



**HAL**  
open science

## L'alimentation sur l'oppidum de Boviolles (Meuse) : regards croisés sur la faune, les graines la vaisselle et l'instrumentum

Bertrand Bonaventure, Patrice Méniel, Maxence Pieters, Julian Wiethold

### ► To cite this version:

Bertrand Bonaventure, Patrice Méniel, Maxence Pieters, Julian Wiethold. L'alimentation sur l'oppidum de Boviolles (Meuse) : regards croisés sur la faune, les graines la vaisselle et l'instrumentum. *Archaeologia mosellana*, 2014, 9, pp.259-294. halshs-01076144

**HAL Id: halshs-01076144**

**<https://shs.hal.science/halshs-01076144v1>**

Submitted on 28 Oct 2014

**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.

**Coordination du tome 9**  
Catherine Gaeng  
Centre National de Recherche Archéologique  
Musée National d'Histoire et d'Art  
Luxembourg

**Secrétariat d'édition**  
Catherine Gaeng et Charlotte Félix

**Réalisation graphique/Mise en page**  
Charlotte Félix

Publié avec le concours du Ministère de la Culture, Luxembourg

Publié avec le concours du Ministère de la Culture et de la Communication  
de l'Association pour le Développement  
de la Recherche Archéologique en Lorraine (ADRAL)

Gedruckt mit finanzieller Unterstützung des Landesdenkmalamtes im Ministerium  
für Bildung und Kultur des Saarlandes

Imprimé au Luxembourg, Imprimerie Fr. Faber (Mersch)

ISSN 1027-8311  
ISBN 978-2-87985-293-5

# Archaeologia Mosellana

Archéologie en Sarre, Lorraine et Luxembourg  
Archäologie im Saarland, in Lothringen und Luxemburg

**Tome 9**

**2014**

Centre National de Recherche Archéologique, Luxembourg  
Musée National d'Histoire et d'Art, Luxembourg  
Service Régional de l'Archéologie de Lorraine  
Landesdenkmalamt des Saarlandes

# L'ALIMENTATION SUR L'OPPIDUM DE BOVIOLLES (MEUSE) : REGARDS CROISÉS SUR LA FAUNE, LES GRAINES, LA VAISSELLE ET L'INSTRUMENTUM

PAR BERTRAND BONAVENTURE<sup>1</sup>, PATRICE MÉNIEL<sup>2</sup>, MAXENCE PIETERS<sup>3</sup> ET JULIAN WIETHOLD<sup>4</sup>  
1. *Archéologue, Archeodunum SAS, chercheur associé, UMR 5138, Archéométrie et Archéologie (Lyon)* ;  
2. *Directeur de recherche au CNRS, UMR 6298, ArTeHiS (Dijon)* ; 3. *Chercheur associé, UMR 6298  
ARTEHIS (Dijon)* ; 4. *Carpologue, Inrap, GEN (Metz)*

**Mots-clés** : *Oppidum*, Boviolles, alimentation, faune, carpologie, céramique, vaisselle, *Instrumentum*.

**Résumé** : En réunissant les différentes catégories de mobilier liées à l'alimentation, cet article propose une approche archéologique des pratiques alimentaires domestiques sur l'*oppidum* de Boviolles, principale agglomération des Leuques au I<sup>er</sup> siècle av. J.-C.

**Schlüsselwörter** : *Oppidum*, Boviolles, *Ernährungsgewohnheiten*, *Archäozoologie*, *Botanische Makrorestanalyse*, *Keramik*, *Geschirr*, *Metallgerätschaften*.

**Zusammenfassung** : *In dem Artikel werden verschiedene Gattungen archäologischer Funde aus dem oppidum von Boviolles (Meuse, Lorraine) vorgestellt, die in Zusammenhang mit der Ernährung stehen. In der Zusammenschau geben sie Auskunft zu den Ernährungsgewohnheiten im spätlätènezeitlichen oppidum von Boviolles (Meuse, Lorraine), das während des ersten Jahrhunderts vor Ch. der Hauptort der Leuker war.*

Depuis quelques années, la question de l'alimentation intervient fréquemment dans les publications sur l'âge du Fer ou l'époque romaine, grâce au développement des disciplines touchant directement à ce domaine (archéozoologie et carpologie). Il faut ainsi souligner l'apport de recherches récentes portant sur les pratiques de commensalité dans des cas sinon exceptionnels, au moins inhabituels : les banquets rituels, les dépôts alimentaires dans les tombes ou les repas funéraires constituent, à ce titre, les exemples les plus fréquemment traités (Poux 2002 ; Méniel 2002a). Il faut toutefois se garder de généraliser ces résultats à l'alimentation domestique : en effet, les cadres religieux dans lesquels s'inscrivent ces repas – réels ou symboliques – impliquent des aliments et des modes de préparation et de consommation particuliers.

Concernant l'alimentation quotidienne, en revanche, les études sont encore rares pour les périodes antérieures au Moyen Âge. S'agissant de la Protohistoire, des approches spécifiques à l'alimentation apparaissent régulièrement dans les publications, mais elles sont généralement le fait de spécialistes qui offrent cet éclairage particulier sur leur objet d'étude (faune, céramique, graines... : Méniel 2002b ; Bats 1988 ; Matterné 2001). Les approches pluridisciplinaires demeurent rares, même s'il faut néanmoins citer quelques exemples isolés (Kaenel 1985).

Pourtant, on ne saurait trop insister sur l'importance de la cuisine et des manières de table dans les fonctionnements sociaux. Les ouvrages de Claude Lévi-Strauss et de Jack Goody, notamment, ont depuis plusieurs décennies posé les bases d'une socio-anthropologie de l'alimentation (Lévi-Strauss 1964, 1968 ; Goody 1984), tandis que les recherches plus récentes placent ces aspects dans une perspective historique (Flandrin, Montanari 1996 ; Alexandre-Bidon 2005).

C'est dans ce cadre historiographique que nous proposons une première approche de l'alimentation sur l'*oppidum* principal des Leuques, en prenant pour objet d'étude l'abondant mobilier mis au jour lors des fouilles récentes. Trois aspects seront ici privilégiés : l'alimentation carnée (étude archéozoologique),



Fig. 1 - Localisation de l'oppidum de Boviolles (Meuse).  
Carte B. Bonaventure.

l'alimentation végétale (étude carpologique), et les modes de préparation et de présentation (étude céramologique). Dans une moindre mesure, l'*instrumentum* sera également mis à contribution.

## 1. Présentation du site et de la documentation disponible

### 1.1. L'oppidum des Leuques

L'oppidum qui surplombe l'agglomération antique de *Nasium* (Meuse) est un vaste éperon barré de 60 ha, situé à l'ouest du territoire des Leuques (fig. 1). Probablement occupé dès La Tène D1, il connaît sa phase d'occupation principale pendant toute La Tène D2, période durant laquelle il se caractérise par un caractère urbain affirmé, avec un rempart monumental de type *muris gallicus* barrant l'accès oriental, un réseau dense de voirie délimitant des îlots d'habitation, et un large fossé isolant sa partie supérieure (Dechezleprêtre *et al.* 2007 ; Dechezleprêtre 2011 ; Mourot, Dechezleprêtre 2004). L'oppidum connaît une occupation relativement dense dont le mobilier archéologique trahit également le caractère urbain. Les monnaies, extrêmement nombreuses, témoignent d'intenses activités économiques, voire de l'émission de numéraire sur l'oppidum même. Les amphores vinaires soulignent les liens commerciaux liant l'oppidum et les marchands méditerranéens, de même que les nombreuses importations de céramiques (campanienne, cruches à pâte claire, gobelets à parois fines...). Enfin, le petit mobilier illustre la présence de militaires romains sur le site à partir de la guerre des Gaules. Le rôle de ces militaires a sans doute été important dans l'approvisionnement du site en denrées d'importation, mais il est impossible de l'estimer précisément.

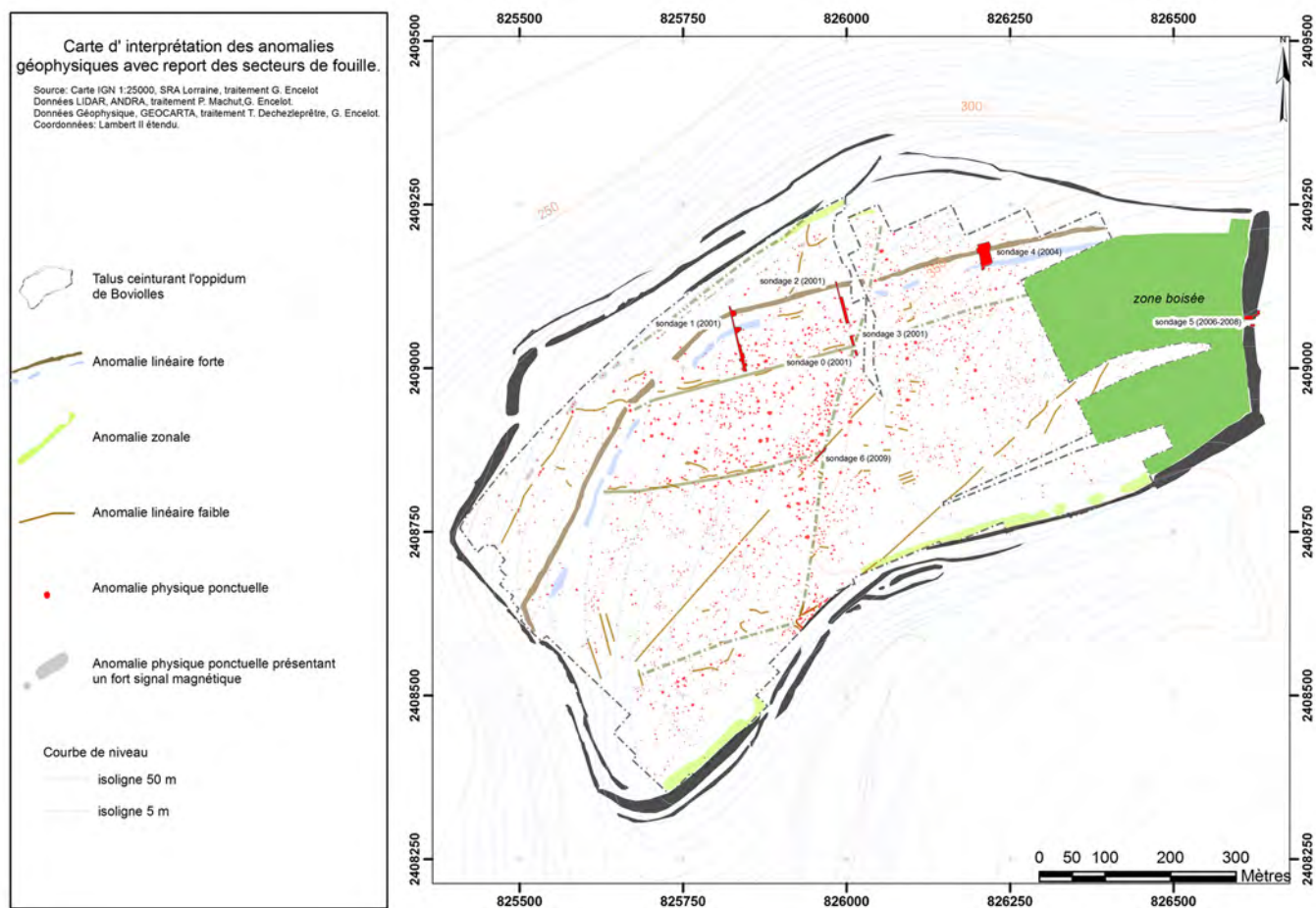


Fig. 2 - Plan de l'oppidum de Nasium et localisation des sondages.  
DAO G. Encelot.

L'oppidum est abandonné entre la fin de La Tène D2b et le début de la période augustéenne, soit dans les années 30-20 av. J.-C. (Bonaventure, Dechezleprêtre 2012). C'est à partir de cette période que semble se développer l'agglomération de *Nasium* qui s'étend dans la vallée de l'Ornain, au pied de l'oppidum.

## 1.2. Les sources archéologiques

Le site a fait l'objet d'une reprise des recherches au cours de ces quinze dernières années, sous l'impulsion de Th. Dechezleprêtre. Outre les méthodes non destructrices (prospections pédestres, géomagnétiques, aériennes et relevé Lidar), il a été l'objet de six sondages archéologiques (fig. 2) qui ont permis de préciser la chronologie de l'occupation (Dechezleprêtre 2011). Ils ont également entraîné la découverte de nombreuses structures et d'un abondant mobilier, dont une majorité peut être associée à la question de l'alimentation : la faune, notamment, constitue avec la céramique le mobilier le plus abondant, tandis que le mobilier métallique recèle également quelques éléments intéressants : éléments de passoire, cuiller, couteaux, croc de boucher.... Par ailleurs, la cave FS 6001 a fait l'objet de prélèvements qui se sont avérés riches en carpores végétaux qui permettent de documenter l'alimentation végétale. Ce sont donc sur ces éléments que cette étude sera fondée.

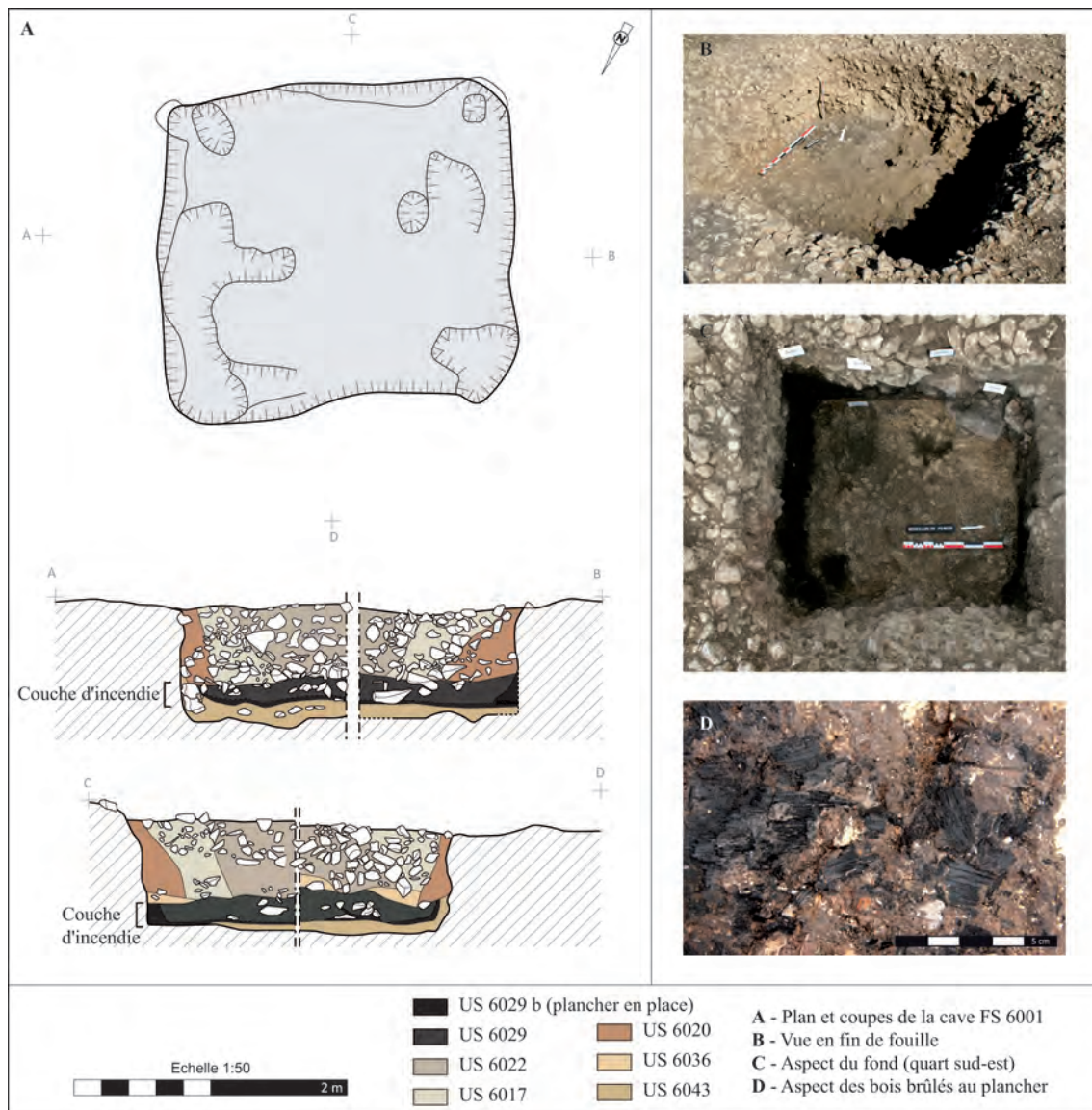


Fig. 3 - Relevés et clichés de la cave FS 6001. Document B. Bonaventure.

### 1.3. La cave FS 6001

En raison des faibles superficies touchées par les sondages, l'organisation interne du site à l'échelle de l'îlot d'habitation ou de la maisonnée est délicate à appréhender. Aucun espace spécifiquement destiné aux pratiques alimentaires n'a pu ainsi être identifié. Seuls deux foyers sont attestés, mais ils renvoient tous deux au travail du métal (bronze et fer). Par ailleurs, il est vain de vouloir distinguer, parmi les ensembles mis au jour, des espaces spécifiquement dévolus à la cuisine. Aussi, seule la cave FS 6001 pourrait permettre de documenter cette question, quoique de manière très indirecte. En effet, cette cave incendiée autour de 30 av. J.-C. contenait de nombreux éléments liés aux pratiques alimentaires : la batterie de cuisine et de table, notamment, paraît complète et refléter fidèlement l'assortiment de céramiques d'une maisonnée. Ces céramiques étaient, par ailleurs, associées à un important lot de graines, également incendiées avec le reste de la cave ; la faune y est également abondante. Cette structure offre donc, à l'instar de tous les

contextes brutalement et définitivement scellés par un incendie, une image instantanée de la vie quotidienne, et il convient à ce titre d'en faire une présentation rapide.

Cette structure se présente sous forme d'une excavation rectangulaire de 2,30 x 2,60 m, avec des parois verticales et un fond plat. La profondeur conservée est de 0,80 m (fig. 3). Il est difficile d'en estimer la hauteur d'origine, mais la présence de niveaux de sol en place à proximité permet d'envisager que la profondeur observée à la fouille n'est pas loin de celle d'origine. La stratigraphie s'avère assez complexe : le comblement supérieur se compose de trois couches limoneuses contenant des pierres, des fragments d'amphore, de la faune, des restes de charbon de bois, de nombreuses graines, des battitures et des scories (US 6001, US 6017 et US 6022). Ces niveaux reposaient sur une couche plus sableuse et moins organique (US 6020) qui tapissait les pourtours du creusement. Son aspect évoque un remplissage originel de la cave, recréusé puis comblé par les couches supérieures. L'interface entre ces couches et le niveau sous-jacent était une épaisse couche noire très charbonneuse (US 6029), très riche en macro-restes végétaux carbonisés, qui permet de documenter la présence d'un aménagement en bois détruit par le feu. Enfin, après quelques lentilles plus ou moins charbonneuses (US 6030, US 6031 et US 6033), la couche la plus profonde (US 6043) correspond sans doute à un aménagement du fond de la cave pour y installer le plancher.

Ainsi, la cave a fait l'objet d'aménagements sous forme d'un plancher et de parois réalisés en planches de bois. Aucune structure architecturale n'a pu lui être associée, si bien qu'il est impossible de restituer un éventuel bâtiment la surplombant. Le mobilier indique qu'elle a été détruite par un incendie, probablement vers 30 av. J.-C. Celui-ci est documenté non seulement par les aménagements de bois brûlés en place, mais également par une épaisse couche charbonneuse qui semble trahir la présence d'un plancher surplombant l'excavation. L'essentiel du mobilier – notamment le mobilier brûlé – provient de cette couche et ne paraît pas écrasé en place, laissant penser qu'il n'était pas posé au fond de la cave, mais au contraire sur le plancher la surplombant.

De part ses caractéristiques, cette structure offre de belles opportunités d'étudier la question de l'alimentation sur l'*oppidum* de Boviolles. À ce titre, elle sera souvent évoquée dans ces lignes, bien que le reste du mobilier mis au jour sur le site constitue également une importante masse d'informations.

## 2. Étude des sources liées à l'alimentation

### 2.1. L'alimentation carnée (P. Méniel)

Les fouilles réalisées sur l'*oppidum* de Boviolles ont livré près de 30000 restes animaux (238 kg), dont un peu plus de la moitié (52 %, mais 88 % de la masse) a été déterminée. Ces restes proviennent essentiellement de mammifères domestiques, bœuf (34 % du nombre de restes déterminés), porc (52 %), caprinés (10 %), cheval (1 %) et chien (1 %). Les mammifères sauvages (1 %), les oiseaux (0,6 %) et les poissons (deux fragments de crânes) sont nettement en retrait.

Dans la cave FS 6001, les 3623 restes animaux recueillis sont assez bien conservés, mais la présence massive d'esquilles recueillies au tamisage et de restes brûlés expliquent une part importante d'indéterminés, soit les trois quarts du nombre et un quart de la masse des ossements. En effet, un sixième des 2818 restes indéterminés est passé par le feu, leur état va du carbonisé (n = 230) au calciné (n = 195). Ces pièces indéterminées proviennent essentiellement de petits mammifères, cinq fois plus nombreux que ceux des grands. Les 800 restes déterminés sont issus d'animaux domestiques, mammifères et oiseaux, avec une préférence nette (fig. 4) pour le bœuf et le porc, qui ressort aussi bien des nombres (84 %) que de la masse des vestiges (93 %).



Espèce	N.R.	%	P.R.	%	N.M.I.
<b>Bœuf</b>	357	44,3	7368	75,9	4
<b>Porc</b>	323	40,1	1639	16,9	6
<b>Caprinés</b>	92	11,4	316	3,3	3
<b>Cheval</b>	7	0,9	329	3,4	1
<b>Chien</b>	22	2,7	51	0,5	4
<b>Coq</b>	4	0,5	4	0,1	1
<b>Total</b>	<b>805</b>	<b>100</b>	<b>9707</b>	<b>100</b>	<b>17</b>

Fig. 4 – Liste des espèces animales en présence dans le comblement de la cave FS 6001 et dénombrements : N.R. = nombre de restes ; P.R. = masse des restes en gramme ; N.M.I. = nombre minimum d'individus de fréquence. Document P. Méniel.

Le cheval est représenté par un métacarpe principal issu d'un grand sujet dont la stature peut être estimée à 1,44 m (coefficients de Kiesewalter). S'y ajoutent deux métapodes vestigiaux, trois dents et la moitié distale d'une scapula – seul fragment représentatif d'une partie comestible, l'épaula – bien qu'aucune trace de découpe ne permette d'assurer son éventuelle consommation.

Le chien paraît un peu plus abondant, mais la moitié (12 sur 22) des restes provient d'au moins deux fœtus, auquel s'ajoute le squelette d'un sujet périnatal. Les neuf pièces restantes sont des fragments de dent (prémolaire supérieure) ou d'os (mandibule, deux radius et deux tibias), une lombaire, un calcaneum carbonisé et une phalange I. Aucun de ces restes ne présente de trace de découpe, mais le fait que des os longs soient cassés peut laisser penser que la viande de certains de ces sujets a pu être consommée, mais de toute manière cette consommation est, si l'on se rapporte à la masse des os (0,4 % des déterminés), tout à fait négligeable.

Parmi les neuf os d'oiseaux, quatre ont été attribués au coq, les autres sont restés indéterminés. Malgré cette part d'inconnu, il apparaît que la volaille ne représentait pas non plus un apport important dans l'alimentation.

Enfin, pour clore cette revue des espèces secondaires, on peut y associer les caprinés, avec surtout du mouton (n = 12), la chèvre n'étant attestée que par un fragment de frontal. Cette domination du mouton est habituelle sur l'ensemble du site, avec, en moyenne, un reste de chèvre pour cinq ou six de mouton. Les données sur les sexes et les âges au décès sont notoirement insuffisantes pour permettre ne serait-ce que d'entrevoir les règles de sélection de ces animaux. La part importante de dents isolées (30 %) témoigne de la dislocation de mâchoires suite à des destructions assez poussées. Cela donne une place sans doute surestimée à la tête (39 %), et explique, au moins en partie, la petite part de vertèbres (9 %) et de côtes (5 %). L'épaula (15 %) est mieux représentée que le gigot (10 %), mais les os de pieds constituent une part importante de cet ensemble (22 %). Un éclat de métapode calciné a été trouvé, un atlas et deux métapodes présentent des traces de brûlures locales à mettre au compte d'une cuisson à la flamme. Avec quelques traces de découpe, cela montre bien la finalité culinaire du traitement dont ces animaux ont fait l'objet.

Les restes de porcs sont de trois (en nombre) à cinq (en masse) fois plus abondants que ceux des caprinés et il est possible d'estimer l'âge de cinq sujets. Quatre ont environ quinze mois et le dernier a dépassé trois ans. On compte cinq truies pour deux verrats. Comme pour les caprinés, les dents isolées sont assez nombreuses (17 %), ce qui confère à la tête une importance analogue (36 %). Viennent ensuite les os de pieds (21 %), puis les os de jambons (14 %), les côtes (13 %) et les os des épaula (11 %). Les vertèbres sont mal représentées (5 %). On compte dix os carbonisés et neuf calcinés suite à l'incendie de la cave. Seize présentent des traces de brûlures locales dont quatre sur des pointes d'incisives ou de canines ; il s'agit là de stigmates dus à la cuisson à la flamme. Ils concernent la tête (un temporal et trois mandibules), un

axis, une ulna, deux tibias, trois tarses et une phalange I latérale. Cela montre que divers morceaux, tête, collier, pieds ou membres, ont été cuits à la flamme.

Les cinq bovins dont les âges ont pu être estimés sont très jeunes : huit et dix mois, douze mois, un an et demi et deux ans. Ces quelques résultats se distinguent de ceux établis sur le reste du site, où l'abattage touche en majorité des bovins de deux à quatre ans. En plus de ces estimations d'âges dentaires, on peut constater que deux tiers des os ont un aspect juvénile assez typique, et il n'a pas été trouvé de restes présentant de traces de sénilité. La gestion du cheptel bovin paraît donc orientée vers la production d'une viande de qualité. Les déterminations de sexes ne concernent que deux individus, une vache et un bœuf, et ne permettent pas de restituer de règles de gestion. Les restes de bovins ont une distribution anatomique très différente de celles des autres animaux. Le fait marquant est que les vertèbres (24 %) et les os de pieds (26 %) représentent la moitié des restes de l'espèce. L'inventaire des 87 vertèbres présente des anomalies vis-à-vis de la composition du rachis d'un bovin, qui comporte 7 cervicales, 13 thoraciques, 6 lombaires, 5 sacrées et une vingtaine de caudales. Or, plus de la moitié des vertèbres recueillies sont des cervicales ( $n = 47$ ) ce qui témoigne d'un choix particulier. Les autres catégories, thoraciques (23), lombaires (8), sacrées (2) et caudales (2), sont présentes dans des quantités assez équilibrées, qui correspondraient à deux sujets, si elles étaient complètes, alors que les cervicales en impliquent environ 7. Il s'agit donc essentiellement de restes de collier et non pas de rachis décharnés lors de la découpe de carcasses. L'état de morcellement de ces vertèbres témoigne également de leur découpe qui outrepassa le stade d'un simple désossage. Les têtes (18 %) sont également assez bien représentées, bien que la meilleure résistance des mâchoires se traduise par des dents isolées (6 %) trois à cinq fois moins fréquentes que pour les petits mammifères. Les restes de parties comestibles, côtes, os d'épaules et de cuisses, sont en retrait (de 10 à 12 %). La part des os rejetés dans des foyers ou brûlés lors de l'incendie est assez importante : 27 carbonisés et 12 calcinés, soit un dixième des restes ; les os de pieds en représentent la moitié. D'autre part, 14 restes présentent des brûlures locales (3 os de pieds) dues à des expositions à la flamme plus modérées.

L'ensemble des ossements animaux de la cave constitue une série dominée par les restes de bœufs et de porcs, avec un complément assez minime des caprinés. Dans cette cave, la part du bœuf est plus importante que celle du porc, aussi bien en nombre qu'en masse des restes. Cet écart est moins accusé sur le reste du site, même si la viande de bœuf reste prédominante (60 % de la masse des os, contre 32 % pour le porc). Les parts de caprinés, des chiens et des chevaux sont donc des plus réduites. La viande consommée est donc essentiellement fournie par les bovins, puis par les porcs.

Comparée à celles d'autres structures du site, la série des restes de bovins de la cave se distingue surtout par l'abondance de vertèbres, puis par celle des os de pieds. Au contraire, les côtes et les os de cuisses sont peu fréquents. On est donc en présence de restes de colliers, aux dépens de parties plus nobles comme les côtes ou les cuisses. La relative abondance des os de pieds ne contribue pas non plus à voir dans ces déchets des traces d'une alimentation de grande qualité. Cette image peut toutefois être nuancée par l'âge des bovins, qui ont été mis à mort assez jeunes. Cette abondance d'os de pieds par rapport à l'ensemble des autres structures du site, est également valable pour le porc (21 % dans la cave, 10 % pour le reste du site). Cela confirme l'impression d'un dépôt marqué par des déchets de découpe.

La part des os passés par le feu (15 %) est dix fois plus importante que dans les autres structures du site (1,2 %), ce qui s'explique essentiellement par l'incendie de la cave. Il s'agit surtout d'os de pieds de bœufs (45 % des os brûlés de bovins) et d'éléments de têtes de porcs (40 %), mais pour ce dernier on note une part non négligeable de traces de cuisson. Pour les bœufs et une part importante des restes calcinés indéterminés, l'essentiel correspond à des rejets dans des foyers, avec le double intérêt de l'alimentation du feu et de l'élimination de déchets.

L'impression générale qui ressort de l'examen de cet ensemble est que, s'il ne comporte que des restes d'animaux domestiques, il est néanmoins composite. Si l'on peut faire abstraction des quelques restes de chevaux, surtout un métacarpe et un fragment de scapula, les restes de chiots, fœtus et périnatal, intro-

duisent une note originale dans un ensemble d'ossements largement dominé par le bœuf, puis par le porc. Ces ensembles rassemblent des déchets de découpe, dont une part non négligeable de pieds, et des os de parties comestibles, au premier rang desquels des vertèbres cervicales bien découpées. Il manque les meilleurs morceaux, mais cette réserve est en partie compensée par l'âge peu élevé des sujets en présence.

## 2.2. L'alimentation végétale (J. Wiethold)

Sur l'ensemble des structures mises au jour, seule la cave FS 6001 a fait l'objet de prélèvements carpologiques systématiques, et constitue donc actuellement l'unique témoignage de l'alimentation végétale sur l'*oppidum*. En effet, de nombreuses graines carbonisées ont été observées lors de la fouille, motivant un échantillonnage détaillé pour l'analyse carpologique avec l'objectif de déterminer les espèces de plantes cultivées et sauvages mais aussi de contribuer à l'interprétation de cette structure. Les résultats témoignent de l'agriculture et de l'alimentation végétale à Boviollles et de l'utilisation de cette cave pour le stockage des récoltes et des denrées alimentaires.

Les huit premiers prélèvements ont été effectués par un ramassage manuel des graines carbonisées visibles à l'œil nu. Après la prise de contact avec le laboratoire archéobotanique de l'Inrap à Metz, quatre autres échantillons ont été effectués plus systématiquement, par échantillonnage des sédiments bruts de 10 à 20 litres (fig. 5). Tous les prélèvements bruts ont été traités par flottation en utilisant une colonne de tamis de laboratoire de 0,315 mm et 1,0 mm. Les graines issues de la collecte manuelle ont été traitées de même façon, mais une perte des graines de petite taille (mauvaises herbes) est plus probable.

L'analyse carpologique a révélé en total 3060 macro-restes végétaux, tous carbonisés (fig. 6). Ce mode de conservation est de loin le plus fréquent et souvent l'unique chance de retrouver des graines sur les sites archéologiques : lors de la combustion, la matière organique d'origine végétale est transformée en carbone, permettant la conservation des graines. En dehors des incendies, il ne concerne généralement que certaines catégories de plantes – celles les plus fréquemment exposées au feu par différents biais (préparations culinaires, brûlage de déchets, utilisation comme combustible...). Dans notre cas, il s'agit sans doute des résidus de stocks de céréales détruits lors d'un incendie, volontaire ou accidentel. Toutefois, en dépit de ces conditions favorables, le spectre des plantes identifiées à partir des restes carbonisés est souvent limité à certaines catégories de plantes cultivées et sauvages (céréales, légumineuses cultivées et leur adventives) ; il ne représente qu'une partie des espèces réellement utilisées ou présentes sur le site (Théry-Parisot *et alii* 2009). En effet, la carbonisation n'affecte pas de la même façon les différents types de macro-restes végétaux selon leur nature (fragilité, contenu en huile grasse et/ou volatile etc.) et les

N° structure	Volume/l	Type de structure	Macro-restes	total de macro-restes	densité moyenne	Charbons	Datation
6001	collecte manuelle	couche de remplissage	oui	9		oui	augustéenne
6017	collecte manuelle	couche de remplissage	oui	371		oui	augustéenne
6017	10	couche de remplissage	oui	67	6,70	oui	augustéenne
6020	collecte manuelle	couche de remplissage	oui	857		oui	augustéenne
6020	10	couche de remplissage	oui	302	30,20	oui	augustéenne
6023	collecte manuelle	couche de remplissage	non				augustéenne
6029	collecte manuelle	couche de remplissage	oui	1170		oui	augustéenne
6029	10	couche de remplissage	oui	170	17,00	oui	augustéenne
6030	collecte manuelle	couche de remplissage	oui	3		oui	augustéenne
6031	collecte manuelle	couche de remplissage	oui	51		oui	augustéenne
6033	collecte manuelle	couche de remplissage	oui	25		oui	augustéenne
6043	20	couche de remplissage	oui	35	1,75	oui	augustéenne
<b>Total</b>	<b>50,00</b>			<b>3060</b>			

Fig. 5 - Liste de prélèvements carpologiques étudiés dans la cave FS 6001. Document J. Wiethold.

L'ALIMENTATION SUR L'OPPIDUM DE BOVIOLLES (MEUSE)

N° US	Volume/l	6001	6017	6017	6020	6020	6020	6029	6029	6030	6031	6033	6043	%		Fréquence
														Man.	3060	
<b>Céréales</b>																
	<i>Hordeum vulgare</i> fo. <i>vulgare</i>	8	294	41	681	228	785	35	2	34	22	23	2153	70	100	
	<i>Triticum</i> sp.		13	1	49	11	122	37		2		1	236	8	73	
	<i>Triticum aestivum</i> s.l./ <i>durum</i> / <i>turgidum</i>	1	3	2	52	2	78	32		4			174	6	73	
	<i>Triticum spelta</i>		14	1	33	4	71	16		2	1		142	5	73	
	<i>Triticum spelta</i> , bases des glumes					1		1					2	r	18	
	<i>Triticum dicoccon</i>		9		8		27	2		2			48	2	45	
	<i>Triticum dicoccon</i> , bases d'épillets					2		1					3	r	18	
	<i>Triticum dicoccon/spelta</i>		1										1	r	9	
	<i>Triticum monococcon</i>		4		3		9	3		2			21		45	
	<i>Avena</i> sp.						6						6	r	9	
	Céréales		32	21	26	48	48	17	1	3	10		206	7	82	
	Objets amorphes carbonisés (MOC)						15	22			1		38	1	27	
<b>Légumineuses</b>																
	<i>Vicia sativa</i> agg.		1				3						4	r	18	
	<i>Lens culinaris</i>					2	1						3	r	18	
	Légumineuses sativae indet.									1			1	r	9	
<b>Fruits sauvages</b>																
	<i>Prunus spinosa</i>			1	3		3	1			1		9	r	45	
	<i>Corylus avellana</i>				1	1	1						3	r	27	
	<i>Rosa</i> cf. <i>canina</i>				1						1		2	r	18	
	<i>Quercus</i> sp., glands						1						1	r	9	
<b>Messicoles et autre végétation synanthrope</b>																
	<i>Rumex crispus/obtusifolius</i>						2						2	r	9	
	<i>Bromus</i> cf. <i>secalinus</i>							1					1	r	9	
	<i>Galium aparine</i>									1			1	r	9	
	<i>Trifolium campestre/dabium/arvense</i>					1							1	r	9	
	<i>Fallopia convolvulus/dumetorum</i>							1					1	r	9	
	<i>Centaurea</i> cf. <i>jacea</i> agg.							1					1	r	9	
	<b>Total</b>	9	371	67	857	302	1170	170	3	51	25	35	3060			

Fig. 6 - Résultats carpologiques du remplissage de la cave FS 6001. Sans référence graines ou noyaux. Abréviations : agg. = aggregatio ; cf. = confer, détermination incertaine ; fo. = forma, variété ; sp. = species, espèce. Document J. Wietbold.

conditions de combustion (température et durée du feu, apport en oxygène, taux d'humidité de la matière végétale d'origine : Théry-Parisot *et alii* 2009).

Les densités de graines dans les différents prélèvements varient entre 6,7 (US 6017) et 30,2 (US 6020) restes par litre : les couches US 6020 et US 6029 affichent les plus grandes concentrations en graines (fig. 5). L'assemblage est principalement constitué de restes de céréales (99 % du total) et de quelques rares graines de légumineuses, fruits sauvages et des adventices de cultures. Malgré une probable perte de petites graines d'adventices à la suite de la collecte manuelle d'une partie du corpus, on peut considérer que le faible taux d'adventices trahit des stocks de céréales déjà nettoyés par vannage et tamisage. Six espèces sont attestées. L'orge vêtue polystique *Hordeum vulgare vulgare* est, avec 2153 caryopses (71 % des restes céréaliers), la céréale principale. Il est suivi de loin par le blé indéterminé *Triticum* sp. (7,8 %), le blé nu *Triticum aestivum* l.s./*durum/turgidum* (5,7 %) et l'épeautre *Triticum spelta* (4,7 %). L'amidonnier *Triticum dicoccon* et l'engrain *Triticum monococcum* sont également attestés, mais leur présence reste plus ou moins aléatoire. Le statut de l'avoine *Avena* sp. comme céréale cultivée reste en question. En effet, il semble plus probable qu'il s'agisse des grains de la folle-avoine *Avena fatua*, mauvaise herbe et graminée sauvage qui infestait fréquemment les cultures de l'orge : en Meuse, la culture de l'avoine n'a commencé qu'à la transition entre l'Antiquité tardive et le haut Moyen Âge. Au deuxième âge du Fer et durant l'époque romaine, les attestations de l'avoine sont très limitées, et les rares graines encore protégées par leurs glumelles ont permis leur identification comme folle-avoine (Pasternak 1991). En revanche, les grains décortiqués tels que ceux mis au jour dans la cave FS 6001 ne sont pas déterminables avec précision.

Dans notre corpus de carporestes, les éléments de vanes des céréales (bases de glumes, bases d'épillets, fragments de rachis...) sont très rares. Deux bases de glumes de l'épeautre et trois bases d'épillet de l'amidonnier ont été enregistrées. Le faible taux des vanes ne concerne pas seulement les collections manuelles ; les prélèvements aux volumes standards de 10 ou 20 litres n'ont également presque pas fourni ces restes. On peut en conclure que les grains de céréales vêtues (épeautre, amidonnier, engrain orge vêtue) étaient déjà presque tous décortiqués, et que ces stocks rassemblent des céréales bien nettoyées et prêtes pour la mouture et la consommation humaine.

Les aspects de la mise en culture des espèces attestées dans la cave peuvent être brièvement évoqués. L'orge vêtue polystique (fig. 7), qui domine largement le corpus, était une culture principalement estivale, mais quelques variétés pouvaient être également récoltées en hiver, donc semées en automne (Hingh 2000 ; Labeaune, Wiethold 2007 ; Matteredne 2001 ; Matteredne *et alii* 2009). Les formes à deux rangs sont rarement identifiées dans les sites du Sud et Sud-Ouest, et la seule occurrence publiée concerne un site d'époque romaine (Bouby 2001). Comme le seigle et l'avoine cultivée, l'orge vêtue polystique est peu exigeante en apports nutritifs et en conditions climatiques. Ainsi, sa culture évolue mieux sur des sols lourds que sur des sols sableux légers. L'orge vêtue polystique ne se prête guère à la panification.

Loin derrière, le blé nu – à Boviolles, les caryopses proviennent très probablement du blé nu hexaploïde, le blé tendre ou froment – est la céréale la plus exigeante concernant la fertilité des sols. Elle est bien panifiable et principalement utilisée pour la fabrication du pain, des galettes et des pâtisseries. L'épeautre *Triticum spelta*, l'amidonnier *Triticum dicoccon* et l'engrain *Triticum monococcum* sont tous des blés vêtus. L'épeautre *Triticum spelta*, qui apparaît au quatrième rang de fréquence, se caractérise par une bonne rusticité et une bonne tolérance aux climats défavorables (fig. 8). En comparaison avec le froment, l'épeautre tolère mieux la sécheresse estivale, problématique pour les cultures céréalières sur des sols calcaires moins profonds. Les environs du site de Boviolles sont généralement favorables à la culture de l'épeautre qui pousse assez bien sur les sols calcaires. Aussi, sa culture est possible sur les plateaux et les versants aussi bien que sur les alluvions des rivières. L'épeautre est une céréale d'hiver classique, comme le blé tendre/froment et l'engrain.

Le froment et l'épeautre sont principalement destinés à la panification. En revanche, l'orge vêtue sert principalement à la préparation de bouillies et gruaux ou comme fourrage pour les animaux. Malgré ce



Fig. 7 - L'orge vêtue polystique (*Hordeum vulgare* fo. *vulgare*) a été une espèce céréalière importante des âges du Fer, de l'Antiquité et du haut Moyen Âge. Cliché J. Wiethold, Inrap.



Fig. 8 - L'épeautre (*Triticum spelta* L.) est un blé vêtue, apprécié pour sa rusticité et sa tolérance contre la sécheresse estivale. Cliché J. Wiethold, Inrap.

constat, on doit signaler que la farine d'orge, comme d'autres farines peu panifiables, a pu être mélangée avec la farine de céréales bien panifiables pour faire du pain, souvent durant les périodes de disette.

Les légumineuses sont faiblement représentées. Deux espèces sont attestées : la lentille *Lens culinaris* et la vesce cultivée *Vicia sativa*. La lentille est une plante qui pousse préférentiellement sur les sols légers et bien ensoleillés. Sa culture nécessite un désherbage intensif. Une culture en métairie avec des céréales, par exemple l'orge vêtue, semble probable : les tiges de l'orge servaient de tuteurs pour des tiges grimpantes de la lentille et la densité de la culture permet de se prémunir contre la propagation des mauvaises herbes. En revanche, le statut de la vesce cultivée reste obscur, puisqu'il existe des variétés cultivées (*ssp. sativa*) et sauvages (*ssp. angustifolia*). La faible représentativité et la petite taille des graines suggèrent une interprétation comme adventice de cultures céréalières.

Les restes de fruits sauvages doivent être considérés comme des contaminations plus ou moins accidentelles des stocks de céréales. Quatre espèces sont attestées : le prunellier *Prunus spinosa* avec neuf noyaux, le noisetier *Corylus avellana*, l'églantier ou rosier des chiens *Rosa* cf. *canina* et, finalement, un gland de chêne *Quercus* sp. Les prunelles fournissaient de la vitamine C et des antioxydants à l'alimentation humaine, tandis que les noisettes servaient comme suppléments alimentaires. La chair souple des fruits de l'églantier a été également utilisée pour des préparations fruitières.

Avec sept diaspores, le spectre d'adventices des cultures et des espèces de la végétation anthropisée est de très faible envergure. Les céréales étaient décortiquées et très bien nettoyées. Le Brome-seigle *Bromus* cf.

*secalinus* et la vrillée *Fallopia convolvulus/dumetorum* sont des plantes messicoles des céréales d'hiver. À Boviolles, ils infestaient probablement le froment ou l'épeautre. Les autres adventices comme le gaillet gratteron *Galium aparine* et un trèfle *Trifolium campestre/dubium/arvense* étaient – et sont encore aujourd'hui – largement répandus dans les cultures de l'été et généralement dans les zones anthropisées. La centaurée jacée, qui constitue aujourd'hui une espèce des prairies sèches, était auparavant une plante messicole des céréales d'hiver. Elle se trouve comme mauvaise herbe dans les restes du décortiquage de l'épeautre (Wiethold 1998, 2010).

Pour conclure sur l'agriculture et l'alimentation végétale, il faut considérer que la cave FS 6001 servait au stockage des céréales et quelques autres denrées alimentaires. L'orge polystique vêtue est la céréale la plus fréquente du corpus. Les grains étaient décortiqués, sans doute en vue d'une consommation humaine. Ils n'étaient pas germés, une utilisation pour la préparation de la bière n'est donc pas confirmée mais ne peut être totalement exclue.

Le spectre carpologique témoigne d'une polyculture des céréales de l'été (orge vêtue, amidonnier) et des céréales d'hiver (blé nu/froment, épeautre, engrain). Il s'agit des espèces déjà bien attestées au premier et deuxième âge du Fer (Matterne 2001 ; Matterne *et alii* 2009 ; Labeaune, Wiethold 2007). La transition La Tène/époque augustéenne affiche, dans l'Est de la Gaule, une nette augmentation du blé nu par rapport aux blés vêtus. Contrairement aux blés vêtus, le blé nu (très probablement le blé tendre ou froment) ne peut pas être stocké en silos enterrés car ses grains ne sont pas protégés par leurs enveloppes. En revanche, le stockage dans des caves semble généralement plus adapté. Il s'agit d'un mode de conservation qui semble répandu à la fin de La Tène et au début de l'époque romaine : on citera, à ce titre, le cas de la grande cave augustéenne de "La Pâture du Couvent" à Bibracte, qui a également livré quantités de graines de céréales carbonisées (Vitali, Wiethold 1996 ; Wiethold 2000).

### 2.3. Les aliments importés (B. Bonaventure)

En considérant l'ensemble du mobilier de l'*oppidum* de Boviolles, les fragments d'amphore permettent de totaliser 171 individus-bord (étude de F. Olmer). Ces objets témoignent de l'importation relativement massive de produits en provenance, principalement, de la péninsule italienne. C'est naturellement le vin qui tient une place prépondérante dans les ensembles : la quasi-totalité des individus recensés se réfèrent en effet aux types Dressel 1 et Lamboglia 2. Quel que soit le secteur considéré, les amphores à vin représentent une part relativement importante des assemblages, de l'ordre de 10 % en moyenne. Par ailleurs, quelques fragments sont rattachables à des amphores provenant de Tarraconaise, d'Orient ou de Bétique. C'est de cette dernière région que sont importés les seuls produits autres que le vin : la présence de quelques fragments de Dressel 7/11 pourraient témoigner de l'importation de saumure ou de *garum* sur l'*oppidum*, même si elles ont également pu contenir du vin de Bétique (Silvino, Poux 2005).

Le mobilier amphorique de la cave FS 6001 représente assez fidèlement le faciès général de l'*oppidum* : le corpus se compose exclusivement d'amphores italiennes de type Dressel 1 et Lamboglia 2. Il est, à ce titre, particulièrement instructif de comparer cet ensemble à ceux mis au jour au pied de l'*oppidum*, au "Cul de Breuil" (Bonaventure, Pieters 2011), où l'occupation centrée sur la période augustéenne a livré un corpus d'amphores beaucoup plus diversifié, que ce soit en termes de provenances (Italie, Espagne, Afrique, Orient) ou de produits (vin, saumures, huile alimentaire ou d'éclairage). La charnière entre La Tène D2b et la période augustéenne semble marquer ainsi une véritable rupture dans le volume et la nature des échanges avec le bassin méditerranéen.



Fig. 9 - La vaisselle métallique (1 : poucier de passoire ; 2 : doigtier de passoire).  
Dessins M. Pieters.

#### 2.4. La vaisselle (B. Bonaventure)

La vaisselle, essentiellement céramique, constitue la majorité du mobilier mis au jour sur l'*oppidum* de Boviolles. Toutefois, les contextes fouillés n'ont généralement livré qu'un mobilier très fragmentaire qui permet difficilement la reconstitution de formes complètes. Seule la cave FS 6001 contenait un mobilier dans lequel se dessinent la batterie de cuisine et le répertoire complet de la vaisselle de table.

Cependant, les sources archéologiques ne nous offrent qu'une vision déformée du répertoire et de la diversité de la vaisselle utilisée. Le traitement réservé aux différents objets selon leurs matériaux, notamment, interdit toute comparaison statistique entre les taux de vaisselle céramique et métallique. Tandis que la première oppose une résistance efficace aux aléas du temps (bris, piétinements, conditions d'enfouissement...), la possibilité, pour la seconde, d'accéder jusqu'à nous est soumise à plusieurs facteurs qui conditionnent sa conservation : d'une part, le métal utilisé pour la réalisation de vaisselle métallique peut être recyclé, après déclassement du récipient, pour la réalisation d'autres objets ; d'autre part, la fragilité de la vaisselle métallique, soumise aux piétinements et aux intempéries, limite sa conservation et son identification. Aussi, combien de restes de récipients en bronze ou en fer se cachent dans les innombrables fragments de tôle mis au jour sur l'*oppidum* ? Le problème semble encore plus épineux concernant la vaisselle en matériaux périssables, notamment à Boviolles où aucune fouille de contextes humides n'a ouvert la possibilité de découvrir de tels objets. Toutefois, il faut reconnaître que la multiplication, en Gaule, de fouilles touchant des contextes favorables à la conservation des matières organiques n'a que rarement entraîné la découverte de vaisselle en bois (Bonaventure 2011, p. 234).

En ce qui concerne l'*oppidum* de Boviolles, la vaisselle n'est donc appréhendable que par les éléments métalliques, très rares, et la céramique constitue l'essentiel de la documentation.

##### 2.4.1. La vaisselle métallique

La cave FS 6001 n'a livré aucun élément de vaisselle métallique. Même en considérant l'ensemble du mobilier de l'*oppidum*, elle n'est représentée que par deux éléments de passoire en bronze (fig. 9), un doigtier et un poucier, découverts dans le sondage 4 (fossé et terrasse). Passé l'écueil de la fragilité des passoires en bronze qui entraîne nécessairement leur sous représentation dans les assemblages, on ne peut que constater la rareté de ces instruments à filtrer, qu'ils soient importés d'Italie ou non : parmi le mobilier céramique, un unique tesson perforé pourrait avoir été utilisé pour cet usage.

La répartition des passoires en bronze dans le nord-est de la Gaule montre l'attachement aux *oppida* de ces éléments de la culture culinaire méditerranéenne. Dans la région, la plupart de ces sites ayant été un tant



soit peu touchés par des investigations archéologiques ont livré des éléments de passoire en bronze : "Le Fossé des Pandours", "La Butte Sainte-Geneviève", "Sion", "La Pierre d'Appel", "La Bure" et "Cocheren" (Fichtl 2002 ; Bonaventure 2011). En revanche, ils n'apparaissent jamais sur les établissements ruraux, même d'un statut élevé. Il paraît donc que les passoires sont intimement liées à la culture urbaine gauloise.

#### 2.4.2. La vaisselle céramique

L'analyse fonctionnelle de la vaisselle céramique est une démarche délicate à laquelle beaucoup d'auteurs se sont essayés, avec plus ou moins de réussite (voir notamment : Méniel, Lambot 2002). Malgré ces tentatives, il faut reconnaître que cette approche n'en est qu'à ses débuts : il est encore difficile d'estimer la spécialisation fonctionnelle de certains récipients, et même d'évaluer l'éventail des fonctions attribuées aux céramiques. À ce titre, certains exemples ethnographiques (par exemple : Ceuninck 1994 ; Hénein 1992) indiquent que la céramique, loin d'être uniquement rattachée au domaine de l'alimentation, est également utilisée dans le cadre de l'hygiène corporelle.

Cet écueil ne pourra être dépassé qu'à la faveur d'études chimiques permettant d'identifier les contenus des céramiques. Cependant, au niveau macroscopique, les critères technologiques et tracéologiques permettent déjà une distinction simple entre les céramiques de table et les céramiques de cuisine : ce premier niveau d'analyse est déjà porteur d'un certain nombre d'informations et constitue, en lui-même, l'une des clés d'interprétation des ensembles céramique. En seconde analyse, c'est la morphologie des vases qui ouvre des possibilités d'interprétation fonctionnelle, même si, de ce point de vue, les écueils sont nombreux (fragmentation des vases, tentation du comparatisme...). Enfin, la métrologie ouvre également quelques possibilités interprétatives, même si l'importante fragmentation des céramiques de l'*oppidum* ne permet souvent qu'une étude des diamètres d'ouverture qui ne sont qu'indirectement révélateurs des volumes utiles des récipients. Malgré cette lacune, il paraît indispensable de proposer des estimations de volumes, même si celles-ci ne sont souvent réalisées qu'à la faveur de restitutions hypothétiques des profils complets des vases. Par cette approche, certains éléments peuvent, sans ambiguïté, être assimilés à des céramiques de stockage ou de transport. Ainsi, dans les grandes lignes, nous utiliserons ici la distinction classique, mais efficace, entre les céramiques de présentation/consommation (céramiques de table), de préparation/cuisson (céramiques de cuisine) et de stockage.

##### 2.4.2.1. La cuisine et la table

La distinction entre céramique de cuisine et céramique de table peut s'opérer, en premier lieu, à partir des caractéristiques technologiques et tracéologiques. À ce titre, les contraintes auxquelles sont soumises les céramiques lors de leur utilisation impliquent des réponses techniques qui s'illustrent par des choix élaborés tout au long de la chaîne opératoire (Echallier 1984) :

– *choix de l'argile et des dégraissants* : la céramique culinaire est abondamment dégraissée afin de lui conférer une meilleure résistance aux chocs thermiques. Au contraire, la céramique de table est réalisée dans une argile fine qui permet à la fois d'optimiser la résistance aux chocs mécaniques, et de permettre une meilleure étanchéité des récipients ;

– *traitements de surface avant cuisson* : les surfaces des céramiques culinaires sont simplement lissées, alors que les céramiques de table subissent des traitements de surface (polissage) permettant d'assurer une meilleure étanchéité ;

– *cuisson* : elle conditionne en grande partie les propriétés mécaniques des céramiques. Ainsi, les céramiques de table sont cuites à plus haute température que les céramiques de cuisine, afin de leur conférer une meilleure résistance aux chocs mécaniques, tandis que les céramiques de cuisine doivent garder une certaine souplesse pour résister aux chocs thermiques. Par ailleurs, les céra-



Fig. 10 - Séquence tracéologique d'une écuelle à cuire provenant du "Cul de Breuil" (Saint-Amand-sur-Ornain, Meuse). Clichés B. Bonaventure.

miques de table sont très majoritairement cuites en mode B ou en mode A avec enfumage final, permettant une meilleure étanchéité ;

– *traitements de surface après cuisson* : cette étape est principalement illustrée par l'application d'un enduit organique sur les surfaces interne ou externe. Ce traitement permet d'optimiser l'étanchéité des récipients et de les adapter au stockage des liquides. En revanche, il est inadapté aux céramiques de cuisine, puisque la chaleur de la cuisson entraînerait la fonte de l'enduit.

L'étude tracéologique des céramiques confirme, dans les grandes lignes, la distinction opérée sur des critères techniques entre les céramiques de table et les céramiques de cuisine. Les observations tracéologiques sur les céramiques grossières soulignent ainsi la systématisation du passage sur le feu, que trahissent la présence de coups de feu et de goudrons de cuisson sur la surface externe, ainsi que de caramels alimentaires sur la surface interne. Trois formes sont principalement concernées par ces traces, toutes réalisées en céramique modelée : les pots, les jattes et les couvercles. Sur l'*oppidum*, aucune forme archéologiquement complète n'a livré ce type de trace ; toutefois, une jatte modelée découverte dans un puits augustéen du "Cul de Breuil", au pied de l'*oppidum*, permet d'observer toute la séquence de ces traces liées au passage sur le feu (fig. 10) : desquamation sur le fond et le bas de la panse, coups de feu sur la moitié inférieure de la panse, et dépôts de goudrons de cuisson sur la partie haute de la panse et le bord. Ces traces démontrent une utilisation de cette céramique directement sur le foyer, en contact des flammes et des braises. Par ailleurs, le fait qu'elles apparaissent sur une jatte, forme souvent considérée comme multifonctionnelle, souligne son utilisation comme céramique à cuire au même titre que les pots. Ainsi, ce sont au moins

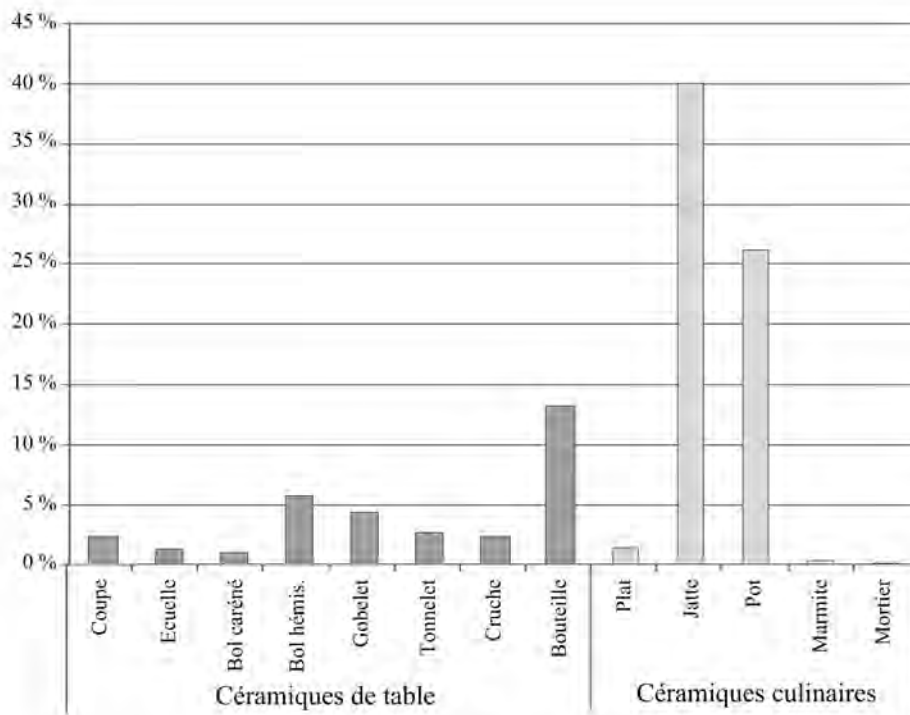


Fig. 11 - Spectre fonctionnel des céramiques de l'oppidum de Nasium.  
Document B. Bonaventure.

deux formes distinctes qui ont pu servir à la cuisson alimentaire, auxquelles il faut ajouter les marmites d'inspiration italique.

Les céramiques de table, au contraire des céramiques de cuisine, ne présentent que peu de traces résultant de leur utilisation, et l'étude tracéologique de ces céramiques est rendue d'autant plus difficile par la fragmentation importante du mobilier de l'oppidum de Boviolles. Aussi, seuls les critères technologiques et les critères morphologiques permettent d'appréhender la fonction de ces récipients.

L'examen des céramiques permet de délimiter un répertoire formel relativement monotone, dans lequel quelques formes seulement se partagent l'essentiel de la vaisselle utilisée par les habitants de l'oppidum (fig. 11). Par ailleurs, la durée relativement courte de l'occupation (essentiellement La Tène D2) permet difficilement d'appréhender ces traditions dans une perspective chronologique, même si la présence d'une vaisselle importée ou inspirée du répertoire méditerranéen autorise une approche dynamique du phénomène de romanisation.

#### 2.4.2.2. Le répertoire des céramiques de cuisine

La céramique culinaire de l'oppidum de Boviolles se compose pour une large part de jattes modelées, dont les observations tracéologiques montrent qu'elles ont, au même titre que les pots, servi de vaisselle à cuire. On ne peut toutefois exclure, comme cela est souvent souligné, qu'elles aient pu être utilisées de manière opportuniste comme couvercles. La fréquence de ces formes (434 individus) trahit une utilisation quotidienne les soumettant à un taux de renouvellement important (fig. 12). La série se compose essentiellement de formes tronconiques simples à lèvre peu marquée, biseautée ou épaissie, qui participent à la définition du faciès régional et qui peuvent, dans certains cas, être associées à des pots de morphologie comparable, soit sous forme d'une sorte de service, soit en qualité de couvercle.

L'ALIMENTATION SUR L'OPPIDUM DE BOVIOLLES (MEUSE)

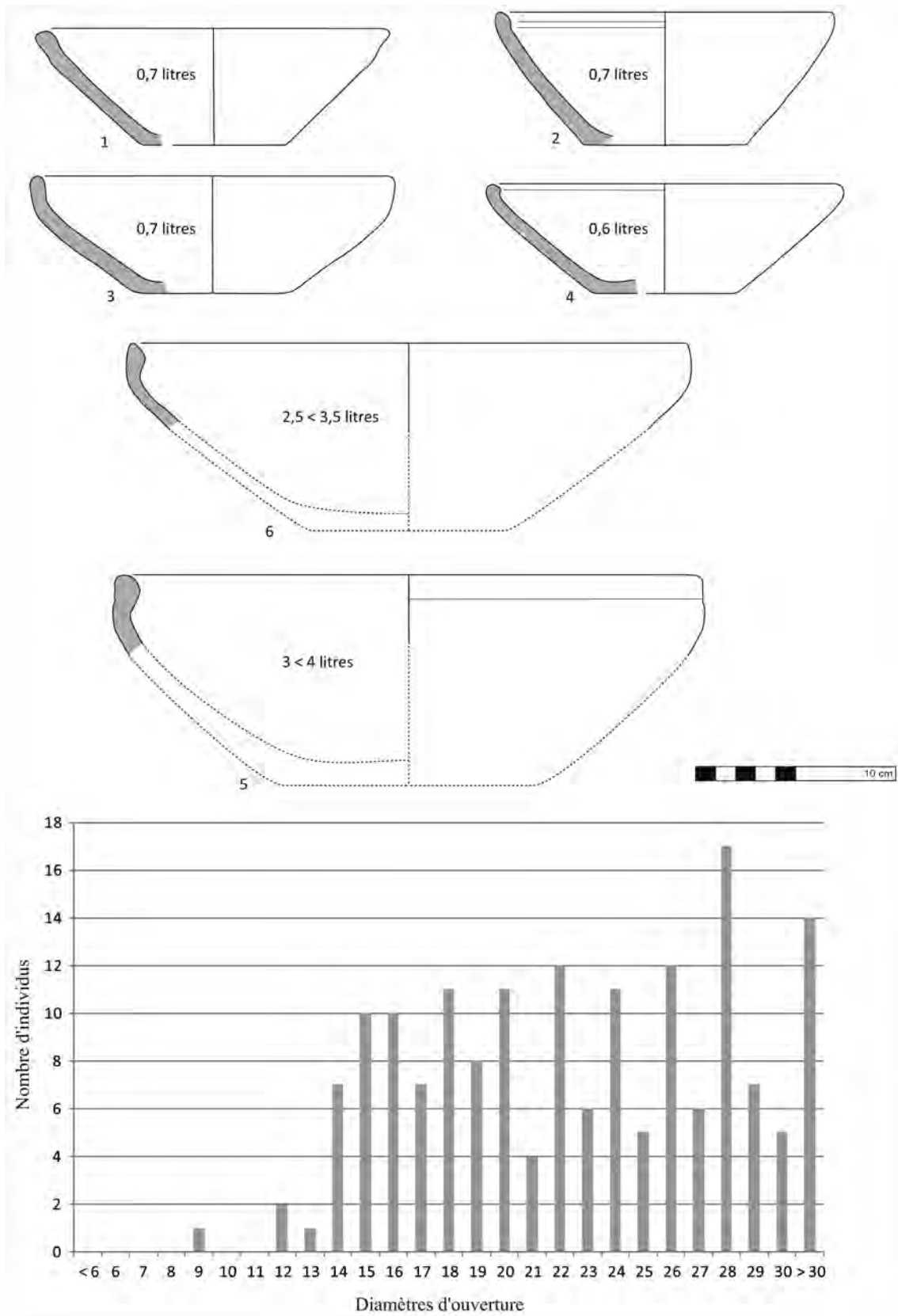


Fig. 12 - Les écuelles (céramique grossière modelée à dégraissant coquillé). Documents B. Bonaventure.

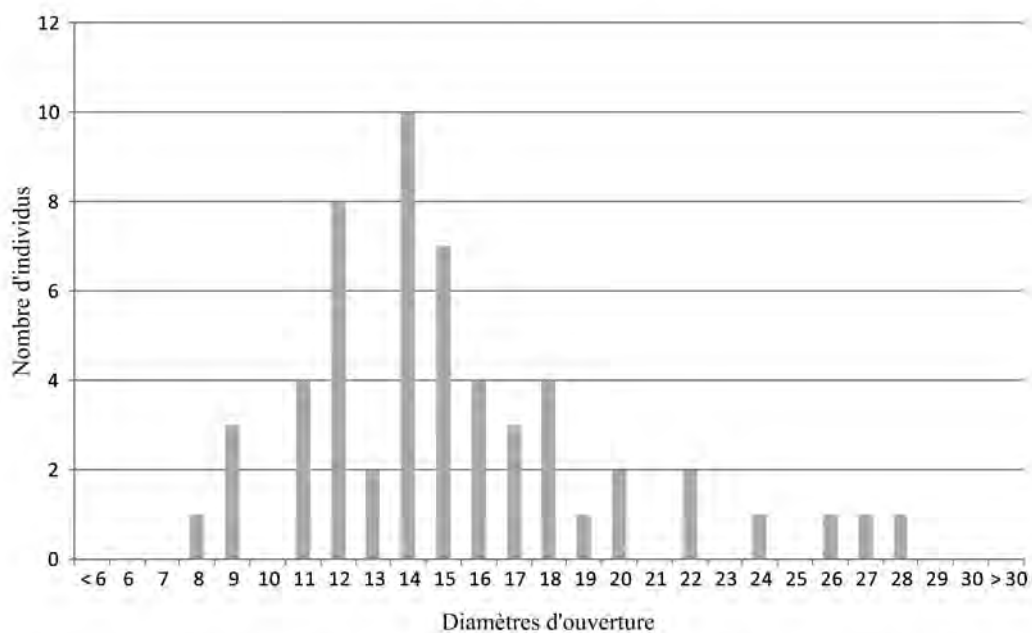
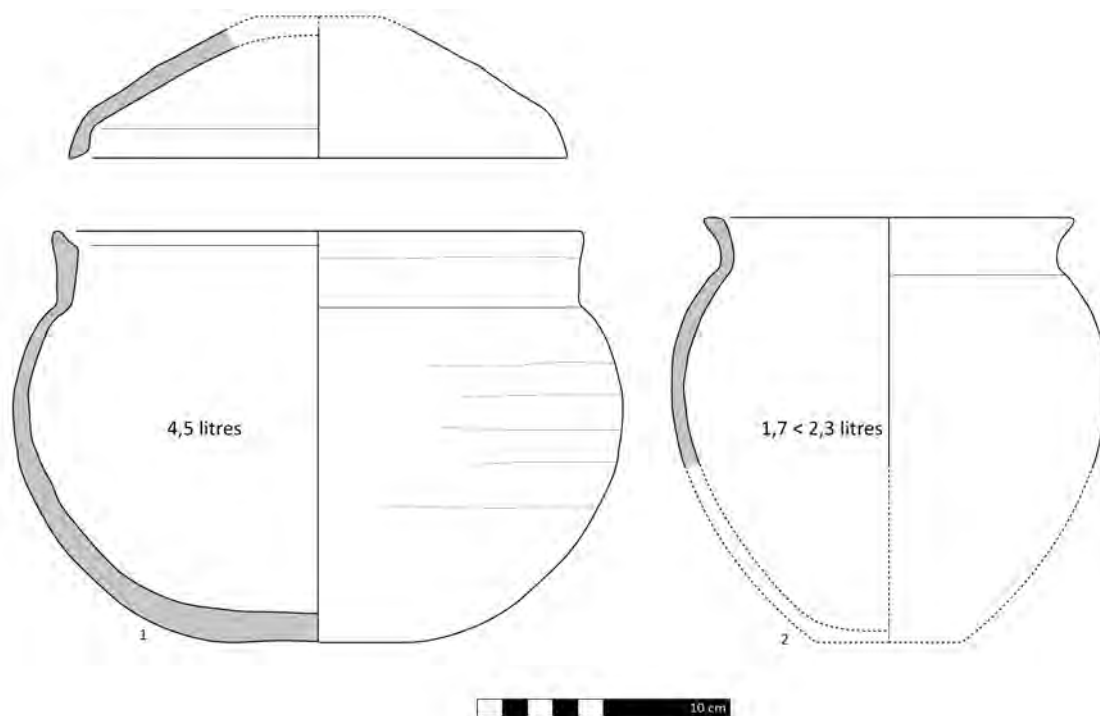


Fig. 13 - Les pots de type M.317 (céramique grossière modelée à dégraissant coquillé).  
Documents B. Bonaventure.

Au sein des formes hautes, le répertoire se compose presque exclusivement de pots à cuire de tradition régionale. Le plus fréquent présente une panse ovoïde surmontée d'un bord biseauté (type M.317 : 97 individus, fig. 13). Il paraît constituer le type de pot traditionnel de l'*oppidum* et, plus généralement, de la partie occidentale du territoire leuque (Bonaventure 2011). Sa fonction exacte demeure délicate à appréhender : la variété des diamètres d'ouverture (de 8 à 28 cm), l'existence de deux variantes morphologiques et les données contradictoires de la tracéologie (présence de goudrons et de caramels sur certains, et d'enduits organiques sur d'autres), semble trahir une distinction entre des individus utilisés comme pots à cuire, et d'autres comme vases de stockage. Certains vases de diamètre réduit, dont la surface est enduite de poix, ont pu être utilisés comme petites conserves (pots à miel ?). Le seul objet complet, provenant de la cave FS 6001 et présentant un diamètre d'ouverture de 20 cm, affiche une contenance de 4,5 litres (n° 2), tandis que le volume d'un second individu incomplet peut être estimé entre 1,7 et 2,3 litres (n° 3) : cette différence pourrait traduire, là encore, la distinction entre un vase de stockage et un pot à cuire. Enfin, certains couvercles dont la morphologie du bord est semblable à ces pots (type M.404), semblent participer à un même ensemble fonctionnel (n° 1).

Le second type de pot le plus fréquent présente une panse ovoïde et une lèvre éversée cannelée (type M.327 : 55 individus, fig. 14). À l'image du type précédent, il peut être associé à un type de couvercle présentant une morphologie identique du bord (type M.402). Les diamètres d'ouverture d'échelonnent entre 11 et 30 cm, avec une fréquence particulière entre 11 et 22 cm ; l'absence d'individus complets rend périlleuse toute estimation du volume utile de ces vases : on peut proposer, d'après l'élément le mieux conservé, une contenance entre 10 et 15 litres. Aucun d'entre eux ne présente de traces liées à une utilisation comme pot à cuire ; aussi, une fonction de stockage peut être envisagée pour ces éléments, d'autant que certains présentent des traces de poissage de la surface.

Un dernier type de pot méritant une analyse n'est attesté que de manière anecdotique sur l'*oppidum*, mais la présence d'un individu complet dans le niveau d'abandon de la cave FS 6001 doit être signalée. Il s'agit d'un pot ovoïde à lèvre éversée dont le col est marqué d'une moulure (type M.321, fig. 15). Son volume total peut être estimé à 1,5 litre. L'absence de traces évidentes d'utilisation comme pot à cuire (coups de feu, goudron de cuisson et caramels) ou comme vase de stockage (enduit organique) limite considérablement les interprétations fonctionnelles ; toutefois, la morphologie et le volume utile de ce vase permet de favoriser une identification comme pot à cuire.

Quelques rares éléments de céramique culinaire sont inspirés du répertoire méditerranéen (fig. 16). Deux marmites sont notamment attestées qui, bien que produites en Gaule, marquent une évolution de la préparation culinaire sous l'influence italique (n° 1 et 2). Cette pénétration est toutefois extrêmement limitée, le pourcentage de ces formes par rapport au total des céramiques culinaires étant dérisoire. Leur présence n'en démontre pas moins le souci, de la part de certains consommateurs, de s'extraire des préparations alimentaires traditionnelles. La même observation peut s'appliquer à la présence d'un mortier en céramique commune italique (n° 3), qui reste un cas unique sur l'*oppidum*. Enfin, les plats à engobe interne (n° 4 et 5), utilisés en Italie comme plats à four, ne doivent pas faire illusion : aucune production italique n'est attestée sur l'*oppidum*, et tous les individus attestés semblent provenir d'ateliers gaulois. Par ailleurs, l'absence systématique des traces révélatrices du passage au feu indique que ces formes ont changé de fonction en arrivant en Gaule, en s'intégrant au service de table (assiettes, plats de présentation ?).

Aussi, si l'on regarde le répertoire des céramiques à cuire sous l'angle des traditions culinaires, l'impression qui domine est celle d'une forte inertie : les formes italiques ou inspirées du répertoire italique sont rares, et les vases à cuire s'inscrivent pour la plupart dans une tradition régionale qui dépasse rarement le cadre de la cité.

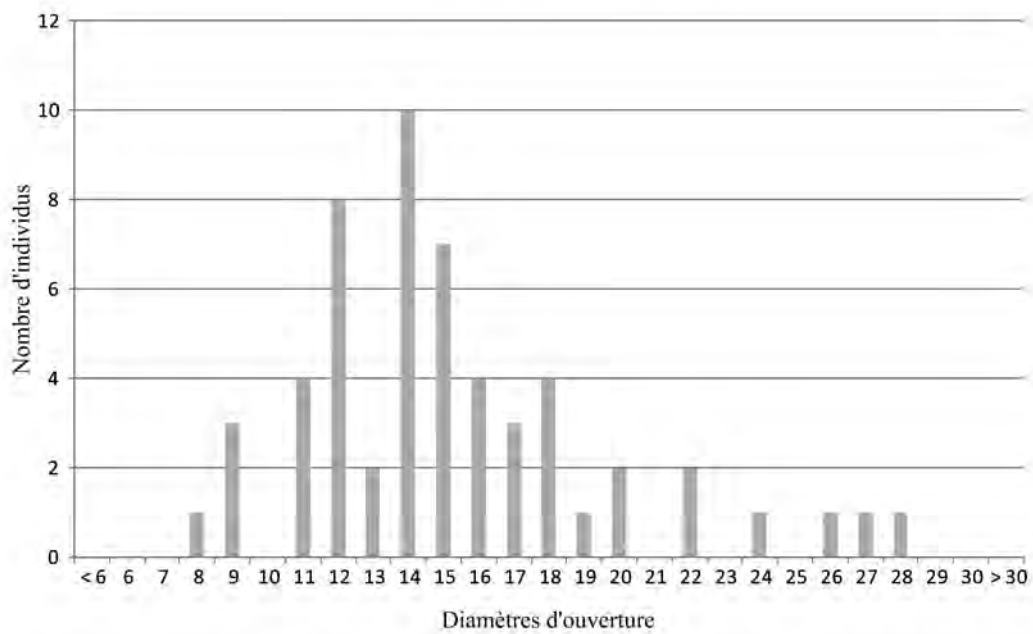
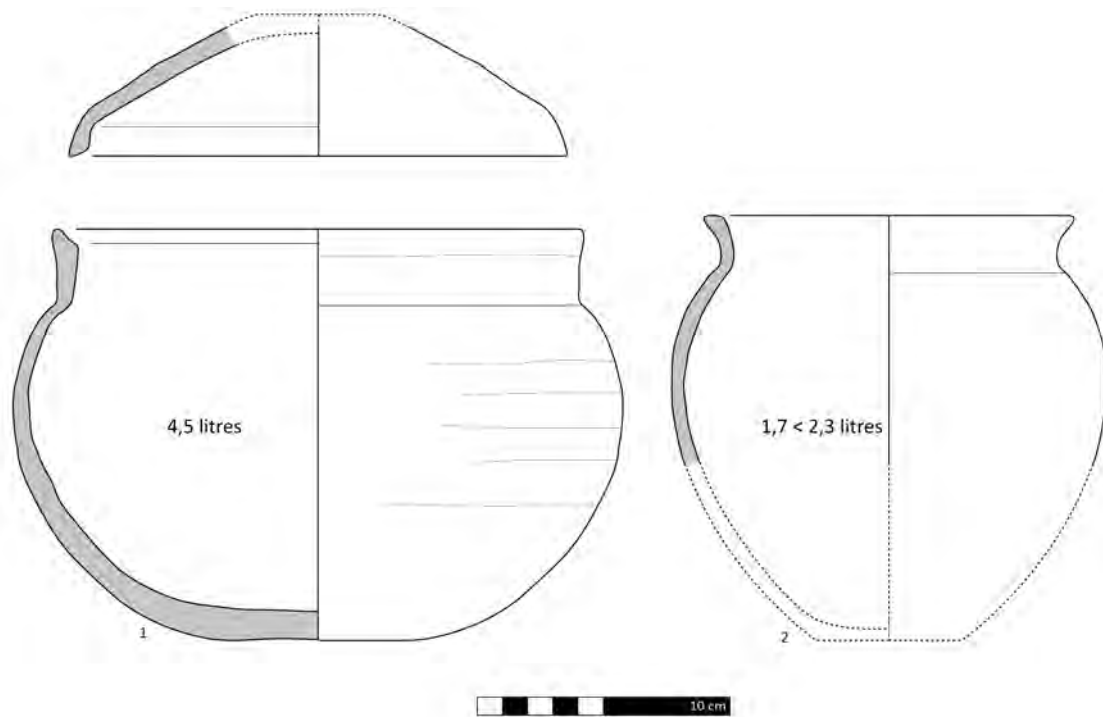


Fig. 14 - Les pots de type M.327 (céramique grossière modelée à dégraissant coquillé).  
Documents B. Bonaventure.



Fig. 15 - Le pot de type M.321 (céramique grossière model e   d graisant coquillé).  
Dessin B. Bonaventure.

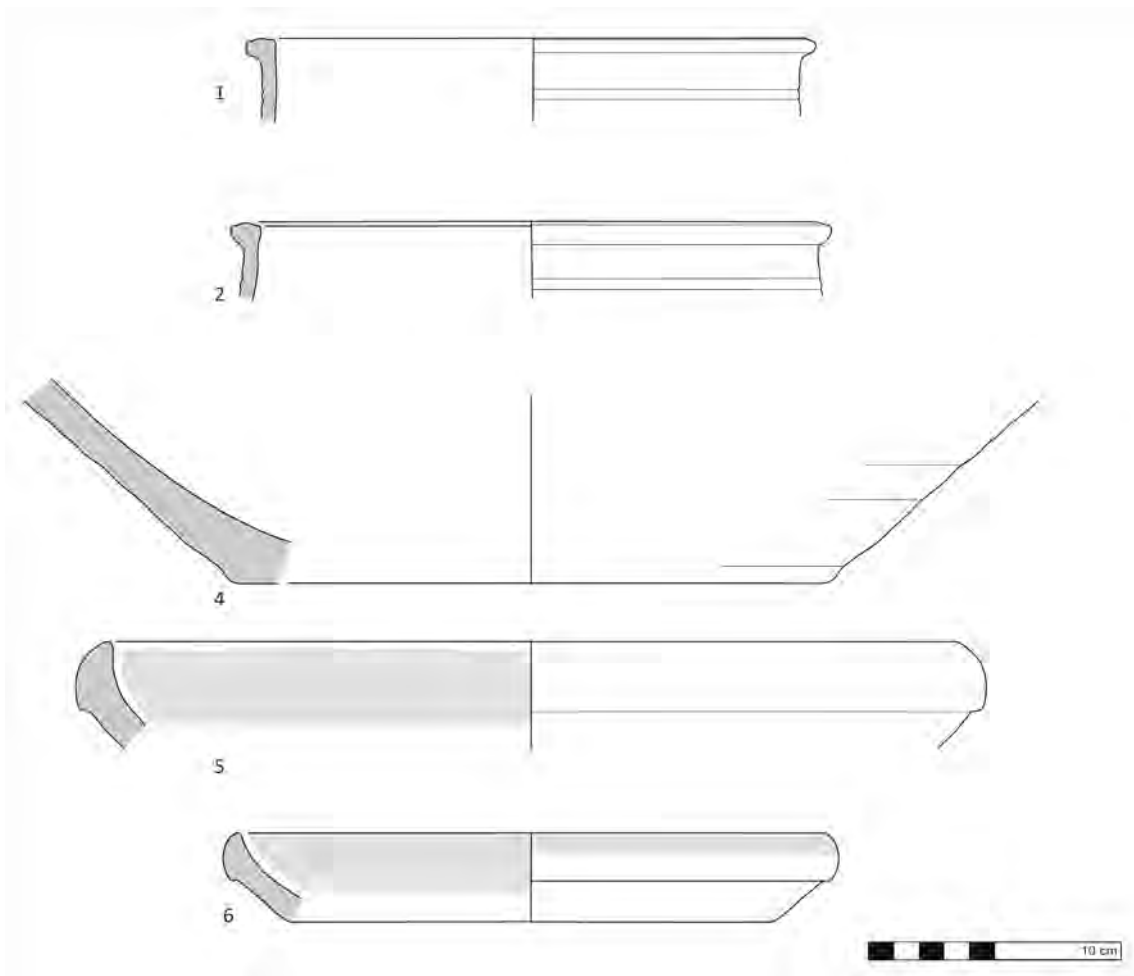


Fig. 16 - Les marmites (céramique commune micac e), le mortier (céramique commune italique) et les  
plats (céramique en engobe interne rouge). Dessins B. Bonaventure.



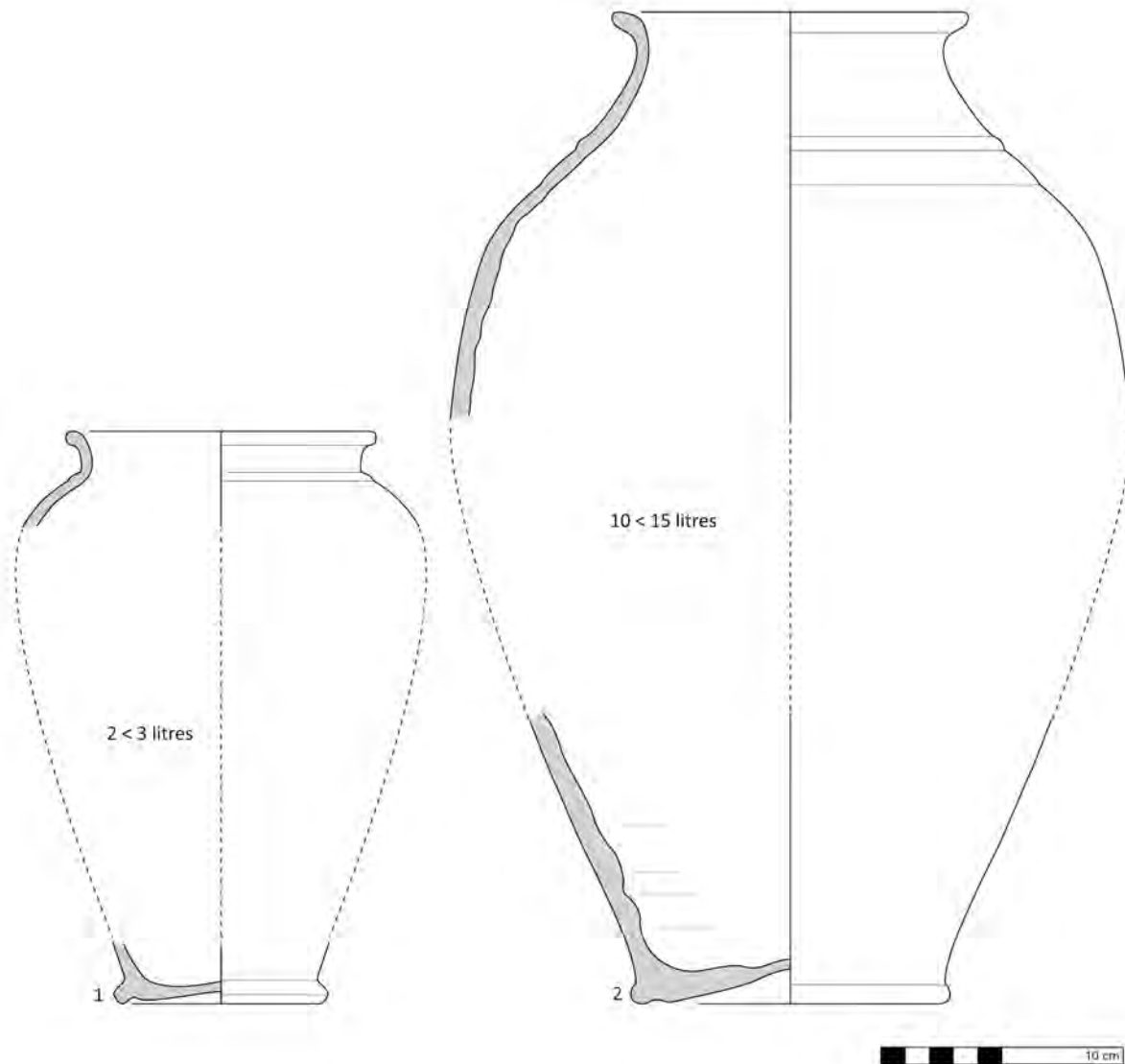


Fig. 17 - Les bouteilles et les jarres (céramique fine tournée à dégraissant coquillé ou siliceux).  
Dessins B. Bonaventure.

#### 2.4.2.3. Le répertoire des céramiques de table

Au sein des céramiques de table, l'influence du répertoire italice est beaucoup plus présente que parmi la céramique culinaire, même si les formes de tradition gauloise sont encore majoritaires. Ces dernières peuvent être distinguées en deux grands groupes : les formes dévolues au stockage et/ou au service des liquides (bouteilles et jarres), et les formes destinées à la consommation alimentaire, qu'il s'agisse d'aliments solides ou liquides (écuelles, bols, tonnelets et gobelets).

Parmi le service des liquides, les bouteilles constituent l'élément le plus fréquent (143 individus : fig. 17, n° 1). Il s'agit de formes élancées à ouverture étroite, réalisées en céramique fine généralement lustrée et enfumée. Ces aspects technologiques et morphologiques pallient, pour l'attribution fonctionnelle, les lacunes de la tracéologie : la finesse de l'argile, le lustrage et l'enfumage sont en effet nécessités par un

L'ALIMENTATION SUR L'OPPIDUM DE BOVIOLLES (MEUSE)

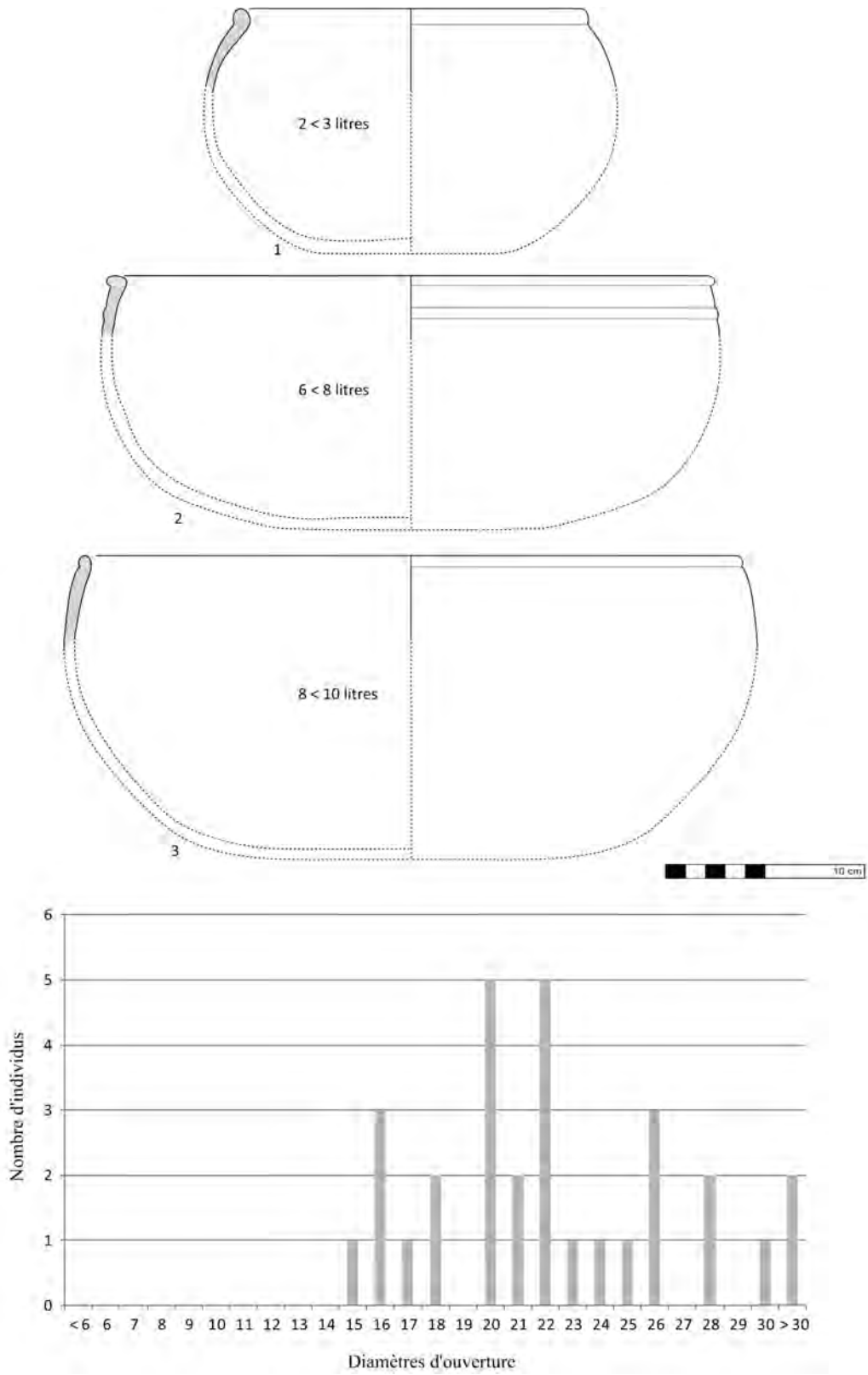


Fig. 18 - Les bols hémisphériques (céramique fine tournée à dégraissant coquillé).  
Documents B. Bonaventure.

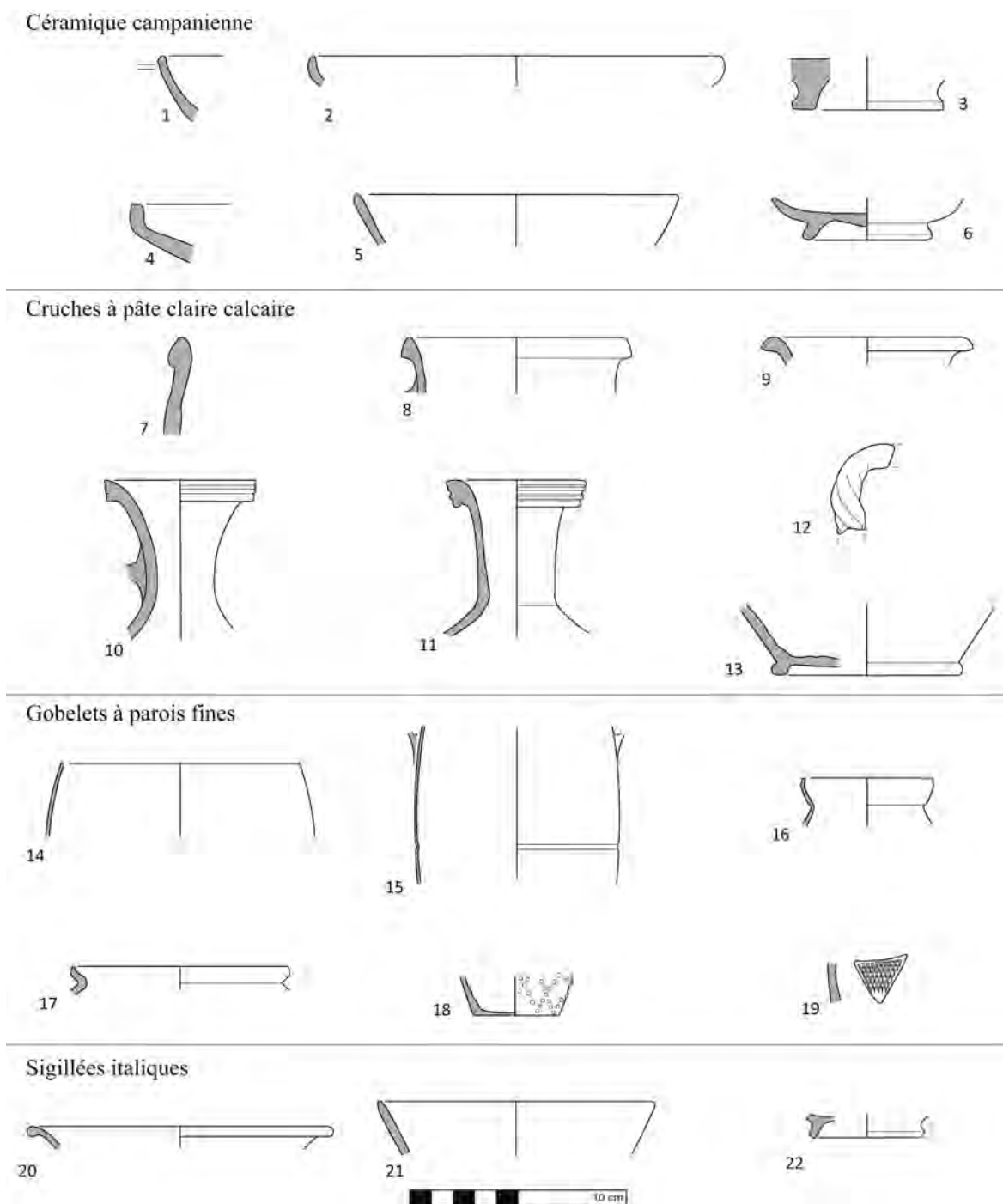


Fig. 19 - La vaisselle céramique d'importation.  
Dessins B. Bonaventure.

besoin d'étanchéfier le récipient, tandis que la forme fermée se prête au service des liquides par versement. Aucun individu complet n'est attesté, ce qui interdit toute estimation du volume utile de ces récipients. Cette lacune est fâcheuse au sens où elle limite la possibilité de distinguer les bouteilles, desquelles on verse les liquides, des jarres dans lesquelles la boisson peut être puisée. Deux individus provenant de la cave FS 6001 peuvent être considérés comme théoriquement complets, mais leur remontage est rendu impossible par l'extrême fragmentation des tessons suite à l'incendie. Toutefois, ils illustrent parfaitement la distinction entre bouteille et jarre, la première présentant des parois relativement fines et une ouverture étroite, tandis que la seconde est plus ouverte et présente des parois plus épaisses, notamment au niveau du fond (n° 2). Leur reconstitution graphique, bien qu'hypothétique, illustre cette distinction, et permet une estimation grossière de leur contenance : entre 2 et 3 litres pour la bouteille, et entre 10 et 15 litres pour la jarre. Malheureusement, les difficultés à distinguer ces deux formes sur le seul examen du bord limite considérablement la possibilité d'en estimer la part relative au sein des assemblages, et par extension au sein de la maisonnée.

L'influence du répertoire italique est sensible parmi le service à liquides, bien que la majorité des individus se réfère à la tradition celtique. Quelques cruches à pâte claire sont en effet attestées, qu'il s'agisse d'éléments tardo-républicains ou de formes plus récentes qui s'inscrivent dans une période comprise entre La Tène D2b et la période augustéenne (fig. 19, n° 7 à 13). Ces cruches sont réalisées dans une pâte claire savonneuse qui leur confère des qualités techniques spécifiques : leur porosité, contrairement au service à liquide gaulois, permet de maintenir les liquides au frais, à l'image des gargoulettes encore utilisées dans le monde méditerranéen contemporain. Il est alors permis de s'interroger sur le trait culturel qui a été effectivement importé en Gaule : pas nécessairement un objet aux qualités techniques nouvelles apportant un surplus de confort, moins utile en Gaule continentale qu'en milieu méditerranéen, mais plutôt un objet aux qualités esthétiques nouvelles apportant un surplus de prestige en se référant aux aspects purement formels du vaisselier romain.

C'est cependant au sein des céramiques de consommation que l'influence du répertoire italique est la plus sensible. Toutefois, le bol hémisphérique de tradition gauloise (fig. 18) est encore très présent dans les assemblages (61 individus). La grande variabilité des diamètres d'ouverture (de 15 à plus de 30 cm) et des volumes estimés (de 2 à 10 litres) indique que cette forme renvoie sans doute à des fonctions multiples (consommation individuelle, consommation collective, présentation...).

À cet égard, le bol hémisphérique est largement concurrencé par les gobelets et coupes de tradition italique. Ces éléments se signalent par la présence de quelques importations (gobelets à parois fine, céramique campanienne, céramique sigillée : fig. 19), mais surtout par un phénomène d'imitation de ces formes nouvelles. Cet aspect est surtout sensible dans le répertoire de la *terra nigra*, dont les formes basses sont systématiquement inspirées de formes méditerranéennes : assiettes à bord redressé imitant les campaniennes de type Lamb. 5/7 et coupes à lèvres pendantes constituent à ce titre l'essentiel des formes produites en *terra nigra* (fig. 20, n° 1 à 6). Leur fonction exacte n'est en rien assurée, mais on peut supposer une distinction entre consommation des solides pour la première, et consommation des liquides pour la seconde. Ces *terra nigra* sont introduites dès La Tène D2a dans les assemblages de l'*oppidum*. Elles se multiplient et se diversifient à la période suivante (La Tène D2b). Parmi les gobelets, l'influence italique est encore plus forte. En effet, tandis que les tonnelets de tradition gauloise sont rares, il existe sur l'*oppidum* un important phénomène d'imitation des gobelets à parois fines par les potiers locaux (n° 7 à 10).

Ainsi, contrairement à la céramique de cuisine, la céramique de table subit une profonde mutation à cette période, principalement sous l'action de l'influence du monde italique. De même, les formes de tradition gauloise ne s'inscrivent pas, comme les pots à cuire, dans des traditions locales ou régionales, mais au contraire dans des traditions plus larges, dans lesquelles il n'est pas rare de voir les mêmes formes de bols ou de bouteilles d'une extrémité à l'autre de la Gaule.

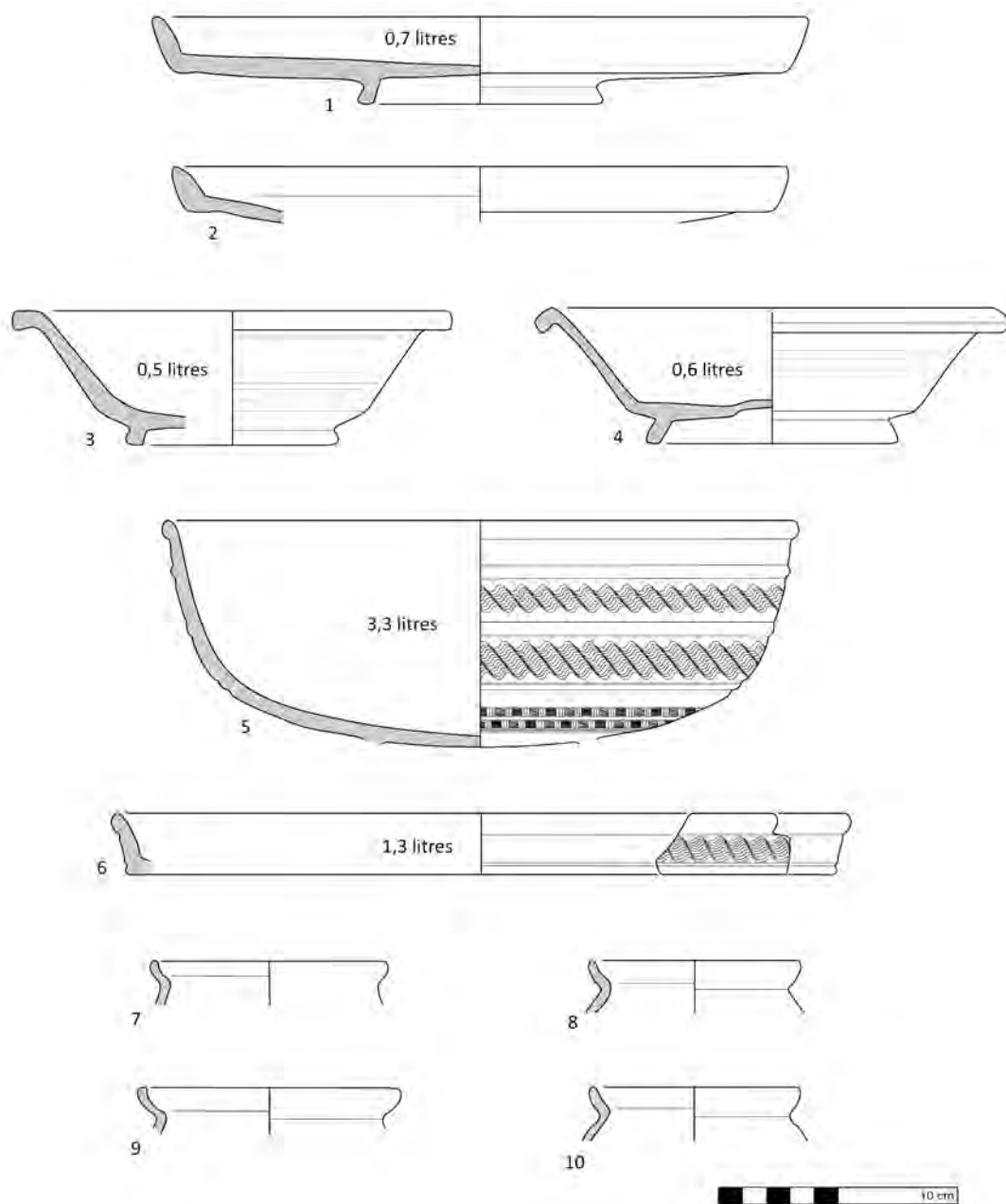


Fig. 20 - Les céramiques d'inspiration méditerranéenne (1 à 6 : terra nigra ; 7 à 10 : céramique fine tournée à dégraissant coquillé).  
Dessins B. Bonaventure.

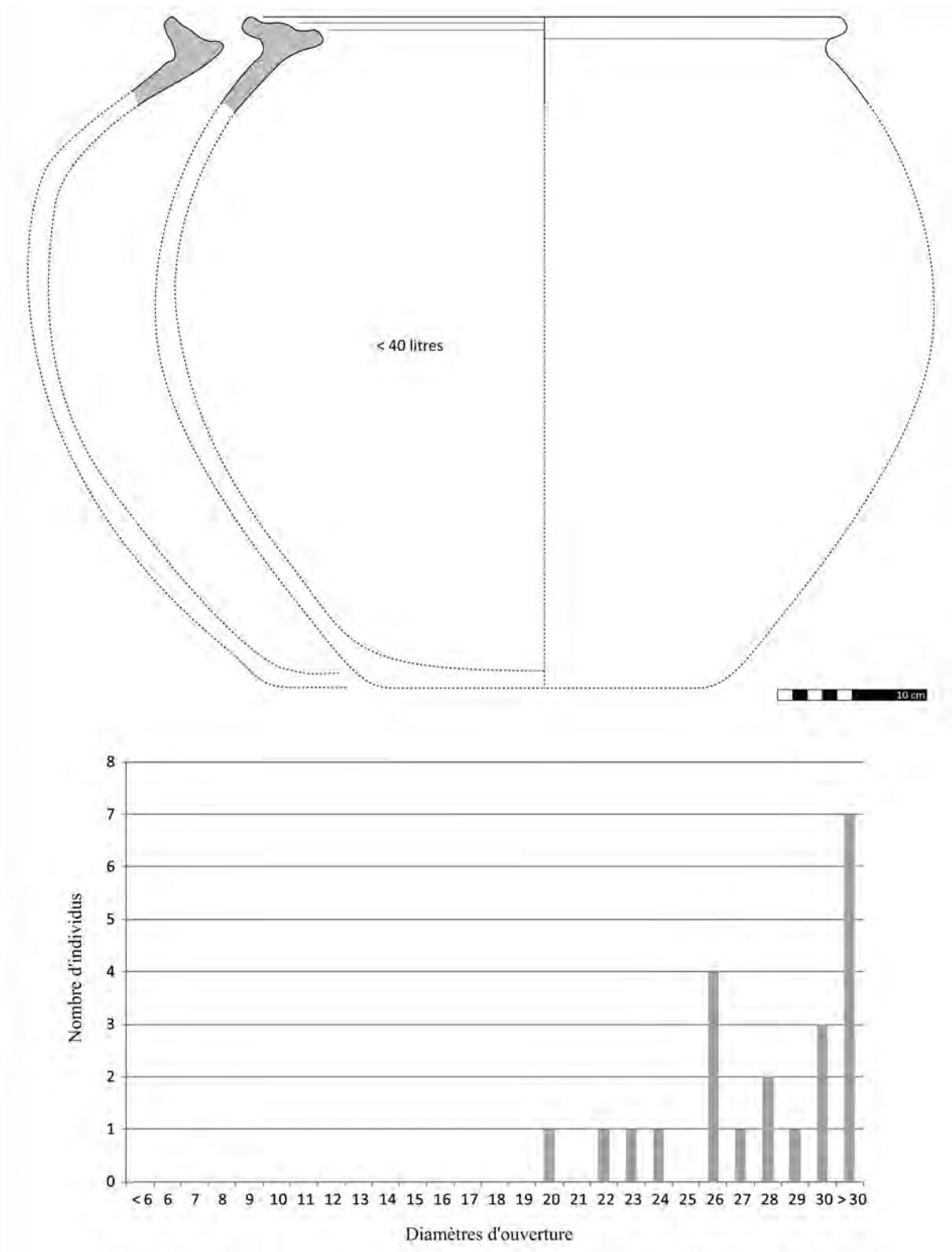


Fig. 21 - Les dolia de type M.331 (céramique grossière modelée à dégraissant coquillé).  
Documents B. Bonaventure.

#### 2.4.2.4. *Les céramiques de stockage*

Quelques formes seulement peuvent se voir attribuer en toute certitude la fonction de stockage, que ce soit sur des critères technologiques (présence d'enduit organique) ou morphologiques. En effet, nous avons déjà évoqué plus haut le cas de certains types de pots à cuire qui pouvaient également être déclinés en version de stockage, de même que celui des bouteilles et de leur opposition aux jarres. Toutefois, le type M.331 (64 individus : fig. 21) peut être considéré, de part ses dimensions, comme spécifiquement dévolu au stockage de denrées alimentaires solides. Il s'agit d'une production locale qui présente les mêmes caractéristiques techniques que les céramiques culinaires (dégraissant coquillé grossier, modelage). La surface semble, d'autant qu'on puisse en juger, systématiquement poissée. Cette forme est assez rare dans le nord-est de la Gaule, et appelle peu de comparaisons si ce n'est avec l'*oppidum* de la Butte Sainte-Geneviève à Essey-lès-Nancy (Dechezleprêtre 2003). La plupart de ces récipients présente un diamètre supérieur à 30 cm, et leur volume total est probablement supérieur à 40 litres. Il est évidemment impossible, en l'absence d'analyse chimique, d'identifier la nature des produits contenus à l'intérieur de ces récipients.

#### 2.4.2.5. *Les céramiques de transport*

Un type de vase de grand volume – les *dolia* de type Goebange-Nospelt – a pu être identifié comme céramique de transport (Bonaventure à paraître). Ces vastes récipients (entre 40 et 120 litres), caractérisés par une technologie de fabrication et une morphologie distinctes des autres céramiques du site, semblent avoir circulé dans une vaste zone englobant les parties occidentales des territoires leuque, médiomatrique et trévire, ainsi que l'est du territoire rème : on les retrouve notamment au Titelberg et dans les nécropoles trévires, à Metz et à Reims. Cette répartition semble trahir l'existence d'un réseau économique régional destiné à la diffusion de denrées alimentaires pour lesquelles nous sommes encore, malheureusement, dans l'incapacité de définir la nature (bière, salaisons, céréales ..?). Ce commerce se développe dès La Tène D1b-D2a, pour perdurer au moins jusqu'à la période augustéenne. Bien entendu, beaucoup de ces grands vases parvenus jusqu'à *Nasium* ont pu faire l'objet d'une réutilisation, mais rien pour l'heure ne permet de la documenter.

#### 2.4.2.6. *Domaines et traditions*

Au terme de ce panorama de la vaisselle de l'*oppidum* de Boviolles, plusieurs points méritent d'être soulignés. C'est sous l'approche croisée des domaines de l'alimentaire (table, cuisine et stockage) et des traditions (gauloise et italique) qu'une première lecture de ces données est permise (fig. 22).

Sous cet éclairage, la distinction entre céramique de table et céramique culinaire est opérante à plus d'un titre. Si les critères technologiques, tracéologiques et morphologiques permettent aisément de les distinguer, elles paraissent également s'inscrire dans des phénomènes socio-culturels différents. En premier lieu, on notera que la céramique de table subit une influence italique très sensible, tandis que la céramique de cuisine reste très largement cantonnée aux formes de tradition gauloise. Certes, l'*olla* romaine ne se distingue guère, en termes morphologiques, du pot à cuire gaulois, et l'on peut raisonnablement envisager une fonction similaire dans ces deux cultures où la bouillie de céréales tenait une place de premier ordre dans l'alimentation quotidienne. Mais ce sont, plus généralement, les modes de cuisson alimentaire qui restent, sur l'*oppidum*, cantonnés aux modes traditionnels. Ainsi, l'absence de fours culinaires, que l'on constate non seulement à Boviolles, mais sur l'ensemble des *oppida* de Gaule continentale jusqu'au début de la période augustéenne, trahit l'absence de pénétration d'un mode de cuisson méditerranéen dans le panel culinaire gaulois. Cette inertie des modes de cuisson contraste avec les profondes mutations du répertoire des céramiques de table, dans lequel les bouteilles, bols et tonnelets gaulois sont concurrencés par les cruches, coupes et gobelets italiques.

Toutefois, cette différence entre les deux domaines n'est pas due uniquement à l'influence de Rome. Au contraire, la présence de certains types de céramique fine sur l'ensemble de la Gaule, ainsi que le

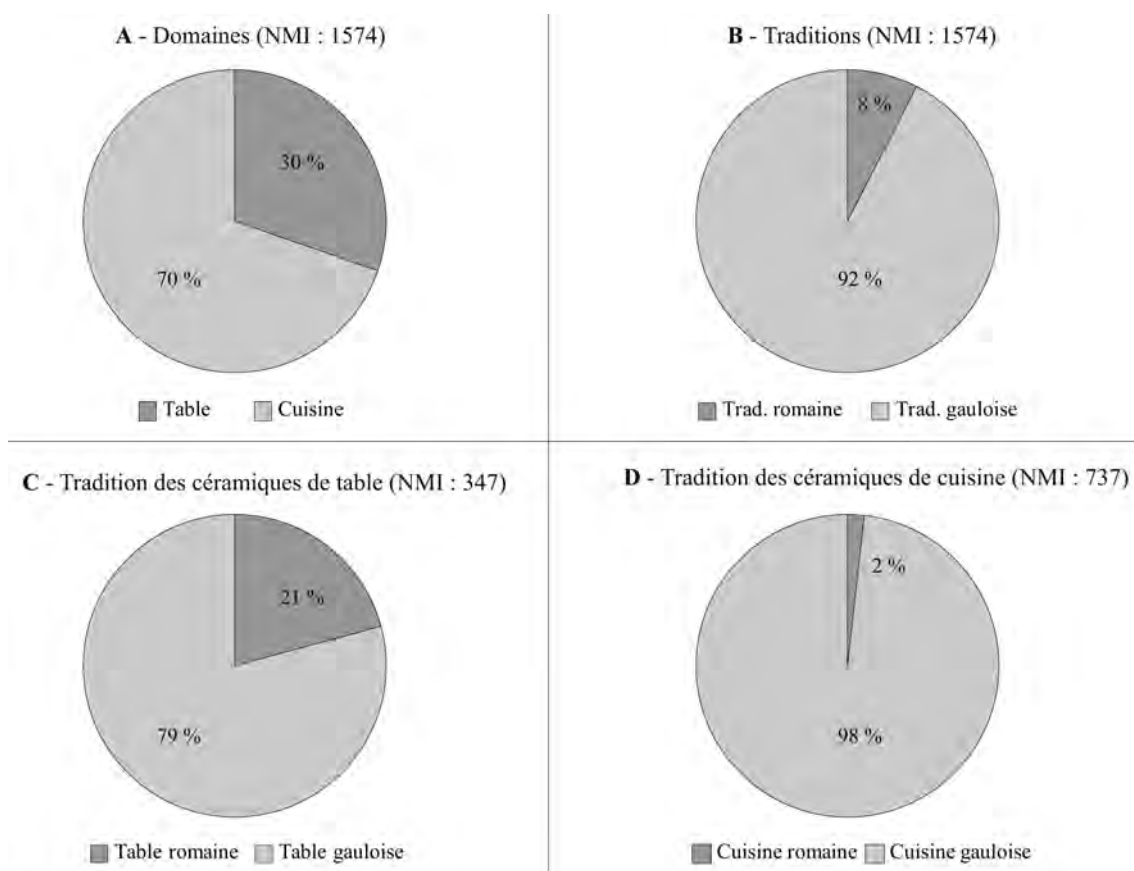


Fig. 22 - Comparaison entre les domaines (table et cuisine) et les traditions (gauloise et italique) dans les céramiques de l'oppidum de Boviolles. Document B. Bonaventure.

renouvellement rapide du répertoire, montre que les traditions de la table évoluent également selon des logiques propres, et constituent un marqueur fort de l'identité gauloise bien au-delà des limites culturelles marquées par les traditions culinaires. Certes, il existe des spécificités régionales de la céramique de table, mais elles n'ont rien de comparable avec les céramiques de cuisine qui s'inscrivent souvent dans des groupes micro-régionaux, et font montre d'une grande stabilité du répertoire. Sur ce constat, il est ainsi permis de souligner le rapide renouvellement des manières de table, contrastant avec la forte inertie des pratiques culinaires. En d'autres termes, les échanges culturels, qu'ils agissent à l'intérieur même de la Gaule ou avec le monde méditerranéen, semblent principalement toucher les manières de table plus que les pratiques culinaires proprement dites.

## 2.5. Les ustensiles métalliques (M. Pieters)

Parmi l'abondant mobilier métallique mis au jour sur l'oppidum de Boviolles lors des sondages menés entre 2001 et 2009 (3052 restes pour 16,5 kg), les ustensiles liés à l'alimentation sont peu nombreux. Ils se résument à cinq couteaux et deux cuillères – dont une hypothétique –, auxquels il faut ajouter deux crocs de boucher (fig. 23).

La cuillère en fer complète (n° 5), longue de 76 mm, est pourvue d'un cuilleron de 25 mm de diamètre et se termine à l'opposé par une bélière. Sa petite taille en fait un couvert plutôt qu'un ustensile de service. Il s'agit du seul objet pouvant être relié avec certitude à la table.



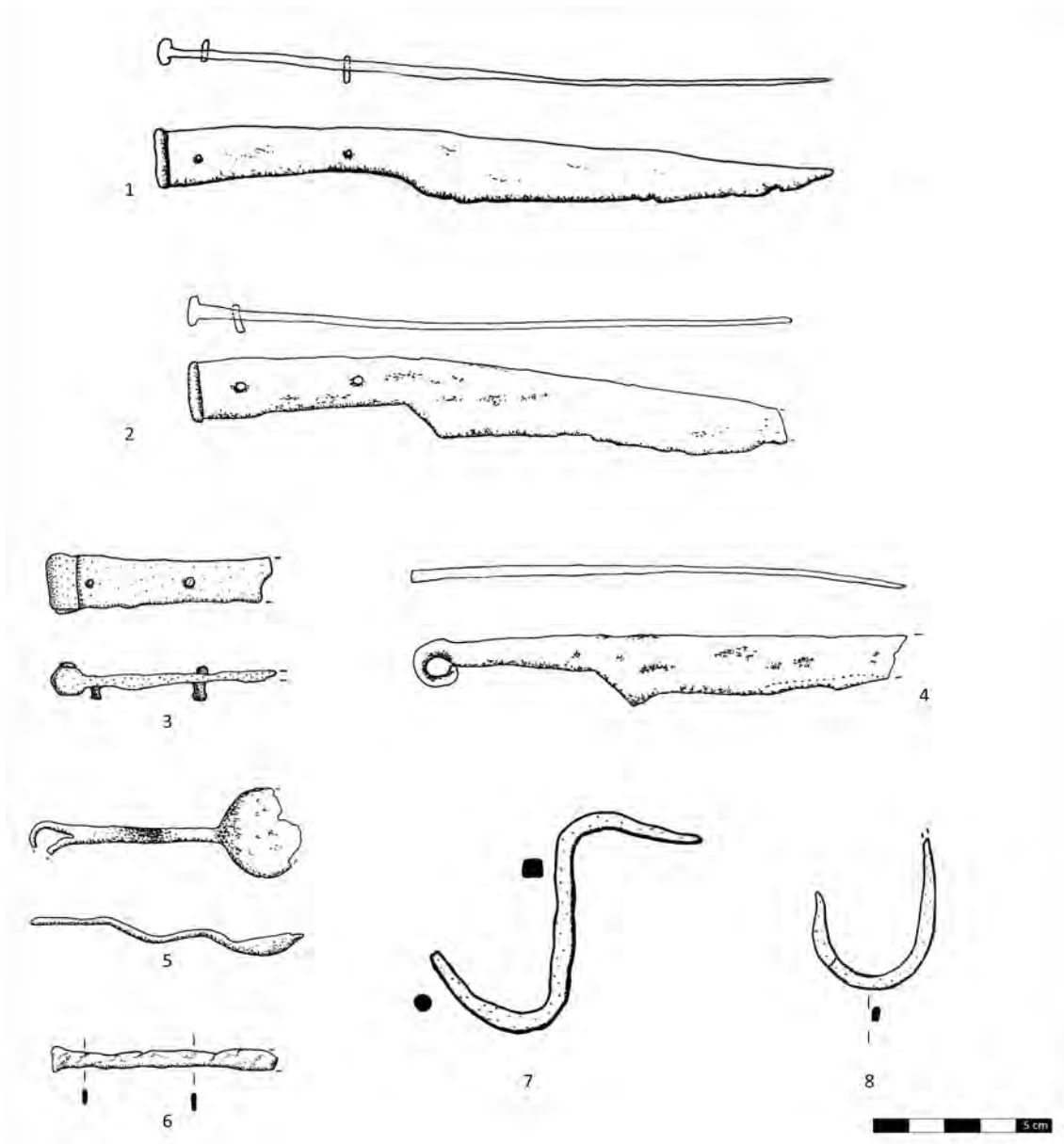


Fig. 23 - Les ustensiles métalliques (1 à 4 : couteaux ; 5 et 6 : cuillères ; 7 et 8 : crocs de boucher).  
Dessin M. Pieters.

Au contraire, les crocs de boucher (n° 7 et 8) sont plus certainement liés aux activités de transformation des animaux d'élevage en pièces de viande. Certes, la présence de ce type de mobilier dans une habitation ne peut être exclue, mais il n'en demeure pas moins qu'il s'agit d'un indice probant de l'existence d'une activité de boucherie dans l'enceinte de l'*oppidum*.

Le cas des couteaux est plus ambiguë. D'un point de vue morphologique, deux types peuvent être distingués. Le premier est un couteau à dos arqué, avec une lame à émouture plate et un manche monté à plate semelle avec mitre arrière, attesté en trois exemplaires (n° 1 à 3). Le second type est un couteau à dos droit, avec une lame à émouture plate et un manche à soie et bélière, représenté par un seul individu (n° 4). D'un point de vue technique, tous ces couteaux sont identiques. Ils possèdent les mêmes lames quelconques

qui en font des ustensiles polyvalents. Ils peuvent avoir été utilisés comme couverts ou comme couteaux d'office, voire comme couteaux de boucherie.

On peut toutefois les comparer à une série d'exemplaires identiques provenant du pied de l'*oppidum*, sur le site du "Cul de Breuil". Ils ont été découverts associés à un abondant rejet de boucherie et plusieurs outils d'aiguisage, qui permettent de les relier avec une quasi certitude à une activité de boucherie (Bonaventure, Pieters 2011). Cela confirme que de tels couteaux pouvaient être utilisés pour des travaux de boucherie, sans pour autant en faire des couteaux de boucher. En effet, il est probable que les mêmes ustensiles pouvaient être utilisés dans d'autres activités. Il faut cependant souligner que le corpus de l'*oppidum* est étonnamment concentré : quatre des cinq couteaux proviennent du même secteur, dont trois du fossé FO 4001 qui a également livré l'un des crocs de boucherie. Une telle concentration est plus vraisemblablement liée à une activité de boucherie qu'à un rejet domestique et on peut donc supposer que trois à quatre couteaux de l'*oppidum* sont à associer à celle-ci ; quant au cinquième couteau, découvert dans la couche d'incendie de la cave FS 6001 (non représenté car détruit par la corrosion), il appartient clairement à la sphère domestique et il faut y voir un couvert ou un couteau d'office.

La quantité de couteaux découverts sur l'*oppidum* est assez importante au regard du reste du mobilier métallique : outils, instruments et ustensiles réunis ne représentent en effet que 55 individus. Elle n'offre pourtant qu'un pâle reflet de la fréquence réelle de ces ustensiles : on peut ainsi comparer ces cinq couteaux aux trois styles découverts à Boviolles, alors que ces instruments ne constituaient pas, contrairement aux couteaux, un élément indispensable au fonctionnement du foyer. La même distorsion semble perceptible dans le domaine funéraire : à ce titre, on peut ainsi citer l'exemple proche de la nécropole orientale du Titelberg, où seulement 11 % des sépultures contenaient au moins un couteau (Kaurin 2008), alors que l'on peut considérer que pratiquement chaque individu adulte devait en posséder un. Outre le problème de la conservation du mobilier, on peut penser que cette distorsion résulte en partie de phénomènes de transmission, un couteau pouvant être utilisé pendant plusieurs générations.

Au terme de ce rapide aperçu, il faut reconnaître que les ustensiles métalliques nous renseignent moins sur les pratiques de table ou culinaire que sur les activités de boucherie. Il semble que les couteaux employés par les bouchers soient essentiellement des outils polyvalents, probablement peu ou pas différents des couteaux domestiques (couverts et couteau d'office), même si l'on sait par ailleurs que les plus spécialisés étaient également utilisés (Kaurin 2008). Nous manquons malheureusement de données pour reconstituer une image plus complète des pratiques alimentaires via le mobilier métallique.

### 3. Synthèse : un bilan contrasté

En dépit de la masse de mobilier lié à l'alimentation, il faut reconnaître qu'il est encore difficile de dégager une image satisfaisante des pratiques alimentaires sur l'*oppidum* de Boviolles. Les incertitudes et les inconnues sont encore nombreuses, et les méthodes d'études classiques trouvent ici leurs limites. Par ailleurs, l'absence de systématisation des études carpologiques maintient une grande incertitude quant à la pertinence du faciès mis en évidence dans la cave FS 6001. Toutefois, malgré ces limites, il est possible de dégager quelques tendances générales qui permettent d'approcher indirectement la question de l'alimentation sur l'*oppidum* de Boviolles et, plus généralement, en Gaule à la fin de l'âge du Fer.

La viande constitue une part importante de la consommation alimentaire. Le bœuf est encore majoritaire sur l'*oppidum*, alors qu'il sera largement concurrencé, à la période augustéenne, par le porc. La qualité de la viande consommée (choix des morceaux, âge d'abattage) semble varier considérablement d'un quartier à l'autre de l'*oppidum*, et le corpus de la cave offre l'image ambiguë de morceaux de choix secondaire prélevés sur des animaux de qualité. Classiquement, la viande d'animaux domestiques est largement majoritaire, et semble même représenter l'unique source d'alimentation carnée dans l'assemblage de la cave. D'une

manière générale, la rareté du gibier devait conférer à ce type de consommation un caractère exceptionnel, que ce soit en termes socio-économiques ou symboliques. De même, la question des consommations de marge doit être posée : chiens et chevaux ne sont-ils cuisinés que lors de situations de crise, et/ou par les plus pauvres ?

Outre les questions liées à la part respective des espèces principales, la présence de traces de feu sur nombre d'os animaux indique la fréquence de la cuisson à la flamme, et ce en dépit de l'absence de broches ou de grills dans les assemblages de mobilier métallique. Ces traces apparaissent sur divers morceaux (tête, collier, pieds ou membres), confirmant la fréquence de ce mode de cuisson pour la viande. Toutefois, en l'absence d'une caractérisation des stigmates liés à la cuisson bouillie, il est impossible d'envisager la fréquence relative de ce mode de cuisson.

Concernant l'alimentation végétale, le faciès carpologique de la cave FS 6001 montre clairement la domination d'espèces non panifiables dont la consommation devait se faire sous forme de bouillies. S'il paraît évident que ces bouillies étaient réalisées dans les innombrables pots à cuire mis au jour sur l'*oppidum*, leur mode de cuisson exacte demeure impossible à identifier : les céréales sont-elles bouillies dans l'eau ou dans le lait ? Sont-elles accompagnées de miel, de sel ? Sont-elles cuites avec des morceaux de viande ? Ces questions pointent les limites des méthodes d'étude classique, et appellent la multiplication des analyses chimiques des céramiques pour permettre une identification plus précise des modes de préparation. À ce titre, le travail réalisé sur certaines céramiques à cuire de l'*oppidum* de Bibracte semble montrer l'association de céréales, de viande et de produits laitiers dans un même récipient, même s'il demeure impossible de démontrer leur cuisson concomitante (Avellan à paraître).

Le pain ne semble pas consommé, du moins pas de manière systématique : outre la rareté des céréales panifiables dans le corpus carpologique, on soulignera l'absence de structures de cuisson adaptées, que ce soit à Boviolles ou, plus généralement, sur les *oppida* de Gaule non méditerranéenne. Il semble que la consommation du pain ne se développera qu'avec l'influence grandissante de la culture méditerranéenne, qui ne se fait encore sentir que de manière limitée sur l'*oppidum*. L'irruption d'aliments et de modes de préparation italiens est en effet très faible sur l'*oppidum* : la présence de quelques fragments d'amphores de Bétique suggère l'utilisation de sauces de poisson ou de saumure dans l'alimentation, de même que les quelques fragments de marmites pourraient illustrer une nouvelle manière de cuisiner avec l'apparition de la friture. Toutefois, ces pratiques demeurent extrêmement limitées et manifestement réservées à une élite : faut-il y voir les témoignages des pratiques alimentaires de militaires romains ayant stationné sur l'*oppidum*, comme le montre la présence de *militaria* ?

Au contraire, la consommation de vin originaire d'Italie demeure relativement importante où l'on découvre, en moyenne, un individu d'amphore pour 10 individus de vaisselle. Le fait que les fragments d'amphore se retrouvent dans des proportions relativement équivalentes sur l'ensemble des sondages invite à suggérer une consommation assez répandue de vin italien par les habitants de l'*oppidum*, bien que l'utilisation d'anses ou de pieds pour la réalisation d'outils ait naturellement entraîné une diffusion plus large des fragments d'amphore sur la surface du site. La bière, qui constitue l'autre boisson alcoolisée consommée en Gaule, se laisse malheureusement encore difficilement approcher par le truchement du mobilier archéologique : les *dolia* de type Goebblange-Nospelt étaient-ils utilisés pour la production de bière, comme l'a suggéré J. Metzler (Metzler *et alii* 1999) ? Il est encore trop tôt pour élucider cette question dont la réponse ne pourra se faire qu'au travers d'analyses chimiques des contenus.

Concernant les dynamiques d'évolution des pratiques culinaires, et en dépit d'un cadre chronologique trop limité pour cerner toutes les tendances, le mobilier céramique montre clairement une nette différence entre céramique de cuisine et céramique de table : la première demeure traditionnelle et constitue un marqueur des cultures locales, tandis que la seconde évolue rapidement à la fois sous l'influence méditerranéenne et comme marqueur fort de l'identité gauloise en général.

## Conclusion

Malgré les limites de l'exercice, ce panorama de l'alimentation sur l'*oppidum* de Boviolles illustre le potentiel et la fertilité d'une approche pluridisciplinaire, croisant les résultats d'études archéozoologiques, carpologiques et céramologiques. Au-delà des résultats, forcément restreints par les limites chronologiques et géographiques de cette étude, cet article visait principalement à poser quelques jalons pour une histoire gauloise de l'alimentation, tout en restant dans le cadre des études classiques. Toutefois, il est évident que nombre de questions ne pourront être soldées qu'à la faveur d'analyses chimiques des contenus, dont les quelques tentatives déjà réalisées montrent le fort potentiel. Peut-être nous permettront-elles, à l'avenir, d'identifier la présence des bières, miels, produits laitiers et autres plantes aromatiques qui manquent encore cruellement sur la table gauloise.



## BIBLIOGRAPHIE

- Alexandre-Bidon 2005** : ALEXANDRE-BIDON (D.) — *Une archéologie du goût. Céramique et consommation*, Paris, éditions Picard, 2005, 301 p. (Espaces médiévaux).
- Avellan à paraître** : AVELLAN (C.) — *Nouvelle approche sur la vie domestique à Bibracte : les pratiques culinaires, Études sur Bibracte - 2*, Glux-en-Glenne, Bibracte, à paraître.
- Bats 1988** : BATS (M.) — *Vaisselle et alimentation à Olbia de Provence (v. 350-v. 50 av. J.-C.)*, Paris, éditions du CNRS, 1988, 271 p. (Supplément à la Revue Archéologique de Narbonnaise ; 18).
- Bonaventure 2011** : BONAVENTURE (B.) — *Céramiques et société chez les Leuques et les Médiomatriques (II<sup>e</sup>-I<sup>er</sup> siècle av. J.-C.)*, Montagnac, éditions M. Mergoïl, 2011, 330 p. (Protohistoire européenne ; 13).
- Bonaventure à paraître** : BONAVENTURE (B.) — *Une approche des réseaux économiques régionaux au I<sup>er</sup> siècle av. J.-C. : l'exemple des céramiques de stockage dans le nord-est de la Gaule*, Actes du colloque d'Otzenhausen (28-30 octobre 2011), à paraître.
- Bonaventure, Dechezleprêtre 2012** : BONAVENTURE (B.), DECHEZLEPRETRE (Th.) — Chronologie de l'oppidum de Nasium (Boviolles, Meuse) d'après l'analyse de quelques ensembles clos, *In* : BARRAL (Ph.), FICHTL (St.) — *Chronologie de la fin de l'âge du Fer (III<sup>e</sup>-I<sup>er</sup> s. av. J.-C.) dans l'Est de la France et les régions voisines*, Actes de la table-ronde du CAE du Mont-Beuvray (15-17 octobre 2007), Glux-en-Glenne, Bibracte, Centre archéologique européen, 2012 (Bibracte ; 22), pp. 157-165.
- Bonaventure, Pieters 2011** : BONAVENTURE (B.), PIETERS (M.) — *Nasium : les fouilles du "Cul de Breuil" à Saint-Amand-sur-Ornain, Rapport final d'opération*, Metz, Service Régional d'Archéologie de Lorraine, 2011, 128 p.
- Bouby 2001** : BOUBY (L.) — L'orge à deux rangs (*Hordeum distichum*) dans l'agriculture gallo-romaine : données archéobotaniques. *Revue d'Archéométrie*, 25, 2001, pp. 35-44.
- Ceuninck 1994** : CEUNINCK (G. de) — Forme, fonction, ethnie : approche ethno-archéologique des céramiques du Delta du Niger (Mali), *In* : BINDER (D.), COURTIN (J.) — *Terre cuite et société. La céramique, document technique, économique, culturel*, Actes des XIV<sup>e</sup> rencontres internationales d'archéologie et d'histoire d'Antibes (21-23 octobre 1993), Juan-les-Pins, éditions APDCA, 1994, pp. 161-178.
- Dechezleprêtre 2003** : DECHEZLEPRETRE (Th.), BONAVENTURE (B.) collab. — Contribution à l'étude de l'occupation de l'enceinte de la butte Sainte-Geneviève à Essey-les-Nancy (Meurthe-et-Moselle), *In* : FICHTL (St.) — *Les oppida du nord-est de la Gaule à La Tène finale*, Actes des journées d'études de Nancy (17-18 novembre 2000), Luxembourg, Metz, Saarbrücken, MNHA/Service régional de l'archéologie de Lorraine/Staatliches Konservatoramt des Saarlandes, 2003, pp. 77-100 (Archaeologia Mosellana ; 5).
- Dechezleprêtre 2011** : DECHEZLEPRETRE (Th.) dir. — *Nasium : de l'oppidum à l'agglomération antique, Bilan du projet collectif de recherche*, Metz, SRA de Lorraine, 2011, 493 p.
- Dechezleprêtre et al. 2007** : DECHEZLEPRETRE (Th.), MÉNIEL (P.), BONAVENTURE (B.) — L'oppidum de Nasium à Boviolles (Meuse) : état des recherches, *In* : BARRAL (Ph.) et alii — *L'âge du Fer dans l'arc jurassien et ses marges. Dépôts, lieux sacrés et territorialité à l'âge du Fer*, Actes du XXIX<sup>e</sup> colloque de l'AFEAF (Bienne, 5-8 mai 2005), Besançon, Presses universitaires de Franche-Comté, 2007, p. 45-54 (Annales Littéraires de l'Université de Franche-Comté ; Série "Environnement, sociétés et archéologie" ; 11).
- Echallier 1984** : ECHALLIER (J.-C.) — *Éléments de technologie céramique et d'analyse des terres cuites archéologiques, Documents d'Archéologie Méridionale*, Lattes, Epona/Adam, 1984, 39 p. (Méthodes et techniques ; 3).
- Fichtl 2002** : FICHTL (S.) — Les courants économiques dans le nord-est de la Gaule à La Tène finale et l'évolution des oppida, *In* : LANG (A.), SALAČ (V.) — *Fernkontakte in der Eisenzeit*, Konferenz Liblic (2000), Praha, Archaäologisches

- Institut der Akademie der Wissenschaften der Tschechischen Republik, 2002, pp. 173-186.
- Flandrin, Montanari 1996** : FLANDRIN (J.-L.), MONTANARI (M.) — *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, 915 p.
- Goody 1984** : GOUDY (J.) — *Cuisines, cuisine et classes*, Paris, Centre Georges Pompidou/Centre de création industrielle, 1984, 405 p.
- Hénein 1992** : HÉNEIN (N.-H.) — *Poteries et proverbes d'Égypte*, Le Caire, Institut Français d'Archéologie Orientale, 1992, 97 p.
- Hingh 2000** : HINGH (A. de). — *Food production and food procurement in the Bronze Age and Early Iron Age (2000-500 BC). The organization of a diversified and intensified agrarian system in the Meuse-Demer-Scheldt region (The Netherlands and Belgium) and the region of the river Moselle (Luxembourg and France)*, Leiden, faculty of archaeology, Leiden University, 2000, 235 p. (Archaeological studies Leiden University ; 7).
- Kaenel 1985** : KAENEL (G.) — Boire et manger à la fin de La Tène en Suisse occidentale, *Archéologie Suisse*, 8-3, 1985, pp. 150-159.
- Kaurin 2008** : KAURIN (J.) — Approche fonctionnelle des couteliers de la fin de l'âge du Fer. L'exemple de la nécropole orientale de l'oppidum du Titeleberg (G.-D. du Luxembourg), *Archäologisches Korrespondenzblatt*, 38, 2008, pp. 521-536.
- Labeaune, Wiethold 2007** : LABEAUNE (R.), WIETHOLD (J.). — L'habitat du premier âge du Fer dans le Dijonnais, d'après les fouilles récentes : résultats archéologiques et carpologiques, *In* : BARRAL (Ph.) *et alii* — *L'âge du Fer dans l'arc jurassien et ses marges. Dépôts, lieux sacrés et territorialité à l'âge du Fer*. Actes du XXIX<sup>e</sup> colloque AFEAF de Bienne, 5-8 mai 2005, vol. 1. Besançon, Presses Universitaires de Franche-Comté, 2006, pp. 67-94. (Annales Littéraires de l'université de Franche Comté, Série "Environnement, société et archéologie").
- Levi-Strauss 1964** : LEVI-STRAUSS (C.) — *Mythologiques I. Le cru et le cuit*, Paris, Plon, 1964, 402 p.
- Levi-Strauss 1968** : LEVI-STRAUSS (C.) — *Mythologiques III. L'origine des manières de table*, Paris, Plon, 1968, 478 p.
- Matterne 2001** : MATTERNE (V.) — *Agriculture et alimentation végétale durant l'âge du Fer et l'époque gallo-romaine en France septentrionale*, Montagnac, éditions M. Mergoïl, 310 p. (Archéologie des Plantes et des animaux ; 1).
- Matterne et alii 2009** : MATTERNE (V.), BOUBY (L.), BOUCHETTE (A.), CABANIS (M.), DERREUMAUX (M.), DURAND (F.), MARINVAL (Ph.), PRADAT (B.), DIETSCH-SELLAMI (M.-F.), WIETHOLD (J.) — L'agriculture du VI<sup>e</sup> au I<sup>er</sup> siècle av. J.-C. en France : Etat des recherches carpologiques sur les établissements ruraux, *In* : BERTRAND (I.) *et alii* — *Habitats et paysages ruraux en Gaule et regards sur d'autres régions du Monde celtique, tome II*, Actes du XXXI<sup>e</sup> colloque international de l'AFEAF, 17-20 mai 2007, Chauvigny (Vienne). Chauvigny, 2009, pp. 383-416 (Mémoire du musée de Chauvigny ; 35).
- Méniel 2002a** : MÉNIEL (P.) — Les animaux dans les rites funéraires au deuxième âge du Fer en Gaule septentrionale, *Anthropozoologica*, 35, 2002, p. 3-16.
- Méniel 2002b** : MÉNIEL (P.) — L'alimentation carnée à Acy-Romance, *In* : Méniel, Lambot 2002, pp. 265-272.
- Méniel, Lambot 2002** : MÉNIEL (P.), LAMBOT (B.) — *Repas des vivants et nourriture pour les morts en Gaule*, Actes du XXV<sup>e</sup> colloque de l'AFEAF (Charleville-Maizières, 24-27 mai 2001), Reims, Société Archéologique Champenoise, 2002, 391 p. (Mémoire de la Société Archéologique Champenoise ; 16).
- Metzler et alii 1999** : METZLER (J.), METZLER-ZENS (N.), MÉNIEL (P.), BIS (R.), GAENG (C.), VILLEMEUR (I.) — *Lamadelaïne : une nécropole de l'oppidum du Titeleberg*, Luxembourg, Musée National d'Histoire et d'Art, 1999, 471 p. (Dossier d'archéologie du Musée National d'Histoire et d'Art ; 6).
- Mourot, Dechezleprêtre 2004** : MOUROT (F.), DECHEZLEPRETRE (Th.) — *Nasium*, ville

*des Leuques*, Bar-le-Duc, Conseil Général de la Meuse, 2004, 315 p.

**Pasternak 1991** : PASTERNAK (R.) — Hafer aus dem mittelalterlichen Schleswig, *Offa*, 48, 1991, p. 363-380.

**Poux 2002** : POUX (M.) — L'archéologie du festin en Gaule pré-romaine : acquis, méthodologie et perspectives, *In* : Méniel, Lambot 2002, pp. 345-374.

**Théry-Parisot et alii 2009** : THERY-PARISOT (I.), CHABAL (L.), DELHON (C.), LEBRETON (V.), PREISS (S.), TENGBERG (M.), WIETHOLD (J.) — *Paléobotanique et taphonomie. Rapport interne du Réseau thématique pluridisciplinaire (RTP) en taphonomie (2007-2009)*, Valbonne, Paris, CNRS, 2009, 34 p.

**Vitali, Wiethold 1996** : VITALI (D.), WIETHOLD (J.) — Restes végétaux carbonisés à la Pâturage du Couvent (Amidonier germé stocké dans un bâtiment d'époque Augustéenne), *In* : BARRAL (Ph.) et alii — *Les fouilles du Mont Beuvray. Nièvre/Saône-et-Loire. Rapport biennal 1992/1993*, Revue Archéologique de l'Est, 46-2, 1996, pp. 271-287.

**Wiethold 1998** : WIETHOLD (J.) — Archäobotanische Aspekte der „Romanisierung“ in Südwestdeutschland: Bemerkungen zur Unkrautflora römerzeitlicher Dinkeläcker, *In*: MÜLLER-KARPE (A.) et alii — *Studien zur Archäologie der Kelten und Römer in Mittel- und Westeuropa. Alfred Haffner zum 60 Geburtstag gewidmet*, Rahden/Westf. : Verlag Marie Leidorf, 1998, pp. 531-551 (Internationale Archäologie – Studia Honoraria; 4).

**Wiethold 2000** : WIETHOLD (J.) — Sieben Jahre archäobotanische Analysen im Oppidum von Bibracte/Mont Beuvray (Nièvre/Saône-et-Loire), *In* : GUICHARD (V.) et alii — *Les processus d'urbanisation à l'âge du Fer/Eisenzeitliche Urbanisationsprozesse*, Actes du colloque de Glux-en-Glenne, 1998, Glux-en-Glenne, Bibracte, Centre archéologique européen, 2000, pp. 103-109 (Bibracte ; 4).

**Wiethold 2010** : WIETHOLD (J.) — Getreideabfall aus der römischen Villenanlage von Borg, Kreis Merzig-Wadern, *In*: ADLER (W.) — *Landesarchäologie Saar 2005-2009*, Saarbrücken: Ministerium für Umwelt, Energie und Verkehr des Saarlandes/Landesdenkmalamt, 2010, pp. 155-180.

