



ETUDE 2026

Repenser notre lien au Vivant

PAR SYLVIE LA SPINA

NATURE & PROGRES BELGIQUE

Repenser notre lien au Vivant

Une étude réalisée par **Sylvie La Spina**,
rédactrice en chef chez *Nature & Progrès*

2026

Nature & Progrès Belgique



Avec le soutien de la Fédération Wallonie-Bruxelles



RESUME

A la lumière des travaux d'anthropologie, d'archéozoologie, de sociologie et de philosophie, cette étude propose d'analyser l'évolution de notre relation avec le Vivant.

L'espèce humaine a développé des liens multiples avec de nombreuses espèces de son environnement, utilisées pour la nourriture, la confection d'outils, comme combustibles, en pharmacopée, pour leur force de travail, etc. Notre empathie nous a permis de chasser mais aussi d'appivoiser, de domestiquer, de cultiver et d'élever certaines de ces espèces. De riches connaissances sur leurs caractéristiques écologiques et leurs usages ont été accumulées et transmises par des générations d'humains sur la planète, qui considéraient globalement les autres être vivants comme des égaux. Rites et traditions entretenaient un lien spirituel et un échange de don-contre-don avec les esprits de la nature.

Si ce type de relation s'est perpétué au sein de certains peuples, les sociétés modernes occidentales ont fortement modifié leur rapport au Vivant. La relation d'égal à égal a laissé place à une domination permettant l'exploitation sans contrepartie des ressources naturelles. L'érection de chefs reprenant à eux seuls le lien spirituel avec les éléments fut une première étape de déconnexion du peuple avec les esprits de la nature. Le partage des tâches via le commerce entre les peuples pour la production de ressources, dont la nourriture, a poursuivi le détricotage des liens entre les humains et les vivants qui conditionnent leur vie, et a appauvri la résilience des sociétés. Placer l'Homme hors de la Nature autorisa l'intensification de son exploitation.

Ces différentes dynamiques ont affaibli les liens entre humains et êtres vivants dans nos sociétés modernes occidentales : des usages se sont perdus et certains se sont concentrés dans les mains d'une partie de la société. La nature des liens a profondément changé. Les espaces de vie, urbanisés, hygiénisés, civilisés, ne laissent plus de place à la biodiversité sauvage, ce qui réduit les contacts entre humains et espèces animales et végétales. Pire encore, on assiste à une perte d'intérêt et d'attention envers le Vivant qui nous entoure. A contre-sens de cet éloignement, un nouvel élan veut rendre à la nature sa place auprès de l'homme dans une relation plus égalitaire.

Ce nouveau pacte entre humains et Vivant autorise-t-il encore l'élevage d'animaux à des fins de consommation ? A travers les âges, la dualité entre la relation de soin accordée aux animaux domestiques et la violence du sacrifice s'est résolue à travers des rituels et la séparation des tâches, cette dernière ayant pris le dessus dans nos sociétés modernes. En résistance face à la déresponsabilisation des consommateurs et à l'industrialisation de l'élevage, des citoyens ont décidé de se réapproprier les soins et le sacrifice de leurs propres animaux, accompagnés de nouvelles pratiques rituelles. Elever et sacrifier est devenu pour beaucoup un acte politique de résistance à la banalisation de l'exploitation animale.

Comment retrouver une société riche de liens denses et intenses avec le Vivant, dans une relation de respect et de reconnaissance ? Il est nécessaire de retrouver les usages et l'intelligence écologique qui nous lie aux espèces animales et végétales et de les réintégrer à notre quotidien. Changer de regard sur les mauvaises herbes, rendre aux animaux les rôles multiples que nous leur connaissons. Et surtout, redévelopper notre intérêt et notre attention pour le Vivant qui nous entoure et conditionne, directement ou indirectement, notre vie sur Terre.

TABLE DES MATIERES

Résumé	3
Table des matières.....	4
Contexte	6
Et si... Il n'y avait pas de mauvaises herbes ?	6
« Wallonie sans pesticides » : la question du désherbage	6
Elever pour tuer ?	6
« Echangeons sur notre agriculture » : abattage à la ferme	6
« Mieux à la maison » : abattage privé	7
Notre lien aux animaux en question	7
Analyser, comprendre, repenser nos liens aux autres espèces vivantes	7
Objet et structure de l'étude.....	9
Chapitre 1 : La nature humaine est une relation inter-espèces	10
L'humain est doué d'empathie.....	11
Un outil pour la prédation	11
L'appivoisement, fruit de la coopération et du partage.....	11
De l'appivoisement à la domestication et à l'élevage.....	12
Des interactions multiples	12
Les cinq visages du lapin	13
Chapitre 2 : L'Humain moderne déconnecté	16
Quand les usages se perdent	17
Des usages délégués	18
Perte d'intérêt et crise de la sensibilité.....	18
Mutation des liens	19
Mutation culturelle	20
L'homme sorti de la nature	20
Chapitre 3 : Comment l'Humain est sorti de la toile	22
La naissance des mauvaises herbes.....	23
Base de notre alimentation	23
Marqueurs de statut social	24
Et ailleurs ?	24
De l'harmonie à la domination.....	25
Domestication : le moment où tout a basculé ?.....	26

Démoraliser l'animal et désanimaliser la morale	26
La civilisation domestique, et la domestication civilise	26
Vers un nouveau pacte ?	27
Chapitre 4 : Peut-on aimer et sacrifier les animaux qui nous nourrissent ?	28
Aimer et tuer, le paradoxe du prédateur empathique	29
Rituels et relation de don-contre-don.....	29
Séparation des tâches et exploitation animale.....	29
Consommer sans se salir les mains	30
S'opposer à la division du travail.....	31
Le végétarisme ou le véganisme n'est pas l'unique voie.....	31
Reprendre en mains toutes les étapes jusqu'à la mort	32
Le retour des rituels	33
Témoignages	34
Expliquer la démarche du sacrifice	34
Chapitre 5 : Renouer avec le Vivant	38
Partager et rediffuser le savoir	39
Renouons avec les plantes sauvages.....	39
Un hommage à l'intelligence écologique de nos ancêtres	40
Un retour à l'essentiel.....	40
Retrouver la culture	42
Ensauvageons nos jardins !.....	43
Animaux domestiques aux multiples visages	44
Les animaux comme partenaires	44
Les animaux jardiniers.....	45
Redevenir attentif au vivant	45
Faciliter de nouvelles relations	46
Conclusion	48

CONTEXTE

Nature & Progrès, une association de citoyens et agriculteurs biologiques en Wallonie et à Bruxelles, agit au quotidien depuis 50 ans pour préserver la santé humaine et planétaire. Dans le domaine de l'alimentation, qui représente le principal pilier de son action à côté de l'habitat et de la décroissance, elle promeut un double modèle : l'autoproduction alimentaire dans les mains des citoyens passant par le jardinage bio et l'élevage, et l'agriculture biologique appuyée par une charte regroupant quelques septante producteurs bio en Wallonie. L'association milite pour une transition des systèmes alimentaires vers ces deux idéaux, concrétisés par les actions de ses membres qui démontrent au quotidien leur caractère réalisable.

A travers plusieurs de ses actions, *Nature & Progrès* touche à une réflexion éthique et philosophique sur notre lien aux autres espèces vivantes.

ET SI... IL N'Y AVAIT PAS DE MAUVAISES HERBES ?

« Wallonie sans pesticides » : la question du désherbage

Dans le monde végétal, le projet « Vers une Wallonie sans pesticides »¹ rassemble, depuis 2017, les alternatives permettant de se passer des pesticides chimiques de synthèse, des produits dont la nocivité pour l'environnement et pour la santé n'est plus à démontrer. S'intéressant successivement aux prairies, aux céréales, aux cultures de pommes de terre et de légumes puis aux vergers, le projet rassemble citoyens, producteurs, chercheurs et encadrants autour des pratiques mises en œuvre par les agriculteurs bio en vue d'inspirer le monde conventionnel. Le désherbage fait partie des points étudiés. Les rotations de cultures et diverses techniques mécaniques permettent de remplacer les herbicides, mais n'est-il pas utile de prendre de la hauteur, et de questionner le caractère souvent jugé indispensable de la gestion des « mauvaises herbes », dans les champs et dans les jardins ?

ELEVER POUR TUER ?

« Echangeons sur notre agriculture » : abattage à la ferme

L'association milite pour l'amélioration des conditions de vie des animaux (bien-être) jusqu'à leur dernier souffle. Dans ce cadre, l'étape délicate de l'abattage a suscité d'importantes campagnes. Pour les éleveurs professionnels, une raréfaction des lieux d'abattage mène à des transports de plus en plus longs, et finit par grever les finances des filières en circuit court. Le projet « Echangeons sur notre agriculture »² s'est penché sur ces questions via des visites d'abattoirs et des rencontres de citoyens et d'éleveurs, pour suggérer, en 2015, l'idée d'abattre à la ferme. L'association a mené des recherches sur les pratiques existantes et les a fait connaître des

¹ <https://www.natpro.be/wallonie-sans-pesticides/>

² <https://natproconsommateurs.wordpress.com/dossiers/brochures/>

éleveurs, du grand public et des politiques. Grâce à ces actions et à celles d'associations-sœurs en Europe, le cadre législatif a évolué en vue de permettre ces pratiques.

« Mieux à la maison » : abattage privé

En 2025, le ministre wallon du bien-être animal a annoncé vouloir interdire l'abattage des animaux domestiques par les particuliers à leur domicile, appelé « abattage privé ». Cette mesure menace directement la possibilité d'autoproduction alimentaire des particuliers qui souhaitent sacrifier chez eux quelques moutons ou cochons pour leur propre consommation. Comme pour les éleveurs professionnels, l'accès à des abattoirs devient complexe. Le transport des animaux qui n'ont généralement jamais été déplacés, grève leur bien-être. L'association a donc mené campagne (« Mieux à la maison »³) pour défendre ce droit fondamental et proposer aux politiques un meilleur cadrage des pratiques pour garantir le bien-être animal, plutôt qu'une interdiction.

Notre lien aux animaux en question

Lors de ces deux campagnes, abattage à la ferme et abattage privé, l'association a pu mesurer l'ampleur des questions éthiques autour de la mort animale, un sujet tabou. Alors qu'il constitue un mieux pour le bien-être des animaux, le sacrifice sur le lieu de vie et avec la présence rassurante de l'éleveur peut représenter une cause inaudible pour un certain public qui est justement très sensible à la question animale. Sur les réseaux sociaux, un questionnement est exprimé par de nombreux citoyens sur le fait d'élever un animal et le tuer pour le consommer. Une remise en question qui prend racine avec l'évolution de nos sociétés vers un moindre contact avec la production primaire : la culture et l'élevage. La consommation-même de la viande est questionnée pour des raisons éthiques et environnementales. Nos éleveurs bio doivent justifier auprès d'une frange des citoyens comment ils peuvent élever des animaux avec amour en sachant qu'ils sont destinés à être tués pour être consommés.

ANALYSER, COMPRENDRE, REPENSER NOS LIENS AUX AUTRES ESPECES VIVANTES

Ces débats mettent en lumière la nécessité d'analyser pour mieux comprendre notre lien aux végétaux et aux animaux et son évolution au fil de l'histoire humaine. Depuis quand et pourquoi agriculteurs et jardiniers sont-ils obsédés par l'idéal d'un champ ou d'un potager « propre » ? L'acharnement contre les « mauvaises herbes » se justifie-t-il aujourd'hui, et partout ? Les éleveurs professionnels et amateurs peuvent-ils vraiment aimer les animaux qu'ils mènent à l'abattoir et comment vivent-ils avec cette apparente contradiction ? Assiste-t-on à une mutation de nos liens aux autres espèces vivantes ? Vers quels idéaux se dirige notre société ?

³ <https://www.natpro.be/campagnes/mieux-a-la-maison/>

OBJET ET STRUCTURE DE L'ETUDE

L'étude, rédigée dans sa plus grande partie par Sylvie La Spina, rédactrice en chef de la revue *Valériane* chez *Nature & Progrès*, propose une analyse de notre lien aux autres espèces vivantes et de son évolution. Elle s'appuie sur les témoignages de membres jardiniers, agriculteurs et éleveurs de l'association ainsi que sur les travaux de spécialistes, entre-autres :

- Charles Stépanoff, anthropologue⁴
- François Couplan, ethnobotaniste
- Jean-Denis Vigne, archéozoologue⁵
- Baptiste Morizot, philosophe⁶
- Sébastien Dalgarrondo, sociologue⁷
- Tristan Fournier, sociologue⁷
- Catherine Mougenot, sociologue⁸
- Lucienne Strivay, anthropologue⁸
- James Scott, anthropologue⁹
- Eric Baratay, historien¹⁰
- Jocelyne Porcher, sociologue¹¹

Le travail commence par analyser pourquoi l'espèce humaine est, à l'origine, particulièrement riche d'attachements pour le Vivant qui l'entoure. L'évolution de la nature de ces liens dans nos sociétés occidentales modernes est décrite ainsi que les hypothèses concernant les causes et les étapes qui ont jalonné ces changements. L'étude aborde ensuite l'épineuse question de la mort animale en développant la théorie du prédateur empathique et les deux leviers qui permettent d'expliquer comment les humains vivent avec la contradiction d'aimer et de consommer les animaux. Cette partie est illustrée par de nombreux témoignages d'éleveurs professionnels et amateurs avec qui la question a été mise en débat. Enfin, le dernier chapitre propose des pistes de solutions pour redévelopper des liens denses et intenses avec les êtres vivants qui nous entourent et avec les milieux naturels, en partant de nombreux témoignages et initiatives concrètes, tant dans le domaine végétal qu'animal.

⁴ Stépanoff Ch. 2021. L'animal et la mort. *La Découverte*. 400 pages.

Stépanoff Ch. 2024. Attachements. *La Découverte*. 640 pages.

⁵ Témoignage de Jean-Denis Vigne dans l'émission « La domestication dans l'histoire de l'humanité », *France Culture, La Terre au Carré*, 28 octobre 2024. <https://www.radiofrance.fr/franceinter/podcasts/la-terre-au-carre/la-terre-au-carre-du-lundi-28-octobre-2024-3040884>

⁶ Morizot B. 2020. Manières d'être vivant. *Actes sud*. 325 pages.

⁷ Dalgarrondo S. et Fournier T. 2020. L'Utopie sauvage. Enquête sur l'irrépressible besoin de nature. *Les Arènes*, 180p.

⁸ Mougenot C. et Strivay L. 2010. L'incroyable expansion d'un lapin casanier. *Etudes rurales* 185. <https://journals.openedition.org/etudesrurales/9059>

⁹ Scott J.C. 2019. *Homo domesticus*. Une histoire profonde des premiers Etats. *La Découverte*, 302 pages.

¹⁰ Interview d'Eric Baratay dans l'article « La domestication animale au cours de l'histoire », daté du 12/11/2024. <https://chaire-bea.vetagro-sup.fr/la-domestication-animale-au-cours-de-lhistoire/>

¹¹ Doiezie M. 2026. Soigner les animaux d'élevage jusqu'au bout. *L'Iceberg* 5 : 52-53.

CHAPITRE 1 : LA NATURE HUMAINE EST UNE RELATION INTER-ESPÈCES

L'espèce humaine est dotée de caractéristiques qui lui ont conféré une capacité d'attachement exceptionnelle envers les autres espèces vivantes : empathie, soins collectifs à la progéniture et partage de nourriture. Ces traits ont amélioré la prédation sur les autres espèces, mais ont aussi favorisé l'appropriation, la domestication, la culture et l'élevage. A l'origine, pendant des millénaires et encore aujourd'hui au sein de certains peuples, des liens multiples et intenses relient notre espèce aux autres vivants.



L'espèce humaine a développé des liens particuliers avec les espèces vivantes qui l'entourent en multipliant les contacts (chasse, cueillette, apprivoisement, domestication, élevage, culture...). Les chercheurs pensent actuellement que différentes spécificités humaines sont à l'origine de cet intérêt et de cet attachement avec un nombre et une diversité particulièrement importante d'espèces vivantes peuplant notre milieu de vie. Elles sont expliquées par l'anthropologue Charles Stépanoff dans son ouvrage « Attachements ». Ses théories sont basées sur des recherches en anthropologie, archéologie et sociologie, dont sa propre immersion au sein de communautés nomades de chasseurs-cueilleurs de Sibérie.

L'HUMAIN EST DOUÉ D'EMPATHIE

Par rapport aux grands singes, l'être humain se distingue par différentes caractéristiques. Charles Stépanoff s'intéresse à une faculté particulière et très développée : l'« empathie ». Le *Larousse* la définit comme la « *faculté intuitive de se mettre à la place d'autrui, de percevoir ce qu'il ressent* ». L'humain est capable de comprendre les autres espèces, d'explorer leur intériorité, d'accéder à leurs perceptions et intentions, soit, d'imaginer leurs mondes, de se mettre à leur place. Si cette notion est souvent associée à la compassion, elle peut aussi être utilisée à d'autres fins comme la séduction, le piégeage, l'agression...

UN OUTIL POUR LA PRÉDATION

Cette qualité s'est développée grâce à la chasse. Il y a deux millions d'années, nos ancêtres se sont spécialisés dans la « chasse persistante » consistant à suivre des proies par pistage. Des adaptations ont permis cette activité d'endurance : la réduction de la pilosité permettant au corps de se refroidir plus facilement, l'adaptation du squelette et l'émergence d'attitudes mentales permettant d'étudier les habitudes et les traces des animaux, d'en comprendre le comportement, en étant capable de déduire et d'anticiper leurs actions. Des facultés précieuses pour une espèce se nourrissant de chasse et de cueillette d'animaux et de végétaux localisés en fonction de leurs préférences écologiques. Finalement, l'anthropologue pense que « *la chasse nous a ouverts mentalement aux autres vivants et nous a rendus empathiques à leurs mondes* ».

L'APPRIVOISEMENT, FRUIT DE LA COOPÉRATION ET DU PARTAGE

L'humain se caractérise aussi par la coopération dans les soins à la progéniture (bébés et enfants) et le partage de nourriture. Des animaux ont bénéficié de ces traits en étant adoptés et soignés - et même allaités - par les humains. Ici, l'empathie a permis aux humains de comprendre les besoins des animaux de manière à y répondre à la place de leur mère naturelle.

Pour Charles Stépanoff, « *notre capacité à communiquer avec les bébés nous a rendus enclins à créer de la socialité avec les animaux et les esprits.* » Il observe en effet que nous communiquons avec les animaux – et certains, avec les êtres invisibles, esprits, dieux, ancêtres - comme nous le faisons avec nos nourrissons, en utilisant les mêmes codes gestuels (mimiques faciales) et le même langage (modulation des sons, etc.).

L'apprivoisement d'animaux est apparu tôt dans l'histoire de l'humanité, et est encore pratiqué dans de nombreuses sociétés de chasseurs-cueilleurs. Il concerne souvent des jeunes animaux recueillis à la chasse, et induit chez eux une modification comportementale, non héréditaire, permettant la vie en captivité. Souvent, ces animaux étaient considérés comme des substituts d'enfants : ils étaient rarement consommés, plutôt l'objet d'une reconnaissance sociale. Leur reproduction n'était pas autorisée.

DE L'APPRIVOISEMENT À LA DOMESTICATION ET À L'ÉLEVAGE

La domestication n'est pas facile à définir. Selon Eric Baratay, historien français spécialiste des relations entre animaux et humains, *« c'est une question ardue en réalité et plus nous y réfléchissons, plus nous réalisons qu'elle est complexe. Il s'agit d'un phénomène de longue durée qui permet la maîtrise d'une population animale, maîtrise sur son vécu, son alimentation, sa reproduction, mais avec des degrés extrêmement variables. De fait, pour beaucoup d'espèces que l'on peut considérer comme domestiquées, nous n'avons pas eu de maîtrise totale de la reproduction avant une période récente. On considère de fait que le degré de domestication le plus abouti correspond ainsi à la maîtrise totale de la reproduction. »* Ayant lieu sur plusieurs générations, la domestication aboutit à des modifications comportementales et physiques (et donc génétiques) héréditaires. *« En tout cas, il faut percevoir l'animal domestiqué comme un groupe à l'intérieur d'une espèce sauvage »*, poursuit l'historien. La domestication n'est pas définitive, les animaux pouvant retourner à l'état sauvage : un phénomène appelé marronnage.

Quelle distinction entre domestication et élevage ? La première désigne un processus biologique, génétique et évolutif sur le long terme, tandis que le second définit une pratique technique et économique de gestion, de reproduction et d'exploitation d'animaux avec l'objectif de production d'une ressource (alimentaire, textile, travail...). L'élevage peut concerner des animaux domestiques ou non (« gibier » d'élevage tels que les cerfs et les daims...).

DES INTERACTIONS MULTIPLES

L'humain a ainsi développé des interactions multiples avec d'autres espèces vivantes animales et végétales. Les usages sont divers : bâti (bois des essences ligneuses, paille de seigle...), combustible (bois encore), textile (lin, chanvre, cuir, laine...), outil (bois, os, vannerie...), pharmacopée (innombrables espèces animales et végétales), alimentation (viande, lait, œufs), force de travail ou transport (cheval, renne, chameau, chien...) ou simplement compagnie. Les liens sont également spirituels à travers de multiples croyances, rites, sacrifices, mythologies...

Nos ancêtres ont peu à peu développé une « intelligence écologique » : des dispositions cognitives et émotionnelles empathiques et des savoirs culturels (connaissances naturalistes, croyances et procédés techniques) transmis de génération en génération. Certains savoirs artisanaux, s'ils ne sont plus pratiqués dans la vie courante de la majorité des individus de nos sociétés, sont encore mis en valeur de nos jours : travail du cuir, tannage, vannerie, herboristerie...

En résumé, selon Charles Stépanoff, les humains sont naturellement dotés de nombreuses qualités (empathie, soins collectifs à la progéniture, partage de nourriture...) leur permettant de créer des réseaux denses de liens avec les autres êtres vivants.

Nous sommes entourés et soutenus par une toile de relations dont la densité vient à la fois du nombre d'espèces avec lesquelles nous sommes en lien, mais aussi par les connectivités multiples pour chacune de ces espèces, qui remplissent des fonctions différentes dans leur lien avec l'humain.

Un des plus beaux exemples est celui du lapin.

Les cinq visages du lapin

Le lapin européen (*Oryctolagus cuniculus*) collectionne des liens de nature très diverse avec les humains : membre sauvage des écosystèmes, nuisible des cultures, gibier pour la chasse, animal d'élevage pour la viande ou pour la fourrure, objet d'expérimentation en laboratoire ou encore compagnon des enfants.

Naturalistes : amis et ennemis

L'aire de répartition originelle du lapin européen s'étend de la péninsule ibérique au sud-ouest de la France, et peut-être jusqu'en Afrique du Nord. Sa diffusion en Europe occidentale résulte essentiellement d'échanges entre groupes humains, depuis l'Antiquité jusqu'au bas Moyen Âge. Il fut introduit en Amérique du Sud, en Australie, en Nouvelle Zélande et sur de nombreuses autres îles. « Se reproduire comme un lapin » n'est pas une légende : en absence de prédateurs et de maladies, un couple de lapins peut théoriquement donner naissance à près de 2.000 individus par an ! En surnombre, l'espèce pose des problèmes écologiques : consommation excessive de la flore - des herbes aux jeunes arbres - compromettant la santé des écosystèmes, érosion des terres pouvant mener à la désertification, compétition fragilisant les espèces locales...

Dans ces régions, le lapin est considéré comme nuisible ; son éradication est même une priorité pour la conservation. Selon Catherine Mougenot, sociologue à la Fondation universitaire luxembourgeoise d'Arlon, et Lucienne Strivay, anthropologue de l'Université de Liège, « *si on peut, sans nul doute, en certains lieux, classer le lapin parmi les espèces envahissantes, cela n'est dû qu'à l'assistance obstinée des humains.* » Les introductions de chats, renards, furets, hermines et belettes n'ont rien arrangé au problème, impactant la faune locale. En Australie, une barrière de 1.000 kilomètres fut érigée entre les terres cultivées et le bush, sans parvenir à freiner les mouvements du lagomorphe.

Dans son aire de répartition naturelle, le lapin européen « *joue un rôle important dans l'équilibre des écosystèmes et constitue une espèce clé de voûte, servant de proie principale au lynx ibérique et à l'aigle impérial ibérique* », commentent les scientifiques de l'IUCN¹². En absence de lapins, la strate herbacée se développe et produit des milieux secs et sensibles aux incendies. Par ailleurs, les terriers jouent un rôle important dans la remobilisation de la banque de graines du sol, et offrent un gîte pour d'autres espèces. Pour remédier à cette disparition, divers modes de réintroduction ont été testés : élevages conservatoires, reconstitutions de populations à partir d'individus capturés, « garennes » (anciens enclos d'élevage) artificielles...

¹² Villafuerte, R. & Delibes-Mateos, M. 2019. *Oryctolagus cuniculus* (version errata publiée en 2020). *La Liste rouge de l'IUCN des espèces menacées* 2019.
<https://www.iucnredlist.org/species/41291/170619657#assessment-information>

Nuisible pour les cultivateurs

Pour l'agriculteur, lapin est synonyme de dégâts aux cultures, donnant lieu à une véritable guerre, physique via la chasse ou le piégeage, mais aussi... biologique. La myxomatose, maladie originaire d'Amérique où vivent des lapins d'une autre espèce porteurs sains du virus, a été introduite volontairement pour juguler les populations du lapin de garenne. Alors que cette solution, étudiée pour des cas problématiques comme celui de l'Australie, n'était qu'en phase de test, un lâcher de lapins malades eut lieu en 1952. Le docteur Paul-Félix Armand-Delille, membre de l'Académie de médecine et vice-président de la Société française de biologie, usant de son statut de scientifique, se procura le germe et l'introduisit dans son domaine privé d'Eure-et-Loir. Les trois années suivantes, 98 % des lapins sauvages moururent de la myxomatose en France. Ce fut le point de départ d'une épidémie qui anéantit les populations européennes de l'espèce. Si des groupes de chasseurs et un éleveur ont intenté une action en justice contre Armand-Delille, le Ministère de l'agriculture français lui décerna une médaille d'or portant l'inscription : « La sylviculture et l'agriculture reconnaissantes ». Le docteur sera condamné à l'issue d'un procès fameux.

Il n'y a pas que la lutte qui fragilisa les populations de lapins. L'intensification de l'agriculture et de l'activité sylvicole ont détruit son habitat. La garenne désigne les landes, garrigues, dunes et espaces boisés au sol pauvre privilégiés par *Oryctolagus cuniculus* pour établir le réseau de ses terriers. Les lapins privilégient les milieux herbeux disposant de haies et de bosquets leur permettant de se camoufler en cas de danger. Or, ces milieux ont disparu : certains ont été reboisés tandis que les monocultures ont envahi les anciens bocages remembrés.

Animal de rente

L'agriculture ne se résume pas aux cultures : elle comporte aussi l'élevage. Et le lapin est l'une de ces espèces que l'humain a domestiquées et, d'ailleurs, le seul mammifère sauvage européen. Les Romains élevèrent les lapins – découverts lors de leur conquête de l'Espagne – dans des *leporarium*, parcs entourant les grandes villas comme d'autres *vivaria* (*ornithones* pour les oiseaux, *piscinae* pour les poissons...)¹³. Ce sont les ancêtres des garennes, des enclos peu coûteux destinés à garder des lapins à disposition, faciles à chasser. Le droit de garenne¹⁴ de l'époque féodale, aboli lors de la Révolution française, réservait aux seigneurs la chasse et la pêche.

On localise généralement sa domestication au 7^e siècle, dans des monastères du sud de la France¹⁵. Les moines eurent l'idée d'enfermer les lapines dans des cages pour faciliter la consommation des *laurices* (foetus). Manger du lapin était autorisé en période de Carême. L'usage des clapiers se répandit pour aboutir aux élevages en batterie actuels. Le lapin de garenne est l'espèce souche de tous les lapins domestiques, avec de nombreuses races et variétés

¹³ D'après Varron (116-27 av. J.-C.) dans *De re rusticae*, 3.3.

¹⁴ L'usage du mot « garenne » s'est étendu : une garenne à poisson est un endroit dans un étang ou une rivière où la pêche est réservée. Centre national de Ressources Textuelles et Lexicales, consulté le 17 décembre 2025.

[https://www.cnrtl.fr/definition/garenne#:~:text=Terrain%20o%C3%B9%20les%20seigneurs%20se,192\).](https://www.cnrtl.fr/definition/garenne#:~:text=Terrain%20o%C3%B9%20les%20seigneurs%20se,192).)

¹⁵ Des chercheurs remettent cependant en question cette information : d'après eux, il serait difficile d'attribuer à un événement la domestication du lapin. Lire cette publication de l'Université d'Oxford : <https://www.ox.ac.uk/news/2018-02-14-history-domestication-rabbit%E2%80%99s-tale#:~:text=Wild%20rabbits%20are%20widely%20thought,'meat%20substitute'%20during%20Lent.>

obtenues par sélection, y compris des lapins nains. Le lapin domestique est aujourd'hui élevé pour sa chair, sa fourrure ou comme animal de laboratoire ou de compagnie.

Gibier pour la chasse

La chasse du lapin fut la première méthode utilisée pour en consommer la viande. Le développement des garennes permit de faciliter les prélèvements, puis l'élevage prit le relais. Si la consommation de viande de lapin eût pu se résumer à l'abattage d'animaux élevés, la chasse se perpétua. Dans les populations rurales, elle permit aux fermiers d'assurer une subsistance alimentaire en lien avec le terroir. Mais peu à peu, ces pratiques furent critiquées et interdites pour ne réserver la chasse qu'à une élite. Elle devint loisir, symbole de puissance et de domination par des classes supérieures qui s'en réservaient la pratique. La fin des privilèges a redémocratisé l'activité cynégétique. Aujourd'hui, le lapin est la troisième espèce chassée en France après le pigeon et le faisan, avec 1,5 millions d'individus abattus annuellement. Et ce, malgré le déclin des populations sauvages.

L'espèce se fait si rare par endroits que les passionnés de chasse « au chien courant » ont tenté de renforcer les populations sauvages via des lâchers de milliers d'individus, accompagnés des méthodes scientifiques modernes telles que les balises et le suivi génétique. Les échecs sont cuisants, toujours avec cette question : pourquoi ces animaux se réinstallent-ils si difficilement là où ils ont été présents pendant des siècles ?

L'ami des enfants

Le lapin de Pâques vient de traditions allemandes anciennes mêlant symboles païens de fertilité (vu sa prolificité) et de renouveau printanier. L'histoire raconte qu'un lièvre (*Osterhase*) apportait des œufs colorés aux enfants. La tradition fut importée aux États-Unis au 18^e siècle, et la coutume s'est répandue, transformant progressivement le lièvre en lapin et l'œuf en chocolat. En Belgique, ce sont les cloches, de retour de Rome après la semaine sainte, qui apportent les œufs dans les foyers. La sympathie des enfants pour les lapins est telle qu'ils sont régulièrement adoptés comme animaux de compagnie, et ce, depuis la Renaissance. L'animal est aussi devenu une espèce de concours raciaux et de saut.

Lapin-explorateur, lapin-gibier, lapin-peluche, lapin-cobaye, lapin-viande, lapin-fourrure... Notre société a développé des rapports multiples avec une même espèce, « *des nouvelles modalités d'existence que les humains inventent, que les lapins supportent* »¹⁶.

Dans les chapitres suivants, nous allons analyser comment et pourquoi ces relations se sont fragilisées.

¹⁶ Mougenot C. et Strivay L. 2010. L'incroyable expansion d'un lapin casanier. *Etudes rurales* 185.
<https://journals.openedition.org/etudesrurales/9059>

CHAPITRE 2 : L'HUMAIN MODERNE DÉCONNECTÉ

Par rapport aux « origines », quel est l'état actuel de notre relation avec le Vivant ? Des liens se sont rompus : certaines espèces animales ou végétales ne nous sont plus familières, et nous ne les remarquons plus. Des liens se sont distendus : des usages se sont perdus, et une exploitation indirecte, permise par la répartition des tâches, s'est développée. Plus encore, l'Humain moderne est sorti de la toile de la Nature pour se positionner hors de celle-ci, négligeant son appartenance à un vaste réseau qui conditionne sa vie sur Terre. Nos relations au Vivant sont transformées en profondeur, entre exploitation et soin.



Nous avons vu dans le premier chapitre que l'espèce humaine a développé, à ses origines et pendant des millénaires, une relation étroite et dense avec le Vivant qui l'entoure, se traduisant par de nombreux usages, par des savoirs écologiques et par un lien spirituel. Si certains peuples ont conservé des liens denses et étroits avec les êtres vivants et les milieux naturels qu'ils côtoient, nos sociétés modernes occidentales s'en sont détachées : les liens qui nous unissent au Vivant se sont simplifiés et transformés (perte de contact, réduction des usages, perte de lien spirituel). La théorie défendue par l'anthropologue Charles Stépanoff est qu'au fil des âges, et notamment dans les derniers siècles, l'humanité occidentale moderne est passée d'un réseau de liens denses avec les autres espèces vivantes à un réseau étalé.

Avec combien d'animaux et de plantes sommes-nous en contact régulièrement ? Tentons de les dénombrer. Vous commencerez peut-être par votre chat ou votre chien, les animaux qui remplissent votre quotidien et à qui vous consacrez beaucoup d'attention. La mésange qui colonise le nichoir au jardin ou dans le parc. Le papillon qui vient butiner les fleurs. Le rosier, le pétunia. Cette biodiversité que vous prenez plaisir à accueillir, à regarder. En cherchant un peu plus loin, vous évoquerez peut-être le porc dont vous consommez le jambon, sans l'avoir jamais vu. Et le blé qui compose votre pain quotidien, qui a poussé à quelques kilomètres ou centaines de kilomètres de chez vous. Ce sont des relations indirectes : vous savez que ces espèces existent, vous les consommez, mais vous ne les côtoyez pas. Vous ne savez pas vraiment comment on les élève, comment on les cultive, au juste. Il y a aussi tout ce petit peuple de l'ombre que l'on oublie de regarder, que l'on ne voit plus, qui n'attire plus notre attention : les achillées qui faisaient autrefois l'objet de préparations médicinales, les abeilles solitaires qui pollinisent les fleurs. Et enfin, il y a des indésirés, pour diverses raisons : limaces, moustiques, orties et autres chardons.

QUAND LES USAGES SE PERDENT

Que reste-t-il aujourd'hui, dans nos modes de vie modernes, des liens que nous avons avec les animaux et les plantes qui nous entourent ? Certains usages se sont presque perdus, et des matériaux synthétiques ont détrôné les matières animales et végétales. Les sacs plastique renvoient dans la remise les paniers en osier, le polyester a pris la place de la laine, le plastique a remplacé le cuir des chaussures, les médicaments chimiques garnissent nos pharmacies appauvries en préparations médicinales, le pétrole remplace le bois comme combustible, les raticides gèrent les souris chassées par les chats, le tracteur renvoie le cheval de trait dans son écurie... Les exemples ne manquent pas.

Revenons à notre lapin européen. Qui encore élève des lapins pour leur viande ? Qui encore tanne leur peau pour un usage textile ? Qui encore chasse le lapin dans nos campagnes ? Qui encore voit un lapin, ne fut-ce qu'une fois par an ?

A force de perdre des liens, à force d'accepter cette distance, on en vient à réaliser que notre lapin européen disparaît de son milieu naturel. La Liste rouge de l'IUCN nous éclaire : le statut de notre *Oryctolagus cuniculus* est passé de « Préoccupation mineure » en 1996 à « Quasi menacé » en 2008, pour arriver à « En danger » en 2019¹⁷. Ce fait pose un paradoxe : nos sociétés sont devenues

¹⁷ Villafuerte, R. & Delibes-Mateos, M. 2019. *Oryctolagus cuniculus* (version errata publiée en 2020). *La Liste rouge de l'IUCN des espèces menacées* 2019.
<https://www.iucnredlist.org/species/41291/170619657#assessment-information>

simultanément incapables de conserver l'espèce dans son milieu natif et incapables de l'éliminer des milieux où elle a été introduite. Et cela, alors que nous savons tout sur leur biologie et leur histoire naturelle. Malgré la réduction de ses effectifs, le lapin reste la troisième espèce chassée en France. Mi-ami, mi-ennemi, cet animal aux multiples visages s'apprête-t-il à nous poser un lapin ? Peu se doutent du danger qui pèse sur les populations sauvages, et donc, sur les capacités de résilience de l'espèce entière.

Le même constat se pose pour l'ensemble de la biodiversité : les espèces se raréfient et disparaissent dans l'indifférence d'une société humaine qui n'entretient plus de liens avec elle.

DES USAGES DÉLÉGUÉS

Tous les usages ne se sont pas perdus : restent les liens alimentaires, car les humains sont dépendants d'espèces animales et végétales pour leur subsistance. Si certaines espèces locales, de la grive à l'alliaire, sont sorties du menu, de nouvelles font leur apparition : dindon, canard de Barbarie, chèvre, tomate, pomme de terre, riz... Mais aujourd'hui, seuls les agriculteurs, les jardiniers et éleveurs amateurs côtoient les plantes et les animaux destinés à notre assiette : ce sont les seuls à conserver un lien direct et fort avec eux. Le nombre de ceux que nous côtoyons est relativement pauvre. Des particuliers élèvent souvent des poules, mais rarement des moutons ou des bovins. Un éleveur professionnel de porcs, par exemple, n'est en contact qu'avec une espèce, et même, une seule race.

Nos sociétés se sont spécialisées : elles distinguent les producteurs de nourriture et les consommateurs, et parmi les agriculteurs, les cultivateurs des éleveurs, les maraîchers des céréaliculteurs, les éleveurs de volailles des éleveurs de bovins. Restent quelques fermes diversifiées réfractaires à cette évolution, et quelques initiatives d'autonomie alimentaire où s'égaient une diversité d'animaux entourés de potagers et de vergers.

PERTE D'INTÉRÊT ET CRISE DE LA SENSIBILITÉ

Outre la perte de lien avec les autres espèces vivantes, le philosophe français Baptiste Morizot observe une perte d'intérêt, une perte d'attention pour la vie qui nous entoure. Un extrait de son livre « Manières d'être vivant » (2020, Actes sud) illustre ce fait de manière parlante. Il relate l'observation de la migration des oiseaux sur un col de montagne.

« C'est juste un seuil dans le long cortège d'un bout à l'autre du globe terrestre : la migration de tout ce qui nous reste des dinosaures, toujours bien vigoureux quand certains, candides, les croient éteints (ils se sont simplement transformés en moineaux). Il y a dans le cortège les pipits, les bergeronnettes, les accenteurs mouchets, les gypaètes géants et les microscopiques serins, les roitelets, les venturons, les tichodromes et les milans royaux, comme des tribus gauloises pavoisant dans leurs couleurs, chacun avec ses mœurs, son langage, sa fierté sans égo, sans miroir – chacun avec ses exigences. Et chacune de ces formes de vie a sa perspective unique sur ce monde partagé, qui maîtrise l'art de lire des signes ignorés de tous les autres. » Puis, arrive un groupe de collectionneurs de véhicules anciens qui s'arrête. *« Ils sortent une minute ou deux, pour faire quelques selfies acrobatiques, tentant de faire tenir ensemble sur l'écran capot, sourire et paysage. Ils sont attachants et contents d'être là. Et puis ils repartent. Ma compagne, à mes côtés, a une image qui nous paralyse dans un vent terrible : « Ils n'ont pas remarqué », dit-elle. « Ils n'ont*

pas remarqué qu'ils se tenaient au milieu de quelque chose comme le port le plus vivant, le plus cosmopolite, le plus bigarré de Méditerranée, où des peuples innombrables sont en partance pour l'Afrique. » Des peuples bataillant contre les éléments, se tissant aux flux d'énergie, jubilant du soleil, glissant sur la force du vent. »

Dans son ouvrage « L'animal et la mort », Charles Stépanoff fait le constat d'une crise de la sensibilité dans notre monde moderne. « *Alors qu'il nous est difficile de distinguer un sansonnet d'une grive, ou même une chèvre d'une brebis, nous sommes remplis de respect envers des êtres que nous ne savons plus nommer, ni comprendre* ».

Baptiste Morizot abonde dans ce sens. « *La violence de notre croyance en la « Nature » se manifeste dans le fait que les chants d'oiseaux, de grillons, de criquets, dans lesquels on est immergés en été dès que l'on s'éloigne des centres-villes, soient vécus dans la mythologie des modernes comme un silence reposant. Alors qu'ils constituent, pour qui veut bien essayer de les traduire, de les sortir de leur statut de bruit blanc, des myriades de messages géopolitiques, de négociations territoriales, de sérénades, d'intimidations, de jeux, de plaisirs collectifs, de défis lancés, de tractations sans paroles. Ce qu'on appelle la « campagne » un soir d'été, c'est le souk inter-espèces le plus bariolé et bruyant, remuant d'énergie industrielle, c'est un Times Square autre qu'humain un lundi matin – et les modernes sont assez fous, leur métaphysique assez autoréalisatrice, pour y voir un silence qui ressource, une solitude cosmique, un espace apaisé. Un lieu vide de présences réelles, et muet. Quitter la ville, alors, ce n'est pas bucoliquement s'éloigner des bruits et des nuisances, ce n'est pas aller vivre à la campagne, c'est aller vivre en minorité.* »

MUTATION DES LIENS

A cause de la perte d'usages, des usages indirects (délégués), de la perte de sensibilité et d'intelligence écologique, la nature de nos liens avec les animaux et avec les végétaux a profondément changé.

L'utilité de nombreuses espèces n'est plus connue, et de ce fait, on en arrive à qualifier de mauvaises herbes des plantes qui étaient cultivées pour leurs vertus thérapeutiques, tinctoriales ou gustatives. On en revient à réduire les chevaux à un unique rôle de loisirs, alors qu'ils tiraient la charrette et fournissaient de la viande antan. Certaines espèces sont devenues animaux de compagnie, chéris dans les maisons et dans les jardins : la chèvre devenue naine qui fournissait du bon lait, les chats qui chassaient les souris, les chiens qui gardaient ou menaient le troupeau...

On observe par ailleurs que l'évolution de notre lien aux animaux va plus vite que l'évolution génétique des races que nous avons sélectionnées pour le travail. On ne compte plus le nombre de *Montagne des Pyrénées* qui sont abandonnés parce qu'ils aboient trop – surtout la nuit – et fuguent en permanence. Ces chiens ont conservé l'instinct de protection : par leurs aboiements et leurs patrouilles autour de leur « troupeau » humain, ils éloignent les loups. De nombreux chats enfermés en appartement développent des troubles comportementaux par manque de stimulations. Par amour et envie de prendre soin, nos sociétés contemporaines font parfois pire que bien en termes de bien-être animal, et ce, par simple ignorance des besoins et comportements des animaux, par perte d'intelligence écologique.

MUTATION CULTURELLE

Charles Stépanoff parle de désanimalisation des villes - devenues des cités hygiéniques, pacifiées et civilisées - et de nos vies. La majorité des humains des sociétés modernes ne partage plus le milieu de vie des autres espèces vivantes, et mêle une attitude d'exploitation indirecte (consommation de produits laitiers, de viande, etc.) et de soin (animaux de compagnie chéris dans les maisons et les jardins). Dans son ouvrage « Attachements », l'anthropologue analyse : *« La ville permet de subsister, s'épanouir et se reproduire sans entretenir de rapports métaboliques avec le vivant, l'eau et la Terre. L'approvisionnement se fait de manière extérieure dans des réseaux étalés de liens. »* Au point où l'on oublie cette interdépendance qui nous lie au Vivant, et que protéger les autres espèces et milieux naturels est vital pour notre survie.

L'HOMME SORTI DE LA NATURE

Petit à petit, dans nos sociétés occidentales modernes, l'homme s'est détaché de la nature pour en devenir extérieur. C'est un processus physique dans les villes où la biodiversité peine à se maintenir, mais aussi spirituel.

L'écosystème forêt devient espace récréatif avant d'être un lieu nourricier par la chasse ou le glanage. La fourniture de bois n'est plus que la matière d'un nombre réduit de personnes qui gère les plantations, abat les arbres et les transforme. Même si, indirectement, quelques personnes se chauffent encore avec le bois qui est vendu par des fournisseurs, et qui provient souvent de loin. Charles Stépanoff décrit la vision moderne de la forêt comme *« le théâtre privilégié d'une expérience sensible de face à face avec une nature désirée aussi sauvage que possible. Un espace de liberté où la nature peut s'épanouir par et pour elle-même. »* Il analyse que cette nouvelle culture exclut l'homme de la nature, ce qui s'associe également à un impératif moral de protection et de sauvetage. *« Une extériorité dans laquelle on puise des ressources ou que l'on contemple, que l'on domine en la transformant en marchandise ou en lui prodiguant des soins protecteurs, mais avec laquelle on ne se mélange pas, qui n'entre pas dans la constitution de notre identité, sauf à risquer la bestialité. »*

Dans le chapitre suivant, nous allons tenter de nous pencher sur les origines de cette évolution vers une perte de lien, d'usages et d'attention.

CHAPITRE 3 : COMMENT L'HUMAIN EST SORTI DE LA TOILE

Nos sociétés modernes occidentales ont profondément changé leur relation avec le Vivant, se positionnant hors du réseau des composantes de la Nature. Comment expliquer cette évolution ? Apparition de hiérarchies au sein des humains, développement du commerce, répartition des tâches ont concouru à ces déconnexions et mené à une exploitation intense des ressources naturelles. Mais aujourd'hui, de nombreux citoyens et citoyennes veulent établir un nouveau pacte entre les humains et les autres espèces vivantes, basé sur la reconnaissance et le respect.



Il est généralement admis que les humains disposent de tendances innées à la coopération, au partage et à l'équité, absentes chez les chimpanzés. « *En réprimant les comportements agressifs de compétition, l'autodomestication humaine a fait émerger des mécanismes sociaux et moraux égalitaires* ». L'humanité « des origines » collectionnait des relations denses et multiples avec les êtres vivants qui partageaient leur milieu. Une société rêvée, faite d'égalité entre humains et avec les espèces animales et végétales, les rivières et les montagnes. Une société qui reconnaît sa dépendance envers le milieu naturel et qui cultive le respect et la gratitude envers les esprits créateurs. Pourquoi et comment sommes-nous passés à des relations de dominance et d'exploitation ?

LA NAISSANCE DES MAUVAISES HERBES

Désherber, dans nos jardins et dans nos champs, revient à éliminer les plantes indésirées pour laisser la place aux végétaux souhaités, les espèces cultivées. Cette séparation entre « bonnes » et « mauvaises » plantes est récente et ne se justifie pas dans d'autres ethnies. Et si, au-delà de nos réflexions sur nos pratiques de gestion des plantes sauvages, nous reconsidérons leur place dans nos cultures ?

Par François Couplan, ethnobotaniste, auteur et formateur

Dès que le jardinier relâche son attention, ses cultures se couvrent de « mauvaises herbes » qu'il pense devoir arracher. Dans les champs, les agriculteurs mènent une lutte effrénée contre les adventices. Si *Nature & Progrès* agit pour l'abandon des herbicides au profit d'évolutions de l'itinéraire cultural (rotations, méthodes mécaniques...) en diffusant les techniques utilisées en agriculture biologique (projet « Vers une Wallonie sans pesticides, nous y croyons »), on peut aussi se demander pourquoi, finalement ce désherbage est jugé indispensable. Les plantes spontanées sont souvent intéressantes sur le plan alimentaire, médicinal ou pour d'autres usages. Alors pourquoi les traite-t-on ainsi ?

Base de notre alimentation

Pendant des millénaires, nos ancêtres ont vécu en tant que chasseurs-cueilleurs, exploitant la richesse infinie de leur environnement naturel pour se nourrir. La consommation de plantes sauvages, de fruits, de racines, de graines et de jeunes pousses faisait partie intégrante de leur alimentation, complétant la chasse et la pêche. Cette alimentation était non seulement variée et riche en micronutriments, mais aussi étroitement liée aux cycles naturels, aux saisons et aux connaissances écologiques locales.

Il y a quelque dix mille ans apparut l'agriculture, non pas pour nourrir enfin de pauvres bougres affamés, mais plutôt pour tenter une expérience nouvelle dont le succès devait dépasser les espérances ! Il ne se produisit pas une rupture immédiate avec ces pratiques. Certes, les céréales et les légumineuses domestiquées, comme le blé ou l'orge, formaient désormais la base de l'alimentation. Mais les plantes spontanées continuaient à être récoltées et appréciées : toutes sortes de légumes-feuilles, de fruits et de condiments.

Marqueurs de statut social

En même temps qu'une abondance alimentaire, on attribue à l'agriculture une cohorte de choses moins drôles comme la guerre de conquête, l'esclavage, la famine, les épidémies et la stratification sociale. Les graines des céréales et des légumineuses présentent l'avantage d'être faciles à stocker. Et comme elles permettaient aux gens de se nourrir, leur valeur était grande : elles représentaient donc une source de richesse dont quelques individus pouvaient s'emparer pour gagner en puissance et en statut.

Au fil des siècles, la société se cliva fortement, et au Moyen Âge, les nobles décidèrent de se distancer des manants par l'habitat, l'habillement, le langage et l'alimentation. Les marqueurs de statut étaient simples : pour les riches le château, pour les pauvres la masure ; aux uns les habits amples montrant à tous qu'ils ne pouvaient travailler, teints de couleurs vives obtenues grâce à des plantes exotiques, aux autres, des vêtements pratiques, vaguement colorés avec les plantes locales ; la langue de cour contre les patois ; et pour les premiers, de la viande et des légumes cultivés avec soin par des jardiniers qu'il fallait payer, tandis que les seconds devaient se contenter des cadeaux de la nature... Dans ce contexte, manger des orties ou des pissenlits criait aux yeux de tous sa pauvreté !

« Il est très remarquable que, dans beaucoup de cantons soumis à la jachère, les cultivateurs ne sont contents que lorsque leurs céréales sont surchargées de mauvaises herbes, dont les tiges, laissées dans la paille, rendent cette dernière plus nourrissante pour leurs bestiaux, et dont les racines, repoussant après la moisson, leur donnent, pendant l'automne et l'hiver, un pâturage pour leurs vaches et leurs moutons », écrivait un auteur du 19^e siècle. Charles Stépanoff en conclut que *« l'idéal du champ pur et nettoyé de toute incursion non domestique est celui des propriétaires terriens souvent urbains qui tirent bénéfice de la vente des céréales. L'ensauvagement périodique des terres est l'intérêt des pauvres alors que la monoculture commerciale pure est l'intérêt des riches. »*

Les enjeux de statut social sont donc au cœur du changement de « classe » des végétaux sauvages. De plus, la surpopulation qui se manifesta lorsque, vers le 15^e siècle, toutes les terres cultivables avaient été défrichées, mit plus encore de pression sur les végétaux « inutiles » et indésirables qu'étaient devenues les plantes spontanées. La migration en ville des gens de la campagne éloigna davantage encore ces derniers d'usages traditionnels aujourd'hui presque totalement oubliés. Et le développement des herbicides favorisa la destruction systématique des « mauvaises herbes ». C'est du moins ce qui s'est passé en Europe occidentale.

Et ailleurs ?

Dans la plupart des autres pays du monde, les plantes sauvages n'ont pas été écartées aussi drastiquement de l'homme et leur rôle alimentaire s'est largement maintenu. Ainsi, le véritable « régime crétois », par exemple, est-il basé sur une large consommation régulière de végétaux spontanés, dont la plupart viennent avec les cultures, dont elles ne sont donc pas exclues. À la Réunion, de nombreuses adventices sont quotidiennement récoltées, sous le nom de *brèdes* et entrent dans la composition de soupes et de plats de légumes. Sur la grande île voisine de Madagascar, le *roumazave* chéri par la population se confectionne fréquemment avec de la morelle noire (*Solanum nigrum*), une « mauvaise herbe » très courante dans les jardins – également dans les nôtres d'ailleurs. Lorsqu'un jour, j'ai publié sur *Instagram* une présentation de cette plante que la plupart des Européens pensent toxique, j'ai reçu une avalanche de messages

me disant qu'on la mange et qu'on l'apprécie en Martinique, au Congo, à Maurice et Rodrigues, à Mayotte, en Nouvelle-Calédonie, etc. Encore ne s'agissait-il que de pays francophones ! J'ai vu en Inde des jeunes filles qui désherbaient leur jardin mais gardaient soigneusement les amarantes qu'elles avaient arrachées pour s'en délecter au repas du soir. Et en Amazonie, il est souvent difficile de faire la distinction entre jardin et forêt...

Cette détestation des herbes indésirables est donc principalement culturelle, et en l'occurrence occidentale. Bien sûr, la notion de statut s'applique partout et il devient de plus en plus habituel de les délaisser pour faire « moderne ». L'urbanisation renforce encore ce processus par la coupure qu'elle implique avec la vie traditionnelle... Ce n'est peut-être qu'au Japon que se maintient d'une façon sereine la consommation des plantes sauvages – qui incluent certaines adventices -, nommées *sansaïs*, légumes de montagne. C'est que la tradition y est tellement forte que les Japonais sont passés maîtres dans l'art de combiner cette dernière avec la modernité.

DE L'HARMONIE À LA DOMINATION

Nos sociétés modernes occidentales sont loin, aujourd'hui, de la relation d'égalité entre humains et autres espèces vivantes que nos ancêtres avaient développée et que certains peuples d'autres cultures conservent encore aujourd'hui. Selon Charles Stépanoff, deux types de transformations des relations entre les humains et leur milieu expliquent l'apparition de dominations. La première a produit une hiérarchie au sein des communautés humaines, la seconde, un détachement des liens entre les humains et les espèces animales et végétales.

Les hiérarchies humaines seraient nées d'individus s'affirmant plus proches des forces créatrices que les autres, parlant au nom du ciel, de la terre ou de la forêt. Toutes les sociétés humaines manifestent en effet, à travers leurs mythes et des pratiques cérémonielles, la reconnaissance de leur soumission envers des puissances immaîtrisables de leur environnement. Ce lien avec les esprits est partagé par tous les membres de la communauté. Dans certains groupes, il devint le monopole de chefs. Des dépendances écologiques sont alors converties en soumission envers un membre humain de la communauté. Dépourvus de la relation spirituelle avec les espèces, les gens ordinaires se cantonnent à une relation utilitariste, ce qui transforme et distend leurs relations avec leur milieu naturel.

Si, en plus de cela, le chef parvient, à l'aide d'institutions, d'idéologies et d'une armée, à modifier les pratiques des peuples pour favoriser la production de richesses (monnaies d'échange) via une spécialisation, au détriment des produits de base nécessaires à la subsistance, il rend le peuple dépendant d'un réseau d'échange, de commerce, d'un marché. On passe alors d'une économie de subsistance reposant sur des réseaux denses, un large éventail de ressources domestiques et sauvages, souple et adapté aux fluctuations (robuste selon les théories d'Olivier Hamant¹⁸) à une économie politique. Cette dernière, adaptée aux besoins du pouvoir central, repose sur un réseau étalé peu connecté, spécialisé dans quelques monocultures commerciales, sensible aux fluctuations et dépendant à la fois du marché, de la sécurité régionale et du pouvoir politique. Cette description ne fait-elle pas écho aux problématiques vécues actuellement par nos sociétés occidentales modernes, particulièrement dans le domaine de l'agriculture ?

¹⁸ Lire notre analyse 2024/06. La Spina S. La performance, moteur de notre société, est-elle responsable des crises actuelles ? <https://www.natpro.be/la-performance-moteur-de-notre-societe-est-elle-responsable-des-criSES-actuelles/>

DOMESTICATION : LE MOMENT OU TOUT A BASCULE ?

On situe la domestication des espèces dans une période s'étalant d'il y a 20.000 ans (chien) à il y a 5.000 ans (cheval), avec un pic il y a 10.000 ans (principaux animaux d'élevage et cultures végétales). On pourrait croire que cet événement déclencha la relation de domination des humains envers les autres espèces vivantes. Cependant, les connaissances sur les pratiques de nos ancêtres démontrent que ce n'est pas le cas. Les modes de culture et d'élevage actuels ne reflètent pas les liens que notre société a développés avec les animaux jusqu'à une période récente.

Démoraliser l'animal et désanimaliser la morale

Anciennement, en Occident, chevaux, porcs et bovins pouvaient vivre plusieurs mois en liberté saisonnière dans les landes et les sous-bois. Les animaux « meneurs » du troupeau étaient apprivoisés : de la qualité du lien développé avec ces individus dépendait la facilité de gestion de l'élevage. Morale humaine et animale étaient associées : les mœurs paysannes de l'époque interdisaient la consanguinité dans les troupeaux, symbole d'inceste. Afin de ne pas les faire reproduire avec leurs filles, les taureaux étaient remplacés tous les trois ans, les béliers, tous les deux ans.

A la fin du 17^e siècle, en Angleterre, Lord Cavendish réalisa les premiers accouplements d'étalons avec leurs filles, un mécanisme qui permit l'obtention de races spécialisées. A contre-courant des conceptions et valeurs de l'époque, cette méthode ne percola pas dans les campagnes. Il fallut une intervention de l'Etat pour obliger les paysans à changer leurs habitudes pour la reproduction des animaux de ferme. De 1919 à 1971, la Belgique fut divisée en régions officielles caractérisées chacune par une race bovine déterminée¹⁹. Seuls les taureaux appartenant à la race définie pouvaient être utilisés pour la monte publique, en vue d'homogénéiser et améliorer les troupeaux. Ces croisements favorisant la consanguinité, poussés à l'extrême chez le bovin *Blanc Bleu Belge*, illustrent l'établissement d'une morale différente entre animaux et humains, creusant le fossé entre l'Homme et la nature.

L'Etat a également joué un rôle important dans la réduction et la modification de notre lien avec l'écosystème forestier. Alors qu'aux origines, elle alimentait en nourriture, matériaux et combustibles les sociétés humaines, la forêt fut confisquée pour être réservée à la chasse royale. Selon Charles Stépanoff, « *la forêt décrite comme « la vaste solitude où se multiplient les bêtes sauvages » est une construction historique, résultat d'une politique d'expulsion des populations paysannes locales par les puissances royales et monastiques* ».

La civilisation domestique, et la domestication civilise

C'est au siècle des Lumières qu'est née l'idée que l'humain devait « sortir de la sauvagerie » pour devenir un « créateur émancipé des caprices de son environnement ». L'idée est alors de civiliser les peuples barbares, de considérer l'humanité comme un tout homogène accomplissant un destin commun appelé « progrès » en soumettant le Vivant. Il fallait sédentariser les peuples nomades, remplacer ce qu'il restait de cueillette par l'agriculture et la chasse par l'élevage, suivre le modèle de l'Occident moderne. De cette époque date la séparation fictive entre sauvage et

¹⁹ Saldari C. 1978. Le secteur laitier en Belgique. *Courrier hebdomadaire du CRISP* 11 (796-797) : 1-45.

domestique et l'idée que la domestication résulte de l'action de l'homme sur la nature, que les espèces domestiquées en sont une création dépendante des humains. Une idéologie qui dénote fortement avec les modes de vie divers encore rencontrés sur notre planète, et avec les éléments issus de l'archéologie sur le phénomène de domestication néolithique à travers le monde. Par ailleurs, les cas de dédomestication, de décivilisation et de ré-ensauvagement d'espèces abondent.

Charles Stépanoff raconte l'histoire de peuples de chasseurs cueilleurs nomades sibériens soumis à la collectivisation soviétique du milieu du 20^e siècle. Les troupeaux de rennes vivant librement aux alentours des campements humains, mi-domestiques, mi-sauvages, utilisés périodiquement pour le transport et la traite, ont été rassemblés dans des fermes collectives, puis des fermes d'Etat pour être élevés en enclos tandis que les nomades furent sédentarisés. Les loups firent l'objet de campagnes d'extermination, et le peuple fut désarmé pour imposer l'abandon des pratiques de chasse et de subsistance. Les anciens nomades sont devenus des producteurs de marchandises, détachés de leur « réseau dense de liens » pour dépendre d'un « réseau étalé » reposant sur le marché.

Ces deux dynamiques – évolution de la sélection des races et des pratiques d'élevage – illustrent comment le « progrès » a affaibli les liens physiques, spirituels et moraux entre humains et animaux domestiqués.

VERS UN NOUVEAU PACTE ?

La prise de conscience des dérives de l'exploitation des ressources naturelles progresse. Jamais nos sociétés modernes occidentales n'ont connu autant de défenseurs de la cause animale et de la biodiversité. Ces mouvements dessinent l'idée d'un nouveau pacte entre humains et êtres vivants, basé sur la reconnaissance et le respect. Ce modèle veut redonner à l'Humain sa juste place au centre d'un maillage avec les éléments naturels, dans une relation d'interdépendance presque oubliée. L'humanité va-t-elle rétablir ses liens au Vivant ? Quelle sera leur nature à l'heure où la modernité a rendu certains usages obsolètes. Certaines pratiques oubliées referont-elles surface en réponse aux enjeux écologiques ? Le retour du bois face à la pénurie d'énergies fossiles ? Le retour des paniers en osier à la place du plastique ? Et comment notre relation aux animaux domestiques, l'une des bases de notre nourriture, évoluera-t-elle dans ce nouveau modèle ?

Dans le chapitre suivant, nous nous intéresserons au dilemme de l'élevage d'animaux domestiques et de leur sacrifice en réponse à nos besoins alimentaires. Peut-on aimer et tuer les animaux qui nous nourrissent ?

CHAPITRE 4 : PEUT-ON AIMER ET SACRIFIER LES ANIMAUX QUI NOUS NOURRISSENT ?

Elever un animal domestique pour la production alimentaire implique à la fois une relation de soin et la finalité du sacrifice. Cette dualité a toujours été l'objet de difficultés pour notre espèce humaine douée d'empathie. Aujourd'hui, en raison des évolutions des relations entre humains et être vivants, cette question prend de plus en plus d'ampleur. Comment résoudre ce dilemme ?



« Les humains ont un problème avec la viande depuis qu'ils sont humains », énonce Jean-Denis Vigne, archéozoologue français. Il explique : « Manger de la viande, c'est littéralement incorporer la chair d'autrui et, finalement, la chair d'un égal puisque nous faisons société avec les animaux domestiques. C'est encore pire que les animaux sauvages ! ».

Nous l'avons décrit dans le chapitre précédent : notre relation aux animaux – surtout domestiques – s'est transformée d'une relation d'égal à égal à une domination de l'homme sur la bête dans un rapport presque exclusivement indirect. Or, les nouvelles préoccupations pour l'éthique et le bien-être animal convergent vers le souhait d'une nouvelle relation égalitaire et de respect. Dans ce contexte, un éleveur peut-il encore sacrifier un animal pour le manger ? Comment gérer et justifier cette contradiction entre la relation de soin que nous pouvons procurer aux animaux domestiques et la violence de la mise à mort pour leur consommation ?

AIMER ET TUER, LE PARADOXE DU PRÉDATEUR EMPATHIQUE

Comme nous l'avons vu dans le premier chapitre, l'espèce humaine est douée d'une empathie particulièrement développée qui lui permet de « se mettre à la place » des animaux. Dans une relation de prédation, l'humain peut donc se mettre à la place de la proie qu'il va sacrifier, ressentir la terreur d'un gibier poursuivi, la souffrance d'un individu blessé. Plus encore, quand un animal est soigné des mains de l'humain, comment va-t-il gérer cette dualité entre la violence de la prédation et l'affection issue d'un lien avec l'animal ?

Chez les peuples de chasseurs cueilleurs, on observe que ce paradoxe se résout à travers des rites et la répartition des rôles entre membres d'un groupe humain.

Rituels et relation de don-contre-don

Les rituels permettent de « *séparer âme et chair afin de se nourrir de la seconde sans offenser la première* ». Certaines pratiques permettent aussi de compenser la vie prise par la régénération en considérant l'ensemble plutôt que l'individu. En Europe, il s'agissait de rogations, de la bénédiction des semences et des étables, de la plantation de rameaux bénis, du dépôt de cendres des feux de la Saint Jean et de Noël, des rois et reines de mai... Dans le domaine de la chasse, un rituel longtemps ancré dans les traditions est celui de l'« os corbin », qui ne désigne pas un os particulier anatomiquement mais un don laissé dans les arbres aux corvidés représentant la part de la forêt. La composante rituelle a presque totalement disparu dans nos sociétés modernes, sans doute balayée par la science et la prédominance de certaines religions. Pourquoi se donner la peine de pratiques rituelles quand la science peut tout expliquer ? Le soin des éleveurs à développer une relation de don-contre-don avec les éléments naturels est incompatible avec l'exploitation intense des ressources prônée par le capitalisme. De ce fait, c'est la séparation des tâches qui a permis à ce modèle de prospérer dans nos sociétés modernes occidentales.

Séparation des tâches et exploitation animale

« Le fait de reconnaître des alter ego dans les animaux entraîne souvent une incompatibilité affective qui interdit aux chasseurs de consommer leur propre proie et les pousse à partager avec leur groupe », explique Charles Stépanoff. Cette séparation des rôles fut rendue possible par la

cuisson des aliments, apparue il y a deux millions d'années, permettant de retarder le moment de la consommation et facilitant le partage de la nourriture. Le rôle du feu est central car il a amélioré la qualité de la nutrition (digestibilité de la viande), renforcé l'esprit de collaboration (nécessité d'entretenir le feu) et la répartition des tâches. Les humains vivaient plus longtemps, ce qui leur permettait de transmettre des savoirs culturels et de diversifier leurs activités.

Aujourd'hui, à l'extrême, dans certaines filières, l'éleveur qui voit naître les animaux n'est pas celui qui va les engraisser. Un transporteur amène les animaux à l'abattoir. La personne qui les accueille dans les étables ne sera pas la même que celle qui étourdit ou que celle qui saigne. Arrivent ensuite les bouchers, le personnel d'emballage, le distributeur, puis le consommateur final. Cette répartition extrême des fonctions – et donc des responsabilités – explique la surconsommation de viande industrielle dans nos sociétés et la déshumanisation des filières.

Le documentaire « L'usine des animaux » (2022, Arte) en fait le constat. *« Nous croyons que notre planète est peuplée d'animaux en liberté, mais 80 % d'entre eux passent leur vie enfermés dans des usines. Nous pensons aimer les animaux, mais nous en abattons 70 milliards chaque année. Nous ne voyons plus les animaux comme des individus, mais comme des ressources, de la matière première vouée à être consommée. »*

Consommer sans se salir les mains

Pour Charles Stépanoff, la répartition des tâches au sein des sociétés modernes s'est assortie d'une division morale. *« La division économique du travail est le support d'une division du travail moral qui assigne à certains une perception poétique et généreuse de la nature et à d'autres un rapport brutal, intéressé et socialement déprécié. »* Cette séparation des tâches distinguerait, selon l'anthropologue, une classe inférieure chargée d'exploiter la nature, et une élite sociale dépendante de la première, déconnectée des cycles naturels qui la font vivre et cherchant à se définir comme élite morale.

La première accepte ou revendique ce rôle, cette responsabilité. En témoigne un chasseur : *« Je chasse de mes mains, je tue l'animal de mes mains, je le mange mais je ne fais pas de gaspillage. C'est plus honorable que d'acheter de la viande en boucherie de l'abattoir ».* *« L'homme véritablement misérable, c'est celui qui dépend d'autres personnes que celles de son foyer pour sa subsistance ».* D'après Charles Stépanoff, *« les membres des sociétés où la division des tâches entre classes fonctionnelles est supervisée par un Etat ont appris à ne pas être humiliés de cette dépendance mais au contraire à la vivre comme un signe de supériorité civilisationnelle. »* En d'autres termes, cette séparation du travail permet aux plus nobles de se nourrir de viande sans avoir à se salir les mains et en déplorant la violence des personnes qui réalisent l'abattage. Tuer un animal est ainsi devenu immoral.

C'est bien le cas aujourd'hui. On estime entre 2 et 10 % la proportion de personnes végétariennes ou véganes en Europe. Ceci signifie qu'entre 90 et 98 % des citoyens consomment des produits animaux. Une faible proportion sacrifie elle-même les animaux qui la nourrissent, chassés ou élevés par ses soins. On ne veut plus entendre parler de la mort, encore moins la voir. Interrogés, la majorité des consommateurs parleront de l'horreur des abattoirs et des bourreaux qui effectuent la mise à mort sans pour autant remettre en question leurs habitudes alimentaires.

S'OPPOSER À LA DIVISION DU TRAVAIL

Le végétarisme ou le véganisme n'est pas l'unique voie

Tous les humains ne pouvaient rester sourds et aveugles face aux dérives de plus en plus intenses de l'exploitation animale permise par la division du travail. Individus et collectifs se mirent très tôt à dénoncer les « dessous » d'une alimentation déconnectée des réalités de la production animale et de son industrialisation. Peu à peu, les enjeux d'éthique et de bien-être animal ont gagné du terrain pour devenir une préoccupation majeure aujourd'hui, et s'accompagnent de revendications pour plus de considération et de respect du Vivant.

Résister à la division morale du travail peut se traduire par deux postures. La première consiste à sortir du système en refusant purement et simplement que des animaux soient abattus pour nous nourrir. Les tenants de cette démarche décident donc de se passer de produits d'origine animale dans leur assiette, mais aussi parfois pour d'autres usages (cuir, etc.).

Des voix extrêmes dans les écoles ? Une nécessaire voix du milieu

« Mon fils a basculé végan du jour au lendemain alors qu'il vivait encore avec nous. » « Mes petits-enfants refusent totalement la viande. Je viens pour essayer de comprendre. » Plusieurs parents et grands-parents d'enfants devenus végétariens ou véganes sont venus témoigner lors de rencontres citoyennes organisées par *Nature & Progrès*²⁰. Ils s'interrogent sur les motivations des jeunes et sur les réponses à apporter face à leurs arguments. Un expert du bien-être animal a communiqué ses craintes sur l'influence de groupements véganes sur les enfants via une présence assidue dans les écoles. *« On est dans une société où l'extrême est beaucoup présent. On a un rôle important à jouer en tant qu'adultes. Quand on entend des enfants qui disent qu'ils ne veulent plus manger de viande, il faut leur demander pourquoi et où ils ont été chercher leur information. Beaucoup d'associations interviennent dans les écoles. Les groupements véganes ont pour cible la future génération, et imposent une vision qui mélange éthique et bien-être animal. Plus globalement, on entend toujours les mêmes parler, qui sont ces grosses associations. Elles vont montrer des choses qui, malheureusement ne devraient pas exister, mais qui représentent un pourcent de la réalité du terrain. Pourtant, on peut faire du bon élevage en respectant le bien-être animal. On a un rôle important pour rappeler comment est élevé l'animal. Il faut montrer les bonnes pratiques. On ne peut se passer de tout ce savoir et de toutes ces connaissances. »* Pour l'expert, il est important que le welfarisme, qui vise à améliorer le bien-être dans les élevages et non à supprimer l'élevage et la consommation de viande, prenne une meilleure place dans la société.

Si elle est la plus connue et reconnue socialement, la voie du végétarisme ou du véganisme n'est pas l'unique levier pour un meilleur respect des animaux. Une seconde option est d'accepter ce sacrifice mais en choisissant sa filière. Souvent, cette démarche se traduit par une réduction de la consommation de viande et la recherche d'une meilleure qualité. *« Moins et mieux »*. Choisir un

²⁰ Rencontres « Peut-on aimer et sacrifier les animaux qui nous nourrissent » organisées le 25/07 à la Petite Foire paysanne (Neufchâteau) et le 13/09 à Festi'Valériane (Libramont).

élevage respectueux du bien-être est un début, la position ultime étant d'élever ses propres animaux et, plus encore, de les abattre soi-même pour garantir leur respect à toutes les étapes.

Jocelyne Porcher, sociologue de l'élevage, distingue l'élevage paysan de l'exploitation industrielle des animaux. Ces deux modèles nourrissent des liens très différents avec leur bétail. *« J'ai passé une grande partie de ma carrière à distinguer éleveurs et producteurs d'animaux. Les éleveurs n'exploitent pas les animaux. Ils travaillent avec eux, dans un rapport de travail asymétrique, certes, mais respectueux, dans une relation de don-contre-don, avec de l'intelligence partagée. Tandis que les seconds sont d'abord intéressés par le profit et ont perdu leur lien avec les animaux »*, confie-elle aux journalistes du média *L'Iceberg*²¹. Elevage amateur et paysan partagent ce même partenariat avec les animaux.

Reprenre en mains toutes les étapes jusqu'à la mort

Tuer pour manger était courant, jadis, dans nos campagnes. Les ruraux chassaient du petit gibier autour de leur habitation, de nombreuses personnes sacrifiaient des animaux de leur basse-cour pour nourrir la famille. Dès le 19^e siècle, l'abattage professionnel - pour la production de viande destinée à la commercialisation - s'est déplacé vers des lieux dédiés, loin des yeux de la société, pour des raisons sanitaires²².

Ce n'est que récemment que l'idée d'abattre des animaux à la ferme a refait surface. En Wallonie, elle fut exprimée en 2015 par des éleveurs et citoyens lors de consultations menées par *Nature & Progrès*. Des recherches ont révélé que des éleveurs allemands, suisses et suédois pratiquaient déjà ce type de mise à mort, et que des collectifs s'y intéressaient dans d'autres pays d'Europe, notamment en France. Éleveurs et citoyens ont alors décidé de porter cette idée au niveau du grand public (médias) et des politiques. Aujourd'hui, grâce à des évolutions réglementaires au niveau européen et belge et à des études menées par la Faculté de médecine vétérinaire de l'Université de Liège, l'abattage à la ferme est sur le point de se concrétiser.

Les particuliers ont toujours pu sacrifier des animaux (à l'exception des bovins) chez eux pour la consommation de leur ménage, à condition de déclarer l'abattage et d'étourdir leurs animaux par des moyens légaux. En 2025, cette pratique, appelée « abattage privé », a fait l'objet d'un projet d'interdiction de la part du ministre wallon du bien-être animal. Mobilisés au sein de *Nature & Progrès*, éleveurs et citoyens ont développé un argumentaire pour justifier l'intérêt de cette pratique pour le respect des animaux.

Dans « L'animal et la mort », Charles Stépanof met en évidence que *« manger ce que l'on tue et tuer ce que l'on mange, c'est maintenir la violence à un niveau proche et social, la garder sous contrôle et l'entourer des égards dus à ceux qui nous nourrissent. Les chasses terrestres réaffirment une dépendance des humains à l'égard du vivant et une insertion de notre espèce parmi les autres dans le cycle infini des prédateurs. C'est une résistance à la division du travail moral. »* On peut en dire autant de l'abattage à la ferme et de l'abattage privé. Si chacun devait, demain, élever et prendre en mains le sacrifice des animaux qui le nourrissent, il est probable que la consommation de viande diminuerait. L'exploitation animale industrielle n'aurait plus sa place.

²¹ Doiezie M. 2026. Soigner les animaux d'élevage jusqu'au bout. *L'Iceberg* 5 : 52-53.

²² ARC. 2012. Homme-animal, à la recherche d'un paradigme perdu ? Les abattoirs - Partie 1 : historique. 6 pages.

« Si, dans l'éthique paysanne, on mange ce qu'on tue, c'est parce que traditionnellement, on tue ce qu'on mange ».

Chasse, culture et élevage jouent un rôle fondamental dans la manière d'habiter la terre, de s'en nourrir et d'en vivre. C'est l'aboutissement d'une relation quotidienne à la Nature.

LE RETOUR DES RITUELS

Comment peut-on aimer les animaux que l'on élève et les sacrifier pour les consommer ? Nous revenons sur le dilemme qui a ouvert ce chapitre. Si la division du travail ne permet plus le détachement qui autorise la consommation de la viande, ce sont, à notre sens, les rituels et la relation de don-contre-don qui reviennent chez les éleveurs.

Ces pratiques s'éloignent de la croyance en un « esprit de la nature » qu'il valait mieux ne pas contrarier. En effet, nos sociétés occidentales modernes ont adopté la philosophie du naturalisme rationnel, une doctrine qui rejette toute explication surnaturelle ou transcendante et privilégie l'explication scientifique et empirique du monde. Dans notre culture, on ne craint donc plus la vengeance de l'âme de l'animal qui est sacrifié. *« En fait, on n'en sait rien. Je trouve ça beau aussi de laisser la place à la possibilité qu'il y ait une âme »*, témoigne un participant à notre conférence à Festi'Valériane.

Les « rituels » d'aujourd'hui prennent différentes formes d'égards destinés à l'individu sacrifié, au troupeau ou à l'éleveur lui-même. *« Le rituel, il est pour nous, si on est honnête avec nous-mêmes. Ce n'est pas pour l'âme de l'animal. Ce n'est pas mal, mais c'est de nous que nous prenons soin quand on fait ça »*, témoigne une éleveuse. De nombreuses paroles ont été recueillies auprès des éleveurs amateurs dans le cadre des discussions sur l'abattage privé.

Un éleveur annonce à l'animal son sacrifice prochain. Un autre informe même les autres animaux de la ferme. Une caresse. Un merci. Un pardon. Une éleveuse enterre le cœur de son animal sacrifié dans la forêt. Une autre tanne sa peau, récupère ses cornes... L'éleveur n'adopte pas le même lien avec eux qu'avec les autres, évite un attachement trop personnel, ne donne pas de nom, ou un nom choisi (merguez, ficelle, lardon...). Il s'agit d'une sorte de contrat établi avec l'animal dès sa naissance. Dans certaines situations, le contrat peut être amené à changer, et des éleveurs témoignent de la difficulté de sacrifier un animal qui n'était pas destiné à cette fin.

« A la naissance, je sais si c'est un animal qui va rester sur la ferme ou pas. Ils ont les mêmes soins, ont la même attention. Pour sacrifier les animaux dans un cadre facile, il faut justement avoir de bonnes relations avec eux, qu'il y ait du dressage. Ça implique de passer beaucoup de temps avec eux et les manipuler souvent. Ça amène parfois à des impasses ou à des difficultés. »

« Je n'aime pas parler de tuer, je préfère parler de sacrifice. Pour moi, l'acte de tuer est une mise à mort avec rien derrière, c'est un acte de gaspillage et de non-sens, alors que je mets le sacrifice dans un cycle. »

Témoignages

Marine et Gaëtan prennent soin de distinguer le plus tôt possible les animaux destinés à la consommation, afin de ne pas développer trop d'attachement avec eux. « *Le bélier et les moutons à sacrifier sont emmenés dans la pâture la plus éloignée de la maison* ». La traite des brebis uniquement le matin favorise l'allaitement naturel, ce qui évite de devoir biberonner les agneaux comme le font les élevages plus intensifs. Aussi, quelques jours avant le sacrifice, les éleveurs préviennent les animaux. « *On le disait aux individus concernés, mais maintenant, on le dit aussi aux autres animaux !* », raconte Marine, qui a observé que son bœuf était devenu très nerveux à la suite de la disparition des cochons avec qui il avait, semble-t-il, créé des liens à distance. Les enfants comprennent aussi cette démarche qui leur est expliquée comme un cycle logique et naturel. Une éducation au respect et à la juste valeur de l'alimentation.

Marine et Gaëtan sacrifient les volailles. « *Mais les moutons ou les porcs, ce n'est pas la même chose...* ». Ils appellent un boucher qui réalise la mise à mort à domicile et découpe la viande, qui est uniquement destinée au ménage. Mais le projet d'interdiction de l'abattage privé à domicile soulève des inquiétudes. De plus, ils se posent déjà beaucoup de questions pour la fin de vie de Cassis et de Carnaval. La mise à mort de bovins n'étant autorisée qu'en abattoir, ils n'imaginent pas y amener leurs animaux. « *J'aurais le sentiment de les trahir* » révèle Marine.

Les rituels touchent aussi les consommateurs. Rappelons-nous de la prière avant le repas, pratique courante chez les chrétiens et visant à remercier Dieu « du pain quotidien qu'il nous donne ». Cette attention rappelait la valeur de la nourriture, la chance que nous avons de pouvoir disposer d'un repas. A Festi'Valériane, Camille nous a partagé l'importance que revêt pour elle l'hommage à l'animal qui a été sacrifié pour la nourrir. « *Quand je mange de la viande, je me mets en résonnance avec l'animal qui me nourrit. C'est un rituel pour moi, mais aussi pour mes enfants. C'est se rappeler finalement que cet animal a vécu pour nous, en partie. On peut transmettre cette manière de se mettre en résonnance autour de nous. Le fait de ritualiser permet de cultiver et d'entretenir ce rapport à l'animal et essaimer cette vision.* » Bien plus qu'un acte personnel, ce rituel veut incarner et transmettre une nouvelle culture, un autre rapport à l'animal qui nous nourrit.

EXPLIQUER LA DÉMARCHE DU SACRIFICE

Producteurs (dans le cas de l'abattage à la ferme) ou particuliers (dans le cas de l'abattage privé) veulent garder ou reprendre la main sur tout le cycle de la vie et de la mort animale. Cette démarche est souvent mal comprise par le reste de la société. Eleveurs professionnels et amateurs doivent de plus en plus répondre de leurs choix éthiques, justifier ce qui les motive à (faire) sacrifier des animaux qu'ils élèvent et avec lesquels ils développent un lien. Le défi, à l'heure où les débats sur l'éthique et le bien-être animal fleurissent, est de rendre audible la possibilité d'aimer des animaux et de les sacrifier pour la consommation. C'est la clé pour une meilleure acceptation sociale de l'abattage privé et de l'abattage à la ferme, pour plus de reconnaissance des vertus de ces initiatives et pour plus de tolérance.

Dans le cadre d'une étude de faisabilité de l'abattage à la ferme en Wallonie²³, un sondage a recueilli les réponses de 205 éleveurs favorables à cette pratique. Parmi les éleveurs de bovins (141 réponses), 71 % se sont dit prêts à se former pour procéder eux-mêmes à l'abattage, ce qui illustre une volonté marquée de leur part de prendre la main sur cette étape essentielle. Ils témoignent²⁴.

« On se dit qu'on a bien travaillé jusque-là, on a fait tout, on s'est relevé les nuits pour le petit veau, pour que tout aille bien... On ne vit pas sur leur dos, on vit avec, on se sent autant exploités qu'eux dans le donnant-donnant. Si on peut parler d'exploitation animale, nous aussi, on donne pour eux... Et on a l'impression que tout ça n'a plus aucun sens le jour où... Le jour J, quoi ».

« Pour moi, c'est ça la torture d'avoir des bêtes. C'est vraiment le fait de ne pas pouvoir tuer ma propre bête, qui pour moi est horrible. Je me souviens quand j'étais ici. C'était une torture de voir partir les bêtes. Surtout pour les bœufs. Tu passes déjà tant d'années à les élever pour faire de la viande. C'est déjà un rapport que tu assumes, d'élever des bêtes pour faire de la viande. Et après, ils se cassent, et tu sais que tu ne peux rien assumer jusqu'au bout. Alors tu peux t'excuser par les mots mais un bœuf, il ne comprend pas les mots. Si, un peu, mais enfin... ».

« Comment j'arrive à abattre mes bêtes ? On me dit souvent : « Tu aimes bien tes bêtes mais tu les conduis à l'abattoir, tu les manges même ! Mais comment c'est possible ? ». Je leur dis que c'est tout à fait possible parce que je sais ce que je leur ai donné. Je leur ai donné de l'amour, quand même. Enfin bon, ça peut paraître bizarre mais je les aime. Je les conduis au pâturage, j'essaye de faire ça bien. Je sais qu'elles ont eu une belle vie et donc je n'ai aucun problème de les conduire à l'abattoir. Ça ne me pose aucun problème non plus de les manger. Ça me pose plus un problème de manger un poulet de magasin. Ça, ça me pose vraiment un problème. D'abord au niveau du goût, c'est certain. Les gens qui ne sont pas sensibles à tout ça, on leur parle d'abord du goût. Mais après, il y a tout l'aspect philosophique. Un poulet du magasin, je ne le mange pas parce que c'est dégueulasse, mais surtout, c'est comme manger un boulon ou un siège de bagnole. C'est du matériel, ce n'est pas un animal qu'on mange. »

Les éleveurs amateurs abondent dans ce sens, comme l'indiquent les nombreux témoignages recueillis dans le cadre de notre campagne sur l'abattage privé²⁵.

Abattre à domicile permet d'éviter le stress du chargement, du transport, du déchargement à l'abattoir et de l'attente avant la mise à mort par des personnes non familières pour l'animal. De plus, dans le cas de l'abattage pour consommation personnelle qui concerne de petits volumes, les animaux sont souvent abattus seuls. Pour les amener à l'abattoir, il est nécessaire de les

²³ Maldague A. et La Spina S. 2022. Opportunités de développement de l'abattage à la ferme en Wallonie. Rapport final de convention. Université de Liège. 340 pages.

²⁴ Delpeuch B. et La Spina S. 2017. Potentialités de l'abattoir mobile et du tir en prairie pour les élevages wallons. *Nature & Progrès*. 64 pages. <https://agriculture-natpro.be/wp-content/uploads/2016/01/10-rapport-abattage-c3a0-la-ferme.pdf>

²⁵ La Spina S. et Degraen M. (*Nature & Progrès*). 2025. Pour leur bien-être, mieux à la maison. Dossier, 33 pages. <https://www.natpro.be/campagnes/mieux-a-la-maison/>

séparer du reste du troupeau, ce qui est un facteur de stress important et complique le plus souvent l'opération d'abattage. Quand il est nécessaire de faire appel à un transporteur professionnel, l'animal est mélangé avec d'autres individus, ce qui représente une source d'anxiété intense.

« Si nous voulons abattre nos animaux à domicile, c'est justement pour une question de bien-être de l'animal et de son éleveur. Charger un cochon seul dans une bétailière (ou pire, avec d'autres animaux inconnus), traverser toute la Wallonie (car il n'y a presque plus d'abattoirs), les déposer dans l'abattoir (un endroit inconnu source d'énormément de stress) et finalement, les étourdir par asphyxie au dioxyde de carbone... Un coup de pistolet d'abattage dans leur box ou leur prairie, sans qu'ils ne voient rien venir, c'est le mieux que l'on puisse faire pour le moment. »

« Souvent, les animaux abattus à domicile n'ont jamais été transportés de leur vie, c'est un fameux stress pour eux. A l'abattoir, ils se retrouvent au milieu d'animaux de tous âges, au milieu d'odeurs inconnues (l'odeur de la mort, ils la reconnaissent), les agnelles se font « sauter » toute la nuit par des béliers de 60 kg... « Il n'y a pas photo : entre le petit mouton qui est envoyé séparément à l'abattoir dans un transport qui dure des heures et le mouton tué au matador qui n'a pas le temps de dire ouf dans son étable... »

« Il s'agit d'endosser entièrement la responsabilité du sacrifice de l'animal. Il est trop facile de déléguer. Pour moi, c'est un réel besoin, une évidence ».

« Dans un abattoir, il s'agit d'un processus mécanique alors qu'à domicile, il s'agit d'un geste inscrit dans une relation affective. »

Les arguments permettant d'expliquer en quoi l'abattage à la ferme ou l'abattage privé représentent une plus-value dans le respect des animaux ne manquent pas. Il est cependant difficile de parler de mort animale dans une société où toute référence à la mort – même et surtout humaine - est tabou. L'acte du sacrifice, s'il a toujours accompagné nos sociétés et a toujours lieu, hors de la vue des consommateurs, dans les abattoirs, est devenu immoral. Comment amener un changement dans la perception de ce geste ? Comment ne pas culpabiliser les consommateurs pris dans les effets pervers de la division morale du travail ? Comment ramener un dialogue serein sur les questions de mort et de consommation animales ?

CHAPITRE 5 : RENOUER AVEC LE VIVANT

Comment rétablir un réseau dense de relations avec les autres espèces vivantes ? A travers une série de témoignages, nous découvrirons dans ce chapitre d'autres voies pour faire société avec la vie qui nous entoure.



Nous nous sommes éloignés des êtres vivants. Peut-on revenir en arrière sur l'évolution de notre société ? L'histoire nous montre que oui. Revenons au peuple sibérien contraint de quitter son mode de vie nomade et riche de liens avec les espèces de la forêt pour élever, dans des villages, de grands troupeaux de rennes dans des fermes d'Etat. A la chute du régime soviétique, ces peuples « civilisés » ont choisi de repartir vivre en forêt selon leurs coutumes, un mode de vie plus résilient. Ces peuples revenus avec succès à une vie nomade de chasseurs-cueilleurs démontrent qu'un retour à un mode de vie présentant davantage de liens avec le vivant est possible (et souhaitable), à condition que les savoirs écologiques soient préservés.

PARTAGER ET REDIFFUSER LE SAVOIR

Il est nécessaire de préserver, redévelopper et transmettre cette intelligence écologique ancestrale. Un immense savoir existe, mais sa répartition est inégale ; il est dans les mains des scientifiques, des experts...

« Nous sommes, depuis les théoriciens grecs, les clercs médiévaux et jusqu'aux chercheurs de métier actuels, la seule civilisation qui a autonomisé et confisqué le champ de l'enquête, en professionnalisant le métier d'enquêteur (scientifique, expert), aspirant tout le savoir légitime comme produit de l'activité de quelques-uns. Les praticiens de tous pays, autochtones amazoniens ou paysans de la Creuse, passent leur temps à enquêter, sans protocoles expérimentaux officiels ni peer-reviewing. Certains sont brillants et captent mille choses inconnues des autres, mènent des enquêtes précises, intuitives, imaginatives, et pourtant finalement exactes, aboutissant à des savoirs fascinants, comme on le voit bien chez les agroécologues. Certains, c'est comme pour tout, sont plus obtus, appliquent des recettes, s'arrêtent sur des certitudes dogmatiques, projettent des sens qui ne sont pas là, raisonnent par habitude de pensée, par facilité, par superstition. », relève Baptiste Morizot.

Chez *Nature & Progrès*, nous observons auprès de nos producteurs bio ce savoir pratique, expérimental. Des connaissances qui méritent d'être partagées, d'inspirer d'autres producteurs et même des jardiniers. C'est une des missions de notre projet « Wallonie sans pesticides ».

Comme les réseaux, les savoirs se sont réorganisés, étalés, mettant en avant les espèces exotiques (lions, baleines...) ou disparues (dinosaures) au détriment des espèces locales avec lesquelles nous devrions être davantage en contact. Elles privilégient également les sciences qui impliquent l'humain seul : politique, droit, économie... Chaque jour, des enfants naissent, *« porteurs d'extraordinaires talents pour l'intelligence écologique qui ne demandent qu'à aller à la rencontre du monde et à nouer de nouveaux attachements métaboliques et imaginatifs »*. Et si nous les aidions à développer des réseaux denses de liens avec la nature qui nous entoure ?

RENOUONS AVEC LES PLANTES SAUVAGES

Et si nous développions un regard nouveau sur les plantes indigènes qui nous entourent, qui s'invitent sur nos trottoirs, dans nos jardins et dans nos champs ? Découvrons les témoignages de François Couplan, ethnobotaniste, de Lionel Raway, biologiste, de Pierre Libioule et de Françoise Marcelle, de « simples citoyens » passionnés de jardinage et membres de *Nature & Progrès*.

Un hommage à l'intelligence écologique de nos ancêtres

François Couplan propose de nous inspirer de l'approche japonaise pour renouer avec les plantes. L'opposition sauvage/domestique n'est ni naturelle, ni figée : elle résulte de processus historiques, sociaux et économiques qui ont façonné notre rapport à la nature et à l'alimentation. Revenir à la consommation des plantes sauvages n'est donc pas un retour nostalgique : c'est retrouver un lien direct avec les ressources naturelles, diversifier notre nourriture et restaurer une autonomie perdue.

Chaque plante cueillie et consommée représente une réappropriation de connaissances marginalisées par l'histoire et un hommage à l'intelligence écologique de nos ancêtres.

La cueillette et la cuisine des plantes sauvages permettent aussi de repenser nos rapports à la société et à l'environnement. Elles éveillent la curiosité, renforcent la connaissance du monde végétal et réintroduisent le respect et la coopération avec le vivant. Ces gestes simples ont un impact profond : ils stimulent l'intelligence émotionnelle, permettent une alimentation plus saine, valorisent la diversité du monde vivant et offrent une alternative à la standardisation de notre mode de vie. Intégrer ces plantes à notre nourriture, c'est renouer avec notre héritage biologique autant que culturel. Nos ancêtres ont évolué en consommant ces espèces ; elles forment donc notre nourriture « naturelle ». Leur diversité fournit tous les micronutriments essentiels souvent absents de ce que nous propose l'agriculture.

Comprendre la continuité entre plantes domestiques et sauvages, et l'histoire de l'invention des « mauvaises herbes », nous offre une perspective plus nuancée sur nos relations avec le végétal. Chaque feuille, chaque racine cueillie, nous relie à des pratiques anciennes et à un savoir oublié.

Loin d'être de simples curiosités botaniques, ces plantes sont des instruments de santé, d'autonomie et de transformation sociale qui nous invitent à réévaluer notre alimentation, notre culture et notre rapport à l'environnement.

Au jardin, le moindre pissenlit, le plus commun plantain ou la piquante ortie peut devenir un trésor vivant. Observer, identifier et cuisiner ces plantes développe attention, curiosité et compréhension du vivant. Cueillir ces plantes n'est pas seulement un geste alimentaire : c'est un acte de liberté et d'autonomie, une manière de reconnecter son quotidien aux rythmes de la nature.

Un retour à l'essentiel

Lionel Raway, fondateur de l'asbl *Cuisine sauvage*, rejoint ces préoccupations. Créée en 2010, l'association cherche à faire connaître l'usage des plantes sauvages comestibles dans l'alimentation, une thématique quotidienne et universelle. « Elles disposent d'un capital sympathie auprès du public. Elles intriguent. Elles permettent de miser sur le sensoriel et laissent

des impressions durables. » Pour Lionel, ces plantes constituent un outil d'éducation et de reconnexion à la nature. Il s'agit de renforcer le lien entre l'humain et le végétal, « *s'imprégner de la nature en l'ingérant* ». L'historien Mikhaïl Bakhtine énonça en ce sens, en 1970 : « *L'homme déguste le monde, sent le goût du monde, l'introduit dans son corps, en fait une partie de soi.* »²⁶ L'idée est aussi de lier sensibilisation et amusement. « *C'est un lien qui n'a pas de filtre. Pas besoin de jumelles pour observer. La plante ne bouge pas et nous donne l'occasion de l'examiner, de la toucher, de la sentir, de la goûter.* »

Les activités de l'association se veulent à la charnière du terrain et de la cuisine : des balades thématiques et ateliers culinaires de quelques heures aux stages d'une semaine ou à la formation longue pour les « mordus » de plantes sauvages. Elles visent à faire évoluer les mentalités depuis une certaine indifférence – voire un rejet – jusqu'à un intérêt. « *Nos perceptions changent : l'ortie devient velouté, le sureau devient sirop, le pissenlit devient miel... Puis, le talus devient lieu de cueillette, le bord de chemin devient garde-manger. Et au travers d'une action en apparence anodine telle que réaliser une soupe d'orties, nous ouvrons des portes qui conduisent à un éveil : à la saisonnalité, à la biodiversité, à l'alimentation* ».

Cette prise de conscience peut initier un véritable changement de comportement « *pour un mieux vivre, avec et dans ce qui nous entoure* ». Une analyse partagée par les sociologues Sébastien Dalgalarondo et Tristan Fournier, auteurs de « L'Utopie sauvage » : « *La nature et son potentiel d'émerveillement servent de fil conducteur à l'expérience transformatrice et nous y voyons une possibilité de transformer le quotidien. Le banal et l'ordinaire peuvent ainsi redevenir un lieu pertinent de politisation, le moyen d'une exploration de soi transformatrice à distance des grandes théories et des discours emphatiques.* »

L'idée n'est pas de remplacer dans notre alimentation toutes les plantes cultivées par des plantes sauvages. C'est de prendre conscience que l'on peut très bien intégrer quelques végétaux indigènes dans ses préparations. Cette expérience ouvre un univers méconnu. D'abord, celui de l'abondance et de la diversité étant donné que « *96 % de la flore mondiale est (au moins partiellement) comestible* ». Ensuite, il s'agit de renverser le mode de pensée dominant en passant d'un comportement de contrôle à une attitude opportuniste : cueillir ce qui pousse, nager dans le sens du courant.

Dans son ouvrage « *Homo domesticus* », l'anthropologue James C. Scott bouscule l'idée reçue sur les bienfaits de la domestication : « *En domestiquant l'ancêtre du blé, l'humain s'est retrouvé dépendant d'un mode de subsistance fatigant et stressant* ». Il faut en effet forcer la croissance d'espèces végétales, ce qui se fait, dans le système dominant, à coup de monocultures, de travail du sol, d'épandage d'engrais et de pesticides entraînant des pollutions, etc. Et si se contenter de l'incroyable diversité de ce qui pousse spontanément était possible, au moins pour une partie de notre nourriture ? Pour Lionel, « *Avec la cueillette, tu court-circuites toute une filière de production : pas de culture, pas d'intrants, pas d'arrosage, pas de conditionnement, pas de déchets... Et ce faisant, tu obtiens une alimentation durable par excellence.* »

²⁶ Bakhtine M. 1970. L'œuvre de François Rabelais et la culture populaire au Moyen Âge et sous la Renaissance. Gallimard, 471p.

« C'est local (à portée des doigts), équitable (gratuit), zéro déchets (pas d'emballage), zéro stress (car zéro contrôle), bio (aucun produit), de saison (forcément)... »

Si le public initial de l'association était surtout constitué de personnes convaincues, il s'est peu à peu élargi. « *Du public du CPAS au brûlage de culotte* », précise Lionel en souriant. Impossible de dire si cette diversification vient d'un changement de mentalité au fil des années ou de la notoriété croissante de l'association. On observe cependant un intérêt grandissant pour la gastronomie avec les émissions culinaires, le *food porn*²⁷... Le thème des plantes sauvages comestibles, qui attire un public large, permet de mener des actions d'éducation à la nature de manière indirecte. Une part de participants viennent attirés par une expérience nouvelle, un défi.

Face à la demande croissante pour des produits (semences, plantes, préparations, service traiteur...), le risque de marchandisation est important. *Cuisine sauvage* a adopté une politique forte : « *Nos informations sont libres de droits : à nos yeux, le savoir lié à l'usage des plantes relève du patrimoine commun. Il ne peut être privatisé ni faire l'objet de mainmise* », lit-on sur leur site internet, où est partagée une mine d'informations sur les plantes et les recettes.

L'intérêt pour les plantes sauvages augmente en période de crise. « *Pendant la pandémie de coronavirus, le téléphone sonnait deux fois plus. Ces derniers temps aussi, les contacts augmentent. Les gens se recentrent sur l'essentiel, craignent les pénuries* », observe Lionel. « *Quand le politique a conseillé aux citoyens de préparer un kit d'urgence à la maison, ça a été un déclencheur pour de nombreuses personnes.* » N'est-ce pas, en effet, une manière de faire reposer sur les citoyens leur propre sécurité physique et alimentaire ? Face à cet aveu d'impuissance de nos politiques, nous avons tous intérêt à renouer des relations denses - au sens de l'anthropologue Charles Stépanoff - avec les plantes et animaux qui nous entourent, à développer notre résilience.

Retrouver la culture

Pour Pierre Libiouille, jardinier et membre de *Nature & Progrès*, il est temps de redécouvrir les interactions bénéfiques entre de nombreuses plantes – certaines sauvagesses, qualifiées de mauvaises herbes –, les cultures du jardin et la biodiversité. Accepter ou même privilégier leur présence au jardin et au potager, c'est connaître et reconnaître leurs vertus. Dans un article de la revue *Valériane*, il illustre son propos avec la cardamine des prés, une fleur sauvage printanière, hôte du papillon Aurore, en régression à cause de l'assèchement des zones humides, de la fertilisation des prairies et de la tonte des pelouses. La cardamine est l'objet de divers usages alimentaires et pharmaceutiques.

« *Si la cardamine des prés parle aux papillons, elle nous parle aussi à nous, espèce humaine. Ses jeunes feuilles et ses fleurs sont comestibles, avec une saveur de moutarde et d'amande similaire à celle du cresson. On ne sera pas étonnés d'apprendre que cardamon veut dire, en latin, cresson ; que la plante est aussi appelée « Cresson des prés », et son papillon inféodé, l'Aurore, « Piéride du cresson ». Sur le site internet de Cuisine sauvage asbl, on apprend que les rosettes de feuilles peuvent être ajoutées aux salades composées en guise de condiment. Elles perdent leur goût*

²⁷ Le *Food porn*, ou pornographie alimentaire, est une représentation visuelle de préparation de repas ou de plats dans les spots publicitaires, les émissions culinaires et dans d'autres médias visuels.

piquant à la cuisson ce qui en fait aussi un bon légume. Le goût des fleurs rappelle la moutarde. La plante est aussi utilisée en phytothérapie. Elle est antiscorbutique, aide la digestion, réduit la toux, stimule la fonction rénale et hépatique lorsqu'elle est consommée en tisane. »

Pierre encourage les autres jardiniers à considérer d'un œil nouveau les plantes sauvages. « Les bonnes raisons de privilégier les espèces indigènes au jardin ne manquent pas. Comme nous l'avons vu avec l'Aurore, ce geste permet d'offrir un milieu accueillant et nourricier pour nombre d'insectes sauvages. Certaines espèces sont totalement inféodées à l'une ou l'autre plante : désherber peut revenir à les condamner à la disparition. La situation des pollinisateurs est particulièrement préoccupante, notamment du fait de la diminution drastique de leurs biotopes naturels ou de leurs fleurs associées, fruit de milliers d'années d'évolution. En tant que jardiniers, nous pouvons, modestement, jouer un rôle en mêlant l'utile à l'agréable. Les insectes nous le rendront à travers les mille services utiles qu'ils nous rendent au jardin, depuis la pollinisation – indispensable pour certains légumes – jusqu'à la prédation d'espèces préjudiciables pour les plantes lorsqu'elles sont en surnombre, comme les pucerons.

Au jardin et en agriculture biologique, les fleurs qui sont bonnes à associer avec les légumes portent le nom bien mérité de « plantes compagnes ». Associer les fleurs aux légumes, c'est apporter des touches de belles couleurs et c'est souvent bon à consommer, pour les insectes et pour nous. Les plantes compagnes émettent souvent des substances bénéfiques à leur entourage via les réseaux racinaires, fins et intimes, reliant les plantes les unes aux autres. Autre avantage concret : beaucoup de ces fleurs sont bien adaptées à nos terrains, sont annuelles, se ressèment facilement sans être envahissantes... Ne combattons donc plus à tout prix ce qu'on appelle à tort « mauvaises herbes ». Apprenons simplement à les respecter tout en les maîtrisant un peu si nécessaire au potager. Il n'y a pas de « mauvaise herbe », tout au plus une mauvaise place, parfois ! Disposer le plus de variétés possibles de fleurs est toujours une bonne idée. Semons ou plantons des fleurs, plus que jamais ! »

Ensauvageons nos jardins !

A la suite de la parution de cet article, Françoise Marcelle, également membre, a voulu nous partager son ressenti. « Pourquoi passer son temps et dépenser beaucoup d'argent à installer des exotiques venues du bout du monde (certaines deviennent invasives comme la Renouée du Japon et d'autres) alors que nos plantes sauvages indigènes n'ont rien à leur envier, ni par leur couleur, ni par leur parfum, ni par leur utilité ?

Lierre terrestre, cardamine des prés, géranium herbe à Robert, stellaire, chèvrefeuille, coquelicot, bardane, cardère, calendula, chélidoine, fougère, mélisse, pâquerette... Voici quelques-unes des amies qui m'accompagnent tout au long de l'année, et il y en a beaucoup d'autres. Sureau, noisetier, aubépine, frêne, églantier, fusain, châtaigner, noyer : de la nourriture pour tous les gourmands, grands et petits. Bien sûr aussi quelques orties, chardons, ronces (ah, les bonnes mûres !) qui ont tous leur utilité, finalement, pour nourrir les papillons, les bourdons, le compost...

Les plantes sauvages s'installent là où elles en ont envie, là où cela leur convient le mieux. Rien ne nous empêche de canaliser leur belle énergie mais elles nous rendent de tels services qu'il ne faut surtout pas les éliminer. Le résultat de leur présence est un foisonnement d'insectes, d'araignées, d'oiseaux et autres, de plus en plus diversifié chaque année. Alors n'hésitons surtout pas : ensauvageons nos jardins ! »

ANIMAUX DOMESTIQUES AUX MULTIPLES VISAGES

Si les plantes peuvent retrouver divers usages, il en est de même des animaux. Deux témoignages viennent illustrer cette philosophie.

Les animaux comme partenaires

A Léglise, l'asbl *Cornes et Sabots* de Marine Chisogne et Gaëtan Pyckhout constitue un bel exemple de la diversité des liens que l'on peut développer avec des animaux domestiques.

Il y a quinze ans, Gaëtan s'installa dans le paisible hameau d'Habaru, dans la commune de Léglise. Il souhaitait créer un lieu vivant, rassembler des gens autour de la paysannerie et du débardage à cheval. En 2023, Marine le rejoint avec ses animaux de ferme. Sa vache Cassis, ses moutons laitiers, ses ânes, des poules et des canards rejoignent les chevaux présents sur la petite ferme qui totalise aujourd'hui deux hectares. Ainsi naît *Cornes & Sabots*, leur asbl.

Si la diversité animale est au rendez-vous, l'idée n'est pas d'en faire collection. « *Les animaux doivent servir à quelque chose* », explique Marine. Le projet repose sur une envie d'autonomie et d'utilité. Il y a bien entendu l'objectif alimentaire. Ainsi, la vache de race *Jersey* et les brebis sont traites pour la fabrication de fromages. Des agneaux, cochons, poulets et canards sont sacrifiés pour leur viande. Les cochons valorisent le lait excédentaire, le lactosérum et les « ratés » de fromagerie. Les poules et les canes fournissent des bons œufs, tandis que quelques ruches sont destinées à une petite production de miel.

Les moutons pâturent les vergers, tandis que les canards entretiennent le pied des haies. Chevaux, ânes et le bœuf Carnaval offrent une force de travail bien utile pour la préparation de la terre, la réalisation de buttes, le transport du fumier, la récolte des pommes de terre... Si Marine et Gaëtan se seraient bien essayés au maraîchage, leurs deux emplois ne leur permettent pas de libérer le temps nécessaire, et les quelques tentatives de commercialisation de légumes ou de fromages n'ont pas été concluantes. Le grand potager et les serres servent principalement à leur autonomie alimentaire. Des fruitiers, des arbres destinés à la réalisation de trognes et des haies ont été plantés pour nourrir humains et animaux – Carnaval raffole des pommes – mais aussi pour accueillir la biodiversité.

Si cet aspect utilitaire des animaux peut paraître prédominant, il suffit d'observer la manière dont le couple prend soin de ses protégés pour deviner l'attachement profond qui les lie. Un partenariat plutôt qu'une exploitation. *Cornes & Sabots* forme un écosystème riche de liens entre les humains, les animaux et les végétaux accueillis sur le site.

« Travailler » avec les animaux demande des savoirs et savoir-faire spécifiques. Particulièrement, mener des animaux de trait est une compétence que le couple souhaite faire vivre. Ils sont tous deux impliqués dans l'association *Meneurs* qui rassemble les passionnés de traction animale et promeut ce type de travail. Gaëtan collectionne les anciennes machines souvent bricolées pour être utilisées en traction. « *Le travail avec les animaux demande beaucoup d'observation, du temps d'apprentissage inutile et, surtout, un entraînement régulier* ». Alors qu'elle distribue le foin aux chevaux, Marine explique qu'ils ont hésité à le produire eux-mêmes. « *Nous envisagions de reprendre la location d'une terre, mais nous n'avons pas de tracteur. On a fait nos calculs, c'est juste impossible. Le faire avec les chevaux ? Ça nous prendrait beaucoup trop de temps. Gaëtan me dit souvent : le jour où c'est la guerre, nos animaux, on ne travaillera pas avec, on les*

mangera ! ». Malgré l'importance du savoir-faire qu'il transmet, le couple veut garder les pieds sur terre.

Cornes & Sabots, le projet de Marine et Gaëtan, c'est la démonstration-même d'une multiplication de la nature et de la densité des liens qui nous attachent aux autres êtres vivants. Une relation affective, alimentaire, de travail, mais toujours bienveillante. Un entremêlement de liens entre animaux et végétaux sur un lieu plein de vie. Le développement et la transmission de savoir-faire permettant le développement de ces liens : attelage, débardage, mais aussi traite, fabrication de fromages, culture, soins aux animaux, gestion du pâturage...

« Ici , on vit, on cultive, on forme et on prend soin avec les animaux comme partenaires. »

Les animaux jardiniers

Dans son jardin d'un hectare dans un petit village ardennais, Xavier accueille poules, canards, oies, cochons, chèvres et moutons. Ici aussi, chacun a son rôle à jouer. Les poules entretiennent le pied de la haie, pondent de bons œufs et une dizaine de poulets sont sacrifiés chaque année pour la viande ; les canards coureurs indiens dévorent les limaces et les larves de doryphores ; les canards de Barbarie et les oies tondent tout en fournissant occasionnellement de la viande ; les moutons entretiennent le verger tandis qu'un agneau par an est sacrifié pour les besoins du ménage ; les chèvres raffolent des tailles de haies et fournissent leur lait ; et les cochons ont été appelés à la rescousse pour labourer une parcelle envahie de campagnols. Leur viande a nourri la famille pendant plus de deux années. Les fumiers de ce petit monde nourrissent le potager et les fruitiers et alimente des couches chaudes permettant de hâter les cultures au printemps. La laine issue de la tonte est utilisée en paillage au pied des groseillers, cassis et framboisiers. Les végétaux présents dans le jardin nourrissent les animaux, participent à leur santé et leur fournissent de l'ombre. Un écosystème en harmonie où cultures et élevages se complètent et s'associent tout en assurant l'autonomie alimentaire de la famille.

REDEVENIR ATTENTIF AU VIVANT

Baptiste Morizot plaide pour que se redéveloppe l'intérêt des humains pour les espèces qui l'entourent. *« Est pisteur tout humain qui active en lui un style d'attention enrichi au vivant hors de lui : qui l'estime digne d'enquête et riche de significations. Qui postule qu'il y a des choses à traduire, et qui essaie d'apprendre. »*²⁸.

Eveiller l'intérêt des citoyens au Vivant qui les entoure, c'est la mission qui anime les guides-natures formés chaque année et depuis 1975 par les *Cercles naturalistes de Belgique*²⁹. L'outil audiovisuel joue également un rôle important pour susciter l'envie de découvrir la vie des autres espèces qui nous entourent. Le succès récent du documentaire « Le chant des forêts » (2025) produit par Vincent Munier en témoigne. Le photographe animalier y révèle la vie cachée des animaux qui habitent le massif des Vosges. Le secteur culturel, dans sa diversité d'arts et d'outils,

²⁸ Morizot B. 2020. Manières d'être vivant. *Actes sud*. 325 pages.

²⁹ <https://cercles-naturalistes.be/formations/formations-guide-nature>

est un élément essentiel pour renforcer la curiosité et les connaissances citoyennes sur le Vivant et inviter à renouer des liens et à protéger les êtres qui nous entourent.

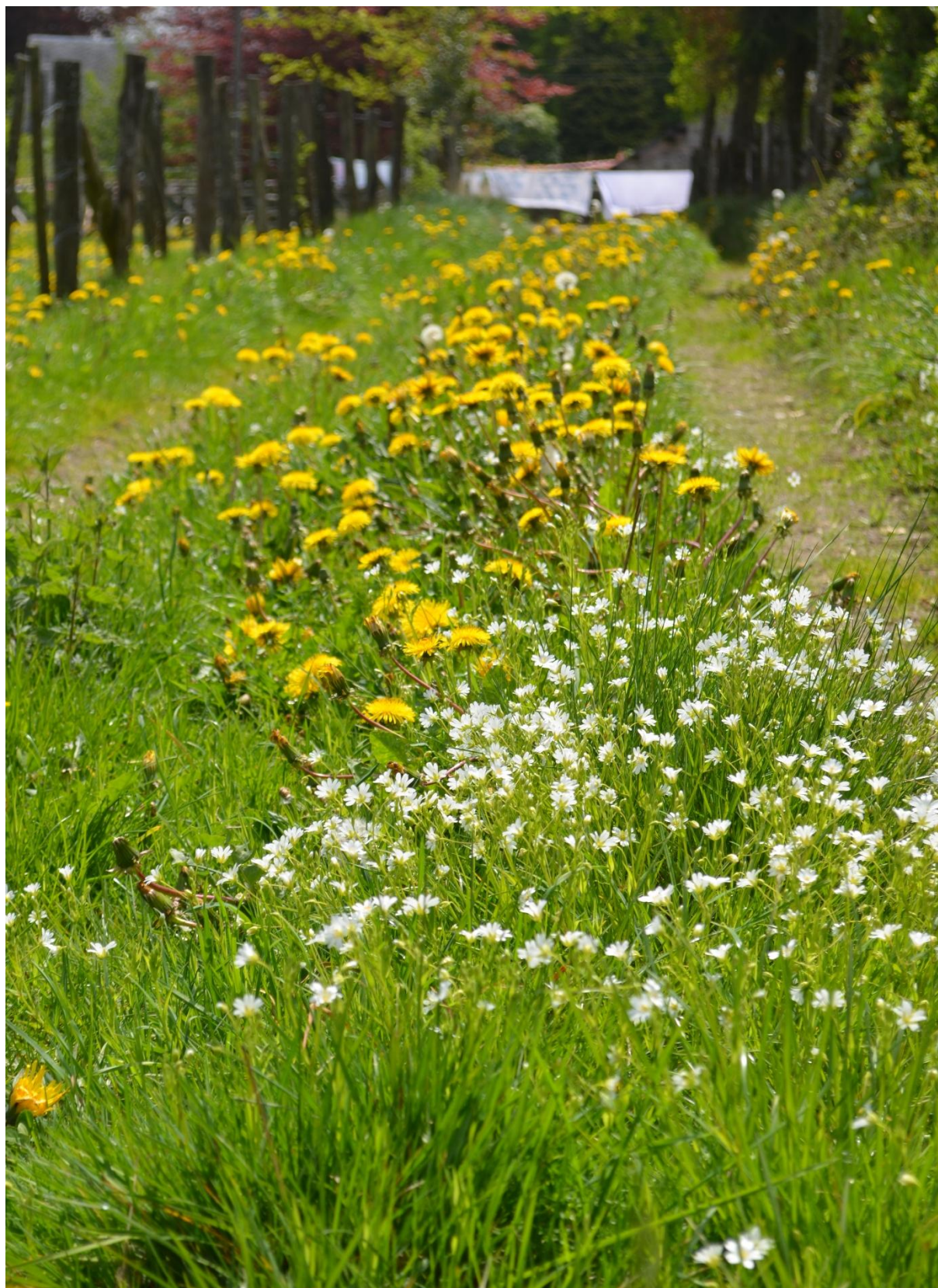
FACILITER DE NOUVELLES RELATIONS

La perte de liens et d'attention entre l'humain et Vivant dans nos sociétés modernes n'est pas irrémédiable. Cette (r)évolution culturelle est déjà en route comme le montre la multiplication des initiatives. Elle fait son chemin, mais pour s'épanouir, elle nécessite des adaptations de notre modèle de société devant faire l'objet de mesures politiques à contre-sens de la mouvance actuelle.

Chacun devrait pouvoir reprendre la main sur son alimentation en cultivant un lopin de terre et en élevant une basse-cour. Mais tout le monde n'a pas les moyens d'accéder à un terrain. Le développement de jardins familiaux et de jardins partagés est une solution à déployer à plus large échelle : actuellement, la demande dépasse largement l'offre, notamment au sein des villes. Le projet d'interdiction de l'abattage privé à domicile va à l'encontre de cette dynamique. Au contraire, il est nécessaire d'encourager les citoyens à effectuer cette démarche, de la cadrer pour éviter les dérives, et surtout, de former et outiller chaque personne qui le souhaite pour qu'elle puisse reprendre en mains la délicate étape du sacrifice. Aujourd'hui, les informations manquent sur ce sujet tabou.

Il est aussi important d'accueillir la biodiversité dans nos lieux de vie, en particulier dans les villes. L'installation de nichoirs à oiseaux ou à insectes ne suffit pas : nous avons besoin d'un maillage d'espaces naturels qui permette l'installation d'une flore et d'une faune sauvages et indigènes. De renforcer la connaissance des plantes et des animaux de chez nous (plutôt que les éléphants et lions) dans la formation des enfants. Le système éducatif doit lui aussi être repensé pour favoriser la transmission des connaissances écologiques.

CONCLUSION



A travers cette étude, nous avons voyagé dans l'évolution de nos relations au Vivant.

L'être humain est dépendant d'une très grande diversité d'espèces animales et végétales peuplant son milieu de vie ou des environnements avec lesquels il échange. Les usages de ces différentes espèces sont divers : certaines sont destinées à son alimentation, d'autres comme combustibles, d'autres encore servent à la confection d'outils ou de remèdes, sans compter encore la force de travail utilisée chez certains animaux. A l'origine, le Vivant était considéré dans une relation égalitaire et les pratiques et rituels assuraient un échange de don-contre-don.

Aujourd'hui, dans nos sociétés modernes occidentales, la relation des humains avec la nature a profondément changé. Les liens avec les espèces se sont distendus à cause de la perte d'usages, du remplacement de ressources naturelles par des produits synthétiques, d'un éloignement de nos lieux de vie qui, « civilisés, hygiénisés et désensauvagés », laissent peu de place à la biodiversité sauvage. Hors de la nature et ayant enlevé aux animaux toute morale, l'Humain s'est mis à industrialiser l'exploitation des ressources. Dans le modèle capitaliste dominant, le consommateur est déresponsabilisé par la répartition des tâches et l'éloignement des lieux d'exploitation des lieux de vie. Mais face aux dérives de cette exploitation, des voix se lèvent pour dessiner un nouveau pacte et redonner à l'Humain sa juste place dans la Nature.

En première ligne de cette révolution se trouvent les hommes et les femmes qui décident de réendosser la responsabilité de leur consommation alimentaire en élevant et en sacrifiant eux-mêmes les animaux qui les nourrissent. La dualité entre la relation de soin et la violence de l'acte de mise à mort est résolue à travers de nouveaux rituels qui rétablissent une relation de respect et de reconnaissance, et le soin au renouvellement de la vie. De plus en plus d'éleveurs professionnels réclament la possibilité d'abattre leur bétail à la ferme pour remettre la main sur l'étape délicate du sacrifice. Autant d'initiatives qui visent à renouer des liens et des responsabilités effacés par le modèle capitaliste et faisant partie d'un nouveau projet pour rétablir la place humaine au sein de la toile vivante.

De nouveaux liens sont à redessiner avec les vivants qui nous entourent. Aujourd'hui, on observe un regain d'intérêt pour les usages des plantes. Ateliers de cuisine sauvage, de vannerie, d'herboristerie se multiplient et rencontrent un public de plus en plus diversifié. Ils constituent des portes d'entrée pour une sensibilisation à l'importance du Vivant et de notre place au sein de la toile de la biodiversité. Des paysans et des forestiers reviennent à la traction animale pour certains travaux. De plus en plus de jardiniers laissent une place à la flore sauvage, quand ils ne la sèment pas ou ne la plantent pas directement chez eux. Des pépinières spécialisées en plantes sauvages se développent et témoignent d'un intérêt pour ces espèces.

Ce nouveau pacte parviendra-t-il à trouver sa place et à prendre son ampleur dans une société encore basée sur le capitalisme et l'exploitation des ressources ? L'Etat a-t-il un rôle à y jouer, comme il l'a fait pour instaurer ce modèle de société ? Entre humain et Vivant, les liens doivent être redéfinis. Maintenant, c'est à nous d'écrire la suite de l'histoire...



NATURE & PROGRES Belgique

Rue de Dave 520, 5100 Jambes

081 30 36 90 - info@natpro.be

www.natpro.be

