



HAL
open science

À propos de la charcuterie en Gaule romaine : un exemple à Aix-en-Provence (ZAC Sextius-Mirabeau)

Martine Leguilloux

► To cite this version:

Martine Leguilloux. À propos de la charcuterie en Gaule romaine : un exemple à Aix-en-Provence (ZAC Sextius-Mirabeau). *Gallia - Archéologie de la France antique*, 1997, 54, pp.239-259. 10.3406/galia.1997.2998 . hal-01901589

HAL Id: hal-01901589

<https://hal.science/hal-01901589>

Submitted on 16 Jan 2020

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

À PROPOS DE LA CHARCUTERIE EN GAULE ROMAINE

Un exemple à Aix-en-Provence (ZAC Sextius-Mirabeau)

Martine LEGUILLOUX*

Mots-clés. *Époque romaine, archéozoologie, charcuterie, boucherie, saucisses, recettes, découpe.*

Key-words. *Roman period, archaeozoology, pork meat, butchery, saussages, recipes, meat cutting.*

Résumé. *Les charcuteries tenaient une place importante dans l'alimentation antique mais sont mal connues, car les textes ne les décrivent qu'en partie. Ces spécialités étaient pourtant appréciées d'une large clientèle, des élites aux classes populaires qui pouvaient les acheter dans les rues. Les recettes devaient donc être variées et les produits de qualités diverses.*

Pour l'Antiquité, on manquait jusqu'ici de données ostéologiques susceptibles d'équilibrer les enseignements des textes. Un important lot d'ossements sélectionnés, découvert à Aix-en-Provence, est interprété ici comme un dépotoir de charcutier. Son étude fournit l'occasion de faire le point sur nos connaissances en mettant en relation les textes et les données archéozoologiques. Celles-ci nous éclairent sur les techniques de travail (découpe), sur les produits préparés (sélection des espèces, des quartiers) et sur l'organisation du commerce des animaux de boucherie.

Abstract. *We know that various types of cooked pork meat held an important place in people's diet during Antiquity but we do not know exactly what the types were since the texts mentioning them give only scant descriptions. We know however that these specialities were appreciated by a vast number of customers, among the elite as well as among the plebeians who could buy them in the streets. Recipes must have therefore been quite diverse and the products very different in quality. Until now the osteological data available for the period of Antiquity was too limited to be usefully connected to the information found in the texts. But the study of an important batch of selected bones, recently discovered in Aix-en-Provence in what seemed to be a pork butcher's dumping pit, has made it possible to update our formation by connecting the texts with the archaeozoological data. The study of the bones has shed light on the work techniques (meat cutting), the types of products (selection of species, choice of cuts) and the organization of the cattle trade.*

* Contractuel de l'AFAN Méditerranée, chercheur associé à l'UMR 6573 (Centre Camille Jullian et Recherches d'Antiquités Africaines), membre du Centre archéologique du Var, 14 Rond-Point Bazeilles, F-83000 Toulon.

La transformation des produits de l'élevage dans les villes et les productions de l'artisanat alimentaire, les charcuteries en particulier, sont encore mal connues en Gaule romaine. Elles tenaient pourtant dans la vie quotidienne et l'économie antiques une place dont on décèle l'importance dans la variété et la richesse du vocabulaire qui servait à les désigner. Pour l'Italie, un coin du voile est levé grâce au recueil dit d'Apicius, ensemble de textes écrits entre le II^e et le IV^e s. après J.-C. (André, 1965) qui indique quelques tendances de la cuisine des classes sociales les plus favorisées. Mais seule une frange limitée de la population bénéficiait des services d'un cuisinier comme Apicius qui confectionnait saucisses, quenelles et autres charcuteries. Ces spécialités étaient pourtant appréciées d'une large clientèle qui pouvait les acheter dans les *thermopolia*, les *popinae* ou à des marchands ambulants. Jusqu'à présent cependant, on ne connaît pas précisément la nature et la composition de ces préparations et l'on connaît encore moins bien l'organisation des artisans qui les produisaient ainsi que leurs relations avec les bouchers.

L'accroissement des fouilles dans les espaces situés à la périphérie des villes antiques a entraîné ces dernières années la découverte de plusieurs dépotoirs de bouchers. Dans le sud de la France, la pratique de cette activité a été démontrée dans les ports de Toulon (II^e s.) (Leguilloux, 1994) et de Marseille (V^e s.) (Leguilloux, à paraître b), ainsi que sur le *forum* abandonné de Glanum (V^e s.) (Leguilloux, 1991). Dans certaines régions du nord de la France, des découvertes similaires se sont multipliées et leurs résultats sont comparables à ceux de la Provence (Rodet-Belarbi, 1986 ; Rodet-Belarbi, Yvenc, 1990 ; Yvenc, 1993). Grâce à ces études, la structure faunique de ce type de dépôt est à présent bien reconnaissable : sélection des espèces et des âges, découpe spécialisée des quartiers et particularité des déchets.

À Aix-en-Provence, les fouilles archéologiques de la Zone d'Aménagement Concerté Sextius-Mirabeau ont mis au jour un grand dépôt d'ossements qui ne paraît pas assimilable à une décharge de bouchers, mais plutôt à celle de charcutiers. Les données ostéologiques sur ce type de matériel étaient absentes jusqu'alors pour l'Antiquité¹ ; il s'agit du premier dépôt de ce genre

découvert en Gaule. Son étude fournit l'occasion de faire le point de nos connaissances sur la charcuterie antique, sur sa place dans l'organisation du commerce des animaux de boucherie, sur les techniques de travail des bouchers et des charcutiers ainsi que sur les produits qu'ils préparaient.

LE DÉPOTOIR DE CHARCUTERIE D'AQUAE SEXTIAE

LE CONTEXTE ARCHÉOLOGIQUE²

La ZAC Sextius-Mirabeau porte sur une vaste zone située au sud-ouest du centre ville d'Aix-en-Provence. Ce secteur avait été dévolu au XIX^e s. à des activités industrielles et les aménagements actuels ont pour but de créer un nouveau quartier de logements et de bureaux. Les travaux de construction ont été précédés de fouilles effectuées entre 1992 et 1994 par le Service archéologique municipal, dirigé par Nuria Nin, en collaboration avec l'AFAN³. L'ensemble de la zone explorée est située à l'extérieur de l'enceinte de la ville antique, aux abords des remparts (Ambard, 1984) (fig. 1).

Au cours de l'Antiquité, cette zone a connu plusieurs phases d'aménagement, toutes structurées par une voie orientée selon un axe nord-est/sud-est et se dirigeant vers Marseille (Duval *et al.*, 1986). Tandis qu'à l'ouest de la voie les terrains restent libres de construction et sont mis en culture dès le Haut-Empire semble-t-il, à l'est, en revanche, s'est développée une nécropole dont l'organisation est rythmée par les édifices – enclos funéraires et mausolées – qui s'égrènent le long de la route. En

compose de certains restes crâniens de bovins, alors que mandibules, os frontaux et chevilles osseuses sont absents. La préparation consistait à désosser une partie précise de la tête, l'os palatin, pour obtenir un morceau particulièrement apprécié alors. Le reste du crâne était désossé pour récupérer langue, joues et cervelle. La technique employée ainsi que le produit recherché correspondent à des goûts culinaires différents des nôtres et, semble-t-il, de ceux de l'Antiquité, mais le principe de sélection des quartiers et de l'espèce suit le même schéma.

2. Je tiens à remercier ici Nuria Nin, responsable du chantier, ainsi que toute l'équipe de fouille et de postfouille, pour leur aide dans l'élaboration des documents sur le contexte archéologique, le mobilier céramique, les coupes et les plans. Nuria Nin est en particulier l'auteur de la description de la fouille, du dépotoir et du mobilier céramique.

3. Sur les premiers résultats de l'opération des fouilles cf. Nin *et al.*, 1993.

1. L'analyse d'un dépotoir lié à ce type d'activité n'a pour l'instant été réalisée que pour le XV^e s. français (Rodet-Belarbi, 1993). Il s'agit d'une activité très spécialisée en charcuterie : la préparation du palais de bœuf. La structure de la faune est très sélective, le dépôt se



Fig. 1. Plan général de l'agglomération d'Aix-en-Provence : trame claire, extension supposée de la ville antique d'Aquae Sextiae ; trame foncée, emprise de la ZAC Sextius-Mirabeau. L'étoile indique la localisation du dépotoir (relevé A. Ch. Nalin).

activité dès le deuxième quart du I^{er} s. de notre ère, ce cimetière connaît une utilisation importante au moins jusqu'à la fin du II^e s. de notre ère, période à partir de laquelle le site funéraire commence à être gagné par d'autres aménagements indiquant une mutation profonde. Il s'agit notamment de drains et de fossés qui sont creusés dans la partie méridionale du secteur fouillé et occultent un des enclos mis au jour. Bien que l'on soit tenté de lier la formation du dépotoir à cette phase de transformation du site, le contexte chronologique auquel il appartient, tout comme sa localisation, laissent plutôt penser qu'il est contemporain de la dernière phase d'activité de la nécropole dont on cerne mal la période d'abandon (fig. 2).

LE DÉPOTOIR DE L'ESPACE 10

Découvert en partie septentrionale de l'aire de fouille, ce dépotoir occupe un espace dont les limites sont relativement bien localisées, excepté à l'est où aucun aménagement ne vient en borner l'emprise. Au sud, c'est le mur nord du grand enclos funéraire 2, sans doute toujours en élévation, qui en contraint l'extension (fig. 2). À l'ouest, il est fermé par un mur ou muret servant de séparation entre la nécropole et la voie sur laquelle le dépotoir ne déborde jamais. Prenant appui sur ce mur séparatif, un troisième mur en fixe l'emprise au nord sans que l'on puisse vraiment dire si sa construction est liée à la formation du dépotoir ou s'il lui pré-

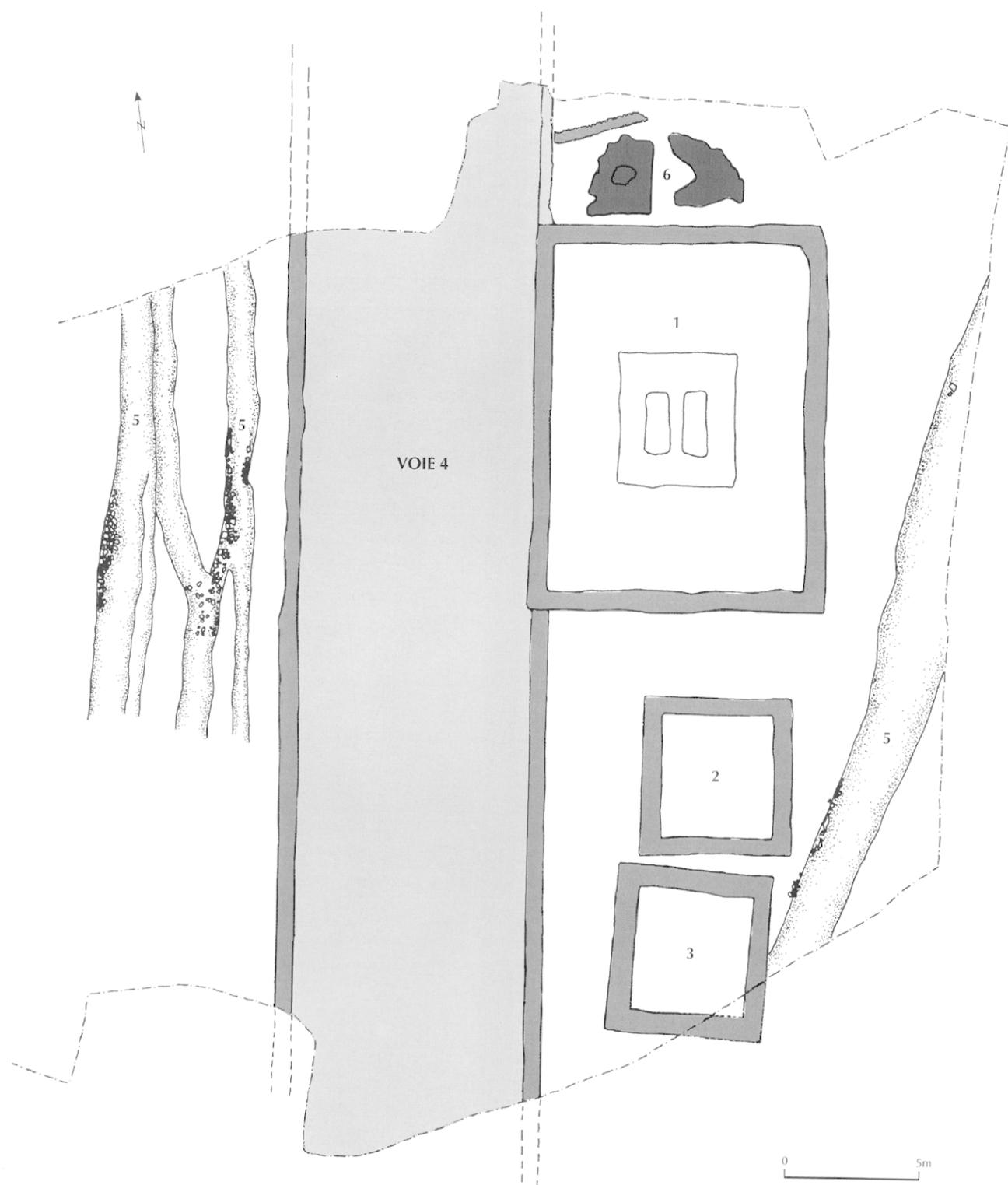
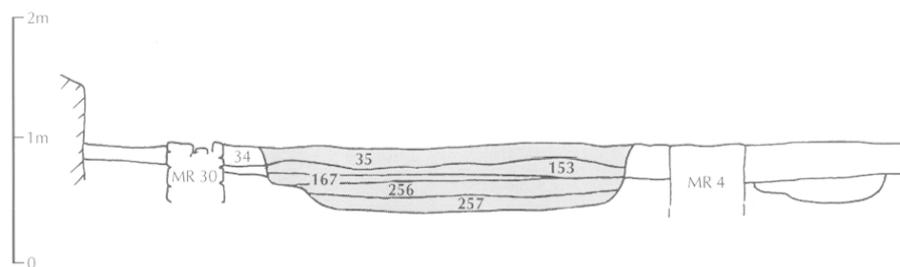


Fig. 2. Plan de la zone fouillée en 1994 et emplacement du dépotoir : 1-3, enclos funéraires ; 4, voie antique ; 5, fossés ; 6, dépotoir (relevé A. Ch. Nalin).

Fig. 3. Coupe du remplissage du dépotoir occidental (relevé A. Ch. Nalin).



existe. Il pourrait également avoir constitué la limite septentrionale du site funéraire.

Les observations faites au cours de la fouille tout comme l'étude stratigraphique appellent d'emblée plusieurs remarques touchant à son organisation, sa configuration et sa constitution (fig. 3). La fouille a bien mis en évidence les modalités de la formation de ce dépotoir qui est en fait composé de deux dépôts distincts n'occupant jamais l'intégralité de l'aire ainsi définie, mais qui apparaissent au contraire relativement concentrés dans sa partie centrale tandis qu'à la périphérie restent préservées des zones libres. Entre ces deux ensembles s'est constituée, au fil de l'accumulation des strates, une aire de passage dont les sols de circulation successifs accompagnent les dépôts osseux (particulièrement lisibles sur la fig. 4).

Le dépôt le plus oriental s'est formé sur une légère rupture de pente qui explique le pendage ouest-est des couches. Celles-ci ont à l'évidence été apportées et déversées depuis l'ouest formant un petit monticule à la limite



Fig. 4. Vue générale des deux dépotoirs (cliché F. Parent).

de la rupture de pente. N'en ont été fouillées que les strates supérieures (US 168 et 169) qui sont strictement contemporaines des strates supérieures du dépôt occidental.

Ce dernier, qui est le seul à avoir été intégralement fouillé, comble une large dépression (fosse FO 39) dont la création ne lui semble pas directement liée. La première couche de remplissage (US 257) relève en effet davantage du remblai. Si la faune y est assez nombreuse, elle ne constitue pas l'essentiel du matériel archéologique qui réunit ici autant de gravats (enduits peints, mortier, pierres) et de céramique que d'ossements.

Malgré son homogénéité globale, cet ensemble laisse voir une évolution tangible dans sa configuration générale. Relevant à l'origine d'un simple processus de comblement de fosse, la formation de ce dépotoir semble, à partir de l'US 167, spatialement déterminée. Le dépôt osseux, circonscrit, dessine en effet un rectangle aux côtés parfaitement rectilignes. Ce tracé suppose l'existence d'une limite matérielle disparue : palissade ou dispositif en matériaux périssables. Au sein même du dépôt a été, de la même manière, mise en évidence une zone de forme vaguement arrondie et exempte de vestiges osseux, qui ne peut être imputée à une excavation ultérieure (fig. 4). Il faut, là encore, vraisemblablement restituer un aménagement ayant interdit le dépôt des ossements en ce point précis sans entraîner toutefois leur accumulation à son contact, aménagement dont on ne sait aujourd'hui interpréter ni la forme ni la fonction.

Le dernier point touche à la durée de constitution de ce dépôt principalement composé de quatre strates (US 256, 167, 153 et 035) au sein desquelles les ossements (des mâchoires pour l'essentiel) sont toujours apparus disposés à plat mais sans organisation particulière (fig. 5).

Il s'agit de strates tout à fait analogues dont la succession semble s'être opérée dans un temps relativement



Fig. 5. Détail d'une des couches d'ossements (cliché F. Parent).

court. L'attestent l'état de conservation des ossements qui ne présentent pas d'altérations dues à des expositions prolongées à l'air libre, l'absence de dépôts intermédiaires liés à des phases de colluvionnement et le mobilier céramique recueilli.

LE MOBILIER : DONNÉES CHRONOLOGIQUES

L'étude du mobilier archéologique a porté sur un ensemble de 1 177 fragments (tabl. I). Les éléments recueillis soulignent la singularité de l'US 257 par rapport aux strates qui composent le dépotoir occidental. Le mobilier qui en est issu appartient à une période chronologique nettement antérieure à la constitution du dépôt, qui prend place entre les années 60 et le début du II^e s. de notre ère.

Les strates supérieures en revanche (US 256, 167, 153 et 035), qui apparaissent très homogènes, renvoient au plus tard à la seconde moitié du II^e s. de notre ère. Outre une vaisselle dont la durée d'utilisation est bien calée entre les années 60-150 après J.-C., les différentes unités stratigraphiques qui composent le comblement de ce dépotoir ne recèlent que quelques éléments postérieurs aux années 150 : un fragment de couvercle en céramique à pâte claire dont la forme est directement héritée de celle des couvercles en céramique culinaire africaine du type Hayes 182, deux fragments de cruche en céramique commune kaolinitique du type KAOL F2 qui n'apparaît pas avant 130 de notre ère ainsi que quelques tessons d'amphores africaines. La rareté de ces dernières, en particulier au sein d'un mobilier amphorique pourtant très important puisqu'il représente plus de 52 % de l'ensemble du matériel céramique, invite à ne pas repousser le *terminus* au-delà de la fin du II^e s.

Il y a peu à dire enfin sur la composition de ce mobilier. Hormis le nombre très élevé des amphores qui réunissent plus de la moitié du matériel recueilli, on ne discerne, dans les proportions respectives de chaque catégorie de céramique et de chaque type d'objet, aucune surreprésentation particulière susceptible d'indiquer une activité spécifique. En réalité ce mobilier ne se distingue en rien de ceux qui caractérisent les dépotoirs domestiques très abondants dans cette zone périurbaine qui a servi, pendant près de trois siècles, de zone de déjection.

L'IDENTIFICATION D'UN DÉPOTOIR DE CHARCUTIER

Aucun repère chronologique ne permet jusqu'à présent de déterminer précisément la durée de formation du dépotoir, mais sa composition, le bon état de conservation des ossements, l'homogénéité du matériel et des différentes couches indiquent une formation en un temps assez court et un remblaiement rapide.

Ce dépotoir est constitué presque exclusivement de restes de porcs et de bovins. Les rares ossements appartenant aux autres espèces sont résiduels et caractéristiques des dépôts secondaires ; ils sont érodés et porteurs de traces de carnivores ou de rongeurs. Les ossements, en grand nombre (15 615 os, soit 561 kg), présentent un faciès particulier : les restes de porcs représentent en

Tabl. I. Répartition des différentes catégories de céramique exprimées en nombre de fragments.

Catégorie	US 257	US 256	US 167	US 153	US 35	US 168	US 169	Total
Sigillée sud-gauloise	36	6	10	30	9	1		92
Paroi fine	5		1		1			7
Lampes	1			12	1			14
Africaine culinaire	1	1		8	1			11
Commune méditerranée			2		1			3
Commune italique/rouge pompéien	1	4		1	2			8
Céramique à pâte claire	63	133	35	18	37	1	2	289
Claire englobée	10	5	6	15	1			37
Commune provençale	18	10	7	26	11		1	73
Commune kaolinique	9	6	5	5	4	2		31
Commune indéterminée		1		1				2
Amphores africaines	1		1		2			4
Amphores de Bétique	61	13	5	16	1		2	98
Amphores de Gaule	5			2	2			9
Amphores grecques					1			1
Amphores italiques	1		1		1			3
Amphores romaines	11	126	46	94	6	15		298
Amphores indéterminées	82	2	17	1	90			192
<i>Dolium</i>	3	1			1			5
Total par US	308	308	136	229	172	19	5	1177

effet 81 % du dépôt, soit 1 521 cochons abattus, pour la plupart des mâles⁴ (fig. 6). Les 20 % restants appartiennent à 328 bovins pour lesquels aucune distinction de sexe n'a pu être effectuée (fig. 6). Les ossements de ces deux espèces ont été rejetés en même temps et répartis sur l'ensemble du dépotoir.

Les restes de porcs proviennent presque exclusivement de crânes qui ont donné 99,6 % des pièces osseuses ; 0,4 % seulement des fragments appartiennent aux membres, aux pieds et aux côtes (fig. 7). Pour les bœufs, les os du crâne (fig. 8) sont également largement majoritaires (63 %) mais la proportion des os des membres est, dans leur cas, plus importante puisqu'ils représentent près du quart du matériel recueilli (23 %).

4. 440 mâles pour 122 femelles.

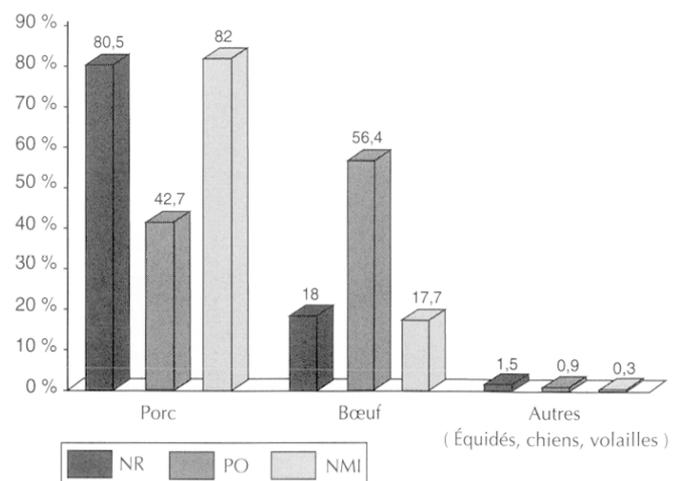


Fig. 6. Répartition générale des ossements. Nombre de restes (NR) : 15 615 ; poids des ossements (PO) : 561,28 kg ; nombre minimum d'individus (NMI) : 1855.

Les autres fragments se répartissent entre les côtes et les vertèbres (1,5 % et 1,6 %), les pieds (10 %) et quelques fragments de scapula et de pelvis (0,9 % et 0,1 %). Ces déchets appartiennent à trois types de quartiers différents : le crâne, les deux membres antérieurs et les deux membres postérieurs, représentés chacun par leurs deux os longs et la partie supérieure des pieds (fig. 9 et 10).

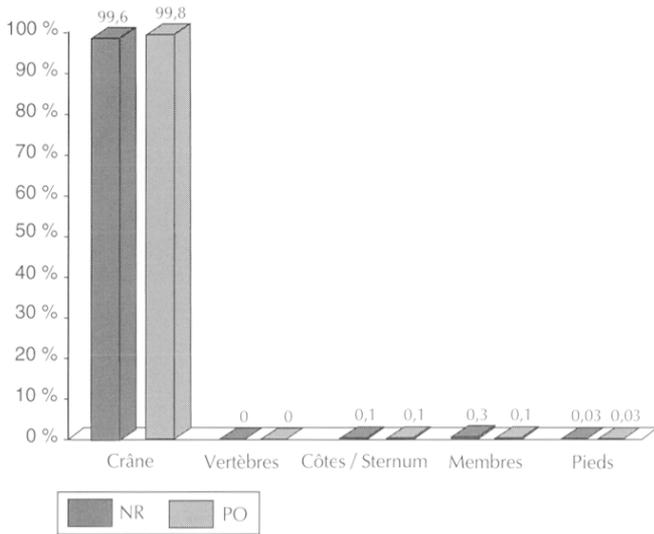


Fig. 7. Répartition anatomique des restes de porcs. Nombre de restes (NR) : 12 574 ossements ; poids des ossements (PO) : 239 700 g.

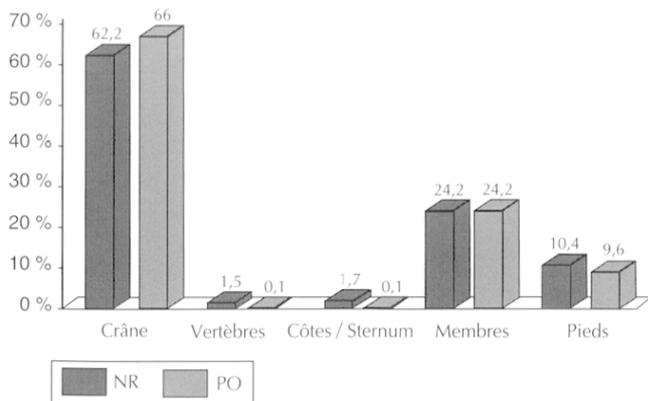


Fig. 8. Répartition anatomique des restes de bœufs. Nombre de restes (NR) : 2837 ossements ; poids des ossements (PO) : 316 620 g.

La répartition du nombre de restes et du nombre minimum d'individus laisse supposer le traitement d'une quantité plus importante de viande de cochon. Mais la nature des restes diffère selon les espèces et par conséquent les proportions de viande fournies par les différents quartiers : le poids de viande obtenue par le désossage d'un tibia de bœuf était évidemment plus élevé que

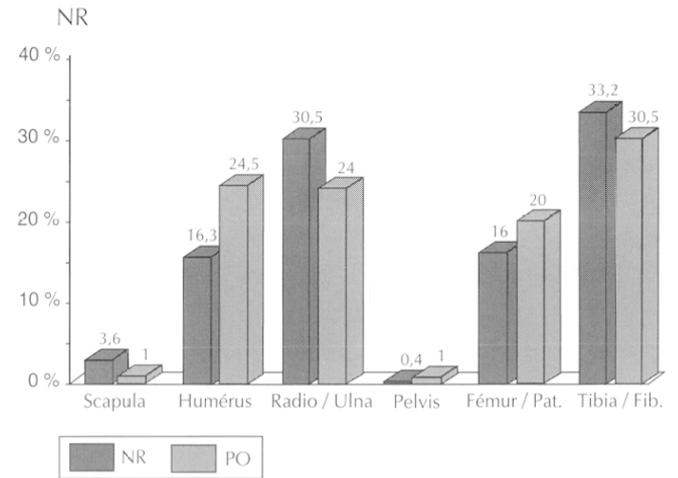


Fig. 9. Répartition anatomique des os des membres de bœufs. Nombre de restes (NR) : 686 ; poids des ossements (PO) : 17,9 kg.

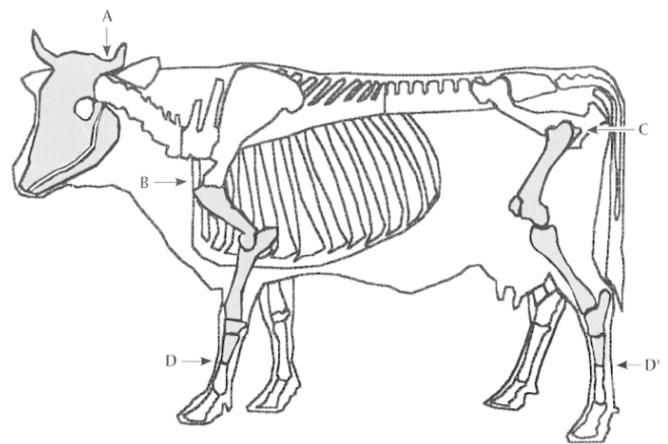


Fig. 10. Nature et découpe des principaux quartiers de bœufs. Le crâne était séparé de la colonne vertébrale au niveau de la première vertèbre cervicale (A). Les humérus ont été séparés de l'os de l'épaule (scapula) par une section sur le sommet de la tête articulaire humérale (B). Les têtes fémorales ont été sectionnées à mi-hauteur pour le démantèlement avec le pelvis (C). Les métapodes ont été sectionnées le plus souvent au milieu de la diaphyse (D et D').

celui produit par le désossage d'un crâne de porc. Dans ce cas précis, peser les ossements permet de réajuster les proportions et de rétablir l'équilibre entre les deux types de viande préparée. Ainsi, malgré les différences dans le nombre et la répartition des restes des deux espèces, la comparaison des poids d'ossements indique qu'elles ont fourni une quantité équivalente de viande⁵ (fig. 6).

Les animaux ont été débités selon une technique de découpe spécifique. Les têtes de porcs, après avoir été séparées au niveau des premières vertèbres cervicales, étaient transportées entières vers le lieu où elles devaient subir une découpe spécialisée. En premier lieu, on la tranchait en deux pour en prélever la cervelle, puis les deux moitiés étaient à leur tour découpées et désossées. Les crânes étaient coupés selon des schémas plus ou moins fractionnants (fig. 11 et 12).

La découpe des têtes de bœufs différait de celle des porcs : après la récupération de la cervelle, le crâne était désossé pour retirer les joues, la langue et le museau ; il était ensuite morcelé (fig. 13). Quant aux membres de

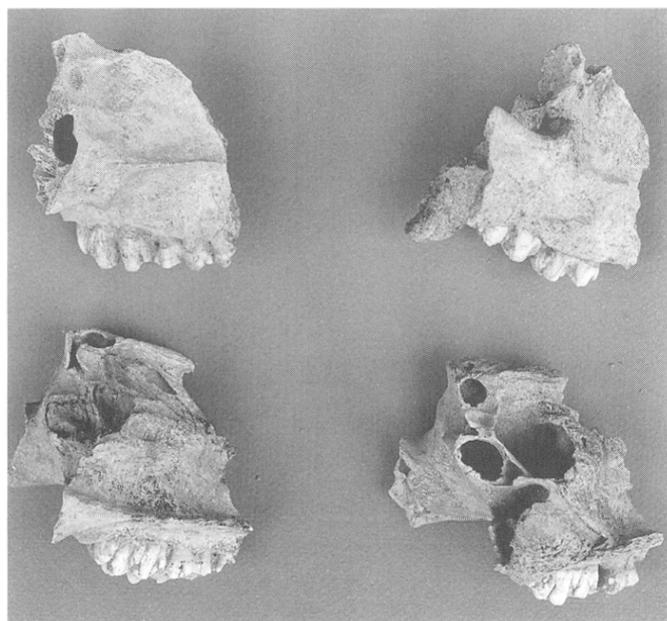


Fig. 11. Découpe des crânes de porcs (cliché M. Leguilloux).

5. Le poids des ossements de porcs est un peu moins élevé que celui des bovins mais on peut considérer qu'il y a équivalence entre l'apport de viande bovine et de viande porcine car les ossements de bœufs sont plus denses.

bovins, après le décharnement qui a laissé de fines stries à leur surface, les os étaient systématiquement fendus dans le sens de la longueur afin d'en extraire la moelle. Le processus était identique qu'il s'agisse des os des membres antérieurs (fig. 14 à 16) ou de ceux des membres postérieurs (fig. 17 et 18).



Fig. 12. Schémas de découpe des crânes de porcs. La tête était séparée du reste du corps par la section de la surface articulaire du condyle de l'occipital (A). Quatre schémas de découpe suivront.

Schéma 1 : section au sommet du crâne, sur l'os pariétal (P), sur le temporal (T), puis à la base de l'apophyse zygomatique (Z) et sur la branche de la mandibule (m). Ce coup était destiné à séparer le museau et la mandibule de la calotte crânienne. Le museau était ensuite séparé en deux, entre M1 et P4.

Schéma 2 : section au niveau de l'os frontal (F), sur le devant de l'apophyse zygomatique (Z) se prolongeant sur le maxillaire (M) et sur la mandibule (m), en arrière de M3. Deuxième section au niveau des canines.

Schéma 3 : on retrouve les deux coups de hachoir du premier schéma, dans l'axe pariétal/temporal/zygomatique/mandibule et dans l'axe nasal/maxillaire/mandibule. Mais un troisième coup va séparer l'avant du museau au niveau des canines, sectionnant l'os nasal (N).

Schéma 4 : ce schéma reprend les quatre divisions du précédent schéma en fractionnant de façon supplémentaire les maxillaires et les mandibules. Et toujours sur l'os incisif (I), de fines incisions témoignent du désossage du groin.

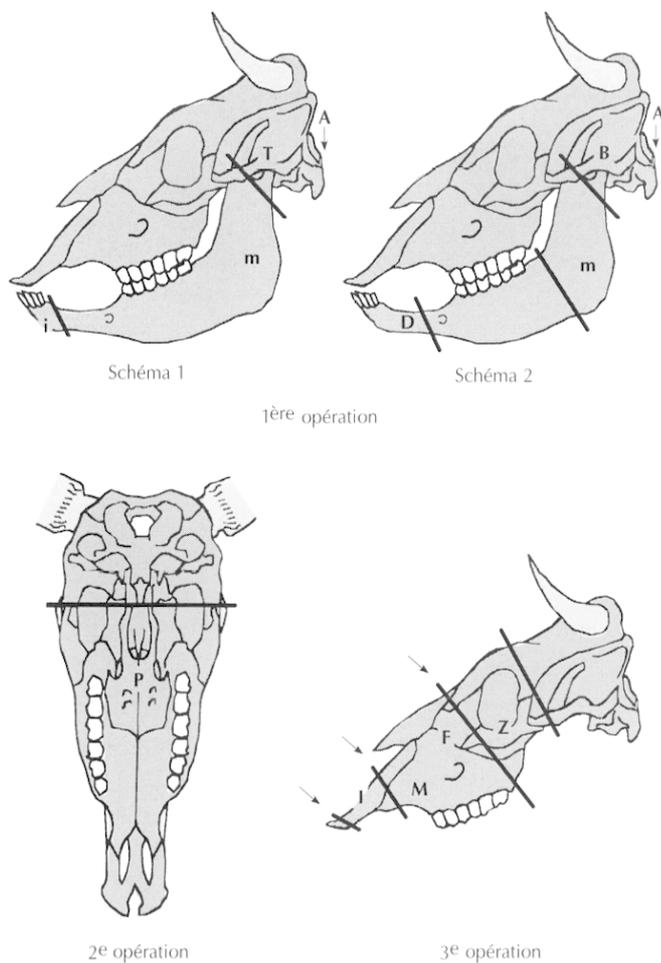


Fig. 13. Schéma de découpe des crânes de bœufs.

La tête était séparée du corps de l'animal par une section au niveau de l'articulation du condyle de l'occipital (A).

La découpe de la tête proprement dite débutait par un coup sur la branche de la mandibule pour désarticuler la partie mobile et retirer la langue. Ce démantèlement a laissé des traces sur l'os temporal (T). La mandibule (m) était ensuite sectionnée en deux (schéma 1) ou en trois quartiers (schéma 2). De façon systématique, on séparait ensuite la partie avant du museau soit à l'extrémité du diastème (D), soit à la base de la partie incisive de la mandibule (i).

Le crâne était ensuite basculé pour sectionner la calotte crânienne, généralement au-dessus de l'os palatin (P). Cette opération permettait notamment de prélever la cervelle.

Le museau était découpé en trois parties, au niveau de l'os zygomatique et du frontal (Z et F), sur l'avant du maxillaire (M) et sur l'os incisif (I).

Ces techniques de débitage systématiques pour les milliers de restes de porcs et de bœufs indiquent certainement un traitement par un seul spécialiste ou une même officine et confirment donc l'homogénéité du dépôt. La composition et le mode de découpe des osse-

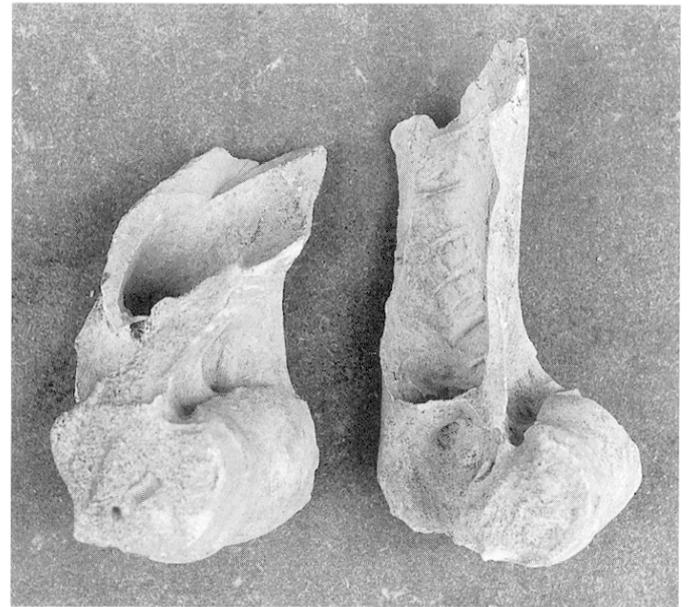


Fig. 14. Découpe des humérus de bœufs. Échelle : 1/3 (cliché M. Leguilloux).



Fig. 15. Découpe des radius de bœufs. Échelle : 1/5 (cliché M. Leguilloux).

ments de ce dépotoir l'excluent des différentes catégories de dépôts déjà connues : dépotoirs de consommation courante, de boucherie (Rodet-Belarbi, 1986 ; Rodet-Belarbi, Yvenc, 1990 ; Yvenc, 1993) ou d'artisans (peltetier, tabletier) (Krantz, 1992 ; Béal, 1994). Outre la nature des restes retrouvés et les traces de découpe, il se rapproche des dépotoirs de boucherie gallo-romains qui sont caractérisés par :

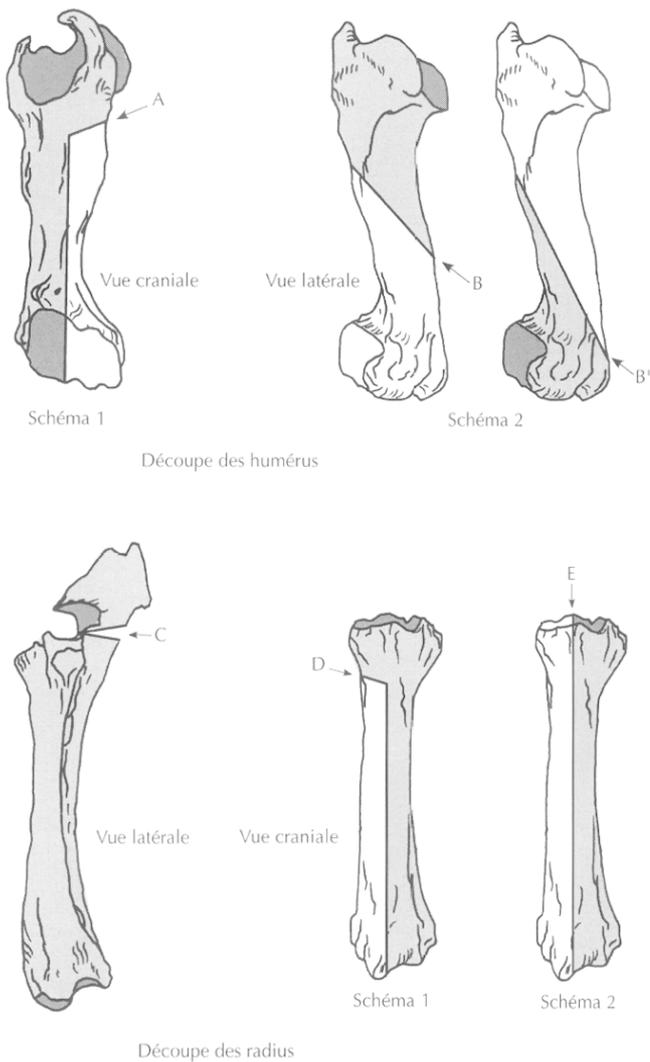


Fig. 16. Schéma de découpe des os longs antérieurs de bœufs. Les humérus étaient sectionnés en deux, soit dans le sens proximal/distal (de haut en bas : schéma 1), soit dans le sens distal/proximal (de bas en haut : schéma 2). Dans le second schéma, la position du coup pouvait varier soit à la base de l'articulation distale (schéma 2, B), soit au tiers de la diaphyse (schéma 2, B'). Une fracture était alors réalisée en diagonale par rapport à l'axe de l'humérus. On trouve deux types de découpe pour le radius. Après avoir séparé le sommet de l'ulna (C), l'os était sectionné en deux soit à partir de l'articulation proximale (schéma 1, D), soit à partir de la surface articulaire distale (schéma 2, E). Dans tous les cas, les diaphyses étaient sectionnées longitudinalement.

- un nombre considérable d'ossements,
- une disparité importante dans la représentation des espèces, les restes de bœufs représentant généralement plus de 80 % du nombre total,

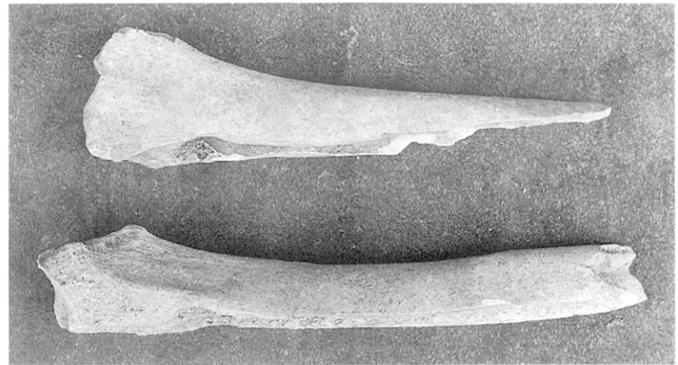


Fig. 17. Découpe des tibias de bœufs. Échelle : 1/5 (cliché M. Leguilloux).

- une répartition déséquilibrée des ossements : surreprésentation des vertèbres, et des côtes, rareté des os longs,
- une découpe bouchère ne fragmentant pas les os et les désossant minutieusement.

Certains aspects rapprochent donc le dépotoir d'Aix des dépotoirs de boucherie, mais d'autres l'en différencient. Comme dans ces dépotoirs, le nombre d'ossements rejetés dans l'espace 10 est très élevé (15 615 fragments) et seules deux espèces ont été traitées, le porc et le bœuf. Cependant la sélection des quartiers est plus poussée, en particulier pour les restes de porcs.

Cette composition, trop spécifique pour un dépotoir de boucher, peut correspondre en revanche à des déchets rejetés par des charcutiers. Les arguments qui sont développés pour tenter de le démontrer se fondent sur la composition, les recettes et les méthodes de fabrication des charcuteries romaines.

LES CHARCUTERIES ANTIQUES

Il est difficile de connaître la composition précise des charcuteries, les recettes d'Apicius n'étant qu'une petite sélection, probablement peu représentative de la gamme de ces produits. Dans les sources, les termes qui servent à les désigner sont très nombreux et ne donnent guère d'indications sur leur nature exacte. Leur identification est donc délicate et pourtant les charcuteries représentaient une part essentielle de l'alimentation antique. La variété des termes utilisés pour désigner les charcuteries

(*lucanicae, tomacula, longaones, farcimina, farcicula*), les diverses recettes dans lesquelles elles entraient, y compris dans l'alimentation des classes sociales supérieures, et les

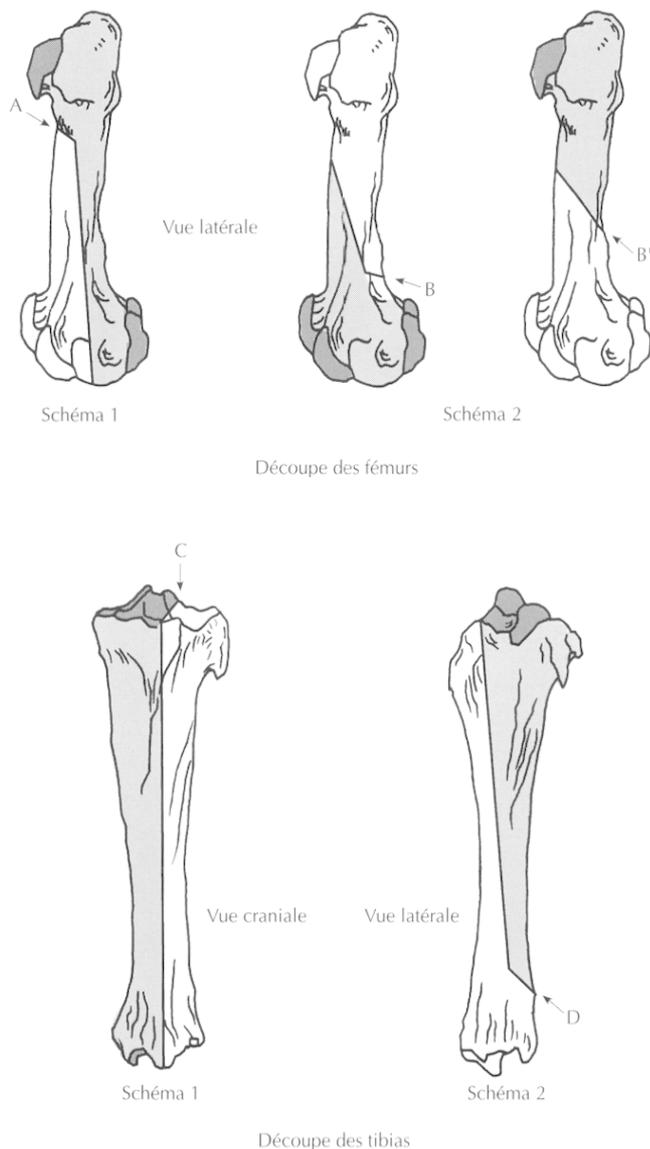


Fig. 18. Schéma de découpe des os longs postérieurs de bœufs.

La découpe du fémur se rapprochait de celle de l'humérus : une découpe à partir de l'articulation proximale qui brise l'os jusqu'à l'articulation distale, sectionnant la diaphyse de l'os en deux (schéma 1, A). On retrouve aussi la découpe en diagonale, à partir de la partie inférieure de la diaphyse (schéma 2, B) ou à partir de son milieu (schéma 3, B').

La découpe du tibia, comme celle du radius, était toujours longitudinale. Elle se pratiquait soit depuis l'articulation proximale (schéma 1, C) en brisant de haut en bas et longitudinalement l'os, soit à partir de l'articulation distale (schéma 2, D) en brisant en deux l'os du bas vers le haut.

nombreuses mentions dans les textes sont autant d'indices significatifs de leur place.

Les matières grasses tenaient une place importante dans la nourriture antique, elles apportaient des éléments nutritifs essentiels à des populations souvent sous-alimentées. Ainsi l'attrait pour les charcuteries s'explique aisément par le fait qu'elles en étaient une des principales sources. Dans les *popinae*, lieux privilégiés de vente et de consommation des charcuteries, flottait une atmosphère particulière (*uncta popina*) provoquée par la cuisson des saucisses qu'on y apprêtait⁶.

Les modes de cuisson visaient par conséquent la récupération des corps gras : la viande était le plus souvent bouillie avant d'être cuisinée, rôtie ou grillée (André, 1981, p. 146) ; on faisait aussi bouillir des os à moelle. Les fréquentes références à ces bouillons dans la langue latine, à travers les nombreux mots possédant une racine en « *ius* » (Corbier, 1989, p. 129), sont particulièrement marquantes. Outre leurs qualités nutritives, les charcuteries étaient un autre moyen, avec les salaisons, de conserver la viande ; certaines préparations étaient en effet fumées pour permettre un stockage de longue durée⁷.

L'étude du dépotoir d'Aix-en-Provence fournit quelques données nouvelles sur leur préparation. Nous savions qu'elles étaient réalisées à partir de viande de porc ou de bœuf ; l'Édit de Dioclétien fait effectivement mention des saucisses de porc et des saucisses de bœuf. Ces deux types de préparation semblaient en effet assez courants, mais les proportions de l'une et l'autre espèces, les morceaux utilisés ou les techniques de préparation nous étaient inconnus.

SAUCISSES ET CERVELAS

Les termes utilisés pour désigner les saucisses sont nombreux ; ils ne se rapportaient pas à une recette en particulier mais à leur forme : les *longaones*, les *farcimina*, les *farcicula*, les *hillae*, les *apexabones*⁸. Sous des termes similaires étaient regroupés en fait des modes de cuisson ou des compositions différents. Pour les *farcimina* par exemple, Apicius propose deux recettes, l'une à base de cervelle⁹ et l'autre de viande hachée¹⁰. Dans les deux

6. Horace, *Epistulae*, I, 14, 21 ; Kleberg, 1957.

7. Apicius, II, IV.

8. Varron, *De lingua latina*, V, 111 ; André, 1981, p. 138.

9. Apicius, II, V, 1.

10. Apicius, II, V, 2.

cas, les épices (pignons, poivre, *garum*) et le mode de cuisson (saucisses bouillies puis grillées) sont identiques.

Seule la saucisse de Lucanie, la plus fameuse, semble avoir eu une recette bien définie. Apicius lui réserve un paragraphe et l'Édit sur les prix de Dioclétien la distingue des saucisses ordinaires. Les *lucanicae* étaient préparées avec de la viande crue de porc ou de bœuf, et largement épicées :

« [...] on pile du poivre, du cumin, de la sarriette, de la rue, du persil, des condiments, des baies de laurier, du *garum* ; on ajoutera de la chair bien pilée qu'on triturera bien derechef avec le contenu du mortier. Après avoir ajouté du *garum*, du poivre entier, une grande quantité de graisse et des pignons de pin, on farcira un boyau long et très mince qu'on suspendra ainsi à la fumée. »¹¹.

Ces saucisses entraient dans la composition de nombreux plats d'Apicius qui les utilisait dans les ragoûts et les farces¹². Non réservées à une cuisine de luxe, elles étaient à la base de nombreuses recettes populaires. Martial les décrit comme un mets apprécié mais non luxueux que l'on consommait avec une simple bouillie de céréales et qu'il considérait comme un piètre présent de la part d'un client à son avocat¹³.

Une autre catégorie, les *botuli*, était vendue dans les rues par des marchands ambulants (*botularii*). On les mangeait en hiver¹⁴, probablement après les abattages du début de l'hiver suite à la réforme des bêtes inutiles effectuée chaque année dans les troupeaux.

À côté des saucisses, on fabriquait des cervelas (*funduli*) et des saucissons (*tomacula*). Certains étaient servis dans les banquets, d'autres plus populaires se vendaient dans les rues, dans les *thermopolia* et les *popinae*¹⁵. Leur composition, selon la recette d'Apicius¹⁶, également à base de viande de porc ou de bœuf, était relevée par de nombreuses épices et incluait une grande quantité de

graisse. Le même artisan qui confectionnait les saucisses préparait aussi d'autres spécialités à base de viande de bœuf, comme les rillettes ou *tucceta* (viande cuite dans de la graisse)¹⁷. D'autres charcuteries étaient réalisées avec les abats, comme les crépinettes ou *omentata*¹⁸ qui étaient composées de morceaux de foie.

Il existait donc plusieurs types de charcuteries que l'on peut classer en fonction de la recette, du mode de cuisson et de conservation (tabl. II). On distingue en effet, à travers les quelques textes à notre disposition, les charcuteries de conserve que l'on achetait auprès des *confectuarii* et les saucisses que l'on consommait fraîches.

Toutes ces saucisses pouvaient être préparées à base de viande de bœuf ou de porc. Le dépotoir d'Aix-en-Provence révèle que la place de la viande de bœuf était équivalente à celle du porc. Dans l'Édit sur les prix de 301, les saucisses réalisées avec de la viande de bœuf, qu'elles soient lucaniennes ou non, étaient vendues au même prix¹⁹, alors que les saucisses de porc coûtaient huit fois plus cher lorsqu'elles étaient préparées à la mode lucanienne²⁰. Le prix élevé des saucisses lucaniennes s'explique aisément par leur mode de préparation qui les plaçait dans la catégorie des viandes de conserve, traditionnellement chères. Le prix des saucisses lucaniennes de porc égalait en fait celui des autres salaisons de porc. Les saucisses ordinaires de porc coûtaient seulement 2 deniers la livre et représentaient la catégorie de viande la moins chère sur le marché, peut-être parce qu'elles étaient faites exclusivement de bas morceaux. Leur prix apparaît particulièrement bas par comparaison aux salaires journaliers des travailleurs les moins rémunérés, la main-d'œuvre agricole, soit 25 deniers.

QUENELLES ET FARCES DE CERVELLES

Met apprécié, la cervelle²¹, pouvait être consommée avec le reste de la tête sectionnée en deux ; c'était le fameux *sinciput* que Plaute plaçait parmi les morceaux de choix :

11. Apicius, II, IV (traduction J. André, 1981, p. 18).

12. Apicius, IV, II, 13 ; IV, V, 1 ; V, III, 2 ; V, III, 8 ; V, IV, 2 ; V, IV, 6 ; VIII, VII, 14. Le traité étant en fait un recueil de plusieurs textes s'échelonnant du II^e s. au IV^e s., l'attrait pour les *lucanicae* et autres *farmina* semble avoir été constant (André, 1965, p. XI-XVI).

13. Avec de la bouillie de céréales (Martial, XIII, 35) ou comme présent de la part d'un client (Martial, IV, 46).

14. Martial, XIV, 72.

15. Dans le *Satiricon*, des saucisses sont offertes au cours du banquet de Trimalcion (31, 11 ; 49, 10). Chez Martial, I, 41, 9-10, le marchand vend ses saucisses dans la rue ; voir aussi Sénèque, *Lettres à Lucilius*, I.VI. Sur le terme *tomaculum* voir Varron, *De lingua latina*, 5, 111.

16. Apicius, II, 61.

17. Apuléc, *Metamorphoseon*, 2, 7, 2 et 9, 22, 3.

18. Apicius, II, 1, 4.

19. *Édit de Dioclétien*, 14 et 16 : 10 deniers la livre.

20. *Édit de Dioclétien*, 13 et 15 : 2 deniers pour des saucisses ordinaires contre 16 deniers la livre pour des lucaniennes.

21. Caélius Aurelianus, *Acutarum*, 2, 111, 209 ; *Chronicarum*, 1, 22 et 2, 160.

Tabl. II. *Les principales préparations charcutières, leur recette et leur mode de cuisson.*

Noms	Références	Observations
Conserves		
<i>Lucanicas</i>	Apicius, II, 4; IV, II, 13; IV, V, 1; V, III, 2; V, III, 8; V, IV, 2; V, IV, 6; VIII, VII, 14; Martial, XIII, 35; IV, 46; Éd. Diocl., 15-16; Varron, <i>L.L.</i> , V, 111.	Recette: saucisse à base de viande crue de porc ou de bovin, d'épices (poivre, cumin, sarriette, rue, persil, laurier, <i>garum</i>), d'une grande quantité de graisse. Cuisson: fumée pour la conservation.
<i>Omentata</i>	Apicius, II, 1, 4.	Recette: crépinette composée de morceaux de foie rôti ou de viande, de condiments (poivre, rue, <i>garum</i>). Cuisson: viande de conserve suspendue à la fumée, puis grillée au moment de la consommation.
Charcuterie fraîche		
<i>Botulus</i>	Martial, XIV, 72; Apicius, II, III, 2.	Recette: Apicius utilisait du jaune d'œuf et des pignons, mais il pouvait être fait à partir de viande hachée. Cuisson: cuit au <i>garum</i> et au vin, consommé frais au début de l'hiver.
<i>Farcimina</i>	Varron, <i>L.L.</i> , V, 111; Apicius, II, V, 1-4. Éd. Diocl., 13-14.	Recette: saucisse préparée avec des boyaux farcis de cervelle ou de viande pilée et de condiments (pignons, poivre, <i>garum</i>). Cuisson: bouillie puis grillée.
<i>Tomacula</i>	Varron, <i>L.L.</i> , 5, 111; Martial, I, 41; 9-10; Pétrone, <i>Sat.</i> , 31, 11; 49, 10.	Saucisse vendue par les gargotiers, dans les <i>thermopolii</i> ou <i>popinae</i> .
Spécialités charcutières		
<i>Tucceta</i>	Apulée, <i>Met.</i> , 2, 7, 2; 9, 22, 3.	Recette: rilette à base de viande de bœuf. Cuisson: viande cuite dans de la graisse.
<i>Isicium</i>	Apicius, II, I-VII.	Recette: boulettes de viande pilées (de tous types) ou de cervelle, avec des condiments (poivre, <i>garum</i>), des œufs ou de la mie de pain. Cuisson: boulette bouillie dans du <i>garum</i> et/ou de l'huile.

« fais donc apprêter chez toi un dîner pour nous trois et prendre au marché quelques fins morceaux : un ris de porc, un jambon salé, des têtes de cochons (*sincipitamenta*)... »²².

Mais si le *sinciput* est fréquemment représenté sur les bas-reliefs, il n'est pas mentionné dans les recettes d'Apicius et il semble beaucoup moins raffiné que les *isicia*²³, quenelles préparées avec des cervelles mélangées à des œufs et à beaucoup de gras.

La cervelle jouait d'ailleurs un rôle important dans les autres préparations de charcuterie ; dans certaines recettes de saucisses, elle remplaçait la viande hachée²⁴.

Il existe de nombreuses occurrences dans Apicius²⁵ à propos de ces préparations à base de cervelle qui constituait en fait l'ingrédient de la plupart des farces. Leur utilisation était pratiquement identique qu'il s'agisse de saucisses, de quenelles (*isicia*), de *patinae*, de bouillies (*pultes*) ou de timbales (*farsiles*).

Un ensemble d'indications traduit le goût particulier des contemporains d'Apicius pour tout ce qui se rapporte au cochon et on peut penser que la cervelle préconisée dans ses recettes était celle de porc. Toutefois les

22. Plaute, *Menaechmi*, 207-211.

23. Apicius, II, I, 5.

24. Apicius, II, V, 1.

25. Apicius, II, I, 5 ; IV, II, 1 ; IV, II, 4 ; IV, II, 9 ; IV, II, 13 ; IV, II, 17 ; IV, II, 21 ; IV, II, 33 ; V, I, 1 ; V, I, 4 ; V, III, 2 ; V, III, 8 ; V, IV, 6 ; V, IV, 5 ; VI, IX, 14 ; VII, VII, 1 ; VIII, VI, 11 ; VIII, VII, 1 ; VIII, VII, 3 ; VIII, VII, 4 ; IX, IV, 2.

matériel recueilli dans le dépotoir aixois prouve bien que l'utilisation de la cervelle de bovin était aussi fréquente, même si elle était moins appréciée des gourmets aisés. On peut donc suggérer deux types de produits fabriqués dans une telle officine, à la fois des préparations de choix à la cervelle de porc et des préparations meilleur marché réalisées avec celle de bœuf.

SALADES DE TÊTES ET MUSEAUX

Les techniques de boucherie suivaient des règles imposées par la sélection des morceaux que l'on souhaitait obtenir et par des préférences culinaires : *sinciput*, *petasio*, *perna*, etc. (demi-tête de porc, épaule salée ou fumée, cuisse salée ou fumée, etc.). Il est donc normal que l'on retrouve un même schéma de découpe sur l'ensemble des sites à l'époque antique, notamment pour la tête de cochon sur le site de La Bourse à Marseille (Jourdan, 1976a, p. 88 et 1976b) ou par exemple dans l'épave 3 de Planier (Tchernia *et al.*, 1986). Or, dans le cas du dépotoir d'Aix, le crâne est tronçonné à la fois longitudinalement et transversalement car il s'agit d'une découpe en amont de la consommation pour la préparation de produits de charcuterie.

Il existe peu de mentions de la consommation du groin ou du museau d'un animal ; celui de mouton était pour Juvénal²⁶ l'archétype de la nourriture grossière :

« [...] chez qui es-tu allé te gorger de piquette et de fèves ? Quel savetier t'a fait partager sa ciboulette et son museau de mouton bouilli ? »

Le museau de porc devait être plus recherché²⁷ mais nous ne disposons pas d'indication sur la façon dont il était préparé en charcuterie. Il est cependant certain qu'il l'était car les restes retrouvés à Aix-en-Provence portent des traces de découpe résultant de la séparation du museau et du crâne, de l'extraction de la cervelle, ainsi que des traces autour de l'os incisif qui ont été faites lorsque le groin fut désossé (fig. 12).

On peut avoir une idée des mets susceptibles d'être préparés à partir de la tête de porc grâce aux recettes traditionnelles contemporaines. Les charcuteries étaient encore confectionnées il y a peu de façon artisanale dans les campagnes à la suite de l'abattage domestique

du porc, et dans certaines régions du nord de la France, la tête de cochon était largement utilisée dans les préparations traditionnelles de saucisses et de boudins. Après une première découpe de la carcasse de porc (levée de l'échine ou section longitudinale), les morceaux destinés à la salaison étaient mis de côté. Les morceaux non utilisables pour cela (la tête notamment) servaient à confectionner les boudins. Ce terme ne désignait pas une charcuterie composée exclusivement de sang cuit mais des saucisses dans lesquelles intervenaient seulement un peu de sang du cochon et différentes chutes telles que les joues, les mâchoires, la langue et les oreilles. Ce boudin traditionnel était encore fabriqué récemment dans certaines régions françaises, dans le Bas-Rhin et les Vosges (Méchin, 1992, p. 34).

Une autre utilisation traditionnelle de la tête de cochon en charcuterie consiste à fabriquer le « fromage de cochon » ou la « tête pressée ». Le terme peut varier selon les régions mais la recette et ses composants restent les mêmes. La recette nécessitait la découpe de la demi-tête de cochon, la cervelle étant retirée à ce moment-là pour être consommée à part. Puis les demi-têtes (groin, tête et oreilles) étaient découpées en morceaux que l'on faisait bouillir pendant 6 à 8 heures jusqu'à ce que la chair et les os se détachent d'eux-mêmes. Le bouillon était composé de vin blanc ou d'eau additionnée de vinaigre et de nombreuses épices. Les morceaux égouttés ou « pressés » étaient ensuite mis dans une jatte et recouverts avec le bouillon qui, une fois filtré, formait de la gelée (Méchin, 1992, p. 48-51).

Certains os de porcs, ceux des jambons, des épaules ou même les côtes sont pratiquement absents, ce qui, *a priori*, semble anormal dans un tel dépotoir. En fait leur absence vient appuyer notre conclusion. Ces os étaient en effet vendus avec les quartiers salés et n'ont donc guère de raison de se trouver dans le dépotoir. Une étude de la valeur des saucisses à base de viande de porc montre qu'elles avaient le prix de vente le plus bas, alors que les salaisons, dont les épaules et les jambons, faisaient partie des morceaux les plus prisés et les plus onéreux (tabl. III). Il est donc logique que l'on ait vendu ces quartiers à part. Les saucisses ordinaires de porc devaient être confectionnées à partir de bas morceaux, tels que des museaux désossés, comme le suggère la composition du dépotoir aixois.

La viande de bœuf en revanche, moins onéreuse, entrait dans une catégorie différente de prix

26. Juvénal, III, 293-294.

27. Plaute, *Menaechmi*, 21 ; Pline, VIII, 209.

Tabl. III. *Prix des viandes vendues à la livre d'après l'Édit de Dioclétien.*

Prix de la livre	le Porc	le Bœuf	Divers
24 deniers	Matrice de truie	—	—
20 deniers	Tétines de truie Jambons	—	—
16 deniers	Foie de porc engraisé aux figues Saucisses lucaniennes de porc Viande de porc salée Viande de porcelet	—	Viande de sanglier
12 deniers	Viande de porc Lard frais et lard de conserve	—	Viande d'agneau Viande de chevreau Viande de cerf Viande de chevreuil et chamois
10 deniers	—	Saucisses lucaniennes de bœuf Saucisses ordinaires de bœuf	—
8 deniers	—	Viande de bœuf	Viande de mouton Viande de chèvre ou castrat
2 deniers	Saucisses ordinaires de porc	—	—

(tabl. III). L'utilisation des meilleurs quartiers de bœuf (épaules, cuisses) dans la fabrication de saucisses ne diminuait pas leur valeur marchande puisque viande désossée et saucisses de bœuf se négociaient à des prix équivalents.

NOUVELLES DONNÉES SUR LE RAVITAILLEMENT EN VIANDE À *AQUAE SEXTIAE*

L'installation et le travail des charcutiers aixois dépendaient d'un approvisionnement régulier que devaient assurer les bouchers. Cette condition est particulièrement importante pour des charcutiers trai-

tant des morceaux aussi spécialisés que les têtes de porc. Indirectement le ravitaillement dépendait de la capacité des éleveurs de la campagne aixoise à fournir des bêtes de boucherie en grand nombre aux négociants. À travers la faune de ce dépotoir on entrevoit donc la sélection des animaux destinés à la consommation urbaine. Les âges d'abattage révèlent ainsi un choix différent pour les porcs et les bœufs. Les porcs étaient abattus jeunes, entre 2 et 3 ans (fig. 19), et étaient donc spécialement sélectionnés pour la boucherie. Le grand nombre de jeunes porcs implique l'existence de nombreux élevages autour de la ville ; ce sont des animaux engraisés pour un abattage de boucherie, pour la consommation des quartiers de viande fraîche ou en conserve (salés ou fumés). Quelques-uns, abattus après 7 ans, étaient proches de l'âge limite de réforme et il s'agissait probablement de femelles, les mâles étant abattus entre 3 et

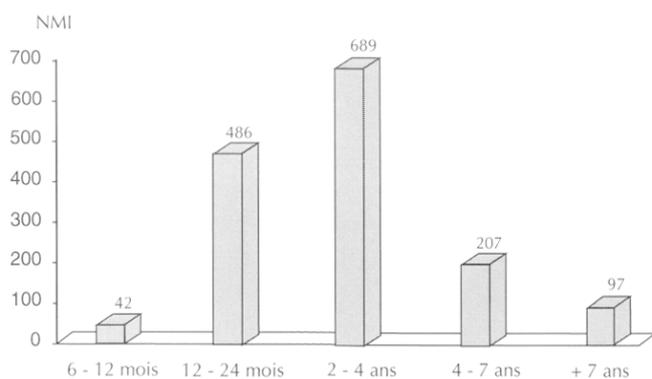


Fig. 19. Âges d'abattage des porcs.

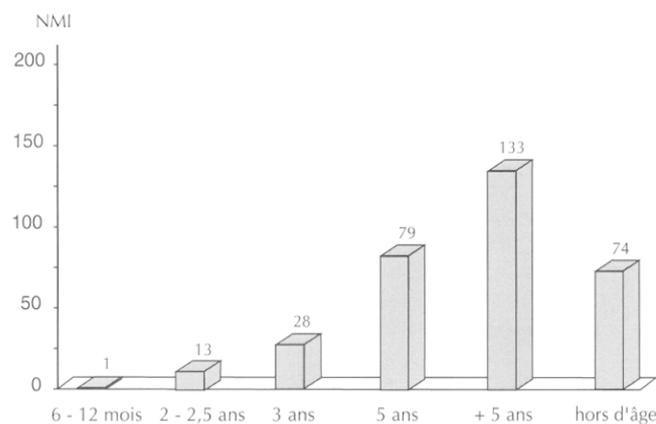


Fig. 20. Âges d'abattage des bovins.

4 ans. Ces femelles sont peu nombreuses en règle générale dans les dépotoirs de boucherie urbains : elles étaient abattues pour l'autoconsommation sur les lieux d'élevage²⁸.

Les bovins se répartissent en deux groupes : les jeunes adultes (1,5 an à 2 ans) et les animaux âgés qui ont presque tous été abattus après une longue exploitation de leur force de travail (trait, labour) ; ces derniers ont plus de 5 ans comme c'est le cas le plus fréquent pour les bovins retrouvés dans des dépotoirs de boucherie (fig. 20).

28. Dans les dépotoirs de boucherie urbains, les mâles sont les plus nombreux, c'est le cas pour les dépotoirs des ports de Toulon et de Marseille (Jourdan, 1976a, p. 269 ; Leguilloux, à paraître a). En revanche sur les sites ruraux, les femelles sont majoritaires (Leguilloux, 1989).

L'aspect des animaux abattus n'a pas pu être déterminé, aucun os de crânes de porcs n'étant intact. Les rares ossements des pattes de porcs n'ont pas donné de mesure utilisable pour déterminer leur taille. Seuls deux ossements de bœufs furent rejetés intacts dans le dépotoir ; ils permettent de mesurer la hauteur des animaux : une vache de 1,13 m au garrot et un taureau de 1,55 m. Quelques mesures ont été également relevées sur les os des pieds, des tarse et des carpes ; elles montrent un cheptel relativement homogène de grands bœufs.

CHARCUTIERS ET BOUCHERS

L'organisation des corporations de bouchers et de charcutiers à Rome au IV^e s. de notre ère est la seule qui soit bien documentée. Il y avait alors dans la ville plusieurs corporations de bouchers, les *suarii* pour la viande de porc, la plus importante, les *pecuarii* pour les moutons et les chèvres, les *boarii* pour les bovins (Chastagnol, 1953, p. 13-22 ; Waltzing, 1970). La corporation des *suarii* fut réunie ensuite à celle des *pecuarii* par Honorius, pour devenir la corporation la plus puissante²⁹. Les trois corporations regroupaient des négociants qui faisaient la tournée des éleveurs pour acheter les bêtes sur pieds qu'ils faisaient convoier jusqu'à la capitale. Une partie des animaux était destinée aux distributions, l'autre ravitaillait le marché libre. Dans ce cas, les animaux vivants étaient soit cédés à des particuliers, soit abattus, débités en quartiers et vendus au détail parfois à des charcutiers (Chastagnol, 1953, p. 15). Une organisation similaire existait aussi dans les villes importantes des provinces. En Gaule, on en retrouve la trace à travers les inscriptions mentionnant des corporations de bouchers à Narbonne³⁰ et à Périgueux³¹.

Il devait sans doute en être de même à *Aquae Sextiae*. L'existence d'un dépotoir bien distinct de charcutier suggère une division du travail et des qualifications. Dans certaines cités de Gaule romaine, le marché de la viande devait donc comporter trois chaînons, les négociants, les artisans parmi lesquels les bouchers et les charcutiers,

29. *Code théodosien*, XIV, 4, 1.

30. *C.I.L.*, XII, 4482.

31. *C.I.L.*, XIII, 941.

Tabl. IV. Fonctions et attributions des principaux métiers de la boucherie et de la charcuterie.

Noms	Références	Observations
Négociants		
<i>Suarii</i> ou <i>porcinarii</i>	<i>C.I.L.</i> , VI, 167 et 468 (Corporations); <i>C.I.L.</i> , VI, 3728; <i>Cod. Theod.</i> , XIV, 4, 1.	Négociants chargés de l'approvisionnement et du commerce des porcs: « <i>negotiatori celeberrimo suariae et pecuariae</i> ». (<i>C.I.L.</i> , VI, 3728).
<i>Boarii</i>	<i>C.I.L.</i> , VI, 1035; <i>Cod. Theod.</i> , XIV, 4, 1.	Négociants chargés de l'approvisionnement et du commerce des bœufs: « <i>argentari et negociantes boari</i> ».
Artisans		
<i>Lanius</i>	<i>C.I.L.</i> , VIII, 941; IX, 4227; XII, 4482; XIV, 2878; Cassiodore, <i>Var.</i> , XI, 39.	Artisan qui abattait et débitait les animaux de boucherie.
<i>Fartor</i>	Donatus, <i>Eun.</i> 2, 2, 26; Horace, <i>Satires</i> , III, 228-229; Cicéron, <i>De officiis</i> , I, 42.	Fabricant de <i>farcimina</i> et d' <i>isicia</i> .
<i>Confectuarii</i>	<i>C.I.L.</i> , VI, 1690, 9276.	Charcutiers au IV ^e s. après J.-C.
Marchands		
<i>Botularius</i>	Sénèque, <i>Lettres à Lucilius</i> , LVI.	Marchand ambulant de saucisses.

enfin en troisième lieu les marchands ambulants et les gargotiers (tabl. IV). Les négociants achetaient, acheminaient, puis vendaient les bêtes sur pieds ; ces *suarii* et *negotiantes boarii* étaient suffisamment puissants au début du III^e s. pour commanditer la construction d'une porte monumentale³² sur le *forum boarium* de Rome. Le deuxième chaînon traitait la viande pour la consommation : découpe, préparation et vente. Ces *laniiarii* qui débitaient les carcasses et vendaient la viande étaient moins considérés que les négociants³³. Certains d'entre eux revendaient à des détaillants, les *confectuarii* ou les *fartores*, les morceaux destinés à la charcuterie, lesquels pouvaient fournir les marchands et les gargotiers.

Le *lanius* n'était peut-être souvent qu'un simple abatteur ; sur le *forum pecuarium* par exemple, les bêtes étaient abattues par un *lanius* qui recevait en salaire les quartiers considérés comme bas morceaux : les pieds, la

graisse du cou, les mamelles et la tête. Mais les *suarii* et les *laniiarii* étaient souvent confondus comme le suggère une stèle d'Ostie³⁴ sur laquelle trois cochons vivants, qui peuvent symboliser un troupeau de plusieurs animaux, se dirigent vers l'étable du boucher pour y être abattus et débités en quartiers. En revanche, il semble bien que les *confectuarii* appartenaient dans un premier temps à une corporation différente et qu'il s'agissait de deux métiers bien distincts puisque, à Rome, leurs deux corporations n'ont fusionné qu'au IV^e s. (Corbier, 1989, p. 124). Deux inscriptions de Rome font état des *confectuarii* établis en corporation et pratiquant aussi l'abattage des porcs³⁵, mais les fabricants de charcuteries s'appelaient aussi *fartores*³⁶ dont les spécialités étaient les *farcimina* ou *isicia*³⁷ :

34. Relief funéraire d'Ostie du II^e s. après J.-C. (Blanc, Nercessian, 1992, p. 147).

35. *C.I.L.*, VI, 1690 et 9278. Cette dernière inscription, datée des alentours de 340, a été commentée par A. Chastagnol, 1976.

36. Dans le monde grec, le charcutier s'appelait ἄλλαντοποιός, Diogène Laërce, II, 60.

37. Donatus, *Eunuchus*, 2, 2, 26.

32. *C.I.L.*, VI, 1035.

33. Tite-Live, XXII, 25, 19 ; Cicéron, *De officiis*, I, 150.

« *fartores qui isicia et farcimina faciunt* ». On peut donc envisager que la différence entre les *confectuarii* et les *fartores* était de même nature que celle qui existait entre les *suarii* et les *laniarii*.

Pour compléter la liste des métiers liés à la boucherie et à la charcuterie, il convient de mentionner les marchands ambulants *botularii* et les *isiciarii*, vendeurs au détail de boudins (André, 1981, p. 148), de quenelles et de saucisses.

Le dépotoir d'Aix apporte un élément nouveau à la connaissance du métier de charcutier. Les *fartores* recevaient des morceaux bien définis par l'offre et la demande, mais ces préparations de porc et de bœuf avaient une valeur marchande moindre que les quartiers vendus par les bouchers. Ils étaient donc situés en bout de chaîne, en recevant des morceaux qui nécessitaient des préparations culinaires pour être valorisés.

Pour en finir avec les professions de la viande, il faut rappeler le souci constant de ces artisans de mettre en valeur leur métier et leur image sociale. Le statut des bouchers s'est probablement amélioré au cours des siècles : métier méprisable à l'époque de Cicéron, cette activité a bénéficié au Haut-Empire puis au Bas-Empire de privilèges et d'exonérations fiscales. Les bouchers semblent être parvenus à une certaine reconnaissance sociale au II^e s. de notre ère où l'on voit apparaître des stèles funéraires montrant l'artisan et ses différentes préparations : parmi les mets les plus appréciés et recherchés par la cuisine des élites, on trouve le *sinciput*, les parties salées des porcs (épaules et cuisses) et les tétines. N. Blanc et A. Nercessian ont répertorié les principales stèles funéraires et les représentations de bouchers connues jusqu'alors (Blanc, Nercessian, 1992, p. 140-153). Les bouchers, chargés de ravitailler la cité en viande, étaient acheteurs de troupeaux, voire de laine pour l'artisanat du textile et donc pouvaient se hisser du statut de détaillant à celui de négociant en gros valorisé dans l'Empire. Ils disposaient de revenus suffisants pour engager des capitaux dans l'achat de troupeaux de cochons et étaient susceptibles de réaliser des bénéfices importants. Un autre relief³⁸ assez explicite montre une femme, vraisemblablement l'épouse, occupée à faire des comptes sur des tablettes face à un boucher dans sa boutique en train de débiter des côtes de porc.

38. Relief funéraire de Rome de l'époque d'Hadrien (Blanc, Nercessian, 1992, p. 152).

Les charcutiers eux-mêmes ne semblent pas être parvenus à un tel degré de reconnaissance sociale. Parmi les représentations des activités liées à la préparation de la viande, on n'en trouve pas qui figure des charcutiers et peu qui montrent des saucisses (Blanc, Nercessian, 1992, p. 105, fig. 136). Ces spécialités ont-elles toujours été considérées comme trop « ignobles » pour être représentées ? À l'époque d'Horace, les charcutiers étaient relégués parmi les métiers les plus suspects de la ville³⁹ ; simples détaillants, ils valorisaient des viandes et des abats de peu de valeur marchande.

Leurs techniques de découpe étaient élaborées, nécessitant dextérité et expérience. À Aix-en-Provence, les quartiers étaient correctement préparés avant de subir la découpe spécialisée, les articulations sont intactes, la découpe de la carcasse a été effectuée de façon minutieuse et peu d'esquilles sont venues gâter la viande ou la moelle destinées à être malaxées. Mais, quel que soit leur savoir-faire, ils ne pouvaient espérer des profits importants, les quartiers de viande peu traités comme les salaisons ou bien non traités comme les mamelles ou matrices de truies avaient une valeur marchande bien plus élevée que les produits des charcutiers (tabl. III). Par leur prix modique les charcuteries étaient cantonnées dans la sphère de la consommation populaire, vulgaire⁴⁰ :

« *Que je meurs, si le silence est aussi nécessaire qu'on le croit dans une retraite studieuse. De tous côtés, autour de moi, j'entends des cris : je loge au-dessus de thermes. Imagine tous les genres de clameurs qui peuvent faire regretter d'avoir des oreilles [...] Puis ce sont les divers éclats de voix du pâtissier, des charcutiers (botularii), des confiseurs, des cabaretiers qui ont chacun des cris différents pour offrir leur marchandise.* »

La nature des produits charcutiers qui étaient fabriqués devait être en fait plus variée que ne le laissent supposer les textes, les saucisses n'étant pas l'essentiel de cette production. La multitude des termes utilisés pour la réalisation des charcuteries antiques trouve des analogies dans la diversité des préparations contemporaines qui, sous des termes similaires d'une région à l'autre, voire d'un village à l'autre, ont des recettes différentes. Colette Méchin, à la lumière de données ethnographiques, a réalisé une étude sur les pratiques de l'abattage domestique dans les campagnes du nord de la France et les

39. Horace, *Satires*, III, 228-229 : ils étaient associés aux parfumeurs, aux proxénètes, etc.

40. Sénèque, *Lettres à Lucilius*, LVI.

usages alimentaires encore en cours au début de ce siècle. Le chapitre qu'elle a consacré aux charcuteries traditionnelles permet de découvrir que, sous le terme de boudin par exemple, on peut rencontrer des compositions très variées, à base soit de sang et de tête de porc (Vosges), soit de sang et d'épices (colline sous-vosgienne), ou bien encore de sang, de crème et de pain (Alsace) (Méchin, 1992, p. 35). Il apparaît clairement dans cette étude que les recettes de charcuterie sont composées à partir d'influences locales, conditionnant les goûts et les techniques de préparation. La conclusion qui

s'impose alors dans l'analyse de ce dépotoir aixois est d'envisager qu'il puisse traduire seulement un des aspects de la charcuterie gallo-romaine et que certaines composantes de ce dépôt, encore à déterminer, soient typiquement provençales. On manque toutefois de points de comparaison pour répondre à ce type de question. Il suffira pour le présent d'avoir attiré l'attention sur un ensemble très original provenant des fouilles récentes d'Aix-en-Provence et d'avoir précisé quelques caractéristiques de la fabrication des charcuteries antiques en Gaule au cours du Haut-Empire.

BIBLIOGRAPHIE

- AMBARD R.
1984 : *Aix romaine : nouvelles observations sur la topographie d'Aquae Sextiae*, Aix-en-Provence.
- ANDRÉ J.
1965 : *Apicius : l'art culinaire*, Paris, Klincksieck, p. XI-XVI.
1981 : *L'alimentation et la cuisine à Rome*, Paris, Les Belles Lettres.
- BÉAL J.-C.
1994 : Tableterie et tabletiers d'os en Gaule romaine, in : *Aurochs, le retour : aurochs, vaches et autres bovins de la préhistoire à nos jours*. Lons-le-Saunier, Centre Jurassien du Patrimoine, p. 120-130.
- BLANC N., NERCESSIAN A.
1992 : *La cuisine romaine antique*, Grenoble, Glénat.
- CHASTAGNOL A.
1953 : Le ravitaillement de Rome en viande au V^e siècle, *Revue Historique*, p. 13-22.
1976 : « *Confecturarii* », in : *Mélanges J. Heurgon*, Rome, École française de Rome, p. 125-131.
- CORBIER M.
1989 : Le statut ambigu de la viande à Rome, *Dialogue d'Histoire Ancienne*, 15/2, p. 124-129.
- DUVAL Y., FÉVRIER P.-A., GUYON J.
1986 : *Topographie chrétienne des cités de la Gaule des origines au milieu du VIII^e siècle -II- Provinces ecclésiastiques d'Aix et d'Embrun (Narbonensis Secunda et Alpes Maritimae)*.
- JOURDAN L.
1976a : *La faune du site gallo-romain et paléochrétien de La Bourse à Marseille*, Paris, éd. du CNRS.
- 1976b : Le porc du site paléochrétien de La Bourse (Marseille) : race et utilisation alimentaire, *Revue Archéologique de Narbonnaise*, IX, p. 261-270.
- KLEBERG T.
1957 : *Hôtels, restaurants et cabarets dans l'antiquité romaine*, Uppsala, Almqvist et Wiksell.
- KRANTZ S.
1992 : L'exploitation artisanale de la corne de bovidés à l'époque gauloise : le témoignage des chevilles osseuses de cornes de Levroux (Puy-de-Dôme), *Revue Archéologique du Centre de la France*, 31, p. 41-55.
- LEGUILLOUX M.
1989 : La faune des *villae* gallo-romaines dans le Var : aspects économiques et sociaux, *Revue Archéologique de Narbonnaise*, 22, p. 311-322.
1991 : Note sur la découpe de boucherie en Provence romaine, *Revue Archéologique de Narbonnaise*, 24, p. 279-290.
1994 : *L'archéozoologie et l'interprétation des sites. Recherches archéozoologiques sur la Provence romaine et médiévale*, Thèse nouveau régime, Aix-en-Provence, 860 p.
À paraître a : L'élevage dans l'économie de la Provence romaine, *Anthropozoologica*.
À paraître b : *La faune tardive et médiévale de la Bourse à Marseille*.
- MÉCHIN C.
1992 : *Bêtes à manger : usages alimentaires des Français*, Nancy, Presses Universitaires de Nancy.
- NIN N., DUFRAIGNE J.-J., THERNOT R., VECCHIONE M., 1993 : Nouvelle approche des espaces périurbains de l'agglomération antique d'Aquae Sextiae. La campagne de reconnaissance archéologique de la ZAC Sextius-Mirabeau, *Bulletin Archéologique de Provence*, 22, p. 3-27.
- RODET-BELARBI I.
1986 : Étude préliminaire d'un dépôt d'ossements d'animaux provenant des fouilles du musée d'Argentomagus (Saint-Marcel, Indre), *Revue Archéologique du Centre de la France*, 25, p. 163-174.
1993 : Deux activités artisanales d'un faubourg parisien des XV^e et XVI^e s. d'après les ossements animaux, *Anthropozoologica*, 17, p. 11-20.
- RODET-BELARBI I., YVINEC J.-H.
1990 : Boucheries et dépotoirs de boucheries gallo-romaines, *Anthropozoologica*, 13, p. 19-26.
- TCHERNIA A., GIRARD M., POPLIN F.
1986 : Pollens et ossements animaux de l'épave romaine 3 de Planier (Provence), in : *L'exploitation de la mer*, VI^e Rencontres internationales d'Archéologie et d'Histoire d'Antibes, Valbonne, Association pour la promotion et la diffusion des connaissances archéologiques, p. 231-256.
- WALTZING J.-P.
1970 (rééd.) : *Étude historique sur les corporations professionnelles chez les Romains : depuis les origines jusqu'à la chute de l'Empire d'Occident*, t. II, New York.
- YVINEC J.-H.
1993 : Le dépotoir de boucherie des thermes de Champlieu (Oise), *Revue Archéologique de Picardie*, 1/2, p. 201-228.