



**HAL**  
open science

**Compte rendu de Adam Maurizio, Histoire de l'alimentation végétale. Depuis la Préhistoire jusqu'à nos jours, traduit de l'allemand par Ferdinand Gidon, introduction et commentaires de Michel Chauvet, préface de Claude Aubert, Paris, Ulmer, 2019 (fac-similé de l'édition française, Payot, 1932), coll. " Vieilles Racines et Jeunes Pousses ", 688 p., Histoire et Sociétés Rurales**

Monique Chastanet

► **To cite this version:**

Monique Chastanet. Compte rendu de Adam Maurizio, Histoire de l'alimentation végétale. Depuis la Préhistoire jusqu'à nos jours, traduit de l'allemand par Ferdinand Gidon, introduction et commentaires de Michel Chauvet, préface de Claude Aubert, Paris, Ulmer, 2019 (fac-similé de l'édition française, Payot, 1932), coll. " Vieilles Racines et Jeunes Pousses ", 688 p., Histoire et Sociétés Rurales. Histoire & sociétés rurales, 2020, 53-1, p. 171-176. halshs-02915854

**HAL Id: halshs-02915854**

**<https://shs.hal.science/halshs-02915854>**

Submitted on 16 Aug 2020

**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.

exigeaient » (p. 110). Il formule au contraire une hypothèse, développée tout au long du troisième chapitre qui constitue l'un des points forts de l'ouvrage. Tout d'abord, il faut prendre en compte le fait que le modèle sédentaire de la *domus* – « concentration spécifique et sans précédent de champs labourés, de réserves de semences et de céréales, d'individus et d'animaux domestiques » (p. 88) – conjugait toutes les conditions sanitaires pour provoquer une « tempête épidémiologique parfaite ». De nombreuses générations d'agriculteurs sédentarisés furent ainsi décimées par des maladies transmissibles depuis l'animal à l'homme, entre 10 000 et 5000 ans avant J.-C. – « période de goulot d'étranglement démographique ». L'hypothèse de Scott est que les chasseurs-cueilleurs non-immunisés contre ces agents pathogènes agricoles auraient été anéantis au contact des agriculteurs, alors qu'à l'inverse, la fécondité féminine très élevée chez ces derniers arrivait à compenser cette mortalité extrême, chaque nouvelle génération résistant un peu mieux que la précédente aux épidémies (p. 128). De plus, la natalité était moins importante chez les populations de chasseurs-cueilleurs que chez celles de cultivateurs, car contrairement à la chasse, le travail de la terre exigeait une main-d'œuvre importante.

Le facteur démographique n'explique pourtant pas pour quelle raison les agriculteurs délaissèrent les autres activités pour se concentrer presque exclusivement sur la production céréalière. La question s'avère cruciale pour la suite de l'ouvrage, puisque d'après l'auteur les États archaïques mésopotamiens n'apparurent qu'au sein des populations pratiquant ce genre de culture. Scott tente d'y répondre dans le quatrième chapitre, en reprenant notamment la théorie élaborée par l'archéologue Hans Nissen, qui suppose qu'un changement climatique survenu *grosso modo* de 3500 à 2500 avant J.-C.

serait la cause de cette transformation (p. 136). Du fait d'un climat de plus en plus aride, en effet, le niveau de la mer baissa et le débit des cours d'eau diminua, phénomène qui obligea les hommes à se rassembler autour des points d'eau restant. « La pénurie d'eau confinait la population sur les sites les mieux arrosés et éliminait ou marginalisait la plupart des autres formes de subsistances, telles que la chasse ou la cueillette » (p. 137). En outre, la salinisation des sols recouverts autrefois par la mer réduisait la quantité de terres arables. Pour y pallier, les communautés développèrent différents systèmes d'irrigation qui donnèrent lieu à une augmentation progressive de la production céréalière. L'utilité d'une gestion plus rationnelle des tâches et des ressources contribua à l'institution d'un noyau administratif maîtrisant l'écriture, tandis que la pénibilité croissante du travail agricole nécessitait un contrôle accru de la main-d'œuvre par les élites, afin qu'elle ne leur échappât pas.

En définitive, il s'agit pour Scott de démontrer que les civilisations humaines se constituèrent *avant* l'apparition des premières formes d'État, et que, contrairement à ce qu'avance le « récit civilisationnel » traditionnel, l'invention de l'agriculture ne fut pas à l'origine de la sédentarisation des hommes, pas plus d'ailleurs qu'elle ne représenta une invention technique majeure. Si *Homo domesticus* n'apporte pas d'éléments scientifiques nouveaux, il convient de saluer l'érudition avec laquelle l'auteur a construit une œuvre où les préoccupations actuelles, sur l'environnement, le climat ou les pandémies mondiales viennent éclipser le génie historique de l'Homme.

Anthony Hamon

**Adam MAURIZIO, *Histoire de l'alimentation végétale. Depuis la Préhistoire jusqu'à nos jours*, traduit de l'allemand**

par Ferdinand Gidon, introduction et commentaires de Michel Chauvet, préface de Claude Aubert, Paris, Ulmer, 2019 (fac-similé de l'édition française, Payot, 1932), coll. « Vieilles Racines et Jeunes Pousses », 688 p., 39,90 €.

Il faut saluer la réédition de ce livre devenu introuvable, sauf en bibliothèque. Le texte d'Adam Maurizio demeure une référence comme essai d'histoire globale de l'alimentation végétale, malgré certains aspects vieillissés. L'introduction et les annexes, réalisées par l'agronome et ethnobotaniste Michel Chauvet, aident à replacer ce travail dans son contexte. Ce projet novateur était cependant trop vaste pour un seul chercheur, ce qui l'a conduit à des choix thématiques et géographiques. Ces limites ne remettent pas en cause sa contribution à l'analyse des cultures alimentaires. Ni ses résonances avec des préoccupations actuelles : l'intérêt pour une cuisine à base de céréales, légumes et légumineuses, le souci de restaurer une biodiversité érodée par l'agriculture industrielle, et les enjeux environnementaux liés à la production de ressources végétales ou animales.

L'option de publier un fac-similé commenté était la seule envisageable, à moins de procéder à une réécriture à force de corrections et de mises à jour. Cet ouvrage reprend la traduction française, parue en 1932, de l'édition allemande de 1927. Celle-ci était la forme remaniée et augmentée d'une première édition polonaise, datée de 1926 (publiée en reprint en 2017). Comme les autres livres d'Adam Maurizio, celui-ci n'a pas été traduit en anglais. L'historien François Sigaut avait relevé des erreurs entre l'allemand et le français. Michel Chauvet, qui a travaillé à partir de ces deux versions et connaît aussi le polonais, signale ces problèmes en introduction

et en annexe. L'édition de 1932 a été précédée d'un article de présentation en français : Adam Maurizio [sic], « Histoire de l'alimentation végétale chez l'Homme », *Revue de botanique appliquée et d'agriculture coloniale*, 1931, 115, p. 159-168. Son étude concerne surtout l'Europe centrale et orientale, ainsi que la Scandinavie et l'Europe de l'Ouest, tout en faisant appel à des exemples plus lointains. Elle s'appuie sur des lectures, des contacts, et des enquêtes de terrain à propos de pratiques aujourd'hui disparues. Le texte s'accompagne de 82 figures, originales ou empruntées à d'autres auteurs.

Arrêtons-nous sur la formation et l'itinéraire scientifique de Maurizio (1862-1941). De nationalité suisse, il a partagé sa jeunesse entre la Pologne – Cracovie, où avait émigré son père vers 1850 et où il est né lui-même –, et la Suisse où il a fait ses études. En 1894, il a soutenu une thèse de botanique à l'université de Berne. En 1896, il devint assistant de recherche en physiologie végétale près de Zürich, puis en botanique à Zürich même. En 1907, il obtint un poste de professeur de botanique et de technologie végétale à Lvov, de nos jours en Ukraine mais à l'époque en Pologne. En 1927, il fut nommé à la Faculté de pharmacie de Varsovie. Il résida dans ce pays jusqu'en 1935, année de son retour en Suisse. L'histoire de sa famille, originaire du canton trilingue des Grisons, et son propre parcours ont sans doute favorisé son envergure européenne et ses compétences linguistiques. S'il a publié en allemand essentiellement, il pratiquait aussi le polonais, le français, l'anglais, etc., comme le montrent les « Extraits de [sa] bibliographie » établis par Michel Chauvet à partir des notes de bas de page de l'édition de 1932 (2019, Annexe 3, certains titres étant traduits et commentés). Il s'est consacré aux céréales dès les années 1900, avant d'élargir ses recherches à l'ensemble de l'alimentation végétale.

Dans son intérêt pour la cueillette, il a pu être influencé par le pays où il s'est formé et qu'il évoque à plusieurs reprises : cette activité y complétait alors les ressources insuffisantes de l'agriculture et de l'élevage de montagne (R. Kruker et A. Niederer, « Aspects de la cueillette dans les Alpes suisses », *Études rurales*, 1982, 87-88, p. 139-152). Plus largement, il a enrichi son approche naturaliste des apports de l'archéologie, de l'ethnographie, de l'histoire et de la linguistique. Ce livre a constitué l'aboutissement de son travail et a connu un renom international.

Adam Maurizio dresse un inventaire des espèces alimentaires, que Michel Chauvet resitue entre des publications de botanique appliquée du début du xx<sup>e</sup> siècle et des travaux récents, comme ceux de la FAO, de Slow Food ou les nombreuses études sur des produits de terroir. Sans oublier l'*Encyclopédie des plantes alimentaires* publiée par Michel Chauvet chez Belin en 2018 ni le site collaboratif Pl@ntUse, qu'il a créé. La réédition du livre d'Adam Maurizio y figure, en accord avec les éditions Ulmer. On y trouve également une mise à jour des noms d'espèces, cultivées ou non, indiquées dans son tableau des « Plantes du ramassage » et dans son Index. Il retient environ 700 espèces « sauvages », utilisées en période de suffisance ou de pénurie. Actuellement, on parle plutôt des différents statuts des plantes alimentaires, certaines étant consommées en cas de nécessité, d'autres s'inscrivant dans un continuum entre espèces spontanées et cultivées. Cette sélection de végétaux, surtout européens, traduit une attention particulière aux disettes et aux famines récurrentes qui ont touché ce continent.

Les années de crise ont « entraîné des survivances dans les habitudes et ont souvent occasionné des retours vers le passé, consommation d'écorce et de feuillage par exemple » (A. Maurizio, 1931, p. 165). Tout en s'inscrivant dans la conception

évolutionniste de l'histoire qui dominait alors, conduisant des « primitifs » aux « civilisés », il n'en a pas une perception strictement linéaire. De plus, son texte est une mine de renseignements sur ces nourritures végétales, comme les lichens, mousses et racines des peuples du Nord, qui peuvent être mangés frais mais aussi gardés séchés, ou bien sous forme de « conserves acides » ou « choucroutes » (2019, p. 43-44). Adam Maurizio décrit minutieusement ces stratégies séculaires contre la faim, jusqu'aux succédanés auxquels on eut recours en Europe pendant la Première Guerre mondiale. Si les sociétés touchées par une disette restent tout d'abord attachées à leur modèle alimentaire, la gravité d'une crise efface ensuite les différences « entre peuples de civilisations diverses » (2019, p. 168). Il rapproche ces comportements d'observations similaires effectuées ailleurs dans le monde. Il revalorise ainsi les savoir faire associés à la cueillette et défend une vision critique du « progrès » qui a conduit, selon lui, à un appauvrissement des ressources (1931, p. 168). Il rejoint par là des préoccupations actuelles. Idée que nuance Michel Chauvet en évoquant des domestications récentes, liées à la croissance urbaine dans les pays tropicaux principalement.

Adam Maurizio établit également un inventaire et une classification des aliments, qui posent souvent des problèmes de traduction et de terminologie. On pense à François Sigaut, qui souhaitait l'élaboration de termes de référence dans le domaine de la technologie alimentaire, en lien avec l'analyse des chaînes opératoires (voir son article « Nomenclature et identification des produits », in H. Franconie, M. Chastanet et F. Sigaut (éd.), *Couscous, boulgour et polenta. Transformer et consommer les céréales dans le monde*, Paris, Karthala, 2010, p. 443-456). Si ces vœux n'ont toujours pas abouti, c'est

sans doute parce que cette taxonomie est plus difficile à mettre au point que dans les sciences du vivant, entre pratiques individuelles des chercheurs, traditions régionales et normes agro-alimentaires. Et parce qu'elle est perçue comme moins nécessaire, chacun continuant à utiliser les appellations locales, avec ses propres définitions mais aussi des risques de confusion et d'incompréhension.

Parmi les exemples de cette complexité, prenons celui des crêpes et des galettes dont les préparations varient, en France, selon les lieux et les périodes. Si l'on s'en tient aux crêpes et galettes de céréales, elles peuvent se distinguer par leur épaisseur et leur mode de cuisson, à la poêle ou au four. Ou bien avoir une égale finesse, tout en étant à base de farine de froment ou de sarrasin. Elles offrent, dans ce cas, une grande variété : salées ou sucrées, fermentées ou non, sans parler de l'ajout d'autres ingrédients (lait, œufs, cidre, pomme de terre, etc.), ni de la graisse de cuisson (beurre ou huile de noix). Pour appréhender cette diversité, il faut se tourner vers les termes vernaculaires, en les éclairant par des sources écrites et des enquêtes. Adam Maurizio n'a pas dû fréquenter les cuisines de Normandie, de Bretagne ou du Limousin... Son Index consacre vingt entrées aux « galettes », selon leur « ancienneté », leur composition ou leur géographie. Parmi elles, les « galettes (crêpes) de sarrasin » [*sic*] renvoient en réalité, avec une entrée « crêpes de sarrasin », à une note du traducteur français qui constate leur « usage courant » dans les fermes et sur les foires de Normandie (2019, p. 505-506). Les « bliny russes » donnent lieu à une entrée d'index tout en étant décrits dans le texte comme des « galettes », avec recettes et occasions de consommation (2019, p. 464). Mais aucune trace des « pancakes » d'Amérique du Nord, d'origine sans doute allemande. Michel Chauvet signale d'autres lacunes et

ambiguïtés, dues à l'ampleur de ce projet.

Bouillies et pains constituent les points forts de ce livre, à travers de multiples études de cas. Si l'antériorité de la bouillie par rapport au pain n'est pas remise en cause aujourd'hui, l'archéologie propose de nouveaux scénarios. Ainsi a-t-on trouvé récemment des restes d'une sorte de pain plat (*flat bread-like*) sur un site du Moyen-Orient occupé par des chasseurs-cueilleurs, 4 000 ans avant les débuts du Néolithique et de la culture des céréales (A. Arranz-Otaegui *et alii*, "Archeobotanical evidence reveals the origins of bread 14,400 years ago in northeastern Jordan", *PNAS*, 2018, 31, p. 7925-7930). L'analyse des 24 restes montre que la pâte était composée de farine de graminées sauvages, et parfois de tubercules, mélangée à de l'eau. Leur texture légèrement alvéolée, mais sans doute non levée, conduit les auteurs à parler de « *bread-like products* », obtenus par malaxage. En l'absence de four, les Natufiens cuisaient ces pains dans les cendres d'un foyer ou sur une pierre chaude, ce dont témoignent des traces de carbonisation. Cette découverte bouleverse nos anciens schémas en dissociant l'invention de la boulangerie de l'apparition de l'agriculture dans le Croissant fertile.

Pour revenir à Adam Maurizio, sans contester la dimension religieuse et culturelle du pain en Europe, il rappelle à juste titre l'importance des bouillies, composées de divers végétaux, de consistance liquide ou épaisse, de saveur douce ou acide. Il désigne les plus claires par les termes de « bouillon » et de « soupe ». Avec les crêpes et les galettes, les bouillies ont longtemps représenté une autre forme de consommation des céréales, dans les milieux populaires en particulier. Pour ce qui est du pain, il s'attache aux modes de préparation de la pâte levée, aux techniques de cuisson ainsi qu'aux hiérarchies sociales liées aux céréales et aux types de farine

utilisés, comme l'ancienne valorisation du pain blanc en Europe de l'Ouest – qui n'est plus d'actualité. Il envisage aussi ses conditions de fabrication, domestique ou par des artisans boulangers. Les deux pouvaient se combiner : dans les Grisons suisses, à la fin du XIX<sup>e</sup> et au début du XX<sup>e</sup> siècle, les femmes pétrissaient la pâte à la maison puis allaient la faire cuire « en grand nombre » dans les boulangeries, considérées par leurs maris comme « des salons de conversation » (p. 503 et index) ! Autres questions traitées, les céréales grillées, les techniques de mouture des grains, les pains aux épices, et les pains de famine où des végétaux non panifiables complètent les céréales. Il accorde beaucoup de place aux fermentations, qui permettent de transformer et de préserver des produits solides ou liquides (légumes, bouillies, pains, boissons, condiments, etc.). On redécouvre, de nos jours, l'intérêt nutritionnel de certaines d'entre elles (C. Aubert, auteur de la Préface de cette réédition, *Les aliments fermentés traditionnels. Une richesse méconnue*, Paris, Terre Vivante, 1985).

Les pays méditerranéens et tropicaux sont peu présents, en dehors de l'étude des plantes de ramassage (asperges sauvages, graminées, etc.). Néanmoins, Adam Maurizio décrit précisément la préparation du « kouskoussou » au Maghreb, avec du froment, du maïs, du sorgho ou de l'orge. Il classe ces « sortes de nouilles sphériques » dans la catégorie des pâtes alimentaires. Cette nourriture de base, dont l'obtention demande beaucoup de travail et d'adresse, se consomme avec différents accompagnements et comme provision de voyage. Il observe sa présence au Sahel, à base de « millet » [de mil, *Pennisetum glaucum*] ou de sorgho (2019, p. 476-478). Ce qui mérite d'être noté, le couscous sahélien étant encore mal connu.

Michel Chauvet fait le point, références à l'appui, sur l'essor des recherches

depuis l'époque d'Adam Maurizio, qu'il s'agisse de la physico-chimie des aliments, de la microbiologie (en lien avec les fermentations), de l'étude des chaînes opératoires, ou des nombreuses contributions de l'ethnologie, de l'histoire et de l'archéologie, autres que celle mentionnée plus haut. Il évoque aussi le développement d'une alimentation industrielle, qui ne dépend plus des saisons mais de la géographie des transports et de nouvelles structures commerciales, tout en s'accompagnant d'innovations dans les techniques de conservation. Parmi ces changements, Michel Chauvet en signale certains qui ont échappé à Adam Maurizio, comme le choix des pays européens de s'approvisionner à bas coût en oléagineux coloniaux à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle.

Ayant insisté sur l'ambition de son projet, on ne peut pas lui reprocher de s'être limité aux plantes, à l'exception de la chasse de petits animaux chez les peuples « sauvages » ou de l'usage de viandes « rances » dans les campagnes suisses par « esprit d'économie » (2019, p. 30-31 et 516-517). Cependant isoler l'alimentation végétale de l'alimentation carnée pose problème d'un point de vue historique. Viandes et volailles ont longtemps été réservées, en Europe, aux élites et aux repas de fête. Elles comptaient parmi les mets du pays de Cocagne, ce rêve d'abondance qui a perduré bien au-delà de la fable médiévale (F. Quellier, *Gourmandise. Histoire d'un péché capital*, Paris, Armand Colin, 2010, p. 45-62). En dehors de toute règle religieuse, se contenter de céréales, légumes ou légumineuses était un pis-aller dans les milieux populaires. Jusqu'à élaborer des stratégies culinaires visant à dissimuler ce manque. Par exemple, la « poule sans os » corrézienne appelée aussi « mique » ou « farcidure » : au début du XIX<sup>e</sup> siècle, il s'agissait d'une boule de pâte non levée, à base de farine de sarrasin ou de maïs, additionnée de lard, d'oignons,



d'ail, de persil, d'œufs parfois, et cuite dans un bouillon, telle quelle ou enveloppée de feuilles de chou (N. Béronie, *Dictionnaire du patois du Bas-Limousin (Corrèze)*, Tulle, Imprimerie J.-M. Drapeau, 1823 : voir *Far* et *Poulo sens os* ; M. Chastanet, « Le maïs en Corrèze, une céréale de complément », in L. Janin (éd.), *Le maïs, de l'or en épi*, Pierre-de-Bresse, Écomusée de la Bresse bourguignonne, 1998, p. 28). La présence de lard montre qu'on préparait ce plat les jours gras, quand la viande était autorisée par l'Église ou, à défaut, évoquée par des mots ! Adam Maurizio note d'ailleurs qu'en Italie « on appelle les haricots et les pois la viande du pauvre homme » (2019, p. 310).

Sur une autre échelle de temps, on pense aux débats actuels au sujet du rôle qu'a pu jouer la consommation de protéines animales (viande et poisson), à côté de la cuisson des aliments (végétaux comme animaux), dans l'évolution de l'espèce humaine. À chaque lecteur de poursuivre ces quelques réflexions, l'alimentation étant plus que jamais au centre d'enjeux socio-politiques, économiques et identitaires.

Monique Chastanet

**Sandrine PARADIS-GRENOUILLET, Sylvain BURRI et Romain ROUAUD (dir.)**  
*Charbonnage, charbonniers, charbonnières. Confluences de regards autour d'un artisanat méconnu*, Aix-en-Provence, Presses Universitaires de Provence, coll. « Confluent des Sciences », 2018, 238 p., 30 €.

Le charbon de bois a occupé une place de premier plan dans le développement de l'artisanat et de l'industrie, en Europe comme ailleurs ; son utilisation, mais aussi sa fabrication ont donc naturellement suscité de multiples travaux de recherche, auxquels cet ouvrage collectif vient

apporter un nouvel item. L'information est absente de la page de couverture, mais il s'agit des actes d'un colloque dont le titre était proche : « charbonnage, charbonniers, charbonnières. État des connaissances et perspectives de recherches », tenu à Limoges les 12 et 13 septembre 2013. Pour ordonner autant que possible les contributions des différents intervenants, le choix a été fait d'organiser les différentes contributions en trois thèmes. Le premier porte sur les « savoirs, cultures et patrimoines techniques ». Il s'intéresse particulièrement aux gestes, aux outils, et à leur patrimonialisation, qu'il s'agisse du charbonnage en meules (le bois à charbonner est entassé au-dessus du niveau du sol) ou en fosses (le charbonnage se fait dans des excavations de faible profondeur). Le second thème, sans doute plus classique car davantage centré sur l'archéologie, porte sur la détection et l'interprétation des vestiges archéologiques du charbonnage. Enfin, le troisième ensemble est celui des études qui replacent le travail des charbonniers dans leur cadre territorial, par exemple celui des industries qui en forment le débouché, ou celui des populations parmi lesquelles les charbonniers sont plus ou moins bien intégrés. Le lien entre les charbonnières et la forêt dont elles sont issues n'est heureusement pas laissé de côté, même si l'histoire environnementale n'est vraiment pas au cœur de l'ouvrage (et encore moins l'écologie historique).

On pourra naturellement regretter que l'ouvrage paraisse cinq ans après la manifestation dont il est issu, surtout dans un domaine dynamique où se multiplient les publications sur des supports plus réactifs que sont les revues ; heureusement que les auteurs n'ont pas maintenu le sous-titre sur « l'état des connaissances » ! Le livre imprimé est-il vraiment le meilleur support pour l'édition de telles contributions, sans vocation de synthèse dans la plupart des