

anthropozoologica

2022 • 57 • 13

Actualités scientifiques / *Scientific news*

art. 57 (13) — Publié le 9 décembre 2022
www.anthropozoologica.com

PUBLICATIONS
SCIENTIFIQUES



DIRECTEUR DE LA PUBLICATION / *PUBLICATION DIRECTOR*: Bruno David
Président du Muséum national d'Histoire naturelle

RÉDACTRICE EN CHEF / *EDITOR-IN-CHIEF*: Joséphine Lesur

RÉDACTRICE / *EDITOR*: Christine Lefèvre

RESPONSABLE DES ACTUALITÉS SCIENTIFIQUES / *RESPONSIBLE FOR SCIENTIFIC NEWS*: Rémi Berthon

ASSISTANTE DE RÉDACTION / *ASSISTANT EDITOR*: Emmanuelle Rocklin (anthropo@mnhn.fr)

MISE EN PAGE / *PAGE LAYOUT*: Emmanuelle Rocklin, Inist-CNRS

COMITÉ SCIENTIFIQUE / *SCIENTIFIC BOARD*:

Louis Chaix (Muséum d'Histoire naturelle, Genève, Suisse)
Jean-Pierre Digard (CNRS, Ivry-sur-Seine, France)
Allowen Evin (Muséum national d'Histoire naturelle, Paris, France)
Bernard Faye (Cirad, Montpellier, France)
Carole Ferret (Laboratoire d'Anthropologie Sociale, Paris, France)
Giacomo Giacobini (Università di Torino, Turin, Italie)
Lionel Gourichon (Université de Nice, Nice, France)
Véronique Laroulандie (CNRS, Université de Bordeaux 1, France)
Stavros Lazaris (Orient & Méditerranée, Collège de France – CNRS – Sorbonne Université, Paris, France)
Nicolas Lescureux (Centre d'Écologie fonctionnelle et évolutive, Montpellier, France)
Marco Masseti (University of Florence, Italy)
Georges Métailié (Muséum national d'Histoire naturelle, Paris, France)
Diego Moreno (Università di Genova, Gènes, Italie)
François Moutou (Boulogne-Billancourt, France)
Marcel Otte (Université de Liège, Liège, Belgique)
Joris Peters (Universität München, Munich, Allemagne)
François Poplin (Muséum national d'Histoire naturelle, Paris, France)
Jean Trinquier (École Normale Supérieure, Paris, France)
Baudouin Van Den Abeele (Université Catholique de Louvain, Louvain, Belgique)
Christophe Vendries (Université de Rennes 2, Rennes, France)
Denis Vialou (Muséum national d'Histoire naturelle, Paris, France)
Jean-Denis Vigne (Muséum national d'Histoire naturelle, Paris, France)
Arnaud Zucker (Université de Nice, Nice, France)

COUVERTURE / *COVER*:

Restes squelettiques d'un membre antérieur gauche de suidé de l'âge du bronze moyen/final, déposé en connexion sur un sédiment argileux, riche en charbons de bois (Grotte des Fraux, secteur 13; Saint-Martin-de-Fressengeas, Dordogne, France). © SEEG Grotte des Fraux (dirs A. Burens & L. Carozza). Fouille et cliché: J.-D. Vigne (CNRS). Publié avec l'aimable autorisation des propriétaires de la Grotte des Fraux / *Skeleton remains of a swine's back left limb from the Middle/Late Bronze Age, deposited articulated in a clay sediment rich in charcoal (Grotte des Fraux, sector 13; Saint-Martin de Fressengeas, Dordogne, France). © SEEG Grotte des Fraux (Dirs A. Burens & L. Carozza). Excavations and photo: J.-D. Vigne (CNRS). Published with the kind permission of the owners of the Grotte des Fraux.*

Anthropozoologica est indexé dans / *Anthropozoologica is indexed in*:

- Social Sciences Citation Index
- Arts & Humanities Citation Index
- Current Contents - Social & Behavioral Sciences
- Current Contents - Arts & Humanities
- Zoological Record
- BIOSIS Previews
- Initial list de l'European Science Foundation (ESF)
- Norwegian Social Science Data Services (NSD)
- Research Bible

Anthropozoologica est distribué en version électronique par / *Anthropozoologica is distributed electronically by*:

- BioOne® (<http://www.bioone.org>)

Anthropozoologica est une revue en flux continu publiée par les Publications scientifiques du Muséum, Paris, avec le soutien du CNRS.

Anthropozoologica is a fast track journal published by the Museum Science Press, Paris, with the support of the CNRS.

Les Publications scientifiques du Muséum publient aussi / *The Museum Science Press also publish: Adansonia, Zoosystema, Geodiversitas, European Journal of Taxonomy, Naturae, Cryptogamie* sous-sections *Algologie, Bryologie, Mycologie, Comptes Rendus Palevol.*

Diffusion – Publications scientifiques Muséum national d'Histoire naturelle
CP 41 – 57 rue Cuvier F-75231 Paris cedex 05 (France)
Tél.: 33 (0)1 40 79 48 05 / Fax: 33 (0)1 40 79 38 40
diff.pub@mnhn.fr / <https://sciencepress.mnhn.fr>

© Publications scientifiques du Muséum national d'Histoire naturelle, Paris, 2021
ISSN (imprimé / *print*): 0761-3032 / ISSN (électronique / *electronic*): 2107-0881

Actualités scientifiques / Scientific news

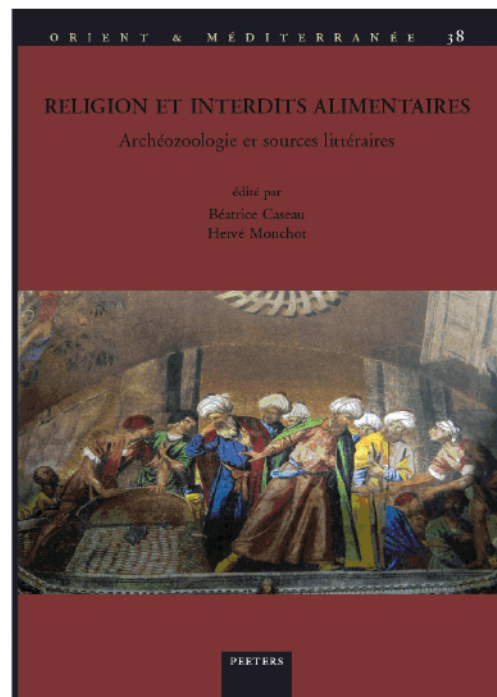
Recensions d'ouvrages / Book reviews

CASEAU B. & MONCHOT H. (éds) 2022. — *Religion et interdits alimentaires: archéozoologie et sources littéraires*. Peeters (coll. Orient & Méditerranée; 38), Leuven, 250 p.

L'ouvrage est composé de 22 articles traitant la question des interdits alimentaires. Les auteurs, pour l'essentiel des historiens et des archéozoologues, ont été réunis lors du colloque « Religion et interdits alimentaires » organisé en 2014 au Collège de France. La publication des actes a l'ambition d'encourager un dialogue entre les sources textuelles et archéologiques sur une thématique commune. Les éditeurs, Béatrice Caseau et Hervé Monchot, reviennent dans l'introduction du volume sur l'origine du projet et le programme de recherche du Labex « Religions et Sociétés dans le Monde méditerranéen » (RESMED). Ils énoncent également les bornes chronologiques centrées sur l'Antiquité et le Moyen Âge. Le Néolithique n'est pas abordé dans les actes, bien que plusieurs présentations aient été proposées lors du colloque. L'ordre des contributions s'articule sur le plan chronologique et par religion. La publication est principalement centrée sur les territoires du pourtour méditerranéen, bien que plusieurs d'entre eux sortent de ce cadre avec notamment une étude sur le zoroastrisme en Iran et le chamanisme en Corée, ou encore sur le nord de la Gaule. La majorité des textes concernent les interdits liés à la consommation carnée. Toutefois plusieurs d'entre eux portent également sur certains végétaux ou encore sur la non-consommation de vin, élargissant ainsi le champ d'investigation.

Ce volume thématique compile une série d'articles abordant sous plusieurs angles les interdits alimentaires dans les polythéismes de l'Antiquité en Égypte, en Grèce et en Iran, ainsi que dans les trois grandes religions monothéistes, mais aussi de certaines communautés religieuses comme celles des moines d'Orient et d'Occident. Des contributions abordent par ailleurs différents moments de l'histoire des religions et des cohabitations entre communautés musulmanes, chrétiennes et juives. Ces actes ont le mérite de présenter un large panel d'approches sur les interdits alimentaires en s'interrogeant sur les privations imposées ou choisies, parfois transgressées. Certains interdits alimentaires religieux prennent une dimension culturelle ou sociale pour se distinguer d'un autre groupe.

Ce recueil s'ouvre tout d'abord sur l'Égypte ancienne avec l'étude de Youri Volokhine sur la question de l'éventuel interdit de consommer du mouton en Égypte ancienne, à partir des écrits grecs et de l'iconographie pharaonique. Un tableau



© Peeters

de synthèse rend compte des usages du mouton et du porc, deux animaux absents des scènes de boucherie et des mentions d'offrandes aux dieux. Du constat de l'auteur, cela ne signifie pas qu'ils n'étaient pas consommés par le reste de la population. Cependant les données archéozoologiques sont difficilement exploitables dans la mesure où la distinction des moutons et des chèvres n'est pas toujours évidente.

Dans le chapitre suivant, Louis Chaix livre les résultats de son étude des ossements animaux découverts dans les quartiers des prêtres et des artisans du temple d'Amon à Karnak. Les bovins dominent dans le premier, le porc y est absent, tandis que dans le second, le spectre faunique est plus équilibré dans les proportions de la triade domestique. Ces données révèlent ainsi que les interdits imposés aux prêtres n'étaient pas applicables à l'ensemble de la société.

L'enchaînement de ces deux chapitres offre aux lecteurs un bel exemple de complémentarité entre les études des textes et des ossements animaux, l'un des enjeux du colloque.

Andréa Fesi s'intéresse aux interdits alimentaires chez les érudits Pythagoriciens établis à Crotone, en Italie du Sud, l'ancienne Grande Grèce. Il présente le modèle de végétarisme de cette communauté et le refus des sacrifices sanglants. L'interdit autour de la fève révèle une autre facette des restrictions alimentaires de cette secte. L'auteur s'intéresse également à l'évolution des pratiques de ses membres au cours du temps.

Katerina Trantalidou aborde l'ensemble des sources textuelles, visuelles et archéozoologiques en Grèce continentale, dans les Cyclades et en Crète, en s'intéressant aux rejets osseux provenant des lieux sacrés et repas communautaires entre le VIII^e siècle av. J.-C. et l'époque impériale. Elle met en évidence les variations entre les scènes des vases grecs et la réalité archéozoologique : le petit bétail (porc et caprinés) était bien plus consommé que les bovins alors que ces derniers sont les plus récurrents dans l'iconographie. En fonction des divinités honorées, des animaux étaient privilégiés pour les sacrifices tandis que d'autres étaient interdits. Le partage des carcasses animales est également mis en lumière par l'étude ostéologique.

La question des interdits alimentaires chez les juifs en Palestine romaine est abordée par Emmanuel Friedheim. Les restrictions imposées par les autorités du judaïsme permettaient aux juifs de se distinguer des autres groupes religieux. Les données archéozoologiques confirment l'absence d'animaux interdits par la religion juive avant la chute du Temple en 70 de notre ère. Ces dernières sont toutefois trop peu développées dans le propos de l'auteur.

Plusieurs contributions portent sur le christianisme en Orient et en Occident. Maria Mossakowska-Gaubert et Ewa Wipszycka traitent la question de l'alimentation des moines d'Égypte par une lecture croisée entre textes, données archéozoologiques et archéobotaniques. Un tableau de synthèse exhaustif entre les vies monastiques, cénobitisme et anachorétisme, est particulièrement bienvenu. Cette analyse multi-sources met en lumière que plusieurs aliments étaient interdits aux moines en bonne santé, mais étaient tolérés pour les personnes malades ou âgées.

Les trois chapitres suivants s'intéressent aux interdits dans le monde chrétien d'Occident et d'Orient, à partir des sources textuelles. Les données archéozoologiques et la réalité archéologique ne sont toutefois pas, ou peu, mobilisées dans ces analyses.

Une analyse sur les moines d'Occident dans l'Antiquité tardive et haut Moyen Âge est proposée par Emmanuelle Raga. La viande, étant associée au plaisir et au banquet, est exclue du régime alimentaire des communautés monastiques. Elle est toutefois tolérée en cas de maladie, car elle est jugée énergétique ; des préceptes analogues ceux de communautés d'Orient, notamment d'Égypte.

Béatrice Caseau présente les interdits byzantins qui sont à la fois religieux, culturels et médicaux, et considère qu'ils sont une combinaison de ces trois dimensions. Au cours du Moyen Âge, le respect des interdits alimentaires religieux byzantins devient un marqueur distinctif face au christianisme latin.

Bruno Laurioux met en exergue l'absence de restrictions religieuses dans le christianisme occidental médiéval. Il porte un regard critique sur l'analyse des sources textuelles disponibles pour travailler sur les interdictions et les prescriptions religieuses.

L'ouvrage se poursuit avec deux chapitres sur la culture matérielle dans une dimension diachronique. Celui de Joanita Vroom notamment, croise les données céramologiques et archéozoologiques en Turquie et en Syrie en vue d'étudier l'évolution des ustensiles de cuisine et l'influence des restrictions religieuses dans les formes des poteries entre l'époque romaine, byzantine puis musulmane. La démarche n'est pas exhaustive, mais a le mérite de croiser les contenants, les contenus (données archéozoologiques) et les écrits sur les préparations alimentaires.

La contribution suivante porte sur des études d'ossements animaux au Maroc et au Liban par Tarek Oueslati. L'auteur s'attarde sur les changements alimentaires entre l'époque hellénistique et les premiers siècles de l'Islam. Il rappelle notamment la difficulté d'interpréter les données ostéologiques comme témoins des régimes alimentaires de communautés spécifiques dans des sociétés où plusieurs religions cohabitent. Il remarque également que la non-consommation du porc a été progressive, ce qui peut signifier que l'interdit a été appliqué tardivement au cours du Moyen Âge ou qu'une grande partie de la société était encore chrétienne. Quelques graphiques et tableaux de données auraient néanmoins permis d'étayer ces constats, en rendant par ailleurs le propos plus explicite pour les lecteurs.

L'ouvrage développe une partie sur le monde médiéval où les pratiquants de l'islam étaient minoritaires. Une contribution de Marianne Brisville traite de l'occident musulman en s'appuyant sur le Coran et les paroles du prophète (hadiths), ainsi que les sources juridiques, culinaires et diététiques médiévales. Les données archéozoologiques ne sont pas mobilisées, alors qu'une analyse intégrant les travaux sur la péninsule ibérique et le Maroc musulman aurait permis de croiser les préceptes et leurs applications.

Les questions des restrictions alimentaires dans l'islam dépassent la seule question de la viande en ouvrant la discussion sur le rapport des musulmans avec le vin et la transgression de cet interdit. Jean-Baptiste Humbert met en lumière que cette boisson alcoolisée, et sa prohibition, ont été un marqueur permettant aux nouveaux convertis à l'islam de se distinguer des chrétiens dans les premiers siècles qui ont suivi l'Hégire au VII^e siècle. Phidae Bachari s'intéresse à la consommation de vin par les musulmans entre les IX^e et X^e siècles, au travers de poèmes relatant leurs visites dans les monastères d'Égypte.

Cette partie de l'ouvrage sur l'islam se conclut par la contribution de Hocine Benkheira, qui revient de façon plus générale sur les interdits alimentaires. Dans cette religion, les animaux sont classés selon leur rapport aux humains. Un chien n'est pas mangé, car il est un animal familier de l'homme. Dans le judaïsme, les animaux sont consommés, ou non, selon des caractéristiques morphologiques.

La dernière partie du volume est consacrée aux animaux exclus, voire réprouvés de l'alimentation, jusqu'au cannibalisme. Benoît Clavel et Sébastien Lepetz synthétisent les données archéozoologiques sur la consommation du chien, du chat et des équidés dans le nord de la France, de l'Antiquité romaine au Moyen Âge. Ils nuancent la tendance générale qui veut que ces animaux n'étaient plus consommés à partir de l'époque romaine. À la lumière des attestations ostéologiques,

il apparaît toutefois qu'en cas de difficultés alimentaires, ils pouvaient l'être. Un regard global sur l'ensemble de la France et de l'Europe de l'Ouest serait à envisager dans cette analyse diachronique, notamment pour vérifier si ces pratiques sont attestées dans l'ensemble du territoire et à quelles fréquences.

Sylvain Leteux s'attarde sur la question de l'hippophagie. L'interdit est avant tout culturel plutôt que religieux selon l'auteur. Dans le monde musulman, la consommation de cheval, d'âne ou d'onagre n'est pas interdite, mais culturellement peu acceptable. Dans le monde chrétien, l'hippophagie est associée aux païens, tandis qu'elle est interdite dans le judaïsme. La réalité archéologique montre que ces animaux étaient consommés mais de façon très ponctuelle, notamment en cas de disette. Ce constat est semblable à celui du chapitre précédent.

La non-consommation de viande de dromadaire était un moyen pour des groupes chrétiens de se distinguer de la majorité musulmane en Orient, comme le montre Hervé Monchot. La viande, consommée ou non, permet à des groupes d'affirmer leurs différences religieuses mais aussi leur identité culturelle. Cette contribution centrée sur le dromadaire trouve une résonnance dans bon nombre de chapitres de cet ouvrage.

La question du cannibalisme est abordée par Agnès Nagy. Ce tabou de nombreuses civilisations dépasse largement le statut d'un interdit alimentaire. La consommation de chair humaine est vue comme un crime, voire un acte de folie. Les accusations de cannibalisme sont fréquentes dans l'histoire. Elles peuvent toucher n'importe quelles communautés et être perçues comme déviantes par l'accusateur. L'exposé est illustré par des histoires d'anthropophagie, de l'Antiquité romaine

à l'époque moderne. Quelques publications de découvertes archéologiques de cannibalisme sont mentionnées mais auraient mérité d'être plus détaillées.

L'ouvrage se conclut par une approche sur la consommation de viande dans le zoroastrisme de l'Iran par Touraj Daryaee et les prescriptions dans le chamanisme en Corée par Patrice Josset & Lee Mi-Ok. Ces travaux sont présentés comme des points de comparaisons avec les tendances observées sur le pourtour méditerranéen. Bien que les cultures soient différentes, les interdits alimentaires participent à la ritualisation de pratiques de nombreuses communautés religieuses à travers le monde.

Au fil de l'ouvrage, plusieurs applications des interdits alimentaires en Méditerranée, entre Orient et Occident, apparaissent. Le lecteur visualise le panel des prescriptions de consommer certains produits et les raisons d'ordre religieux, mais aussi social et culturel. À différents moments de l'histoire, les communautés du bassin méditerranéen cohabitaient et parfois se repoussaient en refusant de consommer les mêmes aliments que leurs voisins. De nombreux paramètres de conjonctures, d'espaces et de conditions de santé ont bouleversé les préceptes dictés par une religion ou une société. Ce recueil est en cela très intéressant, car il regroupe bon nombre de questionnements sur les interdits alimentaires et leur évolution dans le temps. Chaque auteur porte par ailleurs un regard critique sur les sources exploitées dans sa discipline. L'un des avantages de l'ouvrage est de rassembler des spécialistes de différentes sources. On regrettera toutefois que la démarche croisée entre textes et vestiges archéologiques n'ait pas été plus régulière. Le dialogue, qui n'est certes pas toujours aisé, aurait pu être davantage discuté.

Nicolas MORAND

Institut royal des Sciences naturelles de Belgique

AUXIETTE G. & HACHEM L. 2021. — *Farm, Hunt, Feast, Celebrate. Animals and Society in Neolithic, Bronze and Iron Age in Northern France*. Sidestone Press, Leiden, 342 p.

«Gargantuesque» est certainement l'adjectif le plus à même de qualifier l'ouvrage que nous offrent aujourd'hui Ginette Auxiette et Lamys Hachem. Archéozoologues chevronnées rattachées à l'Institut national de recherches archéologiques préventives (INRAP) ainsi qu'à l'UMR 8215-Trajectoires du CNRS, les auteures relatent avec moult détails un fragment de l'histoire des animaux dans les sociétés passées du Nord de la France. Présenté comme une synthèse des résultats qu'elles ont acquis au cours de plus de 20 années de recherches sur le terrain et en laboratoire, ce document impressionne par la quantité astronomique de données qu'il mobilise, soit près d'un demi-million d'ossements au service de 5000 ans d'histoire. Travaillant sur le temps long, à différentes échelles (maison, village, territoire) et en multipliant les contextes (habitat, lieu de rassemblement, dépôt, espace funéraire, etc.), les auteures décortiquent avec minutie les formes sous lesquelles l'animal se manifeste dans des pratiques aussi diverses que complexes (entre autres, la consommation domestique, la consommation collective, les dépôts et les offrandes), dans la perspective d'appréhender les différents rôles qui lui sont dévolus et ce que cela signifie en termes d'organisation mais aussi de fonctionnement de ces sociétés du passé.

Après une brève introduction, le premier chapitre intitulé «Contexte chrono-culturel» interroge la densité et la distribution géographique des sites archéologiques en fonction de leur nature et de leur architecture, et l'évolution de ces paramètres au cours des cinq millénaires avant notre ère. Il s'agit de poser les premiers jalons d'une compréhension territoriale de l'organisation socio-économique et politique de ces communautés. Centrée sur les vallées principales au Néolithique ancien, l'occupation du Bassin parisien va progressivement s'intensifier et se déployer en direction des vallées adjacentes et des plateaux. À partir du Néolithique moyen, l'avènement des enceintes signale une organisation du territoire autour de centres plus importants et l'émergence d'une élite. Marquage territorial et effort collectif viennent renforcer un pouvoir centralisé. Si l'âge du bronze est relativement peu documenté, l'âge du fer livre au contraire des sites nombreux et variés. Architecture monumentale, richesse matérielle et présence de certaines activités sont des attributs qui caractérisent des sites au statut supérieur. Avec les premiers *oppida* se met finalement en place une société très hiérarchisée, structurée autour d'une élite qui concentre tous les pouvoirs et contrôle les lieux de stockage, les réseaux d'échanges et de production.

Le deuxième chapitre «Consommation domestique sur les sites d'habitat» met l'accent sur la place occupée par les diverses espèces dans l'alimentation quotidienne. Certaines constantes s'observent dans les pratiques, avec notamment un élevage qui domine très fortement et une exploitation du cheptel orientée essentiellement vers la production de viande. La contribution des principaux taxons (bœuf, caprinés et porc) montre néanmoins une infinité de variations (Fig. 216). Certaines traduisent des différences régionales, culturelles, chronologiques, d'autres sont induites par l'environnement ou par la démographie. D'autres encore paraissent déterminées



© Sidestone Press.

par la nature des sites : en témoignent par exemple les grands sites de la fin de l'âge du bronze où le porc joue un rôle crucial. Enfin, des liens sont également pressentis entre la taille des maisons, les espèces qui y sont consommées (Fig. 36) et certaines activités domestiques (Fig. 38), c'est-à-dire entre architecture, subsistance et savoir-faire, comme c'est le cas dans le hameau de Cuiry-lès-Chaudardes (Aisne) daté du Néolithique ancien.

La question des modalités de «consommation collective» abordée dans le chapitre suivant, si elle se pose déjà pour des enceintes et quelques bâtiments du Néolithique, devient cruciale à l'âge des métaux. Il s'agit ici d'une consommation de viande hors-norme, c'est-à-dire qui dépasse largement le cadre domestique ordinaire décrit dans le chapitre précédent. Ces repas collectifs ou banquets impliquent effectivement d'énormes quantités de viande de qualité, et la préparation de grandes pièces de bœuf, de porc, voire de cheval à l'âge du fer, selon des standards qui se distinguent clairement des morceaux cuisinés en contexte domestique. On estime par exemple que 13 tonnes de viande de porc ont été consommées au Bronze final à Villiers-sur-Seine «Le Gros Buisson» (Seine-et-Marne). La mise à mort des animaux s'effectue à des moments-clés du calendrier (hiver et printemps), et concerne plusieurs troupeaux, au vu du nombre élevé de têtes de bétail impliquées dans ces festivités. Si la pratique de ces repas collectifs a été mise en évidence dans différents contextes, dont des silos datant du premier millénaire avant notre ère, elle prend place généralement dans des lieux de rassemblement, des lieux considérés comme communautaires, du fait des efforts collectifs et des ressources nécessaires à leur édification. Ces festins viseraient à réaffirmer certains liens sociaux et le pouvoir des élites au sein d'un réseau d'alliances complexe et étendu.

Le quatrième chapitre est dédié à des « manifestations culturelles », c'est-à-dire aux dépôts de certains restes animaux investis d'une valeur symbolique. Leur éléction parmi d'autres restes leur octroierait un sens particulier pour la société qui en est à l'origine. Cette idée s'appuie sur la nature changeante des choses, sur leur capacité à intégrer à tout moment une nouvelle fonction (Douny 2007: 313). Attestés sur presque tous les sites, en contexte domestique ou dans des enceintes, ces dépôts structurés peuvent prendre diverses formes, de l'os isolé aux squelettes complets. Pour certaines pièces isolées et apparemment quelconques (omoplate, tibia, phalange ou corne par exemple), sans signification, c'est la répétition des observations qui permet d'isoler le « motif » commun porteur de sens. Au Néolithique, bœufs, moutons, porcs, plus rarement chiens, voire chevaux, sont concernés. Certaines espèces sauvages participent également à ces dépôts sous forme d'éléments crâniens essentiellement : bucranes ou cornes d'aurochs, bois de cervidé, hémi-mandibules de sanglier ou de hérisson et autres. À l'âge des métaux, c'est surtout à la période de La Tène final que la pratique des dépôts se développe considérablement, avec des tronçons de corps et notamment des têtes de bovins et de chevaux placés en nombre dans les fossés d'enceintes, comme par exemple à Braine « La Grange des Moines » (Aisne).

Le cinquième chapitre traite de « l'animal en contexte funéraire », et plus spécifiquement de la nature des dépôts animaux et de la façon dont ils s'organisent dans les structures funéraires. Pour le Néolithique, on retiendra le dépôt d'objets spécifiques ou d'offrandes animales dans quelques tombes, dont celles d'enfants. Malgré le faible nombre de découvertes, l'identité de certains dépôts indique l'existence de pratiques bien définies. À l'âge du bronze, le dépôt de morceaux de viande en contexte funéraire constitue également un phénomène marginal. À l'âge du fer et notamment à La Tène, les dépôts animaux dans les sépultures deviennent monnaie courante. Les morceaux de viande déposés avec le défunt sont choisis avec soin. Ils consistent en un ou plusieurs morceaux de viande à la découpe standardisée, issus d'un ou plusieurs individus, appartenant à la même espèce ou non. Ils ne représentent qu'une petite partie de la viande consommée au cours du banquet funéraire. Le porc détient une place privilégiée dans ces pratiques, suivi par le mouton ou plus tard par le poulet. Certaines parties sont davantage recherchées (épaule et cuisse) tandis que d'autres manquent systématiquement, comme la queue du porc et des ruminants, ou encore la tête et les sabots du mouton. Certaines combinaisons d'espèces (par exemple porc/mouton ou porc/poulet) sont également privilégiées. La composition des dépôts varie au cours du temps, en fonction des régions mais aussi du statut du défunt, les plus riches s'offrant davantage de morceaux, issus d'espèces variées.

Le sixième chapitre, « Jeter la lumière sur les mécanismes sociaux », invite à prendre de la hauteur et à s'intéresser aux systèmes socio-économiques dans leur ensemble. Il s'agit désormais d'isoler les règles qui encadrent et gouvernent les relations entre ces communautés et le monde animal, dans la perspective de déterminer la structure et le fonctionnement de ces sociétés et d'en appréhender les changements dans le temps et l'espace.

En guise de conclusion générale, les auteures proposent un modèle de consommation de la viande, qui intègre les spécificités des restes fauniques et des pratiques dans lesquelles ils sont impliqués, selon différentes échelles d'observation. Source de protéines et de lipides, l'animal n'a toutefois pas seulement pour fonction de nourrir le corps, il est aussi nourriture spirituelle, en témoignent par exemple les dépôts structurés et les offrandes funéraires. Il est un liant, un élément rassembleur, il officie comme médiateur entre le monde des vivants, celui des morts et des puissances surnaturelles. Ainsi, au Néolithique, les animaux sont avant tout marqueurs d'identité, d'une appartenance à un clan, à un genre voire à une catégorie d'âge. Le cadre dans lequel intervient l'animal va s'élargir au cours du temps jusqu'à prendre la forme, à la fin de l'âge du fer, de véritables banquets lors desquels de très grandes quantités de viande sont consommées selon des règles précises. Ces repas collectifs, qui réunissent plusieurs groupes humains à certains moments précis du calendrier, s'appuient sur le corps de l'animal pour cimenter le corps social et renforcer la position des élites.

Après une bibliographie d'une trentaine de pages, suivie d'une vingtaine d'annexes qui compilent le nombre de restes osseux par espèce, site et occupation, l'ouvrage s'achève sur la biographie des auteures.

C'est un véritable tour de force que réussissent ici Ginette Auxiette et Lamys Hachem. Leur ouvrage met en œuvre une documentation d'une richesse exceptionnelle, dont on prend pleinement la mesure au fil des pages et qui témoigne de leur très grande maîtrise du sujet. Si l'interprétation peut devenir un exercice difficile face à la multiplication des données et des contextes de découvertes, elle gagne à n'en pas douter en finesse et en précision. Même si l'on peut parfois frôler l'indigestion face à l'addition et la succession des éléments fournis comme exemples, les deux auteures nous donnent la preuve que ce n'est que par cette répétition, par l'accumulation des faits, qu'il est possible d'isoler certains phénomènes ou comportements sociaux. Le changement constant de focale, de la maison au village, du village à la région et *vice versa*, met en lumière des tendances imperceptibles à l'échelle d'une unité domestique ou d'un site et permet d'atteindre des niveaux de compréhension de ces sociétés passées rarement accessibles. En mettant en évidence les manques, les zones d'ombre à une échelle régionale et diachronique, un tel document constitue en outre un outil décisionnel précieux pour les services qui encadrent la recherche archéologique au niveau régional.

Quelques regrets peut-être. Si l'on ne peut que saluer l'effort consenti par les auteures afin d'offrir cette synthèse à la communauté non francophone, en optant pour l'anglais, l'iconographie aurait mérité davantage de soin. Pour ce lecteur ou cette lectrice qui n'est pas rompu à la géographie française, naviguer entre les différents départements sans véritable point de repère, dans une fenêtre temporelle étendue où se multiplient les groupes culturels, s'avère parfois ardu. La lecture aurait certainement gagné en fluidité avec davantage d'illustrations générales et notamment une carte des régions et des

départements. De plus, le manque d'unité des illustrations, en particulier l'hétérogénéité des représentations graphiques, distrait l'attention et entrave parfois la compréhension générale, tandis que les figures de synthèse, au demeurant fort bien faites, auraient mérité d'être plus nombreuses afin de fixer les grandes tendances et permettre de prendre du recul. Même si des comparaisons ethnographiques ont largement nourri la réflexion et contribué à la compréhension des divers mécanismes à l'œuvre au sein de ces communautés, il est certain que la mobilisation des connaissances acquises en archéologie, par

exemple en moyenne vallée du Rhône ou des deux côtés du Jura, auraient certainement affiné encore un peu leur regard.

Lecteur ou lectrice, réjouissez-vous d'être convié à un tel festin. À consommer sans modération !

RÉFÉRENCE

DOUNY L. 2007. The materiality of domestic waste. The recycled cosmology of the Dogon of Mali. *Journal of Material Culture* 12 (3): 309-331. <https://doi.org/10.1177/1359183507081897>

Patricia CHIQUET

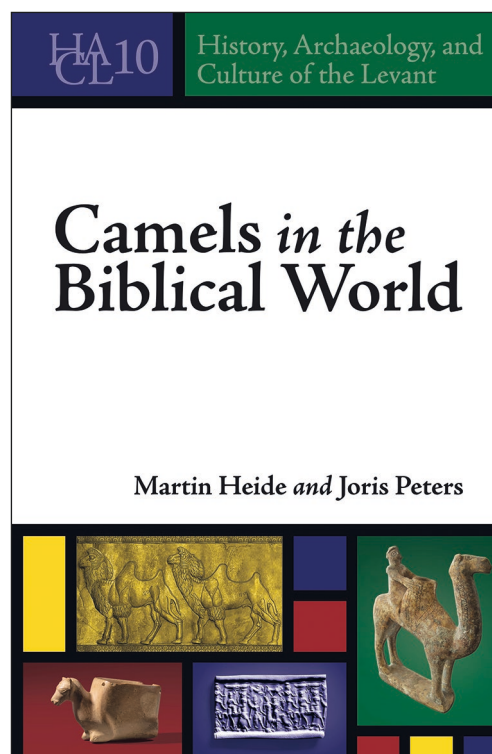
Université de Genève, Faculté des sciences, section de Biologie,
Laboratoire Archéologie et Peuplement de l'Afrique (APA)
Muséum d'histoire naturelle (MHNG)

HEIDE M. & PETERS J. 2021. — *Camels in the Biblical World*. Penn State University Press (coll. History, Archaeology, and Culture of the Levant; 10), University Park, 432 p. <https://doi.org/10.1515/9781646021703>

Les camélidés de l'Ancien Monde, chameau et dromadaire, ont fait l'objet d'une attention particulière ces dernières années, en particulier dans la communauté scientifique francophone. Nous pouvons citer les deux journées d'étude organisées par Bérangère Redon et Damien Agut-Labordère et publiées en un volume (Agut-Labordère & Redon 2020), ainsi que la journée d'étude de la Société d'Ethnozootechnie tenue en 2019 sous la direction de Bernard Denis et Jean-Pierre Digard (Denis & Digard 2019). L'ouvrage de Martin Heide et Joris Peters est d'une autre nature que les recueils de contributions cités précédemment et a pour ambition de faire la synthèse quasi-exhaustive des sources qui concernent les camélidés en Asie du Sud-Ouest au cours des quatre derniers millénaires avant l'ère commune. Le succès de cette entreprise doit beaucoup à la complémentarité des deux auteurs. Martin Heide est un philologue spécialiste des langues sémitiques. Joris Peters est archéozoologue et a étudié de nombreux assemblages fauniques contenant des restes de camélidés en Asie centrale et en Asie du Sud-Ouest. Leur approche est de croiser des données de différentes natures qui proviennent de l'étude des textes et de l'archéozoologie, mais également de l'iconographie et de la culture matérielle. Cette interdisciplinarité n'est pas factice et il en résulte un texte dense, regorgeant d'informations. Contrairement à ce que le titre pourrait suggérer, le périmètre géographique et chronologique de cet ouvrage ne se limite pas aux études bibliques et recouvre l'histoire des camélidés de l'Ancien Monde, des prémices de leur domestication à leur diffusion de l'Asie centrale à l'Égypte. Il faut noter tout de même une dichotomie dans cet ouvrage. La première moitié de l'ouvrage concerne les camélidés au sens zoologique ainsi que les sources archéologiques, textuelles, iconographiques et matérielles qui permettent de discuter de leur présence et de leur place dans les sociétés anciennes de l'Asie centrale à l'Égypte. La seconde partie est entièrement consacrée aux mentions des camélidés dans le *Tanakh*, ou *Bible* hébraïque, et dans une moindre mesure les *Évangiles*. L'ouvrage comporte 65 illustrations, notamment de représentations de camélidés sur des objets archéologiques rarement publiés. Elles ne sont malheureusement pas bien mises en valeur en raison du format relativement petit du livre et du papier mat, un peu jaunâtre.

L'introduction, en grande partie historiographique, rappelle très utilement que l'identification des deux espèces et de leurs hybrides dans les textes anciens est souvent ambiguë et que l'analyse de ces sources nécessite un examen des données archéologiques au sens large. Le deuxième chapitre vise à décrire très précisément l'objet d'étude, les camélidés de l'Ancien Monde, du point de vue de leur anatomie, taxonomie, éthologie et physiologie. Cette synthèse très complète est suivie par des considérations sur les conditions dans lesquelles les domestications du dromadaire d'une part, et du chameau d'autre part, ont pu prendre place. Les preuves

matérielles de ces domestications ne sont néanmoins pas listées ici, mais détaillées et commentées plus loin dans l'ouvrage. La description des deux espèces se poursuit par leur capacité à s'hybrider et les propriétés particulières de cette progéniture. Enfin, comme pour faire le lien avec les sources textuelles qui sont fortement exploitées dans la suite de cet ouvrage, le deuxième chapitre se clôt sur une revue de la nomenclature utilisée pour décrire les camélidés dans les langues de l'Orient ancien. Le troisième chapitre, organisé par grandes régions, décrit de manière quasi-exhaustive les vestiges ostéologiques attribués aux camélidés ainsi que leurs mentions dans les textes et leurs représentations sur divers supports. Chaque occurrence est discutée en regard de son attribution chronoculturelle. Une attention particulière est portée sur la difficulté d'identifier l'espèce et sur la nécessité de recourir à des datations directes, notamment pour les vestiges ostéologiques considérés comme les attestations les plus anciennes de la domestication. Pour plus de clarté, les auteurs n'hésitent pas à traiter indépendamment les vestiges ostéologiques ou matériels dont la détermination, le contexte de découverte ou l'attribution chronologique pose problème. Si l'organisation de ce chapitre est d'abord géographique, des sous-parties sont consacrées aux différents types de vestiges. Cette structure n'est cependant pas hermétique car chaque élément est discuté à la lumière de l'ensemble des connaissances. Cela crée parfois des redondances qui semblent tout de même indispensables à cette approche interdisciplinaire. La lecture est cependant facilitée par des titres de paragraphes assez courts, qui ne sont pas listés dans le sommaire mais qui structurent ce texte dense à la manière d'entrées encyclopédiques.



© Penn State University Press

La seconde moitié de l'ouvrage délaisse l'archéologie pour se consacrer aux mentions relatives aux camélidés dans les textes bibliques. Les chapitres quatre à six ne suivent pas tout à fait l'organisation de la *Bible* hébraïque. Le chapitre quatre concerne les mentions dans la *Torah* et les livres des premiers prophètes. Le chapitre cinq traite des camélidés dans l'histoire d'Israël à partir des *Livres des Chroniques*. Le chapitre six est consacré principalement aux camélidés dans les *Livres des Prophètes*. Le chapitre sept n'est constitué que de quelques pages sur les *Évangiles*, avec notamment une sous-partie dédiée au fameux proverbe contant le passage d'un chameau par le chas d'une aiguille.

En guise de conclusion le chapitre 8, qui prend quasiment la forme d'un article de quelques pages, est un résumé clair et détaillé de l'ouvrage et illustré par des tableaux récapitulatifs. Ce résumé renvoie systématiquement aux sous-parties et paragraphes concernés. Il est toutefois un peu déséquilibré et évoque largement les chapitres deux et trois, au détriment des chapitres consacrés aux textes bibliques. L'épilogue évoque brièvement la place des camélidés au cours de l'ère commune en Europe et dans le pourtour méditerranéen. C'est l'occasion de fournir quelques références bibliographiques bien choisies et d'aiguiser l'appétit du lecteur sur ce sujet, qui mériterait

également un livre de la même qualité que celui-ci. La bibliographie de près de 80 pages reflète l'ampleur du travail de synthèse. Il faut souligner l'inclusion de travaux publiés en 2020, une prouesse pour un ouvrage de cette envergure publié en 2021. Quatre index permettent de naviguer facilement dans cet ouvrage. Si la lecture est parfois ardue en raison d'un texte dense complété de nombreuses notes de bas de page, l'ampleur de cette synthèse impressionne. C'est assurément un ouvrage qui fera référence, porte d'entrée à une très riche documentation, pour celles et ceux qui s'intéressent de près ou de loin aux camélidés.

RÉFÉRENCES

- AGUT-LABORDÈRE D. & REDON B. (eds) 2020. — *Les vaisseaux du désert et des steppes: les camélidés dans l'Antiquité* (*Camelus dromedarius et Camelus bactrianus*). MOM Éditions, Lyon, 292 p. <https://doi.org/10.4000/books.momeditions.8457>
- DENIS B. & DIGARD J.-P. 2019. — Histoire et actualité des Camélidés d'Afrique et d'Asie. Actes de la journée d'étude de la Société d'Ethnozootechnie tenue à l'Institut du Monde Arabe, à Paris, le 6 juin 2019. *Ethnozootechnie* (106): 1-90.

Rémi BERTHON

Archéozoologie, archéobotanique :
sociétés, pratiques et environnements,
Muséum national d'Histoire naturelle, CNRS