

Le premier pain date d'avant l'apparition de l'agriculture

Une trace de galette de céréales confectionnée par des chasseurs-cueilleurs il y a 14 400 ans a été trouvée sur un site jordanien.

LE MONDE | 17.07.2018 à 06h00 | Par Sarah Terrien

Au levain, aux céréales, de seigle ou encore de campagne, le pain fait partie de notre quotidien. Il y a 14 400 ans, des hommes en fabriquaient déjà. C'est ce qu'indique une étude publiée le 16 juillet dans la revue *PNAS* par des équipes de recherche danoise et britannique, qui met en lumière la plus ancienne preuve directe de pain trouvée à ce jour. « *C'est un témoignage tangible et une grande découverte* », commente Philippe Marinval, chargé de recherche en archéobotanique au CNRS.

Les scientifiques sont arrivés à cette conclusion grâce, entre autres, à l'analyse au microscope électronique à balayage de 24 restes de nourriture carbonisés. Ces vestiges ont été retrouvés dans des foyers du site archéologique de Shubayqa 1, localisé dans le nord-est de l'actuelle Jordanie, où vivaient, il y a plus de 14 000 ans, les Natoufiens, un peuple de chasseurs-cueilleurs du Levant. Cette étude remet en question l'idée selon laquelle l'origine du pain serait associée à l'émergence de l'agriculture et la domestication des céréales dans le sud-ouest de l'Asie, environ 4 000 ans plus tard.

Cette découverte est d'une importance capitale pour la compréhension de l'évolution des modes de vie des hommes de la préhistoire. L'étude spécifique des chasseurs-cueilleurs natoufiens n'est pas un hasard, comme l'explique Tobias Richter, professeur associé d'archéologie à l'université de Copenhague et coordinateur de l'étude, dans le communiqué de presse : « *[Ils] nous intéressent particulièrement, parce qu'ils ont vécu une période de transition où les personnes sont devenues plus sédentaires et que leur régime alimentaire a commencé à changer : les faucilles en silex ainsi que les outils en pierre trouvés sur les sites natoufiens au Levant nous ont aiguillés sur l'idée que cette population avait commencé à exploiter les plantes d'une manière différente et peut-être même plus efficace.* »



Un des foyers où les restes de pain ont été découverts à Shubayqa 1. Alexis Pantos

Les chasseurs-cueilleurs natoufiens ne se contentaient donc pas de manger les graines qu'ils ramassaient. Ils les broyaient, les tamisaient et les malaxaient avant de les cuire pour arriver à l'obtention d'une sorte de pain plat. « *Nous avons déjà des soupçons concernant la transformation*

des céréales, car nous avons trouvé des indices indirects comme du matériel de mouture ou de broyage pour la farine datant de cette époque, explique George Willcox, professeur émérite d'archéologie au CNRS. Mais les analyses poussées et sérieuses de cette étude nous permettent d'avoir la première preuve directe qu'une forme de pain existait il y a 14 400 ans », poursuit-il.

Ces galettes, très proches des restes de pains plats non levés retrouvés par d'autres études sur différents sites néolithiques et romains étaient, d'après les résultats de cette récente étude, composées de céréales sauvages, les ancêtres des actuels orge et avoine. « *Nous sommes en train de retracer l'archéologie du pain, un aliment de base pendant des milliers d'années dans les cultures traditionnelles d'Europe, du Moyen-Orient et d'autres encore* », s'enthousiasme Philippe Marinval.



Broyage pour la production expérimentale de farine. Alexis Pantos

Antérieures d'environ 4 000 ans à la révolution agricole du néolithique, ces formes de pain suggèrent que « *la boulangerie a été inventée avant la culture des plantes* », selon Tobias Richter. Des résultats qui, d'après les auteurs, laissent à penser que la production de formes de pain à partir de céréales sauvages pourrait avoir encouragé les chasseurs-cueilleurs natoufiens à contribuer à la révolution agricole du néolithique. Une hypothèse que partagent George Willcox et Philippe Marinval. « *L'étape suivante consistera à évaluer si la production et la consommation de pain ont influencé l'émergence de la culture et de la domestication des plantes* », a déclaré dans le communiqué de presse l'archéobotaniste de l'université de Copenhague Amaia Arranz Otaegui, première auteure de l'étude. Le Conseil danois pour la recherche indépendante a déjà donné son accord pour le financement de futures recherches.