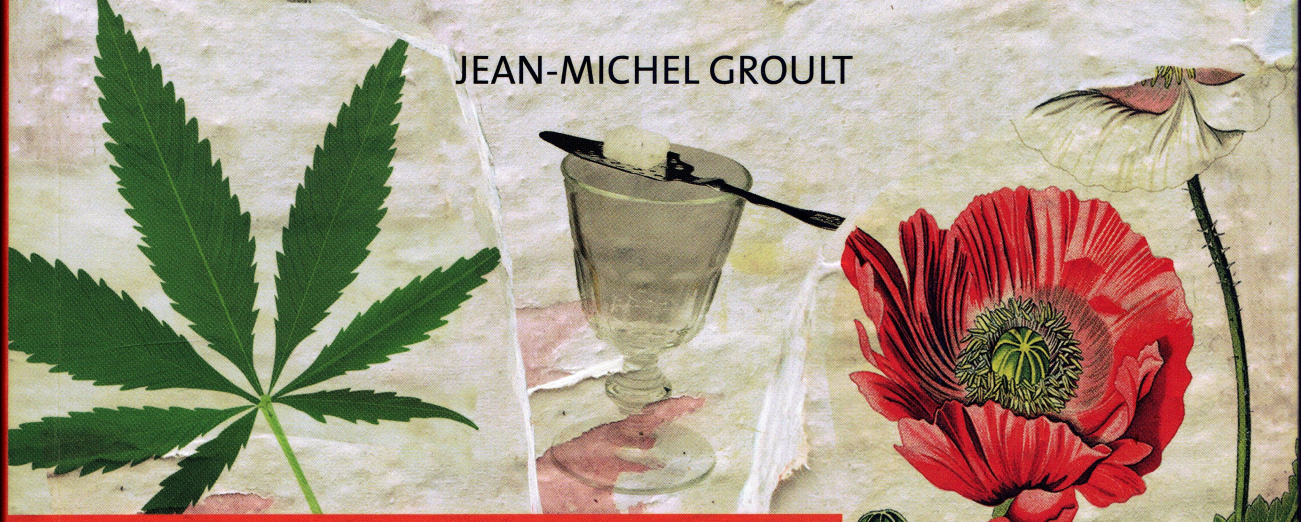
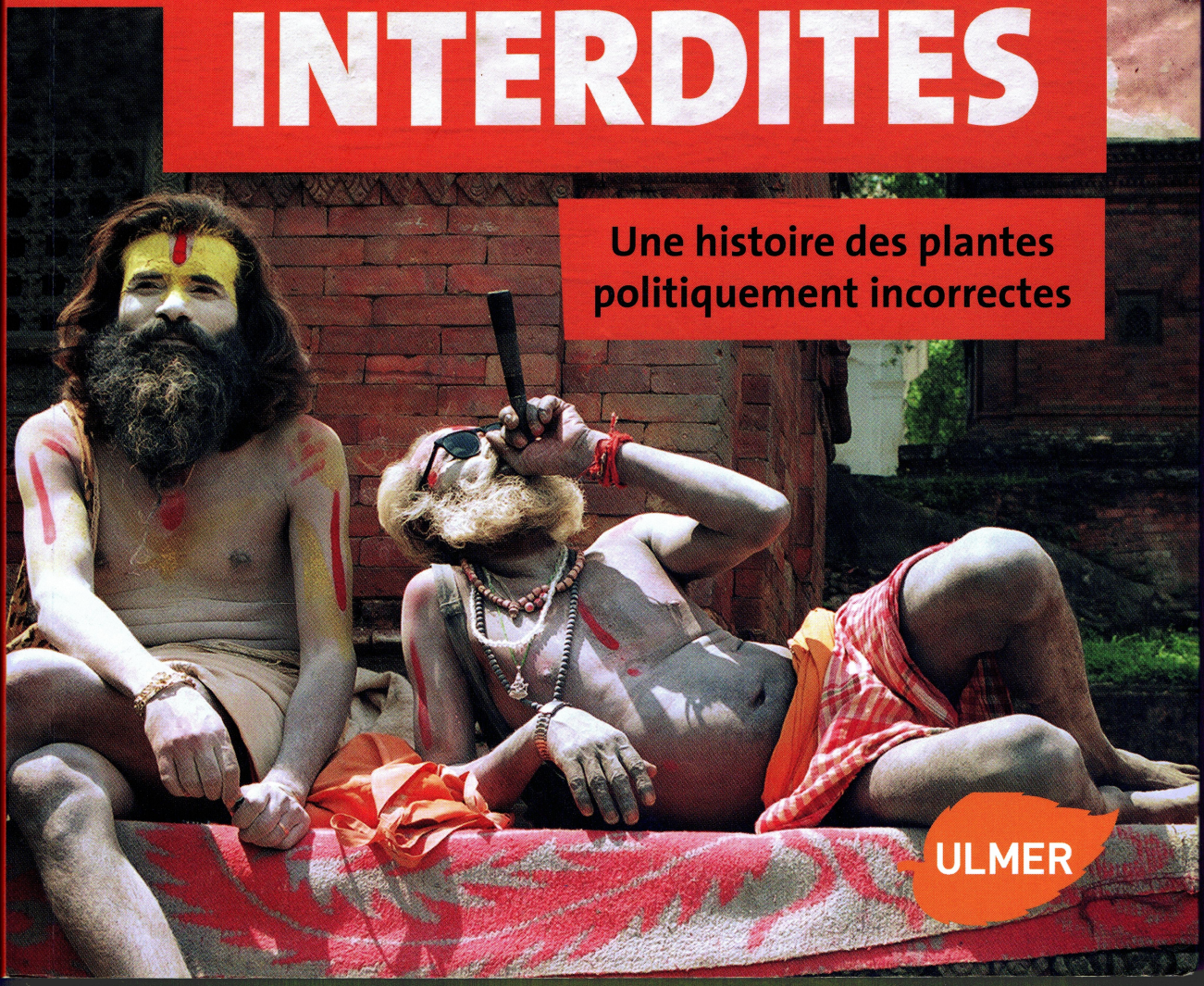
JEAN-MICHEL GROULT



PLANTES INTERDITES

Une histoire des plantes politiquement incorrectes



ULMER

SAVIEZ VOUS QUE...

... le cannabis fut, aux USA dans les années 30, l'objet d'une violente campagne médiatique car l'alcool étant à nouveau autorisé, il fallait bien continuer à justifier les activités du Bureau des stupéfiants ?

... de la coca pousse librement sur les bords des chemins, quelque part en France ?

... l'absinthe fut interdite, notamment à cause de la concurrence déloyale qu'elle causait aux producteurs de vin, confrontés à la crise du phylloxéra ?

... sous le III^e reich, des botanistes allemands cherchèrent à éradiquer une plante «bolchévique» venue de Sibérie, afin de protéger la pureté de la flore germanique ?

... les avortements ont fait, dans l'Antiquité, la richesse d'une province, avant que la plante employée ne s'éteigne pour cause de surexploitation ?

À travers la grande et la petite Histoire, Jean-Michel Groult décrypte toutes les raisons — scientifiques, culturelles ou économiques — qui ont conduit à mettre au ban de la société certaines plantes : cannabis, absinthe, coca, peyotl, pavot, iboga, khat, etc. Innombrables sont ces plantes — psychotropes, chamaniques, abortives, invasives, transgéniques... — qui, selon les époques et les lieux, sont tour à tour acceptées et prohibées.

L'iconographie témoigne avec force de l'évolution de la société sur ces questions. Un beau livre passionnant qui permet de faire le point dans un débat encore souvent explosif !

ISBN : 978-2-84138-596-6

9 782841 385966

Prix TTC France : 24 €

Jean-Michel Groult est botaniste, journaliste et photographe. Passionné de plantes, il cultive dans son jardin une grande diversité d'espèces.
Il est l'auteur de plusieurs ouvrages aux éditions Ulmer, dont Jardiner durablement, les solutions bio qui marchent vraiment (Prix Saint-Fiacre 2007).

MamaCoca
El Papel de la Coca
www.mamacoca.org

AMARANTE PAS MARRANTE

Bien avant que les plantes américaines ne soient introduites en Europe et y posent des « problèmes », une des premières plantes interdites l'a été par des Européens en Amérique. C'est tout particulièrement le cas de l'amarante, une plante considérée comme « la mère de tous les grains » (Chisaya mama) dans les Andes. Plusieurs amarantes distinctes sur le plan botanique étaient cultivées. La plus connue est le quinoa (*Chenopodium quinoa*), mais d'autres comme l'amarante rouge (*Amaranthus cruentus*) tenaient aussi une place particulière dans l'agronomie andine.

Une déesse qui avait un grain

La *Chisaya mama* tenait une place à part entière dans le panthéon précolombien, notamment chez les Incas. Bien que l'amarante ne soit pas une céréale, comme le riz ou le blé, elle occupait une fonction primordiale dans l'alimentation. Non seulement énergétique, l'amarante est aussi complète sur le plan nutritionnel : elle contient des protéines en bonne quantité ainsi que bien d'autres composés indispensables à la santé humaine. En quelque sorte, l'amarante représentait l'aliment complet, donnant avec générosité dans des climats peu cléments, plutôt froids et secs. Autant d'atouts qui en ont fait une culture de choix et qui *lui ont valu d'acquérir le rang de déité. On rendait le culte à la déesse amarante de diverses façons, comme par exemple en offrant de l'amarante* lors des cérémonies religieuses.

Lorsque la religion catholique est arrivée, la population christianisée ne s'est pas défaite du jour au lendemain de ses coutumes, et en particulier du culte rendu à une déité à qui elle devait tant. La liturgie de l'époque, dès le début du XVI^e siècle, a donc intégré l'amarante. On confectionnait ainsi des petites statuettes en farine d'amarante, consommées au moment de l'eucharistie. Les statuettes reprenaient les traits de la déesse amarante, avec tous ses attributs du panthéon aztèque ! Cet emploi fut jugé hérétique au regard de la liturgie de l'époque et promptement interdit. L'amarante, symbole d'une culture précolombienne, devait être combattue.

Vue d'un *chinampa*, c'est-à-dire un *jardin flottant ou* hortillonnage, dans lequel l'amarante était cultivée, au Mexique.

Culture de quinoa, une plante proche de l'amarante et cultivée de la même façon dans la région d'Apurimac, au Pérou.

En 1525, l'amarante devint l'une des premières plantes interdites de culture. Les champs furent systématiquement détruits et un évêque se vanta en 1531 d'avoir fait détruire plus de 20 000 figurines et un demi-millier de lieux de cultes.

Malgré cette traque, l'amarante a continué d'être cultivée, en cachette et à petite échelle. Ce n'est qu'au cours du XX^e siècle que cette plante a retrouvé ses lettres de noblesse comme le quinoa, qui a un peu la même histoire. Robustesse de la plante, forte productivité et excellent profil nutritif des graines lui confèrent des avantages indéniables dans des régions soumises à des aléas climatiques majeurs.

Il se raconte même que la graine d'amarante est entrée au menu des cosmonautes, car elle est peut encombrante en orbite. Des champs entiers seraient destinés à alimenter la NASA !