



HAL
open science

Dattes

Vincent Battesti

► **To cite this version:**

Vincent Battesti. Dattes. Lavelle, Christophe; Merlin, Marie. Je mange donc je suis. Petit dictionnaire curieux de l'alimentation, Muséum national d'histoire naturelle, pp.75-76, 2019, 978-2-85653-892-0. hal-02325477

HAL Id: hal-02325477

<https://hal.science/hal-02325477>

Submitted on 22 Oct 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.

Battesti, Vincent, 2019 – « Dattes » in Christophe Lavelle & Marie Merlin (dirs), *Je mange donc je suis. Petit dictionnaire curieux de l'alimentation*, Paris, Muséum national d'histoire naturelle, p. 75-76 – en ligne: <https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-02325477>



Dattes

Le palmier dattier (*Phoenix dactylofera* L.) est la plante emblématique des oasis. À raison : véritable espèce-ingénieure de ces agroécosystèmes anthropiques, il remplit un rôle écologique indispensable à la culture d'autres plantes moins tolérantes au climat désertique. Sous son ombre, dans une hygrométrie maintenue par sa canopée et protégés des vents, poussent des arbres* fruitiers et, en strate basse, plantes potagères, céréalières ou fourragères. Plus encore : le dattier... nourrit.

Comme il existe des civilisations du maïs*, du riz ou de la châtaigne, les sociétés oasiennes forment une civilisation du dattier, aux mille usages (matériau de construction, vannerie, etc.), mais avant tout alimentaires. Des formes sauvages du dattier, récemment identifiées dans les montagnes d'Oman (en 2017), étaient jusque-là inconnues, mais ses petits fruits

ronds sont peu intéressants. C'est du golfe Persique et de Mésopotamie – où il aurait été cultivé il y a 7000 ans – qu'aurait été diffusée la forme domestique d'est en ouest, par l'Arabie vers l'Égypte (il y a 4000 ans), en Libye (il y a 2500 ans), jusqu'à l'ouest du Sahara (il y a 2000 ans). Les modalités de sa diffusion sont largement hypothétiques, de proche en proche sans doute, par les routes sahariennes, de la main de l'Homme en tout cas. À observer les modes culturels actuels des paysans oasiens, ce sont sans doute des variétés clonales – le palmier est reproduit végétativement – qui ont été diffusées, des milliers sont inventoriées aujourd'hui. Les qualités organoleptiques des fruits prévalent dans la sélection de cultivars, ainsi que leur adaptation* aux conditions pédoclimatiques locales, leur période de récolte et en partie la qualité

de conservation des fruits. En oasis, il existe toujours des variétés



Plat, Djanet, Tassili n'Ajjer (Algérie), ^{xx} siècle. Fibres du palmier dattier (folioles et tiges de la hampe du régime de dattes), 40 × 4,5 cm. Collection de recherche de Tatiana Benfoughal.

DÉG

Récolte de dattes. Muni de l'emblématique faucille locale, le paysan s'aide d'une ceinture constituée de fibres de dattier pour s'agripper à l'arbre. Cette variété est plutôt destinée à la consommation fourragère.



de dattes à consommation immédiate, mais l'effort culturel est porté sur les cultivars dont les fruits sucrés contiennent peu d'eau et se conservent très bien : une majeure partie de la production a sans doute toujours été destinée à l'exportation vers les cités grandes consommatrices. Nulle oasis n'est isolée et autarcique : distantes et insulaires, certes, mais connectées de façon vitale à un réseau de pistes.

par Vincent Battesti

→ ADAPTATION, ARBRES, CÉRÉALES, EAU, EXOTIQUE, MAIS, VÉGÉTAL

(Dé)goût

Quoi de commun entre un munster bien fait et une poignée de sauterelles frites ? Ils sont également répugnants pour qui les voit pour la première fois. Ce qui est bon dans une communauté peut être considéré comme mauvais dans une autre. Huitres* crues* ou cuites* ? Yeux de bœuf* ? La notion de ce qui est mangeable ou immangeable se forme au cours de son enfance : le goût* est une construction culturelle. De ce fait, les groupes sociaux se distinguent les uns des autres sur la base de leurs préférences alimentaires, d'un pays à l'autre ou même d'une vallée à l'autre ! Il y a ceux qui utilisent de l'huile d'olive*, ceux qui préfèrent la crème fraîche, le saindoux, ou bien le beurre – et lequel, doux ou salé ? Il est des groupes qui adorent les aliments gluants, ceux qui les veulent croquants, d'autres qui recherchent le goût du rance, des peuples pour qui l'aliment est exquis si son goût est discret – que d'autres jugeront fade ! Dans

toute société, un repas* accompli, donc « bon », doit comporter certains éléments constitutifs du goût (l'ail pour certains, le piment* pour d'autres), mais aussi des aliments structurants, dont l'absence crée un certain manque – nombreuses sont les sociétés d'Afrique centrale qui distinguent « la faim » lorsque l'aliment de base (banane à cuire, manioc*) est insuffisant, de « la faim de viande* » lorsque le gibier est absent (ou le poisson, chez des pêcheurs). Mais, au-delà du plaisir ou du déplaisir, ce sont aussi d'autres notions profondes qui entrent en jeu dans le goût, qui touchent à la mythologie, à la philosophie, à la religion : le propre et le sale, le pur et l'impur. D'apprendre après coup que la délicieuse viande que vous venez de savourer était en réalité du chien pourra provoquer un violent haut-le-cœur. D'ailleurs, pourquoi sommes-nous dégoutés à la simple idée de consommer un animal* familier, chat ou cheval* pour les cavaliers ? Les sociétés

DEN

nomades d'Asie centrale, quant à elles, mangent avec respect le cheval sacrifié religieusement. Les goûts changent à travers le temps. Nous trouverions peut-être un peu curieux les plats gras et salés des bourgeois parisiens du XVII^e siècle, mais eux, comme nous, ne supporterions même pas l'odeur des recettes acides et lourdement épicées de poivre, cannelle, gingembre, girofle, safran, sans oublier mastic, anis, cumin et nard du XIV^e siècle !

Ainsi, à travers ces notions contraires de bon et de mauvais, qui résultent inconsciemment de l'éducation acquise dans sa communauté, se jouent des marqueurs identitaires, qui distinguent une communauté, une classe sociale d'une autre – non sans moquerie sur le goût des autres (les *Froggies* et les *Rosbifs*) !

par Serge Bahuchet

→ ADAPTATION, CRU/COUIT, GOÛT, INSECTES, INTERDITS

Dents

Les tissus très minéralisés des dents permettent une bonne fossilisation. Le régime* alimentaire des hominins a ainsi longtemps été déduit à partir de la morphologie générale de leur couronne, qui ne varie pas au cours de leur vie, en considérant que de petites dents révélèrent un régime plutôt omnivore* et celles de grandes dimensions étaient plutôt associées à des aliments durs et résistants (tubercules et racines). Toutefois, l'étude des micro- et macro-usures (stries, trous, facettes d'usure visibles sur la surface de la dent) et des isotopes contenus dans l'émail montre que la morphologie témoigne de ce que les hominins étaient capables de manger plutôt que ce qu'ils mangeaient réellement. Les usures dentaires indiquent si les aliments consommés, quelques semaines avant la mort de l'individu, étaient plutôt tendres ou durs. Les analyses isotopiques (rapport du carbone 12 et 13) indiquent si les hominins mangeaient au début de leur vie plutôt des végétaux* (ou des herbivores ayant consommé ces végétaux) vivant dans des environnements secs ou humides. Ce type d'ana-

lyse ne permet toutefois pas de distinguer le végétal du carné. Il faut se tourner vers l'étude d'autres éléments pour déterminer l'apport en viande* (strontium/barium, barium/calcium) et l'âge de sevrage du lait* maternel (calcium 44/calcium 42). Le tartre dentaire indique quant à lui la nature des végétaux ingérés et s'ils étaient crus* ou cuits*.

par Sandrine Prat

→ CARNIVORE, CRU/COUIT, OMNIVORE, PALEOLITHIQUE, RÉGIMES, VIANDE



Mandibule de Montmaurin, grotte de la Niche, site de Coupe-Gorge (Haute-Garonne), -130 000 av. J.-C. (Pléistocène moyen), 5,5 × 13,3 × 9,5 cm. Paris, Muséum national d'histoire naturelle.