

L'alimentation gauloise.

L'alimentation des gaulois reste un sujet mal appréhendé. En effet, la culture celtique, orale, demeure très avare en textes et les auteurs latins ont rarement évoqué les mets de ces « barbares ». Par exemple, Pline évoque les oies qui viennent sur pieds à Rome du pays des Morins (Histoire Naturelle, X, 27), et Strabon cite en exergue les salaisons gauloises que l'on retrouve sur les marchés italiens (Géographique, IV 4, 3). Posidonios narre aussi un festin « Voici les repas des Celtes : on étend du foin et l'on sert sur des tables peu élevées. Pour nourriture, des pains en petit nombre et beaucoup de viande cuite dans l'eau ou rôtie sur des charbons ou à la broche... » Malgré l'intérêt de ces écrits, ils demeurent ponctuels et anecdotiques.

La connaissance des pratiques alimentaires dépend donc surtout des données archéologiques récentes. Celles-ci portent soit sur les animaux et les plantes retrouvés sur les sites fouillés, soit sur le matériel associé plus ou moins directement aux aliments : récipients, ustensiles.

L'archéozoologie, en étudiant les os dégagés des fouilles, permet de reconstituer une image de la faune de l'époque.

La chasse ne représente qu'une part infime de la nourriture. De plus elle évolue vers une baisse durant la période gauloise (de 1,3% au I<sup>er</sup> siècle av. J.-C. à moins de 1% aux siècles suivants). Le lièvre (le lapin n'existe pas en Gaule) est le plus chassé, ou piégé. Le chevreuil, le cerf, et le fameux sanglier sont rares dans les poubelles gauloises. D'ailleurs leur présence indique clairement, dans ce cas, un statut élevé des occupants. Seule l'élite avait le droit de chasser ces animaux comme pour l'époque médiévale. Rappelons cependant pour les deux derniers, que les gaulois vénéraient Cernunnos (dieu à la ramure de cerf) et que l'image du sanglier se retrouve fréquemment dans l'iconographie gauloise (monnaies, carnynx).

À cette liste principale, on peut ajouter de manière très anecdotique : l'auroch (bœuf sauvage), mais aussi le blaireau, le loup, la loutre, le renard (pour leur fourrure), l'ours et aussi la tortue... La pêche devait aussi participer à l'alimentation, d'ailleurs assez souvent les sites sont près de cours d'eau. Néanmoins la fragilité de ces restes induit une très mauvaise conservation, ce qui empêche d'estimer son rôle exact (on dégage surtout les poids des filets ou les hameçons).

L'essentiel des animaux (près de 99 %) provient donc d'espèces domestiques. Il est ainsi acquis que la trio bœuf, porc, capriné (mouton et chèvre sont difficiles à distinguer) domine les troupeaux. Il faut ajouter de manière beaucoup plus réduite le chien et le cheval. D'ailleurs cette hippophagie semble bien représentée dans le nord de la Gaule, mais exceptionnelle ou inexistante ailleurs.

La volaille ne semble pas très courante (leurs os très fragiles ont pu être croqués par les chiens et les porcs). Le coq et la poule sont exploités depuis plusieurs siècles. On retrouve souvent ce volatile en offrande dans les incinérations de la fin de la période. L'oie cendrée, le canard colvert et le pigeon biset ont sans doute été domestiqués par les gaulois. Parfois, la fréquence de belette traduit probablement sa domestication en vue de lutter contre les rongeurs (le chat n'est pas encore présent (le chat sauvage oui)).

Une caractéristique de l'ensemble de ces animaux consiste dans leurs dimensions réduites. Ils sont petits (stature moyenne : vache 1,05 m ; cheval 1,25 m, porc 0,70 m et mouton 0,60 m), et graciles (vaches/chevaux = 200 kg ; porc = 70/80 kg et mouton = 30 kg). Les quantités en viande (30 à 40% du poids) et en graisse (20 à 30%) disponibles sont donc particulièrement modestes.

Toutefois, leurs rôles ne se limitent pas uniquement à fournir les tables en viande. Le lait des brebis et des vaches était utilisé et transformé comme l'attestent les faisselles en céramique.

Les travaux récents des archéozoologues permettent d'affiner notre perception de la nourriture gauloise. Ainsi, il a été démontré que selon le statut social, l'alimentation diffère. L'âge d'abattage, et leur fréquence, qualifie le degré dans la hiérarchie, les animaux jeunes et tendres caractérisant les niveaux plus élevés. De plus une hiérarchie classe les animaux. Le porc est probablement le plus coté, alors que le cheval et le bœuf semblent se situer à un niveau inférieur ; les moutons seraient en position intermédiaire (le chien peu consommé (1%) s'apparente au porc). Par ailleurs, les morceaux servent aussi à la hiérarchie : les côtes et les filets s'opposent aux pieds qui sont des pièces peu appréciées. Soulignons enfin que des évolutions s'observent selon les périodes, mais aussi selon le type de site (agglomération, village, ferme). En outre, il est probable que des différences régionales existent (voir le cas de l'hippophagie mentionné précédemment).

Les carpologues, eux, travaillent sur les vestiges des plantes conservés soit par minéralisation soit surtout par carbonisation. Ils peuvent donc retrouver les espèces qui ont été cultivées/récoltées. Pour le Nord de la France, les agriculteurs gaulois exploitent essentiellement des graminées et des légumineuses.

Les céréales ou graminées domestiques, comprennent quatre principales espèces de blés (l'engrain, l'amidonnier, l'épeautre et le froment), mais aussi de l'orge à grains nus et vêtus, l'avoine cultivée, le millet commun et le millet des oiseaux. Le seigle semble être encore une mauvaise herbe (il sera cultivé à partir du Ier siècle de notre ère). Au niveau des légumineuses, la lentille, le pois, la féverole, l'ers et la vesce cultivée sont recensés. Si toutes ces espèces sont représentées pour l'époque gauloise, elles n'ont pas la même importance. Ainsi le blé amidonnier et l'orge vêtue sont très fréquents en Picardie et Île-de-France durant toute la période gauloise. Le millet, à l'inverse, décroît à partir du IIIe siècle av. J.-C. et il a pratiquement disparu au Ier siècle avant J.-C. L'avoine cultivée semble très discrète du Ve au Ier siècle avant J.-C. En Alsace, Champagne-Ardenne et Lorraine le blé épeautre supplante l'amidonnier, et l'engrain est encore cultivé comme l'orge vêtue. En Haute et Basse-Normandie se sont l'amidonnier et l'orge vêtue qui dominent, l'épeautre étant plus secondaire.

Les lentilles, pois féverole, l'ers et la vesce cultivée paraissent tenir un rôle plus mineur. Les plantes oléagineuses et/ou textiles (le pavot, le lin et la caméline) et des condiments comme le poivre d'eau, la ravenelle et la moutarde noire sont rarement attestés. Les plantes aromatiques orientale et méditerranéenne telle que le fenouil, l'origan, la sarriette ou la coriandre garniront les tables uniquement à partir du changement d'ère.

Certaines plantes sauvages ont pu être ramassées car leur feuilles peuvent se consommer en salade ou bouillie (les renouées, arroches, mauves et particulièrement les chénopodes blanc). Rappelons que les feuilles ne se conservent pas malheureusement.

Au niveau des fruits, la liste comprend des espèces « sauvages » telle que les prunelles, merises, framboises, fraises, pommes, noisettes, raisins, glands et baies de sureau mais aussi une espèce domestique : la prune. Les châtaignes n'existent pas encore. Il est possible que les arbustes sauvages ont été transplantés dans les jardins gaulois. Si les auteurs antiques soulignent l'importance des vergers et de la fruiticulture dans le monde romain, il demeure impossible d'extrapoler pour la période gauloise (des fruitiers sont-ils cultivés alors ? plantés en haies ?). Il faut attendre des contextes augustéens (grosso modo 20 av. à 20 de notre ère) pour disposer d'un noyau d'olive et de pépins de poirier cultivé. Les plus anciennes dates où sont mentionnées des plantes et des fruits « romains », soit de la coriandre, un pépin de figue et des pépins de vigne cultivé (distinct du sauvage) se placent au milieu du Ier siècle avant J.-C.

Enfin parmi les produits sauvages accessibles, il faut indiquer le miel. Bien qu'il ne laisse aucune trace, il fait certainement l'objet d'attention et il faut supposer que des ruches étaient entretenues partout

La cuisine des plantes.

Tandis que les graines et les fruits sont relativement abondants, les produits transformés qui en découlent demeurent très rares. L'examen des micro fragments végétaux (phytolithes) conservés, piégés dans les interstices des meules, donne l'opportunité d'étudier la composition des farines. Toutes les farines ne permettent pas de confectionner du pain à pâte levée (fermentation favorisée par l'ajout à la pâte de levain). Par exemple le faible taux de gluten dans les farines d'orge vêtue et de blé amidonnier empêche de confectionner des pains à pâte levée. Ces céréales se consomment sous la forme de grains concassés et bouillis, de soupes à base de farine grillée ou de galettes à pâte non fermentée. Les féveroles, les glands et les cenelles d'aubépine peuvent être également être écrasés sur la meule. Par contre, l'épeautre et le froment fournissent une farine panifiable.

L'amidonnier, l'orge vêtue et l'avoine sont préparés de manières diverses et variées, sous forme de galette, bouillie, soupe, gruau, flocon si on se base sur les recettes traditionnelles. Le millet est fréquemment préparé sous forme de bouillie et de galette. Les légumineuses peuvent être aussi moulues, comme la féverole, mais la plupart se consomment sous forme de bouillies et de soupes ou telle quelle. Le lin peut être consommé en bouillie mélangé avec de l'orge. L'ers et la gesse peuvent être aussi être mangés si les graines sont bouillies (comme pour le lin). L'assaisonnement devait se résumer dans l'usage du sel, puisque le poivre et les épices arriveront plus tardivement. Ce sel était produit en Gaule en particulier le long du littoral. La moutarde noire, qui est attestée, a due être employée aussi.

Pour les boissons alcoolisées, les connaissances s'avèrent également limitées.

Posidonios d'Apamée (qui a voyagé en Gaule au début du Ier siècle av. J.-C.) nous apprend que les boissons diffèrent selon les classes sociales « Ce que l'on boit chez les riches, c'est du vin apporté d'Italie ou du pays des Massaliètes (Marseille) et on le boit pur ; quelquefois on y mêle un peu d'eau ; chez ceux qui sont moins à l'aise, c'est la bière de froment (purinos) préparée avec du miel ; chez le peuple, c'est de la bière toute simple, on l'appelle corma » (Posidonios, d'après Athénée, *Deponosophistes*, 4, 152).

Il faut garder en mémoire que la seule source de sucre repose sur le miel. Pourtant certains fruits sauvages contiennent, comme la prunelle, suffisamment de sucre pour déclencher la fermentation du jus.

La bière ou la cervoise (sans houblon) est à base de malt, composé de grains d'orge germés, grillés et réduits en poudre, qui sert pour la fermentation. Or aucune trace n'existe directement.

Il faut retrouver des restes de séchoir pour déduire une telle activité. L'hydromel était aussi connu. Une tombe princière du Bade-Wurtemberg de la fin du VIe siècle avant J.-C. en a livré. Toutefois, cette préparation ne laisse pratiquement aucune trace. La vigne sauvage est spontanée en Europe, alors que celle cultivée est retrouvée en France dans le courant du VIIe siècle av. J.-C. dans le Languedoc, importée par les colonies grecques. Elle remonte lentement vers le nord ensuite, et les premiers indices dans le Bassin parisien ne datent que du Ier siècle après J.-C. Rien n'accrédite alors le fait que les raisins soient destinés pour la vinification. Dans le Val d'Oise les découvertes récentes indiqueraient des vignobles dès le Haut-Empire.

Les auteurs antiques ont souvent évoqué la consommation de boisson chez les Celtes. Ils s'offusquaient sur leur manière de boire le vin (sans le mélanger à l'eau) et dans des quantités selon eux démesurées. Si le liquide ne laisse aucune trace, son contenant est lui caractéristique, puisqu'il s'agit de l'amphore (auquel s'ajoute passoires et services luxueux à boire). Ces amphores servent donc à observer la distribution chronologique et géographique du vin. Cette boisson, qui est donc importée, était de fait sans doute l'apanage des élites.

Contrairement à la bière, qui peut être produite selon les besoins et rapidement, le vin demande une longue préparation qui s'effectue une seule fois par année. Le fait de découvrir parfois des amas d'amphores, souvent cassées, associées fréquemment à de nombreux restes osseux et à de la vaisselle de table, incite à percevoir des banquets « rituels » ou plus prosaïques. La problématique sur ces « festins » se développe depuis quelques années.

Nos données sur les breuvages gaulois proviennent donc essentiellement des contenants ou des installations de productions (séchoirs, pressoirs...). Les analyses menées sur les résidus des récipients sont encore trop exceptionnelles pour être révélateur.

Enfin l'alimentation et la cuisine peuvent être perçus indirectement à partir des récipients et des ustensiles. Diodore écrit que « auprès d'eux sont des foyers pleins de feu, avec des chaudrons et des broches chargées de pièces entières de viandes » (Bibliothèque Historique, XV, 28, 4, 5). Or, parfois, dans les dépotoirs et plus souvent dans des sépultures privilégiées, il est dégagé des chaudrons, grils, broches, chenets. Couplé à l'étude des os, il est possible de déduire que certaines viandes ont été bouillies alors que d'autres ont été grillées.

Lors des fouilles des habitats, des meules plus ou moins complètes sont exhumées. Pour la fin de la période gauloise, elles sont rotatives et se décomposent en deux éléments : une partie « dormante » (la meta) et une qui sert à broyer le grain, la partie active (le catilus). Si cette activité laisse des traces, en revanche les fours gaulois sont mal connus. Si, dans plusieurs cas, l'archéologie met au jour des fosses, plus ou moins rubéfiées, interprétés comme des fours, elles se situent à l'écart de l'habitat. Or le four pour la cuisson des aliments doit être associé à la maisonnée. Souvent des fragments de torchis sont décomptés, mais il demeure impossible de distinguer ceux qui servent d'enduit isolant des murs de ceux de potentiels fours culinaires. Il faut noter que le principe de la cheminée est propre à la romanisation. De rares crémaillères ont toutefois été retrouvées.

Les récipients en céramique constituaient la majeure partie du vaisselier. Ceux en métal de type chaudron étaient rares et sans doute réservés aux plus fortunés. Parmi les vases, on peut cataloguer ceux de grande taille (contenance de plusieurs dizaine de litres) et disposant d'ouvertures étroites qui servaient à stocker les denrées alimentaires au sein de la maison (qualifiés de dolium). Certains dont les parois internes sont altérées évoquent sans doute des saloirs. Les salaisons et la charcuterie gauloise étaient d'ailleurs réputés à Rome. D'autres récipients portent des traces de rubéfaction et/ou des résidus de caramels alimentaires.

Depuis peu des chimistes travaillent sur ces restes pour déterminer à quel type d'aliments ils correspondent. Ces pots devaient permettre la cuisson des préparations. Les vases étaient chauffés en les rapprochant progressivement du foyer. Parfois de minuscules vases sont interprétés comme des « doseurs ». Enfin une vaisselle fine avec des formes ouvertes doit être reliée à la présentation et à la consommation. Il n'existe pas d'assiette comme à notre époque mais des écuelles qui sont des formes plus fermées, sans doute à rapprocher des bouillis et gruaux que l'on consommait.

Il faut enfin signaler que des récipients en bois existent aussi, mais du fait de leur fragilité, il reste difficile d'estimer leur importance.

Cet aperçu met en évidence nos carences sur l'alimentation gauloise. Si avec la multiplication des études spécialisées nous connaissons de mieux en mieux les ingrédients disponibles, la cuisine reste presque inconnue. Il s'avère indéniable que les différences sociales sont clairement affirmées mais sans doute des spécialités régionales existaient déjà et caractérisaient certaines régions. De plus nous avons observé que des échanges commerciaux apportaient certains produits sur de longues distances en particulier du monde romain.

Avec la période gallo-romaine, l'alimentation évolue ...mais c'est une autre histoire...

Pour en savoir plus :

F. Malrain (dir.), P. Méniel, V. Matterné, F. Gransar, O. Nillesse ; B. Lambot et E. Pinard 2002 : Paysans gaulois (dossier), *l'Archéologue* n° 62 octobre-novembre 2002. (épuisé en librairie mais dans les bonnes bibliothèques)

F. Malrain, V. Matterné et P. Méniel 2002 : Les paysans gaulois (III<sup>e</sup> siècle-52 av. J.-C.) éditions Errance-INRAP ; Paris, 236 p.

V. Matterné 2001 : Agriculture et alimentation végétale durant l'âge du Fer et l'époque gallo-romaine en France septentrionale. *Archéologie des plantes et des Animaux* 1, éditions M. Mergoïl, Montagnac, 310 p

P. Méniel 2001 : Les Gaulois et les animaux, éditions Errance, Paris, 127 p.

DENIS MARESCHAL, archéologue INRAP et expérimentateur au sein de l'association « Les Ambiani ».