

LE COMPORTEMENT ALIMENTAIRE DES HOMMES MODERNES PEUT-IL AIDER A RECONSTITUER CELUI DES HOMMES DU PALÉOLITHIQUE ?

Serge BAHUCHET¹

A la mémoire d'A.G. HAUDRICOURT (1911-1996) et Jacques BARRAU (1925-1997), deux éminents penseurs des relations de l'homme à la nature.

RESUME

La "tentation préhistorique" qui consiste à voir dans les chasseurs-collecteurs contemporains de simples "reliques vivantes", témoins du mode de vie de nos ancêtres du Paléolithique, n'est désormais plus de mise, en grande partie parce que l'on a constaté que nombre de ces groupes vivent au contact de populations d'agriculteurs (en ce sens, leur enseignement porterait plus sur la période de transition vers le Néolithique). Une transposition directe des observations modernes pour la reconstruction des modes de vie passés n'aurait guère de validité. Tout au plus les chasseurs-collecteurs nous renseignent-ils sur un style économique où prédominent mobilité, entraide et partage.

ABSTRACT

Present-day hunter-gatherers are not considered any more as only "living remains", who would have kept on living like our Palaeolithic ancestors. The "prehistoric appeal" has been thus forgotten, especially as many of these people have been watched as living close to farm populations — studying these hunter-gatherers would then learn more about transitional time to Neolithic. It would not be true to directly apply modern observations in order to reconstruct past ways of life. At the very most, hunter-gatherers give us information on an economic way characterized by moving, helping each other, and sharing.

En choisissant le titre de mon article, je savais m'aventurer sur un terrain qui ne m'est pas familier, mais j'ignorais l'ampleur des contributions qui ont déjà été apportées. Il est rare de se trouver seul sur une voie, mais dans le cas présent, j'ai la nette conscience qu'il va m'être très difficile d'éviter les redites et les lieux communs.

¹ LACITO, CNRS, 44 rue de l'Amiral Mouchez, 75014 Paris.

DES CHASSEURS-COLLECTEURS

J'ai encore en tête l'ironique remarque de Leroi-Gourhan : un petit morceau d'Eskimo ajouté à un fragment d'Aborigène ne peut refaire un Magdalénien. Il est vrai que la grande impulsion des recherches modernes sur les sociétés de chasseurs-collecteurs, dans les années 60, fut sous-tendue par la volonté de trouver les moyens de renouveler les analyses archéologiques. On en connaît les grandes étapes : le fameux colloque *Man the Hunter* de 1965 à Chicago, l'*Original affluent society* et la *Stone Age economics* de Marshall Sahlins en 1972, qui débouche sur la théorie de l'*Optimal foraging strategy* des années 80, théorie influencée d'ailleurs par la sociobiologie de Wilson. Mais plusieurs débats menés ces dix dernières années ont changé ce cheminement heureux, qui ont tous comme point d'achoppement le problème agaçant des relations entre les chasseurs-collecteurs et les populations voisines.

C'est le cheminement que j'ai moi-même suivi, chez les Pygmées d'Afrique centrale : parti pour étudier l'adaptation remarquable d'une société à son écosystème, selon une perspective très naturaliste, j'ai abouti 15 ans plus tard à un gros volume sur l'histoire des relations avec leurs voisins!

Une première époque, héroïque, de la recherche a fait connaître au monde le mode de vie remarquable de ces populations qui n'emploient pas l'agriculture pour vivre. L'enthousiasme de la découverte, lié à une juste admiration pour les qualités de ces hommes naguère méprisés, ont quelque peu accentué une vision facilement évolutionniste : c'est l'âge d'or, et les remarquables monographies d'alors fournissaient d'heureux modèles pour la compréhension des modes de vie paléolithiques. L'émerveillement devant les capacités à vivre de rien dans une nature sauvage, l'admiration devant la joie et l'humour de ces sociétés sans conflit ont alors donné raison à Jean-Jacques Rousseau : oui, l'Homme à l'état de nature est bon.

Evidemment, le tableau était trop beau. Vingt ans après, la réaction intellectuelle est violente. Et c'est précisément à cause des voisins des chasseurs-cueilleurs que des analyses différentes apparaissent. Les premières descriptions étudiaient les sociétés de chasseurs-cueilleurs en elles-mêmes. Au début des années 80 se multiplient les conflits entre bandes de chasseurs-cueilleurs et Etats-Nations développés (notamment au Canada, en Alaska et en Australie), et l'étude historique devient un argument décisif au regard de la justice pour faire valoir des droits territoriaux. C'est l'époque du fameux procès de la Baie James, que les autochtones gagnèrent contre l'Etat canadien. On commence alors à observer l'histoire coloniale, en tentant de placer les chasseurs-collecteurs dans un contexte plus large. Apparaissent plusieurs publications polémiques, ayant comme point commun de prendre le contre-pied des jugements admis jusque là, et qui concernent les Bochimans du Kalahari, les Penan de Bornéo puis plus largement les populations forestières, dont les Pygmées. Le ton change.

Le premier débat, de loin le plus violent, est d'ailleurs symbolique car les Bochimans San ont aussi été la première ethnie de chasseurs-cueilleurs à avoir été étudiée d'une manière pluridisciplinaire. La nouvelle théorie tente de

montrer que ce mode de vie n'existe qu'en réaction à la pénétration de l'Afrique australe par les éleveurs bantous et que, loin d'être un mode de vie préservé du passé, il s'agit là d'une catégorie sociale marginalisée, dépossédée, proche du sous-prolétariat. Plus de bon sauvage, plus d'adaptation écologique : une triste lutte de classes avec des vaincus. La polémique est si vive que l'on parle nettement de "révisionnisme", car les nouveaux auteurs poussent leurs attaques jusqu'à refuser la validité des observations de leurs prédécesseurs.

Le débat à propos des populations forestières prend un autre angle d'attaque, celui des ressources forestières et de la relation avec les agriculteurs. Il commence simultanément à propos des Pygmées Mbuti de l'Ituri et des Négritos des Philippines. Cette théorie paraît fortement réductionniste : puisque les Pygmées mangent les féculents des agriculteurs, c'est qu'il n'y a pas assez de ressources sauvages, donc l'homme n'a jamais pu vivre uniquement de la chasse et de la cueillette dans la forêt équatoriale. C'est précisément parce que dans ce dernier cas les ressources alimentaires entrent en ligne de compte, qu'il nous intéresse ici.

De cette histoire de la recherche, on peut tirer plusieurs remarques qui sont cependant propres à décourager les transpositions trop rapides. L'une porte sur les chasseurs-collecteurs proprement dits, l'autre sur la qualité de la documentation les concernant.

*Les chasseurs-cueilleurs : on peut voir à la lumière des échanges violents de ces dernières années, que les chasseurs-cueilleurs contemporains sont inextricablement mêlés à l'histoire du monde, à travers leurs relations aux sociétés avoisinantes.

On relèvera cependant la vue d'ensemble suivante : il s'agit de sociétés peu nombreuses, même à l'époque du premier contact, et qui vivent dans des milieux marginaux : zones arctiques et subarctiques du continent américain, quelques zones désertiques ou sud-désertiques d'Afrique australe ou d'Australie, dans quelques forêts équatoriales d'Afrique et d'Asie. En ce qui concerne ces derniers, dans tous les cas, ils vivent en relations fortes avec des agriculteurs. Dans tous les autres milieux naturels, sous toutes les latitudes, c'est-à-dire dans tous les milieux non marginaux, les chasseurs-collecteurs sont passés à l'agriculture, partout où c'était possible, depuis au moins 10 000 ans. Après tout, n'oublions pas que ce sont des chasseurs-collecteurs qui ont inventé l'agriculture. Alors, dans quelle mesure les sociétés actuelles, ou sub-actuelles, qui sont très largement des marginales, pour ne pas dire des demeurées, sont-elles représentatives des sociétés anciennes qui ont changé?

*La documentation : on ne mettra jamais assez en garde contre le caractère fragmentaire des documents, surtout comme aujourd'hui dans le domaine de l'alimentation. Il n'y a aucune étude complète et *quantifiée* d'un régime alimentaire de chasseurs-cueilleurs. Ou peut-être deux ou trois, telle étude sur les Inuit des îles Barter, qui nous donnent un régime alimentaire à plus de 3 000 calories, ou telle étude sur un groupe de Pygmées - et même pas les Aka puisque moi-même je n'ai jamais dépouillé mes données de Centrafrique - mais les

Bakola du Cameroun, avec un régime à 1 800 calories, mais où les féculents d'origine agricole entrent pour une large part.

Tous les modèles existant sont basés sur des données quantifiées fragmentaires et sur des spéculations.

De plus, les chiffres, calories, protéines, etc. proviennent de sources disparates : dans le meilleur des cas, une quantification globale de la production d'un groupe pendant quelques jours à une saison particulière est convertie en calories, puis extrapolée à un régime alimentaire en entier (ce sont là les exemples concernant les Bushmen Kung du Kalahari). Le tableau classique, variation à partir de Murdock et de son grand fichier, donne le pourcentage de chasse, pêche, cueillette, sans que l'on sache s'il s'agit de temps de travail, de poids des produits ou de calories. Ajoutons que, de toute façon, une étude nutritionnelle n'aura de sens qu'accompagnée d'une étude de dépense énergétique.

En définitive, on ne sait rien de l'alimentation des chasseurs-cueilleurs, ni chiffrée, ni même simplement descriptive. Les descriptions du début du siècle auxquelles on se réfère pour avoir un tableau des ethnies avant "le grand changement" et au début du contact, ne donnent jamais aucune précision ni sur le régime ni sur le style alimentaire : manquent complètement, outre des quantifications, simplement la cuisine, les modes de préparation, l'association des aliments, les changements saisonniers, les repas de fête, etc..

DE LA NUTRITION

Le deuxième aspect sur lequel j'attire l'attention et qui rend périlleux l'exercice d'extrapolation, ce sont les *problèmes spécifiquement liés aux exigences nutritionnelles* : problème des *besoins nutritionnels*, de l'équilibre alimentaire et donc des *normes* dont les définitions sont sujettes à débat permanent et régulièrement remises à jour - en particulier, en gros, parce que les normes sont édictées par l'OMS à partir de données médicales occidentales - des standards calculés à partir d'échantillons américains et européens, et qui présentent de grandes différences avec les observations menées au sein des populations tropicales par exemple. On en est encore au simple stade de l'inventaire des types de solution apportés par les sociétés humaines à la satisfaction des besoins alimentaires.

Dans ce contexte, il faut saluer l'apport que constitue les analyses désormais classiques de John Speth, qui a su montrer que les régimes alimentaires basés sur la viande, devaient nécessairement être contrebalancés par un apport soit de glucides soit de lipides, à hauteur de 50 % des calories.

La question que je me pose, c'est *quelle est la marge de tolérance du corps humain* ? A partir de quand une déficience en un nutriment particulier a-t-elle des répercussions insurmontables ? Quelles sont les réponses possibles de l'homme par exemple au manque énergétique ? Une adaptabilité individuelle

d'abord, par la réduction du niveau d'activité physique, par une perte de poids (donc de tissus) corporel, une adaptabilité au niveau du développement, par des retards de croissance en particulier, ainsi que par des variations saisonnières du taux des naissances - adaptation démographique, donc, avec aussi des morbidités différentes.

A mon sens, la réponse au manque ou à la variation d'une composante d'un régime alimentaire n'est pas univoque, elle peut être physiologique, (morbidité, santé, état corporel, démographie) mais aussi techno-culturelle (mobilité, entraide, stockage).

Ces remarques engagent à la plus grande circonspection quant à la reconstitution du passé; car le *champ des possibles* nous semble très étendu. L'ethnologue pensera donc qu'il convient de se garder de modèles par trop mécanistes.

Un comportement alimentaire, à mon avis, doit surmonter trois contraintes majeures mais d'ordre différent :

- une contrainte physiologique : l'alimentation apporte ce qui est nécessaire à la vie du corps, et en tout premier lieu des calories et des protéines;
- une contrainte écologique : quelles réponses techniques et culturelles apporter à la variation saisonnière des ressources ?
- une contrainte technique : celle de la transformation des aliments et notamment par la cuisson, qui demande du feu et surtout des récipients.

DU COMPORTEMENT ALIMENTAIRE

L'extraordinaire diversité des régimes alimentaires de l'espèce humaine, à travers les sociétés traditionnelles contemporaines, a été maintes fois relevée, depuis le régime essentiellement carné des Inuit, jusqu'au régime végétarien de certaines castes hindoues.

Les études de ces vingt dernières années en anthropologie de l'alimentation, et notamment, en France sous l'impulsion et autour d'Igor de Garine, ont été menées dans de nombreuses sociétés traditionnelles du monde, dans des écosystèmes divers (tropiques, zones sahéliennes, zones arctiques, milieux maritimes, montagneux, sur tous les continents). Je m'inspirerai ici d'ailleurs largement des travaux de ce dernier.

En dépit de la diversité des types économiques et des écosystèmes, il en ressort des constantes dans le comportement alimentaire des sociétés humaines, qui nous semblent d'intérêt pour la reconstruction du passé. Méthodologiquement, on soulignera l'importance d'aborder l'étude du phénomène alimentaire, et plus globalement l'étude de l'adaptabilité humaine, par une approche comparative, à la fois en comparant des sociétés vivant dans des écosystèmes différents, mais aussi des sociétés différentes vivant dans le même écosystème, afin de mettre en évidence les choix culturels qui ont pu être opérés.

Le premier principe est que partout, dans toutes les sociétés du monde, l'alimentation est gouvernée autant par des contraintes nutritionnelles que par des règles sociales. Rappelons l'heureuse formule du professeur Trémolière : "l'Homme est consommateur de symboles autant que d'aliments."

CUISINE

Sur le premier point, ethnologues et préhistoriens s'accordent : l'homme est caractérisé par la *cuisine*. Il y a plus de 300 000 ans que les Hominiens utilisent régulièrement et intentionnellement le feu, il y a plus de 200 000 ans que les foyers sont présents dans les sites archéologiques. Il ne fait dès lors aucun doute que l'Homme moderne a toujours utilisé le feu pour la cuisson de ses aliments, avec de réelles conséquences sur le cycle des activités et sur l'organisation du temps, comme le souligne C. Perlès.

La cuisson sert avant tout à modifier la composition chimique et physique des aliments, augmentant ou simplement permettant la digestibilité notamment des produits végétaux. De ce fait, on peut affirmer que la transformation souvent complexe des aliments végétaux a précédé, et de beaucoup, leur production, c'est-à-dire leur domestication et leur culture. La cuisson rend digeste mais en même temps transforme le goût des produits; l'homme transforme les aliments, mais il opère des associations, il ingère des mets complexes, des plats composés qu'il combine à leur tour, de diverses façons, à l'occasion des repas.

CHOIX ALIMENTAIRES ET ARBITRAIRE CULTUREL

L'homme possède la faculté d'*effectuer un choix* parmi les virtualités alimentaires qui lui sont offertes par le milieu. Aucune société humaine n'utilise la totalité des ressources qui s'offrent à elle. Il existe de ce fait un important décalage entre espèces présentes dans un écosystème donné, les ressources reconnues par une société et celles qu'elle utilise réellement. Donnons quelques exemples en ce qui concerne les plantes alimentaires utilisées par divers groupes de chasseurs-cueilleurs africains.

R. Lee a été le premier à différencier les types de ressources. Les *Bochimans Kung* du Kalahari connaissent 200 plantes, en désignent 85 comme comestibles, mais seulement 9 sont consommées sur une base régulière. De même, ils ne consomment que 54 des 220 espèces animales de leur environnement. Un autre groupe du Kalahari central, les *Gana*, consomment usuellement (parmi 80 qu'ils connaissent) 11 espèces végétales par ailleurs différentes des *Kung*.

En forêt africaine, j'ai pu observer le même phénomène : les Pygmées *Aka* dénomment plus de 650 plantes, mais n'en reconnaissent qu'une cinquantaine comme comestibles; parmi celles-ci, seulement 10 sont essentielles et consommées fréquemment, 7 peuvent être considérées comme majeures, les 33 autres sont mineures ou occasionnelles.

A cela il faut ajouter un élément sur lequel je reviendrai : deux ethnies vivant dans le même milieu n'opéreront pas nécessairement les mêmes choix alimentaires, au point que l'une pourra juger parfaitement inesthétique ce qui pour l'autre peut être un aliment recherché.

Ce fait général rend particulièrement difficile l'exercice consistant à postuler un régime alimentaire à partir des ressources potentielles d'un écosystème. Rien n'indique que les hommes les aient toutes utilisées. On inclinerait plutôt pour le contraire !

Cet arbitraire culturel se porte aussi sur l'équilibre général du régime alimentaire, et l'on sait que ce ne sont pas toujours les aliments les plus efficaces qui sont choisis par les sociétés traditionnelles. Ce facteur a des racines profondes, et l'on en retrouvera un écho dans le processus de domestication. Ainsi, le botaniste Harlan a pu observer qu'au Mexique, la domestication du piment a eu lieu 1 000 ans avant celle du millet *Setaria* et 2 000 avant cette plante majeure qu'est le maïs ! Une épice avant un aliment de base. Dans le domaine animal, on penche à attribuer la domestication de la poule en Chine ancienne, non pas à la nourriture, mais à la divination par scapulomancie.

TYPES DE REPAS

Dans toutes les sociétés, la prise alimentaire s'effectue selon plusieurs modalités. On distinguera d'une part des *repas* pris en commun par le groupe social, généralement familial, à fréquence régulière, et qui sont généralement codifiés, d'autre part des prises nettement plus informelles, qu'on pourrait appeler *snacks* ou *casse-croûte*, qui servent à s'alimenter en général hors du groupe familial, sur le lieu de travail, ou bien en voyage. Un troisième type de repas existe partout, les *repas d'apparat*, accompagnant les événements sociaux et religieux qui intéressent la communauté, et qui sont généralement liés à des regroupements plus larges que le seul groupe familial.

A ces trois types de prises alimentaires correspondent des tâches, des préparations, c'est-à-dire des cuisines différentes.

L'ALIMENTATION COMME LIEN SOCIAL

La réalisation totale du menu quotidien exige la mise en commun, au cours de moments privilégiés de la journée - les repas - des produits vivriers végétaux et animaux rapportés par les femmes et les hommes à l'issue de leurs activités. Les produits alimentaires font l'objet d'un *partage*, d'abord pendant le processus d'acquisition (produits crus), ensuite après la transformation culinaire, au minimum à l'intérieur du groupe familial entre les convives. En effet, la consommation alimentaire est un événement social : elle fait l'objet d'une répartition dont les modalités sont réglées par un système de normes étroitement alignées avec celles qui règlent les rapports entre les individus, la société, le cosmos et les puissances surnaturelles, comme le note de Garine. Levi-Strauss a

le premier souligné le parallèle entre le circuit d'échange des femmes, les circuits commerciaux, et les échanges alimentaires, montrant qu'ils constituent l'un des mécanismes qui ont sans doute contribué à l'élaboration de la société humaine. Comme l'a abondamment montré M. Mauss dans son célèbre *Essai sur le don*, le cadeau, et en particulier celui de nourriture, a pour fonction d'établir des liens sociaux et de susciter un réseau d'obligations entre les individus et les groupes. De là vient le trait fondamental de la présence d'aliments et de repas collectifs au cours de la plupart des manifestations sociales et religieuses.

IDENTITE ALIMENTAIRE ET IDENTITE CULTURELLE

Chaque culture utilise l'alimentation pour affirmer et afficher sa *cohésion interne* en même temps que son *hétérogénéité* par rapport aux cultures voisines, à travers les choix, les préférences et les répugnances alimentaires. Les aliments ont en effet une valeur démarcative, différenciatrices par rapport aux voisins, dont par ailleurs on se moque volontiers à cause de leurs habitudes alimentaires, quelquefois même cruellement.

Toutefois, à l'intérieur même de la société, les aliments peuvent aussi servir à séparer diverses catégories de personnes, soit à travers les classes d'âges ou les sexes, soit à cause de particularités sociales ou d'activités particulières. Ainsi les aliments des enfants sont généralement différents de ceux des adultes : produits de petite cueillette considérés comme des cochonneries par les adultes ; ou bien certains aliments sont réservés sous diverses justifications magiques aux adultes, aux hommes ou aux vieillards.

VARIABILITE SAISONNIERE

Les variations saisonnières sont un trait commun à tous les systèmes alimentaires traditionnels. Aux disponibilités différentes des produits correspondent des variations du régime alimentaire, tant qualitatives que quantitatives.

Un seul exemple choisi chez les Pygmées *Aka* : on observe chez eux en début de saison sèche des repas avec viande, féculents et végétaux, en fin de saison sèche uniquement de miel, en saison des pluies seulement des chenilles avec des féculents, enfin pendant les migrations de chasse les hommes en voyage mangent de la viande avec des graines alors que les femmes restées au camp consomment des tubercules avec des feuilles et des champignons mais pas de viande.

La saisonnalité a ainsi des conséquences biologiques, mais aussi psychologiques et sociales. Autre notion importante, celle de *période de soudure*, à laquelle correspond en général une baisse de poids. Les aspects émotionnels de la soudure sont importants. Mais les seuils correspondant à la faim sont culturels, et ne sont pas nécessairement liés à la simple carence nutritionnelle. Divers concepts de faim, famine, manque existent dans la plupart des sociétés. On

distingue souvent le manque de l'aliment de base de celui d'autres aliments appréciés - ainsi en Afrique centrale, la *faim de viande*.

C'est pour limiter les effets de la période de soudure que les sociétés développent diverses stratégies, soit techniques, - par des procédés de conservation ou de stockage, par des déplacements de l'habitat et une augmentation des distances de parcours -, soit sociales, - par une augmentation de la cohésion sociale et le développement des réseaux d'échange, voire de commerce. Rappelons à ce propos que des routes commerciales existaient en Europe depuis le Paléolithique supérieur et rien n'empêche d'imaginer que la circulation des outils ou des métaux se soit accompagnée de celle de certains produits vivriers.

Je reviendrai brièvement sur quelques questions évoquées en commençant. Dans la recherche des régimes alimentaires passés, et dans l'évaluation des contraintes écologiques et nutritionnelles, il ne faut pas sous-estimer la variabilité saisonnière de la composition des repas, mais il ne faut pas non plus surestimer les réponses biologiques du corps. De nombreuses inconnues restent quant au rôle potentiel des calories provenant de la viande, l'importance des famines saisonnières qui sont tolérables, la densité de population, et jusqu'à quel point un déséquilibre nutritionnel à court terme peut être intégré dans une adéquation nutritionnelle à long terme.

ALIMENT DE BASE ET RECHERCHE DE LA REPLETION

A propos de la faim, j'ai mentionné l'aliment de base. C'est là encore un principe commun à toutes les populations du monde, qui toutes privilégient certaines nourritures, celles qui assurent l'essentiel de la consommation calorique, calment la faim, assurent une satiété sécurisante et de plus témoignent de la sollicitude divine. Cet aliment de base est dit encore *staple food*, ou selon certains auteurs comme Jelliffe "super nourriture culturelle" *cultural superfood*. Du point de vue du comportement alimentaire, la consommation de cet aliment de base s'accompagne généralement de la recherche d'une sensation de *réplétion*.

De nos jours, même si on peut observer des variations saisonnières de la composition des repas, le principe est fondamentalement le même partout : une association d'un aliment de base solide avec un aliment d'accompagnement plus liquide; ce que Leenhardt appelait "aliment et condiment" à propos de l'alimentation traditionnelle des Mélanésiens de la Nouvelle-Calédonie; ou ce que nous appelons "aliment de base et sauce" en Afrique centrale. Cet aliment de base fournit la part quantitative du régime, l'apport calorique majeur, alors que la sauce, l'accompagnement, procure la part qualitative, protéique, vitaminique et gustative. Si l'on considère l'alimentation humaine dans sa globalité, l'aliment de base est quasiment toujours un féculent (céréales panifiables ou non, tubercules ou fruits féculents, fécula extraite de tubercules ou de moelles de tiges, comme dans le cas des palmiers sagoutiers, etc.). On pourrait d'ailleurs considérer que ce trait commun à toute l'humanité a ses racines dans l'alimentation des chimpanzés, qui combinent des poignées de matière végétale fibreuse avec des bouchées d'insectes goûteux, termites ou fourmis !

A LA RECHERCHE D'UN REGIME ALIMENTAIRE DES ORIGINES

C'est probablement ce trait commun, association aliment de base et complément, qui est le plus à même d'orienter la réflexion pour la reconstitution des régimes préhistoriques. Rappelons les analyses de Speth, démontrant la nécessité d'une complémentarité des protéines avec soit des glucides, soit des lipides, et qui a attiré l'attention sur l'importance probable des végétaux dans les régimes alimentaires passés. Les bases de la cuisine sont là : il nous faut rechercher quel aliment procure l'apport calorique du régime alimentaire.

Il y a déjà longtemps, Watanabe à la suite de ses recherches sur les Aïnous, avait proposé une typologie des chasseurs-collecteurs, précisément basée sur les habitudes alimentaires. Il distinguait trois types, - largement *végétariens*, - régime *mixte* (sous-divisé en fonction de l'aliment de base, végétal ou animal), et - largement *carnivore*.

Le type carnivore correspond aux régions arctiques, et dans ce cas l'apport calorique est dû aux graisses. Les autres types correspondent aux latitudes plus basses. Là le rôle des végétaux devient important.

Dans les zones équatoriales, les végétaux sauvages renferment des réserves de glucides en quantités, sous forme de tubercules, de tiges ou de fruits féculents. Les hommes peuvent donc extraire aisément l'amidon, et l'on se trouve en face de styles alimentaires avec appariement de deux plats, la base d'un côté et la sauce de l'autre. Dans les zones tempérées, les féculents sont notablement plus diffus. Aucune plante ne procure de féculent en suffisance pour être extraite et consommée. C'est le mérite de Maurizio d'avoir, dès 1932 dans son *Histoire de l'alimentation végétale*, attiré l'attention sur le rôle sur les plantes de cueillette d'Europe et sur leur mode de préparation fondamentale, le *bouilli* - Barrau plus récemment a rediscuté avec conviction de l'importance de la *soupe* dans l'histoire de l'alimentation humaine. Dans nos régions tempérées, la cuisson en vrac de l'ensemble des herbes à petits rhizomes, des bulbes, des graines et des petites graminées, avec les produits de chasse permettait seule de réaliser un aliment, un plat unique, suffisamment riche au point de vue calorique et goûteux du point de vue hédonique. Maurizio donne une liste d'une centaine de plantes de collecte, qui ajoutées les unes aux autres procurent assez de nutriments pour équilibrer un régime alimentaire carné. Le Magdalénien comme inventeur du pot au feu. Techniquement, il semble que les procédés de cuisson par les pierres chaudes dans des outres de cuir permettaient une telle recette. Certains outils, tels que cette omoplate sibérienne portant des microlithes enchâssés (décrite par Nougier) ont pu être interprétés comme accessoires de préparation, de broyage des végétaux.

Résumons avec un hardi raccourci de l'alimentation mondiale : régime à viande grasse dans les latitudes arctiques, régime à base de soupe en zone tempérée, régime à base de boule et sauce en zone tropicale.

Le dernier trait commun à l'ensemble de l'humanité, c'est l'adoption universelle des produits issus de l'agriculture. Le temps manque pour discuter ici

de la domestication des plantes, mais il n'échappera à personne que partout où c'était possible, les chasseurs-cueilleurs préhistoriques ont soit amélioré et transformé les plantes qu'ils consommaient, soit acquis de leurs voisins la technique de la culture de ces plantes améliorées - et les derniers, ceux qui ne cultivent pas encore par eux-mêmes, ont développé des systèmes économiques sophistiqués grâce auxquels ils mangent les plantes cultivées par leurs voisins !

QUE CONCLURE DE CE PETIT RAPPEL ?

Nos ancêtres cuisinaient, ils choisissaient leurs aliments et les accommodaient d'une manière sciemment différente de leurs voisins; ils alternaient repas domestiques et repas de fête, à l'occasion de grands rassemblements rituels de plusieurs communautés ordinairement dispersées; ils maigrissaient aux mauvaises saisons et s'empiffraient aux autres. Ils mangeaient certainement plus de végétaux que ce que l'on pense généralement, même s'ils préféraient nettement la viande. Mais notre tâche est rude, car nos ancêtres avaient certainement beaucoup plus d'imagination culinaire que tous les ethnologues et les archéologues réunis !

BIBLIOGRAPHIE

- BAHUCHET S., 1985,
Les Pygmées Aka et la forêt centrafricaine, ethnologie écologique. Paris, SELAF, 638 p.
- BAHUCHET S., 1988,
Food supply uncertainty among the Aka Pygmies (Lobaye, C.A.R.). In : I. de. Garine & G. A. Harrison (éd.), *Coping with Uncertainty in food supply*. Oxford, Oxford University Press, pp. 118-149.
- BAHUCHET S., et al., 1991,
Wild yams revisited : is independence from agriculture possible for rain forest hunter-gatherers ? *Human Ecology*, 19 - 2 : 213-243.
- BAILEY R. C., et al., 1989,
Hunting and gathering in tropical rain forest : is it possible ? *American Anthropologist* 91-1, pp. 59-82.
- BARRAU J., 1983,
Les hommes et leurs aliments. Paris, Messidor.
- BARRAU J., 1987,
Eloge sociographique de la soupe. In : Kœchlin et al. eds., *De la voûte céleste au terroir*, Editions de l'EHESS, Paris, pp. 437-446.
- GARINE I. de, 1990,
Les modes alimentaires : histoire de l'alimentation et des manières de table. In : *Histoire de Mœurs*, Encyclopédie de la Pléiade, vol. I, pp. 1447-1627.
- GARINE I. de & PAGEZY H., 1989,
Faim saisonnière et "faim de viande". In Hladik C.M., et al. (Eds) *Se nourrir en forêt équatoriale*. Paris, Unesco/MAB, pp. 43-49.
- HARLAN J.R., 1987,
Les plantes cultivées et l'homme. Paris, PUF/ACCT, 414 p.
- HEADLAND T., 1987,
The wild yam question: how well could independent hunter-gatherers live in a tropical rainforest ecosystem? *Human Ecology*, 15 : 463-491.
- JELLIFFE D.B., 1967,
Parallel food classifications in developing and industrialized countries. *American Journal of Nutrition*, 20-3, pp. 273-281.
- KOPPERT G.J.A., DOUNIAS E., FROMENT A. & PASQUET P., 1992,
Food consumption in the forest populations of the southern coastal area of Cameroon. In Hladik C.M. et al. (Eds) *Food and nutrition in the tropical forest*. Paris, MAB-Parthenon, pp. 295-310.

- LEACOCK E.B. et LEE R.B., eds, 1982,
Politics and history in band societies, Paris/Cambridge, CUP/MSH, 500 p.
- LEE R.B., 1979,
The Kung San. Men, women, and work in a foraging society. Cambridge University Press, 526 p.
- LEE R.B., 1992,
Art, science or politics ? The crisis in hunter-gatherer studies. *American Anthropologist*, vol. 94 n° 1, pp. 31-54.
- LEE R.B. et DE VORE I., eds, 1968,
Man the hunter, Chicago, Aldine, 416 p.
- MAURIZIO A., 1932
Histoire de l'alimentation végétale. Payot, Paris, 664 p.
- NOUGIER L.R., 1986,
Naissance de la civilisation. Paris, Lieu Commun, 414 p.
- PERLÈS C., 1977,
Préhistoire du feu. Masson, Paris, 180 p.
- RODAHL K., 1964,
Les besoins nutritionnels dans la région polaire. *Cahiers de santé publique* n° 18, pp. 109-129.
- SAHLINS M., 1972,
Stone age economics. London, Tavistock, 348 p.
- SPETH J., 1991,
Protein selection and avoidance strategies of contemporary and ancestral foragers : unresolved issues. *Phil. Trans. R. Soc. Lond.*, vol. 334, pp. 265-270.
- TANAKA J., 1980,
The San, hunter-gatherers of the Kalahari. A study in ecological anthropology. University of Tokyo Press, 200 p.