HAL
open science

L'impact de l'environnement dans les techniques liées au régime alimentaire. L'exemple des Indiens de Colombie Britannique

Sylvie Beyries

To cite this version:

Sylvie Beyries. L'impact de l'environnement dans les techniques liées au régime alimentaire. L'exemple des Indiens de Colombie Britannique. 2001, pp.22-23. hal-02007825

HAL Id: hal-02007825

https://hal.science/hal-02007825v1

Submitted on 5 Feb 2019

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.

Cahier des thèmes transversaux ArScAn
I
1998 / 1999

Thème 1

Environnement, sociétés, espaces

Responsables
Stéphanie Thiébault
(UMR ArScAn – Protohistoire européenne)
Sander Van der Leeuw
(UMR ArScAn – Archéologie et systèmes d'information)

Cahier des thèmes transversaux ArScAn
I
1998 / 1999

Thème 1

Environnement, sociétés, espaces

Responsables
Stéphanie Thiébault
(UMR ArScAn – Protohistoire européenne)
Sander Van der Leeuw
(UMR ArScAn – Archéologie et systèmes d'information)

L'impact de l'environnement dans les techniques liées au régime alimentaire

L'exemple des indiens de Colombie britannique

Sylvie BEYRIES (UMR 6130 Centre d'Étude Préhistoire Antiquité Moyen-Age)

Lors de travaux de terrain en Colombie britannique, les expérimentations menées sur les matières animales montraient l'influence importante du contexte dans le choix des techniques employées. Cet impact de l'environnement était particulièrement perceptible dans les techniques liées aux régimes alimentaires. J'ai donc cherché à voir le lien pouvant exister entre les choix techniques décelables par l'intermédiaire des vestiges archéologiques potentiels et les stratégies alimentaires mises en œuvre.

Le premier groupe indien étudié, des Atapaskan (beaver), était traditionnellement non sédentaire. Son alimentation est essentiellement carnée. L'acquisition du gibier conduit ces indiens à parcourir un large territoire de 9 400 kilomètres carrés. Un seul mode de découpe des bêtes chassées est pratiqué. Tout dans l'animal est consommé. Seuls les métapodes sont transformés en outils destinés au travail des peaux. C'est par choix que la cueillette très spécialisée ne concerne que les baies. En effet, de nombreuses espèces comestibles sont facilement accessibles. L'espace exploité pour la cueillette est inclus dans le territoire de chasse. Les seuls vestiges archéologiques relevant des activités liées à l'alimentation sont des os complètement fracturés et des foyers spécifiques.

Le second groupe est constitué d'indiens Salish de l'intérieur (shuswap). Ils sont semi-sédentaires. Si leur alimentation relève essentiellement de la pêche, la chasse et la cueillette occupent une place importante. Le territoire exploité est plus restreint, mille kilomètres carrés, mais les complémentarités écologiques sont utilisées au maximum : les sites de pêche sont sur les terrasses, les sites de chasse aux interfluves, le territoire de cueillette est à flanc de coteau. Tous ces espaces ne sont pas inclus les uns dans les autres mais juxtaposés. Autrefois la pêche renvoyait à l'artisanat (bouteilles en peaux de saumon) et à l'alimentaire. Aujourd'hui, la pêche est essentiellement alimentaire. Les vestiges indiquant cette activité sont essentiellement des vertèbres de poissons, des fosses de stockage et des foyers spécifiques. La cueillette très diversifiée est pratiquée toute l'année. Elle est destinée à la récolte de biens alimentaires mais aussi à l'obtention de nombreux biens techniques comme des écorces pour la fabrication de boîtes ou canoës, de fibres végétales pour la vannerie ou les vêtements... Les artefacts qui reflètent ces activités sont essentiellement des outils en os : poinçons, couteaux... La chasse se pratique à partir de postes fixes. La technique de découpe du gibier varie selon différents paramètres qui peuvent être à caractère social comme le nombre de chasseurs ou complètement aléatoires comme les intempéries. Les vestiges potentiels dépendent de la technique choisie : squelette complet en connexion, squelette dissocié... Les biens techniques produits à partir de l'animal sont très nombreux et renvoient à des activités artisanales très variées.

Si on sort de la sphère proprement archéologique, on voit que ces deux stratégies alimentaires sont le reflet de systèmes techniques très différenciés. Dans le premier cas, nous sommes confrontés à une société ayant un système que je qualifierais de circulaire. Le surplus est peu important puisque la société concernée ne vise à produire que les biens techniques et alimentaires nécessaires à la survie du groupe pendant un cycle annuel.

Dans le deuxième groupe, la situation est plus complexe. Le système technique est arborescent avec de nombreuses interactivités. Le surplus est important avec une large production de biens d'échange, qui sont soit alimentaires comme le saumon, soit techniques avec l'artisanat. On constate aussi une production importante de

Ces deux groupes évoluent dans des milieux écologiques parfaitement comparables. Pourtant, ils ont adopté des stratégies alimentaires très contrastées. Le degré de complexité des systèmes techniques appréhendés à travers les modes d'acquisition des biens de subsistance peut être mis en parallèle avec le degré de complexité sociale de ces deux groupes.

Ces résultats sont particulièrement intéressants pour des périodes de transition comme le mésolithique où les problèmes relatifs à l'organisation socio-économique sont particulièrement complexes et les données archéologiques diversifiées.