

François Couplan

CE QUE LES PLANTES ONT À NOUS DIRE



LLL
LES LIENS QUI LIBÈRENT

François Couplan

Ce que les plantes
ont à nous dire

LLL LES LIENS QUI LIBÈRENT

© Éditions Les Liens qui Libèrent, 2020

Aux plantes, sans qui nous ne pourrions simplement pas vivre, ce qui serait sans doute dommage, et aux humains qui prolifèrent, s'agitent en tous sens pour se prouver qu'ils existent, sans se soucier des conséquences, mais que j'aime quand même parce que j'en suis un moi aussi...

Avant-propos

Les plantes m'obsèdent depuis mon plus jeune âge. Il m'était plus facile de nouer des relations avec elles qu'avec mes petits camarades, souvent mesquins et compliqués. Mes rapports avec elles se sont développés au cours des quelques soixante-dix (septante pour les gens qui parlent normalement) années que j'ai passées sur cette jolie planète perdue dans l'univers. Et j'ai tenté, par divers moyens, de rapprocher l'humain du végétal, parce que je pense que nous avons beaucoup à y gagner. Emmener sur le terrain les personnes intéressées pour leur faire prendre concrètement conscience de l'existence des plantes et de leurs bienfaits s'est avéré une façon de faire simple et efficace. Écrire des ouvrages qui en traitent, relatent mes expériences et présentent sous divers angles quelques-unes de mes amies végétales en est une autre. Et puis, comme tout un chacun, je pense, j'ai voulu comprendre le monde et y trouver ma place. Petit à petit, une certaine vision des choses s'est élaborée à mesure du développement de ma vie. Et je me rends compte que les plantes ont fortement influé sur la perception que j'ai de ce qui se passe en moi et à l'extérieur. Elles m'ont apporté d'innombrables pistes de réflexion qui, pour beaucoup, restent encore à approfondir. C'est ce cheminement de ma pensée que je souhaite partager avec vous dans ce livre.

En 2008, après avoir donné des centaines de stages de découverte des plantes pendant plus de trente ans, j'ai décidé de fonder une école, le Collège pratique d'ethnobotanique, pour pouvoir travailler sur le long terme avec un groupe de personnes motivées. L'idée est d'explorer pendant trois ans les rapports intenses et variés entre l'homme et les plantes. Pour commencer, c'est sur ces dernières que nous nous concentrons en les mettant au centre de notre étude. C'est ce que je vous propose de faire ici aussi, car, vous allez vous en rendre compte, les plantes sont partout, même au cœur de la ville... Je vous invite donc à aller à leur rencontre, avec tous les sens dont la nature vous a doté. Vous aurez certainement envie d'en savoir plus et se posera rapidement

la question, basique, de savoir ce qu'est une plante. Comme vous le verrez, la réponse n'est pas aussi simpliste qu'elle le paraît quand on n'y a pas réfléchi. Bien sûr, « comme tout le monde », le fond de ses activités consiste principalement à se nourrir et à se reproduire, ce qui d'ailleurs nous rend bien service – et nous est même indispensable, car si les végétaux n'existaient pas, nous ne serions pas là non plus...

Arrivés à ce stade, il nous faudra faire le point sur le vocabulaire à employer, la façon de classer et de nommer les plantes afin de bien nous comprendre et de nous y retrouver dans ce vaste univers. Nous en explorerons quelques aspects : comment les végétaux vivent-ils ensemble et s'adaptent-ils à des conditions climatiques parfois extrêmes, pourquoi certaines d'entre elles dégagent-elles de délicieuses odeurs... ou sont-elles capables de nous faire passer de vie à trépas ! D'ailleurs, y a-t-il un but à tout cela ?

Parmi les molécules que fabriquent les plantes, il en est qui sont capables de produire sur le cerveau humain des effets que l'on peut qualifier d'extraordinaires, car elles nous emmènent voyager dans d'autres mondes, au-delà de la réalité de notre quotidien. D'une façon directe ou indirecte, ce phénomène a eu – et a toujours – une influence fondamentale sur l'histoire de l'humanité, ce qui est, à mon sens, trop peu connu. Or pour se comprendre, il faut se connaître. Et en l'occurrence, ce qui pourrait passer pour de simples anecdotes se révèle souvent fondamental.

Par exemple, la question, presque banale : « Mais pourquoi avons-nous oublié les usages des plantes sauvages » – lorsqu'on sait à quel point certaines sont bonnes au goût et favorables à la santé –, va nous emmener vers des découvertes étonnantes sur notre société occidentale et, par comparaison, sur d'autres groupes humains à travers la planète. C'est que, en effet, pratiquement partout dans le monde, les rapports entre les hommes et les végétaux spontanés sont, aujourd'hui encore, largement développés. Est-ce le signe d'un passéisme à déplorer

ou au contraire d'une approche résolument moderne qui pourrait nous inspirer ?

En remontant le fil de l'histoire, nous allons parvenir à l'invention extraordinaire qui a changé le cours de la vie humaine et influé sur des milliers – des millions... – d'espèces vivantes bien plus que toute autre, car elle a permis de multiplier par mille la puissance de l'être humain. Quelques grains mis en terre voici un peu plus de dix mille ans ont bouleversé le monde et engendré une myriade de conséquences plus ou moins agréables que nous allons passer en revue et dont nous tenterons de comprendre l'origine et les ramifications. Nous verrons, d'ailleurs, que les racines en sont plus anciennes encore...

Puis nous aborderons ce vaste sujet qu'est la « nature » dont chacun semble avoir sa propre idée, tant la « culture » en est indissociable. Il y a tant à dire sur la relation que l'homme entretient avec son pôle opposé, à travers les époques et les pays, que j'ai souhaité y consacrer plusieurs chapitres, de la France médiévale au Japon contemporain. Je partagerai avec vous quelques-unes des aventures que j'ai vécues en des lieux – des forêts – où la nature se manifeste avec force et où j'ai rencontré mes limites, ce qui a contribué à modifier la façon dont je me relie au monde en m'ouvrant de nouvelles pistes de réflexion. En bref, comme le proposait Thoreau, la « sauvagerie » (*wilderness*) peut-elle sauver le monde ?

Pour ce faire, peut-être devrions-nous montrer un peu plus de cohérence dans nos vies individuelles et collectives. Je prendrai l'exemple des plantes invasives dont la notion même comporte tellement de contradictions que le débat en devient pour le moins difficilement compréhensible... Nous parlerons aussi de bio, de permaculture, de végétarianisme et de divers régimes alimentaires qui peuvent ne pas manquer d'intérêt, mais s'encombrent généralement de toutes sortes de fioritures conceptuelles qui les rendent suspects – voire franchement dangereux pour le corps et/ou pour l'esprit.

Arrivé à ce point, je souhaiterais explorer plusieurs hypothèses pour répondre aux multiples questions que je ne cesse de me poser et que nous aurons scrutées ensemble dans les pages précédentes. Je vous emmènerai visiter, à la suite, l'incarnation, les symboles, la contemplation des fleurs et les paradoxes de la vie. Peut-être tout ce qui nous arrive est-il dû, au final, à une « erreur » de programmation dans nos circuits cérébraux, pas aussi performants que nous nous le faisons croire à nous-mêmes – ou au contraire, beaucoup trop... Quoi qu'il en soit, je ne peux m'empêcher de vivre au quotidien les bienfaits de la confiance et de la gratitude, dont les vertus mériteraient, en ce monde tourmenté, d'être davantage mises en avant.

Et tout cela, ce sont les plantes qui me l'ont appris.

Observer les plantes

Que pensez-vous des plantes ? Sincèrement ? Les aimez-vous, les détestez-vous ou vous laissent-elles indifférent ? D'ailleurs les remarquez-vous seulement, ou ne sont-elles, selon les cas, qu'un fond d'écran plus ou moins esthétique, de jolies fleurs de jardin ou des indésirables à éliminer ? Quoi qu'il en soit, elles sont là, partout autour de vous – et je pense qu'elles peuvent changer votre vie ! Tout simplement.

Comment ? Laissez-moi tout d'abord vous emmener à leur rencontre. Et ouvrez grand vos oreilles pour écouter ce qu'elles ont à nous raconter sur nous-mêmes... car les plantes parlent à ceux qui savent les entendre.

J'aime beaucoup ce que Vincent van Gogh écrivait, en 1888, à son frère : « Si on étudie l'art japonais, alors on voit un homme incontestablement sage, et philosophe et intelligent, qui passe son temps à quoi ? à étudier la distance de la Terre à la Lune ? Non, à étudier la politique de Bismarck ? Non, il étudie un seul brin d'herbe. Mais ce brin d'herbe le porte à dessiner toutes les plantes, ensuite les saisons, les grands aspects des paysages, enfin les animaux, puis la figure humaine. Il passe ainsi sa vie et la vie est trop courte à faire le tout. Voyons, cela n'est-ce pas presque une vraie religion, ce que nous enseignent ces Japonais si simples et qui vivent la nature comme si eux-mêmes étaient des fleurs ? » Bien que je ne sois nippon que par alliance – ma femme est japonaise et sa culture m'influence quelque peu –, je perçois bien ma vie de cette façon – sans me considérer pour autant sage ou philosophe, ni faire de mes pensées une religion... Ma relation avec les plantes a commencé dans mon plus jeune âge, lorsque ma mère, alpiniste, m'emmenait découvrir la flore des Alpes et que nous récoltions giroldes, framboises et fraises des bois, dont nous nous régaliions. Plus tard, ce sont les végétaux qui m'ont sauvé, lorsque la vie citadine que je menais est devenue par trop intense au point que j'ai dû la quitter en urgence. Elles m'ont nourri lorsque je suis parti vivre dans les forêts d'Amérique et

continuent de le faire à ce jour. Cette nourriture est loin de n'être que physique : c'est aussi celle de mon esprit et de mon âme. Et ce que je souhaiterais partager avec vous ici est ce que les plantes m'ont appris sur elles, sur le monde qui m'entoure et sur moi-même depuis que j'explore notre belle planète. Lisez, jugez, expérimentez et portez-vous bien !

LES PLANTES SONT PARTOUT

Même au cœur de la ville...

Des plantes, vous en croisez chaque jour, où que vous vous trouviez. Peu importe que vous habitiez en ville ou à la campagne, il y en a partout – même si vous ne les voyez pas... Il est plus facile de faire la liste des lieux où l'on n'en rencontre pas : les studios de radio ou de télévision, les voitures, le métro, les cinémas ou certains intérieurs – bien que la plupart s'égaient le plus souvent d'au moins un bégonia ou un ficus... Peut-être les végétaux que vous remarquez sont-ils ceux que vous avez plantés dans votre jardin potager ou d'ornement. Ceux-là, vous les connaissez et vous y êtes même attachés. Les autres forment bien souvent une sorte d'écran vert, plus ou moins agréable ou repoussant selon que vous y trouvez des repères ou non. Un gazon bien tondu plaira généralement davantage que de grandes herbes échevelées, un parc urbain qu'une forêt « mal entretenue » aux arbres enchevêtrés. J'aimerais vous montrer qu'en apprenant à connaître chacune de ces plantes, grandes et petites, qui forment une partie importante de votre environnement quotidien, vous développerez avec elle une relation aussi forte que le jardinier entretient avec ses légumes ou ses fleurs, mais sans que, dans ce cas, il y ait de dépendance du végétal envers l'humain. En ce sens, il sera possible d'aller beaucoup plus loin, tant avec son esprit qu'avec ses émotions et son ressenti physique. C'est d'une grande aventure qu'il s'agit. Et vous découvrirez avec étonnement la puissance que la nature déploie, même au beau milieu de la cité !

La ville est, par définition, le paradis du béton et le summum de l'artificialité. La présence d'éléments de la nature, tels les

végétaux, y paraît donc incongrue. Pourtant, lorsque j'y observe une pousse verte nichée entre deux pavés, une tige fleurie jaillissant d'une craquelure de l'asphalte, je ressens une forte émotion : ces manifestations de la nature prennent d'autant plus de force qu'elles sont inattendues dans les lieux urbanisés. Lorsque je descends de chez moi, dans le V^e arrondissement de Paris, je ne manque pas de saluer l'ailante caché derrière des barreaux d'acier en frottant ses feuilles à l'odeur d'amande grillée. Il se dresse au milieu d'un parterre de stellaire que remplace parfois un tapis dense de galinsoga – régulièrement éliminés par un jardinier bien-pensant... Il m'est arrivé l'autre jour, allant à la Sorbonne, de rencontrer quelques beaux spécimens de fougère aigle qui profitaient de la terre acide apportée pour les rhododendrons censés orner la façade du vénérable bâtiment. Trente ans plus tôt, j'y avais vu – je m'en souviens comme d'hier – de magnifiques consoudes en fleur. Mais cela ne me surprend pas : j'ai eu l'occasion, au fil des ans, de tomber nez à nez, entre autres, avec de la mauve place d'Italie, de la moutarde noire Place de l'Étoile, une superbe dauphinelle aux fleurs bleu vif devant l'église Jeanne-d'Arc et de la roquette sauvage sur le front de Seine...

Vous pensez les villes ennemies de la nature ? Détrompez-vous : on a dénombré à Paris plus de mille espèces de plantes sauvages, sur un total d'environ 4 500 dans l'ensemble de l'Hexagone. Et depuis que la Ville a décidé de mettre fin à l'usage des herbicides, les pieds des arbres, naguère tristement nus, s'ornent aujourd'hui de véritables mini-jardins sauvages riches d'une flore spontanée de camomilles, chénopodes, morelles et autres renouées, pleine d'attrait pour les insectes, les botanistes... et les toutous.

En ville, les plantes ne manquent pas de lieux où vivre et se reproduire spontanément. Ce sont par exemple les parcs et les plates-bandes, où elles côtoient divers végétaux cultivés pour l'ornement, arbres, arbustes ou herbacées, selon les cas. On les y considère souvent comme des « mauvaises herbes » et elles sont habituellement combattues sans pitié. Citons, par exemple, la bryone, le pourpier, le laiteron, la mercuriale, l'amaranthe, etc. Si

les adeptes du « propre en ordre » règnent dans les services municipaux, elles ne se maintiendront pas longtemps. Mais la présence de graines dans le sol, ou leur transport par le vent, les animaux et l'homme lui-même leur permet de revenir sans cesse. Il en est de même dans les pelouses, où les plantes des prairies se sentent chez elles. Nombreuses sont celles qui s'adaptent à la tonte régulière en adoptant un profil bas sous forme de rosettes de feuilles plaquées à terre. Entre deux coupes, ou si l'attention du jardinier se relâche quelques jours, elles en profitent pour faire jaillir leur hampe florale et produire leurs semences. C'est le domaine du plantain, des porcelles, du trèfle rampant et du pissenlit.

Toute ville qui se respecte possède son ou ses bois urbains – d'autant plus appréciés que le climat se réchauffe. Ceux-ci hébergent une flore sauvage particulièrement variée dans les lisières qui forment l'interface entre un milieu ouvert et un milieu fermé, zones à la fois fraîches et ensoleillées convenant à un grand nombre de plantes. C'est le royaume incontesté de la benoîte fort justement nommée « urbaine », de l'alliaire, du cyclamen, de la ficaire et du houblon. Lacs, mares ou cours d'eau ont parfois leur place, çà et là, dans nos cités. Leurs bords sont propices à la menthe, à l'épilobe hirsute, à la douce-amère ou au roseau. À Paris, j'organise régulièrement des « balades botaniques » aux bois de Vincennes et de Boulogne. En trois heures et demie, nous avons dénombré pas loin de cent cinquante espèces différentes dans ce dernier. Les participants étaient étonnés !

Les trottoirs, les fissures dans l'asphalte et le béton hébergent de grêles vergerettes, canadiennes de naissance, des laitersons d'origine indéterminée (peut-être sont-ils arrivés voici quelque 8 000 ans avec l'agriculture), voire le solide buddleia, introduit de Chine au XIX^e siècle – on le surnomme « arbre aux papillons », car ses fleurs, réunies en longues inflorescences colorées, sont riches en un nectar dont raffolent les lépidoptères. Malgré cela, on le déteste et l'éradique sous prétexte qu'il nous envahit... Les pariétaires, chélidones et morelles noires se réfugient à l'angle des

trottoirs et des murs. Sur ces derniers, fixées aux moindres anfractuosités, s'installent spécifiquement des plantes qui dans la nature apprécient le support des rochers, comme la délicate cymbalaire – ou « ruine de Rome » –, le muflier – l'ornementale « gueule-de-loup » – et les sédums, dont l'un, au goût piquant, porte fort justement le surnom de « poivre des murailles ». Souvent, le lierre recouvre les murs de son manteau toujours vert.

La biodiversité est maximale dans les terrains vagues, les friches et les décombres, ces lieux sales et inquiétants qui rebutent la plupart des citadins honnêtes. Pourtant, les plantes y prospèrent, car elles y trouvent refuge : jusqu'à ce que l'on décide d'y construire ou d'en faire un parking, activité fort goûtée de nos édiles, c'est le royaume des végétaux, car ces lieux délaissés n'ont pas besoin de rester « propres ». Notez la subtilité linguistique : un terrain où se manifeste l'exubérance végétale est « sale » ; en y éliminant impitoyablement les plantes qui y sont venues spontanément, on le « nettoie »... Ces lieux en déshérence sont le repère d'une végétation diversifiée composée d'herbacées, d'arbrisseaux, d'arbustes et parfois d'arbres, si l'homme leur a laissé le temps de se développer. Citons par exemple, dans ces différents groupes : le millepertuis et le millefeuille, l'armoise et l'ambroisie, la tanaïs et le réséda ; les ronces et les églantiers ; le sureau et le prunellier ; le tremble, le bouleau et le robinier faux-acacia, voire, parfois, le févier d'Amérique. Souvent, la clématite recouvre de ses longues tiges les débris peu esthétiques qu'elle décore en été de son feuillage dense, puis, l'automne venu, de ses vaporeux pompons blancs.

Toutes ces plantes sont mes amies et deviendront les vôtres. Ne vous laissez pas décontenancer par leurs noms bizarres. Lorsque vous arrivez dans un nouveau pays, vous devez vous habituer à la langue et aux coutumes locales. Il en est de même en pénétrant dans le monde des plantes. Mais vous vous y ferez vite, pas de souci.

Aller à la rencontre des plantes

Les plantes viennent donc dans tous les lieux possibles, des plus banals aux plus exceptionnels. Certaines, comme l'ortie et le plantain, abondent un peu partout. D'autres sont peu fréquentes et liées à des milieux particuliers qui leur imposent souvent des conditions difficiles. Il arrive que leurs formes soient étranges, leurs fleurs éclatantes, leur mode de vie inhabituel, dénotant des adaptations à un environnement spécifique. J'aime aller en montagne et mon cœur se réjouit lorsque, au détour d'un sentier, j'aperçois un fier lis martagon arborant sur une longue hampe ses turbans roses mouchetés. Je ne peux m'empêcher d'être ému par les bouquets d'edelweiss, finalement pas si rares, sans doute parce que, même si je tente de m'en défendre, je reste sensible à leur aspect emblématique – et sans doute au fait qu'elles étaient les fleurs préférées de ma mère qui les pressait entre les pages des livres pour en faire des cadeaux. Et l'odorant génépi, niché au creux des rochers alpins est, pour moi aussi, un but d'excursion, très orienté liqueur – même si j'en prépare, au final, bien davantage que je n'en consomme : les amis apprécient...

Au bord de la mer, je recherche la criste-marine sur les falaises soumises aux embruns et la salicorne dans les vases salées des estuaires. Là aussi, mon intérêt n'est pas exempt de gourmandise, mais, bien que nous nous connaissions depuis plus d'un demi-siècle, je ne me lasse jamais de contempler en hochant la tête leurs feuilles ou tiges charnues tellement elles m'inspirent d'admiration devant leurs capacités à s'adapter à des conditions franchement inhospitalières. Vivre constamment aspergé d'embruns ou les pieds baignant dans l'eau salée n'est pas à la portée de n'importe qui ! Le Midi est le royaume des plantes aromatiques pour lesquelles j'ai toujours eu une affection particulière, car les odeurs atteignent directement l'âme. Je me souviendrai toujours de ma première tisane de thym, quelque part dans les Baronnies, où, à peine sorti de l'adolescence, je campais avec mon amie qui avait eu l'idée – que j'avais alors trouvée un peu saugrenue – de faire infuser dans de l'eau ce petit végétal qui ne pouvait être à mes yeux qu'un compagnon des grillades et des pâtés... Son goût citronné, délicieusement fruité,

m'avait profondément surpris et fait prendre conscience que les cases dans lesquelles mon esprit classait la réalité pouvaient se trouver élargies. Grâce à une plante si commune, ma conception du monde s'était trouvée chamboulée.

Cette anecdote m'a d'ailleurs progressivement amené à une constatation étonnante : ce n'est pas forcément la plante la plus rare, la plus exceptionnelle qui présente, à mes yeux, le plus d'importance. Même si je cherchais toujours, jadis, à explorer les lieux les plus reculés de la planète, les hautes montagnes, les déserts arides, les forêts équatoriales où je savais pouvoir rencontrer des végétaux aux conformations bizarres, aux styles de croissance incroyables, aux modes de reproduction inédits, aux pouvoirs puissants ou aux noms biscornus, je n'ai plus ce désir aujourd'hui. La moindre pâquerette me touche autant que l'orchidée unique au monde. Retrouver aux antipodes le bon vieux laiteron que je cueillais dans mon potager lorsque je m'étais essayé à la culture – tentative vite avortée, car trop exigeante en travail par rapport à la cueillette – me fait autant plaisir que de découvrir l'espèce emblématique que tout botaniste espère contempler. Lorsque je me trouvais, récemment, sur l'île d'Amorgos dans les Cyclades, en Grèce, mon ami Lonaïs voulait à toute force m'emmener voir l'immortelle locale, endémique et restreinte à quelques parois rocheuses du nord de l'île. Mais je ne pouvais me lasser d'observer, de toucher, de sentir, de goûter toutes les herbes – et elles pullulaient – qui bordaient le chemin. Je tombai en arrêt près de dix minutes devant une superbe ortie à pilules dont je me délectai des jeunes pousses en m'évertuant d'éviter les poils urticants de la belle. Je pris une dizaine de photos d'un joli muscari à toupet. Je récoltai pour le repas du soir des pousses de chrysanthème, de l'origan parfumé et des feuilles de sauge trilobée... Et au final, nous n'eûmes pas le temps d'arriver au but que mon ami s'était fixé. Mais personnellement, j'étais comblé ! Et à la fin de notre séjour, quand nous fîmes le bilan de la semaine, Lonaïs déclara : « Ce qui m'a le plus marqué durant ton séjour, François, c'est cette fois où nous n'avons pas pu aller jusqu'aux rares immortelles, parce que toutes ces plantes

qui, je pensais, ne t'auraient pas intéressé tant elles sont communes t'avaient retenu. Ça a été une grande leçon pour moi. » Merci, Lonaïs, je ne m'en étais même pas rendu compte moi-même !

Il y a aussi des rencontres mémorables.

Un beau soir d'été, j'avais alors seize ans, je revenais d'une journée passée avec mon maître ès botanique, un ancien instituteur vosgien qui habitait à quelques kilomètres de la station thermale de Bains-les-Bains. Dans la tiédeur du soir qui tombait, je perçus à l'approche d'un ruisseau une odeur puissante et très suave. Ces effluves inconnus envahissaient l'air plus frais à cet endroit et m'emplirent de bien-être. Il y avait là un mélange entêtant de musc et de vanille, d'amande aussi peut-être, avec une acidité menue qui en allégeait le parfum. Comment la nature pouvait-elle exhaler une si douce fragrance ? Juste au bord du ruisseau se dressait en évidence une masse feuillue surmontée d'un fouillis vaporeux que l'obscurité naissante rendait indéfinissable. M'en approchant, je pus caresser de mes doigts une multitude de petites fleurs groupées au sommet de longues tiges raides. C'est d'elles que provenaient les senteurs qui m'enivraient. Je prélevai à tâtons quelques échantillons de cette plante insolite et rentrai heureux à la maison. Le lendemain, je présentai ma découverte à mon mentor qui sourit malicieusement, puis assouvit ma curiosité : « Vous avez trouvé au bord de ce ruisseau la spirée ulmaire ou reine-des-prés. Ses fruits en spirale et ses feuilles qui rappellent celles de l'orme lui valent son nom. Tout en elle embaume : ses feuilles, ses fleurs et ses fruits lorsqu'on les froisse. Je l'aime beaucoup. C'est pourtant une plante bien commune et je m'étonne que vous ne l'ayez pas déjà vue. » Et il sortit de son armoire un cahier où il écrivait de magnifiques sonnets classiques sur « les plantes de la Vôge » – je m'en veux d'ailleurs de ne pas avoir recueilli ses poèmes végétaux qui furent mes premières leçons de botanique... De fait, au cours de mes promenades ultérieures, il m'apparut que la reine-des-prés poussait un peu partout dans les prairies humides. Je l'avais certainement croisée un nombre incalculable de fois mais sans

jamais véritablement la voir. Il fallut que mon odorat la perçoive pour lui donner une existence. Je venais de découvrir que, faute d'attention, la nature peut ne paraître qu'un vaste « écran vert » recelant des merveilles indistinctes et pourtant tout à fait accessibles.

Je vécus une autre aventure étrange en Corse, non loin de Bastia où j'effectuais mon service national dans le service de santé, avec pour patients des légionnaires plus ou moins mal en point. Mon oncle possédait, bordée par le maquis, une propriété où je rentrais le soir plutôt que de dormir à l'hôpital militaire. C'était une nuit sans lune, vers le début du mois de mai. L'air était doux et je me promenais sur l'étroite route menant au village, heureux de respirer le mélange d'odeurs caractéristique du maquis, où se joignent le cuir du ciste de Montpellier, le curry de l'immortelle, la résine du térébinthe et l'encens du myrte. Soudain, à quelques centaines de mètres seulement de la maison, une présence se fit sentir sur ma gauche, en contrebas du talus. C'était une sensation curieuse, indéfinissable : il me semblait que quelqu'un m'appelait. Pas un humain, d'ailleurs, mais qui donc alors ? Loin d'être effrayé par cette impression, je me sentais en confiance, juste intrigué. Je savais ne rien avoir à craindre. Dans la nuit noire, sans lampe de poche, mes pas se dirigèrent au jugé vers l'endroit d'où provenait l'appel. Au milieu d'un espace dégagé se détachait la forme puissante d'un buisson, une forme sombre ponctuée de taches claires que distinguaient mes yeux quelque peu accoutumés à

l'obscurité. Cette forme puissante m'attirait irrésistiblement et j'avancai la main pour la toucher. Je sentis sous mes doigts de larges feuilles, froides et épaisses, lisses comme du caoutchouc. Les gros points blancs se révélèrent être de longues fleurs en forme d'entonnoir. Mes mains se piquèrent à des fruits globuleux couverts de robustes épines. Une odeur puissante, presque nauséabonde, émanait de cette plante. Je tressaillis, pourrait-ce être « elle » ? Il me faudrait revenir vérifier en plein jour. Dès le petit matin, je me précipitai sur le lieu de mon exploit nocturne et découvris là, bien en évidence, un végétal qui me fascinait

depuis plusieurs années, le datura, la plante des sorcières, l'un des plus puissants hallucinogènes de nos régions, que j'avais jusque-là vainement recherché. Et je n'en vis pas qu'un ! Cinq ou six d'entre eux se côtoyaient fraternellement. Plus tard dans la journée, circulant en voiture, j'en repérai un peu partout : les terrains vagues, les décombres, les bords des pistes étaient couverts de daturas ! Comment expliquer qu'ils soient si longtemps restés cachés à ma vue ? Peut-être était-il trop tôt pour les connaître. J'en déduisis qu'il me fallait apprendre à voir : les perceptions se développent et s'enrichissent en fréquentant la nature tous les sens en éveil.

QU'EST-CE QU'UNE PLANTE ?

Comme l'exprimait, en vers, Nicolas Boileau dans son *Art poétique* (1674) : « Ce que l'on conçoit bien s'énonce clairement, Et les mots pour le dire arrivent aisément. » La réciproque est vraie : les mots justes entraînent la clarté de l'esprit. Il me semble donc important, sur un sujet donné, d'employer les termes appropriés, afin d'apporter au propos la précision nécessaire. Or les appellations les plus diverses sont couramment employées pour parler des plantes. Une tulipe, par exemple, est une fleur, les graminées des herbes, les adventices du potager des « movèzèrbes » qui envahissent les bons légumes, les hêtres et les chênes des arbres, églantiers et prunelliers des buissons (épineux en plus), etc. Tous sont, quoi qu'il en soit, des végétaux, des plantes – les mots sont interchangeables. Mais qu'y a-t-il de commun entre un brin de muguet et un séquoia géant ? Posons donc une définition.

Une plante est un être vivant capable de fabriquer sa propre nourriture grâce à la photosynthèse et possédant pour ce faire de la chlorophylle, généralement immobile et dont les cellules sont entourées d'une paroi composée de cellulose. Bien sûr des exceptions existent comme en tout domaine, mais cette définition est une bonne approximation. Et elle possède, comme nous allons le voir, de nombreuses implications, dont plusieurs nous touchent de près.

La source de notre vie

Comme tout le monde, les plantes ne pensent qu'à se nourrir et à se reproduire. Et elles sont remarquablement bien conçues pour ce faire. Côté alimentation, leur autonomie est totale : ce sont, en effet, de véritables usines à sucre. Leurs racines pompent l'eau du sol qui monte à travers la tige jusque dans les feuilles où pénètre le gaz carbonique de l'air. Lorsque ce dernier rencontre l'eau, une réaction chimique a lieu, grâce à l'énergie du soleil que capte la chlorophylle, et ainsi naît le glucose – clé de voûte de la plus grande partie de la vie que nous connaissons sur terre. Ce sucre simple produira, dans les mitochondries des cellules, de l'énergie, nécessaire à toutes les réactions qui permettront à la plante de fabriquer ses tissus, de se développer et de synthétiser un nombre incalculable de molécules qui lui viendront en aide pour, en particulier, lutter contre d'autres formes de vie qui souhaiteraient se nourrir dudit végétal.

En effet, les animaux, dont nous faisons partie – il faut parfois le rappeler –, ne peuvent produire par eux-mêmes les aliments nécessaires à leur croissance. Ils doivent donc aller les chercher... dans les plantes. À l'exception du sel, de l'eau et de l'oxygène, tous les produits que nous absorbons proviennent, sous une forme ou une autre, des végétaux. Les protéines qui construisent nos muscles, les glucides que nous brûlons, les lipides que nous diabolisons à tort, le calcium et le phosphore de nos os, le fer de notre sang, les vitamines indispensables, les antioxydants qui limitent les dégâts dus aux agressions les plus diverses, tous ces éléments et bien d'autres encore – tous – proviennent des plantes. La viande, en l'occurrence, n'est que du végétal transformé... N'oublions pas non plus que certaines molécules élaborées par les plantes nous permettent de soigner les maladies auxquelles nous soumet notre condition humaine – et que quelques-unes d'entre elles peuvent nous faire passer de vie à trépas, d'ailleurs la limite entre les deux effets n'est souvent que question de dose. Paracelse, médecin bâlois du XVI^e siècle, affirmait : « Toutes les choses sont poison, et rien n'est sans poison ; seule la dose fait qu'une chose n'est pas poison. »

Bref, sans les plantes, nous ne pourrions vivre.

Elles nous nourrissent. Le blé pour le pain et les pâtes, parfois aussi le seigle, l'orge pour la bière, le riz, le maïs pour les *tortillas*, les *arepas* ou aujourd'hui le bétail : les céréales sont à la base de l'alimentation planétaire. Quelques légumineuses les complètent : soja sous diverses formes, soja vert (qui n'en est pas un) pour les germes, haricots, lentilles, pois chiches, *azukis*, *niébés*, etc. Une trentaine – au mieux – de légumes et de fruits cultivés complètent la palette de végétaux consommés par l'Occidental actuel, davantage en Asie, parfois moins en Afrique ou en Amérique du Sud. Il faut savoir qu'environ 90 % du total de la production agricole mondiale provient d'une vingtaine de plantes différentes seulement. Or ce fait est assez curieux, si l'on pense que, en incluant les plantes sauvages – celles que nous offre spontanément la nature –, nous pouvons avoir accès en Europe à 1 600 espèces végétales comestibles et dans le monde à près de 80 000. Et la chose devient plus étonnante encore quand on s'intéresse à leurs propriétés nutritionnelles.

Peut-être parce qu'elles poussent spontanément aux endroits qui leur conviennent le mieux et sont soumises aux lois de la sélection naturelle, les plantes sauvages sont remarquablement riches en nutriments¹. Prenons quelques exemples qui, je pense, vous parleront². L'ortie, l'ortie qui pique et que l'on déteste allègrement pour cela, est une mine de vitamines – huit fois plus de vitamine C que le citron, presque autant de provitamine A que la carotte – et de minéraux – autant de calcium que le fromage, trois fois plus de fer que les épinards et davantage de magnésium que n'importe quel légume, même bio. En outre, ses feuilles renferment d'importantes quantités (6 à 9 %) de protéines, qui possèdent la particularité d'être complètes, c'est-à-dire équilibrées en acides aminés essentiels, et donc de même qualité que les protéines animales (œufs, poisson, viande, etc.)³. C'est d'ailleurs le cas de toutes les parties vertes des végétaux, et l'apport protéinique des légumes sauvages n'est pas qu'anecdotique. Mais c'est surtout pour les micronutriments qu'ils présentent un intérêt majeur. Quand on sait que le

cynorrhodon, faux-fruit de l'églantier, contient trente fois plus de vitamine C que les agrumes – soit presque autant que l'acérola, largement commercialisé comme complément alimentaire –, que les végétaux sont d'excellentes sources de flavonoïdes, ces antioxydants qui permettent de piéger les radicaux libres en partie responsables du vieillissement de notre organisme, lorsqu'on a compris que le « véritable régime crétois » est basé sur une consommation massive et régulière de plantes sauvages et qu'il en est de même à Okinawa, on réfléchit différemment.

D'ailleurs, peut-être vous souvenez-vous de ce qu'affirmait voici près de 1500 ans le médecin Hippocrate de Cos : « Que ton aliment soit ton médicament ! ».

Et puis, ces plantes nous invitent à découvrir des saveurs dont nous n'avons pas même idée. Les feuilles de plantain ont un étonnant goût de champignon, qu'elles conservent lorsqu'on les transforme en pesto. Celles de la consoude, trempées dans une pâte à crêpe et passées à la poêle, rappellent étonnamment les filets de sole... en moins cher ! La saveur vanillée du mélilot confère aux plats une dimension inattendue, la tanaïsie s'accorde incroyablement bien avec le chocolat noir – comme dans le cake chocolat-tanaïsie que mes élèves redemandent à chaque stage –, tandis que les cynorrhodons réduits en purée renouvellent l'idée de la classique sauce tomate. Quant aux cormes blettes, crémeuses, aromatiques et sucrées, elles évoquent quelque mystérieux fruit tropical... Que de trésors méconnus, où puiser de savoureuses idées pour ses créations culinaires et le plaisir du quotidien !

Mais alors ? Je sens la question sur vos lèvres : pourquoi des plantes si nombreuses, si nutritives et si savoureuses ne sont-elles pas consommées ? Parce qu'on les a oubliées, vous répondrai-je. Ma réponse ne vous satisfait pas, je sais : et pourquoi les avoir oubliées, puisqu'elles sont tellement bonnes ? Je ne vais pas vous répondre tout de suite, mais je vous assure que je le ferai dans les pages de ce livre. Et vous allez voir que de plus en plus de questions vont surgir à votre esprit à mesure que nous parlerons de plantes. Je vous ai prévenu dès le départ : vous intéresser à ces

êtres verts, petits ou grands, va changer votre façon de voir le monde.

Transmettre ses gènes n'est pas une mince affaire !

En fait, j'y pense, peut-être vous ai-je laissé sur votre faim, car je vous avais suggéré que les plantes, en plus de se nourrir, étaient obsédées (si vous m'autorisez cette expression très anthropocentrique) par la reproduction – comme nous le sommes aussi, comme l'est tout être vivant porteur de gènes qui, si l'on en croit Richard Dawkins (*Le Gène égoïste*), font tout ce qu'ils peuvent pour se multiplier à l'envi. Et vous aimeriez certainement savoir comment elles s'y prennent : le sujet est passionnant ! Nous ne pourrions guère que l'effleurer ici, mais il existe, en substance, deux modes de reproduction : avec ou sans recombinaison des gènes. Dans le second cas, on parle de « reproduction végétative », et les végétaux en sont capables⁴. Il s'agit de fabriquer un nouvel individu à partir d'une simple partie de l'original. En fait, le nouveau se trouvera génétiquement identique au premier, un « clone ».

Sans doute vous êtes-vous déjà émerveillé, ou plus probablement énervé, devant l'extraordinaire propension à se multiplier de l'ortie dans votre jardin – ou pis encore, de l'égoïste dont vous observez les jolies feuilles jaillir de terre sans prévenir au beau milieu de vos rosiers bien-aimés. C'est que ces plantes dégourdies disposent de tiges souterraines exploratrices, nommées « rhizomes », qui s'étendent en tous sens à la conquête de nouveaux territoires – comme quoi l'homme ne possède même pas ce privilège ! Que l'un de ces rhizomes vienne à se rompre et deux individus distincts se forment, d'ailleurs les mêmes – être semblable et différent : beau sujet de philosophie pratique ! Les fraisiers ont mis au point une technique légèrement différente, dans la mesure où les tiges reproductrices se situent au-dessus du sol : ce sont des « stolons » qui s'enracinent de place en place en donnant des bébés fraisiers qui deviendront indépendants dès que le stolon aura disparu. Peut-être avez-vous observé les longues tiges des ronces, après s'être dressées, se courber, puis toucher le sol et y prendre racine par

« marcottage », propageant ainsi l'expansif végétal qui forme, si on le laisse faire, d'impénétrables fourrés, refuges de la faune et phobie de l'humain. Ce dernier, toujours plein de ressources, a pourtant bien compris ce qu'il pouvait tirer de ce phénomène naturel. Ainsi, lorsque vous coupez une tige de géranium pour en replanter des fragments dans les bacs à fleurs de vos fenêtres, tirez-vous profit de la reproduction végétative, sous forme de « bouture ». Cela marche aussi avec les saules, les bégonias, les figuiers, etc. Et c'est ainsi que se reproduisent dans la nature les cactus : qu'une « raquette » (qui est une tige, pas une feuille) tombe à terre et elle s'enracine aussitôt. Le pépiniériste, lui, a recours à la greffe pour propager des variétés souhaitables de pommiers, d'agrumes et de maints autres ligneux ornementaux ou fruitiers. Il prélève un bourgeon sur l'individu sélectionné, qu'il insère sur le porte-greffe destiné à nourrir le greffon. L'arbre obtenu possède alors un double génome...

Qu'elles puissent ou non se reproduire comme ci-dessus, les plantes aiment aussi à mélanger leurs gènes et à former des individus doués d'un génome nouveau – ce qui, du moins certains le supposent-ils, leur procurerait un « avantage évolutif » en leur permettant de s'adapter plus efficacement aux modifications éventuelles du milieu. Pour ce faire bien des méthodes sont possibles, mais, à l'heure actuelle, la plupart des plantes que vous rencontrez ont opté pour les fleurs. Ou plus exactement, les plantes qui n'avaient pas encore « inventé » la fleur lorsqu'elles sont apparues sur terre sont aujourd'hui bien moins répandues que celles qui en possèdent. Très bien, mais qu'est-ce qu'une fleur ?

La chose est évidente s'il s'agit d'une rose, d'une digitale ou d'une bourrache, elle l'est nettement moins dans d'autres cas : les fleurs des graminées ou des armoises sont petites et vertes, celles des noisetiers forment de longs chatons pendants pour les mâles, et de petites boules à peine visibles, futures noisettes, pour les femelles. Une fleur « normale » est généralement composée de quatre parties emboîtées les unes dans les autres : de l'extérieur vers l'intérieur, un calice formé de sépales, une corolle composée

de pétales, un androcée (du mot grec pour « mâle ») comportant des étamines et un gynécée (du mot grec signifiant « femme ») avec un ovaire, un style et un stigmate. L'idée est la suivante : le pollen (mâle) produit par les étamines est transporté, le plus souvent par un insecte, jusqu'au stigmate d'une autre fleur de la même espèce où il va germer, traverser le style par un long tube et venir féconder un des ovules (femelles) protégé par l'ovaire – qui n'est autre qu'une feuille protectrice repliée autour de l'ovule. Les pétales attirent les insectes et les guident vers le cœur de l'action – donc les étamines et le style – en leur offrant parfois, plus ou moins généreusement, du nectar... Certains végétaux, plus radins, préfèrent faire des économies et ne fabriquent ni nectar, ni pétales voyants : il leur suffit pour cela de faire transporter leur pollen, infiniment léger, par le vent. C'est le cas des herbes et des arbres dont nous avons parlé plus haut, aux fleurs minuscules. Pas bête, mais en fait ils n'ont rien inventé, car c'est exactement ce qui se passait jadis, avant l'avènement des plantes à fleurs, voici quelque 130 millions d'années. Ainsi les pins, qui appartiennent au groupe des Gymnospermes (les plantes « à graines nues », car leurs ovules se situent à l'air libre, plutôt qu'à l'intérieur d'un ovaire), produisent-ils d'étonnantes « pluies de soufre » formées de milliards de grains de pollen disséminés dans l'atmosphère pour tenter une fécondation aléatoire – ce qui finalement ne marche pas si mal, puisque cela fait près de 250 millions d'années qu'ils existent sur terre. Et avant, que se passait-il ? Eh bien, les algues, les mousses, les prêles et les fougères, toujours présentes de nos jours, nous l'apprennent. Les parties mâles nageaient dans l'eau jusqu'aux femelles pour donner une nouvelle plante – raison pour laquelle on ne les trouve que dans les endroits humides. D'une façon ou d'une autre, les plantes savent se reproduire d'une façon efficace. La preuve, elles sont partout !

Comprenons-nous !

Pour clore ce chapitre, revenons aux catégories avec lesquelles nous l'avons commencé, en y apportant quelques précisions. Pour les botanistes, les fleurs sont donc les parties reproductrices

des plantes à fleurs ou Angiospermes. Dans le langage populaire, le terme désigne les végétaux dont les fleurs (au sens botanique) sont grosses et colorées. Certaines sont sauvages, comme les coquelicots et les bleuets, d'autres sont cultivées pour l'ornementation des plates-bandes et ont généralement été profondément modifiées par l'homme pour amplifier leurs caractères spectaculaires : ainsi les roses des jardins aux fleurs touffues formées d'un grand nombre de pétales ont-elles pour origine les humbles églantiers, à cinq pétales étalés. Quelques « fleurs » se rencontrent à la fois spontanément dans la nature et en culture dans les jardins, telles les tulipes ou les anémones. Les formes horticoles en sont dites « améliorées ». Nous aurons l'occasion de revenir sur ce jugement de valeur civilisationnel...

Les « herbes » sont, au sens général, des végétaux qui au cours de leur vie, étalée sur une ou plusieurs années, ne fabriquent pas de bois. Les botanistes parlent plutôt de « plantes herbacées » pour désigner tout ce qui n'est pas ligneux – bien que l'ambiguïté soit au rendez-vous chez la lavande, par exemple, dont la base est ligneuse, mais les tiges herbacées... Au sens strict, les herbes sont les différents membres de la grande famille des Poacées, jadis connues sous le nom de « graminées », la plus importante au monde en ce qui concerne le nombre d'individus⁵. Elles sont caractérisées par de minuscules fleurs verdâtres de structure très particulière, pollinisées par le vent. Quant aux « fines herbes », elles sont appréciées pour leur saveur aromatique et utilisées comme condiments : persil, cerfeuil, ciboulette, estragon, basilic, menthe, laurier, romarin, thym, etc. – notons que les trois dernières ne sont pas des plantes herbacées, mais des ligneuses...

« Les “mauvaises herbes” n'existent pas, » affirmait au XIX^e siècle le philosophe américain Ralph Waldo Emerson, « il n'y a que des plantes dont nous ne connaissons pas les propriétés. » J'ajouterais pour ma part que nous n'en connaissons plus les propriétés, mais que nos ancêtres les mettaient à profit. Je vous ai d'ailleurs promis de vous conter l'histoire de cet oubli volontaire.

Les légumes, les fruits ? Cela tombe sous le sens : ce sont les productions comestibles du potager et du verger. Mais la

distinction est moins claire qu'il n'y paraît. En effet, les tomates, les concombres, les aubergines, les potirons, les courgettes, les piments et les haricots verts – pour ne citer qu'eux – sont, d'un point de vue botanique, des fruits, ce qui est facile à vérifier puisqu'ils contiennent des graines. Il est utile, pour comprendre l'idée, de savoir que les ovaires, lorsqu'ils mûrissent, donnent des fruits et les ovules des graines. Ainsi une « graine » de tournesol sans sa coque en est-elle bien une, mais dans sa coque, c'est un fruit – comme d'ailleurs le grain de blé... Et pour compliquer juste un peu, une fraise n'est pas véritablement un fruit, puisque nous en dégustons le réceptacle juteux et parfumé – les véritables fruits sont les petits grains qui croquent plus ou moins agréablement sous la dent. Dans une pomme, le fruit, c'est le trognon : la chair savoureuse est elle aussi issue du pédoncule. N'allons pas plus loin.

Le terme « légume » désigne, d'après Wikipédia, « la partie comestible d'une plante potagère ». Il trouve son origine dans le latin *legumen* qui désignait les graines des légumineuses – et était alors du genre féminin⁶. On distingue : les légumes-feuilles (laitue, mâche, chou, épinard, poireau, etc.) ; les légumes-tiges (asperge, pousse de bambou) ; les tubercules, dont on récolte les tiges souterraines renflées (pomme de terre, topinambour, patate douce, igname, etc.) ; les bulbes (ail, échalote, oignon, etc.), souvent condimentaires ; les légumes-fleurs dont on consomme les inflorescences en boutons (chou-fleur, brocoli) ou le réceptacle floral du capitule immature, avec les feuilles (bractées) qui l'entourent (artichaut) ; les légumes-racines (betterave, carotte, navet, radis, etc.) et les légumes-fruits dont nous avons déjà parlé, auxquels il faudrait ajouter les gousses récoltées avant maturité (pois mange-tout et haricot vert). Notons que les légumes ne sont pas uniquement issus de la culture. Pour les Grecs, par exemple, les *agria khorta* (ἀγρία χόρτα) sont les légumes sauvages, généralement des feuilles et des pousses, que l'on récolte dans la nature, surtout au printemps. Il en est de même des *sansai* (山菜) japonais. Dans beaucoup d'endroits du monde, la différence

entre végétaux sauvages et cultivés n'est pas aussi marquée qu'elle l'est chez nous.

Quant aux arbres et autres buissons, ils ont en commun d'être ligneux, de fabriquer du bois, riche en lignine, ce qui, comme nous l'avons vu, les distingue des plantes herbacées. La terminologie botanique les concernant, basée sur la morphologie, est, je crois assez facile à suivre : s'il s'agit d'un végétal ligneux à tronc unique atteignant plus de six mètres de hauteur, c'est un arbre ; s'il mesure moins de six mètres, on a affaire à un arbuste (donc le plus grand arbre commence par être arbuste, mais à l'inverse, tous les arbustes ne deviendront pas nécessairement des arbres, cela dépendra de l'espèce) ; enfin, s'il possède plusieurs troncs, et mesure en général moins de six mètres, c'est un arbrisseau. En dessous de cinquante centimètres de hauteur, les petites plantes ligneuses comme la lavande, la sarriette, et le thym, la myrtille, etc. sont des sous-arbrisseaux. Ouf !

UNE PLANTE EN CACHE UNE AUTRE...

Arrivé à la station de métro Château de Vincennes, prenez la sortie tout au bout du quai et gravissez les escaliers, puis dirigez-vous vers les érables qui se dressent entre l'arrêt des bus et les premiers murs du fort. C'est là que nous nous donnons rendez-vous pour démarrer nos « balades botaniques » parisiennes. Au pied des arbres s'étend une banale pelouse de quelques dizaines de mètres carrés. Du vert avec quelques taches blanches et jaunes. Je propose aux participants une chose toute simple : « Accroupissez-vous et observez. Que voyez-vous ? » Les regards perplexes scrutent le sol. « De l'achillée millefeuille », propose une personne en désignant du doigt un petit végétal aux feuilles finement divisées en lanières, façon 3D. « Du pissenlit et des pâquerettes. » Là, c'était facile, car les deux sont fleuris. « Je crois qu'il y a du plantain. » Oui, c'est exact, et en regardant bien, il y en a même deux espèces, du plantain lancéolé, aux feuilles effilées, et du grand plantain aux larges feuilles brusquement rétrécies à la base. « Et là, je vois une petite fleur bleue, qu'est-ce que c'est ? » « Elle appartient à la véronique de Perse, une petite espèce d'origine exotique très courante dans les jardins. »

En une dizaine de minutes, nous avons identifié plus de vingt espèces différentes croissant ensemble dans cette prairie urbaine très ordinaire. Les participants sont stupéfaits : jamais ils n'auraient imaginé que pouvaient se rencontrer ainsi, pratiquement sans se déplacer, autant de plantes, dont certaines bien connues pour leurs vertus alimentaires ou médicinales. Pour paraphraser un titre célèbre, l'émerveillement est dans le pré !

Comment s'y retrouver dans le monde végétal

La diversité du monde des végétaux est impressionnante : on en compte environ 400 000 espèces (dont une grande majorité de plantes à fleurs), regroupées par affinités de parenté en plus de 16 000 genres et 620 familles. Chacune de ces espèces n'est en fait qu'un concept, comme l'est d'ailleurs l'humanité : la réalité est constituée d'individus qui, s'ils présentent des caractères communs et sont capables de se reproduire entre eux en transmettant ces caractères à leur descendance, appartiennent à la même espèce, sinon à des espèces différentes. Le langage habituel est ambigu, parce que lorsqu'on parle d'une « plante », par exemple d'une ortie ou d'un pissenlit, on a tendance à regrouper sous ce terme les différents individus – de quelques dizaines à plusieurs milliards... – qui composent une espèce, alors que l'on n'a affaire qu'à un ou plusieurs spécimens particuliers, génétiquement différents les uns des autres, comme nous le sommes entre êtres humains, bien que ces distinctions nous soient habituellement plus difficiles à percevoir lorsqu'il s'agit des plantes. Les espèces sont regroupées en genres, dont la définition est moins claire : des ensembles d'individus ayant des caractères proches les uns des autres, mais bien distincts, et dont les membres s'avèrent incapables de se reproduire entre eux. L'exemple du plantain lancéolé et du grand plantain, complété par le plantain moyen, est assez parlant : ces trois espèces se ressemblent avec leurs feuilles parcourues de nervures parallèles, caractéristiques, mais diffèrent nettement par leur largeur et la forme de leur base qui se rétrécit progressivement ou brusquement. Toutes les espèces d'ortie piquent... du moins les vraies orties, celles qui appartiennent au genre *Urtica* : l'ortie

dioïque (*U. dioica*), l'ortie brûlante (*U. urens*) – la bien nommée –, l'ortie à pilules (*U. pilulifera*), etc., car il existe également de « fausses orties », les lamiers, qui n'ont avec les premières qu'une ressemblance superficielle : l'« ortie blanche » ou « ortie morte » est en fait le lamier blanc (*Lamium album*), un cousin de la menthe, raison pour laquelle il ne pique pas². Les genres sont à leur tour réunis en familles, sur la base de critères parfois bien nets, même pour le néophyte, mais souvent plus flous. En reprenant l'exemple des lamiers et des menthes, qui appartiennent tous deux à la grande famille des Lamiacées, la chose est simple : une tige carrée, des feuilles opposées deux à deux le long de cette dernière et décalées de 90° à chaque étage (« décussées »), des fleurs à deux lèvres – et un fruit divisé en quatre parties. Au-delà de ces caractères morphologiques, les Lamiacées (naguère nommées « Labiées », fleurs à lèvres) renferment souvent des essences odorantes qui les font apprécier comme condiment : thym, serpolet, romarin, sauge, origan et autres sarriettes font partie de cette appétissante famille. Une dizaine de familles végétales sont dites « naturelles », car leurs représentants se distinguent sans trop de difficultés : outre nos Lamiacées, ce sont les Fabacées (Légumineuses), les Brassicacées, (Crucifères), les Apiacées (Ombellifères), les Astéracées (Composées), les Orchidacées (Orchidées) et quelques autres. J'ai noté entre parenthèses les anciens noms, plus parlants sans doute, de ces familles. La structure des fleurs et des fruits, mais parfois aussi les feuilles, voire la pilosité, sont autant de signes à observer. Notons toutefois que, à l'heure actuelle, la distinction entre les différentes espèces du vivant s'effectue sur des caractères moléculaires totalement hors de portée du commun des mortels que nous sommes. Quoi qu'il en soit, pour s'y retrouver plus facilement dans ce fouillis végétal ubiquiste, je recommande à mes élèves d'apprendre à reconnaître les caractères de ces familles qui représentent près des trois quarts de nos espèces européennes : cela leur facilite grandement la tâche !

Pour en revenir à notre pelouse parisienne, elle comportait donc une vingtaine d'espèces différentes, relativement faciles à

distinguer les unes des autres. Mais dans d'autre cas, la détermination des plantes s'avère plus délicate et requiert observation, patience et outils adéquats sous forme d'une flore regroupant toutes les espèces végétales connues d'une région et, si possible, une loupe grossissante, afin de voir aussi clairement que possible les détails propres à chaque groupe. La botanique s'avère une science facile ou très compliquée, selon l'objet étudié, les connaissances que l'on possède, la méthode de travail et le niveau de précision que l'on désire atteindre. Elle est en tout cas passionnante, comme tout ce qui s'inscrit dans le domaine du vivant. Ah, n'oubliez pas que pour vous y atteler sérieusement, il vous faudra dès l'abord laisser de côté votre allergie à la langue de César et de Cicéron (revisitée...). En effet, pour nommer avec précision chaque espèce, l'emploi d'un binôme latin s'avère indispensable. La première partie désigne le genre, la seconde est une épithète qui peut être descriptive, représenter une dédicace à un personnage ainsi honoré – ou être plus ou moins farfelu... L'ensemble des deux, auquel on peut ajouter le nom abrégé de la première personne à la décrire officiellement (tel le grand botaniste suédois Charles Linné = L.), représente le nom de l'espèce. Ainsi *Bellis perennis*, « la belle vivace » désigne-t-il la pâquerette, enfin, une espèce de pâquerette, car nous avons également en France la pâquerette annuelle (*B. annua*) et la pâquerette des bois ou d'automne (*B. sylvestris*), sans compter la fausse pâquerette (*Bellium bellidioides*). Il en existe d'autres encore, telle *Bellis bernardii*, des montagnes corses, et *B. pappulosa*, charentaise – on en compte en tout une quinzaine d'espèces à travers le monde. Mais n'ayez pas peur, vous parlez déjà latin : entre les *Geranium* et les *Fuchsia*, les *Araucaria* et les *Magnolia*, le célèbre *Aloe vera* et la teinture de *Calendula*, qui désigne le souci, vous avez déjà un bon bagage ! Il ne vous reste plus qu'à faire fructifier vos acquis.

Les miles et unes subtilités de la cohabitation

Le printemps vient juste d'arriver. Les arbres commencent à peine à mettre leurs feuilles. Sur le sol forestier baigné de lumière apparaissent de petites pousses odorantes. Bientôt un véritable

tapis couvre plusieurs centaines de mètres carrés de sa tendre verdure. Sans doute jadis les plantigrades se régalaient-ils de ses feuilles aromatiques, aujourd'hui ce sont les humains, désormais maîtres des lieux, qui cueillent à foison l'ail des ours pour en faire pestos, soupes et autres préparations symboliques du renouveau printanier. Propagée par ses petits bulbes oblongs, la plante part à la conquête des bois sur des surfaces parfois immenses. À une échelle plus restreinte, l'ortie dioïque fait de même grâce à ses tiges souterraines jaunâtres qui prolifèrent dans toutes les directions – au grand désespoir du jardinier..., mais pour le grand plaisir de ceux qui l'aiment en soupe ou en brandade, voire en dessert⁸. Certaines plantes se plaisent en colonies. Comme les précédentes, ce sont souvent des vivaces, mais les annuelles peuvent également s'y mettre, tels les jolis coquelicots de nos champs de blé (si on ne les « pesticide » pas trop) ou les pavots de Californie dans l'État du même nom – en mars, après de copieuses pluies de printemps, les collines deviennent orange sur des miles carrés : superbe spectacle !

Dans d'autres cas, les plantes d'une même espèce préfèrent s'isoler les unes des autres. En Amérique tropicale, il faut souvent parcourir plusieurs centaines de mètres à travers la forêt dense, voire davantage d'un kilomètre, pour rencontrer deux fois le même arbre. Diversité oblige ! Mais elles ne sont jamais seules : les plantes de toutes tailles forment des communautés végétales dont la complexité vaut bien celle des nôtres.

L'exploration de ces relations élaborées entre espèces est à la base de la « phytosociologie », l'étude de la vie sociale des plantes. C'est une science passionnante, très riche, qui permet rapidement, sans nécessairement en devenir un pro, de repérer quelles espèces fréquentent les mêmes lieux et d'identifier grâce à leur flore les différents environnements que l'on parcourt – en quelque sorte de « lire le paysage » et ainsi de mieux comprendre où l'on se situe en fonction des conditions climatiques, des sols, de l'humidité ou de la sécheresse, des influences humaines, etc. Tout comme il est important de percevoir les espèces au-delà des individus, il l'est de pouvoir appréhender les communautés au-

delà des espèces – et qui plus est d’y inclure dans la mesure du possible les organismes animaux, fongiques et bactériens, qui font partie intégrante de l’ensemble des organismes vivants (« biocénose ») en un lieu donné (« biotope »).

En effet, notre cerveau, capable seulement de traiter les éléments de la réalité de manière discrète, c’est-à-dire un élément après l’autre, s’avère peu compétent à considérer les choses de façon globale – quoiqu’avec un peu d’entraînement il puisse s’en approcher, un peu comme la musique numérique parvient à donner un bon rendu de l’analogique. Et sa capacité de compréhension est limitée par rapport à l’immensité de l’existant. Personnellement, j’en suis bien conscient et je sais que me focaliser sur les plantes m’empêche d’apprécier à leur juste valeur les insectes qui vivent en coévolution avec elles, les divers animaux qui s’en nourrissent, les bactéries qui prolifèrent sur et en elles – ce qui, j’en conviens, ne se voit guère à l’œil nu –, les champignons avec lesquels elles tissent des réseaux d’échanges qui font qu’il s’agit en fait d’un tout indissociable, organisme composite formé de différents règnes du vivant artificiellement séparés par notre entendement limité. D’ailleurs la notion même d’individu est aujourd’hui remise en question. Les ouvrages de Marc-André Selosse (*Jamais seul*) et d’Éric Baptiste (*Tous entrelacés*) mettent en évidence les multiples relations existant entre les diverses formes de vie nées d’une longue évolution. Chaque être vivant se développe en symbiose avec d’autres et il faudrait, pour être exact, plutôt parler de super-organismes ou d’« holobiontes² » que de simples espèces.

On le sait depuis longtemps : les plantes sont connectées à des champignons sous forme de « mycorhizes » (littéralement « racines de champignons ») pénétrant dans leurs cellules, qui leur permettent d’étendre des dizaines de fois leur réseau racinaire et de se procurer des nutriments bien plus loin qu’elles ne le pourraient toutes seules. Et cela fait maintenant plusieurs années que l’on s’est rendu compte que le sous-sol est parcouru par des entrelacements inimaginables de canaux de communication qui mettent en relation des individus souvent

d'espèces différentes – pas toujours, d'ailleurs pour le meilleur, puisque c'est par les « anastomoses racinaires¹⁰ » que se transmet, par exemple, la graphiose de l'orme. Peter Wohlleben, dans son best-seller *La Vie secrète des arbres*, a su partager efficacement ces constatations avec le grand public.

Je me suis demandé pourquoi, tout à coup, une grande partie de la population s'intéressait ainsi au monde végétal au point de faire de cet ouvrage un succès de librairie – d'ailleurs suivi d'un film, ce qui témoigne de son impact. Je crois que ce qui a surtout plu dans l'approche du forestier allemand, c'est la proximité qu'il a su créer entre l'arbre et l'humain. Francis Hallé, dans ses livres *Plaidoyer pour l'arbre* et *La Vie des arbres*, démontre avec brio l'intérêt de cette forme de vie très répandue sur la planète, mais il met l'accent sur les différences qu'elle présente avec la nôtre et insiste sur son « altérité » qui en fait en quelque sorte notre complément. Personnellement, j'abonde dans son sens, car je pense que nous avons un besoin fondamental de rencontrer notre contraire et de nous relier à lui en dehors de toute notion utilitaire. Or Wohlleben, un peu comme le faisait La Fontaine, mais pas de façon aussi avouée que ce dernier, humanise les arbres au point de leur prêter des sentiments. Le résultat est donc, à mes yeux, très ambigu. Certes il nous rapproche du végétal et donne à réfléchir, nous incitant à modifier notre comportement : « Quand on sait qu'un arbre est sensible à la douleur et a une mémoire, que des parents-arbres vivent avec leurs enfants, on ne peut plus les abattre sans réfléchir, ni ravager leur environnement en lançant des bulldozers à l'assaut des sous-bois. » Mais il le fait par anthropomorphisme, en nous mettant encore et toujours au centre de tout, ce qui, à mon sens, empêche de prendre un recul salutaire. Oui, tout est lié et tout le monde s'entraide : c'est formidable ! Mais je pense que prendre cette collaboration entre organismes comme modèle pour donner des leçons de morale n'est pas très sérieux¹¹. Les divers organismes de la nature font ce qu'ils font et c'est tout. D'ailleurs, il serait facile de trouver des contre-exemples. On peut juger, en effet, que les plantes vivent dans un monde cruel, un monde de compétition

ou quand l'une faiblit, une autre est prête à bondir à sa place. Certaines, telles les lavandes ou la piloselle, émettent des substances toxiques dans le sol pour empêcher les autres de se développer, se livrant ainsi avec leurs voisines à une véritable guerre chimique. Il n'y a pas de gentillesse, il n'y a pas de méchanceté chez les végétaux : rien de tel n'existe. Il n'y a que nous, humains, pour le voir ainsi. Donc, bien que l'intention de l'auteur soit sans doute excellente et que l'engouement du public soit certainement sincère – car notre besoin de nature, facilement symbolisée par les arbres, est profond –, il importe de mettre les choses en perspective.

Cette tendance à l'étonnement devant les prouesses du végétal s'était déjà affichée dans les années 1970 avec *La Vie secrète des plantes* de Peter Tomkins et Christopher Bird, qui promouvait l'idée que les plantes seraient sensibles à la musique, pourraient souffrir, montreraient de l'empathie et auraient même des perceptions extrasensorielles. Ce livre passe toutefois pour de la pseudo-science... Les travaux récents de Stefano Mancuso, fondateur de la « neurobiologie végétale », ont relancé le débat avec, semble-t-il, des arguments nettement plus solides. Dans son ouvrage, *L'Intelligence des plantes*, il montre que, comme tous les êtres vivants, les plantes discernent formes et couleurs, mémorisent des données et communiquent. Elles présentent une véritable personnalité et développent une forme de vie sociale basée sur l'entraide et l'échange. Elles transmettent des informations aux autres végétaux et à certains animaux, se montrent douées pour apprendre, faire des choix et enregistrer des informations. Extraordinaire ? Peut-être..., mais pas vraiment : pourquoi leur dénier *a priori* une certaine forme d'« intelligence » et s'étonner ensuite quand elles en font preuve ? Je compare cette attitude à celle des gens qui disent d'un chien : « Il ne lui manque que la parole ! » Je trouve que c'est irrespectueux par rapport à l'animal : non, il ne lui manque rien, il est « parfait¹² » tel qu'il est. Mais il n'est pas humain et ne le sera jamais – et heureusement. Les plantes ne sont pas humaines non plus et elles ne font pas preuve de sentiments à notre

manière. Si elles réagissent à divers stimuli et peuvent bouger, se déplacer, s'organiser, etc., il n'y a rien d'étonnant à cela : ce sont des êtres vivants parfaitement adaptés au milieu dans lequel elles vivent, ce qui a demandé quelques millions d'années d'adaptations. Donc, un peu d'humilité, que diable : il existe une multitude d'autres façons d'être au monde que la nôtre, et manifestement tout aussi performantes, puisqu'elles durent depuis plus longtemps encore que celles que nous avons développées.

Je me sens davantage en accord avec l'approche de Francis Hallé dans son *Éloge de la plante*, où il souligne les différences entre végétaux et animaux, plutôt que d'essayer à tout prix de leur trouver des points communs... pour nous inclure dans le tableau. Certes, il existe des similitudes : par exemple, les plantes peuvent se mouvoir, mais pas au rythme des animaux. Et elles le font le plus souvent à travers leurs semences, pas en tant qu'individus. On constate également des dissemblances manifestes, telle l'observation que le génome des végétaux, contrairement à celui des animaux, n'est pas toujours fixe. En effet, certains arbres peuvent posséder plusieurs patrimoines génétiques, car chaque fois que naît un nouveau rameau, celui-ci peut modifier quelques gènes en fonction des conditions présentes... Une plante fonctionne davantage comme une colonie que comme un individu. D'ailleurs, son « intelligence », pour y revenir, n'est pas sans analogie avec celle, collective, des insectes sociaux. Plus la recherche avance et plus s'accroît notre compréhension du vivant, plus la limite entre végétal et animal apparaît floue. Nos certitudes s'évaporent rapidement...

Au final, Il n'est pas impossible que les manifestations actuelles d'intérêt pour les plantes puissent réellement nous inciter à remettre en question notre représentation du monde et de nous-mêmes. À condition d'accepter de descendre un peu de notre piédestal...

S'adapter ou mourir

Puisque nous parlions d'arbres, livrons-nous à une rapide comparaison. À travers le monde, plus de 300 000 espèces de plantes à fleurs ont été identifiées, parmi lesquelles environ 60 000 arbres. Le champion, en l'occurrence, est le Brésil : 9 129 espèces arborées – pour un total de 56 215 espèces de plantes vasculaires¹³. La Colombie est bien placée, avec 6 003 espèces d'arbres (51 220 plantes vasculaires), puis l'Indonésie (5 606 / 29 375), la Chine (4 686 / 32 200), le Pérou (4 588 / 17 144), le Mexique (3 502 / 26 371), Madagascar (3 317 / 9 505), etc. On le remarque facilement : tous ces pays sont situés – en totalité ou en grande partie – dans des régions tropicales, où de nombreuses plantes peuvent se permettre de fabriquer du bois car les conditions climatiques y sont clémentes. Aux plus hautes latitudes, les froids hivernaux incitent la plupart des végétaux à trouver des stratégies pour résister au froid : petite taille et protection des bourgeons au ras, voire sous la surface, du sol. Les espèces ligneuses diminuent donc en nombre avec l'altitude et la latitude – monter de 100 mètres revient à voyager de 100 kilomètres vers le nord : à 2 000 mètres d'altitude dans les Alpes, vous êtes en Scandinavie ! On voit ainsi se dessiner des « étages de végétation » formant de larges ceintures au flanc des massifs montagneux et à la surface des continents. Ainsi distingue-t-on en Europe tempérée l'étage des plaines, puis des collines, où poussent les charmes et les chênes ; l'étage montagnard, caractérisé par le hêtre et le sapin ; le subalpin, royaume de l'épicéa, du mélèze et de l'arolle ; puis, au-delà de la « zone de combat » constituée de rhododendrons et de genévriers nains, l'alpin couvert de pelouses, car il y fait trop froid pour les arbres, riche d'une flore originale et colorée – en Scandinavie, il est remplacé par la toundra arctique. Enfin, dans les montagnes, l'étage nival, où quelques plantes s'accrochent encore vaillamment aux rochers, voisine les sommets. Notons que, avec le réchauffement climatique, tous ces étages sont en train de remonter.

Ces adaptations n'expliquent pourtant pas la constatation suivante : à latitude égale, le nombre d'arbres en Europe est

nettement moindre qu'en Asie ou en Amérique. On dénombre 126 espèces d'arbres en France – 156 en Italie et 152 en Espagne, mais seulement 85 en Grande-Bretagne –, alors que la Corée en compte 226, le Canada 261 et le Japon 582 ! Alors, pourquoi si peu d'arbres sur notre continent ? La réponse est simple..., mais inattendue, car, lorsque je pose la question à mes élèves ou stagiaires fuse immédiatement cette proposition : « C'est encore à cause de l'homme, il détruit tout ! » En cette circonstance, je dois pourtant les décevoir : non, ce n'est pas l'être humain le responsable de ce massacre, car massacre il y a eu, mais la nature ! La nature ? Mais comment est-ce possible ? Eh bien, la cause en est la combinaison du froid et de la géographie. Depuis plus de deux millions d'années, la Terre a connu quelque dix-sept périodes glaciaires, dont six particulièrement importantes, qui ont profondément marqué la végétation et le relief des régions « nordiques ». La flore thermophile (« qui aime la chaleur ») de l'époque tertiaire – des canneliers poussaient à Paris il y a dix millions d'années – dut alors reculer devant l'avancée des glaciers. En Amérique du Nord et en Extrême-Orient, la descente des végétaux vers le sud put se faire sans grands dégâts pour les végétaux, car les chaînes de montagnes y sont orientées dans le sens longitudinal (nord-sud). Mais sur le continent européen, la situation était toute différente et les « pauvres » plantes se trouvèrent coincées dans leur fuite par les Pyrénées, la Méditerranée, les Alpes, les Carpates, et les Balkans, l'Adriatique, la mer Noire et le Caucase – toutes les montagnes se trouvant dirigées est-ouest. Ainsi disparurent des milliers d'espèces végétales qui ne purent résister aux changements climatiques. Quelques « reliques tertiaires » subsistent dans notre flore, tels l'if, le lierre, le tamier – proche des ignames – ou la curieuse ramondie des Pyrénées, parente des *Saintpaulia* natifs des forêts équatoriales africaines... On peut encore visiter à Madère et aux Canaries des restes de la *laurisilva* d'avant les glaciations, formée d'arbres aux larges feuilles persistantes, cousins des lauriers et des avocatiers. Chaque fois que j'y ai pénétré, je me suis senti dans un véritable sanctuaire.

Depuis les débuts de la vie sur Terre, environ 99 % des espèces ayant existé ont disparu. Le processus s'est généralement déroulé graduellement, mais on dénombre cinq extinctions particulièrement importantes, dites « de masse » : à l'Ordovicien (il y a 445 millions d'années), au Dévonien (385 m. a.), au Permien (252 m. a.), à la fin du Trias et au début du Jurassique (200 m. a.) et à la charnière Crétacé-Tertiaire (65 m. a.), qui a vu la fin des dinosaures. Il n'est pas impossible que nous nous trouvions à l'aube d'une sixième extinction, particulièrement rapide, puisqu'on estime qu'à l'heure actuelle plus d'un million d'espèces végétales et animales pourraient être menacées de disparition. Et là, il semble bien que notre propre espèce y détienne une responsabilité déterminante, surtout par notre action sur les milieux...

Le froid, qui ralentit les processus vitaux et peut faire geler les cellules, n'est pas la seule difficulté à laquelle les plantes ont à faire face. La chaleur excessive, la sécheresse, la force du vent, la présence de sel dans les embruns et l'eau saumâtre des estuaires sont autant de facteurs de stress nécessitant de la part des plantes des « mécanismes ingénieux » pour y faire face. Grâce à ces derniers, les végétaux ont pu coloniser pratiquement tous les biotopes possibles et imaginables. Pour éviter une transpiration excessive, les feuilles sont munies de stomates, véritables « bouches » – c'est l'étymologie du mot – pouvant s'ouvrir et se fermer pour permettre les échanges gazeux ou éviter la sortie de la vapeur d'eau. Les plantes peuvent se couvrir de longs poils qui piègent une couche d'air, isolant ainsi l'individu contre les éléments adverses – froid, chaud ou sec. Certaines gorgent leurs tissus d'eau et deviennent des « plantes grasses », ce qui leur permet de vivre dans des lieux arides en attendant la prochaine pluie. Il arrive que des plantes de lignées totalement différentes développent les mêmes adaptations et, de ce fait, se mettent à se ressembler étrangement : ainsi font cactus et euphorbes. Parmi ces dernières, dont il existe quelque 2 000 espèces, certaines, vivant en Afrique ou aux Canaries, développent de grosses tiges épaisses, atteignant jusqu'à 10 m de hauteur, qui font

immanquablement penser à des cactus – mais ces derniers ne se rencontrent qu'en Amérique. Il est d'ailleurs facile de les distinguer : si l'on perce une tige d'euphorbe, un latex blanc, caustique, s'en écoule ; en outre, les fleurs des diverses espèces sont petites et verdâtres – comme celles des euphorbes « réveille-matin » de nos jardins –, tandis que les cactus ont de grosses fleurs aux nombreux pétales rouges, jaunes ou blancs et donnent de savoureuses « figes de Barbarie ». Ces types d'évolutions donnant des résultats semblables à partir d'ancêtres différents se nomment des « convergences ».

On en observe également chez les plantes alpines vivant sur les rochers : plusieurs d'entre elles adoptent des formes dites « en coussinet », dans lesquelles les tiges se raccourcissent à l'extrême, se serrent les unes contre les autres, portent des feuilles réduites et prennent l'apparence de petites touffes très denses présentant à leur surface des fleurs caractéristiques de chaque genre : silènes, saxifrages, androsaces, myosotis des Alpes, etc. À l'intérieur de la structure, la température peut être de plusieurs degrés supérieure à celle de l'air ambiant. En outre, les parties mortes de la plante se décomposent et produisent un humus qui nourrit le végétal, ainsi capable de vivre de lui-même...

Confrontées à des milieux riches en sel – dans la terre, l'eau ou l'air –, la plupart des plantes meurent, car le minéral en solution extrait l'eau des cellules par osmose, ce qui leur est rapidement fatal. Or quelques végétaux ont réussi à surmonter cette contrainte en augmentant la salinité à l'intérieur de la cellule, en régulant la perméabilité de cette dernière ou en trouvant le moyen d'expulser le sel. Ainsi voit-on des tapis de salicornes s'étaler dans les marais salants, des touffes de cristes-marines décorer les falaises littorales et quelques cakiliers pousser au sommet des plages, recouvertes par la mer aux grandes marées sans qu'elles aient l'air de s'en émouvoir... Les « oreilles de cochon » et les « lavandes de mer » plongent leurs racines dans des vases salées asphyxiantes et pourtant s'en tirent très bien, au vu de leur abondance. Les oyats, ces grandes graminées des dunes, vivent sur un substrat meuble qui ne cesse d'avancer et,

grâce à leurs longues tiges souterraines, elles parviennent à en suivre le mouvement. Plus répandus, le grand plantain et la camomille matricaire tolèrent des sols compactés et résistent sans dommage au piétinement du bétail, voire aux roues des voitures, là où les autres espèces crient merci : de ce fait, il n'est pas rare de les voir seuls dans les cours des fermes, sur les parkings ou en plein milieu des pistes de terre, là où la concurrence n'arrive pas à suivre...

Et puis il y a les plantes nitrophiles, « qui aiment l'azote », plus exactement qui en profitent outrageusement et s'en gavent au point qu'elles se développent bien plus que les autres. C'est ce qui se passe lorsqu'on engraisse une prairie « maigre » en lui apportant purin ou fumier en abondance : on voit rapidement diminuer la diversité floristique, s'évanouir la flouve odorante et les multiples fleurs des prés à l'avantage de la berce, du ray-grass et des trèfles qui deviennent exclusifs dans les prairies « grasses ». De même sur les reposoirs du bétail et les abords des chalets d'alpage voit-on se développer le chénopode bon-Henri, le rumex alpin et l'ortie, mais nulle autre plante. Leur adaptation à ces milieux riches en excréments animaux leur donne en ce cas un avantage sur leurs semblables.

Le monde végétal a pour mot d'ordre : « Chacun à sa place... » Et tout se déroule harmonieusement.

UNE RENCONTRE PAR TOUS LES SENS

Je suis tombé amoureux de la lavande. Il y a un demi-siècle. C'était au fond d'une vallée profonde des Alpes-de-Haute-Provence où j'étais arrivé un soir d'été avec ma deux-chevaux et mon amie. Nous avons trouvé le lieu si beau que nous y étions restés plusieurs semaines à profiter du soleil, des torrents et de la montagne. C'était la première fois que je rencontrais de la lavande sauvage. Elle formait çà et là, au flanc des collines, de belles taches d'un violet vif qui attiraient le regard. De plus près, ses buissons épars étaient de petites merveilles : des touffes de feuilles étroites et allongées, un peu échevelées, d'où jaillissaient de longues hampes minces arborant des épis gracieux de fleurs au

dessin délicat. Mais plus encore que mes yeux, ce fut mon nez qui se trouva bouleversé, le mot n'est pas exagéré. En froissant à peine les inflorescences entre mes doigts se dégageait un parfum suave et puissant dont l'effet se faisait sentir bien au-delà de mon bulbe olfactif. Il m'emportait dans un monde d'émotions puissantes, et aujourd'hui encore je voyage en le humant dans des espaces de volupté où se perd mon âme. Depuis cette rencontre, m'obsède l'idée de comprendre pourquoi la lavande sent si bon. La chimie m'a appris qu'elle fabrique des terpènes, dérivés de l'isoprène, en particulier de l'acétate de linalyle et du linalol, un peu de β -caryophyllène et une vingtaine d'autres molécules odorantes. Mais ces éléments techniques n'ont pas réussi à satisfaire ma curiosité : pourquoi cette plante fabrique-t-elle ces substances ? Alors j'ai décidé de remonter le plus loin possible pour tenter de comprendre. Et voici, au terme de mes réflexions, l'histoire que je voudrais vous conter – l'histoire de la lavande... qui est aussi la nôtre.

Il était une fois, dans la soupe primordiale¹⁴, des atomes qui s'agitaient en tous sens, dansaient gaiement et s'entrechoquaient allègrement. On y trouvait du carbone, de l'hydrogène, un peu d'azote et d'autres éléments qui tournicotaient les uns autour des autres. À force de bouger de tous côtés, certains atomes perdirent un électron et se trouvèrent irrésistiblement attirés par d'autres. Ainsi deux atomes d'hydrogène se collèrent-ils à un atome d'oxygène et fut créé un composé curieux aux propriétés bien spéciales que personne n'était là pour nommer « eau ». Au fil des minutes, des jours, des ans et des millions d'années, se forma une multitude de molécules de plus en plus bizarres, de plus en plus grosses, dont certaines furent par la suite, mais bien plus tard, appelées « protéines », d'autres « phénols », « terpènes », etc. Je vous en passe la liste, car personne aujourd'hui encore n'est capable de la dresser !

Quelques molécules rigolotes, du nom d'adénine, thymine, guanine et cytosine, s'assemblèrent avec des sucres en forme de double hélice. Cet « acide nucléique » aida bien à l'émergence d'un intéressant processus que l'on appelle, faute de mieux, la

« vie ». Il permettait d'assembler, comme en un grand Meccano, des tas de pièces composées d'un nombre impensable d'atomes, très banals ou beaucoup plus rares, formant des molécules qui se constituèrent en petites unités très pratiques, des « cellules ». Emplies de toutes sortes d'« organites » aux multiples fonctions, séparées de l'extérieur par une membrane, ces cellules se nourrissaient directement des éléments présents dans le milieu au sein duquel elles flottaient. Parfois des cils leur permettaient de s'y déplacer et, pour former de nouvelles cellules toutes semblables à elles-mêmes, elles se scindaient simplement en deux. Ah, que la vie était simple et belle alors : pas de guerre ni de famine, pas même de scène de ménage. Personne ne se chamaillait dans ce monde égalitaire !

Bon, quand même, il arrivait que des cellules ouvrent tout grand la bouche qu'elles n'avaient pas et englobent – on dit « phagocytent » – d'autres cellules plus petites qu'elles. Généralement, elles en décomposaient les éléments et les intégraient à leur propre substance. Mais il arrivait qu'elles en conservent quelques-unes qui, finalement, leur rendaient bien service. Certaines, les « mitochondries », formèrent de véritables microcentrales énergétiques. Tandis que d'autres, les « chloroplastes », d'une jolie couleur verte présentaient la particularité de fabriquer du sucre grâce à la lumière en « respirant » alors... du fer ! Cela représentait un sacré avantage pour ces cellules photosynthétiques capables de produire elles-mêmes leur nourriture !

Avec le temps, quelques organismes se mirent à utiliser l'eau pour transformer l'énergie solaire en énergie chimique... L'oxygène résultant de ce processus, produit en grandes quantités du fait de l'augmentation globale de leur biomasse, s'avérait toxique pour tous les systèmes vivants antérieurs... Pourtant, certains ne succombèrent pas et se mirent alors à utiliser l'oxygène pour produire de l'énergie. Ah, l'énergie ! Que ferions-nous sans ses multiples transformations ? Chaque fois que l'une se produit, il devient de moins en moins possible d'en faire quelque chose d'intéressant – c'est l'une des lois de notre univers.

Ainsi la vie, pour construire ou juste maintenir les structures compliquées qu'elle élabore, doit sans cesse transformer de l'énergie « de haute qualité », par exemple de l'irradiation solaire, en une quantité exactement équivalente d'énergie « de basse qualité », par exemple de la chaleur. Pour mieux illustrer cette « dégradation de l'énergie » qui est le moteur de la vie – et du reste de l'Univers –, il suffit de comparer l'utilité d'une petite casserole d'eau bouillante et d'une grande bassine d'eau tiède : toutes deux renferment la même énergie totale, mais essayez donc de cuire vos spaghettis dans cette dernière... Cette course vers de l'énergie de plus en plus incapable de provoquer des transformations et, au final, vers une matière totalement désorganisée s'appelle le « gain d'entropie ». Pour ce que l'on en sait, ce phénomène est continu et irréversible à l'échelle de l'Univers. En créant constamment de nouvelles structures, la vie fait baisser localement l'entropie, *via* la transformation de l'énergie solaire, tout en engendrant une augmentation globale nette de l'entropie universelle. Elle se comporte donc comme un catalyseur d'entropie : un petit investissement de complexité locale pour un résultat accéléré en termes d'entropie globale !

Alors les cellules jouèrent à créer les sexes, « afin de » (entre guillemets) diversifier leurs génomes – formés par l'acide nucléique cité plus haut – et donner naissance à des formes toujours nouvelles. Les petits mâles agiles nageaient vers les grosses femelles qui les attendaient tranquillement... Les cellules s'amuserent à se regrouper, puis à former des tissus doués chacun de fonctions spécifiques, créant ainsi des ensembles que l'on baptisera un jour « organismes ». Parmi ceux capables de photosynthèse se distinguèrent bientôt des algues vertes constituées d'un simple thalle, fort mince, car, finalement, rien d'autre ne leur était nécessaire pour se livrer à leurs activités favorites : se nourrir et se reproduire au sein de l'élément liquide.

Puis les choses s'accéléchèrent. Jusqu'alors, tout se passait dans l'eau de l'immense océan. Mais les terres émergées, totalement nues, étaient bien tentantes pour la vie. Cependant, comment survivre en ces lieux hostiles ? Ces petites choses vertes nommées

« plantes » risquaient fort, en effet, la déshydratation, car il y avait bien peu d'humidité dans l'air et le vent l'évacuait. Il leur fallait une protection qu'elles trouvèrent en la forme d'une cuticule, tandis que se formaient des « stomates », de petites ouvertures permettant à l'intérieur du végétal de communiquer avec le milieu extérieur – tantôt absorbant du gaz carbonique et expulsant de l'oxygène pendant la photosynthèse, tantôt l'inverse lors de la respiration. Comme la poussée d'Archimède était absente hors de l'eau, des structures spéciales furent nécessaires pour soutenir la plante. Ainsi naquit la tige. Elle comporta plus tard des vaisseaux qui faisaient circuler la sève provenant des racines, « destinées » (notez les guillemets) à pomper l'eau et les sels dissous, vers les usines à sucre des feuilles et tous les autres organes de la plante afin de les nourrir.

Mais surtout, le transport des gamètes, les parties reproductrices, devint plus compliqué. Jusqu'ici l'eau les transportait... et elle continuerait encore longtemps à le faire. Jusqu'à ce que tout se passe dans la plante et qu'apparaisse l'ovule protecteur, puis la graine, capable d'attendre que les conditions optimales soient réunies pour germer. À cette époque encore lointaine, ce n'était plus l'eau, mais le vent qui transportait les gamètes. Mais il fallait fabriquer une quantité immense de pollen pour qu'une minuscule partie en atteigne son but. Bientôt, de petites plantes plus intelligentes que les autres se dirent qu'il serait bien pratique de faire travailler les insectes, ces petites bêtes qui remuent sans cesse. Ah, s'ils pouvaient transporter les grains de pollen d'une fleur à l'autre ! Encore fallait-il inventer la fleur. Ce qui fut fait sans tarder, en enroulant une feuille autour de l'ovule et en entourant l'ovaire ainsi formé de jolis pétales colorés idéaux pour attirer les insectes. Génial, non ? Sauf que les faits devraient plutôt s'énoncer ainsi : « La prédation de certains insectes procura un avantage décisif aux plantes dont ils dévoraient les fleurs. En effet, en se barbouillant de pollen et en fonçant directement sur la fleur suivante, ils permettaient aux plantes produisant peu de pollen – par une mutation accidentelle

– de se reproduire efficacement sans avoir dépensé trop d'énergie. Cette énergie disponible pour d'autres fonctions représente l'avantage évolutif de la fécondation par les insectes » (Jacques Falquet).

Alors les Angiospermes (donc les plantes à fleurs) explosèrent en une multitude incroyable de formes que l'imagination pourtant fertile d'un artiste psychédélique adepte du LSD ne pourrait même pas concevoir. Parmi les types de vie précédemment apparus au cours des ères géologiques, d'ailleurs sacrément bizarres et variés eux aussi, la plupart avaient déjà disparu, mais d'autres persistèrent tout en se transformant, ce qui fait que les fougères et les prêles d'aujourd'hui, par exemple, se trouvent tout autant au sommet de la « pyramide de l'évolution » – qui serait plutôt une sphère d'après la représentation actuelle (et non hiérarchique) du schéma évolutif global – que les roses ou les cyclamens, et les bactéries que les êtres humains...

Parmi ces « nouvelles » plantes, certaines s'avérèrent capables de fabriquer des molécules odorantes d'une gamme allant de la viande pourrie aux parfums les plus suaves. Plusieurs les stockaient un peu partout dans leurs feuilles et leurs tiges, comme chez cette grande famille aux tiges carrées, aux feuilles opposées et décussées, et aux fleurs à deux lèvres, où vous avez reconnu les Lamiacées. Les fleurs elles-mêmes en étaient souvent pourvues. C'est le cas de celles de la lavande, enfin des lavandes, puisqu'on en compte une cinquantaine d'espèces – mais c'est de la lavande vraie que je vous parle ici : les autres ne sont pas vraies ! Bref, la lavande sent bon parce qu'elle contient des molécules olfactivement perceptibles par l'homme, D'accord, très bien, mais pourquoi ces substances sont-elles présentes ? « Pour attirer les insectes », affirmeront d'aucuns. Vraiment ? Y aurait-il une finalité dans ce qui se passe dans l'Univers¹⁵ ? Je me sens bien peu à même d'en juger... et du coup, je ne sais pas pourquoi la lavande sent si bon. Et au final, je m'en fiche : elle sent bon, je l'aime et c'est parfait ainsi.

VOUS AVEZ DIT TOXIQUE ?

Pour se défendre ?

Mme X. se gratte jusqu'au sang. Elle ressent depuis plusieurs jours d'insupportables démangeaisons entre les doigts, aux poignets, au creux des coudes. Bien vite, la réalité lui apparaît : c'est sûrement la gale, cette maladie parasitaire terriblement contagieuse provoquée par un minuscule acarien, le sarcopte. Elle n'est pas dangereuse, mais sacrément ennuyeuse ! Et comment faire pour s'en débarrasser en cette période de guerre, au fin fond de la campagne ? Le jardinier de Mme X., consulté, lui propose un remède qu'il assure infailible : le jus de tabac qu'il utilise avec succès contre les pucerons et les araignées rouges, ces petits acariens dévoreurs de plantes. Le raisonnement semble logique. Le jardinier imbibe donc de sa préparation brune et malodorante quelques chiffons bien propres qu'il applique sur les égratignures de sa patronne, là où s'agitent sournoisement les indésirables bestioles. Peut-être ces dernières passent-elles de vie à trépas..., mais Mme X. tombe immédiatement dans le coma. Le médecin du village voisin, immédiatement appelé, passera la nuit à son chevet, soutenant de son mieux ses fonctions vitales défaillantes. Notre héroïne survivra, mais de justesse...

Le médecin en question me raconta près de quarante ans plus tard cette anecdote inquiétante pour m'édifier – s'il en était besoin – sur les méfaits de l'herbe à Nicot. Comme le tabac m'avait toujours rendu malade, j'avais étudié de près la question et avais appris que si l'on mangeait d'un coup les vingt cigarettes d'un paquet, la dose s'avérerait mortelle. Je ne fus donc guère surpris de son récit et pensai que, en fait, la dame avait eu beaucoup de chance !

La nicotine, le principal alcaloïde du tabac¹⁶, agit sur la transmission de l'influx nerveux. À faible dose, elle augmente la production d'adrénaline, qui stimule notre organisme, et active le système de récompense – aaaah ! une bonne cigarette... Mais en quantité plus importante, elle devient un violent poison qui entraîne des convulsions et peut provoquer la mort par arrêt respiratoire. Mais pourquoi ces effets ?

On constate que la plupart des insectes délaissent les plants de tabac. Sans doute les principes actifs de ces espèces agissent-ils négativement sur eux aussi. Pourtant certains animaux, comme la chenille du papillon *Manduca sexta*, le sphinx du tabac, sont capables de détoxifier et d'excréter la nicotine et peuvent ainsi se nourrir de la plante. Mais les choses se corsent, puisqu'une espèce de tabac sauvage (*Nicotiana attenuata*) vivant dans l'ouest des États-Unis réussit à contrer ce prédateur. Elle développe de petits poils fins chargés d'une substance dont raffolent les chenilles qui éclosent sur les feuilles – et se mettent donc à les manger avidement. En absorbant cette matière destinée à les piéger, les chenilles émettent une odeur particulière qui attire des punaises et des fourmis dévoreuses des larves du lépidoptère en question ! Il arrive que d'autres chenilles, plus âgées et indifférentes aux sucres gobés par les jeunes, croquent la plante à leur tour – sans toucher aux poils. Cette dernière se met alors à dégager des substances volatiles qui attirent une autre punaise, du genre *Geocoris*, qui elle aussi raffole de chenilles. Vous avez suivi ? Le tabac en question, qui possède plusieurs cordes à son arc, réussit en tout cas à se défendre de façon plutôt efficace.

Les rapports entre les innombrables organismes vivants sont d'une complexité absolue et nous avons bien du mal à nous y retrouver. Mais on pourrait supposer que les plantes sont toxiques pour lutter contre leurs prédateurs et éviter de se faire dévorer. Sauf qu'il semble que l'évolution ne se déroule pas ainsi et qu'il n'y ait jamais aucune intention dans ses processus. Les végétaux, tout en fabriquant les sucres, protéines, lipides et autres éléments nécessaires à leur survie et à leur développement (métabolisme primaire), synthétisent une multitude de molécules en tout genre (métabolisme secondaire) qui peuvent être des intermédiaires de synthèse, des composés de stockage ou tout autre molécule non essentielle à leur survie immédiate. Il se trouve que certaines de ces substances se montrent capables d'interagir avec le métabolisme d'animaux ou de champignons qui voudraient bien s'en nourrir, voire d'autres plantes qui leur feraient concurrence. Et cette faculté confère à ces plantes un

avantage évolutif : elles résistent mieux à cette pression que ne le font les autres – elles survivent là où les autres disparaissent. Il est donc probable que, par sélection naturelle et sans aucune intention particulière, les gènes qui contrôlent ces processus seront transmis à leur descendance. Ainsi sont nées les plantes que nous considérons comme dangereuses.

Et elles sont parfois mortelles !

Certains ont eu de la chance...

En juin 2018, un homme décède dans les Pyrénées-Orientales pour s'être trompé dans sa cueillette. Lui et sa femme étaient partis en montagne récolter de la couscouille (*coscoll* en catalan), une Apiacée affublée du curieux nom scientifique de *Molopospermum pelopponesianicum* – qui ne la rend pas indigeste pour autant. Tradition locale, on la mange crue en salade pour son agréable saveur aromatique et sa texture croquante. Malheureusement, dans sa tendre jeunesse – moment où il faut la ramasser –, la couscouille ressemble à d'autres pousses végétales, notamment celles de l'aconit napel (*Aconitum napellus*), une plante séduisante qui, l'été venu, dresse en colonies dans les pâturages alpins ses hampes altières, coiffées de grandes fleurs bleues en forme de casque – on la surnomme d'ailleurs « casque de Jupiter ». Impossible alors de la confondre avec une autre. Mais au printemps, on peut s'y tromper, et en cueillir les pousses charnues et juteuses... emplies de suc mortels. Toutes les parties de l'aconit renferment un alcaloïde, commodément nommé « aconitine », qui provoque une paralysie progressive des muscles et peut entraîner rapidement la mort par défaillance du cœur. La plante peut même s'avérer dangereuse par contact et il est arrivé que des promeneurs s'intoxiquent rien qu'en faisant des bouquets de ses fleurs¹⁷... D'autres sont morts pour en avoir consommé les racines renflées, semblables à de petits navets : l'épithète *napellus* est un diminutif du latin *napus*, navet qui décrit la forme des parties souterraines. L'aconit napel est probablement la plante la plus toxique de notre flore.

Tout près de chez moi, à Rougon dans les gorges du Verdon, deux femmes et un homme durent être hospitalisés d'urgence en juin 2011. Le problème ? Ils avaient voulu se faire une soupe de chénopode, mais, au lieu des jeunes feuilles de cet « épinard sauvage » apprécié dans tous l'arc alpin, ils avaient récolté des jeunes feuilles de datura – la fameuse plante hallucinogène qui m'avait « interpellé » lors de mon séjour en Corse. Le lendemain, le couple était sorti du coma. Il fallut plus de temps à la troisième personne, qui avait frôlé la mort, mais au bout d'une semaine, tous étaient rétablis. Ils avaient échappé aux terribles alcaloïdes tropaniques de la plante, qui provoquent des hallucinations pouvant durer plus de vingt-quatre heures et se solder par le trépas. Il est vrai que cette terrible empoisonneuse se montre, dans son jeune âge, le fâcheux sosie, trait pour trait, du chénopode hybride, y compris l'odeur. La confusion suivante, que l'on m'a rapportée, s'est produite, elle, avec des épinards. Un jardinier débutant souhaitait cultiver ce classique légume dans son potager et y avait donc semé, scrupuleusement, les graines achetées dans sa jardinerie locale. Lorsque les pousses commencèrent à se développer, il entreprit de désherber. Ses épinards grandirent rapidement et vint le moment de la récolte. Ils avaient bien un drôle de goût, il faut l'avouer, mais avec un peu de crème et des carottes, tout allait bien... sauf l'état de santé de notre disciple de saint Fiacre qui dut, lui aussi, passer par la case hôpital. L'explication vint peu après : il avait soigneusement arraché le fruit de ses semis et laissé se développer l'adventice la plus performante... le datura.

La méprise peut aussi être le lot des pros. En 1986, la maison Fauchon m'avait proposé de présenter à la presse quelques-unes des recettes de mon livre récemment publié, *Retrouvez les légumes oubliés*. Le déjeuner avait été prévu dans le célèbre magasin, place de la Madeleine, pour une soixantaine de journalistes. Nous avions prévu, entre autres, des filets de consoude – la plante au goût de sole –, certains de provoquer des exclamations gourmandes. Au jour dit, je montai aux cuisines situées tout en haut du bâtiment, où le chef me fit les honneurs

du lieu. Tout roulait : les filets de consoude avaient commencé à dorer, les panais gratinaient, la roquette s'allongeait sur ses canapés et les physalis sortaient à demi de leur coque parcheminée. Parfait, quel bon repas nous allons proposer ! Mon tour d'office accompli, je revins vers la caisse renfermant les feuilles de consoude expédiées de Bretagne le matin même. Nonchalamment, je les touchai du bout des doigts. Horreur ! Ma main caressait des feuilles très douces, couvertes de poils laineux, alors que la consoude est rêche. J'y regardai de plus près : aucun doute, il y avait là plusieurs kilos de digitale en train de se transformer en entrée pour notre banquet. De quoi faire exploser le cœur de tous les journalistes confiants qui se réjouissaient de découvrir des plantes méconnues. Les filets de consoude manquèrent au menu – et personne ne demanda pourquoi...

Certaines confusions pourraient prêter à rire si elles ne comportaient, malgré tout, une part de tragique. La mésaventure survenue à un groupe de cinq Belges en randonnée dans les Landes de Gascogne entre certainement dans ce cadre. Pour varier leurs menus après une semaine d'excursion, les marcheurs décidèrent d'y incorporer des plantes sauvages. Excellente idée en soi, mais encore faut-il s'y connaître. C'est ce que prétendit l'un d'eux, qui repéra bientôt un champ de carottes sauvages. La petite troupe se mit à la récolte des racines, relativement faciles à déterrer dans le sol sablonneux. Et le repas fut festif ! Pourtant, au cours de la nuit, l'un après l'autre, nos amis ressentirent de violentes douleurs abdominales et commencèrent à se vider par les deux bouts... Le matin tarda à arriver et la compagnie était en piteux état – et fort malodorante... – lorsque arriva le SAMU que le moins mal en point avait réussi à joindre. Le centre antipoison de Bordeaux prit les malheureux randonneurs en charge et les plaça sous surveillance médicale. Les troubles neurologiques et cardiaques qui s'étaient déclarés rentrèrent vite dans l'ordre et l'on put bientôt avoir une explication. La plante que le « botaniste » du groupe avait pris pour une carotte sauvage était en fait une phytolaque, plante ornementale originaire d'Amérique très largement répandue à l'état subsponané –

échappée de culture et naturalisée – dans les Landes, et dont baies et racines sont violemment toxiques. Reste la question : comment est-il possible de confondre un végétal glabre¹⁸, de plus d'un mètre de hauteur aux larges feuilles entières, avec une plante velue, plus petite, aux feuilles finement découpées – et qu'*a priori* tout le monde connaît, puisqu'elle est semblable en tout point au légume cultivé... –, sans parler des différences manifestes entre leurs racines respectives. Personne à ce jour, et en tout cas pas notre Belge imprudent, n'a su y répondre¹⁹...

La précision est gage de notre salut

L'erreur la plus fréquente, et l'une des plus graves, est celle qui consiste à récolter des feuilles de colchique au lieu d'ail des ours. Comment, me direz-vous, la confusion peut-elle se faire entre la jolie fleur violette qui, comme l'affirme la chanson, s'épanouit dans les prés à la fin de l'été et les feuilles odorantes de l'ail printanier ? Présentée ainsi, la chose est effectivement impossible, mais on oublie que le colchique doit aussi se nourrir et que, pour ce faire, il lui faut des feuilles. On observe rarement ces dernières, car il ne les développe qu'au printemps suivant la floraison. Les prairies un peu humides où se complaît la plante se couvrent alors de longues feuilles dressées évoquant des poireaux sauvages ou... de l'ail des ours. Ce dernier, qui couvre souvent des hectares de bois de ses tapis verts, s'échappe parfois du couvert forestier et peut se trouver mêlé au colchique. Là encore, pourtant, la distinction devrait être facile à faire, puisque l'ail des ours est caractéristiquement odorant alors que le colchique ne sent rien. La chose est parfaitement exacte, mais après avoir ramassé ne seraient-ce que quelques minutes la plante odorante, tout sent l'ail – y compris les plantes toxiques ! Certes, des doigts bien entraînés sauraient aisément distinguer la souplesse des feuilles d'ail des ours et la rigidité de celles de colchique, plus épaisses, mais encore faudrait-il le savoir. Un examen soigneux de la récolte une fois de retour chez soi, auquel il faudrait toujours procéder, devrait également éviter tout problème. Mais on le néglige souvent et quelques feuilles de colchique finissent parfois dans les plats. Les conséquences peuvent en être tragiques,

comme chez ce couple suisse où le mari mourut de détresse respiratoire après avoir consommé un pesto d'ail des ours contaminé. Bulbe, fleurs et feuilles de colchique renferment un alcaloïde, la colchicine, qui bloque la division cellulaire et entraîne diarrhées, vomissements et souvent la mort. Oui, il arrive que les plantes tuent !

Et puis, il y a aussi – et heureusement – de fausses alertes... « Venez vite, j'ai trouvé de la ciguë ! » Alice est tout excitée et nous accourons. Elle nous désigne une grosse touffe de feuilles finement découpées d'où jaillissent quelques tiges hardiment dressées que surmontent des inflorescences blanches, un peu arrondies, pas très larges. L'un des participants s'exclame : « C'est la plante qui a tué Socrate. Attention, ne vous approchez pas ! » Je tempère ses propos : « Ne vous inquiétez pas, aucun végétal ne saurait être dangereux à distance. Il faudrait au minimum le toucher, mais cela n'est vrai que de quelques rares plantes. Dans la plupart des cas, les végétaux toxiques ne le sont que si on les ingère en quantité. Et là, il n'y a aucun problème, car ce n'est pas de la ciguë. – Pourtant elle ressemble aux photos que j'ai vues sur Internet. – Les photos ne sont pas toujours très ressemblantes. On peut rarement s'y fier, d'ailleurs l'aspect des plantes est souvent changeant. Pour identifier une plante avec certitude, il vaut mieux chercher des critères fiables – ou plutôt des ensembles de critères afin d'être sûr. Tiens, touche l'une de ces tiges : que sens-tu ? – Elle accroche un peu sous les doigts, c'est même carrément rugueux. – Alors tu peux être sûr que ce n'est pas de la grande ciguë, car cette dernière est totalement lisse au toucher. C'est en tout cas une plante de la même famille, une Apiacée (on disait jadis Ombellifère), mais elle n'est pas dangereuse : toutes les plantes toxiques de cette famille, il y en a cinq qui sont mortelles en France, sont glabres. Donc, c'est une autre plante. Observe les fleurs : que vois-tu ? – Eh bien, c'est comme s'il y avait plein de petites fleurs les unes à côté des autres avec une toute seule au milieu du groupe, d'un rouge foncé. Et tout autour des fleurs, il y a comme une collerette de feuilles découpées en quelques filaments aigus. Ah, et puis au bout de

certaines tiges, je vois comme de petits nids de graines toutes hérissées... C'est joli quand on le regarde de près ! – Ce que tu me décris correspond à une carotte sauvage. Et pour le confirmer, sens donc une feuille après l'avoir froissée entre tes doigts. – Ah oui, c'est étonnant : ça sent vraiment comme les fanes de carottes de mon jardin. Pourtant celles-ci sont plus velues, de couleur plus grise. – Oui, la carotte sauvage est assez différente de celle que l'on cultive. Sa racine reste bien mince et elle est blanche ou violette, jamais orange : les formes de cette couleur ont été introduites d'Afghanistan au XVII^e siècle. Mais quoi qu'il en soit, la carotte sauvage est parfaitement comestible. En fait, ce que je préfère, ce sont ses fruits – ce que tu appelais les "graines". Froisse-les et dis-moi ce que ça sent. – Mmmmh, c'est curieux, je sens une odeur fruitée plutôt que de carotte. – De mon côté, je leur trouve une nette odeur de poire Williams. Et j'en parfume des desserts ou des sauces... Nous allons en aromatiser quelque chose ce soir. – Tant mieux, j'attends avec impatience : si c'est aussi bon que ça sent... ! En tout cas, je me rends compte maintenant que le toucher et l'odorat peuvent vraiment donner des indications pour reconnaître les plantes. »

Pour conclure, relativisons ! Les statistiques des centres antipoison ne sont guère alarmantes en ce qui concerne les intoxications par les végétaux, qui représentent moins de 5 % des appels reçus. Environ 94 % de ces derniers concernent des enfants dont les parents sont inquiets parce qu'ils ont porté une plante à leur bouche. D'ailleurs, dans la plupart des cas, aucun symptôme n'est observable et les décès n'ont lieu que dans 0,02 % des cas, soit environ 10 par an en France. Il faut noter que chez les adultes, si la plupart des empoisonnements sont dus à des confusions, certains sont volontaires : il s'agit principalement de tentatives de suicide – l'if est particulièrement prisé – et parfois de comportement toxicomaniaques, comme avec la noix muscade ou, encore lui, le datura... Les plantes d'appartement sont les mieux représentées, sans doute du fait de leur proximité quotidienne, mais aussi parce qu'un grand nombre d'entre elles sont toxiques : environ 80 % – contre 20 % pour les

plantes de jardin et 4 % parmi les espèces sauvages. Les plus souvent citées sont l'arum des fleuristes (*Zantedeschia*), le pommier d'amour, le ficus, le laurier-cerise, le pyracantha, le laurier-rose, le cotonéaster, le muguet, le houx, le cannabis, l'if et le spathiphyllum. Il est à noter, pour comparaison, que 57 % des appels aux centres antipoison concernent les médicaments et 32 % environ les produits de ménage. Mieux vaut donc cueillir que se soigner ou nettoyer sa maison – ou fumer, boire ou conduire une voiture, qui tuent bien davantage !

VOYAGES AVEC LES PLANTES...

Une tradition vieille comme l'homme

Ce devait être en 1984. Je rentrais en France après avoir passé quelques jours en Suisse. À la frontière de Saint-Julien-en-Genevois, le douanier français en faction me demanda, un peu brutalement : « Votre profession ? – Ethnobotaniste. – C'est quoi ça ? » « Eh bien, je m'occupe de plantes, et... – Garez-vous là et ouvrez le coffre ! » Le dialogue est absolument véridique. C'est que certains individus et gouvernements sont obsédés par l'idée que les végétaux possèdent des propriétés qui permettent à leur utilisateur d'échapper aux réalités de ce bas monde pour se réfugier dans des « paradis artificiels », risquant ainsi de devenir improductif pour la société²⁰, ce que la loi sanctionne.

L'utilisation par l'être humain de végétaux propres à modifier les états de conscience est une réalité qui ne date pas d'hier : l'homme a, semble-t-il, toujours eu recours à des plantes ou des champignons pour dépasser sa condition et chercher à découvrir d'autres réalités que celle dans laquelle il vit son quotidien. L'écrivain américain Terence McKenna va même jusqu'à proposer dans son ouvrage *La Nourriture des dieux* que c'est l'emploi régulier de substances « enthéogènes » (c'est-à-dire « qui créent le divin ») qui aurait permis à l'humanité de devenir elle-même – la fusion des perceptions par les différents sens favorisant, par exemple, l'apparition de la pensée symbolique et du langage. L'homme serait donc en quelque sorte « un singe drogué »...

On peut aussi penser que se soit produit l'inverse. La « révolution cognitive²¹ » qui aurait eu lieu voici 60 000 ans, et fut en fait une évolution biologique lourde d'implications culturelles, entraîna une autre façon de voir le monde à travers les symboles, créant ainsi une distance entre l'observateur et l'observé. Alors se posèrent d'innombrables questions existentialistes que l'on peut résumer par celle-ci : « Qui suis-je donc, moi qui me trouve en dehors ? » Ce sentiment de séparation, opposé à celui de l'unité primordiale, devint intolérable. Les forces de la nature semblaient se liguer contre le malheureux humain solitaire qui dut chercher des moyens de se concilier les puissances qui risquaient à tout moment de l'écraser. Non seulement il lui fallait inventer les dieux, ou du moins des esprits, mais encore la religion, afin de se propitier leurs faveurs. Mais certaines substances végétales (souvent fongiques, voire animales) permettaient, plus ou moins efficacement, de retrouver l'unité perdue et de se sentir l'égal des divinités – ou du moins de pouvoir percer leurs desseins. Le plus souvent, les préparations qui en étaient faites étaient réservées à certains spécialistes, capables, d'une part, de les supporter, car certaines pouvaient tuer ou rendre fou, et, d'autre part d'interpréter les péripéties de leurs voyages pour le mieux-être de leur communauté – ou pour perpétuer la bonne marche du monde.

Quoi qu'il en soit, toutes les cultures humaines ont utilisé et utilisent encore des plantes qui permettent de modifier l'état de conscience de celui qui les consomme. Dans nos sociétés occidentales, par exemple, l'usage de l'alcool – vin, bières et spiritueux – est non seulement admis, mais valorisé. Il n'est d'ailleurs pas impossible que les breuvages à base de céréales fermentées aient contribué à l'apparition de l'agriculture, voire se trouvent à son origine, comme nous le verrons plus loin. Cependant, de façon traditionnelle, utiliser des plantes psychotropes ne relève pas d'une démarche individuelle, comme c'est le cas en Occident aujourd'hui, mais d'un comportement de groupe qui a pour effet de réunir des individus autour d'un projet commun.

Les chamanes sibériens, responsables de la vie spirituelle de leur tribu et censés procurer en abondance le gibier pour la chasse, communiquaient avec les esprits grâce à l'absorption rituelle d'amanite tue-mouches – dont profitait, lors des fêtes rituelles, le reste des participants en buvant leur urine qui concentre le principe actif... Leurs homologues d'Amazonie mêlaient les extraits de deux plantes différentes pour produire une boisson puissante, l'*ayahuasca*, qui leur permettait d'aller interroger les végétaux de la forêt pour connaître le remède capable de soigner leur patient. Les prêtres védiques dans l'Inde d'avant notre ère faisaient grand usage du *soma*, une boisson sacrée, offerte par les dieux, qui permettait d'accéder à la réalisation de l'unité de l'âme et de l'univers. Malheureusement, sa composition exacte nous est inconnue²²... Pour sacrifier aux divinités, les zoroastriens, zélateurs de l'Avesta, buvaient le *haoma*, une boisson enivrante tout aussi mystérieuse...

Avant d'aller plus loin, il serait bon de donner quelques définitions pour tenter d'apporter un peu de clarté dans ce vaste domaine très flou. En effet, les végétaux capables d'engendrer des « états de conscience modifiés » chez un être humain sont nombreux et présentent des effets très différents les uns des autres. Il n'en existe pas, en fait, de définition vraiment précise... Il est vrai qu'aucun des termes en usage ne suffirait à désigner à lui seul l'ensemble des phénomènes provoqués par les substances actives en question.

On parle fréquemment de « plantes hallucinogènes ». L'épithète provient du latin *hallucinari*, « se tromper ». Elles induisent des modifications de la perception et de la cohérence de la pensée, sans confusion mentale persistante. Mais cette dénomination peut être trompeuse, car elles ne produisent pas toujours de véritables hallucinations au sens strict du terme, c'est-à-dire des perceptions sensorielles en l'absence de stimuli extérieurs, comme c'est le cas chez les personnes schizophrènes par exemple. L'alcool, qui engendre l'ivresse, ne fait pas partie de ce groupe, et la position du chanvre – ou *Cannabis*, marijuana, herbe, beuh, *weed*, kif, haschisch, *shit*, etc. – est controversée. Il n'y a pas de

doute, en revanche, pour les Solanacées tels le datura, la jusquiame ou la mandragore, ou les champignons comme les psilocybes et certaines strophaires, dont la consommation est connue pour entraîner des visions souvent colorées, parfois effrayantes ou au contraire hilarantes, généralement prononcées. Elles sont toutefois habituellement liées à la réalité extérieure qui se trouve simplement – mais parfois très fortement – déformée.

Certains préfèrent employer le terme de « psychotropes » (qui agissent sur l'esprit), substantif ou adjectif. Ce terme semble plus approprié pour décrire ces plantes au sens le plus large, car il n'implique pas l'apparition d'images visuelles ou sonores particulières. D'autres spécialistes, peut-être pour davantage de clarté, privilégient l'expression « plantes psychoactives », ce qui présente le mérite de se passer de traduction.

Dans les années 1960 l'épithète « psychédélique » (révéléateur de l'âme) a été mise un peu à toutes les sauces. Elle qualifiait divers aspects de la culture de cette époque bouillonnante, en particulier l'art et la musique, souvent liés, il est vrai, à l'absorption de substances franchement hallucinogènes, naturelles ou de synthèse. Parmi les autres mots en « psycho », relevons : psychostimulantes, psychodysléptiques, psychogènes, psychomimétiques, voire psychotiques... Ils ne sont guère employés – et encore, pas toujours à bon escient... Certains parlent de « délirogènes », ce qui a au moins le mérite d'exprimer clairement leur position... À l'inverse, de nombreuses personnes ont emboîté le pas à McKenna et parlent volontiers de plantes « enthéogènes », ce qui les valorise nettement par rapport aux appellations plus habituelles : engendrer Dieu à l'intérieur de soi, c'est plutôt positif, semble-t-il²³ ! Quant à la véracité de l'effet, c'est une autre question... Dans le même ordre d'idée, les adeptes du néo-chamanisme, de plus en plus répandu en Occident, évoquent des « plantes de vision », se référant à l'une de leurs pratiques, le rite de passage connu sous le nom de « quête de vision », souvent accompagnée par l'usage de plantes psychotropes. Entrent dans la catégorie des « plantes chamaniques » le peyotl, l'iboga, l'*ayahuasca*, le datura et d'autres

utilisées traditionnellement par les « peuples premiers ». Dans cette distinction, les autres végétaux ne possèdent pas cette aura : la coca, le pavot, le khat, le cannabis, etc. ne servent qu'à atteindre un état de relaxation ou à combattre la faim, la fatigue et l'anxiété, mais sans dimensions spirituelles particulières.

On entend parfois parler de « narcotiques », du grec *narkê*, torpeur. Mais si ce terme, dans ses connotations policières (narcotrafiquants, *Federal Bureau of Narcotics*), semble se référer à toutes les plantes dont nous parlons ici, il faudrait, en fait, en restreindre l'usage à celles qui renferment des substances provoquant un état dépressif du système nerveux central²⁴. C'est en particulier le cas de tous les éléments extraits du pavot somnifère par le biais de l'opium, mais on peut y inclure l'alcool. Les termes d'« hypnotiques », du grec *hypnos*, sommeil, et de « stupéfiants » (la brigade des stups...) – employés *sensu stricto* – sont synonymes.

En 1924, Louis Lewin, un pharmacologue allemand, a proposé une classification intéressante de ces substances. Il en considère les catégories suivantes : analgésiques (qui éliminent la douleur) et euphorisantes (opium, cocaïne), sédatives et tranquillisantes (réserpine), hypnotiques (kawa-kawa) et hallucinogènes ou psychédéliques (peyotl, marijuana, etc.). Il classe à part les produits stimulants qui induisent un état d'excitation sans altérer l'état de conscience : café, thé, khat, tabac, noix de kola, maté, cacao, guarana, noix de bétel, etc. Plus récemment, en 1991, Yves Pélicier (médecin) et Jean Thuillier (pharmacologue, tous deux français) classaient ainsi les psychotropes : dépresseurs du système nerveux central (alcool, hypnotiques, tranquillisants, neuroleptiques et analgésiques opiacés : morphine, héroïne), stimulants (café, tabac, amphétamines, anorexigènes, cocaïne, ecstasy, antidépresseurs) et hallucinogènes ou perturbateurs (pouvant, à long terme, modifier durablement la personnalité du consommateur²⁵ : chanvre, solvants, anesthésiques volatils, LSD, mescaline, psilocybine, kétamine, etc.). Bon, on finit quand même par s'y retrouver... du moins les classificateurs qui

reflètent dans ces tentatives les peurs et les fantasmes de leur époque...

Reste le dernier terme. Celui que l'on ne prononce que du bout des lèvres : ce sont des drogues ! Le Larousse nous apprend qu'une drogue est une « substance psychotrope naturelle ou synthétique, généralement nuisible pour la santé, susceptible de provoquer une toxicomanie, et consommée en dehors d'une prescription médicale » ou d'une « substance dont l'usage excessif est toxique en raison aussi de la dépendance qu'il crée chez l'utilisateur ». On nommait jadis « drogue » tout produit médicamenteux. Aujourd'hui, l'accent est mis avant tout sur la notion de dépendance et d'accoutumance. Il est exact que différentes matières végétales possèdent ce type de propriété : c'est le cas de l'opium, de la morphine et de l'héroïne, extraits du pavot somnifère, ou de la cocaïne préparée à partir des feuilles de coca. Mais ça l'est également de la caféine du café, du thé, du maté, du guarana ou de la noix de cola, et, c'est une évidence, de la nicotine du tabac. C'est le cas de l'alcool, qui se prépare à partir d'une multitude de plantes différentes, par fermentation éventuellement suivie de distillation. Ça l'est au moins tout autant du sucre, qu'il soit de betterave, de canne, voire de « fleur de cocotier », comme on nomme poétiquement celui que l'on obtient à partir de la sève de certains palmiers. On peut si l'on veut en restreindre le sens, ne considérer que les plantes capables d'induire une toxicomanie caractérisée, c'est-à-dire « un état d'intoxication périodique ou chronique engendré par la consommation répétée d'une drogue qui se manifeste par un invincible désir ou un besoin de continuer à consommer la drogue et de se la procurer par tous les moyens ; une tendance à augmenter la dose » (critères définis en 1957 par l'ONU) – ce qui inclut manifestement le tabac ! Si au contraire on l'élargit, il faut ajouter à la liste le chocolat, la télévision, les jeux vidéo, le sexe – pour certain(e)s – et la consommation compulsive de quoi que ce soit. Donc nous voici de nouveau dans le flou. On pourrait dire qu'une drogue est une substance illicite, c'est-à-dire réprouvée par la loi ou la morale, mais ce serait botter en touche,

car cela ne reflète pas la réalité de la substance elle-même : le *Cannabis* serait donc toujours une drogue en France (sans doute plus pour très longtemps), mais ne l'est déjà plus en Uruguay ou en Californie... Jacques Falquet propose la définition suivante : « Une drogue est une substance ou une activité qui active de manière disproportionnée le circuit de récompense au regard des avantages procurés en terme de survie individuelle ou collective. C'est également le cas de substances (ou activités) "mixtes" comme le sucre, le sexe ou le jeu : une fois dépassée la dose "utile", elles deviennent des drogues comme les autres ».

Il est intéressant de se pencher sur les raisons qui ont fait interdire les plantes actuellement prohibées. Elles se sont de deux ordres : physiologique et économique-politique. Il est en fait, vous vous en doutez, extrêmement difficile de distinguer les unes des autres.

Effectivement, les drogues sont toxiques, parfois mortelles même. Aux États-Unis, pays de plus de 327 millions d'habitants où la consommation de ces substances est considérée comme importante, le nombre de morts suite à la consommation excessive de drogues, licites ou illicites, a été de 70 237 en 2017 (*National Institute on Drug Abuse*). Il était de 8 048 en 1999 – ce qui représente une augmentation de 773 %... La plus grande partie de ces décès provient de l'usage d'opioïdes dûment prescrits par des médecins, dont le célèbre fentanyl. Les morts par overdose d'héroïne s'élevaient à 15 482 (1 960 en 1999). En comparaison, la même année, les décès dus aux maladies cardiovasculaires s'élevaient à 777 402, aux cancers à 598 038, aux accidents divers à 161 314, au diabète à 80 058 et aux armes à feu à environ 30 000. En revanche, le nombre de morts liés à la consommation de *Cannabis*, de peyotl, de datura ou d'autres plantes hallucinogènes est infime, voire nul.

Une des suppositions sous-tendant la régulation (ou plutôt l'interdiction) des plantes renfermant des substances psychoactives est que leur consommation entraîne l'utilisateur à rechercher des produits de plus en plus puissants : la fameuse « escalade ». Selon ce principe, le fait de fumer un joint

amènerait, plus ou moins inévitablement, à « essayer » l'héroïne et à s'y trouver bientôt « accro ». Si les films de propagande des années 1930 qui déployaient des efforts considérables pour vulgariser cette thèse paraissent aujourd'hui totalement ridicules, l'idée est cependant toujours bien ancrée dans l'esprit de la majorité de la population et sert de toile de fond à la « lutte contre la drogue ». Pourtant, aux Pays-Bas, où la consommation de la marijuana est « légale », la consommation moyenne de drogues « dures » (héroïne, cocaïne, etc.) par les jeunes Néerlandais est nettement moins élevée que dans d'autres pays où elle est officiellement interdite : aux États-Unis, on estimait en 1999 que 17 % des consommateurs américains de marijuana avait consommé de la cocaïne au moins une fois, alors qu'aux Pays-Bas ce rapport était de 1,5 %.

Le ministère de la Sécurité Sociale, de la Santé et de la Culture des Pays-Bas déclarait : « Nous estimons que le passage des drogues douces aux drogues dures est davantage le résultat de facteurs sociaux que de facteurs psychologiques. Si de jeunes adultes souhaitent utiliser des drogues douces – et l'expérience a montré qu'ils sont nombreux –, nous pensons qu'il est préférable qu'ils le fassent dans un environnement où ils ne soient pas exposés à la sous-culture criminelle qui entoure les drogues dures. » Plusieurs pays ont légalisé l'utilisation du *Cannabis* à fins récréatives. L'Uruguay en a été le pionnier en 2013 – la plante est vendue en pharmacie et on peut la cultiver soi-même. Le Canada l'a rejoint en 2018 et, aujourd'hui, huit États américains l'ont autorisée : Colorado, Oregon, Alaska, État de Washington, Californie, Arizona, Nevada et Massachusetts. Elle est par ailleurs dépénalisée aux Pays-Bas, en Allemagne, en Belgique, en Espagne, au Portugal, en Italie (à condition de ne pas en avoir plus de 5 grammes sur soi), en République tchèque, en Suisse (pas plus de 10 grammes... et l'on encourt quand même une amende de 100 francs suisses) et tolérée en petites quantités dans plusieurs pays : Russie, Ukraine, Australie (certains États), Mexique, Argentine, Chili, Pérou, Paraguay, Bolivie. Pas en France, pourtant champion européen en matière de

consommation... Dans l'Hexagone, le texte sur lequel se fonde la législation actuelle est la loi du 31 décembre 1970. Elle fait la distinction entre l'usager, moitié délinquant et moitié malade, et le trafiquant à l'égard duquel il convient de faire preuve de la plus grande sévérité. La répression s'accroît avec le Code pénal de 1992, qui criminalise le trafic de stupéfiants. Quant au simple fumeur, il est passible d'une peine d'un an d'emprisonnement, même s'il fume seul chez lui sans troubler l'ordre public. Depuis 1999 le *Cannabis* médicinal est autorisé par l'Agence nationale de sécurité du médicament et des produits de santé (ANSM), qui peut délivrer une autorisation temporaire d'utilisation (ATU), nominative. D'autres pays autorisent le *Cannabis* thérapeutique et autorisent, sous conditions, les malades à en consommer. En revanche, il faut être conscient qu'une trentaine d'États du globe continuent à appliquer – potentiellement et parfois dans les faits – la peine de mort pour la possession de *Cannabis*, comme de toute autre drogue illégale, quelques dizaines de grammes suffisant à être considéré comme un trafiquant ! L'Indonésie est tristement connue en la matière, mais c'est également le cas en Arabie saoudite, à Singapour, aux Philippines et en Chine. La Malaisie faisait jusqu'à récemment partie de ce triste club... La Tunisie, la Thaïlande, La Corée du Sud et le Japon ne sont pas tendres non plus envers les consommateurs d'herbe : mieux vaut éviter de s'y faire prendre à fumer un joint !

La prohibition du *Cannabis* est née en France avec la loi du 12 juillet 1816, la première à classer le haschich parmi les stupéfiants. Mais si l'on se met à farfouiller un peu, on apprend que la criminalisation de cette plante et de ses produits résulte en grande partie d'une campagne de désinformation systématique démarrée aux États-Unis dans les années 1920. Un lobby de politiciens blancs était désireux de contrôler les Mexicains qui fournissaient, au sud du pays, une main-d'œuvre bon marché et pénétraient – déjà... – en grand nombre dans le pays. Comme ces derniers appréciaient fort la « *marihuana* », sa mise hors la loi allait dans le sens souhaité. En même temps, cette mise au ban contribuait à protéger la jeunesse américaine contre les dangers

de la dépravation due à la culture des Noirs – exemplifiée par la musique de jazz – qui fumaient largement cette « drogue ». À la même époque, la firme DuPont de Nemours était sur le point de breveter une nouvelle fibre synthétique à base de cellulose, le Nylon, alors que celle de chanvre se trouvait en position de force grâce à la mise au point d'une moissonneuse-décortiqueuse-défibreuse particulièrement efficace. Les profits s'annonçaient énormes ! S'organisa alors une collusion entre les intérêts de plusieurs parties : la direction de la grande firme chimique, le magnat de la presse William W. Hearst, qui possédait des intérêts dans la papeterie et fabriquait de la cellulose, le secrétaire du trésor, Andrew W. Mellon, principal appui financier de DuPont et Harry J. Anslinger, nommé en 1930 par ledit Mellon au poste de directeur du *Federal Bureau of Narcotics*. En 1934, Anslinger lance à travers les *mass media* une violente campagne contre la marijuana – en fait contre le chanvre – avec l'appui logistique de Hearst. Les crimes les plus horribles sont imputés à des jeunes gens, noirs si possible, sous l'emprise de la drogue. Les mêmes faits divers sont inlassablement répétés dans les journaux et développés sous forme de films, dont l'incroyable *Reefer Madness*, devenu un classique de la désinformation. Cette diabolisation du chanvre débouche en 1937 sur le *Marihuana Tax Act*, qui impose une forte taxation à tous les acteurs de la filière – qui ne s'en relèvera pas. Plus tard, à l'époque maccarthiste, la marijuana fut accusée, à travers un complot communiste, de démotiver les troupes en rendant les soldats pacifistes ! Bien peu de voix s'élevèrent contre la cabale d'Anslinger & Co. La plus notable fut celle du maire de New York, Fiorello LaGuardia, qui commanda une étude à un panel d'experts, lesquels conclurent à l'innocuité de la plante et à son absence de rôle comme cause de délinquance. Mais on enterra son rapport et bientôt le *Cannabis* fut mis hors la loi aux États-Unis. Il figura pour la première fois sur la liste de la Convention unique sur les stupéfiants, de portée internationale, signée à New York en 1961. Tous les autres pays du monde allaient suivre...

Et ma position ? Suis-je en train d'inciter le lecteur à la consommation de drogues illicites ? Pas vraiment. Si j'ai, dans ma jeunesse lointaine – il y a prescription – fait usage de certaines d'entre elles, ce qui a contribué à former qui je suis, et si je suis heureux d'être ainsi, je dois avouer aussi avoir eu beaucoup de chance. Les risques de dérapage étaient grands et je remercie la vie d'avoir été aussi clémente avec moi. Mais je ne recommanderais jamais à qui que ce soit l'usage de ces substances. Aujourd'hui, je ne fume plus de haschisch, les seuls champignons que je consomme n'ont d'autre effet que le plaisir de mes papilles, et je bois très modérément des boissons alcoolisées, même si j'apprécie le sentiment de relaxation qui en découle et la convivialité qui les accompagne. Je comprends parfaitement le désir qu'ont certains jeunes, et moins jeunes, d'échapper à leur quotidien vide de sens. Mais je leur propose plutôt de rechercher en eux-mêmes ce qui compte dans leur vie. Et, vous vous en douteriez, je leur propose aussi de mettre à profit les plantes pour cela, mais d'une autre façon : par la relation. En tout cas, ça a marché pour moi !

L'opium du peuple...

En juillet 2019, les habitants de Hong Kong se révoltent contre une loi qui permettrait leur extradition vers la Chine pour y être jugés. C'est que, par rapport aux citoyens de l'immense République populaire, ils bénéficient d'un statut spécial, fort avantageux. En remontant le fil de l'histoire, il s'avère que ce dernier est dû à une plante, le pavot somnifère, et à l'un de ses plus célèbres dérivés, l'opium.

Dans la première moitié du XIX^e siècle, l'empire du Milieu était devenu l'objet d'un intérêt commercial intense de la part des puissances occidentales, en particulier de la Grande-Bretagne qui en convoitait les soieries, la porcelaine et surtout le thé. Mais la Chine exigeait d'être payée en lingots d'or ou d'argent, ce qui obligeait les Anglais à s'en procurer, plutôt que d'échanger directement des produits. Pour faire bouger la situation, les Britanniques exportèrent massivement de l'opium manufacturé dans les Indes coloniales – quelque 1,4 millions de tonnes en

1830... La drogue provoqua des ravages au sein de la population chinoise, au point que l'empereur s'en émut et en interdit l'importation.

En juin 1839, les autorités impériales brûlent dans le port de Canton la cargaison d'opium d'un bateau anglais. La Couronne demande réparation, la Chine refuse et l'Angleterre envoie ses forces navales dans les ports du sud de la Chine. La guerre dure un peu plus de deux ans, et les Chinois perdent toutes les batailles devant la supériorité technologique occidentale. Par le traité de Nankin, signé en 1842, les Britanniques obtiennent une concession sur Hong Kong – qui sera rétrocédé 155 ans plus tard, en 1997 – et obtiennent cinq ports pour le libre commerce. Par ailleurs, la Chine doit laisser entrer une quantité limitée d'opium sur son territoire.

Mais ce n'est pas fini : le 8 octobre 1856, les Chinois arrêtent un navire britannique et emprisonnent ses marins. L'Angleterre intervient de nouveau militairement et la France, opportuniste, se joint à elle. Leurs troupes pénètrent à l'intérieur du pays jusqu'à Pékin, où elles détruisent les deux Palais d'Été du Jardin impérial. Le gouvernement chinois capitule en 1860. Il accepte l'ouverture de plusieurs ports aux Occidentaux, autorise les missionnaires catholiques à exercer en Chine et doit payer une énorme indemnité aux Anglais et aux Français. Fragilisée, la Chine impériale millénaire s'effondre complètement, doit s'ouvrir sur le monde et entre, défavorisée, dans l'ère industrielle. Par la suite auront lieu plusieurs soulèvements qui culmineront par la prise du pouvoir par Mao Zedong en 1949. Les troupes de Tchang Kaï-chek se réfugient à Taïwan, mais une partie de son armée traverse la frontière au sud de la Chine et s'installe dans le « Triangle d'or » réparti sur l'est de la Birmanie et le nord du Laos et de la Thaïlande. Or cette région est déjà productrice d'opium à destination du marché indochinois développé par les colons français. Les divisions chinoises nationalistes voient là une source de revenu séduisante et, soutenues par la CIA américaine qui tient à maintenir une pression aux frontières de la Chine

communiste, se lancent dans ces activités lucratives qui perdurent encore de nos jours...

Contrairement à nos représentations habituelles, le pavot somnifère n'est pas originaire d'Asie orientale, ni même de l'Inde, mais probablement de l'est de la Méditerranée. Il est cependant cultivé depuis tellement longtemps en Europe et au Moyen-Orient que son origine précise reste incertaine. Il n'est probablement aucune plante qui ait autant soulagé les souffrances de l'humanité qu'elle en a provoqué. Son usage comme antidouleur était déjà décrit par les Sumériens et les Grecs, et remonte certainement à beaucoup plus loin. L'action analgésique du pavot s'explique par le fait que ses alcaloïdes, la morphine en particulier, se fixent sur des récepteurs spécifiques du système nerveux et inhibent la libération d'un neurotransmetteur responsable des sensations douloureuses.

La seringue hypodermique, mise au point en 1853, arriva à point nommé pour permettre la première utilisation massive de morphine sur les champs de bataille pendant la guerre de Sécession entre 1861 et 1865. Facilement injectable, l'alcaloïde rendit de grands services pendant la guerre franco-prussienne de 1870 pour effectuer des amputations. Mais, dès 1880, des cas de morphinomanie furent signalés, d'abord en Allemagne, puis en France. À la fin du XIX^e siècle, l'utilisation militaire de la morphine avait déjà produit, en Europe comme aux États-Unis, de très nombreux cas de toxicodépendance. Les vétérans qui rentraient chez eux gravement accoutumés à la morphine furent si nombreux que la presse à sensation se mit à utiliser l'expression de « maladie du soldat » pour parler de la dépendance à cette substance ambivalente. En effet, sa consommation engendrait un plaisir intense, mais l'habitude entraînait une atténuation de ces effets et obligeait donc l'usager à augmenter progressivement les doses pour ne pas souffrir atrocement.

Afin de résoudre ce grave problème, les chimistes cherchèrent à mettre au point un principe qui présenterait les avantages de la morphine sans en avoir les inconvénients. Parmi les nombreux dérivés hémisynthétiques qui furent produits, le plus célèbre est

sans conteste la diacéylmorphine, préparée pour la première fois à Londres en 1874 et commercialisée par la firme Bayer en 1898. Ce dérivé se montra tellement efficace pour calmer les douleurs des tuberculeux incurables qu'il fut considéré comme un médicament héroïque, et on le baptisa « héroïne ». En outre, les morphinomanes traités à l'héroïne abandonnaient l'usage de la morphine et, en 1900, une revue publiait en gros titre : « La morphine remplacée par l'héroïne, plus²⁶ de toxicomanes ! ». Introduite comme traitement du morphinisme, l'héroïne remplaça bientôt son précurseur en devenant l'opiacé de synthèse préféré des toxicodépendants. Et dans l'imaginaire populaire, elle supplanta rapidement toute autre substance en tant que symbole infernal de l'assujettissement aux drogues. Aujourd'hui encore, malgré les statistiques montrant que l'alcool tue mille fois plus²⁷, la dépendance à l'héroïne est perçue comme l'ultime cauchemar en matière de drogue.

Il faudrait en tout cas se garder de diaboliser la plante dont seul le latex, récolté par scarification des capsules immatures, présente une certaine toxicité. Le pavot est également une intéressante plante alimentaire, cultivée comme telle depuis les débuts du néolithique. Ses graines presque totalement dépourvus d'alcaloïdes sont très utilisées en cuisine, en particulier dans les pays de l'Est, où l'on en saupoudre les pains et avec lesquelles on prépare des crèmes et des gâteaux. Par pressage, elles donnent l'huile d'œillette, jadis l'un des corps gras les plus appréciés. Quant aux feuilles, très tendres, on peut les manger en salade sans inconvénient. Il n'en serait pas de même avec celles de la jusquiame, la « plante des sorcières » par excellence.

Les plantes des sorcières...

« L'unique médecin du peuple pendant mille ans fut la sorcière. Les empereurs, les rois, les papes, les plus riches barons avaient quelques docteurs de Salerne, des Maures, des Juifs, mais la masse de tout état, et l'on peut dire du monde, ne consultait que la Saga ou Sage-femme. Si elle ne guérissait pas, on l'injurait, on l'appelait sorcière. Mais généralement, par respect mêlé de crainte, on la nommait Bonne Dame ou Belle Dame du nom

même qu'on donnait aux fées. » Ainsi s'exprime Jules Michelet dans *La Sorcière*, en 1862.

L'image que l'on se fait des sorcières est prisonnière d'une conception négative soigneusement entretenue par l'Église²⁸ qui ne voulait voir en elles que des dévotes de Satan. Sans doute étaient-elles plutôt les guérisseuses des campagnes, les bienfaitrices des pauvres, héritières des connaissances païennes de nos anciennes cultures, celles des Celtes en particulier. Tout ce qui les entoure est tellement empreint de mystère qu'il est impossible de dissocier les faits historiques des légendes. D'autant plus que, les connaissances de l'époque se transmettant par voie orale, il ne nous en reste pratiquement plus aucune trace.

Au-delà des vertus médicinales des simples qui leur permettaient de soigner plus ou moins efficacement les maladies courantes dans le monde rural, les sorcières, du moins certaines d'entre elles, connaissaient, semble-t-il, les propriétés psychotropes de la jusquiame, de la belladone et de la mandragore. Sans doute possédaient-elles des notions précises du dosage de ces plantes dangereuses en vue de voyager dans d'autres mondes. Les onguents qu'elles confectionnaient avec ces Solanacées bourrées d'alkaloïdes leur conféraient le pouvoir d'enfourcher leurs balais pour voler jusqu'au sabbat, ou les attendaient festins et orgies lascives. Ces réunions réprouvées par la religion chrétienne, qui se déroulaient dans des lieux de nature puissante – clairières, landes, collines rochers, etc. –, étaient en cela les héritières des Bacchanales romaines où des feuilles de jusquiame étaient brûlées pour enivrer les participants et où le vin, afin de préparer les novices aux débordements de ces fêtes rituelles, était agrémenté de baies de belladone...

La répression du féminin et de tout ce qui touchait à la nature fut l'un des traits caractéristiques des siècles qui suivirent le Moyen Âge. Il était donc facile d'accuser de tous les maux les femmes qui s'adonnaient aux soins par les plantes dont elles avaient souvent une connaissance poussée. On leur reprochait de jeter des sorts pour provoquer la sécheresse, faire tomber la grêle sur les récoltes, empoisonner les sources, causer la mort du bétail,

voire des nouveau-nés, et bien d'autres maléfices. Puis, lorsque les autorités ecclésiastiques s'en mêlaient, venait l'inculpation pour sorcellerie et les aveux étaient bientôt arrachés sous la torture à la victime qui ne pouvait qu'avouer avoir participé au sabbat et eu commerce avec le Démon. Le bûcher était l'issue habituelle du procès²⁹. À l'époque, tout le monde croyait au diable et il ne faisait pas l'ombre d'un doute que, en concluant un pacte avec le Malin, la sorcière pouvait accomplir des actes redoutables et travailler ainsi à la ruine de l'Église et de la société. Des dizaines de milliers d'hommes et surtout de femmes furent ainsi envoyés à une mort atroce en toute bonne conscience. Seuls quelques scientifiques et médecins humanistes dénoncèrent ces persécutions et osèrent soutenir que le sabbat n'était qu'une illusion. L'historien Jules Michelet, cité plus haut, tenta de les réhabiliter. Mais de nos jours encore, les sorcières inquiètent...

Il faut dire que les plantes qu'utilisaient ces personnages particuliers ont de quoi faire peur... Il s'agissait tout d'abord des jusquiames, dont on dénombre six espèces, trois en Europe, principalement la jusquiame noire, aux fleurs d'un jaune sombre tachetées de violet, qui pousse dans les décombres. Chaque fois que je la rencontre, j'avoue ne pouvoir m'empêcher de me sentir un peu mal à l'aise, sans pouvoir vraiment expliquer pourquoi. Elle m'attire énormément par sa curieuse forme symétrique et en même temps m'impressionne par sa forte personnalité : drôle de plante ! Dans la région méditerranéenne croît la jusquiame blanche, l'espèce la plus utilisée durant l'Antiquité. La jusquiame dorée aux belles fleurs d'un jaune intense vient en Méditerranée orientale. Bien que plus avenantes, celles-là sont pourtant tout aussi dangereuses.

Il est probable que les prêtresses de l'oracle de Delphes prononçaient leurs prophéties sous l'influence de la fumée de graines de jusquiame brûlées. Mais c'est comme ingrédient des onguents de sorcière que ce végétal est le plus connu. La jusquiame, souvent mêlée à d'autres plantes comme le chanvre, était mise à fondre dans de l'axonge, de la graisse de porc ou de mouton. Le résultat, filtré, était frotté sur la peau, car

l'absorption transcutanée permet de profiter des effets hallucinogènes sans souffrir des troubles, potentiellement mortels, liés au passage par le système digestif. Les endroits où la peau est la plus fine sont privilégiés, en particulier l'aîne ou les aisselles, mais surtout les muqueuses du vagin et du rectum : le manche du balai des sorcières servait donc, dit-on, d'applicateur – probablement fort efficace... Les hallucinations apparaissaient rapidement, et parmi elles, classiquement, une enivrante sensation de voler, suivie d'un sommeil peuplé de rêves souvent érotiques.

Les jusquiames sont vénéneuses, comme en témoigne l'empoisonnement des membres de la mission Flatters dans le désert du Sahara en 1881 par les Touaregs qui leur offrirent des dattes rendues toxiques par l'*Hyoscyamus muticus*, une espèce répandue du Maroc à la péninsule Arabique, particulièrement riche en alcaloïdes tropaniques : atropine, hyoscyamine et scopolamine.

Quelques cousines partagent ces redoutables substances et leurs propriétés : la belladone, la mandragore, la *Scopolia*, les daturas et les *Brugmansias* américaines – toutes utilisées par les sorciers dans leurs domaines géographiques respectifs.

La belladone a donné son nom, *Atropa belladonna*, à l'un des alcaloïdes de ces Solanacées hallucinogènes, l'atropine. Atropos était dans l'Antiquité l'une des trois Parques, déesses responsables de la destinée humaine – en l'occurrence, celle qui coupait le fil de la vie au moment de la mort... L'épithète *belladonna*, belle femme, rappelle l'usage qu'en faisaient les dames de la haute société italienne qui utilisaient le jus de la plante comme collyre³⁰ afin de dilater les pupilles et de donner plus de mystère à leur regard. Dans la mythologie grecque, lors des orgies dionysiaques, les ménades – les bacchantes romaines – se jetaient, pupilles dilatées, dans les bras des hommes adeptes du dieu... ou, selon leur humeur, se précipitaient sur eux pour les déchirer et les manger. Le vin qui coulait lors des Bacchanales était probablement additionné de jus de belladone... Dans l'Europe du Moyen Âge, la plante, facile à se procurer dans la nature,

entraîné souvent dans la composition de l'onguent des sorcières. Elle servait aussi à se débarrasser des indésirables. Sa toxicité est forte, puisque 4 à 5 de ses grosses baies noires à pulpe violacée peuvent tuer un enfant et 12 à 15 un adulte. En 1035, lors de la guerre que les Écossais, sous Duncan 1^{er}, menèrent contre le roi Norvégien Sven Canute, les Gaéliques détruisirent l'armée scandinave en lui faisant parvenir, sournoisement, des mets et de la bière empoisonnés par la belladone.

Mais la plus emblématique de ces belles empoisonneuses est certainement la mandragore qui, plus que toute autre, a marqué l'imagination des hommes des temps passés. Répandue sur le pourtour méditerranéen et jusqu'au Proche-Orient, elle est absente de France. En Grèce, en Afrique du Nord ou au Liban s'aperçoivent au bord des chemins ses grosses touffes de feuilles vert foncé, qui s'ornent au printemps d'un séduisant bouquet de fleurs bleues d'apparence innocente... Plus tard en saison viennent à la place de ces dernières de petites tomates orange pâle qu'il faut bien se garder de croquer !

La place exceptionnelle qu'occupe la mandragore comme plante magique dans le folklore européen est unique. Elle doit, certes, sa célébrité à ses effets fortement narcotiques, mais aussi à sa racine plus ou moins anthropomorphe³¹ : il arrive en effet qu'elle se divise en deux branches à peu près égales évoquant, avec un peu de bonne volonté, deux jambes. Les bras de l'homoncule sont formés par deux autres racines, plus minces, et la tête se perd dans le feuillage représentant une tignasse épaisse. Cette apparence curieuse engendra nombre de superstitions qui eurent la vie dure. On affirmait, par exemple, que, lorsqu'on tentait de l'arracher du sol, la mandragore poussait un cri perçant qui tuait instantanément tous ceux qui l'entendaient. Aussi fixait-on au collet de la plante une corde dont on attachait l'autre bout au cou d'un chien ; la terre était alors creusée autour des racines et l'animal fouetté pour qu'il tire et déterre le végétal pendant que les observateurs avaient tout le loisir de se boucher efficacement les oreilles...

Notons que de multiples vertus thérapeutiques étaient également attribuées à la mandragore. Hippocrate, au V^e siècle av. J.-C., conseillait aux malades de « prendre le matin en boisson la racine de mandragore à dose moindre qu'il n'en faudrait pour causer le délire » – ce qui, effectivement, paraît préférable ! On l'utilisait généralement comme sédatif pour retrouver le sommeil ou calmer tous genres de douleurs, ainsi qu'en cas d'opération chirurgicale.

Ces quelques végétaux prometteurs d'effrayants voyages vers des mondes interdits sont les plus faciles d'accès pour les Européens, et donc les plus utilisés traditionnellement sur notre continent, mais ils sont loin d'être les plus intéressants, car leur toxicité physiologique et spirituelle³² est excessive. Environ 400 plantes hallucinogènes ont été recensées à travers le monde, la plupart dans les pays tropicaux et en particulier sur le continent américain. Je n'en ai pas essayé beaucoup, car j'ai rapidement pris conscience de leurs limites et de la nécessité d'avancer sans béquilles. Mais au moins l'une d'entre elles a changé ma vie, un petit cactus mexicain nommé « peyotl ».

L'esprit du peyotl

À l'époque où je vivais aux États-Unis, dans les années 1970, l'un de mes lieux de prédilection pour passer l'hiver au chaud était le désert de Sonora – qui n'avait de désert que le nom, tant s'y manifestait une vie intense. C'est là que m'emmena un ami, Bill, pour essayer le peyotl qu'il venait de recevoir du Mexique. Cela faisait longtemps que je désirais en faire l'expérience. Nous partîmes donc dans le vieux bus Volkswagen de Bill, sur une piste poussiéreuse, en direction d'un canyon perdu au fin fond de l'Arizona. Un camarade de Bill s'était joint à nous, Bert, un petit bonhomme aux cheveux raides, aux traits marqués, à l'air souffreteux, toujours vêtu de noir. Il ne cessait de se plaindre des choses, des gens, de tout, et dégageait une énergie que je ressentais très « négative ». J'aurais préféré qu'il ne vienne pas, mais Bill insista...

Après avoir garé le bus au bout de la piste, nous en sortîmes notre maigre paquetage – un sac de couchage, quelques provisions, un paquet rempli des boutons de peyotl qui devaient nous faire découvrir le monde des esprits et de l'eau, beaucoup d'eau ! –, et commençâmes notre progression vers l'inconnu. Le sentier serpentait au milieu d'une végétation hallucinante dans un air alourdi par l'odeur pénétrante des feuilles du *creosote bush*. Il se faufilait entre les *ironwood* au tronc dur comme du fer et les *mesquite* épineuses d'où pendaient des gousses remplies de miel. Le *palo verde*, « bâton vert » en espagnol, était sur le point d'abandonner son feuillage, mais il n'en serait guère incommodé, puisque l'écorce de son tronc, verdie par la chlorophylle, se chargerait d'effectuer la photosynthèse. De place en place se dressait l'*ocotillo*, une plante tellement à part qu'il a fallu lui créer sa propre famille botanique (les Fouquieriacées). De sa base s'évasaient une multitude de troncs tortueux couverts de longues épines acérées, donnant au végétal une forme de gobelet caractéristique. Les corolles rouge vif des fleurs tranchaient violemment sur le bleu pur du ciel, tandis que les longues tiges décharnées portaient de tendres feuilles vertes, signe d'une pluie récente. D'ici une semaine, elles tomberaient, rendant l'arbuste à son état habituel de squelette pendant peut-être plusieurs années. Les cactus abondaient sous une multitude de formes. Certains étaient composés de tiges aplaties, ressemblant à des oreilles de Mickey. D'autres, redoutables, présentaient des rameaux cylindriques capables de se briser par fragments au moindre contact et de s'accrocher dans la peau grâce à leurs aiguilles en harpon. Quelques cactus avaient de longues tiges cannelées qui se dressaient depuis le sol en rangs serrés donnant l'impression d'autant de tuyaux d'orgues – d'où leur surnom d'*organ pipes*. Les *barrel cacti*, eux, ressemblaient à des tonneaux, d'une taille variant de quelques dizaines de centimètres à plus d'un mètre de hauteur. Éparpillées sur le sol caillouteux, des plantes éphémères, à demi cachées, épanouissaient à ras de terre des corolles plus larges qu'elles. Bientôt, elles disparaîtraient jusqu'au printemps prochain...

Au bout de près de deux heures de marche en plein cagnard, nous arrivâmes en vue de deux rochers de granite rose flanquant le lit d'un cours d'eau à sec – qui devait se transformer en un torrent impétueux lors des pluies d'orage. Bill nous mit en garde : « Voici la porte du canyon. On raconte que la nuit, elles se referment et qu'il est alors impossible de ressortir de la vallée où nous allons pénétrer. Êtes-vous toujours d'accord pour venir avec moi ? » Réponse positive.

Le chemin s'était effacé. Malgré l'heure encore précoce, l'air s'était terriblement réchauffé et tout vibrait sous le soleil. À part le crissement de nos pas sur l'arène granitique, pas un son ne s'élevait : la vie s'était retirée jusqu'à ce que la tombée de la nuit apporte un semblant de fraîcheur. Nous marchions sans un mot. Bientôt un confluent apparut. Une vallée sèche s'ouvrait sur notre droite. À l'intersection, face à nous, se dressait une falaise presque verticale. Bill nous entraîna à son pied : « Regardez ici. Voyez-vous cette ouverture qui semble si basse ? C'est l'entrée d'une grotte qui donne également sur l'autre vallon. On peut y pénétrer d'un côté et ressortir de l'autre. Cet abri a longtemps servi aux Indiens qui s'y cachaient, poursuivis par les Blancs. J'y ai trouvé leurs traces, des pointes de flèches et des turquoises. C'est là que nous passerons la nuit. » Nous posâmes nos affaires devant la cavité béante et partîmes explorer les lieux. Un inconcevable filet d'eau ruisselait de pierre en pierre au milieu du *wash* (le lit du cours d'eau asséché) avant de se perdre dans le sable. Presque un mirage ! Nous nous assîmes et fîmes silence. Pas un souffle de vent ne faisait bruire les feuilles des platanes qui bordaient le ruisseau. Pas un oiseau ne chantait. À peine le chuchotis du liquide porteur de vie. Je fermai les yeux. Quel bonheur !

Cérémonieusement, Bill sortit de son sac le fameux peyotl, « la plante qui fait les yeux émerveillés », comme le nommaient les Tarahumaras du Mexique. À l'issue de longues marches cérémonielles, les membres de cette tribu récoltaient ses gros boutons dodus pour en faire le sacrement de leurs rituels où se dévoilait le monde. C'était un petit cactus d'un vert bleuâtre,

divisé en protubérances symétriques qui portaient chacune une touffe duveteuse, un peu semblable au pinceau miniature d'un peintre. Il était rare de pouvoir se le procurer frais : on trouvait le plus souvent, dans les milieux branchés, des boutons de peyotl séchés, qui se conservaient indéfiniment. Or nous avions de la chance : ceux-ci paraissaient nouvellement cueillis et l'on disait que, lorsqu'ils étaient récents, leur effet était particulièrement bénéfique. Bill nous incita cependant à la prudence : « Vous observez ces petites touffes de poils ? Elles sont pleines de strychnine³³. C'est un poison violent. Vous ne mourriez pas si vous les mangiez, mais vous seriez bien malades. De toute façon, il faut savoir que vous vomirez vos tripes. Le peyotl vous montre ce que vous voulez découvrir, mais il exigera de vous du courage. Si vous ne vous montrez pas à la hauteur, vous vous sentirez très mal ! D'ailleurs vous allez vous en rendre compte dès le départ : son goût est exécrable ! »

Je reçus trois cactus de bonne taille que je pris religieusement entre mes mains et procédai pour commencer à l'élimination des poils toxiques avec mon canif. Puis j'en découpai un gros morceau et l'introduisis avec précaution dans ma bouche. C'était visqueux, frais mais surtout amer. Terriblement amer ! Et il fallait encore avaler le reste... Quelle horreur ! Seul un effort de volonté m'incita à mastiquer scrupuleusement ces infâmes bouts de caoutchouc gluant. La nausée me prenait à chaque bouchée mais j'aurais sans doute pu imaginer pire... Arrivé enfin au bout de mon épreuve, j'attendis sagement. Rien ne se passa.

Au bout d'un quart d'heure d'immobilité, un besoin irréprouvable de me dégourdir les jambes se fit sentir. L'envie me prit d'explorer le territoire qui m'entourait, de découvrir ce fond de canyon d'une beauté farouche. Je remontai le ruisseau qui s'estompa bientôt puis disparut sous de gros blocs de granite. Escaladant les rochers, je finis par me trouver sur une immense pierre plate, posée à l'horizontale, entourée de platanes de l'Arizona dont le feuillage sentait le caramel. Dans le profond silence, un oiseau chantait. Des notes cristallines, d'une pureté poignante déchiraient délicatement l'air soyeux. Jamais des sons

si précis ne m'étaient parvenus, et d'une telle clarté que j'en percevais le sens. L'oiseau me parlait, je comprenais son langage, c'est à moi qu'il s'adressait.

La révélation se fit aussitôt : ce n'était pas un oiseau, c'était Mescalito, l'esprit du peyotl ! J'avais lu ce qu'en racontait Carlos Castaneda dans ses ouvrages, mais sans prendre très au sérieux les écrits du mystérieux anthropologue-apprenti-sorcier souvent controversé. Et pourtant, il n'était nul besoin de me dire qui était en train de parler : c'était le maître du cactus hallucinogène, celui qui pouvait tout accorder... ou tout arracher. Il détenait sur l'imprudent qui venait à sa rencontre le pouvoir absolu de vie ou de mort ! Par la voix de l'oiseau invisible qui résonnait dans ma tête, Mescalito s'adressa à moi. Sans qu'il ne prononçât le moindre mot intelligible, le sens de son propos était limpide : « Dis-moi ce que tu désires le plus et je l'exaucerai. » Un conte de fées – sauf que, en l'occurrence, j'en étais acteur. Ma réponse fut immédiate, nul besoin d'y réfléchir. Ce que je voulais vraiment, je le savais depuis longtemps : « Permets-moi de m'unir à la création, de devenir un avec tout. »

Alors m'envahit un bourdonnement lancinant, une vibration intense qui m'engouffrait. Un grondement obsédant venu des entrailles de la terre me pénétrait, des forces inhumaines se rassemblaient en mon ventre d'où elles irradiaient mon être. Mes membres s'allongeaient et se dissolvaient en molécules, en atomes qui se perdaient dans les arbres, fusionnaient avec les plus infimes des fougères et des mousses, pénétraient les lichens, devenaient fourmis, microbes, bactéries... Je ne pouvais plus tenir debout et m'écroulai sur le rocher monstrueux qui m'aspirait dans ses cristaux. Ma conscience se perdait dans l'infini du monde dont je ressentais à la fois toute la joie et toute la douleur. À la surprise de l'expérience succéda l'excitation de sensations jamais connues, puis bientôt une angoisse immense, sans fond. Ma personnalité se décomposait graduellement. Petit à petit je n'existais plus. Chaque parcelle de moi se fondait avec les myriades de parcelles de non-moi qui formaient l'infinité de l'univers. C'était intolérable. Il fallait tout de suite arrêter !

Impossible de savoir si j'avais crié. Je n'entendais plus rien, j'entendais tout. Je ne ressentais plus rien, je ressentais tout. L'impression était atroce. Soudain, presque instantanément, comme le processus avait commencé, je recommençai à percevoir normalement ce qui m'entourait. Je rentrai en moi-même et retrouvai mes esprits. Combien de temps s'était-il écoulé depuis le début de mon aventure ? Il était difficile de l'évaluer avec précision. Quelques minutes ? Des heures ? J'avais éprouvé le goût de l'éternité. L'horreur de l'éternité. Heureusement, je m'en étais sorti à bon compte. Je me trouvais étalé sur mon rocher, épuisé, anéanti, mais vivant. Rempli du soulagement d'être redevenu un homme, petit, étroit, limité, faible, stupide, mais moi-même et personne d'autre. Quelle joie de me sentir unique. Être « séparé » me permettait, en fait, d'avoir une relation avec les autres composants du monde : si je pouvais voir de beaux paysages, apprécier le doux toucher d'une feuille laineuse, m'émouvoir en respirant le parfum du tilleul, déguster longuement le croquant d'une tige de berce ou la saveur de réglisse d'un rhizome de polypode, c'est parce que j'en étais différent, complémentaire. Et j'« entendis » Mescalito me dire, un peu ironique, peut-être : « Tu as compris cette fois ? »

Je restai là longtemps, allongé, à savourer la vie. L'oiseau ne chantait plus. Le soleil avait décliné, il était tard dans l'après-midi. Il me fallait redescendre, rejoindre Bill et Bert, retourner à la grotte. Une énergie démesurée m'habitait. Un invincible besoin de me dépenser comme un gamin à la sortie de l'école me fit oublier toute prudence et je me mis à courir sur les rochers, sautant comme un fou de bloc en bloc, et à dévaler à toute allure le canyon au risque de me rompre le cou. Mes pieds savaient exactement où se poser, trouvaient d'eux-mêmes l'appui infime qui m'éviterait l'écrasement. Ils effleuraient à peine les cailloux. Je volais, à moins d'un mètre du sol, gros oiseau malhabile. Quelle sensation extravagante de liberté ! Je ne pensais pas, j'étais. Je vivais une confiance totale dans mes possibilités, dans quelque chose qui me dépassait et me portait. L'air sifflait à mes oreilles,

les odeurs se succédaient et m'indiquaient au passage les plantes que je croisais : ma vitesse était trop grande pour les voir.

C'est en glissant sur l'air que j'arrivai devant la grotte. Bert était là, accroupi sur le sol. Je m'approchai sans un mot. Il restait muet, absorbé dans son occupation. Sa main tenait une brindille avec laquelle il agaçait une créature étrange, sorte de petit tank brunâtre muni de pinces et d'une queue articulée qui frappait violemment le fétu. C'était un scorpion. Une espèce des déserts américains dont la piqûre était considérée fort dangereuse – mortelle peut-être. La mort, Bert ne cessait d'en parler en venant dans le bus. C'était, semble-t-il, une obsession chez lui. Le scorpion me fascinait, son dard menaçant surmontait une boursouffure pleine d'un venin potentiellement létal. Mes yeux ne pouvaient s'en détacher. Une voix en moi susurra : « Touche-le et laisse-toi piquer. Tu verras, ainsi tous tes problèmes seront résolus. Tu connaîtras tout du monde. Allez, vas-y ! » Subjugué, je commençai lentement à avancer ma main lorsque je sentis le regard de Bert se poser sur moi. Relevant la tête, j'aperçus une lueur vicieuse dans ses prunelles. Un léger sourire se dessina sur son visage émacié. Il avait manifestement compris mon intention et s'en délectait. Mon sang se glaça, son expression m'effrayait et mon cœur sursauta. Je retirai immédiatement la main et son sourire disparut. Ses traits exprimaient le dépit et, rétroactivement, une peur intense m'envahit. Je me redressai, Bert lâcha sa brindille et, vif comme l'éclair, le scorpion en profita pour se glisser sous une pierre.

La nuit tomba. Bill revint au campement. Nous n'échangeâmes aucune parole. C'est en silence, d'un accord tacite, que nous pénétrâmes dans la grotte. Pendant l'attente du retour de mon ami, j'étais allé chercher du bois et l'avais stocké auprès d'un ancien foyer. Dans la pénombre nous montâmes le feu et bientôt jaillit la flamme. Nos ombres dansaient sur les parois couvertes de concrétions étranges. Nous nous rapprochâmes du feu qui, irrésistiblement, nous attirait. Il effaçait les ténèbres oppressantes, gardiennes de dangers obscurs. Il nous réchauffait et d'ici peu cuirait nos aliments. Nous nous regardions, comme si c'était la

première fois que nous nous voyions. Aucun son ne parvenait à franchir nos lèvres : nous ne savions plus parler. J'essayai d'articuler le mot « feu » et pointai mon doigt vers le foyer qui nous réunissait. Bill hocha la tête et répéta : « feu ». Petit à petit, nous réinventions le langage. Nous étions des hommes du Paléolithique qui cherchions le moyen de communiquer, d'exprimer nos sentiments, nos besoins, nos désirs. Le sort de l'humanité se jouait ici, maintenant : nous en étions le passé et l'avenir. Au-delà de notre cercle minuscule, rien n'existait plus. Bill nous l'avait dit : le soir, les portes du canyon se refermaient et nous nous trouvions alors coupés du monde. Définitivement peut-être : le temps avait disparu. Tout ce que nous connaissions s'était évanoui. Il n'y avait plus que nous. Nul autre choix que de nous entendre, nous comprendre, être ensemble. Progressivement notre langage se développait, s'affinait et nous permettait de coordonner nos activités. Nous franchissions en quelques minutes les siècles et les millénaires. Bientôt le repas fut prêt, chaud et réconfortant. Une soupe de chénopode et d'une sorte de moutarde sauvage que j'avais cueillis en ramassant du bois. Puis une bouillie de maïs, la céréale des Indiens d'Amérique dont la présence ici était encore palpable. Leurs mânes se faisaient puissamment sentir en ce lieu. Après le dîner, nous échangeâmes sur nos expériences de la journée, qui s'était montrée riche en émotions pour chacun. Il me sembla que l'effet du peyotl s'estompait. Un grand bien-être descendait doucement sur moi. Mon sac de couchage m'invita bientôt à y enfouir ma fatigue légitime.

Vers le milieu de la nuit, un besoin urgent me réveilla. Je cherchai à tâtons l'ouverture de la grotte et sortis dans le canyon. La nuit était claire, la silhouette des arbres et des rochers se distinguait sans peine. Un léger vent s'était levé et les feuilles frémissaient doucement, la caresse de la brise était agréable. M'éloignant un peu, je me préparai à m'accroupir lorsque, juste devant moi, venue je ne sais d'où, surgit une masse noire colossale. De ses contours flous, une forme se dessinait et se colorait faiblement malgré l'obscurité relative. Un guerrier

aztèque couvert d'une armure aux écailles bleutées, coiffé d'un casque aux longues plumes rouges, me dominait de sa haute stature. Il tenait dans sa main une lame d'obsidienne, noire et luisante, terriblement tranchante et acérée, qu'il pointait droit vers ma poitrine. Sa voix résonnait en moi : « Puisque tu veux connaître la vérité, tu dois mourir. Je vais de mon couteau t'arracher le cœur et tu sauras alors tout ce qu'il y a à savoir. » Je ne pouvais en croire mes yeux ni mes oreilles : cela n'existait pas, c'était impossible. Et pourtant une peur panique s'empara de moi, je hurlai et m'enfuis à toutes jambes vers l'entrée de la grotte. A l'intérieur, tout le monde dormait paisiblement. Je tremblais de tous mes membres en me recouchant. Bientôt le sommeil me prit, mais pas pour longtemps : quelqu'un me parlait. Je reconnus la voix argentine de Mescalito qui semblait provenir cette fois de l'intérieur de ma tête et me répétait, patiemment, ce que m'avait dit l'Indien : « Il faut que tu meures. Pour connaître la vérité, pour accéder à ce que tu souhaites, tu dois mourir. » Son discours m'épouvantait, mais il n'y avait pas d'échappatoire : j'étais prisonnier, dans le noir, sous la montagne écrasante. Je ne voulais pas mourir ! Je sentis des flèches me transpercer, une grande douleur. Puis un malaise me saisit et je vomis à plusieurs reprises, ce qui me soulagea et m'apaisa. Je finis par me rendormir lourdement.

Le soleil était déjà haut dans le ciel lorsque l'envie pressante que je n'avais pu satisfaire durant la nuit se rappela à mon souvenir. Après avoir remonté sur une cinquantaine de mètres le canyon latéral afin de m'isoler, je retournai une grosse pierre pour dégager la cavité nécessaire à l'opération. Stupeur ! Un gros scorpion brunâtre gigotait hargneusement. Si ce n'était celui de la veille, c'était son frère... En tout cas, c'en était trop. Laisant retomber le caillou, je m'enfuis, à bout de nerfs. C'est la chaleur bienfaisante du soleil qui me permit de reprendre mes esprits, assis sur un rocher baigné de sa lumière. Toute cette aventure, ces forces que j'avais côtoyées et qui avaient failli m'écraser, suscitaient ma réflexion. Effectivement, sans doute voulais-je trop en savoir. Pourtant, malgré la violence de cette expérience, m'unir

avec la nature que j'aimais passionnément, ne faire plus qu'un avec la Création, restait une aspiration profonde. Le chemin passerait-il par ces morts qui m'avaient été proposées ? Plus tard seulement m'apparaîtrait leur dimension symbolique : mourir à ses croyances, à soi-même, est nécessaire pour se rencontrer enfin.

Dont il faudrait cependant, pour rester totalement objectif, s'assurer de la biodisponibilité. On sait par exemple que le fer non héminique des végétaux est moins bien assimilé par notre organisme que celui des animaux – mais on sait aussi qu'il l'est beaucoup mieux lorsqu'on absorbe en même temps de la vitamine C... qui abonde dans les végétaux. S'il importe donc de se garder de toute affirmation à connotation « miraculeuse », les présomptions sont fortes. Et chacun peut, au final, en faire l'expérience et juger par lui-même.

Nous n'avons en fait que très peu d'analyses concernant les plantes sauvages. Elles mériteraient d'être multipliées, d'autant qu'elles doivent être nombreuses pour en tirer des résultats statistiques un tant soit peu fiables...

Protéines foliaires et alimentation, Henri Coste, Gauthier-Villars 1981.

Ainsi que les bactéries et les divers organismes capables de parthénogenèse.

Mais pas celui des espèces : c'est la famille des Astéracées qui emporte la palme, suivie de celle des Orchidacées.

Cf. « une grosse légume ».

Plus précisément, c'est entre autres parce qu'il ne pique pas que les botanistes l'ont classé à proximité des menthes.

Essayez le millefeuille de pommes au caramel d'ortie et vous serez heureux qu'elle envahisse – raisonnablement – votre potager.

Du grec *holos*, total, et *bios*, vie

Sortes de greffes naturelles entre les racines d'arbres voisins.

« D'ailleurs il en va de même de la sacralisation qui n'est que l'interdit découlant de la paresse de comprendre. L'inverse du véritable respect (celui qui découle du savoir) », ajoute Jacques Falquet.

Ce qui en soi est également un jugement...

Plantes possédant des vaisseaux : lycopodes, prêles, fougères, conifères et autres gymnospermes et plantes à fleurs.

Ou plutôt le nuage résultant de l'explosion d'une étoile...

En langage darwinien, il n'y a pas de « pour ». On dirait plutôt : « parce que ces substances odorantes attirent certains insectes dont elles miment certains attractants (alimentaires, sexuels, etc.). Elles procurèrent donc un avantage de pollinisation aux plantes mutantes qui les produisirent accidentellement. » (Jacques Falquet).

Les alcaloïdes sont des molécules azotées, souvent très puissantes.

Sans doute avaient-ils de petites coupures aux doigts, par lesquelles s'était infiltrée la sève dangereuse de la plante...

Sans poil.

Je me demande – c'est une supposition – si la confusion ne s'était pas faite plutôt avec une betterave, à laquelle la phytolaque peut effectivement ressembler. En Suisse en tout cas, la betterave rouge est nommée, curieusement, « carotte rouge »... En Belgique, je ne sais pas.

Et incapable d'accepter le conditionnement imposé par la société.

Voir *Sapiens* de Yuval Noah Harari – mais plutôt un processus long et progressif qu'une véritable « révolution ».

Schultes et Hofmann (*Les Plantes des dieux*) pensent que l'amanite tue-mouches, *Amanita muscaria*, un champignon hallucinogène, aurait pu entrer dans sa composition...

Bien que les dieux ne soient pas toujours bienveillants...

Même si cet état dépressif inclut des phases actives.

Relevons l'ambiguïté de cette classification, car l'alcool, l'héroïne ou les amphétamines sont manifestement, à long terme en tout cas, capables de modifier durablement la personnalité.

Délicieuse ambiguïté du français...

D'après l'INSEE (Institut national de la statistique) et l'ANSEM (l'Agence nationale de sécurité du médicament et des produits de santé), les morts attribuées aux drogues en France au cours de l'année 2015 sont les suivantes : tabac = 78 966 ; alcool = 49 051 ; héroïne = 53 ; opioïdes licites = 43 ; cocaïne = 30 ; et cannabis = 6.

Et entérinée par les pouvoirs civils...

Sur 110 000 procès en cinq siècles, on dénombre 60 000 condamnations au bûcher – dont 80 % concernèrent des femmes.

En application dans les yeux.

Comme était considérée celle du ginseng.

Les Solanacées à alcaloïdes tropaniques ont tendance à emmener dans des mondes lourds, voire effrayants, plutôt qu'à « élever » l'âme.

Il s'agit en fait de lophophorine...

Vivre avec les plantes

Depuis que je fréquente les plantes, je me pose des questions. En fait, je me serais certainement posé des tas de questions même s'il n'y avait pas eu de plantes, car c'est, je crois, dans ma « nature ». Mais à force de les observer, de me demander pourquoi elles prennent telle forme étrange, pourquoi elles possèdent une odeur si suave ou si repoussante, comment elles font pour vivre dans des endroits apparemment impossibles, d'où elles tirent cette force incroyable qui émane d'elles, etc., puis d'obtenir deçà, delà des éléments de réponse par mes lectures et mes cogitations, j'ai acquis l'impression de progresser petit à petit dans la compréhension du monde. J'ai beaucoup appris, aussi, des remarques des personnes à qui je présente régulièrement les végétaux

– amis, enfants, stagiaires, élèves – qui parfois s'interrogent sur des détails que, naïvement, je n'avais pas remarqués, m'obligeant ainsi à affiner mes perceptions. Et lorsque je souhaite leur expliquer la vie des plantes et partager les raisons qui me poussent à les considérer comme des êtres avec lesquels une relation est possible, il faut me montrer convaincant, trouver des arguments et les développer clairement.

C'est donc par une longue interaction avec les plantes que s'est développée progressivement une forme de questionnement toujours plus poussé, afin de ne pas laisser un recoin obscur, tout en sachant la tâche impossible : jamais je ne pourrai tout comprendre. Mais l'une après l'autre, les pièces du puzzle se mettent en place et tout commence à faire sens. Bien entendu, je finis par buter sur les limites de mes interrogations existentielles – que mon cerveau ne pourra de toute façon jamais dépasser. J'ai appris en même temps, et peut-être est-ce le plus appréciable, que l'important n'est pas d'avoir réponse à ces questions..., mais qu'il est essentiel de ne pas cesser de se les poser, chaque jour, chaque minute, au fil de sa vie.

Voici donc quelques pistes de réflexions que les êtres végétaux m'ont proposé d'explorer au cours des ans.

MAIS POURQUOI AVOIR OUBLIÉ CES BONNES PLANTES ?

Je vous ai présenté plus haut les vertus insoupçonnées des plantes sauvages. Sans doute, curieux comme vous l'êtes, une question vous est-elle spontanément venue à l'esprit, comme je me la suis moi-même posée il y a belle lurette : « Mais alors, puisque ces plantes sont si intéressantes pour la santé, que tant d'entre elles sont douées de saveurs plaisantes, qu'elles offrent de si nombreuses possibilités culinaires et qu'il est généralement facile de les récolter en quantité, pourquoi donc les avoir oubliées ? » Interrogation tout à fait justifiée, à laquelle j'ai mis longtemps à apporter une réponse satisfaisante, mais qui éclaire d'un jour nouveau les rapports que nous entretenons avec les végétaux, la nature et nous-mêmes. Nous ne sommes pas vraiment qui nous croyons être...

Des petits pois et des racines

C'était en 1982, lorsque je recueillais des informations pour une enquête ethnobotanique sur les usages des plantes auprès de personnes âgées vivant en montagne, dans le Mercantour. Elles me donnaient volontiers des indications sur le savoir qu'elles détenaient à propos des plantes médicinales, mais, en revanche, elles semblaient ne rien connaître aux végétaux que l'on pouvait consommer. Mes questions sur les légumes sauvages ne recevaient que des réponses évasives, alors qu'ils abondaient autour de nous. Je changeai donc de tactique et, tout en continuant à les questionner, je me mis à récolter quelques pousses d'épilobe, deux ou trois feuilles de rumex, une jeune tige de berce, etc. que je grignotais ostensiblement. Mes interlocuteurs remarquèrent mon manège et, au bout d'un moment, l'un d'eux me dit avec son accent chantant : « Cette plante que vous mangez là, je ne la connais pas, mais venez, je vais vous montrer ce que nous récoltions dans ma jeunesse, les *sangarrigous*. » Je reconnus le chénopode bon-Henri. Puis il y eut la bourrache, les orties, le

tout jeune silène enflé au goût de petit pois et d'autres encore, assorties de quelques recettes locales. Que s'était-il donc passé ? Ce vieux monsieur avait finalement osé avouer au jeune citadin moderne que j'étais à ses yeux qu'il consommait des plantes : les plantes, c'est pour les pauvres, ou pour les animaux... Se soigner avec elles, pourquoi pas ? C'est à la mode et les journaux en parlent. Mais s'en nourrir est signe de misère. Heureusement, lorsqu'il se rendit compte que je n'allais pas me moquer de lui, il était entré dans le partage. Il avait surmonté sa honte !

Pour comprendre d'où provient cette dernière, il nous faut explorer l'histoire.

Le 10 mai 1696, madame de Maintenon écrivait au cardinal de Noailles : « Le chapitre des pois dure toujours : l'impatience d'en manger, le plaisir d'en avoir mangé, et la joie d'en manger encore, sont les trois points que nos princes traitent depuis quatre jours. Il y a des dames qui, après en avoir soupé chez le Roi, et bien soupé, trouvent des pois chez elles pour en manger avant de se coucher au risque d'une indigestion. C'est une mode, une fureur. » Mais d'où provenait donc un tel engouement ?

Remontons le temps de quelques siècles, jusqu'au Moyen Âge. À cette époque, la société féodale était clivée en deux parties fort inégales : au sommet les nobles, détenteurs du pouvoir, en bas, l'immense masse des paysans, « corvéables à merci ». Et, à l'époque, pas grand-chose entre les deux. La chose n'était pas nouvelle, mais à partir du x^e siècle environ, se mit en place un système explicite de différenciation portant sur différents traits de la vie quotidienne.

Le premier point concernait l'habitat. En ce domaine, la chose était évidente : les seigneurs vivaient dans des châteaux, souvent fortifiés, les cultivateurs dans des masures. L'habillement montrait également de grandes différences. Comme on peut le voir sur les miniatures des *Très Riches Heures du duc de Berry*, un livre de prières réalisé au xv^e siècle, les vêtements des aristocrates présentent des coupes compliquées, indiquant clairement que ceux qui les portaient ne pouvaient s'abaisser à

travailler manuellement. Ils étaient teints de couleurs vives – garance pour le rouge, pastel pour le bleu, gaude pour le jaune, tous d'origine exotique. Ces dernières étaient légalement interdites aux roturiers, qui devaient se contenter des grisâtres, jaunâtres, brunâtres et verdâtres dérivés des plantes indigènes pour donner un semblant de couleur à leurs habits, conçus, eux, pour être plus pratiques qu'élégants. J'en ai eu un exemple récent avec un ami paludier de Guérande qui me montrait la photo de son grand-père en habit traditionnel. J'observai que son aïeul portait un gilet rouge vif et lui en fis la remarque. Il m'expliqua que, effectivement, la communauté des paludiers avait obtenu ce privilège d'Anne de Bretagne au XVI^e siècle.

La langue parlée séparait également les deux groupes sociaux. À mesure que se renforçait le pouvoir royal et que l'état se centralisait, l'élite adoptait progressivement dans tout le pays le francien (dialecte de l'Île-de-France) transformé que l'on parlait à la cour du roi, tandis que les gens du peuple employaient pour communiquer une variété de dialectes, les patois, issus des différentes langues du royaume – on parlait alors neuf langues dans l'actuel territoire de la France, comportant pour certaines des dizaines de variantes régionales.

Dans le domaine de la nourriture, la préférence des nantis s'orientait manifestement vers la viande, le gibier en particulier, car la chasse demeurait le privilège des nobles. Les oiseaux représentaient le *nec plus ultra* : puisqu'ils volent, ils vivent plus près de Dieu et leur consommation élève l'âme... Le cygne était particulièrement valorisé, car, en outre, il est blanc, symbole de pureté. Les rustres devaient se contenter du porc, qui se vautre dans la boue, et du bœuf de réforme lorsqu'il n'était plus capable de tirer la charrue. Aux riches également les produits raffinés, le sucre et le pain blanc de froment, évoquant par leur couleur la virginité tant recherchée, alors que les pauvres mangeaient le pain noir qui s'accordait à leur âme sombre... Ils devaient souvent même se contenter de galettes et de bouillies d'avoine ou de sarrasin¹. Quant aux légumes, ceux qui trouvaient leur place sur les tables aisées étaient d'origine exotique, rapportés des divers

coins du globe par les expéditions financées par les marchands opulents – processus exacerbé avec les « grandes découvertes » des XV^e et XVI^e siècles, qui ouvrirent à la découverte des botanistes des flores entièrement nouvelles. Difficiles à cultiver, ces végétaux délicats nécessitaient les soins de jardiniers spécialisés que l'on devait payer et représentaient ainsi les symboles alimentaires d'un statut supérieur. C'est ainsi que, à la fin du XVII^e siècle, les petits pois, nouvellement introduits d'Italie, faisaient fureur à la cour du Roi-Soleil. En déguster signifiait aux yeux de tous : « Je suis quelqu'un de bien, une personne respectable. J'ai les moyens d'entretenir un jardinier qui cultive pour moi ces légumes rares, élaborés par le génie humain. » De leur côté, les paysans se nourrissaient de légumes rustiques, plus simples à cultiver, voire, pire que tout, de végétaux sauvages qui présentaient aux yeux des « honnêtes gens » un défaut majeur : ils étaient gratuits et offerts par la nature « brute » ! Ces « plantes de disette » devinrent donc synonymes d'aliments de pauvres mal dégrossis. À l'inverse de l'exemple des petits pois, manger une soupe d'ortie voulait dire clairement : « Je ne suis qu'un pauvre hère, incapable de me nourrir d'autre chose que de ce que je parviens à glaner dans la nature. » Il suffit de lire La Bruyère dans ses *Caractères*, publiés en 1688, pour se faire une opinion de ce que l'« honnête homme » pouvait penser des habitants des contrées rurales : « L'on voit certains animaux farouches, des mâles et des femelles, répandus par la campagne, noirs, livides et tout brûlés du soleil, attachés à la terre qu'ils fouillent et qu'ils remuent avec une opiniâtreté invincible ; ils ont comme une voix articulée, et, quand ils se lèvent sur leurs pieds, ils montrent une face humaine, et en effet ils sont des hommes ; ils se retirent la nuit dans des tanières où ils vivent de pain noir, d'eau et de racines [...]. » Les plantes sauvages, qui avaient nourri l'être humain pendant des millénaires s'étaient ainsi trouvées stigmatisées, devenant brusquement le symbole d'un statut social inférieur.

Dès que les révolutions économiques et sociales des XVIII^e et XIX^e siècles leur permirent de quitter leurs champs, les paysans montèrent en ville pour devenir ouvriers. Là, ils s'empressèrent

d'adopter le mode de vie valorisé des bourgeois, qui eux-mêmes avaient singé les nobles, et allaient d'ailleurs bientôt prendre leur place. Ils habitaient en appartement, s'habillaient le dimanche en costume et cravate, avec chapeau, parlaient français – ce que la III^e République rendit obligatoire – comme tout le monde et avaient adopté le mode d'alimentation de leurs anciens maîtres. Par contrecoup, tout ce qui pouvait rappeler leur statut antérieur était oublié. C'est ainsi que se perdirent rapidement des traditions ancestrales, enracinées dans une terre délaissée. Les légumes rustiques traditionnels, pourtant tellement bien adaptés à nos sols et à nos climats – comme par exemple le panais – étaient de moins en moins cultivés et allaient disparaître des jardins. La cueillette était devenue une activité indigne de l'homme moderne, et les plantes qu'elle procurait se trouvaient liées dans le souvenir de ceux qui les avaient connues au spectre des famines... qu'elles auraient pourtant certainement pu éviter.

En Irlande, dans un contexte de colonisation britannique très dure, un champignon parasite, le mildiou, attaqua au cours de l'année 1845 les pommes de terre qui étaient devenues la base de l'alimentation irlandaise et en détruisit presque totalement la récolte. Il récidiva en 1846 et 1848, provoquant une famine terrible qui tua près d'un million de personnes et en incita davantage encore à émigrer vers le Nouveau Monde. Pourtant, des dizaines de plantes sauvages comestibles poussaient en Irlande, et il aurait été, théoriquement, si simple de les ramasser ! Mais les habitants de l'île étaient devenus depuis deux siècles totalement dépendants du tubercule américain, et les connaissances traditionnelles s'étaient perdues. Au point qu'un huitième de la population se laissa mourir de faim au milieu d'un garde-manger ! Des témoignages écrits confirment que nombre de personnes, retrouvant peut-être un ancestral instinct, eurent recours pour survivre à la flore spontanée et furent ainsi sauvées².

Et nous, que ferions-nous si, par exemple, survenait une longue panne d'électricité ou un défaut d'approvisionnement en pétrole ? Survivrions-nous mieux que les Irlandais le firent ? Sans doute pas, car nous n'aurions nulle part où émigrer... Nous

sommes devenus dépendants de l'« économie de marché », nous qui achetons majoritairement notre nourriture dans des grandes surfaces – ou des magasins bio dont les produits viennent souvent d'Italie, d'Espagne et du reste du monde par camion, voire par avion... Il est d'ailleurs intéressant de constater que le développement progressif des industries agro-alimentaires au XX^e siècle a grandement contribué à appauvrir les possibilités de choix en diminuant de façon drastique, pour une question de facilité de commercialisation, le nombre d'espèces et de variétés de légumes et de fruits. Il nous est proposé, en revanche, depuis le début du siècle actuel une offre croissante de produits exotiques, fruits et oléagineux surtout, qui font que nos aliments viennent de plus en plus loin. On ne trouve plus de nèfles (les vraies nèfles, pas celles du Japon...) ni de cormes sur les étals, mais des mangues et des papayes, des noix de cajou et de macadamia...

Si nous analysons le contenu de nos assiettes en ce début du XXI^e siècle, force est de constater qu'il n'est que le fidèle reflet des modes des époques passées. La viande y tient toujours une place primordiale, même s'il s'agit davantage de bœuf et de cochon que de gibier. Le pain est blanc, rempli d'additifs pour le faire mieux lever, le sucre – blanc – omniprésent (de plus en plus remplacé par le sirop de glucose-fructose), l'huile raffinée (souvent de palme...), etc. – même si une tendance se dessine en faveur de moins de produits animaux (en tout cas de viande rouge), du pain complet, du sucre roux et de l'huile d'olive. Chacun peut se gaver le matin de pain-beurre-confiture et café, privilège jadis réservé aux plus riches. Quoi qu'il en soit, les menus « normaux » ne comportent que des végétaux cultivés. Les plantes sauvages n'y apparaissent jamais, malgré leur disponibilité – par exemple en tant qu'adventices –, leur intérêt nutritionnel et le fait qu'elles soient gratuites. D'ailleurs, même les personnes dépourvues de ressources – les SDF par exemple –, à qui elles rendraient pourtant bien service, ne sont pas conscientes de leur existence... Seuls quelques individus originaires d'Europe centrale ou d'Afrique du Nord pratiquent la cueillette urbaine. Il est vrai

toutefois, ce qui me réjouit car je pense y avoir contribué depuis près d'un demi-siècle, que chaque jour davantage de gens s'y intéressent et font entrer de façon plus ou moins régulière les plantes sauvages dans leur alimentation. Certains sont végétariens, d'autres non, la plupart mangent « bio » et « local », réfléchissent aux problèmes de notre société, se soignent peu ou prou par des médecines alternatives, randonnent en montagne et « aiment la nature ». Les restaurateurs branchés cuisinent « sauvage » et collectionnent (ou non...) les étoiles, les stages de plantes fleurissent et les livres sur le sujet pullulent. Un mouvement semble se dessiner, qui pourrait réhabiliter ces bonnes oubliées et transcender peut-être des blocages culturels vieux de plusieurs siècles. À moins qu'il ne s'agisse que d'une mode, vouée à se diluer au fil des années...

Une « culture sauvage » planétaire

En observant ce qui se passe dans le monde, on remarque dès l'abord qu'il n'y a qu'en Europe occidentale que s'est fait sentir aussi fortement la scission entre plantes cultivées et plantes sauvages – là où s'était imposé le féodalisme. Ailleurs, la question ne s'est pas posée de la même façon et les légumes spontanés n'ont pas été aussi fortement marqués du sceau d'un statut inférieur – ils y sont même souvent valorisés.

En Italie, la cueillette des *piante selvatiche* est une tradition ancienne qui reste toujours à l'honneur. De l'automne au printemps on peut voir dans les champs des personnes âgées récolter divers légumes sauvages pour faire des salades ou préparer la *minestra* et, en Ligurie, le *pesto*. Les plantes sont souvent vendues sur les marchés de la péninsule et celui de Porta Palazzo, surnommé « le ventre de Turin » comporte même une section spéciale pour ces légumes particuliers.

Dans les campagnes grecques, les *agria khorta* (άγρια χόρτα), légumes sauvages, sont cueillis dès qu'ils poussent avec les premières pluies d'automne et jusqu'à la fin du printemps. Pendant l'été, les légumes cultivés prennent la relève, même si aujourd'hui tomates et concombres sont disponibles toute

l'année. Classiquement servies bouillies à l'eau et agrémentées d'huile d'olive et de citron, ces plantes servent aussi à farcir les feuilletés en pâte à filo (*khortopita* – χορτοπιτα). On vend aussi des plantes sauvages sur les marchés. À Athènes, par exemple, le laiteron maraîcher (*zokhos* – ζωχός) coûte 1,5 euro le kilo, tandis que la chicorée épineuse (*stamnagkathi* – σταμναγκαθι), particulièrement appréciée et plus difficile à récolter, atteint le double.

La Crète est véritablement le pays des plantes sauvages comestibles, puisque le célèbre « régime » mis en évidence sur l'île est, fait généralement négligé dans les études, basé sur une consommation importante et régulière d'*agria khorta* qui apportent probablement à la population une quantité massive de micronutriments. J'ai exploré la Crète et les coutumes de cueillette de ses habitants pendant huit printemps et j'ai été profondément frappé par la haute estime en laquelle les Crétois tiennent les plantes sauvages, ainsi que par le nombre d'espèces qu'ils récoltent – j'en ai dénombré pas loin de 150. Les étals des marchands proposent de nombreux végétaux spontanés, mêlés sans complexe aux légumes cultivés. Des femmes descendent chaque jour de la montagne chargées de ballots de pousses et de feuilles qu'elles ont récoltées le matin même (je l'ai vu aussi dans le sud du Liban). Certains restaurants populaires se spécialisent dans ces plantes. Bref, il semble impossible de ne pas se rendre compte de l'importance qu'elles tiennent dans l'alimentation quotidienne des locaux. Je me pose donc la question de savoir pourquoi les auteurs de l'étude et tous ceux qui, à leur suite ont écrit des livres ou des articles sur ce sujet – à de très rares exceptions – ne l'ont pas mentionnée, se contentant de citer le pourpier, loin d'être l'un des *khorta* les plus courants... Cela montrerait-il la force de l'influence de notre culture qui filtre la réalité et nous empêche de percevoir ce qui est tabou ?

Est-ce parce que les Japonais sont animistes et que la nature tient, de ce fait, une place primordiale dans leur conception du monde qu'ils se montrent tellement amateurs de plantes sauvages ? Les *sansai*, ce qui se traduit par « légumes de

montagne », sont couramment consommés dans l'archipel – on en dénombre plus de deux cents. Il n'est pas rare de voir de jeunes cadres dynamiques et de charmantes étudiantes branchées parcourir les bois au début du printemps pour aller récolter les pousses de *fuki*, le pétasite japonais, qu'ils accommoderont en *tempura*³, et les jeunes crosses des *kogomi*, des fougères en forme de crosses de violon⁴ – à moins qu'ils ne préfèrent les acheter au supermarché voisin qui en vendra certainement. Ils sont en tout cas certains d'y trouver pour le 7 janvier un « kit » des 7 plantes sauvages⁵ nécessaires à la confection de la bouillie de riz aux sept herbes, *nana kusa gayu*, une tradition toujours bien vivace chez les Japonais de tous âges.

En Asie du Sud-Est, il n'est pas rare de consommer des plantes sauvages, sans d'ailleurs que la distinction soit très claire avec les légumes cultivés : que les aliments proviennent de la nature ou des potagers ne semble déranger personne... J'ai dégusté en Birmanie toutes sortes de tendres feuilles crues que l'on trempait dans une pâte de poisson fermenté fortement pimentée. S'y mêlaient celles du manguier, d'un acacia local, d'autres aux noms compliqués, cueillies en forêt, et même des fleurs – souvent amères, car on y apprécie cette saveur. En Thaïlande, mon ami Vichit, chef à l'Oriental de Bangkok, m'amenait lors de mes visites au marché de gros de Pak Khlong Talat où il achetait pêle-mêle des rhizomes de lotus, de minuscules aubergines sauvages rondes comme des billes, les curieuses tiges flottantes de *Neptunia oleracea*, du liseron d'eau, et bien d'autres plantes étranges dont je ne sus jamais si elles avaient été délibérément cultivées ou cueillies là où elles poussaient spontanément... Au Laos, chez des ethnies vivant dans des villages reculés, j'ai peut-être fait les repas les plus extraordinaires de ma vie, dont les éléments, végétaux et animaux, provenaient, à l'exception du riz cultivé sur les pentes des montagnes, en presque totalité du fond des bois : feuilles, fleurs, pousses et racines d'une variété inconcevable (près de 800 *food items*⁶ différents) de végétaux, ainsi que d'animaux divers – dont les chauves-souris, les crapauds et les rats de brousse. Au Vietnam, j'ai rencontré des

« Montagnards » qui se nourrissaient des plantes sauvages récoltées dans les forêts entourant leurs villages, mais dont l'ambition était, clairement de couper ces dernières, afin de planter du café et, selon leurs propres mots, « d'avoir les moyens d'acheter des carottes et des choux au marché de Da Lat ». C'est que les choses changent et beaucoup souhaiteraient prendre en marche le train du progrès...

En Malaisie, elles ont déjà changé. Dans ce pays, le plus riche de la zone grâce au pétrole et à l'huile de palme, c'est le *fast food* à l'américaine, complété de doses massives de riz blanc, qui a le vent en poupe : on veut y être moderne ! Lors d'un séjour à Kuala Lumpur, je rencontrai un chercheur du département d'anthropologie de l'université nationale de Malaisie qui me posa la question suivante : « Pensez-vous qu'il soit possible de mettre à profit les plantes sauvages pour améliorer l'état de santé de la population malaisienne et favoriser l'unité nationale ? » C'est que les habitants y sont plutôt mal en point. En effet, près de 10 % des Malaisiens sont atteints de diabète de type 2, pas loin de 40 % sont en surpoids et environ 13 % sont obèses. Les chiffres correspondants pour le Laos, où l'alimentation est restée plus traditionnelle, sont respectivement de 6 %, 17 % et 4 %. Et en Malaisie, 36 % de tous les décès sont dus aux maladies cardiovasculaires, contre 25 % dans l'ensemble du reste de l'Asie du Sud-Est. La corrélation avec l'alimentation ne fait de doute pour personne. La société malaisienne est composée de quatre groupes principaux. Les Malais, musulmans, représentent 62 % du total, les Chinois 25 %, les Indiens 10 % et les 3 % restants sont constitués de plusieurs ensembles d'ethnies autochtones, connus globalement sous le nom d'*Orang Asli*, les « aborigènes ». Ces derniers, qui vivent souvent dans des villages plus ou moins reculés, se situent tout en bas de l'échelle sociale.

Je commençai donc à mener mon enquête et m'aperçus rapidement que, comme partout ailleurs dans la région, la consommation de plantes sauvages était traditionnelle. On désigne sous le nom d'*ulam*, un ensemble de végétaux généralement consommés crus avec diverses sauces en

complément du riz. Un plat malais typique est le *nasi ulam*, du riz cuit à la vapeur, puis mêlé de nombreuses herbes et d'autres ingrédients. Les restaurants populaires en servent régulièrement, à des prix très bas, mais la majorité de la population s'en détourne. En questionnant des personnes d'âges et de milieux variés, j'obtins comme explication les arguments suivants : l'*ulam* n'a pas bon goût ; les plantes prennent longtemps à cueillir et à préparer : le *fast food* est plus rapide ! ; on ne les connaît plus et l'on risque de s'empoisonner ; ce ne sont que des aliments de disette, quand on n'a rien d'autre à manger ; l'*ulam* c'est du passé, il n'est bon que pour les paysans, les pauvres, il n'est pas acceptable socialement... Et de fait, les quelques personnes que je rencontrai et qui me dirent accepter l'*ulam* appartenaient, paradoxalement, aux classes aisées et se considéraient à un niveau social suffisant pour ne pas avoir à en rougir. Puis, par les effets du « hasard », je me trouvai invité dans un village d'*Orang Asli*, au pied de la chaîne de montagnes qui traverse la péninsule et j'y passai une semaine à parcourir la forêt avec un guide qui devint un ami. Nous ramassâmes ensemble des feuilles de *sarai kayu*, de *putat* et de *salang* qu'il cuisina en une sauce savoureuse accompagnée de *tampoya*, une pâte de dourian fermenté à la saveur puissante. Je goûtai le *lemba*, qui donne à l'eau un étonnant goût sucré et découvris plusieurs fruits de la jungle, de textures et de saveurs inattendues. Manifestement, les connaissances sur les plantes étaient toujours vivantes.

Je fis donc part de mes découvertes par une présentation lors d'un congrès sur le thème *Food and Society*, organisé à Kuala Lumpur par l'université nationale de Malaisie et récidivai l'année suivante en proposant une feuille de route basée sur mon expérience de l'enseignement des plantes que j'ai développée depuis un demi-siècle sous forme de stages et plus de dix ans dans le Collège pratique d'ethnobotanique, mon école lyonnaise. Il fut donc décidé de mettre sur pied une *Ulam school*, avec l'idée d'éduquer les enfants et les adultes, de toucher le grand public par le biais des médias, de publications et d'expositions, ainsi que de revaloriser les traditions d'usage des plantes en

travaillant avec des chefs cuisiniers créatifs et en organisant des démonstrations et des concours. Les connaissances des *Orang Asli* seraient ainsi remises à l'honneur, et ils pourraient voir s'améliorer leur place dans la société malaisienne. En outre, une alimentation végétarienne permettrait aux membres des différents groupes sociaux du pays de développer leurs relations, car, à l'heure actuelle, les Malais musulmans ont de la peine à se rendre aux invitations de leurs amis chinois, grands amateurs de porc, dont la nourriture n'est peut-être pas *halal*... Nous souhaitons également développer la recherche sur les plantes comestibles, étudier les traditions de leur consommation et effectuer des analyses nutritionnelles détaillées. Notre objectif est d'étendre notre action dans les différents pays d'Asie du Sud-Est et nous avons déjà des partenariats au Viêt Nam et au Cambodge, avec le soutien financier de la fondation Toyota au Japon – et l'ambition de devenir autosuffisants, par la suite, en organisant des ateliers et des stages destinés aux touristes intéressés.

C'est un début. La suite pourrait être d'exporter ce concept vers le reste de la planète, car, partout, la situation est sensiblement la même : en Amérique latine, en Afrique, en Océanie, les traditions d'usage alimentaire des plantes disparaissent rapidement face au désir de modernité, certes légitime, des populations locales. Les réhabiliter contribuerait en outre à diminuer la problématique de la faim dans le monde. En effet, l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) a effectué sur tous les continents des analyses nutritionnelles des aliments traditionnellement consommés, y compris de nombreuses plantes sauvages. Tous les résultats concourent à montrer, sans surprise, que ces végétaux ont une teneur nettement supérieure en nutriments que les légumes cultivés – y compris en protéines équilibrées en acides aminés essentiels dans le cas des feuilles. Il serait donc logique d'en favoriser la consommation, mais la force d'attraction de notre culture est tellement puissante que les décideurs eux-mêmes n'en ont pas conscience, comme nous l'avons déjà vu en décodant le « véritable » régime crétois... On observe bien quelques fausses

solutions, telle l'utilisation du moringa, que l'on pare de toutes les vertus – à condition de le cuire, car il renferme à l'état cru des facteurs antinutritionnels (des glucosinolates, comme la moutarde). Son attractivité par rapport aux plantes sauvages est principalement due à ce qu'il s'agit d'une plante cultivée, dont on peut donc concevoir la consommation. Par ailleurs, il est toujours plus simple pour notre esprit fragmenté de ne percevoir qu'une partie plutôt que l'ensemble et de choisir une seule plante bien étudiée plutôt qu'une multitude encore largement inconnue. Et puis, utiliser les végétaux que nous offre la nature n'est pas encore véritablement entré dans les mœurs des Occidentaux contemporains et, de ce fait, devient de plus en plus inconcevable pour ceux qui les mettent aujourd'hui encore à profit, depuis la nuit des temps, dans leur vie quotidienne...

La question de savoir comment vont évoluer les choses se pose de façon aiguë, cruciale même... À l'heure actuelle dans le monde, une grande partie de la population mondiale souffre d'une carence en micronutriments. Rien qu'en ce qui concerne le fer, quelque 2 milliards de personnes, soit plus de 30 % des habitants de la terre, est atteint d'anémie, et la prévalence en est élevée dans les pays développés. Or les feuilles des plantes sauvages représentent une excellente source de fer, bien que non héminique², car accompagné de quantités importantes de vitamine C qui en favorisent l'assimilation. Il en est de même pour la provitamine A et l'acide folique, dont les carences à travers le monde sont nombreuses. L'étude SUVIMAX (SUplémentation en VItamines et Minéraux Anti-oXydants) achevée en 2003 a montré qu'en France, chez 20 % des adultes, les apports étaient inférieurs aux deux tiers des recommandations et que près de 12 % des hommes adultes se trouvaient en hypovitaminose C – le stress, l'alcool et le tabagisme étant des facteurs aggravants. Les plantes sauvages sont beaucoup plus riches en vitamine C que les légumes cultivés, mais elles ne sont mentionnées dans aucune étude prônant des solutions au problème. Savoir qu'une solution simple existe sur le pas de notre porte finira-t-il par modifier notre regard sur ces plantes et à nous

les faire accepter comme partie intégrante d'une alimentation normale et équilibrée ? Ou continuerons-nous, contraints par nos habitudes et les diktats d'anciens symboles sociaux, à négliger ces végétaux pleins de vertus aussi bien en Occident que dans le reste du monde avec l'adoption planétaire de notre modèle de vie ?

Bref, notre civilisation changera-t-elle ? Et comment ?

Nous ne pouvons, en cette matière, qu'émettre des suppositions. Mais pour le faire de manière efficace, il me semble important de savoir d'où nous venons : comment notre civilisation triomphante est-elle née ? Quels avatars de l'histoire ont-ils bien pu nous donner le pouvoir de changer à ce point le monde, au physique comme au culturel ? Et d'où proviennent les clivages sociaux, qui revêtent une telle importance que nous en venons à rejeter le meilleur pour notre santé au profit de satisfactions apparemment plus superficielles ?

Il n'y a certainement pas de réponses simples à ces questions cruciales. Mais en décortiquant les choses, des faits historiques précis, composés avec certains traits fondamentaux de l'être humain, permettent d'apporter quelques éclaircissements sur la situation. Commençons par les faits.

LA GÉNIALE INVENTION POUR DÉVELOPPER STATUT ET POUVOIR

Quelques grains mis en terre...

Il a plu. Au pied des collines, la terre s'est assouplie. L'homme, joyeux, contemple à ses pieds les tendres pousses vertes qui pointent hors du sol : de l'en grain, un blé qui jadis poussait à l'état sauvage au Proche-Orient et que l'on cultive encore aujourd'hui, sous le nom approximatif de « petit épeautre ».

Les ancêtres de notre cultivateur, que nous nommons aujourd'hui « Natoufiens », s'étaient installés en ce lieu, dans ce qui sera plus tard la Palestine, où croissaient en abondance les céréales sauvages. Les petits grains nutritifs, gonflés d'amidon, étaient vite devenus leur principale source de nourriture. Et ces chasseurs-cueilleurs n'avaient plus éprouvé le besoin de se

déplacer de façon régulière comme ils l'avaient toujours fait. Voici donc quelque 14 000 ans, les Natoufiens s'étaient sédentarisés. Le rapide réchauffement climatique qui avait suivi la glaciation würmienne avait permis le développement d'une végétation diversifiée là où, pendant des millénaires, avait régné une steppe d'armoises et de graminées.

Les caryopses dodus des blés donnaient des bouillies nourrissantes, que venaient compléter les produits de la chasse et les plantes cueillies par les femmes. Il leur fallut, pour récolter les épis, développer un outillage particulier. Les Natoufiens rassemblèrent donc, sur un bâton creusé d'un sillon, des éclats de silex tranchants sur lesquels les archéologues découvriront, bien plus tard, les traces laissées par les dures tiges des graminées, gorgées de silice. Ils trouveront également des meules destinées à moudre le grain.

Ce système alimentaire s'avéra efficace, d'autant plus qu'il s'agissait simplement de récolter ce que la nature faisait pousser. Le travail était réduit au minimum : cueillette et préparation. L'abondante nourriture permit à la population de se développer et des villages se créèrent. Mais vers la période du Dryas récent, il y a environ 12 700 ans, survint un brusque refroidissement. La température chuta de 7°C pendant plus de mille ans et le climat s'assécha – le « refroidissement climatique », en quelque sorte... De ce fait, la végétation se transforma et les céréales qu'appréciaient les Natoufiens se rarifièrent.

On peut imaginer que les sédentaires, devenus nombreux dans leurs villages, se soient rendu compte que les grains de blé tombés au sol germaient spontanément. Ainsi se formaient de petits champs plus ou moins productifs près des habitations. Il fut facile de pallier le recul des céréales sauvages en favorisant ce processus naturel et en encourageant ces plantes de choix. L'agriculture était née !

Avec leurs céréales, les Natoufiens faisaient des bouillies et des galettes, voire du pain. Mais pas seulement... Comme tous les êtres humains, et sans doute bien d'autres, ils aimaient faire la

fête. Ils avaient remarqué que les grains de blé humidifiés germaient facilement. Écrasés, puis mélangés à de l'eau, ils donnaient une agréable boisson pétillante qui rendait joyeux. C'était une sorte de bière, sans doute assez semblable à celle que préparent aujourd'hui encore les Africains à base de grains de sorgho, qui tient une place importante dans le cycle de la vie de la société. Cette « bière de mil » présente plusieurs avantages pour celui qui la prépare. Elle lui permet en particulier d'acquérir du statut, de devenir important, peut-être le chef du village, répondant ainsi à ce désir de pouvoir si puissant chez l'homme. Celui qui parvenait à accumuler de grandes quantités de céréales pouvait inviter chez lui tous ses voisins et montrer sa valeur. Il suffisait de mettre en terre les grains qui, avec un peu de chance et un minimum de soins, rendraient plusieurs fois l'investissement.

Mais il fallait prévoir, se montrer capable de se projeter dans le futur pour récolter ces boules d'amidon bien protégées qui représentaient bien plus qu'un simple aliment. Les caryopses des céréales et les graines des légumineuses permettaient de stocker de l'énergie sous une forme facile à mettre en œuvre, à conserver et à échanger. Celui qui en possédait des stocks importants prenait un ascendant considérable sur les autres. Le grain était source de richesse, et de puissance ! Et donc cause d'innombrables dangers...

Un beau matin à l'aube...

Un beau matin à l'aube, une trentaine d'hommes armés d'épieux à la pointe durcie au feu, de poignards en silex et de lourds gourdins sont tapis le long d'une crête rocheuse. Ils observent en contrebas, disposées en cercle le long de la rivière, une douzaine de huttes en branchages devant lesquelles fument paresseusement plusieurs feux. Le village doit bien abriter soixante personnes, mais toutes semblent profondément endormies, car rien ne bouge. Sur un geste de leur chef, les hommes se mettent en mouvement, descendent précautionneusement la pente, attentifs à faire le moins de bruit possible : il ne faut pas réveiller les guetteurs, apparemment

assoupis près d'un foyer... Ces derniers seront tués dans leur sommeil, les premiers parmi la population mâle qui va être entièrement massacrée après avoir à peine pu esquisser un semblant de défense. Les femmes et les enfants, hurlant de terreur, s'égaillent en tous sens, mais la plupart seront rattrapés. Solidement attachées entre elles avec des liens de cuir et de clématite, les femmes prendront bientôt le chemin du village des vainqueurs, leurs enfants leur collant aux trousses. Le butin est abondant : de gros pots de céramique emplis de grains de plusieurs sortes : du blé, de l'orge, des lentilles et des pois secs. Les assaillants les transvasent dans de grandes outres de peau qu'ils avaient apportées pour la circonstance, plus faciles à transporter que les jarres – qu'ils brisent – et repartent, ne laissant que désolation dans le camp des vaincus. Plus tard, quelques fugitifs reviendront craintivement sur les lieux du massacre et enterreront les corps de leurs parents dans une grande fosse laborieusement creusées avec leurs outils de bois et de pierre : quelques millénaires plus tard, les archéologues, ravis de leur trouvaille, déterreront les ossements de la fosse commune et tenteront d'en déterminer l'origine...

Une fois arrivées au camp, les femmes seront réparties entre les hommes de la tribu, de même que les enfants qui serviront de main-d'œuvre pour le travail des champs et les tâches ménagères. Ainsi viennent d'être mis en pratique la guerre et l'esclavage !

Bien sûr, l'archéologie le prouve, la guerre existait déjà au Paléolithique – ne rêvons pas : depuis que les humains sont sur terre, ils n'ont sans doute jamais cessé de se battre entre eux... Mais apparaît désormais l'élimination systématique de l'ennemi afin de lui voler sa récolte ou d'agrandir son territoire. Ce n'était pourtant encore que le début : l'homme trouverait par la suite bien d'autres raisons pour se faire la guerre – la religion en particulier, le prestige et la prise de pouvoir sous toutes ses formes. L'état de guerre a certainement été plus fréquent que celui de paix au cours de l'histoire : l'article dédié de Wikipédia dresse la liste de plus d'un millier de guerres de l'Antiquité à nos jours, sur une période de trois mille ans – il est bien précisé

qu'elle n'est pas exhaustive... Et certaines ont duré longtemps : la France et l'Angleterre se sont affrontées pendant 116 ans, entre 1337 et 1453, dans la célèbre « guerre de Cent Ans ». Mais ce record est battu par le conflit qui opposa les îles Scilly au large de la Cornouailles, en Grande-Bretagne, et les Pays-Bas de 1651 – lorsque la flotte royaliste anglaise détruisit des vaisseaux néerlandais – jusqu'en... 1986, où l'on se rendit compte qu'on avait oublié de signer un traité de paix... Une année plus tôt, le maire de Rome avait signé avec son homologue de Carthage, aujourd'hui banlieue huppée de Tunis, le traité qui mettait officiellement fin à la guerre entre Rome et Carthage... 2 131 ans après la destruction totale de cette dernière par Scipion Émilien (en 146 avant notre ère). La guerre la plus courte répertoriée s'est déroulée en 1896 à Zanzibar où les navires britanniques bombardèrent pendant 38 minutes le palais du sultan, faisant tout de même 500 victimes. Bon, pas grand-chose à côté du nombre de morts attribuées à la Seconde Guerre mondiale, dont les estimations varient entre 50 et 70 millions – dont plus de un million pour la seule bataille de Stalingrad (1942-43). Notez que les conquêtes mongoles, entre 1207 et 1472, auraient éliminé entre 30 et 60 millions d'êtres humains, soit entre 7 et 14 % de la population de l'époque – l'équivalent actuel représenterait plus ou moins 1 milliard de personnes ! Question conquêtes territoriales, les Mongols, menés au début par Gengis Khan, avaient bien réussi leur coup en établissant un empire qui s'étendait de la Corée à la Hongrie et de la Sibérie au golfe Persique sur quelque 33 millions de kilomètres carrés, soit 60 fois la France... Seuls les descendants des Indo-Européens réussissent à leur damer le pion, puisque les Anglo-Saxons, les Hispaniques, les Portugais, les Hollandais et les Français ont établi des colonies sur les cinq continents, s'installant à demeure dans celles qui leur convenaient le mieux, des États-Unis et du Canada à l'Australie et la Nouvelle-Zélande. Et maintenant qu'ils ont colonisé toutes les terres émergées, certains d'entre eux rêvent d'autres planètes...

Quant à l'esclavage, le chasseur-cueilleur ne peut le pratiquer tant qu'il est nomade, car surveiller des prisonniers lors des

déplacements du groupe s'avère pratiquement impossible. Et puis, que ferait-il d'une main-d'œuvre supplémentaire, même gratuite, puisqu'il subvient lui-même à tous ses besoins ? L'agriculture, en revanche, nécessite une abondance de bras pour défricher, retourner le sol, semer, arroser ou irriguer si nécessaire, désherber, puis enfin récolter le produit de son travail. L'esclavage deviendra systématisé lors de la formation des royaumes sumériens, il y a environ 4 500 ans, avec l'asservissement méthodique des populations, qui se fera, bien sûr, sous le couvert de la volonté divine... Il a depuis connu de beaux jours, puisque pratiquement toutes les civilisations l'ont pratiqué, y compris les Grecs anciens qui pourtant discouraient à loisir sur la liberté – des citoyens – et se faisaient les champions de la démocratie. Le « commerce triangulaire » florissant du XV^e au XIX^e siècle en est peut-être la forme la plus connue et en tout cas l'une des plus importantes, avec 11 millions de personnes importées dans les Amériques (et bien plus capturées, vu l'important taux de mortalité) – la traite intra-africaine est estimée avoir touché 14 millions d'individus et la traite arabo-musulmane 17 millions entre le VII^e et le XX^e siècle. L'abolition définitive de l'esclavage n'eut lieu en France qu'en 1848 – dix ans après la Grande-Bretagne. En Mauritanie, il a été officiellement supprimé en 1981..., mais les militants anti-esclavagistes sont encore emprisonnés de nos jours. Et il est toujours pratiqué officieusement dans plusieurs pays sous diverses formes : les scandales sont fréquents, par exemple dans les Émirats arabes unis. L'esclavage est une longue habitude de laquelle il est difficile de se débarrasser⁸...

Au boulot !

Parlons travail. Dans son ouvrage *Stone Age Economics*, paru en 1974 (*Âge de pierre, âge d'abondance*), l'anthropologue Marshall Sahlins entreprend de réfuter les thèses classiques qui voudraient que « l'économie archaïque des chasseurs-cueilleurs ne relève que de la subsistance et de la pauvreté, parvenant au mieux à assurer la survie du groupe incapable de sortir du sous-développement technique. Le sauvage écrasé par son

environnement écologique et sans cesse guetté par la famine et l'angoisse, telle est l'image habituellement répandue ». Après de longues études de terrain, il conclut au contraire que la société des chasseurs-cueilleurs n'est pas une société de dénuement mais d'abondance, inconnue de nos sociétés contemporaines, qui consiste à produire et consommer uniquement ce dont on a besoin. Et pour ce faire, estime l'auteur, l'individu se contente de travailler de trois à cinq heures par jour, selon les cultures et les milieux, contre plus de dix heures pour les agriculteurs. On peut donc se poser des questions sur l'intérêt de la chose...

Et l'on s'en pose davantage encore lorsqu'on apprend que, depuis les débuts de l'agriculture, la santé des individus ne s'est pas améliorée, mais au contraire dégradée. Comment le sait-on ? Par l'archéologie. Il se trouve que sur des territoires où l'on rencontre à la fois des chasseurs-cueilleurs et des agriculteurs, les premiers sont généralement plus grands et en meilleure santé que les seconds – en Grèce et en Turquie, par exemple, il y a 6 000 ans, les nomades mâles mesuraient en moyenne 1,78 m, les sédentaires 1,60 m. La paléopathologie, consacrée à l'étude des maladies anciennes et notamment du Néolithique, constate que les squelettes paléolithiques ne montrent aucun signe de carences. Ils souffraient cependant parfois d'arthrose. Mais dès le début du Néolithique, l'état de santé se péjore et les squelettes présentent de nombreuses traces de pathologies, dont certaines nous sont bien connues : les caries, l'ostéoporose, voire les cancers osseux les affectent couramment. Que la nouvelle alimentation ait profondément modifié les choses n'est pas un secret pour les dentistes : ils savent pertinemment que la réduction de notre denture, d'où découle pour la plupart d'entre nous le problème du positionnement des dents de sagesse, est due à la consommation régulière de nourriture molle, les bouillies de céréales, qui remplacèrent les plantes sauvages, de consistance plus dure, qui stimulaient la mâchoire.

L'agriculture nous a modifiés en nos corps... Peut-être vaudrait-il la peine de redonner une place aux plantes sauvages dans notre vie ?

De bien lourdes conséquences !

Dans l'inconscient collectif, et c'est ainsi que je l'ai appris dans mon enfance, l'agriculture a été « inventée » pour mettre fin aux disettes dont souffraient constamment les pauvres chasseurs-cueilleurs affamés. Or l'archéologie et l'histoire nous apprennent que c'est en fait le contraire : la famine est née avec l'agriculture. Le processus est facile à comprendre. Les chasseurs-cueilleurs nomades connaissent parfaitement leur territoire et savent où trouver de quoi se nourrir en tout temps, même s'ils doivent pour cela parcourir de grandes distances. Pour que le groupe conserve sa mobilité, les femmes ne peuvent faire que peu d'enfants, car si elles en portent un, les autres doivent être en âge de marcher, donc avoir environ quatre ans. Si la contraception a sans doute été mise à profit, entre autres par un allaitement prolongé, l'infanticide était également pratiqué. D'une façon ou d'une autre, la population s'autorégule. En revanche, lorsque, avec l'agriculture, les tribus se sédentarisent, les femmes peuvent alors donner naissance à une progéniture bien plus nombreuse. De ce fait, la population s'accroît rapidement. Avec davantage de bras pour travailler, la quantité d'aliments produite augmente. Mais il y a de plus en plus de bouches à nourrir. Et à un moment donné, le système, tributaire de nombreux facteurs extérieurs, rencontre sa limite : qu'une mauvaise année survienne, le stock s'épuise et la faim s'installe. Il peut s'agir d'une guerre comme nous l'avons vu plus haut, ou de l'impossibilité de cultiver davantage de terrain, comme sur une île. Une solution reste, dans bien des cas, l'expansion territoriale, la possibilité de nouvelles conquêtes comme nous le montre à l'envi notre histoire. Mais la terre n'est pas infinie et, à l'heure actuelle, nous avons mis en coupe réglée la presque totalité de la surface du globe. Une autre possibilité réside dans le développement technologique, à la base de l'histoire de nos agricultures. L'homme passe de la houe, toujours d'actualité en Afrique, à l'araire qui égratigne le sol, puis, au Moyen Âge, à la charrue qui permet de cultiver des terres plus lourdes, jusqu'alors inutilisables, en les entaillant plus profondément et en retournant le sol. L'élevage vient compléter

la culture de céréales en apportant le précieux fumier, les systèmes de jachères se mettent en place, l'agriculture se mécanise. Enfin survient l'utilisation à outrance des énergies fossiles qui permettent d'accroître un nombre incalculable de fois les rendements, ce qui fait qu'un agriculteur moderne, juché sur son tracteur climatisé, possède une force de travail mille fois supérieure à celle du petit paysan africain... Et après ? Quelles nouvelles améliorations vont-elles nous permettre de continuer la course vers le « toujours plus » dans laquelle nous nous sommes engagés voici dix mille ans ?

La liste des conséquences de notre choix inconscient n'est pas close. L'une d'entre elles concerne les épidémies. Elles sont directement liées à deux facteurs : l'élevage et la concentration de l'habitat.

La domestication des animaux est presque aussi ancienne que celle des végétaux – antérieure, même, dans le cas du chien : le « meilleur ami de l'homme » aurait été domestiqué à partir du loup au Paléolithique, il y a quelque 30 000 ans. L'assujettissement des espèces animales paraît lié à la sédentarisation des hommes au Néolithique, car la mobilité des chasseurs-cueilleurs ne leur permettait pas de garder du bétail – ils ne devaient pas non plus en éprouver le besoin, performants comme ils l'étaient à la chasse, et l'étude anthropologique des Evenks, chasseurs sibériens, a montré qu'il était inconcevable pour eux de consommer des animaux domestiqués. Pour certains chercheurs, comme Jacques Cauvin (*Naissance des divinités, naissance de l'agriculture*), l'apparition de l'élevage coïnciderait avec celle des croyances divines, il y a quelque 12 000 ans – les premières traces d'élevage ovin, caprin et bovin datent d'environ 11 000 ans au Proche-Orient. L'homme, soumis à la domination des dieux, aurait pris, pour se sentir exister, le pouvoir sur l'animal, souvent lui-même divinisé. Cet acte nouveau, complémentaire de la maîtrise des végétaux, généra un sentiment de puissance tout en permettant l'obtention facile de viande. Quoi qu'il en soit, le contact permanent avec les animaux ne tarda pas à entraîner la transmission de diverses maladies à

l'homme. La brucellose, par exemple, se propage par le lait. Les vaches, porteuses du bacille de la tuberculose, ont pu le transmettre à l'être humain. Le porc fait de même pour l'hépatite E et la trichinose, une parasitose grave. Même certaines maladies interhumaines comme la variole, apparue dans les premiers établissements agricoles du nord-est de l'Afrique – probablement en Égypte – il y a 6 000 ans ou plus, ont peut-être leur source chez certains animaux. Toujours est-il que le regroupement systématique de la population en villages, puis en villes, en favorisa la dispersion au sein de notre espèce.

Les premiers villages sont nés eux aussi au Proche-Orient, où le célèbre site de Çatal Höyük date d'il y a environ 10 000 ans. Plusieurs centaines de personnes y résidaient. C'est en Mésopotamie, le long du Tigre et de l'Euphrate, que sont apparues les premières villes voici près de 6 000 ans. La population y était particulièrement concentrée et elles se révélèrent une aubaine pour les bactéries et les virus. Qu'un individu y soit atteint d'une maladie contagieuse, et l'ensemble de la population urbaine en pâtit rapidement. La mortalité y fut élevée, mais certains résistèrent à l'infection et transmirent ce caractère à leur descendance. Les Européens, les Asiatiques de l'Ouest et du Centre, et certains Africains, traditionnellement peuples de pasteurs, sont issus des survivants à ces épidémies, ce qui explique leur immunité. Le brassage des populations, qui entraîna par la suite la transmission de graves maladies à des pans entiers de la population de l'Ancien Monde, fut cause de la sélection d'humains résistants. Mais ce n'était pas le cas des ethnies qui peuplaient l'Amérique avant l'arrivée des conquistadors. Les estimations de la population indigène varient de 60 à plus de 100 millions avant 1492 et tombent à une dizaine de millions à peine un siècle plus tard. Les conflits, la réduction en esclavage et autres violences sont certainement en partie responsables de cette baisse drastique, mais il semble que des maladies telles que la grippe, la peste, la fièvre jaune, la variole et la malaria, contre lesquelles les Indiens n'avaient pas développé d'immunité, aient joué un rôle primordial. Pour

certaines spécialistes, près de 90 % des habitants originels du continent disparurent et certaines ethnies entières furent rayées de la carte. Par comparaison, les pestes du Moyen Âge n'éradiquèrent « que » 30 à 60 % de la population européenne. Il paraît étonnant que des maladies aussi bénignes pour nous que la coqueluche, la rougeole, la grippe, voire un simple rhume puissent tuer d'autres humains, mais le fait est avéré.

Tous égaux, mais certains plus que d'autres...

Vous êtes-vous posé la question de savoir d'où venaient les inégalités entre les hommes et les femmes ? Sans doute, car le sujet est d'actualité. Certains estiment que, de façon évidente, elles sont naturelles puisque, dans notre espèce, les mâles sont plus grands et plus forts, afin de protéger les femelles, plus faibles, et leur progéniture. Le fait paraît incontestable. D'ailleurs, chez les chasseurs-cueilleurs, les rôles des hommes et des femmes sont bien distincts : les hommes chassent et les femmes cueillent, avec, bien sûr, toutes sortes de nuances. Mais, d'après les études ethnographiques qui ont pu être faites, il semble que les uns et les autres vivent sur un pied de relative égalité – relative parce qu'il apparaît que la chasse était habituellement une activité plus valorisée que la cueillette, peut-être parce que plus dangereuse. Chez les chasseurs-cueilleurs de Sibérie, par exemple, la chasse se trouvait à la base de la religion, car l'important était d'obtenir du gibier grâce aux rites. La cueillette, affaire des femmes, n'était pas prise en compte : elle allait de soi, il y avait toujours de quoi se nourrir dans le monde végétal...

Au Néolithique, la dichotomie entre sphère masculine et sphère féminine s'accroît, comme le montrent les tombes où les hommes sont enterrés avec leurs armes, tandis que les femmes le sont avec des céramiques et des parures. L'armement formant le mobilier funéraire semble de plus en plus emblématique de la guerre plutôt que de la chasse. Progressivement se développe, dès le IV^e millénaire avant notre ère (il y a donc environ 6 000 ans), l'idéologie du mâle guerrier qui dénote un statut supérieur. L'art rupestre et la statuaire vont dans le même sens, avec des sujets

mâles armés d'arcs et de poignards et des femmes dépourvues d'attributs – ou simplement montrant leurs seins... Les premières armées constituées apparaissent en Mésopotamie voici 5 500 ans, lorsque les premières cités-États commencent à se faire la guerre. L'homme qui n'était alors qu'un combattant d'occasion devient un soldat professionnel. Bientôt les armes se diversifient et, il y a 4 000 ans, avec le bronze, l'épée apparaît, puis le char de combat. On invente la cuirasse, le casque et l'engrenage se met en place, la course aux armements s'engage. La maîtrise du fer, il y a environ 3 600 ans, permet de fabriquer des armes beaucoup plus résistantes et assure la victoire de ceux qui en possèdent la technologie. Il permet aussi de produire des outils plus solides qu'auparavant et de cultiver de nouvelles terres, jusque-là inaccessibles, entraînant l'expansion de la population et des royaumes, établis par la force des armes forgées avec ledit métal.

Le guerrier, fier de son allure, se pare de tout un équipement de prestige de plus en plus sophistiqué. Les déesses de la fertilité, alors largement représentées – peut-être pour favoriser de fructueuses récoltes –, font place aux statues de dieux belliqueux, dont Mars sera l'archétype romain. Le masculin l'emporte manifestement de plus en plus sur le féminin. Les Indo-Européens forment un peuple quelque peu mythique – dont l'existence même est remise en question par Jean-Paul Demoule – aux origines obscures qui, parti des steppes au nord de la mer Noire, aurait conquis un immense territoire allant de l'Irlande à la Chine et au Sri Lanka – auquel s'ajoutent aujourd'hui les deux Amériques, l'Australie et la Nouvelle-Zélande. Le cheval, le char de combat, l'arc et les flèches formaient la base de leur puissance, le mâle guerrier était leur modèle, le bétail et les femmes le fondement de leur richesse. L'épopée de l'*Illiade* d'Homère montre des individus violents, à l'honneur exacerbé, prêts à se battre jusqu'à la mort pour prouver leur force et leur bravoure... et accumuler un butin dont faisaient partie les épouses et les filles des vaincus. Les Germains, les Celtes, les Grecs, les Slaves, Les Perses, les Indo-Aryens et bien d'autres groupes humains parlent des langues dérivées de l'indo-européen. Toutes ces cultures sont

basées sur un modèle patriarcal où l'importance de la gent féminine est traditionnellement réduite à la portion congrue. En fait, si l'on analyse les différentes sociétés qui peuplent la planète, pratiquement toutes agricoles d'ailleurs, on s'aperçoit que c'est partout le cas... – sauf peut-être dans les sociétés sumériennes et crétoises d'il y a 4 à 6 000 ans. Au Japon, en Nouvelle-Guinée, en Afrique ou en Chine, dans tous les coins du monde existent des inégalités entre les hommes et les femmes. Il semble bien que ce soit ce modèle d'exploitation des ressources qui soit, au final, à mettre en cause.

Ne serait-il pas également responsable, de façon plus large, des inégalités entre les êtres humains ? Il serait trop facile de l'accuser seul : l'accès aux ressources et le statut social n'ont sans doute jamais été parfaitement partagés et ne semblent en tout cas pas l'avoir été au cours du Paléolithique. Les sociétés de chasseurs-cueilleurs n'étaient pas égalitaires, mais chacun y avait une place plus ou moins déterminée. Les groupes humains, comme ceux de tous les animaux sociaux, comportent des membres dominants qui jouent le rôle de chefs. Mais dans les sociétés qualifiées de « primitives », ces derniers ne sont pas forcément immuables et ont généralement des prérogatives limitées. Chez certains Indiens d'Amérique, par exemple, officiait un responsable en temps de guerre, remplacé lorsque celle-ci était finie par un chef de paix, tandis que le guérisseur – on emploie souvent le terme sibérien de « chamane » – était chargé des affaires spirituelles et des rapports entre la communauté et les esprits afin de garantir le bon fonctionnement de la vie sociale et l'abondance du gibier. Si ces dirigeants bénéficiaient habituellement d'un statut particulier, ils ne jouissaient pas pour autant d'avantages démesurés par rapport aux autres membres du groupe. La situation était différente chez les tribus du Nord-Ouest Pacifique, de l'Oregon à l'Alaska, des sédentaires dont l'économie était basée sur la pêche au saumon et la récolte de végétaux sauvages – donc en dehors de toute agriculture. L'abondance de la production permettait de larges surplus. On y observait une nette stratification sociale avec des personnages importants qui gagnaient en statut et en richesse

grâce aux *potlachs*, de grandes cérémonies où ils distribuaient leurs biens, s'obligeant ainsi tous ceux qui les recevaient... La stratégie du don², pour efficace qu'elle soit, sera systématiquement remplacée par celle de l'appropriation par coercition qui deviendra la norme dans les systèmes néolithiques. Comme nous l'avons vu, une classe de guerriers va se mettre en place et caractérisera l'ensemble des sociétés fondées sur l'agriculture, généralement divisée en trois groupes principaux : les prêtres, les guerriers et les producteurs. L'accroissement de la violence ira de pair avec celui de l'expansion démographique. Les chefs en seront souvent considérés comme d'essence divine, ce qui leur donnera des droits illimités sur le reste de la population : ainsi se crée une hiérarchie. Ce terme, qui signifie littéralement « pouvoir sacré », exprime la puissance des prêtres dans ces communautés et l'influence déterminante de la religion. L'évolution est manifeste : il y a 5 700 ans en Mésopotamie, la cité d'Urdu ne possédait qu'un petit temple et les tombes ne font apparaître aucune stratification sociale ; 200 ans plus tard, le temple s'est agrandi, le clergé s'est accru et il y a 5000 ans, à Uruk, la première cité-État, le sanctuaire (ziggurat) a pris la forme d'une pyramide et la hiérarchie sociale est devenue manifeste avec, au-dessus des prêtres, un roi d'origine divine.

Et la société se structure. Autour des détenteurs du pouvoir s'organise un noyau de privilégiés ayant accès aux richesses. Les sépultures l'attestent depuis au moins l'âge du cuivre (chalcolithique – il y a 6 500-5 500 ans) : à côté de tombes qui ne contiennent que des ossements gisent dans de vastes sépulcres des corps entourés d'armes, de bijoux et de parures, de vêtements, de vaisselle, de mobilier précieux et d'autres attributs reflétant leur puissance (sceptres, longues lames de silex, etc.). Ils sont souvent accompagnés dans la mort par des animaux, des chevaux en particuliers, et des humains dont on peut supposer qu'ils n'ont pas toujours été consentants... Cette soumission à un homme et à son entourage allant jusqu'à la mort, peut-être liée dans de nombreux cas à l'esclavage pour dettes, finira, d'après l'anthropologue Alain Testart, par donner naissance à l'État,

souvent défini comme le « monopole légitime de la violence » (Max Weber, *Le savant et le politique*). L'État, dont les premiers exemples attestés remontent à environ 6 000 ans en Mésopotamie, est garanti par une administration, une police et une armée gérées par un pouvoir central dans une société constituée de classes sociales superposées. De toute façon, il ne pouvait en être autrement : en effet, plus une société croît en taille, plus elle doit être structurée, afin de pouvoir fonctionner. Depuis, la lutte pour un pouvoir de plus en plus colossal – les premiers empires sont établis il y a 3 000 ans au Moyen-Orient – ne va cesser de se manifester, par l'utilisation de la force et le jeu des alliances. À l'heure actuelle, cette compétition acharnée s'effectue principalement par la manipulation verbale et les stratégies intellectuelles ancrées dans la politique et l'économie, et si la forme s'en est un peu modifiée, grâce aux règles établies par la démocratie, le fond n'a pas changé.

Vous avez dit pollution ?

Observez ce champ de blé. Il n'y pousse que du blé et quelques « adventices » – que tout agriculteur normalement constitué voudrait bien éradiquer, sauf peut-être s'il s'agit de jolis coquelicots, de tendres bleuets ou de virginales marguerites qui font consensus. Et cette prairie où paissent de paisibles bovins ? Quel tableau bucolique ! Nous y sommes parfaitement habitués et avons du mal à imaginer que ce que nous voyons n'est pas « normal ». Pour bien le concevoir, il faut être capable de se projeter dans le temps passé.

Translatons-nous 6 700 ans en arrière, en plein Mésolithique, quelque part dans l'ouest de la France. Nous nous trouvons dans une forêt peuplée d'immenses chênes, de charmes aux troncs musculeux, d'ormes et de hêtres, d'ifs et de cornouillers. Les chasseurs qui y vivent ne dédaignent pas les cadeaux des arbres : glands et faines, cornouilles savoureuses, bois de l'if pour les arcs et nombreuses plantes herbacées à feuilles, rhizomes ou bulbes comestibles. Mais il y a du nouveau. Un groupe d'étrangers aux mœurs bizarres vient d'arriver dans les parages. Leur coutume la plus étrange consiste à couper des arbres à l'aide de haches de

pierres longuement polies, puis à mettre le feu à la végétation abattue. Il y a de quoi s'inquiéter, car le gibier s'enfuit et les esprits de la forêt s'irritent. Mais les nouveaux venus sont nombreux et bien armés. Pour se nourrir, ils grattent le sol de leurs bâtons pointus et y sèment des grains rebondis qui germent en terre avec les pluies, puis donnent de hautes tiges surmontées d'épis qui dorment avec le soleil d'été inondant les champs. Étrange... Les grains écrasés sont cuits en bouillies ou en galettes, d'ailleurs fort savoureuses et apparemment nutritives. Le résultat en vaut-il les efforts qu'il faut déployer pour faire venir ces herbes exotiques ? Il faut croire que oui, car nombre de chasseurs adoptent cette approche moderne et coupent leur forêt – comme je l'ai vu faire récemment à Bornéo par des aborigènes désireux de transformer la jungle qu'ils habitent en plantations de palmiers à huile... Ceux qui insistent pour conserver leur tradition ne font pas de vieux os : débordés de toutes parts par les agriculteurs, ils s'éteignent purement et simplement au fil des siècles, comme disparaissent progressivement les surfaces boisées – dont ne restent bientôt plus que des lambeaux sur les plus mauvaises terres. Plus tard, ces maigres vestiges seront eux-mêmes coupés, à part de rares îlots, pour laisser place à des pâtures et, au bout de quelques millénaires le paysage, radicalement transformé, sera celui que j'ai décrit plus haut.

Si dans les régions océaniques, où les pluies permettent à la végétation de se régénérer, la nature peut sembler dans un état relativement satisfaisant, en région méditerranéenne on ne peut plus faire semblant : le maquis, la garrigue sont des formes de dégradation flagrantes de la forêt de chênes verts originelle dont on n'a plus en France qu'un exemple appauvri sur l'île de Port-Cros. Les paysages dénudés souvent parcourus de ravines profondes ou, plus esthétiques, certes, les étendues couvertes d'asphodèles – d'ailleurs liées chez les Grecs au culte des morts – sont les témoins ultimes des dommages causés à la flore par les chèvres et les moutons qui la broutent depuis des millénaires. Nous étions récemment sur l'île d'Amorgos, dans les Cyclades, où l'on dénombre pour moins de mille habitants plus de trente

mille chèvres qui se délectent des jeunes pousses et empêchent la forêt qui jadis couvrait le territoire de se reformer. Les fortes pluies soudaines, typiques du régime méditerranéen, creusent intensément le sol qui reste à nu... On peut trouver beau et sauvage ou se désoler, au choix, il importe en tout cas, à mon sens, de comprendre le processus.

Revenons à nos cultivateurs néolithiques. Les adventices dont nous parlions plus haut les gênent bien un peu, mais ils ne s'en offusquent guère : les arracher à la main fait partie des règles du jeu pour obtenir les grains nourriciers. Il faut bien que la nature ait sa part. D'ailleurs la houe, puis la charrue en faciliteront l'extraction du champ. Mais peu après la Renaissance, la mentalité change. C'est d'une façon de plus en plus consciente que les hommes désirent, comme l'exprime explicitement Descartes, se « rendre comme maîtres et possesseurs de la nature ». Un demi-siècle plus tôt, l'agronome Olivier de Serres, dans son *Théâtre d'Agriculture et mesnage des champs*, avait posé les bases de la bonne gestion d'un domaine : on ne peut laisser les « mauvaises herbes » envahir le terrain et il faut trouver le moyen de s'en débarrasser, définitivement si possible. Se développe donc une « lutte culturale » à but préventif, qui consiste à pratiquer la rotation des cultures, à modifier le pH du sol, à adapter la fertilisation et l'irrigation, à pailler entre les plants, etc. Et l'on emploie l'arsenic, la chaux vive, le salpêtre et le chlorure de sodium pour lutter contre les indésirables. Puis, à partir de 1880, apparaissent les herbicides nés de la chimie minérale. On utilise par exemple le sulfate de cuivre pour lutter contre la moutarde des champs qui s'invite parmi les blés. Vient ensuite la vogue de l'acide sulfurique dilué. Peu avant la Seconde Guerre mondiale apparaissent les herbicides organiques, tel le pentachlorophénol (PCP) employé dès 1940 comme désherbant des céréales. Le 2,4-D, commercialisé en 1946, provoque une véritable révolution dans le monde agricole car il élimine sélectivement les dicotylédones sans affecter la plupart des monocotylédones (graminées) – tels le blé, le riz et le maïs. L'« agent orange », mélange de 2,4-D et de 2,4,5-T, est utilisé par l'armée américaine

pour défolier la jungle du Viêt Nam. Il s'avère extrêmement dangereux du fait de la présence de dioxine. Puis arrivent sur le marché des herbicides de plus en plus toxiques, comme l'atrazine, introduite dans les années 1960, et le célèbre glyphosate, particulièrement connu sous le nom de Roundup, diffusé à partir de 1974, et qui fait, pour dire le moins, controverse ! Les herbicides et les autres pesticides¹⁰ (fongicides, insecticides, etc.) liés à l'exploitation agricole sont responsables d'une grande partie de la pollution à grande échelle existant aujourd'hui sur terre. D'autres sources en étaient connues depuis longtemps, par exemple les tas de fumier qui contaminaient l'eau de boisson, provoquant des maladies dont on ne soupçonnait pas la cause. Pour conclure sur ce thème, on peut affirmer que l'agriculture est, sinon à la base de la pollution – dont une forme ou une autre a toujours dû se manifester –, du moins responsable de son extension au niveau mondial.

Parlons un peu des « OGM »

Continuons notre histoire moyen-orientale...

Dans son champ semé d'un blé bien proche de ses ancêtres sauvages, l'homme empoigne d'une main les épis, tandis que l'autre tient une lame de silex avec laquelle il coupe les tiges juste sous l'inflorescence. Sa tâche est compliquée par le fait que, souvent, les grains se détachent de l'épi, voire que ce dernier tombe en entier et répand à terre son précieux contenu. Mais le moissonneur vient de repérer quelques pieds qui diffèrent des autres. Les grains, pourtant arrivés à maturité, sont restés bien en place et les épis sont solidement attachés au sommet du chaume. Du coup, la récolte s'avère nettement plus pratique. Comme mû par l'instinct, le cultivateur met de côté les grains qu'il récupère. Au lieu de les moudre pour en faire sa bouillie quotidienne, il les garde pour les ressemer. A-t-il quelque chose en tête ? Nous ne le saurons pas. Toujours est-il que, l'année suivante, certains de ces grains auront donné des plants semblables à leurs parents, au rachis¹¹ solide et aux grains non caducs. C'est un gros avantage pour sa moisson, car il perd beaucoup moins de grains que

précédemment et emmagasine davantage de blé avec moins de travail. Et le processus se répète d'année en année¹².

Ce que notre paysan ignore, c'est qu'il a choisi des individus d'un *Triticum monococcum* au génome modifié par rapport à la majorité des membres de cette espèce. En effet, dans la nature, les plants dont le rachis¹³ se brise spontanément et dont les grains se disséminent facilement possèdent un avantage évolutif qui favorise la diffusion des gènes gouvernant ces caractères. Mais des plants surviennent, porteurs de caractères différents, que la sélection naturelle devrait éliminer rapidement. Or, en l'occurrence, l'homme a d'autres intérêts que l'espèce végétale et sélectionne donc des individus moins à même de réussir au sein de leur milieu spontané. En continuant à choisir, génération après génération, les grains les plus faciles à récolter, les plus gros ou ceux qui donnent les meilleures bouillies, puis les galettes et le pain les plus appréciés, il va fixer ces traits au plus profond du blé. Ce dernier se trouve alors être un organisme génétiquement modifié... un OGM !

Par définition, l'évolution « fonctionne » par la transformation constante des organismes, c'est-à-dire par la modification de leur code génétique qui se manifeste généralement par des caractéristiques précises. Les individus – et il n'y en a pas deux semblables – diffèrent les uns des autres en fonction de la distance qui les sépare d'un ancêtre commun et peuvent être groupés en « lignées phylogénétiques ». Ce dernier concept a aujourd'hui remplacé celui d'espèce dans une vision dynamique d'un monde en constant mouvement. Objectivement, si nous voulons être précis, tous les organismes sont donc, en eux-mêmes, des OGM – plus rigoureusement, des OGMN : organismes génétiquement modifiés naturellement.

Tant que l'homme se contente de sélectionner parmi les espèces existantes les individus qui lui conviennent le mieux et de les propager tels quels, en les modifiant par de simples procédés culturels, il a toujours affaire à des OGM créés par la nature. Il arrive ainsi à produire des roses à nombreux pétales, alors que les églantines n'en possèdent que cinq ; à fabriquer des brocolis, des

choux-fleurs et des artichauts, inflorescences démesurées, à partir des boutons floraux d'un chou ou des petits capitules d'un chardon ; des carottes croquantes et charnues dérivées des racines maigrettes de la plante sauvage... C'est qu'il lui faut pour ses plates-bandes de grosses fleurs peintes de couleurs vives, pour son potager des légumes replets et tendres, dépourvus d'amertume, et pour son verger des fruits énormes, juteux et savoureux. Le jardinier comprend rapidement, pour ce faire, qu'en croisant différents individus appartenant à la même espèce, voire à deux genres voisins, il obtient des « créations » nouvelles, inconnues jusqu'alors, souvent plus volumineuses, plus productives, plus résistantes ou plus intéressantes par leur seule originalité. Ces « hybrides » sont des OGM artificiels, des OGMAH (organismes génétiquement modifiés artificiellement par l'homme) : sans l'action de l'être humain, ils n'existeraient pas – ou du moins ne persisteraient pas. C'est, par exemple, le cas de notre délicieuse fraise des jardins, née en 1740 du croisement entre le fraisier de Virginie, originaire de l'est de l'Amérique du Nord, et le fraisier de l'île de Chiloé au Chili. Ça l'est également des fameux « hybrides F1¹⁴ » de courgettes, de tomates ou de maïs.

Mais aujourd'hui, les modifications ont recours à la transgénèse, c'est-à-dire à l'insertion dans le génome d'un individu, grâce au génie génétique, d'un ou plusieurs gènes issus d'un autre¹⁵. Ces techniques peuvent mettre en jeu des végétaux, mais aussi des animaux ou des bactéries, et des gènes peuvent être transférés entre des organismes évolutivement très séparés, appartenant à des règnes différents, du fait de l'universalité du code génétique. On obtient ainsi une sorte de chimère, une nouvelle créature inconnue dans la nature¹⁶. Dans les années 1970, la compréhension du mécanisme des gènes est suffisamment avancée pour que l'on tente d'intégrer un fragment d'ADN d'un virus au génome d'une bactérie. En 1978, le gène humain codant l'insuline est introduit dans la bactérie *Escherichia coli*, qui devient alors capable de produire cette hormone, ce qui donne lieu en 1982 à la première application commerciale du génie génétique. La même année, une souris géante est le premier

animal transgénique. En 1985, un plant de tabac génétiquement modifié par l'insertion d'un gène de *Bacillus thuringiensis* résiste aux attaques des insectes et en 1994 la tomate Flavr Savr, conçue pour rester ferme plus longtemps après la récolte, est la première plante génétiquement modifiée à être commercialisée. Un champ d'expérimentation infini s'ouvre aux chercheurs, avec d'innombrables applications, en particulier dans le domaine de l'agriculture et dans le secteur médical. Aujourd'hui, les principales plantes génétiquement modifiées couramment cultivées sont le soja et le maïs, essentiellement pour l'alimentation du bétail. S'y ajoutent le colza et le coton, la betterave, la luzerne, voire le papayer. En 2009, 75 % du soja cultivé dans le monde était génétiquement modifié. L'essor de ces cultures s'est avéré important, puisque, entre 1996 et 2007, les superficies cultivées en OGM ont été multipliées par plus de 100 – en 2014, elles représentaient un peu plus de 10 % des surfaces cultivées dans le monde. Elles se pratiquent surtout en Amérique du Nord et du Sud, en Chine, en Inde et en Australie. Les citoyens européens sont hostiles à plus de 84 % à la culture des OGM et à plus de 91 % à leur présence dans leur assiette. La législation européenne impose l'étiquetage de tous les aliments produits à partir d'OGM et destinés à l'alimentation humaine ou animale – à l'exception des produits issus d'animaux nourris aux OGM...

Dans la plupart des cas, les OGM agricoles sont des plantes capables d'absorber un herbicide sans mourir. Il est donc facile de maintenir les champs « propres » en épandant largement le tueur de « mauvaises herbes » – souvent par avion aux États-Unis – sans que la récolte en souffre. D'ailleurs la consommation de Roundup y a très fortement augmenté depuis la mise sur le marché des variétés transgéniques. D'autres plantes génétiquement modifiées sont conçues pour produire par elles-mêmes un pesticide. À première vue, l'idée est bonne, car l'agriculteur n'aurait plus besoin d'utiliser le produit en question pour éliminer les « ravageurs ». Mais se pose la question, encore sans réponse, de l'impact que cette plante peut avoir sur

l'environnement et sur la santé du consommateur. En effet, le pesticide, produit en continu, est largué dans le sol par les racines. D'autre part, il s'accumule dans la plante, ce qui risque d'intoxiquer l'animal ou l'humain qui la consommera. Peu d'études ont été effectuées à ce jour. Par ailleurs, les insectes ou les champignons que l'on tente de repousser ainsi possèdent une importante capacité d'adaptation et certains deviendront résistants à la molécule censée les détruire. Ils se mettront à proliférer : retour à la case départ ! Plusieurs exemples de ce processus ont déjà été observés. En outre, il est avéré qu'une telle plante aura des effets néfastes sur les insectes non nuisibles, voire sur les végétaux environnants. En 2016, plusieurs milliers d'hectares en Georgie, dans le sud-est des États-Unis, se trouvèrent littéralement envahis par une amarante sur laquelle les herbicides n'avaient aucun effet. L'étude de son cas montra qu'elle avait intégré, par transfert spontané, le gène de résistance au Roundup du soja génétiquement modifié planté dans ces champs. Cet exemple montre que les OGM peuvent influencer sur les autres végétaux, par exemple par le transport de leur pollen. Si des cultures bio étaient ainsi contaminées, elles pourraient perdre leur label... et devoir être vendues à leur tour comme OGM. Certains craignent aussi une menace envers la biodiversité, estimant que les plantes génétiquement modifiées, plus fortes, prendraient le dessus sur les espèces naturelles, faisant disparaître certaines espèces. Ce point, en revanche, me semble peu réaliste...

Le principal argument des promoteurs des OGM est que l'on obtiendrait ainsi des rendements plus importants, en utilisant moins de produits chimiques, ce qui permettrait de nourrir l'humanité toujours croissante et de résoudre le problème de la faim dans le monde en polluant moins. Mais les résultats en termes de productivité ne semblent pas à la hauteur des espérances. Et la pollution ne diminue pas... Quant à l'amélioration des teneurs en nutriments des aliments ainsi produits, mis en avant par exemple dans le fameux « riz doré », enrichi en provitamine A, l'intérêt en paraît douteux : il suffirait

de quelques feuilles vertes consommées en sauce, comme il est traditionnel de faire un peu partout, pour obtenir une supplémentation bien plus intéressante, car plus complète, en complément d'un simple riz blanc.

Reste à savoir si les OGM représentent ou non un danger pour la santé. Il semble qu'en ce domaine aucune donnée fiable ne soit disponible. Les habitants des États-Unis et du Canada en consomment régulièrement depuis la fin des années 1990, ainsi que des millions de personnes dans le monde, mais aucune étude spécifique n'a été menée¹⁷.

D'un point de vue éthique, la polémique porte avant tout sur la brevetabilité du vivant¹⁸. Les obtenteurs des OGM souhaitent déposer des brevets sur leurs « inventions », afin de rentabiliser leurs investissements et satisfaire leurs actionnaires par des dividendes confortables – le marché potentiel représente en effet des centaines de milliards d'euros. Mais considérer des organismes vivants comme des marchandises choque de nombreuses personnes au sein du public comme des instances officielles. Cependant, les législations existantes ne proposent que des garde-fous bien fragiles contre toutes les dérives possibles... Par ailleurs, breveter des semences a permis aux multinationales d'avoir la mainmise sur les paysans qui n'ont pas le droit de ressemer les graines d'une année sur l'autre et doivent donc les racheter, et de les maintenir ainsi dans une dépendance économique.

Encore faut-il savoir précisément ce dont on parle. Selon la définition européenne, les OGM proviennent de modifications issues du génie génétique, tandis que celle qu'adoptent les Américains inclut également les changements produits par la sélection artificielle. Donc chez eux, les hybrides en font partie. Et si l'on englobait sous ce terme toute créature inconnue dans la nature, force serait de constater que nous sommes entourés d'OGM, selon ma définition au sens large, et que nous nous en nourrissons quasi exclusivement. En effet, depuis notre cultivateur néolithique, les céréales et les légumineuses, tous les légumes, les fruits et les condiments produits par l'agriculture ont

été « fabriqués » par l'être humain, grâce à des sélections successives, souvent complétées par l'hybridation. Ce sont donc bel et bien des organismes génétiquement modifiés par l'homme. Choquant, non ?

Personnellement, cela ne me heurte en rien. Je suis heureux de manger des tomates, des oignons et des pommes de terre que je ne pourrais pas trouver dans la nature, car c'est l'homme qui les a « créés ». Cela ne m'empêche pas de raffoler des orties et des égopodes que m'offre directement la nature. Les deux sont, évidemment, compatibles. Quant aux organismes transgéniques, les OTG, ce nom me paraissant plus clair que celui d'OGM, je n'en vois pas vraiment la nécessité : les différentes raisons qui sont mises en avant pour en justifier l'existence et les recherches qui y mènent ne me convainquent en rien. Mais il est difficile d'aller contre l'esprit d'expérimentation de l'être humain ! Et les OGM n'ont certainement pas fini d'exister. Mais tant que je peux m'en passer, je le fais !

Et ce n'était pas fini...

Sans le savoir, les Natoufiens avaient initié la « révolution néolithique¹⁹ » qui allait bouleverser le monde, et pas seulement celui des humains – il ne doit pas, à l'heure actuelle y avoir une seule créature qui n'en subisse les conséquences, ne serait-ce que par les effets du réchauffement climatique. Certaines s'en réjouissent, comme le blé, le riz et le maïs, les rats, les mouches et sans doute les tourterelles turques, mais la plupart en souffrent, puisque plusieurs dizaines de milliers d'espèces animales et végétales sont aujourd'hui menacées d'extinction.

S'il s'agit bien d'une révolution au sens où cette nouvelle forme de production allait entraîner un changement radical de notre mode de vie et de notre relation au monde, le processus ne se mit pas en place sur l'espace d'une ou deux générations : né voici 12 000 ans, il en fallut deux ou trois mille pour que le Néolithique du Croissant fertile – un territoire situé entre la Palestine, la Turquie et l'Iran – devienne un système bien organisé où la culture de quelques plantes choisies et l'élevage de

certaines espèces animales s'accompagnaient d'un habitat en villages et d'une structure sociale stratifiée. De là, ce modèle allait s'étendre vers l'Asie centrale, vers la vallée du Nil et vers l'Europe, dont il atteindrait l'extrémité il y a 6 500 ans. Chose intéressante, le Néolithique n'apparut pas qu'en un seul point, mais dans une quinzaine de foyers indépendants s'étendant pratiquement à la totalité du monde et s'étalant sur une longue période allant de 12 000 à 7 000 ans avant le présent. Il y avait donc quelque chose dans l'air... – ce fut d'ailleurs souvent le cas par la suite pour d'autres grandes « inventions ». Le « raz-de-marée » néolithique déferla sur la planète entière à des rythmes divers, avec parfois des retours – des agriculteurs qui au bout de quelque temps redevaient chasseurs-cueilleurs parce qu'ils se rendaient compte que le nouveau système n'était pas le plus performant d'un point de vue du rapport produit recueilli/travail à fournir. Les événements ne se déroulent pas toujours de façon linéaire et la néolithisation de l'Europe en est un exemple flagrant. Mais globalement, soit les techniques se diffusèrent auprès des nomades qui, pour la plupart, se sédentarisèrent, soit les populations néolithiques elles-mêmes envahirent de nouveaux territoires, éliminant par la guerre les chasseurs-cueilleurs moins bien armés et surtout moins nombreux. Au final, tous y passèrent, à l'exception de quelques peuplades situées dans des régions excentrées ou peu intéressantes pour l'agriculture : les Aborigènes d'Australie, les Pygmées d'Afrique centrale, les San du Kalahari, les Inuits du Grand Nord et quelques tribus d'Amazonie – dont le mode de vie a d'ailleurs été profondément modifié, voire bouleversé, par leur contact avec notre culture – sont les seuls représentants subactuels d'un mode de vie qui fut celui de notre espèce depuis sa naissance il y a 300 000 ans – et du genre *Homo* depuis près de trois millions d'années. L'expérimentation de l'homme avec l'agriculture est donc un phénomène très récent qui a modifié la vie sur terre avec une rapidité fulgurante. Et qui peut prédire ce qu'elle donnera au bout du compte ?

Il ne fait aucun doute, en tout cas, que l'agriculture a permis, en quelques millénaires, le développement de technologies ultra-performantes qui, de civilisation en civilisation, ont donné à l'être humain la possibilité de prendre un pouvoir toujours accru sur ce qui existe autour de lui. Les actions de l'homme sur notre planète ont atteint un tel degré d'intensité que leur influence est devenue une force majeure, capable de modifier des processus terrestres que l'on ne croyait jusqu'alors que possibles de la part de la nature. Le réchauffement climatique en est un exemple bien connu, mais qui ne représente peut-être que la pointe de l'iceberg. D'après certains chercheurs, l'impact des modifications dues à nos actions – prélèvements, transformations et rejets – serait aujourd'hui supérieur aux facteurs naturels. Parmi les activités humaines qui influent fortement sur l'environnement, ils retiennent principalement les suivantes : l'accroissement démographique ; l'urbanisation ; le développement industriel ; les transports par route, air, mer et rail ; la déforestation et les forêts artificielles ; l'agriculture intensive ; la surpêche ; la réduction, la fragmentation et la destruction des habitats des espèces sauvages ; la pollution globale y compris dans l'atmosphère (pesticides, microplastiques, perturbateurs endocriniens, marées noires, etc.) ; l'extraction des ressources fossiles et minérales (charbon, pétrole, gaz naturel, uranium, métaux, etc.) due à l'augmentation toujours croissante de la consommation ; la modification du cycle de certains éléments (azote, phosphore, soufre) ; l'utilisation du nucléaire pour l'énergie ou comme arme de guerre, etc. Aujourd'hui, ce qui semble incroyable, les humains déplaceraient davantage de sédiments au travers de leurs activités (mines, carrières, constructions, etc.) que la totalité des rivières du globe...

Dans les années 1990, Eugene Stoermer, biologiste, et Paul Josef Crutzen, météorologue, popularisent un terme pour désigner l'époque géologique qui aurait débuté à la fin du XVIII^e siècle avec la révolution industrielle, et aurait ainsi succédé à l'Holocène : l'Anthropocène ou « Ère de l'homme » (du grec *anthropos*, homme, et *kainos*, nouveau – suffixe appliqué pour

désigner une ère géologique). L'emprise de l'homme sur la nature avait déjà été conscientisée bien plus tôt, puisque dans son *Histoire naturelle*, Georges-Louis de Buffon écrivait en 1778 : « La face entière de la Terre porte aujourd'hui l'empreinte de la puissance de l'homme. » En 1873, l'abbé Antonio Stoppani, professeur de géologie au Muséum de Milan, décrivait une ère géologique nouvelle, l'« Anthropozoïque ». Le terme d'« Anthropocène » sera employé pour la première fois par le géologue russe Alexei Petrovich Pavlov. La même année, le jésuite Pierre Teilhard de Chardin, géologue et paléontologue, expose le concept de « noosphère », la « sphère de l'esprit humain », qui considérait l'influence grandissante de l'homme et de son pouvoir intellectuel et technologique sur la biosphère. Divers groupes de réflexion travaillent sur les conséquences de l'activité de l'homme sur son environnement, dont le Club de Rome, qui publie en 1972 le rapport « Limites de la croissance ». Depuis, le sujet est à l'ordre du jour. Il suscite un grand nombre d'articles scientifiques et fait de plus en plus souvent la une des médias. En 2008 est créé un groupe de 38 chercheurs, le Groupe international de travail sur l'Anthropocène, au sein de la commission internationale de stratigraphie de l'Union internationale des sciences géologiques (UISG) – qui détermine les subdivisions de l'échelle des temps géologiques. Ils proposent qu'en soit retenu comme point de départ l'essai nucléaire du 16 juillet 1945 aux États-Unis, tandis que d'autres groupes suggèrent d'autres dates. Par rapport aux conséquences de l'impact dû à notre présence ici-bas, ce ne sont sans doute que des détails. D'autant qu'aujourd'hui se dresse le spectre de l'effondrement...

Et tout cela serait dû à la domestication de quelques grains de blé ? Oui, au risque de choquer (ce doit être déjà fait), je l'affirme : « Dans la première graine mise en terre se trouvait le germe de la bombe atomique... ! »

Connaissez-vous l'histoire de Pandore ? Cette très belle femme, façonnée d'argile et d'eau par Héphaïstos, dieu du feu, avait été donnée par Zeus à Épiméthée, frère de Prométhée. Chacun des dieux de l'Olympe lui avait remis un cadeau : la beauté, de

superbes vêtements, des colliers d'or..., mais aussi la séduction, la perfidie et la curiosité. Le maître suprême lui avait remis un coffret avec l'interdiction expresse de l'ouvrir. C'est lui, en fait, qui avait envoyé Pandore sur terre pour se venger du titan Prométhée qui avait volé le feu aux dieux pour l'apporter aux hommes – et avait d'ailleurs été condamné pour cela à avoir le foie dévoré chaque jour par un aigle... Comme si cette punition ne suffisait pas ! Car, bien sûr, ce qui devait arriver arriva : la belle Pandore, dévorée par le désir d'ouvrir la boîte, souleva le couvercle... et tous les maux de l'humanité s'en échappèrent – la vieillesse, la maladie, la guerre, la famine, la misère, la folie, la mort, le vice, la tromperie, la passion, l'orgueil et la démesure.

L'agriculture alliée aux particularités du cerveau humain est un peu une boîte de Pandore. Son invention était géniale, certes, et sa mise en œuvre bien tentante... Elle recelait une puissance énorme, insoupçonnée, et allait permettre à l'homme d'agir de façon redoutablement efficace sur son environnement. Elle lui permit de prendre le pouvoir sur la nature, de devenir – ou du moins de se prendre pour – un véritable démiurge. Mais, tout en paraissant améliorer le sort de l'humanité, elle ouvrit la voie aux différents maux que nous avons passés en revue au cours de ce chapitre. En fait, ces calamités dataient sans aucun doute d'avant l'agriculture et cette dernière ne les a pas créées. Mais elle les a fortement accentuées, car elle privilégiait nécessairement la voie du matérialisme et du pouvoir, qui exacerbent certaines tendances peu reluisantes de l'être humain.

Il ne s'agit pas de dénigrer les apports de l'agriculture qui nous a procuré du confort, des plaisirs artistiques, des facilités de communication et de déplacements, ainsi qu'une plus grande compréhension du monde. Sans blé ni lentilles, pas de Bach ni de Mozart, de Beethoven ni de Debussy – ou de Jimi Hendrix, si l'on préfère –, de Monet ni de Van Gogh, de Molière ni de Victor Hugo – ni de Boris Vian –, de Newton ni d'Einstein... Notre vie serait sans doute plus simple, mais probablement moins palpitante, moins variée qu'aujourd'hui. Mais si nous ne comprenons pas d'où nous venons, ni quels processus sont à

l'œuvre, nous nous trouvons enfermés dans des schémas de réalité sur lesquels nous n'avons aucune prise, ce qui me semble dommage – souvenons-nous de l'allégorie de la caverne proposé par Platon (*La République*, livre VII)²⁰. Si aujourd'hui la direction que nous avons prise voici dix mille ans nous paraît délétère, il n'est pas impossible de modifier nos modes de pensée et de vie, les choses ne sont pas inéluctables. La conscience et sa mise en pratique sont nos moyens d'action. Comme le disait récemment Franck Courchamp, écologue et chercheur au CNRS : « Chacun d'entre nous²¹ a deux cartes dans sa manche. D'abord, la carte d'électeur [...]. Ensuite, la carte de crédit. » À nous de faire autrement, nous en avons les moyens – du moins tant que tout n'est pas cassé...

Déjà au paléolithique

Le climat de la grande plaine russe, particulièrement changeant, peut se montrer rigoureux même en plein été. C'est le prix à payer pour chasser le mammouth laineux qui parcourt en abondance la steppe, et de petits groupes d'humains bien armés les traquent sans répit à la belle saison. Mais aujourd'hui, pris dans la violente tempête qui s'est soudainement levée, cinq membres de la tribu ne sont pas rentrés. Ce n'est que quelques jours plus tard que leurs corps ont été découverts. Il s'agit en particulier du meilleur chasseur du clan, grandement respecté, et de deux adolescents, fils d'hommes importants : il convient donc de les honorer dans la mort comme ils l'ont été dans la vie. Deux fosses sont creusées un peu au-dessus de la rivière. L'adulte est placé dans la première, les deux enfants dans la seconde, longue de trois mètres. Couchés sur un film d'ocre rouge, ils sont disposés tête contre tête, adornés de leurs vêtements d'apparat cousus de plusieurs milliers de perles en ivoire – qu'il avait fallu près de dix mille heures du travail de plusieurs personnes pour produire... Une ceinture de canines de renard leur entoure la taille et ils portent des bracelets d'ivoire. Une épingle de même matière ferme leur longue cape, et le cou de l'un d'eux se pare d'une pendeloque en forme de cheval stylisé, créée par un véritable artiste. Tout un ensemble d'armes

de chasse et de guerre est disposé à leurs côtés, dont une lance massive de plus de deux mètres de longueur en ivoire soigneusement poli. Un fémur humain rempli de poudre d'ocre fait également partie du mobilier funéraire. Les deux autres hommes, au statut manifestement moins élevé, sont enterrés un peu plus loin, sans apprêt particulier.

Ces tombes furent découvertes en 1955 et fouillées jusqu'en 1977. Elles sont situées à Sungir, près de la ville de Vladimir, non loin de Moscou. Datant d'environ 34 000 ans, elles forment l'un des plus anciens sites connus ayant livré des fossiles d'*Homo sapiens* à une latitude aussi septentrionale.

Ces corps enterrés avec leurs habits de prestige, tandis que ce ne fut pas le cas pour d'autres, semblent montrer que « les inhumés n'étaient pas des individus communs et que, dès les premiers millénaires du Paléolithique récent, il existait des statuts sociaux différenciés au sein des communautés de chasseurs-cueilleurs nomades. [...] La stratification sociale et les inégalités ne sont donc pas nées d'hier, et l'équation chasseurs-cueilleurs = égalité sociale renvoie sans doute à une conception tout aussi simpliste que les représentations que nous associons souvent aux sociétés de la préhistoire²² ».

En outre, les perles d'ivoire ou de stéatite étaient très certainement l'œuvre d'artisans spécialisés qui produisaient des objets standardisés, échangés d'un groupe à l'autre par des réseaux de grande ampleur. Si au Paléolithique moyen les distances parcourues dépassent rarement 100 kilomètres, elles seront couramment de 200 à 300 kilomètres au paléolithique supérieur, pour atteindre jusqu'à 700 kilomètres. C'est que les hommes « modernes » ont développé une technologie sophistiquée qui requiert des matériaux appropriés, en particulier du silex de haute qualité dont ils peuvent tirer des lames très minces d'une trentaine de centimètres de longueur. Mais les gisements en sont localisés, aussi se déplacent-ils beaucoup, en unités relativement importantes, génétiquement diversifiées grâce aux rencontres fréquentes entre tribus : les analyses d'ADN entreprises en 2017 ont montré que les individus enterrés à

Sungir n'étaient pas de proches parents, mais qu'ils avaient cependant davantage de liens de proximité entre eux qu'avec d'autres humains.

À l'inverse, il semble que les Néandertaliens vivaient en petits groupes locaux ayant peu d'échanges entre eux. Ils se contentaient des matériaux qu'ils trouvaient sur place, même si la qualité des roches n'était pas exceptionnelle pour la taille. Peut-être leur patrimoine génétique s'est-il dégradé du fait de l'isolement des populations, ce qui, combiné à la concurrence de plus en plus pressante de nos ancêtres, pourrait expliquer leur mystérieuse disparition voici 30 000 ans. Le contact entre les deux espèces en tout cas est certain, puisque nous possédons environ 4 % de gènes néandertaliens. Il est d'ailleurs possible que le fémur rempli d'ocre trouvé dans l'une des tombes de Sungir ait appartenu à un *Homo neanderthalensis*. Ainsi les premiers hommes « modernes » auraient-ils envahi le territoire de chasse de leurs prédécesseurs... L'os en question représentait-il un trophée ou une relique ?

L'homme de Neandertal enterrait ses morts – parfois, comme à Shanidar, il y a 50 000 ans, sur des lits de plantes fleuries (achillées, centaurées, muscaris, séneçons, éphèdre, etc.)... Pourtant, les sépultures actuellement considérées comme les plus anciennes concernent des représentants de notre espèce. Datées de 100 000 ans, elles se trouvent dans l'actuel Israël à Skhul. Certains des squelettes qui y reposent présentaient des fractures certainement occasionnées lors de combats : la guerre, elle aussi, avait déjà été « inventée » au Paléolithique ! Tout à la fin de cette période, voici 13 000 ans, une soixantaine de personnes, hommes, femmes et enfants, ont été inhumées au djebel Sahaba dans le nord du Soudan. Près de la moitié portent des traces de violence, dont des impacts de flèches fichées dans les os. C'est la première fois que l'on se trouve en présence d'un tel massacre. Quelques milliers d'années plus tard, à Nataruk, au Kenya, 28 individus présentent des signes clairs d'une mort provoquée par des coups et des projectiles. Parmi eux figure une femme

enceinte. Peut-être s'agissait-il d'une attaque d'un groupe de chasseurs-cueilleurs par un autre ?

Sans doute la sédentarité a-t-elle aussi été initiée au Paléolithique supérieur. Les six cabanes en os de mammouth du site de Gontsy, en Ukraine, habitées il y a environ 18 000 ans, semblent avoir représenté plus que des abris saisonniers. Ces structures lourdes auraient servi de camp de base d'où le groupe rayonnait pour chasser, s'approvisionner et socialiser avec d'autres humains répartis dans toute la région, où les sites d'habitat sont nombreux. De multiples zones d'activités diverses (taille de silex, préparation de l'ocre, fabrication de parures, découpage du gibier, etc.) sont représentées sur le site, qui donne l'impression d'avoir été un petit hameau avant la lettre, où vivaient une trentaine de personnes. En se sédentarisant, l'homme a dû complexifier sa structure sociale et instaurer un système hiérarchique. Les enfants de Sungir, enterrés avec de riches parures, indiquent probablement que le statut se transmettait déjà à travers les générations. Les premiers véritables villages apparaissent voici 14 000 ans chez les Natoufiens du Proche-Orient.

C'est probablement par ce qui est aujourd'hui le détroit de Béring, entre la Sibérie et l'Alaska, que s'est effectué le premier peuplement humain du continent américain, bien que d'autres hypothèses soient proposées. Son franchissement par des *Homo sapiens* daterait de peut-être 20 000 ans. Ce qui est certain, en revanche, c'est que peu après l'apparition de l'homme sur le « nouveau continent » disparaît toute une mégafaune originale composée d'un grand nombre d'animaux qui nous semblent très étranges : un castor géant de la taille d'un ours, un loup bien plus puissant que l'actuel, un ours pesant la tonne, le lion américain, plusieurs tigres à dents de sabre, le mammouth de Colomb et le mastodonte aux énormes défenses, le paresseux de Jefferson, qui mesurait plus de 3 mètres et toutes sortes d'autres espèces d'aspect inhabituel, tels le « chameau à trompe » et le glyptodon, un tatou géant de deux tonnes... Les causes de leur disparition ne sont pas totalement éclaircies, mais l'homme y serait pour

quelque chose. S'il est probable que le réchauffement climatique du début de l'Holocène, voici 14 000 ans, ait joué un rôle majeur dans l'extinction de ces mammifères, les chasseurs amérindiens leur auraient, finalement, porté le coup de grâce...

Il n'est pas impossible que le statut social du chasseur individuel se soit considérablement élevé à la fin du Paléolithique avec l'invention de l'arc, dont les premières traces remontent à 12 000 ans : ce nouvel instrument permettait en effet à une personne seule de tuer des animaux, alors que la chasse était précédemment collective et tournée vers le gros gibier. Cette évolution a pu aussi contribuer à générer des disparités au sein des groupes.

Inégalités sociales, commerce, art et parures, habitats pérennes, guerre et destruction animale massive font donc partie du bilan du Paléolithique supérieur (40 000-12 000 ans). Tout cela suggère qu'il ne faudrait pas voir le Néolithique comme une « rupture » nette avec le Paléolithique, ni opposer les pacifiques chasseurs-cueilleurs aux belliqueux agriculteurs – bien que ce soit en leur sein que se développera bientôt une classe purement dédiée à la guerre. Nous sommes en présence d'une situation beaucoup plus complexe et qui comporte de nombreux paradoxes. La transition s'est étalée, en fait, sur plusieurs millénaires. Le système économique qui se met en place avec l'agriculture se sera plutôt avéré un accélérateur de tendances préexistantes qui trouvent leur source dans la « nature » de l'homme... C'est de ce côté-là qu'il sera utile d'aller explorer.

Je ne voudrais pas donner l'impression de tomber dans un extrême négativiste. Il est certain qu'au Néolithique, comme dans le passé le plus lointain de l'homme et très certainement dans son futur aussi – quel qu'il soit –, l'entraide et la coopération entre les individus et les groupes ont toujours joué un rôle majeur au sein des sociétés. Le tableau n'est jamais totalement noir ni totalement blanc : la vie est plus riche encore que les millions de pixels colorés de l'écran de nos ordinateurs !

ET LA NATURE DANS TOUT ÇA ?

Quand le jardin cache la forêt...

C'était un jardin tranquille où poussaient en abondance choux, carottes, laitues et bien d'autres légumes que bichonnait son propriétaire. Il l'avait hérité de son père, lequel l'avait acquis lorsqu'il avait quitté sa campagne pour s'établir à l'orée de la ville, soixante-dix ans plus tôt. Ce paisible potager était tenu bien propre et, dès que s'y montrait une herbe étrangère au plan de culture, elle disparaissait immédiatement. C'était la tradition depuis des générations de paysans, fiers de la bonne tenue de la terre qui les nourrissait.

Raymond, le jardinier, y avait passé le plus clair de son temps. Lorsqu'il était ouvrier à l'usine de décolletage voisine où il fabriquait vis, boulons et écrous, il s'y rendait à peine rentré chez lui et n'en sortait qu'à la nuit tombante pour aller se coucher, recru de fatigue. C'est qu'il fallait lutter avec ardeur contre les plantes indésirables pour maintenir sa terre bien nette. Et comme, peut-être par économie autant que par conviction, Raymond refusait d'épandre des substances qu'il savait toxiques, même si elles lui auraient épargné bien du labeur, il lui fallait biner, sarcler et arracher à tour de bras pour ne pas se laisser envahir par ces vertes importunes. D'ailleurs, c'est bien ce qu'avaient fait avant lui son père et son grand-père et toutes les générations qui l'avaient précédé...

Lorsqu'il prit sa retraite, Raymond put enfin dégager suffisamment de temps pour cultiver correctement son jardin. C'est que, entre la préparation du sol, le fumage et le compostage, les semis et les repiquages, les paillages et les buttages, les arrosages, la lutte contre les limaces – là, il consentait à employer quelques granulés bleus bien utiles... – et autres prédateurs, la taille et – enfin – la récolte, il lui fallait y passer la plus grande partie de ses journées. Bien sûr, il aimait voir germer les graines de radis qu'il avait semées, poindre les tendres pousses de « ses » épinards, et éclaircir les jeunes carottes sur lesquelles il possédait droit de vie ou de mort : « Toi, je t'autorise à grandir et donner de savoureuses racines, toi, toi et

toi, vous devez disparaître, pour que votre copine puisse grossir à mes souhaits ; c'est la loi du jardin ! »

Il lui en fallait du temps, et il ne manquait pas de s'en plaindre, ni de la difficulté de la tâche : « Ah, que la terre est basse ! Quel boulot de faire un jardin ! » Mais Raymond se sentait le roi chez lui. Certes, il faisait toujours trop chaud ou trop froid, trop sec ou trop humide, et ces sacrées envahisseuses ne lui laissaient aucun répit. Pourtant, il finissait toujours par en avoir raison et le fruit de ses efforts faisait sa joie et sa fierté. Ah, quelles belles récoltes ! Sa femme en préparait toutes sortes de conserves et de confitures dont elle rassasiait leurs enfants citadins. Il en donnait aux voisins, même à ceux de la cité, pourtant un peu colorés, qui pour cela le tenaient en haute estime – il avait ainsi acquis une certaine célébrité locale. Malgré cela, l'abondance de sa terre durement travaillée était telle qu'il devait mettre au compost près de la moitié de ce que son labeur et la « nature » avaient produit. Mais si quelqu'un s'était hasardé à lui faire remarquer qu'il aurait pu moins travailler et moins se fatiguer pour moins récolter, la réponse aurait été certaine : « Quoi ? Mais si je ne cultivais pas tout mon terrain, il serait sale, les mauvaises herbes l'envahiraient ! » Il n'aurait pas fallu lui proposer d'en laisser un peu « à la nature » : la glèbe devait produire, c'était son *credo*, celui d'une civilisation entière !

Pourtant, Raymond prenait de l'âge et ses enfants avaient quitté la région. Il avait de plus en plus de mal à manier le sarcloir, mais ne pouvait se résoudre à recourir aux herbicides pour nettoyer son lopin. Aussi quelques pousses échappaient-elles parfois à sa vigilance et parvenaient, en quelques mois, à atteindre une taille respectable. À ce stade, il devait faire appel à son voisin qui, bon gré mal gré, arrachait sans pitié les indésirables.

Vint un moment où la charge de travail s'avéra excessive. Le maître du terrain dut renoncer à intervenir et son voisin abandonna lui aussi, l'arthrite ayant fait son œuvre... Alors les plantes s'en donnèrent à cœur joie. La stellaire étala ses longues tiges molles lignées de poils blancs qu'égayaient de jolies étoiles blanches. Le chénopode épanouit ses feuilles palmées couvertes

de farine, tandis que sa cousine l'amarante réfléchie dressa le plus haut possible sa tige rougeâtre. Le coquelicot foisonna, ses touffes de feuilles découpées et velues annonçant les jolies fleurs écarlates qui faisaient plaisir à voir. Les pauvres légumes, abandonnés à leur sort, furent vite submergés par la végétation spontanée qui ne cessait de croître. Les carottes montaient à graines tout comme leurs homologues sauvages dont elles ne se distinguaient plus. Les bettes levaient au ciel leurs feuilles charnues comme autant de moignons désespérés. Les pommes de terre, après avoir fleuri, portaient de jolis fruits ronds que nul n'avait jamais vus...

Pendant plusieurs années, personne ne se préoccupa de ce terrain de banlieue, en bordure de la ville. Les habitants ne cultivaient plus pour se nourrir et allaient acheter au supermarché des légumes et des fruits – lorsqu'ils en consommaient encore – cultivés en champs et en vergers immenses dans des régions lointaines. Les plantes poussaient. Elles protégeaient de l'érosion le terrain dont le sol, jadis, filait en ruisseaux boueux à la moindre pluie. Naguère, quelques espèces végétales se partageaient l'espace, chacune dans son coin : ici les laitues et là les chicorées, deux rangs d'oignons et un d'ail, des poireaux au garde-à-vous, quelques choux, brocolis et choux-fleurs, des haricots nains et grimpants, des petits pois sur des rames de branches d'orme, des tomates dans une serre miniature, une bordure de thym, une touffe de fenouil et, à l'extrémité du jardin, une rangée de framboisiers, entrecoupée de groseilliers aux fruits rouges et blancs et de quelques cassissiers aux baies noires. Sans oublier le carré de fraisiers, les deux pommiers, le poirier, le cerisier, le prunier et la vigne palissée. Une vingtaine d'espèces différentes... Maintenant, on aurait pu en compter trois fois plus, un véritable progrès pour la biodiversité !

La nature avait repris ses droits. Les compagnons blancs velus voisinaient avec les cardères épineuses qui offraient aux oiseaux de se désaltérer au creux de leurs feuilles. Les immenses feuilles de la bardane abritaient tout un petit peuple de musaraignes et de coléoptères. Les grands bouillons blancs couverts d'un épais duvet dressaient leurs cierges d'or qui dépassaient la végétation

d'une bonne tête, tandis que les vipérines ouvraient grand leurs gueules bleues aux styles bifides semblables à autant de langues de serpents... De grands papillons zébraient l'air. Le beau machaon porte-queue aux larges ailes jaunes bordées de taches bleues et noires était né d'une chenille dodue au corps zébré et pointillé d'orange qui se nourrissait d'anthesisques et de carottes sauvages. L'ortie piquante, que le jardinier aux mains pourtant calleuses n'osait arracher sans gants, hébergeait des larves noires hérissées à l'aspect effrayant qui, après avoir grouillé sur ses feuilles, allaient se transformer en un superbe lépidoptère décoré de grands yeux bleus ornant les ailes rouge et brun – le paon-du-jour. Elle hébergeait aussi les chenilles du joli vulcain noir et brun, taché de blanc et largement rayé d'orange. Même les liserons des champs aux racines profondes, contre lequel peste tout paysan digne de ce nom et que rien ne peut réhabiliter auprès du néo-rural le plus ouvert, car il ne se mange pas et ne peut guère se boire en tisane – rien à en tirer... –, même cette humble plante aux tiges volubiles grim pant sur tout support pour épanouir des entonnoirs rose et blanc permettait la naissance d'un curieux papillon aux ailes plumeuses, le ptérophore blanc. C'est dans les inflorescences jaunes du gaillet vrai qu'étaient pondus les œufs du gros moro-sphinx, semblable à un petit colibri à longue trompe, que l'on observait butiner goulûment les fleurs sucrées des buddleias. En effet, les plantes ligneuses avaient, sans gêne, commencé à coloniser le terrain et l'arbrisseau chinois aux longues tiges souples le parait, l'été, de ses longues grappes violettes élégamment arquées.

Qu'il était devenu beau cet ancien jardin, et plein de vie. Il n'y avait que les esprits chagrins pour le nommer dédaigneusement « friche », non sans un frisson dans la voix. Les enfants aimaient s'y perdre et les amoureux y cacher leur tendresse. Les amateurs de légumes sauvages venaient y récolter le plantain de leurs pestos, l'oseille de leurs salades et les jeunes pousses de marguerite. Même les chasseurs savaient que du gibier s'y réfugiait... Bref, tout le monde vivait heureux.

Tout le monde ? Pas vraiment. Certains entrepreneurs voyaient en ce terrain vague un potentiel financier à faire fructifier. Pensez donc, on aurait pu y construire un immeuble de cinq étages – le maximum autorisé par le plan d’urbanisme – ou au moins en faire une extension du parking du supermarché voisin. Ce qui fut fait : un bulldozer se chargea d’arracher toutes les plantes. Puis la terre et tout ce qui y vivait fut recouverte d’une épaisse couche d’asphalte noir sur laquelle on dessina des bandes blanches au cordeau, comme un faire-part de deuil en négatif, pour permettre le stationnement d’un maximum de véhicules. Et cette fois, tout le monde fut content, car 1) la vue n’était plus choquée par cet infâme fouillis végétal ; 2) les investisseurs touchaient un confortable loyer mensuel ; et 3) les consommateurs pouvaient se garer plus facilement. Seul les enfants, les amoureux et les amateurs de légumes sauvages durent se résigner – et Raymond s’en retourna dans sa tombe !

Le temps passa. La situation économique se dégrada et l’on dut réduire les frais d’entretien. Les intempéries fréquentes, le gel hivernal et les ultraviolets avaient détérioré le bitume, qui par endroits commençait à se fissurer. Et puis, tout n’avait pas été recouvert : les bords du parking avaient certes été jardinés, mais il fallait régulièrement tondre et désherber. La lutte contre la nature était coûteuse en énergie et en temps, donc en argent. Il était devenu difficile d’employer tondeuses et débroussailleuses, car le prix de l’essence avait énormément augmenté du fait de la rareté du pétrole²³ et les solutions alternatives se faisaient encore attendre. Les herbicides, mal vus de la population, avaient été bannis – ce que regrettaient amèrement les employés municipaux. Restait donc l’arrachage manuel et la coupe à la faux, plutôt pénibles. Les plantes en profitaient. La véronique de Perse ponctuait de ses fleurs bleues la pelouse autrefois si verte. L’orge des rats et le chiendent concurrençaient l’herbe semée qui ne savait leur résister. Le liseron des haies laissait pendre en toute impunité ses grandes corolles blanches du haut des mauves en arbre qu’il avait envahies. Plus étonnant, de frêles champignons, des coprins chevelus à la chair pourtant si fragile, avaient soulevé

le goudron et se préparaient à le percer de leurs chapeau arrondis. De frêles pissenlits aux rosettes touffues s'étaient aménagé de petits coins douilletts au creux des nids-de-poule. Petit à petit, la friche revenait.

Quelques années plus tard, le parking était fendillé de partout et les ligneuses avaient commencé à s'installer. Les prunelliers, premiers à fleurir au tout début du printemps, offraient aux oiseaux leurs petites prunes rondes et acerbes – que venaient récolter quelques habitants informés : il suffisait d'un peu d'eau et de sel pour les conserver, telles des olives, pendant la saison froide. Les fruits abondants de leur cousine l'aubépine, les cenelles, insipides mais riches en amidon, n'étaient pas négligés par ces humains débrouillards – il fallait l'être par les temps qui couraient –, non plus que les cynorrhodons, ces boules rouges qui ornent l'églantier, dont l'incroyable richesse en vitamine C leur était bien connue. Ce sont les ronces qui se taillaient la part du lion grâce à la faculté de leurs longues tiges de se recourber jusqu'à terre et de s'y enraciner, formant ainsi des taillis étendus. La faune était ravie d'y trouver refuge, protégée par les aiguillons recourbés de la plante et les hommes d'en cueillir les mûres juteuses et nourrissantes. Mais les choses n'allaient pas en rester là !

La nature est dynamique. La nature ne reste jamais tranquille. Tout y bouge constamment. Au sein de ces buissons luxuriants apparurent quelques tiges de bouleaux et de pins qui grandirent et dépassèrent vite l'ensemble des autres végétaux. Leurs troncs grossirent et les arbustes devinrent des arbres d'une vingtaine de mètres de hauteur, parfois davantage. Cela faisait longtemps, longtemps que ce terrain n'avait plus vu de tels personnages. Il avait été défriché voici quatre ou cinq millénaires – qui pouvait s'en souvenir avec précision ? –, était devenu terre à blé que l'araire, puis la charrue, avait retournée, tandis que le serf y semait le grain qui allait nourrir son seigneur... et occasionnellement lui-même si les conditions climatiques le permettaient. Au bout de quelques années on le laissait en jachère et la céréale en monoculture était pour un temps remplacée par

un foisonnement d'herbes diverses qui égayait les lieux et permettait à une ribambelle d'insectes et de bêtes à poil ou à plume de survivre. Le bétail y broutait et enrichissait le sol de ses déjections, puis revenait la charrue et commençait un nouveau cycle – c'est à peine si une poignée d'arbrisseaux avaient le temps de jeter quelques tiges, mais ni arbre ni arbuste n'y était toléré. Les temps avaient donc bien changé !

Et ils continuaient. De nouveaux arbres s'étaient implantés et ils grandissaient plus encore que les précédents. Un peu partout s'élançaient des charmes aux troncs flûtés couverts d'une écorce grise et lisse. Ils commencèrent maigrelets et des années leur furent nécessaires avant qu'ils atteignent une taille respectable. Mais ils avaient tout leur temps. Comme les chênes aux feuilles lobées, dont certains se développèrent plus que tout autre végétal. Leurs glands, produits en abondance certaines années, nourrissaient les sangliers qui s'étaient reproduits en grand nombre et les quelques humains qui séjournaient toujours dans le secteur en profitaient eux aussi – des glands plus facilement que des sangliers... Mais pour bénéficier de leur amidon nutritif, ils devaient en éliminer le tannin à l'eau du ruisseau qui coulait en contrebas. Auprès de ce dernier se dressaient des frênes élevés, facilement reconnaissables à leurs rameaux opposés, à leurs feuilles composées et à leurs fruits ailés que disséminait le vent. Les pieds dans l'eau, saules et peupliers se partageaient l'espace inondé, les seconds libérant dans l'air les effluves de propolis dus à la résine de leurs bourgeons. Les frondaisons des arbres se touchaient, En dessous se superposaient les strates d'arbustes et d'arbrisseaux, de plantes ligneuses et d'herbacées. Des clématites grosses comme le bras d'un enfant pendaient des branches et un pied de vigne²⁴, chargé de grappes, s'élevait jusqu'à la cime d'un frêne. Dès qu'un peu de lumière perçait le toit de la forêt, les feuilles rugueuses du houblon s'étalaient en draperies ornées de cônes odorants. Au sol l'ombre était dense. Seules croissaient quelques graminées, de timides violettes, des aspergettes dont se régalaient les hommes survivants qui en cueillaient au mois de mai les inflorescences graciles. Au printemps, avant que les

feuilles des arbres n'aient commencé à cacher le soleil, des tapis d'ail des ours couvraient l'humus forestier, bonheur passé et peut-être futur des plantigrades – aubaine en tout cas pour le reste de population humaine qui habitait les lieux. La vie ne s'arrêtait pas au niveau du sol : sur, dans et sous la litière vivaient une multitude d'organismes qui grignotaient les feuilles et les débris végétaux pour les fragmenter, les insaliver, les décomposer et les transformer en un matériau noir et fertile qui nourrissait l'ensemble du processus merveilleux auquel on assistait. Les couches inférieures étaient parcourues par tout un réseau de racines et de mycélium de champignons formant des mycorhizes qui transportaient des uns aux autres nutriments et informations. Bref, tout avait changé en haut comme en bas. D'un terrain nu en hiver qui ne portait à la belle saison que quelques dizaines d'espèces vivantes, on était passé à une forêt riche d'une biodiversité foisonnante où grouillaient des milliers d'organismes différents. Le climat lui-même s'était adouci et il pleuvait plus souvent.

Il faut dire que ce n'était pas seulement l'ancien jardin de Raymond qui avait connu ces transformations drastiques. Après que se mit à manquer l'énergie du pétrole et qu'une panne électrique généralisée déboussola l'économie, la population humaine régressa rapidement. La pression se relâcha aussitôt sur la nature et des hectares, des kilomètres carrés de terre cultivée depuis le Néolithique connurent le même heureux sort que notre terrain de banlieue. Comme les voitures ne circulaient plus, les rues n'étaient plus entretenues. Ni les trottoirs d'ailleurs – et puis, qui aurait pu le faire ? Entre les pavés poussaient des colonies de vergerettes venues jadis du Canada. La pariétaire, cousine inoffensive de l'ortie, se fauflait au pied des murs, rejointe par la chélidoine au suc jaune qui s'enhardissait jusque dans les caniveaux. L'air se chargeait des effluves musqués des fleurs du sureau noir dont les bosquets envahissaient la chaussée. Les ailantes, aux feuilles fleurant l'amande grillée, étaient devenus des arbres majestueux et leurs racines fracturaient les avenues. Les buddleias, sur lesquels les agents de la voirie s'étaient acharnés

pendant des lustres sans pouvoir mieux faire que juste les contenir, avaient colonisé le bitume et leurs feuilles couvertes d'un fin duvet grisâtre donnaient au paysage un air irréel. D'ailleurs tout ici aurait dérouté l'homme civilisé du XXI^e siècle qui déployait une gamme variée de moyens énergétiques pour contenir, avec plus ou moins de succès, les ardeurs toujours renouvelées du végétal haï. On avait bien raison, alors, de dire que si l'on cessait de se battre contre la nature elle allait nous envahir : c'est ce qui s'était produit !

Au bout de dix années de non-intervention, les plantes jaillissaient de tous côtés et la ville était devenue une véritable forêt ! Des noisetiers s'étaient spontanément implantés sur les ronds-points, issus de graines apportées par les petits rongeurs que l'on voyait trotter ou bondir un peu partout. Bientôt mûriraient de délicieuses noisettes. Églantiers, aubépines, prunelliers, sorbiers, fusains, troènes, nerpruns... la liste serait trop longue des arbrisseaux qui proliféraient partout. Les arbustes, les arbres s'y mettaient à leur tour. Quinze ans plus tard, la fière cité, méconnaissable, s'était transformée en une jungle exubérante à travers laquelle il fallait se frayer un chemin pour se déplacer. La puissance de la végétation était partout manifeste, après des millénaires de sujétion à la volonté de l'homme ! Mais il lui faudrait encore plusieurs siècles pour qu'elle s'exprime, enfin, dans toute sa majesté.

En Europe, les forêts primaires n'existent plus depuis le Moyen Âge. Toutes celles qui subsistent aujourd'hui, même dans les recoins les mieux cachés de notre continent, ont été, à un moment ou à un autre, modifiées par le fer ou par le feu pour satisfaire les désirs des humains. Pourtant, il suffit de ne rien faire, juste d'attendre, pour que la forêt revienne à son stade ultime que l'on nomme « climacique ». Une végétation climacique est celle – généralement une forêt dans nos régions – qui se maintient et se perpétue telle qu'en elle-même tant que ne survient pas une perturbation majeure, le plus souvent d'origine anthropique, c'est-à-dire causée par l'homme. Dans nos pays dits « tempérés » – mais en fait plutôt froids... –, plusieurs centaines

d'années seraient nécessaires pour que le processus aboutisse. Alors la forêt est une cathédrale. Nul n'y pénètre sans respect. Certains peuvent éprouver une certaine crainte tant y est manifeste la vigueur du végétal. Le calme n'y est qu'apparent : tout est en mouvement constant. Les arbres poussent, les feuilles se livrent au jeu vital de la photosynthèse, les fleurs s'épanouissent et procurent pollen et nectar aux insectes qui bourdonnent. Les chevreuils broutent, les sangliers fouillent le sol de leurs groins épais, le lynx guette sa proie du haut d'une branche... Puis soudain, un bruit énorme ! L'un des géants de la forêt est arrivé au terme de sa vie. L'arbre, un vieux chêne pluricentenaire, s'effondre avec fracas. Il pratique ce faisant une large trouée dans le grand manteau vert. Son tronc a tout écrasé sous son poids. Là où plongeaient ses racines, un vaste trou s'est formé, qui bientôt se remplira d'eau et verra s'établir des plantes amies des lieux humides. Des scirpes, des joncs, des véroniques aquatiques, telle la beccabunga au curieux nom²⁵, de petites renoncules à fleurs blanches vont bientôt y trouver leur lieu de prédilection. En contraste total, la terre prise entre les racines de l'arbre, maintenant redressées à la verticale, se trouve privée d'eau et ne pourra héberger que quelques végétaux bien particuliers résistant à la sécheresse, comme divers sédums aux feuilles gorgées de suc, de minuscules sablines cousines des œillets et des touffes de fines graminées.

La lumière qui s'engouffre dans la trouée laissée par l'arbre mort stimule la croissance d'herbacées dont les graines ont germé dans la terre ameublie. Bientôt viendront de nouveau les prunelliers, les églantiers, les aubépines et les nerpruns qui avaient trouvé refuge dans les lisières. Pins et bouleaux prendront leur suite et, quelques années plus tard, un jeune chêne se dressera à son tour au-dessus de la mêlée végétale qu'il dominera toujours davantage jusqu'à éliminer ses compétiteurs par son ombre. Le cycle aura été bouclé : la trouée se sera refermée... tandis que d'autres se formeront çà et là dans la canopée au fur et à mesure que vieilliront, puis décèderont, les arbres.

Je n'ai rien inventé. Écoutez ce qu'en dit Guy de Maupassant : « Deux vieux arbres étaient morts et, profitant du trou fait dans la verdure, une averse de lumière tombait là, chauffait la terre, avait réveillé des germes de gazon, de pissenlits et de lianes, fait éclore des petites fleurs blanches, fines comme un brouillard, et des digitales pareilles à des fusées. Des papillons, des abeilles, des frelons trapus, des cousins démesurés qui ressemblaient à des squelettes de mouches, mille insectes volants, des bêtes à bon Dieu roses et tachetées, des bêtes d'enfer aux reflets verdâtres, d'autres noires avec des cornes, peuplaient ce puits lumineux et chaud, creusé dans l'ombre glacée des lourds feuillages » (*Une vie*).

Les forêts que nous connaissons aujourd'hui sont bien différentes de ces sylves climaciques. Implantées sur les sols les plus pauvres laissés pour compte par l'agriculture, gérées par les forestiers depuis plusieurs siècles en vue de produire, elles sont constituées de parcelles d'arbres tous du même âge, « récoltés » bien avant leur maturité. Leur superficie n'est jamais très grande et les plantes, les animaux et les champignons doivent prendre des risques pour passer d'un bois à l'autre – on parle de « fragmentation de l'habitat ». De ce fait, les processus naturels que je viens de vous décrire ne peuvent avoir lieu et la dynamique forestière est contrariée. Aussi la quantité d'espèces de toutes sortes est-elle beaucoup moins grande dans des forêts gérées que dans celles qui sont abouties, ce qui fait dire aux gestionnaires et autres amis de la nature contrôlée qu'« il faut éviter la fermeture du milieu qui entraîne une diminution de la biodiversité » – ce n'est pas, en l'occurrence, un total mensonge, mais cela dénote pour le moins une vision limitée, et à bien court terme, semblable à celle des politiciens...

La croix, la hache et les kamis

La hache s'abat avec vigueur sur le tronc du chêne. Les copeaux volent. Et le geste recommence, inlassablement. Un autre bûcheron s'escrime à son tour. Au bout de plus d'une heure d'un travail intense, un grand craquement se fait entendre et le géant s'effondre. L'homme vêtu d'une longue robe de bure félicite les

paysans aux mains calleuses, encore tout essoufflés de l'effort : « Grâce à vous, je vais pouvoir établir un monastère pour chanter les louanges de Dieu ! » Nous sommes en l'an de grâce 590 près de Luxeuil, au sud des Vosges. L'homme se nomme Colomban. Il est né en 543 dans le nord-ouest de l'Irlande et a débarqué avec douze compagnons sur le continent en 585 pour évangéliser l'Europe. Après diverses pérégrinations, il mourra dans le nord de l'Italie en 615. Plus tard, il sera canonisé. C'est un saint !

Bientôt des murs s'élèvent au cœur de la vaste forêt vosgienne, encore dense et majestueuse. Les conversions sont nombreuses et les vocations ne manquent pas : tout ce qui peut faire sortir de son état de serf est bon à prendre. Les moines suivent la règle du fondateur et cultivent la terre qu'ils ont défrichée. Ils soignent les malades et prêchent l'amour divin – mais ne manquent pas de mettre à contribution les locaux qui, au fil des ans, enrichiront l'abbaye. Ainsi les païens sont-ils rapidement christianisés, les terres défrichées et la contrée civilisée. La nature, mise sous coupe réglée, se montre productive et les détenteurs du pouvoir s'enrichissent grassement, avec la meilleure conscience du monde : au nom de Dieu tout-puissant !

Saint Colomban et ses compagnons font école et les « moines-défricheurs » deviennent d'importantes figures de l'histoire de notre continent, pourtant méconnues, qu'elles transforment profondément. Les forêts sont systématiquement coupées, tant pour créer d'immenses richesses par la culture des espaces « libérés » que pour détruire les domaines des dieux païens qui ne résisteront pas à ces assauts. Dès le XI^e siècle, la plus grande partie des vastes étendues forestières qui couvraient l'Europe a été abattue et la population, qui s'est considérablement accrue, a embrassé la foi chrétienne. Les grandes épidémies, dont la peste du XIV^e siècle, qui vit disparaître par endroits plus de la moitié du peuple, permettront un rapide retour de la forêt, mais bref : la natalité sera plus forte et bientôt, tout le terrain sera reconquis.

Quelques religieux, tel François d'Assise, au XIII^e siècle, qui part vivre ascétiquement dans la forêt et considère la nature sauvage comme l'œuvre de Dieu, s'inscrivent en faux contre cette

tendance. Mais leurs voix sont noyées dans le concert exalté des exploiters et des prosélytes – on retrouvera au XX^e siècle une vive critique de l'influence dévastatrice de la religion chez le théologien allemand Eugen Drewermann²⁶ dans son livre *Le Progrès meurtrier*, dont le sous-titre est explicite : *La destruction de la nature et de l'être humain à la lumière de l'héritage du christianisme*. Par nécessité économique, certaines zones forestières sont conservées, mais, soumises à la sylviculture, elles perdront leur caractère « naturel ». Au point qu'aujourd'hui, en Europe, aucune parcelle du territoire ne peut se vanter de n'avoir été modifiée par l'homme. Les forêts réputées primaires, au fin fond de l'Europe de l'Est, ont été exploitées à un moment ou à un autre. Même dans la célèbre forêt de Białowieża, entre la Pologne et la Biélorussie, des traces des activités humaines sont visibles (exploitation forestière, extraction de potasse, chasse au bison, etc.), certaines très anciennes²⁷. Notez – nous en reparlerons plus loin – que la notion de « forêt vierge » n'est qu'un concept discutable. Mais il faut cependant admettre que sur notre continent européen les zones véritablement « sauvages » sont quasiment inexistantes, pour des raisons historiques liées à l'économie et à la religion.

Un contre-exemple intéressant est celui du Japon. Les chasseurs-cueilleurs Jomon, qui habitaient l'archipel depuis 13 000 ans, furent colonisés voici environ 2 500 ans par les agriculteurs Yayoi en provenance du continent asiatique. Ces derniers cultivaient le riz dans les fonds de vallée et perpétuèrent la religion de leurs prédécesseurs, qui deviendra le *shintō*. Depuis cette époque, les Nippons sont des riziculteurs et des animistes-polythéistes. L'île est couverte à 70 % de montagnes, très abruptes. Cet aspect géographique s'ajoute aux implications du système agricole pour expliquer que les forêts qui couvraient l'île ont été en grande partie maintenues. Ni les cultures en terrasses, telles qu'on les voit aux Philippines par exemple, ni l'élevage comme on le pratique au Proche-Orient ou en Europe, n'ont été développés. Donc pas besoin de défricher. En outre, l'enlèvement du manteau forestier aurait des conséquences désastreuses en ces

lieux soumis à des pluies abondantes et à des tremblements de terre incessants – les glissements de terrains sont monnaie courante. Certes, une grande partie des forêts originelles a été remplacée par de déprimantes plantations de cryptomères (*sugi*), mais environ 20 % des forêts n'ont jamais été touchées : lieux de vie des *kamis* (les esprits), elles sont en effets sacrées et le restent à ce jour, car la population japonaise, malgré sa modernité parfois outrancière, est restée paradoxalement très attachée à ses traditions religieuses et spirituelles. Elle prouve par ce fait qu'il est tout à fait possible d'être à la fois animiste et adapté au monde actuel.

Qu'en est-il ailleurs dans le monde ? C'est sans doute dans les grandes forêts équatoriales d'Amérique du Sud, d'Afrique centrale et du sud-est asiatique que la nature, aujourd'hui encore, est la plus forte. Je n'ai pu m'empêcher d'aller les explorer. Et les visites que je leur ai faites ont changé ma vie !

Dans la plus grande forêt du monde, en Amazonie

De la ville équatorienne d'Ambato, au pied du Chimborazo, la route qui mène à Puyo est une piste qui descend brutalement sur quelque deux mille mètres le long d'un canyon vertigineux. Tout au fond, à peine visible, coule un torrent brun et blanc, le rio Pastaza. Aux confins du Pérou, il mêlera ses eaux boueuses à celles d'innombrables rivières pour former le colossal fleuve Amazone et finira sa course dans l'Atlantique 6 000 kilomètres plus loin, après avoir traversé sur toute sa largeur le Brésil. À mesure que nous descendons et que se réchauffe l'atmosphère, la végétation se densifie. Des orchidées aux fleurs démesurées éclaboussent de rose le flanc de la montagne nuancé de verts infinis. S'y mêle une multitude de plantes étranges, moins évidentes à déterminer.

Puyo est une bourgade aux maisons basses couvertes de toits de tôle, très « ville-frontière » de nos imaginations, aux impressions de bout du monde. Le point de départ de mon exploration de la forêt amazonienne n'est pas loin de la ville, sur le rio Bobonaza. Avant de nous embarquer, nous devons marcher plusieurs heures

à travers la forêt. C'est ma première rencontre avec la jungle sud-américaine et je suis en extase. Même si ce n'en sont que les abords, la variété de la végétation est ahurissante et des arbres au tronc démesuré me font savoir que la forêt, ici, n'a pas encore été exploitée. J'ai du mal à identifier les composants de ce fouillis végétal mais mon guide se charge de faire mon éducation en me montrant pour commencer quelques fruits comestibles. Voici l'*anona de la selva*, qui ressemble effectivement à une petite anone – elle est sucrée, très bonne. Il y a aussi deux *guavas* sauvages, l'une plate et courte, l'autre cylindrique et allongée. Leur pulpe est cotonneuse, parfumée, sucrée. Ou encore le *chanomingo*, un fruit jaune acidulé, au goût de fraise, qu'il faut consommer quand il est un peu blet. Des graines d'un bleu métallique jettent un éclat vif sur le sol humide. Des palmiers nains portent des frondes munies d'épines acérées longues de vingt centimètres. Rouges et verts teintés de jaune vif, les « becs de perroquets » en grappes des fleurs d'*Heliconia* tranchent sur les feuillages uniformes. Je rencontre aussi le balsa, l'arbre au bois le plus léger du monde, facilement reconnaissable à ses larges feuilles de forme polygonale, profondément échancrées en cœur à la base.

Le cours du rio Bobonaza que nous descendons jusqu'à Sarayacu est encombré de nombreux rapides car nous sommes encore près de la montagne. Une fois ces obstacles franchis, l'eau ne devra plus parcourir qu'un dénivelé de 400 mètres avant d'arriver à l'océan au terme de son long périple. Nos piroguiers manœuvrent habilement l'embarcation à la perche cherchant toujours les passages où l'eau est la plus haute pour éviter que le fond du bateau ne racle les pierres. Parfois, l'un d'entre eux doit sauter dans le courant et pousser pour nous dégager. La rivière peut grossir d'un moment à l'autre, en fonction des pluies en amont. Et de fait, moins d'une heure plus tard on sent déjà – de façon imperceptible pour moi mais les piroguiers, eux, ne s'y trompent pas – que le niveau remonte. Le flot s'accélère et nous passons plus facilement les rapides. De grosses gouttes frappent bientôt le plan d'eau, qui se met à remuer comme si une

multitude de poissons venait pointer leur nez à la surface. Elles s'écrasent, toujours plus nombreuses, sur ma tête, mes bras nus, mon sac... En un instant, les gouttes se sont mises bout à bout et tombent sous forme de câbles plutôt que de cordes. L'averse est énorme et la rivière monte à vue d'œil. Nous sommes au milieu de l'après-midi et la pluie ne nous quittera pas avant la nuit. Je suis vite trempé !

Le lendemain il ne pleut plus et nul obstacle ne vient troubler notre progression. Je peux enfin jouir du paysage : une dense forêt aux arbres magnifiques dont certains peuvent atteindre une cinquantaine de mètres. De-ci de-là, une case entourée d'un espace défriché, une barque amarrée à un tronc d'arbre. Des enfants qui jouent au bord de l'eau nous saluent de la main en riant et continuent à s'éclabousser. La descente de la rivière à la perche est calme et souple. Et trois jours plus tard, nous abordons enfin à Sarayacu : quelques cases traditionnelles, entourées d'un enclos de pieux en bois. Tout autour, la forêt.

Je suis logé chez le *yachac*, le guérisseur du village. Si tous les Amazoniens utilisent couramment des plantes médicinales pour soigner diverses affections, de préférence à la médecine occidentale, beaucoup plus chère, les *yachacs* possèdent quant à eux la science des vertus curatives de centaines de végétaux. Vers l'âge de vingt ans, après avoir étudié une dizaine d'années avec son maître et l'avoir accompagné presque quotidiennement en forêt, l'aspirant part une année entière vivre seul au milieu de la jungle avec les plantes et les animaux. Pendant cette durée, il lui est interdit de consommer du sel ou du piment et d'avoir des rapports sexuels avec une femme. Au retour de cette initiation, il continue à apprendre son métier d'« homme-médecine », mais il est désormais autorisé à soigner ceux qui en ont besoin.

Pendant plusieurs jours, je parcours « *el monte* », comme les Indiens nomment, en espagnol, l'immense sylvie où ils évoluent comme nous dans les rues de nos villes. Parmi les plantes que me fait découvrir mon hôte, j'apprécie particulièrement les graines tendres et croquantes de la *quil'la* ou *cacao del monte*, un cousin du cacao, à la douceur de noisette. L'odeur des feuilles et de

l'écorce des rameaux de l'*ishpinga* rappelle inmanquablement la cannelle. Elles servent à faire du thé et des boissons rafraîchissantes. Je croque quelques fruits du *sacha romi*, une petite plante à larges feuilles proche parente du poivre. Ils sont rougeâtres à maturité, avec un goût acidulé rehaussé d'un parfum résineux pénétrant. Parmi bien d'autres plantes médicinales, mon guide me fait découvrir le *sangre de drago*, dont la résine rouge est appliquée sur les blessures qu'elle guérit rapidement, et l'*uña de gato*, un extraordinaire stimulant du système immunitaire dont la médecine occidentale s'est récemment emparée.

Confronté à l'infinie variété et à l'abondance démesurée du monde végétal équatorial, j'éprouve de la difficulté à retenir le nom de toutes les plantes que je découvre. Beaucoup se ressemblent tellement que je serais bien en peine de les distinguer. Il m'est plus facile de me souvenir de celles qui me laissent de fortes impressions sensorielles. Prendre des notes n'est pas suffisant pour tout mémoriser : il est important de créer une relation avec la plante. Ce peut être une sensation olfactive, un toucher satiné ou désagréablement rugueux, un goût spécial, une circonstance particulière, une anecdote, des propriétés médicinales, voire l'étymologie d'un nom. Tout est bon qui peut laisser en moi une impression durable, une sensation de partage profond. En Amazonie, j'ai été largement servi !

Les mystères de l'Afrique profonde

Après l'Amazonie, c'est au cœur de l'Afrique que j'ai voulu aller explorer les éblouissantes cathédrales végétales qui n'ont pas encore succombé aux coups de bûche de notre civilisation. J'ai donc profité d'un séjour chez un ami au Cameroun pour aller passer quelque temps dans l'immense forêt équatoriale qui roule ses frondaisons de l'Atlantique aux confins du Congo.

Je quitte donc Yaoundé avec la ferme intention de me rendre en brousse. Au bout de deux jours de piste de latérite poussiéreuse, me voici à Zanda, où mon ami m'a donné un contact. Mais la nuit est tombée et je dois attendre le matin pour que se révèle le « village », une succession de cases coincées entre le ruban rouge

de la route de terre et la forêt dense. Le jeune homme qui m'accueille, Patrice, hésite un peu à accepter de m'emmener avec lui, car nous n'avons pas de matériel et, selon sa conception des choses, un Blanc doit dormir sous tente, dans un sac de couchage. Mais avec quelques explications et un peu d'insistance, le projet est accepté.

Le départ a lieu de bonne heure le lendemain, car la marche sera longue : nous allons pénétrer en plein massif forestier. À peine partis, Patrice me résume ses recommandations : « En forêt, il faut avoir le cœur posé. » Je vais bientôt avoir l'occasion de vérifier ses dires...

Pendant sept heures, pratiquement sans arrêt, nous progressons dans une végétation impénétrable où la machette de Patrice ne cesse de faucher pour nous frayer un chemin. Impossible d'apercevoir un coin de ciel, partout l'œil se heurte à une immuable voûte de verdure dont il m'est impossible d'identifier toutes les composantes. J'y parviens pour quelques arbres, lianes ou herbes, mais la plupart me restent inconnus. C'est comme cheminer à travers une foule anonyme, privé des liens affectifs qui me lient aux plantes familières – très déroutant.

Patrice fait-il du zèle ? Il possède simplement une connaissance énorme de tout ce qui vit ici, animal comme végétal, et sait se servir de tout ce qui peut être utile. Avons-nous soif ? Il tranche en deux endroits d'un coup de machette une liane semblable à tant d'autres et me donne à boire la sève aqueuse qui en coule. Se met-il à pleuvoir ? Il se couvre de l'immense feuille d'une marantiacée qui lui sert à fabriquer aussi un abri de fortune s'il veut passer la nuit au sec. Pour compléter notre maigre viatique, il cueille les fruits rouge vif qui poussent à la base d'un cousin du gingembre aux immenses feuilles découpées : « Goûte, c'est bon à manger. D'ailleurs les gorilles en raffolent ! » Ah, il y a des gorilles par ici ? S'il a un doute sur l'identification d'un arbre, il entaille l'écorce de son coupe-coupe et en retire les indications nécessaires : parfois un latex en exsude, ou la blessure évoque une viande persillée, certaines sentent l'ail ou l'amande amère... Patrice m'en apprend tellement que mon carnet de notes se

remplit à vue d'œil et que j'ai du mal à suivre – d'autant que la chaleur humide et la sueur qui me coule dans les yeux ne facilitent pas la tâche. Au bout d'un moment je laisse tomber... Et les choses vont se corser !

Nous approchons des marécages. Les quelque trois mètres de pluie annuels qui tombent sur cette région du globe provoquent l'inondation des bas-fonds une grande partie de l'année. Ils ne s'assèchent pratiquement jamais et constituent l'habitat de palmiers du genre *Raphia*, des végétaux d'une grande utilité dont il existe plusieurs espèces. Les feuilles servent à couvrir les toits, car elles ne pourrissent pas, contrairement à celles du palmier à huile. On prépare du vin avec la sève récoltée en coupant les inflorescences au sommet de l'arbre et les fruits, *zoui*, sont comestibles à maturité. Crus, ils sont un peu amers mais donnent ensuite une sensation sucrée en bouche. Les calaos, ces gros oiseaux de la forêt au bec énorme, se délectent des fruits jaunes du raphia et les ressèment.

Le premier marécage me plonge au cœur de l'aventure ! Une aventure pour le moins inquiétante. Ni sentier, ni repère, rien qu'une boue rougeâtre où nous nous enfonçons plus haut que le genou. La progression est d'une lenteur désespérante et la marche fatigante. Le second marécage est encore moins aisé, le troisième épuisant et le quatrième me fait souhaiter ardemment qu'il soit le dernier ! J'ai peur de me perdre dans la forêt : que deviendrais-je si mon guide me distançait ou s'il lui arrivait un malaise ? Pourrais-je rebrousser chemin seul ? Déjà, dans quelle direction aller ? La densité de la végétation finit par devenir oppressante et à la fin de la journée, j'éprouve le désir profond de sortir de la forêt. Mais la chose est impossible...

Nous débouchons enfin sur une clairière où la végétation a été saccagée, les troncs d'arbre brisés, leur écorce arrachée. Un ouragan ? Non, Patrice me montre d'énormes empreintes dans la terre meuble : c'est une piste d'éléphants, une véritable autoroute parsemée des troncs brisés par les pachydermes qui se nourrissent des feuilles et de l'écorce. Ils ne font pas dans le détail ! De volumineux tas de crottes ponctuent leur chemin. Sur les plus

anciennes se développent de petites plantules : mon guide, familier de cette nature, y reconnaît des pousses de gombo et en déduit que les animaux sont allés dévaster une plantation quelques nuits plus tôt. Le seul endroit où nous pourrions nous allonger pour passer la nuit est... leur piste. Partout dans la forêt, la végétation est bien trop dense pour nous en accorder la possibilité. Le bivouac est vite monté, nous n'avons rien avec nous si ce n'est une gamelle, un peu de riz et de l'huile de palme rouge. Patrice, muni d'une nervure de feuille de raphia en guise de canne à pêche, ne manque pas de rapporter quelques poissons pour le repas. Par besoin de solitude, je m'éloigne un peu et m'assieds pour écouter le chant crépusculaire des oiseaux. Les toucans et les perroquets produisent des sons ahurissants, sans compter les innombrables autres espèces dont je ne parviens à identifier qu'un bien petit nombre. En moins d'un quart d'heure, la nuit est tombée.

L'estomac calé, nous nous allongeons à même le sol, sans matelas ni duvet. Patrice estime prudent de maintenir le feu toute la nuit pour éviter une visite inopinée. Éléphants, panthères, gorilles sont nombreux par ici, même s'il est rare de les apercevoir de jour. Nous nous réveillons donc à tour de rôle pour alimenter le foyer. La terre est dure mais la température clémente et rien de plus ennuyeux ne nous arrive que la présence de quelques moustiques épars sur le matin.

Nous sommes, paraît-il, en saison sèche et à chaque averse Patrice m'affirme que c'est la dernière. Mais aujourd'hui encore, peu après le lever du jour, un véritable déluge nous trempe jusqu'aux os. Pas question de traîner et de botaniser... J'ai pourtant une foule de questions auxquelles Patrice a toujours réponse. Ses connaissances sont vraiment stupéfiantes ! Mais soudain, je le vois filer à toutes jambes et me demande ce qui a bien pu lui passer par la tête ! Il me lance : « Des fourmis magnans, fonce ! » Des fourmis ? J'en aperçois bien une colonne sur le sol, et après ? Je fais mon possible pour ne pas trop les écraser... avant de galoper à mon tour comme un dératé : les insectes ont grimpé sur mes chaussures et se promènent à

l'intérieur de mon pantalon où plusieurs s'attaquent à mes mollets et l'un à ma cuisse. Leurs morsures sont autant de pointes de feu. Je réussis à les éliminer l'une après l'autre, non sans mal, à travers l'étoffe, mais la souffrance persiste plusieurs heures.

Après quelques journées et nuits intenses nous sommes de retour au village en un début d'après-midi gris et humide. Je suis heureux, je dois l'avouer, de retrouver la civilisation et un toit. Une pluie fine qui semble ne jamais vouloir cesser s'est remise à tomber. Je passe la fin de la journée dans la cuisine de la « maman » qui m'a pris en pension, à m'enfumer près du foyer pendant que sèchent mes affaires et que montent de la marmite les effluves d'une sauce qui mijote... Moi qui aime la nature et prétends ne pouvoir vivre que dans sa puissance, j'ai atteint mes limites. Je suis comblé !

À Bornéo, au pays des coupeurs de têtes repentis

À côté de l'Amérique et de l'Afrique, la troisième grande zone de forêts primaires denses est l'Asie du Sud-Est. Il me fallait donc aller l'explorer. Je choisis pour cela l'île de Bornéo, naguère l'un des endroits les plus sauvages de la planète, dont nous sommes en train de faire une immense plantation de palmiers à huile... Quelques endroits préservés donnent pourtant encore une solide idée de la beauté primitive de la forêt. J'ai eu la chance d'y rencontrer une flore, une faune et des gens hors du commun.

Il fait très chaud et très humide en cette fin de matinée, lorsque je sors de l'aéroport de Kota Kinabalu. Je m'en doutais : Bornéo se situe à cheval sur l'équateur, donc ce n'est pas une surprise, mais c'est toujours un choc. J'ai rendez-vous avec Herman, un Suisse qui a décidé de venir passer ici le reste de sa vie. Cuisinier de formation, et grand voyageur pendant ses temps libres, il a rencontré chez les Dusuns, un groupe indigène local, une façon de concevoir le monde qui lui convient. Pour subvenir à ses besoins, il a monté une petite entreprise de vin de riz ou *lihing*, qui connaît un franc succès tout en lui laissant le temps de mener des groupes dans la forêt. Son parcours m'intéresse et la chose semble réciproque, puisque après avoir dégusté ensemble

quelques bouteilles de sa production (excellente, mais puissante...), il me propose de l'accompagner le surlendemain chez des amis indigènes qui vivent encore de manière traditionnelle au fond des bois. Cela ne se refuse pas !

La ville s'étale sur une étroite plaine côtière au pied des montagnes qui s'élèvent promptement vers l'intérieur de l'île. Après une interminable montée, la voiture poussive d'Herman finit par atteindre le départ du sentier qui pénètre dans la jungle. Les autorités ont, jusqu'à présent, concédé une portion de ce territoire proche du littoral aux populations locales dont quelques groupes continuent à y vivre de façon traditionnelle. La plupart des aborigènes ont, quant à eux, abandonné leur mode de vie ancestral pour venir s'entasser dans les banlieues sordides de KK, comme on nomme Kota Kinabalu en langage local.

À peine sortis du hameau où nous avons laissé notre véhicule, juste au-delà d'une école où les petits Dusuns apprennent à devenir de parfait Malaisiens – éducation religieuse musulmane à l'appui... –, nous pénétrons dans une végétation de plus en plus dense. Sous le couvert arboré, la fraîcheur de l'ombre remplace rapidement, pour notre plus grand bien-être, la chaleur étouffante de l'environnement dégradé. À mesure que le sentier descend vers la rivière qui serpente au fond de la vallée, la végétation se diversifie et notre progression se ralentit d'autant, car je ne cesse de presser Herman de questions auxquelles il répond de bonne grâce : « Ça, c'est le chanvre de Manille, un bananier qui ne donne pas de fruits comestibles, mais de longues fibres très tenaces dont ont fait des cordes solides. Ce palmier aux longues épines, c'est un *salak* sauvage qui donne des fruits délicieux – mais fais attention si tu veux les cueillir, ça pique ! Regarde cette plante aux larges feuilles découpées, que l'on nomme *tohipoi* : ne l'approche pas, elle est couverte de piquants et brûle comme une ortie, mais fait à peu près dix fois plus mal... » Je le crois sur parole : ici, les plantes savent se faire respecter !

Le sentier aboutit à une large rivière aux eaux blanches que nous traversons sur un pont suspendu qui me paraît bien précaire

– mais j'apprendrai à mes dépens que l'on peut imaginer bien pire, car certains « ponts » ne sont constitués que de trois câbles (qui ont remplacé les lianes originelles) : un pour poser prudemment le pied, les deux autres auxquels s'accrocher pour éviter la chute ; les personnes sujettes au vertige sont priées de s'abstenir... Puis le chemin longe la rivière, à la façon locale, c'est-à-dire qu'il prend dans le sens de la pente les innombrables replis de terrain qui coupent la vallée. Pas de douces montées en zigzag comme nous y sommes habitués dans nos Alpes : ici, le chemin attaque la pente abrupte en direct, par la face, et l'on doit s'accrocher aux racines des arbres comme aux barreaux d'une échelle – et il en est bien sûr de même pour redescendre de l'autre côté, en plus délicat... Heureusement, nous sommes depuis trois semaines en période de sécheresse, car avec la pluviosité habituelle, notre progression serait infiniment plus difficile – et dangereuse : les pentes sont franchement très raides et déjà bien assez glissantes comme ça !

La progression est lente, délicate et monotone. Et pénible : je suis content de me trouver occasionnellement sur de courtes portions de terrain plat où la marche devient plus aisée... pour quelques dizaines de minutes. La diversité de la végétation contribue à la tranquillité de notre rythme : je m'arrête tous les dix pas pour m'émerveiller des plantes que j'observe et sur lesquelles Herman, féru en botanique locale, m'apporte souvent d'intéressantes précisions. La famille du gingembre comporte de nombreuses espèces aux fleurs colorées dont plusieurs se mangent comme légume ou comme condiment. Et les orchidées ne sont pas en reste : on en compte 1 700 différentes sur l'île. Elles abondent sur les branches des arbres d'où pendent leurs racines aériennes et les guirlandes de leurs fleurs aux formes étranges. Je me trouve dans une serre, dans un jardin botanique naturel où croissent une multitude de végétaux que l'on rencontre communément dans nos appartements et d'autres que je n'ai jamais vus. Les plus hauts arbres nous dominant d'une soixantaine de mètres. Nous sommes dans l'une des plus anciennes forêts du monde, sans doute présente depuis

l'apparition des plantes à fleurs, voici plus de 120 millions d'années ! Environ 3 000 espèces d'arbres et quatre fois plus d'herbacées s'y rencontrent²⁸, dont une proportion énorme (plus de 34%) de plantes endémiques, c'est-à-dire n'existant nulle part ailleurs au monde. L'ambiance est feutrée, la lumière tamisée par les feuilles, les odeurs lourdes de l'humus né de la décomposition des végétaux. J'aime !

Nous observons çà et là les célèbres népenthès, ces plantes carnivores dont les feuilles se transforment en urnes psychédéliques pour capturer les insectes qui nourrissent la plante dans ces milieux paradoxalement pauvre en nutriments. Le clou de la journée sera la rencontre d'une *Rafflesia*, la fleur la plus grosse du monde. Cette merveille végétale est une énorme masse rouge chair de 75 centimètres de diamètre, couverte de verrues et percée en son centre d'un large trou obscur où pénètrent les mouches qui vont polliniser la fleur, attirées par son odeur fétide. Pour l'amateur de nature que je suis, c'est un spectacle extraordinaire que je ne pourrais me lasser de contempler. Mais il faut y aller...

Au passage d'un des nombreux cols que nous devons traverser, Herman pointe le doigt vers un arbre couvert de grosses boules grises qui poussent directement sur le tronc : « C'est le *liposu*. Ces fruits sont comestibles. Nous allons en récolter quelques-uns pour préparer un condiment quand nous serons arrivés chez nos amis. » Je goûte : les fruits sont juteux, aromatiques et acides, pas désagréables, je pense, si l'on sait les préparer correctement. Nous en faisons ample récolte – et nous chargeons d'autant...

À force de traîner, la lumière commence à baisser et soudain se fait entendre le crissement lancinant des cigales. « Lorsque les habitants de la forêt entendent ce bruit, ils savent que c'est le moment de poser le riz sur le feu pour pouvoir se mettre à table à la tombée de la nuit. Cela veut dire qu'il nous reste environ une demi-heure de jour pour arriver à notre but. » Mais le sentier devient plus raide encore, car nous changeons de bassin et devons traverser une haute crête. Cela fait déjà plus de huit heures que nous progressons à travers la jungle dans la moiteur équatoriale et

mon sac pèse de plus en plus lourd. Arrivés au point le plus haut du parcours, il fait noir. Je propose une halte et nous passons quelque temps en pleine obscurité à écouter les bruits mystérieux de la forêt, tandis que les lucioles volètent en mille points clignotants. Quelle merveille ! La forêt primaire est mon environnement préféré, tant d'un point de vue rationnel, pour la stimulation intellectuelle que permet l'exploration des innombrables espèces végétales et animales qui y vivent, que pour la sensation de justesse et de liberté qui m'habite lorsque je m'y trouve plongé. C'est un sanctuaire, une cathédrale, le lieu où, sans considération mystique d'aucun ordre, je me relie sans peine à ce qui me dépasse et forme la base même de la vie.

Nous finissons les derniers kilomètres dans les ténèbres, vaguement percées par la lueur d'une lampe de poche, en posant prudemment les pieds à chaque pas pour ne pas trébucher. Enfin, nous arrivons chez Darius, un ami d'Herman qui vit toujours au cœur de la forêt, comme ses ancêtres l'ont fait depuis des générations. Il n'est pas encore très tard, car la nuit tombe tôt sous ces latitudes proches de la latitude zéro, mais Darius et sa famille ont déjà mangé le repas du soir. Qu'à cela ne tienne, il descend avec sa fille au bord de la rivière, à un quart d'heure en contrebas de sa maison, pour nous pêcher, dans la nuit noire, quelques poissons qui compléteront le riz sans lequel on ne peut prétendre s'être nourri... Notre dessert sera très spécial : une épaisse bouillie de sagou, préparée avec la fécule obtenue du tronc d'un palmier, édulcorée avec du miel d'abeilles noires sauvages de la forêt. Le sagou était la nourriture traditionnelle des habitants de Bornéo qui le consommaient bien avant l'introduction relativement récente de la céréale asiatique au XVII^e siècle. J'ai l'impression, ici, d'être relié à de très anciennes traditions...

Le lendemain, la fille de Darius, Danah, âgée d'une douzaine d'années, nous emmène explorer les environs. Née dans la forêt, elle en connaît les moindres recoins et se montre une véritable spécialiste des usages des végétaux. J'en suis bluffé ! Après nous avoir conduits à la rivière où elle joue quelque temps dans le

courant violent, elle nous propose de cueillir des légumes sauvages locaux pour notre repas du soir. Nous récoltons ensemble des feuilles d'*Emilia javanica*, une cousine du pissenlit que je connaissais déjà d'ailleurs en Asie et les tendres pousses d'une fougère nommée *lingkong*. Sur le chemin du retour, très raide, Danah coupe à l'aide de sa machette les grandes tiges d'une Zingibéracée (*Etlingera coccinea*) qu'elle épluche soigneusement : leur moelle à odeur de coriandre entrera dans la préparation du *sambal*, le condiment emblématique que l'on consomme traditionnellement avec le riz. S'apercevant que j'ai soif, elle pratique dans une tige de bambou géant deux ouvertures en haut et en bas d'un entre-nœud et me montre comment y coller ma bouche pour aspirer plusieurs décilitres d'une eau parfaitement pure : inutile de se charger d'une gourde. Un peu plus loin, elle détache l'écorce blanche d'un grand arbre et m'invite à sentir : l'odeur est extraordinaire, à la fois suave et puissante. Et Danah nous explique qu'elle en préparera du thé à notre retour, avec le jus d'un petit agrume qui pousse près de la maison. Comment une gamine de douze ans peut-elle connaître tant de choses ? J'ai un peu l'impression d'être dans un film avec la jeune reine de la forêt...

Contrairement à ses frères qui ont décidé de quitter le lieu de leur naissance pour migrer en ville et tenter de gagner quelques sous, summum de la réussite pour les Dusuns, Danah a choisi d'interrompre ses études après l'école obligatoire au village pour rester vivre avec ses parents dans la forêt. Son avenir est incertain : comment pourra-t-elle trouver un mari ici ? Et le mode de vie si libre qu'elle apprécie n'est-il pas voué à la disparition prochaine ? D'autant plus que le gouvernement a pour projet d'édifier un barrage en contrebas du village, qui réduirait considérablement l'espace vital des quelques familles qui s'accrochent à leurs traditions, et noierait irrémédiablement les fonds de vallée où s'étendent les indispensables rizières...

Une solution se profile peut-être..., mais à quel prix ? Nos amis dusuns pourraient être tentés de vendre leur forêt, comme cela se fait ailleurs sur l'île pour y planter des palmiers à huile. C'est la

grande mode à Bornéo : alors que l'on estimait il y a quarante ans que la forêt primaire y couvrait environ 90 % de la surface, sa présence serait aujourd'hui réduite à moins de 20 %, et elle diminue chaque année. Bien sûr, les grandes compagnies malaisiennes et indonésiennes – souvent à capitaux singapouriens – sont les principales responsables, mais le processus se déroule le plus souvent avec l'assentiment des propriétaires des terrains qui y voient un moyen facile de gagner de l'argent. Doublement, puisque dans un premier temps les grands arbres au bois recherché pour la charpente et le placage sont vendus au prix fort à un monde développé en pleine demande, et qu'ensuite les plantations de palmier offrent une rente régulière sans demander trop de travail. Tout cela est possible parce que nous achetons en Occident des gâteaux, des crèmes, des shampoings et une multitude de produits dans lesquels l'huile de palme, dûment raffinée, entre comme « agent de texture » efficace et bon marché.

Ainsi, Bornéo est pour moi un mélange d'émerveillement sans fin devant la force et la beauté de la nature et de tristesse devant sa destruction toujours croissante par l'être humain. Il est difficile en Europe d'en prendre la mesure : notre environnement naturel y a été modifié depuis plusieurs millénaires et pour nous, les prés, les champs et les plantations d'arbres que nous nommons « forêts » semblent tout à fait normaux, alors qu'ils représentent un stade avancé de dégradation de ce qui existait sur notre continent avant les défrichements en vue de la culture. Nous ne nous en émouvons donc guère. Sur Bornéo, en revanche, le contraste entre la laideur des paysages transformés par l'homme et la splendeur de la nature dans toute sa diversité est criant : nul ne peut y rester insensible. Pourtant, au final, (presque) tout le monde est content : les Malaisiens s'enrichissent et deviennent modernes, les touristes visitent en toute tranquillité les parcs où la nature est mise sous cloche, nos biscuits croquent sous la dent, nos pâtes à tartiner sont onctueuses et nos shampoings moussent à foison. Dommage pour les orangs-outans... Mais ce bouleversement a lieu loin, très loin, et il est facile de l'ignorer... Alors commençons notre travail ici !

Mais alors, c'est quoi la nature ?

Notre travail commence par définir précisément ce dont nous parlons. De la nature. Fort bien, mais... c'est quoi la nature ? Le *Dictionnaire de la langue française*, d'Émile Littré, publié en 1872, donne du terme quelque 29 acceptions différentes. Le dictionnaire Larousse, consultable sur Internet, n'en propose plus que neuf, dont je retiendrai celle-ci : « Ensemble de ce qui, dans le monde physique, n'apparaît pas comme (trop) transformé par l'homme (en particulier par opposition à la ville). » Il faut noter les parenthèses, qui font toute la différence.

La nature, pour beaucoup, ce ne sont pas les forêts sauvages où j'aime à m'enfoncer chaque fois que j'en ai l'occasion, mais plutôt les « vacances vertes », le « camping à la ferme », les parcs « accrobranchés » ou les randonnées dans les alpages. Aujourd'hui, tout le monde aime la nature – et beaucoup en vendent, tels Nature et Découvertes, les accompagnateurs en montagne et... moi-même. Mais encore faut-il s'entendre sur les mots : ce que la plupart des gens nomment « nature » ne sont souvent que champs, herbages ou forêts domestiquées, victimes depuis des millénaires de l'intervention humaine. J'en fais bien souvent l'expérience...

Je vis en Suisse, au fin fond du canton de Fribourg, dans un paysage bucolique. Les citadins de Genève ou de Lausanne qui viennent y suivre mes cours s'exclament sur la beauté de la nature... Pourtant, les forêts de « sapins » qu'ils aperçoivent n'ont rien de naturel. Ce ne sont pas des forêts, pas même des bois – ni de sapins d'ailleurs –, mais des plantations d'épicéas au sous-bois rabougri, exploitées à la manière des champs de maïs : quand c'est mûr, on coupe tout ! Entretemps, rien ne croît sous l'ombre féroce des arbres serrés. Quant aux prairies qui entourent ma ferme, elles sont tellement engraisées de purin – l'odeur le confirme – que leur rendement a été multiplié par trois, au détriment de la biodiversité originelle. Seules y subsistent quelques plantes avides d'azote : pissenlit, trèfle, plantain lancéolé, berce ou dactyle. Tous les autres végétaux ont disparu, étouffés par leurs trop vigoureuses compagnes. Certes, ces prés

sont superbes au printemps lorsque la floraison de « dent-de-lion » les transforme à perte de vue en champs d'or. Mais il est difficile de qualifier le paysage de naturel quand la seule expression de la liberté végétale se limite aux quelques « mauvaises herbes » que nous laissons pousser dans notre jardin... Je conçois que l'on puisse apprécier ces paysages de vertes prairies où paissent des vaches débonnaires – aujourd'hui dépourvues de cornes –, productrices d'un délicieux gruyère affiné dans des caves *ad hoc*. Mais il s'agit de campagne, pas de nature.

Maintenant, accompagnez-moi en Haute-Provence, sur les hauteurs qui dominent Barrême, capitale de la lavande sauvage – jadis détentrice d'une appellation d'origine protégée. Les plus élevés des sommets flirtent avec les deux mille mètres et les torrents ont entaillé le socle calcaire pour donner naissance à des gorges profondes, dont celles du Verdon sont emblématiques. Les versants sont couverts de buis touffus, d'amélanchiers aux grandes fleurs blanches et de pins noirs plantés dans la seconde moitié du XIX^e siècle pour tenter de limiter la terrible érosion qui ravinait les pentes à chaque orage. Les crues emportaient les villages et dévastaient les vallées. C'est que ces montagnes, peuplées par les Ligures plus de mille ans avant notre ère, avaient été totalement rasées de leurs forêts originelles de chênes pubescents pour y cultiver du blé, de l'orge et de l'engrain, ainsi que pour y faire pâturer les moutons. La vie était rude en cette région escarpée au climat rigoureux, froid en hiver et sec en été. D'innombrables demeures de pierres à peine scellées d'un mauvais mortier, au toit couvert de tuiles canal, s'éparpillaient à travers les hauteurs, se regroupant à l'occasion en hameaux isolés. Chaque parcelle, le moindre bout de terre à la fertilité depuis longtemps perdue, était jalousement cultivée. L'autarcie était généralisée, la provende simplissime, la viande rare... La récolte et la distillation de la lavande rapportaient quelques pièces, comme jadis la préparation des « pistoles », ces prunes rondes dénoyautées et pelées avant d'être séchées. La vente des quelques moutons servait à payer les impôts... La montagne était

surpeuplée, la nature dévastée ! Lorsque survint la Grande Guerre, les fils du pays, envoyés au front à vingt ans, se firent tuer par centaines. Les monuments aux morts des moindres villages en témoignent. Et les vieillards, les veuves et les enfants s'exilèrent. Les plantes se remirent à repousser.

Aujourd'hui la montagne est vide... Que dis-je ? Vide d'hommes, certes, mais pas de vie. Au printemps, les aphyllanthes aux pétales bleus, sucrés comme des bonbons, couvrent le sol de leurs touffes rigides, tandis que les genêts cendrés répandent dans l'air une singulière odeur de noix de coco. Les pivoines aux immenses fleurs pourpres émaillent les buissons et plusieurs espèces d'orchidées ajoutent leur mystère à la floraison printanière. Les oiseaux s'égosillent par dizaines : mésanges en tout genre, pinsons, rossignols – ce qu'ils sont bruyants en pleine nuit ! –, fauvettes, pics-verts et huppés fasciées. L'été, la lavande violacée embaume l'air. Le fugace lis pompon vient ponctuer les landes rocailleuses de ses fleurs peintes au minium. Pendant la belle saison, des nuées de papillons multicolores virevoltent autour des fleurs pourpres de l'origan, les sauterelles crissent en continu, les mantes religieuses guettent leurs proies au sommet des brins d'herbe et des myriades d'insectes plus ou moins vraisemblables profitent de ces lieux qui, chose rarissime, n'ont jamais connu les pesticides – car les paysans les ont quittés avant d'avoir les moyens d'acheter ces poisons ordinaires... L'automne venu, aubépines, alisiers, prunelliers et églantiers portent leurs fruits charnus bienvenus pour la faune. C'est aussi le moment où les étranges « arbres à perruque » révèlent leur chevelure ébouriffée avant de teindre d'un rouge éclatant leurs feuilles arrondies, ponctuant de taches vives les flancs des montagnes. Alors, l'automne venu, les érables à feuille d'obier se parent d'un rose vif qui contraste avec le jaune d'or des trembles, sur le fond d'azur pur du ciel haut-provençal : un enchantement pour les yeux. Et pendant tout l'hiver, les chênes pubescents conservent, comme un manteau douillet, leurs feuilles couleur de bronze. Les aboiements que l'on entend alors ne sont pas ceux des chiens, mais des brocards, les chevreuils

mâles. Les sangliers pullulent... les années fastes, mais quand vient la sécheresse, leur peau pend, flasque sur leurs côtes, et rares sont ceux qui passent la saison froide. Quelques loups sont là aussi, mais le sujet est tabou – personne ne les entend et personne ne les voit... La nature reprend ses droits, mais si lentement... Malgré le caractère sauvage de ces vastes espaces, partout les traces de la longue occupation humaine sont visibles pour celui qui sait voir. Et je me questionne.

Qu'est-ce que la nature ? Faut-il restreindre ce terme aux sylvies profondes telles que je les ai parcourues en Amérique, en Afrique et en Asie ? Je vous avoue avoir été surpris lorsque j'ai appris qu'une grande partie de la forêt amazonienne avait été, avant l'intrusion occidentale, intensément cultivée, comme le prouve la riche *terra preta* qui en maints endroits y forme un sol artificiel et particulièrement fertile. Et j'y ai vu moi-même pratiquer encore l'agriculture sur brûlis qui, lorsque la pression de la population n'est pas trop intense, permet à la forêt de se reconstituer toute seule pendant un demi-siècle et de prendre, du moins à mes yeux, la forme d'une jungle parfaitement vierge... Alors, mon paradis barrêmeis, où je me sens si bien, est-il « naturel » ? La végétation et les animaux y évoluent librement – ou à peu près : je débroussaille autour des maisons et les chats y croquent quelques loirs... –, mais j'y perçois partout la trace de l'intervention humaine. Et donc, qu'en est-il de la campagne fribourgeoise ? Aurait-elle, finalement droit à l'appellation ?

Des centaines de livres ont été rédigés sur la « nature ». Le terme est aussi complexe et galvaudé que celui d'« amour ». Chacun, finalement, y voit midi à sa porte. Ma tendance spontanée – donc naturelle... – serait d'affirmer : « la nature, c'est là où l'influence de l'homme ne se fait pas sentir ». Mais de tels lieux existent-ils seulement ? D'ailleurs le fait que je sois moi-même un humain ne suffit-il pas à biaiser la question ? Alors je modifie : « la nature, c'est là où l'influence de l'homme se fait sentir le moins possible... ». Mais comment savoir ?

François Terrasson, maître de conférences au Muséum national d'histoire naturelle et malheureusement décédé en 2005, a introduit la notion de « pourcentage de nature²⁹ ». Cette évaluation me paraît particulièrement efficace, car elle permet de mieux comprendre les choses et de savoir où chacun se situe. L'échelle va de 0 % dans, par exemple, un studio de télévision où rien n'existe qui n'ait été fabriqué par l'homme, à 100 % pour une forêt primaire, un désert originel ou un éboulis en très haute montagne, vierge de toute trace humaine – pour autant que cela se puisse³⁰. La banlieue représenterait environ 5 % de nature, la plaine céréalière 20 %, la plantation d'épicéas 30 % et le bocage plus de 60 %. Personnellement, je me sens bien à partir de plus ou moins 80 %, comme dans une forêt sauvage. Beaucoup de personnes sont mal à l'aise dès que le degré de nature excède les 25 %, soit qu'elles s'ennuient, soit qu'elles se sentent menacées. En forêt, de vieilles peurs resurgissent, de la claustrophobie à la crainte du loup... Des craintes insidieuses, irraisonnées. C'est bien souvent une nature « gérée », humanisée, voire mise sous cloche, qu'apprécient les gens « normaux ». La nature brute inquiète. Une amie m'a dit un jour, après avoir visité le parc national suisse dans les Grisons où la forêt n'est plus exploitée depuis 1914 : « Quel chenil là-bas³¹ ! Si c'est ça la nature, je ne crois pas l'aimer vraiment ! » Je trouve cette exclamation empreinte d'une honnêteté rare. On a le droit de ne pas aimer la nature – d'ailleurs, pour bon nombre, ce qui vient seul n'est que désordre, fait « sale » : il faut « nettoyer » les jardins, en extirper les « mauvaises herbes », sinon la « friche » s'installe... Alors soyons honnêtes !

La nature... Si je me mets à y réfléchir sincèrement, si je disserte à son sujet ou si j'en discute avec d'autres, je m'aperçois que ce n'est en fait qu'une notion créée par la culture : nous ne pouvons parler que de notre représentation de la nature. Et pourtant je la vis. Elle m'est avant tout émotion. Pour moi, la « véritable » nature – c'est-à-dire celle que je ressens comme telle – est un monde prodigieux. Nul besoin d'évaluation chiffrée. Tout dans la nature est à sa juste place. J'aime en surprendre les

moindres manifestations : un brin de camomille odorante entre deux pavés parisiens, une bourse-à-pasteur miraculeusement épargnée par les pesticides dans un champ de maïs, un coin de tourbière presque inchangé depuis la dernière glaciation dont la sphaigne moelleuse héberge des merveilles végétales – comme l’exprimait Jacques-Henri Bernardin de Saint-Pierre : « La plus petite mousse, par ses harmonies, élève notre intelligence jusqu’à l’Intelligence qui veille aux destins de toute la terre [...] ». Sans pour autant avoir besoin de références mystiques, je perçois ce qu’il veut dire. Mais j’en conçois aussi la subjectivité. En ce qui me concerne, quoi qu’il en soit, la chose est claire : je me sens mieux dans une nature sauvage. Et presque partout où je me trouve sur notre terre exploitée, je vis dans la souffrance : j’ai mal à la nature !

Homme et nature : de l’art de compliquer les choses

« La terre, libre de redevances, sans être violée par le hoyau, ni blessée par la charrue, donnait tout d’elle-même ; contents des aliments qu’elle produisait sans contrainte, les hommes cueillaient les fruits de l’arbousier, les fraises des montagnes, les cornouilles, les mûres qui pendent aux ronces épineuses et les glands tombés de l’arbre de Jupiter aux larges ramures. » Ainsi Ovide, dans ses *Métamorphoses* (livre I) évoque-t-il l’âge d’or où l’homme vivait en harmonie avec la nature, sereine et bienveillante. Dans cette période mythique, décrite par des auteurs grecs et latins, l’être humain, végétarien, ne se nourrissait que de fruits et de légumes sauvages. Il n’avait nul besoin de cultiver, car la nature répondait à tous ses besoins. Il vivait en paix, libre de tout souci : « En l’absence de tout justicier, spontanément, sans loi, la bonne foi et l’honnêteté y étaient pratiquées. » Et lorsque était enfin venu le moment de clore sa vie, le mortel s’endormait doucement.

La Bible explique la destruction de cette relation harmonieuse par la chute de l’homme et son expulsion du jardin d’Éden pour avoir mangé le fruit de l’arbre de la connaissance du bien et du mal : « Ainsi, l’Éternel Dieu le chassa du jardin d’Éden pour qu’il

cultive la terre d'où il avait été tiré » (Genèse 3,23). Ce qu'il dut faire à la sueur de son front...

En tout état de cause, le passage à l'agriculture marqua un changement radical de comportement vis à vis du monde. Le milieu extérieur, mais aussi la psychologie des individus s'en trouvèrent chamboulés – et donc la relation de ces derniers à la nature.

Art et religion... Où sont passées les plantes ?

Une violente bataille se déchaîne dans cette vallée du sud du Massif central récemment défrichée. Le chef d'un des clans en présence fait des ravages dans les rangs de ses ennemis grâce à sa longue épée en bronze qui lui confère un avantage certain sur ses adversaires, encore au stade des poignards de cuivre ou de silex. Son groupe l'emportera et assurera sa domination sur le territoire qu'il convoitait. Les exploits du guerrier lui vaudront l'admiration des siens et, lors de son décès, voici quelque 4 500 ans, ils lui élèveront une stèle de grès le représentant avec son baudrier et le glaive qui a fait de lui un héros, presque un Dieu ! À la fin du siècle dernier, ses restes seront retrouvés dans la tombe où il aura été inhumé avec ses armes, et la statue-menhir fera partie des nombreux mégalithes dont se délectent les archéologues.

Nous ne pouvons juger de la vie de nos ancêtres qu'à travers les traces qu'ils ont laissées, et les vestiges les plus anciens ne nous sont connus que par les fouilles archéologiques. Fréquemment, comme dans le cas présent, des ossements, des parures, des armes et des sculptures se sont conservés jusqu'à nous et nous permettent de décrypter la façon dont les humains de l'âge du bronze se battaient, enterraient leurs morts et glorifiaient leurs grands hommes. Mais de nombreux pans de leur quotidien restent dans l'ombre, et entre autres tout ce qui est lié au végétal. En effet, les plantes sont les grandes absentes des restes du passé, car il est notoire que leurs tissus fragiles ne se conservent guère. Même le bois, si dur soit-il, se décompose rapidement. On rencontre bien quelques macrorestes³² carbonisés – par exemple

dans des foyers – ou protégés de la destruction dans un milieu constamment humide, mais leur présence est ponctuelle. Il est donc compréhensible qu'existe chez certains archéologues un biais cognitif qui consiste à minimiser la place des plantes dans l'existence des hommes du passé. Non seulement les os des animaux se gardent mieux, mais la viande est aujourd'hui encore un produit valorisé... et les scientifiques n'échappent pas aux œillères de leur culture.

L'art est une façon pratique, mais délicate, de pénétrer la psyché des groupes humains. Et bien souvent, les transformations d'une société se perçoivent par une mutation artistique. Or on constate que dans l'art paléolithique, les plantes n'apparaissent ni sur les peintures rupestres ni dans les sculptures – peut-être en existait-il sur des supports qui ont disparu, mais rien ne permet de le supposer – ni non plus d'en éliminer l'hypothèse. Ce n'est que sur les fresques minoennes datant d'il y a 3 500 ans que s'observent quelques fleurs comme éléments de décoration.

Les représentations visuelles les plus anciennes montrent des figures géométriques et surtout des animaux. Curieusement d'ailleurs, ceux qui sont représentés ne sont pas les espèces dont les ossements abondent et qui étaient consommés en quantité, tels les rennes. Les animaux dessinés, souvent des chevaux et des bisons, ont donc une signification symbolique liée au pouvoir plutôt qu'ils ne font partie de scènes de chasses plus ou moins propitiatoires. Il est probable que l'art de ces époques lointaines ne relève pas du domaine de l'esthétique, mais se rapporte à une problématique existentielle de l'être humain. Dans cette optique, il serait logique que les plantes, beaucoup trop communes et associées au concret du quotidien³³, ne figurent pas parmi les représentations artistiques.

Les chasseurs-cueilleurs du paléolithique supérieur représentent fréquemment des « Vénus » de pierre, d'ivoire ou de terre cuite dont on connaît quelque 250 spécimens. Au Néolithique, les figurines féminines deviennent plus nombreuses, alors que la part de la faune diminue et que son statut semble se modifier. Les « déesses » sont généralement accompagnées d'un animal

dangereux (souvent le taureau), qui parfois leur sert de trône, comme chez la célèbre « dame aux léopards » de Çatal Höyük, vieille de près de 10 000 ans. L'exagération de la poitrine et des hanches peut renvoyer aux notions de fécondité, de maternité et de royauté – le tout complété par la maîtrise des animaux sauvages.

Certains archéologues, tel Jacques Cauvin, estiment que le premier trait fort démarquant les deux périodes paléolithique et néolithique est une humanisation systématique de l'art. Les figurines seraient des représentations de déités qui formeraient le pilier central d'un système religieux s'organisant autour d'elles. Représenter un symbole divin par une forme humaine démontrerait que l'homme est en train de conscientiser le sacré. Il perçoit que la nature le surpasse, qu'il en est dépendant et qu'elle le contrôle. À travers la figure de la femme qui exprime l'idée du cycle de vie, l'être humain affirme qu'il fait partie de ce grand mouvement. Ces déesses accompagnées d'animaux dangereux dégagent un principe unificateur entre l'homme et le milieu naturel contre lequel il se bat maintenant. Pour l'anthropologue Alain Testart, rien n'est moins sûr : aucun élément ne prouve que ces figurines représentent des divinités – elles pourraient être de simples amulettes – et estime osé de spéculer ainsi sur la religion des populations qui les ont fabriquées. Il précise néanmoins : « On n'a pas de raison d'écarter la religion. La conviction qu'il existait des religions préhistoriques est très ancienne. Elle remonte à la découverte des grottes ornées, au début de ce siècle. L'abbé Breuil puis André Leroi-Gourhan considéraient l'art paléolithique comme une manifestation religieuse, ou du moins d'un système de croyances. »

Mais qu'est-ce que la religion ? Pour Yves Lambert, sociologue, c'est « une organisation supposant l'existence d'une réalité supra-empirique avec laquelle il est possible de communiquer par des moyens symboliques (prières, rites, méditation, etc.) afin de procurer une maîtrise et un accomplissement dépassant les limites de la réalité objective ». Il est fort probable que l'homme

ait depuis longtemps utilisé cet outil puissant pour se rassurer, combler son vide existentiel et prendre du pouvoir sur la nature.

Une direction nouvelle est prise voici sept mille ans, lorsqu'apparaissent des figures masculines qui vont de pair avec la domestication animale et un armement plus élaboré, ainsi qu'avec la diffusion d'une architecture rectangulaire et non plus circulaire. Peut-être cette virilisation des symboles est-elle en lien avec l'influence indo-européenne. L'homme et le taureau sont représentés sur des fresques peintes et des hauts-reliefs qui complètent les statuettes. Le premier assume une position dominante vis-à-vis du second, par le biais d'une nouvelle culture, dynamique et conquérante. Nous nous éloignons plus encore du végétal !

L'apparition du visage de l'homme dans le domaine religieux signale une confiance inédite et vigoureuse en la valeur de sa propre espèce, ciment social et idéologique de la communauté. Ainsi naît le mythe³⁴ de la supériorité de l'homme que viendra conforter le développement d'une technologie de plus en plus efficace. Le fossé se creuse entre l'homme et le reste du monde. L'être humain n'accepte pas le fait qu'il soit un animal comme les autres et doit obéir à la loi du vivant – ou à « la loi de la compétition limitée », comme la nomme Daniel Quinn dans *Ishmael*, qui stipule que l'on ne doit pas exterminer systématiquement ses concurrents, non pour des raisons éthiques, mais pour la survie de l'ensemble des êtres, y compris de celle du prédateur ultime, l'homme en l'occurrence. Ce dernier se veut de plus en plus omnipotent, se croit éternel, se pense un quasi-Dieu !

Tout le système de références symboliques et d'organisation sociale se voit modifié. Peu à peu, les déesses bienfaitrices, engendrées par la Terre-Mère, sont remplacées par des dieux guerriers dont les représentations se rapprochent de plus en plus de la forme humaine.

Bientôt apparaît, chez les Zoroastriens et les Hébreux, le Dieu unique qui devient le créateur de toutes choses sur terre. Dans la

tradition judéo-chrétienne, la divinité toute-puissante crée l'homme à son image et lui donne le pouvoir sur la nature : « Dieu les bénit et leur dit : “Soyez féconds et prolifiques, remplissez la Terre et dominez-la. Soumettez les poissons de la mer, les oiseaux du ciel et toute bête qui remue sur la Terre !” » (Genèse, 1,28). C'est d'ailleurs dans la Bible que réapparaissent les plantes, en incitant l'homme à les consommer : « Et Dieu dit : “Voici, je vous donne toute herbe portant de la semence et qui est à la surface de toute la Terre, et tout arbre ayant en lui du fruit d'arbre et portant de la semence : ce sera votre nourriture.” » (Genèse, I, 29). Les végétaux, sauvages comme cultivés, sont très présents dans le livre fondateur du christianisme : le narrateur y parle au fil des pages de chardons et de ronces, d'olivier, de vigne et de figuier, de térébinthe et d'orme, de chêne, de cèdre et d'amandier, de buis, de mauve, de lys et de muguet, de lin et de moutarde, de safran, d'absinthe et d'hysope, etc. Une soixantaine d'espèces y figurent, souvent mises en scène dans des paraboles didactiques qui ont accompagné les Chrétiens jusqu'à nos jours.

Dans la mythologie grecque, ce sont les dieux qui sont conçus à l'image de l'homme. Les Grecs considéraient la nature de façon très anthropocentrique. Aristote parle ainsi, dans *La Politique*, de l'ordre naturel : « Si donc la nature ne fait rien sans but ni en vain, il faut admettre que c'est pour l'homme que la nature a fait tout ceci. Il suit de là que l'art de la guerre est, en un sens, un mode naturel d'acquisition (l'art de la chasse en est une partie) et doit se pratiquer à la fois contre les bêtes sauvages et contre les hommes qui, nés pour obéir, s'y refusent, car cette guerre-là est par nature conforme au droit. » Les végétaux sont très présents dans les mythes, et souvent liés aux dieux et aux nymphes : ainsi Daphné fut-elle changée en laurier pour échapper aux avances d'Apollon, et Syrinx en roseau pour se sauver de celles du dieu Pan ; Narcisse, amoureux de son reflet, se laissa mourir de langueur et donna naissance à la fleur odorante ; Athéna et l'olivier, Artémise et l'armoise... Les plantes sont valorisées, mais parce qu'elles entrent dans la sphère humaine.

En 312 ou 326, l'empereur Constantin se convertit au christianisme. La religion monothéiste se répand et devient dominante en Europe. Si, comme nous l'avons vu, la nature sauvage est combattue, car la forêt sert de refuge aux dieux païens, les valeurs féminines de la Terre-mère continuent à être vénérées sous la forme de la Vierge Marie. Et les saints occupent en quelque sorte les fonctions jadis dévolues aux divinités mineures du panthéon grec : nymphes, satyres, centaures, dryades, sylvains, etc.

Mais la réforme protestante du XVI^e siècle établit la suprématie du Père, avec la suppression du culte de la Vierge et la désacralisation du monde naturel. Elle fournit un environnement favorable aux progrès technologiques et à l'accélération du développement économique. « Les valeurs monétaires vinrent remplacer les valeurs traditionnellement attachées, sur les plans religieux et symbolique, à des lieux, des végétaux ou des animaux spécifiques³⁵ », explique Rupert Sheldrake. Cette évolution se poursuit au XVII^e siècle, quand la nature n'est plus alors qu'une création divine obéissant mécaniquement à des lois immuables, comme le théorise René Descartes dans son *Discours de la méthode*. Le monde est devenu machine et Dieu, le mécanicien tout puissant.

Mais, ironie du sort, le développement de cette vision mécaniste rend Dieu de moins en moins indispensable pour expliquer la marche du monde, et il est peu à peu remplacé par la conception scientifique de l'Univers³⁶. Ainsi, l'athéisme croissant retourne aux origines et considère la « nature », vue à travers la science, comme source unique de toute chose³⁷. Elle est vue de plus en plus créative et « puissante » pour pouvoir justifier les processus de l'évolution. Toutefois, les hommes, détenteurs d'une technologie écrasante, restent soumis à l'idéologie chrétienne de l'exploitation de la nature pour répondre aux préceptes divins – mais aussi pour acquérir toujours plus de biens matériels et vivre dans un confort accru. Ces considérations sont, aujourd'hui encore, profondément ancrées dans notre culture occidentale, à tel point

que le simple fait d'en prendre conscience et de remettre en question le sacro-saint « progrès » est encore, même pour les non-croyants, souvent considéré comme un « péché ».

Pourtant, le sens du sacré de la nature résonne encore en l'être humain, comme une nostalgie imprécise mais bien réelle. Certaines personnes éprouvent le besoin de se ressourcer auprès de cette entité qui leur apparaît mystérieuse et consolatrice... Les sentiments positifs vis-à-vis de la nature s'expriment alors de manière plus individuelle, davantage privée que communautaire. En 1776, Jean-Jacques Rousseau commence à écrire ses *Rêveries du promeneur solitaire*, où il exprime, de façon nouvelle pour son temps, ses émotions envers cette réalité dans laquelle il trouve refuge. Il donne le qualificatif de « romantique » aux rives sauvages du lac de Biènné, terme qui fera école. Mais pour Rousseau, la nature n'est pas une abstraction : les plantes sont ce qui lui permet de s'y relier directement. Il se prend de passion pour la botanique : « [...] Je ne connais point d'étude au monde qui s'associe mieux à mes goûts naturels que celle des plantes, et la vie que je mène depuis dix ans à la campagne n'est guère qu'une herborisation continuelle [...] » exprime-t-il dans *Les Confessions* (livre V). Il s'intéresse aussi aux usages des plantes, médicaux, voire alimentaires. Rousseau herborise, cueille, identifie, classe – grâce aux ouvrages de Linné – et prépare méticuleusement les échantillons qu'il a récoltés. Et il souhaite diffuser l'étude de la botanique qu'il pense pouvoir apporter beaucoup de bonheur au genre humain.

Dès le début du XIX^e siècle, le romantisme, courant artistique et littéraire, se développe en réaction au rationalisme. Cette nouvelle forme de sensibilité, qui plonge ses racines dans le mouvement des Lumières né cent ans plus tôt, émerge, paradoxalement, en parallèle à la propagation de la « révolution industrielle » marquée par le passage d'une société basée sur l'agriculture et l'artisanat à une société commerciale et industrielle qui aura un impact profond sur tous les domaines de la vie quotidienne, en particulier la relation de l'homme à la nature.

Le mouvement, parti d'Allemagne, passe par l'Angleterre, la Suisse et la France, où l'idéal du moment devient la rupture avec les règles du classicisme. Les artistes et les écrivains romantiques cherchent à exprimer leurs sentiments plutôt que leur raison pour manifester le fantastique, l'exotisme, le mystérieux, le rêve, l'évasion, le ravissement, etc. Ils souhaitent explorer toutes les possibilités leur permettant d'extérioriser leurs états d'âme, d'exalter leurs passions – qui prennent leur source dans la nature originelle. Aussi les représentations artistiques de cette dernière deviennent-elles prépondérantes : le paysage acquiert, par exemple, une place de plus en plus importante dans la peinture, comme on le voit sur les toiles de Constable et Turner. Mais les plantes ne forment guère que le fond du décor. Il ne semble pas que les Romantiques leur aient accordé la même importance qu'à leurs sentiments : l'homme est toujours au centre.

Vers le milieu du XIX^e siècle apparaît le réalisme, en réaction au sentimentalisme romantique. L'artiste s'efforce de représenter le plus fidèlement possible la réalité. Ce mouvement touche principalement la littérature. Les auteurs, qui s'attachent à décrire la nature humaine, choisissent leurs « héros » dans les classes moyennes ou populaires, principalement urbaines, d'une société en pleine mutation. De là découle le naturalisme, qui entend décrire l'existant de façon encore plus précise, presque chirurgicale, même dans ses aspects les plus sordides, immoraux ou vulgaires. Son représentant le plus connu est Émile Zola, qui écrit en 1880 dans *Le Roman expérimental* : « l'observateur et l'expérimentateur sont les seuls qui travaillent à la puissance et au bonheur de l'homme, en le rendant peu à peu le maître de la nature. » C'est pourtant lui qui signe les exubérantes descriptions végétales de *La Faute de l'abbé Mouret* où la jeune héroïne, Albine, incarne une prêtresse de la nature pour qui les plantes débordent de vie et de sensualité.³⁸

Le positivisme ira plus loin encore. Cette doctrine, établie par Auguste Comte (1798-1857), consiste à cesser de chercher les causes premières des choses et de se limiter à formuler les lois de la nature, en langage mathématique, puis à dégager par

l'observation et l'expérience les relations unissant les phénomènes, afin d'expliquer la réalité des faits. Chaque loi ainsi dégagée devient « une puissance mentale, car elle se transforme dans l'esprit en instrument de logique ; une puissance matérielle, car elle se transforme dans nos mains en moyens de diriger les forces naturelles » (*Système de Politique positive*, vol. 4, p. 30). L'esprit scientifique peut tout expliquer : il représente un progrès de la pensée humaine qui doit remplacer les explications religieuses ou métaphysiques. Le seul angle d'approche des végétaux est l'étude de la botanique. Un son de cloche totalement différent sera cependant donné par Victor Hugo qui constate en 1871 dans ses *Carnets intimes* : « C'est une triste chose de songer que la nature parle et que le genre humain n'écoute pas. » – phrase d'ailleurs toujours d'actualité...

À partir de la fin du XIX^e siècle, le symbolisme naît dans le prolongement de la poésie de Baudelaire, en réaction aux mouvements rationalistes et analytiques qui le précèdent. La poésie est alors utilisée comme moyen d'accès à la mythologie et aux légendes pour souligner la subjectivité de la connaissance : l'objet est considéré comme une idée perçue par le sujet. En peinture, l'impressionnisme en découlera. Les plantes y sont parfois représentées, tels les célèbres *Nymphéas* de Claude Monnet.

Ces diverses conceptions artistiques témoignent de l'ambiguïté des rapports de l'homme à la nature qui l'inspire, le nourrit et le console, mais qu'il faut analyser, dominer et exploiter pour le mieux-être de notre espèce. Un autre type de relation se développe en Amérique et annonce la naissance de l'écologie et des mouvements environnementaux modernes. Les Européens arrivés dans le « nouveau monde » y découvrent une nature puissante, expérimentent la vie sauvage et développent des réflexions philosophiques dans leurs écrits.

***Wilderness* : aimer ou détester la nature sauvage ?**

Fraîchement débarqué du grand voilier qui l'a transporté à travers l'Atlantique avec une centaine d'autres pèlerins, l'homme

aux cheveux roux contemple, en ce début du XVII^e siècle, la terre nouvelle que Dieu lui a donnée. Le voici enfin libre ! Libre de pratiquer la religion qu'il a choisie et que lui interdisaient de suivre les autorités de son Angleterre natale, pourfendeurs de schismes. Libre de s'établir sur ce continent « vierge », à peine habité par quelques sauvages. Il sait qu'il lui faudra pour cela du temps, de l'énergie et de bons outils pour venir à bout de l'épaisse sylvie primitive, refuge de créatures diaboliques, qui se dresse, menaçante, tout autour de lui. Il possède tout cela. Et ses nombreux enfants l'aideront dans sa tâche. Il a surtout pour lui sa ferveur religieuse qui le soutiendra sans faille pour accomplir la volonté du Seigneur...

Lorsque les premiers Colons arrivent sur le « nouveau » continent, puis, une fois installés sur la côte est, lorsqu'ils poussent toujours plus loin vers l'intérieur des terres, ils découvrent de vastes espaces qu'ils entreprennent de déboiser. Mais cet environnement inexploré est symbole de frayeur et incarne le mal : le pionnier défricheur est un héros conquérant ! Même si certaines plantes spontanées peuvent subvenir en partie aux besoins des derniers arrivants, les arbres de la forêt doivent être abattus pour permettre la culture des céréales importées, seules propres à nourrir l'homme civilisé. Quant aux premiers habitants, ils ne sont pas considérés comme des êtres humains, mais comme des créatures faisant partie de la « sauvagerie » et il est non seulement justifiable, mais souhaitable de les éliminer, afin d'établir l'hégémonie européenne sur le nouveau monde. Ainsi la nation américaine naît-elle d'une confrontation violente avec la nature et les peuples autochtones. C'est dans cette ambiance dichotomique qu'aux États-Unis va se forger le concept de *wilderness*, que l'on peut traduire par « nature sauvage », fondamental dans l'histoire du pays.

Dans la première moitié du XIX^e siècle se produit en Nouvelle-Angleterre un changement radical de conception avec le transcendantalisme, un mouvement littéraire, spirituel, culturel et philosophique influencé par le romantisme allemand, qui se base sur une croyance en la bonté inhérente des humains et de la

nature. Son chef de file, le philosophe Ralph Waldo Emerson (1803-1882) affirme l'importance de se retrouver seul dans la forêt, afin de saisir le sens de sa propre existence et de la place de l'homme dans le monde. Dans son essai *Nature*, publié en 1836, il préconise l'admiration des beautés de la nature par le silence et l'introspection. « Dieu, affirme-t-il, se trouve en chacun des éléments de la nature. »

Son disciple Henry David Thoreau (1817-1862) est largement connu pour son ouvrage *Walden ou la vie dans les bois* (1854) où il décrit sa vie ascétique dans une cabane non loin de la ville de Concord dans le Massachusetts. Il remet en question l'exploitation excessive des ressources naturelles et critique le monde occidental industrialisé. Il insiste sur la nécessité de protéger de façon radicale la nature contre l'être humain. Pour lui, « le salut du monde repose dans la nature sauvage » et cette dernière peut mener l'homme à l'éveil spirituel. Thoreau s'avère un botaniste compétent et les descriptions soigneuses qu'il fait des plantes avec leurs périodes de floraison ont permis d'évaluer la progression du changement climatique en Nouvelle-Angleterre. Elles restent pourtant davantage des objets d'analyse que des êtres vivants avec qui développer une relation.

La botanique est peut-être davantage encore la passion de John Muir (1838-1914). Né en Écosse, il passe la plus grande partie de son temps dans l'Ouest américain, principalement dans les montagnes où il herborise avec assiduité. D'après lui, « chaque fleur est une âme qui s'épanouit dans la nature... ». Alors qu'il vit seul dans les bois, il connaît une expérience mystique qui le mène à développer une vision panthéiste-organiciste du monde : pour lui, la biologie et la théologie sont deux voies pouvant mener vers les mêmes vérités. La nature possède à ses yeux une valeur intrinsèque et il souhaite la préserver telle qu'elle est pour elle-même et non pour sauvegarder ses ressources en vue d'une utilisation ultérieure. Le monde n'est pas fait que pour l'être humain, mais pour toutes les formes de vie sur terre. John Muir contribue à la fondation du Parc national de Yosemite (1890), avec l'appui du président Théodore Roosevelt. Pour lui, « aucun

temple construit de la main de l'homme ne peut être comparé à Yosemite ». En 1892, il fonde le Sierra Club, la plus ancienne association de protection de la nature aux États-Unis, toujours active aujourd'hui.

Dans le même esprit, The Wilderness Society, dédiée à la préservation de la nature sauvage, est créée en 1937. L'un de ses fondateurs, Aldo Leopold (1887-1948), forestier, écologue et chasseur, publie en 1949 l'*Almanach d'un comté des sables*, où il livre ses réflexions sur la disparition de la nature telle qu'il l'avait connue dans son enfance. Dans ses textes « *Penser comme une montagne* » et « *L'Éthique de la terre* », il exprime son souhait de préserver l'équilibre entre les différentes espèces vivantes et, en particulier, d'éliminer les rapports inégalitaires entre l'homme, les animaux et les plantes – tous membres d'une seule communauté, la Terre. Il met en évidence les relations entre l'élimination des prédateurs comme les loups, l'accroissement du nombre d'ongulés herbivores et la destruction alarmante des végétaux par ces derniers.

Les plus vieilles lois promulguées pour protéger la nature remontent à l'antique Babylone et aux premiers empires chinois. Dans ses édits, le roi indien Ashoka, voici 2 300 ans, met officiellement la faune et la flore à l'abri des déprédations commises par la population. Plus près de nous, les rois de France et d'Angleterre mettent en « défens » des zones de forêts parfois étendues où ils se réservent le droit de chasser. Mais dans notre monde contemporain, c'est le *Wilderness act* de 1964 qui initie un mouvement qui s'amplifiera. Par cette loi, le Congrès sécurise le bénéfice de la pérennité des ressources naturelles de la nature sauvage pour les générations présentes et futures du peuple américain. Howard Zahniser, un membre de la Wilderness Society qui en est à l'origine, déclare : « Un territoire sauvage, en contraste avec ces lieux où l'homme et ses œuvres dominent le paysage, est reconnu ici comme une zone où la terre et les communautés vivantes qu'elle héberge est libre de toute entrave humaine, où l'homme lui-même n'est qu'un visiteur qui n'y reste pas. » Le Congrès crée le *National Wilderness Preservation*

System, afin d'administrer les aires protégées appartenant au gouvernement fédéral et déterminées par le Congrès. Il comprend aujourd'hui plus de 430 000 kilomètres carrés de réserves – soit 17 % du territoire fédéral (plus des trois quarts de la France) – gérées par quatre agences différentes³⁹.

En Europe, les grands espaces sont rares et le sentiment de la nature peu répandu dans les pays latins, sans doute « civilisés » depuis trop longtemps et profondément rationnels. La Scandinavie se démarque du reste du continent avec ses vastes étendues de forêt et de toundra à peine habitées. En Norvège, le droit d'accès libre à la nature, *allemannsretten*⁴⁰, est incorporé à la loi régissant les loisirs de plein air tant sur les terrains publics que privés. La cueillette est autorisée et il est possible de dormir à la belle étoile pour la nuit n'importe où dans la campagne, à condition de respecter une distance d'au moins 150 mètres de l'habitation la plus proche. De quoi faire réfléchir sur l'application concrète de notre devise nationale parlant de liberté... C'est donc, logiquement, un philosophe norvégien, Arne Naess (1912-2009), qui fonde l'« écologie profonde » (*deep ecology*), un courant rompant totalement avec une vision anthropocentrique de la nature : dans sa conception, l'être humain n'est plus au centre du monde, tout a la même valeur. Naess affirme que la technologie ne peut pas résoudre les problèmes environnementaux, mais seulement les déplacer. Or il importe d'accorder une valeur intrinsèque aux autres formes de vie, en dehors de leur utilisation par l'homme en tant que ressource. Contrairement à ce qui lui a été reproché, Naess ne cherche pas à imposer ses vues, mais il encourage chacun à développer sa propre éthique. Il précise : « Nous ne disons pas que chaque être vivant a la même valeur que l'humain, mais qu'il possède une valeur intrinsèque qui n'est pas quantifiable. Il n'est pas égal ou inégal. Il a un droit à vivre et à prospérer. Je peux tuer un moustique s'il est sur le visage de mon bébé mais je ne dirai jamais que j'ai un droit à la vie supérieur à celui d'un moustique. »

Les implications de l'écologie profonde sont poussées plus loin encore par l'américain Holmes Rolston III (1932-). Professeur honoraire à l'université d'État du Colorado, il souligne l'importance de sauvegarder la nature par la création d'aires protégées, partout dans le monde. Dans son article « Feeding People versus Saving Nature ? » (1996), il estime que pour cela, déplacer des populations s'avère nécessaire, même si cela implique de laisser des gens mourir de faim, puisque nourrir chacun d'entre eux peut causer la perte de l'ensemble de la planète. Cette attitude est reprise par l'association américaine Earth First !, fondée en 1980 un groupe d'activistes écologiques, dont la devise est explicite : « Pas de compromis pour défendre la Terre-Mère ! ». En 1987, une déclaration de Dave Foreman, l'un des fondateurs, fit scandale. À la question qu'on lui posait au cours d'un entretien dont le texte a été publié dans la revue australienne *Simply Living* : « Que conviendrait-il de faire selon vous pour lutter contre la faim dans le monde ? », il répondit : « Le pire que l'on puisse faire en Éthiopie serait d'aider les indigents. Le mieux serait de laisser la nature trouver son propre équilibre, de laisser les gens là-bas mourir de faim. »

On peut – pour le moins – rester dubitatif...

Et nous, aujourd'hui, que pensons-nous de la nature ?

Que pensent de la nature les différentes catégories d'Occidentaux ?

Les scientifiques : la nature est un ensemble de phénomènes complexes et interdépendants, du niveau le plus infinitésimal à l'échelle intergalactique, et l'aboutissement d'un processus long d'au moins 14 milliards d'années.

Les croyants⁴¹ : la nature est éternelle et immuable, créée par Dieu tout-puissant, soumise à l'homme et façonnée par lui.

Les économistes : la nature est une ressource essentielle pour l'économie. Pour le forestier, l'arbre se mesure en mètres cubes ; pour le producteur d'électricité, la rivière en mégawatts ; pour

l'urbaniste, l'espace en places de parc et en logements ; pour le gestionnaire, en salaires ; pour le politicien, en voix...

Les agriculteurs : la nature est faite pour être exploitée ! C'est par notre intermédiaire qu'elle nourrit l'homme.

Les jardiniers : la nature fait pousser nos légumes, mais il faut constamment arracher les mauvaises herbes.

L'artiste : la nature est source d'inspiration...

Les protecteurs de la nature : la nature est fragile et doit être assistée, car il faut sauver les espèces menacées et préserver la biodiversité. Pour cela, il faut gérer, aménager et maintenir les biotopes à un stade déterminé – et choisi par nous...

Les consommateurs de nature : la nature est une cour de récréation... juste en sortant du magasin. Elle permet de décompresser loin du stress urbain – voire de chercher la performance en utilisant le matériel le plus récent...

Les vendeurs de nature : la nature fait gagner des sous...

Les gens normaux : la nature, il faut la contrôler, sinon elle vous envahit ! Un terrain mal entretenu est sale et peut vite devenir une friche⁴²...

Les philosophes : l'homme est la nature qui prend conscience d'elle-même⁴³.

Et la nature elle-même : « Fichez-moi donc la paix !⁴⁴ » – ce qui, pour nous, est le plus difficile à faire...

Au final, nous nous trouvons généralement coincés entre un désir sincère de relation à la nature et la peur véhiculée par notre culture traditionnellement anti-nature. Nous véhiculons un curieux mélange de vérités et d'idées fausses s'exprimant souvent par un discours émotionnel supposé rationnel, ce qui engendre une double contrainte pernicieuse.

Chacun de nous, constitué d'un vécu personnel et d'un héritage culturel, possède en fait sa propre conception, basée sur un passé émotionnel et conceptuel dont il a peu conscience. Cela influe

sur notre personnalité, nos émotions et notre vision du monde. Les convictions collectives ont forgé une image hostile de la nature, devenue depuis plusieurs millénaires un dogme officiel, éloignant d'elle les hommes, ancrant profondément en nous la peur de la nature. Une des définitions les plus communes que nous pourrions avoir de la nature est donc « ce qui nous entoure et qui nous effraie, nous est inconnu, que nous ne maîtrisons pas, en somme ce qui est sauvage » : un endroit sombre, un lieu inhabité, une forêt, une friche, un bruit inconnu, un insecte qui s'approche un peu trop, etc. Elle est alors perçue comme une entité extérieure, parfois inférieure, pleine de dangers, contre laquelle il faut prendre toutes les précautions. Aujourd'hui la « nature » est presque totalement maîtrisée. Elle permet alors de se ressourcer. Les sentiers dans les bois, les tourbières, à la montagne, au bord de la mer rendent accessibles sans trop de danger ces zones tout de même un peu étrangères. Enfin, la nature, c'est aussi l'ensemble des « ressources naturelles » qu'il faut contrôler pour les protéger contre les « multinationales » destructrices de l'environnement.

De toute façon, le concept même de « nature » est une croyance⁴⁵, car il s'agit – je l'ai dit plus haut – d'une représentation de la nature et non de la nature elle-même. Et tout dépend, en fait, de l'acception que l'on donne à ce terme, qui varie de « là où il n'y a pas de béton » – la campagne – jusqu'à « là où l'on ne sent pas du tout la trace de l'homme » – la *wilderness*. Sans doute est-il plus clair, car quantifiable, de parler de « naturalité », c'est-à-dire du caractère sauvage d'un paysage ou d'un milieu naturel. Mais cela reste une construction culturelle, relative, de l'Occidental moderne.

Pour moi, la nature relève avant tout de la sensibilité, c'est le lieu où je me sens bien parce qu'une force extérieure à moi me pénètre et m'anime de l'intérieur. Et si pendant longtemps il me fallait m'y rendre régulièrement, le plus souvent possible – ce qui toujours me renforce –, aujourd'hui je la porte en moi. Rien qu'en respirant, je suis dans la nature. Et les plantes en sont l'expression qui m'inspire ! Même les plus détestées...

Plantes invasives : pourquoi tant de haine ?

Le paysage est idyllique. Imaginez une clairière au pied de la montagne, couverte d'épilobes en fleurs et de framboisiers en fruits. J'observe, se détachant de la lisière, un groupe d'immenses plantes aux larges feuilles découpées, dont les tiges épaisses comme le bras sont couronnées d'amples ombelles blanches. Elles ont vraiment fière allure ! Mais que font ces formes humaines vêtues de combinaisons qui les recouvrent de la tête aux pieds ? On se croirait dans une usine de traitement de déchets radioactifs... Leurs mains gantées manient de lourdes pioches à l'aide desquelles ils creusent le sol au pied des imposants végétaux qui s'abattent l'un après l'autre et sont entassés sans ménagement dans le camion-benne garé à proximité. Intrigué, je m'approche et les interroge. « Nous sommes membres d'une association de protection de la nature », me répond l'un des manieurs d'outil en se redressant. « Nous sommes en train d'arracher des berces du Caucase. Ce sont des plantes invasives très dangereuses : ne vous approchez pas, elles risquent de vous brûler. » Je tente de relativiser ses propos, car je connais bien ces cousines de notre berce commune, elle-même l'un de nos meilleurs légumes sauvages. Elles sont parfaitement comestibles, malgré la puissance de leur saveur, et douées d'intéressantes propriétés médicinales. Il est vrai que si l'on se frotte contre elles, les bras nus, et que l'on s'expose ensuite au soleil, des brûlures, parfois graves, peuvent s'ensuivre. Mais il suffit de le savoir et de l'éviter, ou simplement de se couvrir. Il ne viendrait à l'idée de personne de prendre une autoroute à contresens, et si on le faisait, on s'exposerait à une lourde amende – on ne va pas éliminer les autoroutes sous prétexte qu'elles sont dangereuses ! Ne serait-il donc pas préférable de prévenir le problème et d'informer le public plutôt que de s'évertuer à éradiquer ces plantes ? Je tente une explication, à laquelle le protecteur de la nature me rétorque : « Mais il faut protéger les gens de ce qui les menace, surtout les enfants. De plus, ces plantes envahissent nos territoires. Elles viennent d'ailleurs et font concurrence à notre flore indigène. Et puis... notre association touche 3 000 euros pour le travail que

nous sommes en train de faire. Le mois dernier, le conseil général a débloqué 60 000 euros pour une opération d'éradication de la renouée du Japon le long de la rivière, à laquelle nous avons participé ! » Ah, voilà qui est intéressant. Vénal comme je suis, je me dis que je fonderais bien moi aussi une association pour protéger la nature : il y a là quelques sous à prendre...

En attendant, je voudrais vous proposer de faire plus ample connaissance avec ces plantes détestées. Et pour me montrer totalement impartial, j'ai décidé de leur laisser la parole. Voici ce qu'elles souhaitent vous dire :

« Merci, cher auteur, d'avoir accepté sans trop vous faire prier de nous ouvrir, afin de plaider notre cause, les pages de votre ouvrage – dommage, n'est-ce pas, qu'il faille pour cela couper de beaux arbres afin d'en préparer le papier nécessaire à l'expression de votre pensée... Nous ne nous en plaindrons pas : l'abattage des superbes forêts qui jadis couvraient votre continent pour les remplacer par de vulgaires plantations d'arbres ou de riantes cultures nous a permis de prendre pied et de nous multiplier dans les environnements que vous avez profondément perturbés et laissés pour compte.

Mais permettez-nous de nous présenter. Je suis la renouée du Japon, originaire d'Extrême-Orient, bien que je n'aie en rien les yeux bridés. Et voici la berce du Caucase, une vraie géante des montagnes – je crois que vous vous connaissez –, puis le robinier ou « faux-acacia » et l'ambrosie, américains tous les deux, comme vous pourriez l'entendre à leur accent. Nous possédons au plus haut point la faculté de nous reproduire – le robinier et moi par nos robustes tiges souterraines, mes compagnes par des semences fort efficaces et produites en quantité phénoménale. Alors, c'est vrai, nous avons un peu tendance à nous étaler, nous ne sommes pas vraiment très discrètes et il nous arrive de prendre la place de plantes qui étaient là avant nous...

Mais c'est l'être humain, vos parents proches ou déjà lointains, qui nous ont permis à nous, pauvres Cendrillon exotiques, de nous développer. Dans nos pays d'origine, nous vivions

tranquillement, sans déranger quiconque, comme de bonnes plantes bien rangées. Moi, par exemple, je me contentais des volcans nippons... Pensez donc ! Au fond, nous croupiissions, loin de nous douter de notre extraordinaire potentiel de propagation. L'homme qui nous a transplantées pour son bon plaisir nous a révélé à nous-mêmes en nous permettant de découvrir des milieux qui nous conviennent parfaitement et d'où nous pouvons déloger les tristes maigrichonnes qui y végétaient. Dans notre monde, sachez-le, la pitié n'existe pas. Nous ne sommes que de pauvres plantes incapables de jugement. Ah, si comme les humains nous pouvions être douées de raison et de sentiments... Quoique, dans le fond, agissent-ils mieux que nous malgré toutes leurs belles théories ? N'ont-ils pas créé un système où ils règnent en monarques absolus sur l'ensemble de la création et d'où tous les êtres qu'ils n'ont su dominer sont impitoyablement exclus – même d'ailleurs, malgré leurs bonnes intentions de surface, leurs propres congénères trop faibles pour “réussir” ? Cette nouvelle croisade contre nous autres “plantes invasives” ressemble à s'y méprendre à une chasse aux sorcières, dont bien entendu, modernisme oblige, une certaine science se porte garante.

Le tout sur fond de racisme : en quoi aurions-nous moins de droits que les plantes qui se trouvaient ici avant notre arrivée ? Elles non plus n'ont pas toujours été là. Elles ont débarqué au fil des refroidissements et des réchauffements du climat sans qu'un quelconque Le Pen paléolithique ne vienne contester le bien-fondé de leur présence... Plantes “invasives” et immigrés : même combat !

Certes, avouons-le, nous avons quelques défauts. Mon amie la berce est photodynamisante, c'est-à-dire que si on la déchiquète à la débroussailleuse en short, torse nu par un plein soleil d'été, on a toutes les chances de finir la soirée à l'hôpital, couvert de décoratives brûlures, conséquences de l'effet de son suc qui joue de drôles de tours ! Bon, on peut aussi laisser ma copine tranquille et il n'y a alors pas de souci⁴⁶... L'ambrosie est un tantinet plus pernicieuse, il faut l'avouer, car même si on ne lui

fait rien, elle dissémine dans les airs des quantités industrielles de son impalpable pollen, cause de nombreuses allergies. Mais soyons honnêtes là aussi, un peu d'objectivité, que diable : l'homme devient de plus en plus sensible à cause de son mode de vie, en particulier de la contamination par les innombrables polluants nés des technologies modernes, de l'habitude des atmosphères confinées, ainsi que du stress toujours plus présent.

Et dites-moi, êtes-vous au courant de nos qualités ou personne ne vous les a-t-elles encore révélées ? Tenez, moi qui vous parle, je me trouve être une excellente plante comestible, fort appréciée dans mon Japon d'origine. Mes jeunes tiges, toutes tendres, sont acidulées comme de la rhubarbe et se préparent en quiches, en tartes ou en compotes. Elles sont creuses et on peut les farcir, sublime délice, d'un mélange de fromage blanc, de sirop d'érable et de noisettes moulues... Quant à mes jeunes feuilles, elles enveloppent en Roumanie du riz et des oignons à la manière des feuilles de chou. Vous savez, pour que je reste raisonnable, il suffit de m'aimer beaucoup et de me récolter souvent. Dans ce cas, promis, je ne vous envahirai pas !

Souvenez-vous aussi que l'acacia fleurit suavement en longues grappes blanches et parfumées dont on prépare de succulents beignets. Le terrible buddleia nourrit de son nectar les papillons que les pesticides ont épargnés. Et même l'odieuse berce géante s'avère très bonne à manger et ses propriétés médicinales, encore méconnues en Europe occidentale, sont absolument remarquables. Dans ses montagnes d'origine, on révère la grande berce à l'égal du ginseng car, comme la célèbre panacée asiatique, elle possède la propriété de régénérer les organismes fatigués – d'où les vertus aphrodisiaques dont on la crédite. Faut-il aller chercher plus loin le secret de la légendaire longévité des peuples du Caucase ?

Surtout, je voudrais évoquer ici toutes ces pauvres plantes sauvages qui vivaient sans ennuyer personne dans une nature intacte, et que l'homme a cruellement détruites en éliminant la végétation d'origine lorsqu'il s'est mis à défricher pour cultiver ce

qu'il avait choisi. Je vous propose de nous recueillir un instant à la mémoire de ces martyres tombés au champ d'honneur. [...]

Quant à l'homme, cause de tout le marasme actuel, il n'a finalement qu'à s'en prendre à lui-même. S'il tient vraiment à nous éliminer, c'est très simple : il lui suffit de laisser la végétation se débrouiller comme elle l'entend jusqu'à son climax, l'état ultime qu'elle atteindra en se développant sans entrave, et croyez-moi, nous disparaîtrons. Le véritable environnement naturel en Europe est la forêt. Point final. Et nous ne pouvons y vivre : pas besoin d'herbicides ou de grandes campagnes contre nos modestes personnes, la nature elle-même s'en charge. Mais honnêtement, qu'est-ce qu'il veut, l'homme ? La nature ? Tu parles, la nature arrangée à sa sauce, oui, bien propre en ordre, à la Suisse ! Dans ce domaine là aussi, il ne cherche que le pouvoir. Tant qu'il restera dans cet état d'esprit, il devra se battre... et s'en mordre les doigts !

Mais, cher auteur, je voudrais vous confier quelque chose qui nous chagrine. Nous sommes jalouses. Oui, jalouses du chou et de la carotte, bien davantage encore du maïs, de la betterave et du blé ; du riz aussi, et du soja. Voilà des plantes qui ont réussi ! Je me demande même si ce ne sont pas elles qui ont domestiqué l'homme plutôt que l'inverse... Au prix, il est vrai, de modifications profondes qui les rendent fort différentes de leurs ancêtres spontanés. Voyez quelle superficie énorme couvrent ces brillants végétaux que l'homme propage de par le monde. Y a-t-il commune mesure entre les milliers de kilomètres carrés qu'ils soustraient aux plantes naturelles et les quelques misérables parcelles où l'on nous traite d'envahisseuses ?

Remettons donc, voulez-vous, l'église au milieu du village : le véritable envahisseur, c'est l'homme, qui du fond de son Afrique profonde s'est plu à étendre sa loi sur l'ensemble de la planète, bouleversant sur son passage tous les équilibres naturels. Nulle autre espèce ne prolifère au point de mettre en péril la vie sur terre. Peut-être un jour devons-nous, végétaux, animaux, champignons et autres organismes, ériger un tribunal pour juger les méfaits de ce genre humain prétentieux. En fait, ce n'est sans

doute pas la peine : l'homme en meurt déjà sans même s'en rendre compte. Oh non, nous ne sommes pas les plus à plaindre, nous nous en tirerons toujours...

Mais voilà, s'il vous plaît, cessez de nous diaboliser ! Et encore merci pour votre attention. »

UN PEU DE COHÉRENCE NE SAURAIT NUIRE

Une randonnée californienne

Après avoir récolté le bois pour mon foyer, je le trie soigneusement : un tas de grosses branches pour faire de la braise, un de branches moyennes pour entretenir le feu et un autre de branchettes qui me donneront rapidement de la lumière quand j'en aurai besoin. J'ai choisi les essences d'arbres en fonction de leurs qualités : du pin résineux qui prend immédiatement, du chêne qui brûle longtemps et de la *manzanita* qui donne une flamme claire. Je construis alors le « tipi », une structure à la fois compacte et aérée qui sera le cœur du foyer : c'est là que je glisserai le « nid » enflammé qu'il me reste à préparer. Je coupe pour cela un peu d'herbe sèche, la replie et dispose au fond de ce réceptacle l'étoupe qui me permettra de transformer la braise en flamme – ici, pour cela, l'idéal est l'écorce de séquoia. Mon matériel est prêt : un foret en bois de saule dont l'extrémité inférieure s'insère dans une planchette du même bois, une paumelle en pierre où s'emboîte le sommet du foret et un archet pour faire tourner rapidement ce dernier. Je me place en position, mets en mouvement l'archet, de plus en plus vite, tout en appuyant aussi fort que je peux de ma main sur la paumelle. Au bout de quelques secondes déjà une fumée s'élève. Un petit tas de sciure noire se forme à la sortie de l'encoche que j'ai taillée dans la planchette. Il fume timidement d'abord, puis franchement : c'est bon signe. Je m'arrête sans brusquerie et souffle délicatement sur la clé de mon confort nocturne... si tout va bien. La sciure rougit. Je transfère précautionneusement la braise dans le nid que je tiens fermement entre mes mains. Je souffle et souffle et souffle encore avec régularité, sans me presser et la fumée se densifie. J'ai pris soin de me placer dos au vent pour ne pas m'étouffer et

j'expulse l'air de plus en plus longuement, de plus en plus fort, en m'approchant du feu. Soudain la flamme jaillit. Immédiatement je pousse le nid sous le tipi qui s'embrase. Je mangerai chaud ce soir !

À mon menu figurent des glands bouillis puis grillés, une soupe d'orties géantes, une salade de laitue des mineurs et une tisane odorante de *yerba santa*, un buisson couvert de résine qui contribue à l'arôme du *chaparral*, la formation arbustive typique du sud de la Californie. Sans feu, je n'aurais pu me nourrir de glands, dont il faut éliminer le tannin toxique à l'eau bouillante. Pas de soupe non plus, et l'ortie crue s'avère tout de même un peu piquante. Et adieu la tisane...

Cela fait plus de deux semaines que je vis dans la forêt nationale de Los Padres, dans les montagnes qui forment l'arrière-pays de Santa Barbara, au bord du Pacifique. Je marche, jour après jour, à travers un paysage changeant, entouré d'effluves capiteux sur lesquels mettre des noms est un jeu constamment renouvelé. C'est une symphonie d'odeurs qui varie presque à chaque pas, de même que se modifie, suivant les lieux, la température de l'air au contact de ma peau. En traversant les opulentes forêts de chênes verts, une senteur d'humus, de champignons et de feuilles mortes, dans une fraîcheur bienvenue, emplie mes narines de sa solennité presque animale. La futaie finit par s'ouvrir sur d'amples prairies de graminées ponctuées de bosquets espacés. La chaleur lumineuse fait alors ressortir des bouffées herbeuses et sèches qu'une brise légère diffuse subtilement.

Tandis que je gravis, couvert de sueur, les pentes rocailleuses émaillées de buissons épars, tout se fait plus intense sous l'effet du soleil. Dans le domaine du chaparral, comme dans le bassin méditerranéen, les plantes aromatiques abondent. D'une façon générale, la production d'essences chez certains végétaux semble favorisée par le milieu chaud et sec. Ici, le mélange très dense des parfums rappelle la Corse. J'y distingue celui de la sauge noire, mellifère car les abeilles sauvages se pressent pour butiner ses fleurs rosées. L'odeur du *romero* domine aussi. Son nom signifie « romarin » en espagnol, car, bien qu'il s'agisse d'une espèce

différente de l'arbrisseau qui assaisonne nos grillades, l'arôme de ses feuilles en est étonnamment proche. Je l'utilise pour relever mes frugales préparations culinaires. L'aspect plumeux de ses jolies fleurs d'azur en longues grappes sur les rameaux lui a valu le surnom de *blue curls*, boucles bleues. D'autres cousines de la menthe, plus basses sur tige, telle la monardelle qui porte à la façon d'un chandelier ses bouquets de fleurs rosées, distillent leurs essences et contribuent à la fragrance harmonieuse et puissante de ces lieux où le végétal dispute farouchement au minéral une maigre place au soleil.

Dans les fonds des vallées, la froidure de calmes rivières aux eaux transparentes me fait frissonner, même en pleine journée. L'air saturé d'humidité transporte les lourdes émanations de la menthe aquatique, aux relents de pétrole. Parmi l'herbe verte et grasse s'étendent çà et là de moelleux tapis de millefeuille qui embaument l'air de leur note camphrée lorsque j'en foule aux pieds le feuillage finement découpé. Plus loin, sous les platanes d'Occident au tronc lumineux de blancheur, l'épaisse couche de feuilles qui craquent sous mes pas exhale un parfum troublant de santal, évocateur de fastes orientaux.

En altitude, les pins dominant et leur odeur résineuse emplissent l'éther brûlant qu'un courant d'air incertain tente vainement de rafraîchir un peu. Je m'arrête pour mieux apprécier la chanson douce et puissante, qui m'émeut, du vent dans leurs aiguilles. Certains de ces arbres sont de dignes représentants de ce pays de démesure qu'est l'Amérique : les énormes cônes crochus du pin de Coulter peuvent peser plusieurs kilos, tandis que le tronc des pins *ponderosa*, couvert de larges plaques d'écorce rougeâtre, atteint un diamètre considérable et une taille proche des 100 mètres !

Les sources chaudes sont nombreuses dans la région de Santa Barbara et, un soir, j'arrive à *Little Caliente*. Comme l'indique leur nom anglo-espagnol, celles-ci sont petites, mais torrides ! Je suis seul dans la forêt. Passer une partie de la nuit dans le bassin creusé en contrebas de la source à contempler les étoiles emporté par la magie du lieu me comble d'allégresse. Endroits spéciaux

dans la tradition indienne, les sources chaudes sont à la jonction des quatre éléments fondamentaux : la terre sur laquelle je suis assis, l'eau qui baigne mon corps, le feu souterrain qui l'a chauffée et l'air mêlé de vapeur qui emplit mes poumons...

En bref, je suis heureux. Je vis au quotidien la liberté et la beauté que je recherchais depuis que j'avais pris conscience de la coercition imposée par le groupe social dans laquelle je vivais. À douze ans, j'étais révolté par l'hypocrisie de la religion chrétienne qui prônait l'amour du prochain mais laissait les malchanceux vivre dans la misère. À seize ans je fumais ou ingérais toutes sortes de substances – plus ou moins végétales – qui me permettaient de quitter pour un moment une réalité contraignante et vide de sens. En 1968, j'avais dix-huit ans et, par un beau mois de mai, je décidais d'aller respirer l'odeur des gaz lacrymogènes au Quartier latin plutôt que de suivre mes cours de maths et de physique. À la fin de l'année, je constatais qu'intégrer l'École polytechnique, dont je préparais le concours d'entrée, ne m'enchantait pas le moins du monde – c'était pourtant le rêve de mon père qui avait fait l'école d'officiers de Saint-Cyr, performance remarquable pour un petit paysan parti de rien. J'abandonnai donc mes études, au grand dam de mes parents, et me réfugiai dans la musique et le dessin.

La mode était alors au changement et nombre de jeunes urbains, déçus par la société capitaliste, choisissaient, plutôt que de s'engager dans la violence de l'« action directe », de faire un « retour à la terre ». L'opération consistait à partir au plus profond des campagnes françaises pour retaper les ruines d'un hameau abandonné et vivre de la culture de quelques légumes ou de l'élevage d'un troupeau de chèvres. L'initiative n'était sans doute pas sans noblesse, mais elle ne me plaisait guère, pour deux raisons. La première, immédiate, est très simple : faire pousser des légumes et garder des animaux demande des compétences, beaucoup de temps et se révèle fatigant. Je m'en étais rendu compte en m'exerçant à la conduite d'un potager sur le terrain de mes parents en Beauce. J'avais semé scrupuleusement, sur une parcelle dûment remuée à force de bêchage, des semences de

carotte, de laitue et d'épinard et me réjouissais de voir leurs jeunes pousses percer hors du sol. Mais je fus vite perturbé. Avais-je semé trop serré ou le processus était-il normal ? Je ne sais, mais sur les rangs, les plantules se serraient à touche-touche et les manuels m'apprirent qu'il fallait éclaircir. Je me trouvai face à un cas de conscience : de quel droit allais-je ôter la vie à certains de ces petits êtres pour permettre aux autres de grossir afin d'atteindre la taille tenue pour souhaitable ? Par ailleurs, je voyais se développer un peu partout entre les lignes de délicates plantes vertes que je n'avais pas semées. C'était, m'apprit-on, des « mauvaises herbes » qu'il fallait vite arracher de peur qu'elles n'envahissent mon jardin. Mais pourquoi ne pourrais-je pas les laisser vivre elles aussi ? Parce que mes légumes bien-aimés, ou supposés tels, n'allaient pas pouvoir se développer face à leur concurrence et resteraient rachitiques – inutilisables, ou pour le moins pas « beaux »... Mais je ne pus m'y résigner. Je cherchai donc dans la rare documentation existant à cette époque ce que je pourrais bien faire de ces plantes spontanées qu'il me fallait déjà identifier. Après consultation de la *Flore* de Bonnier, puis de l'*Encyclopédie des plantes alimentaires* de Désiré Bois, disponible à la bibliothèque du Muséum national d'histoire naturelle de Paris, je me rendis compte que les végétaux auxquels j'avais affaire étaient de très bons comestibles. Du coup, la stellaire remplaça mes laitues dans la salade et le chénopode les épinards, la piquante ortie fit la base de mes soupes, l'opulente berce de mes gratins et l'agaçant égopode m'inspira, tout comme le versatile plantain, une multitude de plats plus ou moins expérimentaux.

Plutôt donc que de m'épuiser, comme je voyais faire mon respectable voisin, à bêcher, biner, sarcler et arroser, je m'employai à développer mes connaissances des plantes sauvages comestibles. Il n'existait à l'époque aucun autre moyen d'apprendre sur le terrain que de m'y plonger moi-même avec ma flore et je m'y lançai donc, partout où me menaient mes pas. Où que je sois, j'observais, expérimentais et allais de découverte en découverte, ne manquant pas de les partager avec mes amis,

parfois un peu sceptiques ou du moins gentiment moqueurs. J'eus la chance de passer des semaines entières dans les Alpes-de-Haute-Provence chez un oncle végétarien, quatre fois plus âgé que moi qui venais d'avoir vingt ans à l'époque. Nous parcourûmes les chemins et les bois à la récolte de tout ce qui nous paraissait mangeable et nous régalâmes d'asperges sauvages, de pousses de silène, de salade de picridie, tendre et savoureuse, et de mâche spontanée, plus goûteuse que celle des marchés. Pendant des semaines et des mois je me formai donc à la connaissance des plantes qui se mangent. Et un plan se forma dans mon esprit.

Je commençai par évaluer mes besoins. Et pour cela, je ne fis preuve d'aucune complaisance envers moi-même en répondant à la question : « Qu'est-ce qui m'est vraiment nécessaire dans ma vie. » Je procédai par élimination. La musique était ma passion. S'il me fallait manifestement abandonner le piano, ma flûte traversière, voire ma guitare pourraient m'accompagner. Mais si je le décidais, je pourrais simplement apprécier les bruits de la nature. Me fallait-il une maison ? Tant que je pouvais me mettre au sec et me réchauffer en hiver, je ne voyais pas la nécessité d'un toit fixe. Une tente suffirait, mais j'avais déjà fait l'expérience de la porter en randonnée et je me dis que, sur le long terme, une bâche légère ferait aussi bien l'affaire. J'aurais certainement besoin de vêtements chauds, à un moment ou un autre, mais ma garde-robe pourrait être réduite à sa plus simple expression. Un statut social ? J'en avais certainement abandonné l'idée... si je l'avais jamais caressée... Des amis ? Mais j'ai les plantes : ma relation avec elles, même si elle ne saurait remplacer les contacts avec d'autres humains, est très forte. Soyons pragmatiques ! Il me faut de l'air pour respirer : ça, je sais où en trouver qui soit pur dans cette région éloignée de la plupart des foyers de pollution. De l'eau pour boire ? En montagne, les sources ne manquent pas. Et pour me nourrir ? Eh bien, ça y est, j'ai la réponse : maintenant que je m'y connais suffisamment, les plantes sauvages subviendront à mes besoins. Reste à mettre en pratique.

Mon oncle m'avait signalé l'existence d'un ermitage perché sur les hauteurs qui dominent le village : ce sera l'endroit idéal où tenter l'expérience. Me voici donc parti un beau matin d'été, le cœur et le sac légers. Le chemin s'enfonce dans une paisible vallée parsemée de fermes endormies sous leur toit de tuiles rondes. Il monte ensuite, très raide, parmi les chênes pubescents. Le sentier grimpe, interminable, à l'assaut d'un dénivelé de plus de mille mètres. Et juste avant la crête, l'orage arrive. Mon léger K-way est vite trempé. Plutôt que de mouiller le reste de mes vêtements, je les retire et les emballe dans mon sac à dos. L'idée aurait pu être bonne... si ce n'est qu'en un rien de temps la température dégringole de vingt degrés. Le vent souffle avec fureur, le froid me fait grelotter. Une eau glacée ruisselle sur mon corps qui devient insensible. Les éclairs qui zèbrent le ciel dans le fracas du tonnerre ajoutent à ma frayeur. Il ne doit pas être bien tard mais l'obscurité s'abat déjà. Enfin, à travers mes lunettes embuées il me semble discerner un toit, un mur, une porte. Je pénètre en trombe dans une pièce minuscule et m'écroule sur une paillasse bienvenue. Protégées dans un sac en plastique, mes allumettes sont sèches, tout comme le bois qu'une main prévoyante a déposé près de la cheminée. En quelques minutes un feu crépite. Après m'être réchauffé et sans même avoir pris le temps de me restaurer, je m'écroule bientôt dans un sommeil sans rêves, tandis que dehors la tempête fait rage.

Pendant trois jours, cette humble maisonnette sera mon château. C'est un lieu parfait pour un ermite. La vue porte à des kilomètres sur des bois et des montagnes, l'habitation la plus proche est à plusieurs heures de marche, le silence est total. Ici, la méditation est spontanée. Chose étonnante, une source jaillit à une dizaine de mètres en dessous de la chapelle, ce qui explique sa présence en ce lieu éloigné. On pourrait y passer des mois et même des années. Juste en contrebas de la crête, là où les bourrasques ne peuvent les arracher, poussent de jolis arbustes aux feuilles vertes dessus, blanches dessous, des allouchiers. Il est amusant d'observer comme le flanc de la montagne passe du vert au blanc lorsque le vent retourne leur feuillage. Plus intéressants

encore sont les fruits rouges, regroupés, ronds et gros comme des cerises. Les allouches sont comestibles, même si ce ne sont pas les meilleurs fruits qui soient. Elles forment en tout cas de très bonnes compotes qui ont le mérite de me caler agréablement l'estomac.

Vient le temps de quitter mon éden montagnard. Les jours qui suivent, je m'enfonce hors de tout chemin dans de sombres forêts, traverse périlleusement de profonds ravins, longe une large rivière propice à la baignade et me goinfre de cerises sauvages qui accompagnent mes soupes d'oseille et mes salades de feuilles et fleurs de mauve. Je dors le plus souvent en plein air, une nuit dans une grotte. Le périple se corse avec la rencontre d'une harde de sangliers qui ont sans doute plus peur que moi. C'est une aventure fabuleuse dans un univers grandiose où je me découvre vraiment dans mon élément. J'ai réussi !

La permaculture va-t-elle sauver le monde ?

Je vous parlais plus haut du retour à la terre et de la deuxième raison que j'avais de douter de son intérêt – du moins en ce qui me concerne, car je ne saurais ériger en norme ce qui est issu de ma réflexion. J'ai mis longtemps à comprendre ce qui me gênait. Je vais essayer de vous l'expliquer.

Pendant mon long séjour de dix années dans l'ouest des États-Unis, je vécus à plusieurs reprises dans des communautés établies à la campagne ou en ville. J'y apportai mes compétences, appréciées, en matière de plantes sauvages comestibles, mais ne manquai pas de m'intéresser aux méthodes culturelles « nouvelles » qui commençaient à faire recette. C'est ainsi que je découvris, dès le milieu des années 1970 l'agriculture naturelle de Masanobu Fukuoka, agronome japonais animé par une belle philosophie, ou la *French intensive method of gardening*, dont je n'avais jamais entendu parler lorsque je vivais dans l'Hexagone, mais qui était basée sur les techniques des maraîchers parisiens du XIX^e siècle. De toutes ces méthodes, c'est la permaculture qui me marqua le plus. Cet ensemble de pratiques concrètes avait été imaginé par deux écologistes Australiens, Bill Mollison et David

Holmgren, dont je lus avidement les deux premiers ouvrages, *Permaculture 1* et *2* – par la suite, je traduisis le second en français. Ce « système intégré et évoluant d'espèces d'animaux et de plantes pérennes utiles à l'homme » destiné à développer une « agriculture permanente », me paraissait intéressant, car il prenait en compte l'ensemble des êtres existant sur le terrain et prônait un travail avec la nature plutôt que contre elle, en commençant par l'observation approfondie des écosystèmes locaux. Ce que j'y appréciais particulièrement était la place accordée à des parcelles totalement livrées à elles-mêmes, qui servaient en quelque sorte de « réservoir de nature » (la fameuse « zone 5 »).

Ce concept me paraissait aller bien plus loin que celui de l'agriculture biologique, qui était alors en pleine éclosion en France avec l'association Nature et Progrès. Ses partisans prônaient l'abandon des pesticides et une utilisation massive du compost dont la préparation permettait de recycler tous les déchets végétaux ; la couverture du sol pour limiter l'évaporation et contenir les adventices ; le complantage de divers légumes et plantes aromatiques : toutes ces techniques me paraissaient certes très positives. Mais lorsque j'entendais les agriculteurs et les jardiniers bio se plaindre des « mauvaises herbes » qui « salissaient » leur terrain et qu'il fallait absolument éradiquer, je ne pouvais m'empêcher d'être choqué par cette haine à peine dissimulée. L'attitude des permaculteurs en cette matière me paraissait beaucoup plus ouverte et ils me consultaient souvent sur l'utilisation de telle ou telle plante qui poussait spontanément sur leur terrain. Mais nous étions à peine en 1980...

Le temps passa. L'agriculture biologique devint européenne et perdit grandement de sa substance. La réglementation devint de plus en plus laxiste, afin de donner aux producteurs une marge de manœuvre accrue. Le cahier des charges de Nature et Progrès, contraignant, garantissait non seulement la qualité des produits, mais aussi la sincérité des agriculteurs. Aujourd'hui en Europe, d'immenses exploitations « bio » produisent en monoculture des légumes ou des fruits vendus dans les grandes surfaces. On peut,

c'est selon, se réjouir ou se désoler de cette évolution, mais, connaissant l'être humain, elle me semble en tout cas bien normale. De même, la permaculture a évolué : c'est devenu une mode qui n'a plus grand-chose à voir avec la vision de ses concepteurs, et un ensemble de techniques plutôt qu'une conception du monde. Le principe, considérablement assoupli, peut s'adapter aussi bien à de petits jardins qu'à de grandes surfaces « permacoles » et inspire aussi bien les amateurs que les professionnels. La planification de l'exploitation, son découpage en plusieurs zones et l'intégration de différentes méthodes de culture pour obtenir une productivité maximale sont, il est vrai, toujours à l'ordre du jour. Mais sur les petites surfaces, ce qui est le plus souvent le cas, il est devenu habituel de faire passer la zone 5 à l'as – vous savez, celle qui était laissée sauvage, que l'on ne travaillait pas. Évidemment, quand on a peu de terrain, une friche intouchée est considérée comme du gaspillage. Mais le souci est que l'on a toujours trop peu de terrain, même quand on en a beaucoup, comme dans le cas des cultures de marché. Et certains n'hésitent pas à faire appel au bulldozer pour modifier drastiquement leur terrain avec l'idée, sans doute justifiable, de créer des habitats variés, propices à la « biodiversité ». D'ailleurs, il faut le dire, Mollison et Holmgren eux-mêmes y avaient parfois recours. Et en analysant bien leurs idées, on s'aperçoit que la zone 5 était là non pas pour elle-même, mais pour répondre aux besoins éventuels de l'homme : une bonne rasade d'anthropocentrisme – l'homme est, en fait, au centre de la notion même de permaculture. Que dire, si ce n'est qu'il me semble y avoir tromperie sur le principe du « travail avec la nature » ? Peut-être simplement parce que le terme de « nature » n'a pas été bien défini au départ... : vous vous souvenez : « nature » ou « campagne » ? Quoi qu'il en soit, je constate une nette dilution de l'esprit de départ pour aller vers toujours davantage de mainmise de l'homme sur l'environnement qui lui a été confié ou sur lequel il s'est arrogé des droits, comme vous voudrez. On analyse, on planifie, on optimise... on reste le nombril du monde !

C'est pour cela que je pense maintenant que le « retour à la terre » dont je vous parlais plus haut n'aurait pas été pour moi la voie à suivre. Je suis persuadé que ceux qui l'ont pratiqué en ont retiré de grandes satisfactions et surtout une meilleure compréhension d'eux-mêmes et de leur rapport à la vie. Sans doute certains se sont-ils découragés et ont-ils décidé de réintégrer cette société qu'ils rejetaient. Je pense que c'est faire preuve d'honnêteté, même si l'on peut aussi le vivre comme un échec. Mais je fais deux constats.

Le premier est que tenter de sauver le monde par l'agriculture biologique ou la permaculture ne me paraît pas réaliste. Je relève en effet une contradiction majeure à la base de cette démarche.

La raison matérielle principale du dysfonctionnement actuel n'est autre que l'emprise démesurée de l'homme. Au point que la planète entière est dans un état critique. Ceux qui sont conscients du danger de cette situation aimeraient à juste titre que les actions humaines soient empreintes de plus de respect, afin de changer les choses. Mais ce respect nécessiterait une autre mentalité que celle que nous avons développée depuis dix mille ans, qui consiste, pour commencer, à imposer notre loi en exigeant que pousse à tel endroit ce que nous avons décidé plutôt que ce qui vient spontanément. Que ce soit dans l'agriculture biologique, la permaculture ou même l'agriculture « naturelle » (un bel oxymore !), l'homme dicte sa volonté par la mise en place d'espèces sélectionnées et transformées par son « génie », par la modification du milieu, la « gestion » du terrain et l'éradication des « mauvaises herbes » – le terme lui-même s'avère suffisamment parlant : la guerre est déclarée ! Mais je crois possible de faire la paix et de vivre un équilibre – sinon une harmonie peut-être utopiste – en prenant conscience de ce qui existe par soi-même, en apprenant à connaître végétaux, insectes et autres animaux et en reconnaissant leur droit à la vie. Par la suite, avec cette attitude, il devient possible de favoriser des plantes choisies pour leurs qualités gustatives, nutritionnelles, voire symboliques, donc de cultiver, mais sans négliger l'apport possible des cadeaux de la nature. J'ai développé en ce sens voici quarante ans une

« agriculture adaptée » qui avait en son heure soulevé un certain intérêt⁴⁷, mais dont mon nomadisme constant ne m'a pas incité à me poser en prosélyte.

Et surtout, surtout, il me semble impératif avant toute autre chose de réduire ses besoins – peut-être pas aussi drastiquement que je l'avais fait à vingt ans en allant vivre dans les bois, mais avec toute la rigueur et l'honnêteté possibles. Je pense qu'il serait bon, en quelque sorte, de vivre le Néolithique avec l'esprit du Paléolithique, sans faire de passéisme ni de mysticisme. Au contraire, cela me paraît extrêmement moderne et pragmatique !

Il faut certainement, toutefois, abandonner la vision productiviste qui nous mène. Et c'est là mon deuxième constat. C'est que l'homme a tendance à systématiquement dévoyer les plus belles choses. L'agriculture biologique partait de très belles intentions, mais les réalités de la productivité l'ont rattrapée. Les règles se sont assouplies, car il ne faut pas mettre trop de pression sur les agriculteurs pour leur permettre d'avoir des marges décentes⁴⁸. Il faut assurer une production suffisante pour nourrir la population – plutôt que de l'inciter à diminuer sa consommation, car le commerce s'en mêle. Les « mauvaises herbes » sont bien enquinquantes, et les « ravageurs » ne méritent que d'être éliminés, mais on n'a plus le droit d'utiliser des « produits chimiques » dans cette vision nouvelle : alors il faudra imaginer d'autres moyens peut-être un peu moins délétères, mais certainement défavorables à l'équilibre sur long terme de tous les êtres vivant en un lieu donné. Il faudra concevoir de nouveaux outils de lutte dont on s'apercevra un jour des problèmes qu'ils auront engendrés... Certes, on a le droit de penser que la gestion de l'espace agricole par ces méthodes « douces » ou par le développement de nouvelles technologies pourra permettre de résoudre la quadrature du cercle et de cultiver de manière respectueuse la nature, mais je pense qu'une profonde réflexion personnelle est un préalable nécessaire et que ce ne sont pas que des méthodes et des techniques particulières qui le permettront. N'oublions pas que l'enfer est pavé des meilleures intentions !

Un pavé dans la mare

Ne vous agacent-ils pas un peu, ces gens qui protestent contre l'insolence des politiques, mais qui profitent des structures du système que ces derniers dirigent – roulent sur les autoroutes, se rendent à l'hôpital pour soigner leurs maux, touchent le chômage, la retraite et les allocations familiales⁴⁹ ; qui affirment que « nos enfants sont plus importants que le CAC 40 », mais placent leur argent en banque – et veulent le voir fructifier... pour leurs enfants ; qui s'insurgent contre le système scolaire, mais rêvent de voir leur progéniture décrocher un diplôme prestigieux ; qui trouvent scandaleux qu'il n'y ait plus d'oiseaux, mais sont bien contents de ne plus avoir d'insectes sur les pare-brise ; qui se plaignent de l'odeur du purin et de la pollution qu'elle engendre, mais achètent du fromage – et s'en délectent... ; qui achètent des légumes bio sur le marché Raspail le long duquel les voitures circulent sans discontinuer ; qui se plaignent de la dégradation de l'environnement mais qui estiment que le bio est trop cher ; qui mangent bio, mais consomment des noix de cajou d'Afrique, du café d'Amérique, des litchis de Madagascar et des oranges de Sicile ; qui parlent de décroissance dans les salons parisiens ; qui « aiment la nature », mais détruisent les moustiques, les mouches, les puces et les adventices ; qui veulent vivre à la campagne, mais râlent contre le bruit des cloches des vaches et le chant matinal des coqs ; qui sont soucieux de leur poids, mais ne peuvent se passer de grignoter – et culpabilisent ; qui vont faire des « immersions en pleine nature » avec du matériel *high-tech*, de la nourriture lyophilisée et leur téléphone portable « au cas où »... ; qui décident d'aller vivre loin de la ville et se rendent compte qu'il leur faut plusieurs voitures – une pour le mari, une pour la femme, une pour le fils, une pour la fille, etc. ; qui refusent le nucléaire et promeuvent le solaire... gourmand en énergie et en matériaux non dégradables⁵⁰ pour construire les panneaux et qui nécessite parfois la coupe de forêts pour les installer... ?

Ah, vous vous êtes un peu reconnus dans ces personnages ? J'en suis désolé. Mais vous savez quoi ? J'en fais partie moi aussi,

j'avoue avoir une bonne partie de ces travers. Donc parfois, quand je me mets à y réfléchir, je m'agace moi-même. Comme c'est ennuyeux, soit je cesse de réfléchir, soit je m'invente de bonnes raisons : je ne peux pas tout faire tout de suite ; et puis à mon niveau je ne peux rien accomplir : le problème est à trop grande échelle ; il faut bien vivre et avoir un peu de plaisir dans cette vie cruelle ; et puis, c'est à nos dirigeants de résoudre ces problèmes : on les élit pour ça ! Non, je ne peux pas utiliser ce dernier argument : je sais que c'est à moi de faire. Mais je ne peux nier que le système que nos ancêtres ont mis en place me rend bien service. Et il ne me semble pas juste de cracher dessus : je ne peux avoir le beurre et l'argent du beurre. Alors il me faut faire des compromis. Mais est-il possible d'en faire sans qu'ils deviennent compromissions ?

Alors je cherche la cohérence. Ce n'est pas toujours facile, car cela demande de suivre une pensée jusqu'au bout. Par exemple, lorsque je m'extasie devant la beauté d'un château féodal, je ne peux m'empêcher de chercher pourquoi il a été construit et quelles en sont les implications. Ce bâtiment fortifié servait à assurer la domination d'un seigneur sur ses sujets, à lui permettre de lever des taxes sur le commerce qu'il contrôlait, à se défendre contre d'autres groupes dominés par d'autres seigneurs qui, de leur côté, cherchaient exactement la même chose. Il a fallu le labeur, souvent forcé, de centaines d'hommes pour l'édifier : beaucoup de peine et de souffrances sont inscrites dans ces pierres. Quand je rêve aux fastes de « la vie de château », comment me positionné-je ? Comme le maître des lieux qui oppressait ses sujets ? Ou comme le manant obligé de payer de sa personne pour que s'élève de terre cette demeure médiévale qui aujourd'hui m'émerveille ? Lorsque j'entre dans une église dont j'admire les vitraux colorés et apprécie la quiétude, je ne peux éviter de me remémorer les dévastations des moines défricheurs, les horreurs de l'Inquisition, le massacre de la Saint-Barthélemy et tant d'autres joyusetés du genre... Quand j'ouvre un livre d'histoire, je lis à travers les récits glorifiant les vainqueurs⁵¹ les vicissitudes quotidiennes du petit peuple totalement oublié des

récits, ce qui me donne une vision très différente de celle que l'on a habituellement du passé.

Le questionnement est ubiquiste et permanent. L'autre jour, dans un magasin bio d'Ajaccio, je faisais les courses pour le stage que je donnais en Corse : les oranges locales étaient plus chères que celles qui provenaient d'Espagne, et moins juteuses... Lesquelles acheter ? Lorsque je suis en Suisse et que je veux me contenter de produits locaux, le choix est restreint : adieu les agrumes en hiver et les primeurs au printemps... ou bonjour le transport routier. Et pour éviter la fraude lors des passages en caisse, les responsables du magasin ont décidé d'emballer tous les produits biologiques dans du plastique sur lequel est collée une étiquette qui les identifie. Comme beaucoup, je pense, je suis conscient que les composants électroniques de mon téléphone portable – dont je ne peux plus me passer – contiennent du coltan extrait en grande partie dans les zones de conflits sanglants du Kivu. Que faire ?

Mais au-delà de ces problèmes, mon esprit s'affole lorsque je tente de passer en revue tous les actes qui ont été nécessaires pour manufacturer les objets les plus simples de la vie de tous les jours. Comment la fourchette de mes repas a-t-elle été fabriquée ? À partir d'un bloc de minerai d'abord réduit pour obtenir le fer à proprement parler, ensuite fondu, puis laminé et mis en forme (par qui ? où ? comment ?) ? Et l'ampoule qui m'éclaire, son abat-jour et les fils électriques gainés de plastique ? La voiture que je conduis, de combien de pièces est-elle faite ? Et pour chacune se posent de nouveau les mêmes questions. Seuls le banc sur lequel je suis assis et la table sur laquelle j'écris me sont totalement familiers : ils proviennent d'un orme vénérable, âgé de plusieurs centaines d'années lorsque l'abattit la graphiose. Je l'ai coupé moi-même, fait débiter à la scierie, puis j'en ai fait des meubles. Mais il m'a fallu, pour ce faire, utiliser une tronçonneuse à essence (questions...), une ponceuse à bande et quelques vis (autres questions). Je l'ai finalement enduit d'encaustique confectionnée avec la cire de mes ruches et de l'essence de

térébenthine – distillée où, par qui, comment, à partir de quels arbres ?

Pour ne plus se poser toutes ces questions lancinantes, il y a deux solutions. Soit vivre en semi-zombie, soit vivre en autarcie. J'ai passé du temps dans les bois, désireux de me débrouiller seul hors de la société, mais même là, je n'étais pas totalement indépendant. Certes, ma nourriture était offerte par la nature, mais je la cuisais dans une gamelle de métal. Et j'avais acheté mon sac à dos, mes vêtements et mon duvet. Je vécus une véritable révolution lorsque fut commercialisé le Gore-Tex, inventé par un ancien ingénieur de DuPont de Nemours – à base du Téflon manufacturé par ladite compagnie, celle qui avait mené la guerre au chanvre dans les années 1930 [cf. p. 84]. Je pus enfin marcher, voire dormir, sous la pluie sans être mouillé. Quel confort... et quelle incohérence ! M'aurait-il fallu continuer à chausser mes gros godillots de cuir qui prenaient l'eau au bout de quelques heures, à me protéger des éléments par une cape de laine non désuintée et passer la nuit sous une hutte de branchages ?

Et puis, même si j'avais continué à le faire, cela n'aurait globalement rien changé : je suis bien conscient que tout le monde n'en a pas envie, que bien peu le pourraient. Il faudrait un effet de masse pour faire bouger les choses. Donc ne me restait-il que la première solution, vivre dans ce monde hypercomplexe en acceptant de suivre le mouvement et de ne comprendre goutte à ce qui se passe ? En effet, il semble tellement facile de se fourvoyer en pensant bien faire. Je peux toujours voter écologiste, trier mes déchets, tenter de faire des économies d'énergie en éteignant mon ordinateur le soir et me laver moins souvent pour ne pas gaspiller l'eau, mais je pense que tant que l'homme sera ce qu'il est, c'est-à-dire prisonnier de son cerveau remarquablement doué pour manipuler des symboles et placer l'humain au centre de l'univers, tout cela ne restera que vœux pieux. Et tant que le grand vizir voudra devenir calife à la place du calife – ou l'ouvrier patron à la place du patron... –, aucune solution véritable ne sera possible, nous ne ferons que tourner en rond. Est-il envisageable

de faire autrement et de dépasser cet état de dépendance à nous-mêmes ? Peut-être, je n'en sais rien, mais je persiste à proposer la piste du contact profond avec ce qui n'est pas nous, notre opposé, comme moyen privilégié – peut-être le seul – de modifier les choses en profondeur.

Et pour rester concret, j'en reviens (bien sûr) aux plantes sauvages et à leur consommation régulière. On me demande alors si je pense pouvoir nourrir la planète avec ces dernières, sur un ton de condescendance amusée qui, jadis, avait le don de m'énerver – mais qui, aujourd'hui, a plutôt tendance à m'attrister, car cela ne fait, à mes yeux, que prouver la brièveté de vue de celui ou celle qui pose la question. Sous un angle purement technique, les végétaux sauvages les plus abondants et les plus communs proposent des feuilles et des pousses, assez rarement des racines ou des tubercules, parfois des fruits et des graines. Donc, si les végétaux spontanés devaient former la nourriture unique de l'humanité, les glucides feraient sans doute défaut – or c'est un élément nécessaire à l'alimentation humaine, à moins de le remplacer par les lipides, comme le faisaient nos ancêtres chasseurs⁵², surtout dans les régions froides où la graisse des animaux est toujours grandement appréciée. Peut-être manquerions-nous aussi de protéines et de lipides, bien que la question puisse être débattue. Quoi qu'il en soit, tous les micronutriments indispensables à un bon état de santé seraient présents en abondance. Mais il me paraît ridicule de raisonner ainsi : sauf en cas de survie dans la nature, il semble évident que ces végétaux ne viendraient qu'en appoint d'une agriculture bien conçue. Dans ce cas, oui, je pense que leur apport pourrait être significatif et contribuerait à nourrir qualitativement les membres de notre espèce.

Mais n'en restons pas là : comme le déclare fort justement mon ami et collègue le chef triple étoilé Marc Veyrat⁵³ avec qui j'ai passé de si bons moments à explorer les applications de la flore à la gastronomie : « La nourriture est spirituelle, elle sort de la terre pour monter vers le ciel ». Et je crois qu'il sait de quoi il retourne. Alors passons à table !

Végétarien entre deux biftecks ?

Il est sept heures du matin. Dans la poêle, un croque-monsieur de pain de mie au jambon rissole gaiement. Une délicieuse odeur imprègne la cuisine. « C'est prêt, me dit ma mère, tends ton assiette. » Je n'ai pas besoin de me le faire répéter : j'adore ce mets savoureux, le pain croustillant gorgé de beurre qui coule sur mes doigts, le fromage qui fond et se répand dans ma bouche – même si je trouve le porc un peu fade. Ça, c'est pour tous les jours, avant d'aller en classe, un fait acquis. Mais il est des occasions où un simple sandwich, même grillé, ne saurait suffire. À l'aube des examens – nous parlions de « compos », abréviation de « compositions » –, ma mère employait les grands moyens pour me sustenter de manière adéquate : c'est le bifteck qui grésillait sur le feu, une tranche de muscle de bœuf gorgé de sucs et de protéines, apte à stimuler mes neurones et à fortifier mon anatomie, afin que je tienne le coup au cœur des rudes épreuves qui m'attendaient – et en sorte vainqueur !

Quand je rentrais du lycée à midi, un plat de charcuterie trônait sur la table. Souvent du pâté, parfois en croûte, des rillettes ou de petits friands en pâte feuilletée farcis de chair à saucisse. Il arrivait que le hors-d'œuvre relève du règne végétal – salade de tomates ou chou-fleur vinaigrette –, mais l'entrée était toujours suivie d'un plat principal carné : ragoût ou pot-au-feu, blanquette ou côtelettes, steak haché ou bœuf mironton, et le dimanche une épaule d'agneau ou un poulet rôti – plumé par nos soins et contenant cœur, foie et gésier. Les abats et assimilés avaient la part belle : langue ravigote, rognons au madère, foie de veau vénitienne, pieds de cochon panés, boudin aux pommes, andouillette à la moutarde, tripes à la mode de Caen et cervelle au beurre noir. Quels délices ! Nous étions parfois régionaux avec la choucroute ou le cassoulet, voire carrément exotiques en explorant le couscous – qu'il fallait ensuite « tasser » en se tapant le derrière par terre, comme nous l'avait appris mon père qui avait vécu en Algérie. Des légumes frais figuraient sur la table à chaque repas, suivis obligatoirement du plateau de fromages – « un repas sans fromage est une belle fille à qui il manque un

œil », affirmait doctement ma mère –, puis d'un fruit. Le soir, après la soupe de rigueur – « ça te fera grandir », mais ça n'a pas marché, je n'aimais pas... –, venaient selon les cas le jambonneau ou le soufflé au fromage – servi avec une sauce aurore –, les quenelles de brochet – accompagnées d'une sauce Nantua –, l'omelette aux fines herbes, la quiche lorraine aux lardons ou les bouchées à la reine aux ris de veau. La salade formait le pendant de la soupe : inéluctable ! Et toute simple, laitue et vinaigrette, prélude à un dessert élaboré : île flottante, riz au lait, flan au caramel, tarte aux pommes, far breton aux pruneaux, clafoutis aux cerises (en saison), pain perdu, crêpes Suzette ou, les soirs de fête, mousse au chocolat...

À la fin de mon adolescence, je me sentais mal. Souvent lourd et fatigué, j'avais fréquemment des démangeaisons et divers symptômes diffus que la médecine ne parvenait pas à identifier et encore moins à guérir. J'eus l'occasion de rencontrer près de Sisteron, dans les Alpes-de-Haute-Provence, mon oncle Marcel qui, dans notre famille, était *persona non grata* du fait de son végétarisme – alors une tare. Tombé gravement malade quarante ans plutôt, il avait cessé de manger de la viande suite à une consultation avec le docteur Paul Carton, père d'un régime qui connut son heure de gloire et d'où viande, sucre et alcool étaient bannis.

Discutant avec Marcel, je lui exposai ma problématique et il m'interrogea sur ma façon de m'alimenter. Celle-ci était, vous l'avez compris..., extrêmement classique, ma mère étant adepte d'une cuisine française familiale, à base de produits frais et de saison, bien pourvue en légumes, certes, mais surtout fort riche en produits animaux. Et il se trouve que j'adorais ces derniers, conforté en cela par mon grand-père médecin qui estimait qu'il fallait ingérer pléthore de protéines pour grandir et se maintenir.

Il ne fallut pas longtemps à Marcel pour pointer du doigt le problème et il se mit en devoir de me l'expliquer : « Tu sais, ton alimentation est beaucoup trop riche et ton organisme est encrassé. Tu devrais diminuer la quantité de viande et de produits animaux que tu consommes. – Mais pourquoi ? C'est bon ! », fut

à peu près ma seule réponse. On m'avait en effet tellement abreuvé de la supériorité du régime carnivore que je ne pouvais en douter. Il s'agissait d'un véritable dogme médical qu'il eût été hérétique de remettre en cause ! La viande fournissait les protéines et le fer indispensables à l'organisme et l'on risquait l'anémie à n'en pas consommer suffisamment. D'où la réflexion un peu exaspérée de ma mère lorsque je faisais le difficile : « Laisse tes légumes si tu veux, mais au moins finis ta viande ! »

Marcel ne baissa pas les bras pour autant et le sujet revint souvent dans nos innombrables conversations où, patiemment, il faisait éclore dans ma tête de petit bourgeois parisien des idées qui eussent horrifié ma famille ! La liberté de penser était un exercice que je n'avais jamais pratiqué et dont je ne soupçonnais même pas l'existence... bien que depuis l'âge de douze ans mon esprit ne cessât d'y tendre. Bref, ce n'est qu'au bout d'une année que je me décidai à suivre les sages conseils de mon oncle à cesser, assez radicalement, je dois dire, de manger de la viande, tout en allégeant considérablement mon régime alimentaire.

Au bout de six mois, j'étais une autre personne. Les mouches ne voletaient plus devant mes yeux, je ressentais une légèreté de tout mon être, le corps souple et l'esprit clair. Je ne connaissais plus de problème pour me lever le matin et je vivais une présence constante au monde... Ma vie avait changé – et n'a cessé de progresser dans cette voie. Pendant plus de quinze ans je ne touchai plus à un morceau de viande, au point d'ailleurs d'en devenir rigide. J'y suis depuis revenu, à l'occasion, et me délecte du sanglier que les chasseurs m'offrent après l'avoir tué sur mes terres...

Ce changement radical d'alors dans mon état de santé est-il dû exclusivement à l'abandon de la chair ? Il serait sans doute abusif de le prétendre. Toute transformation est, je pense, multifactorielle, surtout quand elle a trait à quelque chose d'aussi complexe que la santé. Mais cesser de manger de la viande a certainement joué un grand rôle dans ce processus... et m'a permis de me poser moult questions sur la raison de mon

carnivorisme manifestement exagéré. Les raisons m'en paraissent aujourd'hui assez claires.

En cela, l'histoire de ma famille me paraît exemplaire. Mon père était issu d'une lignée de paysans bretons sans terre dont il me décrit la vie. L'ordinaire consistait en une bouillie de graines de sarrasin au lait ribot (babeurre) accompagnée de quelques légumes, et la viande était rare. Mon grand-père décida de monter à Paris comme palefrenier, puis revint au pays avec ses économies et acheta l'un des bistrots du village : il y était devenu un notable – ce qui ne l'empêcha pas de mourir alcoolique... Mon père ne supportait pas son milieu paysan et s'engagea dans l'armée où il intégra, sortant du rang, l'école d'officiers de Saint-Cyr. Une fois capitaine, après cinq ans de captivité, il épousa au sortir de la guerre une fille de médecin. C'est ainsi que je fus élevé à Paris, dans un appartement cossu du très élitiste VII^e arrondissement et que je me trouvai gavé de viande et autres produits riches qui affirmaient notre statut, tout cela encore augmenté par le souvenir récent des privations dues à la guerre... Outre un remarquable exemple d'ascension sociale, cette brève biographie permet de réfléchir sur nos comportements : quand on est riche, on mange de la viande, beaucoup de viande – au point de s'en rendre malade, comme j'en fis l'expérience.

C'est que, en effet, la viande s'avère avant tout un marqueur social très clair affirmant la position dans la société de celui qui peut se permettre d'en consommer, au même titre qu'une belle voiture ou des habits de marque. Souvenez-vous de nos petits pois [cf. p. 112] : lorsque, au Moyen Âge, les nobles décidèrent de se distinguer de la masse des manants par l'habitat, l'habillement, la langue et l'alimentation, la consommation importante de viande, et surtout de gibier, leur fut réservée. Les « gens bien » s'en nourrissaient, les pauvres en mangeaient peu : dans son ouvrage *La Vie des paysans bas-alpins à travers leur cuisine*, Anne-Marie Topalov estime qu'en 1900, 95 % des habitants du département ne pouvaient mettre de la viande à leur menu que moins d'une fois par semaine – les moutons qu'ils élevaient servaient avant tout à payer les impôts...

Dès le début du XIX^e siècle, la science s'intéressa à la diététique et souligna l'importance des aliments protéinés qu'elle mettait en première place dans la liste des nutriments indispensables à la machine humaine

– d'où les croyances de mon grand-père en la matière. Manger de la viande était « moderne ». L'extrait de viande Liebig, la poudre de bifteck Adrian, l'hémoglobine Deschiens et bien d'autres spécialités pharmaceutiques connurent leur heure de gloire jusqu'à la fin de la Seconde Guerre mondiale comme fortifiants de l'organisme⁵⁴. Plus

simplement, l'anémie se soignait par un bon verre de sang de bœuf bu, encore chaud..., à l'abattoir le plus proche ! La chimie avait en effet mis en évidence la présence de fer dans l'hème et donc du rôle positif des produits animaux pour lutter contre la diminution du nombre de globules rouges.

L'intérêt nutritionnel de la viande est indéniable et, par ailleurs, les produits animaux présentent un attrait gustatif bien ancré chez l'être humain. En fait, l'homme serait homme parce qu'il apprécie la chair du gibier – parfois aussi, semble-t-il, celle de ses congénères, car le cannibalisme a été fréquent dans notre passé. Comme l'affirme Nicolas Teyssandier⁵⁵, « [...] les chimpanzés, les bonobos et les hominines étaient tous d'actifs chasseurs, et l'on peut déduire de ce caractère partagé que la carnivorie fut une composante importante du processus d'homínisation ». Le passage du charognage à une chasse organisée au gros gibier a certainement favorisé les comportements collectifs, le développement du langage pour mieux communiquer et l'élaboration de stratégies sophistiquées pour capturer et tuer des animaux de plus en plus imposants. Il semble en tout cas avéré que nos ancêtres lointains se gorgeaient de viande chaque fois qu'ils le pouvaient, ce qui n'était pas quotidien, et il en est de même chez tous les chasseurs-cueilleurs actuels et subactuels qui ont été étudiés. En outre, depuis le Néolithique, les peuples pasteurs vivent du lait et de la chair de leurs bêtes. La domestication des espèces animales en vue de leur consommation semble s'être produite au Moyen-Orient il y a 8 500 ans, où « des

restes archéozoologiques témoignent de la domestication : les aurochs sont devenus des bœufs, les mouflons sont devenus des moutons, et les chèvres sauvages sont devenues des chèvres domestiques⁵⁶ ». Que ce soit grâce à la chasse ou à l'élevage, la viande a certainement toujours été une composante importante de l'alimentation humaine.

Il est tout aussi certain que le végétal fait fondamentalement partie de la diète humaine. On ne connaît pas de peuple exclusivement carnivore. Même les Inuits, que l'on fait souvent passer pour des mangeurs exclusifs de phoques et de poisson, récoltent traditionnellement, durant le bref été arctique, de nombreux fruits sauvages⁵⁷ et quelques plantes herbacées⁵⁸ dont ils conservent une partie – par congélation ou lactofermentation – pour leur interminable hiver. La collecte des végétaux assure environ 70 % de l'alimentation des Pygmées d'Afrique centrale, pourtant considérés comme des chasseurs par excellence. Chez les San (Bushmen) du Kalahari, la part monte à 80 %. Bien que ces peuples consomment une étonnante variété de produits animaux, ils possèdent une palette d'aliments végétaux encore plus large. D'une façon générale, les diverses sociétés de chasseurs-cueilleurs que l'on a pu étudier montrent que ces groupes sont en fait bien plus cueilleurs que chasseurs, les ressources végétales constituant la part la plus importante de leur alimentation – sinon la plus valorisée.

Il semble physiologiquement impossible de se nourrir exclusivement de viande sur une longue durée. Des régimes contre l'obésité à base exclusive de protides, introduits dans le grand public vers le milieu des années 1970, ont entraîné des décès et ont dû être abandonnés. L'assimilation de la viande est par ailleurs très coûteuse sur le plan énergétique. Un régime viable doit comprendre, outre des protéines, des glucides, des lipides, des sels minéraux, des vitamines, des oligo-éléments, des fibres et des antioxydants. Comme nous l'avons vu plus haut [cf. p. 28], les végétaux sont des sources remarquables, voire indispensables, de micronutriments.

Des indices fiables de la consommation de plantes par nos ancêtres préhistoriques sont fournis par la denture. Les molaires broient les végétaux, les canines déchirent la viande et les incisives coupent les produits végétaux et animaux. Elle trahit donc un régime omnivore. Les dents présentent des traces d'abrasion dues à la présence de particules dures dans la nourriture. Correctement interprétées, ces traces peuvent donner des indications sur l'alimentation humaine. Et dans bien des cas, la consommation de plantes a ainsi pu être mise en évidence.

Il semble également que les végétaux aient laissé depuis déjà fort longtemps des traces reconnaissables sur les outils de pierre. Dans des niveaux sédimentaires d'Éthiopie, dépassant trois millions d'années, de multiples éclats de pierre ont été recueillis avec des restes d'Australopithèques, apparemment destinés, d'après l'examen microscopique des tranchants, au grattage et à l'épluchage de fruits et de légumes. Des meules et molettes ayant pu servir pour écraser les graminées sauvages ont été trouvées dans divers sites paléolithiques.

La seule preuve indiscutable de la consommation de végétaux par l'homme serait l'analyse des coprolithes (excréments fossilisés) ou du contenu stomacal. Il est malheureusement exceptionnel que ce dernier nous soit parvenu, car sa conservation exige des circonstances très particulières. Les cas les plus connus concernent les hommes des tourbières du Danemark, datant des V^e et III^e siècles avant notre ère. Ils avaient consommé peu avant leur mort de très nombreux végétaux : jusqu'à 66 espèces différentes dans un cas ! Mais il est impossible de savoir si ce type de repas végétarien était la norme quotidienne ou un acte rituel – d'autant que ces braves gens sont morts étranglés, donc dans des circonstances un peu particulières...

Des éléments tangibles en faveur de la cueillette nous sont fournis par les macro-restes comestibles. Les graines peuvent se conserver si elles sont carbonisées, minéralisées ou gorgées d'eau et il arrive qu'on les retrouve alors dans les sédiments archéologiques. Découvertes sous forme de résidus alimentaires ou de réserves inutilisées, elles constituent des témoins directs de

l'alimentation. Les plus fréquemment attestés sont les glands, les noisettes et les pommes sauvages. Le site de Terra Amata, en région méditerranéenne, nous apprend ainsi que l'*Homo erectus* connaissait la vigne sauvage, le micocoulier et le pistachier.

On estime le nombre de végétaux consommés par l'homme au cours de son histoire à environ 80 000, sur 400 000 espèces de plantes recensées à ce jour. En Europe, la proportion est de quelque 1 600 sur 12 000. La palette des plantes sauvages alimentaires est bien plus large que celle des cultivées. Elles offrent, suivant les cas racines, feuilles, jeunes pousses et tiges, fleurs et boutons floraux, fruits, graines farineuses ou oléagineuses, cambium, gommages, résines ou sèves. Il est intéressant de comparer la variété des plantes potentiellement comestibles avec notre alimentation végétale actuelle, qui se révèle comparativement très pauvre. Dans le monde, 29 espèces seulement représentent 90 % des denrées alimentaires végétales. Le nombre de légumes et de fruits cultivés dans un jardin en Europe occidentale ne dépasse guère la trentaine. C'est aussi, au mieux, ce que consomme en moyenne le Français, en incluant les végétaux importés. Dans d'autres pays, la variété de l'alimentation végétale est encore moins grande. Peut-être la connaissance des conditions nutritionnelles des chasseurs-cueilleurs de la préhistoire n'est-elle pas dépourvue d'intérêt pratique pour l'homme d'aujourd'hui !

Alors, plutôt viande ou plutôt légumes ? Existe-t-il un régime idéal pour l'être humain ? Claude-Marcel Hladik⁵⁹ a étudié sur le terrain le régime alimentaire d'un certain nombre de primates non humains (des singes) qu'il classe en trois catégories : folivores, frugivores et insectivores. En appliquant ses critères, l'homme se trouverait à la croisée de ces trois groupes, avec des besoins à peu près équivalents de feuilles, de fruits et d'aliments d'origine animale. Le nombre de régimes proposés depuis les quelque deux mille cinq cents ans que l'on s'intéresse à la question – Pythagore (580-495 avant notre ère) se faisait déjà l'avocat du végétarisme – est proprement stupéfiant et se compte par centaines. Manifestement, l'homme n'est pas un animal

comme les autres et se questionne profondément sur ce qui fait la base même de sa vie matérielle : ce qu'il lui convient d'ingérer au quotidien. Là se manifeste la faiblesse de sa force : omnivore, il a le choix entre différents types d'aliments ; créatif, il a mis au point une quantité invraisemblable de produits inconnus dans la nature – du roquefort au Coca-Cola et à la glace au chocolat (j'aurais pu citer bien pire...) ; angoissé, conscient de son vieillissement et de sa mort inéluctable, il ne cesse de se demander où il se situe dans le monde et son questionnement existentiel rejaillit sur tous les actes de sa vie quotidienne... Ce n'est pas simple !

Comment s'y retrouver dans la multitude de propositions qui fleurissent dans les livres, les revues ou sur Internet ? Rien que le « végétarisme » comporte diverses variantes selon que les « sous-produits animaux » (œufs, laitages, fromages, miel) sont autorisés ou exclus. Les végétaliens s'en abstiennent, tandis que les végans vont jusqu'à bannir de leur environnement le cuir, la laine et tout produit testé sur les animaux.

À ce propos, j'aimerais vous exposer ici une intéressante constatation linguistique. En latin classique, *vegetus* signifie : bien vivant, vif, dispos – de *vegeo*, exciter, animer. Un végétal est donc à l'origine caractérisé par sa force et sa santé et le verbe « végéter » veut dire : être fort, en bonne santé. Mais au XVI^e siècle, le terme change radicalement de sens et acquiert celui qui est courant aujourd'hui : mal se développer, croître avec difficulté⁶⁰. La volte-face est significative d'un changement de mentalité qui s'est répandu depuis dans toutes les classes de la société. Cela nous ramène encore une fois à notre scission de classes moyenâgeuse et vient mettre en évidence la faveur accordée à la viande dans l'alimentation.

Certains régimes sont curieux, comme le kangatarianisme, qui autorise, outre les légumes et les fruits, la viande de kangourou – dont on tue en Australie entre 5 et 7 millions d'individus par an pour les manger. Les pollotariens ne s'autorisent comme viande que celle des volailles, et les pescétariens que des poissons... De nombreux régimes sont destinés à perdre du poids, tels les

régimes hypocaloriques, où se retrouvent, entre autres, les diverses formes de jeûne⁶¹ et débouche sur l'inédie, ou « respirianisme », qui prône l'abstention totale de nourriture et de boisson en n'absorbant que de l'« énergie vitale »... Certains régimes amaigrissants, plus ou moins « miracles », sont basés sur une diminution drastique de la consommation de glucides, d'autres de lipides, certains préconisent des monodiètes, par exemple de raisin, ou des jus de légumes à haute dose. Divers régimes sont basés sur des croyances religieuses, comme celles des bouddhistes, des musulmans, des hindous ou des adventistes et vont chercher leurs préceptes dans les ouvrages sacrés correspondants. D'autres se basent sur les groupes sanguins ou sont suivis pour des raisons médicales, comme le régime sans gluten, très à la mode, ou les régimes antidiabétiques.

La macrobiotique, inventée par Georges Ohsawa sur une base de cuisine japonaise, se fonde sur l'opposition du yin et du yang dont une alimentation adaptée doit permettre de retrouver l'équilibre dans la personne. La plupart des aliments sont cuits, souvent longtemps pour les « yangiser ». À l'inverse, les adeptes du crudivorisme mangent tout cru, arguant que la cuisson détruit les vitamines et autres éléments essentiels des aliments. L'instinctothérapie va plus loin en estimant que l'organisme sait choisir lui-même ce dont il a besoin, à condition que tout soit dans un état naturel, donc sans cuisson. Il faut disposer devant soi le plus grand nombre de produits possible, parmi lesquels on choisit ceux que l'odorat rend les plus tentants. Il peut s'agir de fruits, souvent exotiques, de légumes, de noix, d'œufs, de poisson ou de viande. Curieusement, des régimes aussi opposés que la macrobiotique et l'instinctothérapie réussissent, semble-t-il, à guérir des cancers – c'est du moins ce que leurs zéloteurs prétendent. Ils ont en commun le fait de supprimer des substances toxiques comme le sucre, l'alcool et les produits transformés. Mais il y a autre chose : mon opinion est qu'ils mettent en mouvement des gens qui s'étaient figés dans des habitudes alimentaires, et sans doute dans l'ensemble de leur mode de vie, lesquelles, du fait des exigences draconiennes de ces

régimes, se trouvent brusquement bouleversées. Mais on constate que, souvent, ces mêmes personnes finissent par se bloquer sur leurs nouvelles positions, ce qui entraîne ensuite une rechute de leur maladie. La santé est très certainement liée à la souplesse...

Enfin, le « régime paléo » nous intéresse particulièrement par sa dénomination et son principe qui prétend se baser sur le mode d'alimentation de l'homme au Paléolithique. Il consiste à se passer des céréales et à consommer essentiellement de la viande, des légumes et des fruits, censés être les aliments « originels » de l'être humain et donc ceux qui correspondent le mieux à ses besoins. La chose n'est en soi pas fautive, dans la mesure où, nous l'avons vu, les céréales sont essentiellement néolithiques et que leur consommation plus ou moins exclusive peut mener à des carences telles qu'en ont connu les premiers agriculteurs. Cependant, il y a un « hic » majeur : les légumes et les fruits cultivés n'ont rien à voir d'un point de vue nutritionnel ni « énergétique », si l'on veut prendre en compte ce point de vue, avec ceux que nous offre la nature. Comparer une laitue à une ortie, une pomme à un cynorrhodon ne peut que mettre en évidence un décalage énorme entre leurs teneurs en nutriments – à l'avantage manifeste des seconds. Et puis, le souci lorsqu'on parle du passé est qu'il est extrêmement vaste et que l'on n'en a qu'une vision floue et tronquée : le Paléolithique commence il y a 3,3 millions d'années avec l'apparition des premiers outils et s'étend jusqu'aux débuts de l'agriculture. Il a vu défiler de nombreuses espèces d'hominines, présentant entre elles d'énormes différences : environ 25 espèces regroupées en 7 genres, dont 12 dans le genre *Homo*. Les dissemblances sont flagrantes entre un Australopithèque et un Néandertalien, entre l'*Homo erectus*, l'homme de Florès et nous-mêmes. Leurs habitudes alimentaires n'avaient certainement pas grand-chose à voir. Il en est de même avec les divers groupes de chasseurs-cueilleurs d'*Homo sapiens* qui ont parcouru la planète depuis 300 000 ans dans tous les milieux possibles et imaginables, et ont développé des cultures spécifiques. Les quelques exemples que les anthropologues ont pu étudier étaient tous marginalisés, loin de

leur situation d'abondance passée... Je n'ai rien contre ce « régime », pourtant, d'autant que ses tenants font état d'un grand nombre de guérisons⁶², mais prétendre qu'il représente ce que mangeaient « nos ancêtres paléolithiques » n'est simplement pas sérieux et nuit à sa crédibilité.

Au vu des arguments avancés par les uns et les autres il me semble totalement impossible de déterminer ce que doit et ne doit pas manger l'être humain. En revanche, s'il a à sa disposition une multitude d'aliments différents, il peut et il doit, je pense, faire des choix. Ces derniers peuvent être basés sur le coût de leur achat et surtout sur les implications de leur consommation sur sa santé et de leur production sur son « environnement ». En ce sens, les végétaux paraissent nettement préférables aux animaux.

J'ai déjà suffisamment fait l'apologie des plantes. Dois-je maintenant faire le procès de la viande ? Faut-il rappeler que 70 % des terres agricoles dans le monde sont utilisées pour nourrir les animaux de blé, de maïs et de soja OGM ? Que plusieurs millions d'hectares sont déboisés chaque année pour les pâturages, augmentant les effets du réchauffement climatique ? Que pour produire 1 kilo de viande de bœuf une dizaine de kilos de céréales sont nécessaires et plus de 15 000 litres d'eau, soit une petite piscine, et 4 000 litres pour le poulet – contre 700 pour les pommes et 130 pour les carottes ? Que les émissions de gaz à effet de serre dues à l'élevage dépassent celles provenant de l'ensemble du secteur des transports, avions compris ? Que l'élevage est source de pollution au nitrate, au phosphore, aux pesticides et diverses autres substances ? Que les animaux sont en grande majorité élevés en batterie dans des conditions difficilement acceptables ? Que 65 milliards d'animaux sont abattus chaque année dans le monde et que, si la consommation de viande stagne ou diminue en Europe et en Amérique du Nord, elle ne cesse de croître dans les pays « en développement » – 309 millions de tonnes dans le monde en 2013 et 465 prévus en 2050 ? Au Nigeria, par exemple, il est envisagé qu'elle quadruple d'ici à 2050 – et malgré un cheptel local considérable (près de 20 millions de bovins, 40 millions d'ovins et 60 millions

de caprins), près du tiers des animaux consommés proviennent de l'étranger. En Afrique, les conflits ne cessent d'augmenter entre éleveurs et agriculteurs, de plus en plus souvent sanglants, comme au Mali et au Burkina Faso...

Question santé, se passer de viande évite de consommer des graisses saturées qui augmentent le taux de mauvais cholestérol – qui ne l'est, au final, peut-être pas tant que ça –, des purines qui accroissent la teneur en acide urique de l'organisme et l'acidifient, cause possible de nombreuses maladies. Et la plupart des animaux d'élevage sont bourrés d'antibiotiques et d'hormones de croissance que personne n'a vraiment envie d'ingérer... Et puis, ne faut-il pas une bonne dose d'hypocrisie pour manger du veau tout en s'offusquant du massacre des bébés phoques ? Il faudrait que le consommateur de bifteck aille de temps en temps visiter un abattoir ou que l'engloutisseur de poulet torde parfois le cou à sa volaille...

Il est parfaitement possible de vivre sans viande, ne serait-ce que parce que les plantes renferment, comme nous l'avons vu, des protéines équilibrées en acides aminés essentiels. Se pose toutefois la question de la vitamine B12. Officiellement, cet indispensable élément n'est fourni que par les aliments d'origine animale. *A priori*, les plantes n'en contiennent pas. La vitamine B12 des algues et des bactéries, telle la spiruline, ne serait pas suffisamment biodisponible, et s'il a été démontré que notre flore intestinale pouvait en produire, ce serait bien en aval du lieu dans le tractus digestif où elle doit être absorbée... Aussi estime-t-on que les végétaliens en risquent des carences, voire des troubles graves dus à une anémie pernicieuse. Dans la pratique, ils semblent rares.

Et puis, en diminuant notre consommation de produits animaux, de viande surtout, le porte-monnaie aussi s'en porte mieux ! Cela fait donc pléthore de bonnes raisons pour la restreindre volontairement. Personnellement, j'aime la viande – ou plus exactement, j'aime le gras ! Je fais mes délices de lard bien adipeux, d'une peau croustillante, du croupion de poulet, du wagyu japonais... Et je suis malheureux, car en France il est

difficile d'en trouver. Lorsque j'entre dans un restaurant et demande : « Avez-vous de la viande grasse ? », la réponse est inévitablement : « Non, monsieur ; vous n'y pensez pas ? » Que les gens sont donc bien-pensants ! Et je me rationne : ce n'est de toute façon que gourmandise et je m'en voudrais, je crois, de participer au carnage que j'ai décrit plus haut. D'ailleurs je n'achète jamais de viande, mais je me délecte du sanglier que m'offrent les chasseurs haut-provençaux. Pourtant, même si je suis content qu'ils me débarrassent des bêtes noires qui labourent « mon » terrain, la chasse est, à mes yeux, un divertissement du passé. L'homme peut bien courir après les animaux pour les tuer depuis plus de un million d'années ; la traque du gibier a beau, comme la corrida et les combats de coq, compter parmi nos traditions, cela ne justifie pas, à mes yeux, sa pratique. Les arguments me semblent spécieux : il n'y a plus de grands prédateurs et l'homme doit jouer à leur place le rôle de régulateur de la faune ? Il ne me paraît pas totalement déraisonnable de les laisser revenir. Le loup et l'ours peuvent avoir leur place dans une nature plus sauvage et équilibrée, avec moins de troupeaux de moutons subventionnés... C'est un choix, c'est une question de conscience. La pêche à la baleine, à laquelle Japonais, Norvégiens et Islandais continuent à s'adonner, nous révolte, alors qu'ils clament à la face des autres nations leur droit à vivre leurs coutumes. Alors pourquoi la chasse en général ne suscite-t-elle pas notre réprobation ? Se pose ensuite la question de savoir s'il faut l'interdire ou attendre qu'évoluent suffisamment les mentalités pour que, d'un commun accord, ceux qui la pratiquaient – ou du moins leurs petits-enfants... – la jugent obsolète. Je ne suis pas en faveur de la coercition mais plutôt du cheminement de la pensée à travers la compréhension des processus et l'évolution de la réflexion personnelle.

Quant à moi, je suis végétarien... entre deux morceaux de gras succulents et moelleux⁶³...

Que mangeait encore, avec du lait caillé, mon père en Bretagne dans les années 1920.

Ce qui ne veut pas dire que l'ensemble de la population aurait pu l'être, pour une question de ressources ou d'adaptations nécessaires.

Des beignets légers.

Notons que les pétasites renferment des alcaloïdes pyrrolizidiniques, capables de provoquer sur le long terme la maladie veino-occlusive du foie, et que les pousses de certaines fougères, comme les *warabi* (fougère aigle), contiennent des thiaminases, destructrices de la vitamine B1 et des ptaquilosiques cancérigènes. Même traditionnelle, la consommation de plantes sauvages n'est pas nécessairement sans danger !

Cenanthe de Java, bourse-à-pasteur, gnaphale, stellaire, lampsane, pousses de navet et daïkon – les deux dernières sont cultivées

Il s'agit d'aliments différents : par exemple, si l'on consomme chez une plante la racine, la tige, les feuilles, les jeunes inflorescences et les fruits – comme chez la berce spondyle –, on compte cinq *food items* distincts.

Le fer héminique est celui qui provient du sang des animaux, tel celui de la viande.

Et qui se réinvente continuellement au quotidien sous d'autres formes : salariat, dettes, mode, etc.

Étudiée par Marcel Mauss dans son *Essai sur le don*

Dont faisait partie le tristement célèbre Zyklon B utilisé par les nazis dans les camps de concentration.

En prenant les choses *sensu stricto* et sans crainte d'aller à l'encontre de la définition de la directive européenne 2001/18 qui affirme, de façon plutôt floue, qu'un OGM est « un organisme, à l'exception des êtres humains, dont le matériel génétique a été modifié d'une manière qui ne s'effectue pas naturellement ». C'est aussi la définition de la FAO et de la Convention sur la biodiversité / protocole de Carthagène. Elles veulent parler, en fait, des organismes transgéniques, mais regroupent pourtant tous les organismes génétiquement modifiés artificiellement, par hybridation, par l'homme : même si l'hybridation est un processus naturel, l'hybridation dirigée, elle, ne l'est pas. C'est en tout cas mon point de vue.... Cela dit, je suis parfaitement conscient que certains tentent de profiter de la faille que peut créer cette confusion. Et alors ? Personnellement, je n'accepte pas de me battre avec leurs armes : je crois à la vertu de l'honnêteté et de la précision !

En darwinien pur et dur, on pourrait même se passer de l'intention humaine : les grains solidement attachés sont statistiquement enrichis d'années en années puisqu'ils sont moins « perdus » au cours des récoltes (et donc de plus en plus présents dans les semilles). Le même processus « automatique » est à l'œuvre en ce qui concerne la grosseur des grains, etc.

Le sommet de la tige sous l'épi.

Première génération issue du croisement.

On devrait donc, pour être cohérent, parler plutôt d'OTG, organismes transgéniques. Mais pour ne froisser personne – je m'en voudrais –, je continuerai dans le texte à parler d'OGM... Ce qui ne m'empêche pas de bien ressentir les différences entre ces trois classes : OGMN, OGMAH et OTG. Et qui sait, bien que j'aie tendance à en douter, car cela en arrange certains, peut-être parviendrons-nous un jour à appeler un chat un chat...

Ce qui est d'ailleurs déjà le cas avec les hybrides artificiellement créés.

Le biologiste Gilles-Eric Séralini et son équipe ont réalisé une étude sur l'influence d'un herbicide et d'un maïs transgénique – décrite dans son livre *Tous cobayes !* –, mais elle a été effectuée sur des rats... Elle montrerait que ces substances pourraient entraîner chez les animaux testés des problèmes de santé sur le long terme.

Et sur le fait de prendre les populations pour cobayes, car les effets sur la santé restent à ce jour inconnus, comme celui des ondes électromagnétiques, dont la future 5G...

Selon l'expression de l'archéologue australien Vere Gordon Childe (1925), récusée par Alain Testart (2010) expliquant que « la révolution néolithique n'est ni une révolution, ni néolithique, parce que existaient déjà des sociétés de chasseurs-cueilleurs sédentaires, parce que ces sociétés pratiquaient un stockage alimentaire important, enfin, parce que ces sociétés non agricoles maîtrisaient des techniques (comme celle de la poterie ou du repiquage) qui ne seront mobilisées que bien plus tard ».

Des hommes, enchaînés au fond d'une grotte, ne connaissent de la lumière du jour que le faible rayonnement qui parvient à pénétrer jusqu'à eux. Ils ne voient d'eux-mêmes et de ce qui les entoure que les ombres projetées sur la paroi par un feu allumé dans leur dos et des sons, ils n'entendent que les échos. Si l'un d'eux, libéré de ses chaînes, parvient à sortir de la caverne, il se trouve brutalement ébloui par la lumière. Il souffre et souhaite rentrer dans la grotte. S'il persiste, il s'accoutume et peut alors voir le « monde supérieur ». Mais s'il désire retourner auprès de ses semblables pour leur en expliquer les merveilles, il ne sera pas cru par eux. Peut-être même le tueront-ils, car il dérangera profondément leurs croyances...

Du moins les Occidentaux nantis vivant en démocratie.

Nicolas Teyssandier (2019), *Nos premières fois*, p. 56.

Ou plutôt parce qu'on osait de moins en moins utiliser les surabondantes réserves d'énergies fossiles pour éviter un dérèglement plus grave encore du climat...

À l'état naturel, la vigne pousse dans la terre fraîche et profonde des forêts alluviales, et non sur les coteaux caillouteux où elle donne les meilleurs vins que l'homme la force à produire pour son plaisir.

Il vient en fait de l'allemand *Bachbunge*, véronique des ruisseaux.

Du fait de ses prises de position, il est interdit d'enseignement à l'université catholique en 1994 et privé de chaire au séminaire universitaire. Bien qu'il ait été ordonné prêtre en 1966, on lui refuse pour les mêmes raisons le droit de célébrer ou conférer les sacrements.

J. Szwagrzyk (2016 :) : « Białowieża Forest: what it used to be, what it is now and what we want it to be in the future » *Leśne Prace Badawcze / Forest Research Papers*, grudzień / december 2016, vol. 77 (4): 291–295

On dénombre 80 espèces d'arbres et 4 300 d'herbacées dans toute la France.

Il ne s'agit pas d'une quantification précise, mais plutôt d'une représentation symbolique.

D'autant moins que l'atmosphère (qui fait partie de « la nature ») est profondément modifiée par l'humain sur l'ensemble de la planète...

Un Français aurait dit moins élégamment : quel bordel !

Tout objet de plus grande taille que les microfossiles (pollens, spores, diatomées) : feuilles, fruits, graines, morceaux de bois, de tiges, de racines, etc.

Et sans doute incluses dans la sphère féminine comme c'est le cas chez la plupart des sociétés de chasseurs-cueilleurs.

Les mythes forment un ciment social très puissant qui rassemblent les individus au sein des diverses sociétés.

L'Âme de la nature, 2001.

À partir du XVII^e siècle, de plus en plus de personnes prennent de la distance par rapport à la notion de « Dieu » pour expliquer un monde naturel qui se suffit à lui-même – on pourrait dire qu'ils abandonnent la transcendance pour expliquer l'immanence.

On peut proposer que science et religion s'adressent à des domaines différents de l'existence, en suivant Stephen Jay Gould qui parle du « non-empiètement des magistères », voire le concile Vatican II qui estime qu'il existe deux ordres de savoir distincts, celui de la foi et celui de la raison. On peut aussi penser, avec Richard Dawkins, que Dieu est une hypothèse comme une autre et que la science peut l'examiner et en conclure qu'elle est tout à fait improbable et inutile dans la mesure où le « dessein » de la vie s'explique de façon plus économique par la théorie de l'évolution que par le besoin d'avoir recours à un être extérieur et tout-puissant. Reprenant l'idée du pari de Pascal, on peut arriver à la conclusion inverse. En outre, l'athéisme ne suppose pas nécessairement l'abandon de formes de spiritualité : le bouddhisme ne fait pas intervenir la notion de divinité – cf. aussi André Comte-Sponville dans *L'Esprit de l'athéisme* et sa notion de spiritualité sans Dieu.

Mais la religion chrétienne aura raison du paganisme de la nature.

National Park Service, US Forest service, U.S. Fish and Wildlife Service et Bureau of Land Management.

Littéralement « le droit de chacun ».

Des traditions monothéistes.

Il semble toutefois que rien ne soit gravé dans le marbre. Je lis dans le dernier numéro de *Brindas news*, le magazine municipal de la commune où est située notre Collège Pratique d'Ethnobotanique, sous le titre *S'adapter et changer son regard sur la nature*, les lignes suivantes : « Des mauvaises herbes ont pris leur aise sur la route devant chez vous ? C'est une très bonne nouvelle pour la nature qui reprend ainsi ses droits et permet le retour d'insectes indispensables à notre écosystème, et plus globalement à notre survie. » Certes, il fallait bien terminer par une petite touche d'anthropocentrisme, mais quand même, quel changement de discours, et probablement d'attitude réelle ! Les temps changent...

Elisée Reclus, *L'Homme et la Terre*

Version plus paisible, selon Jacques Falquet : « J'en ai vu d'autres... ça démange un peu, et puis ça passe ! »

Cf. les travaux de Philippe Descola : <https://www.youtube.com/watch?v=YSs7E4zRnhE>

Quoique sa cueillette doive tout de même se faire avec un minimum de précautions et qu'il faille éviter d'y frotter sa peau nue...

Mon concept avait d'ailleurs été récompensé en 1987 par un *Rolex award for enterprise*

Ainsi qu'aux distributeurs et autres négociants...

Ceux qui ont la critique facile feraient-ils mieux que les politiciens en place ? Je ne nie pas l'utilité de la critique et des mouvements de contestation, à condition 1) d'admettre qu'en général nous ne sommes quand même pas si mal lotis : c'est surtout la comparaison vers le haut qui fait réagir, donc la jalousie – Hervé Kempf l'avait bien vu (*Comment les riches détruisent la planète*, Seuil, 2007) –, 2) de se remettre soi-même en cause, car nous ne sommes pas irréprochables, et 3) d'aller creuser pour voir d'où vient la source du problème afin de pouvoir faire des propositions constructives.

Mais toutefois en grande partie recyclables.

« L'histoire est écrite par les vainqueurs », affirmait le journaliste et écrivain d'extrême droite Robert Brasillach dans *Frères ennemis* (1944), qui pensait savoir, en tant que collaborationniste, de quoi il parlait...

Et comme je le fais moi-même depuis quelque temps.

Jadis deux fois trois étoiles Michelin et le seul à avoir décroché 20/20 au Gault et Millau.

Bonnemain Bruno « Quand le sang et la viande étaient des médicaments » in *Revue d'histoire de la pharmacie*, 91^e année, n°340, 2003, pp. 611-626.

Nos premières fois, La Ville brûle, p. 31.

<https://fr.wikipedia.org/wiki/Domestication>

Airelles, canneberges, camarines, ronces et busseroles.

Pissenlits, oseilles, etc.

À la recherche d'une alimentation idéale chez les humains et les autres primates, Ellipses, 2017.

À noter toutefois que « verneur » continue à signifier « vitalité », voire « grivoiserie »...

Intermittent, de longue durée, etc.

Et que j'ai moi-même cessé de manger pain, céréales et féculents et m'en porte réellement mieux.

Cela dit, on peut fort bien considérer la consommation modérée de viande, un peu à la façon d'une épice – pour le goût et pour la vitamine B12.

Sur-vivre avec les plantes

S'INCARNER : AVANTAGES ET INCONVÉNIENTS DE LA VIE SUR TERRE

L'histoire que je vais vous narrer n'est sans doute qu'un conte. Mais c'est celui que je vis, que nous vivons ensemble. Il s'est ébauché voici très longtemps, avant le Big Bang¹, dans ce qui n'était pas encore l'Univers. Rien n'existait hormis l'unité. Tout était un : pas de beau ni de laid, de joyeux ni de triste. Cela aurait pu en être ennuyeux, mais l'ennui était inconnu. Et puis, il n'y avait personne pour s'ennuyer. Juste des « âmes », principes indéfinissables, unies entre elles et à tout ce qui n'avait pas encore été créé, mais existait en puissance. La paix régnait sur ce chaos sans limites.

La matière allait progressivement s'organiser au fil des milliers, des millions, des milliards d'années en organismes que l'on qualifierait de vivants, car ils naissaient, se nourrissaient, se reproduisaient, mouraient et évoluaient en formes toujours nouvelles qui grouillaient en tous sens et dans tous les milieux que comportait la planète Terre. Certains êtres, de couleur verte, avaient trouvé le moyen de fabriquer des sucres dont, sous une forme ou une autre, se délectaient tous ceux qui en étaient incapables. Parmi ces derniers était apparue, suite à un long parcours, une curieuse créature qui se tenait debout, plus ou moins fermement, sur ses pattes arrière, maniait des outils de ses pattes avant et dressait fièrement une tête renflée pleine d'une matière molle et blanchâtre qui, pensait-il, lui donnait des droits sur l'ensemble de l'existant. Comment et quand il devint homme en se séparant de l'animal relève toujours de la conjecture, ce qui soulève parfois des tempêtes idéologiques comme le présentait Vercors dans son roman didactique *Les Animaux dénaturés*.

Pauvre homme, pourtant, car il souffrait... Il vivait dans un univers de contrastes où, inéluctablement, toute bonne chose était suivie d'une mauvaise. Il vivait dans la réalité du bien et du

mal, du beau et du laid, du gentil et du méchant, dans le monde de la dualité.

Sur notre terre de roc et d'eau, d'air et de lumière, tout existe et son contraire. Venir au monde est douloureux et y subsister se révèle successivement souffrance et volupté. Ce qui est caresse peut aussi un jour blesser. Le feu réchauffe, puis il brûle. La création naît de l'opposition des principes, dans les combinaisons illimitées du yin et du yang. Toutes les créatures jouissent et souffrent, chacune à sa manière, même les cancrelats, les roses et les bactéries – du moins peut-on le supposer. C'est en tout cas le problème de l'homme, qui aime et qui déteste, qui cajole et qui frappe, qui se relaxe et se tend tour à tour, comme la vie respire. C'est donc cela être vivant : aller d'un pôle à l'autre, passer d'un état de grâce au désespoir le plus profond, une souffrance qui toujours connaît la délivrance... souvent pour revenir en force. Notre lot, semble-t-il, est de tantôt voguer sur une mer d'huile, tantôt de braver les flots tumultueux soulevés par les tempêtes qui, après nous avoir fait chavirer, nous jettent sur le rivage, épave misérable qui, malgré tout, se relève et marche de nouveau, transfigurée, vers l'inconnu...

« Arrivé » sur terre voici 3 millions d'années, l'homme est fragile, vulnérable. Certes, il vit en groupe, il chasse et tue davantage qu'il n'est tué. Ces résultats heureux – pour lui – sont dus en grande partie aux 100 milliards de neurones de son cerveau qui lui permettent d'élaborer des stratégies efficaces pour traquer les animaux, de créer des instruments et des armes et de maîtriser le feu. Ils lui donnent la possibilité de développer un langage de plus en plus élaboré, grâce auquel il communique finement avec ses congénères, ce qui favorise ses succès à la chasse. Cette manipulation de symboles l'incite à représenter des animaux sur les parois des grottes, pas seulement à but propitiatoire. En même temps elle le sépare de la réalité brute et le fait réfléchir, fait nouveau ? sur sa propre existence. Bientôt, la mort le hante. Il sait que sa vie aura un terme. Mais quand ? Demain, dévoré par un carnassier géant ? Écrasé sous l'éboulement d'une falaise ? Noyé en tentant de traverser un

torrent en crue ? Ou peut-être tranquillement allongé sur une peau de bête, veillé par les membres du clan, après avoir dûment transmis ses gènes à une progéniture dont la vie sera semblable à la sienne : pleine de joies et de peines, dure et douce à la fois, brève, mais tout aussi palpitante que la nôtre – ils sont « nous », ne l'oublions pas. Donc les questions les assaillent, car il se passe tellement de choses en ce monde qui échappent à la compréhension. Souvent elles font peur, la nature est si puissante ! Que penser lorsque le tonnerre gronde ? Comment ne pas ressentir une crainte intense quand la foudre frappe un grand arbre qui s'écroule ou que la montagne jusqu'ici paisible commence à fumer, puis à vomir une lave écarlate ? L'esprit humain ne peut concevoir que seules des forces naturelles soient en jeu : il y a certainement au-delà de ce que l'on peut percevoir des êtres fabuleux, doués de pouvoirs infinis. Et sans doute serait-il souhaitable de s'en concilier les faveurs...

L'offrande d'un bien précieux – quelques tubercules comestibles ou, mieux, un animal chassé, plus tard un prisonnier – va-t-elle influencer favorablement les dieux en faveur du groupe ? On remarque qu'en disposant quelques pierres en cercle la tempête se calme ou qu'après telle danse effrénée la pluie finit par venir à la suite d'une sécheresse intense. Si l'on communique avec l'esprit des animaux par l'intermédiaire d'un objet qui le représente, le gibier sera abondant. Des rituels naissent et sont repris par tous. Certains membres du clan à la vision profonde servent d'intermédiaires entre l'homme et les dieux. La religion est née et ne cessera, jusqu'à une période récente, d'accompagner le frêle humain dans sa conquête du monde. Grâce à elle, il se sentira rassuré et pourra dormir en paix ; grâce à elle il va balayer sa réticence à violer la Terre-Mère par l'agriculture ; grâce à elle, il mettra en œuvre le dessein divin conçu pour lui et, démiurge incontesté, il entreprendra de conquérir le monde !

Au fil des siècles et des millénaires, le petit groupe de primates craintifs a essaimé sur la planète entière dont il est devenu le maître incontesté. Tous ses prédateurs de grande taille ont disparu et l'homme meurt plus souvent de vieillesse dans son lit –

d'hôpital... – que croqué par un lion des cavernes. Il lutte même avec un certain succès contre les virus, bactéries et parasites qui furent longtemps l'une des principales causes de sa mortalité. Il s'habille, pour éviter le froid ou souvent par pudeur – encore une de ses inventions liée aux règles qu'il adore édicter... Il parle, il s'exprime, il lit et il écrit, bref, il ne cesse de construire lui-même le monde dans lequel il vit. De plus en plus nombriliste à mesure qu'augmente la technologie qui lui confère le pouvoir de tout maîtriser, il se coupe toujours davantage de ce qui n'est pas lui : aujourd'hui, tout ce qu'il consomme, quel qu'en soit l'usage, est produit et transformé par l'humain. Le reste de la création le sert ou disparaît. Les paysages sont anthropisés : il ne voit partout que son reflet. Il « crée » sans relâche, avec toujours plus d'intensité, de démesure. Son emprise ne cesse de croître et il en veut encore plus. Le nombre de ses semblables augmente exponentiellement, de même que leurs besoins. Il détruit avec frénésie tout ce qui ne lui sert pas, transformant en parkings et en tours, en autoroutes et en champs gigantesques les restes des antiques forêts.

Au vu de cet acharnement, une question, fondamentale, se pose : comment l'être rationnel qu'est l'humain peut-il se livrer à de telles actions, qui ne mènent, si l'on y réfléchit juste un minimum, qu'à son autodestruction ? Certes, nous nous trouvons toujours le nez dans le guidon : il nous faut nourrir une population sans cesse croissante dont les besoins ne font que s'amplifier et la terre était jusqu'à il y a peu perçue comme un réservoir inépuisable de ressources destinées au bien-être de l'homme. Par ailleurs, il semble normal que l'individu ne s'intéresse qu'à ses propres problèmes, et il n'est pas vraiment possible de revenir en arrière : qui voudrait faire le premier pas et accepter de vivre avec moins de confort et de biens matériels que ce qu'il a acquis ? Mais on peut creuser la question.

Son incarnation n'aurait-elle pas rendu l'homme malade ? Malade de la séparation inhérente à sa venue sur terre. Ayant pris forme dans le monde matériel de la dualité, il a quitté pour cette vie le cocon de l'unité. Et parmi les cadeaux empoisonnés de Pandore [cf. p. 163], il a reçu l'embryon de la conscience : seul

parmi les êtres, il se sait seul. Et il conserve la conscience inconsciente de l'harmonie parfaite, sans bonheur ni malheur, qui règne au pays du Grand Tout. L'homme incarné est un malade qui cherche vainement sa guérison. Pour la trouver, l'immense pouvoir de son cerveau l'incite à inventer des concepts qui l'aident à panser ses plaies. Cet ingénieux mécanisme né de l'évolution n'est pas dénué de mérites, mais son imperfection intrinsèque entraîne sans cesse l'humain à la catastrophe.

C'est sans doute pour faire cesser la douleur de sa déchirure que l'homme a développé son immense désir de pouvoir – que satisfont, nous l'avons vu, les implications matérielles et sociales de l'agriculture. Alors, avec les moyens qu'il s'est donnés, le scénario était écrit d'avance : offrez du sucre à un enfant, il s'en gavera jusqu'à s'en rendre malade – un adulte aussi, pourtant doué de raison, d'ailleurs... Le pouvoir est une drogue ! Ce qui aurait pu être une belle histoire d'amour entre l'homme et la nature, une collaboration fructueuse empreinte de respect, si l'on romantise un peu les rapports qu'entretenaient les « peuples premiers » avec leur milieu, est devenue une tragédie. La souffrance qu'à travers ses actions l'homme a infligée aux plantes – si l'on y croit –, aux animaux – on commence à y croire – et à ses semblables – c'est une évidence – est proprement indicible. La maladie humaine, incurable peut-être, l'expliquerait amplement, car celui qui souffre cherche à entraîner le monde entier dans son marasme. Mais il pourrait y avoir encore une autre explication.

Elle aurait trait à la conscience. Même si d'autres êtres vivants en sont doués, l'homme a manifestement développé de façon remarquable l'embryon dont il en avait été pourvu, grâce aux connexions neuronales de son gros cerveau. Il est capable de prendre du recul par rapport au monde dans lequel il vit et de se contempler lui-même – avec une plus ou moins grande objectivité... Il n'est pas impossible qu'il progresse non seulement par la compréhension technique du monde, grâce à la science en particulier, mais aussi dans sa sensibilité et son ouverture à l'autre, au différent, au non-humain : combien de temps a-t-il fallu pour admettre que les Noirs, les femmes, les sauvages

avaient les mêmes droits que les hommes blancs civilisés ? N'y a-t-il pas aujourd'hui des personnes qui s'insurgent contre les mauvais traitements infligés aux animaux, alors que naguère l'assujettissement des bêtes pour satisfaire les besoins – ou les pseudo-besoins – de l'homme allait de soi, tout comme jadis l'esclavage – d'ailleurs très récemment aboli à l'échelle mondiale, mais qui perdure sous d'autres formes. Certains tiennent même les végétaux pour des êtres capables d'une relative sensibilité [cf. p. 47] et des associations se forment pour les défendre... C'est là, je pense un progrès énorme en ce qu'il modifie quelque peu la place centrale de l'homme et dénote, me semble-t-il, une conscience plus large qu'elle ne l'était.

Mais ce n'est pas suffisant, car le massacre continue et c'est l'existence de toute la vie sur terre qui est aujourd'hui mise en jeu. Faudrait-il donc un événement drastique pour modifier la trajectoire humaine ? D'ailleurs le ferait-il ? Ne sommes-nous pas plutôt voués à l'extinction ? Je n'en ai pas la moindre idée, mais, surtout, je cherche à comprendre comment nous avons pu en arriver là. Et je ne peux m'empêcher de m'interroger sur les raisons possibles de toute cette affaire. Je base l'une de mes pistes de réflexion sur mon petit vécu individuel : il m'est arrivé à maintes reprises de ne me rendre compte de l'importance d'un élément de ma vie qu'après l'avoir perdu : un objet, une fonction physique, une situation ou une personne. Je me souviens, par exemple, avoir vécu avec une femme qui m'était précieuse, mais dont je ne percevais pas toute l'importance et que je délaissais sans trop m'en rendre compte : ce n'est qu'une fois qu'elle eut disparu de mon quotidien que je pris totalement conscience du fait que le monde ne faisait pas de sens sans elle. Certes, je m'en suis remis, mais le passage fut long et difficile. Alors, par extrapolation, je peux imaginer qu'il puisse en être de même de la relation de l'homme à la nature : sciemment ou non, il la maltraite, la force à produire, la viole en quelque sorte, et ne pense pas à elle en tant qu'elle-même, mais n'y voit qu'un objet de profit matériel pour lui et les siens, tenant pour acquis le fait de pouvoir l'exploiter immodérément. Sans vouloir

anthropomorphiser la nature, comme le faisait Lovelock dans son « hypothèse Gaïa », ne va-t-elle pas se rebiffer ou simplement s'épuiser au point que l'homme verra s'écrouler son rêve de domination et se réveillera sur une terre exsangue, après avoir tout perdu ? Alors peut-être s'apercevra-t-il de l'importance de son complément, de tout ce qui n'est pas lui et cette violence qu'il aura subie fera-t-elle naître en lui la conscience de l'essentiel et, ayant perdu son pouvoir, de sa responsabilité dans les affaires du monde.

Ce chemin de pensée semble déjà se manifester dans les circonstances actuelles – en tout cas pour la partie écroulement. Depuis longtemps, le scénario catastrophe a été entrevu par des scientifiques comme Rachel Carson et son « printemps silencieux » ou Jean Dorst dans *Avant que nature meure*, qui ont marqué mon adolescence et m'orientèrent longtemps vers un pessimisme que les tensions entre Est et Ouest rendaient alors encore plus prégnant. Le rapport qui s'est amplifié entre moi et les plantes m'a permis de prendre assez de recul pour ne pas sombrer dans le désespoir – aidé par mes créations musicales et artistiques, à travers lesquelles je pouvais exprimer mon angoisse et mes joies. Et la vie dans les bois m'a procuré cette force de savoir que, où que je sois, quoi qu'il arrive, je pourrai m'en tirer – vrai ou faux, d'ailleurs, je ne suis pas dupe. Me voici donc prêt aujourd'hui à lire et méditer sereinement les pensées de Jared Diamond (*Effondrement*) et de Pablo Servigne (*Comment tout peut s'effondrer*). Sans doute passerions-nous (passerons-nous ?) par des moments difficiles, mais ce pourrait bien être pour « rebondir » plus haut en tant qu'espèce enfin consciente de ses devoirs envers la vie. C'est peut-être pour me rassurer ou pour donner un sens à mes actions, mais l'idée me plaît bien !

Au fond, y a-t-il un sens à tout cela ? J'aimerais le croire. Cette quête se montre extrêmement puissante : elle a pu maintenir en vie des personnes plongées dans les pires tourments, comme l'expose Viktor Frankl, rescapé des camps de la mort nazis dans son livre *Man's Search for Meaning*. Pour lui, la recherche fondamentale de l'homme dans sa vie n'est pas celle du plaisir,

comme le prétendait Freud, ni de la puissance, comme on le pense souvent, mais celle du sens. Cette vision lui a permis de soigner un grand nombre de personnes atteintes de dépression et au bord du suicide.

Qu'en est-il pour moi ? Je n'ai jamais vécu des circonstances aussi dures que cette personne et je ne sais si dans ce cas m'apparaîtrait au-delà des souffrances indicibles une signification profonde de la vie qui me permettrait de ne pas me laisser mourir. Mais plus j'avance en âge et moins le fait de chercher du sens semble... faire de sens. C'est un peu comme le bonheur : mes parents ne cessaient de me répéter vouloir le mien et celui de ma sœur, et c'était sans doute sincère. Mais je n'y crois plus : je me sens plus juste quand je ne suis ni heureux ni malheureux. Peut-être vivre dans l'instant permet-il d'échapper à cette dualité qui nous écartèle – à retrouver cette unité qui ne va nulle part, car elle est partout. Je me contente donc de faire mienne la recommandation d'Horace : « Cueille le jour, et ne crois pas au lendemain » (*Odes*, I, 11). En attendant la compréhension qui viendra peut-être – ou ne viendra jamais –, je dois, humain incarné, me contenter de ne connaître le monde qu'à partir des représentations que je m'en fais et accepter que ma liberté se heurte aux parois de la prison de mes croyances.

L'HOMME EST UN ÊTRE DE SYMBOLES

Il fait vraiment très sombre au fond de la grotte. La faible lueur de la lampe à graisse peine à en percer les ténèbres... Malgré la visibilité réduite, trois hommes s'affairent. L'un d'eux écrase une terre brune dans une pierre creusée, puis la dilue avec quelques gouttes d'eau. Le second réduit en poudre des fragments de bois consumé qu'il mêle à une proportion précise de gras animal pour en faire une pâte noire lisse et luisante. Le troisième personnage, l'air concentré, applique à grands traits les « peintures » sur la paroi irrégulière. Sous ses doigts habiles, les courbes harmonieuses décrivent bientôt des formes animales où l'on peut aisément reconnaître des chevaux à la crinière sombre, des aurochs aux longues cornes incurvées, blancs ou rougeâtres, et

des rennes de couleur ocre – mammifères qu’apprécient particulièrement les Magdaléniens de Lascaux.

Avec une sûreté dans le geste qui force l’admiration, l’artiste – car c’en est un à n’en point douter – dessine sans relâche, profitant des bosses et des creux de la grotte pour donner du relief à ses représentations. Ce n’est pas n’importe qui. Il joue un rôle important au sein de son clan, puisqu’il sert en quelque sorte d’intermédiaire entre les membres de son groupe – ils se nomment eux-mêmes « les hommes », car les divers autres bipèdes ne sont pas dignes de ce titre ! – et les dieux, ces entités qui dépassent l’humain dont ils gèrent sinon la destinée, du moins le quotidien. C’est que pour nourrir la tribu, il faut du gibier ! Bien sûr, la cueillette s’avère amplement suffisante pour fournir des feuilles, des pousses, des graines, des fruits et des racines en quantité et remplir le ventre de tous, mais c’est là pitance bien trop facile à se procurer et simple affaire de femmes ! Tandis que la chasse est dangereuse et toujours incertaine. Il convient donc de propitier les esprits des animaux pour s’assurer l’abondance des proies... Quelque 18 000 ans plus tard, les chasseurs-cueilleurs sibériens, tels les Evenks, continueraient dans ce même but à avoir recours au chamane, à des objets représentant l’animal chassé² et à des danses rituelles³.

Seuls, semble-t-il, les humains se sont montrés capables de concevoir un élément de nature aussi diverse qu’un objet, une image ou un son pour représenter une réalité qui peut se trouver totalement absente du contexte où il est utilisé. C’est ainsi qu’un disque rouge portant une bande horizontale blanche n’atteignant pas les bords représente pour tout conducteur à travers la planète une interdiction stricte de pénétrer dans une voie, exactement comme si un policier en chair et en os en barrait l’entrée. Ce concept se nomme « symbole » et toute notre vie est basée dessus. Les dessins de notre peintre paléolithique étaient des symboles d’animaux avec lesquels on souhaitait entrer en relation – probablement pour les tuer et les manger. Mais l’art pariétal est bien antérieur à Lascaux. La grotte d’Arcy-sur-Cure aurait dix mille ans de plus (28 000 ans) et la grotte Chauvet le double

(36 000 ans). Les archéologues ont découvert des représentations de mains soufflées en négatif dans une grotte de Sulawesi, en Indonésie, datant de 40 000 ans. Et des peintures rupestres récemment mises au jour (si l'on peut dire) en Espagne, auraient l'âge vénérable de 66 000 ans et seraient probablement l'œuvre de Néandertaliens : *Homo sapiens* aurait donc perdu son privilège de premier artiste. Et ce d'autant plus qu'à la Cueva de los Aviones, une grotte située dans le sud-est de l'Espagne, les chercheurs ont dégagé des perles de coquillage perforées et des pigments vieux d'au moins 115 000 ans – donc bien avant que notre espèce actuelle ait atteint l'Europe... Ce seraient les plus anciens objets d'ornementation connus à ce jour, précédant de 20 000 à 40 000 ans toutes les expressions artistiques jamais trouvées sur le continent africain. Or les parures sont également de puissants symboles, toujours d'actualité. Certains estiment que l'intelligence qui sous-tend l'art symbolique remonte à l'ancêtre commun des *Homo sapiens* et des Néandertaliens, il y a environ 500 000 ans.

Le langage est l'un des aspects de notre vie qui fait le plus appel aux symboles. Un mot, prononcé avec des sons, puis plus tard écrit avec les lettres d'un alphabet ou un idéogramme, véhicule trois principes : le mot lui-même (signifiant), la chose qu'il représente (dénoté) – objet, être vivant, action – et le concept (signifié), c'est-à-dire ce à quoi il fait penser – par exemple, le mot « chien » évoquera, selon son expérience, pour l'un un gentil toutou, pour un autre un animal capable de mordre, ou pour certains Chinois un mets délicieux et régénérateur – voire pour d'autres un humain à l'âme impure...

Le langage est-il le propre de l'homme ? Le chant des oiseaux incite depuis longtemps déjà à se poser la question et des études récentes tendent à mettre en évidence qu'il existe, en vue de communiquer, des processus biologiques communs à plusieurs espèces d'animaux. Ainsi, les diamants mandarins, de jolis oiseaux australiens à bec rouge, commencent-ils à chanter en imitant leurs aînés grâce à l'écoute et à la mémorisation, tout comme le fait l'enfant. Pendant longtemps, les spécialistes

postulaient que pour développer un langage articulé, il fallait posséder un larynx situé en position basse, particularité anatomique *a priori* réservée à *Homo sapiens*. On a toutefois retrouvé des fossiles de Néandertaliens avec un larynx en position basse. Par ailleurs, des modélisations informatiques montrent qu'il est possible de produire une large gamme de sons distincts avec un larynx en position haute. Il serait donc possible qu'*Homo habilis*, présent sur terre voici plus de deux millions d'années, soit le premier de notre lignée à avoir joui de la parole. Il aurait possédé une voûte palatine suffisante et une taille de cerveau adéquate pour le développement des zones cérébrales traitant le langage. Tous ces traits se seraient amplifiés jusque chez notre espèce dont la masse de l'encéphale s'est considérablement accrue, permettant une communication de plus en plus complexe et une organisation sociale structurée. Si le langage n'est pas proprement humain, c'est nous en tout cas qui en faisons l'usage le plus poussé – avec tous les avantages et les inconvénients qu'implique le pouvoir qu'il nous donne.

Souvent, les symboles nous empêchent de penser et d'agir de façon logique et avantageuse pour nous. Nous avons vu pourquoi manger des plantes sauvages nous est, pendant des siècles, devenu impensable. Aujourd'hui, au XXI^e siècle, le contenu de nos assiettes, de même que la composition de nos potagers, reflètent fidèlement les modes des siècles passés, lancées par les puissants et copiées par les membres des couches inférieures avec l'espoir, illusoire ou réel, de gagner ainsi en statut. Quoique, les choses changent un peu : parfois de nouveaux légumes et fruits y apparaissent, grâce à l'attrait de l'exotisme. Et si nous sommes vraiment des gens bien, il est évident que nous mangeons bio. Mais ne s'agit-il pas encore là de nous nourrir de symboles ? Nous consommons des aliments « purs », dépourvus de toutes les cochonneries avec lesquelles l'industrie chimique pollue tout, même s'il nous est impossible de les apercevoir. Avec un peu de bonne volonté, il nous est même possible d'affirmer que ces produits obtenus « naturellement » sont meilleurs au goût que

ceux dont nous inonde l'industrie agroalimentaire. Mais sommes-nous réellement objectifs ?

Depuis deux mille ans, les chrétiens consomment les hosties de pain azyme et le vin qui, consacrés – mais alors seulement –, représentent respectivement le corps et le sang de Jésus, le Sauveur mort pour racheter nos péchés. Peut-on trouver plus symbolique ? En remontant plus avant dans le temps, les choses étaient plus directes : les fouilles archéologiques attestent que nos ancêtres lointains consommaient leurs semblables. C'était déjà le cas chez *Homo antecessor*, qui vivait en Espagne voici plus d'un million d'années. Au sein de notre propre espèce, le cannibalisme rituel est avéré chez certaines tribus indiennes, africaines ou papoues, que l'on aurait tort de qualifier de « primitives ». On le retrouve, dramatiquement mis en scène, chez les Aztèques, par exemple, qui avaient développé une civilisation extrêmement élaborée. Dans de nombreux cas, la consommation de chair humaine a pour but de s'approprier la force et le courage du guerrier abattu : au-delà du pragmatisme, voire du caractère gastronomique d'une telle démarche, il s'agit d'une approche éminemment symbolique où le consommateur se nourrit de bien davantage que de protéines, en absorbant avant tout les qualités supposément contenues dans l'« aliment » en question.

Moins macabre et plus proche de nous, le succès des hamburgers et du Coca n'est certainement pas dû à leurs vertus nutritionnelles ni à leur délicieuse saveur – quoiqu'on puisse, je suppose, en apprécier le goût. Il peut l'être à leur bas prix, au fait qu'ils soient faciles à consommer et à l'accoutumance qui résulte de la caféine de la boisson ou du monoglutamate de sodium ajouté aux steaks hachés. Mais ces substances ingurgitées représentent avant tout le symbole de la culture américaine dominatrice absolue du monde depuis la fin de la dernière guerre : ils représentent une façon peu coûteuse pour chacun de participer un peu, à sa manière, au rêve encore prégnant de l'*American Way of life*, avec les blue-jeans, les Marlboro, le rock et les films de James Dean ou de ses successeurs. Certes, lorsque

se déclare le cancer, le rêve tourne au cauchemar. Mais on est prêt à mourir pour des symboles !

Mourir pour des symboles ? C'est bien ce que font les soldats qui se battent pour un pays ou un autre, pour défendre « leur » culture, « leurs » acquis, « leur patrie »... ou plutôt les intérêts d'un groupe dominant qui s'accroche au pouvoir qu'il détient. Il suffit d'un peu de propagande, bien peu, pour allumer les esprits, à l'exception de ceux des rares individus qui se permettent le luxe de réfléchir – mais risquent pour cela la prison, voire l'exécution pour désertion.

Sans aller jusqu'à ces extrémités, la soumission au symbole nous pourrait souvent bien la vie. Que l'on pense aux tortures que s'infligent bon nombre de femmes pour correspondre à l'image de minceur véhiculée par les médias. Il peut leur arriver d'aller jusqu'à se priver de manger et de connaître des troubles du comportement alimentaire, telle une anorexie, qui peuvent mettre leur santé en danger – des personnes en meurent. Pour rester sveltes, certaines avalent des œufs de ténia ou se font réduire l'estomac... Les hommes iront plutôt chercher la reconnaissance du groupe dans l'achat d'une voiture bien cotée, pour lequel ils n'hésiteront pas à s'endetter, quittes à devoir rembourser leur emprunt durant de longues années. L'apparence est indispensable pour s'intégrer dans le groupe et nécessite habits et accessoires particuliers, soin des cheveux et du visage, épilation, déodorants, parfums, etc. Que la vie devient donc compliquée lorsqu'on doit se conformer aux diktats de la culture. Cette dernière, définie comme « ce qui est commun à un groupe d'individus et qui le soude » – parmi 150 acceptions possibles du terme... –, est un ensemble de symboles auxquels chacun doit adhérer pour être accepté dans la société. À la fin de mon adolescence, je me laissai pousser les cheveux, pour bien marquer mon opposition au courant dominant... et m'intégrer en même temps à une communauté qui partageait mes idées. Au bout de sept ans, j'avais acquis suffisamment de force en moi pour me couper les cheveux et me rendre compte que je pouvais tout à fait être moi-même dans quelque contexte que je me trouve et que

n'étais pas obligé de subir. C'est au contact des plantes que j'ai pris conscience du fait que je n'avais pas à craindre le rejet de mes semblables. Elles m'acceptaient, elles, tel que j'étais, je n'avais rien à leur prouver, nos rapports étaient simples et directs : je suis là, tu es là, j'apprécie ta beauté et je te cueille pour me nourrir, je t'en remercie et peu importe ce que tu penses de moi, d'ailleurs je ne pense même pas que tu penses, et tout est parfait comme ça.

J'en ferais mentir Baudelaire lorsqu'il écrit :

La Nature est un temple où de vivants piliers
Laissent parfois sortir de confuses paroles ;
L'homme y passe à travers des forêts de symboles
Qui l'observent avec des regards familiers.

Correspondances, *Les Fleurs du Mal*, IV.

Je crois que ce n'est le cas que si l'homme se projette dans la nature. S'il communique librement avec elle, en tant que telle, il se libère. Personnellement, j'apprécie la légèreté que cette relation apporte à ma vie.

HANAKAÏ : LA CÉRÉMONIE DES FLEURS AU JAPON

Les champs de thé, couverts de gros buissons d'un vert sombre soigneusement taillés, épousent la forme douce des collines qui ondulent. Des bois de feuillus d'essences bigarrées les encadrent, tandis qu'au fond des vallées s'emboîtent les rizières dont l'eau brillante reflète les nuages. Quelques maisons de poupée aux toits de tuiles vernissées, grises, bleues ou parfois rouges, s'alignent le long de routes étroites et tortueuses au goudron dépourvu de nids-de-poule où roulent paisiblement des voitures miniatures – leurs plaques jaunes dénotent une cylindrée de moins de 660 centimètres cubes... Devant chaque demeure, entourée d'un étroit jardin manucuré, sont plantés un ou deux podocarpes en forme de bonsaïs géants, alors que par-derrrière, dominant le paysage, se dressent de gigantesques bambous aux troncs vert

tendre. Les chemins sont bordés les uns d'*ume*, abricotiers à la floraison précoce dont les fruits se ramassent verts, les autres de *sakuras*, les cerisiers à fleurs qui ont fait la joie des yeux pendant le mois d'avril – il est probable que, sous leurs frondaisons ornées de pompons roses, les paysans ont fêté le *hanami*, comme le veut la coutume dans le pays entier. Ce pique-nique traditionnel avec famille et amis est l'occasion de s'extasier devant la beauté florale et de célébrer le renouveau de la nature. En ce moment, vers la mi-mai, les cueilleuses ont commencé à récolter *shincha*, le thé nouveau, et les exploitations, qui nécessitent une abondante main-d'œuvre, bruissent de rires et d'éclats de voix – jusqu'à dix-sept heures précises, lorsque retentit le deuxième mouvement de la symphonie du nouveau monde d'Antonín Dvořák, diffusée par les haut-parleurs municipaux, signalant la fin de la journée de travail... La musique s'harmonise plaisamment avec les couplets saccadés de l'*uguisu*, la bouscarle chanteuse, petit oiseau au plumage terne, mais au puissant ramage, emblématique du printemps dans l'archipel nippon.

Cliché japonais ? Il est pourtant bien réel. Nous sommes dans la campagne du sud de la préfecture de Kyoto, en pleine région du thé d'Uji, plus proche cependant de l'ancienne capitale du Japon, Nara, que de la célèbre cité impériale – à mon avis l'une des plus belles grandes villes du monde, Nara étant l'une des plus agréables petites cités que je connaisse. C'est dans un hameau du gros bourg de Minamiyamashiro (littéralement « le château de la montagne du sud ») que Keiko, ma femme et cuisinière japonaise, et moi avons acheté, voici plusieurs années, une maison traditionnelle, vieille de plus d'un siècle et en parfait état. L'habitat, ici, est, à mes yeux, superbe ! Laissez-moi vous présenter notre maison.

On y accède par une ruelle en pente (plus des trois quarts du Japon sont en montagne) où s'ouvre une ancienne grille destinée à empêcher les sangliers qui pullulent dans la région de venir retourner la terre du jardin japonais jouxtant la maison. À gauche se dressent un *sakaki*, arbre sacré du *shintō*, et un if au feuillage persistant ; à droite deux boules de buis à petites feuilles,

surplombée par deux *Cryptomeria* encadrant la porte d'un bâtiment aux murs chaulés de blanc. Le centre du jardin est marqué par un délicat *sansho* dont le feuillage aromatique sert de condiment, tandis que les quelques allées sont bordées d'azalées à fleurs roses et de nandines domestiques. Deux grandes lanternes en pierre traditionnelles, ou *tōrō*, décorent l'ensemble et un rocher creusé empli d'eau, *tsukubai*, situé à l'entrée, permet de se purifier en se lavant les mains.

Ce qui frappe en approchant la demeure est son toit énorme formé d'épaisses tuiles grises ondulées, celles des rives en forme de têtes de dragon. Il est porté par plusieurs poteaux fichés en terre, rendant inutile tout soutien par les murs. Ces derniers sont de simples cloisons de planches ou, sur les côtés, de grandes ouvertures vitrées. On entre par une porte coulissante dans l'entrée où il faut déposer les chaussures. Un *hikido* (porte à glissière) à claire-voie, formé de minces lattes de bois, mène à la cuisine, surélevée, dans laquelle on chausse les pantoufles à disposition. Une grande marche de la largeur de la pièce permet d'accéder à gauche à l'estrade où est creusé l'*iroori*, le foyer servant à faire griller les gâteaux de riz et le poisson séché – traditionnellement le seul endroit où, en hiver, un feu pouvait être entretenu. De larges portes coulissantes en papier cartonné épais décoré de motifs floraux subtils, les *fusumas*, donnent dans les pièces de *tatamis*. Ces nattes traditionnelles, patiemment confectionnées avec des joncs, constituent le sol caractéristique des maisons japonaises. On ne peut y marcher chaussé, même de pantoufles, sous peine d'horrifier les Nippons : il faut donc laisser ces dernières à l'entrée de la chambre. Les quatre pièces sont séparées par des *fusumas* amovibles (on peut donc en faire un vaste espace) et, vers l'extérieur de la maison, sont bordées de *shōjis*, des portes coulissantes en croisillons de bois tendus de « papier de riz » – en fait confectionné avec l'écorce du mûrier à papier et non la célèbre céréale... Au fond de la seconde pièce se trouve le *tokonoma*, une alcôve spacieuse au plancher surélevé en bois précieux de *Zelkova* où l'on expose une plante, une estampe ou une calligraphie en rapport avec la saison. L'autel des ancêtres

– bouddhiste – et celui des *kamis* – les esprits, *shintō* – y figurent souvent. Un des *tatamis* lui faisant face est découpé d'un morceau qui se soulève pour découvrir le *ro*, un trou maçonné d'argile où le maître de cérémonie du thé – Keiko en l'occurrence – pose la bouilloire sur des braises. Entre les pièces et les baies vitrées donnant sur le jardin s'étend l'*engawa*, un couloir externe au plancher de bois sur lequel on circule avec d'autres pantoufles. Ultime raffinement, et chose rare, ici les *shōjis* donnant sur l'*engawa* sont percés de deux mini-parois coulissantes, les *yukimi shōjis*, dont le nom signifie « ouvertures pour regarder tomber la neige »... Elles permettent aussi de profiter du jardin depuis l'intérieur de la maison sans devoir ouvrir la porte. À l'extrémité du couloir, un passage donne sur une seconde maison perpendiculaire à la première dont les deux pièces de *tatamis* sont bordées par un *engawa* dominant l'étroite vallée couverte de rizières et bordée de hauts bosquets de bambous. La vue est belle, douce, paisible.

Pourquoi vous raconté-je tout cela ? Parce que c'est ici, en ce lieu tellement différent de ce que je pouvais connaître en Occident, que j'ai fait ma première expérience de *hanakai*.

Lors d'un de ses voyages au Japon, Keiko avait rencontré Sugi-sensei, maître d'*ikebana* malgré son jeune âge, qui avait mis au point la cérémonie de la contemplation des fleurs, *hanakai*, basée sur une approche *shintō* et bouddhiste – 99,8 % des Japonais sont adeptes simultanément de ces deux religions, la première étant une forme d'animisme mêlé de polythéisme typiquement nippon, plus de deux fois millénaire. Après avoir visité notre maison, le maître, qui en avait beaucoup apprécié l'atmosphère, avait demandé de pouvoir y proposer sa pratique.

Au jour dit, une douzaine de personnes se réunissent chez nous pour la cérémonie qui va durer deux heures. Sugi-sensei, arrivé deux jours plus tôt pour tout préparer, a retiré toutes les lumières électriques, cueilli les fleurs qu'il va présenter et organisé les lieux selon ses convenances. Nous nous agenouillons – pour moi la position est difficile à tenir – dans la première chambre où nous

sont données les instructions, fort simples d'ailleurs : passer de pièce en pièce et simplement contempler les œuvres végétales, en gardant strictement le silence. Nous méditons un quart d'heure, puis passons en file indienne dans la pièce suivante en faisant légèrement coulisser le *shōji* qui nous en sépare. Là, posé au centre du *tokonoma*, se dresse un étroit vase noir qui s'élargit démesurément au sommet pour former une vasque d'eau luisante comme un miroir. Une branche d'érable en sort, nue à la base et ornée à son sommet de quelques feuilles en étoiles vert vif. À sa base ont été fichées deux grandes fleurs de rhododendron roses aux étamines longuement saillantes. En arrière-plan un rameau de cyprès japonais stabilise l'ensemble par sa forme symétrique et apporte au tableau la profondeur de sa couleur sombre. Chacun s'approche à son tour et admire la composition sous tous ses angles pendant une ou deux minutes – peut-on encore les compter dans cette ambiance hors du temps ? Nous continuons ainsi à errer à travers la maison, via les couloirs extérieurs, les *shojis* et les *fusumas*, jouant à cache-cache avec le maître qui réalise ses œuvres juste avant notre venue. À chacune, notre émerveillement s'accroît. Je ne saurais les décrire toutes, mais l'une en particulier m'a frappé, la plus simple peut-être : dans un vase carré au corps galbé, une mince et longue feuille d'iris, une fleur de renoncule jaune et un pissenlit en boule duveteuse sur sa scape démesurée. Rien de plus : le summum de la beauté pure – et éphémère, car le moindre souffle d'air allait éparpiller les fruits au parachute de dentelle... À la fin du circuit à travers notre maison – qu'il me semble découvrir sous un œil totalement neuf –, Sugi-senseï nous fait une démonstration de sa maîtrise en préparant sous nos yeux un bouquet d'iris d'un bleu d'outremer, tandis que s'élève de derrière une cloison la musique céleste d'un clavicorde jouée par son assistant... Pour les participants, la célébration s'arrête là. Mais un autre groupe arrive et, après le repas que nous avons préparé pour tous avec les plantes sauvages qui poussent sur notre terrain, nous avons la chance de participer à une deuxième session, cette fois en pleine nuit ! Pas de lumière électrique : seules des bougies et des lampes à huile éclairent faiblement chaque pièce. J'avoue ne pas être tranquille dans ce

bâtiment tout de bois et de papier – les incendies étaient jadis monnaie courante dans les villes japonaises : Tokyo fut ainsi presque totalement détruit en 1923... –, mais, grâce aux *kamis*⁴ sans doute, tout se passe bien. Je manque de mots pour vous décrire l'impression féerique que produit la combinaison de la lumière tremblante, de l'obscurité apaisante et des sublimes arrangements floraux. Je suis vraiment dans un monde de beauté où l'immatériel prend forme réelle, tandis que s'évapore dans l'ombre tout ce qui paraissait tangible. Oui, je le vis pleinement : la culture japonaise confine au spirituel.

Cette expérience était bouleversante, mais au final, ce qui m'a le plus marqué, c'est de me rendre compte que je m'adonnais déjà moi-même, quotidiennement, au *hanakaï* sans le savoir. Chaque jour, en effet, il m'arrive de me sentir attiré par un végétal et de créer un lien avec lui. Ce peut être par le regard, par l'odorat et le toucher, ou parfois par le fait de sa simple présence.

Hanakaï, la contemplation des fleurs, c'est ce que je pratique spontanément depuis aussi longtemps que je peux me souvenir. Enfant, je pouvais passer de longues minutes – des heures me semblait-il – à m'émerveiller devant une inflorescence, un arbre, un champignon, un papillon, un paysage... J'aimais particulièrement, je m'en souviens fort bien, contempler l'eau d'un ruisseau qui coulait, toujours la même et pourtant changeante. Plus tard, c'est sur les plantes que se porta toute mon attention. Je les observais minutieusement, comme pour entrer en elles... Tous mes sens – toucher, sentir, goûter – étaient sollicités, mais le plus important était simplement de prendre le temps, d'être là avec cet être si différent de moi. Je pense que tous les enfants qui ont la chance de passer du temps dans la nature le font spontanément : ils vivent dans l'ici et le maintenant. En grandissant, retrouver cet état de grâce requiert un effort conscient, et rares sont ceux qui y consentent.

Dans le *hanakaï*, ce sont surtout la beauté et l'harmonie de la composition qui sont recherchées, ce qui s'observe fréquemment dans la nature, mais relève d'un processus culturel. Et je me rends compte à quel point mes acquis influent sur moi, car,

ordinairement, je recherche également ces qualités dans la plante que je contemple. Or depuis longtemps, je tends à dépasser cet aspect de ma relation au monde basé sur la dualité, en l'occurrence le beau et le laid. Je m'exerce donc à trouver aussi l'élégance dans une feuille jaunissante, dans une fleur fanée, dans une tige desséchée prête à s'effriter, dans un buisson d'épines enchevêtrées, dans un fruit pourri... Il me faut aller au-delà de la beauté, dépasser la notion d'art qui me maintient dans une vision lourde de jugements sur ce qui m'entoure. Un jour, il y a déjà de nombreuses années, je me souviens avoir médité plus d'une heure sur... une crotte de chien. Cet objet qui me répugne profondément par sa vue et son odeur m'avait amené à relativiser les répulsions que je ressens au quotidien. Si j'étais une bactérie, j'adorerais les étrons qui me nourriraient, qui m'offriraient la vie. J'ai appris, depuis, à apprécier les bactéries – dont plusieurs dizaines de milliards grouillent d'ailleurs en moi et sans lesquelles je n'existerais pas. Je ne suis pas que moi : je suis un holobionte, une communauté d'êtres vivants et je voudrais en développer la conscience. J'ai l'intuition de vivre au milieu de communautés plus grandes encore dont je fais partie sans même le savoir. Ce rapport avec les plantes qui me touche si profondément, j'aimerais l'étendre à tous les êtres de l'univers dont, au final, aucun n'est plus important qu'un autre. Une rose délicate soigneusement choisie et cultivée avec amour n'a pas plus de valeur intrinsèque qu'un brin échevelé d'orge des rats poussant au milieu des décombres... Rien n'a davantage d'importance qu'autre chose... et pourtant mon propre choix peut en décider autrement, et je dois le faire, m'engager totalement, mais sans attachement au but de mes actions. S'il m'est impossible de connaître la vérité, j'ai du moins l'impression, ainsi, de m'en approcher plus que jamais. Même si je sais pertinemment qu'au fond, je n'en sais rien... Je peux avoir des croyances, mais je ne peux avoir de certitudes. Et c'est certainement mieux ainsi.

VOUS AVEZ DIT « PARADOXE » ?

C'était à l'aube des temps, dans la savane d'Afrique. Un frêle être bipède tentait de se nourrir de pousses, de fruits et de

sauterelles. Certains animaux craignaient le jet de ses projectiles, mais la plupart ne s'en souciaient guère et quelques-uns, même, s'en délectaient. Il faisait sans conteste partie de l'ensemble de la création, comme les lions et les lézards, comme les baobabs et les grandes herbes où il pouvait se camoufler. Quelques secondes plus tard à l'échelle des temps géologiques, ses descendants s'étaient multipliés par milliards et avaient trouvé le moyen de détourner à leur profit des énergies énormes enfouies dans la terre – charbon, pétrole et uranium. Ils avaient coupé la plupart des forêts pour faire pousser leurs aliments ou ceux des bêtes qu'ils asservissaient. Ils couvraient le sol d'une matière dure comme la pierre qui leur servait aussi à construire les cubes où ils entassaient leur multitude. Plutôt que de marcher ou de courir, ils faisaient rouler de petites boîtes ou voler dans les airs de longs étuis ailés qui imitaient les oiseaux. Les uns et les autres étaient des hommes. Les différences physiques entre eux étaient insignifiantes. Mais les premiers étaient soumis aux processus naturels, tandis que les seconds avaient appris à les dominer, au point que leurs actions étaient devenues prépondérantes dans la modification des paysages et du climat.

Se pose donc avec acuité la question que nous avons déjà évoquée : l'homme fait-il partie ou non de la nature ? C'est manifestement un animal, très proche du chimpanzé dont il ne diffère que par 2 % de ses gènes. Sa physiologie ne se distingue guère de celle des autres mammifères. Et nombre de ses traits sont qualifiés de « naturels ». Il semble donc justifié d'intégrer l'homme à la nature. Le souci est qu'un certain nombre desdits humains en profitent pour justifier les actions de leur espèce quelles qu'en soient les conséquences sur les autres. Le pétrole est naturel – d'ailleurs c'est vrai, puisqu'il est formé d'hydrocarbures produits par des micro-organismes. Le nucléaire l'est aussi : c'est du minéral transformé... Donc les pollutions issues des déchets des activités humaines sont également naturelles. *Idem* pour la destruction de la biodiversité. Alors pourquoi s'en soucier ? En poussant le raisonnement, on en arrive à affirmer que les villes

sont naturelles, ce qui semble en contradiction totale avec le ressenti de tout un chacun.

On peut, d'autre part, considérer qu'*Homo sapiens* s'est démarqué de la nature par sa conception symbolique du monde, qui lui en fait prendre distance, puis par sa prise de pouvoir démesurée qui oblige à le considérer comme manifestement différent du reste des créatures. Certains membres de notre espèce vont jusqu'à penser que, par son action destructrice, l'humanité se comporte comme un cancer sur la face de la terre, qu'il convient d'éliminer pour le mieux-être de l'ensemble du vivant [cf. p. 232]. Cette prise de position peut sembler drastique, mais il faut convenir que les capacités de nuisance de l'homme vont résolument à l'encontre de sa propre survie ! Il est donc loisible de qualifier ce comportement d'antinaturel.

Ma réponse à notre question est simple : en même temps, l'homme fait et ne fait pas partie de la nature. Ce n'est pas botter en touche, c'est exprimer qu'il est possible de penser « et » plutôt que « ou », et que cette pensée paradoxale permet d'avoir une vision plus large du monde. Plus sereine aussi.

Un paradoxe, pour moi, c'est quand une chose est à la fois vraie et fausse : l'être humain est en même temps bon et mauvais – ces deux tendances existent simultanément ; il a envie d'atteindre la perfection, mais ne peut y arriver – et pourtant il doit constamment y tendre ; il construit et détruit dans un même mouvement. Le paradoxe, c'est le tao, l'unité au-delà de la dualité des principes opposés du yin et du yang. Vivre le paradoxe, c'est se trouver constamment sur le fil du rasoir, sans tomber d'un côté ou de l'autre – mais en le risquant constamment. C'est d'une difficulté extrême, mais dès que l'on lâche prise et que l'on accepte ce qui est tel qu'il est, le paradoxe se résout de lui-même et la vie devient infiniment plus simple et plus légère.

Il importe d'opposer paradoxe et contradiction. Le premier permet de réunir ce qui paraît opposé, tandis que la seconde renforce la déchirure⁵. Dans le vrai paradoxe, la chose et son contraire coïncident. À l'opposé, la contradiction implique un

décalage dans le temps, Et dans la vie habituelle, c'est plus souvent elle qui se manifeste, ballotant l'individu démuné d'un extrême à l'autre : un moment je suis empli de joie par ce qui m'arrive, l'instant (ou le jour) d'après, je sombre dans le désespoir. Aujourd'hui, ô merveille, je suis « tombé amoureux » d'une femme formidable. Demain elle m'a quitté – sans raison, bien sûr. Qui ne l'a vécu ?

Toutes les sociétés vivent la contradiction, toujours tiraillées entre une majorité qui voudrait rester sur ses acquis et une minorité qui souhaite la faire évoluer. Si cette dernière devient suffisamment active, elle provoque une « révolution » – ce qui d'ailleurs veut dire, littéralement, que l'on est revenu à son point de départ, et ne fait guère avancer. L'individu lui-même vit souvent la contradiction : beaucoup aimeraient bien bouger..., mais sans quitter le confort du connu.

Et qu'en est-il d'une plante ? Peut-elle être dans le paradoxe, ou dans la contradiction ? Une amie m'a affirmé un jour : « Pour moi, une orchidée est à la fois femelle, du fait de sa beauté, et mâle... parce qu'elle a des couilles – il faut savoir qu'en grec, orchis signifie “testicule”... Pour moi, c'est contradictoire. » En fait, c'est la vision qu'elle en a, mais ce n'est pas la réalité de la plante elle-même. Il n'y a que les humains qui vivent ce dilemme...

Faisons en tout cas bien la différence. Frédéric Grolleau, philosophe, l'explique : « Un paradoxe n'est pas qu'une contradiction. [...] Un vrai paradoxe confronte deux visions défendables et contradictoires. Mais au-delà de leur contradiction problématique, il pointe leur harmonie. ».

Seul le paradoxe permet, me semble-t-il, de comprendre la réalité humaine faite à la fois de compétition et d'entraide. Dans les milieux bien-pensants actuels – et contrairement à nos « traditions » [cf. p. 131 et suivantes] –, il est bien vu de rejeter la propension des membres de notre espèce à se mesurer les uns aux autres pour tenter d'acquérir des biens et du statut, voire de blâmer – plus ou moins subtilement – ceux qui la manifestent.

Concurremment, il est à la mode de valoriser tout ce qui tourne autour de la coopération et de la solidarité, allant chercher chez les animaux et les plantes les exemples propres à le justifier. Je ressens fortement dans cet état d'esprit une attitude manichéenne jugeant le premier terme en « bien » et le second en « mal ». Pour moi, les choses ne se passent pas ainsi : ces deux tendances coexistent chez chaque être humain et se révèlent sous des teintes et des nuances différentes selon les circonstances historiques, économiques, culturelles et sociales, les états d'humeur, voire le temps qu'il fait, avec sans doute des tendances caractérielles variables selon les individus, l'inné sous-tendant l'acquis. D'une façon générale, je crois ne pouvoir juger les comportements ni en positif ni en négatif. Je ne me sens ni optimiste ni pessimiste, car alors je ne suis plus dans l'instant. Ce n'est que là que je me sens dans le juste, même si les deux tendances opposées vivent en moi en même temps. Cela m'interdit l'angélisme, ce désir de pureté, de perfection et de désincarnation – car je sais qu'en s'y livrant, on se réveille mal... Cela m'empêche aussi de tomber dans le cynisme, cette attitude de mépris des conventions qui pousse à choquer – même si j'ai tendance, vous l'avez sans doute remarqué, à provoquer en exposant, parfois un peu abruptement, des idées contraires à celles que professe la multitude. Selon les cas, les uns m'accusent d'idéalisme, les autres d'excès de réalisme, mais je ne m'estime cultiver ni l'un ni l'autre. Je tente d'être juste là où il faut, de suivre la voie du milieu, mais comme je suis loin d'être parfait, il m'arrive souvent de déraiser sur le chemin glissant que pavent mes émotions, mes habitudes, mes désirs et mes peurs.

La culpabilité naît de la contradiction – du décalage entre ce que l'on voudrait être ou manifester et les actions que l'on réalise. Cette émotion terrible provient de la transgression de la norme morale obsédante qui voudrait que l'on soit meilleur que l'on est et provoque un remords qui ronge les entrailles. Si l'on parvient à transformer la contradiction en paradoxe, la culpabilité se transforme en responsabilité, ce devoir que l'on ressent de répondre totalement de ses actes quelles qu'en soient les

circonstances et les conséquences. C'est, me semble-t-il, la seule façon d'avancer réellement dans sa vie personnelle, car on laisse derrière soi ses craintes, et de nous montrer efficaces en tant qu'espèce pour améliorer l'ensemble de la vie sur terre, si tel est notre « but » – encore un paradoxe. Il n'y a pas de but, certes, et c'est le chemin qui compte, mais sur ce dernier, il nous faut constamment nous positionner et créer délibérément notre propre morale. Il n'y a pas de bien ni de mal et pourtant nous devons agir en bien et refuser de faire le mal. Là réside la beauté de la vie humaine.

La pensée paradoxale m'aide énormément à vivre mon quotidien, car elle calme mon mental et m'incite à une méditation permanente. Elle apaise ma source de conflit interne, me mène à l'acceptation et de ce fait à la gratitude. C'est un bonheur que je ne peux que souhaiter partager !

UNE QUESTION DE PROGRAMMATION...

Notre action destructrice sur la planète est aujourd'hui clairement établie, personne ne peut le nier. Il m'a été facile d'accuser l'agriculture d'avoir engendré les maux qui nous affectent, mais elle n'a été qu'un révélateur de processus déjà présents. Au Paléolithique, l'humanité connaissait déjà des inégalités, des conflits et d'autres soucis, bien que plus localisés et moins développés. On peut supposer, à la suite de Jacques Cauvin, que la séparation de l'homme du reste de la vie par l'utilisation des symboles ait eu un effet majeur, en instituant une distance entre l'esprit et la réalité. Mais peut-être la source de ces problèmes se situe-t-elle encore en amont. De récents travaux viennent apporter d'intéressants éléments à notre compréhension : il semble tout à fait possible, voire probable, que nous soyons, dès le départ, « mal » programmés. Plus exactement, la façon dont nous avons été conçus pour agir⁶, après nous avoir grandement servi, ne serait plus en adéquation avec les circonstances de notre vie moderne. Le livre de Sébastien Bohler, *Le « Bug » humain*, qui a alimenté ma réflexion, me paraît explicatif à ce propos.

Notre cerveau possède une structure extrêmement complexe. Il est constitué de nombreuses régions qui jouent chacune un rôle particulier, toutes interconnectées par des milliards de liaisons. Enfoui en son milieu se situe le « striatum », centre du « circuit de la récompense », un ensemble de neurones provoquant, par la libération de dopamine, des sensations agréables confinant parfois à l'orgasme. Sa raison d'être, pour simplifier les choses, est de favoriser la survie de l'espèce en encourageant les comportements adéquats. Celle-ci est basée sur deux points⁷ que doivent respecter tous les individus : se nourrir et se reproduire. Tous les organismes existants le font avec succès : ceux qui n'y ont pas réussi ont disparu.

Dans un contexte naturel où la vie est difficile et la nourriture relativement rare, un avantage évolutif incontestable consiste à être récompensé chaque fois que l'on ingère des aliments, même si ses besoins sont déjà comblés. En effet, nul ne sait quand l'occasion de se nourrir se représentera. Et si l'organisme se montre capable de faire des stocks en vue de la prochaine disette, prévisible, il n'a que davantage de chances de réussir. Aujourd'hui cependant, la donne a changé pour l'être humain : dans une grande partie des pays du monde, la nourriture est devenue abondante et bon marché. Nous vivons une situation de pléthore et non plus de famine. Mais notre programmation n'a pas changé pour autant et le striatum n'a pas de bouton *off*. Il est donc difficile d'arrêter de se gaver. Résultat : plus de 13 % de la population mondiale est aujourd'hui obèse et près de 40 % des adultes sont en surpoids⁸, et le problème ne fait que croître. Rares sont celles et ceux, dans les pays occidentaux, qui réussissent à avoir une alimentation équilibrée et satisfaisante. Ainsi qu'il est facile de le constater, les régimes alimentaires ne marchent généralement pas : on finit par reprendre du poids... Comme l'exprime Bohler : « Les bonnes résolutions [...] ne font pas le poids, au sens propre, devant les pulsions immuables du striatum. » En outre, « les résultats anticipés ne produisent plus de plaisir. Seul un résultat supérieur à nos attentes est valorisé ».

Donc, il nous faut obtenir toujours plus et augmenter les doses : c'est le principe des drogues.

En ce qui concerne la reproduction, l'avantage évolutif consiste à répliquer ses gènes au maximum. Dans ce but, la sexualité est source de plaisir, ce qui représente une motivation puissante. En schématisant, les hommes sont fortement attirés par la copulation et les femmes par les enfants² – dont elles doivent prendre soin pendant plusieurs années, l'humain venu au monde ne pouvant survivre seul. Et la planète se couvre d'*Homo sapiens*. C'est que l'évolution n'avait pas « prévu¹⁰ » que nous deviendrions aussi performants¹¹ pour vaincre les maladies, réduire drastiquement la mortalité infantile et augmenter de plusieurs dizaines d'années la durée de notre vie. Nous avons beau savoir que la surpopulation est l'un de nos plus gros problèmes actuels, peu d'efforts sont réellement entrepris pour limiter la taille de la population terrestre : nous sommes programmés pour peupler la planète¹²... comme le sont d'ailleurs toutes les espèces, qui se développent autant qu'elles le peuvent. Mais l'évolution a mis au point un mode de régulation très simple : quand il n'y a plus dans l'environnement de quoi subvenir aux besoins du groupe qui prolifère à l'excès, ce dernier s'effondre sous le coup des disettes et des maladies. Jusqu'à quel point y résisterons-nous ?

D'autres éléments plus particuliers à certains groupes d'organismes stimulent également nos circuits de récompense. Il en est ainsi du besoin de reconnaissance propre aux animaux sociaux. Nous avons vu plus haut [cf. p. 114 et 115] à quel point le statut est important pour l'être humain et quels moyens il a développé pour acquérir davantage de prestige. En effet, les individus dominants jouissent de privilèges, en particulier d'un accès de choix à la nourriture et aux femelles. Cette programmation s'avère avantageuse pour la survie d'une espèce grégaire telle la nôtre, qui nécessite d'efficaces meneurs et de nombreux suiveurs – jaloux des premiers, car la compétition est source de « progrès »¹³. Le développement du matérialisme et l'accentuation des inégalités qu'a permis l'agriculture est encore

exacerbé aujourd'hui par la profusion de biens que nous possédons : plus il y en a, plus il est possible de les répartir inégalement ! La recherche du statut social implique la domination – sur les autres, mais aussi sur ce qui nous entoure. Sans doute faut-il aller chercher là le fondement de notre comportement destructeur vis-à-vis de la nature qui, soumis lui aussi au striatum, est devenu incontrôlable.

Une autre stratégie de survie, à laquelle nous avons souvent recours, est la loi du moindre effort. Un organisme qui peut se procurer quelque chose en dépensant un minimum d'énergie se trouvera grandement favorisé par rapport à un autre qui devra en fournir davantage pour le même résultat. Notre propension manifeste à en faire le moins possible est donc programmée elle aussi et stimule les circuits de récompense. Le souci est que nous avons poussé très loin ce trait en fabriquant de plus en plus de machines et de robots en tout genre pour effectuer les tâches que nous exécutions jadis, et bien plus encore. Nous faisons donc de moins en moins d'efforts, vivons de façon de plus en plus confortable, ce qui fragilise les individus et de ce fait l'espèce – sans possibilité de revenir en arrière, car le confort est une drogue puissante. Et l'on ne voit pas trop comment un adepte de l'association canapé-bière-télé¹⁴ serait capable de survivre à une catastrophe, privé de tous les appareils fonctionnant à l'électricité ou à l'essence... Il ne serait d'ailleurs pas le seul à avoir des soucis, puisque, aujourd'hui, chaque Français dispose d'environ 400 esclaves énergétiques – c'est-à-dire qu'il consomme une quantité d'énergie (essentiellement fossile) équivalente au travail permanent de 400 personnes !

Un besoin fondamental qui met en branle le système de récompense dopaminergique de notre striatum est le désir d'information. Il est peut-être plus récent que les autres motivateurs profonds, mais il s'avère éminemment utile à des animaux chasseurs qui doivent réunir le plus d'indices possible pour favoriser leur succès de prédateurs. Ce besoin fait donc lui aussi partie de notre nature profonde et nous avons, là encore, réussi à le satisfaire – mais pas à le combler, car nous sommes

insatiables¹⁵. L'une de nos plus grandes réussites à ce propos – après les journaux, la radio et la télévision – est l'Internet, grâce auquel nous pouvons recevoir et envoyer de l'information en continu et à large échelle. Les réseaux sociaux forment une superbe plateforme, d'autant plus qu'ils permettent d'acquérir du statut en exposant à la multitude toutes nos qualités : nos vacances formidables, nos amis géniaux, nos adorables enfants, nos super idées de recettes, etc. – sanctionnées positivement par des clics et des *like*... Ces moyens sont devenus une fin en soi et nous incitent de plus en plus à vivre dans un monde virtuel plutôt que d'affronter le réel. Il est courant de passer plusieurs heures par jour devant un écran en réponse à une boulimie incontrôlable d'informations¹⁶. Cela n'est pas, comme d'ailleurs la satisfaction de nos autres besoins, sans conséquences écologiques importantes, car toutes ces connexions électroniques¹⁷ dépensent une énergie phénoménale : si Internet était un pays, il serait, avec 1 500 TWh par an¹⁹, le troisième plus gros pollueur de la planète, après la Chine et les États-Unis !

Notre structure cérébrale est basée sur le « toujours plus » dans tous les domaines : nourriture, argent, sexe, statut, paresse, informations, etc. D'où, combinée à l'ignorance des limites physiques de notre écosystème, cette notion de progrès, d'augmentation de la production, de croissance infinie qui est à la base de la conception du monde dans notre civilisation. C'est, dans ce cas encore, notre striatum qui nous incite à atteindre ces objectifs : dans ce contexte, la décroissance ne peut rester qu'un vœu pieux²⁰...

La « dévalorisation temporelle » accentue encore notre problématique. L'idée est que plus un avantage est éloigné et moins il a de valeur et que, de ce fait, on se précipite sur les rétributions immédiates. L'expérience le vérifie facilement : entre un bonbon sur-le-champ et deux bonbons dans une heure, la plupart des enfants choisissent la première solution... C'est pour cette raison que nous sommes incapables de réagir alors que nous avons conscience du danger que court notre civilisation. Par exemple, nous ne pouvons pas mettre en œuvre quelque chose

d'efficace contre le réchauffement climatique, car cela nous empêcherait de profiter d'une gratification à court terme – rouler en voiture, prendre l'avion, mettre la clim, manger de la viande, etc. Il y a, semble-t-il, un avantage en termes de survie à saisir ce qui se présente immédiatement : « tout, tout de suite » est valable pour les animaux aussi – mieux vaut saisir immédiatement ce qui nous est offert plutôt que d'attendre qu'un autre le fasse. L'action est programmée dans le striatum.

Alors, sommes-nous condamnés à être obèses parce que nous n'arrivons pas à limiter notre consommation de nourriture, à passer notre temps à regarder des vidéos porno, à vouloir devenir calife à la place du calife pour nous sentir supérieur aux autres, à nous vautrer devant un écran plasma géant parce que nous n'avons rien de mieux à faire et à nous gaver d'« infojunk²¹ » au point de ne plus savoir ce qui est vrai ou faux ? Je ne le pense pas.

Certes il est difficile d'échapper aux diktats du striatum, mais d'autres zones du cerveau permettent de prendre du recul, de relativiser, de prévoir : nous sommes capables, par exemple, de travailler des années pour obtenir un diplôme, puis un job ; de mettre de l'argent de côté pour acheter une maison ; de contrôler notre appétit et de ne pas sauter sur la première créature sexy venue. Les aires du cortex préfrontal sont le siège de la volonté et de la planification. Elles nous permettent de garder la même idée en tête pendant des minutes, des jours, des mois, voire des années. Ces régions cérébrales sont plus ou moins développées selon les personnes, en fonction de l'éducation et de l'environnement socioculturel. En effet, le cortex préfrontal subit une longue maturation durant l'enfance et l'adolescence : c'est ainsi que l'on devient adulte – ou pas²² !

Le développement de notre conscience pourrait s'avérer une solution efficace pour limiter nos pulsions. Tout autant que les mots « amour », « nature » ou « respect », c'est une notion extrêmement délicate à définir²³. Ce pourrait être la perception de la relation que l'on est capable d'établir avec son environnement et avec soi-même, à travers un vaste réseau de sensations, de sentiments et d'émotions. Un travail systématique

et quotidien permet en tout cas de l'accroître. Appliquer sa conscience sur quelque chose permet, dans une certaine mesure, de s'affranchir de ses pulsions et de relativiser. C'est ce que je fais avec les plantes : les observer avec tous mes sens me permet d'être totalement dans le moment et dans l'action à travers une sorte de méditation active. En agissant (ou « non-agissant » ?) ainsi, le striatum est mis hors circuit²⁴ et il devient même possible de le reprogrammer sur le long terme. Pour remettre en perspective son influence, on peut changer ses habitudes, diminuer le stress ordinaire en évitant les contextes violents, éviter les récompenses immédiates et favoriser celles qui demandent un effort et nécessitent un décalage temporel, se poser la question de savoir ce qui est réellement important – d'un point de vue individuel, certes, mais également collectif et environnemental. Tout cela entraîne des applications concrètes telles que limiter sa consommation, mieux se nourrir, réduire son poids, sortir de la compétition, s'affranchir du regard des autres, délaisser le virtuel pour le réel, se motiver pour aller dans la nature, prendre du temps pour soi, se « raboter l'ego », etc. Les « survies douces » que j'organise depuis plus de quarante ans sont de bons moyens d'améliorer la situation en quittant son cocon familial et en vivant quelque temps dans un contexte naturel avec un groupe de personnes bienveillantes, hors de tout système de compétition, en relation particulièrement étroite avec les végétaux dont nous nous nourrissons.

Nous sommes incontestablement intelligents, mais il nous reste à devenir (aussi) pleinement conscients (que possible). Le travail commence au niveau de l'individu, puis pourrait s'amplifier. Comme le propose Sébastien Bohler : « Si la norme sociale se met à favoriser la sobriété, le partage, l'altruisme, la lenteur, etc., le striatum donnera du plaisir dans ces actions. Pour cela, les individus qui se comportent ainsi doivent devenir des leaders. » Il propose de cultiver le don, car le plaisir que l'on prend à donner ne s'émousse pas si on le répète, non plus que le plaisir d'apprendre²⁵ : ce sont des solutions durables que peut récompenser un striatum reprogrammé. L'épigénétique pourrait

s'avérer un outil puissant pour apporter des changements profonds au sein même de l'individu. Cette approche, qui suscite un engouement croissant, suggère que nous ne sommes pas totalement déterminés par le génome hérité de nos parents, mais que l'environnement peut modifier l'expression de nos gènes sans pour cela modifier l'ADN. Il semblerait, de ce fait, que notre comportement quotidien (ce que nous mangeons, l'exercice que nous pratiquons, notre résistance au stress, notre style de vie, etc.) puisse activer ou inhiber certains de nos gènes et donc avoir des effets positifs ou négatifs sur notre santé et notre comportement. Comme le propose Joël de Rosnay dans son ouvrage *La Symphonie du vivant*²⁶ : « Vous êtes comme le chef d'orchestre d'une symphonie, co-auteur de votre vie, de votre santé, de votre équilibre. »

Cet effet sur les personnes pourrait également s'appliquer à la société par le biais de l'épimémétique, qui reprend la notion de « mémétique » développée par Richard Dawkins (*Le gène égoïste*). Parallèlement à la génétique qui se base sur le concept de gène pour étudier le vivant, la mémétique se fonde sur le concept de « même » pour étudier la culture et les sociétés humaines. Un même représente un élément culturel identifiable (croyance, langage, rituel, mode, etc.) qui peut être transmis par l'imitation. L'épimémétique est donc l'étude de la façon dont les différents acteurs de la société peuvent influencer cette dernière – en bien ou en mal – selon leurs pensées et leurs actions. D'où l'impact, mais aussi la responsabilité que nous pouvons avoir sur le cours des choses à grande échelle.

Personnellement j'apprécie cette approche qui nous implique dans la marche du monde. Mais j'y ajouterais deux notions qui me semblent essentielles : la confiance et la gratitude.

ET SI NOUS DISIONS « MERCI »²⁷ ?

Ma conclusion vous étonnera peut-être. Il est possible même qu'elle vous offusque. Je me dois pourtant d'être honnête et de vous dire sincèrement ce que je pense et ressens profondément. Et vous exposer ce qui « marche » pour moi. Voici donc : et si

tout était parfait ? Et s'il arrivait, à chacun de nous, juste ce qui doit nous arriver à l'instant où cela se produit ? Bon, je vous entends déjà : « Comment pouvez-vous dire cela, alors que des millions de personnes meurent de faim dans le monde, que des enfants souffrent de cancers, que des gens vivent dans la rue en plein hiver, que les espèces disparaissent par centaines, que les pesticides nous empoisonnent et que la planète est à genoux ? D'ailleurs, vous l'avez dit vous-même : les forêts sont coupées, il n'y a plus un coin sauvage en Europe, l'homme saigne à blanc la nature... Vraiment, tout cela est-il parfait ? »

Je vous entends, je sais tout ça. Peut-être ne fais-je preuve que d'un égoïsme démesuré, mais je ne peux m'empêcher de penser que dans ma vie tout est parfait. Bien sûr, je me retrouve face à toutes sortes de difficultés au jour le jour, et il m'arrive d'être dépassé : la zénitude n'est pas mon fort ! Mais je me sens le plus souvent responsable de ces désagréments : ce sont, la plupart du temps de façon évidente, les conséquences de mes attitudes. D'ailleurs elles passent et s'effacent. Et j'en ressors – plus ou moins – grandi.

Mais vous, qu'en pensez-vous ? Votre vie n'est-elle pas parfaite, au final ? N'avez-vous pas été comblé de cadeaux ? Si vous me lisez, c'est que vous avez des yeux pour voir. Si vous appréciez les plats que vous concoctez avec les bonnes plantes dont je ne cesse de vous parler, c'est que vos papilles fonctionnent. Vous êtes vivant : n'est-ce pas le plus beau des présents ?

Alors ? Ce n'est certes pas à moi de dire à qui que ce soit ce qu'il ou elle a à faire, mais peut-être serait-il bon de penser à remercier. Personne en particulier, juste de remercier. J'entends beaucoup de gens se plaindre. Et je les comprends, car il y a toujours à redire. J'aimerais bien que ma ligne téléphonique cesse de tomber en panne à répétition, je souhaiterais toucher un peu plus de 50 euros de retraite par mois, je serais heureux que l'éditeur indélicat qui ne me paie pas mes droits d'auteur depuis des années s'exécute, je voudrais me sentir moins stressé par les mille petites choses qui me tombent dessus chaque jour. C'est vrai : rien ne va vraiment bien. Mais rien ne peut vraiment bien aller :

c'est la définition même de la vie sur terre, où tout est, par essence, imparfait. Donc à quoi d'autre puis-je m'attendre ? Ne ferais-je pas mieux d'accepter les choses exactement comme elles sont ? C'est ce que je pense et ce que je tente de faire, mais à mon avis, ce n'est pas suffisant. Plusieurs fois dans la journée, je me pose et je fais le point. Et simplement je dis merci. Je ne demande rien, ou rarement : je trouve que la prière a un côté égocentrique : elle impliquerait que l'on me doive quelque chose. Or nul ne me doit rien. J'exprime juste ma gratitude envers la vie. Je respire à fond, j'inspire, j'expire et vide mes poumons – le dioxyde de carbone ainsi rejeté contribue à faire baisser la concentration en ions hydrogène de mon sang et ainsi à alcaliniser ce dernier ... Je suis heureux de pouvoir respirer, sentir, communiquer, jouir par mes sens et mon esprit. Mais j'inclus également dans le package ce qui m'irrite et me fait souffrir. Je m'efforce de remercier pour ces inconvénients aussi. Je sais que ce n'est que l'autre face : il n'y a pas de bonheur sans malheur. Il me paraît illusoire de pouvoir être parfaitement heureux, sans qu'aucun nuage ne vienne obscurcir le soleil – qui peut-être, d'ailleurs, finirait par nous brûler...

La gratitude... J'aime bien, parce que c'est simple et facile à comprendre et à mettre en œuvre – plus abordable comme notion que l'amour, par exemple. Tout le monde parle d'amour, tout le monde cherche l'amour... Mais l'amour, c'est comme la nature, un terme impossible à définir. Erich Fromm dans *L'Art d'aimer* explique pourtant très clairement comment s'y prendre... et ça marche, à condition de faire preuve de conscience et de persévérance²⁸. Mais par où commencer ? Je pense que témoigner un peu de gratitude, puis en augmenter régulièrement la dose crée une spirale positive et que le point de départ est juste là et maintenant. Cicéron, dont j'apprécie la profondeur des réflexions, propose que « la reconnaissance n'est pas seulement la plus grande des vertus, c'est aussi la mère de toutes les autres ». La gratitude est la porte de l'amour... Pour moi, la gratitude est chose facile. J'en éprouve chaque fois que je me mets à table, que je prends ma femme dans mes bras, que

viennent des participants à mes stages, que j'ai la chance d'écrire un livre. J'en éprouve pour le fait de pouvoir prendre le métro²⁹, d'être soigné quand je suis malade, de dormir dans un lit confortable. Certes, la vie dans notre société comporte des myriades de désagréments, mais je ne veux pas cracher dans la soupe : je remercie pour tout ce qui m'est donné chaque jour.

La gratitude commence par l'acceptation. Beaucoup, me semble-t-il, la confondent avec la résignation. Mais ce n'est pas cela. Je vis l'acceptation dans une dynamique, car, en même temps, je sais avoir la pleine responsabilité de ce qui m'arrive. Les plantes m'y aident : je les observe, elles sont là, elles croissent et forment leurs feuilles, leurs fleurs, leurs fruits ; parfois des chenilles les grignotent, des chevreuils les broutent ou j'en récolte pour m'en nourrir ; d'autres hommes les arrachent où les tuent à coups d'herbicides. Qu'importe, d'autres prendront la relève. Cela me rappelle la parabole du lis : « Et pourquoi vous inquiéter au sujet du vêtement ? Considérez comment croissent les lis des champs : ils ne travaillent ni ne filent ; cependant je vous dis que Salomon même, dans toute sa gloire, n'a pas été vêtu comme l'un d'eux. [...] Ne vous inquiétez donc point, et ne dites pas : Que mangerons-nous ? Que boirons-nous ? [...] Ne vous inquiétez donc pas du lendemain ; car le lendemain aura soin de lui-même. » Je trouve que Jésus disait souvent des choses pleines de sens. Je sens en tout cas qu'avec le remerciement vient la confiance – confiance en Dieu si vous voulez, ou en quoi vous souhaitez –, juste la Confiance, avec une majuscule. Et il m'apparaît que dans ma vie, qui commence à avoir été assez longue, à mesure que j'accepte, que je remercie et que je fais confiance, les difficultés s'aplanissent. Du coup, tout va bien ! La vie devient une méditation constante... Et tout cela, je le dois aux plantes.

Mais est-ce suffisant ? « L'homme n'est rien d'autre que son projet, il n'existe que dans la mesure où il se réalise, il n'est donc rien d'autre que l'ensemble de ses actes, que l'ensemble de sa vie », a dit Sartre³⁰. Ne faut-il donc pas avant tout agir en dirigeant sa vie vers un but précis, déterminé, comme par

exemple vivre en accord avec soi-même, ou mieux, guérir la planète ? Et l'on me demande souvent : « Alors, que proposes-tu pour améliorer les choses sur notre terre ? Nous sommes en grand danger ! »

Pendant longtemps j'y ai cru. Aujourd'hui, je n'en suis plus aussi convaincu. Les choses ont-elles une raison d'être ? L'évolution a-t-elle un but ? Même si mon cerveau a du mal à s'y résoudre, je ne le pense plus. C'est la beauté de la chose : tout se fait sans qu'il y ait de cause particulière. Quel sentiment de liberté d'en avoir pris conscience ! Et je ressens d'ailleurs que je ne suis vraiment dans le juste que lorsque je suis capable de ne pas avoir de direction précise, lorsque mes actions n'ont pas de finalité. Je fais parce que je suis, c'est tout. Je vis ainsi le moment présent, où il n'y a ni passé ni futur, ou plutôt où passé et futur sont fondus dans le présent, où tout est, simplement. Il n'y a plus besoin de sauver le monde, ni de se détruire. Dans l'instant, tout vient et tout passe. Et trépassé, et renaît immédiatement. Je n'ai plus besoin de mourir, ni de vivre : il n'y a plus de différence.

Cependant, dans notre monde incarné, il faut aussi apporter des réponses concrètes aux différentes problématiques du quotidien. Et pour cela, des solutions techniques sont indispensables et nous devons d'en trouver : notre responsabilité est engagée depuis notre naissance. D'ailleurs, en ce qui me concerne, j'ai de nombreuses propositions à faire, à mon avis réalistes, pour améliorer l'état du monde, à petite et grande échelle. Peut-être aurai-je un jour l'occasion de les expliciter. Mais il ne faudrait jamais s'y cantonner, car elles ne pourront rien résoudre dans le fond, sinon nous aider à survivre. Si l'on en reste à ce niveau, je crains que les choses ne s'améliorent pas, voire n'empirent. Il importe donc, fondamentalement, d'aller au-delà ou, comme le disait fort bien Krishnamurti, de « se libérer du connu » – de constamment percevoir l'essence à travers l'existence...

Je ne vous en dirai pas plus : pour le reste, et c'est l'essentiel, allez demander aux plantes – elles vous éclaireront !

Si l'on peut dire, car, le considérant comme le point d'apparition du temps, il ne pouvait y avoir d'« avant »...

Ongon

Ikènipkè

Les esprits du *shintō*

Le paradoxe nous rapproche de l'unité, tandis que la contradiction nous en éloigne.

« Le crible sélectif très particulier dont notre espèce est issue a provoqué le développement du cerveau humain. Une merveille d'efficacité qui nous a permis d'aller plus vite, plus loin et plus fort dans la satisfaction des injonctions communes à l'ensemble du vivant depuis ses origines. Tout notre drame provient de cette efficacité accidentelle qui nous a placés littéralement "hors compétition" en termes d'évolution. Ironiquement, nous sommes maintenant condamnés à devenir encore plus intelligents si nous ne voulons pas en rester au triste privilège d'avoir été la première espèce à prévoir sa propre disparition » (Jacques Falquet).

« Toujours délicate cette histoire... D'un côté, on pourrait dire que la seule injonction est la reproduction, tout le reste étant destiné à la rendre possible (se nourrir, se défendre, séduire, etc.). D'un autre côté, on pourrait arguer que tout ce qui libère de la dopamine fait partie des "injonctions" du vivant... mais ça risque de faire une liste à la Prévert ! » (Jacques Falquet).

Aux États-Unis, la proportion est de 38,2 % d'obèses chez les adultes et 16,9 % chez les enfants et les adolescents. Le Mexique n'est pas loin derrière, avec 35,4 %, et pourrait bientôt se trouver en tête. C'est le Japon qui est en queue, avec 3,7 %. Mais on voit aujourd'hui, fait nouveau, de jeunes Japonais obèses...

Statistiquement, les hommes regardent davantage de vidéos porno – chaque minute, 210 000 vidéos sont regardées sur le site Pornhub... – et les femmes des vidéos sur les mignons petits chats qui font des bêtises, symboles enfantins...

Souvenez-vous : elle ne prévoit rien...

Il y aurait peut-être un parallèle à faire entre l'hypertrophie du cortex humain et l'allongement démesuré des canines du *smilodon*... Il semble bien que le gros chat n'ait pas survécu à sa propre efficacité !

Et les religions ont contribué à enfoncer le clou...

Mais également cause de nombreux problèmes lorsqu'elle échappe à tout contrôle et que l'ego et le pouvoir prennent le dessus.

Les Anglophones parlent de *couch potato*, patate de canapé...

Et contrairement aux autres plaisirs, l'acquisition de connaissances ne semble pas soumise à un mécanisme de satiété temporaire (plus faim, assez fornicé pour l'heure, etc.).

Sébastien Bohler utilise le terme d'« infobésité ».

Et principalement les vidéos en ligne.

Il consomme près de 15 % de l'électricité mondiale, soit la production de 100 réacteurs nucléaires. Et cette consommation double tous les quatre ans.

« ... Avant de nous être imposée par la force des choses, ce que les scientifiques appellent la thermodynamique » (Jacques Falquet).

Des ersatz d'information qui sont à la vraie chose ce que les *junk foods* sont à la nourriture. « L'analyse d'Umberto Eco dans *La Guerre du faux* est pertinente et

converge avec le “moindre effort” du striatum : il est tellement plus facile de produire du bidon... sans compter que pour chaque vérité il existe une infinité de contre-vérités. Une surabondance de facilité : un vrai pot de miel pour nos striatum... » (Jacques Falquet).

« Ces structures cérébrales relativement récentes sont le fruit des énormes avantages sélectifs procurés par la faculté de prédire, c'est-à-dire d'analyser des chaînes de causalités. Là encore, il s'agit d'obéir aux mêmes injonctions du striatum, mais en acceptant un “délai de planification” : une petite concession pour un résultat différé mais tellement plus puissant ! C'est justement la maturation du cortex qui fait passer la majorité des enfants de “un bonbon tout de suite” à “deux plus tard”... Tout se passe comme si le striatum ayant admis ce mode différé comme finalement profitable, s'était mis à récompenser la planification elle-même... et tout ce qui y contribue (information, observation, pensée déductive...). Au final, ce bon vieux striatum nous aura poussés vers la pensée scientifique, l'introspection philosophique et la démarche artistique... entre autres » (Jacques Falquet).

Cf. Comte-Sponville, *Dictionnaire philosophique*, PUF.

Plus exactement, il devient possible de se détacher quelque peu des finalités initiales du striatum, comme avec, par exemple, la méditation traditionnelle.

Qui augmente même considérablement au fil connaissances déjà acquises.

Éditions Les Liens qui Libèrent.

Selon le Pape François, « dire merci [...], c'est le meilleur moyen pour changer le monde. » J'aurais tendance à le croire.

J'aime bien, vous vous en doutez, cette phrase d'Ippolito Nievo : « L'amour est une herbe spontanée et non une plante de jardin. »

Mon ambition à huit ans était de devenir conducteur de métro. J'ai raté ma vocation, mais toujours conservé une affection particulière pour ce mode de transport.

In *L'existentialisme est un humanisme*

Bibliographie

Aristote (330-323 av. J.-C.) : *Politique*, Livres I et II, Les Belles Lettres, 1960.

Atham, Tom et Ransford, Emmanuel (2009) : *Les Racines physiques de l'esprit*, Quintessence.

Bapteste, Éric (2018) : *Tous entrelacés ! Des gènes aux super-organismes : les réseaux de l'évolution*, Belin.

Barjavel, René (1943) : *Ravage*, Denoël.

Barker, Graeme (2006) : *The Agricultural Revolution in Prehistory. Why did Foragers become Farmers ?*, Oxford University Press.

Barley, Nigel (1983) : *The Innocent Anthropologist. Notes from a Mud Hut*, Waveland Press, Inc., édition française : *Un anthropologue en déroute*, Payot, 1992 et Rivages, 2001.

Barruel, François (2007) : *Du Big Bang à l'Homo conscientus universalis*, Sang de la Terre.

Baudelaire, Charles (1857) : *Correspondances, Les Fleurs du Mal*, éditeur : Auguste Poulet-Malassis.

Beaune, Sophie A. de (2007) : *Chasseurs-cueilleurs. Comment vivaient nos ancêtres du Paléolithique supérieur*, CNRS Éditions.

Benedict, Ruth (1946) : *The Chrysanthemum and the Sword*, Houghton Mifflin Harcourt, 2006.

Bernardin de Saint Pierre, Jacques-Henri (1789) : *Paul et Virginie*, réédition : H. Lebrun, 1842.

Bible, La (VIII^e siècle av. J.-C.-II^e siècle de notre ère), Bayard, 2001.

Blackbourn, David (2007) : *The Conquest of Nature*, Pimlico.

Blanc, Patrick (2007) : *Le bonheur d'être plante*, Maren Sell Éditeurs.

Bohler, Sébastien (2019) : *Le bug humain. Pourquoi notre cerveau nous pousse à détruire la planète et comment l'en*

empêcher, Robert Laffont.

Boileau, Nicolas (1674) : *Art poétique*, Flammarion, 1998.

Bonnemain, Bruno (2003) : « Quand le sang et la viande étaient des médicaments », in *Revue d'histoire de la pharmacie*, 91^e année, n° 340, 2003, pages 611-626.

Bottéro, Jean (1987) : *Mésopotamie : l'écriture, la raison et les dieux*, Gallimard.

Bourgeois, Marie-Josée (2016) : *Pour une sociologie du concept de wilderness*, Université du Québec.

Brasillach, Robert (1946) : *Lettre à un soldat de la classe 60. Les Frères ennemis*, Le Pavillon Noir.

Brillat-Savarin, Jean-Anthelme (1825) : *Physiologie du goût*, A. Sauterlet.

Buffon, Georges-Louis de (1778) : *Histoire naturelle des oiseaux*, Tome V, Paris.

Burger, Guy-Claude (1985) : *La guerre du cru*, Roger Faloci.

Caratini, Sophie (2004) : *Les Non-dits de l'anthropologie*, Presses Universitaires de France.

Carson, Rachel (1962) : *Silent Spring*, Houghton Mifflin, édition française : *Le Printemps silencieux*, Plon, 1968.

Castaneda, Carlos (1968) : *The teaching of Don Juan: a yaqui way of knowledge*, University of California Press, édition française : *L'herbe du diable et la petite fumée : une voie yaqui de la connaissance*, C. Bourgois, 2012.

Cauvin, Jacques (1995) : *Naissance des divinités, naissance de l'agriculture*, CNRS Éditions.

Cauwe, Nicolas *et al.* (2007) : *Le Néolithique en Europe*, Armand Colin.

Chauvat, Nicolas (2019) : *Daishizen, l'art japonais de ressentir la nature*, Jouvence.

Childe, Gordon (1939) : *Man Makes Himself*, Oxford University Press.

Cicéron (55 av. J.-C.) : *Dialogi tres de Oratore* et œuvres diverses, réédition : Les Belles Lettres, 1985.

Cita, José (2007) : *L'Intelligence biologique*, Éditions du Quidam.

Clastres, Pierre (1972) : *Chronique des Indiens Guayaki*, Terres humaines, Plon.

Clastres, Pierre (1974) : *La Société contre l'État*, Les éditions de Minuit.

Cohen, Daniel (2012) : *Homo economicus (Prophète égaré des temps modernes)*, Albin Michel.

Comte, Auguste (1854) : *Système de Politique positive*, Nabu Press, 2012.

Comte-Sponville, André (2000) : *Présentations de la philosophie*, Albin Michel.

Comte-Sponville, André (2001) : *Dictionnaire philosophique*, Presses Universitaires de France.

Comte-Sponville, André *et al.* (2002) : *Écologie et spiritualité*, Albin Michel.

Comte-Sponville, André (2006) : *L'Esprit de l'athéisme*, Albin Michel.

Conway, Erik et Oreskes Naomi (2015) : *L'Effondrement de la civilisation occidentale*, Les Liens qui Libèrent.

Copans, Jean (2016) : *Introduction à l'ethnologie et à l'anthropologie*, Armand Colin.

Costa, Jean-Patrick (1997) : *Indiens Jivaros. Histoire d'une mort programmée*, Éditions du Rocher.

Costa, Jean-Patrick (2007) : *Les Chamans, hier et aujourd'hui*, Alphée.

Courchamp, Franck (2019) : « Menaces sur la biodiversité : "Chacun de nous a deux cartes dans sa manche : la carte d'électeur et la carte de crédit" », site du journal *Le Monde* du 6 mai 2019.

Cyrulnik, Boris (2016) : *Ivres paradis, bonheurs héroïques*, Odile Jacob.

Dawkins, Richard (1976) : *The Selfish Gene*, Oxford University Press, édition française : *Le Gène égoïste*, Odile Jacob, 1976.

Dawkins, Richard (2004) : *The Ancestor's Tale*, Mariner Books.

Deliège, Robert (2006) : *Une histoire de l'anthropologie : écoles, auteurs, théories*, Seuil.

De Maupassant, Guy (1883) : *Une vie*, réédition : Le livre de poche, 1983.

De Miller, Roland (2007) : *Le Besoin de nature sauvage*, Jouvence.

De Rosnay, Joël (2019) : *La symphonie du vivant, Comment l'épigénétique va transformer votre vie*, Les Liens qui Libèrent.

De Serres, Olivier (1600) : *Théâtre d'Agriculture et mesnage des champs*, Jamet Mettayer, réédition : Actes Sud, 1996.

Delpas, Clara (2012) : *Chroniques de la biopiraterie*, Omniscience.

Demoule, Jean-Paul (2007) : *La révolution néolithique en France*, La Découverte.

Demoule, Jean-Paul (2012) : *On a retrouvé l'histoire de France*, Robert Laffont.

Demoule, Jean-Paul (2014) : *Mais où sont passés les Indo-Européens ?*, Seuil.

Demoule, Jean-Paul (2017) : *Naissance de la figure. L'art du paléolithique à l'âge du Fer*, Folio Histoire, Gallimard, édition originale : Hazan, 2007.

Demoule, Jean-Paul (2017) : *Les dix millénaires oubliés qui ont fait l'histoire. Quand on inventa l'agriculture, la guerre et les chefs*, Fayard.

Demoule, Jean-Paul et al. (2018) : *Une histoire des civilisations. Comment l'archéologie bouleverse nos connaissances*, La Découverte, INRAP.

Depaepe, Pascal (2009) : *La France du paléolithique*, La Découverte.

Descartes, René (1637) : *Discours de la méthode*.

Descola, Philippe (1993) : *Les Lances du crépuscule*, Plon.

Descola, Philippe (2005) : *Par-delà nature et culture*, Bibliothèque des sciences humaines, Gallimard, réédition : Folio, 2016.

Descola, Philippe (2010) : *Diversité des natures, diversité des cultures*, Les petites conférences, Bayard.

Descola, Philippe (2011) : *L'Écologie des autres. L'anthropologie et la question de la nature*, Éditions Quae.

Dessalles, Jean-Louis *et al.* (2006) : *Les Origines du langage*, Le Pommier.

Deutsch, Richard (2008) : *Dictionnaire des tabous alimentaires*, Favre.

Diamond, Jared (1991) : *The Rise and Fall of the Third Chimpanzee: How Our Animal Heritage Affects the Way We Live*, Hutchinson Radius, édition française : *Le Troisième Chimpanzé : Essai sur l'évolution et l'avenir de l'animal humain*, NRF essais, Gallimard, 2000.

Diamond, Jared (1997) : *Guns, germs and steel. The Fates of Human Societies*, W.W. Norton & Company, édition française : *De l'inégalité parmi les sociétés. Essai sur l'homme et l'environnement dans l'histoire*, NRF essais, Gallimard, 2000.

Diamond, Jared (2005) : *Collapse. How Societies Choose to Fail or Survive*, Penguin Books, édition française : *Effondrement : Comment les sociétés décident de leur disparition ou de leur survie*, Gallimard, 2006.

Diamond, Jared (2012) : *The World until yesterday. What Can We Learn from Traditional Societies ?*, Viking Press.

Diamond, Jared, et Robinson, J. (2010) : *Natural Experiments of History*, Belknap Press of Harvard University Press.

Dorst, Jean (1965) : *Avant que Nature meure*, Delachaux et Niestlé.

Drewermann, Eugen (1993) : *Le Progrès meurtrier - La destruction de la nature et de l'être humain à la lumière de l'héritage du christianisme*, Stock.

Durand, Thomas C. (2018) : *L'Ironie de l'évolution*, Seuil.

Eco, Umberto (1985) : *La Guerre du faux*, éditions Grasset & Fasquelle, édition originale : *Il costume di casa*, Casa editrice Valentino Bompiani & C.S.p.A, 1973.

Eisler, Riane (1987) : *The Chalice and the Blade*, Harper Collins.

Emerson, Ralph Waldo (1836) : *Nature*, James Munroe and Company.

Etkin, Nina (2006) : *Edible Medicines. An ethnopharmacology of foods*, University of Arizona Press.

Feillet, Pierre (2007) : *La Nourriture des Français. De la maîtrise du feu aux années 2030*, Éditions Quae.

Fortin, J. André *et al.* (2008) : *Les Mycorhizes*, Éditions Quae.

Frankl, Viktor (1959) : *Man's Search for Meaning*, Beacon Press, édition originale : *Trotzdem Ja zum Leben sagen*, Verlag für Jugend und Volk, 1946.

Fromm, Erich (1956) : *The Art of love*, Harper and Row, édition française : *L'Art d'aimer*, Epi, 1968.

Fromm, Erich (1973) : *The Anatomy of human destructiveness*, Holt, Rinehart et Winston, édition française : *La Passion de détruire : anatomie de la destructivité humaine*, Robert Laffont, 1975.

Génot, Jean-Claude (2003) : *Quelle éthique pour la nature ?*, Édisud.

Génot, Jean-Claude (2008) : *La Nature malade de la gestion*, Sang de la Terre .

Génot, Jean-Claude, Larrère, Raphaël et Schnitzler-Lenoble, Annik (2013) : *La France des friches : De la ruralité à la féralité*, Éditions Quae.

Godin, Christian (2000) : *La Nature*, Éditions du Temps.

Godin, Christian (2003) : *La Fin de l'humanité*, Champ Vallon.

Godin, Christian (2012) : *La Haine de la nature*, Champ Vallon.

Graf Pannatier, Elisabeth (2005) : *L'Avenir des forêts suisses*, Presses polytechniques et universitaires romandes.

Grolleau, Frédéric, Busnel, François *et al.* (1996) : *Le temps, une approche philosophique*, Ellipses.

Groult, Jean-Michel (2010) : *Les Plantes interdites : Une histoire des plantes politiquement incorrectes*, Ulmer.

Guilaine, Jean *et al.* (2007) : *Le Chalcolithique et la construction des inégalités*, Errance.

Guilaine, Jean et Zammit, Jean (2001) : *Le sentier de la guerre : visages de la violence préhistorique*, Seuil.

Guillaume, Jean (2012) : *Ils ont domestiqué plantes et animaux*, Éditions Quae.

Guyaux, Dominique (2016) : *L'Éloge du cru : Comment réconcilier alimentation et santé*, Médicis.

Hainard, Robert (1972) : *Expansion et nature. Une morale à la mesure de notre puissance*, Le Courrier du Livre.

Hallé, Francis (2014) : *Un monde sans hiver. Les tropiques, nature et sociétés*, Seuil.

Hallé, Francis (2005) : *Plaidoyer pour l'arbre*, Actes sud.

Hallé, Francis (2010) : *La Condition tropicale*, Actes Sud.

Hallé, Francis (2011) : *La vie des arbres*, Bayard Culture.

Hallé, Francis (2014) : *Éloge de la plante. Pour une nouvelle biologie*, Le Seuil.

Hallé, Francis *et al.* (2008) : *Aux origines des plantes*, tomes 1 et 2, Fayard.

Harari, Yuval Noah (2014) : *Sapiens: A Brief History of Humankind*, Vintage Books, édition française : *Sapiens : Une brève histoire de l'humanité*, Albin Michel, 2015.

Harper, Kyle (2017) : *The Fate of Rome*, Princeton University Press.

Harris, Marvin (1974) : *Cows, Pigs, War and Witches*, Vintage Books.

Harris, Marvin (1977) : *Cannibals and Kings*, Vintage Books.

Hayden, Bryan (2008) : *L'Homme et l'inégalité*, CNRS Éditions.

Hladik, Claude-Marcel (2017) : *À la recherche d'une alimentation idéale chez les humains et les autres primates*, Ellipses.

Horace (23 av. J.-C.) : *Odes*, réédition : *Carmina*, 1929.

Hublin, Jean-Jacques et Seytre, Bernard (2008) : *Quand d'autres hommes peuplaient la terre. Nouveaux regards sur nos origines*, Flammarion.

Hugo, Victor (1953) : *Carnets intimes*, NRF, Gallimard, original : manuscrit, 1871.

Hulot, Nicolas (2005) : *Le syndrome du Titanic*, Calmann-Lévy.

Hulot, Nicolas (2006) : *Pour un pacte écologique*, Calmann-Lévy.

Illich, Ivan (1973) : *Énergie et équité*, Seuil.

Jay Gould, Stephen (1985) : *The Flamingo's Smile: Reflections in Natural History*, Norton, édition française : *Le Sourire du flamant rose. Réflexions sur l'histoire naturelle*, Seuil, 2016.

Jay Gould, Stephen (1987) : *Time's arrow, time's cycle*, Harvard University Press, édition française : *Aux racines du temps*, LGF / Le Livre de Poche, 1997.

Jay Gould, Stephen (1989) : *Wonderful Life: The Burgess Shale and the Nature of History*, W. W. Norton & Company, édition française : *La vie est belle. Les surprises de l'évolution*, Seuil, 1998.

Kaczynski, Theodore (1995) : *Industrial Society and Its Future*, Washington Post, édition française : *La Société industrielle et son avenir*, Encyclopédie des nuisances, 1998.

Keeley, Lawrence (1996) : *War Before Civilization: The Myth of the Peaceful Savage*, Oxford University Press, édition française : *Les guerres préhistoriques*, Librairie académique Perrin, 2009.

Keith, Lierre (2009) : *The vegetarian myth. Food, Justice, and Sustainability*, Flashpoint Press, PM Press.

Kempf, Hervé (2009) : *Pour sauver la planète, sortez du capitalisme*, Seuil.

Kempf, Hervé (2007) : *Comment les riches détruisent la planète*, Seuil.

Kohn, Eduardo (2017) : *Comment pensent les forêts*, Zones sensibles.

Kolbert, Elizabeth (2014) : *The Sixth Extinction. An unnatural history*, Henry Holt & Company, édition française : *La Sixième Extinction ou comment l'homme tue la Planète*, Guy Saint-Jean, 2015.

Kranich, Ernst-Michael (2004) : *De la plante au cosmos*, Triades.

Kranich, Ernst-Michael (2010) : *La plante primordiale de Goethe et le règne végétal*, Triades.

Krishnamurti, Jiddu (1954) : *The First and Last Freedom*, Harper & Brothers, édition française : *La première et la dernière Liberté*, Stock, 1955.

Krishnamurti, Jiddu (1997) : *Reflections on the self*, Open court Publishing, édition française : *De l'amour et de la solitude*, Stock, 1998.

Krishnamuti, Jiddu (1969) : *Freedom from the known*, Harper and Row, édition française : *Se libérer du connu*, Stock, 1970.

La Bruyère (1688) : *Les Caractères ou les mœurs de ce siècle*, Estienne Michallet.

Lambert, Yves (2007) : *La naissance des religions. De la préhistoire aux religions universalistes*, Armand Colin.

Latour, Bruno (1991) : *Nous n'avons jamais été modernes*, La Découverte.

Leblanc, Steven A. (2003) : *Constant battles, the myth of the peaceful, noble savage*, St. Martin's Press.

Lee, Richard B. (1958) : *Man the hunter*, Aldine Publishing Company.

Lenoir, Frédéric (2013) : *Petit traité d'histoire des religions*, Place des Éditeurs.

Leopold, Aldo (1949) : *A Sand County Almanac*, Oxford University Press, édition française : *Almanach d'un comté des sables*, Flammarion, 2000.

Leroi-Gourhan, André (1966) : *Les Religions de la préhistoire*, Presses Universitaires de France.

Leroi-Gourhan, Arlette (1989) : *Un voyage chez les Aïnous*, Albin Michel.

Liedloff, Jean (1989) : *The continuum concept*, Penguin Books, édition française : *Le Concept du continuum*, Ambre.

Lieutaghi, Pierre (1991) : *La plante compagne*, conservatoire et jardin botaniques de la ville de Genève, réédition : Actes Sud, 1998.

Lieutaghi, Pierre (2006) : *Petite Ethnobotanique méditerranéenne*, Actes Sud.

Limbourg, Paul, Jean et Herman de (1410-1411) : *Les Très Riches Heures du duc de Berry*, manuscrit conservé au Musée Condé de Chantilly, cote Ms. 65.

Lovelock, James (1979) : *Gaia, a new look at life on earth*, Oxford University Press, édition française : *La Terre est un être vivant, l'hypothèse Gaïa*, Flammarion.

Mabey, Richard (1972) : *Food for free*, Collins.

Mabey, Richard (2015) : *The Cabaret of plants. Botany and the Imagination*, W. W. Norton & Company.

Maintenon, Madame de (1756) : *Lettres*, réédition : Albin Michel, 1928.

Mallory, James Patrick (1989) : *In Search of the Indo-Europeans: Language, Archaeology and Myth*, Thames & Hudson, édition française : *À la recherche des Indo-européens : langue, archéologie, mythe*, Seuil, 1997.

Mattei, Jean-François et Nisand, Israël (2013) : *Où va l'humanité ?*, Les Liens qui Libèrent.

Mauss, Marcel (1923-1924) : *Essai sur le don. Forme et raison de l'échange dans les sociétés primitives*, L'Année Sociologique, seconde série.

Mazoyer, Marcel et Roudart, Laurence (2002) : *Histoire des agricultures du monde*, Seuil.

McKenna, Terence (1992) : *Foods of the gods. The Search for the Original Tree of Knowledge, A Radical History of Plants, Drugs, and Human Evolution*, Bantam Books, édition française : *La Nourriture des dieux. En quête de l'arbre de la connaissance originelle*, Terra Magna, 1999.

Mendes Ferrão, José E. (2015) : *Le Voyage des plantes et les grandes découvertes*, Chandeigne.

Menzies, Gavin (2002) : *1421 - The year China discovered the world*, Bantam Books.

Michelet, Jules (1862) : *La Sorcière*, Dentu et Hetzel, rééditions : Flammarion, 1993 ; Gallimard, 2016.

Mollison, Bill et Holmgren, David (1978) : *Permaculture One: A Perennial Agriculture for Human Settlements*, Transworld Publishers, édition française : *Permaculture 1 : Une agriculture*

pérenne pour l'autosuffisance et les exploitations de toutes tailles, Debard, 1986.

Mollison, Bill et Holmgren, David (1979) : *Permaculture Two: Practical Design for Town and Country in Permanent Agriculture*, Tagari, édition française : *Permaculture 2 : Aménagements pratiques à la campagne et à la ville*, Debard, 1986.

Monod, Théodore (1991) : *Sortie de secours*, Seghers.

Monod, Théodore (2000) : *Et si l'aventure humaine devait échouer ?*, Grasset.

Morgan, Marlo (2006) : *Message des hommes vrais au monde mutant*, Jouvence.

Mouthon, Fabrice (2017) : *Le sourire de Prométhée, l'homme et la nature au Moyen Âge*, La Découverte.

Nadoulek, Bernard (2005) : *L'Épopée des civilisations*, Eyrolles.

Narby, Jeremy (1995) : *Le Serpent cosmique*, Georg.

Neiryneck, Jacques (2013) : *La Grande Illusion de la technique. Manifeste pour un développement durable*, Jouvence.

Nicolino, Fabrice (2007) : *La Faim, la bagnole, le blé et nous*, Fayard.

Nicolino, Fabrice (2017) : *Ce qui compte vraiment*, Les Liens qui Libèrent.

Nicolino, Fabrice et Veillerette, François (2007) : *Pesticides, un scandale français*, Fayard.

Nietzsche, Friedrich (1883-1886) : *Also sprach Zarathustra. Ein buch für Alle und Keinen*, E. Schmeitzner, Chemnitz, E.W. Fritsch.

Nievo, Ippolito (1867) : *Le confessioni d'un Italiano*, réédition : Mondadori, 1963, édition française : *Confessions d'un octogénaire*, Club bibliophile de France, 1952.

Nonjon, Alain (2012) : *Géopolitique de l'alimentation*, Ellipses.

Ovide (I^{er} siècle) : *Métamorphoses, Livre I*, réédition : Garnier Frères, 1866.

Pääbo, Svante (2015) : *Néandertal, à la recherche des génomes perdus*, Les Liens qui Libèrent.

Paccalet, Yves (2007) : *L'humanité disparaîtra : bon débarras !*, J'ai lu.

Patou-Mathis, Marylène (2006) : *Néanderthal. Une autre humanité*, Perrin.

Pavlov, Alexeï Petrovich (1901) : *Le Crétacé inférieur de la Russie et sa faune*, S.l , typo-lithographie de la société I. N. Kouchnéreff & Cie.

Picq, Pascal (2013) : *L'homme est-il un grand singe politique ?*, Odile Jacob.

Pignocchi, Alessandro (2018) : *La Cosmologie du futur / Petit traité d'écologie sauvage*, Steinkis.

Platon (381 av. J.-C.) : *La République (Περὶ πολιτείας)*, réédition : Gallimard, 2008.

Pluchet, Régis (2014) : *L'Extraordinaire Voyage d'un botaniste en Perse*, Privat.

Pollan, Michael (2001) : *The Botany of desire*, Random House, édition française : *Botanique du désir. Ces plantes qui nous séduisent*, Autrement, 2004.

Pollan, Michael (2006) : *The omnivore's dilemma*, The Penguin Press.

Quiliot, Roland (2000) : *La Nature*, Ellipses.

Quinn, Daniel (1992) : *Ishmael*, Bantam / Turner Books, édition française : *Ishmael*, Éditions Libre, 2018.

Quinn, Daniel (1999) : *Beyond civilization*, Harmony Books.

Rabhi, Pierre (1996) : *Parole de terre. Une initiation africaine*, Albin Michel.

Rabhi, Pierre et Hulot, Nicolas (2006) : *Graines de possible. Regards croisés sur l'écologie*, Calmann-Lévy.

Rätsch, Christian (1998) : *The Encyclopedia of Psychoactive Plants. Ethnopharmacology and Its Applications*, Park Street Press.

Reclus, Jean Jacques Elisée (1905) : *L'Homme et la Terre*, Librairie universelle.

Reynal-Roques, Aline (1994) : *La Botanique redécouverte*, Belin.

Rolston III, Holmes (1996) : « Feeding People versus Saving Nature ? », in *World Hunger and Morality*, réédition : Englewood Cliffs, Prentice-Hall, pages 248-267.

Roulon-Doko, Paulette (1998) : *Chasse, cueillette et culture chez les Gbaya de Centrafrique*, L'Harmattan.

Rousseau, Jean-Jacques (1776) : *Les Rêveries du promeneur solitaire*, réédition : Les Classiques de poche, Livre de Poche, 2001.

Rousseau, Jean-Jacques (1782) : *Les Confessions*, réédition : Folio classique, Gallimard, 2009.

Roussel, Bertrand (2006) : *La Grande Aventure du feu*, Édisud.

Rowley, Anthony (1994) : *À table ! La fête gastronomique*, Gallimard.

Sahlins, Marshall (1974) : *Stone Age Economics*, Aldine Atherton, Inc., édition française : *Âge de pierre, âge d'abondance*, Gallimard.

Saint Victor, Jacques de (2012) : *Un pouvoir invisible. Les mafias et la société démocratique XIX^e-XX^e siècle*, L'Esprit de la Cité, Gallimard.

Sartre, Jean-Paul (1938) : *La Nausée*, Gallimard.

Sartre, Jean-Paul (1939) : *Le Mur / La Chambre/ Eratostrate / Enfance d'un chef*, Gallimard.

Sartre, Jean-Paul (1945) : *La Mort dans l'âme (Les chemins de la liberté III)*, Gallimard.

Sartre, Jean-Paul (1945) : *L'Âge de raison (Les chemins de la liberté I)*, Gallimard.

Sartre, Jean-Paul (1945) : *Le Sursis (Les chemins de la liberté II)*, Gallimard.

Sartre, Jean-Paul (1946) : *L'existentialisme est un humanisme*, Nagel.

Schultes, Richard Evans et Hofmann, Albert (1981) : *Les Plantes des dieux. Les plantes hallucinogènes, botanique et ethnologie*, Berger-Levrault, réédition : Éditions du Léopard, 2008, édition originale : *Plants of the gods*, McGraw-Hill.

Scott, James C. (2009) : *Zomia. An Anarchist History of upland Southeast Asia*, Yale University, édition française : *Zomia ou l'art de ne pas être gouverné*, Seuil, 2013.

Selosse, Marc (2017) : *Jamais seul, Ces microbes qui construisent les plantes, les animaux et les civilisations*, Actes Sud.

Séralini, Gilles-Eric (2012) : *Tous cobayes*, Flammarion.

Sergent, Bernard (2010) : *Les Indo-Européens*, Alphée.

Serres, Michel (1992) : *Le Contrat naturel*, Champs, Flammarion.

Servanton, Claude (2010) : *Arrêtons d'être carnivores*, Alphée.

Servigne, Pablo et Chapelle, Gauthier (2017) : *L'entraide, l'autre loi de la jungle*, Les Liens qui Libèrent.

Servigne, Pablo et Stevens, Raphaël (2015) : *Comment tout peut s'effondrer. Petit manuel de collapsologie à l'usage des générations présentes*, Seuil.

Sheldrake, Rupert (1991) : *The Rebirth of Nature: The greening of science and God*, Bantam Books, édition française : *L'Âme de la nature*, Espaces libres, Albin Michel, 2001.

Simon, Nicolas (2003) : *Le Poison dans l'histoire*, thèse de l'Université de Lorraine.

Smil, Vaclav (1994) : *Energy in world history*, Westview.

Smil, Vaclav (1999) : *Energies. An illustrated Guide to the Biosphere and Civilisation*, MIT Press, Cambridge (MA).

Smil, Vaclav (2013) : *Harvesting the biosphere. What we have taken from nature*, MIT Press, Cambridge (MA).

Snyder, Gary (1990) : *The Practice of the Wild*, North Point Press, édition française : *La Pratique sauvage*, Éditions du Rocher, 1990.

Soustelle, Jacques (1955) : *La Vie quotidienne des Aztèques à la veille de la conquête espagnole*, Pluriel, Hachette.

Stengel, Kilien (2012) : *Traité de la Gastronomie : Patrimoine et Culture*, Sang de la Terre.

Stoppani, Antonio (1871-1873) : *Cours de géologie* – 3 volumes.

Suzuki, David (2012) : *Tree, a life story*, Palgrave / McMillan.

Tainter, Joseph A. (1988) : *The Collapse of Complex Societies*, Cambridge University Press, édition française : *L'Effondrement des sociétés complexes*, Le Retour aux Sources, 2013.

Tassin, Jacques (2004) : *La Grande Invasion*, Robert Laffont.

Tattersall, Ian (2012) : *Masters of the planet. The search for our human origins*, Pargrave / McMillan.

Teilhard de Chardin, Pierre (1955) : *Le Phénomène humain*, La République des Lettres, réédition : Seuil, 2007.

Testart Alain (2014) : *L'Amazone et la cuisinière*, Gallimard.

Testart, Alain (2006) : *Des dons et des Dieux*, Errance.

Testart, Alain (2004) : *Les morts d'accompagnement. La servitude volontaire I*, Errance.

Testart, Alain (2004) : *L'Origine de l'État. La servitude volontaire II*, Errance.

Testart, Alain (2005) : *Éléments de classification des sociétés*, Errance.

Testart, Alain (2010) : *La Déesse et le grain : trois essais sur les religions néolithiques*, Errance.

Testart, Alain (2012) : *Avant l'histoire : l'évolution des sociétés de Lascaux à Carnac*, Gallimard.

Teyssandier, Nicolas (2019) : *Nos premières fois*, La Ville brûle.

Thoreau, Henry David (1854) : *Walden ; or life in the woods*, édition française : *Walden ou la vie dans les bois*, Gallimard, 1990.

Tierchant, Hélène (2016) : *Ces plantes qui ont marqué l'histoire*, Ulmer.

Tomkins, Peter et Bird, Christopher (1973) : *The Secret Life of plants*, Harper and Row, édition française : *La Vie secrète des plantes*, Les Énigmes de l'Univers, Robert Laffont, 1975.

Topalov, Anne-Marie (1989) : *La Vie des paysans bas-alpins à travers leur cuisine de 1850 à nos jours*, Le Monde alpin et rhodanien, revue régionale d'ethnologie.

Vadrot, Claude-Marie (2008) : *Espèces en danger*, Albin Michel.

Van Gogh, Vincent (1890) : *Lettres à Théo*, Gallimard, 1953.

Vercors (1952) : *Les Animaux dénaturés*, Albin Michel.

Weber, Max (1959) : *Le Savant et le politique*, Plon, édition originale : *Wissenschaft als Beruf et Politik als Beruf*, 1919.

Wilson, Edward O. (1984) : *Biophilia*, Harvard University Press.

Weisman, Alan (2007) : *The World Without Us*, St. Martin's Press, édition française : *Homo disparitus*, Flammarion, 2007.

Wohlleben, Peter (2017) : *La vie secrète des arbres. Ce qu'ils ressentent. Comment ils communiquent*, Les Arènes, édition originale : *Das geheime Leben der Bäume*, Verlag Ludwig, 2015.

Wrangham, Richard (1997) : *Demonic Males*, Mariner Books.

Xuan Thuan, Trinh *et al.* (2010) : *Le monde s'est-il créé tout seul ? Entretiens avec Patrice Van Eersel*, Albin Michel.

Zerzan, John (2008) : *Twilight of the machines*, Feral House.

Zola, Emile (1875) : *La Faute de l'abbé Mouret*, G. Charpentier.

Zola, Emile (1880) : *Le Roman expérimental*, réédition : G. Charpentier, 1902.

Remerciements

Toute ma gratitude va à ma femme Keiko qui m'apporte depuis des années, au quotidien, un soutien sans faille et m'a permis d'élargir ma perception de la vie par sa culture japonaise et sa vision personnelle, dont la profondeur nourrit ma quête.

Je remercie Jacques Falquet, chimiste émérite et ami de longue date, qui sait faire apprécier à mes élèves la science qui les a tant effrayés durant leurs années scolaires et m'a fait prendre conscience que tout n'est, finalement, qu'arrangement de molécules et jeu cosmique.

Je remercie également Francis Collet, ancien élève, collègue, ami et relecteur efficace avec qui je sais pouvoir discuter de façon agréable et constructive de tous les sujets qui me posent question – et il y en a...

Parmi les personnes dont j'ai apprécié le soutien et l'amitié figure Jef Grobras, chercheur infatigable en toutes matières concernant les plantes, les humains et la vie...

J'adresse aussi mes remerciements à Henri Trubert, mon éditeur, qui m'a donné la possibilité de publier ce livre – le plus important pour moi depuis mes débuts dans le monde du papier imprimé (ce sont des arbres, je sais..., mais c'est pour la bonne cause) – et avec qui je souhaite développer une collaboration longue et fructueuse.

Je n'oublie pas non plus Thierry Jaccaud, rédacteur en chef de la revue « L'Écologiste » grâce à qui j'ai connu Les Liens qui Libèrent et dont j'ai apprécié l'aide qu'il m'a apportée à la réalisation de cet ouvrage.

Et je te remercie, lecteur, d'avoir entrepris de me lire. Peut-être pourrai-je t'apporter matière à réflexions, voire te proposer d'intéressantes pistes à explorer sur ton chemin de vie. Tu m'en verrais heureux. Il n'est pas impossible toutefois que mes allégations, souvent un peu affirmées, te prennent à rebrousse-poil : je souhaite que de ces éventuelles frictions résulte une

dynamique positive à la faveur de laquelle chacun avance, car je ne saurais prétendre avoir raison dans mes prises de positions et je me pense ouvert à la discussion et aux remarques. J'ai encore tant à apprendre... Donc n'hésite pas à me le faire savoir. Je te souhaite en tout état de cause une lecture agréable et, je l'espère, enrichissante. À bientôt donc.

Si vous souhaitez prendre contact avec François Couplan pour lui faire part de vos remarques, réflexions et/ou critiques, écrivez-lui à : contact@couplan.com

Vous pouvez également découvrir ses activités concernant l'enseignement qu'il propose sur les plantes en vous rendant sur son site Internet : www.couplan.com

Cette édition électronique du livre

Ce que les plantes ont à nous dire

de François Couplan

a été réalisée le 13 février 2019

par Melissa Luciani

pour le compte des éditions

[Les Liens qui Libèrent](#) et du studio [Actes Sud](#).

Elle repose sur l'édition papier du même ouvrage,

achevé d'imprimer en mars 2020

(ISBN : 979-10-209-0822-3).

ISBN : 979-10-209-0823-0



Ce que les plantes ont à nous dire

« Sincèrement, que pensez-vous des plantes ? Vous les aimez ? Vous les détestez ? Vous les mangez ? Elles vous laissent indifférent ? Quoi qu'il en soit, elles sont là, partout autour de vous – et je pense qu'elles peuvent changer votre vie.

Comment ? Laissez-moi tout d'abord vous emmener à leur rencontre. Et ouvrez grand vos oreilles... car les plantes parlent à ceux qui savent les entendre.

Le monde végétal est fascinant : je l'explore depuis toute une vie sans cesser un instant de m'en émerveiller. Je vous propose ici de découvrir les extraordinaires secrets des plantes et la longue et tumultueuse relation que l'homme entretient avec elles. Une aventure commune qui façonne son histoire depuis la nuit des temps... »

François Couplan

François Couplan, ethnobotaniste et écrivain, est spécialiste des utilisations traditionnelles des plantes sauvages comestibles, qu'il a étudiées sur les cinq continents et dont il est pionnier en Europe. Il a fondé le Collège pratique d'ethnobotanique, qui propose une formation complète sur la découverte du monde végétal. Il est l'auteur de nombreux ouvrages à succès sur ces sujets.