

Zeitschrift: Cahiers d'archéologie romande
Herausgeber: Bibliothèque Historique Vaudoise
Band: 58 (1992)

Artikel: La faune
Autor: Olive, Claude
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-835404>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 06.05.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

La faune

Ce sont 1244 fragments osseux qui ont été analysés pour l'ensemble de quatre stratigraphies dont la chronologie se situe entre le III^e/IV^e, IV^e/V^e, XIII^e/XIV^e et XVI^e/XVII^e siècle de notre ère. Le tableau de la page suivante résume la distribution des restes osseux dans les différents complexes.

Quel que soit le complexe, les os esquillés provenant de la découpe bouchère ainsi que les fragments de côtes et de vertèbres non spécifiquement attribués ne représentent pas, comme on peut le voir, une forte proportion. La conservation du matériel est bonne dans l'ensemble : autour de 70% d'éléments déterminés pour les trois premières périodes et environ 82% pour celle qui s'étend entre le XVI^e et le XVII^e siècle. Cependant, les échantillons qui restent à notre disposition pour cette étude sont peu importants et représentent certainement des séquences assez courtes de ces périodes d'occupation du site.

La présence de restes osseux de *chien* et de *chat* parmi ces dépôts essentiellement culinaires n'a pas d'explication certaine. Les restes de chien entre le III^e et le V^e siècle se limitent à un fragment de mandibule et une dent carnassière. Ils peuvent avoir été consommés, mais rien ici ne l'atteste.

C'est un tibia (non épiphysé) appartenant à un sujet jeune qui signale la présence du chat entre le IV^e et le V^e siècle. Des traces autour de la partie distale de l'os pourraient faire penser à l'enlèvement de la peau. Entre le XVI^e et le XVII^e siècle, c'est un péroné de félin qui a été retrouvé. Les deux os ne portent aucun caractère particulier permettant de décider si l'on doit les attribuer à l'espèce domestique ou sauvage.

Les *équidés* sont présents durant les trois premières séquences (fig. 120). Des traces de découpe semblent attester leur consommation jusqu'au XIV^e siècle. Le prélèvement de la viande est particulièrement visible sur un humérus d'âne (IV^e/V^e siècle, fig. 121). Dans cette stratigraphie où les équidés sont assez bien représentés, on retrouve en effet des éléments de type caballin (*Equus caballus*) et de type asinien (*Equus asinus*).

Les *restes d'oiseaux* sont essentiellement attribuables aux *gallinacés domestiques* (*Gallus gallus*). Deux fragments osseux signalent la présence de l'*oie* (*Anser* sp.), l'un dans le complexe du IV^e/V^e siècle et le second dans le complexe du

XVI^e/XVII^e siècle. Mais aucun caractère ne permet de dire si ces animaux sont sauvages ou domestiques.

La *faune sauvage* n'est que faiblement représentée. Totalement absente dans le niveau du III^e/IV^e siècle, on la retrouve dans la séquence suivante avec l'*ours brun* et le *cerf élaphe*. Au XIII^e/XIV^e siècle, une espèce alpine, le *bouquetin* et un lagomorphe, vraisemblablement le *lièvre*, sont les deux représentants de cette faune. Entre le XVI^e et le XVII^e siècle, seul un os de lièvre atteste une petite activité cynégétique.

Les espèces du cheptel

Le *bœuf* est l'espèce qui domine durant toute l'occupation du site. Sa consommation augmente entre le III^e/IV^e et le IV^e/V^e siècle de notre ère où elle passe de 56 à 59%. Puis elle diminue jusqu'à 42% pendant la période du XIII^e/XIV^e siècle, pour remonter très significativement au XVI^e/XVII^e siècle avec 64%. La seconde place est occupée jusqu'au XIV^e siècle par le *porc*. De 34% au III^e/IV^e siècle, il régresse à 21% à la période suivante (IV^e/V^e siècle) au profit des *caprinés* (essentiellement des *moutons*, fig. 122) qui passent de 10 à 20%. L'effectif des porcins augmente durant la période du XIII^e/XIV^e siècle, puisqu'ils atteignent 37%, tandis que les caprinés se maintiennent à 21%. Entre le XVI^e et le XVII^e siècle, les deux groupes sont à nouveau presque équivalents, mais les caprinés devancent les porcs avec 19% alors que ces derniers ne font que 17%; leur consommation est donc en nette diminution.

Les âges d'abattage des animaux

Les *bovins* semblent avoir deux séquences d'abattage entre le III^e et le V^e siècle. Certains animaux abattus n'ont pas 15 mois et d'autres ont plus de 3 ans. Entre le XIII^e et le XIV^e siècle, un premier groupe est sacrifié entre 20 et 36 mois, un second après 42 mois. Cela se passe à peu près de la même façon entre le XVI^e et le XVII^e siècle. Les *porcs* voient leur abattage se pratiquer régulièrement entre 6 et 24 mois, avec un pic entre 15 et 18 mois, ceci à toutes les périodes. Les *moutons* sont en général abattus après 24/30 mois. Une *chèvre* adulte a été identifiée pour la période du IV^e/V^e siècle. Les *équidés* ont dépassé 24 mois.

Récapitulation du nombre de restes osseux par complexe

Espèces	III ^e /IV ^e	IV ^e /V ^e	XIII ^e /XIV ^e	XVI ^e /XVII ^e
Bœuf (<i>Bos taurus</i>)	35	197	146	70
Porc (<i>Sus domesticus</i>)	21	68	126	19
Mouton/chèvre (<i>Ovis aries</i> / <i>Capra hircus</i>)	6	65	71	21
Equidés (<i>Equus caballus</i> / <i>Equus asinus</i>)	4	21	4	—
Chien (<i>Canis familiaris</i>)	1	1	—	—
Chat (<i>Felis</i> sp.)	—	1	—	1
Ours (<i>Ursus arctos</i>)	—	1	—	—
Bouquetin (<i>Capra ibex</i>)	—	—	1	—
Cerf élaphe (<i>Cervus elaphus</i>)	—	1	—	—
Lagomorphes	—	—	2	1
Poule (<i>Gallus gallus</i>)	—	1	8	2
Oie (<i>Anser</i> sp.)	—	1	—	1
Total 1	67	357	358	115
Esquilles indéterminées	22	66	58	12
Fragments de côtes	3	48	68	12
Fragments de vertèbres	8	40	9	1
Total 2	100	511	493	140

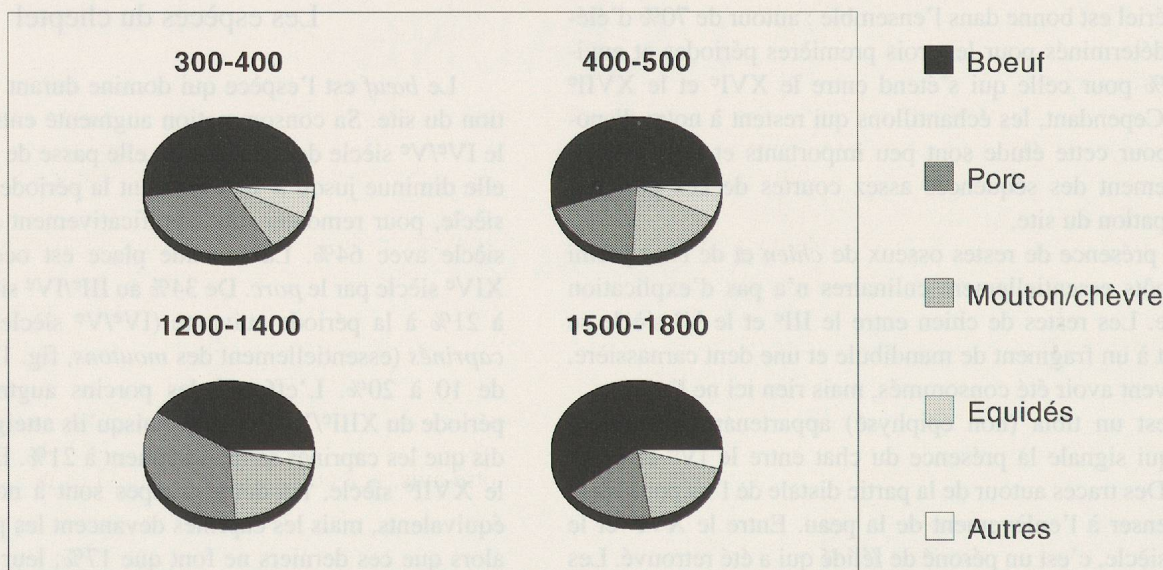


Fig. 119. Diagramme de récapitulation du nombre de restes osseux par complexe.

La morphologie du bétail

La hauteur au garrot est un des principaux caractères morphologiques que nous avons réellement pu appréhender.

Les bovins : trois hauteurs ont pu être reconstituées pour le IV^e/V^e siècle, 95 cm pour une femelle, 107 cm pour un boeuf et 118 cm pour un sujet dont le sexe n'a pas pu être déterminé. Il s'agit là d'animaux de petite taille, produits du type indigène connu dans le monde gaulois, loin des grands bœufs de l'époque romaine qui atteignaient et dépassaient quelquefois 135/140 cm.

Pour la période médiévale, une hauteur de 105 cm a pu être restituée pour une femelle et de 106 cm au garrot pour un boeuf entre le XVI^e et le XVII^e siècle. Quelques os de bovins retrouvés dans un complexe du XV^e/XVI^e siècle ont permis la reconstitution de la hauteur de quatre individus, deux bœufs : 109 et 114 cm et deux vaches : 104 et 108 cm.

Il est intéressant de constater la persistance de cette population bovine indigène dans cette partie du territoire. Ceci pourrait confirmer l'importation de grands bœufs romains plutôt qu'une amélioration du type gaulois, le type très robuste n'apparaissant plus après le V^e siècle.

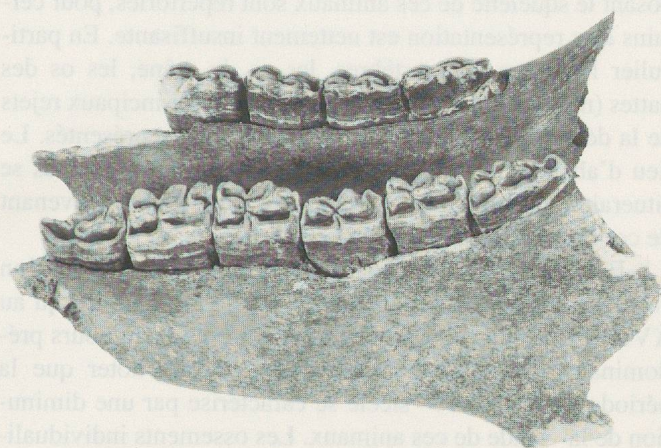


Fig. 120. Mandibules d'équidés.

Les quelques chevilles osseuses que nous avons examinées présentent les caractéristiques de cornes assez courtes et peu enroulées.

La reconstitution de la *hauteur des porcs* ne permet pas une discussion sérieuse puisque seules une hauteur au IV^e/V^e siècle (75.5 cm) et une autre au XIII^e/XIV^e siècle (76.0 cm) ont pu être calculées.

Quelques hauteurs ont pu être reconstituées pour le *mouton* : deux au IV^e/V^e siècle, avec 60 et 61 cm ; nous retrouvons ces deux mêmes valeurs entre le XIII^e et le XIV^e siècle, et une seule hauteur de 52 cm pour le XVI^e/XVII^e siècle. Elle est nettement inférieure aux quatre autres, mais il paraît hasardeux de tirer la conclusion d'une diminution de la taille des moutons durant cette période à partir d'une valeur isolée.

Deux métapodes ont permis de restituer la hauteur de

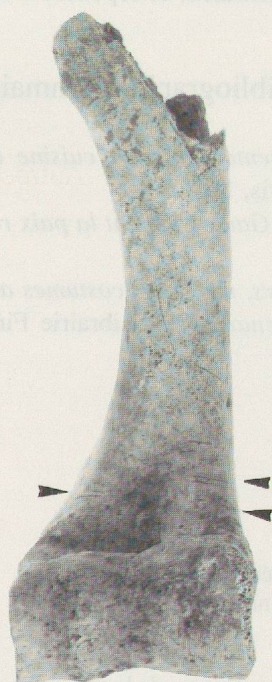


Fig. 121. Traces de décarnisation sur un humérus d'âne.



Fig. 122. Chevilles osseuses de mouton avec traces de découpe.

deux *équidés* : 124 cm au IV^e/V^e et 139 cm au XIII^e/XIV^e siècle. Ces valeurs entrent dans les marges de variation des hauteurs au garrot des populations équine de ces périodes.

La consommation des viandes

La répartition anatomique des restes osseux des trois principales espèces du cheptel, dans les différents complexes, est à peu près semblable. La plupart des os du squelette sont présents en plus ou moins grande proportion : il n'y a pas un choix délibéré dans la consommation des pièces de viande.

La présence de restes crâniens suppose la consommation de la tête ainsi que des abats tels que la cervelle et la langue. L'ouverture de la boîte crânienne d'un mouton (fig. 123) pourrait être le résultat du prélèvement de la première.

Les côtes sont tranchées en deux ou trois pièces, des incisions sur le corps de ces os attestent l'enlèvement de la chair.

L'avant et l'arrière-train du bœuf sont fortement découpés, procurant ainsi de nombreux morceaux et excluant, à notre avis, une cuisson à la broche. Les métapodes, qui for-

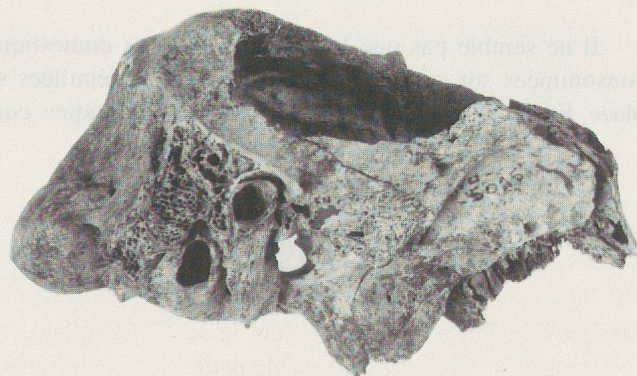


Fig. 123. Enlèvement du frontal sur un crâne de mouton.

ment les pattes de cet animal, sont assez souvent tranchés, soit dans le sens de la longueur, soit dans le sens de la largeur, ce geste indiquant certainement la récupération de moelle, mais également la préparation de bouillon.

Pour le porc, les restes osseux représentant les parties antérieures et postérieures de l'animal indiquent par les traces de découpe une consommation plutôt sous forme de jambon jusqu'au V^e siècle, tandis qu'à partir du XIII^e siècle les os sont plus fragmentés par l'action bouchère. Soit les pièces de viande étaient préparées fraîches, soit elles venaient de conserves par le sel ou la graisse et pouvaient être consommées bouillies, rôties ou braisées.

La plupart des os longs du mouton n'ont subi qu'une découpe des extrémités (leur fragmentation est postérieure à la préparation culinaire). Ceci impliquerait la préparation de pièces de viande telles que l'épaule et le gigot, la première étant plus souvent présente dans tous les complexes.

La présence d'éléments des extrémités des pattes de porc et de mouton peut indiquer la consommation des pieds.

Quant à la volaille, bien qu'ostéologiquement peu représentée – la disparition des ossements d'oiseaux est souvent due à leur consommation par les carnivores et les porcs – elle a certainement été largement présente sur les tables à toutes les périodes, soit bouillie soit rôtie, selon que l'on sacrifiait un sujet âgé ou juvénile. Les auteurs relatant la vie quotidienne durant l'Antiquité et le Moyen Age signalent la présence très régulière des poules, des oies et des canards dans l'alimentation.

En plus de la consommation de ces viandes dont les restes osseux sont les témoins, il faut ajouter, très certainement, celle des abats comme le foie, les tripes et les différentes préparations connues depuis fort longtemps telles que saucisses, saucissons et boudins...

La viande de cerf était à la période gallo-romaine comme au Moyen Age d'abord bouillie pour l'attendrir, puis rôtie. Peut-être procédait-on de la même façon pour le bouquetin et l'ours. Le lièvre, qui est l'animal sauvage le plus communément chassé, était généralement suspendu quelques jours à un crochet par une patte de derrière, puis préparé en sauce.

La provenance de la viande des espèces domestiques

Il ne semble pas que les diverses espèces domestiques consommées sur ce site aient été abattues et détaillées sur place. En effet, si la plupart des éléments anatomiques com-

posant le squelette de ces animaux sont répertoriés, pour certains leur représentation est nettement insuffisante. En particulier les côtes, les vertèbres, les os du crâne, les os des pattes (métapodes et phalanges) qui sont les principaux rejets de la découpe de boucherie sont ici fort mal représentés. Le lieu d'abattage des animaux et du partage des carcasses se situerait à un autre endroit, les quartiers de viande provenant de ces boucheries plus ou moins proches.

En conclusion, il ressort de cette étude que si l'on constate une certaine continuité de l'Antiquité jusqu'au XVII^e siècle dans la représentation des bovins, toujours prédominants par le nombre de restes, il faut noter que la période du XIII^e/XIV^e siècle se caractérise par une diminution de la viande de ces animaux. Les ossements individualisés de bovins sont nettement plus nombreux au IV^e/V^e qu'entre le XIII^e et le XIV^e siècles. En prenant l'humérus (os de la patte antérieure) comme référence, on dénombre 15 individus pour la première période contre 8 pour la seconde, ce qui signifie que l'on a moins abattu de bovins durant cette dernière période.

Le phénomène inverse se produit pour les porcs; d'un minimum de 7 individus au IV^e/V^e siècle, on passe à 14 sujets au XIII^e/XIV^e siècle.

L'absence de renseignements sur la faune médiévale de la région ne nous permet pas de dire s'il s'agit d'un changement général dans l'élevage lui-même : diminution du cheptel bovin, donc abattage plus parcimonieux de cette espèce. Rappelons que l'abattage se fait plus tardivement à cette époque. Il peut aussi s'agir d'un changement plus ponctuel dans l'économie ménagère ou le goût pour les viandes des habitants des lieux durant cette période médiévale.

Si nous avons affaire à une évolution du système d'élevage, il est possible qu'elle soit antérieure au XIII^e siècle, mais nous ne possédons pas actuellement de données archéozoologiques pour la période qui s'étend du V^e au XIII^e siècle, et qui permettraient de répondre à cette question.

Bibliographie sommaire

- ANDRÉ J., *L'alimentation et la cuisine à Rome*, Ed. Les Belles Lettres, Paris, 1961.
DUVAL P.-M., *En Gaule pendant la paix romaine*, Hachette, Paris, 1952.
LACROIX P., *Mœurs, usages et costumes au Moyen Age et à l'époque de la Renaissance*, Librairie Firmin Didot, Paris, 1873.

Claude Olive
Département d'archéozoologie
Muséum d'Histoire naturelle
Genève

Requête Fonds national suisse de la recherche scientifique N° 12-32260.91