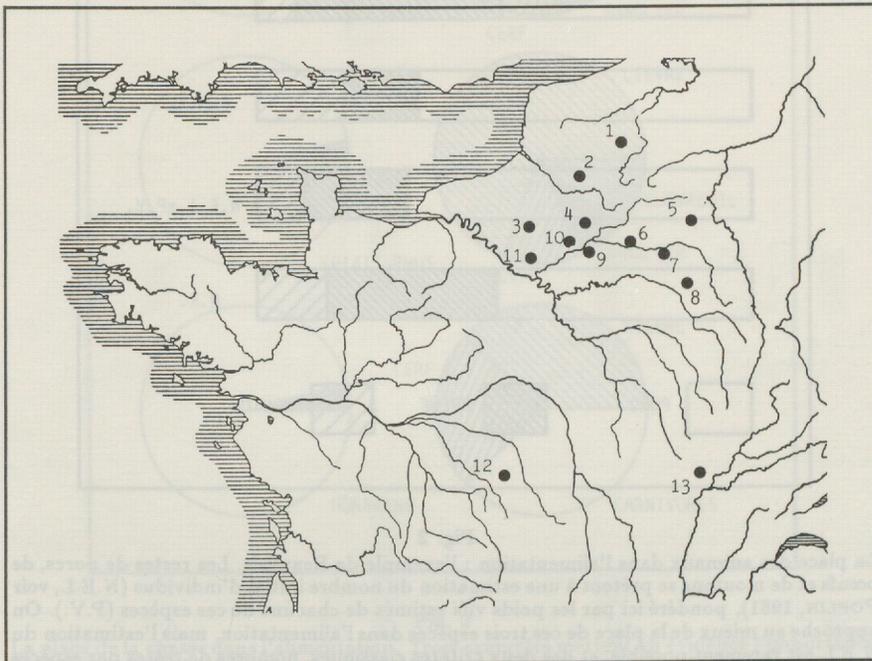


LES ANIMAUX DANS L'ALIMENTATION DES GAULOIS

Patrice MÉNIEL*

Les données.

Les sources dont on dispose pour traiter de l'alimentation d'origine animale des Gaulois sont de deux types. La première — c'est aussi la plus riche — consiste en ossements relevés sur les sites archéologiques, la seconde rassemble des textes, essentiellement grecs ou latins.



- | | | | |
|------------------------|---------------------|-----------------------|--------------------|
| 1 : Hornaing (59) | 2 : Ribemont (80) | 3 : Beauvais (60) | 4 : Gournay (60) |
| 5 : Manre et Aure (08) | 6 : Villeneuve (02) | 7 : Variscourt (02) | 8 : Mourmelon (51) |
| 9 : Compiègne (60) | 10 : Creil (60) | 11 : Epiais-Rhus (92) | 12 : Levrux (25) |
| 13 : Mirebeau (21) | | | |

Fig. 1
Carte des principaux sites gaulois

Les sites archéologiques de la période gauloise, ou second Age du Fer (de 450 à 50), sont de nature très diverse. Habitats, sépultures et sanctuaires, pour ne citer que les grandes catégories, livrent habituellement des restes animaux, souvent en grandes quantités, dont l'étude permet d'approcher plusieurs aspects de la relation entre l'homme et l'animal. Cette présentation repose sur le matériel d'une vingtaine de sites de la Gaule septentrionale (Fig. 1).

* ER 314 et RCP 717 (C.N.R.S.) C.R.A.V.O., 21, rue des Cordeliers, F-60200 Compiègne.

Remarques méthodologiques.

Plusieurs difficultés inhérentes à la nature de nos documents méritent d'être soulignées. Tout d'abord, la plupart des sites livrent des déchets culinaires, témoins directs et privilégiés de la consommation, qui nous renseignent sur les choix alimentaires. Toutefois, il est plus difficile de mettre en évidence ce qui a été délaissé et de dresser un inventaire de l'ensemble des espèces animales au sein duquel ce choix s'est opéré. Ensuite, si la liste des espèces consommées est souvent facile à dresser, la place de ces dernières dans l'alimentation est plus délicate à établir. Ce classement repose sur la quantité de nourriture que ces animaux ont pu fournir. Le calcul de cette quantité repose sur deux estimations, celle de l'effectif initial des animaux, et sur celle du poids de viande, de graisse et d'abats de chacun de ces animaux. Les effectifs initiaux ne peuvent être estimés que dans des conditions particulières (POPLIN, 1981), rarement rencontrées dans les dépotoirs d'habitats. La seule indication d'effectifs est celle du nombre minimum d'individus (N.M.I.).

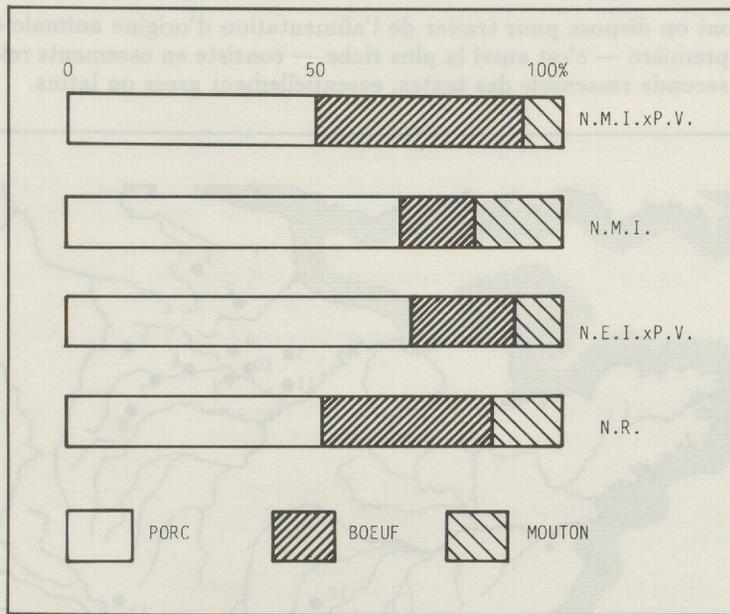


Fig. 2

La place des animaux dans l'alimentation : l'exemple de Beauvais. Les restes de porcs, de bœufs et de moutons se prêtent à une estimation du nombre initial d'individus (N.E.I., voir POPLIN, 1981), pondéré ici par les poids vifs estimés de chacune de ces espèces (P.V.). On approche au mieux de la place de ces trois espèces dans l'alimentation, mais l'estimation du N.E.I. est rarement possible, et des deux critères classiques, nombres de restes par espèces (N.R.) et nombres minimums d'individus (N.M.I.), le second, *utilisé sans correction*, est le plus proche.

Or, ce nombre est très éloigné de la réalité initiale; les destructions sont importantes et touchent différemment les animaux. En effet, les os des petites espèces sont détruits plus facilement que ceux des grandes, ceux des jeunes résistent moins bien que ceux des adultes, et tous les os d'un squelette ne présentent pas la même résistance. Ces caractéristiques se traduisent par un degré de résistance plus ou moins élevé vis-à-vis des destructions, et par la conservation différentielle. Les moutons sont plus touchés que les bœufs, les agneaux plus que les brebis, et une vertèbre plus qu'un talus. Une série de décalages est donc introduite lors de la constitution d'un échantillon, décalages que l'on retrouve dans le N.M.I. Or, ce nombre est parfois utilisé pour des calculs relatifs à l'alimentation carnée, où cet effectif est pondéré par le poids, vif ou autre, de chaque espèce. Cette correction a pour objet d'éliminer les effets de taille des animaux, un mouton est moins productif qu'un bœuf. Or, cette correction serait justifiée si on disposait des effectifs initiaux, ou d'une valeur directement proportionnelle, ce qui est loin d'être le cas. En fait, ce calcul ne fait qu'amplifier le décalage propre aux N.M.I., et débouche sur une vision irréaliste, où les grands animaux voient

leur place très surestimée. En fait, le N.M.I. présente déjà des décalages en rapport avec la masse des animaux, et sans qu'ils rendent compte de la place des animaux dans l'alimentation, ils s'en approchent (Fig. 2). Faute de mieux, nous utiliserons cette valeur pour l'instant.

Les choix.

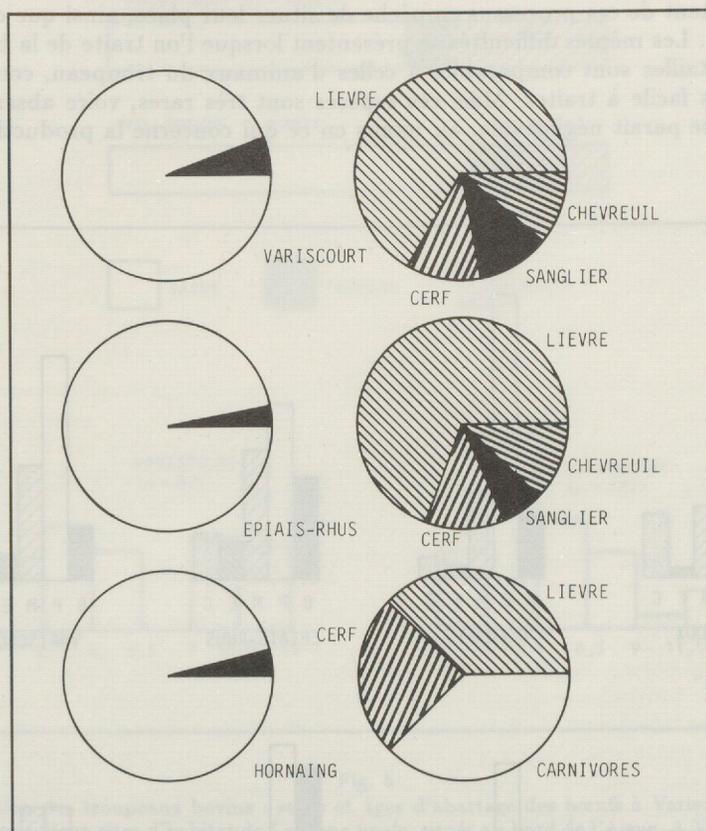


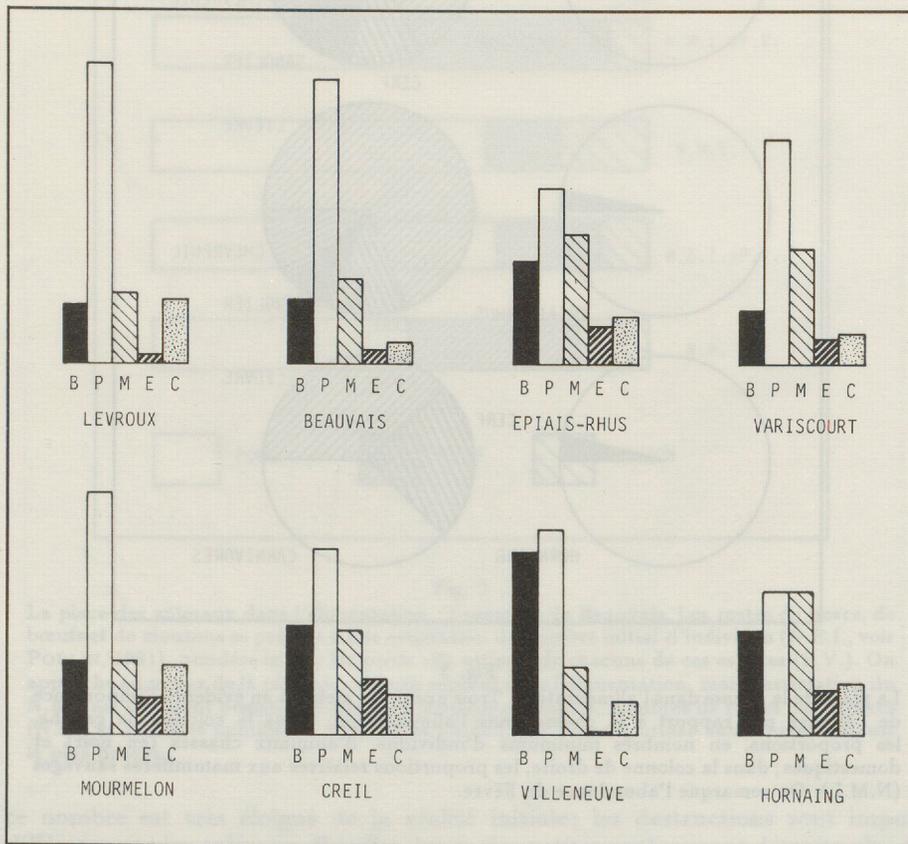
Fig. 3

La place de la chasse dans l'alimentation. Trois exemples mettent en évidence l'importance de l'élevage par rapport à la chasse dans l'alimentation. Dans la colonne de gauche, les proportions, en nombres minimums d'individus, d'animaux chassés (en noir) et domestiques; dans la colonne de droite, les proportions relatives aux mammifères sauvages (N.M.I.). On remarque l'abondance du lièvre.

L'analyse de plusieurs dizaines de milliers d'ossements montre que la place des animaux sauvages est des plus réduites (Fig. 3). Habituellement, ils ne dépassent guère 5% du nombre d'individus, souvent moins, mais ils sont toujours présents. De la liste des espèces sauvages susceptibles d'être chassées à des fins alimentaires, on ne trouve que quelques-unes, parmi lesquelles le lièvre est la plus fréquente. Suivent les cervidés, le sanglier est exceptionnel, et l'aurochs presque absent (il n'est représenté qu'à Variscourt, par un seul fragment). A ces animaux sauvages consommés, il faut ajouter ceux chassés pour leur fourrure, et dont la liste est plus longue bien qu'ils soient encore moins fréquents que les précédents. Il s'agit de carnivores, principalement renard et blaireau, dont on ne retrouve, à Villeneuve-Saint-Germain, que des restes de bas de pattes et de queues, rassemblées dans un secteur du site où ont été traitées les peaux, sans que le reste des carcasses soit retrouvé dans les déchets culinaires, contrairement au chien. L'essentiel des restes d'animaux sauvages provient de lièvres, malgré les destructions qui les ont touchés bien

plus que ceux des cervidés, par exemple. Cette activité cynégétique spécialisée vers un seul animal implique un mode de chasse particulier (filets?), mais surtout des relations privilégiées avec un environnement ouvert, champs et prés, et l'on peut évoquer des mesures de protection des cultures.

Le rôle de la chasse dans l'alimentation est difficile à préciser. Nous avons ci-dessus attiré l'attention sur les problèmes posés par la conservation différentielle des restes, déjà sensibles lorsque l'on compare la place relative d'animaux comme le mouton et le bœuf. Le cas du lièvre est encore plus critique, les chances de préservation de ses restes dans les habitats gaulois sont bien en deçà de celles d'autres espèces plus grandes. L'impossibilité de chiffrer, ou même d'estimer, les décalages qui résultent de ces processus empêche de situer leur place, ainsi que celle de la chasse, dans l'alimentation. Les mêmes difficultés se présentent lorsque l'on traite de la basse-cour. Le cas d'espèces dont les tailles sont comparables à celles d'animaux du troupeau, comme le cerf ou le sanglier, serait plus facile à traiter. Mais ces espèces sont très rares, voire absentes, et, dans ces conditions, la chasse paraît négligeable, au moins en ce qui concerne la production de viande, de graisse et d'abats.



B : bœuf P : porc M : mouton - chèvre E : équidés C : chiens

Fig. 4

Proportions des principales espèces domestiques sur des sites d'habitat (en N.M.I.)

L'essentiel de cette production repose donc sur les animaux du troupeau. La part de chacune des espèces connaît des fluctuations d'un site à l'autre (Fig. 4), fluctuations à mettre en rapport avec le type d'établissement, des contraintes écologiques ou des phénomènes évolutifs, sans qu'il soit toujours possible d'établir des priorités entre ces divers facteurs. A Variscourt, par exemple, le porc représente la moitié des effectifs (en N.M.I.), le bœuf un quart, le mouton un huitième, le cheval et le chien le reste. Tous ces animaux ont été consommés, mais ils n'ont pas toujours

été élevés uniquement pour cela. En effet, certains animaux, des bœufs en particulier, atteignent un âge avancé du fait de leur utilisation à divers travaux, ou productions, sans doute au moins aussi importants que leur participation à l'alimentation carnée. A côté de ces animaux de réforme, nombre d'animaux ont été consommés alors qu'ils atteignaient leur plein développement; il s'agit là des véritables animaux de boucherie (Fig. 5).

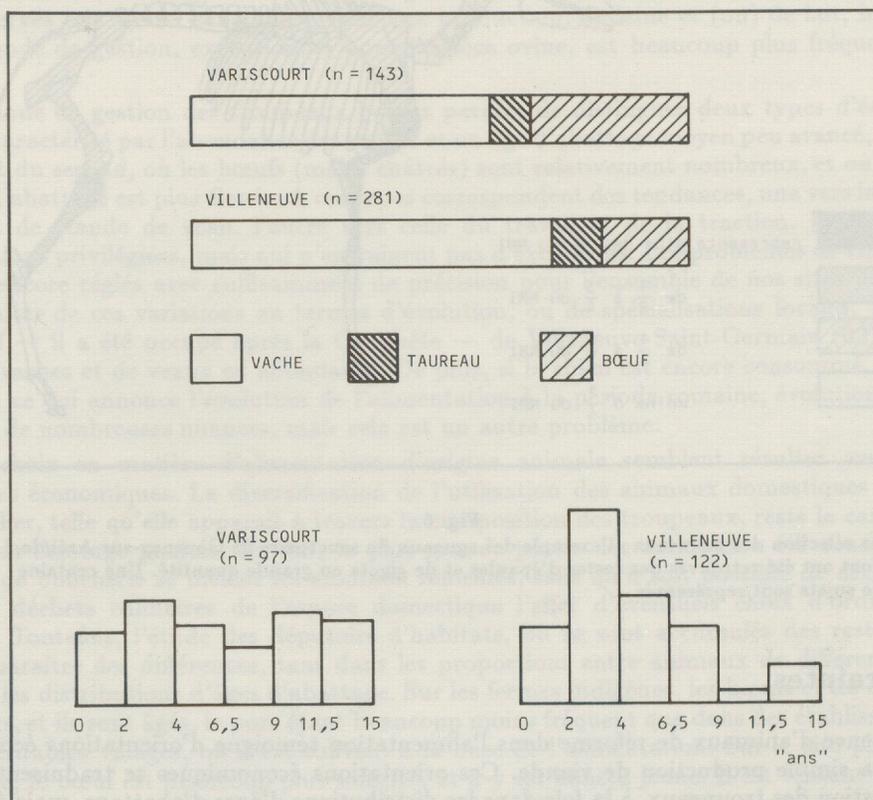


Fig. 5

La gestion des troupeaux bovins : sexes et âges d'abattage des bœufs à Variscourt et à Villeneuve, deux sites d'habitat de La Tène finale, situés au bord de l'Aisne. A Variscourt, les bœufs (mâles châtrés) sont nombreux, et le troupeau est caractérisé par une moyenne d'âge élevée, alors qu'à Villeneuve les vaches sont bien plus abondantes et que l'abattage touche des animaux plus jeunes.

Cette distinction apparaît clairement dans d'autres contextes, notamment dans les sanctuaires, mais également dans les sépultures où sont déposées des offrandes alimentaires. Les animaux sont très souvent impliqués dans la vie religieuse. Les sanctuaires en contiennent parfois de très nombreux restes, certains découpés et consommés, d'autres indemnes de toutes traces proviennent d'animaux dont le traitement est différent. Dans le sanctuaire de Gournay-sur-Aronde (BRUNAU, MÉNIEL et POPLIN, 1985), les deux catégories sont présentes. A côté d'une centaine de très jeunes agneaux et d'une douzaine de porcs, tous consommés, une quarantaine de bœufs et sept chevaux ne l'ont pas été. Or des moutons, âgés de quelques mois, seules les parties charnues des membres (épaules et gigots) ont été retrouvées (Fig. 6). Pour les bœufs, très âgés, l'état des restes laissent penser que leurs chairs se sont décomposées. Le choix s'opère en fonction de l'espèce, et pour les plus nombreuses, mouton et bœuf, en fonction de l'âge. La distinction entre animaux de boucherie et de réforme apparaît clairement, car elle s'exprime par des exclusions : ni brebis adultes (ni d'ailleurs porcs âgés), ni veaux n'ont été déposés dans le sanctuaire. Le choix du porc et du mouton comme animaux destinés à l'alimentation du défunt est une autre expression de cette distinction, avec quelques variétés dans les modalités de choix des morceaux (épaules ou gigots).

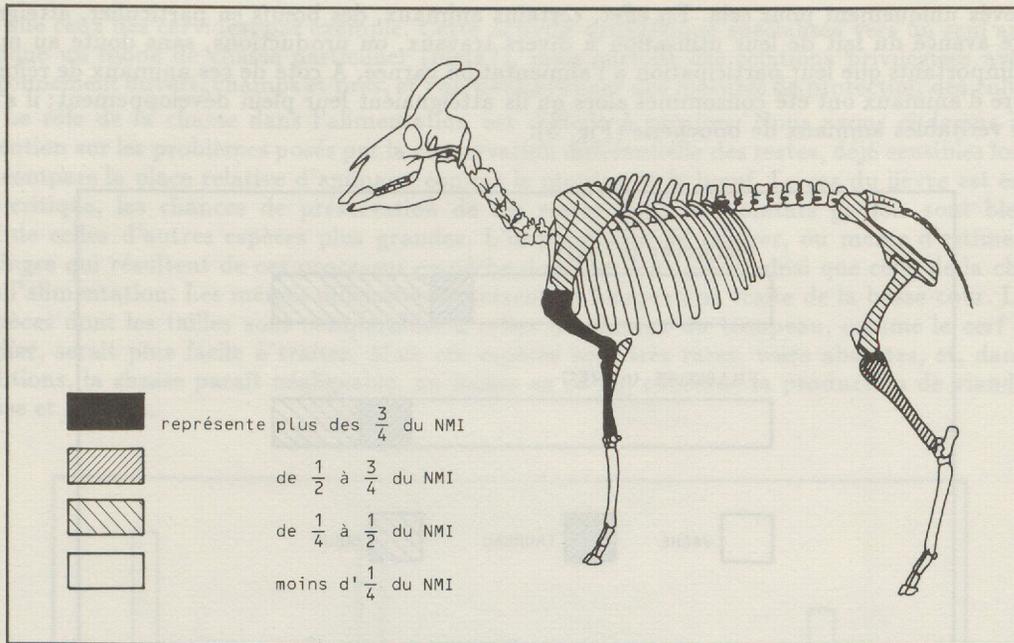


Fig. 6

La sélection des morceaux : l'exemple des agneaux du sanctuaire de Gournay-sur-Aronde, dont ont été retrouvés des restes d'épaules et de gigots en grande quantité. Une centaine de sujets sont représentés.

Les contraintes.

La présence d'animaux de réforme dans l'alimentation témoigne d'orientations économiques autres que la simple production de viande. Ces orientations économiques se traduisent dans les modes de gestion des troupeaux, à la fois dans les distributions d'âges d'abattage, mais également dans les proportions entre sexes, ainsi que dans la composition du cheptel. Là ce sont les moutons qui sont très nombreux, comme à Hornaing, ici ce sont les bœufs et les chevaux, comme à Creil. Les productions (lait, laine, travail, ...) se traduisent d'abord dans les structures des troupeaux, puis dans l'alimentation. Cette dernière est en grande partie soumise aux contraintes économiques, ce qui laisse visiblement peu de place aux critères gastronomiques. Toutefois, tous les animaux élevés n'ont pas été consommés. Les bœufs et les chevaux de Gournay, les chevaux de Ribemont, entre autres, ont échappé à la boucherie. Le contexte de ces découvertes permet de penser que ces individus ont joui d'une considération particulière, à mettre sans doute en rapport avec les fonctions qu'ils ont occupées de leur vivant. Quoi qu'il en soit, cette forme de sélection s'est opérée au sein d'espèces habituellement consommées chez les Gaulois. Le traitement du chien présente aussi plusieurs facettes. La peau de cet animal est très recherchée, et il est souvent consommé (YVINEC, 1986). Toutefois, certains chiens ne sont ni dépouillés, ni consommés, ce qui témoigne de différenciations des rapports à l'Homme, qu'aucune spécialisation morphologique ne laisse encore supposer.

Le cas du porc est beaucoup plus simple. Cet animal est élevé pour sa viande, sa graisse et autres abats. Bien qu'il ait sans doute joué un rôle important dans l'entretien de la voirie, son utilisation commence avec sa mort, ce qui se traduit par une grande stabilité des règles de gestion des troupeaux. La plupart des sujets sont abattus entre un et deux ans, les animaux plus âgés, conservés pour la reproduction, étant abattus peu à peu, les mâles l'étant, en moyenne, un an plus tôt que les femelles. Cependant sur certains sites, comme à Compiègne ("Le Fond Pernant", fouilles de B. LAMBOT) des porcelets sont sacrifiés avant un an, c'est-à-dire avant d'avoir atteint leur plein développement. Mais ce type de pratique reste exceptionnel chez les Gaulois, pour qui

les critères de rentabilité semblent prévaloir sur d'éventuelles modes alimentaires, telles que celles que l'on connaît à la période romaine.

Le traitement des moutons est souvent assez comparable à celui du porc. De nombreux sujets sont abattus vers deux ans, le reste, à savoir les reproducteurs, l'étant peu à peu, sans que soient atteints des records de longévité. Toutefois, ce mode de gestion n'est pas le seul à avoir été pratiqué à l'Age de Fer. A Hornaing, site qui se distingue des autres par l'abondance des moutons, ceux-ci sont conservés très vieux, sans doute pour une production, de laine et (ou) de lait, intensive. En fait, ce mode de gestion, exceptionnel pour l'espèce ovine, est beaucoup plus fréquent pour les bovins.

Le mode de gestion des troupeaux bovins permet de distinguer deux types d'économie. Le premier, caractérisé par l'abondance des vaches et un âge d'abattage moyen peu avancé, se distingue nettement du second, où les bœufs (mâles châtrés) sont relativement nombreux, et où la moyenne des âges d'abattage est plus élevée. A ces types correspondent des tendances, une vers la production de lait et de viande de veau, l'autre vers celle du travail et de la traction. Il s'agit bien sûr d'orientations privilégiées, mais qui n'entraînent pas d'exclusions. Les problèmes de chronologie ne sont pas encore réglés avec suffisamment de précision pour l'ensemble de nos sites pour que l'on puisse traiter de ces variations en termes d'évolution, ou de spécialisations locales. Toutefois, le site tardif — il a été occupé après la Conquête — de Villeneuve-Saint-Germain (02) a livré des restes de vaches et de veaux en abondance. De plus, si le chien est encore consommé, le cheval n'est plus, ce qui annonce l'évolution de l'alimentation à la période romaine, évolution qui semble admettre de nombreuses nuances, mais cela est un autre problème.

Les choix en matière d'alimentation d'origine animale semblent résulter avant tout de contraintes économiques. La diversification de l'utilisation des animaux domestiques au cours de l'Age du Fer, telle qu'elle apparaît à travers la composition des troupeaux, reste la caractéristique majeure de l'élevage gaulois. En fait, la plus grande partie des animaux a été consommée; aux animaux de boucherie se mêlent les animaux réformés, sans qu'il soit possible de déceler à partir des seuls déchets culinaires de l'espace domestique l'effet d'éventuels choix d'ordre purement culinaire. Toutefois, l'étude des dépotoirs d'habitats, où se sont accumulés des restes de repas, laisse apparaître des différences, tant dans les proportions entre animaux de différentes espèces, que dans les distributions d'âges d'abattage. Sur les fermes indigènes, les bœufs et les chevaux sont abondants, et ils sont âgés, le porc étant beaucoup moins fréquent que dans des établissements plus vastes, véritables villages, où il est souvent à la base de l'alimentation. Sur le site plus récent de Villeneuve, le bœuf est beaucoup plus sollicité, et il y est abattu jeune. Il est tentant de voir dans ces quelques résultats les effets de choix dictés par des goûts assez similaires aux nôtres, c'est-à-dire une préférence pour des animaux jeunes, à la chair tendre, vis-à-vis d'animaux âgés, vieilles vaches ou vieux bœufs, que seules des contraintes économiques amènent à consommer. Une telle analogie est pour le moins aléatoire. Plus tangibles sont les données relatives aux choix exprimés en dehors du contexte de la vie quotidienne, et de ses contraintes, bien que ce type d'informations puisse poser d'autres problèmes. C'est notamment le cas des offrandes alimentaires déposées dans les tombes, pour lesquelles il n'est pas évident qu'elles répondent aux critères de choix du monde des vivants. Cependant, les découvertes de restes de repas dans les sanctuaires, de Gournay, Ribemont ou Mirebeau, mettent en évidence des choix en vue d'une alimentation réelle, pour les vivants, mais largement soustraite aux contraintes économiques, si sensibles dans la vie quotidienne. Ces choix, d'ailleurs similaires à ceux effectués pour les morts, portent d'abord sur un nombre d'espèces réduit, porcs et moutons surtout, bœufs dans une moindre mesure, puis sur des animaux plutôt jeunes, bien que ce dernier critère ne joue parfois que comme une tendance.

La distinction établie, entre des animaux jeunes, dits de boucherie, et âgés, dits de réforme, est donc justifiée, et ne nous choque pas. Elle permet de distinguer ce qui a été produit pour l'alimentation humaine de ce qui s'apparente plutôt à une récupération, dont l'ampleur pourrait nous renseigner (voir, entre autres, BAILLOUD, 1982 : 189). Cependant, certaines découvertes d'animaux, notamment de vieux bœufs ou de chevaux dans les sanctuaires de Gournay et de Ribemont, montre que certains animaux n'ont pas été consommés et ont été déposés ailleurs que dans les dépotoirs d'habitats. Des choix, nous n'avons donc qu'une partie du résultat, et les ensembles d'animaux auxquels ils ont été appliqués restent indéterminés.

Enfin, pour en finir avec un cliché, il peut paraître étonnant que les animaux chassés soient si faiblement représentés dans ces restes culinaires. A cela, plusieurs raisons. L'essentiel des prises

concerne le lièvre, dont les restes ont peu de chances de nous parvenir, et dont le rôle dans l'alimentation nous échappe (de même pour les oiseaux, domestiques et sauvages). La discrétion des grandes espèces, cerf, chevreuil et sanglier, ne reflète pas un appauvrissement de l'environnement suite aux déforestations, sans doute bien avancées, mais loin d'être abusives. En fait, le tableau de chasse que l'on entrevoit dans ces villages et dans ces fermes est celui d'agriculteurs qui chassent dans leurs champs, peut-être pour en protéger les cultures, et n'a rien à voir avec celui de la noblesse, pour qui la chasse met en œuvre les mêmes moyens que la guerre. Mais il s'agit là d'une activité réservée à une élite, dont les traces sont plutôt à rechercher dans les textes que dans les données archéologiques dont nous disposons.

Conclusion.

La place des animaux dans l'alimentation des Gaulois n'est pas le reflet de choix effectués au sein d'un ensemble d'animaux domestiques ou sauvages, en fonction de critères gastronomiques. En fait, la marge de choix paraît des plus limitée, et les goûts, sans doute peu différents des nôtres, ont peu de possibilités de s'exprimer. Les contraintes économiques — nécessité de forces de traction, production de lait ou autres — jouent un rôle prépondérant dans l'élevage; ces contraintes, alliées à la demande d'une population en accroissement, ne permettent pas de dédaigner beaucoup d'animaux. Seuls quelques-uns, parmi ceux dont la viande est la moins recherchée, échappent au couteau du boucher; tous ne sont pas perdus pour autant, car il peuvent être offerts en sacrifice dans les sanctuaires.

BIBLIOGRAPHIE

- BAILLOUD G. (1982) : Avant l'histoire, in G. DUBY et A. WALLON, *Histoire de la France Rurale*, Seuil édit., Paris, 1 : 119-189.
- BRUNAU J.L., GOGUEY R., GUILLAUMET J.P., MÉNIEL P. et RAPIN A. (1985) : Le sanctuaire celtique de Mirebeau (Côte d'Or), in *Les Ages du Fer dans la vallée de la Saône*, *Revue Archéologique de l'Est et du Centre-Est*, VI° Suppl. : 79-111, 26 fig.
- BRUNAU J.L., MÉNIEL P. et POPLIN F. (1985) : Gournay I, Les fouilles sur le sanctuaire et l'oppidum (1975-1984), *Revue Archéologique de Picardie*, numéro spécial, 268 pp., 112 fig., tab. et dépliant.
- KRAUSZ S. (1985) : *Les ossements animaux du village des Arènes à Levroux (Indre). Le terrain Lacotte*, Mémoire de Maîtrise, Université de Paris I, 146 pp., 42 fig.
- MÉNIEL P. (1984) : Contribution à l'histoire de l'élevage en Picardie, *Revue Archéologique de Picardie*, numéro spécial, 56 pp., 52 fig., 28 tab. et 2 microfiches.
- POPLIN F. (1981) : Un problème d'ostéologie quantitative : calcul d'effectif initial d'après appariements. Généralisation aux autres types de remontages et à d'autres matériels archéologiques, *Revue d'Archéométrie*, 5 : 159-165, fig.
- YVINEC J.H. (1987) : Découpe, pelleterie et consommation des chiens gaulois à Villeneuve-Saint-Germain. *Anthropozoologica*, premier numéro spécial : 83-90, 6 fig.

Note additionnelle.

- La faune de plusieurs sites n'a pas encore été publiée, il s'agit de :
- Ribemont-sur-Ancre (80), fouilles de J.L. CADOUX.
 - Mourmelon "Le Camp", fouilles de M. CHOSSENOT, étude de J.H. YVINEC.
 - Epiais-Rhus (92), fouilles de J.M. LARDY.
 - Compiègne "Le Fond Pernant", fouilles de B. LAMBOT.
 - Variscourt "L'Oppidum du Vieux Reims", fouilles de J.L. MASSY.
 - Hornaing, fouilles de J. BARBIEUX, manuscrit déposé.
 - Villeneuve-St-Germain "Les Grandes Grèves", fouilles de l'URA 12 et de J. DEBORD, études de P. MÉNIEL et J.H. YVINEC.
 - Manre "Le Mont Troté" et Aure "Les Rouliers", fouilles du Dr ROZOY, manuscrit déposé.