



HAL
open science

Entre détresse alimentaire et alimentation saine

Margot Damiens

► **To cite this version:**

Margot Damiens. Entre détresse alimentaire et alimentation saine : Les discours sur la consommation d'écorce dans le nord de l'Europe du XVIIe siècle à nos jours. *Revue d'Allemagne et des Pays de langue allemande*, 2023, 55 (2), pp.409-425. 10.4000/allemande.3751 . hal-04466095

HAL Id: hal-04466095

<https://hal.science/hal-04466095>

Submitted on 19 Feb 2024

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 - ShareAlike 4.0 International License

Entre détresse alimentaire et alimentation saine Les discours sur la consommation d'écorce dans le nord de l'Europe du XVII^e siècle à nos jours

■ Margot Damiens *

« Le pain d'écorce, pain d'urgence, est devenu un luxe »⁽¹⁾. Par ce titre, qui est celui d'un article paru dans le quotidien conservateur suédois *Svenska Dagbladet* le 4 avril 2011, la journaliste Anna-Britta Ståhl résume de façon succincte le renversement saisissant que connaissent la perception et le statut du pain d'écorce au début du XXI^e siècle. Aliment jusqu'alors associé à la misère et aux famines les plus extrêmes de l'histoire des pays du nord de l'Europe, il serait en passe de devenir la prochaine tendance pour les amateurs de cuisine saine et écologique.

Un tel retournement interpelle et invite à s'intéresser davantage à l'écorce d'arbre comme source de nourriture, à l'histoire de sa consommation et surtout aux représentations qui l'entourent. La recherche portant sur l'alimentation a mis en avant le rôle que celle-ci joue dans les processus de construction de l'identité individuelle et collective⁽²⁾, ainsi que la façon dont les aliments eux-mêmes sont le résultat d'une construction culturelle par laquelle un produit est accepté et considéré comme comestible⁽³⁾. Cependant, elle n'a encore que peu étudié les aliments de nécessité ou de famine dans cette perspective⁽⁴⁾. Or les représentations de ces derniers, définis comme produits que

* Docteure en études germaniques et histoire moderne, enseignante contractuelle, Université de Haute Alsace.

1 Anna-Britta STÅHL, « Nödrödet barkbröd har blivit lyx », *Svenska Dagbladet*, 2011, www.svd.se/a/a005647a-0ba1-3731-b746-70227927a3d2/nodbrodet-barkbrod-har-blivit-lyx (dernière consultation : 10.02.2023). Sauf indication contraire, toutes les traductions de citations sont du fait de l'autrice.

2 Voir notamment : Claude FISCHLER, « Food, Self and Identity », *Social Science Information*, 27/2 (1988), p. 275-292 ; David BELL, Gill VALENTINE, *Consuming Geographies: We Are Where We Eat*, Londres/New York, Routledge, 1997.

3 Matty CHIVA, « Le mangeur et le mangé : la complexité d'une relation fondamentale », in : Ismène GIACHETTI (dir.), *Identités des mangeurs, images des aliments*, Paris, Polytechnica, 1996, p. 11-30, ici p. 20.

4 Paul E. MINNIS, *Famine Foods. Plants We Eat To Survive*, Tuscon, University of Arizona Press, 2021, p. XVI.

des populations ne mangent que peu ou pas en temps normal mais auxquels elles ont recours dans un contexte de pénurie⁽⁵⁾, méritent notre attention, tout comme leurs évolutions au fil du temps.

En ce qui concerne les représentations entourant l'écorce d'arbre spécifiquement, les traces que nous en avons sont majoritairement écrites. Lorsque l'on recense les textes concernés, on est d'abord frappé par leur grande diversité. Les ouvrages de botanique et de médecine de la période moderne, côtoyant récits de voyage en pays scandinave(s) et descriptions des us et coutumes des habitants du nord de l'Europe, sont rejoints à partir du XIX^e siècle par des ouvrages d'anthropologie, d'archéologie et d'histoire auxquels s'ajoutent, dans la seconde moitié du XX^e siècle, des guides touristiques, des livres de recettes, des articles de presse puis, plus récemment encore, des billets de blog et autres pages internet. Cette diversité de genre se reflète dans celle des langues, le latin des premières sources cédant rapidement la place aux langues vernaculaires⁽⁶⁾.

Si l'on excepte les pages internet et certains articles scientifiques et journalistiques, l'écorce et sa consommation ne sont jamais le sujet central de ces différents textes. Au contraire, les remarques les concernant ne constituent qu'un fait parmi d'autres au sein d'un ensemble plus large. Cependant, pour brefs qu'ils soient (allant de quelques lignes à quelques pages), les passages abordant ce sujet n'en contiennent pas moins des commentaires qui nous informent sur la façon dont cette pratique est envisagée par les auteurs et sur les imaginaires qui l'entourent. Or ces derniers s'insèrent dans des représentations bien plus vastes, au sujet du monde végétal, de l'alimentation, du Nord, de ses habitants ou encore de certaines périodes de l'histoire.

Ce sont ces différentes représentations et la façon dont elles interagissent entre elles que nous nous proposons d'étudier ici. À cette occasion, nous nous intéresserons non seulement à leurs contenus et à leurs implications, mais aussi à la façon dont les évolutions de ces représentations reflètent (ou non) les évolutions dans la pratique de la consommation d'écorce même. Nous porterons également une attention particulière à l'identité et aux motivations des personnes écrivant à ce sujet, ainsi qu'à la façon dont elles peuvent associer la consommation d'écorce à une région, une population ou une période plutôt qu'à une autre.

Avant d'en venir à ces analyses, il convient toutefois d'apporter quelques précisions quant à la pratique dont il est question. L'usage alimentaire de l'écorce d'arbre a été documenté dans l'ensemble de l'espace circumpolaire, aussi bien chez les peuples sédentaires (Suédois, Norvégiens, Finnois) que nomades et semi-nomades⁽⁷⁾ (premières nations d'Amérique, Sames, peuples indigènes de Sibérie). Le terme d'« écorce » peut toutefois induire en erreur. En effet, ce n'est pas l'écorce dans son ensemble qui

5 *Ibid.*, p. 4.

6 Outre les ouvrages en latin, nous avons pu consulter – et mobilisons donc ici – des sources rédigées en langues scandinaves, en français, en anglais et en allemand.

7 Lars ÖSTLUND, Lisa AHLBERG, Olle ZACKRISSON, Ingela BERGMAN, Steve ARNO, « Bark-peeling, Food Stress and Tree Spirits – the Use of Pine Inner Bark for Food in Scandinavia and North America », *Journal of Ethnobiology*, 29/1 (2009), p. 94-112, ici p. 96 et 98. Dans cet article, nous nous focalisons toutefois sur les discours portant sur la consommation d'écorce dans le nord de l'Europe (Norvège, Suède, Finlande).

est récoltée mais à sa partie intérieure : le liber ou phloème secondaire⁽⁸⁾, ainsi que le cambium⁽⁹⁾. De même, toutes les essences d'arbre ne se prêtent pas à un tel usage et les peuples nordiques privilégiaient le pin et le bouleau. Enfin, les usages alimentaires de l'écorce étaient multiples. Récoltée au printemps et au début de l'été, au moment où les arbres montent en sève, elle pouvait être consommée telle quelle ou être séchée, rôtie, puis concassée ou moulue. Elle pouvait alors servir d'accompagnement ou d'épaississant dans certains plats, notamment chez les Sames, ou bien être mélangée à de la farine de céréales pour produire du pain, notamment chez les paysans de Norvège, de Suède et de Finlande⁽¹⁰⁾ – ce fameux « pain d'écorce » qu'évoque A.-B. Ståhl dans son article.

La fréquence de la consommation d'écorce a fortement varié selon les régions, les cultures et les époques. Elle semble avoir autrefois fait partie intégrante de l'alimentation des Sames⁽¹¹⁾. En revanche, parmi les paysans finnois et scandinaves, elle pouvait aussi bien être utilisée de manière exceptionnelle dans les régions méridionales que constituer un complément habituel à la farine de céréales dans les régions où le rendement agricole était faible, comme dans la province de Dalarna en Suède⁽¹²⁾. Elle entre donc dans la catégorie des plantes sauvages qui ont longtemps fait partie des régimes alimentaires des peuples européens et dont la part dans l'alimentation augmentait en période de disette⁽¹³⁾. L'archéobotanique a montré que sa consommation était un usage ancien⁽¹⁴⁾, lequel a cependant fortement reculé aussi bien chez les paysans que chez les Sames à partir du XIX^e siècle, pour disparaître presque entièrement vers le tournant du XX^e siècle⁽¹⁵⁾, à l'exception des périodes de grande famine telles les « années de grande faim » en Finlande et dans le nord de la Suède entre 1866 et 1869 et les périodes de guerre, notamment la Première Guerre mondiale⁽¹⁶⁾.

À ces évolutions dans les usages de cette source de nourriture font écho celles de ses représentations, les deux ensembles interagissant et s'influençant mutuellement. Au sein de ce processus, nous pouvons ainsi distinguer plusieurs phases.

-
- 8 Tissu constitué de vaisseaux par lequel circule la sève descendante, enrichie par les produits de la photosynthèse. Il se situe entre l'écorce extérieure (le liège) et le cambium.
 - 9 Couche de cellules génératrices donnant naissance au bois et au phloème secondaire, entre lesquels elle est située.
 - 10 Mats NIKLASSON, « Bark som människoföda ur agrart och samiskt perspektiv », in : Britt LILJEWALL (dir.), *Tjära, barkbröd och vildhonung: utmarkens människor och mangsidiga resurser*, Borås, Nordiska Museet, 1996, p. 107-125, ici p. 108 sq. et p. 115-116.
 - 11 Olle ZACKRISSON, Lars ÖSTLUND, Olavi KORHONEN, Ingela BERGMANN, « The ancient use of Pinus sylvestris L. (Scots pine) inner bark by Sami people in northern Sweden, related to cultural and ecological factors », *Vegetation History and Archaeobotany*, n° 9 (2000), p. 99-109, ici p. 103.
 - 12 Kerstin EIDLITZ, *Food and emergency food in the circumpolar area*, Uppsala, Almqvist & Wiksells, 1969, p. 57.
 - 13 Ingeborg NITSCHKE, *Sammeln und Nutzen von Wildpflanzen. Alltagskost – Notnahrung – Luxuspeise aus volkswirtschaftlich-kulturwissenschaftlicher Sicht*, thèse, Vienne, Université de Vienne, 2008, p. 34.
 - 14 Les plus anciennes traces de récolte d'écorce, documentées par l'archéobotanique, remontent aux XV^e et XVI^e siècles – ce qui n'exclut pas que la pratique soit plus ancienne encore. O. ZACKRISSON *et al.*, « The ancient use of Pinus sylvestris L. (Scots pine) inner bark » (note 11), p. 102-103.
 - 15 M. NIKLASSON, « Bark som människoföda » (note 10), p. 113 et p. 117.
 - 16 K. EIDLITZ, *Food and emergency food* (note 12), p. 58.

La période moderne : première documentation et scientification du discours

La première phase correspond aux discours recensés durant la période moderne, lorsque le recours à l'écorce comme aliment était fréquent, voire usuel. Les premières mentions remontent au XVII^e siècle et sont le fait de lettrés scandinaves, rapidement relayés par des auteurs du reste de l'Europe. Le médecin danois Thomas Bartholin (1616-1680) évoque ainsi brièvement la fabrication de pain d'écorce par les paysans norvégiens dans *De medicina danicorum domestica* (1666), présentant le recours à l'écorce comme moyen de compenser le manque de céréales dû à une production agricole insuffisante⁽¹⁷⁾. La consommation d'écorce par les Sames, quant à elle, est abordée par le pasteur suédois Samuel Rheen (1615-1680) dans une description qui, sans avoir été publiée à l'époque, fut l'une des sources principales de l'humaniste Johannes Scheffer (1621-1679) pour la rédaction de son célèbre ouvrage *Lapponia* (1673)⁽¹⁸⁾. Rheen ne consacre qu'un bref passage à l'écorce, donnant quelques informations sur sa récolte et sa préparation et affirmant qu'elle est utilisée comme « confiserie » (« *confect* »⁽¹⁹⁾).

Chez lui comme chez Bartholin, le propos reste neutre, à la fois succinct et factuel. Or cette neutralité initiale disparaît au cours du siècle suivant. Le nombre de textes où la consommation d'écorce est évoquée augmente. Certains reprennent les informations que l'on trouve chez Bartholin et chez Rheen/Scheffer, les diffusant au sein de et hors de l'espace scandinave et intégrant ainsi la consommation d'écorce aux représentations des pays du nord de l'Europe⁽²⁰⁾. D'autres en revanche y joignent des commentaires, notamment sur le goût du pain d'écorce, désigné comme amer⁽²¹⁾, mais aussi et surtout sur sa valeur nutritionnelle.

Cette évolution est à mettre en lien avec l'essor de la botanique comme science et comme contribution à l'entreprise menée par les États pour faire l'inventaire des ressources disponibles sur leurs territoires. Il ne s'agissait pas seulement de documenter et de décrire la flore mais aussi d'identifier les possibles usages médicaux et alimentaires des plantes, notamment dans le cadre de réflexions sur les sources alternatives de nourriture en cas de mauvaise récolte. Dans les pays scandinaves, la figure pionnière dans ce domaine est celle de Carl von Linné (1707-1778). Connue pour sa contribution

17 Thomas BARTHOLIN, *De medicina danicorum domestica*, Copenhague, Haubold, 1666, p. 304.

18 Originaire de Strasbourg, Johannes Scheffer fit partie des lettrés européens invités en Suède par la reine Christine (1626-1689). En 1648, il récupéra ainsi la chaire de politique et de rhétorique de l'université d'Uppsala, où il resta en poste jusqu'à sa mort. C'est dans ce contexte qu'il se vit confier la charge de rédiger une description de la Laponie et des peuples sames. Son ouvrage, rédigé en latin et pour lequel il s'appuya sur des informations réunies par des missionnaires envoyés en Laponie (à l'instar de Rheen, pasteur de la paroisse de Jokkmokk puis de Råneå), eut un grand succès et fut rapidement traduit dans différentes langues, dont l'anglais, l'allemand et le français. Encore aujourd'hui, elle est considérée comme une source majeure de l'histoire des représentations portant sur les Sames.

19 Samuel RHEEN, *En kortt Relation om Lapparnes Lefwarne och Sedher, wijd-Skiepellsser, samt i många Stycken Grofwe wildfarellsser*, Uppsala, 1897 (Bidrag till kännedom om de svenska landsmälen ock svenskt folkliv ; XVII, 1), p. 22.

20 On trouve par exemple une mention du pain d'écorce et de sa fabrication dans le récit de voyage de l'explorateur français Aubry de La Mottraye (1674-1743) : Aubry de LA MOTTRAYE, *Voyages en Europe, Asie et Afrique*, vol. 2, La Haye, T. Johnson & J. Van Duren, 1727, p. 338.

21 Voir par exemple : Erik PONTOPPIDAN, *Det første Forsøg paa Norges Naturlige Historie*, vol. 2, Copenhague, Risel, 1753, p. 428.

à la classification du vivant, il commença sa carrière en effectuant plusieurs voyages d'observation en Suède. L'usage de l'écorce comme aliment apparaît dans les textes issus du premier d'entre eux, qui le mena en Laponie : *Iter Lapponicum* (1732) et *Flora Lapponica* (1737)⁽²²⁾. Linné exprime un avis plutôt positif au sujet du pain d'écorce : son goût serait certes plus amer que celui du pain de céréales⁽²³⁾ mais son apport nutritionnel serait bon aussi bien pour les hommes que pour le bétail⁽²⁴⁾.

Or, si certains contemporains de Linné adoptent le même point de vue⁽²⁵⁾, d'autres en revanche sont beaucoup plus critiques. Au fur et à mesure du XVIII^e siècle, ils deviennent même majoritaires, exprimant leur opinion dans divers ouvrages, essais et articles⁽²⁶⁾ qui furent reçus et relayés au-delà de la sphère scandinave, notamment par des auteurs germanophones. Le récit de voyage en Norvège du géologue allemand Leopold von Buch (1774-1853), paru en 1810, témoigne de ces transferts et fournit une bonne compilation des arguments mobilisés contre le pain d'écorce à cette période. Après avoir évoqué la production agricole excédentaire du Gudbrandsdalen, une vallée située sur la route menant d'Oslo à Trondheim, il écrit :

«La question de savoir si, par conséquent, on n'a jamais trouvé refuge dans le pain à base d'écorce d'arbre est très douteuse; cela ne doit du moins se produire que très rarement. Pourtant, à l'étranger, on croit que toute la Norvège se nourrit de ce pain et on s' imagine que les céréales ne poussent pas du tout ici. C'est faire grand tort à ce pays montagneux et plein de force; et en vérité, seule la plus grande misère peut pousser à la consommation de pain d'écorce. Car la récolte et la préparation de l'écorce ne sont pas du tout aussi faciles qu'il n'y paraît et exige des efforts qu'une telle nourriture ne mérite assurément pas. [...] La nature se révolte contre ce pain amer et astringent; les paysans cherchent à tromper leur goût et chassent ce pain avec de l'eau. Mais au début du printemps, quand ils s'en sont nourris pendant une grande partie de l'hiver, ils sont vidés de leurs forces et fatigués, et partout en proie à de vifs élancements et sensations de brûlure au niveau de la poitrine »⁽²⁷⁾.

Ce passage témoigne de la façon dont, à l'issue du XVIII^e siècle, l'existence du pain d'écorce est devenue un fait connu au sein des élites lettrées européennes, contribuant à des représentations stéréotypées faisant des pays scandinaves des contrées entièrement stériles. Buch tente ici de les déconstruire et insiste sur la rareté de la consommation d'écorce, associée à la toute dernière extrémité. Il accumule ensuite les critiques à son sujet. Outre le côté fastidieux de la récolte de l'écorce, dont il signale au passage les

22 Leena RÄSÄNEN, « Of all foods bread is the most noble: Carl von Linné (Carl Linnæus) on bread », *Scandinavian Journal of Food and Nutrition*, 51/3 (2007), p. 91-99, ici p. 96.

23 Carl von LINNÉ, *Voyage en Laponie*, présenté et traduit par P.A. Gette, Paris, Éditions la différence, 1983, p. 92.

24 Carl von LINNÉ, *Flora lapponica*, Amsterdam, Schouten, 1737, p. 284; L. RÄSÄNEN, « Of all foods bread is the most noble » (note 22), p. 96.

25 On trouve par exemple un avis similaire chez le missionnaire suédois Pehr Högström (1714-1784) dans sa description de la Laponie : Pehr HÖGSTRÖM, *Beskrifning öfwer de til Sweriges Krona lydande Lapmarker*, Stockholm, Salvius, 1745, p. 24.

26 Quelques exemples en langue suédoise : Pehr Adrian GADD, « Anmärkning om nödbröd », *Tidningar Utgifne Af et Sällskap i Åbo*, n° 19 (1772), p. 145-148; Johan Fredric WALLENIUS, *Afhandling om Finska Allmogens Nödbröd*, Åbo, Frenckell, 1782; Anders Jahan RETZIUS, *Försök til en Flora Economica Sveciæ eller Swenska Wäxters Nyttä och Skada I Hushällningen*, Lund, 1806.

27 Leopold von BUCH, *Reise durch Norwegen und Lapland*, vol. 1, Berlin, Nauck, 1810, p. 181-183.

dommages qu'elle causerait aux forêts⁽²⁸⁾, il met l'accent sur les effets délétères que sa consommation aurait sur la santé. Certains de ses contemporains, tel l'entomologiste danois Johann Christian Fabricius (1745-1808), élève de Linné, vont jusqu'à l'accuser de réduire l'espérance de vie de ceux qui s'en nourrissent⁽²⁹⁾.

Nous le voyons, les représentations de l'écorce et de sa consommation s'insèrent ici dans un débat scientifique où dominent les naturalistes et les arguments médicaux. Or il ne s'agit pas d'un débat abstrait. Au contraire, il eut des conséquences bien concrètes. La recherche a documenté plusieurs tentatives de l'État suédois pour interdire la récolte de l'écorce, notamment en 1734⁽³⁰⁾ et en 1870⁽³¹⁾. De même, elle souligne les efforts déployés par les élites scandinaves pour changer les habitudes alimentaires des habitants et leur faire abandonner l'écorce en faveur d'autres végétaux. Dans sa thèse portant sur les habitudes alimentaires dans l'espace circumpolaire, l'ethnologue suédoise Kerstin Eidlitz va jusqu'à parler d'un travail de « propagande intense contre l'écorce comme aliment »⁽³²⁾. On en trouve trace dans les textes parus aux XVIII^e et XIX^e siècles. Fabricius mentionne ainsi avoir saisi « toutes les occasions possibles » au cours de son voyage en Norvège pour recommander « aux pasteurs et aux serviteurs du roi » de se servir de mousse ou de lichen plutôt que d'écorce en cas de besoin⁽³³⁾. De même, l'historien Friedrich Rühls (1781-1820), originaire de Poméranie suédoise, écrit dans l'ouvrage qu'il consacre à la Finlande en 1809 :

« La Société économique⁽³⁴⁾ s'est donné beaucoup de mal pour encourager les habitants à utiliser cet aliment [le lichen des rennes, ndlt] ; elle a fait imprimer des instructions sur sa préparation et les a distribuées au peuple, elle a envoyé des spécimens de la bonne espèce de lichen dans toutes les régions et envoyé des voyageurs pour faire connaître les meilleurs moyens de préparation au peuple. Au début, ces efforts ont rencontré de grosses difficultés. [...] Dans plusieurs régions, les enseignements ont été accueillis par la froideur ou par des rires, en particulier en Nyland, où les paysans sont habitués à une vie plus aisée. Même le fanatisme s'y est opposé ; on a considéré comme un péché le fait de priver le bétail de sa nourriture et on a vu les années de mauvaise récolte comme un châtement divin auquel l'Homme devait se soumettre »⁽³⁵⁾.

28 *Ibid.*, p. 181. On trouve déjà cet argument dans le récit de voyage du musicologue et topographe suédois Abraham Hülphers (1734-1798). Il sera ensuite repris par l'écrivain norvégien Jens Andreas Friis (1821-1896) : Abraham Abrahamsson HÜLPHERS, *Dagbok öfver en resa igenom de under Stora Kopparbergs Höfdingedöme lydande Lähn och Dalarne år 1757*, réimpression, Falun, Falu Nya Boktr., 1957, p. 132 ; Jens Andreas FRIIS, *En Sommer in Finmarken, Russisk Lapland og Nordkarelen*, 1880 (2^e éd.), p. 169 et p. 293.

29 Johann Christian FABRICIUS, *Reise nach Norwegen mit Bemerkungen aus der Naturhistorie und Oekonomie*, Hambourg, Bohn, 1779, p. XXIII.

30 M. NIKLASSON, « Bark som manniskoföda » (note 10), p. 111.

31 O. ZACKRISSON *et al.*, « The ancient use of *Pinus sylvestris* L. (Scots pine) inner bark » (note 11), p. 103.

32 K. EIDLITZ, *Food and emergency food in the circumpolar area* (note 12), p. 59.

33 J. C. FABRICIUS, *Reise nach Norwegen* (note 29), p. XXIII.

34 Cette société, appelée *Finska Hushållningssällskapet* en suédois et fondée en 1797 à Turku par l'évêque finno-suédois Jakob Gadolin (1719-1802), avait pour objectif d'œuvrer au bien commun en promouvant le développement de la Finlande et un meilleur usage de ses ressources.

35 Friedrich RÜHS, *Finland und seine Bewohner*, Leipzig, Göschen, 1809, p. 267.

Ce qui frappe dans ce passage est la façon dont Rühls insiste sur la résistance des paysans, qu'il décrit en des termes péjoratifs et qu'il associe à l'ignorance et à la superstition. Ce faisant, il lie la question de la consommation d'écorce et plus généralement de l'alimentation à celle de l'éducation du peuple, adoptant un schéma narratif bien connu opposant une élite éclairée encourageant des réformes à un peuple borné et réfractaire au changement, quand bien même ce changement serait dans son intérêt. Dans ce schéma, l'attachement au pain d'écorce devient synonyme d'attachement à des habitudes malsaines qui maintiendraient le peuple dans un état misérable⁽³⁶⁾.

On notera à cette occasion la focalisation sociale et géographique du débat : il se concentre sur les habitudes alimentaires des paysans de Norvège, de Suède et de Finlande, que les élites scientifiques et dirigeantes de ces pays tentent de contrôler. Des Sames, en revanche, il n'est nullement question. Dans ce contexte sous-tendu par les rapports de pouvoir, la consommation d'écorce (sous forme de pain) est chargée de connotations négatives – phénomène qui ne fait que s'accroître au cours du XIX^e siècle, alors même que cette pratique alimentaire recule.

La période industrielle : recul et rejet de la consommation d'écorce

Le XIX^e siècle correspond dans les pays scandinaves à une période de progrès agricoles et techniques⁽³⁷⁾. Avec l'introduction et le succès croissant de nouvelles cultures (notamment celle de la pomme de terre) ainsi que l'amélioration des communications et du transport, l'importation de denrées alimentaires depuis d'autres régions ou depuis l'étranger en cas de mauvaise récolte devient plus facile⁽³⁸⁾. La consommation d'écorce devient donc moins fréquente, et ce, aussi bien chez les paysans que chez les Sames⁽³⁹⁾. Dès lors, un glissement s'opère dans les représentations de la consommation d'écorce. Cette pratique n'est plus seulement liée à la question du rendement agricole mais aussi à celle de la capacité des habitants à se procurer – c'est-à-dire, à acheter – la nourriture dont ils ont besoin mais qu'ils n'ont pu produire eux-mêmes. Dans son récit de voyage en Scandinavie paru en 1824, le théologien Friedrich Wilhelm von Schubert (1788-1856), originaire de Poméranie suédoise, insiste ainsi au sujet de plusieurs régions que l'on n'y mange du pain d'écorce « que durant les années de disette »⁽⁴⁰⁾, à l'exception des provinces où le rendement agricole reste faible, telle la Dalécarlie⁽⁴¹⁾ – et des habitants les plus pauvres⁽⁴²⁾.

36 Cet essor, aux XVIII^e et XIX^e siècles, d'un discours émis par des membres de l'élite et critiquant un aliment consommé par des populations rurales se retrouve au sujet d'autres produits, telle la châtaigne. Voir à ce sujet : Ariane BRUNETON-GVERNATORI, *Le pain de bois. Ethnohistoire de la châtaigne et du châtaignier*, Paris, Lacours, 1999, p. 417 sqq.; Lucie DUPRÉ, *Du marron à la châtaigne d'Ardèche. La relance d'un produit régional*, Paris, Éditions du CTHS, 2002, p. 58-59.

37 Jean-François BATAIL, Régis BOYER, Vincent FOURNIER, *Les sociétés scandinaves de la Réforme à nos jours*, Paris, PUF, 1992, p. 347 sq.

38 M. NIKLASSON, « Bark som manniskoföda » (note 10), p. 113.

39 *Ibid.*, p. 117.

40 Friedrich Wilhelm von SCHUBERT, *Reise durch Schweden, Norwegen, Lappland, Finnland und Angermannland in den Jahren 1817, 1818 und 1820*, vol. 2, Leipzig, Hinrich, 1824, p. 229.

41 *Ibid.*, vol. 3, p. 44 et p. 51.

42 *Ibid.*, vol. 2, p. 586.

Ce glissement vers un discours à connotation sociale se renforce par la suite. Dans son récit de voyage paru en 1833, l'entomologiste suédois Johan Wilhelm Zetterstedt (1785-1874) va même jusqu'à traiter la consommation de pain d'écorce comme marqueur social pour faire la distinction entre paysans aisés et paysans pauvres. Il écrit par exemple, au sujet du village d'Åskilje en Laponie :

« Le village comporte trois foyers, dont l'un est riche et les deux autres pauvres. Ces derniers ne sont pas en mesure de se procurer des céréales mais doivent manger du pain d'écorce qui, même en Laponie, est considéré comme un signe de misère »⁽⁴³⁾.

De même, plus loin :

« Bastuträsk, qui se trouve au bord d'un petit lac du même nom, est l'un des villages les plus importants de Laponie dans la paroisse de Stensele. Il compte 10 foyers, dont la plupart sont aisés et seuls peu ont besoin de manger du pain d'écorce »⁽⁴⁴⁾.

Dans ces passages, la consommation de pain d'écorce devient un signe de pauvreté, un usage permettant à lui seul de résumer l'état de misère de certains habitants. Les représentations à son sujet s'insèrent donc dans des processus de hiérarchisation sociale au sein des régions rurales du nord de la Suède, où elle devient le propre des catégories les plus basses.

Cette association entre pain d'écorce et misère est encore plus marquée chez les auteurs étrangers, notamment français. Dans sa description de la Baltique parue en 1855, le diplomate et écrivain Louis-Antoine Léouzon Le Duc (1815-1889) désigne ainsi le pain d'écorce comme « pain du malheur »⁽⁴⁵⁾. Son contemporain, le peintre Antoine-Léon Morel-Fatio (1810-1871), dont la carrière fut ponctuée de voyages, va encore plus loin. Il écrit :

« Le pain d'écorce est la ressource dernière des contrées absolument déshéritées. Ce n'est qu'à la dernière extrémité que l'homme a recours à cette grossière nourriture, qui remplit plus qu'elle ne soutient. Partout où peuvent mûrir le blé, l'orge ou le seigle, on rejette avec dédain cette affreuse tromperie de la faim »⁽⁴⁶⁾.

On retrouve ici les considérations du XVIII^e siècle, affirmant que le pain d'écorce n'aurait aucune valeur nutritionnelle. De même, Morel-Fatio dénonce plus loin le « mal » qu'il faut se donner « pour confectionner ce mensonge alimentaire » qu'il compare à « la farine d'os humains du cimetière des Innocents » et au « fameux pain de fougère que présenta le duc d'Orléans sur la table de Louis XV »⁽⁴⁷⁾. Ses propos, marqués par une emphase dramatique, concernent la Finlande (sur laquelle se concentrent

43 Johann Wilhelm ZETTERSTEDT, *Resa genom Umeå Lappmarker i Vesterbottens län, förrättad år 1832*, Örebro, Lindh, 1833, p. 84.

44 *Ibid.*, p. 87.

45 Louis-Antoine LÉOUZON LE DUC, *La Baltique*, Paris, Hachette, 1850, p. 210.

46 Antoine-Léon MOREL-FATIO, *Paysages du Nord : Belgique, Hollande, Baltique, Golfes de Bothnie et de Finlande, Laponie, Océan Glacial, îles d'Åland, Norvège, Suède, Cattéat, villes Hanséatiques, etc, etc.*, Paris, Courcier, 1856, p. 133.

47 *Ibid.* Morel-Fatio fait ici référence à deux épisodes, l'un relaté par le mémorialiste Pierre de l'Estoile (1546-1611) au sujet du siège de Paris en 1590, où moudre des ossements humains aurait été proposé comme solution face à la pénurie de nourriture, et l'autre évoqué dans les *Mémoires* de René Louis d'Argenson (1694-1757) : le pain de fougère aurait été un moyen pour le duc d'Orléans de dénoncer la misère du peuple français devant le roi. Pierre de L'ESTOILE, *Mémoires-journaux*, publié par

les discours entourant le pain d'écorce au XIX^e siècle) mais rapprochent la situation de ses habitants de celle du peuple parisien et français aux temps les plus durs, liés à la famine et à la guerre. Le point de vue est ici celui d'un membre d'une élite culturelle et sociale étrangère s'adonnant à des effets de style et prenant ses distances vis-à-vis d'un « autre » identifié par des critères géographiques et sociaux : des paysans misérables, habitant des régions éloignées, nordiques et stériles.

De fait, il n'existe que peu, voire pas de témoignages des paysans eux-mêmes au sujet du pain d'écorce. Les seules traces de leur point de vue sont indirectes et apparaissent lorsque les auteurs cités plus haut, membres de l'élite, évoquent des discussions qu'ils ont eues avec eux ou leurs réactions face aux injonctions des responsables locaux en faveur d'autres sources de nourriture. Ces rares passages semblent toutefois indiquer un certain attachement à cet aliment, du moins dans la première moitié du XIX^e siècle. Nous avons déjà vu la résistance des paysans finnois face aux efforts déployés par les élites locales pour les convertir à la mousse et au lichen, évoquée par Rühls⁽⁴⁸⁾. Zetterstedt, quant à lui, rapporte les affirmations de paysans suédois trouvant la consommation de pain d'écorce bénéfique, surtout lorsque l'alternative est de ne rien manger⁽⁴⁹⁾.

Cependant, il est possible de supposer que l'association croissante entre consommation de pain d'écorce et pauvreté voire misère, combinée aux politiques des gouvernements scandinaves contre cette pratique, ont réduit cet attachement et en ont fait un objet d'opprobre. Un passage allant dans ce sens se trouve dans la thèse de K. Eidlitz, datant de 1969. Elle y évoque la difficulté qu'elle a eue durant ses recherches à réunir des témoignages auprès des habitants de régions où l'on aurait eu recours au pain d'écorce jusqu'au tournant du XX^e siècle et en temps de guerre – difficulté qu'elle explique par un sentiment de honte lié au statut du pain d'écorce comme signe de pauvreté et de statut social bas⁽⁵⁰⁾.

Ainsi, le rapport au pain d'écorce au XIX^e siècle et au début du XX^e siècle est marqué par un rejet grandissant. Formé par les élites, il se transmet aux populations avec d'autant plus de facilité que la consommation d'écorce devient moins usuelle – et surtout moins nécessaire. Ce rejet se retrouve jusque dans le récit national qui se met en place dans les pays nordiques au cours du XX^e siècle. Le mouvement parallèle entre essor économique d'une part et recul de la consommation de pain d'écorce d'autre part fait que ce dernier y devient le symbole de la misère dont ces pays se seraient extraits⁽⁵¹⁾. Le mentionner permet de rappeler en un mot les périodes les plus sombres de leur

Pierre-Gustave Brunet, vol. 5, Paris, Librairie des Bibliophiles, 1878, p. 26-27; René-Louis de VOYER d'ARGENSON, *Mémoires*, Paris, Baudouin Frères, 1825, p. 325.

48 F. RÜHS, *Finland und seine Bewohner* (note 35), p. 267.

49 J. W. ZETTERSTEDT, *Resa genom Umeå Lappmarker* (note 43), p. 296-297.

50 K. EIDLITZ, *Food and emergency food* (note 12), p. 69.

51 Ce schéma narratif se retrouve jusque dans la littérature scientifique, comme en témoignent certains choix de titres d'articles et d'ouvrages, par exemple : Tyra FERLET, *Miracle de la Suède. Un pays pauvre devient riche*, Paris, Arthaud, 1969; Carin ZACKARI-MANNBERG, «Från barkbröd till gastronomisk förnyelse», in : Ninni WAHLSTEN (dir.), *Västerbotten*, Stockholm, Svenska turistfören, 2000, p. 170-180; Karin JONNERGÅRD, Rolf G. LARSSON, *Från barkbröd till ciabatta: kreativitet och kontroll inom ekonomistyrning: en generationsväxlingsbok tillägnad Lars-Göran Aidemark, Göran Andersson, Torbjörn Bredenlöv och Tomas Prenekert*, Växjö, Växjö University Press, 2009.

histoire, marquées par les famines, comme lorsque le commentateur finlandais Elmer Diktonius (1896-1961) surnomme en 1910 la symphonie n° 4 de Jean Sibelius (1865-1957) la « symphonie du pain d'écorce » (« *pettuleipä sinfonia* ») pour en souligner le côté lugubre, reflet du contexte d'alors⁽⁵²⁾.

Les processus de distanciation et d'altérisation relevés dans les récits de Léouzon Leduc et de Morel-Fatio se retrouvent ainsi dans les pays nordiques eux-mêmes. Les critères de différenciation n'y sont toutefois pas tant géographiques et sociaux que temporels, la consommation d'écorce étant reléguée aux périodes de crise (telle la famine de 1866-1869) et/ou à un passé révolu. Cependant, l'existence de travaux tels que la thèse de K. Eidlitz révèle une autre évolution : le recul puis la disparition de la consommation d'écorce l'ont transformée en fait historique – et ainsi, de nouveau, en objet d'études scientifiques, à cela près que les sciences concernées sont désormais l'histoire et l'archéobotanique en tant que disciplines pleinement développées. Or ce changement de statut ouvre la voie à une troisième phase dans l'évolution des représentations, caractérisée par le retour d'une plus grande neutralité permettant une certaine réhabilitation.

La période contemporaine : perspective scientifique et réhabilitation

Les études scientifiques qui se multiplient au cours du XX^e siècle vont en effet à contre-courant de la tendance critique des XVIII^e et XIX^e siècles associant la consommation d'écorce à la famine et à une mauvaise santé. Plusieurs d'entre elles concernent le nord de l'Europe mais la recherche américaine s'intéressant aux peuples natifs d'Amérique du Nord et revalorisant les connaissances qu'ils avaient de leur environnement et notamment de l'usage alimentaire et médical des plantes, joue ici un rôle majeur⁽⁵³⁾. Au sujet de l'écorce, ces recherches mettent en avant le fait qu'elle n'était pas seulement une source de nourriture en temps de famine mais qu'elle faisait partie de l'alimentation habituelle des habitants des régions circumpolaires. À cette occasion, elles rappellent que sa consommation était aussi bien le propre des paysans suédois, norvégiens et finlandais que des Sames ou d'autres peuples autochtones⁽⁵⁴⁾ et incluent donc ces derniers dans le débat dont ils avaient jusqu'alors été en grande partie exclus⁽⁵⁵⁾.

52 Ruth-Esther HILLILA, Barbara BLANCHARD HONG, *Historical dictionary of the music and musicians of Finland*, Westport (Conn.), Greenwood Press, 1997, p. 53.

53 À titre d'exemples récents, voir : Daniel E. MOERMAN, *Native American Ethnobotany*, Portland, Timber Press, 1998 ; Nancy J. TURNER, *Ancient Pathways, Ancestral Knowledge: Ethnobotany and Ecological Wisdom of Indigenous People of Northwestern North America*, Montreal, McGill-Queen's University Press, 2014 ; Melissa K. NELSON, Daniel SHILLING, *Traditional Ecological Knowledge: Learning from Indigenous Practices for Environmental Sustainability*, Cambridge, Cambridge University Press, 2018.

54 K. EIDLITZ, *Food and emergency food* (note 12), p. 54 sq. ; M. NIKLASSON, « Bark som manniskoföda » (note 10), p. 112-113 et 117 ; O. ZACKRISSON *et al.*, « The ancient use of *Pinus sylvestris* L. (Scots pine) inner bark » (note 11), p. 99.

55 Les descriptions consacrées aux Sames et paraissant au cours des XVIII^e et XIX^e siècles continuent de mentionner l'écorce comme faisant partie de leur alimentation mais elles restent concises et factuelles à ce sujet, sans toucher au débat entourant le pain d'écorce. Voir par exemple la description du missionnaire norvégien Knud Leem (1697-1774) : Knud LEEM, *Beskrivelse over Finmarkens Lapper, deres Tungemaal, Levemaade og forrige Afgudsdyrkelse*, Copenhague, Salikath, 1767, p. 127. Les ouvrages d'anthropologie et d'ethnologie qui leur succèdent font de même, par exemple : Charles

Enfin, elles se penchent sur les caractéristiques nutritionnelles du phloème et relèvent sa teneur en vitamine C, en fer et en fibres, laquelle est interprétée comme l'une des explications pour la rareté des cas de scorbut parmi les Sames et vient donc contredire les détracteurs des siècles précédents⁽⁵⁶⁾.

Les résultats de ces recherches font l'objet d'une réception dans la culture populaire, ce dont témoignent une grande variété de publications au format papier ou en ligne : guides touristiques, livres de recettes, blogs, articles de presse, reportages, etc. Dans les pays du nord de l'Europe, ils contribuent à l'intégration de la consommation d'écorce dans les processus de construction d'identités collectives, lui donnant une place dans le récit historique aussi bien au niveau régional que national, voire supranational. Ils s'insèrent ainsi dans la tendance à la patrimonialisation de l'alimentation observée ces dernières années, laquelle a mené à l'inclusion de pratiques culinaires dans la liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité⁽⁵⁷⁾. Dans un contexte de mondialisation et d'uniformisation, l'intérêt pour ces pratiques et la valorisation de leur histoire peut être interprété comme faisant partie d'une quête de repères et d'un réflexe de résistance identitaire⁽⁵⁸⁾ créant ou recréant des « communautés imaginées »⁽⁵⁹⁾.

Sans faire l'objet de démarches auprès de l'UNESCO, la consommation d'écorce n'en est pas moins concernée par ces tendances. En effet, les publications précédemment évoquées participent de son intégration au patrimoine historique et culinaire des pays du nord de l'Europe. Celle-ci est favorisée par les institutions, comme lorsque le pain d'écorce est mentionné dans des musées⁽⁶⁰⁾; mais elle peut également être le fruit de pratiques plus ordinaires et individuelles⁽⁶¹⁾, correspondant à ce que Michael Billig qualifie de « nationalisme banal »⁽⁶²⁾ mais pouvant s'appliquer à d'autres échelles que la nation, par exemple lorsque des personnes incluent le pain d'écorce dans des livres

RABOT, « De l'alimentation chez les Lapons », *L'anthropologie*, n° 1 (1890), p. 187-200; Sigrid DRAKE, *Västerbottenslapparna under förra hälften av 1800-talet: etnografiska studier*, Uppsala, Almqvist & Wiksell, 1918.

- 56 Voir par exemple: Johan G. URBYE, « Barkemel som antiscorbuticum », *Tidsskrift for den Norske Laegeforening*, n° 57 (1937), p. 975-979; Karl Erik THOMÉ, « Hur dåligt var barkbrödet? », *Vår Näring*, n° 4 (1981), p. 27-29; Mauno M. AIRAKSINEN, Pekka PEURA, Liisa ALA-FOSSI-SALOKANGAS, Seija ANTERE, J. LUKKARINEN, Marko SAIKKONEN, F. STENBÄCK, « Toxicity of plant material used as emergency food during famines in Finland », *Journal of Ethnopharmacology*, n° 18 (1986), p. 273-296.
- 57 Loïs BIENASSIS, « Les chemins du patrimoine: de Notre-Dame au camembert », in: Antonella CAMPANINI, Peter SCHOLLIERS, Jean-Pierre WILLIOT (dir.), *Manger en Europe. Patrimoines, échanges, identités*, Bruxelles, Peter Lang, 2011, p. 45-91.
- 58 Jean-Pierre POULAIN, *Sociologies de l'alimentation*, Paris, PUF, 2002, p. 21-26.
- 59 Benedict ANDERSON, *Imagined communities: reflections on the origin and spread of nationalism*, Londres, Verso, 1983.
- 60 On citera par exemple le Nordiska Museet de Stockholm, qui consacre une page de son « musée virtuel » au pain d'écorce, et le musée Kilen-Kiili de Siipyy (Sideby) en Finlande, où la préparation du pain d'écorce est montrée aux visiteurs: « Barkbröd », *DigitaltMuseum Nordiska Museet*, 2014, digitaltmuseum.se/011023776860/barkbrod (dernière consultation: 14.03.2023); June PELO, « Bark Bread », *Swedish Finn Historical Society*, www.swedishfinnhistoricalociety.org/bark-bread/ (dernière consultation: 14.03.2023).
- 61 Atsuko ICHIJO, Ronald RANTA, *Food, national identity and nationalism. From everyday to global politics*, New York, Palgrave MacMillan, 2016, p. 5 sqq.
- 62 Michael BILLIG, *Banal Nationalism*, Londres, Sage, 1995.

de recettes régionales⁽⁶³⁾ ou « nordiques »⁽⁶⁴⁾. Dans ces différents textes et contextes, la consommation d'écorce apparaît comme un fait historique dont il faut garder la mémoire, lié à un savoir et à un savoir-faire typique et artisanal, propre aux pays du nord de l'Europe et qu'il s'agit de préserver.

Cette approche a même conduit à une reprise de la production de farine d'écorce et donc à une forme de réinvention de la tradition⁽⁶⁵⁾. Dans l'un des épisodes de l'émission « Beppe Smakresa » (« Le voyage culinaire de Beppe ») produite par la chaîne de télévision publique suédoise Sveriges Television (SVT), le reporter rend visite à Ingrid Ölund, une fabricante de pain d'écorce qui lui montre comment elle récolte l'écorce de pin, la transforme en farine et l'utilise pour préparer du pain⁽⁶⁶⁾. Ce faisant, elle souligne la longueur et la difficulté du processus de fabrication, déjà signalées par les auteurs des XVIII^e et XIX^e siècles. En conséquence, la production de farine d'écorce ne peut se faire que manuellement et à petite échelle – ce qui, selon les logiques actuelles du marché, en fait un produit de luxe. I. Ölund évalue ainsi le prix du kilo de farine d'écorce entre 2 000 et 3 000 couronnes suédoises (c'est-à-dire entre 170 et 250 euros).

Le schéma narratif structurant ces divers discours écrits et oraux dans les pays du nord de l'Europe reste celui d'une détresse alimentaire passée mais abordée avec une plus grande neutralité – neutralité qui est rendue possible par la distance historique et permet à son tour une réappropriation de ce passé par des personnes ne l'ayant pas connu. Elle estompe le stigmate entourant la consommation d'écorce et fait de l'intérêt qu'on lui porte un choix, par lequel un usage perçu comme honteux (car contraint ou lié à la nécessité) peut devenir un élément de patrimoine précieux et valorisé (car choisi).

L'intérêt pour l'écorce comme aliment dépasse toutefois le nord de l'Europe. Une recherche sur internet révèle la présence de publications à ce sujet aussi bien en anglais qu'en français ou encore en allemand⁽⁶⁷⁾. Les sites concernés ont pour thématique le tourisme et les voyages, la gastronomie et les recettes, l'alimentation saine, la vie en autonomie voire le survivalisme. L'attention portée à l'écorce s'y inscrit dans des processus de construction d'une identité individuelle plus que collective. Elle répond d'un intérêt plus large pour les plantes sauvages dans leur ensemble. Lié au choix

63 Un exemple particulièrement frappant est le livre de Kerstin Ankert, présentant la cuisine de la province de Dalécarlie « du pain d'écorce au steak d'ours » : Kerstin ANKERT, *Dalmål: från barkbröd till björnstek*, Falun, Dalarnas museum, 1998.

64 Voir le livre du chef suédois Magnus Nilsson : Magnus NILSSON, *The Nordic Baking Book*, Londres, Phaidon, 2018, p. 136-137.

65 Michael A. DI GIOVINE, Ronda L. BRULOTTE, « Introduction. Food and Foodways as Cultural Heritage », in : Ronda L. BRULOTTE, Michael A. DI GIOVINE (dir.), *Edible Identities: Food as Cultural Heritage*, Londres/New York, Routledge, 2014, p. 1-27, ici p. 2.

66 « Beppe Smakresa », SVT, 2018, www.svtplay.se/video/17870083/beppe-smakresa/beppe-smakresa-sasong-1-barkbrod (dernière consultation : 11.02.2023).

67 Le propos s'appuie ici sur les sites apparaissant dans les trois premières pages de résultats produits par une recherche de l'expression « pain d'écorce » (ou son équivalent) sur Google dans ces trois langues. À cette occasion, il convient de rappeler les limites et les biais d'une telle recherche, ses résultats étant conditionnés par l'algorithme du moteur de recherche, le profil de chaque utilisateur et son historique de navigation.

d'un régime alimentaire voire d'un mode de vie spécifique, ce dernier peut avoir des motivations diverses : recherche de saveurs nouvelles, de produits naturels et sains ou encore d'aliments que l'on peut se procurer et préparer soi-même⁽⁶⁸⁾.

Cependant, malgré cette diversité de thématiques et de motivations, les pages évoquant l'écorce comme aliment incluent des éléments très similaires, notamment dans leur partie introductive. On en trouve un bon exemple sur le blog d'Ashley Adamant, qui donne des conseils sur la vie en autonomie à partir de sa propre expérience dans le Vermont aux États-Unis. Elle écrit :

« Quand vous entendez 'manger de l'écorce', vous vous imaginez sans doute aussitôt une situation assez drastique où la survie est en jeu mais, historiquement, ce n'est pas le cas.

L'écorce, et en particulier l'écorce de pin et de bouleau, a été utilisée pendant des siècles pour assaisonner la nourriture et augmenter les apports nutritifs, même en temps d'abondance.

Les pains d'écorce font partie intégrante de la cuisine indigène du Nord. Les Sames du nord de la Suède récoltaient l'écorce de pin et la mélangeaient à du lait de renne dans leurs pains traditionnels⁽⁶⁹⁾.

Le billet s'ouvre par une accroche où l'association entre consommation d'écorce et famine est rappelée mais sert surtout d'outil rhétorique pour éveiller la curiosité du lecteur et le surprendre. En effet, elle est aussitôt dénoncée comme un stéréotype et contredite par la mise en avant des qualités nutritives du phloème. Cependant, ce qui frappe le plus est la façon dont la consommation d'écorce est ici associée aux Sames et non aux paysans scandinaves et finnois. Elle est rattachée à la tradition et à un savoir séculaire propre aux peuples autochtones du Nord – association spécifique qui la valorise.

Ces tendances se retrouvent sur les autres sites consultés. Les valeurs nutritives du phloème sont fréquemment mentionnées, avec parfois des extrapolations sur ses usages cosmétiques ou médicaux⁽⁷⁰⁾. On trouve également des erreurs, notamment concernant la partie de l'écorce qui est consommée, certains sites de recettes mentionnant aussi bien l'écorce intérieure qu'extérieure⁽⁷¹⁾. C'est toutefois la façon dont la

68 I. NITSCHKE, *Sammeln und Nutzen von Wildpflanzen* (note 13), p. 109 sqq.

69 Ashley ADAMANT, « Pine Bark Bread – Traditional Scandinavian Recipe », *Practical Self Reliance*, 2021, practicalselfreliance.com/pine-bark-bread/ (dernière consultation : 11.02.2023). La principale source sur laquelle A. Adamant s'appuie pour les informations historiques et techniques incluses dans son billet qui sont tirées du site de Nordic Food Lab, une organisation qui s'intéresse à la gastronomie des régions nordiques : Anna SIGRITHUR, Avery MACGUIRE, « Tree bark », *Nordic Food Lab*, 2015, nordicfoodlab.org/blog/2015/11/tree-bark/ (dernière consultation : 11.02.2023).

70 Voir par exemple : Bernard BURLET, « Un puissant anti-oxydant et anti-vieillissant : le pycnogénol », *Acteur Nature*, 2022, www.acteur-nature.com/les-nutriments-naturels/opc-de-lecorce-de-pin-des-pouvoirs-extraordinaires.html (dernière consultation : 24.05.2022).

71 A. ADAMANT, « Pine Bark Bread » (note 69) ; « Cookies à la farine d'écorce de pin », *Lapland Retreat*, 2019, lapland-retreat.com/cookies-a-la-farine-decorce-de-pin/ (dernière consultation : 21.06.2023). On notera que les sites consacrés au survivalisme inclus dans les résultats ne contiennent pas cette erreur : « Comment utiliser l'écorce d'arbre pour la nourriture et la médecine de survie? », *Québec Preppers*, 2021, www.quebecpreppers.com/comment-utiliser-lecorce-darbre-pour-la-nourriture-et-la-medecine-de-survie/ (dernière consultation : 21.06.2023) ; Martin GEBHARDT, « Kann man Baumrinde essen, um zu überleben? Wie schmeckt Baumrinde? », *Survival-Kompass*, 2023, survival-kompass.de/baumrinde-essen-um-zu-ueberleben/ (dernière consultation : 21.06.2023).

consommation d'écorce est située historiquement, géographiquement et culturellement qui est la plus intéressante. Sur le plan historique, on trouve des références aux périodes de grande famine, en particulier celle de 1866-1868, mais aussi, plus généralement, à une histoire et à une tradition toutes deux anciennes. Sur le plan géographique et culturel, l'utilisation de l'écorce tend à être associée à la Finlande, au Grand Nord et surtout aux populations autochtones d'Europe et d'Amérique du Nord. En revanche, on trouve très peu de mentions des paysans suédois et norvégiens⁽⁷²⁾.

Cette focalisation s'appuie sur des représentations liées à deux mythes. Le premier est celui du noble sauvage qui, dans une perspective primitiviste, voit dans des faits culturels la manifestation d'un savoir traditionnel et ancestral reposant sur une relation de proximité avec la nature. Appliqué à la nourriture des peuples autochtones, il lui apporte un certain prestige auprès d'un public occidental attiré par l'originalité de certains des aliments qui la composent, par les vertus qu'on leur prête ou le fait qu'ils sont difficiles à se procurer. Un tel phénomène peut toucher jusqu'aux aliments de nécessité, à l'instar des algues et insectes mangés par les Lao en temps de disette et qui ont suscité l'intérêt de grands restaurateurs jusqu'à atterrir dans les rayons d'épicerie fines nord-américaines, comme l'a montré Penny Van Esterik⁽⁷³⁾. Elle souligne à cette occasion la dichotomie des représentations entourant ces produits, perçus comme simples aliments de famine au Laos mais valorisés comme héritages culinaires dans un contexte occidental⁽⁷⁴⁾.

Cette binarité des représentations est moins prononcée au sujet de l'écorce d'arbre, notamment en raison du fait que les pays d'Europe du Nord ont contribué et contribuent eux-mêmes aux discours qui l'entourent⁽⁷⁵⁾. Ceux-ci n'en mobilisent pas moins un second mythe qui concerne plus directement cet espace, à savoir le mythe du Nord, associant cette région du monde au froid, à la misère, à la famine mais aussi au mystère et aux savoirs occultes, ainsi qu'à une nature préservée avec laquelle ses habitants vivraient en harmonie⁽⁷⁶⁾.

La mobilisation de ces deux mythes, qu'elle soit consciente ou inconsciente, conduit ici à une altérisation et une exotisation de la consommation d'écorce, cette fois-ci chargée de connotations positives. Le fait de la mentionner valorise ainsi la personne rédigeant la page. Elle éduque son lectorat en remettant en cause certains stéréotypes et en lui faisant découvrir une source de nourriture présentée comme saine, utile, voire

72 Le guide touristique *Petit Futé* attribue ainsi la consommation de pain d'écorce aux Sames : « Découvrez la Laponie : Gastronomie », *Petit Futé*, www.petitfute.com/z127-laponie/decouvrir/d2637-gastronomie/ (dernière consultation : 21.06.2023).

73 Penny VAN ESTERIK, « From Hunger Foods to Heritage Foods: Challenges to Food Localization in Lao PDR », in : Richard WILK (dir.), *Fast Food/Slow Food. The Cultural Economy of the Global Food System*, Plymouth, Altamira, 2006, p. 83-96.

74 *Ibid.*, p. 93.

75 Ce mélange de discours exogène et endogène est par ailleurs caractéristique des représentations des pays du Nord dans leur ensemble. Sylvain BRIENS, « Boréalisme. Le Nord comme espace discursif », *Le Boréalisme. Études germaniques*, 71/1 (2016), p. 179-188 ; Daniel CHARTIER, *Qu'est-ce que l'imaginaire du Nord? Principes éthiques*, Harstad/Montréal, Arctic Arts Summit & Imaginaire | Nord, 2018, p. 9-10.

76 Sur ces représentations et leurs dimensions parfois contradictoires, voir notamment : Peter DAVIDSON, *The Idea of North*, Londres, Reaktion Books, 2005.

« durable », au sens environnemental du terme⁽⁷⁷⁾ – un produit pouvant être considéré comme produit de luxe non pas tant à cause de son prix qu'en vertu de sa rareté, du fait qu'il sorte de l'ordinaire et soit difficile à obtenir et/ou à préparer⁽⁷⁸⁾. En y consacrant un billet, cette personne construit également sa propre identité, qu'elle soit virtuelle ou liée à un projet de vie, en tant que membre d'une certaine élite occidentale.

Les discours entourant l'écorce comme aliment évoluent donc fortement au fil de l'histoire et connaissent même un renversement. D'un aliment curieux évoqué en des termes de plus en plus péjoratifs, associé à une misère qu'il s'agit d'éradiquer, il devient par la suite un fait historique, un élément du patrimoine et un aliment sain qu'il serait judicieux de consommer. Cependant, malgré ces différences dans le contenu des représentations, toutes passent par des mécanismes de distanciation, attribuant la consommation d'écorce à des personnes « autres ». Ces dernières sont définies selon des critères qui ne sont pas tant nationaux que sociaux, historiques, ethniques et/ou culturels : les discours que nous avons étudiés sont ceux des élites intellectuelles de l'Europe des XVIII^e et XIX^e siècles sur les Sames et les paysans, des contemporains finnois et scandinaves sur leurs ancêtres, d'une certaine élite économique et culturelle occidentale sur les « peuples autochtones » (les Sames, les Amérindiens). Ils mêlent un exotisme s'appuyant sur la distance géographique et culturelle à un exotisme « de l'intérieur », reposant sur des distinctions sociales au sein d'un même pays⁽⁷⁹⁾ voire à un exotisme temporel passant par la définition d'un ailleurs historique associé aux origines⁽⁸⁰⁾.

Le contenu des textes est fortement marqué par les représentations dominantes au sujet de ces divers « autres » mais aussi du Nord, de la nature et du monde dit « sauvage » au moment de leur publication. Il en suit les évolutions, allant d'un déniement à une réhabilitation voire à une idéalisation. Dans le cas de la consommation d'écorce dans le nord de l'Europe, la critique à l'encontre des paysans ignorants et misérables du Nord froid et stérile cède ainsi la place à la valorisation d'un passé culturel envisagé comme patrimoine et à celle d'autochtones présentés comme détenteurs d'un savoir ancestral.

Cette mise à distance apparaît comme condition préalable à l'appropriation ou la réappropriation de la consommation d'écorce, intégrée dans des processus de construction de l'identité – qu'il s'agisse d'une identité régionale, nationale ou supranationale, comme dans les pays du nord de l'Europe, ou d'une identité individuelle axée sur des critères socio-culturels, comme pour les internautes dont l'intérêt pour l'écorce comme aliment participe de choix personnels d'alimentation et de mode de vie.

Une autre conséquence de cette distanciation est que nous n'avons que peu de traces du point de vue des personnes ayant consommé de l'écorce de manière usuelle au cours de l'histoire. Ni les paysans scandinaves et finnois ni les Sames n'ont pris part

77 Tara DODRILL, « How an [sic] Why Make Bark Bread », *New Life on a Homestead*, 2018, www.newlifehomestead.com/bark-bread/ (dernière consultation : 02.11.2023).

78 P. VAN ESTERIK, « From Hunger Foods to Heritage Foods » (note 73), p. 83 ; I. NITSCHKE, *Sammeln und Nutzen von Wildpflanzen* (note 13), p. 157 sq.

79 Michel de CERTEAU, *La culture au pluriel* (1974), Paris, Seuil, 1993, p. 48.

80 Jean-Pierre HASSOUN et Anne RAULIN, « Homo exoticus », in : Sophie BESSIS (dir.), *Mille et une bouches : cuisines et identités culturelles*, Paris, Autrement, 1995, p. 119-129, ici p. 128.

à la discussion autour de leurs pratiques alimentaires⁽⁸¹⁾. Leur avis ne nous parvient que de manière lacunaire, filtré par le discours des élites intellectuelles écrivant à leur sujet, qui notent la réticence de la population à abandonner cet aliment au tournant du XIX^e siècle puis la honte éprouvée vis-à-vis de sa consommation au XX^e siècle – une honte qui contraste fortement avec la façon dont l'utilisation d'écorce est aujourd'hui mise en avant par des personnes plus privilégiées affirmant leur individualité en renouant avec une pratique artisanale ou en faisant des choix de vie qu'elles documentent sur des plateformes accessibles à tous.

Résumé

L'usage alimentaire de l'écorce a été documenté dans l'ensemble de l'espace circumpolaire et a fait l'objet de plusieurs contributions en histoire et en archéobotanique. Or, si ces dernières ont retracé les modalités et les évolutions de cette pratique, elles n'ont que peu abordé la question de ses représentations. C'est là l'objet du présent article, lequel entend donner un premier aperçu de ces représentations et de leurs évolutions dans le temps long, du XVII^e siècle à nos jours. En s'appuyant sur un corpus de sources très diverses parues dans les principales langues européennes et scandinaves, il met en avant la façon dont la première documentation, neutre, de cette pratique cède rapidement la place à des critiques croissantes basées sur des arguments médicaux puis socio-économiques alors même que la consommation d'écorce recule puis disparaît; devenue un fait historique et un objet d'étude pour la science, elle bénéficie alors d'une réhabilitation comme élément du patrimoine des pays du nord de l'Europe ou comme source d'alimentation saine adaptée à un mode de vie durable.

Zusammenfassung

Die Verwendung von Baumrinde als Nahrungsmittel wurde im gesamten zirkumpolaren Raum nachgewiesen und in mehreren Forschungsbeiträgen der Geschichte und Archäobotanik behandelt. Doch wurden die Modalitäten und Entwicklungen dieser Praxis dadurch untersucht, so wurden hingegen die Frage nach deren Repräsentationen kaum aufgeworfen. Ziel des vorliegenden Artikels ist es also, einen ersten Überblick jener Repräsentationen und deren Entwicklungen vom 17. Jahrhundert bis heute zu liefern. Anhand eines Korpus aus sehr diversen, in den europäischen und skandinavischen Hauptsprachen veröffentlichten Textquellen wird darin gezeigt, wie die ersten, neutralen Erwähnungen des Baumrindkonsums schnell wachsenden, auf medizinischen dann sozioökonomischen Argumenten basierenden Kritiken wichen, während jene Praxis selbst abnahm dann verschwand; da sie so zum historischen Faktum und zum Forschungsobjekt geworden war, konnte sie dann eine Rehabilitierung genießen, und zwar als Teil des kulturellen Erbes der nordischen Länder oder als gesundes Nahrungsmittel, das sich etwa für eine nachhaltige Lebensweise eignet.

81 Il serait intéressant de voir si (et comment) la consommation d'écorce apparaît dans les textes (notamment littéraires) rédigés en langue same aujourd'hui. Les inclure aurait toutefois dépassé les limites de cet article et les compétences linguistiques de son autrice.

Abstract

The use of bark as food has been recorded in the entire circumpolar area and studied by researchers in history and archeobotany. However, while the workings and evolutions of this practice have been retraced, little has been said about the representations surrounding it. The aim of this paper is to give a first overview of the latter and of their evolutions from the 17th century to the present day. By analyzing a corpus of very diverse sources published in the main European and Scandinavian languages, we show how the first – neutral – written records of the use of bark as food quickly gave way to ever stronger criticism based on medical then socioeconomic arguments even as bark consumption decreased then disappeared; having thus become a historical fact and a topic for scientific research, this practice then enjoyed a rehabilitation as part of the cultural heritage of the Nordic countries or as a healthy food source well-suited to a sustainable lifestyle.