci n'empêchent en rien qu'elle contienne des «nutriments». La saveur entre ici en jeu dans la mesure où elle correspond aux propriétés de la plante. Comme l'affirme P. Lieutaghi (2004b : 402), «l'élaboration de ces couples saveurs-propriétés est certainement l'un des acquis premiers de notre relation aux aliments». Par exemple, un goût «amer» indique des propriétés dépuratives, un goût «souffré» témoigne de vertus pectorales. En outre, les propriétés sont associées non plus aux plantes, mais aux principes biochimiques : «j'adore le mélilot, j'adore la coumarine moi».

L'idée que la plante sauvage est bien plus riche en ces «antioxydants», «vitamines», ou «minéraux» que la plante cultivée guide leur consommation. «Quand on cultive nous, on a moins de produits naturels de la terre, sels minéraux... quand le terrain est cultivé il y a de l'engrais et il a été 100 fois retourné, la plante mange rien, c'est que du synthétique.⁸⁶» Les plantes sauvages sont donc jugées plus nutritives, par opposition à une satisfaction alimentaire basée sur la quantité. Ainsi pour une organisatrice, «on mange moins en termes de plantes sauvages, la satiété vient plus vite. C'est comme toute cette énergie-là qui est prise dans les plantes, ça nourrit bien plus (...) Quand on ressort d'un repas de plantes sauvages ça se digère bien mais c'est... WOUF, on se sent plus rempli, c'est très énergétique, c'est très dense.» On retrouve l'opposition entre l'ali-

⁸⁶ Même la terre du jardin serait moins riche en substances. Pourtant, cette organisatrice emmènera le groupe sur une friche agricole.

ment qui nourrit et celui qui ne nourrit pas décrite plus tôt pour dévaloriser la plante sauvage comme aliment, la signification de «nourrir» étant toutefois ici employée à son avantage.

L'ingestion de nutriments signifie pour ces mangeurs la consommation de denrées naturelles. Ils agissent pour eux selon un mode de fonctionnement que l'on pourrait qualifier de magique, mettant en œuvre le «*principe d'incorporation*», qui induit que «*nous devenons ce que nous mangeons*» (Fischler 1990 : 66). La correspondance entre le corps du mangeur et ce qu'il ingère est omniprésente dans l'idée qu'il se fait de ses aliments. En effet, les nutrivores pensent manger ce que la plante mange. Par exemple, le cirse champêtre est un chardon particulièrement prisé, car «*il est très profond dans la terre et donc il prend les nutriments et les minéraux qui ne sont pas en surface.*» Cette participante recommande donc de le «*passer*» à l'extracteur de jus afin d'en extraire les vertus. Aussi, si pour ce fervent défenseur de la Permaculture, les aliments industriels polluent les pensées par le biais des «*toxines*» qu'ils contiennent, manger des plantes sauvages permet aux cueilleurs de s'en débarrasser par l'incorporation de la plante sauvage et non manipulée par l'homme.

Outre la saveur, qui marque la limite entre le mangeable et le comestible, ce qui semble différencier les hédonistes des nutrivores est aussi la quantité et la fréquence de la consommation de plantes sauvages. Les critères décrits jusqu'à présent distinguent des pratiques qui peuvent «cohabiter» au sein d'un même groupe, voir être le fait d'une même personne (les nutrivores élargissent le mangeable à d'autres plantes rejetées par les hédonistes, sans que cela ne les empêche de consommer les mêmes plantes et d'en apprécier la saveur). Néanmoins, l'interprétation du mangeable est également lisible entre les groupes. Un exemple, que nous allons développer ici, donne à nouveau à voir une distinction entre hédonistes et nutrivores, mais au niveau de la quantité des plantes consommées. Cela concerne un spécialiste de renommée nationale, qui donne régulièrement des stages qualifiés de «*survie douce*»⁸⁷. Ce dernier fait partie des pionniers de la publication de livres informant sur la comestibilité, qui mentionnent le plus grand nombre de plantes sauvages comestibles. Il est notamment connu pour avoir travaillé en partenariat avec des chefs réputés de la haute gastronomie. Selon un élève du «Collège pratique d'ethnobotanique» qu'il a fondé, il serait à l'origine de la redéfinition de la notion de comestibilité par l'absence de toxicité évoquée plus haut, élargissant ainsi considérablement le nombre de plantes sauvages consommables, et réorganisant ainsi les classifications du mangeable : «*comme dit X, y'a les comestibles, y'a les bonnes, et y'a celles de survie (ça te nourrira mais c'est pas bon)*» Cet élargissement des limites du consommable lui est aussi attribué par des cueilleurs d'autres groupes : «*X, c'est lui qui bouffe tout ; bryone, tanaisie, rue, c'est lui !*» - «*Il mange le sorbier des oiseleurs. Mais qu'est-ce qu'il ne mange pas !*». Les vesces et la consoude, qui sont réputées toxiques pour beaucoup d'auteurs, ne le sont pas pour lui. Toujours à son propos, les locaux d'origine rurale, se moquent : «*moi je vois ce que les gens vont ramasser pour les trucs «salades*

⁸⁷ Bien qu'il propose des stages dans le département qui fut le terrain d'enquête de cette étude, je n'ai pu y assister au vu de leur coût, inaccessible vu le financement de l'enquête.

des champs », ils font venir des grands botanistes (celui dont il est question ici), ils mangent des trucs, c'était à peine si on donnait aux lapins ! La patience violon⁸⁸ par exemple, c'était une herbe pour les lapins, alors quand je vois qu'ils mangent ça, mais ils sont fous ! ».

Sa démarche est qualifiée d'« un peu extrême », puisque les gens qui ne mangent « que ça », le font normalement pour des questions de survie. Ce spécialiste transgresse les résistances sociales qui freinent la consommation de la plante sauvage : quantité, fréquence, expérimentation poussée. Son excès le place dans une marge alimentaire et sociale, et ceux qui en parlent considèrent qu'il met son corps en danger : « il faudra prévoir son autopsie à sa mort, pour voir quel effet ça lui a fait sur l'estomac » ; « Je l'ai trouvé très maigre, il mange trop de plantes, il devrait mettre plus de pomme de terre dedans. Ça ne nourrit pas vraiment, il faut amener des féculents. » L'excès est à la fois une menace symbolique, mais aussi une menace biologique. Beaucoup racontent qu'ils font une consommation mesurée de ces plantes, parce que leurs « intestins ne supportent pas trop, c'est un peu agressif. Quand on fait des repas entre nous seulement avec des herbes sauvages, le lendemain j'ai des petits problèmes », ou encore parce que les pissenlits, « si on en mange trop ça draine trop, enfin pour moi. » Tandis que l'anthropologie de l'alimentation considère que l'homme opère une sélection de ses aliments au regard de choix culturels (il ne choisit pas de consommer tous les aliments qui contiennent un potentiel nutritif du point de vue biologique (Poulain, 2012a), ce spécialiste reconnu semble à l'inverse ne s'en tenir qu'à la seule comestibilité biologique des plantes. L'élargissement de l'espace du mangeable « outre mesure » (c'est-à-dire à des plantes dont le goût n'est pas plaisir gustatif), est donc une transgression qui s'ajoute encore à celle de consommer des plantes issues du sauvage.

Cet exemple montre que, hormis pour des situations extrêmes, les plantes sauvages doivent rester un complément de l'alimentation : elles ne peuvent en constituer la majeure partie. Si elles perdent ce statut, leur consommation devient transgressive. Le principe d'incorporation induit que cet excès ensauvage le mangeur de manière trop radicale, et le place dans une liminarité, à l'instar de ce que Bertrand Hell a observé à propos de la chasse dans les Vosges : une chasse et une consommation de viande sauvage abusives entraînent « l'exclusion progressive de l'ordonnance sociale normative » et donc « une asociabilité chronique » (Hell 1988).

*

* *

Nous avons donc pu identifier plusieurs seuils du mangeable : l'un est déterminé par l'élargissement des espèces consommées, et se déploie dans le temps entre des populations bas-alpines d'origine rurale, et des populations nouvelles qui réinvestissent la connaissance des plantes. Au sein de cet espace, un autre seuil peut être distingué entre les mangeurs qui sont intéressés par les saveurs des plantes ou ce qui est *bon*, et ceux qui outrepassent le critère de qualités senso-

⁸⁸ Si cet interlocuteur ne la consommait pas, elle fait néanmoins partie des « herbes à cuire » consommées autrefois dans les sociétés rurales des Basses-Alpes, sous le nom de « lapas » (communication personnelle de P. Lieutaghi)

rielles agréables par souci thérapeutique, portant ainsi leur attention sur la comestibilité biologique des plantes. Ces seuils consistent pour le premier à choisir les aliments selon une distinction mangeable/immangeable, et pour le second selon le couple toxique/comestible. Ils correspondent à deux types de cuisine, structurés par la saveur des ingrédients : la première à visée hédonique, la seconde davantage thérapeutique et diététique. Enfin, un dernier seuil identifiable s'opère entre les groupes des sorties, par la quantité de plantes consommées.

Comment expliquer cette variabilité ? La notion de mangeable fluctue au gré des périodes historiques, est contingente des modes de diffusion contemporains du savoir, des groupes sociaux qui utilisent les plantes, et de la relation que les mangeurs entretiennent avec leur propre corps (hédonisme, expérimentation). Ainsi, si le nombre de plantes jugées comestibles s'élargit grâce au livre, la notion de mangeable ne fait pas consensus pour tous.

Au regard de ces seuils, quelles sont donc les définitions « indigènes » du mangeable ? En voici une typologie élaborée à partir des observations du terrain.

Dans les catégories du toxique, il y a en premier lieu les plantes toxiques mortelles. On cite par exemple l'aconit. Il y a ensuite la toxicité qui rend malade. C'est le cas d'une Prêle non comestible : « *c'est pas que c'est mortel, mais ça peut vous rendre malades* ». Ces plantes ont une toxicité modérée : on en suppose l'absence, mais l'on s'en méfie quand même : la famille des « *légumineuses* » n'est « *pas très comestible, un peu toxique.* », « *le muscari n'est pas toxique, mais il faut éviter* ». L'excès de la consommation peut porter préjudice : la Patience violon ou les Rumex, dont l'acide oxalique « *tire sur les reins* », sont parfois présentés comme tels.

Parmi les catégories du comestible, on peut regrouper d'abord les plantes dépourvues de toxicité, qui constituent ce qui n'est « *pas toxique, mais pas très bon* », c'est-à-dire l'immangeable : il se décline selon les saveurs (qualifiée de mauvaise ou absente), les textures (« *rêche* » du Picris et de la pariétaire, « *piquants* » du chardon, etc). Ensuite vient la catégorie des plantes qui ont un « *parfum* », un « *arôme* », une « *puissance* », ou encore une saveur « *douce* » : fleurs d'acacia, de sureau... Enfin, il y a les plantes pour lesquelles la question de la comestibilité et de la mangeabilité ne se pose plus, car elles vont de soi. Elles en viennent même à ne plus être qualifiées de sauvages, comme le thym. Il s'agit des plantes dites aromatiques, ou encore dont la saveur se rapporte à celle d'une autre ressource comestible. Dans cette catégorie se situent les plantes les plus couramment cueillies, car elles ont leur pendant cultivé qui les rend familières : asperge, poireau, framboise, fraise, pissenlit (dans l'imaginaire, son homologue cultivé est la chicorée).

Cette classification ne saurait être stable, car elle prend en compte la dose, les pratiques de transformation jugées nécessaires à l'assimilation, les goûts individuels (l'amertume de certaines plantes étant un indicateur de toxicité ou d'immangeabilité pour les uns, une saveur appréciée pour les autres : ainsi du pissenlit). Les définitions « indigènes » du mangeable ne sont donc pas des couples dichotomiques pré-établis, mais forment un continuum, fondé par la relation que le mangeur entretient avec son propre corps, comme dans toute pratique alimentaire (De Certeau *et al.*, 1994). Tandis que certains arrêtent de consommer le Rumex parce qu'il « *tire sur les*

Catégorie	Critères	Exemples cités dans l'enquête
TOXIQUE		
Toxique	Mortel	Aconit
Toxique comestible	non mortel mais rend malade en excès	Prêle (sp.), Muscari, feuille de Violette, légumineuses, Patience violon
COMESTIBLE		
Immangeable	Indigeste : qualités sensorielles désagréables ou absentes	Picris (sp.), Pariétaire, Chardon
Mangeable	Parfum, arôme, puissance, douceur	Sureau, fleurs d'Acacia, Alliaire, Plantain, Pimprenelle
Mangeable allant de soi	Consommation très familière et répandue, ou ayant un analogue cultivé courant	Thym, Asperge, Poireau, Framboise, Fraise, Pissenlit

Tableau. Les classifications du mangeable et de l'immangeable

reins», d'autres l'ingèrent régulièrement. La notion de toxique dépend ainsi de la manière dont le mangeur qualifie et perçoit les effets de ce qu'il ingère, et «c'est donc bien la juste adéquation de l'aliment au mangeur qui est le critère de la bonne nourriture» (Vialles, 2004).

3. Traiter l'herbe en aliment : rendre la plante mangeable

Si le passage de l'herbe à l'aliment commence par l'idée qu'elle peut être mangeable, la plante doit passer ensuite par un certain nombre d'étapes pour pouvoir être ingérée. Lors des sorties, puis lors de la cueillette, les nouveaux cueilleurs choisissent les plantes qu'ils vont consommer à l'aide de leurs qualités sensibles. Une fois la plante goûtée et choisie, ils effectuent des opérations culinaires qui visent à la transformer en aliment.

a. Dans l'espace de cueillette : la perception de la plante comme un aliment possible

Les mangeurs évaluent les qualités sensorielles de la plante dans l'espace même où ils la prélèvent par une série d'actes sensoriels, qui éclairent la manière dont les cueilleurs s'orientent vis-à-vis d'aliments potentiels auparavant inconnus.

La division universelle des perceptions sensorielles en cinq sens est aujourd'hui remise en question par le champ de l'anthropologie des perceptions sensorielles, qui propose pour remplacer celle-ci les concepts de « conjugaisons des sens » (Le Breton, 2006, cité par Howes 2010 : 44⁸⁹) ou de « modulation de la perception » (Howes, 2012 : 44). Des associations sensorielles variables sont privilégiées selon les cultures, la combinaison des cinq étant appelée « sensorium » (Howes 1990). Nous construisons en effet des catégories (par exemple celle d'odeur) à partir « d'une grande variété de stimuli venant du monde physique ou social » (Candau & Wathelet, 201 : 42). Parler d'olfaction, tout comme parler de la vue ou d'odorat revient donc à fragmenter d'emblée le réel. L'odeur par exemple fait partie d'un tout, que les mangeurs catégorisent en distinguant différents aspects de la réalité sensorielle. Nous ferons de même par commodité, et classerons l'expression des perceptions par sens. Ceux qui découvrent les plantes sauvages les appréhendent de la même façon qu'ils le feraient pour des plantes cultivées, en usant à la fois de la vue, de l'odorat, du goût, et du toucher pour choisir celles qu'ils vont expérimenter.

L'appréhension de l'aliment commence d'abord par la vue. La plante doit « inspirer », être « engageante ». L'emploi du terme « sympathique » pour la qualifier est récurrent. L'allure même de la plante sert à l'évaluation sanitaire. L'aspect physique douteux : « C'est bizarre ces tâches blanches... », la présence de couleur noire, ou de pucerons sur la feuille, éloignent les mangeurs. Les participants qualifient l'attraction qu'ils éprouvent face à une plante par les termes d'« intuition » ou d'« instinct ». Lorsqu'ils arrivent à l'expliquer ils évoquent la texture de la plante. Le silène⁹⁰, « c'est trop poilu. Ça ne donne pas envie. Moi, j'en ferai un vêtement ! ». Ils évoquent aussi la couleur. La rouille orangée des feuilles de mauve est un repoussoir, d'autant plus que ces petites tâches orangées sont l'œuvre d'un champignon, catégorie associée à la toxicité par excellence. « Une plante faut qu'elle m'attire, faut qu'elle me parle, faut qu'elle m'interpelle », dit une cueilleuse. De fait, selon De Certeau *et al.* (1994 : 261), « toute pratique alimentaire dépend en droite ligne d'un réseau de pulsions (d'attraction et de goût) à l'égard des odeurs, des couleurs et des formes, envers aussi les types de consistance ».

L'acte de goûter est également fondamental dans la constitution de l'herbe en aliment, quoiqu'il soit associé à une certaine inquiétude, qualifiée de néophobie par Fischler (1990). Goûter commence par l'acte de sentir. L'odeur détermine fortement l'attrait de la plante, et la sentir constitue une précaution élémentaire : « Les ombellifères, je commence par les renifler. Je ne les goûte pas, parce qu'il y a la cigüe dedans. » Le premier réflexe observé dans les sorties

⁸⁹ Le Breton, D. (2006) *La saveur du monde. Une anthropologie des sens*. Paris : Métailié

⁹⁰ Espèce indéterminée

est de sentir la plante que l'on a repérée visuellement avant de la goûter, car l'odeur évoque la potentialité du goût, tout comme nous avons vu qu'elle sert aussi à l'identification. Par exemple, une cueilleuse justifie son choix : « *j'imagine que le beignet de fleurs d'acacia a le goût de ce que ça sent et j'aime bien l'odeur de la fleur d'acacia.* ». Une autre cueille des violettes : « *dans la salade, j'adore le goût. Tu vois, tu manges le parfum.* » Toutefois, certaines odeurs sont trompeuses. L'ajonc, par exemple, « *est trompeur parce que ça a une bonne odeur, donc ça te donne envie d'y goûter.* ».

Après l'acte de sentir, intervient celui de goûter⁹¹. C'est le préalable à celui de manger. « La fonction première du goût est (...) de nous permettre de distinguer le bon du mauvais, autrement dit, ce qu'on peut manger de ce qu'on doit rejeter » (Flandrin, 1993: 148). On le voit très bien dans les sorties, où l'on goûte en permanence des plantes que l'on ne connaît pas. Lorsqu'un mangeur s'apprête à faire une expérience, c'est un peu comme se lancer : « *J'ai essayé sur moi l'année dernière. J'ai appelé x (une autre spécialiste) et je lui ai dit : « bon, j'essaye.* ». On observe plusieurs manières de goûter, en recrachant ou avalant : « *du bout des lèvres* » sans faire trop entrer la plante dans la bouche ; ou en mâchant un petit bout recraché ensuite pour trouver le goût. Ces deux manières de goûter montrent que l'acte détermine un choix, car « il faut [alors] nécessairement prendre la décision [de] recracher ou [d']avalant » (Flandrin, 1993 :148).

Goûter sert à établir des « rapports de similitude et d'analogie » (Claisse *et al.*, 2000 : 173), qui déterminent en partie les fondements de cette systématique du mangeable. Lorsqu'il est présent, l'homologue cultivé de la plante sauvage est d'abord d'une grande aide pour se repérer. Asperge, roquette, myrtille, framboise, fraise en sont autant d'exemples. Les mangeurs en comparent les saveurs : celle de l'herbe ramassée n'a souvent « *rien à voir* » avec celle de son homologue cultivé. Ainsi les framboises sauvages sont-elles ramassées « *pour leur parfum ! ça n'a rien à voir avec les framboises cultivées, ça a une puissance !* ». Le jeu de l'analogie identifie les goûts sauvages à des goûts cultivés et permet donc de sortir de la catégorie « sauvage », pour intégrer la plante dans son système de cuisine personnel.

L'analogie gustative se fait ainsi avec d'autres aliments connus et consommés par ailleurs : elle indique alors la manière de cuisiner la plante. Le houblon se cuisine « *comme des petites asperges* », le plantain a « *fonction d'un basilic* », la patience violon se cuisine « *comme les épinards* », et comme eux il faut « *bien l'ébouillanter* », et enfin l'oxalis (aussi appelée « *petite oseille* ») accompagne le poisson. On associe parfois dans un même plat les saveurs « sauvages » et « cultivées ». Une spécialiste avait associé les asperges cultivées avec les pousses de « *lathyrus vulgaris* »⁹² pour « *faire une association sauvage et cultivé* », dans un souci de réhabilitation de la plante sauvage comme aliment : pour « *voir qu'on avait des saveurs sauvages qui étaient tout à fait comparables et bonnes quoi.* » C'est donc l'odeur et le goût qui distinguent ce qui est mangeable, par comparaison avec d'autres odeurs et goûts connus pour comestibles.

⁹¹ Sentir et goûter relèvent du même processus biologique, appelé flaveur, mais les mangeurs les distinguent.

⁹² Patronyme latin inexistant (communication personnelle de P. Lieutaghi)

Plante	Partie de plante	Analogie par le goût	Analogie par l'odeur
Alliaire	Feuille	Ail ; caoutchouc	
Ajonc (goûté, non consommé)	Fleur		Noix de coco
Benoîte	Racine	Clou de girofle	
Berce	Tige	Carotte	
	Graine	Orange	
Bourrache	Fleur	Huître ; concombre	
Cognassier	Fleur	Amande amère	
Consoude	Feuille	Poisson ; sardine	
Corme	Fruit	Sucré	
Cornouille	Fruit	"Entre la cerise et la framboise"; acidulé et doux	
Crepis fétide	Rosette	"goût un peu goudronné" ; iode	
Fenouil	Tiges	Fenouil	
Fraise sauvage	Fruit	Fraise cultivée "mara des bois"	
Houblon	Jeune pousse	Asperge sauvage	
Lamier pourpre	Feuille; fleur		Vieux grenier
Lamier (sp.)	Feuille		Senteur sucrée
Maceron	Feuille	Persil ; <i>"goût de condiment"</i>	
Ormeau	Samare	Amande	
Ortie	Soupe	Poisson	
Oseille	Feuille	"Amer et acidulé"	
<i>Oxalis pes-caprae</i>	Feuille	"très acidulé"	
Pimprenelle	Feuille	Concombre ; noix ; noisette	
Plantain	Feuille	Champignon ; "goût de périmé" , "punaise des bois"	
Poireau	Bulbe	Poireau	
Rabette	Racine	Noisette ; "un peu piquant comme la moutarde"	
Roquette (<i>Diplotaxis tenuifolia</i>)	Feuille	Asperge sauvage	
Roquette blanche	Fleur	Moutarde	
Sysimbre	Feuille	Brocolis sauvage , chou, "goût de soufre"	

Tableau. Quelques analogies de saveurs exprimées par les mangeurs

En noir : les goûts qui renvoient à des aliments consommés par ailleurs.

En rouge : les goûts et senteurs qui renvoient à des objets non comestibles

En violet : les goûts et senteurs qui renvoient à des champignons ou à des aliments du règne animal.

En marron, les comparaisons aux goûts d'autres plantes sauvages.

*
* *

Une attirance (vue), une texture (piquant, rêche, poilu, duveteux, dur, tendre, souple, lisse, doux), mais aussi un goût et une odeur (bons ou mauvais, ou encore inexistants) socialement déterminées comme bonnes ou comestibles par analogie sensorielle pousseront à la consommation. C'est donc une connaissance par les sens qui se construit, à partir de celle que l'on puise dans les livres. Elle permet d'opérer un choix dans la nourriture, et ainsi de réorganiser cet espace non plus selon les critères de sauvage et de cultivé, mais selon des critères avant tout gustatifs. Dans cette partie, nous avons développé certains aspects de la «culture sensible» (Howes & Marcoux, 2006) que développent les mangeurs, afin de comprendre en quoi les qualités sensorielles des aliments participent à une première organisation du mangeable. Une fois qu'on la considère comme mangeable, comment fait-on entrer la plante en cuisine ?

b. Dans la cuisine : les techniques de transformation de la plante en aliment

Puisque «l'homme est une espèce cuisinière» (Haudricourt, 1987 : 164), les techniques de transformation culinaires sont l'ultime opération qui achève de faire passer la plante dans le registre du consommable. La cuisine est «l'art – au sens de *tèchnè* – d'élaborer des aliments» (Massanès, 2012 : 336). Elle entre par définition dans la constitution du mangeable, puisqu'elle est définie comme une «stratégie alimentaire exclusive et commune à toute l'humanité, fondée sur la capacité des personnes à fabriquer des aliments, en transformant consciemment les ressources dont elles disposent pour en améliorer le caractère comestible» (*ibid* : 336).

Qu'ils soient hédonistes ou nutritives, les mangeurs de plantes sauvages partagent dans leurs pratiques une considération attentive au cru et au cuit. Les techniques de transformation consistent en des pratiques de purification, de cuisson et d'apprêt gustatif, qui se déploient et se combinent dans deux buts : évincer la menace de la toxicité par une purification (cuire, sécher, rincer, tremper dans le vinaigre) ; et rendre la plante digeste tout en conservant ses bienfaits, par des techniques de cuisson visant à ne pas altérer les «*nutriments*» et les saveurs. En effet, c'est la cuisine qui permet de résoudre le paradoxe de l'Omnivore décrit plus tôt, qui place le mangeur entre néophobie et néophilie alimentaire (Fischler, 1990). Les techniques du cru et du cuit ont une efficacité concrète et symbolique. La cuisson permet de faire disparaître la toxicité éventuelle de la plante, mais aussi de la rendre digeste. Toutefois, faire entrer l'ensemble «plantes sauvages» dans la catégorie d'aliments ne va pas sans poser de problèmes, nous l'avons vu. Ces plantes ont besoin, pour pouvoir être ingérées, d'être manipulées à l'aide de transformations de l'ordre de la cuisson. Elles permettent de «civiliser» l'aliment, et de contrôler ses effets sur le corps du mangeur par une maîtrise de la saveur sauvage.

La première opération effectuée en cuisine consiste, en toutes circonstances de cueillette⁹³, en la purification de la plante par rinçage. Le plus souvent, à l'eau vinaigrée. Le vinaigre blanc, qui « désinfecte » : « *ça lave bien, ça peut tuer certains microbes* ». On préconise encore de tremper le fruit de la cueillette 30 secondes dans l'eau salée, puis de rincer à l'eau froide avant de hacher la plante pour en faire une salade. En plus du rinçage, certains conseillent d'ébouillanter les plantes, sans les hacher au préalable car elles perdraient alors leurs « minéraux ».

Une fois la plante purifiée, on décide de la consommer crue ou cuite. Les végétaux le sont à des stades très variés, qui vont de la jeune pousse au fruit. C'est le stade végétatif lié à la cueillette saisonnière qui détermine en grande partie le plat et le mode de cuisson. Ce dernier vise à rendre la plante digeste. Nous pouvons ici brièvement esquisser une typologie à partir de ce que nous avons observé. Il y a plusieurs catégories de crus et de cuits : le cru simple, le cru en jus, le cru congelé, le cru macéré. Les catégories du cuit sont déterminées par les techniques de cuisson : vapeur, cuisson au four (gratin), « *fondue* » (soupe), cuisson solaire, assaisonnement qui fait « *fondre* ».

Partie de plante	Mode de transformation (cru/cuit)
Fleurs	Cru (salades, desserts)
Boutons floraux	"Cuit" par macération (vinaigre, huile)
Jeunes pousses dites "asperges"	Cuisson (vapeur ou poêle : houblon, bryone toxique à l'état cru, asparagus)
Jeunes feuilles	Cru (salades)
Feuilles avancées	La texture détermine le type de préparation. Cuisson (gratin, quiches, soupes)
Racines	Cuisson (carottes sauvages) - Cru (rabette ou "petit radis")

Tableau. Les modes de cuisson des plantes sauvages selon leur stade végétatif

Comme nous l'avons vu, la saveur structure le bon et le mauvais, et ainsi le choix des aliments sauvages : dans la cuisine hédonique comme dans la cuisine thérapeutique, la saveur se maîtrise. En outre, elle est liée à la présence de nutriments, et ce critère détermine aussi les opérations liées au cru et au cuit. De manière générale, on dit des plantes sauvages qu'elles ont un goût « *beaucoup plus prononcé* ». La « *force* » du goût est garante des effets thérapeutiques de la plante. Schaal (1993) place la genèse de ce concept de « *force* », aujourd'hui nommée « *énergie* » par les cueilleurs, dans la thérapeutique répandue par Hippocrate, médecin grec du

⁹³ Sauf lorsque la plante provient de l'espace intime du jardin.

V^e siècle avant JC. L'idée de force des végétaux sauvages est visible dans les résultats de nombreuses enquêtes ethnobotaniques portant sur les usages des plantes médicinales en France, et même en Europe (Schaal, 1984 ; Dufour, 1985 ; Girard, 1993 ; Crosnier, 1998 ; Pardo-de-Santayana *et al.*, 2005, Garreta, 2007). Cette cuisine, dans un souci hygiénique hérité de la diététique, vise donc avant tout à conserver la force des nutriments (idée qu'ils sont fragiles, précieux, qu'ils « *se perdent* ») et à les concentrer (idée qu'ils sont rares), tout en les rendant digestes pour le corps civilisé du mangeur. Ils veulent « *retrouver certaines substances qu'on a perdues* » mais auxquelles « *notre estomac n'est pas habitué* ». Lors d'un atelier de cuisine, l'organisatrice indique aux participants de hacher le fenouil sauvage qu'ils ont cueilli, puis de le mélanger à de la crème fraîche. L'une d'entre eux n'ose pas l'opération : « *les goûts seraient trop forts après* ». Le fenouil « *pur* » ne serait pas mangeable : « *l'estomac humain n'est pas adapté, pur faut être un petit peu habitué, c'est trop fort* », indique-t-elle. Il faut donc maîtriser (ou civiliser, domestiquer) le goût sauvage par sa dilution, ou sa cuisson.

Il ne faut pas trop le cuire pour ne pas en « *détruire les propriétés* », mais le rendre mangeable lorsqu'il a une texture trop coriace. En effet, manger cru, « *c'est meilleur pour la santé.* » A l'inverse, il faut rendre certaines plantes biologiquement comestibles avant de les rendre mangeable : cuire les jeunes pousses de bryone qui sont toxiques à l'état cru, ou faire bouillir à plusieurs eaux des glands pour en faire un pâté. Voici un exemple, choisi parmi les plus représentatifs, qui illustre la spécificité des techniques de cuisson s'appliquant à la plante sauvage. Une cueilleuse-productrice de plantes médicinales rencontrée sur un marché lors d'une fête des plantes à Digne vend des confits alimentaires de thym, romarin, lavande, coquelicot, fleur d'acacia, fenouil et d'anthyllis des montagnes⁹⁴. Pour ses confits, elle utilise des plantes « *au goût fort* », c'est-à-dire des plantes « *qui possèdent des propriétés aromatiques, donc leur goût est plus facile à fixer.* » Tout l'enjeu de la cuisson est en effet de « *fixer* » la saveur que l'on dit « *subtile* ». Elle raconte que dans le cadre de ses premiers confits, la saveur du sucre de canne l'emportait sur celle du parfum volatil de la fleur d'acacia. Elle l'avait donc remplacé par du fructose. Toutefois, le procédé d'extraction de cet ingrédient n'étant pas de type « *biologique* », elle l'a retiré de la vente. Cette contrainte l'a conduite à un perfectionnement des techniques de fixation de la saveur. Elle a innové en faisant d'abord infuser peu de temps, à froid, la plante fraîche⁹⁵, puis en la faisant « *à peine frémir* ». C'est ainsi qu'elle a obtenu la fixation du « *premier arôme* ». Le « *secret* » est donc d'empêcher la macération de la plante, et de ne pas la cuire, mais de la faire « *frémir* ». Elle avait même pensé à l'absence de cuisson, idée qu'elle a abandonnée à cause de la contrainte de conservation.

L'idée que la cuisson altère les propriétés (la fraîcheur) se retrouve jusqu'à la phase de cueillette (période, stockage), où peut s'opérer une cuisson involontaire : s'il est courant de sécher les aromatiques comme le thym des bouquets garnis, cueilli en fleur « *avant midi de l'heure solaire, comme ça il y a tout le parfum dans la fleur* », il faut le faire à l'ombre, car « *si on fait sécher au*

⁹⁴ Dont la fleur a une senteur analogue à celle de la framboise. Il faut noter que dans le cas de cette interlocutrice, la finesse du savoir-faire s'est développée dans un cadre professionnel.

⁹⁵ Elle souligne cet aspect.



Dans la cuisine d'une cueilleuse, extracteur de jus équipé d'une vis sans fin.

soleil, les propriétés s'évaporent.» Les cueilleurs stockent de préférence les plantes dans des sacs en papier (souvent issus du magasin d'alimentation biologique où ils se fournissent), ou des paniers. De manière unanime, il est connu qu'il est mieux de cueillir «dans un sac plutôt que dans du plastique.» Car le plastique, «ça chauffe les plantes», et si l'on chauffe trop les plantes, «ça pourrit.» Le plastique semble opérer une sorte de cuisson préalable qui va accélérer la maturité⁹⁶ des

plantes : «Le plastique c'est dommage, ça cuit. Ça va chauffer, ça les fait faner plus vite.»

Pour le cas de la cuisine dite sauvage à visée thérapeutique, une pratique culinaire du cru et du frais très répandue dans l'un des groupes, et évoquée çà et là par d'autres, est la confection de jus végétaux à l'aide d'un extracteur de jus⁹⁷. Beaucoup commencent à s'intéresser aux plantes sauvages par cette pratique. Il s'agit d'extraire la vie du végétal. Suite à l'extraction, il ne reste que des fibres : «donc il n'y a pas de travail de digestion et ton organisme est totalement disponible à prendre ce que tu lui donnes». Les plantes ainsi consommées sont impropres à l'être en dehors de cette transformation : les «piquants» du chardon ou la texture rêche de la pariétaire l'attestent. L'extracteur permettrait ainsi de se débarrasser du travail de digestion difficile de la plante sauvage, tout en permettant de bénéficier des nutriments d'une manière plus efficace : le jus «nettoie» par sa concentration en «substances». Pour distinguer le remède de la recette, Brabant (1993) cite entre autres le mode d'administration et l'absence de recherche d'un plaisir gustatif. Certains ingèrent en effet coûte que coûte ces préparations au goût qualifié d'«infâme». «ça te rétracte les papilles», raconte une mangeuse qui boit des jus car elle a du poids à perdre. Ici aussi, la saveur est maîtrisée, mais par masquage : on rajoute citron, oranges, grâce auxquels «le goût passe, tout passe».

La présence de nutriments dans les plantes sauvages ne fait pas d'elles des aliments. Claude Levi-Strauss (1968) affirme que l'alimentation humaine se place à la croisée du biologique et du social. Pour qu'à partir du corps biologique elles entrent dans le corps social, il leur faut subir un traitement humain, caractérisé essentiellement par la cuisine, qui permet d'articuler nature et culture. Néanmoins, ce n'est pas n'importe quel acte culinaire qui humanise l'aliment. La maîtrise du feu y joue un rôle essentiel : le feu, comme la cuisine, sont civilisateurs (Perlès, 1979)⁹⁸. En outre, le terme «cuisiner» dérive du latin *coquere*, qui signifie cuire (Rey, 1998c).

⁹⁶ La racine indoeuropéenne pek de cuire signifie à la fois « cuire » et « mûrir » (Rey, 1998b)

⁹⁷ Le site internet *regenerere.org* a abondamment été cité et explique la diffusion de cette pratique. Il est l'œuvre d'une personne prônant les jus végétaux, y compris de plantes sauvages, et autres pratiques alternatives de soin du corps.

⁹⁸ Néanmoins, des recherches récentes nuancent l'idée que seul l'homo cuisinerait : Krief *et al.* (2015) ont par exemple démontré que les chimpanzés opèrent des mélanges de plantes à la façon d'un assaisonnement pour accompagner les

A l'inverse, le cru est associé à la sauvagerie et connote l'inhumanité (Hell, 1987 ; Fauré, 1989 ; Roué, 1996). Pour cette raison, la consommation de plantes sauvages crues est vécue par les mangeurs militants comme une manière de s'opposer à l'industrie agro-alimentaire, qui représente pour eux ce que la civilisation a de pire.

La quête de l'aliment végétal spontané illustre ainsi la recherche de l'aliment le moins socialisé possible. Toutefois, concrètement et symboliquement, les mangeurs font entrer l'herbe sauvage dans le champ humain du mangeable, et donc de l'aliment. Bien que l'on recherche son caractère sauvage, la plante n'échappe pas au traitement des autres aliments, qui ont besoin d'être socialisés ou «culturalisés» par la cuisine pour être consommés (Lévi-Strauss, 1968 ; Perlès, 1979 ; Fischler, 1990). C'est comme si la plante voyageait au gré de ces actes techniques sur un axe allant d'un certain état de «*nature*», à un certain état de «*culture*» après manipulation humaine.

*
* *

Les pratiques culinaires servent, selon Fischler (1990), à résoudre le paradoxe de l'omnivore entre néophobie et neophilie. Elles sont donc le reflet de cette double contrainte : biologique, parce qu'il faut agir techniquement sur les plantes sauvages pour les rendre ingérables et assimilables ; et culturelle car il faut construire la place de ces aliments socialement non identifiés au sein du registre du mangeable. Bien que les mangeurs disent diversifier leur apport en «*nutriments*», nous pensons que la consommation de plantes sauvages n'est pas aujourd'hui biologiquement nécessaire à l'omnivore pour diversifier son alimentation. Toutefois, l'idée du paradoxe de l'omnivore résolu par la cuisine permet d'éclairer de manière particulièrement pertinente les paradoxes à l'œuvre dans les sorties : peur de goûter, et, simultanément, désir d'incorporation du «*naturel*». La cuisine a ainsi pour fonction d'éliminer les menaces du sauvage tout en conservant les principes nutritifs de la plante, par un jeu sur le cru et le cuit. Cuisiner se pense ici comme une forme de domestication de la plante : elle rend la plante consommable (purification, cuisson : exercice d'un contrôle sur la toxicité) et ses nutriments assimilables (digestion), ainsi que son goût agréable (plaisir). Cela donne à voir une gradualité dans le statut de la plante qui passe d'herbe sauvage à ingrédient de cuisine.

*
* *

La manière dont le cueilleur chemine de la cueillette à la consommation nous a permis de voir comment il transforme la plante en aliment. Ce passage commence par la constitution de catégories du mangeable contingentes des modes de diffusion de la connaissance et des

proies qu'ils consomment. Il est également récemment démontré que, sans qu'ils maîtrisent toutefois le feu, ils possèderaient les mêmes capacités cognitives que les hommes pour la cuisson des aliments (Warneken & Rosati, 2015).

motivations des nouveaux cueilleurs. Car la plante sauvage, lorsqu'elle est pensée comme un aliment en devenir, est l'objet de toutes les suspensions. Le besoin de se familiariser avec la plante participe donc d'une logique qui vise à réduire la distance entre l'homme et la plante pour la faire entrer dans le statut d'aliment. Car l'acceptabilité de l'aliment augmente avec sa familiarité (Fischler, 1990 ; Vialles, 2007). Ce rapprochement « ordonne la multitude des possibilités d'usages » (Schaal, 1993 : 37).

Ce besoin de rapprocher la plante d'un aliment humain pour pouvoir la consommer semble augmenter avec son caractère sauvage. Fabre (2005 : 441) note que le langage du domestique et du sauvage joue fréquemment sur « l'opposition de l'extérieur et de l'intérieur, du familier et du mal connu, du très proche et du plus lointain, de l'identique et du différent ». Le rapprochement s'opère donc par la comparaison de sa saveur avec celle d'autres aliments, par son apprêt en cuisine, par la manière dont le mangeur pense ses choix alimentaires par rapport à ceux de l'animal, ou encore par son implantation dans l'espace familier du jardin.

Par ce jeu de distance, l'alimentation relève de « cette activité cognitive caractéristique de l'homme qui consiste à classer, évaluer, hiérarchiser » des organismes vivants destinés à être ingérés comme nourriture (Douglas, 1979 : 146). Pour Friedberg (1974 : 333), les classifications témoignent de la perception des objets classés, « elle-même fonction du contexte culturel dans lequel vit l'observateur ». En effet, la classification populaire du mangeable et de l'immangeable qui se recompose grâce aux systèmes botaniques savants témoigne d'une perception qui dépend à la fois des qualités sensibles des objets classés, et de l'idée que se font aujourd'hui du sauvage certains mangeurs en particulier.

99 Dont l'incorporation permet au mangeur de retrouver sa propre nature.

CONCLUSION

L'idée de perte des savoirs couramment évoquée par les publications ethnologiques portant sur les usages « traditionnels » des plantes ne tient pas compte de leurs emplois actuels par diverses catégories de populations. Pour ce qui concerne les plantes sauvages usitées à des fins alimentaires, le sentiment de perte de la transmission et l'envie de sauvegarder un patrimoine considéré comme menacé pousse à la réinvention de la comestibilité. Les seuils s'élargissent, si bien que ce que l'on consomme aujourd'hui n'a plus grand-chose à voir avec ce que l'on consommait autrefois : il y a une véritable réappropriation collective lors des sorties, à partir de sources livresques portant sur des usages anciens. Le réinvestissement de la connaissance de la plante sauvage comme aliment qui prend place dans les nouvelles pratiques de consommation montre un remaniement des catégories du mangeable. Il se sert de la classification botanique savante pour identifier les plantes. P. Lieutaghi (2004 :492) parle pour la classification populaire des végétaux de « fin des catégories », et conclue que cela « brouille » les repères du mangeable. Cette recomposition des catégories s'opère en fait en réaction à l'industrialisation de l'alimentation, qui brouille, elle aussi, les « repères alimentaires construits au cours de la socialisation » (Poulain, 2012c). La réaction de certains, qui élargissent le mangeable à l'ensemble des plantes non toxiques, semble à la mesure des perturbations résultant de l'industrialisation alimentaire.

Le développement du secteur de l'agro-industrie et l'urbanisation ont éloigné l'aliment, devenu marchandise, de son enracinement naturel. Ce qui a pour conséquence une angoisse d'incorporation assortie de questionnements sur l'origine et les manipulations subies par l'aliment (Fischler, 1990). En réponse aux risques sanitaires, la valorisation du bon et du sain s'inscrit en rupture avec une esthétique gastronomique traditionnelle de l'abondance, puisque la pénurie n'a plus cours dans nos sociétés (Poulain, 1997).

Parmi les mouvements qui cherchent à retrouver une alimentation simple, naturelle et authentique, Poulain (1997) identifie une version écologique : la nourriture biologique-végétarienne, apparue après 1968. La consommation de plantes sauvages semble s'inscrire dans ce type d'alimentation, qui partage avec elle l'attention au cru et cuit comme associés au naturel et

à l'artificiel (Ossipow, 1997). La plante sauvage apparaît ainsi comme le remède le plus justifié au désenchantement alimentaire : elle n'est pas produite par l'humain, qui a industrialisé la production de l'aliment, mais par la nature. Sa consommation résulte d'un prélèvement : le mangeur maîtrise la provenance et la transformation d'un pur produit de nature spontanée ; la plante est supposément « *bio* » et assurément « *locale* » : elle représente le summum du circuit court, puisqu'on la cueille à proximité de chez soi, voire dans son propre jardin ; enfin, elle implique une qualité sans précédent de par sa richesse en nutriments, garante d'une vitalité prisée. On enracine culturellement cet aliment en prenant à témoin ses utilisations dites traditionnelles, ainsi que la reconstitution d'une trame alimentaire préhistorique de l'humanité à partir de sources médiatiques éparses : plus grande est l'angoisse, plus on enracinerait sa pratique dans un passé lointain, quasi mythique. En outre, cet enracinement re-sacralise l'aliment, par sa cueillette vécue comme une « *communion* » avec l'abondante et généreuse nature⁹⁹ ; ainsi que son association aux notions de propre, de pur et de sain. En somme, la plante sauvage représente le paradigme de l'aliment naturel pour les mangeurs.

Néanmoins, faire entrer la plante dans la catégorie des aliments est peu accepté socialement, car cela ne va pas sans pléthore de paradoxes. Alors que c'est l'agriculture qui est censée apporter l'autonomie alimentaire aux humains car elle les délivre des contraintes de la ressource sauvage (Harris, 1996), ce sont ces mêmes contraintes que le mangeur valorise aujourd'hui (saisonnalité, absence de sélection, nourriture peu quantitative – mais qualitative), et qui lui donnent l'impression d'avoir plus d'autonomie alimentaire vis-à-vis de la grande distribution. En outre, si la sécurité alimentaire se définit ordinairement par des notions de qualité et de quantité (Vialles, 2004), prendre la plante sauvage pour aliment permet, du point de vue des mangeurs, de sécuriser qualitativement leur alimentation. Alors que paradoxalement, la plante sauvage comme aliment connote, au niveau quantitatif, la faim, la malnutrition et la pauvreté, c'est-à-dire l'insécurité alimentaire (FAO*, 2008). Enfin, si le besoin de cueillir pour compléter son alimentation a décliné avec l'industrialisation, le meilleur accès aux soins médicaux, l'abondance et l'accessibilité des aliments, et un moindre contact avec la nature, il connaît aujourd'hui un regain d'intérêt sans que le contexte socioéconomique actuel ne le nécessite à priori. Ceux qui trouvent aujourd'hui une nouvelle cohérence dans cette consommation sont les mangeurs qui vivent négativement certains aspects de ces mêmes facteurs : les productions industrielles alimentaires et médicales frelatées, ou perçues comme telles, incitent à se réfugier auprès de la nature.

Le paradoxe de l'omnivore (Fischler, 1990) prend son sens ici. D'un côté l'« omnivore » exploite le sauvage en tant qu'aliment « naturel », de l'autre il redoute les menaces de ce statut. Naturel et sauvage sont donc comme les deux faces d'une même représentation de l'aliment végétal spontané. Cela illustre une tension entre bienfait et risque, ou entre désir et menace : la consommation se situe à cheval entre les deux extrêmes de la néophobie et de la néophilie, et implique des pratiques qui résolvent et reproduisent à la fois cette contradiction structurante (elles sont effectuées parce que la plante est menace et sa consommation stigmatisée). La plante à l'état de nature doit être « culturalisée ».

En somme, le passage de l'herbe à l'aliment commence par l'idée même de comestibilité (De Certeau *et al.*, 1994), continue par son appropriation lors de la cueillette, et se termine par la cuisine, stratégie alimentaire de l'homo qui consiste à « [modifier] son environnement pour le rendre comestible » (Massanès, 2012 : 337). Ainsi réinvestir un domaine de connaissance parmi les plus paradoxaux du « désir de nature » des sociétés urbaines d'aujourd'hui fait-il partie de la « nouvelle culture du sauvage » (Micoud & Pelosse, 1993). La réinvention de la plante sauvage comme aliment serait-elle le signe d'une nouvelle « connivence »¹⁰⁰ avec la Nature ?

Lors de cette étude, nous nous sommes intéressés en priorité à la façon dont la plante entre dans le champ du mangeable. Dans son prolongement, il serait intéressant d'interroger la place de cette classe d'aliments dans notre système alimentaire, et d'élargir sa comparaison avec d'autres denrées provenant de la nature dite sauvage : champignons, gibier, escargots...

100 Selon une expression de P. Lieutaghi, à l'occasion de l'émission *Terre à terre* de Ruth Stégassy sur France-Culture, 6 juin 2015, consacrée au « blues des experts » .

Bibliographie

- Althabe, G. (1990) Ethnologie du contemporain et enquête de terrain. *Terrain* [En ligne], 14, mis en ligne le 17 juillet 2007, consulté le 09 septembre 2015. URL : <http://terrain.revues.org/2976>.
- Amir, M. (1998) *Les cueillettes de confiance*. Mane : Les Alpes de Lumière.
- Balthazar, C. 2004. Les plantes de disette : approches historique et ethnobotanique. In : Lieutaghi P. & Musset D. (dir.) *Plantes, sociétés, savoirs, symboles. Matériaux pour une ethnobotanique européenne*. Forcalquier : Alpes de Lumière.
- Barrau, J. (1991) Plantes cultivées. In : Bonte, P., & Izard, M. (Eds.) *Dictionnaire de l'ethnologie et de l'anthropologie*. Paris : Presses universitaires de France.
- Bobbé, S. (2000) Les nouvelles cultures du sauvage ou la quête de l'objet manquant. État de la question, *Ruralia* [En ligne], 07, mis en ligne le 24 janvier 2009, consulté le 09 septembre 2015. URL : <http://ruralia.revues.org/180>.
- Bouverot, A. (1981) *La cuisine dans le pays d'Apt. Essai d'ethnologie culinaire* (Thèse pour le doctorat en ethnologie (troisième cycle) Université de Provence Centre d'Aix, Département de Sociologie et Ethnologie).
- Bouverot-Rothacker, A. (1982) Consommer l'espace sauvage. *Études rurales*, 87-88 : 131-137.
- Brabant, J. (1993) De la recette au remède dans la pharmacopée bas-normande, *Ecologie humaine*, 1 : 69-83.
- Bromberger, C. & Lenclud, G. (1982) La chasse et la cueillette aujourd'hui : un champ de recherche anthropologique? *Études rurales*, 87-88 : 7-35.
- Bromberger, C. (1986) Les savoirs des autres. *Terrain*, 6 : 3-5.
- Bromberger, C. (1998) Introduction. In : Bromberger (dir.) *Passions ordinaires : du match de football au concours de dictée*. Paris : Bayard.
- Caillé, A., Chaniel, P. & Vandenberghe, F. (2001) Introduction. *Revue du MAUSS*, 17 : 5-21.
- Candau, J. & Wathelet, O. (2011) Les catégories d'odeurs en sont-elles vraiment? *Langages*, 181 : 37-52.
- Chamboredon, J.-C. (1985) La naturalisation de la campagne : une autre manière de cultiver « les simples »? In : Cadoret A. (dir.) *Protection de la nature : histoire et idéologie*, Paris : L'Harmattan.
- Chevallier, D. (1989) Les savoirs de la nature, approches ethnologiques. In : Nicole Mathieu et Marcel Jollivet (dir.) *Du rural à l'environnement. La question de la nature aujourd'hui*. Paris : L'Harmattan.
- Claisse, R., de Foucault, B. & Delelis-Dusollier, A. (2000) Nommer les plantes et les formations végétales. *L'Homme*, 153 : 173-181.
- Coste, P. (1983) Le conservatoire ethnologique de Salagon, *Terrain* [En ligne], 1, mis en ligne le 23 juillet 2007, consulté le 10 juillet 2015. URL : <http://terrain.revues.org/2787>.
- Coujard, J.-L. (1982) La cueillette, pratique économique et pratique symbolique, *Études rurales*, 87-88 : 261-266.
- Crosnier, C. (1998) *La cueillette des savoirs : les usages du végétal Morvan*. St Brisson : PNR Morvan.
- Dalla Bernardina, S. (2012) Introduction : figures de la prédation. In : Dalla Bernardina S. (dir.) *L'appel du sauvage. Refaire le monde dans les bois*. Rennes : PUR.
- Dalmas, P. (1982) Notes sur l'utilisation des plantes sauvages dans l'alimentation traditionnelle en Castagniccia. In : *Les plantes sauvages, savoirs et utilisations*, Livre II, quelques utilisations des plantes. (Rapport de la mission du patrimoine ethnologique).
- De Certeau, M., Giard, L. & Mayol, P. (1994) *L'invention du quotidien. 2, Habiter, cuisiner*. Paris : Gallimard.
- De Garine, E. & Meilleur, B. (2008) Les classifications biologiques populaires : peut-on vivre avec les plantes sans savoir les classer? In : Hallé, F. & Lieutaghi, P. (dir.) *Aux origines des plantes. Des plantes anciennes à la botanique du XXI^e siècle*. Paris : Fayard.

- De Garine, I. (1996) Introduction. In : Bataille-Benguigui, M. C., & Cousin, F. (Eds.) *Cuisines, reflets des sociétés*. Paris : Sépia Musée de l'homme.
- De Vilmorin, J. B. (1991) *Le jardin des hommes. Vagabondages à travers l'origine et l'histoire des plantes cultivées*. Paris : Le pré aux clercs.
- Descola, P. (1991) Sauvage. In : Bonte, P., & Izard, M. (Eds.). *Dictionnaire de l'ethnologie et de l'anthropologie*. Paris : Presses universitaires de France.
- Descola, P. (2004) Le sauvage et le domestique. *Communications*, 76 : 17-39.
- Douglas, M. (1979) Les structures du culinaire. *Communications*, 31 : 145-170.
- Dufour, A.-H. (1985) *Entre bouasque et bronde : étude ethnologique de l'espace dans une commune du littoral provençal*. Marseille : CNRS.
- Fabre, D. (2005) Limites non frontières du Sauvage. *L'Homme* 175-176 : 427-443.
- FAO (2008) Introduction aux concepts de la sécurité alimentaire. (Publié par le Programme CE-FAO «Sécurité alimentaire l'information pour l'action») [en ligne] <http://www.fao.org/docrep/013/al936f/al936f00.pdf>.
- Fauré, C. (1989) La sauvageonne et la philosophie du droit naturel au XVIII^e siècle. *L'Homme et la société*, 91 : 149-156.
- Fédensieu, A. (1985) *Les Cueillettes et l'alimentation en milieu cévenol*. (Mémoire de DEA de sociologie option ethnologie. Montpellier : université Montpellier III Paul Valéry).
- Fischler, C. (1990) *L'omnivore*. Paris : Jacob.
- Fischler, C. (2001) La peur est dans l'assiette. *Revue française du marketing*, 4 : 7-10.
- Flandrin, J.-L. (1993) Le goût a son histoire. In : Piault, F. (Dir.) *Le mangeur. Menus, maux et mots*. Paris : Autre-ment.
- Fortier, A. (1991) *Un jardin en forêt : étude des pratiques de chasse, cueillette, affouage, tenderie aux grives dans une commune forestière de l'Ardenne*. (Thèse de doctorat nouveau régime. Paris : Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales).
- Friedberg, C. (1968) Les méthodes d'enquête en ethnobotanique. Comment mettre en évidence les taxonomies indigènes? *Journal d'agriculture tropicale et de botanique appliquée*, 15 : 297-324.
- Friedberg, C. (1974) Les processus classificatoires appliqués aux objets naturels et leur mise en évidence. Quelques principes méthodologiques. *Journal d'agriculture tropicale et de botanique appliquée*, 21 : 313-334.
- Garreta, R. (2007) *Des simples à l'essentiel*. Toulouse : Presses universitaires du Mirail.
- Girard, M. (1993) Le Coup de froid et ses remèdes en Chartreuse. *Ecologie Humaine*, 11 : 112-113.
- Grieco, A.-J. (1996) Alimentation et classes sociales à la fin du Moyen Age et à la Renaissance. In : Flandrin, J.-L., Montanari, M. (dir.) *Histoire de l'alimentation*. Paris : Fayard.
- Harlan, J. R., Belliard, J. & Fraleigh, B. (1987) *Les plantes cultivées et l'homme*. Paris : Presses universitaires de France.
- Harris, D. R. (1996) Domesticatory relationships of people, plants and animals. In : Ellen, R. F. & Fukui, K. (dir.) *Redefining nature : ecology, culture, and domestication*. Londres : Berg.
- Haudricourt, A. G. & Dibia, P. (1987) *Les pieds sur terre*. Paris : Métailié.
- Hell, B. (1987) Du Cru et du cuit ou du bon usage du sang dans la répartition des gestes de chasse, *L'Homme* [En ligne] 27, Consulté le 08 septembre 2015 url : [:/web/revues/home/prescript/article/hom_0439-4216_1987_num_27_102_368818](http://web.revues/home/prescript/article/hom_0439-4216_1987_num_27_102_368818).
- Hell, B. (1988) Le sauvage consommé, *Terrain* [En ligne], 10, mis en ligne le 18 juillet 2007, consulté le 08 septembre 2015. URL : <http://terrain.revues.org/2931>.
- Howes, D. (1990) Les techniques des sens. *Anthropologie et sociétés*, 14 : 99-115.
- Howes, D. (2010) L'esprit multisensoriel. *Communications*, 86 : 37-46.
- Howes, D. & Marcoux, J. S. (2006) Introduction à la culture sensible. *Anthropologie et Sociétés*, 30 : 7-17.
- Julliard, C. (2002) *La cueillette commerciale des ressources végétales spontanées en France. Approche socioéconomique et environnementale*. (Mémoire de DEA «Aménagement, Développement, Environnement»). Orléans : université d'Orléans).
- Julliard, C. (2008) Itinéraires de cueillette : cheminement au cœur et aux marges d'une pratique sociale, économique et symbolique. In : Hallé F. & Lieutaghi P. (dir.) *Aux origines des plantes*. Tome 2. Des plantes et des hommes. Paris : Fayard.
- Krief, S., Daujeard, C., Moncel, M. H., Lamon, N. & Reynolds, V. (2015) Flavouring food : the contribution of chimpanzee behaviour to the understanding of Neanderthal calculus composition and plant use in Neanderthal diets. *Antiquity*, 89 : 464-471.
- Lamine, C. (2012) « Changer de système » : une analyse des transitions vers l'agriculture biologique à l'échelle des systèmes agri-alimentaires territoriaux. *Terrains & travaux*, 1 : 139-156 .
- Larrère, R. & De La soudière, M. (2010) *Cueillir la montagne. A travers landes, pâtures et sous-bois*. (2^e édition). Paris : Ibis Press.
- Lenclud, G. (1997) Médor et Minet : En lisant Jean Pouillon. *L'Homme*, 143 : 123-131.

- Lévi-Strauss, C. (1962) *La pensée sauvage*. Paris : Plon.
- Lévi-Strauss, C. (1968) *L'origine des manières de table*. Paris : Plon.
- Lévi-Strauss, C. & Mauss, M. (1950) *Sociologie et anthropologie : précédé d'une introduction à l'œuvre de Marcel Mauss*. Paris : Presses universitaires de France.
- Lieutaghi, P. (2004b) Aux frontières (culturelles) du comestible. *Ethnologie française*, 34 : 485-494.
- Lieutaghi, P. (2009) *Badasson et Cie, Tradition médicinale et autres usages des plantes en haute Provence*. Arles : Actes Sud.
- Lieutaghi, P. (2004a) Le végétal : pratique d'un monde périlleux. *Ethnologie française*, 34 : 397-406.
- Lieutaghi, P. (1986) *L'Herbe qui renouvelle : un aspect de la médecine traditionnelle en Haute-Provence* (avec une préface de Piault, M.). Paris : MSH.
- Llaty, C. (2008) Vivre le territoire quand on est ici et d'ailleurs. In : Bromberger, C. & Guyonnet, M-H. (dir.) *De la nature sauvage à la domestication de l'espace : enquêtes ethnologiques en Provence et ailleurs : hommage à Annie-Hélène Dufour*. Aix-en-Provence : Publications de l'Université de Provence.
- Łuczaj, Ł., Pieroni, A., Tardío, J., Pardo-de-Santayana, M., Sõukand, R., Svanberg, I. & Kalle, R. (2012) Wild food plant use in 21st century Europe : the disappearance of old traditions and the search for new cuisines involving wild edibles. *Acta Societatis Botanicorum Poloniae*, 81 : 359-370.
- Massanès, T. (2012) Cuisine. In : Poulain, J-P (dir.), *Dictionnaire des cultures alimentaires*. Paris : PUF.
- Méchin, C. (1997) La symbolique de la viande. In : Paillat, M. (Dir.). *Le mangeur et l'animal : mutations de l'élevage et de la consommation*. Paris : Autrement.
- Meilleur, B. A. (1982) Du ramassage à la cueillette. *Études rurales*, 87-88 : 165-174.
- Mercan, A. (2014) Le meilleur de la Science, de la Nature et de la Tradition : Ethnographie des enseignements de phytothérapie en France. *HEGEL*, 4 : 154-161.
- Micoud, A. & Pelosse, V. (1993) Introduction. *Études rurales* [En ligne], 129-130, mis en ligne le 01 octobre 2003, consulté le 08 septembre 2015. URL : <http://etudesrurales.revues.org/1173>.
- Musset, D. (1983) *Les plantes alimentaires dans la vallée de la Roya*. (Rapport de fin de contrat. Paris, Mission du Patrimoine ethnologique et Cap d'Ail, Ateliers méditerranéens expérimentaux.)
- Musset, D., Amir, M. & Mariottini, J-M. (1999) *Les nouveaux habitants et leur rapport à la nature : un exemple, les pratiques de cueillette et de ramassage*. (Rapport final. Mane. Conservatoire du patrimoine ethnologique de Haute-Provence et Ministère de la Culture.)
- OSSIPOW, L. (1997) *La cuisine du corps et de l'âme : approche ethnologique du végétarisme, du crudivorisme et de la macrobiotique en Suisse*. Paris : Les Editions de la MSH.
- Ouédraogo, A. (2009) Les origines du végétarisme en Grande Bretagne à la fin du XVIII^e siècle. Texte exclusif. [en ligne] Mise en ligne : 14 mai 2009. URL : www.lemangeur-ocha.fr.
- Pardo-de-Santayana, M., Tardío, J. & Morales, M. (2005) The gathering and consumption of wild edible plants in the Campoo (Cantabria, Spain). *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, 56 : 529-542.
- Pelosse, V. & Micoud, A. (1993) Introduction. Du domestique au sauvage cultivé : des catégories pertinentes de la biodiversité? *Études rurales*, 129 : 9-14.
- Perlès, C. (1979) Les origines de la cuisine. *Communications*, 31 : 4-14.
- Pieroni, A., Nebel, S., Santoro, R. F. & Heinrich, M. (2005) Food for two seasons : culinary uses of non-cultivated local vegetables and mushrooms in a south Italian village, *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, 56 : 245-272.
- Poulain, J.-P. (1997) *Mutations et modes alimentaires*. In : Paillat, Monique (dir.). *Le mangeur et l'animal. Mutations de l'élevage et de la consommation*. Paris : Autrement.
- Poulain, J.-P. (2012a) espace social alimentaire; (2012b) catégories du mangeable; (2012c) naturel. In : Poulain, J.-P. (dir.) *Dictionnaire des cultures alimentaires*. Paris : Presses universitaires de France.
- Rey, A. (1998a) sauvage; (1998b) cuire; (1998c) cuisiner. In : (1998) *Le Robert historique de la langue française*. Paris : Dictionnaires Le Robert.
- Roué, M. (1996) *La viande dans tous ses états : cuisine crue chez les Inuit*. In : Bataille-Benguigui (dir.) *Cuisines, reflets des sociétés*. Paris : Editions Sèpia Musée de l'homme.
- Sauvegrain, S.-A. (2003) *Recomposition de savoirs naturalistes pour la culture et la cueillette des plantes aromatiques et médicinales en montagne*. (Mémoire de D.E.A. Environnement : Milieux – Techniques et Sociétés. Option Systèmes naturels et systèmes sociaux : développement durable et gestion conservatoire. Paris : Muséum national d'Histoire naturelle en co-habilitation avec l'Institut national d'Agronomie de Paris Grignon et l'Université Paris VII Denis Diderot.)
- Schaal, B. (1984) Ambiguës mauvaises herbes, *Revue des Sciences Sociales de la France de l'Est Strasbourg*, 13 : 113-158.
- Schaal, B. (1993) Des remèdes et des corps, gérer «la force» : aspects d'une approche ethnobotanique dans une vallée vosgienne. *Ecologie humaine*, 1 : 23-45.

- Simonpoli, P. (1982) La soupe aux herbes. In : *Les plantes sauvages, savoirs et utilisations*, Livre II, quelques utilisations des plantes. (Rapport de la mission du patrimoine ethnologique.)
- Turner, N., Łuczaj, Ł., Migliorini, P., Pieroni, A., Dreon, A., Sacchetti, L. & Paoletti, M. (2011) Edible and tended wild plants, traditional ecological knowledge and agroecology. *Critical Reviews in Plant Sciences*, 30 : 198–225.
- Valéry, M. (2015) *Risques de confusion lors de cueillette de plantes sauvages : étude qualitative des causes et conséquences* (Mémoire pour l'obtention du master recherche ISM MRESTE – université Joseph Fourier, Grenoble.)
- Vialles, N. (1998) Toute chair n'est pas viande. *Études rurales*, 147-148 : 139-149.
- Vialles, N. (2004) La peur au ventre? *Terrain* [En ligne], 43, mis en ligne le 05 septembre 2008, consulté le 03 septembre 2015. URL : <http://terrain.revues.org/1852>.
- Vialles, N. (2007) Des invariants du régime carné. In : Poulain, J.-P. (dir.) *L'homme, le mangeur, l'animal : la relation homme-animal à travers les modèles alimentaires*. Paris : Les Cahiers de l'Ocha n°12.
- Warneken, F. & Rosati, A. G. (2015) Cognitive capacities for cooking in chimpanzees. *Proc. R. Soc. B*, 282. Published online June 3. URL : <http://rspb.royalsocietypublishing.org/content/282/1809/20150229>.
- Zignone, Y. (2003) *Promenade en colline. Usages des végétaux sauvages dans la cuisine varoise*. In : Lieutaghi, P. & Musset, D. (dir.) *Plantes, sociétés, savoirs, symboles. Matériaux pour une ethnobotanique européenne*. Forcalquier : Alpes de Lumière.

