



**HAL**  
open science

# La production des dattes d'après la documentation textuelle néo-babylonienne

Francis Joannès

► **To cite this version:**

Francis Joannès. La production des dattes d'après la documentation textuelle néo-babylonienne. Cahier des thèmes transversaux ArScAn, 2009, IX, pp.243-245. hal-02264147

**HAL Id: hal-02264147**

**<https://hal.science/hal-02264147v1>**

Submitted on 6 Aug 2019

**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.

# La production des dattes d'après la documentation textuelle néo-babylonienne

Francis JOANNÈS

(Université de Paris 1, ArScAn-HAROC)

(francis.joannes@mae.u-paris10.fr)

## CONDITIONS GÉNÉRALES DE LA CULTURE DU PALMIER DATTIER

Le palmier est particulièrement bien adapté aux conditions écologiques de la basse Mésopotamie car il supporte la salinisation du sol, ayant surtout besoin d'un apport important d'eau et de soleil : on le trouve donc de manière préférentielle le long des voies d'eau, ou réparti dans des palmeraies spécialement aménagées qui peuvent couvrir jusqu'à plusieurs dizaines hectares (des relevés cadastraux en fournissent de nombreux exemples à Uruk au I<sup>er</sup> millénaire). Le palmier est cultivé à la fois pour produire des dattes, pour les sous-produits qu'il fournit, et pour la possibilité qu'il offre, à l'ombre des palmeraies, de cultiver le sol en cultures maraîchères

L'arbre adulte s'élève jusqu'à 20 m de haut, mais ne commence à produire des fruits comestibles qu'à partir de sa cinquième année; les gens de basse Mésopotamie ont su en optimiser le rendement en pratiquant sa pollinisation artificielle; cette opération, rentable mais pénible, nécessite l'escalade de chaque arbre à fruits pour attacher une inflorescence mâle (*sissinnu* en akkadien) à proximité des inflorescences femelles.

Le palmier dattier a une durée de vie d'une soixantaine d'années et produit, à plein rendement,

une soixantaine de kilos de dattes, qui arrivent à maturité botanique à la fin de l'été. Il faut alors attendre que le tanin dont elles sont chargées se dissolve, pour qu'elles soient réellement consommables, vers le milieu de l'automne.

Xénophon rapporte dans l'*Anabase* que les mercenaires grecs accompagnant Cyrus le Jeune, arrivés dans le nord de la Babylonie voulurent consommer des dattes à peine mûres et furent victimes de terribles maux de tête... On distingue ainsi nettement les dattes «fraîches» (*uhinu*), des dattes «arrivées à maturité» (*suluppu*).

Selon D.Cocquerillat<sup>1</sup>, le fruit dénommé zú-lum-ma (sumérien)/*suluppu* (akkadien) sans autre qualificatif, serait la datte courante de variété zahidi, tandis que la zú-lum-ma dilmun<sup>ki</sup> (sumérien)/*asnû*, (akkadien), la «datte de Dilmun» de qualité supérieure, destinée à la consommation raffinée serait la variété swaidan, à fruit très gros et consommable dès sa maturité, car il ne contient que très peu de tanin.

À côté du palmier courant du sud mésopotamien, on distinguait plusieurs autres variétés, enregistrées dans la série lexicale UR<sub>5</sub>. RA = *hubullu*, comme le «palmier de montagne», et des espèces exotiques (palmiers de Magan, de Meluhha) et surtout le palmier de Dilmun (*tilmunu*

1 - Cf. Cocquerillat 1968.

ou *asnû*) qui fournissait des dattes particulièrement recherchées; on trouve aussi dans des textes d'Uruk d'époque achéménide tardive, la mention de «palmiers d'hiver».

Les dattes les mieux exposées sont coupées au début de la récolte et constituent les «dattes sélectionnées» (*makkasu*), que l'on présentait en offrande aux dieux dans le cadre des repas servis aux statues divines.

Puis on recueille les autres dattes encore sur le régime, qui est coupé et descendu à la main. Certaines terminent leur maturation par une exposition en épandage au soleil. On procédait également à une sorte de pressage-compaction des dattes pour assurer leur conservation et les consommer hors saison.

## LES SOUS-PRODUITS

L'intérêt du palmier réside également dans le fait qu'il procure toute une série de sous-produits dont les gens de Mésopotamie ont su tirer le meilleur parti: le tronc, rectiligne mais fibreux, ne peut être débité, mais fournit des poutres de charpente dans la construction courante. Évidé, il sert à faire des canalisations. Les spathes et les restes des régimes de dattes (*mangagu*) peuvent servir à l'alimentation du bétail. La nervure des palmes, parfois longue de 4 m, fournit un bois (*hušabu*) léger qui sert dans la construction des bateaux. Sa partie terminale, plus souple, peut être tressée en paniers, en panneaux de portes, tandis que le lif (*tuhallu*) qui entoure l'attache de la nervure sur le tronc peut être tressé et fournir des cordages, des nattes ou des sacs résistants. Les rejets qui poussent à la base du tronc et les «gourmands» qui croissent à l'attache de certaines palmes doivent être coupés pour permettre la pleine croissance verticale de l'arbre et peuvent être consommés. L'appellation contemporaine de «cœur de palmier» correspond

à l'ancienne dénomination akkadienne *līp līpi* ou *liblibbi*: formé sur le mot signifiant rejeton (*līpu*) et non celui signifiant cœur (*libbu*). Ils ne doivent pas être confondus avec le bourgeon terminal, unique, qui doit être préservé car son ablation entraîne l'arrêt de la croissance du palmier. Lorsqu'on coupe les rejets, on peut également récupérer un suc, le «vin de palme», liquoreux et très apprécié.

## LES OBLIGATIONS DES ARBORICULTEURS

Chaque année, les arboriculteurs devaient d'abord procéder à la pollinisation, puis à la cueillette des dattes, et nettoyer l'arbre en enlevant les palmes inutiles. Il s'agit d'une activité demandant une certaine spécialisation, d'où une appellation particulière (LÚ.NU.GIŠ.KIRI<sub>6</sub> = *nukurribu*) pour les exploitants de palmeraie.

Pendant le reste de l'année, particulièrement dans les ensembles plantés d'un grand nombre d'arbres, ces arboriculteurs devaient veiller à replanter de jeunes pousses, éliminer les arbres morts, entretenir les rigoles d'irrigation desservant chacun des palmiers et protéger la palmeraie par un mur de clôture contre les divagations des animaux ou les larcins des maraudeurs.

En règle générale, l'arboriculteur doit d'abord entourer le champ d'un muret (*igari kirī ippuš*), ou d'un rideau d'arbres (*Dar*: 193: 0,0.1 še-numun *ana limîtu ina libbi izaqqap*). En clause annexe, il peut être amené à planter des arbres fruitiers entre les palmiers (30 figuiers, 20 grenadiers, 3 pommiers sur la terre de *Dar*: 193).

Au cinquième mois (juillet-août), il doit retourner la terre pour l'aérer en vue de l'arrivée de l'eau et creuser ou dégager les canaux d'irrigation et leurs embranchements amenant l'eau jusqu'à l'intérieur du champ (*hirûtu ša eqli ana labku; hirûtu harri u arittu*); il doit parfois prévoir des canaux d'écoulement (VS 5, 10: 3 *āšāti ina libbi*

*ušēsi*). Puis l'exploitant irrigue la palmeraie dès que l'eau d'irrigation est distribuée (*šaqûtu ša mē*: cf. VS 5, 26: *mē harpûtu ušaqqa*). La construction du muret peut d'ailleurs n'intervenir qu'à ce moment, mais elle est nécessaire pour retenir les eaux et protéger la palmeraie contre les intrusions des animaux ou les vols, d'où la nécessité d'y monter la garde (*maššarti kirî*).

Un bon exemple du travail des arboriculteurs est fourni par les archives du temple du dieu Šamaš à Sippar<sup>2</sup>:

1) Les arboriculteurs formaient le second groupe du personnel agricole direct du temple avec les laboureurs, et ils étaient recrutés dans le même corps des esclaves du sanctuaire (oblats). L'attribution des palmeraies aux arboriculteurs ne s'accompagnait pas d'un contrat de ferme. Ils étaient redevables de la totalité de la récolte, prenant la forme d'une redevance déterminée par une estimation forfaitaire, et percevaient une rétribution adaptée à la surface mise en valeur. Ils étaient encadrés par les responsables locaux de la répartition des eaux d'irrigation, les *gugallu*, qui étaient à la fois des agents administratifs du temple et des chefs d'exploitation.

2) On trouve aussi une catégorie très particulière, celle des jardiniers-*rab bânî* qui produisent non seulement des dattes mais surtout les produits maraîchers nécessaires au temple, y compris certains condiments et épices; il y en avait au milieu du 6<sup>ème</sup> siècle environ 20 de l'Ebabbar, qui fournissaient 1440 hectolitres de dattes par an.

Le tableau final dressé par M. Jursa pour Uruk est celui d'une institution religieuse pourvue d'un domaine agricole qui lui rapporte, entre autres, chaque année 18 000 hl de dattes à la fin du 6<sup>ème</sup> siècle. Cette production est pour les céréales, l'œuvre d'un personnel de dépendants, les laboureurs, comptant environ une centaine de

personnes, mais aussi d'à peu près 60 familles de cultivateurs; pour les dattes, il faudrait compter environ 200 à 250 arboriculteurs responsables chacun d'une palmeraie.

## LA TERRE SOUS LES PALMIERS

L'ombre fournie par les palmiers permettait d'exploiter aussi le sol en jardin potager et faisait des palmeraies des terres agricoles particulièrement productives en légumes frais (salade, concombre), légumes farineux (fèves, pois chiches, lentilles), plantes à bulbe (poireau, ail, oignon). On pouvait également planter d'autres arbres fruitiers sous l'ombre des palmiers (figuiers, pommiers, grenadiers) ou des arbres à bois comme les tamaris.

## LA VALEUR DES PALMERAIES

Comme les palmeraies ne nécessitaient pas de matériel lourd ni d'animaux de trait pour leur exploitation et que la valeur d'un *kurru* de dattes (300 litres au II<sup>ème</sup> millénaire, 180 au I<sup>er</sup>) était théoriquement égale à celle d'un *kurru* d'orge et fixée à un équivalent optimal de 1 sicle (= 8,33 g.) d'argent, les palmeraies faisaient partie des terres agricoles les plus chères, surtout lorsqu'elles étaient situées en bordure immédiate d'une voie d'eau et à proximité ou à l'intérieur même d'une agglomération urbaine. On constate d'ailleurs, au I<sup>er</sup> millénaire, un processus de transformation des meilleures terres arables péri-urbaines en palmeraies, et chaque famille de notables cherchait à posséder dans son patrimoine foncier quelques hectares de palmeraie<sup>3</sup>.

L'exploitation en était confiée à un ou plusieurs *nukurribu* qui étaient rétribués par un salaire fixe et non par une part de la récolte comme les

2 - D'après Jursa 1995.

3 - Cf. VAN DRIEL 1990 et l'exemple fourni par les archives des Egibi, rééditées dans WUNSCH 2000.

exploitants des terres à orge. Ce salaire, d'abord constitué par les inflorescences mâles (*sissinnu*) qui représentaient une grande valeur, devint ensuite une certaine quantité de dattes, mais garda son nom symbolique originel. En échange, les *nukurribu* s'engageaient à entretenir soigneusement les palmiers et le système des rigoles d'irrigation, à protéger les jeunes plants et les cultures potagères.

Une quinzaine de jours avant le début de la récolte, avait lieu une procédure d'estimation forfaitaire (*imittu*) de cette dernière à laquelle procédaient le propriétaire ou ses représentants, qui aboutissait à la rédaction d'un contrat indiquant la quantité de dattes à livrer par l'exploitant et les sous-produits annexes: *tuhallu*, *mangagu*, *liblibbu*, *hušabu*, et un ou deux paniers (*dariku*) de dattes sélectionnées.

Les grands organismes, palais et temples, possédaient de grandes surfaces plantées de palmiers, exploitées de manière intensive: à l'époque néo-babylonienne, les archives de l'Eanna documentent la gestion sous forme de Ferme générale de toutes les palmeraies appartenant au temple d'Ištar d'Uruk: l'ensemble fournissait une récolte annuelle de 18 000 hectolitres.

La comparaison avec les données du nord de la Babylonie à la même époque montre une situation relativement mineure de l'Ebabbar de Sippar: alors que les normes de personnel, de production et de redevance apparaissent en gros identiques, le temple de la déesse Ištar à Uruk dispose d'un domaine agricole dix fois plus étendu pour les seules céréales (16 000 ha) qui lui fournit une production également dix fois plus importante. Ces chiffres sont certainement à prendre en compte pour estimer le rayonnement régional de chacune des deux villes, alors que les deux temples de l'Ebabbar (pour Sippar) et de l'Eanna (pour Uruk) sont tous deux des sanctuaires majeurs, qui prennent en charge le culte d'un certain nombre de

villes ou de bourgades voisines.

## BIBLIOGRAPHIE

- COCQUERILLAT D. 1968. *Palmeraies et cultures de l'Eanna d'Uruk (559-520)*. Ausgrabungen der Deutschen Forschungs-gemeinschaft in Uruk-Warka 8, Berlin.
- VAN DRIEL G. 1990. Neo-Babylonian Agriculture. III. Cultivation. *Bulletin of Sumerian Agriculture* 5: 219-266
- JURSA M. 1995. *Die Landwirtschaft in Sippar in neubabylonischer Zeit*, Wien, Institut für Orientalistik, *Archiv für Orientforschung Beiheft* 25
- WUNSCH C. 2000. *Das Egibi-Archiv. I. Die Felder und Gärten*. STYX (éd.). Cuneiform Monographs, vol. 20 a and b, Groningen.