



HAL
open science

**Exploitation des mollusques marins par les populations
précolombiennes insulaires des Petites Antilles.
Interactions techniques entre consommation alimentaire
et travail de la coquille.**

Nathalie Serrand

► **To cite this version:**

Nathalie Serrand. Exploitation des mollusques marins par les populations précolombiennes insulaires des Petites Antilles. Interactions techniques entre consommation alimentaire et travail de la coquille.. Cahier des thèmes transversaux ArScAn, 2002, II, pp.121-124. hal-02095377

HAL Id: hal-02095377

<https://hal.science/hal-02095377>

Submitted on 10 Apr 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.

Exploitation des mollusques marins par les populations précolombiennes insulaires des Petites Antilles.

Interactions techniques entre consommation alimentaire et travail de la coquille

Nathalie Serrand (ESA 8045 CNRS – Archéozoologie et Histoire des Sociétés)

La problématique

Les îles des Petites Antilles ont été occupées, à partir de la seconde moitié du premier millénaire avant J.-C. jusqu'à l'arrivée des européens au quinzième siècle, par des populations précolombiennes d'origine sud-américaine. Celles-ci ont développé une économie combinant l'horticulture, la chasse, la pêche et la collecte ainsi que la gestion de diverses ressources alimentaires et matérielles, insulaires et extra-insulaires. En particulier, elles ont utilisé les mollusques marins à la fois comme ressource alimentaire et comme matière première (coquille) pour la production d'outils et d'éléments de parure. Si ces deux champs d'utilisation d'un même type de ressource ont pu impliquer des pratiques et des techniques spécifiques, on peut toutefois penser que le réseau économique dans lequel ils s'intégraient ne présentait pas de rupture intrinsèque et qu'ils constituaient un sous-système technique de transformation de *l'animal vivant en produits de consommation* (Vigne 1998). On doit donc s'interroger :

- sur les interactions existant entre les opérations techniques liées à la consommation des mollusques, d'une part, et celles liées à la transformation de leur coquille en objets, c'est-à-dire sur les interactions entre les diverses chaînes techniques de transformation de cette ressource ;
- sur les critères techniques et culturels régissant la valorisation des différentes espèces de mollusques selon l'une ou l'autre de ces finalités ou les deux ;
- sur les interactions entre les opérations techniques de transformation des mollusques et les activités techniques de transformation d'autres ressources alimentaires et/ou matérielles, c'est-à-dire entre plusieurs sous-systèmes techniques.

Interactions entre chaînes techniques de transformation des mollusques marins

La même forme animale (mollusques marins) pouvant fournir à la fois une chair consommable et un matériau transformable, les chaînes techniques de sa transformation (pour la consommation alimentaire, d'une part, et pour la production d'objets, d'autre part) ont-elles interagi depuis l'acquisition jusqu'au rejet des produits transformés (chair consommable ou objets) ? Toutes les étapes de ces chaînes opératoires étaient-elles interdépendantes parce qu'elles impliquaient une même forme animale et le parcours des mêmes biotopes ? Ou, au contraire, impliquaient-elles des modalités très différentes, voire une dissociation de valeur entre alimentaire et matière première ? Autrement dit, les activités d'acquisition, de transport, de stockage et de transformation s'organisaient-elles de manière combinée ou dissociée selon les deux grandes finalités ? Pouvaient-elles s'exclure (préparation culinaire rendant impossible l'utilisation de la coquille ; utilisation du matériau prévalant sur celle de la chair ; ressource alimentaire et matière première perçues séparément) ? Comment l'une pouvait-elle conditionner l'autre ? Selon quels critères les différentes espèces de mollusques étaient-elles utilisées dans le domaine alimentaire et/ou dans celui de la production ?

Systemes de production et de circulation

Il demeure délicat de résoudre ces questions du fait de nombreuses difficultés méthodologiques. En particulier, rares ont été, jusqu'à présent, dans les Antilles, les études d'ensembles malacologiques prenant systématiquement en compte la totalité des vestiges aussi bien du point de vue alimentaire que de celui de la production d'objets (ces deux aspects sont souvent dissociés de manière arbitraire). En outre, dans ce dernier domaine, on considère le plus souvent seulement les objets finis et les ébauches. De ce fait, les étapes de transformation (pour la consommation ou pour la production d'objets), leur enchaînement en chaîne(s) opératoire(s) et l'affectation des restes à une séquence de ces chaînes sont rarement considérées. L'identification et la caractérisation des déchets, des sous-produits et des produits des diverses opérations de transformation demeurent donc problématiques : si les restes façonnés renvoient clairement à une intention de production d'objets, il est plus délicat de distinguer parmi les restes non façonnés, en particulier fragmentés, ceux qui correspondent à des déchets de débitage, à des produits de débitage non repris, ou à des supports potentiels de production (matière stockée non transformée ou fragmentée), de ceux qui sont strictement des restes de consommation. Cela d'autant plus que les procédés de transformation pour la consommation ou pour la production d'objets peuvent faire intervenir des techniques similaires (ex. percussion).

Néanmoins, l'observation, dans plusieurs assemblages des Petites Antilles, de la représentation des taxons en termes de quantité mais aussi de représentation d'individus complets, de parties différenciées de coquille et/ou d'éléments de coquille modifiés à différents stades permet d'apporter quelques éléments à la discussion. On observe ainsi :

(1) des taxons (nombreux petits gastéropodes : nérites, astrées, fissurelles, etc.) dont les restes, présents en grandes quantités, ne témoignent jamais d'une utilisation de la coquille pour la production d'objets. Ils ont souvent une valeur alimentaire indéniable et semblent n'avoir été collectés que pour la consommation alimentaire.

(2) quelques taxons (notamment le burgo), quantitativement bien représentés, dont la valeur alimentaire est indéniable et dont la coquille a été utilisée occasionnellement pour la production d'objets peu nombreux, variés et rarement standardisés. Ces taxons ont plus vraisemblablement été collectés à des fins alimentaires et ramenés dans leur coquille sur les sites pour des raisons de conservation de la chair et de préparation culinaire. Leur coquille, ainsi disponible sous diverses formes, a pu être sélectionnée *a posteriori* pour les besoins de la production d'objets.

(3) quelques taxons (porcelaines, olives, chames, etc.), présents en faibles quantités, dont la coquille a été utilisée assez systématiquement pour la production d'objets standardisés. Les chaînes opératoires de production sont complètement représentées sur les sites pour peu que l'on dispose d'assemblages suffisamment importants. La valeur alimentaire de ces taxons ne peut être exclue mais leur transformation quasi systématique et la relative standardisation des objets produits amènent à penser qu'ils ont avant tout été valorisés pour leur coquille.

(4) au moins un taxon, le strombe (le plus gros gastéropode des herbiers infralittoraux des Antilles) dont la valeur alimentaire est indéniable et qui constitue, par ailleurs, le support privilégié d'objets à la fois standardisés dans le domaine de l'outillage et variés dans le domaine ornemental. Ce taxon apparaît donc hautement valorisé et bivalent (ressource alimentaire et matière première). Il est toutefois faiblement représenté dans les assemblages, rarement sous forme complète, et le plus souvent sous forme de fragments ou d'objets en cours de façonnage ou finis. Dans la mesure où il est pourvu d'une coquille volumineuse et lourde qui n'est pas nécessaire à la conservation de la chair, il semble que des choix aient été opérés dès son acquisition en vue du transport des portions de coquille entre les lieux de collecte et les sites. Seules ont manifestement été sélectionnées les coquilles complètes et/ou les portions de coquille satisfaisant les besoins de la production d'objets. Avec des variations selon les sites, il est donc probable que la majorité des fragments représentés correspond à des sous-produits et à des déchets de production sans que l'on puisse toujours les identifier clairement.

(5) enfin, des taxons d'origine exogène (moules d'eau douce Unionidés sud-américaines) présents sur un site sous la forme d'objets finis qui n'ont aucune implication dans le champ alimentaire mais dont l'acquisition suppose un investissement économique et/ou social particulier (acquisition à longue distance, via des réseaux d'échanges spécialisés ?).

Trois cas de figure se dégagent : (a) une utilisation de taxons spécifiquement à des fins soit de consommation alimentaire, soit de production d'objets ; (b) une utilisation de taxons essentiellement à des fins de consommation alimentaire et accessoirement de production d'objets ; (c) une utilisation de taxons à des fins à la fois de consommation alimentaire et de production d'objets (strombe). Ces cas de figure suggèrent plusieurs degrés d'interaction.

• **Dans le premier cas**, on observe que les taxons dont la coquille a systématiquement été utilisée proviennent de plusieurs milieux (fonds sableux, coralliens et d'herbiers) à l'exception du médiolittoral rocheux. Ce dernier a, en revanche, livré, en quantités, des taxons jamais ou très rarement utilisés à des fins de production. Ces différences de provenance des taxons en relation avec leur utilisation préférentielle suggèrent-elles une dissociation des chaînes de transformation selon les deux finalités majeures, et ce, dès l'acquisition (spécificité des taxons, des espaces, voire des collecteurs donc des chaînes techniques) ? À ce propos, il faut souligner que la collecte d'animaux vivants peut satisfaire à la fois les besoins de la consommation et de la production d'objets. À l'inverse, la collecte de matière première peut éventuellement ne porter que sur des coquilles de mollusques morts, voire déjà naturellement modifiées, qui n'intéressent en rien la collecte alimentaire. La part de coquilles modifiées, qui ont été ramassées mortes, n'est pas prépondérante dans les matériels étudiés mais il demeure difficile de les identifier strictement (stigmates parfois difficiles à distinguer d'altérations post-dépositionnelles). On ne peut donc totalement exclure que l'acquisition de matériau, à l'état vivant ou mort, ait pu être plutôt associée avec d'autres activités d'acquisition de matériaux sur le littoral (bois flotté, corail, etc.) tandis que la collecte à des fins alimentaires pourrait, plutôt, avoir été associée avec d'autres activités d'acquisition de ressources alimentaires sur ou à proximité du littoral. Malgré tout, on est amené à supposer l'existence d'interactions entre ces deux champs d'opérations au niveau des stratégies d'acquisition et des représentations mentales, ne serait-ce que, comme on l'a dit, parce que ces activités impliquent une même forme animale et le parcours de biotopes proches.

• **Dans le second cas** (taxons dont la coquille a été utilisée de manière occasionnelle), il semble que les coquilles aient été ramenées sur les sites pour satisfaire avant tout des exigences de préparation culinaire. Elles ont pu ensuite constituer une matière première disponible et utilisable. La coquille de ces taxons est, de fait, le plus souvent utilisée sous forme de fragments pouvant aussi bien résulter de la manipulation culinaire (fracturation accidentelle ou volontaire) que d'un débitage intentionnel. Ces coquilles ou portions de coquilles ont-elles fait l'objet d'un stockage organisé après consommation ou ont-elles été prélevées après leur rejet ? Quels ont été les critères organisant leur choix ? À quelle étape de transformation, les deux finalités ont-elles pu interagir ?

• **Dans le troisième cas** (utilisation à des fins à la fois de consommation alimentaire et de production d'objets), les interactions apparaissent plus directes mais sont complexes à mettre en évidence : la double valorisation détermine-t-elle systématiquement chacune des étapes opératoires depuis l'acquisition jusqu'au rejet des parties molles et/ou dures, ou seulement dans certains cas ? L'exploitation des coquilles ou des résidus de celles-ci peut-elle, par exemple, n'intervenir que comme une activité secondaire, conditionnée par les activités culinaires ? Si, pour le strombe, les restes présents sur les sites peuvent témoigner d'une sélection par débitage de portions de matière adéquates et transportables dès après la collecte et l'extraction de l'animal, est-il possible que certaines de ces portions aient été prélevées dans des amas côtiers constitués par les rebuts de collectes antérieures qui auraient fonctionné comme des réserves fixes de matériau sec, exploitable *a posteriori* (il est, dans ce cas, utile mais délicat de différencier si le matériau archéologique a été travaillé frais ou sec) ? Quelles ont donc été les stratégies d'économie de matière ?

D'une manière générale, donc, il reste difficile d'identifier les interactions techniques entre les deux champs majeurs de transformation des mollusques marins et d'appréhender la combinaison des facteurs liés à l'écologie des différents taxons, à leur morphologie, au poids, au volume et à la taille des différentes parties molles et dures, à la valeur alimentaire de la chair, à la valeur matérielle de la coquille ou de certaines parties, aux possibilités ou exigences de la préparation culinaire, à la distance entre lieux de collecte, de stockage et d'utilisation, aux valorisations culturelles et/ou à l'organisation technique et sociale des activités. Cela est d'autant plus difficile que certaines étapes des chaînes opératoires ont pu être dissociées dans le temps et/ou l'espace et ne sont alors pas appréhendables sur les sites étudiés (essentiellement des sites d'habitat) : les données sur la consommation de certaines collectes et/ou la production organisée ou expédiente d'objets sur des lieux 'intermédiaires' (zones d'activités halieutiques, occupations temporaires, jardins horticoles, etc. ; voir Meehan 1988), pourtant essentielles à la définition du sous-système d'exploitation, font donc encore défaut.

Interactions entre sous-systèmes techniques de transformation : mollusques et autres ressources

La comparaison des sous-systèmes techniques de transformation des diverses ressources alimentaires (vertébrés, végétaux, etc.) et matérielles (coquille, lithique, corail, etc.) est, à présent dans les Antilles, peu développée (voir Rostain et Dacal Moure 1997). La distribution géographique et les qualités des diverses ressources utilisées par les populations précolombiennes antillaises doivent encore être précisées avant d'appréhender comment et selon quels critères elles ont été respectivement valorisées. Par ailleurs, la compréhension technique de chaque économie de production étant différemment avancée et la fonction des objets produits sur divers matériaux rarement connue et vérifiée au travers d'expérimentations et

Systèmes de production et de circulation

d'analyses tracéologiques, on peut difficilement évaluer le rôle respectif de ces productions, donc les critères (techniques, fonctionnels, culturels, etc.) intervenant dans le choix des matériaux. Enfin, les données sur les chaînes opératoires de transformation de chacune des matières dures ne permettent pas encore d'identifier sûrement des interactions techniques entre les différents sous-systèmes (entre processus opératoires ; dans l'organisation sociale, spatiale ou temporelle, combinée ou hiérarchisée des activités d'acquisition et de transformation). On peut toutefois suggérer, pour les ressources matérielles :

- des interactions entre des processus opératoires de transformation de plusieurs ressources matérielles : utilisation de la coquille dans les activités de production céramique (coquille pilée comme dégraissant céramique ; Grandberry et Winter 1995 ; comme pigment colorant de certains décors ; Convertini 1995) ; utilisation d'objets façonnés sur coquille dans la production d'objets composites impliquant d'autres matériaux (éléments d'incrustation en coquille complétant des statuettes en bois) ; utilisation d'objets en coquille dans les procédés de transformation d'autres matériaux (possibles brunissoirs ou supports grossièrement façonnés porteurs de résidus de bitume qui ont pu intervenir dans la production céramique). Inversement, des objets façonnés sur d'autres matériaux (lithique, corail, ...) peuvent intervenir dans les opérations d'acquisition (outils de collecte) et de transformation (outils pour l'extraction de la chair ou le façonnage de la coquille) des mollusques ou d'utilisation des objets finis en coquille (emmanchements). Peu d'éléments d'analyse sont toutefois disponibles : pour exemple, jusqu'à présent, l'outil et le matériau engagés dans la réalisation des perforations des perles discoïdes en coquille n'ont pas été identifiés ; de même l'utilisation probable de pièces de corail (limes ou meules ?) pour le façonnage d'objets en coquille n'a pas encore été vérifiée au travers d'expérimentations.

- des similarités morpho-typologiques observées entre des outils et des éléments de parure façonnés sur des coquilles et d'autres matériaux, lithiques notamment (outils tranchants, haches ou herminettes). Ces similarités ne témoignent pas nécessairement d'une fonction identique des objets et posent des questions de valorisation différentielle des matériaux durs.

- enfin, des similarités observées dans la gestion extra-insulaire (acquisition à moyenne et longue distance à l'intérieur de l'archipel et avec le continent sud-américain) de ressources lithiques (silex et roches semi-précieuses) et de certaines coquilles (moules d'eau douce Unionidés sud-américaines ; Serrand 2001). Peut-être ces ressources s'y articulent-elles selon des valorisations complémentaires ?

Éléments bibliographiques

- Convertini F. 1995. Etude pétrographique de céramiques de l'île de St Martin. In : Henocq C., Bonnissent D., Bouffroid V., Chauvières F.-X., Lenoble A., Stouvenot C., Richier A., Weydert N., *Saint-Martin, Hope Estate, Occupations pré-Saladoïdes et Saladoïdes*. Rapport de Fouilles Programmées au S.R.A. Guadeloupe.
- Grandberry J., Winter J. 1995. Bahamian Ceramics. In : Alegria R.E., Rodriguez M., *Proceedings of the 15th International Congress for Caribbean Archaeology*. San Juan, Puerto Rico, 25-31 juillet 1993, p. 3-14. Centro de Estudios Avanzados de Puerto Rico y el Caribe, Fundación Puertorriqueña de las Humanidades y la Universidad del Turabo, San Juan, Puerto Rico.
- Meehan B. 1988. The 'dinnertime' camp. In : Meehan B., Jones R. (éds.), *Archaeology with Ethnography : an Australian Perspective*. p. 171-181. Canberra, Department of Prehistory, Research School of Pacific Studies, Australian National University, Canberra.
- Rostain S., Dacal Moure R. 1997. Shape and function of Tank Flip shell, stone, coral and bone artefacts on a comparative level. In : Versteeg A.H., Rostain S. (éds.), *The Archaeology of Aruba : the Tanki Flip site*. Aruba Museum of Archaeology Monographic Series 8. Publications of the Foundation for Scientific Research in the Caribbean Region 141, p. 265-278. Aruba & Amsterdam.
- Serrand N. 2001. Occurrence of exogenous freshwater bivalves (Unionoida) in the Lesser Antilles during the first millennium A.D. : example from the Hope Estate Saladoid site (St Martin, French Lesser Antilles). *Proceedings of the 18th International Congress for Caribbean Archaeology*. St George's University Campus, True Blue, St George, Grenada, 1999. Association Internationale d'Archéologie de la Caraïbe. Région Guadeloupe, Mission Archéologique, p. 136-152. St George, Grenada 2001.
- Vigne J.-D. 1998. Faciès culturels et sous-système technique de l'acquisition des ressources animales. Application au Néolithique ancien méditerranéen. In : D'Anna A., Binder D., *Production et Identité Culturelle*. Actualité de la recherche. 2^e Rencontres méridionales de Préhistoire récente, Arles, 8-9 nov. 1996, p. 27-45. Antibes : APDCA.