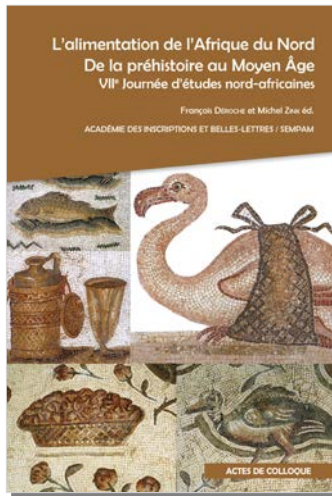


Sélection d'ouvrages présentés en hommage  
lors des séances 2016 de l'Académie des Inscriptions et Belles-Lettres.



« J'ai l'honneur de déposer sur le bureau de l'Institut, en hommage des éditeurs, notre Secrétaire perpétuel Michel Zink et moi-même, les actes du colloque *L'alimentation de l'Afrique du Nord. De la préhistoire au Moyen Âge. VII<sup>e</sup> Journée d'études nord-africaines*, Paris, 2016.

Il y a de cela un peu plus de deux ans, le 11 avril 2014, se tenait la VII<sup>e</sup> Journée d'études nord-africaines dont les actes, grâce à la diligence et l'efficacité du service des publications de l'Académie des inscriptions et belles-lettres, arrivent à temps pour la VIII<sup>e</sup> journée. Le thème qui avait été retenu, l'alimentation, permettait de donner aux spécialistes de l'Afrique du Nord depuis la préhistoire jusqu'à la fin du Moyen Âge la possibilité de contribuer aux débats et de nous permettre de saisir les événements sur une longue durée, ce qui s'avère particulièrement fructueux quand il s'agit d'habitudes alimentaires. Le colloque laissait une place importante aux résultats de recherches archéométriques qui, pour être moins liées à la périodisation traditionnelle, permettent également d'embrasser des évolutions significatives et d'apporter, ce qui n'est pas un mince mérite, un supplément de cohérence au volume.

Les changements de l'environnement sur le long terme bouleversent la diète des hommes et l'approche de Michel Barbaza, préhistorien, permet de le vérifier. Des échelles chronologiques plus courtes autorisent également ces observations : les variations des limites de la culture de l'olivier que signale Jean-Pierre Laporte dans ses "Notes sur l'olivier et l'huile dans l'Afrique antique" en sont une belle illustration. Le climat n'est pas l'unique facteur qui contribue à modifier les comportements : Tarek Oueslati, en examinant "Un millénaire d'exploitation des ressources animales à Rirha (Maroc)", observe comme on pouvait s'y attendre que la consommation de suidés disparaît avec la diffusion de l'islam, mais que ce résultat a seulement été atteint à l'époque almohade, soit quatre siècles au moins après la conquête.

L'archéozoologie ne se contente pas d'établir un catalogue des restes de faune retrouvés en fouille, mais également de préciser les activités humaines, notamment autour de l'élevage. Jean-Michel Mouton et Benoît Clavel étudient "L'alimentation carnée des nomades au Moyen-Âge entre steppes désertiques et cité désertée" et s'appuient sur l'étude archéozoologique pour conclure au développement d'une économie pastorale où les caprinés occupaient une place de choix. Tareq Oueslati fait de son côté d'intéressantes observations sur l'évolution de la taille des bovins sur le site de Rirha, avec un sensible accroissement à l'époque romaine.

Les résultats obtenus par les archéologues ne font pas oublier combien les textes et les représentations figurées, sollicités depuis longtemps et augmentés par de nouvelles découvertes, constituent une source essentielle pour saisir plus finement les aspects économiques, sociaux ou culturels de l'alimentation en Afrique du Nord. C'est à partir

Sélection d'ouvrages présentés en hommage  
lors des séances 2016 de l'Académie des Inscriptions et Belles-Lettres.

d'une expérience qui s'enracinait dans une expérience locale que plusieurs auteurs d'Afrique du Nord (élargie à l'époque médiévale à al-Andalus) ont composé des œuvres qui ouvrent à l'historien une vision en profondeur du sujet qui nous occupe. Depuis Magon jusqu'au sévillan Ibn al-'Awwâm ou à l'auteur anonyme du *Kitâb al-tabîkh* étudié par Mehdi Ghouirgate, l'agronomie ou la cuisine sont au cœur de traités qui permettent confirmer ou de compléter les données de l'archéologie et de développer une approche anthropologique ou sociologique des habitudes alimentaires.

Existe-t-il en ce domaine une spécificité nord-africaine ? C'est ce que suggèrent avec prudence plusieurs des communications de cette VII<sup>e</sup> Journée. De la table des dieux à celle des princes, les modèles étrangers à l'aire nord-africaine ont été adaptés aux besoins et goûts locaux : Meriem Sebâi et John Scheid d'une part et Mehdi Ghouirgate de l'autre coïncident dans cette appréciation avec Claude Briand-Ponsart qui analyse avec finesse le rôle de la femme dans l'économie de l'alimentation, notamment dans sa dimension sociale lors des repas. À l'inverse, les utilisations du sel que décrit Nuria Morère ne s'écartent pas de ce que l'on observe sous d'autres cieux, en dépit de la richesse des ressources salines de l'Afrique du Nord, exploitées depuis une très haute antiquité.

La variété des approches que reflètent les communications réunies dans ce volume ne saurait épuiser un sujet aussi complexe que celui qui avait été retenu pour cette Journée d'études nord-africaines. Plus encore que des éléments de réponse que le lecteur trouvera dans ces pages, ces regards croisés ouvrent des pistes de réflexion sur un complexe d'activités humaines qui ne saurait se réduire au seul acte de subvenir à des besoins vitaux. »

François DÉROCHE  
20 mai 2016

*L'alimentation de l'Afrique du Nord.  
De la préhistoire au Moyen Âge.*

[AIBL](http://www.aibl.fr)

