

FERMENTING FEMINISM

Extraits

Curated and edited by Lauren Fournier

Published by Laboratory for Aesthetics & Ecology, Ida Bencke and Dea Antonsen

Design by Zille Sophie Bostinius

© 2017 Lauren Fournier and Laboratory for Aesthetics & Ecology

Traduit de l'anglais via DeepL, relecture et corrections par l'équipe du BBB centre d'art. Toutes les traductions des citations sont les nôtres et ne correspondent pas forcément aux traductions officielles.

Pour télécharger la publication originale : [lien](#)

fermenting feminism réunit des artistes dont le travail répond à ce que signifie amener la fermentation et le féminisme dans un même espace critique. Il s'agit d'œuvres qui abordent la fermentation à travers des cadres féministes intersectionnels et trans-inclusifs, et d'œuvres qui abordent les féminismes à travers la métaphore et la pratique de la fermentation. À la fois métaphore et processus physique, la fermentation incarne la biodisponibilité et l'accessibilité, la préservation et la transformation, la symbiose et la coévolution inter-espèces, la biodiversité et l'avenir, la réduction des risques et le soin.

La fermentation en tant que processus de transformation devient à la fois une métaphore et une pratique matérielle permettant d'explorer des questions importantes pour les artistes et les chercheur-ses féministes, de la politique du travail, de l'affect, de la survie et du soin au colonialisme, à la nourriture, à l'indigénéité et à la terre. Le « féminisme », avec ses racines étymologiques dans le féminin, est-il quelque chose qui mérite d'être préservé ? De quelle manière pourrait-il être préservé ? De quelle manière pourrait-il être transformé ? Le féminisme est-il un vestige du passé, quelque chose qui a pris une certaine aigreur ? Ou le féminisme est-il encore un impératif vital ? *fermenting feminism* positionne la fermentation comme un espace potentiellement vital et viable pour reconcevoir le passé, le présent et l'avenir du féminisme.

Par-delà le spéculatif et le littéral, l'incarné et l'éphémère, les artistes présentées dans *fermenting feminism* redonnent vie aux questions de santé, de matérialité, de canonicité, de communauté, de consommation, de rituel et de tradition. Les œuvres de cette publication obscurcissent la ligne de démarcation entre la maladie et le bien-être, entre la science et la sorcellerie, entre l'humain et le non-humain, et entre le sensible et le non-sensible pour donner corps aux questions politiques, théoriques, esthétiques et éthiques pressantes du présent.

Travaillant à travers les disciplines de l'art et de la science, *fermenting feminism* créé un espace pour l'expérimentation multidisciplinaire, incluant des engagements avec de nouveaux matérialismes, des études sur l'alimentation, des études critiques sur le handicap et la folie, des études sur la diversité sexuelle ainsi que des théories et pratiques féministes intersectionnelles trans-inclusives. En plus de cette belle publication rendue possible grâce à une collaboration entre moi-même et le Laboratoire d'esthétique et d'écologie - une sorte de cahier de travail spéculatif capable de croître et de changer au fil du temps -, *fermenting feminism* comprend une constellation d'expositions, de projections et de programmes se déroulant à l'échelle internationale. Compte tenu de la spécificité in-situ et de l'importance du contexte matériel et culturel pour les pratiques de fermentation, nous souhaitons que les expositions et les projections de *fermenting feminism* évoluent au cours de leur tournée, en s'engageant auprès des artistes et des communautés locales par le biais de performances, d'ateliers, de projections et de programmes expérimentaux.

Lauren Fournier, curatrice et éditrice

Quelque chose de mort

Jessica Bebenek

Quand je suis arrivée à Montréal, je ne possédais presque rien — une valise de vêtements, plusieurs cartons de livres, un matelas pneumatique sur le sol, un seul rideau accroché par deux clous au-dessus de la fenêtre. Je me remettais d'une longue période de dépression, ainsi que de la tourmente que la suralimentation, la surconsommation d'alcool et l'inactivité physique avaient fait vivre à mon intestin. Je savais de quoi je voulais remplir mon chez-moi. J'ai commencé à voir mon corps non pas comme quelque chose dont j'étais prisonnière, mais plutôt comme une partie de moi-même que je n'écoutais plus.

J'ai commencé avec des plantes – des aromatiques en pot achetées en magasin : romarin, aneth, sauge, citronnelle – que j'ai utilisées dans des salades, des currys et du pain frais. Peu de temps après, on m'a donné des boutures et des graines – un petit hoyo de la grand-mère d'un ami ; les graines d'une belle-de-jour récoltées l'automne dernier sur le plant d'un-e amant-e. Un arbre entier a poussé à partir du noyau submergé d'un avocat. Beaucoup n'ont pas résisté à mes élagages et arrosages trop attentifs, ou ont fané sur le rebord d'une fenêtre trop exposée où j'ai persisté à les disposer parce que je trouvais ça beau – et non pas parce que c'était ce dont ils avaient besoin.

J'avais essayé le kombucha peu avant de déménager et j'étais étonnée par la façon dont cela avait semblé miraculeusement apaiser mon estomac douloureux et ballonné. J'ai reçu une souche-mère d'un ami pour commencer à faire mon propre kombucha à la maison, et j'ai regardé fixement ce disque gluant, semblable à de la peau, auquel s'accrochent des filaments pelucheux alors qu'il flotte dans sa décoction trouble. Je me suis interrogée sur les possibilités de garder cette chose en vie – la façon dont je la nourrirai et dont elle me nourrirait.

J'ai appris à faire infuser des feuilles de thé biologiques dans de l'eau distillée jusqu'à ce qu'elles l'aient rendue amère et opaque. À sucrer le thé avec du sucre de canne biologique, en le laissant refroidir avant de l'ajouter à la souche-mère pour qu'elle s'en nourrisse. À couper le citron en fines tranches et à ajouter du gingembre avec modération. J'ai appris à me rincer les mains avec du vinaigre avant de soulever les fines et nouvelles souches qui se forment à la surface du kombucha toutes les deux semaines. À distinguer la moisissure des tâches de vieillesse, et à lâcher prise, à me pardonner d'avoir laissé les choses devenir trop aigre.

Le processus de fermentation se prête presque trop facilement à la métaphore – la façon dont le temps transforme l'amertume en bienfait ; comment la « mère » transforme une matière première en une forme nouvelle tout en se répliquant. Peut-être pouvons-nous marcher dans les traces de l'argumentation de Susan Sontag dans *La maladie comme métaphore*, dans laquelle elle insiste sur le fait que « la maladie n'est pas une métaphore, et que la façon la plus honnête de considérer la maladie - et la façon la plus saine d'être malade - est celle la plus purifiée, la plus résistante à la pensée métaphorique ». De même, peut-être que la façon la plus « vraie », voire la plus « saine » de comprendre la fermentation est telle qu'elle est : dépourvue de métaphore.

Rejeter la métaphore en faveur de « l'objet en lui-même » exige d'étendre notre perception et notre empathie vers la compréhension d'une chose, non pas en fonction de son utilité par rapport à la compréhension humaine, mais en essayant de la comprendre purement pour *ce qu'elle est*.

Appréhender la fermentation *en dehors* de la métaphore (car elle peut exister pour nous à la fois métaphoriquement et littéralement), c'est l'appréhender comme un processus naturel dont les humain-es ne sont que les collaborateur-rices. Et en comprenant cela, nous pouvons nous rendre compte que cette forme de vie non humaine, cette collection de bactéries et de levures symbiotiques, est une forme de vie aussi essentielle que notre propre existence dans le monde.

Cet été, je suis allée au marché Jean-Talon, à l'un de mes stands favoris qui vend une variété d'aliments fermentés. C'était la fin de la journée et ils n'avaient plus de tempeh. J'étais sur le point de repartir les mains vides quand le vieil homme, qui travaillait toujours silencieusement à l'arrière de l'étal, est sorti me rejoindre et m'a glissé un bloc de tempeh congelé dans la main. *Cadeau de la*

maison, dit-il, en me souriant à travers sa longue barbe blanche. Il n'y a rien d'honorable à manger quelque chose de mort.

Je l'ai remercié et j'ai regardé dans le sac en plastique – le bloc blanc en sommeil dans ma main. Cette phrase, « Il n'y a rien d'honorable à manger quelque chose de mort », m'a hantée. Je me suis sentie fière de ma consommation probiotique et de mon véganisme : les choix que j'avais faits vers une symbiose avec ces êtres vivants. Mais plus je considérais cette phrase, plus je me rendais compte de ce qu'elle soulevait - qu'il y a de la noblesse dans notre consommation. Cette phrase fonctionne sur un principe binaire selon lequel le vivant est associé au bien, et la mort au mal.

Mais les humain-es prospèrent grâce aux déchets. Comme toute vie.

Les bactéries collectives de notre gros intestin – notre « flore intestinale » – agissent comme un organe essentiel qui se développe progressivement depuis notre naissance et qui évolue constamment. Lorsque les choses sont équilibrées, notre flore intestinale fonctionne comme un organe essentiel, convertissant les aliments que nous mangeons, qui ne sont pas entièrement digérés par l'estomac et l'intestin grêle, en matières digestibles. En d'autres termes, les bactéries consomment nos aliments et nous absorbons leurs déchets. Ces bactéries sont une forme de vie autonome et pourtant nous ne pouvons pas survivre l'un-e sans l'autre.

En coupant des branches de mes plantes constamment flétries, j'ai appris la valeur de la patience ; à me débarrasser de cette envie humaine de contrôler le rythme de la nature. Que ce soit dans le cas des forêts anciennes ou des plantes en pot qui rendent possible la vie sur terre en rejetant de l'oxygène, ou dans le cas du kombucha, qui assure l'équilibre bactérien dans l'écosystème ouvert de notre corps, nous pouvons apprendre l'importance de vivre en symbiose avec des formes de vie non humaines. Lorsque nous étendons notre empathie et notre compréhension de ce qui constitue des formes de vie précieuses jusqu'au niveau cellulaire, nous pouvons nous efforcer d'agir de manière à protéger ce cycle essentiel de croissance et de décomposition qui alimente nos vies.

En respectant les formes de vie non-humaine et en permettant aux êtres de grandir et de mourir sans restriction, nous pouvons nourrir notre écosystème planétaire ainsi que notre corps. Plutôt que de nous comporter de manière oppressive ou d'exploiter, nous pouvons agir en tant que collaborateur-rices écologiques responsables d'autres formes de vie. Ce n'est pas seulement l'acte de boire du kombucha qui nous régénère. En nourrissant les souches-mères, en respectant la symbiose de nos corps avec les autres formes de vie qu'ils contiennent, nous vivons avec empathie. Nous nous remplissons de ce qui est vivant.

Se rapporter, travailler avec et réfléchir au corps

Maya Hey

Les apparitions récentes de maladies d'origine alimentaire, de « superbactéries » résistantes aux médicaments et de voies d'eau contaminées mettent à mal les relations entre les humain-es et les microbes. Dans le même temps, les solutions technologiques à ces crises ne sont que temporaires, déclenchant une course à l'armement qui dessine un avenir imprévisible et sérieux. Compte tenu de la façon dont les microbes sont omniprésents (en nous, sur nous et autour de nous), peut-être pourrions-nous être plus conscient-es de la façon dont nous cohabitons avec eux – en particulier dans la cuisine – sans présumer de la domination humaine dans ces relations. En me penchant sur la fermentation, je souhaite parvenir à une compréhension plus nuancée des relations homme/microbe : les aliments fermentés m'aident à trianguler ce qui se passe entre le corps humain, les microbes et la nourriture. La fermentation met en évidence une question essentielle, à savoir avec qui et quoi nous entrons en relation. Parallèlement, une « reconfiguration féministe » du corps soulève des questions sur la manière dont nos corps restent connectés dans ces relations. Une approche féministe de l'étude des aliments fermentés fournit deux niveaux d'analyses autrement manquantes : le corps est un site de production de connaissances et ce corps fait partie d'un enchevêtrement, d'un réseau de relations plus vaste. Nous ne sommes pas – et n'avons jamais été – séparés des microbes ; continuer à le croire perpétue la primauté supposée de certains êtres sur les autres.

Le corps est un site de production de connaissances

La recherche sur l'alimentation par la pratique me permet de comprendre sa complexité à travers une approche multi sensorielle. Par exemple, je peux entendre quand un brassin de bière a « fini » sa fermentation primaire et mes mains savent quand la pâte a été suffisamment pétrie. La philosophe alimentaire Lisa Heldke écrit que la cuisine est une « activité mentalement manuelle » qui intègre l'esprit et le corps afin d'introduire la notion de sensations dans l'appréhension de l'expérience.^[i]

Cependant, le travail intellectuel et le travail manuel ont été historiquement séparés par la philosophie cartésienne et les notions des Lumières sur le Soi privilégiant l'intellect au manuel. De plus, cette séparation est profondément sexuée, où « l'esprit est rendu équivalent au masculin et le corps équivalent au féminin ».^[ii] Les implications de l'intellect masculin et du corps féminin se répercutent dans le moment présent avec des divisions dans le travail et la sphère domestique.

La fermentation, cependant, est dans un état perpétuel de devenir et de transformation, ce qui n'est pas sans rappeler les « irrégularités (hormonales), intrusions et imprévisibilités »^[iii] du corps féminin cisgenre. C'est en fusionnant l'activité manuelle avec la cognition que je suis capable de faire face à l'éphémère, au devenir, et à l'émergence dans mon corps et dans les aliments fermentés. En l'absence d'état terminal ou de recette fixe, comment savoir quand il faut intervenir, inoculer ou récolter un ferment ? Même avec des recettes quantifiées ou des appareils de mesure, je dois me fier à mes sens pour « interpréter » les actions de la vie microbienne afin de « savoir » ce qu'ils font. Que la preuve soit visuelle, olfactive, auditive ou tactile, je ne peux évaluer le degré d'avancement des ferments que si je perçois leurs signes, que je dois imprimer dans mon corps comme des souvenirs physiques. Dans le cas de la fermentation en particulier, la connaissance incarnée m'est cruciale pour arriver à travailler avec le changeant, le transitoire et l'imprévisible. Mon corps devient le lieu de la création de sens :

« Le savoir nécessaire à la fabrication d'un gâteau est « contenu » non seulement « dans ma tête » mais aussi dans mes mains, mes poignets, mes yeux et mon nez. [...] Je sais des choses littéralement avec mon corps, je sais, en tant que « mains », quand la pâte à pain est suffisamment pétrie, et je sais, en tant que « nez », quand la tarte est cuite. » ^[iv]

Lorsque des parties du corps se substituent au « moi », le corps agit comme un contenant de connaissance. Faire appel à la mémoire de mon corps et de mes sens, c'est produire de la

connaissance dans et par mon corps. La connaissance elle-même ne peut être contenue uniquement dans mon esprit et doit vivre dans et sur mon corps.

Nous vivons dans un réseau de relations enchevêtré

Donna Haraway décrit l'alimentation et la cuisine en termes de relationnalité avec son explication linguistique des espèces compagnes, ou de celles avec lesquelles nous rompons le pain. L'interconnexion avec d'autres espèces devient particulièrement claire lorsqu'elle parle de manger les autres : « essayant de gagner leur vie, les bêtes mangent d'autres bêtes mais elles ne peuvent que partiellement se digérer ». [v]

La digestion partielle des autres me rappelle que manger n'est pas en soi une relation linéaire mais un enchevêtrement. Lorsque je mange des aliments fermentés, ma digestion partielle des cultures vivantes actives permet à ces microbes d'occuper et de vivre dans ma muqueuse intestinale. La digestion partielle permet aux autres de « manger » et à moi de m'épanouir. Je les incorpore dans mon microbiome et – tout aussi important – ils m'incorporent dans leur écosystème. De leur point de vue, mon intestin n'est pas seulement un espace à occuper, mais des parties de moi constituent leur écologie : mes membranes deviennent leurs frontières, mon métabolisme devient leur rythme et mes aliments partiellement digérés deviennent leur source de nutriments. Dans cette étrange danse de manger/être mangé, nous nous sommes – en effet – incorporés les un-es aux autres dans nos corps.

Nous vivons dans un réseau de relations enchevêtré et nos écologies coïncident littéralement et conceptuellement. Historiquement, nous avons « tous co-évolué ensemble dans cet arrangement », déclare Sandor Katz [vi] ; de plus, « nous considérer comme des maîtres et les micro-organismes comme nos serviteurs, c'est nier notre interdépendance mutuelle », [vii] et permettre une perspective anthropocentrée. En écho à l'idée d'Anna Tsing de « survie collaborative », nous continuerons à évoluer avec d'autres espèces et à nous influencer mutuellement, que nous en soyons conscient-es ou non. [viii]

Nous devons cesser de placer l'homme au centre de chaque action. Prendre du recul sur notre fonction égocentrée permet d'appréhender une façon de travailler avec les autres plutôt que sur leur dos. Cela exige que je participe avec mon corps, que je réfléchisse à travers ce que je ressens physiquement et que je m'engage avec les autres de manière significative. L'apprentissage incarné devient alors la clé de la relation avec les microbes et la fermentation devient un moyen de rester impliqué-e dans les échanges créés par cette relation d'interdépendance. Notre approche actuelle des microbes reflète davantage notre propre pouvoir (abusif) que le pouvoir de ce que nous essayons de contrôler. Nous devons déconstruire certains de ces déséquilibres de pouvoir. En pratique, la fermentation place les microbes dans ce réseau de relations sans nécessairement idéaliser ce qui nous lie à eux. Certains microbes nous accompagnent, certains nous aident même, mais d'autres peuvent tuer ; quoi qu'il en soit, nous n'avons pas à décider. Il n'est peut-être pas réaliste de penser que les relations entre l'homme et les microbes seront toujours symbiotiques et coopératives ; au contraire, comme toutes les relations, celle-ci exigera que nous participions et nous engageons de manière sérieuse et respectueuse.

i : Heldke, Lisa M. 1992. "Foodmaking as a Thoughtful Practice." In *Cooking, Eating, Thinking: Transformative Philosophies of Food*, edited by Deane W. Curtin and Lisa M. Heldke, 203–29. Bloomington: Indiana University Press.

ii : Grosz, E. A. 1994. *Volatile Bodies: Toward a Corporeal Feminism. Theories of Representation and Difference*. 3-26. Bloomington: Indiana University Press.

iii : *ibid*

iv : Heldke, Lisa M. *Foodmaking as a Thoughtful Practice*. 1992.

v : Haraway, Donna. *When Species Meet*. Minneapolis: University of Minnesota Press, 2008.

vi Katz, Sandor. "Fermentation as a Co-Evolutionary Force." In *Cured, Fermented and Smoked Foods*. Ed. Helen Saberi. Totnes, England: Prospect Books, 2011.

vii : Katz, Sandor. *The Art of Fermentation*. VT: Chelsea Green, 2012.

viii : Tsing, Anna. *The Mushroom at the End of the World*. Princeton University Press, 2015.

Corps bouillonnants et microbes queers : dépêches de la Fondation des adeptes de la fermentation (FIFF)

Stephanie Maroney et S.E. Nash

La « Fondation des adeptes de la fermentation » (FIFF) est le nom de l'école de fermentation créée par Sandor Katz dans le centre du Tennessee. Nous avons participé à une résidence magique de trois semaines au FIFF en 2014. Deux ans plus tard, notre passion pour la pratique de la fermentation est pour toujours liée aux changements sociaux, culturels, scientifiques et ontologiques qui prennent place autour de ce microbiome – le génome commun de millions de micro-organismes – et à notre expérience collective et transformatrice au FIFF. Expérimenter dans les bois avec les microbes nous a donné un moyen de dénouer les intrications des pensées et incarnations féministes à travers une approche théorique et pratique de la fermentation. Lier l'alimentation, la fermentation, l'humain et les microbes permet de repenser à la fois la composition de nos propres corps et celle du tissu social auquel nous appartenons. Se pencher sur le microbiome, la symbiose et la symbiogénèse nous donne l'occasion d'intégrer la perspective d'un temps long dans nos vies et nos pratiques. En faisant cela, nous voyons émerger un langage, un espace et des corps queers et nous devenons partie intégrante d'un monde complexe qui renverse l'idée d'une hiérarchisation gros/petit.

FIFF se situe au croisement de plusieurs communautés queers et rurales où les gens peuvent se déplacer aussi librement que des microbes le long des chemins cachés reliant les différentes communautés. Pour nous, féministes et queers aficionados des microbes, cet endroit était un lieu où interactions microbiennes et salopettes, boas en plumes et bottes de travail se rencontraient et où le genre pouvait se manifester sous une myriade de formes différentes, au-delà d'attentes normatives.

Dans cet espace communautaire queer, la pratique de la fermentation naturelle est inextricablement liée à l'idée d'expression radicale et d'empouvoirement queer. La fermentation naturelle est une action qui peut être reproduite mais qui échappe à toute codification. Les microbes ne sont, en soi, pas genrés, mais ils peuvent indéniablement se déguiser. Les limites édictées pour classifier l'expression du genre en des catégories distinctes ne sont pas valables dans cet espace. Confinées, elles se déversent et se transforment, de formes liquides et bouillonnantes en corps joueurs. Les limites entre incarnations humaines et microbiennes se sont érodées à travers les tâches de chou rouge sur nos mains, le picotement ressenti sur nos langues et les crevasses grouillant de cette odeur de vie microbiote que nous avons appris à identifier sous la chaleur lourde et humide d'un mois d'août dans le Tennessee. Nous avons développé une connexion tactile face aux activités créatives des microbes en nous penchant sur le miso, le levain, la choucroute, le kéfir et bien d'autres formes d'aliments vivants. La diversité de ferments et les nombreuses histoires culturelles impliquées ont apporté un contexte et une impression d'alignement temporel avec les milliards d'années de relations symbiotiques qui constituent la vie elle-même, inspirant des merveilles scientifiques et mystiques.

En suivant à la fois les instructions de Sandor et notre intuition fantaisiste, nous avons émincé, mastiqué et pressé légumes, produits laitiers, fruits et céréales afin de créer les conditions nécessaires à la mise en place d'une dynamique écologique et ainsi transformer le contenu de ces bocaux en festin microbien agité. En quelques jours, les concoctions créées se sont transformées en de savoureuses nouvelles créatures, dégageant une odeur persistante d'ail et de gingembre, animées par les omniprésentes bactéries Gram positives. Plus tard, quand d'intenses odeurs étranges et pourries ont émergé, elles ont agressé nos narines, rendant ainsi tabou notre attirance pour elles. La salive nous venait en bouche en imaginant ces saveurs salées, acides et vivantes. Ce que désiraient les microbes et ce que nous désirions se mêlait alors que nous mélangions le contenu des cruches d'hydromel, de tesguino ou de kwass et nous nous demandions : qui mélange qui ?

Le fait de partager la nourriture, de se nourrir les un-es les autres et d'entretenir nos organisations de vie en collaboration durant la résidence a mis en lumière de nouvelles façons d'être au monde en rejetant les normes techno-fétichistes, individualistes, capitalistes et cis-hétéro-patriarcales. Nous avons cueilli les récoltes de l'été, trait les chèvres, construit des parterres surélevés, composté nos déchets organiques, posé les fondations d'un porche, plongé dans des lacs gelés et

composé une comédie musicale microbienne, le tout pendant que nos douzaines d'expérimentations en bocal bouillonnaient joyeusement selon leurs besoins, rythmes et températures spécifiques. Avec la fermentation naturelle, nos individualités sont célébrées à travers un dégradé de goût et de textures obtenues avec le temps. Nommer le salé, le mou, le craquant, le visqueux, le gluant, l'âcre, le dense, l'épicé, le piquant, le pétillant, l'acidulé et autres goûts et textures surnaturels nous donne (ainsi qu'à nos microbes) autorité en insérant de la créativité dans notre rapport à la nourriture. Ensemble, humain-es, microbes et aliments regroupés de manière informelle, nous prenions mutuellement soin de nos organismes grâce une alimentation vivante – et à travers des pratiques nous permettant de nous habiter et de nous réparer, tout en habitant et réparant cette terre magnifique et plurielle.

Terre, nourriture, main, récipient, bouche, intestin, terre. Putréfaction, pourriture et mort sont bien présentes dans les strates entourant la fermentation, créant une gêne autour de cette idée étrange d'avaler de la nourriture fermentée.

Catégories, binarités et hiérarchies entre soi et les autres, entre homme et femme, humain-e et non humain-e, culture et nature, citoyen-ne et immigrant-e, guerre et paix sont d'avantage interrogées et une approche intersectionnelle est associée à l'entrée dans ce monde invisible à l'œil nu. Naviguant entre ces oppositions, des microbes aux mœurs légères se moquent et transcendent nos lois. Nos repères ne valent rien dans le monde microbien. Microbes en guerre, microbes travailleurs du sexe, microbes au genre défini et aux missions genrées, ces concepts sont ancrés dans une vision binaire de la biologie. Si nous voulons élargir notre vision du monde afin qu'elle englobe à la fois soi et les autres alors notre langage doit s'adapter à mesure que nous nous sensibilisons à cette symbiose étonnante.

Les microbes savent que la notion d'individualité est ridicule, que nous nous construisons à travers des contextes, des expériences collectives et de communion et que les règles sociales que nous construisons ne sont que des murs en cires qui se déforment et se remodelent lorsqu'on y exerce une pression.