

Les poissons de l'histoire

Autor(en): **Fisch, Florian**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Horizons : le magazine suisse de la recherche scientifique**

Band (Jahr): **27 (2015)**

Heft 107

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-771967>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Les poissons de l'histoire

Le travail de Simone Häberle ne commence qu'au moment où d'anciennes ruines sont mises au jour. L'archéozoologue de l'Université de Bâle reconstitue à partir d'anciennes arrêtes de poisson la manière dont les rivières suisses étaient exploitées autrefois. *Par Florian Fisch*

Travail de terrain

Extraction

Lorsqu'on effectue des fouilles dans une cuisine de l'époque romaine, la post-doctorante Simone Häberle s'intéresse aux débris. Elle lave et tamise les sédiments pour en extraire des fragments d'os de poisson et de fines écailles.



Analyse

Détermination de l'espèce

Après trois mois de travail, la chercheuse a pu associer un tiers des quelque 40 000 petites écailles et osselets (parfois plus petits qu'un millimètre, voir image de droite) à une espèce ou famille de poisson. Les cernes de croissance permettent souvent de déterminer l'âge du poisson et la saison de pêche.



Analyse des isotopes

Plus les poissons mangent de protéines et plus la concentration d'azote 15 est forte, notamment chez les poissons carnassiers situés en haut de la chaîne alimentaire et ceux qui sont âgés. Les teneurs en carbone 13, un autre isotope, renseignent également sur le biotope.



Interprétations

Habitudes alimentaires

Grâce à des comparaisons avec des documents historiques, l'archéozoologue tire des ruines du château d'Altenberg (BL) des conclusions sur la consommation de brochets d'élevage.

Surpêche

La forte proportion de jeunes poissons retrouvés dans des latrines médiévales à Winterthur indique que la pêche intensive des nouvelles générations avait probablement déjà mis en danger les populations piscicoles.

Pollution des eaux

Une grande quantité de déchets organiques était-elle déjà déversée dans le Rhin par les tanneries avant l'industrialisation? Simone Häberle veut savoir si des analyses isotopiques confirment des sources historiques.

Commerce de poissons

Un brochet retrouvé dans une latrine bâloise du XVe ou XVIe siècle affiche une teneur en carbone atypique qui correspond à celle de l'eau saumâtre. C'est l'indication que du commerce prenait place le long du Rhin.