



HAL
open science

L'économie de subsistance à l'âge du Bronze

Anne Hasler

► **To cite this version:**

Anne Hasler. L'économie de subsistance à l'âge du Bronze. Âges du Bronze en Vaucluse, Editions Barthélemy; Département de Vaucluse, pp.46-48, 2002, Notices d'Archéologie Vauclusienne 5. hal-04576122

HAL Id: hal-04576122

<https://hal.science/hal-04576122v1>

Submitted on 15 May 2024

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

L'économie de subsistance à l'âge du Bronze

L'ÉCONOMIE DE SUBSISTANCE des populations de l'âge du Bronze apparaît peu différente de celle des sociétés néolithiques et chalcolithiques qui les ont précédées. Elle reste essentiellement basée sur les pratiques de l'agriculture et de l'élevage, complétées par les apports de la cueillette et de la chasse.

L'étude de ces pratiques culturelles peut être abordée par le biais de plusieurs axes de recherches.

Les études spécifiques de l'archéozoologie permettent non seulement de juger de l'importance de l'élevage et de la chasse, mais également de la gestion du cheptel et de la faune sauvage.

La palynologie, mais surtout la carpologie — étude des macrorestes végétaux — déterminent les différentes espèces cultivées et consommées.

Ces études viennent ainsi enrichir la compréhension des économies pré- et protohistoriques, que l'archéologue aborde par le biais de l'interprétation de vestiges mobiliers (meules, broyeur, éléments de faucilles...) ou immobiliers (silos, récipients de stockage, greniers...) (Gaucher 1988 ; Gasco 1994).

Si, pour les périodes néolithiques, le matériel de broyage, les lames en silex portant le « lustré des moissons » ainsi que la présence de céréales cultivées témoignent de la pratique de l'agriculture, à l'âge du Bronze apparaissent les premières représentations en relation directe avec cette pratique. Les célèbres gravures du mont Bégo (Alpes-Maritimes) ou du Val Camonica (Italie) peuvent en effet être

interprétées comme des scènes de labour comportant deux ou quatre bovins attelés à un araire. D'autres représentations de labour attelé figureraient sur des fragments de vases datés du Bronze final, provenant l'un de la grotte du Quéroy à Chazelles en Charente, l'autre du site de Camp-Redon à Lansargues (Hérault). Tous les auteurs ne s'accordent cependant pas à reconnaître une telle interprétation à propos de ces deux dernières figurations. L'usage des faucilles en bronze ne semble se répandre qu'à partir du Bronze moyen.

VÉGÉTAUX CULTIVÉS

Au niveau des espèces végétales cultivées, on ne constate, pour l'âge du Bronze, l'introduction d'aucune nouvelle espèce par rapport au Néolithique. L'alimentation végétale semble donc rester inchangée (Marinval 1988).

L'agriculture céréalière domine avec la culture des blés dont :

- l'amidonnier (*Triticum diccicum*), attesté dès le Néolithique ancien, mais surtout fréquent dans le sud de la France au Néolithique moyen. Il reste ensuite l'espèce cultivée la plus répandue ;
- l'engrain (*Triticum monoccocum*). Ce dernier, souvent minoritaire, est généralement considéré comme n'étant pas cultivé pour lui-même mais mélangé involontairement aux autres espèces. Il ne devient fréquent dans les régions méditerranéennes qu'à l'âge du Bronze, époque à partir de laquelle il est peut-être cultivé inten-

tionnellement. Sa consommation, sous forme de galettes, est d'ailleurs attestée en Provence jusqu'à la Seconde Guerre mondiale.

- le blé tendre compact (*Triticum aestivo-compactum*), qui, connu dans les régions méditerranéennes depuis le Néolithique ancien, s'étend vers des domaines plus septentrionaux dès le Néolithique final et pendant l'âge du Bronze. La culture de ce blé tendre est interprétée comme un perfectionnement de l'agriculture, car, contrairement à l'engrain ou l'amidonnier, il est panifiable grâce à son taux de gluten plus élevé.

La culture de l'orge (*Hordeum vulgare*) semble prendre une importance croissante au cours de l'âge du Bronze. Elle pourrait même supplanter la culture des blés sur certains sites, notamment à la grotte du Hasard à Tharaux (Gard) ou à la grotte Murée à Montpezat (Alpes-de-Haute-Provence). Certains auteurs mettent en parallèle l'essor de la culture de cette céréale, remarquable par sa croissance rapide, son bon rendement et surtout sa rusticité, avec des modifications climatiques survenue au cours du Subboréal.

La culture d'autres céréales, dont le millet (*Panicum miliaceum* et *Setaria italica*) et l'épeautre (*Triticum spelta*), est également attestée pendant l'âge du Bronze.

Ces céréales ont quelquefois été stockées de façon concomitante, notamment à la grotte des Planches, dans le Jura ou à l'aven des Fourches à Sault. Il semble que cela soit également le

cas sur le site des Gandus à Saint-Ferréol-Trente-Pas (Drôme : Daumas et Laudet 1981-82 ; 1992), où coexistent blé tendre compact, amidonnier et épeautre. Ces graines ont-elles été mélangées lors de leur stockage ou dès l'ensemencement des champs ? Cette dernière pratique, encore en usage au début du siècle dans les régions méditerranéennes, présente plusieurs avantages, permettant notamment d'assurer une partie de la récolte même si l'une des espèces semées n'arrivait pas à maturité.

La culture de légumineuses a pu être mise en évidence sur certains sites, notamment à la grotte Murée à Montpezat où ont été découverts des restes de fève (*Vicia faba* L.), gesse cultivée (*Lathyrus sativus* L.) et gesse chiche (*Lathyrus cicera* L.). À Saint-Ferréol-Trente-Pas, il s'agit de nombreuses fèves, de gesses chiches et de quelques « lentilles bêtares » ou ervilier (*Ervum ervilia* L.).

Les légumineuses constituent un intéressant apport alimentaire en raison de leur teneur en protéines supérieure à celle des céréales. Il est possible que leur consommation ait été plus importante que ne le laissent supposer les quelques macrorestes découverts en fouille.

VEGÉTAUX SAUVAGES

La récolte d'espèces sauvages venait également compléter l'apport de l'agriculture à l'alimentation végétale, sous la forme de fruits, de légumes ou même de glands. Ainsi, la consommation de pommes (*Pirus malus*) est

attestée sur l'habitat des Gandus ou à la grotte des Planches. Ce dernier site, grotte-refuge occupée au Bronze final, a également livré des restes de noisettes (*Corylys avellana* L.), de glands (*Quercus* spp.) et de *Prunus* sp. (cerises sauvages ou prunelles). À la grotte du Prével supérieur, à Monclus dans le Gard, ce sont des noyaux d'arbusques (*Arbutus unedo*) qui ont été découverts, et des restes d'olives (*Olea euro-pea* var. *oleaster* D.C. : olivier sauvage) et de glands à la grotte Murée.

ÉLEVAGE ET CHASSE

L'élevage et la chasse fournissent la portion carnée de l'alimentation. Les ovicapridés semblent constituer plus de la moitié du cheptel en Languedoc et en Provence. Selon les sites, on observe une proportion plus élevée de bovins ou de porcins. Le cheval est présent sur de nombreux sites. La faune sauvage est également bien représentée : cerf, sanglier, lièvre, oiseaux et animaux probablement chassés pour leur fourrure comme le renard ou la martre.

Si la détermination des différentes espèces élevées et chassées ne pose pas de problème, il n'en va pas de même lorsqu'il s'agit d'évaluer leur part respective dans l'alimentation carnée. Selon les sites, l'estimation de l'apport de la chasse à la consommation de viande varie de façon très importante : de 17 % à Cabrespine dans l'Aude à plus de 50 % à Saint-Jean-de-Minervois dans l'Hérault. En Languedoc, pour la période du Bronze final, les sites côtiers de l'étang de Mauguio présentent un apport de

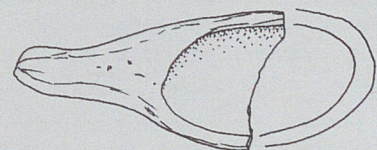
faune chassée variant de 5 à 14 %, à la différence des sites de l'intérieur des terres où la chasse fournit plus d'un quart de l'alimentation carnée.

La pratique de la pêche et de la récolte de coquillages est attestée sur les sites côtiers, mais également en bord de rivière.

Il faut souligner toutefois que les études faunistiques exhaustives menées sur des sites de l'âge du Bronze sont encore trop peu nombreuses, limitant de fait notre compréhension de la gestion des faunes sauvage et domestique pour ces périodes.

PRÉPARATION DES ALIMENTS

Si, malgré de nombreuses lacunes, il est possible de juger de la diversité des ressources végétales et animales utilisées par les populations de l'âge du Bronze, il est plus malaisé de juger de la façon dont étaient consommés les produits issus de pratiques de production et de prédation. Il est en effet difficile d'aborder le problème des préparations alimentaires, qui peuvent être diverses et ne laisser souvent aucune trace identifiable aux yeux de l'archéologue. Ainsi, de nombreux produits pouvaient être directement consommés sans préparation, cuits à l'eau ou à l'étouffée, ou apprêtés sous formes de soupes et de bouillies.



Goult, Irrisson, cuillère.

La consommation sous forme de galettes nécessite une réduction préalable des végétaux en farine, pratique attestée par la présence de matériel de broyage. Ce mode de préparation peut s'appliquer aux céréales mais également aux glands.

Des restes de galettes d'orge carbonisées ont été identifiés à la grotte des Planches, tandis que sur les palafittes suisses, ce sont les galettes de millet, ou de mélanges blé-millet et blé-orge qui dominent.

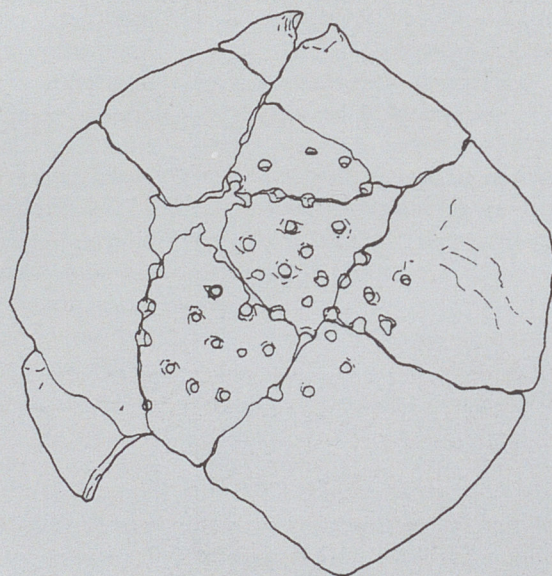
La fabrication de fromage est attestée par la présence de fragments de faisselles, ustensiles connus dès le Néolithique. De telles céramiques perforées ont notamment été découvertes à la grotte du Prével Supérieur à Montclus (Gard).

La conservation et la préparation des viandes reste un domaine peu documenté. Il est probable que de nombreuses techniques de séchage et boucanage aient été utilisées.

L'une des cabanes de l'habitat des Gandus à Saint-Ferréol-Trente-Pas a livré un four à vocation culinaire dans lequel se trouvait un vase contenant deux moitiés de pommes et des grains d'orge. Sur la sole de foyer située à côté de ce four, un vase contenait une coupelle dans laquelle subsistaient quelques fragments d'os d'ovicaprinés. L'ensemble, qui était recouvert d'un vase renversé formant couvercle, a été interprété comme un dispositif permettant la cuisson à l'étouffé. De l'autre côté du four, un vase contenait des graines de légumineuses. Ces vestiges, dans une cabane qui semble

avoir fait l'objet d'une destruction violente et rapide lors d'un incendie, pourraient nous laisser une image de la préparation d'un repas dans un village de montagne à la fin de l'âge du Bronze.

A. H.



Gout, Irrisson, faisselle.