



HAL
open science

Ouvrages en débat : 'Making nature whole. A history of ecological restoration' by William R. Jordan III, George M. Lubi

Frédéric Gosselin

► **To cite this version:**

Frédéric Gosselin. Ouvrages en débat : 'Making nature whole. A history of ecological restoration' by William R. Jordan III, George M. Lubi. *Natures Sciences Sociétés*, 2013, 21 (2), pp.252-253. <10.1051/nss/2013104>. <hal-01087683>

HAL Id: hal-01087683

<https://hal.science/hal-01087683v1>

Submitted on 26 Nov 2014

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



HAL Authorization

**Publié dans la section “Ouvrages en débat” de Natures, Sciences,
Sociétés (2013, Vol. 21, n°2, pp.252-253).**

doi : 10.1051/nss/2013104

<http://www.nss->

[journal.org/articles/nss/abs/2013/02/nss130104/nss130104.html](http://www.nss-journal.org/articles/nss/abs/2013/02/nss130104/nss130104.html)

Making Nature Whole: A History of Ecological Restoration

William R. Jordan III, George M. Lubick

Island Press, 2011, 272 p.

Précisons d'emblée que le titre de l'ouvrage de Jordan et Lubick ne reflète qu'imparfaitement son contenu. Sur deux aspects, le sujet traité est plus restreint que ne le laisse penser le titre, puisqu'il s'agit ici de restauration écologique « écocentrée », c'est-à-dire en faveur des écosystèmes pour eux-mêmes, et d'une histoire focalisée sur le territoire des États-Unis d'Amérique. Un sous-titre comme « A History of Ecocentric Restoration in the United States » aurait été plus fidèle. Sur un autre plan néanmoins, le livre est plus large que son titre ne le suggère, puisqu'il aborde des aspects non seulement historiques, mais également liés aux valeurs (philosophiques, éthiques).

L'objet du livre est donc la restauration « écocentrée » (on pourrait peut-être aussi dire « écocentrique »), en faveur de l'écosystème, pour sa valeur intrinsèque. Au lieu de concevoir l'homme comme partie intégrante de la nature, le modèle ontologique qui a permis l'émergence de la restauration écocentrée sépare assez nettement les mondes naturel et artificiel, mais fait de l'homme un être qui cherche à sonder, faire (ré)exister et reconnaître cet autre qu'est la nature. Précisons que l'écosystème dont il est question dans la restauration écocentrée est presque exclusivement l'écosystème « historique », c'est-à-dire – non sans ambiguïté – l'écosystème qui existait avant que l'homme ne l'influence par des visées utilitaristes ou ne le détériore. La restauration écocentrée vise à refaire fonctionner cet écosystème historique, en utilisant des connaissances de l'écologie. Les auteurs opposent la restauration écocentrée ainsi définie à la gestion « méliorative » des écosystèmes, qui vise une

amélioration des écosystèmes pour des objectifs utiles à l'homme. C'est avec cette opposition en toile de fond que Jordan et Lubick peignent leur histoire de la restauration écologique écocentrée.

Les auteurs remontent loin dans l'histoire à la recherche soit de gestion écocentrée, soit de valeurs la justifiant. Ce sont davantage les secondes qu'ils trouvent, la gestion des écosystèmes par les hommes pré-modernes étant bien davantage de type méliorative qu'écocentrée. Par contre, sur le plan des valeurs, des jalons étaient posés assez tôt, notamment dans la tradition judéo-chrétienne, qui influenceraient l'émergence de l'approche écocentrée (institution du Sabbat dans la tradition juive et quelques auteurs chrétiens). Selon Jordan et Lubik, l'approche écocentrée n'a pu voir le jour qu'à la faveur d'une séparation ontologique entre homme et Nature, accompagnée, d'une part, d'une objectivation de la nature, avec le développement des connaissances à son égard, d'autre part, d'un intérêt pour la nature, qui devient un autre de l'homme.

L'histoire de la restauration écocentrée a commencé par son invention au début du XX^e siècle à différents endroits des États-Unis. Des premières expériences de gestion écocentrée ont ainsi vu le jour entre 1900 et 1930, de manière essentiellement empirique et sans être accompagnées de discours très articulés sur le caractère novateur et distinct de cette méthode, ni recevoir une dénomination spécifique. L'émergence de ce type de gestion a eu lieu dans des contextes relativement marginaux (terrains d'université, propriétés privées) ; elle a, en revanche, été freinée dans des contextes plus institutionnalisés, comme les parcs nationaux américains.

Il aura fallu attendre un demi-siècle après ces premières expériences pour que la restauration écocentrée soit « découverte » après avoir été « inventée » : pour reprendre la belle comparaison de John Cairns, le cas de l'écologie de la restauration est comparable à celui de la machine à vapeur : la pratique fut la première et la théorie n'advint qu'ensuite. Ce n'est donc que dans les années 1970-1980 que l'écologie de la restauration fut « découverte », notamment à la faveur de livres et de conférences autour de cette notion. Deux revues ont porté cette découverte : *Restoration & Management Notes* (depuis renommée *Ecological Restoration*), et *Natural Areas Journal*.

Le contenu de la restauration écocentrée qui en émerge est un mélange entre évolution naturelle des écosystèmes et interventions humaines pour compenser les influences extérieures ou historiques qui ont dégradé l'écosystème par rapport à son modèle historique. Jordan et Lubick précisent bien que la restauration écocentrée n'a pas vocation à devenir un mode de gestion dominant, ni à être considérée comme meilleure que les autres. Par contre,

elle apporte des bénéfices qui lui sont propres et elle trouve donc toute sa place dans la palette de gestions des écosystèmes par l'homme. Selon les auteurs, la restauration écocentrée permet de tester nos connaissances écologiques dans un contexte plus naturel que la gestion méliorative ; mais elle permet surtout de générer un sens différent dans la relation homme-nature.

Le livre se clôt sur un chapitre consacré aux courants de pensée actuels liés à la restauration écologique. Des débats vifs concernent en premier lieu l'intérêt du modèle historique, retenu par la restauration écocentrée : dans un contexte de changements globaux importants – et notamment de changement climatique –, les écosystèmes historiques sont-ils toujours pertinents ? Ne faudrait-il pas viser des écosystèmes en évolution naturelle qui ne ressemblent pas aux écosystèmes historiques ? D'autres débats se concentrent sur le thème des valeurs : la restauration écocentrée pourrait ainsi se concevoir comme une pratique permettant de cultiver des valeurs autres que les valeurs dominantes, centrées sur l'utilitarisme.

La lecture du livre est assez aisée – même si l'écriture est parfois un peu répétitive. Le texte est accompagné d'une bibliographie, incluse dans des notes à la fin du livre, ainsi que d'une table des matières – que je trouve néanmoins incomplète (pas d'entrée relative à « *value* » ou « *intrinsic* », par exemple). De nombreux cas de restauration écocentrée sont traités, à la fois sous les angles gestionnaire, éthique et sociologique. De tous ces exemples, les auteurs, avocats de la restauration écocentrée, cherchent à dégager le sens. Ce livre contient donc une mine d'informations pour qui est intéressé aux cas concrets de restauration écocentrée – du moins aux États-Unis.

Les limites du livre me semblent être, d'une part, son caractère exclusivement anglo-saxon (même états-uniens) : dans le contexte européen, la question du modèle historique est peut-être différente, de même que les valeurs associées à l'écologie de la restauration. D'autre part, il me semble parfois que les auteurs ne tirent pas toutes les conséquences de leur propos : l'écologie de la restauration est-elle toujours écocentrée ? La valeur de la nature pour elle-même n'est-elle pas à rapprocher d'une forme de valeur donnée par l'homme à la nature (donc aussi anthropocentrée) ? Quels liens entre la restauration écocentrée et la vague actuelle en faveur des services écosystémiques ?

Frédéric Gosselin

(IRSTEA, Nogent sur Vernisson, France)

frederic.gosselin@irstea.fr