

The territory and its resources

STUDIES ON THE
RURAL WORLD IN
THE ROMAN PERIOD

4

A photograph of an archaeological site showing animal bones, likely a pig, in a shallow pit or trench. The bones are light-colored and contrast with the dark, earthy soil. The site is partially illuminated by a bright light source, creating strong shadows and highlights.

L'exploitation des coquillages marins en Bas-Languedoc durant la période romaine

Anne Bardot

Doctorante (Bordeaux 3 - Institut Ausonius) sous la direction de F. Tassaux (Professeur d'Archéologie) et de V. Forest

Vianney Forest

Docteur vétérinaire, archéozoologue, INRAP, membre TRACES-CRPPM UMR5608 Toulouse

ABSTRACT

Archaeological studies about seashells over the last thirty years in the Bas-Languedoc permit now to provide a fairly accurate picture on the use of seashells by Roman populations. The consumption concerns three main taxa and occasionally a dozen of other species. Some species, currently popular, were then neglected. Fishing is conducted in various biotopes whose characteristic is the low hazard, like *Stagnum*. It does not need the implementation of a modern type of shellculture. Some species are imported to more or less distances inland, like some seashells known as “épaves”. These, whether local or exotic, are subject to collection and targeted jobs.

KEYWORDS: Bas-Languedoc, seashells, Roman, fishing, taxon.

RÉSUMÉ

Les études archéoconchyliologiques réalisées depuis une trentaine d'années en Bas-Languedoc permettent désormais de dresser un tableau assez précis de l'usage des coquillages marins par les populations romaines. La consommation concerne trois taxons majeurs et plus occasionnellement une petite dizaine d'autres espèces. Certaines espèces, actuellement prisées, sont ignorées. La pêche est effectuée dans divers biotopes dont la caractéristique est la faible dangerosité, à l'image du *stagnum*. Elle n'a pas nécessité la mise en œuvre d'une conchyliculture de type moderne. Certaines espèces sont importées dans les terres à plus ou moins longues distances, comme aussi certaines coquilles dites “épaves”. Celles-ci, qu'elles soient locales ou exotiques, font l'objet de collectes et d'emplois ciblés.

MOTS CLÉS: Bas-Languedoc, coquillage marin, romain, pêche, taxon.

I. INTRODUCTION

Les coquillages marins, en particulier les huîtres, sont mentionnés en France depuis au moins le XIX^e siècle dans les chantiers archéologiques consacrés à l'époque romaine. Ainsi en 1885, A. Locard au cours de ce que nous considérons à ce jour comme la première étude archéoconchyliologique, décrit des coquilles d'origine méditerranéenne sur le site de la nécropole du Trion fouillée à Lyon par A. Allmer et P. Dissard (Locard, 1887/1888). Son exemple attendra près d'un siècle pour être suivi par divers chercheurs à l'occasion d'études le plus souvent ponctuelles. Sur la façade méditerranéenne, F. Brien-Poitevin effectue une suite d'études à partir des années 1980 qui lui permettent de présenter un premier bilan sur l'exploitation des coquillages marins sur les sites de la partie méditerranéenne de la province de Narbonnaise (Brien-Poitevin 1996a, 1996b ¹), dans lequel apparaissent des sites provençaux et languedociens. Son décès interrompt brusquement cette dynamique. Ayant collaboré avec elle, nous avons décidé de poursuivre son entreprise. L'accumulation de données nous a permis de réaliser diverses approches synthétiques spécialisées qui sous-tendent partiellement l'élaboration d'une thèse dont certaines données seront utilisées dans cette présentation sur l'exploitation des coquillages en Bas-Languedoc. Cette région correspond à la partie méditerranéenne de l'ancienne province du Languedoc à laquelle s'ajoute le Roussillon, ce qui constitue à peu près la région administrative actuelle du Languedoc-Roussillon. La présentation des observations et leurs interprétations seront complétées par une comparaison avec celles obtenues sur d'autres régions maritimes, provençale (en Narbonnaise) et atlantique, afin de cerner les caractéristiques du Bas-Languedoc.

Les vestiges de Mollusques découverts au cours des fouilles sont les enveloppes minérales – la coquille aussi appelée test – qui protège l'animal chez la plupart des espèces. Suivant le groupe de Mollusques, la coquille n'est pas construite de la même façon. Chez les Bivalves, comme leur nom l'indique, elle est composée de deux organes plus ou moins symétriques, mobiles l'un par rapport à l'autre, unies par une charnière dont le lien est en partie constitué d'une substance qui se corrompt. Les unités de base du conchylioreste archéologique de bivalve sont donc la valve gauche et la valve droite. Chez les Gastéropodes, la coquille est d'un seul tenant, très souvent spiralée en forme d'escargot, parfois conique comme chez les patelles, *Patella* sp. L'unité de base du conchylioreste archéologique devient alors la coquille elle-même. Bien entendu, ces éléments nous parviennent souvent fragmentés. À l'usage et sauf dans des cas particuliers, le dénombrement par le Nombre de Restes (NR), c'est-à-dire le nombre de fragments, ne nous a pas paru très approprié au but recherché. Nous avons donc choisi de comptabiliser le Nombre Minimum de Valves (NMV) qui est identique au Nombre Minimum de Coquilles (NMC) chez les Gastéropodes.

La liste des taxons que l'on peut rencontrer sur les sites des rives de Narbonnaise peut approximativement être résumée par les identifications réalisées par F. Brien-Poitevin sur le site de Lattes (Brien-Poitevin 1992, 138). 26 espèces sont énumérées auxquelles 14 autres ont été ajoutées par P. Geniez (Geniez 1996). Toutefois le conchylioreste ne signifie pas automatiquement que nous sommes en présence des restes d'une consommation. En effet, il apparaît que certains vestiges sont issus de coquilles-épaves, comme les a définies F. Brien-Poitevin (Brien-Poitevin par exemple 1990). L'animal était mort et son corps s'était décomposé quand l'homme a apporté la coquille sur le site archéologique. « C'est la simple coquille qui est le but du ramassage » (Brien-Poitevin 1992, 125). Elle présente alors souvent des stigmates d'usures ou de cassures causées par

¹ Le même article a été édité dans deux ouvrages après le décès de F. Brien-Poitevin.

les frottements et les chocs au contact d'autres éléments durs lorsque la coquille a été entraînée par les mouvements de l'eau. Cependant, dans la majorité des cas, les coquilles sont issues d'animaux arrivés vivants sur le site. Parfois, elles peuvent avoir été réutilisées secondairement. La coquille partage alors le statut d'objet ou de matériau avec certaines coquilles-épaves.

Nous allons donc illustrer ces différents aspects en présentant les principaux résultats acquis à partir des études conchyliologiques réalisées en Bas-Languedoc. Nous commencerons par les coquillages « fruits de mer », en en composant le plateau idéal et en restituant la manière dont il était préparé et dégusté. Nous verrons si une évolution de cette consommation se dessine pendant l'époque romaine. Nous proposerons une restitution des modes de pêche de ces coquillages et verrons jusqu'où ils ont pu être exportés. Nous aborderons enfin les conchyliorestes dont la nature n'est pas immédiatement alimentaire, en décrivant quelques exemples soit à partir de coquilles-épaves, soit à partir de déchets de consommation recyclés.

II. LES CONCHYLIORESTES « FRUITS DE MER »

II.1. La consommation

Sept espèces sont assurément consommées (fig. 1, 2). Trois bivalves sont à la fois très fréquents et le plus souvent abondants. L'huître plate d'Europe ², *Ostrea edulis*, et le peigne glabre, *Chlamys glabra*, sont les plus courants. L'importance indéniable des moules ³, *Mytilus* sp., reste encore à préciser. Quatre autres espèces se manifestent irrégulièrement par des concentrations sur certains sites tandis qu'ils sont absents dans d'autres. Il s'agit de deux bivalves, le fion tronqué, *Donax trunculus*, et le peigne operculaire, *Aequipecten opercularis*, et de deux gastéropodes de formes très proches, les rochers ou murex, le rocher droite-épine, *Bolinus brandaris*, et le rocher fascié, *Hexaplex trunculus*. Enfin un dernier taxon apparaît en arrière-plan, les coques communes ⁴, *Cerastoderma* sp., fréquemment retrouvé mais dont la consommation semble pourtant très occasionnelle. Les quantités peuvent apparaître énormes par exemple pour les huîtres et les peignes glabres. Mais il ne faut pas se laisser abuser par l'encombrement volumique et visuel des conchyliorestes. En effet, le gastronome Brillat-Savarin (1825) peint de fins gourmands qui à la fin du XVIII^e siècle ingurgitaient en une soirée une « grosse » d'huîtres, c'est-à-dire douze douzaines d'huîtres, soit 144 animaux. Un seul homme peut donc abandonner 288 valves d'huîtres en un seul repas !

Ce plateau de fruits de mer bas-languedociens peut être comparé à celui

² Pour rappel, l'huître creuse, *Crassostrea gigas*, actuellement la plus consommée et élevée, a été importée depuis le Japon au cours du XX^e siècle. L'huître indigène européenne est l'huître plate, *Ostrea edulis*.

³ Nous n'entrons pas ici dans la délicate distinction entre la moule méditerranéenne, *Mytilus galloprovincialis*, et la moule commune, *Mytilus edulis*, qui se côtoient, voire s'hybrident.

⁴ Comme dans le cas des moules, nous ne séparerons pas la coque glauque, *Cerastoderma glaucum*, de la coque commune, *Cerastoderma edulis*.

Figure 1. Quelques séries conchyliologiques en Bas-Languedoc : dénombrements des principaux taxons

	commune	Narbonne	Nîmes	Narbonne	Bram	Villetelle	Alignan
	site	Bvd de Malard	Place d'Assas	Clos de la Lombarde		Ambrussum	Le Valat
	datation	début I ^{er} p.C.	60 - 70 p.C.	fin II ^{ème} - début III ^{ème} p.C.	I ^{er} - III ^{ème} p.C.	IV ^{ème} p.C.	IV ^{ème} - VI ^{ème} p.C.
BIVALVES	total Nombres Minimum de Valves (NMV)	544	798	482	188	484	1454
<i>Ostrea edulis</i>	huître plate d'Europe	418	98	120	48	477	331
<i>Chlamys glabra</i>	peigne glabre	45	567	235	107	6	971
<i>Mytilus</i> sp.	moules	81	5	54	33	1	22
<i>Aequipecten opercularis</i>	peigne operculaire						130
<i>Donax trunculus</i>	tenille/telline		128	73			
GASTÉROPODES	total Nombres Minimum de Coquilles (NMC)		86	111	1	1	2
<i>Bolinus brandaris</i>	rocher droite-épine		81	82	1	1	2
<i>Hexaplex trunculus</i>	rocher fascié		5	29			

que nous avons élaboré pour la façade atlantique à partir des résultats actuels (fig. 2). L'huître plate, les moules et les coques leur sont communes. Le flion tronqué et les rochers sont strictement méditerranéens. Les peignes glabre et operculaire sont aussi dans ce cas, mais ils trouvent leur équivalent de forme chez un troisième pectinidé, le peigne variable, *Chlamys varia*. Trois taxons consommés dans le monde atlantique sont absents en Bas-Languedoc : les patelles⁵, *Patella* sp., la palourde croisée, *Ruditapes decussatus*, et le lavignon poivré, *Scrobicularia plana*. Toutefois, les patelles apparaissent en abondance dans certains sites de Provence occidentale autour de l'étang de Berre (Brien-Poitevin 1993, 1994) et dans l'unique site étudié plus à l'est, Olbia (Brien-Poitevin 1995, 2006).

		Bas-Languedoc	Atlantique		
Bivalves					
huître plate d'Europe (moule de Méditerranée) (coque glauque)	<i>Ostrea edulis</i> (<i>M. galloprovincialis</i>) (<i>C. glaucum</i>)	+	+	huître plate d'Europe (moule commune) (coque commune)	<i>Ostrea edulis</i> (<i>M. edulis</i>) (<i>C. edulis</i>)
pectinidés :	<i>Pectinidae</i> :			pectinidés :	<i>Pectinidae</i> :
peigne glabre	<i>Chlamys glabra</i>	+		peigne variable	<i>Chlamys varia</i>
peigne operculaire	<i>Aequipecten opercularis</i>	+			
flion tronqué	<i>Donax trunculus</i>	+			
			+	palourde croisée d'Europe	<i>Ruditapes decussatus</i>
			+	lavignon poivré	<i>Scrobicularia plana</i>
Gastéropodes					
rocher droite-épine	<i>Bolinus brandaris</i>	+			
rocher fascié	<i>Hexaplex trunculus</i>	+			
			+	patelles	<i>Patella</i> sp.

Figure 2. « Plateaux de fruits de mer » du Bas-Languedoc et d'Atlantique.

Il est encore un peu tôt pour affirmer que la composition de ce plateau de fruits de mer languedocien change au cours de la période romaine. Nous n'avons pas encore bien pu démêler le fil de la datation de celui des particularismes des sites qui sont multiples (géographie, sociologie, organisation spatiale, etc.). Toutefois il semble que la consommation d'huîtres et de peignes glabres prenne son essor un peu avant le changement d'ère, comme l'avait remarqué F. Brien-Poitevin sur le site de *Lattara* (Brien-Poitevin 1992, 128, fig. 2). Il débute plus précocement en Provence au cours du IIe s. av. J.-C. (Brien-Poitevin 1993, 1996a). Au contraire la consommation des moules existerait déjà dans les siècles précédents, à l'instar du site de *Lattara* et de la région provençale (Brien-Poitevin 1994)⁶.

⁵ La distinction des espèces de patelles étant délicate à effectuer, nous restons au genre *Patella*.

⁶ Cette impression n'a pas encore été confirmée par une synthèse des rares résultats, souvent fragmentaires, obtenus pour l'Âge du Fer en Languedoc.

⁷ Leur appellation est issue du premier site sur lesquelles elles ont été décrites avec précision (Forest 2003 ; Bardot, étude en cours).

Il est toujours difficile de savoir si les chairs des animaux ont été consommées crues ou préparées en particulier par une cuisson. Il est certain que des huîtres ont été ouvertes alors qu'elles étaient vivantes car les stigmates du mode opératoire d'ouverture ont été identifiés sur certaines valves (fig. 3). Nous avons retrouvé des cassures du bord ventral, des encoches dans ce même bord qui sont parfois prolongées en face interne par des stries ou des raclages occasionnés par le passage d'une lame de couteau. Cependant ces traces n'ont jamais été aussi nombreuses ni aussi systématiques que sur les sites extérieurs à la région méditerranéenne (fig. 4). Nous n'avons pas pu restituer des techniques nettes comme la « barzanaise » (Forest 2003, 486, fig. 14, 487, fig. 15) et la « lyonnaise »⁷ (fig. 5). Des encoches sur le pourtour des valves de peigne glabre suggèrent aussi parfois une ouverture mécanique de ces coquillages (Forest 2002, fig. 2, 111). La cuisson des coquillages dans leur coquille n'a pas été mise en évidence avec certitude. L'hypothèse émise par F. Brien-Poitevin à partir de l'aspect crayeux des valves d'huîtres ne nous a pas paru probante à l'usage. De plus nous n'avons jamais trouvé de trace évidente d'un contact direct avec le feu ou des braises (Bardot 2007). Enfin la cuisson dans l'eau bouillante

demeure pour l'instant indécélable à nos yeux.

Nous ne connaissons pas non plus de dépôts très volumineux de coquilles, en particulier d'huîtres, qui puisse permettre d'envisager des préparations conservatrices de la chair de type saumure dans le cadre d'une exportation à grande échelle, comme il a pu être envisagé à Barzan/Le Fâ (Forest 2003). Sur le site de Narbonne/Port-La-Nautique (Aude), nous supposons toutefois une activité liée à la préparation de grosses huîtres, saumurées ou marinées, peut-être dans des petits vases (Bardot, à paraître a).



Figure 3. Traces d'ouverture chez l'huître plate, *Ostrea edulis* (cliché A.Bardot). Vue de deux valves droites : interne à droite et externe à gauche. Encoches sur le bord ventral et raclage de la surface interne par une lame de couteau.

Sites	NMV	Nombre de valves marquées
Aspiran/Soumailtre (Hérault)	10	1
Lançon-de-Provence/Constantine (Bouches-du-Rhône)	1469	10
Narbonne/La Lombarde (Aude)	144	au moins 1
Narbonne/Général de Gaulle (Aude)	27	15
Narbonne/Kennedy (Aude)	137	6
Narbonne/1848 (Aude)	141	18
Narbonne/Port la Nautique (Aude)	495	10
Narbonne/Malard (Aude)	418	au moins 3
Paulhan/A75-Ermitage (Hérault)	61	1
Bordeaux/Auditorium (Gironde) - US20490	37	15
Barzan/Fâ (Charente Maritime) - US26289	418	30
Sens/12, cours Tarbé (Yonne)	245	33
Lyon/Cybèle (Rhône)	371	50

Figure 4. Nombres de valves portant une trace d'ouverture sur quelques sites.

II.2. La pêche

La pêche des coquillages est soumise aux contraintes écologiques du milieu de vie de chacune des espèces. Certaines vivent sur une seule façade maritime. Ainsi le peigne glabre et les rochers sont des espèces strictement méditerranéennes. Elles n'orneront donc pas le plateau atlantique de coquillages. D'autres sont inféodées à un milieu physique. Les patelles, qui vivent solidement accrochées sur un petit territoire de substrat dur qu'elles exploitent individuellement, se rencontrent en abondance uniquement sur des côtes rocheuses. Elles sont donc très rares dans les assemblages bas-languedociens puisque les rivages sont principalement sableux ; au contraire, elles figurent en bonne place dans les séries de Provence (fig. 6).

De même le rocher droite-épine semble craindre les côtes rocheuses qui ne font pas peur au rocher fascié. Aussi le premier est abondant principalement sur les sites bas-languedociens et le second uniquement sur le site d'Olbia (Brien-Poitevin 1995, 2006). Le fion tronqué prolifère dans les sables des parties hautes des plages proches du rivage. Les lidos des lagunes languedociennes seront des lieux propices à leur récolte dont la pratique est attestée au XVIII^e siècle (Duhamel Du Monceau 1776, 499) et qui se poursuit aujourd'hui de manière artisanale.

La pêche des huîtres semble se pratiquer sur les gisements naturels (Brien-Poitevin 1996a ; Forest 2003 ; Bardot/Forest à paraître). Aucun indice conchyliologique n'a encore permis d'identifier une trace de conchyliculture au sens moderne du terme, c'est-à-dire incluant la maîtrise de la reproduction et de la croissance du mollusque. Tout au plus, les références textuelles latines connues font référence à un parcage des huîtres après leur cueillette sur les bancs naturels, afin d'en améliorer les qualités gustatives (« engraissement ») et visuelles (« verdissement ») (Forest 2003 ; Bardot/Forest à paraître).

Il est difficile de cerner l'ensemble des activités de pêche si ce n'est en se référant aux techniques postérieures connues des XVIII^e et XIX^e siècles

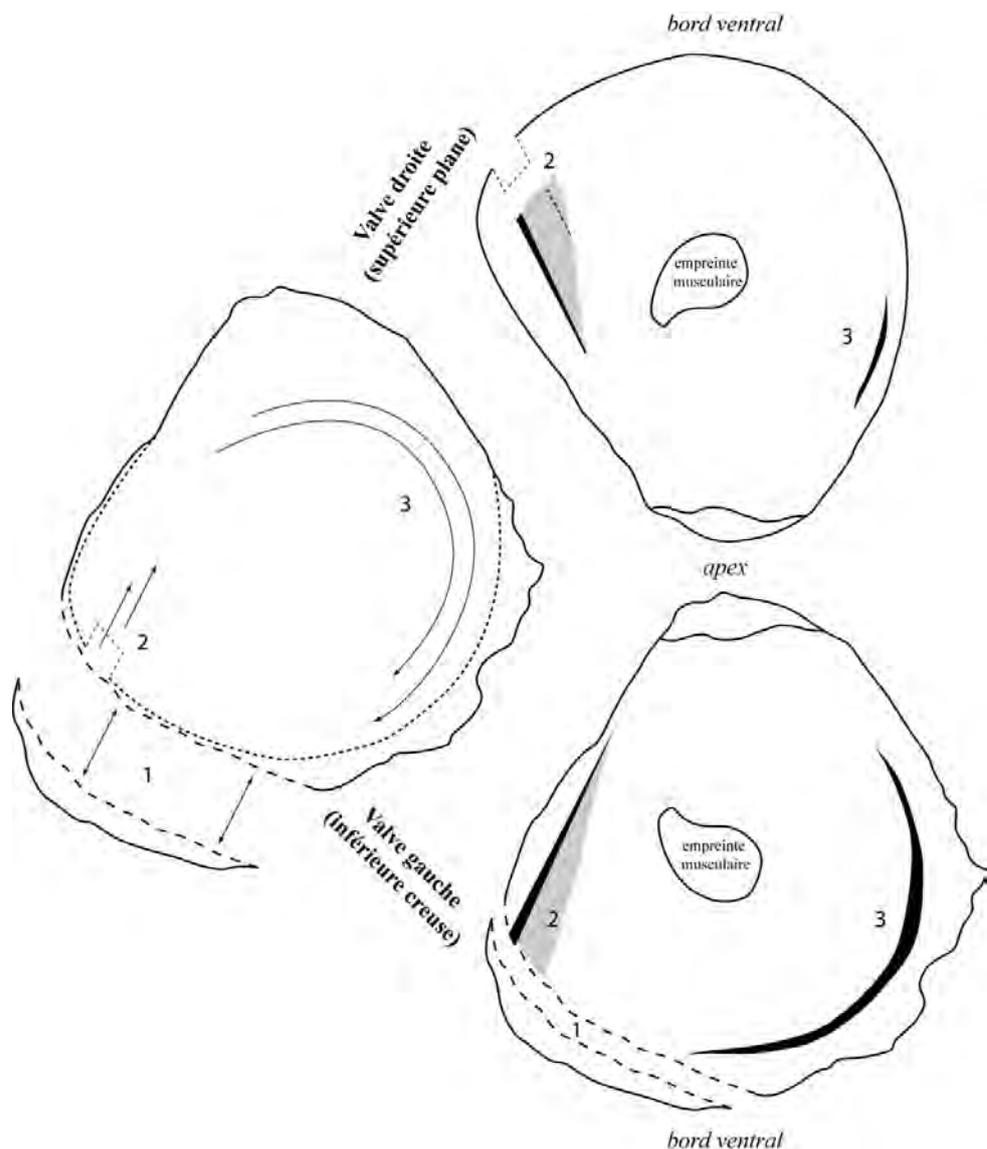
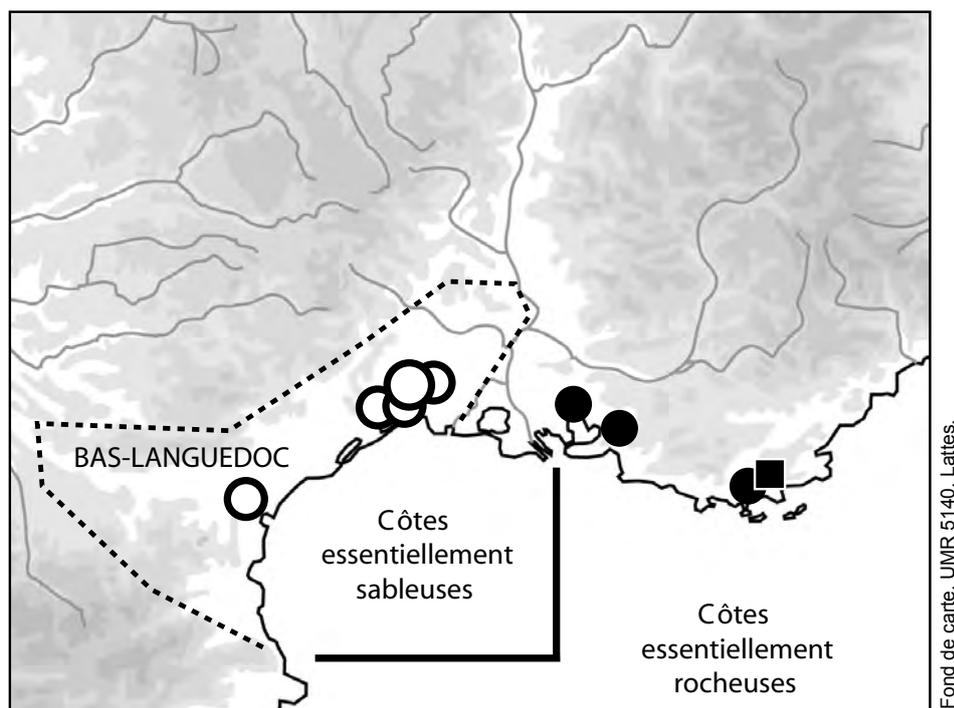


Figure 5. Schéma de technique standardisée d'ouverture d'huître plate avec une lame de couteau : à la « lyonnaise » (Bardot, étude en cours).



- | | | |
|---|--------------------|---------------------|
| ○ | Bolinus brandaris | rocher droite-épine |
| ■ | Hexaplex trunculus | rocher fascié |
| ● | Patella sp. | patelles |

Figure 6. Fortes concentrations de coquillages consommés et nature de la côte (DAO : A. Bardot, V. Forest).

notamment, au cours desquelles la technologie n'est guère plus avancée que celle dont disposaient les populations romaines. Les dragues ou les râtaux peuvent être identifiés par des trous qui perforent les valves d'huîtres, et surtout de peignes glabres (fig. 7). Nous avons émis l'hypothèse que ces derniers avaient pu être capturés à l'aide d'outils, les « arcelières » ou « clovissières », qu'utilisaient récemment les pêcheurs de palourdes ou de clovisses dans l'étang de Thau (Forest 2002).

D'après les espèces et les caractéristiques morphologiques des coquilles, il semble que les pêcheurs languedociens opéraient principalement dans des eaux calmes comme celles des lagunes pour le peigne glabre, l'huître plate, les moules, ou encore en bordure de rivage dans des eaux sans grand fond pour le flion tronqué, l'huître plate, les moules (Bardot, à paraître b). La découverte d'un lot d'huîtres de type « stentina » sur le site de Villetelle/Ambrussum (Hérault) renvoie à une biotope rare en Méditerranée décrit au XX^e siècle : les lônes marines du Grau-du-Roi (Gard)⁸ qui réunissent les deux aspects (Forest 1998). Ces eaux marines calmes et tranquilles correspondent à la zone d'estran sur le littoral atlantique qui paraît préférentiellement exploitée (Bardot à paraître b). Le *stagnum* lagunaire, dont le *Stagnum Latera* cité par Pline l'Ancien⁹, apparaît ainsi comme une quatrième sphère d'exploitation d'ambiance agricole pour les populations littorales en plus de l'*ager*, de la *silva*, et du *saltus* (ib.). Seuls les rochers droite-épine ont pu être pêchés un peu plus au large comme de nos jours à l'aide de divers type de filets (Quéro/Vayne 1998).

⁸ Ces dépressions côtières ont été « mises à profit » (c'est-à-dire détruites) par la construction des bassins de la marina de Port-Camargue.

⁹ Pline l'Ancien, *Histoire naturelle*, 9.8.29. Traduction par E. de Saint-Denis, 1955.



Figure 7. Perforations (dents de râteau ?) sur des valves de peigne glabre, *Chlamys glabra*. (cliché A.Bardot).

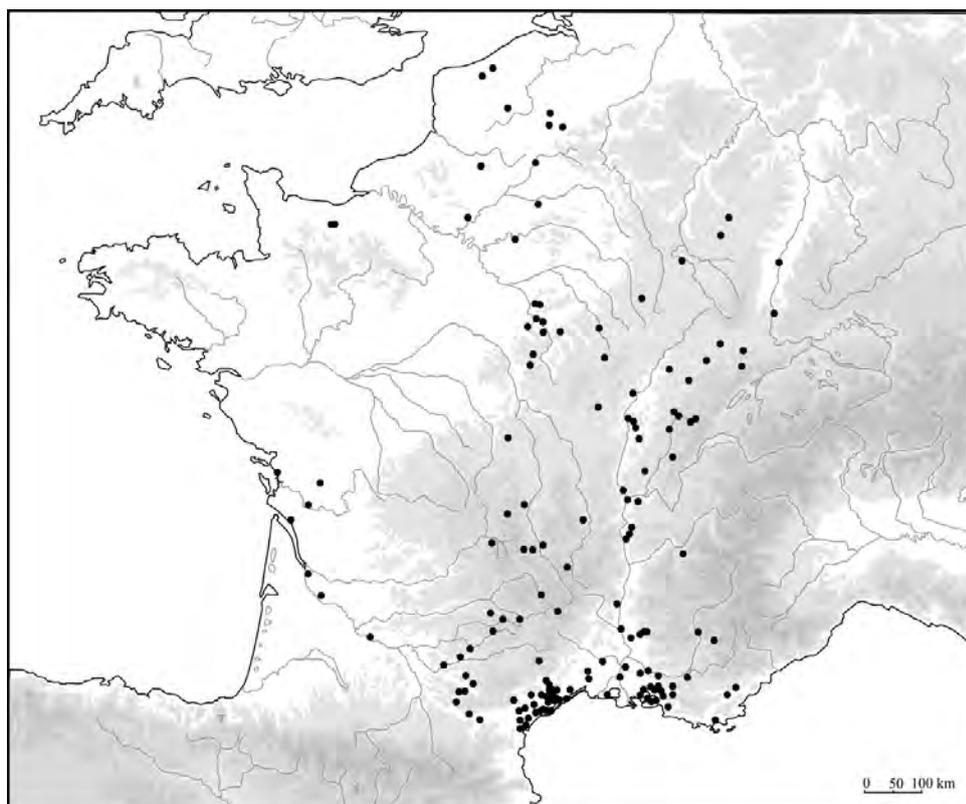
II.3. Commerce

Les coquillages peuvent être emportés loin du rivage. Certes nous ne pouvons parler que des animaux entiers dont les coquilles ont accompagné les chairs. A priori, ces animaux arrivent vivants sur les sites de consommation, car des traces d'ouverture peuvent y être observées en particulier sur les huîtres. L'espèce la plus exportée est l'huître plate qui est très fréquemment mise au jour sur des sites intérieurs (fig. 8). L'origine méditerranéenne des coquillages est révélée par les mollusques qui peuvent les accompagner dans les lots commercialisés ou par les coquilles d'autres mollusques sur lesquelles l'huître s'est fixée pour se développer. Ainsi les espèces typiquement méditerranéennes comme le peigne glabre, les rochers, la coquille Saint-Jacques de méditerranée, *Pecten jacobaeus*, l'amande mer violâtre, *Glycymeris violascegens*, sont des indices fiables. La forme méditerranéenne de moule, *Mytilus galloprovincialis*, est elle plus délicate à identifier car elle peut fortement ressembler à la moule commune, *Mytilus edulis* (cf. note 5). Par ailleurs, la forme des coquilles d'huître plate peut parfois ressembler à une série connue sur la façade méditerranéenne. Par exemple, il nous a semblé reconnaître deux profils proches pour deux assemblages contemporains, du début du Ier siècle p.C. : l'un de Lyon/Cybèle (Rhône), assurément méditerranéen car une valve gauche était fixée sur une valve de peigne glabre (Bardot, étude en cours), l'autre de Dourbie/Saint-Bézard à Aspiran (Hérault)¹⁰.

Une autre espèce est transportée vivante, le peigne glabre, mais sur une distance nettement plus faible, d'une grosse centaine de kilomètres au maximum (fig. 9). Bien sûr, un trafic local de coquillages relie le rivage et l'intérieur des terres dans la limite d'un trajet rapide entre le rivage et le lieu de consommation. Il concerne en particulier le flion tronqué et le rocher droite-épine dans le cas de l'approvisionnement de la cité de Nîmes (Forest 2006, 2008a).

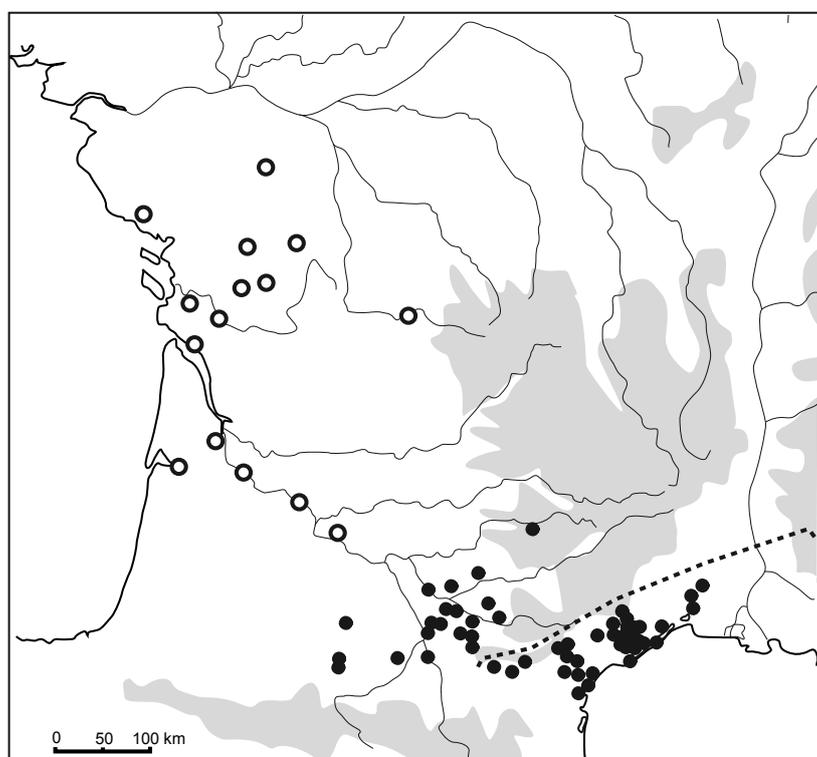
Ce commerce ne s'exprime guère autrement que par la distance à la mer contrairement à la façade atlantique où des calibrages très nets des huîtres associés parfois à un nettoyage des lots visant à éliminer les éléments indésirables ont été mis en évidence (Forest 2003 ; Bardot, 2006 ; Bardot/

¹⁰ Fouilles récentes réalisées par S. Mauné. L'étude qui sera menée prochainement permettra de préciser cette observation qui a été réalisée à l'occasion d'un bref examen du mobilier en janvier 2007 au Centre Archéologique de Lattes.



Fond de carte, UMR 5140, Lattes.

Figure 8. Bilan partiel des découvertes d'huîtres plates en France (Bardot, étude en cours).



Fond de carte, UMR 5140, Lattes.

- assemblages de type atlantique
- assemblages de type méditerranéen
- zone de concentrations du peigne glabre

Figure 9. Extension du commerce des coquillages méditerranéens dans le sud de la Gaule (d'après Bardot/Forest/Macheboeuf, 2008).

Forest à paraître). L'activité de mareyage semble donc moins spécialisée en zone méditerranéenne qu'en zone atlantique.

Les caractéristiques biogéographiques et écologiques des espèces, en suggérant les lieux d'origine des assemblages de coquilles découverts à l'intérieur des terres, permettent de tracer la limite de pénétration des produits marins languedociens en Gaule. Celle-ci est par exemple très nette dans le bassin aquitain, où s'affrontent clairement les assemblages de type atlantique et de type méditerranéen (Bardot/Forest/Macheboeuf 2008) (fig. 9). Au contraire il est peut-être encore trop tôt pour aborder l'axe séquano-rhodanien où les premiers résultats montrent une interpénétration des deux grandes façades. Ainsi à Lyon (Rhône), elles se côtoient dans une même fosse du site de « Cybèle » (Bardot étude en cours).

Au terme de cet exposé sur les coquillages « fruits de mer », l'absence de certaines espèces consommées dans le monde atlantique comme le peigne variable, *Chlamys varia*, et la palourde croisée, *Ruditapes decussatus*, intrigue. En effet, quelques valves recueillies de-ci de-là sur les sites montrent qu'elles peuplent la côte languedocienne durant la période romaine. De plus, la palourde croisée et une espèce proche de vénéridé, la clovisse, *Venus aurea*, symbolisent aux yeux des contemporains la pêche aux coquillages sur les côtes méditerranéennes durant les XIX^e et XX^e siècles. Aucun obstacle ne semble s'opposer à leur ramassage qui actuellement s'opère même à la main dans les étangs lagunaires peu profonds comme celui de Frontignan (Hérault). Un dégoût, voire un interdit alimentaire, frappait peut-être ces trois espèces, à l'image d'espèces comestibles que nous ne mangeons pas actuellement.

III. LES CONCHYLIORESTES DE NATURE AUTRE QU'ALIMENTAIRES

Les conchyliorestes peuvent être utilisés pour ce qu'ils sont, un objet minéral qui présente des qualités physiques et esthétiques que l'homme apprécie. Les coquilles d'huîtres produites par la filière alimentaire sont recyclées par exemple dans la constitution de remblais (Brien-poitevin 1992). L'aspect ornemental des coquilles est employé dans la constitution de décors dont des exemples sont encore visibles à Pompéi. En Bas-Languedoc, une telle utilisation explique des concentrations de valves d'amandes de mer ou de bucardes tuberculées, par exemple sur le site de Lattara (Brien-poitevin 1992; Py 2004). Des usures des reliefs extérieurs ou intérieurs de la coquille (dents de la charnière, bords, trou apical, etc.) montrent que ce sont des coquilles-épaves (fig. 11). Elles ont été observées sur le site de Lattes (Brien-Poitevin 1992) ou sur le site de Villevielle (Bardot en cours d'étude). Les flions tronqués ont aussi été employés à Lattes dans des décors au sol dont un représente un équidé (Py 2004).

Des coquilles-épaves peuvent aussi être utilisées individuellement comme objet. Le cas le plus remarquable est celui du vernis fauve, *Callista chione*, qui n'a pas encore livré exactement sa fonction. D'un côté, des valves entières d'adultes ont été découvertes dans des sépultures où elles sont parfois posées dans une valve droite (inférieure ou creuse) de coquille Saint-Jacques (Manniez 1999, fig. 6; Forest in Manniez 1999). Un rôle de lampe a été proposé (Manniez 2005). D'un autre côté des valves entières ou des fragments sont fréquemment retrouvés sur les sites en Bas-Languedoc, mais jamais en grand nombre (fig. 11) Dans les deux cas, lorsque l'observation des bords angulaires antérieur ou postérieur est possible, ils sont très fréquemment ébréchés (fig. 12). Or nous avons constaté que ces zones sont les premières altérées sur les valves roulées. Ces valves sont donc des épaves. Nous en avons conclu qu'à l'instar des valves funéraires, celles trouvées dans les habitats étaient aussi utilisées comme objet, dont les nombreux fragments peuvent être qualifiés de « tessons » par analogie

avec les morceaux d'objets céramiques. Pour l'instant nous ne savons pas si l'hypothèse élaborée pour les tombes peut être aussi appliquée pour les contextes d'habitat. La dispersion géographique et la régularité de leur découverte qui est une caractéristique des assemblages romains de Bas-Languedoc, permet d'envisager un commerce de cette coquille depuis les côtes où elles sont collectées sur les plages jusque sur les multiples sites d'utilisation qui peuvent être distants d'une centaine de kilomètres comme sur le petit habitat rural des Troubadours à Carcassonne (Aude) (Forest 2005).

Si les coquillages languedociens permettent de dessiner des limites commerciales de pénétration à l'exportation, le Bas-Languedoc a aussi accueilli des coquillages exogènes. Ainsi dans deux nécropoles romaines, Montpellier/Saint-Michel (Majurel et al. 1970/73) et Nîmes/78, rue Jean-Jaurès (Bel 2005; Célié/Darde et al. 2007), des tests de cyprées (ou porcelaines), *Cypraea* sp., ont été mis au jour (fig. 13). Bien que ce taxon soit présent en Méditerranée, les exemplaires funéraires ont été identifiés comme des cyprées panthères, *Cypraea pantherina*, (Forest in Bel 2005,

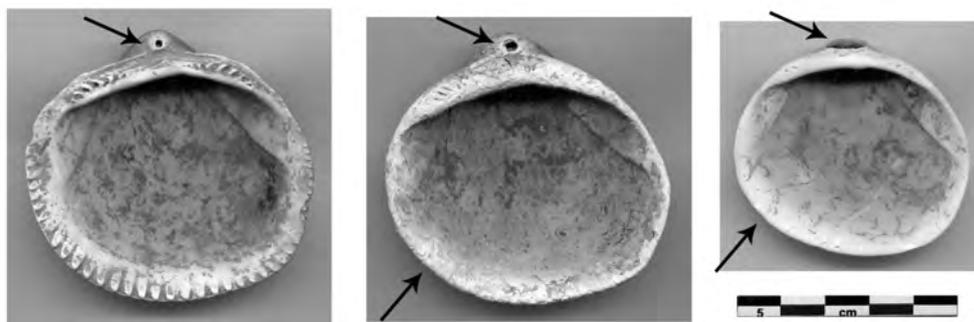


Figure 10. Différents stades de dégradation des valves épaves d'amande de mer, *Glycymeris violascegens*. (cliché A.Bardot).



Figure 11. Tessons de vernis fauve, *Callista chione*, trouvés en site d'habitat (cliché V. Forest).

Figure 12. Valve épave funéraire ébréchée de vernis fauve, *Callista chione* (cliché V. Forest).

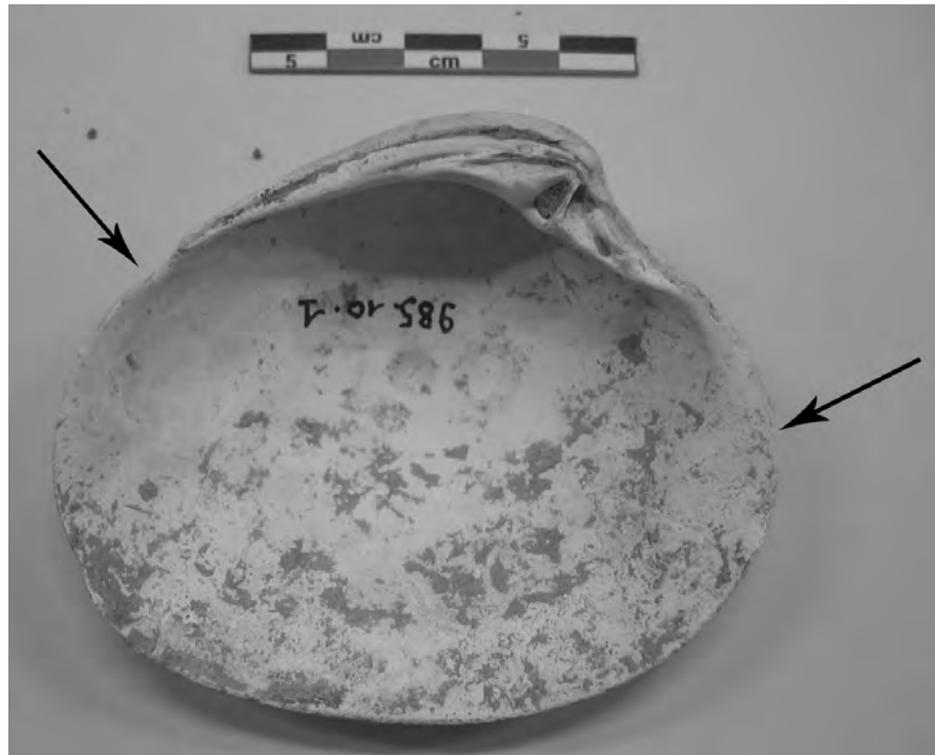
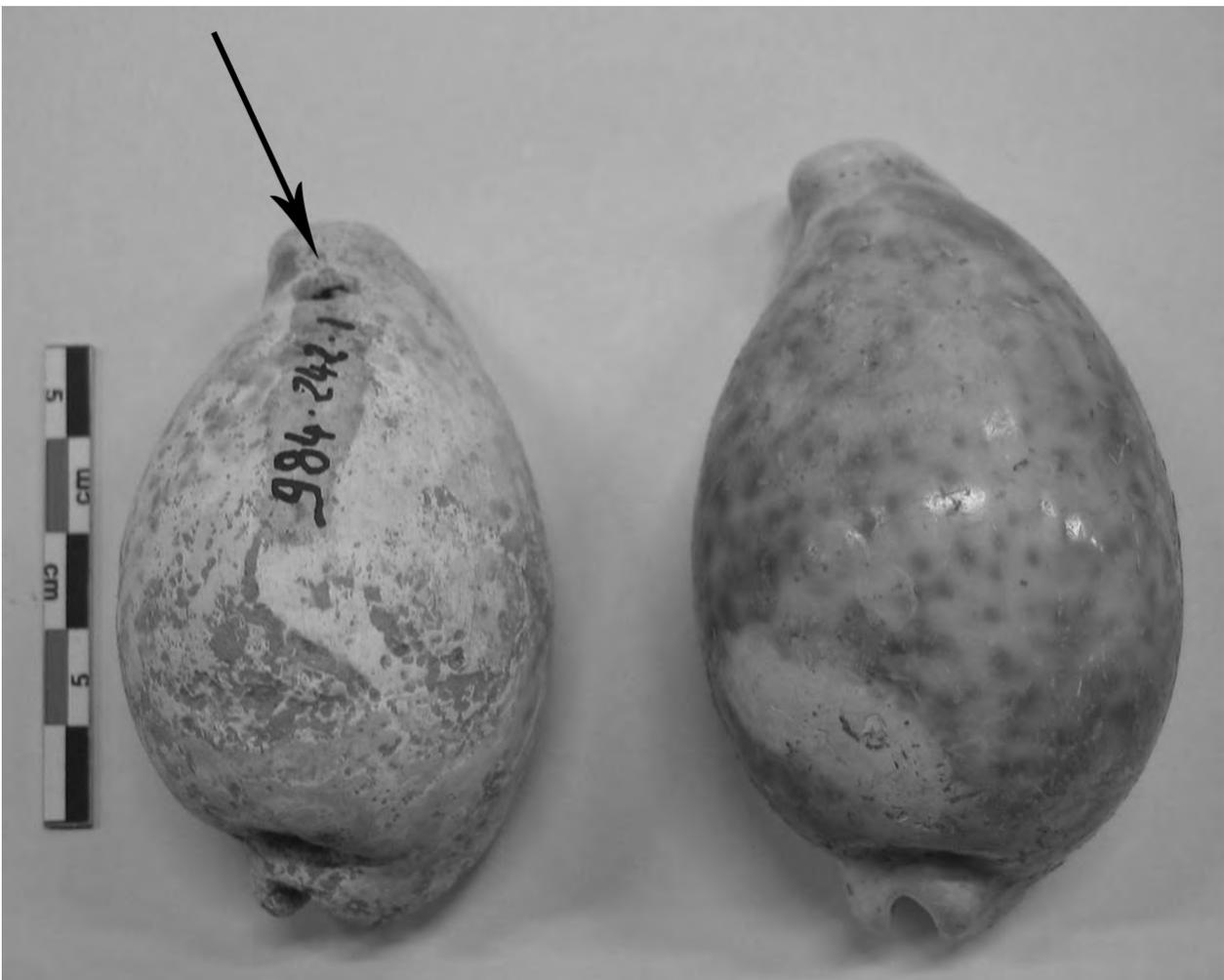


Figure 13. Deux coquilles de cyprée panthère, *Cypraea pantherina*, trouvées en contexte funéraire (cliché V. Forest).

La coquille de gauche est percée de trous suivant son grand axe antéro-postérieur.



61-66), espèce qui vit exclusivement en Mer Rouge. Ces coquilles sont les témoins d'un long trafic portant sur cette seule espèce, qui unit le Moyen-Orient et l'Europe occidentale dès le premier Âge du Fer et qui se poursuit durant la fin de l'Antiquité et le haut Moyen-Âge avec une multiplication des découvertes dans les tombes de l'aire germanique (Forest 2008b). Ces coquilles révèlent aussi une pêche pratiquée à plusieurs milliers de kilomètres et qui est peut-être insoupçonnée à partir des fouilles archéologiques pratiquées sur les bords de la Mer Rouge.

Nous évoquerons aussi certaines concentrations de coquilles qui n'ont pas été choisies par l'homme, mais rejetées au cours d'une activité autre. C'est le cas de coquilles de moules et de nombreux autres coquillages retrouvés dans un puits du site de *Lattara* (Piquès 2005). Les valves de moules, en particulier, ont été identifiées comme épaves car elles portaient sur leur face interne des traces de fixation d'animaux comme des tubes minéraux protecteurs secrétés par des vers marins. Ces conchyliorestes seraient le résidu de filtrage de sable pour obtenir du sel.

Enfin bien que le rocher droite-épine soit souvent pêché en Bas-Languedoc à l'époque romaine, aucun assemblage n'est constitué de coquilles éclatées. La glande purpurigène de ce mollusque n'a donc pas été recherchée. Le Bas-Languedoc pour l'instant n'est pas une région productrice de pourpre.

IV. CONCLUSION

Cette rapide présentation des résultats de vingt années d'études archéoconchyliologiques montre la diversité des informations que les coquillages marins peuvent apporter à l'archéologie.

La consommation est renseignée sous tous ses aspects. Choix, contraintes, goûts, interdits, modes de préparation, etc., apparaissent et se dessinent petit à petit au fil des découvertes. Les mœurs des habitants du Bas-Languedoc en matière de coquillages consommés s'affirment ainsi comme divergentes de celles de la Provence, peut-être pour des raisons purement écologiques, et comme nettement différentes de celles de la façade atlantique. Au côté de l'huître plate et des moules, le peigne glabre, une des trois grandes espèces très majoritairement consommée, en constitue la marque régionale. Celle-ci comprend aussi mais moins fréquemment les rochers et le flion tronqué.

Les pêches de l'huître plate et du peigne glabre sont importantes car elles approvisionnent un commerce à longue distance pour l'huître plate, plus méditerranéen pour le peigne glabre. La collecte des valves-épaves du vernis fauve qui est transporté lui aussi relativement loin dans les terres, peut leur être associée.

Les particularités des principales espèces exploitées révèlent une exploitation d'un biotope original qui est celui du rivage bas-languedocien, zone de rives sableuses douces et de lagunes, que le mot latin *stagnum* décrit bien, et qui pour les populations riveraines pourrait s'ajouter à l'exploitation de l'*ager*, du *saltus* et de la *silva* terrestres.

Il est à noter que les conchyliorestes ne renseignent pas seulement sur l'usage alimentaire des coquillages, mais aussi sur l'emploi de ce matériau/objet minéral que constitue la coquille en elle-même. Cette enquête sur les décors, les usages, etc., demeure encore à synthétiser.

Si la moisson a été riche, le gisement de données n'est pas épuisé. En particulier la variation des goûts et des coutumes de Méditerranée pourrait être révélée par la comparaison à l'est du littoral provençal et au sud du littoral catalan...

BIBLIOGRAPHIE

- BARDOT, A. 2006, Une question de goût : l'exploitation des coquillages marins à Bordeaux au début de la romanisation, *Aquitania* 22, 55-73.
- BARDOT, A. 2007, La consommation des coquillages marins sur les sites gallo-romains de Bourgogne et Franche-Comté : enquête et problématique, *Actes du Colloque du Musée maritime de l'île de Tatihou (2-4 octobre 2003)*, «Les nourritures de la mer, de la criée à l'assiette», E. RIDEL, E. BARRÉ, A. ZYSBERG (dir.), Centre de Recherche d'Histoire Quantitative, Histoire maritime n°4, Caen, 35-56.
- BARDOT, A. à paraître a, Une zone de préparation des coquillages marins à Port-la-Nautique, *Zones portuaires et espaces littoraux de Narbonne et sa région dans l'Antiquité*, M.-P. JEZEGOU, C. SANCHEZ, P. GIANFROTTA (dir.), Monographie d'Archéologie Méditerranéenne, Lattes.
- BARDOT, A. à paraître b, Conchyliorestes et zones maritimes exploitées durant la période romaine : acquis et perspectives, *Actes du colloque «Pêche et exploitation de la mer dans les sociétés anciennes et dites «traditionnelles» : milieux et techniques (12-13 mars 2009)*, Aix-en-Provence.
- BARDOT, A., FOREST, V. à paraître, Conchyliculture à l'époque romaine ?, *Actes du colloque «Pêche et exploitation de la mer dans les sociétés anciennes et dites «traditionnelles» : milieux et techniques (12-13 mars 2009)*, Aix-en-Provence.
- BARDOT, A., FOREST, V., MACHEBOEUF, C. à paraître, Les coquillages, «*La voie de Rome. Entre Méditerranée & atlantique*», catalogue d'exposition 2008-2009, Eds Ausonius, Bordeaux, 73-76.
- BEL, V. et al. 2005, 78 avenue Jean Jaurès à Nîmes (Gard). Enclos funéraires des Ier et IIe s. de n. è., en périphérie de l'agglomération nîmoise, *Document Final de Synthèse*, INRAP, Service Régional de l'Archéologie Languedoc-Roussillon, Montpellier, 61-66.
- BRIEN-POITEVIN, F. 1990, Etude conchyliologique. «*Le village gallo-romain et médiéval de Lunel Viel. Les fouilles du quartier ouest*», C. Raynaud et al, Ann. Litt. Université de Besançon, les Belles Lettres, Paris, 309-314.
- BRIEN-POITEVIN, F. 1992, Collecte, consommation et réutilisation des coquillages marins sur le site de Lattes (IVe s. av. n.è. - IIe s. de n.è.), *Lattara* 5, 125-138.
- BRIEN-POITEVIN, F. 1993, Etudes conchyliologiques de quelques sites. L'étang de Berre et la vallée de l'Arc, «*Archéologie et environnement : de la Sainte Victoire aux Alpilles*», P. LEVEAU, M. PROVANSAL (dir.), Travaux du Centre Camille Jullian, 14, 285-299.
- BRIEN-POITEVIN, F. 1994, Les coquillages, «*L'oppidum de Saint-Blaise du Ve au VIIe s. (Bouches-du-Rhône)*», G. DÉMIANS D'ARCHIMBAUD (dir.), Documents d'Archéologie Française, 45, Paris, 285-299.
- BRIEN-POITEVIN, F. 1995, Les coquillages marins, «*La tour d'angle sud-est d'Olbia de Provence et son dépotoir (v. 225-150 av. J.-C.)*», M. BATS, «*Sur les pas des Grecs en Occident*», collection Études Massaliètes, 384-385.

- BRIEN-POITEVIN, F. 1996a, Consommation des coquillages marins en Provence à l'époque romaine, *Revue Archéologique de Narbonnaise*, 29, 313-320.
- BRIEN-POITEVIN, F. 1996b, Consommation des coquillages marins en Provence à l'époque romaine, «*L'Etang-de-Berre*», F. GATEAU, Carte Archéologique de la Gaule 13/1, Paris, 137-142.
- BRIEN-POITEVIN, F. 2006, Les coquillages marins, *Olbia de Provence (Hyères, Var) à l'époque romaine*, M. BATS (dir.), Edisud, Etudes massaliètes, 9, Aix-en-Provence, 451-455.
- BRILLAT-SAVARIN, A. 1825, *Physiologie du goût*, Flammarion, Paris, réed. 1982, 399p.
- CÉLIÉ, M., DARDE, D. et al. 2007, *Mémoire du geste. Les pratiques funéraires à Nîmes du Néolithique à l'époque romaine*, École Antique de Nîmes, Bulletin n°27, Nîmes, 103p.
- DUHAMEL DU MONCEAU, H.-L. 1776, *Descriptions des arts et métiers, faites ou approuvées par Messieurs de l'Académie royale des sciences de Paris, tome V, Les trois premières sections du traité des pêches et l'histoire des poissons*, Imprimerie de la Société Typographique, Neuchâtel, 756 p.
- FOREST, V. 1998, La récente découverte d'une installation de l'Antiquité tardive sur le site d'Ambrussum, Villetelle, Hérault. 2 - Etude des vestiges fauniques, *Revue Archéologique de Narbonnaise*, 31, 217-220.
- FOREST, V. 2002, La consommation du pétoncle glabre en Languedoc : qui bouge ? Actes du Séminaire de recherche «Archéologie de l'Animal» (thème 15, UMR 154-CNRS), Lattes-Montpellier (France), (29 septembre 2000), «Mouvements ou déplacements de populations animales en Méditerranée au cours de l'Holocène», Gardeisen A. (ed.), BAR International Series 1017, 109-117.
- FOREST, V., BARDOT, A. (coll.) 2003, Etude conchyliologique, «*Thermae Gallicae. Les thermes de Barzan (Charente-Maritime) et les thermes des provinces gauloises*», A. BOUET (dir.), Aquitania, suppl. 11, 2003, Ausonius (Eds), Bordeaux, 479-502.
- FOREST, V. 2005, Etude archéozoologique. Ostéologie, conchyliologie. Les Troubadours – Carcassonne (Aude) (IVe – Ve siècles ap. J.-C.), *Document Final de Synthèse en cours*, M. GUILLAUME (dir.), Service Régional de l'Archéologie Languedoc-Roussillon, Montpellier.
- FOREST, V., POITEVIN F. (coll.) 2006, Etudes archéozoologiques : ostéologie et conchyliologie du puits PT3094 comblé entre 60-70 ap. J.-C., «*Place d'Assas à Nîmes (Gard)*», F. CONCHE (dir.), Document Final de Synthèse, INRAP, Service Régional de l'Archéologie Languedoc-Roussillon, Montpellier, t1, 123-141, t2, 5-9.
- FOREST, V. 2008a, Etude archéozoologique : ostéologie et conchyliologie. Les Arènes – Nîmes (Gard) (Période gallo-romaine). *Document Final de Synthèse en cours*, Y. MANNIEZ (dir.), INRAP, Service Régional de l'Archéologie Languedoc-Roussillon, Montpellier.

- FOREST, V. 2008b, Étude conchyliologique. Les coquillages des tombes S. 25, S. 40 et S. 117, «*Saint-Vit. Les Champs traversains –Doubs-. Nécropole Mérovingienne, VIe-VIIe siècle ap. J.-C. et Enclos Protohistorique, IXe-Ve siècle av. J.-C.*», J.-P. URLACHER, F. PASSARD-URLACHER, S. GUIZARD (dir.), Eds Presses Universitaires de Franche-Comté, 473-475.
- GENIEZ, P. 1996, Faune malacologique de la place 123, «*La place 123 de Lattara. Recherches pluridisciplinaires sur un espace urbain du IVe s. av. n. è.*», R. BUXÓ, L. CHABAL, A. GARDEISEN (dir.), Lattara 16, Lattes, 93-116.
- LOCARD, A. 1887-1888, Note sur une faunule malacologique gallo-romaine trouvée en 1885 dans la nécropole du Trion », *Trion - Antiquités découvertes en 1885, 1886 et antérieurement au quartier de Lyon dit de Trion*, A. ALLMER, P. DISSARD (dir.), Extrait des Mémoires de l'Académie des Sciences, belles-lettres et arts de Lyon, XXV, Vol. 2, Lyon, 584-588.
- MAJUREL, R., MENAGER, J., PRADES, H. 1970-73, *L'habitat et la nécropole de Saint-Michel (commune de Montpellier) : les origines de Montpellier (Hérault)*, OGAM Tradition Celtique, XXII-XXV, fasc. 1-3, 49-124.
- MANNIEZ, Y. 1999, «*Les pratiques funéraires en Narbonnaise méditerranéenne (partie occidentale) du IIIe au VIIIe s.*», Thèse de doctorat, Université de Provence, 3 tomes.
- MANNIEZ, Y. 2005, Les lampes à huile dans les sépultures romaines tardives du Languedoc méditerranéen, «*Lychnological Acts 1. Actes du 1er Congrès international d'études sur le luminaire antique (Nyon-Genève, 29.IX - 4.X.2003)*», Monographies Instrumentum, 31, Montagnac, 227-231.
- PIQUÈS, G. 2005, Les déchets d'une fabrication de sauce de poisson dans le comblement d'un puits gallo-romain et la question du sel à Lattes, *Onze puits gallo-romains de Lattara (Ier s. av. n. è. - IIe s. de n. è.) : fouilles programmées 1986-2000*, G. PIQUÈS, R. BUXO (dir.), Lattara 18, Lattes, 293-305.
- PY, M. (dir.) 2004, *Le quartier 30-35 de la ville de Lattara (fin IIIe - Ier s. av. n. è.)*, regards sur la vie urbaine à la fin de la Protohistoire, Lattara 17, Lattes.
- QUERO, J.-C., VAYNE, J.-J. 1998, *Les fruits de la mer et plantes marines des pêches françaises*, Delachaux et Niestlé Eds, Lausanne-Paris, 256 p.