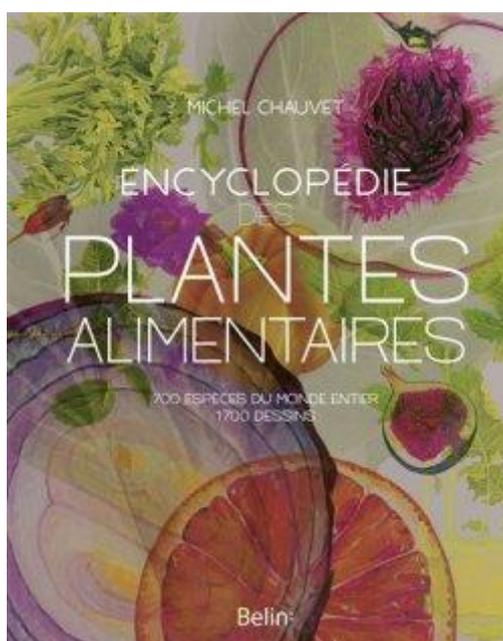


ENCYCLOPEDIE DES PLANTES ALIMENTAIRES**700 espèces du monde entier, 1700 dessins¹**par Michel **CHAUVET**²Ouvrage analysé par Jean-Claude **MOUNOLOU**³ et André **CHARRIER**⁴

Un beau livre sur Les Plantes Alimentaires a été déposé sur l'étagère d'une librairie ou d'une bibliothèque. Peut-être le botaniste, le nutritionniste et le jardinier passent-ils leur chemin, certains d'être en mesure d'en savoir plus, chacun dans sa compétence, qu'un auteur qui embrasserait tout. Pourtant PLANTES ALIMENTAIRES est imprimé en gros caractères sur un fond d'images douces et suggestives de figue, d'orange, de céleri, de betterave rouge, de pêche blanche...

Cette présentation contrastée attire au contraire l'attention du passant curieux et conscient de l'importance de la biodiversité. Les médias l'ont déjà bien convaincu que cette dernière constitue une ressource indispensable à son alimentation et à sa santé...

¹ Éditions Belin, 2018, 879 pages.

² M. Chauvet a reçu la médaille de vermeil de l'Académie d'agriculture de France. Ancien chargé de mission au Bureau des ressources génétiques, ingénieur de recherche honoraire de l'INRA, ancien chargé de mission auprès d'Agropolis international

³ Membre de l'Académie d'agriculture de France, Professeur honoraire de l'Université Paris-Sud.

⁴ Membre de l'Académie d'agriculture de France, Deputy scientific secretary, association for science and information on Coffee (ASIC)

Copyright Académie d'agriculture de France, 2018.

Avec plus d'attention il découvre qu'il s'agit d'une véritable encyclopédie. A-t-il besoin d'un tel ouvrage ? Sans doute... Il en sera question plus loin.

Dernier détail : Sur la couverture sont annoncées 700 espèces et 1700 dessins. Certes l'Homme a toujours eu et a encore besoin quotidiennement de produits végétaux. Mais y a-t-il tant d'espèces végétales alimentaires ? Pourquoi les publicités ne proposent-elles que cinq fruits et légumes par jour pour les régimes ? Y a-t-il des plantes oubliées et pourquoi ? La palette des fruits et légumes sur les étalages des marchés ou des commerces en France est-elle représentative de la diversité des plantes alimentaires ou est-elle restreinte par les circonstances et les circuits d'approvisionnement ? Comment identifier une plante rare ou exotique et être renseigné sur son intérêt ?

Il faut ouvrir ce livre.

Au cours d'une carrière professionnelle poursuivie au Bureau des Ressources génétiques du Muséum National d'Histoire Naturelle de Paris, puis à l'INRA et à l'association Agropolis international de Montpellier, l'auteur a acquis une grande expérience et une compétence reconnue d'ethnobotaniste. L'approche ethnobotanique choisie pour écrire cette encyclopédie en fait d'ailleurs l'originalité et l'intérêt. L'ouvrage propose une présentation biologique et une histoire sociale des plantes alimentaires. Chaque espèce est l'objet d'une synthèse intégrant des données biologiques, variétales, technologiques et nutritionnelles. L'étude des noms qui la désignent selon les époques et les lieux, ajoute une information complémentaire sur « son histoire alimentaire » et celle des sociétés qui l'ont reconnue et utilisée.

L'ordonnement du texte est à la fois méthodique et alphabétique. Les plantes sont classées par genre selon les principes de la classification botanique. Mais pour chaque genre elles apparaissent selon un ordre alphabétique. En fin de volume le lecteur dispose d'un lexique des noms ordinaires et botaniques. Le curieux appréciera cet accès simple et direct. Le taxonomiste critiquera cette présentation peu classique qui ne traduit pas toute l'évolution phylogénétique du règne végétal au fil de millions d'années. En contre partie le livre permet de percevoir la diversité des plantes sauvages que diverses civilisations ont jugées utiles, et la richesse de la ressource biologique collective forgée par des siècles de sélections empiriques et scientifiques.

Le nutritionniste regrettera que l'auteur n'ait pas scientifiquement évalué les différences de composition et de valeur métabolique de plantes aux usages semblables. Le curieux s'étonnera de tous ces usages, des cuisines et des régimes alimentaires possibles. Qu'un régime de cinq fruits et légumes par jour ne soit pas nécessairement un peu monotone sera pour lui une découverte ! Apprendre que ses ancêtres mangeaient autrement et ont changé leur alimentation au fil des siècles et des migrations en sera une autre.

Le jardinier se fera sentencieux. Bien sûr il existe une large variété de plantes alimentaires susceptibles de se substituer l'une à l'autre. Leurs cultures ont pourtant des exigences spécifiques. L'encyclopédie les évoque seulement à grands traits en insistant sur les aspects géographiques et culturels. Il reste que réussir ces productions demande des connaissances et un savoir-faire qui mériteraient plus d'information... Le curieux écouterait ce discours sans le démentir. Il fera confiance aux professionnels du maraîchage et de la distribution en circuits courts ou longs pour lui présenter sous forme nouvelle des plantes et des produits anciens...

Donc l'encyclopédie de M. Chauvet mérite d'être consultée. Les 1700 superbes dessins attirent le regard. Comme pour toute encyclopédie l'ouvrage est ouvert par intérêt pour un objet particulier, le cerfeuil par exemple. Mais l'image élégante et le nom mystérieux d'une autre plante - la narangille de Colombie - incitent à une autre lecture... et la promenade commence ! Défilent alors
Copyright Académie d'agriculture de France, 2018.

des noms et leur histoire culturelle, des plantes aux capacités et aux exigences de croissance leur permettant de nourrir les hommes dans toutes les régions et sous tous les climats de la planète (ou presque). Une attention particulière est portée aux domestications, aux voyages des plantes qui ont accompagné les migrations des hommes et leur commerce : autant d'informations à la résonance très actuelle. L'encyclopédie ne porte pas de jugement, elle donne simplement au lecteur l'occasion de réfléchir... et de rêver à de nouvelles cuisines savoureuses.

M. Chauvet propose même au lecteur de mener une réflexion comparative. Pourquoi deux plantes aux vertus alimentaires semblables n'ont-elles pas la même réputation et les mêmes usages ? L'exemple du prunier et de l'aubépine peut illustrer le propos. Tous les deux portent des fruits dont on peut faire des confitures et de l'alcool. Les produits du premier sont bien connus, appréciés et vendus. Ceux du second ne sont plus qu'un souvenir qu'entretiennent l'ethnobotaniste et l'historien des plantes... Les pruneaux se trouvent dans tous les commerces, sont consommés avec gourmandise et entrent dans de nombreuses préparations culinaires. L'aubépine sert à faire des haies épineuses ou des ornements de parcs et jardins. Qui se souvient du goût de la gelée d'aubépine ? La culture moderne éprise de biodiversité réhabilitera-t-elle ce produit ? Avec sept cents plantes présentées une telle lecture critique de l'encyclopédie ne s'épuise pas en un instant et l'abondante littérature citée en référence ouvre la porte à plus de curiosité et d'information.

Sur un tout autre plan le livre de M. Chauvet pose la question : Qu'est-ce qu'une encyclopédie aujourd'hui ? A l'heure d'internet et de l'intelligence artificielle faut-il encore écrire et lire des encyclopédies ? Pour les sept cents plantes alimentaires examinées une réponse est donnée. Toutes les connaissances botaniques ou techniques, factuelles et précises, apportées dans l'encyclopédie sont aussi sur internet. Par contre l'histoire de la plante et de ses usages quand ils ont accompagné celle des hommes et de leur société restent souvent à conter. Il reste aussi à imaginer ce qu'ils pourraient être dans les temps à venir. La prune est un produit de luxe, largement distribué et consommé par des citoyens aisés. Les nécessités alimentaires auxquelles le fruit de l'aubépine permettait de faire face en des temps difficiles sont aujourd'hui satisfaites autrement. Ni internet ni l'intelligence artificielle ni leur rationalité efficace n'empêcheront chacun de rêver à sa façon aux relations entre le prunier et l'aubépine. Le lecteur qui aura ouvert cette encyclopédie et voudra faire partager ses rêves pourra s'adresser au site web collaboratif sur les plantes utiles, PI@ntUse, co-créé et animé par M. Chauvet...

Les curieux (et les autres) peuvent bien ouvrir cette encyclopédie. Ils y récolteront des connaissances inattendues et en auront du plaisir.