Herbier diasporique



Sommaire

Un herbier diasporique :
plantes d'ici, mémoires d'ailleurs..... 3

Une plante aux airs de bambou.....9

Le chou portugais.....17

Le chou chinois des Hmong..... 25

L'ají amarillo,
un piment jaune du Pérou..... 33

Un bleuet qui rappelle l'Ukraine..... 41

La menthe du thé sénégalais.....49

L'herbe za'atar du Liban..... 57

Un prunier de Pologne..... 65

Le grenadier des Algériens..... 73

La rose de Damas..... 81

Le sorgho d'Afrique de l'Ouest..... 89

Conclusion.....97

Un herbier diasporique : plantes d'ici, mémoires d'ailleurs

Les plantes prennent racine dans le sol et réussissent néanmoins à se répandre sur de grandes distances. Beaucoup de plantes que nous croyons originaires de notre région, ou plus généralement de France, viennent ainsi d'autres continents. C'est notamment le cas du pommier, du cerisier ou encore du blé, qui ont pour origine l'Asie centrale et la Méditerranée orientale.

Souvent, des hommes et des femmes contribuent à ce mouvement des plantes. Sous forme de graines, de boutures ou de spécimens entiers, celles-ci voyagent depuis des millénaires dans les bagages des humains et s'acclimatent à de nouveaux territoires. Des peuples du Néolithique aux botanistes et collectionneurs de plantes dites « exotiques », les humains ont toujours transporté des végétaux d'un territoire à un autre, parfois sur de très longues distances. Aujourd'hui encore, il arrive que des personnes en situation de migration cultivent une petite parcelle dans un camp de réfugiés ou conservent une plante particulière en souvenir de leur terre d'origine.

Le terme « diaspora » lui-même établit un lien entre l'univers des plantes et celui des humains. Composé des mots grecs *dia* (« à travers ») et *spora* (« semis »), il évoque l'image de graines semées à travers le monde pour décrire la dispersion d'un groupe dans différents pays.

Le présent site interactif rassemble des plantes que des personnes originaires d'autres pays ont apportées ou retrouvées en région Centre-Val de Loire et auxquelles elles attribuent une signification particulière. L'herbier diasporique présenté ici réunit onze plantes associées

à onze diasporas. Il ne prétend pas être exhaustif : les visiteurs du site sont au contraire invités à le compléter en s'inspirant de notre démarche.

Le travail sur cet herbier a commencé dans le cadre du projet de recherche « Diasporas et patrimoine : repenser les liens » (DIA-PAT), mené conjointement par les universités d'Orléans et de Tours et soutenu par la Maison des Sciences sociales et des Humanités Val de Loire pour la période 2025-2026. Ce livre numérique, enrichi d'un site web dédié, constitue l'une des principales réalisations de ce projet.

DIA-PAT s'attache à examiner un sujet encore insuffisamment étudié : les multiples relations entre les groupes diasporiques et les patrimoines. Si la recherche sur la notion de patrimoine s'est considérablement enrichie grâce au concept de « patrimonialisation », qui souligne le caractère socialement construit du patrimoine, elle reste souvent attachée à une conception dans laquelle le patrimoine est implicitement associé à un territoire précis et à sa population dite autochtone. Cette approche tend à invisibiliser la contribution des diasporas et à les tenir à l'écart des processus de reconnaissance et de valorisation du patrimoine dans leurs terres d'accueil. Pourtant, ces groupes jouent un rôle essentiel dans la création, la transformation et la transmission des patrimoines contemporains.

Suspendus entre « ici » et « là-bas », les membres des diasporas développent des formes de créativité qui s'expriment à travers des pratiques artistiques, architecturales ou littéraires, mais aussi dans les gestes et les rituels du quotidien : jardinage, cuisine, pratiques médicinales…

Entre septembre 2025 et juin 2026, nous avons ainsi proposé à des personnes et à des groupes établis en région Centre-Val de Loire et conservant des attaches avec d'autres pays de nous parler des plantes qui revêtent pour eux une signification particulière. Une série de séminaires a réuni des universitaires d'Orléans et de Tours, des représentants de la société civile, des artistes et des personnes en situation de migration.

Une année ne pouvait évidemment suffire à explorer tous les aspects des relations entre diasporas et patrimoines. Nous avons donc assez rapidement décidé de nous concentrer sur les jardins, les plantes, leurs usages culinaires ou médicaux, ainsi que sur les significations symboliques et identitaires qui peuvent leur être attachées.

Un atelier pendant lequel nous avons étudié l'« herbier indiscipliné » de l'artiste Christiane Deville nous a conduits à réfléchir à cette forme très particulière, située entre art et science, entre subjectivité et objectivité. Un herbier est une manière de présenter une collection qui ne prétend que rarement être complète, mais reflète plutôt les choix effectués à un moment donné et dans un lieu précis.

Si des diasporas particulièrement présentes dans la région sont représentées dans cet herbier – notamment celles liées au Portugal et à l'Algérie, qui comptent parmi les principaux pays d'origine des populations immigrées en Centre-Val de Loire –, notre démarche n'a pas été statistique. Elle s'est construite à partir de réseaux de connaissances et, surtout, dans un processus de cocréation avec les personnes issues de la société civile et les artistes qui ont travaillé et réfléchi avec nous. L'ensemble a été merveilleusement accompagné et mis en forme par le Collectif On participe.

Vous pouvez maintenant vous promener librement dans le jardin qui précède ce livre numérique afin de composer un herbier qui vous ressemble, y ajouter vos propres notes et prolonger notre démarche par vos réflexions – et, pourquoi pas, par votre propre herbier d'ici et d'ailleurs.

Les trois enseignants-chercheurs à l'origine de ce projet remercient chaleureusement toutes les personnes qui leur ont ouvert leurs jardins et ont partagé leurs recettes, leurs expériences et leurs souvenirs, ainsi que les nombreux soutiens institutionnels, associatifs et personnels qui ont rendu possibles ce site interactif, ce livre numérique, ce jardin virtuel.

Anne Friederike Delouis
Guillaume Etienne
Geneviève Guétemme



Plante : Asperge sétacée

Nom scientifique : Asparagus setaceus (Kunth) Jessop

Date : Septembre 2026

Une plante aux airs de bambou

Cette plante aux tiges vertes robustes se distingue par son feuillage fin et aérien[a], à l'origine de ses noms botaniques : *setaceus* (« velu ») ou encore *plumosus* (« plumeux »). Elle peut atteindre jusqu'à 50 cm de hauteur. Au printemps et en été, elle produit de discrètes fleurs d'un blanc verdâtre, suivies de petites baies vertes toxiques à l'automne. Originaire d'Afrique du Sud, elle est considérée comme une espèce invasive en Australie et dans plusieurs îles du Pacifique[1]. *Asparagus setaceus* ne supporte pas le gel et se développe bien à des températures comprises entre 18 et 24 degrés. C'est pourquoi elle est souvent cultivée comme plante d'intérieur. Elle apprécie une lumière vive mais indirecte et une atmosphère relativement humide.

Dans l'imaginaire européen, son feuillage évoque facilement celui des fougères, ce qui explique ses noms anglais, *asparagus fern* ou *lace fern* (« fougère de dentelle »). Les fleuristes l'utilisent volontiers pour donner du volume et de la légèreté aux bouquets, c'est pourquoi on la rencontre aussi sous le nom d'« asperge des fleuristes ».

Pour une personne chinoise installée à Orléans que nous avons consultée, en revanche, sa forme évoque plutôt le bambou miniature, à la manière d'un bonsaï[b].



Parcours d'une habitante d'Orléans.

1 Office of Environment and Heritage. (2013). *Asparagus weeds management manual: current management and control options for asparagus weeds* (Asparagus *spp.) in Australia*. Office of Environment and Heritage (NSW). https://www.environment.nsw.gov.au/sites/default/files/asparagus-weeds-management-manual-130486.pdf ; Space, J. C & Flynn, T. (2002, 8 novembre). *Report to the Government of the Cook Islands on Invasive Plant Species of Environmental Concern*. U.S.D.A. Forest Service, Pacific Southwest Research Station, Institute of Pacific Islands Forestry.

a.



Le feuillage vu de près

b.



Asparagus setaceus
dans un appartement orléanais

Les bambous occupent une place très importante en Chine, en particulier dans le sud du pays. Leur élasticité et leur résistance ont permis de les utiliser très tôt pour fabriquer des armes, notamment des arcs puis des arbalètes. Ils servent aussi dans la construction et dans la fabrication de nombreux objets de la vie quotidienne : paniers, chapeaux, baguettes, corbeilles pour la cuisson à vapeur, meubles ou lanternes.

Les jeunes pousses de bambou entrent dans la préparation de nombreux plats de la cuisine chinoise. Pour certaines fêtes, on prépare des *zongzi*, de petits paquets de riz gluant garnis d'une farce sucrée ou salée. Ils sont enveloppés dans des feuilles de bambou, qui leur donnent leur forme pendant la cuisson.

Grâce à sa croissance rapide et sa capacité à se renouveler, le bambou est aujourd'hui de plus en plus apprécié comme matériau durable et comme une alternative au plastique. Il a aussi joué un rôle important dans l'histoire de l'écriture en chine : les premiers textes étaient inscrits sur de fines lamelles de bambou reliées entre elles.

Dans la peinture chinoise traditionnelle, le bambou est devenu un sujet à part entière, révélateur du talent des artistes. Il peut être peint à différentes saisons, sous la lumière du soleil ou de la lune, seul ou associé à des rochers, des oiseaux ou d'autres plantes. Ces peintures sont souvent accompagnées d'un poème.

Il est remarquable que le bambou ne soit pas seulement un motif, mais aussi outil et support : sa tige peut servir de manche au pinceau, tandis que ses fibres peuvent entrer dans la fabrication du papier utilisé pour la peinture[c].

Certaines caractéristiques du bambou ont été interprétées comme les qualités d'une personne sage : droiture et flexibilité, force et souplesse, c'est-à-dire une résistance à l'adversité.

c.



Artiste inconnu,
Dynastie Qing (1644–1911) :
« Bambou », encre sur papier

En 1633, l'artiste et éditeur chinois Hu Zhengyan publie le Manuel de peinture et de calligraphie de l'Atelier des dix bambous qui comprend une section consacrée à la peinture de bambou[2]. Il y décompose la représentation de la plante en différentes étapes, depuis la tige et ses nœuds jusqu'aux branches et aux feuilles. Ces quatre éléments se retrouvent visuellement chez l'Asparagus setaceaus, ce qui peut renforcer l'impression d'avoir devant soi un bambou miniature.

Cette ressemblance peut encore être accentuée par la manière de cultiver la plante en pot. Le bonsaï, art japonais de la culture d'arbres miniaturisés, trouve ses racines dans des pratiques chinoises plus anciennes de représentation de paysages miniatures, regroupées sous le terme de *penjing*.

En dégageant la partie basse de l'*asperagus setaceus* et en supprimant quelques ramifications, ses fines tiges deviennent plus visibles et la plante rappelle encore davantage un petit bosquet de bambous.

Le regard porté par notre interlocutrice orléanaise sur cette plante s'inscrit aussi dans une histoire plus large des présences chinoises en France. Il est d'ailleurs plus juste de parler de diasporas chinoises au pluriel, tant les parcours, les origines régionales et les vagues migratoires diffèrent. Certaines migrations se sont faites en plusieurs étapes, notamment depuis des communautés chinoises déjà établies en Asie du Sud-Est[3].

En France, ces présences se sont constituées par strates successives. Aux migrations anciennes, notamment depuis la région de Wenzhou, se sont ajoutés les ouvriers recrutés pendant la Première Guerre mondiale[4], puis les étudiants venus dans le cadre du mouvement Travail-Études au début du XX^{e} siècle. Cette histoire a laissé une trace particulière en région Centre-Val de Loire, notamment à Montargis, où séjournèrent plusieurs jeunes Chinois appelés à jouer plus tard un rôle important dans l'histoire politique de leur pays[5].

2 L'Université de Cambridge a mis à disposition une version numérisée du livre : Hu, Z. (1633). *Shi zhu zhai shu hua pu*. https://cudl.lib.cam.ac.uk/view/PR-FH-00910-00083-00098/1 (section sur les bambous p. 146-196).

3 France Culture. (2025, 27 janvier). *Diasporas chinoises, épisode 1 : De Bangkok à Singapour, une « grande famille » ?* [épisode de podcast]. https://www.radiofrance.fr/franceculture/podcasts/cultures-monde/de-bangkok-a-singapour-une-grande-famille-1205866.

4 Poisson, V. (2005). Les grandes étapes de cent ans d'histoire migratoire entre la Chine et la France. *Hommes & Migrations, 1254*, 6-17.

5 Un musée y commémore cet épisode à Montargis : le Musée historique de l'amitié franco-chinoise. https://musee.chinemontargis.fr/.

Après plusieurs décennies de fermeture de la Chine, les migrations reprennent à partir des années 1980 et les profils se diversifient. Aujourd'hui, les populations d'origine chinoise en France présentent des situations sociales très variées[6]. Notre interlocutrice orléanaise, diplômée et bien insérée professionnellement, en offre un exemple.

Cette présence, souvent discrète dans la vie quotidienne, se manifeste davantage lors de certaines fêtes, en particulier le Nouvel An chinois, qui constitue l'un des moments où les diasporas chinoises deviennent les plus visibles pour le reste de la population.

Anne Friederike Delouis

6 Attané, I. & Merli, M. G. (2024, 9 octobre). Immigration chinoise en France : un groupe homogène ? *The Conversation*. https://doi.org/10.64628/AAK.dm74gcxp6.

Crédits images

a. Anne Friederike Delouis, septembre 2026.

b. Chloé R., Orléans, septembre 2026.

c. Metropolitan Museum of Art, New York, numéro d'objet : 68.212.2. Domaine public.





Plante : Chou portugais

Nom scientifique : Brassica oleracea var. acephala L

Date : Juin 2026

Le chou portugais

Le chou portugais[a] occupe une place particulière dans l'alimentation portugaise. Il est utilisé pour le « caldo verde », soupe très populaire au Portugal, à base de pommes de terre et de chou émincé. Il est peu consommé par les Français qui l'appellent « chou à vaches » ou « chou cavalier ». En Portugais c'est le « couve galega » (chou gallicien). Ce chou est caractéristique des jardins portugais et a une forte dimension culturelle et identitaire. Le chou et par extension le jardin disent en effet quelque chose de ses jardinières et jardiniers.



Parcours d'une famille dans les années 1960

Dès le XIX^e siècle et surtout durant le XX^e siècle, de nombreux Portugais émigrent pour chercher une vie meilleure à l'étranger. Un certain nombre d'entre elles et eux vont s'installer dans la région Centre-Val de Loire.

Leur présence augmente durant tout le XX^e siècle mais c'est à partir des années 1960 qu'ils émigrent massivement en France, aux États-Unis, au Luxembourg, au Brésil… Ils fuient la pauvreté, notamment des zones rurales, un régime autoritaire d'extrême-droite, des perspectives de futur défavorables, le service militaire et les guerres coloniales pour les hommes. Beaucoup traversent la frontière et les Pyrénées « a salto », c'est-à-dire illégalement. Certaines régions françaises accueillent particulièrement les Portugais comme l'agglomération de Clermont-Ferrand, de Lyon, de Grenoble ou de la région parisienne[1], souvent au regard des activités industrielles de ces villes. Dans la région Centre-Val de Loire, où ils deviennent la première population étrangère dans les années 1960, ils s'installent dans les zones urbaines comme Tours, Orléans ou Bourges mais aussi dans les territoires ruraux. Les hommes sont embauchés dans le bâtiment, les travaux publics et l'industrie, et les femmes dans l'industrie également mais aussi dans les services à la personne ou dans le maraîchage.

a.



Choux que le jardinier a laissés prendre de la hauteur. Petit jardin attenant à la maison

1 Vidal, D. (2026). Les concierges de Paris et les végétaux. Ruralité, espace et reconnaissance. *Revue d'ethnoécologie*, (28).

Un jardin utilitaire et un lieu de sociabilité

Les familles qui arrivent en France vont cultiver assez rapidement un jardin pour alimenter la famille en fruits et en légumes, parfois vendre le surplus sur les marchés. Les cultures y sont diverses : légumes, fruits mais aussi fleurs et plantes d'ornement. Questionner les plantes liées à une identité portugaise aurait pu mettre en évidence l'œillet, symbolisant la révolution qui mit fin le 25 avril 1974 à 40 ans de dictature (*A revolução dos cravos*). Mais ceux-ci ne sont pas vraiment présents dans les jardins et c'est le chou, bien plus présent dans le quotidien des familles, que l'herbier met en exergue. En effet, dans ces jardins, le chou figure en bonne place jusqu'à devenir caractéristique des potagers portugais.

À travers ce chou et les jardins cultivés, c'est une partie de l'histoire de la migration portugaise qu'on entrevoit ; ce sont des pratiques (approvisionnement des semences, techniques de jardin, cuisine et alimentation), des représentations, des formes de sociabilité et d'appartenances qui se donnent à voir.

Les études sur la migration portugaise en France soulignent la présence de ce chou dans les jardins que les Portugais cultivent. C'est le cas dans la région de Clermont où les Portugais ont redynamisé les zones rurales alentours[2], ou en région parisienne[3].

Le jardin est aussi un lieu de sociabilité familiale où l'on se réunit aux beaux jours[b]. Compromis entre la ville et la campagne, le jardin offre de quoi s'extraire des activités habituelles de la vie. Grand ou petit, le jardin permet de se retrouver en famille restreinte ou élargie, ou encore entre amis. Lieu de culture potagère la semaine, le jardin est particulièrement investi le week-end, pour des repas en famille.

2 Barou, J. (2000). Immigrés portugais dans la périphérie de Clermont-Ferrand : refaire la campagne à deux pas de la ville. *Campagnes de tous nos désirs*. Michel Rautenberg et al., Éditions de la Maison des sciences de l'homme. https://doi.org/10.4000/books.editionsmsh.2851.

3 Leandro, M. E. (1987). Un plat portugais. La morue aux choux. *Hommes & Migrations*, *1105*(1), 35-39.

b.



Le grand jardin
qui accueille famille et amis

« On cultive nos légumes, nos pommes de terre, on a une cabane et des fois le week-end on est trente, quarante à l'intérieur. On ne se prend pas la tête. C'est la famille » rapporte le propriétaire d'un jardin. Les jardins possèdent tous de quoi accueillir quelques personnes lors d'un repas. Les espaces plus grands sont quant à eux aménagés en conséquence, avec des cabanes pouvant abriter plusieurs dizaines de personnes. Hormis sa fonction utilitaire à laquelle il ne peut se réduire, le jardin est donc aussi un lieu de rencontres avec les proches ou amis.

La dimension esthétique

Les jardins sont utilitaires et doivent être fonctionnels, mais ils doivent aussi être « beaux », le beau renvoyant ici au bon entretien du jardin. Comme le soulignait un jardinier portugais de la région de Tours, à propos des jardins tenus par des Français : « là, il y en a un beau. Par exemple, ça, c'est un Français. Il est beau. Mais c'est rare ! ». La dimension esthétique des jardins n'est pas laissée au hasard. En effet, il existe une division partielle du travail entre les hommes et les femmes. Si le couple participe de manière égale à la culture des légumes, il semble que les plantes ornementales soient surtout le fait des femmes. Ainsi, dans la région de Bourges où un couple possède depuis plus de 50 ans une maison entourée d'un jardin, puis plus loin un grand jardin où il cultive chaque année des centaines de plants de tomates, de pommes de terre, de choux[c] et de nombreux autres légumes, le couple aujourd'hui octogénaire continue de préparer chaque année des centaines de kilos de culture, dont plusieurs dizaines de pieds de chou qu'ils consomment, stockent et donnent à la famille et entourage[d]. Mais le jardin qui jouxte la maison est essentiellement consacré aux plantes ornementales et notamment des orchidées que l'épouse fait pousser et revend en partie.

c.



Choux plantés le long des bordures

d.



Le grand jardin où l'on cultive des centaines de kilos de légumes

La dimension identitaire des jardins

Lors des visites aux jardins, les personnes d'origine portugaise expliquent pouvoir reconnaître le propriétaire grâce à son jardin. Les choix des légumes, la disposition des jardins, les techniques de culture, sont autant d'indices qui en disent long sur les propriétaires et notamment leur origine. Il en est ainsi des techniques de plantation. Si les pommes de terre sont cultivées par tout le monde, la technique employée diffère : alors que les Français « buttent les patates », les Portugais les laissent au ras du sol[e] : « c'est notre méthode de travail, comme on a appris chez nous » explique un jardinier de la région tourangelle. L'origine des semences est également

importante : oignons, salades, tomates venus du Portugal ont meilleur goût que leurs homologues français d'après les jardiniers. « Il y a aussi l'oignon portugais qui est mieux que celui d'ici, parce qu'il ne pique pas et il n'a pas la même forme ». On s'échange entre jardiniers les graines venues directement du Portugal, on rapporte des arbres fruitiers des voyages estivaux, et l'origine garantit la qualité des récoltes. Le jardin devient portugais non seulement par ses jardiniers mais aussi par les plants ou certains aménagements en provenance directe du pays.

Les fameux *couve galega* sont des plants représentatifs des jardins portugais de France. Ils relient « convivialité familiale et mémoire affective »[4].

Ils ne se trouvent ni sur les étals des marchés, rarement dans les magasins portugais et la seule façon d'en obtenir régulièrement est donc de les faire pousser soi-même. C'est aussi une marque distinctive, un élément rappelant le Portugal. Par extension, le jardin portugais peut être envisagé comme un territoire de l'appartenance portugaise, de la mémoire du Portugal que l'on rend tangible à travers quelques-uns de ces éléments jugés emblématiques. Les jardins des migrants et le chou portugais peuvent alors être considérés comme des memoryscape[5], des espaces de recréation de l'imaginaire et de l'appartenance portugaise en contexte migratoire.

Guillaume Etienne

e.



Les pommes de terre ne sont pas butées mais laissées au sol

4 Ortolan, R. B., Moreira, F. A. T., Machado, J. B., & Barros, A. (2025). Gastronomy of northern Portugal: Between heritage, identity, and reinvention. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 101383.

5 Lopes Cardoso, I. (2014). "Quintal é rei em casa de Português" – Jardins e hortas em contexto migratório. Dans H. Pires, T. Mora, A. F. de Azevedo, & M. Sopas Bandeira (dirs.), *Jardins – jardineiros – jardinagem* (pp. 39–77). Centro de Estudos de Comunicação e Sociedade, Universidade do Minho.

Crédits images

a/c/f. Guillaume Etienne, 2014, La Riche.

b. Mateus Hidalgo, CC BY-SA 2.5 BR. https://creativecommons.org/licenses/by-sa/2.5/br/deed.fr. Via Wikimedia Commons.

d/e. Guillaume Etienne, 2025, agglomération de Bourges.





Plante : Chou chinois

Nom scientifique : Brassica rapa L. subsp. Chinensis

Date : Juin 2026

Le chou chinois des Hmong

Le chou chinois est une des nombreuses espèces de choux *brassica* et serait originaire du sud de la Chine (V^e^ s.). Il est ensuite exporté vers la Corée, le Japon et, au XIX^e^ siècle, en Amérique. De nos jours, nous le retrouvons particulièrement dans les jardins et l'alimentation des populations hmong, notamment en France qui l'appellent *Zaub ntsuab*, « légumes verts »[a].

Les Hmong sont une population agricole originaire de Chine ayant par la suite migré vers les hauts-plateaux du Laos, protectorat français depuis 1893. L'arrivée du régime communiste en 1975 a poussé 400 000 Hmong, traqués, à fuir le Laos pour se réfugier d'abord dans des camps de réfugiés en Thaïlande. En effet, les Hmong ont majoritairement refusé le régime communiste et combattu aux côtés des Américains et des Français, ce qui a fait d'eux une cible après la victoire communiste. Les Hmong réfugiés seront ensuite dispersés dans le monde, particulièrement aux États-Unis (100000 personnes) et en France métropolitaine (8000) ou encore en Guyane (1000). L'État français les envoie dans des régions (comme le Cévennes ou la Corrèze) où le paysage rural est censé leur rappeler celui du Laos. En région Centre-Val de Loire, ils s'installent notamment dans l'agglomération de Bourges ou d'Aubigny-sur-Nère au nord du département où ils vont rapidement cultiver la terre, à côté de leur activité professionnelle principale. Les hommes sont en effet massivement embauchés dans l'industrie[1], bien que par la suite certains tenteront de faire du maraichage leur activité professionnelle.



Les Hmong réfugiés en France ont généralement séjourné dans des camps en Thaïlande avant un nouveau départ vers la France, les États-Unis...

a.



Femme hmong dans une serre, culture de zaub ntsuab

1 Hassoun, J. P. (1988). Les Hmong à l'usine. *Revue française de sociologie, 29*(1), 35-53.

b.



Devant la parcelle, entourée de maïs pour la protéger des vents, Bourges

Dans les jardins maraichers de l'agglomération berruyère, de nombreux Hmong installés depuis les années 1970 cultivent de grandes parcelles de terre[b]. Les jardins hmong sont généralement regroupés les uns à côtés des autres, les familles élargies, les femmes notamment, s'y retrouvent dès le matin pour travailler jusqu'en fin de journée.

Une partie des légumes est vendue les jours de marché. Nous y trouvons de nombreux plants et notamment les « légumes verts » (*zaub ntsuab* : chou vert chinois, parfois moutarde), du maïs, des concombres amers, des châtaignes d'eau, des haricots longs ou encore des plantes médicinales ou chamaniques. Les plantes locales côtoient ainsi des plants plus exotiques comme les châtaignes d'eau ou le manioc.

Traditionnellement maraichers, les Hmong installés en France vont cultiver un jardin qui alimente la famille en légumes mais dont on vend aussi le surplus sur les marchés. Dans certaines localités comme en Guyane, ils vont dynamiser le marché agricole en produisant la majeure partie des produits de la terre[2]. Dans les marais de Bourges ou dans les jardins de New Orleans, Sacramento[3], ou du Wisconsin[4], les parcelles se transmettent à l'intérieur de la famille élargie où les femmes comme les hommes cultivent la terre. De tradition orale, la terminologie botanique des Hmong est très variée. Le terme *zaub* est une catégorie générique[5] qui regroupe plusieurs légumes à feuilles, crucifères et ombellifères : chou chinois, moutarde, coriandre, pourpier…

Le *zaub ntsuab* est préparée de multiples façons, c'est un élément courant de l'alimentation et la production est donc conséquente. Dans l'un des jardins à Bourges, une serre entière est par exemple consacrée à sa culture.

Le jardin n'est toutefois pas la seule source d'approvisionnement. Si les pratiques alimentaires se sont diversifiées en contexte français tout comme les sources d'approvisionnement, Jean-Pierre Hassoun[6] souligne la place des grandes surfaces depuis la migration mais aussi celle des commerces asiatiques déjà connus dans la société de départ et bien sûr celle des jardins potagers, également possédés et cultivés avant la migration.

2 Salaün, P. (1999). Le système de production agricole hmong à Saül (Guyane française) : modalités de pérennisation. *Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée*, *41*(2), 251-279.

3 Corlett, J. L., Dean, E. A., & Grivetti, L. E. (2003). Hmong gardens: Botanical diversity in an urban setting. *Economic Botany*, *57*(3), 365-379.

4 Misfeldt, J. A. (2019). *Acculturation in a community garden: the shifting role of a Hmong garden in eastern Wisconsin*. The University of Alabama.

5 Vidal, J., & Lemoine, J. (1970). Contribution a l'ethnobotanique des Hmong du Laos. *Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée*, *17*(1), 1-59.

6 Hassoun, J. P. (1996). Pratiques alimentaires des Hmong du Laos en France : « Manger moderne » dans une structure ancienne. *Ethnologie française 29*(1), 151-167.

c.



Couteaux utilisés
dans le maraîchage

d.



Bêches hmong triangulaires

Mises à part les plantes, ce sont aussi des techniques et des outils qui migrent. Les maraichers hmong utilisent de grands couteaux (*riam*)[c] ou des bèches plates de forme triangulaire (*rab hlau tshav*)[d] qui les distinguent des jardiniers français.

Les plantes, les outils, rappellent le pays de départ, le Laos, mais aussi le temps de la migration. A la prise du pouvoir par les communistes, les Hmong vont abandonner leurs villages et s'exiler dans la jungle, emportant avec eux ce qu'ils peuvent des biens familiaux (comme des lingots et pièces d'argent notamment utilisés lors des mariages[7]), parfois les enterrant en perspective d'un retour futur. Parfois ce sont des graines qui sont rassemblées et cousues dans les coutures des vêtements[8]. La mémoire collective rapporte difficilement cette période de survie, mais les personnes rencontrées se souviennent de certains légumes consommés durant l'exil comme la châtaigne d'eau (*Trapa natans*) ou le manioc (*Manihot esculenta*) qui continuent d'être cultivés dans les zones aquatiques des marais de Bourges.

Les plantes et les populations, les outils et les techniques migrent, ce sont aussi des relations aux plantes qui se transposent[9]. Les réseaux sociaux, très mobilisés par la diaspora hmong et notamment les plus jeunes, servent de support pour échanger à propos des jardins.

Dans différentes pages Facebook, les internautes partagent des photos de leur jardin (personnel ou professionnel), des recettes de cuisine, et parlent plus généralement de la culture hmong à travers le monde. La dimension artistique est également mobilisée : la Hmong American Farmer Association qui regroupe des cultivateurs hmong aux États-Unis organise régulièrement des événements artistiques. L'artiste hmong franco-étatsunienne Oskar Ly est ainsi à l'initiative du projet ArtCrop, « un projet d'entreprise sociale visant à soutenir les artistes, les

7 Yang, P. N. D., & Solheim, C. A. (2007). Financial management in Hmong immigrant families: Change and adaptation. *Hmong Studies Journal*, *8*, 1-33.

8 Greene, A. M. (2026). Jardin relationnel. Tisser la diaspora hmong à travers la circulation des plantes. *Revue d'ethnoécologie*, (28). https://doi.org/10.4000/16j6k.

9 Greene, A. M. (2024). *Plant relations and circulations in the Hmong diaspora* (thèse de doctorat, Université de Guyane).

agriculteurs et les dépositaires de la culture hmong grâce à un modèle d'agriculture et d'art soutenus par la communauté »[10]. Ces événements permettent aux agriculteurs et artistes d'échanger autour de leur situation lors de repas, échanges transposés par suite graphiquement dans des fresques réalisées par des artistes. En 2025, une douzaine d'artistes hmong ont également participé à un événement à l'arboretum de l'université du Minesotta « Verdant Remedies : Unearthing Hmong Art and Nature ». Les œuvres présentées renvoient aux paysages mémoriels du passé, à la cuisine, à travers des céramiques, des textiles ou des gravures[11].

Guillaume Etienne

10 Ka Oskar Ly. https://www.kaonwards.com/.

11 University of Minnesota Landscape Arboretum. (2025). *Verdant remedies: Unearthing Hmong art and nature.* https://arb.umn.edu/verdant-remedies.

Crédits images

a. Guillaume Etienne, 2025.

b. Guillaume Etienne, Bourges, 2025.

c/d. Guillaume Etienne, 2023.





Plante : Ají amarillo

Nom scientifique : Capsicum baccatum var. pendulum (Willd.) Eshbaugh

Date : Septembre 2026

L'ají amarillo, un piment jaune du Pérou



Le parcours d'un couple péruvien au début des années 1990.

Avec sa grande variété de climats, entre la côte pacifique, les montagnes andines et les forêts amazoniennes, le Pérou possède une flore d'une grande diversité. Plusieurs plantes commercialisées en France portent d'ailleurs dans leur nom une référence au Pérou : le maca, parfois présenté comme une sorte de ginseng, l'oca ou encore le coqueret du Pérou, un physalis, par exemple.

Le monde végétal occupe également une place importante dans les représentations culturelles, religieuses et politiques du pays. À titre d'exemple, la place accordée à la nature et à la *Pachamama* dans les cultures andines se retrouve dans l'art religieux de l'époque coloniale. Aux XVII^{e} et XVIII^{e} siècles, certaines représentations de la Vierge, notamment dans la peinture de l'école de Cuzco, lui donnent un ample manteau de forme triangulaire qui rappelle une montagne sacrée, tandis que fleurs et autres éléments végétaux soulignent encore ce lien avec la nature.

Certaines fleurs ont également une importance politique et une forte dimension symbolique.

Celle-ci peut être locale, comme dans le cas de la fleur de genêt, devenue un symbole du combat pour la gratuité de l'enseignement public à travers la chanson « Flor de Retama », écrite à la suite des événements de Huanta de 1969 et enregistrée pour la première fois en 1970[1]. Elle peut aussi être nationale, comme pour la cantuta (*Cantua buxifolia* Juss. ex Lam.), considérée comme la fleur sacrée des Incas. La feuille de coca constitue elle aussi un symbole fort, à la fois d'identité, de résistance et de relation spirituelle à la nature, tout en conservant des usages médicinaux importants dans les sociétés andines.

1 Ritter, J. (2002). Siren Songs: Ritual and Revolution in the Peruvian Andes. *British Journal of Ethnomusicology*, *11*(1), 9-42.

Mais les Péruviens de l'agglomération orléanaise sont unanimes : s'il faut désigner une plante particulièrement significative pour la diaspora péruvienne, c'est l'*ají amarillo*[a].

Que ce soit dans les régions côtières, dans les montagnes ou dans la forêt amazonienne, l'*ají amarillo* est consommé dans tout le Pérou et constitue l'une des grandes spécificités de l'art culinaire péruvien.

Ce piment produit des fruits allongés qui, à maturité, prennent une couleur orange vif et donnent aux préparations une teinte jaune doré. Il entre dans la préparation de nombreux plats typiques, comme l'*ají de gallina*, à base de poulet effiloché dans une sauce épaisse, ou les *papas a la huancaína*, des pommes de terre nappées d'une sauce froide, crémeuse et relevée, préparée notamment avec du fromage frais, du lait et de l'*ají amarillo*.

La préparation de nombreux plats péruviens demande du temps et de la patience, notamment lorsqu'ils nécessitent une cuisson lente. L'*ají amarillo* se retrouve pourtant aussi dans une tout autre tradition culinaire. À partir du milieu du XIX^{e} siècle, l'importante immigration chinoise au Pérou a donné naissance à une cuisine métissée, appelée *chifa*, qui mêle ingrédients péruviens et techniques chinoises[2]. Dans le *lomo saltado*, par exemple, l'*ají amarillo* est coupé en lanières et rapidement saisi au wok avec la viande, les oignons et les tomates. Cette cuisson à feu vif, qui ne prend que quelques minutes, contraste fortement avec les longues préparations de certains plats traditionnels péruviens.

En général, on associe les piments ou les chilis à la cuisine latino-américaine, mais l'*ají amarillo* a un goût très particulier, difficile à remplacer par une autre variété.

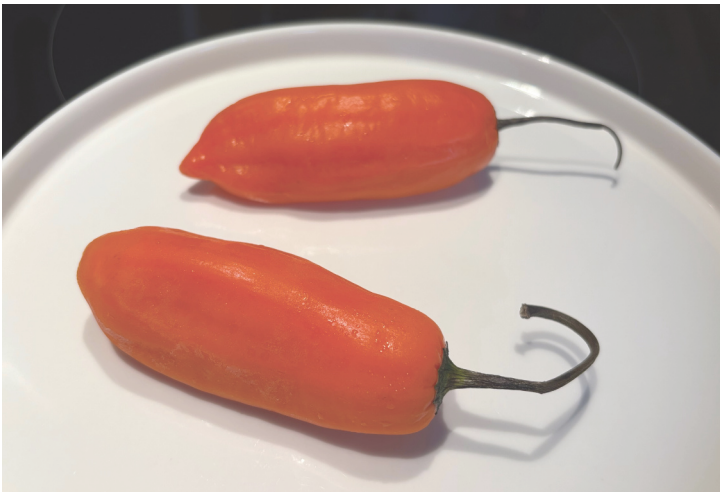
a.



Une plante d'ají amarillo à Cuzco, Pérou, septembre 2026

2 Rodríguez Pastor, H. (2008). Gastronomía chino-cantonesa y el chifa peruano. *Gaceta Cultural del Perú*, (32), 28-31.

b.



Deux fruits d'aji amarillo dégelés, Orléans, septembre 2026

Les Péruviens de l'agglomération orléanaise, arrivés en plusieurs vagues à partir des années 1970, ont longtemps dû s'accommoder de l'absence de cet ingrédient pourtant fondamental dans la cuisine péruvienne. Nos interlocuteurs, arrivés pour leur part au début des années 1990, ont essayé d'utiliser du « piment fort », notamment algérien ou marocain, mais le goût ne ressemblait pas suffisamment à celui de l'*ají amarillo*.

L'un de leurs enfants a tenté d'en cultiver ici et a réussi à faire pousser quatorze plants. Malheureusement, aucun n'a produit de fleurs et ils n'ont donc pas donné de fruits. Il y a quelques années, nous rapportent-ils, un maraîcher de La Chapelle-Saint-Mesmin, marié à une Péruvienne, avait réussi à en cultiver sous serre. À son décès, cependant, cette culture s'est arrêtée.

Depuis, les Péruviens de la région restent à la recherche de fruits frais : lorsqu'ils en trouvent sur un marché, ils en achètent en quantité pour les congeler aussitôt[b].

C.



Rayons dans un magasin péruvien réputé, 3e arrondissement de Paris

Le spécimen présenté dans notre herbier est l'un de ces fruits, qu'ils ont accepté de nous céder.

En attendant qu'une nouvelle tentative de culture réussisse dans la région et que l'*ají amarillo* arrive un jour jusque sur les étals des marchés – il est actuellement question d'une maraîchère qui ferait des essais –, les Péruviens du Centre-Val de Loire se rendent à Paris, où se trouve un magasin spécialisé dans les produits péruviens, alimentaires, vestimentaires et décoratifs. Dès l'entrée, des grappes d'*ají amarillo* – en plastique ! – sautent aux yeux. Le piment y est vendu sous de nombreuses formes : séché, en pâte préparée avec de l'huile et du sel, sous forme liquide ou encore en marmelade[c].

Il y a quelques années, une rumeur circulait dans la diaspora péruvienne : l'*ají amarillo* serait désormais vendu frais et en grande quantité dans une chaîne de magasins de fruits et légumes présente sur tout le territoire français. Arrivés au magasin de Fleury-les-Aubrais, les Péruviens de la région durent pourtant se rendre à l'évidence : cela ne concernait que le point de vente de Toulouse. La proximité de la frontière espagnole semble en effet faciliter l'approvisionnement en produits typiques des cuisines latino-américaines, que l'on trouve plus difficilement ailleurs en France.

L'*ají amarillo* n'est pas seulement apprécié pour son goût, mais aussi pour ses qualités nutritionnelles. Comme d'autres variétés de *Capsicum baccatum*, il est notamment riche en vitamine C.

La créativité culinaire conduit par ailleurs à inventer de nouveaux usages : on nous a ainsi raconté qu'une bière brassée en France, infusée à l'*ají amarillo*, au cacao et à l'*algarobina*, une mélasse du nord du Pérou, avait été servie lors d'une rencontre de Latino-Américains dans la région.

Cette rencontre témoigne aussi des liens qui se créent entre des habitants du Centre-Val de Loire originaires de différents pays d'Amérique latine ou se reconnaissant dans ces cultures[3]. À côté des associations constituées autour d'un pays ou d'une communauté particulière, des rencontres plus informelles sont organisées, sous forme de pique-niques ou de compétitions sportives « latino », la langue espagnole servant alors de lien entre des personnes aux origines nationales diverses. Ces moments permettent aux traditions culinaires de circuler elles aussi d'un groupe à l'autre. En général, la migration andine est perçue comme discrète, voire peu visible dans l'espace public français[4], ce qui constitue une raison supplémentaire de lui donner une place dans notre herbier.

Anne Friederike Delouis

3 Selon les statistiques officielles, près de 18 000 personnes nées au Pérou et environ 290 000 personnes nées dans des pays d'Amérique latine vivaient en France en 2024 ; INSEE. (2026, 25 juin). *L'essentiel sur… les immigrés et les étrangers*. https://www.insee.fr/fr/statistiques/3633212. Pour la Région Centre-Val de Loire, les catégories sont trop vastes (« Amériques, Océanie » regroupées) pour définir un chiffre.

4 González, O. L. (2007). L'invisibilité des migrants andins. « Débrouille » ou intégration ? *Hommes & Migrations, 1270*, 64-72. https://doi.org/10.3406/homig.2007.4662.

Crédits images

a. Marco Chevarria.

b/c. Anne Friederike Delouis, septembre 2026.





Plante : Bleuet

Nom scientifique : Centaurea cyanus L. / Cyanus segetum Hill

Date : Juin 2026

Un bleuet qui rappelle l'Ukraine



Parcours de Yuliia, l'une des personnes ukrainiennes, en 2022.

Comme le coquelicot, le bleuet est depuis longtemps associé aux champs de céréales, où il pousse sans avoir été semé. Les botanistes parlent de plantes « adventices », autrement dit des plantes qui poussent spontanément entre des pavés ou au milieu des cultures. Plus précisément, ce sont des plantes « messicoles », liées aux cultures de céréales et très visibles au moment des moissons.

Bleuet et coquelicot ont acquis de fortes significations symboliques dans plusieurs pays d'Europe. C'est particulièrement vrai en Ukraine, où le bleuet et le coquelicot occupent une place importante dans les traditions, récits et les représentations collectives.

Le bleuet est une plante dressée qui peut atteindre près d'un mètre de hauteur. Ses tiges fines et ramifiées, d'un vert légèrement blanchâtre, portent un feuillage un peu cotonneux. Ses fleurs, d'un bleu vif qui se remarque de loin, ont une forme caractéristique, avec des pétales extérieurs découpés qui dessinent une étoile. Le bleuet résiste à la sécheresse et s'accommode de sols pauvres et peu fertiles. On le rencontre dans les champs mais aussi dans des friches et des terrains délaissés, comme le spécimen présenté ici, cueilli au sud d'Orléans avant d'être pressé et séché pour notre herbier diasporique[a].

Autrefois très présent dans les champs d'une grande partie de l'Europe, le bleuet est devenu rare aux cours du XX^{e} siècle. Le nettoyage plus efficace des semences agricoles, qui élimine les graines de plantes indésirables, et l'usage d'herbicides ont peu à peu fait reculer ces fleurs autrefois familières. Aujourd'hui, on le voit réapparaître en bordure des champs là où les traitements sont moins intensifs ou dans des

a.



Un bleuet « orléanais »
préparé pour l'herbier diasporique

bandes fleuries semées pour favoriser la biodiversité. Le bleuet attire en effet les abeilles et de nombreux autres insectes pollinisateurs.

Les proverbes ukrainiens reflètent le regard ambivalent que le monde agricole porte sur le bleuet (ВОЛОШКА / *volochka*) : « mauvaise herbe » qui concurrence les céréales dans les champs[b], c'est aussi une fleur appréciée pour sa beauté simple et profondément liée au paysage rural.

Un dicton résume bien l'inquiétude des agriculteurs : « Là où les bleuets poussent il y a peu de pain. » Une autre phrase qui nous a été rapportée donne au contraire une image plus

positive : « Là où le bleuet fleurit, la terre donne généreusement son pain ».

Dans les habitudes transmises de génération en génération en Ukraine, bleuets et coquelicots servent aussi à prédire la météo. En se refermant, en inclinant leur tête ou en ouvrant grand leurs fleurs, ils sont censés annoncer l'arrivée de la pluie ou du beau temps. Ces dictons, observations ou souvenirs nous ont été transmis par des étudiantes ukrainiennes venues à Orléans pour y étudier le français. Leurs témoignages montrent comment des savoirs liés aux plantes continuent de circuler loin du pays où ils ont pris forme.

La présence de ces jeunes Ukrainiennes en France s'inscrit dans une histoire plus longue des déplacements ukrainiens. Au XX[e] siècle, plusieurs vagues d'émigration ont suivi les bouleversements politiques et les guerres qui ont marqué l'Ukraine, notamment les luttes pour l'indépendance de 1917 à 1921 puis l'installation du pouvoir soviétique en 1922. Exactement un siècle plus tard, l'invasion militaire russe a poussé des millions d'Ukrainiens à chercher refuge dans d'autres pays européens, dont la France. Les étudiantes rencontrées à Orléans font partie de cette nouvelle vague de déplacements, très différente par son ampleur et son caractère contraint.

Dans un pays en guerre, le bleu ciel du bleuet rappelle aussi celui du drapeau ukrainien. Cette affiche qui annonce un rassemblement à Chartres pour la fête nationale d'Ukraine intègre tournesols et bleuets[c]. Ces deux fleurs évoquent les vastes paysages agricoles du pays et prennent loin de l'Ukraine, une valeur particulière.

La guerre n'a pas seulement entrainé l'arrivée de nombreux réfugiés ukrainiens en France, en Pologne, en Allemagne et d'autres pays européens. Elle affecte aussi profondément les milieux naturels d'Ukraine, en ravageant et en polluant de vastes territoires.

b.



Bleuet dans un champ de l'ouest de l'Ukraine, juin 2018

c.



Affiche pour un rassemblement à Chartres

Le sort d'une espèce proche du bleuet des champs, la centaurée de Pachosky (*Centaurea paczoskii*), aux fleurs blanc crème, en donne un exemple saisissant. Cette plante extrêmement rare ne pousse que sur les terrasses sableuses du cours inférieur de la rivière Inhulets, dans le Sud de l'Ukraine. Les deux endroits où avaient été observés les quelques 2000 plants encore existants se sont retrouvés dans une zone de combats, ce qui faisait craindre l'extinction de cette plante. En juillet 2026, des botanistes ukrainiens ont pu confirmer sa survie sur l'un des deux sites, dans un terrain encore miné[1].

En France aussi, depuis plus d'un siècle, le bleuet est associé avec la mémoire de guerre. Comme le coquelicot, il faisait partie des fleurs capables de pousser sur les terres bouleversées par les combats de la Première Guerre mondiale. Au Royaume-Uni et dans d'autres pays du Commonwealth, le *poppy*, petit coquelicot porté à la boutonnière pour rendre hommage aux morts et aux anciens combattants, est devenu un signe de la commémoration du 11 novembre. En France, une tradition comparable s'est construite autour du bleuet, symbole de mémoire et solidarité[2]. En France, au Royaume-Uni comme en Ukraine, bleuets et coquelicots se trouvent liés aux guerres et à leur mémoire. En poussant sur des terres dévastées, ces fleurs évoquent la fragilité de la vie et la résilience face à la mort.

Le bleu spécifique des bleuets possède même un nom en ukrainien, *blavatny* (блаватний), qui désigne cette nuance caractéristique. Associé au ciel mais aussi aux yeux bleus, il apparaît dans les traditions populaires comme une image de la beauté des jeunes femmes et jeunes hommes. Dans les récits que des Ukrainiennes d'Orléans nous ont rapportés, le bleuet entre aussi dans un univers plus merveilleux, avec des sorcières ou sirènes qui se cachent dans les champs de seigle. Certaines légendes voient dans ces fleurs bleues les larmes d'une sirène ou les yeux d'un jeune homme dont elle serait tombée amoureuse.

1 Ukrainian Nature Conservation Group. (2026, 18 juillet). *A Cornflower Found in Only One Community in Ukraine: Scientists Check Whether It Survived the War*. https://uncg.org.ua/en/pachoskys-cornflower/.

2 Hopquin, B. (2025, 11 novembre). À l'origine du coquelicot et du bleuet comme fleurs symboles du 11 novembre, des femmes dont l'histoire a oublié les noms. *M, le magazine du Monde* ; Lalouette, J. (2010). *Jours de fête. Fêtes légales et jours fériés dans la France contemporaine*. Tallandier (p. 221-254) ; Dalisson, R. (2013). *11 novembre. Du souvenir à la mémoire*. Armand Colin (p. 57-90).

d.



Un coquelicot pressé

Les plantes occupent aussi une place importante dans les pratiques populaires ukrainiennes. Le coquelicot (*Papaver rhoeas*)[d] est crédité de pouvoirs protecteurs contre les mauvais esprits et le « mauvais œil » ; ses graines peuvent par exemple être utilisées dans des rituels de mariage.

Les étudiantes ukrainiennes d'Orléans nous ont informés que le pavot est aussi très présent dans la cuisine ukrainienne, notamment dans les pâtisseries et les plats de fête. On en parsème par exemple le *kalatch*, pain traditionnel préparé pour Noël. Chaque été, la fête de Makoviy (Маковий), dont le nom renvoie au mot ukrainien мак (qui désigne à la fois le coquelicot et ses graines, le pavot), fait aussi une grande place

à cette plante : on apporte des bouquets avec des capsules sèches de coquelicots, épis et fleurs à l'église pour les faire bénir, et de nombreux plats préparés cette journée contiennent du pavot.

L'usage traditionnel du bleuet est plutôt médicinal en Ukraine. Ses fleurs sont employées en infusion, notamment pour leurs effets diurétiques et digestifs. Comme en France, l'eau florale de bleuet est aussi utilisée pour soulager les yeux fatigués[3].

Ces pratiques et ces recettes nous ont également été décrites par les étudiantes ukrainiennes rencontrées à Orléans, ce qui témoigne de la manière dont ces gestes et souvenirs continuent de circuler loin de l'Ukraine.

Anne Friederike Delouis

3 Pour une étude des usages médicinales et significations culturelles du bleuet et du coquelicot en Hongrie, pays voisin de l'Ukraine, voir Pinke, G., Kapcsándi V. & Czúcz, B. (2023). Iconic Arable Weeds: The Significance of Corn Poppy (*Papaver rhoeas*), Cornflower *(Centaurea cyanus)*, and Field Larkspur (*Delphinium consolida*) in Hungarian Ethnobotanical and Cultural Heritage. *Plants 12*(1), article 84. https://doi.org/10.3390/plants12010084.

Crédits images

a. Anne Friederike Delouis, Orléans, le 20 juin 2026.

b. Ruslana Davydiuk, CC BY 4.0. https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/deed.fr. Via Wikimedia Commons.

c. © Association des Ukrainiens et amis de l'Ukraine – Centre-Val de Loire, site Facebook, post du 21 août 2026.

d. Philippe Delépine, Orléans.





Plante : Menthe Nanah

Nom scientifique : Mentha spicata « Nanah »

Date : Septembre 2026

La menthe du thé sénégalais

La menthe Nanah[a], dite aussi menthe marocaine (en arabe le mot *naânaâ* signifie menthe), provient d'Asie occidentale et du pourtour méditerranéen. Ce n'est pas une espèce particulière de menthe mais le nom d'un cultivar générique. Cette menthe ne semble devenir « Nanah » qu'à partir du moment où elle est exportée. Elle est très populaire sous ce nom au Sénégal et parmi les migrants sénégalais, comme nous l'avons constaté parmi celles et ceux installés dans la région Centre-Val de Loire.

L'histoire du Sénégal est liée à celle de la France au regard de plusieurs siècles de colonisation. L'indépendance en 1960 vient marquer symboliquement une rupture, mais les liens persistent et de nombreux Sénégalais émigrent, dont une partie importante vient s'installer en France[1]. Les Sénégalais qui émigrent entre les années 1960 et 1980 sont particulièrement embauchés dans l'industrie automobile en plein essor.

Une étude documentée à Mantes-la-Jolie montre qu'à cette époque, de nombreux Peuls, Soninké, Toucouleurs ou Mandjacks venant du Sénégal, d'abord des hommes originaires de la région du Fouta, sont embauchés dans l'usine automobile Renault de Flins[2]. Plus tard, la migration concerne d'autres populations (Wolofs) venant de régions plus urbaines.
La migration concerne aussi particulièrement les membres de la confrérie mouride, des commerçants qui nourrissent des liens transnationaux entre le Sénégal et les pays d'arrivée[3], reconstituant les dahiras, c'est-à-dire des associations servant de lieux de rassemblement et de culte.



De nombreux étudiants viennent de la région du Fouta, de Dakar ou de Ziguinchor.

1 Ndiaye, P. O. (2020). Les étudiants sénégalais en France et le travail salarié : le « petit boulot » comme clé de lecture d'une migration en crise ? *Journal of International Mobility*, *8*(1), 143-166.

2 Sall, M. (2010). Vivre le Fouta à Mantes-la-Jolie : De la déterritorialisation à la reterritorialisation des pratiques alimentaires chez les migrants originaires de la vallée du fleuve Sénégal. *Hommes & Migrations*, *1283*(1), 62-72.

3 Bava, S. (2003). De la « baraka aux affaires » : ethos économico-religieux et transnationalité chez les migrants sénégalais mourides. *Revue européenne des migrations internationales*, *19*(2), 69-84.

a.



La menthe
se cultive facilement en France

Parmi les Sénégalais installés en France, le cas des étudiants est notable. Nombre d'entre eux viennent poursuivre leurs études en France, qui devient la première destination des étudiants sénégalais. Ils représentent ainsi en 2019 3% des étudiants étrangers en France[4].

Dans la région de Tours, les étudiants sénégalais constituent ainsi un groupe qui, malgré des différences régionales ou de confréries reconstituées ici (mouride, tidiane), maintient des liens, une sociabilité locale, dont le réseau WhatsApp constitue une ressource très mobilisée pour communiquer, se retrouver, s'entraider et échanger.

Différents végétaux rappellent les saveurs et préparations culinaires du pays. Les migrants sénégalais adoptent parfois une nourriture « internationale » (pizzas, poulet-frites, etc.) sans pour autant délaisser les préparations du pays. Ce sont généralement les femmes qui ont la charge de la préparation des repas. Elles se fournissent essentiellement chez les commerçants originaires du Sénégal ou d'autres pays d'Afrique de l'Ouest. L'alimentation est à base de viande et de riz, de gombos, de tomates… Nous connaissons le célèbre Tiep bou dien, un plat typique du Sénégal, inscrit au patrimoine culturel immatériel depuis 2021, réalisé à partir de riz et de légumes comme le gombo. Un accompagnement de couscous populaire et marquant l'appartenance peule est aussi le hako, dans la composition duquel entrent les feuilles de niébé (une sorte de haricot, *Vigna unguiculata* (L.) Walp).

Le bissap, une sorte d'hibiscus dit aussi « oseille de Guinée » (*Hibiscus sabdariffa*), sert quant à lui à la fabrication de boissons à partir de ses pétales que l'on met dans de l'eau chaude[5].

C'est une boisson très populaire en Afrique de l'Ouest et particulièrement au Sénégal, mais on la trouve aussi dans d'autres pays sous les noms de karkadé, ngai ngai ou roselle selon les régions.

4 Campus France. (2019). *Les chiffres clés de la mobilité étudiante dans le monde 2019*. https://ressources. campusfrance.org/publications/chiffres_cles/fr/chiffres_cles_2019_fr.pdf.

5 Cisse, M., Dornier, M., Sakho, M., MarDiop, C., Reynes, M., & Sock, O. (2009). La production du bissap (*Hibiscus sabdariffa* L.) au Sénégal. *Fruits*, *64*(2), 111-124.

On l'utilise aussi en poudre ou encore en confiture. En raison du climat, le bissap est acheté déjà séché dans les commerces de produits en provenance d'Afrique.

Il y a plusieurs variétés de bissap mais le plus populaire est la variété rouge avec laquelle on confectionne le thé. Le thé préparé est parfois parfumé avec du gingembre, de la menthe Nanah, de la vanille.

Sa consommation comporte une dimension sociale et participe à la notion de Teranga, un terme wolof qui renvoie à l'hospitalité locale. Le bissap, dont la production et le commerce relèvent surtout des femmes, devient aussi un symbole d'émancipation féminine et certains chercheurs, comme l'historien Frederick Madore, parlent de « militantisme bissap »[6].

Malgré la différence de climat, certains tentent de cultiver dans un petit jardin certaines de ces plantes, plus faciles à acclimater. Dans la région tourangelle où de nombreux étudiants sénégalais s'installent pour suivre leur parcours académique, une jeune femme originaire de Saint-Louis essaie par exemple de faire pousser du gombo pour préparer le *soupou kandia*, un plat traditionnel fait de ce légume, de viande et accompagné de riz. D'autres, originaires de Saint-Louis ou du Fouta, cultivent la nanah, cette sorte de menthe qui sert à la préparation du thé sénégalais, l'ataya, populaire dans plusieurs pays d'Afrique de l'Ouest et consommé après les repas.

Sa préparation et consommation révèlent des pratiques ritualisées, il est servi dans des verres spécifiques, versé dans le verre depuis une certaine hauteur afin de le faire mousser[b].

« Chez nous, au Sénégal, on l'appelle 'ataya'. Il ne s'agit pas seulement du thé en lui-même, mais aussi de toute la manière de le

6 Madore, F. (2018, 8 septembre). *« Militantisme bissap », féminisme islamique et entrepreneuriat religieux en Côte d'Ivoire : Aminata Kane Koné, une figure de la réussite* [Communication présentée à un atelier]. Workshop *Entrepreneuriat religieux et figures de la réussite en Afrique subsaharienne : terrains et concepts*, Université Laval, Canada. https://www.frederickmadore.com/communications/militantisme-bissap-feminisme-islamique-2018.

b.



Le thé servi avec mousse
chez un étudiant tourangeau

préparer et de le partager, qui constitue un véritable moment de convivialité » nous dit Abdoulaye, originaire de Dakar. Boire l'ataya contribue à la sociabilité en aménageant des espaces de paroles au sein de la famille. D'autres étudiants, originaires de Casamance, s'essayent enfin à la culture de l'aubergine amère (diakhatou ou jaxatu en wolof - *Solanum aethiopicum*).

Dans d'autres pays, comme en Italie, dans la région de Turin qui compte plus d'un millier de Sénégalais, les études mentionnent aussi l'utili-

sation de plantes médicinales, même si celles-ci sont essentiellement importées[7].

Quelques exceptions, en France, révèlent des jardins partagés où sont cultivés des légumes en fonction des populations bénévoles des potagers. À Grenoble, le collectif, puis l'association (2020) *Un jardin sans frontières* réunit de nombreux migrant·e·s originaires du monde entier, et notamment des Sénégalais, et des personnes non migrantes. C'est un lieu d'accueil, de relations sociales, de partage et bien sûr de pratiques maraichères. Des parcelles sont réservées à la culture de « légumes africains et exotiques »[8], des « légumes d'ici et d'ailleurs », avec par exemple le gombo récolté début juillet. C'est un service d'entraide et solidaire, les légumes sont donnés à des associations luttant contre la précarité.

Guillaume Etienne

7 Ellena, R., Quave, C. L., & Pieroni, A. (2012). Comparative medical ethnobotany of the Senegalese community living in Turin (Northwestern Italy) and in Adeane (Southern Senegal). *Evidence-Based Complementary and Alternative Medicine*, *2012*(1), 604363.

8 Un jardin sans frontières. (2025). *Rapport d'activités 2025*, page 7. https://unjardinsansfrontieres.wordpress.com/le-jardin/.

Crédits images

a. Anne F. Delouis

b. Droits réservés.





Plante : Za'atar

Nom scientifique : Origanum syriacum L.

Date : Septembre 2026

L'herbe za'atar du Liban



Trajet d'une plante de *za'atar*, d'un petit village du Mont-Liban jusqu'à un jardin de Sologne.

Le Liban est l'un des rares pays qui fait figurer une plante sur son drapeau, le cèdre du Liban, dont on trouve d'ailleurs plusieurs spécimens remarquables en Centre-Val de Loire, notamment dans la cour du Musée des Beaux-Arts de Tours, au domaine de Chaumont-sur-Loire ou au Parc floral d'Orléans-La Source. Pourtant, quand on interroge les nombreuses personnes d'origine libanaise installées dans la région, c'est une autre plante qui fait surgir les plus forts souvenirs du pays, sans doute parce qu'au Liban, elle est présente au quotidien. Le *za'atar* – une espèce d'origan sauvage – est une herbe aromatique, au feuillage velu et aux fleurs blanches réunies en épis[a]. Il pousse dans les montagnes du Liban, de Syrie et de Jordanie, en Israël et en Palestine, dans des garrigues calcaires, souvent parmi les pins et chênes. C'est une plante vivace et robuste qui supporte les températures qui descendent jusqu'à -12 degrés mais apprécie les localisations ensoleillées.

a.



Za'atar de montagne, nom scientifique : Origanum syriacum

Le *za'atar* évoqué dans cet herbier diasporique pousse aujourd'hui sous la forme d'un petit buisson acclimaté dans un village solognot, dont nous présentons ici une photographie[b]. En 2016, la mère d'une professeure d'origine libanaise avait rapporté dans son sac à main deux plants de *za'atar* prélevés aux flancs du Mont Liban avant de les replanter elle-même dans le jardin de sa fille, installée en France depuis 2004.

On cueille le *za'atar* libanais pendant les mois d'été, quand il commence à fleurir, avant de le sécher.

Le mot arabe *za'atar* (زَعْتَر) peut désigner différentes herbes aromatiques, notamment des thyms et origans. Le *za'atar* libanais (*Origanum syriacum*) donne aussi son nom à un mélange parfumé d'épices et d'herbes dont il est l'ingré-

b.



Une plante de za'atar libanais dans un jardin de Sologne

dient principal. Selon les recettes, il est associé à d'autres herbes séchées comme le thym commun (*Thymus vulgaris* L.) ou le thym pointu (*Thymbra spicata* L.), au sumac[1], sésame et sel. Le *za'atar* est également consommé dans d'autres pays du Proche-Orient ; la variante libanaise est généralement plus verdâtre, tandis que la syrienne présente davantage de nuances rouges[c].

Ce condiment entre dans la préparation de différents plats de la cuisine libanaise, par exemple pour relever le houmous, les salades ou les grillades.

1 Le sumac (السماق, summāq) est une épice d'un rouge profond obtenue à partir des baies séchées et moulues de l'arbuste *Rhus coriaria* (aussi appelé sumac des corroyeurs ou des voyageurs). Son goût est vif, acidulé et légèrement citronné.

La recette la plus emblématique est le pain *man'ouché* (مناقيش, pluriel : *mana'iche*, مناقيش) consommé dès le matin ou au déjeuner. Il s'agit d'une galette préparée à partir d'une pâte simple à base de farine, d'eau, de levure, de sel et de l'huile d'olive.

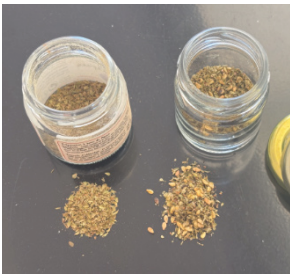
Le *za'atar*, mélangé à de l'huile d'olive jusqu'à former une pâte semi-liquide, est étalé à la cuillère (ou à la main, pour les plus résistants) avant la cuisson. Au Liban, l'odeur des *mana'iche* qui s'échappe le matin des cuisines et des boulangeries fait partie du paysage quotidien. Pour de nombreux Libanais vivant à l'étranger, cette odeur caractéristique du za'atar chauffé sur la pâte fait ressurgir les souvenirs du pays.

Le *man'ouché* se mange en entier, coupé en morceaux, plié en deux ou roulé. On peut y ajouter différents ingrédients, comme du labneh, un fromage blanc libanais, des tomates, des concombres ou des olives. Accompagné de labneh et de thé noir, il constitue un petit-déjeuner nourrissant qui donne de l'énergie pour la journée.

Ce pain est traditionnellement cuit sur un *saj* (صاج), une plaque de cuisson bombée, très répandue au Liban. Le *saj* peut être chauffé au bois. Aujourd'hui, il fonctionne souvent au gaz, notamment dans la diaspora en France. La préparation du pain *man'ouché* demande du temps, il faut travailler la pâte, chauffer le *saj* puis cuire les galettes, une seule ou plusieurs à la fois selon la taille de la plaque[d]. Dans le cadre familial, les femmes qui préparent le pain le manipulent souvent à mains nues, malgré la chaleur du *saj*.

En décembre 2023, l'UNESCO a inscrit l'élément « Al-man'ouché, une pratique culinaire emblématique au Liban » sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité[2].

c.



L'herbe za'atar séchée à l'état pur et le mélange d'épices également appelé za'atar, préparé par une personne libanaise installée en Loir-et-Cher

2 UNESCO. (2023). *Al-man'ouché, une pratique culinaire emblématique au Liban*. https://ich.unesco.org/fr/RL/al-man-ouche-une-pratique-culinaire-emblematique-au-liban-02000.

d.



Saj avec deux mana'iché :
celui de droite est au za'atar

Au Liban, le *za'atar* est réputé fortifier le corps et l'esprit. On lui prête des propriétés antiseptiques et anti-infectieuses et un effet stimulant sur la circulation sanguine. Il est aussi traditionnellement utilisé pour soulager la toux et les maux de gorge. Certains étudiants en consomment avant les examens, convaincus qu'il stimule la mémoire et la concentration.

Le Liban possède une diaspora particulièrement importante, installée notamment dans les Amériques, en Europe, en Australie et dans plusieurs pays d'Afrique. Les départs ont été nourris par des crises successives : la longue guerre civile de 1975 à 1990, l'explosion du port de Beyrouth en 2020, la crise économique qui s'est aggravée au cours des dernières années et, plus récemment, les nouveaux conflits militaires dans la région. Beaucoup de Libanais ont ainsi quitté le pays pour s'installer durablement à l'étranger, sans pour autant rompre les liens avec leur famille, leur société et leur identité d'origine.

L'éloignement s'accompagne souvent d'une inquiétude constante pour les proches restés au pays et de formes d'entraide très concrètes : transferts d'argent, envoi de biens, transport de médicaments ou accueil temporaire de membres de la famille[3].

La France constitue depuis longtemps l'un des principaux pôles de cette diaspora. Les liens historiques, culturels et linguistiques entre les deux pays ont favorisé les mobilités, notamment pour les études supérieures.

À Paris, la Maison du Liban, ouverte en 1965 au sein de la Cité internationale universitaire, témoigne de l'importance de cette présence étudiante. D'autres implantations anciennes existent notamment à Marseille et dans plusieurs grandes villes françaises. La diaspora libanaise se caractérise aussi par une forte représentation dans les professions libérales, le commerce, l'entrepreneuriat et les fonctions de cadres, ce qui contribue à une implantation essentiellement urbaine.

En Centre-Val de Loire, cette présence est moins nombreuse que dans les grandes métropoles françaises, mais elle est bien réelle. Des familles libanaises sont installées à Tours, Orléans et dans d'autres villes de la région, parfois depuis plusieurs générations. Certaines travaillent dans

3 Valluy, E. (2026, 8 avril). L'inquiétude des Libanais en France. *Ici Beyrouth*. https://icibeyrouth.com/articles/1335635/linquietude-des-libanais-de-france ; Abdulkarim, A. (1996). *La diaspora libanaise en France. Processus migratoire et économie ethnique*. L'Harmattan.

les professions libérales ou l'enseignement supérieur, d'autres dans le commerce et la restauration. Cette dernière constitue d'ailleurs l'une des formes les plus visibles de la présence libanaise : restaurants, traiteurs et épiceries permettent de retrouver des plats, des produits et des saveurs du pays. La cuisine devient ainsi un espace privilégié de maintien des liens avec le Liban, dans lequel des ingrédients comme le *za'atar* occupent une place particulière.

Anne Friederike Delouis

Crédits images

a. Mohammad Sharawneh, Palestine, mars 2025, CC BY-SA 4.0. https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/deed.fr. Via Wikimedia Commons.

b. Droits réservés.

c. Anne Friederike Delouis, août 2026.

d. Serge Melki, Paris, mars 2009, CC BY-SA 2.0. https://creativecommons.org/licenses/by-sa/2.0/deed.fr. Via Wikimedia Commons.





Plante : Prunier

Nom scientifique : Prunus domestica subsp. domestica L.

Date : Juin 2026

Un prunier de Pologne

Les pruniers sont des arbres résilients, capables de s'adapter à une grande diversité de climats : on les rencontre aujourd'hui sur tous les continents. Leur origine est généralement située entre le Caucase, l'Anatolie et l'est du bassin méditerranéen, avant une diffusion progressive vers le reste de l'Europe, notamment à l'époque romaine, puis au Moyen Âge grâce aux échanges commerciaux. Cette histoire se reflète dans les noms donnés à leurs fruits : plusieurs termes renvoient à la Syrie et plus particulièrement à la ville de Damas, important carrefour commercial. C'est le cas de l'anglais *damson* ou encore du terme botanique *syriaca*, utilisé pour le mirabellier (*Prunus domestica* subsp. *syriaca*).

Les pruniers se déclinent en une multitude de variétés, souvent issues d'hybridations, ce qui rend leur classification botanique parfois complexe.

Très répandues en Europe centrale et orientale, les quetsches se distinguent par leur peau bleu foncé, presque violette, leur forme allongée et leur chair ferme, sucrée et légèrement acidulée. Dans la cuisine polonaise, elles entrent aussi bien dans des préparations salées que sucrées : les quetsches accompagnent des plats de viande et figurent également dans des recettes de pâtisseries et desserts traditionnels, comme les *knedle ze śliwkami* (des boulettes de pâte de pomme de terre farcies de quetsches) ou les *pierogi* aux prunes. Comme dans de nombreux pays d'Europe centrale et orientale, les prunes servent aussi à la fabrication d'une eau-de-vie, la *śliwowica*, produite aussi bien de manière artisanale dans les campagnes qu'à l'échelle industrielle[1].

Ces recettes et ces savoir-faire culinaires ont accompagné les différentes vagues d'émigration polonaise et contribuent à maintenir un lien avec le pays d'origine à travers les saveurs, les pratiques



Trajet d'un prunier, du village de Ząbkowice Śląskie en Basse-Silésie jusqu'à Tavers dans le Loiret.

1 En 2022, les « pratiques sociales et connaissances liées à la préparation et à l'utilisation de l'eau-de-vie traditionnelle de prunes (*šljivovica*) » ont été inscrites sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité, au nom de la Serbie ; cf. UNESCO (2022). Dossier de candidature n° 01882. https://ich.unesco.org/fr/RL/les-pratiques-sociales-et-les-connaissances-liees-a-la-preparation-et-a-l-utilisation-de-l-eau-de-vie-traditionnelle-de-prunes-sljivovica-01882.

alimentaires et les arbres fruitiers eux-mêmes.

Quand on évoque la diaspora polonaise en France, on pense d'abord aux ouvriers du bassin minier du Nord et du Pas-de-Calais. Après la Première Guerre mondiale, les mines sont en partie dévastées et la main-d'œuvre manque cruellement. Pour relancer la production, la France conclut avec la Pologne une convention qui organisera le recrutement de travailleurs polonais dès 1919. Des dizaines de milliers d'ouvriers, pour la plupart d'origine rurale et souvent accompagnés de leurs familles, s'installent alors dans les cités minières du Nord de la France.

Dans le Cher, de nombreux Polonais s'installent dans la cité ouvrière de Rosières où ils sont embauchés à l'usine. Cette présence marquera jusqu'à nos jours la cité jardin où la mémoire collective nourrit ce passé migratoire[2].

Moins connu, un volet de cette migration concerne aussi le monde agricole. L'accord entre les deux pays prévoit en effet l'arrivée d'une main-d'œuvre rurale, souvent féminine. En Indre-et-Loire, plus d'un millier de Polonaises arrivent ainsi dans les années 1920 et au début des années 1930. Placées auprès de petits cultivateurs, elles travaillent comme vachères ou « bonnes de ferme ». Leur quotidien est marqué par la dureté des tâches, des salaires faibles, l'isolement linguistique et social, mais aussi dans certains cas par les abus de leurs employeurs et d'autres personnes de leur entourage. Nous connaissons une partie de leur histoire grâce au travail de Julie Duval, née Julia Michalina Krystyna Lachowicz, elle-même d'origine polonaise mais issue d'un tout autre milieu social. Venue en France pour ses études, elle devient dans les années 1930 une figure d'intermédiaire et de soutien pour ces ouvrières agricoles polonaises en Touraine. Les lettres qu'elles lui adressent donnent un aperçu des conditions de vie et difficultés des migrantes polonaises[3].

Si, pour les ouvrières agricoles, le travail dans les champs fait partie des tâches prévues par

2 Etienne, G. (2010). La patrimonialisation de l'immigration polonaise du Cher. Construction du mythe de l'ouvrier-fondeur. Dans K. Hébert & J. Goyette (dir.), *Histoire et idées du patrimoine, entre régionalisation et mondialisation* (p. 79-90). Éditions MultiMondes.

3 Les lettres adressées à Julie Duval par des ouvrières agricoles polonaises entre 1930 et 1935 sont conservées aux Archives départementales d'Indre-et-Loire. Elles constituent une source singulière à l'échelle française comme européenne pour l'histoire des migrations féminines et du travail agricole. Cf. Aprile, S., Laurent, M., & Ponty, J. (2015). *Polonaises aux champs. Lettres de femmes immigrées dans les campagnes françaises (1930-1935)*. Le Rocher de Calliope / Numilog.

a.



Le prunier dans son jardin, Tavers, Loiret, juin 2026

leur contrat, les jardins de l'habitat minier, dans le Nord de la France comme dans d'autres bassins houillers qui ont fait appel à des migrants polonais, revêtent une tout autre fonction. Les corons et les maisons des « colonies » où se concentre la diaspora polonaise sont dotés de lopins de terre que les familles transforment en jardins. Pour les mineurs, ces espaces offrent d'abord un accès au plein air après le travail souterrain. Mais les jardins jouent surtout un rôle essentiel dans l'économie domestique. On y trouve des clapiers, une basse-cour, parfois un cochon, et surtout un potager où poussent pommes de terre, poireaux, choux, concombres et autres légumes destinés à nourrir la famille. Un arbre fruitier y a souvent sa place[a].

Ces jardins « polonais » sont réputés pour leur tenue exemplaire. Des concours et compéti-

tions sont organisés d'abord par les compagnies minières, propriétaires des cités, puis par les municipalités[4].

Le prunier présenté dans cet herbier provient d'un jardin situé à Tavers, dans le Loiret. Sa propriétaire, A., fait partie de ces Polonaises et Polonais venus en France pour leurs études depuis les années 1980. Avec son mari, elle s'est installée dans une ancienne maison de vignerons donnant à l'arrière sur un grand jardin, où se mêlent bordures fleuries, pelouse arborée et plusieurs potagers.

Au fil des années, A. y a semé et planté des végétaux rapportés de Pologne, parfois aussi de Hongrie. Le prunier est arrivé un jour d'automne, il y a une vingtaine d'années, dans la voiture de ses parents. C'était alors un tout petit arbre, haut de moins d'un mètre, transporté avec ses racines nues, enveloppées dans des torchons humides. Depuis, il s'est parfaitement acclimaté. Il produit aujourd'hui tant de prunes que parfois « on ne sait plus quoi en faire ».

A. prépare notamment des prunes au vinaigre selon une recette polonaise, les *śliwki w occie*. Servies fraîches, elles sont un en-cas acidulé et rafraîchissant pendant les soirées d'été ; conservées en bocal pour l'hiver, elles accompagnent aussi les plats de viande. Pour cette préparation, elle utilise un vinaigre de pomme fait maison et des épices, comme les clous de girofle[b].

4 « Le jardin », dans Salmon-Siama, M. (2020). *100 objets pour 100 ans de présence polonaise dans le Nord de la France*. Éditions Nord-Avril.

b.



Śliwki w occie servis au jardin

C.



Un framboisier à Tavers, juin 2026

La production du jardin permet aussi de préparer du *kompot*, une boisson rafraîchissante obtenue à partir de fruits cuits dans l'eau puis servie froide[5]. Pour cette préparation et d'autres recettes comme un coulis de fruits rouges, A. utilise les framboises de son jardin : les plants viennent du jardin de sa tante et se multiplient depuis plus de vingt ans à Tavers. Leurs petits fruits très parfumés, proches de framboises sauvages, ont beaucoup plus de goût que ceux que l'on trouve habituellement sur les marchés en France[C].

5 Bongibault, J. (2008, 1er juillet). Pologne : le kompot résiste au marché. *Regard sur l'Est*. https://regard-est.com/pologne-le-kompot-resiste-au-marche.

Dans d'autres jardins de la région également, les plantes issues de jardins familiaux polonais sont appréciées pour leur saveur jugée plus intense, plus familière, parfois plus « authentique » : rhubarbe, concombres, framboises ou prunes. Leur valeur ne tient pas seulement au goût : ces plantes permettent aussi de maintenir un lien avec des membres de la famille restés à distance. Par les boutures, les graines, les racines ou les jeunes arbres transportés d'un pays à l'autre, le jardin devient un lieu de mémoire familiale et de continuité diasporique.

Anne Friederike Delouis

Crédits images

a/b/c. Anne Friederike Delouis





Plante : Grenadier

Nom scientifique : Punica granatum L.

Date : Juin 2026

Le grenadier des Algériens



Le parcours de Malik.

Le grenadier est un arbre fruitier originaire d'Asie centrale qui s'est propagé dans tous les pays méditerranéens et est exploité depuis des millénaires. L'écrivain et ethnobotaniste Pierre Lieutaghi explique qu'avec la figue, le dattier et le raisin, la grenade est probablement l'une des premières conquêtes du cultivateur néolithique[1].

Ce gros arbuste, qui peut atteindre quatre mètres de haut, est cultivé pour son feuillage vert brillant, ses grandes fleurs orange et ses fruits remplis en moyenne de 600 graines pulpeuses dont le jus très désaltérant possède de nombreuses propriétés nutritionnelles.

Symbole de fertilité, le grenadier s'adapte aux sols pauvres, légers, caillouteux. Il résiste à la sécheresse (son système racinaire lui permet d'aller chercher l'eau en profondeur), convient aux régions en bord de mer (sols légèrement salins) et supporte assez bien le froid, dans un sol bien drainé.

Quant au fruit : la grenade supporte les chocs et est très facile à conserver ; elle était particulièrement appréciée des voyageurs qui traversaient le désert et la disséminèrent ainsi d'Est en Ouest.

Jusqu'ici réservé aux régions du Sud, cet arbre fruitier est maintenant tout à fait acclimaté – dans sa variété robuste – à la région Centre-Val de Loire. Planté plein sud et protégé par un mur pour créer une « loge climatique » qui emmagasine la chaleur, il produira des grenades qui arriveront à pleine maturité en automne, à peine trois à quatre ans après la plantation. C'est ce qu'a fait Malik. Il a planté son arbre il y a huit ans et fait une récolte en octobre depuis plus de trois ans[a/b].

1 Cité dans Pagnoux C. (2019), Fruitiers connus et cultivés en Grèce du Néolithique à l'époque romaine. Confrontation des données archéobotaniques et des sources écrites, *ArcheoSciences*, *43*(1). https://journals.openedition.org/archeosciences/6134.

a.



Vue du grenadier dans le jardin de Malik (1)

b.



Vue du grenadier dans le jardin de Malik (2)

Lui et sa femme Nadia font partie de cette population éduquée à l'étranger après l'indépendance, en lien avec le programme du nouveau pouvoir algérien pour renouveler ses élites. Mais ils ont été forcés à l'exil par la « décennie noire » (1992-2002) en Algérie. Comme beaucoup d'universitaires, chercheurs, journalistes, médecins, écrivains, et artistes dans les années 90, ils ont fui le climat de terreur instauré par un mouvement djihadiste qui menaçait directement les intellectuels. L'installation en France, de cette diaspora diplômée, francophone et cultivée se différencie de l'immigration maghrébine (algérienne et marocaine) de travail des décennies précédentes[2] et s'est concentrée dans les pôles urbains.

2 Direction générale des étrangers en France. (s.d.). *L'immigration dans les départements en 2021*. Ministère de l'Intérieur. https://www.immigration.interieur.gouv.fr/publications/les-chiffres-de-l-immigration-en-France/la-population-etrangere-par-departement. L'immigration algérienne historique est liée au passé colonial puis postcolonial ; le Centre-Val de Loire ne fait pas partie des régions métropolitaines où les personnes nées en Algérie constituent le principal groupe au sein de la population immigrée. Khris, B. (2025). France : voici les régions où les immigrés algériens sont majoritaires. *TSA Algérie*. https://www.tsa-algerie.com/france-voici-les-regions-ou-les-immigres-algeriens-sont-majoritaires/.

Beaucoup se sont fixés en région parisienne. Traditionnellement, le Centre-Val de Loire n'est pas une terre d'immigration importante, mais le bassin d'Orléans a connu une installation significative d'immigrants à l'époque.

Leur installation n'a pas été facile et l'association Solidarité Loiret Algérie (ASLA) a été fondée en 1995 pour aider ces nouveaux arrivants ayant été confrontés aux violences extrémistes. Ces réfugiés ont depuis fait leur vie en France et ont participé à une diversification des profils au sein d'une communauté algérienne déjà bien implantée[3]. Ils forment maintenant une communauté attachée à l'histoire du pays d'origine qui retourne régulièrement en Algérie et suit avec attention les politiques des deux rives de la Méditerranée. L'ASLA existe toujours ; cette association dont les premiers membres arrivent maintenant à l'âge de la retraite, continue de soutenir les réfugiés qui viennent désormais d'autres pays d'Afrique et du Moyen Orient. Son objectif est de jouer un rôle de témoin (sur le *Hirak* par exemple, cette manifestation hebdomadaire qui s'est tenue en Algérie de 2019 à 2021) et de passeur pour une ouverture vers et une reconnaissance des cultures postcoloniales. Malik en est maintenant le président. L'association organise par exemple des rencontres thématiques à la maison des associations d'Orléans sur les espaces algériens (Sahara), les artistes, les droits des femmes, etc.

3 Bettahar Y. (2003). Les « nouveaux migrants » algériens des années quatre-vingt-dix. *Hommes et Migrations*, 1244, 39-46. https://doi.org/10.3406/homig.2003.4034.

En 2022, elle a fait venir à Orléans la poétesse, éditrice, traductrice francophone Samira Negrouche pour faire découvrir la création algérienne contemporaine[4]. Et régulièrement, des événements solidaires sont programmés pour créer des synergies entre la communauté algérienne du Loiret et les habitants de la région quelle que soit leur origine (projections de films, repas partagés, etc.).

4 Médiathèque d'Orléans. (2022, mars). *Carte blanche à Samira Negrouche*. Sortir à Orléans Métropole. https://sortir.orleans-metropole.fr/evenement/36564842/carte-blanche-a-samira-negrouche.

Dans ce cadre, les plantes sont des marqueurs identitaires très forts et Malik est très attaché au grenadier qu'il a planté dans le petit jardin de sa maison orléanaise. Il relie cette culture à l'importance de se tourner vers des vergers résilients, avec des plantes sobres en eau, dans le contexte actuel du changement climatique, et note que les fleurs du grenadier attirent abeilles et papillons. C'est également un fruit zéro déchet (la chair et l'écorce sont utilisées comme produits médicinaux et cosmétiques). Mais il apprécie d'abord de pouvoir manger ce fruit traditionnel, la grenade (appelée roummane) qui lui rappelle les étals des commerces algériens.

Le jus étant salissant et les taches tenaces, chacun a sa technique pour extraire les graines : on peut frapper par exemple les fruits coupés en deux avec une cuiller en bois au-dessus d'une assiette ou faire tomber les graines dans un bol rempli d'eau. Les graines coulent alors que les morceaux de chair flottent. Les graines entrent ensuite dans la composition de nombreuses recettes comme le *mesfouf* ou couscous sucré à la grenade, parfumé à la fleur d'oranger, mais aussi de yaourts, omelettes ou salades à la grenade[5/c/d].

Malik boit le jus, riche en anti-oxydants qui permet de réduire les radicaux libres et joue un possible rôle préventif contre certains cancers.

Il rejoint en cela « la principale motivation des consommateurs [qui] est de loin de prendre soin de leur santé et celle de leurs enfants ».

Le Dr Bendahmane, médecin généraliste exerçant dans le secteur privé à Oran, évoque en effet ses possibles bienfaits « contre les maladies cardiovasculaires comme l'athérosclérose, l'hypertension, l'arthrite et certains cancers à l'image du cancer du sein, de la prostate ou encore du côlon »[6].

5 Laoudedj, S. (n.d.). Seffa algérienne à la grenade, couscous sucré. *Les joyaux de Sherazade* [Blog], https://www.lesjoyauxdesherazade.com/seffa-algerienne-a-la-grenade-couscous-sucre/.

6 Ouest Tribune. (2002, 13 octobre). *Fruit connu pour ses nombreux bienfaits pour la santé : La culture de la grenade en pleine expansion.* https://ouest-tribune.dz/la-culture-de-la-grenade-en-pleine-expansion/.

c.



Mesfouf à la grenade

d.



Omelette aux herbes,
yaourt et grenade

La récolte de Malik reste très modeste, le vent fait malheureusement tomber de nombreuses fleurs. Mais en plus d'établir un lien mémoriel, culturel et climatique avec son pays d'origine, cette plantation le relie aussi à son présent économique. Il fait le lien avec le véritable essor de la culture (intensive irriguée au goutte-à-goutte qui peut atteindre un quintal par arbre) de la grenade vers Oran et Mostaganem (dans la région côtière de Terga) et avec une consommation qui ne cesse d'augmenter[7]. Très informé sur une situation agricole actuellement réinvestie par l'État algérien avec des crédits aux agriculteurs et des actions de recherches et de formations, il soutient l'objectif d'atteindre l'autosuffisance et les projets d'exportation à grande échelle. Malik rappelle que l'Algérie était le grenier de la France dans années 40 à 60 (blé, légumes, fruits). Mais « il y a 15 ans, du fait du manque d'eau les orangers ont commencé à se dessécher »[8]. Concernant le regain de la culture du grenadier dans son pays d'origine, Malik dit : « C'est une bonne chose, l'essentiel est que cela nourrisse et enrichisse d'abord les Algériens[e]. »

Entre la France et l'Algérie, le grenadier relie des mémoires et des pratiques d'un pays d'origine à un nouvel ancrage, tout en faisant écho aux enjeux agricoles et climatiques du présent.

Geneviève Guétemme

7 Canal Algérie. (2024, 26 août). La production de grenade en plein essor à Terga dans la wilaya de Aïn Témouchent [Vidéo]. Facebook. https://www.facebook.com/EPTVCANALALGERIE/videos/la-production-de-grenade-en-plein-assor-%C3%A0-targa-dans-la-wilaya-de-ain-temouchent/469231549284132/.

8 Hanna L. (2022, 28 octobre). Algérie : la culture de la grenade prend de l'ampleur. *TSA Algérie*. https://www.tsa-algerie.com/algerie-la-culture-de-la-grenade-prend-de-l-ampleur/.

e.



Champ de grenadiers à Mostaganem[9]

9 Mehdid, A. (2025, 24 octobre). Des perspectives prometteuses pour la transformation agroalimentaire de la grenade. *Horizons*. https://www.horizons.dz/2025/10/horizons-dz-societe-des-perspectives-prometteuses-pour-la-transformation-agroalimentaire-de-la-grenade/.

Crédits images

a/b. Geneviève Guétemme

c. © *Les saveurs culinaires de Rosa*

d. © Beatriz Da Costa

e. © A. Mehdid, *Horizons*





Plante : Rose de Damas

Nom scientifique : Rosa x damascena Herrm

Date : Juin 2026

La rose de Damas

La légende dit que c'est « la plus ancienne fleur connue de l'humanité ». Hybride naturel originaire de Perse, la rose de Damas compte environ 30 pétales et est issue de fleurs de rosier sauvage (*Rosa canina*) à cinq pétales comme l'églantine.

Au XIe siècle, elle aurait permis au médecin Avicenne de produire la première huile essentielle de rose dont on vante les vertus antiseptiques et antioxydantes.

La rose de Damas[a] aurait été ramenée dans la ville de Provins, devenue « capitale de la rose », par Robert de Brie, à son retour de croisade vers 1254, à moins que ce ne soit par Thibault IV, comte de Champagne.

Ces récits relèvent cependant de la tradition et ne doivent pas conduire à confondre la rose de Damas avec la *Rosa gallica* ou rose de Provins.

Au XVIIe siècle, la rose de Damas est cultivée en Bulgarie, sous domination ottomane. Elle est maintenant répandue dans de nombreuses régions du monde. Le rosier de Damas vit toujours de façon spontanée dans les zones arides de Syrie et du Caucase et fait la renommée du village d'Al-Mrah, dans les environs ruraux de Damas où le savoir-faire traditionnel lié à la fleur est inscrit depuis 2019 sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO[1]. Les fleurs sont cueillies à la main tôt le matin et triées l'après-midi. Les boutons sont séchés pour faire du thé et les pétales sont stockés et préparés pour la distillation (ils sont plongés dans des alambics traditionnels pour produire de l'eau de rose pure et de l'huile essentielle). Les femmes produisent aussi des sirops, des confitures et des pâtisseries à la rose. Ce rosier dont la couleur des fleurs d'été



La rose qui accompagne les réfugiés syriens.

1 UNESCO. (2019). *Les pratiques et l'artisanat associés à la rose damascène à Al-Mrah*. https://ich.unesco.org/fr/RL/les-pratiques-et-l-artisanat-associes-a-la-rose-damascene-a-al-mrah-01369.

a.



b.

Rose de Damas,
Parc Floral de La Source, Orléans

b.





et d'automne va du blanc pur au pourpre lumineux, est considéré comme l'un des « trésors » du pays[b].

La guerre civile qui a duré plus de dix ans en Syrie de 2011 à 2024 a beaucoup ralenti la production[2] avec, à Al-Mrah, une réduction de plus de 50% des terres cultivées et la fuite de nombreux habitants[3].

En Syrie, la fleur qui ornait les jardins et les balcons est devenue plus discrète. Mais les exilés dans les pays limitrophes (Turquie, Liban, Jordanie, Kurdistan irakien), mais aussi en Arabie Saoudite et beaucoup plus loin (Europe, Amériques, etc.), gardent la mémoire de ces rosiers, de leur odeur et de ses usages alimentaires, médicaux et cosmétiques.

Le documentaire photographique – *Rooted* – de l'artiste néerlandais Henk Wildschut[4], réalisé dans le camp de réfugiés de Zaatari en Jordanie et dans la vallée de la Beqaa au Liban, montre des plantes qui entourent les « caravanes »[5] et qui répondent à l'appel transmis par le poète, juriste et diplomate Syrien Nizar Qabbani (1923-1998), qui a passé la plus grande part de sa vie loin de son pays : « Je suis votre rose de Damas, ô peuple du Levant. Quiconque parmi vous me trouvera, qu'il me place dans le premier vase. »[6]

2 Sciences et Avenir. (2016, mai). *La célèbre rose de Damas flétrie par la guerre*. https://www.sciencesetavenir.fr/nature-environnement/la-celebre-rose-de-damas-fletrie-par-la-guerre_18198.

3 Jaber, H. (2015, octobre). Qui accueille vraiment les réfugiés ? *Le Monde diplomatique*, (739), 1, 8-9. Selon l'UNHCR, en 2015 la tragédie syrienne est à l'origine de plus de 10 millions de déplacés : 4 millions de Syriens ont quitté leur pays ; 7,6 millions se sont déplacés à l'intérieur du pays.

4 Site personnel de l'artiste : https://henkwildschut.com/work/rooted/.

5 Nom donné aux préfabriqués qui ont remplacé les tentes dans les camps de réfugiés du Liban et de Jordanie.

6 Bouron, F. (2025, 28 septembre). En Syrie, la rose de Damas refleurit après plusieurs années de guerre. *Géo*. https://www.geo.fr/voyage/en-syrie-la-rose-de-damas-refleurit- apres-plusieurs-annees-de-guerre-228730.

En France, la communauté syrienne arrivée après 2011 est assez réduite[7] et les exilés se sont surtout installés à Paris et Lyon. Les observations dont nous disposons indiquent que la région Centre-Val de Loire a accueilli environ 150 personnes[8]. Dans ce cadre, nous n'avons pas vraiment identifié de véritable communauté de jardiniers, bien que dans d'autres régions, il existe des exemples isolés comme le Syrien Yasein Abazid qui cultive en Normandie « des petits concombres blancs, des courges, et des aubergines de Syrie »[9].

Néanmoins, la rose de Damas irrigue toujours la mémoire et les rituels sociaux des communautés exilées. On trouve facilement des restaurants syriens dans la région, notamment à Orléans et à Tours, qui offrent du sirop de rose et des desserts à la rose de Damas.

Mais les diasporas syriennes ne semblent pas spécifiquement chercher à en développer la culture. Peut-être parce que cette fleur étant cultivée en France, au Maroc, en Iran, en Turquie ou en Égypte, tout au long de l'année, il est facile de se procurer les produits dérivés. En Centre-Val de Loire comme ailleurs en France, on trouve des rosiers de Damas chez les pépiniéristes pour une culture essentiellement ornementale.

La culture de la rose de Damas reprend lentement en Syrie. Dans un souk près d'Alep, le prix au kilo a toutefois doublé par rapport à l'avant-guerre[10]. À Al-Mrah, les cultures manquent d'eau et de main-d'œuvre tandis que le pétrole nécessaire pour l'irrigation est hors de prix. Il ne resterait que 200 cultivateurs contre 1 000 avant la guerre. Oussama Zeino, cultivateur à Al-Nayrab, près d'Alep, évoque les années marquées par la pénurie, les taxes imposées aux checkpoints, et le manque de travailleurs saisonniers. Il a néanmoins recommencé à planter. Les pratiques et traditions familiales persistent : Asia, une cueilleuse, se souvient que sa mère utilisait l'eau de rose pour soulager les douleurs d'estomac.

7 L'Insee estime qu'environ 44 000 personnes de nationalité syrienne vivent en France en 2023 ; Roubhan, O. (2024, 29 août). En 2023, un million d'immigrés nés en Asie vivent en France. *Insee Première, 2009*. https://www.insee.fr/fr/statistiques/8226711.

8 OFII. (2017). *Rapport d'activité 2017*. https://www.vie-publique.fr/rapport/37769-office-francais-immigration-et-integration-2017 (il n'existe pas de statistiques exhaustives isolant spécifiquement les "exilés syriens" par région en France).

9 Ouest-France. (2022, 22 juin). *Le Syrien Yasein cultive des légumes de son pays à Blainville-sur-Orne*. https://www.ouest-france.fr/normandie/blainville-sur-orne-14550/le-syrien-yasein-cultive-des-legumes-de-son-pays-a-blainville-sur-orne-a60fa34e-f164-11ec-943b-2e19f3a45e0f.

10 Ibrahim, B. (2025, 9 décembre). La rose de Damas, mémoire insoumise d'une Syrie blessée. *Ici Beyrouth*. https://icibeyrouth.com/articles/1330599/la-rose-de-damas-memoire-insoumise-dune-syrie-blessee.

c.



Billet de 10 livres syriennes

La rose de Damas n'apparaît pas comme un simple produit, mais comme un élément de la mémoire familiale et collective.

Le régime d'Assad a par ailleurs utilisé la rose de Damas comme symbole, notamment à travers l'image de la première dame, Asma al-Assad, dans une communication qui valorise l'ancienneté et la continuité des traditions syriennes. Dans le même temps, la véritable rose de Damas est progressivement remplacée par la *sultani*, une variété importée d'Arabie saoudite et beaucoup plus productive avec des rendements qui atteindraient environ 700 kilos par hectare contre 100 pour la rose damascène[11].

La rose *sultani* serait cependant moins résistante à la sécheresse et moins appréciée pour son parfum : « la rose venue de Damas est unique, car son odeur est plus capiteuse, sa qualité est meilleure et elle produit plus d'huile »[12].
Et sa valeur symbolique perdure : elle figure notamment sur les nouveaux billets de banque émis par le nouveau régime[c].

11 Pour ce passage, nous nous appuyons sur l'article de Bélinda Ibrahim, cité plus haut.

12 Swissinfo. (2016, 16 mai). *La célèbre rose de Damas flétrie par la guerre*. https://www.swissinfo.ch/fre/la-c%C3%A9l%C3%A8bre-rose-de-damas-fl%C3%A9trie-par-la-guerre/42156882.

Cette plante mémorielle et identitaire offre l'image complexe du présent de la Syrie et des Syriens partis en exil. À Orléans, une visite à la roseraie du Parc Floral permet à Ahed de revoir ces fleurs et de raconter leur histoire à ses amis français et surtout à son fils, né loin de son pays d'origine. Quant à son mari, restaurateur à Saint-Jean-de-Braye, il offre des desserts : une crème de riz aux pistaches grillées avec des pétales de rose de Damas dont il est très fier.

Geneviève Guétemme

Crédits images

a. © Ahed Zarzour

b. © agence_sana_fr

c. © oaladib, CC BY-SA 4.0.
https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/deed.fr.





Plante : Sorgho

Nom scientifique : Sorghum bicolor (L.) Moench

Date : Septembre 2026

Le sorgho d'Afrique de l'Ouest



La diaspora d'Afrique de l'Ouest retrouve le sorgho dans le Loiret.

Le millet est un terme générique qui désigne plusieurs espèces des plantes de la famille des poacées (graminées). C'est une céréale vivrière à petites graines, cultivée en zone sèche d'Afrique et d'Asie[a]. Le sorgho compte parmi les millets majeurs.

Sa domestication a eu lieu il y a plusieurs millénaires en Afrique, au Sud-Est du Sahara, entre le Soudan et l'Égypte (6000 ans avant notre ère). Et depuis des siècles, les peuples d'Afrique et d'Asie utilisent ses graines pour leur alimentation, et sa paille pour le fourrage.

C'est la cinquième céréale cultivée au monde[b] (environ 1,5% du total céréalier - 28 millions de tonnes), après le maïs, le riz, le blé et l'orge. Sa culture à grande échelle reste limitée en Occident, alors que le millet a été consommé dans toute l'Europe méditerranéenne sous forme de bouillie ou de galette de l'antiquité au Moyen Âge.

Il a été progressivement remplacé par le maïs et occupe désormais une place très marginale dans les pays développés (surtout utilisé pour l'alimentation animale). Les changements climatiques amènent toutefois de plus en plus d'agriculteurs à s'y intéresser du fait d'un apport en eau réduit de moitié par rapport au maïs. Il présente aussi l'avantage d'avoir le cycle le plus court des graminées d'été.

« C'est une plante au potentiel étonnant et qui présente un éventail de solutions pour accompagner la transition agro-écologique ». Pour Régis Boisseau, délégué régional Sud-Ouest de la SEMEA, l'interprofession des semences, le sorgho est la plante la mieux adaptée pour affronter le réchauffement climatique. La France est le premier producteur européen de sorgho et de semences

a.



Plante avec épi mûr

b.



Champ de millet à Olivet, près d'Orléans

de sorgho. Traditionnellement cultivée en Occitanie et en Provence, la culture se développe au nord d'une ligne Bordeaux-Lyon, principalement dans la région Centre-Val de Loire, grâce aux nouvelles variétés mises au point qui améliorent la précocité et la résistance au froid[1].

1 La Volonté Paysanne. (s. d.). *Réchauffement climatique : Le sorgho, une plante d'avenir*. https://la-volontepaysanne.fr/rechauffement-climatique-le-sorgho-une-plante-davenir.

En Afrique, les principaux pays producteurs sont le Niger, le Nigéria, le Mali, l'Éthiopie, la Mauritanie et le Sénégal où la farine de sorgho est transformée en bouillie, délayée dans de l'eau ou du lait puis sucrée pour faire un dessert rafraichissant (*thiakry* ou *dègué*). Alassane (le nom a été modifié), originaire de Mauritanie et qui suit des cours de français à Olivet Solidarité, indique que cette céréale se dit "gawri" en langue fulfulde (peul). Il insiste sur le fait que c'est un plat très prisé pour le petit-déjeuner. Kelani, originaire de la République Démocratique du Congo (RDC), raconte que le *koko* (ou *fumbwa* - bouillie de sorgho épicée) est utilisé dans son pays en sauce avec de la pâte d'arachide, de l'huile de palme pour assaisonner le poisson ou la viande fumée.

La bouillie de sorgho, très riche en fer, en glucides et en protéines, est aussi encore traditionnellement utilisée dans ces pays comme aliment de sevrage pour les nourrissons.

En pâte épaisse, façonnée à la main, le sorgho est un aliment de base au Burkina Faso, au Mali et au Niger. On appelle *tô*, les galettes ou boules que l'on trempe dans une sauce gombo, feuilles de baobab ou arachide. José signale aussi que dans certaines communautés rurales d'Angola, il est même torréfié à cœur, moulu et infusé pour servir de substitut au café. Mais les diasporas d'Afrique de l'Ouest s'appliquent surtout à préparer des couscous comme le *thiéré* (ou couscous sénégalais) cuisiné avec des grains fins, cuits à la vapeur ou *l'araw* ou *laakh*, réalisé avec de gros grains cuit à l'eau.

C'est un aliment énergétique, nourrissant, naturellement dépourvu de gluten qui présente de nombreuses qualités nutritionnelles. En Afrique, il est généralement cultivé sans engrais et sans irrigation avec un rendement est assez bas (200 et 500 kg par hectare).

C'est une plante qui représente plus de 30% de la production céréalière des pays d'Afrique de l'Ouest et joue un rôle important pour leur sécurité alimentaire. C'est pourquoi il est très recherché par les diasporas africaines contemporaines pour maintenir un lien avec leur patrimoine culturel et culinaire.

Mais comme il y a peu d'échanges au niveau du commerce international, la production étant en grande partie autoconsommée, il n'est pas très facile de trouver ces produits en région Centre-Val de Loire.

La farine de sorgho ou les graines décortiquées sont vendues en magasins bio[c], cette plante permettant de diversifier l'alimentation des personnes intolérantes au gluten. On en trouve aussi dans les boutiques du centre-ville d'Orléans (rue des Carmes[d]), *Pomrouge* à Saran ou *Exo Centre* dans le quartier de l'Argonne, fréquentées par les diasporas africaines.

En Afrique de l'Ouest, près de 60% de la production de sorgho est utilisée pour l'alimentation humaine[2], alors qu'en Europe, le sorgho est surtout une solution pour l'alimentation du bétail (en grains secs pour les volailles, en grains humides pour les porcs).

Le sorgho est la principale plante originaire d'Afrique cultivée dans la région Centre-Val de Loire.

Il est présent dans le département de l'Indre-et-Loire avec un rendement d'environ 40 quintaux par hectare[3] et dans le Loiret, Monsieur Lepage, agriculteur à Olivet, en a planté autour de sa ferme. Il destine habituellement

c.



Les Comptoirs de la Bio, Orléans

d.



Rue des Carmes, Orléans

2 Gandilhon, S. A. F. (2020, 28 septembre). Agriculture : une céréale venue d'Afrique fait son apparition dans le Puy-de-Dôme. *France 3 Auvergne-Rhône-Alpes*. https://france3-regions.francetvinfo.fr/auvergne-rhone-alpes/puy-de-dome/agriculture-cereale-venue-afrique-fait-son-apparition-puy-dome-1878246.html. Reportage : https://www.youtube.com/watch?v=gPr47RAuhYg.

3 Muséum national d'Histoire naturelle. (s. d.). *Sorgho*. https://www.mnhn.fr/fr/sorgho.

sa production à des grossistes pour les animaleries : pour l'alimentation des oiseaux. Mais l'été 2026 a été trop sec et il a choisi de ne pas faire sa récolte. Les plantes ont survécu aux fortes chaleurs, contrairement à d'autres cultures comme le maïs, mais elles sont beaucoup moins développées (30 cm de hauteur au lieu de 60-70 cm en moyenne normalement) et les grains sont quatre fois moins gros qu'attendu. Les petites graines rondes et jaunes seront toutefois semées courant mai pour une nouvelle récolte entre mi-septembre et début octobre[e].

La difficulté pour les agriculteurs de la région est de sortir du circuit animal et des produits bio. En effet « Il ne sert à rien de semer du sorgho s'il n'y a pas de débouchés. Les Jeunes Agriculteurs ont donc convié dans ce champ de potentiels acheteurs, des transformateurs et des éleveurs pour découvrir la plante et sonder son potentiel. « Ce n'est pas une plante miracle, certainement, mais c'est un bon complément, ça diversifie les apports. C'est bien pour les animaux de ne pas avoir toujours la même base d'alimentation », constate Quentin Jaffuel, éleveur à Manglieu venu se renseigner sur le sorgho. [...] La question du prix sera déterminante. Pour que le sorgho puisse s'imposer, il faudra qu'il rémunère correctement ceux qui le cultivent »[4].

Le développement de cette culture pourrait jouer un rôle dans la transformation des préférences alimentaires, des cuisines, des économies. Mais pour l'instant, les diasporas de l'Afrique subsaharienne ne sont pas associées à cette production locale.

La France abrite pourtant la plus importante diaspora africaine d'Europe, estimée entre 4 et 5 millions de personnes (population née à l'étranger ou issue des deuxième et troisième générations) avec 1,5 à 2 millions de personnes originaires du Mali, du Sénégal, de la Côte d'Ivoire, de la République démocratique du Congo et du Cameroun[5].

4 Portail de la biodiversité en Centre-Val de Loire. (s. d.). *Planter local*. https://www.biodiversite-centrevaldeloire.fr/ressources/idees-actions/planter-local.

5 Global Forum on Agricultural Innovation and Research. (2025, août). *Forgotten foods and the France based diaspora of African origin*. https://gfair.network/news/forgotten-foods-and-france-based-diaspora-african-origin.

e.



Monsieur Lesage dans son champ à Olivet

Cette diaspora concentrée principalement en zones urbaines (en région parisienne notamment) fait vivre de nombreux marchés et commerces afro-caribéens à Paris[6]. Ces personnes pourraient aider à mieux connaître les qualités du sorgho et élargir son utilisation dans l'alimentation humaine pour l'intégrer dans des recettes locales, sachant qu'elle peut aussi être consommée en biscuiterie ou utilisée pour brasser de la bière.

Geneviève Guétemme

6 Marché Dejean (quartier de Château-Rouge, Paris) ; marché d'Aligre (place d'Aligre, Paris).

Crédits images

a/b/c/d/e. Geneviève Guétemme



Conclusion

« Pourquoi le bleuet ? » C'est une question très légitime qu'une interlocutrice ukrainienne m'a posée cet été. Nous avions échangé à propos de toute une liste de végétaux qui ont une importance particulière pour les Ukrainiens, à commencer par le blé, l'une des bases de l'économie ukrainienne, dont le pays est l'un des plus grands producteurs. Le drapeau ukrainien peut être lu comme des champs de blé (ou de tournesols) sous un ciel bleu. De nouveaux voisins sont accueillis avec du pain et du sel : le blé entre ainsi dans les gestes fondateurs de la vie sociale. À Noël, une gerbe de blé décore de nombreux intérieurs. Ensuite, il y a toutes ces plantes qui, en Ukraine, symbolisent le foyer et l'amour familial, maternel ou paternel, la fidélité aux ancêtres : saule, rose trémière, peuplier, saule, chêne, viorne… La liste était encore plus longue.

Pourquoi donc s'arrêter sur le bleuet dans le cas de l'Ukraine ? La question peut se poser pour toutes les diasporas et toutes les plantes choisies dans cet herbier. Premièrement, pour respecter le fonctionnement d'un herbier – une plante, un texte qui l'accompagne –, il fallait se décider, et donc renoncer, aussi difficile que cela puisse être dans certains cas. Certaines plantes s'imposaient avec évidence aux personnes et aux groupes avec lesquels nous avons parlé. D'autres reflètent des choix plus personnels, autant de la part des personnes interrogées que des chercheurs. Une condition était que la plante pousse ici et là-bas. Nous avons privilégié des plantes mentionnées et mises en valeur par plusieurs personnes, et des plantes auxquelles s'attachent des histoires.

Mais nous ne prétendons pas qu'il s'agit, à chaque fois, du seul choix possible. Les lecteurs et lectrices avertis auront d'ailleurs constaté que, dans cet herbier diasporique, une plante en cache souvent une autre. La menthe renvoie au bissap, le bleuet au coquelicot, le prunier au framboisier…

Aurait-il même du sens de chercher une plante unique pour quelque chose d'aussi divers qu'une diaspora, qui se constitue par périodes successives d'immigration, se transforme à chaque retour au pays d'origine et se compose d'autant de trajectoires qu'elle compte de membres ?

À travers nos plantes et nos textes, ce sont des voix individuelles qui s'expriment, celles de personnes qui ont choisi ou accepté notre région comme nouveau lieu de vie, qui y prennent racine à l'instar des plantes qu'elles cultivent, contemplent ou consomment ici.

Nous espérons que ces images et textes parleront à beaucoup de personnes qui ont des origines multiples, ou simplement la curiosité de porter un autre regard sur la flore qui nous entoure.

Anne Friederike Delouis

Les porteurs du projet « Diasporas et patrimoine : repenser les liens » remercient leurs universités et leurs laboratoires de recherche respectifs pour leur soutien : POLEN et REMELICE (Université d'Orléans), ainsi que CITERES (Université de Tours).

Ils adressent tout particulièrement leurs remerciements à la Maison des Sciences Sociales et Humanités Val de Loire, dont le soutien financier a rendu possible la réalisation de ce site web et de ce livre électronique.

Recherche et écriture
Anne Friederike Delouis, Guillaume Etienne et Geneviève Guétemme

Conception (édition et site web)
Collectif On participe : Jessy Asselineau, Nicolas Lemaitre et Chloé Lesseur

Illustrations
Chloé Lesseur
Inspirées de différents herbiers, notamment :
• Herb. Lugduno-Batavum
• Herb. E. Hackel
• Herb. Oberösterreichische Landeskultur GmbH
• Herb. Universidade de São Paulo
• Herb. Horti Bruxellensis
• Herb. GOET

Typographies
• *Libre Baskerville*
2012, Pablo Impallari (Impallari Type)
• *Literata*
2017, Veronika Burian, José Scaglione (TypeTogether)
• *Belmonte Ballpoint*
2024, Laura Eddy (TYPEHEIST)



Dia—Pat
diasporas et patrimoine