

Lieux de cueillette, lieux de culture : les fruits à la croisée des chemins.

Marie-Pierre Ruas

► **To cite this version:**

Marie-Pierre Ruas. Lieux de cueillette, lieux de culture : les fruits à la croisée des chemins.. Marie-Pierre Ruas. Des fruits d'ici et d'ailleurs – Regards sur l'histoire de quelques fruits consommés en Europe, Omniscience, pp.287-322, 2016, 978-2-916097-47-3. halshs-01869852

HAL Id: halshs-01869852

<https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-01869852>

Submitted on 6 Sep 2018

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

PARTIE III

Fruits, fructiculture :
imaginaires et pratiques

III-1

Ruas M.-P. (2016). « Lieux de cueillettes, lieux de cultures : les fruits à la croisée des chemins », In : Ruas M.-P. (dir.), Mane P., Bouby L., Pradat B., Durand A., Puig C., Terral J.-F. et Boissinot P. (éds), *Des fruits d'ici et d'ailleurs- Regards sur l'histoire de quelques fruits consommés en Europe*, Paris, collection Histoire des Savoirs, Éditions Omniscience : 287-322.

Lieux de cueillettes, lieux de cultures : les fruits à la croisée des chemins

« Problème des thèmes de recherche hybride qui implique la prise en compte de données naturalistes dans un problème anthropologique ou encore l'intervention de faits sociaux dans une question biologiques » (Guille-Escuret 1989, p. 10)

En lisières forestières, enchevêtrés dans les haies vives, éclairant les décombres, ordonnés dans les vergers, bornant la croisée de chemins, les arbres fruitiers posent les questions de leur statut et, partant, des lieux où ils sont exploités, où ils sont transplantés, de ceux où les sujets vifs ou leurs fruits sont récoltés. Sur la portée du temps et celle de l'histoire des sociétés, selon les clés des classifications savantes ou populaires, ils s'affichent comme note tantôt sauvage, tantôt cultivée, voire domestique.

Le naturaliste archéologue décrit et classe les gestes et les espaces disparus à l'aune de la « *rationalité écologique* » et de ses concepts modernes (Pelosse & Micoud 1993, p. 13), qui ordonnent et hiérarchisent le monde vivant selon la vision binaire, sauvage/cultivé, nature/culture, qu'a entérinée la systématique taxinomiste (Albert-Llorca 1991). Le fruitier peut se poser alors aux sens de l'archéobotaniste comme représentant de milieux sauvages ou de milieux cultivés, apparemment distincts et perçus comme opposés : un verger, une friche embroussaillée ou un sous-bois forestier. Or, pour tenter de re-situer les plantes (ou les animaux) dans les espaces et les systèmes techniques des sociétés dont on étudie les lieux, le patrimoine vivrier ou agro-pastoral, les techniques, les savoirs mis en pratiques, il faut bien tenter d'entrevoir les lignes de partage qu'elles avaient définies et le sens qu'elles donnaient du monde naturel.

À travers les discours, sur ce qui relève du sauvage ou du domestique, rédigés par les contemporains des vestiges étudiés, il est possible de saisir dans les sources écrites (et iconographiques) quelques éléments de « leur » mise en ordre du monde. Notre incursion, trop brève, chez quelques auteurs de l'Antiquité permet de puiser quelques exemples des façons de décrire le monde sauvage ou de l'utiliser pour appuyer notre discussion sur le statut des espèces spontanées¹ en France, identifiées à l'état de vestiges de fruits, de graines ou de bois dans les dépôts archéologiques. Cet article pointe ainsi les difficultés d'attribuer à ces espèces un statut écologique ou économique. Dans l'histoire des plantes consommées en Europe occidentale, telle que l'archéobotanique en rend compte, la période gréco-romaine marque un temps d'apports nouveaux en Gaule depuis le Bassin Méditerranéen (Ruas & Marinval 1991a, 1991b ; Ruas 1992a, 1992b, 1996 ; Marinval 1999, 2004a ; Bouby 2010; Zech-Matterne 2010).

¹ pour autant que l'on atteste la distribution la plus ancienne d'une espèce sauvage au cours de l'Holocène.

DE LA LECTURE NATURALISTE A UNE CLASSIFICATION ANTHROPOLOGIQUE

Les assemblages de vestiges carpologiques enregistrent toutes sortes d'espèces dont le statut économique est plus ou moins éclairé par le contexte archéologique, l'état de la recherche, le recours à d'autres sources phytogéographique, génétique, ethnographique et textuelle quand elles existent. Les connaissances enrichies sur les corpus de plantes des périodes historiques, dont l'emploi alimentaire et la production sont avérés ou fortement suggérés, permettent ainsi de dépasser les listes taxinomiques ordonnées par famille botanique pour présenter un inventaire classé selon des catégories utilitaires empruntées aux classifications vernaculaires. La liste alphabétique des taxons identifiés est ainsi réorganisée en une liste fondée sur l'état domestique ou cultivé (plantes de cultures) de l'espèce et son caractère utilitaire (alimentaire, oléagineux, textile, médicinal, etc.). Ce dernier peut être plus ou moins précisé selon les hypothèses suggérées par les contextes de dépôts (par exemple latrines, dépotoir d'une officine d'apothicaire, de teinturerie ou lieux de stockage). Parmi les plantes alimentaires sont distingués les céréales, les légumineuses, les épices, condiments et aromatiques, les légumes et les fruits à pépins, à coque ou à noyaux. Ces derniers peuvent être scindés en deux catégories : fruits de culture, s'ils ne sont pas susceptibles d'être rencontrés à l'état sauvage dans la région (pêcher, mûrier noir) ou fruits cueillis/cultivés qui réunissent des espèces qui ont pu être cultivées mais dont les formes sauvages ont pu aussi faire l'objet de cueillettes locales (noisetier, prunellier, chêne) (Ruas 1996 ; Marinval 1999).

Cette façon de classer permet de rendre compte rapidement d'un corpus de plantes, ordonnées selon des pratiques suggérées, mais interprétées à partir de référentiels actuels et archéobotaniques. Elle a le défaut d'attribuer un statut économique à une espèce qui paraît fixé alors même qu'il doit prêter à discussion. Celui de chacune des espèces céréalières, dont le statut domestique est pourtant irréfutable dans l'aire européenne des premières sociétés agro-pastorales du Néolithique² (Zohary & Hopf 1994 ; Willcox 2000), n'apparaît pas aussi clair selon les périodes. Ainsi, la lecture diachronique des fréquences et de l'abondance des restes de l'engrain ou petit-épeautre (*Triticum monococcum* L.) montre que le statut de ce blé, en tant que culture à part entière, a fluctué en France ; celui-ci sera devenu adventice ici ou là d'une autre céréale de premier plan ou exploité pour d'autres fonctions (Ruas 2007b).

Le problème s'accroît avec les espèces sauvages : celles que les flores utilisées repèrent dans la végétation régionale comme plante spontanée. Adventices des cultures et rudérales fréquentent les milieux exploités par les populations (plantes synanthropiques) et ont co-évolué avec les espèces cultivées jusqu'à former des cortèges inféodés aux façons culturales (Jauzein 1995). Leurs semences, transportées avec les récoltes ou au cours des activités et de la circulation des occupants d'un site (animaux domestiques ou commensaux compris), se déposent sur les lieux de stockage, de traitement, dans les dépotoirs (Greig 1988). Mais ces plantes peuvent aussi faire l'objet de cueillettes, voire de culture. Ainsi en est-il pour la gaude ou réséda des teinturiers (*Reseda luteola* L.), la caméline (*Camelina sativa* [L.] Crantz) (Willerding 1971, 1991) ou encore les mauves (*Malva spp.*), les orties (*Urtica spp.*), la jusquiame noire (*Hyoscyamus niger* L.), le prunellier (*Prunus spinosa* L.). Plante tinctoriale, légume ou plante médicinale, elles peuvent, selon les usages, faire partie des cultures communes ou peupler les friches, les décombres et les lisières boisées où sont éventuellement cueillies ou délaissées. Si la mention de leur emploi dans les textes ou les sources ethnographiques permet de leur attribuer alors un statut utilitaire, plusieurs autres sont reléguées dans l'ensemble des plantes sauvages lors des analyses des restes. L'étude réalisée s'attache alors davantage à leur signification écologique à moins que leur abondance inhabituelle dans un assemblage signale un emploi probable, comme pour la caméline à l'âge du Fer, dans le Nord de la France, par exemple (Matterne 2001 ;

² VI^e millénaire av. J.-C. pour l'Europe occidentale

Toulemonde 2010). Le comportement synanthropique de telles espèces est, d'ailleurs, la cause fréquente de leur apparition dans un dépôt. Ainsi, les nombreuses plantes sauvages identifiées sont ordonnées selon la nomenclature phytosociologique, à savoir en groupements ou cortèges indicateurs de conditions écologiques propres au milieu où ce groupement se développe (par exemple, pour ceux de la région parisienne voir, Bournérias *et al.* 2000). Cette forme de présentation peut révéler les espaces fréquentés ou exploités par les occupants du site à l'époque de l'accumulation des déchets.

Si la mécanique fonctionne à chaque nouvelle analyse, à terme, s'ouvre le piège d'une application automatique d'une grille de lecture *a fortiori* fixiste d'autant que la composition floristique des milieux a pu changer au cours des siècles (Behre & Jacomet 1991). A partir des réflexions fort éclairantes parues dans un numéro d'*Études Rurales* sur la frontière entre *sauvage et domestique* (Pelosse & Micoud 1993), on mesure la part du conditionnement avec lequel cette question est appréhendée, notamment dans les interprétations des assemblages archéobotaniques ou archéozoologiques³.

LE TEMPS DES FRUITS : SAUVAGES ET DOMESTIQUES

« *Quoi de plus simple, en apparence, que de distinguer un animal domestique d'un animal sauvage ? [...] La limite est-elle aussi évidente, aussi nette, aussi précisément située qu'on le croit ?* » (Digard 1993, p.169).

Pour comprendre l'ambiguïté que soulève le statut des espèces fruitières, la plupart ligneuses, et leur place dans le patrimoine vivrier (notamment) des périodes historiques, il faut saisir ce dernier sur une longue durée, dès les premières cultures annuelles attestées au Néolithique en France, voire dès leurs attestations carpologiques dans les sites de chasseurs-cueilleurs (Paléo- et Mésolithique). En Gaule, le patrimoine végétal alimentaire de l'Antiquité hérite de plusieurs millénaires d'introductions, d'acclimatations, d'abandons et de créations depuis le Néolithique (6^e millénaire av. J.-C.) sous-tendus par les transmissions de savoir-faire culturels et culinaires (Ruas & Marinval, 1991a, 1991b ; Ruas 1996, 1998 ; Matteredne 2001 ; Bouby 2010). Si les céréales et les légumineuses constituent des productions de la base alimentaire des agriculteurs et des éleveurs, la subsistance repose aussi sur de nombreuses espèces sauvages attestées dans les assemblages archéologiques, mais dont le statut alimentaire n'est pas toujours évident. Ces plantes sauvages n'ont pas cessé d'être collectées et ont été, parfois, la source même d'hybridations et de créations variétales (chez les fruitiers notamment, Woldring 2000). Mais les plantes herbacées dont les semences sont découvertes dans les dépôts archéologiques sont le plus souvent des mauvaises herbes de cultures ou des composantes d'un environnement : leur rôle comme plante alimentaire est peu enregistré dans ces contextes. .

Les plantes cultivées les plus récentes dans la constitution du patrimoine culturel sont les fruits et les plantes aromatiques. Toutefois, les fruits de plusieurs espèces sauvages du fonds indigène holocène étaient collectés par les chasseurs-cueilleurs (lambrusque, noisettes, prunelles, glands) (Ruas & Marinval 1991a). Bien que la part quantitative de la cueillette ne puisse être appréhendée, cette activité, dans les sociétés agro-pastorales, met en jeu des pratiques sociales diverses (Coujart 1982). Mais la distinction entre les restes d'espèces sauvages et ceux de leurs formes cultivées dépend de critères que l'on détecte mal à partir de la morphologie, de l'anatomie ou de la biométrie. L'application des nouveaux outils d'investigation, comme la morphométrie et l'éco-anatomie, aux vestiges archéobotaniques de la vigne (Bouby & Marinval 2001) et de l'olivier (Terral 2000 ; Terral *et al.* 2004), a permis de détecter l'existence de formes cultivées, voire domestiques, de ces deux espèces en Gaule à l'âge du Bronze. Ces découvertes vieillissent ainsi de plusieurs siècles la viticulture et l'oléiculture, pratiques que l'on pensait avoir été introduites par les Romains. Une domestication des

³ Les avancées de l'archéozoologie en France et la tribune de réflexion interdisciplinaire que favorise la revue *Anthropozoologica* ont, depuis plus de dix ans, mûri ce questionnement. Plusieurs travaux discutent de ces lignes de partage, en particulier sur la « culture » du sauvage (Poplin 1993a), les cerfs (Vigne 1993) ou le lièvre et le lapin (Poplin 1993b ; Callou 2003).

oléastres indigènes (*Olea europaea* var. *sylvestris* [Mill.] Lehr) est avérée dès le Néolithique en Méditerranée nord-occidentale. Ces nouvelles données n'éclipsent pas pour autant, le rôle catalyseur des introductions de souches domestiquées de vigne ou d'olivier au cours de l'Antiquité dans l'essor de ces cultures et les diversifications variétales (Terral 1997, 1999). Plusieurs traces de plantations de vignes et de très probables arbres fruitiers datés des périodes hellénistique et romaine ont été découvertes depuis les années 1990 en Provence et en Languedoc (Boissinot 2001a ; Jung *et al.* 2009 ; Boissinot *et al.* ce volume). L'expansion septentrionale de la culture de la vigne gallo-romaine est aujourd'hui confortée par les découvertes de traces de vignobles à Bruyères-sur-Oise (Oise) datés du Bas-Empire (Toupet & Lemaître 2003) ou celles des I^{er}-II^e siècles à Gevray-Chambertin en Côtes-d'Or (Garcia *et al.* 2010). Les recherches actuelles s'emploient à pister les origines diverses des cépages cultivés (Bouby *et al.* 2005-2006). Leur distinction permettrait ainsi de suivre les influences, les commerces et, sans doute aussi, d'identifier des pépinières⁴. L'appréciation sur la qualité du sol de la pépinière, en vue de la plantation du futur vignoble, diffère selon les auteurs anciens du monde méditerranéen. Mais ils sont unanimes à considérer quelle doit être créée sous un climat proche de ce dernier (Columelle *De Arb.*, I, 4 et note 10, p. 94).

Plusieurs autres espèces cultivées ne se manifestent dans les spectres carpologiques qu'entre l'âge du Fer et la période romaine. La consommation en Gaule de leurs fruits ou de leurs graines a profité des commerces avec les navigateurs phénico-puniques, étrusques, grecs puis romains. Les pêches (*Prunus persica* [L.] Batsch), les mûres noires et/ou les mûres blanches (*Morus nigra* L. *M. alba* L.)⁵ ; les nèfles (*Mespilus germanica* L.), les pignons (*Pinus pinea* L.), les coings (*Cydonia oblonga* Mill.), les grenades (*Punica granatum* L.), les griottes (*Prunus cerasus* L.), la gourde calebasse (*Lagenaria siceraria* [Molina] Standl.), le concombre (*Cucumis sativus* L.), le melon (*Cucumis melo* L.), les dattes (*Phoenix dactylifera* L.), la coriandre (*Coriandrum sativum* L.) ou le lupin blanc (*Lupinus albus* L.) constituent ainsi un ensemble de nouveaux produits alimentaires particulièrement au cours du changement d'ère (Ruas & Marinval 1991a ; Ruas 1996 ; Marinval 1999 ; Matteredne 2001 ; Wiethold 2003 ; Marinval 2004a ; Preiss *et al.* 2005). Certains composent les éléments des incinérations funéraires : pignons, dattes, figues, ail, céréales et les légumineuses (Marinval 1993 ; Bouby & Marinval 2004 ; Marinval 2004b ; Preiss *et al.* 2005). Leur aire de consommation s'est donc étendue bien au-delà de l'aire méditerranéenne, mais les mécanismes de leur acclimatation en Gaule romaine ou en France médiévale et moderne demeurent encore méconnus.

Pour les espèces dont les formes sauvages se développent spontanément dans les végétations régionales, prunier crêpe ou prunier à greffer (*Prunus domestica* subsp. *insititia* [L.] Bonnier & Layens), merisier (*P. avium* L.), pommier (*Malus sylvestris* [L.] Mill.), poirier (*Pyrus pyraster* [L.] Du Roi), amandier (*Prunus dulcis* [Mill.] D.A. Webb), noisetier (*Corylus avellana* L.) (figure 1), on méconnaît l'histoire et les origines géographiques des variétés cultivées en Gaule romaine puis au Moyen Âge. La conservation des restes de fruits étant subordonnée à la nature des contextes de découvertes (Ruas 1992b), leur fréquence dans les sites ruraux du haut Moyen Âge diminue et le corpus s'appauvrit (Ruas 1996 ; Ruas *et al.* 2005-2006). La conduite de cultures fruitières, autres que la vigne ou l'olivier, est repérable dans les textes du IX^e au XIII^e siècles à travers les mentions des cultures de jardins et des revenus fiscaux (Vogellehner 1989 ; Cursente 1989).

Placer ici figure 1 photo pommes sauvages

4 Comme la culture des fruitiers, la création de pépinière fait l'objet de recommandations chez Pline (*HN* livre XVII, 24) par exemple. Columelle se méfie, quant à lui, des cepes venus de l'extérieur : « [...] si c'est la vigne achetée que l'on met en place, la qualité n'en est pas garantie, puisque l'on n'est pas assuré que celui qui l'a vendue a choisi les plants avec soin : de plus le plant que l'on fait venir de loin nous arrive trop peu accoutumé à notre sol, par suite de quoi il pousse plus difficilement, étranger qu'il est, venu de l'extérieur. » (*De Arb.*, I, 3, p. 35).

5 Voir Durand *et al.* ce volume

Bien qu'aucune trace de pratique ne soit encore patente, on conçoit aujourd'hui que plusieurs fruitiers sauvages aient pu faire l'objet de cultures dès le Néolithique dans l'Ancien Monde (Proche- et Moyen-Orient, Asie) à partir des reproductions par semis ou boutures naturelles (drageon, surgen, cépée, marcottage spontané) (Bouby & Ruas 2012 ; voir Willcox ce volume). En France, il n'est pas interdit de penser que les fruitiers indigènes (pommier, poirier, vigne-lambrusque, olivier-oléastre, figuier, prunier, noisetier) ont aussi bénéficié d'une exploitation, en ce sens, par les premières sociétés d'agriculteurs. A ce corpus fruitier, il faudrait ajouter le sureau noir (*Sambucus nigra* L.), les aubépines (*Crataegus monogyna/laevigata*), les églantiers (*Rosa spp.*), la viorne lantane (*Viburnum lantana* L.) ou le cornouiller mâle (*Cornus mas* L.). La propension des semences de toutes ces espèces à être disséminées par les animaux frugivores et leur caractère héliophile ont pu favoriser leur installation et leur fructification dans les milieux ouverts des champs et des habitats.

LES FRUITS INDIGENES

Cueillis ou cultivés ?

Plusieurs contextes gallo-romains ont livré des restes de pêche, de mûre noire ou blanche, de griotte, de coing, de figue, de pin pignon, d'olive et de datte ; ces fruits sont classés parmi les espèces exotiques pour l'époque en Gaule (Ruas 1990, 1996, 2000 ; Ruas & Marinval 1991a, 1991b ; Marinval 1993, 2004a ; Bouchette 1998 ; Matteredne 2001 ; Wiethold 2003 ; Bouby 2010 ; Zech-Matteredne 2010). Notons que l'olive, la figue et l'amande, dont les formes sauvages sont indigènes en Gaule méditerranéenne (Chabal 1997 ; Terral *et al.* 2004), ne sont exotiques qu'en dehors de cette zone biogéographique comme dans le Bassin Parisien (Matteredne 2001 ; Zech-Matteredne 2010), la Bourgogne (Wiethold 2003), la Lorraine (Preiss 2003 ; Preiss *et al.* 2005) ou la Bretagne (Ruas 1990). Toutefois, en Italie romaine, les pépinières pouvaient comporter plusieurs plants du même fruitier issus de variétés exotiques. Les « figueries » de Rome accueillait ainsi des plants de figuiers importés d'Afrique et d'Asie mineure comme en attestent les lignes de Varron (*ER*, I, 41, 6, p. 171) ou de Plin l'Ancien (*HN*, XV, 68, 69). On recense ainsi quarante-quatre variétés de figuiers, mais aussi trente-deux sortes de pommiers, plus de soixante et une variétés de poiriers, une douzaine de pruniers dont la quetsche⁶. Cette prune (*Prunus domestica* L. subsp. *domestica*) est repérée par ses noyaux dans les puits ou les latrines de l'époque romaine en Gaule (Ruas 2000). On ne peut exclure que cette pratique d'importations de variétés et de leur élevage en pépinière ait été aussi appliquée en Gaule romaine lors des acclimations d'espèces, mêmes pour celles déjà présentes à l'état sauvage dans les régions investies.

L'enregistrement des fruits d'espèces allochtones nouvelles dans une région porte à s'interroger sur les voies et les modes d'acquisition de ces denrées : lieu d'origine, importation et forme importée ou production locale récente après un temps d'acclimation. Ceux des espèces spontanées dans les zones tempérées (prunier, prunellier, poirier, pommier, merisier), renvoient aux questions de la mise en culture locale des espèces sauvages, ou de leur exploitation par cueillette dans les espaces sauvages. Disséminés naturellement par les frugivores réguliers ou occasionnels (oiseaux, renards, blaireaux), ils apparaissent aussi dans les espaces délaissés pour un temps par les activités humaines, voire au sein des cultures arborées. Les formes sauvages offrent des supports vifs comme porte-greffe (*cf. infra*), composent les haies et sont entretenues pour leur bois et leurs fruits comestibles. Cet intérêt pour les espèces sauvages peut être illustré à travers les enregistrements des vestiges de leurs fruits dans six sites de l'époque romaine (tableau 1).

Placer ici le tableau 1

6 D'après la traduction des termes donnés dans Plin l'Ancien (*HN*, livre XIII, 51 et XV, 43), il s'agit de *prunum Damascenum*, prune de Damas, variété de conserve exploitée en Syrie et consommée à l'état séché (André 1981, p. 75).

Le prunellier ou épine noire (*Prunus spinosa* L.) et le prunier crèque en sont les exemples les plus éloquentes en raison, notamment, de l'abondance de leurs noyaux dans plusieurs dépotoirs. Ceux de la prunelle ont ainsi été extraits du comblement de six puits à Rouen (Seine-Maritime), I^{er} siècle av. et I^{er} siècle ap. J.-C. (Matterne 2001), à Corseul (Côtes-d'Armor), 1^{ère} moitié du I^{er} siècle, à Sainte-Catherine-en-Vannes (Vannes, Morbihan), I^{er} siècle (Ruas 1990), à Mazières-en-Mauges (Maine-et-Loire), 2^e moitié du II^e siècle (Ruas 2000), à Jouars-Pontchartrain (Yvelines), niveau du II^e-III^e siècle (Zwierzinski 1999) et à Barzan, III^e-IV^e siècle (Zwierzinski *et al.* 2003) (tableau 2). Ces sites correspondent à des agglomérations secondaires (*vicus* de Mazières-en-Mauges, de Jouars-Pontchartrain ou quartier commercial de la ville antique de Corseul) (figures 2, 3). Les noyaux étaient mêlés aux restes de fruits cultivés et, notamment, à ceux de pruniers dont les formes différentes ont révélé plusieurs variétés. Le prunellier doux ou prunellier à gros fruits (*Prunus x fruticans* ou *P. spinosa* var. *macrocarpa* Wallr) a été reconnu à Mazières-en-Mauges (Ruas 2000) et Rouen (Matterne 2001). Il aurait été obtenu par hybridation entre le prunellier et le prunier de Saint-Julien (*P. domestica* subsp. *insititia* var. *Juliana* ou *P. insititia* var. *juliana* Poir.) (Woldring 2000).

Placer ici le Tableau 2

Les silhouettes et les dimensions variables des abondants noyaux de prunelles du puits de Mazières-en-Mauges signalent une population de fruits hétérogène qui inclut probablement des noyaux issus d'individus hybridés ou cultivés. Mais W. van Zeist *et al.* (1994) mettent en doute les critères morphologiques et biométriques pour distinguer rigoureusement les noyaux du prunellier doux de ceux du prunier de Saint-Julien. En effet, à la suite de récoltes de prunelles et de prunes de Saint-Julien du Nord des Pays-Bas et de la France, H. Woldring (2000) a constaté que les formes intermédiaires sont très communes en France en raison des hybridations spontanées entre ces deux espèces. De telles hybridations ont pu aussi être recherchées et favorisées. De fait, la date d'apparition du prunellier doux ne semble pas encore pouvoir être établie.

Placer ici figures 2 et 3 photo de prunellier en fleur et photo de prunelles

Le puits de Mazières-en-Mauges (Maine-et-Loire) a aussi livré des noyaux de merises dont la taille plutôt réduite évoquerait celle des fruits sauvages d'après les longueurs moyennes admises pour les individus cultivés (Ruas 2000). Mais, K.-H. Knörzer (1987) admet l'existence de cultivars à petits fruits qui devaient être exploités à l'époque romaine. Les dépôts archéologiques d'époque historique, conservés à l'état humide comme les puits ou les dépotoirs alimentaires, livrent ainsi des noyaux de prunes et de cerises de morphologies différentes, suggérant plusieurs variétés. Mais leur identification au niveau variétal est difficile en raison à la fois du nombre de ces variétés, parfois très locales, et des critères utilisés sur les fruits frais (couleur, grosseur du fruit, date de maturité, qualités organoleptiques, etc.) inapplicables au matériel fossile. Suite aux avancées réalisées sur les pépins de raisin, les noyaux d'olive (Bouby *et al.* 2006 ; Terral *et al.* 2004) ou, très récemment, sur les noyaux de cerise (Burger *et al.* 2011), on peut espérer que la morphométrie géométrique couplée à des analyses de l'ADN ancien permettront de séparer les variétés et de tracer l'évolution de l'agrodiversité de ces fruits au cours des siècles.

A l'opposé, les puits peuvent recueillir des noyaux et des pépins de fruits dont la présence n'est pas en relation avec des récoltes, voire avec une exploitation effective des plants. Un des puits des thermes de Barzan (Charente-Maritime), plus tardif, a ainsi enregistré une flore de lieu abandonné en voie d'embroussaillage (haute friche nitrophile). Des semences d'espèces de sous-bois ou lisières ou des formations rudérales de type fruticées (pépins de ronce, de sureau noir, noyaux de prunelles) côtoyaient celles provenant d'espèces de milieux cultivés (noyau de pêche, pépins de figue). Or en périphérie des villages, sur des sols remués et fumés d'anciens jardins ou de décombres, se

développent rapidement des broussailles anthropiques composées d'espèces herbacées et fruitières spontanées. Le spectre carpologique du puits atteste plusieurs herbacées sauvages de tels milieux : bryone ou racine vierge (*Bryonia dioica* Jacq.), grande chélidoine (*Chelidonia majus* L., lampsane commune (*Lapsana communis* L.), pariétaire officinale (*Parietaria officinalis* L.), ortie dioïque (*Urtica dioica* L.). Lors de l'évolution de cette flore vers l'ormaise rudérale (fourrés à fruticées) apparaissent la clématite (*Clematis vitalba* L.), le sureau noir qu'enrichissent le prunellier, le merisier, l'églantier et d'autres espèces de sous-bois et de friches arbustives comme la viorne, le sureau yèble (*Sambucus ebulus* L.) et la ronce. La composition du spectre carpologique du puits de Barzan ne ressemble pas à celle des assemblages de dépotoirs : la palette de plantes cultivées y est réduite et le nombre de restes relativement faible par rapport aux conditions humides favorables à la conservation des semences de toutes sortes. Le puits ne révèle donc pas un ensemble de déchets alimentaires ni horticoles. Les restes de fruits comestibles de ce puits ont ainsi toutes les chances, dans ce cas, de provenir d'apports depuis ces formations végétales anthropiques plutôt que de vergers ou de jardins encore exploités (Zwierzinski *et al.* 2003). Il est impossible de savoir si les noyaux de prunelles et pépins de ronce correspondent néanmoins à des fruitiers qui étaient entretenus ou cultivés ou à des individus qui composaient les végétations spontanées, favorisées par l'activité humaine. Le statut économique de tels fruitiers ne peut alors être tranché pour ce cas particulier.

L'état des connaissances sur l'indigénat

Le néflier d'Allemagne (*Mespilus germanica* L.) soulève la question de l'indigénat même de certaines espèces fruitières (figure 4). Considéré comme un élément de la flore forestière française (Rameau *et al.* 1989), on le supposait spontané en Europe méridionale. Cependant P. Roisin a été conduit à considérer le néflier comme une essence subatlantique, donc spontanée dans toute la frange ouest du pays, en raison de sa présence « constante [dans les] peuplements certainement naturels du Nord-Ouest et de la Belgique » (Roisin 1969, p.142) et du fait qu'il est répandu loin des agglomérations. Ces arguments peuvent être facilement battus en brèche par leur caractère fixiste concernant justement les zones d'habitats humains et l'histoire des formations végétales.

Placer ici la figure 4 photo de nèfle

Reconnaissons que pour l'heure, les données archéobotaniques aident peu à définir l'origine locale ou introduite de l'espèce en raison de leur rareté. Les découvertes de restes de néflier en France antérieurs au Haut Empire sont rares et l'attribution taxinomique incertaine : un charbon de bois extrait d'un foyer de l'habitat de Saint-Jean-Kersigneau (Plouhinec, Finistère) daté de la Tène II/III (Marguerie communication personnelle) et un noyau non carbonisé dans un niveau de chenal du Second âge du Fer à Mondragon (Vaucluse) (Bouby communication personnelle). Ses fruits à noyaux coriaces ne se manifestent vraiment qu'à partir du Haut Empire Romain à Corseul⁷ (Côtes-d'Armor) (Ruas 1990) dans la palette diversifiée des apports nouveaux constatés à cette période dans le nord de la Gaule (Ruas & Marinval 1991a ; Ruas 1996 ; Matteredne 2001 ; Wiethold 2003 ; Zech-Matteredne 2010). Une synthèse récente sur la fructiculture romaine dans le nord de la France, réalisée à partir de soixante-treize sites, montre que les restes de nèfles apparaissent dans moins de cinq sites (Zech-Matteredne 2010), soit autant que des espèces exotiques pour cette région comme la datte, l'olive ou le pin pignon. En zone méditerranéenne, la fréquence est à peine plus élevée puisque sur dix-huit occupations romaines recensées par L. Bouby, la nèfle est enregistrée quatre fois (Bouby 2010). Même s'il est vrai que les restes de fruitiers sont en général mieux enregistrés dans les contextes humides (restes imbibés), nettement moins nombreux que les contextes à déchets brûlés où les fruits sont moins bien conservés, on doit probablement considérer que cette rareté des nèfles suggère une consommation

⁷ Deux noyaux sont attestés, l'un incertain, dans deux sépultures romaines à incinération du site aveyronnais de l'Hospitalet-du-Larzac (Marinval 1993).

encore peu courante à cette période dans les agglomérations et une origine commerciale de ces denrées. L'arbre a probablement été mis en culture de façon régulière en France plus tard, peut-être au Moyen Âge, période pour laquelle le nombre de mentions des noyaux demeure pourtant faible : on compte quatre mentions sur un total de 121 dépôts médiévaux dans une revue sur la France méridionale (Ruas *et al.* 2005-2006). Cette situation diffère de la région nord alpine suisse où les enregistrements de nêfles se multiplient au Moyen Âge (Pollman & Jacomet 2012). Les auteurs envisagent que l'arbre pouvait y avoir été mis en culture dès l'époque romaine dans les jardins. On ne peut exclure cette possibilité aussi pour la Gaule romaine bien que l'absence de fragment de bois formellement identifié interdise de l'affirmer.

En revanche, dans le sud de la France, les découvertes anthracologiques permettent de considérer le figuier et l'amandier comme des essences indigènes (Chabal 1997 ; Terral *et al.* 2004). Leurs fruits dans le Midi deviennent plus fréquents dans les niveaux d'habitat et les sépultures à incinérations entre le I^{er} et le III^e siècles et sont associés à des fruits reconnus comme exotiques : pêche, mûre noire, concombre, melon, datte (Ruas & Marinval 1991a, 1991b ; Ruas 1996 ; Marinval 1993, 2004a). Les mêmes cortèges de fruitiers sont enregistrés dans les sites des parties tempérées de la Gaule (Matterne 2001 ; Wiethold 2003 ; Zech-Matterne 2010) jusqu'à Londres (Willcox 1977).

Ces exemples, à la suite des découvertes nord-européennes, invitent à s'interroger sur les dates de mise en culture du prunellier, du merisier et des autres espèces des sous-bois tempérés, mais surtout sur le rôle qu'ont pu jouer les formes sauvages, et partant les espaces sauvages, dans les pratiques horticoles de sélection et de reproduction comme la greffe. A ce titre, ni le Moyen Âge ni la période Moderne n'assurent d'une frontière fixée une fois pour toute entre les espèces et entre les lieux. Le désir d'appropriation de la nature, de sa mise en ordre, s'exprime à travers les grands travaux d'aménagement, non seulement de jardins, mais aussi d'espaces sylvestres. Le cas du notaire Jacques Thiboust en est une illustration. En 1525, dans sa seigneurie de Quantilly (Berry) acquise un an plus tôt, « *il fit semer une chânaie bordée d'une châtaigneraie, et planter une partie de la vigne* » (Michaud-Fréjaville 1989, p. 239). En ce qui concerne le verger, il en créa deux. L'un, d'espèces sauvages, pour « *donner naissance à un paysage et des produits naturels* » installé près de la chânaie-châtaigneraie, le second d'espèces sélectionnées. Le verger sauvage fut ainsi composé à partir de semis des fruits locaux : glands, châtaignes, pommes, poires, nêfles, alises, noisettes et cynorrhodons (églantiers), propres à fournir des porte-greffes de franc-pied, déjà adaptés au pays (Michaud-Fréjaville 1989, p. 242). Parmi les essences sauvages, on repère ainsi le néflier, qui, au XVI^e siècle, était donc devenu subspontané et composant « naturel » de la flore forestière berrichonne.

Non cultivé par les Romains (André 1981), le fraisier sauvage ou fraisier des bois (*Fragaria vesca* L.) aurait été transplanté dans les carrés des jardins seigneuriaux à la fin du Moyen Âge. Comme dans l'exemple de la duchesse de Bourgogne rapporté par C. Commeaux (cité par Higounet-Nadal 1989, p.134), sa mise en place fut aussi réalisée à partir de souches sauvages prélevées dans les sous-bois alentours. Ces deux exemples autour d'espèces « sauvages », qui viennent enrichir les jardins ornementaux ou potagers de l'aristocratie ou de l'élite urbaine de la fin du Moyen Age et de la période Moderne, montrent ainsi le rapport complexe et la difficulté pour le chercheur de classer ces plantes dans des catégories fixées.

COMPARAISON DES SPECTRES CARPOLOGIQUES ENTRE LES CONTEXTES

Afin d'illustrer par l'archéobotanique la position des restes de fruitiers au sein des dépôts archéologiques, un sondage quantitatif entre les attestations des restes de fruits indigènes, cueillis ou cultivés, et ceux des fruits importés a été réalisé dans quelques puits, niveaux domestiques et dépôts funéraires gallo-romains. Comme tout sondage, cette démarche souffre de la partialité du corpus des

données retenues puisque nous n'avons pas pris en compte tous les niveaux d'occupation domestique étudiés par tous les auteurs. Il ne s'agit pas tant de présenter un état exhaustif des résultats que de mettre en relief la diversité des taxons concernés, le rôle que certains ont pu jouer dans l'économie et de discuter de la gestion des lieux et des formations végétales où se développaient ces fruitiers.

Le corpus de données se fonde sur douze sites répartis dans le Bassin Parisien (Matterne 2000 ; 2001, 2002 ; Zwierzinski 1999 ; Marinval *et al.* 2002), le Massif armoricain (Ruas 1990, 2000), le Centre (Coulon *et al.* 1985), le Centre-Est (Wiethold 2003) et l'Aquitaine (Zwierzinski *et al.* 2003). Quarante et un autres correspondant aux milieux funéraires réunis dans des travaux de synthèses qui couvrent la partie sud-est de la France, le Centre et l'Est (Marinval 1993, 2004b ; Bouby & Marinval 2004 ; Preiss *et al.* 2005) (tableau 1).

Les remplissages de puits soulèvent le problème particulier de l'origine des vestiges de plantes accumulés et de la nature même de ce type de comblement. Si, lors de son fonctionnement initial, le puits accueille une pluie naturelle de diaspores, voire des rejets délibérés occasionnels de détritiques, la plupart du temps, lorsqu'il est abandonné, il sert de dépotoir. Toutes sortes de déchets s'y mêlent, anthropogènes ou non (Greig 1988). Survient alors, comme un défi pour l'archéobotaniste, la difficulté de distinguer ce qui ressort du dépôt végétal naturel, qui pourra refléter l'environnement de la structure, du dépôt de déchets issus des activités des habitants des lieux. Par ailleurs, les remblais peuvent aussi contenir les déchets d'activités des générations antérieures, notamment lorsque l'habitat s'est déplacé. Pourtant ces puits, avec les latrines, sont les structures les plus riches en vestiges organiques, en informations paléoécologiques et paléobotaniques, grâce à la conservation d'une variété de restes et d'espèces favorisée par le milieu humide, qui, dans le meilleur des cas, a persisté.

Le corpus sélectionné, consigné dans le tableau 1, est constitué de puits dont les complements, suite à l'abandon de leur fonction initiale, contiennent des déchets alimentaires. Cinq sont situés en agglomération urbaine, les autres ont une position périphérique en zone de cultures (puits 1F30 de Jouars-Pontchartrain), ou ont été comblés à un stade d'abandon du lieu (puits 500 de Mazières-en-Mauges, puits des thermes de Barzan). Les contextes d'habitat retenus sont représentés par deux sites avec des niveaux d'occupation (Estrées et Alésia) et les niveaux tourbeux et argileux des thermes de La Pétonnière qui ont enregistré un milieu environnant.

Le choix des contextes à dépôts humides tient au constat que la plupart des niveaux domestiques (sols, foyers, fosses) des sites d'ambiance sèche, où les restes sont principalement carbonisés, livrent des spectres carpologiques et taxinomiques proches : céréales et légumineuses surreprésentées avec leurs cortèges d'adventices plus ou moins étendus. Les contextes de stockage ont été éliminés aussi pour cette raison puisque dans la majorité des cas, ils sont composés de semences de ces mêmes plantes. Les déchets de fruits y sont très rares et anecdotiques. En effet, les catégories de plantes attestées dans les contextes dépendent à la fois de la nature des constituants des semences, des activités opérées en amont du dépôt et des conditions d'enfouissement (Green 1982). Les traitements thermiques et/ou les incendies favorisent la représentation des grains (céréales, légumineuses) dans les sites d'ambiance sèche tandis que les dépôts formés par les rejets alimentaires non brûlés comportent des noyaux et pépins de fruits en grande quantité. Grâce à l'engorgement persistant des complements, les latrines et les puits renferment plus de restes des catégories de fruits charnus, de légumes et d'aromates/condiments (Ruas 1992b). Les contextes funéraires à incinération imitent en quelque sorte les milieux domestiques car les semences qu'on y découvre sont en général carbonisées. Mais la diversité, la rareté de certaines plantes qu'on y atteste et leur caractère sacré, qui a présidé à leur choix dans l'éventail sélectionné pour le rituel, éclairent en miroir la palette des espèces utilitaires de la vie quotidienne.

La lecture du tableau 3 rend compte de la part importante de certains fruitiers indigènes dans la consommation. Comme les noyaux ou les pépins des fruitiers cultivés et sauvages bénéficient des mêmes processus de conservation/disparition dans les contextes, les quantités de restes obtenues entre espèces fruitières ne souffrent pas d'un biais de conservation au sein des mêmes types de contextes. Ainsi, on constate que les taxons Prunellier / Prunier (*Prunus spinosa* / *Prunus domestica*) Ronce / Framboisier (*Rubus* agg. *fruticosus* / *R. idaeus*) et Sureau (*Sambucus ebulus* / *S. nigra*) sont de loin les plus fréquents et les plus abondants dans les contextes de déchets alimentaires. Les stigmates de consommation par les animaux frugivores (rongeurs et oiseaux notamment) sont rares. Dans le cas du puits de Sainte-Catherine-en-Vannes, 2,5 % de noyaux sur un total de 596 extraits, tous taxons confondus, portent un orifice caractéristique de la consommation de la graine interne par un rongeur de type mulot. Ces observations signalent d'une part, que la masse de ces noyaux ne correspond pas à l'accumulation des déchets d'un de ces animaux et que, d'autre part, ils ne proviennent pas de chutes naturelles dans le puits. Ils devaient avoir été accumulés ailleurs avant d'y être déversés. L'origine fécale des semences mêlées dans les puits est fortement suggérée par l'abondance de pépins de fruits cultivés localement ou importés (figues, mûres noires, raisins), mais aussi les framboises, fruits de la haute montagne, ainsi que par l'état fragmenté des grains de céréales et de leurs mauvaises herbes, et la présence de semences de plantes aromatiques/condimentaires (coriandre, fenouil, moutarde). Cette composition rappelle celle des niveaux d'accumulation dans les latrines.

Placer ici tableau 3

Si, dans les contextes funéraires de crémation ou les dépôts de végétaux, des fruits exotiques sont fréquemment attestés, les fruits locaux, sauvages ou cultivés (noisettes, prunelles), sont aussi utilisés dans ces rituels (Bouby & Marinval 2004). Selon les auteurs, ils marqueraient, dans les zones plus éloignées de la présence militaire romaine (axe rhodanien-méditerranéen), l'emploi à la fois des éléments de l'héritage indigène et les nouveaux composants du patrimoine vivrier romain dans les pratiques funéraires.

L'importance des fruitiers spontanés dans les vestiges de la vie quotidienne ouvre donc un large éventail d'hypothèses sur les lieux de leur récolte, la gestion des biocénoses qu'ils forment au cours de la dynamique évolutive des végétations anthropogènes et/ou celle de la végétation sélectionnée et plantée dans les espaces spécifiques.

LIEUX DE CUEILLETES, LIEUX DE CULTURE

Des espaces multiples, des espèces entre deux mondes ?

Divers écosystèmes exploités sont révélés lors de l'interprétation paléoécologique et phytosociologique des cortèges d'espèces sauvages indicatrices. L'enregistrement de plantes allochtones dans les déchets domestiques en Gaule protohistorique et antique et la mise en culture de certaines supposent la transmission des gestes techniques qui accompagnent leur exploitation dans les régions d'importations. On n'en connaît ni la cinétique ni les modalités. Les sources écrites gréco-romaines aident à imaginer ces techniques, plus qu'à les décrire pour la réalité locale, et montrent que l'on transplante les espèces et variétés fruitières étrangères intéressantes dans des espaces appropriés.

De la forme sauvage exploitée à la forme cultivée/domestiquée reproduite, les espèces suivent un itinéraire dans les espaces fréquentés selon les rôles qu'elles jouent dans la société et au gré des partitions du territoire exploité. On peut représenter un schéma des espaces types, désignés par les termes sylvestre, agro-pastoral, horticole, et visualiser ces mouvements de transferts d'un espace à l'autre (figure 5). Si l'on positionne les espèces fruitières attestées en Gaule entre l'âge du Fer et l'Antiquité tardive (VI^e siècle. av. J.-C. – VI^e siècle ap. J.-C.) selon les espaces où l'on suppose

qu'elles étaient exploitées, on constate que l'espace horticole (sous toutes ses formes) est un lieu de convergence pour les espèces issues des milieux sylvestres et des contrées exotiques. Il intervient à la fois comme un espace de transformation, un passage avant la production de masse que connaissent les espèces des champs, des maraîchages mais aussi des vergers, oliveraies et vignobles, et un lieu de production permanent. Multiforme selon l'exploitant, il appartient à la sphère domestique où s'opèrent les acclimatations, les créations variétales, les expérimentations et reproductions des curiosités botaniques, des nouvelles cultures, des prochaines productions.

Placer ici la figure 5

A l'opposé, dans le gradient des interventions humaines et de leur permanence, les fruticées rudérales que composent les fruitiers indigènes, espèces hélio-thermophiles, marquent la déprise de pratiques et de présence : aires cultivées délaissées puis embroussaillées, décombres d'habitat déserté. Elles se situent ainsi entre nature et culture et, comme les lisières forestières ou les bordures de chemins, forment le « *trait d'union* » entre les écosystèmes plus ou moins investis par les activités humaines (Hotyat *et al.* 1997 ; Galochet 2009). Émondages et élagages profiteront d'autant à ces productions fruitières spontanées. Dans les systèmes de production combinant arboriculture et élevage, les espèces végétales spontanées sont exploitées. Des exemples actuels étudiés en Espagne et au Portugal montrent que dans ces milieux sylvo-pastoraux, appelés « *dehesas* », sont exploités selon les modes de gestion locaux, les chênes verts à glands doux, les châtaigniers et les frênes. Les données polliniques du sud-ouest de l'Espagne ont montré que de telles pratiques auraient existé dans les systèmes agro-pastoraux du IV^e millénaire av. J.-C. (Harrison 1996).

L'importance des bois de fruitiers attestés dans les combustibles de l'époque romaine dans le Gard (Vigne, Pomoïdées, Abricotier Merisier ou Griottier, Prunellier et Prunier .) signale une emprise de ces cultures pérennes dans la plaine. Celle-ci, à l'âge du Bronze, était occupée par les formations boisées à chêne qui permettaient une agriculture par essartage (Blanchemanche & Chabal 1995 ; Chabal 1997). Un taux significatif de charbons de bois de Pomoïdées (= Maloïdeae, groupe botanique des aubépines, néfliers, poiriers, pommiers, sorbiers), probablement de l'aubépine, apparaît dans les combustibles des potiers de Sallèles-d'Aude (Aude) du I^{er} siècle. Les potiers prélevaient ainsi leurs bois de combustible dans des boisements alentours persistants, maintes fois régénérés, comme l'indiquent ces fruitiers (Chabal 2001).

Ainsi, les milieux sauvages ou perçus comme tels sont-ils les garants, en quelque sorte, d'un approvisionnement en bois et autres ressources, mais aussi en espèces comme réservoir génétique ou support vif.

La pratique des greffes

Avec d'autres formes de reproduction et de sélection, la maîtrise de technique de la greffe décrite par Théophraste au IV^e siècle av. J.-C. (*HP*, I-II) a permis le décollage de l'arboriculture fruitière en Extrême-Orient (pêcher et mûrier noir dès le 3^e millénaire av. J.-C.) et en Méditerranée (Zohary & Spiegel-Roy 1975 ; Zohary & Hopf 1994). Cependant, toutes les espèces ne dépendent pas de la greffe et plusieurs sont reproduites aussi par semis selon les préceptes de certains agronomes : la vigne ou le noyer par exemple, selon l'agriculture arabo-andalouse du XII^e siècle (Ibn al-'Awwâm *Le Livre de l'agriculture*). La greffe est, néanmoins, la condition essentielle au développement des variétés du Prunier domestique (*Prunus domestica* L.) (Woldring 2000) (figure 6). Signe d'un degré élevé du savoir selon Pline l'Ancien (*HN*, XV, 57), elle a recours à plusieurs de ces espèces spontanées que l'on collecte en sous-bois, en lisière, dans les haies et que l'on réunit dans des vergers pépinières.

Mettre ici figure 6 noyaux archéologiques de prunes

Alors que dans l'arboriculture grecque et romaine, nombre de greffes étaient habituellement réalisées à partir de porte-greffes élevés en pépinières, plusieurs étaient recommandées à partir de sujets sauvages. Comme le précise Pline l'Ancien, « *On greffe les arbres cultivés sur les souches des arbres sauvages, plus sèche par nature* » (HN, XVII, 117, p. 59). Les principales espèces sauvages citées comme porte-greffe par l'ensemble des auteurs sont l'aubépine, greffe très répandue, le prunellier, le chêne (rouvre chez Pline l'Ancien HN, XVII), l'orme, l'orme (frêne), le hêtre, le platane et le pistachier térébinthe (tableau 4). Dans son commentaire du livre XVII de Pline l'Ancien, Jacques André (1964) note l'insistance des Anciens à recommander l'emploi d'un greffon le plus voisin possible du porte-greffe. Comme le précisent les premières lignes de Columelle sur le greffage, c'est la similitude de caractères externes comme l'écorce qui devait être recherchée entre un porte-greffe et un greffon (*De Arb.*, XXVI, 1).

Bien que la greffe sur les épineux (aubépine et prunellier) fasse l'objet d'un interdit religieux (cité par Pline l'Ancien, HN, XV, 57, p. 38), elle était pratiquée pour sept espèces : l'aubépine, l'azerolier (*Crataegus azarolus* L.), le cognassier (*Cydonia oblonga* Mill.), le cormier (*Sorbus domestica* L.), le poirier, le pommier et le sébestier (*Cordia myxa* L.) (tableau 4). De plus, parmi certaines espèces utilisées comme porte-greffe sauvage, faisaient aussi partie de la liste des arbres signalés comme cultivés : aubépine, chêne, poirier, prunier. Enfin, parmi les porte-greffes cultivés employés sont citées des essences non fruitières : platane, orme, peuplier, platane et saule. Le platane et l'orme figurent aussi dans la liste des porte-greffes sauvages avec le frêne.

Placer ici tableau 4

Le choix de la forme sauvage ou cultivée d'une essence semblait moins importer dans les associations que d'autres critères tels que les appréciaient ces auteurs. Ainsi, l'orme, sauvage ou cultivé, est le porte-greffe du mûrier noir et le platane, sauvage ou cultivé, celui du pommier. Toutefois, pour ces deux fruitiers, on relève d'autres associations possibles : plusieurs autres espèces pour le pommier, et, le chêne et le châtaignier pour le mûrier. Les traités de greffe du Moyen Âge continuent de mentionner des greffes fantaisistes à nos yeux qui se fondaient aussi sur l'affinité supposée entre les deux essences. L'appartenance à une même famille botanique était l'un des critères et le greffon pouvait aussi être prélevé en forêt à partir d'un individu sauvage (Mane 2006).

Les arbres de la vigne

Une des utilisations importantes de certaines espèces sauvages, fruitières ou non, est leur mariage comme support vif ou leur rôle de tuteur ou de lien pour les vignes.

Avant de planter une vigne à exploiter, elle doit être élevée en pépinière (Columelle *De Arb.*, V, 9). L'important est d'adapter les plants au terrain prévu pour le futur vignoble : pente de collines, terrain sec ou très humide. Les avis entre les auteurs latins – de Caton, II^e siècle av. J.-C. (*Agr.*, XLVI, 1) à Palladius, V^e siècle ap. J.-C. (*Op. Agr.*, III) – diffèrent sur cette question. Mais le conseil d'une transplantation des jeunes plants vers leur terrain définitif prévaut chez les auteurs antérieurs comme le Grec Théophraste (IV^e siècle av. J.-C.) qui considère qu'il existe autant de cépages que de terroirs (*HP*, II, 5, 6).

La vigne arbustive (*arbustius*, Columelle *De Arb.*, IV, 1, p. 43) *coltura promiscua* ou vigne mariée, consiste à planter sur le même terrain des arbres qui serviront de tuteur à la vigne. Comme le traduit Jacques André (Pline l'Ancien HN, XVII, note 199, p. 171), le terme « *arbustum* » désigne l'ensemble des arbres plantés pour la conduire. De la hauteur de celle-ci dépend la qualité du vin (Pline l'Ancien HN, XVII, 200). Si cet auteur considère que l'orme est à mettre au premier rang de tous les arbres, Columelle lui préfère le peuplier et cite l'orme en second choix puis le frêne. Il recommande aussi les

ornes (*Fraxinus ornus* L.), « frênes sauvages », plus adaptés pour les terrains « âpres et assoiffés » et qui « fournissent un feuillard » volontiers plus recherché par les chèvres et les moutons (*De Arb.*, XVI, 1 & 2, p. 64). Palladius cite le peuplier et l'orme mais aussi le frêne pour les endroits accidentés (*Op. Agr.*, III, 10, 4 et note de René Goujard dans Columelle *De Arb.*, p. 115). Le traité de Pline l'Ancien ajoute qu'en Italie transpadane (Lombardie) sont plantés dans les vignobles le cornouiller, l'érable, le tilleul, le charme et le chêne (*HN*, XVII, 199). Des tailles précises sont indiquées pour contrôler la densité des feuillages et éviter les ombres trop épaisses et pour leur donner une hauteur et une allure appropriées. Ils sont mariés à la vigne la sixième année.

L'humidité de certaines régions d'Italie comme la Vénétie, incite à planter du saule, adapté à ces terrains marécageux (tableau 5). A côté de ces essences utilisées comme support vif, d'autres sont plantées pour produire des tuteurs, des liens et des jougs (tableau 5). Les terrains humides sont loin d'être dédaignés puisqu'en premier choix on y cultivait l'osier blanc ou saule des vanniers (*Salix viminalis* L.) pour les ligatures les meilleures et le saule à perche⁸ pour les jougs. Le roseau⁹, le « plus utile des végétaux aquatiques », était aussi planté après préparation du sol à la double bêche, et servait à soutenir les vignes nouvelles, avant qu'elles ne reçoivent l'échalas, et les vignes rampantes (Pline l'Ancien *HN*, XVI, 67, p. 75 et note 173 de J. André p. 156-157). Le peuplier blanc (*Populus alba* L.) faisait partie des essences de zones humides également appréciées.

Placer ici le tableau 5

Pour les échaldas, le châtaignier, dont le bois était le plus apprécié avec celui du chêne, était cultivé en taillis auprès des vignobles. Pline l'Ancien cite d'autres essences propres à fournir les tuteurs qui permettent cette forme de conduite : chêne rouvre (*Quercus petrae* [Mattus] Liebl.), olivier, aubour (*Laburnum anagyroides* subsp. *anagyroides* = *Cytisus laburnum* L.). Le chêne farnetto (*Quercus farnetto* Ten.), spécifique à l'Italie méridionale, rejette vite et densément après les coupes et pourrit le moins. Il énumère ensuite le frêne, le laurier, le pêcher, le noisetier et le pommier, moins appréciés en raison de leur faible résistance à l'humidité. Le sureau, le genévrier et le cyprès d'Italie (*Cupressus sempervirens* L.) fournissaient aussi de bons supports (*HN*, XVII, notes 151 et 174 de J. André, p.159 et 165). Columelle, quant à lui, cite en premier le bois d'olivier, de chêne et, en particulier, de chêne-liège (*Quercus suber* L.) comme fournissant de bons échaldas. Viennent en troisième choix pour des échaldas ronds, le genévrier, le laurier, le cyprès, voire le sureau (*Rus.*, IV, 26).

Complants de vignobles ou bois de taillis conduits en véritables cultures (préparation et entretien du sol, préparation et alignement des fosses de plantations avec des outils à bras : bêche, houe), ces formations ont probablement laissé des traces à l'image des vestiges que découvre l'archéologie préventive. Pour ces plantations, le choix des essences tenait, semble-t-il, autant au souci de maîtriser la nature du sol en adaptant les espèces qu'à la possibilité de nourrir un bétail. Si la viti-viniculture a été un des objectifs de ces aménagements de bois artificiels, l'intérêt pastoral de telles formations était aussi recherché. Dès lors, nous mesurons à quel point le milieu sauvage est ici intégré, recréé, pour être combiné au système de production.

⁸ Le saule que cite Pline est donné comme *Salix viminalis* et est nommé par la nomenclature botanique saule vert et non saule blanc comme il est proposé dans la traduction française de J. André (*HN*, livre XVII, note 141, p. 156). De même, le « saule à perche » n'a aucune correspondance dans la systématique botanique actuelle. S'agit-il du saule marsault (*Salix caprea* L.) ?

⁹ Bien que le texte ne précise pas de quelle espèce il s'agit, des fragments de roseau (*Phragmites australis* [Cav.] Steud.) attestés dans le site romain viticole du Gasquinoy à Béziers (Hérault) éclairent peut-être cette technique de culture de la vigne en Italie romaine, décrite par Pline et les autres auteurs. Une des hypothèses avancées dans l'article serait celle de l'emploi du roseau comme tuteur pour les plants de vigne (Figueiral *et al.* 2010).

CONCLUSION : ESPACES DE MARGES, FRUITS DES MARGES ?

«Si l'on greffe des arbres cultivés avec des greffons sauvages, ils retournent à l'état sauvage» (Pline l'Ancien *HN*, XVII, 117, p. 59).

Les fruits sauvages, dont les restes sont enregistrés en abondance dans les déchets alimentaires au côté de ceux d'espèces commercialisées, étaient-ils collectés sur les individus sauvages depuis les milieux boisés, les haies vives ? Étaient-ils cultivés en Gaule dans des pépinières comme en Italie romaine grâce aux greffes maîtrisées qui ont permis le développement des formes domestiques ? Dans quelle mesure les fruitiers sauvages ou ensauvagés (?) et leurs espaces qui forment les fruticées rudérales, stade arboré d'évolution des aires cultivées en déprise (Bournérias *et al.* 2000), n'auraient-ils pas été entretenus ? Leurs ressources et les lieux de leur récolte étaient-ils considérés, perçus comme des produits accessoires de lieux marginaux eu égard à l'économie céréalière, viticole ou oléicole de rapport ? Le fait que plusieurs variétés cultivées soient citées dans les textes d'économie rurale et d'érudition naturaliste gréco-romains (Théophraste, Varron, Pline l'Ancien, Columelle...), mais que les formes sauvages, locales en Gaule, aient pu y être exploitées, trouble l'interprétation sur leur réel statut écologique et social au moment du développement de la fructiculture.

L'état domestique ou cultivé n'est pas toujours irréversible et tient parfois à l'intensité et la durée des relations entre la population de la même espèce et la communauté humaine qui l'exploite. Dans le cadre de l'histoire des pratiques, la prise en compte des seules données biologiques sera toujours partielle si l'on exclut les données culturelles et sociales qui attribuent un rôle ou une place aux espèces, voire aux espaces où elles sont maintenues le temps de leur exploitation.

La greffe, technique aboutie de la création par l'homme, réussite d'un savoir privilégié, entremêle encore les individus et les sens... Et la plante est comme l'animal : dans un jeu de miroir entre les espaces, les espèces vont et viennent...

Marie-Pierre Ruas (CNRS, Muséum national d'Histoire naturelle, Paris)

Liste et légendes des illustrations

TABLEAUX

Tableau 1. – Références des sites mentionnés dans le texte et/ou dans les tableaux

Tableau 2. – Fruitiers attestés dans six puits gallo-romains (détail des sites *cf.* tab. 1).
fg = fragments

Tableau 3. – Abondance des restes de fruitiers attestés dans les contextes gallo-romains (détail des sites *cf.* tableau 1).

r (rare) = 1-10 restes ; p (peu) = 10-30 restes ; I = 30-100 restes ; II = 100-500 restes ; III = 500-1 000 restes ; IV = > 1000 restes.

Tableau 4. – Les mentions de greffes de fruitiers d'après les auteurs latins (I^{er}-V^e siècles).
Sources utilisées : Columelle *Les Arbres* ; Pline l'Ancien, *Histoire naturelle*, livre XV et XVII ; Palladius, *Traité d'agriculture*, Livres I et II. Les références à Palladius, livre III proviennent des notes de J. André (1960, Pline l'ancien, *HN*, livre XV) et celles aux Géoponiques des notes de J. André (1960, Pline l'ancien, *HN*, livre XV et 1964, livre XVII).

Tableau 5. – Les arbres de la vigne

sources : Columelle, *Les Arbres* ; Pline l'Ancien, *Histoire Naturelle*, livre XVII.

FIGURE

Figure 1. – Espaces et itinéraires des fruitiers exploités en Gaule romaine d'après les données archéobotaniques et les sources écrites (d'après Ruas 1998b modifié).