

CUEILLETTE SAUVAGE



Bettin Perrine
DNSEP Design & Culinaire
ESAD de Reims

CUEILLETTE SAUVAGE



Sous la direction de Rozenn Canevet
et Olivier Assouly

Bettin Perrine
DNSEP Design & Culinaire
ESAD de Reims

SOMMAIRE

Prologue p. 7

Introduction p. 8-16

Partie I

RETOUR AU SAUVAGE

1. Refuge et lieu de ressource

- a. “Mère nature” p. 17
- b. L’essentiel, le sauvage p. 18
- c. Philosophie d’une pratique des plus sauvage p. 21
- d. Philosophie du bien être p. 26

2. Symbiose

- a. L’Homme et la Nature p. 33
- b. Monde et vivant p. 36
- c. Avec l’espace p. 38

3. Empreinte-Emprunt

- a. Constat actuel de notre empreinte p. 38
- b. Emprunter pour garder une empreinte p. 42

Partie II

UN SAVOIR ET UN SAVOIR-FAIRE

1. La cueillette sauvage - contextes

- a. Le rapport à l’espace p. 48
- b. Le rapport au temps p. 53

2. La Transmission

- a. Les modes de transmissions p. 54
- b. De génération en génération p. 56
- c. Au-delà de la sphère familiale, une nécessité p. 56
- d. La connaissance, et l’apprentissage : une expérience p. 58

3. Les sens de l’observation

- a. Macro-observation p. 60
- b. Micro-observation p. 62

4. Les outils

- a. La main p. 65
- b. L’outil moderne p. 74

Partie III

LE FRUIT DE LA CUEILLETTE

1. Des valeurs

- a. Préciosité et rareté p. 78
- b. Authenticité, diversité et qualité p. 79
- c. Un luxe p. 82

2. Applications et bienfaits

- a. Cueillette thérapeutique p. 84
- b. Cueillette gourmande p. 87

3. Une base de création pour les chefs p. 89

Conclusion p. 99

Bibliographie p. 102

Table des illustrations p. 108

Remerciements p. 111

PROLOGUE

Née au coeur des montagnes, des forêts et des alpages, la nature sauvage m'a toujours fait vibrer. Chamonix Mont-Blanc, malgré ses flux migratoires et touristiques, représente pour moi une bulle loin des modes de vie urbains, loin des bruits et du béton. Nous sommes entourés d'un paysage à couper le souffle. Chaque matin, lorsque je me lève face aux montagnes et à la forêt, je me sens appelée, comme si la nature m'ouvrait les portes de son monde merveilleux. Aller à sa rencontre c'est la redécouvrir chaque fois.

Je me souviens de mes journées passées dans le joli chalet de mes grands parents, perché dans les hauteurs, à la lisière de la forêt. Je me souviens de ces sorties avec ma grand- mère, qui m'emmenait cueillir baies et fleurs. Je me souviens de mon grand-père, qui pendant ce temps, partait en cachette et revenait avec des kilos de chanterelles dans son grand panier en osier pour le repas du soir.

Ah, les chanterelles, quelle histoire de famille !

Ma maman, qui a été plongée dès son plus jeune âge dans cette pratique, transmise par mes grands-parents, n'a pas hésité à me faire partager ce savoir et savoir faire. C'était comme à l'école, je disposais d'un petit livret afin d'apprendre le nom des champignons et leur forme pour ne pas me tromper lorsque j'irai les cueillir. Mais très vite, il fallait aller sur le terrain, dans "notre" coin, pour observer, identifier et comprendre. Toujours avec humour, mais tout de même un peu de sérieux, elle me disait "Surtout c'est notre coin, normalement personne n'est passé avant nous et il est secret !". Nous voilà parties, toutes les deux en tenue de cueilleuses, je dirais même presque d'aventurières. Chacune son panier et son couteau à la main, nous commençons à suivre les petits sentiers de randonnée, et nous reconnaissons rapidement, au milieu de tous les arbres et de toutes les plantes, l'entrée de la "cachette". A chaque fois c'était une ascension avec, au sommet, le trésor : des tapis de chanterelles ! Ma mère partait à droite, je partais à gauche. C'était un terrain de jeu. Et toutes les dix minutes nous criions "Où es tu ? tu en as ?" - "Non, et toi ?" , et là, une petite tache orange, bien cachée sous la mousse et les brindilles sortait le bout de son nez. "J'en ai une !". Elle me disait toujours "S'il y en a une, elle n'est jamais seule".

Partir cueillir a toujours été un mode d'évasion et me permet de fusionner intimement avec mon territoire. Mais cela influe aussi sur mon travail quotidien de designer à travers la curiosité, l'analyse, l'observation, la compréhension, le respect... En plus d'être un plaisir, la cueillette sauvage m'inspire et me questionne sur de nombreux aspects que j'évoquerai par la suite.

De quelle manière la cueillette sauvage influe-t-elle sur mon quotidien de designer ? Pourrais-je me définir comme "designer-cueilleur" ?

INTRODUCTION

. La cueillette sauvage : une pratique vitale des plus anciennes

La nature sauvage, autrement dit la nature non-cultivée¹, est depuis longtemps le lieu d'une pratique survivaliste pour les humains : la cueillette sauvage.

Cette nature accessible à tous et définie comme territoire commun, nous offre ses fruits à travers la pratique de la cueillette. Comme l'évoque Philippe Dulac, président de la Fondation François Sommer, dans "Cueillir" du Billebaude², il en existe deux types : la "cueillette moderne" c'est à dire la manière de cueillir des fruits et des légumes cultivés à même les jardins ou les cultures et la "cueillette ancienne", pratiquée par les populations nomades, nécessitant un prélèvement de la nature sauvage dans un but d'alimenter et/ou de soigner l'humain. Cueillir est une pratique des plus anciennes qui renoue aujourd'hui avec des savoirs naturalistes.³ Cette activité humaine, selon le musée consacré à l'alimentation, Alimentarium⁴, consiste à prélever des ressources naturelles sauvages que "mère nature" nous livre et à récolter une partie d'une espèce vivante d'un écosystème (plantes, champignons, fleurs ...) lorsque le fruit arrive à maturité. Cette cueillette est souvent destinée à la consommation alimentaire, médicinale ou à la production de certaines matières premières naturelles.

Qu'est-ce que cueillir ? Cueillir, cette manière de prendre à la nature ce qui lui appartient, c'est glaner, récolter sur son chemin ce que l'on voit, ce que l'on sent, ce que l'on cherche. C'est partir en quête du vivant, sans même savoir où l'on va, ce que l'on va trouver et en quelle quantité. La cueillette exercée par les populations nomades de chasseurs-cueilleurs, est née pour subvenir à leurs besoins alimentaires. Le hasard et la découverte guident l'être humain dans sa cueillette et sa rencontre avec cette nature habitée. Celle-ci comprend tous les territoires restés à l'état sauvage. Parmi eux : la montagne, considérée ici dans son ensemble : la vallée (lieu de vie pour les habitants), la forêt, l'alpage et la haute montagne. Ces différents niveaux dessinent ce tableau si particulier où la nature foisonne et s'impose à nous. Ce paysage contrasté, vertigineux et impressionnant, nous ouvre son monde afin que l'on y découvre des ressources incroyables : de la richesse historique du fond de vallée, aux neiges éternelles des sommets.

1 Raphaël, Larrère, et de la Soudière, Martin, *Cueillir la montagne : à travers landes, pâtures et sous-bois*, Ibis Press Eds, Paris, 2010.

2 Philippe, Dulac, « Avant propos ». *Billebaude*, n°12, 2018, p.1

3 CNRTL, « LIBERTÉ : Etymologie de LIBERTÉ ». Consulté le 21 août 2019. URL : <https://www.cnrtl.fr/etymologie/libert%C3%A9>.

4 Alimentarium, « L'histoire de la cueillette ». Consulté le 15 août 2019. URL : <https://www.alimentarium.org/fr/savoir/l%E2%80%99histoire-de-la-cueillette>. (Musée consacré à l'alimentation, approche culturelle, historique, scientifique et nutritionnelle. Le musée contribue à éveiller l'intérêt du public envers les problèmes posés par l'alimentation de l'humanité à travers les âges.)

Les montagnes naissent, vivent et meurent. Elles sont comme les êtres vivants. Elles ne marchent pas, ne parlent pas comme les plantes, mais bougent avec le temps. Présentée au Chalet de la Réserve des Aiguilles Rouges à Chamonix Mont-Blanc dans leur exposition permanente sur l'évolution des montagnes, l'Orogenèse Alpine (figure 1), l'étude de la naissance et de la formation des montagnes, nous explique que les reliefs alpins renferment une longue histoire tectonique, qui s'est passée en profondeur, sous l'eau, il y a plus de 250 millions d'années. Les montagnes ont «une longue histoire qui a commencé à s'éclaircir avec les travaux du géologue suisse Emile Argand publiés en 1909 et 1916. Leur formation est le fruit de la tectonique des plaques.»⁵

. Une pratique historique

D'après l'article "L'histoire de la cueillette" du site Alimentarium⁶, cette pratique, aux côtés de la chasse et de la pêche, demeure ancrée dans les pratiques alimentaires remontant aux premiers instants de l'humanité. Durant la préhistoire, Homo sapiens subsistait avec la cueillette des plantes sauvages comestibles. La nature était son unique lieu d'approvisionnement. Il existait, déjà à cette époque, une pratique raisonnée face aux saisons et à la maturité du fruit. Jean-Jacques Rousseau⁷ propose plusieurs étapes dans notre évolution, dont la première se nomme "la pure nature" : l'homme solitaire y vit d'un bonheur tranquille et animal sans conscience, sans avenir, sans mémoire, un peu comme dans un paradis terrestre (premier état de nature). C'est l'homme oisif. Il nomme aussi cette période "la société naissante", où l'individu n'est soumis à aucune loi, ni à aucune politique.⁸ En ces temps-là, l'être humain était en symbiose avec la nature, il vivait avec elle et non pas contre elle. Elle était partie intégrante de son quotidien et de son habitat. La deuxième étape, selon Rousseau, est le moment où l'être humain sort de cet état de solitude : la nature ne lui suffit plus, elle ne satisfait plus ses besoins. Alors il se donne des objectifs en faisant de son travail son moyen de survie : l'homme développe ses facultés, ses pouvoirs, son intelligence. Eric Chevet, dans son analyse de l'œuvre de Jean-Jacques Rousseau⁹ évoque que "l'homme construit ses liens avec les autres (la famille, la tribu) : c'est le stade des premières communautés humaines, ce que Rousseau appelle la « jeunesse du monde » qui est un stade d'équilibre et de bonheur collectif, non plus animal mais social."

5 Chalet de la Réserve des Aiguilles Rouges, « L'Orogenèse alpine », Exposition permanente. Chamonix Mont-Blanc, 2019.

6 Alimentarium, *op.cit.*

7 Rousseau, Jean-Jacques, *Discours sur l'origine et les fondements de l'inégalité parmi les hommes*, GF Flammarion, Flammarion, Paris, 2008.

8 Chevet, Eric, « Etude du « Discours sur l'origine et les fondements de l'inégalité parmi les hommes » de J.J. Rousseau », Philophore, 2009. URL : <http://chevet.unblog.fr/2009/05/25/etude-du-discours-sur-lorigine-et-les-fondements-de-linegalite-parmi-les-hommes-de-jj-rousseau/>.

9 *Ibid.*

“L’être humain
est passé
de la Nature
à l’Histoire.”

Jean-Jacques Rousseau,
“Discours sur l’origine et les fondements
de l’inégalité parmi les hommes”, 1755

l’Orogenèse alpine

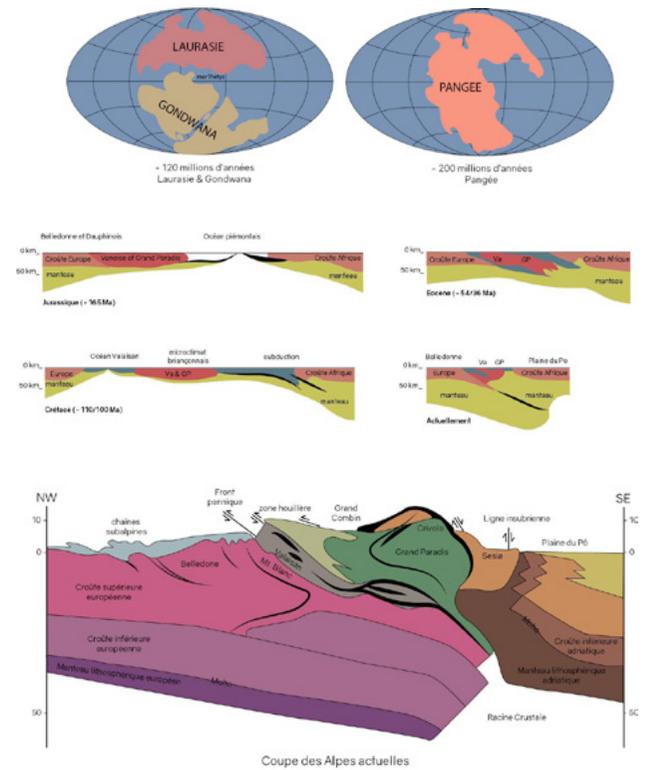


Fig. 1
L’Orogenèse alpine

Pour faire un lien avec le designer, selon moi, ce dernier se situe à ce stade, il ne peut travailler seul. Il a besoin, pour faire évoluer un projet, de s'entourer d'autres individus, de former un groupe avec lequel il va progresser, développer ses idées et enrichir une réflexion sociétale, philosophique, environnementale... Le design culinaire est un travail commun. C'est au néolithique que la pratique de la cueillette, évoluant avec les sociétés nomades, change. Les tribus commencent à se sédentariser et donc à domestiquer les animaux et les plantes. La cueillette sauvage, pratique de survie, évolue vers l'agriculture. Le travail n'est plus aléatoire mais raisonné et donne naissance à ce qu'on appelle la récolte.¹⁰ D'après L'Association Française des professionnels de la Cueillette de plantes sauvages (AFC)¹¹, sur 4 millions d'années supposées de l'aventure humaine, on compte, 3 988 000 années de cueillette pour moins de 12 000 années d'agriculture. La cueillette traverse les âges et reste une pratique naturelle pour l'être humain. Dans la troisième étape de notre évolution, selon Rousseau, le stade d'équilibre de la "jeunesse du monde" est rompu par l'éclosion de la métallurgie et de l'agriculture : il en résulte la propriété privée et la division du travail, qui mettent fin à l'égalité entre les êtres humains.¹² Le designer a aussi connu dans son évolution le passage d'une société "frugale" à une société "consumentiste". De nouvelles techniques ont émergé et de nouveaux besoins sont apparus. La Seconde Guerre mondiale joue un rôle important dans l'apparition de nouveaux modes de consommation. À l'époque, de nouveaux matériaux voient le jour (plexiglas, polyéthylène, PVC, le polyester...), cette invasion permet aux objets de devenir plus accessibles aux classes dites « moyennes », et se multiplient dans leurs tailles, leurs coloris, leurs prix ... En 2016, le patron du développement durable d'Ikea annonçait que le monde était arrivé à son «*pic d'objets*» en échos au pic de pétrole. Nous sommes actuellement dans une période d'accumulation de biens matériels. Cependant, nous faisons face, aujourd'hui, à une obsession pour une «alimentation frugale», un design et des modes de vie minimalistes, mais le rejet des objets et le consumérisme conscient cachent un vrai paradoxe. Les impératifs du minimalisme engendrent de nouveaux modes de consommation, «un véritable excès de moins. Ça n'est au final plus du tout minimaliste.»¹³ Le consumérisme est toujours au centre des attentions.

¹⁰ Alimentarium. *op. cit.*

¹¹ « AFC - Association française des professionnels de la cueillette de plantes sauvages ». Consulté le 12 août 2019. URL : <http://www.cueillettes-pro.org/>. (Association de cueilleurs voulant : construire la reconnaissance de leur professions, rendre compte de la diversité de leurs pratiques, définir la base d'une cueillette éthique et durable, promouvoir des pratiques et techniques et participer, avec d'autres acteurs à une gestion pérenne des ressources végétales.)

¹² Chevet, Eric, *op. cit.*

¹³ Chayka, Kyle, « *The Oppressive Gospel of 'Minimalism'* », *New York Time Magazine*. Consulté le 9 décembre 2019. URL : <https://www.nytimes.com/2016/07/31/magazine/the-oppressive-gospel-of-minimalism.html>.

. De la cueillette à l'agriculture : un sauvage délaissé

Revenons à ces cultures qui se développent jusqu'à l'Antiquité, et deviennent "territoires". La cueillette raisonnée évolue vers une activité économique. A partir du Moyen Âge, avant l'apparition de l'agriculture productive et de la science médicale, la cueillette des plantes sauvages est reconnue comme un excellent approvisionnement alimentaire et médical. Leur usage est limité à leur propre valeur. Jusqu'au XIX^{ème} siècle, progressivement, on voit apparaître les symptômes d'une négligence de la nature et notamment de son fruit. Le sauvage est délaissé. La cueillette devient alors une pratique associée à l'agriculture.

Elle arrive même en ville et devient une pratique urbaine (potagers, jardins...). Ce n'est plus une corvée ou un besoin, elle devient une activité de loisir et de plaisir. L'agriculture de son côté réussit à subvenir aux besoins de la population seulement au XX^{ème} siècle, atteignant même la surproduction sur certains territoires (Europe, Amérique du Nord).¹⁴ On retrouve cette culture de consommation, que j'évoquais précédemment qui, selon moi, s'est transformée en surconsommation. Nous retrouvons cette idée avec Stuart Ewen, dans son livre *La société de l'indécence*¹⁵ qui parle de l'apparition de la publicité permettant d'écouler la surproduction aboutissant à une société capitaliste. Jean-Jacques Urvoy et Sophie Sanchez¹⁶ parlent des "Innovateurs-addicts" qui achètent immédiatement toute nouveauté. Le designer analyse parfaitement cette conduite et tente de répondre à ces nouveaux besoins "artificiels". L'être humain veut toujours plus, et toujours mieux. Dans notre société, où le culte de l'esthétisme est bien réel, le design est devenu un élément de différenciation clé, le moyen de sortir du lot dans la jungle concurrentielle toujours plus féroce. Lors des Escapes du design (4 décembre 2014), avec pour thème : «Le Design, accélérateur de business», une table ronde a débattu du lien entre le design et le consommateur, notamment dans le secteur de l'agro-alimentaire. La relation entre le «bon» et le «beau» reste un enjeu essentiel.¹⁷ Dans la pratique de la cueillette on peut de la même manière être trompé et déstabilisé par la beauté de la nature. Ce qui est beau n'est pas forcément bon, et inversement.

Alors qu'en est-il aujourd'hui ? Trouverons-nous une échappatoire à cette surproduction et surconsommation, cancers de notre environnement et de nos modes de vie ? La nature nous acceptera-t-elle encore longtemps ? Retourner en son cœur, afin de profiter à nouveau de ce qu'elle nous a offert depuis la création de l'univers, serait-il une solution ?

¹⁴ Alimentarium. *op. cit.*

¹⁵ Ewen, Stuart, Cerise, Lucien et Sainz, François, *La société de l'indécence publicité et genèse de la société de consommation*, Le Retour aux sources, Aube, 2014.

¹⁶ Urvoy, Jean-Jacques, Sanchez-Poussineau, Sophie, et Le Nan, Erwan, *Packaging : toutes les étapes du concept au consommateur*, Eyrolles, Paris, 2012.

¹⁷ « *Le design, inventeur de nouveaux modes de consommation* ». Consulté le 15 août 2019. URL : <http://www.aqui.fr/economies/le-design-inventeur-de-nouveaux-modes-de-consommation,11219.html>.

. Une prise de conscience

Dans les années 1960 les communautés Hippiques, font apparaître de nouvelles symboliques, de nouvelles modes et une autre philosophie: le retour à la nature et l'engagement social. C'est le début d'une nouvelle mentalité de consommation.¹⁸ Mais qu'en est-il de la cueillette aujourd'hui ? Quelle est sa place, son rôle, sa signification dans notre société contemporaine ? Aujourd'hui, la cueillette sauvage comme unique moyen d'alimentation paraît totalement dépassée, elle reste un loisir du fait de l'augmentation du niveau de vie à l'ère industrielle. D'après Anne De Malleray, directrice de la collection Billebaude, dans l'article "Dans ce numéro" du Billebaude "Cueillir"¹⁹, en pleine crise de la biodiversité, notre société actuelle fait face à une forme de résistance au consumérisme qui essaie de s'imposer à nos contemporains comme l'unique règle d'échange possible. S'alimenter ou se soigner par les plantes sauvages est en contradiction avec ce que nous avons appris : nos habitudes alimentaires normalisées et mondialisées. Pour retrouver une certaine liberté, il semble de plus en plus souhaité de s'échapper de ce format.

Se confronter de nouveau au sauvage et à ce qui a permis à nos ancêtres de se nourrir, constitue autant une nostalgie des savoirs oubliés qu'une nouvelle conscience de notre présente et future alimentation. Cela nécessite patience, recherche, savoir, savoir-faire et plaisir. La cueillette connaît une renaissance. Julia Schwarz, designer hollandaise, en fait l'expérience avec son projet "Unseen Edible"²⁰ (figure 2) où elle étudie ce que la population mangera quand la nourriture deviendra rare. Elle analyse et utilise le lichen comme solution nutritive après l'apocalypse. Elle déclare «en plus des algues et des insectes, qui font déjà l'objet de beaucoup d'attentions, les lichens présentent un potentiel considérable en tant que source de nutrition à l'avenir». Ils sont l'un des plus anciens organismes vivants de la planète, et seront les plus durables selon la designer, capables de survivre sur presque toutes les surfaces et de supporter des conditions extrêmes. Elle pense que cela pourrait jouer un rôle important dans la crise alimentaire mondiale anticipée. Car oui, nous pensons déjà à cette pénurie. Le designer est là pour l'anticiper en imaginant des solutions nouvelles. Selon Anne De Malleray il faut tenter de se réapproprié une alimentation ancestrale et retrouver des savoirs naturalistes. Il s'agit de comprendre qu'avec la cueillette sauvage nous dépendons du vivant pour nous alimenter et nous guérir. Raphaël Larrère et Martin de la Soudière nous expliquent dans leur ouvrage "Cueillir la montagne"²¹, que la population paysanne est en pleine décroissance alors que les citadins se



Fig. 2
Julia Schwarz. *Unseen Edible*. 2018

18 Alimentarium. *op. cit.*

19 de Malleray, Anne, « Dans ce numéro », Billebaude, n°12, 2018, p.5.

20 Schwarz, Julia, *Julia Schwarz Uses Lichen to Create Food for after the Apocalypse*. Consulté le 19 août 2019. URL : <https://www.dezeen.com/2018/10/22/julia-schwarz-unseen-edible-food-lichen-vienna-design-week/>.

21 Raphaël Larrère, et de la Soudière Martin, *op. cit.*, p.108

rapprochent des campagnes et des montagnes pour faire de la cueillette un loisir de vacances. Et si ces populations, qui mettent en valeur ces territoires et maîtrisent les écosystèmes disparaissent, cela laisse place à l'inconscience et à l'ignorance du milieu d'usagers de plus en plus nombreux.

Dès lors, quel est aujourd'hui, le statut de la cueillette sauvage, devenue loisir ?

Je ne parlerai pas de la cueillette sauvage uniquement comme d'une pratique de "survie", mais surtout comme d'un acte sensible au vivant à travers l'immersion dans ces espaces sauvages ; cela implique un réel savoir et savoir-faire ; cela oblige à mettre tous ses sens en éveil ; il faut appréhender la nature dans sa globalité. En cueillant ces cèpes et girolles dans les forêts, ces fleurs d'arnica dans les alpages, ou bien ces baies éblouissantes dans les bois, je me demande si j'abîme la nature et si je vole à la biodiversité ce qui lui permet de grandir et de faire de notre monde un espace de (sur)vie. Comment cohabiter de nouveau avec cette nature vivante, devenue "ruines écologiques"²², sans lui nuire ? Comment reconsidérer la cueillette à des fins pratiques tout en respectant la biodiversité ?

RETOUR AU SAUVAGE

1. Refuge et lieu de ressource

a. "Mère nature"

Le philosophe américain David Thoreau, marcheur infatigable et auteur de "Marcher"²³ déclare : "Voici notre mère à tous, immense, sauvage, hurlante, la Nature qui nous entoure, dotée de la même beauté, et de la même affection à l'égard de ses enfants que le léopard." La nature est pour nous une bulle de protection, elle nous entoure, nous protège, nous maintient en vie et prend soin de nous. Elle a de l'autorité sur nous, et nous devons la respecter, et lui montrer que nous la comprenons et que nous sommes là pour vivre avec elle et non contre elle. Emanuele Coccia donne une définition qui nous questionne sur la place du vivant dans cette nature habitée : "nature désignait non pas ce qui précède l'activité de l'esprit humain, ni l'opposé de la culture, mais ce qui permet à tous de naître et de devenir, le principe et la force responsable de la genèse et de la transformation de n'importe quel objet, chose, entité ou idée qui existe ou existera." et "sur un plan plus microscopique, la nature est ce qui permet d'être au monde, et à l'inverse, tout ce qui lie une chose au monde fait partie de sa nature."²⁴ La nature est alors notre créatrice, sa force a permis aux vivants (végétaux, animaux, humains...) d'émerger et de faire vivre notre planète Terre. Tout démarre de cette nature et tout se finira avec elle. Elle fait partie de nous, nous habite et fait de nous des habitants de l'univers. Lorsque nous la quittons ou l'abîmons, nous ressentons comme un vide en nous, et cela est la preuve qu'elle nous lie au monde et nous permet d'exister. En 1975 Masanobu Fukuoka écrivait "La révolution d'un seul brin de paille" où il relate un important besoin d'un retour à la source. Il dit "Le chemin que j'ai suivi, cette agriculture sauvage, qui paraît étrange à beaucoup, s'explique d'abord en réaction à l'évolution irréfléchie et constante de la science"²⁵. Il tente de montrer que malgré la science, l'humanité ne sait rien, et qu'elle est partie dans la mauvaise direction. Ce choix de revenir au sauvage était selon lui le meilleur chemin à prendre. Il constate ainsi que : "Ces dernières années le nombre de gens intéressés par l'agriculture sauvage a considérablement augmenté. Il semble que la limite du développement scientifique a été atteinte, on commence à avoir des inquiétudes, et le moment est venu d'un réexamen."²⁶ L'être humain a le besoin de retourner vers la nature, d'aller en son sein pour ressentir, exprimer, et respirer. Elle est pour la plupart d'entre nous, un refuge et un lieu de ressource loin de notre société. Mais que cherchons nous ?

23 Thoreau, Henry David, *Marcher*, 1862, Le Mot Et Le Reste, 2017, pp.53

24 Coccia, Emanuele, *La vie des plantes : une métaphysique du mélange*. Bibliothèque Rivages, Éditions Payot & Rivages, Paris, 2016, pp.31-32

25 Fukuoka, Masanobu, *La révolution d'un seul brin de paille : une introduction à l'agriculture sauvage*. Guy Trédaniel Éditeur, 2017, p.48

26 *Ibid.* p.48

b. L'essentiel. Le sauvage

. Quête de l'essentiel

La nature permet de s'éloigner du monde, ou peut-être de revenir à ses sources, c'est à dire revenir à un espace poétique, une vie frugale, une vie où l'on se contente de l'essentiel, où l'individu vit avec ce qui l'entoure. Ce monde permet de se concentrer sur soi, sur sa pensée. Ce design, que je tente de mettre en place dans ma réflexion, se rapproche de cette idée de cueillette sauvage, du fait de cueillir uniquement pour les bienfaits du fruit, ses qualités nutritives et gustatives et de la mise en place d'une cueillette raisonnée tout en revenant aux prémices de l'évolution. "Rapide plutôt que lentement, trop plutôt que pas assez, ce "progrès" tape-à-l'œil est en rapport direct avec l'effondrement imminent de la société. Il n'a servi qu'à séparer l'homme de la nature. L'homme doit cesser de se permettre de désirer la possession matérielle et le gain personnel et à la place il doit se tourner vers la prise de conscience spirituelle"²⁷ tel est le constat de Masanobu Fukuoka qui a décidé de coopérer avec la nature et ne tente en aucun cas de l'améliorer c'est à dire de la modifier. En revenant au sauvage il arrive à prouver que les méthodes traditionnelles sont sur le même niveau de rendement que les méthodes chimiques, et il parle d'une méthode du "non-agir" qui selon lui permet de retrouver la santé spirituelle de l'individu. L'homme sauvage de Jean-Jacques Rousseau²⁸, ne se contente que de ce dont il a besoin, ne regarde pas plus loin, pour lui l'important est de survivre. Autrement dit, l'homme à l'état de nature se « suffit à lui-même ».

. Le "sauvage"

Il me semble incontournable de comprendre l'origine de ce retour à l'essentiel, et donc de cette notion de "sauvage". Au temps de la colonisation par les Puritains de la côte nord-est américaine, de nombreuses interrogations quant au rapport à la nature émergent dans l'imaginaire des colons. C'est par le biais de la littérature "Wilderness" que naissent "une multitude de représentations symboliques exprimant l'expérience d'une présence au monde particulièrement intense"²⁹. Elle constitue un horizon d'évasion, de déconnexion, et de liberté. Selon Catherine Larrère et Raphaël Larrère dans leur ouvrage "Penser et agir avec la nature"³⁰, est qualifié de wilderness un milieu naturel tel que « la terre et sa communauté de vie ne sont point entravés par l'homme, où l'homme lui-même n'est qu'un visiteur de passage ». La nature est vécue d'après l'idée du sublime et de la pureté, ce qui

explique l'opposition qu'elle introduit de façon rigide entre société et nature. Entre 1880 et 1964 est créée une politique de protection du Wilderness, voulant protéger des espaces dont l'être humain est le plus absent possible. Cette notion prône ainsi la "non-intervention" humaine afin de préserver au mieux le "sauvage". Néanmoins, d'après Catherine Larrère, la Wilderness n'existe pas, elle n'est qu'une image de l'esprit américain, c'est à dire d'un esprit pionnier, concurrentiel, et un sens du sublime. En France cette notion de sauvage est galvaudée, nous essayons de protéger le paysage et non pas la nature. Nous pensons tout de même faire de la "Wilderness" en créant des limites (propriétés privées, réserves naturelles ...). Mais si, comme l'évoquait l'écrivain et naturaliste François Terrasson, "La nature est vraiment nature quand l'homme en est extérieur", alors en tentant de protéger la nature nous lui supprimons son état de nature car nous posons notre main dessus, nous commençons à nous en occuper. En d'autres termes, le sauvage n'est que sauvage en l'absence de l'être humain. Selon moi pour pouvoir protéger la nature il ne faut pas essayer de la contrôler, elle doit être libre de se développer, et il est nécessaire de penser que nous ne sommes pas seul au monde. Pour Catherine Larrère, être protecteur de la nature c'est lui laisser une certaine spontanéité, et entretenir des rapports non pas de domination mais de coopération. Cette manière représente un respect de l'autre (être naturel), et mettre en place une relation "intime" avec cette "nature sauvage". Le pionnier de la land ethic, Aldo Léopold, affirmait : « il me paraît inconcevable qu'une relation éthique à la terre puisse exister sans amour, sans respect, sans admiration pour elle, et sans une grande considération pour sa valeur ». Henry David Thoreau, se voit en 1844, retourner à la nature, explorer les forêts, faire face à l'autosuffisance dans un but précis : la quête de soi. Selon lui la nature est tout d'abord l'essence véritable de la vie. Il dit « Je m'en allais dans les bois parce que je voulais prendre le temps de vivre, faire face seulement aux faits essentiels de la vie (...) vivre profondément, sucer toute la moelle de la vie, vivre assez vigoureusement et de façon spartiate pour mettre en déroute tout ce qui n'était pas la vie »³¹. Le "Sauvage", comme le décrit Géraldine Mosna-Savoie dans « Le sauvage, un concept bien familier »³², évoque à la fois un imaginaire de liberté, de nature ou d'aventure, mais ce mot a été humanisé, a pris de multiples significations. Nous ne savons plus réellement ce qu'il veut dire. Le sauvage est-il l'état naturel des choses, sans modifications par l'être humain ? Est-il un endroit, un élément, extérieur à notre espèce ? Fait-il partie de nous ? "Nous abritons en nous un sauvage"³³ disait David Thoreau. Le "sauvage" a longtemps été associé à des significations péjoratives

27 Fukuoka, Masanobu, *op. cit.*, p.136

28 Rousseau, Jean-Jacques, *op. cit.*

29 Amfreville, Marc, Cazé, Antoine, et Fabre, Claire, « *IV. Écrire la nature : entre symbole et réalité (1800-)* ». Quadrige, 2014, pp.25-32

30 Larrère, Catherine, et Larrère, Raphaël, *Penser et agir avec la nature: une enquête philosophique*. La découverte, 2018.

31 Thoreau, Henry David, *Walden ou La vie dans les bois*, 1854, Albin Michel, Paris, 2017.

32 France Culture, Mosna-Savoie, Géraldine, « *Le sauvage, un concept bien familier* ». Consulté le 12 août 2019. URL : <https://www.franceculture.fr/emissions/le-journal-de-la-philo/le-sauvage-un-concept-bien-familier>.

33 Thoreau, Henry David, *Marcher*, 1862, Le Mot Et Le Reste, 2017, p.53

selon le site du CNRTL³⁴ : “étranger”, “primitif”, “craintif”, “solitude”, “à caractère difficile”, “rude”, “brutal”, “violence”, “cruauté”, “rudesse de la nature vierge”. Alors pourquoi revenons-nous toujours à cette nature “sauvage” ? Questionnons son étymologie : sauvage vient du latin « silvaticus », qui signifie forestier, de la forêt. Effectivement ce terme nous renvoie directement à une nature foisonnante, à un espace verdoyant, habité par d’autres espèces. La nature sauvage est synonyme d’indépendance, d’évasion voir même de liberté. L’être vivant accepte d’y perdre ses repères le temps d’une sortie hors de la civilisation. Le “sauvage” a le pouvoir de nous rappeler l’existence et la possibilité d’un ailleurs, d’un lieu non modifié par l’être humain, qui nous restera tout de même accessible. Le “sauvage” est comme un monde à l’envers, il n’est pas “l’inaccessible”, mais fait partie de nous, derrière une barrière que nous nous sommes infligée. David Thoreau évoque que “le plus vivant est le plus sauvage”³⁵, et qu’il est la matière première de notre vie. Si c’est le cas alors que sont les êtres-humains ? Sont-ils “sauvages” ? Font-ils partie du “sauvage” ? Sont-ils exclus de celui-ci ?

. L’être sauvage

L’être sauvage et l’être civilisé ne sont pas en opposition selon Gustave Alexandre Liétard³⁶, car ils proviennent “tous deux d’un état primitif, où chacun d’eux avait à se créer les conditions sociales et autres qu’il a développé à sa façon, dans une sphère déterminée, n’ayant pour force impulsive au début, que les besoins de conservation de l’individu”. Ce serait alors le lieu qui permettrait de différencier le “sauvage” du “civilisé”. Nous distinguons aujourd’hui très facilement la nature sauvage des espaces construits par l’être humain. Pourtant l’évolution de l’individu dans ces milieux très différents, reste pour autant la même. Il évolue de manière indépendante. Il existe, selon Claude Lévi-Strauss³⁷ une “pensée sauvage” universelle, présente dans chaque être humain avant même d’être domestiquée à des fins utilitaires. Ces propriétés sont étudiées par l’auteur à partir du totémisme, cette manière dont un groupe est organisé en tribu, en clan, autour d’un totem (animal, végétal, objet...) auquel il se réfère pour constituer son histoire, ses mythes et sa vision du monde. Derrière ce travail ethnologique minutieux il constate qu’il existe déjà une science et une connaissance chez les civilisations primitives, et que celles-ci sont instinctives, contrairement à celles de l’homme moderne pour lequel elles sont répétitives et basées sur des théories. Il existe une universalité de la pensée et une égalité des capacités intellectuelles et conceptuelles entre les hommes

34 CNRTL. « SAUVAGE : Etymologie de SAUVAGE ». Consulté le 20 août 2019. URL : <https://www.cnrtl.fr/etymologie>

35 Thoreau, Henry David, *op. cit.* p.39

36 Liétard, Gustave Alexandre, « *Sur l’état dit sauvage* ». Bulletins et Mémoires de la Société d’Anthropologie de Paris. Consulté le 20 août 2019. URL : <https://doi.org/10.3406/bmsap.1866.4231>.

37 Lévi-Strauss, Claude, *La pensée sauvage*, 1962. Paris : Presses Pocket, 2010.

provenant de différentes civilisations. En cela, l’homme moderne n’est pas supérieur à l’homme primitif, et la science pas supérieure à la pensée sauvage. Mais pour Jean Jacques Rousseau³⁸ l’homme à l’état de nature s’oppose à l’homme civil sur de nombreux points : il pense effectivement que l’homme à l’état naturel serait bien meilleur que l’homme socialisé. Lorsque l’être humain n’a pas de lien social, est isolé, et libre, l’état de nature se retrouve à l’opposé de celui de l’état civilisé. En vivant seul, il ne ressent pas le besoin de communiquer ni même de partager, il ne souffre pas du sentiment de solitude, car il ne ressent aucun manque. Le cueilleur serait peut-être bien à la recherche de cet état de nature, de cette solitude, de cette connexion à l’essentiel. Rousseau considère que l’être humain est tout à fait adapté pour vivre dans le monde naturel. C’est pour l’être humain un équilibre entre ses besoins et la faculté naturelle de les satisfaire. Il trouvera devant lui l’essentiel, rien de superflu, rien de trop.

c. Philosophie d’une pratique des plus sauvage

. Liberté et volonté

Il existe donc une sorte de liberté naturelle. On peut imaginer que ce que cherche l’être socialisé, c’est un état de liberté et de bien-être que peut fournir la nature sauvage, une déconnexion du monde civilisé. La liberté, du latin *libertas*, signifie « l’état de celui qui n’est pas esclave », « l’état de celui qui jouit de ses droits de citoyen », « l’état d’un peuple qui n’est pas soumis à une autorité arbitraire (ou extérieure) »³⁹. René Descartes déclare “Il n’y a personne qui ne ressent et n’expérimente que la volonté et la liberté ne sont qu’une même chose, ou plutôt qu’il n’y a point de différence entre ce qui est volontaire et ce qui est libre.”⁴⁰ Lorsque le cueilleur ressent l’envie de cueillir, il est déterminé, et rien ne peut l’en empêcher puisque c’est sa volonté. Il n’est pas libre face aux lois de la nature et aux lois humaines, mais bien libre par sa propre volonté. La théorie cartésienne du libre arbitre⁴¹ montre le lien entre liberté et volonté permettant à chaque individu de prendre une décision avant d’agir. Est-ce que la philosophie de la liberté doit intégrer les contraintes extérieures auxquelles l’individu doit se soumettre ?

. Liberté face aux lois

Pour de nombreuses personnes la liberté représente l’absence de contraintes. David Henry Thoreau disait “une vie réussie ne connaît pas de loi”⁴². Nous sommes donc au-dessus des lois en nous accordant la

38 Rousseau, Jean-Jacques, *op. cit.*

39 CNRTL. « LIBERTÉ : Etymologie de LIBERTÉ ». Consulté le 21 août 2019. URL : <https://www.cnrtl.fr/etymologie/libert%C3%A9>.

40 Descartes, René, *Méditations métaphysiques*. Paris : Flammarion, 2009.

41 Courant philosophique. « *Libre arbitre* ». Consulté le 22 août 2019. URL : http://www.histophilos.com/libre_arbitre.php.

42 Thoreau, Henry David, *op. cit.*, p.57

“Toutes les bonnes choses sont sauvages et libres.”

Henry David Thoreau,
Marcher, 1851

Retour au sauvage

liberté de vivre. Nous recherchons tous cet espoir de liberté en nous rapprochant de la nature, en la rencontrant et en arpentant ses vastes étendus. Thoreau la retrouve lorsqu'il s'évade et rencontre l'inconnu. Cependant aujourd'hui, la nature a été maîtrisée en quelque sorte par l'être humain, car il cherche à la soumettre. La nature elle-même, est-elle libre ? Chacune des espèces vivantes, exceptés les êtres humains pourvus de sentiments, agit selon ses propres besoins et uniquement par nécessité de survie et d'évolution. La nature n'est pas pour autant libre car l'être humain la soumet à certaines règles : propriétés privées, déforestation, réchauffement climatique, et même peut être cueillette sauvage, car nous avons alors la main sur elle, et nous la manipulons, voire même nous la détruisons (figures 3 & 4). La cueillette sauvage est réglementée par les dispositions du Code forestier et du Code de l'environnement, qu'elle soit commerciale ou personnelle.⁴³ Qui dit règle impose une restriction de liberté autant pour l'être humain que pour la nature. La nature n'est pas si docile et elle reprend toujours le dessus en ignorant les contraintes. Certaines espèces disparaissent, mais d'autres persistent et acquièrent de nouvelles défenses afin de protéger sa survie. Ainsi elle récupère sa liberté et reprend ses droits (Figures 5 & 6). La nature aussi dicte ses lois, bien plus puissantes que celles de l'être humain. La montagne gronde, se débat contre la société humaine qui lui fait du mal. Et c'est de cette manière qu'elle le soumet à sa volonté. Les saisons s'imposent à nous, tout comme les reliefs pour l'accessibilité, mais aussi les dangers. L'humain est lui aussi dompté, dirigé par la nature, surtout lors de la cueillette, car les espèces rythment sa pratique et sa récolte. Si nous obéissons à tout ce qui nous est imposé, autant par l'être humain que par la nature, est-ce renoncer à notre liberté? Comme dit plus haut, la liberté est « l'état de celui qui jouit de ses droits de citoyen ». Jean-Jacques Rousseau parle de deux types de droits : le droit positif opposé au droit naturel. Le droit positif représente l'ensemble des lois établies par la société. On parle ici de justice et de légalité. Cependant une loi peut être injuste. Faut-il alors obéir ? Cette question révèle la dualité qui peut exister entre un système juridique à priori légitime mais injuste au regard de valeurs supérieures au droit lui-même au nom desquelles nous pourrions désobéir (désobéissance civique). Si nous désobéissons à certaines lois de la nature, alors nous nous mettons en danger et assurons la disparition de l'espèce humaine et peut être de notre belle planète bleue.

. Liberté et alimentation

De nombreux facteurs limitent ce désir profond de liberté tels que la société, l'environnement, l'éducation, les lois, et bien d'autres choses. A travers la cueillette sauvage, le besoin de qualité peut permettre

⁴³ Cuisine Sauvage ASBL (blog), « *Législation cueillette en France* ». Consulté le 22 août 2019. URL : <https://cuisinesauvage.org/legislation-cueillette-en-france/>.



Fig. 3
Déforestation en Amazonie – Huile de palme



Fig. 4
Río Dasht, Pakistán.
Chantier de construction du barrage de Mirani
© NASA

Retour au sauvage



Fig. 5 & 6
Romain Tiery, «Nature takes over»
© Romain Tiery

de retrouver cette liberté. Nous sommes “libres” de consommer les aliments (plantes, baies, champignons, crustacés...) que nous souhaitons. C’est à dire fuir l’agriculture biologique, l’agriculture conventionnelle, les modes imposées (sans-gluten, vegan ...), et de tout ce que l’on peut nous infliger dans les médias. La cueillette sauvage est naturelle, elle nous offre ses saveurs, ses principes actifs et sa qualité que le sauvage lui permet de conserver, et que nous ne retrouvons pas dans les supermarchés. Nous sommes libres de choisir une plante, de décider du lieu où nous la cueillons, d’avoir la volonté de la conserver ou non et de cueillir la quantité dont nous avons réellement besoin. Néanmoins, la pratique de la cueillette sauvage, revenant sur les devants de la scène, alerte une grande partie des cueilleurs professionnels. Nombreux cueilleurs “novices” se disent “libres de cueillir” (quantité, variétés...), sans réellement savoir. Lors d’une sortie à la recherche des champignons comestibles à Saint Bonnet-le-froid, en compagnie du chef *** Jacques Marcon, et de trois cueilleurs passionnés, j’ai échangé avec l’un d’entre eux : Jérôme Legros. Agriculteur et président de l’association Mycorium Sauvage, il est alarmé par l’inconscience et la non-connaissance de certains cueillant de manière irraisonnée, en quantité illimitée, et mettant dans leur panier des espèces qu’ils ne connaissent pas. Les lois de la nature, la protection de la biodiversité, les règles à appliquer concernant la cueillette sauvage ne permettent pas à autrui d’être libre de se nourrir du sauvage comme il le souhaite. Selon moi, les lois humaines nous demandent obéissance, alors que les lois de la nature nous demandent soumission, car nous n’avons pas la force de les affronter.

Mais quelle liberté cherchons-nous en nous évadant dans la nature sauvage ? celle du corps ? Celle de l’esprit ? Sommes-nous réellement libre dans la nature avec ses contraintes ?

d. Philosophie du bien être . Immersion dans le cadre alpin

La montagne, à tous ses étages, nous apporte apaisement et bien être. Son air pur et ses paysages vertigineux procurent au corps et à l’esprit des sensations de légèreté. Elle nous éloigne de tout ce qui peut nous encombrer. Comme l’évoque Thoreau dans son livre : “le climat réagit ainsi sur l’Homme, tout comme il y a quelque chose dans l’air des montagnes qui nourrit l’esprit et l’inspire.”⁴⁴ (Figure 7) On se sent seul au monde. C’est un lieu qui permet de s’échapper, de s’évader dans un univers parallèle merveilleux. Les autres territoires sauvages ont le même effet (désert, mer, landes...). C’est cette recherche de l’inconnu, du calme, et de nos origines qui nous anime. Cette nature sauvage génératrice d’émotions, est une réelle inspiration pour le design qui cherche de la même manière à offrir ces émotions à l’usager tant à

44 Thoreau, Henry David. *op. cit*, p.36

“Cet apaisement
qui nous vient
dans l’amitié
d’une montagne.”

Jean GIONO,
Solitude de la pitié, 1932



Fig. 7
Jaime Micheletto. © Doytcheva.
Mer de Glace, Chamonix Mont blanc

travers l'utilisation, l'observation et la compréhension. Virgilio Martinez⁴⁵, chef péruvien, est à la recherche de territoires inconnus, de sentiments inconnus. Son but est de découvrir ce que personne n'a jamais découvert au sein de la nature sauvage, et de célébrer chaque écosystème dans l'assiette. C'est de cette manière qu'il arrive à faire vivre des expériences nouvelles, et surtout à procurer des émotions. On ressent dans ses plats, toutes les sensations qu'il a pu vivre dans ses montagnes. Le chef Martinez se considère « comme un rêveur. Peu importe la cuisine. Ce qui compte c'est de vivre une expérience qui a du sens ». (Figure 8)

Sur ces sommets, l'organisme se cherche, réagit, se perd, mais tout d'un coup il a le sentiment d'être en apesanteur. Chaque étage (altitude) renferme un microclimat à ciel ouvert, qui ne demande qu'à s'exprimer, à se transformer. Ce paysage imposant pourrait laisser penser qu'il veut nous engloutir, nous impressionner, mais il est si particulier que même les plus hautes cimes et les neiges éternelles en attirent plus d'un. L'adrénaline, voilà ce qu'inspire ces lieux montagneux. Le besoin d'aller au-delà de ses capacités, vaincre sa peur, favorisent des sensations qui nous envahissent de joie et de sérénité.

L'émotion est essentiellement psychophysologique (comportement et pensée) ; elle répond aux environnements internes ou externes (elle est dite "environnementale")⁴⁶. « Je sens, donc je suis ».

Pour Thoreau, le sauvage est tout ce qu'il y a d'idéal dans la vie. « Les villes sont prêtes à payer une fortune pour l'importer »⁴⁷. On se rend compte à quel point le sauvage est essentiel à notre bien-être, à notre espèce. Les villes ne sont que artificielles. L'Homme a tenté de conserver cette nature à travers les parcs, les espaces verts, les champs cultivés, les pelouses ... ce n'est pas la réalité, la nature qu'il préfère : la nature sauvage. Il voit en elle l'avenir et l'espoir. Il évoque aussi : « en revenant sur les terres cultivées, l'agitation, la confusion et le tumulte de la civilisation nous oppriment et nous suffoquent ; on semblait manquer d'air, et à chaque instant, nous avons l'impression de mourir d'asphyxie »⁴⁸.

. Marcher, une histoire personnelle

La marche en montagne est associée à un état de félicité corporelle, la santé retrouvée et les bienfaits de l'altitude.

« Sur les hautes montagnes, où l'air est pur et subtil, on sent plus de facilité dans la respiration, plus de légèreté dans le corps, plus de sérénité dans l'esprit. (...) si les pieds souffrent parfois des pentes de la montagne, la reine se délivre de ses sentiments les plus vils pour accéder à la sérénité face au spectacle des cimes. »⁴⁹

45 Gelb, David, « Virgilio Martinez, au Central (Lima, Pérou) ». Chef's Table. Netflix, 2017.

46 DISKO (blog), « L'émotion dans le design », 5 mai 2015. URL : <https://www.disko.fr/reflexions/brand-content-blog/le-design-emotionnel-2/>.

47 Thoreau, Henry David, *op. cit.*, p.43

48 Ibid, p.43

49 Rousseau, Jean-Jacques, *Julie ou La nouvelle Héloïse*, Collection Folio Classique 2419, 1761, p.75



Fig. 8
 Chef Virgilio Martinez AMAZONIA
 ROJA (RED AMAZON). Pérou
 © Jimena Agois

Retour au sauvage

Ce que cherche Thoreau lors de la marche c'est la nature, la liberté et la vie sauvage. Selon lui, marcher dans la nature procède d'une valeur personnelle qui définit tout ce qu'il a et tout ce qu'il est. C'est cette activité qui lui permet de se sentir vivant. Marcher est une pratique intime du corps. Elle joue aussi son rôle de reconnexion à soi. En marchant, nous ressentons le rythme de nos déplacements, nous comprenons l'importance des rituels et des gestes quotidiens, nous mettons à l'épreuve notre corps, nous tentons de le protéger. Ce sont toutes ces choses que nous ne pouvons pas faire si nous ne prenons pas le temps, si nous ne prenons pas du recul sur notre vie en communauté. C'est face à la montagne, face à notre solitude, que nous sentons des émotions. Douleur, bien-être, tous les stades durant la marche sont bons pour le corps, et lui permettent de s'oxygéner, et de s'adapter. Nous retrouvons Antoine de Baecque, sur le sentier du GR5, qui fait son analyse de la marche à pied : "Randonner est l'action qui détermine la déprise du travail quotidien et des habitudes sociales, qui peut « libérer des illusions de l'indispensable », mais qui enclenche dans le même temps la mise en marche de l'esprit, dont les pensées naissent alors et se développent au rythme des pas, dont les réflexions échafaudent selon la progression -ou les arrêts- du corps en route."⁵⁰ La marche est selon l'auteur, un moyen de réflexion et un mode de connaissance. C'est en marchant que notre esprit se vide, se libère de tout parasite, et laisse place à la réflexion, à la pensée, à un esprit clair. C'est dans cette activité, que mes idées, mes projets de design prennent vie. "La marche à quelque chose qui anime et avive mes idées"⁵¹. Selon Rousseau et Nietzsche la marche est une invitation à la pensée voire même en est une condition. Elle permet un isolement dans la nature, hors du social et ainsi laisse place à toute réflexion intérieure sur le mode de "la rêverie du promeneur solitaire"⁵².

La marche est une de nos premières nécessités. On parle à nouveau d'un retour à l'essentiel. "Redevenir sauvage pour se réapproprier son corps" tel est l'objectif de Lionel Dinis Salazar et Emilie Ricada dans leur projet "Avenir Sauvage"⁵³ (Figures 9 & 10), issu d'un design "paléomorphique". Ils ont fait le constat que notre corps était arrivé à l'état passif. "Nous dépendons des machines et des avancées technologiques. Notre corps est soumis, il perd son efficacité physique, ses sensations, il est conditionné. Même ses défenses immunitaires sont moins résistantes." Leur objectif étant de faire renaître, à travers le design, des intuitions, des émotions, et redécouvrir son corps pour provoquer chez l'utilisateur un retour aux instincts premiers. La marche permet ainsi de comprendre le monde extérieur et intérieur.

⁵⁰ de Baecque, Antoine, *La traversée des Alpes: essai d'histoire marchée*, Gallimard, 2018.

⁵¹ Rousseau, Jean-Jacques, *Les confessions*, Gallimard, 2009, p.215

⁵² Rousseau, Jean-Jacques, *Les rêveries du promeneur solitaire*, Flammarion, 2012.

⁵³ Ricada, Emilie, et Dinis Salazar, Lionel, *Avenir Sauvage*, 2014, Design d'objet, URL : <https://www.ensad.fr/projets/avenir-sauvage>.



Fig. 9
Emilie Ricada et Lionel Dinis Salazar.
« *A la source* », puit de table. Avenir Sauvage
© Dominique Feintrenie



Fig. 10
Emilie Ricada et Lionel Dinis Salazar.
Collection complète « *Avenir Sauvage* »
© Dominique Feintrenie

C'est ressentir. C'est elle qui nous permet d'arpenter cette nature sauvage, et qui nous guide vers elle et ses bienfaits. Marcher c'est comme "rendre à la société un peu de sa sauvagerie oubliée".⁵⁴ La nature offre un caractère thérapeutique, qui nous fournit une sécurité affective, et un apaisement interne.

2. Symbiose

a. L'Homme et la Nature

La marche, ponctuée de cueillette, permet de contempler la beauté du monde et de sentir en soi les résonances du cycle des saisons. Ces émotions nourrissent et font ressentir les cycles naturels et les rythmes intérieurs. Selon Masanobu Fukuoka⁵⁵, l'agriculture sauvage nourrit la santé spirituelle de l'être humain. La purification de l'esprit humain et la guérison de la terre ne sont qu'un seul élément. Toutes ces sensations nous font penser que nous sommes une infime partie de cette nature. Nous sommes dans l'univers et l'univers est en nous. Comme l'évoque Emanuele Coccia "pénétrer le milieu environnant, c'est être pénétré par lui"⁵⁶. La Terre, l'espace et nous... tout cela est lié, à un niveau scientifique et biologique. Nous sommes tous constitués des mêmes éléments : une goutte de liquide magique (eau), une pincée de poussière d'étoiles et un souffle d'énergie. Ce mélange a donné vie à notre rocher, la Terre, et à tout ce qui l'habite.⁵⁷ Thoreau parle de l'Homme comme d'un habitant ou d'un élément de la nature plutôt que comme d'un membre de la société. La société est sa création et la nature est sa "mère". Ils sont tous les deux liés avant même que l'être civilisé ne soit lié à ce qu'il a bâti et à son histoire. Selon Catherine et Raphaël Larrère⁵⁸ les politiques de gestion, de conservation et de protection de la biodiversité permettent de penser l'être humain et la nature ensemble. Attiré par la société, l'humain est de moins en moins attiré par la nature. "Il y a parmi nous si peu de gens capables d'admirer la beauté d'un paysage"⁵⁹. L'être humain s'est détaché de ses vraies origines, il s'est construit une nouvelle bulle, autre que sa toute première résidence : la Terre. Mais aujourd'hui les choses changent : il ressent le besoin de revenir à l'état de nature et surtout de se reconnecter à elle. L'artiste australienne Linda Tegg a créé une installation vivante au siège de Jil Sander à Milan, en utilisant des plantes récoltées dans toute la ville (Figure 11). Elle tente d'améliorer notre compréhension de ces espèces sauvages sous-évaluées et encourage le spectateur à reconsidérer ses relations avec la nature en le mettant en contact étroit avec des plantes dans des contextes surprenants. Cette nécessité consiste-t-elle à créer une nouvelle symbiose entre les êtres vivants et la nature ?

Retour au sauvage

⁵⁸ Larrère, Catherine, et Raphaël Larrère, *op. cit.*

“ Si c’est aux
plantes qu’il faut
demander ce qu’est
le monde, c’est
parce que ce sont
elles qui « font
monde ».”

Retour au sauvage



Emmanuele Coccia,
La vie des plantes, 2016

Fig. 11
Linda Tegg, « *Spontaneous plants* »

b. Monde et vivant

Emanuele Coccia⁶⁰ met les plantes au premier plan de l'évolution du cosmos. Ce sont les seuls êtres vivants, au côté des fongiques (champignons), à appartenir réellement à la planète, de par leur immersion totale, leur liens physiques et solides entre objet et environnement. Elles s'élèvent mais restent connectés constamment au monde.

En cueillant une espèce nous pouvons détruire cette notion "d'être-au-monde", elle devient alors objet. Elles ne sont plus en immersion car il n'y a plus cet effet de pénétration. Or il est possible de garder cet "être-au-monde" en ne cueillant qu'une partie de son corps et en lui laissant la chance de survivre et de renaître. Il est effectivement important lorsque nous cueillons de ne pas arracher la partie qui lie l'espèce au monde (racine, mycélium...). Notre mission est de laisser à ces espèces naturelles leur point d'attache et une chance de renaissance.

D'après la définition du dictionnaire Larousse, l'immersion est le fait de "se retrouver dans un milieu étranger sans contact direct avec son milieu d'origine". Mais quel est notre milieu d'origine : la nature ou la société ? La nature sauvage est-elle étrangère à l'homme ? "L'immersion rend possible la symbiose et la symbiogenèse : si les organismes arrivent à définir leur identité grâce à la vie d'autres vivants, c'est parce que tout vivant vit déjà, d'emblée dans la vie des autres"⁶¹ d'après Emanuele Coccia, dans son ouvrage "La vie des plantes", et "pour qu'il y ait immersion, sujet et environnement doivent se pénétrer activement l'un dans l'autre." C'est déjà en existant que les plantes modifient globalement le monde, sans même bouger, sans commencer à agir. "Être" signifie pour elles "faire monde", et à l'inverse, construire (notre monde, faire monde n'est qu'un synonyme de l'être."⁶²

La terre a survécu en s'enracinant dans ses profondeurs. Quand les plantes poussent, les racines s'entremêlent et cimentent le sol. La symbiose s'effectue lorsqu'elles se nourrissent du monde et que le monde se nourrit d'elles. "Elles s'ouvrent au monde et se fondent en lui". Prenons l'exemple des cellules des champignons, qui, pourvues d'une paroi, sont immobiles et se nourrissent par l'absorption des molécules organiques directement dans le milieu. Et de l'autre côté, le champignon est l'élément essentiel à la survie des sols, les nourrit comme il viendra nourrir les plantes. Comme l'évoque Jérôme Legros "Si la nature est si belle c'est que ces êtres ont un rapport sincère avec les champignons."⁶³ D'après l'agriculteur entre 80 et 85% des plantes sont mycorhizées par les champignons. Les plantes et les champignons sont en symbiose.

Les plantes nous sont indispensables, elles ont le pouvoir de purifier l'air que l'humain salit. "Le souffle est, déjà, une forme de

“ Si tout vivant
est un être dans
le monde,
tout environnement
est un
être-dans-les-vivants.
Monde et vivant
ne sont qu'un halo
un écho de la relation
qui les lie. ”

Retour au sauvage

⁶⁰ Coccia, Emanuele, *op. cit.*, p.21

⁶¹ Ibid, p.67

⁶² Ibid, pp.54-55

⁶³ Jérôme, Legros, *Des champignons pour sauver le monde* - Meta TV 1/4, 2019, URL : https://www.youtube.com/watch?v=QL_30EfxLS0.

Emmanuele Coccia,
La vie des plantes, 2016

cannibalisme : nous nous nourrissons quotidiennement de l'excrétion gazeuse des végétaux, nous ne pouvons que vivre de la vie des autres."⁶⁴ Le souffle est immersion, il permet à tout objet de se mélanger au reste du monde.

e. Avec l'espace

Le cueilleur définit généralement son lieu de cueillette comme "son coin", car il se dit habitant de cet espace commun qu'il connaît par cœur. Il n'est plus un sujet vivant de la société, mais bien partie intégrante de cet espace naturel. C'est comme son jardin secret, avec lequel il se sent en parfaite symbiose. Il se fond dans le paysage pour parler, communiquer avec le reste du vivant. Nous cherchons la solitude, mais en cueillant nous ne sommes jamais seuls. Nous cohabitons. Pour cueillir nous avons besoin des espèces. Elles nous guident, nous orientent, nous informent et nous font vivre. C'est en leur donnant notre confiance, notre attention, et notre respect que nous rentrons en fusion avec elles. Emanuele Coccia parle de trois formes d'union produites par l'interaction de différentes substances ou objets : la simple juxtaposition, la fusion, et enfin le mélange total (Krisis, di'holôn anti-parektasis), où des corps occupent la place l'un de l'autre, tout en préservant leur qualité et leur individualité. Il s'opère un mélange entre le fruit de la cueillette et le cueilleur seulement si l'être humain respecte la biodiversité. C'est à dire que le cueilleur impose sa présence à la nature, et lui prend des éléments, qui à leur tour lui feront du bien. Une nouvelle symbiose s'opère en mangeant.

Nous sommes dans l'univers, et l'univers est en nous. Nous avons un rôle. Ou du moins, en tant qu'être humain, cueilleur et designer, nous pouvons avoir un rôle à jouer pour aider la nature à survivre, à prospérer et à devenir encore plus belle. Mais pour cela il faut être en symbiose avec elle.

3. Empreinte-Emprunt

a. Constat actuel de notre empreinte

Pour retourner au sauvage il est important que le sauvage lui-même nous accepte, pour cela il faut le respecter. Nous n'empruntons pas seulement le fruit de la nature, mais aussi sa force, sa beauté, son air, et ses propriétés. Nous sommes dans le devoir de lui rendre le meilleur car nous avons laissé au cours de ces derniers siècles une empreinte, c'est à dire une impression, une marque indélébile et durable. Le 5 juin 1992 lors de la Conférence des Nations Unies sur l'environnement et le développement (le « Sommet planète Terre » de Rio),est

“ Ne pouvons-nous pas être, comme les oiseaux et les abeilles, de bons citoyens de la communauté biotique, en vivant honnêtement de ce qu'elle nous offre et en lui rendant autant si ce n'est plus que ce que nous lui prenons ? ”

Retour au sauvage

John B. CALLICOTT,
The Wilderness Idea Revisited, 1991.

⁶⁴ Coccia, Emanuele. *op. cit.*, p.66

né le “Protocole de Nagoya”⁶⁵. Traitant de la diversité biologique, la convention a trois objectifs : la conservation de la diversité biologique, l’utilisation durable de ses éléments constitutifs et le partage juste et équitable des avantages découlant de l’utilisation des ressources génétiques. Il s’agit d’une prise de conscience et de prises de décisions quant à l’impact de l’être humain sur notre milieu vital. Parmi les empreintes laissées : l’empreinte écologique. Son calcul permet de mesurer la pression qu’exerce l’être humain sur la nature. “L’empreinte écologique mesure la quantité de surface terrestre bio-productive nécessaire pour produire les biens et services que nous consommons et absorber les déchets que nous produisons.”⁶⁶ Plus notre empreinte est importante, moins nous avons de temps à vivre sur cette planète. Nous l’abîmons et dépassons nos vrais besoins vitaux : “Il y a environ 12 milliards d’hectares de sols et d’espaces marins bio-productifs – ce qui correspond environ à une allocation de 2 hectares par être humain. Pourtant, le mode de vie d’un Américain moyen requiert environ 10 hectares bio-productifs.”⁶⁷ Sur les routes, en montagne, dans les cours d’eau, sur les plages, dans l’espace, les déchets abandonnés affectent partout les milieux et les paysages. Une partie importante de ces déchets se retrouvent dans les mers et les océans : selon l’ONG Surfrider, 80 % des déchets marins ont ainsi une origine terrestre⁶⁸ (Figure 12). J’oserai parler alors de la “cueillette sauvage de déchets” qui illustre bien le fait de laisser et de reprendre. Lors de balades dans les alpages ou dans les forêts, je m’aventure souvent hors des sentiers, et c’est là que je trouve des déchets, comme des bouteilles en plastiques, des emballages et tout autre type d’éléments qui sommeillent à même le sol. Comme si l’être humain voulait laisser sa trace et montrer à la nature ce qu’il a conçu. Seulement, il ne sait peut-être pas que ni la terre ni la vie n’a besoin de nous. Masanobu Fukuoka rejette cette idée de “l’être humain dominant”, il souhaite “Cultiver aussi simplement que possible dans l’environnement naturel, et en coopérant avec lui plutôt que l’approche moderne appliquant de manière croissante de techniques toujours plus complexes pour refaire entièrement la nature au bénéfice des êtres humains.”⁶⁹

Quel est le constat actuel ? Depuis 40 ans, l’empreinte écologique de l’humanité a presque doublé ; depuis 1970, elle a dépassé la capacité biologique de la Terre. La nature nous donne déjà tout ce dont nous

65 Secrétariat de la convention sur la diversité biologique Montréal, « *Protocole de Nagoya sur l’accès aux ressources génétiques et le partage juste et équitable des avantages découlant de leur utilisation relatif à la convention sur la diversité biologique* », Nations Unies, Consulté le 16 août 2019, URL : <https://www.cbd.int/abs/doc/protocol/nagoya-protocol-fr.pdf>

66 WWF, « *Qu’est ce que l’empreinte écologique?* », Consulté le 25 août 2019. URL : https://wwf.panda.org/fr/wwf_action_themes/modes_de_vie_durable/empreinte_ecologique/.

67 *Ibid.*

68 Europe, Surfrider Foundation, « *Déchets plastique premiers prédateurs de l’océan / Surfrider Foundation Europe* », Consulté le 26 août 2019, URL : <https://surfrider.eu/sin-former/actualites/dechets-plastique-premiers-predateurs-ocean-121859123954.html>.

69 Fukuoka, Masanobu, *op. cit.*, p.44

Retour au sauvage



Fig. 12
Surfrider Foundation Europe avec Y&R Paris.
Campagne “Don’t give trash a break”

avons besoin, l'humain a réalisé qu'il pouvait obtenir certaines choses sur le champ, alors il a voulu tout, tout de suite. La nature disparaît chaque jour, sous le regard des hommes au mieux impuissants, au pire indifférents. La nature est devenue le centre de toute expérience.

Les voyageurs de l'espace, observent depuis tout là-haut, l'empreinte de l'être humain sur notre bulle de vie qui respire et subsiste dans la noirceur de l'espace. Quand l'astronaute Mike Massimino⁷⁰ survole la terre, il constate que notre recherche de ressources naturelles transforme la planète, et pas toujours de la meilleure des façons. Les surfaces sont fortement dégradées, tel des cicatrices et des égratignures (Figure 13). Cette empreinte est visible lorsque nous arpentons la montagne. Si nous observons à 360°, nous admirons ces majestueux sommets, ces forêts qui baignent dans une lumière flamboyante, mais, la beauté est trompeuse. Car cette végétation qui pousse recouvre les cadavres des glaciers qui reculent pas à pas à cause du réchauffement climatique. Les montagnes s'écroulent, souffrent et meurent. Nous avons besoin d'elles "car elles sont les témoins des origines du monde et le seul moyen qui nous soit donné pour y retourner."⁷¹ Leur affaiblissement, sous l'effet du temps et surtout de notre empreinte violente, nous renvoie l'écho de notre propre finitude. Prenons l'exemple du Glacier de la Mer de Glace : le touriste d'aujourd'hui peut constater les dégâts dû à l'être humain (Figure 14). Un escalier infini, qui rajoute des marches chaque année, descend le long du granit et nous fait comprendre qu'en 36 ans, le niveau de la glace a baissé de 100 mètres.

b. Emprunter pour garder une empreinte

Afin de garder une trace de la nature et des espèces disparues ou en voie de disparition, les collections des musées d'Histoire Naturelle regorgent de trésors. Les espèces sont conservées dans des tiroirs, des bocaux ou entre deux feuilles de journaux. Cette conservation a pour objectif de garder le plus de caractéristiques, de détails visuels et anatomiques⁷² (Figure 15). Pour Claude Lévi-Strauss⁷³ l'archive permet de réconcilier la pensée sauvage de l'histoire. Elles permettent aux événements de vivre dans notre présent et dans nos livres. Nous empruntons à la biodiversité ses espèces afin d'en faire une œuvre de mémoire. La botaniste Anna Atkins, utilisant le procédé du cyanotype (empreinte solaire), est l'auteur d'herbiers remontant à l'année 1843 (Figure 16).⁷⁴ En prenant l'empreinte de plantes, elle a conçu une œuvre tant esthé-

70 Aronofsky, Darren, « Terraform », One strange Rock, National Geographic Channel, 2018.

71 Paris Match, « Mont-Blanc : la mort lente », Consulté le 26 août 2019, URL : https://www.parismatch.com/Actu/Environnement/Mont-Blanc-la-mort-lente?fbclid=IwAR-0TQQSstTBegVDpD_czGyUKqGBRAQ53S4uRWButtW4OnPUZZkXZr52ytk.

72 « L'étonnante biodiversité des tiroirs des musées - Le Temps », Consulté le 3 août 2019, URL : <https://labs.letemps.ch/interactive/2015/led/>.

73 Lévi-Strauss, Claude, *La pensée sauvage*, 1962, Paris, Presses Pocket, 2010.

74 Atkins, Anna, *Photographs of British Algae: Cyanotype Impressions*, Göttingen, Steidl Verlag, 2018.



Fig. 13
Mine de charbon de Hambach, Westphalie, Allemagne. « Anthropocène », © Edward Burtynsky

Retour au sauvage



Fig. 14
Observation du réchauffement climatique
La Mer de Glace : avant, 1900.
après, 2018 ©Doytcheva



Fig 15
AFP. Un herbier de plantes anciennes conservé au
Muséum d'histoire naturelle de Paris. 2016.



Fig.16
Anna Atkins.
Cyanotype, algue, herbier

tique que durable. Refaisant surface aujourd'hui, dans ce contexte de crise écologique et d'extinction massive d'espèces, ce travail permet de réexaminer notre passé : "les histoires dont nous avons hérité et celles au moyen desquelles nous désirons à présent raconter et penser notre monde."⁷⁵ Elle emprunte la lumière du soleil pour créer des impressions, comme la plante utilise l'énergie lumineuse pour synthétiser des matière organique (la photosynthèse). Elle fixe les images de la nature, comme on le retrouve dans les fossiles. La nature est écrite, et on observe son évolution et surtout son extinction.

Le facteur humain a emballé les cycles naturels et précipité les changements à un rythme jamais vu. Nous empruntons à la nature ce qui lui appartient, et nous en faisons notre propriété. La montagne est domestiquée, soumise, et elle n'est qu'un décor déconstruit pour les folies humaines.

Le design conscient est un bon moyen pour transmettre ce message. Mathieu Lehanneur est un designer français qui, à travers ses projets, parle des liens entre design et environnement. Le design va à l'encontre de l'économie circulaire et de l'éco responsabilité car il implique l'objet, sa fabrication et sa multiplication. Seulement, "par rapport aux générations qui nous précèdent, on a et on doit avoir pour ambition de réduire notre septième continent, plutôt que de l'alimenter. Donc, nous avons pour mission de nous dire que chaque production doit être utile."⁷⁶ (Figure 17). Il est important, selon moi, de produire non pas de la matière mais des solutions, et de véhiculer un message percutant. Car le design laisse aussi son empreinte, et elle n'est pas forcément palpable. Notre rôle serait de laisser une empreinte dans l'esprit de l'utilisateur qui est lui-même conscient.

Retour au sauvage

75 Levy, Sonia, « Empreintes solaires », Billebaude, n°12, 2018, pp.82-87

76 Living Circular, « Mathieu Lehanneur, ou le design conscient », Consulté le 26 août 2019, URL : <https://www.livingcircular.veolia.com/fr/inspirations/mathieu-lehanneur-ou-le-design-conscient>.

“Plus qu’une
innovation, ce
« retour au naturel »
est tout simplement
nécessaire à notre
survie.”

Retour au sauvage

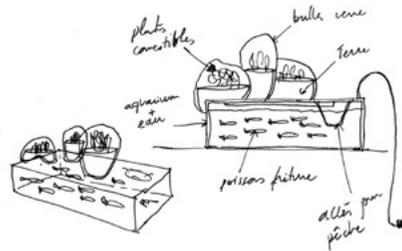


Fig. 17
Mathieu Lehanneur et Anthony van den Bossche,
« *Local River* », 2008.

UN SAVOIR ET UN SAVOIR FAIRE

L'immobilité de chaque espèce vivante permet au cueilleur de la pénétrer en son cœur, de l'observer en ses plus beaux détails. Elle s'ouvre au monde. Emanuele Coccia rappelle que "au lieu d'aller vers le monde, elle attire le monde vers elle."⁷⁷ En ce début d'été, la montagne est noyée sous une foule touristique, qui la considère comme une attraction. Inconscients, ils marchent parfois sur des sentiers non adaptés à leurs capacités, et pensent être en sécurité car la moyenne montagne attire. La végétation foisonne autour d'eux, ils cueillent baies et fleurs sans vraiment connaître l'espèce et se définissent ainsi comme "cueilleurs". La cueillette nécessite un réel savoir et savoir-faire afin d'en faire une pratique de connaisseur et non pas d'amateur. Le design se trouve dans la même dynamique, où notre connaissance du sujet aboutira à un projet bien plus authentique. Ces éléments de savoir, permettront à un projet de fonctionner et de devenir un vrai générateur d'émotions. Nous devons nous immerger dans ces deux pratiques.

Chaque cueillette est unique car elle est rythmée par les saisons, les espèces, la météo... Chaque projet de design est unique à travers son sujet, sa cible, sa fonction, ses matériaux ... Ils ont en commun la connaissance, l'espace et le temps. La cueillette et le design sont autant des actes sociaux qu'économiques. La cueillette sauvage a été longtemps, et peut l'être encore, une base de revenus. Elle a la puissance de faire naître l'espoir, d'inviter l'imaginaire, et d'éveiller la passion. Nous pourrions penser que vendre le fruit de sa cueillette, c'est vendre quelque chose qui appartient aussi à l'acheteur, c'est à dire vendre le bien commun. Selon moi, acheter des champignons sur le marché, que j'aurais pu cueillir moi-même, est plutôt un sentiment de respect et de préservation, c'est acheter un vrai engagement moral, dans l'unique but de préserver la biodiversité. Car cueillir sans connaître peut être néfaste au territoire. La connaissance naît de l'appréhension et de la transmission d'un savoir et d'un savoir-faire.

I. La cueillette sauvage. contextes

a. Le rapport à l'espace

Partir cueillir dans la nature sauvage pose la question de la place du corps dans son environnement. Quand nous la regardons depuis l'espace, notre planète n'est qu'un petit point parmi tant d'autres. Que sommes-nous ? Où sommes-nous ?

Une fois sur terre les espaces nous paraissent infinis. C'est la nature qui est bien plus grande que nous. Ces espaces sont voués à disparaître car l'humain grignote petit à petit les terrains et les transforme en propriété privée puis en construction et en habitations, en cultures, en

⁷⁷ Coccia, Emanuele, *op.cit*, p.127

zones industrielles, en zones de loisirs ... Les espaces naturels à perte de vue diminuent. "Depuis son origine, l'écologie considère toujours et exclusivement l'environnement en terme d'habitat, de sol qui héberge et accueille. (...) Et c'est à cause de la conception du monde en tant que sol, espace d'accueil, habitabilité qu'elle peut considérer la cohabitation des vivants comme ensemble ordonné et normé."⁷⁸ évoque Emanuele Coccia.

Nous pénétrons un espace, nous le traversons, nous nous mélangeons à lui, mais nous ne pourrions jamais nous y enraciner.

. Les biens communs

Nous avons tendance à faire d'un espace notre propriété, "notre coin". Raphaël Larrère et Martin de la Soudière ont rencontré un cueilleur lors de leur voyage, qui disait : "Cueillir c'est aussi s'approprier symboliquement un territoire. Ce pays est le mien si je sais ce qui s'y récolte et ce qui s'y méprise, si j'en découvre les bons coins, si je sais comment procéder, où vaquer sans entrave, où me faire discret."⁷⁹ Le but n'est pas de partager la nature, elle doit rester dans le bien commun. Le coin du cueilleur n'est en aucun cas délimité par une barrière, cette barrière est invisible et c'est lui-même qui se l'approprie. C'est un habitué, qui se donne rendez-vous chaque saison pour ramasser le fruit de la nature qu'il connaît si bien. Cette tendance à l'appropriation d'un espace peut mener au conflit ou à la jalousie.

Le concept de niche (ou principe de Gause), est un principe d'exclusion compétitive. C'est "la tendance de deux populations qui partagent le même espace à éliminer l'autre pour jouir pleinement des ressources présentes. (...) Or être dans le monde signifie se trouver dans l'impossibilité de ne pas partager l'espace ambiant avec d'autres formes de vie, de ne pas être exposé à la vie des autres."⁸⁰ Le bien commun est défini par Hardin (1968) comme un bien comportant des services ou des ressources qui bénéficient à tous les acteurs sans appartenir à l'un d'entre eux en particulier.⁸¹ En d'autres termes "les biens communs" sont des ressources gérées de façon collective par une communauté d'après une forme de gouvernance qu'elle définit elle-même. Économiste et politologue, Elinor Oström dans son ouvrage "Covering the Commons"⁸², se positionne au sein de la question écologique. Ici, les communs sont un moyen de gérer et d'exploiter les ressources naturelles dans le but de les préserver à long termes. Elle parle de "communs" qui sont attachés à des communautés en capacité de les gérer :

⁷⁸ Coccia, Emanuele, *op.cit*, p.127

⁷⁹ Raphaël, Larrère, et de la Soudière Martin, *op. cit*, p.124

⁸⁰ Coccia, Emanuele, *op.cit*, p.61

⁸¹ Assens, Christophe, et Abittan, Yoni, « *Le Management d'un bien commun : le territoire. Le cas des pôles de compétitivité* », RIMHE : Revue Interdisciplinaire Management, Homme Entreprise n°1, 2012, p.19-36

⁸² Ostrom, Elinor, *Governing the commons: the evolution of institutions for collective action. The Political economy of institutions and decisions*, Cambridge ; New York, Cambridge University Press, 1990.

en respectant l'écologie et les communautés environnantes ; alors que les "biens communs" prennent en compte les communs universels comme le climat par exemple. De plus le terme "biens" renvoie à une notion d'échanges, si les biens se retrouvent au cœur d'une lois de marché alors il n'y a plus de communs. Elle insiste sur le fait que ce sont les communautés qui détiennent les droits de propriété et non pas les individus ou bien les gouvernements officiels. Ainsi s'installe, dans sa réflexion, une frontière entre individu et États. Les "commomers" gèrent le commun. Ils sont en communion avec des règles plus générales, des règles de la lois publique. Pour le bon fonctionnement d'un commun il est évident que les règles doivent être respectées, dans le cas contraire Elinor Ostrom insiste sur l'application de sanctions, de rappels à l'ordre, ou bien même d'exclusion. Elle conçoit des méthodes pour gérer au mieux des ressources par nature rares et altérables, pour gérer les communs reçus en partage, et pour gérer les ressources naturelles. À l'échelle de la cueillette sauvage, il s'agit des espèces vivantes, qui sont cueillis sur des zones bien définies impliquant différents acteurs présents sur cette zone, et uniquement sur celle-ci. D'après elle l'action collective ("Common pool ressources") est essentielle pour gérer les communs qui sont une réflexion sur des choses qui existent en communs, en paquet (les poissons d'un lac par exemple dont l'excluabilité est difficile). En cela la gestion collective partagée serait la solution la plus appropriée pour gérer les ressources de manière soutenable. D'après Garrett Hardin⁸³ dans "*La tragédie des communs*", les biens en accès libre mèneraient à une surexploitation des ressources. Cette "tragédie" est une "compétition" pour l'accès à une ressource limitée, aboutissant à un conflit entre l'intérêt individuel et le bien commun. Celle-ci met en avant la nécessité d'une appropriation privée permettant la bonne gestion des ressources, contrairement à Elinor Ostrom, qui insiste sur le fait que le commun n'est pas l'accès libre mais la propriété partagée. Les ayants droits gouvernement ces espaces et permettent l'exploitation des ressources. Autour du droit de propriété il existe une diversité de droits : prélèvement, utilisation, commercialisation, etc...

Il est important d'entretenir l'attractivité et le rayonnement du territoire en laissant ouverts les espaces aux éventuels nouveaux cueilleurs. Le principe d'équité entre nouveaux et anciens acteurs n'est pas toujours évident. De plus avoir une égalité des ressources et assurer un respect des règles est nécessaire. Ces règles sont bien adaptées aux besoins et conditions locales et conformes aux objectifs des individus rassemblés.

Lors d'un questionnaire établi dans le cadre de cette pratique, j'ai pu interroger de nombreux cueilleurs, afin de connaître leur relation avec le territoire. Pour 62% d'entre eux il est légitime d'avoir des "coins". La plupart se définissent comme les "Christophe Colomb" de ces derniers

⁸³ Hardin, Garrett. La tragédie des communs ; suivi de Extensions de «La tragédie des communs. Presses Universitaires de France - PUF, 2018.

et naturellement ils se les approprient. Selon moi, un vrai cueilleur est un cueilleur raisonné. S'il respecte l'espace et sa biodiversité, alors il peut toujours se dire détenteur d'une cachette. Quoi qu'il en soit-il ne détient rien, il le croit seulement. L'essentiel serait de faire de cet espace un espace commun, qui soit l'image d'une communauté, du vivre ensemble, tout en étant dans le respect et la préservation de la biodiversité.

. L'espace révélateur

"Le vivant ne se contente pas de donner vie à la portion restreinte de matière que nous appelons son corps, mais aussi et surtout à l'espace qui l'environne"⁸⁴. Les végétaux, si nombreux, font de leur territoire un espace vivant. Ils deviennent le paysage et non pas l'élément unique. La montagne révèle ses plus beaux secrets à travers son relief, ses altitudes et ses saisons. Plus nous montons en altitude, plus les espèces deviennent petites et plus elles regorgent de principes actifs. Les cimes les nourrissent, et surtout les préservent. L'espace ici prend tout son sens. Il paraît infini, et il semble représenter une unité, pourtant chaque mètre carré est unique. Nous passons d'un paysage à un autre: par la vallée d'où nous observons ses immenses sommets qui nous surplombent et nous regardent, par la forêt sombre, humide et habitée, par les gorges où coule le torrent descendant du glacier, par les alpages spongieux, verdoyants dégageant une odeur si particulière. Les cueilleurs choisissent leur terrain en fonction des variétés qu'ils recherchent, car chaque espace, région, abrite différentes espèces. Pour cela la connaissance et la technique sont convoquées. D'après Anna Lowenhaupt Tsing dans le Billebaude Cueillir,⁸⁵ ce n'est pas en suivant les sentiers que l'on découvre une forêt et que l'on trouve des champignons. Il faut avoir le goût de l'aventure et ainsi mettre tous ses sens en éveil et prêter attention à chaque indice que le terrain nous souffle. Les chemins de traverse sont imprévus, mais c'est là qu'il est possible de rencontrer la faune et la flore. "Se perdre pour mieux se retrouver"⁸⁶. C'est en quittant le confort des sentiers, en s'évadant et en se perdant, que les espèces les plus inattendues, ou bien celles recherchées, s'y trouveront. Les espèces fuient l'activité humaine, cependant, de temps en temps, elles sont domestiquées ; mais cela a tout de suite moins de valeur, car nous ne sommes plus devant l'inaccessible qui est surprise et excitation. Le design a tenté de domestiquer les plantes en créant un environnement artificiel. Le studio Edn pense que le monde est meilleur lorsque les plantes sont présentes. Leur devise est de "Cultiver un meilleur avenir" en créant le "Small Garden" (Figure 18). Ils lient technologie et nature : deux opposés selon moi. Ainsi ils contraignent

⁸⁴ Coccia, Emanuele. *op. cit.*, p.66

⁸⁵ De Malleray, Anne, « *L'art d'Observer, entretien avec Anna Lowenhaupt Tsing* », Billebaude, n°12, 2018, p.6

⁸⁶ de Baecque, Antoine, *La traversée des Alpes: essai d'histoire marchée*, Gallimard, Paris, 2018, p.67



Fig. 18
edn. SmallGarden. jardin intérieur intelligent.
© edn

les plantes à vivre dans un espace restreint, en pensant favoriser leur développement. En cultivant ces plantes à l'intérieur ils leur retirent toute liberté et oublient cette notion d'espace qui est essentielle à la vie et à l'épanouissement de ces espèces. L'espace est vital et, à mes yeux, il est important de leur laisser la place nécessaire.

b. Le rapport au temps

Il faut être patient et accepter de vivre avec la nature qui va à son propre rythme. "Trouver un mois de solitude hors du monde est devenu l'épreuve la plus compliquée des hommes actifs et trop pressés aujourd'hui"⁸⁷. La société du XXIème siècle s'est engouffrée dans l'engrenage de la vie active. Elle n'arrive plus à prendre le temps, elle n'arrive plus à penser à ce qui la rendrait vraiment heureuse. L'objectif aujourd'hui est de faire le plus de profit possible, mais l'être humain, et notamment le citoyen, se sent dépassé. Prendre le temps, se poser, réfléchir, observer, se mettre face à notre existence et non pas à nos contraintes de la vie sociale d'aujourd'hui, est-ce encore possible ? S'échapper de cette frénésie n'est pas si simple. Le temps est au cœur de cette pratique. C'est même le principal ingrédient d'une bonne cueillette. Avant, pendant et après. On retrouve les saisons guidant le cueilleur dans ses récoltes. En automne les champignons, en hiver la nature se repose, au printemps les premières fleurs sortent comme les violettes odorantes ou l'ail des ours, et en été baies et fleurs font de nous les plus heureux. Seulement nous devons plutôt penser en "mois", car d'un mois à l'autre une espèce peut disparaître et hiberner jusqu'à l'année suivante. Il est donc important, pour prévoir ses récoltes et pour tenir l'hiver, de suivre un calendrier rigoureux. Si l'on part cueillir c'est que l'on n'a pas peur des heures qui passent. Car lorsque nous sommes plongés au cœur des espaces sauvages, sans signe de la civilisation, l'être humain n'a plus du tout le même rapport au temps. En cueillant nous le prenons. C'est le temps de se poser, d'être attentif. La marche est une question de tempo, comme le dit Antoine de Baecque. Elle est propre à chacun. Le temps est aussi, dans ce cas-là, subjectif, nous marchons à notre rythme et nous avançons en fonction de nos capacités et de notre envie. Il faut maintenant penser au fruit de la cueillette. Le consommer directement ? le conserver ? le transformer ? Là aussi le temps s'impose.

Les cueilleurs de champignons et de plantes le savent bien : il n'est pas toujours aisé de consommer sa production «en flux tendu». Pour faire face aux périodes d'abondance, où récoltes et cueillettes sont généreuses, et donc éviter le gaspillage et pouvoir les consommer plus tard, la conservation est essentielle. Le séchage est l'une des techniques de conservation la plus pratiquée. Elle nécessite patience et rigueur. L'objectif étant de faire "vivre" les fruits de notre cueillette à travers le temps même hors du sol. D'autres techniques sont tout aussi efficaces

⁸⁷ de Baecque, Antoine. *op. cit*, p.29

comme la fermentation, la congélation, la mise en conserve, en milieu acide ... Le temps est un conservateur et un révélateur de saveurs. Il est le fil rouge de cette pratique, et fait de la cueillette sauvage un métier réfléchi. Les paysages de la terre ont pesé sur l'évolution des sens des êtres vivants. Le cerveau humain, très complexe, ne peut pas seulement sentir et réagir (comme les plantes par exemple), mais doit aussi apprendre, s'adapter, et résoudre les problèmes. Notre cerveau nous a doté du langage grâce auquel nous partageons nos connaissances et l'écriture permet de transmettre, à travers les siècles, le savoir et le savoir-faire de la cueillette sauvage. Le temps participe à cette transmission, et permet de faire passer une information d'un individu à un autre.

2. La Transmission

a. Les modes de transmissions

L'Homme a toujours cherché à améliorer sa connaissance, de façon à maîtriser son avenir. On pense souvent que l'expérience est à la base de la connaissance mais cela est insuffisant. En effet, dans ce cas-là, elle n'évoluerait pas, et les mêmes erreurs seraient transmises de générations en générations. Quelles solutions nos ancêtres ont mis en place pour assurer la pérennité de leurs connaissances ?

La parole a été le premier moyen d'échange, elle est toujours l'un des moyens les plus utilisés. Pour décrire les végétaux, constitués de nombreuses parties, les Hanunoo⁸⁸ ont plus de 150 termes. C'est avec ces termes qu'ils peuvent identifier les plantes, et ainsi échanger sur les centaines de caractères qui peuvent les distinguer, et identifier leurs bienfaits : médicinales ou bien alimentaires. Mais sans l'écriture, la connaissance dépendait directement de la mémoire du « gardien du Savoir ». S'il disparaissait avant de pouvoir transmettre alors la connaissance était perdue. L'écriture a permis de fixer de façon durable les connaissances, sans qu'elles soient modifiées (Figure 19). On a gardé une empreinte. La galerie de botanique du Muséum national d'histoire naturelle de Paris conserve environ 8 millions de spécimens de plantes et champignons. Cette bibliothèque d'archives est la plus grande au monde. Marc Jeanson, son responsable, raconte les histoires de chaque espèce, et ce, grâce aux nombreuses étiquettes rédigées. Joshua De Paiva, explique dans l'article "Histoires d'Herbiers"⁸⁹, que ces herbiers sont aussi le reflet du contexte politique, culturel et scientifique de l'époque. Ils permettent de transmettre les impacts humains sur la biodiversité. La transmission est née dans la conservation.

Un Savoir et un Savoir faire



Fig 19

Roger-Phillips. *Encyclopédie des Champignons de France et d'Europe*. 1982

88 Conklin, Harold C, « *L'agriculture Hanunoo* », Département d'anthropologie, Columbia University, New York, Consulté le 29 août 2019, URL : <http://www.fao.org/3/x5385f/x5385f05.htm>.

89 De Paiva, Joshua, « *Histoires d'herbiers* », Billebaude, n°12, 2018, p.18

b. De génération en génération

La pratique de la cueillette se nourrit de la transmission. Elle évolue et perdure dans les âges. Toutefois, elle n'est pas universelle, elle diffère d'un contexte à l'autre selon la civilisation, la religion, les besoins (loisir ou revenu), le continent, le climat, le terrain (montagne, campagne, mer) ... Elle est une culture singulière. Ce n'est pas uniquement transmettre un savoir (nom, étymologie, anatomie, ...), mais aussi alerter des dangers, avertir des réglementations, sur la manière de cueillir, et sur l'accessibilité. C'est aussi une tradition de donner les coins et les recettes de cuisine issues des récoltes. Dans l'ouvrage "Cueillir la montagne"⁹⁰, les cueilleurs polyvalents, très nombreux dans les années 1980, transmettent, et toute la famille participe. La main d'œuvre est répartie entre différentes générations. Les jeunes sont les plus actifs. Les générations précédentes leur transmettent les lieux, le savoir et le savoir-faire. Ils sont ensuite prêts à partir seuls. Cette pratique demande une réelle rigueur. Avant, les enfants collectaient du lichen pour en faire leur argent de poche. Aujourd'hui les choses ont changé. Encore dans mon enfance nous jouions dans la nature, et faisons des fourmis et des cailloux nos jouets. Nous avons grandi dans cet environnement, proche de la biodiversité qui nous inspirait lors de nos promenades et feux de camps. Selon moi, accepter que l'on nous passe le flambeau, afin de faire perdurer cette pratique, ne tient qu'à nous. Cependant avoir déjà vécu aux côtés des espèces et avoir grandi avec elles, aide à comprendre le terrain et à mieux retenir ce que l'on nous transmet. La cueillette n'est pas un facteur de sociabilité : elle se pratique seul ou en famille. Elle est très individualiste. Les cueilleurs s'isolent les uns des autres. Cette pratique est un métier, mais elle ne s'organise pas de manière très précise mais de façon aléatoire, avec la soif de la surprise. De plus, le secret est gardé entre les familles et les groupes déjà formés. Ce n'est pas une pratique qui se partage (surtout le lieu). Chacun va de son côté, et revenir les mains pleines face aux mains vides de son « adversaire » n'est alors que satisfaction.

c. Au-delà de la sphère familiale, une nécessité

Aujourd'hui on remarque que de plus en plus d'amateurs font de la cueillette un moment de détente. Ils sont aussi dans une réflexion environnementale et comprennent que la Terre nous est prêtée, et qu'il faut en faire bon usage. Il est important de redécouvrir ce qu'elle avait prévu pour notre survie. Masanobu Fukuoka nous parle de la transmission de son savoir à des stagiaires venant découvrir sa philosophie. Sa manière de leur transmettre se traduit par l'immersion dans le milieu, l'apprentissage du "vivre avec", le respect total de l'environnement environnant. Cette manière de vivre, en plus de transmettre une connaissance et un savoir-faire, développe chez l'individu une certaine

sensibilité donnant accès à sa manière de cultiver et à son rapport au monde. Comprendre avant de faire, faire avant de consommer. "Si le nouvel arrivant s'attend à ce que l'"agriculture sauvage" signifie que la nature travaille pendant qu'il s'assoit et regarde, M. Fukuoka lui apprend vite qu'il a beaucoup à connaître et à faire. A strictement parler la seule agriculture "sauvage" est la chasse et la cueillette"⁹¹, de la même manière que les cueilleurs novices doivent connaître, analyser, appréhender, avant même de récolter inconsciemment. Tel est le rôle de trois spécialistes que j'ai eu la chance de rencontrer sur le terrain : Hervé Cochini (animateur nature et mycologue), Damien Duverger (passionné de champignons et de gastronomie), et Jérôme Legros (Agriculteur indépendant et spécialiste des champignons), qui me citait Judith Tibère⁹² : "La transmission dans l'altruisme est nécessaire car elle initie une continuité du partage intergénérationnel des expériences empiriques humaines propre à l'évolution culturelle des connaissances éprouvées à travers la pratique et le temps. Ainsi, la science mycologique devient un outil de validation de ces connaissances ancestrales. Notamment et surtout, pour la pérennisation des ressources nécessaires à une pratique harmonieuse et durable du sage métier de ramasseur/cueilleur de champignons et de plantes sauvages." Dans le questionnaire réalisé dans le cadre de mon mémoire, Michaël Berthoud, environnementaliste et formateur en plantes sauvages (Annexe), m'explique qu'il a acquis assez de savoir et de savoir-faire pour ressentir l'envie de transmettre à d'autres cueilleurs, qui ont eux aussi soif de la connaissance. Il affirme que "la cueillette c'est aussi se connecter à un patrimoine historique et culturel, et que cela peut tendre à la spiritualité." Touché par les problématiques environnementales, il est convaincu de la nécessité d'informer et ainsi de participer à un changement de société. Christophe de Hody, naturopathe, herbaliste et botaniste de terrain, a donné toutes ses années d'études à l'apprentissage du sauvage et à la découverte de ce qu'il offre à l'humain. Fondateur du Chemin de la nature, il s'est donné pour rôle de transmettre à son tour la connaissance des plantes sauvages et leurs usages aux futurs cueilleurs. Ses promenades autour du thème des plantes sauvages comestibles et médicinales s'adressent aux novices, aux initiés, aux chefs cuisiniers, aux permaculteurs, aux entreprises et écoles. Son message : "Notre mission est de faire revenir le patrimoine végétal au goût du jour et que chaque personne puisse accéder à cette richesse qui nous entoure, pour une plus grande autonomie alimentaire, pour la santé au naturel et le plaisir de la découverte. Cette démarche participera à changer notre lien à la nature et à la protéger. Engageons-nous dès aujourd'hui pour qu'il y ait des forêts comestibles partout."⁹³ La transmission, ici pour tous, montre qu'elle

91 Fukuoka, Masanobu, *op. cit.*, pp.17-18

92 Tisaneuse réunionnaise de grande renommée dans l'océan Indien, et arc-boutant de la culture créole réunionnaise

93 De Hody, Christophe, « *Botanique - Herboristerie - Naturopathie - Cuisine* », Le chemin de la Nature, Consulté le 28 août 2019, URL : <https://www.lechemindelanature.com/>.

n'est pas uniquement familiale, comme auparavant, mais bien universelle, afin d'insuffler une nouvelle conscience de notre nature oubliée et réduite uniquement à son paysage. Tout démarre d'un langage commun, autant dans le design que dans la cueillette sauvage. Le Dictionnaire des biens communs de Judith Rochfeld, Marie Cornu, et Fabienne Orsi⁹⁴ explique que les biens seraient mis en commun sous la pression de la crise écologique et de la transformation numérique. La mobilisation est forte car elle permet de penser le changement social d'après le réinvestissement du collectif, des communautés, de l'usage et du partage. Dans cette société individualiste, on remarque un attrait de plus en plus important pour la transmission et le regroupement d'individus. Selon moi la transmission du design doit être envisagée d'une façon globale et n'est pas uniquement sous l'angle de l'éducation, du partage, du savoir ou d'acquisition de compétences. Il est nécessaire d'anticiper l'évolution rapide des besoins, des outils, des technologies, et des usages. La transmission est en évolution constante. Le design que je souhaiterais mettre en place est un design de transmission. Je choisis aujourd'hui de faire de l'aliment mon principal support de réflexion et de création. Je souhaite intégrer dans mon travail la dimension sociétale : l'origine et la qualité des aliments, les problématiques environnementales, et l'éthique du vivant. Mon intention première est de transmettre des émotions, des valeurs et de faire passer un message. En nous plongeant dans un sujet, nous devons apprendre, acquérir, et re transmettre à travers le discours et le projet (visuels, matériaux, techniques...). Mais quelle place prend la connaissance ? est-elle indispensable ?

d. La connaissance, et l'apprentissage : une expérience

La connaissance définit un cueilleur. Il est question de qualité et non de quantité. Mieux vaut connaître sur le bout des doigts dix espèces plutôt que le nom de cinquante. Marcel Mauss, considéré comme le « père de l'anthropologie française » déclare : « L'individu ne va pas à la chasse il va à la chasse aux lièvres ; et non pas à la chasse aux lièvres mais à la chasse de tel lièvre qu'il connaît bien. » Lors de la cueillette, nous appliquons le même principe : si nous ne connaissons pas nous ne cueillons pas. Claude Lévi-Strauss soutient que « les espèces ne sont pas connues pour autant qu'elles sont utiles : elles sont décrétées utiles ou intéressantes parce ce qu'elles sont d'abord connues. »⁹⁵ L'auteur cite les paroles d'un biologiste concernant une population de pygmées des Philippines, et l'importance de la connaissance : « Un trait caractéristique des Negrito, qui les distinguent de leurs voisins chrétiens des plaines, réside dans leur connaissance inépuisable des règnes végétal et animal. Ce savoir n'implique pas seulement l'identification spécifique d'un nombre phénoménal de plantes,

94 Cornu, Marie, Orsi, Fabienne, et Rochfeld, Judith, *Dictionnaire des biens communs*, 1re édition, Quadrige, Presses universitaires de France, Paris, 2017.

95 Lévi-Strauss, Claude, *op. cit.*, p.21

d'oiseaux, de mammifères et d'insectes mais aussi la connaissance des habitudes et des mœurs de chaque espèce. »⁹⁶ La marche permet cette connaissance intime du terrain. Il est plaisant de prendre le temps, et de papillonner dans l'espace. Les excursions géographiques sont plus efficaces pour apprendre, connaître le terrain. Pas en photo, pas en souvenir, mais en observation réelle sur les lieux. Antoine de Baecque, qui a vécu l'expérience de la marche, souffle que « sortir c'est parcourir une carte géographique à ciel ouvert. »⁹⁷ Mais comment ferions-nous sans connaissance ? serait-ce possible ? Selon Henry David Thoreau, ignorer vaudrait mieux que connaître. En effet notre savoir peut nuire à la qualité de notre apprentissage. Vaut-il mieux faire face à un individu ignorant, mais qui sait qu'il est ignorant, plutôt qu'à un sujet qui pense détenir le savoir ? Avec l'ignorance tout reste à découvrir. L'inconnu nous stimule. Cueillir c'est connaître les risques, la topographie, les recoins, les espèces. C'est connaître ce que la nature nous offre et à quel endroit, connaître ce à quoi elle donne naissance, quelles sont ses richesses cachées, la façon dont elle va évoluer au fil des saisons... Pratiquer le design c'est connaître aussi notre environnement, et le monde dans lequel nous vivons, prendre en compte toutes les problématiques environnementales. Selon moi la connaissance reste essentielle, cependant elle peut s'acquérir dans l'instant et non pas uniquement au préalable. Que serait la cueillette sans savoir, sans la connaissance qui logiquement nous mène au trésor ? Si nous ne connaissons pas, allons-nous vers le danger ? L'ignorance ne met pas seulement le cueilleur en danger, mais aussi la biodiversité et notre mère nature qui n'est pas respectée. L'animal la connaît-il ? Il semble vivre en osmose avec elle. Son observation constante de la nature le guide vers ce qui est bon, et il ressent le danger. Est-il vraiment nécessaire d'apprendre, de connaître, de transmettre ? N'est-ce pas seulement un besoin humain ? Pourrait-il vivre seul ? Sans écrits, ni même images ? Sa mémoire suffirait-elle ? Peut-être qu'observer suffit à connaître. Rencontrer l'inconnu permet de se souvenir, il s'imprime car il marque l'esprit. Néanmoins l'apprentissage est essentiel pour cette pratique, et il s'inscrit principalement dans l'observation. Le monde végétal est habité par des formes, de couleurs, des textures, des parfums, des reliefs. Avant de transmettre il est important d'apprendre, et que celui à qui le savoir est transmis retienne, afin qu'il puisse appliquer les techniques et les savoirs. La connaissance existe par l'apprentissage, qui se fait de différentes manières : par la transmission, par la lecture d'écrits et du terrain. Mais l'on apprend majoritairement par l'observation. L'apprentissage nécessite patience et déterminisme. La répétition est la clé. C'est en retournant dans des lieux, que nous pouvons les définir comme les nôtres, comme « notre » connaissance, car personne ne les a aussi bien analysés. Cette connaissance nous appartient, nous avons

96 Lévi-Strauss, Claude, *op. cit.*, p.15

97 de Baecque, Antoine, *op. cit.*, p.140

en elle une confiance infaillible. Apprendre loin du terrain n'est pas la meilleure des solutions. D'après Raphaël Larrère et Martin de la Soudière⁹⁸, cela se fait sur le tas, sur l'instant, accompagné ou seul, amenant à un "exploit individuel". Il faut apprendre à lire le paysage et DANS le paysage. Selon Masanobu Fukuoka⁹⁹ quand l'Homme s'éloigne de la nature, une éducation lui est nécessaire. En pleine nature il s'instruit lui-même.

3. Les sens de l'observation

Chaque espèce regorge de détails infinis complexes et mystérieux. Leur fragilité nous apprend à observer le monde avec attention, à percevoir les détails, à éveiller nos sens. Chacune a son secret, sa personnalité, sa manière bien à elle de se révéler. Plongé dans l'humidité et la densité de la forêt, à la recherche de champignons comestibles, l'observation ne passe pas uniquement par la vue, mais invite tous nos sens à se mobiliser : l'ouïe, la vue, le toucher, l'odorat. Nous entrons en communication avec la nature, le silence nous berce, les parfums boisés et terreux nous plongent dans une ambiance réconfortante, notre main frôle la terre et les feuilles pour juger de l'humidité des sols, les mousses et les épinettes nous indiquent la possible présence de cèpes. Un bon cueilleur s'assied auprès d'une espèce, pour la toucher, la sentir, la goûter, observer ses courbes, l'écouter et capter un peu de son essence. Pour que ces rencontres aient lieu, il faut apprendre à affiner ses sens, à écouter son intuition, et à développer son empathie. Le Negrito, évoqué précédemment, est intégré à son milieu, il est en symbiose avec lui et étudie continuellement tout ce qui l'entoure. S'il vient à douter de l'identité d'une plante, il met en place une technique plus sensible en goûtant le fruit, en flairant les feuilles, en examinant la tige, et son environnement. Toutes ces données lui permettent de dire si oui ou non il connaît la plante en question. Le design aussi est un art de l'observation. Il doit détecter la subtilité des choses, il doit comprendre et ressentir. En s'imprégnant du quotidien et de l'environnement d'une cible, il peut comprendre ses besoins et réaliser un projet pertinent.

a. Macro-observation

L'observation ne se fait pas que sur les lieux, c'est à dire lors de la cueillette, mais bien avant, pendant et après. Martin de la Soudière et Raphaël Larrère¹⁰⁰ parlent de la première étape d'observation, celle d'apprendre à lire le temps. En d'autres termes quel est le moment pour aller cueillir ? quelle est la position de la lune ? en fonction de celle-ci la cueillette sera bonne. Les saisons sont aussi essentielles, elles définissent ce que l'on peut cueillir.

La météo peut être avantageuse pour une bonne récolte : après une importante pluie, laissez le temps aux plantes, fleurs, et champignons de pousser ! Les portes de la nature s'ouvrent. Nos sens sont à l'affût. Ils ont l'espace devant eux. On observe. "La vie en tant qu'immersion est celle où nos yeux sont des oreilles. Sentir est toujours toucher à la fois soi-même et l'univers qui nous entoure" évoque Emanuele Coccia¹⁰¹. La montagne est un lieu de silence, où la nature muette s'exprime. Pour écouter la mélodie de l'espace vivant, il est essentiel d'avoir le calme afin de pouvoir se concentrer, interpréter et comprendre. Selon Masanobu Fukuoka il ne faut pas de bruit perturbateur car sinon l'être humain et même la nature, ne reconnaissent pas la réalité et s'habituent à des éléments erronés. L'espace où l'on observe doit être pur, sain, et vivant. Il ne faut pas briser l'ordre naturel mais écouter, et observer son oeuvre à lui.

Dans son ouvrage *Marcher*, Henry D Thoreau¹⁰² et la nature ne font qu'un. Il ne se sent bien qu'avec elle, sans aucun encombrement matériel autour de lui. Il évoque les travailleurs restants assis toute la journée les genoux croisés. Les jambes ne sont pas faites pour être croisées, ou bien pour s'asseoir, elles servent à être debout et marcher. Ce sentiment d'appartenance à la nature, n'est pour moi présent que lorsque nous nous trouvons seul face au sauvage, à sa grandeur et à sa beauté. Elle demande qu'on la regarde attentivement, avec minutie, dans les plus petits détails, afin de la respecter avec ce qu'elle nous offre : son fruit. "Mon art d'observer est né de l'expérience d'être dans une forêt" nous confie Anna Lowenhaupt Tsing, professeure américaine d'anthropologie¹⁰³. Effectivement, partir cueillir nécessite un déplacement, un effort physique, ce qui n'est pas la motivation de tout le monde. Il est nécessaire de prendre le temps, et l'observation nécessite cette patience. Aujourd'hui nous avons tout à disposition, il suffit de descendre de chez soi pour aller au supermarché ou chez un producteur, mais le contact à la nature est limité et donc oublié. Cependant nous remarquons que les nouvelles générations sont de plus en plus concernées par ce rapport direct au comestible et à l'air de la nature. Il faut prendre de la hauteur pour mieux voir, observer, découvrir l'inconnu au loin. Il faut affronter la peur de quitter notre confort. L'être humain ne lève pas la tête, il n'observe pas, et se contente de ce qui est directement dans son champ de vision. Il est souhaitable d'aller plus loin, de franchir cette limite. C'est à dire, bouger, être en mouvement, arpenter, chercher, être curieux, être actif et non pas juste passif. Thoreau l'évoque : "Nous ne voyons que les fleurs qui poussent sous nos pieds dans les prés"¹⁰⁴. Si nous voulons cueillir, alors il faut aller observer le milieu, l'environnement ; nous identifions chaque facteur indiquant que la cueillette sera bonne ; mais qu'allons-nous cueillir ? pour le savoir, allons dans "notre" coin.

98 Raphaël, Larrère, et de la Soudière Martin, *op. cit.*, p.200

99 Fukuoka, Masanobu, *op. cit.*, p.46

100 Raphaël, Larrère, et de la Soudière Martin, *op. cit.* p.182

101 Coccia, Emanuele, *op. cit.*, p.49

102 Thoreau, Henry David, *op. cit.*

103 De Malleray, Anne, *op. cit.*

104 Thoreau, Henry David, *op. cit.* p.62

C'est une fois plongés dans les sous-bois, où la lumière s'épuise sous l'ombre des grands pins, ou bien dans les alpages où la verdure est à perte de vue, que nous sommes en communication avec les espèces. Lors d'une interview d'Anne De Malleray dans le Billebaude *Cueillir*, Anna Lowenhaupt Tsing, nous parle de l'art d'observer. Elle met en place des «arts de l'observation» qui réveillent notre attention aux autres vivants et invitent à réfléchir à des façons de cohabiter avec eux.¹⁰⁵ Selon elle il faut être immergé dans l'espace, dans l'environnement, et se rendre attentif à tout ce qui nous entoure. Il faut déployer chacun de ses sens, afin de nous guider, nous cueilleur, vers l'espèce recherchée. Il est nécessaire d'observer la surface des sols mais aussi son réseaux souterrain qui dévoile son intimité, et permet de comprendre l'origine du monde. Cette compétence nécessite de travailler, de cultiver cet art en apprenant presque comme une leçon pour comprendre l'évolution et les comportements. À mon sens, cet art de l'observation que nous retrouvons lors de la cueillette est un des éléments les plus important pour le développement d'un projet de design. Sans cette observation, on ne peut comprendre les besoins, et résoudre le problème. Notre esprit créatif reste à la surface du problème posé et n'en respect pas l'essence. Ce sont ici «les manières de vivre, humaines et non-humaines, qui font de la Terre un espace habitable»¹⁰⁶. Loin des forêts et montagnes, le designer culinaire Marc Bretillot dresse une table sur le sable, qui finira par être balayée par les vagues (Figure 20)¹⁰⁷. Cette installation éphémère suit le cours d'un cycle de marée. Celle-ci donne et reprend les coquillages, pierres et bouts de bois. En nous questionnant sur la place de l'être humain dans son milieu naturel il s'intéresse au mouvement constant des forces de la nature. Cette démarche fait échos à la pratique de la cueillette et à l'observation. Il est essentiel d'observer le milieu, et son évolution dans le temps. Il est imprévisible et prévisible à la fois. Prévisible si nous nous intéressons à lui, si nous prenons le temps de le comprendre pour qu'il y ait un respect mutuel entre lui et nous. Il y a un temps pour tout. Les saisons rythment ces périodes, les orchestrent. L'Humain doit s'adapter, et pour cela il est important de comprendre, d'apprendre et de pratiquer.

b. Micro-observation

L'observation lors de la cueillette nécessite de marquer des arrêts pour comprendre, lire, et apprendre. Je parle ici de l'arrêt physique et non psychique. L'arrêt physique autorise aux yeux de bouger dans une zone limitée. Alors nous pouvons identifier la richesse du milieu et ce qu'il cache. L'arrêt ne concerne donc pas les yeux ni la main, mais plutôt le mouvement continu du corps : la marche. L'arrêt permet de prendre le

¹⁰⁵ De Malleray, Anne, *op. cit.*, p.6

¹⁰⁶ Ibid, p.8

¹⁰⁷ Mint Magazine, « Taken at the F(l)ood », 2014, URL : <http://www.magazine-mint.fr/taken-at-the-flood/>.



Fig. 20
 Marc Bretillot, Alexandre Gauthier, Laurent Denize d'Estrées.
Taken at the F(l)ood, 2014
 ©Louis Terran

temps. C'est d'ailleurs ce que dit Emanuele Coccia : "la contemplation présuppose l'arrêt."¹⁰⁸ Chaque plante se cache, s'arrêter facilite son identification. La vue, le regard sont donc deux éléments indispensables à l'identification. Il scanne. Il lit. Il identifie. Le regard ramène au souvenir. Le souvenir d'une image, ou d'une forme. Cette forme que l'on retrouve face à soi, cachée sous les brindilles, ou parmi d'autres plantes qui peuvent amener à la confusion. L'arrêt permet d'être un bon cueilleur. Afin de découvrir les espaces sauvages et tous les trésors qu'ils protègent, il faut lier cet "art d'observer" et la mobilisation de nos sens lors de notre immersion dans la nature. Je dirais que le premier est l'odorat, il nous guide, comme il peut guider les cueilleurs de matsutakes (champignon japonais qui compte parmi les aliments les plus chers au monde). Anne Lowenhaupt Tsing¹⁰⁹ évoque la manière dont ses sens s'éveillent lors de la cueillette : "Lorsque je me promène dans les bois, j'ai pris l'habitude d'y planter mes doigts pour sentir ce qu'il s'y passe. Les russules dégagent une senteur douceuse, presque trop sucrée, les chanterelles, enfouies dans le sol, ont une odeur fruitée, comme celles que vous cueillez en surface. Les réseaux mycorhiziens des cèpes vous enveloppent d'un parfum entêtant, un peu minéral." L'odorat nous guide, mais nous laisse identifier aussi le bon du mauvais. Il peut comprendre, et analyser les sols. Cette identification peut permettre de savoir si les champignons ou les plantes seront là. Mais cette identification nécessite une grande concentration, et de s'introduire dans l'intimité de la vie de la forêt.

"Cueillir des champignons c'est simple, t'as qu'à apprendre à les voir !" dit un cueilleur¹¹⁰. Le regard devient pénétrant. La vision doit passer sous la mousse, sous les feuilles, sur les sentiers, en dehors, à plusieurs mètres de soi... Il capte certaines difformités du sol. Le regard doit fonctionner en mouvement, nous marchons en même temps. Nous sommes comme robotisés, le regard porté vers le sol, la tête pivotant de gauche à droite, faisant des zooms ou des dé zooms. Nous ratissons. Le regard a aussi un rôle de mémorisation, car chaque zone se ressemble. Il y a alors un important travail de mémorisation sur notre trajet. Nous commençons alors à identifier. Pour les chanterelles par exemple, nous identifions une tache jaune, que nous confondons souvent avec des petites feuilles d'automne. Elles sont là mais elles se cachent. Raphaël Larrère et Martin de la Soudière parlent de certaines espèces comme les morilles, qui sont très difficiles à trouver à cause de leur couleur et de leur forme qui se fondent totalement dans le décor. Il est alors important d'observer le terrain, et les particularités du milieu. Le regard lui, doit viser l'endroit et ne plus le quitter des yeux. Avant toute cette démarche du regard, un autre est plus important : le regard écologique : "A la forme du bois, au type d'odeur des feuilles qui le tapissent". Si l'on connaît bien la végétation elle donne un indice sur la présence des espèces. "Le mieux est quand la quatrième feuille de-

puis le sommet de la plante est la plus longue, soutient le professeur Matsushima. Je ne suis pas d'accord : quand le deuxième ou la troisième feuille est la plus longue, on obtient les meilleurs résultats. Si la croissance est retardée pendant que la plante est jeune, il arrive que la première ou la deuxième feuille devienne la plus longue et cependant on obtient une abondante récolte."¹¹¹ raconte Masanobu Fukuoka. Il s'avère que l'avis de Matsushima tire son origine de l'observation de plants de riz cultivés à partir de fertilisants en semis et repiqués. L'observation est certes essentielle mais elle se doit d'être appliquée aux bons éléments. Ici l'élément est modifié donc l'observation est juste mais biaisée par un autre élément. On pourrait dire de cette observation qu'elle est « artificielle », contrairement à celle de M. Fukuoka qui serait « naturelle » et donc ici « sauvage ». Le regard embrasse un panorama, une topographie, ce sont les sensations de son corps qui lui envoient l'information (montée, plat, descente, ...). Le marcheur visualise les différentes couches géologiques de la montagne, l'étagement de la végétation... mais il est temps d'aller au contact de cette nature.

4. Les outils

a. La main

Le corps à un rôle prédominant dans la cueillette sauvage, et notamment la main, qui est le premier outil de l'homme. Elle touche, elle ressent, elle a conscience, elle prélève avec soin, avec minutie. Elle peut ramasser tout en respectant la biodiversité. Elle incarne la force et l'habileté. La main devient un outil de fabrication et un médium de création. Elle est l'outil commun du designer et du cueilleur. (Figure 21 & 22)

. Instrument du cerveau

Ses doigts sont les intermédiaires du cerveau. Cela signifie qu'il y a une corrélation entre la main et le cerveau, une communication, un échange mutuel d'informations. Et le design est, selon moi, dans la même continuité : le fruit de la pensée. Aristote considère la main comme le prolongement de la raison. Elle est corps et âme. Adèle Van Reeth dans l'émission "*La Main : la main-outil, d'Aristote à Leroi-Gourhan*"¹¹² anime un débat autour de la main comme "l'outil du corps et le moteur de l'esprit", qui peut se définir comme "l'instrument outil au service de l'intelligence humaine". L'intelligence, comme vu précédemment dans la transmission, se traduit aussi par le langage. La main, bien que totalement détachée de la bouche, a un lien direct avec

108 Coccia, Emanuele, *op. cit.*, p.47

109 De Malleray, Anne, *op. cit.*, p.8

110 Raphaël, Larrère, et de la Soudière Martin, *op. cit.*, p.182

111 Fukuoka, Masanobu. *op. cit.*, p.78

112 Van Reeth, Adèle, France culture, *La Main : la main-outil, d'Aristote à Leroi-Gourhan*, Consulté le 2 septembre 2019, URL : <https://www.franceculture.fr/emissions/les-nouveaux-chemins-de-la-connaissance/la-main-14-la-main-outil-daristote-leroi-gourhan>.



Fig. 21
Main du cueilleur raisonné
(1. baies de genévrier : 2. chanterelles)



Fig. 22
Main du designer
(1. dessin : 2. maquette)

elle. Montaigne parle de l'expressivité de la main, et de l'importance du geste qui s'articule avec la parole, qui définit l'être humain.¹¹³ André Leroi-Gourhan¹¹⁴ soutient cet avis en affirmant que l'emploi de la main et celui du visage ont été simultanés. Ainsi les innombrables possibilités de la main favorisent la libération de la bouche pour le langage. Mais de quelle manière les mains se sont-elles libérées ? C'est grâce à la marche et notamment à la bipédie, qui a conditionné la structure du corps, qu'a été donnée la liberté aux bras et aux mains d'offrir de nouvelles possibilités à l'individu, et de s'en servir autrement que pour marcher. La bouche est alors elle aussi libérée car elle n'incarne plus les fonctions de la mains (prendre, serrer...) mais retrouve des fonctions plus adaptées comme mastiquer par exemple. La main, incarnée par la précision, la souplesse et la grâce, a un rôle prédominant dans notre quotidien, en particulier dans nos différentes pratiques.

La cueillette sauvage oblige la main à être habile et minutieuse pour observer le terrain et pour prélever. C'est alors qu'elle vient à la bouche pour déguster le fruit de la cueillette. Cette pratique met en avant ce lien intime entre ces deux parties du corps. Le design culinaire a le même objectif : la main est pour le designer un instrument, un moyen de communication, un moyen de construction, elle est son outil quotidien : du dessin au volume, elle est le régisseur du projet. Mais elle a pour objectif de ressentir, d'être en contact avec l'aliment et de faire un lien direct avec la bouche en lui amenant un message. Elle joue le rôle de médiateur. Prenons l'exemple de Delphine Huguet, designer culinaire, qui a créé le projet "Le plateau de la forêt" (Figure 23), dans lequel elle a cherché à "valoriser l'écosystème des érablières et le lien entre le paysage et son produit". La main est celle qui permettra de déguster, et de cueillir sur l'arbre les éléments comestibles. Nous retrouvons en la main, les gestes les plus primitifs comme "prendre", "saisir", "manipuler", "pétrir"... Toutes ces actions persistent dans différentes techniques du potier, du tissage, de la vannerie, de la sculpture, de la cuisine mais aussi de la cueillette. La main est "l'organe du possible" comme la définit Paul Valéry.¹¹⁵

Je me réfère à la définition du centre de chirurgie Orthopédique et Sportive de Bordeaux¹¹⁶, selon laquelle "La main doit aussi être coordonnée pour effectuer des tâches de motricité fine avec précision. Ces fonctions nécessitent un bon alignement et un contrôle neurologique complexe." L'outil du corps est pensant, il est l'organe de préhension, un organe d'information qui est réfléchi et coordonné. Doté de cinq doigts qui contribuent majoritairement au sens du toucher, elle favorise la compréhension de l'environnement qui l'entoure. La cueillette sauvage nécessite ce rapport symbiotique avec le milieu, on parle alors de "la capture terrestre à la main" évoquée par André Leroi-Gourhan.¹¹⁷

113 Van Reeth, Adèle, France culture, *op. cit.*

114 Leroi-Gourhan, André, *Le geste et la parole*, 1964, Albin Michel, Paris, 2014.

115 Van Reeth, Adèle, France culture, *op. cit.*

116 « *Les fonctions de la main - morphologie* ». Consulté le 2 septembre 2019.

URL : <http://www.ccos.fr/fonctions-main>.

117 Leroi-Gourhan, André. *Milieu et techniques*, 1973, Albin Michel, Paris, 2018, p.72



Fig. 23
Delphine Huguet. "Le plateau de la forêt"
La fête de l'érable, 2016.

Cette technique se pratique pour tous les animaux lents ou immobiles, se trouvant sur la terre ferme ou même dans les eaux. Dans ce cas c'est la main qui capture. Qui prend un contact direct avec l'espèce. Elle la ressent et discerne ses reliefs, ses textures, son taux d'humidité, ses courbes, son implantation (son lien d'accroche), son éventuel danger (surface piquante, irritante). Lors de la cueillette de cèpes on caresse le dessous du chapeau pour s'assurer qu'il est composé de mousse et non pas de lamelles. Ce contact permet de ne pas arracher le champignon avant d'être sûr de sa nature. La main, en plus d'avoir la capacité d'envoyer des informations au cerveau, a le pouvoir de transmettre des émotions. Elle est libre, elle est le propre de l'homme et donc sa propre liberté. La libération de la main se retrouve dans l'art. Dès l'origine du paléolithique l'homme pose sa main sur les parois : elle est porteuse de la créativité. Il faut suivre la main d'un peintre pour comprendre ce qu'il se passe dans son esprit. "Le peintre avance en tâtonnant comme un aveugle dans l'obscurité de la toile blanche." dit Henry Georges Clouzot. C'est sa main qui le guide et qui fera de son oeuvre la représentation même de son esprit sur la toile. Il en est de même pour le designer. On voit se déployer des formes qui sont chargées de symboles et non pas seulement d'utilité.

. Instrument "culturé"

André Leroi-Gourhan¹¹⁸ parle du lien entre la main et la culture. Ce que fait la main n'est pas uniquement un geste mécanique mais aussi un geste issu d'une culture : ses opérations (tailler un outil dans un certain ordre, de tel manière ...), sont portées non pas seulement par une intention mais aussi par des traditions. Ce sont des techniques propres à des groupes qui conditionnent le geste. Il parle d'une "acculturation du geste". Le père de l'anthropologie française Marcel Mauss parle des techniques du corps comme d'une condition sociale : les activités physiques sont modulées par la culture. La cueillette sauvage, à travers la transmission et l'apprentissage confirme cette vision, car elle est dictée par un savoir et un savoir-faire. Les gestes de la main sont formatés, bien qu'ils soient libres de toucher, caresser, rencontrer, il ne s'agit pas de cueillir selon nos envies. La main nécessite l'entraînement à un geste approprié. On nous conseille de cueillir de telle manière, avec tel outil, tel équipement... Mais chacune des techniques diffère d'une culture à l'autre. La main est modulée, et elle fait l'excellence de l'être humain. Prenons l'exemple de la façon dont il faut cueillir les champignons. Dans ce domaine, chacun a sa théorie. L'objectif commun est celui de préserver le champignon, d'assurer son renouvellement, en d'autres termes être un cueilleur responsable et respectueux de l'espèce qu'il collecte. Deux techniques sont acceptées et enseignées : la cueillette par arrachage ou la cueillette au ras du sol (coupe à l'aide d'un outil industriel). Il est déconseillé de couper au milieu du pied

118 Leroi-Gourhan, André, *Le geste et la parole*, 1964, Albin Michel, Paris, 2014.

de crainte que le pied ne soit attaqué par des moisissures et que ces dernières finissent par tuer le mycélium. De ce fait, la main, le geste, la transmission, le savoir-faire, et la culture sont tous liés par le respect de la biodiversité, et notamment de la cueillette sauvage.

À l'époque préhistorique, les outils en pierre étaient autant fonctionnels que symboliques du statut social. Ils transmettaient la capacité de l'homme à s'adapter, à innover en faisant appel à la technologie afin d'assurer son bon mode de vie et son existence. Lors de l'exposition Préhistoire, une énigme moderne au Centre Georges Pompidou¹¹⁹, les designers Dov Ganchrow et Ami Drach ont recréé le projet "MAN MADE" (Figure 24), constitué d'un ensemble d'outils datant de l'âge de pierre alliant technique ancestrale (tailleur de pierre), et technique moderne (impression 3D) : deux techniques avant-gardistes pour leur époque, deux cultures. Les silex sont réalisés selon l'art de frapper le silex avec une autre pierre pour créer une nouvelle forme. La main devient alors l'instrument.

. "Instrument des instruments" (Aristote)

La main joue le rôle de différents instruments : elle se défend, elle attrape, elle agrippe... et elle porte les outils. Comme dit ci-dessus, sans elle, on ne pourrait pas construire, c'est d'ailleurs ce qui définit l'être humain : il construit les choses. Elle est un outil qui donne vie aux autres outils. La nature nous a donné l'outil le plus utile : la main. En 1961, est retrouvé dans le Nord de la Tanzanie les restes d'un individu et d'outils primitifs en pierre : on le nomme Homo Habilis. Il est caractérisé par son habileté à fabriquer des outils qui le distingue des australopithèques.¹²⁰ La main est un instrument pour des instruments comme le décrit Aristote. Les mains agissent en vue d'une intention qui les précède. L'être humain produit de ses mains des formes : le boulanger produit de ses mains du pain ; le designer dessine et fabrique de ses mains des objets ; l'artisan touche le produit et travaille avec lui ; le cueilleur imagine des outils pour récolter. On ressent l'amour entre l'individu et la matière. Ces émotions voient le jour grâce aux mains. On ressent une amitié entre l'instrument de l'être humain et celui qu'il a fabriqué. La main façonne l'outil. Elle est moteur, elle est l'impulsion du corps dans son entièreté. En reprenant ce qu'André Leroi-Gourhan évoque sur les gestes techniques indirects de la main : "elle cesse d'être outil pour devenir moteur". L'outil "main" utilise un outil pour modifier un autre outil, on comprend que la main est mécanisée et presque industrialisée. "Atelier Sauvage"¹²¹ est un studio de design artisanal. Il propose des pièces uniques aux lignes pures, souvent inspirées par la nature, et toujours fabriquées à la main à partir de matières

119 Debray, Cécile, éd, *Préhistoire: une énigme moderne*, Centre Pompidou, Paris, 2019.

120 Van Reeth, Adèle, France culture, *op. cit.*

121 Demarquet, Paul, et Salmon, Albane, *Atelier Sauvage*, Consulté le 2 septembre 2019. URL : <https://www.atelier-sauvage.com>.



Fig. 24
Ami Drach and Dov Ganchrow's
Curious tools Man Made. 2011.
© Ami Drach & Dov Ganchrow

simples et organiques. Les deux designers qui le compose, définissent leurs créations comme un design primaire, instinctif et sauvage. Ils défendent une conception artisanale et privilégient, un travail à 4 mains à l'aide d'outils manuels. (Figure 25)

Chez Aristote il existe une autonomisation de l'instrument : une créativité infinie de la main car elle a sa propre logique de déploiement de ses activités. Il dit que l'homme possède de nombreux moyens de défense, car la main devient griffe, serre, corne, lance, épée ou toute autre arme ou outil. Elle peut être tout cela, parce qu'elle est capable de tout saisir et de tout tenir. La main a une potentialité infinie. Claude Lévi-Strauss parle du bricoleur pour lequel "son univers instrumental est clos, et la règle de son jeu est de toujours s'arranger avec les « moyens du bord »"¹²². En pleine nature, l'être humain est capable de se créer n'importe quel outil de défense ou de survie avec ce qu'il trouve autour de lui ; lors de la cueillette sauvage, il est capable de subvenir à ses besoins alimentaires avec ce qui l'entoure. La main est donc son instrument de survie. Le bricolage peut se faire à base de récupération ou de glanage, dans le but de concevoir quelque chose de nouveau à base d'éléments distincts et inconnus les uns des autres. En ce qui concerne son rapport au design, il n'est pas évident. Le design est associé avant tout à l'industrie, à la production en série, ce qui n'est pas du bricolage. Cependant cette association semble être en pleine évolution avec le développement du numérique, de l'open data, de l'impression 3D et des FabLabs. Sophie Fétro, docteur en esthétique et en science de l'art dit : "Faire du design serait par essence bricoler, autrement dit, mettre en œuvre les conditions propices à une approche en zigzag, non rectiligne, du projet. Toute la question repose alors désormais sur la possibilité de suivre une telle approche, favorable à l'imprévu, alors même que les technologies auxquelles les designers recourent sont régies par le calcul et des programmes."¹²³ On retrouve cet aspect de désordre dans la cueillette sauvage. La nature n'est pas ordonnée et mène au hasard, à l'imprévu. Les machines cherchent à "l'industrialiser" comme un objet produit en série. Entre design et artisanat, le designer français Ferréol Babin, qui a fui la ville pour se rapprocher de la nature et mieux en explorer ses ressources, a débuté avec le bois et la roche qu'il expérimente à travers ses créations. Il a conçu une "collection de pièces uniques alliant des éléments bruts et naturels qui s'estompent progressivement pour devenir un matériau technique produit par l'homme. Les objets semblent étranges et difficilement identifiables, mêlant archaïsme et technologie et dissolvant les frontières entre rigueur industrielle et irrégularité minérale." Son projet Fusion (Figure 26) devient une nature sculptée, ordonnée et désordonnée. Il est "designer bricoleur" avec des objets édités et des pièces uniques. De son côté Joan Miró brouille les frontières entre

122 Lévi-Strauss, Claude, *op. cit.*, p.31

123 Fétro, Sophie, « *Bricolages en design. Inventer des rapports non réguliers à la technique* », Techniques & Culture, Revue semestrielle d'anthropologie des techniques, no 64, URL : <https://doi.org/10.4000/tc.7577>.

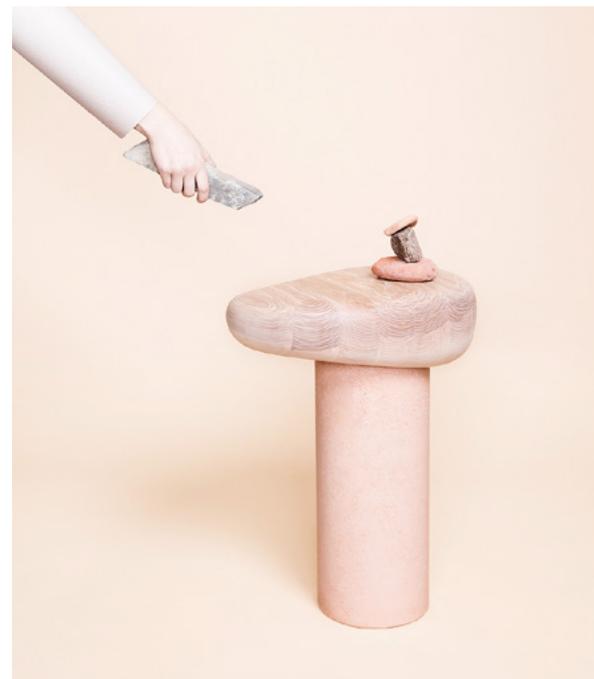


Fig. 25
Paul Demarquet et Albane Salmon.
Hoodoo
Atelier sauvage. 2016.



Fig. 26
Ferréol Babin, *Collection Fusion*. 2015

gestes et outils. Dans ses œuvres, des formes abstraites peuvent être l'expression du geste ou la représentation des instruments taillés par nos ancêtres (Figure 27)¹²⁴.

La "main outil" de la cueillette s'est légèrement effacée avec le temps suite à la naissance de l'agriculture. Contre de nombreux outils imposants, technologiques, et d'une efficacité remarquable, la main n'était plus rien. Il ne faut cependant pas oublier que la main fait parti de nous, et est le concepteur de toutes ces machines. "Il serait vain de chercher à nouveau une progression historique entre ces trois termes (moyens, procédés, objets), (...) entre la cueillette et l'agriculture il y a une progression technique, les outils de la première sont améliorés dans la seconde."¹²⁵

b. L'outil moderne

L'outil devient un organe ajouté au corps. En grec "*Organon*" signifie "instrument", comme si l'outil devenait une prothèse du corps. L'outil est un objet fonctionnel avant tout, permettant et aidant le chasseur, cueilleur, pêcheur, à attraper, tuer et récolter ce qu'il vise (élément nutritif ou de bien-être). L'objet ou l'outil, a pour seul rôle de venir récolter la matière. En devenant une prothèse de la main il apporte de nouvelles fonctionnalités à l'être humain. André Leroi-Gourhan observe ce phénomène : "On a adopté un schéma suivant lequel l'homme, disposant de moyens élémentaires d'action sur la matière, se livrait à la fabrication des objets qui devaient lui permettre l'acquisition de produits dont la consommation assurait sa nourriture et son confort. Schéma purement conventionnel, qui satisfait la logique mais ne répond à aucune réalité historique ou actuelle."¹²⁶ Effectivement, de nos jours la société est incapable de se contenter uniquement de cet aspect "fonctionnel" pour sa survie. Nous nous sommes créés des besoins inutiles, la main n'est plus capable de l'assumer aujourd'hui. Nous pouvons évoquer à nouveau la cueillette face à l'agriculture, ou le design face à la surproduction. Masanobu Fukuoka disait : « Avant que les chercheurs ne deviennent chercheurs ils devraient être philosophes. Ils devraient se demander ce qu'est le but de l'homme, ce que l'humanité doit créer. Les médecins devraient déterminer d'abord ce qui est fondamental dans la vie de l'homme »¹²⁷. L'homme est un être complexe, intelligent et très avancé, mais il se crée des besoins. En se créant ces besoins il oublie l'essentiel, passe à côté de la réalité des choses et invente des choses pour montrer son évolution. Il pense résoudre des problèmes, cependant il se crée des drogues. J'entends par « drogue » quelque chose dont il devient dépendant mais dont il n'a pas forcément besoin. Elle manipule et prend une place bien trop importante. Ces drogues se retrouvent chez tous les êtres et les emprisonnent dans

¹²⁴ Debray, Cécile, *op. cit.*

¹²⁵ Leroi-Gourhan, André. *Milieu et techniques*, 1973, Albin Michel, Paris, 2018, pp.13-14

¹²⁶ *Ibid*, p.13

¹²⁷ Fukuoka, Masanobu, *op. cit*, p.101

“L'outil prolonge la main”



Fig. 27
Joan Miro. Peinture. 8 mars 1933.
Gallatin Collection. 1952. © Succession Miro

une boîte noire où ils ne peuvent voir plus loin et finissent par tourner en rond sans pouvoir en sortir. La seule manière serait de laisser son esprit s'évader et revenir à l'essentiel. Les outils de la cueillette ont été créés pour deux raisons : la protection des espèces et de la biodiversité ce qui est entièrement respectable, et la deuxième raison est : le rendement et le gain de temps. Des outils permettant de récolter plus et plus vite, comme le peigne à myrtilles par exemple. La main avait l'avantage de pouvoir réguler ses ressources, ce qui est d'ailleurs imposée par la Gouvernance de la cueillette sauvage. (Le Code forestier prévoit une tolérance de récolte pour un usage familial à hauteur de cinq litres par personne et par jour). Cet aspect ludique de l'outil, rend la pratique plus facile et plus attrayante, mais de nombreux novices ne savent pas forcément les utiliser et considèrent la cueillette comme un jeu. Un travail de qualité demande les bons outils. L'outillage traditionnel demande un savoir-faire ancien. Les équipements modernes apportent toutefois une aide précieuse aux artisans, mais ne font plus de leur métier une pratique authentique. C'est exactement la même problématique pour le cueilleur, la main était son outil premier, maintenant il a besoin de plus. Pourrions nous retrouver l'authenticité de la cueillette sauvage ? Devant l'attrait croissant pour cette dernière, la société ne va-t-elle pas vouloir la contrôler comme elle a pu le faire avec l'agriculture ? Certains laboratoires tentent de cultiver des champignons comme la Filière Mycologique de la Mauricie¹²⁸. Cela va à l'encontre du "sauvage". Ils sont dans la maîtrise et évincent toute surprise, il ne s'agit plus de hasard, ni de découverte. Tous les aspects excitant de la pratique disparaissent. Il y a une réelle perte de mystère. Ils visent la production commerciale avec les usines de transformation et de conditionnement.

Un Savoir et un Savoir faire

La main façonne l'outil. Mais pour que cette intimité perdure, il faut que le "temps" fasse son œuvre. Neuf, l'outil n'est pas fait, l'usage fait vivre l'instrument et lui offre une histoire. Tout est une affaire d'ancienneté, de culture et de transmission. Dans mon esprit rien n'est plus essentiel que la main lors de la cueillette sauvage. À travers le geste et l'outil, la forme s'ouvre à la vie. La main et l'outil construisent ; mais peuvent aussi déconstruire. Pourquoi détruisent-ils ? Sous l'effet de la pensée ? Est-ce de l'inconscience, de l'ignorance ? Ou bien est-ce en construisant qu'ils détruisent ?

128 « Champignons de culture | Filière mycologique de la Mauricie », Consulté le 9 septembre 2019, URL : <https://fr.mycomaucie.com/habitat/champignons-de-culture>.

LE FRUIT DE LA CUEILLETTE

En admirant depuis ma fenêtre, le patchwork des prairies éclatantes et des forêts sombres sous les roches grises des sommets que j'ai arpentés pour cueillir plantes, champignons, et baies, je réfléchis à ce fruit qui a, lui aussi, parcouru un long chemin. Vivant paisiblement dans son écosystème, que ce soit dans les montagnes, dans les mers, ou dans les landes, il a été ramassé par un cueilleur pour l'utiliser à des fins éthiques, pratiques, ou esthétiques. Il est un trésor sous nos pieds, et doit être respecté pour ses valeurs afin d'en faire le meilleur usage. Le paysage nous a montré la profusion de la flore et l'étendue de ce garde-manger, nous devons aujourd'hui l'honorer.

1. Des valeurs

a. Préciosité et rareté

Notre environnement est un bien précieux. Le fruit de la cueillette se trouve en abondance sous nos pieds. Néanmoins, lorsque nous sommes exposés quotidiennement à sa beauté, nous finissons par ne plus la voir. Il est essentiel de lui garder notre attention. Cueillir nécessite du temps. Un temps qui appartient à chacun, mais qui est essentiel à une bonne récolte, à un respect de la biodiversité et des espèces, et à assurer notre bonne alimentation et notre santé. Le temps est aussi indispensable pour l'observation de ce qui nous fait vivre.

Prenons l'exemple des plantes : sans elles nous ne sommes rien. L'être humain n'existerait pas. Nous leur devons notre existence. L'air que nous respirons n'est pas uniquement minéral ou géologique mais le souffle d'autres vivants : les plantes. « Elles transforment tout ce qu'elles touchent en vie, elles font de la matière, de l'air, de la lumière solaire ce qui sera pour le reste des vivants un espace d'habitation, un monde » raconte Emanuele Coccia¹²⁹. Elles sont à l'origine du monde, et sans elles nous ne sommes que poussière. Ce sont elles qui « font monde ». Nous ne sommes qu'un élément de l'écosystème, et nous ne pouvons pas vivre seul. Les fruits de notre cueillette nous soignent, nous nourrissent et nous font vivre. Notre paysage est merveilleux et doit rendre l'être humain plus attentif et plus conscient. Il est essentiel de se rendre compte que « les fruits sont à tous, la terre n'est à personne » comme l'écrit Jean-Jacques Rousseau¹³⁰. Nous devons être dans le partage et l'entraide pour prendre soin de ce cadeau commun. Car la terre est capable de se passer de nous.

La préservation de l'environnement est un enjeu clé pour notre futur

¹²⁹ Coccia, Emanuele, *op.cit*, p.20

¹³⁰ Rousseau, Jean-Jacques. *Discours sur l'origine et les fondements de l'inégalité parmi les hommes*, 1755, Flammarion, Paris, 2008, p.109

et la préciosité des écosystèmes. Les réserves naturelles représentent une bulle protectrice et sont un outil de conservation à long terme d'espèces et d'objets géologiques rares ou caractéristiques. Cette protection est synonyme de préservation. Des milliers d'espèces et de sous espèces risquent l'extinction ou se sont déjà éteintes. D'après la liste rouge de la flore¹³¹, 742 espèces sont menacées ou quasi menacées en France métropolitaine. Ces résultats sont issus d'une base scientifique inédite permettant de réorienter les priorités et de guider les stratégies de préservation de la biodiversité à l'échelle nationale comme à l'échelle locale. Cette magnifique nature sauvage est remplie de formes et de couleurs, mais elle est fragile. « Délicatesses organiques et botaniques » (Figure 28) de l'artiste Anne Ten Donkelaar sont des compositions qui donnent une deuxième vie aux plantes : « Les mauvaises herbes deviennent poésie, chaque tige a son importance, la nature semble flotter » explique-t-elle. Elle met en équilibre les plantes, et révèle leur légèreté et leur fragilité. Elles ressuscitent après avoir été cueillies, et elles sont mises sous verre pour assurer leur éternelle protection.

Pour le cueilleur, la prairie, la montagne ou tout autre espace sauvage sont pleins de promesses.

b. Authenticité, diversité et qualité

L'alimentation à base de produits sauvages relève aujourd'hui d'un retour à l'authenticité. Proche du territoire et de sa biodiversité, ce retour représente les retrouvailles avec la qualité, le vrai, le pur. Cueillir c'est voir et arpenter les espaces sauvages autrement. Découvrir leurs charmes, leurs variétés et leurs saveurs intactes. « Aujourd'hui les gens veulent des légumes "propres" » disait Masanobu Fukuoka¹³², la société de consommation s'est habituée à la perfection et à la production en série d'éléments identiques et parfaitement formés, sans défauts ni malformations. C'est pour cela qu'aujourd'hui nous voyons des étals de fruits et légumes uniformes sans différences notables. Or, la répétition et l'identique vont à l'encontre du « sauvage ». Selon Camille Fourtine, naturopathe : « Avec l'agriculture, nos ancêtres ont établi un répertoire de goût très restreint alors que dans la nature, il est beaucoup plus étendu »¹³³. Grâce à des cultures naturelles, des espèces disparues réapparaissent et en font des étonnés. Les légumes retrouvent de nouvelles saveurs, sûrement celles de leurs ancêtres sauvages. « Les aliments sauvages se distinguent par leur qualité, non pas par leur quantité »¹³⁴ a dit Sunny Savage, nutritionniste, professeur, aventurière

¹³¹ UICN France (blog), « La Liste rouge mondiale des espèces menacées », Consulté le 7 septembre 2019. URL : <https://uicn.fr/liste-rouge-mondiale/>. Le comité français de l'UICN est le réseau des organismes et des experts de l'Union Internationale pour la Conservation de la Nature en France.

¹³² Fukuoka, Masanobu, *op. cit*, p.91

¹³³ Aubry, Arnaud. « Le goût de la cueillette ». Billebaude, n°12, 2018, p.51

¹³⁴ Savage, Sunny. *You can eat that -- The gift of wild foods*, TEDxMaui, Consulté le 28 août 2019, URL : <https://www.youtube.com/watch?v=CpB0eF19nDQ>.



Fig. 28
Anne ten Donkelaar
Swafield
2011

et experte en aliments sauvages, elle ajoute que “les aliments sauvages sont des cadeaux de la nature”. Effectivement ces espaces n’ont en aucun cas été modifiés, et regorgent de saveurs inconnues mais fabuleuses. Mère nature en est la créatrice, et ne fait que suivre l’ordre naturel des choses. Elle nous offre avec générosité, à portée de main et d’assiette, de nombreuses espèces comestibles avec des vertus thérapeutiques exceptionnelles, que nous n’osons pas cueillir car nous ignorons leurs effets. Lors d’une sortie “cueillette à la découverte des fleurs de Montagne” avec Valérie Couttet, passionnée, j’ai pu me rendre compte de la palette infinie de saveurs que le sauvage pouvait nous offrir. En altitude, les plantes sont plus petites, et plus concentrées en principes actifs, une caractéristique due aux phénomènes physiques de l’altitude, à la rudesse des conditions météorologiques. Les saveurs sont renfermées dans le corps de l’espèce en question, et restent intactes jusque dans l’assiette. Petit, grand, laid, beau ou malformé, les habitants de la nature sauvage font d’elle un environnement totalement désordonné. L’être humain a voulu l’ordonner, et de cette manière il a perdu toute son authenticité et sa diversité. Cette notion d’authenticité n’est-elle pas galvaudée ? Car la nature sauvage ne l’est plus réellement. L’être humain réussit à la marquer de son empreinte, il n’arrive plus à la laisser tranquille. Même le plus sauvage est “grignoté”. Preuve en est l’actualité avec la forêt amazonienne, poumon de notre planète qui part en fumée. Pouvons-nous encore parler de sauvage ? Au Brésil des agriculteurs sont “obligés” de brûler des forêts pour élever leurs animaux et cultiver leurs terres, cette technique est appelée “les cultures sur brûlis”. Cependant ils détruisent les “saveurs” et la richesse du monde pour cultiver et abîmer les sols. La nature sauvage n’est pas conforme aux standards qui nous sont imposés. Elle s’exprime librement, sans aucune honte ni peur. Elle est d’une beauté inhabituelle mais singulière. L’ethnobotaniste et spécialiste des utilisations traditionnelles des plantes sauvages et cultivées, François Couplan, rappelle que “leur rencontre nous offre la possibilité de découvrir une nouvelle vision du monde”¹³⁵. L’artiste peintre Frederic Edwin Church¹³⁶ cherche à travers ses représentations de paysages naturels à retranscrire l’importance et là l’authenticité de la végétation, afin que le spectateur se focalise sur un seul point. Il peint les végétaux comme des visages pour nous les donner à voir. Dans son tableau “Heart of the Andes” (Figure 29), il dévoile l’unité de la nature par des détails et par la singularité des végétaux. L’écrivain Oscar Wild disait “Il n’y a jamais eu autant de végétaux dignes d’intérêt dans la nature que depuis que Frédéric Church les a peints”. On voit dans ses œuvres ce qui mérite d’être vu.

¹³⁵ Couplan, François. « *Plantes sauvages comestibles et médicinales - Pourquoi les plantes sauvages ? - Les plantes ne sont pas une fin en soi* ». Consulté le 9 septembre 2019. URL : http://www.couplan.com/fr/presentation/homme_et_plantes_sauvages.php.

¹³⁶ Frederic Edwin Church, né à Hartford le 4 mai 1826 et mort le 7 avril 1900 à Greenport, est un peintre paysagiste américain. Il a peint “*Heart of the Andes*” en 1859 (The Metropolitan Museum of Art)

c. Un luxe

Aujourd'hui les fruits de la cueillette ne sont pas uniquement utilisés à des fins pratiques mais aussi à des fins commerciales et se retrouvent au cœur de l'industrie alors qu'ils lui sont, au départ, étrangers. Ainsi ils sont rangés dans la catégorie des produits de "luxe". Ils sont riches en valeurs, en goûts, en symboles et en qualités, ce qui attire les lobbies de l'industrie pharmaceutique et alimentaire. Devant l'augmentation de la demande d'espèces sauvages pour leurs bienfaits nutritifs et médicinaux, ils deviennent un excellent argument de vente. Les plantes sont partout. L'industrie de la bougie est un secteur du luxe utilisant les plantes comme parfums d'ambiance. Toujours accompagné de commentaire pour faire de "l'objet" un moyen d'évasion en pleine nature grâce aux fragrances : "cette bougie parfumée marquée de l'edelweiss, vous emmène en balade dans nos alpages, le matin, dans la fraîcheur de la rosée."¹³⁷ Les plantes sauvages sont à la mode. Malheureusement elles ne sont pas considérées, pour la plupart du temps, comme êtres vivants ni même comme individus, mais comme "esthétique". De nombreux chefs déposent sur leurs assiettes une jolie fleur comestible, probablement en guise de "bonne conscience", achetée le matin même en grande surface ou sur le marché. Ils pensent offrir une cuisine luxueuse par le biais des plantes sauvages, et en font leur signature. Il n'y a eu aucun contact avec l'espèce : elle n'est ni observée, ni analysée, ni questionnée. Tout est fait dans l'optique de gagner du temps et d'être au goût du jour. Aucun temps n'est pris pour la comprendre, et pourtant elle nous parle et nous dévoile ses textures, ses saveurs, ses secrets en quelque sorte. Le fruit sauvage n'est pas un produit ni un objet, mais un être en totale immersion avec le cosmos. De plus, il est sauvage, comme évoqué par François Couplan "Les plantes sauvages sont sauvages. Cela signifie qu'elles existent dans la nature sans intervention humaine."¹³⁸ Il serait alors plus judicieux, pour utiliser ces espèces à des fins "luxueuses", de prendre le temps d'aller à leur rencontre dans l'écosystème, de les observer, de les comprendre et ainsi d'appliquer un savoir et un savoir-faire. De plus, il ne suffit pas de les utiliser pour leur rare beauté, mais aussi pour leurs vrais atouts nutritifs et médicinaux. Ici, une plante ne sert au fond qu'à décorer, mais n'est jamais considérée comme un objet digne de pensée. "Les plantes, leur histoire, leur évolution, prouvent que les vivants produisent le milieu dans lesquels ils vivent, plutôt que d'être obligé de s'y adapter"¹³⁹ affirme Emanuele Coccia. Ainsi, puisque cette pratique de retour à la nature et de rapport aux espèces sauvages est à la mode et est devenu un loisir pour la plupart, l'industrie en profite et en fait un produit de luxe, alors que ses richesses sont ses saveurs. Elle est "luxe" si elle est "passion", car le passionné applique respect et savoir

Le fruit de la cueillette



Fig. 29
Frederic Edwin Church's
The Heart of the Andes
NYC. Metropolitan Museum of Art
1859

137 Pure Altitude, « Bougie parfumée Fleurs de Neige », Consulté le 8 septembre 2019, URL : <https://pure-altitude.com/products/bougie-parfumee-senteur-fleurs-de-neige>

138 Couplan, François, *op. cit.*

139 Coccia, Emanuele, *op. cit.*, p.23

afin de conserver les parfums et qualités d'origine. Nous sommes face à une "abondance de choses somptueuses", c'est à dire dans le luxe, dont la définition est : "ce qui ne fait pas partie du nécessaire", et pourtant ce paysage est essentiel à notre survie. Lors d'un échange avec le Chef Jacques Marcon (Restaurant Régis et Jacques Marcon ***), il insistait sur le fait que le fruit de la cueillette n'est pas un "produit de luxe", mais un luxe et une rareté à préserver. C'est un luxe de pouvoir accéder à ce cadeau de la nature, et de pouvoir s'en servir intelligemment.

2. Applications et bienfaits

Au cœur de la nature sauvage, les espèces nous parlent. Elles nous envahissent. J'entends par là le pouvoir qu'elles ont sur nous, êtres humains. Elles sont une base de création dans de nombreux domaines comme celui de l'Art, de la Gastronomie, de la Médecine et du Design. Elles sont une inspiration à travers leurs formes, leurs couleurs, leurs saveurs, leurs textures, leurs reliefs. Ces différents secteurs les font renaître hors sols, et leur redonnent une seconde vie. Elles peuvent nous transformer par le biais du soin ou de l'alimentation. La biodiversité regorge de saveurs qui nous sont inconnues. Des saveurs d'une puissance incroyable, mais aussi des trésors pour la médecine. La nature nous soigne et nous nourrit. Masanobu Fukuoka évoquait que « Herbes comestibles et légumes sauvages, plantes poussant sur la montagne et dans la prairie ont une haute valeur nutritive et sont aussi utiles comme médicaments. Nourriture et médecine ne sont pas deux choses différentes : c'est l'endroit et l'envers d'un seul corps. Les Légumes poussés en chimie peuvent être consommés comme nourriture, mais ne peuvent pas être pris comme médicaments. »¹⁴⁰

a. Cueillette thérapeutique

La relation à la vie que nous offre la cueillette, nous soigne à travers l'atmosphère sauvage, et ce qu'il contient. Souvent considérées comme de mauvaises herbes, de nombreuses plantes sauvages ont d'excellentes propriétés médicinales et cicatrisantes. La cueillette des plantes médicinales peut être à visée individuelle ou commerciale. Après la seconde guerre mondiale la vente devient le but de cette pratique. On cueille uniquement pour vendre. "Les cueilleurs désormais, répondent à la demande d'un marché, aux suggestions d'un collecteur... et perdent l'initiative du ramassage".¹⁴¹ Certaines entreprises se spécialisent dans le conditionnement et le traitement des plantes médicinales. C'est la mise en place d'un nouveau système de mobilisation des ressources naturelles de la montagne.

Le fruit de la cueillette

« Le fruit
de la cueillette
n'est pas un
"produit de luxe",
mais un luxe
et une rareté
à préserver. »

Jacques Marcon

¹⁴⁰ Fukuoka, Masanobu, *op. cit.*, p.126

¹⁴¹ Raphaël, Larrère, et de la Soudière Martin, *op. cit.*, p.81

Thierry Thevenin paysan-herboriste, amoureux et fin connaisseur de la nature¹⁴², vit de sa cueillette, va à l'encontre de l'industrie pharmaceutique qui cueille en grosse quantité pour revendre à bas prix. Certes, certaines plantes sont abondantes, mais il est difficile encore aujourd'hui, de savoir comment les espèces vont réagir aux méthodes de prélèvement. Le syndicat des simples¹⁴³, un groupe de petits producteurs, travaille principalement avec des plantes sauvages et a un vrai questionnement sur l'impact qu'aura la cueillette sur celles-ci. Mais il y a un problème de réglementation. L'herboriste ne peut pas vendre ce qu'il veut car certaines plantes sont réservées à l'industrie pharmaceutique, et, plus difficile, c'est qu'il ne peut signifier les indications d'usages en particulier thérapeutiques. Les plantes médicinales sont de plus en plus soumises à un cadre juridique qui dépend du monde industriel et de son lobbying. Ces utilisations sont connues et appliquées depuis des siècles, mais de nos jours, les médicaments et les produits cosmétiques courants ont remplacé ces plantes, et nous avons en grande partie oublié leurs propriétés utiles. Mais sont-elles vraiment efficaces ? Qu'en est-il du fantasme d'un corps en état de « santé parfaite », ayant réintégré une nature originelle qui le préserve de la maladie ? Notre société de consommation s'est enfermée dans un cercle vicieux, où l'être humain tente de perfectionner des techniques, des productions alimentaires ou bien médicales. Nous dénaturons l'alimentation en la conditionnant et ainsi tous les principes actifs, les bienfaits sont tués et remplacés. Si nous écoutons cette théorie, il faudra par conséquent exclure toute nourriture fabriquée par l'homme et s'alimenter de produits formés par la nature. La naturopathie en est l'instigateur. Cependant leur efficacité est fondée sur la reconnaissance d'un usage traditionnel et l'on parle d'« usage bien établi » lorsque l'effet est démontré. La phytothérapie, mot d'origine grecque qui désigne l'art de se soigner par les plantes, peut être utile dans certains cas précis, mais n'est pas non plus exempte de risques. Ce sujet reste délicat. Restons en au fait que "Dans nos sociétés industrielles, les cueillettes récréatives (par opposition aux cueillettes commerciales, qui fournissent en plantes sauvages les laboratoires pharmaceutiques et l'industrie des cosmétiques, ndlr) poursuivent leur essor depuis les années 1970 et sont fort prisées par les citoyens et les nouveaux habitants des campagnes pour leurs applications médicinales et nutritives." comme le dit Claire Julliard, chercheuse en socio-anthropologie de l'environnement, "la question de la pression sur les ressources vient du fait qu'il y a une demande qui est croissante de la part du secteur de l'industrie, ce n'est pas uniquement l'impact de l'agriculture et de l'urbanisation. La demande s'accroît."¹⁴⁴

142 Thévenin, Thierry, et Achard, Christine, *Les plantes sauvages: connaître, cueillir et utiliser*, 2017.

143 « Syndicat des Simples, producteurs-cueilleurs de plantes médicinales aromatiques, alimentaires, cosmétiques et tinctoriales », Consulté le 8 septembre 2019, URL : <https://www.syndicat-simples.org/fr/index.php>.

144 Thierry Thévenin - Plaidoyer pour l'herboristerie, 2014. URL : <https://www.youtube.com/watch?v=mpZ4HIDCw4>.

b. Cueillette gourmande

Au milieu des bois, ou sur les sentiers d'alpages, les plantes, les baies et les champignons nous mettent l'eau à la bouche et éveillent nos papilles. L'usage gastronomique du fruit de la cueillette est omniprésent dans cette pratique, comme l'expliquent Raphaël Larrère et Martin de la Soudière¹⁴⁵. Beaucoup de peuples à travers le monde pratiquent encore la cueillette comme complément alimentaire ou comme principale source de nourriture.

La cueillette est une surprise pour le repas. Le hasard est l'un des aspects qui rend cette pratique bien plus attrayante et excitante. "Sans cette tension vers la maîtrise du hasard qui se relâcherait si les champignons sortaient avec la ponctualité des autres végétaux, la cueillette ne perdrait-elle pas beaucoup de ses charmes, et ses adeptes de leur entrain ?"¹⁴⁶ évoquent les deux auteurs dans Cueillir la montagne, "la seule manière d'apprivoiser le hasard se situe donc du côté de l'irrationnel ; elle s'accorde aux fantaisies de la nature, constitue une réponse logique à ses caprices et demeure le seul moyen d'échapper à la frustration, de garder l'envie de préserver". Se nourrir, voici un sujet sensible car cela nous permet de subsister sur cette terre. La cueillette sauvage, comme nous l'avons déjà vu, était un réel besoin. Aujourd'hui elle n'est plus la base de notre alimentation mais revient de plus en plus au premier plan. Les végétaux comestibles sont si nombreux qu'on ne saurait en donner ici une liste, mais quelques grands groupes sont identifiables : tubercules, racines, tiges, feuilles, fleurs, fruits, graines. "Ce sont là des coupures botaniques qui ne couvrent qu'une partie de la réalité et il faudrait les doubler d'une liste fondée sur les caractères culinaires en distinguant les farineux (qui peuvent provenir des parties souterraines, de la moelle), des fruits ou des graines, les végétaux charnus (parties souterraines, fruits ou grosses graines), et les végétaux verts (tiges ou feuilles)"¹⁴⁷. Aromatiques, additifs alimentaires, nutritives, décoratives ... Les espèces sauvages comestibles nous rejoignent dans nos assiettes. On ne part pas en cueillette comme on va faire ses courses. Même si, en fin de journée, le panier n'est pas rempli, on rentre à la maison avec la satisfaction d'avoir passé un bon moment, en communion avec la nature, sans esprit prédateur. « Je pris goût à cette récréation des yeux »¹⁴⁸ déclarait Rousseau, « j'ai souvent pensé en regardant de près les champs, les vergers, les bois et leurs nombreux habitants, que le règne végétal était un magasin d'aliments donnés par la nature à l'homme et aux animaux »¹⁴⁹. On pourrait se demander : pourquoi aller cueillir dans la nature ce qui se trouve à profusion dans nos magasins ? Aujourd'hui il existe une uniformisation et un appauvrissement de l'offre alimentaire.

145 Raphaël, Larrère, et de la Soudière Martin, *op. cit.* p.167

146 *Ibid*, p.199

147 *Ibid*, p.175

148 Rousseau, Jean-Jacques, *Les rêveries du promeneur solitaire*, Flammarion, Paris, 2012, p.135

149 *Ibid*, p.137

« Si nous avons
une crise alimentaire
elle ne sera pas due
à l'insuffisance
du pouvoir
productif de la nature,
mais à l'extravagance
du désir humain. »

Masanobu Fukuoka,
La révolution d'un seul brin de paille, 1975

Le fruit de la cueillette

La cueillette sauvage permet l'exploration de goûts et de saveurs nouvelles, et la nature nous met à disposition un trésor unique de santé physique et morale. Pour certains la nature représente l'alternative permettant d'échapper aux pièges de cette consommation qui nous fait manger ce qu'elle veut et comme elle veut. Les plantes sauvages sont qualitativement supérieures aux plantes que nous cultivons. Elles contiennent bien plus de vitamines et de minéraux, plus de magnésium, de fer et de calcium que les plantes cultivées (d'après des analyses de la FAO¹⁵⁰, on remarque que l'ortie, si commune et tellement méprisée, renferme huit fois plus de vitamine C que les oranges, trois fois plus de fer que les épinards, autant de calcium que le fromage et d'importantes quantités de magnésium...¹⁵¹) : un feu d'artifice nutritionnel. La cueillette était fatigante et contraignante, elle est aujourd'hui plaisir et détente. Elle ne constitue plus un acte de survie comme elle a pu l'être dans le passé, mais devient petit à petit un ressourcement bénéfique pour notre corps. Il est certain que parmi ces végétaux, certains sont peu appréciés à cause de leurs saveurs puissantes, souvent amères, auxquelles nos papilles ne sont plus habituées. Comestibles oui mais de temps en temps toxiques. Nous estimons qu'il existe seulement 4% d'espèces dangereuses pour l'être humain sur l'ensemble de notre flore. La seule manière de les éviter c'est de les connaître ou de ne pas cueillir quand nous ne connaissons pas. Pour François Couplan, passionné par les plantes sauvages comestibles, les végétaux sont une occasion unique de se reconnecter à la nature. Loin d'être un acte anodin, cueillir et consommer des plantes sauvages qui échappe à l'intervention humaine pour croître, peut changer notre perception du monde, et de la vie. Son travail avec les Chefs étoilés permet, selon lui, de prouver l'intérêt des espèces sauvages dans leurs plats. Tous les goûts sont dans la nature.

3. Une base de création pour les chefs

La "cuisine sauvage", les chefs cuisiniers étoilés l'ont adoptée, et l'adorent. Emmanuel Renaut cuisine avec simplicité les parfums des sous-bois (girolles clous, gelée de mélisse, granité d'oxalis)(Figure 30) ; Marc Veyrat sublime la berce commune, l'ail des ours, la pensée des montagnes (Figure 31) ; Jean Sulpice révèle le sauvage dans son plat "Beaufort façon nuage parfumé aux herbes de montagne" (Figure 32) ; les champignons de Régis et Jacques Marcon apportent un caractère unique à leurs plats (Figure 33) ; Laurent Petit poétise les aromates (figure 34). Le sauvage enchante les assiettes étoilées. Ils sont connus pour utiliser d'excellents produits (en plus de leur créativité et de leur talent), achetés sur le marché de Rungis, chez des producteurs ou

150 FAO, « Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture », Food and Agriculture Organization of the United Nations, Consulté le 9 septembre 2019, URL : <http://www.fao.org/home/fr/>.

151 Couplan, François, *op. cit.*

“La cuisine est la plus importante manifestation culturelle car chaque être humain a besoin de manger”

Magnus Nilsson



Fig. 30
Emmanuel Renaut, Restaurant *** Le flocon de Sel
Plat : girolles clous, gelée de mélisse, granité d'oxalis

Le fruit de la cueillette



Fig. 31
Marc Veyrat, Restaurant *** La maison des bois :
Plat : cuisses de grenouilles à la mayonnaise d'herbes sauvages.
© Stéphane Lavoué L'Express Styles



Fig. 32
Jean Sulpice, Restaurant *** Le père Bise
Plat : beaufort façon nuage parfumé aux herbes de montagne.
© Marie-Pierre Morel



Fig. 33
Régis et Jacques Marcon.
Restaurant *** Maison Marcon
Dessert : Le cèpe Croustillant de pomme «mi-acide»,
praliné de cèpe, mousse de noisette

Le fruit de la cueillette



Fig. 34
Laurent Petit, Restaurant *** Le clos des sens
Plat : Salade d'aromates

dans d'autres grandes surfaces renommées. Ils cuisinent la plupart du temps par amour du produit, et dans l'intention de retranscrire des émotions gustatives lors de la dégustation. On remarque une évolution croissante de l'utilisation d'espèces sauvages dans ces grands établissements. Les chefs en font souvent leur signature. Mais quel intérêt portent-ils à cette pratique de la cueillette ? Quel rapport ont-ils avec le monde sauvage et cette biodiversité exceptionnelle permettant de construire un menu pleins de saveurs ? Est-ce une question d'éthique, de passion, ou de mode ? Qui sont ces chefs ? Leur savoir-faire de cuisinier met en valeur la subtilité et la richesse des espèces que la nature nous offre. Selon Jacques Marcon, chef trois étoiles au Guide Michelin, "la nature nous guide, c'est elle qui donne le rythme pour le changement des recettes." La nature a un rôle prédominant pour les "cuisiniers-cueilleurs". Ils remettent au goût du jour des éléments utilisés il y a des siècles. Magnus Nilsson chef cuisinier suédois, est à la tête des cuisines du restaurant Fäviken en Suède. Il a auparavant travaillé à L'Astrance (Pascal Barbot, 2 étoiles Michelin) et à L'Arpège (Alain Passard, 3 étoiles Michelin), deux restaurants parisiens. En 2008 il rejoint Fäviken, son village, ses racines, en pleine nature sauvage pour la plupart du temps immergé dans le froid. Selon lui il est important de bien comprendre qu'un produit requiert du temps, mais la plupart des chefs ne croit pas que cela entre dans leurs prérogatives. Même en tant que cuisinier, quand un élément l'intrigue, il doit se demander ce que c'est, qu'est-ce qu'il se passe en lui. Lors de son passage en France il observe une tradition de l'apprentissage, de la transmission, de la maîtrise et de la connaissance des produits. On retrouve là les bases de la pratique de la cueillette sauvage. Chacun peut apprendre à reproduire une technique mais il n'y a rien de créatif.

Le chef Virgilio Martinez dans son restaurant "El Central", à Lima au Pérou, amoureux de son pays, a constitué son menu de plusieurs tableaux reconstituant différents écosystèmes. Du fond des océans, il monte jusqu'au sommet des montagnes péruviennes et s'adapte aux différentes altitudes. Il apprend, il observe, il s'imprègne de la nature, mais surtout il crée. Il apprend à cueillir avec les gens du milieu, qui lui transmettent tout leur savoir et savoir-faire. Il trouve du bon dans la majorité des éléments cueillis. Sa curiosité est sans fin. En goûtant il comprend les régions, et les "altitudes". Il affirme "qu'il existe des communautés qui ont un savoir dont on ne dispose pas."¹⁵² Il faut aller à leur rencontre pour apprendre. Ses "écosystèmes" sont composés d'éléments qui habitent le même sol, le même environnement, le même écosystème. Ils fonctionnent ensemble, n'importe où, et le chef prouve que même jusque dans l'assiette ils sont en symbiose. Ses plats projettent l'esprit du convive dans l'environnement de départ. (Figures 35 & 36) Le chef Martinez veut faire vibrer, réfléchir, découvrir des endroits que l'on a l'impression de déjà connaître, à travers sa cuisine unique et "sauvage". Cueillir est pour lui une manière de vivre, il col-

Le fruit de la cueillette



Virgilio Martinez. Restaurant El central. Lima. Pérou



Fig. 35
Recolección de cushuro



Fig. 36
Sangre de árbol

152 Gelb, David, « Virgilio Martinez, au Central (Lima, Pérou) », Chef's Table, Netflix, 2017

lecte, il observe, il goûte, il comprend et il applique. Dans une même dynamique, dans les montagnes chiliennes, le chef cuisinier Rodolfo Guzman¹⁵³ nous présente des “nourritures terrestres” (Figure 37 & 38). Il explore les forêts à la recherche d’ingrédients oubliés de tous. Et élabore une gastronomie inédite et spirituelle. Sa connaissance irréprochable sur les espèces comestibles, toxiques, hallucinogènes font sa force, car il comprend, il utilise pour créer. Il est considéré comme “interprète des ressources naturelles”. Adeptes du “foraging” (trouver des ressources alimentaires inédites) il se doit d’être connaisseur. « Plus j’étudie sur le terrain et plus je réalise l’étendue de mon ignorance. Le Chili est un pays aux contrastes géographiques impressionnants. Du désert de la Patagonie à l’archipel de Chiloé, la côte au sud de Santiago jusqu’à la forêt valdivienne, à chaque voyage, je goûte des produits incroyables dont j’ignorais l’existence. » Ainsi, comment faire une cuisine riche de sens avec simplicité et sincérité ? La cuisine a pour but de sublimer le fruit de la cueillette. Si riche en saveurs, il se suffit à lui seul, mais il peut aussi sublimer d’autres produits. Comme l’objet le plus simple sublime le quotidien de son usager, et délivre un message authentique. Intégrer des plantes sauvages à son menu apporte de nombreux bénéfices : saveurs, vertus, alimentation saine et durable, réduction des impacts environnementaux, reconnexion à la nature et à soi-même... Mais il est important de l’utiliser pour ses valeurs et avec connaissance. Le chef qui achète des espèces sauvages, et ne les a jamais cueillis ne pourra la magnifier. Le cuisinier, n’est pas, pour la plupart du temps, cueilleur. D’après Jacques Marcon, cet usage n’est pas accessible à tous car il nécessite de la pratique et de la connaissance. Il insiste sur le fait qu’il faut la laisser aux spécialistes.

Je pense que si le chef entre en symbiose avec l’environnement qui l’entoure, s’il communique avec lui, il sera le mieux placé pour le transmettre à travers des saveurs respectueuses de l’environnement, et de son habitant (le fruit de la cueillette sauvage). Il doit comprendre l’aliment. Certaines méthodes de conservation apportent aussi des nuances nouvelles aux plats (séché, bocaux, mariné (vinaigre), salé, stérilisé, congelé...). Le chef Magnus est un expert dans ce domaine et affirme que ces méthodes révèlent des goûts, et la beauté cachée du sauvage. Il ne lit pas les livres de cuisine, il crée. Mais il a conscience que le plat ne sera jamais meilleur que le produit, c’est pour cela que dans certaines assiettes il aime mettre en valeur le produit brut, sans assaisonnement, le laisser le plus simple qu’il soit : “noix de saint-jacques, cuites sur branches de genévrier” (Figure 39). « La perfection est atteinte, non pas lorsqu’il n’y a plus rien à ajouter, mais lorsqu’il n’y a plus rien à retirer. » comme le disait Antoine de Saint Exupéry. Je pense que la cueillette sauvage et son fruit se retrouve totalement dans cette citation. Il en est de même pour mon idéal de design.

153 Guzmán, Rodolfo, et Cristóbal Palma, *Boragó: Coming from the South*, Phaidon, 2017.



Rodolfo Guzman.
Restaurant Borago, Vitacura, Chili

Le fruit de la cueillette



Fig. 37
Tres Leches and Three Wild fruits
© Cristobal Palma



Fig. 38
Flowers Crudo and Cold
Fermented Conger-Eel Caldillo
© Cristobal Palma

CONCLUSION

La nature sauvage. Nous avons commencé avec elle. Depuis des siècles elle est à nos côtés, nous entoure, nous soigne, nous nourrit. Le Sauvage était le milieu dans lequel nous devons nous adapter, vivre en communion. Il nous dictait notre conduite, et nous offrait ses plus belles ressources, permettant à l'être humain de subsister à ses besoins. Mais ce dernier y a vu un potentiel énorme. Il l'a donc domestiquée. La nature sauvage est par définition "désordonnée" et nous avons cherché, depuis des milliers d'années, à l'ordonner. Nous l'avons emprisonnée et empêchée de s'exprimer. Il n'y avait en ce temps là aucun but, aucun respect, ni la moindre réflexion à son sujet. Pendant trop longtemps nous avons cherché à façonner notre environnement, et nous avons oublié de nous y adapter. Les espèces se font bien plus discrètes que nous, êtres humains, pourtant ce sont elles qui impactent le plus notre existence. Depuis quelques temps, de nombreuses incompatibilités se sont formées entre l'être-humain et la nature, l'artificiel et le naturel, ou bien le domestique et le sauvage. Ces oppositions ont engendré une tentative de prise de pouvoir de l'homme sur le cosmos.

La montagne offre une richesse naturelle exceptionnelle. Depuis le fond des vallées glaciaires on ne peut que lever les yeux vers les forêts flamboyantes d'automne, les alpages verdoyants d'été et les sommets éternellement blancs. Cette nature : nous la regardons attentivement, nous souhaitons la rejoindre, l'atteindre, la toucher. On devine un chemin qui nous y mène. Notre présence étrangère vient détruire cette tranquillité, cette préciosité. Le territoire est alors déstructuré et totalement modifié, il est trop tard pour revenir en arrière. Le territoire est abîmé. Le grand changement climatique, en cours depuis 150 ans, fait reculer les glaciers et est une menace. Les développements touristiques et économiques sont aujourd'hui des facteurs de pollution importants, et mettent en péril la survie des espèces. La problématique environnementale occupe une place critique dans la société. C'est dans ce contexte géographique, politique et climatique que ma réflexion de designer cherche l'inspiration. Face à une multiplication des problèmes environnementaux, des mouvements comme le Wilderness sont apparus afin de protéger la nature sauvage de toute empreinte humaine. Nous voyons apparaître une réelle prise de conscience de notre environnement et des problèmes écologiques. Malheureusement tout est fait dans l'urgence. Je retiens la définition de l'"écologiste" faite par Aldo Léopold : «J'ai lu de nombreuses définitions de ce qu'est un écologiste, et j'en ai moi-même écrit quelques-unes, mais je soupçonne que la meilleure d'entre elles ne s'écrit pas au stylo, mais à la cognée. La question est : à quoi pense un homme au moment où il coupe un arbre, ou au moment où il décide de ce qu'il doit couper ? Un écologiste est quelqu'un qui a conscience, humblement, qu'à chaque coup de cognée, il inscrit sa signature sur la face



Magnus Nilsson. Fäviken



Fig. 39
Scallop cooked over burning juniper branches

de sa terre. »¹⁵⁴ Ce mémoire m'a fait prendre conscience de la place que nous avons nous, êtres humains, sur la planète Terre, et de la manière dont devons voir l'avenir en tant que designer et surtout en tant qu'être, vivant en communauté avec tout ce qui l'habite. Cette définition de Léopold correspond à ma vision. Cependant, à son époque il était question de ne pas toucher à cette nature et de mettre en place la technique du "non-agir". Selon moi nous n'en sommes plus à ce stade, car il est "trop tard", notre empreinte est ancrée. La nature sauvage telle qu'elle a pu exister, n'est plus. Voilà pourquoi "cueillir", pour moi, n'est pas uniquement se soigner ou se nourrir, mais aussi agir dans la nature avec elle ; cela se traduit par un juste questionnement, l'observation, la compréhension, l'apprentissage, la connaissance. Le designer a un rôle de transmission, au coeur de la pratique de la cueillette sauvage : agir c'est transmettre. Effectivement nous sommes dans une certaine urgence et celle-ci doit devenir le coeur de la transmission de la connaissance, en donnant espoir et en faisant émerger la prise de conscience d'autrui. Catherine Larrère¹⁵⁵ parle d'un "agir conscient et écologique" qui doit se mettre en place. Il s'agit de la dimension politique de l'écologie. Faire seul n'est pas suffisant, même si la cueillette sauvage est souvent pratiquée de manière individuelle, dans un but de ressourcement, il est essentiel de transmettre. Il s'agit là de l'action collective, de l'agir ensemble ; il faut échapper à cette société "individualiste". Agir c'est encore associer la nature à la dimension sociale. À l'époque de la Wilderness, le retour à la nature signifiait une meilleure vie sociale, mais aujourd'hui la tendance s'inverse, et il est question de changer nos relations humaines pour entrer en communion avec elle, et comprendre que nous sommes un tout et que nous devons fonctionner ensemble.

Observons, écoutons, rencontrons ! Nous ne sommes pas cueilleurs uniquement pour nous nourrir, mais aussi pour développer une relation privilégiée avec le Sauvage. Rencontrer les espèces permet de poser un regard différent sur le monde, et de ne plus nous sentir "dominateurs" mais plutôt "partie intégrante" de notre environnement. Emanuele Coccia dit : "la vision est respiration : accueillir la lumière, les couleurs du monde, avoir la force pour se laisser transpercer par sa beauté, pour choisir une portion, et une portion uniquement, pour créer une forme, pour initier une vie à partir de ce que nous avons arraché au continuum du monde."¹⁵⁶

J'ai appris la cueillette sauvage par transmission, depuis ma plus tendre enfance, j'en suis imprégnée, et c'est un bonheur pour moi de pouvoir appliquer cette démarche dans ma passion du design culinaire. Cette pratique m'a été transmise par ma maman de façon vernaculaire. Le côté maternel se retrouve dans ce rapport à la nature, à "mère nature". La femme, en prenant soin de la vie, offre une certaine

force et une certaine stabilité à un enfant ; de la même façon, les racines puissantes et profondes d'un arbre lui donne son équilibre ; le mycélium, par son réseau souterrain cimente le sol de la forêt. Tout commence avec les racines, ce réseau infini plongé dans l'obscurité, dans le secret de la terre, pour un jour germer et croître, naître et grandir. Ces expériences de cueillette m'émerveillent et me transportent de joie. Elles éveillent en moi l'échos existant entre les cycles naturels et mes rythmes intérieurs. Selon moi une personne créative est influencée par ce qu'elle vit. La cueillette sauvage est un vaste domaine, et n'est pas à la portée de tous : cueillir c'est être patient, observateur, en constante immersion et en perpétuel questionnement. Ma vision du design est la même. En tant que designer, je considère avoir ces qualités, et aujourd'hui, je ressens légitimement le devoir de pérenniser cette tradition, car elle sera à jamais la base de notre alimentation. À mes yeux, pour le designer il ne s'agit pas de limiter les dessins mais bien au contraire la production. Dessiner c'est comprendre, observer et s'immerger pour moins produire, répondre le plus justement à l'actualité et prévoir le futur. De la même manière, il est inévitable de reconsidérer nos rapports à la nature. Cueillir est une façon "d'être au monde". Cette pratique recèle un potentiel politique, à travers la préservation, le respect, la délicatesse, permettant ainsi de prendre conscience de cet environnement, de notre environnement. On ne veut plus le contrôler. On veut pouvoir s'émerveiller encore et toujours devant cette somptueuse nature. La cueillette sauvage et mon approche du design habitent la même éthique, les mêmes valeurs, le même état d'esprit.

154 Leopold, Aldo, *Almanach d'un Comté Des Sables ; Suivi de Quelques Croquis*, Flammarion, Paris, 2000.

155 Larrère, Catherine, et Raphaël Larrère, *op. cit.*

156 Coccia, Emanuele, *op. cit.*, p.75

BIBLIOGRAPHIE

Livres

- Atkins, Anna. *Photographs of British Algae: Cyanotype Impressions*. Göttingen, Steidl Verlag, 2018.
- de Baecque, Antoine. *La traversée des Alpes: essai d'histoire marchée*. Paris, Gallimard, 2018.
- Chaudière, Maurice, et Stegassy, Ruth. *Le goût du sauvage: une vie de complication avec la nature: entretien*. Arles: Actes Sud, 2015.
- Coccia, Emanuele. *La vie des plantes: une métaphysique du mélange*. Bibliothèque Rivages. Paris : Éditions Payot & Rivages, 2016.
- Cornu, Marie, Orsi, Fabienne, et Rochfeld, Judith, éd. *Dictionnaire des biens communs*. 1re édition. Quadrige. Paris : Presses universitaires de France, 2017.
- Descartes, René. *Méditations métaphysiques*, 1641. Paris : Flammarion, 2009.
- Debray, Cécile, éd. *Préhistoire: une énigme moderne*. Paris: Centre Pompidou, 2019.
- Ducourthial, Guy. *La botanique selon Jean-Jacques Rousseau*. Paris: Belin, 2009.
- Ewen, Stuart, Cerise, Lucien et Sainz, François. *La société de l'indécence publicitaire et genèse de la société de consommation*. Aube : Le Retour aux sources, 2014.
- Fukuoka, Masanobu. *La révolution d'un seul brin de paille: une introduction à l'agriculture sauvage*. Guy Trédaniel Éditeur, 2017.
- Guzmán, Rodolfo, et Palma, Cristóbal. *Boragó: Coming from the South*. Phaidon, 2017.
- Hardin, Garrett. *La tragédie des communs; suivi de Extensions de "La tragédie des communs"*. Presses Universitaires de France - PUF, 2018.
- Kant, Emmanuel, et Renaut, Alain. *Critique de la raison pure*. Paris : Flammarion, 1781.
- Larrère, Catherine, et Larrère, Raphaël. *Penser et agir avec la nature: une enquête philosophique*. La découverte, 2018.
- Leopold, Aldo. *Almanach d'un Comté Des Sables; Suivi de Quelques Croquis*. Paris : Flammarion, 2000.
- Leroi-Gourhan, André. *Le geste et la parole*, 1964. Paris : Albin Michel, 2014.
- Leroi-Gourhan, André. *Milieu et techniques*, 1973. Paris : Albin Michel, 2018.
- Lévi-Strauss, Claude. *La pensée sauvage*, 1962. Paris : Presses Pocket, 2010.
- Lieutaghi, Pierre. *La plante compagne: pratique et imaginaire de la flore sauvage en Europe occidentale*. Arles : Actes Sud, 2006.
- Malherbe, Michel. *D'un pas de philosophe*. Paris : J. Vrin, 2012.
- Ostrom, Elinor. *Governing the commons: the evolution of institutions for collective action. The Political economy of institutions and decisions*. Cambridge ; New York: Cambridge University Press, 1990.
- Raphaël, Larrère, et de la Soudière, Martin. *Cueillir la montagne: à travers landes, pâtures et sous-bois*. Paris: Ibis Press Eds, 2010.
- Rousseau, Jean-Jacques. *Discours sur l'origine et les fondements de l'inégalité parmi les hommes*, 1755. Paris: Flammarion, 2008.
- ———. *Julie ou La nouvelle Héloïse*. Collection Folio Classique 2419, 1761.
- ———. *Les confessions*. Collection Folio Classique 2776. Paris : Gallimard, 2009.
- ———. *Les rêveries du promeneur solitaire*, 1782. Paris : Flammarion, 2012.

- Thévenin, Thierry, et Christine Achard. *Les plantes sauvages: connaître, cueillir et utiliser*, 2017.
- Thoreau, Henry David. *Marcher*, 1862. Le Mot Et Le Reste, 2017.
- ———. *Walden ou La vie dans les bois*, 1854. Paris: Albin Michel, 2017.
- Urvoy, Jean-Jacques, Sanchez-Poussineau, Sophie, et Le Nan, Erwan. *Packaging: toutes les étapes du concept au consommateur*. Paris : Eyrolles, 2012.

Articles et Documents

- Amfreville, Marc, Cazé, Antoine, et Fabre, Claire. « *IV. Écrire la nature: entre symbole et réalité (1800-)* ». Quadrige, 2014.
- Assens, Christophe, et Abittan, Yoni. « *Le Management d'un bien commun: le territoire. Le cas des pôles de compétitivité* ». RIMHE : Revue Interdisciplinaire Management, Homme Entreprise n°1, 2012.
- Aubry, Arnaud. « *Le goût de la cueillette* ». Billebaude, n°12, 2018.
- De Malleray, Anne. « *L'art d'Observer, entretien avec Anna Lowenhaupt Tsin* ». Billebaude, n°12, 2018.
- De Paiva, Joshua. « *Histoires d'herbiers* ». Billebaude, n°12, 2018.
- Levy, Sonia. « *Empreintes solaires* ». Billebaude, n°12, 2018.
- de Malleray, Anne. « *Dans ce numéro* ». Billebaude, n°12, 2018.
- Philippe, Dulac. « *Avant propos* ». Billebaude, n°12, 2018.

Articles en ligne

- « *1149613688_ECO_CUEILLETTE.pdf* ». Consulté le 12 août 2019. URL : http://www.parcдумorvan.org/fic_bdd/pdf_fr_fichier/1149613688_ECO_CUEILLETTE.pdf.
- Braun, Jean. « *L'origine des montagnes* ». Consulté le 21 août 2019. URL : <https://www.lairedu.fr/media/video/cours/lorigine-des-montagnes/>.
- Chevet, Eric. « *Etude du « Discours sur l'origine et les fondements de l'inégalité parmi les hommes » de J.J. Rousseau* ». Philophore, 2009. Consulté le 12 août 2019. URL : <http://chevet.unblog.fr/2009/05/25/etude-du-discours-sur-lorigine-et-les-fondements-de-linegalite-parmi-les-hommes-de-jj-rousseau/>.
- Conklin, Harold C. « *L'agriculture Hanunóo* ». Département d'anthropologie, Columbia University, New York. Consulté le 29 août 2019. URL : <http://www.fao.org/3/x5385f/x5385f05.htm>.
- Couplan, François. « *Plantes sauvages comestibles et médicinales - Pourquoi les plantes sauvages ? - Les plantes ne sont pas une fin en soi* ». Consulté le 9 septembre 2019. URL : http://www.couplan.com/fr/presentation/homme_et_plantes_sauvages.php.
- De Hody, Christophe. « *À propos* ». Le chemin de la Nature (blog). Consulté le 28 août 2019. URL : <https://www.lechemindelanature.com/a-propos/>.
- ———. « *Règles et précautions pour la cueillette de plantes sauvages* ». Le chemin de la Nature (blog), 15 janvier 2018. Consulté le 8 août 2019 URL : <https://www.lechemindelanature.com/2018/01/15/regles-et-precautions-pour-la-cueillette-de-plantes-sauvages/>.
- Demarquet, Paul, et Salmon, Albane. *Atelier Sauvage*. Consulté le 2 septembre 2019. URL : <https://www.atelier-sauvage.com>.

- Fétro, Sophie. « *Bricolages en design. Inventer des rapports non réguliers à la technique* ». Techniques & Culture. Revue semestrielle d'anthropologie des techniques, n° 64. Consulté le 2 septembre 2019. URL : <https://doi.org/10.4000/tc.7577>.
- Forrer, Sarah-Linda. *Weed Beautification*. Consulté le 7 septembre 2019. URL : <http://www.sarahlindaforrer.com>.
- Futura. « *Orogenèse : la formation des montagnes* ». Consulté le 21 août 2019. URL : <https://www.futura-sciences.com/planete/dossiers/geologie-paysages-roches-epiderme-notre-planete-972/page/7/>.
- UICN France (blog). « *La Liste rouge mondiale des espèces menacées* ». Consulté le 7 septembre 2019. URL : <https://uicn.fr/liste-rouge-mondiale/>.
- « *Le design, inventeur de nouveaux modes de consommation* ». Consulté le 15 août 2019. URL : <http://www.aqui.fr/economies/le-design-inventeur-de-nouveaux-modes-de-consommation,11219.html>.
- Cuisine Sauvage ASBL (blog). « *Législation cueillette en France* ». Consulté le 22 août 2019. URL : <https://cuisinesauvage.org/legislation-cueillette-en-france/>.
- DISKO (blog). « *L'émotion dans le design* ». Consulté le 21 août 2019. URL : <https://www.disko.fr/reflexions/brand-content-blog/le-design-emotionnel-2/>.
- « *Les bienfaits de la marche à pied en forêt | Dossier* ». Consulté le 22 juillet 2019. URL : <https://www.futura-sciences.com/sante/dossiers/medecine-bien-etre-sante-nature-1491/page/2/>.
- « *Les fonctions de la main - morphologie* ». Consulté le 2 septembre 2019. URL : <http://www.ccos.fr/fonctions-main>.
- « *L'étonnante biodiversité des tiroirs des musées - Le Temps* ». Consulté le 3 août 2019. URL : <https://labs.letemps.ch/interactive/2015/led/>.
- L'express. « *Jasper Morrison, un designer supernormal - L'Express Styles* ». Consulté le 20 août 2019. URL : https://www.lexpress.fr/styles/design/jasper-morrison-un-designer-supernormal_748766.html?fbclid=IwAR0-Z_Fm0l-3PaJyh9lyYr6BjphXeXQX6yiF4WELz6adZ5OPg9ex3anJUls.
- Le Monde.fr. « *L'Homme a fait entrer la Terre dans une nouvelle époque géologique* ». Consulté le 12 août 2019. URL : https://www.lemonde.fr/planete/article/2015/01/15/nous-sommes-entres-dans-l-anthropocene-depuis-1950_4557141_3244.html.
- Chayka, Kyle. « *The Oppressive Gospel of 'Minimalism'* ». New York Time Magazine. Consulté le 9 décembre 2019. URL : <https://www.nytimes.com/2016/07/31/magazine/the-oppressive-gospel-of-minimalism.html>.
- Liétard, Gustave Alexandre. « *Sur l'état dit sauvage* ». Bulletins et Mémoires de la Société d'Anthropologie de Paris. Consulté le 20 août 2019. URL : <https://doi.org/10.3406/bmsap.1866.4231>.
- Marcoux, Laurent. « *Société de consommation, surconsommation et l'opinion d'un designer de produits* ». Designer Industriel Laurent Marcoux (blog). Consulté le 15 août 2019. URL : <https://designer-entreprise.com/2010/08/29/societe-de-consommation-surconsommation-et-lopinion-dun-designer-de-produits/>.
- Living Circular. « *Mathieu Lehanneur, ou le design conscient* ». Consulté le 26 août 2019. URL : <https://www.livingcircular.veolia.com/fr/inspirations/mathieu-lehanneur-ou-le-design-conscient>.
- France Culture, Mosna-Savoye, Géraldine. « *Le sauvage, un concept bien familier* ». Consulté le 12 août 2019. URL : <https://www.franceculture.fr/emissions/le-journal-de-la-philosophe/le-sauvage-un-concept-bien-familier>.
- L'Autre Campagne (blog), Panzolato, Thomas. « *Pourquoi manger des plantes sauvages ?* ». Consulté le 28 août 2019. URL : <https://www.lautrecompagne.com/pourquoi-manger-des-plantes-sauvages/>.
- Paris Match. « *Mont-Blanc : la mort lente* ». Consulté le 26 août 2019. URL : https://www.parismatch.com/Actu/Environnement/Mont-Blanc-la-mort-lente?fbclid=IwAR0TQQSstTBegvDpD_czGyUKqGBRAQ53S4uRW-ButtW4OnPUZZkXZr52ytk.
- ATABULA (blog), Pinay-Rabaroust, Franck. « *Virgilio Martinez (Central, Lima) : "Le microclimat et la biodiversité au Pérou permettent d'avoir des produits qui renferment des histoires extraordinaires sur la relation entre l'homme et la nature"* ». Consulté le 2 septembre 2019. URL : <https://www.atabula.com/2019/06/24/virgilio-martinez/>.
- « *philo-liberte.pdf* ». Consulté le 21 août 2019. URL : <http://www.ac-grenoble.fr/citescolaire/jean-moulin.albertville/file/lycee/philosophie/philo-liberte.pdf>.
- Ricada, Emilie, et Dinis Salazar, Lionel. *Avenir Sauvage*. 2014. Consulté le 7 août 2019. URL : <https://www.ensad.fr/projets/avenir-sauvage>.
- Secrétariat de la convention sur la diversité biologique Montréal. « *Protocole de Nagoya sur l'accès aux ressources génétiques et le partage juste et équitable des avantages découlant de leur utilisation relatif à la convention sur la diversité biologique* ». Nations Unies. Consulté le 16 août 2019. URL : <https://www.cbd.int/abs/doc/protocol/nagoya-protocol-fr.pdf>.
- Schwarz, Julia. *Julia Schwarz Uses Lichen to Create Food for after the Apocalypse*. Consulté le 19 août 2019. URL : <https://www.dezeen.com/2018/10/22/julia-schwarz-unseen-edible-food-lichen-vienna-design-week/>.
- Mint Magazine. « *Taken at the Flood* ». 2014. Consulté le 3 août 2019. URL : <http://www.magazine-mint.fr/taken-at-the-flood/>.
- Tegg, Linda. *Linda Tegg Fills Jil Sander HQ in Milan with « Spontaneous Plants »*. 2019. Consulté le 13 août 2019. URL : <https://www.dezeen.com/2019/04/14/adjacent-fields-linda-tegg-jil-sander-plants-installation-milan/>.

Sites Web

- « *AFC - Association française des professionnels de la cueillette de plantes sauvages* ». Consulté le 12 août 2019. URL : <http://www.cueillettes-pro.org/>.
- Alimentarium. « *L'histoire de la cueillette* ». Consulté le 15 août 2019. URL : <https://www.alimentarium.org/fr/savoir/l%e2%80%99histoire-de-la-cueillette>.
- « *Champignons de culture | Filière mycologique de la Mauricie* ». Consulté le 9 septembre 2019. URL : <https://fr.mycomauricie.com/habitat/champignons-de-culture>.
- CNRTL. « *LIBERTÉ : Étymologie de LIBERTÉ* ». Consulté le 21 août 2019. URL : <https://www.cnrtl.fr/etymologie/libert%C3%A9>.
- ——. « *NATURALISTE : Définition de NATURALISTE* ». Consulté le 26 août 2019. URL : <https://www.cnrtl.fr/definition/naturaliste>.
- ——. « *SAUVAGE : Étymologie de SAUVAGE* ». Consulté le 20 août 2019. URL : <https://www.cnrtl.fr/etymologie/sauvage>.
- Couplan, François. « *Plantes sauvages comestibles et médicinales - Accueil* ». Consulté le 6 septembre 2019. URL : <http://www.couplan.com/>.

- Courant philosophique. « *Libre arbitre* ». Consulté le 22 août 2019. URL : http://www.histophil.com/libre_arbitre.php.
- Le chemin de la Nature, De Hody, Christophe. « *Botanique - Herboristerie - Naturopathie - Cuisine* ». Consulté le 28 août 2019. URL : <https://www.lechemindelanature.com/>.
- Europe, Surfrider Foundation. « *Déchets plastique premiers prédateurs de l'océan / Surfrider Foundation Europe* ». <https://surfrider.eu>. Consulté le 26 août 2019. URL : <https://surfrider.eu/sinformer/actualites/dechets-plastique-premiers-predateurs-ocean-121859123954.html>.
- FAO. « *Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture* ». Food and Agriculture Organization of the United Nations. Consulté le 9 septembre 2019. URL : <http://www.fao.org/home/fr/>.
- Hominidés. « *Homo habilis* ». Consulté le 2 septembre 2019. URL : <https://www.hominides.com/html/ancetres/ancetres-homo-habilis.php>.
- ONF. « *Cueilleur : en direct* ». Consulté le 2 septembre 2019. URL : http://www1.onf.fr/activites_nature/sommaire/partager_espace/a_pied/cueilleur/20080303-131420-465843/@@index.html.
- Pure Altitude. « *Bougie parfumée Fleurs de Neige* ». Pure Altitude. Consulté le 8 septembre 2019. URL : <https://pure-altitude.com/products/bougie-parfumee-senteur-fleurs-de-neige>.
- « *Syndicat des Simples, producteurs-cueilleurs de plantes médicinales aromatiques, alimentaires, cosmétiques et tinctoriales* ». Consulté le 8 septembre 2019. URL : <https://www.syndicat-simples.org/fr/index.php>.
- WWF. « *Qu'est ce que l'empreinte écologique?* » Consulté le 25 août 2019. URL : https://wwf.panda.org/fr/wwf_action_themes/modes_de_vie_durable/empreinte_ecologique/.

Vidéos

- 1. *Thierry Thévenin - Plaidoyer pour l'herboristerie*, 2014. Consulté le 3 septembre 2019. URL : <https://www.youtube.com/watch?v=mfpZ4HIDCw4>.
- Aronofsky, Darren. « *Genesis* ». One strange Rock. National Geographic Channel, 2018.
- ———. « *Shield* ». One strange Rock. National Geographic Channel, 2018.
- ———. « *Survival* ». One strange Rock. National Geographic Channel, 2018.
- ———. « *Terraform* ». One strange Rock. National Geographic Channel, 2018.
- Gelb, David. « *Ben Shewry (Attica, à Melbourne, en Australie)* ». Chef's Table. Netflix, 2015.
- ———. « *Magnus Nilsson, Chef cuisinier, Fäviken* ». Chef's Table. Netflix, 2015.
- ———. « *Virgilio Martinez, au Central (Lima, Pérou)* ». Chef's Table. Netflix, 2017.
- Jérôme, Legros. *Des champignons pour sauver le monde - Meta TV 1/4*, 2019. Consulté le 16 octobre 2019. URL : https://www.youtube.com/watch?v=QI_30EfxLSo.
- Savage, Sunny. *You can eat that -- The gift of wild foods*, Sunny Savage, TEDxMaui, Consulté le 28 août 2019. URL : <https://www.youtube.com/watch?v=CpB0eF19nDQ>.

Audios

- Van Reeth, Adèle. France culture - *La Main : la main-outil, d'Aristote à Leroi-Gourhan*. Consulté le 2 septembre 2019. URL : <https://www.franceculture.fr/emissions/les-nouveaux-chemins-de-la-connaissance/la-main-14-la-main-outil-daristote-leroi-gourhan>.

Rencontres

- Abbott, James. Distillerie « Le gin du Mont-Blanc », Cueillettes de baies, 2019.
- Couttet, Thierry. Cueillette pour un chef - Chalêt du Chapeau, 2019.
- Couttet, Valérie. Sortie botanique, découverte des fleurs de montagne, 2019.
- Marcon Jacques, Marcon Régis, Legros Jérôme, Duverger Damien, et Cochini Hervé. Sortie champignons- à la découverte des champignons comestibles (2019).

Conférences

- Fredriksson, Sylvia. Cycle de rencontres « *Transformations Contemporaines* », Les communs (2019).
- Bouffé, Emmanuelle. Cycle de rencontres « *Transformations Contemporaines* », art, paysage, jardin (2019).

TABLE DES ILLUSTRATIONS

- Fig.1 : Musée Réserve naturelle des Aiguilles rouges , *L'orogénèse alpine*, Chamonix Mont-blanc, 2019.
- Fig.2 : Julia Schwarz, *Unseen Edible*, 2018. URL : <https://www.dezeen.com/2018/10/22/julia-schwarz-unseen-edible-food-lichen-vienna-design-week/>
- Fig.3 : Déforestation en Amazonie, Huile de palme, «Un désastre écologique et planétaire, l'Ecocide généralisé, l'assassinat d'espèces rares et protégées !». URL : <http://marin56.canalblog.com/archives/2018/11/17/36874414.html>
- Fig.4 : Río Dasht, Pakistán, Chantier de construction du barrage de Mirani, Août 1999 et Juin 2011 (© NASA).
- Fig.5 & 6 : Romain Tiery , *Nature Takes Over Series*, «Lorsque la nature réclame ce qui lui appartient, le résultat est tout simplement spectaculaire.» (© Romain Tiery).
- Fig.7 : Mer de glace, Vallée de Chamonix Mont blanc, (©Jaime Micheletto Doytcheva).
- Fig.8 : Virgilio Martinez, *AMAZONÍA ROJA (RED AMAZON)*, Pérou, (©Jimena Agois).
- Fig.9 : Emilie Ricada et Lionel Dinis Salazar, Avenir Sauvage « *A la source* », puit de table, (© Dominique Feintrenie).
- Fig.10 : Emilie Ricada et Lionel Dinis Salazar, Collection complète «Avenir Sauvage», (© Dominique Feintrenie).
- Fig.11 : Linda Tegg, *Spontaneous plants*, 2014. URL : <https://www.dezeen.com/2019/04/14/adjacent-fields-linda-tegg-jil-sander-plants-installation-milan/>.
- Fig.12 : Surfrider Foundation Europe avec Y&R Paris, Campagne « *Don't give trash a break* », cueillette de déchets sur les plages, 2016, (© Surfrider Foundation).
- Fig.13 : Mine de charbon de Hambach, Westphalie, Allemagne, « *Anthropocène* », (© Edward Burtynsky, courtesy Nicholas Metivier Gallery, Toronto/Flowers Gallery, London).
- Fig.14 : Observation du réchauffement climatique : La mer de glace avant, 1900. / La mer de glace après, 2018, (©Doytcheva).
- Fig.15 : AFP, Un herbier de plantes anciennes conservé au Muséum d'histoire naturelle de Paris, 2016.
- Fig.16 :
- Fig.17 : Mathieu Lehanneur et Anthony van den Bossche, « *Local River* », unité domestique de stockage pour poissons et légumes, verre soufflé et thermoformé, pompes à eau, joints, 2008.
- Fig.18: ēdn, *SmallGarden*, jardin intérieur intelligent, (©ēdn).
- Fig.19 : Roger Phillips, *Encyclopédie des Champignons de France et d'Europe*, 1982.
- Fig.20 : Marc Bretilot, Alexandre Gauthier, Laurent Denize d'Estrées, *Taken at the F(l)ood*, 2014, (©Louis Terran).
- Fig.21 : Main du cueilleur raisonné (1. baies de genévrier ; 2. chanterelles)
- Fig.22 : Main du designer (1. dessin ; 2. maquette)
- Fig.23 : Delphine Huguet, « *Le plateau de la forêt* », La fête de l'érable, 2016.
- Fig.24 : Ami Drach and Dov Ganchrow's, *Curious tools Man Made*, 2014 (© Ami Drach & Dov Ganchrow).
- Fig.25 : Atelier sauvage, *Hoodoo*, table d'appoint Frêne olivier sculpté, finition huilée, béton coloré, 2016.
- Fig.26 : Joan Miro. Peinture, 8 mars 1933. Huile et aquarelle sur toile, 130,5 x 163,2cm. Philadelphia Museum of Art, A.E. Gallatin Collection, 1952. (©Succession Miro / Adagp, Paris 2019. Philadelphia Museum of Art, A.E. Gallatin Collection, 1952-61-85)
- Fig.27 : Ferréol Babin, Collection *Fusion*, 2015.
- Fig.28: Anne ten Donkelaar, *Swafield*, 2011.
- Fig.29 : Frederic Edwin Church's, *The Heart of the Andes*, NYC, Metropolitan Museum of Art, 1859.
- Fig.30 : Emmanuel Renaut, Restaurant ***Le flocon de Sel, *Girolles clous, gelée de mélisse, granité d'oxalis*.
- Fig.31 : Marc Veyrat, Restaurant *** La maison des bois , *Cuisses de grenouilles à la mayonnaise d'herbes sauvages*, (© Stéphane Lavoué/L'Express Styles).
- Fig.32 : Jean Sulpice, Restaurant *** Le père Bise, *Beaufort façon nuage parfumé aux herbes de montagne*, (©Marie-Pierre Morel).
- Fig.33 : Régis et Jacques Marcon - Restaurant *** Maison Marcon, *La cuisine de printemps, champignons et herbes*.
- Fig.34 : Laurent Petit, Restaurant *** Le clos des sens, *Salade d'aromates*.
- Fig.35 : Virgilio Martinez, Restaurant El central, *Recolección de cushuro*, Lima, Pérou.
- Fig.36 : Virgilio Martinez, Restaurant El central, *Sangre de árbol*, Lima, Pérou.
- Fig.37 : Rodolfo Guzman, Restaurant Borago, *Tres Leches and Three Wild fruits*, Vitacura, Chili.
- Fig.38 : Rodolfo Guzman, *Flowers Crudo and Cold Fermented Conger-Eel Caldillo*, Vitacura, Chili.
- Fig.39 : Magnus Nilsson, *scallop cooked over burning juniper branche*, Fäviken, Suède.

REMERCIEMENTS

Je tiens à exprimer toute ma reconnaissance à ma directrice de mémoire, Madame Rozenn Canevet. Je la remercie de m'avoir encadrée, orientée, aidée, conseillée et soutenue tout au long de ce travail.

Je remercie mes professeurs Germain Bourré, Julie Rothhahn et Georges Ribeiro pour leurs conseils avisés et leurs précieux avis.

J'adresse mes sincères remerciements à Valérie Couttet, Thierry Couttet, James Abbott, Jérôme Legros, Damien Duverger, Hervé Cochini, Oliver Assouly et bien d'autres, qui par leurs paroles, leurs écrits, leurs conseils et leurs critiques ont guidé mes réflexions et ont accepté de me rencontrer et de répondre à mes questions durant mes recherches.

Je remercie particulièrement le Chef Jacques Marcon, qui m'a accueillie les bras ouverts dans son établissement, m'a fait partager une partie de son quotidien de chef et permis de découvrir sa passion et son éthique de la nature, de la cueillette et l'usage de son fruit.

Merci à Lucile Peron pour son amitié et son soutien inconditionnel. Je remercie mes très chers parents, Isabelle et Patrick, pour leur confiance et inestimable soutien ; Toute ma famille, sans qui la pratique de la cueillette sauvage me serait inconnue.

ABSTRACT

Le designer-cueilleur existe-il ?

La pratique de la cueillette sauvage a un pouvoir surprenant, celui de rendre l'être humain à la nature. La montagne lui offre tout ce que la société moderne ne lui a pas donné.

Cette pratique que l'on pense simple et accessible, ne l'est en aucun cas. Comment rentrer dans son intimité sans même la connaître ? Comment lui prendre quelque chose sans même la respecter ? Tout l'enjeu est là, l'être humain se doit de prendre conscience de notre environnement, de son impact sur celui-ci, et réfléchir à demain. Le designer tente alors de renouveler un regard.

La cueillette sauvage n'est ici, pas uniquement une pratique de "survie", mais surtout un acte sensible au vivant, à travers l'immersion dans ces espaces sauvages. Ce sujet aussi ancestral qu'actuel ne serait-il pas d'une utilité majeure pour le designer de demain ? Pourrait-il s'emparer des valeurs, de l'éthique et de l'état d'esprit du bon cueilleur ?