



AgEcon SEARCH
RESEARCH IN AGRICULTURAL & APPLIED ECONOMICS

The World's Largest Open Access Agricultural & Applied Economics Digital Library

This document is discoverable and free to researchers across the globe due to the work of AgEcon Search.

Help ensure our sustainability.

Give to AgEcon Search

AgEcon Search
<http://ageconsearch.umn.edu>
aesearch@umn.edu

*Papers downloaded from **AgEcon Search** may be used for non-commercial purposes and personal study only. No other use, including posting to another Internet site, is permitted without permission from the copyright owner (not AgEcon Search), or as allowed under the provisions of Fair Use, U.S. Copyright Act, Title 17 U.S.C.*

HÉLÈNE FRANCONIE, MONIQUE CHASTANET, FRANÇOIS SIGAUT (dir.), **Couscous, boulgour et polenta. Transformer et consommer les céréales dans le monde**

Paris, Karthala, 2010, 480 p.

Cet ouvrage part de questions concrètes : que sont véritablement le couscous, le boulgour, la polenta et autres préparations à base de céréales, largement connues ou bien à diffusion restreinte ? Les techniques de transformation des céréales en des produits autres que les « grands classiques » (pain, pâtes alimentaires et bières) sont en fait assez mal connues. Les éditeurs de l'ouvrage, François Sigaut, un des meilleurs spécialistes de la question, Monique Chastanet et Hélène Franconie, avouent que c'est en constatant leur propre ignorance sur la différence entre le couscous et le boulgour qu'ils ont eu l'idée de réunir des chercheurs de différentes disciplines pour pallier ce blanc. Archéologues, historiens et anthropologues spécialistes de l'agriculture, de l'alimentation ou des techniques, linguistes, botanistes, agronomes et chercheurs de l'industrie alimentaire se sont rencontrés au cours d'un colloque afin de mettre dans un pot commun leurs savoirs sur divers aspects de la transformation des céréales (blé, maïs, orge, riz, avoine, millet, panis, sorgho et fonio). Ils y ont traité par la même occasion de plantes qui suivent des préparations analogues (manioc et pseudo-céréales : quinoa, sarrasin, amarante).

L'ouvrage est divisé en quatre parties : « Couscous et boulgour », « Gaudes, polenta et autres bouillies », « Céréales et systèmes alimentaires », « Techniques et produits ». La première partie est centrée sur le couscous et le boulgour, points de départ de la problématique de l'ouvrage. L'ordre des articles est assez arbitraire. On comprend mal pourquoi cette partie commence par le couscous au Portugal, pays où il a été introduit au Moyen-Âge. Il aurait paru plus logique de démarrer par des articles parlant de l'origine des produits ou qui en décrivent les techniques de base, tels l'article de François Sigaut sur la répartition des techniques d'étuvage des céréales, propre au boulgour, celui d'Aïda Kanafani-Zahar qui décrit minutieusement l'obtention de ce produit au Liban ou celui de Marceau Gast qui pose la question de l'origine du couscous. Les articles de cette partie auraient pu constituer un seul ouvrage de près de 200 pages, qui aurait été d'ailleurs mieux centré.

Cette partie est certainement la plus percutante de l'ouvrage. Elle répond directement à la question de départ et comporte des articles d'une grande précision sur les techniques de transformation des céréales. Il faut néanmoins puiser dans chaque article pour comprendre le panorama général. Le nom du boulgour, tel qu'il est connu en France, est en fait turc (*bulgur*) et arménien, car, selon Michel Chauvet, ce sont les réfugiés du génocide arménien de 1915-1917 qui ont été les premiers à amener ce produit. En arabe, le boulgour est appelé *burghul*, *burghol* ou *berghol*. Le boulgour est une préparation de blé étuvé et concassé. François Sigaut explique que l'étuvage consiste à traiter les grains entiers par l'eau chaude, puis à les sécher. On peut aussi les faire tremper à l'eau froide puis les passer à la vapeur. Dans le monde, trois céréales sont étuvées, dans trois aires séparées : le blé dans le nord du Proche-Orient, ensuite concassé, le riz en Inde, et peut-être auparavant uniquement en Inde du Sud, technique reprise par l'industrie américaine, car elle permet aux grains de riz de bien se détacher les uns des autres, et enfin l'avoine en Europe orientale, de la Suisse à la Finlande et aux Balkans. Aïda Kanafani-Zahar explique clairement toute la chaîne opératoire de la transformation du blé dur (*Triticum durum*) en *burghul* dans les villages du Liban, les raisons de l'utilisation du blé dur au lieu du blé tendre, les avantages de l'étuvage pour la conservation des grains à long terme et pour le concassage, l'importance des matériaux des jarres et des silos pour la réussite

du stockage, et enfin les modes de consommation du *burghul*, qui malgré une substitution progressive par le riz, reste encore un des aliments de base de la *mûni*, les « provisions » conservées pendant de long mois, propres à l'économie paysanne proche-orientale. Marie-Hélène Sauner-Leroy décrit à son tour la fabrication et la consommation du *bulgur* en Anatolie, tout aussi important qu'au Liban. Elle mentionne également la consommation de blé concassé à l'état cru, vert (*firiğ*) ou mûr (*güce*) et, lors de certains rituels, de blé entier. Elle s'attache ensuite à décrire le façonnage de graines par agglomération d'un produit de mouture fine, en l'occurrence le couscous (*kuskus*), présent dans certaines régions d'Anatolie, et les pâtes (*şebriye*). Or le couscous n'est pas cuit à la vapeur, mais à grande eau, comme les pâtes, et, à la différence du Maghreb, est consommé en pilaf. Rien n'affirme clairement qu'il est venu du Maghreb, si ce n'est qu'il a pénétré la Turquie d'ouest en est. Le terme *kuskus* est de toute façon d'origine berbère, comme le montre Marceau Gast. Dans un article remarquable, il émet des hypothèses sur l'origine de cette préparation, particulièrement complexe. En effet, les fines particules de blé dur, obtenues après mouture, sont humidifiées et agglutinées, en les roulant avec les paumes, jusqu'à obtenir de fines boulettes d'un calibre régulier. Selon lui, l'instrument originel qui a permis aux femmes d'inventer cette technique d'agglutination est un van circulaire qui permet des mouvements de va-et-vient d'une vélocité exceptionnelle. Ce van était utilisé entre autres pour séparer les différents calibres des moutures du mil, et, à la fin, pour agglutiner les fins résidus de la mouture en petits grains, obtenant ainsi le couscous de mil. Il suggère qu'après l'introduction du blé au Sahara par les Arabes, les habitants auraient cherché à retrouver avec cette céréale la consistance de diverses graminées sauvages aux grains très fins, particulièrement savoureuses. L'historien du Maghreb Bernard Rosenberger, cité par M. H. Sauner-Leroy, émet une hypothèse semblable : le couscous aurait été une tentative de reconstitution d'un grain concassé, avec pour avantage une cuisson moins longue. Monique Chastanet décrit dans un article foisonnant de détails, mais un peu trop dense, les différents couscous du Sahel (Mauritanie, Mali, Sénégal), leur désignation dans les langues locales (maure, peul, soninké, mandingue, bambara, wolof, sérère), leur attestation dans des sources historiques, leur préparation actuelle et les mets qui leur sont apparentés, en particulier le *sanglé*. La diversité des termes du couscous dans chaque langue est telle qu'il n'est pas question ici d'emprunt. Les couscous d'orge, de mil, de fonio, de sorgho ont dû être élaborés dans cette aire depuis des siècles, tandis que celui de blé proviendrait du Maghreb. Il est même probable que le Sahel et/ou le Sahara en soient le lieu d'origine, ce qui rejoint les descriptions du couscous de mil par Gast et son hypothèse de l'origine saharienne, pour laquelle penche Chastanet. Elle envisage que le couscous ait pu voir le jour au cœur du Sahara, chez des populations d'agriculteurs-cueilleurs du Néolithique, et se replier ensuite vers des zones plus humides, au nord et au sud, suite à la désertification. La distribution du couscous a dû être au départ restreinte à une aire allant du Maghreb au Sahel. Il s'est néanmoins diffusé à l'est jusqu'en Anatolie (Sauner-Leroy) et dans certaines régions du Portugal ; le terme *cuscuz* est attesté depuis le XIV^e siècle, on juge cette préparation d'origine mauresque, et on la confectionne encore, bien que rarement (Barboff). Le couscous a aussi été consommé par les Juifs d'origine maghrébine en Italie au XVI^e-XVIII^e siècles, où il était perçu comme un met juif (Toaff). Il est, surtout depuis la fin de la guerre d'Algérie, fabriqué industriellement et consommé en France et, dans une moindre mesure, en Europe occidentale (Grange & Barriol).

La partie sur « Gaudes, polenta et autres bouillies », traite des gaudes de maïs de la Bresse, de la polenta italienne et savoyarde (Bérard et Marchenay, Franconie), de la consommation

de l'avoine (Hyman et Hyman) et d'un type particulier de bouillie de millet dont on a retrouvé des traces dans des fouilles archéologiques de l'est de la France (Marinval et Bonnamour). L'article de Laurence Bérard et Philippe Marchenay sur les gaudes décrit avec précision leur mode de préparation, les caractéristiques de variétés de maïs utilisées, et l'évolution de leur mode de consommation. Il est bien complété par l'article d'Hélène Franconie qui tente de démêler la complexité dialectologique des termes « gaudes », « pos » et « polenta » dans la zone bressane et savoyarde, en relation avec le nord de l'Italie, où l'on parle des dialectes proches du savoyard. Elle nous éclaire par la même occasion sur ces produits. Actuellement, la polenta est une bouillie de semoule de maïs, qu'on trouve au nord de l'Italie et en Savoie, où le maïs a été introduit au XVI^e siècle et s'est substitué au millet. Pline la décrit comme une bouillie d'orge préparée avec des grains (éventuellement immatures) grillés puis moulus ; elle était très prisée des Grecs, sous le nom d'*alphita*, mais assez marginale chez les Romains, qui l'utilisaient surtout pour épaissir des breuvages doux. Elle pouvait aussi être faite de blé et mélangée à du millet. La polenta actuelle diverge de celle des Romains, dans la mesure où elle est élaborée à partir de produits de mouture crus. En revanche, les *gaudes* de la Bresse, bouillie de maïs grillé, ressemblent davantage à la polenta romaine.

La troisième partie, « Céréales et systèmes alimentaires », de 150 pages, aurait également pu constituer un ouvrage à elle seule. Elle traite de la transformation et de la consommation de diverses sortes de céréales dans des régions aussi diverses que le Rajasthan (Cousin), le Népal (Lundström-Baudais), le Ladakh (Mangeot), l'Irak (d'Hont), le Maghreb (Aubaile-Sallenave), le Sénégal (Gessain) et la Suisse urbaine (Ossipow). Là aussi l'ordre des articles est arbitraire. Je les aurais personnellement regroupés par proximité régionale. Cette partie est plus descriptive. La majorité des articles y énumèrent un grand nombre de céréales et de préparations, avec de tels détails et tant de noms vernaculaires qu'on tend à s'y perdre. Chaque article porte en soi un intérêt, mais mis bout à bout, cet ensemble d'articles est assez indigeste. L'article portant sur l'évolution de la consommation du muesli et de préparations de céréales analogues en Suisse est le mieux problématisé. Celui sur les changements alimentaires au Sénégal s'étend à des questions plus larges que celles des céréales et aurait pu s'y restreindre.

La quatrième partie, « techniques et produits », beaucoup plus courte, traite des procédés actuels et produits de la transformation industrielle des céréales (Abecassis, Chaurand et Laignelet), de la nomenclature et identification des produits (Sigaut) et de ce que disent les livres sur le couscous (Chauvet). Elle aurait pu venir au début, mais constitue une sorte d'annexe à l'ouvrage. Les deux premiers articles me paraissent très utiles aux anthropologues des techniques, et celui de Sigaut, dans la lignée de Leroi-Gourhan, important à consulter avant toute rédaction d'un travail sur les céréales. L'article de Chauvet est plus anecdotique, mais il met en évidence les lieux communs et les erreurs publiés dans des livres « grand public » sur le couscous, ce qui démontre la nécessité d'un ouvrage tel que celui-ci.

« Couscous, boulghour et polenta » apporte des éléments d'une grande précision sur les techniques de transformation des céréales et élucide par l'interdisciplinarité des questions qui restaient jusqu'à présent dans le flou. Je ne peux que recommander sa lecture à tous les chercheurs intéressés par l'anthropologie ou l'histoire de l'alimentation, l'ethnobotanique ou l'anthropologie des techniques. J'ai personnellement lu cet ouvrage avec un grand intérêt. Il a néanmoins le défaut propre aux actes de colloque de regrouper des articles trop nombreux

qui partent dans plusieurs directions. Il aurait pu faire l'objet de deux ouvrages séparés, l'un sur couscous et boulgour, l'autre sur le traitement de diverses céréales. Si cet ouvrage ne paraît pas adapté à l'ouverture à un public plus large, il serait intéressant d'en publier une version écourtée et « grand public » sur le couscous et le boulgour, dans laquelle la description des chaînes opératoires serait illustrée par des photos et qui résumerait les données sur les origines et la répartition de ces produits, ainsi que leurs modes de consommation.

Esther KATZ

Institut de Recherche pour le Développement (IRD)
UMR 208 PALOC IRD/MNHN
Chercheur associé au Centro de Desenvolvimento Sustentável
de l'Université de Brasília, Brésil
katz@mnhn.fr