

---

# Les plantes, un aspect de la civilisation européenne

Jean-Paul MOREL

*Vice-Président du Centre Universitaire Européen pour les Biens Culturels*

Il y a trois ans, le Centre Universitaire Européen pour les Biens Culturels de Ravello publiait un livre intitulé « The archaeology of crop fields and gardens ». Le présent volume prend la suite de cette initiative, dans le cadre du projet européen « PaCE » (« Plants and culture: seeds of the cultural heritage of Europe »), selon une vision différente résultant d'un double effet de zoom: d'une part, en ouvrant l'angle, il s'intéresse à de grands ensembles végétaux tels que la forêt ou que les paysages culturels; et d'autre part il plonge, en quelque sorte par macrophotographie, vers le très petit, jusqu'aux pépins et aux pollens. Ainsi apparaissent de nouveaux aspects de la végétation dans ses rapports avec l'homme, depuis les arbres les plus majestueux jusqu'aux plus humbles des herbes. L'Europe est ici impliquée au premier chef, mais notre planète tout entière est aussi concernée.

Sur cette terre, en effet, les plantes sont les plus vieilles compagnes de l'homme, et si nos très lointains ancêtres du Paléolithique ont été chasseurs, ils ont sans doute été surtout cueilleurs. Cette familiarité très intime de l'homme et du végétal n'a jamais cessé jusqu'aux temps modernes, avant de s'estomper à l'époque de la civilisation industrielle et plus encore chez beaucoup de nos contemporains. Je pense à cette enquête conduite voici quelque temps par un journal français, qui illustrait en photos la consommation alimentaire hebdomadaire de familles moyennes de par le monde. Devant une famille indienne de l'Équateur s'étaient en abondance, à l'exclusion de toute autre chose, fruits, légumes et sacs remplis de céréales et de légumineuses; devant des familles européennes et « étatsuniennes » s'amoncelaient boîtes, sachets, cannettes et bouteilles. La familiarité de naguère avec la nature était rompue, comme chez ces enfants, nos contemporains, qui, dit-on, assimilent les poissons à des portions parallélépipédiques.

On connaît depuis longtemps l'intérêt et le charme de la flore pompéienne et plus généralement romaine, grâce à des fresques empreintes de réalisme poétique, grâce aussi à la reconstitution patiente de certains jar-

dins. Mais ici les choses prennent une dimension nouvelle, quand une spécialiste dresse la liste des usages si variés auxquels ces plantes se prêtaient chez les Anciens, dans les domaines de l'alimentation, de la pharmacopée, de la parfumerie et de la décoration. Et nous prenons conscience, grâce à la mention d'un « Saggio sulle qualità medicinali delle piante della flora napoletana » publié à Naples en 1820, du fait qu'au XIX<sup>e</sup> siècle encore le lien ne s'était pas relâché entre les Européens et les plantes qui les entouraient. Le présent livre fourmille de tels exemples d'utilisations longtemps coutumières, mais surprenantes pour nous aujourd'hui, d'une infinité de plantes souvent inattendues, dans toutes leurs composantes (de la feuille à la fleur, de l'écorce à la sève, de la graine au fruit), dans les domaines les plus divers, pour les bienfaits les plus variés, qui sont ceux-là mêmes qu'entendaient déjà les Anciens.

Il serait bien entendu absurde d'affirmer que notre époque a perdu tout contact avec les plantes. Au-delà du charme des bouquets, nous savons encore goûter les particularismes qui font que les avenues de nos villes sont bordées de marronniers ou de platanes, de tilleuls ou de pins, de palmiers ou de ficus. Nous apprécions le pittoresque, l'exubérance, les senteurs et les couleurs des « marchés paysans ». Mais il n'en reste pas moins qu'une grande partie du patrimoine si précieux de connaissances accumulées au long des millénaires par l'humanité est devenu lettre morte pour la plupart d'entre nous. Ou que, pire encore, la science inégalable des « peuples premiers » – ou tout simplement des sociétés européennes traditionnelles – en ce domaine fait l'objet d'une exploitation purement mercantile, voire d'une véritable razzia, de la part de multinationales qui s'emparent, en le brevetant à leur seul profit, de ce bien commun de l'humanité, de cette composante de « la sagesse des nations ».

Le présent volume nous ramène vers ces sources. Rivalisant avec Caton, Pline ou Celse dans l'énumération des vertus salutaires de plantes comme le genévrier ou le pin, le chanvre ou le sarrasin, il réhabilite

ce que depuis longtemps l'on n'a eu que trop tendance à considérer comme des « remèdes de bonne femme ». Il montre que l'homme moderne, quand il parcourt les campagnes ou même les villes, passe sans le savoir à côté de trésors d'alimentation, de médecine ou de plaisir. En réexaminant à la lumière d'une science exigeante les leçons du passé ou celles de civilisations en voie d'extinction mais dont subsistent encore miraculeusement quelques témoins, il contribue à réexhumer des recettes presque ensevelies, des « secrets » qui jadis ou naguère étaient de notoriété publique chez les paysans comme chez les citadins. Il rejoint ainsi les vœux de beaucoup de nos contemporains qui, pour des raisons diverses allant d'une sincérité un peu nostalgique à une sorte de snobisme, redécouvrent (ou sont prêts à redécouvrir) les vertus des herbes et de ce qu'on appelle en français « les simples », comme celles de ces « herbes des talus » où nous n'avons que trop tendance à ne voir que des « mauvaises herbes ». Il est à cet égard des signes qui ne trompent pas, comme la réhabilitation de ce métier d'herboriste dont l'existence même avait paru menacée; ou comme une récente directive européenne autorisant la mise en vente de fruits ou de légumes échappant à des normes strictes de calibre et d'aspect, mais dont les qualités nutritives et gustatives peuvent être égales, sinon supérieures, à celles de produits strictement standardisés.

On trouvera donc dans les pages de ce livre quelques évocations remarquables d'un passé encore récent et dont les manifestations n'ont pas toujours et partout totalement disparu dans notre Europe. Je pense à la description passionnante des jardins de phares des côtes norvégiennes: des jardins parfois minuscules (jusqu'à un demi-mètre carré!), témoignages de la vie rude, de la survie, plutôt, d'hommes confinés dans l'isolement et condamnés à une quasi-autarcie, où toute plante est exploitée dans ses moindres possibilités, où un saule est planté parce qu'il permet de confectionner paniers et nasses à poissons et à crustacés, mais aussi pour ses usages médicaux; où un rosier est cultivé pour son agrément, mais aussi parce que ses fruits contiennent de la vitamine C. Je pense aussi à cette attention et à cet amour que les Polonais vouent aux arbres, et qu'attestent en nombre préceptes médicaux, poésies raffinées et dictons populaires.

À côté d'études fouillées consacrées à des plantes particulières, pourpier ou pavot, fougères ou buis, à leurs spécificités, à leurs usages infinis, nous découvrons au fil des pages d'étonnants épisodes de l'histoire européenne tels que les révèlent avec une précision encore impensable voici peu les macrorestes végétaux ou les pollens: comme la façon dont le monastère de Jure Vetere, perdu dans les montagnes de

Calabre, organisait son territoire au mieux des contraintes climatiques, des opportunités économiques et des nécessités du culte, en une véritable symbiose entre l'homme et les plantes; où comme la vie des milieux sociaux les plus divers dans la Ferrare des Este, depuis la cour des ducs jusqu'aux artisans d'un faubourg populaire, depuis une maison huppée jusqu'à un couvent de bénédictins. Autant d'enquêtes dignes d'une « police scientifique », capables d'arracher à un fragment de pépin de raisin trouvé à Budapest des leçons historiques passionnantes. On permettra à un archéologue d'apprécier particulièrement certains exemples de collaboration entre botanique et archéologie. Ils sonnent pour lui comme un regret, peut-être comme un reproche, en tout cas comme une incitation à encourager des pratiques scientifiques aussi impeccables.

Les plantes ont beaucoup voyagé, et l'épisode de Jussieu qui au XVIII<sup>e</sup> siècle aurait rapporté du Liban, dans son chapeau, un minuscule cèdre devenu depuis lors l'orgueil du Jardin des Plantes de Paris, n'est qu'un aspect pittoresque, et peut-être légendaire, de ces migrations. Des voyages qui n'ont cessé d'enrichir la flore européenne et qui nous font maintenant apparaître comme familières des plantes jadis fort exotiques, nous trouvons ici des exemples inattendus ou mal connus, au-delà du cas emblématique de la grande et si précieuse diffusion vers l'Europe de tant de plantes américaines, aujourd'hui parties prenantes de notre ordinaire culinaire, de nos usages invétérés et des paysages de nos campagnes. Nous découvrons le rôle des Romains quant à la diffusion dans l'Europe celtique des fruits les plus variés; nous découvrons que la pêche, que l'étymologie de ce *malum Persicum* semblait faire venir de la Perse, vient de bien plus loin encore, à savoir de la Chine; nous découvrons le rôle des ordres monastiques dans la propagation à travers l'Europe de plantes utilitaires ou ornementales tout aussi bien que de leur architecture ou de leur règle. Autant de sujets d'étonnement pour notre époque peut-être plus encline à faire voyager les fruits que les arbres fruitiers, les fleurs que les plantes qui les portent.

Une histoire des plantes et de leurs rapports à l'homme autorise les approches les plus diverses. Elle nous conduit vers le symbolisme des victoires et des triomphes antiques, dont certaines plantes étaient parties prenantes; ou vers L'Art nouveau, qui avait choisi d'exalter sous toutes leurs formes le gui et l'iris; ou encore vers les fourneaux de toutes les époques. Car la « cuisine » n'est pas oubliée ici. On observe certes une évolution qui depuis des siècles a fait passer de nombreuses plantes du statut d'aliments, de médicaments

ou de cosmétiques à celui de simples assaisonnements, et d'un rôle vital à celui de stimulant du goût. Mais la tradition demeure d'une « Mediterranean diet » que beaucoup considèrent comme un gage de santé. Dès la préhistoire grecque, comme on peut le lire ici, apparaît cette combinaison salubre de céréales et de légumineuses qui n'a cessé de dominer dans la cuisine méditerranéenne, de la « pasta con piselli » au couscous aux pois chiches, comme elle le faisait dans le « Nouveau monde » avec le maïs et les haricots.

Le projet PaCE ne se limite pas aux études scientifiques dont ce livre fait état. Un autre volet de ce projet, auquel ses responsables sont très attachés, comporte une série d'expositions pan-européennes regroupant des posters élaborés par toutes les équipes participantes, que divers objets peuvent compléter selon les circonstances. Ces expositions présentent à un public qui n'est plus seulement celui des spécialistes ou des érudits, et cela dans une perspective à la fois botanique, historique et culturelle, des plantes caractéristiques des différentes régions de l'Europe, faisant ressortir à la fois la diversité de ce continent et la place que, dans toutes ses sociétés, tiennent des espèces végétales emblématiques quant à leurs traditions ou leurs transformations, leurs paysages ou leur économie, leur art ou leurs légendes. De ces expositions provisoires, échos d'un dialogue interculturel, un site web ([www.plants-culture.unimore.it](http://www.plants-culture.unimore.it)) donne un aperçu éloquent et durable. Cette « interculturalité » n'estompe nullement des identités culturelles très diverses, tenant sans doute à l'homme, sûrement aux conditions climatiques, géographiques, géologiques, et qui ne contribuent pas peu au charme de notre vieille Europe.

Après les collègues espagnols de l'Université de Barcelone, Jordi Tresserras Juan et Juan Carlos Matamala, qui avaient lancé le projet « Crop fields and gardens », c'est notre collègue italienne Anna Maria Mercuri, de l'Université de Modène et Reggio Emilia, qui a assumé la responsabilité de ce projet « PaCE »,

avec une compétence, un dynamisme, un sens de la coordination des efforts et de la gestion des choses auxquels il est juste de rendre hommage. Ce projet ne pouvait qu'intéresser grandement le Centre Universitaire Européen pour les Biens Culturels de Ravello, pour diverses raisons: parce qu'il est européen; parce qu'il est pleinement conforme à cet « esprit de Ravello » qui prône une collaboration étroite entre les sciences dites « dures » et les sciences « humaines » (collaboration dont témoignent ici tant d'articles pluridisciplinaires), parce qu'il correspond étroitement à la volonté du Centre de mener de front, dans les domaines auxquels il s'intéresse, recherche, protection et mise en valeur – et ce n'est pas pour rien que ce livre paraît dans une série intitulée « Studio, tutela e fruizione dei beni culturali »; enfin parce qu'il comporte une forte composante patrimoniale, à l'interface du patrimoine matériel et de ce patrimoine « immatériel » dont l'UNESCO a récemment reconnu et souligné l'importance, qu'il s'agisse des traditions, des légendes, des cultes, des habitudes alimentaires et culinaires ou des « paysages culturels ».

Les plantes sont menacées. Des dangers multiples les guettent: incendies, tempêtes, pluies acides, assèchement des zones humides, réchauffement climatique, pénurie d'eau, uniformisation des goûts ou en tout cas des cultures, calibrations en tout genre et disparition d'espèces traditionnelles, surexploitation des bois tropicaux, perte de la biodiversité. Des réactions se dessinent, comme cette initiative d'un pays dont la présence dans ce livre est notable, la Norvège: enfouie dans les glaces du Spitzberg, une « banque » de plantes, l'« Arctic seed vault », conserve plus de deux millions de graines à l'abri du dérèglement climatique, de la pollution et autres catastrophes naturelles ou d'origine humaine. À sa façon, le présent volume contribue à exalter et, on peut l'espérer, à sauvegarder ce trésor commun de l'humanité. À tout le moins, il en célèbre la valeur et la mémoire.