

La boucherie

Patrice Méniel

► **To cite this version:**

Patrice Méniel. La boucherie. Michel Reddé, Philippe Barral, François Favory, Jean-Paul Guillaumet, Martine Joly, Jean-Yves Marc, Pierre Nouvel, Laure Nuninger, Christophe Petit. Aspects de la Romanisation dans l'Est de la Gaule - 2, Bibracte, p. 907-908, 2011, Bibracte ; 21. halshs-00635007

HAL Id: halshs-00635007

<https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-00635007>

Submitted on 24 Oct 2011

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

La boucherie

PATRICE MÉNIEL

“Boucherie” est un mot qui recouvre diverses notions, mais avant la création des abattoirs dans la périphérie des villes, c’est avant tout le lieu où l’on abat le bétail ; aujourd’hui, c’est une boutique de vente au détail de la viande, mais ce terme recouvre aussi le commerce de la viande ; plus rarement, il désigne l’ensemble des personnes appartenant à cette profession. Dans un autre registre, il peut s’agir d’une hécatombe ou d’un massacre.

Dans nos disciplines, les pratiques bouchères sont d’abord abordées par l’étude des traces de découpe relevées sur les ossements, par la mise en évidence de rejets spécifiques, les “déchets de boucherie”, puis, pour la période antique, par la mise en évidence de bâtiments particuliers affectés à cet usage, des boucheries au sens actuel du terme, ou à la commercialisation “le *macellum*”. Pour l’Antiquité, il faut également mentionner les apports essentiels de l’iconographie, des inscriptions et des textes.

Ces différences dans la richesse et la diversité des sources se traduisent directement dans la bibliographie. Pour la période gauloise, les essais de reconstitution des gestes et la localisation des dépôts de déchets spécifiques sont les principales voies pour aborder la question, et ne donnent souvent lieu qu’à des développements limités dans l’étude de la faune d’un site. Pour la période romaine, la question est un véritable thème de recherche, ce dont témoigne, entre autres, une abondante bibliographie ; cette dernière peut être abordée de manière assez aisée à partir de quelques références

importantes (Lignereux, Peters 1996 ; Van Andringa 2007 ; Ballet *et al.* 2003, notamment).

Ce décalage important dans la documentation se manifeste également dans la région envisagée ici, avec des travaux très nombreux, notamment à Augst (*cf.* bibliographie *in* Lachiche, Deschler-Erb 2007) et à Avenches (Lachiche 2010).

La comparaison des techniques de boucherie en Bourgogne (Cambou 2009) entre la fin de l’âge du Fer et la période romaine, va dans le sens d’observations réalisées par ailleurs, avec notamment un emploi accru du couperet et l’apparition de nouveaux types de déchets, comme des tronçons de rachis, des scapula ou des mandibules de bœufs. De tels restes apparaissent alors aux alentours du sanctuaire du Titelberg, dès La Tène finale, ce qui témoigne de l’apparition précoce de ces nouvelles pratiques, dans le contexte particulier d’un lieu de culte. Cette fonction particulière du sanctuaire, qui trouve bien d’autres illustrations en Gaule romaine (en Ile-de-France, Lepetz 2007 ; à Mirebeau, Méniel 2007 ; à Mandeuire, Huguet, thèse en cours), n’est cependant pas forcément un modèle qui s’applique partout ; à Augst, par exemple, les choses apparaissent assez différentes (Lachiche, Deschler-Erb 2007).

Cette nouvelle forme de boucherie, à savoir une activité spécialisée et de masse, se distingue nettement de la pratique domestique de découpe de certains animaux, qui se poursuit en contexte rural à la période romaine, mais aussi urbain pour certains animaux. Cette mutation est sans doute

motivée par l'ampleur de la demande en contexte urbain. On est loin des situations propres aux petites communautés de l'âge du Fer, où la gestion de la viande d'une carcasse de bovin imposait une distribution rapide ou la mise en œuvre de techniques de conservation, et pouvait justifier l'élevage des petites formes de bétail que l'on connaît à ces périodes.

À la lumière des analyses archéozoologiques, il s'avère que l'urbanisation est lourde de conséquences sur la gestion des viandes. Dans les cités,

les contraintes liées à l'espace influencent le choix des lieux de l'abattage, de découpe et de rejets des déchets. Le développement d'un artisanat spécialisé implique également un souci de rentabilité, qui peut être un motif du développement d'animaux de grand format, mais également de la création de circuits qui débutent avec l'acquisition (foires, marchés?) et se matérialisent dans le sol par des dépôts de rejets d'ossements correspondant à chaque étape du traitement, de la découpe primaire des animaux aux rejets d'assiettes.

BIBLIOGRAPHIE

Ballet et al. 2003: BALLET (P.), CORDIER (P.), DIEUDONNÉ-GLAD (N.) dir. — *La ville et ses déchets dans le monde romain: Rebutis et recyclages*. Montagnac: Mergoïl, 2003.

Cambou 2009: CAMBOU (D.). — *L'élevage et l'alimentation carnée en Bourgogne de La Tène finale au Bas-Empire (130 av. – 325 apr. J.-C.): une analyse des ossements issus des dépotoirs domestiques*. Dijon: université de Bourgogne, 2009 (thèse de 3^e cycle).

Lachiche 2010: LACHICHE (C.). — *L'alimentation carnée à Aventicum/Avenches capitale des Helvètes (I^{er}-IV^e siècle apr. J.-C) Suisse, canton de Vaud*. Dijon: université de Bourgogne, 2010 (thèse de 3^e cycle).

Lachiche, Deschler-Erb 2007: LACHICHE (C.), DESCHLER-ERB (S.). — De la viande pour les hommes et pour les dieux: sa gestion dans deux villes de la Suisse romaine. *Food & History*, 5, 1, 2007, p. 107-131.

Lepetz 2007: LEPETZ (S.). — Boucherie, sacrifice et marché à la viande en Gaule romaine septentrionale: l'apport de l'archéozoologie. *Food & History*, 5, 1, 2007, p. 73-105.

Lignereux, Peters 1996: LIGNEREUX (Y.), PETERS (J.). — Techniques de boucherie et rejets osseux en Gaule romaine. *Anthrozoologica*, 24, 1996, p. 45-98.

Méniel 2007: MÉNIEL (P.). — La boucherie et les sacrifices bovins en Gaule aux II^e et I^{er} siècles avant notre ère. In: VAN ANDRINGA (W.) dir. — *Sacrifices, marché à la viande et pratiques alimentaires dans les cités du monde romain*. *Food & History*, 5, 1, 2007, p. 225-245.

Rodet-Belarbi 2003: RODET-BELARBI (I.). — Répartition spatiale des dépotoirs de boucherie bovine dans les agglomérations gallo-romaines. Première approche. In: BALLET (P.), CORDIER (P.), DIEUDONNÉ-GLAD (N.) dir. — *La ville et ses déchets dans le monde romain: Rebutis et recyclages*. Montagnac: Mergoïl, 2003, p. 197-208.

Rodet-Belarbi, Yvinec 1990: RODET-BELARBI (I.), YVINEC (J.-H.). — Boucheries et dépotoirs de boucherie gallo-romains. *Anthropozoologica*, 13, 1990, p. 19-26.

Vallet 1995: VALLET (C.). — La boucherie à Sirentz. *Association pour la Promotion de la Recherche Archéologique en Alsace*, 1995, p. 89-163.

Van Andringa 2007: VAN ANDRINGA (W.) dir. — Sacrifices, marché de la viande et pratiques alimentaires dans les cités du monde romain. *Food & History*, 5, 1, 2007, p. 8-272.

Yvinec 1993: YVINEC (J.-H.). — Le dépotoir de boucherie des thermes de Champlieu (Oise). *Revue archéologique de Picardie*, 1-2, 1993, p. 201-208.

