

# Ils ont domestiqué plantes et animaux

Prélude à la civilisation



Jean Guillaume



éditions  
**Quæ**



# Ils ont domestiqué plantes et animaux

Prélude à la civilisation

© Éditions Quæ, 2010

ISBN-978-2-7592-0893-7

Le code de la propriété intellectuelle interdit la photocopie à usage collectif sans autorisation des ayants droit. Le non-respect de cette disposition met en danger l'édition, notamment scientifique, et est sanctionné pénalement. Toute reproduction même partielle du présent ouvrage est interdite sans autorisation du Centre français d'exploitation du droit de copie (CFC), 20 rue des Grands-Augustins, Paris 6<sup>e</sup>.

# Ils ont domestiqué plantes et animaux

Prélude à la civilisation

Jean Guillaume



# Sommaire

- 13 **Remerciements**
- 15 **Introduction**
- 21 **Chapitre I**
- 21 **À la recherche des ancêtres perdus**
- 22 **Récits mythiques**
- 25 **Textes religieux anciens**
- 26 **Les botanistes et la recherche historique**
- 30 **La botanique et les pièges du latin**
- 35 **Le rôle de l'archéologie**
- 39 **Enfin de Candolle vint**
- 44 **Un très grand successeur, Nikolai Ivanovitch Vavilov**
- 48 **De nouveaux outils**
- 51 **Des inconnues, encore fréquentes, demeurent cependant**
- 55 **Chapitre II**
- 55 **Le Néolithique, les Néolithiques**
- 59 **Le Proche-Orient**
- 59 *L'ancienneté des foyers*
- 60 *Les peuples du Levant avant le Néolithique : les Natoufiens et les Khiamiens*
- 62 *Le Protonéolithique (Néolithique précéramique A)*
- 64 *Les Néolithiques précéramiques B ancien et moyen*
- 65 *Le Néolithique « récent »*
- 67 *La colonisation de l'Europe*
- 69 *La contribution de la palynographie*
- 70 **Les autres sites de naissance de l'agriculture**
- 70 *Les centres chinois*
- 73 *En conclusion sur la Chine*
- 74 *Le non-centre d'Amérique du Sud*
- 76 *L'Amérique moyenne ou Mésio-Amérique*
- 78 *L'Afrique*
- 80 *La Nouvelle-Guinée, la civilisation des Lapitaset le non-centre indien*
- 82 *L'Australie*
- 83 **Pourquoi le Néolithique ?**

- 83 *Les nombreuses hypothèses sur l'origine du Néolithique*
- 86 *Y a-t-il eu progrès technique ? Jusqu'où et à partir de quand ?*
- 88 *Le Néolithique : révolution ou évolution de pratiques antérieures ?*
- 91 *Pourquoi une synchronisation des différents Néolithiques connus ? L'hypothèse de l'aménagement des niches écologiques*

## 95 **Chapitre III**

### 95 **Les mécanismes de la domestication des plantes**

- 96 *Les explications possibles avant Mendel*
- 97 *La longue période de l'amélioration empirique*
- 101 *La reproduction asexuée*
- 103 **L'ère de la compréhension des mécanismes**
- 103 *La sexualité des plantes*
- 104 *Un moine nommé Mendel très au fait de la science de son temps*
- 105 *Des travaux appliqués et... quelques expériences qui allaient changer la biologie*
- 106 **L'après-Mendel**
- 106 *Des progrès de la génétique*
- 106 *Des applications*
- 109 *Les premières céréales du Proche-Orient à la lumière des acquis mendéliens*
- 113 *Les blés hexaploïdes, l'orge et le riz*
- 117 *Le maïs*
- 118 *Les gènes de domestication chez quelques autres espèces*
- 120 *La domestication et les adventices*
- 123 **La domestication à partir du bouturage ou du greffage**
- 125 **Les néodomestications et les échecs**
- 125 *Les néodomestications*
- 126 *Tout n'est pas domesticable*
- 128 *Un cas particulier : les maïs « hybrides »*
- 128 **En résumé**

## 131 **Chapitre IV**

### 131 **Introduction et diffusion des plantes**

- 132 **Les migrations végétales**
- 133 *Migrations sur les mers et les océans*
- 134 *Les diffusions involontaires par l'homme*
- 135 *Les migrations des Néolithiques, la dispersion des plantes cultivées... et des adventices ?*
- 136 *Dans le Nouveau Monde avant l'arrivée des Espagnols*
- 137 *En Afrique et en Océanie*



- 139 **Importations vers l'Égypte, la Chine ou l'Europe**
- 139 *Dans l'Eurasie à l'époque antique*
- 140 *Le blé et les Phéniciens font le tour de l'Afrique*
- 141 *Les conquêtes d'Alexandre le Grand*
- 141 *Zhang Qian rapporte des plantes occidentales*
- 145 *Dans l'Empire romain*
- 146 *Les agrumes des Arabes et le blé des Sarrasins*
- 148 *Une autre plante diffusée grâce aux Arabes : le café*
- 149 *Du « blé » de Christophe Colomb au topinambourde Lescarbot en passant par le fraisier de Virginiede Jacques Cartier*
- 154 *L'importation de la fraise chilienne par Amédée François Frézier, espion du Roi-Soleil*
- 155 **Quand les Européens diffusent les plantes d'un continent à l'autre**
- 155 *Canne à sucre, gingembre et céréales à petits grains... et adventices d'Europe*
- 157 *Les voyages de la vigne*
- 159 *Les généreuses distributions de semences par les navigateurs français des Lumières*
- 160 **Les transferts « coloniaux » en tous sens**
- 160 *Espèces consommées par les Européens*
- 161 *Les transferts de colonie à colonie*
- 164 *L'arbre à pain et la mutinerie de la Bounty*
- 165 *L'ambassade de Macartney en Chine*
- 166 *Les jardins coloniaux*
- 170 *Les transferts à la fin du XIX<sup>e</sup> et au début du XX<sup>e</sup> siècle*
- 173 *Les expéditions botaniques de nos jours*
- 177 **Chapitre V**
- 177 **Avec les plantes, les animaux**
- 178 **La domestication, une notion imprécise**
- 178 *Définitions de l'animal domestique*
- 180 *L'appivoisement, acceptation individuelle du contact avec l'homme*
- 181 *Les implications de la domestication*
- 183 *Retour à l'état sauvage : le marronnage*
- 184 *Les animaux élevés à des fins alimentaires*
- 185 **Les mécanismes de la domestication**
- 185 *À propos des ancêtres sauvages*
- 187 *De la dérive génétique au contrôle du comportement social*
- 189 *La protodomestication, approche archéologique*
- 191 *Les motivations possibles des premiers éleveurs*
- 193 *La position prestigieuse de l'animal*

- 194 *Des animaux commensaux à la chasse gérée et la capture des jeunes*
- 196 *Deux exemples historiques*
- 197 **Les processus connus de domestication**
- 197 *Avant le Néolithique : le chien*
- 200 *Les ongulés du Proche-Orient*
- 202 *En Perse, en Inde, en Chine et en Europe*
- 203 **Les espèces des élevages actuels**
- 203 *Le cheval, l'âne et le mulet*
- 204 *Les bovins*
- 206 *Les bovidés secondaires et le buffle d'Asie*
- 208 *Les caprinés, les camélidés et le renne*
- 210 *Le porc*
- 212 *Le lapin et le cobaye*
- 213 *La poule*
- 216 *Le dindon et la pintade*
- 218 *Les canards et les oies*
- 220 *Les volailles secondaires*
- 221 *Batraciens et reptiles*
- 223 *Les cyprinidés d'Asie*
- 223 *Les salmonidés*
- 225 *Quelques espèces d'aquaculture marine nouvelle*
- 226 *Nouvelles espèces d'eau douce et d'eau de mer*
- 227 *L'aquaculture des crevettes*
- 228 *En conclusion sur l'aquaculture*
- 229 **Conclusion sur l'élevage**
- 233 **Chapitre VI**
- 233 **Quand la nutrition fait avancer les choses**
- 234 **De l'obscurantisme à l'empirisme**
- 234 *Le choix des nutriments chez l'homme*
- 235 *Sensations désagréables et satiété*
- 236 *Interdits, tabous et préjugés*
- 237 *Valeur symbolique et propriétés imaginaires des aliments*
- 238 *La nutrition en tant que catalogue des propriétés de chaque aliment*
- 239 *Des régimes variés dès la préhistoire*
- 241 *Régimes végétariens ou carnassiers*
- 242 **Deux pionniers méconnus de la nutrition : Spallanzani et Parmentier**
- 244 **L'entrée en action de la nutrition**

- 244 *Lavoisier et les débuts de la nutrition moderne*
- 246 *Magendie et le besoin protéique*
- 248 *Jean-Baptiste Boussingault*
- 249 **Les vitamines**
- 249 *Les ravages du scorbut et les travaux de James Lind*
- 252 *La marine de Sa Gracieuse Majesté en bénéficie grandement, la science nettement moins*
- 253 *Un long délai pour les autres vitamines*
- 255 *Les vitamines A et D, PP et C*
- 259 *Les dernières vitamines*
- 262 *G.O. Burr et M.M. Burr découvrent les acidesgras essentiels*
- 264 *Un secteur longtemps négligé : les minéraux*
- 267 *Équilibres multiples, fibres et facteurs « accessoires » divers*
- 268 **L'homme avait anticipé**
- 268 *L'âge d'or du Paléolithique, ou le chasseur-collecteur sans carence alimentaire*
- 270 *Recul de l'état nutritionnel à l'avènement du Néolithique*
- 271 *Une première intervention imprévue de la génétique humaine*
- 272 *Améliorations progressives*
- 273 *Légumes frais, fruits et vitamines – quand les choses se compliquent*
- 274 *Nouvelle intervention de la génétique : la peau claire des populations nordiques*
- 274 *Un cas difficile pour les végétaliens, la vitamine B<sub>12</sub>*
- 276 *Un moyen empirique de combattre trois carences à la fois : la chaux dans le maïs*
- 277 **En conclusion**
- 279 **Chapitre VII**
- 279 **La lutte contre les facteurs indésirables**
- 280 **La peur universelle des aliments inconnus**
- 281 **C'est la dose qui fait le poison**
- 282 *Des rencontres plus ou moins catastrophiques attestées par l'histoire*
- 284 *De grandes différences entre animaux et végétaux*
- 286 *Un survol des diverses catégories de facteurs antinutritionnels et de leur répartition*
- 290 *Les acides aminés toxiques*
- 290 *Les antivitamines*
- 291 *Les alcaloïdes*
- 291 *Pourquoi les solanacées américaines étaient suspectes aux yeux des Européens*
- 294 *Les glycosides, les lectines et quelques autres substances toxiques*
- 297 *La percée du soja*
- 299 *Les alcaloïdes des lupins*

- 301 *Les autres fabacées alimentaires à graines*
- 302 *Les brassicacées, une famille de grande importance pour l'homme*
- 304 *Les esthers d'acide cyanhydrique*
- 307 **Conclusion**

## 309 **Chapitre VIII**

### 309 **Les plantes vivrières : céréales, pseudocéréales, amylacées et légumes**

- 312 **Les céréales**
- 312 *Le blé*
- 316 *L'orge*
- 318 *Le seigle et le triticales*
- 319 *L'avoine*
- 319 *Le riz*
- 321 *Les sorgho, mil, millets et autres céréales mineures*
- 323 *Le maïs*
- 324 *En conclusion sur les céréales*
- 325 **Les autres plantes vivrières**
- 325 *Pseudocéréales et fruits secs*
- 327 *Tubercules et racines amylacées*
- 328 *La pomme de terre*
- 330 *Le manioc*
- 331 *Les ignames*
- 331 *La patate douce*
- 332 *Les racines et tubercules divers*
- 333 *Arbre à pain, sagoutier et bananier plantain*
- 334 *En conclusion sur les amylacées et autres plantes vivrières*
- 334 **Les oléagineux, les oléoprotéagineux et les plantes à sucre**
- 334 *Les oléagineux*
- 337 *Les protéagineux, fabacées et diverses*
- 340 *Les plantes à sucre*
- 343 **Les légumes**
- 344 *Les légumes racines*
- 349 *Les légumes feuilles*
- 356 *Les légumes fruits charnus*
- 361 *Quelques légumes divers*
- 364 *Légumes et nutrition*
- 365 **Conclusion**

**367 Chapitre IX****367 Les fruits, les épices et les plantes à boisson****368 Les fruits***369 Les rosacées, reines des fruits des pays tempérés**377 Les espèces à fruits secs et les espèces secondaires des pays tempérés**379 Les agrumes**383 La mangue et autres anacardiées**384 Des familles peu connues hors de la ceinture intertropicale**386 Les familles petites mais d'importance majeure**388 Autres espèces fruitières tropicales**389 En conclusion sur les fruits***391 Les épices et autres plantes aromatiques***391 Herbes et épices : un monde vaste et envoûtant**400 En conclusion sur les épices et plantes aromatiques***400 Les plantes à boisson***402 La classification des boissons**417 En conclusion sur les boissons***421 Conclusion****421 La situation au début du XX<sup>e</sup> siècle... et demain ?***423 Les avancées des techniques d'amélioration des plantes et des animaux**424 De la nostalgie des plantes du passé à l'attrait de l'exotisme**426 Vers des aliments plus nourrissants ou plus diététiques**428 Vers des cultures et des élevages plus adaptés au monde de demain**429 L'équilibre à repenser entre agriculture et élevage***433 Références bibliographiques****441 Glossaire****445 Annexes****445 Principales plantes cultivées**



# Remerciements

*À mon épouse Marie-Claire, pour qui la rédaction de ce livre à entraîné beaucoup d'efforts supplémentaires dans la vie de notre famille nombreuse.*

Je tiens à remercier :

Hubert Bannerot, pour les nombreuses réflexions dont il m'a fait part au sujet de la culture et de l'amélioration des plantes alimentaires.

Maxime Trottet, qui m'a envoyé un bon nombre de documents récents très précieux sur les gènes de la domestication et plus généralement sur la génétique des céréales.

Xavier Perrier, pour la synthèse très complète qu'il m'a fait parvenir sur la domestication des bananiers.

Bernard Leclercq et Jean-Claude Blum, pour les nombreux échanges que nous avons eus au cours de notre carrière en matière de nutrition, d'aviculture et de zootechnie en général.

Bernard Carré, pour les renseignements qu'il m'a apportés sur son domaine d'excellence, les glucides des céréales.

Bernard Lessire, pour les informations qu'il m'a fournies sur l'évolution de l'aviculture au cours des dernières décennies.

Christian Legault, pour les précisions sur l'évolution de l'élevage porcin et plus spécialement sur la sélection actuelle.

Joël Gatesoupe et Laurent Labbé, pour les renseignements à propos de l'évolution récente de l'aquaculture.

Jean-Michel Faure, pour ses nombreuses connaissances en zoologie et éthologie ainsi que ses remarques et suggestions à propos de la domestication des animaux et de leur comportement.

Michel Picard, pour ses remarques originales et sa vision de la domestication des animaux et des problèmes que pose l'évolution actuelle de l'élevage.

Marc Rideau, pour ses remarques et suggestions relatives aux substances toxiques et antinutritionnelles des végétaux.

Gérard Cuzon, pour les renseignements sur l'aquaculture récente des crustacés ainsi que sur le peuple polynésien.

Carlos Caceres, Marco Cadena, Roberto Civera, Roberto Mendoza, Denis Ricques et Elizabeth Ricques-Cruz, pour les données qu'ils m'ont fournies sur la langue des Aztèques, leur mœurs et leur civilisation, les plantes dont ils se nourrissaient, la colonisation espagnole et d'autres aspects de l'histoire du Mexique, pays qu'ils m'ont aussi permis de connaître par leurs invitations.

Michel Pitrat et Claude Foury, éditeurs des *Histoires de légumes des origines à l'orée du XXI<sup>e</sup> siècle*, ainsi que les auteurs des différents chapitres de ce livre. Ils m'ont permis d'y puiser de nombreuses et précieuses informations ainsi que plusieurs figures.

Michèle Plouzeau, pour son aide dans les recherches bibliographiques sur la domestication des animaux et spécialement des volailles.

Un remerciement spécialement appuyé va à Jean-Pierre Lafont pour ses vastes connaissances non seulement en sciences vétérinaires, mais aussi en botanique, en histoire de la domestication des plantes et des animaux ainsi qu'en ethnologie ; je lui suis tout particulièrement reconnaissant pour la relecture intégrale de mon manuscrit.

Je remercie enfin tous mes anciens étudiants, anciens collègues, généralement nutritionnistes, d'Amérique du Nord et du Sud, des Antilles, du Proche-Orient, d'Extrême-Orient et d'Australie, ainsi que les botanistes de tous horizons qui m'ont procuré des graines pour la constitution du jardin expérimental personnel où j'ai pu — un temps — cultiver ou essayer de cultiver plusieurs dizaines de légumes ou arbustes fruitiers anciens ou exotiques.

Mes pensées reconnaissantes vont également à ceux qui nous ont quittés : André Haudricourt, un grand monsieur qui a marqué la contribution française à l'approche de la domestication des végétaux ; René Marie, avec qui j'avais eu de nombreux échanges allant de la culture du riz — sa spécialité — à la linguistique ; Claude Calet, chez qui j'ai appris les bases de l'expérimentation en matière de nutrition animale.



# Introduction

Grande histoire événementielle  
Empires, guerres, souverains

Civilisations

Religions

Arts

Littérature

Histoire matérielle

Histoire des sciences

Histoire de l'agriculture

Illettrisme agronomique

L'histoire des plantes cultivées et celle de l'agriculture ont rarement passionné les historiens. L'histoire événementielle s'est très longtemps taillé la part du lion dans les livres scolaires et même dans les autres ouvrages historiques, où la succession des souverains, des guerres, des traités, des créations d'état et des partages de territoire constituent l'essentiel des sujets. Les arts et les religions sont d'autres composantes nobles de l'histoire telle qu'on l'entend le plus souvent. L'histoire matérielle, longtemps reléguée au second plan, n'a acquis ses lettres de noblesse que plus récemment avec la découverte, grâce à l'archéologie, des vestiges des bâtiments, des outils, des bijoux ou des vêtements mettant en lumière les conditions de vie et de travail à des époques passées ; mais, même dans ce secteur, l'agriculture et les plantes ont été le plus souvent négligées. Alors qu'une démarche constante des historiens a été l'étude des lignées de gouvernants, des langues, des écoles artistiques ou des civilisations en général, bien peu d'entre eux (et c'est un euphémisme) se sont souciés de la culture et de l'origine des plantes qui nous nourrissent. On peut rappeler à ce sujet la réflexion attribuée à l'entomologiste français Jean-Henri Fabre : « L'histoire célèbre les champs de bataille sur lesquels nous trouvons la mort, mais elle ne daigne pas parler des champs cultivés grâce auxquels nous prospérons ; elle mentionne le nom de tous les bâtards des rois, mais elle ne peut pas nous renseigner sur l'origine du froment ! Telle est l'inconscience de l'Homme. » (Harlan, 1987) Il ne s'agit peut-être que de la retraduction en français des phrases originales traduites par Harlan, mais elles reflètent sans doute la pensée de Fabre qui a incontestablement influencé plusieurs générations par ses ouvrages pleins d'observations, de descriptions passionnantes et de réflexions parfois profondes sur le monde des insectes ou même sur la société humaine comme dans ce cas.

Jean-Henri Fabre rappelle ainsi que les plantes cultivées aussi ont une histoire. Du vivant de Fabre, au moins un chercheur s'y était consacré à ce sujet à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, le Suisse Alphonse de Candolle qui n'était cependant pas considéré comme un historien alors qu'il avait nettement fait le rapport entre l'histoire ou la préhistoire d'une part et la domestication ou la « migration » des plantes cultivées d'autre part. Certes, on savait depuis la fin du XIX<sup>e</sup> siècle qu'après l'âge de la pierre taillée, notion affirmée pour la première fois lors de l'Exposition universelle de Paris en 1867, les hommes qui avaient poli certains outils au lieu de se contenter de les tailler étaient des agriculteurs succédant aux prédateurs de l'« âge » précédent. Cette nouvelle vision était cependant loin d'être acceptée ou même connue d'emblée. Pour les créationnistes, encore nombreux, la recherche de l'histoire des plantes n'avait aucun sens. Il restait, pour aborder le sujet, bien des difficultés à surmonter.

À cela s'ajoutent des raisons techniques. Si on retrouve facilement les outils en pierre, parfois les ossements ou les vestiges d'habitats, il est difficile, voire souvent impossible de retrouver les restes des végétaux qui ont servi de nourriture. Les grains de céréales, les fruits sans noyaux et plus encore les légumes verts se conservent beaucoup plus difficilement que les outils ou les ossements.

Les plus anciens textes relatifs à l'agriculture qui ont été retrouvés proviennent d'une période proche de l'invention de l'écriture : les tablettes sumériennes décrivent en détail l'organisation des semis, des récoltes, des collectes et du stockage

des céréales et des fruits en Mésopotamie au cours du II<sup>e</sup> millénaire av. J.-C. ; des textes similaires sont disponibles pour l'Égypte antique et bien d'autres civilisations anciennes. Mais, comme le fait remarquer Maurizio (1932), s'il existe une littérature pléthorique sur la gestion des exploitations agricoles, l'énumération et la description des espèces cultivées, même succincte, est rare. Les textes relatifs à des événements *a priori* sans rapport avec l'agriculture contiennent parfois de précieuses allusions à des plantes ou à des cultures bien précises. Les textes relatifs à l'approvisionnement des armées, la nourriture du peuple ou l'opulence des campagnes ne mentionnent souvent qu'un aliment essentiel comme le riz ou le blé. De plus, les anciennes données écrites relatives aux plantes, même courantes, sont loin d'être toujours facilement interprétables. La difficulté n'est pas propre aux plantes, tant s'en faut, mais la dénomination de celles-ci constitue un piège dans lequel plus d'un historien est tombé par méconnaissance de la botanique ou de l'agronomie, les anachronismes et les faux sens commis dans ce domaine passant facilement inaperçus à leurs yeux.

Par-delà les difficultés techniques, un manque d'intérêt a prédominé non seulement pour l'histoire matérielle en général, mais aussi pour celle de l'agriculture en particulier. Beaucoup d'historiens ou de préhistoriens, et peut-être plus spécialement ceux de l'école française, n'ont pas vu dans l'agriculture un sujet d'intérêt premier, l'activité des paysans n'étant pas considérée comme noble ou tout simplement représentative de la civilisation, au contraire de l'artisanat, des arts, de la guerre ou de la religion. Il est sans doute significatif que les programmes scolaires français n'aient, jusqu'à une époque toute récente, pratiquement jamais parlé de l'agriculture alors que les progrès de l'urbanisme, de la navigation, de l'armement et des sciences étaient mieux ou un peu mieux traités. L'origine sud-américaine de la pomme de terre est généralement mentionnée, il est vrai ; mais on peut feuilleter les livres scolaires de l'enseignement secondaire en usage de nos jours, on n'y trouvera aucune mention de l'origine du blé à laquelle faisait allusion Jean-Henri Fabre. La même constatation est valable pour les autres plantes cultivées qui jouent un rôle majeur dans l'économie comme l'orge, la betterave, le maïs, la pomme, l'orange, la carotte ou la tomate.

Ce manque d'intérêt semble particulièrement prononcé en France où le gentilhomme s'intéressait rarement à l'agriculture (malgré des exceptions notables comme Vauban ou Lavoisier) alors qu'outre-Manche, le *gentleman* n'avait nulle honte à devenir *gentleman farmer*. Bernard Palissy, surtout connu pour sa redécouverte de l'art de l'émail des faïences, a écrit des traités d'agriculture et dit célébrer « l'art d'agriculture sans lequel nous ne saurions vivre » (Augé-Laribé, 1955). Lors de la présentation de son projet de création du conservatoire des Arts et Métiers en 1794, l'abbé Grégoire, député de la Convention, déclara : « L'agriculture a le droit d'aïnesse, elle aura la première place. » De telles paroles sont rares en France, pays latin où la hiérarchie des professions n'a peut-être pas tellement évolué depuis l'époque où les dieux de Rome étaient classés en catégories adorées par des classes sociales différentes : aux dirigeants et aristocrates les grandes divinités siégeant sur le Capitole (Jupiter, Mars, Junon, Minerve), aux plébéiens et en particulier aux agriculteurs les petites divinités du mont Avantin (Liber, Libera et Cérés), pourtant censées protéger les récoltes. Aux III<sup>e</sup> et II<sup>e</sup> siècles avant notre ère, Caton l'Ancien, auteur d'un traité d'agriculture, avait beau vanter les vertus

et les mérites des vaillants paysans romains, base de la puissance de la ville éternelle, il prêchait dans le désert. Cette tendance au mépris de la classe paysanne, sans être générale, se retrouve à des degrés divers dans la plupart des pays comme aimait à le rappeler le professeur René Dumont. Dans la république populaire de Chine, Mao Zédong avait osé inverser la hiérarchie des valeurs, en théorie du moins : les paysans se situaient tout en haut et les soldats tout en bas de l'échelle. Mais dans la même république qui n'a pas changé de nom malgré ses nouvelles orientations, le mérite suprême est revenu aux lettrés et non plus aux paysans. Dans les faits, la paysannerie constitue un sous-prolétariat dans bien des pays en voie de développement. Les historiens d'aujourd'hui ne méprisent certainement *a priori* ni l'agriculture ni l'histoire des plantes cultivées, mais il s'agit là de domaines qui sortent de l'histoire traditionnelle. On pourrait faire le même constat de carence pour de nombreux autres secteurs des sciences et techniques dont l'évolution a eu une influence capitale sur notre mode de vie actuel et dont les programmes d'histoire ne disent rien. Et pourtant, l'agriculture joue un rôle primordial dans la dynamique initiale de la civilisation humaine en ce sens qu'elle a permis de passer de l'économie de chasse, pêche et cueillette des nomades à l'économie de production des sédentaires, entraînant la vie en villages ou en cités, c'est-à-dire la « civilisation » au sens premier du terme. La civilisation au sens habituel, avec d'autres étapes capitales comme les inventions de l'écriture et du zéro, ont suivi. Ce rôle de l'agriculture demeure donc unique : il permet tout simplement la vie des hommes. Le slogan attribué à des agriculteurs néerlandais lors d'une exposition agricole visitée par de nombreux résidents des villes — « Citadins, sans nous vous ne seriez pas » — est parfaitement exact. En le paraphrasant, ne pourrait-on pas affirmer que, sans l'histoire de la domestication des plantes et des animaux, l'histoire telle qu'on l'entend habituellement ne serait pas ? Les rares hordes d'humains qui parcourraient la Terre n'auraient nul besoin de l'écriture, qui a permis le passage de la préhistoire à l'histoire, ni des chiffres. Ce rôle primordial de l'émergence de l'agriculture et de l'élevage justifierait amplement que l'on mette sur un même plan le nom des peuples inventeurs de la culture du blé, de la pomme de terre, du riz ou de la canne à sucre et celui des inventeurs de la métallurgie, de la machine à vapeur, de l'électricité ou de l'automobile.

Les études sur les plantes cultivées publiées depuis la remarque de Fabre sont maintenant assez nombreuses. De Candolle a été suivi par plusieurs botanistes qui ont essayé de recenser les plantes rentrant dans l'alimentation de l'homme. Il faut citer l'agronome américain Edward Lewis Sturtevant dont l'œuvre, mise en forme par U.P. Hedrick, a été rééditée en 1976. Le botaniste français Désiré Bois s'est attelé à un travail beaucoup plus détaillé insistant sur l'aspect historique, comme l'indique le titre de son ouvrage *Les plantes alimentaires chez tous les peuples et à travers les âges*, en 4 tomes publiés de 1927 à 1937 (Bois, 1927, 1928, 1934 et 1937). Il traite de tous les végétaux alimentaires... sauf des plus importants, les céréales, pour lesquelles il a vraisemblablement manqué de temps. Parmi les derniers recensements de nos aliments végétaux figure aussi la *Tanaka's cyclopedia of edible plants of the world* du Japonais T. Nakamura. Plusieurs histoires de l'agriculture ou de l'agronomie sont parues au siècle dernier, et l'histoire même de la domestication des plantes a été décrite tantôt par des agronomes comme Harlan (1987), tantôt par des préhistoriens comme Jacques Cauvin (1994) ou Jean