

**LES PLANTES QUE L'ON REGARDE
ET LES PLANTES QUE L'ON GARDE**
Sociabilité et pratiques thérapeutiques
au travers des savoirs naturalistes en Bugey

André JULLIARD, Nicolas MILLET
UPR 17 du CNRS "Groupe de Sociologie des Religions"

—

Comment s'assurer de la bonne qualité de la plante alimentaire ou médicinale non cultivée, pour de manière optimale, tirer partie de ses propriétés thérapeutiques, nutritives voire gustatives ? Dans le contexte des sociétés rurales, la question ainsi posée, est d'apparence simple tant la réponse tombe sous le sens commun. Encore aujourd'hui, et pas plus qu'il n'évite les habitudes alimentaires, personne au village n'échappe aux savoirs naturaliste et médical¹. Si tout le monde ne les possède pas entièrement, chacun se souvient de quelques fragments ou, en bénéficie le moment venu (maladie, désir de repas), grâce à l'attention obligée du voisinage.

Qu'ils soient reçus par transmission orale ou écrite, familiale ou autre, et souvent élargis par expérience personnelle, livresque voire par apprentissage², ou qu'ils ne soient plus que bribes de connaissances, ces savoirs laissent au rural sinon un véritable mode d'emploi du moins, un usage de la plante. En effet, ils mettent en rapport une nosographie des maux les plus fréquents (et le plus souvent, bénins) ou un cahier de recettes culinaires³ avec un catalogue de plantes

¹ Rappelons un point de détail mais essentiel. La pharmacopée végétale n'est ni le premier ni le dernier recours thérapeutique pour l'agriculteur en particulier et le rural en général. Par conséquent et en aucun cas, notre propos est de les poser comme *attachés* à ce type de médecine dite « populaire ». Notre observation tend à souligner ce choix de pratique parce que de manière privilégiée, elle nous montre le rapport de l'homme à la plante.

² Pour le Bugey qui est notre terrain d'enquête, nous nous permettrons de renvoyer fréquemment à nos publications qui se complètent et évitent des développements trop longs pour l'espace qui nous est accordé. JULLIARD, 1982.

³ Dans les nombreux cahiers de recettes (de cuisine) que nous avons pu consulter au cours de notre recherche, il n'y a pratiquement jamais de place pour les plantes médicinales ni d'ailleurs, pour les plantes alimentaires non cultivées. Il faut noter

usuelles ; un calendrier et une topographie des lieux de cueillette avec un savoir-faire relatif à l'entretien du paysage ; des techniques de conservation avec des techniques de préparation du végétal.

Mais, lorsque la question est rapportée au niveau de la société locale dans son ensemble, elle devient de réponse moins évidente. Elle interroge alors, une réalité encore plus complexe car elle met en jeu une relation historique, évolutive et collective à l'environnement. Une relation qui en outre, ne dissocie pas ou peu, le visible (paysages géologique, géographique et agraire) de l'invisible : les pensées, les images et les croyances d'ordre météorologique, cosmique (lune, soleil), religieux ou folklorique.

Par conséquent, cette relation crée un vécu journalier qui de manière au moins élémentaire, différencie toujours l'environnement entre :

- le proche et le lointain : le premier étant le lieu de vie usuel du corps (maison, village et parcelles régulièrement cultivées comme le vignoble, les vergers, les terres à pommes de terre) ; le second, celui des marges peu accessibles ou très inégalement fréquentées. Ainsi, les définitions de proximité et d'éloignement, ne sont pas simplement question de distance mais surtout, d'usages du territoire qui combinent des raisons professionnelles (agricole, artisanale), domestiques (cueillette des plantes, des fruits) et festives (chasse, pêche) ;

- « le bon et le mauvais » qui sont les valeurs morales et symboliques de ces usages. Après la partition entre terres cultivées ou non, elles redécoupent une seconde fois, le territoire communal en lieux *où on ne va jamais* (endroits oubliés parce qu'il n'y a rien à y faire) ; lieux *où il ne faut pas aller* (interdits par l'histoire locale ou géographiquement dangereux) ; et enfin, lieux *où autrefois on voyait toujours quelqu'un* : ce sont aujourd'hui encore, les lieux de culture ou d'activités para-agricoles soumis à un code rural de fréquentation connu de tous et même des non agriculteurs.

Pour le groupe, la plante n'est consommable que si elle accomplit un passage à la fois symbolique et technique, d'une première nature sauvage à une seconde nature domestique. En la ramenant de la périphérie au centre du hameau, les procédés de cueillette et de conservation ont pour sens premier, la transformation de la plante *denrée* en un aliment comestible (Juilliard, 1983). Or, les modalités de ce passage sont contraintes par un ensemble de facteurs ordinaires. Les règles d'hygiène et de santé corporelles ; les représentations anatomico-physiologiques de l'organisme humain ; les logiques symboliques qui différencient les lieux et les temps de l'environnement et qui servent également à penser le corps, la maladie et l'alimentation (entre autre) : chaud/froid, sec/humide,

que les recettes copiées sont difficilement datables mais dans leur grande majorité, elles ne doivent pas remonter au-delà du début du siècle.

ombre/lumière, amer/doux, définissent l'accès à la plante, les modalités de sa récolte, les pratiques de sa préparation et sa consommation.

L'adresse de la plante

L'ensemble de ces savoirs s'exprime peu par la parole : la plante se cueille, s'enrange, s'accommode, se recommande et s'échange parce qu'*on a toujours fait comme ça !* Ils se manifestent avant tout, en pratiques et gestuelles qui respectent quelques interdits et prescriptions dont seul, un petit nombre prend la forme de rituel. L'exemple le plus connu est sans doute, celui de la cueillette des herbes de la Saint-Jean d'été qu'il faut récolter les pieds nus dans la rosée (prévention contre les rhumatismes) et au moment exact où le soleil se lève : ni avant parce que les plantes sont gorgées d'eau et par conséquent, ne se conserveraient pas, ni après parce qu'à cette date, la violence du soleil dessèche les propriétés thérapeutiques du végétal. Mais, nous n'avons rencontré et vu appliquer cette pratique rituelle que très rarement dans le Bugey d'aujourd'hui (Juilliard, 1982).

La plupart d'entre eux sont d'abord des comportements complètement intégrés dans l'ordinaire des activités et des habitudes de la vie quotidienne. Ensuite, ils sont communs aux différents systèmes de représentation de la santé corporelle, de l'hygiène alimentaire et de l'utilisation du végétal par lesquels le groupe et l'individu reconnaissent que *la plante est bonne à manger*. Leurs caractères "banal", répétitif et concret proviennent d'une même façon d'appréhender l'organisation de l'espace communal, les rythmes saisonniers de la végétation et les pratiques sociales de la préparation de la plante. Nous nous intéresserons ici, aux deux premiers ensembles : le troisième étant maintenant parfaitement connu pour nous éviter de revenir sur l'ethnographie des méthodes de séchage et de préparation des macérations, d'infusion ou de décoction (Juilliard, 1983).

Le villageois perçoit d'abord physiquement le paysage agraire. Autrement dit, la géographie locale est appréhendée principalement par le regard -qui fait un état permanent des lieux- et le corps qui malgré la mécanisation de l'agriculture, sert encore d'unité pour mesurer « en temps », l'espace communal. Il est historiquement formé suivant deux règles que l'on ne doit pas oublier : le parcellaire et l'assolement. Elles mettent « en scène » le paysage :

- d'une part, en définissant un centre et une périphérie au territoire qui sont déterminés par les parties aménagées de longue date et celles qui sont restées (presque) « en l'état » ou qui ont été récemment abandonnées ;

- d'autre part, en créant un réseau de chemins, elles profilent les trajets agricoles journaliers et maintenant, ceux plus saisonniers des ruraux. La fréquentation de l'espace ainsi aménagé - c'est-à-dire, la perception sociale du villageois- s'organise en fonction de la nature des activités traditionnelles (en Bugey : polyculture, viticulture, élevage), des occupations de plus en plus majoritaires des ruraux (chasse, pêche, élevage familial de moutons ou de

chevaux, affouage, verger, vigne) et du calendrier des travaux imposés par la variété de ces fonctions.

Mais aussi globale soit-elle, l'appréhension du paysage agraire privilégie toujours l'un de ces aspects qui en quelque sorte, sert de fondation centrale à la perception. L'ensemble des recherches menées sur les savoirs naturalistes, montre que le choix se limite à deux possibilités. Soit le villageois perçoit son environnement à partir du couvert végétal que l'agriculteur produit et entretient journellement (par exemple, les céréales dans un pays de monoculture) ; soit il le fait à partir de la végétation dont la nature et le développement apparaissent (presque) indépendants du travail agricole (Haudricourt, 1962).

Quelle que soit l'option retenue par le système de représentations de l'environnement, elle ne fixe semble-t-il que la première approche de la plante médicinale et alimentaire. En effet, elle oriente plutôt les connaissances topographiques du végétal par lesquelles chacun sait (plus ou moins) les endroits où on en trouve beaucoup. Mais, tous ces lieux ne sont pas *les meilleurs coins* : la distribution locale de la plante ne détermine en aucun cas, l'ensemble des points de sa récolte. Cette deuxième approche relève d'une perception peut être plus individuelle parce qu'associée à des subdivisions plus fines du paysage et à une mémoire familiale.

Le savoir naturaliste ordinaire au groupe, reconnaît les vertus médicinales et alimentaires des plantes, en combinant les perceptions de l'espace et du temps. Mais, les facteurs de combinaison sont en quantité très limités dans la réalité locale. Nous pouvons en retenir deux : les conditions écologiques de la croissance et le temps de la récolte du végétal. Aussi, la majorité des lieux de cueillette se situent dans les zones où s'effectue l'ouvrage agricole et pastoral. D'ailleurs, dans la commune, celles-ci sont souvent doublées en aires de jeu par les enfants, de rencontres entre adolescents et maintenant, de promenades quotidiennes⁴. Ainsi, en Haute-Provence, l'élevage de moutons qui nécessite de vastes pâturages, a valorisé les itinéraires de parcours : autrement dit, les bordures de chemins, de sentiers et les haies (Lieutaghi, 1986).

Dans le Morvan, l'économie pastorale souligne également, l'importance des haies et les franges des champs réservés aux vaches laitières et d'embouche. Cependant, dans cette région de hameaux dispersés et organisés en communautés familiales, une partie non négligeable des plantes, notamment à condiment et médicinales, est cultivée dans les jardins (Crosnier, 1987).

Il en est de même dans les jardins clos à l'intérieur des villages de Haute-Savoie tandis que les prés de fauche à plus de 1300 m d'altitude, constituent le second lieu de cueillette (Meilleur, 1985).

⁴ Ce sont ces parcours par lesquels les villageois font découvrir leur commune « au monde » qu'ils accueillent d'autant plus fréquemment qu'avec la disparition des agriculteurs, le dimanche s'impose de plus en plus comme jour vacant. Le samedi reste pour le rural, le temps des activités agricoles annexes.

Enfin, dans le Bugey viticole et fortement parcellisé, la vigne ainsi que le réseau de chemin sont les endroits usuels de *ramassage*.

Par conséquent, les lieux ordinaires de la cueillette longent les trajets et les bordures des endroits que pour une raison ou une autre, chaque villageois visite de manière hebdomadaire ou mensuelle. Cette proximité met la plante sous le regard permanent de chacun qui assiste ainsi, aux différentes phases de son développement. De plus, le moment de la récolte ne pourra jamais être discret et caché aux yeux du groupe. Mais, la proximité ne suffit pas pour la tenir à la disposition permanente de l'homme. Car, à part quelques plantes comme l'herbe à verve, employées au fur et à mesure des besoins, faut-il encore qu'elles soient au plus fort de leurs potentialités médicinales ou alimentaires pour que le collectage ne soit pas *peine perdue* !

C'est pourquoi, *couper les fleurs* dépend plus sûrement de l'apparition de certains signes qui annoncent ou identifient cette transformation du végétal en plante consommable. Ils sont multiples et varient selon le type de société rurale, mais nous pouvons les regrouper en 3 ensembles :

- les signes *annonciateurs* qui entrent concrètement dans le paysage agraire -et pas forcément en concordance- le calendrier temporel. Ils installent en quelque sorte, la saison sur le territoire local.

Ces signes qui marquent le passage d'un cycle saisonnier à l'autre, peuvent relever de la seule empreinte florale. Ainsi, *le printemps est bien là(!)* avec la floraison du crocus printanier à Termignon (Haute-Savoie) ou du tussilage en Bugey. Ils peuvent également ressortir d'un événement périodiquement attendu comme dans les sociétés pastorales, le vêlage des ovins ou des bovins qui *nous sort de l'hiver* (un maquignon du Bugey). Les règlements et coutumes communautaires qui codifient il n'y a pas longtemps encore, la vaine pâture, les communaux, les vendanges ou le départ pour l'alpage, constituent des repères non pas imposés mais au contraire, pleinement liés au sentiment collectif d'appartenance au territoire. La vendange est déjà l'automne !

D'une manière individuelle ou familiale, la floraison, la reproduction animale ou la promulgation d'un usage rural sert entre autre, à rappeler l'attention sur la récolte de la plante médicinale ou alimentaire. C'est une borne à partir de laquelle il ne faut pas laisser passer la date du ramassage. Et, peut-être plus encore : la floraison première n'est-elle pas l'occasion de dénombrer les vides dans la pharmacopée familiale et surtout, de se remémorer et inscrire dans le tableau des travaux futurs, ces tâches qu'on aurait tendance à négliger ou oublier ?

- les *indicateurs* végétaux qui définissent moins des dates et des périodes que des repères dans l'évolution et la maturation du couvert végétal cultivé ou non. En Bourgogne et dans le Jura méridional, la floraison du lys compte 90 jours d'avance sur la maturation des raisins dans la vigne. La fleur du pêcher par sa couleur présage celle du raisin et par suite, la qualité de la vendange.

Dans le domaine des plantes médicinales, le noyer signale encore aujourd'hui, le moment où la plupart d'entre elles sont désormais au sommet de

leur puissance pharmaceutique. C'est le moment où *les noix font le lait* c'est-à-dire, le moment où les cerneaux commencent à se former à l'intérieur de la coque encore verte et ligneuse. Ce sont *les noix de la Saint-jean* (d'été) qui lorsqu'on les presse, laissent suinter un liquide physiologique d'aspect laiteux. Il devient l'image concrète de la représentation symbolique des qualités thérapeutiques actives de la plante⁵.

Il existe d'autres catégories d'indicateurs liés notamment aux éléments naturels de la géographie locale : par exemple, la consistance de la neige en Haute-Savoie ou « le degré de séchage » de la terre au fond des cluses jurassiennes. Si ces marques permettent de prévoir et organiser les labours et les semailles de printemps, elles sont également de bons indices sur le début du *travail de la plante* (la croissance) :

- le troisième ensemble pourrait s'appeler *les assignateurs* de tâches. C'est le savoir calendaire dans ses aspects aussi bien religieux (fêtes et dévotions, saints patrons), cosmique (phases de la lune) qu'empirique (dictons météorologiques, proverbes). Les uns comme les autres se complètent facilement dans la seule fonction de convoquer une activité agricole, artisanale ou domestique. Ce sont presque des impératifs de travaux : il faut semer, planter, replanter, faner, arracher.

Les choix de lieux et de temps pour la cueillette, sont guidés par deux considérations élémentaires :

- les lieux sont retenus parce qu'ils sont à *portée de main*. De cette façon, la cueillette ne peut pas entraver l'activité dominante car la proximité permet de les réaliser quasi simultanément sans distraire aucun des bras au travail ;

- les dates ne prennent effet qu'après leur marquage concret (floral, pastoral ou coutumier) dans le paysage. A noter que la seule observation de la plante ne suffit pas à déterminer sa récolte.

Cependant, l'individu ne respecte ce savoir qu'après l'avoir soumis à son interprétation personnelle qui est fonction de ses propres acquis empiriques et familiaux. Le décalage entre le dire et le faire, nécessaire pour que chacun puisse agir, relativise également le caractère impératif de ces règles symboliques et naturalistes.

Aussi, il semblerait que par leur matérialisation spatiale, ces marqueurs remplissent d'abord et surtout, une fonction éminemment sociologique. Ils autorisent la récolte et en même temps, garantissent au yeux du village, la conformité sociale à la fois de la plante et du geste. Le cueilleur *ramasse une bonne plante* car malgré son savoir-faire personnel, il se conforme peu ou prou à

⁵ Les noix sont des fruits très employés dans la pharmacopée familiale du Bugey. Le noyer est un arbre que l'on trouve en abondance en bordure de champs. Il représentait il n'y a pas longtemps encore, un apport financier non négligeable avec la vente des noix pour la confiserie et la fabrication de l'huile.

ces règles d'usage qui spécifient le caractère bénéfique de ce qu'il va consommer. En effet, non seulement elles séparent les plantes médicinales ou comestibles de celles qui ne le sont pas mais plus encore, elles trient à l'intérieur du premier ensemble, celles qui sont cueillables de celles qui ne le sont pas. Par conséquent, elles constituent les bases intellectuelles sur lesquelles fonctionne l'herbier communal.

Le territoire de la cueillette

Pour approcher au plus près le rapport entre l'homme et la plante, nous prendrons l'exemple régional du Bugey dans l'Ain.

Entouré de la Savoie (est) et du Dauphiné (sud) avec lesquels il est historiquement séparé par le cours du haut-Rhône ; de la Bresse et de la Dombes (ouest) avec la rivière d'Ain pour frontière naturelle et culturelle ; et du Haut-Bugey au nord, le Bugey constitue le dernier chaînon méridional du Jura. Les bancs calcaires fortement plissés, compartimentent le relief en profondes vallées surplombées par des falaises blanches et sèches. Dans ce cadre, le paysan bugeyssien habitué aux pentes raides, s'apparente étroitement aux agriculteurs de montagne.

Pourtant, les monts et les vaux modèlent en formes moelleuses les dépressions qui rappellent alors, plus les préalpes voisines que les plateaux francomtois. Finalement comme l'écrit René LEBEAU à qui nous empruntons la totalité des éléments de notre synthèse géographique (Lebeau, 1955), le Bugey forme *un gigantesque adret* qui s'étage de 300 m (bassin de Belley) à 1000 mètres environ. Il peut se caractériser comme une multitude de petites régions avec chacune son micro-climat, sa diversité des sols, des altitudes, des précipitations, de l'ensoleillement et des vents. Ainsi, sur le même côteau et à la même heure, il peut y avoir des variations de températures de 6 à 7 degrés d'un endroit à un autre. De même, de la vallée au sommet, le développement de la végétation peut accuser plus de 60 jours de retard, comme il peut atteindre 8 jours entre l'adret et l'ubac. Malgré une ouverture aux influences rhodaniennes, la moyenne des températures donne un été relativement chaud et sec (moyenne de 20 degré en juillet) et, un hiver neigeux et assez rigoureux. La végétation présente une image contrastée où cohabitent à peu de distance, le sapin et la vigne.

L'habitat groupé en hameau, occupe le plus souvent, le fond des vallées fluviales, le pied des collines ou encore, un replat à flanc de coteau. Le finage qui l'entoure se compose d'une première ceinture faite d'enclos bocagés, d'une seconde plus large de champs en lanière et d'une troisième qui installe des forêts et des pâturages en communaux ou non, sur les hauteurs des falaises calcaires plus arides. Prés, vignes, céréales (blé et maïs), noyers, forêts de frêne et de chêne et même, le tabac dans les parties les plus basses, colorent abondamment le paysage agraire. Le type d'assolement dominant est biennal mais nous dit

R LEBEAU(1955), *pas de type rigide d'assolement : c'est la structure sociale, la fertilité du sol, la clémence du climat qui semblent le déterminer.*

Les maisons de type bloc en hauteur, s'alignent en mitoyenneté le long des rues qui la plupart du temps, servent de cours ouvertes. La grange accolée à l'étable, est plurifonctionnelle : le foin est engrangé à l'étage, et le rez-de-chaussée sert d'entrepôts pour les outils, d'aire de séchage pour les récoltes de pommes de terre et de blé et enfin, de cellier pour la vendange. La cave occupe une pièce basse à demi enterrée sous « la maison »(pièce principale) à laquelle on accède par un escalier extérieur en pierre de taille.

L'exploitation agricole est petite (de un à cinq hectares) et très parcellisée (environ 30 ares pour une unité) : plusieurs centaines de parcelles peuvent émietter quelques hectares. Aujourd'hui et malgré les efforts du remembrement, elle a de la peine à atteindre la quinzaine d'hectares.

Quoi qu'il en soit, la maison n'est jamais éloignée de ses parcelles sur lesquelles le paysan peut se rendre à pied. Le paysage agraire est autant marqué par des coutumes communautaires (servitudes des communaux) que par un grand individualisme familial.

Une cuillette familiale

Entre 1974 et 1982, nous avons dressé 2 tableaux qui recensent 52 plantes médicinales et 56 plantes poussant dans les vignes (cf. annexe). Les deux recouvrent plus d'une centaine de variété botaniques. Chacun d'eux ne résulte pas d'une recherche systématique sur les savoirs botaniques et sur les relations entre collecte et perception du territoire. Ces questions ont plutôt traversé nos problématiques respectives :

- pour l'un, travaillant sur les usages et techniques viti-vinicoles, il s'agissait d'appréhender la perception globale de ces vignobles notamment dans les multiples tâches qui motivent une fréquentation en continu (Millet, 1987) ;
- pour l'autre, travaillant sur les pratiques médicales à caractères magique et religieux, il s'agissait en comparaison, de comprendre à la fois la logique des recours aux pratiques empiriques et l'image du corps donnée par les médecines traditionnelles (Juilliard, 1986).

En conséquence, cette réflexion n'est venue que secondairement dans nos projets et ne peut en aucun cas, se comprendre comme une étude à part entière. Elle a les limites méthodologiques et théoriques de cette position intermédiaire.

Selon la mémoire orale, ces deux listes de plantes concernent des savoirs populaires qui fonctionnaient « à plein » entre le début du siècle et la fin des années 50. Depuis et comme nous en verrons plus bas les causes, ils poursuivent une longue agonie. La connaissance des plantes médicinales semble perdurer mais seule une quinzaine d'entre elles, fait encore l'objet d'une manipulation courante.

Dans une première approche, le savoir médical de plus grand nombre apparaît comme « plus tenace » que le savoir alimentaire.

Dans les montagnes du Bugey -et d'ailleurs, dans le reste du département de l'Ain- la tradition de cueilleur professionnel ne semble pas avoir d'existence historique comme ce peut être le cas dans d'autres régions françaises, notamment dans le sud et le sud-ouest (Chardonnet, 1982), et européennes (en Suisse par exemple).

Les archives départementales et les bulletins des sociétés savantes ne conservent pratiquement aucun témoignage écrit sur cette activité. Cependant, certains indices laissent supposer qu'elle n'était pas tout à fait ignorée de la société paysanne. Par exemple en 1346, *un sorcier guérisseur* est condamné à l'amende pour avoir soigné le troupeau d'un village de la bordure sud du Bugey. Il est dit que cet homme vendait des herbes remèdes qu'il récoltait sur les plateaux calcaires⁶.

Plus proche de nous, la mémoire villageoise atteste la présence d'herboristes faisant commerce de plantes jusqu'à l'entre deux guerres mondiales. Elle montre encore de nos jours dans deux villages du haut et bas-Bugey, la maison de ces praticiens commerçants. Dans l'une d'elles, les documents encore intacts (catalogues, almanachs, sachets d'emballage) laissent voir à l'évidence que les plantes utilisées et proposées à la vente, venaient pour une grande partie, de commerces spécialisés à Lyon, Paris, Mâcon, Genève et Saint Claude.

Actuellement, nous ne connaissons qu'un seul cueilleur professionnel qui ne vend pas sa récolte mais s'en sert pour fabriquer des remèdes à usage vétérinaire. Les éleveurs du Haut-Bugey, du Jura, de la Suisse et les négociants en bétail sont ses principaux clients.

D'une manière générale, la cueillette n'est jamais devenue une activité annexe pour le petit polyculteur-viticulteur du Bugey. Les revenus complémentaires nécessaires à la survie de l'exploitation dont très tôt il a été le propriétaire, provenaient d'autres sources : la viticulture, l'artisanat, les métiers saisonniers (carrier, maçon, maquignon) et plus récemment, une double activité permanente.

Par ailleurs, le professionnalisme ne se justifiait pas pour la société rurale de ces hameaux. Les plantes alimentaires et médicinales ont toujours été disponibles à proximité des maisons (chemins) et des quartiers (parcelles de vigne). Et, il n'a jamais été nécessaire de faire de longues marches pour se les

⁶ Ce cas est mentionné dans *une lettre de rémission* inscrite aux Archives municipales de Vaux en Bugey, citée par MOREL [1930].

procurer. Ce qui par exemple, n'est peut-être pas le cas dans le midi de la France où certaines espèces soit poussent en moins grand nombre soit peu à peu, disparaissent à la suite d'accidents naturels et climatiques (sècheresse, incendie, désertification, surpâturage).

Par conséquent, il s'agit plutôt d'une cueillette à l'échelle de l'individu et destinée en totalité, à la consommation familiale. Qu'il soit adulte ou enfant, il ne collectera qu'une seule fois et uniquement, une quantité suffisante pour remplir un bocal en verre d'un litre qui aujourd'hui, est le récipient le plus couramment employé pour conserver les plantes séchées.

La collecte familiale se maintient donc pratiquement jusqu'à nos jours. Plusieurs facteurs historiques et sociologiques expliquent la persistance de cette façon de faire. Mais, le retard de la mécanisation agricole dans le Bugey, demeure sans aucun doute le premier d'entre eux. Quatre causes peuvent être mises en avant :

- les contraintes écologiques propres à la géologie et la géographie du Jura méridional. L'espace agricole fortement pentu, possède une surface agraire très mesurée ;

- la taille et la parcellisation ont constitué un obstacle efficace à l'équipement moderne de l'exploitation ;

- le maintien jusqu'au milieu des années 70, du système de polyculture-élevage, disperse les efforts et multiplie les catégories de terre : ce qui réduit d'autant les surfaces productives ;

- enfin et à un moindre niveau, les particularités de l'architecture rurale du hameau qui donnent une exploitation agricole compacte, en hauteur et de plan restreint. Les volumes d'engrangement sont particulièrement faibles et surtout, n'ont pratiquement aucune possibilité d'agrandissement.

Dans l'histoire des campagnes bugeyssiennes, les exemples de ces retards sont nombreux et bien connus. Pour rester dans la vigne (Millet, 1987) :

- la pioche à 2 dents (*le bigot*) remplace la pioche à une dent (*le fossu*) vers 1880 alors qu'en Bourgogne, il s'est diffusé au moins trente ans avant ;

- toujours à cette même époque, le sécateur supplante la serpe pour tailler la vigne alors qu'en Bourgogne, il équipe le vigneron depuis une vingtaine d'années déjà ;

- également à cette date et avec 20 ans de retard par rapport aux régions voisines, la faux efface la faucille qui était indifféremment utilisée par les hommes et les femmes ;

- enfin, nous pouvons noter que les premières faucheuses mécaniques attelées apparaissent vers 1910 ; la moissonneuse-lieuse, autour de 1925 ; et le tracteur, à la fin des années 40.

L'introduction assez lente de la mécanisation, a au moins deux conséquences importantes concernant les conduites de la cueillette :

1) le recours nécessaire et prolongé à l'outillage à bras, s'est conservé pendant toute cette période et même au-delà, en parallèle avec l'emploi des outils mécaniques. *La paire d'embrasse* en est une excellente illustration puisqu'elle n'a pas disparu totalement des granges⁷. Or, *le fossu* comme le *volant* (sorte de faucille) permettaient des labours et des coupes de fauche qui sélectionnaient les plantes alimentaires et médicinales des mauvaises herbes. Ils les laissaient arriver au terme de leur croissance et favorisaient leur reproduction. Par ailleurs et au moment de la récolte, ces instruments permettaient à la main de se libérer pour cueillir en même temps les plantes voulues, tout en effectuant « sans arrêts », la tâche agricole en cours ;

2) dans ce contexte, le corps humain est pendant longtemps, demeuré -et demeure encore partiellement de nos jours- à la fois le principal outil (propulseur) et surtout, les principales force et source d'énergie des techniques agraires. Il n'y a pas si longtemps encore, tous se passait « au pas » et « à la mains » : aujourd'hui seul sur son tracteur, il doit dans les parcelles exigües, mettre souvent le pied à terre et la main à l'outil. En retour, le corps est l'objet des soucis quotidiens. De sa bonne santé dépend le bon état de la production agricole. Il faut donc être en mesure de prévenir puis de soigner immédiatement, tous les maux quotidiens qui sont susceptibles d'interrompre temporairement le travail physique du corps.

En conséquence, l'usage empirique de la plante médicinale et dans une moindre mesure, de la plante alimentaire, est loin d'être négligeable dans le Bugey de cette seconde moitié du XXe siècle. Car la pharmacopée familiale semble avoir été au moins depuis la fin du XIXe siècle, à base uniquement végétale. Les remèdes à base animale ou minérale ne représentent qu'une vingtaine de pourcent des 154 remèdes que nous avons réunis tant en médecine humaine que vétérinaire (Juilliard, 1986).

La récolte des plantes alimentaires se résume aujourd'hui, à ramasser au printemps, des salades de *pissenlits* et surtout, de *doucettes* encore appelées *mâche* (*valerianella locusta*). Parce que peu traitées aux pesticides et engrais, les vignes constituent toujours les lieux recherchés pour ces récoltes. Ensuite, la cueillette des mûres est encore très pratiquée pour la fabrication de confiture. Enfin, nombreuses autrefois en bordure des zones marécageuse au fond des vallées fluviales, les cressonnières ont pratiquement toutes disparues devant notamment, l'avancée récente (début de années 70) de la culture du maïs.

⁷ *L'embrasse* est faite de deux demis cercles en bois de châtaignier qui enserrant un filet à gros carrés. Il suffit de replier une section hémisphérique sur l'autre pour transporter ainsi, de l'herbe, de la paille, des feuilles mortes ou de la blache des marais.

La connaissance des plantes médicinales continue de se transmettre même si c'est de façon partielle. Par contre, les lieux et les méthodes ne font plus l'objet que d'une recherche personnelle. D'ailleurs, ils n'ont jamais formé eux-mêmes, un véritable savoir car ils résultaient d'un apprentissage qui reposait essentiellement sur la mémorisation par imitation.

Reste la transmission de l'emploi et de la confection des recettes. Elles se font en deux temps :

1) d'abord, les parents restés agriculteurs ou double actif, poursuivent la récolte des plantes et la confection des remèdes pour eux-mêmes et le jeune couple qui vient de se créer. Le remède est d'abord « à emporter » et se donne de préférence, de mère à fille ou à belle fille. En général, il ne demande pas une préparation élaborée, mais simplement un conditionnement élémentaire (séchage). Le bocal de fleurs de lys macérées dans de l'alcool de raisin, est l'exemple le plus connu avec les préparations alcoolisées, apéritives ou digestives (vins de noix, de pêches, de cerises, etc...),

2) ensuite, le couple familiarisé avec le recours à ces remèdes, continue « tout naturellement » leur fabrication, une fois les parents disparus ou trop âgés pour se livrer encore à cette activité. Il faut alors noter que cette nouvelle famille s'est élargie aux enfants. Avec eux, elle opère généralement un retour au village (réfection de la maison familiale ou construction nouvelle) et sur l'exploitation agricole. En effet, dans cette région faiblement industrialisée, d'emplois surtout tertiaires, elle va procurer un revenu sinon complémentaire du moins non négligeable : bois de chauffage, verger, jardin (pommes de terre), vigne, élevage de moutons voire culture de maïs en collaboration avec un agriculteur installé. Les corps de l'homme, de la femme et des enfants redevenant des outils et des forces de travail, provoquent un regain d'intérêt pour leur santé. A cette étape, le couple peut alors accroître sa connaissance des plantes par l'intermédiaire d'ouvrages de vulgarisation, d'émissions radiophoniques ou de télévision.

La flore de la vigne et la pharmacopée familiale

Les deux tableaux nous permettent de comparer les plantes effectivement récoltées pour la pharmacie familiale avec dans les vignes, celles qui sont récoltées pour l'alimentation humaine et animale ainsi que pour les soins du corps. Une première remarque s'impose d'emblée : à l'exception du saule blanc et de la ronce, les deux listes ne se recoupent pas. Cependant, le croisement de ces données, nous renseigne sur les façons et savoir-faire relatifs à la cueillette familiale.

1 - Utilisation domestique de la plante

Tableau I : Utilisation domestique de la plante

Usage	Alimentaire	Médicinal	Ornemental
Pharmacopée familiale (T=52)	11	52	3
Exemple	blé, ortie	bourrache	tilleul, buis, lys
Flore de la vigne (T=56)	12	9	5
Exemple	cresson	datura à feuille dentée	gesse à large feuille

Ce tableau appelle au moins 3 commentaires :

- il faut noter que les plantes alimentaires non cultivées se consomment le plus souvent en salade, soupe ou condiment. Elles subissent rarement une cuisson élaborée comme, exemple rare, l'ortie qui se prépare en « gratin » ou en soupe. Cette cuisine souligne la forte ambivalence de ces plantes qui sont toujours perçues comme étant autant alimentaires que médicinales. En effet en Bugey, ces plats sont destinés à faciliter la digestion ou encore, l'élimination des graisses apportées par les sauces. Ainsi, la salade de pissenlits ou de doucettes, est toujours servie après les légumes, en accompagnement de la viande, parce que son amertume est le meilleur garant de son efficacité digestive ou de « dégraissant » (Juilliard, 1983) ;

- les plantes ornementales ne décorent pas la maison rurale qui est réservée à d'autres fleurs comme le géranium (anti-moustique). Nous les trouvons plus généralement, dans les jardins qui dans les hameaux, ne sont pas forcément attenants à la maison. Sans entrer dans le détail, elles ne sont pas dénuées de qualités esthétiques communément bien reconnues⁸ ;

- la majorité des plantes récoltées, a des fonctions polyvalentes et pas seulement dans les domaines alimentaire et médical. Si avec les feuilles fraîches du buis, on fabrique une pommade cicatrisante, on façonne avec le tronc des objets

⁸ Chez les agriculteurs, une belle fleur est d'abord, une fleur qui doit se voir : elle sert en priorité à décorer extérieurement la maison. Parce qu'elle est présentable, elle peut représenter la famille dans la collectivité. Ce souci de représentation comme l'un des critères du beau, se retrouve ailleurs, dans une autre forme d'exposition du nom familial : le don de ces fleurs pour la décoration de l'église (geste qui n'a aucun lien avec les convictions religieuses personnelles). Ce dernier comportement date certainement des années 50 où les syndicats agricoles ont encouragé les concours de « villages fleuris » pour promouvoir l'image de la société agricole au moment où elle se vidait de ses forces vives.

de bimmeloterie (jeux d'échec), et les courtes branches touffues sont encore de nos jours, bénies le dimanche des rameaux : brandis contre les éclairs, ils exorcisent la foudre. Ou encore, le sureau dont le bois spongieux sert à fabriquer des sifflets pour les enfants.

2 - Maux traités par les plantes

Tableau II : Maux traités par les plantes

Système	digestif	respiratoire	circulatoire	ecchymose
Physiologique				
Pharmacopée familiale	24	15	3	2
exemple	arquebuse	betterave	aïl	lys
Flore de la vigne	12	1	2	2
exemple	fumeterre officinale	datura à feuille dentée	souci des champs	buplevex à feuille ronde

Nous proposons ce tableau pour mémoire car le catalogue des maux traités n'est pas ici, notre préoccupation première. Il enregistre pourtant le souci constant du monde agricole pour la santé du corps : la digestion. Vingt quatre plantes interviennent sur tous les maux qui frappent les appareils aussi bien manducatoire (maux de dents et de bouche avec les aphtes) et stomacal (maux de ventre) que sanguin, urinaire et rectumal (diarrhée, colique) : anis, arquebuse, benjoin, bouillon blanc, camomille, centaurée, cerisier, chêne, encens, marc de raisin, genévrier, maïs, herbes d'épervière et de chartreuse, melisse, menthe, noyer, ortie, prunelle, rue, tabac, tilleul, verveine et vignette. Ils sont particulièrement redoutés car chacun d'eux immobilise temporairement mais subitement le corps ouïl : situations dramatiques pour la survie économique de l'exploitation, de l'activité artisanale ou de la simple fonction domestique.

A cette nosographie, il faut ajouter les 3 plantes du sang (achillée millefeuille, aïl et centaurée) car le réseau sanguin est assimilé comme partie intégrante au système digestif. Par sa composition et sa préparation, l'alimentation contrôle la qualité du sang, notamment sa teneur en graisse et sa propreté. En s'épaississant, il provoque des maladies de peau : signes qu'il faut soigner avec des dépuratifs.

L'autre grande inquiétude concerne l'appareil respiratoire avec 15 plantes : aïl, avoine, betterave, bouillon blanc, crocus, lin, mélisse, menthe poivre, ronce, sureau, verveine, violette et vigne. Les remèdes confectionnés doivent éviter que

les rhume, maux de gorge, coup de froid et autres refroidissements, *se portent sur la poitrine*. C'est la représentation de la congestion pulmonaire : les poumons encombrés, se bloquent et essoufflent le corps qui ne peut plus faire d'efforts physique.

Enfin, les maladies de la peau, les blessures de toutes sortes (crainte de l'hémorragie) sont étroitement surveillées avec 16 plantes : arnica et arquebuse (ecchymose), blé, buis, centaurée, chêne rouge, herbe à verrue, joubarbe, herbe, lin, lys, millepertuis, plantain, rue, pomme de terre, tilleul. D'une part, les maladies de peau sont les symptômes du *détraquement* de l'un ou l'autre des 2 appareils physiologiques qui animent l'organisme humain. D'autre part, elles gênent considérablement la motricité du corps et par conséquent, ralentissent son travail. Dans le même ordre d'idée, il faut ajouter les affections rhumatismales (chardon, avoine, marronnier, prêle, saule) qui sont censés infecter les muscles, les ligaments voire les os et qui rendent l'homme complètement inutile.

Cette liste de plantes médicinales ne représente cependant que la possibilité commune de « faire ». Mais, elle n'indique pas de manière précise ce qu'enferme une pharmacopée familiale. Pour essayer de la décrire, nous avons fait en 1981, un sondage auprès de 13 agricultrices, âgées de 45 à 65 ans et habitants deux régions voisines du Bugey. Le croisement de ces 13 « pharmacies » découvre une liste de 14 plantes pour 16 remèdes⁹ :

Tableau III :

Nom vernaculaire	Remède
arnica	Macération
arquebuse	M
camomille	Tisane
cerisier	M
genévrier	M
lys	M
noyer	M
prunelier	M
ronce	T
sureau	T+M
tilleul	T
verveine	T+M
vigne	M
violette	T
14	10M+6T=16

⁹ Cette recherche s'est faite dans le cadre de l'ATP CNRS:EPR Rhône-Alpes : « Archives vivantes et ethnotextes ». Cf.. JULLIARD, 1986.

La famille fabrique et consomme une proportion de 2/3 de macération pour 1/3 de tisane. L'agriculteur montre sa préférence pour l'action prophylactique en opposant la tisane *pour quand on est malade*, à la macération *pour ne pas voir le médecin*. La médecine familiale à base végétale, est largement préventive principalement des maux menaçant l'appareil digestif.

Le conditionnement de ces plantes en boisson alcoolisée et en instrument de sociabilité, laisse penser que c'est l'une des causes de la persistance de leur connaissance et de leur emploi. Mais, il existe peut être un autre facteur à cette pérennité : bien des plantes à la fois du tableau et de ces pharmacopées familiales, sont communément utilisées *comme si* elles étaient des panacées non pas universelles mais aux affections des deux principaux systèmes physiologiques composant la représentation ordinaire du corps humain. Macérées dans de l'alcool, elles deviennent remèdes digestifs : macérées dans du vin (blanc ou rouge), elles réchauffent la poitrine et agissent comme calmant sur les fonctions organiques.

3 - Caractéristiques botaniques

Tableau IV :

	annuelle/biannuelle	vivace
Pharmacopée familiale	26%	74%
exemple	ortie	aïl non cultivé
Flore de la vigne	50%	50%
exemple	drave des murs	aristoloche clématite

La moitié des plantes alimentaires et plus des trois quart des plantes médicinales ont un cycle végétal de plusieurs années. Aussi, le villageois du Bugey est-il habitué à les cueillir aux mêmes endroits. Le caractère vivace de cette flore contribue à installer durablement les lieux de cueillette. Plus encore, c'est parmi celles-là que nous retrouvons aujourd'hui la presque totalité des plantes consommées.

- Lieux de cueillette

Tableau V :

Lieux	chemins	champs	près	bois	jardin	friches	murs	haies
Pharmacopée familiale exemple	12	3	5	15	4	4	4	
	bouillon blanc	bleuet	genevrier	mille- pertuis	lys	buis	orties	
Flore de la vigne exemple	7	34	3	2	4	7	6	5
	érasgras- tude du paturin	aïl à toupet	ornitho- gale à ombrelle	datura	mercu- riale annuelle	gesse	drave	clématis te vigne blanche

La majorité des plantes médicinales se récolte sur les bords des *chemins de terre* qui mènent du hameau aux parcelles cultivées : achillée millefeuille, bleut, bouillon blanc, bourrache, camomille, chardon, herbe d'épervière, herbe à verrue, joubarbe, melisse, millepertuis, ortie, ronce, verveine, violette et rue.

La plupart d'entre elles se rencontre également dans les zones en friche, autrefois réservées au pâturage des moutons, des chèvres et des vaches laitières. Ce sont les landes sur affleurement calcaire, les prairies sèches, et les amoncellements pierreux provenant soit du dépierrage des champs, soit de l'éboulement des falaises soit encore, de la décomposition des affleurements. Il s'agit du bouillon blanc, de la bourrache, du buis, de la centaurée, du chardon, du genièvre, de l'herbe d'épervière, de la joubarbe, du millepertuis, du plantain, de la prunelle, de la ronce.

Une autre partie se repère à la lisière des forêts, dans les clairières et les sous bois, les petites dépressions humides ou encore, le long des rivières. On ramasse la violette, la vignette, le sureau (quelques fois planté aux abords de la maison car *il chasse* les moustiques), le saule, la menthe, la prêle, la prunelle, le millepertuis, la centaurée, la bourrache, le bouillon blanc, l'aïl et l'achillée millefeuille.

Dans l'ensemble, la cueillette se fait dans les parties du territoire communal, impropres à la culture soit parce que le sol est peu productif, soit parce que se sont des languettes de terre trop exigües pour « planter quelque chose » soit encore, parce que ces endroits sont réservés au bétail.

D'un autre côté, il faut remarquer que le paysan exploite peu le potentiel cultural. Il prélève un peu d'avoine, de blé et autrefois, de lin pour confectionner des cataplasmes contre les affections pulmonaires ; tandis qu'il cultive très peu

d'herbe médicinale dans son jardin : verveine, lys et herbe de chartreuse. Et, si l'on excepte les macérations dans l'eau de vie, la vigne est très peu mise à contribution : essentiellement par le vin chaud et la *moillandre* (pain, vin chaud, sucre) qui sont des reconstituants et des réchauffants. L'eau de vie (marc du Bugey) et le vin blanc ou rouge, sont tournés vers le commerce régional.

Sentiers abrités de haies ou de buissons, fossés des chemins, lieux résiduels des cultures, lisières des forêts de feuillus et décombres caillouteux ont quatre caractéristiques en commun :

- ils se forment sur les pourtours et les bordures des lieux les plus anciennement aménagés par l'homme ;
- ils se situent à faible distance du hameau et dans tous les cas, ne constituent jamais des espaces écartés, difficiles d'accès ou périphériques au territoire ;
- ce sont des lieux de passage très fréquentés tout au long de l'année. Par conséquent, ils sont contrôlés constamment par le regard collectif du village ;
- enfin, il faut noter que cette occupation préférentielle rejette presque systématiquement, les lieux fortement humides comme les marécages, ainsi que ceux qui sont dans l'ombre profonde comme les sous-bois et les taillis très feuillus¹⁰.

5 - Degrés différentiels du savoir sur les plantes

Tableau VI :

	connues	utilisées	focalisées
Pharmacopée familiale	52	14	9
exemple			prunellier, sureau
Flore de la vigne	envir. 40	15	5
exemple			saule, cresson

La troisième colonne de notre tableau, recense les plantes qui font (ou on fait) l'objet non seulement d'une consommation préférentielle ou d'une utilisation soutenue mais également, d'une forte valorisation culturelle.

¹⁰ La plante qui pousse sur un sol humide, est jugée néfaste pour l'organisme humain. Gorgée d'eau, presque liquide par ses couleurs vertes et translucides, elle n'est pas *retenue* par l'estomac et provoque des coliques. Poussée trop vite (gigantisme de ses caractères botaniques) et avec trop de facilité (plante *molle* selon une agricultrice), elle n'a pas le temps de fabriquer ses puissances pharmaceutiques et nutritives. L'agriculteur établit ainsi, un classement selon une pensée symbolique qui distingue les plantes du sec, du lumineux et du haut, des plantes de l'humide, de l'ombre et du bas.

Le saule blanc (l'osier) est « en bout » de vigne, entretenu de génération en génération. Il fournit mais de moins en moins, la matière pour tresser un panier allongé et à fond plat qui à l'image polyculturelle de l'exploitation bugeyssienne, est un outil plurifonctionnel. Avant d'être peu à peu remplacé par « le seau en plastique », il était traîné à la façon d'une luge, entre les raies de pommes de terre au moment de la récolte. Parce que de faible hauteur, il se suspend aisément aux branches des arbres fruitiers lors de la cueillette. Rempli de raisins, il se porte facilement en équilibre sur l'épaule jusqu'aux *bagnons* (baquets en bois) alignés au bout des vignes pour les vendanges. Enfin, son anse assez haute, est commode pour contenir une grande quantité de « foin » pour les lapins. D'un autre côté, les tiges d'osier très flexibles, servent de liens pour attacher la vigne sur les fils de fer de la treille au moment de la plier, ainsi que pour « fagotter » les sarments après la taille d'hiver. Aussi, de part ses multiples fonctions, l'osier est-il une plante que l'on échange fréquemment soit contre de menus services (aide pour plier la vigne), soit contre l'un des paniers.

Dans cet ensemble, nous trouvons outre le marc de raisin, les plantes macérées dans l'eau de vie (arquebuse, genévrier, prunelle, verveine) ou dans le vin rouge (queues de cerise, noix vertes) ou encore, préparées en liqueur (framboise, sureau). Ces alcools apéritifs ou digestifs, boissons de sociabilité dont les obligations sont nombreuses dans le hameau, constituent des produits que l'on offre plus que l'on échange soit pour remercier d'un « coup de main », soit *pour faire plaisir* aux parents éloignés, voisins proches ou aux amis en visite.

Enfin, le pissenlit, le cresson et la doucette sont appréciés pour leurs qualités alimentaire (rafraichissante, digestive) et médicinale (diurétique). De plus, le savoir commun les différencie nettement des salades cultivées. D'abord, elles sont disponibles dès le début du printemps alors que les semis sont à peine levés. Ensuite et surtout, elles ont le statut d'aliment à la différence de la salade cultivée qui accompagne toujours un plat. En effet, elles sont reconnues « tendre » parce qu'on ne prend pas « les gros » (celles qui sont en fleur) mais consistantes parce qu'elles craquent sous la dent, et résistantes car elles demandent à être mâchées très longtemps. Elles conservent toujours un goût amer et une couleur vert foncé. Autrement dit, elles ont toutes les propriétés constitutives d'un aliment au même titre que le pain ou la viande car elles apportent de « la nourriture » au corps : reconstituent le sang en l'épurant, fournissent de la chaleur interne en n'alourdisant pas l'estomac et ne provoquent pas de coliques. Bref ! Elles donnent de l'énergie et de la force physique. Et, une salade de cresson accompagnée de pommes de terre entières cuites à l'eau suffirait pour faire un repas ce qui n'est pas le cas pour la salade cultivée (4). Dans ce sens, ces végétaux sont souvent employés dans les repas cérémoniels (baptême, communion) car ils ne font pas *honte* à la cuisinière : ils sont nourrissants. Cresson et doucette sont des produits de commerce (marchés, particuliers), et les cressonnières ont fait l'objet de nombreux conflits villageois (vols, destructions).

Le caractère commun à ces 14 plantes « focalisées », provient de ce que chacune d'elles permet au moins deux modes d'utilisation : alimentaire et médicinal, médicinal et artisanal ou médicinal et boisson alcoolisée. Encore une fois, la polyvalence des fonctions semble être ce qui retient la mémoire de la plante et active la fabrication de sa recette d'une génération à l'autre. Aujourd'hui, le cresson, la doucette et le pissenlit¹¹ ne sont pratiquement plus utilisés moins parce que le goût et les modes alimentaires se seraient modifiés que par crainte écologique consécutive à l'emploi de plus en plus massif d'engrais et de pesticides dans les cultures environnantes (notamment du maïs). Et puis, elles se raréfient de plus en plus à l'exception du pissenlit.

Au-delà de ce groupe, un grand nombre de plantes récoltées fait l'objet de pratiques de sociabilité encore vivantes au village. Nous pouvons distinguer celles que l'on offre encore fraîche et non préparée comme les noix vertes, les prunelles qui viennent de geler, les graines de genièvre, les queues de cerises, les feuilles de tilleul et de lys ou encore pour replanter, les plants d'arquebuse et d'herbe de chartreuse. Ces cadeaux sont d'autant plus appréciés que pour la plupart d'entre elles, la cueillette représente un travail particulièrement long. Aussi et c'est le cas pour les framboises, on fait l'offre non pas du fruit mais de la permission de faire la récolte sur sa propriété. En outre, le lys, la melisse, la menthe, la ronce, le tilleul, la verveine, la violette sont des plantes qui *ne se refusent pas* car elles sont toujours demandées pour soigner un maux ou un accident.

D'un autre côté et nous l'avons vu pour l'osier, il y a les plantes qui s'échangent contre des services ou des objets réclamant un savoir-faire spécialisé : vannerie, rempaillage de chaises, etc...

Ensuite, nous trouvons les plantes que l'on conserve après une opération élaborée (séchage, macération, sirop, confiture) pour les soins de la famille.

Et enfin, il y a ces plantes que l'on consomme de préférence en société parce qu'elles sont à la fois un signe du savoir-faire de la maison (économie, bonne gestion) et une façon d'honorer l'étranger en lui garantissant que *ça ne lui fera pas de mal* (à son corps).

Par conséquent, ces plantes peuvent être considérées comme autant « d'agents de communication » qui entrent dans la définition des relations sociales intérieures à la communauté villageoise. Elles le sont au même titre que par exemple, la viande carnée qui est distribuée lors de l'abattage du porc en hiver.

Par ailleurs, leur réseau de circulation est parfaitement autonome dans la mesure où il ne se superpose pas exactement à celui des prestations familiales d'alliance, d'entraide ou de voisinage de quartier. Par exemple, une plante

¹¹ La mâche est maintenant semée à la volée dans le fond des jardins où elle retrouve les framboises et les cassis.

médicinale ne se refusera jamais à un voisin avec qui on est en conflit. Leur circulation indique peut être moins les axes principaux que les ramifications du système social, politique et économique local qui délimitent nettement la part de liberté d'action que l'individu s'octroie pour mieux assumer les normes villageoises.

La cueillette : une possibilité de tâche

Les plantes connues et collectées sont des variétés qui croissent à l'état naturel en Bugey. De plus, elles poussent un peu partout sur l'ensemble des territoires agraires, tous situés entre 300 et 900 mètres d'altitude. Seulement et comme nous l'avons vu, elles ne sont récoltées qu'en certains endroits fixés avant tout, par les possibilités de tâches agricoles que nous pouvons résumer dans le tableau VII (cf. fin de l'article).

Il se produit une véritable valorisation de ces « coins » de récolte. Alors que l'on sait qu'elles poussent partout, ailleurs on cueille ici les plantes comme si ces endroits constituaient des sortes de « niches thérapeutiques ». D'ailleurs, aujourd'hui où la cueillette n'est pratiquement plus liée à une tâche agricole mais à une activité de loisir - *ça me promène !* - même pour les agriculteurs, le villageois continue de les fréquenter sans éprouver le désir d'élargir cet horizon habituel.

Nous pouvons penser que les plantes se sont développées en bénéficiant du travail agricole alentour. Par exemple, le genévrier, le prunellier voire dans certains cas, le roncier seront taillés pendant qu'on élague la haie et protégés du feu lorsque l'on brûle les mauvaises herbes. On labourera au pied du noyer *pour qu'il n'étouffe pas*. De même lorsqu'au printemps, on nettoyait les berges des rivières, des ruisseaux et les fossés des chemins, la faux évitait le plus possible, les touffes de menthe et bien souvent, d'orties. La mémoire s'en souvient parfaitement qui aujourd'hui, constate les dégâts causés par l'élagage mécanique ou par les pesticides. Aussi et sans prétendre parler d'une flore spécifique qui proliférerait grâce à la polyculture-viticulture, nous pouvons dire sans excessivité que le polyculteur s'aménageait il n'y a pas longtemps encore, une sorte d'herbier *in situ* et vernaculaire dans lequel il pouvait constamment puiser. Il suffisait alors d'un regard aux abords immédiats du hameau, pour lire dans le paysage les principaux soucis concernant le corps et sa santé.

La cueillette des plantes alimentaires et médicinales est une pratique essentiellement commandée par les femmes. Tâche féminine d'une part parce que ce sont elles qui tiennent à jour la pharmacie familiale et se soucient du calendrier floral ; et d'autre part, ce sont toujours elles qui assignent aux enfants les différentes récoltes à réaliser ou vont les ramasser elles-mêmes. Vers 1950, les 13 agricultrices interrogées, effectuaient cette activité à l'occasion de trois tâches agricoles :

- aller aux champs (garder le troupeau) ou mener les vaches aux près (enclos) en remplacement des enfants scolarisés ;
- pendant le rognage et le relevage de la vigne ainsi que pendant les foins ;
- et tous les jours, lorsqu'elles allaient arracher de l'herbe pour les lapins.

Toutes les 13 confirment que la cueillette des plantes non cultivées -même pour les salades de doucette et de cresson- restent des activités secondaires qui « rentabilisent » en quelque sorte, la tâche agricole. Et dans tous les cas, elles ne consacrent que peu de temps à une activité qui ne les tient jamais éloignées de leur maison. C'est une activité *en passant* qui n'a ni outil ni savoir-faire spécialisés autre que ceux réclamés par la tâche en cours. On coupera avec *le volant*, la bourrache et le bouillon blanc parce qu'on est entrain de faucher de l'herbe pour les lapins ou de rogner la vigne. Et, on cueillera la camomille et le bleuet parce que sur les bordures des champs, on ratelle le foin que la botteleuse n'a pas pu approcher.

D'une manière générale, le polyculteur du Bugey ne fait pas beaucoup d'effort pour se procurer les plantes médicinales et alimentaires non cultivées. D'ailleurs, il semble que le savoir naturaliste soit relativement modeste voire pauvre. La connaissance commune peut s'estimer entre 5 et 10 pour cent du potentiel floral disponible dans le Jura méridional (Bouveyron, 1959).

Les savoirs thérapeutiques et alimentaires doivent suivre les mêmes proportions. D'autre part, il cultive un peu plus du tiers de ses plantes médicinales (18 sur 52) : la proportion doit se corriger en remarquant que 12 d'entre elles, le sont d'abord pour des raisons d'ordre alimentaire et économique. Mais, ce n'est pas une attitude originale car le paysan n'est pas un jardinier : il laisse bien souvent le jardinage aux bras et savoir-faire féminins. Enfin, il faut noter que le polyculteur n'achète que 4 plantes et encore, faut-il une nouvelle fois moduler ce chiffre à la baisse car l'encens est peu prisé dans les campagnes¹², l'anis et le poivre sont avant tout destinés à la cuisine.

Cependant et depuis la fin des années 70, avec la disparition progressive de l'agriculteur (augmentation des friches), l'emploi systématique de semences sélectionnées et pré-traitées (disparition du bleuet, de la violette, du plantain), et la mise sur le marché tant en pharmacie que dans les grandes surfaces, de plantes médicinales conditionnées en sachet, le rural achète de plus en plus la camomille, la verveine, le tilleul, la menthe et la violette.

¹² L'encens est peu utilisé me semble-t-il car il est trop assimilé à celui qu'emploie le prêtre. Il y a une réticence à manipuler ce qui est considéré comme appartenant avant tout, à la sphère du sacré.

Tableau VII :

localisation	types de tâche	fréquentation
landes, prairies, sèches, blachère	autrefois : - lieux de pâturage, - lieux de récoltes complémentaires: fagots de petits bois;blache et feuilles mortes pour les litières ou pour complément de fourrage.	-enfants,adolescents vieillards=collectage; -épisodeiquement : hommes pour la fauche
	aujourd'hui : - friches avec enclos récents pour moutons et rûchers chasse, - ramassage de champignons.	-villageois non agriculteurs ; -hommes : villageois -femmes et retraités pour le village, hommes et femmes étrangers à la commune
talus, décombres pierreux, bouts de champs et de vignes,bords de chemin et de rivière	autrefois : - pâturages de parcours; - lieux de sociabilité intense : pose dans les travaux, discussion- de rencontre, observation permanente de l'état des cultures et du territoire communal.	-passage des enfants adolescents ; -forte présence des hommes ; -présence épisodique des femmes et des vieillards
	aujourd'hui : idem	-présence quasi unique de l'agriculteur et de sa femme -passage saisonnier des étrangers et en discontinu, des villageois
forêt et taillis de feuillus (chêne et frêne)	autrefois exploitation totale : - bois de chauffage, de construction et de commerce, - four à chaux et carrière - complément de litière et de fourrage pour le bétail, - chasse ; - ramassage de champignons, fruits et herbes en lisière	-exclusivement les -hommes, -épisodeiquement : les femmes,les enfants
	aujourd'hui : - bois de chauffage et de commerce, - chasse, - cueillette: champignons,chataignes randonnée, promenade	-hommes -agriculteurs et - villageois et étrangers à la commune(hommes, femmes)

ANNEXES

Nom populaire	Nom Latin	Type saugage cultivé	Élément végétal utilisé	Forme fraîche sèche	Remède	Prescription
ACHILLE MILLEFEUILLE	achillea millefolium L.	S	plante	fr.sèc.	application	épistaxis
AIL	Allium sativum	C	bulbe	F	absorption porté sur soi ; cataplasme	congestion pulmonaire ; tension ; vermifuge
ANIS	(pharmacie)			S	sirop	colique
ARNICA	Arnica montana L.	C	feuille	F	macération=compresse	ecchymose;luxation contusion
ARQUEBUSE	Artemisia	C	plante	fr./sec	cataplasme ; macération	ecchymose ; digestif maux de ventre
AVOINE	Avena saliva	C	fruit	S	cataplasme	lumbago ; affection pulmonaire
BENJOIN	(Commerce)		résine	S	cataplasme	vers
BETTERAVE	Beta vulgaris	C	fruit	F	sirop	contre la toux
BLE	Bladum	C	fruit	F	cataplasme (mie/pain)	abcès ; furoncle
BLEUET	Centaurea cyanus L.	S	fleur plante	S S	tisane(lavage) macération=compresse	conjonctivites ; irritation des paupières
BOUILLON BLANC	verbascum phlomoides	S	fleur	S	tisane	diurétique ; affection de la gorge ; rhume
BOURRACHE	Borrago officinalis L	S	plante	S	tisane	rhume
BUIS	Buxus	S	feuille	F	pommade,tisane	désinfectant ; cicatrisant ; eczéma

Nom populaire	Nom Latin	Type	Élément	Forme	Remède	Prescription
CAMOMILLE	Matricaria chamomilla L.	S	feuille	F	tisane	maux de ventre ; crise de foie ; apéritif, digestif ; maux d'oreilles
			plante	S	tisane	
CENTAUREE	Centaurium umbellatum	S	plante	S	tisane	anémie ; dépuratif ; crise de foie
CERISIER	Cerasus vulgaris	C	queue	S	tisane	diurétique
CHARDON	Eryngium	S	racine	F	tisane	antirhumatismal
CHENE	Quercus Robur Quercus	S	feuille	S	tisane	purgatif
(CHENE ROUGE)	pedunculata Eh.	S	écorce	F	décoction (lavage)	engelure
CROCUS	Crocus vernus Al Crocus albiflorus L	S	fleur	fr.:sec	tisane	rhume
ENCENS	(pharmacie)		résine	S	application castaplasme	maux de dents maux de ventre
GENEVRIER	Juniperus communis L.	S	fruit	F	macération	digestif ; maux d'estomac
HERBE		S	feuille	F	écrasée friction	piqûre d'abeille
HERBE DE CHARTREUSE	Mentha viridis L.	C	plante	F	tisane macération	digestif ; maux d'estomac
HERBE D'EPERVIERE	Hieracium pilosella L.	S	plante	F/S	tisane	diarrhée
HERBE A VERRUE	Chelidonium	S	tige/suc	F	écrasée	verrue

Nom populaire	Nom Latin	Type	Elément	Forme	Remède	Prescription
JOUBARDE	<i>Sempervivum tectorum</i> L.	S	écaille/ suc	F	écrasée friction application	antiseptique;cicatrisant
LIN	<i>Linum usitatissimum linee catharticum</i> L.	C	fruit	S	cataplasme	plante pectorale ; congestion pulmonaire ; verru
LYS	<i>Lilium candidum</i>	C	feuille	F	macération=applicat.	désinfectant,cicatrisant (brûlure)
			fleur	F	macération=applicat.	antisept.,cicatr.(plaie) désinfectant (furoncle)
MAIS	<i>Mays</i>	C	barbe	F/S	tisane	diurétique
MARRONNIER	<i>Aesculus hippocastanum</i> L.	S	Fruit	F	porté sur soi	antirhumatismal (antalgique)
MELISSE	<i>Melissa officinalis</i> L.	S	plante	S	tisane	rhume ; grippe ; digestif
MENTHE	<i>Mentha arvensis</i> L. (6 variétés)	S	plante	S	tisane	rhume ; grippe ; digestif
MILLEPERTUISA	<i>Hypericum perforatum</i> L.	S	plante	F	macération	désinfectant,antiseptique (brûlure)
NOYER	<i>Juglans regia</i> L.	C	feuille	S	tisane	fortifiant ; apéritif digestif
			fruit	F	macération	
ORTIE	<i>Urtica dioica</i> L.	S	feuille	F	friction cuisinée	maux de reins, fortifiant, dépuratif
PLANTAIN	<i>Plantago major</i> L.	S	feuille fleur	F F/S	écrasée=compresse tisane (lavage)	désinfectant, cicatrisant ; conjonctivite, irritation
POIVRE	(commerce)			S	absorption	rhume

Nom populaire	Nom Latin	Type	Elément	Forme	Remède	Prescription
POMME DE TERRE	Solanum tuberosum	C	tubercule	F	friction	abcès
PRELE	Equisetum arvense L.	S	feuille	F/S	tisane	antirhumatismal
PRUNELLE	Prunus spinosa L.	S	fruit	F	macération	astrigent, digestif
RONCE	Rubus fruticosus L.	S	feuille	F/S	décoction tisane	maux de gorge, rhume
RUE	Ruta graveolens Mill	S	plante	F/S	tisane	purgatif, eczéma
SAULE	Salix alba L. S. vitellina L.	S C	feuille feuille	F/S F/S	tisane tisane	antirhumatismal id.
SUREAU	Sambucus nigra L.	S	fruit fleur	F F/S	macération tisane	rhume, grippe, bronchite
TABAC	Nicotiana tabaccum	C acheté	feuille	S	haché	analgésique; maux de dents
TILLEUL	Tilia platyphyllos Scop.	C	écorce feuille fleur aubier	F F/S F/S F	macération tisane tisane tisane	désinfectant, cicatrisant (brûlure) calmant id. colique, maux de ventre
VERVEINE	Verbena officinalis L.	S C	plante	S	tisane macération	rhume, grippe, maladie de foie ; digestif
VIGNETTE	Mercurialis perennis L.	S	plante	S	tisane	purgatif
VIGNE	Vitis vinifera	C	fruit	F	alcool eau de vie	rhum, chaud et froid digestif, maux de dents
VIOLETTE	Viola odorata L.	S	fleur	S	tisane	fleur pectorale

Bibliographie

BOUVEYRON L.

1959 *Catalogue de la flore de l'ain*, Bourg en Bresse, Editions de la Société des Naturalistes et Archéologues de l'Ain.

CHARDONNET L.

1982 *Mémoires et recettes de Ludo Chardonnet, Le Paradou*, Editions Actes Sud, 242 p.

CROSNIER C

1987 *Recherches en ethnobotanique liées à la connaissance des plantes médicinales et des usages du végétal en Bourgnogne-Morvan*, Parc Naturel Régional du Morvan, 2 tomes polycopiés.

HAUDRICOURT A.G.

1962 "Domestication des animaux, culture des plantes et traitement d'autrui". *L'Homme*, 1, t. II, janv.-avril 1962, pp 40 - 50.

JULLIARD A.

1982 "Savoir les plantes pour le bonheur de soigner. Une guérisseuse "domestique" en Bugey (Ain)", dans *Mémoire vivante. Dire et savoir populaires*, Lyon, CNRS/EPR Rhône-Alpes, pp.77-103.

JULLIARD A.

1983 "Du pain, du vin, du lard... Contribution à l'étude des systèmes populaires d'hygiène alimentaire dans une société rurale française ", *Le Monde Alpin et Rhodanien* (Grenoble), 1-2, pp. 7-29.

JULLIARD A.

1986 *Gestes et paroles populaires du malheur. Pratiques médicales magiques et sorcellerie dans les sociétés rurales contemporaines de la Bresse et du Bugey (Ain)*, thèse pour le doctorat d'Etat en ethnologie, Université Paris V-René Descartes, 3t dactyl.

LEBEAU R.

1955 *La vie rurale dans les montagnes du Jura méridional. Etude de géographie humaine*, Lyon, Publication de la Revue de Géographie de Lyon.

LIEUTAGHI P.

1986 *L'herbe qui renouvelle. Un aspect de la médecine traditionnelle en Haute-Provence*, Paris, Ed. de la M.S.H.

MEILLEUR B.

1985 *Gens de montagne. Plantes et saisons. Savoirs écologiques de tradition à Termignon (Savoie)*, Le Monde Alpin et Rhodanien (Grenoble), 1.

MILLET N.

1987 *Paysages, usages et outillages vigneron. Voies et formes de différenciation dans les vignobles de l'Ain. 1850-1980*, thèse pour le doctorat 3ème cycle en ethnologie, Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales, 2t. dactyl.

MOREL O.

[1930] *Inventaire sommaire et provisoire des suppléments à la série G (G380 à G566)* manuscrit, s.e. et s.d. (1930, Archives Départementales de l'Ain).

Résumé

Le savoir naturaliste populaire reconnaît les vertus médicinales et alimentaires des plantes en combinant les perceptions de l'espace et du temps, de l'écologie et du calendrier. La cueillette de ces plantes, activité féminine, se fait sur la base de connaissances transmises, tant quant aux plantes et à leurs usages qu'en ce qui concerne les lieux de cueillette. L'article examine le fonctionnement de ces pratiques dans une région rurale du Sud-est de la France.

Resumen

El saber naturalista popular reconoce las virtudes medicinales y alimentarias de las plantas mediante una combinación de percepciones sobre el espacio, el tiempo, la ecología y el calendario. La recolección de tales plantas, que es actividad femenina, se realiza a partir de la base de conocimientos transmitidos, tanto sobre las plantas y su utilización como sobre los sitios de recolección. El artículo examina el funcionamiento de esta actividad en una región rural del sudeste de Francia.