

Des fruits d'ici et d'ailleurs

Regards sur l'histoire de quelques fruits consommés en Europe



sous la direction de
Marie-Pierre Ruas

Des fruits d'ici et d'ailleurs

Regards sur l'histoire de quelques fruits consommés en Europe

sous la direction de
Marie-Pierre Ruas

Comité éditorial:

Perrine Mane, directrice de recherche au CNRS
Laurent Bouby, ingénieur de recherche au CNRS
Bénédicte Pradat, chargée de recherche à l'INRAP
Aline Durand, professeur à l'université du Mans
Carole Puig, chargée d'opération à ACTER
Jean-Frédéric Terral,
professeur à l'université de Montpellier
Philippe Boissinot, maître de conférences à l'EHESS

*publié avec le concours du CNRS et de l'action concertée
« Histoire des savoirs » (CNRS – MESR)*



omniscience

Des fruits d'ici et d'ailleurs

Regards sur l'histoire de quelques fruits consommés en Europe

sous la direction de
Marie-Pierre Ruas

Les plantes cultivées, sauvages, entretenues, domestiquées et manipulées constituent un patrimoine essentiel de nos sociétés. Elles forment un ensemble à la fois biologique et culturel, issu de transmissions entre les générations, mais aussi entre les peuples. À travers l'essor de l'archéobotanique et de l'archéologie du champ, l'archéologie de ces trente-cinq dernières années, en France, a considérablement renouvelé les données sur l'histoire des fruits et des fruitiers, leur domestication dans le monde et leur diffusion: multiplication des découvertes de noyaux, de pépins ou de coques, de résidus organiques, de vin ou d'huile, mais aussi de traces de plantation... Des espèces fruitières ont structuré nos agrosystèmes anciens et leurs paysages (vignobles, oliveraies en monoculture, pommeraies à cidre, complants, système oasien des palmeraies...) et reflètent encore l'organisation de systèmes économiques dont l'expansion est de mieux en mieux étudiée. Ce livre révèle ainsi la dimension biologique, anthropologique et historique de ces patrimoines fruitiers mouvants et des savoirs et gestes techniques qui les ont façonnés.

Les contributeurs. Marie-Pierre Ruas, George Willcox, Linda Herveux, Margareta Tengberg, Claire Newton, Linda Perry, Stéphanie Mariette, Muriel Tavaud, Aniko Horvath, Fragiska Megaloudi, Suzanne Amigues, Philippe Boissinot, Robert Gaday, Émilie Leal, Philippe Mellinand, Jean-Philippe Sargiano, Christophe Voyez, Nicolas Weydert, Sabine Karg, Aline Durand, Laurent Bouby, Lucie Chabal, Perrine Mane, Julian Wiethold, Georges Métaillé, Pierre-Éric Lauri, Florent Quellier, Antoine Jacobsohn, Sophie Bouffart, Ingrid Hall, Monique Manoha et François Sigaut.



Une collection dirigée par Karine Chemla

www.omniscience.fr

49 €

ISBN : 978-2-916097-47-3



omniscience



9 782916 097473



Table des matières

Remerciements.....	6
Remarques liminaires, abréviations et sigles.....	7
Introduction par <i>Marie-Pierre RUAS</i>	11
<i>Quels fruits? Une définition impossible</i>	12
<i>À propos des fruits consommés en Europe</i>	13
<i>Nouveaux outils, nouvelles lectures</i>	23
<i>Présentation de l'ouvrage: Regards sur l'histoire de quelques fruits</i>	28
<i>Histoire, agrobiodiversité et savoirs</i>	36
Première partie: Origine, biogéographie des fruitiers et premiers temps des domestications	39
1. <i>Les fruits au Proche-Orient avant la domestication des fruitiers par George WILLCOX</i>	41
<i>Le Pléistocène</i>	43
<i>Le Dryas récent et le début de l'Holocène</i>	44
<i>Conclusion</i>	54
2. <i>Les fruits à l'âge du Bronze au Proche-Orient par Linda HERVEUX</i>	55
<i>Les assemblages de restes de fruits sur les sites archéologiques</i>	57
<i>Les fruits retrouvés</i>	60
<i>L'arboriculture fruitière au Proche-Orient</i>	63
<i>L'olivier (Olea europaea L.)</i>	66
<i>La vigne (Vitis vinifera L.)</i>	73
<i>L'amande: cultivée ou cueillie?</i>	78
<i>Conclusion</i>	80
3. <i>Origine et évolution de la phéniciculture au Moyen-Orient et en Égypte par Margareta TENGBERG et Claire NEWTON</i>	83
<i>La phéniciculture au Moyen-Orient</i>	86
<i>La phéniciculture en Égypte</i>	95
<i>La question de la domestication de Phoenix dactylifera</i>	99
<i>Le palmier-dattier et les autres espèces de Phoenix</i>	103
<i>Conclusion</i>	104

4. <i>The origins, domestications, and dispersals of three native American fruits: chocolate (<i>Theobroma cacao</i> L.), chilies (<i>Capsicum</i> L. spp.), and squash (<i>Cucurbita</i> L. spp.)</i> par Linda PERRY.....	105	2. <i>Littérature gréco-latine et arbres fruitiers de l'Antiquité.</i> <i>Introduction et mise en culture par Suzanne AMIGUES</i>	153
<i>Chocolate</i> (<i>Theobroma cacao</i> L.)	105	<i>Époque mycénienne et époque grecque archaïque</i>	153
<i>Chili peppers</i> (<i>Capsicum</i> spp.).....	108	<i>Époque grecque classique</i>	159
<i>Squash</i> (<i>Cucurbita</i> spp.).....	113	<i>Époque romaine</i>	163
5. <i>Domestication et histoire évolutive des espèces fruitières: l'apport des études de génétique. Exemples chez les Rosacées</i> par Stéphanie MARIETTE, Muriel TAVAUD et Aniko HORVATH.....	117	<i>Conclusion</i>	166
<i>Quelles sont les apparentées sauvages des espèces cultivées?</i>	120	3. <i>La fructiculture antique en Provence. Un bilan ..de 15 années de recherches sur les traces de plantation</i> par Philippe BOISSINOT, Robert GADAY, Émilie LEAL, Philippe MELLINAND, Jean-Philippe SARGIANO, Christophe VOYEZ et Nicolas WEYDERT.....	169
<i>Où la domestication des espèces a-t-elle eu lieu?</i>	127	<i>Historique des recherches et identification des traces</i>	169
<i>Quelles sont les conséquences phénotypiques et génétiques de la domestication et de l'amélioration?</i>	131	<i>Les vignobles</i>	173
<i>Les espèces fruitières domestiquées échangent-elles des gènes avec leurs apparentées sauvages?</i>	136	<i>Les (autres) arbres et les vergers</i>	187
<i>Conclusion</i>	138	<i>Conclusion</i>	195
Deuxième partie: Histoire de fruits, héritages de savoirs techniques et commerces	139	4. <i>Fruit and nut choices in the medieval and early Modern Baltic countries. Taste preferences, purchasing power or climatic limitations</i> by Sabine KARG.....	197
1. <i>Counting fruits and nuts from historical deposits of Greece (900-300 BC). Archaeobotanical data and literary evidence</i> by Fragiska MEGALOUDI.....	141	<i>The Study Area</i>	198
<i>Pears</i> (<i>Pyrus</i> spp.)	143	<i>Material and Methods</i>	199
<i>Cornelian cherry</i> (<i>Cornus mas</i> L.)	143	<i>Results and Discussion</i>	201
<i>Pistachios</i> (<i>Pistacia</i> spp.).....	144	<i>Concluding Remarks</i>	210
<i>Walnut</i> (<i>Juglans regia</i> L.)	146	5. <i>Histoire et utilisations des mûriers blanc et noir en France.</i> <i>Apports de l'archéobotanique, des textes et de l'iconographie</i> par Aline DURAND, Laurent BOUBY, Lucie CHABAL, Perrine MANE et Marie-Pierre RUAS.....	213
<i>Hazelnut</i> (<i>Corylus avellana</i> L.)	146	<i>Morus alba</i> ou <i>Morus nigra</i> ?.....	214
<i>Quince</i> (<i>Cydonia oblonga</i> L.).....	147	<i>Introduction, diffusion et implantation du genre Morus en France</i>	228
<i>Acorns</i> (<i>Quercus</i> spp.)	148	<i>Usages et pratiques</i>	259
<i>Fig</i> (<i>Ficus carica</i> L.)	149	<i>Conclusion</i>	265
<i>Almond</i> (<i>Prunus dulcis</i> [Mill.] D. A. Webb)	149	6. <i>Red currant and black currant, new cultivated fruits in late medieval and early modern Europe. Historic and archaeobotanical evidence</i> by Julian WIETHOLD.....	267
<i>Peach</i> (<i>Prunus persica</i> L.).....	150	<i>Botanical taxonomy</i>	268
<i>Conclusion</i>	151	<i>Economic aspects</i>	270
		<i>Etymology</i>	272
		<i>Written and Iconographic Sources</i>	273
		<i>The archaeobotanical evidence</i>	278
		<i>Conclusions</i>	284

Troisième partie : Fruits, fructiculture : imaginaires et pratiques.....	285
1. <i>Lieux de cueillettes, lieux de cultures : les fruits à la croisée des chemins par Marie-Pierre RUAS.....</i>	287
<i>De la lecture naturaliste à une classification anthropologique.....</i>	288
<i>Le temps des fruits : sauvages et domestiques.....</i>	291
<i>Les fruits indigènes.....</i>	295
<i>Comparaison des spectres carpologiques entre les contextes.....</i>	307
<i>Lieux de cueillettes, lieux de culture.....</i>	310
<i>Conclusion : espaces de marges, fruits des marges?.....</i>	321
2. <i>Aperçu des techniques de greffe en Chine ancienne et médiévale par Georges MÉTAILLÉ.....</i>	323
<i>Aperçu de la greffe de l'Antiquité à la dynastie des Song (960-1279).....</i>	324
<i>La greffe dans la Chine des Yuan.....</i>	339
<i>Remarques finales.....</i>	349
3. <i>Concepts in fruit tree training and pruning, is there old versus new paradigms? Viewpoint of a biologist by Pierre-Éric LAURI.....</i>	351
<i>Basic principles in tree architecture.....</i>	354
<i>Understanding the effects of manipulations of tree architecture – The apple tree case study.....</i>	356
<i>“Old versus new” in fruit tree management, is there paradigm shifts?.....</i>	359
4. <i>Les fruits du Grand Siècle, les choix pomologiques du XVII^e siècle français par Florent QUELLIER.....</i>	361
<i>Listes pomologiques et critères d'un bon fruit.....</i>	362
<i>Les préférences pomologiques du XVII^e siècle.....</i>	368
<i>Des progrès techniques et des raisons culturelles président à ces préférences.....</i>	372
<i>Conclusion.....</i>	377

5. <i>La beauté ou la rentabilité: la culture fruitière au Potager du Roi à Versailles et à Montreuil-aux-Pêches au début du XIX^e siècle par Antoine JACOBSON.....</i>	379
<i>Qui est Jean-Baptiste Lelieur et pourquoi choisit-il de critiquer Montreuil?.....</i>	380
<i>« Ni la taille, ni la conduite de ses arbres ne peuvent plus être proposées comme des modèles à suivre ».....</i>	385
<i>La rentabilité du travail ou pourquoi les Montreuillois cultivent de cette manière?.....</i>	388
<i>Conclusion : Produire des bons fruits et en manger, une distinction sociale?.....</i>	391
6. <i>La « maladie du renard » et les fraises des bois, ou la nature fantasmée par Sophie BOUFFART, Ingrid HALL et Monique MANOHA.....</i>	397
<i>La « maladie du renard » versus l'échinococcose alvéolaire.....</i>	398
<i>La fraise et le renard, des coupables tout désignés?.....</i>	404
<i>Derrière la maladie, des peurs très concrètes.....</i>	412
<i>Conclusion.....</i>	418
Épilogue.....	421
À propos de « fruits » par Marie-Pierre RUAS.....	421
Fruits par François SIGAUT.....	423
<i>Annexes.....</i>	432
Bibliographie.....	434
Résumés & abstracts.....	495
<i>Partie I.....</i>	495
<i>Partie II.....</i>	501
<i>Partie III.....</i>	508
Lexique des termes techniques.....	517
Répertoire trilingue des taxons végétaux.....	527
Index.....	564

Remerciements

Cette publication a bénéficié de l'aide obtenue dans le cadre de l'Action Concertée Incitative du département Sciences Humaines et Sociales du CNRS « *Savoirs en pratique de l'arboriculture fruitière au Moyen Âge: regards croisés sur les techniques de culture et le corpus fruitier méridional v^e-xv^e siècle* », coordonné entre 2003 et 2006 par Marie-Pierre Ruas. Inscrit dans le programme « Histoire des savoirs » dirigé par Karine Chemla, il était administré par l'UMR 5608 UTAH (*Unité Toulousaine d'Archéologie et d'Histoire*), CNRS-Université Toulouse 2 Le Mirail - Culture - INRAP.

La tenue du colloque à Toulouse en 2007 et ce livre dont il émane doivent leur existence aux soutiens matériels, scientifiques et humains des institutions et personnes citées ci-dessous :

Le Centre national de la Recherche scientifique, département SHS

Le Ministère de la Culture et de la Communication

(Fonds Pascal) pour les traductions orales simultanées

L'Université de Toulouse le Mirail (Toulouse 2)

La Maison des Sciences de l'Homme et de la Société de Toulouse

L'équipe du Centre de Promotion et de Diffusion de la Recherche

de la MSHS-Toulouse que dirigeait Pierre Fraixanet

L'UMR 5608 (ex-Unité Toulousaine d'Archéologie et d'Histoire)

L'Institut universitaire de France

Le Conseil régional de Midi-Pyrénées

L'UMR 6572 LA3M (ex LAAM) et l'Université de Provence (Aix-Marseille)

L'ACI « *Patrimoines européens de l'alimentation* » dirigée par Bruno Lauriou, Professeur d'Histoire médiévale, Université de Versailles Saint-Quentin-en-Yvelines

L'Institut européen d'Histoire et des cultures de l'Alimentation (IEHCA)

L'UMR 7209 (AASPE « Archéozoologie, archéobotanique : sociétés, pratiques et environnements »), CNRS-Muséum-Sorbonne-Universités, Paris

Chacun des articles a bénéficié des conseils avisés d'un comité de lecture constitué des coéditeurs de l'ouvrage et des rapporteurs extérieurs suivants: Roberto Bacilieri (Montpellier), Sophie Desrosiers (Paris), Isabel Figueiral (Montpellier), Marlu Kühn (Bâle, Suisse), France Métral (Lyon), Claire Newton, (Rimouski, Canada), Florent Quellier (Tours), Margareta Tengberg (Paris), Stéphanie Thiébault (Paris), Jean-Louis Vernet (Montpellier), George Willcox (Lyon), et Véronique Zech-Matterne (Paris).

Au fil des années, le projet de publication a pris corps dans le cadre d'un ouvrage qui trouve un espace d'expression et de diffusion grâce à Karine Chemla qui l'accueille dans la collection « Histoire des savoirs » qu'elle dirige et à Sophie Desrosiers qui a assuré le suivi scientifique et éditorial des versions manuscrites. Un grand merci à George Willcox qui nous a fait l'amitié de relire les textes rédigés en anglais et de traduire plusieurs résumés français en anglais.

Présents depuis la naissance du projet et pendant le colloque, que Jean-Marie Pailler, professeur émérite d'Histoire ancienne et d'archéologie et Michel Barbaza, professeur émérite de Préhistoire à l'université de Toulouse 2 Le Mirail, alors directeurs successifs de l'UMR 5608 (ex-UTAH) TRACES à Toulouse ainsi que Jean-Denis Vigne, directeur de recherche au CNRS, alors directeur de l'UMR 7209 AASPE à Paris, trouvent le témoignage de notre infinie reconnaissance pour avoir rendu possible l'édition matérielle de ce travail collectif.

Introduction

*« Nous avons vu le sud et un peu de l'ouest ;
regardons vers l'est puis vers le nord, puis nous aurons fait
le tour, le pays sera autour de nous comme une pastèque
sucrée, et nous au milieu comme la graine. »*

(Jean Giono, *Manosque-des-plateaux*, Émile-Paul Frères, 1931)

Les plantes cultivées, sauvages, entretenues, domestiquées, manipulées, nommées par une société ou une communauté, constituent un patrimoine parce qu'elles forment un ensemble à la fois biologique et culturel, issu de transmissions entre les générations, mais aussi entre les peuples. Commerces, explorations et migrations humaines sont les principaux vecteurs des plantes utiles qui voyagent et de leurs compagnes qui, incidemment les suivent, immiscées dans les récoltes, puis les stocks. Ainsi concluait, au début du ^{xx}e siècle, Auguste Chevalier (1924), en étudiant l'origine et la répartition des plantes cultivées en Afrique noire. Il constatait que la rudéralisation de plusieurs espèces autochtones cultivées anciennement était la conséquence de leur abandon à la suite de leur remplacement par les espèces américaines dans les économies locales. Curieux de comprendre les facteurs de diversification des espèces fruitières, il estimait nécessaire de rechercher « en particulier » l'origine des genres poirier, pommier, cognassier, pêcher, prunier, cerisier, abricotier, notamment en région méditerranéenne, afin de révéler, dater et suivre les itinéraires biogéographiques des cultivars au cours des transmissions et des sélections (Chevalier 1939, p. 641).

Quels fruits? Une définition impossible

Le patrimoine fruitier tel que nous l'avons considéré dans cet ouvrage a été défini comme l'ensemble des espèces fruitières sauvages ou cultivées, connues, exploitées et consommées pour divers usages par les sociétés rurales et urbaines au cours de leur histoire. Pour englober le fruit et le fruitier dans leur entité biologique et anthropologique, tels que les sociétés les ont considérés et modelés, la définition a dû s'étendre au-delà du seul domaine botanique: chez les plantes à fleurs, le fruit est l'organe issu de la fécondation sexuée qui renferme les graines et qui peut être sec ou charnu. Elle a aussi dû s'affranchir de la seule acception gastronomique qui, selon l'ordre des mets du repas quotidien français par exemple, considère le fruit comme une denrée sèche et croquante ou charnue et juteuse, plutôt sucrée et consommée au dessert. Pourtant, la notion de fruit, terme polysémique se prêtant à de nombreuses métaphores, est bien difficile à saisir dès lors que l'on se penche sur les usages des diverses populations du monde comme l'étudie l'ethnobotanique (Haudricourt & Hédin 1943; Barrau 1983). Les catégories alimentaires et culinaires fondées sur des critères culturels n'incluent pas toujours les mêmes ingrédients selon la place qu'ils occupent et leur fonction dans les mets et les repas des sociétés et des groupes, leur sensibilité et leurs habitudes alimentaires. Le classement de l'ingrédient comme fruit, légume ou condiment embarrasse rapidement l'ethnobotaniste et l'archéobotaniste s'ils utilisent des codes et repères inappropriés. Quand on parcourt l'échelle du temps long de l'histoire et de l'archéologie des sociétés humaines passées, de leurs espaces géographique et culinaire, ainsi que les lignes des textes anciens traitant de fruits, de fructiculture ou d'arboriculture fruitière, les grilles de lectures changent (Grieco 1989; Ruas 1996; Alexandre-Bidon *et al.* sous presse). Comment considérer le melon, tantôt consommé en début de repas accompagné d'une tranche de jambon cru et d'un verre de vin cuit, tantôt au dessert selon les usages familiaux? Dans quelle catégorie classer les olives, conservées dans la saumure pour servir de condiment ou picorées à l'apéritif en Occident et dont l'huile est un élément

essentiel des plats de l'aire méditerranéenne? Que dire des tomates, consommées mûres et crues en salade ou cuites, farcies ou mêlées aux aubergines, poivrons et courgettes dans la ratatouille ou bien encore vertes dans des confitures?

Un classement figé et réducteur, exclusivement biologique – donc ignorant de la dimension culturelle du fruit et du fruitier –, aurait exclu des espèces fruitières que ni la cuisine ni l'économie ni la vision savante européennes occidentales ne considèrent comme telles. Le répertoire fruitier de l'ouvrage est donc bâti à partir des perceptions actuelles et historiques du naturaliste encyclopédiste, de l'historien et archéologue des techniques culturelles et de l'alimentation, du jardinier ou de l'agronome, du médecin ou de l'apothicaire et du consommateur, aux différentes périodes éclairées dans les sphères culinaires et culturelles des cinq continents. Ainsi les auteurs de l'ouvrage ont-ils pu commenter leurs données sur la courge, le piment, la tomate, la gourde ou l'olive et citer comme arbres fruitiers le pistachier, le pin pignon, le cyprès, le cacaoyer ou le caroubier. Ce choix a valu aussi d'inclure les espèces sauvages dont l'usage alimentaire est devenu marginal dans la société actuelle urbanisée comme les prunelles, les glands ou les baies de sureau.

Sur les deux cent cinquante-six plantes citées dans le volume, cent soixante-cinq sont des fruitiers. De cet ensemble, une soixantaine est documentée par les résultats archéobotaniques présentés sous forme de tableaux d'attestations. Près de vingt-cinq sont spécialement éclairés par une synthèse sur leurs vestiges dans une aire géographique définie, ou par l'analyse de textes édifiants ayant trait à leur première description botanique, aux techniques de leur culture, aux qualités dont on les gratifiait ou au mépris avec lequel ils étaient considérés. D'autres enfin le sont à travers la confrontation des deux sources de données ou encore des techniques de leur culture, passées ou actuelles.

À propos des fruits consommés en Europe

L'image d'une Ève tendant une pomme à son compagnon Adam symbolise aujourd'hui, pour l'Occident chrétien, le fruit défendu qu'elle cueillit dans le jardin d'Éden et la faute originelle cause de

609747/1 80 g
Achévé d'imprimer sur les presses
de la Nouvelle Imprimerie Laballery
58500 Clamecy
Dépôt légal : août 2016
Numéro d'impression : ??????

Imprimé en France

La Nouvelle Imprimerie Laballery
est titulaire de la marque Imprim'Vert®