



## **MASTER SCIENCES SOCIALES**

Parcours « Sciences Sociales Appliquées à l'Alimentation »

### **MÉMOIRE DE PREMIÈRE ANNÉE**

Étude de la relation humains-nature à travers la  
cueillette de plantes sauvages, en France

Présenté par :

**Léa Goujou**

Année universitaire : **2021- 2022**

Sous la direction de : **Tristan Fournier**





## **MASTER SCIENCES SOCIALES**

Parcours « Sciences Sociales Appliquées à l'Alimentation »

### **MÉMOIRE DE PREMIÈRE ANNÉE**

Étude de la relation humains-nature à travers la  
cueillette de plantes sauvage, en France

Présenté par :

**Léa Goujou**

Année universitaire : **2021- 2022**

Sous la direction de : **Tristan Fournier**

« L'ISTHIA de l'Université Toulouse - Jean Jaurès n'entend donner aucune approbation, ni improbation dans les projets tuteurés et mémoires de recherche. Les opinions qui y sont développées doivent être considérées comme propre à leur auteur(e). »

« Quand je poussais la vieille grille, je me trouvais assailli par l'odeur du lilas à peine éclos. Je soulevais une des branches indisciplinées du pommier, enjambais quelques ronces moussues qui entravaient le passage et retrouvais l'arbre dont s'était emparé un lierre nerveux. J'écartais l'impudent et découvrais quelques boutons violets. Seule l'une des grappes s'étoilait de minuscules fleurs et j'y plongeais le nez avec délice, la main en coupe pour soutenir cette fragile splendeur. Il me sembla sentir un picotement léger, comme la griffe d'un chat qui se rebelle. Avais-je dérangé la dormeuse ou perturbé le sommeil de quelque araignée ? »

Odile Anizet-Derussy

## REMERCIEMENTS

Cet exercice, ponctué de hauts et de bas, n'aurait pu aboutir sans les échanges avec de nombreuses personnes, que je me suis essayée de convoquer ici. C'est la construction continue et instable de quelque chose qui nous surprend à chaque instant, qui naît, puis meurt et renaît sous une autre forme.

Tout d'abord, je tiens à remercier sincèrement Tristan Fournier pour l'accompagnement si riche qu'il m'a apporté, tout au long de cette année. Merci pour votre temps, les nombreux partages inspirants, vos conseils, votre grande disponibilité et merci d'avoir cru en moi !

À Laurence Tibère, pour vos conseils, vos éclairages et votre temps. Merci aussi de m'avoir encouragée à postuler pour ce Master. À Anne Dupuy, pour votre accompagnement en tant que responsable de formation, votre disponibilité et votre présence. Un grand merci à toute l'équipe pédagogique, à la scolarité, sans lesquelles notre enseignement n'aurait pu avoir lieu.

Merci à tous mes enquêtés experts comme cueilleurs : Raphaële Garreta et Béatrice, pour nos échanges-cueillettes précieux, les remarques, et les éclairages nouveaux ; Boris Presseq ; Monsieur Reine-des-prés et Monsieur Ail des ours pour leur confiance et de s'être livrés à moi !

À Jonathan, pour ton temps et tes conseils aguerris, grand expert de l'Arnica ! À Julie, pour les heures passées à échanger sur ma problématique et mes hypothèses. À, Clara, Guillaume et Mamoon, mon cher comité de relecture !

Big up aux Zouz. Je suis ravie de partager cette aventure étudiante avec vous, les fous rires, les « lumières » et aussi les crises de doutes. Merci pour votre soutien à toutes les deux dans cette année particulière. Un merci spécial à Jérémy, mon mentor de l'informatique. Merci à mes camarades de promo, Thomas, M.C., Emma, Juliette, Edgar ! We did it, and we did it together !

À mes parents, et mon frère, toujours présents. Merci de m'avoir toujours soutenue et de croire en moi. À ma famille. À ma grand-mère et à ma mère de m'avoir partagées leur connaissance & passion des plantes.

À mes ami.e.s proches et lointain.e.s, leur amitié, tout particulièrement Emi, Mary, Justine, Sandra, Ingrid, Romann-Sloän leur éternel soutien. À Ismaël, qui a largement contribué à développer mon intérêt pour la cueillette et l'envie d'en apprendre plus. Aux voisins, pour votre bonne humeur, les pancakes sur le paillason.

À tou.te.s ceux et celles cité.e.s & non cité.e.s, d'avoir compris mes absences et indisponibilités ces derniers mois.

Au cacao, divine plante, aux chants des grillons et aux crépitements du feu de bois.

Et enfin, *last but not least*, à toi Thibault pour ton amour, ton soutien infini, ta présence et ta patience au long de cet intense exercice.

# SOMMAIRE

REMERCIEMENTS.....	8
SOMMAIRE .....	9
<b>INTRODUCTION GÉNÉRALE.....</b>	<b>8</b>
<b>PARTIE 1 : CADRAGE THÉORIQUE ET EXPLORATION .....</b>	<b>10</b>
CHAPITRE 1 : LA CUEILLETTE DE PLANTES SAUVAGES EN FRANCE .....	11
CHAPITRE 2 : EXPLORER LA RELATION HUMAINS-NATURE À TRAVERS LA PLANTE .....	23
CONCLUSION DE LA PARTIE 1 .....	35
<b>PARTIE 2 : MISE EN PROBLÉMATIQUE ET HYPOTHÈSES .....</b>	<b>36</b>
CHAPITRE 1 : MISE EN PROBLÉMATIQUE.....	37
CHAPITRE 2 : HYPOTHÈSE 1 .....	40
CHAPITRE 3 : HYPOTHÈSE 2 .....	48
CONCLUSION DE LA PARTIE 2 .....	59
<b>PARTIE 3 : MÉTHODOLOGIE PROBATOIRE .....</b>	<b>60</b>
CHAPITRE 1 : MÉTHODOLOGIE DE COLLECTE DE DONNÉES .....	61
CHAPITRE 2 : PUBLICS CIBLES ET DÉMARCHE .....	68
CHAPITRE 3 : PRÉSENTATION DES OUTILS.....	74
<b>CONCLUSION GÉNÉRALE.....</b>	<b>81</b>
<b>BIBLIOGRAPHIE.....</b>	<b>83</b>
<b>TABLE DES ANNEXES .....</b>	<b>90</b>
<b>TABLE DES FIGURES (CARTES, DESSINS, GRAPHIQUES, PHOTOGRAPHIES).....</b>	<b>123</b>
<b>TABLE DES TABLEAUX .....</b>	<b>124</b>
<b>TABLE DES MATIERES .....</b>	<b>125</b>

# INTRODUCTION GÉNÉRALE

---

Aujourd'hui, le thème de la « nature », mais aussi celui du « sauvage » connaissent un engouement en France. Nos sociétés modernes, que certains sociologues qualifient de « désenchantées » créent un climat aliénant, tandis que la perspective de la destruction de cette nature nous préoccupe de plus en plus, au rythme des publications alarmantes du Groupe d'Experts Intergouvernemental sur l'Évolution du Climat (GIEC). Le besoin de s'y « reconnecter » grandit. Soudainement, nous réalisons que nous en faisons partie et que nous en sommes dépendants. Le fleurissement d'« offres » pour « s'ensauvager » témoigne de cet intérêt : stages de survie en pleine nature, de permaculture, de MovNat, de sylvothérapie ou encore de cueillette de plantes sauvages. C'est sous le prisme de cette dernière pratique que ce mémoire s'intéressera à la relation entre l'humain et la nature.

La cueillette, activité première et originelle de l'humanité, permet d'étudier l'alimentation sous un angle original et peut-être de comprendre un phénomène de société plus large, où l'ancien rencontre le moderne. Il est intéressant de noter que cet engouement pour la nature a lieu à une époque où notre relation au végétal s'est flétrie. Peut-être que ce profond désir de reconnexion est une réponse à ce sentiment de déracinement ? On pourrait alors s'interroger sur la place de la cueillette sauvage dans cette conjoncture. En d'autres termes, quel lien l'humain et la nature entretiennent-ils à travers la cueillette sauvage, aujourd'hui, en France ?

Cette question, qui est le fil directeur de cette recherche, m'a amenée à me demander plus précisément en quoi la cueillette de plantes sauvages venait réenchanter la relation humain-nature.

Dans un premier temps, afin de cerner au mieux mon sujet, nous explorerons cette pratique à travers l'histoire, définirons et reconsidérerons le concept de nature et la relation de l'humain à celle-ci, pour examiner deux propositions de réponses, deux

manières de réenchanter cette relation. Ce mémoire s'achèvera par la proposition d'une méthodologie probatoire, qui permettra d'imaginer de manière effective la confrontation des hypothèses à un terrain, me permettant de les valider ou de les invalider.

À travers cet exercice de mémoire, il est question d'objectiver un vécu, d'interroger des pratiques, dans une démarche pluridisciplinaire imprégnée d'une vision socio-anthropologique.

# PARTIE 1 : CADRAGE THÉORIQUE ET EXPLORATION

---

Cette première partie est composée de deux chapitres. Le premier a pour but d'explorer la cueillette de plantes sauvages en France, à travers l'histoire. Le deuxième chapitre apportera un éclairage sur la notion de nature, sa relation avec l'humain et nous verrons comment la cueillette peut alors s'insérer dans celle-ci.

Par souci d'épuration, je ne citerai qu'une seule fois la source des images qui accompagneront la lecture. Elles sont toutes tirées de l'ouvrage *La plante compagne*, de Lieutaghi (1998). J'aurais voulu, dans ce mémoire, écrire avec l'écriture inclusive, mais par la non maîtrise totale de cette écriture, j'ai préféré ne pas m'y engager. Toutefois, lorsque je parlerai de cueilleurs, j'entendrai bien évidemment cueilleuses et cueilleurs.

## **CHAPITRE 1 : LA CUEILLETTE DE PLANTES SAUVAGES EN FRANCE**

L'entrée en matière dans notre sujet comporte une dimension socio-historique nécessaire à la compréhension de l'évolution de la cueillette de plantes sauvages en France. Il fera également un lien entre cette pratique et des grands concepts de la sociologie de l'alimentation.

### **1. Une tentative de définition par la sociologie**

« Sauvage » provient du latin *salvaticus*, de *silva* signifiant « forêt » et peut être défini comme ce « qui est à l'état de nature ou qui n'a pas été modifié par l'action de l'homme » (Le petit Robert 2006, p.2371). Si la cueillette de plantes sauvages est posée comme « l'acte par lequel on détache un fragment végétal sauvage de son support qui implique l'absence d'un processus productif préalable » (Coujard, 1982), cette définition mérite d'être nuancée. Tout d'abord, il serait réducteur de limiter cet acte à un geste dénué de significations économiques, sociales, culturelles... Ensuite, biologiquement parlant, il n'existe plus de milieux sauvages sur nos terres européennes, les interventions humaines sur la nature ayant modifié les espèces végétales (prairies de pâturages, forêts...). Picon parle d'une « illusion d'un rapport direct à la nature » (Picon, 1991).

Pour mieux saisir la complexité de la cueillette, nous préférons nous référer à l'évolution de ces pratiques à travers l'histoire.

## **2. Sur les traces d'un itinéraire de cueillette à travers une approche historique**

Afin d'éclairer l'évolution des pratiques et des perceptions des végétaux, nous retracerons un historique de la cueillette de plantes sauvages. Ce cadrage sera situé en Europe du Nord et particulièrement en France.

### **2.1. D'une activité originelle et centrale à une activité dévalorisée et marginale**

#### **2.1.1 Des chasseurs-cueilleurs**

L'activité de cueillette remonte aux origines de l'humanité, comme base de notre alimentation. Il y a dix millions d'années, les premiers ancêtres des humains sont des nomades qui se nourrissent de fruits et d'insectes crus (Attali, 2019). Les plus anciennes traces d'*Homo sapiens* remontent à plus de 300 000 ans dans le Sahara vert. Le régime alimentaire représente alors environ 3000 kilocalories, avec une grande proportion de protéines (environ trois fois plus que les régimes actuels) et une très large variété d'aliments<sup>1</sup>. Sahlins (1972) décrit cet Âge de Pierre comme une société d'abondance.

Le passage de la prédation à la production des plantes et des animaux constitue une étape capitale pour l'humanité. On parle abusivement de révolution néolithique. Cette appellation fut critiquée car elle se présente comme un changement brutal et rapide du mode de vie, alors que les premières sociétés agro-pastorales eurent encore largement recours à des pratiques de prélèvement sur l'environnement (chasse, pêche et cueillette). L'agriculture naissante ne suffisait pas à répondre à l'ensemble des besoins alimentaires, ainsi le recours aux ressources sauvages était complémentaire et crucial pour la subsistance de ces sociétés. Le déclin de la chasse-cueillette ainsi que la montée de la culture et de l'élevage furent progressifs, une transition lente (Guillaume, 2010). Les prémices de l'agriculture et de l'élevage laissent paraître des changements idéologiques : « la terre est bénie comme nourricière » (Attali, *op. cit.*, p.32).

---

<sup>1</sup> Des légumes, fruits, coquillages, petit gibier, racines, baies... Serra-Mallol Christophe. *Histoire de l'alimentation*. Cours de M1 SSAA, ISTHIA, Université Toulouse Jean-Jaurès, 2021.

## 2.1.2 L'arrivée de l'agriculture

Selon Lieutaghi (2008), il existait sans doute une part importante de savoirs sur les emplois de la flore en Europe, avant les débuts de l'agriculture, qu'il nomme « fonds commun des savoirs ethnobotaniques » (Lieutaghi, 1986). À l'échelle européenne, la permanence des plantes auprès des humains ancre ces savoirs à travers les millénaires, ce dont la tradition orale a conservé quelques échos. Cet héritage concerne les plantes les plus anciennement socialisées, c'est-à-dire familières aux humains depuis au moins cinq à six mille années, présentes dans le quotidien des lieux de vie : bords des chemins, des champs, dans les terres cultivées, haies et pâtures (Lieutaghi, *ibid.*).

Figure 1 : Le chénopode blanc, « mauvaise herbe » poussant sur les ruines, est un « épinard sauvage » consommé au moins depuis le Néolithique



Il y a 12 à 15 000 ans, et environ 5000 ans sur les territoires aujourd'hui considérés comme la France, l'agriculture naquit. Cette activité ainsi que les techniques de stockage des aliments engendrent une appropriation progressive des terres. Ces changements marqueront l'organisation des groupes humains en une hiérarchisation sociale qui se reflète alors sur les statuts et les usages des plantes sauvages (Julliard, 2008). Ainsi, tout en bas de l'échelle figurent les racines et les bulbes, en contact avec la terre et loin de l'esprit. Suivent les herbes, fleurs et fruits. Au fil des siècles, l'image des « herbes » sauvages se dégrade. Elles serviront de nourriture tantôt pour les indigents tantôt pour les animaux ce qui les amène au plus bas de l'échelle des aliments (Lieutaghi, 1998).

Pour certains, cette domestication des plantes apparaît alors comme une maîtrise de l'humain sur la nature. Il est intéressant aussi de convoquer Scott, pour qui le phénomène est nuancé : en domestiquant l'ancêtre du blé, l'humain s'est retrouvé dépendant d'un mode de subsistance fatigant et stressant (Scott, 2019, cité par :

Aeschimann *et al.*, 2021). Harari (2015), dans son best-seller *Sapiens*, exprime sous le ton d'une boutade : « *ce n'est pas nous qui avons domestiqué le blé, c'est lui qui nous a domestiqués.* ».

### 2.1.3 Le Moyen Âge

La plante est anoblée lorsqu'elle est domestiquée car ses caractéristiques évoluent : feuilles plus amples, fruits plus généreux et goût plus « civilisé » (Julliard, *op. cit.*). Les plus pauvres consomment le végétal indompté quand celui-ci est « culturalisé » à travers des préparations culinaires, l'affranchissant ainsi de son origine sauvage (Lévi-Strauss, 1968).

Figure 2 : L'amarante bliton, *Amarantus blitum*, aujourd'hui « mauvaise herbe » intermittente des sols nitrates, était au Moyen Âge une « herbe à cuire » très populaire

La sédentarisation et l'agriculture redéfiniront la nature du végétal et son « degré d'ensauvagement ». D'un côté, il y aura les plantes proches de soi, « civilisées », habitant le quotidien des humains ; de l'autre, celles appartenant au règne du sauvage. Quand l'agriculture permettait à l'humain de s'ancrer et de définir un territoire dont les frontières sont franchement dessinées, la cueillette des chasseurs-cueilleurs existait sur un plus vaste espace, mouvant (Julliard, *op. cit.*). Lieutaghi (1998) nomme « plantes compagnes » cette flore qui dès les prémices de la sédentarisation devient voisine des habitats ou encore les commensales des végétaux domestiques. Tout au long de la période du Moyen-Âge, la coutume de la cueillette se perpétue afin de récolter des ressources végétales, alimentaires ou non. Elle relève alors d'un usage collectif, ensemble de droits d'usage, tel l'affouage, le panage ou encore le glanage, déclinaisons de la cueillette originelle (Coujard, 1982).



## 2.1.4 De l'Antiquité au milieu du XXe siècle

Figure 3 : L'arum tacheté, *Arum maculatum*, ancien tubercule de disette. Attention à ses baies, très toxiques



L'usage de plantes sauvages sera important en campagne, pour la paysannerie. Il permettra, entre autres, d'assurer un revenu d'appoint lorsque les récoltes ne seront pas assez profitables, ou encore de compléter l'alimentation humaine et animale. Cueillir, c'est aussi une façon de diversifier son alimentation parfois monotone. Aussi, le recours à la plante sauvage comme aliment se manifestera surtout dans des contextes de pénuries, disette ou de famine. Lors de la Seconde Guerre Mondiale, par exemple, la farine de glands torréfiés sera utilisée comme substitut au café. Jusqu'à l'émergence de l'agro-industrie, la cueillette appuie l'économie domestique (Julliard, *op. cit.*).

## 2.2. Un tournant à la fin du XXe siècle

### 2.2.1 L'industrialisation du monde agricole

L'industrialisation marque le XXe siècle par des mutations dans le monde agricole. Les espaces ruraux sont redessinés notamment par les façons d'habiter les territoires et les pratiques associées (Pinton *et al.*, 2015).

À la fin du XXe siècle, Larrère et de la Soudière (1987) désignent la cueillette comme une « activité économique paradoxale », dans laquelle cohabitent une dimension de plaisir du jeu et une dimension économique. Cette dernière s'exprime de manières

différentes d'une région à une autre. Dans les Vosges, l'autoconsommation<sup>2</sup> est pratiquée, alors que dans le Massif Central, il est plutôt question de marchandisation à travers des réseaux de vente établis par les cueilleurs<sup>3</sup>.

### 2.2.2 Une perte des savoirs

Dans les Alpes du Nord, dans la commune des Allues, en Savoie, il est recensé une baisse de 90% du nombre d'espèces végétales sauvages collectées entre 1950 et 1980 avec une rupture des transmissions de savoirs naturalistes populaires (Meilleur, 1982). Avec l'arrivée du tourisme dans ces contrées, les modalités et fonctions de la cueillette changent. D'une activité de subsistance, dite ramassage, elle devient alors une activité de loisir, portée par l'attrait des touristes urbains pour ces connaissances populaires. Le statut même des plantes évolue devenant alors espèces comestibles « de luxe ». Également, la cueillette des champignons comestibles, jusqu'alors non pratiquée, est un autre changement majeur de ce territoire (Meilleur, *ibid.*). Il est intéressant de noter ici les différences de termes employés par Meilleur. Il préfère utiliser la notion de « ramassage » et de « collecte » en référence à l'économie traditionnelle et « cueillette » pour qualifier l'économie moderne. En effet, les habitants de cette commune, les Alluetains ne possédaient pas un terme correspondant au mot « cueillette », dans leur parler franco-provençal. Avant 1950, produits sauvages et domestiques étaient ramassés à la main dans ces territoires, représentant un approvisionnement ponctuel, sans marquer linguistiquement de différences de fonction entre eux. La récolte, quant à elle, concernait une activité d'approvisionnement plus vaste et organisée, tel le travail du champ, de la vigne ou du jardin<sup>4</sup>.

Il persiste néanmoins des clivages sociaux dans la cueillette quand elle est pratiquée pour son seul plaisir ou quand elle l'est à but lucratif (Picon, 1991). Elle permettra

---

<sup>2</sup> Terme employé par Coujard (1982) pour qualifier une récolte essentiellement domestique, assurée par des familles résidant sur des propriétés forestières domaniales.

<sup>3</sup> Celles-ci assurent une réunification de récoltes géographiquement dispersées (Coujard, 1982)

<sup>4</sup> Garreta, dans ses écrits plus récents (2007), parle de cueillette pour une activité liée aux plantes sauvages et de récolte pour une activité liée à la culture.

encore aux paysans les plus démunis de « glaner quelques revenus d'appoint » complémentaires (Julliand, *op. cit.*).

### 2.2.3 Des cueillettes commerciales

Tandis que l'activité de cueillette est encore marquée par les lieux de vie de ceux et celles qui la pratiquent, d'autres personnes dites néo-rurales<sup>5</sup>, séduites par les usages populaires des végétaux, s'emparent de cette activité dans les années 1960, attirées par un « retour à la terre » et avec l'envie de se « reconnecter à la nature » (Pinton *et al.*, *op. cit.*). Parallèlement, après la Deuxième Guerre Mondiale, les industries pharmaceutiques et cosmétiques se développent. Les végétaux deviennent des matières premières, dont l'exploitation est largement favorisée par l'essor des réseaux de transport et des systèmes de conservation. Un nouveau marché émerge, celui des cueillettes commerciales. L'engouement d'un public pour des produits naturels et des soins alternatifs met au jour la filière de la Production artisanale des Plantes Aromatiques et Médicinales (PPAM) associée à la cueillette de plantes sauvages (Pinton *et al.*, *op. cit.*). Divers acteurs s'emparent alors de ces « territoires à cueillir », devenus de véritables ressources, pouvant entraîner parfois des conflits<sup>6</sup>. Nous pouvons alors discerner les cueillettes récréatives dites également familiales<sup>7</sup> des cueillettes professionnelles.

### 2.2.4 La Réglementation des pratiques commerciales

La question de la Réglementation de l'accès aux ressources se pose dans cette perspective commerciale. Ainsi, en 1982, la création du Syndicat Inter-massifs pour la production et l'économie des Simples<sup>8</sup> (SIMPLES) va permettre de structurer et réguler ces pratiques professionnelles. Puis en 1987, la Société d'Intérêt Collectif Agricole de la Région Auvergne des Producteurs de Plantes Aromatiques et Médicinales

---

<sup>5</sup> Dans les années 1970, certaines personnes quittent les espaces urbains pour migrer vers des zones rurales, cherchant d'autres manières de vivre et fuyant le monde moderne (Garreta, 2007)

<sup>6</sup> Soit entre cueilleurs locaux et nouveaux cueilleurs (néo-ruraux) soit au sein même des réseaux de cueilleurs.

<sup>7</sup> Terme employé par divers experts dont Raphaëlle Garreta

<sup>8</sup> Le terme « simple » désigne un médicament constitué d'une seule substance. C'est l'abréviation de « simple médecine » provenant du latin « simplex medicina », en opposition à « médecine composée ». C'est à partir du XVe siècle que le mot « simple » devient le nom commun des plantes médicinales, gardant cette signification aujourd'hui (Garreta, 2007)

(SICARAPPAM) voit le jour. Et plus récemment, en 2011, devant l'évolution du marché des plantes sauvages, plusieurs cueilleurs ont décidé de se regrouper dans l'Association Française des professionnels de la Cueillette de plantes sauvages (AFC). Elle regroupe une soixantaine de cueilleurs professionnels, qui partagent leurs connaissances et techniques, afin d'encourager une « cueillette commerciale durable et responsable »<sup>9</sup>, de représenter les cueilleurs auprès des pouvoirs publics et de rendre compte de la diversité des pratiques des cueilleurs tout en préservant la biodiversité.

### 2.2.5 De nouvelles transmissions

Cueillir demande un savoir et un savoir-faire rigoureux et précis. Si autrefois ces connaissances étaient transmises, au sein des familles et des groupes, par des cueilleurs ayant acquis une longue expérience, il en est autrement pour la cueillette contemporaine. Comme vu précédemment, il y a eu une franche coupure dans la transmission des savoirs populaires naturalistes, à la suite de l'exode rural, de la stigmatisation de cette connaissance paysanne et de la rupture des liens avec les anciens, « pôles d'accumulation du savoir » (Julliand, *op. cit.*).

Nous assistons aujourd'hui au déploiement de divers stages de cueillettes ainsi qu'au fleurissement d'une littérature spécialisée, témoignant d'un engouement pour cette pratique et d'une marchandisation de la nature<sup>10</sup>. Toutefois, l'apprentissage requiert une certaine temporalité, qui peut paraître entrer en contradiction avec « l'accélération », caractéristique de la modernité, décrite par Rosa<sup>11</sup> et l'indisponibilité en découlant. Julliand (2008) se demande alors « comment raconter fidèlement à des novices, le temps d'une pause cueillette, un savoir « pratique » qui s'explorait auparavant sur la durée ? Jadis indispensables savoirs, ils mutent aujourd'hui en des « savoirs-curiosité », désormais modulables au gré des appréciations individuelles. Le

---

<sup>9</sup> Association Française des professionnels de la cueillette de plantes sauvages. *Pour mieux comprendre les objectifs de l'AFC, la filière, les cueilleurs, le GBP...*, 2014-2022, 2p. [En ligne]. Disponible sur <http://www.cueillettes-pro.org/Pour-mieux-comprendre-les.html> (Consulté le 10-03-2022)

<sup>10</sup> Fournier Tristan. Pratiques alimentaires et promesses d'ensauvagement. Cours de Master 1 SSAA, ISTHIA, Université Toulouse Jean-Jaurès, 2022.

<sup>11</sup> Gesbert Olivia. La Grande table Idées, France Culture, Comment vivre parmi les autres ? Quelles relations aux autres dans la société moderne ? [En ligne]. Disponible sur <https://www.franceculture.fr/emissions/la-grande-table-2eme-partie/quelles-relations-aux-autres-dans-la-societe-moderne> (9-01-2022)

temps accordé à la transmission pouvant être sporadique, le risque serait de recevoir un savoir « désincarné », détaché de son contexte originel. Toutefois, cet engouement pousse les cueilleurs à interroger ce corpus de savoir en déclin. Ces connaissances sont recomposées selon les initiatives et interprétations individuelles et collectives, où le « traditionnel » rencontre le « savant ». Ces nouveaux modes de transmission ouvrent la voie à de nouvelles pratiques du monde végétal (Julliand, *op. cit.*).

Ces stages sont l'occasion, le temps d'une parenthèse temporelle de s'« ensauvager »<sup>12</sup> pour renouer des liens avec ces végétaux oubliés (Dalgarrondo et Fournier, 2020). Il existe plusieurs types de stages de « plantes médicinales et alimentaires », ceux de « cuisine sauvage » ou encore des « stage de survie », qui offrent différentes temporalités et degrés d'ensauvagement<sup>13</sup>.

Les curieux du végétal collectent également cette connaissance sur des chaînes de cueilleurs disponibles sur YouTube<sup>14</sup> ou encore via des applications mobiles<sup>15</sup>. Nous assistons à une hybridation entre un espace ancestral et un espace technologique, deux mondes se rencontrent (Dalgarrondo et Fournier, *ibid.*). Il est intéressant de voir cohabiter la modernité et l'ancien dans ces formules. Notons toutefois que les ouvrages et stages offrent un savoir essentiellement porté sur le produit à cueillir, c'est-à-dire les plantes, et non sur la pratique en elle-même. Ce constat était affirmé déjà en 1982 par Bromberger et Lenclud : « La cueillette fait de l'ombre à l'acte de cueillir. On s'intéresse plus aux plantes ramassées et à leurs divers usages qu'à la procédure du ramassage ».

---

<sup>12</sup> Il est intéressant d'observer l'ambivalence de ce terme, véhiculé par les médias comme un terme péjoratif employé par l'extrême droite pour stigmatiser une population pauvre et racisée.

<sup>13</sup> Fournier Tristan. Pratiques alimentaires et promesses d'ensauvagement. Cours de Master 1 SSAA, ISTHIA, Université Toulouse Jean-Jaurès, 2022.

<sup>14</sup> Christophe de Hody propose sur sa chaîne YouTube « Le Chemin de la nature » des vidéos d'accès libre sur un itinéraire de cueillette de plantes comestibles, médicinales et de champignons.

<sup>15</sup> PlantNet est une application mobile de reconnaissance de plantes par exemple.

## 2.2.6 Qui sont les cueilleurs aujourd'hui en France ?

Bien que cette étude présente des limites<sup>16</sup>, le Ministère de la Transition Écologique a réalisé une enquête quantitative auprès des Français, en 2020 : *Les Français et la nature : fréquentation, représentations et opinions*, ce qui traduit l'intérêt actuel pour cette pratique.

Les différentes variables utilisées pour cette étude comprennent : l'âge, le genre, les catégories-socioprofessionnelles (CSP), le type d'agglomération, le niveau d'études, le niveau de vie et le niveau de protection des espaces naturels. Certaines variables me semblent plus pertinentes pour la suite de ce mémoire, sur lesquelles nous nous attarderons ici.

Pour les résultats qui suivent, la cueillette de plantes sauvages est confondue avec la cueillette de champignons, que nous nommerons « cueillette ». Sans en connaître la fréquence, 44,7% des Français pratiquent la cueillette (cf. Annexe A). La répartition des genres est équitable : 44,4% pour les femmes et 45,1% pour les hommes (cf. Annexe B). Au niveau des CSP, 79% des agriculteurs exploitants cueillent. Les retraités viennent en deuxième position avec un taux de 51,4% (cf. Annexe C). La cueillette est pratiquée par 56,5% des ruraux, et par 34,9% des habitants de Paris et de l'agglomération parisienne (cf. Annexe D). Nous remarquons que cette activité est toujours marquée par le monde agricole et par le monde rural. Il aurait été intéressant de marquer une différence entre la cueillette de champignons et celle de plantes sauvages, pour voir s'il y aurait eu des nuances. De plus, il aurait été pertinent d'ajouter la fréquence de pratique.

---

<sup>16</sup> Par exemple, les activités en lien avec la nature ne sont pas calculées en termes de fréquence. Toutefois, l'échantillon était représentatif de la population française, réalisé selon la méthode des quotas.

### 3. Le sauvage dans l'assiette

Les aliments occupent une place hybride, car ils proviennent d'êtres organiques mais la plupart sont domestiqués<sup>17</sup>. Manger du sauvage, qu'est-ce que cela peut bien vouloir dire ? Qu'en est-il de cette cueillette de plantes sauvages ? Et que se passe-t-il quand elle arrive dans nos assiettes ? Voici quelques concepts clé de la sociologie de l'alimentation, que nous mobiliserons et approfondirons en deuxième partie.

#### 3.1. Le végétal sauvage incorporé

*« L'homme déguste le monde, sent le goût du monde, l'introduit dans son corps, en fait une partie de soi. » (Bakhtine, 1970, p. 307)*

L'alimentation touche à ce qu'il y a de plus *intime* chez l'humain, au sens étymologique du terme : *intimus*, en latin, qui est le superlatif d'*interior*. Manger un aliment n'est pas seulement le consumer, c'est aussi le laisser devenir une partie de soi. En mangeant, nous laissons pénétrer au plus profond de notre intimité corporelle cette substance qu'est l'aliment qui se mêle à nous et devient nous (Fischler, 1994). L'incorporation bâtit l'identité comme la formule allemande en témoigne : « *Man ist, was man isst* » (On est ce que l'on mange) (Fischler, 2001, p.66).

Le « principe d'incorporation » d'abord décrit par Rozin (1976) puis par Fischler (1990) exprime que l'acte de manger se situe à trois niveaux :

- biologique : manger signifie assimiler des nutriments ;
- social : manger certains aliments reconnus par un groupe social participe à mon intégration dans ce même groupe social ;
- symbolique ou imaginaire : les qualités associées à l'aliment que je mange sont supposées devenir mes propres caractéristiques.

---

<sup>17</sup> Lepiller Olivier. *Critiques de l'alimentation industrielle et valorisations du naturel*. Cours de master 1 SSAA, ISTHIA, Université Toulouse Jean Jaurès, 2022

### **3.2. Manger magique**

Incorporation et identité sont intimement liés. En effet, le précédent « principe d'incorporation » mobilise la magie de contagion et la magie de similitude décrites par Frazer (1991 ; 1988) (Fischler, 1996). La loi de contagion suggère que deux choses « mises en contact à un moment donné continuent d'agir l'une sur l'autre, même une fois le contact suspendu » (Fournier, 2012, p.997). Quant à la loi de similitude, elle s'incarne par le « transfert de caractéristiques physiques, morales ou symboliques du mangé au mangeur » (Fischler, *op. cit.*, p.1). Ainsi, les qualités symboliques que portent un aliment doivent être jugées bonnes par le mangeur car elles influencent alors son identité. Le principe d'incorporation implique donc une certaine prudence vis-à-vis des aliments qui sont ingérés. Que se passe-t-il lorsque les aliments ne peuvent pas être clairement identifiés par le mangeur ? Symptômes de nos sociétés modernes, les produits alimentaires ultra-transformés, appelés par Fischler (1994) « OCNI » (Objet Comestible Non Identifié) présentent une menace pour l'identité du mangeur. La symbolique est forte. En ne sachant pas ce qu'il mange, le mangeur perd une part de son identité, finalement il se sent déraciné.

Il est intéressant de noter que de nombreux travaux scientifiques montrent que la pensée magique semble coexister avec la pensée rationnelle, et relève souvent d'un balancement entre croyance et scepticisme (Fischler, 1994).

#### **Conclusion du chapitre 1 :**

Ainsi, la cueillette se présente comme une activité mouvante, en évolution, attribuant aux plantes des statuts différents au cours du temps. Le lien humain-nature à travers la plante évolue en fonction du contexte historique, socio-culturel. Activité économique de base, la cueillette est une pratique sociale et symbolique à multiple facettes, cheminant entre sauvage et domestique, entre espace public et privé (Julliand, 2008). Cette pratique se montre comme activité originelle. Elle peut incarner aussi pour certains et certaines un acte militant affirmant un désir d'autonomie ou une manière de désobéir aux injonctions consuméristes, nous le verrons dans le prochain chapitre.

## CHAPITRE 2 : EXPLORER LA RELATION HUMAINS-NATURE À TRAVERS LA PLANTE

Dans ce second chapitre, nous allons parcourir la relation entre humains et nature à travers la plante. Nous commencerons par définir l'objet de nature pour mieux en cerner les enjeux, puis nous verrons comment il a été repensé pour enfin envisager d'autres manières d'être à la nature.

### 1. Définir la nature

#### 1.1. Étymologie et définition

Le mot *nature* provient du latin *natura* pouvant se traduire comme « nature (des choses) », ou encore « cours des choses » ou « le monde physique ». Le terme descend lui-même du verbe *nascere*, « naître » en français, remontant à la racine indo-européenne *gen-*, de même sens que « genèse » (Le petit Robert, 2006, p. 1711). Nous retrouvons également le concept de nature dans la *physis* antique, traduit du grec ancien *φύσις*, pour désigner plus généralement l'ordre des choses<sup>18</sup>.

Vaste concept, mot polysémique, le terme nature peut être défini comme un « ensemble des êtres et des choses qui constituent l'univers, le monde physique » considéré en dehors de l'homme et qui n'apparaît pas comme transformé par l'homme (Le grand Larousse illustré, 2022, p. 775).

#### 1.2. Repenser l'idée de nature

Après ces définitions empruntées au naturalisme, il apparaît intéressant de mobiliser les travaux de Descola, qui propose une nouvelle analyse théorique. Tout en affirmant sa « dette » envers le structuralisme de Lévi-Strauss, l'auteur s'essaye à réhabiliter ce modèle afin de mettre au jour les différentes manières dont les humains vivent, perçoivent et organisent leur rapport au monde (Chouchan, 2008). Il met en lumière

---

<sup>18</sup> Lepiller Olivier. *Critiques de l'alimentation industrielle et valorisations du naturel*. Cours de master 1 SSAA, ISTHIA, Université Toulouse Jean Jaurès, 2022

l'idée selon laquelle les sociétés occidentales se sont construites autour d'une distinction radicale entre la nature et la culture qu'il nomme « le Grand partage » (Descola, 2005). Selon l'auteur, cette conception du monde -supposée universelle- n'appartient qu'à nos sociétés occidentales, laquelle, a construit ce dispositif ontologique<sup>19</sup> de la « nature » façonnant notre rapport à celle-ci. La protection de la nature, sanctuarisée, en est un exemple, tout comme son exploitation, quand bien même les effets ne sont pas les mêmes (Aeschimann et al., 2021). Comme alternative à ce dualisme nature/culture, il propose plutôt une « écologie des relations » (Descola, *op. cit.*). Prendre cette conception comme norme nous empêcherait de saisir véritablement la pluralité des relations entre humains et non-humains<sup>20</sup>, tout en véhiculant un certain ethnocentrisme insidieux (Aeschimann et al., *op. cit.*). Latour questionne, lui aussi, la nécessité de parler encore de l'idée de « nature » et propose de constituer un monde commun, qui réunit humains et non-humains (Latour, 1999, cité par Larrère, 2016).

Descola dresse un « périple ethnographique », appuyé par diverses sources, et notamment par son propre travail de terrain mené chez les Achuar d'Amazonie. Chez les Achuar, les humains font partie de ce que nous appelons en Occident la nature et ne marquent alors pas de frontière entre elle et eux.

À partir de cette critique, il essaye de rendre compte des différentes manières dont les humains organisent leur rapport au monde. Pour mieux comprendre les continuités et discontinuités entre l'humain et son environnement, il propose une nouvelle approche théorique par des « modes d'identification et de relation » des humains et des non-humains. Il pose comme nouveaux critères celui d'« intériorité » (les objets qui peuplent le monde sont-ils dotés d'une intention ?) et celui de « physicalité » (ces objets sont-ils pourvus de propriétés matérielles ou organiques ?), issus de la différenciation entre âme et corps, *a priori* universelle<sup>21</sup>.

---

<sup>19</sup> Ontologie : Descola entend par là des « façons d'être au monde »

<sup>20</sup> C'est-à-dire animaux, végétaux et minéraux. Notion développée par Latour et Callon dans le cadre de la théorie de l'acteur-réseau

<sup>21</sup> Descola s'appuie sur le constat que la distinction corps/esprit est vérifiable dans toutes les civilisations que l'histoire et l'ethnographie ont étudié.

Il s'ensuit quatre grandes typologies ontologiques : l'animisme, le totémisme, le naturalisme et l'analogisme qui « *servent de point d'ancrage à des formes contrastées de cosmologies* » (Descola, *op. cit.*, p.176).

Tableau 1 : Les quatre ontologies (Descola, 2005, p. 176)

Ressemblance des intériorités	ANIMISME	TOTEMISME	Ressemblance des intériorités
Différence des physicalités			Ressemblance des physicalités
Différence des intériorités	NATURALISME	ANALOGISME	Différence des intériorités
Ressemblance des physicalités			Différence des physicalités

Descola redéfinit l'animisme et le totémisme, concepts classiques de l'anthropologie, propose une définition de l'analogisme et fait une critique du naturalisme :

- l'animisme est défini comme « *l'imputation par les humains à des non-humains d'une intériorité identique à la leur* » (Descola, *op. cit.*, p.183) et d'une hétérogénéité des physicalités. Les non-humains tels que les plantes et les animaux possèdent une âme, leur permettant de dialoguer avec les humains. En revanche, les dispositions physiques et biologiques sont différentes<sup>22</sup> ;
- le totémisme rassemble des humains et des non-humains selon qu'ils partagent les mêmes qualités morales et physiques ;
- l'analogisme repose sur une fragmentation radicale des êtres ayant des intériorités et physicalités différentes ;
- le naturalisme postule une discontinuité des intériorités (l'âme ou l'esprit est le propre de l'humain) et une continuité des physicalités (mon organisme est régi par les mêmes principes généraux que les plantes).

---

<sup>22</sup> Ce fut également une observation faite lors de mon voyage au cœur de l'Amazonie péruvienne. Accompagnée de Victor, petit fils d'un chaman amazonien, nous allâmes dans la *Selva*, pour couper des racines de *Wasai*. Il posa ses mains sur le tronc de cet arbre et demanda la permission à la *Madre Selva* pour prélever ses racines et qu'elle me soigne en me donnant une partie de son être.

Quand le naturalisme est anthropocentrique, l'animisme apparaît anthropogénique, c'est-à-dire qu'il offre la possibilité aux non-humains d'être traités à égal avec les humains. Le naturalisme, dont découle le partage nature/culture, se trouve au fondement de nos sociétés occidentales. Nous pouvons remonter jusqu'au texte de la *Genèse* dans la *Bible* pour constater cette volonté de maîtriser la nature :

*« Dieu les bénit et leur dit : À vous d'être féconds et multiples, de remplir la terre, de conquérir la terre, de commander au poisson de la mer, à l'oiseau du ciel, à toutes les petites bêtes ras du sol »*  
(*La Bible*, 2001, p. 35)

Nous pouvons observer les premières traces de ce courant dans la peinture à la fin du Moyen Âge. D'un univers symbolique, on passe à la représentation de paysages pour eux-mêmes et à la peinture de l'âme humaine.

Dans les champs scientifiques, Galilée et Descartes incarnent ce mouvement. Le cartésianisme est une bonne manifestation du naturalisme, accordant un rôle dominant au *cogito* (le sujet connaissant), alors que les organismes non humains sont dénués de toute capacité cognitive (théorie de l'animal-machine). Les humains sont invités à se tenir comme « maîtres et possesseurs de la nature »<sup>23</sup>, offrant ainsi un champ de recherche pour les sciences. Ce projet naturaliste finit de se concrétiser avec l'émergence de l'idée de « société » que l'on doit à Durkheim ou Comte. Bien que pour beaucoup d'anthropologues, Descartes soit celui qui sépare l'homme de la nature, « *le naturalisme ne saurait porter la responsabilité de tous les maux de l'ère moderne* »<sup>24</sup>, selon Descola. Toutefois, le capitalisme considère le monde (et donc la nature) comme un système de ressources infinies, idée héritée du naturalisme (Aeschimann *et al.*, *op. cit.*).

---

<sup>23</sup> Descartes René, *Discours de la méthode*, 6<sup>e</sup> partie (1637), Paris : Gallimard, coll. « Bibliothèque de la Pléiade », 1966

<sup>24</sup> Du colonialisme à la destruction de l'environnement

Pour en revenir à la France, lieu de notre étude, le concept de nature est bien présent dans l'esprit des Français. L'enquête *Les Français et la nature* citée dans le chapitre 1 a voulu interroger les Français sur le sens qu'ils donnent à la notion de nature. Celle-ci témoigne de la variété des points de vue, et des décalages existant entre les approches académiques et les représentations sociales de celle-ci. De plus, le simple fait d'interroger sur la « nature » démontre bien l'omniprésence de ce dualisme en France. Toutefois, il est intéressant de noter que le choix du terme « nature » a été fait en tenant compte de l'évolution des dénominations. En effet, depuis que le Ministère de la « Protection de la nature et de l'environnement » est devenu le Ministère de la « Transition Écologique », le lexique tant au niveau politique que scientifique a connu une évolution. À l'origine, il convenait de parler d'« environnement » et de « nature ». Il est désormais question d'« écologie » et de « biodiversité », termes plus scientifiques. Dans cette étude, la notion plus générale de nature a été privilégiée afin d'appréhender la complexité des représentations sociales de cette dernière (Ministère de la transition écologique, 2020).

### **1.3. D'autres façons d'être à la nature**

Nous avons fait le choix dans ce mémoire de questionner la relation des humains à la nature, mais il s'avère important d'annoncer le débat existant autour de l'idée du « vivant » dans la pensée écologique croissante de nos sociétés occidentales.

#### **1.3.1 Quelle place pour les humains et pour le reste du vivant ?**

Dans son ouvrage *Manières d'être vivant*, Morizot invite à redéfinir notre rapport au vivant<sup>25</sup>, en prenant en considération les relations d'interdépendance des espèces régissant le monde. Il met en lumière le paradoxe que nous partageons une ascendance commune avec le reste du vivant, tout en le considérant comme étranger à nous. Alors que ces autres espèces assurent la viabilité de la terre, cette dualité entre humains et nature a façonné le monde commun sans leur laisser une place et ni leur reconnaître

---

<sup>25</sup> Terme qu'il emploie pour qualifier les humains et les non-humains : animaux, végétaux, minéraux, bactéries, humains...

un rôle. La nature constituerait un décor, un stock de ressources ou un endroit où se ressourcer. Plutôt que d'affirmer une supériorité des humains sur les non-humains, il s'agirait alors de reconnaître qu'il existe « d'autres manières d'être vivant » (Morizot, 2020).

Pour Morizot, c'est en « pistant » qu'il établit un autre lien au vivant. Pister, c'est « *d'abord repeupler un lieu, faire apparaître des indices d'êtres vivants qui habitent ces espaces, qui demeureraient invisibles sinon* » (Aeschmann *et al.*, *op. cit.*). Cela lui permet aussi de sortir de ce rapport dualiste, selon lequel la nature ne serait pas un lieu d'intellectualité -rattaché à la ville- mais exclusivement un lieu de contemplation et de respiration. Or, le pistage, selon lui, permet d'inverser les rôles et de restituer à des territoires vivants des activités intellectuelles<sup>26</sup>. Une analogie très forte peut être dessinée avec la cueillette de plantes sauvages, qui, d'une vision purement utilitariste de la nature-cueillette comme activité de subsistance- est devenue une activité plus hédoniste et intellectuelle (Julliard, *op. cit.*). Ce nouveau cadre d'analyse cherche à se séparer des traditions modernistes issues du XVIIe siècle pour s'orienter vers des relations plus empathiques avec les autres vivants (Morizot, *op. cit.*).

### 1.3.2 Entrer en « résonance »

Rosa, dans son premier ouvrage (2012), se proposait de décrire la modernité à partir d'un phénomène d'« accélération sociale », caractérisé par une « augmentation quantitative par unité de temps », qui se distingue selon trois dimensions : celle technique, celle du changement social et celle du rythme de vie<sup>27</sup>. Les sociétés modernes capitalistes fonctionneraient, selon l'auteur, avec ce problème structurel d'accélération, où tout est optimisation, aliénant<sup>28</sup> pour l'humain qui la constitue.

---

<sup>26</sup> Busnel, François. La Grande Librairie, 2020, 7 minutes 24 [En ligne]. Disponible sur [https://www.youtube.com/watch?v=uQZcktq\\_W3E](https://www.youtube.com/watch?v=uQZcktq_W3E) (consulté le 12-01-2022)

<sup>27</sup> Gesbert Olivia. La Grande table des idées, France Culture, Quelles relations aux autres dans la société moderne ? 2018, 34 minutes [En ligne]. Disponible sur <https://www.franceculture.fr/emissions/la-grande-table-2eme-partie/quelles-relations-aux-autres-dans-la-societe-moderne> (Consulté le 10-01-2021)

<sup>28</sup> Rosa (2018) la décrit comme « une forme spécifique de relation au monde dans laquelle le sujet et le monde sont indifférents ou hostiles (répulsifs) l'un à l'autre et donc déconnectés ». Avec la résonance, ces deux concepts dialectiques sont au cœur de sa thèse.

Derrière l'illusion d'hyperconnexion, se cacherait plutôt un sentiment généralisé de « déconnexion ». Rosa propose alors comme solution « d'entrer en résonance », c'est-à-dire une « *forme de relation au monde associant affection et émotion, intérêt propre et sentiment d'efficacité personnelle, dans laquelle le sujet et le monde se touchent et se transforment mutuellement* » (Rosa, 2018, p. 270). Bien que son concept ait souvent été relié à un aspect spirituel, Rosa conçoit la résonance comme un pur concept sociologique, soutenant qu'il n'y a pas besoin d'être spirituel pour entrer en résonance. Toutefois, le besoin de résonance peut parfois déclencher une quête spirituelle.

La cueillette existe aussi comme contre-courant de la consommation de masse, fenêtre de sortie de la société capitaliste (Julliand, 2008). Elle se positionnerait en opposition à la modernité. Dans le cas de l'alimentation dont il est ici question, elle permet une suppression des intermédiaires entre l'aliment et le mangeur en offrant un certain « retour à la source » et un contact direct avec le mangé. Le mangeur-cueilleur ne dépend plus de l'industrie agroalimentaire qui décide de ce qui est mangeable pour lui ou pas (à travers les étiquettes, notamment), mais détient la possibilité d'arbitrer par lui-même. Il peut y avoir une dimension militante dans la cueillette, d'une part comme volonté de décroissance et d'autonomie vis-à-vis de la filière agro-alimentaire, et d'autre part comme forme de résonance.

## **2. Entre désenchantement et engouement**

Ce désenchantement résulte de la convergence de plusieurs éléments participant aussi à ce contexte de fracture avec la nature.

### **2.1. Un désenchantement à plusieurs niveaux**

Nous devons l'expression du « désenchantement du monde » à Weber dans son ouvrage *L'Éthique protestante et l'Esprit du capitalisme* (1904). Au XIXe siècle, dans un contexte d'industrialisation, la montée du capitalisme<sup>29</sup> en Occident est encouragée par

---

<sup>29</sup> Se définit par « l'existence d'entreprises dont le but est de faire un maximum de profit et dont le moyen est l'organisation rationnelle du travail et de la production » selon Weber. Définition tirée de : Serra Mallol Christophe. *Courants sociologiques fondamentaux*. Cours de L3 SSAA, ISTHIA, Université Toulouse Jean Jaurès, 2020.

les valeurs que porte le protestantisme. En effet, les calvinistes, cultivant une « éthique de l'ascèse », considèrent l'argent comme une bénédiction, les menant à une thésaurisation et donc à la formation de capital. Cette période favorise également la montée de l'individualisme, où chacun se retrouve face à Dieu. Le sens de la communauté se dégrade. Il découle de la rationalisation<sup>30</sup> un transfert de valeurs qui étaient alors projetées dans l'au-delà (transcendance) vers le monde d'ici-bas (immanence). Selon Weber, ce processus est largement appuyé par le développement des sciences. Les explications magiques du monde cèdent la place à la pensée scientifique qui rationalise et intellectualise le monde. La structure sociale bureaucratique et les valeurs associées façonnent la vie sociale, que Weber (1985) nomme « cage de fer ». Le désenchantement du monde est étroitement lié à celui de sécularisation, c'est-à-dire le retrait de Dieu des pratiques sociales et des affaires de la société civile et politique (Vincent, 1995). De ce monde désacralisé, il s'ensuit une aliénation sociale et une perte de sens :

*« le désenchantement du monde, n'est pas seulement la négation de l'interférence du surnaturel dans l'ici-bas, mais aussi : la vacance du sens » (Colliot-Thélène, 1990, p. 6)*

Ce désenchantement trouve aussi sa place dans la relation aux plantes. La part des croyances relatives à la flore s'est effacée en grande partie aujourd'hui. Pour illustrer ce phénomène, à la fête de la Saint Jean, la tradition était de cueillir certaines plantes médicinales, notamment le millepertuis. Au Moyen Âge, d'ailleurs, cette simple était considérée comme possédant des pouvoirs magiques. Elle avait la réputation de chasser démons et mauvais esprits, d'où son nom : « chasse-diable » (Lieutaghi et al., 2003). Si quelques personnes âgées évoquent toujours cette coutume, la perception du végétal n'est *a priori* plus ce qu'elle fut : un être intimement dépendant des cycles cosmiques, attaché à des pouvoirs appelant des rituels protecteurs ou des offrandes.

---

<sup>30</sup> Organisation rationnelle du travail et de la production, largement favorisée par le développement des sciences

Figure 4 : Verveine officinale,  
*Verbena officinalis*

Ainsi, le végétal a perdu une partie de l'attention des sociétés en se sécularisant. Certaines plantes dont les rituels témoignaient de l'importance ont vu leur rôle social régresser avec la perte des croyances associées. C'est le cas de la verveine, de la bétoine, de la sanicle, anciens remèdes magiciens. Malgré une résistance isolée de la tradition chrétienne, la pensée rationnelle a pris le dessus sur les interprétations religieuses ou magiques qui nourrissaient l'imaginaire du végétal (Lieutaghi, 2008).



Comme vu précédemment dans le chapitre 1, l'agriculture moderne<sup>31</sup> a redéfini le rapport au végétal, en s'industrialisant : le végétal devient une matière première. De manière globale, la modernité crée une distance entre les aliments et les mangeurs qui ne cesse de grandir, que Corbeau (2002) nomme l'étirement de la « filière du manger ». Dans un environnement de cacophonie alimentaire<sup>32</sup>, le mangeur contemporain est bombardé de tous côtés par diverses injonctions (minceur, bien-être, beauté, santé), culpabilisé et inquiet, mais aussi stimulé et dégouté. Pourtant, on lui demande d'opérer ses choix de manière individuelle et responsable, ce que Fischler appelle un « modèle utopique de l'individu-mangeur rationnel » (Fischler et Masson, 2008, p. 124). Si l'environnement culturel et social jouait un rôle de régulation et venait définir un contexte alimentaire sur lequel le mangeur s'appuyait, l'alimentation contemporaine provoque une érosion de ce type de régulations découlant sur une « trivialisation » de l'alimentation et du manger, en d'autres termes : un désenchantement de l'alimentation (Fischler et Masson, 2008, p.125). Cette

---

<sup>31</sup> Nous entendons une agriculture qui s'est industrialisée, intensifiée, en opposition avec l'agriculture traditionnelle.

<sup>32</sup> Terme employé par Fischler pour caractériser la coexistence de discours diététiques, culinaires et gastronomiques, qui s'entremêlent, se contredisent, s'affrontent, entraînant une confusion auprès du mangeur dans ses choix alimentaires, caractéristique de la modernité alimentaire

individualisation d'une part et réflexivité d'autre part viennent rompre avec « l'allant de soi ». À présent, le mangeur doit arbitrer par lui-même ses choix alimentaires.

## 2.2. Un contexte de crise environnementale

Des travaux de différents spécialistes du vivant comme des écologues, climatologues et biologistes mettent en évidence le franchissement de plusieurs limites écosystémiques tels que les rejets excessifs d'azote, de phosphore, et de dioxyde de carbone, l'usage au-delà du seuil de renouvelabilité de nombreuses ressources (Steffen et al. 2015). L'anthropocène<sup>33</sup> a permis de mettre en lumière l'interdépendance entre les écosystèmes et les sociosystèmes. Cette notion d'anthropocène se fonde sur le critère d'irréversibilité, c'est-à-dire sur le fait que l'histoire géologique et climatique de la planète soit marquée des traces des activités humaines<sup>34</sup>. Une éco-anxiété s'accroît, au rythme des publications inquiétantes du Groupe d'experts Intergouvernemental sur l'Évolution du Climat (GIEC). Cette crise nous invite peut-être, en tant qu'humain, à nous repositionner dans la nature, alors que nous réalisons que nous faisons partie du vaste vivant. Plutôt que de vouloir « protéger la nature », qui perpétue ce dualisme, repenser le vivant serait une alternative, jugée urgente car nous réalisons que nous devons coexister avec lui, et cesser de le maîtriser pour l'exploiter. C'est aussi une invitation à reconsidérer la science rationnelle anthropocentrée (Aeschimann *et al.*, 2021).

Prenant acte de cette crise systémique, Morizot (2020) traduit cette dernière par une « crise de la sensibilité », c'est-à-dire une dégradation de ce que l'humain moderne peut voir, sentir et comprendre de son environnement. Son travail porte notamment sur les relations entre humains et autres espèces animales, comme le loup, mais il serait possible d'esquisser une analogie avec la cueillette. Il propose alors de développer une « culture du vivant », à l'image d'une culture du jazz, qui permettrait d'insuffler une nébuleuse de significations par le biais de savoirs. Les chants des oiseaux deviennent

---

<sup>33</sup> Néologisme qui apparaît au début des années 1990, pour signifier "l'influence prépondérante des activités anthropiques sur le système terrestre" (Géoconfluences, 2021).

<sup>34</sup> Géoconfluences. *Anthropocène*, septembre 2017, [en ligne]. Disponible sur <http://geoconfluences.ens-lyon.fr/glossaire/anthropocene> (Consulté le 23-02-2022).

des langues mortes, que nous pourrions réapprendre à cultiver, par exemple. Il en est de même avec les noms des plantes sauvages.

Dans un contexte de crise environnementale, la cueillette trouve un écho des plus favorables, où la nature est invoquée pour tenter de réfréner voire de réparer les désordres de cette crise, que nous avons causé. Les stages de cueillette offrirait la possibilité de se mettre dans la peau d'un nouveau « Robin des Bois », défenseur d'une humanité revégétalisée et la cueillette incarnerait alors un remède contre les maux d'une société moderne (Julliard, 2008). L'émergence des préoccupations écologiques est aussi une manifestation d'une réflexivité, cette fois portée sur nos modes de relation avec le milieu, sur la santé de la Terre et indirectement sur notre santé également. (Lepiller, 2012)

### **2.3. Vers un engouement pour le sauvage**

Différents phénomènes de sociétés traduisent un intérêt fort pour le sauvage : déploiement de stages de survie ; au niveau de l'alimentation : essor du régime « paléo »<sup>35</sup> et, nous l'avons vu, divers stages de cueillettes de plantes sauvages. En d'autres termes, à travers ces pratiques, il est possible de « s'ensauvager ». Ces activités sont inspirées du temps des chasseur-cueilleurs, et nous permettraient de renouer avec notre « vraie nature », qui serait complètement étouffée par les effets de la modernité. Elles rejoignent certaines théories évolutionnistes, notamment celle du *mismatch*, décrivant un décalage entre ce que nous vivons et ce que nous serions réellement. Ainsi, nous nous trouverions prisonniers de notre physiologie, de notre cerveau ancestral de chasseur-cueilleurs. De plus, la promesse du chasseur-cueilleur, ce serait aussi se rapprocher de leur capacité à vivre en harmonie avec leur milieu, nous permettant de recréer une relation particulière à la nature (Dalgarrondo et Fournier, 2020).

---

<sup>35</sup> Régime alimentaire qui essaye de reproduire l'alimentation des chasseur-cueilleurs, en éliminant les aliments apparus au Néolithique par l'agriculture et l'élevage : céréales, légumineuses, sucres et laitages ; et privilégiant les aliments de chasse et de cueillette : viandes, poissons, fruits, légumes et racines. Il serait parfaitement adapté à notre « vraie nature », dicit les promoteurs de ce régime (Dalgarrondo et Fournier, 2020)

## **Conclusion du chapitre 2 :**

Les récents débats autour du concept de nature ont amené un glissement de ce terme vers celui d'« environnement », « vivant », « humain » et « non humain ». Ainsi, si son origine est claire, le sens du terme nature a connu une évolution au cours de l'histoire, lui accordant des significations différentes voire contradictoires. De plus, l'idée même de nature n'est pas universelle. Pour ce présent mémoire qui s'interroge sur les pratiques en France, nous nous attacherons à la définition qui découle de l'ontologie naturaliste, proposée par Descola.

## CONCLUSION DE LA PARTIE 1

Cette première partie nous a permis d'appréhender la pratique de la cueillette à travers une lecture socio-historique, en France et de saisir ses enjeux : sociaux, économiques, symboliques. Sur cet itinéraire historique, nous avons pu aussi comprendre l'évolution du statut des plantes sauvages. D'une importance centrale dans le quotidien des humains, elles sont ensuite dévalorisées. Aujourd'hui, un « retour à la nature » se manifeste notamment à travers cette pratique, par le biais de stages et de formations sur internet. Du statut de « mauvaises herbes », elles deviennent « plantes compagnes », comme les décrit Lieutaghi (1998).

La cueillette fait inévitablement écho à la nature, puisqu'il est question de plantes sauvages. Le courant des philosophies environnementales, réapparu depuis les signes de la crise écologique, propose une redéfinition du terme « nature » et d'autres rapports à celle-ci, dans une vision plus large : celle du vivant.

Dans un désenchantement que l'on retrouve à plusieurs niveaux : sociétal, alimentaire et de notre rapport aux plantes, peut-être que la cueillette de plantes sauvages pourrait se proposer comme remède ?

Ce cadre théorique établi, regardons quelle problématique il est possible d'amener.

## PARTIE 2 : MISE EN PROBLÉMATIQUE ET HYPOTHÈSES

---

## CHAPITRE 1 : MISE EN PROBLÉMATIQUE

Tout au long de ce travail de recherche, j'ai affiné ma réflexion autour de la question de départ suivante :

*Quel lien l'humain et la Nature entretiennent-ils à travers la cueillette sauvage, aujourd'hui, en France ?*

Le travail de conceptualisation et de problématisation a pu évoluer grâce à la confrontation de la littérature, exposée exhaustivement dans la partie 1, à des données empiriques, recueillies lors d'entretiens et d'analyses de contenu de sites internet.

En effet, dans la phase exploratoire, j'ai réalisé deux entretiens exploratoires de type semi-directif (dont le guide d'entretien en annexe A) auprès de deux cueilleurs, Monsieur Reine-des-près (retranscription complète en annexe B) et Monsieur Ail des ours. Également, j'ai entrepris deux autres entretiens dont Boris Presseq, botaniste au Muséum d'histoires naturelles de Toulouse et un avec l'experte Raphaële Garreta, ethnobotaniste, travaillant au Conservatoire botanique National Pyrénées et Midi-Pyrénées.

De mes lectures et de mes intérêts, il était ressorti l'envie d'étudier la relation humains-nature à travers la pratique de la cueillette de plantes sauvages. Je souhaitais tout d'abord comprendre comment cette pratique venait reconnecter ces deux entités dans notre société moderne française. De plus, il y avait ce constat de situations diamétralement opposées. D'une part, la relation au végétal s'est appauvrie. Elle se manifeste notamment par une perte de la transmission des savoirs relatifs à la flore et une baisse du nombre de plantes cueillies (Meilleur, 1982). D'autre part, il existe un engouement pour la nature et de nombreuses injonctions à nous ensauvager et nous naturer dans notre environnement. J'ai émis l'hypothèse que ce profond désir de reconnexion soit une réponse à ce sentiment de déracinement. Tout ceci prend place dans un contexte de crise environnementale, qui invite également à nous demander

comment considérer la nature et quelle place en tant qu'humains nous occupons dans celle-ci.

Comme nous l'avons vu dans la partie 1, un grand débat s'est ouvert quant à la façon de nommer la nature. Faut-il abandonner ce terme ? Appliqué à ce mémoire, la question se posait de savoir si j'allais choisir de le garder ou bien en adopter un autre ? Il est intéressant de noter que Latour et Descola, dont les oeuvres ont marqué ce débat dans les milieux environnementalistes, conservent le terme qu'ils critiquent dans leur titre. Sans entrer dans un conservatisme absolu, le fait que *nature* relève d'une classification occidentale ne nous condamne-t-il pas à y rester attaché, jusqu'à une certaine mesure ? Les propositions pour tenter de remplacer ce terme (humain/non-humain, biodiversité) pour en atténuer son ethnocentrisme et mettre fin au dualisme relèvent également de catégories occidentales (Larrère, 2016). Peut-être qu'une façon sérieuse de manipuler ce terme, en s'appuyant sur la « plasticité du naturalisme » proposée par Descola, est d'avoir conscience que le naturalisme est une ontologie caractéristique de la modernité occidentale. J'ai fait le choix de garder le terme « nature » dans ce mémoire, afin qu'il soit entendu et compris par les enquêtés. Pour autant, je l'ai laissé être défini subjectivement par les enquêtés. J'aurais aimé plus creuser cette question et m'imprégner plus du débat, pour peut-être faire un autre choix, mais dans le temps imparti, ce n'était pas possible.

Cela amène aussi le besoin de préciser un autre élément : Qu'entendais-je par « plantes sauvages » ? En effet, cela peut évoquer les plantes alimentaires, médicinales, ou encore les champignons. De plus, d'une région à une autre, les écosystèmes sont différents et offrent une diversité de produits à cueillir. Sur les littoraux, comme en Bretagne, par exemple, ce sont les algues qui sont récoltées (Garrineaux, 2017). Plutôt que de discriminer une ou des plantes en particulier, j'ai plutôt fait le choix de déterminer deux types de cueilleurs, le mangeur-cueilleur, qui est convoqué dans ma première hypothèse et les cueilleurs de la deuxième hypothèse. En revanche, je peux affirmer que les champignons ne font pas partie du sujet d'étude de ce mémoire.

Les discussions avec l'experte Raphaële Garreta et les nombreuses lectures m'ont montré que cette question du rapport sensible aux plantes avait été largement explorée. Il apparaissait alors pertinent de définir un angle d'étude plus spécifique et d'essayer d'approcher cette question de manière originale.

Face à l'expression de « reconnexion » de l'humain à la nature qui est largement employée, j'ai cherché une formulation plus singulière, en m'inspirant du « désenchantement » de Weber, qui s'est également observé dans la relation aux plantes et dans l'alimentation (Lieutaghi, 2008 ; Fischler et Masson, 2008). Plutôt que de reconnecter l'humain à la nature, la cueillette viendrait réenchanter la relation.

Le problème pourrait alors se poser de la façon suivante :

*En quoi la cueillette de plantes sauvages vient-elle réenchanter la relation humain-nature, aujourd'hui, en France ?*

De cette problématique découlent deux hypothèses, comme propositions de réponse :

- Par l'incorporation de sa cueillette, le mangeur-cueilleur réenchante son alimentation.
- Certains cueilleurs viennent invoquer des figures anciennes mystiques pour « spiritualiser » leurs pratiques.

## CHAPITRE 2 : HYPOTHÈSE 1

*Par l'incorporation de sa cueillette, le mangeur-cueilleur réenchante son alimentation.*

L'alimentation est l'incarnation parfaite de la relation entre humains et nature car elle est précisément le lieu de rencontre entre ces deux entités. Toutefois, la relation actuelle entre le mangeur et le mangé n'est pas aussi romantique dans notre temps moderne. Que se passe-t-il lorsqu'il s'agit de manger les plantes sauvages que l'on a soi-même cueilli ?

### **1. Un climat alimentaire désenchanté**

Comme vu dans la partie 1, un climat désenchanté règne, caractéristique de l'alimentation moderne. Manger devient alors un objet banal, trivial et déritualisé (Fischler et Masson, 2008). Le mangeur est en quête de repères auxquels s'accrocher, puisque les siens se sont effacés. Il se retrouve seul en tant qu'individu face à une immensité de possibilités : la liberté de choix peut laisser place à un problème de choix : comment alors arbitrer ?

#### **1.1. La société moderne, société contre-nature ?**

Les sociétés modernes capitalistes ont beaucoup été critiquées pour leur manque d'authenticité depuis la fin des années 1960. Au XIXe, puis encore davantage au XXe siècle, l'urbanisation a marqué les modes de vie en Europe occidentale, notamment la France. Dans le domaine de l'alimentation, le secteur agroalimentaire s'est industrialisé, donnant place à la grande distribution qui en commercialise les produits. Ce déploiement de l'alimentation industrielle est à l'origine d'un étirement des « filières du manger », selon Corbeau (2002), tandis que la méfiance envers ces industries grandit. Puis, d'autres insécurités apparaissent comme à l'occasion des crises alimentaires (vache folle...). Ces grands changements créent un certain

sentiment d'aliénation chez le mangeur contemporain et propagent une inquiétude vis-à-vis des aliments (Fischler, 2003). Nous pouvons observer la montée d'arguments critiques<sup>36</sup> de l'alimentation industrielle, s'incarnant dans différents mouvements qui valorisent le naturel, comme les diététiques alternatives, dès les années 1950. Leur discours repose sur un registre de la preuve élaboré par les sciences de la nutrition, légitimant ainsi leur critique et est diffusé par la publication de revues et livres de ces mêmes mouvements.

Ces critiques sont traduites par la sociologie de l'alimentation, dès la fin des années 1970. Dans ce contexte de « crise alimentaire moderne », Fischler (1979 ; 1980) s'intéresse à une « demande croissante de symboles de nature » ou encore Grignon & Grignon (1980, 1981) analysent deux déclinaisons du « goût pour la nature »<sup>37</sup>. La cueillette et sa promesse d'ensauvagement trouveraient un miroir des plus favorables dans ce contexte hypermoderne.

## 1.2. De la nostalgie

Dans la continuité de leurs travaux sur le désenchantement de l'alimentation, Fischler et Masson (2008) ont voulu enquêter auprès de différentes populations<sup>38</sup> sur les perceptions de l'alimentation d'aujourd'hui, par rapport à « avant »<sup>39</sup>. Il est question d'interroger les mangeurs sur les éventuels changements des propriétés intrinsèques des aliments : le goût et la valeur santé, ainsi que sur les habitudes alimentaires. Nous nous intéressons ici aux perceptions des mangeurs français. Sur le plan de la santé, la perception majoritaire est bien celle d'un recul : 56% des Français considèrent que les produits alimentaires sont moins sains qu'il y a quarante ou cinquante ans. Les habitudes alimentaires sont perçues par 56,7% des Français comme moins saine que jadis. Quant au goût, 61,1% des Français estiment que les aliments ont moins bon goût

---

<sup>36</sup> Lepiller (2012) discerne quatre types de critique de l'industrie agroalimentaire : toxicologique ; politique et morale ; écologique et diététique.

<sup>37</sup> Lepiller Olivier. *Critiques de l'alimentation industrielle et valorisations du naturel*. Cours de master 1 SSAA, ISTHIA, Université Toulouse Jean Jaurès, 2022

<sup>38</sup> Enquêtes Ocha 1 et 2 menées auprès de 7000 mangeurs contemporains dans six pays occidentaux : Allemagne, États-Unis, France, Italie, Allemagne, Royaume-Unis.

<sup>39</sup> C'est-à-dire par rapport à il y a quarante à cinquante ans.

qu'avant. Pourtant, il apparaît des contradictions au sein de cette étude. Quand bien même les Français évoquent un sentiment de perte par rapport au passé, 65% semblent se satisfaire du présent. Notons également que le critère pertinent pour mesurer le changement diffère d'un pays à un autre.

### **1.3. Vers un réenchancement**

Malgré un goût d'hier bien marqué dans cette étude, Fischler aurait tendance à proposer de la nouveauté dans l'alimentation, un mouvement vers l'avant plutôt que vers le passé. Il existe un véritable besoin d'inventer de nouvelles formes de l'alimentation, avec de nouveaux produits, de nouvelles formes de convivialité et de plaisir. Ainsi, Fischler invite à une politisation de l'alimentation qui passerait par exemple par une transformation des politiques publiques en matière de nutrition et d'alimentation. D'un modèle individualiste centré sur l'éducation nutritionnelle, il propose de passer à un modèle d'éducation alimentaire plus complet, en cultivant les usages sociaux de l'alimentation à travers la cuisine et le repas commensal par exemple. En un mot : réenchanter l'alimentation (Fischler et Masson, 2008).

Les cueillettes modernes se proposent comme un espace de réconciliation avec la nature, où le cueilleur alors mangeur-cueilleur peut renouer avec des gestes originels, une tradition ancienne qui participerait à la reconstruction de son identité. La cueillette apparaît comme une tradition immortelle attachante, porteuse de valeurs issues de sociétés rurales traditionnelles, dont l'organisation et le fonctionnement évoquent une certaine nostalgie chez les néo-cueilleurs urbains (Julliand, 2008).

## 2. Manger sa cueillette, incorporer la nature

*« Acte de pur prélèvement sur une nature rêvée comme bienveillante, la cueillette est souvent perçue comme un « don gracieux », l'occasion d'une communion qui ne s'accomplit vraiment que dans la consommation de ses récoltes ; vestige et promesse d'une société conviviale, elle renoue avec les systèmes de représentation les plus archaïques » (Coujard, 1982, p. 265)*

### 2.1. Représentations de la nature

#### 2.1.1 La nature comme mère nourricière

La symbolique de la nature est forte, elle rappelle le lieu « originel » et « pur », mais également pourrait nous faire voyager jusqu'au temps des chasseurs-cueilleurs où les arts pariétaux témoignent de représentations de divinités féminines, notamment d'une reine-mère nourricière (Attali, 2019). L'incorporation modulerait notre représentation de la nature, que l'on idéaliserait et anthropomorphiserait.

#### 2.1.2 De la nature au naturel

La nature est valorisée et idéalisée dans ce climat hypermoderne, incarnée notamment par l'essor des produits « naturels », venant se positionner en opposition aux produits « artificiels », aliments ultra transformés de l'industrie agroalimentaire que Fischler nomme pour certains « OCNI » (Fischler, 2001). Cette opposition naturel/artificiel est utilisée pour nourrir la critique contre l'alimentation industrielle, comme nous l'avons vu précédemment. Bien que ce couple soit ambivalent, c'est-à-dire chacun possédant un sens positif et un sens négatif, le naturel ressort le plus positif dans cette polarité. Les « produits naturels » présentent une nature comme « bienfaitante » ou encore « sacrée » qu'il faudrait « protéger ». Plus récemment, ces mouvements prônant le « naturel »

Figure 5 : Grande ortie, *Urtica dioica*



trouvent écho dans une défiance croissante à l'égard des Institutions politiques et scientifiques. Ces valeurs du naturel sont portées par les diététiques alternatives, alors que la diététique conventionnelle, assimilée aux Institutions participerait peut-être de la décrédibilisation du discours scientifique. Ici se présente un interstice de sortie de la rationalité scientifique comme norme, où la nature serait *a priori* invoquée comme catégorie morale<sup>40</sup>.

### 2.1.3 Une nouvelle hiérarchie du végétal ?

L'origine sauvage est un marqueur fort de naturalité. Lorsque Garreta (2007) interroge des cueilleurs professionnels, la plante sauvage, quand elle est destinée à devenir remède, détiendrait plus de principes actifs qu'une plante cultivée, car « *en poussant sur un terrain qu'elle aurait choisi elle-même, elle serait alors plus active qu'une plante cultivée* ». Ce sont également les propos relatés par M. Reine-des-près :

*« J'ai lu à plusieurs reprises que les plantes sauvages étaient plus ou moins 80 fois plus nutritives que nos légumes. (...) et donc elle est plus à même de faire des racines puissantes, à collaborer avec les champignons, les bactéries etc., à faire des échanges et à puiser des nutriments, voilà, avoir la capacité de capter des vitamines etc. Euh... Et les plantes sauvages, bah elles sont, elles sont ce qu'elles ont toujours été. » (M. Reine-des-près, Toulouse, extrait d'entretien du 7-02-2022)*

La plante sauvage est également valorisée par une idée de « nature pure », car elle pousse spontanément, affranchie de toute intervention humaine qui est perçue comme source de pollution (Garreta, *op. cit.* ; Lepiller, 2012). Elle préserverait alors ses qualités natives et son identité originelle. Cette organisation rappelle la hiérarchisation des plantes datant du Moyen Âge, qui s'agençait selon leur degré d'ensauvagement. Le cultivé était alors au-dessus du sauvage. Aux yeux des cueilleurs contemporains de simples, le sauvage symboliserait ce qu'il y a de plus pur, de plus actif et ce qui possède le plus de goût. Cette hiérarchie serait alors inversée.

---

<sup>40</sup> Lepiller Olivier. *Critiques de l'alimentation industrielle et valorisations du naturel*. Cours de master 1 SSAA, ISTHIA, Université Toulouse Jean Jaurès, 2022

## 2.2. Le mangeur-cueilleur devient nature

J'ai voulu proposer le terme de mangeur-cueilleur pour qualifier un cueilleur dont la pratique n'est pas à but lucratif, mais plutôt récréatif, dans la perspective de se nourrir de sa cueillette. Ce mangeur-cueilleur a la spécificité de vivre tout un cycle d'étapes allant de la collecte de plantes à une éventuelle transformation avant son incorporation. Nous verrons plus en détails, en partie 3, les critères discriminants des autres cueilleurs.

Comme vu dans la précédente partie, la « pensée magique » conduit le mangeur à imaginer qu'il s'approprie les qualités symboliques de l'aliment selon le principe suivant : « On est ce que l'on mange » (Fischler, 1994). Ainsi, en incorporant sa cueillette, le mangeur-cueilleur assimilerait les caractéristiques de la nature que nous venons de décrire. Cette transfusion particulière de la plante à l'humain pourrait aussi se ressentir dans l'écriture poétique de Lieutaghi. Les plantes « déteindraient » sur son style.

L'acte de cueillir, c'est une « *succession chronologique de différentes étapes qu'aura à vivre la plante* » (Garreta, 2007, p.179) :

*« Et puis, à chaque saison on a des couleurs, des formes, des tailles de plantes différentes. C'est assez chouette à voir en fait. Et c'est assez chouette de revenir sur la même plante, pour voir son processus. Comment elle fleurit, comment... elle fait son fruit. Et puis comment elle meurt aussi. Ou qu'elle perd ses feuilles en automne. »  
(M. Reine-des-près, Toulouse, extrait d'entretien du 7-02-2022)*

La plante vit dans la nature pendant un temps et cet acte vient *a priori* interrompre son cycle de vie. Cela ne s'arrête pas là, c'est aussi arracher la plante de son milieu, la déraciner des conditions qui définissent son lieu de cueillette mais aussi d'un cycle de vie incluant un rythme saisonnier, des conditions écologiques spécifiques et propres à elle. Nous pourrions supposer qu'il y ait un transfert de « vie » à travers cet acte : en déracinant la plante de son milieu et en l'incorporant, le mangeur-cueilleur viendrait, lui, s'enraciner, renouer des liens avec la nature.

### 2.3. Cueillir, c'est une rencontre

La cueillette, contact vivant et sensoriel entre humains et plantes, marque une rencontre ou un moment de socialisation avec la plante (Garreta, 2007). Garreta relate une tendance qu'ont les phytophiles<sup>41</sup> à anthropomorphiser les plantes, auxquelles certains cueilleurs s'adressent par la parole. En effet, mon enquêté, M. Reine-des-près m'a rapporté qu'il avait cueilli avec un groupe de personnes, qui « demandaient pardon » à la plante lorsqu'ils la prélevaient. La personne qui animait ces cueillettes collectives, à l'aide d'un petit appareil captant la fréquence électrique émise par la plante, disait qu'il faisait alors « chanter la plante ». M. Reine-des-près ne se retrouvait pas dans ces manières de faire, mais il avait pu en faire l'expérience. Ce comportement d'anthropomorphisation nous rappelle le système ontologique que Descola nomme *animisme*, impliquant, rappelons-le, une projection des dispositions humaines et attributs sociaux sur les êtres naturels (Descola, 2005) :

- *M. Reine-des-près* : « On fait des promenades et on cueille, on a un petit p'tit panier ou un petit sac avec soi... et par hasard, on rencontre quelqu'un, et hop, on prend quelques feuilles, et puis... voilà.
- *Enquêteur* : Par hasard, on rencontre quelqu'un ?
- *M. Reine-des-près* : Pardon, une plante (rires).
- *Enquêteur* : (Rires) C'est peut-être quelqu'un ?
- *M. Reine-des-près* : C'est quelqu'un d'une certaine manière. »  
(*M. Reine-des-près, Toulouse, extrait d'entretien du 7-02-2022*)

Reconnaître une plante par son nom, c'est la nommer, donc reconnaître son existence. Lieutaghi (1998), nous l'avons vu en partie 1, nomme « plante compagne » cette relation privilégiée entre l'humain et le végétal.

Cette rencontre, c'est aussi un moment, et peut-être un temps de pause dans les rythmes de vie effrénées de l'ère moderne. À cet égard, il serait possible de convoquer les « îlots de décélération » proposés par Rosa. Les cueilleurs modernes pourraient trouver dans ces pratiques une manière de mettre entre parenthèses, le temps d'une pause cueillette, ce mode de vie moderne, accéléré, sans pour autant rompre de

---

<sup>41</sup> Terme emprunté à Garreta (1998), inventé à partir de « phyto » : plante et « -phile » : amour, amitié, goût pour.

manière permanente avec ce système. Ce pas de côté pourrait initier un mouvement réflexif. De plus, en entrant en « résonance » avec les plantes, n'entrerions-nous pas aussi en résonance avec sa temporalité, son tempo, son cycle ?

### **Conclusion de l'hypothèse 1 :**

L'incorporation modulerait d'une part notre représentation de la nature, que l'on anthropomorphiserait, mais aussi, d'autre part, la représentation de nous-même. Nous pourrions alors, le temps d'une cueillette, renouer avec notre « vraie nature » de chasseur-cueilleur (Dalgarrondo et Fournier, 2021).

## CHAPITRE 3 : HYPOTHÈSE 2

*Certains cueilleurs viennent convoquer des figures anciennes mystiques pour « spiritualiser » leur pratique.*

Les cueilleurs et cueilleuses semblent s'emparer de cette pratique de différentes manières : politique, intellectuelle et supposément spirituelle pour certains.

Pour le terme « spiritualiser », j'ai utilisé sur la définition proposée par le Centre National de Ressources Textuelles et Lexicales (CNRTL) : « *marquer d'un caractère spirituel en élevant au-dessus de la matière, du réel ; ouvrir à la vie de l'esprit* ». Il est toutefois intéressant de noter qu'en chimie, spiritualiser signifie : « *rendre spiritueux, extraire les esprits, les parties subtiles d'un solide, d'un liquide.* »<sup>42</sup>.

Pour construire cette hypothèse, je me suis appuyée sur une analyse de contenus des pages officielles Instagram et pages web publiques de trois cueilleurs, que je vais introduire ci-dessous. Pour éviter de trop alourdir les notes de bas de page, je citerai une première fois les pages de ces cueilleurs dans la sous-partie qui suit, mais y ferai référence en utilisant leurs noms publics dans le reste du chapitre. Nous assumerons que je me réfère à leurs pages web publiques ou Instagram, que nous pouvons retrouver dans la bibliographie.

### 1. Présentation des cueilleurs

#### 1.1. Druid of Paris

En 2008, Stéphane Meyer créé sa filière d'approvisionnement en plantes sauvages alimentaires pour la gastronomie française. Serpette dans une main, panier en osier dans l'autre, il déambule dans les rues de la capitale pour aller à la rencontre de chefs

---

<sup>42</sup> Centre National de Ressources Textuelles et Lexicales. Spiritualiser, [En ligne]. Disponible sur <https://www.cnrtl.fr/definition/spiritualiser>. (Consultée le 2-03-2022).

étoilés parisiens<sup>43</sup> et leur propose des plantes sauvages cueillies par ses soins. Les chefs sont séduits par ce concept, qui d'ailleurs avait déjà été introduit par Marc Veyrat, en France et par René Redzepi, au Danemark, dans son restaurant *Noma*. Ils baptisent alors notre cueilleur *Druid of Paris*, qui adopte ce nom, en fait sa marque, sa touche et son image commerciale. Stéphane Meyer est également vigneron et distillateur<sup>44</sup> et propose notamment une gamme de « spiritueux sauvages ».

## 1.2. Médecine ancestrale des femmes

Puis, dans un autre registre, nous étudierons les pages d'une « productrice de plantes médicinales bio, formatrice en herboristerie holistique et accompagnatrice du Féminin », dont le nom public est *Médecine ancestrale des femmes*. Cette cueilleuse cultive ses plantes, en agriculture biologique, avec lesquelles elle confectionne divers produits, dont des potions, « dans le respect des Rythmes Naturels »<sup>45</sup>. Adeline propose stages et formations pour « retrouver sa connexion avec les Plantes & la Nature » afin de « reprendre le pouvoir de sa santé ».

## 1.3. La cueilleuse sauvage

Et enfin, nous nous appuyons sur les pages de *la cueilleuse sauvage*, dont l'intention est de « transmettre une approche sensible et intuitive des plantes médicinales ». Marine propose différentes « déambulations sauvages » dont des méditations, des soins rituels sauvages ou encore des cuisines gourmandes et sensibles avec des fleurs sauvages, en ligne<sup>46</sup>.

---

<sup>43</sup> Dont Anne-Sophie Pic, Alain Passard, Pascal Barbot, Yannick Alléno, Bruno Verjus et les pâtisseries Pierre Hermé ou François Perret

<sup>44</sup> Stéphane Meyer. Stéphane Meyer, [En ligne]. Disponible sur <https://www.meyerstephane.fr/a-propos/>. (Consultée le 20-03-2022).

<sup>45</sup> Médecine Ancestrale des Femmes. Médecine Ancestrale des Femmes, [En ligne]. Disponible sur <https://medecineancestraledesfemmes.com/qui-suis-je/>. (Consultée le 01-02-2022).

<sup>46</sup> Marine Lafon. *la.cueilleuse.sauvage*, [En ligne]. Disponible sur <https://www.lacueilleusesauvage.com/apropos> (Consultée le 15-03-2022).

Chacun de nos trois cueilleurs semblent « être guidés » par quelque chose : « l'esprit sauvage » pour *Druid of Paris*, « la Terre et les sagesse Ancestrales du Féminin » ou encore « les plantes » pour *la cueilleuse sauvage*. Cela annonce un cadre mystique :

*« Parce que nul ne saurait dompter la foudre, et que l'on ne commande pas à l'esprit sauvage, mon histoire m'est dictée dans une langue qui ne s'invente pas » (Druid of Paris)*

*« Mais ce sont surtout la Terre et les sagesse Ancestrales du Féminin qui me guident aujourd'hui. » (Médecine Ancestrale des Femmes)*

*« Dans cet apprentissage, les plantes sont mes professeurs de présence sensible au Monde » (la cueilleuse sauvage)*

## **2. Convocation de l'ancien**

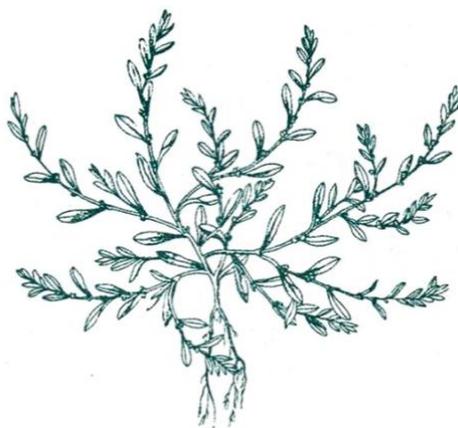
La convocation de ces figures anciennes pourrait rappeler un certain goût de l'avant, idéalisé, qui chercherait alors peut-être à exprimer une nostalgie, mais aussi un rapport particulier à la nature, et aux plantes. Le profil de la sorcière et celui du druide sont empruntés, que je vais présenter dans ce chapitre. Ces figures permettraient de réenchanter cet imaginaire de cueillette et par conséquent, la relation entre les humains et la nature.

### **2.1. Des figures anciennes mystiques**

#### **2.1.1 Le druide**

Stéphane Meyer se présente comme un druide, mais pas n'importe lequel : le seul et l'unique druide de Paris. Le cueilleur dit préserver des savoir-faire entre ses mains, hérités d'un « respect ancestral pour le végétal ». Les plantes sont cueillies par ses soins dans les « lieux les plus sauvages », aux rythmes des saisons, marquant une « symbiose avec la flore ». Dans le secret, il distille de manière singulière les spécimens choisis afin d'en extraire la « quintessence », ce qui nous renvoie à la définition chimique de « spiritualiser » ; les plantes de ses recettes formant un « socle de coutumes anciennes ».

Figure 6 : La renouée des oiseaux, *Polygonum aviculare*, « mauvaise herbe »  
banane des rues et des cultures, a perdu ses anciennes prérogatives de magicienne



### 2.1.2 La sorcière

C'est à travers les plantes, le corps et la terre, qu'Adeline, *Médecine ancestrale des femmes* propose des formations, des ateliers et stages pour « réactiver les sagesses ancestrales féminines », comme les héritages de sorcières. Quant à Marine, *la cueilleuse sauvage*, c'est lors de la fête de la *Befana*, célébration italienne dont découle la figure éponyme, typique du folklore italien, que notre cueilleuse dit s'être reliée à la « figure de la Sorcière ».

Si nos cueilleurs semblent s'identifier à ces personnages que sont le druide et la sorcière, à quoi renvoient-elles dans l'imaginaire collectif ? C'est une question qui sera posée dans la troisième partie de ce mémoire.

## 2.2. Refonte des frontières entre alimentaire et médicinal

En toile de fond, il semble que la frontière entre plantes alimentaires et plantes médicinales ne soit pas clairement définie. L'alimentation apparaît comme un moyen de prévenir sa santé, qui renvoie au *vis medicatrix naturae* d'Hippocrate<sup>47</sup>. Ce sont les propos rapportés par *la cueilleuse sauvage* : « C'est aussi une façon d'infuser mes

---

<sup>47</sup> Lepiller Olivier. *Critiques de l'alimentation industrielle et valorisations du naturel*. Cours de master 1 SSAA, ISTHIA, Université Toulouse Jean Jaurès, 2022

*repas de la médecine de ces plantes guérisseuses qui nous rappellent que la nourriture est la première médecine qui soutient notre vie* ». Sur sa page web, elle nous propose une « cuisine sauvage sensible » composée de recettes inspirées des plantes cueillies, cohabitant avec les vertus thérapeutiques et nutritionnelles des plantes cuisinées, le tout, dans un registre très poétique. Également, des références aux courants des diététiques alternatives, présentées dans la première hypothèse, peuvent être relevées, comme sur la page web d'Adeline, qui se revendique appartenir au courant vitaliste<sup>48</sup>. La santé est convoquée, la plante sauvage capitaliserait un concentré de bienfaits qui permettrait de prévenir la maladie plutôt que de la guérir. Elle serait à la croisée du médicinal et de l'alimentaire.

C'est aussi le cas des plantes aromatiques, qui oscillent entre cuisine et officine, comme le thym, le romarin ou la sauge. La perception particulière de ces végétaux provient de leurs arômes et est très présente dans le discours et les pratiques des amateurs de simples. L'arôme apparaît comme « *un signe précurseur du capital énergétique et thérapeutique des plantes, mais aussi comme la manifestation sensible de la vie dont elles sont chargées.* » (Lieutaghi et al., 2003, p.153). D'ailleurs, pour l'aromathérapeute, l'arôme est le corps impalpable de la plante, qui nourrit et soigne. Le terme *essence* signifie simultanément les qualités chimiques et l'âme de la plante (Garreta, 2007 ; Lieutaghi et al., 2003). Rappelons que selon la chimie, la définition de « spiritualiser », c'est en « extraire les esprits ».

### **2.3. Entre traditions et sciences**

En spiritualisant leurs pratiques, il semblerait que les frontières craquent entre l'empirique, l'ésotérique et le scientifique pour se rejoindre, dans le discours des cueilleurs. *La cueilleuse sauvage* confie sur sa page personnelle :

---

<sup>48</sup> Doctrine philosophique, qui découle de l'école de médecine de Montpellier au XVIIIe siècle, selon laquelle le vivant n'est pas réductible aux lois physico-chimiques. La vie serait animée d'une force vitale, s'ajoutant aux lois de la matière. S'oppose au « mécanisme » de Descartes.

*« Dans cette quête, je me forme à l'École Lyonnaise des Plantes Médicinales, et le soir, au coin du feu, je consulte mes grimoires, livres d'herboristerie et de botanique. Je récolte aussi les histoires des vieux de mon village qui recèlent encore de savoir-faire précieux autour de l'usage culinaire et médicinal des plantes sauvages. »  
(la cueilleuse sauvage)*

Ces observations sont également rapportées par Dalgarrondo et Fournier (2021) de leur enquête de terrain, dans le stage de cueillette en Ariège. L'animateur du stage en question adapte son discours au public, en passant d'un registre scientifique par les noms latins ou les propriétés nutritionnelles des plantes à un registre plus ésotérique par la théorie des signatures<sup>49</sup>, par exemple. Ainsi, dans ces discours, viennent s'entremêler traditions « ancestrales » et savoirs scientifiques.

Serait-ce ce climat désenchanté qui pousserait certains cueilleurs à « retourner » à des savoirs et traditions anciens, qui préexistaient aux sciences, imprégnés d'empirisme ?

### **3. Vers un néopaganisme ?**

#### **3.1. Cohabitation de la modernité et de l'ancien**

À nouveau, nous observons la cohabitation de bribes de modernité et d'éléments anciens. Les écrits sur la page web de *Médecine ancestrale des femmes* en témoignent : « *C'est un appel profond de quelque chose de très ancien & à la fois moderne, qui tend vers une évolution vers la véritable capacité de l'humain à Être* », ou encore le *Druid of Paris* passe de l'environnement urbain de Paris aux montagnes du Jura et est également actif sur les réseaux sociaux, dont Instagram.

Sur ses pages publiques, *la cueilleuse sauvage* fait référence à des pratiques et croyances ésotériques (dont le tarot et l'astrologie) et invoque à la fois mythologie grecque, yoga, paganisme, histoire de la Grèce antique et médecine traditionnelle

---

<sup>49</sup> Théorie postulant que l'apparence des végétaux notamment indique leurs usages et fonctions. Cela s'applique principalement aux plantes médicinales, en raison de leurs propriétés thérapeutiques.

chinoise, notamment. Le champ lexical du développement personnel est aussi employé : « métamorphose », « gratitude » ; tout comme le *Druid of Paris* : « sérénité », « confiance », « perseverance », « new beginning », qui partage également quelques légendes bouddhistes aux notes florales. Sa narration est tantôt en français, tantôt en anglais, peut-être pour avoir une portée internationale, avec une intention commerciale. D'ailleurs, les aspects gastronomiques et plaisirs de la table sont très présents.

J'ai rassemblé les corpus de texte des pages Instagram de *Druid of Paris* et de *Médecine ancestrale des femmes* afin d'en faire une analyse comparée à l'aide du logiciel Iramuteq<sup>50</sup>. Le contenu de la page de *la cueilleuse sauvage* n'a pas été traité avec ce logiciel, faute de compétences encore non acquises et d'un corpus trop important.

Sur cinquante-quatre *post*<sup>51</sup> Instagram du druide, *hashtags*<sup>52</sup> confondus, « sauvage » et « nature » sont les mots les plus cités, avec une occurrence de quarante-trois fois et quarante-et-une fois respectivement. Le terme « spiritualité » arrive en sixième position, cité dix-huit fois (*cf.* Annexe E). En ne conservant que les formes actives, et en comptant les *hashtags*, sur quatorze *post* Instagram de *Médecine ancestrale des femmes*, « plante », « terre » et « femme » sont cités respectivement quarante-et-une, trente-et-une et vingt-six fois (*cf.* Annexe F). Les nuages de mots permettent de mettre en évidence plus visuellement les mots essentiels que l'on retrouve dans les récits de nos cueilleurs (*cf.* Annexe G). Il semblerait que le registre de *Médecine ancestrale des femmes* converge vers deux nébuleuses : « plante-femme et terre-corps-ancestral », alors que pour *Druid of Paris*, sauvage est le terme central du registre, auquel se relie « nature-gastronomy » d'un côté, et « wine-spiritualité » de l'autre (voir Annexe H). L'analyse de ces corpus aurait mérité d'être poussée afin de tirer des conclusions plus justes.

---

<sup>50</sup> Logiciel libre permettant de faire des analyses statistiques sur des corpus de textes et sur des tableaux individus/caractères. Iramuteq. Iramuteq, 2008-2022 [En ligne]. Disponible sur <http://www.iramuteq.org>. (Consulté le 1-03-2022)

<sup>51</sup> Messages déposés sur les réseaux sociaux ou sites internet

<sup>52</sup> Mot-clé cliquable, précédé du signe dièse (#), permettant de faire du référencement sur les sites de microblocage (réseaux sociaux, sites internet...).

### 3.2. Des assemblages qui rappellent le New Age

Il ressort de cette analyse des « assemblages »<sup>53</sup> de discours (scientifique et ésotérique) et de registres argumentatifs (spiritualité, santé-nutrition, écologie) qui rappellent fortement le *New Age* (Nouvel Âge), même si celui-ci n'est pas explicitement annoncé par nos personnages. En effet, le *New Age*, « nébuleuse mystique-ésotérique », apparu vers les années 1970 aux États-Unis, est souvent défini comme un bricolage syncrétique de pratiques (tarot, astrologie, chamanisme), croyances et religions (hindouisme, bouddhisme), caractérisé par une approche individuelle de la spiritualité (Champion, 1994). Plusieurs courants relèvent du *New Age*, tels le néopaganisme<sup>54</sup> ou les pseudosciences<sup>55</sup> comme la psychologie transpersonnelle<sup>56</sup> et la philosophie de la nature. C'est un ensemble très éclectique et mouvant pouvant néanmoins être appréhendé comme une unité à travers des représentations et valeurs communes : l'affirmation que toutes ces traditions proviennent d'une même source, la quête d'une transformation personnelle, la sacralisation ou mythification de la nature, la fonction centrale du corps, par exemple. Véritable *shopping* spirituel, le *New Age* place l'individu au centre de ce système, en synchronie avec la marchandisation de nos sociétés (Renouard, 2016). En quête d'une optimisation de soi, tant par la transformation, la sublimation que la purification, le domaine de la santé, corporelle et psychique, apparaît comme terrain parfait à peupler pour le *New Age*. La spiritualité, mot très en vogue aujourd'hui, si elle fut dirigée vers un dieu en particulier, place à présent l'individu dans son rapport à lui-même et au monde (Garreta, 2007). Le *New Age* est souvent considéré comme une tentative de réenchancement du monde.

---

<sup>53</sup> Ce concept signifie que le monde social n'est pas composé d'ontologies fixes et stables, mais plutôt d'assemblages d'autres configurations complexes (Deleuze et Guatarri, 1980 ; Dalgarrondo et Fournier, 2019)

<sup>54</sup> Mouvement apparu vers les années 1980, de personnes se réclamant sur le plan religieux et philosophique, du paganisme.

<sup>55</sup> Ou parasciences. Expression apparue au début du XXe siècle mais popularisée surtout après la guerre pour remplacer les expressions de sciences occultes ou de fausses sciences.

<sup>56</sup> Mouvement prônant le dépassement d'une psychologie de la personne pour intégrer à la compréhension de l'individu une dimension spirituelle et mystique, selon une approche développée par Jung (1917), puis repris par Maslow (1969)

Un sondage « Les Français et les parasciences<sup>57</sup> », réalisé par l'Institut d'Études Opinion et Marketing en France et à l'International (Ifop), avec la Fondation Jean-Jaurès et publié en 2020, montre un engouement pour les parasciences au sein de la population française au cours des vingt dernières années. Cette étude quantitative fut menée auprès d'un échantillon de 1007 personnes, représentatif de la population française âgée de 18 ans et plus, selon la méthode des quotas. Les interviews ont été réalisées par questionnaire auto-administré, en ligne, du 10 au 12 novembre 2020.

Selon ce sondage, 58%, déclarent croire à au moins une des disciplines de parasciences, à savoir 41% pour l'astrologie et 28% pour la sorcellerie (*cf.* Annexe H). Ce phénomène n'est pas seulement répandu, il est également en hausse continue depuis au moins une vingtaine d'années. Par exemple, nous constatons une évolution croissante de 8% du nombre de Français croyant en l'astrologie et de 7% croyant en la sorcellerie entre 2000 et 2020 (*cf.* Annexe I).

Toutefois, cette étude présente des limites. Vouloir représenter une évolution dans le temps est très pertinent d'un point de vue sociohistorique. Toutefois, si nous regardons l'évolution du taux de croyances aux parasciences depuis le début de l'étude, soit 1981, nous constatons qu'elle a connu différentes évolutions, à savoir une décroissance entre 1993 et 2000 avant la croissance depuis 2000. Il serait juste de décrire l'évolution totale avant l'évolution sur un intervalle temporel particulier. De plus, afin d'être plus exact, il aurait fallu respecter un intervalle de temps régulier entre chaque sondage. Malgré les différentes limites, ce sondage peut nous permettre d'approcher un phénomène. Il faudrait réaliser d'autres études quantitatives pour confirmer ce phénomène. De plus, les occurrences sur les réseaux sociaux et dans la presse des sujets traités peuvent être des marqueurs intéressants, complémentaires de ce sondage.

---

<sup>57</sup> Voir pseudosciences.

### 3.3. Vers une émancipation de la femme ?

Il ressort aussi de ce début d'analyse une forme d'effervescence autour du « féminin sacré » dans le cas de nos deux cueilleuses. Les *hashtags* de « sorcières » sont souvent associés à celui de « féminin sacré » et aussi d' « écoféminisme<sup>58</sup> » pour *la cueilleuse sauvage*. Il est possible de relever aussi l'importance du corps dans le cas de *Médecine ancestrale des femmes* et les nombreux parallèles faits avec le « corps de la Terre ».

Nous avons vu dans la partie 1 que l'étude quantitative *les Français et la nature* ne distinguait pas plantes sauvages de champignons au sein de la pratique de la cueillette. Notons ici qu'il a déjà été mis en évidence une différence entre ces deux types de cueillette. Les plantes sauvages renvoient à un univers féminin, et les attributs de la femme pourvoyeuse de soin, du *care*<sup>59</sup> (nourrir et soigner) tandis que les champignons suggèrent plutôt un univers masculin et leurs attributs sociaux : la chasse, la performance, le trophée. En effet, en anglais, la cueillette de champignon se dit « *mushroom hunting* » pouvant se traduire comme « la chasse aux champignons »<sup>60</sup>. Nous pourrions nous demander si la cueillette de plantes sauvages serait plus pratiquée par les femmes que par les hommes et si les hommes « chasseraient » plus le champignon que les femmes.

Dans le cadre de la cueillette de plantes sauvages et de la relation à la nature, l'identification à la figure de la sorcière serait-elle une promesse d'émancipation de la femme ? Figure incarnant « *la femme affranchie de toutes les dominations, de toutes les limitations* » (Chollet, 2018, p.13), la sorcière est souvent adoptée par les mouvements féministes.

---

<sup>58</sup> Courant philosophique, éthique et politique voyant des similitudes et causes communes entre les systèmes de patriarcat et les systèmes de surexploitation de la nature par les humains. L'écoféminisme propose de repenser les relations entre les genres conjointement à celles entre les humains et la nature. Vandana Shiva est une figure de ce mouvement, tout comme Starhawk, sorcière et néopaïenne.

<sup>59</sup> Terme venant des États-Unis, à la suite des travaux de la psychologue Carol Gilligan, en 1982 sur l'éthique du car. Pouvant être traduit par « soin », « sollicitude » ou « dévouement », il est plutôt utilisé non traduit pour englober la multitude de significations.

<sup>60</sup> Fournier Tristan. *Pratiques alimentaires et promesses d'ensauvagement*. Cours de Master 1 SSAA, ISTHIA, Université Toulouse Jean-Jaurès, 2022

## **Conclusion de l'hypothèse 2 :**

Cet engouement pour la cueillette de plantes sauvages ne cache-t-il pas autre chose ? Peut-être, deviendrait-elle un prétexte pour nourrir une spiritualité ?

L'analyse de contenus de pages internet et Instagram demanderait à être poussée et à être basée sur un échantillon plus grand. Rappelons que ces analyses ont permis de construire la réflexion pour formuler l'hypothèse et non pour la prouver. Il était question d'essayer de regarder ce qui se dessinait.

Comme ouverture à ce chapitre, il serait intéressant d'explorer la question du genre en terme de type de cueillette. La question de l'émancipation de la femme à travers la figure de la sorcières dans le cadre de la cueillette de plantes attise ma curiosité.

## CONCLUSION DE LA PARTIE 2

La problématique m'a amené vers deux hypothèses. Le réenchantement de la relation entre l'humain et la nature se manifesterait d'une part à travers l'incorporation de la cueillette pour certains cueilleurs, d'autre part à travers l'invocation de figures mystiques chez d'autres cueilleurs, ce qui spiritualiserait leur pratique. Assisterions-nous alors à un réenchantement pluriel ?

Dans le cadre de la construction de la deuxième hypothèse, il m'a semblé observer un « bricolage » de plusieurs discours et domaines. Une analyse plus approfondie permettrait de confirmer ce constat et d'apporter des précisions plus fines sur les domaines en cause, dans le but de dresser des typologies de cueilleurs. Une meilleure maîtrise du logiciel Iramuteq permettrait également d'approfondir ces pistes de réflexion.

J'ai nourri la réflexion autour de ces idées, mais elles demeurent à ce stade encore des propositions de réponse. Regardons à présent quelles méthodologies pourraient permettre de les confronter au terrain.

## PARTIE 3 : MÉTHODOLOGIE PROBATOIRE

---

## CHAPITRE 1 : MÉTHODOLOGIE DE COLLECTE DE DONNÉES

Tout au long de ce mémoire, j'ai soulevé des questionnements découlant de mes recherches. À présent, il sera question d'explorer les manières par lesquelles je pourrais y répondre. Cette troisième partie présentera succinctement les deux méthodes utilisées en sociologie, la quantitative et la qualitative, et leurs outils. En les mettant en perspective avec la problématique et les hypothèses, nous verrons lesquels résonnent mieux avec celles-ci.

Les méthodologies se situent au cœur du travail sociologique, à la jonction entre énoncés théoriques et descriptions empiriques. Chaque outil méthodologique possède ses spécificités, ses enjeux et ses limites qu'il convient de comprendre, afin de choisir celui ou ceux qui seront les plus adaptés à ce que nous cherchons. La façon d'énoncer la question de recherche, ici la problématique, peut nous éclairer sur le choix de la méthodologie. Il convient de se demander comment traduire la problématique et ses hypothèses en opérations concrètes<sup>61</sup>.

*« Étudier la société, c'est faire des allers-retours incessants : observer le monde, penser ce que l'on a vu, et retourner observer le monde » (Becker, 2002)*

Le terrain est essentiel en sciences sociales. Il constitue le périmètre de la vie sociale que l'on cherche à étudier, qui sera traduit en objet d'étude. Il désigne aussi le lieu de « *collecte des données au contact de la réalité étudiée* », à partir desquelles il sera possible de mener une analyse et de produire un savoir sociologique (Steck, 2012).

Une des difficultés de ce mémoire résidait en l'intérêt personnel porté à ce sujet induisant la nécessité de mettre une distance avec ce dernier pour adopter une posture scientifique. L'exercice consistait notamment en l'objectivation d'un vécu. Weber parle de « *neutralité axiologique* », nécessité pour le chercheur de prendre conscience de ses

---

<sup>61</sup> Rochedy Amandine. *Méthodologie de recherche, Approche qualitative*. Cours de Master 1 SSAA, ISTHIA, Université Toulouse Jean-Jaurès, 2021.

propres valeurs ou jugements de valeurs, afin d'en éviter la répercussion de possibles biais (Beaud et Weber, 2010).

*« Le sociologue ou l'anthropologue ne peut donc pas faire l'impasse d'une démarche réflexive sur sa propre enquête, ainsi que de son propre état d'esprit et ses préjugés vis-à-vis du groupe observé. »  
(Serra Mallol, 2012, p. 961)*

## **1. L'approche quantitative**

L'approche quantitative est une méthode d'enquête sociologique qui cherche à quantifier des phénomènes et des états sociaux<sup>62</sup>. Par une logique de grands nombres, cette approche tend à se rapprocher d'une objectivité des mesures. Elle est de grande affinité avec la sociologie explicative, qui a pour objet d'expliquer causalement la réalité sociale, à partir d'un nombre de mesures important. Durkheim, qui se rapportait à cette sociologie, postulait d'ailleurs que *« les faits sociaux doivent être considérés comme des choses »* (Durkheim, 1894, p.10). Le questionnaire, ou encore le traitement de données secondaires sont deux façons de mobiliser les données quantitatives. Bien que cette méthode permette d'avoir une « vue d'ensemble » sur des phénomènes sociaux en dénombrant et fournissant des informations chiffrées sur la société, elle impose un cadre rigide aux enquêtés. Les individus sont invités à choisir des réponses simplifiant la complexifié de leurs perceptions. Elle ne permet pas de rentrer en profondeur des récits des enquêtés et ne permet pas d'approcher la subjectivité des individus.

Les différents critères de cette méthodologie ne correspondent pas à l'objet de mon questionnement à travers ma problématique, qui cherche à comprendre un phénomène plutôt qu'à l'expliquer.

---

<sup>62</sup> Pastorelli Benjamin. *Méthodes quantitatives en sciences sociales*. Cours de Master 1 SSAA, ISTHIA, Université Toulouse Jean-Jaurès, 2022.

## 2. L'approche qualitative

« Ne demandez pas « pourquoi », demandez « comment » » (Becker, 2002, p. 105-106)

La méthode qualitative est une démarche compréhensive, qui consiste à découvrir le sens que les individus donnent aux choses, permettant ainsi d'accéder à leur subjectivité. À l'inverse de la méthode quantitative, elle ne s'applique que sur un nombre de cas restreints ; elle n'est alors pas représentative d'une population, mais toutefois permet de mettre en évidence une diversité de typologies, à partir d'informations approfondies. Le chercheur est à la fois le concepteur de la recherche et des outils et l'analyste. Cette méthodologie se rapproche de la sociologie compréhensive de Weber. En cela, elle semble se rapprocher de la problématique que j'ai construite. Observons maintenant les différentes façons de mobiliser des données qualitatives.

*« Pour Max Weber et les tenants de l'approche compréhensive par exemple, l'explication d'un phénomène social se situe essentiellement dans la signification que les individus donnent à leurs actes. Elle est à rechercher dans la conscience des personnes, elle est intérieure. Pour la découvrir, il faut passer par les opinions individuelles et rechercher les principes et les valeurs qui orientent les comportements » (Quivi et Campenhoudt, 1988, p.93)*

### 2.1. L'entretien individuel

L'entretien retient toute mon attention pour cette méthodologie probatoire. Il peut se caractériser par une situation d'interaction sociale entre l'enquêteur et l'enquêté. Grâce à l'immersion de l'enquêteur dans le milieu de l'enquêté, l'entretien cherche à restituer les visions et représentations de ce dernier, « *éclaire la complexité des pratiques, en révèle l'épaisseur* » (Beaud et Weber, 2010, p.7). Le contexte social dans lequel se déroule l'entretien est un élément à ne pas négliger, qui fait partie des précieuses informations à recueillir. Dans le cadre de l'observation, il pourra être observé, pensé, interrogé et analysé.

Il existe différents types d'entretiens, définis en fonction du degré de liberté laissée par l'enquêteur dans la discussion avec l'enquêté. Je détaille ici les trois principaux :

L'entretien directif a la caractéristique d'être très structuré, souvent composé de questions fermées. Il est à privilégier lorsque l'on souhaite collecter des informations standardisées. Peu fréquemment utilisé dans le domaine des sciences sociales, il l'est en revanche plus dans le monde médical. L'enquêté peut répondre librement, même si le cadre de l'échange est plus fermé.

L'entretien semi-directif, également appelé « entretien guidé », présente plus de souplesse que l'entretien directif. L'enquêteur oriente la discussion à l'aide d'un guide d'entretien et de relances, afin d'aborder un certain nombre de points qu'il aura déterminés dans son protocole de recherche. Sans rester « accroché » à son guide d'entretien, l'enquêteur peut poser les questions dans l'ordre qu'il juge le plus pertinent et le mieux adapté au discours de l'enquêté. Ce type d'entretien est adapté à un ou plusieurs objets d'études circonscrits que l'on souhaite approfondir et invite l'enquêté à s'exprimer librement, mais dans un cadre défini par l'enquêteur.

L'entretien non directif, ou « libre » tend à annoncer une question générale, le thème, que l'enquêté s'appropriera. Ce type d'entretien vise à laisser l'enquêté le plus libre possible dans l'organisation de ses réponses, en l'influençant le moins possible par les questions posées. Sans pour autant que l'enquêteur ne s'abstienne d'intervenir, l'enquêté détient une attitude d'exploration<sup>63</sup>.

Parmi ces trois types d'entretiens, le semi-directif me semble le plus approprié à mes hypothèses. J'ai besoin de rentrer en profondeur dans les pratiques et représentations de mes enquêtés tout en approchant la cueillette dans des sphères précises et définies : en l'occurrence, l'incorporation de la cueillette pour la première hypothèse et la spiritualisation de la pratique, pour la deuxième. L'entretien directif ainsi que le non directif seraient, selon moi, à écarter. Le premier m'apparaît trop structuré et j'aurais peur de ne pas saisir l'épaisseur du discours de mes enquêtés, quand le deuxième au

---

<sup>63</sup> Rochedy Amandine. *Méthodologie de recherche, Approche qualitative*. Cours de Master 1 SSAA, ISTHIA, Université Toulouse Jean-Jaurès, 2021.

contraire, trop libre, pourrait me faire possiblement sortir des angles d'approche circonscrits de mon sujet. En cela, l'entretien semi-directif me semble pertinent.

## **2.2. L'histoire de vie**

Bertaux (2005, p. 35) propose de considérer un récit de vie « *dès lors qu'un sujet raconte à quelqu'un d'autre, chercheur ou pas, un épisode quelconque de son expérience vécue* ». L'enquêté construit seul son récit dans un récit de vie, sans direction précise, sans élaboration préalable. Dans un souci de narration, l'enquêté annoncera ses événements de vie, à sa façon, dans l'ordre qu'il choisira, en établissant une certaine cohérence dans son discours. À nouveau, pour la même raison que pour l'entretien libre, l'histoire de vie ne me semble pas adaptée à ce que je recherche, car le discours pourrait prendre d'autres directions que celles que je souhaite questionner dans ce mémoire. Il serait trop large par rapport aux angles précis sous lesquels j'aborde mon sujet.

## **2.3. L'observation**

Participante ou bien directe, l'observation consiste en une immersion du chercheur dans son terrain. Elle se focalise sur les comportements des enquêtés. L'observation participante fait de l'enquêteur un acteur intégré à la situation qu'il observe, l'invitant à analyser les effets de sa présence sur la situation plutôt qu'à tenter de les neutraliser. Dans l'observation directe, l'enquêteur est passif dans l'interaction. L'enquêteur alors devenu observateur peut adopter deux postures différentes : celle de se déclarer comme observateur, ou bien, au contraire celle de se cacher, étant donné que sa présence peut amener un biais dans l'étude.

*« L'observation constitue aussi une méthode essentielle pour donner accès à ce qui se cache ou ne se dit pas, à ce qui semble aller de soi, et de mesurer ainsi la distance entre ce qui est dit par les membres d'un groupe sur eux-mêmes et le fonctionnement réel de ce même groupe humain. » (Serra Mallol, 2012, p. 961)*

L'observation participante pourrait être intéressante pour la deuxième hypothèse, puisqu'il s'agit de comprendre les pratiques de cueilleurs, à travers les figures qu'ils adoptent. Elle permettrait de voir comment ces enquêtés cueillent, de les suivre dans leurs itinéraires de cueillette, mais aussi lors de la transformation des plantes sauvages en produits ou encore lors de stage ou de formation tels que dispensés par *la cueilleuse sauvage* et *Médecine ancestrale des femmes*. Elle m'apparaît être complémentaire à l'entretien.

#### **2.4. Le focus group**

Le focus group ou entretien collectif diffère de l'entretien individuel dans le nombre de personnes regroupées. Le focus group a vocation à animer une discussion de groupe sur un thème (*focus*) précis, orientée par un protocole bien défini, le *script*. Il permet de faire émerger des discussions la diversité de points de vue par leur mise en débat, et de saisir ainsi les consensus, ou, au contraire les désaccords sur certains sujets. Il est considéré comme une « société pensante en miniature » (Farr et Tafoya, 1992, cités par Kitzinger et al., 2004, p. 239). Le focus group encourage la réflexivité sur les pratiques et représentations. La prise de parole collective peut être néanmoins délicate, notamment lorsque l'objet de l'enquête est tabou ou discuté. Cette méthode est adaptée au recueil de données lorsque l'enquêteur s'intéresse aux représentations sociales, car « *les focus groups sont fondés sur la communication et que celle-ci est au cœur de la théorie des représentations sociales* » (Rochedy et Barrey, 2021).

Voulant approcher la subjectivité individuelle, le focus group ne me semble pas être un outil adapté, ni dans le cadre de la première hypothèse ni dans celui de la deuxième. En effet, je cherche à saisir les pratiques et représentations de cueilleurs, que j'aimerais aborder de manière individuelle. De plus, les discours individuels reçus collectivement dans un focus group peuvent être influencés par le groupe. Pour la deuxième hypothèse, le sujet de la spiritualité me semble être délicat, la prise de parole collective peut être compliquée ou moins libérée qu'en entretien individuel.

## 2.5. La netnographie

Compression des mots anglais « network » et « ethnographie », la netnographie peut être définie comme méthode d'enquête, analysant les actes communicationnels des membres d'une communauté virtuelle (Rochedy et Fournier, 2021). Le développement d'espaces virtuels, comme les réseaux sociaux, où les individus peuvent se raconter librement au quotidien ont largement favorisé son apparition.

*« Pour l'ethnographe, Internet n'est pas -comme on l'entend souvent- un monde virtuel qui viendrait s'ajouter au monde réel. C'est bien plutôt plusieurs mondes virtuels, dont les liens avec nos mondes réels sont de nature très différente » (Cook, 2004)*

Cette méthode me semble tout à fait pertinente dans le cadre de l'hypothèse 2. Elle permettrait d'étoffer les données recueillies dans les entretiens, en étudiant comment les cueilleurs se racontent sur leur page web et page Instagram, d'étudier, pour ainsi dire, leurs « égo-récits ». Elle serait complémentaire aux entretiens et observations que je souhaite mener.

Figure 7 : Grand plantain, *Plantago major*, à gauche, et plantain lancéolé, *Pl. lanceolata*



## CHAPITRE 2 : PUBLICS CIBLES ET DÉMARCHE

Afin de préparer au mieux mes entretiens, il est question de bien identifier les populations que je souhaite étudier. Avec qui dois-je prendre contact ? Comment faire ? Comment me présenter et présenter ces entretiens après de mes enquêtés ?

J'ai choisi de m'intéresser à la relation entre humain et nature à travers la cueillette de plantes sauvages, en France. Dans le cadre de mes hypothèses, deux populations de cueilleurs m'intéressent : les mangeurs-cueilleurs pour la première et les cueilleurs qui invoqueraient des figures mystiques et anciennes pour la deuxième. Ainsi, plutôt que de me focaliser sur un type de plantes sauvages, j'ai choisi d'approcher le sujet à travers ces deux populations de cueilleurs.

### 1. Définir mes populations

#### 1.1. Les cueilleurs de l'hypothèse 1, les mangeurs-cueilleurs

J'ai proposé la dénomination de « mangeur-cueilleurs » pour la population de mon hypothèse 1. Cette dernière désigne les cueilleurs dont la pratique -de cueillette- est familiale, c'est-à-dire non professionnelle. Il n'y aura donc pas un rapport économique mais un rapport ordinaire à cette cueillette. Quels sont les autres critères permettant de définir le mangeur-cueilleur ? Comme vu dans la partie 2, dans la perspective de se nourrir de sa cueillette, ce mangeur-cueilleur a la spécificité de vivre tout un cycle d'étapes allant de la collecte de plantes à une éventuelle transformation avant son incorporation. Je suis consciente que cette catégorie amène une grande hétérogénéité de personnes. De mes deux entretiens exploratoires avec mes cueilleurs, il était ressorti un élément flagrant et très intéressant : une distinction était faite entre les plantes sauvages et les champignons, qui semblaient représenter deux mondes de cueillette différents. Monsieur Ail des ours, durant notre entretien, me confiait que « *les champignons, ça c'est un autre monde (rires) (...) Les champignons, c'est complexe* » (Monsieur Ail des ours, Toulouse, extrait d'entretien du 13-02-2022). J'ai voulu faire de ce facteur un autre critère et me focaliser sur les plantes sauvages, en excluant les

champignons de cette étude. Je suis consciente que ces trois derniers critères font appel à des profils variés en termes de variables sociologiques : genre, CSP, lieu de vie, âge... mais également en termes de fréquence de cueillette. Je ferai de cette diversité un point fort de mon étude, qui me permettra de voir beaucoup de facettes de cueilleurs. En relevant les points de convergence et de divergence entre ces différents cueilleurs, je souhaite faire émerger des typologies de mangeur-cueilleurs, dans l'éventualité qu'il y ait une présence de profils différents.

## **1.2. Les cueilleurs de l'hypothèse 2**

Pour l'hypothèse 2, j'ai choisi de m'intéresser à des cueilleurs qui empruntent des figures anciennes, à l'image de la sorcière ou le druide. Grâce à internet, il est facile de rechercher puis d'identifier ces cueilleurs, par les termes qu'ils emploient pour se définir<sup>64</sup>. Les réseaux sociaux ou pages publiques web sont des espaces qui favorisent la mise en scène de soi et la formulation d'« égo-récits ». Au sein de notre population, il m'apparaît donc pertinent de me focaliser sur ces profils particuliers à travers une recherche Internet. Il s'agit de comprendre ce qu'il y a de commun à ces cueilleurs et cueilleuses et les différences qu'il est possible de dessiner. Là encore, cela me permettrait de dresser différentes typologies de cueilleurs.

## **2. La prise de contact avec les différentes populations**

La prise de contact dépend du contexte de l'enquête. Dans la mesure du possible, il est préférable d'éviter autant que faire se peut le téléphone et de privilégier le contact direct, qui permet une présentation en face-à-face, et aussi de discuter avec les personnes en chair et en os et d'éviter d'éventuels malentendus que peut induire le téléphone (Beaud et Weber, 2010). Toutefois, ceci n'est pas toujours aussi facile en pratique.

---

<sup>64</sup> Grâce aux mots clés : « cueillette », « sorcière », « druide », « sauvage », « plante sauvage » et grâce aux *hashtags* des mêmes mots-clés sur Instagram.

Dans le cadre de cette étude, j'aimerais tout d'abord privilégier le bouche à oreille pour recruter mes deux populations de cueilleurs. J'ai, en effet, dans mon cercle personnel la connaissance de plusieurs cueilleurs et cueilleuses, qui sont dans ce milieu, que je pourrais approcher de la sorte, par mail ou par téléphone. Ceci augmentera sans doute les réponses positives à mes demandes. Dans un deuxième temps, je privilégierais les contacts via des animateurs de stages de cueillette, que je trouverais grâce à internet. Nous l'avons vu en première partie, une offre florissante y est disponible. En imaginant que je sois à Toulouse lorsque je réaliserai cette étude, je me focaliserai sur les départements de l'Occitanie, où il est possible de trouver une diversité d'écosystèmes et donc de plantes à cueillir. Il est également possible de viser les cueilleurs français, *via* l'AFC.

Pour la population de l'hypothèse 2, je contacterais les cueilleurs se trouvant en France, *via* leurs pages internet. Grâce à la première analyse de contenu de page internet, j'ai déjà pu repérer trois cueilleurs, que je pourrais contacter. En discutant avec Monsieur Reine-des-près, j'ai aussi réalisé qu'il existait des « sorcières » qui ne révélaient pas leur identité sur internet, et semblaient avoir une pratique plus « secrète ». Je peux imaginer compléter mon échantillon par des personnes ayant ce type de pratique. Toutefois, cela rajoutera un critère supplémentaire à prendre en compte. Je suis consciente que le sujet puisse être délicat et que l'aborder avec un regard scientifique puisse déranger. Je voudrais souligner le fait que ma démarche est avant tout nourrie d'une grande curiosité. L'honnêteté, le respect et la transparence sont au cœur de mon étude et de la façon dont je souhaite la mener. Voici comment je m'annoncerai auprès des différents cueilleurs :

*« Bonjour ! Je suis Léa, étudiante en première année de Master Sciences Sociales Appliquées à l'Alimentation, à l'Institut Supérieur du Tourisme, de l'Hôtellerie et de l'Alimentation à l'Université Jean Jaurès de Toulouse.*

*Dans le cadre de ce Master, je m'intéresse à la cueillette de plantes sauvages et à la relation entre la nature et les humains, aujourd'hui, en France. Pour ce faire, je réalise des entretiens auprès de cueilleurs et cueilleuses. J'aimerais beaucoup échanger avec vous. Accepteriez-vous de mener un entretien avec moi ? Ce serait sous la forme d'une discussion, dans laquelle je vous poserais des questions pour vous guider. L'entretien durera 1h à 1h30 et vous serez enregistré.e afin d'assurer l'exactitude de la*

*retranscription de vos propos. Les données seront anonymisées, c'est-à-dire que votre identité n'apparaîtra nulle part. Il n'y a pas de bonnes ou mauvaises réponses, tout m'intéresse. »*

Dans le cadre de la netnographie, pour l'hypothèse 2, étant donné que les pages internet qui serviront l'étude sont des pages publiques, il ne m'apparaît pas nécessaire de demander l'autorisation auprès de ces cueilleurs. Je pourrais, néanmoins, au cours des échanges futurs avec ces cueilleurs, leur faire part de cette autre analyse.

Une fois les entretiens réalisés et le contact engagé avec les cueilleurs pour l'hypothèse 2, je demanderais à ces derniers cueilleurs s'ils accepteraient de me laisser compléter mon travail par de l'observation participante.

### **3. Les entretiens**

#### **3.1. Le nombre d'entretiens**

Il s'agit de déterminer combien de personnes interroger. Il semblerait qu'il n'existe pas de consensus sur le nombre précis d'entretien à mener dans le cadre d'une enquête qualitative :

*« Combien d'entretiens ? En théorie, l'enquêteur doit continuer à réaliser des entretiens jusqu'à ce que l'information obtenue soit totalement redondante ; cela signifie qu'il peut s'arrêter lorsqu'il a le sentiment d'avoir épuisé les logiques d'action et de représentation déjà découvertes chez les enquêtés ; on dira alors qu'il y a saturation. »  
(Louvel et Bozonnet, 2015, p.31)*

Je pense réaliser une vingtaine d'entretiens afin de parvenir à cette saturation. Si celle-ci n'était pas atteinte, je prolongerais l'enquête.

#### **3.2. Lieu des entretiens**

L'enquêteur n'est pas entièrement maître de la situation, il est souvent contraint de « faire avec ». Tout d'abord, il conviendra d'interroger les différents cueilleurs dans un lieu où ils se sentent à l'aise. Le domicile apparaît comme lieu idéal pour réaliser les

entretiens ; il permet à l'enquêté de parler plus librement, sans contrôle. En effet, on parle différemment suivant que l'on est sur son lieu de travail ou bien chez soi (Beaud et Weber, 2010). Cela donne aussi la possibilité d'engager d'autres sujets de discussions et enfin, cela offre la possibilité d'associer travail d'entretien et travail d'observation. Aussi, le lieu devra être sans trop de bruit pour pouvoir avoir un enregistrement audible et la meilleure concentration de l'enquêteur et enquêté.

### **3.3. Durée des entretiens**

J'estime à une heure voire à une heure quinze la durée des entretiens, que j'annoncerai aux personnes susceptibles d'être interrogées, afin d'être la plus transparente possible. Il est aussi prudent de se réserver un laps de temps suffisant, pour pouvoir amorcer les éventuels imprévus. On ne sait en effet jamais exactement comment se déroulera l'entretien.

## **4. L'observation participante**

L'observation participante est envisagée comme méthodologie complémentaire pour ma deuxième hypothèse. Elle s'inscrira dans la durée, car elle devra se faire à plusieurs niveaux : au moment des cueillettes, au moment de la transformation des plantes cueillies en produits et au moment de la transmission (stages, formations, ateliers...), afin d'essayer d'englober l'entièreté des pratiques des cueilleurs. Pour cela, je suis consciente qu'il faille gagner la confiance de mes enquêtés. Néanmoins, l'observation étant participante, cela m'intégrera sans doute mieux aux situations que je cherche à observer et rendra ma présence plus légitime. Prétendre tout observer d'une situation est impossible, il se pose alors la question de savoir quoi et comment observer. Je choisirais d'avoir un journal de terrain avec moi qui me permettra de recueillir différentes informations allant des éléments extérieurs (phénomènes, attitudes, relations, dialogues) aux éléments intérieurs (états d'âme, réactions et impressions). Cette pluralité d'observations permettra une analyse réflexive.

## **5. La netnographie**

Enfin, la netnographie enrichira les données collectées par les entretiens et l'observation dans le cadre de mon hypothèse 2. Ce terrain sera à part entière du reste, complémentaire, me permettant d'avoir accès à ce qui n'est pas révélé par mes enquêtés lors des entretiens. À travers lui, je pourrais également connaître leurs pratiques et leurs références.

### CHAPITRE 3 : PRÉSENTATION DES OUTILS

Parmi les outils retenus, se trouve l'entretien semi-directif. Ce dernier s'appuiera sur des guides d'entretiens, adaptés à mes deux populations. Il me permettra de structurer la discussion et de ne omettre aucune information que je cherche à recueillir.

Rappelons que je cherche à savoir de quelle manière la cueillette de plantes sauvages vient réenchanter la relation humain-nature. Il m'a semblé intéressant de traiter en même temps les deux hypothèses auprès de chaque population. Aborder la spiritualité directement me semble compliqué, ainsi, pour parler du réenchancement sous cet angle, je propose de l'introduire par le sujet de la première hypothèse, soit l'incorporation de la cueillette. Il m'est également apparu pertinent de connaître le regard des mangeurs-cueilleurs sur le thème de la « cueillette spiritualisée ». Les deux thèmes pourront être abordés lors des entretiens, mais amenés de manière différente.

Voici comment j'introduirais mes entretiens auprès des différents cueilleurs :

« *Bonjour !*

*Tout d'abord un grand merci à vous d'avoir accepté de mener cet entretien avec moi ! Je vous fais un petit rappel, je suis étudiante en première année de Master en Sciences Sociales (Sociologie, anthropologie) appliquées à l'alimentation, à l'Institut Supérieur du Tourisme, de l'Hôtellerie et de l'Alimentation (ISTHIA) à l'Université Toulouse Jean-Jaurès. C'est dans le cadre de mon mémoire que je me suis intéressée à la cueillette de plantes sauvages, en France. Je vais vous poser quelques questions, qui guideront cet entretien. L'entretien durera environ 1h, peut-être 1h15. Bien entendu, il n'y a pas de bonne ou de mauvaise réponse, nous sommes ici pour échanger. D'ailleurs, cela ressemblera plus à une discussion.*

*Pour rappel, également, vous serez enregistré.e. Cela constituera la base de mon travail. Tout sera anonymisé et lorsque je retranscrirai les enregistrements, votre identité sera pseudonomysée. Pour ce faire, nous avons besoin de votre consentement à travers ce document (document RGPD).*

*(Donner le document de consentement (RGPD), vérification du matériel : dictaphone.)*

*Jusqu'ici, avez-vous des questions ? Nous pouvons commencer... »*

## 1. Guide d'entretien destiné aux mangeurs-cueilleurs

Je me suis inspirée du guide d'entretien que j'avais réalisé pour mes entretiens exploratoires pour réaliser ce nouveau.

Thèmes	Sous-thèmes	Questions	Relances	Sens des questions
Pratique(s) de la cueillette sauvage	Approche descriptive	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comment/quand avez-vous commencé à cueillir ?</li> <li>- Pourriez-vous me décrire votre dernière cueillette ?</li> <li>- Où cueillez vous / Où aimez-vous cueillir ?</li> <li>- Comment différenciez-vous une plante alimentaire d'une plante médicinale ?</li> <li>- Parlez-vous aux plantes ?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Où était-ce ?</li> <li>- Quand ? Seule ou accompagnée ?</li> <li>- Comment se passe votre cueillette ?</li> <li>- Utilisez-vous des outils/ à la main ?</li> <li>- Savez-vous les reconnaître ou emmenez-vous un livre de reconnaissance de plante avec vous ?</li> <li>- Utilisez-vous une application mobile de reconnaissance de plantes, et pourquoi/pourquoi pas ?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Histoire</li> <li>- Description de la pratique</li> <li>- Contexte</li> <li>- Chronologie</li> <li>- Rituel</li> <li>- Voir si déjà, "terrain ésotérique"</li> </ul>
	Sens derrière la pratique	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Que venez-vous chercher en cueillant ?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Est-ce que vous venez pour... ?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Y a-t-il des rituels associés ?</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pourquoi venir cueillir dans ce milieu ?</li> <li>- Quelles plantes cueillez-vous ?</li> <li>- Préférez-vous une plante sauvage à une plante cultivée ?</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Quelle rencontre avec la plante (représentations) ? dire merci ? demander pardon ?</li> <li>- Est-ce que la plante a un « pouvoir » supérieur car elle est plus « vivante ? (lien croyances spirituelles)</li> <li>- Nostalgie ?</li> <li>- Aspect santé</li> </ul>
La cueillette dans l'assiette	Pratiques	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comment mangez-vous votre cueillette (alimentaire) ?</li> <li>- Quelle proportion cela représente dans votre alimentation ?</li> <li>- Est-ce que vous cueillez aussi d'autres plantes que</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Consommez-vous la/les plante(s) directement sur place ou bien une fois revenue à la maison, préparées, cuisinées ? D'une manière particulière ?</li> <li>- Seul ou à plusieurs ?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comment faire rentrer la cueillette dans l'espace du mangeable ?</li> <li>- États : cru/cuisiné/mélangé à d'autres aliments</li> <li>- Commensalité ?</li> </ul>

		celles alimentaires ?		
	Représentations	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pour vous, manger des plantes sauvages, est-ce différent du reste des autres aliments ? En quoi est-ce différent ?</li> </ul>		
Cueillette & nature		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nature, ça vous évoque quoi ?</li> <li>- Comment vous sentez-vous dans cet environnement de cueillette... par rapport à la nature ?</li> <li>- Est-ce que la crise environnementale vous préoccupe ? Est-ce que vous pensez que cela a eu un impact sur votre relation à la nature ?</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaître les représentations de la nature, le lien avec la nature</li> <li>- Impact de la crise environnementale sur la relation à la nature</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Et la cueillette, a-t-elle influencé votre relation à la nature ?</li> </ul>		
Cueillette et spiritualité		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Diriez-vous que votre pratique de la cueillette est particulière ?</li> <li>- Est-ce que, selon vous, les plantes sont sacrées ? Si oui, en quoi ?</li> <li>- Il existe des cueilleurs qui se nomment « sorcière », « druide ». Qu'est-ce que cela vous évoque ?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dans la manière dont vous cueillez ? La manière dont vous vous sentez ? Ce à quoi vous pensez ?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Représentation des plantes / de soi</li> </ul>
Profil sociologique	<ul style="list-style-type: none"> <li>Âge</li> <li>Genre</li> <li>CSP</li> <li>Situation familiale</li> <li>Lieu de vie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Je connais déjà votre nom, pourriez-vous me dire votre âge ?</li> <li>- Vous considérez-vous comme femme,</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Profil des enquêtés</li> </ul>

		<p>homme, autre ?</p> <p>- Quelle est votre situation professionnelle ?</p> <p>- Quelle est votre situation familiale ?</p> <p>- Où vivez-vous et depuis quand ?</p>		
--	--	--	--	--

Pour finir les entretiens, des questions sur le profil sociologique des enquêtés seront posées (dernière ligne du tableau, « Profil sociologique »). Elles arriveront à la fin, une fois la discussion bien engagée et la confiance établie. Dans l'éventualité d'une analyse quantitative complémentaire, ces informations pourraient être précieuses.

### **1.1. Guide d'entretien destiné aux cueilleurs de l'hypothèse 2**

Ce dernier guide d'entretien constituera la base de celui destiné aux cueilleurs qui spiritualiseraient leur pratique. J'y intégrerais d'autres questions plus ciblées autour du thème de la spiritualité. En voici quelques exemples :

- « Est-ce-que vous diriez que vous appartenez à un mouvement spirituel ? » ;
- « En quoi vous identifiez-vous à la figure de la sorcière/du druide ? » ;
- « Que pensez-vous de cette dernière image, par rapport à l'imaginaire collectif populaire ? » ;
- « Est-ce-que cueillette résonne avec santé pour vous ? »

## **2. Autres outils complémentaires**

L'observation participante et la netnographie permettront d'enrichir les données collectées pour valider ou invalider ma deuxième hypothèse.

La première, observation participante, nécessitera un carnet de note et une écoute attentive. Je ne souhaite pas réaliser un enregistrement vidéo, trop intrusif, pour ne pas risquer d'influencer la situation ou de gêner les enquêtés. Toutefois, je pourrais envisager de photographier quelques instants, si les enquêtés me le permettent.

La deuxième, netnographie, sera un approfondissement du travail réalisé pour construire la deuxième hypothèse. La maîtrise du logiciel Iramuteq me permettra de constituer des analyses plus fines des contenus des pages web et Instagram des différentes figures.

# CONCLUSION GÉNÉRALE

---

À partir de la question de départ, j'ai pu déplier le thème de la cueillette de plantes sauvages, en France. Ce fut un angle très riche pour aborder à la fois la relation entre humains et nature et celle entre humains et alimentation. L'état de l'art m'a permis de comprendre les enjeux de cette pratique d'un point de vue socio-historique, de connaître l'évolution du statut de cette flore indomptée et d'annoncer l'engouement qui existe pour cette pratique aujourd'hui. Le travail de revue de littérature m'a aussi amenée à questionner le concept de nature, à comprendre comment il a été remis en question et ses glissements vers d'autres appellations comme le « vivant ». J'ai pu aussi appréhender des propositions pour remodeler notre rapport au monde du vivant, comme la « résonance » et d'autres « manières d'être vivant ». En mettant ces deux objets de cueillette et de nature en lien avec le contexte actuel moderne, « désenchanté » et de crise environnementale, j'ai voulu interroger en quoi cette cueillette pouvait participer du réenchantement de la relation entre humains et nature. Le réenchantement, que j'ai préféré à « reconnexion », fut emprunté à Fischler.

La construction de mes hypothèses s'est appuyée d'une part sur cette démarche de recherche bibliographiques et d'autre part sur des entretiens exploratoires réalisés avec des cueilleurs et experts. La deuxième hypothèse fut aussi largement nourrie par une netnographie. J'ai ainsi pu faire émerger deux propositions de réponse à la problématique. La première où l'aspect symbolique de l'incorporation de la cueillette permettrait au mangeur-cueilleur ce réenchantement. La seconde, où il apparaîtrait à travers l'invocation de figures mystiques comme la « sorcière » ou le « druide ». Il y aurait au moins deux formes de réenchantement de cette relation ; un réenchantement pluriel ?

Ensuite, nous avons pensé les outils sociologiques en adéquation avec la problématique et les hypothèses. Cette partie de méthodologie probatoire était une projection du terrain à réaliser pour valider ou non les hypothèses. Dans une démarche compréhensive, je me suis orientée vers une méthodologie de type qualitative, et

particulièrement vers l'entretien semi-directif, la netnographie et l'observation participante.

Ce mémoire s'est intéressé à une pratique de cueillette originale, encore *a priori* non étudiée ; celle de la pratique « spiritualisée » à travers une population bien spécifique : des cueilleurs qui invoqueraient des figures anciennes. La netnographie a nourri la construction de cette deuxième hypothèse, dont les prémisses de réponses donnent envie de poursuivre l'analyse, sur un échantillon plus important notamment.

La limite majeure de cette étude était la forte hétérogénéité des deux populations cibles : au sein des populations mais aussi entre elles. Toutefois, cette hétérogénéité permettrait de dresser des typologies de cueilleurs.

Il serait intéressant de poursuivre l'analyse de la deuxième hypothèse avec la variable du genre et sous l'aspect de la santé. Nous pouvons supposer que l'identification à la figure de la sorcière est une manière pour la femme de s'émanciper, puisqu'elle est souvent présente dans les mouvements féministes. Dans le cadre de la cueillette, nous avons vu que les plantes sauvages sont souvent associées à l'univers « féminin » et les attributs en découlant : femme nourricière, pourvoyeuse de soins. Ne serait-ce alors pas la conservation des stéréotypes de genre ?

# BIBLIOGRAPHIE

---

Aeschimann Eric, Kleindienst Lorraine, Noyon Rémi. *Penser le vivant*. Paris : Les liens qui libèrent, 2021, 190 p.

Association Française des professionnels de la cueillette de plantes sauvages. *Pour mieux comprendre les objectifs de l'AFC, la filière, les cueilleurs, le GBP...*, 2014-2022, 2p. [En ligne]. Disponible sur <http://www.cueillettes-pro.org/Pour-mieux-comprendre-les.html> (Consulté le 10-03-2022).

Attali, Jacques. *Histoires de l'alimentation : de quoi manger est-il le nom ?* Paris : Fayard, 2019, 360p.

Bakhtine Mikhaïl. *L'œuvre de François Rabelais et la culture populaire au Moyen Age et sous la Renaissance*. Paris : Gallimard, 1970, 471p.

Beaud Stéphane, Weber Florence. *Guide de l'enquête de terrain*. 4e éd. augmentée. Grands repères. Paris : la Découverte, 2010, 334p.

Becker Howard Saul. *Les ficelles du métier : comment conduire sa recherche en sciences sociales*. Paris : La Découverte, 2002, 360p.

Bertaux Daniel. *L'enquête et ses méthodes : le récit de vie*. 2e édition. Paris : Armand Colin, 2005, 128p.

Boyer Frédéric, Prévost Jean-Pierre, Sevin Marc. *Bible (La) (nouvelle traduction)*, Paris : Bayard, 2001, 2615p.

Bromberger Christian, Lenclud Gérard. *La chasse et la cueillette aujourd'hui. Un champ de recherche anthropologique ?* Études rurales, 1982, n°87-88, 7-35p.

Busnel, François. *La Grande Librairie*, 2020, 7 minutes 24 [En ligne]. Disponible sur [https://www.youtube.com/watch?v=uQZcktq\\_W3E](https://www.youtube.com/watch?v=uQZcktq_W3E) (consulté le 12-01-2022).

Centre National de Ressources Textuelles et Lexicales. *Spiritualiser*, [En ligne]. Disponible sur <https://www.cnrtl.fr/definition/spiritualiser>. (Consultée le 2-03-2022).

Chouchan Nathalie. Note de lecture. *Par-delà nature et culture*, Philippe Descola, Gallimard, 2005 », *Cahiers philosophiques*, 2008/2 no 114, p. 111-125. [En ligne]. Disponible sur <https://www.cairn.info/revue-cahiers-philosophiques1-2008-2-page-111.htm>. (Consulté le 02-01-2022).

Champion Françoise. La « nébuleuse mystique-ésotérique » ; une décomposition du religieux entre humanisme revisité, magique, psychologique. In : Laplantine F., Martin J.-B. (dir.), *Le Défi magique, volume 1 : Ésotérisme, occultisme, spiritisme*, Lyon : Presses universitaires de Lyon, 1994, p. 315-326.

Chollet Mona. *Sorcières. La puissance invaincue des femmes*. Paris : La découverte, 2018, 240p.

Colliot-Thélène Catherine, Max Weber et l'histoire, Paris : Presses Universitaires de France, 1990, 121p.

Cook Susan. New technologies and language change. Toward an anthropology of linguistic frontiers. *Annual Review of Anthropology*, 2004, vol. 33, p. 103-105. [En ligne]. Disponible sur <https://www.jstor.org/stable/25064847>. (Consulté le 01-04-2022).

Corbeau Jean-Pierre, Poulain Jean-Pierre. *Penser l'alimentation, entre imaginaire et rationalité*. Toulouse : Privat, 2002, 210 p.

Coujard Jean-Louis. *La cueillette, pratique économique et pratique symbolique*. Études rurales, 1982. No 87-88, 261-266p.

Dalgarrondo Sébastien, Fournier Tristan. *L'utopie sauvage : enquête sur notre irrépressible besoin de nature*. Paris : les Arènes, 2020, 180 p.

Dalgarrondo Sébastien, Fournier Tristan. Un transhumanisme « à mains nues », Sociologie de la promesse du jeûne. Cairn.Info, 2019, vol. 13, no 2, p. 559-584. [en ligne] Disponible sur <https://www.researchgate.net/deref/https%3A%2F%2Fwww.cairn.info%2Frevue-anthropologie-des-connaissances-2019-2-page-559.htm>. (Consulté le 12-12-2021).

Deleuze Gilles, Guattari Félix. *A Thousand Plateaus : Capitalism and Schizophrenia*. Minneapolis : University of Minnesota Press, 1987, 610p.

Descartes René, *Discours de la méthode, 6<sup>e</sup> partie (1637)*, Paris : Gallimard, coll. « Bibliothèque de la Pléiade », 1966.

Descola Philippe. *Par-delà nature et culture*. Paris : Gallimard, 2005, 640 p.

L'Institut d'Études Opinion et Marketing en France et à l'International (Ifop). *Les Français et les parasciences*, 2020, [en ligne] Disponible sur <https://www.ifop.com/wp->

content/uploads/2020/12/117725\_ifop\_FA\_2020.11.13\_def.pdf. (Consulté le 30-03-2022)

Fischler Claude. Manger magique. *Aliments sorcières, croyances comestibles*. Paris : Autrement, 1994, 201 p.

Fischler Claude. *L'Homnivore*. Paris : Odile Jacob, 2001, 440 p.

Fischler Claude, Masson Estelle. Manger. Français, Européens et Américains face à l'alimentation. Paris : Odile Jacob, 2008, 336 p.

Fischler Claude. Pensée magique et utopie dans la science. De l'incorporation à la "diète méditerranéenne". *Cahiers de l'OCHA*, 1996, p. 1-17. [en ligne] Disponible sur : <https://urlz.fr/fkvE>. (Consulté le 03-2022).

Fournier Tristan. Pratiques alimentaires et promesses d'ensauvagement. Cours de Master 1 SSAA, ISTHIA, Université Toulouse Jean-Jaurès, 2022.

Fournier Tristan. Pensée magique. In Poulain JP (dir.), *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris : puf, 2012, 1465p.

Garreta Raphaële. Ces plantes qui purifient. *De l'herboristerie à l'aromathérapie*. Terrain, 1998, 31, 77-88p.

Garreta Raphaële. Des simples à l'essentiel. Toulouse : Presse universitaire du Mirail, 2007, 367p.

Garineaud Clément. *Récolter la mer : des savoirs et des pratiques des collecteurs d'algues à la gestion durable des ressources côtières dans le Finistère (Bretagne)*. Thèse de doctorat en éco-anthropologie, Paris : Muséum national d'histoire naturelle, 2017. 325p.

Géoconfluences. *Anthropocène*, septembre 2017, [en ligne]. Disponible sur <http://geoconfluences.ens-lyon.fr/glossaire/anthropocene> (Consulté le 23-02-2022).

Géoconfluences. *Transition écologique*, mai 2021, [en ligne]. Disponible sur <http://geoconfluences.ens-lyon.fr/glossaire/transition-ecologique>. (Consulté le 23-02-2022).

Gesbert Olivia. La Grande table Idées, France Culture, Comment vivre parmi les autres ?, 4-02-2020, 28 minutes 42 [En ligne]. Disponible sur <https://www.youtube.com/watch?v=KzM1Fjl4KXw> (Consulté le 01-02-2022).

Gesbert Olivia. La Grande table des idées, France Culture, Quelles relations aux autres dans la société moderne ? 2018, 34 minutes [En ligne]. Disponible sur

<https://www.franceculture.fr/emissions/la-grande-table-2eme-partie/quelles-relations-aux-autres-dans-la-societe-moderne> (Consulté le 10-01-2021).

Guillaume Jean. *Ils ont domestiqué plantes et animaux : prélude à la civilisation*. Versailles : Quae, 2010, 462p.

Harari Yuval Noah. *Sapiens : une brève histoire de l'humanité*. Paris : Albin Michel, 2015, 512 p.

Iramuteq. *Iramuteq*, 2008-2022 [En ligne]. Disponible sur <http://www.iramuteq.org>. (Consulté le 1-03-2022)

Julliard Claire. Itinéraire de cueillette. Cheminement au coeur et aux marges d'une pratique sociale, économique et symbolique. In Hallé F, Lieutaghi P. (dir.), *Aux Origines des plantes. Des plantes et des hommes*. Paris : Fayard, 2008, 665 p.

Kitzinger Jenny, Markova Ivana, Kalampalikis Nikos. Qu'est-ce que les *focus groups* ? *Bulletin de psychologie*, 2004, 57/3, p. 237-243. [En ligne] Disponible sur <https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-00533472/document> (Consulté le 1-04-2022).

Larousse. *Hashtag*. [En ligne]. <https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/hashtag/10910925>. (Consulté le 1-03-2022)

Larrère Catherine. Approche philosophique de la nature. In Choné Aurélie, Isabelle Hajek et Philippe Hamman, *Guides des Humanités environnementales*, Villeneuve d'Ascq : Presses universitaires du Septentrion, 2016, 630 p.

Larrère, R. & M. de la Soudière, 1987. *Cueillir la Montagne*. La Manufacture, 257p.

Le grand Larousse illustré : 90000 articles, 5000 illustrations, 355 cartes, 160 planches, chronologie universelle, atlas géographique, drapeaux du monde et de la francophonie. Paris : Larousse, 2021.

Lepiller Olivier. *Critiques de l'alimentation industrielle et valorisations du naturel*. Cours de master 1 SSAA, ISTHIA, Université Toulouse Jean Jaurès, 2022.

Lepiller Olivier. Naturel. In Poulain JP (dir.), *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris : puf, 2012, 1465p.

Lévi-Strauss, Claude. *L'origine des manières de table*. Paris : Plon. 1968.

Lieutaghi Pierre. L'ethnobotanique, science humaine au miroir des plantes. In Hallé F, Lieutaghi P. (dir.), *Aux Origines des plantes. Des plantes et des hommes*. Paris : Fayard, 2008, 665 p.

Lieutaghi Pierre. *La plante compagne, Pratique et imaginaire de la flore sauvage en Europe occidentale*. 3e édition. Arles : Actes Sud, 1998, 299 p.

Lieutaghi Pierre, Danielle Musset, et Rachel Reckinger. *Plantes, sociétés, savoirs, symboles : matériaux pour une ethnobotanique européenne. Les cahiers de Salagon 8*. Salagon : Les Alpes de lumière, 2003, 184 p.

Louvel Séverine et Bozonnet Jean-Paul. *Préparer un plan d'enquête*, dans *Enquêtes qualitatives, enquêtes quantitatives*, sous la direction de Brechon P., Collection Politique en plus, Paris : PUG, 2015, p.40

Marine Lafon. *la.cueilleuse.sauvage*, [En ligne]. Disponible sur <https://www.lacueilleusesauvage.com/apropos> (Consultée le 04-03-2022).

Marine Lafon. *la.cueilleuse.sauvage*, [En ligne]. Disponible sur <https://www.instagram.com/la.cueilleuse.sauvage/> (Consultée le 01-03-2022).

Médecine Ancestrale des Femmes. *Médecine Ancestrale des Femmes*, [En ligne]. Disponible sur <https://medecineancestraledesfemmes.com/qui-suis-je/>. (Consultée le 01-02-2022).

Médecine Ancestrale des Femmes. *Médecine Ancestrale des Femmes*, [En ligne]. Disponible sur <https://www.instagram.com/medecineancestraledesfemmes/>. (Consultée le 01-02-2022).

Meilleur Brien A. *Du ramassage à la cueillette. L'exemple des Allues dans les Alpes du Nord*. *Études rurales*, 1982, n°87-88, 165-174 p.

Ministère de la Transition Ecologique. *Société, nature et biodiversité : regards croisés sur les relations entre les Français et la nature*, 2021, 160 p. [En ligne] Disponible sur <https://www.statistiques.developpement-durable.gouv.fr/societe-nature-et-biodiversite-regards-croises-sur-les-relations-entre-les-francais-et-la-nature>. (Consulté le 04-01-2021).

Morizot Baptiste. *Manières d'être vivant : enquêtes sur la vie à travers nous*. Arles : Actes Sud, 2020, 324p.

Picon Bernard. *Chasse, pêche, cueillette : un même objet support d'attitudes et de pratiques sociales différenciées*. Sociétés contemporaines, 1991, n°8, 87-100 p.

Pinton Florence, Julliard Claire, Lescure J.-P. *Le producteur-cueilleur, un acteur de l'interstice ?*. Anthropology of Food, 2015, 11, 19p. [En ligne] Disponible sur <https://journals.openedition.org/aof/7902> (Consulté le 30-03-2021).

Quivy Raymond, Van Campenhoudt Luc. *Manuel de recherche en sciences sociales*. 4e édition. Paris : Dunod, 2011, 262p.

Renouard Cécile. Vie spirituelle et transition écologique, *Études*, 2016/7-8, p. 31-42. [En ligne] Disponible sur <https://www.cairn.info/revue-etudes-2016-7-page-31.htm>

Rey Alain, Rey-Debove Josette, Collectif Le Robert. *Le Petit Robert de la langue française 2006*. Paris : Le Robert, 2005, 2950 p.

Rochedy Amandine. *Méthodologie de recherche, Approche qualitative*. Cours de Master 1 SSAA, ISTHIA, Université Toulouse Jean-Jaurès, 2021

Rochedy Amandine et Barrey Sandrine. Les focus groups : étudier le fait alimentaire à travers des mises en discussion thématiques. In Lepiller O., Fournier T., Bridas N., Figuié M. (dir.), *Méthodes d'investigation de l'alimentation et des mangeurs - MIAM*. Versailles : éditions Quae, 2021, 244 p.

Rochedy Amandine et Fournier Tristan. L'(auto-)biographie : une démarche compréhensive pour accéder à la subjectivité des mangeurs. In Lepiller O., Fournier T., Bridas N., Figuié M. (dir.), *Méthodes d'investigation de l'alimentation et des mangeurs - MIAM*. Versailles : éditions Quae, 2021, 244 p.

Rosa Hartmut et Chaumont Thomas. *Aliénation et accélération : vers une théorie critique de la modernité tardive*. Théorie critique. Paris : la Découverte, 2012, 157p.

Rosa Hartmut et Zilberfarb Sacha. *Résonance : une sociologie de la relation au monde*. Théorie critique. Paris : la Découverte, 2018, 544p.

Sahlins Marshall. *Âge de pierre, âge d'abondance (1972)*. L'économie des sociétés primitives. Gallimard : Paris, 1976.

Serra Mallol Christophe. *Courants sociologiques fondamentaux*. Cours de L3 SSAA, ISTHIA, Université Toulouse Jean Jaurès, 2020.

Serra-Mallol Christophe. *Histoire de l'alimentation*. Cours de M1 SSAA, ISTHIA, Université Toulouse Jean-Jaurès, 2021.

Serra-Mallol Christophe. Observation participante. In Poulain JP (dir.), *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris : puf, 2012, 1465p.

Steck Jean-Fabien. Être sur le terrain, faire du terrain. Cairn.info, 2012, vol. 1, p. 75-84. [en ligne]. Disponible sur <https://www.cairn.info/revue-hypotheses-2012-1-page-75.htm?contenu=article> (Consulté le 28-03-2022).

Steffen Will et al. Planetary Boundaries: Guiding Human Development on a Changing Planet. *Researchgate*, 2015, vol. 347, 13p. [en ligne]. Disponible sur [https://www.researchgate.net/publication/270898819\\_%27Planetary\\_Boundaries\\_Guiding\\_Human\\_Development\\_on\\_a\\_Changing\\_Planet%27](https://www.researchgate.net/publication/270898819_%27Planetary_Boundaries_Guiding_Human_Development_on_a_Changing_Planet%27) (Consulté le 23-02-2022).

Stéphane Meyer. Stéphane Meyer, [En ligne]. Disponible sur <https://www.meyerstephane.fr/a-propos/>. (Consultée le 20-03-2022).

Stéphane Meyer. Stéphane Meyer, [En ligne]. Disponible sur <https://www.instagram.com/stephanemeyerofficial/>. (Consultée le 20-03-2022).

Vincent Jean-Marie. Le désenchantement du monde : Max Weber et Walter Benjamin. *Revue européenne des sciences sociales*, 1995, 33-101, p.95-106.

Weber Max. *L'éthique protestante et l'esprit du capitalisme*. Paris : Plon, 1985, p.117.

Weber, Max, 1864-1920., *L'éthique protestante et l'esprit du capitalisme*, Paris, Le Monde, 2009, 188 p.

# TABLE DES ANNEXES

---

ANNEXE A : GUIDE D'ENTRETIEN POUR L'ENTRETIEN EXPLORATOIRE AVEC LES CUEILLEURS .....	91
ANNEXE B : RETRANSCRIPTION COMPLETE DE L'ENTRETIEN REALISE AVEC MONSIEUR REINE-DES-PRES.....	94
ANNEXE C : CUEILLETTE (FRANCE, 2020).....	113
ANNEXE D : CUEILLETTE ET GENRE (FRANCE, 2020).....	114
ANNEXE E : CUEILLETTE ET CSP (FRANCE, 2020) .....	115
ANNEXE F : CUEILLETTE ET LIEU DE VIE (FRANCE, 2020) .....	116
ANNEXE G : OCCURRENCE DES MOTS (FORMES) LES PLUS CITES PAR LE DRUID OF PARIS (COLONNE DE GAUCHE) VERSUS LES MEMES MOTS CITES PAR MEDECINE ANCESTRALE DES FEMMES (COLONNE DE DROITE).....	117
ANNEXE H : OCCURRENCE DES MOTS (FORMES) LES PLUS CITES PAR MEDECINE ANCESTRALE DES FEMMES (COLONNE DE DROITE) VERSUS LES MEMES MOTS CITES PAR LE DRUID OF PARIS (COLONNE DE GAUCHE).....	118
ANNEXE I : NUAGES DE MOTS (50 MOTS) REALISES A PARTIR DES OCCURRENCES DES FORMES ACTIVES DE MEDECINE ANCESTRALE DES FEMMES (NUAGE DU BAS) ET DE DRUID OF PARIS (NUAGE DU HAUT).....	119
ANNEXE J : GRAPHIQUES DE L'ANALYSE DE SIMILITUDES REALISES A PARTIR DE L'INDICE DE L'OCCURRENCE À GAUCHE : MEDECINE ANCESTRALE DES FEMMES. À DROITE : LE DRUID OF PARIS.....	120
ANNEXE K : NIVEAU DE CROYANCES AUX PARASCIENCES EN FRANCE. IFOP (2020).....	121
ANNEXE L : ÉVOLUTION DU NIVEAU DE CROYANCES AUX PARASCIENCES DEPUIS 1981. ORDONNEE : POPULATION FRANÇAISE (%) ET ABSCISSE : TEMPS (ANNEES) IFOP (2020).....	122

Thèmes	Sous-thèmes	Questions	Sens question	Relances
Pratique(s) de la cueillette sauvage	Approche descriptive	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comment/quand avez-vous commencé à cueillir ?</li> <li>- Pourriez-vous me décrire votre dernière cueillette ?</li> <li>- Où cueillez-vous / Dans quel.s milieu.x cueillez-vous ? Où aimez-vous cueillir ?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Histoire</li> <li>- Description de la pratique</li> <li>- Contexte</li> <li>- Chronologie</li> <li>- Rituel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Où était-ce ?</li> <li>- Quand ? Seul ou accompagné ?</li> <li>- Comment se passe votre cueillette ?</li> <li>- Utilisez-vous des outils/ à la main?</li> <li>- Parlez-vous aux plantes ?</li> <li>- Savez-vous reconnaître ou emmenez-vous un livre de reconnaissance de plante avec vous ?</li> <li>- Utilisez-vous une application mobile de reconnaissance de plantes, et pourquoi/pourquoi pas ?</li> </ul>
	Sens de la pratique	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Qu'est-ce qui vous motive à pratiquer la cueillette sauvage ?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Y a t-il des rituels associés ?</li> <li>- Quel itinéraire de la plante ?</li> <li>- Quelle rencontre avec la</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Est-ce que vous venez pour... ?</li> <li>- Préférez-vous une plante sauvage à une plante cultivée ?</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pourquoi venir cueillir dans ce milieu ?</li> <li>- Que venez-vous chercher en cueillant ?</li> <li>- Quelles plantes cueillez-vous ?</li> <li>- Comment mangez-vous votre cueillette (alimentaire)?</li> <li>- Quelle proportion cela représente dans votre alimentation ?</li> <li>- Est-ce que vous cueillez aussi d'autres plantes que celles alimentaires ?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>plante (représentations)? dire merci ?</li> <li>- Comment est-ce préparé ?</li> <li>- Différences entre : vous nourrir de cette manière et acheter sa nourriture ?</li> <li>- Est-ce que la plante a un « pouvoir » supérieur car elle est plus « vivante », plus « pure » ? (lien croyances spirituelles)</li> <li>- Nostalgie ?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Consommez-vous la/les plante(s) directement sur place ou bien une fois revenu à la maison, préparées, cuisinées ? D'une manière particulière ?</li> </ul>
Perceptions du milieu de cueillette	Nature ou sauvage	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nature: qu'est ce que cela évoque ? (visualisation) pourquoi ?</li> <li>- comment vous sentez-vous dans cet environnement de cueillette ?</li> <li>- par rapport à la nature ?</li> <li>- Est-ce que le lieu de cueillette est important pour vous ?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Idéalisation de « l'espace naturel »</li> <li>- Questionnement sur sa place dans le vivant</li> </ul>	

Profil des enquêtés	Âge Genre CSP Situation familiale Lieu de vie	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Quel âge avez-vous ?</li> <li>- Vous considérez-vous : femme, homme, autre ?</li> <li>- Quelle est votre situation professionnelle ?</li> <li>- Quelle est votre situation familiale ?</li> <li>- Où vivez-vous et depuis quand ?</li> </ul>		
---------------------	---	---	--	--

M. Reine-des-près

36 ans

Homme

Auto-entrepreneur

Célibataire

Vivant à Toulouse depuis 3 mois, avant en Ariège pour 1 an

Entretien en face à face

---

En normal : enquêté, Monsieur Reine-des-près

*En italique : enquêtrice, Léa*

- *Alors, déjà... est ce que tu... pourrais... euh... me dire un petit peu comment tu as été à cueillir et quand est-ce que tu as commencé ?*
- Alors j'aaaaai... Les premières fois que j'ai cueilli, c'est quand j'étais à Greupon, donc euh c'est un p'tit village dans le sud euh... de la Belgique.
- *Ok...*
- Et euh... on a développé avec ma belle-sœur euh un projet de... production de fruits et légumes, un projet de maraichage... euh... chez, chez son parrain, fin chez son père pardon, mon parrain et euh... pendant... ça a duré une année plus ou moins
- *Ok*
- Du coup on faisait les marchés, on vendait nos légumes, mais c'était très euh... c'était pas très professionnel en fait à l'époque... C'était mon premier projet. Et là on a commencé, on avait un champ de 5 hectares en fait avec la rivière qui passait. Y'avait des forêts, y'avait un peu d'tout... pas mal d'écosystèmes différents... Et euh... Et là j'ai commencé à cueillir, ouais.
- *Ok.*
- Puisque je connaissais des gens, là-bas, autour, qui avaient déjà de l'expérience
- *Ok*

- ... qui m'apprenaient un p'tit peu les plantes quoi.
- *Ok... Et euh... t'avais quel âge ?*
- J'avais... c'était en 2014 euh... j'avais euh 28 ans.
- *Ok. Ok ok. Et euh... est ce que euh tu cueillais seul ou accompagné ?*
- Euh je cueillais... seul et accompagné.
- *Les deux ?*
- Ouais, avec ma belle sœur.
- *Ok... donc c'était... ?*
- Sur le site. Parfois, j'allai un peu plus loin pour aller trouver par exemple de l'ail des ours ou des... certains champignons, on allait un peu plus loin... Certaines plantes, la reine des près, on allait la trouver dans l'champ d'à côté, c'était chez les voisins.
- *Ok*
- Ouais.
- *Ok, et euh... là, la dernière fois que tu es allé cueillir, c'était quand ?*
- Alors, du coup euh... quand j'étais sur le chemin de Compostelle, y'a deux mois, j'ai voulu cueillir, j'ai cueilli un petit peu, mais en fait euh... en Espagne, bah voilà il faisait déjà un peu froid sur les plateaux là euh, proche de Bourgosse. Y'avait pas moyen de cuisiner, c'était un peu compliqué, donc euh... dans les auberges. Donc j'ai pas, vraiment pas beaucoup cueilli mais j'ai un peu cueilli des orties, des trucs comme ça.
- *Ok*
- Sinon, euh... oui c'était en... les dernières, c'était les dernières floraisons, là, j'm'en rappelle... en août, juillet-août, j'ai... j'ai fait mes récoltes un peu pour l'année, en tisane... (inspiration) reine des près euh... cassis. Pas mal de plantes, en fait euh... l'ortie, 'pis j'ai cueilli aussi euh... pas mal de fruits secs euh... des noix, des amandes, sur mon projet, des amandes, déjà.

- Ok
- Euh... bah voilà
- *Et euh est ce que... (inspiration) est ce que tu penses que tu arriverais à me décrire... cette dernière cueillette ou alors une, qui a été significative ?*
- Hum.
- Ouais
- Alors, une qui a été significative, on est sur le... site du Valliers, euh... donc c'est dans les Pyrénées... Ariègeoises. Euh... à plus ou moins... 1300 mètres d'altitude... euh... ¾ d'heure de marche de l'étang rond. Euh... un site euh... (inspiration) proche de la maison du Valliers, fin non, pardon de la... du, du du refuge qu'y'a, juste avant le sommet du mont Vallier. Et euh... et c'est vers... en juillet, on a la floraison euh... de la reine des près. On a... on a pleins de floraisons, mais moi, j'étais là vraiment pour euh... prendre de la reine des près. Fin, j'étais là pour faire une randonnée, mais c'était aussi pour euh, c'était aussi mon objectif d'en ramener (inspiration). Et, elle était magnifique, toute en fleur. Des beaux p'tits bouquets, blanc cassé, un peu jaune euh (sourire) et euh... j'étais avec une amie, on a cueilli, voilà. On a cueilli... aussi en... en en respectant. J'veux dire euh... la plante quoi.
- *C'est-à-dire ?*
- Beh c'est-à-dire en laisser suffisamment... déjà pour les autres, mais aussi euh... pour la pollinisation, pour la reproduction de la plante. Il faut pas l'épuiser. Prendre toujours euh une p'tite partie en fait de... de la population qu'on a à cet endroit là quoi.
- Ok
- Ouais
- *Et euh... est ce que tu cueilles avec des outils ? Ou à la main ?*
- J'cueille souvent avec des ciseaux. Euh... surtout les orties euh... mais euh... j'cueille aussi à la main. Mais le problème, c'est qu'à la main... la cou... la découpe est pas très belle, elle est... on arrache la plante. D'une certaine manière, même si on pince, c'est c'est c'est pas aussi propre qu'avec les ciseaux, donc c'est pas top, fin... j'veux

dire, même si c'est des plantes annuelles pour la plupart du temps euh... c'est pas une belle taille. Donc euh... moi j'aime pas trop. J'le fais plutôt euh... au ciseau, au sécateur parfois.

- *Ok*

- Maintenant, euh.. si c'est euh, des herbes à ras-du-sol oui là j'mets, j'prends mes deux pou... mes... mon index et mon majeur et puis mon pouce au milieu et là je casse (son à voix basse « cac » et geste avec ses mains)

- *Ok*

- Tu vois, j'prends et clac

- *Ok*

- Je... je coupe la plante comme ça (parle plus bas)

- *Et euh... est ce que tu parles aux plantes ?*

- Alors, quand j'étais mon le premier projet, fin, mon oui mon premier projet en Ariège... euh j'ai rencontré pas mal de gens qui faisaient ça et donc j'ai j'ai suivi des des visites guidées euh... bon ça allait loin hein. Ça allait loin hein. Pour moi, ça allait trop loin (rires)

- *C'est-à-dire ?*

- C'est-à-dire que euh bon le gars il faisait des... comment dire... des ateliers de... pour faire chanter les plantes. Et donc il avait un appareil qu'il branchait sur les plantes, et c'était un appareil qui euh... qui captait la fréquence euh... de la plante... je pense, la fréquence électrique qu'émettait la plante. Bah une fréquence très basse, hein, j'pense. Et avec ça euh... par un petit programme, la fréquence donnée créait une musique. Alors, c'était une musique euh... évidemment un peu classique, et du coup chaque fréquence créait une musique différente et voilà, c'était marrant. Et du coup, il disait que les plantes chantaient. Et moi j'ai, j'étais pas très très d'accord (rires). C'était pas les plantes qui chantaient, c'était l'appareil qui chantait par... en... par rapport à la fréquence qu'émettait la plante.

- *Ok*

- C'est différent. Donc voilà (inspiration). Mais effectivement, chaque plante a une fréquence, comme tout être euh... vivant a... et comme toute chose finalement est conducteur d'électricité, émet des vibrations, etc. etc. J'suis pas très calé là-dedans (inspiration). Et donc euh, y'avait ça donc euh et puis euh bah oui y'avait toute la communication entre les plantes. Ça j'y crois, les plantes communiquent via leurs racines, etc. via les champignons, via les bactéries. (petite interruption par quelqu'un est rentré dans la maison, puis est ressorti) Entre les plantes elles-mêmes, fin y a des recherches qui commencent depuis un p'tit temps dans ce domaine. Euh... voilà et puis du coup... je sais plus trop où j'en étais.
- *Euh... j't'avais demandé si tu parlais aux plantes, tu m'avais parlé de cette personne qui les faisait chanter...*
- Ouais, c'est vrai. Et euh... il m'disait toujours, mais c'était un peu... c'était un peu demandé de manière euh fin c'était pas, c'était pas... je m'sentais un peu obligé de l'faire et ça m'énervait dans ce groupe de personnes. Euh... il disait qu'il fallait dire pardon à chaque plante, à un arbre quand on coupait etc. Euh... voilà j'pense que c'est plus pour se pardonner à soi-même, plutôt qu'à la plante. J'pense pas que... elles comprennent... Maintenant, j'ai entendu beaucoup parlé, que les plantes ressentait des choses euh... Alors, est-ce qu'elles ressentent les énergies des humains en colère... ou les humains qui sont plutôt dans une approche... dans l'amour euh... dans l'anxiété etc. Du coup, elles vont réagir différemment, elles vont peut-être euh... qui créent un moyen de défense. Je sais pas si c'est vraiment vrai, maintenant euh... je pense clairement que si j'arrache un bout d'une plante, là elle se met en mode défense. Mais ça, ça a été prouvé d'façon. D'ailleurs il est dit qu'il faut éviter de cueillir des plantes qui sont un peu trop abimées, qui ont été par exemple, grignotées par euh... un animal, quelques, quelques heures avant, ou si on... nous-mêmes on a fait une cueillette, beh... peut être pas revenir sur la même plante. Parce que... elle peut créer. Certaines plantes vont émettre des, des toxines en fait.
- *Hmmm*
- Pour se défendre. Des poisons en fait.
- *Ouais ouais*
- Et euh... donc voilà moi j'évite de cueillir des plantes, j'sais pas si maintenant j'vois une pulmonaire qui a une feuille découpée en forme de dent, j'vais pas cueillir celle-là, j'vais cueillir celle d'à côté.

- *Ok*
- (Silence) Du coup, j'parle pas aux plantes non, mais j'essaye d'être quand même bienveillant en fait. Voilà. J viens pas comme un gros bourrin avec ma débroussailluse. Bon, ça peut m'arriver quand faut débroussailler, faut débroussailler, mais... mais euh... voilà j'ai j'ai une conscience que la nature, c'est pas euh... c'est pas rien, en fait, c'sont des êtres vivants. Et j'pense qu'ils ressentent des choses. Maintenant, je sais pas comment, quoi... je vais pas commencer à leur raconter des histoires etc. parce que ça m'parle pas. Mais ça me dérange pas que des gens le fassent.
- *Ok. Ok ok... Et, est ce que... tu sais reconnaître les plantes, ou tu emmènes un livre de reconnaissance avec toi ?*
- Euh... je sais reconnaître les plantes que je connais (rires) C'est un peu bête comme réponse mais euh...
- *Non*
- j'dis toujours aux gens à qui... je donne un atelier par exemple, que c'est comme avec les champignons, avec les champignons, c'est assez clair. C'est quelque chose d'assez connu. On n'cueille que ce qu'on connaît à 100%... et ce qu'on est sur à 100% de reconnaître, de cueillir en fait, et les plantes c'est la même chose en fait. Même si, c'est quand même plus facile de reconnaître les plantes, mais pas toujours. Y'a des variétés qui se ressemblent très fort. Et dans la même facile on va avoir des... des plantes euh... pas toxiques, comestibles, et puis d'autres euh... toxiques. Euh... Voilà. Du coup euh... ou bien j'suis en mode étude et alors là j'ouvre mes livres, j'ouvre Youtube, j'ouvre ce genre de chose... ou bien j'vais cueillir, et quand j'vais cueillir, j'ai pas mon livre en fait. Je cueille ce que je connais
- *Ok, et sur Youtube, tu... tu suis des chaînes en particulier ?*
- Euh raaa je... j'connais pas le nom. Là, j'me rappelle pas du nom de c'type mais c'est un Français, qui a une chaîne. Que j'aime beaucoup... et, il faisait des p'tites vidéos. Mais elles sont...
- *Est-ce que c'est... de Hody ? son nom de famille ? Est-ce qu'il est roux avec une barbe... rousse ?*
- Non. Il a les cheveux bruns. Il est grand. Courts, cheveux courts. Peut-être qu'il a une petite barbe. P'têtre qu'il est un peu roux en fait... AH-AH-AH (rires)

- *(Rires)*
- Il est plutôt dans l'nord de la France. Pas loin de Paris, au sud de Paris.
- *Oui... bah c'est peut-être lui.*
- Peut-être lui, ouais
- *Chemin de... nature ?*
- Je sais pas...
- *Bon, c'est pas grave.*
- Voilà, maintenant j'ai... j'ai pleins d'autres références, mais... déjà y'a ma voisine... en Ariège, \*\*\* \*\*
- *Ah oui ok !*
- Voilà, j'suis à trois minutes en voiture. Là-bas, pour moi, c'est une voisine. Euh... Et puis bah j'ai, j'ai les livres de euh... de Gérard Ducerf qui sont donc euh le livre sur les plantes bio-indicatrices
- *Ok*
- Et ça, c'est euh.. vraiment... fin pour moi c'est une des bibles... c'est dommage, j'ai pas mes livres avec, sinon je les aurai descendu
- *Pas de souci (voix moins forte)*
- Ils sont pas encore là (voix moins forte)
- *(Rires)*
- Ils ont pas encore fait le déménagement. Euh... Voilà
- *Et euh, des applications mobiles de reconnaissance de plantes ?*
- Oui bah y'a plant'net euh...

- *Tu les utilises ?*
- Ça m'arrive, mais... parfois, c'est... c'est compliqué j'trouve. Voilà. Parfois, ça fait pleins de propositions et ça met le pourcentage de réussite, donc euh c'est à 90%... l'application dit que c'est à 90% sur que c'est cette plante là
- *Humhum*
- Mais c'est pas 100% du coup... donc euh... ça marche euh 9 fois sur 10 et puis euh... ça dépend des plantes. Voilà, maintenant, si je sais que c'est une famille potentiellement dangereuse, comme les ombellifères par exemple... bah j'vais... j'peux regarder mais j'vais pas... j'vais pas cueillir quoi.
- *Ok. Et euh... où est ce que tu cueilles ou dans quel(s) milieu(x) tu cueilles et est ce que tu as des milieux où tu préfères cueillir ?*
- Bah ça dépend les plantes, euh... maintenant euh... la plupart des plantes, on les trouve euh... en prairie ou en lisière
- *Ouais ?*
- Euh... c'est là qu'y'a le plus grand nombre de... d'herbacées, de plantes... ouais de plantes à cueillir effectivement. Maintenant, euh... bah y'a des plantes qui s'adaptent à différents milieux donc euh... qu'on va retrouver et en lisière et en prairie, en bord de rivière. Maintenant y'a des plantes qu'on va retrouver euh... plus dans des... terrains... rocailleux, plus arides, plus secs... d'autres vraiment qu'on va trouver exclusivement en bord de rivière. Euh... certaines plantes on va retrouver qu'en montagne... euh donc voilà franchement ça dépend... mais bon, la plupart du temps... euh, en fait, une grande partie des plantes comestibles sont des plantes qu'on trouve vraiment partout, c'est-à-dire en bord de champ, c'est des plantes qui, qui sont des plantes régénératrices, qui euh... qui aiment l'azote, qui aiment les sols malmenés, euh... donc en fait on les trouve un peu partout. Mais ça c'est une grande partie des plantes, mais c'est pas toute les plantes hein... pas mal de plantes, hein, importantes qu'on... peut pas trouver là. Mais euh... mais la plupart, on va les trouver là. Je donne des exemples, bah les orties, le plantain, tous les pissenlits, euh... les chardons... fin moi j'cueille souvent de la... de la ronce, par exemple... Maintenant, si on veut, on veut cueillir des plantes un peu plus... rustiques, comme du thym, l'origan, beh... là, c'est des sols qui sont plus stabilisés on va dire. Qui sont moins malmenés... ça va être des sols plus arides, des prairies pauvres. Sur sols calcaires en général, mais pas toujours... pas pour le thym. Voilà donc euh ça... ça dépend ce qu'on cherche...

- *Ok. Et euh ça t'arrive de cueillir dans un milieu péri-urbain ?*
- *Oui !*
- *Ouais ? ou urbain aussi ?*
- *Urbain, péri-urbain. Euh... si je sais où je suis, en fait parce que... y'a le problème évidemment de la pollution. Alors y'a la pollution des sols. Bon, ça il faut savoir que... c'est pas parce qu'un sol est pollué que la plante est polluée. Euh... c'est un peu comme nous. On peut... on peut boire des toxiques, c'est pas pour ça qu'on va les retrouver forcément dans l'sang. Alors dans l'sang on risque de les trouver mais... c'est pas pour ça qu'elles vont se stocker dans notre organisme, pour du long terme etc. Donc euh... ça dépend, maintenant y'a les plantes qui absorbent plus certains, certaines choses... d'autres, euh... moins. Euh... (silence) maintenant, donc pour la cueillette, du coup, voilà je m'assure vraiment de où j'suis... si je suis dans un parc, beh voilà, j'vais j'vais... j'vais pas trop avoir de problèmes. Bon, y'a toujours le Round'up, mais bon... maintenant, de plus en plus il est... les communes arrêtent de l'utiliser... les municipalités. Euh... et puis surtout bah y'a les chiens en fait euh, les chiens... voilà c'est... dans les parc, en ville, c'est plutôt ça. Dans les champs, bah oui, j'peux regarder comment on travaille le... fin... si j'vois que le gars, il laboure... j'vais m'dire ok fin... il laboure, comment il laboure... Est-ce qu'il a des pratiques un peu... sympa, un peu écologistes, ou... pas du tout ? Euh... Puis si j'suis dans un environnement un peu bocagé etc. où là les, les les... je sais qu'il y a plus de vivant en fait. Et donc, plus un sol est vivant, plus il va se régénérer rapidement. Donc il va y avoir, si y'a des arbres, des haies euh... des des... des parties entre les champs où y'a quelques bandes... herbacées qui sont jamais fauchées par exemple. Dans ces endroits là, la vie du sol est assez active. Y'aura des champignons, y'aura des bactéries. Des populations qui vont transformer tous ces polluants, les stocker, les rendre inertes en fait. Euh... voilà euh... donc euh j'suis attentif, en fait. Si j'vais dans un jardin maraicher, en ville, voilà, je sais qu'ils ont fait... enfin probablement ils auront fait une étude du sol, etc. ils auront des pratiques euh... agroécologiques ou... permaculturelles donc euh... ça... ça n'me dérangera pas.*
- *Ok*
- *Si j'suis en péri-urbain, voilà, dans une zone un peu sauvage, en bord de cours d'eau, bon bah voilà, y'a toujours des polluants, maintenant, partout, en Europe, c'est compliqué. J'me rappelle quand j'étais en Nouvelle-Zélande, l'autre bout du monde. Bah voilà sur les glaciers, bah ils étaient noirs les glaciers. A cause des pollutions qui étaient contenues dans l'air et qui tombent en permanence. Et les glaciers, c'est*

facile hein. Si on veut retrouver des... si on veut retrouver une météorite par exemple, c'est là qu'on va quoi. Dans un désert, soit un glacier. C'est là qu'on a le plus de chance de retrouver les choses. Parce qu'on les voit. (rires).

- *(Rires)*
- On voit aussi les pollutions... atmosphériques qui retombent. Donc, beh euh... toutes ces microparticules issues de la pollution des transports, des avions, des voitures, qui partent dans l'air et qui retombent. Et donc beh... là on voit vraiment qu'la planète entière... est polluée.
- *Ouais. Hum. Ok. Et euh... qu'est ce qui, ouais, qu'est ce qui t'a motivé ou te motive encore à pratiquer la cueillette sauvage ?*
- Beh déjà je sais que c'est extrêmement bon pour la santé. J'ai lu à plusieurs reprises que les plantes sauvages étaient plus ou moins 80 fois plus nutritives que nos légumes. Euh, même bio hein. Même bio. Le problème, c'est pas vraiment le fait qu'ils soient bio, fin, déjà le fait qu'ils soient biologiques, avec des semences ancienne, on va déjà bien bien bien augmenter les nutriments qu'on va retrouver dans la plante, surtout si c'est des semences anciennes, c'est-à-dire des semences issues de plantes, qui se rapprochent un p'tit peu, un tout petit peu, car il y a quand mêmes quelques milliers d'années de transformation de la plante, entre la plante sauvage et la plante cultivée. Euh... on s'approche un petit peu de la plante sauvage, et donc elle est plus à même à faire des racines puissantes, à collaborer avec les champignons, les bactéries etc., à faire des échanges et à puiser des nutriments, voilà, avoir la capacité de capter des vitamines etc. Euh... Et les plantes sauvages, bah elles sont, elles sont ce qu'elles ont toujours été. Donc elles sont très nutritives et c'est pour ça que j'ai envie de continuer à les cueillir. Euh... certaines plantes je les aime beaucoup. L'ortie, j'adore l'ortie. J'adore faire des sau... des salades sauvages en fait, mélangées où y'a 10, 20, 30 plantes parfois... différentes. Et c'est encore meilleur quand on rajoute quelques légumes cultivés. Des tomates, une endive, une salade. Ou autre chose... ou carrément faire un beau mélange, un mélange 50-50 entre plantes sauvages et les belles salades avec pas mal de choses dedans... des fruits secs, du vinaigre. Ah y'a moyen de faire vraiment un truc très très bon. C'est vrai qu'une salade sauvage... purement faite de plantes sauvages, c'est... maintenant si y'a pas mal de plantes et qu'on les connaît un p'tit peu, qu'on connaît les goût, on peut mélanger entre l'acidulé, l'amer, l'astringence, des plantes qui vont avoir des goût un peu plus d'ail, comme l'ail des ours, la lierre... Si on met, on rajoute quelques, quelques plantes aromatiques sauvages, voilà, si on fait un beau mélange, on va... ça va neutraliser le goût en fait. Et on va avoir une explosion de... de saveurs, et donc ça va être bon. Maintenant, si on mange que... bon, les

orties, heureusement, c'est une plante magnifique, c'est très très bon. Mais euh... si on fait une salade que avec par exemple du pissenlit. Euh... j'sais pas moi on va mettre du frêle alors là c'est la catastrophe. Mais euh, mais euh... je sais pas moi, des goûts qui sont très amers, bah ça va pas être très agréable en fait. Voilà. Mais du coup, euh, faire des salades, euh sont assez intéressantes au niveau du goût. On a un peu perdu tous ces goûts... astringence, acide, acidulé, l'amertume, c'est des trucs qu'on a un peu enlevé de notre alimentation et euh en fait c'est important parce que... en grande quantité, bon, en grande quantité, ça peut être toxique, hein l'amertume, beaucoup d'amertume c'est pas bon pour la santé, trop. Mais un petit peu, ça vient stimuler le foie par exemple. Donc euh, ça l'a fait travailler. Donc ça le nettoie en fait. Euh... mais donc voilà c'est intéressant de revenir à ces choses euh... d'avant, un peu perdues. Les autres raisons, bah j'trouve ça intéressant de... moi ça m'fascine, j'adore les plantes. Et j'aimerais bien... chaque jour, fin chaque année de ma vie, en apprendre plus en fait. Un p'tit peu plus chaque année et euh, c'est quelque chose d'agréable en fait. On fait des promenades et on cueille, on a un p'tit panier ou un petit sac avec soi et... par hasard on rencontre quelqu'un, et hop, on prend quelques feuilles, et puis... voilà.

- *Par hasard, on rencontre quelqu'un ?*
- Pardon, une plante (rires)
- *(Rires) c'est peut-être quelqu'un ?*
- C'est quelqu'un d'une certaine manière.
- *C'est quelqu'un. Et euh... silence. Qu'est-ce que tu viens chercher en cueillant ?*
- Bah, ça se rapproche un petit peu de la question d'avant, mais euh...
- *Hum hum hum.*
- Bah du coup, beh le côté soin. Alors, la santé. Se soigner, la prévention. Certaines plantes, certaines cures que je vais pouvoir faire avant, avant l'hiver par exemple. Une cure de baies de genévrier, qui va durer 24 jours. Hummm... Qu'est ce que je vais rechercher ? beh... ouais la joie d'aller faire des cueillettes euh... la joie de partager mes connaissances, avec des amis, des gens qui me demandent. Et puis, à chaque saison on a des couleurs, des formes, des tailles de plantes différentes. C'est assez chouette à voir en fait. Et c'est assez chouette de revenir sur la même plante, pour voir son processus. Comment elle fleurit, comment... elle fait son fruit. Et puis

comment elle meurt aussi. Ou qu'elle perd ses feuilles en automne. Si c'est un arbre ou un arbuste. Hum...

(interruption par le coloc qui rentre dans la pièce et repart)

- *Et euh... quelle proportion ça représente à peu près dans ton alimentation ?*
- Euh... bah alors, aujourd'hui à Toulouse, c'est compliqué mais euh... (silence) franchement ? Dans la... au printemps, on va dire que je... allez, 10%. Avec les... les tisanes. C'est un peu difficile à dire parce que évidemment c'est pas très lourd. Donc faut en manger beaucoup, faut en cueillir beaucoup et en manger beaucoup pour que ça fasse... ça, ça... au poids (rires), que ça puisse rivaliser avec une pomme de terre ou euh... ou des carottes par exemple. Voilà. Maintenant, en saison, j'en ai quasiment dans tous mes plats et... voilà. Mais, c'est puissant. Il faut pas en manger trop non plus. Nos corps fragiles, fragilisés par (rires) par cette déconnexion à la nature depuis trop longtemps, beh n'ont plus la capacité en fait de pouvoir gérer des plantes aussi puissantes quoi. Il faut vraiment se réhabituer, ça prend du temps, etc. Et euh... donc faut y aller petit à petit. Ça sert à rien d'en manger trop. Ça peut, ça peut irriter les intestins fragiles, ça peut faire fonctionner trop forts certains organes.
- *Humhum, et... Est-ce que tu... il t'arrive de consommer des plantes directement sur place, quand tu cueilles ? Est-ce que y'en a d'autres que tu vas ramener à la maison, transformées, et si oui, de quelle manière ?*
- Bah tout ce qui est fruit, clairement j'en mange sur place. Euh... (silence) mouais, la lierre, par exemple, euh... (silence) Ah oui, une que j'aime bien c'est la... la lampsane, ça c'est... elle est géniale parce qu'elle a aucun goût. Elle est toute douce. Elle est pas amère, rien du tout. Et c'est une très bonne plante. C'est un peu une salade quoi. Basique quoi. Et euh... celle-là... je, ouais je la mange sur place aussi. Les pissenlits, les fleurs... les fleurs je les mange sur place souvent. Euh... ouais.
- *Ok. Et euh... comment tu les... c'est difficile parce que chaque plante a sa particularité, mais, comment tu les prépares ? Comment tu les transformes, quand tu reviens chez toi ?*
- Bah les deux grands trucs, les deux manières de transformer les plus... fin... que je pratique le plus souvent, c'est... en salade, cru. Euh... donc par exemple les orties en salade, moi, je les trempe dans l'eau pendant 4 heures ou... j'les laisse, en fait, se ramollir d'elles mêmes et en fait à un moment donné, elles ne piquent plus. Euh... les poils de silice se ramollissent et là, là y'a plus de danger. Surtout si on les met dans l'eau pendant 4 heures, alors là c'est vraiment quasiment pas possible de se

faire piquer. Euh... sinon, la la... la technique que j'utilise le plus c'est la cuisson à l'étouffée. C'est-à-dire que je fais une casserole ou bien que de plantes sauvages, ou bien en général je commence par des légumes racines ou des légumes un peu... des Alliées. J'mets des légumes racines et ensuite j'vais mettre eu, j'vais mettre des plantes euh... des plantes... donc toutes les plantes vertes, par-dessus, qui vont venir donner leur humidité, l'eau qu'elles contiennent dans leurs feuilles, leur goût, au reste. Et en fait, je ferme la casserole, j'mets une cuillère à soupe ou d'eau ou une cuillère à soupe d'huile d'olive, un peu d'épices, si j'en ai besoin, ou si j'en ai envie. Et euh... je ferme la casserole, j'mets à fond pendant 5 minutes. Le gaz. Et ensuite, je mets au minimum, mais au vrai minimum. Le minimum... quand on va dans l'autre sens pour fermer. On peut trouver un vrai minimum là.

- *(Rires)*

- Donc c'est vraiment... on est sur du 80 degrés, 90 degrés. Et euh... j'cuits ça, selon les légumes, pendant... 20 minutes, 30 minutes, 35 minutes. Mais à feu doux, du coup. Basse température. Et surtout pas soulever le couvercle parce que du coup, le fait que ça n'crame pas. Ça ne cramera pas si l'eau peut rester dans la casserole. Et si l'eau sort des légumes, elle se met sous forme de vapeur et humidifie l'intégralité donc y'a pas de risque en fait. Et le fait d'ouvrir, on va avoir un gros nuage de fumée, donc là on va perdre une partie de l'eau. Donc on va devoir en rajouter, etc. Et ça c'est pas bon, parce que on va perdre le goût. Ça va lessiver les légumes etc. Donc, vraiment laisser fermer jusqu'au bout. Donc avec un peu d'expérience, au début évidemment on va ouvrir au bout de 20 minutes, mais une fois que tu connais la cuisson, tu connais les légumes comment ils cuisent etc. tu connais le temps, tu n'ouvres pas.

- *Hum.*

- Et ça donne un goût très puissant. C'est très bon.

- *A l'étouffée ?*

- Ah ouais ouais, ouais. Bien plus bon qu'à la vapeur... les légumes perdent leur eau... un peu. Et ça, y'a un circuit en fait. Comme à l'étouffée, finalement, c'est la même chose. Sauf que, on a un bassin en dessous, avec une grande partie des nutriments, des vitamines, du goût... qu'on va malheureusement jeter. On peut le boire mais bon. Ça sera plus dans la préparation. Alors que là... y'a pas d'eau. Ou y'a très peu d'eau. Et donc, on mange tout. Le goût est là quoi. Le goût est avec les légumes. Et ça, c'est chouette. Mais bon, la vapeur est bien aussi hein...

- *Ça dépend ?*
- Ça dépend de ce qu'on veut.
- *Ok... Et euh...*
- Ou au four parfois ! Avec des gratins, avec des trucs comme ça. Des... comment on dit ? des feuilletés de légumes, et des plantes sauvages, j'mélange. J'peux remplacer, ce qu'on pourrait utiliser... bah oui, par exemple les chénopodes. C'est tout ce qui pourrait un peu remplacer les épinards... en plantes sauvages. J'vais les mettre dans des orties. J'vais les mettre dans les feuilletés de légumes, entre des couches de carottes ou de céleri rave.
- *Ok. Et tu disais aussi que... il t'arrive de... je crois ? préparer des bocaux ou alors c'était peut-être des sirops ? ou euh... avec les baies, non ? c'était pas quelque chose comme ça ?*
- J'ai fait ça, avant, y'a longtemps. Des sirops de baies de sureau, par exemple. Fleurs de sureau. Une plante que... j'utilise quand même pas mal. J'ai fait des sirops, des confitures. Maintenant, j'trouve que le goût est un peu dur quand même. C'est pas ce que je préfère. (silence) Pissenlits. Fleurs de pissenlit. Sirop de fleurs de pissenlit. Euh... sirop de... fin... confiture de... ah oui ça c'est une plante que j'aime beaucoup. Rosa canina. Donc euh... le rosier sauvage. Le fruit, on l'appelle le... cynorhodon. Euh... qui est le fruit le plus riche en Vitamine C d'Europe. Ça équivaut un petit peu à la baie de goji et voilà... sauf que il est un peu chiant à manger. Parce que y'a les poils à gratter à l'intérieur.
- *Humhum*
- Euh... mais en fait, il faut savoir les cueillir. Alors moi je les mange... Effectivement ceux-là je les mange sur place. J'vais en saison... là euh... donc après euh... fin de l'été, début de l'automne. Début de l'automne plutôt. Après les premières gelées... le fruit se ramollit un petit peu. Et en fait en le tenant dans ces trois doigts... pouce index majeur, on presse très délicatement le fruit dans le bon sens. Et... y'a sa petite gelée qui va sortir. Sans les pépins. Les pépins, vont rester. Et la petite gelée va faire un petit auricule comme ça qui va s'accumuler au dessus du fruit. Là tu manges ça, c'est un peu acidulé, mais c'est très sucré. Finalement le taux de sucre est très bas. Mais ça a un petit goût sucré. Qui est très très bon. Et ça c'est une bombe de vitamine C ! Alors l'idéal, c'est de manger la peau en plus. Parce que dans la peau, on va trouver pas mal de choses. Et... ça c'est une manière de le manger que moi j'adore. Mais... évidemment faut arriver au bon moment. Faut en tâter, en palper plusieurs,

des fruits et puis trouver celui qui a un... qui est bien, bien gros, où tu sens qu'il y a cette chaire qui va sortir. Parce que y'en a beaucoup qui vont être très durs, où là y'a très peu de chaire, ou y'en a qui sont encore durs... parce que ils se sont pas encore... ils ont pas gelé. Mmmm, y'en a où y'aura beaucoup trop de... pépins etc. Faut trouver les bons. Y'a des arbres qui ont... qui donnent des meilleurs fruits que d'autres etc. Et faire des confitures de ça, c'est très très bon. Ça prend beaucoup de temps, c'est très très chiant à faire. Et par contre malheureusement, on perd la vitamine C.

- *En confiture...*

- Ouais. Euh... alors transformation beh euh oui en... Alors \*\*\*, ma voisine, elle fait beaucoup des racines. Euh... des racines de bardane. Des racines de bourrache. Non, pardon, de consoude. Euh... les racines d'orties, les racines de... chiendent. Alors le chiendent, racines... plante très puissante, contre les cancers, et tout, qu'ont pleins de maladies, anti-oxydants... Euh... moi les racines j'en n'ai pas... j'en, j'en cueille pas trop. Voilà. Il faut venir avec sa fourche bêche etc. C'est... c'est moins pratique. J'en cueille moins. J'me contente de mes légumes (rires)

- *(rires)*

- Des bonnes carottes, des panais... voilà, ce genre de choses. Hum... et du coup je fais avec... plutôt des légumes racines, du coup... des transformations, fin des bocaux en... lacto-fermentation, ça c'est pas mal.

- *Avec les plantes de ta cueillette ?*

- Non, plutôt avec des légumes racines.

- *Ok. De ton potager ?*

- Oui ou... du voisin. Aujourd'hui, je... je cultive plus pour l'instant. Ça reviendra probablement. Mais euh... voilà on peut pas tout faire. Et quand on a confiance... dans son maraicher, dans ses amis qui font des bonnes choses, des belles choses, bah voilà, c'est... bien aussi (sourire)

- *Yes (sourire)*

- Et d'ailleurs euh... fin moi j'ai été maraicher quand même... ça fait 10 ans que j'suis dans ce milieu de la permaculture. J'ai été vraiment maraicher pendant 6 ans. Et euh... et aujourd'hui j'ai plus envie en fait, de vraiment être maraicher quoi. Par

contre, faire mon potager, pourquoi pas. Mais justement, l'intérêt des plantes sauvages c'est aussi... c'est qu'y'a une facilité... incroyable. C'est qu'en fait il suffit de se promener, de cueillir et la nature est tellement abondante en fait. Elle donne. Elle est très généreuse. Et puis on se balade aux grés des saison. On sait qu'on va trouver ceci ou cela etc. Alors que le maraichage, c'est lourd quoi. Faire son plan de culture, les semences, les semis. Et euh... repiquer. Après, il faut se battre contre un milliard de prédateurs, de maladies parce que c'est... tes légumes sont tous transformés, fragiles. Faibles parce que ils ont été transformés, ils sont plus sauvages. Ils sont un peu dégénérés malheureusement. Et euh... même, mêmes les légumes anciens ils sont un peu dégénérés. Ils ont été trop sélectionnés, et donc ils sont fragiles et ils se font manger facilement par des limaces, par des chenilles, par toute une série de choses. Et donc c'est un métier... c'est lourd, c'est dur. Et la cueillette, c'est tellement simple. (rires)

- *Humhum (rires)*

- Ouais, donc bon... j' préfère faire de la cueillette aujourd'hui.

- *Et... nature, quand je te dis nature, qu'est ce que ça t'évoque ?*

- Ça m'évoque d'abord les Ardennes, belges. Vu que je viens de là bas, je viens de Bruxelles, pour moi ça était que... fin quoique avant même les Ardennes belges, en réfléchissant un peu... spontanément, c'est les Ardennes belges qui me vient en premier. Mais en fait en réfléchissant un peu, y'a la forêt de Soignes, qui a été mon jardin d'enfant quoi. Et c'est la plus grande Hêtrière au monde... qui se trouve... juste à Bruxelles, à cheval sur les trois régions. Sur la région flamande, la région wallonne et la région bruxelloise. Et c'est une grande forêt qui a été plantée je pense euh... avant la Révolution industrielle et qui était plantée pour faire une flotte de bateaux... j' pense à l'époque de Napoléon, quelque chose comme ça. Et en fait, avec la révolution industrielle, la forêt n'a jamais été utilisée pour faire une flotte de bateaux vu que... on a fait des bateaux en métal. Et cette magnifique forêt de hêtres est restée comme ça, et a grandi. Alors les hêtres ne vivent pas très longtemps, y'a beaucoup de chênes aussi. Un chêne peut vivre 1000 ans 2000 ans, 5000 ans. Un hêtre arrive rarement à 300 ans. Sauf des petits hêtres de montagnes qui ne vont pas grandir très forts parce qu'ils sont usés par les vents et par le climat et donc euh... Ils vont pas devenir, fin... ce qui est impressionnant c'est que en forêt de Soignes, les arbres les plus grands ont atteint, j'avais lu ça... 60 mètres. Aujourd'hui, y'en n'a plus je pense. Mais euh... j' pense que les plus grands font 45-50 mètres. C'est énorme, c'est énorme ! On a un sol, un climat vraiment adapté à cet arbre, il s'y plaît à merveille et ils sont gigantesques. Et on l'appelle la hêtraie cathédrale. Et les arbres montent en colonnes, comme ça, c'est très beau. Maintenant, c'est un peu

biaisée parce que je dis nature... fin tu me dis nature et je dis la forêt de Soignes, oui. Et en fait c'est une forêt qui est pas naturelle... vu qu'elle a été plantée par l'homme. Et... la biodiversité est très faible. Et y'a tout un plan aujourd'hui de régénération de cette biodiversité. Donc ils replantent, ils coupent des hêtres, et ils replantent d'autres variétés d'arbres, et ça marche très bien. Mais sous une hêtraie, y'a très peu de choses qui pousse puisque le hêtre a une capacité à prendre toute la lumière. Et euh... c'est un peu comme dans une sapinière. Un peu moins quand même, mais presque. Donc y'a vraiment quasiment rien qui pousse, au pieds des hêtres, à part de la luzule, quelques fougères et voilà (rires). Donc clairement, y'a les Ardennes, où j'ai vécu pendant 2-3 ans. Et puis bien sur bah... bah... oui... mon expérience dans les régions tropicales d'Asie du sud-est, et puis bah... les Pyrénées où j'ai vécu pendant 4 ans. La nature, c'est ça pour moi, la nature, ouais. J'sais pas... c'est, c'est... ces magnifiques paysages qui m'évoquent...

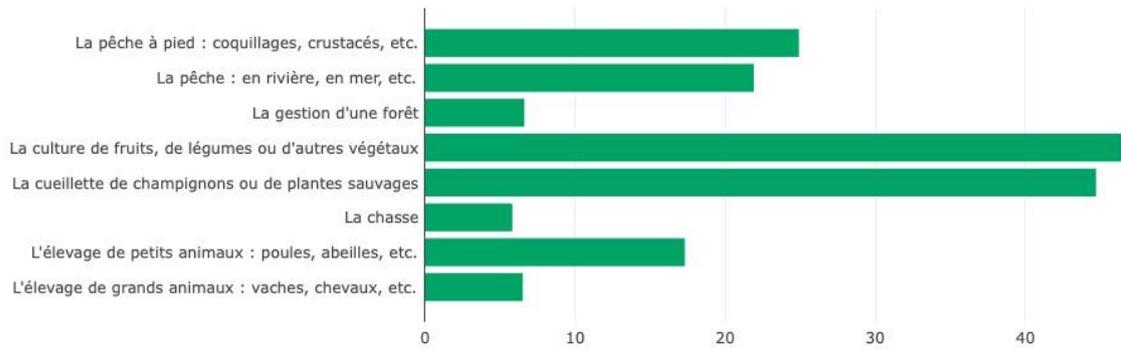
- *Yes ! Et... quand tu cueilles, comment tu te sens, justement, dans cet environnement de cueillette ?*
- Et ben... c'est un des rares moments où je me sens... fin rare... non, maintenant, ça va. Mais euh... c'est un moment où j'me s... ouais ! c'est clairement un moment où j'me sens vraiment apaisé. Tous les petits problèmes de la vie disparaissent. Et j'me sens... avec la plante... avec le moment présent. J'suis en train de chercher, fin... je cherche. J'me balade mais... bon y'a toujours des pensées bien sur qui viennent mais... j'suis pas en méditation... fin, si d'une certaine manière. Mais euh... y'a pas d'absence de pensée, bien sûr, ça n'existe pas, fin pas sur une longue période. euh... j'me sens bien du coup, ouais, j'me sens... apaisé.
- *Ok, et euh... comment tu te sens par rapport à la nature, quand tu cueilles ?*
- J'me sens un étranger qui essaye d'avoir du respect pour elle. J'me sens... pas si naturel que ça. J'ai essayé... de l'être, plus. Me rapprocher de la nature, très fort.
- *Comment, tu as essayé de te rapprocher de la nature ?*
- Bah quand j'étais dans les Pyrénées, clairement. Bah d'abord, un petit peu quand j'étais dans les Ardennes. Où j'ai quitté Bruxelles quand même. J'ai quand même grandi à Matonge qui est le... quand même un des cœurs de Bruxelles. Et voilà, j'suis quelqu'un de très citadin à la base. Et euh... en partant dans les Ardennes belges, j'ai clairement goûté à... cette vie dans... ben dans la forêt en fait. Dans la forêt... j'allai courir tous les jours dans la forêt. J'faisais des promenades partout. J'faisais mon maraichage, mon jardin... on avait des poules, des moutons, y'avait des chevaux sur le terrain, voilà, j'étais en train de découvrir, vraiment, ce que c'est la

nature, alors que... j'ai fait les scouts... les louveteaux, les scouts, j'étais chef scout, etc. Donc j'ai toujours un peu baigné quand même dans la nature. J'ai toujours adoré les animaux... j'ai toujours été très attiré. Et j'ai fait une année de... euh... comment on dit ? d'horticulture à l'école et puis j'ai... j'ai fait des études d'architecte paysagiste. Voilà. Ensuite... j'me suis rendue compte que les architectes paysagistes n'étaient pas si proches de la nature que ça. Bah, certains oui... bien sûr. Mais, la plupart non. C'était quand même un métier... plus de technicien... de... d'architecte finalement. Il fallait connaître beaucoup les matériaux de construction... Et puis beh euh... on est souvent en lien avec des clients... qui n'ont pas forcément ce goût là, de la nature, et donc euh... finalement je n'y ai pas du tout trouvé mon compte. Et c'est pour ça que j'ai arrêté. Mais j'ai retrouvé un petit peu... ce goût de la création du jardin, du dessin, quand j'suis tombé dans la permaculture, quand j'ai découvert la permaculture où j'ai... finalement commencé à dessiner des jardins nourriciers, et ça, ça m'a plu. Parce que du coup là j'avais un client en face de moi, qui avait qu'une envie, c'est d'avoir une forêt nourricière, d'avoir un potager, d'avoir... une forme d'autosuffisance, sur son terrain et ça c'était intéressant du coup. Là ça devenait très intéressant, mais avant pas du tout. Parce qu'en plus de ça, c'est souvent, que les gens qui ont beaucoup d'argent qui peuvent se permettre de demander à un paysagiste de venir. Et voilà c'est... en général, après avoir construit une maison, beh... on n'a plus beaucoup d'argent en fait. Et le jardin, il passe un peu à la trappe. Et... (voix plus basse) ça m'a pas trop plu. Et... donc je disais quoi, je disais que... Comment je me sens. Comment je me suis rapprochée de la nature ? Donc dans les Ardennes premièrement et puis euh... et puis en suite dans les Pyrénées, je... j'ai carrément vécu... Bah... dans le hameau dans lequel on était. Y'avait pas d'eau... fin si y'avait une source, à une centaine de mètres, y'avait pas d'électricité. On avait le potager... On allait de temps en temps à la biocoop pour... assouvir nos envies, mais... ouais, on vivait clairement dans la nature. Et là, j'étais très proche de la nature. Maintenant, ça m'a fait du bien un temps, et puis en fait, ça m'a pas fait du bien, par la suite. C'était trop. C'était trop. J'me suis trop mis dans la nature, voilà. J'ai aussi voulu... vu que j'aimais bien manger de la viande, j'ai expérimenté... auprès de certains éleveurs... apprendre le métier de... d'éleveur. Et ça c'était intéressant aussi l'animal... le rapport à l'animal, le rapport à la mort etc. Et je suis très heureux de l'avoir fait. Aujourd'hui... ça me... voilà. C'est quelque chose que j'ai fait et je n'ai plus trop envie de le faire. J'ai plus envie d'élever des animaux. J'ai... sur mon terrain, j'ai eu jusque 85 poules, voilà. Il fallait... il fallait s'occuper des coqs. Et euh... quand on a 85 poules, la moitié, c'est des coqs. Les coqs ils pondent pas donc... il faut les vendre, les tuer pour les manger. Voilà. Etc., etc. Donc euh... bah oui, tout ce côté... et puis le côté sauvage, bah euh... dans la nature... ouais, la cueillette, effectivement, beaucoup de cueillette. Et... de trouver un morceau de bois par terre, de vouloir en faire un outil. Fin... voilà. Tout ce côté euh... de retour à la nature. Faire sa... aller faire sa corvée de bois tous les... fin tous les X temps, plusieurs fois par semaine ou euh... Dans la saison... faire ses réserves de

bois. Faire son feu... Mais voilà aujourd'hui, j'ai plus trop envie de ça. Je me sens très bien en ville. J'ai vraiment besoin de ville et... de retrouver le contact aux gens, la culture, à d'où je viens finalement. Mais en fait, j'ai une chienne qui est chez des amis, en montagne. J'ai pas voulu... lui offrir cette vie en ville, vu que c'est une chienne qui a vécu toujours en montagne. Et donc elle est là-bas et je vais la voir entre une et trois fois par mois. Et donc je pars en randonnée, très souvent... et je retrouve mon... bah, mon plaisir quand j'pars en randonnée, en montagne, dans les Pyrénées Ariégeoises. Voilà.

- *Yes (sourires). Beh voilà, on est arrivés... au bout.*
- Ok
- *Ouais. Merci, merci merci.*
- De rien (rires), avec plaisir.

Q15. Vous pratiquez chacune des activités suivantes...

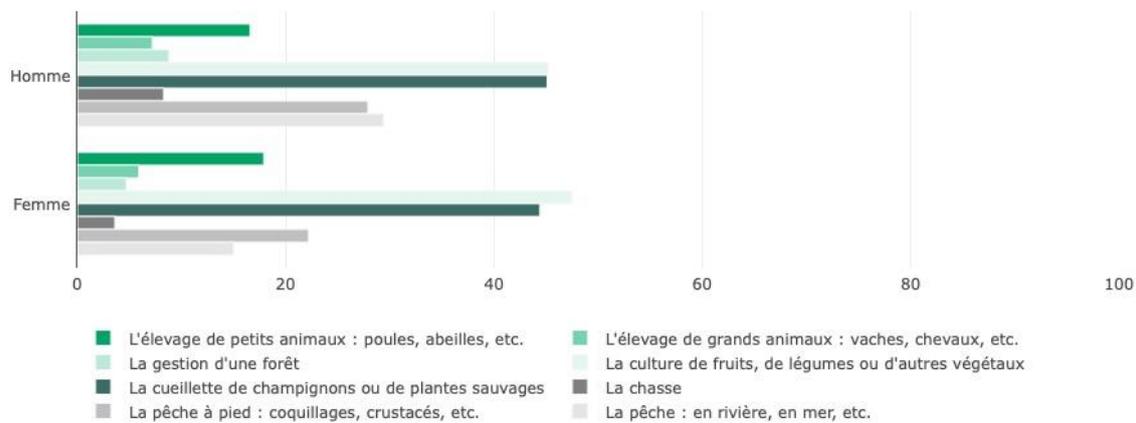


**Champ** : France Métropolitaine, personnes âgées de 16 ans ou plus.

**Guide de lecture** : 46,4 % des enquêtés pratiquent la culture de fruits, de légumes ou d'autres végétaux (céréales, vignes, etc.).

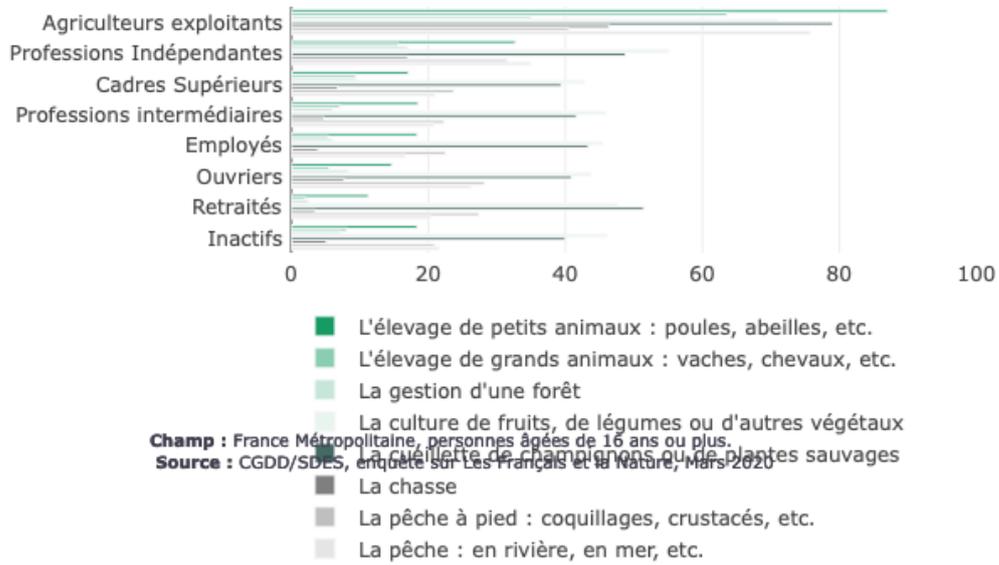
**Source** : CGDD/SDES, enquête sur Les Français et la Nature, Mars 2020

Q15. Vous pratiquez chacune des activités suivantes...

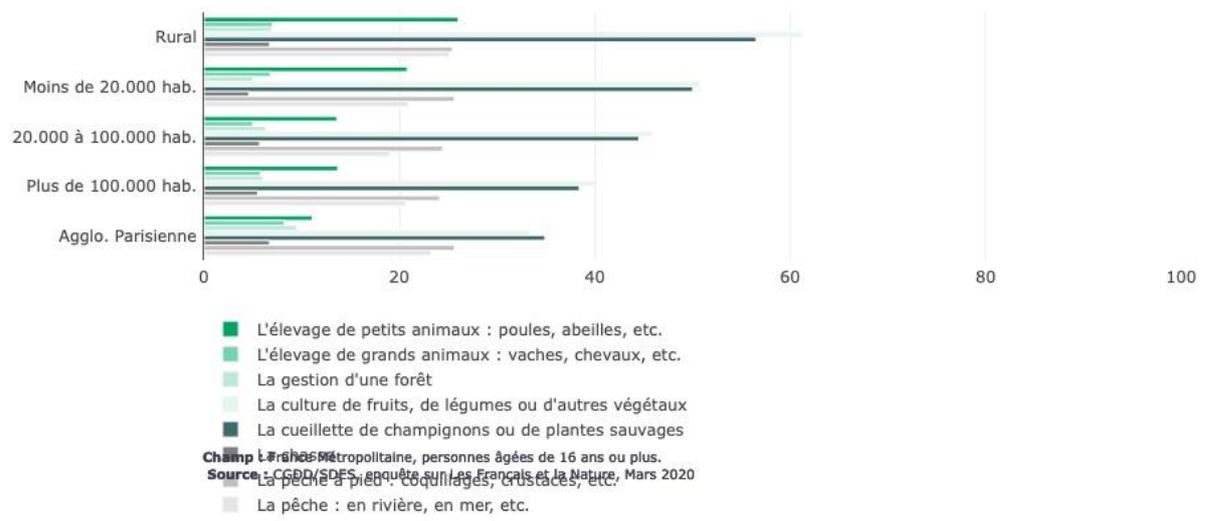


**Champ :** France Métropolitaine, personnes âgées de 16 ans ou plus.  
**Source :** CGDD/SDES, enquête sur Les Français et la Nature, Mars 2020

Q15. Vous pratiquez chacune des activités suivantes...



Q15. Vous pratiquez chacune des activités suivantes...



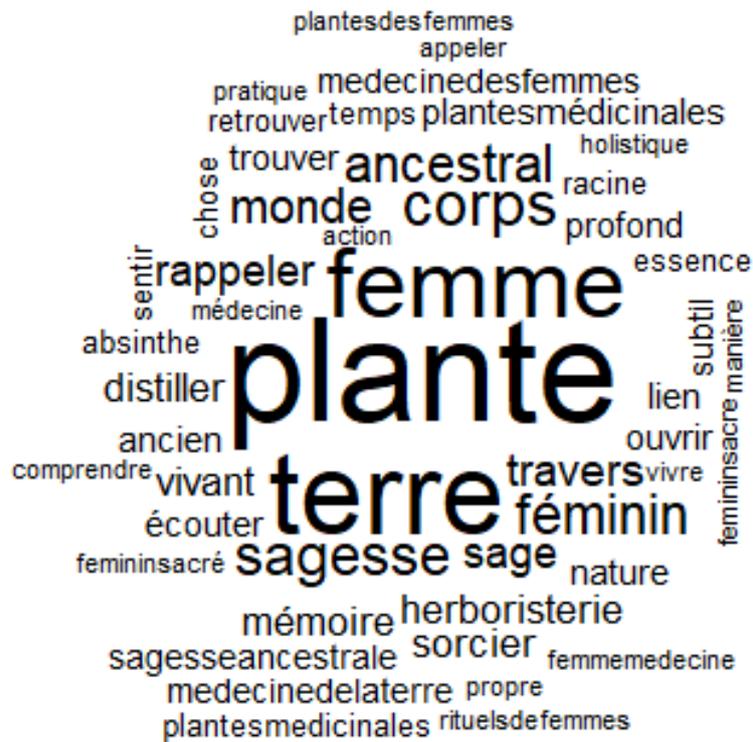
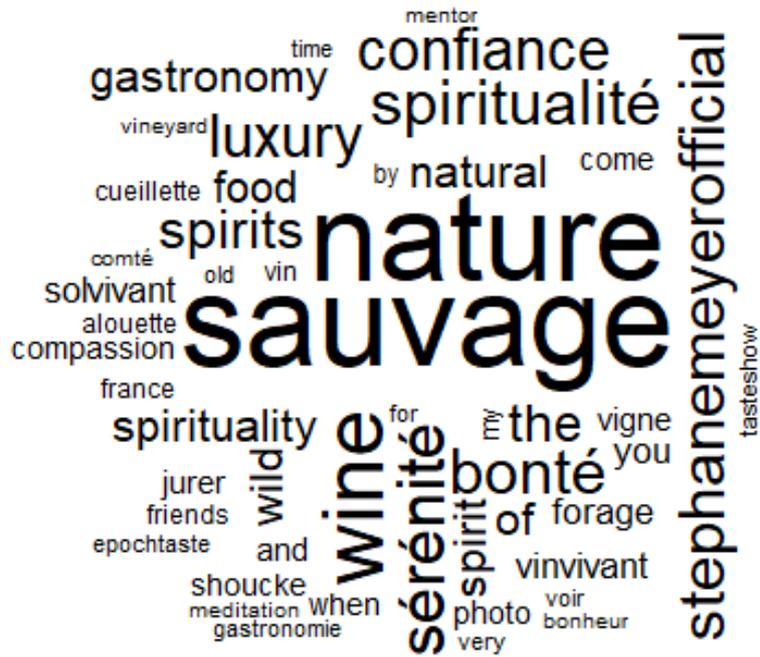
Annexe G : Occurrence des mots (formes) les plus cités par le Druid of Paris (colonne de gauche) versus les mêmes mots cités par Médecine ancestrale des femmes (colonne de droite)

formes	*druide 	*fem...
sauvage	43	1
nature	41	7
wine	26	0
sérénité	19	0
stephanemeyeroofficial	18	0
spiritualité	18	0
de	18	121
bonté	18	0
confiance	17	0
luxury	17	0
la	15	98
spirits	15	0
avoir	14	43
the	14	0
of	12	0
être	12	79
wild	12	0
spirit	12	0
spirituality	12	0
et	12	51
en	12	38
gastronomy	12	0
natural	12	0
food	11	0
pour	10	25
on	9	9
d	9	25
dans	8	40
un	8	11
l	8	40
le	8	54
photo	7	4
du	7	28
à	7	70
sur	7	6
vous	6	7

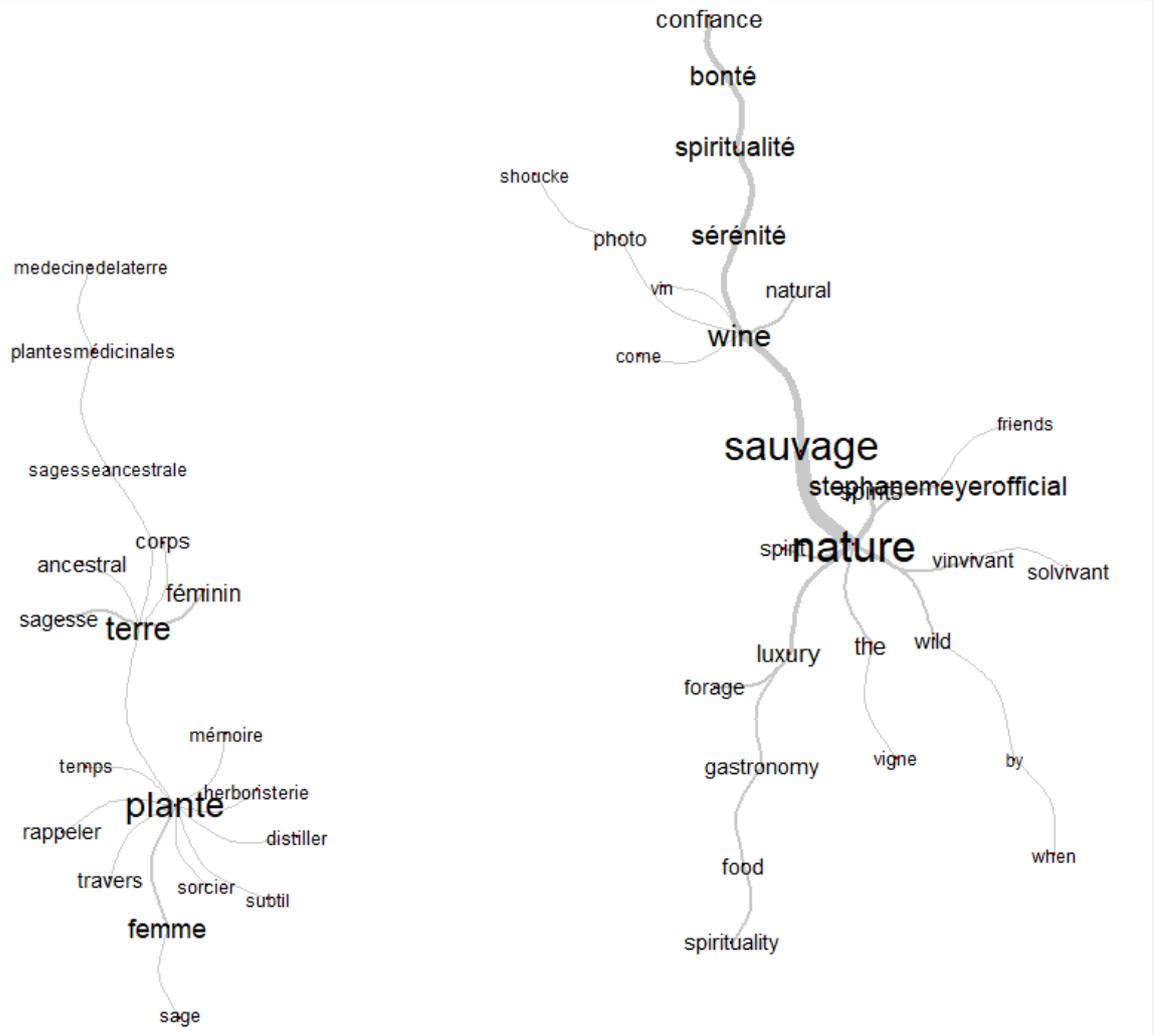
Annexe H : Occurrence des mots (formes) les plus cités par Médecine ancestrale des femmes (colonne de droite) versus les mêmes mots cités par le Druid of Paris (colonne de gauche)

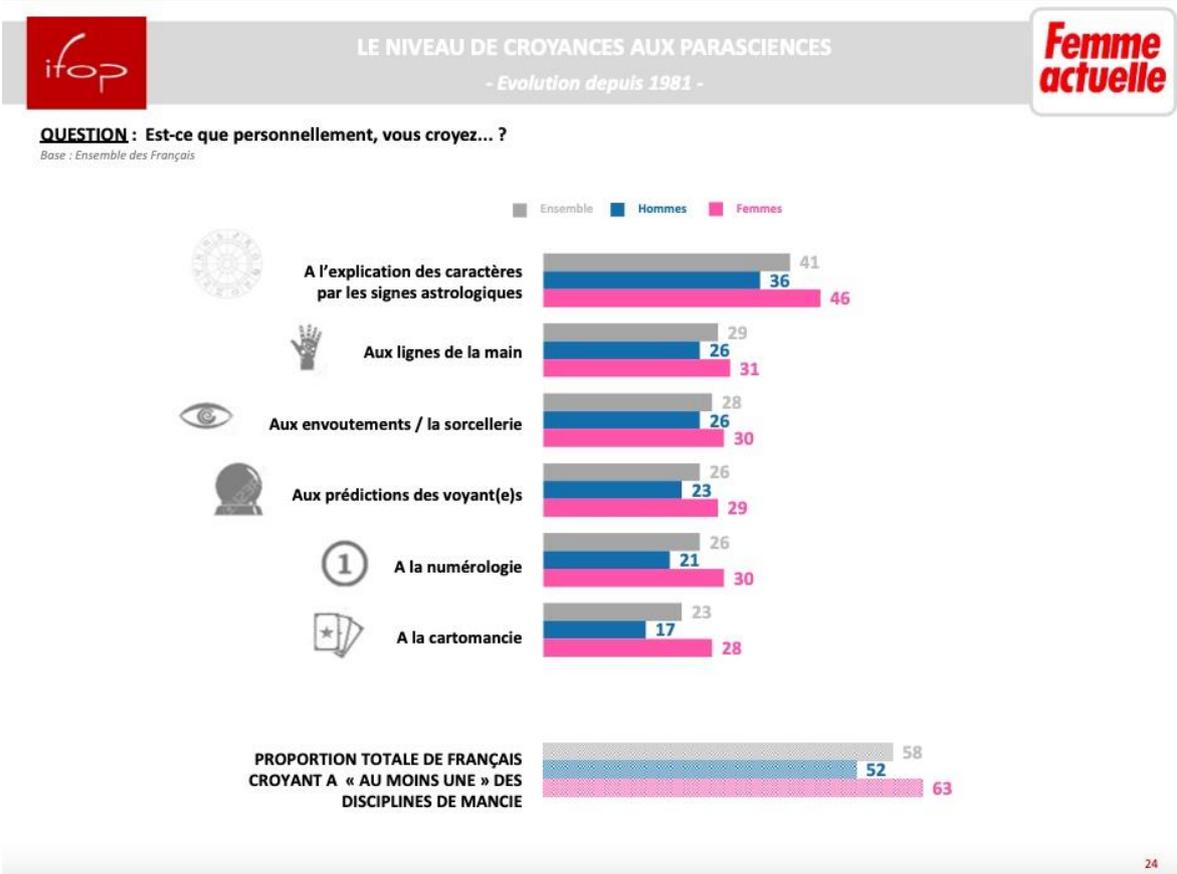
formes	*druide	*fem...	↓
de	18	121	
la	15	98	
être	12	79	
à	7	70	
les	5	59	
le	8	54	
et	12	51	
avoir	14	43	
des	3	43	
plante	1	41	
qui	1	41	
dans	8	40	
l	8	40	
en	12	38	
nous	0	36	
elle	0	33	
terre	1	31	
une	4	29	
du	7	28	
femme	0	26	
pour	10	25	
d	9	25	
que	2	22	
ces	0	22	
se	6	19	
c	3	18	
pas	1	17	
notre	0	17	
ne	0	16	
ses	0	16	
son	1	15	
ce	1	15	
je	2	15	
avec	4	15	
corps	0	15	
sagesse	0	14	
mais	1	14	
féminin	0	13	
ancestral	0	12	
monde	0	11	
un	8	11	
faire	5	11	
pouvoir	1	11	
travers	0	10	
qu	1	10	
au	4	9	
rappeler	1	9	
on	9	9	
il	5	8	
vivant	3	8	
vous	6	7	
lien	3	7	
nature	41	7	
aux	3	7	
sur	7	6	
photo	7	4	
mes	6	4	
sauvage	43	1	
of	12	0	
stephanemeyerofficial	18	0	
wild	12	0	
confiance	17	0	

Annexe 1 : Nuages de mots (50 mots) réalisés à partir des occurrences des formes actives de Médecine ancestrale des femmes (nuage du bas) et de Druid of Paris (nuage du haut)

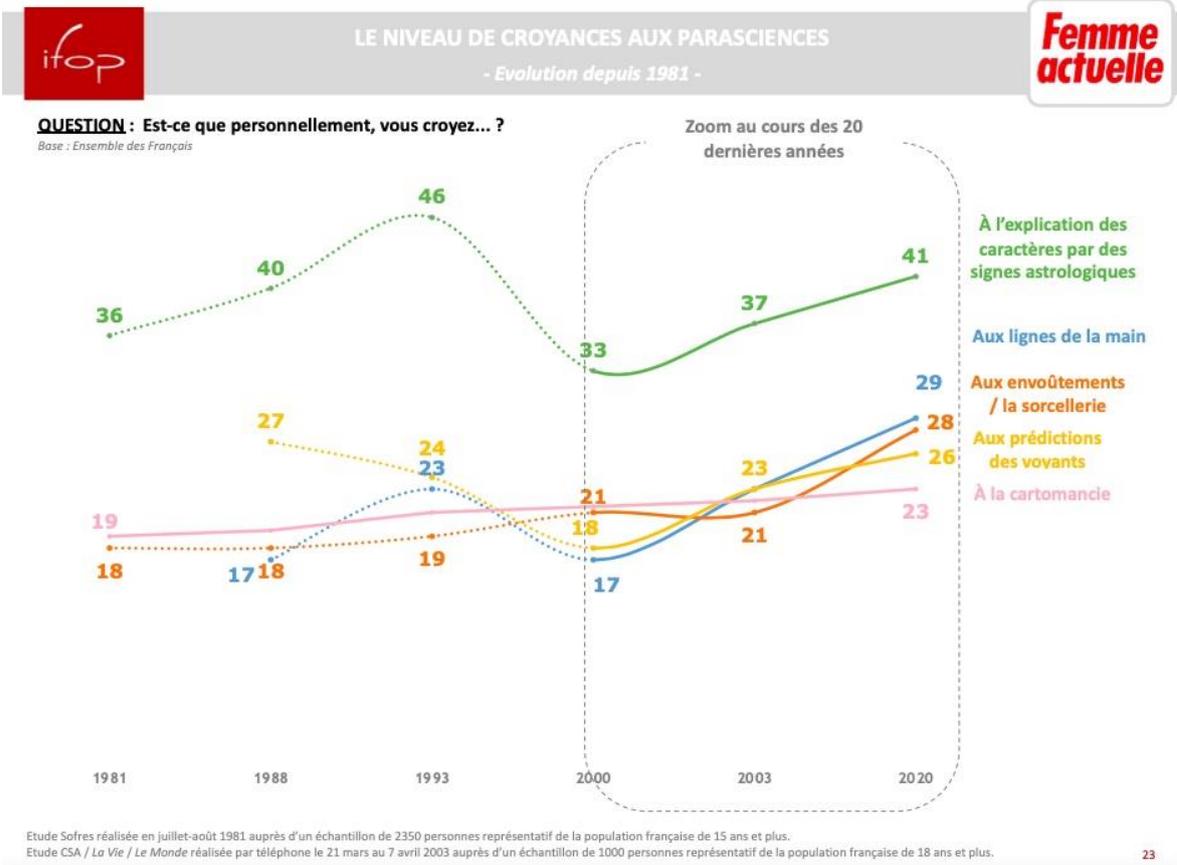


Annexe J : Graphiques de l'analyse de similitudes réalisés à partir de l'indice de l'occurrence  
 À gauche : Médecine ancestrale des femmes. À droite : Le Druid of Paris





Annexe L : Évolution du niveau de croyances aux parasciences depuis 1981.  
 Ordonnée : Population française (%) et Abscisse : Temps (années)  
 Ifop (2020)



# TABLE DES FIGURES (CARTES, DESSINS, GRAPHIQUES, PHOTOGRAPHIES)

---

FIGURE 1 : LE CHENOPODE BLANC, « MAUVAISE HERBE » POUSSANT SUR LES RUINES, EST UN « EPINARD SAUVAGE » CONSOMME AU MOINS DEPUIS LE NEOLITHIQUE.....	13
FIGURE 2 : L'AMARANTE BLITON, AMARANTUS BLITUM, AUJOURD'HUI « MAUVAISE HERBE » INTERMITTENTE DES SOLS NITRATES, ETAIT AU MOYEN ÂGE UNE « HERBE A CUIRE » TRES POPULAIRE.....	14
FIGURE 3 : L'ARUM TACHETE, ARUM MACULATUM, ANCIEN TUBERCULE DE DISETTE. ATTENTION A SES BAIES, TRES TOXIQUES....	15
FIGURE 4 : VERVEINE OFFICINALE, VERBENA OFFICINALIS.....	31
FIGURE 5 : GRANDE ORTIE, URTICA DIOICA.....	43
FIGURE 6 : LA RENOUÉE DES OISEAUX, POLYGONUM AVICULARE, « MAUVAISE HERBE » BANANE DES RUES ET DES CULTURES, A PERDU SES ANCIENNES PREROGATIVES DE MAGICIENNE .....	51
FIGURE 7 : GRAND PLANTAIN, PLANTAGO MAJOR, A GAUCHE, ET PLANTAIN LANCEOLE, PL. LANCEOLATA.....	67

# TABLE DES TABLEAUX

---

TABLEAU 1 : LES QUATRE ONTOLOGIES (DESCOLA, 2005, P. 176).....	25
--	----

# TABLE DES MATIERES

---

<b>REMERCIEMENTS</b>	<b>8</b>
<b>SOMMAIRE</b>	<b>9</b>
<b>INTRODUCTION GÉNÉRALE</b>	<b>8</b>
<b>PARTIE 1 : CADRAGE THÉORIQUE ET EXPLORATION</b>	<b>10</b>
<b>CHAPITRE 1 : LA CUEILLETTE DE PLANTES SAUVAGES EN FRANCE</b>	<b>11</b>
1. UNE TENTATIVE DE DEFINITION PAR LA SOCIOLOGIE	11
2. SUR LES TRACES D'UN ITINERAIRE DE CUEILLETTE A TRAVERS UNE APPROCHE HISTORIQUE	12
2.1. <i>D'une activité originelle et centrale à une activité dévalorisée et marginale</i>	12
2.1.1 <i>Des chasseurs-cueilleurs</i>	12
2.1.2 <i>L'arrivée de l'agriculture</i>	13
2.1.3 <i>Le Moyen Âge</i>	14
2.1.4 <i>De l'Antiquité au milieu du XXe siècle</i>	15
2.2. <i>Un tournant à la fin du XXe siècle</i>	15
2.2.1 <i>L'industrialisation du monde agricole</i>	15
2.2.2 <i>Une perte des savoirs</i>	16
2.2.3 <i>Des cueillettes commerciales</i>	17
2.2.4 <i>La Réglementation des pratiques commerciales</i>	17
2.2.5 <i>De nouvelles transmissions</i>	18
2.2.6 <i>Qui sont les cueilleurs aujourd'hui en France ?</i>	20
3. LE SAUVAGE DANS L'ASSIETTE	21
3.1. <i>Le végétal sauvage incorporé</i>	21
3.2. <i>Manger magique</i>	22
CONCLUSION DU CHAPITRE 1 :	22
<b>CHAPITRE 2 : EXPLORER LA RELATION HUMAINS-NATURE À TRAVERS LA PLANTE</b>	<b>23</b>
1. DEFINIR LA NATURE	23
1.1. <i>Étymologie et définition</i>	23
1.2. <i>Repenser l'idée de nature</i>	23
1.3. <i>D'autres façons d'être à la nature</i>	27
1.3.1 <i>Quelle place pour les humains et pour le reste du vivant ?</i>	27
1.3.2 <i>Entrer en « résonance »</i>	28
2. ENTRE DESENCHANTEMENT ET ENGOUEMENT	29

2.1. Un désenchantement à plusieurs niveaux -----	29
2.2. Un contexte de crise environnementale-----	32
2.3. Vers un engouement pour le sauvage -----	33
CONCLUSION DU CHAPITRE 2 : -----	34
<b>CONCLUSION DE LA PARTIE 1 -----</b>	<b>35</b>
<b>PARTIE 2 : MISE EN PROBLÉMATIQUE ET HYPOTHÈSES -----</b>	<b>36</b>
<b>CHAPITRE 1 : MISE EN PROBLÉMATIQUE -----</b>	<b>37</b>
<b>CHAPITRE 2 : HYPOTHÈSE 1 -----</b>	<b>40</b>
1. UN CLIMAT ALIMENTAIRE DESENCHANTE -----	40
1.1. La société moderne, société contre-nature ? -----	40
1.2. De la nostalgie -----	41
1.3. Vers un réenchantement -----	42
2. MANGER SA CUEILLETTE, INCORPORER LA NATURE -----	43
2.1. Représentations de la nature -----	43
2.1.1 La nature comme mère nourricière -----	43
2.1.2 De la nature au naturel-----	43
2.1.3 Une nouvelle hiérarchie du végétal ?-----	44
2.2. Le mangeur-cueilleur devient nature -----	45
2.3. Cueillir, c'est une rencontre-----	46
CONCLUSION DE L'HYPOTHESE 1 :-----	47
<b>CHAPITRE 3 : HYPOTHÈSE 2 -----</b>	<b>48</b>
1. PRESENTATION DES CUEILLEURS -----	48
1.1. <i>Druid of Paris</i> -----	48
1.2. <i>Médecine ancestrale des femmes</i> -----	49
1.3. <i>La cueilleuse sauvage</i> -----	49
2. CONVOCATION DE L'ANCIEN -----	50
2.1. <i>Des figures anciennes mystiques</i> -----	50
2.1.1 <i>Le druide</i> -----	50
2.1.2 <i>La sorcière</i> -----	51
2.2. <i>Refonte des frontières entre alimentaire et médicinal</i> -----	51
2.3. <i>Entre traditions et sciences</i> -----	52
3. VERS UN NEOPAGANISME ? -----	53
3.1. <i>Cohabitation de la modernité et de l'ancien</i> -----	53
3.2. <i>Des assemblages qui rappellent le New Age</i> -----	55

3.3. Vers une émancipation de la femme ?-----	57
CONCLUSION DE L'HYPOTHESE 2 :-----	58
<b>CONCLUSION DE LA PARTIE 2 -----</b>	<b>59</b>
<b>PARTIE 3 : MÉTHODOLOGIE PROBATOIRE-----</b>	<b>60</b>
<b>CHAPITRE 1 : MÉTHODOLOGIE DE COLLECTE DE DONNÉES-----</b>	<b>61</b>
1. L'APPROCHE QUANTITATIVE-----	62
2. L'APPROCHE QUALITATIVE-----	63
2.1. L'entretien individuel-----	63
2.2. L'histoire de vie-----	65
2.3. L'observation-----	65
2.4. Le focus group-----	66
2.5. La netnographie-----	67
<b>CHAPITRE 2 : PUBLICS CIBLES ET DÉMARCHE -----</b>	<b>68</b>
1. DEFINIR MES POPULATIONS-----	68
1.1. Les cueilleurs de l'hypothèse 1, les mangeurs-cueilleurs-----	68
1.2. Les cueilleurs de l'hypothèse 2-----	69
2. LA PRISE DE CONTACT AVEC LES DIFFERENTES POPULATIONS-----	69
3. LES ENTRETIENS-----	71
3.1. Le nombre d'entretiens-----	71
3.2. Lieu des entretiens-----	71
3.3. Durée des entretiens-----	72
4. L'OBSERVATION PARTICIPANTE-----	72
5. LA NETNOGRAPHIE-----	73
<b>CHAPITRE 3 : PRÉSENTATION DES OUTILS -----</b>	<b>74</b>
1. GUIDE D'ENTRETIEN DESTINE AUX MANGEURS-CUEILLEURS-----	75
1.1. Guide d'entretien destiné aux cueilleurs de l'hypothèse 2-----	79
2. AUTRES OUTILS COMPLEMENTAIRES-----	80
<b>CONCLUSION GÉNÉRALE -----</b>	<b>81</b>
<b>BIBLIOGRAPHIE -----</b>	<b>83</b>
<b>TABLE DES ANNEXES-----</b>	<b>90</b>
<b>TABLE DES FIGURES (CARTES, DESSINS, GRAPHIQUES, PHOTOGRAPHIES)-----</b>	<b>123</b>
<b>TABLE DES TABLEAUX-----</b>	<b>124</b>
<b>TABLE DES MATIERES -----</b>	<b>125</b>

## **Résumé :**

Dans la large relation entre l'humain et la nature, nous proposons dans ce mémoire d'explorer d'un point de vue sociohistorique la cueillette de plantes sauvages, en France. Pratique millénaire, elle connaît aujourd'hui un renouveau, à l'heure de la crise environnementale, et ce, dans un climat hypermoderne. Ce mouvement contemporain serait-il une réponse à un sentiment d'aliénation généralisé, poussant l'humain à vouloir « s'ensauvager » ? Se présentant comme une autre façon d'« être au vivant », nous verrons en quoi la cueillette viendrait réenchanter la relation humain-nature. Les réflexions de ce questionnement furent nourries par une recherche bibliographique et un terrain exploratoire.

Mots-clés : cueillette - plante sauvage - réenchancement - relation humain-nature - spiritualité

---

## **Summary :**

In the wide relationship between human and nature, we propose in this thesis an exploration of wild foraging, in France, from a sociohistorical perspective. Millenary practice, it achieves a resurgence today, at the time of the environmental crisis and in this hypermodern climate. Would this contemporary movement be an answer to a globalised feeling of alienation, pushing on humans to the urge of “wilding up”? We will see how foraging could come forward as a “reenchantment” of human and nature relationship. This investigation was nourished with literature search and exploratory field surveys.

Key words : foraging – wild plant – reenchantment – human and nature relationship - spirituality