



HAL
open science

Une enquête philologique et archéobotanique entre textes et pratiques : le "far", de l'épeautre à l'amidonnier

Maëlys Blandenet, V. Zech-Matterne, Marie-Pierre Ruas

► **To cite this version:**

Maëlys Blandenet, V. Zech-Matterne, Marie-Pierre Ruas. Une enquête philologique et archéobotanique entre textes et pratiques : le "far", de l'épeautre à l'amidonnier. Le texte et la pratique. Dialogues pluridisciplinaires sur le statut du traité d'agriculture, Marine Bretin-Chabrol; Maëlys Blandenet; Pascal Luccioni, Jun 2022, Lyon, France. hal-04049485

HAL Id: hal-04049485

<https://hal.science/hal-04049485>

Submitted on 31 Mar 2023

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.



Distributed under a Creative Commons Attribution - NonCommercial - NoDerivatives 4.0
International License

Une enquête philologique et archéobotanique entre textes et pratiques : le *far*, de l'épeautre à l'amidonnier

Maëlys BLANDENET (ENS de Lyon/HiSoMA)
Véronique MATTERNE (AASPE/ CNRS-MNHN)
Marie-Pierre RUAS (ASSPE/CNRS-MNHN)

Introduction

Force est de constater que le terme latin *far* donne lieu à de multiples traductions dans les éditions de textes anciens utilisées couramment. Selon Eugène de Saint-Denis par exemple, Virgile conseille de semer « l'épeautre blond » (*flaua farra*¹), tandis que Raoul Goujard, dans son édition de Caton, traduit *far* par « blé amidonnier² ». Ces divergences reflètent celles des lexiques et des dictionnaires. Félix Gaffiot propose ainsi de traduire *far* par « blé ordinaire, froment » ou « épeautre³ », comme Alfred Ernout et Alfred Meillet dans leur *Dictionnaire étymologique de la langue latine*⁴ ; toutefois, la notice de l'*Oxford Latin Dictionary* identifie clairement le *far* à l'amidonnier (« emmer »), tandis que celle du *Lewis and Short* propose uniquement la traduction « spelt⁵ » (épeautre).

Le sujet est loin d'être anodin. Les Romains de l'Antiquité utilisaient en effet le *far* dans le cadre de nombreuses pratiques religieuses, sous la forme de la *mola salsa* notamment⁶, et le terme a même donné son nom à certains rites comme la *confarreatio*,

¹ Verg. *G. I*, 73 : [...] *aut ibi flaua seres mutato sidere farra*, « ou bien tu sèmeras, au changement de saison, l'épeautre blond », traduction DE SAINT-DENIS E. (1957).

² Cf. Cato, *Agr. 2*, 4 : *expinsi far*, « décortiquer le blé amidonnier », traduction GOUJARD R. (1975). L'identification du *far* à l'amidonnier figure également dans l'ouvrage de J. ANDRÉ (1985).

³ Cf. GAFFIOT F. (1934), *s. u.* Même si les contributeurs du « nouveau Gaffiot » ont remplacé le froment par l'amidonnier, la traduction de *far* par « épeautre » reste proposée : voir GAFFIOT F. (2000), *s. u.* C'est d'ailleurs l'identification du *far* à l'épeautre que reprend la fiche « Épeautre » sur Wikipédia ; cf. <https://fr.wikipedia.org/wiki/%C3%89peautre> : « La farine d'épeautre constituait une des bases du régime alimentaire des populations latines. Selon le Gaffiot, c'est d'ailleurs du latin *far* qui signifie froment, gruau ou épeautre que vient le mot farine ».

⁴ ERNOUT A. et MEILLET A. (2001), *s. u.* Il est à signaler que les relectures de Jacques André à la quatrième édition n'ont pas modifié la notice *far*, pour laquelle rien n'a été ajouté dans la liste des corrections et ajouts qui figure en fin d'ouvrage.

⁵ *Oxford Latin Dictionary* (1968), *s. u.* : « A kind of husked wheat, *triticum dicoccum* or emmer ». LEWIS C. T., SHORT C. (1933), *s. u.* : « a sort of grain, spelt, Gr. ζέα, *Triticum spelta*, Linn. ». Pour la traduction de *far* par « épeautre », voir aussi MEYER-LÜBKE W. (1935).

⁶ Cf. *Ov. Fast. I*, 127-128 : [*Iano*] *sacerdos/imponit libum farraque mixta sale* (« le prêtre dépose [pour Janus] un gâteau et le *far* mêlé de sel ») ; Val.-Max. II, 5, 5 : *ideoque in sacrificiis mola quae uocatur ex farre et sale constat* (« [...] et pour cette raison ce que l'on appelle *mola* dans les sacrifices est fait de *far* et de sel ») ; Plin. *HN*, XVIII, 7. Sauf mention contraire, les traductions sont toutes personnelles.

Le *far* au cœur des rituels de la Rome archaïque a longtemps été identifié à l'épeautre. Voir par exemple DELATTE Louis (1936) : 394, « La religion faisait un abondant usage de l'épeautre [...]. Sous forme de grain, de gruau, de farine (*mola salsa*), de bouillie (*puls*), de gâteau (*libum*, etc.), l'épeautre était employé comme une offrande agréable à de nombreuses divinités ».

un type archaïque de mariage⁷. D'un point de vue lexical également, du mot *far* sont issus plusieurs dérivés⁸, le plus connu d'entre eux étant sans conteste *farina*, terme à l'origine du mot « farine ».

L'importance de ce blé mérite donc qu'on s'intéresse de près à la question de son identification et à l'histoire de sa traduction en croisant deux approches, philologique et carpologique. Nous chercherons ainsi à montrer que, pour les textes latins de l'Antiquité, l'identification du *far* au blé amidonnier est la plus pertinente, et nous proposerons quelques pistes pour comprendre comment, chez les éditeurs et les philologues, a pu s'imposer la traduction, probablement erronée, de *far* par « épeautre ».

1. Le *far* dans les textes latins et le problème de sa traduction

1.1. Les caractéristiques du *far* dans les textes latins d'agriculture

Une première remarque lexicographique s'impose. Dans les textes latins de l'Antiquité, le blé désigné par le terme *far* apparaît également sous d'autres mots donnés comme l'équivalent de *far* : *far adoreum*, *adoreum*⁹, *semen adoreum*, ou parfois seulement *semen*¹⁰. Néanmoins, le terme *far* reste de loin le plus employé (fig. 1) : près de soixante occurrences dans les textes d'agriculture, contre trois occurrences pour *far adoreum*, neuf pour *adoreum*, deux pour *semen adoreum* et quatre pour *semen* – au sens de *far*¹¹.

Il convient de préciser également que le terme latin *spelta*, à l'origine du mot « épeautre », n'est attesté que tardivement dans les sources littéraires¹² ou épigraphiques¹³. Néanmoins, l'absence de ce terme ne signifie pas nécessairement que les Anciens ne connaissaient pas l'épeautre ou n'avaient pas de mot pour le désigner.

⁷ Voir Plin. *HN*, XVIII, 10 : *Quin et in sacris nihil religiosius confarreationis uinculo erat, nouaeque nuptae farreum praeferbant*. « Plus encore, parmi les rites religieux rien n'était plus sacré que le lien créé par la *confarreatio*, et on offrait à la jeune mariée un gâteau de *far* ».

⁸ Comme *farina*, *farreus* et *farreum* (gâteau de *far*), *confarreatio*, *diffrarreatio*, *farrearius*, *farraceus*, etc.

⁹ Plin. *HN*, XVIII, 81 : [...]*far, quod adoreum ueteres appellauerunt* [...] (« [...] le *far*, que les Anciens appelaient *adoreum* [...] »). Voir aussi Serv. *Commentaire à l'Énéide*, VII, 109 : *Ador proprie est genus farris*, « *Ador* est à proprement parler un type de *far* ».

¹⁰ Cf. Isid. *Etym.* XVII, 3, 6 : *Adoreum tritici genus, quod idem uulgo semen dicitur* (« *Adoreum* est un type de blé, que l'on appelle couramment *semen* »). L'équivalence entre *semen* et *far* est donc proposée tardivement ; mais Pline en faisait également un type de *zea* (*HN*, XVIII, 82) : *Est et haec Italiae, in Campania maxime, semenque appellatur* ; « [La *zea*] se trouve aussi en Italie, surtout en Campanie, et on l'appelle *semen* ». Sur le sens général de *semen*, voir aussi BRETIN-CHABROL M. (2020) : 99-100.

¹¹ Voir figure 1. Corpus : Cato, *Agr.* ; Varro, *Rust.* I ; Verg., *G.* I ; Columella, *Rust.* ; Plin., *HN*, XVIII ; Pallad.

¹² Jer. *Commentaire à Ezéchiel* I, 4 (à propos du mot hébreu *Chasamim*) : *Aquilae autem prima editio et Symmachus 'zeas' siue 'zeias' interpretati sunt, quas nos uel 'far' uel gentili Italiae Pannoniaeque sermone 'spicam' 'speltamque' dicimus*, « La première édition d'Aquila, et Symmaque également, le traduisent par ζεας ou ζειας, ce que nous nous appelons *far* ou, dans la langue vulgaire de l'Italie et dans celle de Pannonie, *spica* ou *spelta* ». Jérôme établit ici une relation d'équivalence entre *far* et *spelta* qui peut être légitimement mise en doute, comme le fait Pierre OUZOULIAS (2020) : 126, « Il serait plus simple de considérer que saint Jérôme rapproche *spelta* de *far* sans bien connaître la céréale que ce vocable ancien désignait et qui ne devait plus être cultivée que sporadiquement à son époque ». Voir aussi : 132-133.

¹³ Le terme apparaît au IV^e siècle de notre ère dans un édit de Dioclétien : *Edictum Diocletiani et Collegarum de pretiis rerum uenaliu(m)*, *CIL* (III, 2).

Dans un article récent, Pierre Ouzoulias propose ainsi d'interpréter plusieurs termes comme de l'épeautre¹⁴ : le gaulois *bracis*, appelé *scandala* en Italie, cité par Pline comme une variété de *far*¹⁵, ainsi que le grec *ὄλυρα*. Concernant le terme grec, son identification à l'épeautre est également proposée par Suzanne Amigues dans son édition de Théophraste¹⁶ ; en revanche, l'identification du taxon désigné par la forme latine *olyra*, que l'on trouve chez Pline, est moins claire¹⁷. De fait, les descriptions présentes dans les textes anciens sont si brèves et les attestations de ces termes si rares qu'il est difficile d'être catégorique. Ces mots sont employés surtout par Pline, qui énumère rapidement plusieurs blés présentés comme des variétés de *far* dans des passages assez obscurs et parfois contradictoires entre eux¹⁸. Nous restreindrons donc notre analyse au terme *far* et à ses équivalents *adoreum* et *semen adoreum*, en laissant de côté les blés présentés par Pline et Columelle comme des variétés de *far*¹⁹.

Le *far* en effet est l'un des principaux blés cités dans tous les textes latins d'agriculture, aux côtés du *triticum*, voire de la *siligo*. C'est le cas par exemple chez Columelle²⁰ :

Prima et utilissima sunt hominibus frumenta triticum et semen adoreum.

« Les blés qui occupent le premier rang et qui sont les plus utiles aux hommes sont le *triticum* et le *semen adoreum* ».

Or, les textes latins mettent en avant, de manière unanime, quatre éléments principaux à propos du *far* : l'ancienneté de ce blé, son mode de consommation, son traitement après récolte et sa robustesse.

Le *far* est ainsi présenté par les auteurs latins comme l'espèce de blé la plus anciennement cultivée au Latium, dont les anciens Romains faisaient une bouillie (*puls*). Pline cite à ce propos une remarque de Verrius : « Verrius rapporte que le peuple

¹⁴ OUZOULIAS P. (2020) : 111-123.

¹⁵ Cf. Plin. *HN*, XVIII, 62 : *Galliae quoque suum genus farris dedere, quod illic bracem uocant, apud scandalam, nitidissimi grani.* « Les Gaules aussi produisent leur propre type de *far*, qu'ils appellent là-bas *bracis*, et chez nous *scandala* ; ses grains sont très brillants ».

¹⁶ AMIGUES S. (2006), *Index*, s.u.

¹⁷ Pline en fait une sorte de blé poussant en Égypte, utilisé en gruau, et il le rapproche du *far* : Plin. *HN*, XVIII, 62. Toutefois, Pline précise aussi (XVIII, 75) que, pour Turranius, l'*olyra* est la même plante que l'*oryza* (le riz) ; et plus loin (XVIII, 92), il en fait un synonyme d'*arinca* chez Homère. Selon J. ANDRÉ (1985, s. u.), l'*olyra* est soit une variété d'amidonnier (comme dans Plin. *HN*, XVIII, 92), soit le sorgho (comme dans Pline, XVIII, 62).

¹⁸ Voir la note précédente sur le terme *olyra*. Un même manque de clarté concerne le terme *arinca*. Pour Pline, l'*arinca* est une espèce de blé qui, venue de Gaule, est aussi cultivée couramment en Italie, contrairement à la *zea*, l'*olyra* et la *tiphe* qui seraient propres à l'Égypte, à la Syrie, à la Cilicie, à l'Asie et à la Grèce : Plin. *HN*, XVIII, 81. Mais, paradoxalement, il en fait aussi plus loin un synonyme de l'*olyra* des Grecs et des Égyptiens : Plin. *HN*, XVIII, 92. Concernant les différents types de blés décrits par Pline, il est tout à fait possible que soient regroupées des espèces différentes dans une même catégorie, ou qu'un même terme ne désigne pas le même blé selon les passages.

¹⁹ Voir Columella, *Rust.* II, 6, 3 : *far Clusinum* ; *far uennuculum* ; *semen trimenstre (halicastrum)*. Pour Pline, voir *supra* : *bracis*, *scandala*, *olyra*, *arinca*.

²⁰ Columella, *Rust.* II, 6, 1. Voir aussi Plin. *HN*, XVIII, 81 ; Verg. *G.* I, 219-220.

romain n'utilisa comme blé que le *far* pendant trois cents ans²¹ ». Selon les analyses de Federico De Romanis, ce blé reste la céréale de référence des Romains au moins jusqu'en 250 avant notre ère²². Pline précise encore que le *far* fut le premier aliment des habitants du Latium, qui le consommaient en bouillie ou en gruau²³ :

Primus antiquo is Latio cibus [...]. Pulte autem, non pane, uixisse longo tempore Romanos manifestum [...].

« Le *far* fut le premier aliment des anciens habitants du Latium [...]. Il est manifeste également que c'est de bouillie, et non de pain, qu'ont vécu pendant longtemps les Romains ».

Même si le *far* semble s'être prêté également à la fabrication de pain²⁴, la consommation sous forme de gruau ou bouillie reste majoritaire, si bien que le terme *far* a pris aussi le sens de « bouillie », quelle que soit la céréale utilisée pour cette préparation²⁵.

Concernant les caractéristiques culturelles, le *far* est considéré par tous nos auteurs comme une espèce robuste, qui tolère la sécheresse aussi bien que le froid. C'est ce qu'affirme Pline par exemple²⁶ :

Ex omni genere durissimum far et contra hiemes firmissimum. Patitur frigidissimos locos et minus subactos uel aestuosos sitientesque.

« Parmi tous les types de blé, le *far* est le plus robuste et celui qui résiste le mieux aux hivers. Il supporte les terres les plus froides et les moins ameublées ou les terres brûlantes et desséchées ».

Les préceptes concernant la culture du *far* sont ainsi similaires de Caton à Palladius : tous recommandent de le semer de préférence dans les sols humides, par opposition au blé *triticum* (blé dur ou blé poulard), qui préfère les sols secs. Cette recommandation est la même depuis Caton²⁷ : « Dans l'argile, l'humidité, la terre rouge et qui a un sol où vient l'eau, sème de préférence le *far* ». On la trouve ensuite chez Varron²⁸, Columelle²⁹, Pline³⁰ et Palladius³¹.

²¹ Plin. *HN*, XVIII, 62 : *Populum Romanum farre tantum e frumento CCC annis usum Verrius tradit.*

²² DE ROMANIS F. (2021) : 249.

²³ Plin. *HN*, XVIII, 83.

²⁴ Cf. Plin. *HN*, XVIII, 62 : *Et alia differentia, quod fere quaternis libris plus reddit panis quam far aliud.* « Et il y a une autre différence [entre le *far* et le *bracis* ou *scandala*] : il donne environ quatre livres de pain de plus qu'un autre *far* ».

²⁵ Cf. Plin. *HN*, XVIII, 62.

²⁶ Cf. Plin. *HN*, XVIII, 83.

²⁷ Cato, *Agr.* 34, 2 : *In creta et uligine et rubrica et ager qui aquosus erit, semen adorem potissimum serito.* Trad. M. BRETIN-CHABROL modifiée.

²⁸ Cf. Varro, *Rust.* I, 9, 4 : *Itaque periti in loco umidiore far adorem potius serunt quam triticum, contra in aridiore hordeum potius quam far, in mediocri utrumque.* « C'est pourquoi les hommes compétents sèment dans un lieu humide du *far* plutôt que du blé dur, et à l'inverse, dans un lieu sec, de l'orge plutôt que du *far*, et, dans un lieu moyen, l'un et l'autre ».

²⁹ Voir Columella, *Rust.* II, 6, 4 : *Sed haec genera tritici et aderei propterea custodienda sunt agricolis, quoniam raro quisquam ager ita situs est, ut uno semine contenti esse possimus, interueniente parte aliqua uel uliginosa uel arida. Triticum autem sicco loco melius coalescit, adorem minus infestatur*

Pour ce qui est de la description du blé en lui-même, les textes fournissent peu d'éléments. La principale caractéristique porte sur l'adhérence des glumelles au grain, ce qui permet de classer indiscutablement le *far* parmi les blés vêtus. Selon Pline, « parce que le *far* est difficile à battre, il convient de l'engranger avec sa balle, et on le débarrasse seulement de la paille et des barbes³² ». Le *far* exige ainsi un traitement spécifique après la récolte. Il est engrangé sous forme d'épis et doit ensuite être torréfié et décortiqué au pilon avant d'être consommé. Comme le dit Varron par exemple, « le *far*, qu'on met en réserve en épis pendant la moisson et qu'on veut préparer pour un usage alimentaire, doit être sorti en hiver pour être pilé au moulin et grillé³³ ». C'est d'ailleurs cette caractéristique physiologique qui, pour Columelle, confère au *far* sa robustesse³⁴ :

Magis apte tamen in eius modi agris adorem quam triticum seritur, quoniam folliculum, quo continetur, firmum et durabilem aduersus longioris temporis umorem habet.

« Dans des champs de ce genre, on sème pourtant de façon appropriée l'*adorem* plutôt que le *triticum*, puisqu'il a une enveloppe, qui renferme le grain, solide et qui résiste à une humidité de trop longue durée ».

Malheureusement, les textes ne fournissent pas d'indications plus précises sur la morphologie de ce blé. Pline est le seul à donner des indications complémentaires : selon lui, le *far* n'aurait pas de barbe³⁵ et sa tige comporterait six nœuds³⁶. Toutefois, la barbe n'est pas un critère satisfaisant³⁷, et il convient également de ne pas accorder une

umore. « Mais ces types de *triticum* et de *far* doivent être conservés par les cultivateurs ; il est rare en effet que la conformation d'un terroir nous permette de nous contenter d'une seule semence, puisqu'il s'y trouve certaines parties humides ou sèches. Or, le *triticum* se développe mieux en sol sec, tandis que le *far* est moins affecté par l'humidité ». Voir aussi Columelle, *Rust.* II, 9, 3 : *Densa cretosaque et uliginosa humus siliginem et far adorem non incommode alit*. « Une terre compacte, argileuse et humide nourrit sans inconvénient la *siligo* [blé tendre] et le *far* ».

³⁰ Cf. Plin. *HN*, XVIII, 163 (citation de Caton) ; Plin. *HN*, XVIII, 166 : *In loco umidiore far adorem potius quam triticum seretur*. « Dans un endroit plutôt humide on sèmera du *far* plutôt que du blé dur ». Voir aussi Plin. *HN*, XVIII, 166 : *Far, siligo et cretosum et uliginosum solum patiuntur*. « Le *far* et la *siligo* [blé tendre] supportent les sols argileux et humides ».

³¹ Cf. Pallad. I, 6, 16 : *Spissa et cretosa et umida terra bene far et triticum nutrit*. « Une terre compacte, argileuse et humide nourrit bien le *far* et le *triticum* ». Palladius remplace la *siligo* de Columelle (qui renvoie à du blé tendre, *Triticum aestivum*) par le terme *triticum*. Cela signifie que, pour Palladius, le terme *triticum* ne désigne probablement pas le même blé que pour Columelle : ce pourrait être un blé poulard, voire un blé tendre (l'équivalent de la *siligo* de Columelle), et non plus un blé dur.

³² Plin. *HN*, XVIII, 298 : *Far, quia difficulter excutitur, conuenit cum palea sua condi, et stipula tantum et aristis liberatur*.

³³ Varro, *Rust.* I, 63 : *Far, quod in spicis condideris per messem et ad usus cibatus expedire uelis, promendum hieme, ut in pistrino pisetur ac torreatur*. Voir aussi Varro, *Ling.* V, 138 : *Pilum, quod eo far pisunt, a quo ubi id fit dictum pistrinum [...]* (« Le pilon (*pilum*), parce qu'avec lui on pile (*pisunt*) le *far* ; de là vient qu'on appelle moulin (*pistrinum*) l'endroit où on le fait »). Voir encore Plin. *HN*, XVIII, 61.

³⁴ Columelle, *Rust.* II, 8, 5.

³⁵ Plin. *HN*, XVIII, 93 : *Far sine arista est, item siligo, excepta quae Laconica appellatur*. « Le *far* n'a pas de barbe ; la *siligo* de même, à l'exception de celle appelée "de Laconie" ».

³⁶ Plin. *HN*, XVIII, 56 : *Genicula autem sunt tritico quaterna, farri sena, hordeo octona*. « Quant aux nœuds, il y en a quatre pour le *triticum*, six pour le *far*, huit pour l'orge ».

³⁷ Même si de nos jours l'épeautre majoritairement cultivé a des barbes très courtes, alors que l'amidonnier est avant tout barbu, on cultivait encore au XIX^e siècle de l'épeautre barbu et des

importance excessive aux descriptions de Pline, qui reste avant tout un compilateur. Il procède par regroupements thématiques en tentant de donner une cohérence à ses différentes sources, tout en établissant une correspondance entre le vocabulaire latin et les termes grecs présents en particulier chez Théophraste. Cette méthode plinienne explique l'obscurité de certains passages, d'autant que le résultat n'est pas toujours pertinent d'un point de vue botanique. Pour prendre un exemple qui s'écarte quelque peu de la question des blés, Pline, dans le passage qu'il consacre à la culture de la fève³⁸, regroupe tout ce qui concerne le mot « fève » dans ses sources et traite ainsi de ce que Théophraste appelle la « fève d'Égypte », alors qu'il s'agit du lotus rose³⁹, plante aquatique bien éloignée, d'un point de vue botanique, de la fève cultivée. Toutefois, les descriptions de Pline, malgré leurs défauts, sont souvent utilisées à l'époque moderne. Les commentateurs le citent sans cesse et lui accordent une très grande autorité⁴⁰, ce qui est le cas en particulier dans le cas de l'identification du *far*.

1.2. Far et épeautre : recherches philologiques sur l'histoire d'une traduction

De fait, entre l'Antiquité classique et l'époque moderne, le sens précis du terme latin *far* se perd car ce dernier n'est plus utilisé dans la pratique pour désigner un type de blé vêtu. Un passage du traité de Pierre de Crescent illustre très bien ce phénomène : ce dernier, en reprenant un précepte de Palladius, remplace le terme *far* par *spelta*⁴¹. Même s'il est difficile de savoir quel blé désigne précisément le terme *spelta* et si Pierre de Crescent renvoie bien par là au grand épeautre, il est sûr que le mot *spelta* faisait sens pour lui et ses contemporains – contrairement à celui de *far*. À la Renaissance, à l'heure de l'édition et de la traduction en langues vernaculaires des traités d'agriculture de l'Antiquité, la compréhension du terme *far* ne relève donc pas de l'évidence et donne lieu à plusieurs interprétations dans la pratique érudite.

amidonniers à barbes très courtes, de même qu'il existe des blés tendres barbus. Voir le catalogue VILMORIN-ANDRIEU (1880) qui distingue, aux côtés de l'épeautre blanc sans barbes, un épeautre blanc et un épeautre noir barbus.

³⁸ Cf. Plin. *HN*, XVIII, 121-122 : *Nascitur et in Aegypto spinoso caule, qua de causa crocodili oculis timentes refugiunt. Longitudo scapo quattuor cubitorum est amplissima, crassitudo digiti ; ni genicula abessent, molli calamo similis ; caput papaueri, colore roseo, in eo fabae non supra tricenas ; folia ampla, fructus ipse amarus et odore, sed radix perquam grata incolarum cibis, cruda et omnino decocta, harundinum radicibus similis.* « La fève pousse aussi en Égypte sur une tige épineuse ; pour cette raison les crocodiles la fuient, craignant pour leurs yeux. La longueur la plus grande d'une tige est de quatre coudées ; sa largeur est celle d'un doigt. Sans l'absence de nœuds, elle ressemblerait à un roseau souple. Sa tête ressemble au pavot ; elle est de couleur rose, et ne contient pas plus de trente fèves. Elle a de grandes feuilles. Le fruit lui-même est amer même à l'odeur, mais sa racine, crue ou entièrement cuite, est tout à fait appréciée pour nourrir les habitants de la région ; elle ressemble aux racines des roseaux ».

³⁹ Cf. Théophr. *Hist. Pl.* IV, 8, 7-8. Théophraste distinguait pourtant clairement la fève cultivée, traitée avec les céréales et légumineuses au livre 8 de ses *Recherches sur les plantes*, et la « fève d'Égypte », dont il parle au livre 4 avec les plantes aquatiques.

⁴⁰ Sans doute, entre autres choses, parce que Pline est l'un des seuls auteurs de l'Antiquité à établir des correspondances entre les phytonymes grecs et latins.

⁴¹ Le traité de Pierre de Crescent date du début du XIV^e siècle, même si nous renvoyons ici à une édition d'époque moderne. Voir DE' CRESCENZI, P. (1490), XII, 9 (*De agendis in mense septembris*) : *Hoc mense uliginosis locis atque exilibus aut frigidis aut opacis circa equinoctium triticum seritur & spelta* (« On sème ce mois vers l'équinoxe le *triticum* et l'épeautre dans les endroits humides, pauvres, froids ou à l'ombre »). Palladius écrivait (X, 2) : *Hoc mense uliginosis locis aut exilibus aut frigidis aut opacis circa aequinoctium triticum et adorem seretur* (« On sèmera ce mois vers l'équinoxe le *triticum* et l'*adorem* dans les endroits humides, pauvres, froids ou à l'ombre »).

Sur la question de l'identification du *far* à l'époque moderne, les traductions et commentaires du chapitre II, 6, 1 de Columelle nous semblent révélateurs. Columelle y décrit les différents types de blé *triticum* et *adoreum*, en commençant par vanter leurs mérites⁴² :

Quoniam sementi terram docuimus praeparare, nunc seminum genera persequamur. Prima et utilissima sunt hominibus frumenta triticum et semen adoreum.

« Puisque nous avons expliqué comment préparer la terre pour les semences, exposons maintenant les types de semences. Les blés qui occupent le premier rang et qui sont les plus utiles aux hommes sont le *triticum* et le *semen adoreum* ».

La façon dont les termes *triticum* et *semen adoreum* ont été traduits et interprétés dans ce passage est synthétisée dans le tableau de la **figure 2**⁴³. Concernant les traductions italienne et espagnole, il convient de préciser que, dans ces langues, un même mot peut désigner l'épeautre et l'amidonner (italien « farro », espagnol « escanda »). Néanmoins, pour la traduction de V. Tinajero, la note portant sur ce passage semble montrer que le traducteur pense bien à de l'épeautre, puisqu'il parle aussi d'« espelta⁴⁴ ». Par ailleurs, certains éditeurs font le choix de ne pas traduire. C'est le cas de Charles-François Saboureux de la Bonneterie et de Louis Du Bois⁴⁵, le premier précisant qu'il s'agit là d'un choix par défaut, faute de documentation suffisante⁴⁶.

Apparaissent néanmoins deux traductions « engagées », et ce dès le XVI^e siècle : d'une part, la traduction de *adoreum* par « épeautre », qui figure en particulier dans une tradition allemande, depuis la traduction de Michael Herr⁴⁷ jusqu'aux commentaires de Johann Matthias Gesner⁴⁸ et Johann Gottlob Schneider⁴⁹ ; d'autre part, la traduction « froment barbu », qui apparaît pour la première fois dans la traduction de Claude Cotereau⁵⁰ ainsi que sa révision par Jean Thierry⁵¹, puis dans la première traduction anglaise parue en 1745⁵².

⁴² Columella, *Rust.* II, 6, 1-3 [trad. M. BRETIN-CHABROL modifiée].

⁴³ La liste des éditions n'est pas exhaustive, mais elle donne les principaux jalons entre l'époque moderne et le XIX^e siècle, sachant qu'il n'y a aucun commentaire à ce sujet dans l'*editio princeps* (*Sriptores rei rusticae*, 1472) ni dans celle de Beroalde (*Opera agricolationum*, 1504) ou dans le commentaire de Vettori (*Petri Victorii Explicationes suarum*, 1542).

⁴⁴ TINAJERO V. (1824). Dans sa note p. 93, V. Tinajero conclut que les caractéristiques culturelles du *far* conviennent très bien à l'épeautre « et à aucune autre céréale qu'[il] connaisse » (*y no a otro grano alguno que yo sepa*). Il ajoute différentes appellations espagnoles : *escandra*, *esprilla*, *espelta*.

⁴⁵ SABOUREUX DE LA BONNETERIE C.-F. (1783) ; DU BOIS L. (1844-45).

⁴⁶ Dans une note sur le texte de Caton : voir SABOUREUX DE LA BONNETERIE C.-F. (1771) : 64, « Qu'étoit que le bled Ador ? nous laissons à d'autres le soin de rapporter à nos grains & à nos légumes modernes, tous ceux dont les Anciens nous ont laissé le nom : il n'y a peut-être pas de recherche plus utile que celle-là ; mais aussi demande-t-elle beaucoup de connaissances, & de lectures : elle exige même une correspondance bien établie avec les pays Etrangers, & sur-tout avec l'Italie. Il seroit bien à souhaiter que quelqu'une des Sociétés d'Agriculture, si communes aujourd'hui, tournât son attention de ce côté-là ».

⁴⁷ HERR M. (1538).

⁴⁸ GESSNER J. M. (1735).

⁴⁹ SCHNEIDER J. G. (1794-1797).

⁵⁰ COTEREAU C. (1551).

⁵¹ THIERRY J. (1555).

⁵² L. Iunius Moderatus Columella, *Of husbandry* (1745).

L'explication de cette dernière traduction ne se trouve pas dans les dictionnaires latin-français de l'époque : le *Dictionarium latino-gallicum* de Robert Estienne ne donne aucune indication au lemme *far*, qu'il définit comme « toute sorte de blé⁵³ ». L'explication du « blé barbu » est fournie par Jean Thierry, dans son commentaire au chapitre 6 de Columelle⁵⁴. Jean Thierry s'appuie sur l'autorité de Ruellius, c'est-à-dire Jean Ruel, qui avait fait paraître en 1536 un traité de botanique en trois livres, *De Natura stirpium*, après avoir traduit en latin le *De medica materia* de Dioscoride⁵⁵ – ce qui est loin d'être fortuit. Dans le *De natura stirpium*, Jean Ruel consacre un chapitre au *far*, où il compile les sources antiques en s'appuyant surtout sur Pline ; mais il ajoute qu'on appelle ce blé *barbatum frumentum*, ou *bladum*⁵⁶. Pour lui, le *far* n'est donc pas de l'épeautre. Et pour cause : Jean Ruel réserve cette identification à la *zea* grecque, à laquelle il consacre un chapitre spécifique et qu'il identifie au *semen* de Pline⁵⁷.

L'origine des interprétations proposées par Jean Ruel pose question. Le principal élément d'explication est à chercher dans deux textes anciens, celui de Dioscoride et celui de Pline. Dioscoride consacre une brève notice à la *zea* ou *zeia* en expliquant qu'il en existe deux types, un type simple à un grain et un type à deux grains⁵⁸. Ces deux blés sont systématiquement identifiés par les botanistes du XVI^e siècle à de l'épeautre. Pierandrea Mattioli parle ainsi de *spelta* pour la *zea* de Dioscoride⁵⁹, et Antoine du Pinet, dans sa traduction française de Matthioli, rend *zea* par « épeautre⁶⁰ ». Or, Pline, au livre XVIII, affirme que « les peuples qui utilisent la *zea* n'ont pas de *far*⁶¹ ». L'autorité de cette remarque plinienne – pourtant assez obscure et discutable en elle-même, puisque d'autres auteurs de l'Antiquité identifient le *far* à la *zea*⁶² – a ainsi incité les botanistes et traducteurs de Dioscoride à distinguer la *zea* du *far*, en réservant l'identification « épeautre » à la seule *zea*. Ce parti-pris épistémologique est clairement illustré par la traduction de l'*Histoire naturelle* de Pline qu'Antoine Du Pinet fait

⁵³ ESTIENNE R. (1538), entrée *FAR* : « Toute sorte de blé, & proprement fourment ». Jean Thierry reprendra d'ailleurs cette définition pour son propre dictionnaire français-latin paru en 1564, où il propose de traduire « blé » par *triticum* et ajoute : « Toute sorte de blé, & proprement froment, *Far, farris* » ; voir THIERRY J. (1564).

⁵⁴ THIERRY J. (1555) : 68.

⁵⁵ RUEL J. (1516).

⁵⁶ RUEL J. (1537) : 308 (II, 17), *Duo farris genera Gallia alit [...]. Vtrunque communi uocabulo barbatum frumentum ceu potius bladum consueuerunt nominare*. « La Gaule fait croître deux types de *far*. [...] On a coutume d'appeler l'un et l'autre dans le vocabulaire usuel "blé barbu" ou plutôt "bladum" ».

⁵⁷ RUEL J. (1537) : 311 (II, 19, sur *Zea semen*), *Zeam Itali hodie speltam appellant [...]. Galli nunc espeltram detorto inde uocabulo nominant*. « Les Italiens de nos jours appellent la *zea* "spelta" [...]. Les Français, en déformant le mot, la nomment maintenant "espeltra" ».

⁵⁸ Diosc. *De mat. med.* 2, 89, 1 : ζέα. ἡ μὲν γὰρ ἀπλῆ ἡ δὲ δίκοκκος καλεῖται, ἐν δυσὶν ἐλύτροις ἔχουσα συνεζευγμένον τὸ σπέρμα. « *Zea*. Elle est appelée "simple" ou "à deux grains" quand elle a dans deux enveloppes un grain étroitement uni à l'autre ».

⁵⁹ MATTIOLI P. (1554) : 226. Mattioli identifie la *zea* de Dioscoride à la *spelta* ou *pirra* des Italiens.

⁶⁰ DU PINET A. (1680) : 189, « Si nôtre Espeautre n'est la *Zea* de Dioscoride, il n'y a point de bled en Italie, qu'on puisse rapporter à *Zea*. Toutefois à la description qu'en fait Dioscoride, montre bien que c'est nôtre Espeautre. Car en premier lieu, nous avons de deux sortes d'Espeautre, dont l'un n'a qu'un simple rang de grains ; mais l'autre les porte à double, & toujours deux grains en chaque gousse. Ceux de Friuli appellent cette dernière *Pirra farra* : parce que l'ayant mondée, ils en font de fromentée ».

⁶¹ Plin. *HN*, XVIII, 82 : *Qui zea utuntur non habent far*.

⁶² D'autres auteurs de l'Antiquité affirment que le *far* et la *zea* ne sont qu'un même blé. Voir Dion. Hal. *Ant. Rom.* II, 25, 2 : τοῦ φαρρός, ὃ καλοῦμεν ἡμεῖς ζέαν (« le *far*, que nous appelons pour notre part *zea* »).

paraître en 1562, un an après la parution de sa traduction aux commentaires à Dioscoride de Mattioli⁶³. Concernant le texte de Pline, Du Pinet traduit *zea* par « espeautre », mais laisse tels quels les termes latins *far* et *adoreum*, quitte à les gloser en « blé rouge » ou « blé barbu⁶⁴ ». L'autorité de Pline et celle de Dioscoride créent ainsi une division entre la *zea* grecque, identifiée à l'épeautre, et le *far* latin.

L'identification de la *zea* à l'épeautre (*spelta*) est elle-même ancienne et ne se limite pas aux traités de botanique. Elle est présente dès le commentaire de Merula dans *l'editio princeps des scriptores rei rusticae*⁶⁵, mais aussi, par exemple, dans le lexique grec-latin de Conrad Gesner paru en 1543⁶⁶, ou encore dans les dictionnaires français où le terme « épeautre » fait l'objet d'une définition savante, qu'il s'agisse du *Thresor de la langue francoyse* de Jean Nicot⁶⁷ ou, au XVIII^e siècle, du *Dictionnaire de Trévoux*⁶⁸.

Mais si la *zea* est de l'épeautre et que la *zea* est distincte du *far*, que devient le *far* ? Il sera nécessairement autre chose : du *far*, comme dans la traduction d'Antoine Du Pinet qui conserve le terme latin⁶⁹, du « blé barbu », comme chez Jean Ruel⁷⁰, ou encore une simple préparation culinaire, puisque le sens de « gruau » est bien attesté dès l'Antiquité. Ainsi, c'est en tant que gruau ou bouillie que Matthioli parle du *far* dans ses commentaires à Dioscoride⁷¹. Chez le botaniste Dodoens, les choses semblent moins évidentes. Il identifie également la *zea* à l'épeautre⁷², mais son traitement du terme *far* est plus obscur. Dodoens indique ainsi que le *far uenniculum* de Columelle pourrait être de l'épeautre alors que le *far uenniculum rutilum* serait de l'engrain⁷³, en précisant qu'en tout cas le *far* appelé « blé barbu » par Jean Ruel est de l'engrain, mais il ajoute

⁶³ La première parution de la traduction d'Antoine Du Pinet aux *Commentaires* de Mattioli date de 1561.

⁶⁴ Voir DU PINET A. (1566), par exemple p. 16 (sur Plin. *HN*, XVIII, 81) : « Toutesfois le blé rouge & barbu, que les Latins appellent Far, & Adorea, [...] » ; plus loin, sur Plin. *HN*, XVIII, 83 : « [...] le Far, que nous appelons blé rouge, ou blé barbu ». Sur la traduction de *zea*, Antoine Du Pinet traduit ainsi la phrase de Pline *Qui zea utuntur non habent far* (XVIII, 82) : « Ceux qui se servent d'Espeautre n'ont point ordinairement de blé rouge, que les Latins appellent Far ».

⁶⁵ *Sriptores rei rusticae* (1472). Le livre contient les *Enarrationes breuissimae priscarum uocum Marci Catonis* de Giorgio Merula. Ce dernier note (fol. 3r) : *Alica fit ex zea : zean graeci speltam dicunt. « L'alica se fait avec la zea : les Grecs appellent zea l'épeautre (spelta) ».*

⁶⁶ GESNER C. (1543), s. u. : ζεία : hordei genus, zea, spelta, Plinio semen. « Zeia : type d'orge, zea, épeautre, semen chez Pline ». On notera ici un certain flou botanique, puisque l'auteur ajoute *hordei genus*.

⁶⁷ NICOT J. (1606), s. u. : « Espeautre : Une espèce de blé qu'on appelle ainsi, Zea, Semen. Les Italiens le nomment Spelta, & les Languedocs Speute ».

⁶⁸ *Dictionnaire universel françois et latin* (1732) : 1399, « Espeautre ou Espeaute. [...] Arinca, zea. [...] En latin, zea dicoccus, uel zea major ».

⁶⁹ Voir *supra*, note 65.

⁷⁰ Voir *supra*, note 57.

⁷¹ MATTIOLI P. (1554) : 229, à propos du χόνδροϛ, qu'il traduit par *halica*.

⁷² DODOENS R. (1569) : 31, *Zea, siue, ut uulgo spelta, culmis spicaque tritico similis [...] Spelta, ut diximus, uulgo nominatur, Germanis Speltz, nonnullis uero Dinkel, nostris Spelte, Gallis Espeautre, Italarum plerisque pirra farra, Hetruscis biada [...]*. « La zea, ou couramment épeautre (*spelta*), est semblable au *tritium* par ses tiges et son épi [...]. Elle est appelée couramment *spelta*, comme nous l'avons dit, *Speltz* par les Allemands, mais par certains d'entre eux *Dinkel*, par les nôtres *Spelte*, par les Français *Espeautre*, par la plupart des Italiens *pirra farra*, par les Toscans *biada* [...] ».

⁷³ DODOENS R. (1569), respectivement p. 32 et p. 35. Concernant l'engrain, il est à noter que, malgré les caractéristiques morphologiques de ce blé, dont l'épillet comprend généralement un seul grain, contrairement à l'épeautre ou à l'amidonnié, certaines langues vernaculaires le désignent de la même façon que les autres blés vêtus : en italien, le terme *farro* peut ainsi désigner tout type de blé vêtu.

plus loin qu'on peut identifier le *far* à la *zea* grecque⁷⁴, avant pourtant de ne traiter du *far* qu'en tant que gruau⁷⁵.

Le *far* pose donc problème, et la question suscite encore la curiosité des savants à la fin du XVIII^e siècle lorsqu'Edme Bégouillet reprend l'article « Blé » dans les *Suppléments à l'Encyclopédie*. Edme Bégouillet, bien que fondant son raisonnement sur le latin et non sur le grec, est confronté aux mêmes types de difficultés que les botanistes et traducteurs du XVI^e siècle. Pour lui, en effet, le *far* ne peut pas être de l'épeautre, même s'il en a toutes les caractéristiques, car l'épeautre est la *zea* et Pline distingue *zea* et *far*⁷⁶. Edme Bégouillet doit donc proposer une autre identification pour le *far* latin et son choix se porte sur l'orge d'hiver⁷⁷.

La distinction établie entre *zea* et *far* entraîne donc des complications, et, de fait, c'est la simplicité qui l'emportera dans la tradition savante du XIX^e siècle avec l'idée que *far*, *adoreum*, *zea* et épeautre ne sont qu'une même chose. Revenons donc brièvement sur cette identification, présente dès la première traduction allemande de Columelle (fig. 2), afin de déterminer pourquoi s'impose peu à peu l'idée que le *far* est de l'épeautre.

La première explication pourrait être d'ordre lexical, dans l'idée que le français « épeautre » (de même que l'allemand *Dinkel* ou *Spelt*, ou le latin *spelta*) serait un terme générique permettant de désigner l'ensemble des blés vêtus. L'emploi d'« épeautre » comme hyperonyme est appuyé par les noms vernaculaires des différents blés vêtus, comme le soulignent les traductions d'« amidonnier », « engrain » et « épeautre » dans les langues d'Europe de l'ouest (fig. 3). En français, l'engrain est encore appelé couramment « petit épeautre », et le catalogue Vilmorin des blés donne les noms d'« épeautre de Tartarie » et d'« épeautre de mars » pour l'amidonnier⁷⁸. Le nom même de blé amidonnier est récent et n'apparaît pas par exemple dans le *Grand dictionnaire universel du XIX^e siècle* de Pierre Larousse ; il faut attendre l'édition actuelle du *Dictionnaire de l'Académie française* pour qu'il y soit répertorié. Il est ainsi difficile de savoir, pour les textes d'époque moderne, si le français « épeautre » désigne uniquement le grand épeautre.

Néanmoins, même si la pratique courante ne fait guère de distinction entre les différents blés vêtus, ces derniers étaient bien pensés comme distincts par les botanistes dès le XVI^e siècle. Dodoens distingue ainsi, à côté de la *zea*, le *frumentum monococcum*, qu'il identifie à l'allemand *Einkorn* et à l'anglais *Saint Peter's corn*⁷⁹, mais aussi ce qu'il appelle l'*amyleum frumentum*, qu'il identifie à l'allemand *Amelkorn* – et au *far Halic astrum* de Columelle⁸⁰. Or, l'ouvrage de Dodoens connaît à l'époque un

⁷⁴ DODOENS R. (1569) : 40.

⁷⁵ DODOENS R. (1569) : 41.

⁷⁶ *Supplément à l'Encyclopédie* (1776-1777) : 914, « Quelques auteurs prennent le *far* pour l'épeautre ou *bled locular* [...] mais l'épeautre étoit également connu des anciens ; les Grecs l'appeloient *zea*, & Pline n'eût pas manqué de l'observer si c'eût été le même *bled* ».

⁷⁷ *Supplément à l'Encyclopédie* (1776-1777) : 915, « Je serois donc porté à croire que le *far adoreum* des anciens n'est autre chose que notre orge d'hiver connue sous le nom d'*écourgeon* [...] ».

⁷⁸ Voir le catalogue Vilmorin-Andrieux (1880), à « Amidonnier blanc ».

⁷⁹ DODOENS R. (1569) : 33 (*De frumento monococco*), *Quod Germani Einkorn hoc est [...] Sant Peters korn id est* (« C'est ce que les Allemands appellent *Einkorn* [...] C'est le *Saint Peter's corn* »).

⁸⁰ DODOENS R. (1569) : 36 (*De amyleo frumento*), *Germani, quia ex eo amylum conficiunt, Amelkorn appellant, Latine Amyleum frumentum dixerimus. [...] Inter farra citius reponendum fuerit, inter quae halic astrum forte erit.* « Les Allemands, parce qu'ils en font de l'amidon, l'appellent *Amelkorn* ; en latin

immense succès et fait l'objet de multiples traductions, dont en français celle de Charles de l'Escluse, qui choisit pour sa part d'utiliser des termes issus des sources anciennes : *briza*, pour l'engrain, et *olyra*, pour l'*amyleum frumentum* de Dodoens⁸¹. Dans la traduction anglaise en revanche, Henry Lyte introduit le terme *Amelcorn* pour l'*amyleum frumentum* de Dodoens, c'est-à-dire l'amidonner⁸². Quelques décennies plus tard, John Gerard, dans son herbier, parle de *Starch Corn*, expression qu'il préfère à *Amelcorn*, calque de l'allemand⁸³. En anglais et en allemand du moins, des termes existaient donc bien pour différencier épeautre, engrain et amidonnier.

Il faut ainsi chercher une deuxième explication à l'identification du *far* latin à l'épeautre. Celle-ci réside dans le rapport à la pratique : l'épeautre était, de fait, le blé vêtu le plus cultivé dans les régions où vivaient certains traducteurs et philologues de l'époque moderne, qui ont ainsi identifié le *far* latin en se référant à leur propre pratique. Le rapport à la pratique contemporaine est explicite surtout chez les éditeurs allemands de Columelle : J. M. Gesner et J. G. Schneider. Gesner est ainsi catégorique sur l'identification du *far* en s'appuyant sur ses propres observations :

Far adorem autem ueterum non cum hordeo nostro, Gerste, sed cum eo, quem Dünckel uocant, qui habent, Franci & Sueui, (per Saxoniam non obseruauit) conuenire, apparet [...].

« Il est manifeste que le *far adorem* des Anciens ne correspond pas à notre orge, *Gerste*, mais à ce qui est appelé *Dünckel*⁸⁴ par les peuples qui l'ont, les Français et les Souabes (je ne l'ai pas observé en Saxe⁸⁵) [...] ».

Gesner réaffirme d'ailleurs cette identification dans son *Thésaurus*⁸⁶, qui sera reprise ensuite par Schneider : « Le type de blé, que les Anciens ont appelé *adorem far* et *semen*, est ce que la Germanie Supérieure appelle *Dinkel*, *Spelt*, *Vesen*, la Suisse francophone *Epeautre* ou *Bled locular*, *Froment locar*⁸⁷ ».

Toutefois, l'identification du *far* à l'épeautre n'est pas sans poser problème pour le texte de Columelle, ce que laisse entrevoir la traduction allemande de 1538. En effet, force est de constater que le traducteur omet la suite du chapitre, consacrée aux

nous pouvons l'appeler *Amyleum frumentum*. [...] Il faudrait plutôt le placer parmi les *far*, parmi lesquels il pourrait être l'*halicastrum* ».

⁸¹ Voir DE L'ESCLUSE C. (1557). Charles de l'Escluse traduit *Zea* par « Espeautre » (p. 310), mais emploie *briza* pour le *frumentum monococcum* (p. 313) et *olyra* pour l'*amyleum frumentum* (p. 311).

⁸² LYTE, H. (1578) : 456.

⁸³ GERARD J. (1633), chapitre 49 (figure 117) : « This other kind of Spelta or Zea is called of the German herbarists *Amyleum Frumentum*, or Starch Corn [...]. Because the Germans have great use of it to make starch with, they do call it Amelkorn: We think good to name it in Latin *Amyleum frumentum*: in English it may be called Amelcorn, after the German word; and may likewise be called Starch Corn ».

⁸⁴ L'on écrit aujourd'hui *Dinkel* en allemand.

⁸⁵ GESNER J. M. (1735) : 429.

⁸⁶ GESNER J. M. (1749), Tome 1, au lemme *Adoreus* : *Ceterum in Lexico rustico proposui, quod nondum poenitet, uideri adorem esse illud genus quod Dünckel appellat Superior Germania* (« Au reste, j'ai proposé dans mon *Lexique de la campagne* – ce que je ne regrette pas encore – de voir dans *adorem* ce que la Germanie Supérieure appelle *Dünckel* »). Gesner fait ici référence à son *Lexicon rei rusticae* qui figure à la fin du Tome 2 des *Scriptores rei rusticae ueteres latini*.

⁸⁷ SCHNEIDER J. G. (1794-1797), p. 68 (sur Columella, *Rust.* II, 6, 1) : *Fru menti genus, quod adorem far et semen ueteres dixerunt, est quod Germania superior Dinkel, Spelt, Vesen, Helvetia gallica Epeautre uel Bled locular, Froment locar appellat.*

différents types de *far*, alors même qu'il traduit le passage portant sur les variétés de *triticum*. Une telle omission n'est peut-être pas fortuite et pourrait être due au trop grand décalage entre la description de multiples variétés que donne Columelle et la culture de l'épeautre que connaît M. Herr⁸⁸.

C'est pourtant l'identification du *far* à l'épeautre qui s'impose dans la tradition savante du XIX^e siècle, à commencer par les ouvrages des botanistes allemands C. Fraas⁸⁹ et H. O. Lenz⁹⁰ – même si Fraas constate que l'épeautre n'est pratiquement plus cultivé en Grèce, et même s'il se demande si la *zeia dicoccos* de Dioscoride ne serait pas de l'amidonnier. Mais cette identification n'est pas limitée à la tradition allemande. On la trouve par exemple chez Antonio Targioni-Tozzetti à propos de la Toscane⁹¹, puis dans les grands dictionnaires de l'Antiquité du XIX^e siècle, celui d'Anthony Rich⁹², et surtout celui de C. V. Daremberg et E. Saglio, lesquels se montrent catégoriques sur l'identification du *far* latin⁹³ : pour eux, il s'agit bien de l'épeautre. C'est ainsi, probablement, que la traduction de *far* par « épeautre » passe dans les dictionnaires du XX^e siècle, et par là, dans les traductions et les usages des latinistes. Malgré les doutes déjà formulés par Alphonse de Candolle à la fin du XIX^e siècle⁹⁴, il faut attendre l'ouvrage de N. M. Jasny⁹⁵ pour que commence à se répandre l'idée que le *far* ne serait pas de l'épeautre.

L'histoire de la traduction de *far* par « épeautre » révèle ainsi des rapports complexes aux textes et à la pratique, selon un double mouvement. L'autorité des auteurs anciens, en particulier Pline et Dioscoride, conduit les botanistes et savants du XVI^e siècle à distinguer la *zea* grecque, identifiée à l'épeautre, du *far* latin, dont l'identification et la traduction deviennent de ce fait plus compliquées. Mais parallèlement, l'importance de la culture de l'épeautre, en particulier dans l'Europe du Nord, amène certains érudits et philologues à l'identifier au *far*, blé vêtu le plus célèbre de la Rome antique, créant ainsi une tradition savante qui devient la vulgate du XIX^e siècle. Ces quelques remarques sur l'histoire d'une traduction permettent également de souligner les limites des textes anciens qui, en eux-mêmes, ne peuvent permettre d'identifier le *far* de l'époque romaine. Il faut donc nous tourner vers les données archéobotaniques, en l'occurrence carpologiques, en gardant à l'esprit les principales

⁸⁸ HERR M. (1538) : 14r.

⁸⁹ FRAAS C. (1845) : 307.

⁹⁰ LENZ H. O. (1859) : 258.

⁹¹ TARGIONI-TOZZETTI A. (1853) : 5, « Oltre le suddette differenti e multiplici qualità di frumenti panizzabili, abbiamo il *farro*, esso pure appartenente ai tritici, detto eziandio *spelta* (*Triticum Spelta*) rammentato nella Bibbia col nome di *cussemet* ossia *far*, come, pure *far*, e *triticum adorem*, lo chiamavano i Latini [...] ».

⁹² RICH A. (1873). Ce dictionnaire ne propose pas d'entrée *far* ou *adorem* à proprement parler, mais le terme *farreum* y est défini comme « a cake made of *far* or spelt » (p. 275).

⁹³ DAREMBERG C. V., SAGLIO E. (1877-1919), notice « *Frumenta* » : 1344, « *Épeautre. Semen adorem* ou *far*. – C'est le *spelt* des Allemands, la *ζειά* des Grecs ».

⁹⁴ DE CANDOLLE, A. (1883) : 291, « On croit que l'Epeautre était le *Semen* (grain par excellence) et le *Far*, de Pline, dont il dit que les Latins se sont nourris pendant 360 ans, avant de savoir confectionner du pain. Comme l'Epeautre n'a pas été trouvé chez les lacustres de Suisse ou d'Italie, et que les premiers cultivaient des formes voisines, appelées *Tr. dicoccum* et *Tr. monococum*, il est possible que le *Far* des Latins fut plutôt une de celles-ci. L'existence du véritable Epeautre dans l'ancienne Egypte et dans les pays voisins me paraît encore plus douteuse ».

⁹⁵ JASNY N. M. (1944).

caractéristiques de ce blé, sur lesquelles les sources antiques sont unanimes : il s'agit d'un blé robuste, consommé majoritairement en gruau, et du blé vêtu le plus répandu et le plus cultivé à l'époque romaine en région méditerranéenne.

2. Identification d'un blé vêtu mentionné dans les sources antiques : apports de l'archéobotanique et regard croisé

Si l'on part de ces caractéristiques pour tenter une identification, plusieurs points restent à éclaircir. Par blé robuste, faut-il entendre qu'il s'agit d'une plante vigoureuse, qui développe une végétation abondante (ce qui impliquerait des caractères tels qu'une hauteur de tige importante, ou une aptitude renforcée au tallage), ou faut-il plutôt considérer que c'est l'épi qui est robuste (c'est-à-dire long ? ou gros ? ou qui renferme beaucoup de grains ?). Une consommation sous forme de gruaux implique-t-elle une difficulté de mouture ? ou, à un stade plus avancé de transformation, une déficience en termes de « panificabilité », donc un faible taux de gluten ? Enfin, quels sont les blés vêtus susceptibles d'être abondamment cultivés en région méditerranéenne durant l'époque antique ?

Une première avancée dans le débat consiste à se pencher sur l'histoire des blés vêtus et la description de leurs caractéristiques. Ces caractères ont des implications sur la manière dont les céréales dites « vêtues » peuvent être transformées après la récolte, et les produits alimentaires qui en sont issus.

2.1. Les blés vêtus reconnus en contexte archéologique : émergence et caractéristiques morphologiques

La plupart des céréales consommées de nos jours en Europe ont été domestiquées dans l'aire du Croissant fertile, aux alentours du XI^e millénaire avant le présent⁹⁶. Certaines des espèces sauvages de céréales qui s'y développaient ont été cultivées avant leur domestication⁹⁷. Plusieurs épisodes de domestication indépendants sont désormais admis par une large communauté scientifique, plutôt qu'un phénomène de diffusion à partir d'un centre unique⁹⁸. La domestication induit une séparation génétique entre de nouvelles espèces, qualifiées alors de céréales, et leurs progéniteurs sauvages (leurs « parents » du point de vue génétique). Le syndrome de domestication impacte plusieurs gènes et se traduit par des transformations physiques qui affectent la physionomie de l'épi et le mode de déhiscence des épillettes qui le composent. Chez les Poacées, l'inflorescence élémentaire est constituée d'un groupe de fleurs individuellement protégées par leurs enveloppes, les glumelles, l'ensemble du groupe étant lui-même enserré par des enveloppes sclérifiées, les glumes, le tout formant un épillet. Les épillettes sont groupées au sommet de la tige en une inflorescence complexe, appelée épi. C'est du moins le cas chez les céréales à paille, de type seigle, blé, orge. Chez d'autres espèces, comme les millets et les sorghos, l'inflorescence composée se ramifie et forme une panicule.

⁹⁶ ZOHARY D., HOPF M., WEISS E. (2012).

⁹⁷ WILLCOX G. (2014).

⁹⁸ FULLER D., WILLCOX G., ALLABY R. (2011) ; WILLCOX G. (2012).

L'axe central d'un épi de céréale, le rachis, a une forme en zig-zag car il est constitué d'une succession de segments, articulés les uns avec les autres. Chaque segment porte un nœud, où vient s'insérer un épillet, sessile. Les sections aplaties comprises entre deux nœuds sont dénommées les entre-nœuds. À maturité, le rachis des progéniteurs sauvages des céréales se disloque spontanément car les entre-nœuds se désarticulent les uns des autres au niveau du point d'abscission, au dos du nœud, laissant une cicatrice en demi-lune. Des mutations provoquées par la domestication ont abouti, chez certaines espèces, à un rachis solide, ou semi-solide, qui ne se segmente plus spontanément à maturité. Elles ont aussi rendu les enveloppes plus fines, favorisant la libération de leurs grains mûrs. Des formes dites « à grains nus » sont ainsi apparues. Le produit obtenu après une seule opération de battage ou de dépiquage se compose dans ce cas des grains libres, séparés de leur balle par action mécanique.

D'autres céréales domestiques ont conservé certaines caractéristiques de leurs ancêtres sauvages. Leur épi demeure semi-fragile et se brise au battage. Les enveloppes sont rigides et épaisses car riches en cellulose ; elles ensèrent étroitement les grains. Les blés qui possèdent ces caractères sont dits « à grains vêtus » car les premières étapes de traitement après récolte ne suffisent pas à séparer les grains de leurs déchets (fig. 4). Le produit obtenu à l'issue du battage ou du dépiquage est constitué d'épillets. Il est nécessaire de décortiquer ceux-ci pour en extraire les grains. Cette opération n'est pas facile à effectuer et plusieurs techniques ont été testées, le détrempeage des épillets s'avérant, à l'usage, la plus efficace⁹⁹. Quelques gènes seulement contrôlent ces mécanismes : le gène Q confère un épi speltoïde (déhiscence des épillets) ; le gène BR pour *brittle rachis* induit que l'axe de l'épi a tendance à se segmenter spontanément ; le gène TG conditionne le caractère coriace et adhérent des enveloppes¹⁰⁰.

Au sein des assemblages carpologiques étudiés dans le cadre de fouilles archéologiques, quatre espèces de blés vêtus ont été identifiées. Parmi celles-ci figurent l'Amidonnier (*Triticum turgidum* subsp. *dicoccon*) et l'Épeautre (*Triticum aestivum* subsp. *spelta*) ; les deux autres sont l'Engrain (*T. monococcum* subsp. *monococcum*) et un blé appartenant vraisemblablement à la lignée du blé zanduri (cf. *T. timopheevii*)¹⁰¹. Le blé engrain n'a pas été envisagé dans cette enquête car, en Gaule, il est surtout attesté durant le Néolithique et les âges du Bronze et même durant ces périodes demeure à une place secondaire derrière l'amidonnier. L'engrain régresse ensuite dans des proportions variables en fonction des régions considérées. Durant l'époque romaine, sa représentativité, au travers des restes carpologiques, est très faible (cf. *infra*). Quant au blé zanduri, ses caractères morphologiques sont intermédiaires entre ceux de l'engrain et de l'amidonnier, tout en les séparant clairement de ces deux espèces, mais il n'est plus attesté après le 1^{er} millénaire avant notre ère¹⁰².

Le niveau de ploïdie et le génotype distinguent ces différents blés entre eux (tab. D).

Dénomination scientifique	<i>Triticum monococcum</i> subsp. <i>monococcum</i>	<i>Triticum turgidum</i> subsp. <i>dicoccon</i>	<i>Triticum aestivum</i> subsp. <i>spelta</i>
----------------------------------	---	---	---

⁹⁹ ALONSO N. *et al.* (2013).

¹⁰⁰ ZOHARY D., HOPF M., WEISS E. (2012).

¹⁰¹ CZAJKOWSKA B.I. *et al.* (2020).

¹⁰² TOULEMONDE F. *et al.* (2015).

Dénomination française	Engrain	Amidonnier	Épeautre
Niveau de ploïdie	2n = 14	2n = 28	2n = 42
Génotype	AA	BBAA	BBAADD

Tab. 1. Trois blés vêtus attestés par les vestiges carpologiques en Gaule, durant l'époque romaine.

Il apparaît ainsi que l'épeautre est génétiquement le plus évolué de tous, puisqu'il s'agit d'un blé hexaploïde, apparu plus tardivement que les autres représentants du groupe. En Europe de l'Ouest, les mentions d'épeautre sont datées du Néolithique final ; en France les plus anciennes se situent vers 2400-2200 ans avant notre ère¹⁰³. L'épeautre asiatique résulterait d'un croisement entre un blé vêtu tétraploïde de la lignée de *T. turgidum* et *Aegilops tauschii*, une graminée sauvage proche-orientale ; l'épeautre européen diffère de l'épeautre asiatique au niveau allélique et impliquerait la réintrogression de gènes d'un blé tétraploïde au sein d'un hexaploïde appartenant à la lignée de *T. aestivum*, le blé tendre¹⁰⁴. Le blé amidonnier serait directement issu d'un progéniteur sauvage identifié à *Triticum dicoccoides*. Leurs filiations réciproques confèrent aux différents blés vêtus des caractéristiques morphologiques distinctes, qui s'expriment aussi bien dans l'allure des épis, le port de la plante ou la forme de leurs épillets et de leurs grains (fig. 5).

Au sein des ensembles de restes végétaux préservés par carbonisation, différents organes peuvent être retrouvés qui portent un nombre de caractères anatomiques susceptibles de différencier les espèces entre elles. La tige des céréales, creuse et fragile, n'est souvent conservée qu'à l'état de segments au niveau d'un ou plusieurs nœuds foliaires. La morphologie de la ligule et des stipules pourrait être diagnostique mais l'état des fragments ne permet souvent aucune observation aussi fine, ces éléments n'ayant laissé que de vagues cicatrices. Les blés vêtus de type amidonnier et épeautre peuvent être représentés par des grains isolés, des épillets, des bases d'épillets ou des bases de glumes (fig. 6). Ces bases d'enveloppes ou les enveloppes entières (balles ou « vannes ») portent des caractères plus discriminants que les grains. La détermination se fonde sur la mesure de la largeur de la base de glume, la présence de sillons ou de bourrelets au niveau de cette dernière, le nombre et la forme des quilles ou des nervures qui ornent la face dorsale du départ de glume, l'aspect des cicatrices d'abscission et le positionnement des fragments d'entrenœuds relictuels (fig. 7 ; fig. 8). L'identification des grains carbonisés à l'espèce s'avère plus délicate. L'amidonnier, en particulier, décline une variabilité intraspécifique importante ; la forme générale du caryopse en vue dorsale est donc changeante (grains en forme de goutte ou de fuseau, plus ou moins allongés, apex arrondi ou pointu...). La présence d'une arête dorsale déjetée est cependant récurrente. En vue latérale, cette arête amorce une courbure marquée au-dessus du *scutellum* combinée à une plus grande largeur au tiers inférieur du grain, conférant à celui-ci une gibbosité caractéristique. Les grains ou caryopses d'épeautre sont relativement plus grands, élancés, tronqués au sommet et quadrangulaires dans leur

¹⁰³ ZECH-MATTERNE V. (2020).

¹⁰⁴ BLATTER R. H. E. *et al.* (2004).

forme. En vue de profil, la courbure dorsale des grains est faiblement convexe et régulière (fig. 9).

À partir des vestiges carpologiques, il est donc raisonnablement possible de distinguer l'amidonnier et l'épeautre à l'état d'épillets ou en observant les restes d'enveloppes (les *furca* ou fourchettes), lorsque celles-ci sont présentes. Il est plus difficile de séparer les grains, à moins de pouvoir observer des séries comprenant plusieurs dizaines de spécimens. En effet, la variabilité intraspécifique induit des dissemblances d'un grain à l'autre, et des variations peuvent exister entre variétés ou entre formes d'une même espèce à plusieurs siècles d'intervalle.

Ces observations qui permettent de différencier les espèces à partir des pièces archéologiques retrouvées ne figurent pas en tant que telles dans les sources latines. Les descriptions de la morphologie des épis sont rares et se limitent souvent à la mention de leur port ou de leur couleur. Les épis d'épeautre possèdent pourtant une morphologie particulière, héritée de leur parent *Aegilops*, dont le rachis apparaît extrêmement segmenté à cause de la forme cylindrique des épillets qui le composent (fig. 10). L'amidonnier, en revanche, forme des épis aplatis, organisés selon une symétrie bilatérale. La présence de « barbes » (ou arêtes) est quasi systématique chez l'amidonnier et plus variable chez l'épeautre, dans la mesure où un seul gène code ce caractère.

Une distinction stricte était-elle nécessaire ? Examinons les points qui auraient pu la rendre utile à chaque étape du processus d'exploitation de ces deux céréales et dans le cadre d'une production à vocation alimentaire.

2.2. Caractéristiques biologiques, exigences de culture et usages alimentaires des blés amidonnier et épeautre

Sur le plan agrologique, l'amidonnier et l'épeautre sont des espèces relativement rustiques et peu exigeantes en fertilisants. Un excès d'azote peut même leur être défavorable car ces deux blés développent une hauteur de tige importante (120 à 150 cm pour l'amidonnier et 100-150 cm pour l'épeautre), ce qui les rend fragiles à la verse. Des analyses isotopiques sur grains issus de résidus de stocks d'époque romaine ont montré pour la Gaule du Nord des pratiques de fertilisation très variables dans le cas de ces deux espèces, mais très rarement intenses¹⁰⁵. L'épeautre tolère les climats froids et humides, et la plupart de ses variétés se sèment à l'automne ; il a donc largement été adopté dans les provinces du Nord de l'Empire. En France, il est largement représenté dans le nord-est du pays à l'époque romaine, mais c'est aussi le cas de l'amidonnier (fig. 11). Cette réputation de rusticité se vérifie au travers des cultures actuelles de variétés anciennes. L'amidonnier avec ses variétés d'hiver et de printemps peut s'insérer dans différents régimes de culture.

Sa tige est pleine, contrairement à celle de l'épeautre. Malgré cette différence, ces deux céréales ont pu être récoltées à l'aide du *uallus* (*vallus*) (fig. 12 et 13), car les épis coincés entre les dents de la caisse se brisent au niveau des entre-nœuds inférieurs : la coupe ne s'effectue donc pas au niveau de la tige (fig. 14). Les deux céréales ayant un rachis semi-fragile, le processus n'est pas entravé. À maturité, les épis d'amidonnier ont cependant tendance à s'incliner sur la tige car le point de contact entre l'épi et le départ de paille se dessèche et s'amincit. Les épis d'épeautre se comportent de la même manière. Une reconstitution de la moissonneuse a été testée à l'Archéoparc de

¹⁰⁵ BEN MAKHAD S. (2022).

Rochefort à Malagne, dans le sud de la Belgique, dans un premier temps sur cultures d'épeautre¹⁰⁶, et sur des variétés pourvues ou non de barbes, sans que cela affecte le résultat. Une expérimentation de récolte d'une parcelle d'amidonnier à l'aide du *uallus* (*vallus*)¹⁰⁷, effectuée dans le même cadre, a montré que l'amidonnier se comportait comme l'épeautre et que seuls les épis étaient arrachés en se coinçant entre les dents qui garnissent l'avant de la caisse (fig. 15). Le point de rupture se situe, comme pour l'épeautre, au niveau des entre-nœuds inférieurs de l'épi (fig. 16).

Une pratique alternative consistait à scier les tiges à mi-hauteur à l'aide d'une faucille. La tige pleine de l'amidonnier a peut-être rendu ce geste plus complexe que pour l'épeautre, et le mode de récolte de la paille a pu aussi être impacté par ce caractère. La chronologie de l'usage de la faux pour la récolte des céréales reste à préciser. De grandes lames de faux sont néanmoins connues en Gaule au moins depuis le V^e siècle avant J.-C.¹⁰⁸.

Lors du traitement des récoltes, par battage ou dépiquage, dans les deux cas, les mêmes contraintes techniques s'appliquaient pour stocker et décortiquer les épillets obtenus. Les deux espèces se révélaient faciles à conserver sous la forme de grains protégés par les enveloppes et pouvaient être ressemées sous cette forme. Il était tout aussi difficile de décortiquer les grains d'amidonnier que ceux d'épeautre. Du fait d'une différence de calibre importante entre le produit obtenu à l'issue d'un premier battage (les épillets) et les menus déchets, un premier nettoyage par criblage peut être envisagé. En témoigne la persistance, dans les ensembles carpologiques évoquant des résidus de stocks, de semences d'adventices des champs, bromes et avoines sauvages, dont la morphologie est proche de celle des céréales, puisqu'elles appartiennent elles aussi à la famille des Poacées (fig. 17). Les dimensions de leurs épillets atteignent 75% de celles des épillets de céréales (fig. 18). Le contenu des concentrations comprenant des blés vêtus se distingue de celles avec des blés nus en raison de la nature des produits, épillets ou grains libres. Dans le cas de ces derniers, le calibre du produit obtenu à l'issue du battage (grains) se rapproche beaucoup plus de celui des sous-produits (fragments de rachis et semences d'adventices), mais il subsiste une différence de poids importante entre ces composantes. Il est donc vraisemblable que les blés nus aient été l'objet de traitements post-culturels basés sur le différentiel de densité plutôt que de calibre. Autrement dit, à l'issue d'un premier battage, on vannait les grains de blés nus, alors que l'on criblait les épillets de blés vêtus¹⁰⁹.

Les propriétés organoleptiques des farines d'amidonnier et d'épeautre ne sont pas identiques. Les deux blés ont pu donner lieu à des modes de transformation et à des préparations culinaires bien distincts. Les analyses de résidus de préparations alimentaires se sont multipliées dans la dernière décennie. Elles s'accompagnent de l'acquisition d'images au microscope électronique à balayage afin de rechercher des éléments diagnostiques de leur composition. Certains ingrédients contenus dans les farines, et notamment les céréales, peuvent être identifiés de cette manière. Les micro-fragments de péricarpes de grains (le « son ») permettent de différencier certains genres botaniques mais pas de séparer les blés entre eux (fig. 19). Les fragments de glumes et

¹⁰⁶ RAEPSAET G. (2022) ; et dans ce volume p. XXX.

¹⁰⁷ Récolte effectuée le 16 août 2022 par l'équipe de l'Archéoparc de Rochefort, à Malagne (dir. F. Garit), assistée par G. Raepsaet, qui y conduit des expériences de récolte au *uallus* depuis 20 ans.

¹⁰⁸ RIQUIER V. *et al.* (2014) : 42.

¹⁰⁹ HEISS A. *et al.* (2021).

d'arêtes sont, en revanche, davantage caractéristiques des espèces¹¹⁰. Les textes et certaines découvertes archéobotaniques témoignent de l'utilisation des grains d'amidonnier pour confectionner des semoules (tels les grains concassés et carbonisés après fragmentation découverts sous forme de poches compactes dans certains ensembles de Pompéi et Herculaneum¹¹¹).

Néanmoins, la farine d'épeautre a une plus forte aptitude à la panification, car les chaînes de gluten qui se développent au cours du processus de levage se forment pendant un temps plus long et sont plus stables que celles de l'amidonnier¹¹².

Les deux espèces de blés ont également été valorisées sous la forme de malt. N'importe quelle céréale ou plante à organe riche en amidon convient à la préparation de cervoises. Lors de la germination du grain, l'amidon – un sucre complexe – est hydrolysé en sucres simples fermentescibles (glucose). Des ensembles carbonisés de grains germés associés à des fours en forme de T, ou à des fours à chambre, datés de la période romaine, ont été reconnus dans plusieurs sites de France, du Royaume-Uni et d'Allemagne. Ceux identifiés comme des fours de maltage (tourailles) contenaient des grains d'épeautre, d'orge vêtue (*Hordeum vulgare* subsp. *vulgare*) ou d'amidonnier¹¹³. En Gaule, des fours en long associés à une phase Bas-Empire de la villa du Puy à Marne, découverte sur la commune de Roye dans la Somme, ont livré des concentrations de grains d'amidonnier germés carbonisés (fig. 20)¹¹⁴. La longueur calibrée des plumules (identique pour 80 % du lot) indique un arrêt contrôlé, subséquent à la germination, pour l'ensemble des grains, tel qu'il est opéré par séchage dans le processus du maltage¹¹⁵.

Il ressort de ce qui précède que le choix porté sur l'amidonnier ou l'épeautre dans l'alimentation découlait essentiellement de l'usage des farines et des autres produits de transformation des grains, comme les semoules ou grains concassés ou étuvés. Cette distinction concerne donc avant tout le consommateur.

Pour le cultivateur, et selon les régions, c'est essentiellement le caractère tolérant de l'épeautre au froid, à la pluie et à la sécheresse qui pourrait expliquer une préférence pour ce blé en regard de l'amidonnier. Cependant, on constate que la localisation de l'épeautre durant l'époque antique prolonge une zone de culture privilégiée déjà observée durant les âges des Métaux. Cette zone est centrée sur le sud de l'Angleterre¹¹⁶, les Pays-Bas¹¹⁷, la Belgique, le nord-est de la France¹¹⁸, l'ouest de l'Allemagne et la Suisse¹¹⁹. La présence de l'épeautre dans les ensembles carpologiques romains du sud de la France demeure anecdotique à très secondaire¹²⁰ (fig. 21 si accord).

¹¹⁰ HEISS A. *et al.* (2021).

¹¹¹ D'AURIA A. (2020).

¹¹² BELCAR J. *et al.* (2021).

¹¹³ HILLMANN G. (1982), BEHRE K.-E. (1984), VAN DER VEEN M. (1989), VAN ZEIST W. (1991), STIKA H.-P. (1996), SIMIER B. *et al.* (2017) ; ZECH-MATTERNE V. (2020).

¹¹⁴ MATTERNE V. (1997).

¹¹⁵ LAUBENHEIMER F. *et al.* (2003).

¹¹⁶ LODWICK L., BRINDLE T. (2017).

¹¹⁷ KOISTRA L. *et al.* (2013).

¹¹⁸ ZECH-MATTERNE V. (2020).

¹¹⁹ JACOMET S., VANDORPE P. (2011).

¹²⁰ ROVIRA N. *et al.* (2022 SEMINAIRE MERCURIO).

Dans les sites de la péninsule ibérique, ce sont l'orge vêtue et les blés nus qui dominent alternativement les assemblages carpologiques et les mentions d'épeautre sont pratiquement inexistantes¹²¹. Dans l'état actuel des connaissances, l'introduction de l'épeautre en Espagne est tardive et ne remonte pas au-delà de l'âge du Fer ; il se serait surtout répandu à partir de l'époque romaine¹²². L'épeautre n'est, de fait, pas mentionné en Catalogne dans les sites du premier âge du Fer¹²³. L'espèce semble être restée confinée aux régions du nord et du centre de l'Espagne¹²⁴. La culture de l'épeautre en Espagne s'est maintenue à l'époque actuelle dans la province des Asturies, en zone montagneuse, ce qui permet d'avoir quelques éléments sur la manière dont il pouvait être cultivé dans le cadre d'une agriculture non mécanisée¹²⁵. Cultivé entre 500 et 1000 mètres, l'épeautre permet de mettre en valeur des terres pauvres¹²⁶. Les champs ne sont pas fumés pour éviter la verse. La récolte s'effectue à l'aide de bâtons à moissonner, les « *mesorias* », qui permettent de pincer plusieurs épis à la fois et de les arracher d'un geste. Ils sont ensuite jetés dans le panier que le moissonneur porte sur son dos. Le décorticage s'effectue aujourd'hui à la machine mais les épis sont préalablement grillés pour en éliminer les barbes¹²⁷.

En Italie, l'importance de l'épeautre dans les agricultures demeure très secondaire, à l'échelle de la Péninsule. Sa présence est fortuite dans les habitats de la culture Terramare dans la plaine du Pô. Il a été reconnu dans quelques sites de l'âge du Fer de la côte adriatique. Son importance est plus marquée dans les régions montagneuses, du sud Tyrol, à la fois pour les âges du Bronze et du Fer¹²⁸. Durant l'époque romaine, l'épeautre se concentre à nouveau dans des zones marginales, dans la partie des Apennins ligures qui touche à la France¹²⁹. La présence d'épeautre demeure incertaine parmi les offrandes funéraires découvertes dans les résidus de crémation d'époque romaine de 27 cimetières du I^{er} siècle avant n.è. au III^e siècle de n.è., localisés dans la plaine du Pô, au sein des provinces de Lombardie et d'Emilie Romagne¹³⁰.

En Grèce, la présence de l'épeautre est irrégulière durant l'âge du Bronze, mais il a certainement été reconnu dans une structure de stockage incendiée, ayant fossilisé la récolte en place, à Assiros¹³¹. Plusieurs identifications d'épeautre en Grèce et Bulgarie pourraient de fait plutôt se rapporter au New Glume Wheat (*T. cf. timopheevii*)¹³². Pour la Grèce du Nord, un ensemble de 94 occupations, pour 56 sites, permettent d'apprécier l'évolution des mentions de céréales, dont l'épeautre, entre le Néolithique ancien et l'époque romaine¹³³. L'épeautre apparaît au Bronze ancien dans deux occupations et est

¹²¹ BUXO I CAPDEVILA R. (1989) ; ROVIRA N. (2007).

¹²² ROVIRA I BUENDIA N. (2007) : 333.

¹²³ ALONSO I MARTINEZ N. (1997).

¹²⁴ ZAPATA-PENA L. (1999) : 337.

¹²⁵ PENA-CHOCARRO L. (1996 ; 1999), PENA-CHOCARRO L. et ZAPATA-PENA L. (2003).

¹²⁶ BUXO R. (1989).

¹²⁷ BUXO R. (1989).

¹²⁸ ROTTOLI M. (2014).

¹²⁹ MONTANARI M. (1979).

¹³⁰ ROTTOLI M. et CASTIGLIONI E. (2011).

¹³¹ JONES G. *et al.* (1986).

¹³² MARINOVA E. et VALAMOTI S. M. (2014).

¹³³ PAGNOUX C. (2015) : 78.

ensuite encore attesté au Bronze récent et durant l'âge du Fer, mais dans un nombre limité de sites. Il n'est plus mentionné pour les périodes archaïque et romaine¹³⁴.

En Afrique du Nord, dans les assemblages carbonisés issus de sites romains, l'épeautre n'est pas attesté et l'engrain, présent au Néolithique, est en déclin sauf ponctuellement (comme au Maroc). L'amidonnier est attesté en continu mais ses occurrences varient selon les sites. En Tunisie, avec 1% de présence sur le total des contextes romains, ce blé semble en déclin. Dans le nord du Maroc, il est particulièrement présent sur un seul site, à Rirha (nord, Sidi Slimane), à la fois sous la forme de grains et à l'état de déchets de décorticage dans la terre à bâtir (briques crues)¹³⁵. En Égypte, d'après les données textuelles et archéobotaniques, l'amidonnier alors principal blé de l'agriculture avec l'orge vêtue, est remplacé par les blés nus du groupe des blés durs dans le courant du III^e siècle avant notre ère. En Tunisie et au Maroc, l'amidonnier et le groupe des blés durs sont tous deux attestés sans inflexion notable en l'état actuel des résultats¹³⁶.

Dès lors, les données de la carpologie viennent conforter l'idée, forgée à partir des sources écrites, qu'un blé vêtu répandu en Italie et consommé sous la forme de gruaux, serait identifiable à l'amidonnier plutôt qu'à l'épeautre. Les critères anatomiques ou biologiques qui assureraient sans équivoque cette identification ne sont néanmoins pas spécifiquement mentionnés dans les sources écrites. C'est la confrontation des deux types de sources, et l'analyse détaillée des caractères propres aux deux espèces, qui suggèrent fortement cette interprétation.

Légendes des figures

Fig. 1 : Tableau comparatif des occurrences de *far* et ses équivalents (Tab. M. Blandenet)

Fig. 2 : Traductions de *semen adorum* et *triticum* dans Columelle II, 6, 1 (tab. M. Blandenet)

Fig. 3 : Traductions d'« épeautre », « amidonnier » et « engrain » dans quelques langues européennes (d'après M. Chauvet, 2018)

Fig. 4 : Produit obtenu à la suite du premier battage/dépiquage d'un blé vêtu, l'épeautre. À ce stade, le rachis fragile se brise en épillets et les grains sont encore étroitement enserrés dans leurs enveloppes. Cl. V. Matherne, CNRS/MNHN.

Fig. 5 : Aspect des épis modernes des trois blés vêtus principalement rencontrés en contexte archéologique à l'époque romaine en Europe : A – blé engrain ; B – blé amidonnier ; C – blé épeautre. Cl. V. Matherne, CNRS/MNHN.

¹³⁴ PAGNOUX C. (2015) : 79, fig. 8.

¹³⁵ RUAS M.-P. (2020).

¹³⁶ AGUT-LABORDERE D. *et al.* (2018).

Fig. 6 : Épillet moderne d'amidonnier et les éléments anatomiques qui le composent. Cultures Arvalis, plateau de Saclay, année 2011. Cl. Ch. Bouchaud, CNRS/MNHN.

Fig. 7 : Épillet d'amidonnier carbonisé en vue semi-latérale. Les deux grains sont accolés par leur face ventrale et entourés de leurs enveloppes. On aperçoit la quille principale proéminente qui souligne la glume extérieure dans le sens longitudinal (désignée par les flèches). Site d'Hérouvillette/Ranville dans le Calvados. Stock d'amidonnier en place dans une fosse quadrangulaire datée du II^e siècle avant notre ère. Cl. V. Matherne, CNRS/MNHN. Longueur de l'épillet 9,4 mm.

Fig. 8 : Épillet d'épeautre en vue latérale. Les deux grains sont accolés par leur face ventrale et entourés de leurs enveloppes. On aperçoit les nervures parallèles qui ornent la glume dans le sens longitudinal (désignées par les flèches). Site d'Amiens dans la Somme dans le Calvados. Stock d'épeautre incendié en place dans un grenier urbain datée du II^e siècle après J.-C. Cl. V. Matherne, CNRS/MNHN. Longueur de l'épillet 9,2 mm.

Fig. 9 : Silhouette d'un grain d'amidonnier (à gauche) et d'un grain d'épeautre (à droite), les deux en vue latérale (profil droit) à la même échelle, l'embryon en bas. On remarque une inflexion accusée dans la courbure du grain d'amidonnier au-dessus du germe et un apex pointu. En comparaison, la courbure du grain d'épeautre est beaucoup plus douce et régulière, et le grain plus aplati et plus allongé. Dessin V. Matherne.

Fig. 10 : *Aegilops squarrosa* syn. *tauschii*, une graminée sauvage naturellement présente dans le Croissant fertile. L'épeautre asiatique résulterait vraisemblablement du croisement spontané d'un blé vêté tétraploïde avec cette espèce. L'aspect très segmenté de l'épi chez *Aegilops* trouve un écho dans la morphologie très segmentée de l'épi d'épeautre. Cultures Arvalis, Plateau de Saclay. Cl. M. Tengberg, MNHN.

Fig. 11 : Répartition du blé amidonnier (à gauche) et de l'épeautre (à droite) à l'époque romaine en Gaule, en fonction de 4 classes d'importance. D'après Zech-Matherne et Bouby (2020). Certaines régions, comme la partie centrale de la France sont documentées mais l'ensemble des résultats ne figurent pas sur ces cartes. Cartes V. Matherne.

Fig. 12 : Exemple de *uallus* (*vallus*), la « moissonneuse romaine » reconstitué à l'Archéoparc de Rochefort à Malagne, en Belgique. Une parcelle expérimentale d'épeautre est récoltée à l'aide de l'instrument. Les épis se coincent entre les dents (qui ne sont donc pas la partie travaillante), s'arrachent et tombent dans la caisse. Septembre 2018. Cl. M. Reddé, EPHE.

Fig. 13 : Vue rapprochée de la caisse du *uallus* (*vallus*) reconstitué à l'Archéoparc de Rochefort à Malagne, en Belgique. Septembre 2018. Cl. M. Reddé, EPHE.

Fig. 14 : Vue du résultat d'une moisson d'épeautre au *uallus* (*vallus*). Les épis arrachés tombent dans la caisse. Ce sont essentiellement des épis complets qui ont été prélevés. Quelquefois, une partie de la tige a été emportée avec l'épi du fait de la force du

mouvement et la vitesse avec laquelle s'opère le passage. Été 2019. Cl. V. Matteredne, CNRS/MNHN.

Fig. 15 : Vue du résultat d'un essai de récolte au *uallus* (*vallus*) sur une petite parcelle de blé amidonnier. Ce blé semble réagir comme l'épeautre et il en résulte une masse d'épis. Été 2022. Cl. F. Garrit, Archéoparc de Rochefort, Belgique.

Fig. 16 : Aperçu de ce qui reste dans le champ après le passage du *uallus* (*vallus*). Les tiges restantes sont à peine couchées et le point de cassure se situe au niveau des entrenœuds inférieurs de l'épi. On distingue encore nettement des pailles redressées pourvues d'un départ d'épi, le reste ayant été prélevé. Été 2019. Cl. V. Matteredne, CNRS/MNHN.

Fig. 17 : Évolution des pourcentages relatifs d'adventices de gros calibre, de type bromes et avoines sauvages, en regard du NMI espèces sauvages + domestiques, dans les reliquats de stocks et les dépotoirs de sites archéologiques datés entre le IX^e siècle avant notre ère et le V^e siècle de notre ère. Chaque barre représente une occupation archéologique. Celles-ci sont ordonnées chronologiquement de gauche à droite. On voit nettement un changement se produire à la fin du second âge du Fer, vers le I^{er} siècle avant notre ère, quand les blés à grains nus sont adoptés majoritairement comme espèces dominantes dans les agricultures du nord de la France. Les récoltes de blés vêtus, plus faciles à nettoyer par criblage, contenaient encore des semences d'adventices de gros calibre après ce traitement, alors que celles-ci ont été plus faciles à éliminer des récoltes de blés à grains nus, sans doute traitées préférentiellement par vannage. En effet si le calibre des adventices est proche de celui des grains, leur poids est en revanche de 14 fois inférieur à ces derniers (brome vs amidonnier). D'après Zech-Matteredne *et al.*, *Vegetation History and Archaeobotany* (2021).

Fig. 18 : Caryopse et fleuron d'avoine sauvage (*Avena fatua*) à gauche et de brome-seigle (*Bromus secalinus*) à droite. Le calibre de ces deux Poacées sauvages est proche de celui des céréales et leurs traits biologiques les rendent aptes à se développer abondamment dans les cultures. Cl. V. Matteredne, CNRS/MNHN.

Fig. 19 : Aperçu d'éléments paniformes découverts en place sur le sol de la cave d'une *domus* urbaine de la ville antique de Reims dans la Marne. Un incendie intervenu dans le courant du III^e siècle de notre ère a carbonisé ces pains ou pâtons. Une analyse au MEBE a révélé la présence de micro-fragments de péricarpe de grains révélateurs par leur anatomie de l'utilisation de farine de blé. En bas : aperçu des champs de cellules croisées qui constituent une des couches de l'épiderme d'un grain de blé (la partie dénommée le « son »). Cl. V. Matteredne ; Cl. MEBE : S. Pont, MNHN. D'après Heiss *et al.*, *Gallia* (2021).

Fig. 20 : Grain d'amidonner germé découvert dans un four romain du IV^e siècle de notre ère sur le site de Roye dans la Marne. On distingue nettement la plumule qui s'est développée au dos du grain, y creusant une gouttière (flèche). La germination contrôlée a pour but de transformer l'amidon du grain en sucres plus simples, fermentescibles.

