

Éléments pour une histoire de la charcuterie trévire

Patrice Méniel

► **To cite this version:**

Patrice Méniel. Éléments pour une histoire de la charcuterie trévire. *Archaeologia mosellana : Archäologie im Saarland, in Lothringen und Luxemburg = Archéologie en Sarre, Lorraine et Luxembourg, Staatliches Konservatoramt des Saarlandes ; Metz : Service régional de l'archéologie de Lorraine ; Luxembourg : Musée national d'histoire et d'art*, 2014, 9, pp.315-324. halshs-01076139

HAL Id: halshs-01076139

<https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-01076139>

Submitted on 28 Oct 2014

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.

Coordination du tome 9
Catherine Gaeng
Centre National de Recherche Archéologique
Musée National d'Histoire et d'Art
Luxembourg

Secrétariat d'édition
Catherine Gaeng et Charlotte Félix

Réalisation graphique/Mise en page
Charlotte Félix

Publié avec le concours du Ministère de la Culture, Luxembourg

Publié avec le concours du Ministère de la Culture et de la Communication
de l'Association pour le Développement
de la Recherche Archéologique en Lorraine (ADRAL)

Gedruckt mit finanzieller Unterstützung des Landesdenkmalamtes im Ministerium
für Bildung und Kultur des Saarlandes

Imprimé au Luxembourg, Imprimerie Fr. Faber (Mersch)

ISSN 1027-8311
ISBN 978-2-87985-293-5

Archaeologia Mosellana

Archéologie en Sarre, Lorraine et Luxembourg
Archäologie im Saarland, in Lothringen und Luxemburg

Tome 9

2014

Centre National de Recherche Archéologique, Luxembourg
Musée National d'Histoire et d'Art, Luxembourg
Service Régional de l'Archéologie de Lorraine
Landesdenkmalamt des Saarlandes

ÉLÉMENTS POUR UNE HISTOIRE DE LA CHARCUTERIE TRÉVIRE

PAR PATRICE MÉNIEL

Directeur de recherche au CNRS, UMR 6298, ArTeHiS (Dijon)

Mots-clés : Archéozoologie, Titelberg, porc, sélection d'ossements, charcuterie, âge du Fer, augustéen.

Résumé : Les fouilles sur l'oppidum du Titelberg ont livré plusieurs dizaines de milliers d'ossements de porc issus de l'habitat, de l'espace public, de son fossé, du "camp" et des nécropoles. L'ampleur de la production de viande, notamment dans le "camp", laisse envisager des méthodes de conservation, par salaison notamment.

Schlüsselwörter: Archäozoologie, Titelberg, Schwein, ausgewählte Knochen, Verarbeitung von Schweinefleisch, augusteisch.

Zusammenfassung: Die Ausgrabungen im Oppidum des Titelbergs haben mehrere zehntausend Schweineknochen erbracht, die aus der Siedlung, dem öffentlichen Bereich mit seinem Graben, dem „Lager“ sowie aus den Gräberfeldern stammen. Der Umfang der Fleischproduktion, speziell im "Lager", erlaubt es Konservierungsmethoden zu beobachten, insbesondere durch Einsalzen (Pökeln).

Les ossements collectés lors des fouilles nous renseignent d'abord sur les animaux dont ils sont issus, leur espèce, leur âge, leur sexe, leur stature, leur gracilité. Depuis quelques années, les analyses isotopiques permettent de caractériser l'alimentation au cours de leur période de croissance, et parfois de mettre en évidence des déplacements. Les os permettent aussi de voir comment les animaux ont été utilisés de leur vivant, mais surtout après leur mise à mort. En Gaule, le porc est avant tout un animal dévolu à la production de viande.

Les fouilles sur l'*oppidum* du Titelberg dirigées par Jeannot Metzler ont conduit à la mise au jour de plusieurs dizaines de milliers d'ossements de porc. Ces restes sont issus des différents secteurs de cette place forte (fig. 1), l'habitat, le fossé de l'espace public, la halle et les sanctuaires, le "camp" et les nécropoles de Lamadelaine et orientale. Dans tous ces lieux, des ossements ont été trouvés en abondance, et ce sont 238 370 vestiges qui ont été étudiés, parmi lesquels près de 60 000 os de porcs. Cela représente une quantité de viande considérable, à l'image de l'importance économique de l'*oppidum*. Les porcs sont plus fréquents dans les dépotoirs de l'habitat, dans les sépultures et dans les fosses du camp que dans l'espace public, aux abords des temples qui ont servi de cadre à des sacrifices de bœufs de grande ampleur.

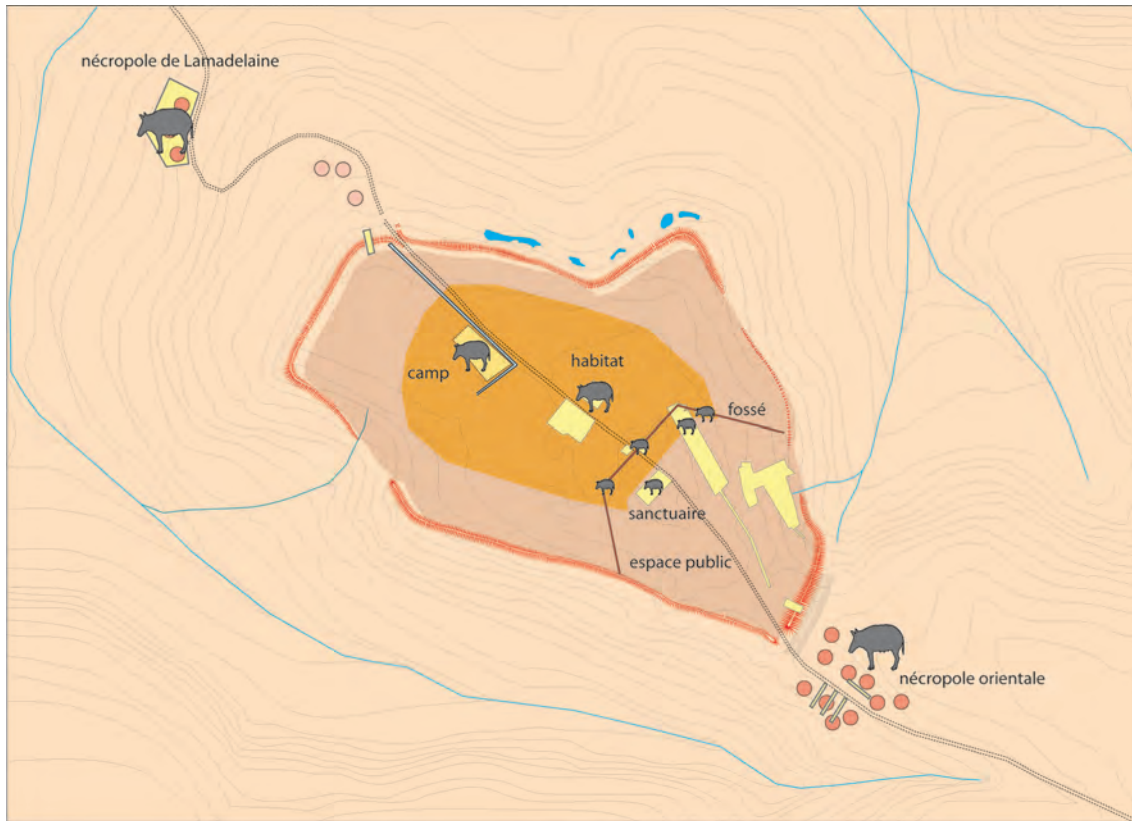


Fig. 1 - Plan de l'oppidum et localisation des échantillons d'ossements étudiés. La taille des silhouettes de porc est proportionnelle à la fréquence de l'espèce dans les divers secteurs.
Dessin P. Méniel, d'après J. Metzler.

1. Des animaux graciles

Il s'agit d'animaux de taille moyenne, entre 0,70 et 0,75 m au garrot (coefficients de Teichert), mais très graciles. Leurs crânes, dont plusieurs exemplaires fendus en deux ont été trouvés dans la nécropole de Lamadelaine, ont un profil rectiligne, qui rappelle ceux des sangliers, si ce n'est leurs dimensions beaucoup plus réduites. En fait ces porcs ont une morphologie similaire à ceux figurés ou décrits, jusqu'au XIX^e siècle en France (fig. 2) : *"Une vieille routine, poussée jusqu'à l'aveuglement, peut seule expliquer la prédilection des cultivateurs de l'Ille-et-Vilaine pour leur abominable race de porcs : la conformation de ces animaux est tellement vicieuse, au point de vue de la production économique de la graisse et de la viande, que l'on peut presque dire que le croisement du sanglier l'améliorerait. Il a fallu des siècles d'ignorance et de soins mal entendus pour arriver à une semblable dégradation des formes de la race primitive. [...] Les pauvres gens croient que le type de l'espèce porcine doit avoir la poitrine étroite, les jambes hautes et la tête démesurément longue ! La routine leur tient lieu de savoir, et les Concours ne peuvent rien leur apprendre."* (E. Jamet, 1864, p. 17).

De ces animaux, il en subsiste encore dans quelques contrées, notamment sur des îles où ils ont été abandonnés par les explorateurs en vue d'assurer un approvisionnement en viande fraîche lors de leurs escales. Cette manière d'universalité, qui n'est pas sans rappeler les analogies entre les moutons de l'île de Soay en Écosse et les formes protohistoriques continentales, est sans doute le fruit d'une évolution quasi-naturelle en l'absence d'une volonté de sélection bien affirmée. Pour le porc, cela tient sans doute à l'absence d'usages de la force ou du lait, qui ont motivé d'importantes modifications morphologiques

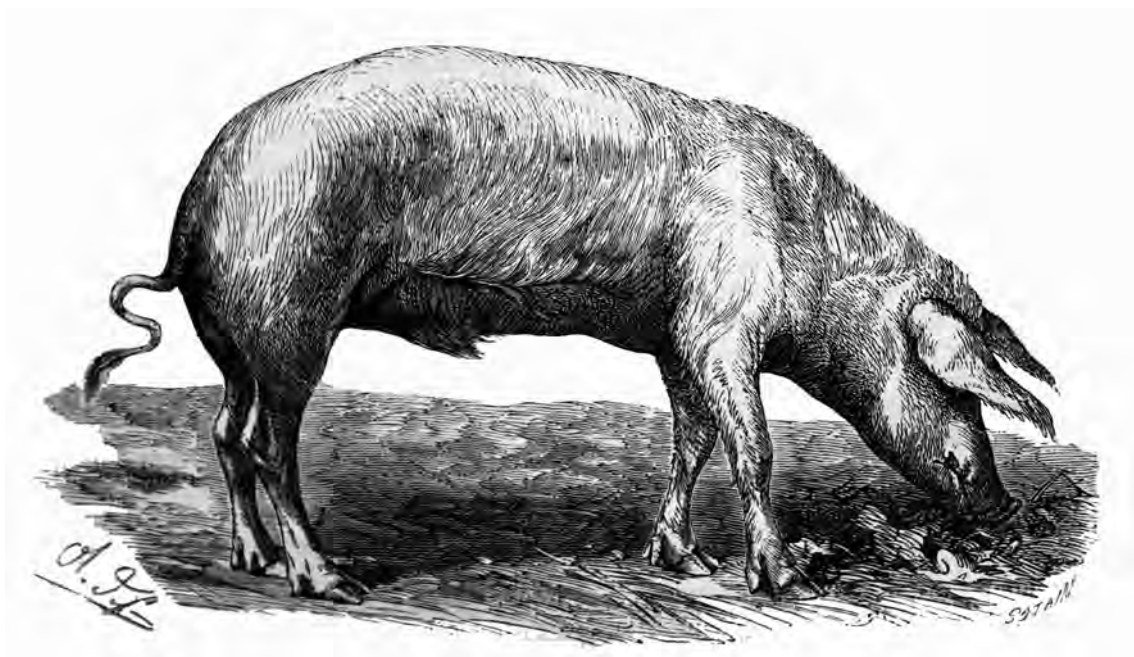


Fig. 2 - Représentation d'un porc rustique de la fin du XIX^e siècle en Normandie. Cet animal, svelte et haut sur pattes, est une bonne illustration des porcs gaulois. D'après Jamet 1864.

chez les bovins et les équidés dès l'âge du Fer. Pour le porc, il faut attendre la période romaine pour voir les effets d'une sélection qui vise avant tout une croissance plus rapide avant un accroissement du nombre de côtelettes. En effet, partant de quatorze paires de côtes à l'origine, et c'est encore le cas à l'âge du Fer, des formes actuelles en comptent jusqu'à dix-sept. En dehors de cette orientation bouchère, les autres utilisations que l'on peut faire de l'animal vivant, cochon truffier, animal de compagnie, gestionnaire des déchets, laboureur, sont plus difficiles à attester, et si certaines relèvent de l'évidence, d'autres sont plus ou moins probables à l'époque.

En effet, les porcs sont avant tout des animaux destinés à la production de viande, et leur nourriture peut être l'occasion de recycler certains déchets domestiques, qu'ils vont disputer au chien, avec lequel ils partagent un certain nombre de caractéristiques physiologiques, comme la prolificité, un régime omnivore, l'intelligence... À l'âge du Fer, ces deux animaux de boucherie font l'objet de méthodes de découpe et de cuisson identiques, aussi bien dans des cadres domestiques que collectifs, rituels ou funéraires. La composition de l'alimentation varie en fonction du type d'élevage, soit l'entretien de quelques sujets à une échelle domestique, soit la conduite de troupeaux plus importants. Dans le premier cas, les déchets domestiques peuvent suffire à l'entretien de la porcherie, dans le deuxième cas, il faut recourir à d'autres ressources, comme celles offertes par le parcours dans les bois, sous la conduite d'un porcher. Les analyses isotopiques qui permettent de caractériser les grandes tendances du régime alimentaire d'un animal peuvent aider à déceler ces modalités d'élevage, avec, dans le premier cas, des cochons omnivores, voire carnivores, mais essentiellement végétariens dans le second. Le développement d'activités de boucheries de grande ampleur, comme celles mises en évidence dans l'espace public de l'*oppidum*, peut conduire, du fait des grandes quantités de déchets produites, à évoquer une troisième voie, qui reste à explorer.

Mais, dans tous les cas, le porc est avant tout un fournisseur de viande, et c'est bien ce qui ressort des divers lieux où des restes de porcs ont été recueillis sur l'*oppidum*. Il ne faut pas oublier l'importance d'autres produits, la graisse et le cuir notamment, l'usage des os ou des dents restant assez mineur.



Fig. 3 - Restes de porcs nouveau-nés trouvés dans une fosse (UF 306) du "camp" de l'oppidum du Titelberg. Une trentaine de sujets (26 d'après les fémurs gauches) sont impliqués dans ce dépôt. Cliché P. Méniel.



Fig. 4 - Tronçons de rachis décharnés lors de la levée de l'échine trouvés dans une fosse (UF 384). Cliché P. Méniel.

2. Le choix des animaux

Du fait de son usage unique pour la production de viande, les modalités de gestion des porcs sont assez uniformes. En effet, en dehors des impératifs liés à la reproduction, qui imposent de conserver des truies et des verrats en âge de procréer, la plupart des sujets ont été abattus en fin de croissance. Ce constat, qui s'avère valable sur un très grand nombre de sites gaulois et d'autres périodes, admet quelques exceptions et adaptations en fonction des circonstances économiques, de préférences alimentaires ou d'améliorations zootechniques. Ces dernières, qui deviennent sensibles au début de notre ère, permettent, du fait d'une précocité croissante, d'abattre les animaux de plus en plus jeunes ; ce mouvement se poursuit de nos jours, et les porcs sont souvent abattus à quelques mois, alors qu'ils l'étaient souvent jusqu'à deux ans à l'âge du Fer. En dehors de cette gestion raisonnée, et relativement uniforme des cheptels porcins, certaines pratiques peuvent parfois être mises en évidence par des modalités de sélection originales.

Ces modalités de gestion sont donc contraintes par les réalités physiologiques de la croissance et les choix qui, lorsqu'ils permettent de s'affranchir des contraintes économiques d'un rendement optimum, sont l'occasion d'exprimer sa richesse ou ses préférences gastronomiques.

Les sexes sont représentés de manière équivalente, avec souvent un écart dans les âges moyens entre truies et verrats. Dans le camp, les verrats, âgés de 18 mois en moyenne, sont abattus plus jeunes que les truies, vers 22 mois en moyenne. Ce traitement différentiel se justifie par des modalités de gestion, les truies étant conservées plus longtemps que les mâles pour la reproduction, sans compter que ces derniers deviennent souvent agressifs avec l'âge. Dans l'espace public, contrairement à la règle générale, cet écart n'est pas respecté, l'âge moyen des verrats étant même de deux mois supérieur à celui des truies, qui sont abattues plus jeunes que dans le camp (19 mois en moyenne). Cela résulte peut-être d'une gestion moins optimisée des porcs dans un espace public essentiellement dévolu à la boucherie bovine.

3. Découpe et salaisons

Sur l'*oppidum*, la technique de découpe, ou "levée de l'échine", consiste à araser les vertèbres de part et d'autre de leurs corps. Cette technique encore utilisée de nos jours dans certaines régions d'Europe (Méchin 1987), admet quelques variantes, selon que les vertèbres sont effectivement prélevées en premier, ou que d'autres parties, comme les pieds, voire les membres, ont d'abord été sectionnées. Les mandibules peuvent être détachées avant la décollation, et les scapula avant la levée de l'épaule ; des accumulations de ces os peuvent donc signaler des lieux de découpe primaire. Sur l'*oppidum*, de tels dépôts témoignent effectivement de la mise en œuvre de ces modalités, mais c'est dans le "camp" qu'elles sont illustrées de la manière la plus spectaculaire.

Dans ce secteur, plusieurs dépôts de restes de porcs présentent une composition originale, qui ne trouve guère d'équivalent ailleurs sur le site, où les dépôts d'os de porcs se distinguent les uns des autres par des différences qui relèvent de la tendance plutôt que de l'exclusive. C'est ainsi que certains lots comportent plus d'os de pieds ou de côtes que d'autres, mais tous recèlent des os de l'ensemble du squelette. Dans le camp, douze fosses se distinguent nettement des autres, cinq par d'importantes accumulations d'os de périnataux (UF 142, 296, 273, 306, 307 ; fig. 3) et sept autres par l'abondance de scapula, jusqu'à une trentaine (St 222, 338, 396, 415, 470, 695, 835). La suprématie des scapula ressort sur l'ensemble des restes de porcs du secteur, puisqu'elles sont représentatives d'au moins 413 sujets, loin devant les autres os de membres (de 228 à 352 sujets) ou les mandibules (259 sujets).

La découverte de séries de vertèbres (fig. 4), dont le remontage a permis de restituer des tronçons de rachis décharnés (St 210, 384, 845), témoigne directement de la levée de l'échine. Les découvertes de ces rachis sont assez rares en contexte d'habitat, car ils sont bien souvent disloqués et les vertèbres dispersées. Ils sont

plus fréquents dans des dépôts funéraires, à Tartigny (Ménial 1986) notamment, mais aussi à Lamadelaine (Metzler *et al.* 1999). Leur découverte dans le "camp" confirme la présence d'un lieu de découpe primaire qui semble déconnecté d'un lieu de consommation domestique.

Les quartiers de viande issus de la découpe sont rarement retrouvés en connexion dans les dépotoirs, et la plupart de ceux collectés sur l'*oppidum* proviennent de sépultures. Il s'agit d'épaules, de jambons, de séries de côtes ou de têtes fendues en deux. C'est sans doute sous cette forme que ces morceaux ont pu être distribués. Cette viande, produite parfois en quantité, jusqu'à une trentaine de sujets d'après les scapula dans l'UF 338, ce qui représente environ une tonne de viande, nécessite soit une distribution assez ample, soit la mise en œuvre de méthodes de conservation, par salaison notamment. Il faut du sel, comme il en est extrait dans la vallée de la Seille, à 80 km au sud-est, et des contenants, saloirs ou tonneaux, tout aussi disponibles. Mais, malgré ces indices convergents, ces préparations restent difficiles à attester. Ici, c'est l'abondance des dépôts qui incite à les évoquer.

Les accumulations d'os de porcs très jeunes, dont l'estimation des âges à partir de la longueur de leur diaphyse (Prummel 1989) montre qu'ils étaient proches du terme ou nouveau-nés, rassemblent de très nombreux sujets. Les principaux dépôts en recèlent 26 (UF 306) et 43 (UF 296), ce qui pourrait correspondre à cinq et neuf portées. De tels dépôts ne sont pas fréquents ; la fragilité des os et leur habituelle ingestion par les carnivores y contribuent. Il pourrait s'agir de morts nés, ce qui pourrait inciter à évoquer la proximité d'une porcherie, mais le contexte ne s'y prête guère. Dans ce cas, la consommation de porcs de lait paraît plus probable. Il ne manque pas de recettes antiques en la matière, comme celle d'Apicius : *"Porcelet à la jardinière : Désosser le cochon de lait à partir du gosier, à la façon d'une outre. Le garnir de poulet réduit en quenelles, de grives, de becfignes, de ses abats hachés, de saucisses de Lucanie, de dattes dénoyautées, de bulbes séchés, d'escargots, de mauves, de poireaux, de céleri, de brocolis bouillis, de coriandre, de poivre, d'amandes. Ajouter quinze oeufs, du garum et du poivre. Recoudre le cochon le faire rissoler puis rôtir au four."*

Cette hypothèse, si elle devait être retenue à la suite de l'analyse du contexte, serait évidemment lourde de conséquences sur les influences extérieures et sur le statut des consommateurs notamment.

4. Charcuterie et viande bovine

L'une des caractéristiques des faunes domestiques de l'âge du Fer en Gaule septentrionale est qu'elles sont souvent dominées, en nombres de restes, par le bœuf et le porc, une prédominance de caprinés constituant une exception observée dans certains établissements ruraux. Il peut en aller autrement avec la masse des restes, notamment là où l'hippophagie a eu cours, comme à Acy-Romance (Ménial 1998) ; c'est alors le bœuf et le cheval qui sont en première place. Indépendamment de ces grandes règles, qui souffrent naturellement de nombreuses exceptions, il est assez habituel de constater que, là où l'on peut suivre une évolution sur une longue séquence de fréquentation, les proportions de bovins et de porcins se complètent, la diminution de l'un étant compensée par l'augmentation de l'autre, alors que les caprinés, le cheval et le chien conservent des niveaux de présence assez stables. Or cette forme d'inversion, on peut la constater sur l'*oppidum* (fig. 5), entre l'espace public et le fossé, où les bovins sont omniprésents, et l'habitat et le camp, où c'est le porc qui domine dans des proportions équivalentes à la période augustéenne. Lorsque l'on considère la masse des restes, les bovins conservent la suprématie, mais les porcs peuvent arriver à égalité dans l'alimentation de ces quartiers où leurs restes sont trouvés en abondance.

Cette complémentarité entre un animal de grande taille, le bœuf, bien adapté à l'alimentation de circuits urbains, et un plus petit, le porc, dont la gestion peut répondre aux besoins domestiques d'une unité d'habitation, sans que ces tendances ne débouchent sur des situations exclusives, ouvre néanmoins à des tendances riches en enseignements sur la nature des viandes consommées. Le statut de ces deux animaux n'est évidemment pas le même ; cette évidence ressort déjà de leurs usages respectifs, plus ou moins

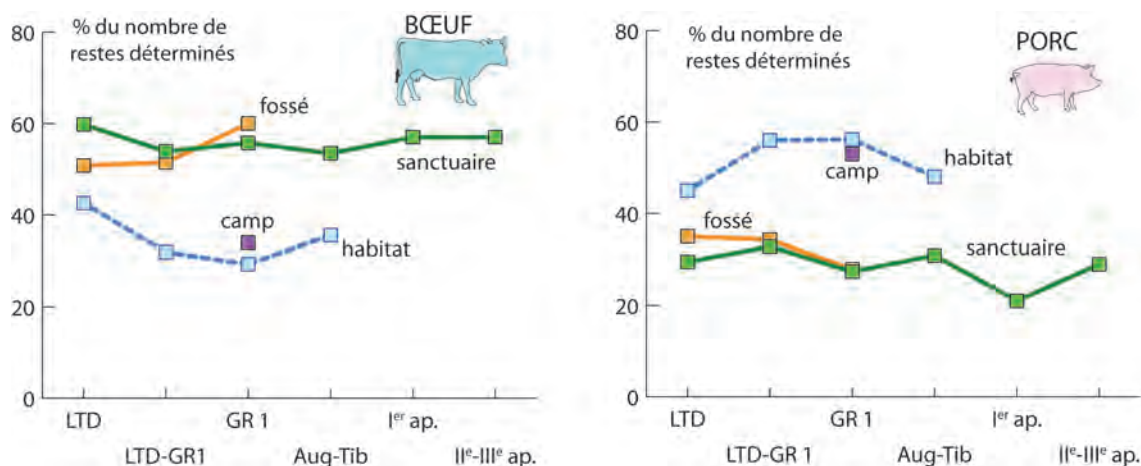


Fig. 5 - Fréquences, d'après les nombres de restes déterminés, du bœuf (en haut) et du porc (en bas) dans les grands secteurs de l'oppidum et par grandes phases chronologiques. Les porcs sont plus abondants dans le "camp" et l'habitat que dans le fossé et l'espace public.
Document P. Méniel.

limités à la production de viande pour le porc, d'abord vers le lait et la traction pour le bœuf avant qu'il ne devienne un animal de boucherie. Cette divergence s'exprime nettement dans les dépôts funéraires, où la viande de porc se trouve largement privilégiée, alors que celle des bœufs en est quasiment exclue.

5. Le porc dans les rites funéraires

En rupture avec la composition de l'alimentation carnée dans l'*oppidum*, qui repose avant tout sur la viande bovine, les pratiques funéraires impliquent largement le porc. Cette implication revêt des formes diverses, que l'on peut classer en trois catégories : les parties de viande déposées dans les sépultures, les os calcinés retrouvés mêlés à ceux du défunt et les parties manquantes. Ces trois destinées impliquent divers quartiers issus de la découpe d'un ou plusieurs porcs, mais jamais un porc n'est entièrement affecté à l'une ou l'autre d'entre elle. Un autre fait marquant est que la part la plus importante est celle des parties manquantes, sans doute consommées lors des banquets funéraires.

L'un des attraits des ensembles funéraires est qu'ils nous offrent des os en position anatomique résultant du dépôt de quartiers. Il est ainsi possible de saisir d'autres étapes de la découpe des porcs.

Trois séries de vertèbres, dont la plus importante compte sept thoraciques (nécropole orientale), soit des tronçons de rachis décharnés, ont été déposées dans des sépultures de l'*oppidum*. Les autres parties, qui sont normalement mieux pourvues en viande, sont aussi bien mieux représentées. Pour les têtes, elles sont systématiquement fendues en deux, et souvent accompagnées de leur mandibule (huit à Lamadelaine), mais certaines en sont dépourvues (cinq à Lamadelaine, une dans la nécropole orientale), et l'on trouve aussi des mandibules isolées (trois à Lamadelaine, une dans la nécropole orientale). Les côtes isolées (sept à Lamadelaine et deux dans la nécropole orientale) sont rares, la plupart composant des séries allant jusqu'à treize. Ces grils costaux sont moins fournis dans la nécropole orientale, où ils comptent moins de quatre côtes en moyenne ($m = 3,7$; $n = 12$), qu'à Lamadelaine, où ils en ont plus de six ($m = 6,5$; $n = 18$). La seule épaule trouvée dans la nécropole orientale, de la scapula au carpe, n'a plus son humérus, et une des trois épaules de Lamadelaine n'a plus de scapula. Les jambons se présentent sous trois formes, complets, du coxal à la rangée proximale du tarse (talus et calcanéum), avec ou sans le fémur, et le coxal associé au

fémur. Les jambons complets sont les plus fréquents (douze à Lamadelaine, cinq dans la nécropole orientale), devant les "sans fémur" (respectivement cinq et un) et les "sans tibia" (respectivement un et deux). Enfin, quatre pieds ont été déposés dans la nécropole orientale et treize à Lamadelaine.

Ces morceaux témoignent de la mise en quartiers, tête, épaule, jambons, pieds, mais aussi d'une découpe de détail, des séries de côtes ou de jambons, et de prélèvements particuliers, comme celui du fémur ou de l'humérus. D'autre part, certains gestes, comme le prélèvement des mandibules et des scapula lors des premières étapes de la découpe, n'étaient pas systématiques. Enfin, ils montrent que les différents quartiers n'avaient pas les mêmes chances d'aboutir dans les sépultures, et que le jambon était nettement préféré à l'épaule, ou que les pieds avaient également droit de cité dans ce contexte.

Il n'y a pas de règle absolue dans la conduite des rites funéraires, certaines sépultures n'ont pas reçu de restes animaux, d'autres en recèlent en quantité, et il n'y a pas de régularité dans le choix des sujets ou des morceaux. Une certaine diversité est de mise, et comme le nombre de sépultures avec des dépôts d'animaux est, au regard de périodes de fréquentation de plusieurs siècles, assez modeste, on ne peut au mieux saisir que des tendances plutôt que de restituer des évolutions bien étayées. Les modalités de recrutement des défunts, le nombre de sépultures, leur datation sont autant de paramètres qui s'opposent à une comparaison directe des nécropoles orientale et de Lamadelaine. Toutefois, il apparaît nettement que les animaux sont beaucoup moins abondants dans la première, et que certains quartiers, comme les séries de côtes, y sont plus restreints.

L'autre animal funéraire est le coq, qui accompagne assez régulièrement le porc dans les sépultures. La présence de la volaille, qui trouve ses prémices à La Tène moyenne, comme à Tartigny (Ménier 1986), s'amplifie au cours de la période romaine et dans certaines nécropoles on ne trouve plus que de la volaille, comme à Vron, dans la Somme (Ménier 1995). Mais ces observations concernent des régions gauloises assez éloignées, et il faudrait poursuivre l'enquête pour préciser les places respectives du porc et de la volaille dans les pratiques funéraires.

6. Le traitement des porcs dans l'espace public

Lors des prospections menées sur l'espace public des fondations d'un temple de la période romaine, nous avons espéré la découverte, dans les niveaux plus anciens, de restes sacrificiels enfouis aux abords d'un sanctuaire gaulois. Les fouilles ont révélé autre chose, soit un bâtiment ouvert qui a pu servir de cadre à diverses activités, celles impliquant les animaux étant largement dominées par une boucherie bovine de grande ampleur. Mais à côté de ces restes de boucherie, des os de porcs ont été découverts. Même s'ils renvoient à un traitement de moindre ampleur (90 kg de restes entre La Tène D et le GR 1, contre 468 kg pour le bœuf), ce sont bien des restes d'animaux consommés en relative abondance. Comparés à ceux recueillis dans le camp, ceux de l'espace public comportent un peu plus de têtes et de pieds, mais moins d'épaules et de jambons. On pourrait y voir les traces d'un lieu de découpe, mais têtes et pieds qui, chez les autres animaux sont considérés comme des déchets primaires de boucherie, jouissent d'un tout autre statut lorsqu'il s'agit de porc, puisqu'on en trouve dans des sépultures ; de toute manière, les écarts observés sont trop faibles pour être réellement significatifs.

La plupart de ces animaux ont été cuits, les canines de la moitié des mâchoires (125 mandibules sur environ 300) et quelques talus (11 sur 133) ont été marqués par le feu lors de ce processus. Une partie de la viande a donc été cuite sur place, ce qui montre que toute la viande n'était pas distribuée ou commercialisée fraîche.

7. Conclusions

Les porcs consommés sur l'*oppidum* ont pu être élevés sur place, il ne manquait ni d'espace, ni de ressources pour les entretenir, mais ils peuvent également avoir été importés d'établissements ruraux plus ou moins proches et commercialisés lors des foires que l'on entrevoit dans l'espace public. Des avancées sur ces questions passent par des analyses d'isotopes de l'émail dentaire, influencés par l'alimentation solide (carbone, oxygène) et l'eau de boisson (strontium). Elles permettraient, entre autres, de distinguer d'éventuels porcs végétariens, et sans doute plus ruraux, de porcs omnivores, voire carnivores, de l'espace plus urbanisé de l'*oppidum* où ils auraient pu mettre à profit les nombreux déchets domestiques ou de boucherie.

L'enquête se poursuit actuellement (2013) sur le "camp", et révèle des pratiques particulières qui se traduisent par d'importants dépôts d'os de périnataux et de restes triés, comme des amas de scapula. Ces dépôts, dont l'interprétation n'est pas aboutie à ce jour, laissent entrevoir des préparations particulières, dont probablement des salaisons. Ce qui est indubitable, c'est que ces préparations concernent des animaux en grand nombre, ce qui nous éloigne clairement du contexte de la cuisine domestique au profit d'activités collectives ou artisanales.

Une des difficultés de l'histoire de l'alimentation sur l'*oppidum*, comme ailleurs, est de faire la part entre les contraintes économiques et les préférences alimentaires des habitants. Manifestement, c'est le bœuf qui fournit l'essentiel de la viande, partout et toujours, mais le porc arrive parfois à égalité, en termes de quantités de viande, dans certains secteurs de l'habitat et du "camp". En dehors de ces aspects quantitatifs, un autre indice de différence de statut entre ces deux animaux relève du domaine des pratiques funéraires, où le bœuf est réduit à sa plus simple expression, au profit du porc et, dans une moindre mesure, de la volaille. Cette place privilégiée dans les rites funéraires peut avoir d'autres motivations que la seule préférence gastronomique, ne serait-ce que le statut du porc, qui ne donne que de la viande et des produits secondaires issus de la découpe, n'interfère pas avec ce qui peut résulter des usages et des services que peuvent fournir les bovins qui peut s'allonger au-delà de leur phase de croissance. En particulier, leur éventuel usage comme bête de somme crée des liens particuliers qui peuvent se répercuter sur le statut de la viande.



BIBLIOGRAPHIE

Jamet 1864 : JAMET (E.) — *Race porcine d'Ille-et-Vilaine*. Journal d'agriculture pratique, Paris, Maison agricole de la maison rustique, 1864, 1, pp. 17-19.

Mechin 1987 : MECHIN (C.) — Pratiques différentielles de découpe du porc en Lorraine. *Anthropozoologica*, 1^{er} numéro spécial, 1987, pp. 23-26.

Méniel 1986 : MÉNIEL (P.) — La nécropole gauloise de Tartigny (Oise) : étude des offrandes animales, *Revue Archéologique de Picardie*, 3-4, 1986, pp. 37-39.

Méniel 1995 : MÉNIEL (P.) — Les animaux dans les offrandes funéraires de sept nécropoles de la période romaine. In : *Homme et animal dans l'antiquité romaine*. Actes du colloque de Nantes (1991), *Caesarodunum*, hors série, Université de Tours, 1995, pp. 145-162.

Metzler-Zens et al. 1999 : METZLER-ZENS (N.), METZLER (J.), MÉNIEL (P.) — *Lamadelaide, une nécropole de l'oppidum du Titelberg*. Luxembourg, MNHA, 1999 (Dossiers d'Archéologie, VI).

Prummel 1989 : PRUMMEL (W.) — Appendix to atlas for identification of foetal skeletal elements of cattle, horse, sheep and pig. *Archaeozoologica*, 3, 1-2, 1989, pp. 71-78.

