



HAL
open science

Des abeilles et des hommes : production et consommation du miel au Maghreb médiéval

Mohamed Ouerfelli

► **To cite this version:**

Mohamed Ouerfelli. Des abeilles et des hommes : production et consommation du miel au Maghreb médiéval. Jean-Pierre Bracco, Mohamed Ouerfelli et alii. L'Homme et l'Animal au Maghreb de la Préhistoire au Moyen Âge, Presses universitaires de Provence, pp.253-262, 2021, Archéologie méditerranéenne. halshs-04296673

HAL Id: halshs-04296673

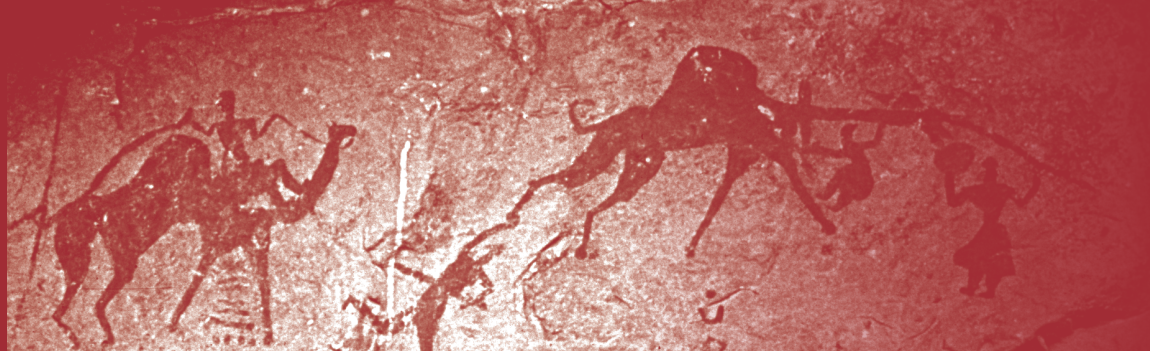
<https://shs.hal.science/halshs-04296673>

Submitted on 20 Nov 2023

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.

L'Homme et l'Animal au Maghreb de la Préhistoire au Moyen Âge



L'Homme et l'Animal au Maghreb de la Préhistoire au Moyen Âge

Explorations d'une relation complexe



ARCHÉOLOGIES MÉDITERRANÉENNES

L'Homme et l'Animal au Maghreb de la Préhistoire au Moyen Âge

Explorations d'une relation complexe

sous la direction de

Véronique Blanc-Bijon, Jean-Pierre Bracco,
Marie-Brigitte Carre, Salem Chaker,
Xavier Lafon, Mohamed Ouerfelli

2021

PRESSES UNIVERSITAIRES DE PROVENCE

Actes du XI^e Colloque international
« Histoire et Archéologie de l'Afrique du Nord »
Marseille – Aix-en-Provence, 8-11 octobre 2014

Avec le soutien de :

Aix Marseille Université
Région Sud PACA
Institut d'Archéologie méditerranéenne Arkaia
Laboratoire méditerranéen de Préhistoire Europe Afrique (LAMPEA)
Centre Camille Jullian. Histoire et Archéologie de la Méditerranée et de l'Afrique du Nord (CCJ)
Institut de Recherche sur l'Architecture antique (IRAA)
Laboratoire d'Archéologie médiévale et moderne en Méditerranée (LA3M)
Institut de Recherches et d'Études sur le Monde arabe et musulman (IREMAM)
Société d'Étude du Maghreb préhistorique, antique et médiéval (SEMPAM)

© PRESSES UNIVERSITAIRES DE PROVENCE

Aix-Marseille Université

29, avenue Robert-Schuman – F – 13621 Aix-en-Provence CEDEX 1
Tél. 33 (0)4 13 55 31 91

pup@univ-amu.fr – Catalogue complet sur presses-universitaires.univ-amu.fr/editeur/pup

DIFFUSION LIBRAIRIES : AFPU DIFFUSION - DISTRIBUTION SODIS

Des abeilles et des hommes. Production, commercialisation et usages du miel et de la cire au Maghreb médiéval

Mohamed OUERFELLI

Résumé : Si aujourd'hui l'homme peut se passer du miel grâce à la diversification de produits destinés à sucrer les aliments, en particulier la canne et la betterave à sucre, au Moyen Âge en revanche, l'apiculture occupait une place non négligeable dans l'économie locale du Maghreb. Elle fournissait non seulement une marchandise appréciable à l'exportation vers les grandes métropoles occidentales (la cire et le miel), mais également un produit d'usage courant pour la préparation des médicaments et la conservation des aliments. Considéré comme un produit naturel, les Maghrébins le préféraient au sucre et l'utilisaient à la fois comme édulcorant et agent conservateur. Cette contribution propose d'analyser dans un premier temps les conditions de production du miel et de la cire, et sa répartition géographique, en étroite relation avec les activités pastorales dans le Maghreb médiéval. Seront ensuite abordées les questions du commerce et de l'exportation de ces deux produits, ainsi que celle de leurs différents usages.

Pour examiner la question des animaux et de leurs rapports complexes avec l'Homme, rien ne vaut quelques citations du monumental *Livre des animaux* d'al-Ġāḥiḍ (al-Ġāḥiḍ éd. 1969). Ce prolifique auteur basrien du IX^e siècle a rassemblé toute une somme de connaissances orales et écrites sur les animaux en termes de légendes, de fables, d'anecdotes et d'autres récits tirés du Coran. Les histoires racontées dans cette œuvre dépassent cependant le stade de la simple anecdote et montrent clairement qu'il a observé de façon rigoureuse et quasiment scientifique les animaux qu'il décrit.

Pour illustrer son propos et lui donner de la vigueur, al-Ġāḥiḍ s'appuie sur un grand nombre de sources qu'il a essayé de croiser (Guintard et Mazzoli-Guintard 2004, 73-74). Il cite très souvent Aristote, qu'il appelle l'auteur de *La logique* (al-Ġāḥiḍ éd. 2003, 20 et 184). Il ne se contente toutefois pas de reproduire les opinions de ses prédécesseurs ; il les critique, notamment ceux qu'il qualifie d'hérétiques et qui pensent que le miel ne serait pas produit par l'abeille et n'en serait pas une sécrétion. Aristote est de ceux-là ; en effet, il pense que le miel est issu de la rosée qui se dépose sur les plantes, tandis que la cire se forme à partir du suc des fleurs. Cette opinion est relativement répandue chez les Grecs et les Romains. Ainsi Plinie l'Ancien reprend la même idée : il compare le miel à une « sueur du ciel, ou espèce de salive des astres, ou suc de l'air

Abstract: If today people can do without honey thanks to the diversification of products used to sweeten the food, in particular the sugar cane and beet, in the Middle Ages on the contrary, beekeeping played an important role in the local economy in Maghrib. It not only provided a noticeable merchandise (wax and honey) for exportation to western major cities, but also a product commonly used to prepare medicines and preserve food. Considered a natural product, Maghrebis preferred it to sugar and used it both as a sweetener and a preservative agent. In this paper we will firstly analyse the conditions of production of honey and wax, and their geographical distribution, in strait connection with pastoral activities in Medieval Maghrib. We will then tackle the questions of trade and exportation of these two products, and of their different uses.

qui se purifie » (Plinie l'Ancien XI, 12, 38 ; al-Ġāḥiḍ éd. 2003, 224-225).

Par-dessus tout, al-Ġāḥiḍ se place sous l'autorité du Livre ; il s'appuie sur des versets du Coran pour étayer certains de ses propos, en reprenant des sourates entières afin de mettre en scène de nombreux animaux nobles, entre autres l'abeille (al-Ġāḥiḍ éd. 1969, IV, 37). C'est en effet l'un des animaux les plus estimés par le Coran, comme l'illustre la Sourate 16, verset 71, intitulée « Les abeilles » : « Mangez en outre de tous les fruits, et dociles, empruntez les chemins de votre Seigneur. Du ventre des abeilles sort une liqueur de différents aspects où se trouve une guérison pour les hommes » (Coran, 298). Le verset 70 met en évidence l'étroite relation entre l'homme et l'abeille : « Ton Seigneur a révélé aux Abeilles : Prenez des demeures dans les montagnes, les arbres et ce qu'élèvent les Hommes [...] » (Coran, 298). L'abeille est ainsi, comme l'explique al-Ġāḥiḍ, élevée au rang d'interlocuteur de Dieu. *Ikhwān al-Safā'* (Les frères de la pureté) la considèrent comme le symbole de la prophétie (al-Ġāḥiḍ éd. 2003, 224).

Cette image positive des abeilles et du miel, véhiculée à la fois par le Coran et par d'autres œuvres littéraires, transparaît dans une histoire rapportée par l'historien égyptien al-Maqrīzī (m. 1442) dans son épître sur les abeilles

(Maqrīzī éd. 1998, 329). Elle résume l'heureuse destinée de 'Abd al-Mu'min Ibn 'Alī al-Qaysī al-Qūmī, fondateur de l'État almohade au Maghreb, partisan d'Abū 'Abd Allāh Muḥammad Ibn Tūmart. On racontait que jeune, il s'était une fois endormi dans la journée, à côté de son père en train de fabriquer un pot en céramique. Celui-ci a entendu un bruit venant du ciel ; il a levé sa tête et a vu un nuage noir d'abeilles s'abattre sur la maison. Elles sont toutes descendues sur 'Abd al-Mu'min endormi et l'ont entièrement recouvert, mais sans le réveiller. En le voyant dans cet état, sa mère a crié et a eu peur pour lui ; le père l'a calmée. Elle a dit « J'ai peur pour lui » ; il lui a répondu : « Ne t'inquiète pas pour lui ; je suis surpris de ce que cela signifie ». Il s'est ensuite lavé les mains et s'est habillé ; il est resté debout à observer ce qu'il adviendrait des abeilles. Lorsqu'elles se sont toutes envolées, le garçon s'est réveillé et ne souffrait d'aucun mal. Sa mère inspecta son corps et ne trouva aucune trace, tandis qu'il ne se plaignait pas. Le père de 'Abd al-Mu'min est allé consulter un homme, à proximité, connu pour ses dons de voyance ; il lui a raconté ce qu'il avait vu au sujet des abeilles et de son fils. Le voyant dit alors : « Il est en passe de devenir un grand ; les gens du Maghreb s'en entoureront et lui obéiront » (Maqrīzī éd. 1998, 329).

Au-delà de cette symbolique de l'abeille dans l'imaginaire du monde musulman, l'apiculture occupait au Moyen Âge une place non négligeable dans l'économie des pays du Maghreb. Elle fournissait non seulement une marchandise appréciable (la cire et le miel) pour l'exportation vers les grandes cités maritimes méditerranéennes, mais également un produit d'usage courant dans la préparation des médicaments et des aliments.

Production du miel au Maghreb

L'une des premières difficultés pour traiter cette question de la production du miel et de la cire dans l'espace maghrébin est d'établir la distinction entre des zones véritablement spécialisées dans l'élevage des abeilles et celles où les ruraux se contentent de récolter les deux produits dans les forêts et grottes situées à proximités des habitations, ce qui rend difficile de cartographier cette activité souvent semi-nomade. On peut toutefois distinguer des nuances selon les régions. L'élevage constitue dans le Maghreb l'une des activités économiques les plus importantes (Hassan 1999, 454-457). Il permet d'exporter des produits bruts pour approvisionner les industries de textile et de cuir en matière première, du miel et de la cire, notamment dans le monde méditerranéen.

Si l'apiculture est moins importante que l'élevage des bovins, des ovins et des caprins, dont les troupeaux sont nombreux partout dans le Maghreb, signe du caractère pastoral de l'économie qui se renforce notamment à la fin du Moyen Âge, il convient toutefois de relever la présence de cette acti-

tivité là où les conditions climatiques le permettent et surtout à proximité des forêts et dans les grottes. Les tribus berbères nomades du sud, de Lamta et de Sanhāḡa, dont l'activité principale est l'élevage de chameaux (Vanacker 1973, 674), produisent beaucoup de miel qu'ils consomment dans leur alimentation quotidienne (Idrīsī éd. 1999, 132). Plus au nord du Maghrib al-Aqṣā, à Fès et à Banū Tawwāda, l'apiculture va de pair avec d'autres types d'élevage et occupe une place de choix dans les revenus des habitants de cette région (Idrīsī éd. 1999, 155). L'abondance de la production de miel dans les montagnes proches des rivages est telle que les habitants « ne s'occupent que de faire du savon et de purger la cire » (Léon l'Africain éd. 1980, I, 269). C'est en particulier sur les côtes du Maghreb central et leurs arrière-pays que se concentre l'apiculture, à Oran (Idrīsī éd. 1999, 159), à Tahert (Ibn Hawqal éd. 1964, 83 ; Idrīsī éd. 1999, 163), à Māzūna, bourgade rurale de la chaîne montagneuse de Dakra, où « le beurre et le miel abondent » (Idrīsī éd. 1999, 173), à Cherchell (Idrīsī éd. 1999, 164), aux alentours d'Alger, où les tribus berbères élèvent beaucoup d'abeilles « et exportent le miel vers les localités et les régions voisines ou lointaines » (Idrīsī éd. 1999, 164), à Bougie, où le nom de la ville est vraisemblablement lié à la production et à l'exportation de la cire (Mansouri 1997, 134 ; Baizig 2006, 344 ; Valérian 2006, 407), à Jijel (Idrīsī éd. 1999, 173) et à Collo, où la cire est fabriquée (Léon l'Africain éd. 1980, II, 364 ; Brunschvig 1947, II, 226). Dans la région de Constantine, les associations entre marchands et nomades, pour cultiver la terre et pratiquer l'élevage, ont permis de mettre sur le marché une importante production de miel, de cire et de beurre destinée à l'exportation (Idrīsī éd. 1999, 170), tout comme dans les campagnes environnantes de Bône (Ibn Hawqal éd. 1947, 177 ; al-Bakrī éd. 1913, 116-117 ; Idrīsī éd. 1999, 193).

En Ifrīqiya, les centres de production se situent dans les environs de Tunis (Ibn Hawqal éd. 1947, 70 ; Idrīsī éd. 1999, 187 ; Brunschvig 1947, II, 226), dans les montagnes de Weslāt (HASSAN 1999, 457) et de Zaghouan, où Léon l'Africain a remarqué la présence de « quelques cabanes de paysans qui s'occupent d'apiculture » (Léon l'Africain éd. 1980, II, 409). Ġlūla, bourgade située non loin de Kairouan, était également réputée pour la qualité de son miel (*Kitāb al-istibṣār* éd. 1958, 119). Quant à la Cyrénaïque, le plateau de Barqa et la côte de Tripolitaine fournissent ce produit aux navires qui y font escale et qu'ils chargent à destination de l'Égypte (Ibn Hawqal éd. 1947, 63 ; Idrīsī éd. 1999, 210 et 214).

Ces indications fragmentaires, si elles ne donnent pas une idée précise de l'ampleur de l'apiculture, montrent toutefois un lien étroit entre celle-ci et l'élevage de manière générale. Les deux activités se pratiquent dans les mêmes régions, preuve que l'apiculture représentait un revenu complémentaire et ponctuel pour les éleveurs de bovins, de caprins et d'ovins. À plusieurs reprises, Idrīsī parle de beurre et de miel en abondance, signes de la prospérité de ces régions,

donnant une image paradisiaque d'un pays où le lait et le miel coulent à flots.

Hormis ces quelques textes émanant de géographes et de voyageurs, d'autres sources, plus explicites, mettent en évidence la vitalité de cette activité d'élevage dans l'Occident musulman de manière générale : la première est celle des livres d'agriculture et la seconde est constituée de *fatāwas* et de *nawāzils*.

La première catégorie de sources est représentée notamment par le livre d'agriculture d'Ibn al-'Awwām (fin XII^e - début XIII^e siècle) : une somme de savoirs agronomiques, dont la matière n'est pas limitée à al-Andalus, mais concerne aussi l'Orient et le Maghreb (Guintard et Mazzoli-Guintard 2004, 75-76). Le chapitre sur les abeilles est fondé en grande partie sur les observations d'Aristote, d'Avicenne, ainsi que sur celles d'Ibn al-'Awwām lui-même. Il y décrit les caractéristiques des femelles et des mâles. Selon lui, les meilleures espèces sont au nombre de deux :

Certaines personnes pensent que les rois des abeilles sont de deux espèces : l'une de couleur rousse, la meilleure ; l'autre est noire, de nuances diverses. Le roi est d'une grande taille, deux fois plus grande que celle de l'abeille qui fait le miel. On dit que la meilleure espèce de rois, celle qui doit être préférée, est celle qui est d'un roux clair et brillant, puis celle tachetée de points tirant sur le noir (Ibn al-'Awwām éd. 1977, II/2, 255).

Le Sévillan délivre dans sa somme agronomique une foule d'informations sur les meilleures dispositions des ruches, les périodes de fécondité, d'élaboration du miel et de la cire, sur les façons de protéger les abeilles des dangers qui les guettent, notamment les oiseaux, sur les meilleurs endroits pour placer les ruches : la végétation doit y être belle et offrir beaucoup de plantes aromatiques (Ibn al-'Awwām éd. 1977, II/2, 255-260).

On trouve d'autres précisions sur les matériaux utilisés, généralement de proximité, pour la construction des ruches ; Ibn al-'Awwām insiste sur le fait que :

Les ruches doivent être faites de bois résineux (pin ou mélèze) et d'argile de bonne odeur. On enduit l'extérieur d'un mélange de cendre et de bouse de vache réduit en poudre qu'on délaye dans l'eau. Certains confectionnent avec l'écorce de chêne-liège des ruches vulgairement appelé *jounah*, d'autres tressent avec des baguettes souples et flexibles des paniers longs en forme de *jounah* ; on les enduit en dehors et en dedans d'une argile glaiseuse de bonne odeur, ou de bouse de vache mêlée de glaise (Ibn al-'Awwām éd. 1977, II/2, 258).

Si certaines indications relèvent de la théorie ou viennent tout droit de l'Orient, ou des agronomes grecs et latins, d'autres émanent certainement des expériences de l'auteur et des réalités andalou-maghrébines qu'il a observées tout au long de sa carrière.

Une autre source est celle des *fatāwās* et des *nawāzils*, qui sont les opinions légales rendues par des juristes. Les *fatāwās* traitant de la question de la production du miel sont relativement nombreuses et démontrent un intérêt particulier manifesté pour cette activité ; on peut citer les *fatāwās* d'al-Māzarī (m. 1136) ; les *Nawāzils* al-Mağīlī al-Māzūnī (m. 1478) et le *Mi'yār* d'al-Wansharīsī (m. 1508).

Les consultations juridiques mettent en évidence une apiculture pratiquée par des individus et dans le cadre de sociétés (al-Mağīlī al-Māzūnī éd. 2009, III, 380-381 ; IV, 65). Cette activité exige non seulement un savoir-faire particulier, mais aussi une présence permanente à proximité des ruches, d'où la volonté des apiculteurs de s'associer (Voguet 2014, 380). Par exemple, un propriétaire d'essaims remet le travail de ses ruches à un exploitant pour la moitié ou le tiers de ses revenus. D'après les juristes, les termes du contrat d'association doivent être clairement établis et précisés, notamment le nombre d'essaims, l'état de santé des abeilles et le rendement des ruches en termes de quantité et de qualité (al-Mağīlī al-Māzūnī éd. 2009, III, 380-381). Une *fatwā* rendue à Kairouan au XI^e siècle mentionne des contrats de métayage (*munāṣafa*) pour élever des abeilles. Le juriste Abū 'Imrān al-Fāsi stipule que cette forme d'association ne peut être admise « que si le propriétaire en vend la moitié à l'exploitant par lequel il fait élever l'autre moitié pendant un laps de temps déterminé » (Lagardère 1995, 303). Dans une autre consultation, faite à Fès en 1390, est posée la question de la possibilité de remettre des ruches à quelqu'un pour les exploiter, moyennant une part du rucher, la moitié par exemple, et si le propriétaire peut vendre la moitié en spécifiant que l'acheteur devra s'occuper de l'entretien de l'autre moitié (Lagardère 1995, 338 ; Idris 1959, II, 631). Le juriste leur accorde la possibilité de procéder des deux manières : si la durée de l'exploitation est fixée d'un commun accord et si l'exploitant est responsable du travail et qu'il a pleine possession et libre disposition de la part qui lui est attribuée par contrat à partir du moment de sa conclusion (Lagardère 1995, 339).

La conformité des associations conclues entre apiculteurs avec la loi religieuse est également examinée par les juristes, ainsi que l'indique une *fatwā* prononcée à Cordoue au début du XI^e siècle. Le propriétaire vend une partie de ses ruches à l'exploitant ; la part de travail de chacun des deux correspond au nombre de leurs ruches. S'ajoutent à cette association d'éventuelles locations de services (Lagardère 1995, 351).

D'autres questions, émanant sans doute des réalités de l'apiculture, portent sur des conflits concernant des abeilles envolées d'une ruche et entrées dans une autre, appartenant à un autre propriétaire. Al-Māzarī propose, dans le cas où il est difficile de distinguer et de séparer les abeilles, de faire de cette ruche une association entre les deux propriétaires (al-Māzarī éd. 1994). Par ailleurs, comme pour les autres activités agricoles, les apiculteurs peuvent être victimes de dégradations ou de vols de leurs ruches ; telle est la question posée au juriste Ibn Maḥsūd concernant des essaims installés dans la montagne à proximité de Māzūna (Voguet 2014, 271, note 15).

Toutes ces consultations, qui dénotent un réel enracinement de l'apiculture dans les campagnes maghrébines, nous éclairent sur l'importance de cette activité, qui malgré tout, pose un certain nombre de problèmes quotidiens, auxquels le juriste tente, tant bien que mal, d'apporter des solutions concrètes. Cette activité, intégrée dans le paysage agraire, fournit de grandes quantités de miel et de cire mises sur les circuits commerciaux, par le biais de plusieurs réseaux, avant d'embarquer vers des destinations lointaines. Quel est donc le poids commercial réel de ces deux produits dans le commerce maghrébin ?

Commercialisation et exportation du miel et de la cire

Les campagnes maghrébines approvisionnent les centres urbains en miel et en toute autre production agricole ; en échange, les campagnards reçoivent des produits manufacturés ou alimentaires. Le troc était donc une pratique répandue dans le cadre de cet échange entre la campagne et la ville. Dans certaines bourgades dépourvues de marchés, dans les environs de Māzūna par exemple, le miel, le beurre et la viande étaient vendus sans être pesés, comme l'éclaire une question posée à 'Abd al-Raḥmān al-Waḡlīmī (Sharfi 2005, 359-360). Le miel servait également, notamment à Tlemcen, de monnaie d'échange pour acheter les bonnes grâces des agents du fisc (Lagardère 1995, 401).

L'abondance de la cire a permis de développer l'artisanat des cierges et des chandelles ; le travail et la vente de la cire (*shammā'*) est devenu l'un des métiers les plus en vue dans les grandes villes maghrébines. À Fès, les ciriers ont installé leurs boutiques et ateliers dans une ruelle contigüe à la mosquée al-Qarawiyyīn (al-Khallābī 2011, 321). On observe le même phénomène à Tunis, où ces professionnels se sont regroupés dans un quartier, situé à proximité de la Grande Mosquée : le souk *al-Shammā'in*, appelé aujourd'hui al-Balghġiyya (fig. 1). C'est dans ce secteur que le fondateur de l'État hafside, Abū Zakaryā' 1^{er} (1228-1248), a choisi de fonder la première madrasa de la capitale. Al-madrasa *al-Shammā'iyya* porte le même nom que le souk (Brunschvig 1940, I, 350).

Si l'on tente de suivre les traces de ces produits secondaires dans les circuits commerciaux, on s'aperçoit qu'ils sont bien présents dans la documentation commerciale, même s'il ne s'agit pas d'un grand trafic, dans lequel des sociétés ou des hommes d'affaires se seraient spécialisés. Il est plutôt question de petites cargaisons embarquées aux côtés d'autres marchandises à destination des ports méditerranéens, mais qui se multiplient à la fin du Moyen Âge, signe d'une demande très forte des marchés orientaux et surtout des métropoles occidentales. La vente de cire atteint ses plus hauts niveaux pendant la célébration des fêtes religieuses, où l'on brûle beaucoup de cierges et de chandelles.

Ces produits sont régulièrement exportés vers l'Égypte, comme en témoignent les documents de la *Geniza* du Caire, où des commandes de cire et de miel sont souvent enregistrées dans les lettres échangées entre marchands (Goitein 1999, I, 125). Nahray Ibn Nissim, homme d'affaires et banquier juif du Caire, ne néglige aucun trafic commercial, grâce à ses nombreuses correspondances, à ses facteurs et au réseau marchand étendu qu'il a tissé d'al-Andalus jusqu'en Syrie, en passant par le Maghreb, la Sicile et l'Égypte. Le miel et la cire figurent parmi les marchandises importées d'Ifrīqiya (Goitein 1999, I, 153-155). Les documents de la *Geniza* précisent que la cire provient essentiellement de cette région, mais également de Palestine (Goitein 1999, I, 125). L'Égypte, dont le goût pour le sucré ne connaît pas de limite, produit du sucre de canne en grandes quantités, mais beaucoup moins de miel et de cire, qu'elle importe non seulement du Maghreb, mais aussi de Catalogne, dont les opérations sont bien documentées par les actes des notaires barcelonais entre 1330 et 1430 (Ashtor 1969, 268-269 ; Coulon 1999, 25-36). Des chargements de miel sont également réexportés vers les Lieux Saints, accompagnant le plus souvent les caravanes du pèlerinage à la Mecque.

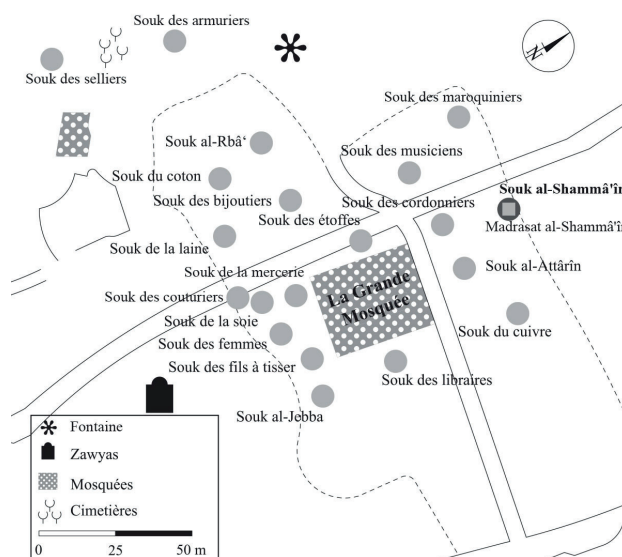


Fig. 1. Emplacement de souk al-Shammā'in à Tunis.

Le mouvement des exportations de cire vers les rives nord de la Méditerranée semble être assez soutenu, même si les chiffres manquent pour en mesurer l'ampleur. Une des *fatwā* d'al-Māzarī va dans ce sens et indique que l'Ifriqiya expédie de la cire vers le monde chrétien. Le juriste interdit en effet d'exporter cette marchandise en direction des infidèles (Idris 1959, II, 631). Conscient de l'intérêt manifesté envers ce produit très recherché par les Occidentaux pour ses divers usages, il considère qu'il est de bonne guerre de les en priver, comme ils le font pour des produits stratégiques, tels le bois et les métaux, pour la construction navale. Mettre la cire au même niveau que l'échange de produits stratégiques, même si la comparaison est sans doute exagérée, pourrait donner une idée de l'ampleur des exportations à destination du monde latin.

Il ressort de la description de Léon l'Africain quelques éléments se rapportant aux modalités d'échange de ce produit secondaire. Dans certaines régions proches de la mer, les échanges ont lieu directement entre les marchands européens et les producteurs de cire : soit ces derniers assurent le transport de leurs récoltes vers les rivages pour les vendre, comme les Banū Abī Sa'īd, qui vendent la cire et les peaux sur la plage de Ténès (Léon l'Africain éd. 1980, II, 355), soit ce sont les marchands génois qui se rendent dans les campagnes proches pour conclure des transactions directes avec les producteurs locaux (Léon l'Africain éd. 1980, I, 269).

L'Europe constitue un débouché de premier plan des produits de l'apiculture, comme le montre la documentation commerciale, assez précise sur les variétés et parfois sur les quantités embarquées à bord des navires, qui prennent la direction des villes maritimes italiennes, languedociennes et catalanes. Les manuels de marchandises, italiens et catalans, mentionnent la cire du Maghreb comme étant un produit d'exportation courant. Dans la *Pratica della mercatura* du Florentin Pegolotti, on trouve plusieurs variétés de cire en fonction de leur provenance (Pegolotti éd. 1936, 132 et 206). Aux côtés de Tunis figurent de nombreuses villes du sultanat mérinide, comme Arzilla, Niffé (Casablanca) ou Safi, d'où est expédiée la cire (Pegolotti éd. 1936, 275-276). Cette marchandise accompagne fréquemment des cargaisons de laine, de cuirs et de peaux, les principales exportations maghrébines (Houssaye 2013, 215). Elle suit les mêmes réseaux commerciaux, notamment vers Majorque, ou vers les ports de la côte tyrrhénienne. On est surpris par la fréquence de la cire dans la correspondance du marchand toscan Francesco di Marco Datini et surtout dans les *valute di mercanzie*¹. La *cera barbaresca* figure souvent aux côtés de celle de Romanie et de la péninsule Ibérique, mais elle est moins chère que ces deux autres, ce qui montre vraisemblablement qu'elle est de moins bonne qualité, même si la différence des prix n'est pas notable.

1 Listes des prix des marchandises sur les grandes places marchandes entre 1379 et 1410.

Par exemple, en 1396, sur le marché génois, le centenier de cire de Romanie coûte 14 livres, celui de la péninsule Ibérique (*Spagnola*) est évalué à 13,5, alors que le centenier d'Ifriqiya ne coûte que 13 livres.

Que ce soit à Montpellier (fig. 2), à Valence, à Majorque, à Gênes (fig. 3), à Rome, à Pise ou à Florence, la *cera barbaresca* côtoie celle de Romanie ; en revanche, sur les seuls marchés de Milan, de Pise et de Florence figure une autre catégorie de cire, celle de Tunis, d'où elle est exportée. Elle est appréciée par les marchands italiens, comme l'indique une lettre adressée de Milan à Francesco di Marco Datini en 1382 : *Quelle di Tunisi ci piacerebe quasi chom'una Romania perché bella e asciutta e ben cholorita, è ben chosa per Toschana* (Frangioni éd. 1994, II, 580 ; Houssaye 2013, 216). Sur le marché milanais, elle vaut douze livres tout comme celle de Romanie (Frangioni éd. 1994, II, 580)². La même année, elle coûte à Florence 12 florins le centenier, soit le même prix que la *cera barbaresca* et celle de la péninsule Ibérique ; celle de Romanie est en revanche un peu plus chère, soit 12,5 florins le centenier. En 1397, la cire de Tunis est cotée sur le marché pisan à hauteur de 10 livres le centenier, légèrement plus chère que celle d'Ifriqiya (9,75) et moins chère que la cire de Romanie (10,66) et celle de la péninsule Ibérique (10,25 livres le centenier) (*Archivio di Stato di Prato*, n° 1171).

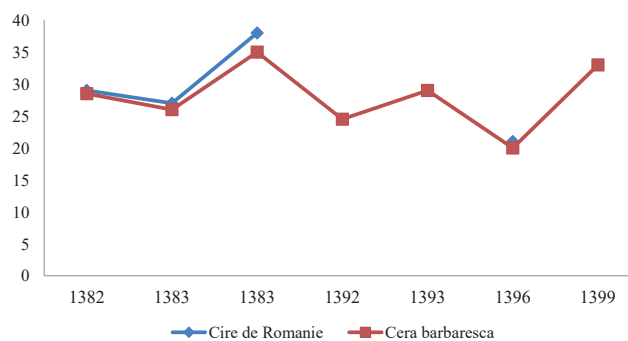


Fig. 2. Prix de la cire sur le marché de Montpellier (1382-1399).



Fig. 3. Prix de la cire sur le marché génois (1382-1404).

2 La *barbaresca* coûte 11,5 livres.

Majorque joue un rôle de premier plan dans la distribution de la cire du Maghreb vers Barcelone en particulier (Carrère 1967, 359-360 ; Salicrù i Lluch 1995, 166-168 ; Vela Aulesa, 2003b, 1066 ; Valérian 2006, 407-408 ; Houssaye 2013, 215). Le marché valencien reçoit lui aussi des cargaisons en provenance des ports maghrébins, comme l'éclaire la correspondance adressée à Francesco di Marco Datini, qui l'informe régulièrement des cours du prix de la *cera barbaresca* (Orlandi éd. 2008, 305, 456, 567, 660). Des marchands juifs et musulmans de Valence sont impliqués dans l'importation de ce produit (Valérian 2006, 407-408). Les registres comptables de la compagnie Datini mentionnent des achats de cire à Majorque pour le compte du *fondaco* de Gênes (Giagnacovo 2014, 262). Les facteurs du marchand de Prato sont particulièrement actifs dans la commercialisation de la cire du Maghreb. En 1387, la compagnie d'Ambrogio di Meo Boni achète pour le compte du *fondaco* Datini de Florence un chargement de *cera barbaresca*, qu'elle expédie en 11 balles d'environ 275 livres chacune, pour les vendre aux chandeliers de la cité toscane (*Archivio di Stato di Prato*, n° 651, 17/09/1387 ; Giagnacovo 2014, 261).

Si l'on ne peut pas placer la cire au même niveau que les autres produits maghrébins exportés, comme les cuirs ou les laines, elle a néanmoins atteint de nombreux marchés internationaux. Elle est régulièrement attestée sur les marchés provençaux et languedociens ; des commandes sont enregistrées à Marseille et passées soit à Ceuta, soit à Bougie (Blancard éd. 1978, I, 26-27, doc. n° 20, 11 avril 1229 ; II, 142-143, doc. n° 673, 8 mai 1248). Les documents marseillais du XV^e siècle révèlent que la cire maghrébine est particulièrement appréciée sur le marché de la ville, déchargée sous forme de pains du poids d'un quintal ou dans des caisses (Baratier et Raynaud 1951, 409 ; Valérian 2006, 407). Dès la fin du XIII^e siècle, la cire de Fès, de Bougie et de Tunis est attestée parmi les marchandises exportées vers la Flandre (Mas Latrie éd. 1866, 99, doc. n° VIII ; Valérian 2006, 407). Les Vénitiens fréquentent de manière assidue le port de Bône et chargent à bord de leurs navires cire et laines, parfois pour le compte de marchands non vénitiens ; en 1291, une galée génoise s'empare d'une taride vénitienne, qui transportait une grosse cargaison de cire et de laines (Brunschvig 1940, I, 105-106).

Au XV^e siècle, les navires génois et vénitiens font régulièrement escale dans les ports de Tunis, de Bougie et de Bône pour charger toutes sortes de produits, entre autres de la cire (Heers 1961, 474 et 475). Les Vénitiens se rendant à Bougie doivent à leur retour apporter 200 livres de cire blanche aux procureurs de San Marco (Valérian 2006, 407, note 454). À Bône, les Génois échangent des draps contre de la cire et des cuirs (Heers 1961, 475, note 9). Quelques contrats instrumentés par les notaires palermitains montrent que la cire en provenance du Maghreb fait partie des marchandises assurées sur la place de Palerme. En novembre 1407, Geronimo Doria et Clemencis Tuero assurent pour la somme de 110 onces un chargement de

cire embarqué au port de Tunis, sur la nef du vénitien Niccolò Stivano, à destination de Naples (*Archivio di Stato di Palermo, Notai defunti*, Giacomo Comito, n° 843, 13. 11. 1427).

Consommation et usages du miel et de la cire

Qu'en est-il des usages de ces deux produits ? La cire servait d'abord à l'éclairage. De grandes quantités étaient employées pour éclairer les maisons, les établissements religieux et publics, aussi bien en Orient qu'en Occident. Dans cet espace, la demande des établissements religieux, comme celle des cours princières, est forte, afin de fabriquer des cierges pour l'éclairage, des tablettes de cire comme support d'écriture (Delort 1984, 260-267 ; Lalou 1994 et 2003), ou des offrandes propitiatoires ou ex-voto commandés par des malades sollicitant leur guérison et des convalescents payant leurs promesses (Bénézet 1999, 352). C'est en particulier la boutique de l'apothicaire qui est chargée de commercialiser la cire aux côtés de denrées alimentaires, ainsi que d'autres produits destinés à des fins thérapeutiques (Bénézet 1999, 352-379 ; Vela Aulesa 2003a et 2007).

Dans le monde musulman, à en croire Maqrīzī, les Omeyyades sont les premiers à avoir utilisé les bougies et les chandelles pour s'éclairer, notamment al-Walīd Ibn Yazīd Ibn 'Abd al-Malik (743-744), qui en a multiplié les usages lors de ses conseils et de ses banquets (Maqrīzī éd. 1998, 329-330). En Égypte, l'initiative revient au premier gouverneur abbasside Ṣāliḥ Ibn 'Alī Ibn 'Abbās, qui introduit l'usage des bougies dans cette province (Maqrīzī éd. 1998, 329-330). Il s'agit clairement d'un produit de luxe élaboré par des artisans pour les seuls besoins des cours princières, servant à éclairer les cortèges et défilés nocturnes (Guintard et Mazzoli-Guintard 2004, 74-75) ; des cierges de toutes couleurs et formes étaient offerts à l'occasion d'un mariage princier ou d'une naissance d'un membre de la famille royale (Maqrīzī éd. 1998, 330-336)³.

La cire sert également à sceller des documents, voire des contenants. Au lendemain du décès des deux filles du calife fatimide al-Mu'izz (953-975), 'Abda et Rašīda, leurs palais et coffres ont été scellés avec quarante *ratl* de cire ; l'inventaire des biens de 'Abda, exagéré sans doute, a été conservé dans 35 sacs de papier (Maqrīzī éd. 1998, 332). Les pouvoirs de l'Occident musulman utilisent au XIV^e siècle de la cire pour sceller leur correspondance échangée avec les pouvoirs chrétiens (*Archivio di Stato di Pisa, Diplomatico cartaceo*)⁴. Des traités de paix et des lettres, conservés aujourd'hui aux Archives nationales de France et dans celles de la Couronne

³ L'auteur donne de nombreux exemples de l'emploi de la cire dans les cours princières notamment dans l'Orient musulman.

⁴ Lettre du 10 juillet 1366 envoyée par le sultan hafside de Bougie à Giovanni da Conti, gouverneur de Pise et de Lucques.

d'Aragon, portent les traces de sceaux de cire, plaqués en bas du traité ou au dos de la lettre, employés parfois pour valider l'acte (Bresc et Rāgīb 2011, 66-70 ; Labarta 2016, 129-149 ; Ouerfelli 2018, 333-334).

Le miel est le principal produit utilisé dans la préparation des médicaments, notamment les sirops et les électuaires, avant d'être progressivement remplacé par le sucre. L'emploi massif de ce dernier dans l'élaboration des médicaments ne doit cependant pas être généralisé, car seules l'Égypte et la Syrie sont de grands producteurs de sucre au Moyen Âge, les autres pays ne pouvant se procurer ce produit que par importation⁵. Son usage est ainsi moins prononcé au Maghreb et en al-Andalus, où l'on continue à employer le miel comme principal ingrédient. Le médecin andalou Abū Marwān 'Abd al-Malik Ibn Zuhr (m. en 1162) ne voit d'ailleurs pas le sucre du même œil que les autres médecins ou pharmacologues ; au contraire, il considère, dans son épître intitulée *Risāla fī tafḥīl al-'asal 'alā al-sukkar* (Épître sur la préférence du miel sur le sucre), que l'usage du sucre au lieu du miel dans la composition des médicaments est une erreur commise par les médecins et surtout un éloignement des principes de la médecine, telle qu'elle a été conçue par Galien et Dioscoride (Ibn Zuhr éd. 1988, t. I, 310-311 ; Kuhne Brabant 1994, t. II, 1057-1067). Il impute la responsabilité de cet engouement pour l'emploi du sucre au lieu du miel aux cours princières : elles méprisent tout ce qui est ordinaire et préfèrent l'usage de produits rares et exotiques pour se distinguer de leurs sujets. Pour se rapprocher du souverain et se mettre à son service, les médecins et les apothicaires ont employé le sucre dans la préparation des médicaments et des boissons. Les couleurs attrayantes et la présentation de ces boissons, surtout lorsqu'on y ajoutait du blanc d'œuf ou du lait, plurent à ces souverains, ce qui contribua à la diffusion de l'emploi de ce nouveau produit dans les milieux les plus aisés (Ibn Zuhr éd. 1988, t. I, 311 ; Ouerfelli 2005, 166). Les accusations portées par le médecin andalou visent clairement et en premier lieu les praticiens nestoriens, qui se sont illustrés au service des califes abbassides de Bagdad. Ils ont introduit de nouvelles méthodes thérapeutiques et des produits d'Extrême-Orient, empruntés à la pharmacopée et à la médecine persane et indienne.

Si le miel sert à élaborer des médicaments et à les rendre absorbables, il joue également le rôle d'excipient et d'agent conservateur dans ces préparations médicamenteuses. Par ailleurs, il représente depuis l'Antiquité le principal produit employé pour sucrer les aliments au même titre que les fruits, comme les dattes, les figues ou les raisins secs. Ce produit alimentaire naturel est consommé à la fois par les riches et les pauvres, contrairement au sucre, qui est l'apanage des cours princières et des classes sociales aisées.

⁵ La région du sud-ouest iranien produit aussi du sucre ; on ignore toutefois l'ampleur de cette production.

Pour donner une idée des usages alimentaires du miel, pour le Maghreb et al-Andalus, deux réceptaires mettent en évidence une cuisine princière extrêmement riche et cosmopolite (Grewe 1992, 141-148). Elle emploie une diversité de produits coûteux tels que les épices et le sucre, mais aussi et surtout le miel. Le premier traité, anonyme, daté de l'époque almohade, propose 220 recettes, dans lesquelles il utilise le miel dans un peu plus d'une cinquantaine de plats, soit plus que l'usage du sucre (Huici Miranda 1961-1962, 15-256). Le second livre, *Faḍalāt al-khiwān fī tayyibāt al-ta'ām wa-l-'alwān* (Les délices de la table et les meilleurs genres de mets), écrit par Ibn Rāzīn al-Tuḡībī, andalou, comporte 413 recettes, dont 65 emploient le miel, soit un pourcentage de 15 % du total des recettes, alors que le sucre figure dans 58 plats, soit 14 % (Chakroun 1984).

Le miel est donc plus présent dans les recettes alimentaires que le sucre, contrairement aux répertoires culinaires égypto-syriens, qui comportent un grand nombre de douceurs élaborées essentiellement avec du sucre. En dépit d'une forte influence orientale, le miel résiste et demeure dans l'Occident musulman le principal édulcorant et ingrédient avec lequel les Maghrébins préparent leurs confiseries, comme l'a constaté al-'Umarī (m. 1349) (al-'Umarī éd. 1927, 175).

Dans cette région, les Maghrébins et les Andalous préfèrent le miel au sucre, produit naturel et largement moins cher (Mansouri 1997, 133-134), ce qui n'est pas du goût d'Ibn Faḍl Allāh al-'Umarī, un Oriental, qui a l'habitude de consommer du sucre. Son témoignage met en lumière l'antagonisme des goûts vis-à-vis du miel et du sucre entre l'Orient et l'Occident musulman :

J'ai constaté, dit-il, qu'ils [les Marocains] préféraient le miel au sucre, qu'ils l'estimaient meilleur, et qu'ils l'employaient au lieu de sucre dans leurs mets et dans leurs confiseries. Ils prétendent que ce qu'on fait avec le miel est meilleur que ce qu'on fait avec le sucre ; et c'est ce que je ne leur concède point ; ce ne saurait être l'opinion d'un homme de goût sain et de bon sens. Beaucoup d'entre eux m'ont dit qu'ils n'employaient guère le sucre que pour les malades, pour les étrangers et pour les grands personnages dans les réceptions et les fêtes des saints (al-'Umarī éd. 1927, 176-177).

On peut résumer ces différences de goûts, cet antagonisme et cette rivalité à la fin du Moyen Âge entre les deux produits, grâce à un conte populaire égyptien de l'époque mamelouke, intitulé *Kitāb ḥarb al-ma'sūq bayna laḥm al-ḍa'n wa ḥawāḍir al-sūq* (Livre de la guerre plaisante entre la viande de mouton et les rafraîchissements du marché), écrit probablement par un certain Aḥmad Ibn Yahyā Ibn Ḥasan al-Ḥaḡḡār (Finkel 1932, 122-148, et 1933-1934, 1-18 ; Marin 1970, 143-184 ; Rodinson 1949, 113-114). Le texte décrit une lutte entre, d'un côté, les aliments des riches, composés de viandes, de pains de qualité, de riz et de plats raffinés, sur lesquels règne le « Roi Mouton », et de l'autre

côté, les aliments des pauvres, qui comportent les légumes, les fruits, le sucre, la mélasse, les poissons et les laitages, avec comme chef le « Roi Miel ». La bataille finale est remportée par l'armée du « Roi Mouton » au prix d'une trahison du sucre ; celui-ci préfère rejoindre le camp adverse, celui des riches, plutôt que de se contenter d'une place marginale, celle de s'occuper des malades et de commander les boissons.

En dépit des lacunes de la documentation, force est de constater que l'apiculture est solidement implantée dans le paysage agricole du Maghreb médiéval. L'orientation de l'économie de cette région vers le pastoralisme et l'intensification des activités d'élevage a renforcé l'apiculture, qui offre un complément alimentaire précieux aux populations rurales. Cette prospérité a surtout contribué à mettre sur les marchés une importante production de miel et de cire, destinée aux marchés urbains et surtout acheminée vers les rivages méditerranéens, pour être exportée par la suite vers les grandes métropoles occidentales, dont les besoins en cire sont immenses. Le contraste est aujourd'hui saisissant ; le prix du miel est relativement élevé parallèlement à une chute vertigineuse de la production, en raison de l'emploi massif de pesticides avec toutes les conséquences que l'on connaît sur l'environnement. De nos jours, l'apiculture est menacée de disparition et l'écosystème est de plus en plus fragilisé. Cette chute de la consommation du miel par rapport au Moyen Âge s'explique également par la disponibilité du sucre, que l'on extrait de la betterave (depuis le XVIII^e siècle) et de la canne à sucre (depuis le Moyen Âge). Il est devenu un produit bon marché de première nécessité, utilisé massivement et partout dans nos aliments, au point de poser aujourd'hui de sérieux problèmes de santé publique.

Bibliographie

Sources d'archives

- Archivio di Stato di Palermo, *Notai defunti*, Giacomo Comito, n° 843.
 Archivio di Stato di Pisa, *Diplomatico cartaceo*, 10 juin 1366.
 Archivio di Stato di Prato, *Quaderni de prezzi e di carichi di navi*, busta n° 1171.

Sources éditées

- Anonyme, *Kitāb al-'Istibṣār fī 'aḡā'ib al-'amṣār. Description de la Mekke, de Médine et de l'Égypte, et de l'Afrique septentrionale par un écrivain marocain du VI^e siècle de l'Hégire (XI^e siècle apr. J.-C.)*, éd. et trad. partielle de S. Zaghlūl Abd al-Hamid, Alexandrie, 1985.
- Ibn al-'Awwām, *Le livre de l'agriculture*, trad. J.-J. Clément Mullet, Tunis, 1977.
- Al-Bakrī, *Kitāb al-masālik wa-l-mamālik*, éd. A. Van Leeuwen et A. Ferré, Tunis, 1992.
- BLANCARD L. (dir.), 1978, *Documents inédits sur le commerce de Marseille au Moyen Âge*, Genève, Mégariotis Reprints.
- Coran, trad. R. Blachère, Paris, 1966.
- FRANGIONI L. (éd.), *Milano fine Trecento. Il carteggio milanese dell'Archivio Datini di Prato*, Florence, 1994.
- Al-Ġāḥiḍ, *Kitāb al-ḥayawān*, éd. A.M. Haroun, Beyrouth, 1969.
- Al-Ġāḥiḍ, *Le livre des animaux. De l'étonnante sagesse divine dans sa Création et autres anecdotes*, trad. M. Mestiri, Paris, 2003.
- Ibn Hawqal, *La configuration de la terre (Kitāb sūrat al-arḍ)*, trad. J.H. Kramers et G. Wiet, Paris, 1964, réimpr. 2001.
- HUICI MIRANDA A. (éd.), 1961-1962, « La cocina hispano-magribini en la epoca almohade segun un manuscrito inedito, "Kitāb al-tabīkh fī al-Maghrib wa-l-Andalus fī 'asri al-Muwahhidīn" », *Revista del Instituto de Estudios islámicos*, 9-10, p. 15-256.
- Idrīsī, *La première géographie de l'Occident*, présentation A. Nef et H. Bresc, Paris, 1999.
- Jean Léon l'Africain, *Description de l'Afrique*, trad. A. Épaulard, Paris, 1981.
- LALOU É. (éd.), 1994, *Les comptes sur tablettes de cire de la Chambre aux deniers de Philippe III le Hardi et de Philippe IV le Bel (1282-1309)*, Paris.
- LALOU É. (éd.), 2003, *Les comptes sur tablettes de cire de Jean Sarrazin, chambellan de saint Louis*, Turnhout.
- Al-Maḡīlī al-Māzūnī, *Al-durar al-maknūna fī nawāzil Māzūna*, éd. M. Hassani, Alger, Dār al-Kitāb al-'Arabī, 2009.
- Maqrīzī, *Nahḥun 'abra al-niḥal*, dans *Rasā'il al-Maqrīzī*, éd. R. al-Badrī et A.-M. Qāsim, Le Caire, 1998.
- MARIN M., 1970, « El Kitāb al-ḥarb al-ma'ṣūq bayna laḥm al-ḍa'n wa-ḥawāḍir al-sūq », *Revista de la Universidad de Madrid*, 19 (5), p. 143-184.
- MAS LATRIE L. de, 1866, *Traité de paix et de commerce et documents divers concernant les relations des chrétiens avec les Arabes de l'Afrique septentrionale au Moyen Âge*, Paris.
- Al-Māzarī, *Fatāwā al-Māzarī*, éd. T. Ma'mouri, Tunis, 1994.
- ORLANDI A. (éd.), 2008, *Mercaderies i diners : la correspondència datiniana entre Valencia i Mallorca (1395-11398)*, Valence.
- Pegolotti F.B., 1936, *La pratica della mercatura*, éd. A. Evans, Cambridge, Mass.
- Pline, *Histoire naturelle*, Livre XI, éd. et trad. A. Ernout et R. Pépin, Paris, Les Belles Lettres, CUF, 1947.
- Ibn Rāzīn al-Tuḡībī, *Faḍalāt al-khiwān fī tayyibāt al-ta'ām wa-l-'alwān (Les délices de la table et les meilleurs genres de mets)*, éd. M.-B. Chakroun, Beyrouth, 1984.
- SALICRÚ I LLUCH R., 1995, *El tràfic de mercaderies a Barcelona segons els comptes de la lleuda de Mediona (febrer de 1434)*, Barcelone, CSIC.
- SHARFI Z. (éd.), 2005, *Al-durar al-maknūna fī nawāzil Māzūna*, Mémoire de master, Université d'Alger.
- Al-'Umarī, *Masālik al-'absār wa mamālik al-'amsār*, I. *L'Afrique moins l'Égypte*, trad. G. Demombines, Paris, 1927.
- Ibn Zuhr, « Risāla fī tafḍīl al-'asal 'alā al-sukkar », éd. M.A. Khattabi, in *Al-tibb wa-l-'atibbā' fī al-Andalus al-islāmiya*, Beyrouth, 1988, t. I, p. 310-311.

Études

- ASHTOR E., 1969, *Histoire des prix et des salaires dans l'Orient médiéval*, Paris.

- BAIZIG S., 2006, *Bougie à l'époque hafside : étude économique et sociale* (en arabe), Tunis.
- BARATIER E. et RAYNAUD F., 1951, *Histoire du commerce de Marseille de 1291 à 1480*, Paris.
- BÉNÉZET J.-P., 1999, *Pharmacie et médicament en Méditerranée occidentale (XIII^e-XV^e siècles)*, Paris.
- BRESC H. et RĀĠĪB Y., 2011, *Le sultan mérinide Abū l-Ḥasan 'Alī et Jacques III de Majorque. Du traité au pacte secret*, IFAO, Le Caire.
- BRUNSCHVIG R., 1940-1947, *La Berbérie orientale sous les Hafside : des origines à la fin du XV^e siècle*, Paris, 2 vol.
- CARRÈRE Cl., 1967, *Barcelone, centre économique à l'époque des difficultés, 1380-1462*, Paris/La Haye, 2 vol.
- COULON D., 1999, « Quelques observations sur le négoce de Barcelone avec l'Égypte et la Syrie, à partir du commerce d'un article secondaire : le miel (1330-1430 environ) », *Estudis històrics i documents dels Arxius de Protocols*, XVII, p. 25-36.
- DELORT R., 1984, *Les animaux ont une histoire*, Paris.
- FINKEL J., 1932, « King Mutton, a curious Egyptian Tale from the Mamlūk Period », *Zeitschrift für Semitistik und verwandte Gebiete*, 8, p. 122-148 (traduction partielle du texte avec introduction).
- FINKEL J., 1933-1934, « King Mutton, a curious Egyptian Tale from the Mamlūk Period », *Zeitschrift für Semitistik und verwandte Gebiete*, 9, p. 1-18 (traduction partielle du texte avec introduction).
- GIAGNACOVO M., 2014, *Appunti di metrologia mercantile genovese. Un contributo della documentazione aziendale Datini*, Florence, Firenze University Press.
- GUINARD C. et MAZZOLI-GUINARD C., 2004, « "N'installe point de ruche auprès d'un pigeonier !" (Cordoue, X^e s.) : un conseil zootechnique de bon sens pour des techniques d'élevage aux intérêts contradictoires ? », in *Élevage d'hier, élevage d'aujourd'hui. Mélanges d'ethnozootechnie offerts à Bernard Denis*, Rennes, PUR, p. 65-87.
- GOITEIN S.D., 1967, *A Mediterranean Society. The Jewish Communities of the World as portayed in the Documents of the Cairo Geniza*, I. *Economic Foundations*, Berkeley, University of California Press, réimpr. 1999, 6 vol.
- GREWE R., 1992, « Hispano-arabic Cuisine in the Twelfth century », in C. Lambert (dir.), *Du manuscrit à la table. Essai sur la cuisine au Moyen Âge et répertoire des manuscrits médiévaux contenant des recettes culinaires*, Montréal, Les Presses de l'Université de Montréal, p. 141-148.
- HASSAN M., 1999, *Al-madīna wa-l-bādiya bi Ifrīqiya fī al-'ahd al-ḥafṣī (La ville et la campagne en Ifrīqiya à l'époque hafside)*, Tunis.
- HEERS J., 1961, *Gênes au XV^e siècle. Activités économiques et problèmes sociaux*, Paris.
- HOUSSAYE I., 2013, *Datini, Majorque et le Maghreb (14^e-15^e siècles). Réseaux, espaces méditerranéens et stratégies marchandes*, Leyde/Boston.
- IDRIS H.R., 1959, *La Berbérie orientale sous les Zirides, X^e-XII^e siècles*, Paris, 2 vol.
- AL-KHALLĀBĪ A., 2011, *Al-ḥiraf wa-l-ṣanā'i' (Métiers et artisanats et leurs rôles économiques et sociaux à Fès aux époques mérinide et wattaside (1270-1550))*, Le Caire.
- KUHNE BRABANT R., 1994, « Reflexiones sobre un tratadito dietético prácticamente desconocido, el tafḍīl al-'asal 'alā al-sukkar de Abū Marwān b. Zuhr », in *Homenaje al profesor José María Fórneas Besteiro*, Grenade, t. II, p. 1057-1067.
- LABARTA A., 2016, « Sellos en la documentación nazarí », *Revista del CEHGR*, 28, p. 129-149.
- LAGARDÈRE V., 1995, *Histoire et société en Occident musulman au Moyen Âge. Analyse du mi'yār d'al-Wanṣarīsī*, Madrid, Collection de la Casa de Velásquez, 53.
- MANSOURI M.T., 1997, « Produits agricoles et commerce maritime en Ifrīqiya aux XII^e-XV^e siècles », *Médiévales*, 33, p. 125-139.
- OUERFELLI M., 2005, « La consommation du sucre dans le monde méditerranéen médiéval », in *Consommation et consommateurs dans les pays méditerranéens. Actes du Colloque international de Tunis, 7-9/10 2004*, *Revue tunisienne des sciences sociales*, 129, p. 163-184.
- OUERFELLI M., 2018, « Le sceau de la paix. Le traité de 669/1270 entre Philippe III et al-Mustanṣir al-Ḥafṣī », *Annales islamologiques*, 52, p. 309-351.
- RODINSON M., 1949, « Recherches sur les documents arabes relatifs à la cuisine », *Revue des Études islamiques*, 17, p. 95-165.
- VALÉRIAN D., 2006, *Bougie, port maghrébin, 1067-1510*, Rome, EFR, BEFAR, 328.
- VANACKER C., 1973, « Géographie économique de l'Afrique du Nord selon les auteurs arabes du IX^e siècle au milieu du XII^e siècle », *Annales ESC*, 28/3, p. 659-680.
- VELA AULESA C., 2003a, *L'obrador d'un apotecari medieval segons el llibre de comptes de Francesc Ses Canes (Barcelona, 1378-1381)*, Barcelone, CSIC.
- VELA AULESA C., 2003b, « El control de la candelera de cera a Barcelona. Una visió diacrònica (s. XIV-XVI) », in *El Món urbà a la Corona d'Aragó del 1137 als decrets de Nova planta, Actes del XVII Congrés d'Història de la Corona d'Aragó, Barcelona-Lleida, 7-12 de setembre 2000*, Barcelone, t. 3, p. 1065-1083.
- VELA AULESA C., 2007, *Especiers i candelers a Barcelona a la Baixa Edad Mitjana. Testaments, familia i sociabilitat*, Barcelone, 2 vol.
- VOGUET É., 2014, *Le monde rural du Maghreb central (XIV^e-XV^e siècle). Réalités sociales et constructions juridiques d'après les nawāzil Māzūna*, Paris, Publications de la Sorbonne.

Liste des auteurs

- Lotfi Abdeljaouad - Institut national du Patrimoine (INP), Tunis, Tunisie.
- Naïma Abdelouahab - École nationale de Conservation et de Restauration des Biens culturels, Alger, Algérie.
- Fethi Amani - Institut national des Sciences de l'Archéologie et du Patrimoine (INSAP), Rabat, Maroc.
- Touatia Amraoui - CNRS, Aix Marseille Univ, Centre Camille Jullian, Aix-en-Provence, France.
- Nabiha Aouadi - Institut national du Patrimoine (INP), Musée national du Bardo, Tunis, Tunisie.
- Fethi Bahri - Institut national du Patrimoine (INP), Tunis, Tunisie.
- Maria Carme Belarte - Institution catalane de Recherche et d'Études avancées (ICREA), Barcelone / Institut catalan d'Archéologie classique (ICAC), Tarragone, Espagne.
- Lotfi Belhouchet - Institut national du Patrimoine (INP), Musée archéologique de Sousse, Tunisie.
- Nacéra Benseddik - Chercheur indépendant, Alger, Algérie.
- Véronique Blanc-Bijon - CNRS, Aix Marseille Univ, Centre Camille Jullian, Aix-en-Provence, France.
- Youssef Bokbot - Institut national des Sciences de l'Archéologie et du Patrimoine (INSAP), Rabat, Maroc.
- Michel Bonifay - CNRS, Aix Marseille Univ, Centre Camille Jullian, Aix-en-Provence, France.
- Abdeljalil Bouzouggar - Institut National des Sciences de l'Archéologie et du Patrimoine (INSAP), Rabat, Maroc.
- Jean-Pierre Bracco - Aix Marseille Univ, CNRS, Minist Culture, LAMPEA, Aix-en-Provence, France.
- Nejat Brahmi - UMR 8546 AOROC CNRS-Université PSL (ENS-EPHE), Paris, France.
- Virginie Bridoux - CNRS, UMR 8546 AOROC CNRS-Université PSL (ENS-EPHE), Paris, France.
- Marianne Brisville - UMR 5648-CIHAM Histoire, Archéologie, Littératures des mondes chrétiens et musulmans médiévaux, Lyon, France.
- Laurent Callegarin - Université de Pau et des Pays de l'Adour, USR 3155 (IRAA-CNRS) Pau, France.
- Marie-Brigitte Carre - CNRS, Aix Marseille Univ, Centre Camille Jullian, Aix-en-Provence, France.
- Émilie Campmas (décédée) - CNRS, TRACES, UMR 5608, Université Toulouse Jean Jaurès, Toulouse, France.
- Salem Chaker - Aix Marseille Univ, CNRS, IREMAM, Aix-en-Provence, France.
- Moheddine Chaouali - Institut national du Patrimoine (INP), Tunis, Tunisie.
- Gilles Cheylan - Museum d'Histoire naturelle, Aix-en-Provence, France.
- Benoit Clavel - CNRS, Archéozoologie, Archéobotanique : sociétés, pratiques et environnements (AASPE), Muséum national d'histoire naturelle (MNHN)-CNRS, Paris, France.
- Jacques Collina-Girard - Aix Marseille Univ, CNRS, Minist Culture, LAMPEA, Aix-en-Provence, France.

- Michèle Coltelloni Trannoy - Antiquité classique et tardive, UMR 8167 Orient et Méditerranée, Sorbonne Université, Faculté des lettres, Paris, France.
- Sandrine Costamagno - CNRS, TRACES, UMR 5608, Université Toulouse Jean Jaurès, Toulouse, France.
- Aurélié Cuénod - School of Archaeology and Ancient History, University of Leicester, Royaume-Uni.
- René Delfieu - Chercheur indépendant, Ramonville-Saint Agne, France.
- Salem Djemai - Université de Tizi-Ouzou, Algérie / Lacnad, Inalco, Paris / Aix Marseille Univ, CNRS, IREMAM, Aix-en-Provence, France.
- Chloë Duckworth - School of History, Classics and Archaeology, Newcastle University, Royaume-Uni.
- Mohamed Abdeljalil El Hajraoui - Institut national des Sciences de l'Archéologie et du Patrimoine (INSAP), Rabat, Maroc.
- Mongi Ennaïfer - Institut national du Patrimoine (INP), Tunisie.
- Ahmed Saleh Ettahiri - Institut national des Sciences de l'Archéologie et du Patrimoine (INSAP), Rabat, Maroc.
- Philippe Fernandez - Aix Marseille Univ, CNRS, Minist Culture, LAMPEA, Aix-en-Provence, France.
- Abdallah Fili - Université Chouaib Doukkali - El Jadida, UMR 5648, Maroc.
- B. Tyr Fothergill - Centre for Computing and Social Responsibility, De Montfort University, Royaume-Uni.
- Enrique Gozalbes (décédé) - Universidad de Castilla-La Mancha, Espagne.
- Helena Gozalbes-García - Departamento de Historia Antigua, Universidad de Granada, Granada, Espagne.
- Roger Guéry (décédé) - CNRS, Recherches d'Antiquités africaines, Aix-en-Provence, France.
- Max Guy - Chercheur associé au laboratoire ASM - Archéologie des Sociétés méditerranéennes (UMR 5140), CNRS, Montpellier, France.
- Mohamed Riadh Hamrouni - Laboratoire de Recherche (LR13ES11) « Occupation du sol, peuplement et modes de vie dans le Maghreb antique et médiéval », Université de Sousse, Faculté des Lettres et des Sciences humaines, Sousse / Université de Kairouan, Faculté des Sciences humaines et sociales, Kairouan, Tunisie.
- Roger Hanoune - CNRS, HALMA - Histoire Archéologie et Littérature des Mondes anciens, UMR 8164, Université Lille, CNRS, Ministère de la Culture, France.
- Mohamed Hassen - Faculté des Sciences humaines et sociales, Tunis, Tunisie.
- Antonio Ibbà - Dipartimento di Scienze umanistiche e sociali, Università degli Studi di Sassari, Italie.
- Abdelfattah Ichkhakh (décédé) - Inspection des Monuments historiques et des Sites, Essaouira, Ministère de la Culture, Maroc.
- Shaymae Iken - Instituto Universitario de Xeoloxía, Universidade da Coruña, Coruña, Espagne.
- Nabil Kallala - Université de Tunis / Institut national du Patrimoine (INP), Tunis, Tunisie.
- Mohamed Kbiri Alaoui - Institut national des Sciences de l'Archéologie et du Patrimoine (INSAP), Rabat, Maroc.
- Xavier Lafon - Aix Marseille Univ, université de Pau et des pays de l'Adour, université Lyon 2, CNRS, IRAA, Aix-en-Provence, France.
- Jean-Pierre Laporte - Chercheur indépendant, Paris, France.
- Solenn de Larminat - Aix Marseille Univ, CNRS, Centre Camille Jullian, Aix-en-Provence, France.
- Victoria Leitch - School of Archaeology and Ancient History, University of Leicester, Royaume-Uni.
- Sébastien Lepetz - Archéozoologie, Archéobotanique : sociétés, pratiques et environnements (AASPE), Muséum national d'histoire naturelle (MNHN)-CNRS, Paris, France.
- Catherine Lochin - CNRS, Maison des Sciences de l'Homme Mondes (MSH), Archéologie et Sciences de l'Antiquité (ARSCAN), Nanterre, France.
- Khadija Mansouri - Département d'Histoire, Faculté des Sciences humaines et Civilisation islamique, Université d'Oran, Algérie.
- Mohamed-Tahar Mansouri (décédé) - Université de la Manouba, Tunisie.

- Sophie Marini - Centre d'études et de recherches sur la Libye antique (CERLA), UMR 8167, Sorbonne Université, Paris, France.
- David Mattingly - School of Archaeology and Ancient History, University of Leicester, Royaume-Uni.
- Souhila Merzoug - Centre national de Recherches préhistoriques, anthropologiques et historiques (CNRPAH), Alger, Algérie.
- Patrick Michel - Université de Bordeaux 1, De la préhistoire à l'actuel : culture, environnement et anthropologie (PACEA), UMR 5199, Bordeaux, France.
- Hervé Monchot - Labex Resmed, Sorbonne Université, Paris, France.
- Lotfi Naddari - Laboratoire de Recherche (LR13ES11) « Occupation du sol, peuplement et modes de vie dans le Maghreb antique et médiéval », Université de Sousse, Faculté des Lettres et des Sciences humaines, Sousse / Université de Tunis, Faculté des Sciences humaines et sociales, Tunis, Tunisie.
- Kamal Naït Zerrad - Institut national des Langues et Civilisations orientales (INALCO) / Langues et Cultures du Nord de l'Afrique et Diasporas (Lacnad), Paris, France.
- Roland Nespoulet - Département Homme et Environnement, Histoire naturelle de l'Homme préhistorique (HNHP), UMR 7194, Muséum national d'histoire naturelle, MNHN-CNRS-UPVD, Paris, France.
- Jorge Onrubia Pintado - Université de Castilla-La Mancha, Ciudad Real, Espagne.
- Mohamed Ouerfelli - Aix Marseille Univ, CNRS, IREMAM, Aix-en-Provence, France.
- Tarek Oueslati - CNRS, HALMA - Histoire Archéologie et Littérature des Mondes anciens, UMR 8164, Université Lille, CNRS, Ministère de la Culture, France.
- Michel Passelac - Université Paul Valéry Montpellier 3, CNRS, Ministère de la Culture, INRAP, ASM - Archéologie des Sociétés méditerranéennes, UMR 5140, Montpellier, France.
- Carmen Gloria Rodriguez Santana - Musée et parc archéologique Cueva Pintada, Gáldar, Espagne.
- Colette Roubet - Académie des Sciences d'Outre-Mer / Département Homme et Environnement, Histoire naturelle de l'Homme préhistorique (HNHP), Muséum national d'histoire naturelle, MNHN-CNRS-UPVD / Institut de Paléontologie humaine, Paris, France.
- Marie-Pierre Ruas - CNRS, Archéozoologie, Archéobotanique : sociétés, pratiques et environnements (AASPE), UMR 7209, Muséum national d'histoire naturelle (MNHN)-CNRS, Paris, France.
- Ismail Saafi - Aix Marseille Univ, CNRS, Minist Culture, LAMPEA, Aix-en-Provence, France.
- Mohamed Saidi - Institut supérieur des Arts et Métiers de Gabès (ISAM Gabès), Université de Gabès, Gabès, Tunisie.
- Youcef Sam - Centre national de Recherches préhistoriques, anthropologiques et historiques (CNRPAH, annexe de Tlemcen), Algérie.
- Joan Sanmartí Grego - GRACPE, Université de Barcelone, Institut d'Estudis catalans (UAI), Barcelone, Espagne.
- Martin Sterry - School of Archaeology and Ancient History, University of Leicester, Royaume-Uni.
- Alessandro Teatini - Dipartimento di Storia, Scienze dell'Uomo e della Formazione, Università degli Studi di Sassari, Italie.
- Joan Ramon Torres - Universitat de les Illes Balears / Consell Insular d'Eivissa, Espagne.
- Jean Trinquier - AOROC, UMR 8546 CNRS-Université PSL (ENS-EPHE), École normale supérieure, Département des Sciences de l'Antiquité, Paris, France.
- Silvia Valenzuela-Lamas - Archaeology of Social Dynamics, Institució Milà i Fontanals, Consejo superior de Investigaciones científicas (IMF-CSIC), Barcelone, Espagne.
- Jean-Pierre Van Staebel - Université Paris 1 Panthéon-Sorbonne, UMR 8167, Paris, France.
- Cinzia Vismara - Professeur honoraire, Università degli Studi di Cassino, Italie.
- Elise Voguet - Section arabe de l'Institut de Recherche et d'Histoire des Textes (IRHT/CNRS-UPR841), Campus Condorcet, Aubervilliers, France.

Table des matières

Introduction.....	5
Véronique BLANC-BIJON, Jean-Pierre BRACCO, Marie-Brigitte CARRE, Salem CHAKER, Xavier LAFON et Mohamed OUEFFELLI	

Abréviations des revues.....	9
------------------------------	---

La rencontre de l'homme et de l'animal

Langue, Société et Histoire : que nous apprend le lexique berbère du cheval et du chameau ?.....	13
Salem CHAKER	

Vivre avec les singes : populations locales et magots de Barbarie dans l'Antiquité en Afrique du Nord.....	23
Jean TRINQUIER	

La percepción exótica La fauna salvaje en el África romana.....	33
Enrique GOZALBES-CRAVIOTO	

Les animaux dans un lexique arabo-berbère du Moyen Âge.....	41
Kamal NAÏT ZERAD et Salem DJEMAÏ	

L'animal utile : une ressource, des utilisations, des systèmes économiques

Subsistance et Alimentation

Exploitation des ressources animales au Pléistocène supérieur en Tunisie : le cas de l'Aïn el Guettar (Meknassy, Tunisie centrale).....	49
Nabiha AOUADI	

Taphonomic observations on the Arambourg's large mammal collection of Ain Boucherit (2.2 Ma) and Ain Hanech (1.78 Ma), Algeria.....	61
Youcef SAM	

Étude comparative des restes osseux des ours holocènes de Kehf el Hammar et d'Hattab II (Maroc).....	73
Shaymae IKEN, Philippe FERNANDEZ, Abdeljalil BOUZOUGGAR et Jacques COLLINA-GIRARD	
Étude malacologique du site Capsien supérieur de Kef Ezzahi (Kairouan, Tunisie).....	79
Ismail SAAFI, Nabih AOUADI et Lotfi BELHOUCHE	
L'exploitation des ressources animales par les chasseurs-cueilleurs ibéromaurusiens d'Afrique du Nord-Ouest : cas des sites algériens.....	89
Souhila MERZOUG	
Poulography and "Poultrymen": Chickens in North Africa.....	103
B. Tyr FOTHERGILL and Martin STERRY	
Élevage et alimentation carnée à <i>Althiburos</i> (région du Kef, Tunisie), dans le cadre du Maghreb du premier millénaire av. J.-C. à la période vandale.....	117
Silvia VALENZUELA LAMAS, M. Carme BELARTE, Nabil KALLALA, Joan Ramon TORRES et Joan SANMARTÍ	
La romanisation des techniques de boucherie dans les provinces romaines : le cas du site de Rirha, Maroc (I ^{er} -III ^e siècles apr. J.-C.).....	129
Tarek OUESLATI, Laurent CALLEGARIN, Mohamed KBIRI ALAOUI et Abdelfattah ICHKHAKH	
La consommation animale sur le site antique et médiéval de Kouass (Maroc). Marqueur socio-culturel et artefacts taphonomiques.....	135
Benoît CLAVEL, Virginie BRIDOUX et Mohamed KBIRI ALAOUI	
Alimentation carnée et élevage dans une communauté rurale montagnarde du Maroc présaharien au Moyen Âge (Îgîlîz, Maroc).....	141
Benoît CLAVEL, Hervé MONCHOT, Ahmed ETTAHIRI, Abdallah FILI, Marie-Pierre RUAS et Jean-Pierre VAN STAËVEL	
Cuisiner l'animal dans le Maghreb médiéval.....	149
Marianne BRISVILLE	

L'animal domestiqué

Relations Homme-Animal au Pléistocène supérieur à Témara (grottes d'El Harhoura 2 et d'El Mnasra, Rabat, Maroc).....	159
Émilie CAMPMAS, Patrick MICHEL, Fethi AMANI, Sandrine COSTAMAGNO, Mohamed Abdeljalil EL HAJRAOUI et Roland NESPOULET	

Animal Traffic in the Sahara.....	175
David J. MATTINGLY, Martin STERRY, B. Tyr FOTHERGILL, Aurélien CUÉNOD, Chloë DUCKWORTH and Victoria LEITCH	
L'utilisation du cheval attelé en Cyrénaïque par les Grecs et les Libyens.....	193
Sophie MARINI	
À propos des niches pour chiens à <i>Bulla Regia</i> (Tunisie).....	203
Moheddine CHAOUALI	
Les bovins au Maghreb médiéval. Réflexions juridiques sur un animal au cœur de l'économie agro-pastorale.....	213
Élise VOGUET	

Productions animales

Recherches archéologiques sur la pourpre gétulique. Amas coquilliers à pourpres et céramiques antiques du littoral du Souss (Maroc).....	221
Max GUY, René DELFIEU, Youssef BOKBOT, Jorge ONRUBIA PINTADO, Mohamed KBIRI ALAOUI, Michel PASSELAC et Carmen Gloria RODRÍGUEZ SANTANA	
Les ateliers antiques de transformation de poissons en Algérie : typologie, localisation et échelles de production.....	233
Touatia AMRAOUI	
Les animaux africains dans la pharmacopée de Pline.....	245
Khadidja MANSOURI	
Des abeilles et des hommes. Production, commercialisation et usages du miel et de la cire au Maghreb médiéval.....	253
Mohamed OUERFELLI	

L'animal en représentation

Chasse et jeux du cirque

Guerre et chasse dans la Kabylie antique : une nouvelle image du banquet funéraire.....	265
Nacéra BENSEDDIK	
Une nouvelle mosaïque à scènes de cirque découverte en Algérie.....	279
Naïma ABDELOUAHAB	

Des bêtes pour l'arène.....	289
Cinzia VISMARA	
Chasses et captures numides et romaines de fauves africains.....	297
Jean-Pierre LAPORTE	
Images de la chasse. Réalités et fiction.....	307
Catherine LOCHIN	
La maison des deux Chasses (Kélibia, Tunisie). Approche croisée de l'étude des tableaux de vénerie vandalo-byzantins et des ossements animaux (V ^e -VI ^e siècles).....	317
Tarek OUESLATI et Mongi ENNAÏFER	
Les bêtes sauvages et la chasse en Ifrîqiya au Moyen Âge.....	325
Mohamed HASSEN	

Symboles, iconographies, croyances

Les animaux exotiques : des présents entre souverains musulmans et chrétiens au Moyen Âge.....	337
Mohamed-Tahar MANSOURI	
Le bestiaire des monnaies africaines.....	343
Michèle COLTELLONI-TRANNOY	
<i>Monetalis Imago Bestiae.</i> Los animales en la iconografía monetaria del África romana.....	355
Helena GOZALBES-GARCÍA	
Note sur l'apport du décor des céramiques sigillées africaines à la connaissance de la faune terrestre de l'Afrique romaine.....	363
Gilles CHEYLAN, Michel BONIFAY et Roger GUÉRY	
L'animale in catalogo: l'evidenza dei mosaici iscritti nell'Africa romana.....	371
Antonio IBBA e Alessandro TEATINI	
Nouvelles découvertes de sites d'art rupestre dans la région de Gafsa (Sud-Ouest tunisien).....	381
Mohamed SAIDI	
Le bélier orné de l'Holocène : emblème tribal et médiatique du pastoralisme atlasique en Algérie.....	389
Colette ROUBET	

Le culte du serpent dans les cités méridionales de Maurétanie Tingitane (<i>Volubilis, Banasa</i>).....	401
Néjat BRAHMI	

À la table des défunts : <i>mensae</i> et ossements animaux dans les nécropoles d’Afrique romaine.....	409
Solenn DE LARMINAT et Sébastien LEPETZ	

Nouveautés épigraphiques

<i>Sodalitas</i> et <i>sodales</i> dans une inscription monumentale de Sousse (l’antique <i>Hadrumetum</i> , Tunisie) : les <i>Florentii</i>	421
Lotfi NADDARI et Mohamed Riadh HAMROUNI	

À propos de <i>ILAlg</i> II, 3572 : encore des <i>Telegenii</i> ?.....	433
Roger HANOUNE	

Deux inscriptions arabes inédites de la forteresse d’Al-‘Āliya à Mahdiya (Tunisie).....	437
Fathi BAHRI et Lotfi ABDELJAOUAD	

Liste des auteurs.....	449
------------------------	-----

L'Homme et l'Animal au Maghreb de la Préhistoire au Moyen Âge

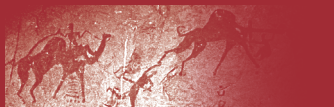
Explorations d'une relation complexe

ARCHÉOLOGIES MÉDITERRANÉENNES

propose des synthèses
méthodologiques et
met en perspective
la documentation
matérielle des
premiers humains
à l'époque
contemporaine.

Source de nourriture et matière première autant que porteur de symboles et de mythes, inspirant l'artiste et l'écrivain, l'animal tient une place essentielle dans les sociétés humaines. L'Afrique du Nord est un espace d'investigation très riche et encore peu exploité en ce domaine. Des chercheurs venus de sept pays des rives de la Méditerranée occidentale (Algérie, Espagne, France, Italie, Maroc, Tunisie et Royaume-Uni) examinent les relations complexes, à la fois étroites et distancées, liant l'homme à l'animal, suivant trois grands thèmes : *la rencontre de l'homme et de l'animal*, par le langage et la perception de la « sauvagerie » ; *l'animal utile*, d'abord chassé et consommé, puis domestiqué et exploité pour l'alimentation, l'habillement, l'éclairage, le transport, etc. ; et enfin *l'animal en représentation* : dans les chasses princières ou les jeux du cirque, l'iconographie ou les croyances, les interactions homme-animal sont omniprésentes. La perspective résolument diachronique et multidisciplinaire permet de confronter les approches développées en archéologie et en histoire, de la Préhistoire à l'époque médiévale, et d'interroger ces relations sur le terrain du Maghreb, dans un paysage dont les conditions sont rappelées. Sont convoquées aussi les sources textuelles, faisant part à la linguistique et à la nomenclature.

En couverture



Titeghas-n-Elias (Tassili-n-Ajjer, Algérie). Scène de pillage d'une caravane de chameaux (?), détail

Source : d'après J.-D. Lajoux 1977 ; voir Chaker (fig. 5) dans ce volume



Oued Tiksafin, Messak Settafet (Fezzân, Libye). Scène de traite, détail

Crédit : cliché J.-L. Le Quellec 1995

Sous la direction de :

Véronique Blanc-Bijon

Ingénieure de recherche au CNRS, CCJ ; membre de la SEMPAM, elle a travaillé de longues années en Tunisie, en particulier sur le décor antique.

Jean-Pierre Bracco

Professeur de Préhistoire à AMU et membre du LAMPEA. Ses recherches portent sur la socio-économie des chasseurs-cueilleurs du Paléolithique en Méditerranée.

Marie-Brigitte Carre

Chargée de recherche CNRS, CCJ, est spécialiste d'histoire et d'archéologie du commerce en Méditerranée romaine.

Salem Chaker

Professeur à AMU, membre de l'IREMAM, Aix-en-Provence et spécialiste du monde berbère.

Xavier Lafon

Professeur émérite d'archéologie romaine à AMU, IRAA, a consacré ses recherches à l'étude des villas romaines et à celle des villes antiques.

Mohamed Ouerfelli

Maître de conférences en histoire médiévale à l'université d'Aix-Marseille et rattaché à l'IREMAM. Ses recherches portent sur les échanges entre monde latin et pays d'Islam.