

SESSION 1 : LE LAIT DES ORIGINES : LAIT DES DIEUX, LAIT DES HOMMES

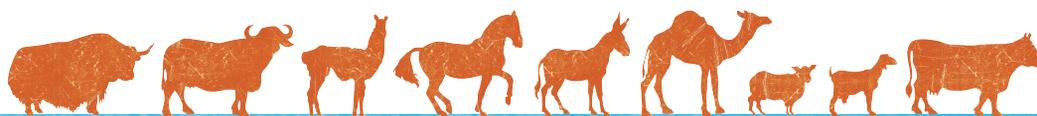
Brebis et chèvres, nourricières mal-aimées des textes grecs...

JANICK AUBERGER Historienne, Université du Québec à Montréal, Canada

La Grèce ancienne jouissait peut-être d'un climat favorable, mais **son sol était rocailleux et peu propice à la culture. Les montagnes ont dessiné un pays aux vallées très encaissées, au sol pauvre en humus.** Les Grecs ont toujours vécu dans la peur du manque de blé et leurs marchés commerciaux privilégiaient au maximum les routes des céréales. Par ailleurs l'arboriculture qui fut très tôt pratiquée chez eux produisait certes le vin et l'huile d'olive, mais il fallait être déjà riche pour se lancer dans une exploitation qui exigeait de longs délais avant les premières récoltes. On ne pouvait pas non plus planter ces arbres en altitude, ils devaient rester à mi-pente. Beaucoup de plaines étaient donc monopolisées par ces oliveraies et ces vignes. **L'agriculture était donc difficile et le petit paysan devait se contenter le plus souvent d'une polyculture de subsistance, avec du petit bétail capable de fumer la terre et de combler les rigueurs d'un sol peu généreux.**

Et pourtant, quand on pense à la Grèce, on pense à l'huile d'olive d'Athéna, au vin dionysiaque et aux céréales de Déméter, la trilogie méditerranéenne typique. C'est ce dont les Grecs étaient le plus fier, et c'est ce qu'ils chantent sans se lasser dans leurs textes. **Ces textes font illusion, car ils nous laissent croire que les Grecs avaient tous accès illimité au vin, au pain et à l'huile d'olive, aux produits de l'agriculture noble. En réalité, les Grecs vivaient largement autant de l'élevage que de l'agriculture.** Ce qui est logique, vu le contexte ci-dessus évoqué : un sol peu profond, rocailleux, peu propice au blé, mais bien adapté à un élevage modeste, essentiellement d'ovins et de caprins (car on a peu de gros bétail, et les vaches qui travaillent donnent peu de lait). Un élevage producteur de lait et de produits laitiers, comme nombre de civilisations autour d'eux. Mais peu de chants en l'honneur de tous ces troupeaux qui envahissaient les reliefs. Le lait ne connaît pas chez les Grecs le même prestige que le jus de la treille et celui de l'olive. Et le berger le plus connu de leur littérature est sans doute le Cyclope homérique, repris par quantités d'auteurs dans les siècles qui ont suivi, créature monstrueuse et cannibale qui prouve la méfiance où l'on tenait les êtres qui s'adonnaient exclusivement à cette activité. Nous voulons donc **décrire les réalités grecques et comprendre pourquoi les Grecs étaient si réticents devant une activité – et un produit – qui devaient pourtant fournir à leur alimentation l'essentiel de leurs protéines.**

Il s'agira d'étudier les deux produits que les Grecs consommaient : le lait et les fromages. En gardant à l'esprit deux fils conducteurs : d'abord la puissance symbolique de la nourriture qui conditionne le regard que les Grecs portaient sur elle. Que représente le lait ? **Produit offert par l'animal sans qu'il soit vraiment besoin d'agir sur lui, produit qui ne nécessite aucune technè, est-il digne d'un peuple « civilisé » à qui Prométhée,** selon la mythologie, a offert la capacité d'agir sur la nature, de la transformer, à qui Athéna et Dionysos ont offert l'olivier et la vigne à greffer et à travailler ? La pureté du lait est indubitable, il y a en lui cette perfection digne d'un Âge d'or où la Nature fournit tout le nécessaire, mais qui doit le consommer et comment ? Ensuite **les connaissances médicales des Grecs, et surtout les principes d'Hippocrate, repris par Galien et bien d'autres,** qui donnent à l'alimentation un statut à la fois de nutriment (branche de la nutrition) qui contribue au développement du corps et à



sa reproduction (il faut donc savoir ce que le corps fait de la nourriture) et aussi de *pharmacon* (branche de la pharmacologie) ... D'où la nécessité de savoir comment la nourriture agit sur le corps, dans la mesure où les *pharmaca* peuvent être soit poisons (quand ils ne s'assimilent pas, ou quand ils se corrompent et corrompent alors le corps), soit remèdes, quand ils échauffent le corps mais sans lui nuire, ou quand ils agissent sur le corps en s'assimilant, jouant le rôle dans ce cas à la fois de nutriment et de *pharmacon*, dans le bon sens du terme cette fois. Qu'en est-il du lait et du fromage dans ce contexte ? L'usage de ces produits en dépend...

biographie

Professeur en histoire de l'antiquité classique à l'université du Québec à Montréal, Canada. Sa formation philologique l'amène à traduire et à commenter de nombreux textes anciens et ses recherches historiques l'incitent à publier sur l'histoire sociale et culturelle de la Grèce antique. Elle a consacré plusieurs articles aux produits laitiers, notamment *Le lait des Grecs, boisson divine ou barbare ? Dialogues d'Histoire ancienne*, 27/1, 2001, 131-157. Elle est également l'auteur de *La trilogie céréales-vignes-oliviers, frontière illusoire entre Grecs et Barbares* dans l'ouvrage *Les Frontières alimentaires* (J.R Pitte et M. Montanari éditeurs, Paris, CNRS, 2009, p. 15-37).