

Les régimes alimentaires préhistoriques : mythes et réalités

Prehistoric diets: myths and realities

Introduction

En 2023, la SPF avait décidé d'adosser ses assemblées générales annuelles à une manifestation scientifique ambitieuse, programmée autour d'une thématique large, introduite par un conférencier de renommée. Il s'agissait de renforcer la mission d'animation scientifique de l'association, à l'interface entre professionnels et bénévoles ainsi qu'entre jeunes chercheurs et spécialistes reconnus. Ces Rencontres thématiques avaient aussi pour objectif de valoriser au niveau national et international les travaux de la communauté des préhistoriens publiant dans le *Bulletin de la Société préhistorique française* (BSPF). Elles avaient l'ambition de réunir une matière scientifique suffisamment dense et novatrice pour en faire un volume thématique du BSPF édité en français et en anglais, ceci grâce au soutien de l'Institut Écologie et Environnement du CNRS. Elles visaient ainsi à renforcer le rayonnement de la principale production éditoriale que la SPF met à la disposition de la communauté scientifique, le BSPF.

Après la première édition dont les actes ont été édités dans le tout premier *Bulletin* de l'année 2025¹ et mis à disposition en accès libre, cette deuxième édition des Rencontres thématiques s'est tenue le 24 janvier 2025 et a réuni une soixantaine de personnes à l'Institut d'Art et d'Archéologie (Centre Michelet, Université Panthéon-Sorbonne – Paris 1) autour d'un autre thème transversal de la préhistoire, celui de l'alimentation. C'est un sujet d'actualité car situé au cœur des préoccupations de nos sociétés modernes, occidentales ou occidentalisées, qui cherchent à justifier leurs choix alimentaires de multiples manières (voir par ex. Fischler, 2015 ; Enriquez et Archila-Godinez, 2022). Ces justifications s'appuient parfois sur des représentations mentales de l'imaginaire populaire, mobilisant en particulier celles de la Préhistoire. Celle-ci est par exemple largement convoquée, souvent à son corps défendant, par les tenants d'une réduction drastique de la consommation laitière, par les promoteurs du « régime paléo », ou par ceux qui invoquent la consommation carnée comme la principale – si ce n'est la seule – ressource alimentaire des populations préhistoriques, justifiant ce que d'autres considèrent comme de la surconsommation.

Dans ce contexte souvent passionné, quel discours les préhistoriens et protohistoriens peuvent-ils tenir ? Où en sommes-nous concernant nos connaissances de l'alimentation des Néandertaliens, des premiers Sapiens, des derniers chasseurs ou des populations néolithiques, notamment en termes d'équilibre entre denrées végétales et animales ? Quelle place accorder aux multiples obser-

Introduction

In 2023, the SPF decided to combine its annual general meetings with an ambitious scientific event, organised around a broad theme and introduced by a renowned keynote speaker. The aim was to strengthen the association's role in promoting scientific engagement, bridging the gap between professionals and amateurs, as well as between early-career researchers and established specialists. These *Rencontres thématiques* also intended to enhance, both nationally and internationally, the visibility of research produced by Prehistorians publishing in the *Bulletin de la Société préhistorique française* (BSPF). They sought to generate a sufficiently substantial and innovative body of research to constitute a thematic issue of the BSPF, published in both French and English with the support of the CNRS Institute of Ecology and Environment. In doing so, the initiative aimed to strengthen the influence and dissemination of the SPF's principal scientific publication, the BSPF. Following the first edition, the proceedings of which were published in the first issue of the 2025 Bulletin and made available as open access, this second edition of the *Rencontres thématiques* took place on 24 January 2025. Held at the Institute of Art and Archaeology (Centre Michelet, Paris 1 Panthéon-Sorbonne University), the event brought together approximately sixty participants to explore another cross-cutting theme in prehistoric studies: food. This topic is particularly timely, as food lies at the heart of contemporary concerns in Western and Westernised societies, where dietary choices are increasingly subject to social, cultural and ethical justification (e.g. Fischler, 2015; Enriquez and Archila-Godinez, 2022). Such justifications are sometimes grounded in representations derived from popular imagination, drawing in particular upon perceptions of Prehistory. Prehistory is, itself, frequently invoked – often inappropriately – by advocates of a drastic reduction in dairy consumption, by proponents of the 'Paleo diet', or by those who portray meat as the main – if not the sole – food source for prehistoric populations, thereby legitimising levels of consumption that others regard as excessive.

In this often highly polarised context, what position can prehistorians and protohistorians adopt? What is the current state of our knowledge on the diets of Neanderthals, early Homo sapiens, the last hunter-gatherers and Neolithic populations, particularly with regard to the respective contributions of plant and animal resources? Moreover, what significance should be attributed to the numerous observations and interpretations produced by cultural anthropology? This edition of the *Rencontres thématiques* has sought to address these questions by taking stock of current knowledge, reassessing a number of widely held assumptions in the light of recent evidence and, more implicitly, reflecting upon the ways in which

1. « Entre déterminisme et choix de société : éclairages préhistoriques et protohistoriques », https://www.prehistoire.org/515_p_58383/bulletin-de-la-spf-2025-tome-122.html#3401

vations et réflexions produites par l'anthropologie culturelle ? Cette édition des *Rencontres thématiques* souhaitait contribuer à faire le point sur ces questions, à réviser un certain nombre d'idées reçues à la lumière des données récentes, et, de façon implicite, à mieux comprendre comment les discours scientifiques sont appréhendés par nos sociétés du XXI^e siècle.

Les cinq textes présentés ci-après reprennent très exactement le programme des *Rencontres*. C'est l'ethnologue Serge Bahuchet, Professeur émérite au Muséum national d'histoire naturelle, qui introduit ce volume. Il travaille depuis de nombreuses années sur les interactions entre chasseurs-cueilleurs des milieux forestiers, notamment les Pygmées Aka, et leur environnement. Son introduction situe d'emblée les contributions suivantes dans le contexte général des pratiques alimentaires, à la croisée des contraintes environnementales, des usages de la biodiversité, des valeurs sociales et des représentations symboliques. Elle met l'accent sur les interactions avec les omniprésentes sociétés agricultrices voisines, dans le domaine de l'alimentation comme dans bien d'autres. La longue expérience des chasseurs-cueilleurs accumulée par Serge Bahuchet, notamment en région intertropicale, sa rigueur et son érudition lui permettent d'offrir ici aux pré- et protohistoriens une vaste réflexion, originale et critique, sur l'état des connaissances mais aussi sur les limites des approches ethnoarchéologiques appliquées à ce domaine d'étude.

Dans le cadre de ces *Rencontres thématiques*, il était bien sûr hors de portée d'embrasser un sujet aussi immense que celui des alimentations pré- et protohistoriques. C'est pourquoi, nous avons décidé d'adopter une coloration essentiellement méthodologique en suscitant des contributions fondées sur des données biogéochimiques. En complémentarité avec les autres données issues de l'archéozoologie et de l'archéobotanique, elles permettent souvent d'estimer la part des plantes, des produits de la mer et de la viande des animaux terrestres dans les régimes alimentaires pré- et protohistoriques. Cette orientation offre également l'opportunité de faire le point sur les dernières avancées méthodologiques dans ce domaine. Quatre conférencières ou conférencier spécialistes des approches biogéochimiques de l'alimentation des animaux non-humains et humains y contribuent dans les pages qui suivent.

Pierre-Jean Dodat, post-doctorant à l'Université de Liège (Belgique), et ses collaborateurs Vincent Balter, Alan E. Mann et Bruno Maureille, documentent, à partir du site charentais des Pradelles, la vaste question des habitudes alimentaires des Néandertaliens contemporains de la fin du *Marine isotope stage* (MIS) 4 et du début du MIS 3 dans le Sud-Ouest français. Cette contribution est l'occasion de présenter une méthode en plein développement, fondée sur les isotopes du calcium, dont ils confrontent les résultats avec ceux, plus traditionnels, des isotopes du carbone et de l'azote. Cette approche croisée, appliquée à cinq Néandertaliens et comparée aux données archéozoologiques, leur permet de préciser la position trophique des individus étudiés et de proposer l'hypothèse d'un exocannibalisme alimentaire.

scientific discourse is perceived and appropriated within 21st century societies.

The five contributions presented in this volume faithfully reflect the programme of the *Rencontres*. The volume opens with a contribution by the ethnologist Serge Bahuchet, Emeritus Professor at the National Museum of Natural History, who has devoted many years to studying the relationships between forest-dwelling hunter-gatherers, particularly the Aka Pygmies and their environment. His introductory chapter immediately places the subsequent contributions within the broader context of dietary practices, understood at the intersection of environmental constraints, the exploitation of biodiversity, social values, and symbolic representations. Particular emphasis is placed on the interactions maintained with neighbouring agricultural societies, which permeate the sphere of food practices as much as many other aspects of social life. Drawing upon his extensive experience of hunter-gatherer societies, especially in intertropical regions and combining empirical knowledge with considerable rigour and erudition, Serge Bahuchet offers prehistorians and protohistorians a broad, original and critical reflection on the current state of knowledge, while also highlighting the limitations of ethnoarchaeological approaches applied to this field of research.

Within the framework of these *Rencontres thématiques*, it was of course beyond the scope to address comprehensively a subject as vast as pre- and protohistoric diets. Consequently, we chose to adopt a primarily methodological perspective by inviting contributions based on biogeochemical data. When combined with evidence from archaeozoology and archaeobotany, such data often make it possible to estimate respective contributions of plants, marine resources and terrestrial animal products to pre- and protohistoric diets. This focus also provides an opportunity to review the latest methodological advances in this field. Four contributors, all specialists in biogeochemical approaches to the diets of human and animals, present their work in the following pages.

Pierre-Jean Dodat, a postdoctoral researcher at the University of Liège (Belgium) together with Vincent Balter, Alan E. Mann and Bruno Maureille, draws upon data from the Pradelles site in Charente to explore the broad question of the dietary habits of Neanderthals living during the late *Marine Isotope Stage* (MIS) 4 and early MIS 3 in south-western France. This contribution provides an opportunity to present a rapidly developing approach based on calcium isotope analysis, the results of which are compared with the more established evidence derived from carbon and nitrogen isotopes. This multi-isotopic approach, applied to five Neanderthal individuals and interpreted alongside archaeozoological evidence, enables the authors to refine our understanding of the trophic position of the individuals studied and to propose the hypothesis of dietary exocannibalism.

Dorothee Drucker, from the University of Tübingen in Germany, together with her colleagues Anne Bridault, Thierry Ducrocq and Frédérique Valentin, presents an original synthesis of the evolution of subsistence strategies during the Mesolithic in the Paris Basin, spanning

Dorothee Drucker, de l'Université de Tübingen, en Allemagne, associée à ses collègues Anne Bridault, Thierry Ducrocq et Frédérique Valentin, proposent ensuite une synthèse originale sur l'évolution des stratégies de subsistance documentée au Mésolithique au cours de la transition entre Préboréal et Boréal (10,3–9,0 ka) dans le Bassin parisien. Ils s'appuient sur l'analyse des isotopes du carbone, de l'azote et du soufre chez quatre humains issus de différents sites (Mareuil-lès-Meaux, Étiolles, Les Closeaux, Verberie) et de nombreux animaux. Ils montrent que la contribution de la pêche, pourtant très présente dans le répertoire ostéolithique, est faible par rapport au grand gibier forestier, notamment les cervidés.

Mélanie Roffet-Salque, de l'université de Bristol, au Royaume Uni, aborde ensuite l'alimentation néolithique, plus particulièrement l'émergence de la consommation de lait qu'a permis la domestication des bovins et ovicaprins. Elle offre un large panorama des avancées réalisées dans ce domaine durant ces vingt dernières années au fil de plusieurs projets européens d'envergure, projets fondés sur la production croisée de données ostéolithiques (profils d'abattage), biogéochimiques (résidus lipidiques des poteries) et paléogénétiques (sur les humains). Il apparaît que l'exploitation laitière a débuté partout en Europe dès le début du Néolithique et que la consommation courante de dérivés fermentés du lait, notamment les fromages, a permis à de nombreuses populations de profiter de ce nouvel aliment, sans pour autant être en capacité de digérer le lactose, présent seulement dans le lait liquide.

Enfin, Alessandra Varalli, chercheuse au CNRS (Aix-en-Provence), propose une revue originale de l'état actuel des recherches sur l'alimentation durant cette période charnière qu'est l'âge du Bronze. Elle s'appuie sur des analyses isotopiques pratiquées sur des restes humains et non-humains d'Italie, de France, de Suisse et d'Espagne. En Italie surtout, d'importants changements apparaissent au Bronze moyen, et plus nettement au Bronze final, liés à l'introduction du millet dans l'alimentation ainsi qu'à une diversification croissante des pratiques alimentaires. On ne relève cependant pas de relation systématique entre alimentation et statut social. A. Varalli met en évidence un modèle de diffusion différenciée du millet et une transformation progressive des systèmes agropastoraux, fondée sur la diversification des cultures et l'adaptation régionale aux contraintes environnementales et socio-économiques.

Loin d'épuiser le sujet, ce volume apporte donc des éclairages variés, tous originaux, reliés par des approches méthodologiques souvent communes – celle des isotopes stables – sur le vaste sujet des alimentations pré- et protohistoriques. Ils abordent des questions clés : ethnoarchéologie de l'alimentation, régime de Néandertal, changements accompagnant les grands changements climatiques du début de l'Holocène, la naissance de l'élevage ou la complexification socio-économique de l'âge du Bronze. Il prolonge l'ouverture des colonnes du *BSPF* à des sujets plus synthétiques, voire plus réflexifs, connectés aux interrogations qui traversent les sociétés

the transition from the Preboreal to the Boreal (10.3–9.0 ka). The study is based on carbon, nitrogen and sulfur isotope analyses undertaken on four human individuals from different sites (Mareuil-lès-Meaux, Étiolles, Les Closeaux, Verberie), as well as on numerous faunal remains. The results indicate that, although fishing occupies a prominent place in the osteoarchaeological record, its contribution to the diet remained limited in comparison with that of large forest game, particularly red deer.

Mélanie Roffet-Salque, from the University of Bristol in the United Kingdom, subsequently examines Neolithic diet, focusing specifically on the emergence of milk consumption made possible by the domestication of cattle, sheep and goats. She provides a broad overview of the advances made in this field over the last twenty years through several large-scale European projects, based on the integration of osteoarchaeological data (slaughter profiles), biogeochemical evidence (lipid residues preserved in pottery) and palaeogenetic data derived from human remains. The available evidence suggests that dairy farming began across Europe as early as the beginning of the Neolithic period. Furthermore, the regular consumption of fermented dairy products, particularly cheese, enabled many populations to benefit from this new food source despite the widespread absence of lactase persistence, as lactose is present only in fresh milk.

Finally, Alessandra Varalli, a researcher at the CNRS (Aix-en-Provence), presents an original review of current research on diet during the pivotal period of the Bronze Age. Her contribution draws upon isotopic analyses undertaken on human and animal remains from Italy, France, Switzerland and Spain. In Italy especially, substantial dietary changes emerged during the Middle Bronze Age and became more pronounced during the Late Bronze Age, notably through the introduction of millet into the diet and an increasing diversification of food practices. However, no systematic relationship between diet and social status is observed. A. Varalli instead highlights a pattern of uneven diffusion of millet and a gradual transformation of agro-pastoral systems, based on crop diversification and regional adaptation to environmental and socio-economic constraints.

Far from exhausting such a vast subject, this volume offers a series of original perspectives on the broad theme of pre- and protohistoric diets united by a common methodological framework, namely stable isotope analysis. The contributions address a number of major issues: the ethnoarchaeology of food practices, the Neanderthal diet and dietary changes associated with the major climatic transitions of the early Holocene, the emergence of animal husbandry and the socio-economic transformations of the Bronze Age. In doing so, this volume continues the *BSPF*'s tradition of opening its pages to more synthetic and reflective contributions that engage with questions facing contemporary societies, while remaining firmly grounded in the methods of prehistoric archaeology and in the continual refinement of the analytical techniques upon which they depend. Faithful to the *SPF*'s long-standing commitment to collaboration and knowledge dissemination, of the highest scientific quality accessible to

actuelles, tout en gardant un ferme enracinement dans les méthodologies de l'archéologie préhistorique et de la perpétuelle amélioration des techniques sur lesquelles elles s'appuient. Fidèle à l'esprit associatif de la SPF, il met à la portée de tous, professionnels, bénévoles ou même amateurs intéressés, des résultats de haute tenue scientifique. À la suite du volume de 2025 (note 1), cette seconde livraison thématique consolide une nouvelle composante de l'action de la SPF, alliant animation scientifique et édition.

L'organisation des *Rencontres thématiques* et l'édition du présent volume ont bénéficié du soutien des financeurs habituels de la SPF, à savoir le CNRS, la Sous-direction de l'archéologie du Ministère de la culture (SDA) et le Centre national du livre (CNL), mais aussi d'une aide exceptionnelle de l'Institut Écologie et Environnement du CNRS affecté à la traduction anglaise des textes soumis en langue française. Comme il l'avait fait l'an passé, l'Institut a souhaité manifester son soutien au dynamisme et à la réflexivité de la communauté nationale de l'archéologie préhistorique et protohistorique, et contribuer à la visibilité de ses travaux, tout en encourageant l'édition associative dont il mesure toute l'importance dans ce champ disciplinaire.

all members of the community, including professional archaeologists, volunteers and informed amateurs and following on from the 2025 volume (note 1), this publication consolidates a new dimension of the SPF's activities, combining scientific outreach with scholarly publishing.

The organisation of the *Rencontres thématiques* and the publication of this volume were made possible through the support of the SPF's longstanding funding partners, namely the CNRS, the Culture Ministry's Archaeology Department (SDA) and the *Centre national du livre* (CNL), together with exceptional funding provided by the CNRS Institute of Ecology and Environment, for the English translation of contributions submitted in French. As in the previous year, the Institute sought to demonstrate its support for the dynamism and critical engagement of the national community of prehistoric and protohistoric archaeologists. In doing so, it contributes to increasing the visibility of their research, while encouraging collective forms of publication, whose importance in this field it fully recognises.

Jean-Denis VIGNE

Sylvain DUCASSE

Ludovic MEVEL

Traduction anglaise générée par DeepL
et éditée par **Rebecca PEAKE**
Inrap, UMR 6298 ARTEHIS, Dijon

Références / References

- ENRIQUEZ J.-P., ARCHILA-GODINEZ J. C. (2022) – Social and cultural influences on food choices: A review, *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 62, 13, p. 3698-3704.
- FISCHLER, C. dir. (2015) – *Selective Eating. The rise, the meaning and sense of « Personal Dietary Requirements »*, Paris, Odile Jacob, 272 p.