

PRODUIRE, ÉCHANGER, STOCKER, CUISINER, CONSOMMER

PRODUITS ET PRATIQUES ALIMENTAIRES EN BRETAGNE,
DE L'ÂGE DU FER AU XVIII^ÈS.

MARDI 05 AVRIL 2022 - DE 9H À 17H
PALAIS DES ARTS ET DES CONGRÈS
VANNES

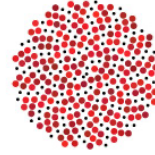
Entrée libre



www.univ-ubs.fr



MUSÉE D'HISTOIRE
& D'ARCHÉOLOGIE
CHÂTEAU GAILLARD
VANNES



Maison ^{DES}
Sciences
de l'Homme
EN Bretagne

Produire, échanger, stocker, cuisiner, consommer. Produits et pratiques alimentaires en Bretagne, de l'âge du Fer au XVIII^e s.

Vannes, 05 avril 2022, 9h-17h, Palais des Arts et des Congrès, salle 112.

L'histoire de l'alimentation représente une thématique de recherche inépuisable par ses aspects techniques, économiques, sociaux et culturels. Les sources nombreuses (textuelles, iconographiques et archéologiques) ainsi que les analyses de laboratoires de plus en plus diversifiées permettent de renouveler nos connaissances à l'échelle régionale sur la longue durée. Ce séminaire propose de présenter une actualité des découvertes archéologiques et des études scientifiques liées aux produits et pratiques alimentaires en Bretagne de l'âge du Fer à l'époque moderne.

8h45, accueil des participants.

9h- mot d'accueil du maire-adjoint de Vannes en charge de la Culture et du Président de la Société polymathique du Morbihan.

9h15- Dominique Frère (Université Bretagne Sud) et Christophe Le Pennec (Musées de Vannes), **Introduction.**

9h30- Nicolas Garnier (LNG), **Chimie moléculaire et alimentation : quelle approche analytique pour quels résultats ? Exemples d'approche d'analyse métabolomique des résidus organiques dans des céramiques.**

10h- Delphine Barbier-Pain (INRAP) et Yannick Miras (Muséum National d'Histoire Naturelle), **Apports de la technique du « Pollen-Washes » et de l'étude des micro-fossiles non polliniques (MNP) à l'analyse palynologique d'objets archéologiques.**

10h30- Anne-Françoise Cherel (INRAP), **Le programme Lait'Âges : résultats des analyses des céramiques de l'âge du Fer.**

11h- Cristina Gandini (Université de Bretagne Occidentale), Dimitri Simon (Centre Départemental d'Archéologie du Finistère), **Contenus et contenants : des résultats inattendus ? L'exemple de l'établissement romain des Plomarc'h, à Douarnenez (Finistère).**

11h30- Discussion.

14h- Annaïg Le Martret et Marie Grall (Eveha), **Les vestiges d'une cuisine dans la domus de la rue de Four -La fouille du 6-8 rue de la Tannerie à Vannes (56).**

14h30- Nicolas Ménez (INRAP), **Entre restes alimentaires et rejets d'activités artisanales : le comblement d'une cave antique à Corseul (Côtes-d'Armor).**

15h- Sébastien Lepetz (CNRS), **Une activité de salaison de viande sur les rives de l'Étel au 3^e - début du 4^e siècle. Les restes osseux animaux du site de Mane Vechen (Plouhinec, Morbihan).**

15h30- Aurélia Borvon (Oniris), Karine Vincent (Service Départemental d'Archéologie du Morbihan), **Dans les cuisines du duc au château de Suscinio à Sarzeau (56) : regards croisés de l'archéologue et de l'archéozoologue.**

16h- Christophe Le Pennec (Musée d'histoire et d'archéologie de Vannes), **Les résultats d'analyses des jarres du débarquement de Quiberon (1795).**

16h30- **Discussion, conclusion.**

Résumés

Chimie moléculaire et alimentation : quelle approche analytique pour quels résultats ? Exemples d'approche d'analyse métabolomique des résidus organiques dans des céramiques.

Les analyses chimiques de résidus organiques déposés ou imprégnés dans la paroi de vases en céramique, en pierre, en métal ou en verre, ou des structures offrent la possibilité unique d'étude directe du contenu des objets. Les récipients culinaires, de stockage, de préparation ou de service renferment une information invisible que les nouvelles techniques analytiques, notamment la spectrométrie de masse haute résolution, permettent de mieux décrypter, apportant nombre d'informations sur les denrées exploitées, leurs modes de préparations et de consommations.

Apports de la technique du « Pollen-Washes » et de l'étude des micro-fossiles non polliniques (MNP) à l'analyse palynologique d'objets archéologiques

L'analyse systématique des Micro-fossiles Non Polliniques (MNP) est encore assez rare en contexte archéologique. Or, l'étude de ces formes de résistance et de dissémination issues de différents organismes vivants (champignons, algues etc.) peuvent apporter de nombreuses informations d'ordre paléoenvironnemental, taphonomique et bioarchéologique. Couplé à l'analyse des grains de pollen et des spores de végétaux, et associé à la technique dite du « pollen washes » d'artefacts archéologiques, leur étude s'intègre dans une approche archéopalynologique renouvelée permettant d'obtenir des données sur la fonction des objets ou la nature des contenus, et plus largement, sur les interactions entre les sociétés du passé et le monde végétal.

Le programme Lait Âges : résultats des analyses des céramiques de l'âge du Fer

La thèse soutenue en 2020 (dir. D. Frère, UBS)¹ a été, entre autres, l'occasion d'aborder la problématique des produits laitiers en Bretagne à l'âge du Fer à partir de l'étude typo-fonctionnelle des céramiques. L'étude de certaines traces visibles à la surface des poteries, corrélée à l'analyse biochimique de leurs contenus ont ainsi permis d'identifier des produits laitiers qui témoignent de l'importance de l'élevage dans la région. Or, la gestion du cheptel est une problématique difficile à aborder en Bretagne en raison de la rareté des données archéozoologiques due à la mauvaise conservation des ossements dans le sol acide. Les analyses biochimiques constituent une opportunité pour identifier les produits dérivés de l'élevage, conjointement à l'étude des données archéologiques disponibles. Dans cette continuité, le projet Lait Âges financé par la MSHB a permis de valider les hypothèses proposées dans la thèse tout en poursuivant les analyses biochimiques, notamment dans les vases-filtre habituellement considérés comme des faisselles ou filtre à boissons, tout en considérant d'autres problématiques comme celle de la conservation de laitages dans les caves ou souterrains.

Contenus et contenants : des résultats inattendus ? L'exemple de l'établissement romain des Plomarc'h, à Douarnenez (Finistère)

Cette contribution porte sur l'interprétation d'analyses biochimiques réalisées par Nicolas Garnier (LNG) sur des restes organiques conservés dans deux récipients provenant de la cuve 1 de la plus grande unité de production de sauces et salaisons de poisson de l'établissement romain des Plomarc'h, à Douarnenez, dans le Finistère. Les identifications obtenues – qui ne concordent pas, à première vue, avec l'activité de cette fabrique –, sont-elles si surprenantes et doivent-elles être remises en question ? En tout état de cause, ces résultats biochimiques encouragent à mener une réflexion approfondie sur l'assemblage mobilier de cette cuve et sur la nature du contexte de découverte. Ils soulèvent, en particulier, la question de l'arrêt des activités de salaisons de cet établissement.

Les vestiges d'une cuisine dans la *domus* de la rue de Four - La fouille du 6-8 rue de la Tannerie à Vannes (56)

¹ Thèse soutenue le 28 janvier 2020, intitulée « Céramiques de l'âge du Fer de la péninsule armoricaine (VI^e-I^{er} siècles avant notre ère). Formes, décors, fonctions ».

La fouille réalisée au 6-8 rue de la Tannerie en 2017 a permis d'explorer un quartier de Vannes antique situé en plein cœur du centre monumental. Accueillant dans un premier temps des activités artisanales, cet espace est ensuite totalement remanié pour y implanter un ensemble culturel monumental faisant face au forum. Par ailleurs, une petite zone située en partie nord-ouest du terrain était occupée par le secteur sud-est de la *domus* de la rue du Four, en partie fouillée dans les années 80. Elle a livré une pièce, dont les niveaux de circulation consécutifs sont particulièrement bien conservés, et qui est dotée d'un aménagement interprété comme une batterie de cuisine. Plusieurs exemples de tables de cuisson sont d'ores-et-déjà connus, et celui-ci pourrait être le deuxième découvert à Vannes. À l'arrière de la *domus*, un espace de cour jouxte cette pièce et a été utilisé comme un dépotoir. Il a livré un mobilier abondant, à mettre en relation avec la fin de l'occupation de cette demeure.

Entre restes alimentaires et rejets d'activités artisanales : le comblement d'une cave antique à Corseul (Côtes-d'Armor).

En 2014, à l'occasion d'une fouille préventive menée par l'Inrap sur le site du Val de Gravel à Corseul (Côtes-d'Armor), les archéologues ont mis au jour une cave gallo-romaine au comblement particulier. Celle-ci dévoile en effet la présence de restes alimentaires (faune, céramique...) en lien avec une auberge découverte sur le site, mais également celle de rejets d'activités artisanales telles que la récupération de matières dures animales et le tissage.

Une activité de salaison de viande sur les rives de l'Étel au 3^e - début du 4^e siècle. Les restes osseux animaux du site de Mane Vechen (Plouhinec, Morbihan).

Le site de Mane Vechen est un établissement de bord de mer, fouillé par Alain Provost et son équipe, dont la fondation à la fin du 2^e siècle ap. J.-C. est sans doute liée au contrôle d'activités maritimes. Vers les années 272-282, un incendie détruit les bâtiments et l'occupation se transforme. Les niveaux archéologiques postérieurs à cet incendie ont livré plusieurs dizaines de milliers de restes animaux. Une partie de ces vestiges correspond à des rejets alimentaires, mais l'essentiel ne ressemble pas à ce que l'on rencontre généralement sur les sites d'habitat. La quantité d'os et la forme des vestiges, avec la présence d'épandages de nombreux segments anatomiques en connexion décharnés, sont peu habituelles. Au moins 83 bœufs, 31 porcs et 10 moutons sont à l'origine des dépôts d'os (mais probablement bien plus) ; la quantité de viande consommable s'établit à près de 22 tonnes. On perçoit que ces volumes ne correspondent aucunement à une consommation domestique. L'analyse tend à indiquer que ces vestiges reflètent une activité artisanale de préparation de viande. Il est peu probable que cette viande ait pu avoir été préparée et envoyée fraîche sur le lieu de consommation. On doit plutôt penser à une activité de salaison, destinée au marché local ou à être exportée.

Dans les cuisines du duc au château de Suscinio à Sarzeau (56) : regards croisés de l'archéologue et de l'archéozoologue

Depuis 2013, le château ducal de Suscinio (Sarzeau – 56) fait l'objet d'un programme de recherche archéologique. Les campagnes de fouille successives ont permis de découvrir un grand logis construit au XIII^e siècle qui était entièrement tombé dans l'oubli depuis sa destruction au début du XVI^e siècle. Le rez-de-chaussée, dans un très bon état de conservation, a ainsi été longuement fouillé pour retracer l'évolution du bâtiment mais également documenter le quotidien d'une résidence élitaires. Si aujourd'hui il est possible d'affirmer qu'une grande cuisine occupait près d'un tiers du rez-de-chaussée, les arguments pour aboutir à cette confirmation ont dû être éprouvés par un dialogue continu entre l'archéologue et les spécialistes. Parmi ces derniers, le rôle de l'archéozoologue s'est avéré primordial. L'analyse fine des restes fauniques (dépotoirs, rejets, aire de préparation culinaire, etc.) représentait effectivement un moyen privilégié pour identifier les activités réalisées au sein de cet espace. De la même manière, préciser les modes de consommation et leur évolution au cours de ces trois siècles d'occupation, formait un pan important de la recherche pour pénétrer le quotidien des habitants du château. Cette présentation permettra donc d'évoquer comment les questions de l'archéologue sont exploitées par l'archéozoologue, mais également comment la réflexion de l'un favorise les résultats de l'autre. Nous verrons également les enjeux méthodologiques autour de ces questions, les difficultés et les principaux résultats obtenus qui renouvellent les problématiques sur ce site et peuvent servir d'exemples à d'autres.

Les résultats d'analyses des jarres du débarquement de Quiberon (1795)

L'année 1795, est marquée par l'expédition de Quiberon et un important débarquement militaire à Carnac. De cet événement marquant, il subsiste aujourd'hui peu de témoins matériels, si ce n'est quelques objets conservés au musée d'histoire et d'archéologie de Vannes. Il s'agit notamment de deux grandes jarres en terre cuite inventoriées alors comme « charnier anglais », c'est-à-dire des récipients destinés à la conservation de denrées alimentaires. Après étude documentaire, elles s'avèrent être des jarres produites en Toscane, dont on retrouve de nombreux exemplaires en Europe mais aussi ailleurs dans le monde. Dans ce contexte, on peut se demander si ces deux contenants ont fait l'objet d'une réutilisation ou d'un usage différent de leur fonction initiale présumée (transport d'huile d'olive). En partenariat avec l'UBS, les céramiques ont donc fait l'objet d'analyses moléculaires de leurs contenus (LNG).