

Les Spécificités des Plantes potagères, un autre regard sur leur domestication

François Delmond
Conférence lors du Colloque AFCEV - BRG – INH
Les légumes, un patrimoine à transmettre et à valoriser
Angers, du 7 au 9 sept. 2005

Précisons tout d'abord que je n'utiliserai pas le terme de "légume" bien qu'il figure dans le titre de ce colloque : ce terme renvoie plutôt à la partie utilitaire, récoltée et consommée. Je préfère utiliser ici le terme de "plante potagère" qui renvoie aux plantes entières dans toute leur intégrité et leur globalité d'êtres vivants. Je présenterai d'abord quelques réflexions que je me suis faites à leur sujet puis nous nous interrogerons sur leur passé et sur leur avenir à travers le processus de domestication. Et, en fait de bilan des connaissances, je présenterai plutôt un bilan des méconnaissances, un bilan des interrogations et des hypothèses. Mais il est vrai, comme l'a souvent dit Gaston Bachelard, que la science commence par l'étonnement. Alors étonnons-nous ensemble !

1 – LES PARTICULARITÉS DES PLANTES POTAGÈRES

Comme le faisait remarquer Goethe, cet éminent botaniste à tort sous estimé car mal compris : le plus difficile, c'est de voir ce qu'on a tous les jours sous les yeux. Bien que très présentes dans l'alimentation humaine sous presque toutes les latitudes, les plantes potagères sont bien mal connues et on s'interroge finalement assez peu sur elles. Ce sont pourtant des compagnes très proches de l'homme ; elles appartiennent souvent à son environnement immédiat. Contrairement aux plantes dites "de grandes cultures", les plantes potagères ne sont pas cultivées que par les agriculteurs, que par des professionnels. Elles sont aussi cultivées par des amateurs, les jardiniers et aussi par les enfants. Leur culture ne s'étend pas seulement à la campagne mais on les cultive aussi à la périphérie des villes (ceintures vertes maraîchères) et même en plein cœur des villes. Dans certaines villes, elles sont même, depuis peu, utilisées comme plantes décoratives ce qui confirme leurs indéniables qualités esthétiques. Leur culture ne se cantonne donc pas seulement dans les champs, elles s'approchent aussi tout près des maisons, dans ces fermes en miniature que sont les jardins, parfois même elles s'installent sur les balcons et terrasses. De ce point de vue, elles méritent plus que toutes autres le qualificatif de "domestiques" (du latin domus = la maison).

Malgré cette proximité, elles gardent un statut bien modeste. Ainsi, bien souvent, le potager se cache derrière la maison et là, fréquemment, il se réfugie derrière une haie ! Dans certains lotissements, il est même parfois interdit !!

Cet humble statut se retrouve du côté des botanistes où les potagères semblent délaissées au profit des plantes sauvages les plus rares. On peut illustrer cette situation en évoquant les problèmes de dénomination en français de plusieurs espèces potagères. Les plantes sauvages communes, ont, en général, un nom français bien précis. Pour certaines potagères c'est plus flou et ce jusque dans le catalogue officiel des variétés potagères édité chaque année par le GNIS !

- Quel est le nom français de *Cichorium endivia* ? chicorée scarole ou chicorée frisée, qui sont en fait des dénominations de type variétaux ?

- Et celui de *Cichorium intybus* ? MM Pitrat et Foury dans leur ouvrage récent (Pitrat & Foury, 2003) proposent "chicorée sauvage" curieuse dénomination pour une espèce qui est largement cultivée. Le catalogue GNIS est hésitant : on trouvait "chicorée à feuilles" (très original pour désigner une plante !) puis "chicorée à larges feuilles".
- Même problème avec les concombres et les cornichons, les piments et les poivrons, les betteraves et les bette cardes, les courges et les courgettes. Donc pas de nom français d'espèce pour ces plantes communes, mais des noms de types variétaux ou de cultigrupes.
- Pour terminer il y a la confusion très répandue entre les courges et les potirons sur laquelle je n'insiste pas, le mot courge désignant souvent toutes les espèces du genre cucurbita.

Remarquons que, chez les légumes, le même mot désigne l'espèce et l'organe récolté : tomate, carotte, etc... ce qui n'est pas le cas chez les arbres fruitiers et ce qui peut entraîner des confusion supplémentaires.

Une autre spécificité des plantes potagères a trait à l'organe récolté. Des champs et des vergers viennent les fruits et les graines qui nous nourrissent, y compris après transformation en farine et en huile, mais pas de racines ni de feuilles. On trouve bien quelques plantes potagères à fruits ou à graines mais, fait notable, hormis la fève et le pois, ce sont toutes des plantes exotiques d'introduction récente en France. Celles-ci appartiennent à trois familles seulement : les fabacées (anciennement légumineuses, tel le haricot), les cucurbitacées (courges, melon, concombre, etc.), et les solanacées. Actuellement, ce sont ces plantes qui fascinent le plus les jardiniers et les collectionneurs de variétés anciennes ou rares.

Les autres plantes potagères qui ne bénéficient pas, pour le moment, du même engouement que les légumes fruit, nous fournissent toutes nos racines et nos feuilles alimentaires. Il n'y a que chez les sélectionneurs et les multiplicateurs de semences qu'on a conscience de ce fait car ça pose un problème de demander à des plantes de produire des fruits ou des graines alors qu'elles n'ont pas été sélectionnées pour cela. La plupart de ces espèces sont indigènes et souvent leur ancêtre sauvage pousse encore dans nos contrées (carotte, panais, betterave, poireau, mâche, etc.).

Remarquons au passage, qu'il y a très peu de légumes fleur et qu'en général, l'Homme ne consomme pas les fleurs. Les fleurs, il les regarde, il les hume ; les fleurs s'adressent plutôt à l'âme des convives et sont présentes sur la table pour leurs qualités esthétiques (bouquet de fleur, linge de table à fleurs imprimées ou brodées, pétales de fleur sur un plat de crudités).

2 – LE PROCESSUS DE RETENUE.

Chez la plupart des plantes cultivées, l'Homme s'est contenté de leur faire faire en plus gros ou en plus savoureux ce qu'elles font naturellement en tant que plantes sauvages : des feuilles (mâche, épinard), des fruits charnus ou des graines (solanacées, graminées, légumineuses) ; il n'en est pas du tout de même chez certaines plantes potagères, les plantes racine et certaines plantes feuille comme le chou ou la laitue : l'Homme les a amenées à faire ce qu'elles ne font pas dans la nature et qui ne leur est d'aucune utilité apparente : ex. la tige renflée du chou rave,

la pomme du chou et de la laitue, etc.. Quel est le processus qui a alors permis de passer de la plante sauvage à la plante cultivée ?

Eh bien, c'est un processus qu'on peut qualifier de "retenue". C'est un processus qui existe déjà chez les plantes à fleurs à deux moments de leur existence. D'une part chez les plantes bisannuelles : au lieu de préparer tout de suite leur tige florale, ces plantes élaborent une rosette de feuilles, tige dont les entre nœuds sont réduits au minimum ce qui leur permet de différer la floraison à l'année suivante.

D'autre part, au moment de la floraison : les feuilles apparaissent successivement le long de la tige au fur et à mesure qu'elle s'allonge. Puis il y a le bouton floral, moment de retenue, puis d'un seul coup, l'éclosion simultanée de toutes les pièces florales qui sont en fait chacune des feuilles transformées. Dans une fleur composée de 20 pièces florales, on a là 20 entrenœuds resserrés, tassés, en un point. C'est ce principe de retenue de la tige que l'on trouve dans la pomme du chou qui est en fait une rosette perchée à 20 cm au-dessus du sol. C'est encore ce principe que l'on retrouve, moins visible, dans la feuille frisée du chou de Milan, de la laitue batavia ou du persil où l'on a une retenue au niveau du pétiole ou des nervures qui sont le prolongement du principe tige au niveau de la feuille. Ce processus de retenue va de pair avec une accumulation d'eau et de substances : les feuilles (laitue) ou les pétioles (fenouil) deviennent charnus.

En outre, du fait de l'emboîtement des feuilles, on constate que la plante s'ouvre moins aux influences de l'environnement, qu'elle est moins modelée par le lieu où elle vit et que ses feuilles sont donc moins différenciées dans la forme qui reste embryonnaire. La figure XX montre les principaux stades de développement de la laitue cultivée et d'une laitue sauvage qui lui est apparentée. On voit bien que, du fait de la retenue, la laitue cultivée forme une rosette bien développée alors que c'est une plante annuelle et que la laitue sauvage commence à monter dès le deuxième stade. La retenue se traduit aussi par une ramification plus tardive de la tige florale. Le croquis montre aussi clairement la différence entre les feuilles découpées de la laitue sauvage, plus ou moins selon les conditions de l'environnement (eau, lumière), et les feuilles rondes, à caractère embryonnaire, de la laitue cultivée (voir illustration feuilles de laitue sauvage et cultivée ci jointe).

On peut décrire ce fait autrement : comme l'a bien montré Francis Hallé dans un ouvrage récent (Hallé, 1999), la plante se construit essentiellement dans un espace à une ou à deux dimensions : la tige est une droite, la feuille un plan. Par contre, l'animal se construit selon trois dimensions, c'est un "petit volume mobile". Il est intéressant de constater que la plante, à partir de la floraison, se déploie dans un espace à trois dimensions. Là, la plante s'approche du règne animal, devient légèrement animale ; elle s'adresse aux animaux à travers des odeurs, des couleurs et c'est ce qui explique qu'à ce niveau se développent ces relations de partenariat entre elles et des animaux qui assurent la pollinisation. Ce que l'Homme a su faire faire aux plantes potagères dont nous parlions, c'est donc d'élaborer un organe à trois dimensions dans un domaine qui est fondamentalement à une ou à deux dimensions.

On peut donc dire que ces racines et ces feuilles sont quasiment des fruits ; elles en ont le volume, la couleur, l'arôme, la "chair" (carotte, betterave) et sont souvent, comme les fruits, l'aboutissement d'un processus de maturation, processus qualitatif qui s'accomplit davantage dans le temps que dans l'espace. C'est à juste titre que l'on parle, en français de la "pomme" du chou ou de la laitue. Tout ceci me

fait dire qu'en dernier ressort, l'homme ne mange, en fait, quasiment que des fruits et des graines quand il consomme des végétaux.

Revenons au principe de retenue : on peut dire que, d'un certain point de vue, ce qui distingue l'homme de l'animal, c'est justement la retenue : l'animal est soumis à ses désirs et à ses instincts qu'il doit satisfaire immédiatement ; seul l'homme, en particulier l'homme éduqué, bien "élevé", sait se retenir et différer l'assouvissement d'un besoin ou d'une envie. C'est aussi cette retenue que l'on constate déjà au cours du développement embryonnaire ou post embryonnaire chez l'homme quand on le compare à celui des animaux : l'homme reste plus longtemps indifférencié, il se retient de toute spécialisation à l'inverse de ce que fait chaque espèce animale et, de ce fait, il est le plus polyvalent de tous les êtres vivants, il peut s'adapter à toute situation.

On peut donc formuler l'hypothèse qu'il y aurait un lien entre cette retenue chez l'homme et cette retenue chez les plantes potagères les plus évoluées et ce lien serait l'alimentation, tout particulièrement quand l'Homme consomme ces légumes ; elle permettrait ou favoriserait ou renforcerait cette modération particulière à l'homme.

Notons encore que ces plantes cultivées, grâce à l'homme et pour l'homme, font un pas de plus dans l'évolution puisqu'elles élaborent un organe qu'elles n'élaborent pas à l'état sauvage, un "fruit" qui ne contient pas de semence. C'est pourquoi, ce sont, me semble-t-il, les plantes avec lesquelles l'Homme a tissé les liens les plus étroits.

3 - LE PASSÉ : LA DOMESTICATION DES PLANTES POTAGÈRES.

Ce que nous avons constaté précédemment nous laisse penser que le processus de domestication des plantes potagères est le fruit d'un travail intentionnel basé sur une connaissance profonde non seulement des plantes, des espèces botaniques et de leurs possibilités, mais aussi des besoins alimentaires de l'Homme.

A titre d'exemple prenons les trois espèces potagères qui ont été aussi sélectionnées comme plantes fourragères pour les animaux : la betterave, la carotte et le chou. Chez les trois, on constate que les paysans – sélectionneurs ont "travaillé" les plantes de deux manières différentes selon leur destination. Pour les animaux, ces plantes ont été sélectionnées pour donner des produits quantitativement abondants : les plantes sont plus grandes, leurs racines plus volumineuses (chou fourrager/ chou frisé ; carotte fourragère/ carotte potagère). Des plantes pour nourrir avant tout le corps physique, pour activer sa croissance, et l'engraisser. Pour l'Homme, par contre, c'est l'aspect qualitatif qui a été privilégié : couleur, arômes, sucres. Des aliments qui nourrissent son corps, mais aussi, via les sens de la vue et de l'odorat, son âme et son esprit. C'est moins le cas depuis une cinquantaine d'années, depuis que les professionnels de la sélection se sont chargés de ce travail car ils ont davantage pris en compte des critères techniques favorables à leur activité propre (hybridité) et à celle de leurs clients maraîchers (homogénéité, précocité, productivité et plus récemment résistance aux maladies).

Si le travail de domestication des plantes était le fruit du hasard, comme le soutiennent de nombreux sélectionneurs, comment expliquer aussi le choix que les Hommes ont fait, parmi des milliers d'espèces sauvages ? Dix familles botaniques

rassemblent à elles seules l'essentiel des plantes potagères, en proportions variables selon les régions du globe ; elles n'ont certainement pas été choisies par hasard : pourquoi ces familles et pas d'autres ? Ces familles ont-elles des caractéristiques communes ? Qu'est-ce qui les distingue des autres familles ? Et, dans chaque famille, pourquoi ces espèces et pas d'autres ? Qu'est-ce qui les distingue des autres espèces de ces mêmes familles ?

Comment l'homme des siècles passés, considéré comme frustré parce qu'illétre, a-t-il fait pour percevoir qu'une espèce donnée avait en elle des possibilités non exprimées ? On peut légitimement se poser la question quand on considère des plantes sauvages comme le chou maritime et la betterave maritime. Leur goût est vraiment très fort et vraiment éloigné de celui des choux et betteraves que l'on connaît.

En outre, le processus d'"amélioration" a vraisemblablement duré des siècles et donc ceux qui l'ont commencé n'en ont jamais vu le résultat. Prenons bien conscience du fait qu'actuellement la situation du sélectionneur est toute différente : il a devant lui des plantes domestiquées, tout à fait comestibles, qu'il souhaite "améliorer". A ces époques passées, ce n'était pas du tout le cas.

Enfin, si la domestication est un travail qui ne demande aucune connaissance particulière, comment se fait-il que, depuis des siècles, quasiment aucune nouvelle espèce potagère n'ait été domestiquée ?

Revenons à la question des familles pour proposer quelques pistes de réflexion. D'un côté nous avons les plantes fruit-graine : les cucurbitacées, les haricots et les pois qui sont d'authentiques plantes grimpantes donc des plantes qui poussent dans les haies ou en lisière de bois et qui apprécient une situation mi-ombragée. On pourrait y adjoindre la tomate.

D'un autre côté, nous avons les plantes racine et feuille : la plupart appartiennent à cinq familles botaniques seulement : les alliées (= liliacées), les brassicacées (= crucifères), les apiacées (= ombellifères), les chénopodiacées et les astéracées (= composées)

Il me semble que ces familles sont souvent plutôt des familles encore en pleine évolution, encore plastiques ; ce ne sont pas des familles bien fixées, figées. Ce qui se traduit par des difficultés de systématique, des sous-espèces, des croisements interspécifiques (cucurbitacées, brassicacées).

On trouve, par exemple, cette famille extraordinaire, le sommet de l'évolution des plantes à fleurs dicotylédones, la famille des astéracées qui nous donne des fleurs à la puissance deux ou à la puissance trois, une famille chez laquelle on retrouve comme une récapitulation des caractéristiques de nombreuses autres familles (certaines caractéristiques des apiacées se retrouvent dans les achillées, celles des papavéracées dans les laitues, celles des chénopodiacées dans les armoises, etc.). Une famille qui sait tout faire : des plantes racine, des plantes feuilles, de plantes fruit-graine (graines condimentaires) tout sauf des fruits charnus ; mais l'Homme a su leur apprendre à en faire mais au niveau de la racine (carotte, céleri), ou de la pomme (laitue, chicorée). Ce n'est d'ailleurs pas un hasard si on retrouve dans cette famille ce caractère de non spécialisation, de jeunesse, d'adaptabilité dont nous avons parlé précédemment.

Quant aux espèces choisies, à l'état sauvage, ce sont plutôt des plantes de milieu ouvert et baigné de lumière, qu'on trouve encore de nos jours en bord de route, par exemple (chicorée, carotte, fenouil). Milieu qui n'est pas nécessairement

sec puisqu'elles peuvent provenir de bord de marécage (céleri) ou du bord de la mer (chou, betterave, crambé). Ce sont souvent aussi des plantes qui poussent seules ou en petites troupes et rarement en grandes communautés comme les graminées et légumineuses prairiales et que je qualifierais donc de "fortes personnalités". Des plantes pionnières, robustes, rustiques, rudérales parfois.

Pratiquement pas de plantes vivaces, mais beaucoup de bisannuelles donc des plantes qui, on l'a vu, ont des aptitudes naturelles à la retenue.

Enfin, les espèces potagères se caractérisent souvent par une grande plasticité qui va de pair avec une forte vitalité : chez elles, c'est davantage le pôle végétatif que le pôle reproduction qui domine, y compris chez les plantes fruit ou graine : pensons aux fruits charnus et riches en chlorophylle des légumineuses potagères, aux innombrables variétés d'aubergines et de tomates, de courges et de potirons. Chez ces deux dernières, même la graine est plastique, saisie par les forces végétatives, et varie d'une variété à l'autre. Pensons aux nombreux types variétaux et aux innombrables variétés chez les brassicacées, en particulier chez le chou bien entendu.

Dernière remarque sur laquelle nous reviendrons plus loin : toutes ces plantes n'ont pas été domestiquées, transformées avec autant d'intensité. D'un côté, nous avons des plantes assez proches du type sauvage (pissenlit, mâche, oseille, arroche, pourpier) et de l'autre, nous avons des plantes qui ont subi de profondes transformations (laitue, chou, carotte, betterave, etc.).

Non, ce n'est certainement pas par tâtonnement, par hasard, que de nombreuses générations de paysans, ont conduit certaines plantes sauvages vers ces authentiques chefs-d'œuvre que sont la plupart de nos variétés potagères. Au contraire, ils ont su les choisir avec discernement et les ont cultivées, améliorées, "élevées" au-dessus de leur nature sauvage grâce à une connaissance incontestablement très profonde des lois du vivant dont nous avons probablement perdu une grande partie.

Mais alors qui a fait ce travail ? De simples paysans ? Des hommes avertis ? Des prêtres ou des chamanes ? A ces époques, la science, au sens où on l'entend aujourd'hui, n'existait pas. Science, art et religion formaient un tout indivisible. Aussi, l'hypothèse des prêtres ou des chamanes me semble la plus plausible. Il reste aussi à savoir comment ils ont procédé. Dans quel but ? Le travail d'avenir dont nous parlerons plus loin pourrait aider à répondre à ces questions.

4 – LA DOMESTICATION, UNE VOIE D'AVENIR

Les plantes potagères, un patrimoine à transmettre ? Actuellement, l'avenir de nos plantes potagères est sérieusement menacé et si l'on prend ce colloque lui-même pour objet d'étude, il est intéressant de se demander pourquoi il n'est prévu aucune intervention sur le thème de l'impact des biotechnologies sur ce patrimoine. C'est pourtant, le concernant, l'événement majeur de ces vingt dernières années. Car pendant que l'attention du public et des média se focalise sur les OGM de maïs, de soja et de coton, toutes les espèces potagères d'importance économique sont soumises aux biotechnologies... dans la plus grande discrétion. Les variétés de légumes que nous commençons à consommer, que nous risquons de consommer quotidiennement demain, se préparent activement dans les laboratoires de biotechnologies – et tout particulièrement à Angers au sein de cette coalition de

laboratoires publics et privés, de centres d'enseignement et de recherche que l'on appelle le Pôle Végétal.

Quand on connaît la conception mécaniste du vivant qui sous-tend ces travaux, quand on a compris que ce qui est au centre de ces recherches c'est avant tout le résultat économique, on ne peut qu'être inquiet. Quelles conséquences à long terme pour notre équilibre alimentaire déjà fragilisé par les techniques de l'agro-alimentaire ? Quelles conséquences à long terme sur l'évolution de notre santé physique et mentale ? Domination de la nature, violation de ses lois que l'on ne cherche plus à comprendre, simplification abusive de la réalité génétique, par exemples, voilà ce qu'on enseigne le plus souvent aux jeunes passionnés de nature qui se tournent vers des études agronomiques ou biologiques et en qui on tue tout idéal et toute passion pour le vivant.

Je n'insiste pas plus car je voudrais surtout préciser qu'une toute autre orientation est possible et qui place l'humain au cœur de ses préoccupations. Mais qui demande en préalable l'abandon de l'idée d'asservissement des plantes aux désirs des hommes pour la remplacer par l'idée de respect des êtres vivants. Je ne ferai qu'en esquisser les grandes lignes mais les jeunes générations pourront y trouver des thèmes de recherche passionnants qui les occuperont leur vie durant.

Depuis près de vingt ans, en Suisse et en Allemagne, des agriculteurs pratiquant l'agriculture biodynamique¹, une approche de l'agriculture basée sur une conception élargie et respectueuse du vivant, sont devenus des sélectionneurs. Ils ont pris à contre pied tous les travaux actuels d'"amélioration" des plantes. Ils ont choisi de prendre pour critère de sélection numéro un la valeur alimentaire et gustative des légumes et, pour second critère, leur adaptation aux conditions de culture de l'agriculture biologique et biodynamique (sol nourri par la matière organique, respect des cycles naturels, absence de tout pesticide). Les premières variétés de carottes, de choux, etc. ont été inscrites au catalogue officiel allemand par leur association, Kultursaat, qui gère collectivement les variétés obtenues par ces paysans sélectionneurs et qui rémunère leur travail. Ce travail a d'ailleurs été initié en Suisse, il y a près de cinquante ans par un maître jardinier méconnu, Ilmar Randuja.

Ce n'est pas tout. Plus récemment, certains d'entre eux se sont mis à la recherche de nouvelles méthodes d'amélioration des plantes, de méthodes pour modeler les plantes sans intervenir sur leur génome. Avec bien moins de ressources financières que les laboratoires de biotechnologie, ils étudient comment l'expression des plantes, leur développement, leurs caractéristiques, sont modifiés par certains facteurs de leur environnement : influence des saisons de culture (dates de semis précoces ou tardives), influence de certains sons joués devant les semences imbibées d'eau juste avant le semis, influence de la voix humaine, influence des rythmes planétaires en particulier au moment du semis, etc.. Ils étudient aussi bien entendu comment ces modifications se transmettent à la descendance.

Par ailleurs, nous avons précédemment montré que le processus de domestication était à peine entamé pour certaines espèces. Beaucoup pensent que la domestication c'est du passé. Je pense au contraire que ce travail doit être poursuivi. Pourquoi ne pas collaborer avec la mâche par exemple, qui pourrait peut-être un jour nous donner de délicieuses pommes de mâche. Les feuilles de leur rosette, plus ou moins relevées en forme de coupe, les feuilles en coquille de

certaines variétés, nous laissent penser que ces plantes ont, en elles, de telles possibilités. Tournons-nous vers le pissenlit, plante particulièrement plastique, et qui pourrait peut-être un jour être forcée en cave pour fournir de délicieux chicons. Ou bien vers le salsifis dont les boutons floraux sont si sucrés.

Il est tout aussi probable que la domestication de nouvelles espèces puisse être envisagée. Tout n'a pas été exploré dans ce domaine. Souvent les plantes cultivées se sont approchées progressivement de l'homme qui les a apprivoisées. De plantes sauvages anonymes, elles sont devenues des plantes de cueillette, des plantes alimentaires, des plantes condimentaires ou des plantes médicinales. Elles sont devenues des plantes compagnes puis des plantes cultivées. Je suis sûr que parmi elles, certaines feraient d'excellentes candidates à la domestication : l'ortie dioïque par exemple, la consoude, le chénopode, le plantain, la mauve, la petite pimprenelle, la berce spondyle, la bourrache, la laitue vivace, le laiteron, la bardane, etc. On peut trouver des pistes intéressantes en consultant les travaux de François Couplan sur les plantes sauvages comestibles (Couplan, 1994).

CONCLUSION

Le processus de domestication n'est pas terminé. Il est encore en cours et nous pouvons en être les acteurs. Saurons-nous comme nos lointains ancêtres, élever encore davantage ces plantes dont nous avons hérité ? Saurons-nous remarquer et éveiller les aptitudes qui dorment encore en elles ? Saurons-nous domestiquer avec autant de clairvoyance de nouvelles espèces botaniques ? Tout dépend des soins attentionnés que nous voudrions bien offrir à ces plantes fascinantes.

BIBLIOGRAPHIE

Couplan François, Styner Eva. 1994. *Guide des plantes sauvages comestibles et toxiques*. Delachaux et Niestlé. 415 p.

Hallé Francis. 1999. *Eloge de la plante*. Le Seuil. 340 p. Coll. Science ouverte ou coll. Le Point science.

MCBD, 2001. *Quelle éthique pour la sélection des plantes cultivées ?* 71 p. Edité par le Mouvement de Culture BioDynamique. 5 place de la Gare, 68000 – Colmar.

Pitrat et Foury, 2003. *Histoire de légumes*. INRA. 410 p.

Autre ouvrage recommandé :

Goethe. 1790. *La métamorphose des plantes*. Editions Triades. 1999. 367 p. Avec une longue introduction de R. Steiner sur la méthode goethéenne d'étude du vivant.

RÉSUMÉ

De toutes les plantes domestiquées, les plantes potagères sont celles qui vivent le plus près de l'Homme et qui demandent les soins les plus réguliers. Avec les arbres fruitiers, elles partagent le privilège d'être cultivées non seulement par les agriculteurs mais aussi par tout un chacun, aussi bien en campagne qu'en pleine ville.

Crus ou cuits, les légumes représentent une bonne part de notre alimentation. Des champs nous viennent surtout les graines (farines et huiles). Les légumes nous apportent quelques fruits et graines, mais surtout des racines et des feuilles.

Les sélectionneurs pensent que les plantes potagères sont le fruit du hasard agissant dans les champs des premiers paysans. Comment expliquer alors le choix que les Hommes ont fait parmi des milliers d'espèces sauvages ? Dix familles botaniques rassemblent à elles seules l'essentiel des plantes potagères. Comment se fait-il que, depuis des siècles, quasiment aucune nouvelle espèce potagère n'ait été domestiquée ?

Selon nous, le processus de domestication des plantes potagères est le fruit d'un travail intentionnel basé sur une connaissance profonde non seulement des plantes, des espèces botaniques et de leurs possibilités, mais aussi des besoins alimentaires de l'Homme.

On considère généralement le processus de domestication comme un processus du passé. En réalité c'est un processus plus ou moins avancé, plus ou moins abouti selon les espèces. Un processus qui n'est pas encore commencé pour d'autres.