

Le feu engendre la vie sociale

Quelle que soit la façon dont elle s'est produite, la domestication du feu marque une étape essentielle dans l'histoire de l'humanité : elle constitue un « bond technologique », dont les effets influencent même l'organisation sociale.

Le feu, en effet, est avant tout lumière et chaleur. L'homme n'est plus condamné aux ténèbres et, le soir, il peut continuer à fabriquer des outils ou à travailler une peau pour en obtenir le cuir d'un vêtement. C'est autour du feu que le groupe se réunit, après les peines de la journée : le centre de l'habitat est désormais le foyer, placé à l'entrée du logis ou au milieu de la hutte, la fumée s'évacuant alors par le trou du faite.

Le feu contribue ainsi à accroître la cohésion sociale : à la chaleur et à la lumière des flammes commencent les veillées, chaque membre du groupe racontant à son tour ses exploits à la chasse ou ceux de ses ancêtres.

Mais il engendre aussi dans le groupe une spécialisation des tâches. Car il reste difficile à allumer et doit donc être surveillé et entretenu : certains sont alors chargés de veiller à son entretien et de chercher son combustible – petit bois, herbe ou, dans les steppes glacées où l'arbre et le végétal manquent, os et graisse d'animaux – tandis que d'autres, plus forts, vont chasser ou coupent les grosses branches qui servent à la construction des huttes.

La lumière qui éclaire, la chaleur qui nourrit

Mais la conquête du feu entraîne plus directement une modification de la vie. L'homme n'a plus à être, chaque nuit, perpétuellement aux aguets : la flamme le protège en éloignant les bêtes. Elle lui permet de conquérir de nouveaux territoires, de changer d'habitat : car le feu se transporte. Une branche de résineux embrasée, une pierre plate enduite de graisse avec un tendon allumé en guise de mèche, et l'homme dispose de la torche et de la lampe : il peut s'enfoncer dans les grottes et y élire domicile.

Enfin, surtout, le feu est cette source d'énergie qui permet de passer de l'alimentation crue aux chairs et aux végétaux cuits : les viandes, les poissons sont grillés sur la braise ou sur une pierre plate chauffée ; des bouillons s'ajoutent au menu, mijotés dans des récipients de peau suspendus au-dessus du feu à l'aide un trépied de branches, riches des racines cueillies et de graisses, de moelle, de cervelle d'animaux.

Le feu permet aussi de fumer les viandes, donc de les conserver ; la conscience du lendemain, la perception que l'hiver reviendra, rude et pauvre en gibier, et la connaissance des moyens d'y remédier aident l'homme à développer une intelligence complexe : il devient capable de mesurer le temps, au lieu de se borner au présent.