



**HAL**  
open science

## Des fruits d'ici et d'ailleurs - Regards sur l'histoire de quelques fruits consommés en Europe - Introduction

Marie-Pierre Ruas

► **To cite this version:**

Marie-Pierre Ruas. Des fruits d'ici et d'ailleurs - Regards sur l'histoire de quelques fruits consommés en Europe - Introduction. Marie-Pierre Ruas. Des fruits d'ici et d'ailleurs- Regards sur l'histoire de quelques fruits consommés en Europe,, Omniscience, pp.11-38, 2016, 978-2-916097-47-3. halshs-01869850

**HAL Id: halshs-01869850**

**<https://shs.hal.science/halshs-01869850>**

Submitted on 6 Sep 2018

**HAL** is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Ruas M.-P. (2016). « Introduction à l'ouvrage », *In* : Ruas M.-P. (dir.), Mane P., Bouby L., Pradat B., Durand A., Puig C., Terral J.-F. et Boissinot P. (éds), *Des fruits d'ici et d'ailleurs- Regards sur l'histoire de quelques fruits consommés en Europe*, Paris, collection Histoire des Savoirs, Éditions Omniscience : 11-38.

## 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, souvent 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 utilitaires qui voyagent et de leurs compagnes qui, incidemment les suivent, immiscées dans les récoltes, puis les stocks. Ainsi concluait, au début du XX<sup>e</sup> s., 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 DEFINITION IMPOSSIBLE

Le patrimoine fruitier tel que nous l'avons considéré dans cet ouvrage est 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 leur exil sur terre. L'Ancien Testament, sous le terme « *pomum* », ne précise pourtant pas de quel fruit il s'agit :

« Et Yahvé Dieu fit à l'homme ce commandement : "Tu peux manger de tous les arbres du jardin. Mais de l'arbre de la connaissance du bien et du mal, tu ne mangeras pas, car le jour où tu en mangeras, tu deviendras passible de mort." [...] La femme répondit au serpent : "Nous pouvons manger du fruit des arbres du jardin." Mais du fruit de l'arbre qui est au milieu du jardin, Dieu a dit : "Vous n'en mangerez pas, vous n'y toucherez pas sous peine de mort." [...] Elle prit de son fruit et mangea. Elle en donna aussi à son mari, qui était avec elle, et il mangea. » (La Bible de Jérusalem, Genèse 2 et 3 1990, p. 36-37)

Son identification a constitué un enjeu théologique quand les thèmes adamiques et le péché originel sont devenus les questions centrales de la religion chrétienne occidentale. Les représentations de la scène de la cueillette interdite donnent à voir diverses interprétations au cours des siècles où le fruit est tantôt une grappe de raisin tantôt une pomme, voire une olive ou un épi de céréale. Une confusion (?) entre les éléments montre Adam tenant une pomme près d'une vigne (Hilário 2006). Selon les interprétations du texte, la tradition grecque a, quant à elle, choisi le figuier, Byzance l'oranger, que l'on retrouve en Italie, et la tradition rabbinique a opté pour la vigne (Gérard & Tollu 1989, p.98).

Si la nature du fruit du péché originel ne se laisse pas aisément élucider, au moins peut-on tenter d'approcher l'histoire des fruits que notre quotidien côtoie dans les rayonnages mondialisés des hypermarchés ou sur les étals de productions locales des marchés paysans. D'où viennent les cerises, les pêches, le raisin, les fraises, les prunes ou les melons, ces fruits devenus des plus courants en Europe ?

Un des volets de l'archéobotanique en matière d'histoire des techniques culturelles est de pouvoir distinguer la part des espèces locales, sauvages ou cultivées, et celle des espèces introduites dans l'apparition de nouvelles espèces et/ou formes cultivées hybrides.

Les vestiges de fruits découverts dans les dépotoirs urbains et ruraux en Europe tempérée sont de plus en plus abondants à partir de l'Antiquité, conséquences des apports grecs (VI<sup>e</sup> s. av. J.-C.) depuis le bassin méditerranéen puis de la colonisation romaine (I<sup>er</sup> av. J.-C. - IV<sup>e</sup> s. ap. J.-C.) qui activent des circuits commerciaux sur de longs trajets à travers l'Empire (Körber-Grohne 1987 ; van Zeist 1991 ; Ruas *et al.* 2005-2006). Une ouverture remarquable du patrimoine vivrier indigène vers les fruitiers de toutes sortes et d'autres denrées végétales se manifeste dans les déchets de consommation des populations colonisées (van Zeist 1991 ; Ruas & Marinval 1991a, b ; Ruas 1992a, 1996 ; Marinval 1999 ; Matteredne 2001 ; Bakels & Jacomet 2003 ; Livarda 2008, 2011 ; Bouby 2010 ; Zech-Matteredne 2010). Avant l'arrivée de ces nouveaux produits qui nous sont communs aujourd'hui, plusieurs fruits

étaient connus et consommés à l'état sauvage par les populations qui ont précédé les sociétés de l'Antiquité, comme le montrent les restes de plantes découverts dans les sites archéologiques où sont enfouis les déchets du quotidien des occupants. En France, pommes, poires, merises, noisettes, glands, cynorrhodons d'églantiers, prunelles, cenelles d'aubépines, raisins ou olives, tous sauvages, composaient une partie de l'alimentation des derniers chasseurs-pêcheurs-cueilleurs du Mésolithique (9000-6000 av. J.-C), mais aussi des premiers agriculteurs-éleveurs du Néolithique malgré l'arrivée de plantes domestiquées du Proche-Orient au VI<sup>e</sup> millénaire av. J.-C. et de leurs successeurs (Marinval 1988, 1999 ; Ruas & Marinval 1991a, b ; Ruas 1996 ; Ruas *et al.* 2005-2006 ; Zech-Matterne *et al.* 2008 ; Vaquer & Ruas 2009 ; Bouby 2010). La cueillette des fruits sauvages s'est poursuivie pendant les périodes historiques et persiste aujourd'hui avec d'autres buts. L'agronomie antique et médiévale conseillait certains fruitiers sauvages comme porte-greffe pour le maintien des variétés cultivées sélectionnées, prescriptions reprises par les auteurs postérieurs (Pline, *HN*, XV, 57 ; Mane 2005-2006a, p. 105 ; Ruas dans ce volume). L'alimentation en Grèce ancienne employait volontiers les fruits des espaces sylvestres et en friche (Amigues 2007). La cuisine aristocratique médiévale française a utilisé des pommes sauvages comme base de sauces acides (Mane 2005-2006b, p. 132 ; Ruas *et al.* 2005-2006, p. 202).

Des études récentes ont montré que la vigne et l'olivier ont été cultivés, voire domestiqués en Espagne dès le Néolithique et en Gaule méridionale à l'âge du bronze, par les populations locales bien avant la conquête romaine (Terral 2000 ; Terral *et al.* 2010 ; cf. *infra* § *Nouveaux outils...*). Mais au changement d'ère en Europe, les formes domestiquées de ces espèces sauvages et de nouveaux fruits inconnus sont consommés par les habitants des grands domaines fonciers (*villae*), dans les cités et les camps militaires romains. Dattes, figues, cônes de pin pignon sont brûlés lors des cérémonies funéraires d'incinération (Willcox 1977 ; van Zeist 1991 ; Marinval 1993 ; Greig 1996 ; Šoštarić & Küster 2001 ; Bakels & Jacomet 2003 ; Bouby & Marinval 2004 ; Livarda 2008). En Gaule romaine, les pêches, les mûres des mûriers, les nèfles, les cerises griottes et merises, diverses sortes de prunes dont la quetsche, les noix, les coings, les pommes et poires domestiques, mais aussi les dattes, la gourde calebasse, les pignons de pin, les amandes et d'autres sont les fruits exotiques du moment, à côté d'autres denrées de luxe comme les nouveaux légumes et les épices (Ruas & Marinval 1991a ; Ruas 1992a, 1996 ; Marinval 1999, 2004 ; Marinval *et al.* 2002 ; Wiethold 2003 ; Bakels & Jacomet 2003 ; Livarda & van der Veen 2008 ; Bouby 2010 ; Zech-Matterne 2010 ; Bouby *et al.* 2011). Les sources antiques gréco-romaines signalent que plusieurs avaient été acclimatées en Grèce et en Italie et participaient au stock de fruitiers cultivés (Amigues 2007 et ce volume).

Si les données archéobotaniques éclairent les dates d'arrivée d'une espèce ou d'un fruit sous forme importée, nous en savons encore très peu sur leurs dates d'introduction et d'acclimatation. Pourtant, après la conquête romaine, les vignobles et d'autres cultures fruitières quadrillent les paysages de la Gaule comme le révèlent les traces de fosses de plantations découvertes sur les hectares de fouilles qu'ont permis les opérations d'archéologie préventive. L'identification de plantations de vignobles a été possible grâce aux types de fosses rencontrées, à leur disposition et à l'existence d'une fosse latérale en connexion avec la fosse principale qui trahit la technique du marcottage décrite par Columelle et pratiquée pour les vignobles romains (Boissinot & Puig 2005-2006). Elles sont souvent associées à un établissement avec structures de transformation viti-vinicole : pressoir, bassin, chai, pour une production de masse destinée à l'exportation et à la consommation locale du vin (Brun & Laubenheimer 2001 ; Figueiral *et al.* 2010). Mais d'autres fosses rectangulaires plus grandes ne sont toujours pas attribuées à un type d'arbre, fruitier ou non. Les oliviers furent sans doute associés à ces vignobles. Mais quels autres fruitiers parmi ceux qui ont laissé des vestiges dans les habitats ? Datées de l'époque hellénistique, romaine et médiévale, ces fosses témoignent de productions en aires spécialisées plus ou moins étendues, mais aussi d'acclimations probables de plusieurs nouvelles espèces fruitières dès lors implantées dans les paysages européens (Boissinot 1995 ; Boissinot & Puig 2005-2006). Force conseils sur l'origine des plants, les techniques de plantation, de reproduction et d'entretien sont dispensés dans les traités latins d'économie rurale. Chez les auteurs latins, ces prescriptions renvoient à la norme agronomique de l'Italie romaine que Monique Zannier (2007) reconnaît comme un « devoir-faire » à travers les formes verbales employées. Un exemple l'illustre dans ce passage de Columelle sur le vignoble : « *Cui vineta facere cordi est [...] genus surculi*

*probatissimum domi conserat faciatque vitiarium.* » (Columelle, *Rus.* III, 4 ; Zannier 2007, p. 153)<sup>1</sup> Cette seule phrase renseigne à la fois sur le mode de reproduction de la vigne, le bouturage – clonage qui permet d’obtenir un individu semblable au parent – et l’élevage des jeunes plants en pépinière.

Les façons de la fructiculture tiennent une place essentielle dans ces traités et ceux du Moyen Âge aux côtés de celles appliquées aux autres cultures comme les céréales et les légumineuses ou de celles relatives à l’entretien des cheptels. Pour les débuts du Moyen Âge, les textes, peu prolixes en matière de techniques fructicoles, apportent peu d’indications sur les variétés cultivées. Les notices consacrées aux fruits listés dans la *Lettre d’Anthime*, médecin grec des V<sup>e</sup> et VI<sup>e</sup> s., en dévoilent seize parmi lesquelles la figue de Carie, la mûre, le coing, la pomme, la pistache, la datte, l’aveline (noisette) et la châtaigne et « diverses autres sortes non précisées ». Les gourdes, les concombres et les melons sont classés dans la section des légumes (*holera*) (Deroux 2002, p. 1110-1111). Quelques indices permettent de rendre compte d’une arboriculture fruitière pratiquée au-delà des terres méridionales dans des espaces toutefois privilégiés. Les articles rédigés sous les titres VIII et XXIX<sup>2</sup> de la loi salique (VI<sup>e</sup>-VIII<sup>e</sup> s.) édictent les peines encourues pour tout vol d’arbre fruitier ou de greffon (de pommier ou de poirier) ; peine aggravée si les arbres sont placés dans un jardin (Peyré 1828, p. 35 et p. 93). On apprend ainsi que ces arbres sont cultivés dans des jardins clos et que certains sont reproduits par greffage. Ces faits traduisent-ils le caractère rare et jaloux de tels biens et leur valeur patrimoniale ? Hormis un indice tangible de mise en culture du mûrier (*Morus nigra* ou *Morus alba*) et de l’abricotier (*Prunus armeniaca*) dans la région de Nîmes grâce à des charbons de bois datés du I<sup>er</sup> au V<sup>e</sup> s. ap. J.-C. (Chabal 1997), aucune donnée ne permet de savoir quelles nouvelles espèces, quels nouveaux fruitiers sont cultivés en France dans les premiers siècles médiévaux. L’article 62 du *Capitulare de villis vel curtis imperii*, document rédigé à la fin du VIII<sup>e</sup> ou au IX<sup>e</sup> s. pour gérer les domaines de Charlemagne, précise que les intendants doivent porter à sa connaissance le compte des diverses redevances, productions, biens et aménagements. Parmi les biens, le document stipule le « *compte des fruits des arbres, le compte des noyers ou noisetiers, le compte des arbres greffés de toutes les espèces* ». <sup>3</sup> Le dernier chapitre qui porte le numéro 70 ne liste pas moins de quatre-vingt-seize arbres fruitiers. L’énumération souligne la volonté de planter diverses sortes de cerisiers, de pêchers, de pruniers, de pommiers ou de poiriers, et précise le nom de quatre variétés de pommes dont il faut disposer : *gozmaringa, geroldinga, crevedella* et *spirauca*. Leur qualité gustative et leur capacité à se conserver ou non suffisent à justifier l’intérêt de cultiver plusieurs variétés. Certaines ont un goût sucré, d’autres aigre, certaines se conservent bien, d’autres doivent être consommées immédiatement, certaines pommes sont précoces. Pour les poires, des trois ou quatre types qu’il convient de conserver, aucun nom n’est mentionné. Mais les propriétés indiquées précisent qu’un des types est de maturité tardive, l’autre hâtive et le dernier donne des poires douces. Le caractère greffé d’un arbre fruitier et la diversité des variétés qui permettent de jouir de fruits aux propriétés complémentaires sont donc deux valeurs recherchées pour une reproduction contrôlée et une production limitée aux gens de pouvoir. À travers la liste des fruitiers cités dans ce document, aucune rupture n’est perceptible avec la fructiculture pratiquée en Méditerranée antique. Mais cette liste soulève une question fondamentale : quelle solution avait été apportée pour pouvoir cultiver certaines variétés sensibles au froid hivernal des climats du nord de l’Empire carolingien, comme le pêcher, le cognassier, l’amandier, le laurier ou le mûrier (noir ou blanc), si ce document reprend vraiment le répertoire fruitier complet planté dans les domaines ? Il est probable que des variétés résistantes avaient alors été créées, sélectionnées et reproduites et/ou que des solutions techniques avaient permis d’entretenir quelques individus, à l’instar de la culture en espalier qui se développe bien plus tard pour cultiver les pêchers en région parisienne (Quellier 2003a et ce volume). Il est aussi raisonnable de penser que certaines espèces étaient plutôt destinées aux terres méridionales du sud de l’Empire et que le document énumère les fruitiers connus et exploités quel que soit le lieu. Eu égard à ces sources laconiques en matière de détails techniques, les sources profanes des XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> s. semblent exprimer une attention ravivée

<sup>1</sup> « *Qui a en tête d’établir un vignoble [...] qu’il mette en terre, chez lui, la variété de bouture la plus sûre et fasse une pépinière.* » (traduction Zannier 2007, p. 153)

<sup>2</sup> Titre VIII, art. 1 *De furtis arborum* (du vol des arbres) ; titre XXIX, art. 8 *De furtis diversis* (Des différentes sortes de vols) (traductions Peyré 1828, p. 35 et 93).

<sup>3</sup> D’après une traduction française mise en ligne sur le site <http://www.noctes-gallicanae.fr> et une traduction anglaise de l’University of Leicester, School of Historical Studies : <http://www.le.ac.uk/hi/polyptyques/capitulare/latin.html>

pour les techniques de culture des fruits chez les auteurs érudits, encyclopédistes et agronomes qui développent de nombreuses recommandations en matière de greffe, de taille et d'irrigation (Mane 2005-2006a). Mais, à côté de la greffe sans laquelle certaines essences fruitières cultivées ne pourraient maintenir leurs caractères précieux, une technique simple est décrite dans *Le Théâtre d'agriculture et mesnage des champs* d'Olivier de Serres, publié en 1605, pour cultiver le fraisier sauvage, dont les petites fraises au goût musqué étaient encore les seules connues à l'époque. Comme le fit entreprendre la duchesse de Bourgogne au XIV<sup>e</sup> s. (Higounet-Nadal 1989, p.134), il propose de transplanter dans le jardin des souches prélevées dans les bois. Pour augmenter la grosseur des fruits, il préconise le pincement des tiges et leur conduite en hauteur afin qu'ils soient bien exposés au soleil. Il recommande les fraisiers pour remplir les parterres vides, en raison de leur facilité à couvrir les sols, de leur feuillage verdoyant et de leurs fleurs blanches, mais aussi pour la qualité de leur fruit « *bon, salubre, plaisant, primerain, avant-coureur de tout autre [qui] rend la plante recommandable.* » (de Serres 1605, livre 6, p. 576) On aura aussi soin de sélectionner les meilleures fraises pour garantir le maintien de cette qualité. Cette technique, enfin, aura pour vertu de libérer ces plantes de leur état sauvage :

« *Souffrent tout aer, bien-que froid, aussi l'ombrage. C'est pourquoi naturellement sans culture, viennent-elles par les forests agrestes, parmi la touffe des arbres. Toutes-fois, elles s'engrossissent à mesure du traictement : dont avient que, pour avoir des grosses fraizes, convient les transplanter au jardin en lieu soleillant, et là les bien traicter par sarcler, sans souffrir les malignes herbes les importuner, et en la sécheresse les arrouser : à laquelle curiosité intervenant l'exquis choix de la race, ce sera pour avoir des fraizes du tout agréables. [...] Mais pour avoir des fraizes plus grosses et en plus d'abondance que le commun, les fraiziers en seront conduicts d'un particulier traictement : c'est, en ne leur permettant de grimper à terre, ains les contraignant à s'eslever en haut, se façonnans comme en petits arbrisseaux. Cela se fait en leur couppant de jour à autre, avec l'ongle, les jettons voulans grimper à terre, selon leur naturel. [...] Dont la terre après cultivée, rapportera des fraizes excédans en grandeur, bonté, et abondance, les communes. Et en telles qualités se rendront presque admirables, si la race d'elle-mesme en est bonne : veu que par tel traictement, les du tout sauvaiges s'affranchissent.* » (de Serres 1605, livre 6, p. 587)

De véritables traités spécialisés sur l'arboriculture fruitière sont édités en France à partir de la deuxième moitié du XVII<sup>e</sup> s. (Quellier 2003a). L'engouement pour la fructiculture se traduit aussi par une augmentation remarquable des variétés cultivées. L'archéobotanique en enregistre les manifestations dès la période romaine à travers la diversité de formes et de tailles des noyaux de prunes (*Prunus domestica*) et de cerises (merises, *Prunus avium*, et griottes, *Prunus cerasus*), abondants dans les sites archéologiques européens (van Zeist & Woldring 2000 ; Pollman *et al.* 2005 ; Burger *et al.* 2011). Un sondage diachronique dans la littérature agronomique, pomologique et horticole savante depuis la période gréco-romaine jusqu'aux listes établies en 2010 par l'Institut national de recherche agronomique (INRA) rend compte d'une augmentation du nombre de variétés de cerises en Europe. Même si les noms cités par les auteurs sont ceux des fruits cultivés les plus appréciés ou recommandés en leur temps, on peut en mesurer l'extraordinaire diversification. Selon Théophraste (IV<sup>e</sup> s. av. J.-C.), la Grèce classique ne connaît que le merisier (*Prunus avium* L.), classé parmi les arbres sauvages indigènes (Amigues 2007). Au I<sup>er</sup> s. ap. J.-C., Pline l'Ancien mentionne dix variétés de cerises (Pline, *HN*, XVII). Celles connues au début du Moyen Âge demeurent dans l'ombre faute de précisions dans les sources. Plus tard, le traité d'agriculture arabo-andalouse du XII<sup>e</sup> s. d'Ibn al-'Awwâm distingue des cerises rouges ou noires. Au chapitre 13 des greffes du cerisier et du prunier, le *De plantatione arborum*, attribué à Albert le Grand et daté du XIV<sup>e</sup> s., signale des « *cerises que l'on appelle bockusen, grosses, douces, qui mûrissent en premier, que l'on trouve dans l'évêché de Mayence* » (Draelants & Echampard 2011, p. 18). Dans l'édition de 1605, du *Théâtre d'agriculture et mesnage des champs*, Olivier de Serres énumère six variétés de merises qu'il considère comme les meilleures. Alors qu'auparavant, elles étaient destinées aux élites sociales, à cette époque dans le nord de la France, les cerises sont devenues des productions courantes des vergers. Commercialisées par des marchands fruitiers, elles ne sont plus cantonnées aux jardins aristocratiques et sont consommées par une plus grande part de la population (Quellier 2003a). Parmi les traités novateurs, le *Catalogue des arbres cultivez dans le verger, et plan du sieur Le Lectier*, publié en 1628, cite treize variétés de cerises dont sept sont nouvelles. En 1667, l'*Abrégé des bons Fruits* de Jean Merlet fait mention de vingt-et-une variétés dont dix nouvelles et dans son *Traité des Arbres fruitiers*, Henri Louis Duhamel du Monceau décrit trente-quatre cerisiers parmi lesquels trente sont des variétés de merisiers et quatre de griottiers. En Allemagne, près d'une trentaine de variétés est recensée dans les vergers de cette période (Leroy 1877, p. 336).

À partir du XVII<sup>e</sup> s. jusqu'au milieu du XVIII<sup>e</sup> s., la littérature pomologique française enrichit donc

de façon significative le répertoire des variétés fruitières à travers la publication de catalogues de pépiniéristes, de traités horticoles et d'ouvrages d'économie rurale dans lesquels il n'est pas rare de trouver, à plusieurs reprises, la même variété sous des appellations différentes. Traités scientifiques ou traités d'amateurs horticulteurs érudits, ces ouvrages, réédités et traduits, reflètent la mode d'une arboriculture fruitière aristocratique (Quellier 2003a, p. 31) qui diversifie les variétés des fruits les plus appréciées. Du fait des continuelles importations d'origine allemande, américaine, anglaise, belge et italienne, le nombre de variétés inscrites au genre cerisier n'a de cesse d'augmenter en France au XIX<sup>e</sup> s.. François-Vincent Raspail (1832-1838) n'énumère pas moins de soixante-dix variétés de merises cultivées en France dans un cours d'agriculture destiné aux écoles élémentaires. Actuellement, la base de données du réseau *Prunus* de l'INRA (EPDB)<sup>4</sup>, mise à jour en 2010, recense plus de deux mille variétés européennes de merises conservées et plus de mille griottiers (Burger *et al.* 2011).

Au sein des plantes cultivées, les fruitiers témoignent ainsi particulièrement des changements du patrimoine agro-alimentaire et dessinent une physionomie nouvelle des paysages. La mise en culture locale de la majorité des fruits, nouveaux, exotiques dans les différentes régions d'Europe occidentale, hors de leur aire d'origine ou des bassins de culture méditerranéens, a nécessité l'acclimatation et la sélection de variétés adaptées peu après leur introduction, à la fois aux conditions climatiques et pédologiques, mais probablement aussi aux goûts, techniques et attentes économiques des populations. Le moment précis de l'acclimatation et de la reproduction maîtrisée de ces espèces en Gaule, pour l'obtention de fruits en particulier, demeure inconnu pour la plupart d'entre elles, car les vestiges de leurs fruits ne signalent pas leur culture dans les lieux où ils sont consommés. Seul le croisement de plusieurs marqueurs archéobotaniques, incluant notamment les restes de bois, sous forme carbonisée ou non, et les pollens (quand il est possible de les attribuer à une espèce), procure des indices matériels probants de la culture locale de fruitiers. Mais les exemples de présence simultanée de bois et de fruits dans les sites archéologiques sont sporadiques sauf pour la vigne, espèce fruitière la plus fréquente (Figueiral *et al.* 2010), ou l'olivier irrégulièrement enregistré.

#### NOUVEAUX OUTILS, NOUVELLES LECTURES

Dans le domaine des sources écrites et iconographiques, l'histoire de l'art et l'histoire économique ont longtemps envisagé le fruitier et le fruit pour leur symbolisme, leur sens allégorique dans les scènes religieuses ou poétiques, ou leur esthétique dans les enluminures et les natures mortes (Pastoureau 1993 ; Quellier 2003a). Les textes de la pratique comme les actes de redevances, les réceptaires culinaires et les préceptes diététiques et médicaux ont permis de mesurer leur importance économique par rapport aux céréales, d'appréhender leur rôle comme élément de distinction sociale dans le jardin et l'alimentation médiévale et moderne, d'éclairer les savoirs techniques en matière de reproduction et de sélection (Harvey 1981 ; Lambert 1987 ; Higounet-Nadal 1989 ; Grieco 1989, 1993 ; Grieco *et al.* 1993 ; Flandrin & Montanari 1996). Plusieurs colloques, synthèses et thèses d'histoire ont fait une large place aux fruits à propos des jardins et des vergers (*Jardins et vergers...* 1989), du vignoble (Lachiver 1988 ; *Le Vigneron, la viticulture...* 1991), des nourritures et de la diététique (Margolin & Sauzet 1982 ; Menjot 1984 ; Meiller & Vannier 1991 ; Barret 2004).<sup>5</sup> Les enquêtes ethnobotaniques ont aussi engrangé les savoirs populaires autant que les variétés fruitières du patrimoine local (Marchenay 1981 ; Chauvet 1999). Cependant, le fruitier et le fruit ont moins retenu l'attention de la recherche ruraliste en tant qu'éléments de systèmes techniques agro-horticoles et en tant qu'espèces d'un patrimoine botanique en évolution (Quellier 2003a).

À travers l'essor de l'archéobotanique et de l'archéologie du champ, l'archéologie de ces trente dernières années 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. Suivant l'intérêt de l'archéologie pour les premiers agriculteurs néolithiques, l'archéobotanique s'est construite

---

<sup>4</sup> The European *Prunus* Database, <http://www.bordeaux.inra.fr/euplumdb/>

<sup>5</sup> Une bibliographie plus complète peut être consultée dans Ruas 1996 et Ruas 2005-2006 et certains des travaux cités dans ce texte.

en concentrant ses recherches sur la domestication des céréales et des légumineuses dans l’Ancien Monde notamment au Proche-Orient et leur diffusion vers les contrées européennes (blés, orges, lentilles, pois, fèves) (Damanian *et al.* 1998 ; Zohary & Hopf 2000). Outre-Atlantique, la domestication du maïs et d’autres plantes importantes (pomme de terre, haricot, tomate, courges) est aussi un enjeu scientifique (Smith 1992, 1998). Comblant les vœux d’Auguste Chevalier, les nombreuses études de restes de plantes archéologiques découverts dans les niveaux d’occupation humaine ont, depuis, identifié plusieurs espèces fruitières sauvages et cultivées, précisé les origines, parfois daté la domestication et la propagation géographique. En France, de nouveaux outils d’investigation ont permis des avancées méthodologiques remarquables. Depuis moins de vingt ans, la morphométrie géométrique a été appliquée aux noyaux d’olive, aux pépins de raisin et aux graines de dates (Terral 1997, 2000 ; Terral *et al.* 2004, 2010, 2012 ; Bouby *et al.* 2006 ; Tengberg *et al.* 2013) et l’éco-anatomie aux charbons de bois d’olivier (Durand & Terral 2005-2006). Depuis à peine dix ans, ils sont complétés par les analyses génétiques sur les populations végétales actuelles et paléogénétiques à partir de l’ADN fossile extrait des vestiges des mêmes espèces (Manen *et al.* 2003). Ces outils ont permis d’identifier les géniteurs des espèces domestiquées, de mieux définir la domestication, les foyers de cet événement et d’en saisir les processus dans l’Ancien Monde (Harlan 1987 ; Willcox 2000 ; Zohary & Hopf 2000). Ces recherches combinées ont progressé sur les fruitiers comme la vigne, le prunier, l’olivier et le palmier-dattier. La pomme fait aussi désormais l’objet de recherches génétiques et paléogénétiques parallèles. La génétique moderne a montré que le pommier domestique (*Malus domestica*), un des principaux fruitiers cultivés en Europe tempérée, n’a pas pour ancêtre le pommier sauvage européen (*Malus sylvestris*), contributeur secondaire à la diversification des variétés cultivées, mais un pommier sauvage d’Asie centrale, *Malus siviensis*, qui forme encore des forêts au Kazakhstan (Velasco *et al.* 2010 ; Cornille *et al.* 2012). L’ADN ancien des pépins de pommes découverts dans le site romain d’Oedenburg (Biesheim, en Alsace) a été analysé pour tenter de savoir si ces pommes provenaient de fruits importés comme les autres fruits exotiques enregistrés dans les déchets ou de productions locales de pommiers, nouvelles à l’époque (Schlumbaum *et al.* 2012). Ces outils, qui permettent de traquer les signatures biologiques et génétiques de l’origine des individus et des conditions de leur croissance, offrent la possibilité d’affiner la résolution dans la distinction entre espèces cultivées et sauvages, de mettre en évidence des variétés d’un même cultivar, d’établir les origines phylogéniques des espèces domestiquées et de connaître les conditions de culture d’un individu (par exemple irrigué ou non) (Bouby *et al.* 2012).

Les progrès de la recherche en archéologie agraire et en archéobotanique depuis les années 1990 (Poupet 1990 ; Ruas 1992a, 1996 ; Boissinot 1997 ; Chabal 1997 ; Durand 1998 ; Marival 1999 ; Harfouche 2005-2006, 2007) et le regain d’intérêt pour l’histoire des techniques de culture et de la consommation des fruits à travers les sources textuelles (Quellier 2003a ; Rouet 2011) et iconographiques (Mane 2005-2006a, b) ont créé une dynamique autour de l’histoire biologique et culturelle des fruits et des pratiques culturelles. Toutefois, les efforts se sont davantage portés sur la vigne et l’olivier en raison du caractère emblématique et de l’enjeu économique du vin et de l’huile dans les sociétés de la Méditerranée orientale depuis l’âge du bronze (III<sup>e</sup> et II<sup>e</sup> millénaires av. J.-C.), puis occidentale durant l’Antiquité gréco-romaine (700 av. J.-C. - 300 ap. J.-C.), de l’existence de traces de plantations conservées dans le sol, de structures de transformation et de stockage (pressoirs, récipients), d’emballages de transport (amphores) et des occurrences textuelles et épigraphiques plus fréquentes sur leurs commerces (Brun 2004, 2005). La qualité de conservation de noyaux d’olive et l’abondance, l’omniprésence des pépins de raisin dans les dépôts archéologiques ont aussi favorisé l’application de nouveaux outils d’analyses qui, en retour, servent de modèle pour les protocoles qui ont commencé à être adaptés à d’autres vestiges de fruits (Bouby *et al.* 2005-2006). Aussi l’historiographie est-elle plus abondante pour ces deux espèces fondatrices de la fructiculture méditerranéenne que pour l’ensemble du patrimoine fruitier (Bouby & Ruas 2013).

Les traités d’histoire naturelle de l’Antiquité gréco-romaine, ceux des *agronomes* et des encyclopédistes du Moyen Âge et des temps modernes de l’Europe occidentale ont, parallèlement, nourri les recherches en histoire des sciences botaniques et agro-horticoles européennes dans lesquelles la greffe des arbres fruitiers et la diversification variétale révèlent le savoir technique et la valeur sociale des fruits. Enluminures, bas-reliefs ou textes ont bénéficié de relectures critiques qui se sont intéressées aux gestes techniques et figurations du travail et de l’outil agricoles (Bolens 1974 ; Mane 1983, 2005-2006a, 2006 ; Amouretti 1986 ; Ribémont & Sodigné-Costes 1991 ; Comet 1992,

1998 ; Quellier 2003a ; Amigues 2007 ; Draelants & Echampard 2011).

En mars 2007, une centaine de participants venus de sept pays d'Europe et d'Amérique du Nord s'est réunie à Toulouse autour d'un colloque international : « Histoire des fruits, pratiques des savoirs et savoirs en pratiques ». Il clôturait un projet de recherches interdisciplinaires conduit entre 2003 et 2006 dans le cadre de l'action concertée incitative (ACI) « Histoire des savoirs » du département Sciences humaines et sociales (SHS)<sup>6</sup> du CNRS (Ruas 2005, 2007a)<sup>7</sup> dont un séminaire avait déjà été publié (Ruas 2005-2006). Le projet ACI, initiateur de ce colloque et de ce volume, avait pour objectif de rendre compte d'une histoire matérielle de la fructiculture conduite au Moyen Âge en France méridionale. Les travaux engagés sur trois années visaient à cerner la composition et l'évolution du patrimoine fruitier, les traces des lieux d'exercice et des pratiques de la fructiculture en croisant, pour la première fois dans un cadre interdisciplinaire, des corpus issus de sources et méthodologies différentes : archéologie culturelle, géoarchéologie, bioarchéologie, textes de la pratique et iconographie du monde agricole. À travers des savoirs enregistrés dans les vestiges matériels ou les pratiques décrites ou figurées, le projet s'est attaché à saisir, avec les limites propres à chaque outil et en les discutant, les influences ou héritages en matière d'espèces et de techniques culturelles et à repérer les formes et statut des fruits, produits attendus des techniques mises en œuvre, dans l'alimentation. Le colloque de 2007 proposait d'élargir l'aire géographique et d'étendre l'échelle chronologique avec des données actualisées en présentant les nouveaux outils de la recherche sur l'histoire de la fructiculture et des fruits et, notamment, les fruits exploités et consommés en Europe occidentale historique. Il a permis de dévoiler les travaux de divers spécialistes œuvrant dans des domaines de recherche complémentaires : archéologues et archéobotanistes, historiens des sources écrites et de l'iconographie, historiens des techniques, agronomes, généticiens, ethnologues et ethnobotanistes. Son caractère interdisciplinaire, interinstitutionnel et bilingue a aussi favorisé l'accueil d'un public composé non seulement de chercheurs et enseignants, mais aussi d'étudiants en masters, de doctorants, de post-doctorants et d'exploitants agriculteurs et arboriculteurs, des milieux associatifs de sauvegarde et de valorisation des variétés traditionnelles de fruitiers. Les différents intervenants ont pu conjuguer plusieurs approches et domaines et différents savoirs : ceux des chercheurs et des praticiens du XXI<sup>e</sup> s. et, à travers eux, les signatures des pratiques disparues, le savoir des auteurs de l'Antiquité gréco-latine, du Moyen Âge et des époques modernes et contemporaines.

Ce livre a été élaboré dans le même esprit interdisciplinaire que le colloque et les précédentes publications sur le patrimoine fruitier, notamment celle issue du colloque de 1998 à La Ferté-Bernard, dans la Sarthe (Chauvet ed.1999). En cheminant sur le temps long, il tente de combiner et d'articuler les nouvelles données d'un éventail de sources issues de domaines de recherche aux moyens, rythmes et objectifs variés. La profondeur historique et le rapport des sociétés passées à leur nature en sont ici des points de rencontre.

#### **PRESENTATION DE L'OUVRAGE : REGARDS SUR L'HISTOIRE DE QUELQUES FRUITS**

Quand et où ont été domestiqués les fruits que commence à consommer l'Europe occidentale de l'Antiquité ? Quand et comment ces fruits exotiques ont-ils été intégrés dans le patrimoine agro-alimentaire des populations indigènes ? Quel a été leur statut économique au cours des siècles avant l'ère industrielle ? Quels types de productions et de cultures se sont développés dans l'aire européenne occidentale ? Quelles techniques ont été mises en œuvre dans la pratique nouvelle de la fructiculture ?

Les dix-huit articles réunis en trois chapitres qui forment l'ouvrage, tentent d'éclairer ces questions. Se succédant selon une progression diachronique, ils reprennent les thèmes développés lors du colloque de Toulouse :

- Origine, biogéographie des fruitiers et premiers temps des domestications ;
- Histoire de fruits, héritages de savoirs techniques et commerces ;
- Fruits, fructiculture : imaginaires et pratiques.

---

<sup>6</sup> devenu l'institut INSHS

<sup>7</sup> « Savoirs en pratique de l'arboriculture fruitière au Moyen Âge : regards croisés sur les techniques de culture et le corpus fruitier méridional (V<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècle) »

Le dernier article constitue l'épilogue de l'ouvrage sous la plume spontanée de François Sigaut, agronome et historien des techniques, trop tôt disparu en novembre 2012 et auquel ces pages rendent hommage.

Le contenu de ce livre ne prétend pas à l'exhaustivité. L'outillage, les valeurs symboliques attribuées aux espèces, les formes de consommation, les fruits dans la littérature sont peu abordés. Il n'a pas non plus pour ambition de connecter tous les savoirs d'une époque sur une espèce. Il aurait fallu plusieurs colloques pour cela et plusieurs programmes interdisciplinaires. Il invite plutôt à porter le regard à la fois sur les histoires globales des patrimoines fruitiers et de leur changement depuis les premières domestications, mais aussi sur l'histoire singulière de certaines espèces, à travers le prisme des traces écrites, figurées, matérielles ou l'imaginaire des sociétés, selon les sources convoquées.

Dans les dix-huit contributions, les fruits et fruitiers retenus illustrent les avancées de la recherche archéobotanique, agronomique et historique à la lumière des nouvelles méthodes d'investigation. Ce parcours invite parfois à une relecture des sources et à l'exploration des questions en débat. Près de cent soixante-cinq espèces fruitières sont citées au fil des exposés. En fin d'ouvrage, elles sont réunies dans un répertoire trilingue latin, français et anglais qui propose une entrée par taxon dans chacune des trois langues et sa traduction dans les deux autres. Un index des fruits et fruitiers tels qu'ils sont appelés dans les textes permet de localiser les pages où ils sont mentionnés ou figurés.

#### *Origine, biogéographique des fruitiers et premiers temps des domestications*

Pour écrire une histoire de ces fruits et fruitiers introduits en Europe, et particulièrement en France, depuis le Néolithique jusqu'à la période actuelle, il fallait partir des lieux de leur mise en culture en se penchant sur quelques-uns des foyers de domestication. Il fallait repérer les traces de leur diffusion, noter le moment de leur introduction et de leur acclimatation hors de leur aire de première culture. Il fallait enfin suivre l'extension géographique des formes domestiquées, de leur diversification, de leur statut dans les sociétés et dans les savoirs écrits et figurés.

Cette partie s'ouvre sur trois articles qui abordent les premières cultures et domestications de fruitiers dans l'Ancien Monde. À travers un panorama des fruits consommés par les sociétés de cueilleurs-chasseurs entre 300000 et 6000 av. J.-C. au Proche-Orient, George Willcox se place avant le temps des domestications fruitières. Il invite à considérer la reproduction végétative spontanée, par marcottage ou bouturage, de certains fruitiers tel le figuier, comme un des avantages ayant conduit à leur mise en culture. Il envisage aussi que les espèces sauvages fruitières formant des steppes arborées ont pu faire l'objet de soins particuliers. Dans sa conclusion, il rappelle que si l'aire proche-orientale a fourni les premières plantes annuelles domestiquées, céréales et légumineuses, à l'Europe néolithique, elle a aussi adopté des fruitiers introduits depuis l'Asie centrale et le Caucase. Entre le IV<sup>e</sup> et le II<sup>e</sup> millénaire av. J.-C., période de l'âge du bronze, la fructiculture y acquiert un rôle économique important. Linda Herveux livre pas à pas les indices des premiers signes de la domestication de deux espèces emblématiques de la Méditerranée, l'olivier et la vigne, depuis les rives de la Syrie jusqu'à la Jordanie. D'autres fruitiers sont probablement engagés dans le processus. Mais les modifications anatomiques qui distinguent les morphotypes sauvages et cultivés sont encore ténues. Plus au sud, au Moyen-Orient et en Égypte, Margareta Tengberg et Claire Newton démêlent l'inextricable origine du palmier-dattier cultivé, en interrogeant les diverses espèces du genre *Phoenix*, sauvages, cultivées puis ensauvagées. En datant les premières mises en culture, les auteurs se penchent aussi sur l'histoire des premières palmeraies et des premiers agrosystèmes oasiens.

De ces trois articles où les plants sauvages et domestiques se côtoient, se succèdent ou s'hybrident, on apprend que comme pour l'agriculture, les domestications engageant les arbres fruitiers dans une fructiculture de boutures ou de semis, loin d'être synchrones, apparaissent de façon indépendante en différents points et sont pratiquées par des sociétés différentes.

Avec le cacaoyer (*Theobroma cacao*), les piments (*Capsicum* spp.) et les courges (*Cucurbita* spp.), Linda Perry prend le relais en évoquant les fruits domestiqués dans les terres du Nouveau Monde avant les contacts avec l'Europe. Leur intégration, entre les XVI<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> s., dans l'alimentation et l'économie du vieux continent se traduit aujourd'hui par une diversité étonnante de produits et de cultivars : courges de formes et de couleurs exubérantes (courges, courgettes, pâtissons, citrouilles et potirons), variétés régionales ou de terroir comme la courgette de Nice, le piment d'Espelette ou le paprika de Hongrie, sans compter les recettes de plats et de friandises qui font la réputation de leurs fabricants (ratatouille, piperade, chocolat viennois, chocolats belge ou suisse). Dès l'Atlantique

franchie, ces nouveaux produits sont accommodés selon les goûts des tables aristocratiques et coloniales européennes. Le chocolat, boisson pimentée au Mexique précolombien, est bu sucré en Espagne à la fin du XVI<sup>e</sup> s. (Flandrin 1996). Tant dans les foyers proche-orientaux qu'américains, les plantes (tout comme les animaux) ont été sélectionnées selon les besoins et les goûts des populations et sont ainsi entrées dans un processus de domestication. Les modifications inscrites dans le patrimoine génétique et la transmission de ces nouveaux caractères héréditaires, étudiées par la génétique et la paléogénétique, concourent à l'écriture de l'histoire évolutive des espèces. Stéphanie Mariette, Muriel Tavaud et Aniko Horvath examinent le cas de quatre taxons fruitiers de la famille des Rosacées : pommier, poirier, cerisier et prunier, en commentant les résultats obtenus avec les méthodes de la génétique moderne, et, notamment, celle du test de scénarios sur la base de nouvelles méthodes statistiques.

#### *Histoire de fruits, héritages de savoirs techniques et commerces*

Les techniques de production des fruits requièrent des pratiques variées, plus ou moins élaborées, selon les espèces concernées et les savoirs en cours. Avant d'atteindre l'âge de la mise à fruit, le jeune plant exige un entretien patient : travail du sol, taille de formation, de fructification, selon l'esthétique désirée et les produits espérés. Véritable temps de gestation. Mais la transplantation ou le semis d'une espèce cultivée ou domestiquée dans un habitat très différent de son lieu d'obtention entraînent la mise en jeu de techniques d'acclimatation.

Progressant dans le temps et vers l'ouest, ce deuxième chapitre laisse découvrir la fructiculture de l'Antiquité à la période moderne en Europe occidentale. Suzanne Amigues commence par évoquer les vergers de la Grèce archaïque (VIII<sup>e</sup> s. av. J.-C.) à partir d'extraits de l'*Odyssée*. Outre les mentions de pommiers et de poiriers, l'auteure y relève les trois espèces fondatrices de la fructiculture méditerranéenne, déjà rencontrées aux tous premiers temps de leur domestication au Proche-Orient : la vigne, l'olivier et le figuier. Leur culture, mais surtout leur reproduction par greffe pour l'olivier, et la distinction de variétés cultivées démontrent la maîtrise des productions locales. Des vestiges fruitiers enregistrés sur les sites grecs datés entre le X<sup>e</sup> et le IV<sup>e</sup> s. av. J.-C., Fragiska Megaloudi a choisi d'en présenter neuf moins connus par la littérature dont le noisetier et le cornouiller mâle. Les deux contributions s'éclairant l'une l'autre révèlent une fructiculture engagée dans une diversification variétale des espèces introduites depuis au moins l'âge du bronze (Kroll 2000). Les espèces sauvages ont, quant à elles, joué un rôle patent dans les pratiques d'exploitation et l'alimentation, comme réservoir génétique de porte-greffes ou comme réservoir vivrier des cueillettes ; elles furent aussi une nouvelle source d'espèces à cultiver. S'appuyant sur les descriptions de Théophraste (IV<sup>e</sup> s. av. J.-C.) à propos des arbres fruitiers sauvages, Suzanne Amigues dévoile ainsi la pratique de possibles domestications d'espèces sauvages locales en usant de la greffe. D'autres sont, en revanche, préférées sauvages pour leur vigueur et la qualité de leurs fruits que la culture n'améliore pas (noisettes, cornouilles, sorbes) selon Théophraste (Amigues 2007). Le renouvellement des plants, notamment dans les vignobles romains, passaient aussi soit par la transplantation d'individus élevés dans les pépinières (cf. *supra*), soit par le marcottage ou provignage. Cette technique qui consiste à mettre en terre une partie du sarment encore relié au cep, a laissé des traces dans le sous-sol que l'archéologie agraire met au jour depuis une vingtaine d'années en France. Philippe Boissinot et ses collaborateurs invitent à comparer ces fosses de plantation et tranchées de marcottages laissées par les vignes provençales romaines avec les enseignements et indications des agronomes latins. L'archéologie agraire est aujourd'hui en mesure d'illustrer les modes de reproduction de la vigne, l'organisation et la densité des vignobles.

Avec l'article de Sabine Karg *et al.*, le regard se porte sur la fructiculture médiévale pratiquée dans les régions de la Baltique et les fruits du commerce hanséatique. Dans ces contrées à étés frais, la maturation de certaines espèces pourtant plantées demeurerait aléatoire. En Scandinavie méridionale, on y remédiait en cultivant les arbres dans des jardins abrités et, en Pologne, en rentrant les figuiers pendant l'hiver. Pour certains comme la vigne, se pose la question du climat, plus clément avant le Petit Âge Glaciaire, ou celle des sélections de variétés adaptées qui aurait permis leur culture. Mais le recours aux petits fruits sauvages, fraises, ronces des tourbières, canneberges, framboises, airelles des marais, baies de la camarine noire, raisins d'ours ou myrtilles, était indispensable et fréquent pour les populations rurales mais aussi urbaines, comme le montrent les déchets alimentaires découverts dans les habitats. Ces cueillettes ont ainsi permis d'accéder à une plus grande diversité fruitière que les

productions horticoles régionales. Le cas de deux autres espèces à petits fruits, la groseille et le cassis, cultivées comme arbustes de jardin en Allemagne, aux Pays-Bas, au Danemark et dans les pays de la Baltique depuis 500 à 600 ans, permet à Julian Wiethold d'illustrer les domestications de la période moderne. Confrontant les données carpologiques encore pauvres, les sources écrites et iconographiques, il parvient à situer leurs premières mises en culture probables au début du XIV<sup>e</sup> s., au nord de la France. Mais les premiers groseilliers semblent avoir été plantés d'abord pour leur effet décoratif dans les jardins d'agrément de l'élite. Leurs fruits n'auraient connu les faveurs culinaires qu'à partir du XVI<sup>e</sup> s.

L'acclimatation des espèces étrangères dans une région doit beaucoup aux espaces horticoles, véritables terrains expérimentaux pour la création de nouvelles variétés et l'invention de techniques de reproduction et de préservation des individus (Higounet-Nadal 1989). En Île-de-France, les serres chaudes deviennent incontournables à la fin du XVIII<sup>e</sup> s. et permettent de cultiver des plantes exotiques rapportées des expéditions ultramarines (Rouet 2011). Si les fruits sont les produits qui ont motivé le plus souvent l'acclimatation des espèces, dans le cas des mûriers, un deuxième usage a développé la culture de ces arbres en France. Domesticqués en Asie orientale, les mûriers noir et blanc (*Morus nigra* et *Morus alba*), ont ainsi été introduits en Europe pour leurs fruits et pour l'artisanat séricicole. Mais leur histoire écrite et figurée est un vrai casse-tête. Aline Durand et ses collaborateurs tentent de démêler les confusions entretenues, réitérées entre les deux espèces par les différentes sources en les alliant aux données archéobotaniques. Cultivé en Grèce depuis le VII<sup>e</sup> s. av. J.-C. (cf. Amigues dans ce volume), les premiers restes de fruits du mûrier consommés en France datent du changement d'ère. Une indécision persiste cependant sur l'identification de l'espèce, noire ou blanche, à partir des pépins. Seuls les charbons de bois semblent pouvoir élucider cette question. L'article insiste aussi sur les techniques de culture de l'arbre décrites ou illustrées par les sources médiévales. Il s'achève par l'image d'un dispositif de serre qui permet probablement sa culture acclimatée en Lorraine au XVI<sup>e</sup> s.

#### *Fruits, fructiculture : imaginaires et pratiques*

Dans cette dernière partie, les pratiques sont examinées à partir des discours sur le rôle et la place donnés au fruitier dans les espaces cultivés et sauvages, sur la conduite culturale de l'arbre, le jardin fruitier-potager, la valeur sociale des fruits et de leurs variétés. Les fruits ont procuré des denrées dont le statut économique et culturel est loin d'être homogène.

Le premier article engage, en ce sens, le chercheur à ne pas ignorer les critères de distinction entre sauvage et cultivé, utilisés par les observateurs du passé pour établir leur patrimoine botanique et agro-horticole. La vision éco-anthropologique est une des clés que j'utilise pour discuter de la difficulté qu'éprouve l'archéobotaniste et historien face à ses listes d'espèces identifiées pour les classer et en discuter le statut économique. Classer les espèces du point de vue du naturaliste devient, en effet, une gageure dès lors qu'on souhaite en écrire l'histoire élaborée en interrelation avec celle des populations qui les ont exploitées et diffusées. Sauvage, cultivé, domestique ? Cette question maintes fois posée dans l'ouvrage, parfois résolue par la donnée génétique, ne l'est jamais sans la combinaison culturelle et technique, sans la prise en compte du rapport des sociétés à leur nature, à leur flore, leur patrimoine fruitier comme il en est de leur bestiaire. Voyageant dans les textes de la Chine ancienne et médiévale, Georges Métaillé a recensé près de deux cent cinquante-quatre occurrences de greffes spontanées dans les annales de la Chine dynastique. Il invite à examiner les descriptions des différentes greffes connues et pratiquées au moins depuis la fin du III<sup>e</sup> s. av. J.-C. Il en profite pour déplier un éventail de nombreuses espèces et variétés végétales. Astuces techniques, rôle des pépinières et des porte-greffes sauvages, merveilles obtenues par le greffage à travers les sources médiévales du VI<sup>e</sup> au XIV<sup>e</sup> s., y sont déclinés comme dans les textes médiévaux européens (Mane 2005-2006a). Le cas des mûriers permet de faire écho au dernier article de la partie précédente, d'Aline Durand *et al.*, puisque la greffe en Chine n'est guère pratiquée pour obtenir de meilleurs fruits, mais des feuilles nutritives pour les vers à soie. La filière de la sériciculture exige des modes de culture et d'entretien des arbres que commentent les textes européens d'agronomie, quand cette activité est implantée et qu'elle représente une source économique.

Les principes magiques qui animent l'art de greffer les arbres fruitiers au Moyen Âge s'opposent à la conception rationnelle et au « paradigme de l'artificialité » du monde moderne arboriculteur de la fin du XVII<sup>e</sup> s. qui marque une première rupture. Une deuxième de nature biotechnologique dans les années 1950 est commentée par Pierre-Éric Lauri qui montre comment l'agronomie contemporaine

développée à l'INRA s'est engagée dans une conduite architecturale des arbres fruitiers fondée sur un « paradigme de complexité » à travers les procédés de taille. De nouvelles techniques et principes de production mis en place au XVII<sup>e</sup> s., qui édite les premiers traités de pomologie, permettent à Florent Quellier d'analyser les critères établis par les horticulteurs qui administrent les jardins et vergers de l'élite sociale. L'esthétisme est un principe essentiel de cette arboriculture fruitière qui enrichit considérablement la palette variétale des espèces, perfectionne des techniques comme celle de l'espalier ou de la taille de formation. Les progrès horticoles permettent rapidement à une production maraîchère de se développer pour une offre fruitière de masse destinée au marché urbain. La qualité jugée médiocre de ces fruits abondants au détriment de la beauté est fortement critiquée au début du XIX<sup>e</sup> s.. Antoine Jacobsohn propose de découvrir la joute que livre Jean-Baptiste Lelieur contre les pratiques de cultivateurs de pêches d'un village de l'est parisien. Aujourd'hui devenu Montreuil-sous-Bois dans le département de la Seine-Saint-Denis, la ville a conservé les vestiges des quelques murs sur lesquels s'appuyaient les pêchers qui bénéficiaient de modes culturels, alors renommés à l'époque, du responsable des parcs et jardins impériaux. Pêches, mais aussi cerises et fraises sont l'objet d'une quasi-lutte des classes à travers la conception commerciale « des fruits pour tous » opposée à une fructiculture aristocratique qui valorise la beauté et le goût pour des produits haut de gamme.

À propos des fraises que produisaient les cultivateurs montreuillois et les jardins royaux, celles-ci n'avaient plus rien à voir avec la fraise des bois dont on se régalaient encore au siècle d'Olivier de Serres. Rouges ou blancs, ces fruits étaient issus de l'hybridation récente de deux fraisiers américains (*Fragaria chiloensis* (L.) Mill. et *Fragaria virginiana* Mill.), rapportés lors des expéditions scientifiques en Amérique du Nord et du Sud aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> s. La fraise sauvage des bois, dont la saveur musquée subtile a été recréée et standardisée avec la variété domestique *Mara des bois*, se laisse toujours cueillir au détour des chemins boisés. Mais on ne la déguste pas sans crainte. Elle renvoie à une nature que le citoyen ne maîtrise plus depuis longtemps et qu'il redoute malgré l'éradication des grands prédateurs. Sophie Bouffart, Ingrid Hall et Monique Manohat analysent les fantasmes qui se jouent à travers la « maladie du renard » où, dans ce rapport au sauvage, savoirs populaires et scientifiques ne s'opposent pas toujours...

#### **HISTOIRE, AGRODIVERSITE ET SAVOIRS**

Depuis au moins les observations consignées dans les écrits des Anciens (Grecs et Latins) jusqu'aux traités de pomologie des xvii<sup>e</sup> et xviii<sup>e</sup> s., on mesure à quel point la diversification variétale a suscité le besoin d'inventorier et de maintenir les variétés pour différentes raisons et valeurs : sociales, utilitaristes, économiques, esthétiques, voire heuristiques. La création en 1793, à Paris, d'un conservatoire de toutes les espèces fruitières par le Muséum national d'histoire naturelle exprimait le souci de collecter et de recenser les espèces connues. Les recherches de l'ancien laboratoire d'ethnobotanique du Muséum<sup>8</sup> sur les cultivars locaux, leurs dénominations, les terroirs et leurs usages (Marchenay 1981) et la création, en 1983, du Bureau des ressources génétiques (BRG) et de l'Association française pour la conservation des espèces végétales (AFCEV) ont poursuivi ce recensement pour les variétés anciennes et leur maintien dans des conservatoires. Les associations d'amateurs horticulteurs et des producteurs sensibilisés les relaient souvent (Chauvet 1999). La fin des années 1980 a été marquée au plan politique et scientifique, par les réflexions sur la biodiversité (animale et végétale) et le développement durable. On peut en apprécier les contributions et l'évolution dans la prise de conscience des valeurs plurielles de la biodiversité, les engagements politiques et les programmes scientifiques, notamment dans les rapports publiés par la Fondation pour la recherche sur la biodiversité (FRB) (Maître d'Hôtel & Pelegrin 2012). L'atelier « Domestication et agrobiodiversité », animé la même année dans le cadre de la prospective lancée par l'Institut national écologie et environnement (INEE) du CNRS, insiste sur l'évidence d'une recherche résolument ancrée dans la vision intégrée des diversités biologiques, environnementales, historiques et culturelles pour l'étude des patrimoines matériels et des interactions entre société et nature (Vigne & Terral 2013). Par l'inventaire contextualisé et historicisé d'espèces fruitières qu'il contient, l'ouvrage *Des fruits d'ici et d'ailleurs – Regards sur l'histoire de quelques fruits consommés en Europe* se place ainsi à une étape

---

8 Aujourd'hui, UMR 7206, Éco-anthropologie et Ethnobiologie

nécessaire à toute recherche sur l'agrobiodiversité, les patrimoines et les usages.

Étudier les rapports des sociétés aux fruitiers exige un retour théorique sur les catégories du sauvage, du cultivé et du domestiqué, trop souvent rigides dans la littérature archéologique et historique (Bouby *et al.* 2012). Or, une prise en compte exclusive de l'histoire biologique et génétique des espèces qui intéresserait les généticiens, maîtrisant peu la profondeur historique et méconnaissant les étapes de terrain et de laboratoire dans l'acquisition des données archéologiques et leur contextualisation, ne peut aboutir à la compréhension des choix techniques et sociétaux qui ont présidé à l'adoption d'une espèce dans le patrimoine cultural et naturel d'une société. Avec la spécialisation des outils de la recherche biologique au niveau moléculaire et isotopique et le cloisonnement disciplinaire entre les sciences de la vie et les sciences humaines que l'on croyait pourtant effacé, le savoir apparaît fragmenté et dispersé. Les progrès qu'ont permis les outils de la génétique et de la paléogénétique pour rendre compte de la domestication (date, lieu), de la diffusion (transmission des espèces et de leurs techniques, acclimatation) et de la sélection (diversification, biodiversité spécifique et variétale) sont considérables. Dans le cadre de l'histoire des pratiques et des patrimoines fruitiers, entre autres, les seules données biologiques aboutiront à une vision superficielle et partielle si l'on exclut les données culturelles et sociales qui attribuent un rôle, un usage ou une place aux espèces, voire aux espaces où on les maintient le temps de leur exploitation.

Des espèces fruitières ont structuré des 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 volume réaffirme ainsi la dimension biologique, anthropologique et historique de ces patrimoines fruitiers mouvants et des savoirs et gestes techniques qui les ont façonnés.

Marie-Pierre Ruas (CNRS, UMR 7209 AASPE, Paris)

## Sources primaires

- COLUMELLE, *De l'Agriculture (De Re Rustica)*, livre iii, texte en latin, traduit et commenté en français par Jean-Christian Dumont, Paris, Collection des Universités de France, G. Budé, Les Belles Lettres, 1993.
- La Bible de Jérusalem. La Sainte Bible*, texte traduit en français sous la direction de l'École biblique de Jérusalem, Paris, Du Cerf, 13e éd., 1990.
- DUHAMEL DU MONCEAU Henry-Louis, *Traité des arbres fruitiers contenant leur figure, leur description, leur culture*, 2 vol., Paris, Saillant et Desaint, 1768.
- IBN AL-'AWWAM, *Le Livre de l'agriculture (Kitāb al-filāha)*, texte en arabe traduit par J.-J. Clément-Mullet, introduction et commentaires de Mohammed Al-Faïz, Arles, Collection Thesaurus, Actes Sud, 2000
- GERARD A.-M. & TOLLU, P., (coll.), *Dictionnaire de la Bible*, Bouquins, Paris, Robert Laffont, 1989.
- LE LECTIER, *Catalogue des arbres cultivés dans le verger, et plan du sieur Le Lectier*, s.l., 1628.
- MERLET Jean, *Abrégé des bons fruits avec la manière de les connoître, et de cultiver les arbres, divisé par chapitres, selon les espèces*, Paris, C. de Sercy, 1667.
- PEYRE J.-F., *Lois des Francs, contenant la loi salique et la loi ripuaire, suivant le texte de Dutillet*, Paris, Firmin Didot, 1828.
- PLINE L'ANCIEN, *Histoire Naturelle (HN)*, livres xiv, xv, xvi, xvii, texte en latin traduit et commenté par J. André, Paris, Collection des Universités de France, G. Budé, Les Belles Lettres, 1958, 1960, 1962, 1964.
- RASPAIL François-Vincent, *Cours d'agriculture et d'économie rurale à l'usage des écoles primaires (traités réunis)*, 3e traité, Arbres et arbustes, Paris, Hachette, 1832-1838.

## Sources secondaires

- ALEXANDRE-BIDON D., Durand A. et C. Puig (sous presse), Du nom des fruits, in: *Dossiers Fruits, Food and History* 14-1.
- AMIGUES, Suzanne, « L'exploitation du monde végétal en Grèce classique et hellénistique », *Topoi* 15 (1), 2007, p. 75-125.
- AMOURETTI Marie-Claire, *Le pain et l'huile dans la Grèce antique*, Annales littéraires de l'Université de Besançon. Paris, Les Belles Lettres, 1986.
- BAKELS, C. et JACOMET, S. 2003: Access to luxury foods in central Europe during the Roman period: the archaeobotanical evidence. *World Archaeology* 34(3), 542–57.
- BARREAU JACQUES *Les hommes et leurs aliments*, Messidor Paris, 1983.
- BARRET Élydia, *Les « vergers » de la papauté d'Avignon : Avignon, Pont-de-Sorgues et Villeneuve (1316-1378)* Thèse de 3e cycle, Ecole des Chartes, Paris 2004
- BOISSINOT, Philippe, « L'empreinte des paysages hellénistiques dans les formations holocènes de Saint-Jean du Désert (Marseille) », *Méditerranée*, vol. 82, n°3.4 (1995), pp. 33-40.
- BOISSINOT, Philippe, « Archéologie des façons culturelles », in : *La dynamique des paysages protohistoriques, antiques, médiévaux et modernes*, actes des XVIIe Rencontres Internationales d'Archéologie et d'Histoire d'Antibes, éditions de l'association pour la promotion et la diffusion des connaissances archéologiques, Sophia Antipolis, 1997, p. 85-112.
- BOISSINOT, Philippe & PUIG, Carole, « Archéologie du champ et viticulture méridionale. Pourquoi les traces des vignobles sont-elles si peu fréquentes au Moyen Age ? », *Archéologie du Midi Médiéval* 23-24 (2005-2006), p. 17-26.
- BOLENS, Lucie, *Les méthodes culturelles au Moyen Âge d'après les traités d'agronomie andalous, traditions et techniques*, Genève, Médecine et Hygiène, 1974.
- BOUBY, Laurent, *Agriculture dans le bassin du Rhône du Bronze final à l'Antiquité. Agrobiodiversité, économie, cultures*, Thèse de doctorat, Toulouse, EHESS, 2010.
- BOUBY, Laurent et MARINVAL P., 2004 Fruits and seeds from Roman cremations in Limagne (Massif Central) and the spatial variability of plant offerings in France, *Journal of Archaeological Science* 31 (2004) 77–86
- BOUBY Laurent & RUAS Marie-Pierre, "Adding diversity. Between occasional food and speculative productions: diversity of fruit uses, diversity of practices regarding fruit trees cultivation", in A. Chevalier, E. Marinova & L. Peña-Chocarro (eds.), *Plants and people: Choices and diversity through time*, Londres, Oxbow, European

- Science Foundation *EARTH Monograph Series 1*, 2014, p. 141-149.
- BOUBY, L., TERRAL, J.-F., IVORRA, S., MARINVAL, P., PRADAT, B., RUAS, M.-P., Vers une approche bioarchéologique de l'histoire de la vigne cultivée et de la viticulture: problématique, choix méthodologiques et premiers résultats, *Archéologie du Midi Médiéval* 23/24, 2005-2006 : 61–74.
- BOUBY Laurent, BOUCHETTE Anne et FIGUEIRAL Isabel (2011), Sebesten fruits (*Cordia myxa* L.) in Gallia Narbonensis (Southern France): a trade item from the Eastern Mediterranean? *Vegetation History and Archaeobotany* 20 : 397–404.
- BRUN, JEAN-PIERRE, *Archéologie du vin et de l'huile. De la préhistoire à l'époque hellénistique*, Errance, Paris, 2004.
- BRUN, JEAN-PIERRE, *Archéologie du vin et de l'huile en Gaule romaine*. Errance, Paris, 2005.
- BRUN, JEAN-PIERRE et LAUBENHEIMER, Fanette. Dossier : La viticulture en Gaule, , *Gallia* 58, 2001, CNRS, Paris.
- BURGER, P., TERRAL, J.-F., RUAS, M.-P., IVORRA, S. & PICQ, S., « Assessing past agrobiodiversity of *Prunus avium* L. (Rosaceae): a morphometric approach focussed on the stones from the archaeological site Hôtel-Dieu (16<sup>th</sup> century, Tours, France) », *Vegetation History and Archaeobotany* 20/5 (2011), p. 447–458.
- CHABAL, Lucie. *Forêts et sociétés en Languedoc (Néolithique final, Antiquité tardive). L'anthracologie, méthode et paléoécologie*, Paris, Maison des Sciences de l'Homme, Documents d'Archéologie Française, 63, 1997, 192 p.
- CHAUVET Michel, éd., *Le patrimoine fruitier. Hier, aujourd'hui, demain*. Actes du colloque de La Ferté Bernard (Sarthe), octobre 1998, AFCEV, Paris, 1999, 291p.
- CHEVALIER AUGUSTE, Rôle joué par les migrations humaines dans la répartition actuelle de quelques végétaux. *Association Française pour l'avancement des Sciences*, Compte Rendu de la 48<sup>e</sup> session, Liège, 1924, p.990-996
- CHEVALIER, Les origines de l'agriculture méditerranéenne, *Revue de Botanique Appliquée et d'Agriculture Tropicale*, 217-218, 1939, p. 613-662.
- CORNILLE AMANDINE, GLADIEUX PIERRE, SMULDERS MARINUS J. M., ROLDÁN-RUIZ ISABEL, LAURENS FRANÇOIS, LE CAM BRUNO, NERSESYAN ANUSH, CLAVEL JOANNE, OLONOVA MARINA, FEUGEY LAURENCE, GABRIELIAN IVAN, ZHANG XIU-GUO, TENAILLON MAUD I., GIRAUD TATIANA, New Insight into the History of Domesticated Apple: Secondary Contribution of the European Wild Apple to the Genome of Cultivated Varieties, *PLoS Genetics* 8(5): E1002703 (1-13).
- COMET Georges, Le paysan et son outil. Essai d'histoire technique des céréales (France, VIII<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècle), Rome, École française de Rome, 1992, 711 p.
- COMET Georges, Les gestes du travail, une approche iconographique, Aix-en-Provence, Centre universitaire d'Études et de Recherches médiévales, Senefiance, 41, 1998, p. 177-197.
- DAMANIA A.B., VALKOUN J., WILLCOX G., & QUALSET C.O. (éds) *The Origins of Agriculture and Crop Domestication*, Proceedings of the Harlan Symposium 10-14 May 1997, ICARDA Aleppo, Syria, 1998, 345p.
- DEROUX Carl, "Anthime, un médecin gourmet du début des temps mérovingiens", *Revue belge de philologie et d'histoire*, Tome 80 (4), 2002. Histoire médiévale, moderne et contemporaine -Middelleeuwse. moderne en hedendaagse geschiedenis, p.1107-1124.
- DRAELANTS Isabelle et ECHAMPARD Kévin, Un traité médiéval de la greffe pour débutants : Le *De plantatione arborum* anonyme. Traduction et commentaire, *Spicæ, Cahiers de l'Atelier Vincent de Beauvais* Nouvelle série, 1, 2011, p. 5-37.
- DURAND, ALINE, *Les paysages médiévaux du Languedoc (Xe-XIIIe s.)*, Toulouse, Presses Universitaires du Mirail, 1998, 491 p.
- FIGUEIRAL I., BOUBY L., BUFFAT L., PETITOT H. et TERRAL J.-F., Archaeobotany, vine growing and wine producing in Roman Southern France: the site of Gasquinoy (Béziers, Hérault), *Journal of Archaeological Science* 37 (2010) 139–149.
- FLANDRIN Jean-Louis, les temps Modernes, in: FLANDRIN J.-L. et MONTANARI M. (éds), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996 : 549-576.
- GREIG, J. R. A. (1996). Archaeobotanical and historical records compared - a new look at the taphonomy of edible and other useful plants from the 11th to the 18th century AD. *Circaea, the Journal of the Association for Environmental Archaeology* 12(2) : 211-247.
- GRIECO Allen. J., Savoir de poète ou savoir de botaniste. Les fruits dans la poésie italienne du XV<sup>e</sup> siècle, in : *Plantes, mets et mots, dialogues avec A. -G. HAUDRICOURT*, CNRS et CNI, Saint-Denis, Presses Universitaires de Vincennes, Université de Paris VIII, *Médiévales*, 16-17, 1989, p. 131-146.
- GRIECO Allen. J., Réflexions sur l'histoire des fruits au Moyen Âge, in : *L'arbre, histoire naturelle et symbolique de*

- l'arbre, du bois et du fruit au Moyen Âge*, Paris, Cahiers du Léopard d'or, 2, 1993, p. 145-153.
- GRIECO Allen. J. REDON O. et TONGIOGI-TOMASI L., éd.s., *Le monde végétal (XII<sup>e</sup>-XVII<sup>e</sup> s.), savoirs et usages sociaux*, Saint-Denis, Presses Universitaires de Vincennes, 1993, 184 p.
- HARFOUCHE, Romana. Contradictions et complémentarités des sources à propos de l'arboriculture en terrasse, *Archéologie du Midi Médiéval* 23-24, 2006 : 39-60.
- HARFOUCHE, Romana. Histoire des paysages méditerranéens terrassés : aménagements et agriculture. BAR International Series, 1634, Archaeopress, Oxford, 2007, 265 p.
- HARLAN J.R.. Les plantes cultivées et l'homme. Paris, Collection Techniques Vivantes, Presses Universitaires de France, (1987 version française) 414p.
- HARVEY, J., *Medieval gardens*, London, Batsford, 1981, 199 p.
- HAUDRICOURT A.-G. et HEDIN L., *L'homme et les plantes cultivées*. Paris, Gallimard Géographie Humaine 19, 1943, 233p.
- HIGOUNET-NADAL, A., « Les jardins urbains dans la France médiévale », in *Jardins et vergers en Europe occidentale (VIII<sup>e</sup> - XVIII<sup>e</sup> siècles)*, Actes des neuvièmes Journées Internationales d'Histoire, Centre Culturel de l'abbaye de Flaran septembre 1987, Auch, *Flaran* 9, 1989, p. 115-144.
- HILARIO, Franco Júnior, « Entre la figue et la pomme : l'iconographie romane du fruit défendu », *Revue de l'histoire des religions* 223 (1) (2006), p. 29-70.
- Jardins et vergers en Europe occidentale (VIII<sup>e</sup> - XVIII<sup>e</sup> siècles)*, Actes des neuvièmes Journées Internationales d'Histoire, Centre Culturel de l'abbaye de Flaran septembre 1987, Auch, *Flaran* 9, 1989.
- KÖRBER-GROHNE, U., 1987. *Nutzpflanzen in Deutschland. Kulturgeschichte und Biologie*, Stuttgart, Aalen.
- KÖRBER-GROHNE, U., 1996. *Pflaumen, Kirschkirschen, Schlehen. Heutige Pflanzen und ihre Geschichte seit der Frühzeit*. Theiss, Stuttgart.
- KROLL Helmut, « Agriculture and arboriculture in Mainland Greece at the beginning of the First Millennium B.C. », in J.M. LUCE (dir.), « Paysage et alimentation dans le monde grec. Les innovations du premier millénaire avant J.C. », *PALLAS*, 52, 2000, p. 61-68.
- JACOMET Stefanie et VANDORPE Patricia (2011) Plantes anciennes et nouvelles. La région du Rhin supérieur et l'Allemagne du Sud-Ouest, dans REDDÉ (M.) et al. dir. — *Aspects de la Romanisation dans l'Est de la Gaule*. Glux-en-Glenne : Bibracte, 2011, p. 345-360 (Bibracte ; 21).
- LACHIVER M. *Vignerons et vigne en France à l'époque moderne. Histoire du vignoble français*, Paris, Fayard, 1988, 724 p.
- LAMBERT C. *Le Recueil de Riom et la manière de henter sautellement. Un livre de cuisine et un réceptaire sur les greffes du XV<sup>e</sup> siècle*, Montréal, CERES, Le Moyen Français, 1987, 122 p.
- LEROY André *Dictionnaire de Pomologie contenant l'histoire, la description, la figure des fruits anciens et des fruits modernes les plus généralement connus et cultivés*, Tome V, Fruits à noyau, abricots – cerises, Angers, Paris 1877, pp. 129.
- Le vigneron, la viticulture et la vinification en Europe occidentale au Moyen Age et à l'Époque moderne*, actes des 11<sup>e</sup> Journées Internationales d'Histoire, sept. 1989, Abbaye de Flaran (Gers), Auch, *Flaran* 11, 1991.
- LIVARDA, Alexandra: *Introduction and Dispersal of Exotic Food Plants into Europe during the Roman and Medieval Periods* (Ph.D. Dissertation, University of Leicester), 2008
- LIVARDA, Alexandra et VAN DER VEEN Marijke Social access and dispersal of condiments in North-West Europe from the Roman to the medieval period, *Vegetation History and Archaeobotany* 18, 2008: 201-209.
- MANE, Perrine, *Calendriers et techniques agricoles. France, Italie, XII<sup>e</sup> - XIII<sup>e</sup> siècle*, Paris, Le Sycomore, Collection Féodalisme, 1983, 348 p.
- MANE, Perrine, « Images, discours et techniques de la greffe dans l'arboriculture fruitière médiévale », *Archéologie du Midi Médiéval* 23-24 (2005-2006a), p. 93-107.
- MANE, Perrine, « Les fruits dans les traités culinaires français (XIII<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècles) », *Archéologie du Midi Médiéval* 23-24 (2005-2006b), p. 129-144.
- MANEN J.-F., BOUBY L., DALNOKI O., MARINVAL P., TURGAY M. ET SCHLUMBAUM A., Microsatellites from archaeological *Vitis vinifera* seeds allow a tentative assignment of the geographical origin of ancient cultivars, *Journal of Archaeological Science* 30 (6) (2003) : 721–729.
- MARCHENAY, Philippe, Ethnobotanique et conservation génétique : l'exemple des arbres fruitiers, *Journal*

- d'Agriculture Tropicale et de Botanique Appliquée*, XXVIII 2, 1981, p. 2-158.
- MARGOLIN J.-C. et SAUZET R. (dir.) *Pratiques et discours alimentaires à la Renaissance*. Actes du Colloque de Tours (1979) Maisonneuve et Larose. Paris. 1982
- MARINVAL, Philippe, 1988. *Cueillette, agriculture et alimentation végétale de l'Épipaléolithique jusqu'au 2<sup>e</sup> Âge du Fer en France méridionale. Apports paléontologiques de la carpologie*, 2 vol. dactyl., Thèse de l'École des Hautes Etudes en Sciences Sociales, Paris.
- MARINVAL, Philippe, 1993, « Études carpologiques d'offrandes alimentaires végétales dans les sépultures gallo-romaines : réflexions préliminaires », in Ferdière A. (dir.), *Monde des morts, monde des vivants en Gaule rurale*. *Revue Archéologique du Centre de la France* 6 : 45-65
- MARINVAL Philippe, 1999. Les fruits et leurs usages au travers des restes archéologiques : en France, de la Préhistoire à l'Antiquité. in: Chauvet M. (éd.), *Le patrimoine fruitier, hier, aujourd'hui, demain*, Actes du colloque de la Ferté Bernard (Sarthe), 16-17 octobre 1998, Paris, AFCEV: 53-63.
- MARINVAL Philippe 2004, Des gaulois aux Gallo-romains: l'agriculture du Midi de la France, in: CHANDEZON (C.) et HAMDOUME (C.), eds, *les hommes et la terre dans la Méditerranée gréco-romaine*, actes du colloque international de Montpeiiier, Loupian, mars 2002, Toulouse, Presses Universitaires du Mirail, *Pallas*, 64, 2004, p. 233-266.
- MARINVAL P., MARECHAL D. et LABADIE D. (2002). Arbres fruitiers et cultures jardinées gallo-romains à Longueil-Sainte-Marie (Oise), *Gallia*, tome 59, pp. 253-271.
- MENJOT D (dir.) *Manger et boire au Moyen Age*, Actes du colloque de Nice 1982, Centre d'Études Médiévales de Nice, Faculté des Lettres et Sciences Humaines de Nice, Les Belles Lettres. Paris. 1984.
- NASO Irma, ZAMORANI Silvio (éds), *Le parole della frutta. Storia, saperi, immagini tra medioevo ed età contemporanea*, Torino 2012,
- PASTOUREAU Michel, « *Bonum, Malum, Pomum*. Une histoire symbolique de la pomme », in : *L'arbre, histoire naturelle et symbolique de l'arbre, du bois et du fruit au Moyen Âge*. Paris, Cahiers du Léopard d'or, 2, 1993, p. 155-218.
- POLLMANN B., JACOMET S., SCHLUMBAUM A., Morphological and genetic studies of waterlogged Prunus species from the Roman vicus Tasgetium (Eschenz, Switzerland). *Journal of Archaeological Science* 32, (2005), p. 1471-1480.
- POUPET, Pierre . « La Vaunage : Problème de la mise en culture des piémonts dans l'Antiquité », in : *Archéologie et Espaces*, XVII<sup>e</sup> Rencontres Internationales d'Archéologie et d'Histoire d'Antibes, Sophia-Antipolis, éditions de l'APDCA, 1990, p. 389-394.
- QUELLIER Florent (2003). *Des fruits et des hommes.. L'arboriculture fruitière en Île-de-France (vers 1600-vers 1800)*, Rennes, Collection Histoire. Presses Universitaires de Rennes, 2003, 464 p.
- RIBEMONT B. et SODIGNE-COSTES G., *Botanique médiévale tradition, observation, imaginaire. L'exemple de l'encyclopédisme*, in : RIBEMONT B., éd., *Le Moyen Âge et la science. Approches de quelques disciplines et personnalités scientifiques médiévales*, Paris, Editions Klincksieck, 1991, p.153-172.
- ROUET, Marion, *Les potagers aristocratiques et royaux en Ile-de-France : (fin XVII<sup>e</sup> - fin XVIII<sup>e</sup> siècle)*, Thèse d'histoire de l'université de Paris 13, 2011.
- RUAS M.-P. (1992). « Les plantes exploitées en France au Moyen Age d'après les semences archéologiques. », in : *Plantes et cultures nouvelles en Europe occidentale au Moyen Age et à l'époque moderne*, 12<sup>e</sup> Journées Internationales d'Histoire de l'abbaye de Flaran, (Gers), septembre 1990), *Flaran*, 12 : 9-35.
- RUAS M.-P. (1996). « Éléments pour une histoire de la fructiculture en France au Moyen Age: données archéobotaniques de l'Antiquité au XVIII<sup>e</sup> siècle. », in : COLARDELLE M. (dir.), *L'Homme et la nature au Moyen Age*, actes du V<sup>e</sup> Congrès international de la Société d'Archéologie Médiévale, (Grenoble 6 - 9 octobre 1993), Paris Errance : 92-105.
- RUAS M.-P. (2005-2006) (éd.), Dossier spécial fructiculture, « Cultures des fruits et lieux des cultures de l'Antiquité, du Moyen Âge et de l'époque Moderne. Des savoirs en pratique, des mots et des images », Actes du séminaire de l'ACI *Savoirs en pratique de l'arboriculture fruitière au Moyen Age : regards croisés sur les techniques de culture et le corpus fruitier méridional (V<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècle)*, Toulouse 31 mars-1<sup>er</sup> avril 2005, *Archéologie du Midi Médiéval*, 23-24 : 5-206.

- RUAS M.-P., BOUBY L. & PRADAT B. (2006). « Les restes de fruits dans les dépôts archéologiques du Midi de la France (V<sup>e</sup>-XVI<sup>e</sup> siècle). », in : Ruas M.-P. (éd.), cahier spécial fructiculture, *Cultures des fruits et lieux des cultures de l'Antiquité, du Moyen Âge et de l'époque Moderne. Des savoirs en pratique, des mots et des images*, actes du séminaire de Toulouse 31 mars-1<sup>er</sup> avril 2005, *Archéologie du Midi Médiéval*, 23-24 : 145-193
- RUAS M.-P. coordinatrice de l'ACI, (2007). « Savoir en pratique de l'arboriculture fruitière au Moyen Âge : regards croisés sur les techniques de culture et le corpus fruitier méridional Ve-XVe siècles. », in : CHEMLA K. (dir.) et Delbraccio M. (coll.), *Recueil de synthèses*, Colloque national de clôture du programme interdisciplinaire du CNRS-MESR « Histoire des Savoirs », 29 nov.-1<sup>er</sup> décembre 2007, ENS, Paris ; session « autour des savoirs du Moyen Âge Latins » Paris, CNRS : 32-426.
- RUAS M.-P. & MARINVAL P. « Légumes et fruits archéologiques en France du VIII<sup>e</sup> millénaire avant J.-C. au XVIII<sup>e</sup> siècle de notre ère. », in : MEILLER D. & VANNIER P. (dir.), *Le grand livre des fruits et légumes. Histoire, culture et usages*, Agence Nationale de Création Rurale, Besançon, Éditions La Manufacture, (1991).: 135-139.
- SMITH, Bruce, avec les contributions de COWAN (C.W.) et HOFFMAN (M.P.), *Rivers of change. Essays on early agriculture of eastern North America*, Washington and London, Smithsonian Institution Press, 1992, 302 p.
- SMITH, Bruce, *The emergence of agriculture. Scientific American Library*, 1998
- ŠOŠTARIĆ Renata et KÜSTER Hansjorg (2001). Roman plant remains from Veli Brijun (island of Brijuni), Croatia, *Vegetation History and Archaeobotany* 10 : 227–233.
- TERRAL, Jean-Frédéric, « Exploitation and management of the Olive tree during prehistoric times in Mediterranean France and Spain », *Journal of Archaeological Science* 27 (2000), p. 127-133.
- TERRAL, Jean-Frédéric. Quantitative anatomical criteria for discriminating wild grape vine (*Vitis vinifera* ssp. *silvestris*) from cultivated vines (*Vitis vinifera* ssp. *vinifera*). *British Archaeological Reports* (International Series) 1063 (2002): 59–64.
- TERRAL, J.-F., ALONSO, N., BUXO I CAPDEVILA, R., CHATTI, N., FABRE, L. FIORENTINO GIROLAMO, MARINVAL PHILIPPE, PEREZ JORDA GUILLEM, PRADAT BENEDICTE, ROVIRA NURIA et ALIBERT PAUL. Historical biogeography of olive domestication (*Olea europaea* L.) as revealed by geometrical morphometry applied to biological and archaeological material. », *Journal of Biogeography* 31 (2004), p. 63-77.
- TERRAL Jean-Frédéric, TABARD Elodie, BOUBY Laurent, IVORRA Sarah, PASTOR Thierry, FIGUEIRAL Isabel, PICQ Sandrine, CHEVANCE Jean-Baptiste, JUNG Cécile, FABRE Laurent, TARDY Christophe, COMPAN Michel, BACILIERI Roberto, LACOMBE Thierry et THIS Patrice. Evolution and history of grapevine (*Vitis vinifera*) under domestication: new morphometric perspectives to understand seed domestication syndrome and reveal origins of ancient European cultivars, *Annals of Botany* 105 (3) (2010) : 443-455.
- TERRAL Jean-Frédéric, et DURAND, Aline Bio-archaeological evidence of olive tree (*Olea europaea* L.) irrigation during the Middle Ages in Southern France and North Eastern Spain, *Journal of Archaeological Science* 33(5) 2006 : 718–724,
- TERRAL, Jean-Frédéric, NEWTON Claire, IVORRA Sarah, GROS-BALTHAZARD Muriel, TITO DE MORAIS Claire, PICQ Sandrine, MARGARETA Tengberg et PINTAUD Jean-Christophe, Insights into the historical biogeography of the date palm (*Phoenix dactylifera* L.) using geometric morphometry of modern and ancient seeds, *Journal of Biogeography* 39(5), 2012 : 929–941.
- TOUPET Christophe et LEMAITRE Pascal, « Vignoble et modes d'exploitations viticoles antiques dans le Nord de la Gaule. L'exemple de Bruyères-sur-Oise (Val d'Oise) : une relecture », in S. LEPETZ V. MATTERNE (eds.), *Cultivateurs, éleveurs et artisans dans les campagnes de Gaule romaine*, actes du colloque AGER VI Compiègne 2002, *Revue Archéologique de Picardie*, 1-2, (2003), pp. 209-226.
- VAN ZEIST W (1991) Economic aspects. In: Van Zeist W, Wasylkova K, Behre K-E (eds), *Progress in Old World palaeoethnobotany*. Balkema, Rotterdam, pp 109–130
- VAN ZEIST W, WOLDRING H (2000) Plum (*Prunus domestica* L.) varieties in late and post-medieval Groningen: the archaeobotanical evidence. *Palaeohistoria* 39(40):563–576
- VAQUER J. et RUAS M.-P. 2009. « La grotte de l'Abeurador, Félines-Minervois (Hérault) : occupations humaines et environnement du Tardiglaciaire à l'Holocène. », in : *De Méditerranée et d'ailleurs... Mélanges offerts à Jean Guilaine*, Toulouse, Archives d'Ecologie Préhistorique : 761-792.
- VELASCO, R., ZHARKIKH, A., AFFOURTIT, J., DHINGRA, A., CESTARO, A., KALYANARAMAN, A., FONTANA, P., BHATNAGAR, S.K.,

- TROGGIO, M., PRUSS, D., SALVI, S., PINDO, M., BALDI, P., CASTELLETTI, S., CAVAIUOLO, M., COPPOLA, G., COSTA, F., COVA, V., DAL RI, A., GOREMYKIN, V., KOMJANC, M., LONGHI, S., MAGNAGO, P., MALACARNE, G., MALNOY, M., MICHELETTI, D., MORETTO, M., PERAZZOLI, M., SI-AMMOUR, A., VEZZULLI, S., ZINI, E., ELDRIDGE, G., FITZGERALD, L.M., GUTIN, N., LANCHBURY, J., MACALMA, T., MITCHELL, J.T., REID, J., WARDELL, B., KODIRA, C., CHEN, Z., DESANY, B., NIAZI, F., PALMER, M., KOEPKE, T., JIWAN, D., SCHAEFFER, S., KRISHNAN, V., WU, C., CHU, V.T., KING, S.T., VICK, J., TAO, Q., MRAZ, A., STORMO, A., STORMO, K., BOGDEN, R., EDERLE, D., STELLA, A., VECCHIETTI, A., KATER, M.M., MASIERO, S., LASSERRE, P., LESPINASSE, Y., ALLAN, A.C., BUS, V., CHAGNE, D., CROWHURST, R.N., GLEAVE, A.P., LAVEZZO, E., FAWCETT, J.A., PROOST, S., ROUZE, P., STERCK, L., TOPPO, S., LAZZARI, B., HELLENS, R.P., DUREL, C.-E., GUTIN, A., BUMGARNER, R.E., GARDINER, S.E., SKOLNICK, M., EGHOLM, M., VAN DE PEER, Y., SALAMINI, F., VIOLA, R., The genome of the domesticated apple (*Malus × domestica* Borkh.), *Nature Genetics* 42, 2010: 833–839.
- VOGELLEHNER D., « Les jardins du Haut Moyen Age (VIII<sup>e</sup> - XII<sup>e</sup> s.) », in *Jardins et vergers en Europe occidentale (VIII<sup>e</sup> - XVIII<sup>e</sup> siècles)*, Actes des 9<sup>e</sup> Journées Internationales d'Histoire de Flaran, 1987, Auch, *Flaran* 9 (1989), p. 11-40.
- WILLCOX George 1977 Exotic plant from Roman waterlogged sites in London, *Journal of Archaeological Science* 4, 269-282.
- WILLERDING Ulrich, 2002, Obst und Obstbau. In : Beck (H.), Geuenich (D.), Steuer (H.)Hrsg. — Reallexikon der Germanischen Altertumskunde.14. Berlin/ New York, 1999, p. 517-523.
- WIETHOLD Julian, 2003. "How to trace the "Romanisation" of central Gaul by archaeobotanical analysis? Some considerations on new archaeobotanical results from France Centre-Est", in: *Actualités de la recherche en histoire et archéologie agraires*, Besançon, Presses Universitaires franc-comtoises : 269-282.
- ZECH-MATTERNE, Véronique, « Le développement de la fructiculture en Gaule du Nord, à l'époque romaine », in P., OUZOULIAS & L., TRANOY (eds.), *Comment les Gaules devinrent romaines*, Paris, La Découverte, 2010, p. 255-266.
- ZANNIER, Monique, *Paysages du grand domaine et normes agronomiques. De Caton à Pline l'Ancien*. Thèse d'Histoire, Université du Maine, 2007.
- ZOHARY, Daniel & HOPF, Maria, *Domestication of plants in the Old World. The origin and spread of cultivated plants in West Asia, Europe and the Nile Valley*, Oxford & New York, Oxford University Press, [1<sup>ère</sup> éd. 1988], 3<sup>e</sup> éd., 2000 .