Les premiers agriculteurs éleveurs

Dès le Néolithique, les groupes humains propagent plantes et animaux domestiqués de l'Orient vers l'Occident. L'unité climatique sur le pourtour de la Méditerranée a facilité la dissémination des espèces animales et végétales par le littoral qui a constitué le point de passage obligatoire de la circulation des cultures vivrières telles que les céréales au Néolithique, puis l'olivier et la vigne à l'âge du bronze. Le Levant est un des berceaux de l'agriculture.

The first livestock farmers

In the Neolithic, human groups propagated domesticated plants and animals from East to west. The same single climatic system around the Mediterranean rim facilitated the dissemination of animal and plant species via the coast, which has been the obligatory staging-post for the circulation of plant crops such as cereals in the Neolithic, then olives and vines in the Bronze Age. The Levant is one of the cradles of farming.

1 **Éléments de faucilles / *Sickle parts***
Liban, Néolithique (6900-5800 av. J.-C.)
Silex
Utilisés comme couteau à moissonner, pour les céréales ou la coupe des végétaux.
Used for harvesting cereal crops, and for cutting plants.

2 **Bol**
Byblos, Liban, Néolithique (6900-4500 av. J.-C.)
Terre cuite

3 **Couteau**
Byblos, Liban, Néolithique récent / Chalcolithique (5400-3200 av. J.-C.)
Silex

4 **Lame cananéenne / *Canaan blade***
Liban, Chalcolithique (4500-3200 av. J.-C.)
Silex
Utilisée comme couteau à moissonner, pour les céréales ou la coupe des végétaux.
Used for harvesting cereal crops, and cutting plants.

5 **Meule / *Millstone***
Byblos, Liban, Âge du Bronze (3200-1200 av. J.-C.)
Basalte
Fonctionne avec la meulette et sert de support pour écraser notamment les céréales.
Used with sheaves, and acts as a surface on which to grind cereals, in particular.

6 **Meulette**
Kamed el-Loz, Liban, Âge du Bronze (3200-1200 av. J.-C.)
Basalte

7 **Mortier**
Dakerman, Liban, Âge du Bronze (3200-1200 av. J.-C.)
Basalte

8 **Blé**
Tell Arqa, Liban, Âge du Bronze (3200-1200 av. J.-C.)

9 **Orge**
Saïda, Liban, Âge du Bronze (3200-1200 av. J.-C.)

10 **Jarre avec deux anses**
Byblos, Liban, Chalcolithique (4500-3200 av. J.-C.)
Terre cuite

11 **Vase**
Byblos, Liban, Chalcolithique (4500-3200 av. J.-C.)
Terre cuite

12 **Plat**
Byblos, Liban, Chalcolithique (4500-3200 av. J.-C.)
Terre cuite, peinture rouge

13 **Cruche à bière**
Khaldé, Liban, Âge du Fer (1200-333 av. J.-C.)
Terre cuite

14 **Plat à poisson avec les restes et arêtes**
Khaldé, Liban, Âge du Fer (1200-333 av. J.-C.)
Terre cuite, arêtes de poisson

15 **Amphore**
Khaldé, Liban, Âge du Fer (1200-333 av. J.-C.)
Terre cuite

16 **Cruche**
Khaldé, Liban, Âge du Fer (1200-333 av. J.-C.)
Terre cuite

17 **Plat**
Khaldé, Liban, Âge du Fer (1200-333 av. J.-C.)
Terre cuite

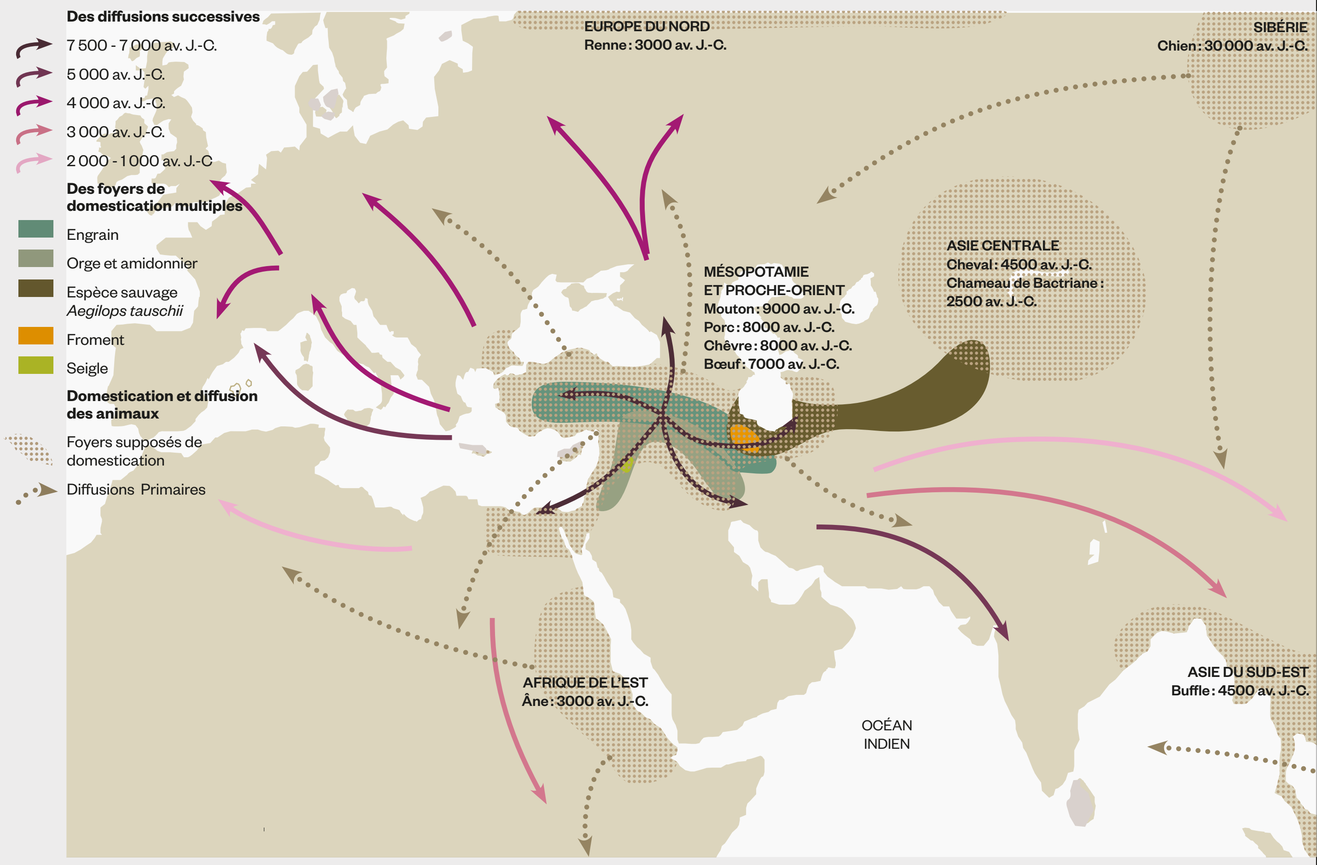
18 **Gourde de pèlerin**
Khaldé, Liban, Âge du Fer (1200-333 av. J.-C.)
Terre cuite

19 **Cruche avec gargoulette**
Khaldé, Liban, Âge du Fer (1200-333 av. J.-C.)
Terre cuite

20 **Bol à lait**
Dakerman, Liban, Âge du Fer (1200-333 av. J.-C.)
Terre cuite

Direction Générale des Antiquités du Liban

L'implantation et la diffusion de l'élevage et de l'agriculture au Néolithique



Le commerce de vin, d'huile d'olive et de garum

Le transport de ces produits du grand commerce méditerranéen des époques antique et médiévale se faisait principalement en amphores. Ces conteneurs nous renseignent sur la vie quotidienne puisqu'ils portent des inscriptions peintes à la main (*tituli picti*) ou des marques estampillées à cru (timbres) fournissant des indications sur le contenu, la qualité, la quantité, ou encore l'origine des produits transportés. On peut identifier les étapes qui vont du producteur au négociant, aux contrôleurs, jusqu'au destinataire qui connaît ainsi l'origine de ces marchandises.

Trade in wine, olive oil and garum

*The transport of these products in the great Mediterranean world of trade in the antique and mediaeval periods mainly made use of amphorae. These containers tell us something about daily life in those times, because they bear hand-painted inscriptions (*tituli picti*) and stamped trademarks (stamps) providing details about the contents, quality, quantity and origin of the products being transported. It is possible to identify the various stages which range from the producer to the trader, to the inspectors, and lastly to the recipient, who thus knows the origin of these goods.*

1 **Coupe à vin**
Italie du Sud, IVe-IIIe s av. J.-C.
Terre cuite, vernis noir

2 **Tasse**
Galane, France, Ier siècle apr. J.-C.
Terre cuite

3 **Plat à poisson / *Fish Dish***
Paestum, Italie du Sud, 350-325 av. J.-C.
Terre cuite

Il est probable que l'on servait du poisson dans ce type de plat. La cupule au centre permet de présenter une sauce ou de recueillir le jus du poisson cuit.

It is likely that fish was served in this type of dish. The cup in the centre was designed for serving a sauce, or collecting the juice of the cooked fish.

4 **Aryballe globulaire / *Round aryballus***
Corinthe, Grèce, 640-630 av. J.-C.
Terre cuite

Utilisé pour stocker de l'huile parfumée destinée aux soins du corps, notamment des athlètes.

Recipient used for keeping scented oil designed for body care, especially by athletes.

5 **Alabastre / *Alabaster***
Béotie, Grèce, VIe siècle av. J.-C.

Utilisé pour la conservation et l'application d'huile, en particulier des parfums ou huiles de massage.

Recipient used for keeping scented oil designed for body care, especially by athletes.

Musée Saint-Raymond, Toulouse

6 **Lampe à huile**
Byblos, Liban, Époque romaine (64 av. J.-C.-395 apr. J.-C.)
Terre cuite

Direction Générale des Antiquités du Liban

1 **Amphore à vin**
Dressel 1B estampillée
Hyères, France, Ier siècle av. J.-C.
Terre cuite

2 **Col d'amphore à vin**
Dressel 1A estampillée
Marseille, France, Ier siècle av. J.-C.
Terre cuite

3 **Amphore à saumure de poisson [*garum*] / *Fish brine amphora [garum]***
Dressel 12
Hyères, France, Ier siècle av. J.-C.-Ier siècle apr. J.-C.
Terre cuite

Le *garum* était un condiment très apprécié des Romains. Il s'agissait de chair ou de viscères de poisson, voire d'huîtres ayant fermenté dans une forte quantité de sel, afin d'éviter tout pourrissement. Toute la Méditerranée produisait du *garum* qui était commercialisé dans des amphores de petite taille, en raison de son prix élevé.

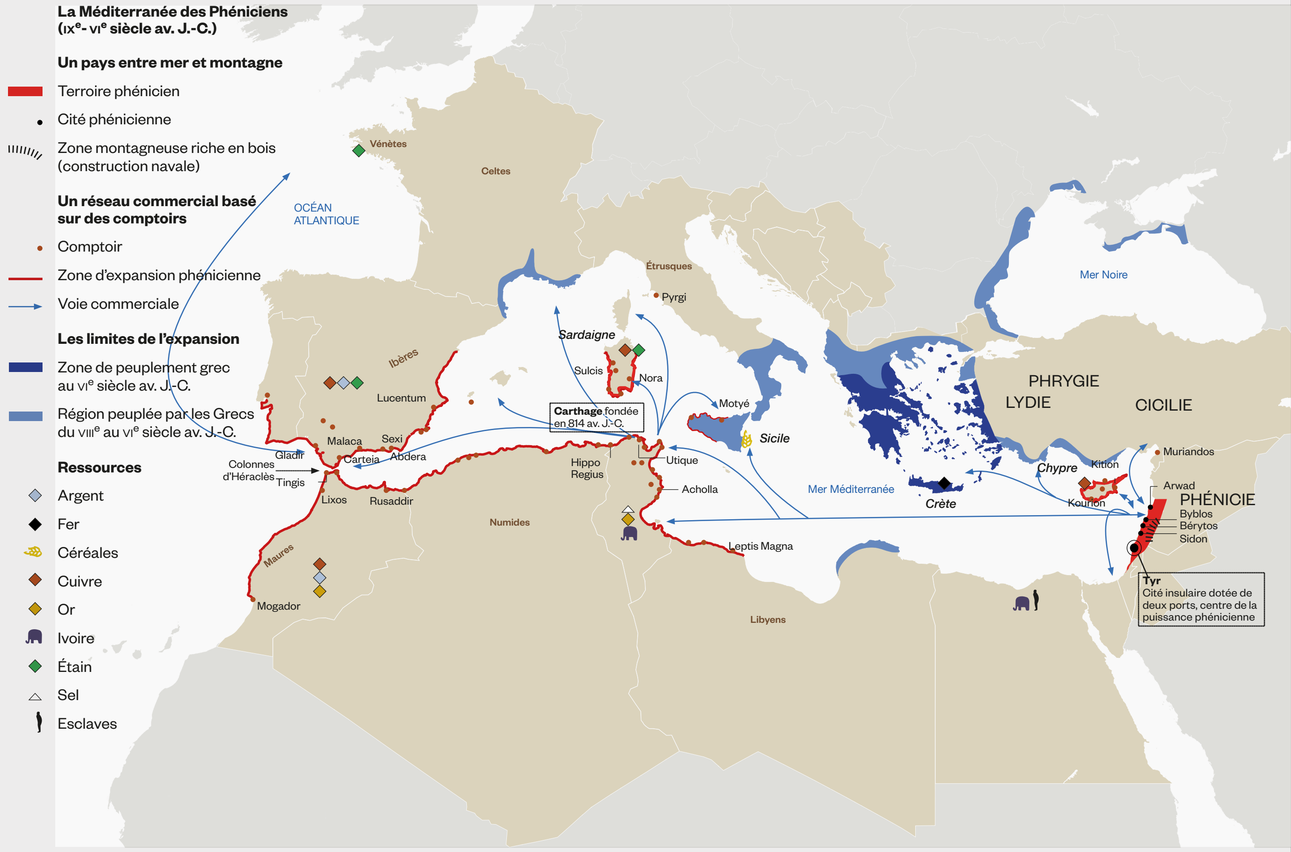
The garum *was a condiment much appreciated by the Romans. It was made with fish flesh and entrails, and even with oysters fermented in a large quantity of salt, to avoid any rot. The whole of the Mediterranean produced* garum, *which was sold in small amphorae, because of its high price.*

4 **Amphore à huile**
Dressel 20
Ier siècle av. J.-C.-IIIe siècle apr. J.-C.

5 **Anse d'amphore à huile**
Dressel 20 estampillée
Marseille, France, Ier siècle av. J.-C.-IIIe siècle apr. J.-C.

Ministère de la Culture, Département des recherches archéologiques subaquatiques et sous-marines (DRASSM), Marseille

Le commerce des Phéniciens



Les routes des épices

Deux routes qui évoluent au cours de l'histoire
Routes maritimes médiévales
Itinéraires espagnoles (xvᵉ siècle)
Itinéraires portugais (xvᵉ siècle)
Routes hollandaises (xvᵉ-xviᵉ siècles)
Villes et ports structurants
Vienne-Indus
Villes marchandes
Emporium/entrepôt
Ancienne capitale de dynastie
Les voies d'échanges au xvᵉ siècle
Routes de la soie
Plaine transpalmeraies
Océan Pacifique
Océan Atlantique
Mer Noire
Mer Caspienne
Mer Rouge
Golfe Persique
Mer d'Oman
Mer Méditerranée
Mer Rouge
Mer Jaune
Mer de Chine
Mer Noire
Mer Caspienne
Mer Rouge
Mer Méditerranée

La canne à sucre au fil des siècles

Originaire de Nouvelle-Guinée et des îles avoisinantes, la canne à sucre fut introduite en Chine et en Inde. Elle parvient en Égypte et en Syrie à partir des IXe-Xe siècles, puis se répand en Méditerranée par la civilisation arabo-musulmane. Sa culture et sa transformation en sucre atteint Madère avant 1455, les Açores et les Canaries à la fin du XVe et au début du XVIe siècle, les Amériques et la Martinique au milieu du XVIIe siècle. Son corollaire est l'adoption de l'esclavage comme fournisseur de main-d'œuvre et d'énergie mécanique. Le commerce négrier favorise en retour la diffusion de l'igname, de la patate douce et de la banane.

Sugarcane down the ages

Originating from New Guinea and neighbouring islands, sugarcane was duly introduced into China and India. It reached Egypt and Syria in the 9th and 10th centuries, then spread into the Mediterranean through the Arab-Muslim civilization. Its cultivation and processing into sugar reached Madeira prior to 1455, then the Azores and the Canaries in the late 15th century and early 16th century, and the Americas and Martinique in the mid-17th century. It went hand-in-glove with the adoption of slavery as the provider of labour and mechanical energy. The slave trade encouraged, in return, the spread of yams, sweet potatoes and bananas.

1 **Coutelas**
La Réunion, France, 1990
Acier, caoutchouc synthétique, bois

2 **Carte réclame**
Anvers, Belgique
Vers 1900
Papier

3 **Moule à pain de sucre**
Rouen, France, seconde moitié du XVIIIe siècle
Terre cuite, bois

4-5 **Pains de sucre**
Algérie, fin du XXe siècle
Sucre, papier

6 **Pain de sucre**
Téhéran, Iran, troisième quart du XXe siècle
Sucre

Mucem

7 **Marteau à sucre**
Maroc, XXe siècle
Bois

8 **Marteau à sucre**
Maroc, seconde moitié du XXe siècle
Cuivre

Mucem

9 **Marteau à sucre**
Maroc, début du XXe siècle
Bois, pigments

Musée du Quai Branly – Jacques Chirac, Paris

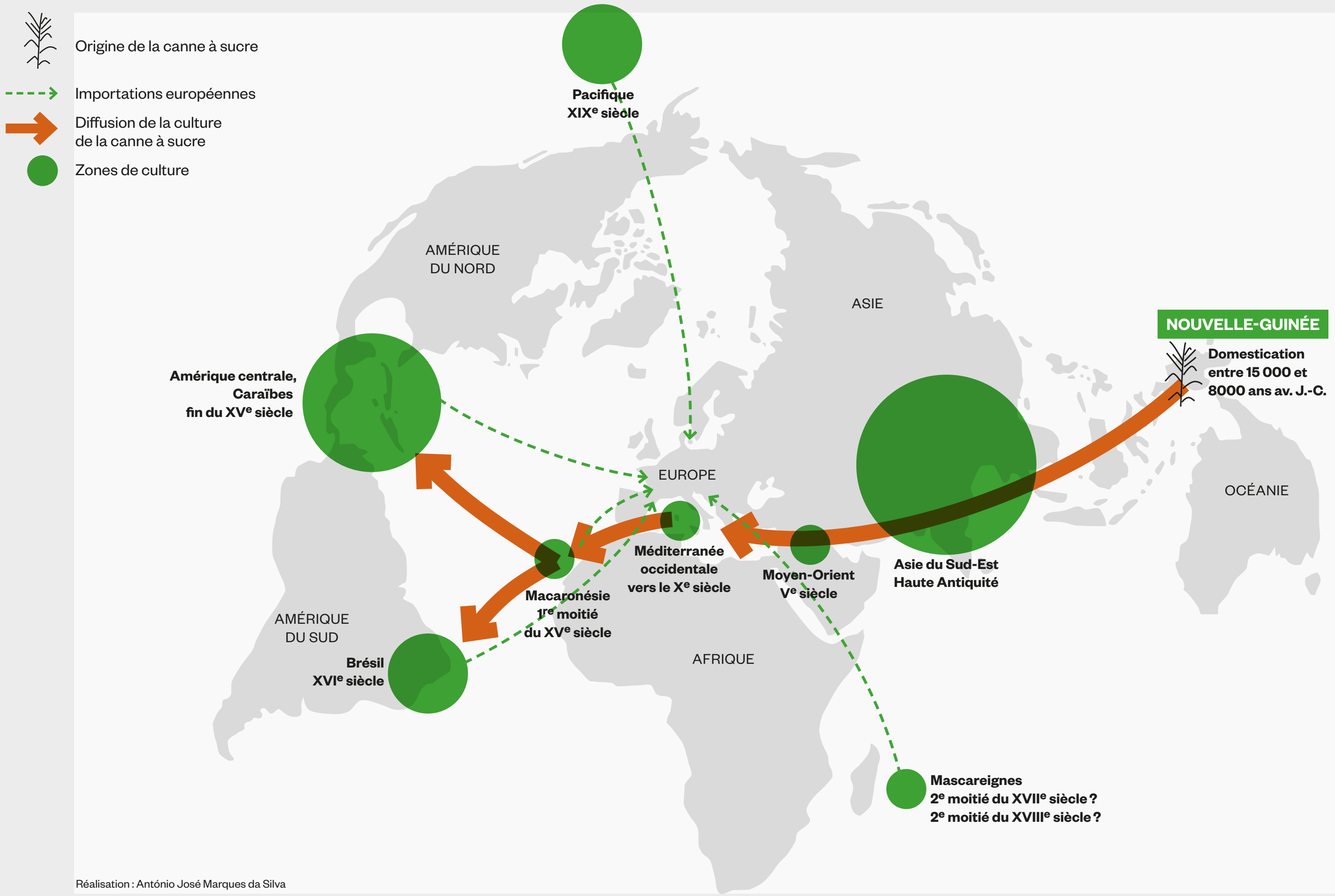
10 **Boîte à sucre [*kutija*]**
Turquie, début du XXe siècle
Cuivre

Collection d'ethnologie d'Europe,
Muséum national d'histoire naturelle, Paris

11 **Bonbonnière**
Fès, Maroc, début du XIXe siècle
Terre cuite, glaçure

Cité de la Céramique Sèvres et Limoges

La production et la diffusion de la canne à sucre



Réalisation : António José Marques da Silva

La morue importée

Pourtant très consommée du Portugal aux pays bordés par la mer Adriatique, la morue (ou cabillaud) n'est pas un poisson local. Sa pêche est déjà intense au XIe siècle au large de la Scandinavie ; au début du XVIe siècle, le commerce avec le Nord de l'Europe s'intensifie et les navires pêchent la morue sur les côtes de Terre-Neuve, dans les Grands Bancs et, au début du XXe siècle, au Groenland. Ce poisson, mangé les jours « maigres », est une manne économique. Des morues séchées salées et, dans une moindre mesure, séchées à l'air libre (*stockfish*) sont importées vers la Méditerranée.

1 **Hameçon à morue**
XIXe siècle
Plomb, fer

2 **« Rile » avec ligne à main, simple et crochets / *'Rile' with single hand line and hooks***
Bois, sisal, plomb

Ligne utilisée pour la pêche de la morue qui s'enroule ensuite sur l'anneau et facilite l'extraction du poisson.

Line used for cod-fishing which then wraps around the ring and makes it easier to remove the fish.

3 **Gant / *Glove***
Laine

Sert à protéger la main du pêcheur au moment de tirer la ligne avec la morue.

Used for protecting the fisherman's hand when he pulls in the line with the cod.

4 **Anneau / *Ring* [*nepa*]**
Caoutchouc

Sert au pêcheur à faire coulisser la ligne plus facilement et éviter ainsi les coupures.

Helps the fisherman to play out his line more easily, and also avoid cutting himself.

5 **Fourche / *Fork* [*garfo*]**
Bois, fer

Sert à harponner la morue.

Used as a harpoon for spearing cod.

6 **Coffre / *Chest* [*foquim*]**
Zinc

Sert au pêcheur à stocker et transporter les provisions nécessaires à la journée de pêche, généralement du pain, des olives et du poisson frit.

Used by fisherman for storing and transporting provisions needed for a day's fishing, usually bread, olives, and fried fish.

7 **Bouteille / *Bottle***
Sisal, verre

Contenait de l'eau douce pour désaltérer le pêcheur pendant la période de pêche.

It contained fresh water to slake the fisherman's thirst while fishing.

Imported cod

Though widely eaten from Portugal to the countries on the Adriatic Sea, cod is not a local fish. Cod-fishing was already intense in the 11th century off the coasts of Scandinavia; in the early 16th century, trade with northern Europe was stepped up and ships fished cod off the shores of Newfoundland, on the Grand Banks, and, in the early 20th century, in Greenland. This fish, eaten on "lean" days, is an economic boon. Dried salt cod and, to a lesser degree, cod dried in the open air (called stockfish*) are imported to the Mediterranean.*

8 **Sac d'huile de foie de morue**
Tissu brut, sisal, bois

Museu Marítimo de Ílhavo, Portugal

9 **Couteau à morue**
Sourdeval, France, 1975
Hêtre, acier

Mucem

10 **Modèle réduit de brick-goélette (fin du XIXe siècle) / *Scale model of a schooner brig (late 19th century)***
Jean Joly
Vers 1970
Bois, textile

Collection de la chambre de commerce et d'industrie Aix Marseille Provence (CCIAMP)
Don de Mme H. Gasmi-Taboni, 2016

À la fin du XVIIIe siècle, l'apparition puis l'usage régulier en Méditerranée de navires appelés « bricks » témoignent du progrès des formes des voiliers et de l'augmentation des charges transportées. Beaucoup furent construits pour la pêche à la morue vers Terre-Neuve et l'est du Canada. Une partie des morues étaient vendues, une fois salées et séchées, à Marseille, avant d'être redistribuées. Au retour vers leur port d'attache, Saint-Malo, Fécamp, Boulogne ou d'autres ports de la Manche, les capitaines achetaient divers produits originaires de la Provence, de l'Empire ottoman, et de plus loin encore. Ces bricks à deux ou trois mâts furent concurrencés par les premiers chalutiers à vapeur, remplacés à leur tour à la fin du XIXe siècle par des navires à moteur.

At the end of the 18th century, the appearance and then the regular use in the Mediterranean of ships called 'brigs' illustrated the progress of forms of sailing ships and the greater cargos being transported. Many such vessels were built for cod fishing off Newfoundland and in eastern Canada. Some of the cod were sold, once salted and dried, in Marseille, before being redistributed. Once back in their home ports of Saint-Malo, Fécamp, Boulogne and other towns on the Channel, captains would buy various products originating from Provence, the Ottoman Empire, and even further afield. These two- or three-masted brigs were rivalled by the first steam-driven trawlers, which were in their turn replaced at the end of the 19th century by ships with engines.

Les routes commerciales de la morue en Méditerranée (XVIe – milieu du XXe siècle)

Cohen, D.M. et al., FAO species catalogue. vol 10 *Gadiform fishes of the World*, Rome, FAO, 1990, p45.
Pope, P. E., *Fish Into Wine: The Newfoundland Plantation in the Seventeenth Century*, Chapel Hill, UNC Press Books, 2009, p95.

Les plantes venues d'Asie et des Amériques

Avec la découverte de l'Amérique du Sud et des Caraïbes, des produits alimentaires jusque-là inconnus sont introduits en Europe et en Méditerranée. Soit par l'acclimatation des espèces effectuée entre le XVIe et le XIXe siècle comme le maïs, la tomate, les courges, les potirons, les haricots, le poivron, le piment, la pomme de terre, la patate douce, le manioc, l'arachide, l'avocat, la goyave, la papaye, l'ananas, le cacao, la vanille, la noix de cajou et le figuier de Barbarie. Soit par les circulations commerciales : c'est avec les marchands italiens que l'Empire ottoman puis les Balkans adoptent la tomate, la dinde et le maïs.

Plants from Asia and the Americas

With the discovery of South America and the Caribbean, hitherto unknown food products were introduced into Europe and the Mediterranean. Either by the acclimatization of species undertaken between the 16th and 19th centuries, like maize (sweetcorn), tomatoes, marrows, pumpkins, beans, peppers and chili peppers, potatoes, sweet potatoes, manioc, groundnuts, avocado pears, guavas, papayas, pineapples, cocoa, vanilla, cashew nuts and prickly pears. Or by commercial movements: it was with Italian merchants that the Ottoman Empire and then the Balkans adopted tomatoes, turkeys and maize.

1 **Gourde en forme d'aubergine / *Aubergine-shaped gourd***
Japon
Faïence

L'aubergine est originaire d'Asie et arrive au Moyen-Orient par les conquêtes islamiques entre le VIIIe et le XIe siècle. Depuis l'Égypte, elle gagne le Maghreb, l'Espagne et la Sicile. Au XIIe siècle, dans son *Livre de l'agriculture*, Ibn al-Awwâm décrit son mode de culture et ses variétés. À partir du XVIe siècle, avec les invasions ottomanes, l'aubergine est cultivée en Europe du Centre et de l'Est.

The aubergine originated in Asia and reached the Middle East by way of the Islamic conquests between the 8th and 11th centuries. From Egypt it spread to the Maghreb, Spain and Sicily. In the 12th century, in his Book of Agriculture, *Ibn al-Awwâm described how to grow it, and its varieties. From the 16th century on, with the Ottoman invasions, the aubergine was cultivated in Central and Eastern Europe.*

2 **Assiette avec décor en trompe-l'œil de tomates**
L'Alcora, Espagne, XVIIIe siècle
Faïence stannifère

3 **Sifflet en forme de tomate**
Espagne, fin du XIXe siècle
Terre vernissée

4 **Gourde en forme de courgette**
France, XVIIIe siècle
Faïence stannifère

Musée des Arts décoratifs et du Design, Bordeaux

5 ***Pieds de tabac et de maïs / Tobacco and maize plants***
François Desportes (1661-1743)
1682-1700
Huile sur toile

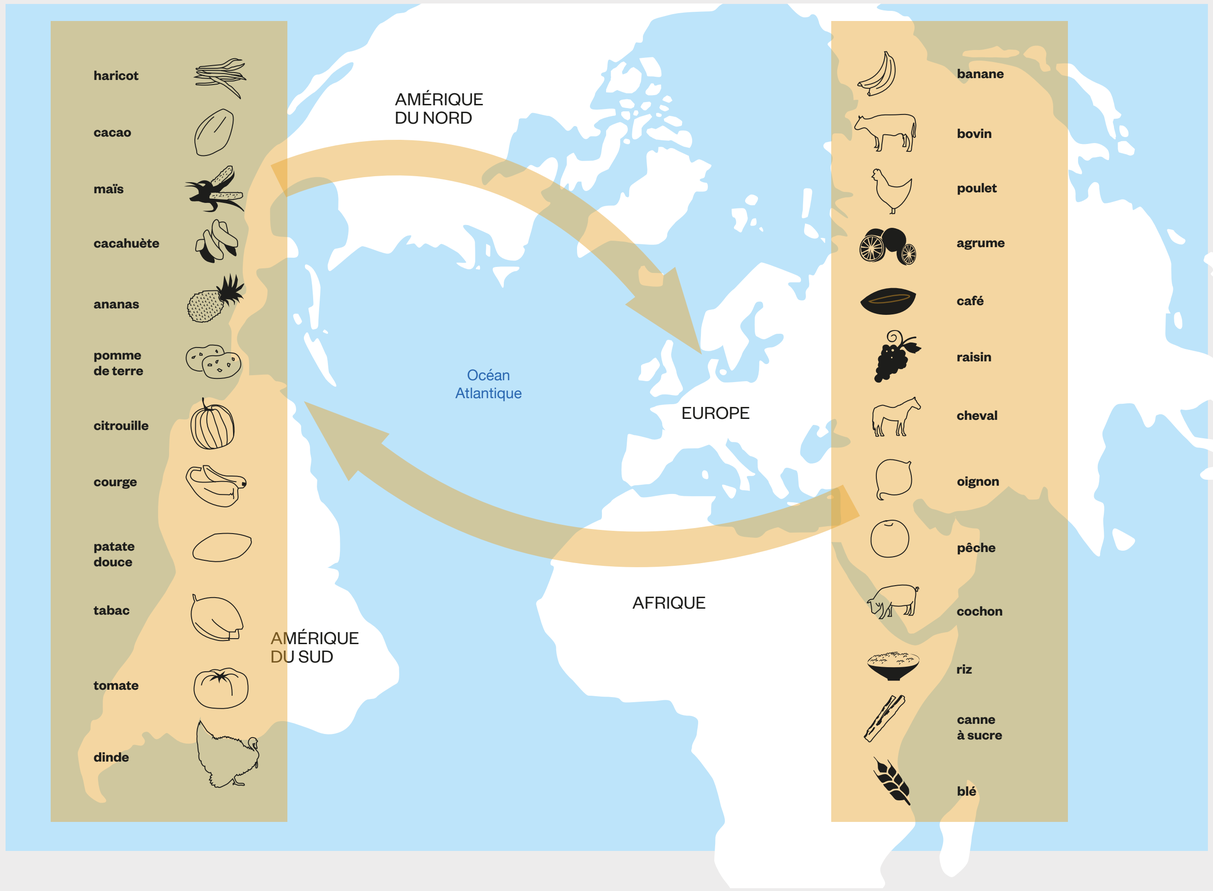
Cité de la Céramique Sèvres et Limoges

Le tabac est cultivé au Portugal au début du XVIe siècle comme plante médicinale. Jean Nicot, ambassadeur de France au Portugal, en envoya en 1561 à Catherine de Médicis, reine de France.

Originaire du Mexique, et cultivé depuis 9 000 ans, le maïs constituait l'aliment de base des Amérindiens avant l'arrivée des Européens. Du sud de l'Espagne, il est diffusé dans toutes les régions d'Europe méridionale au climat suffisamment chaud et humide, selon deux trajets : l'un depuis le Portugal (1515), le Pays basque espagnol (1576), la Galice, le sud-ouest de la France et la Bresse (1612), l'autre par la Vénétie (1554), puis la plaine du Pô pour atteindre la Serbie, la Roumanie (1692), la Turquie… Le maïs y devient un marqueur alimentaire.

Tobacco was cultivated in Portugal in the early 16th century as a medicinal plant. Jean Nicot, France's ambassador to Portugal, sent some in 1561 to Catherine de Médicis, queen of France.
Originally from Mexico, and cultivated there for 9,000 years, maize was the basic foodstuff of the people of Central America, before the arrival of the Europeans. From the south of Spain, it spread to all parts of southern Europe where the climate was sufficiently warm and humid, taking two routes: one from Portugal (1515), the Spanish Basque country (1576), Galicia, southwest Francre and the Bresse region (1612); the other through Veneto (1554), then the Po valley, reaching Serbia, Romania (1692), and Turkey… Maize became an alimentary reference.

La circulation des denrées entre les Amériques et l'Europe à partir du XVIe siècle



Le café, le thé, le chocolat

Café africain, thé d'origine chinoise, cacao amérindien, ces produits transitent par les ports européens et sont consommés par les élites dès les XVIIe et XVIIIe siècles. Ils évoquent, comme avec la production et la consommation du sucre de canne, l'essor d'une mondialisation alimentaire. Parallèlement au développement de la culture de ces plantes par les empires coloniaux, l'industrialisation alimentaire transforme ces matières premières qui deviennent, dès la fin du XIXe siècle, de plus en plus accessibles.

Coffee, tea, and chocolate

African coffee, tea from China, cocoa from Central America, these products all passed through European ports and were consumed by the élites in the 17th and 18th centuries. As with the production and consumption of cane sugar, they bring to mind the boom in food globalization. In tandem with the development of the cultivation of these plants by the colonial empires, food industrialization processed these raw materials which, from the late 19th century on, became more and more accessible.

1 **Chocolatière**
Entre 1787 et 1792
Porcelaine

Musée des Arts décoratifs et du Design, Bordeaux

2 **Coffre à thé**
Alger, Algérie, 1850-1950
Bois, ivoire

3 **Théière**
Alger, Algérie, XXe siècle
Argent, cuivre

4 **Verres à thé**
Istanbul, Turquie, 1995-2000
Verre

5 **Cafetière**
Beyrouth, Liban
Laiton, ruban adhésif

Mucem

6 **Porte-tasse [*zarf*]**
Bitolj, république de Macédoine du Nord
Cuivre

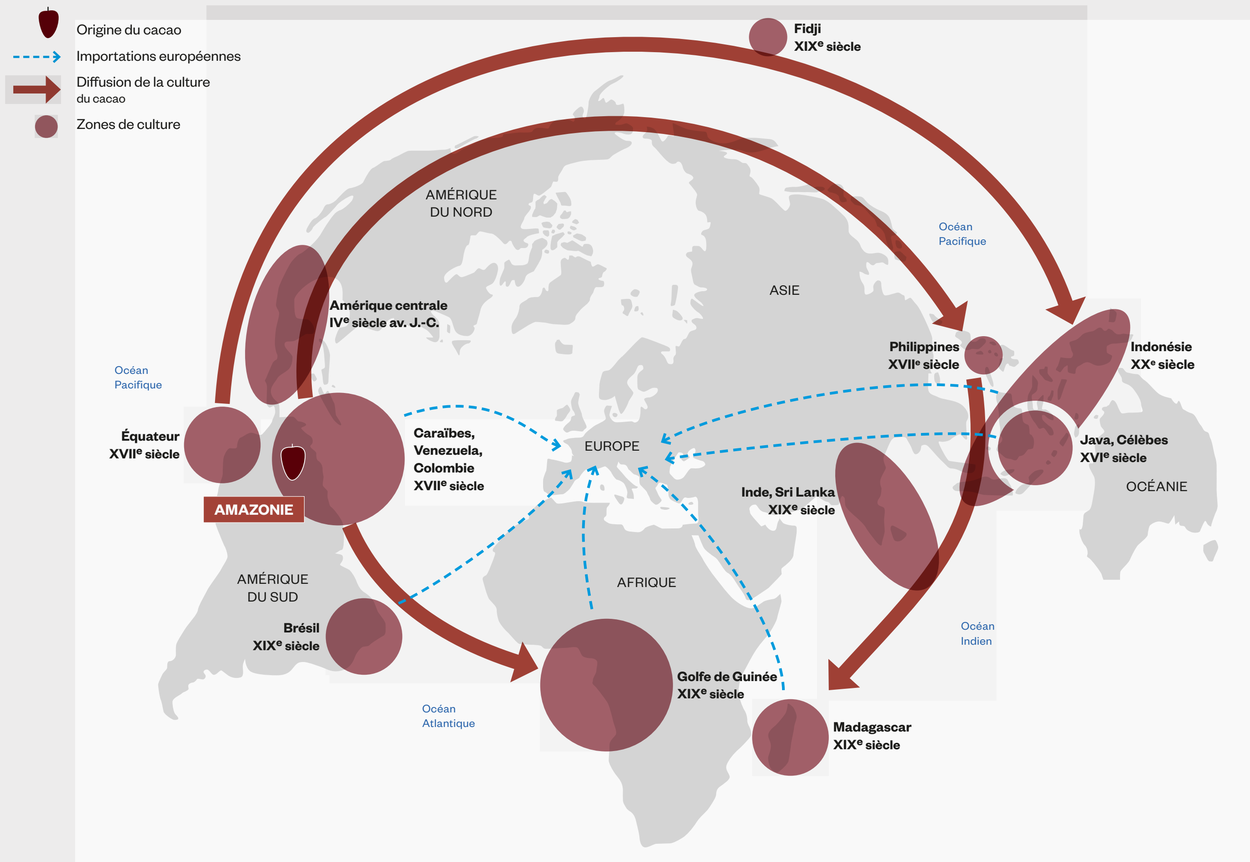
7 **Porte-tasse [*zarf*]**
Bitolj, république de Macédoine du Nord
Argent

8 **Tasse**
République de Macédoine du Nord
Cuivre

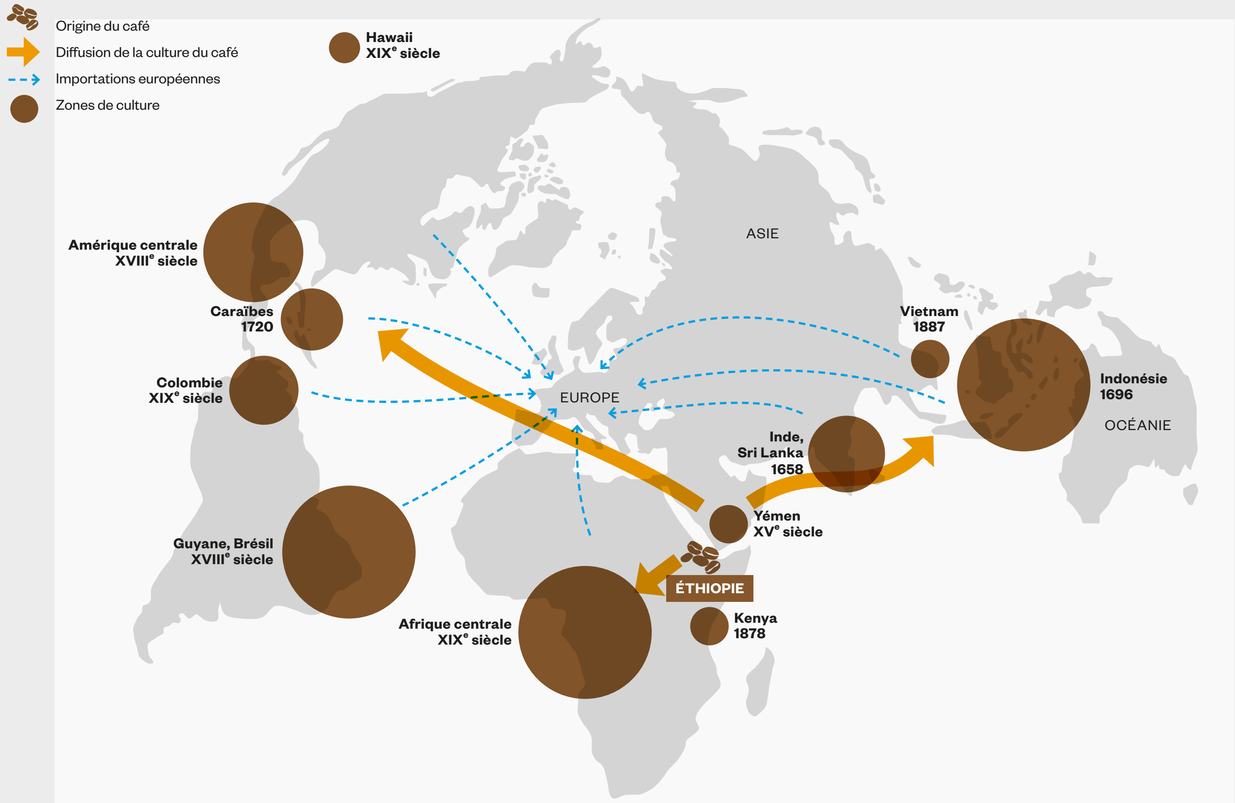
9 **Tasse**
Ex-Yougoslavie
Cuivre

Collection d'ethnologie d'Europe,
Muséum national d'histoire naturelle, Paris

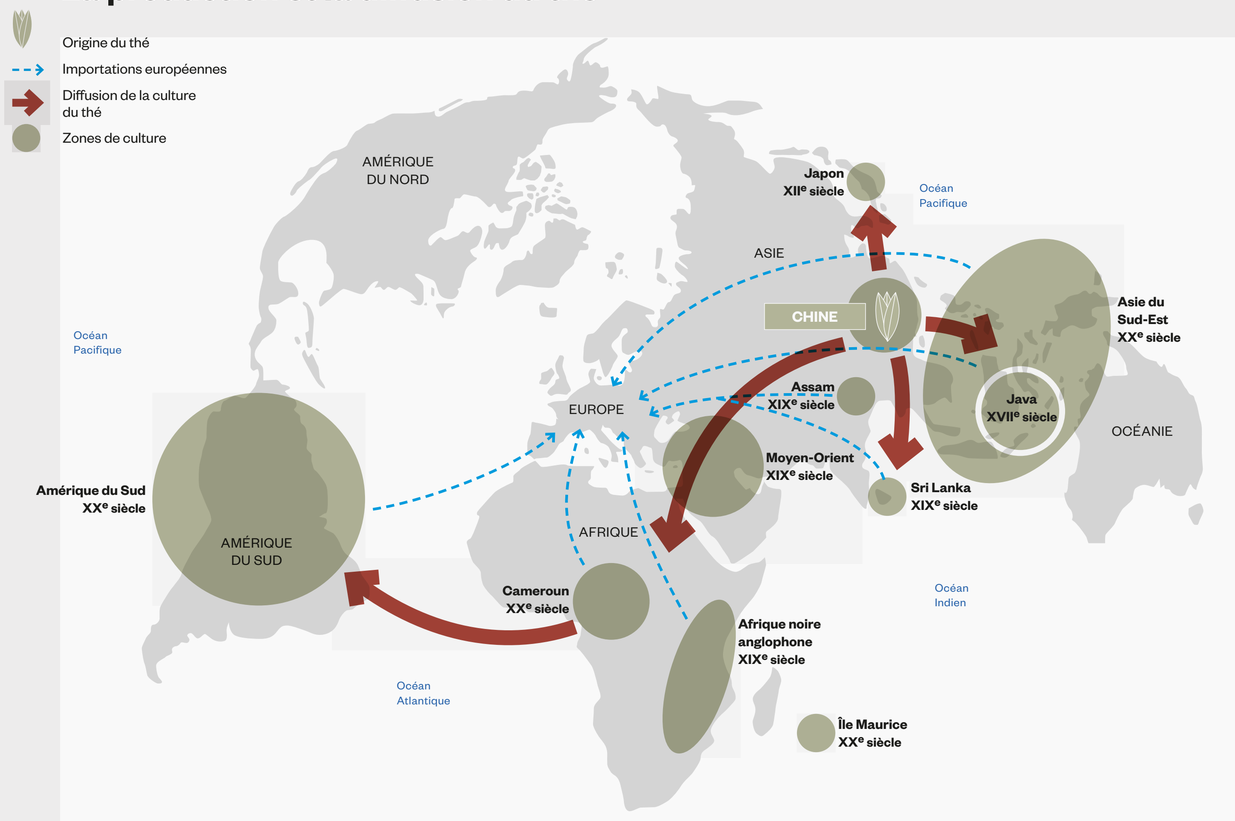
La production et la diffusion du cacao



La production et la diffusion du café



La production et la diffusion du thé



Les transports intercontinentaux

La révolution industrielle s'accompagne d'un essor considérable du commerce, grâce notamment aux progrès fulgurants des transports. De nouveaux moyens de déplacement apparaissent comme le bateau à vapeur fonctionnant à aube puis à hélice et le chemin de fer. Le canal de Suez relie la Méditerranée à la mer Rouge à partir de 1869. Les ports de la Méditerranée, dont Marseille, se développent. À la fin du XXe siècle, les transports frigorifiques permettent partout la diffusion de produits végétaux et animaux périssables.

Intercontinental transport

The industrial revolution went hand-in-hand with a considerable increase in trade, thanks in particular to the dazzling progress of methods of transportation. New ways of travel appeared, such as the steamship, driven first by paddle and then by screw, and the railway. The Suez Canal connected the Mediterranean with the Red Sea from 1869 onward. The Mediterranean ports, including Marseille, grew. In the late 19th century, refrigerated transport systems made it generally possible to distribute perishable plant and animal products.

1 **Modèle réduit du pinque *La Fileuse* (XVIIIe siècle) / *Scale model of the narrow-sterned pinkie* La Fileuse *(18th century)***
Jacques Vauthier
1936
Bois, textile

Ce type de navire de charge robuste, à l'avant pointu, à la carène large et au fond plat, était gréé avec des voiles triangulaires dites latines, remplacées en cas de mauvais temps par des voiles carrées. Le pinque était adapté à la « caravane maritime », une activité de cabotage hauturier, permettant le transport de marchandises au service de marchands étrangers du Proche-Orient avant de s'en retourner à Marseille avec une cargaison recherchée. Certains armateurs génois le spécialisèrent dans le transport des huiles d'olive italiennes avec des cales spécialement aménagées à cet effet.

This type of robust cargo ship, with its pointed bow, wide hull and flat bottom, was fitted with triangular so-called lateen sails, replaced in the event of bad weather by square sails. The pinkie was suited to the 'maritime caravan', an ocean navigation activity, permitting the transport of goods on behalf of foreign merchants from the Near East, before returning to Marseille with a sought-after cargo. Some Genoese shipowners specialized this vessel in the transport of Italian olive oils, with holds specially made for this purpose.

2 **Modèle réduit du brick *Clairon et Reine* (construit en 1818)**
Scale model of the brig* Clairon et Reine *(built in 1818)
Marty et Lottriglia
1977
Bois, textile, métal

Lancé à La Seyne-sur-Mer (Var) pour l'armateur marseillais Jacques-Honoré Boyer, le brick nommé Clairon et Reine, en l'honneur de deux membres de sa famille, pouvait emporter une cargaison de 120 à 130 t logée dans la cale mais aussi sur le pont. Sa coque en bois avait été doublée avec des feuilles de cuivre destinées à la protéger des corrosions sous-marines. Ce brick se louait pour le transport de passagers et de marchandises dans les ports de Toulon, Alger, Tunis, Alexandrie, Smyrne, avant de s'en revenir après plusieurs mois chargé de produits alimentaires, textiles et artisanaux recherchés tant à Marseille que dans l'intérieur du royaume, ou aux Antilles.

Launched at La Seyne-sur-Mer (Var) for the Marseille shipowner Jacques-Honoré Boyer, the brig named Clairon et Reine, in honour of two members of his family, could transport a cargo of 120 to 130 tons loaded in the hold, as well as on deck. Its wooden hull was lined with cooper sheets to protect it from rust caused by sea water. This brig was hired out to transport passengers and goods in the ports of Toulon, Algiers, Tunis, Alexandria, and Smyrna, before returning after several months laden with foodstuffs, textiles and craft objects , much in demand both in Marseille and in inland parts of the kingdom, and the Antilles.

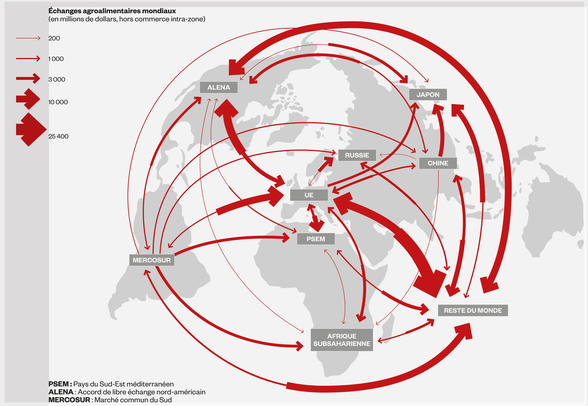
3 **Modèle réduit du paquebot *Parana* / *Scale model of the steamship* Parana (1908-1917)**
Bois, métal

La Société générale des transports maritimes à vapeur (SGTM), créée en 1865 à Marseille, commerça d'abord vers l'Algérie avant de gagner les Amériques du Sud et centrale ou le Pacifique. Le paquebot Parana portait le nom du fleuve qui depuis les hauts plateaux brésiliens coule jusqu'à l'Atlantique via l'Argentine. Construit aux chantiers navals de La Seyne-sur-Mer, long de 128 m sur 15 m de large, ce navire mixte pouvait recevoir 128 passagers en cabines et 1 500 émigrants en dortoirs, tout en emportant plus de 1 500 t de marchandises déposées dans sept compartiments. À son retour vers la France, le paquebot transportait des céréales d'Argentine (blé, maïs, avoine, son), des cafés et cacaos du Brésil. Ce navire disparut en 1917, torpillé par un sous-marin allemand au large des côtes grecques.

La Société générale des transports maritimes à vapeur (SGTM), created in 1865 in Marseille, traded first with Algeria, before sailing to South and Central America and the Pacific. The steamship Parana bore the name of the river that flows down from the upland plateaus of Brazil to the Atlantic, via Argentina. Built in the shipyards of La Seyne-sur-Mer, 128 m long with a beam of 15 m, this multi-purpose ship could accommodate 128 passengers in cabins and 1,500 emigrants in dormitories, while carrying more than 1,500 tons of merchandise loaded in seven compartments. On its return to France, the steamship transported cereals from Argentina (wheat, maize, oats, bran), and coffee and cocoa from Brazil. This ship vanished in 1917, torpedoed by a German submarine off the Greek coast.

Collection de la chambre de commerce et d'industrie Aix Marseille Provence (CCIAMP)

La modernisation des transports transcontinentaux au XXe siècle



Le concentré de tomates

Venue du Nouveau Monde, la tomate est très cultivée et consommée en Méditerranée. L'Italie a su accroître sa production et l'essor de la conserve lui a permis, dès la seconde moitié du XXe siècle, d'être un grand exportateur de tomates et de concentré de tomates en conserve. Le développement d'une culture de la tomate pour l'industrie est considérable et participe d'un capitalisme agro-industriel très lucratif. Le marché du concentré de tomates attire de nos jours l'industrie chinoise, devient l'objet de fraudes et intéresse les mafias.

Tomato concentrate

Arriving from the New World, the tomato has been widely grown and eaten in the Mediterranean. Italy has managed to increase its production and the boom in conserves enabled it, from the latter half of the 19th century, to become a major exporter of tomatoes and tomato concentrate, in tins and jars. The development of a tomato crop for industry has been considerable and is part of a very lucrative food-processing capitalism.
The tomato concentrate market, in this present day and age, is attracting the Chinese market, and becoming the object of fraud, an area of interest for mafia organizations.

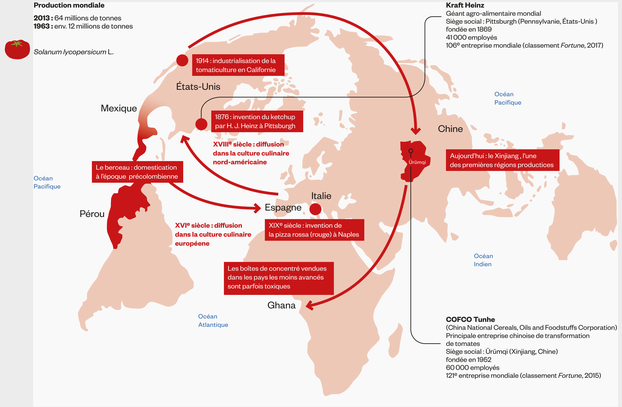
Le tourisme gastronomique

Le tourisme culinaire est en forte progression, associant une visite touristique à une ou des productions vivrières locales. Les crises alimentaires ont ravivé la méfiance à l'égard des produits agro-industriels. En répondant aux attentes du touriste en quête d'authenticité, de découverte d'un lieu, de savoir-faire locaux pratiqués par des personnes identifiées, les produits de terroir sont conciliables avec un tourisme durable d'un point de vue économique, social et environnemental.

Gastronomic tourism

Culinary tourism is increasing a great deal, associating tourist visits with one or more local food products. Food crises have heightened suspicion with regard to processed products. By meeting the expectations of tourists looking for authenticity, as they discover new places and know-how exercised by identified people, local products can be reconciled with an economically, socially and environmentally sustainable tourism.

Les zones de production et d'échanges du concentré de tomate



1 **Boîte de concentré de tomates**
2020
Métal, tomate, papier

2 **Citron de Menton (Citrus lemon)**
Nancy, France, vers 2000
Cire

Jardins botaniques du Grand Nancy et de l'Université de Lorraine, Nancy

3 **Plat ornemental**
Atelier Perret-Gentil
Menton, France, Fin du XIXe-début du XXe siècle
Céramique

Musée de Préhistoire régionale, Menton

4 ***Fête du citron / Lemon festival***
Éric Pons
Menton, France, 2018

En 1875, des hôteliers proposent la création d'un carnaval pour animer Menton en hiver ; puis, en 1928, est organisée une exposition de fleurs et d'agrumes. Les deux évènements sont associés en 1934 avec la fête du Citron. Aujourd'hui, 120 t d'agrumes venant d'Espagne sont nécessaires à la fête. Cultivé depuis le XIVe siècle, le citron de Menton est, depuis 2015, une indication géographique protégée (IGP).

In 1875, hoteliers proposed having a carnival to bring life to Menton in winter; then, in 1928, a flower and citrus show was held. In 1934, the two events were merged with the Lemon Festival. Nowadays, 120 tons of citrus fruit from Spain are necessary to put on the festival. Cultivated since the 14th century, Menton lemons have enjoyed a protected geographical certification (IGP) since 2015.