



Aux frontières (culturelles) du comestible

Pierre Lieutaghi

DANS **ETHNOLOGIE FRANÇAISE** 2004/3 (VOL. 34), PAGES 485 À 494
ÉDITIONS **PRESSES UNIVERSITAIRES DE FRANCE**

ISSN 0046-2616

ISBN 9782130545569

DOI 10.3917/ethn.043.0485

Article disponible en ligne à l'adresse

<https://www.cairn.info/revue-ethnologie-francaise-2004-3-page-485.htm>



CAIRN.INFO
MATIÈRES À RÉFLEXION

Découvrir le sommaire de ce numéro, suivre la revue par email, s'abonner...

Flashez ce QR Code pour accéder à la page de ce numéro sur Cairn.info.



Distribution électronique Cairn.info pour Presses Universitaires de France.

La reproduction ou représentation de cet article, notamment par photocopie, n'est autorisée que dans les limites des conditions générales d'utilisation du site ou, le cas échéant, des conditions générales de la licence souscrite par votre établissement. Toute autre reproduction ou représentation, en tout ou partie, sous quelque forme et de quelque manière que ce soit, est interdite sauf accord préalable et écrit de l'éditeur, en dehors des cas prévus par la législation en vigueur en France. Il est précisé que son stockage dans une base de données est également interdit.

Aux frontières (culturelles) du comestible

Pierre Lieutaghi
Conservatoire ethnologique de Salagon

I RÉSUMÉ

Dans les sociétés rurales européennes, les « vénéneuses » servent de repère au classement des plantes, et la défiance à leur égard peut étendre l'ombre du poison sur certaines d'entre elles d'allure analogue, parfois inoffensives ou presque. Ce sont les frontières entre comestible et toxique qui sont ici explorées, avec leurs variations géographiques et culturelles. Ces frontières feraient-elles défaut à nos sociétés modernes qui semblent confondre les registres ?

Mots-clés : Comestible. Toxique. Aires culturelles.

Pierre Lieutaghi
Conservatoire ethnologique de Salagon
Prieuré de Salagon
04300 Mane
pierre.lieutaghi@wanadoo.fr

■ La toxicité dans les territoires de la connaissance

Contrairement aux idées reçues, la médecine de tradition orale, dans nos pays, ne s'adresse que très exceptionnellement aux pouvoirs des plantes vénéneuses¹. La défiance à leur égard s'apparente à celle de beaucoup de sociétés rurales envers la plupart des champignons. Il va de soi que les poisons végétaux étaient connus, qu'on apprenait aux enfants à les craindre. Les « grandes vénéneuses » tiennent lieu de repères dans les taxonomies populaires qui définissent des « genres » (aconit, ellébore, ciguë, etc.) où le nom du poison met en garde contre l'ensemble des plantes regroupées dans sa catégorie, plantes de genres, voire de familles distinctes au regard de la botanique moderne. « Ciguë », allégorie du vénéneux dans la famille très riche en sosies des Ombellifères, est le signe de danger qui éloigne des plantes d'allure analogue, même dans les régions où ne croît aucune ciguë vraie. C'est pour des raisons similaires qu'on a longtemps écarté l'aubergine des tables chrétiennes (les Arabes, qui la tenaient de l'Asie, l'ont tôt cultivée en Espagne) : perçue, à juste titre, comme une représentante des « morelles » (nos Solanacées), elle héritait de l'aura funeste de la belladone, « *qui fait devenir furieux [...] et quelquefois dormir jusqu'à mourir* » [De Ville, *op. cit.* : 271]. Au XVII^e siècle, on la nomme encore *mala insana*, « fruit fou ».

■ À l'auberge du coquelicot

L'ombre d'une vénéneuse peut donc s'étendre à des plantes inoffensives, ou presque, et perturber leur approche. Ainsi du coquelicot dans la zone d'influence du pavot. Fleur inféodée aux moissons, sans doute originaire du Proche-Orient, propagée dans une grande partie du monde, le coquelicot a beaucoup régressé avec la mécanisation de l'agriculture et le recours aux désherbants. Elle reste cependant fréquente dans l'arrière-pays méditerranéen. « Coquelicot », onomatopée du cri du coq par assimilation entre crête et corolle du même rouge éclatant, apparaît au XVI^e siècle, mais ne s'impose pas tout de suite en français. « Pavot sauvage » et formes assimilées, courantes en plusieurs provinces (surtout hors des pays d'Oc) jusqu'au XX^e siècle, se rencontrent encore çà et là de nos jours. C'est que, feuilles mises à part, le coquelicot est un pavot miniature, donc une plante aux parentés dangereuses indubitables.

Ce qu'on voit et retient de cette plante, c'est sa fleur prodigieusement rouge. Si on la prend à ses débuts, c'est une rosette (feuilles basales rayonnantes, ici très découpées) souvent fournie, d'un vert doux, hérissée de poils raides. Rien de glorieux. La grande majorité de nos contemporains (qui ne regardent guère les plantes, *a fortiori* hors floraison) n'établissent évidemment aucun lien entre ces touffes de feuilles anonymes et le bel oriflamme des orges. Ceci pour rappeler que le coquelicot, c'est



1. Poison de Socrate, la ciguë tachetée, comme toutes les grandes vénéneuses, est exclue de la pharmacopée de tradition orale européenne. Dans la famille des Ombellifères, riche en sosies, où les risques d'erreurs fatales sont fréquents, cette plante détermine une catégorie de classification générique (« ciguë ») qui rassemble plusieurs espèces de morphologie voisine, certaines inoffensives, où la vraie ciguë est d'autant mieux tenue à distance (photo de l'auteur).

deux plantes, l'une inconnue, l'autre des plus ostensibles. La première conserve un statut d'aliment sans doute aussi ancien que celui de messicole (plante des moissons), mais seulement dans les régions méditerranéennes ; l'autre reste un remède quelque peu ambigu dans toute son aire européenne.

Alors qu'on voit la « nouvelle cuisine » remettre sur les tables des légumes oubliés, voire des plantes de ramassage, dont l'étrangeté ne fait pas problème (pourpier, capucine, roquette sauvage, cardamine, bourrache, ortie, chénopode blanc, etc.), le coquelicot reste à distance. Il a beau prendre part à certains mets traditionnels du Sud, comme la tourte et la caillette aux herbes (Languedoc),

il n'appartient pas à la catégorie des aliments possibles en dehors de la région de l'olivier – où de nos jours, d'ailleurs, on l'oublie. Nul étonnement, mais souvent de l'intérêt, quand vous faites découvrir à des non-Méridionaux (ou Méridionaux acculturés) la pousse de salsifis sauvage, le « radis » feuillu de la campanule rai-ponce, la rosette croquante de la cousteline, le bulbe du muscari à toupet si apprécié des Italiens (ignorants ou insoucieux des risques insidieux peut-être attachés à sa consommation²) ; mais il n'en va pas de même pour le coquelicot, qui provoque une moue dégoûtée.

Dans les cultures méditerranéennes, manger les jeunes feuilles de coquelicot, crues dans les salades et cuites en façon d'épinard, ne contredit pas (ou ne contrevient pas à) la perception plutôt soupçonneuse de la fleur. C'est sans doute que les gens du Sud, explorateurs très attentifs des ressources alimentaires sauvages, ont depuis longtemps séparé les deux coquelicots avec l'assistance de leurs catégories classificatoires : les feuilles relèvent du frais et des « salades des champs » (elles croissent souvent en association avec la laitue scarole sauvage, les laitérons, la bourse-à-pasteur, légumes de ramassage des plus honnêtes), les fleurs de l'ordre médicinal et du sec. Il arrive parfois qu'on use de leurs pétales pour colorer des liqueurs ; mais celles-ci favorisent la transgression, étant elles-mêmes à l'extrême du breuvage. Tandis que les Septentrionaux, ne voyant que la fleur, étrangère à toute catégorie alimentaire végétale par sa couleur et son parfum sourd, au bord de l'âcreté, ne peuvent tout simplement imaginer l'aliment, sur lequel ils transfèrent la répugnance que susciterait une soupe ou une salade aux pétales.

Côté remède, les indications de la pratique populaire croisent celles de la médecine savante. Le coquelicot est connu depuis des millénaires pour des vertus antispasmodiques et sédatives qu'on applique surtout au traitement des affections respiratoires d'un bord, des troubles du sommeil de l'autre. En dépit des analogies d'emploi, qui répondent sûrement à la perception de la communauté de genre, les principes actifs du coquelicot ne sont nullement ceux du pavot ; un seul de ses alcaloïdes, la *rhoeadine*, manifeste en très atténué les effets de l'opium. On n'en voit pas moins la médecine de tradition orale prêter à tort à la plante des moissons les pouvoirs du grand narcotique. Les fleurs sèches en infusion « font dormir comme le pavot », dit une informatrice haut-provençale ; tandis qu'on les qualifie volontiers de « dangereuses », qu'on les administre généralement « à petite dose » [Lieutaghi, à paraître en 2005].

Très prescrit autrefois, surtout en sirop, pour soigner la toux et les difficultés d'endormissement des enfants, le coquelicot n'est pas une plante anodine. Elle peut provoquer des réactions d'intolérance semblables à celles qu'induisent parfois les opiacés. Cazin rapporte le cas d'un petit garçon de trois ans chez qui deux prises de sirop de coquelicot, à quatre jours d'intervalle, avaient provoqué « des hallucinations continues pendant toute la



2 et 3. Fleur unique, ostensible, et feuilles basales (« rosettes ») anonymes (ici avec celles de la scarole sauvage, autre salade de ramassage) : le coquelicot s'est dédoublé en deux entités distinctes de la perception populaire de la flore. On en mange les feuilles, mais la fleur appartient à la catégorie du remède – même s'il lui arrive de colorer des « liqueurs de ménage », l'alcool aidant à la transgression (photos de l'auteur).

nuit. [...] *La répugnance traditionnelle des paysans pour cette plante [ajoute l'auteur] est sans doute originellement fondée sur l'observation de faits analogues* » [Cazin, *op. cit.*, 1868 : 350]. Du coquelicot, on récolte seulement les pétales, alors que la plupart des fleurs sont ramassées entières pour l'emploi médicinal. Si leur prompt caducité incite à ce type de cueillette, il se peut aussi qu'on ait toujours volontairement évité de prélever la capsule, modèle réduit de celle du pavot³. D'une certaine façon, on ne conserve du coquelicot que la partie la plus légère, y compris sur le plan métaphorique, le reste tenant trop du parent redoutable.

Il y a pourtant plus léger que le pétale : l'étamine et son pollen. Cette fleur chargée de suspicion y trouve une façon particulièrement rare et subtile de transmettre aux hommes son savoir d'apaisement. Dans les années quatre-vingt, un apiculteur du plateau de Valensole soignait les douleurs des dents cariées en introduisant dans la lésion les pelotes de pollen de coquelicot rapportées à la ruche, pollen noir facile à identifier pour ces fins observateurs que sont les « bergers d'abeilles ». On peut aussi, disait-il, se servir des anthères récoltées à la main dans les fleurs. Ces procédés sont « très efficaces » [Lieutaghi, *op. cit.*, 2005]. L'enquête où figurent ces données peu banales, sans analogues (publiées) en ce qui concerne la France, n'a malheureusement pas cherché à connaître l'origine de la recette. Il n'est pas exclu d'y voir une innovation récente, peut-être à mettre au compte de l'informateur, à partir du champ sédatif du pavot étendu au coquelicot. Un recueil plus ancien dans une commune peu éloignée (Banon) a relevé la

décoction de capsules sèches de pavot (cultivé) en bains de bouche dans les douleurs dentaires, pratique non dénuée de risques mais qui reste en cohérence avec le domaine populaire d'emploi externe des plantes vénéneuses.

■ L'invention orale et les chances de l'incertain

La rencontre d'« expérimentateurs » empiriques, bien que rare, n'était pas exceptionnelle voici vingt-cinq ans dans l'arrière-pays méditerranéen. À plus d'une reprise, j'ai vu des gens réviser volontairement les recettes médicinales des livres de vulgarisation de l'époque, en



4. En médecine traditionnelle, dans les régions méridionales, la germandrée petit-chêne est considérée comme l'une des meilleures amères dépuratives. Il s'y associe des précautions d'emploi particulières, touchant à la durée des cures, qui limitent beaucoup les risques éventuels de surdosage chez cette plante susceptible d'action hépatotoxique (photo de l'auteur).

soustraire des plantes ou en ajouter d'autres, ou bien modifier les modes de préparation et d'emploi du remède. Dans la région d'Avignon, une informatrice, guérisseuse expérimentée, prescrivait les feuilles de coquelicot dans « l'insomnie et l'anxiété ». Ces organes, à la montée en tige, développent des principes actifs qui ne se trouvent pas dans la rosette ; ils peuvent se montrer plus actifs que les pétales.

L'emploi populaire des ressources de la pharmacopée atteste que l'une des caractéristiques foncières de la tradition orale est d'inclure de l'innovation, à l'inverse de ce qui est couramment avancé. Déjà, quiconque détient une recette et la met en œuvre suscite une variante, sans qu'il y ait pour autant désarticulation du savoir : le champ des probabilités d'emplois se referme autour d'une moyenne implicite (quantité de plantes, doses journalières, durée des cures, etc.), laquelle procède justement des expériences diverses. On voit ainsi la germandrée petit-chêne, grand amer dépuratif dans la région considérée, prescrite en cures de quatre à dix jours, les traitements plus longs étant habituellement perçus comme dangereux⁴.

Tandis que le système savant du remède définit des modes d'emploi idéaux, qui s'apparentent à des clones de savoir, le système oral doit se réajuster en permanence dans une dérive analogue à celles que connaissent les populations d'organismes vivants, exposées aux mutations et aux hybridations, où surgit de temps à autre une lignée nouvelle, une « spéciation », que les contingences de l'environnement pourront stabiliser ou éliminer. Cette dichotomie évolutive contribue à expliquer la place mineure des poisons dans la pratique médicale populaire : leur nature même privilégiée un système fixiste, ne permet pas l'invention non codifiée.

■ « Écologie des savoirs » et perception du toxique

Un mot encore sur les frontières de savoirs comme en est traversé le coquelicot. Un grand nombre de plantes européennes connaissent des usages (et/ou des représentations) communs, ou presque, à toute leur aire de distribution (la pousse de ronce est ainsi le remède universel des maux de gorge) ; tandis qu'il apparaît fréquemment, chez les mêmes espèces, des zones d'emplois parfaitement distinctes, voire en opposition les unes avec les autres. On rencontre aussi des situations où une plante, connue et employée dans une partie de son aire, est ignorée ou suspectée de toxicité ailleurs. L'essai d'interpréter ces discordances est l'une des voies de recherche les plus intéressantes de l'ethnobotanique européenne ; elle reste encore bien peu fréquentée.⁵

Quelques arbrisseaux et arbustes à fruits charnus de vaste répartition en Europe sont d'excellents témoins de la variabilité de perception du couple comestibilité/



5. Arbre familial des lieux habités, dans toute l'Europe, connu et usité dans de multiples indications médicales par toutes les sociétés de nos climats, le sureau noir ne traduit pas moins les clivages qui traversent la perception des végétaux, qui répondent à l'histoire de la constitution des connaissances associées à la flore. Les baies de cet arbuste, consommées en certaines régions, sont regardées ailleurs comme immangeables, sinon toxiques (photo de l'auteur).

toxicité. Sans revenir en détail sur le cas exemplaire du sureau [Lieutaghi, 1998 : 231-244], on rappellera seulement que cet arbuste des plus familiers, en relation avec nos sociétés dans l'ordre symbolique aussi bien qu'à de nombreux niveaux d'usage où toutes ses parties sont concernées (bois, moelle, jeunes pousses et feuilles, écorce, fleurs, fruits), a un statut très polysémique où la notion de poison interfère avec celle d'aliment et de remède. Considérées au même titre que les mûres dans certaines régions (en particulier dans les pays germanophones et contrées limitrophes de l'Europe centrale), les baies de sureau sont regardées comme vénéneuses ailleurs, ainsi dans une grande partie de la France. Dans

notre pays, cette perception s'est transformée ici et là sous l'influence des occupants allemands durant la guerre de 1939-1945.

La situation des cornouilles du cornouiller mâle, drupes rouges en forme d'olive, est quelque peu analogue, mais la frontière des appréciations contradictoires semble traverser plus ou moins la France d'ouest en est. On mange ces excellents fruits à confiture en Bourgogne calcaire et dans l'Est, tandis que les régions méridionales les rejettent, en ignorent même souvent le nom. Présent dans une bonne partie du territoire du chêne pubescent, le cornouiller mâle n'est pas inconnu des sociétés paysannes ; son bois très dur et compact est mis à contribution partout pour les manches d'outils ; mais l'aire d'usage de ce matériau ne correspond nullement à celle de la consommation des fruits.

L'argousier⁶ fournira un dernier exemple de perception discordante d'un même végétal. Cet unique représentant indigène de la famille des Éléagnacées, parfois qualifié de « saule épineux » pour son allure voisine des saules buissonnants à feuilles étroites et pour son habitat riverain (graviers des torrents et des fleuves, dunes littorales), se rencontre fréquemment dans les Alpes françaises, plus localisé en vallée du Rhin et sur les côtes basses septentrionales. Ses nombreux petits fruits oblongs, orangés, juteux, très acides, que les premiers gels adoucissent, non seulement inoffensifs mais d'un grand intérêt diététique, sont regardés comme vénéneux dans les Alpes. Une belle anecdote racontée par Jean-Jacques Rousseau, atteste la force de cet interdit dans l'Isère du XVIII^e siècle⁷. En Scandinavie, ils sont très appréciés comme condiment du poisson. Dans les pays germaniques, où l'on y voit une source majeure de vitamine C (le jus frais en contient jusqu'à 0,95 %), on en fait un « complément alimentaire » majeur, qui justifie la culture en grand de l'arbrisseau (et entraîne la mise à sac des peuplements sauvages des Alpes du Sud pour les besoins des laboratoires).

Aliment ou condiment ici, poison ailleurs... C'est seulement de nos jours qu'on décèle, sous l'influence des « nouveaux habitants » des campagnes, une certaine chute de méfiance à l'égard des fruits longtemps frappés d'interdit. Sans que la suspicion disparaisse partout, loin s'en faut : la plupart des bureaux français ne nourrissent que les merles ; aucun Alpin de souche n'irait goûter aux argouses cueillies par le randonneur teinté de botaniste. Mais la culture urbaine de la nature, la multiplication des manuels d'identification et d'emploi des plantes sauvages, la part croissante des produits de cueillette dans la conserverie artisanale finiront sans doute par brouiller les vieilles lignes de démarcation. Dans le même temps, la mémoire des représentations et des pratiques de l'ancienne société, déjà très appauvrie, se sera éteinte. On n'en aura pas appris assez pour comprendre les variations et les oppositions dans le rapport aux ressources alimentaires de ramassage (et aussi bien à la flore médicinale), pour dessiner les cartes qui

auraient peut-être pu révéler des aires culturelles depuis longtemps disparues, dont le tracé ne tenait plus qu'au rejet inexplicité d'un fruit ou d'une herbe.

■ Modernité des champignons

Les champignons lèvent aussi en territoire d'incertitudes, avec des frontières d'appréciations qui vaudraient d'être jalonnées, étrangères à l'engouement unificateur du III^e millénaire. Des espèces aujourd'hui universellement appréciées n'étaient pas cueillies partout, loin s'en faut ; on les appréciait souvent davantage dans les villes que dans les campagnes qui les fournissaient. Malgré les manuels, les magazines, la pléthore de livres de recettes, les particularismes régionaux ont la vie dure ; des traces subsistent des anciennes méfiances, des anciennes répulsions. En Haute-Provence, les lactaires délicieux, les « pinins » (ils viennent surtout dans les pinèdes) font de longue date l'objet d'un ramassage obsessionnel. On les cuit au vinaigre avec des aromates et on les conserve à l'huile pour les manger en façon de hors-d'œuvre piquant. Dans les Landes, on les traitait plutôt à coups de pied, il y a peu. De tels exemples se voient partout, qui entrent dans la problématique de l'« écologie des savoirs ».

Sans aller bien loin côté mycophagie (sauf à doubler l'article), on rappellera que la cueillette des champignons se situe dans une sorte d'annexe forestière du monde urbain, prodigieusement élargie dans la deuxième moitié du XX^e siècle, qu'elle hérite assez peu des savoirs et des pratiques de la tradition orale. Dans la banalisation d'un aliment de ramassage que les paysans laissaient souvent aux crapauds (et autres bêtes suspectes supposées s'en nourrir), il vaut voir en premier lieu l'incidence du sybaritisme bourgeois postrévolutionnaire, où les gastronomes s'emparent de ces saveurs rares, guidés par des botanistes du même bord social (ils sont médecins, notaires, « rentiers »⁸...). On ne saurait négliger le rôle de ces citadins nantis, assez riches et lettrés pour acquérir et manier les coûteuses iconographies descriptives, dans la genèse de l'engouement moderne pour les champignons. Amplifiant les savoirs partiels de la tradition orale, il y a bien eu, aux temps romantiques, émergence d'une connaissance qu'on peut aujourd'hui qualifier de « populaire », à partir d'une initiation savante. Celle-ci se perpétue à travers des manuels désormais accessibles à tous, la plupart rédigés par de vrais spécialistes, contrairement à ce qui concerne aliments de ramassage et plantes médicinales : l'erreur, ici, ne pardonne pas.

Outre les quelques espèces sûres, facilement identifiables, souvent consommées autrefois, cèpes, chanterelles, pied-de-mouton, rosé des prés, etc., toujours les plus ramassées, on voit de nos jours la cueillette s'étendre à beaucoup de champignons rejetés en bloc par l'ancienne société rurale. Cette évolution tient pour

l'essentiel aux guides de mycologie grand public, dont la multiplication, dans les dernières décennies du XX^e siècle, croît avec le taux de population en zones urbaines. Devenu populaire au point de s'apparenter, en certaines régions, à une prédation massive, le ramassage des champignons est sûrement l'un des plus forts systèmes compensatoires mis en place par nos sociétés citadines dans la négociation symbolique avec une nature jamais autant perdue que rêvée – car, ici, de surcroît, le symbole se déguste, la terre sauvage doit s'avouer nourricière en même temps que ludique.

Fréquenter les champignons, c'est croiser du poison expert en maquillage. Il y a bien péril mortel ; d'autant plus que les meilleurs manuels ne cernent jamais tout, laissent toujours des zones d'incertitude en blanc. L'acte de cueillette, et surtout de consommation, en devient quelque peu héroïque, frisson ignoré des pères tranquilles de la girolle. Qui n'a pas franchi l'épreuve initiatique du sauté d'amanites golmotes, qu'on aura bien distinguées l'une après l'autre de leurs proches cousines panthères qui poussent dans le même bois, ne sait rien des victoires primitives de la raison. La part de risque n'est pas sans ajouter au plaisir de la mycophagie hors normes.

Mais l'engouement extraordinaire de notre temps pour les champignons relève aussi de leur nature même. Plantes ? les livres seuls l'affirment. Pas de feuilles, pas de fleurs, ni pépins ni noyaux, rien que de la chair. Les pionniers du végétarisme parlent bien de « chair végétale », affirment une valeur nutritive analogue à celle de la viande – et leurs descendants en font un composant majeur des substituts de pâtés. Avec un chapeau entier de coulemelles frits à la poêle, on fait un steak des plus convenables. Les gastronomes du XIX^e siècle contribuent à valoriser cette chair dont ils explorent et célèbrent les richesses gustatives. La médecine vient d'abandonner les représentations hippocratiques du corps, des aliments et des remèdes. Les milieux éclairés n'ont plus rien à faire des « qualités » ; peu leur importe la « froideur » jadis attribuée à ce qui entre désormais dans le registre du plaisir.

Les champignons s'accordent aux représentations contemporaines de la nourriture ; ils passent du sous-bois à l'assiette sans requérir ces opérations compliquées qui voudraient civiliser les petites ressources sylvestres ; ils étendent magnifiquement le champ des saveurs ; à eux seuls, ils font désormais une catégorie de la classification implicite des comestibles, plus carnée que végétale, mais pas animale pour autant, naturelle s'il en est, pas trafiquée⁹. Aussi vivent-ils désormais dans leur temps, aliments modernes qui répondent entièrement à nos critères, et que survalorise l'appartenance au sauvage, à l'originel-dont-on-a-tant-besoin.

Bien sûr, la Grande Déesse, la Mère des forêts ne saurait toujours dispenser de telles largesses sans une contrepartie sacrificielle. De temps à autre, comme les chiens d'Artémis dévoraient un chasseur, ces petites Parques à volve et à lamelles cassent un fil, rappellent

que l'ordre du froid reste intact sous les feuilles mortes, occupé à élaborer les grands poisons.

■ De la perte des catégories à la confusion des règnes

• *Dérives de la nature innocente*

Ces derniers jours, dans les bacs du rayon enfants d'une librairie, je retrouve le coquelicot. Un livre de « recettes de sorcières » à l'usage des 8-10 ans, joliment illustré, où, comme il se doit, part belle est faite aux plantes sauvages, en ajoute les pétales frais à la salade de fleurs des champs, mauve, bourrache, violette et quelques autres. L'auteur a-t-il goûté son mesclun ? Peu probable. Est-il conscient de la transgression ? Sûrement pas. Il se contente de faire joli, avec sans doute l'assistance de quelques manuels bien intentionnés. La transgression n'en est pas moins patente ; la fleur de coquelicot n'appartient nulle part à la catégorie du mangeable ; on a vu qu'elle s'inscrit plutôt dans celle du vénéneux ; sans parler des risques bien réels qui menacent les sujets sensibles à ses composés d'affinités narcotiques.

Dans le même registre, c'est un glacier du Vaucluse en péril de célébrité. Il diffuse une glace « au muguet » parmi d'autres saveurs assurément peu communes. On suppose que l'arôme en question, comme la plupart de ses analogues de l'industrie alimentaire, doit tout aux synthèses de quelque laboratoire grassois, rien à la fleur, n'est que le gentil sosie du muguet en vrai, l'une de nos fleurs vénéneuses. Poison du cœur parmi les plus actifs, cardiotonique et diurétique aux doses médicinales, le muguet doit son activité à des hétérosides qui en font un complément de même valeur que la digitale dans le



6. En mettant le parfum du muguet, fleur toxique, au rang des arômes alimentaires, on contribue à désorganiser les repères de perception d'une nature dont un certain néo-rousseauisme (cependant tout à l'opposé de la sauvagerie) se plaît à gommer les périls (photo de l'auteur).

traitement des insuffisances cardiaques sévères. Fleur porte-bonheur s'il en est, diffusée par centaines de millions le 1^{er} mai, le muguet est un toxique très généralement inconnu. On assure que des enfants sont morts d'avoir bu l'eau d'un vase de muguet ; le simple fait d'en mâchonner quelques brins pourrait entraîner des intoxications, tandis que partager une chambre mal aérée avec cette fleur aurait provoqué des malaises¹⁰. Les baies rouges sont très dangereuses.

Pour faire bonne mesure, un détour par la grande cuisine. On est dans un colloque pas du tout huppé, sur les bancs d'un établissement secondaire. Quelques perspectives nouvelles sur l'aliment, chimie des sauces et des cuissons, esthétiques des mets, etc., mais aussi réflexion sur l'éducation aux saveurs, les errements de la restauration collective... À midi, repas *a contrario* de la cantine, plein d'inventions à l'usage des yeux et du palais, concocté par un chef de renom mais soucieux de partage au plus grand nombre. Pour les yeux, quelques fleurs sauvages de saison (avril) dont un petit narcisse jaune de la garrigue, au parfum délicieux. Mais où sont désormais les limites du comestible ? Un bon nombre de convives prennent décor pour garniture et mangent consciencieusement la fleur, avec sans doute le frisson de la découverte. Pas de suites néfastes rapportées, mais il n'empêche : les narcisses et autres jonquilles sont des plantes pour le moins suspectes, puissamment vomitives, dont l'ingestion entraîne aussi des gastro-entérites violentes.

Notre temps multiplie ce genre d'exemples. L'ethnobotanique, revendiquée en caution à maintes entreprises de « valorisation » des plantes sauvages, y contribue à son corps défendant. Bien hâtivement, une grande partie de la flore a été déclarée comestible, dans la grande entreprise d'absolution de la nature où s'oubliera le péché d'ingratitude des sociétés ; on évoque bien des toxicités éventuelles, des accidents possibles, mais en sourdine ; on réhabilite le fossé comme on l'a fait pour la ruine ; on étend sur le plus humble de la nature une maîtrise tranquille. D'autant plus que, parfois, les bénéfices sont appréciables. De grandes tables s'illustrent en apprêtant les petites herbes. L'ail des ours vaut le détour. L'« asperge » de l'ornithogale des Pyrénées, toujours très ramassée en Bourgogne (et ailleurs dans son aire), usurpe l'identité de la véritable asperge sauvage des garrigues sur la photo alléchante du livre de grande cuisine méditerranéenne. Mais ça ne fait rien : « *asperge sauvage* » est redevenu nom de genre. La précision qui s'impose pour les champignons, à cause des méchantes histoires de phalloïde, d'entolome et autres cortinaires, n'a pas cours dans la simplicité des herbes. La salade fleurie n'a pas fini de surprendre.

Quiconque mange une glace « au muguet » suppose la fleur comestible. On ne la mettra peut-être pas dans la salade, mais pourquoi pas sur le gâteau d'anniversaire des enfants ? Bientôt, le chèvrefeuille et la pivoine rejoindront le coquelicot parmi la laitue. Tout ce qui sent bon n'est-il pas inoffensif, comme le laurier-rose

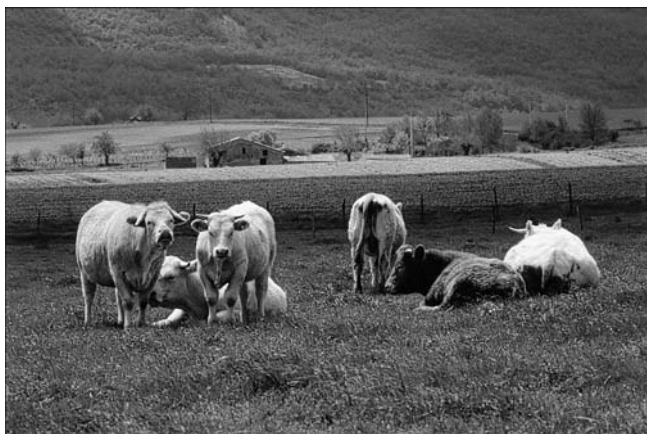
de nos étés, comme ce magnifique datura aux immenses trompettes blanches qui, chaque soir, font chavirer le village ? On devrait l'essayer en beignets. On en fait bien avec les grappes de glycine, qui ressemblent tellement à celles de l'acacia. Et celles des cytises ?¹¹ En innocentant la nature saisissable (croit-on), celle qui nous console des inondations, des tornades et des avalanches, on travaille à la perte des repères. Tandis que la disette enseignait les catégories, les jalons de survie, les temps d'abondance effacent les limites, étendent à l'infini le champ de consommation du monde. La nature rêvée se fait périlleuse quand on s'essaie à la réalisation du rêve.

Au temps des mangeurs de glands, la transgression était l'apanage du sorcier. À lui le maniement des poisons, les cœurs de loup et les yeux d'hirondelle. Pour le reste, le monde allait son train toujours plus ou moins tâtonnant, mais non sans bornes stables. Au temps des mangeurs de glace au muguet, la transgression appartient à tous ; chacun peut défaire quelque chose des anciens repères, altérer un peu des anciens équilibres. Côté végétal, cela va de la salade de fleuriste aux tomates enrichies de quelques gènes d'holothuries, qui les font à l'épreuve des moisissures et des chocs du transport. Bientôt les coquelicots seront source d'hémoglobine, on pèlera des poires pour faire peau neuve aux quinquagénaires des beaux quartiers, les vaches à peine remises de l'ESB brouteront un ray-grass à l'abricot bronzant qui fera gagner beaucoup d'argent aux fabricants de yaourts.

Au temps du pain de glands, un expert en contre-façons battait la campagne, travaillant sans relâche à dénaturer les dons du Créateur. Chaque œuvre divine avait sa parodie démoniaque. Du moins finissait-on par reconnaître et nommer ses subterfuges, souvent grossiers ça va de soi. Au genêt répondait l'ajonc, à l'aubépine l'épine noire. La bryone, dont on mange les pousses, est aussi « vigne du diable » pour ses vrilles, « navet du diable » pour sa racine. Au temps des glaces au muguet, le Malin a trouvé des manigances autrement plus subtiles ; il a appris à ne plus jouer naïvement sur la forme, à considérer ses chances formidables dans la substance même.

• *Un détail négligé : l'éthique des représentations*

Qu'est-ce qui a le plus révolté les gens dans l'affaire (en suspens) de l'ESB ? Un Alzheimer différé ou la conversion forcée des herbivores en carnivores ? On négligerait à tort la deuxième raison ; elle atteste que toutes les transgressions ne sont pas (encore ?) acceptables. Et c'est toujours une affaire de poison : dispersion aléatoire de substance mortelle dans les chaînes alimentaires, de l'animal (de l'herbe peut-être) à l'homme. Les experts en diagnostic et en solutions radicales, dont le souci de la santé publique s'exprime en centaines de milliers de bêtes incinérées, les mêmes (ou peu s'en faut) qui ont mis au point les aliments incriminés, ne



7. Vaches. Mammifères omnivores indirectement autophages. L'herbe, qu'elles broutent encore ici, ce qui n'est plus le cas de nos jours, est génétiquement modifiée pour la production immédiate de lait maternisé, avec une variante chocolatée (France, début du XXI^e siècle) (photo de l'auteur).

s'inquiètent pas de violation des limites entre les règnes. On a plus ou moins su composer avec le poison, quand il se tenait à sa place originelle dans le monde, quand il laissait des espaces intacts, ou suffisamment bien délimités par nos veilles frontalières. On ne peut rien contre un monde empoisonné, où le risque est sans visage, prend tous les visages.

En septembre 2003, un millier de scientifiques français, indignés par les destructions de cultures transgéniques, signent une pétition contre l'obscurantisme. Qu'est-ce donc qui trouble si fort ces savants préoccupés de perfectionnement du monde ? On n'ose pas les supposer dans la vieille rengaine du bonheur pour tous grâce à la science, celle qui tournait la tête aux enfants de Jules Verne et de l'école républicaine, dont on allait bientôt consumer les poumons à l'ypérite. La science (la vraie, qui produit du changement rapide, visible et rentable) devrait-elle s'assurer quelques longueurs d'avance dans la transgression, en un temps où la maîtrise de la nature à finalités dites sociales n'a plus forcément la cote chez les ignares ?¹² Alors que disparaît la faculté de classification empirique dans la pléthore d'informations qui décourage les tentatives de cohérence, l'atteinte à la nature de l'aliment comme repère civilisateur (le pain de gland conserve intacte l'espérance du pain de blé), pour ne parler que de cette atteinte-là, met en péril l'éthique des représentations du monde, dont il est peu probable qu'un seul des pétitionnaires ait jamais supposé l'existence.

Les gens qui arrachent le colza transgénique font autre chose que refuser stupidement l'hégémonie de l'agro-alimentaire multinational. Dans l'accusation d'irresponsabilité rétrograde, le harcèlement judiciaire, l'indifférence ou l'ironie des mangeurs de n'importe quoi, ils travaillent à laisser intacts des espaces de réalité

Génétique amusante

Sondage auprès de nos lecteurs

Au cours d'un transport sécurisé entre deux laboratoires, un accident de la circulation a lieu et plusieurs animaux transgéniques s'échappent. Il s'agit d'hybrides de porc domestique et de sanglier, producteurs d'organes humains destinés à la greffe. Malchance supplémentaire, ce sont des femelles fertiles spécialement préparées pour des essais de reproduction. En dépit des battues entreprises, deux ou trois bêtes disparaissent dans la nature et l'une au moins se croise avec un sanglier.

La lignée apparue, indistincte morphologiquement des hybrides non transgéniques, s'est aujourd'hui largement diffusée en France. On en a mangé la chair sans souci puisque la multinationale pharmaceutique propriétaire des animaux brevetés s'était employée à étouffer l'affaire. Alertés par des gens qu'étonnaient l'allure des viscères et le goût du pâté, un groupe de scientifiques indépendants vient de vendre la mèche.

Pensez-vous que cette consommation (cochez trois cases au maximum)

- présente des risques pour l'ordre moral
- incite à l'éradication définitive de l'espèce *Sus scrofa*
- ajoute un intérêt nouveau à la daube de sanglier traditionnelle
- relève de l'anthropophagie
- constitue une forme d'eucharistie sur l'autel de la Science
- est assimilable à une intoxication : du corps ? de l'esprit ?
- contredit à une certaine idée de la nature
- annonce la fin du monde
- est sans importance au regard des bénéfices attendus sur le plan médical

Résultat du sondage dans notre prochaine livraison

où les aveugles et les sourds que nous sommes pourront se réapproprier un jour la connaissance et la nécessité des limites. Pour simplement survivre, il a toujours fallu définir un en deçà du confus. Si le monde complexe est habitable, tout périlleux soit-il, c'est parce que, au fil des temps, on a su y ouvrir des aires plus simples et plus sûres, et veiller à leur maintien, fût-ce dans les pires circonstances. Les classifications empiriques, les catégories premières que nous faisons primaires, à commencer par celles du mangeable et de l'immangeable, ont tenu lieu de fil d'Ariane dans le réseau des risques et des possibles. Ces repères installés, on pouvait s'abandonner à l'imaginaire des êtres chimériques, des sirènes, des fruits mûrissant en oiseaux, des cyclopes unijambistes tombant des arbres à la saison. Un passage de loup-garou n'aura jamais aliéné l'avenir.

• Confusion des règnes et intoxication du monde

La fin des catégories va de pair avec la confusion des règnes. Les chimères, désormais, peuvent se manifester en vrai parmi nous. La plante qui n'était pas seulement plante, l'animal à moitié humain (ou l'inverse) quittent

le monde des légendes et des fables, le lieu des transgressions rêvées, et entament chez les hommes une vie qui pourrait très bien s'apparenter à celle des malheurs que Prométhée le naïf avait emprisonnés dans la jarre de Pandore.

La pandémie commençante des OGM, qui va de pair avec l'interdiction de commercialiser – et, sans doute, bientôt, de multiplier chez soi – les races traditionnelles de plantes cultivées, exprime la volonté de simplification drastique d'un monde à réduire en unités de production de type clonal (mais non hermétiques ni autocontrôlées pour autant), sous tutelle industrielle et bancaire absolue, à distance infranchissable des capacités d'appréhension communes. « Fin de la complexité » pourrait tenir lieu de slogan pour les promoteurs du vivant recomposé, censé répondre un jour à une large part des demandes matérielles de nos sociétés : victoire contre la faim grâce aux semences brevetées, interdites aux pauvres, porcheries-banques d'organes, etc. La nature est un site peu rentable dont il convient de fermer bon nombre d'ateliers – et d'abord ceux où l'on fit le tri des contraires, l'apprentissage de la raison. Aux mensonges sécuritaires sur les périls du temps répondent les mensonges sur la sécurité des artéfacts : nous sommes en train de vous faire un monde amélioré, capable de répondre aux attentes les plus anciennes, sans autre risque que la prétention rétrograde de lucidité – mais de celle-ci, vous allez certainement vous garder.

Innocentée aveuglément par les uns, pervertie en son essence par d'autres, la nature se dérobe désormais à

l'appréhension empirique des catégories. Et pourtant, hors démonstrations intellectuelles faciles à convertir en débats d'experts, les représentations du dangereux et du bon, du normal et du dévoyé, toutes approximatives et réductrices qu'elles soient, restent les meilleures négociatrices des sociétés quand il s'agit d'établir avec le monde vécu les accords qui garantissent des espaces de stabilité propices à l'avenir. Ce qui n'exclut nullement de les nourrir de la démonstration savante ; on a vu plus haut que la connaissance orale est loin d'être statique, qu'elle n'a cessé, dans nos sociétés, d'évoluer au regard de l'écrit.

Il est temps que les sciences humaines sortent d'un rôle habituel de spectatrices compassées ou d'analystes hautaines des faits de société. Ceux dont nous sommes témoins n'ont pas eu d'équivalent dans l'histoire ; ils annoncent la dilacération des repères premiers de l'éthique. Ou elles choisissent de s'installer pour de bon dans leur peau de science molle, éventuellement concernées par le commentaire du désastre, ou elles se reconnaissent comme actrices d'un monde infiniment plus périlleux qu'il ne l'a jamais été. Ce qui, *de facto*, les conduit à dire et à prouver l'importance du respect des catégories fondatrices où s'assurent la raison et le droit ; elles se revendiquent du bord de la complexité contre celui de la confusion. Conservation de la nature, assurément, mais aussi de la nature des symboles. C'est encore de détoxication du monde qu'il s'agit. ■

I Notes

1. Le recours le plus connu intéresse le genévrier sabin, *Juniperus sabina*, arbrisseau montagnard tôt cultivé pour l'ornement, mais aussi à des fins abortives, où son action est bien plus incertaine que le risque de perdre la vie. C'est à la médecine savante et à la sorcellerie que reviennent le maniement des grands poisons – mis en œuvre, à l'occasion, par la pratique populaire, en usage externe, et pas toujours sans séquelles (vérate contre la gale, amandes amères pilées sur les prurits, etc.).

2. Les muscaris appartiennent à une famille de Monocotylédones, les Hyacinthacées, où les substances dangereuses ne sont pas rares, comprenant des molécules hépatotoxiques susceptibles d'induire des affections graves par effet cumulatif. Le bulbe de muscari à toupet (*lampascioni*, *lampagione*, *cipollaccio*) a une valeur identitaire à ce point élevée que les immigrés italiens aux États-Unis en importaient par cargos entiers à l'occasion des festivités commémoratives, en importent peut-être encore. Il reste très apprécié en plusieurs provinces de la Péninsule, apprêté à l'huile, à la

façon des tomates sèches. Les toxicités masquées, qui induisent à long terme des affections sans rapport manifeste avec les substances ingérées, que les sociétés traditionnelles ne relient pas à leurs pratiques alimentaires, sont fréquentes sous toutes les latitudes. Certaines ont été révélées de nos jours à l'occasion d'études épidémiologiques (« thé » de séneçons africains inducteur de cancers du foie, etc.). Cet aspect important de la relation au toxique, qui intéresse aussi des plantes françaises, ne peut être développé ici.

3. « On n'emploie pas ordinairement les fruits ou les têtes de Pavot rouge (sic), cependant ils ne sont pas sans vertu ; leur décoction est très adoucissante, et même un peu somnifère » [Chomel, 1782 : 78].

4. À la fin des années quatre-vingt-dix, le petit-chêne s'est retrouvé interdit à la vente libre en France. Vanté pour des vertus « amaigrissantes », sous forme de gélules, il a causé des accidents graves (hépatites aiguës) chez des personnes qui avaient jugé bon d'accélérer le traitement. En masquant les saveurs désagréables de beaucoup de plantes médicinales (ici l'amertume extrême), les gélules favorisent le surdosage. Les précautions d'emploi de la

médecine populaire auraient pu, si elles avaient été prises en compte, enseigner la prudence. C'est l'occasion de remarquer que l'industrie pharmaceutique s'efforce de plus en plus de masquer le « goût de remède » par des « goûts de fruits » (ou supposés tels), et que se renverse en même temps l'ancien rapport entre aliment et remède : le premier peut enseigner le second ; mais le second ne peut, sans risques d'atteintes graves à des catégories d'appréhension fondamentale, empiéter sur le champ du premier.

5. La problématique de l'« écologie des savoirs » est exposée dans : « Entre naturalisme et sciences de l'homme, quel objet pour l'ethnobotanique ? Éléments pour une approche globale des relations plantes/sociétés » [Lieu-taghi et Musset (édit.), 2003 : 41-56].

6. Comme une seule consonne sépare ce mot d'« arbousier », les confusions sont fréquentes. L'arbousier (Éricacées), arbuste toujours vert méditerranéen, dont le port et le feuillage rappellent ceux du laurier, les gros fruits rouges quelque peu la fraise, a une aire et des emplois très distincts de son quasi-homonyme.

7. « Eh ! Monsieur [dit au philosophe un Grenoblois qui le voit « picorer ces grains », que faites-vous là ? Ignorez-vous que ce fruit empoisonne ? [...] Tout le monde sait si bien cela que personne dans le pays ne s'avise d'en goûter » [Rousseau, 1990 (1782)].

8. On trouve un mélange exemplaire de médecine et de gastronomie, de multiples anecdotes et d'intéressantes digressions diététiques dans : [Roques, 1837-38 (champignons, vol. 4 : 358-454)]. Du même auteur, l'*Histoire des champignons comestibles et vénéneux* est l'un des premiers grands traités mycologiques français à vocation didactique.

9. Mais leur nature révèle à nouveau son ambiguïté quand passe un nuage radioactif. Bien davantage que les plantes supérieures, les champignons accumulent des isotopes dangereux, et ceci pendant des années après la phase de pollution atmosphérique. Tchernobyl s'y manifeste encore au début du III^e millénaire.

10. Cette observation est citée chez : [Mérat et De Lens, *op. cit.*, 2, 1830 : 399] P. Fournier donne les autres sans mention de source [1948 : 58]. Le toxicologue J. Jouglard [*op. cit.* : note 41] trouve qu'elles « dramatisent à tort la toxicité de cette plante ».

11. Il n'y a aucune « morphologie d'aliment » en ce qui concerne les fleurs et toute partie adulte des plantes. Les grappes jaunes, pendantes, des cytises arborescents, ont beau évoquer celles de l'acacia, elles sont très toxiques et envoient chaque année à l'hôpital des naïfs qui se contentent de juger la flore sur la mine. Acacia et glycine, d'ailleurs, ne sont comestibles qu'en début de floraison (la seconde avec réserves). Dès le début de la maturité des gousses, des alcaloïdes toxiques se développent. Quant au laurier-rose, il appartient à un groupe générique d'arbrisseaux toujours verts de la taxonomie vernaculaire, organisé autour d'une relative similitude foliaire avec le

laurier vrai ou laurier noble, l'aromate bien connu. Comme le laurier-cerise, le laurier-rose est un poison redoutable. En dépit d'une absence totale de parfum, sur la foi du nom, il est parfois mis dans les sauces. Les centres anti-poison du Sud le connaissent bien. Ce genre de méprise est impossible dans les contingences d'attention au monde des sociétés de tradition orale.

12. Les ingénieurs EDF des années soixante-dix : « Nos simulations les plus fiables prouvent que le taux maximal d'incidents majeurs dans une centrale nucléaire est de un sur trois millions d'années » (ou trois cent mille ans ; on n'est plus au millénaire près). L'argumentaire des promoteurs des OGM est tout à fait analogue, qui ont sous le coude une bibliothèque entière de travaux d'experts indiscutables, prix Nobel compris. C'est pourquoi il faut se préparer dès à présent à des Tchernobyl génétiques.

I Références bibliographiques

Pour les ouvrages déjà cités par l'auteur dans l'article de tête de ce numéro, se reporter à la bibliographie qui l'accompagne.

CHOMEL P. J. B., 1782, *Abrégé de l'Histoire des plantes usuelles*, Paris.

FOURNIER Paul, 1948-1949, *Plantes médicinales et vénéneuses de France*, 3 vol., Paris, Lechevalier.

LIEUTAGHI Pierre et Danielle MUSSET (édit.), 2003, *Plantes, sociétés, savoirs, symboles, Matériaux pour une ethnobotanique européenne*,

Actes du séminaire d'ethnobotanique de Salagon, vol. 1, 2001 (« Les cahiers de Salagon », 8, fig., phot., Mane, Musée-conservatoire de Salagon, Association Alpes de Lumière).

LIEUTAGHI Pierre [à paraître en 2005], *Flore et société en Haute-Provence occidentale, Corpus des données ethnobotaniques recueillies en 1983-1986* [...]. Présentation, notices botaniques et commentaires, Mane, Association ÉPI, Conservatoire ethnologique de Salagon.

ROQUES Joseph, 1837-1838, *Nouveau traité des plantes usuelles*, 4 vol., Paris.

ROUSSEAU Jean-Jacques [1782], 1990, *Les rêveries du promeneur solitaire*, Gallimard, Folio n° 186.

I ABSTRACT

On the cultural borders of the edible

In European rural societies poisonous plants are used as reference points for plant classification and suspicion they arouse can spread to other harmless plants of similar appearance. The frontiers between the edible and the poisonous are explored here together with their geographic and cultural variations. Have these frontiers disappeared in our modern societies which seem to confuse the two notions ?

Keywords : Edible. Poisonous. Cultural areas.

I ZUSAMMENFASSUNG

An den kulturellen Grenzen des Essbaren

In europäischen ländlichen Gesellschaften dienen Giftpflanzen als Anhaltspunkte für die Pflanzenklassifizierung und das Misstrauen, das sie erregen, kann sich auf andere ähnliche ungefährliche Pflanzen ausdehnen. Hier werden die Grenzen zwischen dem Essbaren und dem Giftigen studiert sowie ihre geographischen und kulturellen Variationen. Sind diese Grenzen in unseren modernen Gesellschaften verschwunden, die beide Begriffe zu verwechseln scheinen ?

Stichwörter : Essbares, Giftiges, Kulturelle Bereiche.