



HAL
open science

L'exploitation des coquillages, crustacés et oursins à l'âge du Bronze en France

Caroline Mougne, Catherine Dupont, Tatiana Theodoropoulou

► To cite this version:

Caroline Mougne, Catherine Dupont, Tatiana Theodoropoulou. L'exploitation des coquillages, crustacés et oursins à l'âge du Bronze en France. INRAP - CNRS Editions. L'âge du Bronze en France (2500 à 800 avant notre ère). Synthèses thématiques, Recherches archéologiques (29), 2025, Recherches archéologiques, 978-2-271-15495-8. <hal-05407527>

HAL Id: hal-05407527

<https://hal.science/hal-05407527v1>

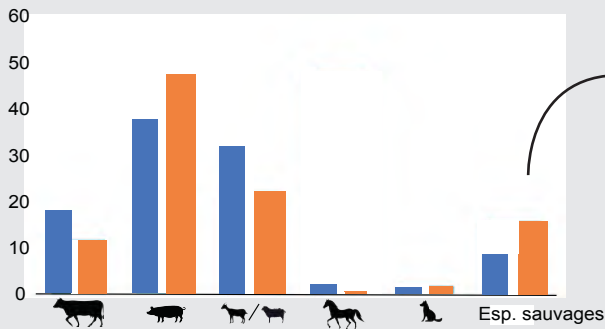
Submitted on 9 Dec 2025

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.



HAL Authorization



Ce premier bilan des données archéozoologiques de Châtillon souligne l'importance prise par les suidés et les ovicaprinés ainsi que l'exploitation majoritairement carnée des différentes espèces. La surreprésentation des crânes d'ovicaprinés indiquerait que les parties charnues ont pu être consommées en différé par les habitants, ou bien qu'un traitement supplémentaire des morceaux a pu avoir lieu avec, comme finalement, la conservation (fumage, salaison). Ces résultats dénotent d'ores et déjà des différences avec les palafittes suisses où les ovicaprinés sont majoritaires et suivis par les bœufs (fig. 68), alors que les porcs se trouvent généralement en de faibles proportions (Stopp 2015). La prédominance de la consommation du porc est un élément assez rare dans les Alpes pour le Bronze final ; on retrouve cette tendance essentiellement sur les sites de hauteur dans les montagnes du Jura, comme à Möriken ou Wittnau (Schibler 2017 ; Schibler, Studer 1998). Cette préférence pourrait être liée à des stratégies d'adaptation spécifiques aux besoins de ces populations. La part élevée et la variété des activités cynégétiques tendent aussi à s'accorder avec un éventuel statut particulier des habitants bien qu'il ne faille pas exclure les biais taphonomiques de surreprésentation des espèces identifiées par peu de restes. Ces différents résultats montrent la particularité de ce site qui pourrait être rapproché des habitats considérés comme « élitaires », soulignée par une organisation spatiale rigoureuse ainsi que par un mobilier céramique à caractère ostentatoire (Billaud 2007, 2013, 2018). L'étude archéozoologique globale sur les autres sites du Bourget visera à préciser et à comprendre la relation qu'entretiennent ces différents sites avec leur environnement et entre eux.

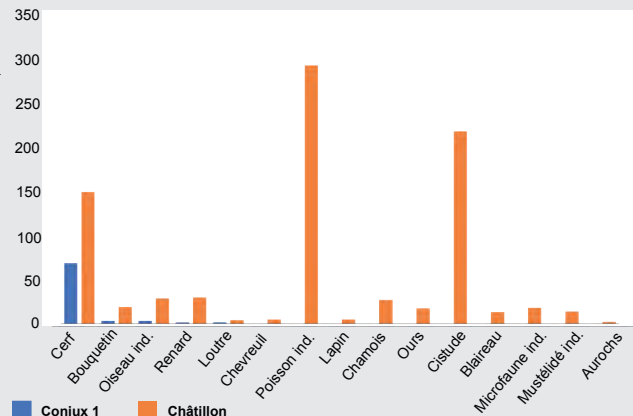


Fig. 67 : Comparaison des spectres fauniques de Châtillon et de Conjux 1. Les mêmes tendances de distribution sont perceptibles, mais sont plus marquées à Châtillon (A. de Roux).

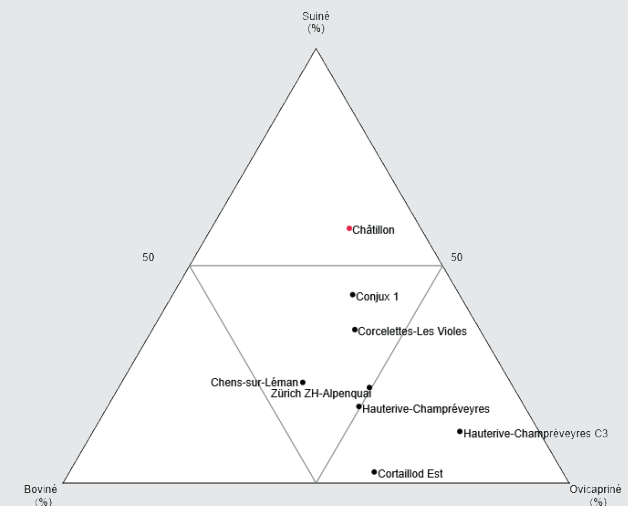


Fig. 68 : Proportions des espèces domestiques principales de Châtillon et des sites lacustres proches (Néré, Isnard 2012 ; Schibler 2017 ; Stopp 2015). Le site de Châtillon se démarque par la présence importante de suidés (A. de Roux).

L'exploitation des coquillages, crustacés et oursins à l'âge du Bronze en France

Caroline Mougne, Catherine Dupont, Tatiana Theodoropoulou

Durant l'âge du Bronze, les sociétés atlantiques et méditerranéennes ont exploité et utilisé les mollusques, les crustacés et les oursins pour différents usages. Ces invertébrés marins sont largement consommés à l'époque par les populations littorales jusqu'à 20 km environ du trait de côte. Ils sont collectés à pied sec sur l'estran ou à de faibles profondeurs. Les milieux rocheux sont majoritairement exploités

et ce type de substrat a pu être privilégié du fait d'une plus grande accessibilité des espèces qui y vivent, dans la mesure où ces dernières peuvent être repérées directement sur le rocher comme les patelles (*Patella sp.*), les moules (*Mytilus sp.*) ou encore les troques (*Trochidae*). Les crustacés et les oursins, cachés sous les pierres du rivage tapissées d'algues ou dans les mares, étaient également collectés. Les milieux sableux et vaseux sont exploités, quant à eux, majoritairement sur le littoral atlantique normand et charentais, pour la consommation de bivalves fousseurs comme la coque (*Cerastoderma edule*), la scrobiculaire (*Scrobicularia plana*) et le couteau (*Solen marginatus*), ou sur le littoral méditerranéen, dans les estuaires et les étangs du golfe du Lion, pour la coque (*Cardiidae*), la palourde (*Ruditapes decussatus*) et la mactre (*Macra stultorum*).

Sur la façade atlantique, les espèces découvertes sur les sites archéologiques révèlent généralement une collecte sélective, non représentative de l'ensemble de la variété disponible sur place, ce qui suggère des choix culturels. En effet, en Normandie, sur les sites du Bronze ancien (Lazzaro 3 à Colombelles, le Planître à Ouistreham, la ZAC Terres d'Avenir à Blainville-sur-Orne et les Vallons de Luc à Luc-sur-Mer) et du Bronze final (le Clos des Châtaigniers à Mathieu), la moule, la coque et la scrobiculaire sont collectées pour l'alimentation. Toutefois, ces trois espèces sont quasiment absentes des sites en Bretagne au Bronze ancien (Beg ar Loued sur l'île de Molène et Porz ar Puns à Béniguet), au Bronze moyen (Mez Notariou à Ouessant) et au Bronze final (île Balanec), les habitants préférant majoritairement la patelle et le monodonte (*Phorcus lineatus*). En Aquitaine, la diversité des coquillages consommés est plus large au Bronze ancien (la Vaurie à Périgny, passe de l'Écuissière à Dolus-d'Oléron et Grands-Champs à Longèves) et au Bronze final (Cottes Mailles à Aytré), avec la patelle, le couteau, la coque et la scrobiculaire. Les crustacés comme le crabe sillonné (*Xantho sp.*), le tourteau (*Cancer pagurus*) et le pouce-pied (*Pollicipes pollicipes*), ainsi que l'oursin violet (*Paracentrotus lividus*) ont été découverts uniquement sur les îles de la mer d'Iroise (Bretagne) (fig. 69).

Sur la façade méditerranéenne, la consommation des mollusques par les populations de l'âge du Bronze est peu connue. Elle semble occuper une place moins importante dans l'alimentation que sur son homologue atlantique. Il s'agit plutôt d'un modèle d'exploitation opportuniste sur des côtes tantôt sableuses, tantôt rocheuses. Les quelques sites de cette période (essentiellement les sites du Camp-Redon du Bronze ancien-moyen et du Collet-Redon du Bronze ancien) ont livré une vingtaine de restes de mollusques chacun, mais ils se distinguent par une grande diversité sans préférence prononcée pour certaines ressources. Les espèces principalement consommées sont les coques, les patelles, les troques, les murex, les palourdes, les moules, les mactres, ou alors les peignes glabres (*Flexopecten glaber*) et les coquilles Saint-Jacques de Méditerranée (*Pecten jacobaeus*) (fig. 69). Ainsi, la valeur attribuée aux invertébrés marins dans l'alimentation pouvait varier. Ils ne paraissent pas avoir été consommés quotidiennement, à part peut-être sur certains sites insulaires bretons du Bronze ancien (Beg ar Loued, île de Molène) et du Bronze moyen (Mez Notariou, Ouessant). La plupart du temps, ils servaient de compléments alimentaires, permettant de diversifier l'ordinaire. La chair des coquillages marins et des oursins pouvait être consommée crue, cuite et même être conservée pour une utilisation ultérieure. Il est aussi envisageable que leur chair ait servi à la confection de sauces. Certains stigmates observés sur les restes permettent de savoir comment ces coquillages et crustacés ont été préparés. Des patelles et des crabes présentent, par exemple, des traces de chauffe : pour les premières sur leurs apex et pour les seconds sur leurs pinces (site de Beg ar Loued, île de Molène), signes d'un contact direct avec la braise.

Outre leur place dans l'alimentation, les invertébrés marins ont également joué un rôle dans plusieurs activités artisanales durant l'âge du Bronze.

Pour la parure, au moins neuf espèces de coquillages ont servi de matière première, à savoir le cyprée (*Trivia monacha*), la littorine obtuse (*Littorina obtusata*), le murex (*Ocenebra erinaceus*), la colombelle (*Colombella rustica*), le cône (*Conus sp.*), la nasse réticulée (*Tritia reticulata*), la coque (*Cerastoderma sp.*), l'amande de mer (*Glycymeris sp.*) ou encore le dentale (*Antalis sp.*) (fig. 70). Ces parures sont découvertes le long du littoral dans des contextes domestiques (comme à Porz ar Puns sur l'île de Béniguet daté du Bronze ancien ou Mez Notariou sur l'île d'Ouessant daté du Bronze moyen) et funéraires (le vallon de Pié Fouquet à Rognes daté du Bronze ancien et le site de la ZAC du Clos Neuf à Démouville daté du Bronze moyen). On les retrouve également dans l'hinterland jusqu'à 300 km environ uniquement sur des sites funéraires (pour exemple le Mas de Champ-Redon à Luxé et les Chemerets à Cournon-d'Auvergne, datés du Bronze ancien, et les Grèves de La Villeneuve à La Villeneuve-au-Chatelôt, site daté du Bronze final). Les collections étudiées se caractérisent par leur hétérogénéité car les coquilles peuvent être simplement percées ou bien transformées en perles discoïdes. Une différenciation marquée entre les espèces réservées à la parure et celles destinées à la consommation est observable durant l'âge du Bronze, constat déjà réalisé pour le Mésolithique et le Néolithique. Globalement, il semblerait qu'à l'âge du Bronze la coquille pour la confection de la parure soit remplacée progressivement par les métaux, matériaux plus résistants et permettant de créer des formes plus complexes.

Les restes d'invertébrés marins, et tout particulièrement les coquilles de mollusques, sont aussi utilisés comme matériaux de construction. Sur la façade atlantique, un tel recyclage de coquilles est connu dans la construction des murs ainsi que pour l'assainissement des sols. Cette réutilisation concerne principalement un taxon, à savoir la patelle, fortement consommée en contexte insulaire breton au Bronze ancien sur le site de Beg ar Loued. La reprise de ces coquilles après consommation est liée à leurs quantités disponibles et à leurs propriétés physico-chimiques. En effet, elles résistent aux pressions mécaniques, drainent les flux d'eau et sont perméables, absorbant l'humidité ambiante, souvent importante en milieu côtier. D'autres usages relevant de l'utilitaire ou de l'artistique sont envisageables pour certaines coquilles, telle la grande conque (*Charonia lampas*), le plus grand gastéropode méditerranéen, qui aurait servi comme récipient ou trompe sonore sur le site de Collet-Redon à Martigues par exemple, daté du Bronze ancien.

Enfin, les invertébrés marins sont parfois repérés sous forme de dépôts votifs, d'offrandes alimentaires ou encore de restes de repas singuliers ou collectifs. En Bretagne, des offrandes alimentaires ou des vestiges de repas composés de coquillages marins, de crustacés et d'oursins ont été découverts en milieu funéraire au Bronze ancien (plusieurs tumulus à Clohars-Carnoët à Doëlan et coffres funéraires à Lestohan à Douarnenez) et en milieu cultuel au Bronze moyen (sanctuaire de Mez Notariou à Ouessant) et au Bronze final (dépôts métalliques sur l'île de Penfret dans les Glénan à Fouesnant et sur les sites de Lestalia à Plomeur et de Lividic à Plounéour-Trez). En Aquitaine, le site de la Vaurie à Périgny, daté du Bronze ancien, a livré les restes d'un repas en milieu probablement cultuel. De même en Normandie, des coques et bucardes (*Acanthocardia sp.*) ont été déposées aux entrées d'un enclos elliptique du Bronze ancien découvert sur la ZAC Terres d'Avenir à Blainville-sur-Orne. Ainsi, les invertébrés marins devaient jouer également un rôle significatif au sein des systèmes de pensée et de croyances des populations de l'âge du Bronze.



Fig. 69 : Exemples d'espèces d'invertébrés marins consommées durant l'âge du Bronze sur les façades atlantique et méditerranéenne françaises (clichés C. Mougne et T. Theodoropoulou).

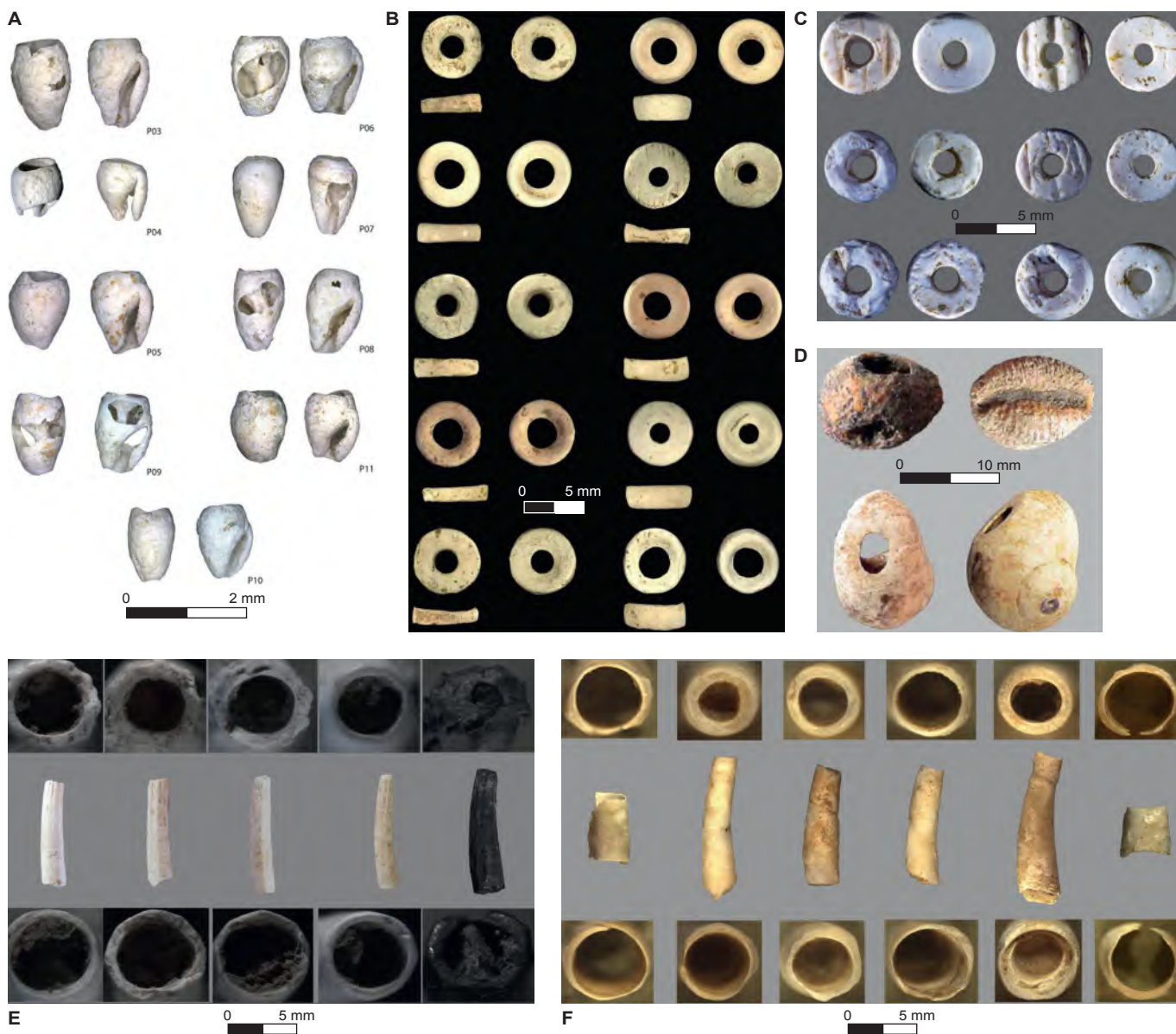


Fig. 70 : Exemples de parures en coquille marine découvertes en France pour l'âge du Bronze : A. Columbelles rustiques (*Columbella rustica*) et cône (*Conus ventricosus*) découverts dans une sépulture d'enfant sur le site des Chemerets (Cournon-d'Auvergne, Puy-de-Dôme), datée du Bronze ancien (cliché M. Minotti); B. Perles discoïdes de coque (*Cerastoderma* sp.) découvertes dans deux tombes (adulte et enfant) sur le site du Mas de Champ-Redon (Luxé, Charente), datées du Bronze ancien (cliché C. Mougne); C. Perles discoïdes réalisées en coquille en coque (*Cerastoderma* sp.) découvertes en association avec un dépôt de vases sur le site des Grèves de La Villeneuve (La Villeneuve-au-Chatelôt, Aube), datée de la fin du Bronze final (cliché C. Mougne); D. Cyprée (*Trivia* sp.) et littorine obtuse (*Littorina obtusata*) découvertes en contexte domestique sur le site de Mez Notariou (Ouessant, Finistère) datées du Bronze moyen (cliché C. Mougne); E. Dentales (*Antalis* sp.) découverts en contexte cultuel sur le site de la Vaurie (Périgny, Charente-Maritime) datés du Campaniforme/Bronze ancien (cliché C. Dupont); F : Dentales (*Antalis* sp.) découverts dans une tombe d'enfant sur le site de la ZAC du Clos Neuf (Démouville, Calvados) datés du Bronze moyen (cliché C. Mougne).