
Les ressources périssables d'origine animale : nouveaux outils, nouveaux enjeux

Sandrine Costamagno^{*1}, Rose-Marie Arbogast^{*†2}, Benoît Clavel^{*‡3}, and Véronique Laroulandie^{*§4}

¹Travaux et recherches archéologiques sur les cultures, les espaces et les sociétés (TRACES) – Université Toulouse 2, Centre National de la Recherche Scientifique : UMR5608 – Maison de la Recherche, 5 allée Antonio Machado 31058 TOULOUSE Cedex 9, France

²Archéologie et histoire ancienne : Méditerranée - Europe – université de Strasbourg, Université de Haute-Alsace (UHA) Mulhouse - Colmar, Ministère de la Culture et de la Communication, Institut national de recherches archéologiques préventives, Centre National de la Recherche Scientifique : UMR7044 – France

³Muséum National d'Histoire Naturelle – UMR 7209, CNRS, MNHN, Paris – France

⁴De la Préhistoire à l'Actuel : Culture, Environnement et Anthropologie (PACEA) – Université de Bordeaux, Centre National de la Recherche Scientifique : UMR5199 – France

Résumé

L'utilisation des ressources périssables d'origine animale – viande, peau, tendon, plume, moelle, lait... – peut être mise en évidence dans le registre archéologique grâce, le plus souvent, à des indices indirects que sont les diverses traces de boucherie, le degré de fragmentation des ossements ou bien encore les courbes d'âge des animaux abattus. Restituer les chaînes opératoires liées à la boucherie dans toute leur complexité est un enjeu majeur pour identifier les ressources recherchées par les humains mais aussi les techniques, les traditions, les savoir-faire mobilisés et plus largement les relations au monde animal. La caractérisation des préparations culinaires représente un autre défi permettant de questionner les innovations techniques ou encore les pratiques culturelles. La découpe du corps des animaux est, en effet, une pratique culturelle qui diffère grandement selon les sociétés, les régions, les époques, les milieux sociaux ou religieux mais aussi l'environnement économique et technique. Elle est adaptée à l'anatomie des espèces animales et répond donc à une série de facteurs interdépendants dont l'analyse multiscalaire contribue à la connaissance des cultures anciennes et actuelles. Longtemps considérées comme *terra incognita*, ces thématiques émergent depuis peu en archéozoologie grâce à un meilleur décryptage des traces de boucherie *via* le développement de référentiels expérimentaux, l'utilisation de nouveaux outils d'observation et d'enregistrement ou encore l'étude des résidus organiques. La session est ouverte aux communautés des paléolithiciens, néolithiciens, protohistoriens jusqu'aux médiévistes. Les nouvelles approches méthodologiques appliquées au registre archéologique et mises en œuvre pour répondre à de nouveaux questionnements sont encouragées tout comme les approches diachroniques. In fine, l'objectif est de renouveler notre perception des sociétés du passé en considérant les pratiques liées à l'utilisation et au traitement des ressources animales selon des prismes de lecture non strictement utilitaires.

*Intervenant

†Auteur correspondant: rose-marie.arbogast@misha.fr

‡Auteur correspondant: clavel@mnhn.fr

§Auteur correspondant: veronique.laroulandie@u-bordeaux.fr

Mots-Clés: Archéozoologie, Ressources animales périssables, Temps long, approches méthodologiques, nouvelles problématiques de recherche