
Du ramassage à la cueillette. L'exemple des Allues dans les Alpes du Nord

Brien A. Meilleur

Abstract

A New Form of Gathering (A Case Study in Northern Alps : Les Allues)

Socio-economic change this century in the Northern Alps underlies formal and functional modifications in peasant gathering in the high-altitude commune of Les Allues (Tarentaise, Savoie). A move away from an agro-pastoral subsistence economy and towards a tourism-based moneyed economy has resulted in a radical drop in gathering for traditional alimentary purposes. The new form of gathering which has emerged, while heavily influenced by dominant urban society norms and knowledge, has nevertheless retained several recognizable aspects of the traditional system.

Résumé

Le changement économique et social dans les Alpes du Nord a transformé les pratiques paysannes de ramassage à la fois dans leurs formes et dans leurs fonctions. Le passage d'une économie agro-pastorale de subsistance à une économie monétaire fondée sur le tourisme a considérablement diminué les activités de ramassage à des fins d'approvisionnement. Le nouveau mode de cueillette qui est apparu, quoique fortement influencé par les valeurs et les savoirs de la société urbaine dominante, a néanmoins conservé certains caractères du système traditionnel.

Citer ce document / Cite this document :

Meilleur Brien A. Du ramassage à la cueillette. L'exemple des Allues dans les Alpes du Nord. In: Études rurales, n°87-88, 1982. La chasse et la cueillette aujourd'hui. pp. 165-174;

doi : 10.3406/rural.1982.2880

http://www.persee.fr/doc/rural_0014-2182_1982_num_87_1_2880

Document généré le 31/05/2016

BRIEN A. MEILLEUR

Du ramassage à la cueillette

L'exemple des Allues dans les Alpes du Nord

Dans une société industrialisée où la spécialisation socio-économique ne cesse de se développer, la cueillette et la chasse sont parmi les dernières activités qui mettent en relation l'homme avec la flore et la faune sauvage. Mais cette relation est, tant dans sa forme que dans sa fonction, très différente de ce qu'elle était dans maintes régions rurales de la France il y a peu de temps encore. Voici seulement quarante ans, dans certaines parties des Alpes du nord, le ramassage d'espèces sauvages représentait un élément significatif du dispositif de production au sein d'une économie agropastorale de subsistance.

En me basant sur l'exemple de la commune des Allues, Tarentaise (Savoie), je décrirai cette activité traditionnelle et tenterai d'évaluer les modifications qui l'ont affectée pendant la période récente de changement économique*. De manière générale, le processus d'acculturation lié à ce changement a conduit à doter le ramassage, dans ses modalités, comme dans ses fonctions, de caractéristiques qui sont celles de la cueillette, telle qu'elle est pratiquée par la société urbaine. L'évolution du ramassage voit une chute importante du nombre des espèces végétales sauvages prélevées et une coupure dans la transmission des savoirs naturalistes populaires. En même temps, la collecte des champignons comestibles et des produits non consommés traditionnellement s'est répandue.

L'environnement physique et socio-économique

La commune des Allues, vallée d'environ vingt kilomètres de long et quelques kilomètres de large, est située sur un axe nord-sud dans la zone intra-alpine des Alpes du nord. La dénivellation est importante mais régulière : 11 % en moyenne [P. Mougín 1914] entre 3500 m et 700 m d'altitude environ et correspond à un étagement marqué de la végétation depuis l'étage collinéen jusqu'à l'étage alpin. Un tel profil topographique offrait à la population un milieu riche et varié caractérisé par un grand nombre d'associations végétales, animales et minérales.

* Recherche financée en partie par The Northwest Ornamental Horticulture Society, la Mission du patrimoine ethnologique du ministère de la Culture et le Parc national de la Vanoise. Je tiens à remercier mes collaborateurs sur le terrain, Julie et Léon Charlet, Joséphine et Célestin Gacon, Théophile Laissus et Jeanne Raffort.

La présence permanente de l'homme depuis au moins l'Age du Bronze [A. Bocquet 1976] a conféré à cette entité bio-géographique une unité politique et socio-économique. L'éloignement des centres urbains et la difficulté d'accès ont permis à cette communauté paysanne de montagne¹ de conserver une autonomie considérable [cf. en particulier G. Pérouse 1911]. L'économie agropastorale traditionnelle reposait d'une part sur une agriculture céréalière (seigle, orge, légumineuses et, plus récemment, pommes de terre) et, d'autre part, sur des activités pastorales (un élevage transhumant sur une échelle intracomunale) de bovins, caprins et ovins, tourné vers la fabrication de produits laitiers [R. Blanchard 1943, R. Burns 1963].

Les montagnards consacraient un temps et un effort considérables au jardinage, à l'arboriculture, à la viticulture et à l'apiculture, ainsi qu'à la chasse, la pêche, au ramassage et à la vente du bois et de petites quantités de denrées domestiques et sauvages sur les marchés locaux. C'est en référence à cette économie traditionnelle que nous étudierons les formes et les fonctions du ramassage avant d'analyser l'évolution récente de cette activité, ses modalités et son rôle dans la communauté contemporaine.

Le rôle du ramassage dans l'économie traditionnelle

J'associerai dans cet article les termes de «ramassage» et de «collecte» à l'économie traditionnelle, et celui de «cueillette» à l'économie moderne. Les Alluetains n'avaient pas dans leur parler franco-provençal un terme correspondant au mot cueillette ou s'intégrant dans le champ sémantique contemporain de ce vocable. Avant 1950, aux Allues, on ramassait à la main des produits sauvages (comestibles ou autres) et domestiques (surtout des petits produits du jardin), mais on ne marquait pas linguistiquement de différences fonctionnelles entre eux. Ils étaient tous «ramassa»². Ces activités d'approvisionnement continu à petite échelle s'opposaient à celles de la récolte considérée comme un vaste travail ponctuel et organisé, pourvoyant la maison en produits domestiques comestibles du plein champ, du verger, de la vigne et du jardin.

Aujourd'hui, alors que les activités économiques de l'avant-guerre ont été largement délaissées (et que prédomine l'usage du français), les Alluetains ne cueillent qu'un tout petit nombre d'espèces sauvages comestibles. Mais, avant et pendant la deuxième guerre, un pourcentage important d'Alluetains vivaient d'une production paysanne organisée en fonction de l'objectif d'auto-subsistance. La combinaison d'une économie faiblement monétarisée et de facteurs géographiques comme la distance entre les Allues (chef-lieu et douze hameaux) et la petite ville de Moutiers — soit quatre heures aller-retour à pied — contribuait à maintenir des rapports étroits entre les habitants, la flore et la faune. Environ cent dix espèces sauvages (cent huit végétales et deux animales) étaient ramassées à cette époque dans des buts divers. Les cent huit espèces végétales correspondent à quatre-vingt dix-huit taxons botaniques populaires (catégories reconnues et nommées localement) dont quatre-vingt quatre (c'est-à-dire 85 %) sont en concordance précise avec une espèce linéenne³. Ce groupe de cent huit plantes

représentait les deux-tiers environ de toutes les espèces végétales sauvages reconnues et nommées aux Allues (cent soixante taxons botaniques populaires environ). Les espèces nommées mais non ramassées (une cinquantaine environ) se composaient principalement d'espèces nuisibles ou attirantes à l'œil. Ainsi les habitants de la commune s'intéressaient directement à 15 % d'une flore qui compte peut-être mille espèces sauvages. Cette proportion élevée d'espèces sauvages végétales connues et nommées par rapport au total des espèces végétales sauvages ne montre pas seulement la complexité et l'importance culturelle des relations entre la société traditionnelle et son environnement, mais peut-être aussi l'ancienneté de l'activité de ramassage dans les Alpes du nord en général⁴.

Plusieurs secteurs de la consommation traditionnelle étaient approvisionnées par le ramassage d'espèces sauvages : en premier lieu, l'outillage, la médecine humaine et vétérinaire populaire, et à un moindre degré, l'alimentation. Certaines espèces végétales constituaient la matière première de jouets d'enfants. D'autres étaient vendues sur les marchés locaux et procuraient ainsi du numéraire à leurs ramasseurs (par exemple l'edelweiss, le lis martagon, le sabot-de-Vénus). Il est difficile de résumer en quelques lignes la diversité des modes d'utilisation du milieu végétal par la société traditionnelle mais une courte présentation des espèces ramassées avant-guerre nous permettra de mieux comprendre la composition du groupe d'espèces « cueillies » aujourd'hui.

Le ramassage traditionnel : quoi, quand, comment et par qui ?

On peut classer les espèces sauvages ramassées en plusieurs catégories suivant leurs usages : médicinaux, technologiques, comestibles, divers... Il faut toutefois savoir que les différences fonctionnelles, entre elles, n'étaient jamais aussi nettes dans la réalité : de nombreuses espèces servaient simultanément à plusieurs usages.

L'éventail des plantes à fonction médicinale et vétérinaire recouvrait environ trente-cinq espèces ; celui des espèces à usage technologique (fabrication d'outillage domestique) une trentaine, tandis qu'une vingtaine de plantes étaient employées à des fins extrêmement diverses.

Nous insisterons davantage sur les espèces à usage alimentaire (trente-six) dont nous donnons le nom latin, le nom en dialecte suivi du terme français (cf. Tabl. 1, p. 168).

Du fait de l'enneigement, le ramassage des espèces sauvages avait lieu entre la mi-avril et la mi-novembre.

On collectait à la main ou à l'aide d'un couteau. L'époque du ramassage était fonction, évidemment, des dates de maturité de chaque espèce prélevée, mais aussi des besoins du ramasseur. La collecte d'une plante pouvait donc être « spontanée » ou « planifiée ». Dans le premier cas, le ramassage était généralement provoqué par un besoin immédiat, il correspondait par contre à une exigence à plus long terme dans le second. Les Alluetains de tous âges ramassaient. Certaines espèces étaient ramassées surtout par les hommes, d'autres par les femmes, d'autres encore par les enfants. Les produits destinés à la fabrication d'outils par exemple étaient normalement ramassés par l'homme de la famille dans la mesure où c'était lui qui les confectionnait.

Tableau 1

Espèces végétales sauvages à usage alimentaire

<i>Alchemilla alpina</i> L.	<i>lo té</i>	Thé des Alpes
<i>Amelanchier vulgaris</i> Moench	<i>lo myanfyán</i>	Amélanquier
<i>Bunium bulbocastanum</i> L.	<i>la favota</i>	Marron de terre
<i>Carlina acaulis</i> L.	<i>la tsardosa</i>	Carline acaule
<i>Chenopodium bonus-henricus</i> L.	<i>la vèrkwèna</i>	Épinard sauvage
<i>Cichorium intybus</i> L.	<i>la dé de lyon</i>	Chicorée sauvage
<i>Corylus avellana</i> L.	<i>léz alonyé</i>	Coudrier, Noisetier
<i>Fragaria vesca</i> L.	<i>léz éthré</i>	Fraisier des bois
<i>Malus acerba</i> L.	<i>lo krwaznyé</i>	Pommier sauvage
<i>Oxalis acetosella</i> L.	<i>lo pan di kuku</i>	Pain de coucou
<i>Pinus cembra</i> L.	<i>l arola</i>	Pin cembro
<i>Polygonum bistorta</i> L.	<i>la lingabwé</i>	Grande historte
<i>Polypodium vulgare</i> L.	<i>la fùrdzèta</i>	Polypode vulgaire
<i>Prunus avium</i> L.	<i>lé thrizé</i>	Merisier vrai
<i>P. padus</i> L.	<i>lo ptsé</i>	Merisier à grappes
<i>P. spinosa</i> L.	<i>lé barloté</i>	Épine noire, prunelle
<i>Ribes alpinum</i> L.	<i>lo tamareuin</i>	Groseille des Alpes
<i>R. petraeum</i> Wulf.	<i>lo tamareuin</i>	Groseille des rochers
<i>R. rubrum</i> L.	<i>lo tamareuin</i>	Groseille rouge
<i>R. uva-crispa</i> L.	<i>la krwazola</i>	Groseille épineux
<i>Rubus fruticosus</i> L.	<i>léz anpwé nèré</i>	Ronce
<i>R. ideaus</i> L.	<i>léz anpwé</i>	Framboisier
<i>R. saxatilis</i> L.	<i>lé trèpalèté</i>	Ronce des rochers
<i>Rumex acetosa</i> L.	<i>lo santigola</i>	Oseille des prés
<i>R. alpinus</i> L.	<i>lo lapé</i>	Patience des Alpes
<i>R. scutatus</i> L.	<i>lo santigola</i>	Oseille ronde
<i>Sorbus aria</i> (L.) Crantz	<i>l ayé</i>	Alisier
<i>Taraxacum officinale</i> Web.	<i>la salada</i>	Pissenlit
<i>Tragopogon pratensis</i> L.	<i>lo bababor</i>	Salsifis des prés
<i>Urtica dioica</i> L.	<i>l ortché</i>	Grande ortie
<i>Vaccinium myrtillus</i> L.	<i>lé yuthré</i>	Myrtille
<i>V. uliginosum</i> L.	<i>léz anbrüné</i>	Airelle des marais
<i>V. vitis-idaea</i> L.	<i>lé rodzèté</i>	Airelle rouge
<i>Valerianella locusta</i> (L.) Later.	<i>la ranpna</i>	Mâche sauvage
<i>Veronica beccabunga</i> L.	<i>lo krèson</i>	Cresson de cheval
<i>Viburnum lantana</i> L.	<i>la tatola</i>	Viorne mancienne

Le ramassage des plantes médicinales, par contre, était le fait des femmes et des hommes. On a encore tendance aux Allues à considérer cette collecte comme un travail de femme, mais en réalité cette tâche était aussi masculine que féminine. De nombreuses plantes étaient ramassées aux Allues à des fins que l'on ne saurait classer comme médicinales, technologiques ou alimentaires. Les jouets d'enfants comme les boules cousues de fleurs de coucou, les sarbacanes, en sureau noir ou en chèvrefeuille, les instruments de musique confectionnés à l'aide de la grande gentiane ou de l'érable sycomore, les baromètres-fleurs de la carline acaule témoignent de la diversité de domaines culturels «non économiques» approvisionnés par la flore sauvage.

Ainsi, il est évident que le «champ fonctionnel» du ramassage aux Allues n'était pas limité aux plantes sauvages comestibles. Néanmoins, la continuité entre le ramassage du passé et la cueillette d'aujourd'hui passe par ce groupement d'espèces. S'il est difficile d'évaluer précisément la contribution de ce groupe à l'alimentation traditionnelle d'avant-guerre, il n'est cependant pas douteux qu'elle était manifestement secondaire⁵. Toutefois la multiplicité des espèces comestibles ramassées renvoie vraisemblablement à des connaissances transmises depuis des temps lointains, quand la part des activités de collecte dans l'approvisionnement domestique était beaucoup plus importante. Le tableau 2 p. 170 résume l'organisation du ramassage d'espèces sauvages comestibles avant-guerre.

Durant deux époques de l'année, la collecte des espèces comestibles devenait plus intense : en mai et juin d'une part, en septembre et octobre d'autre part. Le ramassage de printemps était en général le fait des femmes, mères de famille ou femmes âgées. Elles recherchaient surtout les salades et les produits comme le pissenlit, la grande ortie, l'épinard sauvage ou la grande bistorte afin de varier et améliorer les menus d'hiver.

On ramassait chaque automne les pignons de pin cembro (les hommes), les baies sauvages (les femmes) et différentes espèces de fruits. Comme celui du printemps, le ramassage d'automne était une opération planifiée. Le ramassage «calculé» contrastait évidemment avec le ramassage spontané. Il était toujours le fait des adultes tandis que seuls les enfants et les adultes de passage ramassaient spontanément.

On peut donc différencier deux groupes d'espèces : un premier groupe à valeur économique importante (celui des espèces ramassées par les adultes et ceci d'une façon organisée et planifiée) et un second groupe à faible valeur économique (celui des espèces ramassées principalement par les enfants, sans décision préalable). Cette différenciation va nous aider à expliquer la composition du groupe d'espèces sauvages «cueillies» aujourd'hui.

La cueillette de produits sauvages aujourd'hui aux Allues

L'économie agropastorale mixte d'avant-guerre est aujourd'hui en voie de disparition. Parmi les multiples dimensions du changement figure une nette simplification des rapports pratiques et cognitifs entre la population et la flore

Tableau 2

Ramassage des espèces végétales sauvages comestibles en fonction de l'âge, du sexe, de la période de l'année et du degré de «planification»

Plantes ramassées en général par les femmes

Épinard sauvage, pr, été, pl
 Chicorée sauvage, pr, pl
 Grande bistorte, pr, pl
 Les quatre groseilles, au, pl
 Framboises, au, pl
 Pissenlit, pr, pl
 Grande ortie, pr, pl
 Myrtilles, au, pl
 Mâche sauvage, pr, pl
 Cresson de cheval, pr, pl

*Plantes ramassées en général
 par les hommes ou par l'ensemble de la famille*

Noisettes, au, pl
 Pommes sauvages, au, pl
 Pin cembro (pignons de), au, pl
 Merisier vrai (cerises sauvages), au, pl

*Espèces ramassées en général
 par les enfants ou spontanément par les adultes*

Marron de terre, pr, sp
 Pain de coucou, pr, sp
 Salsifis des prés, pr, sp
 Carline acaule, été, sp
 Polypode vulgaire, été, sp
 Fraise des bois, été, sp
 Merisier à grappes, été, sp
 Ronces (mûres), été, sp
 Ronces des rochers (mûres), été, sp
 Oseille des prés, été, sp.
 Oseille ronde, été, sp
 Patience des Alpes, été, sp
 Épine noire (prunelles), au, sp
 Alisier, au, sp
 Viorne mancienne, au, sp
 Airelle des marais, au, sp
 Airelle rouge, au, sp

au : ramassé en automne ; été : ramassé en été ; pl : ramassage planifié ; pr : ramassé en printemps ; sp : ramassage spontané.

sauvage. D'un complexe de relations élaborées, culturellement diversifiées et impliquant plus d'une centaine d'espèces sauvages, on est passé à une pratique de loisir qui concerne moins d'une vingtaine d'espèces comestibles. Le Tableau 3 présente les espèces sauvages cueillies aujourd'hui.

Tableau 3

*Espèces cueillies aux Allues aujourd'hui**Plantes vasculaires*

<i>Artemisia genépi</i> Weber	<i>lo dzenépi</i>	Génépi vrai
<i>A. mutellina</i> Vill.	<i>lo dzenépi</i>	Génépi jaune
<i>Corylus avellana</i> L.	<i>léz alonyé</i>	Coudrier, noisetier
<i>Fragaria vesca</i> L.	<i>léz éthréle</i>	Fraisier des bois
<i>Gentiana lutea</i> L.	<i>la dzanhana</i>	Grande gentiane
<i>Pinus cembra</i> L.	<i>l arola</i>	Pin cembro
<i>Rubus idaeus</i> L.	<i>léz anpwé</i>	Framboisier
<i>Taraxacum officinale</i> Web.	<i>la salada</i>	Pissenlit
<i>Urtica dioica</i> L.	<i>l ortché</i>	Grande ortie
<i>Vaccinium myrtillus</i> L.	<i>lé yuthré</i>	Myrtille

Champignons supérieurs

<i>Boletus edulis</i> Schaef. ex Fr.	<i>lo bolé</i>	Cèpe de Bordeaux
<i>Cantharellus cibarius</i> Fr.	<i>la shantréla</i>	Chanterelle commune
<i>Morchella vulgaris</i> Pers. ex. Fr.	<i>la moriyé</i>	Morille vulgaire
<i>Lyophyllum georgii</i> (Clus. ex Fr.) Singer		Tricholome de la Saint-Georges

Si l'on compare le tableau 3 avec le tableau 1, on constate deux grands changements entre le ramassage d'autrefois et la cueillette d'aujourd'hui. D'abord le nombre de plantes vasculaires s'est radicalement réduit (de plus de 90 %) ; ensuite, on trouve une ressource non consommée auparavant : les champignons comestibles⁶. Le changement est aussi net du point de vue des fonctions de la cueillette. A la suite de la croissance d'une économie touristique fondée sur la pratique des sports d'hiver (les stations de ski de Méribel et Méribel-Mottaret), les modalités de la cueillette se sont profondément modifiées. Le ramassage d'espèces sauvages par les habitants de tous âges s'est transformé en une cueillette passe-temps d'espèces comestibles dites «de luxe» faite principalement par les adultes. Cette transformation traduit bien l'adoption des goûts et des connaissances populaires de la société urbaine souvent favorisée par la diffusion des «guides naturalistes».

Ceci est particulièrement notable en ce qui concerne la consommation des champignons, escargots et grenouilles (tous vendus autrefois), et la cueillette de la grande gentiane et des deux g n pis, plantes à usage exclusivement médical auparavant. Traditionnellement en effet, on ne mangeait pas de champignons.

Les déclarations des Alluetains les plus âgés à ce propos sont confirmées par A. Chabert [1897 : 33] qui nous assure que «les champignons comestibles sont mal connus dans la plus grande partie de la Savoie et dédaignés par les gens de la campagne». Quelques espèces étaient néanmoins ramassées et vendues sur les marchés de Moutiers et de Brides-les-Bains au début de ce siècle. En réponse à la demande des classes aisées, les habitants des Allues se familiaris rent avec le bolet, la chanterelle et la morille. Aujourd'hui ces champignons sont régulièrement recherchés mais rarement mis en vente. La transformation d'une économie agropastorale faiblement monétarisée en une économie moderne a réduit l'obsession paysanne d'autrefois pour le numéraire et favorisé la consommation locale des denrées «de luxe» réservées auparavant au palais des riches. L'attrait montré par les touristes pour ces produits a certainement contribué à stimuler l'intérêt que les Alluetains portent aujourd'hui aux champignons comestibles. L'achat de «guides des champignons» – dépense impensable il y a seulement quarante ans – a multiplié le nombre des espèces consommées ces dernières années.

La consommation d'escargots, de grenouilles et de boissons alcoolisées telles que génépi et gentiane a été aussi influencée par les goûts des habitués qui vinrent après la guerre passer leurs vacances à Méribel. Bien que les Alluetains aient consommé de temps en temps avant-guerre escargots et grenouilles, ces produits étaient normalement destinés au marché. L'appréciation positive portée sur ces deux produits aujourd'hui est attestée par le fait qu'ils sont maintenant cueillis par les adultes. Dans la société traditionnelle, leur ramassage était le fait des enfants. Par contre, si le génépi et la gentiane étaient deux produits régulièrement consommés autrefois, ils l'étaient comme médicaments et non sous forme de boissons de luxe comme aujourd'hui. La difficulté de cueillir le génépi (du fait des réglementations du Parc national de la Vanoise) et la privation du droit de distiller, liées avec la connaissance de leur valeur commerciale ont fait aujourd'hui de ces deux produits les boissons sociales à offrir par excellence.

Malgré la place prépondérante qu'occupent dans la cueillette des espèces nouvellement comestibles, il subsiste l'éventail de plantes cueillies qui permet de faire la jonction avec le ramassage traditionnel. On remarque que six des sept plantes sauvages à usage alimentaire, ramassées avant-guerre aussi bien qu'aujourd'hui, font partie du groupe autrefois économiquement important, c'est-à-dire ramassé uniquement par les adultes, et d'une façon planifiée. Les lieux habituels du ramassage de ces espèces, les «bons coins», sont toujours bien connus, et cette information se transmet encore d'une génération à l'autre. Les espèces de ce groupe qui ne sont plus ramassées (par exemple l'épinard sauvage, les quatre groseilles, la m che sauvage) ont été remplacées par des cultivars analogues ( pinard vrai, cassis et groseille rouge, m che, etc.) plantés dans les jardins. Aucune plante parmi les espèces économiquement secondaires n'est plus cueillie aujourd'hui, à l'exception de la fraise des bois.

La composition du groupe de produits sauvages cueillis de nos jours est donc le résultat d'un mariage entre les espèces jadis vendues aux « non paysans », et un nombre réduit d'aliments sauvages autrefois importants qui n'ont pas été remplacés dans les jardins par des variétés cultivées.

Ainsi aujourd'hui la cueillette tend à se résumer à une occupation de week-end et de jour de fête. Elle n'est plus considérée comme une activité à caractère économique, la plupart des Alluetains dépendant maintenant directement ou indirectement des stations de ski de Méribel et Méribel-Mottaret. Mais, au printemps et à l'automne, ils sont encore nombreux à parcourir le territoire communal en quête d'une vingtaine d'espèces sauvages comestibles. A l'image de ceux qui possèdent une résidence secondaire à Méribel, et de ceux qui y passent leurs vacances, les Alluetains regardent la cueillette comme un loisir parfois agréablement rémunérateur mais sans jamais perdre son caractère de détente, de parenthèse dans la vie active. Il subsiste toutefois une différence d'ordre qualitatif entre la pratique des habitants et celle des gens de l'extérieur.

Malgré toutes les transformations du contexte économique et social, les Alluetains n'ont pas totalement rompu avec leur passé culturel : aller à la cueillette est, pour certains tout au moins, la seule occasion de contact direct avec leur milieu, ou, plus exactement, avec l'environnement que deux mille années d'adaptation humaine ont contribué à façonner. Dès lors, bien que les espèces cueillies aient changé, que les motivations de la cueillette se soient modifiées, ce rapport avec ce qui est tout à la fois nature et culture constitue, pour les Alluetains, une référence continue à leur propre histoire.

NOTES

1. La population des Allues qui était de 1 322 habitants en 1561, et qui s'était maintenue aux alentours du millier d'habitants tout au long du XVIIIe siècle, a crû considérablement durant le XIXe siècle pour atteindre 1 408 habitants en 1858. La deuxième moitié du XIXe siècle et les premières décennies du XXe siècle ont vu un exode rural important, la population tombant à 504 habitants en 1946. Depuis l'introduction des activités liées au tourisme, la population est remontée régulièrement pour atteindre 1 251 habitants en 1982.

2. J'adopte cette distinction entre « ramassage » et « cueillette » pour éviter la tendance ethnocentrique à voir les activités économiques d'une société paysanne d'auto-subsistance à travers les idéaux économiques occidentaux ; ce qui est le cas avec l'emploi du terme « cueillette » : « récolte ou ramassage de produits végétaux comestibles » (*Petit Larousse illustré*, 1980). L'exemple des Allues démontre que l'activité du ramassage avait bien d'autres fonctions. L'approvisionnement en pignons devrait donc nous intéresser autant que le ramassage de bâtons en coudrier nécessaires pour les faire tomber.

3. Pour une introduction aux bases théoriques de la discipline connue comme *folk biology*, *ethnobiology* ou *ethnoscience*, cf. en particulier B. Berlin, D. Breedlove et P. Raven 1966, et E. Hunn 1975.

4. E. Hunn m'affirme que ce pourcentage de 15 % est très comparable à celui que l'on retrouve chez les chasseurs-cueilleurs en général. Ce fait suggère une certaine continuité à long terme entre les savoirs naturalistes populaires des Allues d'avant-guerre et ceux d'une période antérieure quand le ramassage de plantes sauvages comestibles était beaucoup plus important.

5. Il est probable que les familles les moins aisées de la communauté recouraient davantage que les autres au ramassage des plantes sauvages comestibles afin d'assurer leur approvisionnement alimentaire, surtout au printemps à la période de soudure. A. Chabert [1897 : 31-32] signale, lui aussi, les différences d'utilisation des ressources de la flore sauvage au sein des paysanneries savoyardes.

6. On trouve toutefois un champignon qui était ramassé autrefois aux Allues : la vesse-de-loup ou *lo fmet* (lycoperdon sp). Ce champignon était ramassé en automne juste avant d'«exploser» : sa poudre était utilisée pour arrêter les saignements.

BIBLIOGRAPHIE

- Berlin, B., D. Breedlove & P. Raven
 1966 «Folk Taxonomies and Biological Classification», *Science* 154 : 273-275.
 1973 «General Principles of Classification and Nomenclature in Folk Biology», *American Anthropologist* 75 : 214-242.
- Blanchard, R.
 1943 *Les Alpes occidentales*, vol. 3 : *Massifs centraux, zone intra-alpine*. Grenoble-Paris, Arthaud, 683 p.
- Bocquet, A.
 1976 «Les civilisations de l'Age du Bronze dans les Alpes», in : *La préhistoire française, II : Les civilisations néolithiques et protohistoriques de la France*, Paris, CNRS : 483-494.
- Burns, R.
 1963 «The Circum-Alpine Culture Area : A Preliminary View», *Anthropological Quarterly* 36 : 130-155.
- Chabert, A.
 1897 *De l'emploi populaire des plantes sauvages en Savoie*. Chambéry, Imprimerie Nouvelle, 2e éd., 99 p.
- Hunn, E.
 1975 «A Measure of the Degree of Correspondence of Folk to Scientific Biological Classification», *American Ethnologist* 2 : 309-327.
- Mougin, P.
 1914 *Les torrents de la Savoie*. Grenoble, Société d'histoire naturelle de Savoie, 1 251 p.
- Pérouse, G.
 1911 *Les communes et les institutions de l'ancienne Savoie d'après les Archives communales*. Chambéry, Imprimerie Nouvelle, 100 p.