



Consommer et produire dans le monde rural du Midi de la France au Moyen Âge : deuxième journée d'actualités de la recherche

Journée d'étude du 5 juin 2023

Maison méditerranéenne des Sciences de l'homme, Aix-en-Provence, salle Germain Tillon

Lien visio : <https://umontpellier-fr.zoom.us/j/91223770910>

Coordination : C. Mureau (UMR 5554 ISEM, Montpellier), C. Puig (UMR 5136 FRAMESPA-TERRÆ, Toulouse, ACTER), J. Ros (UMR 5554 ISEM, Montpellier), C. Vaschalde (UMR 7298 LA3M, Aix-en-Provence)

Programme :

10h00 - Introduction

10h15 - Allowen Evin (UMR5554 ISEM), Jérôme Ros (UMR5554 ISEM), Laurent Bouby (UMR5554 ISEM), Cyprien Mureau (UMR5554 ISEM), Marine Jeanjean (UMR5554 ISEM), Angèle Jeanty (UMR5554 ISEM) : ***Approches croisées de l'agrobiodiversité animale et végétale exploitée en Méditerranée nord-occidentale médiévale : le projet DEMETER***

La domestication des plantes et des animaux marque une transition majeure dans l'histoire humaine et constitue un élément clé du développement des sociétés modernes. Les races et variétés domestiques actuelles sont le résultat de millénaires de sélection par les agriculteurs. Cependant, nous vivons aujourd'hui une crise majeure, avec une perte drastique de la diversité des systèmes de production alimentaire et la disparition progressive des pratiques traditionnelles et des races et variétés locales et traditionnelles. Dans ce contexte, l'objectif du projet DEMETER (ERC Starting Grant #852573) est de retracer comment, au cours des huit derniers millénaires, les sociétés ont influencé l'évolution des espèces domestiques sous différents régimes agricoles, environnementaux et socio-économiques, en se concentrant principalement sur le bassin nord-ouest de la Méditerranée (France méditerranéenne, Catalogne).

Au cœur du projet, le Moyen Âge occupe une place importante. Il s'agit en effet d'une période de changements socio-économiques (évolutions multiples de l'occupation et de la gestion des campagnes, migrations, essor démographique, urbanisation) et climatiques (péjoration du VI^e siècle, optimum climatique médiéval, petit âge glaciaire), ayant eu des conséquences, documentées par l'archéologie, sur les productions et pratiques agropastorales. Elle constitue également les prémices de l'intensification des sélections par l'Homme qui se produit à partir du XVIII^e siècle.

Pour la période médiévale, la zone géographique investie par le projet a été particulièrement bien documentée par la carpologie et l'archéozoologie au cours des dernières décennies, en raison notamment de l'essor de l'archéologie préventive et d'une sensibilisation des opérateurs aux problématiques et méthodes de la bioarchéologie. La quantité de sites et d'échantillons disponibles est ainsi remarquable par rapport aux périodes pré- et protohistoriques. Notre approche ciblée sur certains taxons (cochon, mouton, chèvre, orge) nous permet de qualifier la diversité ancienne de ces espèces domestiques et d'appréhender en finesse leurs évolutions au cours du temps. Pour qualifier cette diversité et ses évolutions, le projet s'appuie sur une combinaison d'approches incluant la phénotypique (par la morphométrie géométrique), les bases de données, l'archéozoologie, la carpologie, la modélisation climatique, les paléoprotéines (ZooMs) et les analyses statistiques. Dans le cadre de cette présentation, nous aborderons en particulier l'émergence des races et variétés actuelles, ainsi que les liens possibles entre l'agrobiodiversité médiévale et actuelle.

10h45 - Marie Larrieu (Université de Montpellier – Faculté des Sciences, Master 2 Biodiversité Ecologie Evolution, parcours MEDIAcces), Christophe Vaschalde (Mosaïques Archéologie, UMR7298 LA3M), Jérôme Ros (UMR5554 ISEM) : ***Première synthèse sur les paysages forestiers exploités au Haut Moyen Âge en Roussillon : approche anthracologique***

Le Roussillon médiéval fait l'objet depuis plusieurs années de recherches bioarchéologiques dynamiques, visant à restituer les productions et pratiques agropastorales, ainsi que les paysages exploités par les populations de la plaine. Le Haut Moyen Âge est particulièrement intéressant à documenter dans cette région, car il correspond à une phase de réorganisation de l'espace rural, contrastant singulièrement avec la période antique. Les recherches carpologiques et archéozoologiques signalent ainsi que cette nouvelle dynamique d'occupation et de gestion des campagnes a entraîné une modification des pratiques et des systèmes agro-pastoraux par rapport à ceux en place durant l'Antiquité, notamment une évolution nette de l'éventail agro-alimentaire (diversification des céréales exploitées, rôle plus important des fruits des bois) et de la gestion du bétail (essor des ovins-caprins, de la production fourragère). Si les productions et paysages agricoles sont désormais bien caractérisés, les informations sur le couvert végétal arbustif/arboré sont longtemps restés lacunaires, alors qu'il joue pourtant un rôle crucial pour les sociétés rurales, fournissant combustible, espace de pâturage, bois d'oeuvre et ressources fruitières. L'objectif de ce travail est donc de qualifier à l'échelle de la plaine les espaces boisés exploités et de comprendre leur rôle pour les populations alto-médiévales roussillonnaises.

Dans cette présentation, les données anthracologiques issues de huit sites archéologiques ruraux localisés en divers points du Roussillon sont traitées, permettant de réaliser une synthèse régionale de l'état du couvert forestier, ainsi que de son exploitation (combustible, bois d'oeuvre). Cette synthèse documente l'exploitation de milieux variés (chênaie mixte, matorrals, ripisylves, vergers) dont la composition diffère d'un point à l'autre de la plaine. Les différences mises en évidence peuvent découler de multiples paramètres, notamment des pratiques agropastorales et artisanales locales qui ont certainement eu un impact important sur l'ouverture du couvert végétal. Parmi les sites, celui de Pujals (Ortaffa) se distingue nettement, par la présence d'espèces d'affinité montagnarde, suggérant l'existence de réseaux d'approvisionnement entre les piémonts pyrénéens et la vallée du Tech.

11h15 - Charlotte Hallavant (HADES, UMR5608 TRACES) : ***Productions et pratiques agricoles médiévales dans les Landes de Gascogne à la lumière des données carpologiques***

Les Landes de Gascogne, région naturelle unie par des liens historiques, géologiques, biologiques mais aussi culturels, s'étend de la Gironde (pointe du Médoc) au Lot-et-Garonne mais le département actuel des Landes en englobe la majeure partie. Longtemps resté en retrait du dynamisme archéologique régional en raison de son isolement, ce secteur a connu au cours de la dernière décennie une augmentation significative du nombre d'opérations archéologiques, en particulier pour l'époque médiévale. Il est également au coeur d'une réflexion dans le cadre du projet AgroPast (AAP-NA 2021, coord. F. Boutouille, Ausonius-UMR5607), dont l'objectif est de documenter la question du système agropastoral landais au Moyen Âge.

Le paysage actuel des Landes, dominé par la plus vaste forêt artificielle d'Europe où s'intercalent de larges clairières vouées à l'agriculture intensive (maïsiculture), résulte de la loi « relative à l'assainissement et à la mise en culture des landes de Gascogne » du 19 janvier 1857. Celle-ci a précipité l'effacement d'un système agropastoral remarquablement adapté à l'austérité du milieu naturel landais dont les plus anciennes descriptions connues remontent au milieu du XVIII^e siècle (Duhamel du Monceau 1762, Baurein, 1784-1786) et pour lequel nous disposons de nombreux témoignages ethnographiques, photographiques ou historiques (e.g. : Toulgouat 1975, Marquette 2010, Arnaudin 2015). L'originalité de ce système repose sur la possibilité d'avoir deux récoltes par an (sans rotation ni jachère), grâce à l'association, sur une même parcelle, d'une céréale d'hiver (seigle) cultivée sur les billons, avec une céréale de printemps (millets/maïs/sarrasin) cultivée dans les sillons. Ce projet tend ainsi à réfléchir à l'ancienneté de ce système à une période où les sources font défauts tout en remettant en question une vision fixiste, atemporelle et quasi idéalisée de ce fonctionnement.

Dans ce travail interdisciplinaire, l'approche archéobotanique offre un angle d'approche pertinent. À travers plusieurs études menées ces dernières années, cette présentation vise à interroger le fond agricole médiéval landais, l'existence d'un héritage antique, et les pratiques agricoles qui ont pu exister de manière à réfléchir à l'ancienneté de ce fonctionnement au regard des assemblages carpologiques.

Références :

- Arnaud, F. (2015) - *Œuvre photographique. 1874-1921*, Bordeaux.
- Baurein, (1784-1786) - *Variétés Bourdeloises. Essai historique et critique sur la topographie ancienne et moderne du diocèse de Bordeaux*, rééd. Pau 1999.
- Duhamel du Monceau, H.-L. (1762) - *Éléments d'agriculture*, Paris.
- Marquette, J.-B. (2010) - *Les Albret. L'ascension d'un lignage gascon (XI^e siècle – 1360)*, Ausonius éditions, Scripta Mediaevalia 18, Bordeaux.
- Toulgouat, P. (1975) - *La vie rurale dans l'ancienne lande*, Pau.

13h30 - Julie Massendari (HADES) : **Les restes archéozoologiques du 10, rue de l'Oraison à Saint-Hilaire (Haute-Garonne) : un assemblage atypique de la fin du premier Moyen Âge toulousain**

Une opération de fouille archéologique préventive menée en 2021 (R.O. Justine Robert, Hadès) sur le site du 10 rue de l'Oraison à Saint-Hilaire (Haute-Garonne), à une trentaine de kilomètres au sud de Toulouse, a livré les vestiges d'une occupation médiévale centrée sur les IX^e-XI^e siècles. Elle a mis au jour un ensemble d'une centaine de silos, deux fours de potiers, des fosses et des fossés, trois sépultures isolées et un possible « fond de cabane », qui rapprochent ce site d'autres établissements ruraux connus pour la fin du premier Moyen Âge en Toulousain (Carne, Henry 2010). Le cas du 10 rue de l'Oraison se singularise toutefois par le mobilier recueilli en son sein, abondant et varié, et qui soulève, pour plusieurs types d'artefacts (céramique, métal, verre, petits objets notamment), un certain nombre de questionnements sur la nature de l'occupation et les activités qui les ont produits.

Le mobilier archéozoologique répond également à ce descriptif (Massendari, dans Robert à paraître). Les 2015 ostéorestes fauniques, dont 1282 déterminés, auxquels s'ajoutent au moins 25 groupes de restes correspondant à des squelettes pseudo-entiers issus de divers taxons (ovicaprins, porcins, bovins, équidé, chiens, cerf, lièvres, hérisson, poules et oies) et 18 conchyliorestes, forment un assemblage atypique. Sa composition s'éloigne en effet de celle des assemblages habituellement rencontrés dans les établissements ruraux du Moyen Âge méridional, qui se caractérisent généralement par une nette domination des déchets alimentaires, complétés parfois par des squelettes ou des portions de squelettes mais en nombre plus limité, par de ponctuels rebuts d'artisanat des matières animales ou quelques restes erratiques¹. Ici, le détritique domestique, alimentaire, s'efface au profit de rejets plus divers, à l'interprétation parfois ardue, témoignant d'activités économiques dont la nature nous échappe en bonne partie. Celles-ci apparaissent liées de près ou de loin au cadre de vie quotidien, agro-pastoral, des occupants, qui occasionne de multiples interactions avec les animaux qui les entourent. Le vestige archéozoologique apparaît ici plus qu'ailleurs comme un miroir de la diversité des pratiques des sociétés rurales médiévales et des rapports qu'elles entretiennent avec leur terroir.

Références :

- Calmès C. (2020) - *Chemin de Trinchet, Saint-Jory (Haute-Garonne, Occitanie)*, R.F.O. Toulouse-Métropole, SRA Occitanie, Toulouse, 658 p.
- Carne R., Henry Y. (2010) - « L'Ensilage groupé et les campagnes du premier Moyen Âge dans le Toulousain : quelques réflexions à l'aune de deux fouilles récentes (l'Oustalou à Prèserville et Clos-Montplaisir à Vieille-Toulouse) », *Archéologie du Midi Médiéval*, 28, p. 33-102.
- Delage D. (2021) - *1, rue de la voie romaine, Saint-Hilaire (Haute-Garonne)*, R.F.O. Hadès, SRA Occitanie, Toulouse, vol. 1, 249 p.
- Leroux L. (2021) - *Les Boulbènes de Vitarelles, Seysses (Haute-Garonne)*, R.F.O. Hadès, SRA Occitanie, Toulouse, vol. 1, 188 p.
- Requi C. (2002) - « L'Ourmède, une aire d'ensilage médiévale à Castelnau-d'Estrétefonds (Haute-Garonne) », *Archéopages*, n° 8, p. 36-43.
- Robert J. (à paraître) - *10 rue de l'Oraison, Saint-Hilaire (Haute-Garonne)*, R.F.O. Hadès, S.R.A. Occitanie, Toulouse.

14h00 - Cyprien Mureau (UMR5544 ISEM), Vianney Forest (Inrap Midi-Méditerranée, UMR5608 TRACES) : **Quel devenir de la consommation antique de fruits de mer au Moyen Âge dans le Midi ? Un premier bilan archéoconchyliologique**

L'exploitation des ressources marines constitue, avec les cultures de la vigne et de l'olivier, l'une des économies croissantes et emblématiques du littoral méditerranéen au Haut-Empire. Dès le I^{er} s. av. J.-C. émerge une exploitation et une large diffusion de l'huître plate *Ostrea edulis* et du peigne glabre *Flexopecten glaber* à travers les sites de Gaule Narbonnaise, constituant la base d'un menu conchylien « romain » (Bardot, Forest, 2014). La production

¹ Voir par exemple pour le Toulousain les assemblages des sites de L'Ourmède à Castelnau-d'Estrétefonds (Requi 2002, étude d'I. Rodet-Belarbi), du chemin de Trinchet à Saint-Jory (Calmès 2020, étude de J. Massendari), des Boulbènes de Vitarelles à Seysses (Leroux 2021, étude de M. Albesso) ou encore du n° 1, rue de la voie romaine sur la même commune de Saint-Hilaire (Delage 2021, étude de J. Massendari).

d'une première synthèse socio-économique sur cette exploitation des coquillages marins en Gaule romaine a permis de documenter avec précision le statut de chaque espèce, la diversité des modes de consommation des fruits de mer, ou encore la géographie et la technique de leur collecte (Bardot, 2010).

Ce menu romain disparaît à l'orée du Moyen Âge avec le tarissement des réseaux commerciaux de grande échelle de l'huître plate et des découvertes de conchyliorestes limitées aux sites les plus proches du littoral, qui suggèrent une collecte des coquillages plus adaptée à une consommation locale (Bardot 2010 ; Mureau 2020). Si la rareté des découvertes de coquillages datés entre les VII^e et XIII^e s. a longtemps limité nos connaissances relatives à leur exploitation au cours de cette période, les récentes études d'assemblages mis au jour sur les littoraux des étangs de Thau, de Vendres et de Bages permettent peu à peu d'esquisser quelques traits de la consommation de fruits de mer dans le monde rural languedocien médiéval.

Références :

Bardot A. (2010) - *Les coquillages en Gaule romaine, entre Méditerranée et Rhin. Approche socio-économique et socio-culturelle*, Université Bordeaux 3.

Bardot A., Forest V. (2014) - *Une histoire languedocienne des coquillages marins consommés, du Mésolithique à nos jours*, Actes des congrès nationaux des sociétés historiques et scientifiques, 138-2, p. 88-104.

Mureau C. (2020) - *Consommation et exploitation des ressources animales en Auvergne et en Languedoc de l'Antiquité tardive au haut Moyen Âge*, Université de Bourgogne, 1128 p

14h30 - Leia Mion (Cardiff University), Tatiana André (Aix Marseille Univ, UMR7298 LA3M) : ***Acquisition et consommation des ressources marines sur le pourtour méditerranéen français au Moyen Âge : apport des isotopes stables du carbone et de l'azote***

Les ressources marines constituent l'un des piliers de la diète méditerranéenne. Cette présentation propose de revenir sur l'apport des isotopes stables à la connaissance des modes d'acquisition et de consommation de ces ressources dans le sud de la France aux périodes médiévales.

Le site de l'habitat Mistral à Fos-sur-Mer (13) a fait l'objet de fouilles préventives dans les années 2000-2001. Situé sur les rives du golfe de Fos, intégré dans un réseau hydrographique complexe mêlant de nombreux étangs saumâtres, des zones marécageuses et l'embouchure du Rhône fluctuant au cours des siècles, ce bâtiment dont l'utilisation semble correspondre à un espace de traitement a livré de nombreux restes archéozoologiques dont une grande partie est constituée de restes de poissons. Un échantillon des vestiges ichtyologiques provenant de unités stratigraphiques datées des périodes du XI^e à la fin du XIV^e siècle après J.-C., ont fait l'objet d'une analyse isotopique qui a permis de confirmer l'exploitation d'environnements aquatiques différents (côtiers, lagunaires, dulçaquicoles) et de mettre en évidence des stratégies de pêche variées selon la période chronologique, le type de ressources et le milieu aquatique considéré.

Ces résultats en fournissant un référentiel sans précédent de la variabilité isotopique du Carbone et de l'Azote des principales ressources du monde méditerranéen permettent de mieux discuter les résultats isotopiques déjà obtenues et d'éclairer la place de ces ressources dans la diète médiévale rural du Sud de la France.

15h30 - Sylvain Burri (UMR5608 TRACES), Juliette Knockaert (UMR7299 CCJ, Aix-Marseille Université), Dianne Unsain (UMR7299 CCJ, Aix-Marseille Université), Pierre Magniez (Aix-Marseille Université, UMR7269 Lampea), Florence Mocchi (UMR7299 CCJ, Aix-Marseille Université), Kevin Walsh (University of York) : ***Répartition des naissances, saisons d'agnelage et consommation de viande d'agneaux en Provence médiévale : regards croisés de l'archéozoologie, de l'Histoire et de l'analyse isotopique***

L'importance des caprinés domestiques dans la Provence médiévale (X^e-XV^e siècles) n'est plus à démontrer. Les recherches tant historiques qu'archéozoologiques les placent comme la principale source de viande dans les villes et villages de la région. Cependant, les dernières recherches menées en Provence centrale soulèvent des questions sur la rythmicité de l'élevage et sur la gestion des troupeaux à l'époque médiévale. En effet, ces études se sont heurtées à deux visions contradictoires fournies, d'une part, par l'archéozoologie et le cycle naturel de reproduction, et d'autre part, par les sources historiques et le contexte religieux. La célébration de Pâques est caractérisée dès les débuts du christianisme (II^e siècle après J.-C.) par la consommation de viande d'agneau (et de chevreau). Les récits des bouchers provençaux du XIV^e siècle indiquent une consommation massive d'agneaux de lait (trois à six semaines) au printemps. Cependant, l'archéozoologie révèle la forte consommation d'agneaux plus âgés (trois à six mois) au sein de plusieurs contextes élitaires dans le Nord de la France, en Angleterre mais aussi en Provence. Si

leur naissance suit un cycle naturel (fin d'hiver ou printemps), ces individus, bien que nombreux, ne correspondent ni aux habitudes religieuses ni aux sources textuelles disponibles. Cette observation nous amène à envisager un agnelage « hors saison » et notamment un agnelage automnal. Si ce « désaisonnement » est caractéristique des élevages ovins actuels du pourtour méditerranéen et se manifeste dès le Néolithique ancien, son histoire reste à explorer. Cette communication vise donc à appréhender les liens entre l'élevage et les contextes culturels / religieux et à enrichir l'histoire des pratiques zootechniques en Méditerranée occidentale. La croisée de l'archéozoologie, de l'Histoire et de l'analyse isotopique nous permettra de discuter (a) de la rythmicité de la disponibilité des produits carnés au cours de l'année (b) de l'adaptation des pratiques d'élevage et/ou commerciales pour fournir aux populations privilégiées des produits de qualité.

16h00 - Anne Cloarec-Quillon (CNRS, Aix-Marseille Université, UMR7298 LA3M) : ***Consommer et produire de la céramique dans le monde rural du Midi de la France au Moyen Âge central, exemples roussillonnais et provençal***

La découverte de vaisselles en terre cuite en contexte de consommation pose inmanquablement la question de leur lieu de production. Pour les céramiques produites au Moyen Âge central dans le Midi de la France, les céramologues sont tributaires de la fouille d'ateliers de potier qui, en Roussillon notamment, sont rares. En effet, seul l'atelier de Saleilles (dir. J. Maintenant, ACTER, 2014) est connu à ce jour, caractérisé par sept fours de potier datés entre le IX^e et le XI^e siècle. Si le répertoire de formes produites est typique de la région, on observe toutefois des variations qui ouvrent la question de leur diffusion (Cloarec-Quillon et al. 2021). En Provence, la situation est différente puisque le Pays d'Apt constitue depuis l'Antiquité tardive une zone de production potière bien connue, notamment grâce à la fouille dans les années 1990 de trois ateliers ruraux localisés sur les communes limitrophes de Gargas, Roussillon et Bonnieux. Une opération de sondages menée en 2018 à Gargas est venue compléter nos connaissances sur les caractéristiques de cet atelier et sur l'organisation de la production potière entre le X^e et le XIII^e siècle (Cloarec-Quillon à paraître).

Ces découvertes archéologiques nourrissent ainsi une recherche traditionnelle portant sur la typologie des structures artisanales (se résumant bien souvent aux fours), la typologie et la caractérisation des productions céramiques et bien sûr leur chronologie. Par extension, elles interrogent les critères d'installation d'un atelier de potier en zone rurale, comme l'importance accordée à la proximité des matières premières ou d'axes de circulation, et les raisons qui ont conduit à la production de certaines formes plutôt que d'autres.

Références :

- Cloarec-Quillon A. (2023) – « La production de vaisselle en céramique en pays d'Apt du X^e au XIII^e siècles, l'apport des découvertes récentes à Gargas », in Chazottes M.-A. (éd.), *Boire et manger en Provence (Xe-XXe siècles) : Étude archéologique et historique de la consommation alimentaire, Actes du colloque, LA3M, Aix-en-Provence, 6-7 octobre 2020*, Drémil Lafage, Mergoïl.
- Cloarec-Quillon A., Maintenant J., Vaschalde C. (2021) - « La céramique d'un atelier de potier des IXe-XIe siècles à Saleilles (Pyrénées-Orientales, France) », in Petridis P., Yangaki A. G., Liaros N., Bia E.-E. (éd.), *12th Congress AIECM3 on Medieval and modern period Mediterranean ceramics proceedings, Athens, October 22-27 2018, vol. I/II*, Athens : National and Kapodistrian University of Athens, National Hellenic Research Foundation, coll. « Research Series 10 », p. 103-110.