



HAL
open science

L'alimentation carnée

Aurélia Borvon, Olivier Putelat, Yves Gruet

► **To cite this version:**

Aurélia Borvon, Olivier Putelat, Yves Gruet. L'alimentation carnée. La Seigneurie d'Andlau. Un hôtel aristocratique de la fin du XVIIe s. dans le vignoble alsacien. Dambach - Barr - Obernai, 2013. hal-02546312

HAL Id: hal-02546312

<https://hal.science/hal-02546312>

Submitted on 17 Apr 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.

L'alimentation carnée (A. Borvon, O. Putelat et Y. Gruet)

Le sédiment constituant la couche d'utilisation des latrines LA1002 a été presque intégralement prélevé et tamisé à une maille de 4 mm. Il a livré plus de 1400 restes de faune terrestre, pour une masse totale d'environ 2,3 kg. De surcroît, un échantillon de refus de tamis de 3 litres (1,4 kg) a été trié à une maille de 0,5 mm. De ce tamisage à mailles fines provient la quasi-totalité de l'ichtyofaune (1200 restes) et de l'avifaune (681 restes). L'ensemble des ossements est très bien conservé, de couleur brune, en relation avec leur enfouissement en milieu organique.

Le spectre de faune terrestre est varié (fig. 138). Douze taxons sont déterminés. Soixante-dix-neuf pour cent des ossements sont déterminés et leur masse moyenne est faible (1,9 g), en raison de la prévalence de l'avifaune dans l'échantillon (74 % du NRD).

(138) *Se nourrir à Besançon au Moyen Âge 1990 : 23, fig. 37.*

(139) *Pastor 2006 : 292-294, fig. 6a et 7.*

Espèces	Nombre de restes	% NDR	NMI	Masse totale (g)	% masse totale
Bœuf : <i>Bos taurus</i> L.	69	7,3 %	2	1207,3	52,8 %
Mouton : <i>Ovis aries</i> L.	14	5,0 %	2	306,8	13,4 %
Caprinés	34	5,0 %	0	306,8	13,4 %
Porc : <i>Sus domesticus</i> E. et suinés	94	9,9 %	3	356,7	15,6 %
Chien : <i>Canis familiaris</i> L.	28	2,9 %	2	43,5	1,9 %
Poule : <i>Gallus domesticus</i>	511	53,7 %	45	117,3	5,1 %
Total des animaux domestiques	750	78,9 %	54	2031,6	88,8 %
Lièvre : <i>Lepus capensis</i> P.	6	0,6 %	1	11,5	0,5 %
Geai des chênes : <i>Garrulus glandarius</i> L.	5	0,5 %	1	1,9	0,1 %
Pinson : <i>Fringilla</i> sp	1	0,1 %	1	0,0	0,0 %
Bouvreuil pivoine : <i>Pyrrhula pyrrhula</i> L.	5	0,5 %	1	0,0	0,0 %
Merle : <i>Turdus merula / torquata</i> L.	1	0,1 %	1	0,0	0,0 %
Petits passeriformes indifférenciés	34	3,6 %	5	0,3	0,0 %
Total des animaux sauvages	52	5,5 %	10	13,7	0,6 %
Anatidé : oie ou bernache	5	0,5 %	1	5,9	0,3 %
Pigeon : <i>Columba livia / oenas</i>	9	0,9 %	2	2,1	0,1 %
Oiseaux indifférenciés	135	14,2 %		11,0	0,5 %
Autres groupes	149	15,7 %	3	19,0	0,8 %
Nombre de restes déterminés	951	100,0 %	67	2064,3	90,3 %
Grands mammifères	4			33,7	1,5 %
Mammifères de taille moyenne	17			11,7	0,5 %
Mammifères de petite taille	7			1,5	0,1 %
Esquilles indéterminées	226			176,0	7,7 %
Total	1205		67	2287,2	100,0 %
Humain	1		1	2,0	
Micromammifère	3		1	0,0	
Esquilles indéterminées (tamisage)	200		0	13,3	
Œuf (coquille)			Présence		

Fig. 138. Spectre de faune des latrines LA1002 : nombre de restes déterminés (NR) et nombre minimum d'individus (NMI)

Les mammifères (*O. Putelat*)

Les restes bovins proviennent de deux individus au moins. Un veau de lait, âgé de moins de 3 mois, est représenté par dix-sept restes. Sa découpe est attestée par des traces de couteau sur les faces ventrales des angles de ses deux mandibules, ainsi que sur la *caput femoris* d'un fémur. Un bovin adulte d'au moins 4 ans est mis en évidence par 52 ossements. Sa représentation anatomique est relativement proche des valeurs attendues, mais on peut constater la surreprésentation pondérale des côtes (six côtes, au moins, pour quatorze fragments). La découpe est matérialisée par la fente sagittale de vertèbres, la section d'une vertèbre coccygienne (queue de bœuf) et la découpe transversale des os longs en tronçons de 9 à 15 cm. Parmi les caprinés, seul le mouton est mis en évidence. Deux individus au moins sont identifiés : un agneau mâle âgé de moins de 4 mois et une agnelle, ou brebis. Un individu non sexué, peut-être l'agnelle ou brebis précitée, est âgé de 1 an ½ à 3 ans ½. Les régions les plus charnues des carcasses sont surreprésentées. La découpe est matérialisée par la fente sagittale de plusieurs vertèbres, des traces de désarticulation sur un radius, la découpe transversale d'un humérus, la découpe d'un fémur en tronçon de 5 cm et des traces de cuisson sur deux fémurs (gigots).

Les ossements de porc sont les mieux représentés au sein de la triade domestique. Trois individus au moins sont présents, dont deux cochons de lait : un porcelet périnatal et un porcelet âgé d'environ 15 à 60 jours. Un porc plus âgé, mais toutefois de moins de 1 an, est représenté par des restes provenant des diverses régions du squelette. Plus de la moitié d'entre eux proviennent des deux pieds du même individu. Leur cuisson à la flamme est attestée par des brûlures d'extrémité localisées sur les faces dorsales de deux phalanges proximales et sur un os sésamoïde. La découpe n'est observée que sur des vertèbres livrées par l'animal le plus âgé (ou par un quatrième porc non décelé). Il s'agit de la fente sagittale de trois vertèbres cervicales et d'une lombaire, et de la découpe transversale de deux cervicales qui constitue ainsi un tronçon de 4 cm.

Deux jeunes chiens, un périnatal et un chiot âgé de 1 à 4 mois, sont représentés par diverses parties du squelette. Au lièvre sont attribués un fragment d'os maxillaire, une mandibule, trois vertèbres et un fémur.

L'avifaune (O. Putelat)

Les ossements de poule représentent 54 % des restes déterminés. Leur représentation anatomique est extrêmement atypique, puisque les éléments anatomiques les mieux représentés sont les plus petits : os du carpe, phalanges des os et des pattes (fig. 139). Les phalanges de l'aile proviennent d'au moins 45 individus (25 phalanges droites, 45 gauches), tandis que les os longs les mieux représentés (tibiotarses et tarsométatarses) indiquent la présence de trois individus seulement. La surreprésentation de ces petits os est imputée aux vertus du tamisage des sédiments, mais elle n'explique pas l'absence des os de plus grande taille. Les fortes dimensions d'un tarsométatarses, ne portant pas d'ergot, laissent supposer la présence d'un chapon. Les restes d'un ou deux œufs, solidarisés par leur membrane conservée, sont probablement attribuables à la poule. Un anatidé, oie domestique, sauvage ou encore bernache, est décelé, de même que le pigeon, colombin ou biset (deux individus différents). Enfin, plusieurs petits passeriformes sont déterminés (fig. 140) : le geai, le merle, le bouvreuil et le pinson.

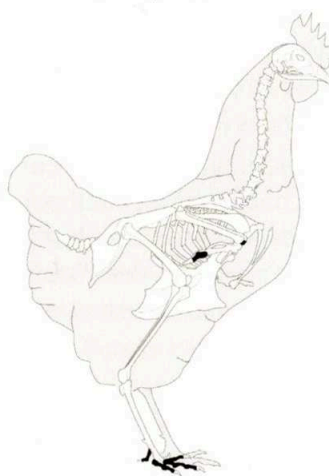


Fig. 139. Localisation (en noir) des petits ossements de poule les mieux représentés (cunéiformes, phalanges des ailes et des pattes)



Fig. 140. Humérus d'oiseaux. De gauche à droite : poule, pigeon, geai, bouvreuil, pinson (cliché : I. Déchanez-Clerc © PAIR)

L'ichtyofaune (A. Borvon)

Près de 1200 vestiges ichtyologiques ont été étudiés (fig. 141). La plupart sont de petite taille. Leur masse totale est de moins de 7 g. Parmi ces restes, 81 sont identifiés au moins jusqu'au niveau de la famille. Au total, sept taxons différents sont représentés par leurs ossements. Un taxon supplémentaire est identifié par ses écailles. Il s'agit de la perche : sur les 32 écailles récoltées, 18 lui appartiennent.

Les restes indéterminés sont nombreux (1079 vestiges). Ils correspondent à 93 % du corpus, mais cela s'explique en grande partie par la maille de tamis utilisée (0,5 mm). Parmi ces restes indéterminés se trouvent 206 vertèbres. Du fait du temps imparti à l'analyse, la détermination des vestiges ichtyologiques a en effet principalement été réalisée sur les pièces osseuses constitutives du squelette céphalique et appendiculaire. Un rapide examen des vertèbres permet cependant de détecter la présence du hareng, non identifié sur d'autres éléments squelettiques.

Ossements		NR	MR (g)	NMI
Cyprinidés		63	1.6	8
Brochet	<i>Esox lucius</i>	4	0.2	2
Chabot	<i>Cottus gobio</i>	2	< 0.05	1
Loche		2	< 0.05	1
Lotte d'eau douce	<i>Lota lota</i>	6	0.1	1
Salmonidé : truite ?	<i>Salmo trutta ?</i>	1	0.05	1
Hareng	<i>Cuplea harengus</i>	3	0.05	1
Total déterminés		81	2.1	16
Indéterminés		1 079	4.45	
Total		1 160	6.55	

Écailles		NR	MR (g)	NMI
Perche	<i>Perca fluviatilis</i>	18	0.05	1
indéterminés		14	< 0.05	
Total		32	0.05	

Fig. 141. Vestiges ichtyologiques des latrines LA1002 : nombre de restes (NR), masse des restes (MR en grammes) et nombre minimum d'individus (NMI)

La famille des cyprinidés livre 63 restes, soit près des trois-quarts des restes identifiés. La détermination des vestiges jusqu'au niveau de la famille ne pose pas réellement problème, mais la distinction des nombreuses espèces qui la composent est complexe¹⁴⁰. Différentes espèces semblent toutefois présentes. Une carpe, longue d'environ 40 cm, a notamment été reconnue. Les sept autres cyprinidés présents ont des longueurs estimées à environ 10 cm.

Quatre restes, pour deux individus, sont attribués au brochet. L'un mesurait environ 60 cm de long, le second étant de très petite taille (moins de 15 cm). Le chabot est identifié par deux pièces osseuses. Deux restes sont attribués à la loche. Trois espèces sont possibles¹⁴¹. La plus commune est la loche franche (*Barbatula barbatula*), mais elle n'est pas identifiable à partir des pièces osseuses présentes¹⁴². La lotte d'eau douce est attestée par six restes, qui

(140) Le Gall 1984 ; Libois, Hallet-Libois 1988 ; Persat 2001.

(141) Perrin 2001.

(142) Libois, Hallet-Libois 1988.

proviennent d'au moins deux individus mesurant moins de 35 cm de long. Seules trois vertèbres appartiennent au hareng, l'individu décelé mesurant une vingtaine de centimètres de long. Dans la famille des salmonidés, la distinction des deux espèces possibles, le saumon atlantique (*Salmo salar*) et la truite commune (*Salmo trutta*), est relativement malaisée du fait de leur grande ressemblance ostéomorphologique. Seul un vomer est identifié. Sa morphologie le rapproche de la truite¹⁴³. La longueur de l'individu auquel il appartient est d'environ 30 cm. Celle-ci serait également compatible avec la présence de la truite, puisque théoriquement les saumons de cette taille sont en mer. Ce dernier est en effet un migrateur anadrome¹⁴⁴ : les juvéniles, dulçaquicoles, partent vers la mer lorsqu'ils atteignent une taille de 4 à 20 cm, et les adultes viennent se reproduire en eau douce lorsqu'ils mesurent plus de 45 cm¹⁴⁵. En définitive, la plupart des taxons identifiés sont dulçaquicoles ; seul le hareng est strictement marin. Les individus de petite taille sont nombreux. Il s'agit d'espèces de petit format, tel le chabot et la loche, ou bien de juvéniles d'espèces qui peuvent devenir plus grandes, comme le brochet.

Les vestiges d'écrevisses (A. Borvon et Y. Gruet)

Une trentaine de fragments d'exosquelette d'écrevisses ont été retrouvés. Par manque de référentiel, la diagnose n'a pas été poussée jusqu'à l'espèce. Les pièces d'Andlau ne le permettraient d'ailleurs peut-être pas, puisqu'il semblerait que l'identification spécifique ne soit possible que sur des extrémités bien conservées de pince ou de rostre¹⁴⁶. De plus, les clés de détermination, lorsque le sexe est indiqué, font référence aux pinces des mâles¹⁴⁷. Dans notre cas, il n'est pas exclu que le propode présent soit celui d'une femelle.

Différentes espèces peuplent actuellement les eaux douces de France¹⁴⁸. Pour la période considérée, seules trois peuvent être rencontrées dans la région : l'écrevisse à pieds blancs ou à pattes blanches *Austropotamobius pallipes*, l'écrevisse des torrents *Austropotamobius torrentium* et l'écrevisse à pieds rouges *Astacus astacus*. Il semblerait que cette dernière ait été transportée et élevée dès le Moyen Âge¹⁴⁹. De manière générale, les données archéologiques sur les écrevisses sont extrêmement rares, notamment du fait de la fragilité de leur carapace. À notre connaissance, la seule mention de ce taxon provient du site de Saint-Pierre-Lentin à Orléans¹⁵⁰, dans des latrines dont le remplissage va de la fin du XV^e au milieu du XVI^e s.

(143) Spillmann 1989.

(144) La truite peut être dulçaquicole ou migratrice anadrome (Ombredane et al. 2001).

(145) Porcher, Baglinière 2001.

(146) Marinval 2004.

(147) Bouvier 1940, Tachet et al. 2003.

(148) Souty-Grosset et al. 2006.

(149) Bouchardy 2002 ; Marinval 2004.

(150) Marinval 2004.

Synthèse

• Sur la faune terrestre (O. Putelat)

Grâce au tamisage fin des sédiments, la fouille des latrines LA1002 a permis de mettre en évidence un spectre de faune diversifié. La majeure partie des restes osseux est constituée de rejets culinaires. Cependant le mode de constitution du dépôt reste inconnu, et est donc source d'incertitude sur les proportions initiales de chaque taxon au sein de la ressource carnée. Les déchets rejetés dans les latrines ne représentent certainement pas l'intégralité des rejets pour un intervalle de temps donné. Il est probable que les ossements les plus encombrants (de bœuf par exemple) ont été évacués directement, donnés aux chiens, aux porcs, ou rejetés à l'extérieur. Il est possible qu'une bonne partie des eaux de vaisselle ait également été détournée pour l'alimentation animale. Enfin, le curage potentiel des latrines a pu favoriser l'accumulation de petits os en fond de fosse, au détriment des plus gros, évacués à la vidange. La présence d'ossements de très jeunes chiots et porcelets pose un problème d'interprétation. Si l'on accepte l'hypothèse de la consommation des porcelets, malgré l'absence de traces de découpe, doit-on *a priori* réfuter l'hypothèse de la cynophagie ? La présence des chiots pourrait davantage être expliquée par le rejet dans les latrines d'animaux familiers morts naturellement. Pour les porcelets, il semble vraisemblable de leur attribuer une origine culinaire (le désossement d'animaux tendres et bien cuits ne laissant pas nécessairement de traces sur ces petits os). La consommation de la viande de jeunes porcs était d'ailleurs recommandée dans la première moitié du XVI^e s.¹⁵¹

Malgré l'absence apparente d'espèces prestigieuses, voire ostentatoires (grand gibier, grands oiseaux sauvages tels le cygne ou la grue), les ossements mis au jour dénotent une alimentation variée et de qualité. C'est le cas des restes de mammifères, grâce à la présence de jeunes animaux et d'ossements issus des parties charnues du squelette. C'est aussi le cas de la volaille, où l'on relève la présence d'un chapon, de l'oie, de pigeons, tous volatiles estimés sur les tables médiévales et modernes. Le médecin Laurent Fries recommande, dans la première moitié du XVI^e s., de manger de jeunes poules, des coqs, des chapons et de pigeonneaux, mais il préconise de se garder de consommer des pigeons, des oies et des poules d'eau¹⁵². Dans le dernier tiers du XVI^e s., le livre de recettes d'Anna Wecker mentionne notamment des pâtés de poule et de chapon¹⁵³. La surreprésentation très atypique des phalanges des ailes et pattes de poule est bien à mettre au compte de la consommation des pattes, et non de leur rejet avant cuisson. En effet, 13 % des phalanges des pattes montrent des traces d'écrasement (mâchage) ou d'attaque par les sucs gastriques, qui témoignent de leur ingestion. D'autre part, si rejet sans consommation il y avait eu, les tarsométatarses, qui se conservent à l'ordinaire extrêmement bien, auraient été présents. Ici, ces phalanges évoquent plutôt des préparations culinaires à base d'abatis, ailerons ou pattes, constituant la base d'un plat ou n'y figurant que comme simples ingrédients¹⁵⁴.

(151) Braeuner 2011-2012 : 56.

(152) Braeuner 2011-2012 : 56.

(153) Baillet 1982 : 49.

(154) Montagné 1938 : 2, 534, 876.

Le geai, les petits passereaux, en langage de cuisine « oiseaux », « oisillons » ou « petits pieds », qu'ils aient été piégés aux gluaux ou achetés aux oiseleurs, ne s'inscrivent pas dans le registre de la chasse sportive ou ostentatoire, mais bien dans celui de la gastronomie¹⁵⁵. Leur utilisation culinaire peut être extrêmement diverse, en gravé d'oiselets¹⁵⁶, en pâtés ou en rôtis¹⁵⁷, en brochettes¹⁵⁸, ou même pour farcir cochons de lait et oies¹⁵⁹.

• Sur l'ichtyofaune (A. Borvon)

Les ossements des différents taxons proviennent très vraisemblablement d'espèces qui ont été mangées, bien que leur consommation reste moins aisée à mettre en évidence que celle des mammifères ou des oiseaux, notamment du fait de l'absence de traces de découpe. Les vestiges sont néanmoins récoltés parmi des déchets identifiés comme d'origine alimentaire. D'un point de vue qualitatif, l'alimentation carnée des occupants du site repose sur huit taxons différents¹⁶⁰. D'un point de vue quantitatif, les vestiges des cyprinidés sont les plus nombreux. Néanmoins, leur contribution à l'alimentation, approchée par la restitution des longueurs des individus, et en conséquence de leur masse, les met à égalité, voire en infériorité par rapport à l'apport carné fourni par le brochet. Parmi les huit taxons identifiés, presque tous vivent en eau douce, hormis le hareng, qui est une espèce strictement inféodée au milieu marin, et donc obligatoirement importé. Le livre de recettes d'Anna Wecker, dans le dernier tiers du XVI^e s., ne signale que peu de taxons, tous pêchés en eau douce (saumon, carpe, anguille, lamproie, truite et brochet). Ils étaient cuits dans des courts-bouillons et, surtout, transformés en pâtés¹⁶¹. En Alsace, les médecins du XVI^e s. considéraient que les poissons étaient peu estimés pour la santé, en particuliers ceux qui, comme la carpe, vivent en eau trouble¹⁶². La consommation d'écrevisses, auxquelles on attribuait une bonne valeur alimentaire, est également attestée par les sources écrites de la deuxième moitié du XVI^e s.¹⁶³

L'alimentation végétale (O. Rousselet)

Les latrines sont souvent un milieu privilégié pour la conservation du matériel organique et notamment végétal. Selon leur degré d'humidité, elles peuvent permettre la préservation des carporestes imbibés. Ce corpus de plantes permet d'aborder différents aspects de la vie

(155) Montagné 1938 : 533, 755 et 807.

(156) Cf. *le Ménagier de Paris* (Société des bibliophiles français 1846 : 150-151) et *le Viandier de Taillevent* (Hyman 2001 : 54).

(157) Cf. *Viandier de Taillevent* (Hyman 2001 : 57).

(158) Cf. *le Ménagier de Paris* (Société des bibliophiles français 1846 : 181).

(159) Gérard 1862 : 121 ; Baillet 1982 : 48 ; Braeuner 2011-2011 : 56.

(160) *Le livre de recettes d'Anna Wecker ne signale que peu de taxons, tous pêchés en eau douce (saumon, carpe, anguille, lamproie, truite et brochet). Ils étaient cuits dans des courts-bouillons et, surtout, transformés en pâtés* (Baillet 1982 : 50).

(161) Baillet 1982 : 50.

(162) Baillet 1982 : 42 ; Braeuner 2011-2012 : 56.

(163) Baillet 1982 : 50.

Sommaire

PRÉFACE	page 5
AVANT-PROPOS	page 6
1 PRÉSENTATION DU SITE ET DE L'ÉTUDE	page 9
<i>Les circonstances et la problématique de l'étude</i>	
<i>Le contexte topo-historique</i>	
<i>Le contexte historique</i>	
<i>Les interventions archéologiques</i>	
2 L'IMMEUBLE	page 27
<i>Le plan et la structure</i>	
<i>Les matériaux de construction et leur mise en œuvre</i>	
<i>Les façades</i>	
<i>Le rez-de-chaussée semi-enterré</i>	
<i>La restitution du premier étage</i>	
<i>La restitution du deuxième étage</i>	
3 LES LATRINES	page 63
<i>La fosse des latrines est</i>	
<i>La fosse des latrines sud</i>	
<i>La restitution du mode de fonctionnement des latrines</i>	
4 ASPECTS DE LA VIE MATÉRIELLE	page 69
<i>Les éléments architecturaux et les meubles</i>	
<i>La vie administrative et économique</i>	
<i>La cuisine et la table : la vaisselle et l'alimentation</i>	
<i>La santé et l'hygiène</i>	
<i>Les accessoires vestimentaires et de parure</i>	
<i>Les jeux et la lecture</i>	
<i>Les objets indéterminés</i>	
5 CONCLUSION	page 131
<i>L'ordonnance, les distributions et les fonctions du premier étage</i>	
<i>L'ordonnance, les distributions et les fonctions du deuxième étage</i>	
<i>Hiérarchie, complémentarité et/ou fonctions spécialisées</i>	
<i>La nourriture et l'hygiène d'une famille aristocratique à la fin du XVI^e et au XVII^e s.</i>	
<i>L'immeuble comme expression symbolique et politique</i>	
<i>Les apports à la connaissance des habitats aristocratiques d'époque moderne en Alsace</i>	
BIBLIOGRAPHIE	page 138

LA SEIGNEURIE D'ANDLAU

Un hôtel aristocratique de la fin du XVI^e s. dans le vignoble alsacien

Par Maurice Seiller & Maxime Werlé

Avec la collaboration de :

Aurélia Borvon

Hubert Cabart

Gaëlle Gautier

Yves Gruet

Matthieu Le Bailly

Olivier Putelat

Oriane Rousselet

En souvenir de Maurice Seiller (1949-2013)

En témoignage posthume d'amitié et en mémoire de ses recherches pionnières
sur les pans-de-bois et les charpentes médiévales et modernes d'Alsace