

CONSOMMER DANS LES CAMPAGNES DE LA GAULE ROMAINE

Actes du X^e congrès de l'Association AGER

Sous la direction de
Xavier Deru et Ricardo González Villaescusa



REVUE DU NORD

La consommation des poissons en France du nord à la période romaine. Marqueur socio-culturel et artefacts taphonomiques

S'il est un domaine où nos connaissances sont encore largement lacunaires pour les provinces septentrionales de l'Empire, c'est bien celui de la consommation des produits de la mer en contexte rural. En effet, les travaux de ces dernières années ont désormais largement décrit la place des espèces domestiques et des mammifères sauvages dans l'alimentation des habitants des campagnes grâce à la haute fréquence de leurs restes ostéologiques et leur bonne conservation. La confrontation des usages ruraux et des habitudes urbaines permet de dresser un cadre général, désormais bien établi. Le cas est un peu différent pour les oiseaux sauvages qui n'apparaissent que faiblement dans les assemblages fauniques ; leurs os, de petite taille, sont plus soumis aux détritiformes et aux agents physico-chimiques des sols que ceux de mammifères. Cependant, les contextes urbains, souvent des structures fermées (latrines, puits, fosses), alors même qu'ils permettent une meilleure conservation, ne livrent eux-mêmes que peu de restes d'avifaune sauvage et révèlent que la chasse aux oiseaux n'a laissé que peu de traces parce que, probablement, elle ne devait fournir globalement que peu de viande aux consommateurs.

Les restes de poisson et de coquillage ont, quant à eux, comme particularité d'être présents dans des proportions qui varient très fortement d'un site à l'autre, d'une région à l'autre. On peut retrouver sur certains sites (essentiellement des régions du sud de l'Empire) des centaines de milliers d'os dans les amphores qui ont transporté des sauces de poisson ou au contraire une absence totale de restes à d'autres endroits.

Il est inutile de rappeler à quel point ces produits étaient recherchés et faisaient l'objet d'une très

importante production que relayait un commerce de grande envergure autour de la Méditerranée. La découverte dans les régions septentrionales d'amphores destinées à transporter ces sauces (des amphores produites dans la région de Lyon notamment) révèle que la demande existait aussi dans les provinces du Nord et qu'elle était satisfaite par les importations provenant du Sud, empruntant la route du Rhône et du Rhin. Si cette consommation est attestée par les amphores, il faut cependant reconnaître que les restes ostéo-ichtyologiques sont moins prompts à nous livrer leur message. Cela tient à leur rareté et à la difficulté qu'il y a parfois à déterminer les individus qui viennent de Méditerranée et ceux qui proviennent de l'Atlantique alors que de nombreuses espèces sont présentes dans les deux milieux.

Plus généralement c'est bien la récolte des os qui est déficiente. Le protocole de prélèvement étant lourd à mettre en œuvre (il faut tamiser les sédiments et trier les refus de tamis), il est difficilement conciliable avec les contraintes du terrain surtout dans le cadre des fouilles préventives. Mais là n'est pas la seule raison expliquant leur rareté. Ce n'est en effet pas un hasard si la quasi-totalité des sites ayant livré des os de poissons dans nos régions sont des sites urbains. Là encore bien sûr les effets de la conservation différentielle se font ressentir et la concentration de ces vestiges est tellement faible sur les sites ruraux qu'envisager un tamisage serait, dans ces conditions, un travail irréaliste, pour peu qu'il soit d'ailleurs utile. Très clairement, les concentrations en os de poissons ne se situent pas dans les campagnes.

L'objectif initial de cette contribution était pourtant de rassembler l'ensemble des attestations de vestiges

*. — Benoît CLAVEL et Sébastien LEPETZ, CNRS, UMR 7209, Muséum national d'histoire naturelle, 55 rue Buffon, 75005 Paris, courriels : clavel@mnhn.fr ; lepetz@mnhn.fr.

ichtyologiques issus des *villae*, des habitats ruraux, des petites agglomérations, de tenter de dresser un inventaire et de l'analyser. Notre élan s'est rapidement trouvé ralenti par la réalité du corpus, à savoir que les os n'existaient pas, ou quasiment pas. Et il faut se rendre à une évidence : il sera très difficile à l'avenir de définir l'ampleur de la consommation de produit marin dans les campagnes de Gaule du Nord.

Cependant, tout n'est pas perdu. D'une part, nous allons voir que certains vestiges trouvés en contexte rural, malgré ou grâce à leur singularité, sont extrêmement précieux, car ils fournissent des indications, d'ordre qualitatif certes, mais des indications tout de même sur certaines pratiques alimentaires et commerciales. Et puis, d'autre part, il convient sans doute de ne pas établir de limite factice entre les contextes urbains et ruraux puisque l'on peut imaginer sans peine que ces produits ne sont pas uniquement présents en ville mais aussi à la campagne, consommés par les propriétaires terriens ou par ceux qui ont les moyens de les acheter.

Il faut donc bien, dans un premier temps, dresser les contours généraux de cette consommation de poisson, à l'échelle de la zone qui nous intéresse, à savoir le nord de la Lyonnaise et de la Gaule Belgique. Pour le sud de la France et l'Italie, elle est assez bien connue, mais il serait faux de croire qu'elle l'est beaucoup moins pour les provinces septentrionales (toute chose étant égale par ailleurs). En effet, cela fait de nombreuses années que les travaux menés en Belgique par W. Van Neer ont donné lieu à de nombreuses publications qui ont permis de comprendre en partie ce qui se passait dans le Nord¹.

Pour le nord de la France *stricto sensu* (et pour utiliser des limites géographiques artificielles), aucune synthèse n'existe. Des sites ont été étudiés et publiés ici et là (par exemple à Arras², Marenla³, Paris⁴, Meaux⁵, Reims⁶), mais ceux qui sont riches en vestiges sont rares. En revanche, une série d'assemblages inédits n'a jamais été exploitée et nous nous proposons de présenter les premiers résultats dans ces pages (fig. 1). Il s'agit donc bien de définir les spécificités des zones situées au sud-ouest des territoires étudiés par W. Van Neer, et ainsi élargir notre perception des usages alimentaires et de leur corollaire, la connaissance des pratiques de pêche et de transport des poissons.

I. DIFFÉRENTS SITES, DIFFÉRENTS CONTEXTES

Le corpus sur lequel nous nous basons pour aborder la question qui nous occupe est constitué de trente-quatre assemblages ayant livré 30 298 restes de poissons dont 14 060 ont été déterminés (soit un peu moins de la moitié). Ces sites sont relativement concentrés sur la partie nord de la Gaule Lyonnaise et de la Belgique (fig. 2). On perçoit cependant que la situation topographique des ensembles diffère. Certains sites sont proches de la mer (Eu, Vieux, Marenla...), nous les appellerons les sites côtiers, d'autres en sont un peu plus éloignés (aux alentours de 60 à 100 km), nous les appellerons les sites intermédiaires. Les derniers sont franchement plus loin des côtes, ce seront les sites de l'intérieur (bien au-delà de 100 km). Ces distinctions demeurent un peu artificielles parce qu'elles ne prennent pas complètement en compte la réelle accessibilité à la mer. Ainsi, Amiens est situé sur la Somme et est donc directement reliée à la baie. C'est donc un site de type intermédiaire mais tournée vers le rivage. Metz est un site de l'intérieur mais situé sur la Moselle et donc en liaison avec la mer du Nord. Il faudrait par ailleurs mieux évaluer les conditions de liaison des sites intermédiaires avec les côtes en fonction des voies principales de communication, naturelles, comme les rivières et les fleuves, ou artificielles, comme les routes.

La chronologie étudiée s'étend du I^{er} siècle au V^e siècle et, comme il se doit dans ce genre d'approche, il faut reconnaître l'hétérogénéité de la représentation des différentes périodes (fig. 3). Ainsi, on remarque que nous ne possédons pas de sites côtiers pour les périodes des I^{er} et II^e siècles ; de manière similaire les sites de l'intérieur sont surtout des ensembles des II^e-III^e siècles et des V^e-VI^e siècles, et sont déficitaires pour les autres époques.

Différentes structures archéologiques également rendent compte de manière variée de la consommation puisque les vestiges ont été recueillis dans des latrines, des niveaux de sol, des fosses, les informations seront donc plus ou moins tronquées selon le type d'assemblage. Entre une fosse dépotoir comme celle d'Amiens « rue Gauthier de Rumilly » et des rejets de milieu excrémental tel celui de Melun, les informations seront de nature différente. Les vestiges de poissons (vertèbres et os crâniens) proviennent de taxons différents. Leur point commun est cependant

1. — Voir par exemple VAN NEER, ERVYNCK 1994 ; VAN NEER *et al.* 2005 ; VAN NEER *et al.* 2010.

2. — JACQUES *et al.* 2008.

3. — LEPETZ 2006.

4. — OUESLATI 2006.

5. — LEPETZ, OUESLATI 2003.

6. — CLAVEL 2007.

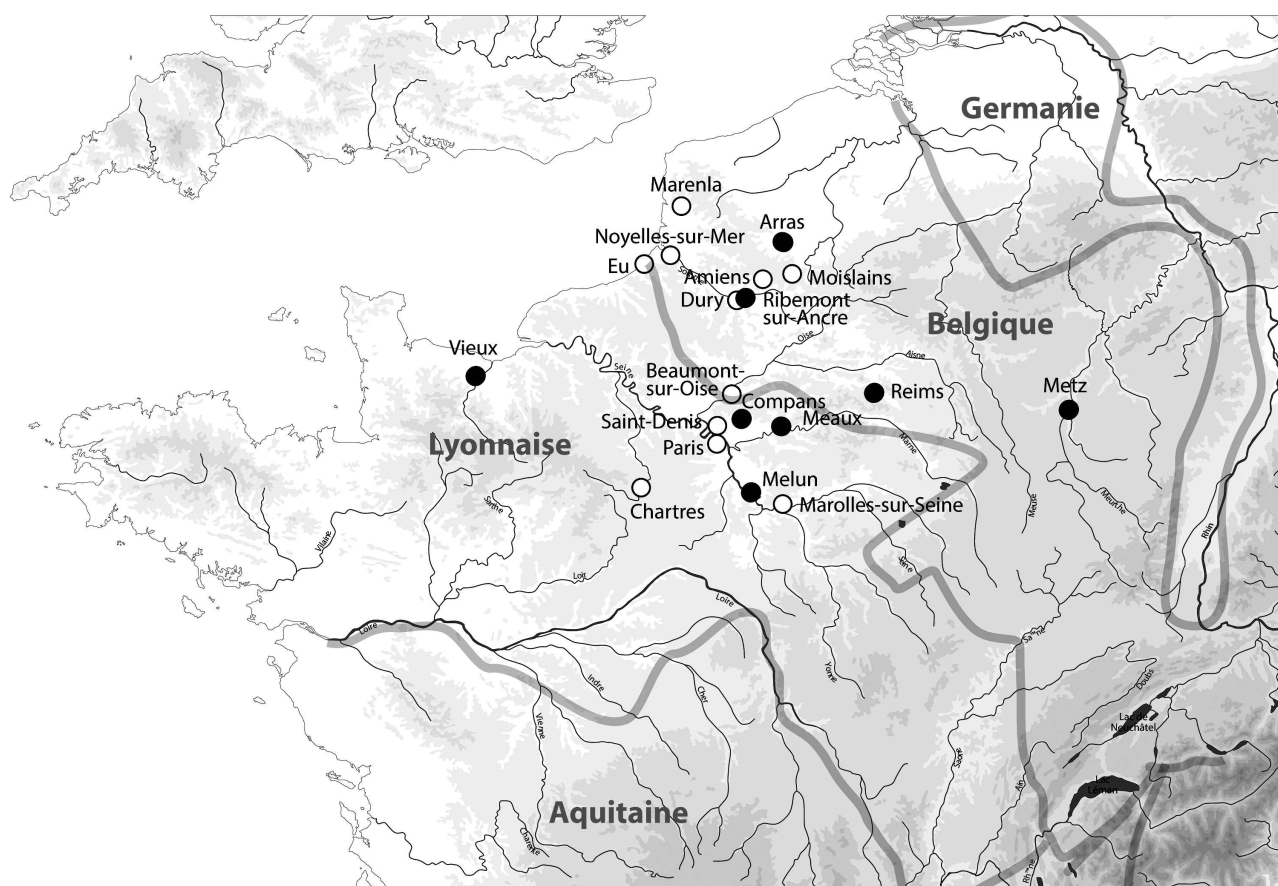


FIG. 1. — Situation géographique des sites.

qu'ils sont tous issus de sujets de petites tailles, alors même que certaines de ces espèces peuvent présenter des individus de grande stature. Ainsi le poisson le plus grand recueilli à Melun est une anguille de moins de 40 cm (alors que les femelles adultes dépassent régulièrement le mètre) et cet individu se situe à l'extrémité supérieure de l'étendue de la population dont la moyenne se situe à 22 cm (fig. 4). Ces os sont facilement ingérés lors de la consommation de l'animal et les sucs digestifs humains ne les détruisent pas. Ils sont alors évacués et retrouvés dans les latrines lorsque les conditions de conservation et de fouille sont favorables, ce qui est le cas ici.

2. BÊTES DE SOMME ET D'AUTRES LITS

Mais quelles sont donc ces espèces consommées dans cette partie de l'Empire ? Il y a d'abord les poissons d'eau douce dont la consommation est attestée sur bon nombre de sites du 1^{er} siècle avant J.-C. au 5^e siècle après (fig. 5). Sur cette fenêtre chronologique, l'inventaire des pièces osseuses fait état de la présence de neuf taxons au 1^{er} siècle, quatorze aux 2^e-

3^e siècles, cinq seulement au 4^e siècle et enfin dix aux 5^e-6^e siècles. On ne perçoit pas de modification du spectre faunique au cours du temps qui aurait pu éventuellement trahir un changement des pratiques de pêche. Les espèces les plus fréquemment capturées au 1^{er} siècle se retrouvent généralement sur les sites plus récents.

En revanche, les variations relevées entre les assemblages dépendent des situations géographiques, environnementales et topographiques des lieux de pêche.

Particulièrement bien représentées sur les sites de l'intérieur comme à Meaux (1^{er} siècle), Melun (2^e-première moitié 3^e siècle), Reims (rue Desteuque, 3^e siècle) ou Metz (5^e-6^e siècles), les espèces dulçaquicoles sont des anguilles et des cyprinidés. Cette dernière famille regroupe de nombreuses espèces qui semblent toutes être des espèces autochtones. On relève ainsi la capture et la consommation de la tanche, du chevesne, de la vandoise, du rotengle, de la brème, du barbeau, du gardon, du goujon, du vairon ou de l'ablette.

site	Compans	Moislains	Lutèce	Compans	Lutèce	Meaux	Saint Denis	Amiens	Meaux	Metz	Vieux	Compans	Amiens	Chartres	Vieux	Meln	Compans						
période	fin 1 ^{er} av. J.-C. début 1 ^{er} ap. /début 1 ^{er} ap. J.-C.	début 1 ^{er} ap. J.-C.	début 1 ^{er} ap. J.-C.	milieu 1 ^{er} s.	2 ^e moitié 1 ^{er} s.	Rue Alfred Maury	Rue Gaultier Rumilly	1 ^{er} s.	1 ^{er} s.	1 ^{er} s.	mi 1 ^{er} -1 ^{er} s.	fin 1 ^{er} -1 ^{er} s.	1 ^{er} s.	1 ^{er} s.	mi 1 ^{er} -1 ^{er} s.	1 ^{er} -1 ^{er} s.	1 ^{er} -1 ^{er} s.						
contexte	site rural	sépultures	habitat urbain	site rural-latrines	habitat urbain	habitat urbain	fosse d'habitat	habitat urbain	habitat urbain	habitat urbain	aggloméra.	site rural	habitat urbain	site urbain	aggloméra.	aggloméra.	site rural						
référence	incédit	incédit	Lepetz et Oueslati 2003	Lepetz et Oueslati 2003	Lepetz et Oueslati 2003	habitat urbain incédit	incédit, en cours	habitat urbain incédit	Lepetz 2011	incédit, cf. Clavel 2013	Desse Berset 1998	incédit	habitat urbain incédit	incédit	Desse Berset 1998	aggloméra. aggloméra.	site rural						
volume tamisé	55 litres	40 litres	40 litres	40 litres	115 litres	150 litres	> 100 litres	24 litres	50 litres	1740 litres	30 litres	14	1	2430	14	14	14						
Anguille	<i>Anguilla anguilla</i>				1	40	58																
Esturgeon	<i>Accipenser</i> sp.																						
Grande alose	<i>Alosa alosa</i>																						
Saumon	<i>Salmo salar</i>																						
Salmonidés	<i>Salmonidae</i>																						
Tanche	<i>Tinca tinca</i>					1	5																
Rotengle	<i>Scardinius erythrophthalmus</i>																						
Vandoise	<i>Leuciscus leuciscus</i>																5						
Chevesne	<i>Squalius cephalus</i>																12						
Chevesne/Vandoise																							
Gardon	<i>Rutilus rutilus</i>					1	53										9						
Goujon	<i>Gobio gobio</i>																77						
Brème	<i>Abramis brama</i>					3											11						
Barbeau	<i>Barbus barbus</i>					1																	
Vairon	<i>Phoxinus phoxinus</i>																4						
Vairon/Ablette																							
Cyprinidés	<i>Cyprinidae</i>					2	3	1	4	177	2	1	4				92						
Brochet	<i>Esoc lucius</i>					1	2	7	15	1	1	1	1				849						
Perche	<i>Perca fluviatilis</i>					1	2	2	50								19						
Épinoche	<i>Gasterosteus aculeatus</i>																47						
Silure	<i>Silurus glanis</i>																						
Indéterminés	Axonostes, côtes, lépidotriches					44		1018	86	464	2	1	387			1322	40						
Indéterminés	Vertèbres							7		12			2				43						
Indéterminés	Ecaillés					60		7	67	170			4				30						
Indéterminés	Crânes							111	41	31			31				1992						
Total des restes identifiés						2	10	4	5	14	1	55	240	31	28	368	25	1	113	1	9	3560	16
Total des restes non identifiés						8	10	0	104	0	0	0	1143	0	153	687	0	1	424	0	0	3387	40
Total						10	20	4	109	14	1	55	1383	31	181	1055	25	2	537	1	9	6947	56

site	Ribemont-sur-Ancre	Amiens	Amiens	Reims	Eu «Bois l'Abbé»	Dury	Marolles-sur-Seine	Beaumont-sur-Oise	Arras	Metz	Vieux	Noyelles-sur-Mer	Marenla	Marolles-sur-Seine	Metz	Chartres	
	ZAC Cathédrale	Rue Gaultier Rumilly	Rue Gaultier Rumilly	Desteuque	1'Abbé»	Camp Rolland	sur-Seine	sur-Oise		Amphithéâtre	Amphithéâtre	sur-Mer		sur-Seine	Amphithéâtre	Saint Chéron	
période	II ^e -III ^e s.	II ^e -III ^e s.	déb. III ^e s.	III ^e s.	fin III ^e s.	III ^e -IV ^e s.	2 ^e moitié III ^e s. 2 ^e moitié IV ^e s.	IV ^e s.	IV ^e s.	IV ^e s.	IV ^e s.	IV ^e s.	IV ^e s.	fin IV ^e -2 ^e moitié V ^e s.	V ^e -VI ^e s.	IV ^e s.	
contexte	sanctuaire urbain	habitat urbain	habitat urbain	habitat urbain, sol d'occupation	aggloméra.-sanctuaire	habitat	habitat rural	aggloméra.-sol	habitat-siège de collège	aggloméra.	aggloméra.	sépultures	sépultures	site rural	aggloméra.	sépultures	
référence	Fercoq du Leslay et Lepetz 2008	inédit	inédit	Clavel 2007	inédit	Lepetz 1999	inédit	Lepetz 1996	Jacques <i>et al.</i> 2008	inédit, cf. Clavel 2013	Desse Berset 1998	Poullain 1978	Lepetz 2006	inédit	inédit, cf. Clavel 2013	inédit	
volume tamisé		18 litres		120 litres			> 100 litres									> 4000 litres	
Perche				17												201	
Épinoche																1	
Silure																74	
Indéterminés			320	342			1200		Nc							2993	
Indéterminés				35			56		Nc							56	
Indéterminés				77			72		Nc							3210	
Indéterminés			30	71			248		Nc							1538	
Total des restes identifiés	6	37	37	295	1	1	24	245	3	5366	47	6	3	3485	3		
Total des restes non identifiés	0		350	525	0	0	0	1576	0	Nc	0	0	0	0	7797	0	
Total	6	3	387	820	1	1	24	1821	3	5366	47	6	3	11282	3		

Fig. 2. — Décompte des restes osseux dans chacun des assemblages.

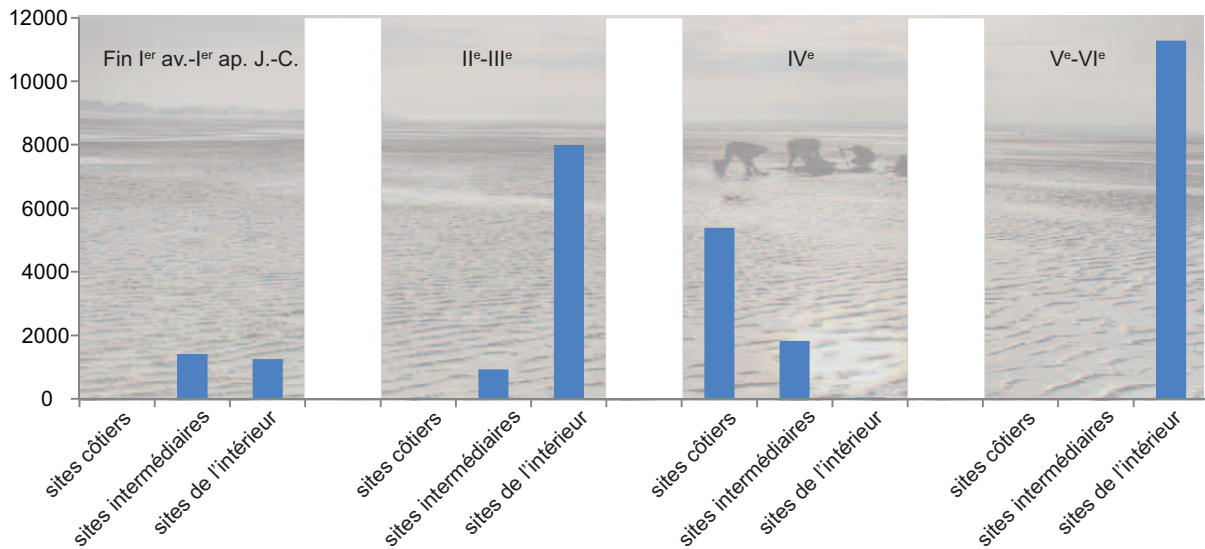


FIG. 3. — Répartition des effectifs d'os de poissons en fonction des époques et de la situation géographique des sites.

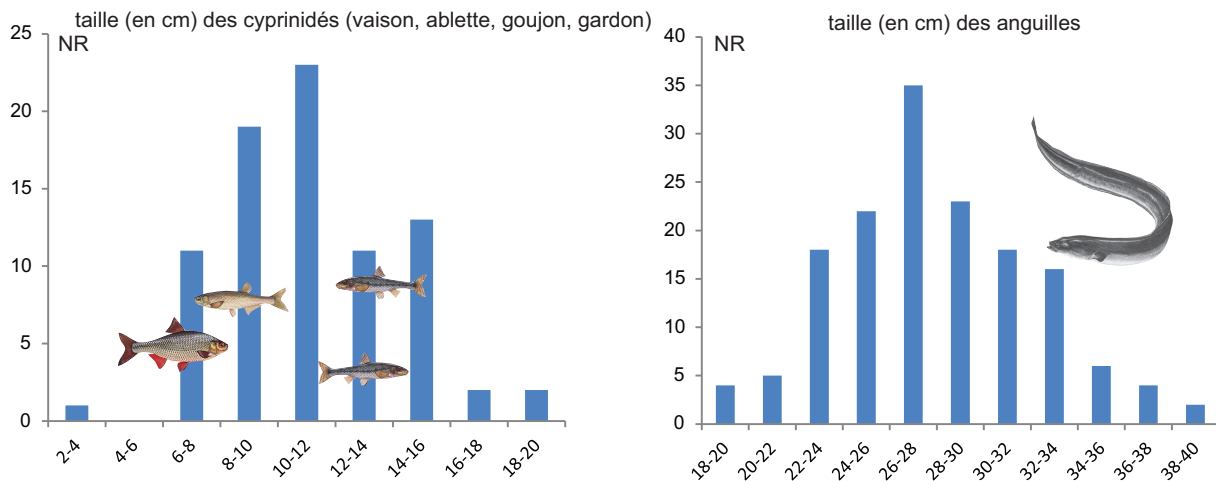


FIG. 4. — Estimation des tailles de poissons issus des latrines de Melun.

D'après les références établies par Libois, Hallet-Libois et Rosoux 1987 et Libois et Hallet-Libois 1988.

L'anguille est parfois fortement présente. Elle se signale à Melun (II^e-première moitié III^e s.), notamment, par plus de 2300 fragments. Ce chiffre est important mais sachant que ce poisson possède environ deux à trois fois plus de vertèbres que la plupart des autres espèces, sa représentation s'en trouve surévaluée. Cependant, le fait qu'il s'agisse d'une espèce migratrice peut aussi expliquer cette concentration. En effet, son comportement détermine le caractère saisonnier de l'activité du pêcheur. Selon la direction qu'ils prennent pour la reproduction, les animaux peuvent être catadromes, comme l'anguille qui va pondre dans la mer des Sargasses, ou anadromes, comme l'aloise, l'esturgeon ou le saumon découverts sur d'autres sites (Amiens ZAC Cathédrale, Metz,

Meaux ou Arras), qui descendent vers la mer pour s'y engraisser et qui reviennent ensuite en eau douce pour s'y reproduire. Au printemps, les individus mûrs s'assemblent en bancs et remontent les rivières et les ruisseaux. C'est en automne que les jeunes émigrent dans la mer pour achever leur croissance.

Restent enfin trois autres poissons carnivores, la perche, le brochet et le silure. Ils vivent, comme certains poissons blancs (brème, tanche...), en eaux calmes, surtout dans le cours inférieur des rivières. Le silure réalise aussi des migrations de reproduction mais l'amplitude du déplacement est moindre en comparaison du saumon ou de l'anguille et se limite aux eaux douces.

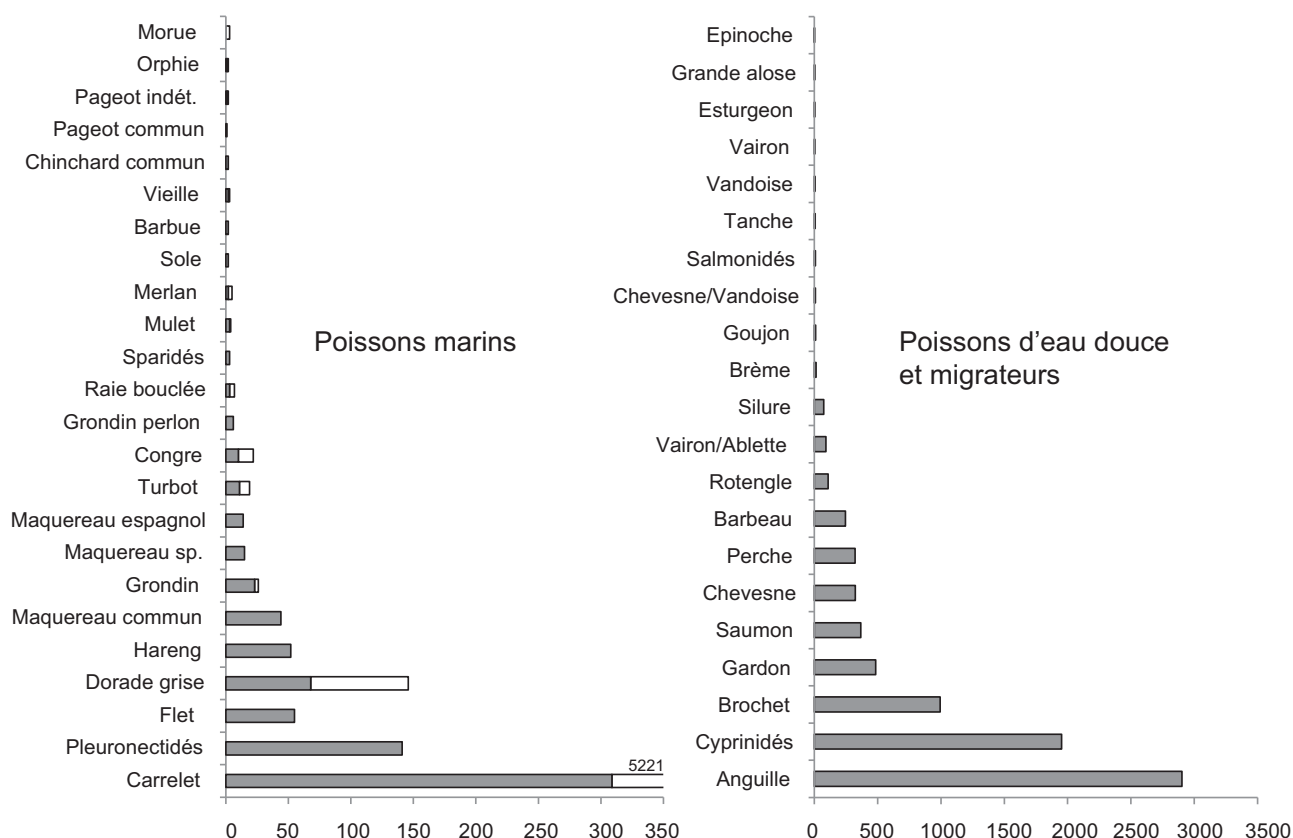


FIG. 5. — *Espèces de poissons marins et d'eau douce recensées dans l'étude (en blanc, les données de Vieux au IV^e siècle).*

Il ressort que la composition de l'ichtyofaune pour chacun des lots analysés (et ayant fait l'objet de tamisage) est assez conforme au peuplement des eaux environnant les sites. La majorité d'entre eux relève, en effet, de cours d'eau des bassins de la Seine et de la Somme situés dans une région au climat océanique : seul le contexte du bassin mosan, au climat plus continental, déroge à cette règle. Les reliefs y sont généralement modérés. De la source à l'embouchure, un panel d'habitats et de cortèges de faune se succèdent cependant. Ce mouvement est conditionné par de nombreux paramètres dont la vitesse du courant, le taux d'oxygène, la température, les caractéristiques morphologiques des voies d'eau (profondeur, largeur), la nature des sédiments, la végétation et l'abondance des prédateurs et des proies. Les communautés à dominante cyprinicole sont ainsi normalement inféodées aux parties avales, lentes et profondes, des cours d'eau. En revanche, le refroidissement du fleuve ou de la rivière d'amont conduit à un peuplement à dominante salmonicole. La variété des poissons d'eau douce attestée est ainsi influencée par la distance qui sépare l'habitat de l'embouchure du fleuve. Des différences peuvent donc apparaître entre les sites en fonction de leur localisation géographique

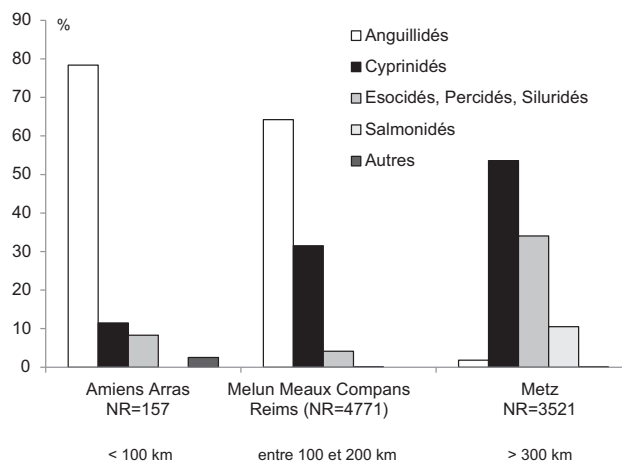


FIG. 6. — *Proportions des espèces d'eau douce (y compris pour cette figure le flet et le mulet) rencontrées sur les sites continentaux.*

(fig. 6). Les assemblages de la région d'Amiens se caractérisent par une forte proportion d'anguilles et parmi les cyprinidés, le gardon et la tanche sont présents. Cette dernière affectionne les eaux peu courantes, les marais ou les étangs marécageux ; elle peut se trouver aussi dans les eaux faiblement saumâtres.

C'est d'ailleurs à Amiens qu'a été découverte une pièce de flet, trahissant la proximité de l'estuaire. Cette espèce est typique des zones estuariennes (zone à flet) où se mêlent les espèces marines (flet, mullet), certains poissons dulçaquicoles supportant des teneurs en sel plus accentuées comme la perche, le gardon et des migrateurs (anguille, grande alose, esturgeon). Les sites de l'intérieur comme Melun, Compans ou Meaux se singularisent par des proportions en anguille encore très fortes mais aussi par un cortège de cyprinidés (gardon, brème, tanche vandoise, chevesne, goujon, barbeau, vairon ou ablette) et de prédateurs plus importants (brochet, perche). Les salmonidés sont attestés en faibles proportions.

Concernant les sites les plus éloignés et qui se situent l'un sur la Marne et l'autre sur le cours moyen de la Meuse, la situation est encore différente. Les anguilles sont très rares, mais cela est sans doute dû à la maille de tamisage employée sur l'habitat messin, plus large qu'à l'accoutumée (5 mm contre 1,5 mm). En revanche, de grandes quantités de cyprinidés, d'ésocidés, de percidés et la présence de silures semblent être des traits caractéristiques de ces habitats. Le silure glane est très rare dans les échantillons archéologiques. C'est d'ailleurs la première mention pour l'Antiquité de sa présence en France du nord. Les proportions relevées sont également surprenantes car pas moins de soixante-quinze pièces ont été découvertes sur ce site (un élément aux II^e-III^e siècles et soixante-quatorze aux V^e-VI^e siècles). Ceci est d'autant plus intéressant que la plupart des zoologistes, il y a encore peu de temps, le considérait comme allochtone et pensaient qu'il avait été introduit à la fin du XIX^e siècle pour satisfaire les besoins de l'activité de pêche de loisir⁷. Les données archéozoologiques révèlent donc bien sa présence en Moselle entre le II^e et le VI^e siècle.

D'ailleurs, l'animal était aussi présent en Belgique puisque ses restes ont été mis au jour dans les niveaux antiques de Namur⁸. Les données démontrent en outre que le silure glane a vécu dans les bassins de l'Escaut et de la Meuse jusqu'au Moyen Âge (XII^e pour l'Escaut et XV^e siècle pour la Meuse⁹). Il en est désormais absent. Or, il n'est pas possible de situer, dans l'état actuel des recherches, la période de sa disparition. Pour les zones situées dans le nord de la France les découvertes font défaut après le XII^e siècle. Il semble qu'il faille attendre la période contemporaine et sa réintroduction par l'homme pour le voir réapparaître dans nos contrées.

Parmi les cyprins, on relève la présence en grande quantité du barbeau associé à la vandoise et au che-

vesne. On notera l'absence de la brème si caractéristique des cours inférieurs. La présence du barbeau et du chevesne indique la capture d'animaux dans une eau vive. Cela n'empêche pas d'autres poissons de s'y trouver. D'ailleurs, la présence d'animaux de cours d'eau à déclivité faible (gardon, rotengle, tanche, silure), de peuplements d'étangs ou de lacs de plaine est aussi attestée. La variété des espèces est donc assez élevée et les prédateurs sont nombreux (perche, brochet, silure). La présence de salmonidés indique en général une eau plus oxygénée, un lit plus tourmenté. Cette association d'espèces dans les remplissages de structures archéologiques n'est pas étonnante dans la mesure où un même bassin versant est susceptible de présenter des cours d'eau à courant plus ou moins rapide et donc accueillant une faune diversifiée.

Enfin, il faut tenir également compte, pour expliquer la présence de ces espèces, d'un éventuel commerce à moyenne distance de poissons d'eau douce, et à la présence du poisson *en terre*, c'est-à-dire élevé en mare, en bassin ou dans les fossés.

3. POISSONS DE MER ET ADDITION SALÉE

L'analyse de la liste des poissons marins révèle une grande diversité d'espèces au comportement et aux mœurs très différents. Selon leur habitat les dix-neuf espèces repérées peuvent se répartir grossièrement en trois grands groupes : certaines occupent les fonds sableux ou vaseux. Il s'agit d'espèces benthiques avec le carrelet, le flet, le turbot, la barbue, la sole, la raie bouclée, le congre et le grondin. D'autres vivent en pleine eau (pélagiques), près de la surface ou entre deux eaux, comme le hareng, le maquereau, le chinchard ou l'orphie. Enfin, certaines évoluent librement à proximité du fond (demersales), c'est-à-dire sans être véritablement inféodées à celui-ci de façon permanente, à l'instar des cabillauds, merlans mais aussi de la vieille, de la dorade grise, du pageot ou du mullet.

Un simple dénombrement sur l'ensemble des assemblages fait apparaître la supériorité numérique d'une seule famille, à savoir les pleuronectidés (les poissons plats à corps dissymétrique), qui regroupe le carrelet, le flet et la limande. Ce chiffre est symptomatique de l'état de la pêche à cette période, une activité essentiellement côtière qui exploite les poissons les plus facilement accessibles. L'exemple du site de Vieux dans le Calvados¹⁰ est à ce titre très parlant puisque près de 98 % des pièces osseuses de poissons déterminés ont été attribués au carrelet. Les autres vestiges de poissons se distribuent entre la dorade grise (1,5 %), le cabillaud, le merlan, le turbot, la

7. — PASCAL, LORVELEC et VIGNE 2006, p. 188.

8. — VAN NEER, ERVYNCK 1994.

9. — VAN NEER, ERVYNCK 2004.

10. — DESSE-BERSET 1998.

vieille, le pageot, le mullet, le grondin, l'orphie, le congre et la raie bouclée.

Cette quasi monospécificité rencontrée à Vieux est malgré tout rare dans les assemblages et correspond à un dépôt inhabituel et singulier. Même si l'on écarte cet ensemble du tableau général que l'on souhaite dresser, il n'en demeure pas moins que les poissons plats demeurent largement majoritaires.

Les plus faibles proportions d'espèces d'eaux libres (démersales et pélagiques) illustrent l'existence probable d'une pêche un peu plus éloignée de la côte, sans qu'il s'agisse nécessairement d'une pêche au large. Il faut noter que la zone côtière est le lieu de rencontre des poissons littoraux s'éloignant peu du fond, mais également des espèces de grand large, lors d'incursions accidentelles ou liées à leurs comportements de chasse et de reproduction.

L'analyse fait par ailleurs apparaître des différences selon l'éloignement du site à la mer. Tout d'abord, il est clair que les sites littoraux présentent des effectifs d'os d'espèces marines bien plus importants que les assemblages mis au jour dans les villes de l'intérieur des terres (les sites de Vieux ou d'Amiens, avec 5814 et 378 os, contrastent avec Reims ou Metz qui comptent respectivement 40 et 16 os). Ensuite, la diversité variétale s'estompe au fur et à mesure que l'on s'éloigne des côtes. Ainsi, seules quatre espèces au maximum sont présentes en Champagne ou en Lorraine, contre treize en bord de mer.

Ce phénomène, que l'on rencontre sur toute la séquence, est bien entendu lié aux conditions d'approvisionnement du territoire et aux capacités à livrer rapidement ou non des poissons frais.

Jusqu'au III^e siècle, les poissons marins présents sur les sites côtiers et intermédiaires sont essentiellement benthiques. La composition des groupes dans le cadre des sites intermédiaires datés du IV^e siècle est plus éclectique. Les espèces benthiques sont toujours en fortes proportions secondées par les euryhalins. Le groupe des pélagiques est figuré essentiellement par

le hareng et le maquereau commun. Il se trouve que pour cette période seul le site très particulier d'Arras est pris en compte. Le statut particulier du contexte Arrageois (il s'agit peut-être de rejets liés à un collège de dendrophores) peut aussi être à l'origine de cette diversité peu commune. Toujours est-il que le groupe des espèces benthiques reste important.

Concernant les habitats plus éloignés, les histogrammes qui expriment les pourcentages des différents groupes en nombre de restes osseux illustrent un seul et même cas de figure : des espèces continentales et migratrices en fortes proportions et une grande rareté d'individus marins. La quantité d'ossements recueillis ne paraît pas influencer la composition finale des pourcentages ce qui signifie que l'émergence de ce modèle de répartition des vestiges n'est pas dû à la chronologie des dépôts. L'éloignement par rapport à la mer est suffisamment fort pour imprimer ainsi à chaque échantillon un cachet distinctif lié à la position géographique des sites.

Si les poissons trouvés sur les sites côtiers et intermédiaires sont probablement des denrées fraîches, il en est autrement des poissons marins découverts à l'intérieur des terres, comme à Melun, Meaux ou Metz. L'extrême fragilité de la chair de poisson, qui s'altère facilement et rapidement après la pêche, nécessite en effet un conditionnement permettant de la conserver, la transporter et la consommer¹¹.

Mais il est, dans les faits, délicat de distinguer la nature des produits à partir des seuls restes osseux, d'autant plus que les procédures de conservation par séchage, fumage ou salage ne laissent généralement pas de traces puisqu'elles traitent la chair sans atteindre l'os. Dans le monde romain, l'utilisation massive des salaisons et des sauces de poissons est bien connue par les textes antiques, les sources épigraphiques, mais aussi par les données archéologiques et archéozoologiques¹². Il s'est créé d'ailleurs une véritable industrie dans le monde méditerranéen autour du thon, des maquereaux et des sardines, des clupéidés en général et d'autres poissons¹³. On établit

11. — Pour les conserver et les transporter sur de longues distances, il est nécessaire de les fumer, de les saler ou de les sécher. Ces différents modes de préparation ont pour conséquence une perte de poids qui peut aller, selon les espèces, jusqu'à 66 % de la masse totale. La chair de poisson, dont la teneur en eau est une fois et demie supérieure à celle de la viande, débarrassée du liquide qu'elle contient, demeure alors comestible plus longtemps. On peut distinguer deux types de poissons pour la conserve : ceux dont la teneur en eau est très élevée et ceux dont la teneur en huile est forte. Dans la première catégorie se rangent les poissons de la famille des gadidés comme le cabillaud (morue lorsque l'animal est salé), le merlan, l'églefin (haddock). Dans le groupe suivant se classe le hareng, le maquereau ou le saumon. Le salage, la fumaison ou le séchage peuvent être appliqués à chacune de ces espèces. Pour assurer une meilleure conservation dans le temps, les

poissons gras seront préférentiellement salés, fumés. Les autres espèces seront déshydratées par séchage.

12. — DESSE-BERSET, DESSE 2000, STERNBERG 2000; VAN NEER, ERVYNCK et MONSIEUR 2010.

13. — D'après les textes, le plus prisé et le plus répandu était obtenu à partir de thons, et également de maquereaux; mais bien d'autres espèces marines pouvaient entrer dans sa fabrication : murènes, rougets, bars, anguilles, anchois, sardines, ainsi que des coquillages, telles les huîtres (DESSE-BERSET, DESSE 2000, p. 74). Les restes de poissons découverts dans le fond d'une cuve du site de production de Néapolis (Nabeul, Tunisie) ont été attribués en premier lieu à l'anchois puis à des sardines, des mendoles et maquereaux et des petits pageots (STERNBERG 2000).

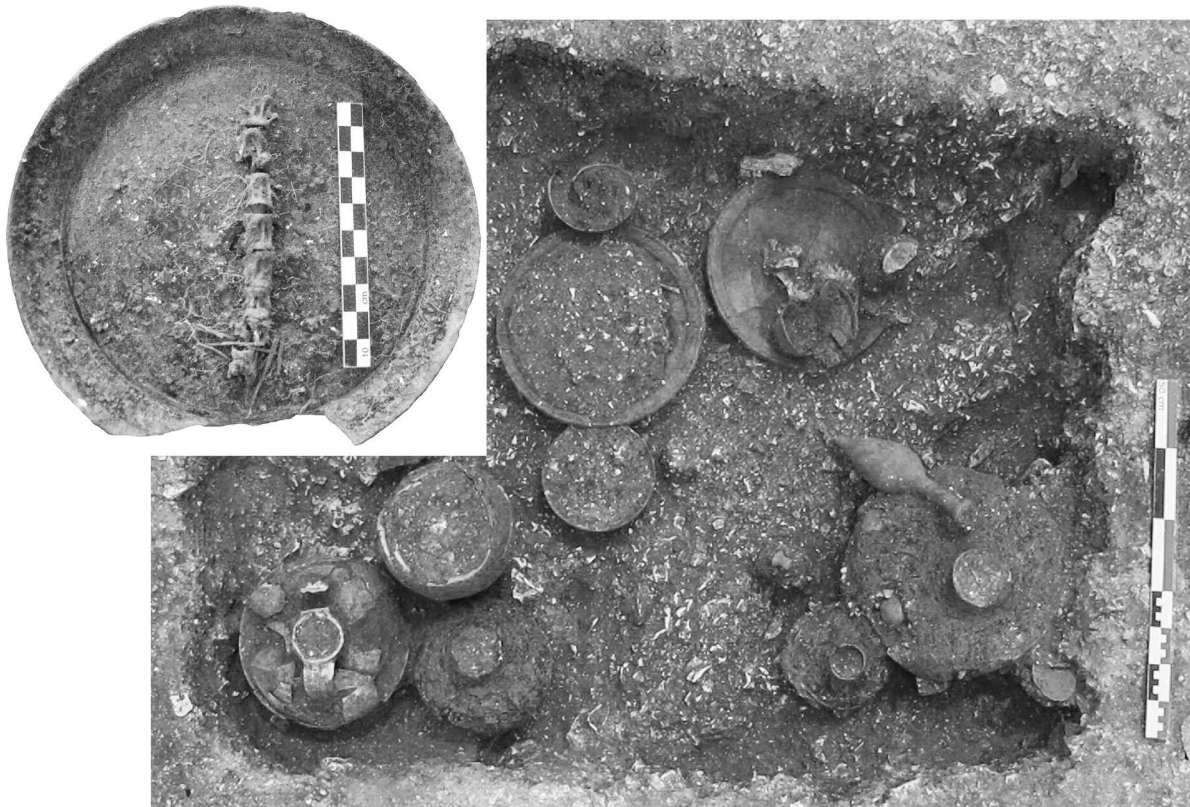


FIG. 7. — Restes de maquereau espagnol (*Scomber Japonicus*) dans une tombe (ST 333) du début du 1^{er} siècle à Moislains. Fouilles Inrap - CSNE F.27. Fouilles et photo J. Lamant.

alors de véritables usines de salaisons les plus connues se situant sur le pourtour méditerranéen mais aussi sur la façade atlantique proposant sur le marché des produits qui étaient consommés dans des localités très éloignées¹⁴. Le marché romain propose deux types de conserve principale, les préparations de poissons dans le sel ou la saumure (*salsamenta*) et les sauces de poissons¹⁵. Celles-ci étaient variées et de qualités très différentes : *Garum*, *muria*, *allec* et *liquamen*. L'intérieur des terres était donc irrigué par ce type de produit et il n'est pas surprenant de relever parmi les restes de poissons la présence principalement de scombridés, de clupéidés, des animaux généralement concernés par les salaisons. Les quelques restes osseux attribuables aux scombridés représentent deux espèces : le maquereau commun et le maquereau espagnol. Les os de maquereau commun ont été repérés à Amiens (Somme) au 1^{er} siècle, à Reims (Marne) au 3^e siècle et à Arras (Pas-de-Calais)

au 4^e siècle. Du maquereau est aussi attesté à Metz (Moselle) dès le 1^{er} siècle mais l'espèce exacte (commun ou espagnol) n'a pas été reconnue.

La présence d'un scombridé méditerranéen, le maquereau espagnol (*Scomber Japonicus*), sur les sites de Meaux (Seine-et-Marne) et de Moislains (Somme) atteste l'existence de produits issus du commerce méridional en France du Nord. Il s'agit pour le site picard d'une portion de rachis attribuable à un morceau de poisson apprêté pour la conserve (*Salsamenta*)¹⁶ provenant d'un grand individu (fig. 7)¹⁷. Cette espèce typique de méditerranée et des côtes atlantique du sud de l'Europe apparaît comme l'espèce la plus communément importée sous forme salée dans le nord des provinces occidentales¹⁸.

Le hareng est quant à lui attesté à Amiens aux 1^{er} et 3^e siècles, à Arras au 4^e siècle mais aussi sur le site rural de Compans (Seine-et-Marne) dans des latrines

14. — Voir par exemple un cas en Bretagne: DRIARD 2008.

15. — DESSE-BERSET, DESSE 2000; ETIENNE, MAYET 2002.

16. — Ce terme s'applique aux poissons entiers ou coupés en morceaux, simplement salés (une couche de poissons, une couche de sel, etc.) ou conservés dans une saumure (DESSE-BERSET, DESSE 2000).

17. — En effet la mesure de la largeur des corps vertébraux découverts

à Moislains voisine les 9 mm (rang des vertèbres entre 15 et 25) ce qui suggère la présence de maquereaux espagnols de plus de 45 cm de longueur totale (d'après les courbes de profils rachidiens globaux établis par PIQUÈS *et al.* 2008 et les spécimens de la collection de comparaison du Muséum national d'Histoire naturelle de Paris).

18. — VAN NEER, ERVYNCK et MONSIEUR 2010.

du 1^{er} siècle. Si l'on estime ici qu'il s'agit d'un reste de poisson issu d'un commerce au long cours (Compans est situé à environ 200 km de la côte), il s'agirait d'un résidu de produits de conserve (sauce ou *salsamenta*) réalisé à partir d'espèces des mers septentrionales. Ce type de production, et en particulier les sauces, confectionné à partir d'espèces locales a été repéré sur sept sites anglais et quatre belges¹⁹. Harengs et sprats demeurent les mets les plus utilisés, mais d'autres taxons peuvent faire l'objet de préparation. L'assemblage de Tirlémont, par exemple (Belgique, deuxième moitié II^e siècle²⁰), suggère une production de sauce mêlant du hareng (*Clupea harengus*) ou du sprat (*Sprattus sprattus*), du poisson plat (*Pleuronectidae*), du merlan (*Merlangius merlangus*), de l'équille (*Ammodytes tobianus*), de la petite vive (*Echiichthys vipera*), de petits gobies (*Gobiidae*), de l'épinoche (*Gasterosteus aculeatus*), de la souris de mer (*Agonus cataphractus*), de la sole commune (*Solea solea*), de l'éperlan (*Osmerus eperlanus*) et de l'anguille (*Anguilla anguilla*). Ces assemblages comprenant des animaux provenant des côtes de la mer du Nord et de la Manche, ont une grande importance, car ils démontrent que du *garum* ou tout au moins une mixture de ce type était élaborée dans la partie nord-ouest de l'Empire romain. Les sites découverts en Grande-Bretagne et en Belgique suggèrent que cette production locale a été commercialisée au II^e siècle de notre ère à un moment où l'importation de la sauce de poisson méditerranéenne semble en perte de vitesse²¹. La présence à Compans de hareng en contexte excrémental pourrait suggérer l'existence précoce d'une telle production, même s'il faut se défier de sur-interpréter des données aussi lacunaires.

Dans la catégorie des poissons de conserve, pourraient entrer également d'autres taxons découverts dans des contextes éloignés du littoral et notamment des poissons plats représentés par des restes de carrelets (*Pleuronectes platessa*) et de barbues (*Scophthalmus rhombus*).

Le carrelet s'observe à Meaux au 1^{er} siècle, à Chartres au IV^e siècle. D'autres os de pleuronectidés indéterminés se rencontrent, mais il peut s'agir du flet qui est un poisson ubiquiste capable de remonter assez loin dans les fleuves et qui peut donc être pêché localement. La barbue, pour sa part, est attestée à Metz aux V^e-VI^e siècles par deux fragments dont un élément de tête (un parasphénoïde) de bonne dimension. Tous ces poissons plats peuvent être séchés ou salés pour le transport. Moins gras que les maque-

reaux et les harengs, ils contiennent plus d'eau et donc sont plus aptes au séchage. Ce type de préparation qui ne demande donc pas forcément de sel peut être mis en œuvre facilement. Le poisson plat est par ailleurs très abondant sur les côtes de la Manche; sa capture s'effectue sans technique compliquée. Rien d'étonnant alors qu'il soit un animal particulièrement présent dans nos assemblages. Nous aurions donc là du poisson marin de conserve en morceaux. Cela peut aussi être le cas pour la dorade grise. Elle est attestée également dans les niveaux tardo-antiques de Metz par trois éléments osseux assez gros²². Elle est aussi observée dans les niveaux du premier siècle à Saint-Denis sous la forme de poissons presque entiers (l'étude est en cours) qui viendraient sous forme fraîche ou de conserve de la Manche ou alors de Méditerranée sous forme de *salsamenta*.

4. LE POISSON EN MOUVEMENT

Nos données révèlent donc que des circuits de distribution de *salsamenta* provenant du sud et de l'ouest sillonnent, dans des proportions qu'il est difficile d'évaluer, le territoire. Plusieurs courants commerciaux de produits frais et de conserves coexistent simultanément et permettent l'approvisionnement des cités en produits de différentes qualités, de différents goûts et, à n'en pas douter, de différents prix. À cet égard, sans doute encore plus que les coquillages qui se conservent sur une plus longue période et qui supportent donc des voyages plus longs et donc des distances plus importantes, les poissons, selon qu'ils ont été livrés frais ou en conserve sont d'excellents marqueurs du niveau social des occupants des sites.

L'ampleur de ce commerce est aussi bien sûr révélatrice du dynamisme économique des provinces nord-occidentales de l'Empire.

Les poissons marins frais, surtout des pleuronectidés, sont donc acheminés à l'intérieur des terres (fig. 8). On les retrouve par exemple à Arras, à environ 80 km du littoral. D'autres agglomérations, comme celle de Meaux ou de Reims, distantes de la côte de 150 à 200 km, présentent des effectifs d'espèces marines bien plus bas: à peine 2 % de pièces découvertes à Meaux, moins de 14 % à Reims alors qu'ils dépassent 65 % à Arras ou 83 % à Amiens. Il existe donc des contraintes liées à la capacité d'importer des poissons d'eau de mer frais sur les sites de l'intérieur, contraintes liées à l'altération rapide des animaux, au temps et aux moyens de transport et à l'état des voies de communication.

19. — VAN NEER, ERVYNCK et MONSIEUR 2010.

20. — LENTACKER *et al.* 2004.

21. — VAN NEER, ERVYNCK et MONSIEUR 2010.

22. — Les centrums vertébraux ont des diamètres oscillant entre 4,5 et 7 mm pour des longueurs d'un peu plus de 1 cm.

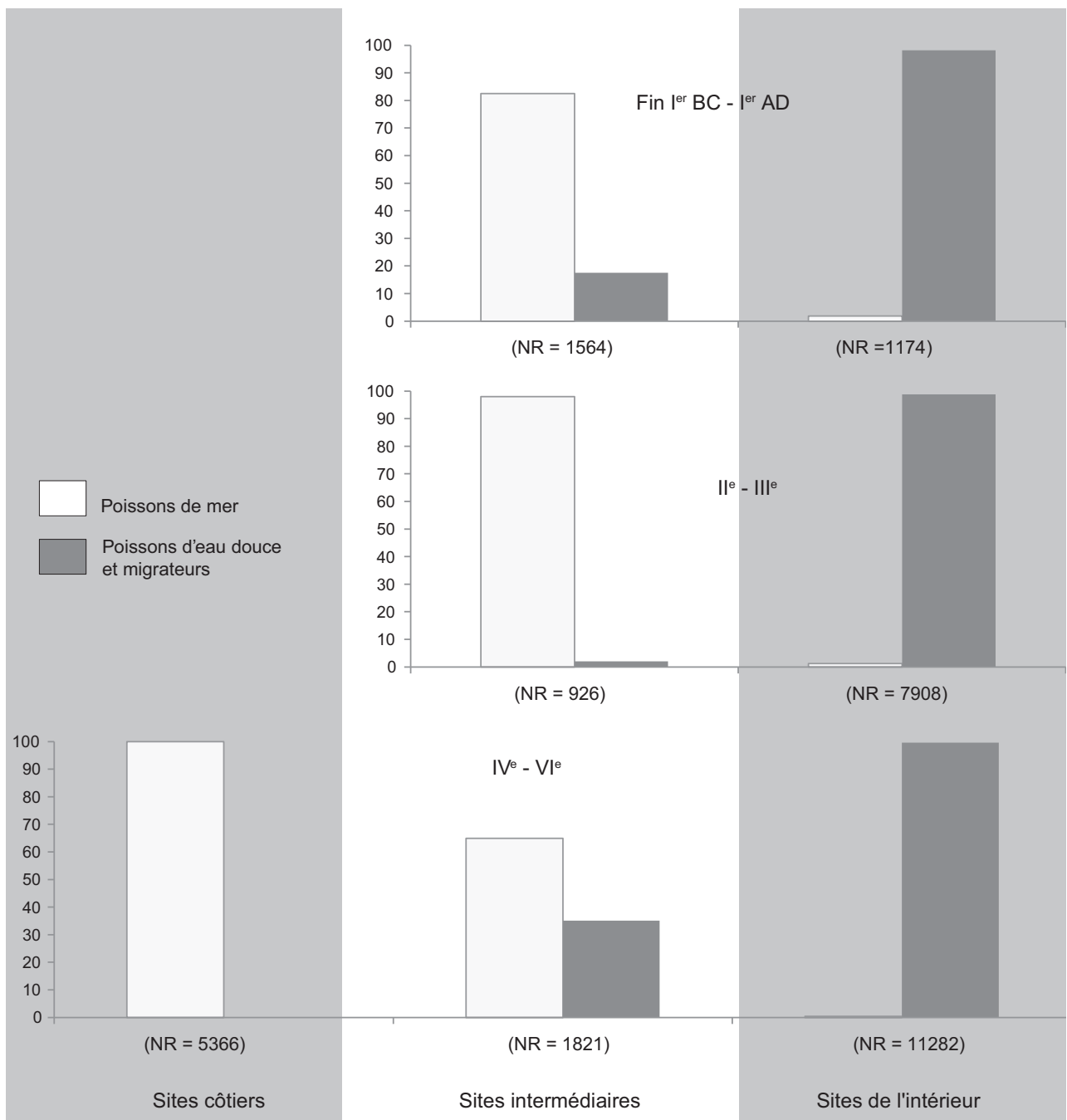


FIG. 8. — Décompte des restes de poissons marins et d'eau douce (y compris les migrateurs) selon la période chronologique des assemblages et leur situation géographique (uniquement les assemblages tamisés).

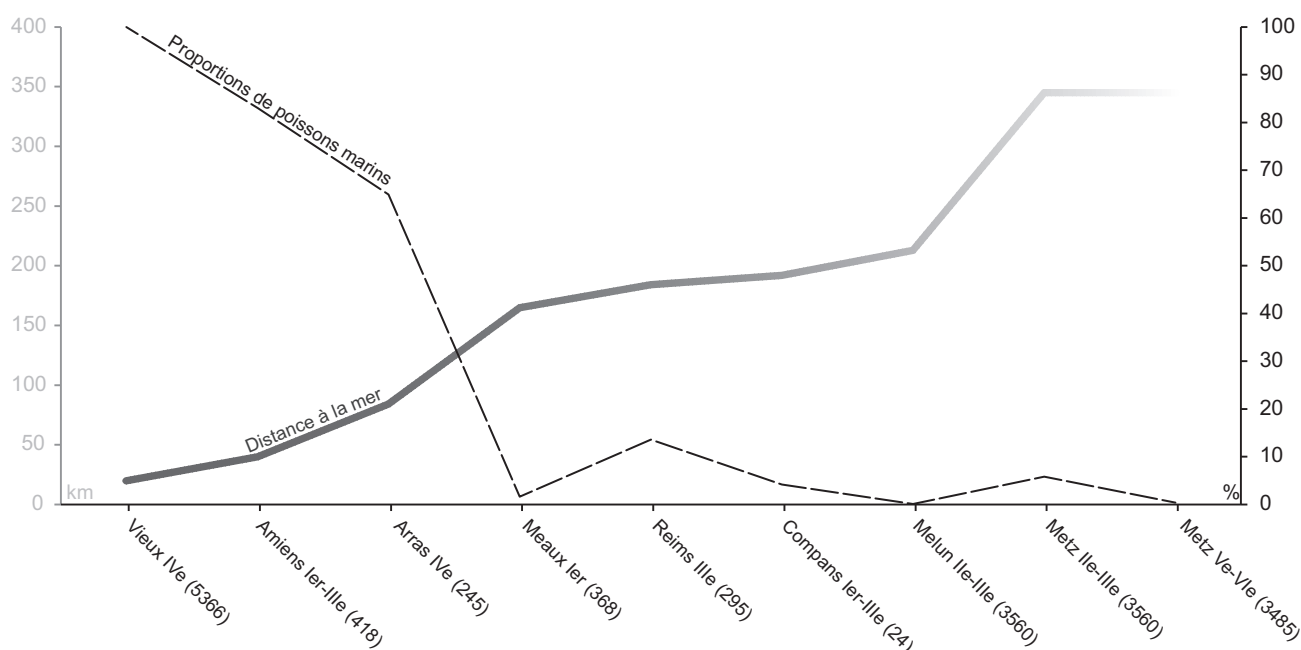


FIG. 9. — Proportions des poissons marins (en %) et distance à la mer (en km) des neuf principaux assemblages du corpus.

Il semble que les conditions de ce commerce établissent, dans le nord de la France, à environ une bonne centaine de kilomètres (à vol d'oiseau), les limites permettant l'acheminement des poissons frais (fig. 9). Au-delà de cette distance, le recours à des conserves semble nécessaire. Faut-il cependant envisager que la totalité des poissons marins consommés au-delà sont des poissons de conserve? On peut le penser pour la majorité d'entre eux dans la mesure où les règles naturelles de leur conservation font loi, même si bien sûr les conditions de leur transport peuvent largement être favorisées à certaines saisons, notamment en hiver.

C'est donc un tableau mitigé et nuancé qui ressort de cette approche.

Il existait bien un commerce du poisson à plusieurs vitesses : une activité de proximité concernant le poisson frais, marin et d'eau douce, et un commerce à plus longue distance pour les denrées de conserves. Ils alimentent un négoce régional et extra-régional, dont la pénétration à l'intérieur des terres peut être évaluée de manière assez satisfaisante grâce aux analyses fauniques. Ces voies commerciales sont par ailleurs intimement liées aux modes et aux lieux de production de conserves dans la mesure où des changements vont s'opérer au cours de la période romaine avec le développement des productions locales.

Il est dans tous les cas clair que la consommation des produits marins, aussi importante soit-elle, reste

très liée et donc limitée aux techniques, aux territoires de pêche et aux stocks de poissons accessibles. Là se situe le contraste important avec la période médiévale et moderne où ces restrictions s'effacent en partie.

Mots-clés : archéozoologie, archéo-ichtyologie, poisson, produits de la mer, pêche, commerce, alimentation.

Bibliographie

CLAVEL 2007 : CLAVEL B., « Approche archéozoologique de la pêche au III^e siècle à partir de l'exemple de Reims (Rue Desteuque, sol 545) », dans DOUÉTEL J.-M. (éd.), *Des rivières, des hommes, une longue histoire... Actes du colloque du SIARCE, Corbeil-Essonnes 4-5 novembre 2005*, Paris, 2007, p. 91-96.

CLAVEL 2013 : CLAVEL B., « Les restes archéo-ichtyologiques. Témoins de la dégradation du milieu dulçaquicole dans le nord de la France », dans GUIZARD F., BECK C. et HEUDE J. (éd.), *Eau de la vie : pour une histoire de la biodiversité des cours d'eau*, Villeneuve-d'Ascq, 2013, p. 41-55. (Revue du Nord-Archéologie, hors série 19)

DESSE-BERSET 1998 : DESSE-BERSET N., « Les vestiges osseux de poissons du site de Bas-de-Vieux », dans *Le monde rural en Normandie. XXXII^e Congrès des Sociétés historiques et archéologiques de Normandie*, « Ceux de la plaine, ceux du bocage ; le monde rural normand », 2 au 5 octobre 1997, Gisors, 1998, p. 91-94.

DESSE-BERSET, DESSE 2000 : DESSE-BERSET N., DESSE J., « *Salsamenta, garum* et autres préparations de poissons. Ce

qu'en disent les os », *Mélanges de l'École française de Rome, Antiquité*, 112, 2000, p. 73-97.

DRIARD 2008 : DRIARD C., « Un établissement romain spécialisé dans les productions de salaison et sauces de poisson à Etel (Morbihan, France) », dans BÉAREZ Ph., GROUARD S. et CLAVEL B. (éd.), *Archéologie du poisson, 30 ans d'archéo-ichtyologie au CNRS, Hommage aux travaux de Jean Desse et Nathalie Desse-Berset, XIVth ICAZ Fish Remains Working Group Meeting*, Antibes, 2008, p. 237-244.

ETIENNE, MAYET 2002 : ETIENNE R., MAYET F., *Salaisons et sauces de poissons hispaniques*, Paris, 274 p.

FERCOQ DU LESLAY, LEPETZ 2008 : FERCOQ DU LESLAY, G., LEPETZ S., « Manger dans les sanctuaires : salaisons et viandes fraîches à Ribemont-sur-Ancre », dans LEPETZ S. et VAN ANDRINGA W., *Archéologie du sacrifice animal en Gaule romaine - Rituels et pratiques alimentaires*, Montagnac, 2008, p. 203-207.

JACQUES, LEPETZ, VAN ANDRINGA et al. 2008 : JACQUES A., LEPETZ S., VAN ANDRINGA W., MATTERNE V., TUFFREAU-LIBRE M., « Vestiges de repas et identification d'un siège de collège à Arras *Nemetacum* », dans LEPETZ S. et VAN ANDRINGA W., *Archéologie du sacrifice animal en Gaule romaine - Rituels et pratiques alimentaires*, Montagnac, 2008, p. 237-252.

LENTACKER, ERVYNCK, VAN NEER 2004 : LENTACKER A., ERVYNCK A., VAN NEER W., « The Symbolic Meaning of the Cock. The Animal Remains from the Mithraeum at Tinen (Belgium) », dans MARTENS M., DE BOE G., *Roman Mithraism: the evidence of the Small Finds*, Bruxelles, 2004, p. 57-80. (Archeologie in Vlaanderen, Monografie 4)

LEPETZ 1996 : LEPETZ S., *L'animal dans la société gallo-romaine de la France du Nord*, Amiens, 1996, p. 174. (Revue Archéologique de Picardie, n° spécial 12)

LEPETZ 1999 : LEPETZ S., « L'alimentation carnée d'après les restes osseux animaux », dans QUÉREL P. et FEUGÈRE M. (dir.), *L'établissement rural antique de Dury (Somme) et son dépôt de bronzes (III^e siècle av. J.-C. - IV^e siècle ap. J.-C.)*, Villeneuve-d'Ascq, 1999, p. 85-91. (Revue du Nord - Archéologie, hors-série 6)

LEPETZ 2006 : LEPETZ S., « Les restes animaux du site de Marenla », *Nord-Ouest Archéologie*, 14, 2006, p. 10-13.

LEPETZ 2011 : LEPETZ S., « Pratiques alimentaires dans un quartier d'Amiens au I^{er} siècle. Les restes osseux animaux du site "Le Palais des Sports" », dans BINET E. (dir.), *Évolution d'une insula de Samarobriua au haut-Empire - Les fouilles du « Palais des sports / Coliseum » à Amiens (Somme)*, Amiens, 2011, p. 409-422. (Revue Archéologique de Picardie, n° spécial 27)

LEPETZ, OUESLATI 2003 : LEPETZ S., OUESLATI T., « La consommation de viande dans les villes romaines d'Ile-de-France au I^{er} siècle. Les cas de Meaux et de Paris », *Revue Archéologique du Centre*, 42, 2003, p. 41-59.

LIBOIS, HALLET-LIBOIS, ROSOUX 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,*

Cyprinidontiformes et Perciformes, Fiches d'ostéologie animale pour l'archéologie, série A: Poissons, Juan-les-Pins, 1987, 15 p.

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, 1988, 24 p.

OUESLATI 2006 : Oueslati T., *Approche archéozoologique des modes d'acquisition, de transformation et de consommation des ressources animales dans le contexte urbain gallo-romain de Lutèce*, Oxford, 2006, 416 p. (British archaeological Report, Int. S. 1479)

PASCAL, LORVELEC, VIGNE 2006 : PASCAL M., LORVELEC O., VIGNE J.-D., *Invasions biologiques et extinctions, 11000 ans d'histoire des vertébrés en France*, Paris, 2006, 350 p.

PIQUÈS, HÄNNI, SILVINO 2008 : PIQUÈS G., HÄNNI C., SILVINO T., « L'approvisionnement de Lugdunum en poisson au III^e siècle : les données de la fouille de Parc Saint-Georges (Lyon, France) », dans BÉAREZ Ph., GROUARD S. et CLAVEL B. (éd.), *Archéologie du poisson, 30 ans d'archéo-ichtyologie au CNRS, Hommage aux travaux de Jean Desse et Nathalie Desse-Berset, XIVth ICAZ Fish Remains Working Group Meeting*, Antibes, 2008, p. 255-168.

POULAIN, PITON, MARCHAND 1978 : POULAIN T., PITON D., MARCHAND H., « Une nécropole du IV^e siècle à Noyelles-sur-Mer - Étude des offrandes alimentaires », *Cahiers archéologiques de Picardie*, 1978, p. 199-230.

STERNBERG 2000 : STERNBERG M., « Données sur les produits fabriqués dans une officine de Néapolis (Nabeul, Tunisie) », *Mélanges de l'École française de Rome-Antiquité*, 112, 2000, p. 135-153.

VAN NEER, ERVYNCK 1994 : VAN NEER W., ERVYNCK A., « New data on fish remains from Belgian archaeological sites », dans VAN NEER W., *Fish exploitation in the past, Proceedings of the 7th meeting of the ICAZ, Fish remains working group, Annales du Musée Royal de l'Afrique Centrale, Sciences zoologiques*, 274, 1994, p. 217-228.

VAN NEER, ERVYNCK 2004 : VAN NEER W., ERVYNCK A., « Apports de l'archéozoologie à la connaissance de l'exploitation de l'eau douce au Moyen Âge et à l'époque moderne en Belgique », dans BENOIT P., LORIDANT F., MATTÉONI O. (éd.), *I^{er} rencontres internationales de Liessies, Pêche et pisciculture en eau douce : la rivière et l'étang au Moyen Âge*, 27-29 avril 1998, 2004, édition numérique sans pagination.

VAN NEER, WOUTERS, ERVYNCK, MAES 2005 : VAN NEER W., WOUTERS W., ERVYNCK A., MAES J., « New evidence from a Roman context in Belgium for fish sauce locally produced in northern Gaul », *Archaeofauna* 14, 2005, p. 171-182.

VAN NEER, ERVYNCK, MONSIEUR 2010 : VAN NEER W., ERVYNCK A., MONSIEUR P., « Fish bones and amphorae: evidence for the production and consumption of salted fish products outside the Mediterranean region », *Journal of Roman Archaeology* 23, 2010, p. 161-95.

Sommaire

Préface	<i>Michel Reddé</i>	9
Discussion préalable autour du concept de consommation.	<i>Xavier Deru, Ricardo González Villaescusa</i>	13
<i>Se nourrir</i>		
L'essor des blés nus en France septentrionale : systèmes de culture et commerce céréaliier autour de la conquête césarienne et dans les siècles qui suivent.	<i>Véronique Zech-Matterne, Julian Wiethold et Bénédicte Pradat avec la coll. de Françoise Toulemonde</i>	23
Mouture de subsistance, d'appoint et artisanat alimentaire de rendement. Les meules gallo-romaines entre villes et campagnes dans le nord de la Gaule.	<i>Paul Picavet</i>	51
Le matériel de mouture des habitats du Pôle d'activités du Griffon, à Barenton-Bugny et Laon (Aisne).	<i>Alexandre Audebert, Vincent Le Quellec</i>	67
Les meules rotatives en territoire carnute : provenances et consommation.	<i>Boris Robin</i>	85
La consommation des poissons en France du nord à la période romaine. Marqueur socio-culturel et artefacts taphonomiques.	<i>Benoît Clavel et Sébastien Lepetz</i>	93
Coquillages des villes et coquillages des champs : une enquête en cours.	<i>Anne Bardot-Cambot</i>	109
La consommation des ressources animales en milieu rural : quels indices pour quelle caractérisation de cet espace socio-économique ?	<i>Tarek Oueslati</i>	121
Caractérisation de la consommation d'origine animale et végétale dans une exploitation agropastorale du début de l'Antiquité à Vitry-en-Artois (Pas-de-Calais).	<i>Sophie Lefebvre, Emmanuelle Bonnaire, Samuel Lacroix et Oscar Reverter-Gil</i>	129
La diversité morphologique du porc en tant qu'indicateur des mécanismes de gestion de l'élevage porcin et de l'approvisionnement des villes romaines. Apport de l'analyse du contour des troisièmes molaires inférieures du porc.	<i>Tarek Oueslati, Catherine Cronier</i>	151
Une économie de marché entre la ville de Tongres et son arrière-pays ? Les exemples de la gestion des ressources animales et de l'approvisionnement en céramique.	<i>Fabienne Pigière et Annick Lepot</i>	155
De la viande et des pots dans la proche campagne d' <i>Avaricum</i> (Bourges-Cher) : exemple de la <i>villa</i> de Lazenay et mise en perspective.	<i>David Germinet, Emmanuel Marot, Marilyne Salin</i>	171
La céramique des quatre habitats du III ^e siècle du « Pôle d'activité du Griffon » à Barenton-Bugny et Laon (Aisne).	<i>Amélie Corsiez</i>	181
La consommation alimentaire d'après la céramique en Champagne : comparaisons raisonnées entre la capitale des Rèmes et son territoire.	<i>Anne Delor-Ahü, Pierre Mathelart</i>	193

La consommation de denrées méditerranéennes dans les milieux ruraux de la Cité des Tongres : le témoignage des amphores.	<i>Noémie Nicolas</i>	219
--	-----------------------	-----

Se loger

La circulation des terres cuites architecturales dans le sud-est de l'Entre-Sambre-et-Meuse et zones contiguës, d'après la répartition des estampilles.	<i>Laurent Luppens et Pierre Cattelain</i>	227
Diffusion des tuiles dans le nord de la Gaule : le cas de la région d'Orchies (Nord).	<i>Guillaume Lebrun, Gilles Fronteau</i>	249

Échanger

La monétarisation des grands domaines ruraux de Gaule septentrionale : une problématique nouvelle.	<i>Jean-Marc Doyen</i>	267
La circulation monétaire dans les campagnes du Languedoc à l'époque gallo-romaine : une première approche.	<i>Marie-Laure Berdeaux-Le Brazidec</i>	277
Apports de l'ACR Céramiques de cuisine d'époque romaine en région Rhône-Alpes et Sud-Bourgogne à la question des faciès céramiques urbains et ruraux : bilan, limites et perspectives.	<i>Guillaume Varennes, Cécile Batigne-Vallet, Christine Bonnet, François Dumoulin, Karine Giry, Colette Laroche, Odile Leblanc, Guillaume Maza, Tony Silvino et l'ensemble des collaborateurs de l'ACR Céramiques de cuisine d'époque romaine en région Rhône-Alpes et Sud-Bourgogne</i>	291

Consommer à l'échelle du site et de la région

Produire et consommer dans l'arrière-pays colonial de <i>Lugdunum</i> et de Vienne : étude de cas.	<i>Matthieu Poux avec la coll. de Benjamin Clément, Thierry Argant, Fanny Blanc, Laurent Bouby, Aline Colombier, Thibaut Debize, Arnaud Gallieue, Amaury Gilles, Lucas Guillaud, Cindy Lemaistre, Marjorie Leperlier, Gaëlle Morillon, Margaux Tillier, Yves-Marie Toutin Aurélie Tripier</i>	323
La <i>Vulkaneifel</i> occidentale comme lieu de consommation et de production du I ^{er} au IV ^e siècle.	<i>Peter Henrich</i>	357
Résumés (français, anglais).		365