

# Représentation et usages du thym à travers une étude quantitative

**Jessica Blum**



©Woodville, W. (1792). *Medical botany* (Vol. 2, Plate 109)

**Responsables pédagogiques : Aline MERCAN et Laurence DESPRES**  
**Année**  
**Universitaire 2023**

Université Grenoble Alpes - UFR de Chimie et Biologie  
CS 40700  
38058 Grenoble cedex 9

## Remerciements

*Je tiens à exprimer toute ma gratitude à Jean-Paul Lescure pour sa participation essentielle et sa guidance experte tout au long de la réalisation de ce mémoire. Sa contribution a été décisive dans les différentes analyses des données. De plus, ses conseils méthodologiques avisés, tels que l'adaptation des techniques écologiques à l'ethnobotanique et la comparaison des méthodes d'enquête, ont permis de structurer l'approche quantitative et de surmonter les défis analytiques rencontrés. Ce travail m'a poussé bien au-delà de mes limites, et permis d'entrevoir l'ethnobotanique sous un nouvel angle et d'éviter de tomber dans le piège de la collecte d'usages. Bien que la méthode quantitative explorée présente de nombreux biais, elle m'aura au moins permis de comprendre que l'ethnobotanique peut-être une science à part entière, et m'a quelque peu réconcilié avec le monde des plantes.*

*Sans son engagement constant, son expertise et sa générosité, ce travail n'aurait pas atteint ce niveau de profondeur. Merci infiniment pour ce soutien, qui a grandement enrichi ce premier pas dans le milieu de l'ethnobotanique.*

*Je tiens également à remercier Aline Mercan et Laurence Despres pour la création du Diplôme Universitaire en ethnobotanique appliquée, ainsi que pour la qualité des interventions proposées, et l'opportunité d'enrichir nos connaissances et compétences sur un sujet essentiel. À une époque où l'humanité semble déconnectée de ses racines et où les sociétés tendent à ignorer leur lien avec la nature, cette formation revêt une importance particulière.*

*Merci à Thomas Echantillac, pour les nombreuses discussions autour de l'avenir des plantes médicinales et de la crise écologique majeure que nous traversons. Ces discussions ont été déterminantes, car elles m'ont fait découvrir le Diplôme Universitaire en ethnobotanique appliquée. Ses encouragements m'ont incité à m'engager dans cette formation, me permettant de donner une direction concrète à mes questionnements et de renforcer mes compétences dans ce domaine.*

## **Sommaire**

### **Remerciements**

### **Introduction et objectifs du mémoire**

#### **1. Généralités sur le thym - *Thymus vulgaris***

- 1.1. Description botanique
- 1.2. Répartition géographique et écologie
- 1.3. Pression sur la ressource
- 1.4. Propriétés médicinales du thym
  - 1.4.1 Usages traditionnels et propriétés pharmacologiques validées
- 1.5. Usages populaires et méthodes de préparation
- 1.6. Usages culturels et récits anciens

#### **2. Méthodologie**

- 2.1. Collecte des données
- 2.2. Traitements des données
  - 2.2.1. Données sur les rangs de citation et calculs des scores
  - 2.2.2. Calculs des scores moyens
  - 2.2.3. Comparaison des scores en fonction des méthodes d'enquêtes et des genres
- 2.3. Données sur les usages

#### **3. Discussion à propos de la méthode**

- 3.1. Les modalités de l'enquête
- 3.2. La désignation des espèces

#### **4. Discussion sur la qualité de l'échantillon**

- 4.1. Validité et vérification de l'échantillon
- 4.2. Comparaison des méthodes d'enquête marchés vs internet
- 4.3. Comparaison des réponses par genre

#### **5. Les rangs de citation**

- 5.1. Résultats principaux
  - 5.1.1. Analyse spécifique du thym
  - 5.1.2. Différences générales selon la méthode de collecte
  - 5.1.3. Différences générales selon le genre
  - 5.1.4. Analyses des plantes aromatiques
  - 5.1.5. Discussion globale et implications culturelles

#### **6. Les usages**

- 6.1 Résultats principaux
  - 6.1.1. Diversité et fréquence des citations des usages
  - 6.1.2. Répartition des catégories d'usage
  - 6.1.3. Difficultés de terrain et fiabilité des données
  - 6.1.4. Cas spécifique de l'ortie
  - 6.1.5. « Pour le goût »
- 6.2. Discussions et implications culturelles
  - 6.2.1. Les usages alimentaires
  - 6.2.2. Les usages thérapeutiques

- 6.2.3. Usages vétérinaires, cosmétiques, et magico-religieux
- 6.2.4. Absence de catégories comme ornementale, technique, agricole, ou symbolique
- 6.2.5. Conclusion sur les usages et dynamiques culturelles

**Conclusion générale**

**Bibliographie**

**Annexes**

## Introduction et objectifs du mémoire

Dans le cadre de ce mémoire d'ethnobotanique, j'ai choisi de me concentrer sur la place du thym (*Thymus vulgaris* L.) dans les représentations et les usages des consommateurs de plantes, et mettre en évidence la place du thym dans les imaginaires et pratiques culturelles en France. L'étude de *Thymus vulgaris* L. permet d'explorer les interactions potentiellement millénaires entre l'humain et son environnement végétal, où la plante sert à la fois de remède, d'assaisonnement et de marqueur culturel.

Pour ce faire, j'ai réalisé une enquête auprès des consommateurs de plantes à parfum, aromatiques et médicinales (PPAM) afin d'identifier les espèces les plus demandées, avant d'approfondir l'analyse sur le thym avec le même échantillon de participants, et de mesurer la place de cette espèce dans cet ensemble.

Cette étude s'appuie sur une méthode quantitative en ethnobotanique, inspirée des approches décrites par Houéhanou et al. (2015), qui repose sur l'utilisation d'indices ethnobotaniques, tels que l'indice la fréquence de citation et la valeur d'usage.

Bien que peu courante en France dans le champ de l'ethnobotanique, cette approche, malgré ses limites, a suscité ma curiosité. En m'appuyant sur ces méthodes, je cherche à me familiariser avec les outils quantitatifs de l'ethnobotanique pour analyser rigoureusement les données collectées. Elle constitue une opportunité pour éprouver ma méthode et expérimenter de nouvelles stratégies d'enquête, de tester ma capacité à mener ces enquêtes, et à évaluer la pertinence des données collectées. L'objectif est d'explorer la diversité des usages du thym, une plante aromatique et médicinale emblématique, et d'analyser son importance culturelle et fonctionnelle dans les pratiques des consommateurs.

Ce choix résulte d'un intérêt personnel pour l'herboristerie et la botanique, et d'une volonté de contribuer à la compréhension des pratiques contemporaines liées aux plantes médicinales sauvages ou cultivées et leurs usages. Ceci afin d'appréhender la richesse des interactions entre les individus et les plantes, et les enjeux culturels et écologiques qui y sont associés.

Le thym occupe une place centrale dans le patrimoine culinaire, médicinal et rituel de nombreuses cultures depuis l'Antiquité, où il était apprécié pour ses propriétés gustatives, thérapeutiques et symboliques. À l'ère de l'Anthropocène, marquée par l'épuisement des ressources, les menaces sur la biodiversité et le changement climatique, les plantes sauvages comme le thym sont soumises à des pressions croissantes. Dans ce contexte, où les pratiques de consommation évoluent rapidement, il me semble pertinent d'examiner comment une plante aussi commune est perçue et intégrée par les consommateurs contemporains, et de documenter ses usages pour enrichir notre compréhension des relations entre l'homme et la nature.

En somme, j'espère contribuer à un éclairage nouveau sur l'importance des plantes sauvages dans notre quotidien et sur leur potentiel en tant que ressources culturelles et médicinales.

# 1. Généralités sur le thym - *Thymus vulgaris* L.

Le thym commun, scientifiquement désigné sous le nom de *Thymus vulgaris* L., est une plante aromatique vivace qui occupe une place prépondérante dans la flore méditerranéenne. Appartenant à la famille des Lamiacées, cette espèce occupe une place essentielle dans les écosystèmes arides et les paysages méditerranéens, où elle contribue à leur équilibre écologique et à leur identité visuelle, tout en incarnant un symbole culturel et thérapeutique profondément enraciné dans les traditions méditerranéennes. Connue sous des noms populaires tels que "farigoule" ou "frigoule" en Provence, dérivés du latin *fericula* signifiant "sauvage", elle évoque l'essence même des garrigues ensoleillées et des collines rocailleuses.

Il existe principalement quatre espèces de thym en France : *Thymus vulgaris*, *Thymus nitens* Lamotte (thym luisant), *Thymus herba-barona* Loisel (thym de Corse) et *Thymus serpyllum* L., le serpolet. (AFC, 2022.). Dans le sud de l'Espagne, au Portugal et au Maroc, on rencontre l'espèce *Thymus zygis* L. qui possède les mêmes propriétés pharmacologiques que *Thymus vulgaris* L.<sup>1</sup>.

Ce chapitre fournit une vue d'ensemble non exhaustive, complétée par des détails sur la botanique, les chémotypes, l'état de la ressource sauvage et les usages principaux autour du thym.

## 1.1 Description Botanique

*Thymus vulgaris* se présente sous la forme d'un sous-arbrisseau vivace, dense et buissonnant, mesurant typiquement entre 10 et 40 cm de hauteur. La plante arbore un aspect général vert blanchâtre à grisâtre, résultant d'un fin duvet qui recouvre ses parties aériennes. Les tiges, ligneuses à la base et herbacées au sommet forment un réseau compact qui donne à la plante une allure de petit buisson serré. Les rameaux, quadrangulaires typiques des Lamiacées, sont couverts d'un poil court et dense, ce qui les distingue d'espèces apparentées comme le serpolet (*Thymus serpyllum* L.). La confusion est rare grâce à l'odeur caractéristique, mais possible avec d'autres Thymus : *T. nitens* Lamotte est plus vert luisant et étalé, avec des feuilles ovales non ciliées et des tiges moins ligneuses ; *T. herba-barona* Loisel a des tiges moins ligneuses. Des hybrides pyrénéens existent avec *T. serpyllum* L., rendant l'identification délicate sans analyse chimique.

Les feuilles, petites, persistantes et opposées, mesurent 3 à 8 mm de long. Ces feuilles sont riches en glandes sécrétrices, responsables de la production d'huiles essentielles qui donnent au thym son arôme intense, mélange de notes épiceées, camphrées, citronnées, selon les chémotypes. Les tiges tendent à se lignifier avec l'âge, rendant parfois nécessaire une taille annuelle pour stimuler la régénération de pousses tendres et aromatiques. La floraison du thym s'étend d'avril à juin (parfois juillet en altitude) ; les fruits sont des tétrakènes ovoïdes, fructifiant de juin à août. Sa morphologie reflète une adaptation évoluée aux environnements

<sup>1</sup> Cette équivalence est confirmée par le rapport d'évaluation de l'Agence européenne des médicaments (EMA- ma.europa.eu) sur *Thymus vulgaris* L. et *Thymus zygis* L., qui définit ces plantes comme équivalentes dans la Pharmacopée européenne. Elles sont utilisées pour des indications traditionnelles comme le traitement des toux productives associées aux rhumes, des catarrhes respiratoires ou des troubles digestifs, sans différences notables entre les espèces, permettant de respecter des standards uniformes de leurs produits dérivés (infusions, huiles essentielles, etc.)

méditerranéens arides : les feuilles enroulées minimisent la perte d'eau par transpiration, le tomentum, duvet protecteur, agit contre le soleil et la sécheresse, et des huiles essentielles repoussent les herbivores et les pathogènes. Sa longévité est de 10 à 20 ans.

## 1.2 Répartition Géographique et Écologie

L'aire de répartition naturelle de *Thymus vulgaris* L. est centrée sur le bassin méditerranéen occidental, où il est endémique. Sa présence s'étend en Espagne, au Portugal, en Italie méridionale, et surtout dans le sud de la France, du Languedoc à la Provence, avec des extensions vers les Hautes-Alpes, Drôme, Lozère, Aveyron, Ardèche, Gard, Hérault, Cévennes, Corbières et Pyrénées-Orientales. Il est très commun en région méditerranéenne et ce jusqu'à 1 500 m d'altitude, et rare/subspontanée en Corse. Il prospère sur des terrains calcaires pauvres, rocaillieux et ensoleillés, et tolère assez mal les sols humides ou argileux compacts.

*Thymus vulgaris* L. est une espèce pionnière des milieux ouverts et altérés, dominant les garrigues, les collines rocaillueuses, les steppes herbeuses, les friches pâturées et les talus exposés, avec un comportement héliophile prononcé. Les chémotypes phénoliques prospèrent sur des sols rocaillieux et secs, tandis que les non-phénoliques préfèrent des sols un peu plus riches, plus profonds et humides. On identifie jusqu'à huit chémotypes potentiels (Keefover-Ring K. et al., 2009), et leur interfécondité mène couramment à des populations mixtes sans frontières franches, influencées par l'altitude, le climat et le sol (Gouyon P.H. et al., 1979). Une étude du Centre d'Écologie Fonctionnelle et Évolutive (Thompson et al., 2013) met en évidence son adaptation remarquable au changement climatique. Sur une période de 40 ans près de Montpellier, les chémotypes phénoliques (adaptés à la sécheresse mais sensibles au gel intense) ont progressé vers des zones autrefois occupées par des chémotypes non phénoliques, en réponse à des hivers plus doux (augmentation des températures minimales de -20°C à -10°C). Cette plasticité génétique, sans changer la répartition globale de l'espèce, montre une évolution rapide.

Dans une perspective ethnobotanique, on remarque que l'écologie du thym est très liée à l'activité humaine : le pastoralisme extensif et les brûlis contrôlés favorisent son expansion, car le thym est peu appétant pour les herbivores domestiques, permettant la formation de vastes "thymaies" denses et impénétrables, où le passage des troupeaux maintient les milieux ouverts. Les impacts humains sont ambivalents : ils peuvent être positifs comme dans le cas d'ouverture des milieux (gyrobroyages modérés favorisent la régénération, réouvrant des sites embroussaillés où le thym revient rapidement) et le pâturage extensif (maintien ouvert sans ajout d'azote ou lisier défavorables) ; ou ils peuvent être négatifs, comme l'embroussaillement (fermeture par manque d'entretien qui réduit les populations de thym), l'urbanisation et les plantations (vergers et vignes peuvent détruisent sites, faisant disparaître des peuplements denses), les incendies (destruction si non modérés et fréquents), le désherbage chimique ou la fertilisation (azote, lisier, purin défavorables au thym).

## 1.3 Pression sur la Ressource

Selon l'Association Française des Professionnels de la Cueillette de Plantes Sauvages (AFC, 2022), bien que le thym ne soit pas considéré comme une espèce directement menacée, cette

espèce, avec ses chémotypes variés et son rôle dans l'herboristerie, la cosmétique, l'aromathérapie et l'agroalimentaire, fait face à une demande croissante, rendant cruciale une exploitation raisonnée pour préserver sa pérennité.

Le thym est classé en « Préoccupation mineure » par l'IUCN, abondant dans son aire méditerranéenne, notamment le sud de la France, l'Espagne et l'Italie, avec une forte capacité de régénération, caractérisée par une longévité de 10 à 20 ans et une reproduction sexuée dépendante des polliniseurs. Toujours selon l'AFC, la cueillette intensive exerce une pression significative sur les populations accessibles et denses, entraînant un déclin local par surexploitation, tandis que les peuplements moins accessibles, situés dans des milieux mixtes ou escarpés, demeurent sous-exploités, offrant un potentiel pour une gestion durable par une ouverture raisonnée des milieux. Les activités humaines ont des impacts contrastés, combinant une valorisation économique par l'usage traditionnel du thym et un risque d'épuisement local des populations.

Les populations sont également affectées par des parasites, tels que *Cuscuta epithymum* et *Janthiella thymicola* (AFC, 2022), qui réduisent leur vigueur. De plus, le changement climatique favorise la migration des chémotypes phénoliques vers des zones plus fraîches. Bien que globalement stable, la ressource reste vulnérable : sans rotation ni concertation avec les acteurs locaux, la cueillette non régulée des sites accessibles menace la pérennité des populations. La culture, représentant 961 hectares en France en 2023, dont 479 en agriculture biologique (France Agrimer, 2023), avec des producteurs majeurs comme la Pologne, le Maroc et l'Espagne, réduit la pression sur les populations sauvages, bien que le thym cultivé soit souvent perçu comme moins aromatique. La culture par bouturage, préservant les chémotypes, est encouragée pour réduire la pression sur les populations sauvages, conciliant ainsi usage traditionnel et conservation.

## 1.4 Propriétés médicinales du thym

Le thym est une figure emblématique des pharmacopées traditionnelles et modernes. Utilisé depuis l'Antiquité pour ses vertus antiseptiques et expectorantes, le thym fait l'objet de nombreuses recherches scientifiques. Dans ce chapitre, plutôt que de rédiger une analyse ethnopharmacologique approfondie, sont synthétisés les usages traditionnels principaux et certaines propriétés pharmacologiques validées, mettant en lumière leur convergence.

Présentées dans la partie généralités de ce mémoire, ces informations établissent un cadre pour relier les savoirs populaires et empiriques aux données quantitatives collectées lors des enquêtes de terrain et des questions posées autour du thym.

### 1.4.1 Usages traditionnels et propriétés pharmacologiques validées

Traditionnellement, le thym est infusé pour traiter les affections respiratoires (toux, bronchite) et digestives (ballonnements), ou utilisé comme antiseptique pour les infections buccales et cutanées. Paul-Victor Fournier (2010) le mentionne également pour les maladies infectieuses des intestins, des reins et de la vessie. En usage externe, il explique également l'intérêt du thym en compresses et enveloppements sur les contusions, les luxations, les enflures, la goutte et le rhumatisme.

Plus récemment, Pierre Lieutaghi le mentionne également comme « stimulant », pour les personnes affaiblis, en convalescence, et aux personnes surmenées. Il mentionne également le « thym rouge » comme plus riche en thymol, aux propriétés plus antiseptiques, et le « thym blanc » parfois citronné, plus doux, « *plus applicable aux indications antispasmodiques et à l'infusion vespérale* » (Le livre des bonnes herbes, 1996). Thierry Thevenin mentionne une activité antifongique relative au thym citronné : « *Il est également antifongique, il combat les champignons, surtout la variété de montagne, riche en géraniol, qu'on appelle souvent thym citronné* » (Le chemin des Herbes, 2019).

Le thym utilisé depuis l'Antiquité pour ses vertus thérapeutiques, notamment décrites par Hippocrate pour traiter les infections respiratoires et cutanées, fait l'objet d'une validation scientifique à travers de multiples études. Une revue systématique et méta-analyse de Wagner et al. (2015) démontre que le thym, souvent associé au lierre (*Hedera helix* L.) ou à la primevère (*Primula veris* L.), réduit efficacement la fréquence et l'intensité de la toux dans les infections des voies respiratoires supérieures grâce à ses propriétés antimicrobiennes et antispasmodiques, bien que l'hétérogénéité des préparations et le faible nombre d'études spécifiques au thym nécessitent des recherches cliniques supplémentaires. Une revue systématique de Patil et al. (2021) met en évidence les propriétés antimicrobiennes, antioxydantes et anti-inflammatoires du thym, attribuées principalement au thymol et au carvacrol, avec un potentiel pour traiter les troubles respiratoires, digestifs et cutanés, mais les variations dans la composition chimique et le manque d'études cliniques humaines limitent son application thérapeutique. Une méta-analyse de Hyldgaard et al. (2020), incluant 28 essais cliniques randomisés (environ 2 500 patients), confirme l'efficacité de l'huile essentielle de thym contre les infections cutanées, notamment l'acné et les mycoses, grâce à ses effets antifongiques et antibactériens, bien que des recherches standardisées soient nécessaires pour optimiser son usage clinique.

Le thym illustre la convergence entre savoirs traditionnels et scientifiques : ses usages comme remède contre les infections et les troubles respiratoires, converge avec les données scientifiques modernes. Ces études, bien que majoritairement précliniques, offrent des perspectives encourageantes pour la phytothérapie, en confirmant le potentiel thérapeutique du thym et en ouvrant la voie à des applications cliniques fondées sur ses usages traditionnels.

## 1.5 Usages populaires et Méthodes de Préparation

Dans les traditions ethnobotaniques méditerranéennes, *Thymus vulgaris* L. est un remède familial polyvalent, intégré aux pharmacopées populaires depuis des siècles. Les principales méthodes de préparation sont l'infusion, le sirop expectorant, les inhalations, la distillation pour son huile essentielle (avec usage variable selon chémotype et stade de la plante récoltée), la teinture-mère, et parfois d'autres formes moins courantes comme des pommades pour les plaies, des crèmes anti-acnéiques ou des onguents pectoraux. Le thym est un ingrédient emblématique de la gastronomie méditerranéenne, incontournable dans le bouquet garni aux côtés du laurier et du persil, parfois complété par de l'origan. Sa saveur distinctive parfume une grande variété de plats chauds et froids. En Provence, il est infusé dans la *farigoulette*, liqueur traditionnelle, servie glacée comme digestif. Sa palette aromatique, qui varie selon les chémotypes et terroirs

– notes citronnées, épicées – en fait un ingrédient polyvalent. Le miel de thym est également prisé pour son goût unique et ses propriétés antiseptiques.

## 1.6 Usages Culturels et récits anciens

Depuis l'Antiquité, le thym est chargé de significations culturelles et symboliques. Dans l'Égypte antique, ses vertus antiseptiques et antifongiques en faisaient un composant clé dans les préparations d'embaumement pour la conservation des corps (Giuseppe Penso, 1986). Chez les Grecs et les Romains, il symbolisait le courage et la vitalité : brûlé comme encens dans les temples, ajouté à l'eau des bains pour purifier ou mélangé à des boissons pour stimuler l'énergie. Les Grecs y voyaient également un symbole d'élégance, tandis que les Romains l'utilisaient comme remède contre les poisons et comme analgésique (Lorrain, 2019).

Au Moyen Âge, il était considéré comme un remède contre les vers intestinaux et la mélancolie.

En Provence, le thym incarne encore aujourd'hui l'esprit sauvage des garrigues, évoquant la résilience paysanne et le folklore. Utilisé comme encens purificateur ou en tisanes traditionnelles, il perpétue les traditions ethnobotaniques, renforçant son rôle central dans les pratiques culturelles et médicinales.

## 2. Méthodologie

Depuis plusieurs siècles, le thym est mentionné dans de nombreux ouvrages pour ses usages et ses vertus. Aujourd’hui, dans un contexte de redécouverte des savoirs traditionnels face aux défis environnementaux comme le changement climatique et aux défis sanitaires modernes, le thym est une plante privilégiée, qui connaît une demande croissante notamment en herboristerie et aromathérapie. L’analyse des caractéristiques écologiques, culturelles et thérapeutiques du thym met en évidence son rôle central dans les interactions entre les communautés humaines et leur environnement végétal. Afin d’approfondir cette exploration et de quantifier de manière systématique les usages ethnobotaniques de cette plante, ce mémoire adopte une approche quantitative, inspirée des méthodes synthétisées par Houéhanou et al. (2015). Cette approche permettra d’évaluer la fréquence, la diversité et l’importance des usages de *Thymus vulgaris* L. en s’appuyant sur des enquêtes standardisées et des indices ethnobotaniques quantitatifs. La section suivante présente en détail la méthode adoptée, où cette plante emblématique et les usages traditionnels qui l’entourent sont analysés à travers une approche scientifique structurée. L’objectif est de quantifier les savoirs locaux et d’évaluer leur importance au sein de la population, et de comparer les méthodes d’enquête pour identifier d’éventuels biais d’interprétation.

### 2.1 Collecte des données

La collecte des données a débuté par des tentatives d’enquêtes sur des marchés généraux, mais celles-ci se sont révélées difficiles en raison de contraintes pratiques telles que le manque de temps des passants, des conditions météorologiques défavorables, ou un faible intérêt pour les plantes. Pour surmonter ces obstacles, l’approche a été ajustée en ciblant des marchés plus spécifiques, comme les marchés de producteurs et les foires aux plantes, où le public est potentiellement plus réceptif aux thèmes liés aux produits naturels. Trois enquêtes ont d’abord été réalisées au marché de producteurs de la Ferme des Roussets à Saint-Jean-en-Royans (Drôme), et cinq autres sur un marché de producteurs près de Die (Drôme). Ces sites ont été choisis pour leur public susceptible de consommer des plantes. Cependant, l’approche est restée un défi : difficulté à aborder les gens sans les déranger pendant leurs courses, le manque de formation aux techniques d’enquête, ainsi qu’une certaine appréhension personnelle à initier les conversations, accentué par le fait de travailler seule. Une collaboration à deux pourrait faciliter cela à l’avenir.

Parallèlement, une tentative via internet a été lancée, en s’appuyant sur un compte professionnel d’herboristerie assez largement suivi par un public intéressé par les plantes (20.000 abonnés). Cela a permis de contacter les gens via un appel public, suivi d’entretiens par téléphone. Cette méthode est plus facile et permet de toucher un public plus large géographiquement, non limité à une région riche en thym sauvage ou en "néo-ruraux". Au total, 25 entretiens ont été réalisés de cette façon. Les inconvénients incluent un biais potentiel d’échantillonnage : les répondants sont souvent déjà très intéressés par les plantes (puisque ils suivent la page et réagissent en premier), et les algorithmes des réseaux sociaux peuvent influencer la visibilité de l’appel. L’appel a été lancé via une publication éphémère visible durant 24h, affichant environ 1200 vues au total. Un rendez-vous a été pris avec les répondants qui ont été sélectionnés dans l’ordre d’arrivée des premières réponses à l’annonce.

Enfin, sept enquêtes supplémentaires ont été menées au marché des plantes à Uzès (Gard), un site reconnu pour attirer des amateurs de plantes. Au total, 40 entretiens ont été obtenus : 3 au marché de Saint-Jean-en-Royans (Drôme), 5 au marché du Diois (Drôme), 25 via internet, et 7 à Uzès (Gard).

Dans chaque cas, trois étapes ont été suivies :

1. Citation des plantes utilisées : La collecte des données a utilisé la méthode du « free listing » (listes libres), visant à recueillir les espèces de plantes utilisées par les consommateurs, en les encourageant à les citer librement sans intervention de ma part, afin de préserver une question ouverte. L'ordre de citation a permis d'attribuer un rang à chaque espèce (1 pour la première citée, 2 pour la deuxième, etc.). Ces données ont été organisées dans un premier tableau, avec les informateurs en colonnes et les espèces citées en lignes. Cette méthode, sans ordre imposé, était cruciale pour comprendre l'importance relative du thym par rapport à d'autres plantes, afin d'ensuite mesurer l'ordre de priorité cognitive (« saillance cognitive<sup>2</sup> ») via l'ordre de citation.
2. Identification des usages généraux : Dans une deuxième phase, pour chaque espèce mentionnée, les informateurs étaient invités à préciser les usages associés : alimentaire, médicinale/thérapeutique, cosmétique, vétérinaire, vestimentaire, jardinage, ou autres. Les retours des enquêtes ont révélé des confusions importantes sur cette question. Le terme "usage" est souvent interprété comme une forme de consommation ("cuisine", "baume", "tisane", "huile"), plutôt qu'un objectif (alimentaire ou thérapeutique). Seules les personnes plus expérimentées distinguent clairement différentes catégories, tandis que la majorité cite plutôt des formes d'utilisation. Cela rend complexe la classification, car une "infusion" peut-être pour le plaisir (boisson/alimentaire), pour un remède (thérapeutique), ou pour préparer une sauce. De même, un macérat huileux peut servir de soin thérapeutique, de cosmétique, ou d'huile aromatisée pour la cuisine. La question est restée ouverte, mais cela a parfois rendu les réponses floues, nécessitant une clarification (ex. : en questionnant "Pour quel usage : thérapeutique, alimentaire, cosmétique ?"), au risque d'influencer les réponses.
3. Le questionnaire se recentrait ensuite sur des questions spécifiques au thym :
  - Consommez-vous du thym ? Sauvage ou cultivé ? Si sauvage, pourquoi ?
  - Pour quel usage consommez-vous du thym (même problématique que précédemment) ?

---

<sup>2</sup> **Saillance cognitive** : Concept utilisé en ethnobotanique et en linguistique, la « saillance cognitive » désigne l'importance d'un élément, comme une plante, dans les connaissances ou la mémoire d'une personne ou d'une communauté. Elle reflète son rôle culturel, son usage fréquent ou sa notoriété. Dans les études ethnobotaniques par *free listing* (liste libre), elle est mesurée par des indices, comme celui de Smith (1997), qui combinent la fréquence de mention d'une plante et sa place dans les listes spontanées des participants. Une plante souvent citée et placée en début de liste est considérée comme très saillante, révélant son importance dans les savoirs locaux (ex. : plantes médicinales ou alimentaires). Ce concept aide à analyser et comparer les connaissances sur la flore.

**Références** : Smith, J. J., & Borgatti, S. P. (1997). *Salience Counts—and So Does Accuracy*. *Journal of Linguistic Anthropology*, 7(2), 208–209 ; Quinlan, M. B. (2005). *Considerations for Collecting Freelisters in the Field*. *Field Methods*, 17(3), 219–234.

- Pour quelles pathologies ?
- Sous quelle forme (tisane, huile essentielle, etc.) ? (Récurrence de la tisane thym-miel-citron, parfois gingembre.)
- Percevez-vous différentes qualités de thym ?
- Connaissez-vous les différents chémotypes du thym ?
- Avez-vous des connaissances sur son biotope ?

Les profils des informateurs incluaient des personnes âgées de 22 à 65 ans et issues de professions variées (libraire, viticulteur, retraité, cuisinier, etc.), ce qui assure une diversité de pratiques et de connaissances. Cependant, ces éléments d'âge et de profession n'ont pas été pris en compte dans les analyses, car la dispersion de l'échantillon dans ces catégories était jugée trop importante pour permettre un traitement statistique significatif.

## 2.2 Traitements des données

Les enquêtes ont recensé 142 espèces végétales uniques, avec une moyenne de 15,45 espèces citées par informateur. Ces résultats ont été synthétisés dans plusieurs tableaux Excel, afin de calculer dans un premier temps les rangs de citation et les scores moyens pour chaque espèce. Les usages ont également été synthétisés en tableau afin de calculer la valeur d'usage pour chaque espèce et de permettre une analyse plus détaillée sur les usages du thym.

### 2.2.1 Données sur les rangs de citation et calculs des scores

Un premier tableau a été réalisé afin de constituer la base de données brute (annexe 1). Il recense 40 informateurs (chaque colonne correspondant à un informateur) et 142 espèces végétales (listées en lignes). Pour chaque informateur, l'ordre de citation d'une espèce est indiqué par un rang (1 pour la première espèce citée, 2 pour la deuxième, etc., jusqu'à un maximum de 22). Une case vide signifie que l'espèce n'a pas été mentionnée par cet informateur. Une colonne finale, "Nombre de citation", totalise le nombre d'informateurs ayant mentionné chaque espèce.

Par exemple, le thym est cité par 35 informateurs, avec des rangs variants majoritairement entre 2 et 9, indiquant une priorité cognitive élevée, tandis que des espèces comme le géranium ou la prêle ne sont citées qu'une fois, indiquant une faible représentativité.

Dans un deuxième tableau (annexe 2), les rangs sont transformés en score. Pour chaque informateur le score le plus bas est affecté à la dernière espèce citée, le plus haut à la première espèce citée. Par exemple, dans une série de dix citations, l'espèce citée en premier (rang 1) aura le score 10, tandis que l'espèce citée en dernier (rang 10) aura le score 1.

### 2.2.2 Calcul du score moyen

Le score moyen est ensuite calculé pour chaque espèce en sommant les scores attribués par les informateurs et en divisant par le nombre total d'informateurs (40). Une espèce non citée par un informateur est comptée comme un score de 0 dans la somme, ce qui abaisse son score moyen. Un score moyen élevé indique une citation fréquente et précoce (donc une forte priorité cognitive), tandis qu'un score moyen faible reflète une citation rare ou tardive. Pour le thym, le score moyen global est de 14,75, indiquant une forte priorité cognitive.

### 2.2.3 Comparaison des scores en fonction des méthodes d'enquêtes et des genres

De nouveaux calculs ont été réalisés afin de comparer les rangs de citation en fonction des méthodes d'enquête (marchés vs internet) et des genres (homme ou femme). Les résultats sont donnés en annexe 3 avec, pour chaque espèce :

- Le **nombre de citations** (combien d'informateurs ont mentionné l'espèce).
- Le **score moyen** pour l'ensemble de l'échantillon.
- Les **scores moyens** pour les sous-groupes : hommes (H), femmes (F), marché (M), et internet (I).
- Les **positions** (classements) dans chaque sous-groupe, basées sur les scores moyens.

## 2.3 Données sur les usages

Pour cette analyse, de nouveaux tableaux Excel ont été créés pour recenser les usages de chaque espèce végétale, avec chaque cellule indiquant l'usage rapporté par un informateur. L'échantillon a été réduit à 21 informateurs, afin de centrer l'analyse sur ceux ayant cités au moins 16 plantes (médiane). Plusieurs indicateurs ont été calculés :

- Les fréquences, soit le nombre total de citations par catégorie d'usage pour chaque espèce.
- Les fréquences relatives, qui expriment la proportion des citations pour une catégorie par rapport aux nombres informateurs de l'étude globale, permettant de mesurer l'importance relative d'un usage.
- La valeur d'usage, telle que définie par Rossato et al. 1999, obtenue en additionnant les fréquences relatives de toutes les catégories pour une espèce.
- Les fréquences cumulées, totalisant 399 citations (culinaire : 158, thérapeutique : 214, vétérinaire : 1, cosmétique : 23, magico-religieux : 3).
- Les fréquences relatives globales, soit la proportion de chaque catégorie sur le total des 399 citations.

Les données sur le nombre de citation total pour chaque espèce ainsi que sa valeur d'usage ont été synthétisé dans le document annexe 4.

L'analyse s'est ensuite concentrée sur les usages du thym rapportés par les informateurs, afin de recenser les catégories d'usage (culinaire, thérapeutique, vétérinaire), avec des indications générales (par exemple, « pour la toux », « en tisane »). Un premier classement a été effectué avec les réponses données par les informateurs dans la première partie du questionnaire, puis un deuxième classement a été réalisé en ajoutant les réponses des informateurs données durant la deuxième partie du questionnaire, portant spécifiquement sur le thym (annexe 5).

## 3. Discussion à propos de la méthode

### 3.1 Les modalités de l'enquête

L'échantillon de 40 informateurs (15 sur les marchés, 25 via internet) est restreint, limitant la généralisation des résultats. Pour certaines analyses approfondies notamment sur les usages,

l'échantillon a été filtré à 21 informateurs citant au moins 16 plantes (médiane de l'échantillon), afin de se concentrer sur les répondants les plus représentatifs et d'éviter les listes courtes.

Concernant les enquêtes sur les marchés, ces lieux ont offert l'avantage d'un public ciblé, potentiellement plus familier avec les plantes aromatiques et médicinales, permettant des échanges plus riches sur leurs usages, notamment dans des régions comme la Drôme et le Gard où le thym est présent à l'état sauvage. Cependant, les difficultés évoquées précédemment (section 2.1) suggère qu'une collaboration à deux pourrait faciliter les interactions futures.

Concernant les enquêtes via internet, cette méthode présente l'avantage d'une mise en œuvre facile et d'une portée géographique large, touchant des participants à travers la France métropolitaine, incluant des régions avec ou sans thym sauvage, ce qui diversifie les profils des répondants. Toutefois, subsiste un biais d'auto-sélection, les répondants étant souvent déjà intéressés par les plantes. Les algorithmes des réseaux sociaux ont pu limiter la visibilité de l'appel, influençant la sélection des participants. De plus, le caractère hasardeux de l'échantillon internet, couvrant des informateurs de multiples régions, peut biaiser l'interprétation des données, car les usages du thym peuvent varier selon sa disponibilité locale (sauvage ou cultivé).

Le déséquilibre entre les enquêtes sur les marchés (37,5 %) et via internet (62,5 %) peut biaiser les résultats, les données internet étant surreprésentées et potentiellement influencées par un public averti.

De plus, un déséquilibre genre (8 hommes, 32 femmes ; 20 % vs 80 %) reflète un intérêt plus marqué des femmes pour l'herboristerie, pouvant amplifier les usages domestiques, thérapeutiques et cosmétiques, généralement plus courant dans cette catégorie. Les profils variés (22-65 ans, libraire, viticulteur, retraité, cuisinier, etc.) assurent une certaine diversité, mais la taille réduite de l'échantillon limite la représentativité.

La méthode du *freelisting* a permis de capturer les priorités cognitives sans imposer d'ordre, mais la question des usages a révélé des confusions. Les informateurs interprétaient souvent « usage » comme une forme de consommation (tisane, huile) plutôt qu'un objectif (alimentaire, thérapeutique). Des questions de clarification (ex. : « Pour quel objectif ? ») ont été posées, mais cela a pu influencer les réponses.

La variabilité contextuelle (demande de précisions, saison plus propice à certaines plantes) ou les doubles citations ont pu également influencer les rangs.

Ces difficultés de terrain, combinées au nombre restreint d'enquêtés, aux déséquilibres de l'échantillon et à la variabilité géographique, soulignent la nécessité d'interpréter les résultats avec prudence.

### 3.2 La désignation des espèces

Un biais majeur est rapidement apparu concernant la détermination des espèces citées. Contrairement à de nombreuses études ethnobotaniques, aucune détermination botanique rigoureuse n'a été réalisée. Les noms rapportés reflètent des catégories vernaculaires, sans confirmation systématique de l'espèce. Le thym, la lavande et la camomille étaient fréquemment mentionnés, sans toujours pouvoir identifier l'espèce exacte. Il a fallu repréciser quelques fois s'il s'agissait bien du *Thymus vulgaris* L. ou du serpolet, *Thymus serpyllum* L.

Cette question s'est posée également pour la lavande et son usage sous forme d'huile essentielle, afin de clarifier si l'on parlait de la lavande fine, *Lavandula angustifolia* Mill., ou de la lavande aspic, *Lavandula latifolia* Medik. Pour la camomille, il n'a pas toujours été possible de l'identifier précisément, ce qui a conduit à créer trois catégories : la camomille noble (*Chamaemelum nobile* L.) ou la matricaire (*Matricaria recutita* L.) lorsque l'informateur pouvait affirmer l'espèce, et une troisième catégorie « camomille non précisée ».

Cette approche, bien que nécessaire pour gérer l'ambiguïté, peut induire des difficultés d'interprétation dans les résultats finaux, en rendant les données moins précises sur les usages spécifiques ou les origines des plantes.

Ces ambiguïtés reflètent le concept d'**ethno-espèce**, défini comme une catégorie nommée par une population dans sa propre langue, qui peut correspondre à une espèce scientifique précise ou à plusieurs espèces. Par exemple, le terme « thym » peut désigner *Thymus vulgaris* dans certains cas, mais aussi *Thymus serpyllum* L. (serpolet) pour d'autres informateurs, tout comme « lavande » peut renvoyer à *Lavandula angustifolia* Mill. (lavande fine), *Lavandula latifolia* Medik. (lavande aspic), ou d'autres espèces selon le contexte local. De même, « camomille » peut englober *Chamaemelum nobile* L., *Matricaria recutita* L., ou rester non précisée, tandis que « salicorne » peut désigner plusieurs espèces du genre *Salicornia*, et « chêne pédonculé » correspond précisément à *Quercus robur* L. En adoptant le concept d'ethno-espèces, cette étude priviliege les catégories vernaculaires des informateurs, reflétant leurs savoirs et perceptions, plutôt qu'une identification taxonomique rigoureuse.

Cette approche permet d'évacuer les critiques liées à l'absence de déterminations botaniques précises, tout en admettant que cela peut limiter la possibilité de comparaison des données avec des études fondées sur une taxonomie scientifique stricte.

## 4. Discussion sur la qualité de l'échantillon

L'échantillon de l'enquête ethnobotanique, limité à 40 participants, est relativement faible, ce qui restreint la portée des conclusions. L'analyse révèle un total de 142 espèces distinctes, reflétant une grande diversité dans les réponses. Cependant, une forte dispersion est observée : la majorité des espèces ne sont mentionnées que par un ou deux participants, ce qui indique une grande variabilité dans les connaissances ou préférences ethnobotaniques. Seules quelques espèces sont citées fréquemment, mettant en évidence une hétérogénéité marquée des réponses. La moitié des participants cite 16 espèces ou moins, et l'autre moitié 16 espèces ou plus (médiane de 16). Cette valeur, relativement faible par rapport au total de 142 espèces, montre que chaque participant se concentre sur un petit nombre d'espèces, souvent différentes d'un individu à l'autre. Cette dispersion des réponses, combinée à une contribution individuelle limitée, suggère que les connaissances ethnobotaniques varient considérablement au sein de l'échantillon, chaque participant ne couvrant qu'une fraction de la diversité totale.

### 4.1 Validité et vérification de l'échantillon

Dans les études quantitatives impliquant un comptage d'espèces citées par un certain nombre d'informateurs, un défi important consiste à s'assurer que l'échantillon est suffisant pour capturer l'information de manière fiable. Un échantillon trop petit risque de sous-estimer la diversité totale, tandis qu'un trop grand s'avère inefficace en termes d'investissement.

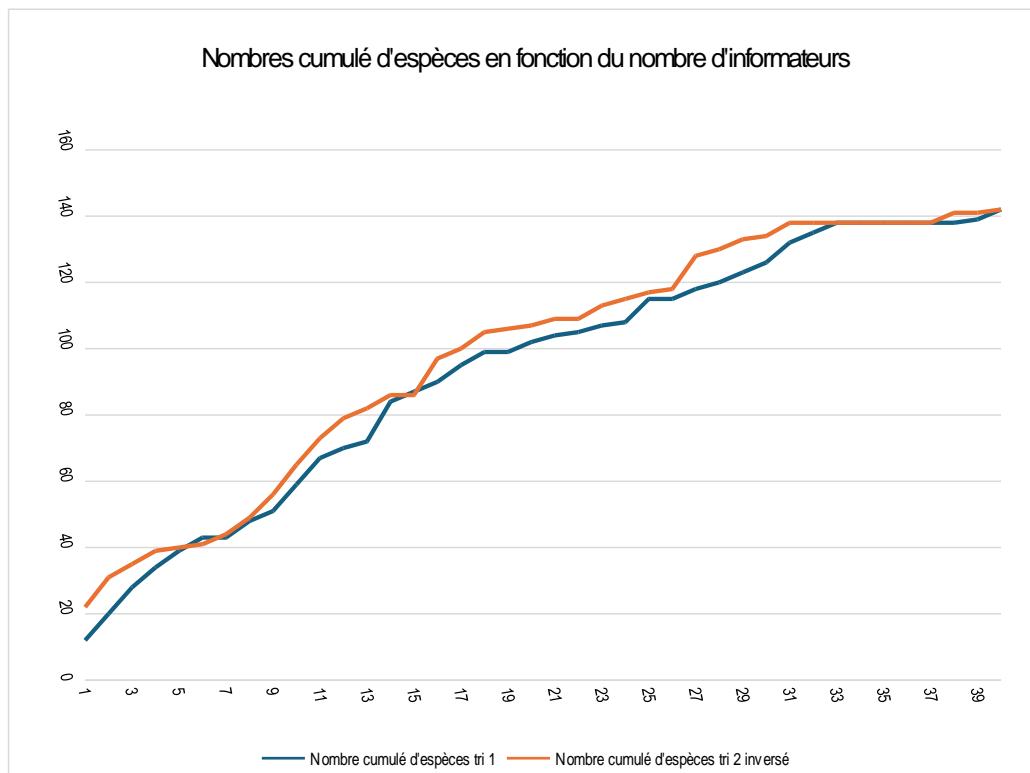
À la suite de discussions et sachant que le nombre d'entretiens est très limité (40 informateurs), une adaptation d'une technique écologique classique appelée « courbe d'accumulation d'espèces » a été employée pour évaluer la qualité de l'échantillon.

En écologie, elle mesure l'augmentation du nombre d'espèces en fonction de la surface explorée. Développée notamment par des outils comme ceux de R. Colwell et Ann Chao, cette méthode utilise des simulations répétées de l'ordre des échantillons pour estimer la diversité spécifique et la probabilité d'observer un nombre donné d'espèces pour un effort d'échantillonnage donné. Transposée à l'ethnobotanique, elle évalue ici comment le nombre total d'espèces citées progresse avec l'ajout d'informateurs. Cette méthode permet de vérifier l'adéquation de l'échantillon de 40 informateurs, composé de 15 personnes interrogées sur les marchés (Drôme, Gard, régions où le thym est présent à l'état sauvage) et 25 via internet (échantillon hasardeux couvrant la France métropolitaine, incluant des régions avec ou sans thym sauvage).

Le nombre d'espèces croît généralement avec chaque nouvel informateur, mais reste parfois stable si celui-ci ne mentionne que des espèces déjà répertoriées. La courbe résultante monte rapidement au début, puis atteint un plateau où les ajouts deviennent rares.

Dans cette enquête, avec un total de 142 espèces a été recensé, les données ont été triées pour simuler différents ordres de cumul. Un premier tri en ordre original (du premier au dernier informateur) et un second en ordre inverse (du dernier au premier) ont été réalisés. Un plateau fut observé à partir de 33 ou 34 informateurs, indiquant qu'accroître l'échantillon n'apporte plus beaucoup d'information nouvelle, tout en impliquant un coût croissant en temps et en effort. Les deux courbes sont très proches, avec un écart maximal de 10 espèces à l'informateur 33, avant de converger vers un total de 142 espèces à l'informateur 40. Cela indique que l'ordre n'influence pas significativement les résultats et confirme que l'échantillon est satisfaisant pour refléter la diversité globale.

Le plateau observé valide l'analyse, suggérant également qu'un classement supplémentaire ne changerait guère les conclusions.



Cependant, la validité de l'échantillon doit être nuancée par certains déséquilibres. L'échantillon comprend 15 enquêtes sur les marchés et 25 via internet, ce qui surreprésente les répondants internet, potentiellement plus sensibilisés aux plantes. De plus, un déséquilibre marqué entre les sexes a été observé, avec 8 hommes et 32 femmes (soit 20 % d'hommes et 80 % de femmes), probablement lié à un intérêt accru pour l'herboristerie chez les femmes, ce qui peut limiter la représentativité. Ces différences, combinées à la variabilité géographique (populations locales pour les marchés vs. échantillon national pour internet), suggèrent que l'interprétation des résultats doit tenir compte de ces biais potentiels, bien que le plateau confirme la robustesse globale de l'échantillon.

## 4.2 Comparaison des méthodes d'enquête marchés vs internet

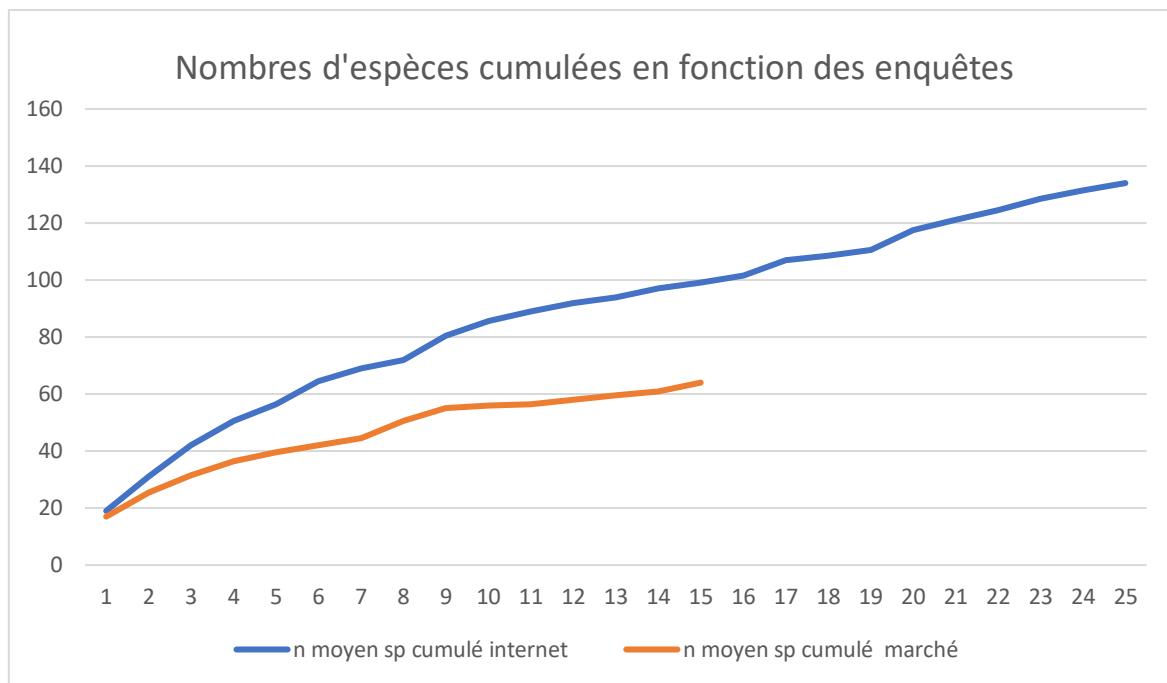
Deux approches distinctes ont été adoptées pour recueillir les données : des enquêtes menées sur les marchés de Royans, Die et Uzès, ainsi que des entretiens téléphoniques réalisés via internet. Sur la base de l'analyse précédente via le principe du nombre cumulé d'espèces en fonction du nombre d'informateurs, une première évaluation de la qualité globale de l'échantillon a été établie. Cette réflexion conduit à une interrogation : les techniques utilisées sur les marchés et via internet produisent-elles des données similaires ?

Deux groupes d'informateurs ont été constitués : 15 issus des marchés (3 à Royans, 5 à Die, 7 à Uzès) et 25 recrutés par internet. L'objectif est d'examiner si ces deux méthodes génèrent des résultats comparables ou divergents, afin d'évaluer leur équivalence et leur fiabilité dans la capture des connaissances ethnobotaniques, notamment en termes de diversité d'espèces citées.

Pour répondre à cette question, une méthode spécifique a été appliquée : dans un fichier dédié, les deux groupes ont été distinctement analysés en calculant le nombre cumulé d'espèces citées. Pour chaque catégorie (marchés et internet), les données ont été soumises à la même technique de courbe d'accumulation utilisée précédemment, avec un cumul établi dans l'ordre original (du premier au dernier informateur) et un autre en ordre inverse (du dernier au premier). Cette double approche vise à tester la robustesse des résultats face à différentes séquences.

L'analyse des résultats révèle une divergence notable entre les courbes d'accumulation des deux groupes, particulièrement pour la catégorie internet. Contrairement à l'hypothèse d'une similitude entre les courbes, quelle que soit l'ordre de tri (original ou inverse), le groupe internet affiche un cumul d'espèces plus rapide et diversifié, tandis que les informateurs des marchés citent moins d'espèces. Bien qu'il serait possible d'augmenter le nombre de tris aléatoires pour affiner l'analyse, cette démarche est jugée superflue, car elle s'avère laborieuse et n'apporterait pas d'amélioration significative aux conclusions sur cette divergence.

Pour confirmer l'hypothèse que les informateurs interrogés sur les marchés citent moins d'espèces que ceux interrogés par internet, un test statistique a été réalisé par une personne tierce. Le test de Mann-Whitney, fréquemment utilisé en sciences sociales, a été appliqué pour déterminer si les deux séries proviennent de la même population. Ce test calcule une valeur « U » qui est comparée à une valeur de référence dans une table statistique. Les résultats indiquent, avec 98 % de confiance, que les deux populations sont différentes, confirmant que les enquêtes par internet ont généré significativement plus d'informations en termes de nombre d'espèces citées par rapport aux enquêtes sur les marchés.



Cette différence soulève une question méthodologique : les deux méthodes sont-elles réellement équivalentes ? Internet semble attirer des informateurs plus diversifiés ou spécialisés, influençant la richesse des données, potentiellement en incluant des plantes exotiques ou spécialisées, tandis que les marchés se limitent à des savoirs locaux plus uniformes. Enfin, en recentrant cette analyse sur le thym, on constate que cette plante se distingue par la fréquence de citation la plus élevée dans les deux groupes et est souvent mentionnée en début de liste (rang de citation bas), témoignant d'une priorité culturelle marquée, indépendamment de la méthode d'enquête.

#### 4.3 Comparaison des réponses par genre

Pour évaluer si les connaissances ethnobotaniques diffèrent selon le genre, les données de l'enquête ont été analysées en distinguant deux groupes : 8 hommes et 32 femmes. Cette distinction vise à déterminer si les hommes et les femmes citent un nombre comparable d'espèces végétales, bien que l'échantillon présente une forte disparité, avec 80 % de femmes contre 20 % d'hommes, limitant la portée des conclusions.

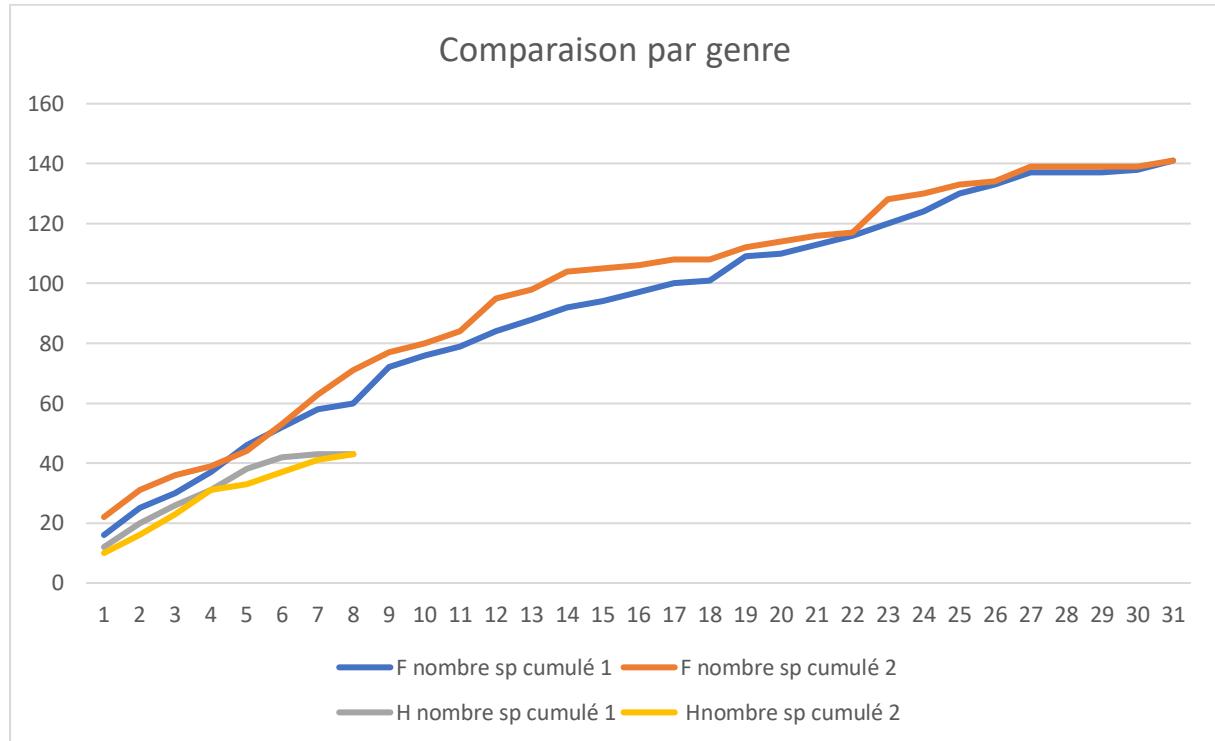
Les données ont été organisées dans un tableau spécifique, séparant les réponses par genre. Chaque informateur a fourni une liste d'espèces, ordonnée selon leur importance perçue, et un rang a été attribué à chaque espèce en fonction de sa position dans la liste (rang 1 pour la première, rang 2 pour la deuxième, etc.).

Ces rangs ont permis de recenser les espèces citées et leur fréquence au sein de chaque groupe. Une vérification a été effectuée pour garantir la cohérence des données, en s'assurant que le nombre d'espèces citées par chaque informateur correspondait au rang maximum attribué, corrigéant ainsi toute incohérence.

Pour comparer les groupes, des courbes d'accumulation ont à nouveau été établies, représentant le nombre cumulé d'espèces en fonction du nombre d'informateurs, calculé dans deux ordres :

l'ordre original (du premier au dernier informateur) et l'ordre inverse. Les graphiques issus de ces calculs montrent que les femmes citent un nombre d'espèces significativement plus élevé que les hommes, avec une courbe d'accumulation qui progresse plus rapidement. Cette observation suggère une plus grande diversité dans les réponses des femmes.

La forte disparité de l'échantillon, avec quatre fois plus de femmes, peut refléter un biais de recrutement, potentiellement lié à un intérêt plus marqué des femmes pour les plantes dans ce contexte. Une meilleure stratification de l'échantillon, avec un nombre égal d'hommes et de femmes, aurait permis une comparaison plus équilibrée.



Cette divergence soulève à nouveau une question méthodologique : les différences observées sont-elles dues à des facteurs sociaux, culturels ou à une collecte de données non stratifiée ? La plus grande richesse des réponses des femmes pourrait être liée à un rôle historique dans les pratiques ethnobotaniques, tandis que les hommes, moins nombreux, semblent se limiter à un répertoire plus restreint. Cependant, une stratification équilibrée de l'échantillon aurait renforcé la robustesse de ces conclusions.

Néanmoins le thym se distingue une fois de plus par une fréquence de citation élevée dans les deux groupes, souvent placé en tête de liste, reflétant son importance culturelle partagée, indépendamment du genre.

## 5. Discussion sur les rangs de citation et scores

### 5.1 Résultats principaux

Les 142 ethno-espèces végétales recensées totalisent 618 citations, avec une distribution fortement asymétrique : 56 % des espèces (80/142) ne sont mentionnées qu'une seule fois, révélant une polarisation entre un noyau d'espèces largement reconnues et une majorité d'espèces marginales. Les 10 espèces les plus citées sont :

- Thym : 35 citations, score 14,75
- Romarin : 32 citations, score 12,30
- Menthe poivrée : 25 citations, score 9,55
- Lavande : 21 citations, score 7,58
- Sauge : 20 citations, score 7,75
- Pissenlit : 19 citations, score 8,33
- Ortie : 19 citations, score 7,78
- Verveine citronnée : 15 citations, score 5,73
- Basilic : 14 citations, score 5,48
- Persil : 14 citations, score 4,93

Les plantes aromatiques, occupant 7 des 10 premières places, dominent ce classement, suggérant un regroupement cognitif lié à leur forte identité culturelle méditerranéenne.

Le nombre de citations, compris entre 9 et 22, traduit une diversité dans les savoirs des informateurs. Environ 56 % des espèces (80/142) n'ont été citées qu'une seule fois, indiquant une forte disparité des connaissances.

Deux profils émergent : les généralistes, mentionnant un large éventail d'espèces, principalement des aromatiques comme le thym, qui bénéficie d'une priorité cognitive modérée à élevée, et les spécialisés, citant des espèces plus rares telles que le desmodium, la rhodiola, la prêle, le merisier, l'argousier, l'ashwagandha, le géranium, la bourse à pasteur, ou encore le châtaignier, ces plantes n'ayant été citées qu'une fois. Ces espèces de niche, contrastent avec les aromatiques dominantes sur les marchés, suggérant une influence de contextes urbains ou globalisés, notamment véhiculée par des réseaux en ligne.

#### 5.1.1 Analyse spécifique du thym

Le thym, cité par 35 des 40 informateurs avec un score moyen global de 14.75, occupe la première position dans l'échantillon, reflétant une forte priorité cognitive. Sur les marchés dans la Drôme et le Gard, il obtient un score moyen de 17.27, un rang 1 et 13 citations (86.7 %) pour 15 informateurs, tandis qu'en ligne, son score moyen est de 13.24, également au rang 1, avec 22 citations (88.0 %) pour 25 informateurs. Cette différence de 4.03 points entre les contextes suggère une priorité un peu plus marquée sur les marchés. Par genre, les scores sont très similaires (score moyen 14.84 pour les femmes, et score moyen 14.38 pour les hommes). Malgré sa prééminence, le thym est rarement cité en rang 1, reflétant une priorité modérée mais constante, perçu comme une espèce de référence stable mais non toujours prioritaire.

Dans certains cas, un même informateur cite le thym deux fois, le rang le plus bas étant retenu, ce qui reflète son utilisation dans des contextes distincts, comme plante thérapeutique ou alimentaire. Cette double citation nous renvoie vers le concept d'ethno-espèce, désignant une

unité de classification des plantes basée sur les perceptions, connaissances et catégories culturelles des informateurs, plutôt que sur une taxonomie botanique stricte.

Pour le thym, l'ethno-espèce "thym" est particulièrement pertinente, car elle peut englober différentes variétés perçues comme une entité unique par les informateurs, en raison de caractéristiques partagées ou de leur pertinence culturelle. La forte fréquence de citation du thym (35/40 informateurs) et sa priorité cognitive élevée (score moyen 14,75) suggèrent que cette ethno-espèce est profondément ancrée dans les connaissances des informateurs, et souligne son rôle comme pivot culturel.

### **5.1.2 Différences générales selon la méthode de collecte (Marché vs Internet)**

Les données révèlent des différences significatives dans la valorisation des espèces végétales selon les contextes. Le romarin par exemple, est davantage apprécié en ligne, avec un score moyen de 12,72 et un rang 2, contre un score de 11,6 et un rang 3 sur les marchés. À l'inverse, la menthe poivrée est plus prisée sur les marchés, où elle atteint un score de 13,2 et un rang 2, comparé à 7,36 et un rang 5 en ligne. L'ortie, peu valorisée sur les marchés (score de 4,4, rang 16), bénéficie par contre d'une forte reconnaissance en ligne (score de 9,8, rang 3). La mauve, quant à elle, est mieux considérée sur les marchés (score de 5,8, rang 10) qu'en ligne où son score chute à 3,68 (rang 16). D'autres plantes, telles que la rhodiola, l'ashwagandha, le basilic sacré, la chélidoine, la violette d'eau, le poivre et le griffonia, apparaissent exclusivement sur internet, avec une seule citation. Leur prévalence en ligne, contrastant avec leur absence ou rareté sur les marchés, suggère une influence de contextes urbains où l'accès direct à la nature est potentiellement limité, et de sources globalisées (réseaux sociaux, communautés herboristes). Les marchés, situés dans des régions rurales comme la Drôme et le Gard, favorisent des espèces comme le thym, la menthe poivrée, et la mauve, probablement en raison de leur accessibilité locale et de leur intégration dans les savoirs régionaux.

### **5.1.3 Différences générales selon le genre (Hommes vs Femmes)**

#### **a. Analyse genre des dix plantes les plus valorisées**

L'analyse des données révèle des différences dans la valorisation des plantes selon le genre des informateurs. Les dix premières espèces, classées par score moyen global, ont été examinées pour comparer les scores moyens et les rangs attribués par les hommes et les femmes.

Le thym domine l'échantillon, avec un score moyen de 14,84 (rang 1) chez les femmes et 14,37 (rang 3) chez les hommes. Cette représentation pratiquement très similaire, suggère un consensus genre sur ses usages et ses propriétés médicinales.

La menthe poivrée montre également une valorisation équilibrée, avec un score de 9,62 (rang 4) chez les hommes et 9,53 (rang 3) chez les femmes. Cette convergence suggère que la menthe poivrée est une plante largement reconnue, possiblement en raison de sa forte présence dans les marchés locaux et les espaces domestiques. Sa popularité pourrait aussi refléter une marchandisation croissante, notamment sous forme de produits transformés (infusions, huiles essentielles, condiments), qui transcende les frontières genres et s'inscrit dans des dynamiques globalisées.

Le romarin quant à lui est nettement plus valorisé par les hommes (score 15,75, rang 1) que par les femmes (score 11,43, rang 2).

Le pissenlit est légèrement mieux classé par les femmes (score 8,40, rang 5) que par les hommes (score 8, rang 7). L'ortie présente un contraste encore plus marqué : les femmes lui attribuent un score de 8,59 (rang 4), contre 4,5 (rang 11) pour les hommes. Cette tendance pourrait être liée à la place des femmes dans les pratiques domestiques, où des plantes comme l'ortie et le pissenlit sont souvent intégrées dans des usages culinaires ou traditionnels. Sociologiquement, les femmes, en tant que gardiennes des savoirs domestiques dans de nombreuses cultures, pourraient être plus enclines à reconnaître des plantes associées à des pratiques communautaires ou familiales. Les femmes, souvent impliquées dans la collecte ou l'utilisation de plantes sauvages, pourraient contribuer à maintenir la visibilité d'espèces comme l'ortie et le pissenlit, moins courantes dans les circuits commerciaux.

La sauge révèle une divergence surprenante : les hommes la placent au 2e rang (score 15,5), tandis que les femmes la classent au 8e rang (score 5,81). Ce résultat est plutôt inattendu, la sauge étant souvent associée, dans les usages thérapeutiques contemporains, à des usages spécifiques aux femmes. La faible valorisation féminine invite à explorer si les femmes interrogées sont moins exposées à ces usages ou si d'autres plantes prennent la priorité dans leurs pratiques.

La lavande est légèrement mieux classée par les hommes (score 8,87 rang 5) que par les femmes (score 7,25, rang 6). Fortement marchandisée, notamment sous forme d'huile essentielle, cette préférence masculine pourrait refléter une reconnaissance accrue dans des contextes non domestiques et témoigner d'une importance culturelle élevée, particulièrement dans la Drôme et le Gard.

Les femmes semblent valoriser davantage la verveine citronnée (score 6,15, rang 7) que les hommes (score 4, rang 15), ainsi que le persil (score de 5,56, rang 10 chez les femmes, contre 2,37, rang 28 chez les hommes). Cette préférence féminine marquée pourrait à nouveau être liée à la place centrale de ces espèces dans les pratiques domestiques, le persil étant très courant en cuisine et la verveine souvent utilisée pour des infusions ou des usages culinaires.

Enfin, le basilic est légèrement plus valorisé par les hommes (score 5,75, rang 8) que par les femmes (score 5,40, rang 11).

En synthèse, parmi les dix plantes les plus valorisées, six obtiennent un meilleur rang chez les femmes (thym, menthe poivrée, pissenlit, ortie, verveine citronnée, persil), contre quatre chez les hommes (romarin, sauge, lavande, basilic). Ces données sont à prendre avec du recul, des enquêtes mieux structurées et plus approfondies permettraient de souligner l'importance des contextes socioculturels et des rapports de genre dans la construction des savoirs ethnobotaniques.

#### **b. Proportion des espèces exclusivement citées par les femmes**

Sur les 142 espèces recensées 82 présentent un score moyen de 0 chez les hommes, indiquant qu'elles n'ont été citées que par les femmes. Ainsi, environ 57,75 % des espèces sont mentionnées exclusivement par les femmes. Cette proportion significative met en lumière une plus grande diversité dans les savoirs ethnobotaniques féminins, à nouveau possiblement liée à leur rôle dans les pratiques domestiques et la transmission des savoirs locaux. Les femmes, souvent associées à la collecte, à la préparation culinaire ou à l'utilisation de plantes dans les contextes familiaux, pourraient être plus enclines à reconnaître des espèces moins courantes, absentes des circuits commerciaux ou des savoirs masculins. Cette tendance pourrait également

refléter l'influence de réseaux sociaux ou de communautés herboristes en ligne, où les femmes sont potentiellement plus actives dans ces espaces dédiés au « bien-être ».

#### **5.1.4 Analyse des plantes aromatiques**

Les plantes aromatiques occupent une place centrale dans les données, représentant 7 des 10 espèces les plus citées. Leur co-citation fréquente et leur lien avec le thym méritent une analyse approfondie pour comprendre leur regroupement cognitif.

Parmi les 10 espèces les plus citées, le thym, le romarin, la menthe poivrée, la lavande, la sauge, le basilic, et le persil dominent, représentant 151 citations sur 618 (24,4 % du total). Cette concentration suggère que les informateurs associent ces espèces dans une catégorie culturelle commune, probablement liée à leur caractère méditerranéen, leur reconnaissance immédiate, et leur usage domestique, particulièrement en cuisine. L'origan (7 citations) est moins cité, mais sa présence dans les doubles citations (comme le thym) renforce son appartenance à ce groupe.

Le thym, avec sa fréquence quasi universelle (35/40), agit comme un pivot autour duquel les autres aromatiques s'articulent. Par exemple, le romarin (32 citations) et la menthe poivrée (25 citations) suivent de près, avec des scores moyens élevés. La lavande et la sauge, bien que moins fréquentes (21 et 20 citations), maintiennent des rangs élevés sur les marchés, suggérant une association cognitive avec le thym en particulier dans les contextes ruraux. Cette co-citation fréquente semblent indiquer que ces espèces forment un ensemble culturellement cohérent, potentiellement ancré dans les savoirs méditerranéens.

En revanche, leur variabilité en ligne (par exemple, menthe poivrée : rang 5, basilic : rang 21) indique une reconnaissance moins immédiate dans les contextes urbains, où des espèces exotiques comme la cannelle, la vanille ou la cardamome émergent.

#### **5.1.5 Discussion globale et implications culturelles**

L'analyse des rangs et des scores de citation offre une perspective originale sur les dynamiques des savoirs ethnobotaniques. La prééminence du thym, marquée par une fréquence quasi universelle (35/40) et une concentration des rangs (2-9), suggère qu'il agit comme un pivot culturel, ancré dans les savoirs locaux des marchés et largement reconnu par les femmes.

L'opposition entre espèces locales (thym, menthe poivrée) et espèces moins accessibles (rhodiola, ashwagandha) met en lumière une possible dichotomie rural/urbain. Les marchés reflètent des savoirs enracinés dans des contextes locaux, tandis que l'internet traduit une influence globalisée, potentiellement urbaine, où les espèces exotiques gagnent en visibilité.

Les différences genrées suggèrent des dynamiques de transmission différencierées.

Ces observations ouvrent des perspectives pour explorer comment les contextes culturels et géographiques façonnent les savoirs ethnobotaniques, en particulier pour une espèce centrale comme le thym. La co-citation fréquente des plantes aromatiques, dominées par le thym, renforce leur rôle comme marqueurs culturels méditerranéens, particulièrement dans les contextes ruraux. Leur regroupement cognitif reflète une identité partagée, ancrée dans les paysages et les pratiques locales, contrastant avec la diversité globalisée des réponses en ligne.

## 6. Analyses des usages

### 6.1 Résultats principaux

#### 6.1.1 Diversité et fréquence des citations des usages

Les espèces recensées totalisent 399 citations (usages culinaires : 158, usages thérapeutiques : 214, usage vétérinaire : 1, usages cosmétiques : 23, usages magico-religieux : 3). Les 10 espèces les plus valorisées sont :

- Thym : 28 citations d'usages
- Romarin : 26 citations d'usages
- Ortie : 23 citations d'usages
- Menthe poivrée : 20 citations d'usages
- Sauge : 17 citations d'usages
- Lavande : 15 citations d'usages
- Pissenlit : 14 citations d'usages
- Mauve : 12 citations d'usages
- Violette et Verveine citronnée : 11 citations chacune d'usages

Ces espèces concentrent 37,8 % des citations (151/399), soulignant leur forte représentation. Des espèces comme le rooibos, le chêne, le pommier, l'agapanthe, ou encore la cardamome (1 citation chacune) sont rarement mentionnées, souvent limitées à une seule catégorie, comme la cuisine ou le thérapeutique. Représentant 39,4 % des espèces citées, ces plantes marginales contrastent avec la forte représentation du thym (28 citations) ou du romarin (26 citations).

#### 6.1.2 Répartition des catégories d'usage

Les fréquences cumulées mettent en évidence une forte prédominance des usages thérapeutiques et culinaires, qui représentent ensemble 93,2 % des citations. Les usages thérapeutiques prédominent avec 214 citations (53,6 %), suivis des usages culinaires avec 158 citations (39,6 %). Les autres catégories restent marginales : l'usage cosmétique compte 23 citations (5,8 %), l'usage magico-religieux 3 citations (0,75 %) et l'usage vétérinaire une seule citation (0,25 %). Des réponses ambiguës, comme « tabac à fumer » pour des usages récréatifs ou rituels, ont été classées sous « autre ».

Le thym, espèce particulièrement prisée, se distingue par ses usages récurrents. Le thym totalise 28 citations, principalement culinaire et thérapeutique, avec une mention vétérinaire, pour une valeur d'usage de 0,7, calculée selon Rossato et al. (1999). En cuisine, il est un ingrédient indispensable du "bouquet garni", des sauces et des plats chauds. Sur le plan thérapeutique, il est largement cité pour soulager les maux de gorge, les rhumes, stimuler l'immunité ou faciliter la digestion, principalement via des infusions (comme le mélange thym-miel-citron, parfois enrichi de gingembre) ou des huiles essentielles. En usage vétérinaire, il intervient dans le traitement du coryza du chat par hydrolat ou la gestion des infections bactériennes.

Cette ambivalence du thym, à la croisée des usages culinaires et thérapeutiques, en fait un marqueur culturel important. D'un côté, il incarne un héritage gastronomique, profondément ancré dans les traditions culinaires où il parfume et enrichit les plats, souvent associé à une identité régionale ou familiale. De l'autre, ses propriétés médicinales, reconnues depuis des générations, en font un remède populaire et accessible, intégré dans des pratiques de soin

domestiques. Cette dualité souligne la richesse du thym comme élément à la fois pratique et culturel, tissant un lien entre le bien-être physique et l'art culinaire, et renforçant son rôle central dans les cultures où il est valorisé.

### 6.1.3 Difficultés de terrain et fiabilité des données

Dans la deuxième phase du questionnaire, les informateurs précisent les usages associés aux plantes qu'ils ont citées. Cependant, le terme "usage" est souvent interprété comme forme de consommation ("cuisine", "baume", "tisane", "huile"), plutôt que comme objectif (alimentaire ou thérapeutique). Seules les personnes plus expérimentées distinguent clairement les catégories, tandis que la majorité cite des formes d'utilisation. Cela rend la classification complexe. Par exemple une "infusion" peut-être une boisson pour le plaisir (alimentaire), un remède (thérapeutique), ou destinée à être intégrée dans une préparation culinaire. De même, un macérat huileux peut servir de soin thérapeutique, cosmétique, ou huile aromatisée pour la cuisine. Cette confusion a parfois floué les réponses, nécessitant des clarifications qui pouvaient influencer les résultats. Ces difficultés de terrain, liées à l'ambiguïté du terme "usage", doivent être considérées pour évaluer la fiabilité des données : elles peuvent sous-estimer les usages non conventionnels ou biaiser la classification vers les formes de consommation les plus courantes. Cela souligne la nécessité d'une méthodologie plus structurée pour capturer la nuance des savoirs ethnobotaniques.

### 6.1.4 Cas spécifique de l'ortie

L'ortie (*Urtica dioica* L.), avec 23 citations et une valeur d'usage de 0,57, se distingue comme l'une des plantes les plus valorisées aux côtés du thym et du romarin. Sa polyvalence, combinant usages alimentaires (12 citations) et thérapeutiques (11 citations), en fait un alicament – une plante à la fois aliment et médicament, reflétant une combinaison des usages alimentaires et médicinaux dans les savoirs traditionnels.

En usage alimentaire, l'ortie est utilisée pour préparer soupes, pestos, jus frais, ou plats à base de jeunes pousses, prisées pour sa richesse en nutriments, particulièrement en minéraux et en protéines. Sur le plan thérapeutique, l'ortie est employée en infusions ou décoctions. Le caractère sauvage de l'ortie, ne nécessitant ni culture ni achat, en fait une ressource accessible, reflétant une pratique de cueillette ancrée dans les savoirs et pratiques locales, et souligne la résilience de ces savoirs face aux changements modernes.

Historiquement qualifiée de « viande du pauvre », l'ortie contrastait alors avec la viande, réservée aux classes aisées. Dans les sociétés occidentales contemporaines, où la viande est devenue relativement abordable grâce à la production industrielle, les valeurs s'inversent : l'ortie connaît un regain de popularité, intégrée dans des régimes alternatifs et des produits bio, bien que son usage et la connaissance des plantes sauvages soient parfois critiqués comme relevant d'un milieu élitiste ou déconnecté des réalités populaires.

Néanmoins, la polyvalence de l'ortie, combinée à son statut de plante sauvage, met en lumière son rôle central dans les usages ethnobotaniques actuels.

### 6.1.5 « Pour le goût »

Les plantes utilisées pour améliorer le goût d'une préparation (infusion, plat, boisson) sont souvent regroupées sous les usages liés à l'alimentation. Cela inclut non seulement la nutrition, mais aussi l'ajout de saveur pour le plaisir gustatif, sans visée thérapeutique primaire. Par

exemple, une infusion "pour le goût" est considérée comme une boisson aromatisée, similaire à un thé récréatif ou un condiment liquide, plutôt qu'un remède. Cela diffère des usages médicinaux (où le goût pourrait être secondaire à un effet pharmacologique) ou rituels.

Le "goût" implique un rôle sensoriel, où la plante est employée pour rehausser la saveur, masquer des amertumes ou créer une expérience plaisante. Si l'informateur précise une infusion sans visée thérapeutique, cela renforce la catégorie culinaire, soulignant l'aspect hédonique des savoirs locaux.

Dans les enquêtes ethnobotaniques, l'utilisation de plantes sauvages pour rehausser le goût des aliments est souvent classée comme « additif alimentaire », une sous-catégorie distincte des usages alimentaires. Une revue systématique sur les herbes et épices sauvages en Italie<sup>3</sup> met en lumière cette pratique, soulignant son ancrage dans la cuisine traditionnelle, où les propriétés organoleptiques, telles que le goût (amer, piquant) et l'odeur (arômes volatils), sont valorisées pour améliorer l'attrait gustatif des plats.

## 6.2 Discussion et implications culturelles

Les usages thérapeutiques (53,6 %) et culinaires (39,6 %) représentent 93,2 % des citations. Les espèces les plus valorisées combinent souvent ces deux catégories. Cette focalisation sur la santé et l'alimentation reflète une relation utilitaire aux plantes, où les besoins pratiques dominent, même chez des informateurs ayant une connaissance approfondie.

Le faible nombre de citations pour les usages vétérinaires (0,25 %), cosmétiques (5,8 %), et magico-religieux (0,75 %) indique une potentielle érosion des savoirs spécialisés, peut-être liée à une moindre interaction avec les animaux ou à une marginalisation des pratiques rituelles dans les contextes modernes.

L'absence totale de catégories comme ornemental, artisanal, agricole, ou symbolique est particulièrement frappante et soulève des questions sur la méthode d'enquête, ou encore sur les dynamiques culturelles et environnementales, qui seront explorées plus loin.

### 6.2.1 Les Usages Alimentaires

Les usages alimentaires, avec 158 citations, témoignent d'une intégration des plantes dans les pratiques culinaires, valorisées par des espèces ayant obtenu un nombre de citation élevé, comme le pissenlit, l'ortie, le persil, le basilic, le romarin, le thym, ou encore la violette. Ces plantes, utilisées pour aromatiser (sauces, bouquets garnis) ou comme ingrédients comestibles (salades de pissenlit, fleurs de violette), reflètent une connaissance plus fine des ressources

<sup>3</sup> Rampanelli, S., et al. (2021). *Wild Plants Used as Herbs and Spices in Italy: An Ethnobotanical Review*. *Plants*, 10(3), 563. Cette revue systématique analyse 34 études ethnobotaniques italiennes publiées entre 1890 et 2020, documentant 78 taxons de plantes sauvages utilisées comme herbes ou épices. Les auteurs mettent l'accent sur le rôle de ces plantes dans la « cuisine folklorique italienne », où leur ajout vise principalement à améliorer le goût et la « palatabilité » des aliments, en s'appuyant sur des propriétés organoleptiques comme les arômes volatils (odeur) et les saveurs (amer, piquant, frais). Par exemple, des espèces comme *Allium sativum* (ail des ours) ou *Thymus vulgaris* (thym) sont citées pour leur contribution sensorielle dans les plats traditionnels, enrichissant la biodiversité culinaire locale. L'étude souligne que ces usages relèvent d'une tradition rurale et familiale, souvent transmise oralement, et représentent une ressource pour des activités économiques locales durables. Elle insiste sur la dimension sensorielle : les herbes sauvages sont sélectionnées pour leur capacité à « rehausser le goût » (enhance food taste and palatability), en lien avec des composés bioactifs comme les terpènes et phénols responsables des odeurs et saveurs distinctives.

végétales, probablement acquise par la cueillette de plantes comestibles ou la culture dans les jardins.

Le thym et le romarin, piliers de la cuisine provençale, incarnent une identité culinaire régionale, visible notamment au marché d'Uzès.

Les entretiens en ligne, réalisés sans ancrage géographique précis, suggèrent que ces pratiques dépassent le cadre régional, reflétant une reconnaissance plus large des plantes comestibles, possiblement influencée par des tendances comme l'alimentation bio ou locale. La polyvalence de plantes comme le thym, le romarin, et la sauge, utilisées à la fois en cuisine et pour leurs propriétés thérapeutiques, illustre une approche plus holistique où les plantes sont à la fois nourriture et remède, renforçant leur rôle dans la vie quotidienne et répondant notamment à des besoins socio-économiques d'accessibilité, et potentiellement de « retour à la nature ». La prédominance des usages alimentaires peut être également liée à l'abondance des plantes aromatiques dans l'écosystème méditerranéen, encore largement cueillies par les locaux.

Pierre Leutaghi, dans le Livre des bonnes herbes (1996), cite Peyrilhe (1804) à propos du thym : « Plantes très actives ; moins usitée en médecine qu'elle ne devrait l'être ; sans doute parce que l'idée de condiment semble exclure celle de médicament ».

Cette observation, pertinente à l'époque, semble aujourd'hui remise en question. Environ 30 ans plus tard, un regain d'intérêt pour les plantes médicinales et sauvages a conduit à une revalorisation des usages thérapeutiques des plantes aromatiques, y compris le thym. Ces dernières sont désormais prisées non seulement comme condiments, mais aussi pour leurs bienfaits dans une approche intégrée de la santé, où l'alimentation devient un vecteur privilégié de prévention et de soin.

### 6.2.2 Les usages thérapeutiques

Les usages thérapeutiques, représentant 214 citations, dominent l'ensemble des données, portés par des plantes comme le thym, la menthe poivrée, la lavande, le romarin, et la sauge. Ces espèces sont employées pour traiter des affections courantes, telles que les maux de gorge, le rhume, ou les troubles digestifs, principalement via des infusions (le thym est souvent avec miel et citron, parfois avec du gingembre) ou des huiles essentielles (thym tujanol, lavande). Cette prépondérance illustre la vitalité d'une médecine domestique accessible, où les savoirs empiriques valorisent les propriétés antiseptiques, expectorantes, ou digestives de ces plantes. Les infusions de thym pour le rhume, par exemple, s'appuient sur une connaissance validée par l'expérience collective.

L'utilisation croissante des huiles essentielles traduit une hybridation entre pratiques traditionnelles et modernes, particulièrement visible dans les réponses des enquêtes en ligne. Ces produits, nécessitant des procédés industriels, reflètent l'influence de l'aromathérapie et de l'industrie du bien-être, captée par des informateurs potentiellement urbains ou exposés à des tendances globales via internet. Cette modernisation interroge l'authenticité des savoirs : les transformations comme les huiles essentielles prolongent-elles les pratiques locales, ou reflètent-elles une standardisation commerciale ?

Les enquêtes en ligne, réalisées dans un cadre décontextualisé, pourraient avoir amplifié la mention de ces usages modernes, captant des tendances partagées sur des plateformes numériques.

Cette hybridation montre la capacité des savoirs ethnobotaniques à s'adapter, mais pose le défi de préserver leur ancrage local face à l'intégration de plantes importées ou issues de procédés industriels.

### **6.2.3 Usages vétérinaires, cosmétiques, et magico-religieux**

La faible représentation des usages vétérinaires (1 citation pour le thym, utilisé pour le coryza des chats), cosmétiques (23 citations, avec quelques plantes comme la lavande, la menthe poivrée, la rose, la pâquerette), et magico-religieux (3 citations avec la sauge, la lavande et l'armoise) contraste avec la richesse des usages alimentaires et thérapeutiques. Cette marginalité reflète une transformation du rapport à la nature, de plus en plus utilitaire, où les plantes sont valorisées plutôt pour leurs fonctions pratiques (nourriture, santé).

La quasi-absence d'usages magico-religieux peut être attribuée à une sécularisation croissante, où les pratiques spirituelles sont moins valorisées. Les usages vétérinaires, limités à une seule citation, suggèrent une perte de savoirs spécialisés, possiblement en raison de l'accès à des traitements modernes, ou une faible pertinence dans le contexte étudié.

Les usages cosmétiques, notamment via les huiles essentielles de lavande ou de menthe poivrée ainsi que l'hydrolat de rose, utilisées dans des produits de soin bien que minoritaires, traduisent une influence des tendances modernes, comme l'aromathérapie et la cosmétique naturelle, particulièrement visible dans les réponses en ligne.

### **6.2.4 Absence de catégories comme ornementale, technique, agricole, ou symbolique**

L'absence complète de catégories comme les usages ornementaux (ex. : plantes décoratives dans les jardins ou les intérieurs), techniques (ex. : utilisation pour les textiles, la construction, ou l'habitat), agricoles (ex. : plantes pour fertiliser les sols ou repousser les nuisibles), et symboliques (ex. : significations non magico-religieuses, comme les plantes associées à des rites sociaux ou familiaux) dans les données est une lacune significative.

Cette absence pourrait refléter un biais méthodologique lié à la structure de l'enquête, où les questions ont orienté les réponses des informateurs vers des usages pratiques, marginalisant d'autres dimensions. Par exemple, des plantes comme la lavande, souvent utilisée pour son esthétique dans les jardins provençaux, ou le genêt, potentiellement employé pour des usages techniques comme la vannerie dans d'autres contextes méditerranéens, ne sont pas mentionnées dans ces catégories. De même, des plantes comme le laurier, associées à des significations symboliques (victoire, honneur) dans la culture méditerranéenne, n'apparaissent pas sous cet angle.

Cette lacune peut également refléter une transformation culturelle, où les usages ornementaux, techniques, agricoles, ou symboliques sont moins valorisés dans un contexte moderne. Dans le Gard et la Drôme, où les traditions rurales restent vivantes, l'absence de ces catégories pourrait indiquer une érosion des savoirs spécialisés, comme l'utilisation de plantes pour la construction ou l'agriculture. Les enquêtes en ligne, réalisées dans un cadre décontextualisé, pourraient avoir accentué cette omission en captant des réponses moins ancrées dans les pratiques communautaires.

Cette absence invite à réfléchir sur la perte potentielle de savoirs multifonctionnels, mais aussi sur la nécessité d'élargir les catégories d'usage dans de futures enquêtes pour capturer la diversité des pratiques ethnobotaniques.

### 6.2.5 Conclusion sur les usages et dynamiques culturelles

Les plantes comme le thym, le romarin, et la lavande, avec des valeurs d'usage élevées (thym : 0,7 ; romarin : 0,65 ; lavande : 0,275), incarnent une forte représentativité, particulièrement dans le Gard et la Drôme, où elles sont associées à l'identité méditerranéenne. Leur polyvalence, couvrant les usages alimentaires, thérapeutiques, et parfois cosmétiques, témoigne de leur rôle central dans les pratiques quotidiennes. Le thym, utilisé en infusion pour divers maux et en cuisine pour aromatiser, symbolise à la fois la santé et la tradition culinaire provençale. Les enquêtes en ligne suggèrent que cette reconnaissance dépasse le cadre régional, reflétant une valorisation globale, amplifiée par des échanges numériques où ces plantes sont célébrées comme emblèmes du bien-être ou de l'identité provençale.

L'intégration de plantes non locales pose la question de l'impact de la globalisation sur les savoirs locaux.

Les usages alimentaires et thérapeutiques, souvent basés sur des plantes locales, soulignent l'importance de l'écologie dans les pratiques ethnobotaniques. Dans le Gard et la Drôme, l'abondance des plantes méditerranéennes facilite leur utilisation. Les enquêtes en ligne, en captant des informateurs déconnectés des contextes ruraux, reflètent des pratiques privilégiant des usages basés sur des plantes commercialisées et moins locales.

## Conclusion générale

Ce mémoire a exploré la place du thym (*Thymus vulgaris* L.) dans les pratiques et représentations des consommateurs de plantes en France, en s'appuyant sur une approche quantitative inspirée de Houéhanou et al. (2015).

Les résultats confirment l'importance centrale du thym, cité par 35 des 40 informateurs avec une valeur d'usage de 0,7, reflétant sa prééminence dans les usages culinaires (39,6 %) et thérapeutiques (53,6 %). L'analyse des rangs de citation (moyen 14,75) et des schémas de co-citation avec d'autres aromatiques (romarin, menthe poivrée, lavande) souligne son rôle de pivot culturel.

L'expérimentation de la méthode quantitative a permis de quantifier les usages du thym et de mettre en lumière les dynamiques botaniques et culturelles, dans un contexte d'incertitude écologique. Le thym semble incarner la résilience des savoirs populaires face aux pressions environnementales et à la marchandisation, tout en reflétant une identité méditerranéenne forte. Cependant, l'échantillon restreint (40 informateurs) et les ambiguïtés dans les réponses limitent la généralisation des résultats. Les usages ont manqué de clartés, les questions sont restées ouvertes, mais cela a parfois rendu les réponses ambiguës, nécessitant une clarification, au risque d'influencer les réponses. Le manque de validité concernant les espèces citées, bien qu'ayant ouvert au concept d'ethno-espèce, laisse place à des confusions sur l'identification des plantes nommées, et sur leur représentation.

Il aurait également été opportun d'avoir un même nombre d'enquête sur les marchés ainsi que sur les réseaux sociaux, et également autant d'hommes que de femmes enquêtées, afin d'éviter les sur-représentations.

De futures recherches pourraient également intégrer une approche qualitative pour explorer les récits et significations subjectives associés au thym, notamment à travers des entretiens narratifs. Une comparaison avec d'autres régions méditerranéennes pour identifier les spécificités culturelles françaises serait également pertinente.

Sur le plan personnel, cette étude a été une occasion de répondre à un besoin de rigueur scientifique dans mes explorations botaniques, malgré les limites méthodologiques inhérentes.

A travers cette étude j'ai également pu comprendre que l'ethnobotanique, lorsqu'elle s'appuie sur des données quantifiables et comparables, invitent à soulever des questions pertinentes sur les dynamiques culturelles et écologiques, déconditionnant cette discipline de la simple collecte d'usage. Elle permet notamment d'ouvrir de nouvelles perspectives sur la place des plantes dans notre société contemporaine, confrontée à une commercialisation excessive du végétal et à des stratégies de marketing envahissantes. Il apparaît de façon évidente que la valorisation des savoirs locaux pourrait contribuer à la préservation des ressources végétales et des patrimoines culturels, tout en offrant un cadre pour interroger les transitions nécessaires face aux bouleversements des écosystèmes et l'évolution de nos sociétés face à ces défis.

Enfin, le thym s'est révélé être une plante particulièrement intéressante à étudier au regard les enjeux environnementaux, économiques et sociaux. Son potentiel rôle de marqueur des évolutions écologiques, notamment à travers le déplacement de ses chémotypes en lien avec le changement climatique, soulève de nombreuses questions. Étant donné l'importance du thym dans les cultures méditerranéennes et plus globalement en France, la modification de ses

chémotypes, associée à des propriétés médicinales spécifiques et influencée par l'altitude, pourrait impacter les usages locaux, la transmission des savoirs et l'économie qui en dépend. Quel sera l'avenir du thym, sauvage ou cultivé, dans les pratiques françaises ? Dans quelle mesure la dépendance aux importations, notamment des pays de l'Est, persistera-t-elle ? Ces interrogations invitent à poursuivre l'étude du thym comme indicateur des transformations culturelles et environnementales, tout en soulignant son rôle dans l'identité et l'économie des territoires provençaux et méditerranéens.

## Bibliographie

- Association Française des Professionnels de la Cueillette de Plantes Sauvages (AFC). (2022). *Le Thym Commun, Thymus vulgaris L. : Livret technique de cueillette* (version 1, janvier)
- Bruneton, J. (1999). *Pharmacognosie. Phytochimie et plantes médicinales* (3e éd., pp. 246-248). Paris : Tec & Doc.
- Byg, A. & Balslev, H. (2001). Diversity and use of palms in Zahamena, eastern Madagascar. *Biodiversity and Conservation*, 10, 951–970.
- Chao, A. & Shen, T.J. (2003). Program SPADE (Species Prediction And Diversity Estimation). Statistical Estimation Software. Program and User's Guide, available online at: <http://chao.stat.nthu.edu.tw>.
- Colwell, R. K. (2005). EstimateS 8.0: Statistical estimation of species richness and shared species from samples. User's guide and application available online at: [purl.oclc.org/estimates](http://purl.oclc.org/estimates).
- Fournier, P.-V. (2010). *Dictionnaire des plantes médicinales et vénéneuses de France* (pp. 1046–1047). Paris : Omnibus
- FranceAgriMer. (2024). Marché des plantes à parfum, aromatiques et médicinales - Panorama 2023 (Édition décembre 2024)
- Giuseppe Penso, *Les plantes médicinales dans l'art et l'histoire*, éd. Roger Dacosta, 1986, p. 39.
- P. H. Gouyon, G. Valdeyron & Ph. Vernet (1979) Sélection naturelle et niche écologique chez les végétaux supérieurs, *Bulletin de la Société Botanique de France. Actualités Botaniques*, 126:2, 87-95, DOI: 10.1080/01811789.1979.10826383
- Houéhanou, D.T., Assogbadjo, A.E., Chadare, F.J., Zanvo, Z., & Sinsin, B. (2015). Approches méthodologiques synthétisées des études d'ethnobotanique quantitative en milieu tropical. *Annales des Sciences Agronomiques*, 20 (spécial Projet Undesert-UE), 187–205. ISSN 1659-5009.
- Hyldgaard, M., Mygind, T., & Meyer, R. L. (2020). Essential oils as topical anti-infective agents: A systematic review and meta-analysis. *Complementary Therapies in Clinical Practice*, 39, Article 101108.
- Keefover-Ring K., Thompson J.D. et Linhart Y., 2009. Beyond six scents : defining a seventh *Thymus vulgaris* chemotype by ethanol extraction new to southern France. *Flavour and Fragrance Journal*, 24 : 117-122.
- Lawrence, A., Phillips, O.L., Ismodes, A.R., Lopez, M., Rose, S., Wood, D., & Farfan, A.J. (2005). Local values for harvested forest plants in Madre de Dios, Peru: Towards a more contextualised interpretation of quantitative ethnobotanical data. *Biodiversity and Conservation*, 14, 45–79.
- Lieutaghi, P. (1996). *Le livre des bonnes herbes* (3e éd., pp. 429–431). Arles : Actes Sud.
- Eric Lorrain, *Grand manuel de phytothérapie*, éd ; Dunod, 2019, p. 1056
- Patil, S. M., Ramu, R., Shirahatti, P. S., Shivamallu, C., & Amachawadi, R. G. (2021). A systematic review on ethnopharmacology, phytochemistry and pharmacological aspects of *Thymus vulgaris* Linn. *Heliyon*, 7(5), Article e07054.
- Phillips, O. & Gentry, A.H. (1993a). The useful plants of Tambopata, Peru: I. Statistical hypotheses tests with a new quantitative technique. *Economic Botany*, 47, 15–32.
- Phillips, O. & Gentry, A.H. (1993b). The useful plants of Tambopata, Peru: II. Additional hypothesis testing in quantitative ethnobotany. *Economic Botany*, 47, 33–43.

- Quinlan, M. B. (2005). Considerations for collecting freelists in the field: Examples from ethnobotany. *Field Methods*, 17(3), 219–234.
- Rampanelli, S., et al. (2021). Wild plants used as herbs and spices in Italy: An ethnobotanical review. *Plants*, 10(3), 563.
- Rossato, S.C., Leitão-Filho, H.F., & Begossi, A. (1999). Ethnobotany of Caiçaras of the Atlantic forest coast (Brazil). *Economic Botany*, 53, 387–395. Smith, J. J., & Borgatti, S. P. (1997). Salience counts—and so does accuracy: Correcting and updating a measure for free-list-item salience. *Journal of Linguistic Anthropology*, 7(2), 208–209.
- Tardío, J. & Pardo de Santayana, M. (2008). Cultural importance indices: A comparative analysis based on the useful wild plants of southern Cantabria (Northern Spain). *Economic Botany*, 62(1), 24–39.
- Thévenin, T. (2019). *Le chemin des herbes* (pp. 218–220). Saint-Jean-du-Pin : Lucien Souny.
- Thompson, J. D., Charpentier, A., Buatois, G., Charmasson, F., Roset, S., Buatois, B., Vernet, P., & Gouyon, P.-H. (2013). Evolution of a genetic polymorphism with climate change in a Mediterranean landscape. *Proceedings of the National Academy of Sciences*, 110(8), 2893–2897.
- Wagner, L., Cramer, H., Klose, P., Lauche, R., Gass, F., Dobos, G., & Langhorst, J. (2015). Herbal medicine for cough: A systematic review and meta-analysis. *Complementary Medicine Research*, 22(6), 359–368.

## Annexe 1 - Rangs de citation

Bruyère	2	1
Rhodiola	3	1
Prèle	3	1
Argousier	4	1
Ashwagandha	4	1
Géranium	4	1
anis	4	1
Bourse à pasteur	4	1
Arbre à thé	5	1
Petit grain bigarade	5	1
Ronce	6	1
Épinard	6	1
Fraises des bois	6	1
Serpulet	7	1
Menthe marocaine	7	1
Herbe rousse	7	1
Rhodiola	8	1
Laïteron maraîcher	8	1
Cressonnette	8	1
Fleurs d'arbre de Judée	9	1
Roquette	9	1
Pimprenelle	9	1
Figuier	9	1
Myrte	10	1
Griffonia	10	1
Érable	10	1
Pensée sauvage	10	1
Cardamome	10	1
Oseille sauvage	10	1
Céleri	11	1
Hysope	11	1
Olivier	11	1
Thé noir	11	1
Cannelle	11	1
Marjolaine	11	1
Hibiscus	11	1
Carotte cultivé (HE)	12	1
Abricotier	12	1
Chélidoine	12	1
Élébore	12	1
Pourpier	12	1
Moutarde	13	1
Pommier	13	1
Digitale	13	1
Pulmonaire	13	1
Cardamine hérissée	13	1
Poivre	13	1
Graine de nigelle	14	1
Amandier	14	1
Belladone	14	1
Vanille	14	1
Gaulthérie	15	1
Chêne	15	1
Muguet	15	1
Ail des vignes	15	1
Tagète lucida	15	1
Aliaire	16	1
Agapanthe	16	1
Réglisse	16	1
Onagre	16	1
Armoise	16	1
Herbe d'orge	17	1
Chèvrefeuille	17	1
Maceron	17	1
Genévrier	18	1
Roibos	19	1
Lavande aspic	20	1

Nombre d'espèces citées par informateur 12 9 16 13 12 10 12 13 16 16 11 20 10 19 22 20 14 20 16 10 17 13 13 17 17 13 20 12 14 20 12 19 9 13 20 21 19 20 20 18  
 Rang maxi 12 9 16 13 12 10 12 13 16 16 11 20 10 19 22 20 14 20 16 10 17 13 13 17 17 13 20 12 14 20 12 19 9 13 20 22 19 20 20 18  
 Nombre total d'espèces citée 142

nombre moyen d'espèces citées 15,45  
 Médiane 16 vingt citent 16 ou moins, 20 citent 16 ou plus

## Annexe 2 - Calcul des rangs en scores



### Annexe 3 - Scores moyens et comparaisons par méthodes d'enquêtes et par genre

#### Espèces, nombre de citations, scor moyen, position

Surligné en jaune l'ensemble de l'échantillon

surligné en bleu les réponses des Hommes

surligné en saumon les réponses des femmes

surligné en vert les réponses sur les marchés

surligné en rose les réponses sur internet

Marché/Internet M/I

Homme/Femme

Espèce	Nombre de citation	Score moyen	Position échantillon	Position H			Position F			Position M			Position I		
				Score moyen H	Position H	Score moyen F	Position F	Score moyen M	Position M	Score moyen I	Position I	Score moyen I	Position I	Score moyen I	Position I
Thym	35	14,75	1	14,38	3	14,84	1	17,27	1	13,24	1				
Romarin	32	12,30	2	15,75	1	11,44	2	11,60	3	12,72	2				
Menthe poivrée	25	9,55	3	9,63	4	9,53	3	13,20	2	7,36	5				
Pissenlit	19	8,33	4	8,00	7	8,41	5	10,53	4	7,00	6				
Ortie	19	7,78	5	4,50	11	8,59	4	4,40	16	9,80	3				
Sauge	20	7,75	6	15,50	2	5,81	8	9,00	5	7,00	7				
Lavande	21	7,58	7	8,88	5	7,25	6	6,73	9	8,08	4				
Verveine citronnée	15	5,73	8	4,00	15	6,16	7	6,93	8	5,00	9				
Basilic	14	5,48	9	5,75	8	5,41	11	8,60	6	3,60	17				
Persil	14	4,93	10	2,38	28	5,56	10	8,07	7	3,04	24				
Laurier	14	4,63	11	2,38	29	5,19	12	5,27	12	4,24	14				
Mauve	12	4,48	12	0,00	61	5,59	9	5,80	10	3,68	16				
Ail des ours	12	4,33	13	8,50	6	3,28	24	4,40	18	4,28	13				
Achillée millefeuille	9	4,23	14	3,88	16	4,31	14	1,87	33	5,64	8				
Calendula	10	4,08	15	0,00	62	5,09	13	2,87	25	4,80	10				
Mélisse	11	3,95	16	5,13	9	3,66	20	3,20	24	4,40	12				
Violette	11	3,88	17	2,75	22	4,16	16	4,93	13	3,24	21				
Origan	13	3,78	18	4,50	12	3,59	21	4,40	17	3,40	19				
Camomille romaine	9	3,63	19	1,38	50	4,19	15	4,73	14	2,96	27				
Ciboulette	11	3,58	20	2,25	30	3,91	18	3,80	19	3,44	18				
Rose	10	3,25	21	0,63	59	3,91	19	1,07	46	4,56	11				
Pâquerette	9	3,23	22	0,00	63	4,03	17	3,53	22	3,04	25				
Sureau	8	3,20	23	2,13	32	3,47	22	5,53	11	1,80	40				
Plantain	8	3,10	24	2,13	33	3,34	23	2,07	31	3,72	15				
Tilleul	7	2,98	25	3,75	17	2,78	28	4,67	15	1,96	33				
Ravinsara	9	2,78	26	1,63	45	3,06	26	2,27	29	3,08	23				
Coriandre	8	2,58	27	1,63	46	2,81	27	3,80	21	1,84	39				
Bourrache	7	2,53	28	0,00	64	3,16	25	3,80	20	1,76	42				
Tea tree	9	2,30	29	0,75	57	2,69	29	1,13	44	3,00	26				
Estragon	7	2,28	30	5,00	10	1,59	37	2,80	26	1,96	34				
Immortelle	5	2,08	31	3,00	20	1,84	35	0,00	66	3,32	20				
Camomille allemande	6	2,05	32	2,75	23	1,88	34	0,93	51	2,72	28				
Aloe vera	5	2,00	34	2,25	31	1,94	33	0,00	65	3,20	22				
Millepertuis	7	2,00	33	0,00	65	2,50	30	1,67	35	2,20	31				
Gingembre	6	1,95	35	0,00	66	2,44	31	1,40	39	2,28	30				
Aubépine	5	1,85	36	4,13	14	1,28	45	1,93	32	1,80	41				
Eucalyptus	6	1,80	37	1,88	37	1,78	36	1,60	36	1,92	35				
Bleuet	5	1,75	38	0,00	67	2,19	32	0,73	55	2,36	29				
Sarriette	5	1,60	39	4,25	13	0,94	54	1,07	47	1,92	36				
Curcuma	5	1,50	40	1,75	41	1,44	41	1,40	40	1,56	43				
Reine des prés	4	1,48	41	1,38	51	1,50	39	0,73	56	1,92	37				
Fenouil sauvage	6	1,45	42	3,00	21	1,06	51	1,53	38	1,40	47				
Valériane	4	1,45	43	1,63	47	1,41	42	3,33	23	0,32	117				
Primevère	3	1,43	44	2,63	25	1,13	48	1,40	41	1,44	46				
Passiflore	3	1,40	45	1,75	42	1,31	44	2,80	27	0,56	83				
Coquelicot	4	1,38	46	1,38	52	1,38	43	2,60	28	0,64	75				
Framboisier	4	1,28	47	2,75	24	0,91	55	0,07	64	2,00	32				
Capucine	4	1,23	48	0,00	68	1,53	38	2,27	30	0,60	79				
Camomille (non précisé)	3	1,18	49	0,00	69	1,47	40	0,00	67	1,88	38				
Serpulet	3	1,00	50	0,00	70	1,25	46	0,60	60	1,24	50				
Carotte sauvage	2	0,98	51	0,00	71	1,22	47	0,00	68	1,56	44				

Basilic sacré Tulsi	2	0,98	52	2,63	26	0,56	74	0,00	85	1,56	45
Ail	3	0,90	53	0,00	72	1,13	49	0,93	52	0,88	56
Chardon-marie	2	0,90	54	0,00	73	1,13	50	0,93	53	0,88	57
Cèdre de l'Atlas	3	0,83	56	0,00	74	1,03	52	0,00	69	1,32	48
Safran	2	0,83	57	0,00	75	1,03	53	0,00	70	1,32	49
Tanaisie	3	0,83	55	3,38	19	0,19	122	1,80	34	0,24	127
Acacia	2	0,80	58	2,00	34	0,50	81	1,07	48	0,64	76
Lierre terrestre	2	0,73	59	0,00	76	0,91	56	0,00	71	1,16	51
Alchemille	2	0,70	61	3,50	18	0,00	129	0,67	59	0,72	68
Sapin	3	0,70	60	1,88	38	0,41	87	1,60	37	0,16	133
Cumin	2	0,65	62	1,88	39	0,34	100	1,00	50	0,44	101
Chicorée	2	0,63	63	0,00	77	0,78	57	0,00	72	1,00	52
Arnica	2	0,60	64	0,00	78	0,75	58	0,00	73	0,96	53
Gaillet gratteron	2	0,58	65	0,00	79	0,72	59	0,00	74	0,92	54
Violette d'eau	2	0,58	66	0,00	80	0,72	60	0,00	75	0,92	55
Desmodium	1	0,53	68	0,00	82	0,66	62	0,00	76	0,84	58
Bruyère	1	0,53	69	0,00	83	0,66	63	0,00	77	0,84	59
Lampsane	2	0,53	67	0,00	81	0,66	61	0,20	63	0,72	69
Bergamote	2	0,50	71	0,00	85	0,63	65	0,00	78	0,80	60
Rhodiole	1	0,50	72	0,00	86	0,63	66	0,00	79	0,80	61
Prêle	1	0,50	73	2,50	27	0,00	130	0,00	131	0,80	62
Merisier	1	0,50	70	0,00	84	0,63	64	1,33	42	0,00	136
Argousier	1	0,48	76	0,00	89	0,59	69	0,00	80	0,76	63
Ashwagandha	1	0,48	77	0,00	90	0,59	70	0,00	81	0,76	64
Géranium	1	0,48	78	0,00	91	0,59	71	0,00	82	0,76	65
anis	1	0,48	79	0,00	92	0,59	72	0,00	83	0,76	66
Bourse à pasteur	1	0,48	80	0,00	93	0,59	73	0,00	84	0,76	67
Pin	2	0,48	75	0,00	88	0,59	68	0,67	57	0,36	112
Châtaigner	1	0,48	74	0,00	87	0,59	67	1,27	43	0,00	137
Arbre à thé	1	0,45	81	0,00	94	0,56	75	0,00	86	0,72	70
Petit grain bigarade	1	0,45	82	0,00	95	0,56	76	0,00	87	0,72	71
Noisetier	2	0,43	84	0,00	96	0,53	77	0,00	88	0,68	72
Épinard	1	0,43	86	0,00	98	0,53	79	0,00	89	0,68	73
Fraises des bois	1	0,43	87	0,00	99	0,53	80	0,00	90	0,68	74
Cynorrhodon	2	0,43	83	1,50	48	0,16	125	0,80	54	0,20	131
Ronce	1	0,43	85	0,00	97	0,53	78	1,13	45	0,00	138
Menthe marocaine	1	0,40	89	0,00	100	0,50	82	0,00	91	0,64	77
Herbe rousse	1	0,40	90	2,00	36	0,00	132	0,00	132	0,64	78
Serpulet	1	0,40	88	2,00	35	0,00	131	1,07	49	0,00	139
Rhodiola	1	0,38	91	0,00	101	0,47	83	0,00	92	0,60	80
Laiteron maraîcher	1	0,38	92	0,00	102	0,47	84	0,00	93	0,60	81
Cressonnette	1	0,38	93	1,88	40	0,00	133	0,00	133	0,60	82
Fleurs d'arbre de Judée	1	0,35	94	0,00	103	0,44	85	0,00	94	0,56	84
Pimprenelle	1	0,35	96	0,00	104	0,44	86	0,00	95	0,56	85
Roquette	1	0,35	95	1,75	43	0,00	134	0,00	134	0,56	86
Figuier	1	0,35	97	1,75	44	0,00	135	0,00	135	0,56	87
Myrte	1	0,33	98	0,00	105	0,41	88	0,00	96	0,52	88
Griffonia	1	0,33	99	0,00	106	0,41	89	0,00	97	0,52	89
Érable	1	0,33	100	0,00	107	0,41	90	0,00	98	0,52	90
Pensée sauvage	1	0,33	101	0,00	108	0,41	91	0,00	99	0,52	91
Cardamome	1	0,33	102	0,00	109	0,41	92	0,00	100	0,52	92
Oseille sauvage	1	0,33	103	0,00	110	0,41	93	0,00	101	0,52	93
Céleri	1	0,30	104	0,00	111	0,38	94	0,00	102	0,48	94
Hysope	1	0,30	105	0,00	112	0,38	95	0,00	103	0,48	95
Olivier	1	0,30	106	0,00	113	0,38	96	0,00	104	0,48	96
Thé noir	1	0,30	107	0,00	114	0,38	97	0,00	105	0,48	97
Cannelle	1	0,30	108	0,00	115	0,38	98	0,00	106	0,48	98
Marjolaine	1	0,30	109	0,00	116	0,38	99	0,00	107	0,48	99
Hibiscus	1	0,30	110	1,50	49	0,00	136	0,00	136	0,48	100
Carotte cultivé (HE)	1	0,28	111	0,00	117	0,34	101	0,00	108	0,44	102
Abricotier	1	0,28	112	0,00	118	0,34	102	0,00	109	0,44	103
Chélidoine	1	0,28	113	0,00	119	0,34	103	0,00	110	0,44	104
Élébore	1	0,28	114	0,00	120	0,34	104	0,00	111	0,44	105
Pourpier	1	0,28	115	1,38	53	0,00	137	0,00	137	0,44	106
Pommier	1	0,25	117	0,00	122	0,31	106	0,00	112	0,40	107
Digitale	1	0,25	118	0,00	123	0,31	107	0,00	113	0,40	108

Pulmonaire	1	0,25	119	0,00	124	0,31	108	0,00	114	0,40	109
Poivre	1	0,25	121	0,00	125	0,31	109	0,00	115	0,40	110
Cardamine hérissée	1	0,25	120	1,25	54	0,00	138	0,00	138	0,40	111
Moutarde	1	0,25	116	0,00	121	0,31	105	0,67	58	0,00	140
Graine de nigelle	1	0,23	122	0,00	126	0,28	110	0,00	116	0,36	113
Amandier	1	0,23	123	0,00	127	0,28	111	0,00	117	0,36	114
Belladone	1	0,23	124	0,00	128	0,28	112	0,00	118	0,36	115
Vanille	1	0,23	125	0,00	129	0,28	113	0,00	119	0,36	116
Chêne	1	0,20	127	0,00	131	0,25	115	0,00	120	0,32	118
Muguet	1	0,20	128	0,00	132	0,25	116	0,00	121	0,32	119
Tagète lucida	1	0,20	130	0,00	133	0,25	117	0,00	122	0,32	120
Ail des vignes	1	0,20	129	1,00	55	0,00	139	0,00	139	0,32	121
Gaulthérie	1	0,20	126	0,00	130	0,25	114	0,53	61	0,00	141
Aliaire	1	0,18	131	0,00	134	0,22	118	0,00	123	0,28	122
Agapanthe	1	0,18	132	0,00	135	0,22	119	0,00	124	0,28	123
Réglisse	1	0,18	133	0,00	136	0,22	120	0,00	125	0,28	124
Onagre	1	0,18	134	0,00	137	0,22	121	0,00	126	0,28	125
Armoise	1	0,18	135	0,88	56	0,00	140	0,00	140	0,28	126
Herbe d'orge	1	0,15	136	0,00	138	0,19	123	0,00	127	0,24	128
Chèvrefeuille	1	0,15	137	0,00	139	0,19	124	0,00	128	0,24	129
Maceron	1	0,15	138	0,75	58	0,00	141	0,00	141	0,24	130
Genévrier	1	0,13	140	0,00	141	0,16	127	0,00	129	0,20	132
Calendula arvensis	1	0,13	139	0,00	140	0,16	126	0,33	62	0,00	142
Roibos	1	0,10	141	0,50	60	0,00	142	0,00	142	0,16	134
Lavande aspic	1	0,08	142	0,00	142	0,09	128	0,00	130	0,12	135

## Usages - synthèse des données

Plante	nombre d'usages rapporté Ui	valeur d'usage
Thym	28	0,7
Romarin	26	0,65
Ortie	23	0,58
Menthe poivrée	20	0,5
Sauge	17	0,43
Lavande	15	0,38
Pissenlit	14	0,35
Mauve	12	0,3
Violette	11	0,28
Verveine citronnée	11	0,28
Origan	11	0,28
Laurier	10	0,25
Basilic	9	0,23
Persil	9	0,23
Ail des ours	8	0,2
Mélisse	8	0,2
Plantain	8	0,2
Rose	8	0,2
Ciboulette	6	0,15
Sureau	6	0,15
Pâquerette	6	0,15
Achillée millefeuille	6	0,15
Camomille romaine	6	0,15
Calendula	5	0,13
Coriandre	5	0,13
Bourrache	5	0,13
Tea tree	5	0,13
Bleuet	5	0,13
Millepertuis	5	0,13
Gingembre	5	0,13
Capucine	4	0,1
Ravinsara	4	0,1
Camomille allemande	4	0,1
Fenouil sauvage	4	0,1
Sarriette	4	0,1
Immortelle	4	0,1
Ail	4	0,1
Framboisier	4	0,1

Aubépine	3	0,08
Eucalyptus	3	0,08
Valériane	3	0,08
Passiflore	3	0,08
Estragon	3	0,08
Reine des prés	3	0,08
Curcuma	3	0,08
Coquelicot	3	0,08
Gaillet gratteron	3	0,08
Lierre terrestre	3	0,08
Primevère	2	0,05
Tilleul	2	0,05
Sapin	2	0,05
Carotte sauvage	2	0,05
Violette d'eau	2	0,05
Chardon-marie	2	0,05
Noisetier	2	0,05
Bergamote	2	0,05
Réglisse	2	0,05
Menthe marocaine	2	0,05
Serpolet	2	0,05
Pensée sauvage	2	0,05
Pin	2	0,05
Armoise	2	0,05
Bourse à pasteur	2	0,05
Lampsane	2	0,05
Tanaisie	1	0,03
Acacia	1	0,03
Ronce	1	0,03
Moutarde	1	0,03
Cynorrhodon	1	0,03
Alchemille	1	0,03
Gaulthérie	1	0,03
Cèdre de l'Atlas	1	0,03
Aloe vera	1	0,03
Arnica	1	0,03
Genévrier	1	0,03
Argousier	1	0,03
Hysope	1	0,03
Aliaire	1	0,03
Desmodium	1	0,03
Rhodiola	1	0,03
Ashwagandha	1	0,03
Érable	1	0,03
Olivier	1	0,03
Abricotier	1	0,03

Pommier	1	0,03
Amandier	1	0,03
Chêne	1	0,03
Agapanthe	1	0,03
Camomille (non précisé)	1	0,03
Safran	1	0,03
Herbe d'orge	1	0,03
Épinard	1	0,03
Laiteron maraîcher	1	0,03
Fleurs d'arbre de Judée	1	0,03
Onagre	1	0,03
Lavande aspic	1	0,03
Géranium	1	0,03
Basilic sacré Tulsi	1	0,03
Cardamome	1	0,03
Cannelle	1	0,03
Élébore	1	0,03
Digitale	1	0,03
Belladone	1	0,03
Muguet	1	0,03
Chèvrefeuille	1	0,03
Fraises des bois	1	0,03
Marjolaine	1	0,03
Prêle	1	0,03
Roiboos	1	0,03
Pimprenelle	1	0,03
Oseille sauvage	1	0,03
Pulmonaire	1	0,03
Hibiscus	1	0,03
Figuier	1	0,03
Pourpier	1	0,03
Cardamine hérissée	1	0,03
Ail des vignes	1	0,03
Maceron	1	0,03
Poivre	1	0,03
Vanille	1	0,03
Tagète lucida	1	0,03
Merisier	1	0,03
Châtaigner	1	0,03
Calendula arvensis	1	0,03
Serpulet	0	0
Cumin	0	0
Arbre à thé	0	0
Myrte	0	0
Céleri	0	0
Carotte cultivé (HE)	0	0

Graine de nigelle	0	0
Petit grain bigarade	0	0
Griffonia	0	0
Thé noir	0	0
Chicorée	0	0
Bruyère	0	0
Rhodiola	0	0
Chélidoine	0	0
anis	0	0
Herbe rousse	0	0
Cressonnette	0	0
Roquette	0	0

## Annexe 5 - Usages du thym

\* cité deux fois,  
une première  
comme plante  
thérapeutique  
en 8ème  
position, puis  
une deuxième  
fois en 13ème  
position comme  
cônes du  
romarin et  
sauge