

BOUCHERIES ET DÉPOTOIRS DE BOUCHERIE GALLO-ROMAINS

Isabelle RODET-BELARBI* et Jean-Hervé YVINEC#

Résumé

Cette première synthèse sur la boucherie gallo-romaine a été réalisée à partir de l'étude de cinq sites de localisations et datations diverses. L'examen de ces dépotoirs permet de mettre en évidence le fonctionnement de ces boucheries et les techniques employées. L'aire d'extension géographique et chronologique de ces dépôts montre que l'on a affaire à une véritable industrie de la boucherie, inexistante auparavant, qui tire probablement son existence de phénomènes tels que la colonisation et l'urbanisation romaines.

Summary

Gallo-Roman butchery and butchery middens

This first synthetic study of gallo-roman butchery is the result of remains from five sites, in different locations and of different dates. The study showed the functioning of the butchers' workshops and of the techniques employed. The geographical and chronological spread of the deposits demonstrated that one was dealing with a veritable butchery industry, something which had not existed previously. It must have owed its development to such phenomena as colonization and roman urbanization.

Mots clés

Dépotoirs de boucheries, Gallo-romain, boucherie, Archéozoologie.

Key words

Butchery deposits, Gallo-roman, butchery, Archaeozoology.

Introduction

Malgré le nombre non négligeable de faunes étudiées pour la période gallo-romaine, celle-ci reste mal connue du point de vue archéozoologique. Les données archéologiques concernant la boucherie étaient jusqu'ici inexistantes. Cette première synthèse permet donc d'aborder les caractéristiques de la boucherie gallo-romaine et son fonctionnement.

Durant le colloque sur "La découpe et le partage du corps à travers le temps"

organisé par la RCP 717 du CNRS, en novembre 1985, à Paris, F. Poplin a favorisé la rencontre des auteurs. Ayant suivi de loin leurs deux études, il avait sans doute eu l'intuition de leur convergence. Très vite la comparaison montra qu'il y avait, en effet, de profondes similitudes entre les sites de Champlieu (Oise) et d'Argentomagus (St Marcel, Indre). Les résultats de ces travaux furent confrontés afin d'en réaliser la synthèse. Au cours du temps, de nouvelles découvertes s'ajoutèrent aux précédentes.

* 95 bd St Michel, F-75005 Paris

Laboratoire d'Archéozoologie de Compiègne, URA 1415 du CNRS, CRAVO, 21 rue des cordeliers, F-60200 Compiègne.

Le présent exposé porte donc sur l'étude ou l'examen de cinq sites gallo-romains de localisations et datations diverses.

Argentomagus, où la faune a été étudiée par I. Rodet-Belarbi, est l'un des deux sites qui ont attiré notre attention. Une importante couche d'ossements a été mise au jour sur le plateau des Mersans lors des fouilles à l'emplacement du nouveau musée. Constituée à plus de 95% par des os de bœuf, elle a été déversée, à partir d'une voie, dans un espace situé en contrebas de celle-ci et occupé en partie par des murs : les uns, démolis, sont recouverts par cette couche alors que les autres, sur lesquels elle vient buter, délimitent des structures qui s'étendent plus au Nord. On retrouve également ces ossements utilisés comme remblai dans une voie. Une faible quantité de matériel accompagne ces restes osseux : céramiques, verre, clous et une monnaie de Tibère (Rodet-Belarbi, 1986).

A Champlieu, deuxième site à avoir motivé cette synthèse, un grand fossé a été découvert au sein de ce qui semble être un quartier artisanal. Son remplissage est constitué presque uniquement d'os de bovins. Cet ensemble, étudié par J.-H. Yvinec en 1981, est daté du Ier siècle de notre ère.

A Noyon (Oise), lors de sondages préliminaires aux fouilles urbaines, un troisième dépôt a été mis au jour. Daté du IIIème siècle, il a été étudié par J.-H. Yvinec. Là encore il s'agit d'un dépôt d'ossements d'animaux enchevêtrés, compact et fort important, qui réutilise un espace vide délimité par des bases de murs.

Durant les fouilles qui ont suivi, a été découvert à quelques dizaines de mètres du dépôt précédent, un petit bâtiment détruit par un incendie. Sur le sol se trouvaient des restes osseux dont la découpe et le type se révélèrent identiques à ceux

du dépotoir. Ils étaient accompagnés d'un couperet et d'un crochet de boucherie.

Le site de Tramassac à Lyon a été étudié par R.-M. Arbogast. L'auteur a bien voulu nous communiquer les résultats concernant un ensemble d'os qui contenait une importante proportion de restes de bœuf. Bien que différent des autres dépôts, il a servi de base de comparaison.

Enfin, récemment, à Arras, durant les fouilles urbaines, a été mise au jour une série de dépôts d'ossements, dont l'un présentait des caractéristiques similaires à ceux déjà cités. Cet ensemble fera l'objet d'une étude par S. Lepetz.

Présentation des dépôts

Ces très nombreux ossements enchevêtrés forment d'importantes couches-dépotoirs, réutilisant d'anciennes structures, comblant des espaces entre des bâtiments détruits ou servant de remblai pour des voies. Les ossements y sont largement majoritaires par rapport au reste du matériel archéologique.

Le principal point commun entre ces ensembles est leur composition. Celle-ci est remarquable car, dans tous les cas, le bœuf est l'espèce dominante en Nombre de Restes (NR) : de 83 à 96 %. Ce seul point suffit à attirer l'attention puisque d'ordinaire les os de bœuf et de porc sont en quantité sensiblement équivalente. Ces deux espèces se disputent la première place, sans qu'il y ait suprématie de l'une sur l'autre. Si l'on prend l'exemple d'Argentomagus, pour lequel différents contextes ont été étudiés, cette couche apparaît comme un fait à part en comparaison des résultats d'ensemble. C'est le seul cas connu à ce jour, sur ce site, de prédominance aussi nette du bœuf (Rodet-Belarbi, 1989). Ces dépôts apparaissent donc comme des cas particuliers. On cons-

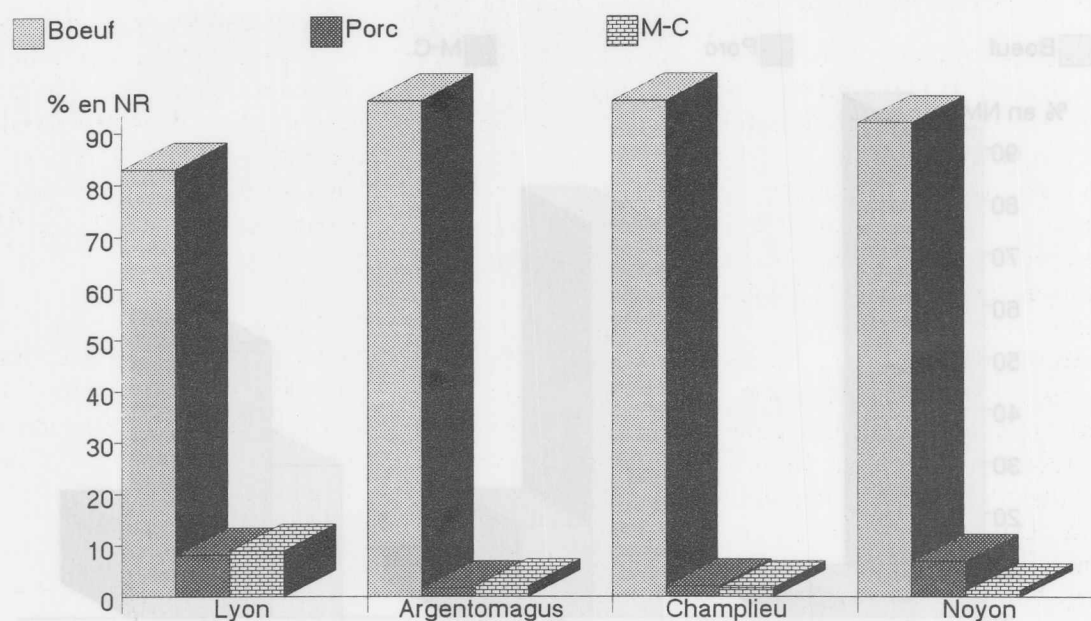


Fig. 1 : Comparaisons des dépôts provenant de quatre sites. Les Nombres de Restes des trois principales espèces domestiques sont exprimés en pourcentage.

tate la très grande ressemblance et l'homogénéité de ces échantillons (fig. 1).

En revanche la représentation des espèces se modifie si l'on utilise le Nombre Minimum d'Individus (NMI)(fig. 2). Sur le site d'Argentomagus les résultats restent inchangés. A Champlieu les moutons sont en plus grand nombre du fait d'un rejet important de chevilles osseuses de cornes. Mais à Noyon la proportion des espèces entre elles est totalement modifiée. Le mouton est mieux représenté et le porc dépasse le bœuf. Ceci est dû à la très grande proportion, dans l'échantillon, de scapulas (omoplates) de ces deux pre-

mières espèces. Ce qui nous amène à l'étude de la composition des dépôts.

Composition des dépôts

Le bœuf

En général la répartition anatomique des pièces osseuses pour une espèce considérée est variable d'un site à l'autre. Là encore, nos échantillons se démarquent par la similitude de la fréquence anatomique des restes de bœuf. Pour avoir une meilleure compréhension de nos échantillons, nous avons rassemblé les os du squelette en six régions : crâne, vertèbre, côte, haut et bas de patte. La comparaison des histogrammes permet d'apprécier

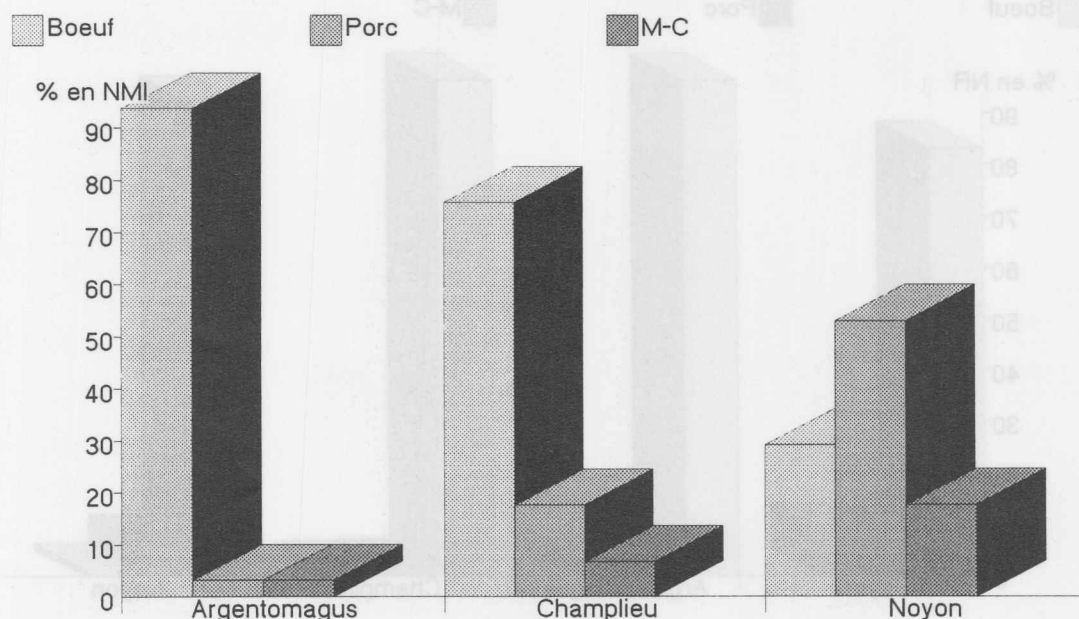


Fig. 2 : Comparaisons des dépôts provenant de trois sites. Les Nombres Minimum d'Individus des trois principales espèces domestiques sont exprimés en pourcentage.

les différences entre le site de Lyon et les trois autres sites (fig. 3).

Ainsi les côtes, qui sont les os les mieux représentés, à Argentomagus, Champlieu et Noyon, y sont vingt fois plus nombreuses qu'à Lyon (fig. 3). Pour les hauts de pattes (fémur, tibia, humérus et radius-ulna) la proportion s'inverse. Ces os sont douze fois plus nombreux à Lyon. Un rapport semblable (quatorze fois plus grand à Lyon) est observable pour les bas de pattes. Les os des ceintures (scapula et bassin) et les crânes sont cinq fois moins représentés à Lyon.

La synthèse de ces résultats montre que, sur les trois sites de Champlieu,

Argentomagus et Noyon, on retrouve essentiellement des restes de carcasses de bœuf. A l'opposé, à Lyon ce sont principalement des os des pattes qui ont été mis au jour, les côtes, par exemple, y sont pratiquement absentes.

Le porc et le mouton

La répartition anatomique des os de ces deux espèces sur le site de Lyon ne révèle rien de remarquable. Les différentes catégories sont normalement représentées.

Il n'en va pas de même à Noyon. Tant pour le porc que pour le mouton, les scapulas sont sur-représentées (80 et 72% du NR total) par rapport aux autres os ; d'où

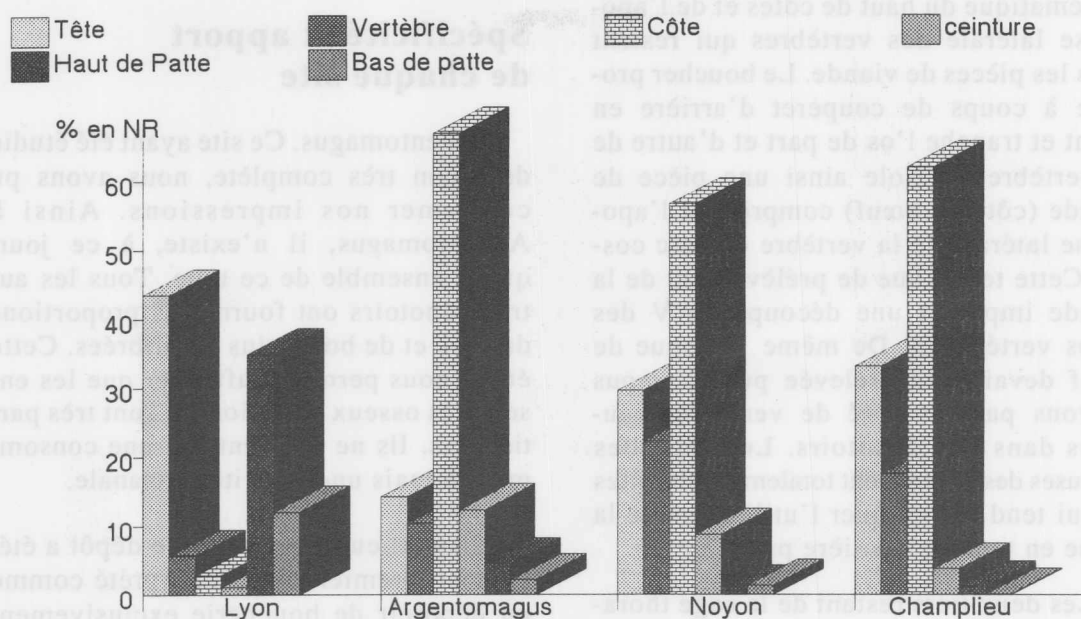


Fig. 3 : Comparaisons des compositions en Nombre de Restes par régions anatomiques pour le Bœuf.

un NMI très important pour ces deux espèces. Le fémur de porc est également surreprésenté (18% des restes). Pour cette espèce, ces deux catégories d'os, à elles seules, fournissent 98% du NR total. Il s'agit à l'évidence du produit d'une sélection. Il faut certainement la mettre en relation avec un désossage en vue d'une préparation qui concerne les épaules et les jambons. Pour le mouton, la deuxième pièce la plus fréquente est la cheville osseuse (13%), qui, ajoutée aux scapulas (72%), donne 85% du NR total.

A Champlieu, tout comme à Noyon, les chevilles osseuses de moutons sont surabondantes. Il s'agit d'un des premiers éléments dont on se débarrasse lors du

dépeçage de l'animal ; cela expliquerait leur nombre. Mis à part pour cette pièce osseuse particulière, il est difficile d'interpréter la présence ou l'absence des autres ossements compte tenu du faible NR.

On se heurte aux mêmes difficultés à Argentomagus. Il semble cependant que, dans le cas du porc, les bas de pattes (métopodes et phalanges) soient fortement représentés.

Découpe et pratique bouchères

La présence ou l'absence de certaines pièces osseuses dans ce qui semble être des dépotoirs de boucherie nous paraît signi-

ficative de choix techniques et/ou alimentaires.

Ainsi nous avons constaté l'absence systématique du haut de côtes et de l'apophyse latérale des vertèbres qui restent dans les pièces de viande. Le boucher procède à coups de couperet d'arrière en avant et tranche l'os de part et d'autre de la vertèbre. Il isole ainsi une pièce de viande (côte de bœuf) comprenant l'apophyse latérale de la vertèbre et l'arc costal. Cette technique de prélèvement de la viande implique une découpe en V des corps vertébraux. De même la queue de bœuf devait être prélevée puisque nous n'avons pas retrouvé de vertèbres caudales dans nos dépotoirs. Les chevilles osseuses des cornes sont totalement absentes ce qui tend à impliquer l'utilisation de la corne en tant que matière première.

Les deux tiers restant de la cage thoracique (milieu et bas des côtes) sont désossés. Il s'agit là d'une technique très spécifique que nous ne retrouvons pratiquement que dans ces dépôts. Le boucher, à l'aide d'un couteau, fend la viande sur la face intérieure de la côte et ce faisant laisse une longue trace fine à la surface de l'os. Il ne lui reste plus ensuite qu'à extraire la côte du quartier de viande.

Les scapula et les bassins présents dans nos échantillons sont eux aussi désossés. Un autre fait technique a été constaté sur les différents sites. Lorsque le boucher veut séparer le fémur de l'os coxal, il tranche la tête fémorale au ras de la cavité acétabulaire. Quand l'animal est jeune il se contente de l'arracher. Dans tous les cas, l'épiphyse reste dans la cavité articulaire.

Il existe donc une technique bouchère particulière et spécifique au bœuf qui apparaît à la période gallo-romaine et dont on retrouve les traces uniquement dans ces dépotoirs de boucherie. L'utilisation du couperet est franche et massive,

en particulier lors de la découpe du tronc. Mais on emploie également le couteau pour le désossage.

Spécificité et apport de chaque site

Argentomagus. Ce site ayant été étudié de façon très complète, nous avons pu confirmer nos impressions. Ainsi à Argentomagus, il n'existe, à ce jour, qu'un ensemble de ce type. Tous les autres dépotoirs ont fourni des proportions de porc et de bœuf plus équilibrées. Cette étude nous permet d'affirmer que les ensembles osseux sélectionnés sont très particuliers. Ils ne reflètent pas une consommation mais une activité artisanale.

Champlieu. Sur ce site, le dépôt a été, dans un premier temps, interprété comme un dépotoir de boucherie exclusivement bovine, dans lequel se trouvaient quelques déchets de consommation. Cependant, la présence de nombreuses chevilles osseuses de mouton ainsi que les rejets d'os de mouton et de porc nous ont amenés à reconsidérer cette hypothèse. Ainsi, il s'agirait plutôt d'une boucherie-abattoir. Ces deux espèces étaient débitées et vendues telles quelles, alors que le bœuf était préalablement désossé ; d'où le rejet de carcasses.

Noyon. L'étude de l'ensemble issu du premier sondage confirme l'hypothèse émise pour Champlieu. Le bœuf n'était pas traité seul. Par chance, la fouille qui suivit nous permit de découvrir la boucherie d'où provenait certainement les os issus du premier sondage. Des couperets, crochets et couteaux étaient associés à des restes osseux similaires à ceux du dépotoir. D'autre part, de nombreux fragments, de jattes, d'un type unique, qui semblent être liés à une, ou des, préparations de boucherie, ont été retrouvés dans les deux cas.

Nous avons donc la confirmation de nos hypothèses. Nos ensembles correspondent bien à des dépotoirs de boucherie. De plus, la boucherie découverte à Noyon est située à proximité immédiate d'une porte le long du rempart gallo-romain. Là où est généralement situé le quartier des bouchers.

Arras. Les fouilles récentes du quartier Beaudumont I ont livré elles aussi une fosse contenant des restes de carcasses typiques de l'activité précédemment décrite. Il s'agit de restes de bœuf, peu nombreux, peu fragmentés, représentés par des crânes dont les cornes ont été prélevées, des séries de vertèbres en connexion et quelques côtes isolées. Il s'y ajoutait quelques os de porc et de mouton. Mais le plus intéressant est qu'à proximité immédiate se trouvait un dépôt constitué de tarsi, de carpes et d'extrémités distales et proximales d'os longs. Ces dernières avaient été sciées dans le but évident de récupérer les diaphyses pour la tabletterie. Dans le même secteur, un silo avait été comblé avec des chevilles osseuses de cornes, sans doute après récupération de l'étui corné.

Ce site nous montre que la boucherie à la période gallo-romaine n'est pas une activité isolée mais qu'elle est intégrée dans une chaîne artisanale qui va de l'abattage à la production de matière première pour le travail de l'os et de la corne, par exemple.

Lyon. Le site de Lyon, s'il est identique aux autres quant à la proportion des espèces entre elles, s'avère très différent du point de vue de la composition. Il pour-

rait s'agir du négatif des premiers dépôts. Ceci supposerait une seconde phase de désossage. Les os longs qui supportent la majeure partie de la viande pourraient, par exemple, être extraits lors de la boucherie de détail et formeraient un deuxième type de dépôt. Ce site aura de toute façon permis une meilleure comparaison et facilité la mise en évidence des caractéristiques de ces dépôts de boucherie.

Conclusion

Hormis quelques exemples, comme celui de Villeneuve-Saint-Germain (La Tène finale) dans l'Aisne, où il existe des dépotoirs de boucherie dans un quartier artisanal, il s'agit des premiers témoignages d'une véritable activité de boucherie. Nous n'avons plus affaire à une découpe familiale ou à une petite activité artisanale. Ces dépôts sont révélateurs d'une véritable industrie de la boucherie. Elle se caractérise par le nombre important d'animaux traités et par une technique spécifique de découpe (désossage poussé). Tout aussi remarquable est l'aire d'extension de ces dépôts que nous retrouvons depuis le bassin de la Loire jusque dans le Nord de la France. Ces nouvelles façons de faire sont liées, à n'en pas douter, au phénomène d'urbanisation que connaît la période gallo-romaine. Seule l'émergence de "marchés" importants a permis la création de boucheries aussi développées. Il y a d'ailleurs fort à parier que l'apparition de ce type de boucherie, avec des techniques aussi uniformisées et répandues, soit un phénomène (importation) dû à la colonisation romaine.

BIBLIOGRAPHIE

- RODET-BELARBI I. (1986) : Etude préliminaire d'un dépôt d'ossements d'animaux provenant des fouilles du musée d'Argentomagus (Saint-Marcel, Indre), *Revue Archéologique du Centre de la France*, 2 (2) : 163-174.
- RODET-BELARBI I. (1989) : *La faune à Argentomagus : élevage, artisanats et rites*. Thèse Doctorat Université de Paris I (Panthéon Sorbonne), juin 1989.
- YVINEC J.-H. (sous presse) : Le dépotoir de boucherie de Champlieu, *Revue Archéologique de Picardie*, 1991.

Conclusion

Notons quelques exemples, comme celui de Villeneuve-Saint-Georges (La Tène finale) dans l'Aisne, où il existe des dépotoirs de boucherie dans un quartier artisanal. Il s'agit des premiers témoignages d'une véritable activité de boucherie. Nous n'avons plus affaire à une découpe familiale ou à une petite activité artisanale. Ces dépôts sont révélateurs d'une véritable industrie de la boucherie. Elle se caractérise par le nombre important d'animaux tués et par une technique spécifique de découpe (désoisement). Tout aussi remarquable est l'absence d'extension de ces dépôts que nous retrouvons depuis le bassin de la Loire jusqu'à dans le Nord de la France. Ces nouvelles façons de faire sont liées à un pas décisif, au phénomène d'urbanisation que connaît la période gallo-romaine. Seule l'émigration de "marchés" importants a permis la création de boucheries aussi développées. Il y a d'ailleurs fort à penser que l'apparition de ce type de boucherie, avec des techniques aussi uniformisées et répandues, soit un phénomène (important) dû à la colonisation romaine.

Notons également que les dépôts de boucherie sont souvent associés à des dépôts de déchets domestiques, ce qui confirme l'existence d'une véritable activité de boucherie. Les dépôts de boucherie sont souvent associés à des dépôts de déchets domestiques, ce qui confirme l'existence d'une véritable activité de boucherie. Les dépôts de boucherie sont souvent associés à des dépôts de déchets domestiques, ce qui confirme l'existence d'une véritable activité de boucherie.

Ce site nous montre que la boucherie à la période gallo-romaine n'est pas une activité isolée mais qu'elle est intégrée dans une chaîne artisanale qui va de l'abattage à la production de matières premières pour la transformation de la viande, par exemple.

Lyon, le site de Lyon, s'il est identifié aux sites étudiés, la proportion des espèces entre elles a des très différents de point de vue de la composition. Il pour-