



HAL
open science

Archéozoologie et histoire de l'alimentation, du Néolithique à nos jours

Thierry Argant

► **To cite this version:**

Thierry Argant. Archéozoologie et histoire de l'alimentation, du Néolithique à nos jours. Master. Archéologie du Territoire et de l'Environnement (ATE), spécialités Archéozoologie-Archéobotanique (UE B.1.1.C), Campus des Quais, bâtiment Belenos, France. 2016, pp.71. cel-01402499

HAL Id: cel-01402499

<https://hal.science/cel-01402499v1>

Submitted on 24 Nov 2016

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.



Distributed under a Creative Commons Attribution - NonCommercial - NoDerivatives 4.0
International License

Archéozoologie et histoire de l'alimentation, du Néolithique à nos jours

- Au menu du jour -

- Présentation d'un parcours
- Une thématique incontournable illustrée par l'exemple

1-Présentation d'un parcours

- Contexte : *Région Rhône-Alpes essentiellement*
- Datation : *XX^e-XXI^e siècle*

Cours Th. Argant - 2016

Comment on devient archéozoologue... ou le modèle à ne pas suivre.

Le but ?

- tous les chemins mènent à Rome
- il n'y a pas de modèle

Cours Th. Argant - 2016



Comment on devient archéozoologue... ou le modèle à ne pas suivre.

Les ingrédients indispensables :

- une curiosité à toutes épreuves ;
- une bonne maîtrise de la 3^{ème} dimension, aimer les puzzles ;
- aimer les animaux morts ou vifs... et les Hommes ;
- de la patience.



Cours Th. Argant - 2016

Une collection de comparaison sous la main



Cours Th. Argant - 2016

CV



- Un bac scientifique (**1991**)
- Un DEUG d'Histoire
- Une MST de formation théorique et pratique aux métiers de l'archéologie
- Un DEA d'Histoire, Lettres et Archéologie des Mondes anciens
- Un doctorat d'Histoire (**2001**)

Cours Th. Argant - 2016



- Une vingtaine d'études de faune en CDD pendant 10 ans (**1995 – 2006**) + autres contrats en tant que **technicien**, puis **Responsable d'Opération (RO)**.
- Un premier CDI en **2007** : **RO et spécialiste**

Localisation des sites français étudiés par Thierry Argant

1994-2016

- 65 sites ruraux
- 43 sites urbains
- 255 ensembles chronologiques
- du Mésolithique au XIXe siècle
- deux sites portugais et un suisse.
- près de 160 000 restes osseux étudiés.



Cours Th. Argant 2016

2 - Une thématique incontournable illustrée par l'exemple

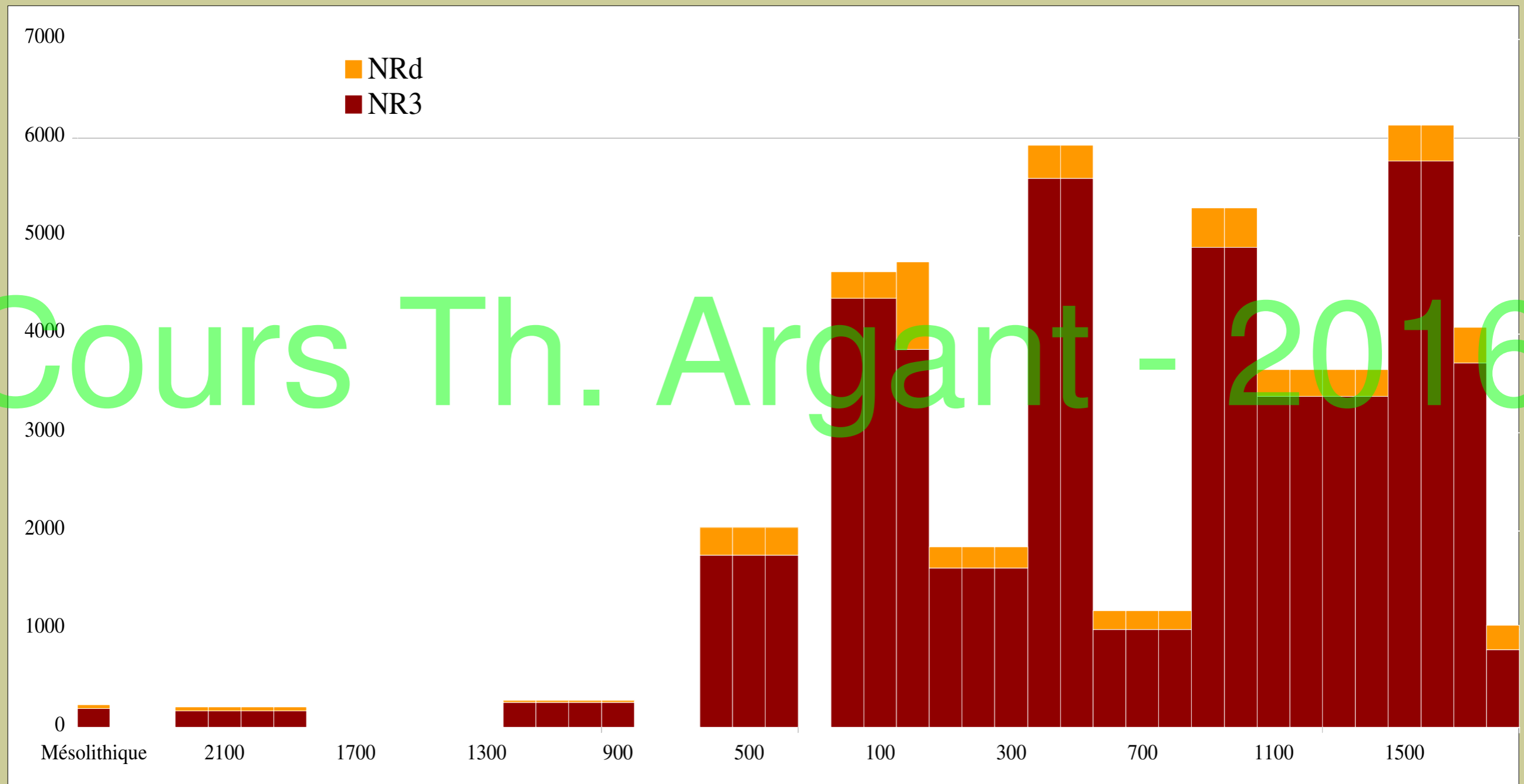
- Thématique : *histoire de l'alimentation*
- Exemple : *Lyon*
- Datation : *du Mésolithique à nos jours*

Plan :

- *Sources*
- *Le monde de l'eau*
- *Celui de la terre*
- *Et de l'air*
- *Des chevaux et de chiens*
- *La Triade*

Cours Th. Argant - 2016

Nombre de restes (NR) de faune étudiés par période à Lyon



- des sources disparates en quantité et en qualité
- des trous
- un corpus de sites évoluant sans cesse (120000 restes en 2001 pour 75 contextes sur 28 sites)

Les sources écrites

Enseignement demandé par M. le Ministre de l'Agriculture

1° Quel est le mode de culture des vignes dans le département de l'Ain ?

2° Quelles sont les principales maladies qui atteignent les vignes dans ce département ?

3° Quelles sont les principales maladies qui atteignent les vignes dans ce département ?

4° Quelles sont les principales maladies qui atteignent les vignes dans ce département ?

Année	Superficie	Produit	Quantité	Valeur
1844	15	100	100	100
45	15	100	100	100
46	15	100	100	100
47	15	100	100	100
48	15	100	100	100
49	15	100	100	100
50	15	100	100	100

maurice

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE MAIRIE DE LYON

TAXES

perçues dans les Abattoirs, au Marché aux bestiaux et sur les viandes foraines

En conformité de la délibération du Conseil municipal en date du 17 février et du 10 août 1906, approuvée par M. le Préfet du Rhône le 25 mars et le 10 août 1906.

1 ^{re} Taxe d'abatage :	0.05
2 ^e Taxe d'échabotage des porcs :	0.50
3 ^e Taxe sur les viandes vendues en cheville dans les abattoirs :	0.05
4 ^e Taxe pour droits de place et d'attache au marché aux bestiaux :	0.15
5 ^e Taxe de désinfection du marché :	0.0125
6 ^e Taxe de visite et de poinçonnage sur les viandes foraines et sur celles provenant des animaux sacrifiés dans des foires particulières :	0.075

7 ^e Taxe de tripe :	0.30	Par tête de mouton	0.05
8 ^e Taxe de pesage :	0.05	Par tête de mouton	0.05
9 ^e Taxe perçue à l'abattoir chevalin :	0.70	Par tête de mouton	0.05
10 ^e Taxe de pesage :	0.40	Par tête de mouton	0.05
11 ^e Taxe perçue à l'abattoir chevalin :	0.15	Par tête de mouton	0.05

12 ^e Taxe perçue à l'abattoir chevalin :	0.50
13 ^e Taxe d'abattage, par tête :	0.02
14 ^e Taxe de lavage, par tête :	0.50
15 ^e Taxe de pesage, par tête :	0.175
16 ^e Taxe divers (par poids) :	0.25

SUR le rapport fait en jugement devant Nous en l'Audience de Police, par les Commissaires Martin & Maurice; que le 18 Novembre dernier, ils ont, à la requête du Procureur du Roi, dressé leur Procès verbal, contenant qu'ayant été informés que le nommé Ferréol, tenant l'Auberge de la Pierre percée dans la rue des Prêtres, avait fait jeter dans la rivière, au Port du Sablier, un Porc, qui après avoir pris une espee de vertige, s'étoit affommé dans le Parc où il le tenoit enfermé; qu'aussitôt les nommés Gacon l'ainé, Pêcheur, & Lamy, dit Gnagnon, neveu du nommé Gervesty, Forgeur, demeurans dite rue des Prêtres, le suivirent au moyen d'un petit bateau; qu'ils l'arriverent au Port de la Cure de St. George; que là, après l'avoir écorché & écarté, ils l'ont exposé en vente dans plusieurs rues du quartier de St. George; que pour trouver le débit de cette viande, ils l'ont offerte à un très-bas prix: ce qui a engagé de leur demander pourquoi ils la donnoient à si bas prix? Qu'ils répondoient, qu'ayant entré dans la Ville ce cochon par contrebande, ils pouvoient la donner à meilleur marché que les Bouchers & les Charcutiers; Qu'eux Commissaires se font assurés des faits ci-dessus énoncés & détaillés dans leur Procès verbal, qui constate pareillement que la femme du nommé Godet, Aubergiste, demeurant susdite rue des Prêtres, avait acheté & préparé pour l'usage de son Auberge, la viande provenant de ce cochon, dont ils ont même trouvé une partie chez elle, qu'elle est bien convenue avoir achetée desdits Gacon & Gnagnon, quoiqu'elle eût voulu le nier d'abord, ainsi que l'usage qu'elle en avoit fait, &c.

Sur quoi, après avoir oui lesdits Commissaires, ledit Gacon, qui a défavoué tout le contenu dudit Procès verbal, dont lecture a été faite, ladite femme Godet qui

a soutenu audit Gacon ses dires & réponses dans ledit Procès verbal, & le Procureur du Roi en ses conclusions. Nous disons défaut, faute de comparution contre ledit Lamy dit Gnagnon, & pour le profit que le Règlement des Juges & Commissaires de Police du 14 Juillet 1640, notre Ordonnance du 10 Septembre 1700, & notamment celle du 1 Juillet 1774, seront exécutés selon leur forme & teneur: en conséquence & pour la contravention commise par les Défendeurs, nous les avons condamnés solidairement, favoir ledit Godet, en l'amende de 50 liv. & lesdits Gacon & Lamy dit Gnagnon, aussi en l'amende de 50 livres outre les droits Royaux sur icelles, au paiement desquelles amendes les Défendeurs seront contraints même par corps: leur défendons expressément, ainsi qu'à tous autres, d'entrer, vendre & distribuer, ni même donner aucune viande corrompue ni de mauvaise qualité, à peine d'être poursuivis extraordinairement. Ordonnons en outre que les deux pains de coquelets faits chez ladite femme Godet, seront sur le champ jetés dans la rivière: & sera notre présent Jugement exécuté non-obstant, &c. imprimé & affiché dans cette Ville en tous les endroits accoutumés, jusques à la concurrence de cent exemplaires, aux frais des Défendeurs.

Ce fut fait & donné par nous ANTOINE-FRANÇOIS PROST DE ROYER, Ecuyer, Seigneur de BRANÇION, Erigny, Manfey, Martailly & la Chapelle, Conseiller du Roi, Lieutenant Général de Police de la Ville, Faux-bourgs & Banlieue de Lyon.

A Lyon, le 16 Décembre 1775.

Signé, PROST DE ROYER & DE LA ROCHETTE.

Collationné,
Signé, BAUDRAND, Greffier.



2016

Une "Semaine du Poisson" aura lieu à Lyon du 9 au 19 mars

Le Conseil municipal de Lyon a décidé de consacrer la semaine du 9 au 19 mars à la consommation de poisson. Cette initiative vise à promouvoir la consommation de poisson frais et à soutenir les pêcheurs locaux.

M. C. CARILLON

Le Conseil municipal de Lyon a décidé de consacrer la semaine du 9 au 19 mars à la consommation de poisson. Cette initiative vise à promouvoir la consommation de poisson frais et à soutenir les pêcheurs locaux.



Bestiaire de la Table

Cours Th. Argant - 2016

fox milk

**Pleuronectes platessa (L.)**

(GNATHOSTOME - OSTEICHTYEN - TELEOSTEEN - ACTINOPTERYGIEN - PLEURONECTIFORME - PLEURONECTIDE)

= *Platessa platessa***PLIE, carrellet**

Liste des sources : 5100-11, 9200-15, 9200-27, 9200-29, 9200-108

Première mention : 10 - 15 ap. JC

Une vertèbre caudale de plie commune, découverte dans le remplissage d'une fosse contenant les déchets d'un festin, indique la présence de l'espèce à Lyon dès le début du I^{er} siècle de notre ère, sur le site de Cybèle - sondage B7, US 21³⁶⁵. On peut supposer, selon l'auteur de la détermination, "que cette plie faisait partie d'un lot de poissons conservés salés ou séchés et transportés du littoral à Lyon dans des récipients qui n'ont laissé aucune trace".

Cette espèce est présente dans les mercuriales du XX^e siècle sous l'appellation *carrellet*. Fin novembre 1907, son prix moyen est de 0,92 F/kg (0,80 - 1,10). Fin octobre 1919, il est coté à 1,76 F/kg (1,35 - 2,15). En 1922, le prix moyen est de 2,17 F/kg à la mi-février (1,50 - 3,00)³⁶⁶.

En 1950, c'est sous l'appellation de *plie* que cette espèce figure à l'article 70 du *Règlement général des marchés découverts de denrées alimentaires*³⁶⁷.

³⁶⁵ Piqués, 1999³⁶⁶ AML, 784 WP 019 et 1110 WP 004³⁶⁷ Ville de Lyon, 1950b**Emys orbicularis L.**

(REPTILE - CHELONIEN - EMYDIDE)

+ *Testudo hermanni***CISTUDE, tortue, tortue bourbeuse**

Liste des sources : 3100-04, 8100-18, 8100-11, 8100-02, 8100-37, 8200-41, 8200-42

Première mention : Bronze Ancien

En contexte archéologique la cistude est présente dès le Bronze ancien, sur le site du Boulevard périphérique nord³⁶⁴, puis pour l'époque Moderne place de la République et place de la Bourse, avec 2 restes dans chacun des cas. Pendant longtemps la cistude est resté présente dans la région lyonnaise. A Saint-Romain de Jalionas (Isère), en bordure du marais du Grand Plan³⁶⁵, V. Forest a trouvé dans des contextes gallo-romain et surtout du bas Moyen-âge, de nombreux restes de cette espèce. Sa forte présence dans un contexte seigneurial du XIV^e siècle - 50 individus minimum - et son association avec des restes d'oiseaux abondants, dans certaines fosses, est interprétée comme étant le résultat d'une consommation de luxe ; à moins qu'il ne s'agisse d'une période de famine³⁶⁶.

La présence de la cistude est confirmée au XV^e siècle par les mémoires de fourniture de repas au Consulat. Au dîner offert le samedi 25 février 1548 aux ambassadeurs suisses, six "tortues" sont proposées aux convives, pour la somme de 30 sols, soit moins que le prix d'une seule lamproye, à 50 sols pièce³⁶⁷. Dans ses notes, Etienne Vial classe ces tortues avec les poissons de mer, mais vu le prix et l'abondance de cette espèce dans la région, il est plus vraisemblable qu'il s'agisse de cistudes.

En 1555, à l'occasion de la Saint-Thomas, on retrouve la tortue parmi les dépenses de bouches payées au Sieur Symon, maître pâtissier. Pour la Saint-Thomas de 1660, à nouveau, il est servi en "antremes" "trois assiette de tourtue au ragoû", mais, cette fois-ci, le détail des prix n'est malheureusement pas indiqué³⁶⁸. On retrouve ce ragoût dans le récit de voyage de Sebastiano Locatelli en 1664. A la Verpillière, où il s'est arrêté avant d'atteindre Lyon, ce jeune prêtre a l'occasion de consommer le repas destiné dans un premier temps à un Jésuite, qui le trouva trop cher. Il y a, entre autres, un ragoût "composé

Illustration originale d'après La Hulotte n°75 (1998) : 7 et AML, CC 1030, pi.10

³⁶⁴ Forest, 1998 : 226³⁶⁵ La cistude est aquatique.³⁶⁶ Forest, comm. orale³⁶⁷ Vial, 1909 : 120³⁶⁸ AML, respectivement CC 1030, pi. 10 et CC 2121, pi. 31

A – Le monde de l'eau

- Thématique : *histoire de l'alimentation*

- Exemple : *Lyon*

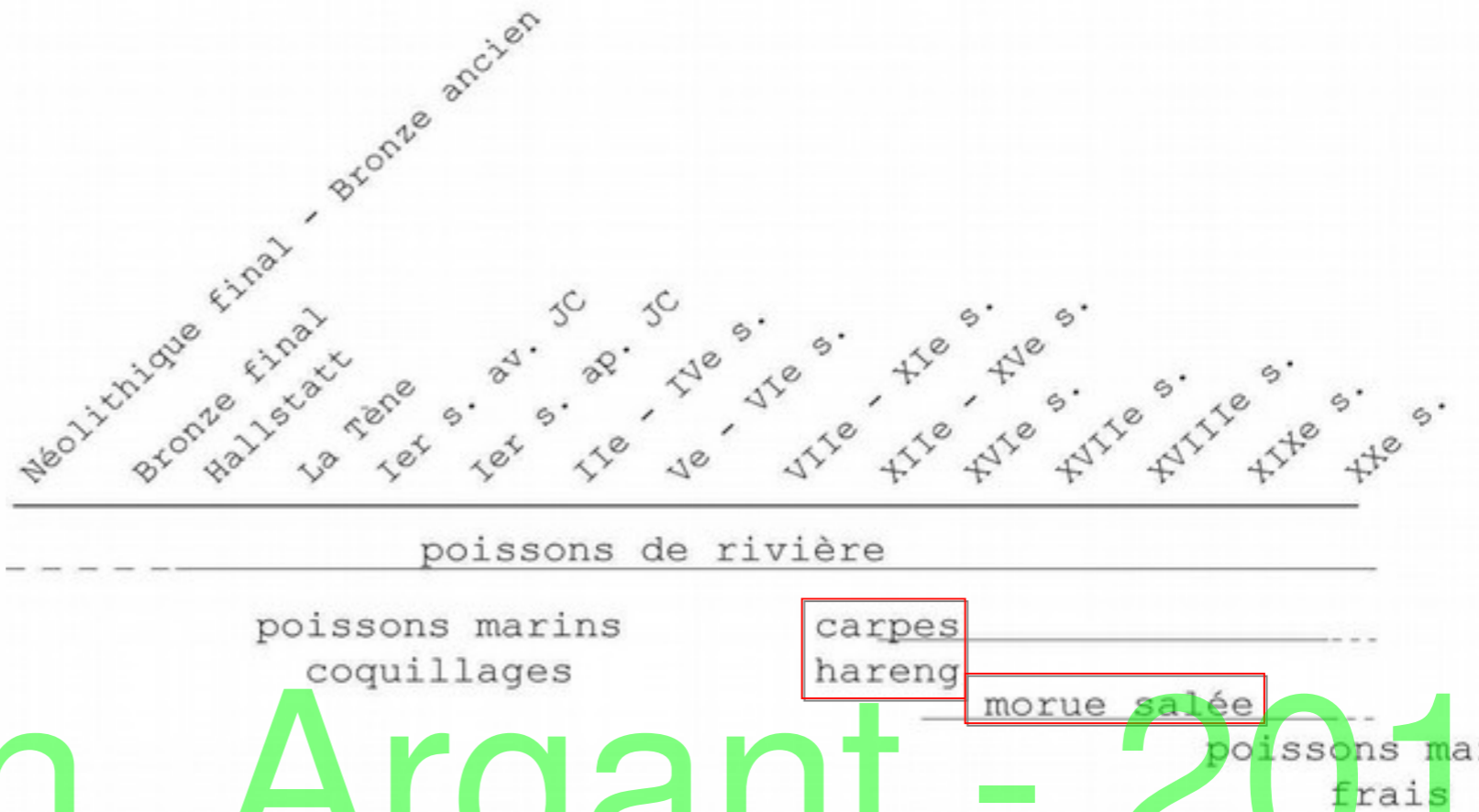
- Datation : *du Mésolithique à nos jours*

Cours Th. Argant - 2016

Les fruits de la mer et des rivières



Coquillages antiques de Lyon



Cours Th. Argant - 2016



Brochet

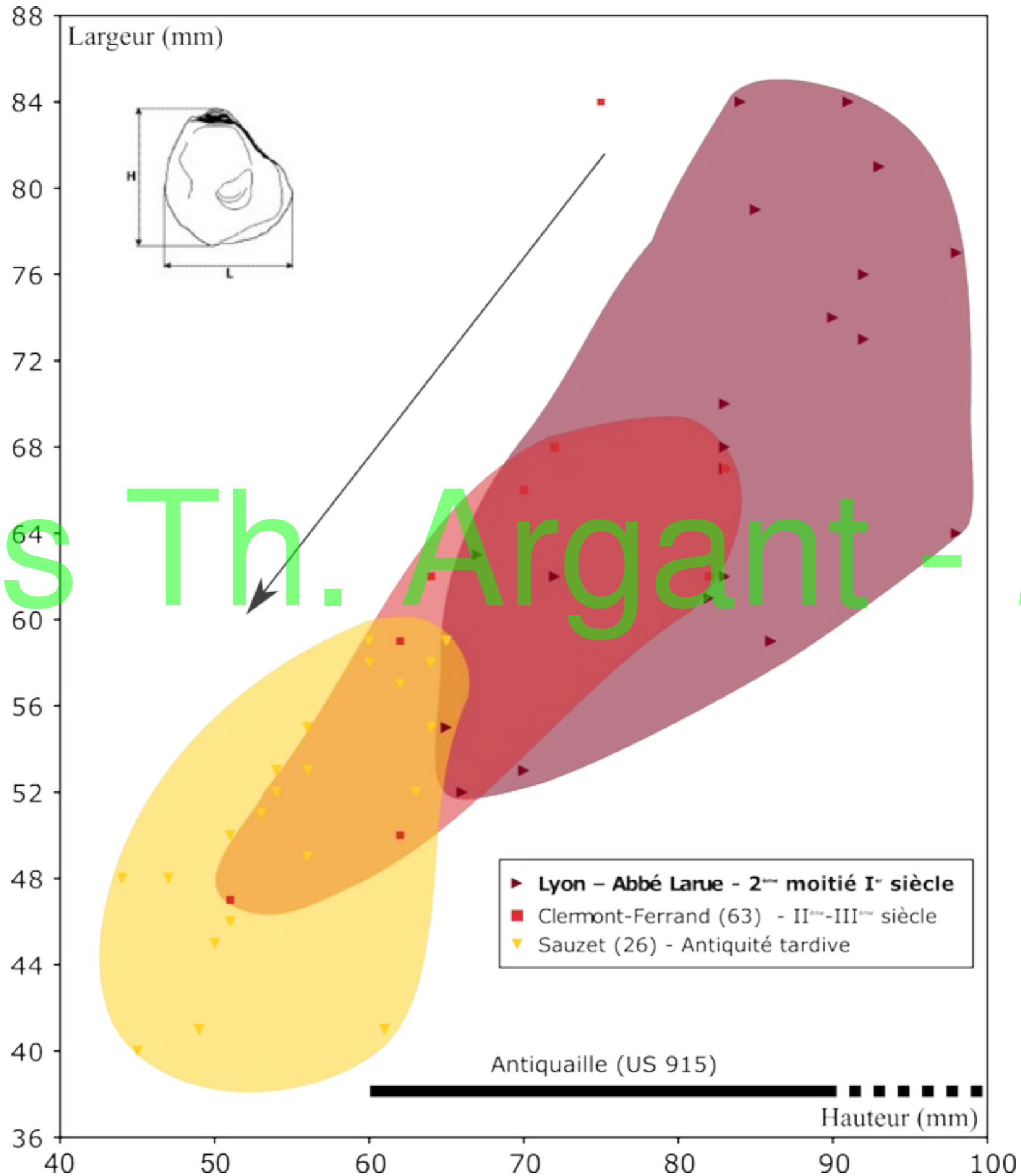


Carpe



La halle aux poissons entre deux guerres

Évolution de la taille des huîtres au cours de l'Antiquité



Cours Th. Argant - 2016



CHASSE-MARÉE ET POISSONNIER.

D'après l'ordonnance de 1415, édition imprimée en 1500



*Bâteau-vivier de Saint-Georges
(début XVIe siècle)*

B – Le peuple de la terre, des bois et des prairies

- Thématique : *histoire de l'alimentation*

- Exemple : *Lyon*

- Datation : *du Mésolithique à nos jours*

Cours Th. Argant - 2016

Gibiers à poils.. au Mésolithique

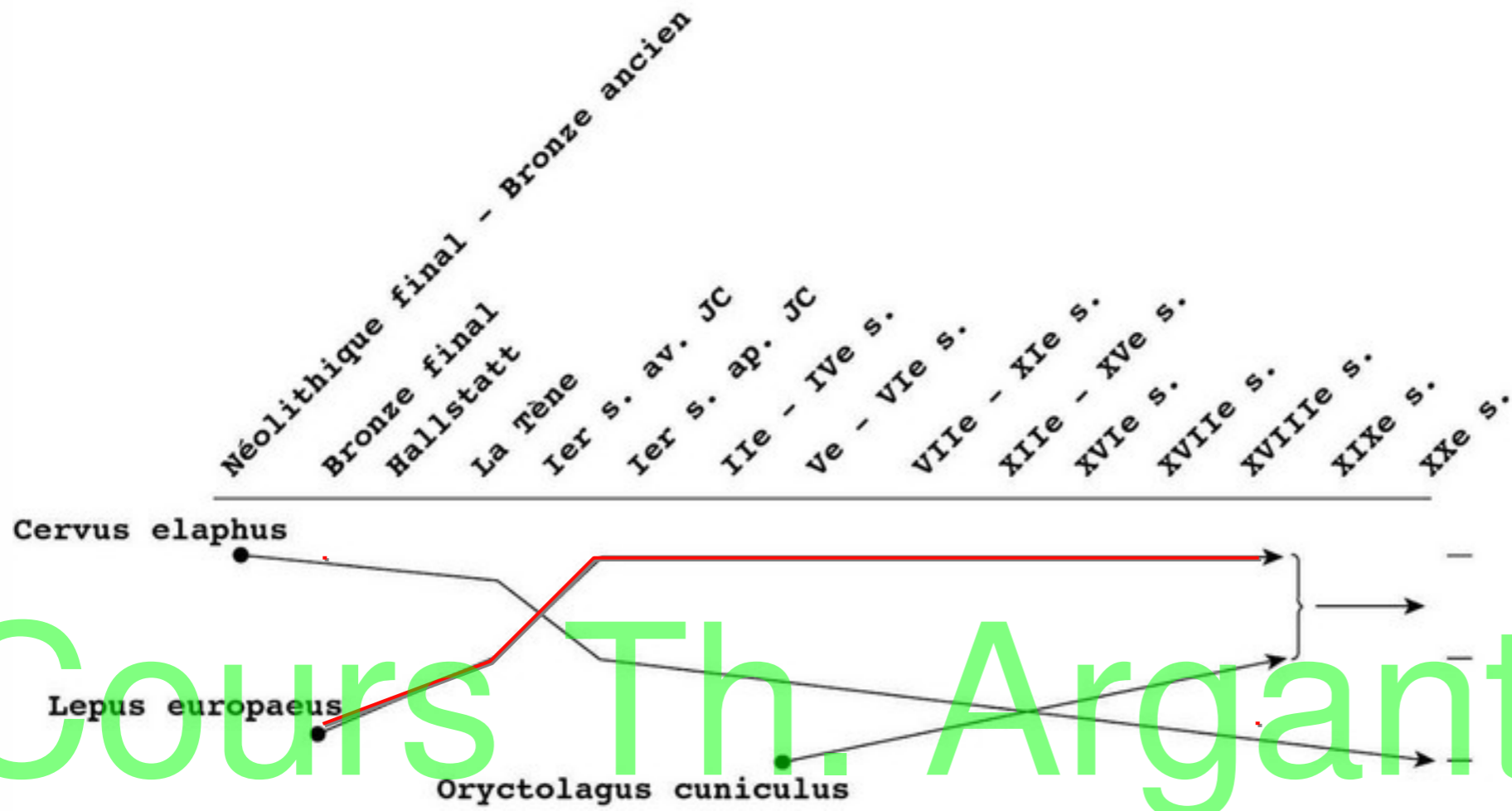
Montagnes
Forêts de conifères
Forêts mixtes
Forêts caducifoliées
Forêts claires
Lisières, clairières
Taillis, friches
Prairies, pelouses
Berges, cours d'eau
Rochers, pierriers
Habitats humains

Cerf elaphe
Chevreuil
Sanglier
Aurochs
Renard roux
Loup ?
Blaireau
Castor d'Europe
Hérisson
Ecureuil roux



Cours Th. Argant - 2016

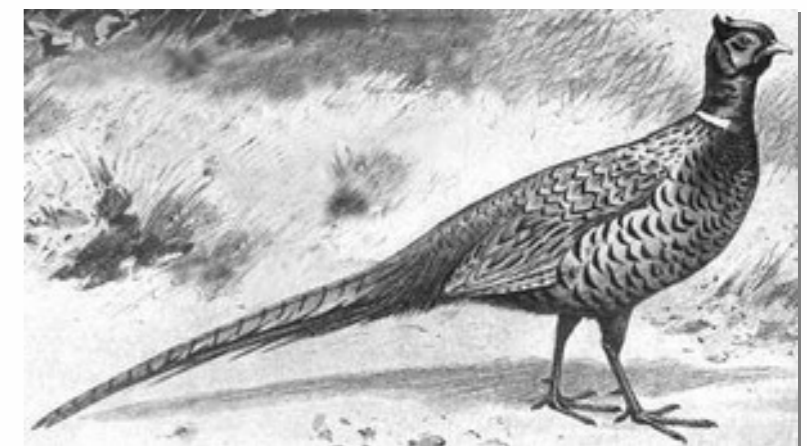
Gibiers à plumes et à poils... par la suite



Des merles ou des grives



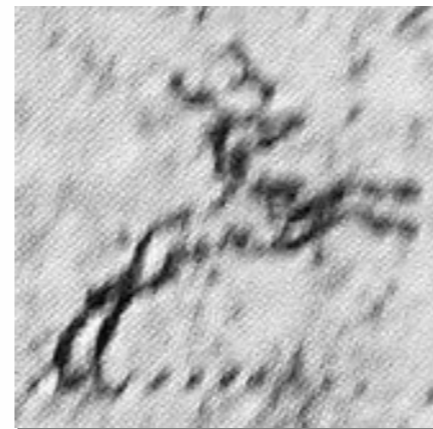
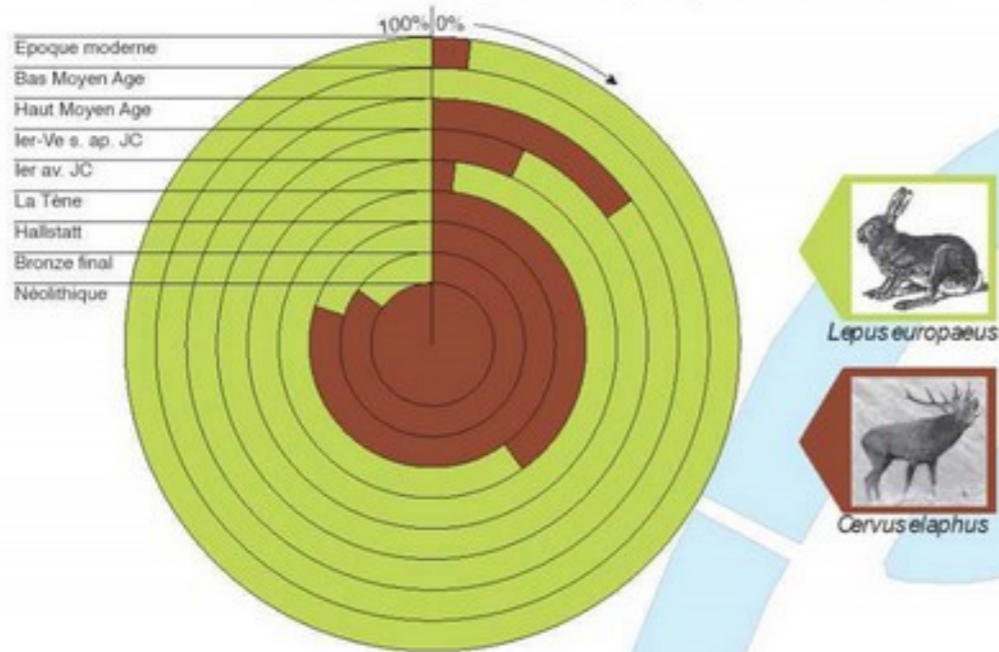
Outarde



Faisan

Cours Th. Argant - 2016

Evolution du rapport du nombre de restes de lièvre et de cerf (bois exclus), à Lyon, du Néolithique à l'époque Moderne.



Cerf chassé figurant sur le plan scénographique de Lyon (1550)

C – La sphère aérienne

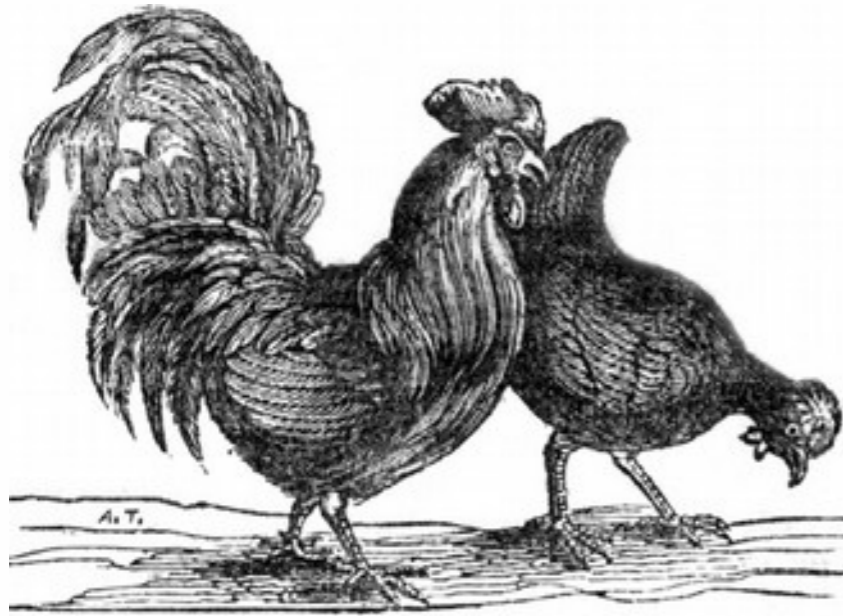
- Thématique : *histoire de l'alimentation*

- Exemple : *Lyon*

- Datation : *du Mésolithique à nos jours*

Cours Th. Argant - 2016

Volailles de Bresse et d'ailleurs



Néolithique final - Bronze ancien
 Bronze final
 Hallstatt
 La Tène
 Ier s. av. JC
 Ier s. ap. JC
 IIe - IVe s.
 Ve - VIe s.
 VIIe - XIe s.
 XIIe - XVe s.
 XVIe s.
 XVIIe s.
 XVIIIe s.
 XIXe s.
 XXe s.

Gallus domesticus
Anatidae
Columbidae

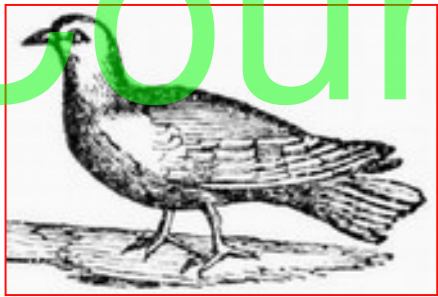
Meleagris gallopavo

Numida meleagris

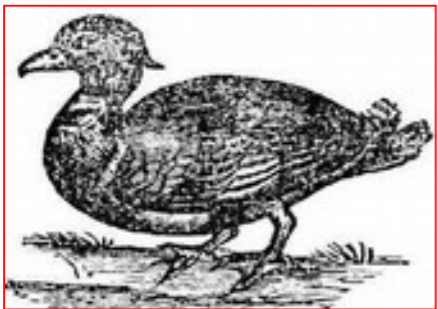
Phasianus colchicus

Pavo cristatus

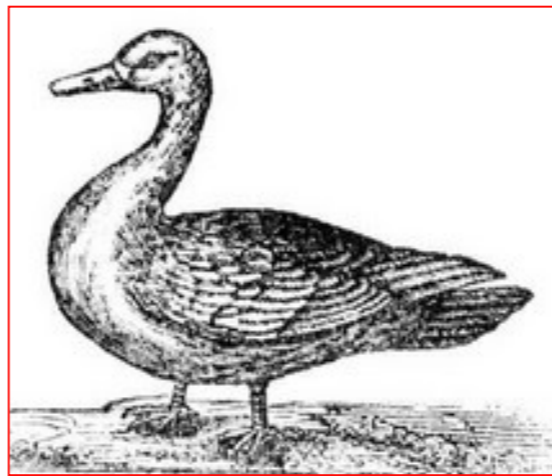
Cours Th. Argant - 2016



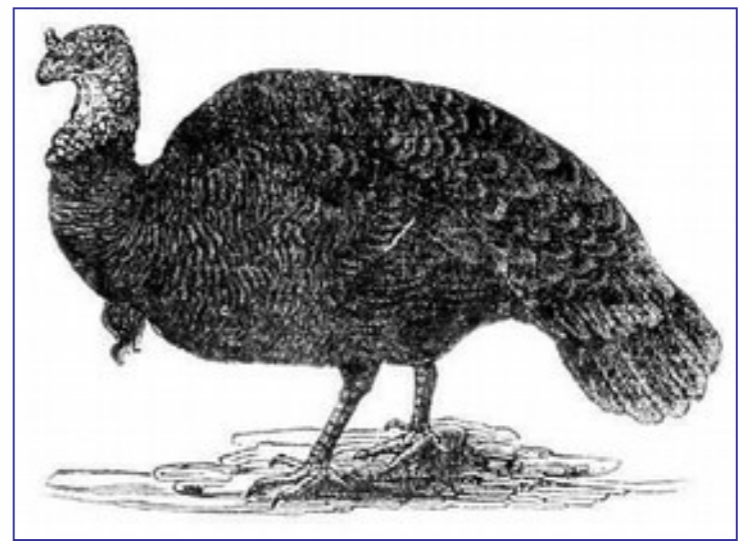
Pigeons



Canards

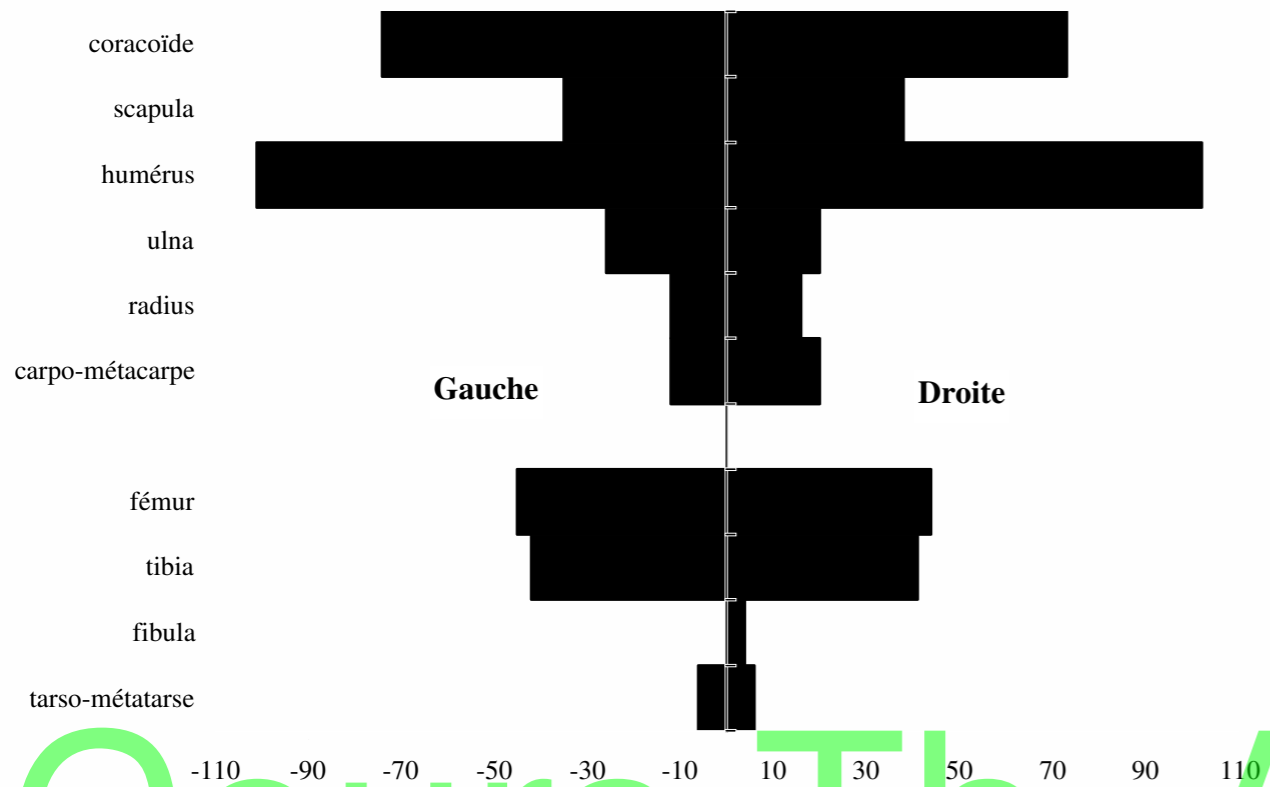


Oies

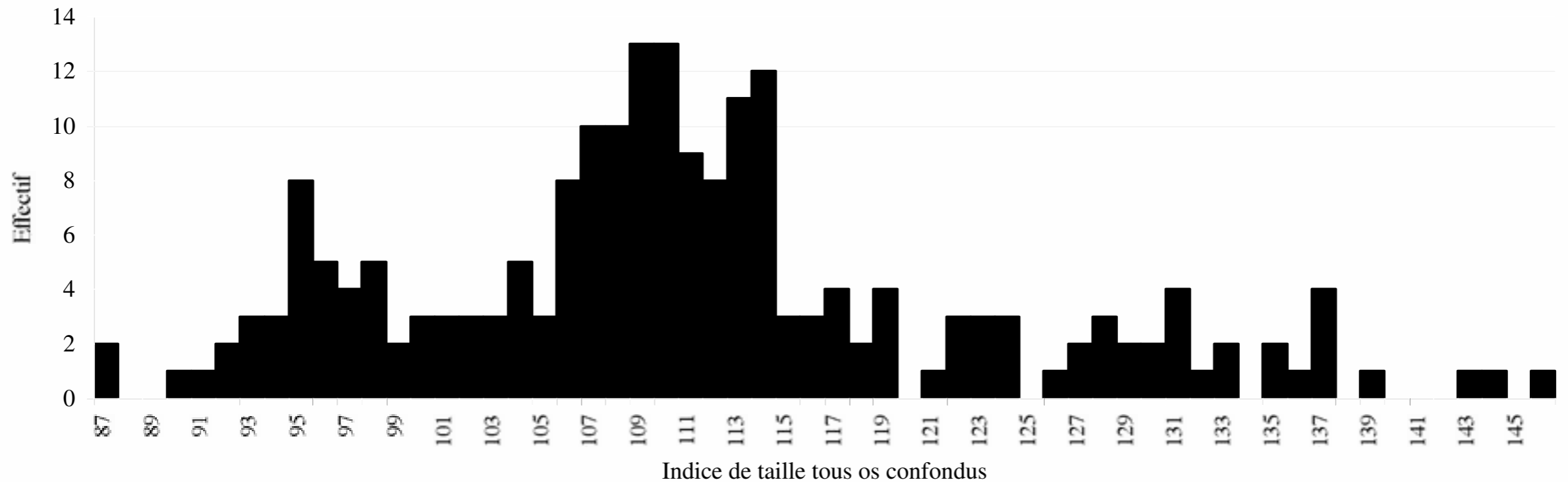


Dindons

Les poules de l'Antiquaille



Cours Th. Argant - 2016



D – Des chevaux et des chiens

- Thématique : *histoire de l'alimentation*

- Exemple : *Lyon*

- Datation : *du Néolithique à nos jours*

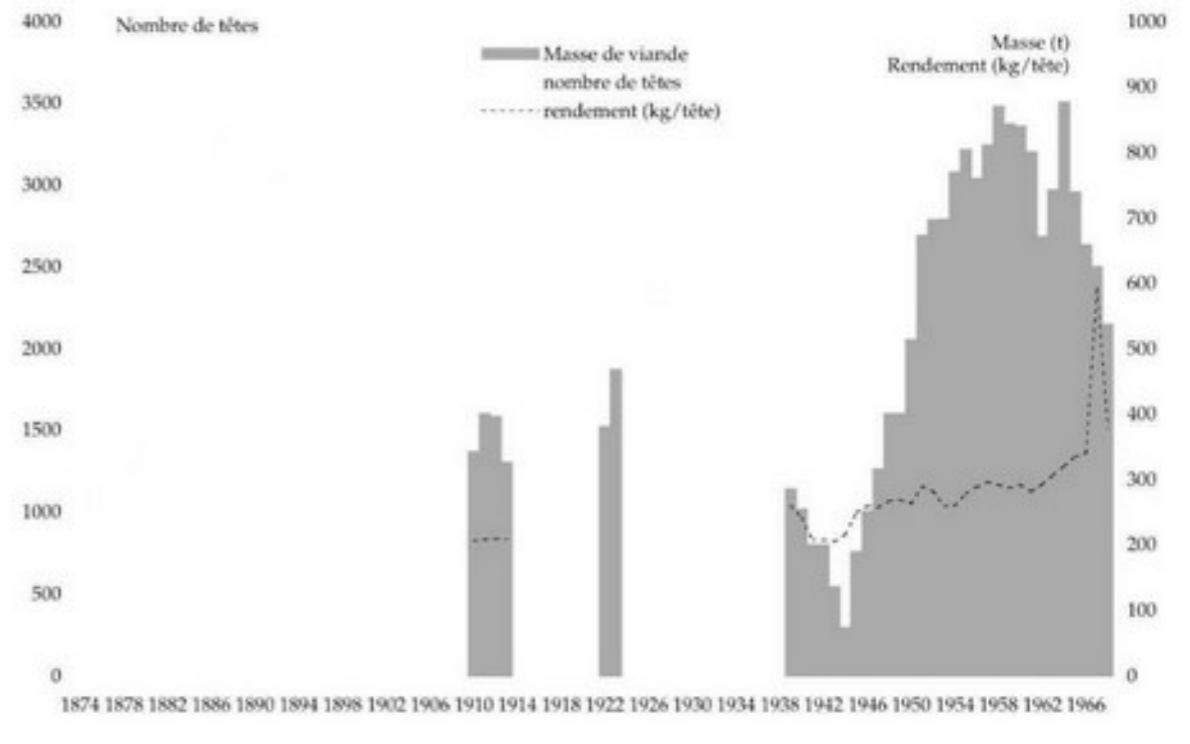
Cours Th. Argant - 2016

Solipèdes, chiens - délices interdits ?



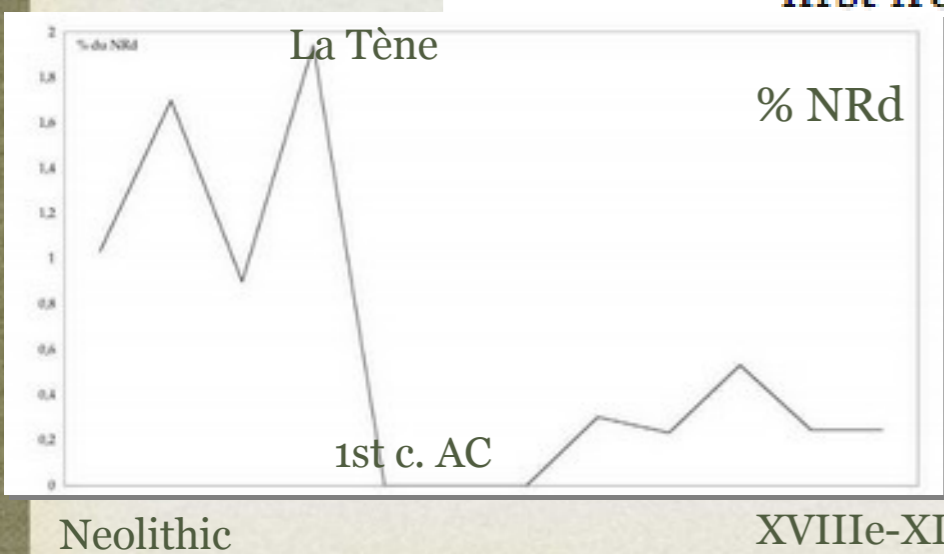
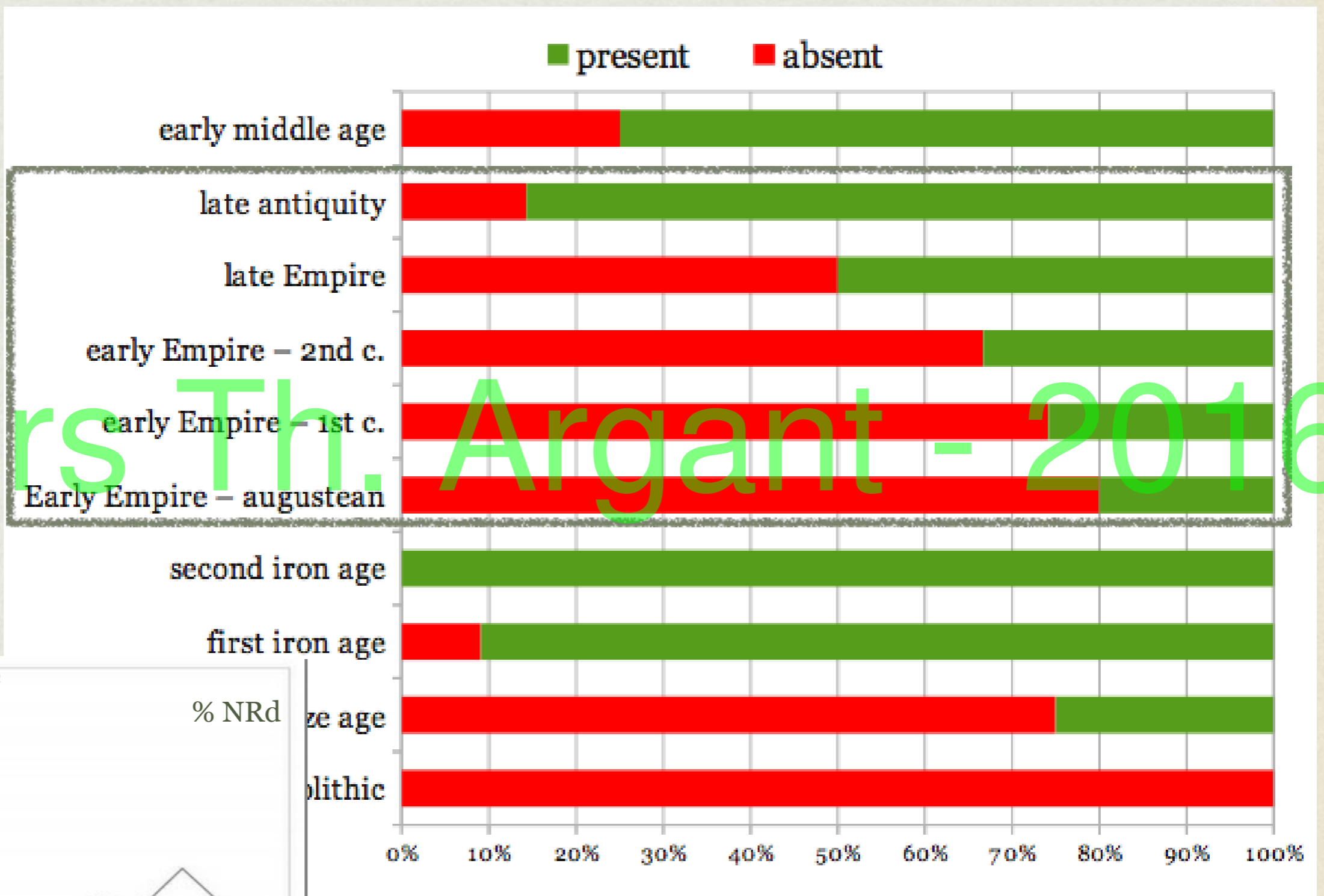
Cours Th. Argant - 2016

Evolution de la consommation de viande de cheval du Néolithique au XVIIIe siècle...



... et au XIXe siècle

HORSE FINDINGS



Cours Th. Argant - 2016

FIRST IRON AGE



Cours Th. Argant - 2016

SECOND IRON AGE



Cours Th. Argant - 2016

SECOND IRON AGE



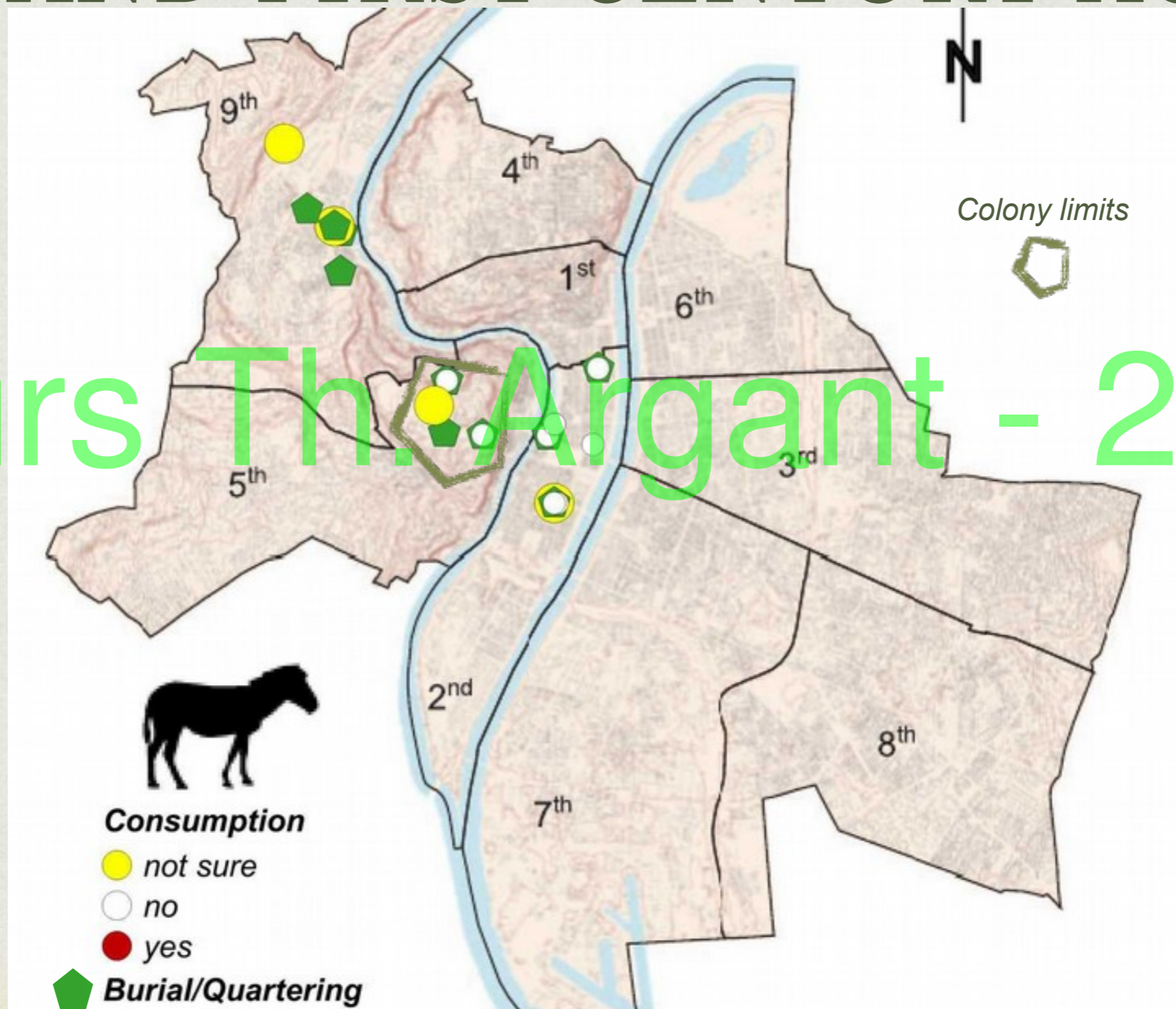
Chais Beaucairois

Verbe Incarné



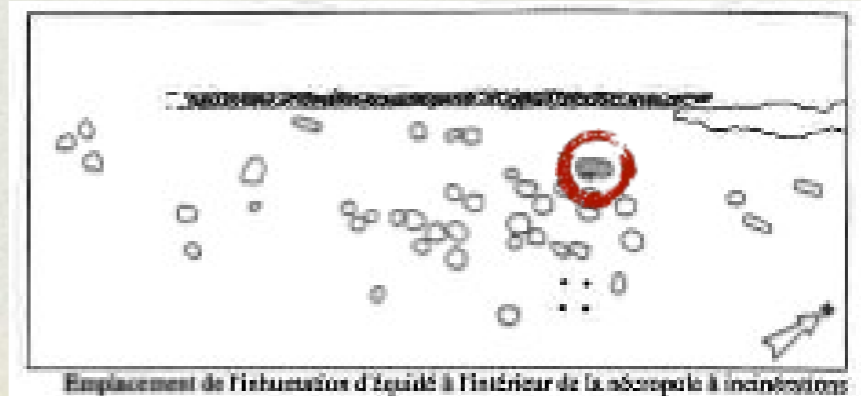
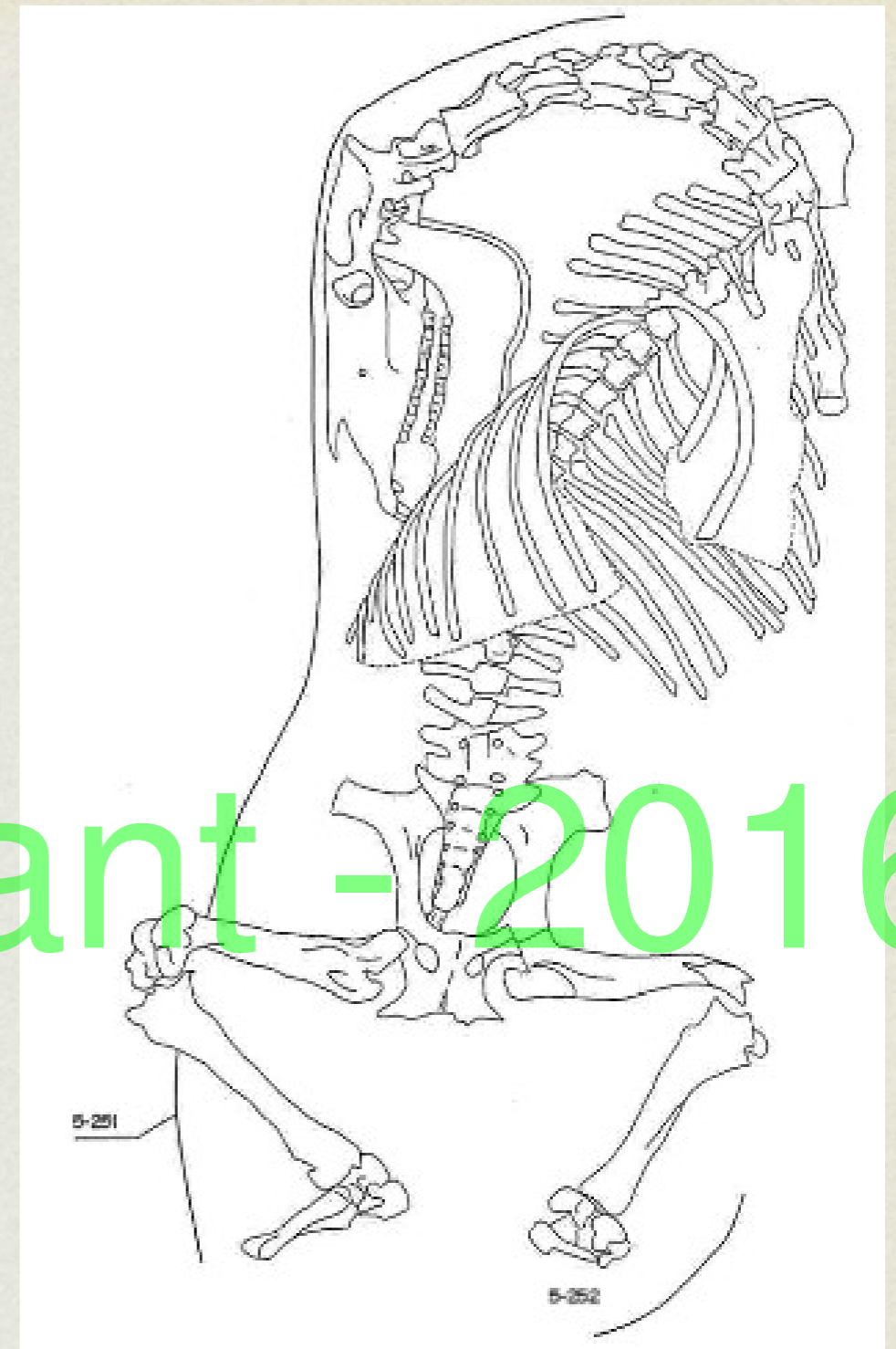
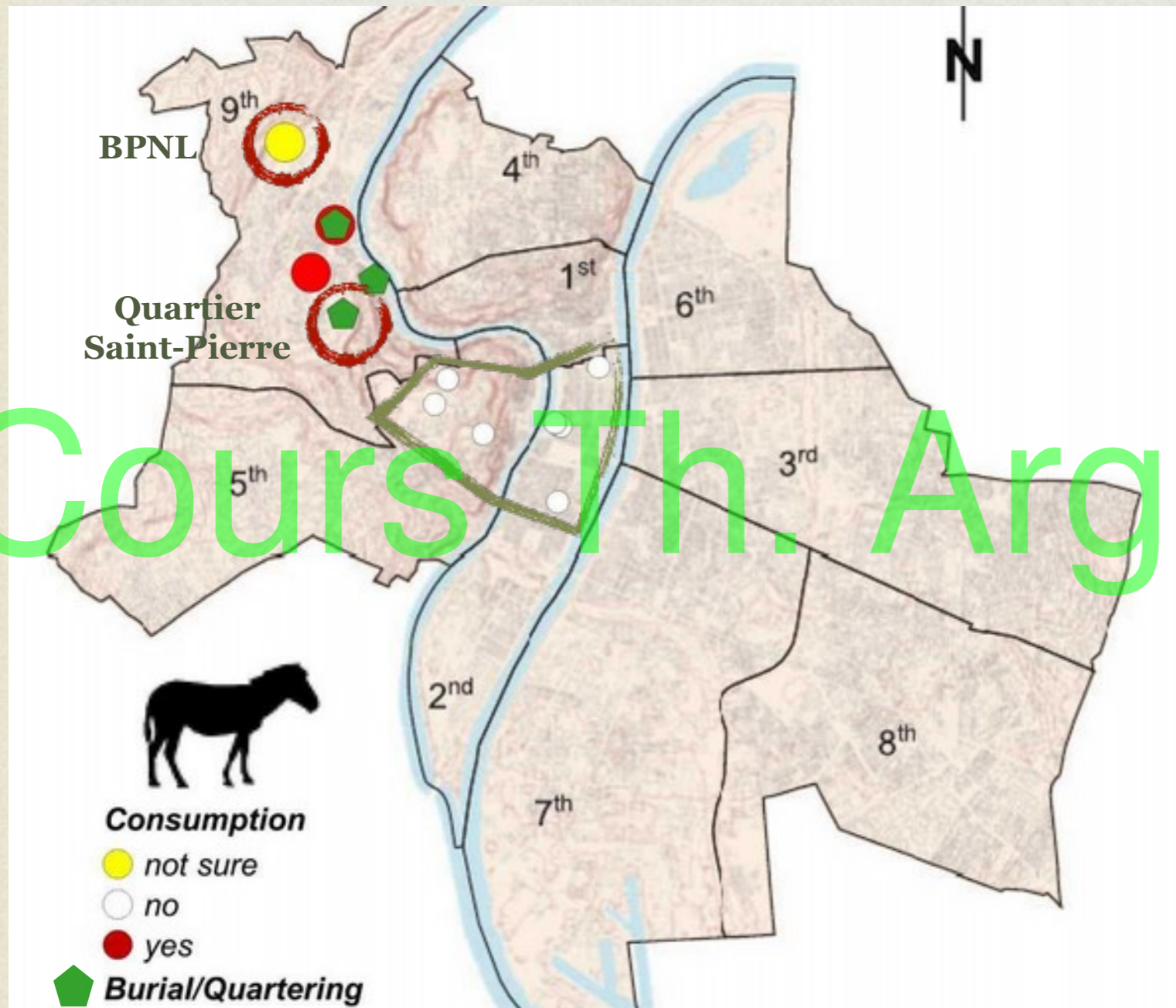
Cours Th. Argant - 2016

FIRST TIMES OF THE COLONY AND FIRST CENTURY AC



Cours Th. Argant - 2016

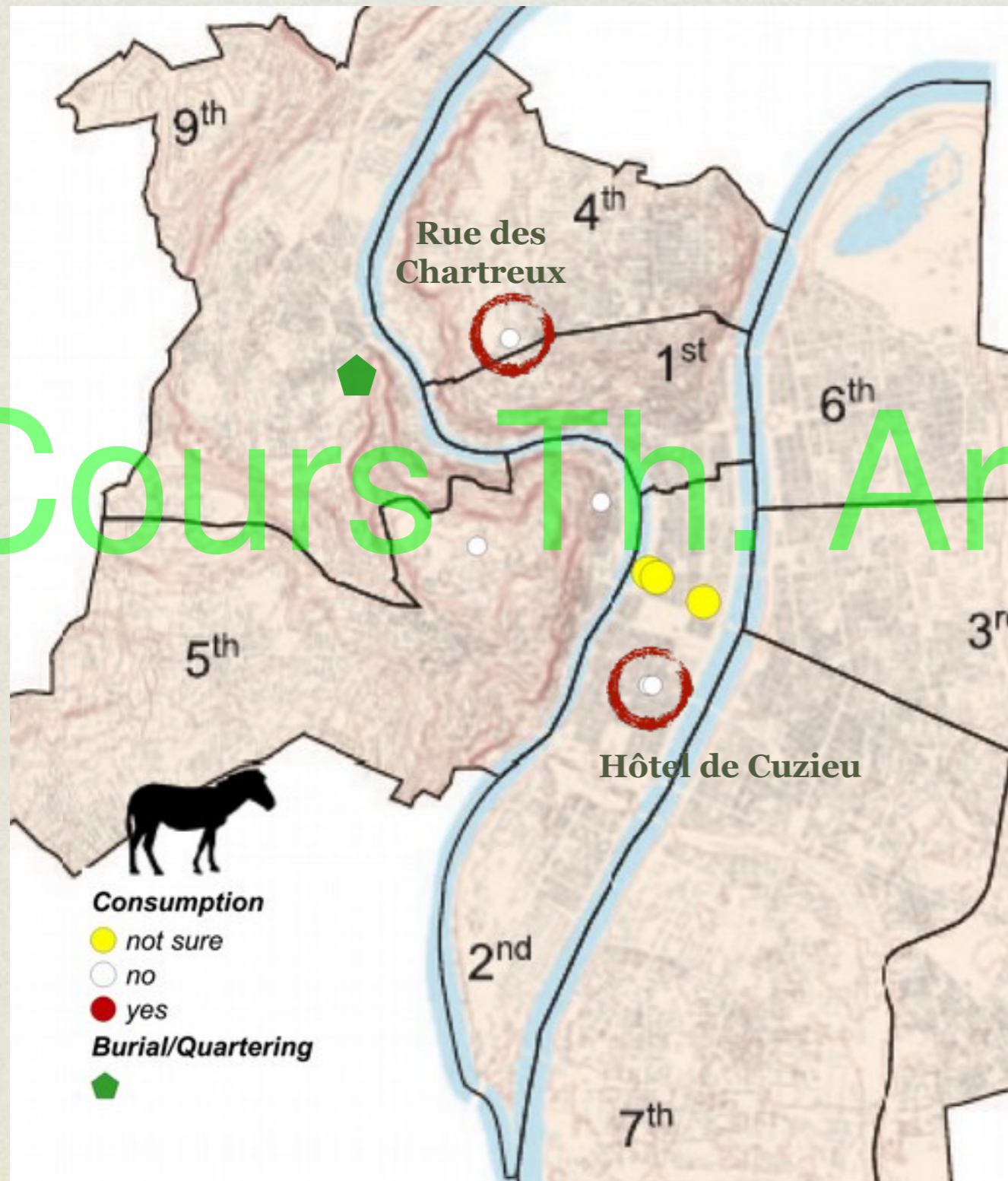
SECOND CENTURY AC



Horse inhumation associated with an incineration necropolis (2nd-3rd cent. AC) - Boulevard périphérique nord de Lyon (BPNL)

Cours Th. Argant - 2016

LATE EMPIRE



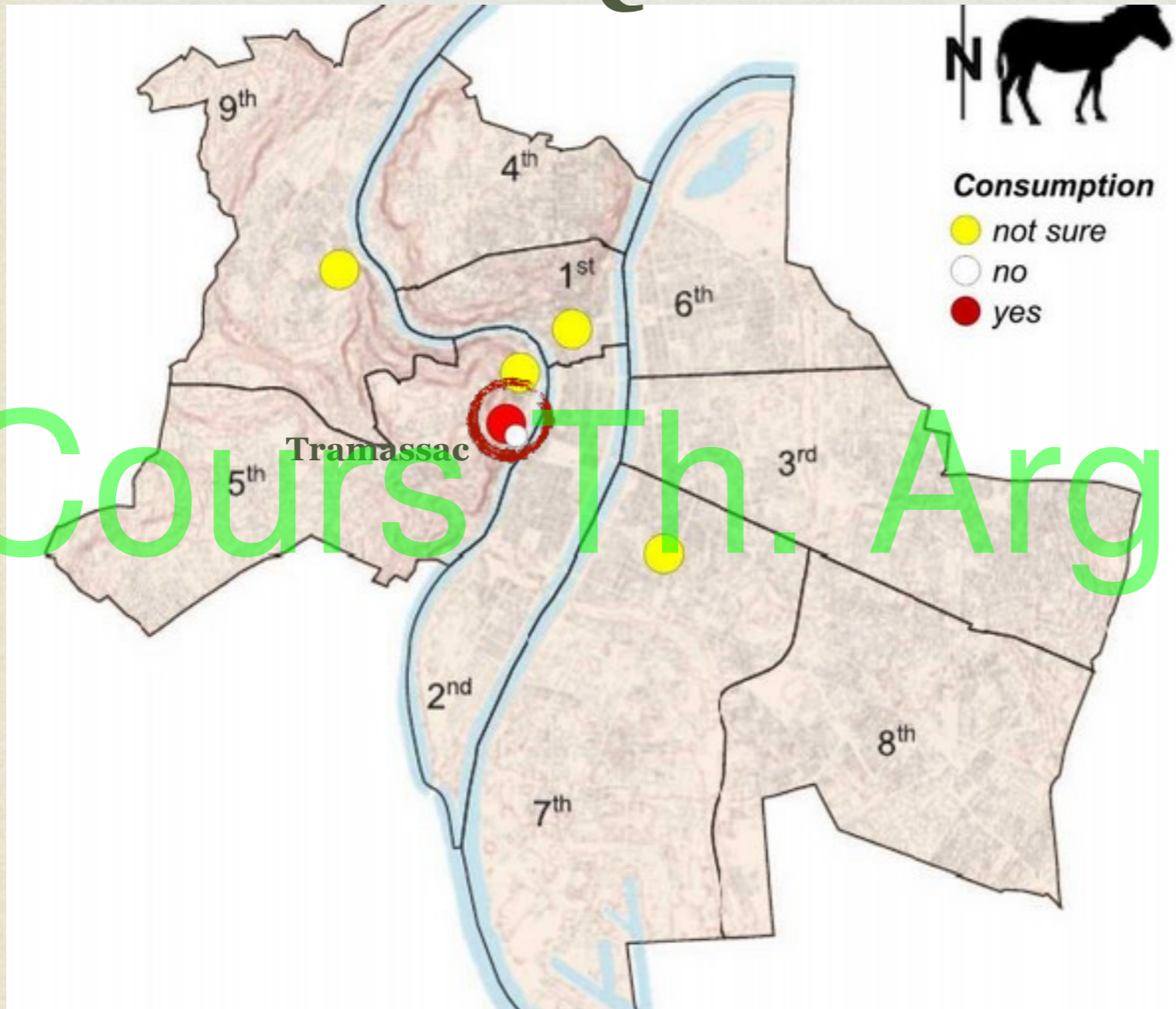
Hôtel de Cuzieu

Cours Th. Argent - 2016



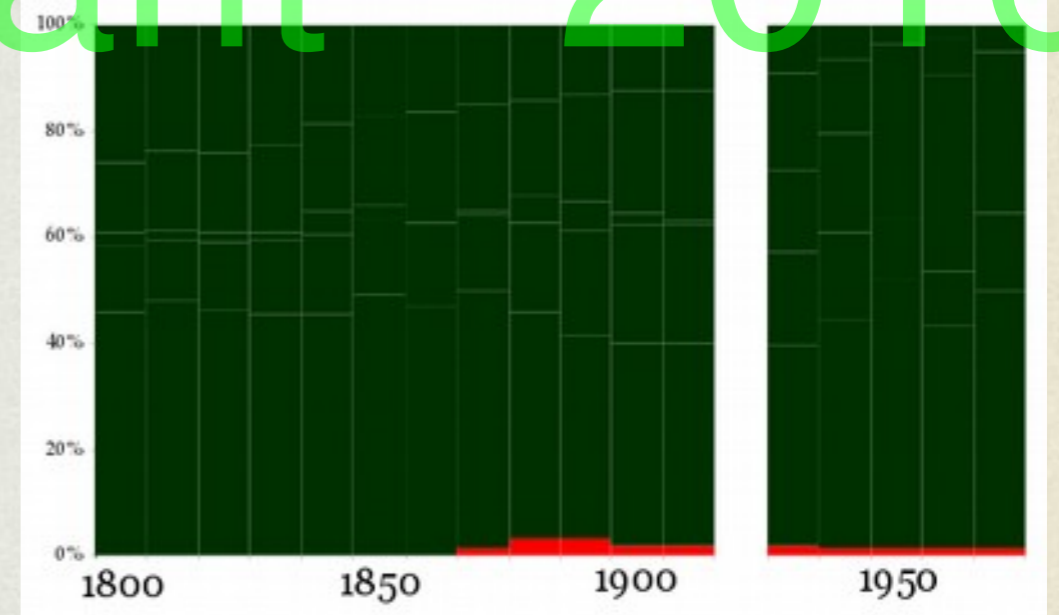
skate for ice-skating from Annecy (not so far from Lyon) made with an horse metacarpal - 4th cent. AD

LATE ANTIQUITY



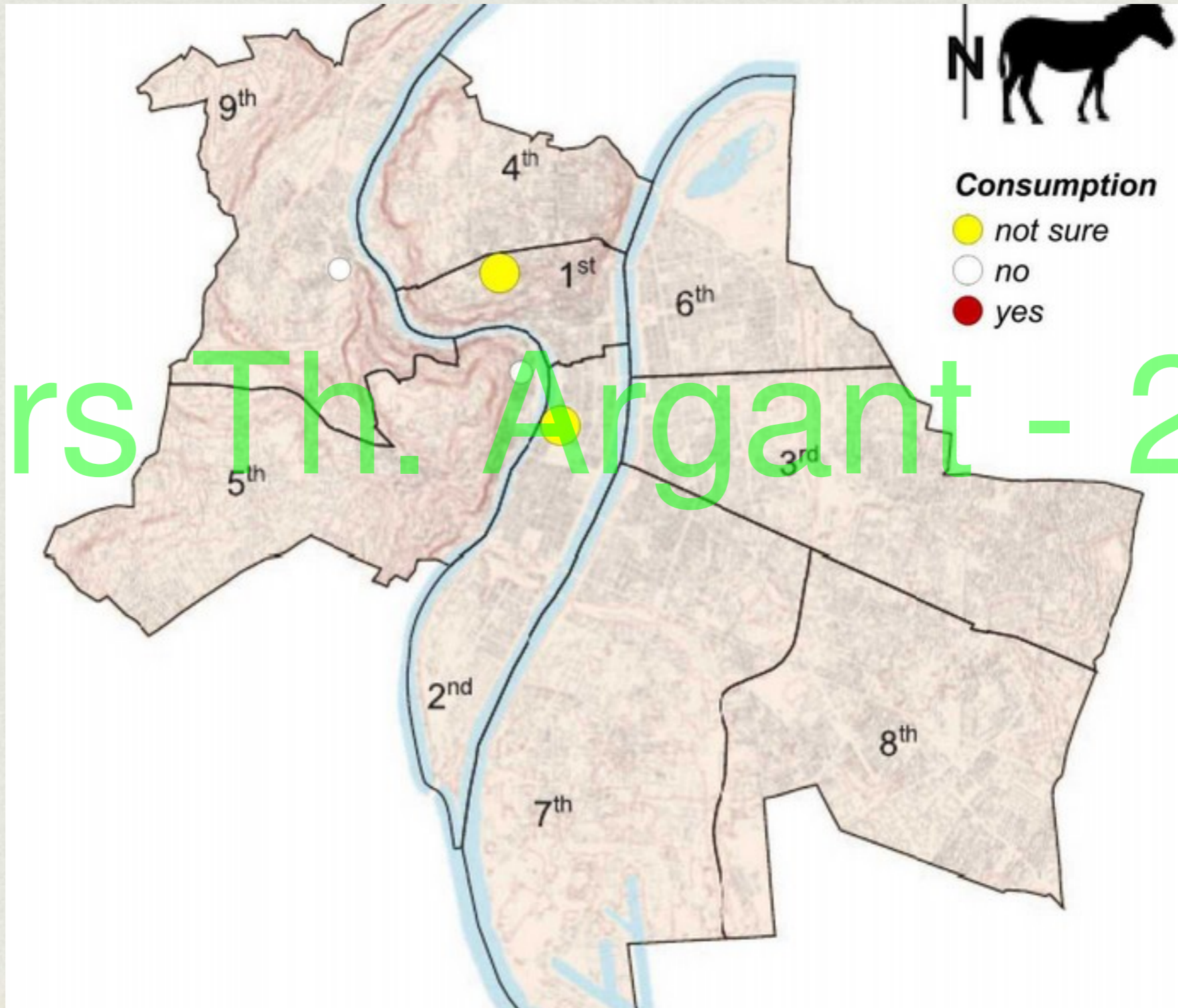
Tramassac
butchery dump
5th cent.
Horse : 0,3 %
of determined bones

total weight of meat distributed in Lyon in the 19th and 20th cent.



- Triad (Cattle - Pig - G&S)
- Horse

EARLY MIDDLE AGES



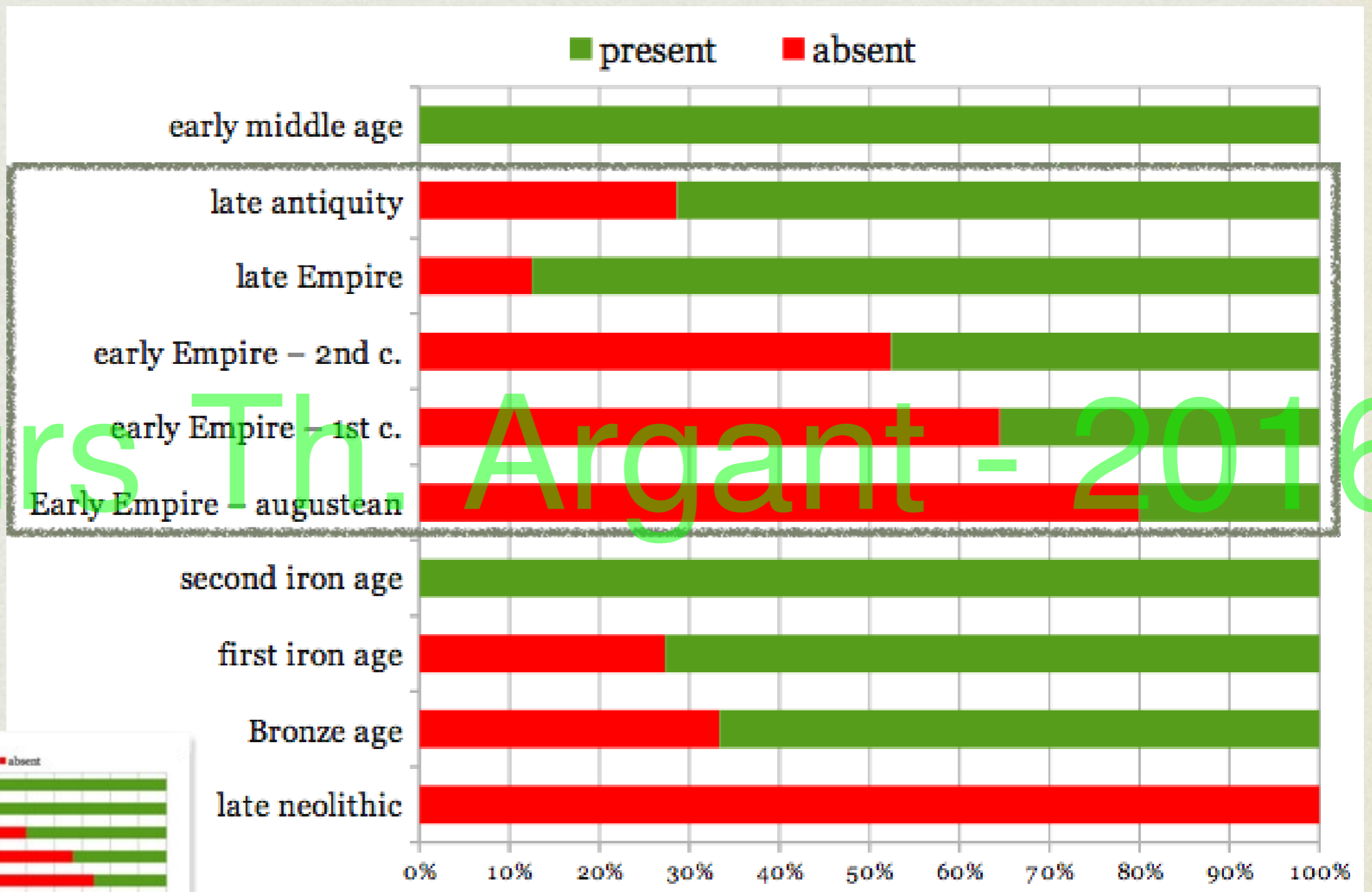
Cours Th. Argant - 2016

LES CHIENS

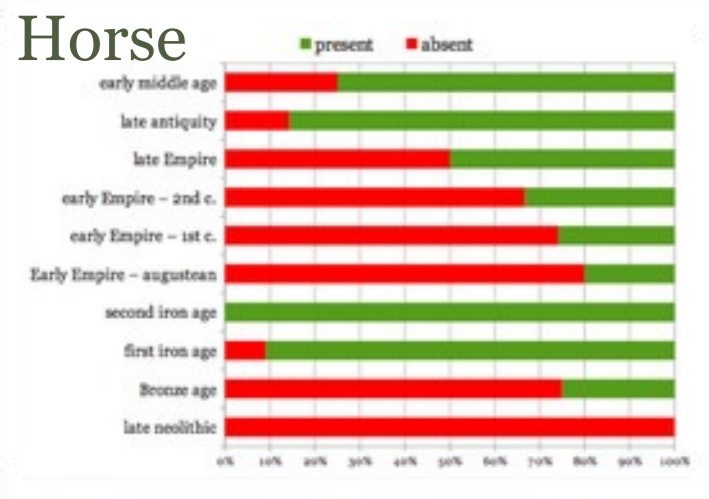


Cours Th. Argant - 2016

DOG PRESENCE



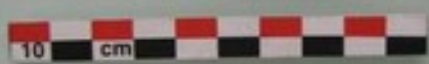
Horse



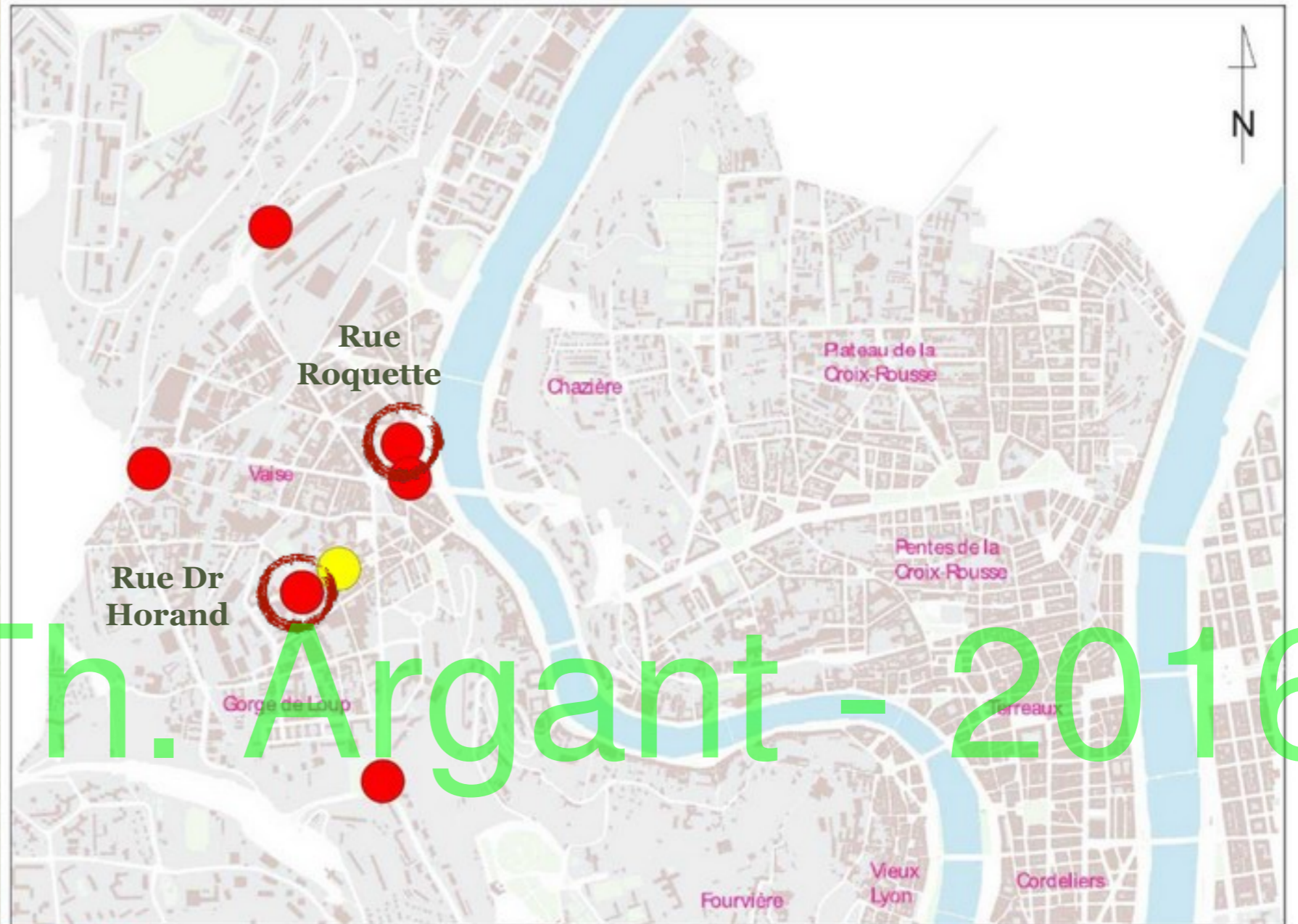
Courses Th. Argant - 2016

FIRST IRON AGE

Early
Bronze
Age



First
Iron Age



Origine Ville de Lyon - droits réservés; Cadastre - droits réservés; Communauté Urbaine de Lyon - SUR - droits réservés

Echelle : 1/25000e



Consumption

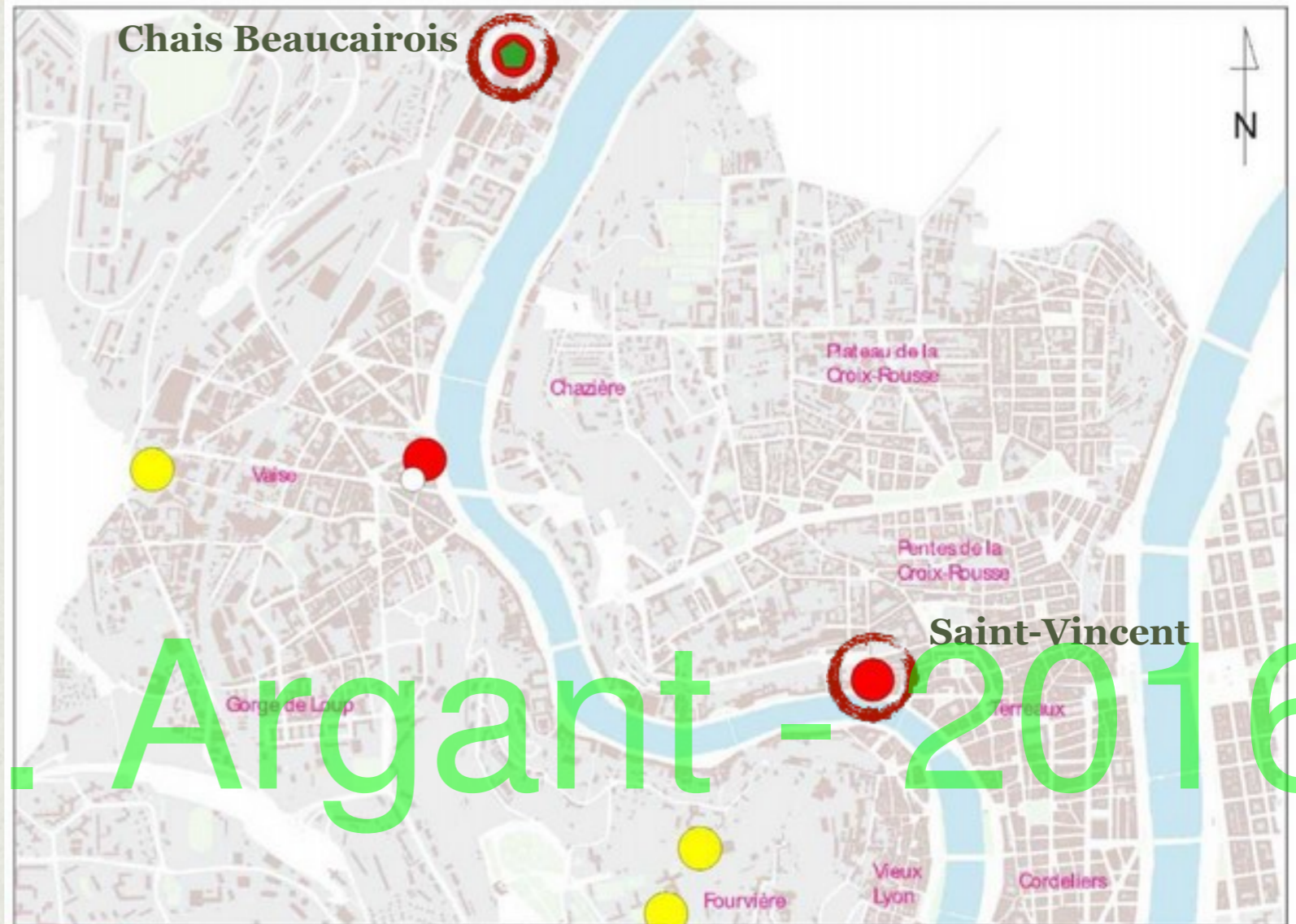
● *not sure*

○ *no*

● *yes*

SECOND IRON AGE

Saint-Vincent



Origine Ville de Lyon - droits réservés; Cadastre - droits réservés; Communauté Urbaine de Lyon - SUR - droits réservés

Echelle : 1/25000e

0 1km



Consumption

● not sure

○ no

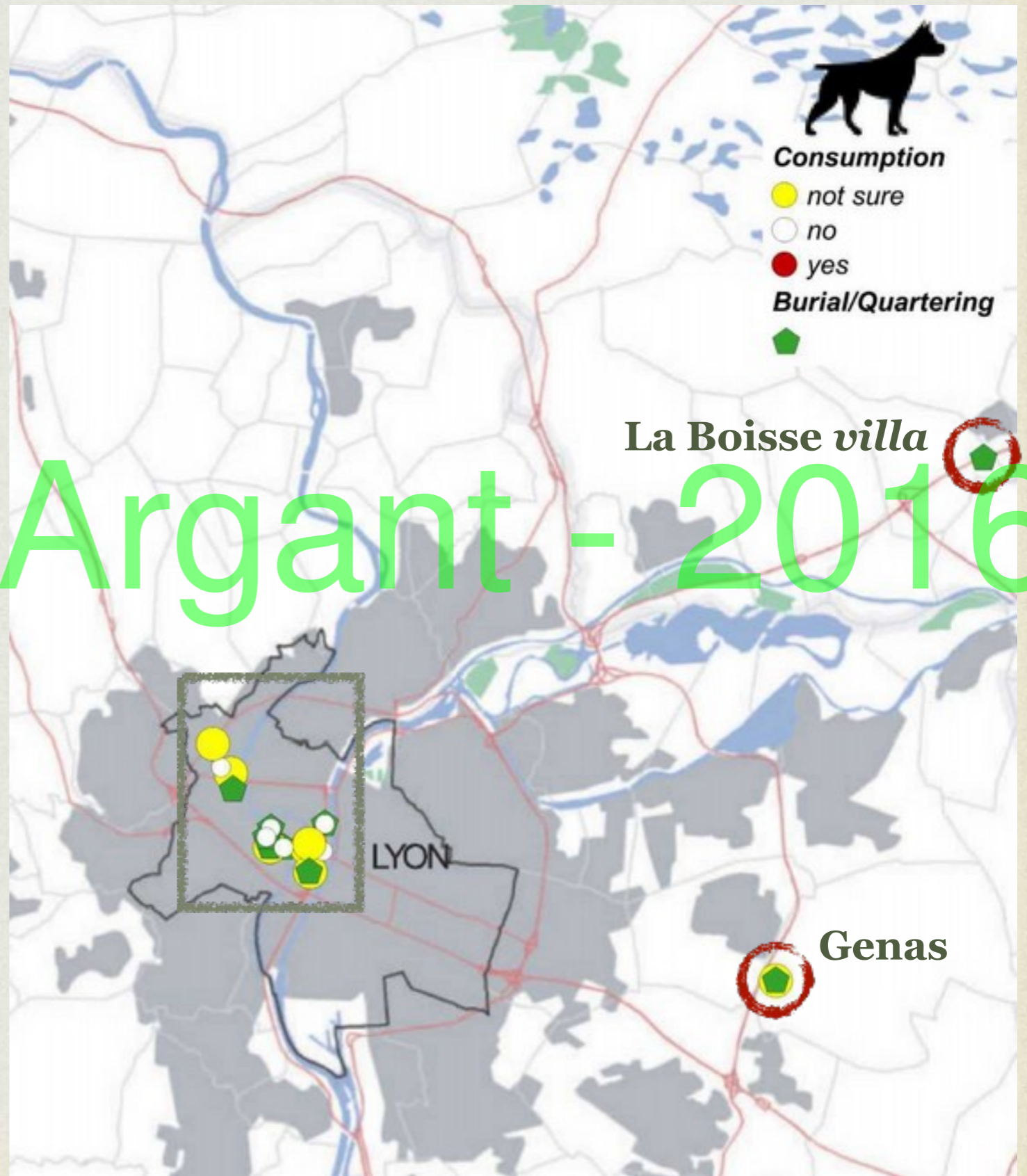
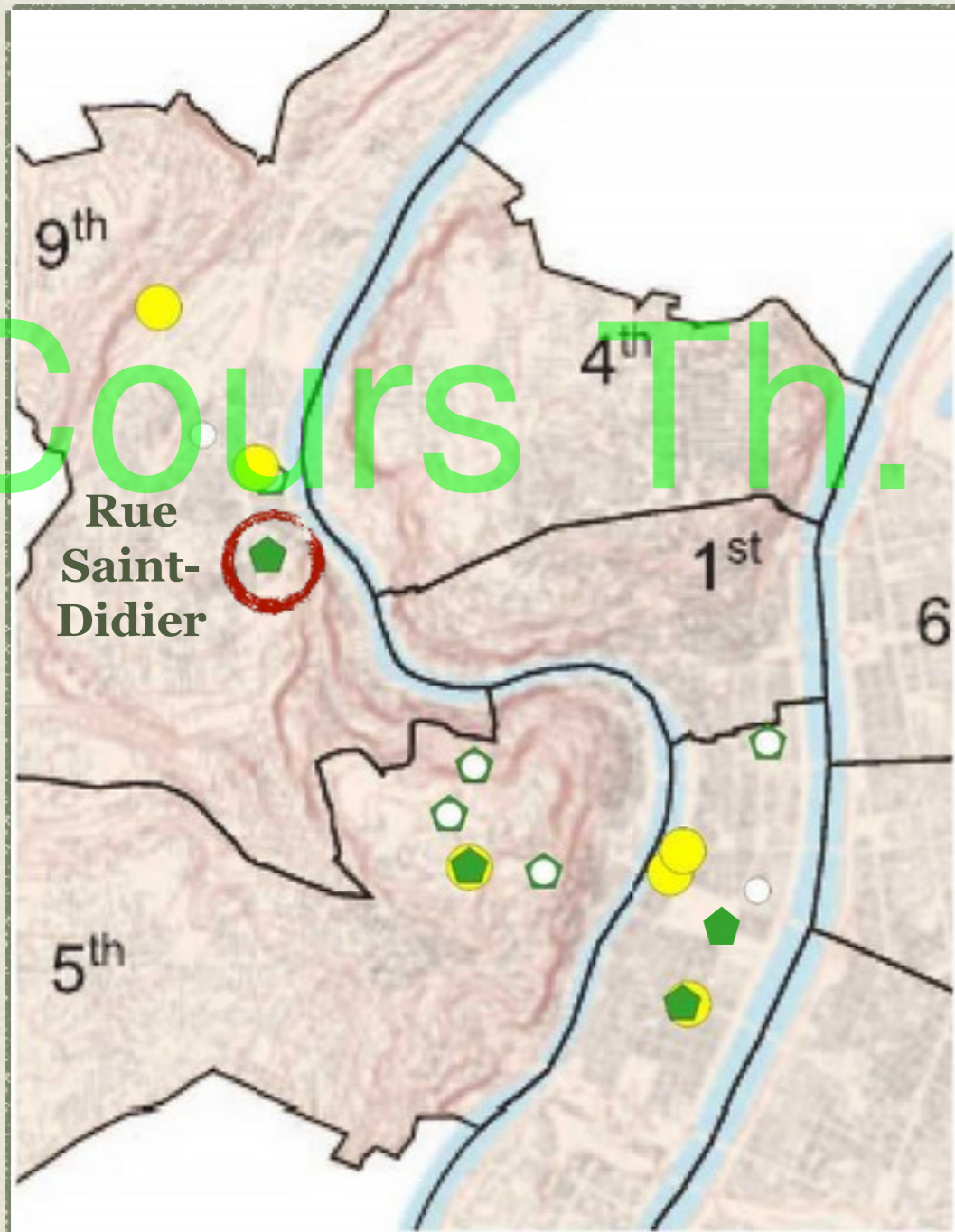
● yes

Burial/Quartering



Cours Th. Argant - 2016

FIRST CENTURY AD



Cours Th. Argant - 2016

FIRST
CENTURY AD
Petits chiens et bassets



Genas

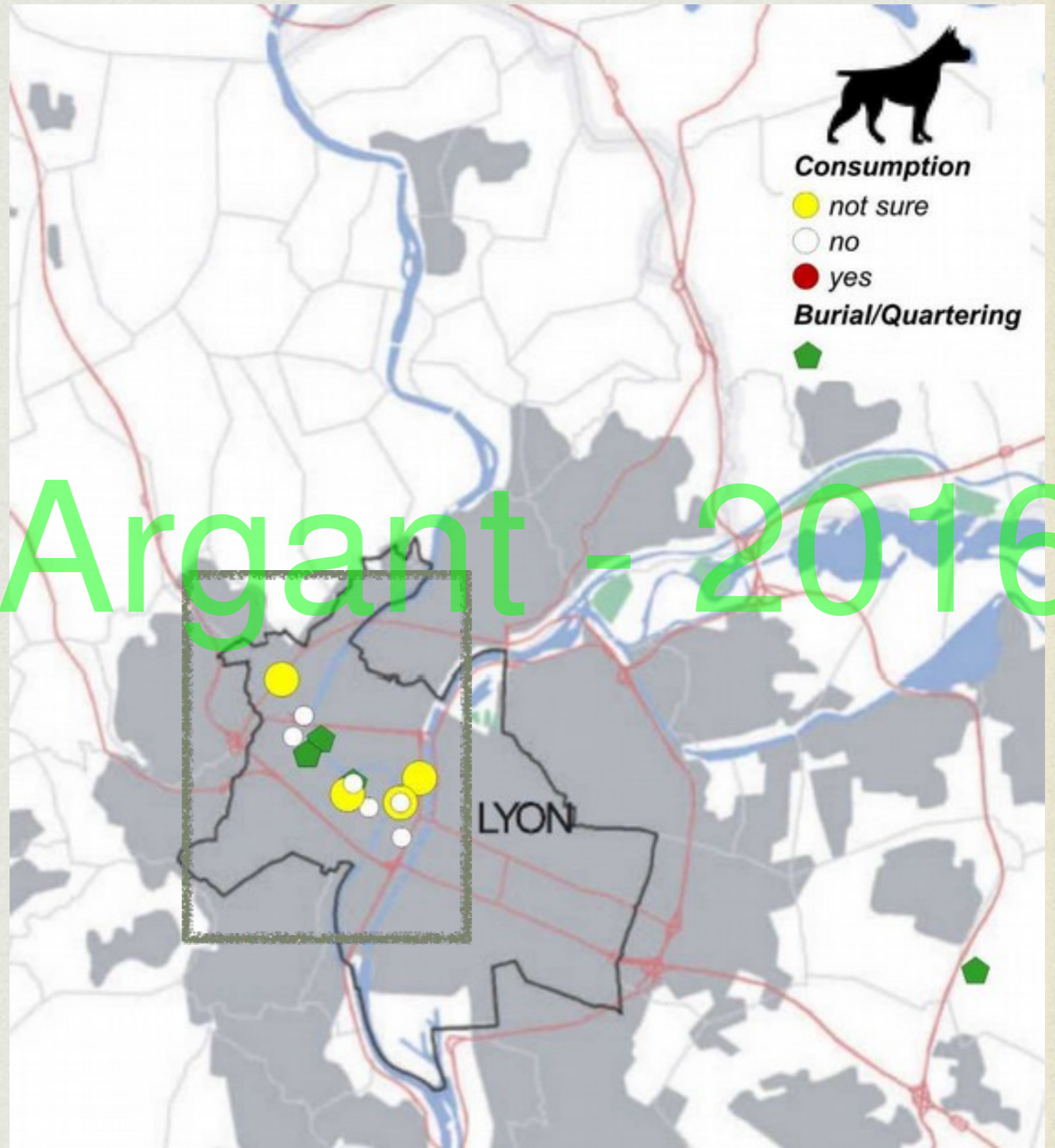
rue Saint-
Didier



Cours Th. Argant - 2016

ACTUAL

SECOND CENTURY AD



Cours Th. Argant - 2016



Quartier Saint-Pierre
- first half of 2nd c.



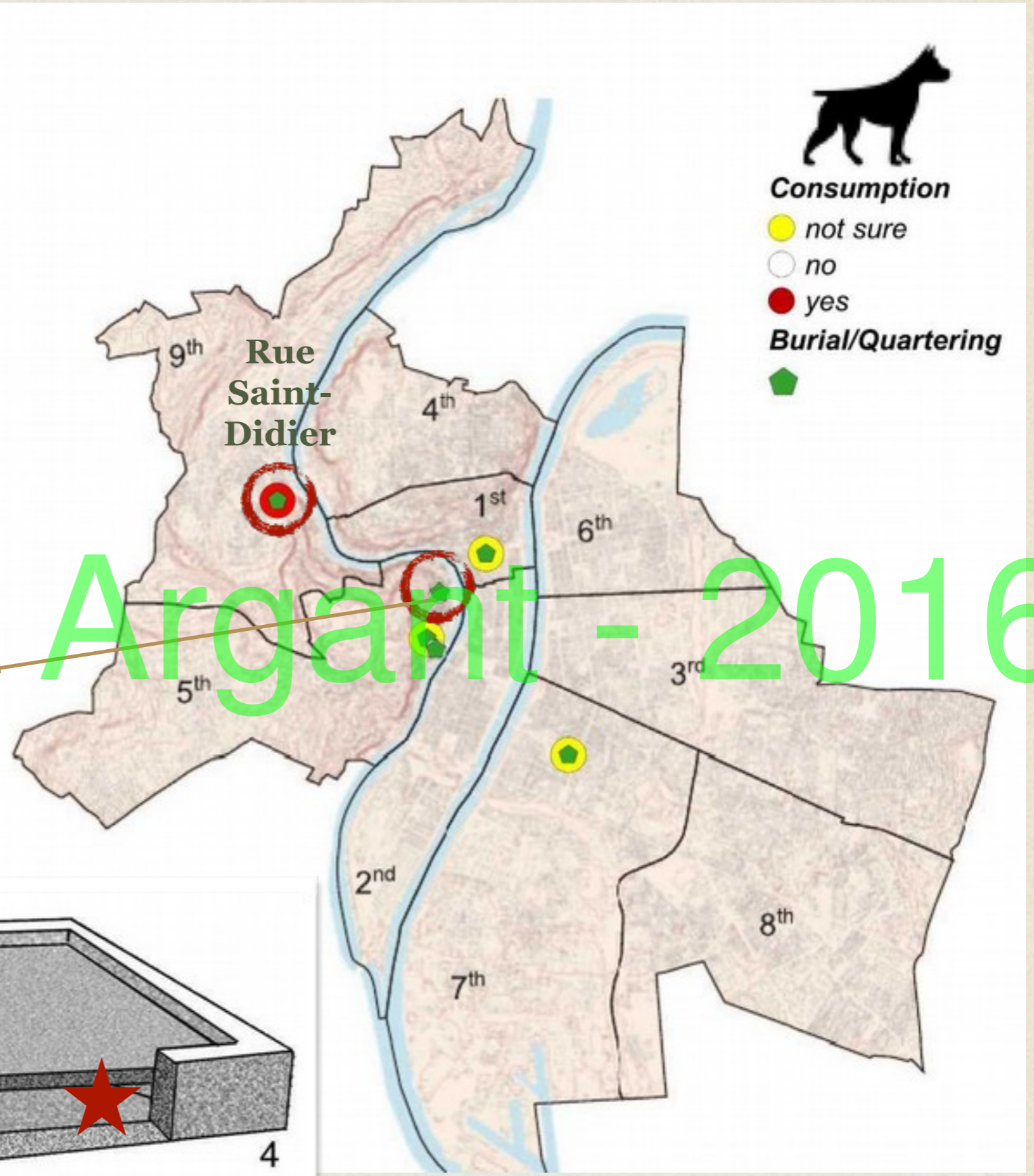
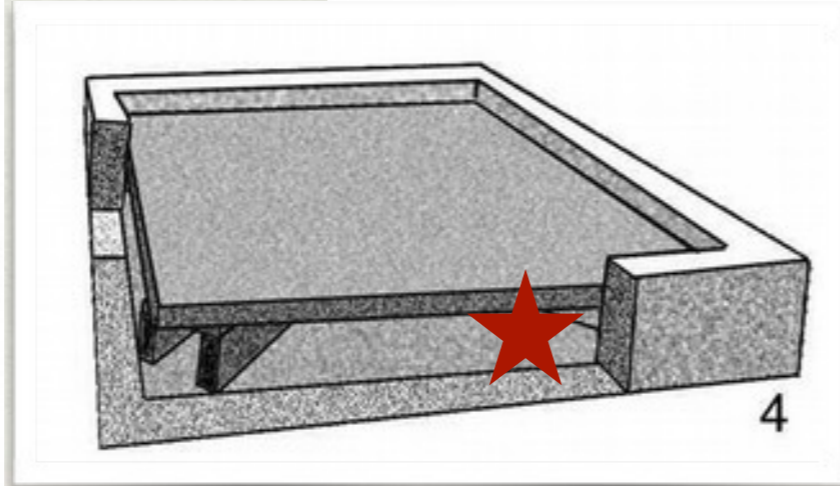
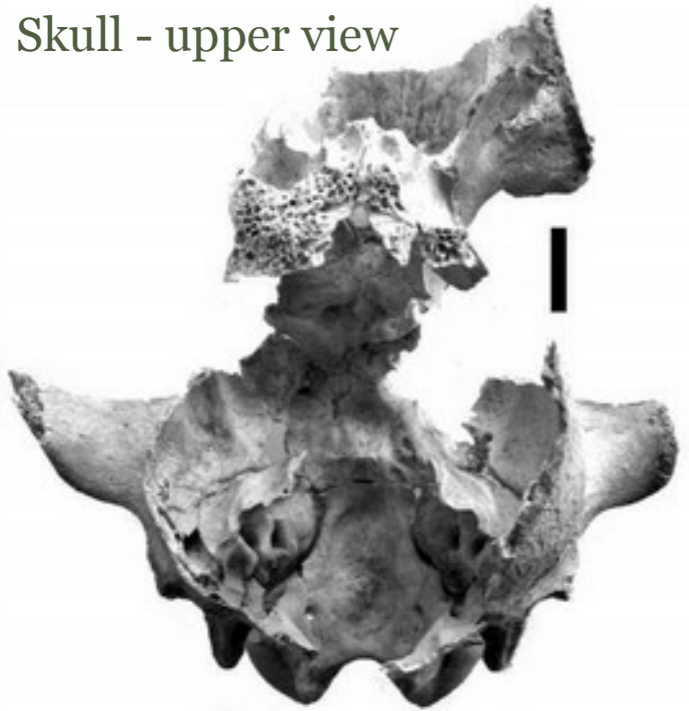
Cours Th. Argant - 2016

Quartier Saint-Pierre - 2nd - 4th c. - WH : 48 cm

LATE ANTIQUITY



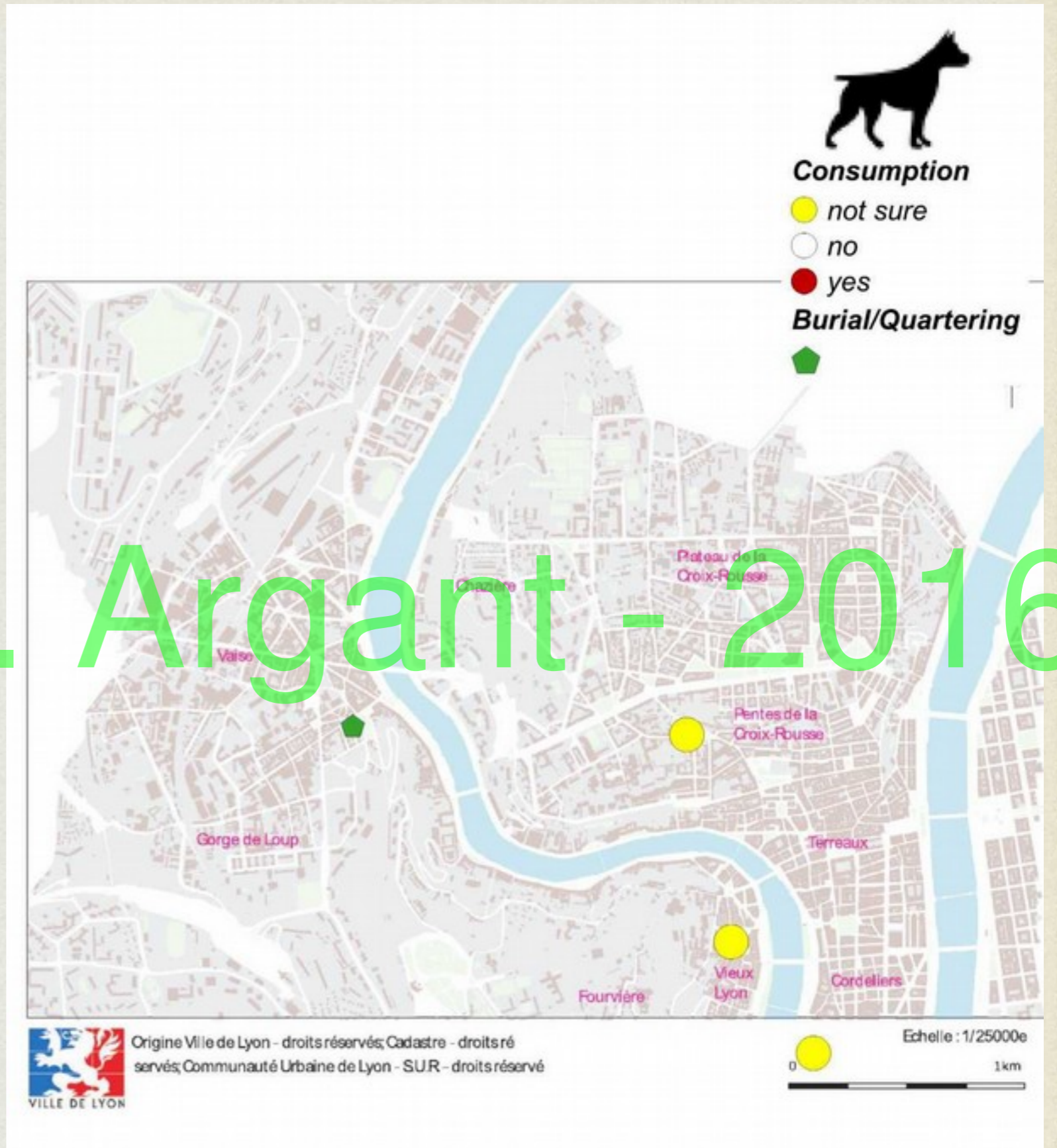
Skull - upper view



Cours Th. Argant - 2016

EARLY MIDDLE AGES

Cours Th. Argant - 2016





RÉSUMÉ



- ✓ Consommé depuis le 1^{er} âge du Fer au moins ;
- ✓ Récupération de la peau
- ✓ Éboueur
- ✓ Offert dans les tombes

Avant

- ✓ Apparaît à la fin de l'âge du Bronze
- ✓ Consommé par les gaulois
- ✓ Inhumé avec les Hommes

Cours Th. Argant - 2016

- ✓ Inhumé ; dépouillé
- ✓ Éboueur
- ✓ Animal de compagnie, races variées
- ✓ Implication dans les rites

Gallo-romain

- ✓ Inhumé ; dépouillé, équarris
- ✓ Non consommé avant le milieu du 2^e siècle,
- ✓ Os utilisés pour la tabletterie (2^e - 3^e s.)

- ✓ Inhumé
- ✓ Consommé ??
- ✓ Éboueur

- ✓ Consommé anecdotiquement

Après

E – La triade domestique

- Thématique : *histoire de l'alimentation*

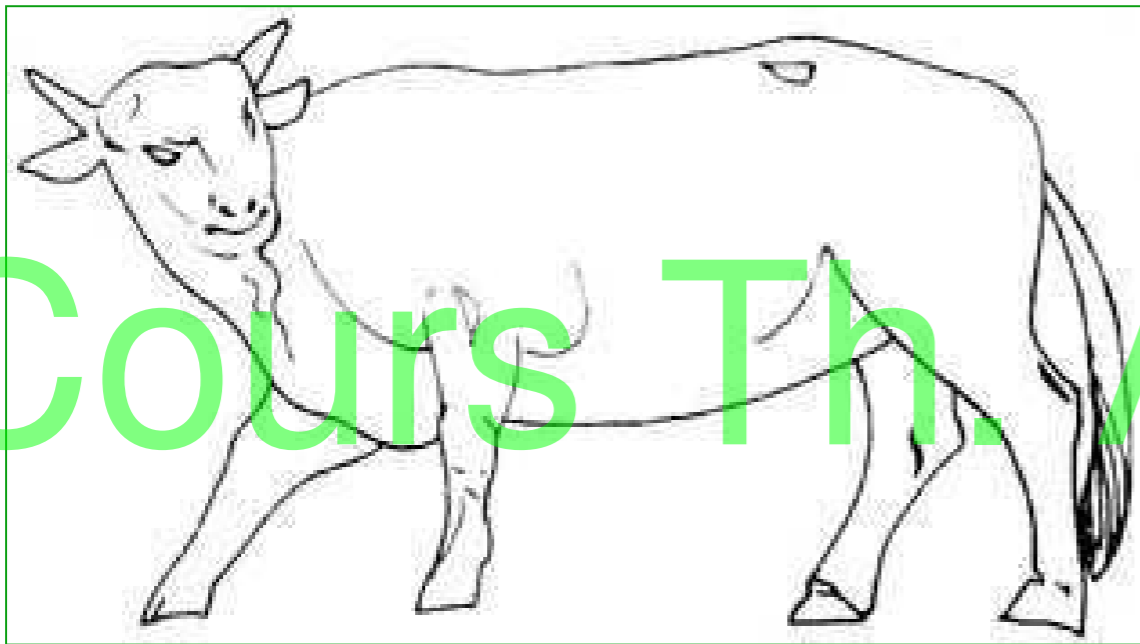
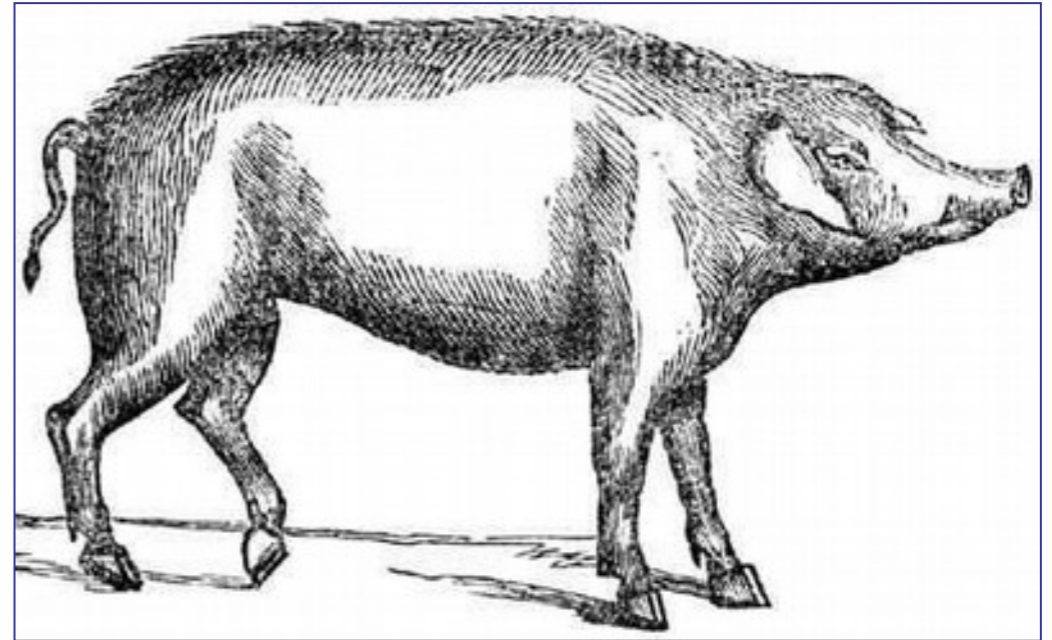
- Exemple : *Lyon*

- Datation : *du Néolithique à nos jours*

Cours Th. Argant - 2016

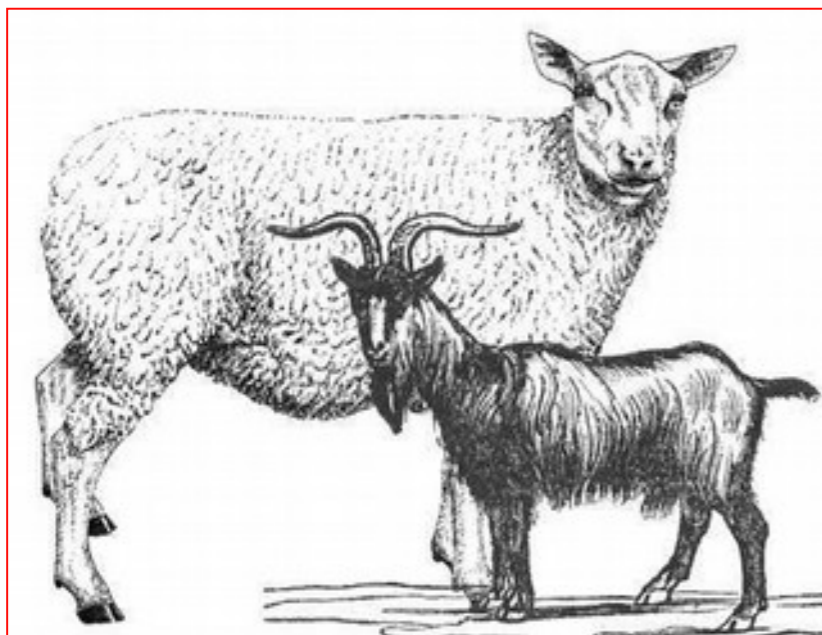
La triade essentielle

- x *Bos taurus*
- x *Sus (scrofa) domesticus*
- x *Ovis aries* / *Capra hircus*



côtes de porc laténiennes

Offrande de porc dans un bûcher antique

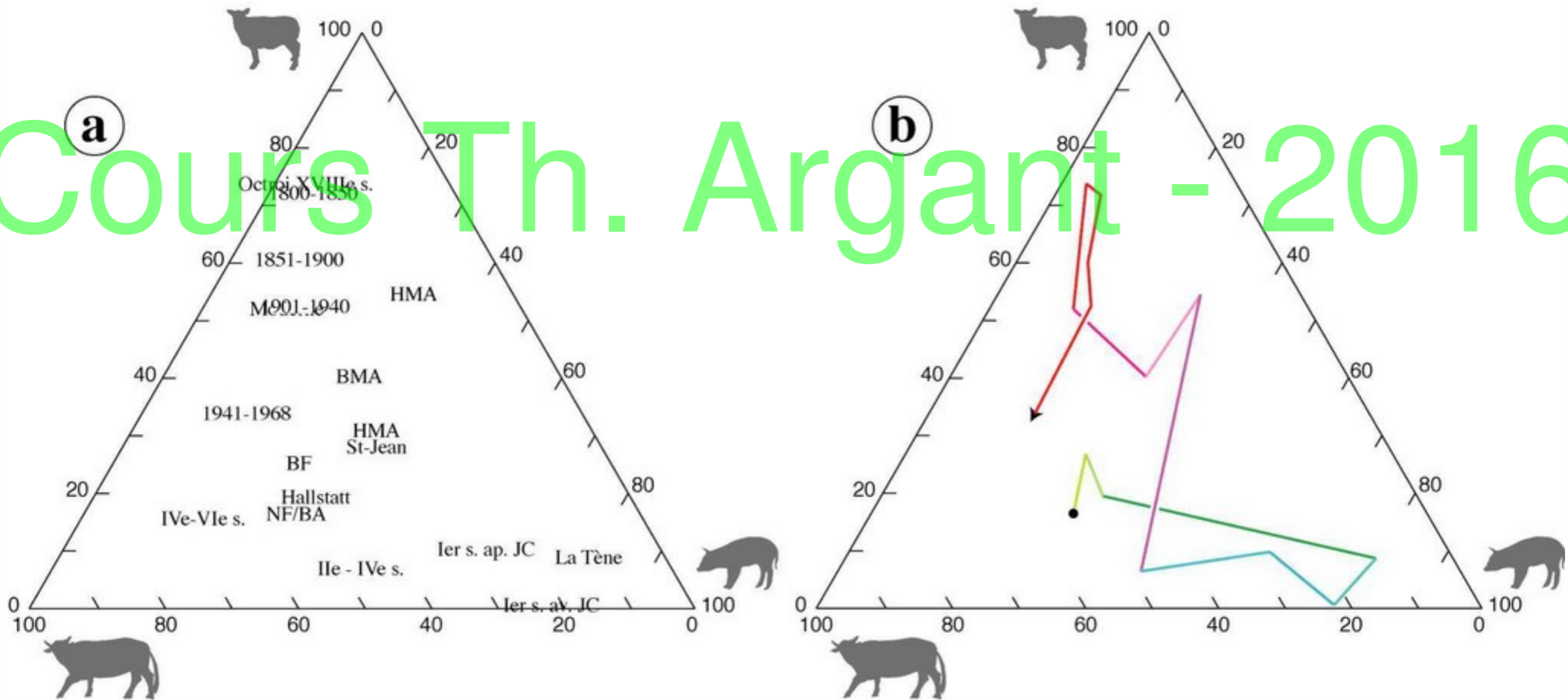


Calottes crânienne de moutons modernes

La triade essentielle

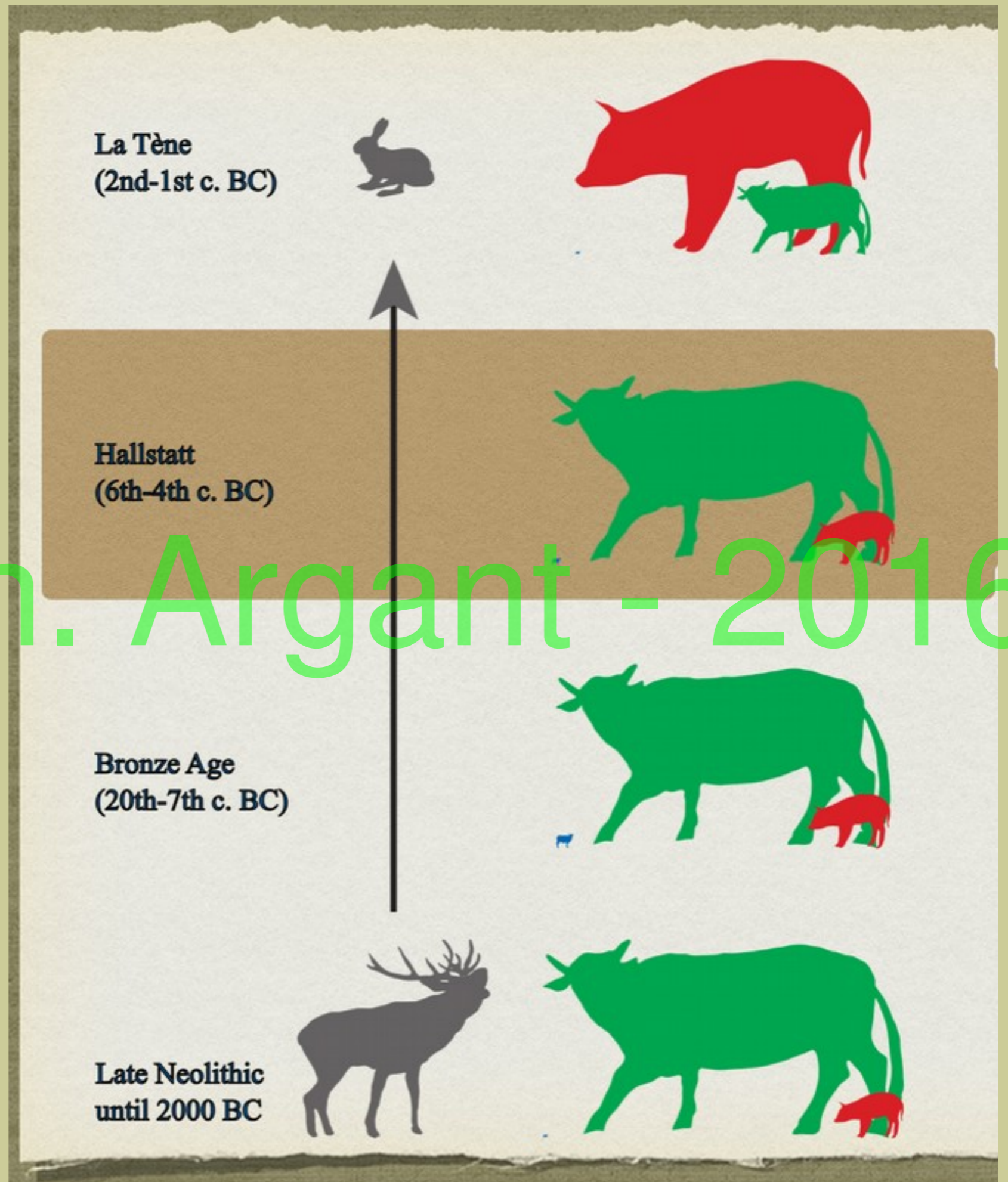
Lyon. Proportions relatives des espèces de la triade domestique par période

(en % du NR3 ou du NT3)



Cours Th. Argant - 2016

Évolution des proportions en nombre de restes (NR) des taxons de la triade domestique du néolithique jusqu'à la fin du second âge du Fer



Cours Th. Argant - 2016



-  Vallée de la Saône
-  Lyon-Vaise
-  Sud de la France



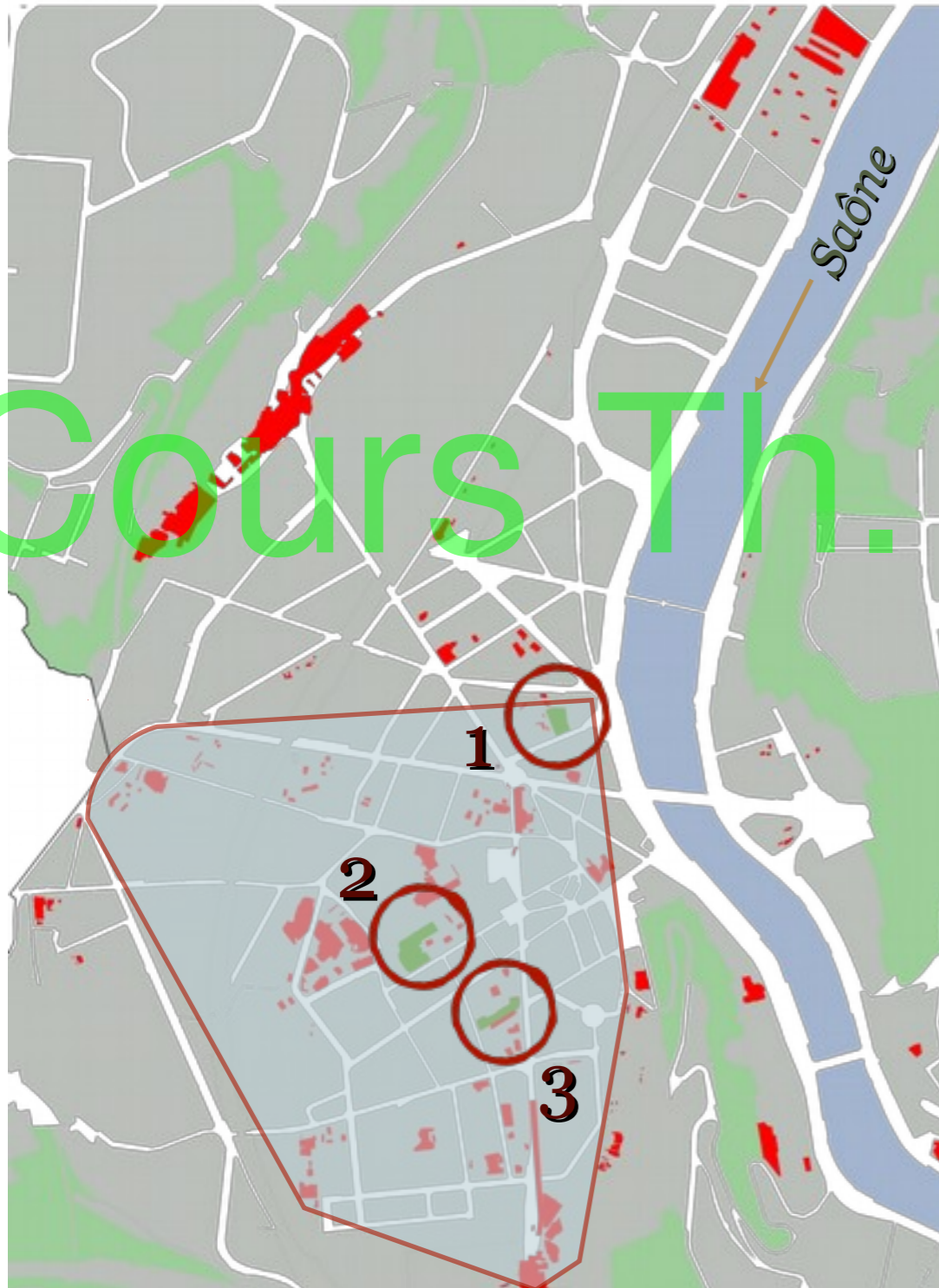
Proportions au sein de la triade domestique au Hallstatt

Des fosses à banquet du Hallstatt

- Contexte : *Occupation de la plaine de Vaise*
- Datation : *Hallstatt final (V^e-IV^e siècle av. J.-C.)*

Cours Th. Argant - 2016

Des fosses spéciales



Carte de Vaise au Hallstatt avec les sites livrant des fosses à Banquet

- 1 - Rue Roquette
 - 2 - Rue des Tuileries
 - 3 - Rue Berthet-Cottin
- Extension de l'occupation Hallstattienne de Lyon

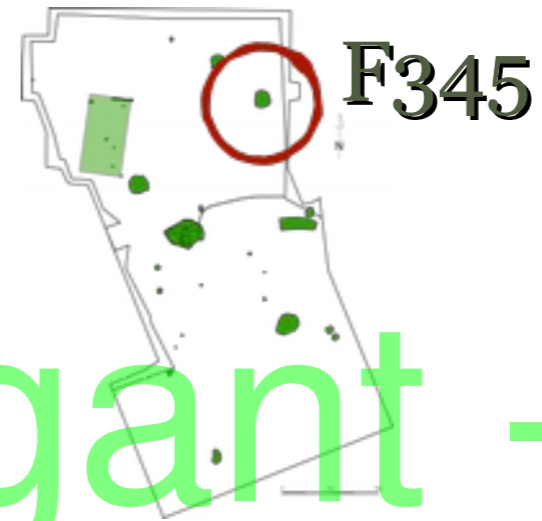
Cours Th. Argant - 2016

Des fosses isolées

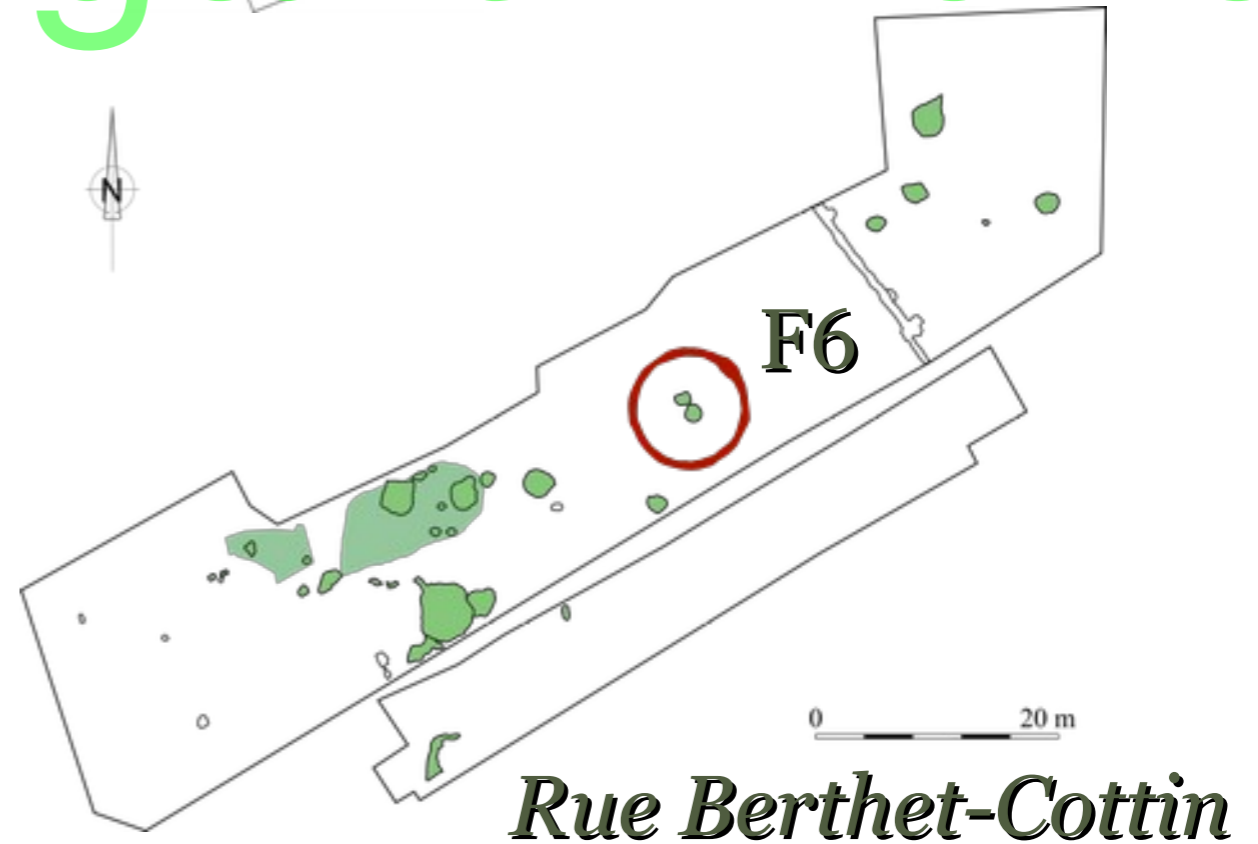
Rue des Tuileries



Rue Roquette



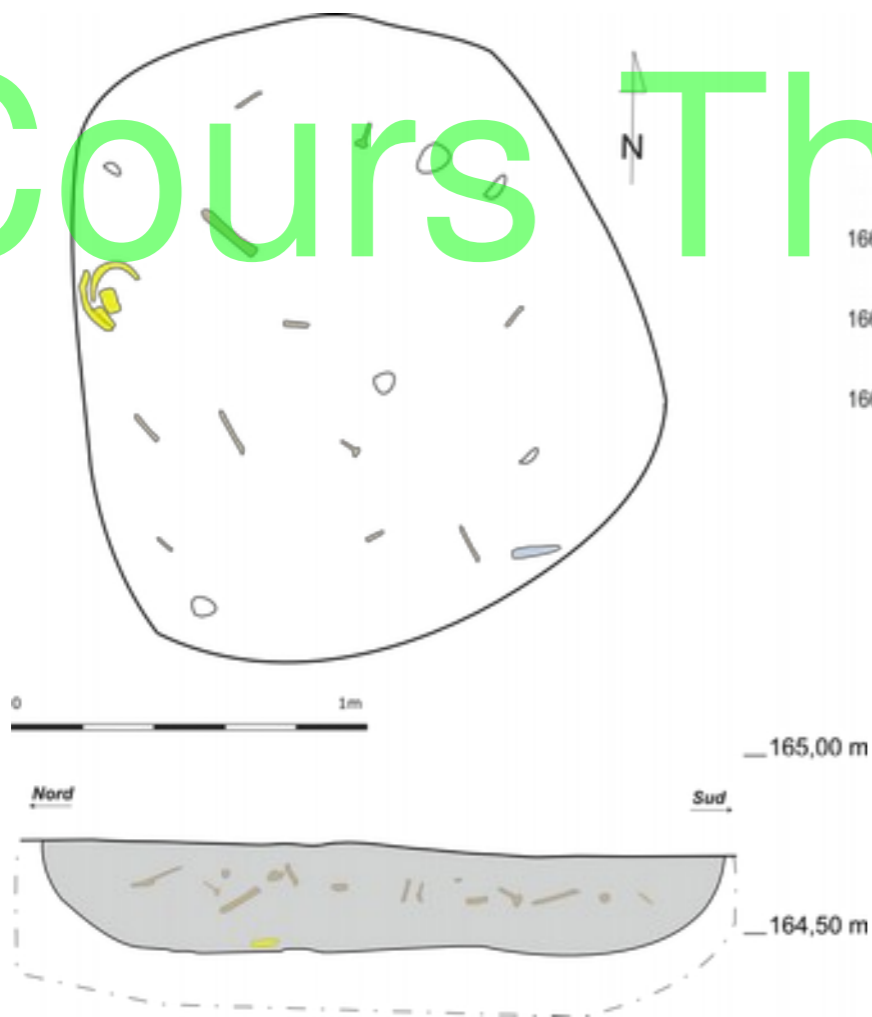
First Iron
age
occupation
(same scale and
orientation)



Cours Th. Argant - 2016

Des formes variées

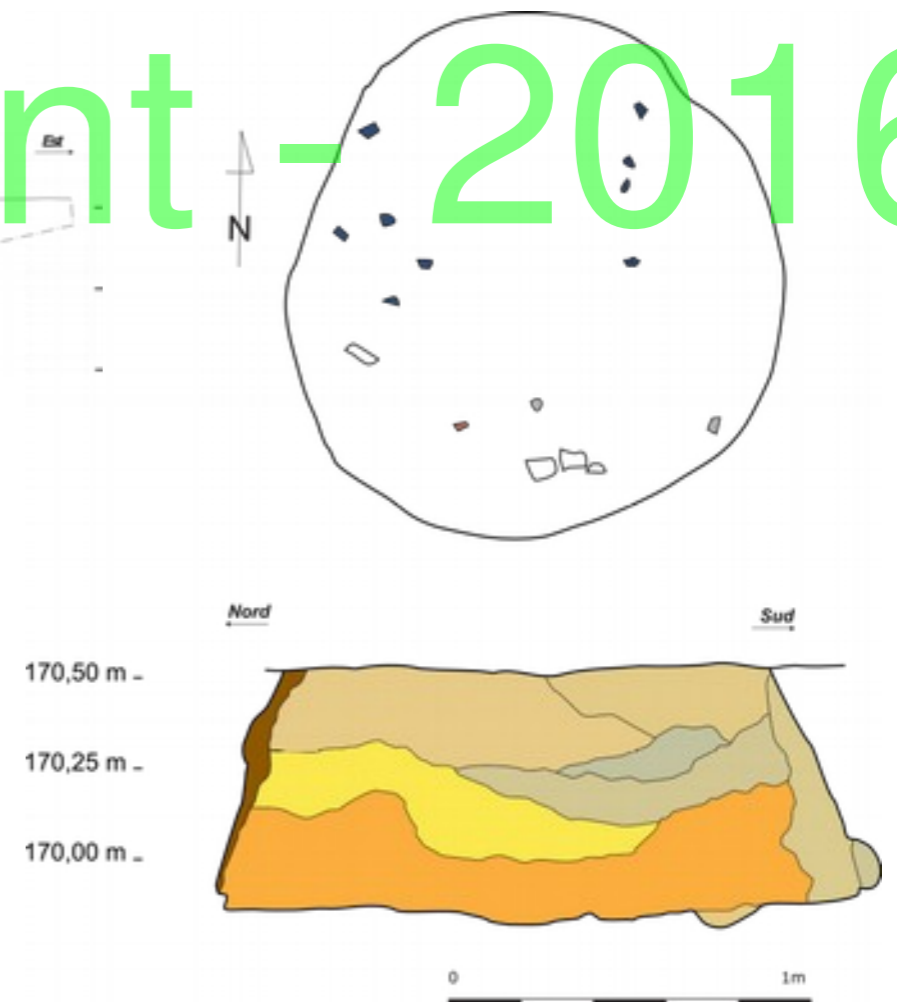
Rue Roquette
F345



F2013
Rue des
Tuileries

▲ ▲ ▲
Même échelle

Rue Berthet-Cottin
F6



Cours Th. Argant - 2016

Au niveau du contenu, seule la faune diverge des autres contextes

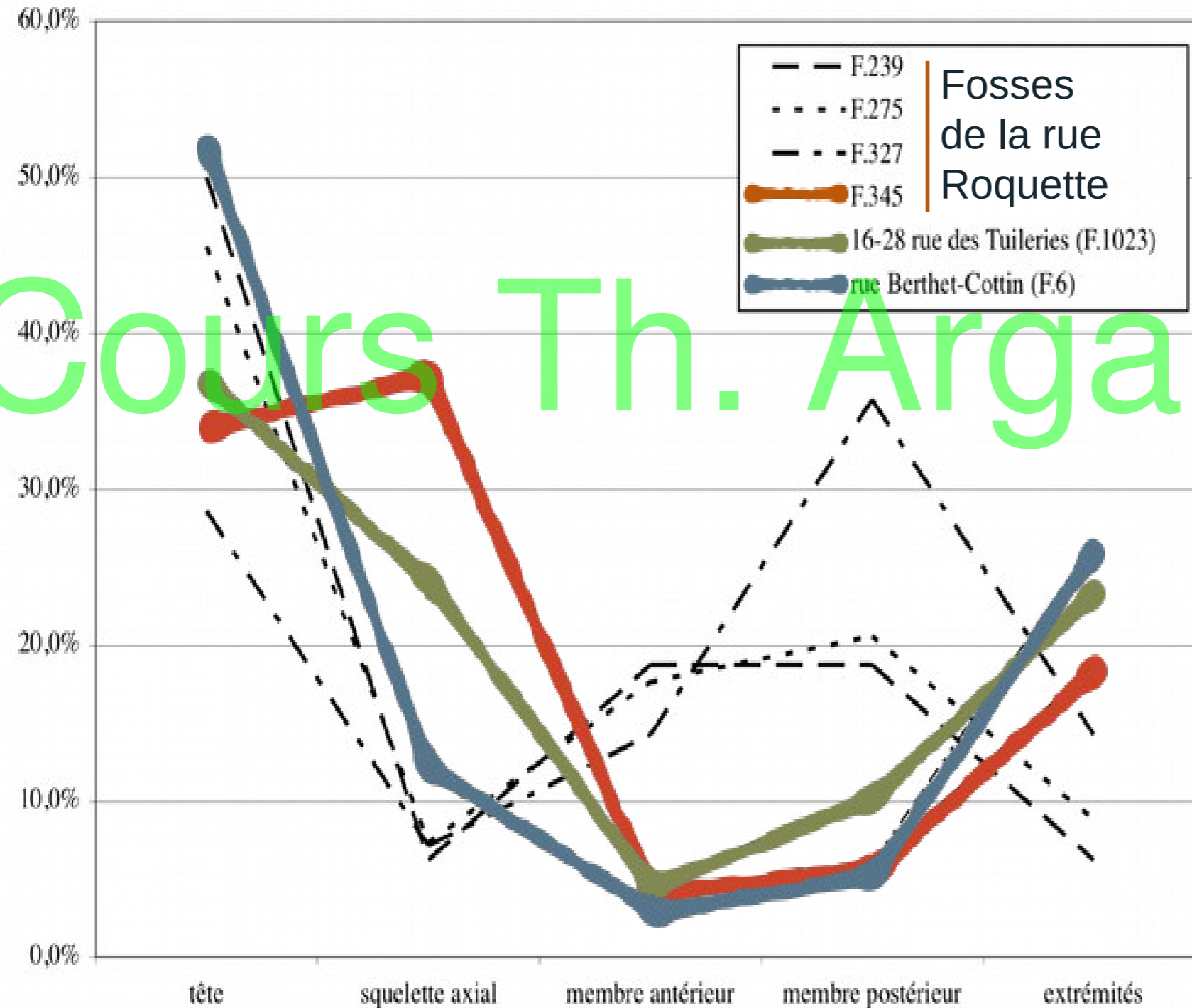
Fosse	Cottin - F6	Tuileries - F2013	Roquette - F345
Faune (%NR3)	Porc 95% ; Bœuf 2% ; O/C 3%	Porc 79% ; Bœuf 12% ; O/C 9%	Porc 77% ; Bœuf 8% ; O/C 15%
Porc (NMI)	8	3	1
céramique	2% importation (coupe attique), nombreuses coupes	7% importation, nombreuses coupes	nombreuses coupes, 31% amphores
Autres	Production de fibule, bracelets	fibules, bracelets	-

Cours Th. Argant - 2016

WHAT SORT OF PIGS ?

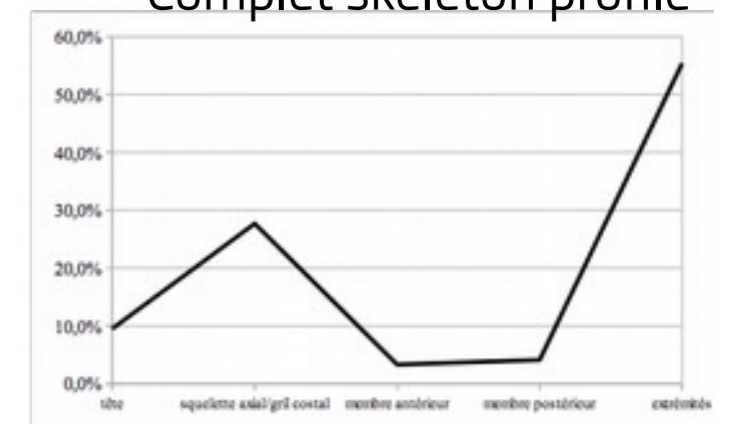
✓ almost all the skeleton is represented but not articulated

% of NR



Notice : the black parts are not burnt... but polluted !

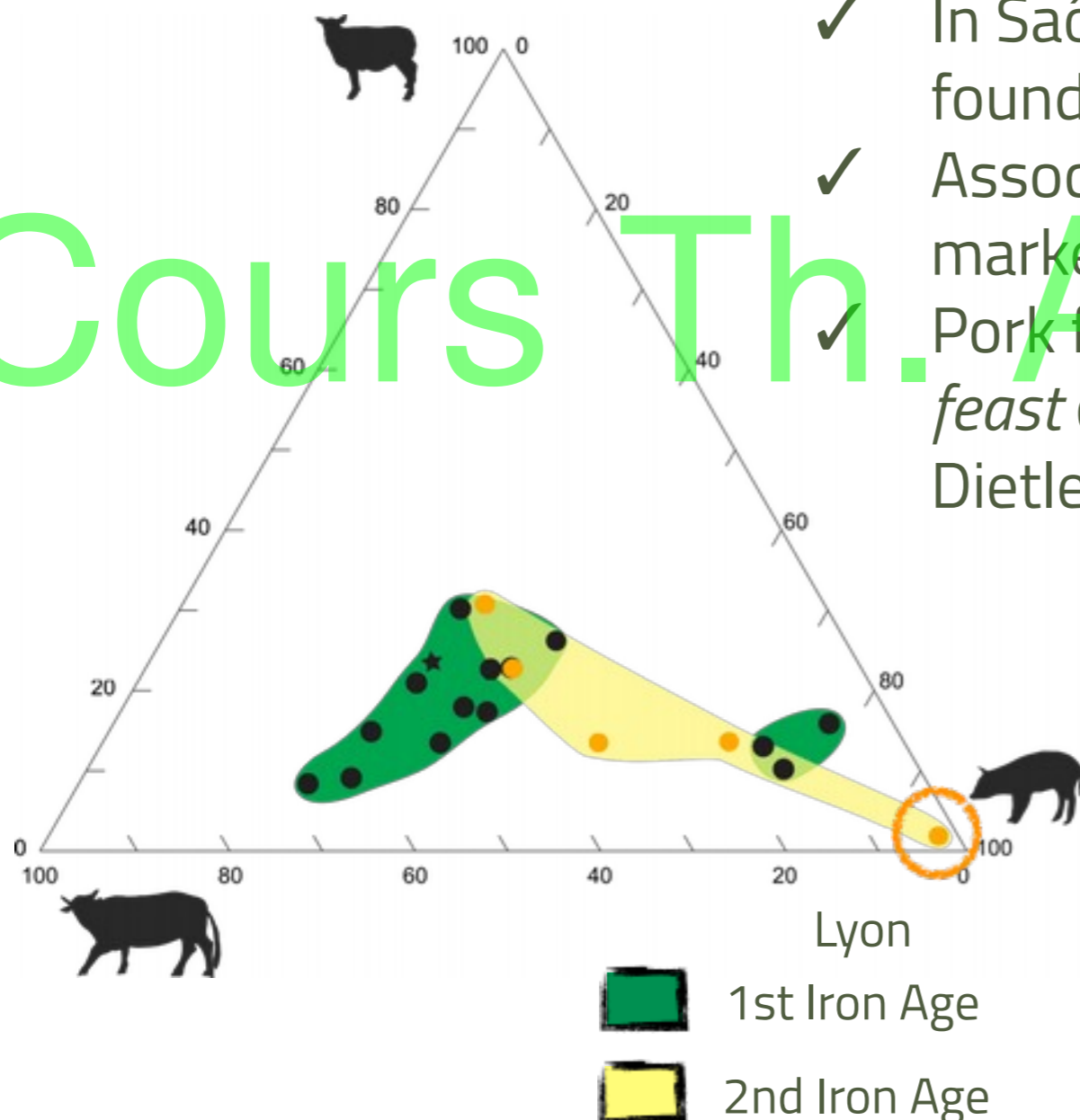
Complet skeleton profile



Cours Th. Argant - 2016

CONCLUSION : FESTINS DE PORC AVANT L'HEURE

- ✓ We found an important pork feast at the end of 2nd Iron Age (Verbe Incarné).
- ✓ In Saône valley, 125 km to the north, similar case is found for the same period (Bragny/Saône)
- ✓ Associated with important craftwork (and probably market) places.
- ✓ Pork feast illustrates potentially: *entrepreneural feast* or *Patron-role feast* as preset by Michael Dietler.



WHAT SORT OF PIGS ?

- ✓ death age around 1 yr
- ✓ many cut marks, standardized



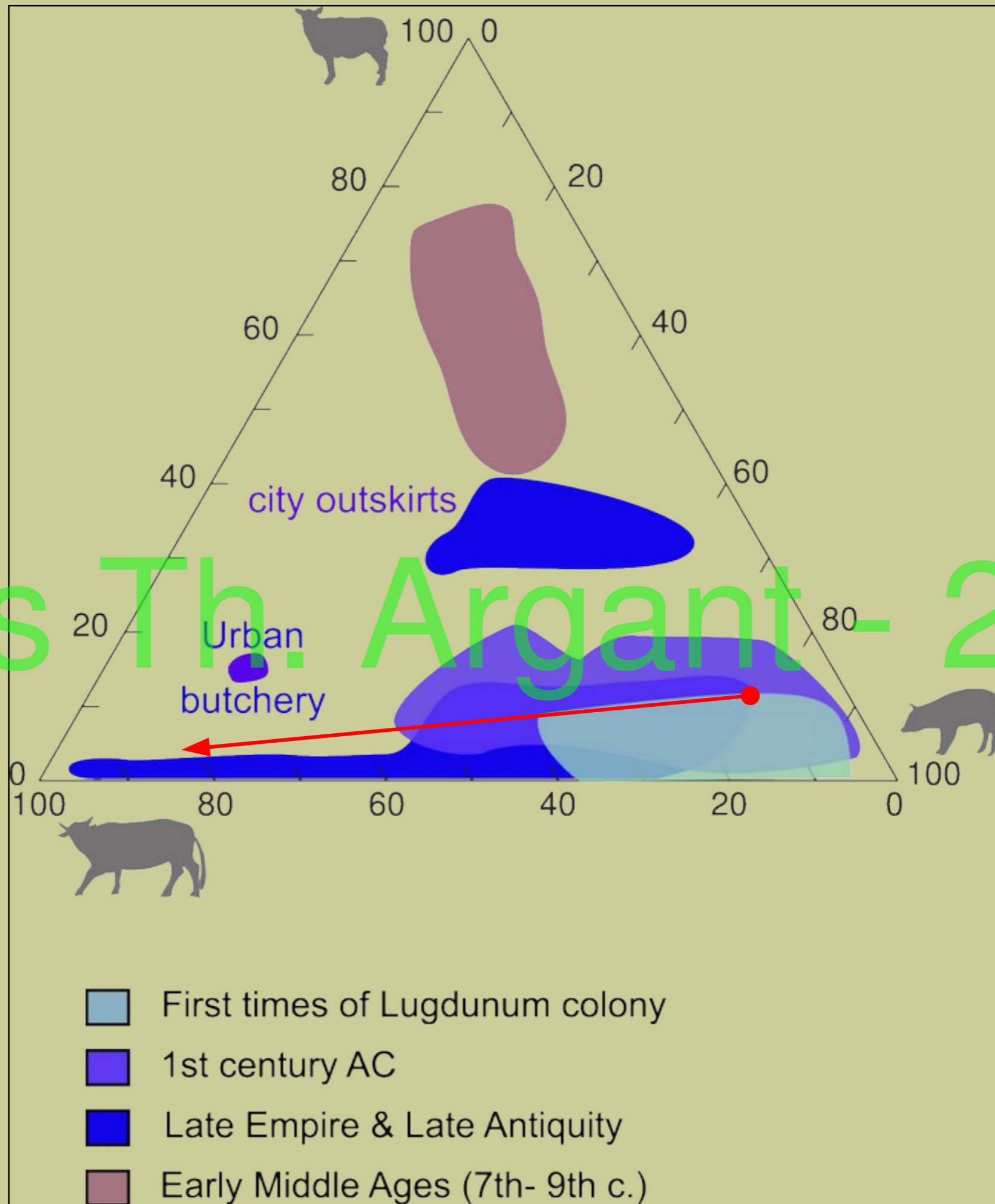
Rue Roquette - F345
Pig humerus



Rue des Tuileries - F2013
Caprine humerus (oups :)

Cours Th. Argant - 2016

Cours Th. Argant - 2016



Déchets de cuisine antique

- Contexte : *villa de Saint-Laurent d'Agnay*
- Datation : *1^{er} siècle ap. J.-C.*

Cours Th. Argant - 2016

Taxon	NR
<i>Sus domesticus</i>	39
Caprinés	4
<i>Lepus sp.</i>	44
Musaraigne	1
Rongeurs	2
Microfaune	14
Mammifères - indéterminés	62
<i>Gallus gallus domesticus</i>	59
<i>Anser sp.</i>	1
<i>Turdus sp.</i>	27
Passériformes	8
<i>Columba livia</i>	29
Oiseau déterminable	2
Oiseau - indéterminés	197
Oiseau - phalanges postérieures	455
Poissons	46
NR total	990

Cours Th. Argant - 2016

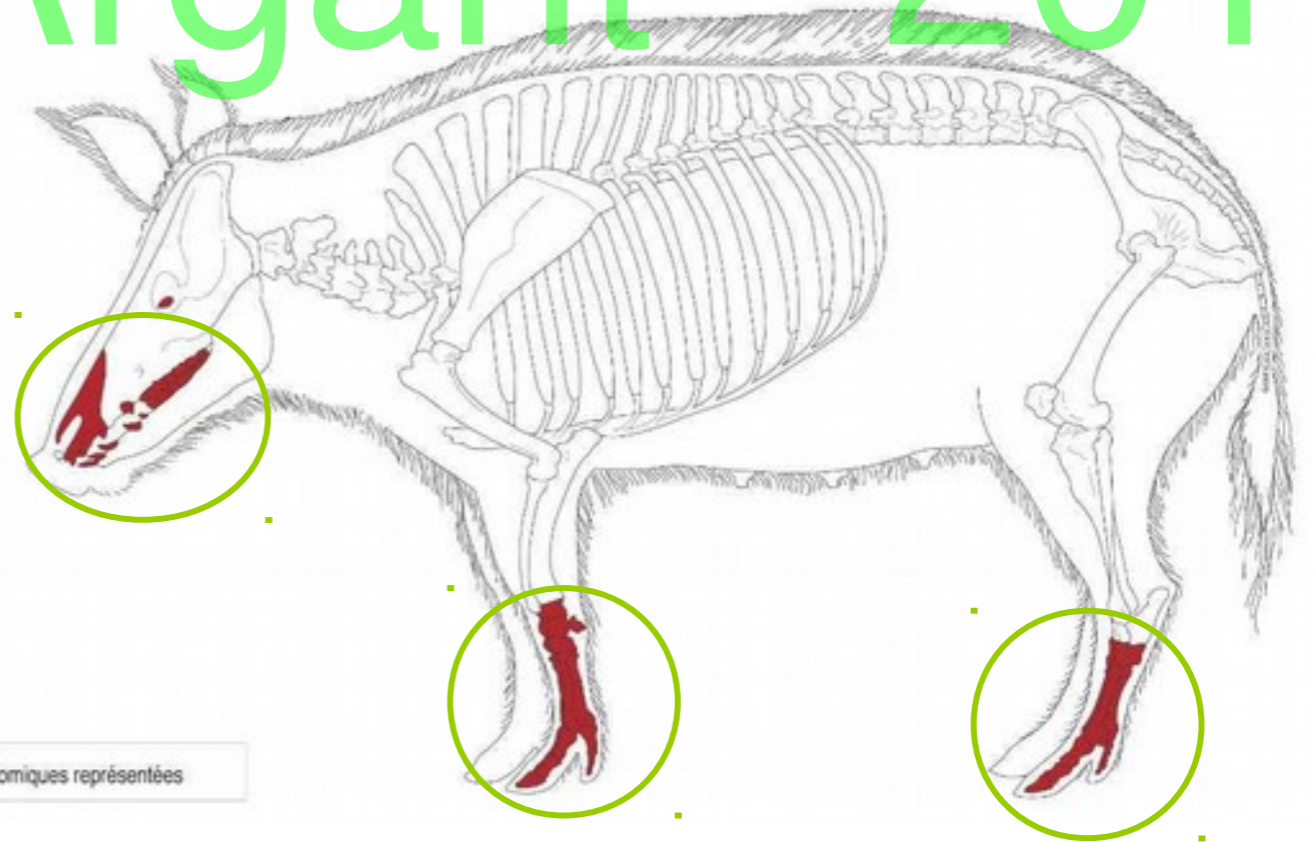


Lièvre

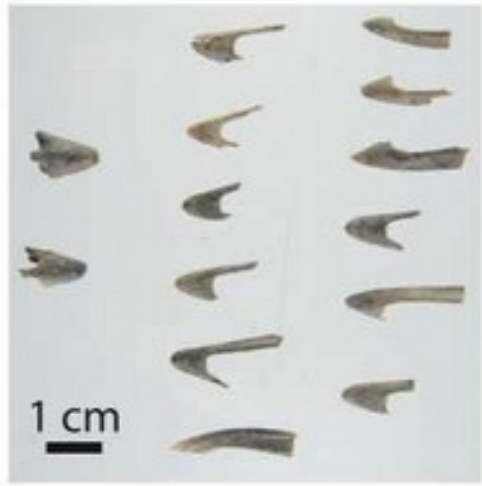


Cours Th. Argant - 2016

Porc



Parties anatomiques représentées



1



2

Saint-Laurent d'Agy - US 10453

- 1 - maxillaires et mandibules de poules
- 2 - tarso-métatarses de pigeon et de merle
- 3 - extrémités distales d'humérus de merle et d'autres petits Passereaux
- 4 - Totalité de l'échantillon de phalanges postérieures d'oiseaux
- 5 - totalité de l'échantillon des phalanges postérieures n=4 d'oiseau et détail montrant la diversité de tailles.

Cours Th. Argant - 2016



3



4

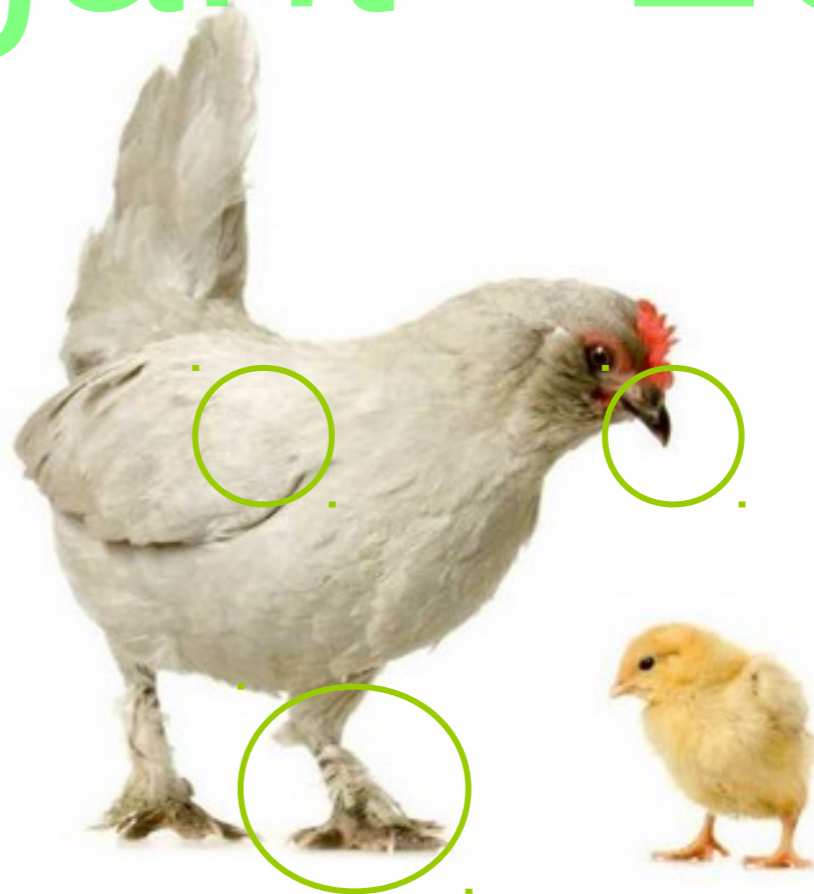


5





Cours Th. Argant - 2016



En définitive que dit la faune ?

- *Une grande variété d'espèces*
- *Petit gibier, volaille, porcelet*

Nourriture recherchée, milieu social favorisé

-
- *Extrémités des pattes et des ailes, partie antérieure de la tête*

Déchets de préparation culinaire

- *Rôtis*
- *Langues, ...*



Retour à la triade et en route vers l'époque moderne

- Contexte : *Ville de Lyon*
- Datation : *époque moderne et contemporaine*

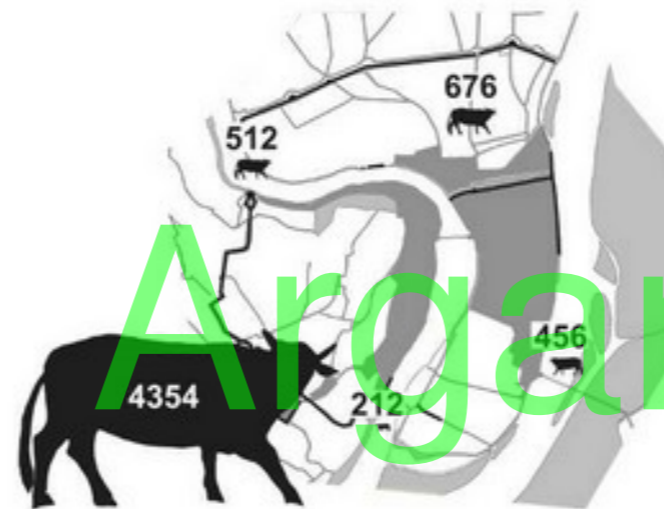
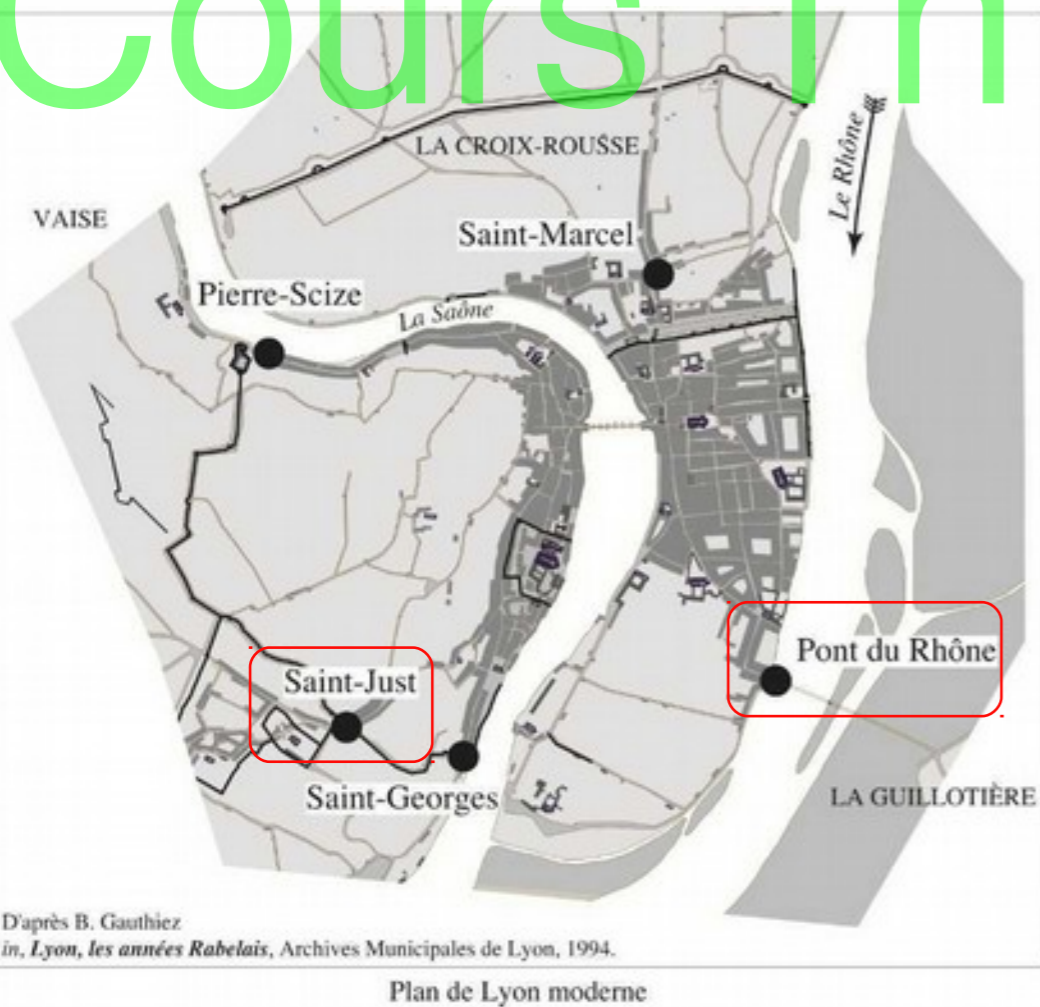
Cours Th. Argant - 2016



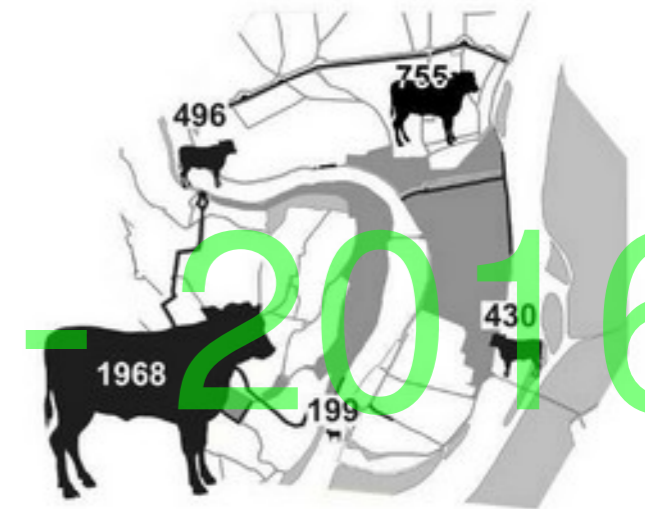
L'approvisionnement de Lyon en 1543-1544...

...d'après les registres de l'ayde sur les « bestes vives a *pie fourchu* perçue aux portes de la ville pour fournir a la solde de troys mil hômes de guerre a *pye* »

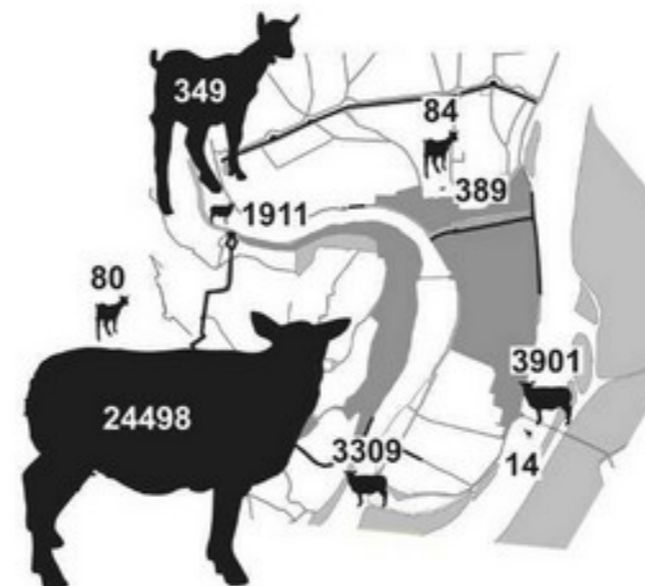
Cours Th. Argant - 2016



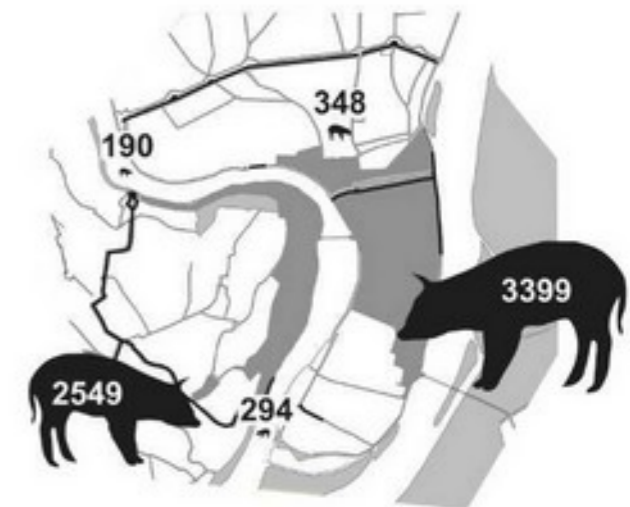
bœufs et vaches



veaux



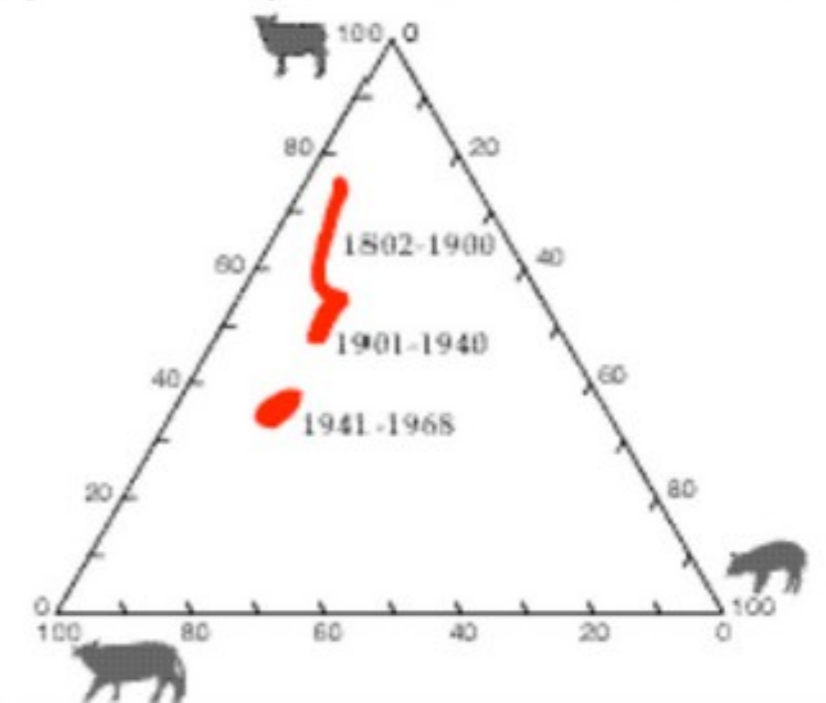
moutons et chevreaux



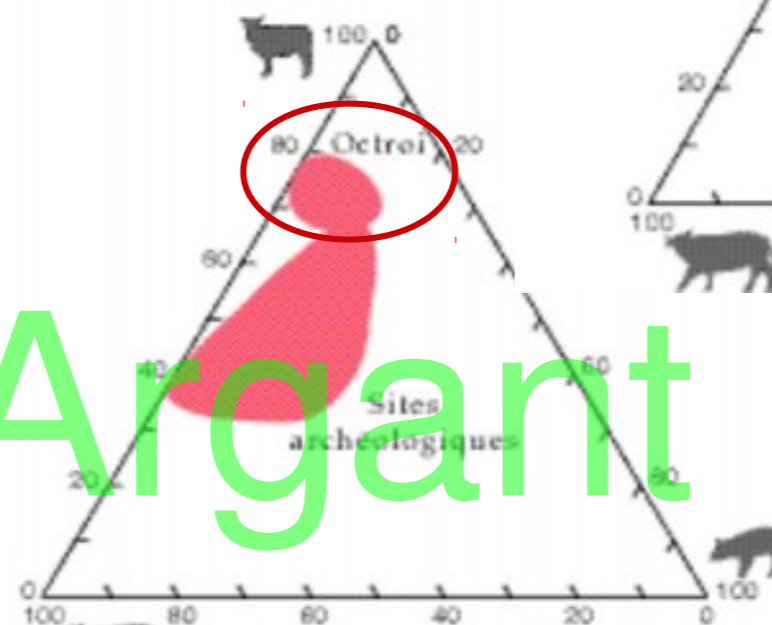
porcs

Évolution des proportions au sein de la triade pour les périodes modernes et contemporaines

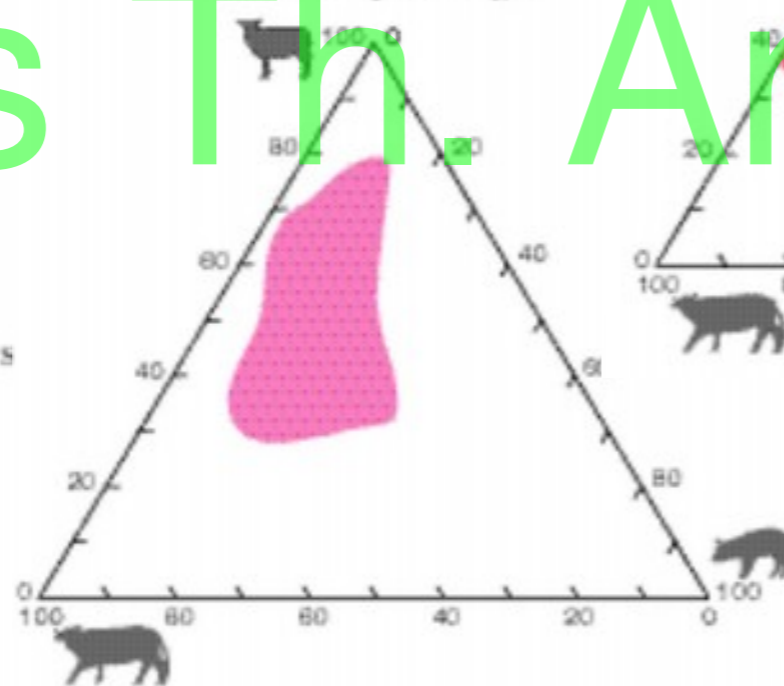
Epoque Contemporaine (Octroi + Abattoirs)



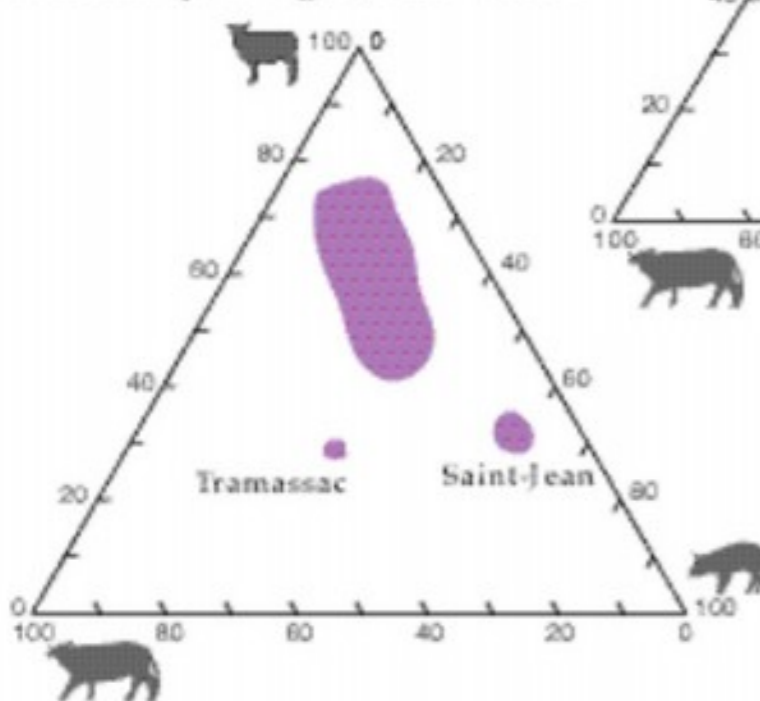
Epoque Moderne



Bas Moyen-âge



Haut Moyen-âge (VIIe- XIe s)



Cours Th. Argant - 2016

L'abattage, une activité salissante

Cours Th. Argant - 2016



Fin de la séance...

*... bonne digestion et à la
semaine prochaine pour de
nouvelles histoires ;*

*basse-cour et environnement
seront au menu !*

Cours Th. Argant - 2016