

Musée de Salagon  
04300 Mane  
04 92 75 70 50  
<http://www.musee-de-salagon.com>



*Dix-huitième séminaire annuel  
d'ethnobotanique du domaine européen*

# **Piqûres, brûlures et autres “violences” : socialisation des agressivités végétales**

*Jeudi 10, vendredi 11 et samedi 12 octobre 2019*

**Espace culturel de la Bonne Fontaine, 04300 Forcalquier  
Musée de Salagon, 04300 Mane.**



*Liberté • Égalité • Fraternité*

**RÉPUBLIQUE FRANÇAISE**



# **Présentation du Séminaire annuel d'ethnobotanique du domaine européen du musée de Salagon**

Le musée de Salagon, ethnopôle régional de Haute-Provence, lieu d'étude et de documentation tourné vers les relations sociétés/nature, a mis en place depuis une trentaine d'années plusieurs jardins consacrés à des thèmes majeurs de l'ethnobotanique et de l'ethnohistoire en rapport avec la flore.

Lancé en 2001, le projet d'établir à Salagon un séminaire annuel d'ethnobotanique se poursuit cette année, grâce au soutien renouvelé du Ministère de la Culture (Département du pilotage de la recherche et de la politique scientifique) et du Département des Alpes-de-Haute-Provence.

Chaque année, la session fait l'objet de communications et de discussions. Cette année, le séminaire aura lieu les jeudi 10, vendredi 11 et samedi 12 octobre.

La thématique centrale est l'ethnobotanique du domaine européen, avec une visée plus particulière sur le domaine méditerranéen, mais le propos peut également porter sur des régions plus lointaines, permettant ainsi le comparatisme.

Le séminaire est ouvert à toute personne disposant déjà de bases en ethnologie et/ou en botanique, ou motivée par un projet de recherche personnel, dans tous les cas, impliquée par un investissement prioritaire dans les thématiques abordées au cours des journées.

## **Les responsables scientifiques du séminaire**

### **Comité scientifique**

Élise Bain, ethnologue et coordinatrice du séminaire, Musée de Salagon.

Antonin Chabert, ethnologue et responsable du pôle scientifique du Musée de Salagon.

Jean-Yves Durand, ethnologue, CRIA-UMinho (Portugal) et IDEMEC (Aix-en-Provence).

Raphaële Garreta, ethnologue, Conservatoire botanique national des Pyrénées et Midi-Pyrénées.

Pierre Lieutaghi, ethnobotaniste et écrivain.

Pascal Luccioni, maître de conférences de grec, Université Lyon III – HiSoMA.

Danielle Musset, ethnologue, ancienne directrice du Musée de Salagon.

# Piqûres, brûlures et autres “violences” : socialisation des agressivités végétales

Sous tous les climats propices aux végétaux, il y a des épines, des feuilles tranchantes, des sucres caustiques, des saveurs piquantes et brûlantes. Si beaucoup de plantes se tiennent dans la neutralité, n'évoquant à première vue ni risques ni bienfaits, certaines, comme chardons et ronces, nous paraissent d'emblée hostiles. La marge de certaines feuilles coupe comme rasoir. Il arrive que des ligneux ne soient qu'épines, avec des feuilles éparses ou éphémères et alors à tiges vertes chlorophylliennes : ajoncs, calycotomes méditerranéens, *Poncirus* sino-coréen (Rutacées), *Colletia* sud-américains (Rhamnacées), sans oublier les cactus et assimilés, etc.

Mais le végétal est un expert en dissimulation. L'épine et la causticité savent se cacher aussi bien que le poison. L'ail érode la peau. La sous-espèce *urens* du panais inflige une inflammation douloureuse aux jambes imprudentes, le “lait” du figuier peut causer des brûlures profondes. C'est après la blessure qu'on découvre les petites griffes acérées du câprier. Les piquants terribles des figes de barbarie sont imperceptibles.

Comme le séminaire de Salagon a souvent rencontré l'aliment, on aurait pu s'en tenir au *vulnérant* et au *caustique*, à ce qui blesse ou brûle le corps au-dehors comme en-dedans. Cependant, « le domaine alimentaire n'est-il pas le seul où des formes d'agressivité végétale continuent aujourd'hui à être recherchées, travaillées, sélectionnées pour elles-mêmes ? (...) Comment le mettre à l'écart si on veut produire un discours cohérent ? » [J.-Y. Durand]. De surcroît, en tout cas dans les sociétés occidentales, les faits et paroles en rapport avec l'agressivité directe du végétal « semblent venir du passé et avoir presque tous disparus ou être en voie de disparition » [*ibid.*].

Les *saveurs piquantes et brûlantes* représenteront donc la “part contemporaine” de “l'hostilité socialisée” des plantes. S'il s'agit d'un thème très vaste, chevauchant l'histoire des épices et condiments “forts”, on souhaite le considérer dans ses pratiques et représentations actuelles.

Le *poison*, souvent passé par le labo ethnologique, qui n'implique pas seulement le végétal, n'est pas dans le propos du séminaire 2019 dont il impréciserait trop les limites.

## *Épines et caustiques*

Ce que nous percevons comme une hostilité, éventuellement à notre rencontre, est toujours stratégie de défense du végétal ; il importe de le souligner. Les épines, déjà, découragent les herbivores. Dans un désert où la succulence des cactus est tentatrice, elles assurent la meilleure des protections (tandis que les fleurs s'abandonnent aux pollinisateurs). Les sucres caustiques préservent aussi bien de la dent, comme en témoignent arums, euphorbes, daphnés ou rhododendrons. Mais des contournements se mettent toujours en place : dans les friches à épineux (genévriers, églantiers, aubépines, nerprun des teinturiers...), les jeunes pousses non indurées sont broutées. Les feuilles immangeables trouvent leur prédateur, comme celles de l'ailante un bombyx. Aspects “naturalistes” qui méritent une présentation générale.

Au temps de l'agriculture à la main, faucheurs et moissonneurs redoutaient les chardons. On envoyait les enfants et les femmes “écharbonner” avant l'épiaison. Certaines espèces prostrées, aux capitules vulnérants (centaurée chausse-trape, etc.), blessent les pattes des ruminants. L'orge des rats aux barbes dentées leur remonte les naseaux. On maudissait les fourrés épineux des lisières et des friches, qui faisaient payer cher le fagot des pauvres. Le suc des euphorbes et des rues brûlait la peau des défricheurs de garrigue.

S'il existe, quand l'inflammation devient thérapie, des actes préventifs comme l'addition de farine de lin aux sinapismes, c'est au soin des piqûres ou des brûlures d'origine végétale que s'emploie surtout la médecine populaire. Les piqûres peuvent s'infecter, se faire douloureuses au

point d'interdire le travail ; les sociétés rurales en savent long là-dessus. Pour “tirer les épines” ou “faire mûrir” les abcès qui peuvent suivre la blessure, elles ont des remèdes “maturatifs”, “adouçissants” et antiseptiques.

Les divers procédés ici à l'œuvre valent qu'on s'y arrête. Les remèdes végétaux qui servent à “tirer les épines” (ou les échardes) sont assez souvent spécifiques. Ils peuvent prendre des formes symboliques : la souche des roseaux dont on fait les flèches (telle la cannicse *Arundo plinii*) soigne les blessures par elles causées, en fait ressortir la pointe. Ce principe analogique au second degré se renforce peut-être encore par effet de contraires : le rhizome tors s'oppose à la rectitude du trait. L'épine elle-même intervient parfois par similitude, ainsi quand on pique avec celle de l'églantier le pourtour de la morsure de vipère, dans l'intention de favoriser l'évacuation du venin : les crochets végétaux sont les plus propres à intervenir contre l'effet des crochets reptiliens.

Les sociétés ne se contentent pas de remédier aux accidents provoqués par les plantes vulnérantes. Elles associent les agressivités végétales à des récits étiologiques, voire à des mythologies, à des histoires, à des emplois multiples. Comme en ce qui concerne les poisons, les stratégies sont nombreuses où l'on voit “socialiser” les épineux/coupants/caustiques.

Les plantes épineuses, a priori regardées comme “hostiles” par nature, sont associées aux esprits malins, au démon dans les sociétés monothéistes. C'est l'image même du mauvais pour les textes fondateurs. Nos récits étiologiques les imputent à la parodie démoniaque de création, non sans des passe-droit : l'aubépine est aussi une plante mariale. Tandis que l'épine-noire (prunellier), sa contrefaçon malfaisante, est expert en mauvais coups : qui se pique au prunellier voit sa blessure s'infecter à coup sûr. La ronce est une “épine utile” : envahisseuse des terres à l'abandon, dure à extirper, elle donne des pousses et des fruits comestibles, une écorce propice aux ligatures. L'hostilité peut n'être que la contrepartie, plus ou moins acceptable, du don.

Au monastère Ste Catherine du Mont Sinai, une ronce mémoriserait encore le buisson ardent où Yahvé apparaît à Moïse. C'est au-dessus d'une masse de chêne vert et d'épineux, enflammée sans se consumer, que Nicolas Froment peint sa Vierge au buisson (cathédrale d'Aix-en-Provence). Marie apparaît souvent dans l'aubépine, plante épineuse bienfaisante qui lui fut dédiée sans doute après qu'une divinité païenne avait été délogée. On discute toujours sur la nature botanique de la couronne d'épines du Christ : même si le paliure est dit “*spina-Christi*”, c'est plutôt à une autre Rhamnacée aux épines beaucoup plus développées, *Zizyphus spina-Christi*, voire à la Rosacée *Sarcopoterium spinosum*, que pensent les commentateurs...

Alors que les arbrisseaux épineux, plantes “pionnières” s'opposant à l'œuvre agricole, préparent la venue des arbres sur les friches, ils contribuent aussi, plantés ou préservés dans les haies, à la protection de l'espace cultivé. Cette fonction ne met pas seulement en jeu les aptitudes défensives (où s'illustre toujours le buisson-ardent) ; il peut s'y associer la protection contre les influences néfastes. Ce double rôle, largement répandu, a été peu considéré dans le propos comparatiste. Il est souhaitable que le séminaire s'intéresse à la haie d'épineux — malgré l'avènement du grillage, qui double le végétal inerme dans les pays où l'on peut se payer du grillage.

Bon nombre de plantes caustiques sont “socialisées”. Des agressives déclarées sont consommées à l'état juvénile. Ainsi, en Europe, les pousses des clématites, plantes qui, adultes, provoquent l'ulcération. L'ail cru, le suc de chélidoine, le “lait” de figuier, caustiques en applications, servent aussi à traiter les verrues et les cors. L'agressivité des orties ne les a pas empêchées de devenir aliment et remède dans toutes les régions du monde où elles croissent — leur aptitude à “enflammer” étant parfois mise en œuvre par des soins externes à intentions dérivatives.

C'est surtout dans ces applications qu'on use des caustiques, chez l'animal et parfois chez les humains. Comme les sinapismes, “l'abcès de fixation” a pour principe de “tirer au-dehors” un mal interne en provoquant une inflammation, voire une sécrétion/suppuration regardées comme préventives ou curatives. En Saintonge, on voulait empêcher des maladies infantiles en introduisant dans le lobe d'oreille des enfants un fragment de l'écorce très irritante du daphné garou. Plus

communément, c'est sur le principe du "séton" qu'on soignait le bétail avec des rubans d'écorce ou de racine irritants : ellébore, daphné, rhododendron, etc.

Ce procédé, connu de l'Antiquité, très courant dans l'ancienne médecine vétérinaire paysanne, est mal inventorié par l'ethnologie, peu analysé, ridiculisé par le savoir savant. C'est l'occasion d'en reparler.

Sous nos climats où les épines restent habituellement courtes, elles connaissent peu d'emplois qui leur soient propres. Sur celles du calycotome, championnes d'Europe du vulnérant, les gens du Sud piquaient les figues à faire sécher. En d'autres régions du monde, des épines sont à la fois assez fortes et robustes pour connaître des usages particuliers, comme celles du févier nord-américain (*Gleditsia triacanthos*), qui faisaient des pointes de flèches. En Europe atlantique, une plante toute d'épines, l'ajonc, a servi jadis aussi bien aux litières qu'à nourrir les ruminants et les chevaux, non sans l'aide d'un outillage particulier pour en vaincre le vulnérant. Toute une société des landes a vécu dans un rapport central à cette plante.

Épines et caustiques ne sont pas moins fréquents dans le Règne animal, de l'oursin au hérisson, des méduses aux poissons-torpilles, de la guêpe au crapaud (toxique pour le chien !), etc. Les *interférences* entre les règnes existent : on appelle "crochets" ceux des vipères, et les épines de la ronce... Le séminaire est concerné par ces rencontres.

### ***Agressivités insidieuses, indirectes, indécelées***

Au XXI<sup>e</sup> siècle, l'épine et la franche causticité sont éclipsées par l'allergène. Les agressivités végétales s'en prennent moins au corps visible qu'à ses systèmes de défense occultes. De plus en plus de substances végétales provoquent chez les humains des réactions pathologiques, parfois gravissimes.

Outre les Graminées du "rhume des foin", l'ambroisie, le cyprès, le robinier, la pariétaire, etc., dispersent des pollens générateurs de problèmes respiratoires plus ou moins graves. Comme la malignité des plantes n'évolue pas à l'échelle temporelle de la vie humaine, on suppose que celle-ci progresse en fragilité. Mais c'est le végétal qu'on dénonce.

L'ambroisie génère-t-elle des pollinoses dans son aire originelle nord-américaine ? Elle appartient à ces plantes "invasives" qui, non contentes de conquérir les autres continents, s'en prennent à des humains de plus en plus "sensibles". Les stratégies pour "l'éliminer" — qui concernent aussi le cyprès ou la pariétaire dans les zones urbanisées du Midi, la berce du Caucase en régions plus fraîches, etc. —, contribuent à la construction d'un nouveau statut de la plante agressive.

Ni le cyprès ni l'ambroisie ne manifestent à première vue davantage d'hostilité que les "fruits à coque", potentiellement assassins. Doit-on désormais privilégier le soupçon dans le rapport au végétal ? Qu'en pense le véganisme (déjà aux prises avec le gluten) ?

Il y a là un "terrain" à explorer dans les sens ethnologique et médical...

D'allure immatérielle aussi, l'*agressivité olfactive* en repousse certains, en attire d'autres. De nombreux végétaux, insoucieux de l'odorat humain politiquement correct, sont perçus comme intrinsèquement répugnants, ou bien parodient des senteurs qui nous révoltent.

La *Rafflesia* des forêts tropicales humides indonésiennes, "plus grande fleur du monde", parasite de certaines lianes, diffuse à l'épanouissement une odeur de viande pourrie qui attire les insectes pollinisateurs. L'arum dragon méditerranéen fait de même, qui plaît aux mouches à viandes. La commune fleur du cognassier sent la diarrhée, comme le durian d'Asie du S.-E. (*Durio zibethinus*, Bombacacées) qui suit les communautés émigrées en Occident (Salagon l'a déjà rencontré).

Le champ de nos refus/agréments n'est pas clos. Certains perçoivent la coriandre fraîche (*Coriandrum sativum*) comme une agression olfactive/gustative, alors qu'elle est l'ingrédient quotidien de bien des "cuisines du monde", aujourd'hui propagées vers le nord. La rue (*Ruta*

*graveolens*), aromate courant de l'Antiquité méditerranéenne et du Moyen Âge européen, est habituellement perçue de nos jours comme "infecte".

L'appréhension des senteurs et des saveurs tient en partie au "formatage" culturel de l'odorat et du goût ; elle est susceptible d'évoluer, voire de se renverser : certains, qui reprochent à la mangue une saveur insupportable de térébenthine, finissent par l'apprécier. Dans la rupture de l'interdit interviennent des facteurs multiples, biologiques, sociaux, mais aussi de l'histoire personnelle. Il est intéressant de questionner les "raisons" qui peuvent être invoquées dans le franchissement d'une limite gustative où l'on passe du rejet à l'adhésion.

[Merci à J.-Y. Durand d'avoir suggéré ces rajouts]

Le langage, lui, se situe d'emblée dans une distance où le consensus est établi. Si la rose, double nature trop bien connue, est passée de mode dans le discours amoureux, restent des métaphores et des images qui évoquent toujours la rencontre avec l'hostilité végétale : "un problème épineux", "(se) retirer une épine du pied", "ne pas pousser mamie dans les orties", etc., étendent la menace métaphorique très loin des sociétés paysannes.

### ***L'acide et le brûlant en bouche***

La plupart des sociétés aiment à "relever" les nourritures. La cueillette y a aidé, qui fait goûter à tout. Un point serait utile sur l'archéobotanique des aromates et des épices, même si la trace d'un végétal dans un site est loin d'en révéler l'emploi.

Pline relate la consommation du tubercule d'arum cru par les paysans du Latium. Disette ou pratique courante ? Les gens du XXI<sup>e</sup> siècle ne supporteraient pas sa causticité.

La sensibilité aux saveurs "fortes" évolue : on ne mange plus son pain avec de l'oignon, mais une mode (?) récente amène à préférer l'huile des olives cueillies vertes, et son "ardence", à celle plus douce de décembre (évolution à interroger sur le terrain). En Amérique Centrale, Péninsule Indienne, Maghreb, etc., des sociétés usent au quotidien de sauces qui incendient le palais occidental.

Les migrations du XX<sup>e</sup> siècle ont diffusé les "saveurs fortes" vers le Nord, au point que certains pays septentrionaux, comme l'Angleterre, sont aujourd'hui plus réputés pour leurs "cuisines aux épices" que pour les spécialités gastronomiques locales.

L'histoire des épices a donné lieu à beaucoup de publications, expositions, documentaires, etc. Il n'est pas dans le propos du séminaire d'y revenir. On voudrait explorer plutôt les *raisons* du recours aux saveurs piquantes et brûlantes, l'*évolution* des pratiques et représentations associées.

On a prétendu que l'emploi courant des aromates (épices chez les riches) dans l'ancienne société européenne tenait à l'obligation de masquer l'état plus ou moins corrompu des aliments, viandes surtout. Si les procédés de conservation des produits alimentaires sont alors limités aux séchage, salage, fumage et fermentation lactique, ils ne sont pas moins à l'œuvre au quotidien. On ne consomme des nourritures abîmées que durant les famines.

Reste à savoir pourquoi on "relève" le goût des aliments. La monotonie de certaines diètes y incite, comme l'attestent les diverses sauces épicées qui accompagnent le riz et autres bases alimentaires végétales peu "goûteuses" par elles-mêmes. En Suède et en Norvège, pays sans vinaigre, le poisson était servi avec le suc acide des baies d'argousier bien avant qu'on y importe le citron.

Fréquente chez les végétaux, la saveur acide (auparavant dite "aigre", terme en désuétude, pour quelles raisons ?) est peut-être l'une des premières à avoir plu aux humains, espèce grappilleuse. On fait des sauces avec des "oseilles" (vraies ou fausses) sous beaucoup de latitudes. Les enfants d'autrefois mâchonnaient les vrilles de la vigne, dont le "verjus" (suc de raisin vert) fut un produit longtemps apprécié.

Y a-t-il des raisons d'ordre biologique à cette passion pour l'aigre ? Les Primates la manifestent-ils ? On a beaucoup commenté les pratiques alimentaires, mais quid des *raisons des goûts* ? Si les préférences culturelles interviennent, il reste à en mieux cerner le processus.

Le poivre, déjà connu de l'Antiquité, denrée de luxe pendant des siècles, est originaire de la côte sud-ouest de l'Inde. On comprend que le piment se soit sans peine ajouté sur place. Mais comment expliquer la diffusion rapide de la saveur brûlante centraméricaine (capsaïcine — des grenades lacrymogènes !) à partir du XVI<sup>e</sup> siècle dans l'ensemble des régions chaudes, alors qu'elle gagne peu l'Ancien Monde tempéré ?

Qu'est-ce qui précédait l'harissa, sauce aujourd'hui indispensable au couscous ? Et le paprika du goulasch ? Qu'est-ce qui a limité l'extension vers le Nord des épices fortes alors qu'on y consomme toujours largement moutarde et raifort, wasabi en Extrême-Orient ? L'intervention des migrations humaines est prépondérante mais il s'y ajoute d'autres facteurs qui intéressent l'ethnologie, comme la rupture des limites culturelles dans le registre alimentaire, la propension moderne à "essayer" de nouvelles saveurs, etc.

Le piment serait-il une incitation à fraterniser, qui instaure la transculturalité via currys, chili et tabasco ?

Nos pratiques de soins ne sollicitent plus la causticité, agent des thérapies dérivatives. Les urbains du XXI<sup>e</sup> siècle affrontent plus souvent les épines d'oursins que celles du prunellier. Les collectionneurs de cactus y trouvent peut-être matière à méditations austères (attention, terrain vulnérant !).

La "socialisation" du piquant et du brûlant intéresse l'action externe des plantes vulnérantes, et la nourriture. Mais la terminologie associée, en français, ne relève que du premier registre : quand il s'agit de saveurs, piquant et brûlant sont des métaphores qui empruntent à l'agressivité *sur* le corps. On s'est piqué avant de goûter au piquant.

C'est en espérant préciser le champ de leurs attributions disjointes que le séminaire 2019 aborde (prudemment) les agressivités végétales.

**Pierre Lieutaghi**

# Jeudi 10 octobre 2019

## Espace culturel de la Bonne Fontaine

08:30 – Accueil.

09:00 – Ouverture du séminaire par Isabelle Laban Dal Canto, directrice du Musée de Salagon et Élise Bain, coordinatrice du séminaire.

09:30 – *Un bocage pavillonnaire sans épines ?* Pauline Frileux, ethnologue et botaniste, maître de conférences au LAREP, Laboratoire de recherche en projet de paysages, École nationale supérieure de paysage de Versailles.

10:15 – *L'épine des archaïques et l'épine des modernes. Ethnobotanique d'une obsolescence végétale.* Laurent Gall, doctorant en ethnologie au CRBC, Centre de Recherche bretonne et celtique, Brest.

11:00 – Pause.

11:15 – *L'ajonc, un secret bien gardé.* François de Beaulieu, ethnologue.

12:00 – Repas.

14:00 – *L'ortie de Paracelse. Le feu et l'eau.* Jean-Michel Rietsch, membre de l'Institut de recherche en Langues et Littératures européennes, Université de Haute-Alsace, Mulhouse.

14:45 – *Les désignations arbèreshe de l'ortie dioïque (Urtica dioica L.).* Maria Luisa Pignoli, Université Côte d'Azur, CNRS, BCL.

15:30 – Pause.

15:45 – *Un rite initiatique urticant chez les Kasua de Nouvelle-Guinée ou le rôle crucial des orties dans la complétude/permutation des corps kasua.* Florence Brunois-Pasina, ethnologue, CNRS, Laboratoire d'Anthropologie sociale.

16:30 – Fin de la journée à la Bonne Fontaine.

17:30 – Pot à Salagon. Démonstration sur l'ortie de Germain Kuszli : comment manipuler les orties sans se piquer.

# Vendredi 11 octobre 2019

## Espace culturel de la Bonne Fontaine

09:00 – Accueil.

09:30 – *Cactus du Mexique : des usages multiples en dépit des épines*. Esther Katz (IRD, UMR 208 PALOC IRD/MNHN, Paris), Alejandro Casas (IIES-UNAM – Instituto de Investigaciones en Ecosistemas y Sustentabilidad, Universidad Nacional Autónoma de México –, Morelia, Mexique), Jorge Larson, (CONABIO – Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad –, Mexico, Mexique).

10:15 – *Le bougainvillier de la Vierge Noire de la Rivière des Pluies (Réunion) : vrai ou faux sauveur ?* Laurence Pourchez, professeure d'anthropologie, INALCO (Institut national des langues et civilisations orientales), UPSC.

11:00 – Pause.

11:15 – *Piquer pour tuer ou pour procréer dans la vallée du fleuve Sepik (Papouasie Nouvelle-Guinée)*. Christian Coiffier, attaché au MNHN, UMR 7206 Eco-Anthropologie.

12:00 – Repas.

14:00 – « *Végétalgie* » et *agressivités végétales contrôlées, des armes thérapeutiques (injustement) délaissées par la phytothérapie contemporaine*. Aline Mercan, médecin et anthropologue.

14:45 – *Brûlures de l'armoise. Rapport à la douleur dans la pratique thérapeutique de la moxibustion au Japon*. Nathalie Allain, IFRAIE (Institut français de recherche sur l'Asie de l'Est), INALCO / Université Paris Diderot / CNRS, Doctorante à l'INALCO.

15:30 – Pause.

15:45 – *Les représentations du piment en Algérie*. Houria Abdennebi-Oularbi, Maîtresse de conférences (HDR) en socio-anthropologie de l'alimentation, Département de langue et culture amazighes, Université Mouloud Mammeri, Algérie.

16:30 – *Le monde entier est un piment*. Jean-Yves Durand, Ethnologue, CRIA-UMinho (Portugal) et IDEMEC (Aix-en-Provence).

17:15 – Discussion.

17:30 – Fin de la journée. Retour à Salagon pour celles et ceux qui le souhaitent.

# **Samedi 12 octobre 2019**

## **Musée de Salagon**

09:30 – Accueil au Musée de Salagon.

09:45 – *Usages traditionnels de quelques plantes « agressives » dans une enquête ethnobotanique en Val Taleggio (Italie)*. Richard Arnoldi, Docteur en Biologie, botaniste, École Lyonnaise de Plantes médicinales et des Savoirs naturels.

10:30 – *Paroles piquantes : à propos de plantes pas très recommandables*. Magali Amir, ethnobotaniste.

11:15 – *Plantes sauvages, jeux d'enfants, innocence ou violence ?* Dominique Coll, animatrice à l'Association Les Coll Buissonnière.

12:00 – Fin du séminaire. Repas pour celles et ceux qui auront retenu (voir fiche d'inscription).

# Fiche d'inscription

**Dix-huitième séminaire d'ethnobotanique du Musée de Salagon**  
**Jeudi 10, vendredi 11 et samedi 12 octobre 2019 : « Piqûres, brûlures et autres "violences" :  
socialisation des agressivités végétales »**

**Lieu : Espace culturel de la Bonne Fontaine, Forcalquier et Musée de Salagon**

Nom, prénom : \_\_\_\_\_

Adresse : \_\_\_\_\_

Téléphone : \_\_\_\_\_

Mail : \_\_\_\_\_

Profession : \_\_\_\_\_

Lieu de travail (si en relation avec l'ethnobotanique) : \_\_\_\_\_

Intérêt et expérience en ethnobotanique : \_\_\_\_\_

m'inscris par la présente au dix-huitième séminaire annuel d'ethnobotanique du domaine européen du Musée de Salagon. Je participerai aux journées d'étude du jeudi 10, vendredi 11 et samedi 12 octobre 2019.

---

Je joins un chèque de 40 € pour participer au séminaire avec les repas de midi du jeudi et du vendredi. Tarif seulement valable pour les étudiants jusqu'à 26 ans (merci de joindre la photocopie d'un justificatif d'inscription en cours de validité, ainsi que d'une pièce d'identité).

Je joins un chèque de 60 € pour participer au séminaire sans les repas (comprenant les frais d'inscription pédagogique).

Je joins un chèque de 80 € pour participer au séminaire avec les repas de midi du jeudi et du vendredi (comprenant les 2 repas et les frais d'inscription pédagogique).

Je joins un chèque de 13 euros à l'ordre de Leslie Parra (nom du traiteur bio) pour participer au repas du samedi 12 à midi.

Je désire recevoir une facture.

Pour information, les trois repas prévus seront végétariens.

Merci de libeller le chèque d'inscription à l'ordre de Madame le Régisseur de Salagon et de les renvoyer avec la fiche d'inscription au Musée de Salagon, 04300 Mane.

Date :

Signature :

## Informations concernant l'inscription

Le nombre de places est limité.

La fiche d'inscription et le chèque doivent être réceptionnés par le Musée de Salagon, 04300 Mane, **avant le vendredi 27 septembre 2019**. L'inscription pourra se faire **dans la limite des places disponibles**.

Les réservations seront effectives à réception de la fiche d'inscription et du chèque.

Aucun remboursement ne pourra être effectué.

Si vous souhaitez réserver des repas et des nuitées dans la région, ou encore connaître les horaires de bus, merci de contacter l'Office de Tourisme de Forcalquier au 04 92 75 10 02.

**Attention : Les jeudi et vendredi du séminaire se dérouleront à l'Espace culturel de la Bonne Fontaine à Forcalquier. Nous nous retrouverons en fin d'après-midi des deux journées et le samedi matin au Musée de Salagon.**