

H-T-O Dumb
reading club #3 à
Travaux Publics
UNE TABLE DES
VIVANT·E·S
TABLE OF THE
LIVING Dimanche
31 octobre à 15h
Sunday August 31st
at 3.00pm 76 rue
Léon Burgeois
13001 Marseille



Le Dumb* Reading Club est un format de club de lecture développé dans le cadre du projet *H-O-W-T-O, an occasional proposal to keep on learning*. Cette recherche collaborative autour des questions de savoirs communs, de transmission et de pédagogie sous le prisme de l'art a été initiée à partir des archives de la Manifesta 6 School qui aurait dû avoir lieu à Nicosie (Chypre) en 2006. *H-O-W-T-O* se déploie en des constellations d'idées et de rencontres agencées selon différents formats (lectures, discussions, workshops...) et au sein de lieux multiples (ateliers, espaces d'expérimentations, résidences, site internet...).

Le DRC #3 est un ensemble de "lectures compagnes" pensé avec Marie Preston à partir de ses recherches sur les pratiques artistiques en co-création et en coopération avec les vivant·e·s. L'organisation des textes propose un montage qui commence par la boulange et ses spécificités, se déploie vers la coopération des bactéries et levures fabriquant le pain avant de nous accompagner vers l'idée d'une société éducatrice portée par les écoles ouvertes et expérimentales dans les années 70-90, pour enfin envisager la nécessité de transmettre et explorer cette multiplication des compagnonnages.

Marie Preston est artiste, enseignante-chercheuse à l'université Paris 8 Vincennes-Saint-Denis, membre de l'équipe TEAMeD (Théorie Expérimentation Arts Médias et Design). Sa démarche est une exploration artistique et ethnographique qui implique de co-crée des œuvres avec des personnes qu'elle rencontre dans des contextes variés (écoles, centre social, associations...). Son processus implique une réciprocité des savoirs et des savoir-faire pour faire émerger un espace commun dans une perspective écosophique.

***Dumb**

***telle une attitude, celle, singulière, de la découverte et des expérimentations**

***telle une incompréhension, un doute, de soi ou de ce qui nous entoure**

***parfois lié à l'irraisonnable, à l'absurde**

***comme jumeau·lle de la gaffe, du rire, de l'erreur rieuse**

***telle une farce, une comédie, un masque, un carnaval**

***un·e adepte du premier degré**

***H-O-W-T-O, an occasional proposal to keep on learning* est un projet de La Balnéaire et Media Naranja**

The Dumb* Reading Club is a book club developed as part of the *H-O-W-T-O, an occasional proposal to keep on learning* project. This collaborative research around questions of common knowledge, transmission and pedagogy through the prism of art was initiated from the archives of the Manifesta 6 School which should have taken place in Nicosia (Cyprus) in 2006. *H-O-W-T-O* unfolds in constellations of ideas and meetings organized in different formats (readings, discussions, workshops...) and within multiple spaces (workshops, experimental spaces, residencies, website...).

DRC #3 is an ensemble of «companion readings» conceived with Marie Preston from her research on artistic practices in co-creation and cooperation with the living. The arrangement of the texts proposes a structure that begins with baking and its specificities, unfolds towards the cooperation of bacteria and yeast making bread before accompanying us towards the idea of an educating society carried by the open and experimental schools in the 70s and 90s, to finally consider the need to transmit and explore this multiplication of companionship.

Marie Preston is an artist, a teacher-researcher at the University of Paris 8 Vincennes-Saint-Denis, and a member of the TEAMeD team (Théorie Expérimentation Arts Médias et Design). Her approach is an artistic and ethnographic exploration that involves co-creating works with people she meets in various contexts (schools, social centers, associations...). Her process implies a reciprocity of knowledge and skills to create a common space in an ecosophical perspective.

*Dumb

*an attitude, a special one, of discovery and experimentation

*a misunderstanding, a doubt, of oneself or/and of what surrounds ones

*sometimes linked to the unreasonable, the absurd,

*as a twin of the blunder, the laugh, the laughing error

*like a farce, a comedy, a mask, a carnival

*a first degree enthusiast

H-O-W-T-O, an occasional proposal to keep on learning is a project developed by La Balnéaire and Media Naranja

Le fourre-tout de la fiction, une hypothèse (1986)

Dans les zones tempérées et tropicales où il semble que les hominidés soient devenus, au terme de l'évolution, des êtres humains, l'espèce se nourrissait principalement de végétaux. Entre soixante-cinq et quatre-vingts pour cent de ce qu'elle consommait au paléolithique, au néolithique et durant les temps préhistoriques en général, provenait de la cueillette ; la viande n'était l'aliment dominant que dans les régions les plus septentrionales de l'Arctique. Les chasseurs de mammoths sont sous les feux de la rampe dans les grottes et dans les esprits, mais en réalité, pour rester et vivants et gras, nous ramassions des semences, des racines, des pousses, des germes, des noix, des baies, des fruits et des graines, à quoi nous ajoutions insectes et mollusques avant de prendre au piège ou au filet des oiseaux, des poissons, des rats, des lapins et autres petites bêtes sans défenses, histoire d'augmenter un peu l'apport en protéines. Et ça ne nous demandait pas tant de travail – moins, en tout cas, que de nous échine dans des champs appartenant à autrui une fois qu'on aurait inventé l'agriculture, et certainement beaucoup moins que les ouvriers salariés une fois qu'on aurait inventé la civilisation. L'être préhistorique moyen pouvait vivre très confortablement en travaillant quinze heures par semaine.

Quinze heures par semaine pour assurer sa subsistance, voilà qui laisse pas mal de temps pour autre chose. Tellement de temps, en fait, que les plus impatientes, ceux qui n'avaient pas de bébé à proximité immédiate pour mettre de l'animation dans leur vie, ceux qui n'avaient pas de dispositions particulières pour fabriquer des objets, cuire des aliments, inventer des chants, ou qui n'entretenaient pas de fascinantes pensées, ceux-là se sont mis en tête de partir d'un pas décidé chasser le mammoth. Ces habiles chasseurs revenaient en titubant sous le poids de la viande et de l'ivoire, mais ils rapportaient aussi une histoire. Ce qui fit toute la différence, ce ne fut pas la viande, mais le récit.

Pas facile de captiver l'auditoire en racontant comment j'ai arraché

de haute lutte un grain de folle avoine à sa balle, puis un autre, un autre et encore un autre, et ainsi de suite, puis comment j'ai gratté mes piqûres de moustique, après quoi Oul a fait une blague, puis on est tous allés au ruisseau pour boire et observer les tritons, et là j'ai trouvé un nouveau champ d'avoine... Non, décidément, rien de tel que de décrire mon grand coup de lance dans le titanesque flanc velu de la bête, tandis qu'Oul, empalé par le brusque sursaut d'une énorme défense, se tordait de douleur en hurlant, et le sang jaillissait de toutes parts par torrents écarlates, et Boub a été réduit en bouillie par le mammoth qui lui est tombé dessus parce que je lui avais décoché une flèche en plein entre les deux yeux.

Ce récit ne comporte pas seulement de l'Action, mais aussi un Héros. C'est puissant, un Héros. En un clin d'œil les hommes et les femmes du champ d'avoine ainsi que leurs enfants, l'art de l'artisan, les pensées des penseurs et les chants des chanteurs se retrouvent embringués, entraînés de force dans le récit du héros et mis à son service. Mais ce n'est pas leur récit à eux. C'est le sien.

En préparant le livre qui deviendra *Trois guinées*, Virginia Woolf écrivit dans son carnet, en guise de titre : « Glossaire » ; car elle avait dans l'idée de réinventer la langue anglaise, pour raconter une histoire différente en ayant recours à une structure nouvelle. L'un des termes de ce glossaire est *héroïsme*, dont la définition est : « Botulisme. » Quant à *héros*, dans le dictionnaire de Virginia Woolf, il signifie « Bouteille ». Le héros comme bouteille... sévère réévaluation. Pour ma part je proposerai ici la bouteille comme héros.

Pas seulement la bouteille de gin ou de vin, mais au sens plus général de « contenant », objet qui renferme autre chose.

Si vous n'avez pas de contenant où la placer, votre nourriture va vous échapper – même un aliment aussi peu combatif, aussi peu ingénieux qu'un grain d'avoine. Quand on en a sous la main, on en met autant qu'on peut dans son estomac ; c'est le contenant primaire. Mais demain matin, quand vous vous réveillerez et qu'il fera froid et pluvieux, ce serait tout de même bien pratique de disposer de quelques poignées de grains d'avoine à mâcher et à donner à la petite Oum pour qu'elle arrête un peu de pleurer ; mais comment rapporter chez soi plus d'avoine que ne peuvent en contenir un estomac et une main ? Alors vous vous levez et vous retournez bon gré mal gré, sous la pluie, au champ d'avoine détrempé, et quand même, ce serait drôlement bien si vous pouviez mettre le bébé Ou-Ou dans quelque chose pour

pouvoir ramasser l'avoine à deux mains ! Une grande feuille une gourde une coquille un filet un sac un porte-bébé une besace une bouteille une boîte un réservoir. Un réceptacle. Un récipient.

Le premier artefact culturel fut sans doute un récipient [...] De nombreux théoriciens pensent que les premières inventions culturelles furent un contenant destiné à conserver le produit de la cueillette et un genre ou un autre de boudrier ou de filet de transport.

C'est ce que dit Elizabeth Fisher¹¹¹. Mais non, ça ne se peut pas. Car dans ce cas, qu'advient-il du merveilleux objet si gros, si long si dur – un os, je pense – que l'Homme Singe abat sur le crâne d'un autre dans ce film célèbre, avant de pousser un grognement d'extase à l'idée d'avoir perpétré le tout premier meurtre digne de ce nom, puis de le lancer vers le ciel où, tourbillonnant, il devient un vaisseau spatial se forçant un chemin dans le cosmos à féconder, pour donner, à la fin du film, un ravissant fœtus – mâle, évidemment – qui dérive dans la Voie lactée, sans (bizarrement) utérus ni matrice ? Je l'ignore. Et d'ailleurs, je m'en moque. Ce n'est pas cette histoire-là que je raconte. Celle-là, on la connaît, *tous* nous savons *tout* ce qu'il y a à savoir sur *tous* les gourdins, javelots et cimenterres, tout ce qui assomme, transperce et frappe, toutes ces choses longues et dures ; en revanche, nous ne savons rien des choses qui servent à en contenir d'autres, le contenant de la chose contenue. Ça, c'est une histoire nouvelle. C'est de l'inédit.

Pourtant, ça remonte très loin dans le temps. Avant l'arme, cet outil tardif, luxueux, superflu (et même *longtemps* avant, quand on y pense) ; bien avant le couteau et la hache, tout utiles qu'ils soient. En même temps que les indispensables fléau, meule et bêche (car à quoi bon déterrer tout un tas de pommes de terre si on n'a rien pour trimballer jusque chez soi celles qu'on ne peut manger sur place ?), avec ou avant l'outil qui déloge l'énergie, nous avons fabriqué celui qui rapporte l'énergie au foyer. Je suis une adepte, en matière d'évolution de l'espèce humaine, de ce qu'Elizabeth Fisher appelle l'« hypothèse de la besace ».

Non seulement cette hypothèse éclaire des vastes champs de théorisations nébuleuses tout en éliminant de vastes champs de théorisations

111. E. Fisher, *Woman's Creation. Sexual Evolution and the Shaping of Society*, MacGraw Hill, 1975. (N.d.t.)

les tout premiers radeaux, vraisemblablement construits en bois, n'ont pas laissé de trace archéologique. Actuellement, les plus anciens moyens de transport maritime conservés au monde sont deux pirogues taillées à même un tronc d'arbre et retrouvées immergées dans une boucle de la Seine à Nandy, près de Paris. Lorsque les archéologues les ont mises au jour, elles attendaient depuis 9.000 ans d'être ramenées à l'air libre.

On ne retrouve pas chez Cro-Magnon de carence nutritionnelle, ni de cancer, ni de tuberculose (*Delluc, 2011*). À mesure que les températures s'abaissent, la part carnée de son alimentation augmente. Lorsque les végétaux viennent franchement à manquer, comme cela s'est produit autour du dernier maximum glaciaire il y a 24.000 ans, Cro-Magnon compense en favorisant une alimentation riche en graisse, son foie transformant les lipides en glucides grâce à un mécanisme appelé néoglucogénèse (*Delluc, 1996*). Le gibier sauvage étant naturellement peu gras, on suppose que Cro-Magnon trouve dans la moelle des os les rations lipidiques dont il a besoin. Et le reste des glucides provient sans doute du miel, de racines et de baies. Lorsque le climat s'améliore, la part des glucides progresse, signe que les végétaux se ménagent désormais une large place au menu. Les noix, noisettes, glands et autres châtaignes abondent durant ces périodes plus clémentes. En Italie, en Russie et en République tchèque, des sites vieux de 30.000 ans ont aussi livré, parfois associés à des meules ou à des pilons, des restes de farine réalisée à partir de glands, de fougères, de millet, et surtout de roseau et d'avoine (*Revedin, 2010*). Les racines de roseau ont été successivement pelées, séchées et moulues avant d'être cuites, toutes étapes indispensables à la bonne digestion de cet aliment hautement énergétique. Dans le sud de l'Espagne, près d'Alicante, des campements préhistoriques du Paléolithique supérieur sont jonchés de grandes quantités de coquilles d'escargots (*Fernández-López de Pablo, 2014*) et en Israël, sur le site d'Ohalo II, Cro-Magnon consommait il y a 23.000 ans des aliments inconnus en Europe à la même époque : céréales sauvages, figues,

chaque variété, il y avait une diversité génétique pouvant lui permettre d'évoluer, de s'adapter. »

Vers 1820, la sélection de blés correspondant aux demandes de l'ère industrielle a commencé. « En 1940, il n'y avait plus que 20 % de blés de pays dans les champs français. C'est à ce moment que sont arrivés ce que j'appelle les "blés modernes industriels". » De nouvelles techniques de sélection ont été utilisées. On a introduit par exemple le gène du « nanisme » à partir d'un blé japonais, pour que les pailles ne poussent pas trop sous l'effet des nouveaux engrais azotés, et ne risquent pas de se coucher dans le champ. Les pailles des blés sont ainsi passées d'une hauteur moyenne de 1,30 mètre avant-guerre à 80 centimètres aujourd'hui. La sélection a permis d'adapter les blés à l'agriculture avide d'engrais et de pesticides qui s'est développée à partir des années 1950.

La plupart de ces variétés sont donc peu adaptées à l'agriculture bio. Elles sont aussi fixes, c'est-à-dire que, au sein de chacune, il n'y a plus de diversité génétique : tous les individus sont les mêmes. Cela permet de maintenir exactement les mêmes caractéristiques de génération en génération, mais cela empêche ces variétés d'évoluer par elles-mêmes, en fonction de leur environnement. Elles sont par ailleurs protégées par un « certificat d'obtention végétale » : l'agriculteur doit payer chaque année une redevance au semencier, ou lui racheter des graines. « Et puis ces blés sont sélectionnés pour l'industrie. Pas pour leurs qualités gustatives une fois transformées en pain, ni pour nourrir les hommes », ajoute Florent.

À l'inverse, Triptolème plaide pour des semences qui pourraient être librement ressemées, sélectionnées et adaptées par chaque agriculteur. Les membres de l'association sont allés chercher des blés qui n'appartenaient à personne et qui avaient conservé leur diversité génétique.

Nous parvenons enfin au clou de la visite : le test de panification. Chaque variété est éprouvée selon un procédé normalisé. « Ici on ne fait pas du bon pain, on fait du pain de façon constante », indique Sonia. Une rangée de petits pétrins mécaniques mélange les ingrédients selon une durée identique pour tous, puis une machine façonne les baguettes sous une pression constante, une chambre de fermentation permet de faire pousser les pâtons toujours à la même température, etc. À chaque étape, les deux boulangers de laboratoire notent le pain : collant de la pâte, longueur de la baguette au façonnage, levée à la fermentation, couleur de la croûte après la cuisson. « On suit la recette basique de la baguette ordinaire », poursuit Sonia. Elle contient même de l'acide ascorbique. Le résultat obtenu est ce pain blanc de l'après-guerre : très volumineux, trop blanc, qui ne se garde pas. Les blés sont donc sélectionnés en fonction de leur aptitude à réaliser ce pain.

Qui donc a décidé que les critères du bon blé pour le bon pain seraient ceux-là ? « La filière a commencé à y travailler dans les années 1970 », raconte Philippe Roussel. Ce spécialiste de la technologie meunière et boulangère, croisé au chapitre deux, a participé à l'élaboration du test de panification. « À l'époque, l'industrie n'existait quasiment pas, on s'est calés sur les pratiques artisanales. » On était en pleine période du pain blanc et moderne des Trente Glorieuses. Depuis, le test s'est normalisé, généralisé, et les critères, qui convenaient aussi très bien aux industriels, sont restés.

« Pour moi, ce n'est pas un problème que les industriels fassent leurs tests et sélectionnent les blés en fonction de leurs besoins, poursuit l'ingénieur. En revanche, ce qui me choque, c'est que ce soit le seul test qui permette d'obtenir la commercialisation des blés. Ceux qui voudraient d'autres tests avec d'autres critères de qualité

Bread is love
 Bread is the staff of life
 Bread is the symbol of nourishment
 Bread built the pyramids of Egypt
 Bread can be made from all grains & leftovers
 Bread takes its form from time & fuel
 Bread feeds the world
 Bread makes itself
 Bread is
 Bread
 Bread
 Bread is Labor
 Bread is money
 Bread is forgiveness
 Bread is patience
 Bread will grow, stretch & keep
 Bread is caring
 Bread can be any shape & yummy

is love
 is the staff of life
 Bread is the symbol of nourishment
 Bread built the pyramids of Egypt
 Bread can be made from all grains & leftovers
 Bread takes its form from time & fuel
 Bread feeds the world
 Bread makes itself
 Bread is
 Bread
 Bread
 Bread is Labor
 Bread is money
 Bread is forgiveness
 Bread is patience
 Bread will grow, stretch & keep
 Bread is caring
 Bread can be any shape & yummy

Julien

32 ans



J'aime l'idée de cultiver et conserver des blés qui me plaisent, tout simplement. Parfois, lorsque j'explique que telle ou telle variété n'offre que de faibles rendements ou est sujette à la verse, on me demande si elle a un intérêt particulier en boulangerie. Je réponds bien souvent que je n'en sais rien, que je n'ai pas encore eu l'occasion de

l'essayer au fournil. Vient alors la question fatidique : « *Pourquoi conserver ce blé alors ?* » Les gens ont parfois du mal à comprendre pourquoi on peut se donner du travail pour conserver un blé au simple motif qu'il nous plaît... Je réponds en général qu'il y a des gens qui dépensent énormément d'argent pour leurs animaux de compagnie ou leurs plantes

**LE COUP
DE FOUDRE
A ÉTÉ
IMMÉDIAT**

BEAUCOUP DE GENS ONT DES ANIMAUX DE COMPAGNIE, MOI J'AI DES CÉRÉALES DE COMPAGNIE

11

d'intérieur, alors pourquoi une céréale ne mériterait-elle pas autant d'attention ? Ces blés que je conserve par simple plaisir, ce sont, en quelque sorte, mes blés de compagnie. Fils et petit-fils de céréaliers, j'ai toujours baigné dans le monde du blé, c'est une plante que j'ai toujours appréciée. L'envie d'être paysan était présente chez moi depuis quelque temps déjà, mais la vision de l'agriculture assez productiviste pratiquée par mon père et mon oncle me freinait. C'est la découverte de la boulange et des variétés paysannes dans son sillage qui me fera franchir le pas

du retour vers le monde paysan. J'ai pu découvrir tout ça lors de mon BPREA à Montmorot. Christian Dalmasso est intervenu deux jours pour nous parler de la diversité des blés cultivés, dans le même temps, nous avons semé une collection de variétés paysannes et j'ai fait la rencontre de Bernard Ronot et de l'association Graines de Noé. Le coup de foudre a été immédiat, autant avec les blés qu'avec les gens... Alors j'ai décidé d'en cultiver aussi, d'apprendre à les connaître, de les partager avec d'autres à mon tour. Par chance, j'ai pu partager cette découverte avec ma famille, ça a été

l'occasion de moments formidables dont je garde toujours le souvenir. Je suis installé depuis début 2018 en Franche-Comté, en Haute-Saône plus précisément. On a une centaine d'hectares, dont une soixantaine en culture. Quatre personnes travaillent sur la ferme pour produire du pain, de la farine et à terme du malt d'orge. On conserve, expérimente et multiplie des variétés populations de blé, d'épeautre, d'engrain, de seigle, d'orge et de maïs, et j'adore toujours autant me promener au milieu de mes blés, guetter l'arrivée des premiers épis et le basculement progressif des couleurs...■



mais mon équipe et moi-même tenions à vous mentionner cette possibilité, connaissant votre intérêt pour ces sciences si prometteuses que sont la littérature et la poésie trémologiques.

En vous remerciant pour l'intérêt que vous portez à nos recherches, veuillez accepter, etc.

Archive n° 690 (fonds de l'association Sciences cosmophoniques et paralinguistiques)

Allocution de Tamara Cesnosceo lors de la réunion plénière annuelle de l'association Sciences cosmophoniques et paralinguistiques

Mes très chères et très chers collègues,
Je voudrais aujourd'hui vous parler d'une lettre que j'ai reçue tout récemment. Elle émane d'une de nos collègues arachnologue, la docteure Connie Grace, qui me dit l'avoir écrite à la suite de sa participation à l'expérience qu'a menée l'équipe du docteur Trovato au sujet des acouphènes. Dans cette lettre, la docteure Grace me dit avoir soudain compris que les sensations d'acouphènes seraient peut-être dues au fait que les araignées se trouvent obligées de surenchérir sur le "bruit de fond" que forme la pléthore d'ondes et de vibrations que nous ne cessons de créer dans nos environnements suranthropisés. Sa première intuition était que les araignées en quelque sorte "vibrhurlaient" (terme qu'elle a créé pour référer à l'effet d'un cri qui serait vibré) et qu'elles se seraient adressées aux arachnologues parce qu'elles ont pensé, dans le cadre des expériences avec diapason, qu'ils et elles parlaient la même langue. Notez que si c'est le cas, dit ma correspondante, nos recherches font-elles autre chose qu'ajouter du bruit au bruit ? Je la cite : "Ne devrions-nous pas repenser de fond en comble nos méthodes ? Nombre d'entre nous veulent « tester des réactions », d'autres tentent des dialogues, mais nous devons assumer que ce que nous avons fait

*Des arai-
gnées
qui
sont
rendues
sourdes
bavardes*

jusqu'à présent, c'est *interférer*. Il ne s'agit pas de contester l'interférence – qu'est-ce que communiquer d'une espèce à l'autre sinon interférer ? – mais de le faire en sachant qu'ainsi nous rompons le pacte du silence des araignées. Sans doute devrions-nous imaginer d'appréhender à le faire avec la politesse et toutes les précautions de courtoisie de ceux qui entrent dans une autre demeure¹⁴.”

Chères et chers collègues, cette lettre doit nous faire réfléchir. La docteure Grace parle de la rupture du pacte du silence, et c'est peut-être bien de cela qu'il s'agit. Les araignées ont fait le choix très sage d'occuper les interstices de la vision et de l'audition, de peupler de leurs propres histoires un monde où parler fait vibrer et où vibrer fait répondre – *chanteuses silencieuses d'un chant porté par quantité de substrats*¹⁵. Chanteuses silencieuses, leur poésie insonore s'écrit sur la vibration infime des toiles, des feuilles, des tiges, elles font chœur avec des grains de poussière qui dansent, avec le vent, avec des vibrations terrestres, des ondes telluriques et des événements cosmiques. Tout leur parlait et tout écrivait avec elles depuis des temps immémoriaux – et puis nous sommes venus. Mais imaginez un instant ce qu'elles doivent penser de nous ! Des bavards incohérents ! Pire ! Des barbares, des analphabètes, des illettrés ! Pensez ce qu'elles doivent se dire quand elles entendent cette cacophonie vibratoire sans grammaire, sans rigueur, sans rythme, sans ponctuation. Des borborygmes – et encore : nous découvrirons peut-être un jour que les borborygmes sont les chœurs lyriques des peuples bactériens qui assurent l'entretien de nos viscères. Quelle langue primitive nous leur imposons ! Qui n'est même pas une langue, en fait. Et avec les diapasons (voire les brosses à dents électriques), à quelles nouvelles désillusions ne les avons-nous pas confrontées ? Nous n'avons pas pris langue, nous avons fait du bruit.

Chères et chers collègues, nous devons nous rendre à l'évidence : ces prétendus acouphènes sont un signal

fort que nous envoient les araignées. Il nous faut l'entendre. Non, il nous faut vibrer avec lui et le réverbérer. Nos recherches doivent en être l'écho. Nous ne devons pas oublier ce que nous savons depuis longtemps avant Buffon et que savent encore ceux qui dansent sous la protection des tarentules : les araignées aiment la musique. Nous devons continuer les recherches, mais nous devons les mener en artistes. Je ne dis pas que seul·e·s les artistes devront désormais dialoguer avec elles, mais que les scientifiques devront s'adresser à elles en artistes, ou plus précisément en artistes s'adressant à d'autres artistes. Qui sait ? Peut-être les araignées découvriront-elles, si nous persévérons dans cette voie, qu'elles peuvent nous rendre capables d'élargir nos aptitudes sensibles, que nous pourrions être moins bêtes que nous ne l'avons été, que nous sommes capables de progrès, et que nous pourrions devenir, avec elles, trémopoètes tranquilles, musicien·ne·s d'accords synesthésiques, inventeuses et inventeurs d'histoires vraies à venir dont nous ne serons pas les seul·e·s auteur·e·s – *Souvenez-vous que les vivants ne sont pas les seules à avoir des histoires à raconter* (*). Nous apprendrons, avec elles, à cultiver les acouphènes, à les accueillir et à les honorer – grâce aux araignées, nous serons connecté·e·s à la terre par nos tympanes. Et nous pourrions sentir alors les chants de la planète et du cosmos, des tiges et des plantes qui répondent aux vibrations des cigales muettes, l'air sera notre scène et le vent notre chef d'orchestre. Nous écrirons enfin ensemble la poésie d'un silence tremblant et à peine murmuré.

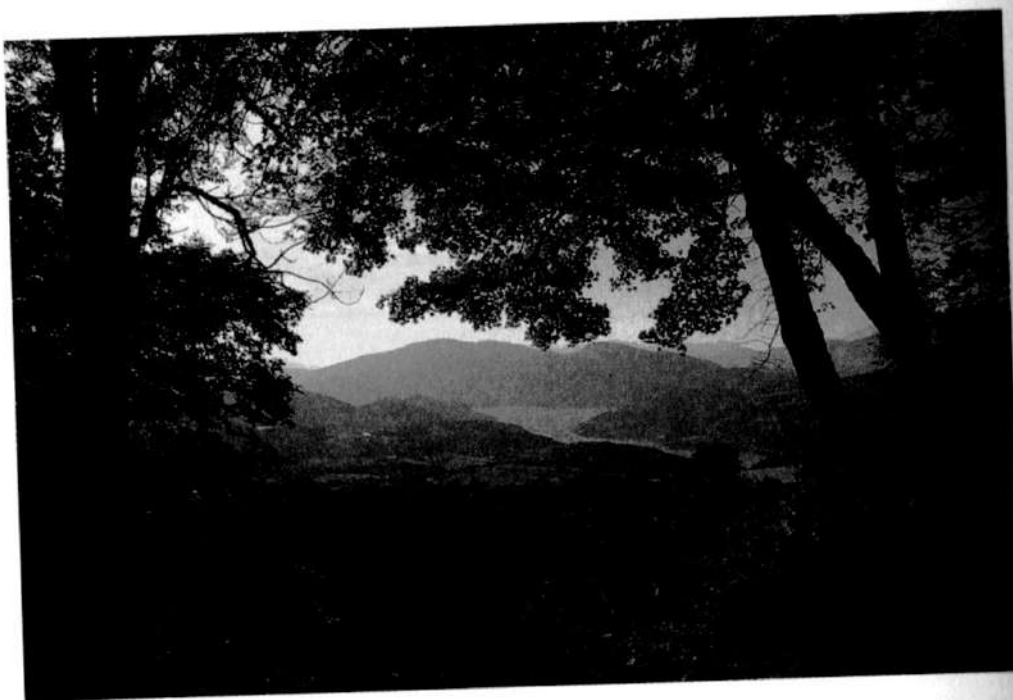


broussaille, et un jour au bois. On parlera de lutte incessante contre la nature hostile ; on en fera même le moteur du progrès des sociétés – progrès entendu comme domination, jamais comme tentative d'accord bénéfique aux deux parties : j'arrache, je brûle, j'abats, je tue, donc je suis plus humain. Mais elle n'est pas hostile, la lisière, avec son perpétuel esprit de reconquête ; elle fait de la vie, simplement. Le propos d'un "ménage des champs" capable d'avenir serait de ne jamais entraver complètement cet élan mais de laisser, à côté de l'ordre obligé du champ, des espaces à ébouriffer par le vent, à glaner par l'oiseau et par la sauvagine, des territoires de survivance d'un mode nouveau. Car la disette est revenue, qui pourrait bien se faire famine. Les signes n'en sont pas encore flagrants, par ici ; mais beaucoup d'arbres le savent déjà, avec leur cime en lambeaux.

Il est un exemple ancien d'entente réussie avec la flore compagne, c'est le bocage. Seul paysage de nos pays où la lisière suive partout le cultivateur, s'insinue dans tout l'espace agricole ; mais sans la forêt. Lisière devenue haie de grands arbres, parfois talus boisé où, sur deux mètres de largeur, la flore sylvestre au complet serpente parmi les champs. Là était rassemblé l'essentiel des ressources végétales spontanées nécessaires à l'ancienne société rurale. Et l'on pouvait les compléter par des introductions volontaires (bois d'œuvre, surtout) ; ou bien en privilégier certaines, comme les fruitiers de semis naturel, merisier, poirier sauvage, néflier, eux-mêmes susceptibles d'être civilisés par la greffe.

La haie fournissait le bois d'œuvre, le manche d'outil, le fagot, la litière, le complément fourrager (arbres d'émonde, orme et frêne surtout), le matelas, le lien, parfois le rameau à tresser, l'aliment (les jeunes pousses, les tubercules), le remède, et bien d'autres choses. C'était la modeste compagnie d'assurances du paysan avant l'ère d'abondance – qui est aussi celle de l'endettement sans limites, des soutiens fallacieux aux productions excédentaires.

Qu'on n'aille pas supposer la nostalgie des temps d'extrême précarité, d'assujettissement absolu au caprice des saisons, à une prolifération de chenilles, où le recours à la haie comme nourricière n'était que trop fréquent (ainsi dans les terroirs, nombreux, où le champ ne rendait pas



La lisière (ici d'érables champêtres) est confuse, mais ce fut souvent un accès au salut quand se défaisait l'ordre précaire de l'espace cultivé.

plus de quatre fois la semence de céréales). C'est la conversion de l'usage très attentif des choses en labour de toute attention qu'on déplore. Car nos douze à quinze tonnes de maïs à l'hectare, si elles alimentent dindes et veaux de batterie, industries chimiques et grands consortiums agro-alimentaires, outre qu'elles n'ont jamais fait que déplacer les famines à une distance spatiale tout à fait tolérable, n'apprennent rien d'une économie du vivant plus que jamais nécessaire.

Les preuves s'accumulent, et certaines sont terribles, qu'une connaissance purement intellectuelle de la nature n'aide en rien à sa survie. La Terre a encore (et aura toujours) besoin d'une attention passionnée, aussi vive qu'aux premiers temps de l'usage, mais cette fois dans un bénéfice partagé. Car les compagnes des débuts, les civilisatrices, celles qui à leur détriment ont porté les sociétés jusqu'au point d'ingratitude absolue, elles peuvent les aider maintenant à devenir plus lucides. Pour autant qu'il y ait toujours la lisière au bout du champ, la limite franchissable vers de nouveaux gestes créateurs. C'est toujours possible d'y reculer le temps d'une réflexion, d'une cueillette salvatrice. On a besoin d'idées de la parenté des primevères, non du maïs. Quand l'avenir se rue vers nous avec le désert aux trousses, mieux vaut sentir, dans son dos, l'aubépine plutôt qu'un mur de certitudes.

LE PAIN

La surface du pain est merveilleuse d'abord à cause de cette impression quasi panoramique qu'elle donne : comme si l'on avait à sa disposition sous la main les Alpes, le Taurus ou la Cordillère des Andes.

Ainsi donc une masse amorphe en train d'éructer fut glissée pour nous dans le four stellaire, où durcissant elle s'est façonnée en vallées, crêtes, ondulations, crevasses... Et tous ces plans dès lors si nettement articulés, ces dalles minces où la lumière avec application couche ses feux, — sans un regard pour la mollesse ignoble sous-jacente.

Ce lâche et froid sous-sol que l'on nomme la mie a son tissu pareil à celui des éponges : feuilles ou fleurs y sont comme des sœurs siamoises soudées par tous les coudes à la fois. Lorsque le pain rassit ces fleurs fanent et se rétrécissent : elles se détachent alors les unes des autres, et la masse en devient friable...

Mais brisons-la : car le pain doit être dans notre bouche moins objet de respect que de consommation.

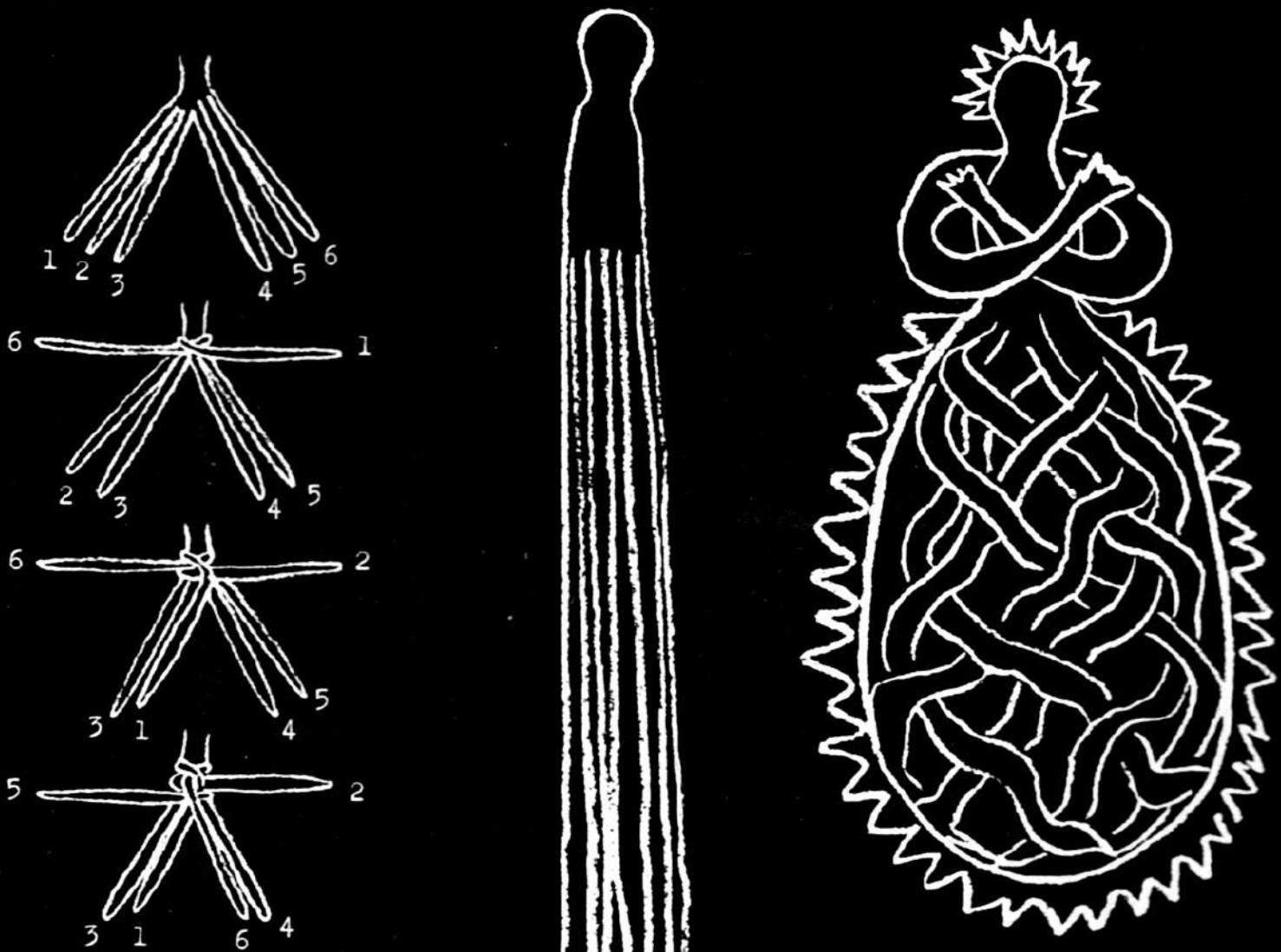
LES PETITES MÈRES DE SKLENOV [République tchèque]

Photo p.80-81

La pâte: 1 kg de farine (500 g fine et 500 g plus grossière), 4 dl d'eau, 50 g de levure, 125 g de sucre cristallisé, 125 g de graisse (margarine), 2 pincées de sel.

Mélanger les différents éléments jusqu'à obtenir une bonne plasticité.

Les modelages: (voir p.80). Une fois faits, les jeter dans l'eau bouillante. Ils remontent en quelques secondes. Les pêcher puis les mettre au four, à 160 °C. Les sortir lorsqu'ils commencent à dorer.



À chaque repas, nous accomplissons un geste d'une portée rituelle majeure. Un culte des ancêtres qui n'a pas été révélé jusqu'ici. Plongeant trois doigts dans un pot de gros sel pour en jeter une poignée dans une casserole, comme la sorcière jette une substance magique dans la potion. Ou saisissant négligemment la salière pour, comme le moine zen son gong, la secouer rythmiquement trois fois au-dessus de l'assiette : nous *salons*.

C'est un rituel quotidien, dont on aperçoit peu les protagonistes immémoriaux : ceux envers qui il rend son culte discret.

Nous avons en effet besoin de manger du sel tous les jours pour maintenir notre équilibre métabolique (c'est la pression osmotique). Nous pouvons nous maintenir sur la terre ferme "seulement parce que notre corps abrite une énorme quantité d'eau salée¹". Mais d'où vient que nous sommes composés d'eau salée, et voués quotidiennement à la malédiction de reconstituer *de l'extérieur* cette salinité intérieure ?

Le métabolisme qui est le nôtre fonctionne grâce à des pompes ioniques qui font circuler sodium et potassium à partir des différences de concentration et de charges électriques des ions. Dans les neurones, ces pompes permettent la communication entre cellules. C'est-à-dire que toute l'activité nerveuse et cérébrale a besoin de ce sel. Pour lire ces lignes, votre corps active ces pompes à sodium. Tout votre éveil en dépend. Mais d'où vient que ces pompes constitutives fonctionnent avec du *sodium*, c'est-à-dire du sel ?

Notre besoin de sel, en fait, est un héritage secret de notre long passé aquatique : de ces quelques milliards d'années où nos ancêtres ont vécu dans un milieu océanique dont la salinité était forte. Ce faisant, ils incorporent dans leurs échanges avec le milieu une eau salée, au point de devoir réguler leur salinité *interne*. L'évolution a saisi cette opportunité pour utiliser les forces électriques des ions sodium, de manière à faire fonctionner les

pompes à circulation de matière et d'énergie qui fondent l'activité métabolique de l'organisme humain actuel.

Ce besoin actuel de sel, d'eau salée destinée à gorger les tissus vivants, est le souvenir organique de la mer emmenée avec nous sur la terre. Au Paléozoïque, vers la fin du Dévonien, il y a trois cent soixante-quinze millions d'années environ, lors de la terrestrialisation, les tétrapodes qui sont nos ancêtres² sont sortis de l'eau pour explorer la terre ferme. Mais la mer est restée au-dedans comme un souvenir de chair, incorporée en nous sous la forme des besoins en sel nécessaires pour fonctionner, c'est-à-dire vivre. Comme ces aqueducs antiques, oubliés, qui servent de fondation à une ville nouvelle.

Le sel est nécessaire à un organisme qui a été fait dans la mer, par la mer : qui y a trouvé la matière première même de sa constitution. Cette eau salée dans laquelle nous baignions constitue les sept dixièmes de notre organisme, encapsulée dans nos tissus³. L'eau salée qui coule dans nos veines n'est que la rémanence concrète de l'eau de mer des océans primordiaux, cette eau qui constituait notre élément originel, amniotique, constitutif. L'hypothèse neutre pour défendre cette idée est l'expérience de pensée suivante : un animal qui aurait évolué *depuis le début* sur terre ne serait pas constitué par les mêmes *besoins physiologiques* en sel.

Manger du sel, alors, c'est reconstituer en soi le milieu originaire : la part d'océan qu'on a emportée avec nous lorsque nous sommes sortis des eaux. (Se souvenir de l'océan chaque fois qu'on sale. De ce qu'on lui doit ?)

Ceci est plus clair encore lorsque l'on se souvient que, parmi nos ancêtres directs, le *premier* animal vivant dans la mer était une *éponge* — que les choses soient claires, pour que chacun comprenne bien la nature de son propre corps, c'est-à-dire le mystère d'être constitué essentiellement d'eau, et d'eau qu'il faut ressaler tous les jours pour ne pas périr.

plus florissantes, plus robustes, moins meurtriés les uns avec les autres. Cela part du fait qu'on ne reprendre les choses à zéro. L'un des grands dégâts causés par les discours dont nous avons hérité, c'est qu'ils supposent qu'on efface tout et qu'on recommence, comme si la seule possibilité de continuer c'était d'effacer le passé, parce que le passé serait trop horrible pour être encore porté et hérité, comme s'il devait y avoir une terre brûlée avant que la cité de Dieu puisse s'établir. Dans leurs formes séculières, je pense que ces discours ont fortement marqué la conception de ce qui compte comme politique.

22

Et avec Méduse, la seule Gorgone mortelle, j'hérite et nous héritons d'un monde dans lequel recommencer à zéro n'est jamais, au grand jamais, la règle du jeu. La Terre n'a jamais connu cette création *ex nihilo*, cette origine à partir de rien. En effet l'origine même, ou la venue à l'être complexe qui recommence sans cesse sur Terre, ont été selon moi mieux figurées par des biologistes comme Lynn Margulis et ses collègues, quand ils parlent de *sym-bio-genèse*, de *sym-poïèse*. J'ai emprunté la sympoïèse à cette figure des *Environmental Studies* canadiennes qu'est Mary Beth Dempster³. Sympoïèse: le monde a toujours été pris dans un processus d'entre-dévoration et d'indigestion, comme si nous étions conviés à un dîner où il s'avère que nous nous mangeons les uns les autres, mais où nous nous assimilons et nous digérons

3 Dempster propose ce terme dans sa thèse en études environnementales en 1998, pour désigner des systèmes de « production collective », par contraste avec les systèmes autopoïétiques qui se produisent eux-mêmes sous formes d'unités autonomes. Les premiers n'ont pas de frontières spatiales ou temporelles auto-définies; les seconds se dotent de frontières, formant des systèmes homéostatiques et prédictibles qui tendent à être contrôlés depuis un centre. Les systèmes sympoïétiques, en revanche, connaissent des modes d'information et de contrôle distribués parmi leurs composantes – ils sont évolutionnaires et possèdent le potentiel pour produire des changements surprenants. Voir Donna Haraway, *Staying with the Trouble: Making Kin in the Chthulucene*, Durham, Duke University Press, 2016, p. 33 et 61.



humanism) no longer smacks of pseudoscience. The “sensitive,” “sentient,” or “intelligent” plant of our current time is necessarily a *post-natural mediated plant*, a plant interposed by visual and other technologies that make their awareness and in-tuneness with other plants and their surroundings discernible to the rationalist eye. These are technologies that invite us to conceive the plant-other in intentional and overtly *queer* terms; technologies, such as film, whose ultimate, paradoxical power has been, from its very beginning, the ability to re-enchant a disenchanted world, to enhance our perceptual possibilities and suggest alternative, counter-hegemonic ways of thinking about the world. That this decisive re-imaging of vegetal life has taken place beyond the respectful limits of serious science, in the dubious, murky waters of visual and popular culture, where the reality-producing dimensions of images and imagination run amok, should not come as a surprise. Albeit discontinuously, implicitly, or sometimes in frankly unusual manners, such images introduce imaginative fissures into the normative, Western narrative around human and nonhuman identities.

Such post-natural mediated plants are our *queer kin*, inviting us to abandon centuries-old

03/14

conceptions of life and the living. As the mediated plant pushes us forward in this urgent “struggle to think differently” that Val Plumwood called us to join, mobilizing queerness means following a slightly defamiliarizing path. Indebted to ecofeminism and queer ecocriticism, this path will take us beyond the analytical category of gender and the battles of identity politics usually associated with queer theory. These battles, however, are not forgotten: as large swathes of the Amazon forest continue to burn (and as severe forest fires still rage in Siberia), *queering nature* and *queering botanics* represent a means of taking a political stance and of articulating our common struggles, which intersect now more than ever. The predatory industries that have declared war on the earth – razing and torching its forests, depleting its soils, killing its rivers, suffocating its oceans, factory-farming its animals, and exploiting its most deprived peoples – now form the economic rationality of right-wing populism and its hatred towards all minorities. As of today, nowhere is this more visible than in Brazil, where the agribusiness attack on the forest goes hand in hand with the brutal assault on indigenous and LGBT rights and where the country’s poor and black communities (with women on the front



Sentient, wired plants: An illustration from the children's book *Vamos explorar o bosque* [Let's Explore the Forest] by Tony Wolf (1977).



lines) face unprecedented threats. But extractive capitalism takes its toll everywhere, and environmental breakdown is here to stay. To survive and resist means to adjust, to leave behind reductive stances, and to wrench ourselves loose from our monological, colonizing grip on “nature.” Forests are not stocks of natural resources (even if they’re sustainably explored), nor are they the “lungs of the earth.” Forests are life-forms and forms of life, from whom we must learn and with whom we need to forge alliances. We need to rebel against the deep-rooted, dualistic conceptions that have radically separated us from nature and more-than-human others. Ultimately, we need to rebel against ourselves: maybe the mediated, sentient, intelligent plant can help us to queer ourselves-as-humans, as we either, as Plumwood declared, “go onwards in a different mode of humanity, or not at all.”⁴

Slowly Undoing Anthropocentrism: Seeing Plants Move (and Putting Them to Sleep)

Since at least the 1980s, the animal turn, propelled by the animal rights movement, has systematically put the question of animal difference, agency, conscience, and subjectivity on the agendas of the humanities and social sciences.⁵ Now a “plant turn” seems to be sweeping different fields of knowledge and creation. As the human species sleepwalks into a greenhouse fever of its own making, plants and their singular life forms, long relegated to the margins of conceptual thinking about life itself, finally jut out of the leafy, decorative setting in which they had been “backgrounded,” in order to be better acted upon.⁶ Books on the “hidden life of trees” become worldwide best sellers and pioneering countries buck the general deforestation trend by granting legal personhood to forests.⁷ As botanists and geneticists lose their exclusive grip on the puzzles of vegetal life, philosophers invite us to think *about* and *with* plants, reclaiming a noninstrumental approach to plant life and taking plants’ relational and nonhierarchical mode of being as an ethical and political model.⁸ In the meantime, artists dream of chlorophyll–blood hybrids and bio-hack genetically engineered carnations.⁹ Anthropology decenters itself, opening up to the joys of sylvan thought and to the foraging of rare mushrooms.¹⁰ On biology’s side, if the idea of a “plant neurobiology” continues to raise eyebrows (plants don’t have brains or neurons), the notion that plants are complex, sensate, aware beings capable of communicating and of feeling for others has gradually imposed itself on the view that plants are less complex life forms, in particular when compared to “superior animals.”¹¹ If most scientists will still refute the

notion of plant *intelligence*, contemporary biology seems to have opened up to the idea that plants (and more generally “nature”) evince at least a “capacity to know,” which anthropologist Jeremy Narby equates with the Japanese notion of *chi-sei*, a “knowing-ness,” a “recognizing-ness.”¹²

In a way, the extremely different approaches that I’ve crudely sketched echo, without necessary epitomizing, a much larger, urgent enterprise: that of sidestepping the tenants of modern thought and of challenging the exclusiveness of both knowing and feeling as human attributes. Whether or not their contributors acknowledge it (or even desire it), current debates on plant life border on what Brazilian anthropologist Eduardo Viveiros de Castro has called the “decolonization of thought,” on the undermining (and, one hopes, eventual overturning) of old conceptual and metaphysical schemes (nature and culture, human and nonhuman, subject and object, etc.). Writing on Amazonian thought (whose relation to plants and the living world is radically different from ours¹³), Viveiros de Castro makes it clear that to decolonize means here a “permanent” effort to challenge and to destabilize the hierarchical relationships between “our” thought and “other’s thoughts.” In this sense, “there can be no definitive decolonization, because thinking itself is a sort of colonization.”¹⁴ In any case, to acknowledge the richness and complexity of plant life (to put it mildly) means here to withdraw (albeit slowly) from a anthropocentric, colonizing reason that has not only separated humans from “nature” in order to justify its domination, situating human life outside and above it, but which has also organized the world according to gender and racial hierarchies, equating women, indigenous, and nonwhite people with the “primitive.”

In this flourishing context, the study of plant motion continues to progress, thanks to “new *in vivo* imaging techniques.”¹⁵ Beyond the stories of cyborgish houseplants posting info regarding their “state of mind” on blogs,¹⁶ the mediated plant shows itself in all its negotiated glory when we look into historical research on plant movement and sensitivity. As plants’ apparent immobility was a favored old Aristotelian argument against the worth of their (inferior, vegetative) souls, the proliferation of studies on plant motion and plant physiology during the second half of the nineteenth century mark a significant turn toward the retrospectively surprising troubling of one of modernity’s sacred cows: human exceptionalism. Obviously, it had been known for centuries that plants move, and not only under the influence of the wind, or due to growing and seasonal cycles.

04/14

e-flux journal #102 — september 2019 Teresa Castro
The Mediated Plant

Ils n'ont plus d'ancêtres; ils sont tombés là sans savoir pourquoi et disparaîtront de même! Une codification informatique les « assigne à résidence » sur une trajectoire socioprofessionnelle qui programme les uns pour une position relativement privilégiée, les autres pour une position d'assisté. Tout circule aujourd'hui, les musiques, les modes, les slogans publicitaires, les gadgets, les filiales industrielles, et pourtant tout semble rester en place tant les différences s'estompent entre les états de choses manufacturés et au sein d'espaces standardisés où tout est devenu interchangeable. Les touristes font des voyages quasi immobiles véhiculés dans les mêmes pullmans, les mêmes cabines d'avion, les mêmes chambres d'hôtel climatisées, et défilant devant des monuments et des paysages qu'ils ont déjà cent fois rencontrés sur des prospectus et des écrans de télé. La subjectivité se trouve ainsi menacée de pétrification, elle perd le goût de la différence, de l'imprévu, de l'événement singulier. Les jeux télévisés, le star-system dans le sport, les variétés et la vie politique agissent comme des drogues neuroleptiques qui prémunissent contre l'angoisse au prix de son infantilisation, de sa déresponsabilisation.

Doit-on regretter la perte des repères stables de naguère? Doit-on souhaiter un brusque coup d'arrêt de l'histoire, doit-on accepter comme une fatalité le retour au nationalisme, au conservatisme, à la xénophobie, au racisme et à l'intégrisme? Que de notables fractions de l'opinion soient aujourd'hui happées par de telles tentations ne les rend pas moins illusoires et dangereuses. C'est à la condition que soient forgés de nouvelles terres transculturelles, transnationales, transversalistes et des

univers de valeurs dégagés de la fascination du pouvoir territorialisé, que pourront être dégagées des issues à l'actuelle impasse planétaire. L'humanité et la biosphère ont partie liée, et l'avenir de l'une et de l'autre est également tributaire de la mécanosphère qui les enveloppe. C'est dire qu'on ne peut espérer recomposer une terre humainement habitable sans la réinvention des finalités économiques et productives, des agencements urbains, des pratiques sociales, culturelles, artistiques et mentales. La machine infernale d'une croissance économique aveuglement quantitative, sans souci de ses incidences humaines et écologiques et placée sous l'égide exclusive de l'économie de profit et du néolibéralisme doit laisser place à un nouveau type de développement qualitatif, réhabilitant la singularité et la complexité des objets du désir humain. Une telle concaténation de l'écologie environnementale, de l'écologie scientifique, de l'écologie économique, de l'écologie urbaine et des écologies sociale et mentale, je l'appelle *écosophie*¹, non pour englober tous ces abords écologiques hétérogènes dans une même idéologie totalisante ou totalitaire, mais pour indiquer au contraire la perspective d'un choix éthico-politique de la diversité, du dissensus créateur, de la responsabilité à l'égard de la différence et de l'altérité. Chaque segment de vie, tout en demeurant inséré dans des phylums trans-individuels qui le dépassent, est fondamentalement saisi dans son unicité². La naissance, la mort, le désir, l'amour, le rapport au temps, au corps, aux formes vivantes et inanimées appellent un regard neuf, épuré, disponible.

1. La version *Nouvel Observateur* donne : « je l'ai baptisée : *écosophie* ».

2. Phrase absente de la version *Nouvel Observateur*.

soient humains ou non humains⁷. Des manières de faire-monde émergent des activités pratiques déployées pour se tenir en vie et ne cessent d'altérer la planète. Pour les apercevoir, dans l'ombre de l'« anthropo- », nous devons changer de point de vue. Alors qu'ils étaient courants à l'époque préindustrielle, de nombreux moyens d'existence, de la cueillette au vol, persistent encore aujourd'hui. Et de nouveaux, encore, font leur apparition (y compris la cueillette commerciale des champignons). Mais ces manières de vivre et de faire, parce qu'elles sont considérées comme n'appartenant pas à la marche du progrès, sont négligées. Ces moyens d'existence, pourtant, fabriquent aussi le monde et, surtout, nous montrent comment regarder autour de nous plutôt qu'en avant.

Fabriquer des mondes n'est pas réservé aux humains. Nous savons que les castors modifient le courant des rivières quand ils construisent des barrages, des canaux et des gîtes. Et, plus généralement, il appartient à tous les organismes d'aménager des habitats viables sans que soient au passage altérés la terre, l'air et l'eau. En outre, sans cette capacité de réappropriation et de réagencement, les espèces disparaîtraient.

7. Les activités fabricatrices de mondes peuvent être comprises en dialoguant avec ce que certains chercheurs entendent par « ontologie », c'est-à-dire les philosophies de l'être. Comme ces chercheurs, mettre le sens commun en arrêt m'intéresse, y compris les prétentions parfois inconscientes de conquête impériale (par exemple, Eduardo VIVEIROS DE CASTRO, « Cosmological deixis an Amerindien perspectivism », *Journal of the Royal Anthropological Institute*, 4, n° 3, 1998, p. 469-488). Les projets de fabrique de mondes, comme les ontologies alternatives, montrent que d'autres mondes sont possibles. Mais la question des fabriques met l'accent sur les activités pratiques plutôt que sur les ontologies. Il est donc plus facile de discuter comment les êtres non-humains pourraient y contribuer selon leurs propres perspectives. La plupart des chercheurs font appel à l'ontologie pour comprendre les perspectives humaines sur les non-humains ; à ma connaissance, seul Eduardo KOHN dans *How Forests Think* (University of California Press, Berkeley, 2013), en faisant appel à la sémiotique de Peirce fait la proposition radicale que d'autres êtres ont leurs propres ontologies. Chaque organisme fait son monde ; les humains n'ont pas un statut particulier. Finalement, les projets de fabrique de mondes se chevauchent. Alors que la plupart des chercheurs utilisent l'ontologie pour ségréguer les perspectives, une seule à la fois, penser au travers de la fabrication des mondes rend possible la superposition et les frictions historiques qui en sont la conséquence. Cette approche a éveillé des intérêts ontologiques à l'intérieur même d'analyses multi-scalaires que James CLIFFORD dans *Returns* (Harvard University Press, Cambridge, MA, 2013) n'a pas hésité à caractériser comme une forme de « réalisme ».

Ce faisant, chaque organisme a le pouvoir de changer le monde des autres. Des bactéries sont à la base de l'oxygène présent dans notre atmosphère et des plantes participent à son maintien. Des plantes poussent dans la terre parce que des champignons l'enrichissent grâce à leur faculté de digérer des pierres. Comme le suggèrent ces exemples, différents mondes, au cours même de leur développement, peuvent se chevaucher, ôtant l'idée de privilège d'une seule et même espèce. Les humains n'y échappent guère : eux aussi sont impliqués dans des fabrications multispécifiques. Si le feu a été domestiqué par les premiers hommes, il ne le fut pas seulement à des fins culinaires. Il aura aussi permis aux humains de brûler et donc de fertiliser des terrains en vue de favoriser bulbes et herbes, justement appréciés par des proies animales potentielles. Les humains forment des mondes multispécifiques quand leurs modes de vie deviennent indissociables de ceux d'autres espèces. Et cela ne se réduit pas seulement aux plantes cultivées, au bétail ou aux animaux de compagnie. Les pins, avec les champignons comme partenaires associés, fleurissent souvent dans des paysages incendiés par les humains. Pins et champignons travaillent alors ensemble pour tirer avantage de ces larges espaces lumineux, riches en matières minérales. Les humains, les pins et les champignons nouent leur mode de vie respectif les uns aux autres, autant pour leur bien propre que pour celui des autres : ce sont des mondes multispécifiques.

Des chercheurs du ^{xx}e siècle, en s'alignant sur les prétentions de l'homme moderne, ont concouru à nous détourner de notre capacité à faire attention aux histoires divergentes, stratifiées et combinées qui fabriquent des mondes. Obsédés par la possibilité d'étendre certains modes de vie à tous les autres, ces chercheurs ont ignoré tout ce qui se passait par ailleurs. Néanmoins, à mesure que le progrès perd de son attrait discursif, il devient possible de voir les choses autrement.

Le concept d'*agencement* peut nous aider. Les écologistes ont fait appel à cette notion pour échapper aux connotations parfois bien ancrées et paralysantes que renferme l'idée de « communauté » écologique. La question de savoir comment les espèces, s'imbriquant dans un même agencement, s'influencent les unes les autres – si elles le font – n'a jamais à recevoir de réponse définitive : certaines en contrarient (ou en mangent) d'autres, d'autres travaillent de concert pour rendre la vie possible, certaines encore se retrouvent simplement au même endroit.

«Un jour Liliane nous a annoncé que tous les groupes devaient faire un projet, alors on a fait une liste de projets [...]. Nous avons choisi le restaurant. Sauf un groupe [...]. Ils préféraient la menuiserie. [...] Le premier restaurant a été fait dans le préau de l'école; mais comme on a trouvé que le préau résonnait trop et qu'il y avait trop de problèmes (trop de bruit), on a décidé pendant l'assemblée générale de faire le restaurant dans la classe car il y avait des vols en bas et des tas de problèmes.»¹

À l'école Vitruve, l'expérience du restaurant qui démarra fin décembre 1975 fut le premier projet de l'année. La participation des élèves au film de Jean-Michel Carré *L'Enfant prisonnier* (tourné dans l'école) et une classe verte en Ardèche suivront ensuite. Un livre de 280 pages illustré, écrit, imprimé sur des papiers de différentes couleurs et réalisé par les élèves retrace successivement ces trois aventures. C'était leur année de CM1 et de CM2².

Le restaurant ouvrait le samedi midi aux familles et habitant-e-s du quartier de la place de la Réunion. «Le sommet a été atteint le jour du menu arabe. Ce jour-là, cent quatre-vingts repas ont été servis tandis que cent cinquante personnes restaient à la porte faute de couscous en quantité suffisante.»³ Le livre dévoile les sentiments des élèves pendant cette expérience peu ordinaire, dont il explique le fonctionnement. Elle commence par un prêt de deux mille francs par la coopérative des enseignants et la nomination parmi les élèves de délégué-e-s de banque, qui se réunissent deux fois par semaine. Des ventes de sandwiches et de pizzas ont d'abord lieu avant que le restaurant ne s'organise véritablement. Quand le restaurant commence, il faut faire les courses, préparer à manger, prendre en charge le service, ranger, faire la vaisselle... L'organisation nécessite de constituer des groupes de travail et de choisir celui auquel chacun-e souhaite participer. Philippe, un élève, les liste: «menu, cuisine, achats, enquêtes, nettoyage, décoration, affiches, caisse, comptes»⁴. Ces groupes sont formés pour une semaine car la rotation des tâches est hebdomadaire. Travaillant le samedi, les enfants qui ont fait le service sont dispensés d'école le lundi matin tandis que les autres font le ménage et la vaisselle. La suite de la semaine est exclusivement dédiée à la préparation du samedi. Évelyne Le Garrec insiste sur le fait que le «restaurant [...] n'a jamais eu ce style patronage-kermesse où les familles se dévouent pour déguster les ratages culinaires de leur progéniture»⁵. Les thématiques gastronomiques, les recettes, qu'elles soient chinoises, arabes ou ardéchoises (après la classe verte!) font l'objet de décorations particulières et parfois de rencontres. Grâce au livre, nous apprenons par exemple la visite d'étudiants et d'étudiantes ayant fait des voyages dans les pays étudiés. Les élèves sont également chargé-e-s de calculer le prix de revient d'un menu ou d'un plat, puis à la fin de chaque service de faire un bilan. On l'a compris, on ne leur épargne pas les questions de rentabilité, au contraire, cela participe de leur changement de statut. Le rôle économique des enfants fait l'objet d'une importante réflexion à Vitruve comme à La Villeneuve où, par exemple, au milieu des années 1970, un contrat est passé entre les enfants et la

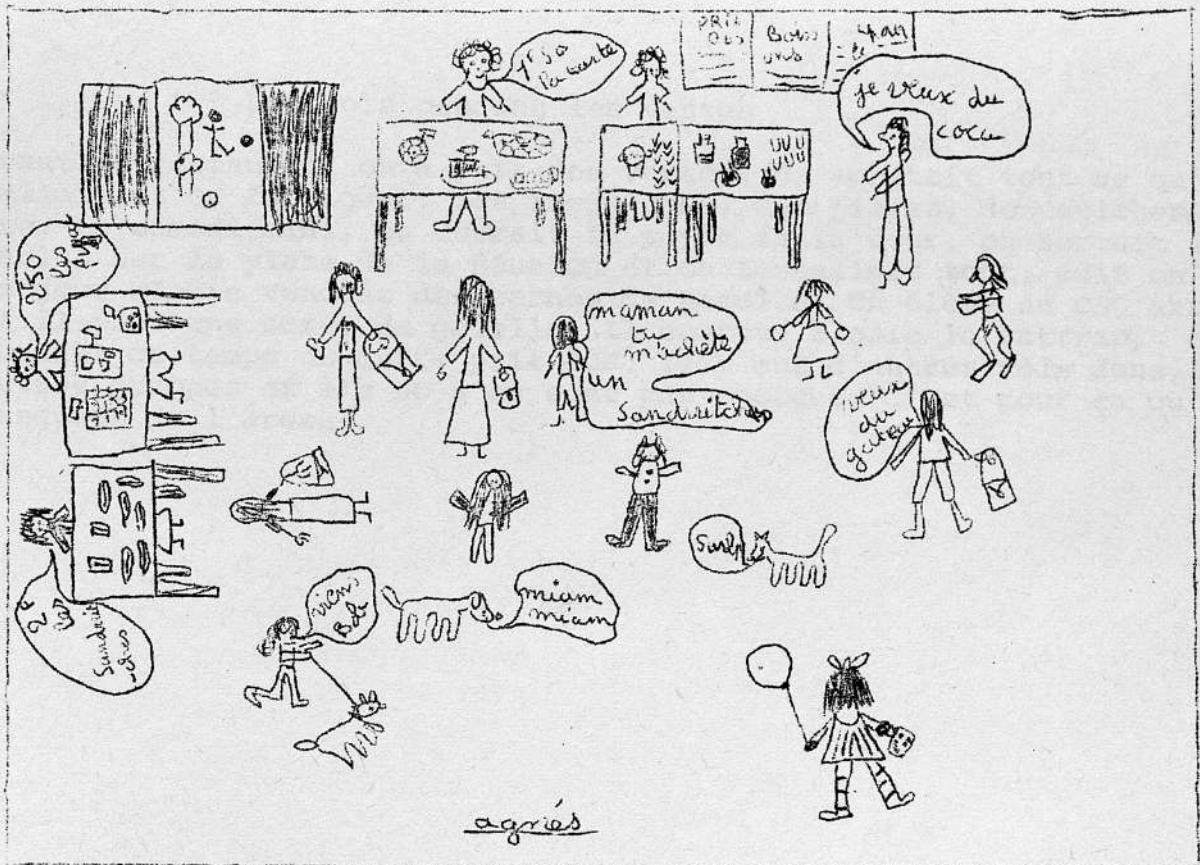
municipalité pour l'exécution de tâches faisant l'objet de rétribution pour alimenter une coopérative scolaire⁶.

Dans le livre relatant l'expérience du restaurant, les récits de brûlures lors de préparation de légumes sautés ou à cause d'une casserole trop petite, de batailles où l'on se «tape dessus» pour régler des désaccords voisinent avec les évocations d'une invitation à une troupe de théâtre, de la réalisation de cendriers en céramique ou enfin de la recherche de solutions aux problèmes récurrents de vols. À la compilation des textes des enfants s'ajoute, en fin d'ouvrage, le récit co-écrit par les deux enseignant-e-s accompagnant les élèves, qui y racontent le travail d'enquête préparatoire sur les différents types de restaurant, leur spécificité, la faisabilité de leur projet jusqu'aux questions juridiques qu'il soulevait. Ils ajoutent que pendant la semaine étaient réalisés par les élèves des «exercices collectifs ou individuels de systématisation (fiches grammaticales ou mathématiques) indispensables pour permettre aux enfants de bien structurer les connaissances acquises par l'intermédiaire du projet»⁷.

Le restaurant, à l'instar du journal de l'école des Charmes de La Villeneuve, est un projet de production en cogestion entre les élèves, avec les membres de l'équipe éducative. Le fait de considérer l'organisation de la restauration comme une activité présentant de nombreuses ressources pédagogiques est commun à plusieurs expériences alternatives. Au lycée expérimental de Saint-Nazaire par exemple, chaque semaine, trois groupes se partagent la gestion de l'établissement, c'est un lycée autogéré. L'autogestion d'un restaurant mène alors, pour des élèves plus âgé-e-s, à celle d'un établissement. Lors d'une rencontre avec des jeunes du lycée, André Daniel, son co-fondateur avec Gabriel Cohn-Bendit, disait: «Faire participer les MEE (membres de l'équipe éducative) et les élèves à la cuisine et au nettoyage, c'est à mon avis un des fondements du lycée.»⁸ Chaque matin, le groupe de gestion cuisine arrive à huit heures, collecte les deux euros cinquante des jeunes qui souhaitent déjeuner, en prenant soin de noter celles et ceux qui souhaitent manger «100 % végét». Il leur reste alors trois heures pour faire les courses (où?), choisir les produits (lesquels?) et cuisiner conformément à une thématique (régionale, colorée, en lien avec une ou des lectures) qu'il-elle-s ont (parfois) choisie la veille. Cette nécessité d'autogérer la préparation et le service des repas est née d'une volonté des élèves d'échapper au mercantilisme d'un de leurs camarades. André Daniel raconte: «Un jour, il y a une espèce de grand escogriffe qui était élève [...] qui est arrivé, il avait préparé des sandwiches et il les vendait aux autres et alors à ce moment-là, il y a un autre plus grand que lui qui s'appelle Gilles [qui] a dit: «On va créer une cuisine!» [...] C'est né d'initiatives élèves.»⁹ Pour Paul Lemesle, ancien professeur d'arts plastiques du lycée, le restaurant répond à deux axes: une action pédagogique mais aussi un service, les repas très peu chers permettant de pallier le peu de moyens financiers des jeunes.

Pour Gérard Delbet, de l'école Vitruve, la cuisine «développe un certain nombre de choses qui sont essentielles [...] dans l'éducation [...] ça oblige à

Les ventes et le restaurant.
près quatre vingt dix personnes. Les clients sont partis à quatre heure et
demi parce qu'ils sont resté pour parler.



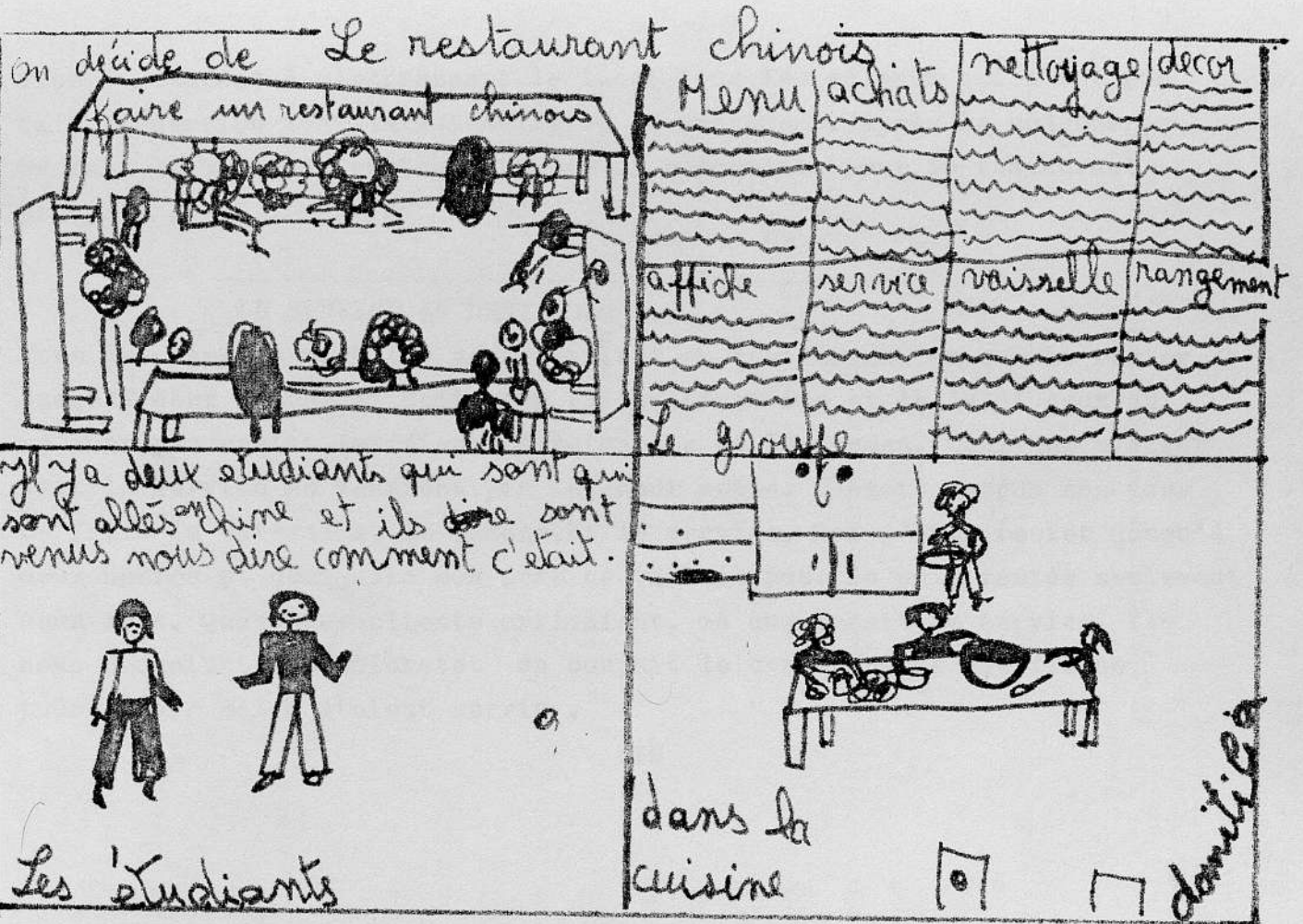
LES COMPTES .

Il y a toujours un groupe qui fait les comptes. Avant il faisait les comptes avec une machine mais ça ne marche jamais, enfin presque jamais. Maintenant le groupe qui fait les comptes les fait sans machine à calculer. On a un livre de comptes où on marque ce qu'on a dépensé pour les achats, ce qu'on a gagné au restaurant et ce qu'on a gagné comme bénéfice. Un jour le groupe des comptes a dit que en tout on avait 1352 F. et le groupe caisse (c'est le groupe qui garde l'argent) a dit : " mais il n'y a que 180 F en caisse. Il y a eu une grande dispute, mais à la fin on a su que ni le groupe caisse ni le groupe des comptes avait raison.

FIN

UNE SEMAINE DE PREPARATION POUR LE RESTAURANT .

Le lundi on choisit tous les groupes qui vont servir pour le restaurant comme les groupes affiches, cuisine, décors, achats, comptes, caisse. On choisit le genre de restaurant et le menu. Puis on commence à préparer: le mardi on fait les affiches et le décor puis le jeudi on profite du marché pour faire les achats. Le jeudi après-midi on fait la cuisine et les comptes et le vendredi et le samedi matin aussi. On calcule le prix de revient et on calcule le prix d'un repas et de chaque plat. Le Vendredi soir on demande qui va rester au service, et qui rangera et fera la vaisselle. Après le restaurant les enfants qui sont restés au s



TEXTES / TEXT

Ursula K. Le Guin, Danser au bord du monde : Mots, femmes, territoires, Éditions de l'éclat, 2020 *Gwenn Rigal, Le temps sacré des cavernes, Editions Corti, Coll. Biophilia, 2016* **Marie Astier, Quel pain voulons-nous ?, Seuil, 2016** *Le Groupe Blé de l'ARDEAR AURA, Matthieu Brier, Notre pain est politique : Les blés paysans face à l'industrie boulangère, Les Éditions de la Dernière Lettre, 2019* **Vinciane Despret, Autobiographie d'un poulpe et autres récits d'anticipation, Actes Sud, Collec. Nature Mondes sauvages, 2021** *Pierre Lieutaghi, La Plante compagne : Pratique et imaginaire de la flore sauvage en Europe occidentale, Actes Sud, 2021* **Francis Ponge, Le pain, extrait de Le parti pris des choses, 1942** *Baptiste Morizot, Manières d'être vivant - Enquêtes sur la vie à travers nous, Actes Sud, Collection Mondes Sauvages, 2020* **Florence Caeymaex, Vinciane Despret et Julien Pieron, Habiter le trouble avec Donna Haraway, Éditions Dehors, 2019** *Teresa Castro, The Mediated Plant, e-flux journal #102, september 2019* **Félix Guattari, Qu'est-ce que l'écophilosophie ?, Éditions Lignes, IMEC, coll. « Archives de la pensée critique », 2013** *Anna Lowenhaupt Tsing, Le Champignon de la fin du monde : sur la possibilité de vivre dans les ruines du capitalisme, La Découverte/Les Empêcheurs de penser en rond, 2017* **Marie Preston, Inventer l'école, penser la co-création, Tombolo Presses et CAC Brétigny, 2021**

IMAGES / IMAGES

Ann Wiseman, Bread Sculpture: The Edible Art, 1975 **Hamilton Luske, Wilfred Jackson, Clyde Geronimi, Alice au pays des merveilles, 1951** *Christine Armengaud, Le diable sucré : gâteaux, cannibalisme, mort et fécondité, La Martinière, 2020* **Donna Haraway, Manifeste des espèces compagnes. Chiens, humains et autres partenaires, Flammarion « Climats », 2019** *Le restaurant, livre réalisé par les élèves de l'école Vitruve (Paris 20°), 1975-1976*