



HAL
open science

La quête vivrière à Lattara

Natalia Alonso Movilla, Lluís Garcia Petit, Armelle Gardeisen, Gael Piquès,
Nuria Rovira Buendia

► **To cite this version:**

Natalia Alonso Movilla, Lluís Garcia Petit, Armelle Gardeisen, Gael Piquès, Nuria Rovira Buendia.
La quête vivrière à Lattara. *L'Archéo thema : revue d'archéologie et d'histoire*, 2010, 11, pp.44-48.
halshs-01421367

HAL Id: halshs-01421367

<https://shs.hal.science/halshs-01421367>

Submitted on 4 Jan 2017

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.



Les restes d'ichtyofaune (arêtes, vertèbres, écailles), issus du ramassage manuel et du tamisage des sédiments, offrent la possibilité de suivre l'évolution locale de la pêche entre le V^e siècle avant notre ère et le II^e siècle de notre ère. Cliché L. Damelet.

Les objets associés aux filets de pêche sont les lests (en pierre, en céramique ou en plomb) et des navettes pour leur fabrication et réparation. La pêche à la ligne est documentée par des hameçons à palette de morphologie identique à celle des exemplaires actuels. Cliché L. Damelet.



La quête vivrière à Lattara

par Natàlia Alonso, Université de Lérida, Lluís Garcia, Université de Barcelone

et Armelle Gardeisen, Gaël Piquès et Nuria Rovira, UMR 5140 Montpellier-Lattes



La ville antique de *Lattara* fournit des contextes archéologiques variés et bien caractérisés qui offrent de nombreuses informations concernant les activités vivrières. La mise en place de protocoles de fouille et d'échantillonnage systématiques et adaptés a permis ainsi la collecte d'assemblages archéobiologiques, végétaux (semences et fruits) ou animaux (mammifères et poissons), mais aussi d'objets et d'équipements destinés à l'acquisition de ces produits, ainsi qu'à leur stockage, leur préparation et leur consommation.

AGRICULTURE ET CUEILLETTE: LES GRAINES ET LES FRUITS

Les recherches carpologiques* réalisées dans la ville de *Lattara* ont révélé une grande diversité de produits végétaux. Parmi les plantes cultivées, les céréales et certains fruits comme le raisin sont les taxons* prédominants.

L'orge vêtue est l'espèce la plus importante à toute époque, suivie du blé tendre/dur et du blé amidonnier. Les millets sont attestés de façon irrégulière, surtout au cours de la période romaine. Les céréales arrivent à *Lattara* sous forme de grain semi-propre, préparé pour le stockage. La plupart des opérations de nettoyage réalisées après la récolte (du battage à un tamisage grossier) semblent avoir été effectuées dans les champs où à proximité, en tout cas à l'extérieur de la ville.

Dès le premier âge du Fer, on note la présence d'abondants pépins de raisin. Cependant, une viticulture régulière ne se développe qu'à partir des VI^e-V^e siècles avant notre ère et ne prend un véritable essor qu'à la fin du III^e siècle avant notre ère, moment où des vastes

vignobles sont aussi attestés aux alentours de la cité.

L'outillage agricole lié à la céréaliculture ou à la viticulture (faucilles, plantoirs, serpettes) est peu abondant dans les habitations. Quelques pressoirs ou fragments de pressoirs ont été associés à la production d'huile, bien que les restes d'olives soient rares.

Les légumineuses cultivées sont, malgré leur attestation irrégulière, très variées : lentilles, pois, fèves, gesses* cultivées et ers, ainsi que de façon plus ponctuelle, pois chiches, gesses chiches, vesces et possiblement luzerne.

► Le chanvre est utilisé pour la fabrication de cordes au moins dès le IV^e siècle avant notre ère, cependant aucun reste carpologique atteste la culture de la plante sur place. Cliché M. Py.

En ce qui concerne les fruits cultivés, en plus du raisin, seules les olives et les figues sont attestées durant la Protohistoire. En revanche, à partir de l'époque romaine, les *Lattarenses* consomment également des pignons, des cerises/merises, des prunes, des noix, des pêches, des amandes et du melon. De nombreux fruits sauvages, comme les mûres, les noisettes, les prunelles, les arbouses ou les glands, ont été aussi régulièrement cueillis.

La présence de lin cultivé est ponctuelle et ne peut pas être mise en relation avec la fabrication de tissus. En revanche, le chanvre est attesté comme





◀ La céréaliculture et la viticulture sont les activités agricoles principales comme en attestent serpettes, faucilles, binettes, pioches en fer ou plantoirs en bois. Clichés M. Py.

matériel de fabrication de cordes dès le IV^e siècle avant notre ère, bien qu'aucun carpo-reste de cette espèce n'ait été retrouvé sur le site. Durant cette période, il faut signaler aussi une petite concentration de graines de pastel, dont les feuilles sont utilisées pour obtenir une teinture bleue. Enfin, des roseaux, ainsi que différents types de joncs et de laïches*, sont couramment utilisés dans la construction de toitures et de cloisons, mais aussi pour aménager les sols.

LES PRODUITS DE LA MER

Le milieu aquatique est loin d'être négligé par les *Lattaresens* : en témoigne l'abondance des déchets de consommation de poissons et de coquillages retrouvés sur les sols d'habitat. L'étude archéozoologique des restes d'ichtyofaune* rend compte de l'évolution locale de la pêche entre le V^e siècle avant notre ère et le II^e siècle de notre ère.

Jusqu'au I^{er} siècle avant notre ère, la pêche est essentiellement lagunaire, orientée vers la capture de trois espèces principales : la daurade royale, le loup et le muge. Elle se diversifie ensuite à l'époque romaine avec le développement, en parallèle, de la pêche en mer, visant en particulier des petits migrants pélagiques comme la sardine, l'anchois et le maquereau, qui n'apparaissent jusque-là que de façon ponctuelle dans la consommation.

L'intérêt nouveau porté à ces poissons est lié entre autres à leur utilisation dans la fabrication de sauces et salaisons dont la production et le commerce en Méditerranée atteint à l'époque romaine des proportions jusque-là inégalées. La production d'une sauce élaborée à partir de ces petits migrants, attestée à Lattes à la fin I^{er} siècle de notre ère, s'inscrit dans ce contexte.

Parmi les espèces consommées, certaines se sont aujourd'hui raré-

fiées ou ont disparu du littoral languedocien, comme l'esturgeon, le maigre, l'ombrine, l'ange de mer et l'émissole. La reconstitution de la taille et du poids des spécimens à partir de la mesure des os fait état de captures de taille conséquente, avec pour la daurade des prises atteignant fréquemment 3 kg, signe d'un temps où la pression de la pêche était loin d'atteindre son niveau actuel.

L'importance de la pêche est également démontrée par les multiples instruments spécifiques de cette activité auxquels il faudrait ajouter en théorie tous ceux qui ne sont pas conservés, comme les nasses, retrouvées d'ordinaire en milieu humide. Deux techniques sont documentées, la pêche au filet et la pêche à la ligne.

L'étude des coquillages montre une évolution dans le choix des espèces collectées qui peut être résumée de la manière suivante : jusque vers 75 avant notre ère, les moules et les coques constituent les principales espèces consommées. Elles sont ensuite supplantées par les tellines jusqu'au I^{er} siècle de notre ère, période à laquelle la consommation est centrée sur l'huître, le peigne glabre et le murex. S'y ajoute la consommation d'oursins, de crabes et de seiches dont la part dans l'alimentation peut difficilement être évaluée.

LES ANIMAUX ET L'ALIMENTATION CARNÉE

Les restes fauniques appartiennent aux mammifères terrestres, sauvages et domestiques, ainsi qu'aux oiseaux. Le mobilier archéozoologique est issu du ramassage à la main auquel on ajoute les restes prélevés dans les refus de tamis lorsque des prélèvements de sédiments sont effectués.

Les espèces répertoriées sont les suivantes : bovins, cheval, âne, mule, mouton, chèvre, sanglier, porc, cerf, chevreuil, lapin, lièvre, chien, loup, chat sauvage ou domestique, lynx, ours brun, loutre, blaireau, putois, belette. En ce qui concerne les oiseaux, on observe une grande diversité ornithologique avec soixante et une espèces

▶ Les ustensiles tranchants associés à la préparation des denrées alimentaires (viande, poisson, végétaux) sont très fréquents et variés, certainement adaptés aux différents besoins, par exemple, de boucherie (coutelas et hachoir). Cliché M. Py.



Les restes fauniques de grande taille, généralement issus d'un ramassage manuel au cours de la fouille, attestent la présence d'espèces domestiques mais aussi l'importance de la chasse. Cliché L. Damelet.



Équidés et chiens ont également été consommés ponctuellement dans la ville : on discerne ici des traces de découpe bouchère sur un coxal de chien. Cliché L. Damelet.



parmi lesquelles dominent les anatidés (surtout fuligules, canards et sarcelles, harles, cygnes, oies et bernaches, macreuses) et les galliformes (coq, perdrix). On trouve de nombreuses autres espèces aquatiques comme le grand cormoran, des ardéidés (butor étoilé, aigrette garzette, héron cendré, héron pourpré, cigogne), des foulques, des grèbes et des grues cendrées. On recense également des rapaces (milan, vautour moine, buse variable, chouette effraie), des columbidés (pigeon biset, colombin ou ramier, tourterelle des bois), des corvidés (pie, choucas, corbeau, corneille), des grives et des étourneaux ainsi que quelques petits passereaux. Enfin des espèces beaucoup plus rares, voire absentes de l'environnement actuel ont été identifiées : ainsi le gypaète barbu et le pélican.

Il est possible de tracer les grands traits de l'approvisionnement en viande de la ville en rendant compte d'une part de la variété des services ou produits dérivés (force de travail, viande, lait, laine, etc.) et d'autre part, des aspects à la fois traditionnels et spécifiques des activités pastorales et alimentaires en comparaison avec ce qui était pratiqué dans les sites contemporains de l'arrière-pays. L'une des principales caractéristiques de l'alimentation des *Lattaresens* est une consommation notable de porc dans un contexte régional où le petit bétail est traditionnellement pré-

féré. Ce fait a été mis en relation avec un phénomène d'urbanisation précoce de la cité portuaire qui a dû adapter sa production à une demande plus importante en produits carnés.

Évoquons également la consommation ponctuelle d'équidés et de chiens dont les restes osseux sont associés aux déchets de consommation et dont les marques de découpe, lorsqu'elles sont visibles, sont sans équivoques.

En parallèle, les oiseaux constituent un approvisionnement régulier comme en témoignent les nombreuses traces de découpe ou de préparation (en particulier des os brûlés) observées sur différentes espèces chassées (canards, fuligules, grèbes, hérons, foulques macroule, pigeons, et surtout cormorans) ou élevées (poule).

LE MOBILIER ARCHÉOLOGIQUE ET LES INFRASTRUCTURES : STOCKAGE, PRÉPARATION CULINAIRE ET CONSOMMATION

Les systèmes de stockage des denrées alimentaires les plus représentés sont les conteneurs, de taille et de typologie diverse : les cuves en terre crue, les urnes et surtout les *dolia*, grosses jarres en terre cuite, mais aussi des objets en vannerie. Des fosses de petite dimension, des pièces interprétées comme des greniers ou des resserres et des entrepôts coexistent aussi dans l'habitat.



◀ Les récipients de service et de consommation attestés à Lattara sont également très variés selon les époques, mais toujours adaptés aux aliments solides ou liquides (plats, bols, cruches, coupes). Ils sont fabriqués surtout en céramique, mais quelques récipients en bois (jattes, bols) ont également été découverts. Cliché M. Py.

GLOSSAIRE

- **Carpologie.** Du grec *carpos* « fruit », « semence » et *logos* « étude ». Science qui étudie et analyse les paléosemences conservées dans les sédiments.
- **Taxons.** Du grec *taxis*, « mise en ordre », « placement ». Le taxon est un groupe d'êtres vivants de catégorie déterminée, reconnu par des codes internationaux de nomenclature botanique, zoologique et bactériologique. Les catégories taxonomiques les plus courantes sont : le règne, le type, la classe, l'ordre, la famille, le genre et l'espèce. Plus le rang du taxon est élevé et plus le degré de ressemblance (le nombre de caractères qu'il a en commun avec d'autres taxons) entre les individus concernés (plantes, animaux, champignons, bactéries) diminue, et inversement.
- **Gesse.** De la famille des légumineuses (tout comme l'ers), ce légume porte aussi les noms de châtaignes de terre, souris de Hollande, pois tubéreux, ou glands de terre. C'est une plante vivace glabre à tiges grimpantes de 40 cm à 120 cm.
- **Laïche.** Genre de plante herbacée.
- **Ichtyofaune.** Science qui étudie la faune des poissons (*ichthus* en grec).

Les instruments associés à la préparation et à la consommation des denrées alimentaires les plus courants sur le site à toute époque sont les lames de couteaux et les meules.

La typologie des instruments tranchants de Lattara est très variée et certainement adaptée aux différents besoins, à en juger par les dimensions et formes des lames retrouvées. S'y rattachent aussi des aiguisoirs et des polissoirs.

La présence de nombreuses meules dans les habitations et les cours témoigne d'une mouture réalisée dans la sphère domestique. Les mortiers en céramique ont pu servir à décortiquer et broyer du grain, mais aussi à pétrir la pâte à pain, préparer des bouillies ou des jus de fruits.

La cuisson des pains ou des galettes était réalisée dans des fours en terre. Les foyers disposés au sol étaient uti-

lisés pour griller des viandes sur le feu à l'aide de broches ou de pierres chauffées, ou pour mijoter des bouillies ou des ragoûts dans différents vases à cuire. Les récipients liés au service et à la consommation de la nourriture sont très divers. Quelques ustensiles de préhension (cuillères, *simpulum*) ont été également retrouvés. À cette liste d'objets, on peut ajouter les fusaïoles et les pesons destinés à tisser la laine et peut-être le lin, qui témoignent de l'exploitation artisanale de produits dérivés de l'activité vivrière. 📷

▼ Les meules de va-et-vient et rotatives (à partir du IV^e siècle avant notre ère) sont très nombreuses dans l'habitat et témoignent d'une mouture quotidienne. Les mortiers en pierre ou en céramique sont utilisés pour de multiples préparations culinaires auxquelles participent viandes, végétaux et poissons. Cliché M. Py.



POUR EN SAVOIR PLUS

- N. Alonso, R. Buxó et N. Rovira, « Archéobotanique des semences et des fruits de Lattara : bilan des recherches », dans *Gallia*, 65, 2008, pp. 193-200.
- L. Garcia Petit, « Les oiseaux de Lattes et leur exploitation pendant l'Antiquité », dans M. Py, dir., *Recherches sur le IV^e siècle avant notre ère à Lattes*, Lattes, 1999, pp. 609-634 (*Lattara* 12).
- A. Gardeisen, « Terrestres ou volants : les animaux dans la ville antique de Lattes », dans *Gallia*, 65, 2008, pp. 185-192.
- M. Py et R. Buxó, « La viticulture en Gaule à l'âge du Fer », dans *Gallia*, 58, 2001, pp. 29-43.
- M. Py (dir.), *Recherches sur l'économie vivrière des Lattarenses*, Lattes, 1992, 354 p. (*Lattara* 5).
- M. Sternberg, *La pêche à Lattes dans l'Antiquité à travers l'analyse de l'ichtyofaune*, Lattes, 1995, 152 p. (*Lattara* 8).

La nécropole romaine de Lattes

La découverte de la nécropole romaine de Lattes date de mai 1968. Plusieurs sondages, numérotés N1 à N12, ont été ouverts par H. Prades et le Groupe archéologique Painlevé sous le contrôle de la Direction régionale des Antiquités historiques (G. Barroul) entre 1968 et 1970, en limite orientale de l'agglomération antique. Ils ont mis au jour 170 sépultures à incinération et cinq inhumations.

Les tombes se répartissent en différentes catégories : ainsi coexistent des urnes en pleine terre contenant les cendres du mort accompagnées ou non d'autres vases (mortier, sigillée ou parois fines), des tombes en amphore dans lesquelles se trouvent des vases de céramique et de verre, ou encore des coffres de tuiles plates ou de dalles calcaire. Ces dernières sont les plus riches en mobilier : une des tombes compte jusqu'à 27 vases empilés les uns sur les autres. Plusieurs de ces tombes étaient accompagnées de stèles funéraires, vingt-huit ont été découvertes au moment de la fouille. Avec les récipients en verre, ce sont les seuls objets publiés en intégralité à ce jour. Les stèles épigraphes indiquent la présence d'un important fonds celtique chez les *Lattarenses* à la période d'utilisation de la nécropole, soit la fourchette 20 avant notre ère-60 de notre ère M. Christol, qui a récemment repris cette question, propose de ne compter que neuf citoyens pour un corpus qui compte un total de 51 noms.

Lionel Pernet, Directeur du site archéologique Lattara-Musée Henri Prades, Conservateur du patrimoine, Chercheur associé à l'UMR 5140 Montpellier-Lattes



◀ Stèle à sommet cintré au moment de sa découverte. Archives GAP.

POUR EN SAVOIR PLUS

- M. Christol, « La dénomination des personnes dans les inscriptions de la nécropole de Lattes (Hérault) », dans *Archéologie en Languedoc* 23, 1999, pp. 137-147.
- C. Pistolet, « Catalogue des verres de la nécropole de Lattes », dans *Archéologie en Languedoc* 4, 1981, pp. 3-58.
- E. Demougeot, « Stèles funéraires d'une nécropole de Lattes », dans *Revue archéologique de Narbonnaise* 5, 1972, pp. 49-116.



Stèle familiale de Lattes sur colonne et base de colonne découverte avec une tombe riche en mobilier. Cliché M. Py.