



**HAL**  
open science

## Récolter et cueillir

Aurélien Gabriel Cohen

► **To cite this version:**

Aurélien Gabriel Cohen. Récolter et cueillir : Sur une pratique des oxymores. Billebaude, 2018, Cueillir, 12. hal-04017590

**HAL Id: hal-04017590**

**<https://hal.science/hal-04017590>**

Submitted on 7 Mar 2023

**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.



Distributed under a Creative Commons Attribution - NonCommercial - NoDerivatives 4.0 International License

## Récolter et cueillir. Sur une pratique des oxymores.

Aurélien Gabriel Cohen / Université d'Orléans – MNHN

Ce matin, le gel a complètement recouvert le bocage. Sur les talus les mieux exposés, au creux des rosettes, les plantes se débarrassent peu à peu de leur gangue de givre. Mais le soleil reste bas et l'on sait qu'une feuille gelée se brise si on la cueille. Alors, pour patienter quelques heures jusqu'au dégel, c'est dans les tasses que l'on retrouvera les cueillettes des beaux jours. Tandis que feuilles d'ortie et fleurs de sureau ressuscitent dans l'eau bouillante, Carol Johnson LeGal et Christophe LeGal me racontent comment ils sont arrivés sur ce lieu en 2013, et comment leur pratique a pris forme peu à peu, inspirée par les principes de la permaculture. Depuis leur installation en Bretagne, à Saint-Georges-de-Reintembault, ils expérimentent dans leur micro-ferme de Millefeuilles<sup>1</sup> une agriculture qui navigue entre maraîchage, horticulture et cueillette sauvage. Tous deux me racontent leur parcours, décrivent la joie de découvrir la présence d'une nouvelle plante ou d'un nouvel insecte, et la nécessité de se rappeler constamment qu'ils ne sont « *qu'un élément de l'écosystème* ». Peu à peu, nous en venons à la cueillette. Carol parle du lent apprentissage du geste et de sa juste intensité, « *pour qu'une feuille cède sous les ongles sans s'abîmer* », elle évoque les savoirs et l'attention qui font émerger la singularité d'une herbe dans le vert indistinct d'une prairie, et les goûts oubliés des plantes sauvages. Dehors, le blanc se fait lentement grignoter par le vert – pas assez. En remplissant à nouveau les tasses, ils me parlent de l'équilibre fragile qui permet de faire de cette ferme un lieu d'accueil, de sensibilisation à des pratiques collectives de cueillette et de transmission de connaissances sur le vivant. Ils poursuivent leur récit, cherchant à décrire leurs explorations des relations entre flore spontanée et plantes cultivées, entre récolte et cueillette, quand tous deux s'accordent sur une étrange formule : « *On essaye de ré-ensauvager notre activité d'agriculteur* ».

### ***Le jardin diplomatique***

Le soleil de décembre est monté aussi haut qu'il le pouvait et seules quelques irréductibles zones ombragées sont encore recouvertes de gel. En sortant de la maison, on se trouve face à un espace destiné à devenir un jardin de simples. En suivant le principe de la permaculture selon lequel un même élément doit occuper plusieurs fonctions, Carol et Christophe envisagent ce jardin à la fois comme un lieu de cueillette quotidienne, à proximité de la maison, mais également

---

<sup>1</sup> <http://millefeuilles.eklablog.fr/>

comme un lieu d'accueil. Depuis le départ, leur projet cherche à aller vers plus d'autonomie, de coopération locale et à inventer des pratiques qui permettent d'autres relations au vivant. Or, de telles explorations peuvent prendre des formes un peu déroutantes pour les visiteurs. Ce premier jardin bien ordonné, conforme à l'imaginaire majoritaire de ce que doit être un jardin, est là pour éviter une désorientation trop brutale. Il fonctionne comme un sas vers les autres espaces apparemment sauvages et désordonnés, mais où, comme l'analyse Christophe, « *rien n'est pourtant chaotique : ce n'est que de l'ordre que l'on ne voit pas, une disparition progressive de l'évidence des structures* ». Accueillis dans un jardin bien rangé, c'est-à-dire évidemment ordonné, les visiteurs seront ainsi plus à même de se laisser conduire progressivement vers d'autres formes d'ordre, dont la compréhension peut nécessiter un détour par les sciences du vivant et un déplacement des imaginaires. Cette organisation des espaces fait penser à une entreprise diplomatique – au sens de la philosophe Isabelle Stengers. Une manière de ne pas renverser brutalement les « *sentiments établis, ceux qui font repère, ceux que l'on ne peut pas menacer sans entraîner la rigidité panique, l'indignation, le malentendu*<sup>2</sup> ». Ce faisant, ils mettent en place les conditions d'une médiation réussie vers d'autres conceptions esthétiques, fonctionnelles et symboliques du jardin.

### ***Le verger aux lianes***

Nous dépassons le futur jardin de simples, pour accéder au verger. Au pied des pommiers, d'étranges lianes prennent leur élan pour entamer l'ascension. Du houblon, dont les fleurs femelles sont sédatives et les jeunes pousses délicieuses, cuites à la manière des asperges. Sauf que nous sommes dans un verger breton, et pas dans l'habitat privilégié du houblon grim pant, qui aime la périphérie des cours d'eau et des zones humides, riches en éléments organiques charriés par les crues<sup>3</sup>. Pour l'œil d'un écologue spécialiste des milieux humides, comme pour celui d'un agriculteur cultivant du houblon sur des fils de fer, ce paysage de verger-houblonnière serait probablement déroutant. C'est qu'il a fallu un soin particulier pour rendre possible cette cohabitation. Prélevés par Carol et Christophe dans leur habitat d'origine, les jeunes plants ont été accueillis dans un compost de feuilles très humide et mal décomposé, formé naturellement, à l'orée du verger, dans une baignoire où tombent à la fois les eaux d'écoulement d'un toit et les feuilles des bouleaux voisins. Comme un rappel des nutriments alluviaux de leur habitat natal,

---

<sup>2</sup> Isabelle Stengers, *L'invention des sciences modernes*, Flammarion, 1995, p. 26.

<sup>3</sup> Un type d'habitat que les biogéographes appellent une mégaphorbiaie eutrophe.

ce compost spontané sert de transition douce vers les conditions de vie plus sèches et plus pauvres du verger. Christophe me précise que l'apport de compost est limité au moment de la plantation, pour permettre aux jeunes plants de s'habituer à leur nouvel habitat sans pour autant exiger une intervention continue. Il y a dans ce dispositif une forme de soin qui, à l'inverse de celui apporté à la plupart des plantes cultivées et dont la conséquence est de rendre celles-ci dépendantes d'une action sans cesse réitérée, prépare les plantes à vivre de façon autonome dans de nouvelles relations écologiques. Par une forme d'agir intermédiaire, qui ne s'épuise ni dans la maîtrise ni dans le laisser-faire, le végétal sauvage est ainsi accompagné grâce à un soin qui lui rend son indépendance, en le délivrant peu à peu de la nécessité du soin.

### ***Les semis sauvages***

Au pied des arbres et de leurs lianes compagnes, de petites feuilles cordées résistent à l'hiver : de l'alliaire, dont le froissement exhale une douce odeur d'ail. Antiseptique et expectorante, elle trouve aussi une place de choix dans les salades ou comme herbe à pot. L'alliaire n'était pas présente sur la ferme et c'est une poignée de graines récoltées sur un talus voisin qui a amorcé cette colonisation du verger. Ici encore, le geste apparemment anodin du semis fait émerger un problème plus profond. Si l'on suit le chemin familier de nos catégories de pensée, il semble évident que le semis est la condition de la récolte des parties comestibles d'une plante et des semences que l'on destine aux cultures de l'année suivante, appelant ainsi de futures interventions. Pourtant, il n'est ici qu'une amorce pour un devenir spontané. Un peu à la manière du houblon, mais avec une certaine désinvolture, l'introduction des graines sauvages dans leur verger, n'a, pour Carol et Christophe, d'autre finalité que d'initier une dynamique sans anticiper d'autres interventions. « *Je pense que dans le geste même, explique Christophe, il y a quelque chose qui inscrit l'idée que tout cela est offert à la nature, et que c'est à elle de finir le boulot si elle a envie de le faire.* ». Ce spontané amorcé fait étrangement écho aux descriptions anthropologiques et archéologiques des pratiques amazoniennes d'horticulture forestière. On pense ainsi aux essarts cultivés au cœur de la forêt, ces abattis-brûlis pratiqués notamment par les indiens Achuar, et dont l'anthropologue Philippe Descola a montré qu'ils témoignaient d'une autre distribution des catégories du sauvage et du domestique et de formes moins directes d'action sur le vivant<sup>4</sup>. Mais l'archéologie amazonienne a également mis en évidence des

---

<sup>4</sup> Philippe Descola, *La nature domestique*, Ed. de la Maison des sciences de l'homme, 1986, chap. 5 et 6. et « Le sauvage et le domestique », *Communications*, 76, 2004. pp. 17-39.

transformations à grande échelle de la flore forestière sauvage à l'époque précolombienne, notamment par la construction de champs surélevés, la création de sols fertiles et l'entretien d'associations végétales. La découverte récente du caractère systémique de ces pratiques, ainsi que la « *coévolution parfaite* » entre ces interventions humaines et l'écologie de la forêt, ont ainsi amené l'archéologue Stéphane Rostain à parler de l'Amazonie comme d'un « *jardin naturel ou une forêt domestiquée* »<sup>5</sup>. Ces références sont d'ailleurs souvent mobilisées par la permaculture, parfois comme une source directe d'inspiration, comme dans le cas de la ferme du Bec-Hellouin, ou bien de façon plus indirecte, en tant qu'elles racontent, comme le décrit Christophe à propos de sa pratique, une manière d'agir à « *l'interface entre l'agriculteur qui maîtrise et le cueilleur-chasseur qui récolte* ».

### ***Les jachères productives***

Au sortir du verger, nous débouchons sur les jardins maraîchers. Huit rectangles entourés d'allées enherbées, principalement dédiés aux légumes annuels, et cultivés, pour trois d'entre eux, en *jachères productives*. Encore une fois, la formule arrête l'attention, mais il suffit d'écouter Carol et Christophe pour saisir l'intention qui se cache derrière la contradiction. D'abord, à la fin d'une saison de culture, ils laissent monter quelques plantes annuelles à graines — navets, radis, fenouil, *etc.* —, permettant ainsi au végétal d'accomplir l'intégralité de son cycle de vie. De cette façon, ils se donnent la possibilité de diversifier la récolte, en cueillant par exemple les feuilles ou les fruits du radis pour les incorporer à la salade sauvage qui en devient « *mi-sauvage* ». Ce cycle complet permet également aux annuelles de se ressemer, comme un nouveau lâcher-prise quant à la maîtrise de la reproduction. Et puis, au printemps, ils laissent venir les spontanées, ces plantes que la plupart des jardiniers nomment mauvaises herbes ou adventices. « *Elle est donc très productive cette jachère*, me répètent Carol et Christophe. *Elle est très productive pour nous, notamment pour la cueillette, mais aussi pour les fonctions que les spontanées viennent remplir pour réparer les dégâts de nos activités maraîchères.* » Le cycle de la jachère productive s'achève à la fin de l'été grâce à l'action des poules, gratteuses de débris, grignoteuses de cloportes et pourvoyeuses d'azote, avant que du foin et une bâche ne mettent le tout en phase d'hibernation dés herbante jusqu'au printemps suivant, où l'espace sera remis en culture et où les graines d'annuelles survivantes sortiront de leur dormance. Ce type de

---

<sup>5</sup> Stephen Rostain, *Amazonie. Un jardin naturel ou une forêt domestiquée*, Actes Sud, 2016, et Carolina Levis et al., « Persistent effects of pre-Columbian plant domestication on Amazonian forest composition. », *Science*, Vol. 355, Issue 6328, pp. 925-931, 3 mars 2017.

pratiques et de dispositif *low tech* déplace les représentations de ce que l'on considère comme effectivement productif. Autrement dit, pouvoir parler de jachère productive implique d'infléchir nos pratiques mais aussi notre imaginaire, et en particulier l'opposition structurante de la maîtrise et du laisser-faire. Pour envisager de telles pratiques, il nous faut renoncer à l'idée que l'action ne puisse être que *directive*, condamnée à toujours étendre sa sphère de maîtrise, pour en explorer des formes plus *inflexives*, rappelant ce que l'anthropologue André-Georges Haudricourt nommait, en référence notamment au confucianisme et à l'horticulture chinoise, une *action indirecte négative*, c'est-à-dire une manière d'agir avec et sur le vivant qui ne nécessite pas de « *contact permanent avec l'être domestiqué*<sup>6</sup> ». « *Car finalement, résume Christophe, le jardin en jachère n'est pas au repos. On le replace dans une activité intense que nous, et nos légumes, ne savons pas faire.* »

### ***Pratiquer les oxymores***

Nous quittons les jardins pour la prairie — et nous voilà au pied d'un talus à cueillir les belles feuilles mouchetées de blanc de la pulmonaire officinale, et celles, râpeuses, de la consoude. Depuis que nous avons quitté la maison, nous avons traversé un jardin de simples, un verger peuplé de plantes sauvages indirectement apprivoisées, puis d'autres jardins où les racines annuelles promettent des jeunes pousses et où les spontanés deviennent des engrais verts — et maintenant nous cueillons des herbes sur un talus de bocage. Comment mettre un nom sur ce que nous faisons ?

Lorsque Carol et Christophe décrivent leur pratique, ils ont presque systématiquement besoin de formules contradictoires, comme s'il fallait en passer par l'oxymore pour s'approcher au plus près de ce qui résiste à la description. Habituellement, on récolte ce que l'on a semé et on cueille ce qui nous est donné – mais que dire lorsque l'on ne sait plus bien où passe la frontière ? Si l'on rumine un peu plus ces formules, leur structure, ce qu'elles cherchent à décrire, on s'aperçoit qu'il ne s'agit pas d'un hasard isolé — de nombreuses approches agricoles alternatives se décrivent elles aussi par d'apparents oxymores, depuis « *l'agriculture sauvage* » de Masanobu Fukuoka jusqu'à la « *forêt jardin* » de Robert Hart, en passant par des projets inspirés de la

---

<sup>6</sup> André-Georges Haudricourt, « Domestication des animaux, culture des plantes et traitement d'autrui », *L'Homme*, vol. 2, n°1, 1962, pp. 40-50.

permaculture qui tentent de « *cultiver les bois*<sup>7</sup> » ou de penser un « *design du sauvage*<sup>8</sup> ». Pourquoi en arrivons-nous aussi à cette figure de style lorsque nous essayons de raconter ensemble ce qui s'invente à la ferme de Millefeuilles ? Dans l'histoire de la pensée écologique, on peut schématiquement distinguer deux traditions qui se sont intéressées à l'usage des oxymores. La première, de tendance critique, met l'accent sur leur utilisation par le discours dominant pour digérer les problèmes écologiques tout en invisibilisant leur potentiel subversif. Cette critique a notamment pris pour cible le concept de développement durable, en le déconstruisant comme une tentative de « *conciliation impossible*<sup>9</sup> », c'est-à-dire comme l'illusion rhétorique d'un dépassement de « *l'opposition entre deux visions profondément divergentes des relations homme-nature*<sup>10</sup> », avec pour objectif de rendre politiquement inoffensive la critique écologique radicale du capitalisme et du modèle de développement. Aussi pertinente qu'elle soit, cette tradition critique n'épuise pas la question de l'usage des oxymores dans une perspective écologique. Pour comprendre ces autres enjeux, il faut s'intéresser à une seconde tradition, qui, à la manière du concept antinomique d'*anthropologie de la nature* de Philippe Descola, fait de l'oxymore une formule puissamment subversive, jouant avec les dualismes pour mieux rendre manifeste « *une aporie de la pensée moderne en même temps qu'elle suggère une voie pour y échapper*<sup>11</sup> ». Si on les examine à travers un tel prisme, les oxymores de la ferme de Millefeuilles s'éclairent comme autant de manières de décrire plus justement, dans ce qui n'a finalement que l'apparence d'une contradiction, des expérimentations qui mettent nos dualismes modernes à l'épreuve. Ainsi, cette ferme où l'on pratique la cueillette autant que la récolte, où les frontières entre sauvage et domestique se brouillent, nous invite à un effort d'imagination pour déployer d'autres récits. C'est pourquoi, en attendant mieux, nous nommons « *mi-sauvage* » la salade d'alliaire et de radis que nous venons de cueillir, ou « *jachère productive* » ce nouveau pacte des légumes et des herbes sauvages.

---

<sup>7</sup> Ken Mudge et Steve Gabriel, *Farming the woods*, Chelsea Green Publishing, 2014.

<sup>8</sup> Jasmine Dale et Simon Dale, *Wild by design*, [www.beingsomewhere.net](http://www.beingsomewhere.net), 2013.

<sup>9</sup> Bertrand Méheust, *Politique des oxymores*, La Découverte, 2014, p. 7.

<sup>10</sup> Donato Bergandi et Patrick Blandin, « De la protection de la nature au développement durable : Genèse d'un oxymore éthique et politique », *Revue d'histoire des sciences*, n°1, juin 2012, pp. 103-142.

<sup>11</sup> Philippe Descola, « L'anthropologie de la nature », Leçon inaugurale au Collège de France, *Annales. Histoire, Sciences Sociales*, 57e année, n°1, 2002, p. 14.