

Les origines de la cuisine

Catherine Perlès

Citer ce document / Cite this document :

Perlès Catherine. Les origines de la cuisine. In: Communications, 31, 1979. La nourriture. Pour une anthropologie bioculturelle de l'alimentation. pp. 4-14;

doi : 10.3406/comm.1979.1465

http://www.persee.fr/doc/comm_0588-8018_1979_num_31_1_1465

Document généré le 03/06/2016

Catherine Perlès

Les origines de la cuisine

L'acte alimentaire dans l'histoire de l'homme

Il n'y a guère d'ambiguïté possible : que l'on soit végétarien ou carnivore, amateur de sauces ou de grillades, partisan d'une cuisine élaborée ou « naturelle », notre alimentation aujourd'hui est en fait toujours marquée culturellement, elle est avant tout humaine et humanisée. La salade de pissenlits, cueillie, épluchée, lavée, assaisonnée, est en réalité beaucoup plus proche du complexe bœuf bourguignon qu'elle ne l'est du repas de feuilles de pissenlits consommé par des herbivores. Dans ce qu'il consomme, l'homme se révèle, mais aussi dans la façon dont il consomme. Cérémonial si familier qu'on en oublie la singularité, le repas est lui aussi acte socialisé, largement ritualisé, et spécifiquement humain. Nous chercherons cependant à montrer que non seulement l'alimentation est marquée par des choix culturels, mais que, plus encore, les options alimentaires et culinaires de l'homme ont joué un rôle important dans la formation même de la société humaine.

L'enchaînement des actes alimentaires : acquisition, transformation et consommation de la nourriture, est effectivement un processus à la fois partagé avec tous les animaux, mais en même temps spécifiquement humain. Il a donc fallu que quelque part au cours de l'histoire humaine, une double transformation, de fond et de forme, intervienne pour modifier cet acte fondamental de la vie animale en un élément de la culture humaine. Dès lors, il faut s'interroger sur le ou les moments où sont advenues ces modifications, leurs modalités, et enfin leurs conséquences plus générales sur le développement humain.

ACTE ALIMENTAIRE ET ACTE CULINAIRE.

Chercher une origine dans le temps à un acte alimentaire qui porterait la griffe humaine supposerait au préalable que l'on puisse analyser l'acte alimentaire comme un tout discret, fini. Or, lorsque l'on cherche à cerner l'acte alimentaire, par définition diachronique, enchaînement d'opérations différentes, on ne voit guère où fixer son origine première ailleurs que dans l'intention même d'acquiescer de la nourriture. Il est bien évident qu'à ce niveau premier, homme et animal participent du même processus. Peut-on

alors suivre lentement la chaîne des opérations, et voir à quel moment les voies divergent?

Il est en fait inutile de s'appesantir sur cette analyse. De l'intention à la pratique, de l'idée à l'action, les voies sont peu nombreuses et tout à fait partagées entre l'homme et ses cousins animaux : collecte individuelle ou de groupe, chasse personnelle ou collective sont des modèles que l'on retrouve chez les uns comme chez les autres. Le transport de l'aliment vers le gîte ou l'habitat n'est pas non plus discriminant. On le trouve déjà dans les sociétés d'insectes, et le transport de l'aliment est pratiquement systématique dès que des jeunes sont à nourrir. Suit alors l'étape de la transformation des aliments avant leur consommation. Les modalités de transformation sont nombreuses. Transformations de l'état physique d'abord : découpage, broyage, prémastication, de l'état physico-chimique ensuite, par séchage, pourrissement, cuisson, transformations enfin par combinaison de denrées de base.

Et là, sans doute, apparaissent les premiers éléments d'une distinction entre les chaînes alimentaires humaines et animales. Car, si maintes transformations physiques, voire physico-chimiques, sont pratiquées par certaines espèces animales, l'espèce humaine est la seule à cuire ses aliments d'une part, à en combiner les ingrédients d'autre part.

Mais combiner, mélanger, cuire, qu'est-ce sinon cuisiner? Nous proposons ainsi de définir un acte alimentaire, où l'homme ne se distingue fondamentalement pas des espèces animales, et un acte culinaire qui, lui, est propre à l'espèce humaine.

L'ACTE ALIMENTAIRE ET L'HOMINISATION.

Mais avant de se pencher plus avant sur cet acte culinaire, symbole d'un état déjà « humanisé », il convient de ne pas éliminer trop vite l'importance du processus alimentaire lui-même dans la formation du groupe humain. Car s'il n'est pas, tel que nous l'avons décrit, un acte culturel propre à la société humaine, on peut cependant considérer qu'il fut un facteur important conduisant vers cette société; en d'autres termes un facteur d'hominisation plutôt qu'un critère de l'hominisation.

Les données de la paléontologie affirment une origine commune aux grands primates anthropoïdes et à l'homme, origine qui, selon les auteurs, remonte à quelques millions ou quelques dizaines de millions d'années. Quelle que soit la date exacte, il est certain que l'ancêtre de l'homme était principalement végétarien, comme le sont aujourd'hui les grands anthropoïdes, chez qui l'alimentation carnée ne joue qu'un rôle d'appoint assez secondaire. Or, il y a au moins trois millions d'années, apparaissent des primates bipèdes (australopithèques et *Homo habilis*) dont certains présentent déjà une denture d'omnivore, indiquant une consommation de viande nettement accrue. En même temps apparaissent les premiers outils de pierre taillée, encore très rudimentaires. Un lien entre ces deux phénomènes est probable, que ces « galets aménagés » fussent des outils (découpe de la viande, décarnisation), ou des armes proprement dites.

Car l'anthropoïde n'est guère armé naturellement pour attraper des proies tant soit peu rapides ou volumineuses, à tel point d'ailleurs que nombre d'auteurs considèrent ces tout premiers ancêtres de l'homme comme des charognards et non des chasseurs. Toujours est-il qu'à un moment ou à un autre, les premiers hominidés, de collecteurs, sont devenus aussi chasseurs. Bien que nous n'ayons — et n'aurons probablement jamais — de données très précises sur les modalités de ce changement, il est possible de postuler qu'il entraîne deux transformations importantes dans la structure du groupe de primates. D'une part, l'acquisition de la nourriture devient, pour une partie au moins de celle-ci, collective. D'autre part, le processus d'acquisition de la nourriture devient sexuellement différencié.

L'hypothèse d'une acquisition collective de l'aliment carné peut être défendue par cette inadaptation même du primate bipède à la chasse : il ne peut ni courir (vite), ni bondir, ni saisir et égorger, puisqu'il a perdu les crocs très développés que présentaient encore les grands anthropoïdes mâles. Et si le galet aménagé, voire le biface plus élaboré qui lui succède dans le temps, peuvent lui permettre, comme arme de jet, d'attaquer quelques bêtes peu farouches, ce n'est certainement pas eux qui remplaceront vitesse, flair, crocs et griffes. Il faut, à la présence d'ossements animaux dans les sites archéologiques anciens, trouver une autre explication que la qualité des armes naturelles ou artificielles. La coordination des efforts des chasseurs en est une bien plus satisfaisante (relais pour courser le gibier, déploiement des chasseurs pour forcer les proies vers des pièges naturels ou artificiels, etc.). Or cette collectivisation du processus alimentaire est un fait nouveau. Certes, la collecte ne se fait pas nécessairement dans l'éloignement et l'isolement des individus; mais son succès ne repose pas sur la coordination des actes des participants, et elle reste, en ce sens, acte individuel, sans grandes répercussions sur le groupe en tant que tel. Au contraire, les implications d'une chasse collective sont multiples : elle entraîne le développement d'un système de communication, gestuel ou oral, permettant à des individus relativement éloignés les uns des autres de coordonner leurs actions; elle implique également le respect d'une hiérarchie et l'obéissance à un leader, mais ceci n'a rien de surprenant chez des primates. Enfin, peut-être entraîne-t-elle une première distanciation dans le processus alimentaire entre le besoin et sa satisfaction : non plus chasse de ce qui vient à passer, mais concertation et choix du gibier au préalable, puis élaboration d'une tactique de chasse en fonction de ce choix.

La différenciation sexuelle liée à la chasse est objet de débats. Sans doute, certains auteurs voudraient voir dans la différenciation sexuelle des rôles une perversion récente. N'oublions pas cependant que plus on remonte dans le temps, et plus la femelle devait se confondre avec la mère. En effet, plus on s'éloigne de nous et plus la durée moyenne de la vie était courte, tandis que l'âge de la puberté ne s'abaisse pas parallèlement. De plus, la longue durée de l'enfance et l'adolescence sont caractéristiques de tous les primates, et plus particulièrement des primates les plus évolués. Par conséquent, il est pratiquement certain que la femelle devait consacrer la plus grande partie de son existence adulte à procréer et élever ses enfants. Ces deux activités s'accordent très mal avec la chasse, tandis qu'elles permettent aisément de pratiquer la collecte des végétaux : la

chasse requiert une attention soutenue et de longue durée qui ne saurait être interrompue sous peine de compromettre le résultat final. Au contraire, la collecte suppose une perception très globale des alentours, elle peut être interrompue et reprise à tout moment sans que cela ait d'effets néfastes; elle permet donc de s'occuper simultanément des enfants et du ramassage des plantes.

Mais les changements dans le groupe provoqués par l'apparition de la chasse collective vont plus loin encore, puisque, si l'on admet une relative spécialisation mâle-chasse et femelle-collecte, il y a alors nécessité d'échange entre les deux sous-groupes. Le fait que de très nombreux ossements d'animaux soient retrouvés à la fouille sur le lieu d'habitat même montre bien que le gibier était au moins en partie rapporté, et témoigne en faveur de cette hypothèse.

Aussi, les transformations du régime alimentaire qui ont eu lieu il y a plus d'un million d'années, quand l'homme ou ses ancêtres sont devenus les premiers primates véritablement omnivores, nous apparaissent-elles comme fondamentales (au sens propre du terme) dans le processus de formation du groupe humain. Mais c'est bien parce qu'il s'agit d'un primate devenant chasseur, c'est-à-dire d'un être peu adapté naturellement à cette activité, que le phénomène est d'importance. En effet, bien des modalités de chasse évoquées se retrouvent ailleurs dans les sociétés de prédateurs carnivores. Si le processus alimentaire a pu conduire à l'homme, ce n'est, nous l'avons dit, qu'avec l'acte culinaire qu'apparaît une coupure franche entre monde animal et monde humain.

L'ACTE CULINAIRE ET L'HOMINISATION.

De l'ensemble des gestes culinaires, nous retiendrons essentiellement la cuisson par le feu. D'une part parce qu'il nous en paraît l'élément le plus important, d'autre part et plus simplement parce que la cuisson est la seule opération culinaire susceptible de laisser des traces archéologiques.

Il n'y a pas lieu de discuter ici des modalités de découverte de l'usage du feu en général, mais plus précisément des premières applications du feu à la cuisson des aliments. Ici se pose un problème archéologique : toute cuisson ne laisse pas nécessairement des traces repérables à la fouille. Par exemple, la cuisson d'un liquide dans une outre suspendue au-dessus d'un foyer (pratique généralisée en Amérique du Nord) ne laissera aucune trace : éléments du support, récipient et son contenu, tous en matières organiques, disparaissent complètement. Seuls subsisteront les restes du foyer (cuvette éventuelle, charbons de bois ou d'os), mais ce foyer aurait pu servir à tout autre chose. Aussi, avant que n'apparaissent, bien plus tard, au Néolithique, la poterie et les céréales, qui se conservent bien à l'état carbonisé, les vestiges de cuisson dont nous disposons sont essentiellement les ossements brûlés. Vestiges ambigus, car les traces de combustion peuvent provenir aussi bien de la cuisson de la pièce de viande que de l'utilisation des os comme combustible. Dans de rares cas, la structure du foyer peut être également un indice de son utilisation culinaire.

Quelques foyers paléolithiques sont entourés de petites fosses aux parois carbonisées, remplies de cendre, dont l'explication la plus simple est qu'elles aient été utilisées comme de petits fours « à l'étouffée ». D'autres foyers présentent soit à la périphérie, soit en leur centre, de grands os longs plantés verticalement qui ont dû servir de supports de broches.

Il est ainsi très difficile de dire à quel moment exact intervient l'acte culinaire dans l'histoire de l'homme. De la même façon, l'analyse détaillée et la critique des arguments en faveur de telle ou telle modalité de cuisson seraient ici fastidieuses et aboutissent en fait à plus d'incertitudes que de points acquis. Encore une fois, cela est dû dans une large mesure à la disparition dans le sol de toutes les matières organiques quand elles ne sont pas carbonisées ou fossilisées, et, dans une moindre mesure, à une lacune des recherches archéologiques sur ce sujet. Il en résulte qu'une technique culinaire qui ne peut être mise en évidence au Paléolithique n'en était pas forcément réellement absente, et, qu'à l'inverse, l'éventail des techniques effectivement utilisées doit être beaucoup plus large que l'éventail des techniques effectivement retrouvées. En particulier, il ne nous paraît pas justifié d'affirmer que la seule technique dont disposaient les paléolithiques était la grillade. De fait, si l'on utilise une approche différente, recensant l'ensemble des techniques culinaires compatibles avec le niveau technologique de l'époque, on s'aperçoit que cet ensemble est riche et varié.

Les chasseurs d'antan pouvaient en fait fumer et sécher leurs aliments, les faire griller directement sur des pierres chauffées ou enfilés sur des broches ou des brochettes, les faire cuire à l'étouffée dans des fours enterrés, dans des matrices d'argile ou entourés de pierres chauffées. Ils pouvaient également, et contrairement à ce que l'on affirme souvent, faire bouillir des liquides directement sur le feu, dans des récipients d'écorce fraîche (certaines résistent à la chaleur), dans des outres en panse de bovidés ou cervidés ou dans des peaux, car l'humectation continue empêche que la paroi ne brûle. Ils pouvaient aussi obtenir l'ébullition indirectement, en jetant de temps en temps dans le liquide placé dans n'importe quel récipient hors du feu des pierres chauffées dans un foyer voisin. De cette manière, l'ébullition peut être maintenue plusieurs heures.

Tous ces procédés sont en fait réalisables dès les temps les plus reculés où l'utilisation du feu soit attestée dans les sites archéologiques, il y a plusieurs centaines de milliers d'années. Quels que soient ceux qui ont effectivement été utilisés par tel ou tel groupe préhistorique, leur impact dans l'histoire humaine ne saurait être sous-estimé.

Sur le plan du développement phylogénétique de l'espèce humaine tout d'abord. Le passage d'une alimentation totalement crue à une alimentation partiellement cuite implique l'adaptation à l'assimilation de certaines substances (graisses, protéines par exemple), sous une forme différente de leur état naturel. Des conséquences importantes sur le métabolisme sont à envisager. Différents spécialistes, médecins, physiologistes, généticiens ou spécialistes de l'alimentation, m'ont confirmé la probabilité des répercussions physiques ou physiologiques de l'alimentation cuite sur l'espèce humaine, sans que des recherches précises m'aient permis de vérifier cette hypothèse.

Sur le plan social d'autre part, l'entretien d'un foyer et la cuisson des aliments ont dû entraîner une nouvelle répartition des tâches au sein du

groupe. Il a fallu que certains membres de ce groupe soient chargés d'acquiescer du combustible (bois surtout, mais pas uniquement), qu'un ou plusieurs autres entretiennent les foyers, tandis que certains partaient chercher les aliments. En effet, jusqu'à une époque très récente et alors même qu'allumer un feu ne posait pas de difficultés, la nécessité de garder le feu vivant était symboliquement fondamentale. A fortiori donc, quand les moyens de production du feu n'avaient pas été découverts ou qu'ils restaient aléatoires. Puis, il fallait qu'au retour de la chasse ou de la collecte, certains se chargent de la cuisson pour l'ensemble de la communauté (l'analyse des vestiges archéologiques exclut en effet l'hypothèse d'un foyer par membre du groupe). Cette répartition des tâches est nettement plus différenciée que celle que l'on peut présumer chez des chasseurs-collecteurs n'utilisant pas le feu et chez qui la différenciation principale devait en fait être sexuelle. C'est donc une nouvelle phase de structuration du groupe humain que l'on peut invoquer lors de l'apparition du processus culinaire.

L'acte culinaire entraîne, de plus, la fin de l'autarcie alimentaire de l'individu, qui pouvait toujours, jusqu'alors, consommer seul la nourriture qu'il avait acquise. En revanche, avec la cuisine, l'acte alimentaire devient avant tout acte social, avec partage des tâches, échange et réciprocité. Il est probable aussi que le foyer a alors joué un rôle d'intégration de la communauté, par la prise de repas en commun, en un lieu fixe (autour du foyer) et à un moment précis, celui où la nourriture était cuite. Que cela ait favorisé la communication et l'échange verbal à l'intérieur du groupe paraît vraisemblable.

Enfin, il est un dernier aspect de l'acte culinaire que nous voudrions invoquer, et qui est précisément son aspect de chaîne opérationnelle. L'acte culinaire est au départ un *projet*, aboutissement d'une succession d'opérations, mais qui influence le déroulement entier de la chaîne. Selon que la cuisine consiste en séchage, pourrissement, mélange ou cuisson, on choisira au préalable aliments et ingrédients, et, dans une certaine mesure, leur mode d'obtention. Nous sommes ici très loin d'une simple chaîne réflexe : faim — acquisition de la nourriture — consommation, c'est le domaine proprement humain de la prévision et de la réflexion. Si cela a déjà pu être suggéré pour la chasse, c'est assurément plus manifeste encore pour la cuisine.

Cette analyse théorique nous conduit à poser comme fondamental l'acte culinaire dans le processus d'humanisation. Or il est intéressant de noter que, sur le plan symbolique, c'est bien ainsi qu'il est perçu dans de très nombreuses sociétés humaines d'aujourd'hui. Les mythes sur l'origine de l'homme ou sur l'origine du feu témoignent que dans la plupart des sociétés, ce n'est ni le langage, ni la technique, ni la société qui sont posés comme éléments de différenciation entre l'homme et l'animal, mais la domestication du feu. Et pas n'importe quel feu. Pas le feu qui permet de défendre ou d'attaquer, pas le feu qui chauffe ou éclaire, ni non plus celui qui a servi, dès les origines, à modifier l'outillage, mais bien le feu culinaire. Plus précisément, l'homme est homme parce qu'il mange cuit. Et que paléontologues, préhistoriens ou philosophes puissent critiquer cette affirmation n'enlève rien à sa force symbolique.

ÉLÉMENTS POUR UNE HISTOIRE DE L'ALIMENTATION HUMAINE.

N'entamons pas ici le débat sur la définition historique ou scientifique de l'homme, et contentons-nous d'accorder aux premiers hominidés bipèdes le privilège d'inaugurer cette histoire. Elle commence donc il y a deux ou trois millions d'années, dans les savanes de l'Afrique orientale et méridionale. Plusieurs types d'hominidés coexistent : *Australopithecus africanus*, *Australopithecus robustus*, *Homo habilis*. Seul l'australopithèque robuste conserve une denture de primate à alimentation principalement végétarienne. Les deux autres au contraire présentent déjà une denture d'omnivore (redressement des incisives, diminution de taille des molaires, etc.); et de fait, des ossements d'animaux brisés jonchent les sols d'habitat au milieu des pierres taillées. Toutefois, nous l'avons dit, certains auteurs n'y voient pas des témoignages de chasse organisée mais simplement de charognage, arguant que les hominidés en question étaient trop démunis, physiquement, psychologiquement et techniquement pour avoir pu tuer un gibier aussi riche et varié et dont la taille va de la petite antilope à l'éléphant. En réalité, aucun argument sérieux ne permet d'appuyer cette hypothèse, pas plus que l'hypothèse inverse. Mais on peut faire remarquer que les charognards sont en général parfaitement et redoutablement armés naturellement pour pouvoir défendre leurs proies contre leurs concurrents! D'autre part, certaines petites proies en particulier (antilopes ou babouins) paraissent avoir été assommées à l'aide d'une massue. Enfin, on n'observe pas de rupture sensible entre les vestiges faunistiques laissés par ces premiers hominidés et ceux qui leur font suite, les Archanthropiens. Or, personne ne conteste aux Archanthropiens, apparus il y a environ un million d'années, le statut de chasseurs. Gros gibier et petit gibier continuent de figurer en abondance dans l'inventaire des restes de repas. Il est difficile d'en donner une image plus précise, dans la mesure où celle-ci est étroitement liée au milieu faunistique régional, variant par conséquent dans le temps comme dans l'espace. Précisons toutefois que les victimes des chasseurs préhistoriques sont les ancêtres d'animaux naguère encore chassés (bovidés, équidés, cervidés, carnivores à fourrure, etc.) et non des animaux féroces et redoutables... mais depuis longtemps disparus de la surface de la terre. Les techniques de chasse ne nous sont pas connues. Lances et armes de jet, fosses, pièges naturels et artificiels, forçage à la course, poison, telles sont quelques-unes des techniques de chasse que pouvaient déjà utiliser les Archanthropiens.

L'innovation importante à cette époque ne concerne donc pas vraiment la chasse, mais la cuisson des aliments, qui apparaît alors. Du moins l'usage du feu apparaît-il, et rien ne laisse supposer qu'il n'ait pas été utilisé en cuisine, car on retrouve déjà de nombreux ossements brûlés sur les sols d'habitat.

Au Paléolithique moyen, époque de l'homme de Néanderthal et des premiers *Homo sapiens*, apparus il y a plus de cent mille ans, aucune différence importante n'est perceptible en ce qui concerne l'acte alimentaire ou l'acte culinaire. En revanche, au Paléolithique supérieur,

qui débute il y a 35 000 ans environ, des choix encore faiblement exploités aux époques précédentes prennent de l'importance. La chasse aux grands herbivores tend à devenir spécialisée : selon les sites, rennes, chevaux ou bovidés constitueront l'essentiel du grand gibier. L'exploitation du milieu aquatique se développe. La pêche en rivière joue un rôle d'appoint non négligeable, et la pêche en mer fait son apparition. La chasse aux oiseaux devient aussi plus systématique, et très variée. Il est probable qu'un progrès technique est venu appuyer cette diversification dans l'exploitation du milieu naturel : harpons, hameçons, nasses et filets pour la pêche, armes de jet plus précises pour les oiseaux.

Mais si le tableau de chasse et de pêche se précise, renvoyant l'image d'un chasseur efficace, exploitant judicieusement les ressources d'un milieu riche en espèces animales, il ne faudrait pas que l'absence de données archéologiques porte à sous-estimer l'importance de la consommation de végétaux. S'il est exact qu'en milieu périglaciaire les ressources végétales devaient être limitées, cela n'affecte qu'une partie très restreinte de la population préhistorique. Ailleurs, et même en ces régions, l'alimentation végétale devait constituer une fraction importante, sinon prépondérante, de l'alimentation quotidienne. Notre difficulté provient de ce que les végétaux ne se conservent pratiquement qu'à l'état carbonisé, et que, dans la pratique, les techniques permettant de les récupérer ont rarement été mises en œuvre dans des sites paléolithiques. D'où l'image d'un chasseur paléolithique essentiellement carnivore, et que viennent remettre en question toutes les études sur les chasseurs-collecteurs actuels. Des travaux récents ont montré que, exception faite du milieu glaciaire, très particulier, où vivent les Éskimos, partout ailleurs l'apport calorique des végétaux est égal ou supérieur à l'apport calorique de la viande. En outre, l'importance accordée à la viande dans ces populations est plus symbolique que pratique. Le produit de la chasse, apport masculin, est l'aliment de prestige, l'aliment socialement et symboliquement valorisé, même (et surtout?) lorsqu'il est quantitativement inférieur au produit de la collecte, apport féminin. En effet, autant le produit de la collecte est un aliment de consommation domestique, voire individuel, autant le produit de la chasse est un aliment social. Le gibier est partagé par le ou les chasseurs avec les autres membres du groupe, en fonction de règles bien précises : telle partie de l'animal doit être donnée aux parents patrilinéaires, telle autre aux parents matrilinéaires, etc. L'importance proprement alimentaire du gibier passe donc au second plan au profit du système d'échanges et d'alliances dans le groupe que cette distribution sous-tend. Assurément, il est impossible de projeter cette observation dans le passé sans autre précaution, et d'affirmer que les chasseurs paléolithiques étaient avant tout consommateurs d'aliments végétaux. Mais affirmer le contraire, simplement parce que les ossements se conservent mieux dans le sol que les végétaux, procéderait d'une erreur aussi grave. De toute façon, l'homme n'est pas adapté à une alimentation uniquement carnée et la consommation de végétaux est presque une nécessité. Or les restes paléontologiques de cette époque attestent en effet une alimentation équilibrée et riche. Les individus retrouvés sont sains, sans traces de rachitisme ou de carences vitaminiques majeures.

Dès lors la question qui se pose est la suivante : pourquoi les préhisto-

riques ont-ils abandonné cette structure économique de chasse et de cueillette qui leur fournissait des rations alimentaires suffisantes tout en leur laissant de nombreux loisirs (c'est la « société d'abondance » définie par M. Sahlins)? Pourquoi se sont-ils tournés vers une économie de production, à bien des égards plus contraignante?

Longtemps considéré comme un progrès si évident qu'il s'expliquait de lui-même, le passage à l'élevage et l'agriculture, à partir du IX^e millénaire avant notre ère, est maintenant conçu bien plutôt comme une réponse à des contraintes (dont la nature exacte varie beaucoup selon les hypothèses explicatives). De plus, l'idée d'un phénomène brutal, d'une « révolution » est abandonnée, tout au moins pour les foyers primaires de néolithisation, au profit de l'idée d'un processus dont les racines s'ancrent dans l'Épipaléolithique, voire le Paléolithique supérieur.

Effectivement, à la fin du Paléolithique (vers — 10 000), le retrait des calottes glaciaires provoque d'importants changements climatiques (augmentation des températures moyennes annuelles, et, selon les régions, augmentation de la sécheresse ou de la pluviosité). Ces changements se répercutent sur les milieux naturels, et provoquent, en bien des endroits, la disparition des grands troupeaux d'herbivores. La grande chasse disparaît alors, au profit de la chasse d'animaux plus petits et plus solitaires, cervidés ou suidés en Europe par exemple, qui ne permet plus de subvenir aux besoins de grands groupes humains. Dans ces régions, ces transformations dans la structure de la chasse s'accompagnent d'une exploitation encore plus intensive des autres ressources alimentaires : poissons, mollusques terrestres ou marins, graminées sauvages, et peut-être aussi de l'apparition de proto-élevage et proto-agriculture : protection et sélection de certains individus ou certaines espèces, par exemple.

Mais il est possible que ce changement dans la stratégie alimentaire ne soit pas simplement une réponse aux modifications du milieu, mais aussi à une pression démographique continue à laquelle ne pouvait plus répondre la colonisation de nouveaux territoires. La pression démographique persistant au cours de l'Épipaléolithique, ce nouveau mode d'exploitation du territoire, plus intensif, a dû s'avérer insuffisant et conduire, bon gré mal gré, à des transformations plus radicales encore débouchant sur l'agriculture et l'élevage systématiques. En fait, si les rendements en heures de travail ne sont pas supérieurs avec l'agriculture et l'élevage primitifs qu'avec la chasse et la collecte, les rendements pour une surface donnée du territoire le sont; mais c'est au prix, donc, d'une augmentation du labeur, en même temps que d'une baisse dans la « qualité » de la nourriture, du moins telle qu'elle est perçue par les groupes traditionnels. Les céréales, par exemple, ne sont souvent pas considérées comme un mets de choix.

Outre un rendement accru sur un territoire donné, permettant donc à un groupe numériquement plus important de subvenir à ses besoins nutritionnels, l'agriculture et l'élevage apportent une certaine forme de sécurité dans l'exploitation des ressources. Non qu'ils permettent d'échapper aux vicissitudes des fluctuations climatiques ou des chutes démographiques du gibier. Au contraire, dans la mesure où l'agriculture et l'élevage tendent vers une exploitation spécialisée du milieu, ils y sont en fait plus soumis que dans un régime d'exploitation généralisée qui est le propre de la chasse et de la collecte. En période de pénurie, les chasseurs-collecteurs

connaissent les aliments de substitution auxquels ils peuvent avoir recours, alors que les agriculteurs ou éleveurs les ont souvent détruits ou oubliés. A l'inverse, l'élevage et l'agriculture, surtout l'agriculture céréalière, permettent plus aisément la constitution de stocks de denrées consommables.

Non que les paléolithiques n'aient disposé de techniques de conservation des aliments. Viandes et poissons pouvaient être séchés ou fumés, de même qu'en région périglaciaire ils pouvaient être conservés dans le sol gelé à faible profondeur. Quelques indices archéologiques paraissent attester ces pratiques, sans que l'on puisse dire si elles étaient généralisées. Toutefois, la constitution de stocks alimentaires est plus manifeste au Néolithique. Le bétail représente déjà un stock sur pied, vivant, dans lequel il est possible de puiser selon les besoins. De même, les céréales se conservent aisément pendant l'hiver, permettant d'assurer la continuité de l'alimentation végétale. Dans cette perspective, l'économie néolithique paraît moins soumise aux fluctuations à court terme du milieu naturel, mais son équilibre, fondé sur une exploitation trop spécialisée de ce milieu, résistera mal à des vicissitudes se répétant plusieurs années consécutives. Comme il n'est alors en général plus possible de revenir à une exploitation généralisée du milieu, celui-ci ayant été détruit pour favoriser l'élevage et l'agriculture, tout déséquilibre entre les ressources et les besoins alimentaires conduit soit à la chute démographique, soit à l'éclatement des groupes, soit à la recherche de modes d'exploitation encore plus intensifs : irrigation, fumure du sol, exploitation de nouvelles terres, etc.

Sur le plan nutritionnel, le Néolithique se traduit donc dans l'ensemble par une diminution du nombre d'espèces consommées, parmi lesquelles figurent vraisemblablement plus d'espèces végétales qu'auparavant (céréales ou tubercules selon les régions). C'est aussi à cette période que les produits laitiers commencent à être utilisés de manière régulière. L'ensemble de ces facteurs ont dû, là encore, induire des changements physiologiques importants chez l'homme, qui mériteraient des études systématiques.

Les répercussions sur les domaines sociaux et économiques sont peut-être plus importantes encore, en ce qu'elles constituent l'origine véritable des sociétés historiques. Car, avant l'introduction de l'agriculture et l'élevage, ne pouvait exister de véritable propriété individuelle des moyens de production. La propriété privée des champs et des troupeaux est-elle apparue dès le début de la néolithisation, ou n'est-elle qu'une forme déjà secondaire de l'économie de production? Les données archéologiques ne permettent pas de trancher. Mais, de surcroît, sur la propriété privée se greffent, grâce à la possibilité de constitution de stocks, les moyens de l'accumulation d'un capital sous forme de biens de consommation courante, de graines et d'animaux reproducteurs. Ces deux facteurs ont permis la mise en place de sociétés hiérarchisées, centralisées, étatiques, telles qu'il en apparaît dès l'âge du bronze. C'est en leur sein qu'apparaît l'écrit, et que débute, par conséquent, l'Histoire proprement dite.

En dépit d'une part considérable d'incertitudes et d'hypothèses, cette esquisse d'une histoire de l'alimentation humaine dans les sociétés dites préhistoriques suggère donc que le rôle de l'acte alimentaire ne fut pas simplement anecdotique. Que ce ne fut pas une réponse immédiate à un

besoin élémentaire, une réponse dictée par les ressources du milieu et les capacités technologiques de chaque groupe. Que, tout au contraire, les options alimentaires, dès le début de l'histoire humaine et jusqu'à la période historique proprement dite (l'histoire des « grandes civilisations » qui possédaient l'écrit) ont joué un rôle fondamental dans la structuration même du groupe et de la société humaine. C'est finalement en partie par ses choix alimentaires que l'homme est devenu ce qu'il est aujourd'hui.

Catherine PERLÈS
Université de Paris-X.

BIBLIOGRAPHIE SOMMAIRE

- CLARK (G.), 1977, *World prehistory in a new perspective*, 3^e éd., Cambridge, Cambridge University Press, 554 p.
- COHEN (M. N.), 1977, *The Food Crisis in prehistory*, Yale, Yale University Press, 341 p.
- LEE (R. B.) et DEVORE (I.) (eds.), 1968, *Man the hunter*, Aldine Pub. Comp., 415 p.
- LEROI-GOURHAN (A.), 1964-1965, *Le Geste et la Parole*. I. *Technique et langage*. II. *Mémoire et technique*, Paris, Albin Michel, 323 et 285 p.
- PERLÈS (C.), 1977, *Préhistoire du feu*, Paris, Masson, 182 p.
- PIVETEAU (J.), 1973, *Origine et Destinée de l'homme*, Paris, Masson, 167 p.
- SAHLINS (M.), 1976, *Age de pierre, âge d'abondance*, Paris, Gallimard, 409 p.
- UCKO (P. J.) et DIMBLERY (G. W.) (eds), 1969, *The Domestication and Exploitation of plants and animals*, Duckworth and co., 581 p.
- LÉVI-STRAUSS (Cl.), 1964, *Le Cru et le Cuit*, Paris, Plon, 402 p.