

Lexique des noms gascons des plantes et champignons

Pour qui s'engage à travailler sur les savoirs populaires relatifs à la flore, la connaissance des noms vernaculaires des plantes s'avère être une priorité. Cela vaut tant dans un souci d'identification que pour l'interprétation des informations sous-jacentes contenues dans ces noms même. Un document de travail, de type lexique, sera établi sur les noms gascons des plantes et des champignons. Il devrait faire l'objet d'une publication spécifique ou être mis en ligne sur Internet.

CLEMATITE

In « Atlas linguistique et ethnographique de la Gascogne »

Des pratiques à la pratique : les ateliers

Que serait une réflexion sur les savoirs et pratiques relatifs à la flore, si elle ne s'étayait – justement – d'une mise en pratique ?

Abordés d'une manière originale, la vannerie et les plantes tinctoriales feront l'objet d'ateliers où informations et savoir-faire seront partagés.

Vannerie

Il ne reste, à ce jour, que quelques vanniers encore en activité dans la région. Détenteurs d'un savoir-faire qui se perd au fur et à mesure qu'eux-mêmes disparaissent, il est urgent de recueillir leurs témoignages en la matière. Traditionnellement, quelles sont les matières premières employées et à quelles fins ?

Cet atelier, régulièrement assuré par des vanniers locaux, s'intéressera tant aux techniques culturelles ou de ramassage des végétaux, qu'aux gestes techniques mis en œuvre tout au long de la chaîne de fabrication.



Renseignements et inscriptions : Béatrice Morisson : 05 62 95 49 67 – 05 62 95 85 30



Plantes tinctoriales

De la Garance des teinturiers au Pastel, du rouge au bleu, les plantes tinctoriales sont nombreuses et ont fait autrefois la richesse de régions entières (le Lauragais, pays de Cocagne). Sur un mode expérimental, l'atelier plantes tinctoriales proposera de (re)découvrir ces teintures végétales.



Fruits de terroirs

Le samedi 19 mars 2005, journée sur les vergers et les variétés locales de fruits. Exposition et dégustation de fruits, apprentissages des techniques de greffage, conférences (Evelyne Leterme, Isabelle Calvière) mettent à l'honneur ce patrimoine végétal original dont la diversité reste un trait dominant.



Jardins pyrénéens

Une manifestation grand-public annuelle prend le thème des jardins pyrénéens. Dans un souci d'échanges inter-générationnels et de partage de compétences entre diverses disciplines, nombre d'acteurs sont appelés à apporter leur contribution à ce projet. La première édition de cette manifestation a eu lieu le 18-19-20 Juin au fond du Vallon du Salut à Bagnères de Bigorre.

Pour nous contacter, nous faire parvenir vos avis, suggestions, témoignages, ou tout simplement pour en savoir plus sur ce que nous faisons :



Conservatoire botanique pyrénéen – Conservatoire botanique national de Midi-Pyrénées
Vallon de Salut - BP. 315 - 65203 Bagnères-de-Bigorre. Tel : 05. 62. 95. 85. 30.

Béatrice Morisson, coordinatrice du programme cbp-cpie-pnp.bm@laposte.net

Raphaële Garreta, ethnologue cbp.rg@laposte.net

Sébastien Lay, responsable système d'information cbp.sl@laposte.net

Conservatoire botanique pyrénéen



Conservatoire pyrénéen



Clematisse

Le lien autour des savoirs et pratiques de la flore en Pyrénées



Le Conservatoire botanique pyrénéen a pour vocation première la connaissance et la conservation de la flore sauvage et des habitats naturels sur l'ensemble de la région Midi-Pyrénées et des Pyrénées françaises. Le conservatoire participe également à la conservation des variétés anciennes traditionnellement cultivées, et, aujourd'hui, développe un pôle ethnologique chargé de recueillir et d'analyser les différentes pratiques et les divers savoirs auxquels le végétal donne lieu.

Le C.P.I.E. Bigorre-Pyrénées a, pour sa part, une vocation plus axée sur la sensibilisation à l'environnement naturel, la restitution de données vulgarisées et la communication avec le grand-public.

Le Parc National des Pyrénées est gestionnaire d'un espace protégé d'altitude couvrant une partie des Hautes-Pyrénées et une partie des Pyrénées Atlantiques. Depuis quelques années, en complément de ses missions sur le patrimoine naturel, le Parc développe des actions sur le patrimoine culturel.

Tisser des liens, nouer des contacts, croiser des connaissances pour s'attacher à mieux comprendre les relations qui unissent l'homme et le végétal dans nos vallées, telle est la trame que se propose de suivre cette feuille de liaison.

Clematisse... derrière ce nom de fleur déjà revisité par les jeux

du langage, s'ouvre l'espace encore en friche d'un programme d'études sur le patrimoine végétal et les savoirs populaires qui entourent la flore.

L'initiative de ce programme de recherche revient au Conservatoire botanique pyrénéen, au C.P.I.E. (Centre Permanent d'Initiatives pour l'Environnement) Bigorre-Pyrénées et au Parc National des Pyrénées.

L'un des objectifs est de constituer un fonds documentaire ethnobotanique pyrénéen (bibliographie, enregistrements, films etc.). Notre regard se porte sur le rapport que les hommes entretiennent au végétal, sur les liens tissés entre les données biologiques et l'activité humaine. Quelles sont les spécificités à la fois botaniques et culturelles qui donnent aux sociétés pyrénéennes leur identité et leur originalité ?

Le champ d'investigation est immense, tant il est vrai que les plantes sont présentes dans pratiquement tous les domaines de nos quotidiens. Il a pourtant fallu faire une sélection : les végétaux liés à l'organisation du bâti, les plantes médicinales (médecine humaine et vétérinaire), les plantes menacées à cause de leur valeur esthétique, les diverses cueillettes des divers champignons.

D'autres thèmes (vannerie, plantes tinctoriales, jardins pyrénéens, vergers) sont abordés sous forme d'ateliers et de journées d'animation.

Vous avez des idées sur une ou plusieurs de ces questions, vous connaissez des personnes qui pourraient témoigner sur ces thèmes... nous vous invitons à nous communiquer vos suggestions et connaissances.

Faisons tourner et vivre le savoir !

Redaction : Raphaële Garreta, Béatrice Morisson -
Béatrice Morisson, Sébastien Lay, Raphaële Garreta -
Béatrice Morisson, Sébastien Lay, Raphaële Garreta -
Catherine Béra-Mogues, Marion Farney, Chloé Rouzet -
Agnès... -
Agnès...



Les végétaux liés à l'organisation du bâti

En complément des travaux des C.A.U.E[1], l'objectif de ce travail est d'étudier les différents types de structures végétales créées par l'homme et associées à l'habitat ou au petit patrimoine bâti.



Sont concernés en particulier les haies, les vergers et structures assimilées, les potagers et les éléments à vocation ornementale. Cette enquête, centrée sur la vallée d'Aure, n'a pas qu'une valeur de recensement.

L'organisation même de l'espace, et *a fortiori* de l'espace végétal, témoigne de la manière spécifique qu'a chaque communauté d'occuper un territoire. Elle lui confère, en outre, sa « couleur locale », inscrite dans l'histoire pratique et symbolique du rapport des habitants au végétal.

Les réalisations contemporaines, pour légitimes qu'elles soient, prennent rarement en compte ces données et contribuent à la banalisation des paysages selon une logique d'aménagement uniforme sur l'ensemble de la France. Encore une fois, l'étude de la diversité des variétés adaptées, des savoirs et savoir-faire locaux, permet de faire prendre conscience de cette banalisation et des inconvénients (envahissement par les espèces exotiques, par exemple) qu'elle génère.

A terme, elle doit pouvoir donner lieu à toute une série de préconisations, dans la perspective, non de figer des pratiques parfois devenues désuètes, mais de les articuler aux nécessités de la modernité.



[1] Conseils en Architecture Urbanisme et Environnement : Hautes Pyrénées et Pyrénées Atlantiques



Les plantes médicinales

Une des grandes études de fond que nous nous proposons de mener concerne les savoirs et les usages relatifs aux plantes médicinales. Ce domaine particulièrement riche nous fait plonger de plain-pied dans l'intimité du rapport homme/végétal. Avant même toute question d'analyse, il y a là une dimension de sauvetage patrimonial ; les savoirs traditionnels dont il est ici question sont soumis à l'érosion du temps de la modernité et seules quelques personnes âgées peuvent encore en témoigner. De plus, même si elles partagent un bon nombre de connaissances et de pratiques avec les sociétés des basses régions, les populations montagnardes ont aussi des savoirs spécifiques, parfois très localisés. C'est toute cette singularité qu'il est urgent de recueillir. Il y a cinq ans déjà, les gardes du Parc National et autres acteurs de terrain s'étaient livrés à une première série d'enquêtes sur la médecine (humaine et vétérinaire) par les plantes. A partir des données manuscrites qu'ils ont acquises, nous allons étoffer ces "cueillettes de savoirs" avec des entretiens enregistrés. Tisanes, onguents, cataplasmes, fumigations et autres décoctions sont l'objet de toute notre attention.

Si dans votre entourage vous connaissez une personne qui aimerait bien nous parler de ses cueillettes, des tisanes et des préparations qu'elle a ou avait coutume de faire, nous serions ravis d'être à son écoute.

Et plus particulièrement : Fleur de foin et/ou fond de grange, qui pourrait nous en parler ?



La cueillette des champignons

Chaque cueillette relève de stratégies, de logiques et de motivations plurielles. La cueillette des champignons n'échappe pas à cette multiplicité de facettes. Envisagé, dans un premier temps, sur les communes de Benqué et de Campan avec quelques incursions en vallée de Lesponne, cette étude s'intéressera aux croyances, représentations et expériences locales de cueillette, dans leur aspect « traditionnel » mais aussi à travers les savoirs et pratiques des « nouveaux arrivants ». Qui cueille quoi, où et comment ? De quelles histoires entoure-t-on la naissance et la présence des champignons ? Etre végétal (il pousse, on le cueille...) ? Etre animal (il naît, il est doté d'une « tête », d'un « pied »...) ? Ou être hybride, signe du brouillage des genres, qui lui donne son statut si particulier ? Il est aussi d'autres façons spécifiques de classer les champignons (intérêt gustatif et sa hiérarchie ? Classement par saveur ou par le traitement que l'on fait subir à chaque espèce ? Intérêt économique ? Place des vénéneux ?). Et puis, comment la cueillette se donne-t-elle comme une traduction de la connaissance du milieu naturel ? Comment se dessine le territoire du cueilleur ? Que penser de ces « coins » (sujet ô combien délicat !) que l'on garde si jalousement secrets ou que l'on décide au contraire de transmettre ? Enfin bref, les questions ne manquent pas qui font de ce sujet une enquête pleine de saveurs et de mystères.



Les champignons hallucinogènes

Chaque automne, le nez rivé au sol, jeunes citadins et parfois moins jeunes néo-ruraux (les acteurs concernés seraient à mieux cibler), arpentent les pâturages de moyenne altitude, à la recherche d'anciennes bouses de vache sur lesquelles auraient poussé des « psilo » (*Psilocybe semilanceata*), ces « champignons magiques qui ouvrent les portes de la perception ». Cette pratique, très avérée en Ariège, semble gagner du terrain et recouvrir des modalités de cueillette et de préparations qui lui sont propres. Pratique illicite (qui amène à braver des interdits), la recherche et la consommation de ces petits champignons génère des discours et attitudes originales.

A ce titre, une simple recherche sur Internet permet de découvrir nombre de trucs et astuces, tenant lieu de préconisations, concernant la préparation à la cueillette, la description des espèces recherchées, la façon de les consommer pour qu'elles soient le plus « actives » possible etc. Ce n'est là qu'un indice de l'ampleur de ce fait de société que d'aucuns s'emploient à faire confiner au rituel. Il est d'ailleurs tout à fait intéressant d'étudier ce phénomène sous l'angle de savoirs « en formation ».



La cueillette des plantes menacées à cause de leur valeur esthétique ?



En dépit des efforts actuels d'éducation à l'environnement et de préservation de la flore, chaque printemps, chaque été, des stations entières de Lis des Pyrénées (*Lilium pyrenaicum* Gouan), de Lis martagon (*Lilium martagon* L.), de Narcisses des poètes (*Narcissus poeticus* L.) et autres Jonquilles confondues, d'Iris (*Iris latifolia* (Miller) Voss), de Chardons bleus (*Eryngium bourgatii* Gouan), d'Edelweiss (*Leontopodium alpinum* Cass.) et de Carlins (*Carlina acaulis* L. et *Carlina acanthifolia* All.) sont mises à mal. Des brassées de fleurs sauvages, des bouquets qu'aucun vase ne saurait contenir sont prélevés sans ménagement à leur milieu naturel. A terme, une réelle menace peut peser sur ces espèces. Comment comprendre cette frénésie de la cueillette accompagnée d'un non respect des règles environnementales ? Ce sont les logiques et motivations des différents acteurs à l'œuvre que nous cherchons à saisir.





Les végétaux liés à l'organisation du bâti. Une étude en vallée d'Aure.

Alors que les travaux sur le patrimoine bâti (notamment menés par le C.A.U.E.) trouvent un développement de plus en plus conséquent, l'organisation du végétal par rapport à ce bâti reste peu questionnée. Les élus locaux comme les particuliers se montrent pourtant assez sensibles à ce sujet. Quoi planter et où le faire pour conserver le « caractère » du village tout en répondant aux exigences des modes de vie modernes ?



Pour ce qui est du jardin, du jardin « potager » s'entend, les Aurois ont imaginé plusieurs structures et situations.

On trouve des jardins groupés en « quartiers » sur les marges des villages alors que d'autres sont intimement associés au bâti, enceints dans les mêmes murs aux palissades typiques. Dans un cas comme dans l'autre, « faire le jardin » est un acte qui relève autant de l'intimité privée que du « regard » public.

Au sein d'une même commune, les habitants (Pyrénéens « de toujours », nouveaux arrivants, résidents secondaires...) n'ont pas tous les mêmes aspirations et points de vue quant à la façon de vivre dans nos vallées, ni les mêmes rapports au végétal dont ils s'entourent et sont entourés.

Pour saisir leurs aspirations et comprendre les motivations qui président, par exemple, au maintien de tel verger, à l'édification de tel type de haie ou au fleurissement de tel espace public, nous avons opté pour un travail plus en compréhension qu'en extension. Aussi avons-nous focalisé notre attention sur la commune d'Ancizan afin d'y déceler les invariants communs à tous les villages de la vallée d'Aure.



- Fleurir, Embellir.

L'argument esthétique est avancé pour justifier du goût du « propre » mais également pour argumenter en faveur de quelque chose « de moins organisé ». Autrement dit, le beau est à considérer à l'aune de ce que chacun veut y trouver.

Quoiqu'il en soit, tant au jardin que dans l'espace collectif, c'est souvent la fleur, avec la nature immédiatement ornementale qu'on lui alloue, qui est chargée d'exprimer l'embellissement. Pourtant, plus qu'un simple élément de décor, elle s'impose comme médiatrice et révélatrice des relations que l'on entretient au jardin (privé ou public), mais aussi aux autres et enfin à la nature. « C'est un monde dans un pot » écrit M. Bergues*.

Après un travail d'inventaire floristique, de recherche d'archives et d'enquêtes orales auprès des habitants, trois thèmes se sont imposés. Ils participent aux choix de construction florale et arborée de l'espace privé et collectif.



- Entre « propre » et « désordre ».

L'idée d'un territoire ou d'un terrain « propre » est récurrente. Cela renvoie à un espace entretenu (fauché, taillé, désherbé, tiré au cordeau...) où la maîtrise de l'homme sur son environnement se donne expressément à voir et où ne prend place que ce qui doit y figurer.



Dans les jardins « de grands-mères », les plantes vivaces, les lilas anciens, les pivoines chargées de souvenirs et le lis blanc côtoient les dahlias et les glâieus ou les iris et les chrysanthèmes que l'on portera au cimetière ou à l'église. Aux balcons ou dans la charrette fleurie à l'entrée du village, le géranium et le pétunia, plantes annuelles aux couleurs « pétantes » accueillent les estivants. Toutes marquent l'organisation de l'espace et en indiquent la vocation.

Les enquêtes sur les cueillettes... et les plantes médicinales.

Les arguments d'exploitation maximale de l'espace et de productivité ne sont pas étrangers à cette conception du rapport au monde végétal. Conjointement à ce modèle, d'autres interlocuteurs disent préférer la profusion, la fantaisie, une perception relative du « désordre » estimée moins artificielle. Ecologie et biodiversité deviennent alors des arguments prépondérants. Ces deux visions et ces deux façons de faire cohabitent, chacune d'elle construisant son image du « naturel ».

- Ouvert et fermé.

Les besoins de clore – ou non – un terrain, les motivations des usagers et les types d'applications qui en découlent sont multiples. L'idée de fond reste la même : demeurer maître de son territoire, opérer des séparations plus ou moins nettes entre le sauvage et le domestique ou entre soi et autrui et délimiter une aire donnée grâce à diverses clôtures ou haies. Entre le mur de thuya, moderne gardien des jardins d'agrément, et la haie de frêne plessée héritée des anciens âges aurois... Le tout s'articule aussi maintenant avec le désir d'« avoir un point de vue » tout en préservant son intimité et n'« être pas vu ».



A l'automne, alors que les cueilleurs de champignons vont visiter leurs « coins », nos récolteurs de savoirs nous livreront leurs résultats d'enquête sur la cueillette des champignons comestibles et hallucinogènes ainsi que sur celle des plantes menacées pour leur valeur esthétique. Ces travaux seront restitués sous la forme de mémoires de maîtrise en ethnologie.

De son côté, l'enquête sur les plantes médicinales suit son cours dans les Baronnies et en vallée d'Aure (tout témoignage émanant d'un autre secteur pyrénéen reste néanmoins le bienvenu !!). Plantes qui aident à guérir ou à se prémunir du « coup de froid » et des coups et blessures, plantes de la fécondité et toutes autres « bonnes herbes » à usages humains ou vétérinaires aiguissent notre désir d'en savoir plus à leur sujet. Le temps passe et emporte avec lui les détenteurs de savoirs anciens. Tout témoignage est précieux.



Si dans votre famille ou parmi vos amis, quelqu'un cueille les plantes médicinales, prépare des tisanes ou autres décoctions, ou seulement se souvient d'avoir vu faire un de ses proches, nous serions ravis d'être à son écoute.

Question subsidiaire : connaissez-vous des usages de la « fleur de foin » ??

(*La relation jardinière. Du modèle paysan au modèle paysager. Une ethnologie du fleurissement. Thèse).

Le tistalh, un panier en noisetier*.



Quelle famille bigourdane n'a pas son tistalh ? Celui-ci se donne assurément comme un signe d'appartenance au monde rural et d'attachement au territoire haut-pyrénéen.

A la fin du XIX^e siècle, sa fabrication et son utilisation sont attestées du Magnoac à la vallée de Campan. Les Baronnie, région intermédiaire de piémont s'avère être un centre important de production. Le village de Sarlabous dont les habitants étaient surnommés les « tistalhayres », a même acquis une certaine notoriété dans le domaine. « Les parents de ma femme étaient paysans, et ils ne faisaient que ça les paniers, en complément comme tout le village de Sarlabous. » (André, tourneur sur bois).

Cet artisanat était vendu au marché ou troqué pour compléter de maigres revenus, surtout en hiver. Dans les années 30 « avec un panier, vous achetiez une belle paire de souliers. » (Pascal, vannier). René, lui, a acheté son premier accordéon avec l'argent de la vente de ses paniers.

Encore aujourd'hui cette industrie domestique pratiquée indifféremment par les hommes où les femmes, reste une activité d'appoint même si l'aspect économique a perdu de son importance au profit d'une activité de passe-temps.

La vannerie était traditionnellement une activité hivernale quand cessaient les travaux des champs. Elle occupait les veillées... et occupe encore les soirées : « C'est comme une tricoteuse, une femme qui tricote devant la télé tous les soirs. Il faut qu'il s'occupe surtout en hiver le soir et les nuits. » (Jeanne, maraîchère)

Fabriqué à la ferme, il participe à toutes les tâches du monde paysan.

Auxiliaire de la jardinière, il recueille ses récoltes : pommes de terre, haricots, maïs...c'est encore à lui que l'on fait appel pour aller chercher l'herbe ou la luzerne pour les lapins. Près de la cheminée, on y stocke les cascoulhes, ces trognons de maïs secs qui servent à allumer le feu.



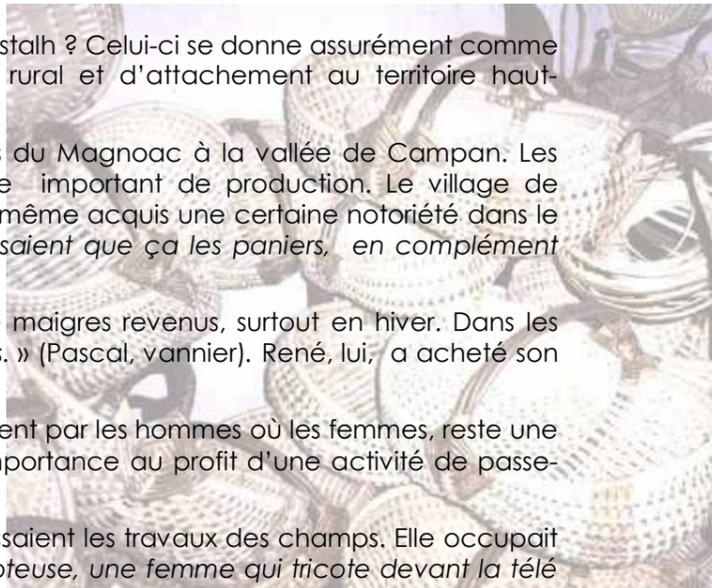
Mais le tistalh n'est pas circonscrit à l'espace de la maison. On l'emporte aussi dans les bois où il est l'accessoire indispensable du cueilleur de champignons et de châtaignes. Autant de produits, sauvages ou cultivés, qui le lient d'autant plus à son « terroir ».

Emblème rustique de la région et image d'un monde rural emprunt de « naturel », il figure maintenant en bonne place dans les souvenirs rapportés des Pyrénées par les touristes.



Chaque vannier a appris à réaliser la forme particulière du tistalh. Aucune école n'est venue fixer les différentes phases de fabrication et chacun revendique la bonne façon de faire. Ainsi comme pour tout artisanat traditionnel, l'allure générale est déterminée mais chacun y apporte son « coup de patte » et parfois des innovations.

La fabrication du tistalh requiert une habileté incontestable ou non seulement les mains entrent en jeu mais aussi l'ensemble du corps. La cueillette déjà suppose une bonne forme physique, une connaissance des bois et du territoire et un « coup d'œil » acquis par l'expérience. Puis, quand arrive l'heure du façonnage, on s'assoie, se courbe, se plie sur l'ouvrage... autant de façon d'être que l'on impose au bois que l'on travaille ; il faut le tordre, le plier, lui donner forme. Le corps devient outil de force et d'adresse : le genou sert d'enclume, la cuisse de plan de travail, le bras de va-et-vient, la bouche de pince supplémentaire en complément du travail des mains.



Des connivences entre les éléments de la vie humaine et la confection du panier trouvent aussi à se dire dans les formes et dans le vocabulaire très anthropomorphisé qu'on applique aux différentes parties du tistalh : la panse/pansete, les côtes/coustous, l'oeil/uelh, l'oreille/aurelhe.

Enfin, bien que tout dans la fabrication du panier concourt à lui assurer « force » et solidité, il n'en reste pas moins un objet du quotidien en matériau naturel soumis à l'usure du temps et des mauvais traitements. Afin de retarder ce pénétration, les vanniers conseillent de le pendre quand on ne s'en sert pas et « de ne pas le laisser par terre quand c'est mouillé. Sinon ça pourrait vite le noisetier » (René, agriculteur retraité, vannier). Malgré ces précautions il arrive que le panier s'abîme. Dans le souci d'économie du temps et des matériaux qui préside à l'organisation du monde rural on préfère réparer son panier que de le jeter ou d'en fabriquer un autre : « Avec celui-là je vais chercher l'herbe pour les lapins. Je l'ai rapiécé. A force de m'en servir l'anse s'est cassée, j'y ai mis un fil de fer, et puis de la ficelle bleue là pour lier les bottes. Le fond je l'ai refait deux ou trois fois. Il faut ouvrir assez et puis employer du bois vert, alors il se laisse travailler. »(René, agriculteur retraité, vannier).

Les plantes du « coup de froid ».



Dans nos vallées et nos montagnes, la crainte hivernale est d'attraper un « coup de froid ». L'expression a un sens polymorphe qui englobe de nombreuses pathologies : du rhume bénin à la dangereuse pneumonie en passant par tout l'éventail des affections de la sphère O.R.L., mais aussi par les dartres et les rhumatismes.

La formule exprime déjà la violence dont est investi ce « coup » particulier capable d' « ouvrir » le corps, d'y créer les plus néfastes désordres, figeant le sang et entravant la chaleur vitale qui anime l'organisme. Pour tenir le froid à distance ou pour « le faire sortir » si l'on a été victime de son « coup », plusieurs stratégies sont mises en œuvre auxquelles les plantes apportent leur concours. Leurs effets doivent fournir au corps l'énergie nécessaire à la bonne fluidité du sang, de la vie.



✪ Selon la règle des contraires, la première stratégie est de lutter contre le froid en lui opposant le chaud. Au-delà d'une simple lapalissade, ces notions de chaud et de froid sont à étudier de plus près, jusque dans leurs acceptions symboliques. Marquées au sceau des antiques catégories régissant les pharmacopées anciennes, certains végétaux sont, en effet, intrinsèquement pensés comme « chauds ». Pin, sapin, genévrier et thym, par exemple, sont à envisager sous cet angle.



✪ Une seconde façon de se protéger du froid, de le faire sortir, c'est de « faire suer ». Les sudorifiques occupent alors une place très importante dans le soin des « coups de froid ». La sueur deviendrait-elle le support symbolique du froid qui sortirait du corps sous forme de gouttes réchauffées grâce à l'action des plantes ? «Le froid, il sort avec la sueur », nous dit-on. A titre d'exemples de plantes couramment utilisées à ces fins, citons la reine des prés, le saule des Pyrénées et le sureau pour les plantes sauvages, et la bourrache pour les fleurs de jardin.



✪ On peut aussi avoir besoin de faire barrière au froid. Auquel cas, ce sont les astringentes – celles qui resserrent - qui sont sollicitées. Ronce et pulmonaire sont couramment employées dans les cas d'angine, de rhume ou même de bronchite.

✪ Lorsqu'on quitte les prairies, les bords de chemin et les territoires sauvages, pour pénétrer dans l'espace d'acclimatation qu'est le jardin, les plantes domestiques des « coups de froids » se font plus douces. Guimauve, mauves, bouillon blanc, tussilage, violette, sont utilisées soit séparément, soit en mélange. Les préparations changent selon les familles, mais aussi selon la recette du pharmacien. En effet, la composition de la célèbre « tisane des quatre fleurs » varie selon qui la préconise et la prépare.

Cette « typologie » des stratégies à adopter contre les « coups de froid » est, bien-sûr, à valider et à affiner. Elle doit aussi s'enrichir d'un inventaire et d'une interrogation sur les modes de consommation de ces différentes plantes... et d'un travail sur les différents autres « coups » (« de sang », « de cœur », « de chaud », coups et blessures etc.) du quotidien.



D'après l'ouvrage de Delaveau P., Précieuses tisanes, Ed. Pariente, Paris, 1982

Un jardin de curé haut-pyrénéen

Un ouvrage passionnant nous a été confié récemment. Il s'agit du livre de raison de l'abbé Claude Lasserre, originaire de Bagnères de Bigorre, curé de Hèches et de Lascazères au tout début du XIXème siècle (1802-1816). Ce document manuscrit comporte de nombreuses pages décrivant les semences faites au cours des saisons dans ses jardins. Mais il nous ouvre la porte aussi sur la vie quotidienne de ce prêtre réfractaire pour qui le jardin constituait une source alimentaire primordiale. Aussi ce jardin est-il avant tout un potager-verger où les fleurs se mêlent aux légumes et aux arbres fruitiers. Les plantes citées, les variétés énoncées (plus de dix variétés de chou), nous permettent d'imaginer l'aspect et la composition de ces jardins tout au long de l'année.

La diversité et la richesse de cet ouvrage nous a tout naturellement conduit à associer archiviste, historiens et agronome. Ainsi Jean-François Le Nail, Jean-François Soulet, Sylvaine Lorinet et Catherine Brau-Nogué ont accepté de nous aider dans l'analyse de cette source d'informations inédite. Ce travail devrait connaître une application concrète dans les futurs jardins de l'abbaye de l'Escaladieu.



Aquarelles d'Hélène Saule-Sorbé.

Clématisse

Le lien autour des savoirs et pratiques de la flore en Pyrénées



N-4-Juillet 2006



« Au diable » les veillées au coin du feu, « au diable » les coups de froid, il est grand temps de s'affairer à recueillir et récolter tout ce que la nature met à profit, ou, plus simplement, de contempler sa beauté.

Le bétail a fort bien senti quand a sonné l'heure des transhumances. Combien il est heureux tout là haut sur ces estives en compagnie du berger qui retrouve lui aussi ses habitudes.

En vallée de Lesponne ou à Serris, il est quelques irréductibles montagnards qui vivent et n'ont vécu que par et pour leur environnement.

« Ces mémoires vivantes » nous content encore à ce jour où trouver ces végétaux guérisseurs dont on ne parle plus guère, comment les employer pour les soins de la famille et de l'étable. Ils nous livrent, l'œil gourmand, quelques recettes des montagnes et se rappellent, nostalgiques, les gourmandises florales qui réjouissaient petits et grands après les durs labeurs d'été.

Même si le flot des années tend à ensevelir la plupart de nos traditions et de nos savoirs, il paraît donc impossible de se résigner à ne s'exprimer qu'à l'imparfait.

En rencontrant ces anciens, c'est tout ce que nous apprenons qui reste à transmettre.

Ces savoirs, d'autres moyens nous permettent de les aborder qui viennent enrichir notre fond documentaire. De vieux manuscrits sortis des oubliettes, le regard sensible inhérent au dessin botanique nous ouvrent d'autres horizons.

Autant de témoins de nos rapports intimes construits petit à petit avec la nature.

Vous avez eu vent de tel usage, vous connaissez telle plante et ses vertus, vos souvenirs refont surface ?

Ce sont ces petits dîres du quotidien qu'il nous faut glaner ici et là, n'hésitez pas à nous les communiquer !

Les représentations du végétal

Cette nouvelle piste de travail recouvre les trois représentations du végétal que sont le dessin, la photographie et l'herbier botaniques qui oscillent entre matériel purement scientifique et indéniablement artistique. Ces différentes façons de mettre en scène le végétal coexistent aujourd'hui. De nombreux artistes-botanistes, botanistes-artistes ont laissé leur nom, d'autres perpétuent ces différentes techniques. Il est d'ailleurs intéressant de trouver parmi eux des artistes ou botanistes locaux tel Marcel Saule, Hélène Saule-Sorbé, Philippe Lhez ...

Même si les liens sont constants et évidents entre ces représentations du végétal, nous allons les traiter séparément. Aussi la première année est-elle consacrée au dessin botanique.

Des ateliers pour adultes encadrés par Anne Peyrat sont proposés tous les vendredis de 18 à 20 h au Conservatoire botanique. Une seconde session devrait avoir lieu à l'automne. Mais les témoignages de botanistes, de dessinateurs, d'illustrateurs nous intéressent. lors d'une journée d'échanges de savoir et savoir-faire, de présentations des oeuvres pendant l'hiver 2006, moment de l'année où les botanistes, rangent, classent leur récolte de l'été.

Jardins secrets

Cette manifestation est maintenant devenue « traditionnelle ». L'édition 2006 a fait la part belle aux jardins secrets bagnèrais. Un quinzaine de propriétaires privés ont accepté de dévoiler une part de leur intimité et de leur rapport aux plantes. La journée scolaire ainsi que le marché aux plantes, les sorties-nature, les conférences, les visites du Conservatoire et pour la première fois de son jardin expérimental ont confirmé l'engouement du grand public. Nous travaillons d'ores et déjà sur Jardins secrets 2007 !

Et dans le parc national des Pyrénées

Une série de conférences sur le tistalh, et sur les jardins pyrénéens sont proposées durant l'été et l'automne 2006 dans les maisons du parc national des Pyrénées. Une journée de terrain consacrée au dessin botanique devrait se dérouler cet été.



Aquarelle de B. Perez

Fruits de terroirs

Ces rendez-vous bisannuels (printemps et automne), visent à promouvoir ces fruits que la nature nous offre. Celui du mois de mars met en valeur les variétés fruitières locales ainsi que les techniques associées, celui d'octobre, nos fruits d'automne et en particulier les champignons. Aidés de mycologues, vous pourrez découvrir la diversité et la complexité des différents espèces présentes sur notre territoire. Des dégustations, des animations, des conférences compléteront les présentations de ces produits de la nature sauvage et domestiquée.

Pour nous contacter, nous faire parvenir vos avis, suggestions, témoignages, ou tout simplement pour en savoir plus sur ce que nous faisons :



Conservatoire botanique pyrénéen – Conservatoire botanique national de Midi-Pyrénées
Vallon de Salut - BP. 315 - 65203 Bagnères-de-Bigorre Cedex.
Tél : 05 62 95 85 30. Fax : 05 62 95 03 48.

Béatrice Morisson, coordinatrice du programme. Tél : 05 62 95 87 81. cbp-cpie-pnp.bm@laposte.net
Raphaële Garreta, ethnologue. Tél : 05 62 95 86 99. cbp_rg@laposte.net

Conservatoire botanique pyrénéen



BIGORRE-PYRÉNÉES



Les Pyrénées
Parc National

Faisons tourner et vivre le savoir

D'après « l'illustration botanique » de W. Wheeler.



Dessin C. Bergès

Rédaction : Béatrice Morisson, Laurette Balth, Raphaële Garreta, Béatrice Morisson, Cécile, photos : Laurette Balth, Christophe Bagnès, Raphaële Garreta, Béatrice Morisson, Dessins : Christophe Bagnès, Marcel Saule, Béatrice Morisson, Béatrice Morisson et Hélène Saule-Sorbé.

Les plantes des estives : du médicinal au culinaire

Une série d'enquêtes sur les plantes médicinales est menée depuis six mois en vallée de Lesponne et vallon de Serris par Laetitia Balès, étudiante en master d'ethnologie à l'Université de Toulouse-Le-Mirail. Au cours de cette période de terrain, 118 plantes ont été mentionnées, la plupart étant liées de près ou de loin à un usage thérapeutique, qu'il soit humain ou vétérinaire. Parmi elles, quelques plantes cueillies sur les estives, l'arnica, la gentiane jaune, le sarrou et le baniou qui revêtent aux yeux de nos interlocuteurs montagnards une importance toute particulière. Portant en elles la force et la pureté des hauteurs, leur cueillette nécessite connaissances et efforts. Elles se méritent en quelque sorte...



L'arnica (*Arnica montana* L.)

Cette plante vivace fleurit de juin à août. L'« herbe aux chutes » se complaît dans nos montagnes bigourdanes et on la retrouve sur toute la chaîne des Pyrénées, entre 700 et 2800 mètres d'altitude. Elle préfère les sols acides et ne doit pas être confondue avec sa voisine, la Doronic.



Végétal d'altitude par excellence, l'arnica n'a été mentionné dans un recueil médical qu'à partir du XVIème siècle. Il a longtemps gardé le secret de ses vertus et ce n'est qu'au XVIIIème qu'il a été officiellement reconnu dans les facultés de médecine.

Il est fort probable que ses qualités vulnérables aient été très tôt avérées, de façon empirique, par nos bergers. A quelle époque, difficile de le savoir. Toujours est-il qu'avant que naisse l'onguent pharmaceutique que tout le monde connaît, l'arnica était déjà employé et certains témoignages l'attestent encore à ce jour.

Cette « marguerite jaune », les montagnards l'utilisaient aussi bien pour les « patacs » (coups en gascon) que pour le soin des plaies. Cela nécessitait toutefois une préparation particulière. Ainsi, les capitules fleuris séchés ou fraîches devaient macérer dans l'huile durant plusieurs jours (certains parlent d'une semaine), donnant à terme une mixture liqueuse qui pouvait être appliquée directement sur les parties douloureuses. Existait également la macération dans l'alcool (rhum ou eau de vie...). L'arnica, qui contient un principe actif puissant, était cependant employé avec précaution. A ce jour il est déconseillé de l'utiliser comme cicatrisant.



La pharmacopée locale utilise ses racines qui sont ramassées en fin d'été. « Et en plus, il faut huit ans pour ramasser une gentiane. » Et c'est souvent à l'homme qu'incombe cette tâche ardue : les parties souterraines doivent être arrachées et le concours d'outils est parfois nécessaire ! Puis les racines sont généralement mises à sécher en vue d'être stockées en un coin du grenier...

En Bigorre, la gentiane est principalement connue et utilisée pour ses propriétés purgatives. « Mon père le faisait. » Quand advient le temps de la cure c'est en répétant les gestes des anciens que la potion se prépare, essentiellement basé sur un principe de macération.

« La gentiane, ils la mettent dans une bouteille de vin blanc, ils mettent en rondelles et puis ils consomment cette bouteille de vin blanc, un litre quoi donc, c'est sept verres en gros, ça fait une semaine (...) pour nettoyer le sang, c'est un purgatif si vous voulez. »

D'autres procédés existent : « On fait ça dans des verres, un verre le soir, un verre d'eau fraîche, on y met trois quatre rondelles (...) elles doivent faire un peu plus de trois millimètres par la et on les met sur le bord de la fenêtre jusqu'au lendemain matin, à jeun, pam ! C'est très amer. » Il n'est pas impossible aujourd'hui de trouver au beau milieu d'une station de gentianes quelques tiges sèches de l'année passée amputées de leurs racines et témoignant de la persistance de ces pratiques.

La plante est aussi appréciée pour ses qualités apéritive et tonique. Le vin de gentiane local se rapproche assez de la très célèbre Suze mais son amertume en décourage plus d'un.

N'oublions pas qu'à l'instar de tous les végétaux, la gençana doit être respectée. Dans certaines régions en tous cas, la plante est protégée des cueillettes intempestives. Patientons quelques années et laissons la vieillir avant d'en arracher les racines, ainsi vivra t'elle.

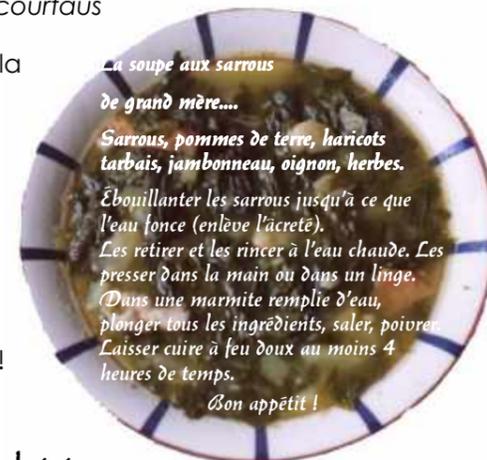


Le sarrou, l'épinard sauvage (*Chenopodium bonus-henricus* L.)

Le sarrou, comme l'ortie, « pousse en montagne près des courtaus et des granges. »

Sarrou viendrait de sàrri, l'isard, ce dernier étant friand de la plante. Les jeunes pousses de sarrou se récoltent dès le début du printemps et ce jusqu'à début juin (les vieilles feuilles sont amères).

Il se cuisine donc comme l'épinard et beaucoup vantent les mérites de sa finesse et de ses apports en fer.



La soupe aux sarrou de grand mère...

Sarrou, pommes de terre, haricots tarbais, jambonneau, oignon, herbes. Ébouillanter les sarrou jusqu'à ce que l'eau fonce (enlève l'acreté). Les retirer et les rincer à l'eau chaude. Les presser dans la main ou dans un linge. Dans une marmite remplie d'eau, plonger tous les ingrédients, saler, poivrer. Laisser cuire à feu doux au moins 4 heures de temps.

Bon appétit !

La gentiane jaune, la grande amère, (*Gentiana lutea* L.), Gençana

« Tous les ans, je vais la ramasser la gentiane, y a plusieurs endroits où il y en a ici, et après on la consomme soit verte, soit séchée, notamment au printemps et puis en octobre. »



Dans les vallées du Haut Adour, peu nombreux sont ceux qui ne connaissent pas la gentiane ! La plupart de nos aînés ont expérimenté ou ont été les témoins, au moins une fois dans leur vie, de ces fameuses cures purgatives de saison.

Au détour d'un bosquet, sur le versant sud est de la croix de Bellou se trouve Gencena, lieu dit ainsi dénommé puisque y poussent ces immenses fleurs.

La gentiane, dans sa prime jeunesse, pourrait nous rappeler le verâtre blanc (*Verbatum album* L.), « mais la vraie c'est celle qui a les feuilles qui vont toutes deux ensemble, l'autre elle a les feuilles intercalées. »

Assez commune dans nos montagnes, elle affectionne pâtures et pentes ensoleillées. Des Artigues à Serris en passant par le Parras, la plante est la maîtresse des hauteurs. Elle fleurit à partir du mois de juin.

« Cura de gençana en erat, santat tota l'anada »



Le Baniou (*Trifolium alpinum*), la plante plaisir...

En vallée de Lesponne, ils sont nombreux à se souvenir de cette « friandise ». « On nous en ramassait quand ils allaient aux vaches, il y avait une fleur rose, on tirait et la racine sortait. On pelait un peu avec l'ongle, on mâchonnait. C'était la gâterie ». En effet la racine du baniou est sucrée et a le goût de la réglisse.

Les bêtes aussi affectionnent cette plante, les anciens de dire : « eth baniou e eth serpolet qu'e'i beroja ierba de pradet », une façon de signifier que les prairies où elle pousse constituent les meilleurs pacages. Le fromage et la viande des brebis qui ont brouté cette herbe sont réputés pour leur saveur particulière.

Outre ses qualités gustatives le baniou rafraîchit et désaltère. Certains mettent quelques racines dans la gourde. Fort bienvenu pendant ou après une longue marche vers les sommets...

Ces quelques exemples de plantes d'estives illustrent rapidement la diversité des usages recueillis dans ces deux petites vallées pyrénéennes : plante des coups, plante dépurative, plante culinaire... L'heure est maintenant à l'analyse de ces données afin d'étudier et d'éclairer les relations que ces habitants ont noué et nouent encore aujourd'hui avec leur milieu environnant. Ceci fera l'objet du travail universitaire de Laetitia Balès.

Une première restitution devrait avoir lieu le vendredi 13 octobre 2006 en vallée de Lesponne.



Plantes médicinales en Baronnies

Les enquêtes sur les plantes médicinales menées en vallée de Lesponne ont donné lieu à une première restitution publique qui a connu un franc succès, preuve que même si de nombreux savoirs se perdent il est toujours temps d'agir ! C'est dans cette perspective que nous nous tournons cette année vers les Baronnies.

Si certains remèdes y sont connus de tous et font partie du savoir commun, d'autres relèvent-ils de pratiques moins courantes et de savoirs spécifiques à ce territoire particulier et à son environnement singulier ?

C'est en priorité - mais non exclusivement - vers nos aînés que nous enquêtons. Témoins d'un temps qui s'en va, ils sont détenteurs d'une mémoire à recueillir. C'est grâce au bouche à oreille principalement que nous les rencontrons et qu'ils acceptent de nous livrer leur témoignage. C'est d'échange qu'il s'agit alors, de confiance et de relations humaines. Il n'est pas si facile de parler de ses maladies, de son corps et des soins qu'on lui prodigue. C'est donc avec pudeur et respect qu'avance l'enquête sur les plantes médicinales.



En parallèle, des enquêtes seront menées sur le village pour faire un recensement des variétés fruitières du territoire communal. Les résultats de ces recherches seront présentés en octobre.

L'année prochaine ces deux sessions auront lieu dans un village différent ; à terme l'objectif est de mieux connaître le patrimoine fruitier du Haut-Adour.

Aux rendez-vous au 18 mars. N'hésitez pas à vous munir de vos greffons si vous souhaitez, vous aussi, conserver ou diffuser votre patrimoine fruitier familial.

Jardins secrets

La quatrième édition de ces journées se déroulera les 2 et 3 Juin 2007 lors des « Rendez-vous aux jardins » dont le thème national est l'eau.

Aussi déclinons-nous cet élément dans les jardins en cagettes des enfants du département, dans les jardins privés bagnérails ouverts à cette occasion et dans les animations proposées en cette fin de semaine (exposition Fer de terre de Marc Empain, visites du Conservatoire botanique, conférences, ateliers « nature », sorties, marché aux plantes...).

Si vous connaissez ne serait-ce qu'une ou plusieurs plantes dont on se sert ou se servait pour entretenir la santé, si vous vous souvenez de ce que faisaient vos grands-parents quand ils étaient malades, si vous avez un « truc » une méthode pour soigner les gens ou les bêtes, si vous utilisez les plantes ou si vous connaissez quelqu'un qui s'en sert, n'hésitez pas nous contacter, nous serons ravies de venir vous rencontrer.



Fruits de terroirs

Voici venir le temps de nos rencontres bisannuelles consacrées aux fruits de terroirs. Nous avons d'ores et déjà fixé le lieu et les dates pour l'année : nous nous retrouverons les dimanches 18 mars et 21 octobre 2007 à Ordizan.

Cette année, entre ces deux dates nous allons travailler avec les habitants de la commune et avec les enfants des écoles. Les élèves de la maternelle vont parrainer un vieux pommier « court-pendu ». Nous avons à cœur de sauver cet arbre : il commence à être envahi par le gui, son parasite privilégié.

Nous le regardons vivre au fil des saisons. Une première visite nous a permis de faire sa connaissance mais aussi de goûter à ses grosses pommes jaunes. Les enfants l'ont dessiné sous tous les angles. Une autre sortie, en hiver, sera consacrée au prélèvement de pousses de l'année en vue de leur greffage au mois de mars. Plusieurs porte-greffes seront alors entés pour préserver cette variété. L'un de ces nouveaux arbres devrait être planté dans la cour de l'école. Les différents travaux des petits écoliers seront exposés lors des deux journées.



Clematisse

Le lien autour des savoirs et pratiques de la flore en Pyrénées



Les rafles de maïs - les *cascolhs* - sont dans l'âtre. Il y en a toute une réserve dans le panier à côté du foyer : « c'est pour allumer le feu : même le bois qu'il soit vert, ça vous donne un coup de flamme ça ! » C'est un tout petit rien ces « trognons » de maïs, mais un tout petit rien qui - comme bien souvent - rend de grands services. Combustibles précieux, ils accompagnent le quotidien hivernal. On en voit pourtant de moins en moins au coin des cheminées, remplacés par des allume-feu en cubes ou en gel achetés en grande surface. Sans crier gare, le recours aux *cascolhs* s'efface, part en fumée et ne laisse bientôt plus de trace. L'ethnologue s'y intéresse pourtant, lui qui se nourrit bien souvent de pratiques routinières, d'évidences usuelles devenues habitudes qu'on ne pense même plus à commenter. Rangées dans les « vieilleries » du temps, elles passent inaperçues alors qu'on cherche spontanément à se remémorer et à dire l'exceptionnel.

Le Conservatoire botanique pyrénéen a pour vocation première la connaissance et la conservation de la flore sauvage et des habitats naturels sur l'ensemble de la région Midi-Pyrénées et des Pyrénées françaises. Le conservatoire participe également à la conservation des variétés anciennes traditionnellement cultivées, et, aujourd'hui, recueille et analyse les différentes pratiques et les divers savoirs auxquels le végétal donne lieu.

L'économie paysanne et la vie montagnarde sont au cœur de notre attention dans leurs moments forts, certes, mais aussi dans leur cours journalier et dans les expériences familiales qui les composent. Le végétal y est naturellement présent.

Cette fois, c'est plus particulièrement dans les pages du livre de raison de l'abbé Lasserre que nous le retrouvons. Comme maints jardiniers amateurs, il note ici, dans le registre d'une « écriture domestique », les secrets anodins de son jardin au fil des ans. C'est pour nous une nouvelle occasion de saisir, sous une forme courante, les rapports que nous entretenons aux choses de nature et au temps.

Le C.P.I.E. Bigorre-Pyrénées a, pour sa part, une vocation plus axée sur la sensibilisation à l'environnement naturel, la restitution de données vulgarisées et la communication avec le grand-public.

Nous profitons de cette période de vœux pour souhaiter longue vie à toutes ces petites choses ordinaires dont chacun peut tirer grand bénéfice.

Le Parc National des Pyrénées est gestionnaire d'un espace protégé d'altitude couvrant une partie des Hautes-Pyrénées et une partie des Pyrénées Atlantiques. Depuis quelques années, en complément de ses missions sur le patrimoine naturel, le Parc met en oeuvre des actions sur le patrimoine culturel.

Faisons tourner et vivre le savoir !

Pour nous contacter, nous faire parvenir vos avis, suggestions, témoignages, ou tout simplement pour en savoir plus sur ce que nous faisons :

Conservatoire botanique pyrénéen - Conservatoire botanique national de Midi-Pyrénées
Vallon de Salut - BP. 315 - 65203 Bagnères-de-Bigorre Cedex.
Tél : 05 62 95 85 30. Fax : 05 62 95 03 48.

Béatrice Morisson, coordinatrice du programme. Tél : 05 62 95 87 81. cbp.cpie-pnp.bm@laposte.net
Raphaële Garreta, ethnologue. Tél : 05 62 95 86 99. cbp.rg@laposte.net



Un jardin de curé haut-pyrénéen

Le livre de raison (1802-1816) de l'abbé Claude Lasserre est une véritable mine de renseignements. Riche de plus de 200 pages manuscrites, il nous offre en quelque sorte un récit du quotidien de l'ecclésiastique.

Les documents administratifs liés au culte y côtoient la tenue régulière de ses comptes et traitements, la mention des achats de vin nécessaire au bon déroulement des offices, et enfin l'annotation des semences accomplies dans ses jardins.

A Jean-François Le Nail, archiviste, revient le décodage des textes ne référant pas au jardin. Il nous en proposera la transcription et une brève analyse.

Sylvaine Guinle Lorinet, historienne, s'est attachée à cerner la personnalité de ce curé et le contexte religieux durant lequel il a officié.

Avec Catherine Brau-Nogué, agronome, c'est le prêtre jardinier qui nous intéresse. Ainsi il a travaillé ou « fait travailler » son jardin à Hèches, puis à Lascazères. L'examen de ces écrits horticoles nous renvoie à d'autres manuscrits contemporains ou quelque peu postérieurs tels que ceux des botanistes De Candolle et Corbin (élève de Ramond de Carbonnière).

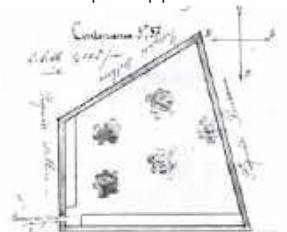
Les différentes dénominations variétales nous conduisent tout logiquement à nous pencher sur les traités d'agriculture et en tout premier lieu sur le *Théâtre d'agriculture et mesnage des champs* d'Olivier de Serres. Nous regarderons aussi les catalogues Vilmorin du XIX^e siècle.

L'abbé Claude Lasserre a noté scrupuleusement les informations relatives à ses plantations. Elles couvrent les années 1806 à 1816, années de son sacerdoce à Hèches et Lascazères.

Avec l'année sont portés :

- les mois et les jours de semis, avec quelquefois la position de la lune : « *premier quartier de lune* » ou « *pleine lune* » pour la plantation des oignons et des choux en avril, par exemple,
- les graines semées et le nom de la variété plantée ainsi que le nombre de plants ou de graines mises en terre.
- la situation de chaque élément dans le jardin « *à la plate-bande de la grande allée, à gauche, commençant au bout où est le lys* ».

Ces dernières descriptions sont telles que nous voyons se dessiner la configuration du lieu, la position des plantes les unes par rapport aux autres.



Enfin nous pouvons imaginer les couleurs du jardin au fil des saisons. Actuellement nous n'en n'avons plus trace, mais la lecture des textes nous apprend que cet espace était clos, possédait une porte et une haie, seuls indices cités. Des plates bandes et des allées structuraient le jardin : « *plate-bande de la grande allée* », « *plate-bande du milieu* », « *carreaux* ». L'abbé écrit avoir introduit du « *sempervirens* ». Peut-être était-ce du buis (*Buxus sempervirens* L.) planté pour marquer ces bordures comme cela se faisait couramment ?

Au regard du nombre de plantes cultivées, les jardins de l'abbé Lasserre devaient être suffisamment grands. En outre les textes officiels [vente des biens nationaux (20-25 novembre 1790) et constitution civile du clergé (12 juillet 1790)] stipulent que le jardin se doit de mesurer au moins un demi-arpent « mesure du roi ». Cela était-il appliqué dans nos vallées ?

Claude Lasserre fait partie de ces prêtres qui subirent de plein fouet la tourmente révolutionnaire. En 1789, à 34 ans, ce Bagnérais est vicaire à Ibos. Alors que la majorité des prêtres bigourdans acceptent, en 1791, de prêter serment à la Constitution civile du clergé, il reste fidèle à Rome et choisit l'exil.

Les documents conservés dans la série L (Révolution française) et dans la série V (Cultes) des Archives départementales des Hautes-Pyrénées d'une part, les travaux réalisés par le Père Laspales et l'abbé Casteran, puis par l'abbé Ricaud d'autre part, permettent de retracer sa carrière à son retour dans la région : on sait par exemple qu'il fut desservant à Hèches du 1^{er} janvier 1808 au 1^{er} avril 1813, puis à Artagnan ; son livre de raison montre qu'il exerça aussi son sacerdoce à Lascazères.



Le parti-pris de ces jardins est d'associer systématiquement les fleurs, les légumes et les fruitiers dans un feuillage organisé. Une occupation maximum de l'espace semble présider aux plantations successives. Il est à noter que la liste des plantes semées ne fait que s'accroître au fur et à mesure des années. En 1816 plus d'une cinquantaine d'espèces florales, potagères et fruitières sont mentionnées. Des constantes s'affichent tant dans les fleurs que dans les légumes. Claude Lasserre a un faible pour les « *violés* » et les giroflées de couleur *vinaire* à *cramoisi*. A ces fleurs dominantes s'ajoute une profusion d'espèces colorées et odorantes : les « *rosiers blancs* », les « *lilas de Perse* », les « *reine-marguerites* », les « *balsamines* », les « *belles de nuit* », les « *mufles de veau* » ou mullier, les « *croix de Jérusalem* », les « *lys jaunes* », les « *iris* », les « *glaiuels* », les « *escabieuses* », (scabieuses), les « *belles effemaires* » (éphémères), les « *capucines* », les « *œillets* » et « *œillets d'Inde* », les « *arkécengés* », (alkékengés), les « *pois d'odeur* » (pois de senteur), le « *jasmin* », le « *chèvrefeuille* », ... La plupart de ces fleurs sont des fleurs à bouquets. Peut-être allaient-elles orner l'église, ou tout simplement le presbytère. Nombre d'entre elles sont aussi mellifères, notre homme possédait-il des ruches ?

Du côté de la production potagère, le chou est largement prépondérant en quantité comme en variété. Plus de 10 sortes sont citées : « *choux commun* », « *choux cauve* », « *chou lapus* », « *chou de Milan* », « *chou d'Yorc* », « *chou Saint-Denis* », « *chou d'Estrasbourg* », « *chou de Bagnères* », « *chou-fleur* », « *brocolis* ». Cela confirme encore l'importance de ce légume, l'année durant, dans l'alimentation au début du XIX^e s. Le dépouillement des traités d'agriculture nous permettra peut-être de suivre la filiation de certains légumes contemporains qui font l'objet de recherche en certification. Ainsi le « *chou de Bagnères* » est-il le chou de Laloubère que certains agronomes tentent de sauver aujourd'hui ?



Au jardin, on trouve aussi des « *bettes raves* » et « *bettes cardes* », des « *oignons* », des « *échalotes* », des « *poireaux* » (poireaux cités une seule fois en 1816), des « *carottes* », de « *l'escorsannaire* » (scorsonère) et des « *salsifis* », des « *épinars de Bordeaux* », des « *pois nains* », des « *laitues* », de la « *roquette* », du « *nasitor* » (cresson alénois), et du « *céleri* ». Les « *pommes de terre* » sont plantées « *tout autour du jardin* » ou « *transplantées au jardin du champ* ». A cette occasion nous apprenons qu'il cultive aussi un « *champ* » pour les légumes de masse. Cet usage persiste actuellement.



Quelques plantes aromatiques et/ou médicinales se mêlent aux légumes : le « *lorié* » (laurier), le « *cerfeuil* », la « *matricaire* », la « *myrthe* », et la « *mauve* ».

Pour les fruitiers, on trouve le « *grand prunier* », le « *reine-claude* », le « *pêcher* », des « *poiriés* », le « *pommier d'été* » et de la « *vigne* ».

Ce jardin est l'exemple type d'un jardin de curé indispensable au desservant. Il lui permet de vivre quasiment en autarcie en améliorant grandement ses conditions de vie, se procurant une alimentation variée gratuite. Il est vrai que l'on peut aussi y lire l'empreinte religieuse et symbolique : les giroflées, tant appréciées, sont appelées les fleurs de Notre-Dame, le buis est connu être l'emblème de la résurrection et de l'immortalité de l'âme, la vigne représente traditionnellement le sang de Jésus-Christ et les fruits de la terre, la mauve est le « petit pain du Bon-Dieu », enfin les anémones sont dites être les fleurs du Vendredi saint. Tout ceci concourt à faire de ce jardin, un lieu particulièrement propice à la déambulation, à la méditation mais aussi à la contemplation dans cette atmosphère colorée et ô combien parfumée.

Écritures du jardin ordinaire ou Écritures ordinaires du jardin.

Les pages consacrées au jardin par L'abbé Lasserre dans le cadre très spécifique de son livre de raison nous ont amené à une remarque plus générale sur les « écritures jardinières ». En effet, nous avons constaté combien les jardiniers sont enclins à tenir qu'un « *cahier du jardin* », qu'un « *agenda du jardinière* », ou même à griffonner jusqu'à la surcharge les marges d'un calendrier - qu'il soit perpétuel ou non. Loin des traités d'agronomie, plus loin encore de la littérature et des belles-lettres, ces « écritures ordinaires* » méritent qu'on s'y attarde. Pour l'heure, disons succinctement qu'elles nous semblent permettre l'organisation dans le temps et dans l'espace d'un lieu qui, même s'il se renouvelle, est voué à l'éphémère des saisons. Ces écritures, où figurent des repères de dates, des astuces, des résultats de récolte, donnent corps à l'expérience ; elles « posent » le jardin sur le papier, lui donnent une mémoire et l'inscrivent dans ce qui ne s'efface pas.

*Nous reprenons ici le titre d'un recueil d'articles réunis sous la direction de D. Fabre, 1993, Editions P.O.L /Centre Georges-Pompidou, Bibliothèque publique d'information.

Nature au goût du jour

La cuisine sauvage commence dans les prés, en montagne, sur les talus ou les bords de chemins de terre. Aujourd'hui les grands chefs ne négligent plus fleurs, baies et autres racines champêtres à mêler dans leurs recettes. Pourtant, avant d'être un effet de mode, avant d'être les éléments originaux de la gastronomie étoilée, les plantes faisaient déjà l'objet de savoirs alimentaires et culinaires dans nos vallées. Gourmandises d'enfants sur le trajet de l'école, nourriture des bergers aux estives, plats de fêtes à partager en famille, les plantes sauvages se dégustent en maintes occasions et sous des formes diverses, du cru à la préparation élaborée.

Ce qui est frais, cru, juste cueilli : les friandises

Les saveurs de l'enfance

L'enfant porte à la bouche et apprend. On le met en garde contre la toxicité de son environnement, mais on lui transmet aussi, d'âge en âge, de génération en génération, le goût de la nature. A portée de main, elle s'offre pour le plus grand plaisir des petits qui apprennent à cueillir, grappiller, connaître et reconnaître le monde qui les entoure. De ces gourmandises découvertes restent de savoureux souvenirs...



Les petits fruits

Framboises sauvages, fraises des bois, myrtilles et mûres, font le régal des enfants. A peine cueillis, c'est sur place que l'on préfère manger les petits fruits. Plaisir immédiat d'un festin que l'on paye de quelques égratignures et dont on ressort maquillé, les lèvres rouges ou violettes...

« Les *avanhos*, les myrtilles, oh poutiou ! qu'est ce qu'on en mangeait nous quand on revenait de l'école ! On traversait un bois et il y en avait des myrtilles ! Chaque fois le goûter ! » (Pauline, 77 ans)

La mauve

Dînette au goût de l'enfance buissonnière, les petits fruits de la mauve, appelés « fromages », sont débarrassés hâtivement de leur calice pour être grignotés.

« Ça mon père, il en raffolait ! C'était ses bonbons quand il était petit, ça il nous l'a dit, oui. » (Jacqueline, 72 ans)



Les chucos

Si les petits fruits se mangent à pleine main, les *chucos* - toutes ces plantes que l'on suce, que l'on tète - requièrent minutie et patience. C'est une à une que l'on arrache les fleurs menues du trèfle (*trèfla*) ou du lamier (*ortigon*) pour en déguster la base sucrée.

« Le coup du trèfle c'est mon père qui me l'avait montré. Dans le pré de fauche de chez mes grands-parents, je faisais la tournée des trèfles dans le pré en essayant de trouver les plus gros, les plus mûrs, parce que dans les jeunes il n'y a pas le sucre dans le fond. Maintenant je les mange rarement à cause des pesticides qu'il y a dans les champs, je ne les mange que dans les prairies de fauche, pas dans un talus ou une friche. » (Christophe, 36 ans)

Les noisettes

Qui de l'enfant ou de l'écuréuil ira se servir en premier dans la haie ou le taillis pour en rapporter une poignée de noisettes (*abera*) ? « On en ramenait, on les aimait. Les fraîches, on les aimait les noisettes fraîches encore un peu molles des fois. » (Mayi, 51 ans)



Gourmandises de bergers et boissons des faucheurs

Enfants et bergers partagent le goût pour les fruits écarlates de l'aubépine (*peron*) et pour la racine de trèfle des Alpes - le *baniu*. On mâchonne cette « *réglisse des montagnes* » après l'avoir grattée, nettoyée et pelée.

Le trèfle alpin

« Tout petit en montagne c'est la première chose qu'on goûtait. C'était au printemps qu'on faisait ça ! Dès que la neige partait et que les animaux montaient en altitude. C'était une manie quoi ! » (Gaston 83 ans)

« Quand on est en montagne, ça désaltère, on mâche la racine. La *réglisse* des bergers est toute petite et au ras du sol, et si on n'a pas d'outils, il faut trouver un endroit où ça pousse à côté d'une pierre, alors vous enlevez la pierre parce que cette plante pousse par-dessus, après vous arrachez, vous arrivez à avoir la racine. Ça se faisait quand on était en haute montagne et qu'on était pas à proximité de l'eau et qu'on avait soif. On arrachait cette racine et on la suçait ça nous faisait saliver. » (Jean-Marie, 78 ans)



Durant le plein été, le *baniu* était préparé en boisson rafraîchissante : on en laissait infuser trois ou quatre racines dans le seau d'eau où allaient se désaltérer les faucheurs. Aujourd'hui, à l'imitation des bergers, ce sont les randonneurs qui emplissent leur gourde de cette eau aromatisée.

Ce que l'on cuisine : feuilles et fleurs savoureuses

Salades de printemps, hors-d'œuvre des champs

Avec le printemps arrive l'époque des grands nettoyages. Le corps lui aussi est soumis à un « décrassage » général. Alliant plaisir du goût et effets salutaires, les salades des champs, souvent amères et diurétiques, participent à cette purification de l'organisme.

Le pissenlit

Son nom - *pisha-au-lheit* - est déjà évocateur des propriétés diurétiques et dépuratives de la plus connue des salades sauvages. Mêlé à d'autres rosettes de « laitues des prés » (diverses Composées), à celle de la bourse à pasteur ou aux jeunes pousses du pourpier, on obtient la « *salada mesclada* », ce mélange gourmand et bienfaisant qui marque le temps du renouveau.

« Oui, au printemps, les premières feuilles qui viennent, on les ramasse et on dit que c'est très bon pour le sang. Je les ramasse, je les lave et après je les mange comme une salade. Dans les labours, ils sont meilleurs. » (Marie, 65 ans)



Soupes, « épinards » et salades fleuries : des mets de fortune aux nouveaux goûts nature

Avec l'ortie, le chénopode bon-Henri, les feuilles de mauve et celles de la rugueuse bourrache, bergers aux estives et paysans dans la vallée préparaient soupes et « épinards ». Aujourd'hui ce sont plutôt les fleurs, délicates et colorées, qui attirent l'attention des cuisiniers et des gourmets. Fraîchement cueillies, crues, c'est en salade qu'on les déguste, remettant au goût du jour d'anciennes pratiques culinaires.



L'ortie

Brûlantes dès qu'on les frôle, les orties n'en sont pas moins préparées cuites dans différents plats forts appréciés des anciennes et nouvelles générations.

« Je ne sais pas comment elle s'y prenait ma mère, mais ça ne lui faisait rien quand elle prenait les orties. Elle disait qu'il ne faut pas respirer quand on les touche. Moi, je viens avec les ciseaux, je les coupe, je les mets dans la poche, et quand j'arrive à la maison, je les mets dans l'évier, je les lave bien avec une pince. Après on les met à l'eau bouillante et on laisse bouillir un peu. Après on les met dans l'égouttoir. Une fois qu'elles sont égouttées, on fait une omelette ou on les mange avec des pommes de terre. On peut faire de la soupe, il y en a qui font des bouillons avec les bouts de l'ortie, les jeunes pousses. » (Angel, 59 ans)

Le chénopode bon-Henri

Cet « épinard sauvage », ce *sarrou* se prépare comme son cousin cultivé, ou plus couramment en soupe. Il est à ce point apprécié qu'il arrive qu'on l'acclimate au jardin.

La carline



Alors que l'on accroche la carline artichaut - *eth sorèlh* - aux portes des granges en guise de baromètre, sa cousin, la carline acaulé, elle, est mangée comme les fonds d'artichauts !

« On prenait celles qui poussent à ras de terre. Ils les vendaient dans les hôtels de Gavarnie comme artichaut sauvage. » (Laurent, 78 ans)

Les respouchous

Les jeunes pousses du tamier, cueillies sur le talus ou dans les haies, sont préparées et dégustées comme des asperges.

« Vous en avez vite une poignée mais c'est pas partout. Les *respouchous* qu'on mange c'est la liane quand il n'y a pas encore trop de feuilles. Il faut que la pointe de la liane soit tendre. Il faut aimer l'amer. » (Emilie, 80 ans)



La mauve

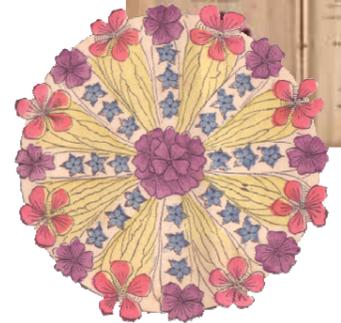
En Haut-Adour, tout le monde a eu une grand-mère cueillant la mauve pour ses fleurs contre la toux et pour ses feuilles préparées en potages.



Les différents usages de la plante sont anciens et remontent à l'Antiquité où on la tenait pour un légume de renom. Aujourd'hui encore ses jeunes feuilles sont vendues sur le marché de Bagnères de Bigorre pour être cuites en soupe mêlées à d'autres herbes. On les accommode également en salades auxquelles on ajoute aussi les fleurs.

La bourrache

Ancien légume, les jeunes feuilles de bourrache étaient consommées cuites ou crues. Maintenant ce sont les fleurs bleu azur que la nouvelle cuisine ajoute aux salades ou au fromage de chèvre, non seulement pour les décorer mais aussi pour les agrémenter d'un léger goût iodé. « Y'en a qui disent que la fleur de bourrache a un petit goût d'huître, moi je leur trouve plutôt un goût de petits pois frais. » (Véronique, 37 ans)



Vient de paraître : Des simples à l'essentiel

Avant de s'intéresser aux savoirs populaires pyrénéens sur la flore, Raphaële Garreta, ethnologue au Conservatoire, a enquêté sur les pratiques et représentations des plantes médicinales et sur les huiles essentielles en France. Elle a côtoyé les derniers herboristes diplômés, elle a partagé le temps des récoltes avec les cueilleurs amateurs et professionnels, elle a assisté aux distillations des précieuses essences, elle s'est entretenue avec des aromathérapeutes et a suivi le parcours singulier de ceux qu'elle nomme les phytophiles. Toutes ces rencontres, tous ces partages et l'analyse qui en découle sont restitués dans *Des simples à l'essentiel*, publié aux Presses Universitaires du Mirail.



Si vous aimez particulièrement le « Chardon bleu » ou Panicaut des Pyrénées (...), si au contraire vous avez des raisons de ne pas apprécier cette plante, si vous connaissez des anecdotes à son sujet, si vous en connaissez des usages, si vous savez où il pousse en quantité... bref, si vous avez quelque information que ce soit sur le Panicaut, nous vous serions reconnaissantes de nous en faire part.



A paraître

L'étude menée en vallée d'Aure afin d'identifier les relations entre le végétal et le bâti dans les Pyrénées, doit être publiée par les Éditions du Pin à Crochets à la fin de l'année 2007. Nous vous en reparlerons plus en détail dans le prochain numéro.



L'atelier vannerie mené de 2004 à 2005 et animé par René Becat a donné lieu à la rédaction d'une « petite histoire de fistalh » dont Notsauts de Bigorra assure la traduction de certains passages en occitan. Les Editions Mon Hélios se chargent de publier cette brochure. Nous nous félicitons d'autant plus de cette parution qu'elle rend hommage aux vanniers que nous avons rencontrés, et tout particulièrement à René qui nous a quitté.



Bravo !

Laetitia Balès qui a mené, six mois durant, des enquêtes sur les plantes médicinales en vallée de Lesponne a passé avec succès son Master en Anthropologie sociale à la faculté de Toulouse – le Mirail. Une mention Bien est venue récompenser la qualité de son travail.



« Jardins secrets » et jardin de curé

Le soleil et le public étaient au rendez-vous de ces journées « jardins secrets ». Les visites et activités désormais classiques de cette manifestation se sont enrichies de nouveaux ateliers.

Les pistes de travail sur le document de l'abbé Lasserre ainsi que les premiers résultats d'enquête ont donné lieu à une conférence. Cette étude aux accents pluridisciplinaires doit prendre la forme d'une publication d'ici la fin de l'année.



« Fruits de terroirs » : Contes, Compotes, Châtaignes, Choux et Champignons...

Rendez-vous à **Ordizan le 21 Octobre** pour la session automnale de « Fruits de terroirs ». On y abordera sous diverses formes, les produits de nature dont « C » la saison ! On y présentera aussi les dessins des enfants de l'école communale, l'inventaire des fruitiers du village, une exposition sur les champignons et des animations s'y référant... Également à l'ordre du jour : concours de compote de pomme et contes d'automne.



Pour nous contacter, nous faire parvenir vos avis, suggestions, témoignages, ou tout simplement pour en savoir plus sur ce que nous faisons :

Conservatoire botanique pyrénéen – Conservatoire botanique national de Midi-Pyrénées
Vallon de Salut - BP. 315 - 65203 Bagnères-de-Bigorre Cedex.
Tél : 05 62 95 85 30. Fax : 05 62 95 03 48.

Béatrice Morisson, coordinatrice du programme. Tél : 05 62 95 87 81. cbp-cpie-pnp.bm@laposte.net
Raphaële Garreta, ethnologue. Tél : 05 62 95 86 99. cbp_rg@laposte.net



Clématisse

Le lien autour des savoirs et pratiques de la flore en Pyrénées



N°6 - Juillet 2007



Voici quatre ans que le programme « patrimoine végétal et savoirs populaires » explore des domaines variés où s'illustrent les rapports homme/flore. Enquêtes de terrain, bibliographie, témoignages divers et analyses participent tous à l'enrichissement d'un fonds documentaire ethnobotanique pyrénéen en devenir. Études et événementiels s'enchaînent et se poursuivent ouvrant sur de nouvelles pistes à explorer, suscitant de nouvelles idées d'actions. Il y a fort à faire ! Aux thèmes du programme s'ajoutent aussi les sollicitations des particuliers, associations ou collectivités locales. Ceci est d'autant plus vrai que nous sommes de plus en plus connus et reconnus... Dans le jardin de nos projets les choses « prennent » et « profitent ». Bien sûr, tout ne demande pas le même type de soins et certaines pousses ne trouvent pas encore leur implantation idéale pour croître et fortifier. Elles requièrent d'autant plus d'attention.

Autour de nous c'est le temps des floraisons épanouies, la saison des foins, la période clé des cueillettes et le moment fort du potager. C'est au sein de toute cette effervescence que plane pourtant l'envie de se laisser porter par le rythme indolent des vacances. Faisons donc une pause en suivant l'air du temps et invitons-nous un instant à la table de Nature. Pour certains c'est une mode, une verte et savoureuse découverte, un nouveau style dans les assiettes. L'invitation est pourtant ancienne, originelle aurait-on presque envie de dire, même si elle sait prendre mille et une formes.

On mâchonne une tige longue au goût vert, on *chuca* des pétales sucrés cueillis sous le soleil. La baie grappillée en chemin, la fleur savourée au jardin, appellent les gestes premiers de l'enfance, le printemps de la connaissance. Ils se transmettent, spontanés, de générations en générations. A partir de ces dinettes sauvages s'élaborent d'autres expériences ; les plantes comblent alors autant nos papilles qu'elles nourrissent nos appétits de savoirs. Elles répondent à nos faims et appellent aux questionnements de la pensée. Attablons-nous donc encore à ces menus banquets qui réjouissent nos sens et nos idées.

Au pique-nique des idées, chacun apporte sa contribution, son grain de sel, une recette personnelle. Quelle est la vôtre ?

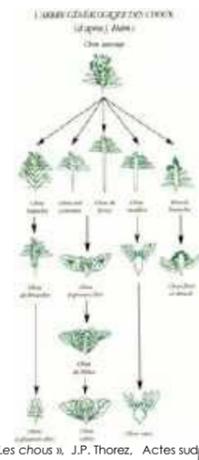
Faisons tourner et vivre le savoir !

Rédaction et conception : Raphaële Garreta, Béatrice Morisson.
Crédits photos : L. Balès, C.P.I.E., R. Garreta, L. Gre, N. Leblond, G. Langer, B. Morisson, C. Pathès, B. Perez, C. Rousseau.
Aquarelle : CAUE 65

Les choux en famille

Les choux appartiennent à la famille des Brassicacées (ou Crucifères) qui englobe aussi de nombreuses autres plantes alimentaires un peu partout dans le monde : navet, raifort, radis, colza, cresson... Le chou est une plante indigène (« bien de chez nous »), surtout connue sous ses formes cultivées, mais dont on peut encore parfois rencontrer les parents sauvages dans les régions littorales européennes. Tout ce petit monde est regroupé dans le genre Brassica.

La souplesse génétique des choux explique leur grande variabilité au cours de leur évolution naturelle mais aussi lors des opérations d'amélioration et de sélection variétale. On peut d'ailleurs dire que le chou est l'espèce cultivée qui adopte les formes et apparences les plus diverses.



La cuisine du chou



Choux d'hiver, choux du printemps, choux d'été, les différentes variétés de chou assurent l'approvisionnement de la table toute l'année. En 1816, en vallée d'Aure, l'abbé Lasserre en cultivait plus de dix variétés dans son jardin de curé. Jusqu'à la seconde guerre mondiale, c'est l'élément de base de l'alimentation paysanne. En 2008 les cuisinières pyrénéennes lui accorde toujours une large place.

Lisse, frisé, pommé ou pas, il s'accommode essentiellement en soupes ou garbures : « on en fait de la soupe. Une fois je fais des choux pommés, et une fois les haricots, ça coupe un peu. Ici, on mange la soupe tous les jours au moins une fois par jour. » Jeanne, 75 ans. Pour la garbure, spécialité du

Sud-Ouest, Simin Palay conseille de « tailler les choux verts bien tendres aussi finement que possible en lanières sur la largeur de la feuille après avoir enlevé les trop grosses côtes. »

Le chou « ça sent » et « ça se digère mal ». Pour pallier ces inconvénients notoires on recommande de « blanchir » le chou puis de le faire bouillir dans une seconde eau citronnée. Il reste ferme, blanc et conserve toute sa saveur.

La nouvelle cuisine française découvre le chou cru. De plat principal, il devient amuse-gueule dans les buffets et apéritifs. Chou-fleur, chou-rouge, chou blanc, chou-rave se mangent en salade ou en bouquet accompagnés de sauce ou de vinaigrette.



Mille et un chou



Brassica viendrait du grec *prasibé*, « légume », le chou étant considéré dans l'Antiquité comme le légume par excellence. Théophraste, botaniste du IV-III^{es}. av. J.C., en cite 4 variétés. Pline, naturaliste romain du I^{er}s. ap. J.C. et auteur de l'*Histoire naturelle*, en cite 6. Bien plus proche de nous, A. de Candolle (XVIII^{es}.) mentionne 30 variétés de chou, et si l'on regarde aujourd'hui chez un grainetier on en trouve plus de 400! Attention pourtant les variétés locales tendent à disparaître au profit des hybrides !



Le chou-fleur, le brocoli et le chou chinois arrivent en France aux XVII^e et XVIII^{es}. Le chou broute ou chou cavalier est un chou non pommé, élevé. Encore très présent dans le jardin paysan pyrénéen, on en prélève les feuilles au fur et à mesure des besoins. Si certains l'utilisent pour la soupe, c'est son usage fourrager qui est le plus répandu.

Le goût pour le chou ornemental n'est pas si nouveau puisqu'on en raffolait déjà dans les jardins « à la française » du XIX^{es}.

Un légume du temps et de l'espace

Le chou détermine un espace : au Moyen-Age, il sert d'unité de surface pour établir les dimensions des potagers des bastides. Le jardin doit être assez grand pour que « 13 pieds de chou puissent se développer sans se toucher par les racines. » (For général de Navarre, XII^{es}). Le chou donne aussi la mesure du temps. Du temps qui dure mais aussi du temps qui passe (légume des quatre saisons, il rythme l'année). Il marque la pérennité et la sédentarité : c'est sur sa présence dans les jardins, indicatrice de l'installation d'une famille, que les envoyés de Gaston Phébus se basaient pour fixer l'impôt.

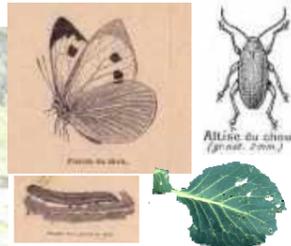
Des expressions plus récentes contribuent à affirmer ces idées d'occupation et de permanence. « Ha's lo torn de las cauletas » (faire le tour de son plan de choux), se dit de quelqu'un qui n'aime guère s'éloigner de chez lui. « Qu'a plantat lo caulet » (il a planté son chou) se disait d'un domestique qui restait toute l'année en place chez son employeur. En vertu des indications qu'il donne sur la superficie d'une propriété, sur la stabilité d'une « maison » et donc d'une famille dans le temps, le chou est aussi marqueur social. Aujourd'hui il signe encore l'appartenance au monde paysan.



Savez-vous planter les choux ?

Les choux se cultivent plutôt facilement. Ils aiment les terrains bien fumés et humides. Les jardiniers attentifs à la lune disent que les choux cabus se sèment en son plein alors qu'il faut attendre le dernier croissant pour semer les autres variétés.

Au repiquage on les enterre jusqu'au premières feuilles après avoir trempé les racines dans de la bouse de vache. Pour les placer au jardin, Olivier de Serres nous dit que les choux : « veulent être plantés au large, comme d'un pied et demi de largeur, estimant ce être la moindre espace que le sçauriés donner, car trop grande ne pourroit-elle être : ains au contraire, par trop de presse, s'estoufferioient sans profit. Voilà pourquoi, grands et amples se rendent les choux logés à l'entour et bords des planches du jardin : car par n'y en avoir qu'une rengée, sans être pressés des costés, à leur aise s'accroissent-ils en perfection. » (XVII^{es}.)



Contre l'altise, petit coléoptère sauteur, l'*Almanach François* de 1911 préconise de planter, entre les choux, des piquets coiffés de coquilles d'œufs. Jeanne (75 ans) observe cette pratique mais ... contre la piéride (papillon blanc dont les chenilles se régalaient des feuilles de crucifères).

« C'est pour le papillon, plutôt que de pondre dans les choux, il pond dans l'œuf parce que le blanc attire le papillon ». Il faut mettre des piquets « presque tous les 20 cm, plus vous avez de piquets, plus le papillon se pose. » D'autres intercalent des fougères entre les rangées de feuilles.

Un remède populaire

Le savoir populaire pyrénéen n'a pas cessé de faire appel au chou. C'est surtout en usage externe qu'il est utilisé. « Quand on avait mal aux dents, on ramassait des feuilles de chou et on les faisait chauffer à peine un peu à la cheminée. Et puis on y mettait un coup comme ça [elle frappe dans ses mains], je ne sais pas pourquoi, je fais ce que j'ai vu, et on en mettait trois feuilles comme ça sur le front avec un mouchoir. Le lendemain matin quand on l'enlevait : il était sec, il craquait. C'est bizarre quand même. » Anna, 82 ans.

Contre les rhumatismes, les douleurs de l'arthrose, les lombalgies et les sciatiques, on prépare un cataplasme avec des feuilles de chou contuses (ou « hachées avec du sel ») et on le garde en place toute la nuit.



Tête de paysanne coiffée d'un mouchoir. Millet



Sur les plaies qui cicatrisent lentement on applique également de telles compresses. « Pour une plaie ou une brûlure, tu passes une feuilles de chou à la flamme et tu la mets sur la plaie. » Contre les coups, les « muscles mâchés » et les enflures, on applique une feuille enduite d'huile. On fait de même sur un sein engorgé pour faciliter l'évacuation du lait. Pour faire mûrir les furoncles : « On y mettait des feuilles de chou mixées avec de l'oignon » ou « une feuille de chou bouillie. »

L'art et le chou

Le roi du potager a inspiré de nombreux artistes. Ils l'ont sorti du jardin pour le faire rentrer en littérature mais aussi dans les salles d'exposition, de cinéma, de concert...



Happening mondain : en 1955, Dali donne une conférence à la Sorbonne. Il y arrive en Roll's Royce remplie de choux-fleurs qu'il distribue en guise d'autographes.

Ses formes, ses couleurs, ses textures variées stimulent les plasticiens. Sa symbolique, sa popularité, les sonorités liées à son nom permettent mille et une interprétations et représentations.



« La soupe au chou, mon Blaise, ça parfume jusqu'au trognon. Ça fait du bien partout où qu'elle passe dans les boyaux, ça tient au corps. Ça vous fait même des gentilles dans la tête. Tu veux qu'chti dise, ça rend meilleur ... » R. Fallet



Avoir les oreilles en chou-fleur

Aller planter ses choux

C'est chou !

Bête comme chou

Coupe-chou

Mi-chèvre, mi-chou

Ménager la chèvre et le chou

Se prendre le chou

Faire ses choux gras

Faire chou blanc

Avoir un chignon en choucroute

Vient de paraître : « *Pyrénéens, habitat et végétal* »

L'année 2007 s'est achevée par la publication de notre travail sur les rapports entre le végétal et le bâti. Nous nous félicitons d'avoir porté cette étude jusqu'à un tel accomplissement et nous sommes heureux de faire connaître nos travaux – remplissant ainsi notre mission d'information et de sensibilisation – tout en leur donnant une forme particulièrement aboutie et agréable. Destiné au grand public, l'ouvrage porte aussi la marque du monde de la botanique. Pour les sciences humaines, enfin, c'est là l'exemple du caractère appliqué qu'elles peuvent endosser. Nous espérons confirmer que l'attention portée aux représentations, aux usages et pratiques, sont des clés de connaissance et des aides à la décision.

Depuis les estives jusqu'au fond de vallée, le numéro 8 de la revue-dossier des *Feuilles du Pin à Crochets* pose donc son regard sur les différentes formations végétales créées par l'homme et associées à l'habitat ou au petit patrimoine bâti. Que pousse-t-il aux alentours des cabanes d'altitude et des granges foraines, comment s'organise le jardin, quel rôle endosse la haie, comment conçoit-on le fleurissement communal... ? Autant de questions qui concernent aussi bien l'espace public que privé, les espèces sauvages que les horticoles, les potagères que les ornementales. Pour les aborder, nous vous proposons un voyage à travers les usages et les pratiques liés aux plantes, les faits anciens et les nouvelles données qui modèlent les façons de vivre dans une vallée haute-pyrénéenne. Les dessins et planches d'herbier de Marcel Saule et les photographies de Didier Sorbé accompagnent avec talent ce texte sur les perceptions de notre environnement.

Volume broché format 25 x 21 cm de 96 pages dont 24 en quadrichromie, couverture à rabat en quadrichromie, illustrations, dessins et photographies en noir et blanc et couleur.
Éditions du Pin à Crochets, 57 rue Carnot, 64000 Pau. Tél : 05 59 02 29 62

Fruits de terroirs



Cette cession printanière de « Fruits de Terroirs », change de formule ! Devant le succès de cet événementiel, face aux demandes qui s'y rapportent et à l'intérêt qu'il suscite, nous prenons un peu de distance pour donner à un public plus vaste l'occasion de se familiariser avec les variétés fruitières locales. Pour une fois nous n'installons donc pas notre manifestation dans un des villages de la Communauté de Communes de Haute-Bigorre mais au Salon de l'agriculture de Tarbes. Les 15 et 16 mars en matinée nous y présenterons les pommiers et poiriers locaux et les techniques de greffage associées à ces fruitiers.

Venez nous y rejoindre !



« Jardins secrets » et le voyage des plantes

Les 30, 31 mai et 1er juin 2008 c'est « Jardins secrets ». C'est aussi « Rendez-vous au jardin », manifestation nationale, qui a cette année pour thème le voyage des plantes.

Nous nous réjouissons de ce sujet « botanique » s'il en est ! Cela va d'ailleurs dans le nouvel esprit que nous comptons imprimer à cet événementiel annuel.



Des valeurs sûres perdurent comme les visites des jardins privés bagnérais (avec des jardins inédits à découvrir). En revanche nous ne réitérons pas le marché de plantes. Nous préférons nous consacrer aux animations sur le parcours du vallon de Salut, et à l'exposition « Sur les traces du botaniste A. P. de Candolle 200 ans après » qui fait suite à la traversée des Pyrénées de l'été 2007.



Pour nous contacter, nous faire parvenir vos avis, suggestions, témoignages, ou tout simplement pour en savoir plus sur ce que nous faisons :



Conservatoire botanique pyrénéen – Conservatoire botanique national de Midi-Pyrénées
Vallon de Salut - BP. 315 - 65203 Bagnères-de-Bigorre Cedex.
Tél : 05 62 95 85 30. Fax : 05 62 95 03 48.

Béatrice Morisson, coordinatrice du programme. Tél : 05 62 95 87 81. Cbp-cpie.bm@laposte.net
Raphaëlle Garreta, ethnologue. Tél : 05 62 95 86 99. cbp.rg@laposte.net



Clématisse

Le lien autour des savoirs et pratiques de la flore en Pyrénées



Le **Conservatoire botanique pyrénéen** a pour vocation première la connaissance et la conservation de la flore sauvage et des habitats naturels sur l'ensemble de la région Midi-Pyrénées et des Pyrénées françaises. Le Conservatoire participe également à la conservation des variétés anciennes traditionnellement cultivées, et, aujourd'hui, recueille et analyse les différentes pratiques et les divers savoirs auxquels le végétal donne lieu.

Le **C.P.I.E. Bigorre-Pyrénées** a, pour sa part, une vocation plus axée sur la sensibilisation à l'environnement naturel, la restitution de données vulgarisées et la communication avec le grand-public.

L'an 2007 s'en est allé et pour partir en beauté il nous a laissé... un livre. Ou plus exactement, le numéro 8, admirablement illustré, de la revue *Les feuilles du Pin à crochets*. A 2008 donc, de faire connaître « *Pyrénéens, habitat et végétal* », notre étude sur les relations entre le végétal et le bâti et sur les perceptions que les Hauts Pyrénéens en ont.

D'autres projets, d'autres sujets doivent aussi s'épanouir au fil de cette année nouvelle. Nous poursuivons nos enquêtes et recherches sur l'endémique *Aster* des Pyrénées, la dénommée Ramonde, l'insaisissable Sabot de Vénus, la montagnarde Edelweiss, le bel Iris des Pyrénées, l'ostentatoire Lis des Pyrénées et enfin l'étrange et bleu Panicaut des Pyrénées. Toutes emblématiques des Pyrénées centrales, ces fleurs vont nous accompagner dans nos interrogations sur les savoirs savants et populaires pour faire l'objet d'une exposition en... 2009 ! Elles nous offrent l'occasion de mettre en avant des pratiques locales, mais aussi d'observer et de restituer les faits, gestes et points de vue des professionnels de la connaissance botanique et de la conservation. Ce dernier thème imprime une nouvelle inflexion à notre programme : il expose le monde scientifique au regard des sciences humaines.

Pour sa part, le jardin de l'abbé Lasserre n'a pas fini de nous étonner et d'élargir nos horizons de recherche. Derrière les pages jaunies du registre des semences, derrière les fleurs et légumes des carrés cultivés, se cachent des allées qui invitent à l'étude... ou à la contemplation, c'est selon. Quoi qu'il en soit, il est une production potagère de l'abbé qui occupe une place importante dans ses plates-bandes et à laquelle nous consacrons le cœur de notre feuille : c'est le chou. Botanique, maraîcher, culinaire, langagier, culturel, symbolique, artistique... il se prête aux expressions diverses des savoirs et savoirs-faire.

Élargissons l'horizon de nos connaissances et de nos questions !
Grâce à vos avis et témoignages, faisons fleurir de nouveaux partages.

Faisons tourner et vivre le savoir !

Fleur de foin et fond de grange

Fleur de foin.... quel joli nom, n'est-ce pas ? On dirait l'évocation d'un parfum où se mêleraient le soleil de juin, la prairie verte et dorée des chaudes graminées, l'arôme coumarine de la flouve et l'air clair de la montagne.

Rousseau, « promeneur solitaire » dont on connaît les talents de botaniste et les *Rêveries*, déplorait que l'on pût voir dans la prairie si délicieusement fleurie une « pharmacie » apte à fournir « tisanes et emplâtres¹ ». Ne lui en déplaise, la fleur de foin, nous a d'abord été connue en tant que remède. Plusieurs personnes la citent en effet comme soin en médecine humaine et vétérinaire.

Disons tout de suite que la fleur de foin n'est en rien un taxon défini ; elle échappe en cela aux classifications botaniques. Changeant d'une prairie à l'autre et d'une année à l'autre, c'est un ensemble de plantes que l'on recueille, sec, non dans la prairie elle-même, mais sous forme de fragments sur le plancher des greniers à foin. Pour certains c'est le remède par excellence « qui a beaucoup de vertus » et est capable d'enrayer une pneumonie. Pour d'autres, c'est plutôt quelque chose de l'ordre de la récupération et de la « poussière ». Ces jugements « extrêmes » invitent au questionnement.

Un remède populaire passé à la trappe

Tout le discours sur le foin, sa valeur nutritive, médicinale, sa (ou ses) couleur(s), son odeur, son rôle central dans l'économie agropastorale, montre les égards dont on l'entoure et tous les savoirs qui lui sont liés. Quand on sait le soin avec lequel sont entretenues les prairies de fauche, la fièvre avec laquelle on vit la période du foin, la diligence avec laquelle on fait finalement rentrer cette prairie coupée et séchée dans le grenier pour en bénéficier tout l'hiver, on s'étonne moins de la valeur accordée à cette « fleur de foin ». Pour être bon, le foin doit encore porter ses fleurs ou ses graines nous dit-on.

C'est à ce moment là qu'il est « riche » ou « chargé de vitamines » (selon les représentations en vigueur). Or la fleur de foin est justement constituée de ces parties lourdes les plus « chargées ». On les récupère autour du *bocalh*, la porte d'ouverture du fenil, ou plus souvent autour du *jetade*, la trappe du grenier par laquelle on envoie le foin aux bêtes. Comme le foin y est remué pour être jeté à l'étage inférieur, c'est autour de cette « bouche » nourricière que s'accumule la fleur de foin.

Le fait qu'il s'agisse d'un ensemble de plantes – ou parties de plantes – est déjà une singularité en terme de remèdes populaires. En effet, il arrive que plusieurs simples entrent dans la composition d'une tisane, mais la majeure partie du temps, la médecine valléenne préfère l'emploi d'une plante seule pour une affection donnée. Ici nous avons non seulement un mélange, mais qui plus est un mélange déjà tout fait ! « Dans la fleur de foin, y'avait toutes les plantes ! raconte Antoinette de Guran. Y'a de tout. De toutes les tisanes. C'était pas séparé quoi, c'était mélangé. » Ce côté aléatoire détermine aussi le fait que la fleur de foin soit exclusivement réservée aux usages externes.



André raconte : « Des fois les vaches, elles avaient comme un coryza. Je ne sais pas quelle maladie c'était mais elles toussaient, les yeux qui pleuraient et le nez pris. On faisait bouillir de l'eau dans un chaudron. On y mettait de la fleur de foin qui tombe dans le fenil. Tu en as un centimètre par terre que tu peux pas ramasser. Il y a toutes les graines, toutes les fleurs, de tout. On mettait ça dans l'eau bouillante, on les tenait de force, au-dessus. Je m'étonne comme la vache ne s'asphyxiait pas ! On s'y prenait à deux ou trois pour lui tenir la tête. Seulement elle s'étouffait, la vache, je pense, on la tenait. Quelle force il fallait ! On était à chaque corne, deux hommes, pour lui faire respirer le truc et ça réussissait. Il y avait que ça sinon... »



Noms gascons relevés dans les enquêtes : hloraqer et hloraqué, eslorigués (Cauterets), esta hloù ou esloù, Hlou de hen (Visker).

C'est notamment dans les maladies du froid que s'illustre la fleur de foin : rhino-pharyngite, sinusite, rhume, pneumonie, rhumatismes, « refroidissement ». Composée de fleurs et de graines sèches de montagne, récoltées l'été puis entreposées dans les hauteurs du grenier, la fleur de foin a tout pour être un remède symboliquement « chaud » apte à contrer les effets du froid. C'est en inhalation qu'on l'emploie généralement. D'autres n'hésitent pas à faire des fumigations sèches : on pose la fleur de foin directement sur les braises pour assainir une pièce – « ça fait de la fumée et pas de feu » - ou pour réchauffer le bétail.

Certains indiquent aussi la fleur de foin contre les rages de dent (inflammation !) dans les problèmes dermatologiques des bêtes ou quand elles sont victimes de coups. Enfin, on raconte également qu'on utilisait des cataplasmes de fleur de foin refroidis en cas d'insolation du bétail. Du coup de froid des uns au coup de chaud des autres !



De nouveaux usages

La faculté de notre société à remettre au goût du jour des éléments du passé revisités selon les aspirations de la modernité, est à l'œuvre dans le regain d'intérêt que suscite la fleur de foin. Image d'une nature bucolique et apaisante, riche d'un passé médicinal, la fleur de foin devient le soin du « bien-être » par excellence. Quand les promoteurs de thalassothérapie ne préconisent pas directement un bain de foin, ce sont des sociétés de soins cosmétiques « au naturel » qui la proposent en huile pour le bain : « bain relaxant et calmant, combat le stress. Très bon relaxant pour la soirée. » (!!!)



Dans le domaine culinaire, Blaise Meyer a reçu le 2ème prix de la création et de l'originalité au concours des Maîtres confituriers de France (2002) avec son *Confit de Fleur de Foin* « à déguster avec un reblochon et un vin blanc d'Alsace ». Toujours dans le champ de l'alimentation, un brasseur suisse s'est essayé à la cervoise à la fleur de foin, alors que dans le Jura suisse, la fleur de foin rentre dans le nombre des quelques aliments autorisés aux éleveurs pour nourrir leurs vaches laitières s'ils désirent obtenir l'A.O.C. pour leur fromage la *Tête de moine*, fromage de Bellelay.



De la brisure de plante récupérée au fond de la grange comme remède de fortune, au produit de luxe, de confort et garant d'une certaine qualité, la fleur de foin connaît décidément bien des développements !...



En voici encore un et non des moindres : la restauration écologique.

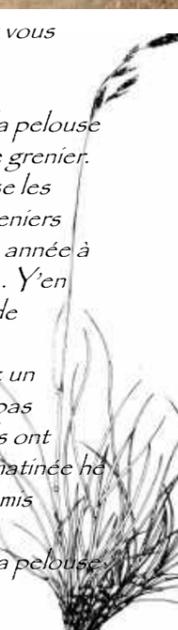
Après les travaux de terrassement ou de remaniement des terrains d'altitude, la régénération naturelle des pelouses peut être longue du fait des conditions climatiques spécifiques au milieu montagnard et des perturbations qu'ont subies les sols. Les sites remaniés sont généralement revégétalisés artificiellement afin de retrouver plus rapidement une flore participant à la stabilisation des terrains et à leur intégration paysagère. Dans un principe de précaution vis à vis de la flore locale et dans le cadre de l'inadaptation des variétés commerciales aux nécessités montagnardes, le Conservatoire botanique pyrénéen a mis au point un programme de revégétalisation à partir d'espèces natives des Pyrénées. Diverses méthodes sont testées et mises en œuvre : repiquage d'individus (issus de touffes), reprise de mottes, semis du produit de fauche de prairies naturelles ou semis de... fond de grange, c'est-à-dire de fleur de foin !



Ressemer du fond de grange pour entretenir la prairie est d'ailleurs ce que les éleveurs ont toujours fait dans nos vallées !

La prairie que l'on s'échinait et s'évertue encore à faire rentrer dans le grenier pour la survie des bêtes et des hommes, tend maintenant à en sortir pour le bonheur de l'écologie et... du tourisme.

« Comment je vais vous expliquer ça ? La pelouse de Superbagnères, la pelouse est sortie de notre grenier. Pensez, avant on se les vidait jamais les greniers vous savez. D'une année à l'autre on laissait... Y'en avait une couche de hloraqué ! Ils sont venus avec un camion, je ne sais pas combien de sacs ils ont rempli, toute une matinée he les types ! Ils l'ont mis devant l'hôtel de Superbagnères, la pelouse du grenier d'ici ! » (René T)



La faux et le râteau : les outils de DD

Le vallon de Salut à Bagnères de Bigorre (65) vient d'être classé (décembre 2007) au titre de la protection des sites naturels. On y trouve différentes zones humides et des pentes difficilement accessibles aux engins mécaniques du service espaces verts de la ville. Ces particularités topographiques rendent aléatoires la gestion du site. Dans le même temps, il s'agit de penser résolument « DD » (Développement Durable). C'est dans cette conjoncture que la faux devrait s'imposer comme solution à la fois écologique et technique pour l'entretien de ces écosystèmes fragiles.

C'est pourquoi nous organisons, pour les gestionnaires de sites - dans un premier temps -, une journée de familiarisation au maniement de cet outil. Outre les aspects de mise en pratique, les organisateurs* replaceront la faux dans un continuum historique et insisteront sur la réponse qu'elle apporte aux soucis d'une gestion durable des espaces.

Cette formation aura lieu le **jeudi 4 septembre** au vallon de Salut.



* CBP/Conservatoire botanique national de Midi-Pyrénées, CPIE Bigorre-Pyrénées, ARPE Midi-Pyrénées, Mairie de Bagnères-de-Bigorre, DIREN Midi-Pyrénées.

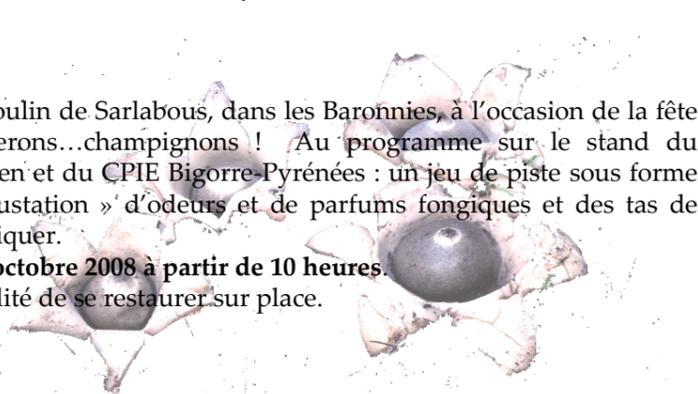


Fête de la châtaigne

Cet automne, nous serons au moulin de Sarlabous, dans les Baronnie, à l'occasion de la fête de la châtaigne. Nous y parlerons... champignons ! Au programme sur le stand du Conservatoire botanique pyrénéen et du CPIE Bigorre-Pyrénées : un jeu de piste sous forme de clé mycologique, une « dégustation » d'odeurs et de parfums fongiques et des tas de renseignements à vous communiquer.

Rejoignez-nous le **dimanche 26 octobre 2008 à partir de 10 heures**.

Manifestation gratuite et possibilité de se restaurer sur place.



Fruits de terroirs

Les 15 et 16 mars, nous étions au Salon de l'agriculture de Tarbes, sur le stand du Conseil général des Hautes-Pyrénées. Cette expérience nous a permis de toucher et de sensibiliser un public plus large grâce à nos amis partenaires : le Conservatoire végétal régional d'Aquitaine et son association de soutien représentée par Bernard Hugand, mais aussi Jean-Paul Serres, Catherine Brau-Nogué et Daniel Pons. Cette formule a été un succès. Bon nombre de variétés locales sont ainsi de nouveau implantées dans notre région et concourent à sa diversité fruitière et paysagère.

Nous nous retrouverons en **mars 2009 pour une journée de formation à la taille et à la greffe** de variétés locales. Si le thème vous intéresse, contactez-nous rapidement afin que nous puissions organiser les ateliers.



Drame potager à « Jardins secrets » ou un cadavre exquis à l'atelier Histoires en Herbe

Il était une fois Paillasse l'épouvantail qui cueillait des fleurs dans la prairie. Il aimait regarder les coccinelles manger sur les feuilles et admirer les papillons voler. Dans le jardin d'Armand le jardinier, Paillasse cueillit des roses pour les sentir. Armand se mit en colère :

« Paillasse, pourquoi cueilles-tu mes roses ? Elles sont si jolies !!

- C'est juste pour les sentir !

- Tu peux les sentir mais pas les arracher ! »

A ce moment Paillasse vit deux hérissons gris et marron. Ils se dirigeaient vers les carottes. Au même instant, il vit aussi une fourmi porter une pomme de terre. C'était une fourmi super costaud qui transpirait. Elle croisa deux vers de terre qui s'amusaient entre les carottes. Armand était justement en train de ramasser les carottes oranges et délicieuses.

La fourmi poursuivait son chemin vers une plante qu'elle ne connaissait pas ; elle grimpa dessus mais la plante se mit à bouger et la fourmi eut une peur bleue ! C'était une plante carnivore !! Tout à coup, elle baissa son cou et attrapa la fourmi qui resta coincée. La fourmi lâcha la pomme de terre qu'elle portait.... Et la plante carnivore avala la fourmi d'un coup de mâchoire, sans la mastiquer.

Sur ce drame du jardin, la nuit tomba et Paillasse et Armand allèrent se coucher.

FIN



Histoire inventée par les enfants du groupe « concombre », cycle 2 de l'école primaire de Pinas, lors de la manifestation « Jardins Secrets ».

Pour nous contacter, nous faire parvenir vos avis, suggestions, témoignages, ou tout simplement pour en savoir plus sur ce que nous faisons :



Conservatoire botanique pyrénéen – Conservatoire botanique national de Midi-Pyrénées

Vallon de Salut - BP. 315 - 65203 Bagnères-de-Bigorre Cedex.

Tél : 05 62 95 85 30. Fax : 05 62 95 03 48.

Béatrice Morisson, coordinatrice du programme. Tél : 05 62 95 87 81. cbp-cpie.bm@laposte.net

Raphaële Garreta, ethnologue. Tél : 05 62 95 86 99. cbp.rg@laposte.net



BIGORRE-PYRÉNÉES

Clématisse

Le lien autour des savoirs et pratiques de la flore en Pyrénées



N°8 - Juillet 2008



Le Conservatoire botanique pyrénéen / Conservatoire botanique national de Midi-Pyrénées a pour vocation première la connaissance et la conservation de la flore sauvage et des habitats naturels sur l'ensemble de la région Midi-Pyrénées et des Pyrénées françaises. Le Conservatoire participe également à la conservation des variétés anciennes traditionnellement cultivées, et, aujourd'hui, recueille et analyse les différentes pratiques et les divers savoirs auxquels le végétal donne lieu.

Le C.P.I.E. Bigorre-Pyrénées a, pour sa part, une vocation plus axée sur la sensibilisation à l'environnement naturel, la restitution de données vulgarisées et la communication avec le grand-public.

Voici l'été et sa météo capricieuse. Pour les botanistes du Conservatoire, c'est enfin (!), la pleine saison de terrain. Ils désertent les bureaux, chargent flores, jumelles, cartes, GPS et dictaphone dans leur sac à dos ; embarquent les sacs à dos dans les voitures, et les voitures filent dans la nature. Les botanistes ont les mêmes horaires que la rosée, ils avancent par mailles, établissent des relevés, dressent des inventaires, parlent latin et voient le monde à travers une petite loupe pendue à leur cou. En leur temps, Ramond de Carbonnières, De Candolle, Endress, ou encore l'abbé Coste - pour ne citer qu'eux - parcoururent eux aussi les Pyrénées pour en recenser la flore, trouver l'espèce rare ou nouvelle, accroître l'état des savoirs et faire progresser la science. Ils appartenaient, dit-on, au siècle d'or de la botanique et participèrent à donner à notre massif une identité scientifique et naturaliste de renom. Depuis, la botanique s'est enrichie de disciplines complémentaires devenues des spécialités à part entière (phytosociologie, phylogénie...), bien qu'elle restât cependant assez fidèle à ses heures de gloire.

Précieux, ébouriffé, engagé, vivant loin des réalités du monde, méthodique, foldingue, aventurier, patient, collectionneur... le botaniste lui aussi continue à être l'objet de représentations stéréotypées qui le ramènent toutes à sa passion pour les « petites fleurs ». Les « petites fleurs » ! L'expression émane généralement du néophyte peu amateur de botanique ou de certains détracteurs sciemment dépréciateurs. A la limite du péjoratif, elle désigne un objet d'étude et l'activité qui lui est liée, comme dérisoires, passablement inutiles, et pour tout dire négligeables. Inventorier, nommer, étudier et s'enthousiasmer pour la flore sauvage (dont on ne fait rien !), est vraiment... futile en soi !!

Pour notre part, inutile de revenir sur tout le bien que nous pensons de ces fleurs (petites ou grandes) ... de ceux qui les étudient... et de ceux qui étudient ceux qui les étudient ! De ceux aussi qui, d'une manière ou d'une autre savent voir en elles les grands bienfaits qu'elles apportent et procurent.

A ce titre, suivons l'histoire et les usages de la fleur de foin. Presque pas fleur, pratiquement déjà poussière... un petit rien aux salutaires et écologiques effets.

Vous avez une idée sur la question,
un avis à donner, un « truc » hérité à faire partager...
Dites nous à quoi vous pensez.
Faisons tourner et vivre le savoir !

Sur les pas du Sabot de Vénus

Rare et facéieux, le Sabot de Vénus est un champion du jeu de cache-cache. Depuis le XVIII^e siècle, il apparaît au fil des publications botaniques puis s'évanouit en de grands silences qui nient jusqu'à son existence dans les Pyrénées. Qui veut suivre sa trace doit alors se frayer un chemin entre réalité de terrain et rumeurs. Et le Sabot en fait courir plus d'un ! Objet de convoitise, il attise la curiosité des botanistes confirmés et nourrit l'imaginaire des amateurs éclairés. Orchidée sauvage, le Sabot de Vénus passe pour une fleur mythique et merveilleuse qu'il « faut avoir vue avant de mourir ».

Une espèce rare et protégée

Le Sabot de Vénus (*Cypripedium calceolus* L.) est une orchidée présente en Europe et de la Sibérie jusqu'au Pacifique. En France, où elle est plutôt rare, elle est en limite occidentale de son aire de répartition. On la trouve entre 300 et 2100 m d'altitude, avec une prédilection pour l'étage montagnard. On la trouve dans les Alpes, le Jura, les Grands Causses, mais aussi en plaine en Bourgogne, en Champagne et en Lorraine. Espèce à statut elle est protégée au niveau national et considérée comme fortement menacée dans la plus grande partie de l'Europe.



Répartition du *Cypripedium calceolus* L.
Cartographie de la Société française d'orchidophilie, 2005.

- Localisé ou assez rare
- Rare ou très rare
- Disparu



Une fleur sous bonne garde

Des quelques stations pyrénéennes, c'est celle de Sallent de Gallego, en Aragon, qui est sans doute la plus remarquable. Par son étendue et le nombre de pieds représentés, par l'originalité des méthodes de conservation qui y sont mises en œuvre, par le nombre de visiteurs qu'elle accueille tous les ans, par tous les enjeux qu'elle cristallise.

« Vous passez la frontière et vous descendez tout droit. Entre Sallent et Formigal, dans un virage. Vous ne pouvez pas le louper. C'est sur le bord de la route, il y a des voitures en stationnement et des gens qui gardent la fleur. » Et en effet, au lieu dit quelques voitures sont garées sur un parking improvisé le long de la départementale. Là, un ou une « garde » (vigilante) vient à votre rencontre. Implicitement, de part et d'autre, nous savons que nous sommes là pour LA fleur. Celui ou celle qui vous accueille est l'un des membre du Colectivo Forarata. C'est cette entreprise d'éducation à l'environnement qui a été missionnée par le Gouvernement d'Aragon pour assurer la surveillance du site, le recensement des pieds et l'information au public. Pendant toute la période de floraison, le Sabot est en effet sous la protection d'un garde qui veille au bon déroulement de ce que l'on est désormais tenté d'appeler des visites. Seuls les pieds du bord de route et de la lisière du bois sont accessibles au grand public. Le reste de la station, dans la hêtraie, est soumis à autorisation spéciale. Ici, on garde l'or et le pourpre du Sabot de Vénus comme un trésor. Orchidée rare et en voie de disparition, elle est un bien précieux à sauvegarder. En 2008, 1500 personnes sont venues l'admirer !



Dans les Pyrénées, elle est rarissime. Pourtant, elle est représentée sur nombre de cartes postales et autres souvenirs de nos montagnes. Botanistes, orchidophiles, amateurs, curieux, tous désirent la rencontrer « en vrai », quitte à se lancer dans un véritable jeu de piste.

Un sabot qui laisse des traces... dans les livres

Depuis les années 1950, personne n'a vu le Sabot de Vénus sur le versant nord de la chaîne, hormis dans les Pyrénées-Orientales. Les Flores, articles scientifiques et autres documents botanique semblent pourtant le suivre à la trace. En 1783, Pierre André Pourret le mentionne dans son *Chloris Narbonensis*, à Venteillole du Laurenti (Ariège). En 1789, Saint-Amans en cite une station à la Piquette « d'Endretlis » (Hautes-Pyrénées) dans *Le bouquet des Pyrénées ou catalogue des plantes observées dans ces montagnes pendant le mois de juillet et d'août 1788*. Puis, en 1792 c'est Ramond de Carbonnières qui, sur les indications sus-citées le cherche sans le trouver. A sa suite, Lapeyrouse cite Pourret et Saint-Amans en 1813. Grenier et Godron, Dulac, Corbin etc. leur emboîtent le pas et reproduisent tous dans leurs œuvres ces mentions que personne ne parvient à vérifier.

En 1879, pratiquement cent ans après la première mention du Sabot de Vénus dans les Pyrénées, Jeanbernat et Timbal-Lagrange inversent complètement la vapeur. Non seulement ils mettent fin à une longue série de « recopiage » des données, mais vont jusqu'à classer *Cypripedium calceolus* dans « les espèces exclues des Pyrénées ».



Après un siècle d'existence bibliographique, le Sabot de Vénus va connaître un siècle de remise en question.

En 1901, Bubani met en doute que ce soit une plante indigène. En 1912, l'abbé Coste revient sur les données anciennes et atteste qu'il n'a jamais rencontré le Sabot dans les Pyrénées. En 1931, Durafour étudie la répartition des *Cypripedium* dans les régions montagneuses françaises et écrit que le sabot de Vénus « ne semble pas exister dans les Pyrénées ». C'est donc cette nouvelle tendance qui s'impose dans les publications (Dilleman, Gausson, Guinochet et Vilmorin, les frères Laraillet, Moore, Jacquet).

En Espagne, sur le versant sud, l'histoire est tout à fait similaire.

Survient alors, un nouveau rebondissement !



« Pour ce qui est du *Cypripedium calceolus*, le fameux sabot de Vénus, nous l'avons longuement recherché et pas trouvé. Avez-vous remarqué que les peintres et les sculpteurs ne chaussent jamais Vénus de sabots ? Elle est toujours nu-pieds (...). Mais ceci n'explique pas cela. La disparition des Sabots de Vénus est malheureusement due à un arrachage intempestif. Cette orchidée n'a pas été signalée dans les Pyrénées depuis bien longtemps. Mais sait-on jamais ? *Aster Pyreneus* qu'on croyait disparu, survit encore péniblement dans quelques lieux escarpés. Si les botanistes d'aujourd'hui sont plus sages que leurs devanciers, peut-être verra-t-on de nouveau resplendir ces espèces en voie d'extinction et pourra-t-on longtemps encore admirer ces belles fleurs, les plus belles : les orchidées. » Les frères Laraillet, *Revue Pyrénées*, 1979.



Au fil des années, le nombre de visiteurs n'a cessé d'augmenter. Pour certains c'est l'aboutissement d'une longue quête, pour d'autres la visite au *Cypripedium* relève du pèlerinage que l'on refait tous les ans, pour d'autres encore c'est juste un passage éclair relevant de la curiosité... Chacun a ses motivations, mais pour tous l'expérience semble saisissante. L'émotion est au rendez-vous, prenant parfois des formes étonnantes. Cris, larmes, recueillement, tentation irrépressible de toucher, de sentir, distance respectueuse, écoute attentive, démarche ésotérique, joie, émerveillement... Le Sabot est photographié, dessiné, filmé, observé, étudié... et parfois même vénéré !



Effets secondaires...

Cet engouement pour le Sabot de Vénus a largement dépassé le cadre du monde de l'orchidophilie et plus largement, celui de la botanique. Le Sabot, « très belle fleur aux couleurs chatoyantes et contrastées » devient le relais de nombreux enjeux et intérêts. Il fait l'objet de mesures écologiques originales où conservation et sensibilisation à l'environnement vont de pair. Les sciences naturelles s'en saisissent pour mieux le connaître. Les sciences humaines veulent comprendre la fascination qu'il suscite. Les médias le projettent sous les feux de la rampe et le transforment même en marronnier* de l'été aragonais. Le Gouvernement a compris le rôle politique que le Sabot pouvait endosser entre les aménagements de la station de ski de Formigal et le plan de conservation dont il fait l'objet. Puis forcément, avec tous ses admirateurs, il devient un atout touristique. Enfin, de mieux en mieux perçu par les habitants de Sallent, il se transforme peu à peu en emblème identitaire. Une « apparition », une fleur, un garde, des mystères, des admirateurs... un mythe moderne.

* Terme journalistique qui indique le traitement d'un thème récurrent



« Flors. A chacun sa nature, à chacun sa fleur »

Cette année nous nous lançons dans un projet d'envergure : la conception et la réalisation d'une exposition itinérante, accompagnée d'un colloque international.

Que l'on soit natif des Pyrénées, touriste ou résident secondaire, que l'on soit botaniste professionnel ou promeneur attiré par les couleurs des fleurs, nous potons tous des regards particuliers sur le végétal. Les représentations que nous nous faisons des plantes et de la végétation varient en fonction du point de vue que l'on adopte. Certaines fleurs, pourtant, accèdent au statut d'emblématiques. Mais pour qui ? Et selon quels critères ? Le propos de l'exposition est donc de montrer à la fois ce qui distingue ces différents regards sur les fleurs « typiquement » pyrénéennes mais aussi les rencontres et les croisements entre les perceptions, les savoirs et les pratiques des différents groupes.

Pour illustrer notre propos, nous avons choisi le Sabot de Vénus (*Cypripedium calceolus* L.), la Ramonde des Pyrénées (*Ramonda myconi* (L.) Rchb.), l'Aster des Pyrénées (*Aster pyrenaicus* DC.), l'Edelweiss (*Leontopodium alpinum* Cass.), le Chardon bleu ou Panicaut de Bourgat (*Eryngium bourgati* Gouan), l'Iris des Pyrénées (*Iris latifolia* Mill.) et le Lis des Pyrénées (*Lilium pyrenaicum* Gouan).



Chacune de ces fleurs est porteuse d'un univers. Avec la Ramonde, par exemple, nous évoquerons le siècle d'or de la botanique et ses acteurs. Avec l'Aster, c'est de la théorie et de la pratique de la conservation botanique dont il sera question. L'Edelweiss, quant à elle, parle des montagnards mais aussi des touristes, portant en elle un certain paradoxe identitaire.

« La fête de la châtaigne », dans les Baronnies

C'est désormais notre nouveau rendez-vous d'automne. Le 26 octobre, nous étions donc à Bourg de Bigorre pour inviter le public à découvrir l'univers mycologique. Quelle affluence sur le stand du CBN des Pyrénées et de Midi-Pyrénées et du CPIE Bigorre-Pyrénées ! Le jeu de piste sur les champignons à lames a beaucoup plu aux visiteurs. Cette clé de détermination ludique qui part de l'observation à l'œil nu pour aboutir sous l'optique d'un microscope a prouvé toute son efficacité scientifique et pédagogique.



Une nouvelle publication :

Le tistalh, panier en noisetier / *Eth tistalh, era tista d'averan*

A travers ses formes, ses courbes, ses couleurs, les liens qui le tressent et le tissent, le tistalh, panier en noisetier, nous raconte maintes petites histoires de la vie en Pyrénées. Dans ses entrelacs de bois se mêlent récits individuels et détails techniques. Compagnon quotidien du paysan et auxiliaire de la jardinière, il devient maintenant l'emblème d'un certain art de vivre régional. Pourtant, il ne reste à ce jour que quelques vanniers sachant lui donner corps.

Ce sont leurs témoignages, leur savoir et leurs gestes que, nous avons recueilli. Afin que la saveur de leurs paroles soient au mieux restitués, l'ouvrage offre une lecture bilingue* où français et occitan se font écho pour une plus grande richesse de sens. Les photographies de Didier Sorbé, enfin, éclairent avec talent, cet art patient de la vannerie.

*La traduction occitane est de Pierre Loubère avec la collaboration de Fabrice Bernissan - Nosauts de Bigorra (IEO 65).

Editions du Pin à crochets : <http://www.editionspinacrochets.com/>

Pour nous contacter, nous faire parvenir vos avis, suggestions, témoignages, ou tout simplement pour en savoir plus sur ce que nous faisons :

Conservatoire botanique national des Pyrénées et de Midi-Pyrénées
Vallon de Salut - BP. 315 - 65203 Bagnères-de-Bigorre Cedex.
Tél : 05 62 95 85 30. Fax : 05 62 95 03 48.

Béatrice Morisson, coordinatrice du programme. Tél : 05 62 95 87 81. cbp-cpie.bm@laposte.net
Raphaële Garreta, ethnologue. Tél : 05 62 95 86 99. cbp.ra@laposte.net



Célématisse

Le lien autour des savoirs et pratiques de la flore en Pyrénées



N°9 - Janvier 2009



Epicéa, sapin noble ou de Nordmann ? En motte ou coupé ? Arbre naturel que l'on replante au jardin ou artificiel que l'on range au grenier ? On se reposera probablement ces questions l'hiver prochain en attendant de savoir de quel bois se chauffe le Père Noël. Un scoop quand même : cette année, dans les Pyrénées, il n'avait pas son habituelle hotte, mais un rustique *tistalh* en noisetier. Se serait-il inspiré de notre dernière publication aux Editions du Pin à crochets ? Qui sait ? On peut toujours y croire...

2009, un an tout neuf, une nouvelle année qui du bout de son nez gelé s'annonce pourtant torride. Sans éclipser les problèmes urgents de sauvetage patrimonial que posent les savoirs traditionnels autour du végétal, nous nous attachons toujours à ancrer une partie de nos travaux dans le présent afin d'interroger les approches modernes dont la flore fait l'objet. Le propos n'étant pas de trancher entre le savant et le populaire, le sauvage et le cultivé, etc., mais de mettre ces éléments en perspective, d'établir leur ligne de continuum ou de rupture, de penser leurs liens afin de mieux comprendre ce qui les construit et ceux qui les construisent. A la croisée de ces préoccupations, nous vous proposons, entre autres réjouissances, une exposition, des articles, des conférences et un colloque international. Pas mal !

Il faudra aussi faire une petite place au terrain, aux enquêtes, aux entretiens : écoute, observation, partage, sont les nécessaires bagages du chercheur. Avec eux, il s'engage sur des pistes au sens caché, sur d'hypothétiques sentiers. Pour l'heure notre chemin passe par le versant sud de la chaîne, en Aragon, où nous emboîtons le pas au sabot de Vénus et à ceux qui le recherchent.

Pour une année où fleuriront tous les projets...

Faisons tourner et vivre le savoir !

Le C.P.I.E. Bigorre-Pyrénées a, pour sa part, une vocation plus axée sur la sensibilisation à l'environnement naturel, la restitution de données vulgarisées et la communication avec le grand-public.



rasines de pin



BIGORRE-PYRÉNÉES

Flors, à chacun sa nature, à chacun sa fleur



Flors (prononcer flocs), c'est fleurs en Occitan. Colorées, visibles de loin, endémiques, rares ou très communes, simplement belles, chacune est porteuse d'un univers. Que l'on soit pyrénéen, estivant, randonneur, chargé de conservation, botaniste, amateur de fleurs ou de montagne, nous avons tous des savoirs et un regard différents sur le végétal. Voici six fleurs, devenues, selon le point de vue adopté, emblématiques des Pyrénées.



Iris des Pyrénées et Panicaut de Bourgat : du bleu sauvage au bleu intime

L'Iris des Pyrénées et le Panicaut de Bourgat offrent leur étonnante couleur bleue aux promeneurs des prairies pyrénéennes. Ils apportent au cœur de la maison la grâce de l'été et tissent des liens entre ceux qui les offrent et ceux qui les reçoivent.

Fleur sauvage du foyer, l'Iris occupe une place particulière dans le cœur des Pyrénéens. Les bouquets qu'ils cueillent à la belle saison les rattachent symboliquement à la montagne environnante. Ils sont aussi l'occasion de tisser des liens entre les vivants, entre les défunts et les vivants et les, entre le profane et le sacré.

L'Iris est parfois victime de sa beauté : son bleu incomparable attire la convoitise des milliers d'estivants qui le cueillent par brassées dans les prairies où il pousse en abondance... quitte à laisser se faner ces bouquets sans lendemain sur la plage arrière de leur voiture.



Sous son aspect coriace et épineux, le Chardon bleu est un puissant séducteur. Installé au cœur de la maison, son étonnante couleur reste intacte tout l'hiver comme une évocation durable des beaux jours en montagne.

Fleurs à bouquets, fleurs de l'intime et du partage, Iris et Panicaut de Bourgat sont, pour les Pyrénéens, un signe d'appartenance à la montagne à laquelle ils sont fortement attachés.



L'Aster des Pyrénées, de la passion à la raison

Peu de plantes, ont suscité, pendant des siècles, autant d'engouement chez les « botanistes-collectionneurs » que l'Aster des Pyrénées. Paradoxalement, cette fascination a mis certaines populations en péril.

Depuis quelques années, les botanistes cherchent à préserver, dans son milieu de vie, cette fleur rare et endémique de la cordillère pyrénéo-cantabrique. Il s'agit de maintenir la diversité et les fortes spécificités génétiques des différentes populations d'Aster.

Pour atteindre les stations d'Aster et protéger des populations menacées situées, bien souvent, dans des endroits escarpés ou difficilement accessibles, la conservation *in situ* demande bon pied et endurance ainsi qu'une certaine dose de sens pratique. Les chargés de conservation laissent alors libre cours à leur perspicacité, leur habileté et leur sens du bricolage pour atteindre leur objectif : trucs, astuces, ficelles et bouts de grillage sont appelés à la rescousse.

Parallèlement à ce travail de terrain, l'Aster fait l'objet de recherches très pointues, menées en laboratoire. C'est en connaissant mieux l'espèce que l'on pourra renforcer des populations affaiblies ou la réintroduire, un jour peut-être, dans les endroits où elle a disparu.



L'Edelweiss, un symbole né du tourisme

Tout porte à croire que l'Edelweiss doit sa renommée à l'essor du tourisme, tant dans les Alpes que les Pyrénées. Aux touristes qui commencent à affluer dans ces montagnes, vers la fin du XIX^e siècle, on propose en effet d'emporter en souvenir cette fleur, dont on prétend qu'elle pousse sur des rochers escarpés, près des sommets où l'on trouve les neiges éternelles. L'edelweiss devient alors la fleur emblématique de la haute montagne.

Mais il n'est pas seulement une « fleur pour touristes » : dans les Pyrénées, il est également valorisé par les locaux. C'est le cas, en particulier, dans la vallée d'Ossau où il est appelé *immortèla*. L'existence de cette dénomination suggère que cette espèce était connue de longue date : les bergers, assurent les Ossalois, cueillaient des « immortelles » pour les offrir en gage d'amour à leur promise. Aujourd'hui, en tout cas, elles occupent une place d'honneur dans les fêtes de Laruns et de Bielle. Cueillies dans les montagnes environnantes à la veille de la fête, elles sont proposées aux habitants et aux visiteurs en échange de quelque argent destiné à payer les musiciens qui animent les danses traditionnelles, fleuron des festivités.

À la fois fleur emblématique des pyrénéens et souvenir recherché par les vacanciers, l'Edelweiss fait ainsi coexister tradition et commerce. Cette double identité n'enlève rien au charme de cette « pâle fleur des glaciers » dont parlait Maupassant.

La Ramonde, ou la science aimable aux Pyrénées



La Ramonde, dédiée à Ramond de Carbonnières, est certainement, pour les naturalistes et les pyrénéistes, la fleur emblématique de la chaîne pyrénéenne. Elle porte en elle le souvenir de ces passionnés qui parcoururent, du XVI^e au XIX^e siècle, vallées et sommets pour découvrir, répertorier et classer les espèces floristiques du massif.

Leurs herbiers, outils indispensables de cette œuvre immense, font aujourd'hui référence dès lors qu'ils ont pu être conservés.

Ces botanistes et amateurs éclairés ont réalisé, un travail considérable : outre la récolte des plantes, ils échangent sur leurs découvertes avec d'autres scientifiques ou avec des hommes de terrain. Des échanges parfois animés, voire polémiques dont la querelle autour du nom de la Ramonde est un bel exemple.

Dans cette dynamique, le XIX^e siècle voit la création de sociétés savantes, souvent élitistes, qu'elles soient généralistes comme la pyrénéiste Société Ramond, (1865) ou spécialisées comme la Société botanique de France (1854). Bien que leur rôle ait évolué, elles organisent toujours des sessions de terrain très suivies.



Depuis les années 1950, de nouvelles techniques révolutionnent la recherche botanique qui s'enrichit de disciplines complémentaires. Homme de science, le botaniste contemporain reste avant tout un homme de terrain et de passion : même si ses outils de prospection et d'analyse sont plus sophistiqués, il arpente toujours plaines et montagnes en quête de plantes comme le firent ses prédécesseurs dont certains sont passés à la postérité alors que d'autres sont tombés dans l'oubli.



Le Sabot de Vénus ou la naissance d'un mythe moderne



Rare et facétieux, le Sabot de Vénus est un champion du jeu de cache-cache. Depuis le XVIII^e siècle, il fait des apparitions remarquées dans des ouvrages scientifiques suivies de longs silences qui nient jusqu'à son existence dans les Pyrénées. Ce parcours, de rumeurs en témoignages, nourrit l'imaginaire des botanistes et l'inconscient d'amateurs éclairés pour qui il est devenu une fleur vénérée « qu'il faut avoir vue avant de mourir ». Un souhait que botanistes, orchidophiles, naturalistes ou touristes de passage peuvent enfin réaliser, depuis 1984, à Sallent de Gallego, en Aragon. Cette rencontre avec le *Zapatito de la Dama* suscite, chez ses admirateurs, une émotion profonde et même, pour certains, une fervente exaltation qui les incite à revenir, régulièrement, en « pèlerinage » auprès de cette fleur si rare. Tous, ou presque, la photographient pour rapporter chez eux la preuve de cette rencontre inoubliable.

Face aux dangers que représente une fréquentation grandissante pour cette population de *Cypripedium calceolus*, le Gouvernement d'Aragon a pris des mesures de protection originales : pendant toute la période de floraison, le Sabot de Vénus est sous la protection d'un garde qui veille au bon déroulement des visites et sensibilise les visiteurs aux menaces qui pèsent sur le *Zapatito*.

Le Sabot de Vénus, véritable mythe moderne, fait régulièrement les grands titres de la presse aragonaise et devient un atout touristique exploité par le commerce local. Quant aux habitants de Sallent, jusqu'alors indifférents à la présence du *Zapatito* sur leur territoire, ils se l'approprient de plus en plus : LA flor, comme ils la nomment, se transforme, peu à peu, en LEUR fleur.



6 - 7 - 8 novembre 2009 à Toulouse - le - Mirail

Colloque international

Les plantes de montagne : regards et débats sur un patrimoine ?

* Le LISST- Centre d'Anthropologie sociale et GEODE (Géographie de l'environnement) de l'Université de Toulouse-le-Mirail, proposent, en partenariat avec le Conservatoire botanique national des Pyrénées et de Midi-Pyrénées, deux journées de rencontres autour des plantes de montagne.

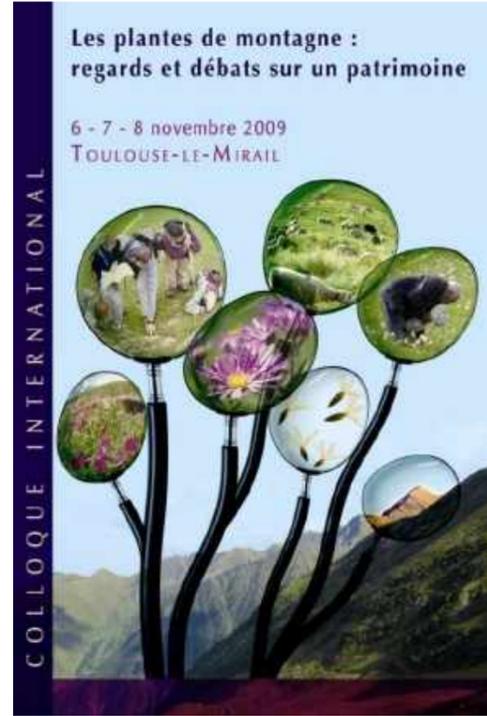
Locaux, nouveaux arrivants vivant ou non de la terre, citoyens en quête de paysages « authentiques », naturalistes, ingénieurs et spécialistes chargés de la protection des espèces et des habitats naturels (Parcs nationaux ou régionaux, Conservatoires botaniques etc.) mettent en œuvre une pluralité de représentations, savoirs et pratiques des espaces montagnards et de leur végétation. Quelles sont les divergences, et parfois les oppositions franches, de ces différents acteurs, mais aussi leurs points de rencontre ? L'objectif de ce colloque est de contribuer à mettre en évidence les logiques intellectuelles et sociales qui ordonnent ces représentations et les pratiques qu'elles induisent ou légitiment. Le questionnement que nous nous proposons de conduire se décline sur deux axes :

- Le processus de patrimonialisation de la flore : ses acteurs, les débats auxquels il a donné ou donne lieu, ses enjeux symboliques et sociaux.
- Analyse des différences et, aussi, des voies de circulation entre les savoirs et les modes de gestion des naturalistes et des « profanes ».

* Ce colloque est pluridisciplinaire (géographes, anthropologues, sociologues, naturalistes, chargés de conservation, botanistes...) et européen (ont été invités des chercheurs suisses, italiens, espagnols et français).

* Le dimanche 8 novembre, les participants sont invités à une sortie pour venir voir *in situ* quelques aspects du patrimoine végétal des Pyrénées et ses modes de gestion.

* **Renseignements et inscriptions :** <http://w3.lisst.univ-tlse2.fr/> ou <http://w3.geode.univ-tlse2.fr/>



Petit calendrier de Flors

Du 8 juillet au 21 octobre 2009 : Muséum des Pyrénées de **Bagnères-de Bigorre**. Du mercredi au dimanche, de 15h à 18 h.

Du 2 au 8 novembre 2009 : Maison de la Recherche de l'**Université Toulouse II - le Mirail**

De décembre 2009 à janvier 2010 : Palais Beaumont à **Pau**

Janvier 2010 : Jardin botanique et Muséum d'histoire naturelle de **Toulouse**

Juin 2010 : **Bagnères-de -Luchon** ... affaire à suivre...

Les 10 ans au Vallon de Salut



Ce sont les 10 ans du Conservatoire botanique pyrénéen agréé Conservatoire botanique national des Pyrénées et de Midi-Pyrénées et les 10 ans de l'installation du CPIE Bigorre-Pyrénées et du Muséum des Pyrénées sur le site du Vallon de Salut.

Salut fête ces événements tout au long de l'année.

Découvrez le programme des festivités : <http://www.cbnmp.fr/index2.html>

En particulier, rendez-vous le **dimanche 18 octobre** à partir de **10 h** pour un jeu de piste avec des ateliers de découvertes des métiers, des méthodes et outils de travail du CBN des Pyrénées et de Midi-Pyrénées, du CPIE Bigorre-Pyrénées et du Muséum des Pyrénées.

Cette journée suivra les premières rencontres des Conservatoires botaniques nationaux à Bagnères-de-Bigorre.



Pour nous contacter, nous faire parvenir vos avis, suggestions, témoignages, ou tout simplement pour en savoir plus sur ce que nous faisons :

Conservatoire botanique national des Pyrénées et de Midi-Pyrénées
Vallon de Salut - BP. 315 - 65203 Bagnères-de-Bigorre Cedex.

Tél : 05 62 95 85 30. Fax : 05 62 95 03 48.

Béatrice Morisson, coordinatrice du programme. Tél : 05 62 95 87 81. cbp-cpie.bm@laposte.net

Raphaëlle Garreta, ethnologue. Tél : 05 62 95 86 99. cbp.rg@laposte.net

Site du CBN des Pyrénées et de Midi-Pyrénées : <http://www.cbnmp.fr>

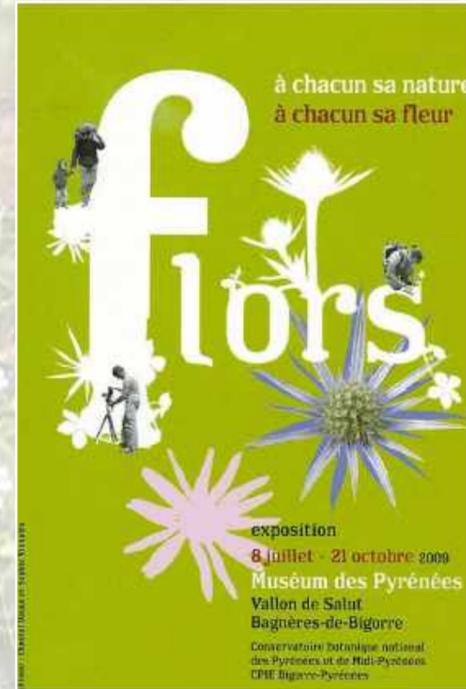


Clématisse

Le lien autour des savoirs et pratiques de la flore en Pyrénées



N°10 - juillet 2009



Cette année le Conservatoire botanique national des Pyrénées et de Midi Pyrénées fête ses 10 ans, et par un effet de synchronisation fort à propos, Clématisse publie son dixième numéro ! On aurait pu sortir le grand jeu et évoquer la célébration de bicentenaires, centenaires et anniversaires célèbres en nous insérant dans une longue et brillante filiation, mais dans ce continuum, voyons plutôt ce qu'il en est d'aujourd'hui et de quoi demain sera fait.

L'exposition *Flors - à chacun sa nature, à chacun sa fleur* s'installe au Muséum des Pyrénées de Bagnères-de-Bigorre pour l'été. A travers six fleurs devenues emblématiques des Pyrénées, elle met en scène les rapports que botanistes, chargés de conservation, pyrénéens et estivants entretiennent avec le monde végétal. On s'y promène d'un univers à l'autre, découvrant tour à tour les intentions multiples de la cueillette, les enjeux et aléas de la conservation, le monde curieux des botanistes d'hier et d'aujourd'hui, l'ambiance fleurie des fêtes ossaloises, l'étrange parcours des admirateurs d'une orchidée rare...

Chacun a ses propres représentations où s'exprime, c'est selon, des émotions, un intérêt scientifique, des motivations identitaires... L'exposition met ces différents points de vue en présence et fait apparaître le sens caché derrière les évidences.

A l'automne, nous coupons le cordon et l'exposition vole de ses propres ailes vers de nouveaux horizons : Toulouse, Pau, Bagnères-de-Luchon... Longue vie et bon voyage à ces fleurs, ces idées, ces témoignages et ces images qui sont un peu de nos paysages intérieurs.

Gardons le regard toujours neuf
de celui qui sait se laisser surprendre
par ce qu'il croit savoir.

Faisons tourner et vivre le savoir !

Le C.P.I.E. Bigorre-Pyrénées a, pour sa part, une vocation plus axée sur la sensibilisation à l'environnement naturel, la restitution de données vulgarisées et la communication avec le grand-public.

Rédaction et conception : R. Garreta, B. Morisson. Crédits photos et dessins : C. Brou, Nogués, L. Gire, X. Dornier, R. Garreta, N. Lavignot, H. Saule-Sorabé, L. Ferré, B. Di Franco, C. Bergès, S. Vinuales. Entrée du manuscrit d'Houlogant déposé à la Bibliothèque intercommunale de Pau.

A chacun sa fleur, à chacun ses mots

A propos...

De l'Iris et du Chardon bleu

« La dernière fois qu'on est allé se balader avec Vincent, il a cueilli ce chardon bleu et me l'a offert. On s'est dit que ses piquants devaient tenir tout ce qui n'est pas bon éloigné de notre couple. C'est une belle déclaration, non ? »

Une habitante des Baronnies.

« Pour la fête des fleurs à Bagnères de Bigorre, ils ramassaient des iris au Tourmalet. Ils les arrachaient, ils ne les coupaient pas ! C'est pour ça qu'il n'y a plus d'iris au Tourmalet. Ils décoraient les chars avec ces fleurs. »

Une habitante de Bagnères-de-Bigorre.

« Je voulais faire un bouquet sec, j'avais envie de faire un bouquet sec parce qu'à la maison, on dit que j'ai la main verte comme l'eau de Javel alors je me suis dit qu'avec un bouquet sec j'avais peut-être plus de chance ! »

Une estivante à Payolle.

« La paix, la quiétude. Si ! Sans rigoler, moi ça me calme. Le bleu du chardon, pas le chardon lui-même, mais le bleu du chardon. Ça me permet d'évacuer le stress de l'année, le stress toulousain »

Une randonneuse au lac d'Oô.

De l'Aster

[Pour accéder à certaines stations] : « C'est faisable avec des crampons, un bon piolet. Tu es dans une pente raide et parfois, il y a des passages qu'il faut crapahuter. Et si jamais tu glisses, c'est pas la chute de 4 ou 5 mètres qui est la plus risquée, mais au bout, t'as une falaise, un à pic qui doit faire plus de 100 mètres. C'est ça qui est dangereux. »

Un chargé de conservation du CBN des Pyrénées et de Midi-Pyrénées.

« Ce qui est plus difficile pour moi, c'est pas tant la marche d'approche, mais c'est de travailler sur place. Quand tu dois compter des pieds ou récolter des graines ou installer des choses, et que tu as toujours une pente abrupte. Et là, le moindre mouvement que tu fais, au bout d'une heure tu as mal aux cuisses, t'as mal aux pieds, t'es jamais bien installé. »

Un chargé de conservation du CBN des Pyrénées et de Midi-Pyrénées.

« On cherchait une solution pour protéger les Asters. Quelque chose de temporaire. Sur chaque pied on a mis une cloche. Deux arceaux croisés et après on a fait le tour avec le grillage. On a vu que c'était jouable – parce qu'il faut monter le grillage, les pinces, le marteau et les arceaux en plastique qu'on achète en jardinerie. Et pour le coup, ça a été reproduit sur la Saponaire à feuilles de pâquerettes à Gavarnie. »

Un chargé de conservation du CBN des Pyrénées et de Midi-Pyrénées.

« L'appareil photo, on l'avait mis en place pour savoir qui broute les asters : moutons, cerfs, isards ? On allait changer la pellicule deux à trois fois par semaine et à chaque fois qu'on y allait, elle était finie la pellicule ! 36 poses, tu parles que quand le troupeau passait... »

Un chargé de conservation du CBN des Pyrénées et de Midi-Pyrénées.

« Je crois utile pour la géographie botanique de signaler comme erronée la localité de Medenson (Basses-Pyrénées), citée comme habitat de l'*Aster pyrenaeus* dans la flore de Grenier et Godron. M. G. Sacaze m'a naïvement avoué qu'il avait donné ce faux renseignement à Grenier pour conserver le gisement de cette plante, très rare dans la vallée d'Ossau, tellement rare que malgré mes recherches fréquentes, je n'ai pu le retrouver dans le massif de la Latte de Bazen d'où Sacaze avait rapporté, il y a environ quarante ans, les pieds qu'il cultive depuis dans son jardin de Bagès. »

Note de M. Doassans in *L'herbier général de l'Université de Toulouse*, 1884.

De l'Edelweiss

« C'est la vie de nos ancêtres, nos parents, nos grands-parents qui étaient tous bergers, issus du monde pastoral. Elle (l'immortelle) incarne bien l'esprit de vie, la vie rude et téméraire, et belle en même temps, du montagnard. Nous sommes tous descendants de montagnards ici, tous. »

Un habitant de la vallée d'Ossau.

« Nous les jeunes de Laruns, on a ce coin là, qui s'appelle le jardin des baladins. C'est notre petit coin secret. (...) Chaque année je vais couper les fleurs mortes, enlever ce qui gêne. »

Un habitant de la vallée d'Ossau.

De la Ramonde

« J'ai voulu observer les plantes des Pyrénées en place et dans le rapport avec le lieu qu'elles occupent. Tout observer, telle était mon affaire. J'ai pensé que les plantes vulgaires ne méritaient pas moins que les plus rares l'attention de celui qui voulait répandre quelques lumières sur l'histoire naturelle des végétaux de ces monts. »

Louis Ramond de Carbonnières.

Du Sabot de Vénus

« Pour ce qui du *Cypripedium calceolus*, le fameux Sabot de Vénus, nous l'avons longuement recherché et pas trouvé. Avez-vous remarqué que les peintres et les sculpteurs ne chaussent jamais Vénus de sabots ? Elle est toujours nu-pieds (...). Mais ceci n'explique pas cela. La disparition des Sabots de Vénus est malheureusement due à un arrachage intempestif. Cette orchidée n'a pas été signalée dans les Pyrénées depuis bien longtemps. Mais sait-on jamais ? *Aster Pyrenaeus* qu'on croyait disparu, survit encore péniblement dans quelques lieux escarpés. Si les botanistes d'aujourd'hui sont plus sages que leurs devanciers, peut-être verra-t-on de nouveau resplendir ces espèces en voie d'extinction et pourra-t-on longtemps encore admirer ces belles fleurs, les plus belles : les orchidées. »

Les frères Laraillet, revue Pyrénées, 1979.

« Je crois que ce n'est pas moi qui trouve l'orchidée, mais l'orchidée qui m'appelle. »
Un visiteur orchidophile venu de Jaca.

« Un médecin alternatif est venu avec une bouteille d'eau. Il l'a posée à côté de la fleur et il l'a laissée là toute la nuit. Il disait que l'eau serait chargée d'énergie et il l'a emportée pour soigner. »

Un éducateur en environnement, garde du Sabot de Vénus.

« Quelques uns sont excessifs aussi. Surtout ceux qui font des photos : « C'est que j'ai 200 photos, mais je n'ai toujours pas la bonne ». Ils y vont et ils en font 300 autres ! « Mais je ne suis toujours pas content. » »

Un éducateur en environnement, garde du Sabot de Vénus.

« Ici les gens se sentent un peu orgueilleux d'avoir cette fleur dans leur village (...). En général, on a noté que même s'ils ne l'expriment pas beaucoup parce qu'ils ont le caractère renfermé des gens de la montagne, quand ils passent en voiture, ils jettent tous un petit coup d'œil ou s'arrêtent pour voir si elles sont en fleur. Ils nous demandent comment ça va. Quand on n'a pas encore commencé et qu'il y a déjà des fleurs, ils nous appellent et nous disent que la floraison a commencé. Mais je suis sûre que les habitants du village sont devenus de bons gardiens ; (...) ils ont à cœur de la garder eux aussi. »

Une éducatrice en environnement, garde du Sabot de Vénus.

« Ce qui serait vraiment beau c'est d'avoir mon intimité avec la plante. J'aimerais rencontrer le Sabot, le prendre en photo et penser qu'il est à moi, seulement à moi. Et je le regarde et je le regarde encore et encore et il est à moi seule. (...) Nous sommes arrivés en voiture de Barcelone, hier dans la nuit. Nous repartons ce soir à 20 heures et arriverons à minuit à Barcelone. Mes fils m'ont dit que j'étais folle, mon mari aussi me le dit, mais comme il m'aime beaucoup, il m'a accompagnée ! C'est quelque chose qui ne se paye pas avec de l'argent, c'est quelque chose qui te rentre dedans et c'est toi qui le vis, il faut le vivre sinon... Celui qui n'aime pas la fleur ne peut pas comprendre, il ne peut pas comprendre qu'on fasse autant de kilomètres. »

Une admiratrice venue de Barcelone.

« Espèce vivace particulièrement élégante tant par sa rosette de larges feuilles ovales plaquées à la roche, ridées par le réseau de nervures enfoncé dans le limbe, couverte de longs poils roux, que par ses grandes fleurs violettes à cœur orangé souligné par un cerne blanc. »

Marcel Saule in la Grande flore des Pyrénées, Milan et Rando édition.

« Je l'attendais cette plante depuis toujours ; ça représente bien les orchidées, c'est celle qui ressemble le plus aux orchidées cultivées. Il faut : beau cadre, belle lumière, belle fleur. Il faut que le résultat soit une belle photo. Je veux être satisfait de mon travail. On pense toujours mieux faire, c'est tout un programme ! »

Un photographe amateur de Gélous.

« Ici tout le monde prend des photos. Et ils se prennent en photo avec la fleur. Des familles entières ! des maçons, des hommes durs avec des mains énormes qui font de durs travaux et ils voient la fleur et : oh ! Comme ils sont sensibles ! Un m'a dit une fois : « Je ne cueillerai plus jamais de fleurs, seulement en photo ! » Et il a sorti son téléphone mobile et il a pris une photo. Et ben voir un homme comme ça, très viril, fort et si sensible avec la fleur... c'est très touchant ! »

Un éducateur en environnement, garde du Sabot de Vénus.

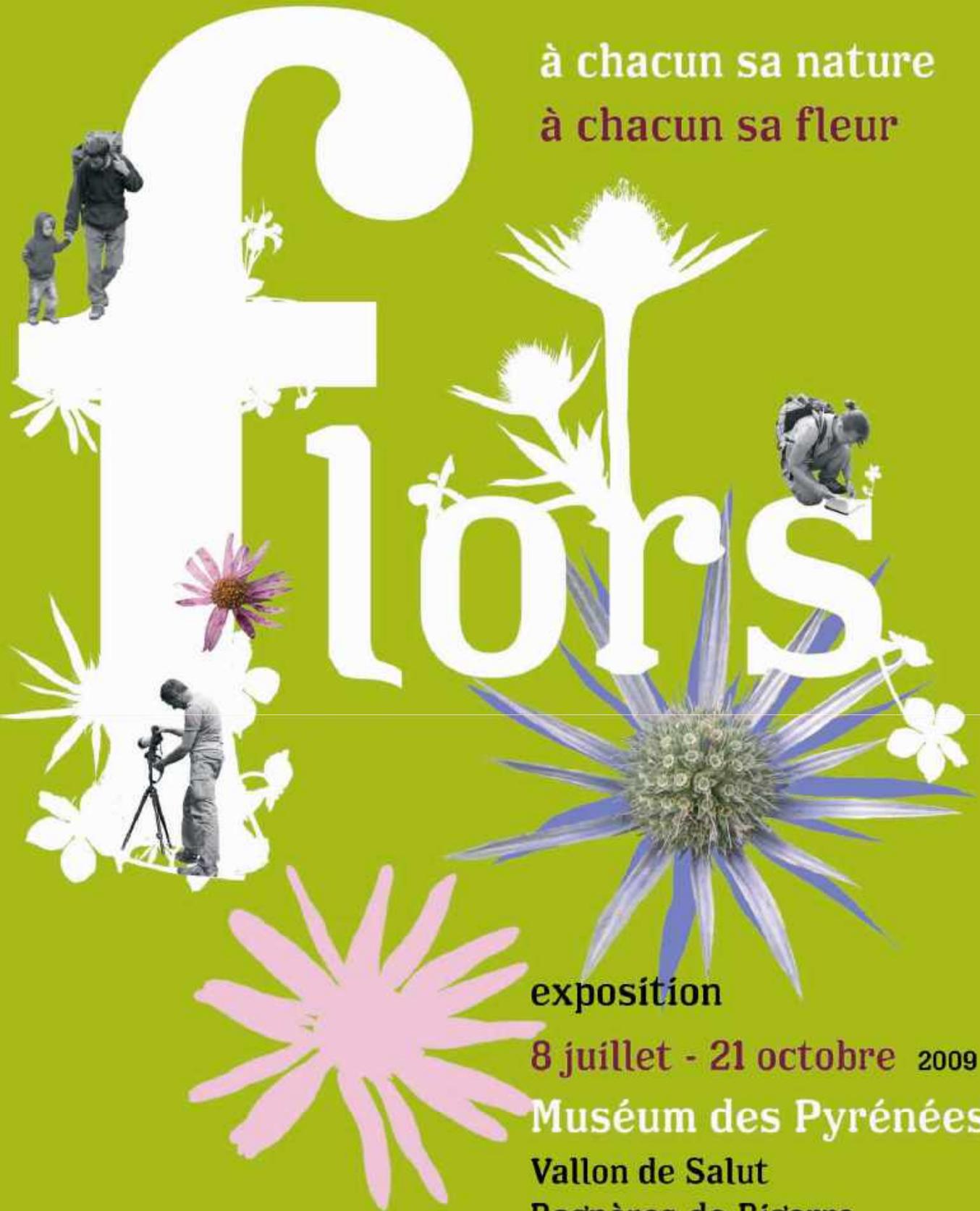
« Cela fait vingt ans que je viens ici voir le Sabot de Vénus. Je connais parfaitement toute la station. Je venais bien avant qu'il y ait les gardes ! C'est un ami naturaliste qui m'en a parlé eu début (...) Pour moi c'est rituel. C'est aussi un plaisir, c'est vraiment un plaisir de la revoir tous les ans. Ça me rassure de les voir. C'est tout simplement que je n'ai pas envie que ça disparaisse. C'est une espèce de conservatisme. Et c'est pour ça que cette année, je viens avec mes petits enfants, parce que j'aimerais que ça se poursuive. C'est vrai c'est initiatique. C'est même plus qu'initiatic, c'est répétitif. »

Un visiteur venu de Pau.

Il y a des gens qui reviennent tous les ans. Il y en a qui apportent du vin ! D'autres apportent de l'argent, des gâteaux, des photos de l'année d'avant. L'autre jour, un monsieur français très âgé sort un livre et dit à la ronde : « Venez regarder ça ». Et tout le monde s'est mis à regarder des photos d'orchidées. Tout le monde applaudissait. C'est très divertissant. Des gens comme ça, il en vient pas mal... »

Un éducateur en environnement, garde du Sabot de Vénus.

à chacun sa nature
à chacun sa fleur



exposition

8 juillet - 21 octobre 2009

Muséum des Pyrénées

Vallon de Salut

Bagnères-de-Bigorre

Conservatoire botanique national
des Pyrénées et Midi-Pyrénées
CPIE Bigorre-Pyrénées



graphisme : Chantal Drouot et Sophie Vignat

Cette exposition est présentée par le Conservatoire botanique national des Pyrénées et de Midi-Pyrénées en partenariat avec le CPIE Bigorre-Pyrénées. Elle est le fruit d'études et d'enquêtes menées depuis 2003 dans le cadre de la mission ethnobotanique *Représentations, usages et pratiques du végétal en Pyrénées*.

Ce programme est en cohérence avec l'article 8 (alinéa j) de la Convention sur la diversité biologique (depuis Rio 1992) qui reconnaît la nécessité de prendre en compte les savoirs locaux dans la conservation de la nature. A l'échelle des Pyrénées, il envisage le végétal dans l'horizon socioculturel, tant profane que savant, dans lequel s'inscrivent les plantes de nos vallées.

Coordination et suivi administratif : Béatrice Morisson°, Karine Borgella*, Gérard Largier*

Textes de Marlène-Albert-Llorca●, Raphaële Garreta*, Gérard Largier*. Les citations orales sont extraites d'entretiens menés par Marlène Albert-Llorca●, Raphaële Garreta* et Marion Tarery*.

Avec la collaboration de Jocelyne Cambecèdes*, Christophe Bergès*, Nadine Lavaupot*, Elodie Hamdi*

Traduction en occitan : Institut occitan

Recherche iconographique : Béatrice Morisson° et Cécile Vignau*

Conception et scénographie : Chantal Daquo communication graphique

Soutien financier : le Commissariat à l'aménagement des Pyrénées (DIACT), la DRAC Midi-Pyrénées, la DREAL Midi-Pyrénées, la Région Midi-Pyrénées, les Conseils généraux des Hautes-Pyrénées, des Pyrénées-Atlantiques et de la Haute-Garonne, la Communauté de Communes de la Haute-Bigorre, les villes de Bagnères-de-Bigorre, Bagnères-de-Luchon et Pau, l'Institut Klorane pour la protection et la bonne utilisation du patrimoine végétal, Nouvelles Pyrénées (N'Py), RTE gestionnaire du réseau de transport d'électricité.

Nos sincères remerciements vont : au Père Baqué, curé de la chapelle Notre-Dame de Héas, à Pascale Leroy-Castillo des Archives diocésaines, au Parc national des Pyrénées, aux Editions du Pin à crochets, à Agnès Mengelle du Musée pyrénéen de Lourdes, à Colette Laplèche et Isabelle Bagdassarian du Conseil général des Pyrénées-Atlantiques, à Marcel Saule, à Carlos, Fernando et Elisa du Collectivo Foratata, à Javier Puente du Servicio provincial de Medio Ambiente de Huesca, à Daniel Goñi Martinez et David Guzmán de LARRE – Conservación y estudios de flora y vegetación, à Joël Mathez, Jacques Cauhapé, à Christophe, Pierre, Neil, Pascal, Carole, Marie-Thérèse, Bruno et Timon.

Notre gratitude va enfin à tous ceux, Pyrénéens et Pyrénéennes, botanistes, gardes-moniteurs, estivants, chargés de conservation, randonneurs, orchidophiles, passionnés de fleurs et amateurs de montagne dont les mots et les regards sont ici mis en scène.

● Professeur d'ethnologie à l'Université Toulouse II-Le Mirail

*CBN des Pyrénées et de Midi-Pyrénées

°CPIE Bigorre-Pyrénées

Vieux remèdes des Pyrénées



De hautes montagnes en vallées profondes, les Pyrénées s'étirent de l'Atlantique à la Méditerranée. Une flore variée, riche et fortement spécifique s'y épanouit selon les divers climats qu'elle rencontre et la diversité des milieux auxquels elle participe. Les Pyrénéens ont toujours entretenu des liens intimes avec cette flore. En termes de soins, cela s'est traduit par des savoirs et savoir-faire autrefois inscrits dans le fil des jours du quotidien. Aujourd'hui pourtant, les plantes médicinales font de plus en plus figure de souvenir dans la mémoire de nos anciens. Plusieurs séries d'enquêtes (1999 ; 2003-2009) ont néanmoins permis de recueillir les noms vernaculaires de ces plantes qui soignent, leurs propriétés thérapeutiques et les usages auxquels on les destine. De nouvelles recherches auprès des aînés des vallées doivent encore être menées dans les années à venir, mais pour l'heure, nous avons collaboré à l'ouvrage *Vieux remèdes des Pyrénées** et brosons ici, à grands traits, quelques portraits de plantes salutaires !

Le Buis (*Buxus sempervirens*) boïsh (occitan), boix (catalan)

Le Buis exhale son parfum particulier sur les pentes arides, les friches embroussaillées ou les rochers secs, le plus souvent calcaires, où il croît de préférence. Dans les Pyrénées, comme dans de nombreuses régions de France, le Buis, toujours vert, était, et est encore, béni le jour des Rameaux. On en plaçait des brins dans la maison et dans les granges pour les protéger de l'orage. Ce sont les feuilles qui sont médicinales. Les anciens récoltaient pour les employer, sèches, en tisane. Cette infusion était conseillée en cas de rhume et de grippe, pour faire baisser la fièvre. Dans un autre registre, elle servait également à préparer une lotion dont on frictionnait la chevelure pour lutter contre la chute des cheveux et éviter leur blanchiment. L'écorce remplaçait frauduleusement le houblon dans la fabrication de la bière. Très dense, le bois de buis était prisé pour fabriquer des poulies, des limes, des manches d'outil, des pièces d'accastillage, mais aussi des couverts (cuillères, fourchettes).



Un tourneur sur bois dans les Baronnies, raconte : Alors à cette époque [1930], le buis on en coupait, on en vendait. Y'avait des fourgons de buis d'ici qui partaient dans le Jura. Y'a des gens qui ont survécu en coupant du buis. [...] Là-bas, ils faisaient tout en buis [...] et ils ont épuisé leur buis - il faut un siècle et demi pour avoir un buis de 6 à 7 cm de diamètre -, alors ils sont venus en acheter ici. [...] Dans les Baronnies, l'office du travail a créé une école d'artisanat rural de tournage sur bois. C'était pour que les jeunes restent au pays et ils nous ont appris [...], on se retrouvait à 30 ou 40 gosses pour faire ça. [...] J'ai fait ce qui m'a plu, un travail qui me plaisait, qui présente. Un beau métier. Voilà, je suis content de faire ça. Puis c'est tout. »



Le Coquelicot (*Papaver rhoeas*) (ar)rosèla, cacaraca, jausèla, rosassa (occitan) rosella, badabadoc, quiquiriquics (catalan)

Le Coquelicot connaît de nombreux usages dans les Pyrénées, comme sédatif, somnifère, antalgique et anti-catarhal. Dans les rhumes, la toux et les encombrements de la gorge, on conseille l'infusion de fleurs sèches, souvent associées à d'autres plantes comme la Bourrache, la Mauve et la Violette afin de composer la « tisane des quatre fleurs ». Cette préparation calme la toux et « fait cracher » en cas d'encombrement. Dans les Pyrénées orientales, cette même infusion était préconisée pour laver les yeux, pour soigner la cataracte.



Le Coquelicot remplacé, à l'occasion, par le Pavot jaune (*Meconopsis cambrica*), est cousin du Pavot que l'on fait parfois pousser au jardin. Comme lui, il agit sur le sommeil. « Contre les insomnies, il s'en faisait des infusions de calosses sans les graines. Disons que ça facilite le sommeil, ça aide à dormir. »

Un usage tout à fait étonnant, étant donné la minuscule taille des graines, nous est rapporté par Laurent dans le Comminges : les graines tendres de coquelicot, appliquées directement sur la gencive des nourrissons, ramollissent ces dernières, adoucissent les douleurs et aident à la poussée des dents.

Dioscoride, médecin et botaniste grec du I^{er} siècle, recommande les capsules en décoction dans du vin contre l'insomnie, les graines comme laxatif doux et les fleurs comme adoucissant sur les inflammations.



Le Lierre terrestre (*Glechoma hederacea*) aseròla, correja de Sant-Joan, huhlà-lèira (occitan) herba terrera, heura caiguda (catalan)



Le Lierre terrestre étend ses longues tiges, ses petites fleurs mauves et ses feuilles rondes et gaufrées dans les sous-bois. Plante médicinale majeure au Moyen-âge, autrefois cultivé dans les jardins, il est encore utilisé dans les Pyrénées, pour le soin des bronches, de la grippe et de la toux, quand il y a un engorgement de la gorge. On prend alors la tige fleurie qu'on a cueillie à la Saint-Jean et faite sécher, et on la laisse infuser dans de l'eau.

Dans un autre domaine, plusieurs personnes de la vallée d'Ossau témoignent encore de son utilisation par les guérisseurs, en association avec des pratiques magiques et des prières, pour soulager le zona. On fait alors des compresses trempées dans du lait chaud ou bien on promène un bouquet de plantes liées ensemble au-dessus de la partie atteinte et ceci pendant plusieurs jours. Seule une personne guérie du zona devrait prodiguer ce soin.

La Petite centaurée (*Centaurium erythraea*) centoralha, èrba dera toa (occitan) centaura, fel de terra (catalan)



La Petite centaurée est une fleur des lisières de bois, des bords des chemins et des talus. Considérée pratiquement comme une panacée, on nous dit qu'« elle est bonne pour tout. » C'est en infusion qu'on la boit pour ses propriétés fébrifuges, dépuratives, apéritives, digestives, diurétiques, toniques, reconstituantes et purgatives. Pour faire baisser la température en cas de grippe ou de fièvres infantiles, les Pyrénéens n'hésitent pas à boire cette tisane pourtant amère. On en boit également contre la toux, les maux de tête, et même... la gueule de bois !



Le Frêne élevé (*Fraxinus excelsior*) frèisho, herèisha, hrèisha (occitan), freixe, estanca-sang (catalan)



« Mon père, il prenait une infusion de frêne tous les après-midi. Il paraît que c'est bon. » Dans les Pyrénées, le Frêne passe pour être antirhumatismal, fébrifuge, diurétique et dépuratif. On cueille les feuilles au mois d'août, quand elles sont les plus belles, et on les fait sécher à l'ombre. Contre les rhumatismes et l'arthrose, on en prépare une infusion « à boire tous les matins à jeun », en cure de vingt et un jours ou au moment des crises. « Pour la circulation du sang », on prend des décoctions de feuilles en cure printanière. Associée aux feuilles de noyer, les feuilles de frêne étaient préparées en décoction pour en faire des bains soulageant les engelures. La décoction d'écorce fraîche prise en tisane « fait transpirer » et est utilisée contre la fièvre. Contre les maux de dents, cette même écorce est mise à bouillir dans du vin pour en faire des gargarismes.

Arbre emblématique des Pyrénées, le Frêne participe, en groupe ou isolé, à tous les paysages. Outre ses aspects médicaux, il entrait, avec de très nombreux usages, dans tous les actes de la vie quotidienne : jeux d'enfants, nourriture pour le bétail, bois de chauffe (il brûle même vert), bois de menuiserie et d'outillage. Il servait à faire des manches d'outils, des râpeaux, des colliers pour les bêtes, des moules à fromage et même les premiers skis. « Il est élastique, il résiste aux chocs, il se tord bien et n'est pas cassant. »



Dans le contexte général d'une stratégie nationale pour la biodiversité, le Conservatoire coordonne et met en œuvre de façon partenariale, depuis 2005, le « Plan régional d'action pour la conservation des plantes messicoles et plantes remarquables des cultures, vignes et vergers en Midi-Pyrénées ». Grâce à un travail d'inventaire, à la constitution d'un réseau de conservation et d'appui technique et à des actions de sensibilisation, il s'agit de redonner une place à ces fleurs particulières dans nos paysages en lien avec la profession agricole. Dans la perspective de favoriser la compréhension des projets de conservation des messicoles et leur acceptation, une approche ethnologique a été sollicitée visant à recueillir et analyser les perceptions des différents acteurs impliqués dans de tels projets. Clara Dutermie, étudiante en ethnologie à l'Université du Mirail (Toulouse), a été chargée de cette mission sous la direction de Raphaële Garreta. Une première étude s'est déroulée en milieu rural dans une zone à fort enjeu de préservation de la diversité existante. Une seconde, très différente, a eu lieu dans un contexte périurbain où une action d'implantation a été mise en œuvre par la commune. Chacune a fait l'objet de rapports déposés au Conservatoire.

Arrêté du 20 janvier 1982 modifié.
 Art. 1er. - Afin de prévenir la disparition d'espèces végétales menacées et de permettre la conservation des biotopes correspondants, sont interdits, en tout temps et sur tout le territoire métropolitain, la destruction, la coupe, la mutilation, l'arrachage, la cueillette ou l'enlèvement, le colportage, l'utilisation, la mise en vente, la vente ou l'achat de tout ou partie des spécimens sauvages des espèces citées à l'annexe I du présent arrêté. Toutefois, les interdictions de destruction, de coupe, de mutilation et d'arrachage, ne sont pas applicables aux opérations d'exploitation courante des fonds ruraux sur les parcelles habituellement cultivées.



Les tulipes sauvages de Marsolan



Nous sommes à Marsolan dans le Gers, à 37 km d'Auch. Ce village de 429 habitants regroupe les Marsolanais « de toujours » et, depuis une dizaine d'années, de nouveaux habitants, venus s'installer dans les deux lotissements construits récemment. Situé sur l'un des chemins de Saint-Jacques de Compostelle, Marsolan voit passer un nombre important de pèlerins à partir de la mi-avril. Sur le territoire de la commune poussent deux espèces de tulipes sauvages : *Tulipa raddii* (rouge) et *Tulipa sylvestris* (jaune). Depuis 1982, elles bénéficient toutes deux d'un statut de protection nationale (cf. encadré). Mais, quelles réalités tout cela recouvre-t-il pour les habitants de Marsolan ? Quelles sont les discours, les gestes, et les logiques dont ils entourent ces fleurs à la fois sauvages et inféodées aux cultures ?

Les tulipes dans l'histoire de Marsolan

Marsolan est un village agricole dont les principales ressources ont longtemps été la polyculture, l'élevage de bovins et d'ovins, le vignoble et le bois. Alors que, depuis le 17^{ème} siècle, la part des terres labourées ne cesse d'augmenter, celle de la vigne – milieu d'élection des tulipes sauvages – décroît et a aujourd'hui quasiment disparu. Ces changements s'accompagnent également, depuis l'après-guerre, de profondes mutations dans les pratiques culturales.

« Mon père avait acheté le premier tracteur dans les années 50, par là. On a changé les façons de cultiver maintenant. Par exemple on ne laboure plus comme avant. On va avec des disques, on va profond, jusqu'au rocher [...] (M. B.). »
 Toutes ces transformations et nouvelles orientations ont eu une incidence déterminante sur le déclin des populations de tulipes.



C'est qu'il y a une cinquantaine d'années, le printemps était « rouge de tulipes » à Marsolan. Tous s'accordent sur cette profusion encore très présente dans les esprits. Elles indiquaient alors un certain travail du sol. Elles accompagnaient les enfants dans leurs jeux, dans leurs premières cueillettes. Pour les adultes, elles représentaient un revenu d'appoint, le moyen de faire quatre sous.

Pour les jeunes filles, la vente des tulipes fournissait aussi l'occasion de sortir du village. Quoi qu'il en soit, les témoignages des Marsolanais laissent à penser que ces pratiques de cueillette étaient assez répandues, voire conséquentes !

« Je suis fille d'agriculteurs et donc les tulipes je les ai toujours vues. (...) C'était tout un plateau, il y avait plein de vignes et il y avait des tulipes jaunes dans les vignes. (...) Je me rappelle qu'il y avait des gens qui venaient d'Agen, ils connaissaient, ils allaient dans la vigne se ramasser des tulipes. (...) Nous, les enfants, on les cueillait, on en faisait des bouquets. (Mme D.). »

« Là il y avait des tulipes rouges, mais énormément. Ils allaient les vendre à Lourdes (...). Ils prenaient des jeunes filles qui étaient de notre âge, et ils allaient à Lourdes, Tarbes, vendre les fleurs, les tulipes. (Mme C.). »

« A l'époque je me souviens qu'on allait à travers champs à l'école, par un chemin communal. Et il y avait une ferme juste à côté dont les champs étaient plein de tulipes. Les gens les ramassaient et vendaient les tulipes. Il y avait des gens qui les achetaient. Des grossistes. Mais c'était rouge de tulipes. Ils ne cultivaient pas le sol, c'était des gens qui n'étaient pas doués pour travailler le sol, c'est clair, et donc c'était rouge de tulipes, mais rouge, il n'y avait que ça, il ne poussait pas autre chose. (M. D.). »

Les tulipes aujourd'hui...

Actuellement, nous sommes bien loin de ces riches floraisons. Les tulipes sauvages ont délaissé les terres cultivées où le système de production agricole contemporain les menace d'extinction, et se sont réfugiées sur les bords de champs, les talus, les jachères... Elles gardent néanmoins toute l'ambivalence dont sont porteuses les plantes messicoles. Elles sont dotées des attributs du sauvage, et ont les dit donc « plus rustiques », « plus résistantes » que les tulipes cultivées. Comme douées d'intentionnalité, elles « s'échappent », « sautent » là où on ne les attend pas. Elles sont enfin « naturelles », et surtout « locales », signe d'une identité particulière. Dans le même temps, pourtant, elles ont les qualités du domestique. Liées aux cultures, l'intervention de l'homme leur est nécessaire. On cherche volontiers à les transplanter au jardin, à les garder dans le domaine familial, et on ne parle jamais d'elles sans évoquer leur esthétique proche de celle des tulipes horticoles.



« Ce qui est joli c'est qu'elles poussent naturellement. C'est ça qui est bien. Et puis au moins on sait que celles-là on ne les retrouvera pas dans le commerce. »

... dans la vie sociale du village

Assurément, elles font partie intégrante de la vie du village. Ancrées dans le temps long et collectif de la commune, elles en jalonnent l'histoire et la mémoire. Elles marquent également le cycle des saisons et les changements de paysages. Elles arrivent après les jonquilles et avant le lilas et s'inscrivent dans une succession de floraisons qui annoncent le printemps, ses couleurs, ses odeurs...

Enfin, elles accompagnent le temps individuel des âges de la vie de chacun. Fleurs des premières cueillettes enfantines, elles deviennent bouquets à offrir aux proches dans un réseau de sociabilité implicitement codifié, et fleurissent enfin la tombe des défunts.



Leur présence marque aussi l'espace et divise, en rouge ou jaune le territoire communal. Elles permettent aux plus jeunes d'apprendre la géographie humaine et foncière du village : les discours sur les cueillettes sont toutes sous-tendus par la conception de la propriété des terres et de ce qui y pousse spontanément. Par là-même, chacun à ses coins, ses itinéraires de cueillette.

A travers tous ces aspects, la cueillette des tulipes – pourtant interdite – tisse des liens dans la communauté villageoise. Liens entre générations, liens entre familles et voisins, liens à la nature, au terroir...



En termes de conservation, comment donc intervenir ? Comment appliquer la législation, toute faite d'interdits, dans ce contexte et face à des fleurs auxquelles on a ménagé une telle place dans la vie sociale du village. En revanche, les actions de communication autour de l'idée d'un patrimoine naturel local à préserver trouvent un écho favorable. Ce sont alors des conseils techniques et pratiques que veulent avoir les Marsolanais pour que fleurissent encore les tulipes. Certains ont d'ailleurs déjà pris des initiatives personnelles : laisser des bordures de champs sans herbicides, ne pas tondre les tulipes au jardin... Ces initiatives sont certes encore peu nombreuses et fragiles, mais elles avancent, semble-t-il, dans le sens d'une gestion patrimoniale de la nature où chacun se sent impliqué.



Les chemins de *Flors*... et maintenant, le livre !

L'exposition « *Flors*. A chacun sa nature, à chacun sa fleur » poursuit son itinérance pyrénéenne : de la Maison du Parc national des Pyrénées à Luz-Saint-Sauveur, en passant par le Musée du Pays de Luchon (empruntée par la ville de Luchon), puis par la Ferme d'Icart de Montels (09) (à la demande du PNR des Pyrénées ariégeoises) et au festival Natures d'Ariège organisé par l'Association des Naturalistes de l'Ariège. Son parcours ne s'arrête pas là, et elle est déjà réservée pour 2011 : elle ira d'abord à la Maison des Vins et du terroir du Jurançon de Lacommande (64) (janvier-mars) réservés par le CPIE du Béarn, puis au Jardin botanique Paul Jovet de Saint-Jean-de-Luz (64) (avril-juin), et au Musée pyrénéen de Lourdes (65) (juillet-août).

Nous sommes ravis qu'elle puisse voyager sur l'ensemble des Pyrénées et ainsi partir à la rencontre du public local ou de passage.

Vous n'avez pas un grand salon de 100 m², mais en revanche vous possédez une petite bibliothèque ? Parfait ! Le livre de l'exposition arrive. Il est sa fidèle retranscription. Les résumés occitans y sont même complétés par des traductions anglaises et espagnoles. Il doit paraître en Septembre 2010 aux Editions pyrénéennes -Imprimerie Péré en partenariat avec le Conservatoire botanique.

Prix de lancement 12 € jusqu'à sa parution (15 € par la suite) ; 15 € frais d'envoi compris.

Pour acquérir ce livre, il vous suffit de retourner le bon de réservation accompagné de votre paiement.

L'Iris des Pyrénées et le Tour de France

La relation souvent « à l'arrache » entre l'Iris et la caravane du Tour ne date pas d'hier. Evoquée dans « *Flors* », elle reste toujours d'actualité. Cette année le Tour de France fêtait ses 100 ans dans les Pyrénées, 100 ans – peut-être – que l'Iris est cueilli sur les pelouses des célèbres cols pyrénéens. Laissant aux amateurs le soin d'applaudir le maillot à pois rouges, nous nous sommes placés du côté du bleu de notre fleur emblématique. Sans remettre en cause le « droit au bouquet » nous voulions informer et sensibiliser le public à ce qu'entraînent des cueillettes excessives et indélicates. Afin de ne pas laisser nos interlocuteurs les mains vides, nous leur distribuons, avec nos collègues du CPIE Bigorre-Pyrénées et de l'Agence régionale pour l'environnement de Midi-Pyrénées, des marque pages portant un court texte de rappel et une reproduction d'une aquarelle d'Hélène Saule-Sorbé. Par ailleurs, l'information « Iris » a été relayée par différents stands et organismes présents lors de l'étape. Cette action a pu être menée grâce au partenariat avec les éditions du Pin à crochets (conception graphique) et la Conseil général des Hautes-Pyrénées (impression).



Le Portugal et Salagon

En mai dernier nous avons bouclé nos valises et nous sommes parties... au Portugal ! Nous étions invitées aux *V Encontros da Primavera de Miranda do Douro – Antropologia, Cinema e sentidos*. Nous y présentions une intervention sur les tulipes sauvages de Marsolan comme exemple d'une ethnobotanique contemporaine.

Lors de ces rencontres, nous avons été particulièrement bien accueillies et nous nous sommes même senties un peu en terrain connu puisque cette manifestation fait écho aux séminaires d'ethnobotanique de Salagon (Alpes de Haute-Provence) où nous nous rendons tous les ans. Moments de partages et d'échanges, ces séminaires sur les relations hommes-nature dans le domaine européen sont toujours riches d'enseignements. Le 21 et le 22 octobre 2010, ce sont les *plantes du feu* qui seront au centre des débats.



Cueillir la montagne, nouvelle parution

Dans les années 1980, Raphaël Larrère, chercheur à l'INRA, et Martin de la Soudière, chercheur au CNRS, publiaient *Cueillir la montagne*. Plantes, fleurs, champignons en Gévaudan, Auvergne, Cévennes et Limousin.

Cet ouvrage phare sur le thème des cueillettes, retrace l'évolution de ces pratiques, de la cueillette de subsistance aux cueillettes commerciales. Ces activités y sont abordées sous leur aspect social et symbolique, mais aussi économiques. Le livre est aujourd'hui réédité aux Editions Ibis Press, augmenté d'une introduction de Pierre Lieutaghi. Incontournable !

Clématisse

Le lien autour des savoirs et pratiques de la flore en Pyrénées



Quelle place pour les sciences humaines – et notamment l'ethnologie – dans un Conservatoire botanique ? Au fil des *Clématisse*, nous espérons que vous avez vu les réponses s'esquisser, s'affiner et s'affirmer. Des usages du passé aux représentations très actuelles de la flore, les terrains sont divers qui nous mènent hors des sentiers battus ou au cœur des lieux communs pour mieux en saisir le sens. Entre témoignage, analyse et restitution, l'approche ethnologique apporte peu à peu sa pierre à l'édifice d'un patrimoine naturel et culturel à saisir pour mieux le conserver. C'est ainsi que nous œuvrons de plus en plus en collaboration avec les chargés de conservation. Notre participation au « Plan régional d'action pour la conservation des plantes messicoles et plantes remarquables des cultures, vignes et vergers en Midi-Pyrénées » va dans ce sens. Notre travail sur les cueillettes également.

Le Conservatoire botanique national des Pyrénées et de Midi-Pyrénées a pour vocation première la connaissance et la conservation de la flore sauvage et des habitats naturels sur l'ensemble de la région Midi-Pyrénées et les Pyrénées françaises. Le Conservatoire participe également à la conservation des variétés anciennes traditionnellement cultivées. Enfin, il recueille et analyse les différentes pratiques et les divers savoirs auxquels le végétal donne lieu.

Cette année l'hiver fut long, blanc et studieux. C'est qu'avant de partir en saison de cueillette, l'ethnologue se fraie un chemin à travers la bibliographie éparse, les articles décosus, les textes de lois abscons et toute autre source d'information qui lui permettent de préparer « son terrain ». Il établit des contacts, dresse des listes, prend des notes, émet des hypothèses – qu'il faudra à coup sûr déconstruire - , bref, il prend la mesure de la tâche à accomplir. Et puis vient le printemps, et la clochette du muguet sonne le 1^{er} mai. Voici le temps où dictaphone en poche et carnet à spirales en main, il pose les questions et accueille les réponses. Selon les personnes, les fleurs, les enjeux, la parole se fait prolix ou, à l'inverse, se retranche dans le secret. Toutes les cueillettes sont loin d'être accessibles au chercheur ! Celles des tulipes de Marsolan, du moins, nous ont livré quelques unes de leurs intentions.

« Reposez-vous. Une terre bien reposée donne une superbe récolte. » Ovide

Faisons tourner et vivre le savoir !

Pour nous contacter, nous faire parvenir vos avis, suggestions, témoignages, ou tout simplement pour en savoir plus sur ce que nous faisons :



Conservatoire botanique national des Pyrénées et de Midi-Pyrénées
Vallon de Salut - BP. 315 - 65203 Bagnères-de-Bigorre Cedex.
Tél : 05 62 95 85 30. Fax : 05 62 95 03 48.



Béatrice Morisson, coordinatrice du programme. Tél : 05 62 95 87 81. beatrice.morisson@cbnmpm.fr
Raphaële Garreta, ethnologue. Tél : 05 62 95 86 99. raphaele.garreta@cbnmpm.fr
Site du CBN des Pyrénées et de Midi-Pyrénées : <http://www.cbnmpm.fr>

Cueillettes



Cueillettes enfantines, cueillettes familiales ou personnelles, cueillettes artisanales ou cueillettes industrielles, les façons de cueillir sont multiples, leurs tenants et aboutissants aussi. Toutes parlent pourtant du rapport que chacun entretient au monde végétal, à la nature, et plus largement à la société dans laquelle il évolue. Au fil des différents programmes ethnobotaniques menés par le Conservatoire, la thématique de la cueillette – ou plutôt des cueillettes – a toujours guidé nos travaux. La cueillette est en effet un des modes les plus immédiats d'appropriation de la nature. Qu'il s'agisse de parler de plantes médicinales ou alimentaires, de champignons, de fleurs à bouquets, de jeux d'enfants, de plantes textiles ou tinctoriales, de pratiques des botanistes, de vannerie ou de tant d'autres champs, le végétal est avant tout repéré, parfois nommé, puis cueilli avant d'être transformé ou utilisé.

Cueillir est un geste, un temps, le maillon charnière d'un ensemble où se mêlent nature et culture. Il mobilise certains savoirs et savoir-faire et a une implication directe sur les ressources naturelles. En ce sens, la cueillette est à l'interface des enjeux de connaissance et de conservation. C'est pourtant une pratique qui reste peu étudiée. Nous nous sommes donc lancés dans un ambitieux projet : dresser un état des lieux des cueillettes dans notre territoire d'agrément (Midi-Pyrénées et montagne des Pyrénées-Atlantiques).



Dire la cueillette

S'intéresser aux cueillettes, c'est aussi s'interroger sur les façons de dire ces cueillettes. Il est intéressant de noter que le verbe cueillir vient du latin colligere : recueillir, rassembler, réunir ce qui est éparé, ramasser. Ce sont des notions qu'il garde en ancien et moyen français. C'est également ce qui est mis en avant en occitan : « le premier mot qui me vient pour 'cueillir', c'est amassar, explique Gilbert Narroo, co-auteur du Dictionnaire Français-Occitan (gascon) (Ed. Per noste, 2007). [...] Il y a deux verbes : il y a amassar et il y a cuélher. Mais cuélher on le trouvait dans les chansons. C'est un terme poétique et uniquement poétique pour moi. [...] On le trouve, on le chante, mais on ne l'emploie pas dans le langage de tous les jours. Dans un milieu agricole, dans un milieu paysan, on dit amassar. Parce que c'est un mot utilitaire. Et on va dire aussi bien amassar milhoc - ramasser du maïs - que amassar cerises. Ça aussi c'est utilitaire, on ramasse les cerises pour faire de la confiture, pour faire l'eau de vie de cerises, on fait des tas de choses avec des cerises. On dit amassar ceths, cueillir les champignons. On ne dit pas cuélher ceths. C'est réservé à la poésie cuélher, les gens ne le connaissent pas. [...] Et puis cuélher ça veut aussi dire autre chose, ça veut dire 'aller chercher'. En français on disait 'quérir'. »



« Dus pastors a l'ombreta,
Que hasèn un boquet.
L'un cuelhè la vriuleta
E l'autre lo muguet
Jo qu'aimi l'immortèla
Mei que las autas flors.
Com ei tostemps fidèla
Atau son mas amors. »

« Deux bergers à l'ombrette,
Faisaient un bouquet.
L'un cueillait la violette
Et l'autre le muguet.
Moi je préfère l'edelweiss
A toutes les autres fleurs.
Comme il est toujours fidèle
Ainsi sont mes amours. »

Premier couplet de la chanson *Dus pastors a l'ombreta*, attribuée au baron de Mespès (1729-1807), encore très connue et chantée aujourd'hui en Béarn.
A. Hourcade : *Anthologie de la chanson béarnaise*.
Vol. 1. Ed. Mon Hélio.

La culture du secret ?



Enquêter sur les cueillettes, et qui plus est sur les cueillettes commerciales n'est pas une mince affaire ! Chercher à savoir qui cueille quoi, où, combien et pour alimenter quelles filières est un véritable casse-tête. Tous ceux - disons le toute de suite, ils sont très peu nombreux - qui ont tenté de répondre à ces questions, ne serait-ce que sur un territoire donné, s'accordent à le dire : les cueillettes sont auréolées d'une véritable culture du secret. Les cueillettes commerciales sont largement méconnues et génèrent une économie - parfois souterraine - dont on ne sait que très peu de choses alors qu'elles sont susceptibles d'avoir un retentissement majeur sur l'environnement. Ici, les enjeux sociaux, économiques et écologiques sont parfois importants ! Cela est d'autant plus vrai lorsqu'on envisage les filières d'approvisionnement des industries pharmaceutique, cosmétique et agro-alimentaire. A côté de ces géants, les petits producteurs-cueilleurs ont un tout autre rapport à la plante, à son environnement, à son exploitation et aux revenus qu'elle génère. Le monde de la cueillette fait donc valoir des logiques et des pratiques extrêmement différentes. Pour autant, l'accès aux données - lieux de cueillettes, importance (en kilos ou en tonnes) de ces dernières, stratégies d'exploitation de la ressource naturelle, etc. - reste très verrouillé. Ce n'est pourtant qu'à partir de ces informations que l'on pourra avoir une vision globale des taxons récoltés, avoir une idée de l'exploitation de la ressource et pouvoir préciser les menaces avérées ou potentielles pesant sur chacune des espèces.



Par ailleurs, longtemps considérées comme anecdotiques, les cueillettes sauvages à visée commerciale posent aujourd'hui le problème du statut des cueilleurs. Si actuellement personne ne peut vraiment dire combien de personnes cela concerne sur l'ensemble de la France, il est certain que cela a beaucoup évolué lors de ces toutes dernières années et que la tendance est à l'accroissement significatif du nombre de cueilleurs pour les années à venir. Alors qu'il y a une vingtaine d'années, la plupart d'entre eux étaient souvent autodidactes, on assiste désormais à la multiplication des formations spécifiques dans les Centres de formation professionnelle et de promotion agricole (CFPPA).

Quelques chiffres quand même...

- Il y a 312 plantes protégées en Midi-Pyrénées. Dans cet ensemble on estime que 30 espèces sont menacées, entre autres facteurs, par la cueillette et le ramassage. Or, par exemple, qui cueille l'*Androsace ciliée* dont on ne connaît aucun usage et qu'on ne rencontre qu'aux étages alpin et nival, si ce n'est les botanistes ? Dans ce type de cas, ce critère de menace est-il encore objectivement valide ?
- Depuis 2005, 3 infractions pour non respect de la réglementation relative à l'interdiction de cueillette dans le Parc national des Pyrénées ont été sanctionnées. Quelle interprétation donner à ce chiffre ?
- Nous avons identifié 320 taxons cueillis ou susceptibles de l'être sur l'ensemble de notre territoire d'agrément.
- Sur l'ensemble de ce territoire, nous recensons pour l'instant 107 personnes auxquelles la cueillette des plantes sauvages (hors champignons) apporte un revenu, qu'il soit d'appoint et très ponctuel ou principal.



Amassar ne fait aucune distinction entre le sauvage et le cultivé. Il ne différencie pas non plus les différentes parties de la plante, ou encore si la cueillette est à usage personnel ou destinée à la vente. Plutôt que d'établir des sélections, amassar est l'expression de ce que l'on rassemble et qui intègre une économie domestique pour former un tout. Le sens premier de 'cueillir' dans un dictionnaire contemporain est bien différent : on n'insiste plus sur ce que l'on rassemble et met ensemble, mais tout au contraire, sur ce que l'on détache et sépare. Nous sommes là du côté du prélèvement, de la coupure. Entre rassembler et détacher, il y a là deux points de vue qui ne sont pas sans incidence sur nos perceptions des cueillettes et sur les enjeux dont on les crédite.

Cueillir 1. [L'obj. désigne un produit d'origine végétale] Détacher (ce produit) de sa tige, de sa branche ou de ses racines, d'un geste précis et à la main ou avec un instrument, pour sa propre jouissance ou celle d'autrui. *Cueillir un brin (d'herbe), des fraises, une grappe, des pommes, des roses. Il cueillit une branche de chèvrefeuille et une d'aubépine (Karr, Sous tilleuls, 1832, p. 52). Dans les prés, les femmes courbées, pas par pas, cueillaient la doucette ou le pissenlit (Pourrat, Gaspard, 1930, p. 197).*
- *P. méton. Cueillir un bouquet. Cueillir des fleurs et les réunir en bouquet. Cueillir un bouquet d'iris et de pivoines odorantes (Duhamel, Suzanne, 1941, p. 115).*

Récolter - 1. AGRIC. [Le compl. désigne des produits du sol] Recueillir les produits du sol lorsqu'ils sont arrivés à maturité. *Synon. cueillir, moissonner (des céréales), vendanger (la vigne). Récolter des betteraves, des céréales, des fourrages, des fruits et légumes, du raisin. Quant aux fruits, il en récoltait une telle quantité qu'il en faisait vendre une grande partie au marché (Balzac, E. Grandet, 1834, p. 17).* - *Empl. abs. Faire la récolte. Je sème beaucoup moins que mes voisins, et cependant je récolte plus qu'eux, parce que je cultive mieux (Crèvecoeur, Voyage, t. 1, 1801, p. 47).*
- *Empl. pronom. passif. Être ramassé, cueilli. Se récolter en automne, en été, au printemps.*
- *Part. passé en empl. adj. Blés récoltés. Des fleurs jaunes d'arnica ou de la gentiane récoltés sur les pentes (Pesquidoux, Chez nous, 1921, p. 236).*

qui y pousse, y vit ou s'y trouve naturellement] *Ramasser des cornichons, des escargots, des pissenlits, des pommes de terre, des marrons, des coquillages, des noix. Il s'y perdait facilement (dans la forêt) avec Odette, quand ils allaient y chercher des champignons ou des fraises (Dieu, ce que j'ai jamais ramassé des champignons!) (Triolet, Prem. accroc, 1945 p. 294).* *P. ext. Cueillir. Les cosques de petits pois qu'elle avait « ramassés » tombèrent de son tablier (R. Boussinot, Vie et mort de Jean Chalosse moutonnier des Landes, 1976, p. 114).*

Ramasser - III. - Prendre à terre. **A.** - [Le compl. désigne un fruit, un légume, un animal ou une chose

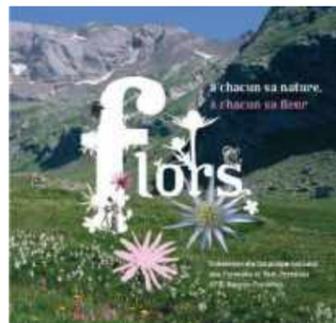
La vie de *Flors* : une exposition en marche

L'exposition « *Flors*. A chacun sa nature, à chacun sa fleur » rencontre un beau succès et n'en finit pas d'être sollicitée. Ces histoires de fleurs, d'hommes, de femmes, de regards qui se croisent disent la richesse des rapports pluriels que nous entretenons avec la flore. L'exposition invite à des éclairages nouveaux, à des prises de vues originales. Mêlant ethnologie, botanique et histoire, elle est à la fois découverte et transmission. Information et témoignage. Elle fait la part belle aux citations orales, paroles vivantes où s'expriment, c'est selon, émotions, intérêt scientifique, considérations esthétiques, motivations identitaires...

Si ce n'est pas déjà fait, vous pourrez aller la voir de janvier à mars à la Maison des vins et du terroir du Jurançon de Lacommande (64), d'avril à juin au Jardin botanique Paul Jovet à Saint-Jean-de-Luz (64), et de juillet à septembre au Musée pyrénéen de Lourdes (65).

Et, puisqu'au-delà des fleurs pyrénéennes qu'elle met en scène, c'est plus généralement le récit de nos engagements vis-à-vis du monde naturel qu'elle met en scène, il est question qu'elle quitte, fin 2011, son berceau pyrénéen pour rejoindre la Franche-Comté et les Alpes.

Enfin, ceux qui le désirent peuvent acquérir le livre de l'exposition. Reprenant fidèlement les textes, les éléments iconographiques et le principe de l'exposition, il est moins un catalogue qu'une promenade. Au fil des pages, d'une ambiance à l'autre, on y découvre tour à tour les intentions multiples de la cueillette, les enjeux et aléas de la conservation, le monde singulier de la botanique, l'ambiance fleurie des fêtes ossaloises, l'étrange parcours des admirateurs d'une orchidée rare.



Pour acquérir le livre, il vous suffit de le commander aux Editions pyrénéennes, 10 rue René Cassin 65200 Bagnères de Bigorre Tél : 05 62 95 27 03 18,5 € frais d'envoi compris.



Le Guide des plantes protégées de Midi-Pyrénées



Au cours du XX^e siècle, les phénomènes de raréfaction et de disparition d'espèces végétales ont donné lieu à une prise de conscience progressive de la fragilité de ce patrimoine naturel. Face à ce constat, les lois de protection de la nature votées par le parlement français en 1976 ont prévu de protéger certaines espèces animales et végétales. La première liste de plantes protégées en France a été publiée au Journal Officiel le 13 mai 1982. Elle concerne l'ensemble du territoire métropolitain. Par la suite, le dispositif a été complété par des listes de même portée réglementaire pour chacune des régions françaises.

Publiée en avril 2005, la liste des espèces végétales protégées de Midi-Pyrénées est ainsi venue compléter la liste nationale.

Fruit d'un travail collectif coordonné et réalisé par le Conservatoire botanique national des Pyrénées et de Midi-Pyrénées, *Le Guide des plantes protégées de Midi-Pyrénées* présente chacune de ces 312 plantes et leurs habitats de manière synthétique afin qu'ils soient connus de tous.

L'ouvrage revient sur les sources des menaces qui pèsent sur ces plantes et précise également le cadre réglementaire dans lequel elles s'inscrivent.

Le guide est édité par Biotope dans la collection Parthénope. Il coûte 25 € et est disponible en librairie ou sur le site : www.biotope.fr



Pour nous contacter, nous faire parvenir vos avis, suggestions, témoignages, ou tout simplement pour en savoir plus sur ce que nous faisons :

Conservatoire botanique national des Pyrénées et de Midi-Pyrénées
Vallon de Salut - BP. 315 - 65203 Bagnères-de-Bigorre Cedex.
Tél : 05 62 95 85 30. Fax : 05 62 95 03 48.

Béatrice Morisson, coordinatrice du programme. Tél : 05 62 95 87 81. beatrice.morisson@cbnmpm.fr
Raphaële Garreta, ethnologue. Tél : 05 62 95 86 99. raphaele.garreta@cbnmpm.fr

Site du CBN des Pyrénées et de Midi-Pyrénées : <http://www.cbnmpm.fr>

Clématisse

Le lien autour des savoirs et pratiques de la flore en Pyrénées



N 13 - Janvier 2011

Janvier ! Déjà ! Comme le temps passe !

C'est un peu ce que l'on se dit tous les ans à cette époque d'ailleurs. Entre bilan annuel et bonnes résolutions, on fait la balance. Vœux, souhaits, engagements, principe de réalité... tout se mêle et s'emmêle. Ce qu'on a fait, ce qui reste à faire, ce qu'on voudrait faire, ce qu'on va faire vraiment. Enfin, le travail ne manque pas, et si l'hiver est une période de repos relatif pour la flore, l'équipe du Conservatoire botanique ne ralentit pas pour autant son activité. C'est la saison où le terrain se fait rare mais où botanistes, phytosociologues, chargés de conservation, agronomes, jardiniers, informaticiens, chargés de diffusion, secrétaires, documentalistes et ethnologues côtoient assidûment ordinateurs, banques de données, logiciels de saisie et autres outils de gestion pour s'atteler à toutes sortes de travaux qui se pratiquent essentiellement face à un écran en pianotant sur un clavier. C'est là aussi une des réalités des métiers de l'environnement.



Au fil des saisons et quelles que soient les modalités hivernales ou estivales qu'elles adoptent, les vocations premières du Conservatoire s'articulent autour de quatre missions principales : la connaissance de la flore sauvage et des habitats naturels, leur conservation, l'expertise et l'appui technique et la sensibilisation du public. Sans équivalent à l'étranger, les 11 Conservatoires botaniques nationaux (CBN) agréés par le Ministère chargé de l'écologie mènent notamment des inventaires généraux et des inventaires ciblés sur les plantes rares et menacées. Et les menaces ne manquent pas ! Destruction des habitats, consommation ou abandon des espaces, intensification des pratiques agricoles et forestières, arrivée de nouvelles plantes, incertitude climatique, exploitation des ressources naturelles... les fronts d'intervention sont multiples. Mais qu'on ne s'y trompe pas, les Conservatoires n'ont aucune fonction de police de l'environnement et leur objectif est loin de mettre la nature sous cloche. En conciliant conservation de la flore et activités humaines, ils veillent avant tout à maintenir les milieux et font en sorte que les capacités d'évolution des espèces soient préservées.

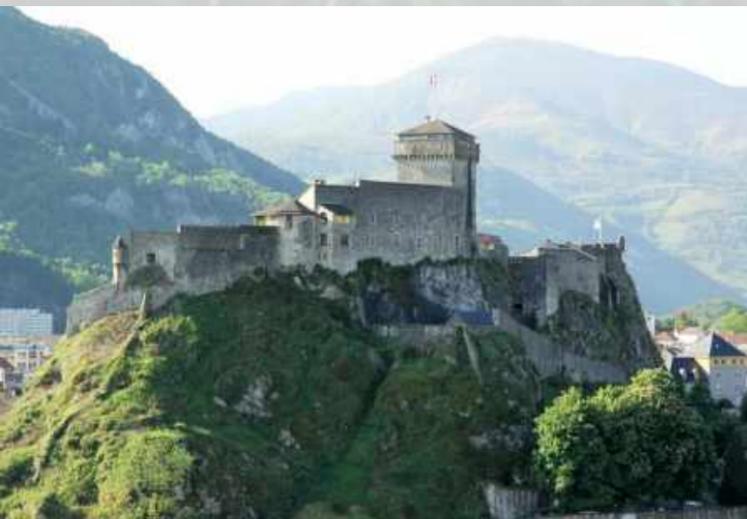
Avec ce *Clématisse* n 13 qui marque l'entrée du pôle ethnologie dans sa 7^{ème} année au sein du Conservatoire botanique national des Pyrénées et de Midi-Pyrénées, il était temps de présenter le cadre dans lequel nous œuvrons ! Six ans accomplis. Déjà ! Comme le temps passe !

« C'est l'hiver, les arbres sont en bois. »

Jules Renard

Faisons tourner et vivre le savoir !

Rédaction et conception : R. Garreta, B. Morisson, C. Bergeas, C. Bergeas, C. Bergeas, C. Bergeas, R. Garreta, L. Garreta, J. P. Métaillé



Les pérégrinations de *Flors*...

Voici donc deux ans que l'exposition itinérante *Flors*. A chacun sa nature, à chacun sa fleur a quitté Bagnères-de-Bigorre pour aller à la rencontre du public de Midi-Pyrénées et d'Aquitaine. Cet été, elle revient dans les Hautes-Pyrénées où elle prend place du 8 juillet au 21 septembre au Musée pyrénéen de Lourdes labellisé « Musée de France » et installé dans l'ancien château fort, lui-même classé « Monument historique ».

Le 17 septembre, dans le cadre des Journées européennes du patrimoine, Raphaële Garreta tiendra une conférence sur le Sabot de Vénus, l'une des fleurs présentée dans *Flors*. Cette orchidée, devenue mythique pour certains, donne lieu, tous les ans, lors de sa floraison, à un véritable pèlerinage ... en Aragon.

Clématisse

Le lien autour des savoirs et pratiques de la flore en Pyrénées



N 14 - Juillet 2011

La fête des SIMPLES



S.I.M.P.L.E.S est le Syndicat inter massif pour la production et l'économie des simples. Ce groupement, créé en 1982 en Cévennes, regroupe actuellement 80 producteurs-cueilleurs de plantes médicinales, aromatiques, alimentaires, cosmétiques et tinctoriales, installés en zone de montagne ou dans des zones préservées. Ils ont adopté « un cahier des charges (agréé en 1988 par le Ministère de l'agriculture) très strict en ce qui concerne la protection de l'environnement, la préservation des ressources floristiques, la qualité de la production et le respect du consommateur ». (<http://www.syndicat-simples.org/presentation-syndicat-simples/>)

Cette année, SIMPLES a choisi comme thème « Des Plantes et des femmes » pour célébrer la 6ème rencontre nationale de ses adhérents et du public.

Ça se passe le 1 et 2 octobre dans le Limousin, sur l'île de la Vassivière.

Au programme de ce grand rendez-vous : marché des producteurs ; forum des associations ; ateliers ; sorties botaniques ; expositions ; conférences ; table ronde ; spectacles ; repas et buvette bio ; espace enfants, etc. (Consultez le site pour le programme détaillé)

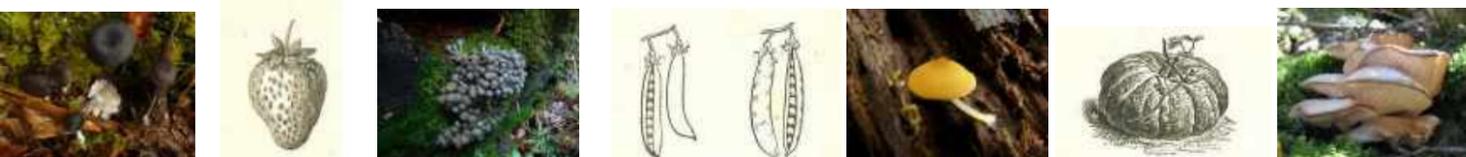
Pour vous y rendre, pensez au covoiturage !



La fête de la châtaigne

Plus près de chez nous, nous vous donnons rendez-vous dans les Baronnies, à Bourg-de-Bigorre, le dimanche 30 octobre pour la 8ème édition de la Fête de la châtaigne.

Le Conservatoire y propose deux ateliers. L'un sur l'écologie des champignons : « Dis-moi d'où tu viens, et sur quoi tu te développes et je te dirai qui tu es ! ». L'autre est consacré à la notion de fruit en botanique. Sauriez-vous relier drupes, baies, follicules, infrutescences, gousses, capsules, akènes et siliques aux glands, pêches, pois, tomates, châtaignes, figues, etc. ?



Pour nous contacter, nous faire parvenir vos avis, suggestions, témoignages, ou tout simplement pour en savoir plus sur ce que nous faisons :



Conservatoire botanique national des Pyrénées et de Midi-Pyrénées
Vallon de Salut - BP. 315 - 65203 Bagnères-de-Bigorre Cedex.
Tél : 05 62 95 85 30. Fax : 05 62 95 03 48.



Béatrice Morisson, coordinatrice du programme. Tél : 05 62 95 87 81. beatrice.morisson@cbnmpm.fr
Raphaële Garreta, ethnologue. Tél : 05 62 95 86 99. raphaele.garreta@cbnmpm.fr
Site du CBN des Pyrénées et de Midi-Pyrénées : <http://www.cbnmpm.fr>



1^{er} juin 2011 : Départ de Bagnères de Bigorre pour la cause Comtal avec Lionel. Trois heures de route pour aller assurer le suivi de stations de Sénéçon de Rodez (*Senecio ruthenensis*). Arrêt gastronomique à Baraqueville où nous nous rechargeons en calories avant d'affronter la météo chagrine et froide. Au menu : toupine de saucisse sèche à l'huile (!), gâteau de chou farci, tripous, plateau de fromage et pâtisserie maison. Le terrain et le terroir ça a du bon ! Bienvenus en Aveyron. Cette halte est exceptionnelle pour le chargé de conservation plutôt accoutumé aux sandwiches pris sur le pouce entre deux prospections.

Le soleil revient et nous commençons le jeu de piste ; d'une parcelle à l'autre, enjambant les clôtures et les barbelés, nous recherchons le Sénéçon. Discret, il est pourtant au rendez-vous, fidèle aux minuscules points GPS indiqués sur la carte. Des jambes qui arpentent, des yeux qui scrutent pour trouver la plante endémique encore en rosette, un bon sens de l'orientation et une solide détermination sont indubitablement nécessaires pour assurer ce type de mission.

[...] La beauté du causse, de ses ondulations, des toits de ses vieilles maisons. [...] Retour sur Rodez en début de soirée. Lionel se désole : les zones commerciales gagnent sur le causse, la ville s'étend, les travaux d'aménagement se multiplient à coups de bulldozers et de pelles mécaniques ; et son travail de conservation de la flore dans ces nouveaux paysages ?

[...] A l'hôtel, nous retrouvons Nicolas pour dîner au pied de Notre-Dame, plus connue sous le nom de « cathédrale de Rodez ». Moment de partage et d'échanges qui vient rompre la monotonie des soirées solitaires des botanistes de terrain.

2 juin 2011 : Départ pour l'Aubrac avec Nicolas. Le thermomètre affiche 2 C. Peu importe, malgré la neige fondue et le vent, nous mesurons l'étendue des prairies où la Gentiane jaune (*Gentiana lutea*) pousse en abondance, nous trouvons une petite station de Thé d'Aubrac (*Calamintha grandiflora*). Ces deux plantes phares du plateau sont l'objet de toutes les convoitises. Nicolas le passionné, préfère noter la présence du rare et protégé *Petasites albus* [...] C'est l'heure de l'inauguration du Jardin botanique d'Aubrac. Discours officiels, fouasse géante et discussions enthousiastes autour des enjeux que suscite le Thé d'Aubrac. Les contacts sont pris. Je reviens bientôt. J'ai pris goût à l'Aveyron et à ses cueillettes.

[R.G. extraits de carnets de terrain]

Faisons tourner et vivre le savoir !



Un métier, des cueilleurs, des cueilleuses



L'histoire de la cueillette commence avec celle de l'humanité. Restons modestes, notre programme d'étude n'a, lui, qu'un an et demi d'existence et se borne – en théorie – aux limites du territoire d'agrément du Conservatoire botanique national des Pyrénées et de Midi-Pyrénées, à savoir la région Midi-Pyrénées et la zone de montagne des Pyrénées-Atlantiques. Pour autant, l'idée de dresser un état des lieux des cueillettes de plantes sauvages sur l'ensemble de cette zone est un projet qui ne manque pas d'envergure ! D'autant plus que pour ce qui est des cueillettes commerciales, ce qui se passe localement prend tout son sens et n'affiche ses spécificités que lorsqu'on l'envisage dans un contexte national et même international. Pour l'heure, la première chose à faire est d'identifier les cueilleurs professionnels. Pas si simple ! Nulle instance ne les recense, leurs statuts sociaux, juridiques et fiscaux sont on ne peut plus flous et changeants d'un cueilleur à l'autre, leurs activités, pratiques et vues sur leur métier recouvrent des réalités multiples.

Comment se dire?

Cueilleur, producteur-cueilleur, cueilleur-herboriste, paysan-cueilleur, cueilleur-transformateur..., chacun décrit son activité en fonction des orientations qu'il lui donne. Il s'agit donc d'auto-définition, parfois même de revendication.

Le marché de la plante sauvage est florissant, les demandes sont croissantes et les valorisations multiples. Le nombre de cueilleurs professionnels est lui aussi en hausse. Pourtant, il n'existe aujourd'hui en France pas de statut social, juridique et fiscal définis pour l'activité de cueillette. C'est ainsi que nombre des cueilleurs se déclarent comme menant une activité agricole et deviennent cotisants solidaires ou chefs d'exploitation à la MSA. Mais là encore les critères d'enregistrement à la Mutuelle sociale agricole varient d'un département à l'autre, accentuant encore le flou réglementaire qui plane sur la profession. D'autres ont choisi le statut de commerçant, d'autres encore celui d'artisan, de travailleur indépendant, de salarié d'une entreprise ou de saisonnier.

Au sein de toute cette diversité, des choix sociaux, éthiques et environnementaux se dessinent : on opte – ou pas – pour une certification, pour un label, on travaille en coopérative, on se reconnaît dans les valeurs d'un syndicat ou d'un groupement.

Façons de faire

« On est tous assis sur la même branche, mais nous ne faisons pas le même métier » constate un cueilleur devant la disparité des approches que chacun met en œuvre pour exercer son activité.

Une quarantaine d'entre eux se sont réunis en janvier 2011 pour débattre des enjeux liés à leur métier et ont fait émerger certains critères communs à l'intérieur desquels se déploient des marges de manœuvre très larges. La part du temps consacré à l'activité de cueillette (de 20 et 100 %), le pourcentage de revenu généré par l'activité (de 20 à 100 %), le nombre d'espèces cueillies (de 1 dans le cas d'un cueilleur exclusif de gentiane à 400), les quantités cueillies par personne sur une année (de 50 kg à 25 T en sec), la taille du territoire exploré (de quelques ares à l'ensemble du pays, voire à l'international), les circuits de commercialisation (vente directe, circuits-courts, vente en semi-gros ou en gros, vente à des laboratoires, des négociants etc.) et le type de certification des produits (AB Ecocert, marque Simples, Nature et Progrès, Fairwild, BioSolidaire, etc.) ont ainsi été mis en évidence.



« Avoir le respect des plantes, du territoire, être responsable de ce que l'on fait. »



Malgré toutes les façons de se dire cueilleur, toutes les façons d'être cueilleur et quelles que soient les filières auxquelles sont destinées les cueillettes, les cueilleurs semblent néanmoins avoir un crédo commun :

W : - Moi je pense qu'on fait tous des cueillettes différentes mais on a tous la même base, c'est qu'on aime ce qu'on fait et on aime être dans la nature. Que ce soit des tonnes comme pour moi, ou quelques kilos, on a tous au moins une base commune [...] c'est ce contact avec la nature.

S : - Oui, on a tous cette envie de travailler dans la nature, et du coup on a tous une réflexion sur la ressource.

J-F : - Et puis c'est un boulot de gestes. En fait, on fait de la bota, on roule pour certains, mais en fait la base, comme moi je le vis, c'est les heures passées avec tes bourgeons ou avec ta serpette, avec ta faucille, avec ta pioche. C'est un boulot de gestes.

M : - Il y a beaucoup d'odeurs, de...

J-F : Il faut aimer ces moments là où tu cueilles, sinon c'est mort. J'embauche des gens super branchés par la nature, de meilleurs botanistes que moi, mais au bout de 10 mn ils disent : on ne va pas faire ça huit heures ! C'est pas possible !

C : - Et tous les jours !

J-P : - [...] j'ai toujours vécu dans la nature, avec les plantes, je sais à quel moment elles fleurissent, où elles poussent etc. [...] Mon truc c'est vraiment la cueillette. Etre dehors, aller chercher une espèce, savoir où est-ce que je peux la cueillir dans les quantités raisonnables par rapport au site etc. etc. [...]

J-F : - C'est un savoir par imprégnation.»



A établir de la sorte un pointage des différences entre celui qui, saisonnier, cueille « à la tâche » et est généralement mal perçu par les autres professionnels, celui ou celle qui ne cueille que sur ses propres terres ou dans son voisinage immédiat, récoltant pratiquement tout à la main pour ensuite vendre en direct ou en circuit-court, et celui ou celle qui cueille un grand nombre d'espèces, faisant jusqu'à 90 000 km dans l'année, ne négligeant pas des interventions mécanisées et vendant en gros à l'industrie et aux laboratoires, il ne faut pas perdre de vue que tout un tas de situations intermédiaires existent.

Puis la discussion se poursuit entre ce cueilleur indépendant, cet autre travaillant à la coopérative de la SICARAPPAM* et ces cueilleurs et cueilleuses du syndicat SIMPLÉS*. Au fil des partages et des échanges, tous, à l'aune de leur expérience et choix de vie se posent la question de la gestion et de la durabilité de la ressource, de l'accès au territoire, des réglementations nouvelles... A suivre !

* La SICARAPPAM est une coopérative de producteurs de plantes aromatiques et médicinales. Créée en 1987, elle compte aujourd'hui 45 adhérents répartis sur la région Auvergne. SIMPLÉS : cf. p.4.

