



HAL
open science

Les matériaux périssables : nouvelles méthodes, nouveaux enjeux

Sandrine Costamagno, Rose-Marie Arbogast, Benoit Clavel, Véronique
Laroulandie

► To cite this version:

Sandrine Costamagno, Rose-Marie Arbogast, Benoit Clavel, Véronique Laroulandie. Les matériaux périssables : nouvelles méthodes, nouveaux enjeux. Hiatus, lacunes et absences : identifier et interpréter les vides archéologiques, Actes du 29e Congrès préhistorique de France, 31 mai-4 juin 2021, Toulouse, Société Préhistorique Française, pp.3-6, 2023. hal-04177496

HAL Id: hal-04177496

<https://hal.science/hal-04177496>

Submitted on 28 Aug 2023

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 matériaux périssables : nouvelles méthodes, nouveaux enjeux

Perishable Materials: New Methods, New Challenges

Sandrine COSTAMAGNO, Rose-Marie ARBOGAST,
Benoît CLAVEL, Véronique LAROULANDIE

Quoi de plus évanescent que les matières périssables pour un archéologue, et qui plus est pour un préhistorien ? Leur disparition quasi systématique de la plupart des contextes archéologiques induit une immense perte d'informations pour la connaissance des sociétés du passé. Que ce soit pour la culture matérielle ou l'alimentation, le registre ethnohistorique ou ethnologique montre en effet toute la richesse informative de ces matériaux en termes de savoir-faire techniques, de normes culturelles ou encore de rapports au monde. Plusieurs pans de la culture matérielle restent donc largement inaccessibles, tandis que la diversité des ressources alimentaires est difficile à saisir à partir des vestiges archéologiques qui nous sont parvenus. Les conditions exceptionnelles de préservation de certains sites permettent la découverte d'artefacts en bois, de tissus ou encore de restes de vannerie pour ne citer que quelques exemples évoquant des systèmes techniques largement inconnus pour les sociétés pré- et protohistoriques. Des équipements technologiques de pointe, de nouveaux marqueurs biologiques ou encore des référentiels actualistes sont autant de moyens pouvant révéler l'utilisation de ressources périssables en l'absence de celles-ci. Dans ce cadre, la restitution, dans leur complexité, des chaînes opératoires liées au travail des matériaux périssables est un enjeu majeur pour identifier les produits recherchés par les humains, mais aussi les techniques, les traditions, les savoir-faire mobilisés et, plus largement, les relations au monde animal et végétal. La caractérisation des préparations culinaires représente un autre défi permettant de questionner les innovations techniques ou encore les pratiques culturelles. La découpe du corps des animaux est, par exemple, une pratique culturelle qui diffère selon les sociétés, les

régions, les époques, les milieux sociaux ou religieux, mais aussi selon l'environnement économique et technique. Longtemps considérées comme *terra incognita*, ces thématiques émergent depuis peu en archéozoologie et en archéobotanique grâce à un meilleur décryptage des vestiges organiques permis par le développement de référentiels expérimentaux, l'utilisation de nouveaux outils d'observation et d'enregistrement ou encore l'étude des résidus organiques. Cette session visait à aborder tous les types de matières périssables et était ouverte aux communautés des paléolithiciens, néolithiciens, protohistoriens jusqu'aux médiévistes. Elle avait pour ambition de faire une large place aux nouveaux outils méthodologiques permettant d'accéder à ces sphères largement inconnues avec *in fine* l'objectif d'aborder ces systèmes d'un point de vue non seulement techno-économique mais aussi socioculturel.

Parmi les quinze communications que comportait la session, huit viennent enrichir les actes de ce 29^e Congrès préhistorique de France. Plusieurs contributions traitent de la boucherie des animaux de petite taille. A. Rufá et collaborateurs proposent ainsi un référentiel expérimental visant à mieux interpréter les stries de boucherie associées à la récupération des plumes des ailes et des serres des rapaces. Ces expériences, réalisées sur un corpus de dix carcasses, confirment des observations antérieures tout en montrant une plus grande variabilité dans l'orientation des stries de découpe. Par ailleurs, les traces d'arrachement signalées précédemment par d'autres chercheurs n'ont pas été observées ici du fait de la délicatesse avec laquelle les rapaces ont été déplumés, ce qui rappelle l'importance des gestes dans la production des traces. Si ces marques de boucherie sont identifiées dès le Paléolithique

moyen et au début du Paléolithique récent, notamment sur plusieurs espèces de rapaces diurnes, c'est durant la période magdalénienne que cette pratique de récupération des plumes enregistre un essor important. A. Val émet, quant à elle, l'hypothèse de nouvelles relations au monde animal dans les contextes Middle Stone Age du Still Bay et de l'Howiesons Poort, une hypothèse formulée à partir des traces de boucherie observées sur des restes de carnivores et d'avifaune. Ces derniers vestiges témoignent de l'importance, durant cette période, accordée aux fourrures des félidés, comme le montrent plusieurs sites d'Afrique du Sud, mais aussi potentiellement aux plumes d'oiseaux, notamment sur le site de Sibhudu Cave qui fait figure d'exception parmi les autres sites MSA. La récupération de nouvelles ressources issues de nouveaux gibiers prend place dans un « contexte de foisonnement culturel caractérisé par de nombreuses innovations technologiques et l'émergence de pratiques symboliques » dont certaines pourraient trouver écho dans ces nouvelles façons d'appréhender le monde animal. Dans l'article de M.-C. Soulier et collaborateurs, il est aussi question de peaux, mais il s'agit cette fois d'ongulés, et en l'occurrence du renne du gisement moustérien des Pradelles, en Charente. L'étude détaillée des traces liées au dépouillement, à partir du référentiel expérimental « Des traces et des hommes », a permis de mettre en évidence des procédures standardisées de retrait de la peau ainsi que des usages variables en fonction de la provenance de ces peaux, démontrant des activités de peausserie déjà sophistiquées de la part des Néandertaliens. Dans la grotte Blénien, en Alsace, ce sont les spermophiles dont les peaux ont été utilisées, ainsi que l'attestent notamment les traces relevées sur des fragments crâniens par J.-B. Mallye et collaborateurs. C. Cheval propose, quant à elle, une restitution des activités de couture par l'étude tracéologique des aiguilles à chas. Adossées à un référentiel expérimental impliquant différentes techniques et différentes matières animales ou végétales, ses analyses mettent en évidence le poli caractéristique laissé par certaines matières, tandis que, selon l'emplacement de ces polis sur les aiguilles, il semble possible d'identifier les techniques utilisées. Bien que préliminaires, ces résultats ouvrent des perspectives intéressantes pour une meilleure caractérisation de ces activités très délicates à préciser dans le registre archéologique. Outre la peau et les plumes, la chair des petits animaux était aussi recherchée. C'est notamment le cas à Sibhudu où de nombreuses espèces d'oiseaux présentent des traces de décharnement. À l'inverse, l'utilisation des félidés comme ressource alimentaire n'est documentée ni à Diepkloof ni dans d'autres sites MSA. Cette dichotomie de traitement pourrait refléter des relations différentes entre les collectifs humains et non-humains.

Ces résultats témoignent aussi de la diversité des scénarios concernant la « Broad Spectrum Revolution ». En Europe, l'incorporation de petites espèces animales au régime alimentaire des humains est attestée dès le Paléolithique moyen, mais c'est au Magdalénien que ces proies viennent diversifier de façon plus pérenne l'alimentation humaine. À Blénien, J.-B. Mallye et collaborateurs ont

pu, à partir des traces de brûlures présentes sur les ossements, mettre en évidence une consommation du spermophile. Prudents, les auteurs évoquent l'hypothèse d'une recherche de la graisse, mais des choix purement gustatifs ou identitaires pourraient également être envisagés. Déjà démontrée sur le site de Rochereil, et plus parcimonieusement sur d'autres sites du sud de la France, cette consommation de viande grillée de souslik contraste avec ce qui est généralement observé pour les ongulés. Poussant la comparaison entre les sites de Blénien et de Rochereil, les auteurs suggèrent que l'abondance des stries de décharnement sur les ossements de spermophiles issus de ce dernier site est un indice de leur consommation différée : la viande aurait alors été conservée desséchée. La contribution de D. Vettese et collaborateurs porte sur une autre ressource alimentaire, la moelle. L'analyse du référentiel expérimental sur la fracturation d'os longs de bovins montre une bonne corrélation entre zones percutées et traces de percussion observées sur les ossements. Ces résultats concernant des traces qui sont par définition des épiphénomènes sont particulièrement importants pour aborder les savoir-faire et les traditions culturelles du point de vue des pratiques bouchères. L'ensemble de ces contributions témoigne de la grande valeur heuristique des traces de boucherie ainsi que de l'importance des approches expérimentales pour mieux les comprendre et les interpréter dans le registre fossile. Pour l'ichtyofaune, les traces de boucherie sont rarement présentes, et ce sont donc d'autres indices qui sont mis à contribution, ainsi que le montre Y. Dreano dans son étude des restes de poissons de la halte de pêche de Beg ar Loued. La représentation squelettique montre le traitement particulier reçu par les dorades royales de grande taille par rapport aux individus plus petits et aux autres espèces de poissons. Ces dernières prises auraient été consommées sur place, à la différence des premières qui auraient été préparées en vue d'une consommation ultérieure. En effet, sachant que des expériences ont montré le déchaussement des dents lorsque les poissons subissent une dessiccation, la surreprésentation des dents de dorades de grande taille pourrait témoigner du séchage de ces individus. La forte densité de dents observée dans certaines zones du site marquerait des lieux dédiés aux activités de conservation des ressources halieutiques. Au-delà des activités de pêche, le milieu aquatique permet aussi le transport des biens et des personnes, mais du fait de leur caractère périssable, les embarcations ayant permis le développement du transport nautique sont rarement retrouvées dans les sites archéologiques. La synthèse offerte par M. Philippe montre la diversité du champ des possibles. Au-delà des pirogues monoxyles, dont l'auteur montre bien l'hypervisibilité archéologique, d'autres types d'embarcations ont dû coexister. Sans nul doute antérieures aux premiers monoxyles, radeaux, bateaux légers à la coque revêtue de peau ou d'écorce ou encore embarcations à base de gerbes végétales sont autant de moyens de transport qui ont pu être déployés en fonction des besoins nautiques (fluvial, maritime, lacustre) et des contraintes environnementales des milieux de vie. L'auteur invite ainsi à une

veille renforcée et au repérage de chaque vestige ligneux mis au jour en contexte de conservation favorable dans l'objectif de « restituer toute la diversité du monde nautique préexistant à la conquête romaine ». On le voit au travers de ces quelques exemples, les matières périssables bien que le plus souvent absentes du registre archéologique enrichissent nos connaissances sur les modes de vie des populations passées et leurs relations au monde vivant. Grâce notamment à l'étude fine des traces témoignant de leur utilisation mais aussi aux résidus qu'elles ont pu laisser sur certains outils, récipients ou manuports, c'est tout un pan insoupçonné qui se fait jour.

Les coorganisateur·rice·s de la session ne sauraient conclure sans remercier chaleureusement les organisateur·rice·s du congrès pour l'aide logistique apportée dans les conditions difficiles de l'époque. Iels remercient aussi l'ensemble des intervenant·e·s pour la qualité des présentations et les auditeur·rice·s nombreux·euses pour la richesse des échanges et des discussions.

Sandrine COSTAMAGNO
CNRS, TRACES-UMR 5608, Toulouse

Rose-Marie ARBOGAST
CNRS, Archimède-UMR 7044, Strasbourg

Benoît CLAVEL
AASPE-UMR 7209
Muséum national d'histoire naturelle, CNRS,
Paris

Véronique LAROULANDIE
Université de Bordeaux
CNRS, MCC, PACEA-UMR 5199, Pessac

