

QUELQUES ASPECTS DE LA TECHNIQUE DE DÉBITAGE DES BOVIDÉS EN BOUCHERIE GALLO-ROMAINE DANS LA VALLÉE DU RHÔNE ET LES ALPES DU NORD

Claude OLIVE*

Les nombreux sites « gallo-romains » de la Vallée du Rhône et des Alpes du Nord ont livré et livrent encore d'abondants restes osseux provenant d'animaux consommés ou non.

Après de fructueuses discussions avec les archéologues responsables de ces chantiers, il a été convenu qu'une étude systématique de ces faunes pourrait sérieusement enrichir nos connaissances sur cette période, pour la région Rhône-Alpes. C'est ainsi qu'il nous a été possible de traiter des sites urbains tels que Sainte-Colombe-lès-Vienne (Rhône), Martigny (ancienne ville d'Octodorus) dans le canton du Valais (Suisse) et des sites ruraux tels Les Ilettes-Annecy (Haute-Savoie), Portout-Lac du Bourget (Savoie), Saint-Triphon (Valais, Suisse), Vidy-Lausanne et Bavois (Vaud, Suisse).

L'étude spécifique des faunes exhumées de ces différents sites nous amène à des constatations intéressantes quant à la composition du cheptel au début et durant l'occupation romaine (OLIVE, 1986). Le milieu et la tradition – intimement liés – jouent un rôle important dans l'élevage et il faut un certain temps aux innovations, probablement apportées par les conquérants, pour prendre place : par exemple, l'amélioration des races locales qui permet un meilleur rendement des animaux d'élevage.

L'analyse des restes d'animaux ayant été consommés nous a incité à examiner la découpe pratiquée à partir du corps de l'animal sacrifié. Ces observations ont porté essentiellement sur les restes de bovidés. Ce sont des animaux particulièrement utiles à l'homme. Ils lui fournissent le travail, la nourriture, la peau et souvent les os pour fabriquer les objets.

Dans le cadre de la boucherie, après le partage de l'animal, on peut mettre en évidence au moins deux aspects possibles du traitement des quartiers de viande ainsi obtenus.

Les âges d'abattage

Il convient de dire quelques mots sur les âges d'abattage de ces bovidés. Il semble bien, comme le signale L. JOURDAN (1976) dans son étude de la faune de la Bourse à Marseille qu'il n'y ait pas un âge préférentiel pour sacrifier ces animaux. Cependant la consommation des bovidés de moins de 18 mois est quasiment nulle et les âges s'étalent de 18/24 mois jusqu'au delà de 9 ans. Avec, ainsi que nous l'avons constaté pour certains sites, un maximum vers 4/5 ans.

Traitement du corps à préparer

Il nous est impossible, pour le moment, de parler avec précision de la mise à mort de l'animal. En effet aucun élément ne nous permet d'émettre la moindre hypothèse quant au passage de l'animal vivant à l'animal prêt à être dépecé.

Cette masse inanimée doit subir maintenant une transformation : le partage du corps en quartiers. Mais auparavant les viscères auront été extraits, la bête est ouverte de bas en haut ou inversement. Le sternum est souvent coupé dans sa longueur ou porte des traces de découpe.

* Institut de Limnologie, 47, avenue de Corzent, B.P. 11, 74203 Thonon-les-Bains (France).

Puis la tête est séparée du corps à partir de l'axis – le processus épineux a subi en général une découpe et le corps vertébral est fendu en deux, en arrière de l'articulation crâniale. Cette séparation peut se faire également entre l'atlas et l'axis.

L'enlèvement de la peau laisse peu de traces sur les restes de bovidés que nous avons observés. La base des chevilles osseuses porte des stries circulaires presque systématiquement (1). Il semble que la séparation des pattes se fasse assez brutalement (couperet ou tranchet) au niveau des os du carpe et du tarse. En effet ces os sont souvent tranchés net, mais sans précision véritable.

L'animal écorché, la découpe peut commencer (Fig. 1). Il nous est encore impossible pour le moment, de retrouver la chronologie des gestes pratiqués pour partager ce corps. Cependant il semble certain que la carcasse est partagée en deux dans la longueur. Une découpe de toutes les apophyses transverses des vertèbres est constatée assez régulièrement sur chacun des sites, désolidarisant ainsi la colonne vertébrale du reste du corps. Peut-être, les parties antérieure et postérieure de l'animal sont-elles séparées. Cette action peut se faire avant la découpe au niveau vertébral.

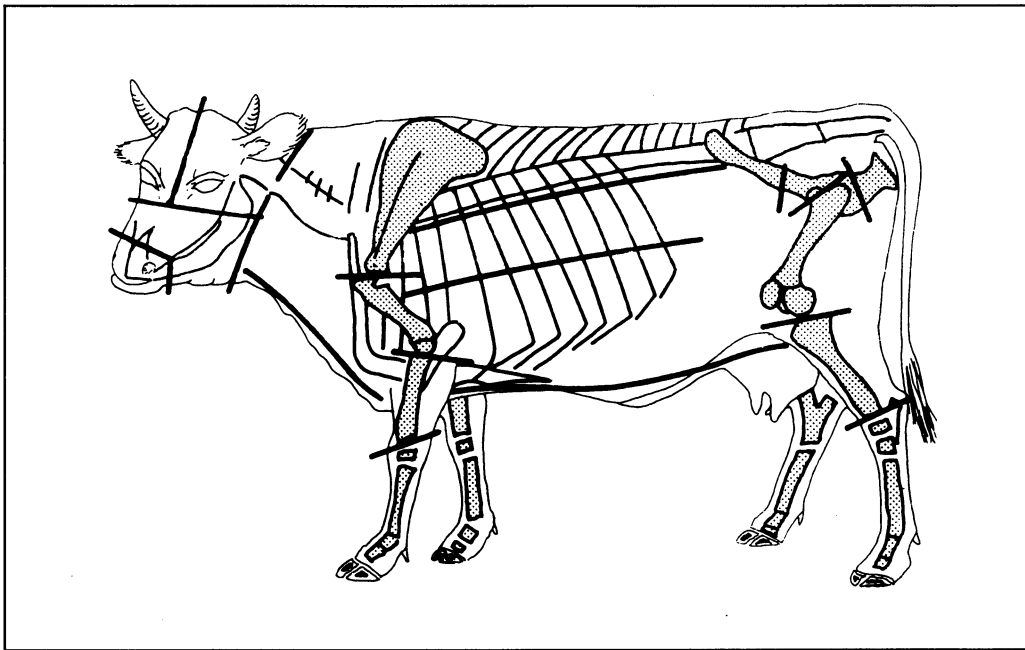


Figure 1: La découpe du corps des bovidés (dessin Mme Tessier).

Les os de l'avant-train sont séparés les uns des autres au niveau des articulations (Fig. 2 à 4). La cavité glénoïdale de la *scapula* est presque toujours absente. Un coup plus ou moins franc à séparé l'omoplate de l'humérus au niveau du col. L'épine scapulaire n'est pas toujours tranchée. La tête articulaire de l'humérus est rarement entamée alors que le tubercule majeur est toujours absent. L'épiphyse distale est découpée au niveau des épicondyles, toujours postérieurement, avec quelquefois des enlèvements latéraux ou médians. Le radio-cubitus est séparé de l'humérus par un coup porté sur l'incisure trochléaire, l'instrument ne détachant qu'une petite partie du bord médian et du bord latéral de l'épiphyse proximale du radius. L'épiphyse distale porte également une découpe sur la face postéro-médiane.

Pour l'arrière-train la séparation se fait également au niveau des articulations du squelette (Fig. 5 et 6). Ainsi le fémur subit une découpe de l'épiphyse proximale enlevant la tête et le grand trochanter. Le petit trochanter n'est pas systématiquement touché. Le condyle et l'épicondyle médians de l'épiphyse distale sont tranchés. Souvent l'outil ayant séparé le fémur du tibia a laissé une trace sur les lèvres de la trochlée fémorale et sectionné les éminences intercondyliques de la surface articulaire proximale du tibia. De plus la crête tibiale et les bords interne et externe de l'articulation proximale sont enlevés. La partie distale de la diaphyse de cet os est souvent porteuse de grands enlèvements. La malléole peut être tranchée. L'os coxal est tranché en trois parties, par deux coups portés de chaque côté de l'acétabulum.

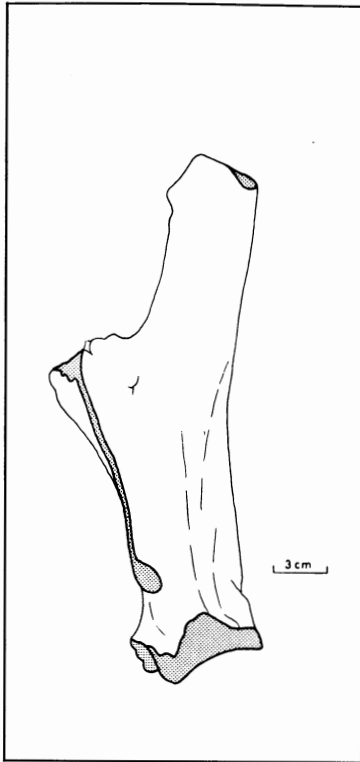


Figure 2: La découpe de la scapula (dessin Mme Tessier).

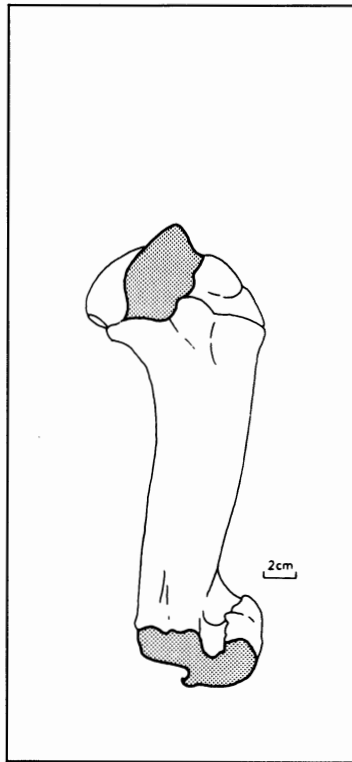


Figure 3: La découpe de l'humérus (d'après OLIVE, 1986).

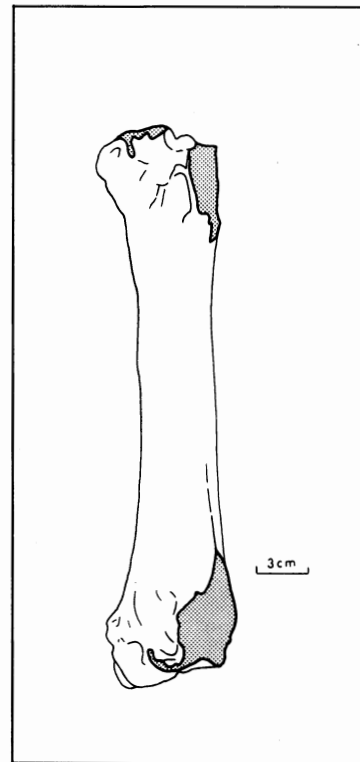


Figure 4: La découpe du radius (d'après OLIVE, 1986).

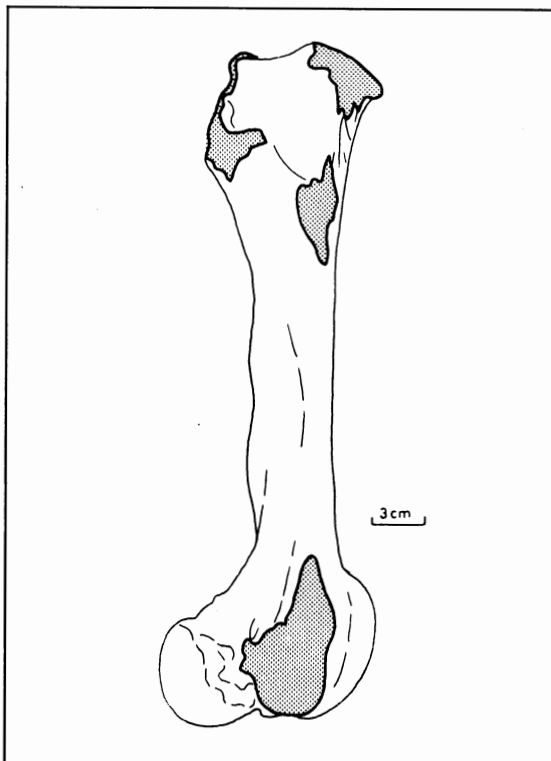


Figure 5: La découpe du fémur (d'après OLIVE, 1986).

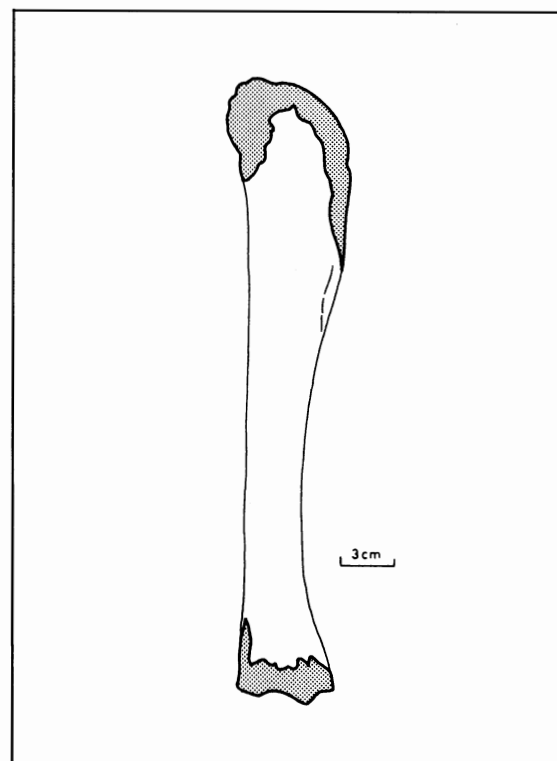


Figure 6: La découpe du tibia (dessin Mme Tessier).

Quant aux métapodes, nous avons dit qu'ils avaient été séparés du corps au début des opérations de dépeçage. Les traces sur les épiphyses sont presque toujours inexistantes.

Toutes ces observations faites à propos du partage du corps des bovidés sont valables sur chacun des sites que nous avons étudiés. Par ailleurs il semble que nous retrouvions une découpe semblable – ou très proche – pour les bovidés de la Bourse à Marseille (JOURDAN, 1976).

Les différentes parties du corps étant séparées, il faut procéder au débitage. La tête est fendue en 3 ou 4 parties, facilitant le dégagement de la cervelle. La mandibule est séparée du crâne au niveau de la branche montante. Les os hyoïdes retrouvés sur les sites portent de fines traces attestant la consommation de la langue.

Les quartiers de viande obtenus après le partage de la carcasse, sont généralement débités en 2, 3 ou 4 parts (Fig. 7). Les épiphyses des os longs sont tranchées avec une certaine longueur de diaphyse, cette dernière étant soit laissée telle que, soit de nouveau partagée en deux. Le distum de l'humérus est très souvent fendu en deux (Fig. 8). Les métapodes sont divisés en deux, afin, certainement, de récupérer le moelle. Les côtes sont en général débitées en trois. Il semblerait que, sur les sites ruraux, la fragmentation des os longs soit plus importante. Les morceaux obtenus après le débitage en 2, 3 ou 4 parts sont alors fendus dans le sens de la hauteur.

Mais une autre méthode peut être utilisée pour « récupérer » la viande et préserver les os qui seront par la suite utilisés en tabletterie. Le boucher procèdera alors à un véritable désossage du quartier de viande sans le diviser. Il dégagera l'os de la masse charnue qui l'entoure, épargnant au maximum sa surface, sans toujours y parvenir. C'est une pratique employée couramment pour les métapodes sur lesquels, il est vrai, la masse de viande est peu importante. Ce procédé de « mise à nu » de l'os, nous l'avons retrouvé sur un ensemble d'os de bovidés entassés dans une fosse, à l'intérieur d'un habitat, à Sainte-Colombe-lès-Vienne (OLIVE, 1986). Nous pouvons interpréter cet ensemble comme une réserve de matière première propre au travail d'un artisan tabletier.

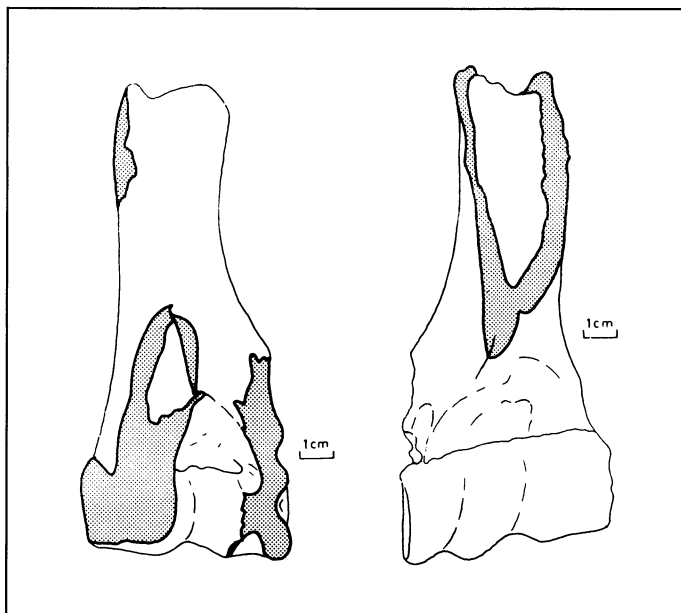


Figure 7: Le débitage de l'humérus (dessin Mme Tessier).

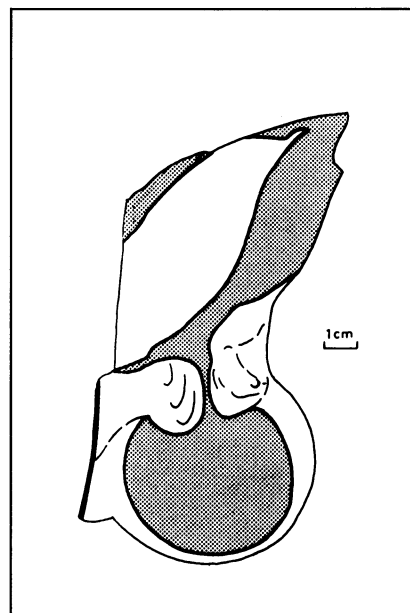


Figure 8: Distum d'humérus droit fendu (dessin Mme Tessier).

Les ressemblances sur le partage du corps des bovidés que nous avons observées entre les différents sites, ne sont évidemment pas fortuites, mais procèdent certainement de la connaissance acquise – depuis déjà fort longtemps – de l'anatomie des animaux. Il nous paraît malgré tout intéressant de noter que du Sud au Nord de la Vallée du Rhône, et dans les zones proches de cette vallée, ces similitudes sont aussi marquées. Les instruments utilisés en sont-ils la cause, ou bien y avait-il un certain « enseignement » de la boucherie à ces périodes des premiers siècles ? Et retrouve-t-on dans toute la Gaule ces mêmes pratiques ?

NOTE

(1) Ces stries peuvent également avoir été provoquées lors de l'enlèvement de l'étui corné.

BIBLIOGRAPHIE

- JOURDAN L. (1976) : *La faune du site gallo-romain et paléo-chrétien de la Bourse (Marseille)*, C.N.R.S. édit., Paris
- OLIVE C. (1984) : Essai d'interprétation des restes fauniques récoltés lors du sondage P1/1979 à Saint-Triphon (Ollon/VD), in : G. Kaenel, Ph. Curdy, H. Zwahlen : *Saint-Triphon, Le Lessus (Ollon, Vaud) du Néolithique à l'époque romaine, Cahiers d'Archéologie romande*, 30 : 119-125.
- OLIVE C. (1986) : Les ossements de bovidés de la rue Garon à Saint-Colombe-lès-Vienne (Rhône), une réserve pour un artisan tabletier? *Artefacts*, 3 : 93-104.

DISCUSSIONS

L. JOURDAN : A Marseille, lors de l'aménagement du site de la Bourse en jardin d'agrément, furent découverts les vestiges de trois carcasses de bœufs qui avaient pourri sur une plage, en bordure du plan d'eau, comme le prouvent des ossements quelque peu dispersés. Ces restes donnent une idée de la manière dont la découpe avait été menée à la fin de l'empire romain, vers le 4^e siècle.

Les coxaux gisaient en place à proximité de la colonne vertébrale. Il en était de même pour les côtes, aux têtes articulaires intactes; cependant, les extrémités ventrales de la plupart des côtes étaient absentes, sans doute à cause d'une section volontaire plutôt qu'en raison de l'altération (des fragments de cartillages costaux ont été observés à la fouille). Aucune sternèbre n'a été découverte. Les cous étaient complets, et il est possible que l'une des carcasses ait encore eu son crâne qui aurait roulé plus bas dans une zone malheureusement déblayée au bulldozer; la présence, à proximité d'un cou, d'une mandibule vient conforter cette hypothèse.

On peut reconstituer la découpe comme suit : 1) l'animal a été éviscéré verticalement, cœur et poumons ont été sortis par une large ouverture puisque ce qui constituait le plat de côte a été enlevé; 2) les quatre membres ont été levés, et, pour les postérieurs, sans léser le bassin; 3) aucun indice ne permet de dire si les filets ont été prélevés avant d'abandonner les carcasses. Cependant les autres ossements du site nous apprennent que les plats de côtes étaient isolés chacun par une section passant au ras des corps vertébraux. Les ossements de ces trois troncs de bovidés étaient trop proches les uns sur les autres pour que la découpe ait eu lieu sur la grève où ils ont été trouvés. On ne peut donc savoir si les bouchers ont travaillé sur les carcasses au sol, ou, comme le bas-relief conservé à Dijon le laisse supposer, accrochés, à ce stade de la découpe, soit par le cou, soit par le bassin (symphyse publienne ou trou ovalaire).

Par ailleurs, certaines des pièces que vous présentez m'évoquent un débitage pour la tabletterie. Qu'en pensez-vous?

C. OLIVE : C'est exact. Certaines pièces proviennent d'un site gallo-romain de Vienne (Rhône) où des ossements avaient été préparés afin d'obtenir une matrice propice à la fabrication d'objets.

F. DELPECHE : Si j'en juge d'après le nombre d'os complets présentés dans cette communication comme dans les précédentes, l'utilisation de l'os en tant que matière alimentaire (moelle, graisse osseuse) pendant les périodes historiques me semble avoir été moins fréquente qu'au cours des périodes de la fin du Pléistocène.

J.-D. VIGNE : Il n'en est rien. Tant au Néolithique et aux Ages des Métaux que durant la période historique, nombreux sont les sites qui livrent des os tout autant fragmentés par l'Homme, à des fins culinaires, que durant le Pléistocène. L'impression que vous avez eue est simplement due au fait que les auteurs présentent, naturellement, des illustrations des plus belles pièces!

F. POPLIN : Les os cassés pour la moelle brouillent la lecture, mais ils apportent des renseignements précieux. Par exemple, en Gaule, il serait intéressant de chercher s'il n'existe pas une opposition entre le Monde de l'Olivier, au Sud, où on aurait moins recherché la moelle, et celui du beurre, au Nord. On pourrait, par exemple, faire l'étude de la fragmentation osseuse de différentes villas en parallèle avec celle des amphores à l'huile.

L. JOURDAN : A Marseille (La Bourse), on a de nombreux os fragmentés pour la moelle et aussi beaucoup d'amphores à huile.

J.-H. YVINEC : E. Schmidt fait état d'une possibilité de dosage de collagène sur les os, prouvant l'extraction de graisse.

L. CHAIX : Le dosage du collagène en vue de prouver l'extraction des graisses par ébullition semble peu fiable. Sur le bord du lac de Clairvaux (Jura), deux sites du Néolithique ont livré des ossements animaux provenant du même type de sédiment. Les deux lots montrent des taux de collagène très différents. Dans les ossements très pauvres, on observe la présence d'hyphes mycéniens ainsi que des traces non équivoques d'attaques bactériennes.

D. MORENO : Pouvez-vous différencier les outils employés avec l'analyse des traces observées sur les os ?

C. OLIVE : L'observation des traces de découpe laisse supposer un objet tranchant et assez lourd. D'autres traces plus fines semblent être celles d'un couteau. Mais quant à préciser les outils, nous n'avons pas encore travaillé sur ce point avec les archéologues.

J.-L. DURAND : Y a-t-il des traces d'utilisation de la scie dans la découpe bouchère gallo-romaine ?

C. OLIVE : Je n'en ai pas observé. Il semble que cet outil n'ait été utilisé que très récemment.