



# Les restes animaux de à Bourg-la-Reine

(HAUTS-DE-SEINE)

PAR BENOÎT CLAVEL

Dans la majorité des cas, l'essentiel des restes osseux animaux découverts dans les sites médiévaux et modernes sont des déchets alimentaires. Les questions posées portent alors surtout sur l'animal (choix des espèces, sélection des parties anatomiques). C'est donc essentiellement l'histoire de l'alimentation carnée qui est abordée. Mais les vestiges osseux font aussi partie du mobilier archéologique.

L'archéozoologie permet alors d'accéder à une autre catégorie d'informations pouvant éclairer, par exemple, sur certaines fonctions des structures archéologiques. L'analyse de la nature des différents remplissages, par le biais des ossements, conduit à interpréter la fonction ultime de la structure. En effet, les contenus de latrines ou de fosses d'aisances sont très variés. Le remplissage d'utilisation essentiellement organique renferme des vestiges qu'il est nécessaire de caractériser au mieux. L'exemple des latrines maconnées de l'îlot Margottin à Bourg-la-Reine (fouilles G. Drwila, 1999) permet d'illustrer et de fixer les conditions nécessaires à la réalisation de notre démarche.

## Méthode

Les restes osseux d'animaux étudiés ici sont issus d'un remplissage de fosse d'aisances médiévale. Ils ont été collectés par ramassage manuel et tamisage. Aujourd'hui encore, dans la majorité des cas, la collecte des vestiges est réalisée à vue par le fouilleur. La perte d'information est donc importante car cette méthode ne permet de recueillir que les os des espèces les plus grandes, comme les mammifères, au détriment des plus petites comme les

poissons ou les oiseaux. Ainsi, en ce qui concerne l'ichtyofaune, une seule espèce est mise en évidence par le ramassage à vue : le brochet. En revanche, le tamisage (maille 1,5 mm) a permis d'ajouter 15 taxons supplémentaires à l'inventaire (tabl. 1). On peut également apprécier la nécessité du tamisage pour l'avifaune : sur la totalité des espèces recensées ( $n = 10$ ), un peu plus de la moitié a été signalée lors du tri des sédiments. D'un commun accord avec l'archéologue,

# latrines médiévales

## La collecte des microrestes

avant même la fouille de la structure, il a été décidé de réaliser le prélèvement de l'intégralité des sédiments. Au total, quelque 330 litres de terre ont été rincés sur une colonne de tamis (voir encadré). Les espèces repérées pour un volume de 30 litres représentent au final plus de 90 % des restes déterminés de poissons. Pour des ensembles regroupant divers types de rejets (culinaire, fèces, assiette) comme c'est le cas à Vincennes où la densité est plus forte, ce pourcentage est atteint à partir de seulement 10 litres. Au-delà de ce seuil, ce sont surtout les espèces les moins fréquentes qui font leur apparition. Nos résultats corroborent parfaitement sur ce point ce qu'a montré M. Sternberg (1989 ; 1995) à propos de contextes protohistoriques moins favorables.

### 11 300 restes animaux

Les vestiges forment un ensemble de près de 11 300 restes datés du milieu du xv<sup>e</sup> siècle. Seuls 4 343 d'entre eux ont été déterminés (tabl. 2). Le nombre important des indéterminés reflète ici le mode de collecte par tamisage. En effet, par cette méthode, même les petits os difficiles à déterminer sont collectés, ce qui se traduit par un taux de détermination peu élevé (38,5 %).

L'échantillon se caractérise par la présence de deux catégories d'animaux : ceux qui ont été mangés et les autres. Ces derniers, quatre chatons de deux à quatre mois et un jeune adulte, ont été rejetés dans la fosse à l'état de cadavres. Les derniers animaux non consommés sont les rats noirs, les souris, les mulots et les musaraignes. Les ossements d'animaux consommés sont représentés en majorité par de petits fragments, pour la plupart altérés voire déformés, se répartissant entre les poissons, les oiseaux et les mammifères et se rapportant à des déchets caractéristiques.

**L**e tamisage à l'eau assure les conditions d'une collecte satisfaisante des vestiges les plus petits. Le volume de sédiment à prélever dépend évidemment des circonstances et surtout de la densité des vestiges. Dans les milieux urbains les moins favorables à la conservation des microrestes (excrémentiel par exemple) on obtient un échantillonnage relativement fiable des espèces de poissons, par exemple, pour un volume de terre n'excédant pas 30 à 50 litres. Si l'examen d'un volume de terre d'une trentaine de litres suffit à bien

caractériser l'ichtyofaune d'un site (mise en évidence des espèces les plus courantes, étude qualitative), une investigation sur un échantillon plus important (volume supérieur à 50 litres) est nécessaire pour une étude quantitative. Elle est même indispensable dans le cas d'une recherche ostéométrique, en particulier pour les espèces faiblement représentées. Elle permet également, pour les milieux excrémentiels, de corriger certains biais introduits par un surnombre des ossements de petite taille et une très nette prédominance du hareng.

Classe animale	Prélèvement manuel	Prélèvement par tamisage (1,5 mm)
Mammifères	Bœuf Porc Caprinés Chat	Bœuf Porc Caprinés Chat Lapin
Oiseaux	Coq Oie Buse Corbeau ou Corneille	Coq Oie Buse Corbeau ou Corneille Perdrix Geai Pigeon Merle ou Grive Moineau Petits Passereaux
Poissons	Brochet	Brochet Raie Merlan Maquereau Hareng Carrelet Sole Grondin Anguille Carpe Gardon Ablette de rivière Goujon Perche Chabot Épinoche

Tabl. 1

Présence des espèces selon le mode de prélèvement (manuel ou tamisage avec une maille de 1,5 mm).

Espèces		NR	% NR	Poids (g)	% Poids
Bœuf	<i>Bos taurus</i>	6	0,4	15	1,4
Porc	<i>Sus scrofa domesticus</i>	93	5,7	53	4,9
Caprinés	<i>Caprini</i>	401	24,5	769	71,8
Lapin	<i>Oryctolagus cuniculus</i>	1	0,1	—	—
Chat	<i>Felis catus</i>	5	0,3	155	14,5
Rat noir	<i>Rattus rattus</i>	22	1,3	—	—
Souris	<i>Mus musculus</i>	16	1,0	—	—
Mulot sylvestre	<i>Apodemus sylvaticus</i>	6	0,4	—	—
Rongeurs indét.		30	1,8	—	—
Musaraigne	<i>Sorex sp.</i>	3	0,2	—	—
Coq domestique	<i>Gallus domesticus</i>	979	59,8	69	6,4
Oie	<i>Anser sp.</i>	17	1,0	2	0,2
Anatidés	<i>Anatidae</i>	1	0,1	—	—
Pigeon	<i>Colomba sp.</i>	1	0,1	—	—
Perdrix	<i>Perdix perdix</i>	1	0,1	—	—
Buse	<i>Buteo buteo</i>	4	0,2	2	0,2
Geai	<i>Garrulus glandarius</i>	6	0,4	1	0,1
Corbeau ou Corneille	<i>Corvidae</i>	11	0,7	4	0,4
Merle ou Grive	<i>Turdus merula</i>	13	0,8	1	0,1
Moineau	<i>Passer domesticus</i>	19	1,2	—	—
Petits Passereaux	<i>Passeriformes</i>	3	0,2	—	—
Total déterminés		1638	39,5	1071	73,0
Indéterminés		2509	60,5	397	27,0
<b>Total Oiseaux et Mammifères</b>		<b>4147</b>	<b>100</b>	<b>1468</b>	<b>100</b>
Raie	<i>Raja clavatta</i>	108	4,0	—	—
Merlan	<i>Merlangius merlangius</i>	20	0,7	—	—
Maquereau	<i>Scomber scombrus</i>	8	0,3	—	—
Hareng	<i>Clupea harengus</i>	1827	67,5	—	—
Carrelet	<i>Pleuronecte platessa</i>	1	0,0	—	—
Pleuronectidés	<i>Pleuronectidae</i>	37	1,4	—	—
Sole	<i>Solea solea</i>	8	0,3	—	—
Grondin	<i>Trigla sp.</i>	9	0,3	—	—
Anguille	<i>Anguilla anguilla</i>	281	10,4	—	—
Carpe	<i>Cyprinus carpio</i>	36	1,3	—	—
Gardon	<i>Rutilus rutilus</i>	9	0,3	—	—
Ablette de rivière	<i>Alburnoïdes bipunctatus</i>	53	2,0	—	—
Goujon	<i>Gobio gobio</i>	8	0,3	—	—
Cyprinidés	<i>Cyprinidae</i>	175	6,5	—	—
Brochet	<i>Esox lucius</i>	89	3,3	—	—
Perche	<i>Perca fluviatilis</i>	3	0,1	—	—
Chabot	<i>Cottus gobio</i>	28	0,1	—	—
Épinoche	<i>Gasterosteus aculeatus</i>	5	0,2	—	—
Total déterminés		2705	37,8	—	—
Lépidotriches, Axonostes et Côtes indéterminés		2868	40,1	—	—
Écailles		110	1,5	—	—
Éléments crâniens		1301	18,2	—	—
Vertèbres		163	2,3	—	—
<b>Total Poissons</b>		<b>7147</b>	<b>100</b>	<b>—</b>	<b>—</b>
Crapeau commun	<i>Bufo bufo</i>	1	—	—	—
<b>Total Amphibien</b>		<b>1</b>	<b>—</b>	<b>—</b>	<b>—</b>

Tabl. 2

Décompte des restes osseux issus de la collecte à la main et du tamisage de 330 litres avec une maille de 1.5 mm.

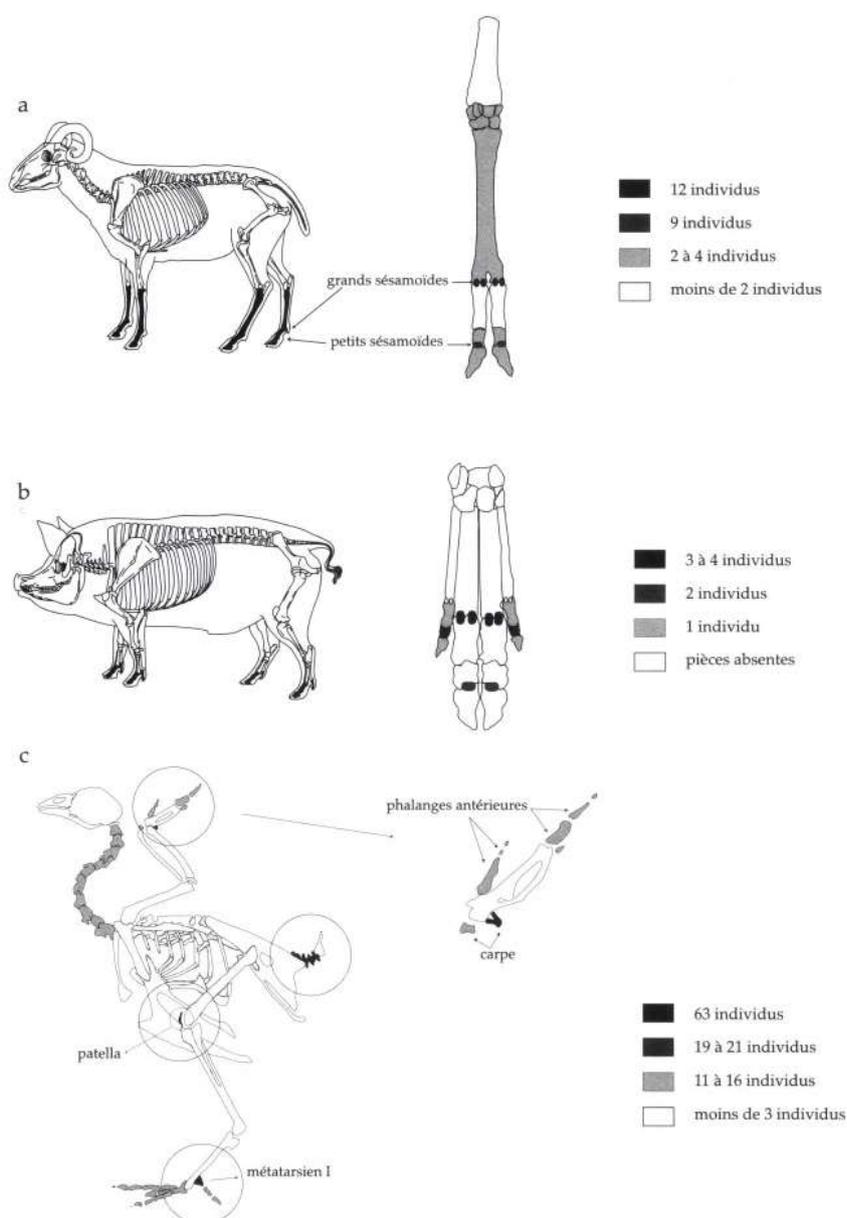
## Les déchets de pieds de moutons et de porcs

Les os de mammifères consommés proviennent essentiellement du mouton (80 % des pièces). L'analyse de la distribution anatomique des os permet de déceler des morceaux plus ou moins bien représentés, or on note ici la présence presque exclusive de bas de pattes (fig. 1a) : 7 métacarpes et 7 métatarses ; ils sont accompagnés en particulier par de petits ossements altérés (n = 314) : des sésamoïdes (petits os des pieds ou des mains, proches des articulations, que seul le tamisage permet de récupérer).

On remarque alors un décalage entre l'effectif de 14 pieds donné par les métapodes et ceux obtenus à partir des sésamoïdes (les grands sésamoïdes donnent un nombre minimum de 48

pieds et les petits sésamoïdes de 36). Ce décalage indique en réalité la superposition d'au moins deux types de déchets. Il y a d'une part des rejets de préparations culinaires avec les métapodes et leurs phalanges et d'autre part des fèces avec les sésamoïdes.

En effet, l'altération observée sur la surface des sésamoïdes est à rapprocher de l'action corrosive des sucs gastriques décrite par P. Méniel et R.-M. Arbogast au Louvre (Méniel, Arbogast 1989) ; cette altération caractéristique est probablement d'origine humaine. Ce qui revient à dire que lors de la consommation d'un pied de mouton, certains petits os peuvent être facilement avalés. Les éléments digérés de ce type sont en réalité très courants et ont été observés sur de nombreux sites du



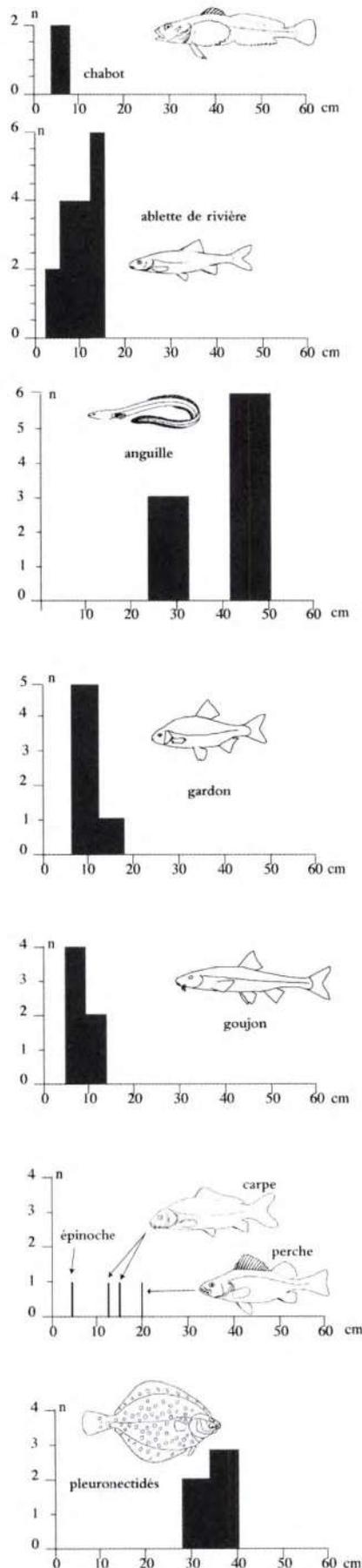
**Fig. 1**

**Distribution anatomique des restes de moutons, de porcs et de coqs.**  
La fréquence est exprimée par le nombre minimum d'individus. En noir, les parties les plus fréquentes, en blanc, les pièces anatomiques absentes ou peu représentées.

Fig. 2

Évaluation des tailles des poissons retrouvés à Bourg-la-Reine.

La reconstitution des tailles des poissons a été effectuée à l'aide des courbes de corrélation de R.-M. Libois et C. Hallet-Libois (1988) pour les cyprinidés (carpes, goujons, gardons, ablettes), de J. Desse, N. Desse-Berset et M. Rocheteau (Desse et al. 1987) pour la perche, de R.-M. Libois, C. Hallet-Libois et R. Rosoux (Libois et al. 1987) pour le chabot, l'épinoche et l'anguille et de B. Clavel (1999) pour les pleuronectidés. Pour ces derniers, il s'agit d'assez grands spécimens qui n'ont bien évidemment pas été avalés entiers comme l'ablette. Seuls quelques rares petits éléments crâniens de 5 à 10 mm de long (sur lesquels une estimation de taille a été possible) témoignent de la consommation de spécimens plus gros.



nord de la France (Clavel 1997 ; 1999).

La distribution anatomique des restes de porcs présente des analogies avec celle des moutons. Il s'agit exclusivement de petits éléments de pieds (sésamoïdes, phalanges II et III vestigiales), tous altérés (fig. 1b).

### Des extrémités d'ailes et de pattes d'oiseaux

Le choix alimentaire s'est porté également sur d'autres espèces, et notamment les oiseaux qui sont représentés par plus d'un millier de restes, ceux de coqs étant les plus nombreux (n = 979). La distribution anatomique est cette fois-ci largement dominée par des extrémités, ailes ou pattes (fig. 1c). Ramenées à un nombre minimum d'individus, les parties les plus fréquentes se situent au bout des ailes, des membres inférieurs, également au niveau de la rotule et de la queue (le croupion). L'examen des os a permis de déceler une altération de surface identique à celle observée sur les sésamoïdes de porcs et de moutons. Les autres espèces d'oiseaux (geai, corbeau ou corneille, perdrix, merle, pigeon, oie, petits passereaux) semblent avoir subi le même sort.

### Des restes de poissons

Associés à ces restes d'animaux terrestres, on trouve bien sûr les ossements de poissons. La plupart des fragments ont aussi subi une détérioration de leur surface d'origine digestive (tout comme les éléments d'oiseaux et de mammifères). D'autre part, certains corps vertébraux de poissons présentent des fissures le long des lignes d'arrêts de croissance avec des déformations latérales. Ces différentes observations se rapprochent de celles que l'on peut faire sur des os digérés et mastiqués.

L'ensemble de ce matériel est donc assez abîmé et se compose en grande partie d'éléments vertébraux (hareng). Les os du crâne sont rares sauf pour les cyprinidés (vairon ou ablette, gardon, goujon), les cottidés (chabot) ainsi que les pleuronectidés (carrelets). Les pièces crâniennes sont de petites dimensions.

L'échantillon est composé de restes de poissons marins et dulçaquicoles appartenant à plusieurs familles. Les hôtes des eaux douces sont moins nombreux que leurs homologues marins et il s'agit surtout de poissons de la famille de la carpe (cyprinidés), de menuises comme l'épinoche ou le chabot. Néanmoins leur présence dans de nombreux remplissages de latrines indique que leur pêche était monnaie courante. Ajoutons à

cela, pour compléter l'énumération, une perche de 20 cm, des anguilles de tailles comprises entre 24 et 48 cm et des vertèbres caudales de brochet mastiquées.

Le milieu excrémental est caractérisé par la présence de poissons avalés entiers, dont on retrouve non seulement quelques vertèbres mais aussi les fragments de tête. Il s'agit d'animaux de très petite taille – gardons, ablettes ou vairons, goujons, et même carpes – ayant des dimensions comprises entre 6 et 10 cm (fig. 2).

En ce qui concerne les autres espèces, et notamment le hareng, c'est l'absence d'éléments crâniens qui indique la nature excrémentielle du dépôt. En effet, ici, la distribution des os de harengs est identique aux distributions des échantillons de harengs retrouvés en contextes excrémentiels sur tous les sites du nord de la France : 95 % des os sont des vertèbres et les éléments crâniens sont quasiment absents (fig. 3). La composition anatomique est en revanche totalement différente si on compare le

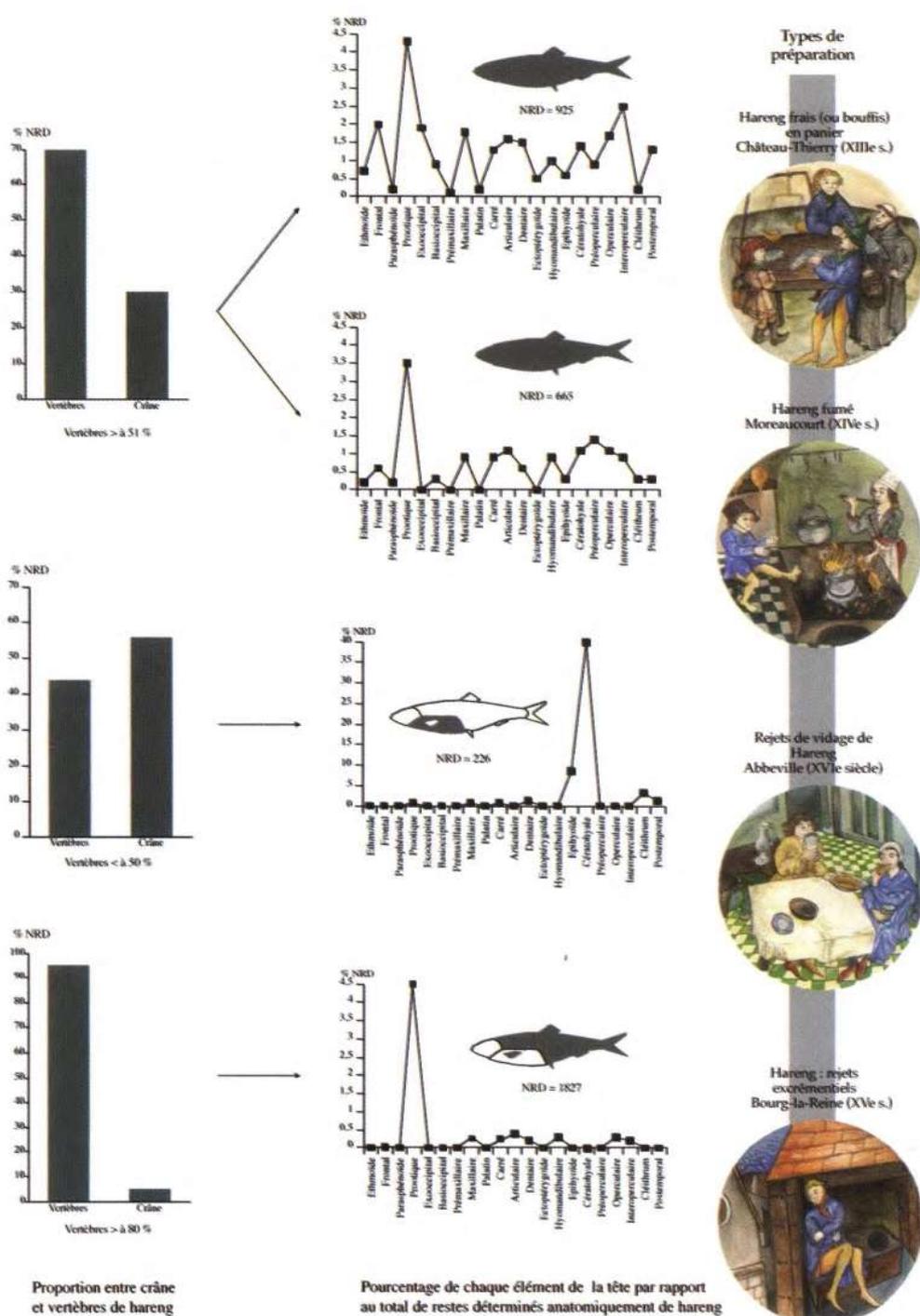


Fig. 3

Pourcentages comparés des restes crâniens et des vertèbres de hareng. Distribution anatomique des restes crâniens et préservation des parties squelettiques (sites de Château-Thierry dans l'Aisne, Moreaucourt et Abbeville dans la Somme et de Bourg-la-Reine). Dessin couleur C. Nomdeudeu.

rejet de Bourg-la-Reine avec un rejet de préparation culinaire comme celui d'Abbeville (Somme, XVI<sup>e</sup> s.) où les éléments crâniens sont majoritaires.

Dans le cas où le dépôt recèle des animaux entiers (en panier comme à Château-Thierry, Aisne, XIII<sup>e</sup> s.) ou pratiquement complets (comme sur la zone de saurrissage de Moreaucourt, Somme, XIV<sup>e</sup> s.), les fragments de tête représentent environ un tiers de la totalité des os. La distribution des éléments de crâne se rapproche alors de la composition initiale du squelette. C'est donc la totalité du rachis du hareng qui est avalée, tout comme pour la friture, et qui se retrouve ensuite dans les fèces.

En résumé cet ensemble est composé de trois types d'ossements : des squelettes d'animaux non consommés, de rares rejets de préparations culinaires mais surtout des petits os digérés et mastiqués qui témoignent de la présence de fèces.

### Consommation et commerce du poisson au Moyen Âge

L'image que nous avons de la consommation carnée par la seule étude des latrines de Bourg-la-Reine se trouve donc fortement biaisée puisqu'il s'agit en majorité d'excréments. Il manque dans ce type de dépôt les déchets de préparation des grands poissons ainsi que la majeure partie des vestiges de macrofaune, rejetés ailleurs, dans les fosses dépotoirs. Mais ce type de structure, très profitable aux vestiges d'oiseaux et surtout de poissons, contribue à documenter d'autres aspects concernant notamment l'approvisionnement en poissons des agglomérations situées au sud de la capitale.

Le grand nombre de restes de poissons et la variété des espèces retrouvées caractérisent les périodes médiévales et modernes par rapport aux époques précédentes. Le poisson tient, dans l'alimentation des hommes du bas Moyen Âge et de la Renaissance, une place d'autant plus importante que les prescriptions religieuses multiplient les jours de jeûne. Les poissons dulçaquicoles proviennent des rivières, des viviers, des étangs et des canaux. On les trouve en toutes régions et le transport, hormis quelques exceptions, en est facilité. L'approvisionnement du poisson d'eau douce pose donc *a priori* assez peu de problèmes ; celui des poissons de mer est en revanche plus aléatoire, notamment pour

les villes éloignées de la mer. Ce d'autant que, la demande augmentant, le recours au poisson marin est indispensable. Dès le XII<sup>e</sup> s., du hareng de conserve remonte la Seine depuis Rouen (Mollat 1987). Au XIII<sup>e</sup> s., plusieurs espèces arrivent à Paris par voie d'eau ou de terre (Lespinasse 1886). Certaines encyclopédies du XVIII<sup>e</sup> s. parlent de barques à viviers destinées à transporter le poisson vivant, dans une soule remplie d'eau de mer. Par voie de terre, on fait appel au chasse-marée.

L'espèce la plus abondante du dépôt de Bourg-la-Reine est sans conteste le hareng. En effet, ce poisson a fait l'objet d'un négoce très étendu aux périodes médiévales et modernes. Une des grandes qualités des clupéidés est de se prêter à divers modes de conservation facilitant ainsi leur transport sur de longues distances. L'aire de distribution du hareng boulonnais par exemple couvre, au cours des XV<sup>e</sup>-XVI<sup>e</sup> s., Paris, Orléans, les pays de vignoble, de la Flandre à la Lorraine, la Provence, l'Italie, l'Espagne et le Portugal. " On voit dès lors comment des dizaines, voire des centaines de milliers de harengs pouvaient alimenter les tables des 70 millions, puis, après le grand recul démographique du XIV<sup>e</sup> siècle, des 40 ou 50 millions d'occidentaux " (Delort 1993 : 309). On comprend donc mieux son abondance dans ce dépôt.

D'autres espèces marines comme le carrelet, la sole ou le grondin (en très petit nombre) indiquent probablement l'existence d'un approvisionnement d'un tout autre type. Présentes dès le XIII<sup>e</sup> s. dans les dépôts parisiens, ces espèces sont généralement classées parmi les poissons frais dits de marée. Le commerce du poisson marin est alors à deux vitesses. Il y a d'une part le transport lent sur de grandes distances des animaux apprêtés pour la conserve (hareng par exemple) et d'autre part celui des poissons frais (ou légèrement salés) plus rapide. Seule une petite partie du territoire profite du ravitaillement régulier des chasse-marée. Paris, par exemple, bénéficie, dès le XIII<sup>e</sup> s. au moins, de cet approvisionnement. Le commerce des produits de la marée ne cessera alors d'augmenter. Leur présence à Bourg-la-Reine indiquerait la situation privilégiée de l'agglomération par rapport au commerce du poisson, et en particulier de celui de la marée, au XV<sup>e</sup> s. Nous sommes, faut-il le

rappeler, sur un axe de communication privilégié reliant Orléans à Paris. Bourg-la-Reine tire ainsi profit des avantages d'une position héritée de l'Antiquité.

L'alimentation traduit également des différences sociales. La consommation de poisson varie suivant le milieu social, mais elle est aussi tributaire de la distance de la mer. Pour la même période et dans des contextes archéologiques similaires, il est évident que des sites proches du littoral seront mieux pourvus en poissons marins que ceux de la région de Paris. La variété des poissons, et en particulier des espèces marines, est donc à souligner sur le site de Bourg-la-Reine, même si l'on n'atteint pas ici le nombre d'espèces retrouvées au château de Vincennes par exemple (13 au <sup>XIV</sup><sup>e</sup> s.).

La diversité de poissons marins, et surtout cette présence probable de poissons frais dits de marée, est non seulement l'indice d'un dynamisme économique certain, mais peut-être aussi le révélateur d'un statut social privilégié (de type bourgeois, commerçant ou boutiquier).

## Conclusion

Les éléments que nous venons de décrire et d'analyser nous renvoient l'image d'un site intéressant à plusieurs titres. Ils nous renseignent sur la nature d'un rejet à dominante excrémentielle. La prise en compte de la distribution anatomique des os a permis de déceler les effets de la sélection des morceaux. Nous avons pu observer des accumulations importantes de petits os résultant de la consommation de pieds de moutons, de porcs mais aussi d'oiseaux et notamment de poulets. Cette consommation est attestée par la présence de toutes les extrémités, pattes, ailes, croupions. Les ensembles de restes de poissons sont caractérisés par la présence de friture (la blanchaille médiévale) et d'éléments de harengs mastiqués.

Les données sur les os de poissons ont mis l'accent sur les questions d'approvisionnement en produit de la mer dans cette contrée au <sup>XV</sup><sup>e</sup> s. Les éléments analysés ont fourni aussi des informations sur la situation sociale des habitants d'un niveau de vie assez élevé. ■

## Bibliographie

- Clavel 1997 : CLAVEL (B.). Étude sur l'alimentation carnée d'après les restes osseux retrouvés dans la fosse dépotoir 3162 du site des Hallettes à Compiègne (Oise). *Revue archéologique de Picardie*, n° spécial 13, p. 271-286.
- Clavel 1999 : CLAVEL (B.). *L'Animal dans l'alimentation médiévale et moderne en France du Nord (XIII<sup>e</sup>-XVII<sup>e</sup> siècles)*. Thèse de doctorat (nouveau régime), Univ. d'Aix-Marseille, 3 vol.
- Delort 1993 : DELORT (R.). *Les Animaux ont une histoire*. Paris : Éd. du Seuil, 1993 (coll. Point Histoire). 1<sup>re</sup> éd. 1984.
- Desse et al. 1987 : DESSE (J.), DESSE-BERSET (N.), ROCHETEAU (M.). Contribution à l'ostéométrie de la perche. *Fiches d'ostéologie animale pour l'archéologie, série A : Poissons*. Juan-les-Pins : CRA, CNRS APDC, 1987.
- Lespinasse 1886 : LESPINASSE (R. de). *Les Métiers et corporations de la ville de Paris. T. 1, XIV<sup>e</sup>-XVII<sup>e</sup> siècle, Ordonnances générales, Métiers de l'alimentation*. Paris : Bibliothèque historique de la Ville de Paris, 1886. 711p.
- Libois et al. 1987 : LIBOIS (R.-M.), HALLET-LIBOIS (C.), ROSOUX (R.). Éléments pour l'identification des restes crâniens des dulçaquicoles de Belgique et du nord de la France. 1- Anguilliformes, Gastérostéiformes, Cyprinodontiformes et Perciformes. *Fiches d'ostéologie animale pour l'archéologie, série A : Poissons*. Juan-les-Pins : CRA, CNRS, APDC, 1987.
- Libois, Hallet-Libois 1988 : LIBOIS (R.-M.), HALLET-LIBOIS (C.). Éléments pour l'identification des restes crâniens des dulçaquicoles de Belgique et du nord de la France. 2- Cypriniformes. *Fiches d'ostéologie animale pour l'archéologie, série A : Poissons*. Juan-les-Pins : CRA, CNRS, APDC, 1988.
- Méniel, Arbogast 1989 : MÉNIEL (P.), ARBOGAST (R.-M.). Les restes de mammifères de la Cour Napoléon du Louvre (Paris) du <sup>XIV</sup><sup>e</sup> au <sup>XVIII</sup><sup>e</sup> s. Genève. *Revue de Paléobiologie*, 8, 2, 1989, p. 405-466.
- Mollat 1987 : MOLLAT (M.). *Histoire des pêches maritimes en France*. Toulouse : Privat, 1987. 407 p.
- Sternberg 1989 : STERNBERG (M.). La consommation du poisson à Lattes (III<sup>e</sup>-I<sup>er</sup> s. av. n. è.). Méthode d'étude et premiers résultats. *Lattara*, 2, 1989, p. 101-120.
- Sternberg 1995 : STERNBERG (M.). *La Pêche à Lattes dans l'Antiquité à travers l'analyse de l'ichtyofaune*. *Lattara*, 8, 1995. 152 p.