

PHILIPPE COLUMEAU\*

## NOUVEAU REGARD SUR LA PRODUCTION ET LA CONSOMMATION DE LA VIANDE DANS LE LANGUEDOC OCCIDENTAL

*In this paper, the author compares the archaeozoological datas of some sites of western Languedoc (Béziers, Salses le Port, Les Gardies), with these of two cities, Ampurias on the western side and Marseille on the eastern one. This comparison points to characteristics of meat diet of the inhabitants of this area, which are different of these of their neighboring. The boundaries of that territory, where these datas are available, appears uncertain, specially for the western one. The Hérault river is not yet the eastern boundary, in contradiction with that indicates the archaeological material (faunal material excepted) analysis. The meat diet characterizes the urban way-of-life, which is different of the rural one, but always in connection with the breeding products of the rural sites which are near at hand.*

### I. INTRODUCTION

L'approche de la notion d'Ibèrité appliquée au littoral méditerranéen occidental de la Gaule a été fondée pour sa plus grande partie sur l'examen des vestiges architecturaux et du mobilier archéologique, céramique, monnaie et mobilier figuré, métallique ou non. Parmi ces recherches, la place du matériel osseux animal archéologique est particulièrement modeste, pour ne pas dire absente. Une étude récente (Gailledrat, 1997) relevant l'apport des auteurs anciens, fait mention, parmi les Ibères ou sur leurs marches, d'une tribu "agressive et féroce, errant avec leurs troupeaux" (Avenius, *Ora maritima*, v. 485-489) les identifiant avec les Ibères, comme pouvant être les Bérybractes dans l'arrière-pays (Gailledrat, 1997, 31). Mais il ne s'agit pas là d'une approche de leurs productions animales. Le même auteur relève aussi la mention d'Hérodote à propos des Elisyces (ou Elisyques), tribu du Languedoc occidental (Hérodote, VII, 165; Gailledrat, 1997, 33-34). Il conclut que cette mention portée par l'ancien historien peut présupposer une originalité de la culture de cette peuplade, sans qu'elle l'exclue de la mouvance "Ibère".

### II. MÉTHODE

L'approche de la production et de la consommation de viande dans le Languedoc occidental au cours de l'âge du Fer se fonde sur la détermination des restes osseux animaux provenant des sites archéologiques du territoire. Ces lots de faune

ont été déterminés par l'auteur, à partir du matériel et des données archéologiques fournies par les fouilleurs. Les fragments osseux et les dents sont désignés sous le terme de "restes". Leur détermination est fondée sur les principes de l'Anatomie comparée, selon une méthode déjà exposée par ailleurs (Columeau, 1991; Méniel et Chaix, 1996). L'examen des restes permet d'obtenir des données sur leur nature (distribution anatomique des pièces osseuses, espèce), sur l'âge et parfois le sexe des animaux (Silver, 1963). La restitution de la hauteur au garrot (H. G.) de certains animaux est obtenue à l'aide de la mesure d'os longs demeurés entiers. Même lorsque les séries osseuses sont abondantes, de tels vestiges sont rares et les données obtenues demeurent éparses.

Les résultats sont présentés sous forme de tableaux ou de graphiques qui regroupent les fréquences établies selon le nombre de restes (NR), le nombre minimum d'individus (NMI) et le poids de viande consommable (P. V.). Le poids de viande consommable (Columeau, 1985, 11-22; 1991, 10-16) indique le poids-carcasse de chaque individu en fonction de son espèce et de son âge. Ce poids ne concerne que les animaux abattus (à l'inverse du poids vif), dépouillés, vidés et refroidis, ainsi que le décrivent les textes du moyen âge provençal (Stouff, 1970). Il est exprimé en kilogrammes. Lorsque cela est possible, le poids des restes (PR) est joint à la présentation des résultats. Alors que le P.V. total est relatif au NMI, le PR est un complément au calcul du NR. Lorsque la pesée des restes a pu être effectuée (notamment lorsque les osse-

ments ne sont pas trop fragmentés, voire émiétés), les données obtenues corrigent celles du NR en tenant compte de la masse respective des espèces (une phalange I sera toujours plus lourde si elle provient d'un boeuf que d'un mouton ou d'un porc). Le PR est donné en grammes. L'âge des animaux n'est pas présenté dans ces tableaux ou graphiques, par souci de ne pas trop alourdir la lecture des illustrations. Chaque fois que cela est utile il en est fait mention dans le commentaire; de même pour les dimensions des ossements et des dents, car les tableaux de mesures occuperaient dans cette présentation une place injustifiée.

### III. PROVENANCE DU MATÉRIEL ET CRITIQUE DES SOURCES

Le but de ce travail est de montrer quelle est l'originalité du peuplement du Languedoc occidental, à travers son alimentation et plus précisément sa consommation de viande. Le matériel disponible pour une telle recherche n'est malheureusement inédit que pour une partie de ce qui va être présenté. Les sites dont le matériel osseux animal archéologique a été étudié sont, pour le Languedoc occidental, Salses-le-Port, Mèze les Pénitents, l'*oppidum* des Gardies à Pignans, Béziers. Une première étude de la faune archéologique des fouilles de Béziers (Ugolini *et alii*, 1991, 141-203) a déjà été publiée, mais la détermination d'une autre série importante, datée elle aussi du Ve s. av. J.-C., est actuellement achevée et les premiers résultats pourront être joints à ce travail. Les autres sites ont déjà fait l'objet d'au moins une publication (Columeau, 1989, 1991, 1997). Certains sites majeurs comme Pech-Mahone ne pourront pas être présentés ici, l'étude de leur faune archéologique ne devant pas être prête à temps.

Le matériel osseux animal étudié dans le cadre de ces travaux provient pour la plupart de restes de repas. Ces reliefs sont mis au jour soit dans des zones d'habitat, pour des couches d'occupation, soit dans de petites fosses-dépotoirs, soit aussi lors de la fouille de recharges de rues ou même de remblais. Mais même dans ce dernier cas ils sont considérés comme ayant une origine alimentaire, attestée d'ailleurs par la présence sur la surface de certains débris osseux, de traces de découpe et de consommation.

En tant que tels, ils nous renseignent sur le mode de consommation de la viande des peuples concernés, notamment du choix des espèces et du rythme d'abattage au sein du cheptel, mais aussi indirectement, sur les modes d'élevage pratiqués par les habitants du Languedoc occidental, son originalité (ou non) relativement à ce qui est observé à l'est de l'Hérault ou au sud des Pyrénées et comment il évolue au cours de l'âge du Fer. La faune de certains sites (Salses, Béziers) qui comprend quelques pièces osseuses en bon état de conservation peut aussi nous donner des éléments importants quant au gabarit des animaux et à son évolution.

La présentation de la faune archéologique du Languedoc occidental ne peut se faire sans s'appuyer sur un regard vers le matériel des sites voisins, Ampurias au sud, malheureusement assez rare, la Vaunage et les établissements proches de Marseille et du Var (L'*oppidum* du Mont Garou), enfin la cité

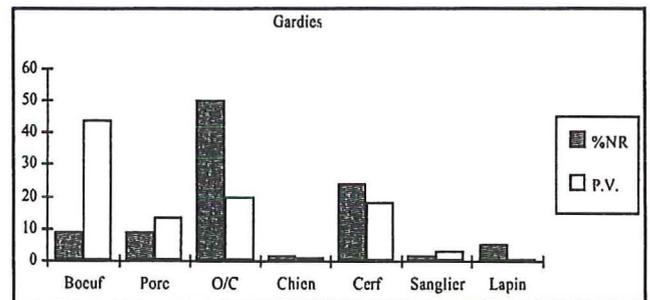
phocéenne elle-même, à l'est, Toutefois ces investigations sur les marches du territoire des Elisyques ne connaîtront qu'un développement à la fois faible et marginal.

## IV. RÉSULTATS

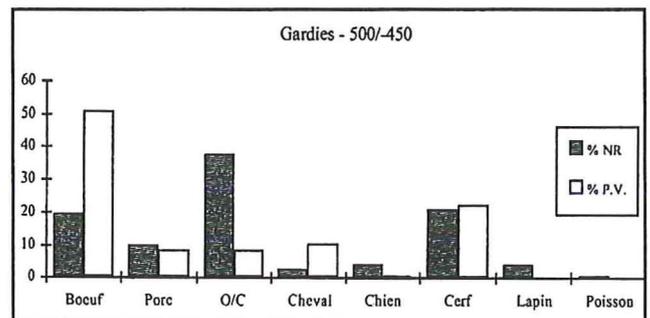
### IV.1. Panorama de la consommation de la viande dans le Languedoc occidental au cours de l'âge du Fer

L'approche de la consommation de la viande entre les Pyrénées et l'Hérault au cours de l'âge du Fer ne repose que sur un nombre limité de sites archéologiques. Ce qui pourrait paraître un handicap se trouve largement compensé par la profusion de restes déterminés pour chacun de ces gisements, qui permet d'assoir les conclusions sur une assiette plus fiable.

La faune d'origine alimentaire la plus ancienne parmi celles qui sont présentées ici provient d'un lot de restes osseux mis au jour sur l'*oppidum* des Gardies à Pignans, (Hérault) (Columeau, 1991, 38-43)



Graph. 1, *Oppidum* des Gardies, distribution d'abondance de la faune de la deuxième moitié du VIe s. av. J.-C. (NR: 121).



Graph. 2, *Oppidum* des Gardies, distribution d'abondance de la faune des années 500 /450 av. J.-C. (NR: 143).

Au cours de la deuxième moitié du VIe s. av. J.-C., la faune de cet *oppidum* présente une distribution d'abondance qui peut prêter à confusion: d'une part les restes animaux les plus abondants, et de loin, sont attribués aux caprinés et spécialement au mouton (aucun reste n'a pu être attribué à la chèvre) et d'autre part ces derniers ne fournissent qu'une part minime de la viande consommée, qui évolue de moins d'un cinquième à moins d'un dixième de l'ensemble. La plus grosse partie des ressources provient en fait de l'élevage du boeuf, qui représente environ la moitié de la viande consommée par

les habitants. Cela provient du fait que le boeuf est, malgré sa relative petite taille, beaucoup plus lourd qu'un mouton et que son élevage est loin d'être négligeable, ce qui peut *a priori* paraître surprenant sur un territoire méditerranéen. Cette observation, déjà formulée il y a quelques années (Goudineau, 1988) à propos du pastoralisme, est avant toute autre chose à mettre en relation avec les données récemment obtenues sur l'installation d'un climat de type méditerranéen dans ces régions au cours des périodes préhistoriques et protohistoriques, d'après l'examen de la distribution du tapis végétal (Jalut *et alii*, 1997, 327-344). La composition du couvert végétal étant au cours de cette époque encore liée à une humidité moyenne supérieure à celle observée actuellement, avec une répartition plus étendue des précipitations, notamment pour une période plus courte de sécheresse estivale.

Aux Gardies, la place du boeuf en poids des restes varie peu autour de la moitié de la viande consommée. Le cheval n'apparaît dans les restes alimentaires qu'au cours de la seconde moitié du Ve s. av. J.-C., avec peu de restes, mais qui permettent d'accorder à cette espèce environ 10 % des ressources en viande, ce qui est beaucoup et entraîne la place de la viande provenant du grand bétail à plus de 60 % de l'ensemble de la consommation, alors qu'au cours de la fin du VIe s. av. J.-C., la part du grand bétail se limite encore au boeuf et n'atteint pas la moitié de la viande, avec 16 % de moins qu'au cours de la seconde période d'occupation.

Les variations sont également sensibles pour la consommation de la viande provenant du petit bétail: mouton, chèvre et porc, qui diminue de 1,6 fois sa fréquence pour le porc et de 2,3 fois sa fréquence pour les O/C entre la fin du VIe s. et le début du Ve s. av. J.-C.

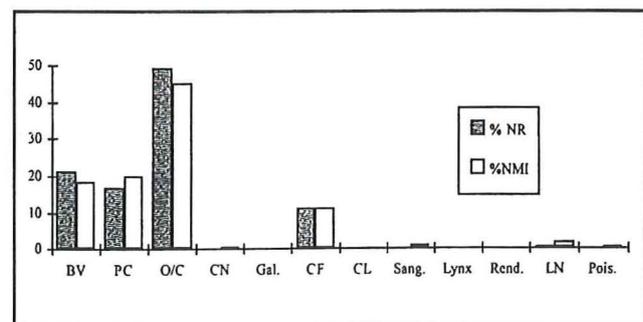
Au cours de la fin du VIe s. av. J.-C., la distribution de la faune de l'*oppidum* des Gardies à Pignan accorde une place importante à la chasse dans le ravitaillement en viande, avec plus de 23 % du NR et 18,1 % du P.V. pour le cerf, qui constitue l'essentiel des ressources en viande d'origine sauvage. Cette proportion n'est pas isolée, mais augmente quelque peu au cours du début du Ve s. av. J.-C., pour atteindre 22,4 % du P.V., tandis que le sanglier n'est plus représenté. La place de la chasse au cerf dans l'alimentation carnée a une importance qui pose un problème d'interprétation. L'ajout de la consommation de viande de cerf à celle de boeuf et éventuellement de cheval définit les ressources utilisées par les habitants en viande provenant de grands animaux. Les moutons, les chèvres, les porcs, les sangliers et parfois les ânes et les chevreuils constituant les ressources en viande d'animaux de taille moyenne. Si on observe les fluctuations de la consommation de la viande provenant de ces deux catégories, on remarque que l'augmentation de la consommation de la viande de grands animaux compense aux Gardies le déficit sensible en viande de menu bétail qui apparaît au cours du début du Ve s. av. J.-C., passant de 36,4 % à la fin du siècle précédent à 17,4 % du P.V. au début du Ve s., soit deux fois moins. Plutôt qu'une séparation entre espèces domestiques et sauvages (encore que ce concept devait être bien présent chez les éleveurs), la

consommation de la viande au début de l'âge du Fer aux Gardies apparaît fondée sur la distinction des ressources en viande provenant de grands animaux—domestiques et sauvages— de celles rendues disponibles par l'abattage d'animaux de taille moyenne.

L'affaissement de la consommation de la viande de menu bétail est-il dû à un phénomène général au Languedoc occidental au cours du Ve s. av. J.-C. ou bien n'est-il apparent qu'aux Gardies ? La réponse à cette question n'est, actuellement, que partiellement possible. Les sites susceptibles d'aider à y répondre sont en effet très peu nombreux. La faune archéologique de Salses le Port, de Béziers et de Mèze peut au moins apporter un début de réponse, entravé toutefois par des difficultés chronostratigraphiques.

La faune de Salses, datée du Ve s. av. J.-C., ne nous renseigne pas sur l'organisation de la consommation de la viande seulement au cours du début du siècle, mais sur l'ensemble de sa durée. Du moins s'agit-il comme aux Gardies d'un site d'importance moyenne, situé en zone rurale. La faune archéologique étudiée provient de zones d'habitat pour les deux tiers environ, et d'une rue pour le reste. Le cheval et l'âne n'y sont pas représentés, pour un lot de 1846 restes déterminés, soit un nombre suffisant pour que l'ensemble des espèces puisse apparaître lors des déterminations.

On remarque que la consommation de la viande est, sur ce site, organisée d'une façon relativement proche de celle restituée pour les Gardies. Toutefois les fréquences des différentes espèces n'y sont pas directement comparables avec celles obtenues pour l'une ou l'autre période de l'occupation des Gardies, mais se situent plutôt à un stade intermédiaire, comme s'il s'agissait (ce qui est vraisemblable) de la moyenne d'une évolution dont le début aurait été comparable à la distribution de la faune aux Gardies à la fin du VIe s. av. J.-C. et les dernières années à Salses à ce qui a été observé aux Gardies pour le début du Ve s. av. J.-C. Il y aurait eu à Salses le Port un décalage d'un demi siècle environ, par rapport aux Gardies, dans le déroulement de l'évolution de la distribution d'abondance des restes dans la liste des espèces.



Graph. 3, Salses le Port, ensemble de la faune, distribution d'abondance selon le % NR et le % NMI

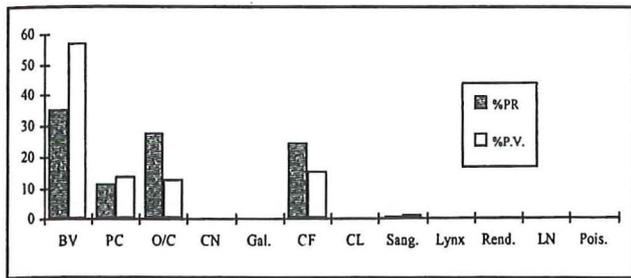
PHILIPPE COLUMEAU

Tableau 1 Béziers  
NR/Périodes  
NRT:5407

Espèces	480/410 av.		400 av.		390/300 av.		200/175 av.	
	NR	%NR	NR	%NR	NR	%NR	NR	%NR
Boeuf	883	28,5	130	22,7	366	25	75	27,6
Porc	958	31	178	31	430	29,3	81	30
O/C	1.142	36,8	220	38,4	472	32,2	102	37,6
Chien	17	0,5	9	1,5	31	2,1	3	1,1
Cheval	37	1,2	17	3	102	7		
Ane	2	0,06			1	0,07		
Poule							1	0,3
Cerf	15	0,5	3	0,5	30	2	1	0,3
Chevreuil	5	0,1						
Sanglier	21	0,6	11	2	7	0,4	3	1,1
Loup	4	0,1	2	0,3				
Lièvre					1	0,07		
Lapin	1	0,03	1	0,1	14	0,9	5	1,8
Perdrix	1	0,03	2	0,3	1	0,07		
Poisson	1	0,03			10	0,7		
Tortue	11	0,3						
<b>TOTAL</b>	<b>3.098</b>		<b>573</b>		<b>1.465</b>		<b>271</b>	

B/PR

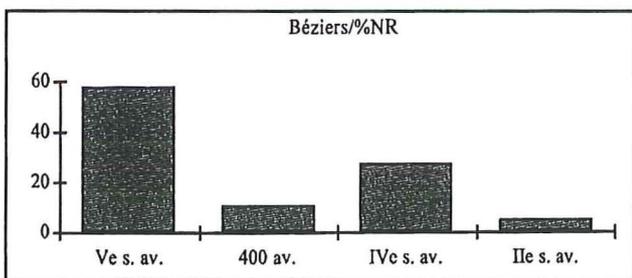
Espèces	480/410 av.		400 av.		390/300 av.		200/175 av.	
	PR	%PR	PR	%PR	PR	%PR	PR	%PR
Boeuf	25.704	56,4	2.715	45,2	9.572	40,3	1.645	55
Porc	8.599	18,9	1.533	25,5	3.752	15,8	815	27,3
O/C	8.111	18	1.120	18,6	3.060	13	500	16,7
Chien	132	0,3	56	1	195	0,8	20	0,6
Cheval	1.894	4,1	425	7,1	6.117	25,8		
Ane	42	0,1			35	0,1		
Poule							1	0,03
Cerf	610	1,3	40	0,6	740	3,1	1	0,03
Chevreuil	20	0,04						
Sanglier	385	1	85	1,4	215	1		
Loup	50	0,1	25	0,4				
Lièvre					3	0,01		
Lapin	2	0,004	1	0,01	16	0,06	5	0,1
Perdrix	1	0,002	2	0,03	1	0,004		
Poisson					5	0,02		
<b>TOTAL</b>	<b>45.550</b>		<b>6.002</b>		<b>23.713</b>		<b>2.987</b>	



Graph. 4, Salses-le-Port, ensemble de la faune, distribution d'abondance selon le % PR et le % P.V.

### Béziers

Les fouilles entreprises dans la ville antique de Béziers ont mis au jour une abondante série de vestiges animaux archéologiques. Par l'étude de ce matériel on obtient des données sur le ravitaillement en viande et sa consommation en milieu urbain au cours des périodes hautes et jusqu'au cours du IIe s. av. J.-C. Trois périodes principales scandent l'occupation du site, l'une pour le Ve s. av. J.-C., la seconde pour le IVe s. av. J.-C., la troisième, pour laquelle le matériel animal est moins abondant, le début du second siècle av. J.-C. Une période intermédiaire, correspondant aux années -400, sépare la première et la seconde périodes. La présentation de ces résultats est inédite, seule une étude préliminaire portant sur un lot de faune daté de la fin du Ve s. av. J.-C. a été intégrée à la publication de la fouille (Ugolini *et alii*, 1991).



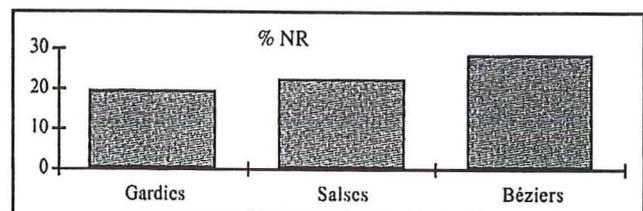
Graph. 5, Béziers, ensemble de la faune, distribution du nombre de restes dans les différentes périodes d'occupation du site

La consommation de la viande à Béziers est d'abord caractérisée par une stabilité dans la distribution des espèces au cours de l'âge du Fer. Les variations des fréquences en NR et PR restent relativement faibles d'un bout à l'autre de l'occupation du site, avec toutefois un affaissement de la consommation de viande de boeuf au cours du IVe s. av. J.-C. élevé en PR (moins 16 % par rapport au Ve s.), plus faible en NR (3,5 %). Cette diminution de la fréquence du boeuf s'accompagne au IVe s. av. J.-C. d'un retrait de la consommation de viande de porc et d'O/C, peu sensible pour le porc (-3,1 %), plus accusé pour les O/C (-6 %), mais qui restent dans l'ensemble plus modérés que pour la viande de boeuf.

Ces variations sont-elles fortuites, ou participent-elles de modifications de la vie économique qui seraient perceptibles à travers d'autres catégories du matériel archéologique ? Il

n'appartient pas à l'Archéozoologie d'en décider, mais un indice montre que ces changements dans les façons de s'alimenter sont dues à des causes plus profondes. La faune de Béziers comprend un lot de restes daté des 400 av. J.-C., dont la distribution d'abondance parmi les espèces indique déjà à la fin du Ve s., un affaissement important de la consommation de viande de boeuf (de 11,2 %), correspondant aux deux tiers de la variation observée pour l'ensemble du Ve s. av. J.-C. Les changements dans le mode d'approvisionnement en viande ont donc une cause qui s'établit peu à peu sur la ville, et sont donc loin d'être un événement subit dont la signification serait plus aléatoire.

L'alimentation carnée des habitants de Béziers apparaît au cours du Ve s. av. J.-C. d'abord fondée sur l'abattage du boeuf, puis du porc et des O/C à part égales (pour environ un cinquième chacun). Cet approvisionnement est plus riche en boeuf (1,5 fois en PR) que celui observé à Salses au cours du Ve s. av. J.-C. et aux Gardies, mais dans une moindre mesure.



Graph. 6, Variations de la présence du boeuf au cours du Ve s. av. J.-C. à Béziers, à Salses et aux Gardies.

Parallèlement la consommation de viande de cheval augmente considérablement, puisqu'elle double entre le Ve s. et les années 400 av. J.-C., pour plus que tripler entre les années 400 et l'ensemble du IVe s. av. J.-C. On observe donc à Béziers au cours des Ve s. et IVe s. av. J.-C. une certaine stabilité dans la distribution des espèces, mais au sein de laquelle on trouve des signes de perturbations qui confirment la place originale que cette ville occupe dans la consommation de la viande dans le Languedoc occidental au cours de l'âge du Fer. Ces perturbations sont pratiquement gommées au cours du IIe s. av. J.-C., ce qui permet de remarquer que sur la longue durée la stabilité est plus apparente que les variations qui la perturbent.

Le remplacement partiel à Béziers de la viande de boeuf par celle de cheval n'apparaît pas à Salses, où ce rôle semble tenu par le cerf. La chasse à Béziers —et c'est là un autre trait original de cette ville par rapport aux autres établissements connus sur le territoire— demeure tout au long de l'âge du Fer à un niveau très bas —moins de 5 % du P.R., alors qu'elle fournit à Salses et aux Gardies environ un cinquième de la viande, voire plus aux Gardies au cours du Ve s. av. J.-C. En cela la cité biterroise se distingue aussi des moeurs alimentaires des habitants du Languedoc oriental voire de la Provence, où la chasse au cerf connaît en Vaunage, à Gailhan, à Vié-cioutat, à l'Île de Martigues et jusqu'au Mont Garou dans le Var, des proportions de P.V. qui varient autour de 20 %, voire beau-

coup plus (Villevieille: 32,9 % du P.V.) (Columeau, 1991, 39-44). La faiblesse de l'apport alimentaire de la chasse peut apparaître à Béziers comme une caractéristique du milieu urbain. Les exemples manquent et principalement en Languedoc occidental pour vérifier si d'autres cités sont, elles aussi, pauvrement pourvues en venaison. La faune archéologique d'Agde n'est connue que pour les offrandes alimentaires de la nécropole du Peyrou (Columeau, 1989, 473-478), qui sont de peu de secours pour restituer les menus de la vie quotidienne. En dehors du territoire du Languedoc occidental, la ville de Marseille est un exemple de milieu urbain, dont quelques lots de faune archéologique de la période archaïque sont disponibles, bien qu'inédits. Dans l'ancienne ville grecque, le site des Pistoles a fourni un lot de faune de près de deux mille fragments déterminés. Parmi eux, en P.V., le boeuf représente environ les trois quarts, le porc 10,2 %, les O/C 8,4 % le cerf et le sanglier 5,4 %.

Sur le site de la Bourse, près du port antique de Marseille, les animaux sauvages ne figurent pas non plus dans la liste des espèces retrouvées pour les périodes hautes (560-450 av. J.-C.). Parmi les animaux domestiques, le boeuf représente l'essentiel de l'alimentation carnée et, complété par les restes attribués au cheval, l'ensemble des grands animaux fournit près des quatre cinquièmes de la viande. Le menu bétail est surtout représenté par le porc en poids de viande consommable, puisque sur 22 % de viande que le menu bétail fournit aux habitants, les trois quarts proviennent des porcins, pour 27 % seulement aux moutons et aux chèvres. Les O/C, avec seulement 6 % du P.V. total, ne représentent qu'un élément marginal des ressources alimentaires. A Marseille également la chasse est loin d'être un apport fondamental au ravitaillement en viande. Les analogies entre la consommation de la viande à Béziers et à Marseille se retrouvent aussi dans la présence des équidés parmi les restes alimentaires, attestés dès les périodes hautes à Marseille, que ce soit à la Bourse ou aux Pistoles. La différence qui sépare les deux cités provient surtout de la consommation de viande d'O/C, équivalente à celle de porc à Béziers, bien inférieure à Marseille. Rappelons que dans le même temps, les deux espèces ont des valeurs à peu près équivalentes dans les établissements de Salses et des Gardies, mais aussi à Mèze (les Pénitents), (Columeau, 1997b, 150-156) dans une moindre mesure. A l'extérieur du Languedoc occidental la quasi-équivalence du porc et des O/C dans la consommation de la viande se retrouve aussi à l'*oppidum* du Plan de la Tour (Gard), mais non sur les sites de la Vaunage (La Font du Coucou), ni au Mont Cavalier à Nîmes, ni à l'Île de Martigues (Bouches du Rhône), ni enfin au Mont Garou (Var) (Columeau, 1991, 38-43) où les caprinés regroupent une part toujours plus importante que celle du porc dans la viande consommée.

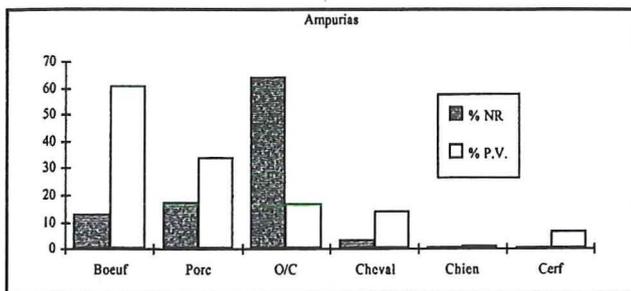
Pour ce qui est actuellement connu les faunes archéologiques du Languedoc occidental se distinguent de celles du reste du sud-sud est de la Gaule par une plus grande consommation de viande de porc. Avec cependant l'exception du Plan de la Tour à Gailhan. Mais, avant d'en faire une caractéristique propre à ce territoire, il faut attendre que la faune archéologique de sites majeurs comme Pech Maho, le Cayla de Mailhac ou Ensérune soit étudiée, afin que ce qui n'est encore qu'une hypothèse de travail puisse être considéré comme une donnée acquise. La consommation de la viande à Béziers se distingue aussi par une meilleure qualité des animaux abattus. Cette meilleure qualité est due à l'âge des animaux qui sont en moyenne consommés plus jeunes et par leur gabarit, plus développé à Béziers que sur les sites de Salses et des Gardies. Cette différence, qui a déjà été évoquée (Ugolini *et alii*, 1991, 191; Columeau, 1997a, 18) est une des composantes qui permettent de distinguer un mode de consommation de la viande en milieu urbain de celui restitué pour les établissements indigènes. Ces différences dans le détail de l'approvisionnement ne doivent pas masquer une plus grande proximité dans le choix des ressources en viande de ces deux types d'habitat. Il a été montré (Columeau, 1997a, 18) aussi que si on considère non plus le détail des espèces choisies, mais les groupes d'animaux (grand et menu bétail, cerf et autre gibier) le mode de ravitaillement des sites indigènes et celui restitué pour Béziers sont beaucoup plus proches, avec une majeure partie réservée aux pièces de viande provenant de grands animaux, boeuf et équidés à Béziers, boeuf et cerf à Salses. Une part plus modeste est réservée aux animaux de taille moyenne, porc, mouton et chèvre, sanglier et chevreuil. Ce qui montre que l'ordonnement des repas devait être - autant qu'il était possible - le même dans une demeure urbaine et dans une habitation rurale, mais que les animaux disponibles n'étaient pas de la même qualité sur l'une et l'autre table, plus raffinée en ville, plus rustique ailleurs, où l'on allait chercher, s'il le fallait, de la viande d'origine sauvage.

La distinction entre animaux de grande taille et de taille moyenne pose également la question d'une hiérarchisation des repas. Ils se distingueraient entre repas privés, pour lesquels le menu bétail suffit et repas festifs, où plusieurs groupes s'associent. Ils sont l'occasion d'écouler dans un délai assez court les gros morceaux de viande provenant de l'abattage des boeufs. Ceux-ci, bien que d'un gabarit plus grand à Béziers qu'à la campagne, restent d'une morphologie chétive. Cette petite taille des bovins au cours de l'âge du fer ne doit cependant pas tromper, un travail récent (Lepetz, 1996, 163) ayant montré qu'elle pouvait être volontairement maintenue par les éleveurs. Il est en effet beaucoup plus facile d'élever un boeuf de petite taille, puis d'écouler sa viande, dans une société qui ne connaît pas de boucherie. Ces remarques ne peuvent toutefois que rester des hypothèses, pour une population dont on ne sait pratiquement rien de l'organisation sociale.

L'étude de la faune archéologique d'Ampurias (Molist i Miró, 1986, 185-196) apporte des indications sur la consommation de la viande au sud des Pyrénées au cours des mêmes périodes. La conversion du NMI communiqué par les auteurs en poids de viande consommable (Graph. 7) indique sur ce site une consommation de viande de boeuf moins importante,

en moyenne, que dans le Languedoc occidental, accompagnée d'une présence plus accusée de la viande de cheval. L'apport de la chasse est, là aussi, faible et centré sur le cerf. Le chien est comme pour le Languedoc occidental, consommé occasionnellement. La viande de porc est exactement deux fois plus représentée que celle des O/C.

Ces caractéristiques, liées à la jeunesse des bovins abattus (six sur sept sont jeunes et très jeunes) confère à la faune d'Ampurias des analogies avec ce qui a été restitué pour la ville de Béziers et lui donne une dimension plus large que sa seule appartenance au territoire du Languedoc occidental.



Graph.7, Ampurias, distribution des espèces selon le P.V. (d'après Molist i Capella et Miró i Alaix, 1986)

## V. CONCLUSION

Les caractéristiques de la consommation de la viande sur les sites évoqués suggère une originalité du Languedoc occidental et du Roussillon dans l'organisation du ravitaillement en viande, à travers les ressources de la chasse et de l'élevage. Au sein de ce territoire, Béziers est remarquable par une qualité des viandes consommées qui la distingue des sites indigènes moins étendus, mais la rapprochent des agglomérations de Marseille à l'est et d'Ampurias à l'ouest. On observe ainsi sur ce territoire la présence simultanée d'un fond de modes de consommation de la viande propre aux sites "indigènes" ou de faible étendue, piqueté en "peau de léopard" par des inclusions de groupes de populations qui adoptent un mode de ravitaillement en viande différent. La confirmation de ce qui ne peut encore qu'être une hypothèse, sera apportée par l'étude de la faune archéologique de sites majeurs comme Pech Maho ou Ensérune d'une part, Agde d'autre part. Pour ce qui est actuellement connu, les faunes archéologiques du Languedoc occidental se distinguent de celles du sud-sud est de la Gaule par une plus grande consommation de viande de porc. Avec cependant l'exception de l'*oppidum* du Plan de la Tour à Gailhan (Gard). Cette caractéristique, qui exclut des sites comme ceux de la Vaunage (Gard), de l'île de Martigues (Bouches du Rhône) et même du Mont Garou (Var), indique une avancée vers l'est du territoire d'influence ibérique au-delà du fleuve Hérault, mais pour

quelques points seulement, de plus en plus rares au fur et à mesure que l'on s'avance vers l'est.

## BIBLIOGRAPHIE

- COLUMEAU, PH., 1985: *La chasse et l'élevage en Gaule méridionale d'après les vestiges osseux*. Thèse de Doctorat d'Etat, Aix-en-Provence, 2 tomes, polycopiée.
- COLUMEAU, PH., 1989: Nécropole du Peyrou. Offrandes alimentaires. Étude des vestiges animaux. *Revue Archéologique de la Narbonnaise*, suppl. 19, Paris, 473-478.
- COLUMEAU, PH., 1991: *L'Animal pour l'Homme, T. 1, Le Monde Rural, Recherches sur l'alimentation carnée dans le sud de la France du Néolithique au Moyen Age d'après les vestiges osseux*. Travaux du Centre Camille Jullian, n° 9, Aix-en-Provence.
- COLUMEAU, PH., 1997a: La faune archéologique du Port à Salses (66), dans le contexte de l'archéo-faune du Languedoc occidental et du Roussillon au cours de l'âge du fer. *Languedoc occidental protohistorique. Fouilles et recherches récentes (VIe-IVe s. av. J.-C.)*, Travaux du Centre Camille Jullian, n° 19, 11-22.
- COLUMEAU, PH., 1997b: Mèze, Les Pénitents, faune et modes d'approvisionnement en viande. *Languedoc occidental protohistorique. Fouille et recherches récentes (VIe-IVe s. av. J.-C.)*, Travaux du Centre Camille Jullian, n° 19, 151-156.
- GAILLEDRAT, E., 1997: *Les Ibères de l'Ebre à l'Hérault (VIe-IVe s. av. J.-C.)*. Monographie d'Archéologie Méditerranéenne, n° 1, Lattes.
- GOUDINEAU, C., 1988: Le pastoralisme en Gaule. *Pastoral economy in classical antiquity*, Cambridge.
- JALUT, G.; ESTEBAN-AMAT, A.; RIERA, S.; FONTUGNE, M.; MOOK, R.; BONET, L.; GAUQUELIN, T., 1997: Holocene climatic changes in the western Mediterranean: installation of the Mediterranean climate. *C.R. Acad. Sci. Paris, Sciences de la terre et des planètes*, 325, 327-334.
- LEPETZ, S., 1997: L'amélioration des espèces animales domestiques à la période romaine en France du nord. *Techniques et économie antiques et médiévales, le temps de l'innovation*, Colloque international (CNRS) (Aix-en-Provence, 1996) Errance Ed., Paris, 157-171.
- MÉNIEL, P.; CHAIX, L., 1996: *Éléments d'Archéozoologie*. Errance, Paris.
- MOLIST, N.; MIRÓ, C., 1986: Estudio de la macrofauna. *Cuadernos de Prehistoria y Arqueología Castellonenses*, 12, Castelló, 185-198.
- SCHULTEN, A., 1922: *Fontes Hispaniae Antiquae I. Avenio, Ora Maritima*. Barcelone.
- SILVER, J. A., 1963: The Ageing of Domestic Animals. *Science in Archaeology*, Thames and Hudson, London, 250-268.
- STOUFF, L., 1970: *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIVe et XVe siècles*. Mouton et Cie, Paris-La Haye.
- UGOLINI, D.; OLIVE, C.; MARCHAND, G.; COLUMEAU, P., 1991: Béziers au Ve s. av. J.-C. Étude d'un ensemble de mobilier représentatif et essai de caractérisation du site. *Dossiers d'Archéologie Méridionale*, 14, Aix-en-Provence, 141-143.