

Sans les yeux, la botanique autrement !



► Dr Murtaza Chopra,
historien des sciences
murtazachopra@hotmail.com

EN RÉSUMÉ

Comme enfant et jeune adulte aveugle, j'ai été privé de l'accès à une connaissance sérieuse des plantes et de la botanique, malgré mon constant intérêt pour ce sujet.

Un aveugle qui essaie de connaître les plantes se heurte vite à de grosses difficultés. Il pourra se familiariser avec quelques espèces mais la science botanique ne semble pas être faite pour lui. C'est une connaissance où l'expérience visuelle semble indispensable : bien des termes de botanique sont très clairs pour qui a vu ce qu'ils désignent, mais restent pour nous quasi muets : ligule, stigmat... Les caractères classificatoires sont purement visuels : couleur, formes d'organes si petits que l'on peine à les discerner avec la main sans les abîmer, à moins que l'on prenne le temps de vous expliquer comment faire. Petit à petit cependant, j'ai découvert qu'on pouvait faire autrement. J'étais naturellement amené à faire attention à des caractères qui sont moins connus et n'interviennent pas dans les classifications. Je me suis ainsi demandé si ce n'était pas là une voie pertinente et largement négligée pour connaître les plantes et entrer dans leur monde.

En me rendant de plus en plus compte de l'importance et de la richesse de tous ces aspects, je me suis dit qu'il y avait là une direction intéressante à suivre : essayer de connaître et reconnaître les plantes par d'autres moyens. On est alors conduit à trouver des caractéristiques différentes en affinant notre toucher, notre odorat, notre goût et même notre ouïe en apprenant à chercher là où on ne regarde pas et à qualifier ces impressions sensibles. Mais surtout on commence à voir les plantes différemment, plus en relation avec ce qui les entoure, notamment puisque nous cherchons à articuler nos sensations les unes avec les autres...

Voici quelques pistes, je crois, qu'on pourrait suivre

S'il n'est pas trop difficile de décrire les sensations tactiles, le vocabulaire nous manque souvent pour entrer dans le détail des qualités sapides et olfactives. Souvent, on peut préciser les choses en rapprochant des sensations. Comment par exemple décrire la différence entre l'odeur du jasmin et celle de la fleur d'oranger ? Les parfumeurs ont certainement des éléments de réponse en la matière.

Ensuite, cela pourrait nous en apprendre plus sur la logique de nos sensations et sur les plantes elles-mêmes. Le toucher reconnaît la présence de silice dans la consoude ou le chardon. Mais, on peut aller beaucoup plus loin dans la reconnaissance de similarité dans la constitution chimique. Il est connu que le fenouil, l'anis et d'autres espèces émanent des odeurs semblables. Pourquoi ? Y a-t-il tout de même une différence, comment la décrire ?

Ces parentés ne se limitent pas à la chimie et révèlent des affinités surprenantes : non seulement le lamier blanc et l'ortie se ressemblent (on appelle le lamier blanc ortie blanche) mais ils ont des goûts semblables... Même les couleurs des fleurs se laissent deviner dans leur parfum. On peut aussi se demander si des familles de plantes ont des caractéristiques sensibles communes, et chercher à les décrire précisément et à les comprendre, comme les senteurs des lamiacées, ou les petits boutons sur les écorces des rosacées.

J'aimerais donc entreprendre une classification à visée systématique des plantes qui intègre tous les aspects qu'elles offrent aux sens.

J'espère en quelques mots vous avoir fait sentir les possibilités qui s'ouvrent ainsi. Cela relâche un peu l'étai qui étreint l'activité des aveugles mais surtout, cela donne à ceux qui voient de s'ouvrir plus au monde.



Il me semble que le retour aux sensations et l'éducation à sentir est une nécessité de première urgence dans la situation présente. On ne peut par exemple se sentir responsable d'un environnement que l'on ne sent pas et dont on n'apprécie pas la richesse directement et par soi-même. Je suis donc particulièrement demandeur d'une mission de médiation dans laquelle cette démarche serait développée et encouragée. C'est même directement utile : certaines plantes peuvent se ressembler à la vue mais sont aisément distinguées par le goût et par le toucher. Il est par exemple vital de distinguer entre le chénopode et le très toxique datura.

Il est possible d'étendre cette démarche à d'autres questions, comme celle de la physiologie du goût et de l'odorat, mais aussi dans des recherches d'ethnobotanique et d'histoire. Je suis moi-même ancien élève de l'École normale supérieure de la rue d'Ulm et docteur en histoire des sciences. Je sais que cette question peut, d'un côté, ouvrir de nouvelles directions dans la compréhension des sciences et mérite une réflexion historique, car ce n'est que depuis le XVIII^e siècle que la botanique s'est réduite aux sensations visuelles.

Par ailleurs, on peut réfléchir au lien entre les qualités curatives et olfactives des plantes dans divers contextes. Je sais aussi que mes compétences d'historien des sciences me permettent, si l'occasion m'en est donnée, d'aller chercher des sources qui enrichiront grandement ce que je n'ai pu qu'esquisser jusqu'ici.

Vos propositions ou collaborations sont bienvenues afin que cette petite esquisse prometteuse prenne corps. Je serais très content de pouvoir être rémunéré d'une façon ou d'une autre en intégrant ce projet dans une mission de recherche ou de médiation par exemple mais serais déjà reconnaissant pour tout échange à ce sujet.