Raif

Revue archéologique d'Île-de-France

Numéro 6 - 2013

Éditeur
Association des amis de
la Revue archéologique d'Île-de-France
Président
F. GIROT, prospecteur bénévole Île-de-France
Secrétaire
J. DEGROS, conservateur en chef honoraire du Patrimoine
Trésorier
J. PRIN

Siège social
10, rue Saint-Vincent
Hameau de Chaton - 77440 Vendrest

Directeur de la publication
D. MORDANT, conservateur en chef honoraire du Patrimoine

Comité de rédaction (membres permanents)
A. BULARD, DRAC Île-de-France / SRA
B. CLAVEL, CNRS, UMR 7209
D. COXALL, Ville de Paris, DHAAP
G. DEBOUT, Conseil général 78
M.-F. GLEIZES, ex ingénieur de recherche, SRA Île-de-France
L. HACHEM, Inrap / UMR 8215 - Trajectoires
A. LEFÈVRE, Inrap / UMR 6273 - CRAHAM
A. LEFEUVRE, Conseil général 95
M. OLIVE, CNRS, UMR 7041 - ArScAN
R. PEAKE, Inrap / UMR 5594 - ARTeHIS

Comité de lecture (pour ce numéro)
V. DELATTRE, Inrap / UMR 6298 ARTeHiS
C. DIDELOT, Utica
M. GAULTIER, Conseil général 37
C. HÉRON, Conseil général 93
J.-P. FAGNART, Conseil général 80
S. FRÈRE, Inrap / MNHN, UMR 7209
P. MÉNIEL, UMR 6298 ARTeHIS
C. TOUQUET-CASSAGNE, C.G. 95 / UMR 8215 - Trajectoires
A. VIAND, Conseil général 27 / UMR 8546
M. VIRÉ, Inrap / UMR 8589
J. WIETHOLD, Inrap

Secrétariat de rédaction (pour ce numéro)
C. BESSON, Service des musées de France,
direction générale des patrimoines
C. BUQUET-MARCON, Inrap / UMR 5199 - PACEA
D. CHAOUI-DERIEUX, DRAC Île-de-France / SRA / UMR 7041
R. COTTIAUX, UMR 8215 - Trajectoires
S. HURARD, Inrap / UMR 7041 - ArScAN
S. MORAWSKI-BEUGNON, DRAC Île-de-France / SRA
R. NALLIER, Conseil général 93 / Université Paris I,
Archéologie protohistorique européenne
C. PIOZZOLI, DRAC Île-de-France / SRA
O. PUAUX, DRAC Île-de-France / SRA

Mise en page, maquette et charte graphique
F. TESSIER

Traduction des résumés (anglais et allemand)
R. PEAKE, Inrap
D. COXALL, Ville de Paris, DHAAP
C. HAUKE, MA, MBA

Logo
N. SAULIÈRE

Imprimerie
CORLET Imprimeur
Siège social - ZI, rue Maximilien Vox
BP 86, 14110 Condé-sur-Noireau

La RAIF publie des travaux en langue française, sur le champ chronologique allant de la Préhistoire à l'époque contemporaine et portant sur la région Île-de-France.

Les manuscrits sont soumis au comité de rédaction puis, s'ils sont acceptés, transmis à un ou plusieurs lecteurs. Des corrections peuvent être demandées aux auteurs.

Toute correspondance est à adresser à :
revueidf@hotmail.fr

Illustrations en 1re de couverture
Tigery (Essonne).
Détail de la Minute d'État-major levée en 1821.

Bonneuil-en-France (Val-d'Oise).
Dessin des chaussures. [© N. Latsanopoulos, Bureau du patrimoine archéologique de Seine-Saint-Denis]

Gonesse (Val-d'Oise).
Traces de cuir minéralisées dans la corrosion d'un anneau de la tombe 715. [© V. Maret, Conseil général 95, SDAVO]

Publié avec le concours financier de la DRAC Île-de-France, de l'Institut national de recherches archéologiques préventives et des Conseils généraux des Hauts-de-Seine, de Seine-Saint-Denis et du Val-de-Marne.

Bon de commande disponible sur **www.raif.fr**

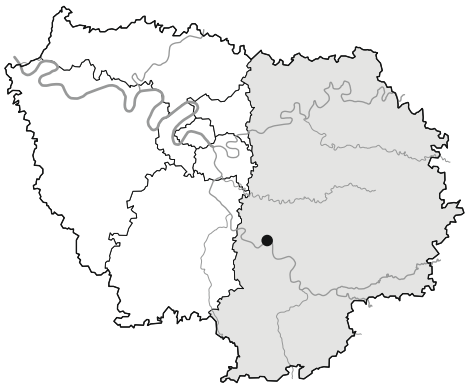
Ce numéro a été édité à 400 exemplaires.

NUMÉRO ISSN : 2101 - 3608

Jean-Claude LE BLAY

PREMIERS ÉLÉMENTS DE VIE QUOTIDIENNE AU SEIN DU *CASTRUM* DE MELUN (SEINE-ET-MARNE) AU Ve SIÈCLE

l'apport des restes osseux animaux



Résumé

Plusieurs milliers de restes osseux animaux ont été mis au jour au sein d'ensembles datés du Ve siècle provenant du castrum *de Melun (Seine-et-Marne). Il s'agit pour l'essentiel de restes alimentaires où le porc occupe une place de choix. Les pièces de viande ainsi que la diversité des espèces consommées (gibier, volaille, poisson) suggèrent un niveau de vie aisé proche de celui du Haut-Empire melunais. Quelques déchets artisanaux attestent le travail de l'os, du bois de cervidé et de la corne.*

Mots-clés *Alimentation, Antiquité tardive, artisanat de l'os, de la corne et du bois de cervidé, castrum, étude archéozoologique, Melun-Meteglo.*

Abstract

Several thousand animal bones were discovered in 5th century assemblages from the castrum of Melun (Seine-et-Marne). This food waste, mainly pork, shows meat cuts and a highly diverse diet including game, poultry and fish which suggest a similar high standard of living to that of the early Roman Empire. Some of the finds include evidence of the working of bone, antler and horn.

Keywords *Food, Late Roman Empire, bone, horn and antler working, castrum, archaeozoological study, Melun-Meteglo.*

Zusammenfassung

Tausende von Tierskelettresten wurden in einem Ensemble des fünften Jahrhunderts dem castrum de Melun (Seine-et-Marne) ausgegraben. Im Wesentlichen handelt es sich um Essensreste, wobei Schweinefleisch einen besonderen Platz einnimmt. Die Fleischstücke als auch die Vielfalt der konsumierten Arten (Wild, Geflügel, Fisch) deuten auf einen komfortablen Lebensstandard hin, ähnlich dem der hohen Kaiserzeit von Melun. Einige handwerkliche Abfälle bezeugen die Arbeit an Knochen, Geweih und Horn.

Stichwörter *Lebensmittel, die Spätantike, Knochen-Handwerk, Horn und Geweih, castrum, archäo-zoologische Studie, Melun-Meteglo.*

RAIF, 6, 2013, p. 131-159

CADRE TOPOGRAPHIQUE ET HISTORIQUE

L'agglomération tardo-antique de Melun (Seine-et-Marne), *Meteglo* de la table de Peutinger, se trouve dans la province lyonnaise à une cinquantaine de kilomètres au sud-est de Paris, dans une boucle de la Seine, au sein de l'actuelle île Saint-Étienne. Depuis des millénaires, le fleuve a fortement entamé le plateau limoneux de la Brie en même temps qu'il y déposait ses alluvions. Par la suite, le flux en tresse généré par certains hauts-fonds a été à l'origine d'îlots sableux (BONNIN 2005) occupés à la fin de l'époque gauloise (CÉSAR 1924, *BG. VII*, *58*, 2-6).

Sous le Haut-Empire , profitant de la réunion au fil du temps de plusieurs îlots hors d'atteinte des inondations annuelles, une importante agglomération s'est développée à cheval sur le fleuve (LANELUC 2008). Puis au Bas-Empire, la quasi-totalité des quartiers situés au sud de la Seine furent abandonnés. Seuls subsistèrent par la suite quelques modestes habitats isolés sur les rives, faisant piètre figure face à l'imposant *castrum* édifié au milieu du fleuve. Cette réalisation eut lieu dans le courant du IVe siècle, vraisemblablement sous le règne de Constantin (CIÉZAR 2001). D'une superficie inférieure à 4 ha, ce *castrum* (**figure 1**) fut entouré d'une muraille reconnue à de nombreux points de son passage et édifiée en grande partie à l'aide d'éléments architecturaux ou funéraires du Haut-Empire en remploi (LE BLAY 2001 ; LANELUC 2005). Analogue à celui de Paris également implanté dans une île au milieu de la Seine, le *castrum* melunais jouait probablement un rôle important dans le contrôle de la navigation fluviale dont était chargée la flotte militaire, la *Classis Anderitianorum Parisii*, mais là n'est pas le propos.

Figure 1 – Melun (Seine-et-Marne), « Île Saint-Étienne ». Plan schématique du *castrum* du Bas Empire.
[© J.-C. Le Blay, GRAM ; données de sources : OUZIOULIAS, VAN OSSEL 2008, modifié]

LES CONTEXTES ARCHÉOLOGIQUES : LOCALISATION DES INTERVENTIONS

Depuis une vingtaine d'années, six interventions archéologiques ont eu lieu au sein du *castrum*, parmi lesquelles quatre ont fait l'objet d'une étude archéozoologique. Les informations obtenues à l'aide des ossements animaux concernent non seulement la physionomie et le choix des espèces, les techniques d'élevage et la gestion des troupeaux, l'alimentation (sélection des viandes et pratiques culinaires) et l'artisanat, mais aussi les relations homme / animal, en particulier la sphère religieuse. La chronologie précise des sites melunais a été établie par Paul Van Ossel à partir des céramiques sigillées d'Argonne (VAN OSSEL 2011) : tous sont datables du Ve siècle et plus vraisemblablement de la première moitié de ce siècle.

PRÉSENTATION DES SITES AYANT LIVRÉ DES RESTES OSSEUX

La plus importante source d'information provient d'un site tardo-antique préexistant à l'actuel prieuré Saint-Sauveur (**figure 1**), un grand bâtiment administratif ou aristocratique situé au cœur du *castrum,* mis au jour en 1990 (MAURY, CHANBARD 1990). L'une des salles a livré 1026 restes osseux répartis entre plusieurs niveaux de comblement allant de la fin du IVe au milieu du Ve siècle.

Le site de la Médiathèque est localisé dans la partie occidentale de l'île Saint-Étienne, à l'intérieur du *castrum*, tout contre sa muraille. Les niveaux d'occupation, un dépotoir, puis le comblement d'une échoppe ayant abrité des activités métallurgiques au cours du Ve siècle, ont livré un total de 406 restes osseux.

Deux autres interventions ont concerné des bâtiments situés à faible distance de la muraille, mais cette fois-ci dans la partie orientale du *castrum,* aux abords de l'actuelle collégiale Notre-Dame. Il s'agit de petits sondages ayant livré un peu de mobilier du Ve siècle associé à des ossements animaux.

- Un premier bâtiment (Notre-Dame 1991 ou ND 91) dont la fonction n'est pas connue, se trouvant tout contre le mur gouttereau sud de l'actuelle collégiale, a été très partiellement exploré en 1991 (CASTILLE, LE BLAY 1991). Son comblement a livré 222 ossements.
- Un second bâtiment (Tilleul Notre-Dame ou TND 2000) localisé à une dizaine de mètres au sud du précédent est une petite forge abandonnée dans la seconde moitié du Ve siècle (LE BLAY, LUCCISANO 2001). Ses niveaux d'occupation (sol et foyers) et de comblement ont livré 240 restes osseux.

CONDITIONS DE L'ÉTUDE ARCHÉOLOGIQUE

Les restes osseux ont été collectés à vue et sans tamisage

État des ossements

Peu d'ossements sont entiers, mais la plupart sont très bien conservés grâce à l'importante couche de terres noires ayant recouvert les sites au cours du haut Moyen Âge. Certains os ont été attaqués par les charognards particulièrement intéressés par les extrémités tendres de jeunes mammifères. D'autres présentent des traces de carbonisation plus ou moins poussée : leur localisation ainsi que leur aspect n'attestent pas un mode de cuisson au gril ou à la broche, mais les apparentent plutôt à des rejets de foyers.

Diagnose et méthodologie

Un intérêt tout particulier a été porté à l'identification des ossements, à leur quantification (nombre, poids, nombre d'individus), aux marques de découpe et pathologies éventuelles ainsi qu'à la détermination de l'âge au décès. Pour aider à la détermination de l'âge, essentiellement à partir des données dentaires et du sexe des animaux, l'ouvrage de Bob Wilson, Caroline Grigson et Sebastian Payne a servi de référence (WILSON, GRIGSON, PAYNE 1982) ; l'estimation de la hauteur au garrot a été faite d'après les indices fournis par Ludwig Kiesewalter, János Matolcsi et Manfred Teichert (KIESEWALTER 1886 ; TEICHERT 1969 ; MATOLCSI 1970). Les données recueillies ont été interprétées selon les principes exposés par Sébastien Lepetz dans sa thèse (LEPETZ 1996) et le lecteur intéressé trouvera sous la plume de Louis Chaix et Patrice Méniel (CHAIX, MÉNIEL 2001), Marie-Pierre Horard-Herbin et Jean-Denis Vigne (HORARD-HERBIN, VIGNE 2005) quantité d'informations susceptibles de l'éclairer dans la compréhension des méthodes mises en œuvre.

Les ossements indéterminés

Comme à l'accoutumée, des quantités importantes d'ossements, variables selon les sites, n'ont pu être déterminées au niveau de l'espèce : leurs proportions passent de 15 % sur le site de la Médiathèque, à 18 % sur le site ND 91 et 19 % au prieuré Saint-Sauveur, pour monter à 30 % dans le comblement de la forge du site TND 2000. Toutefois, la distinction a pu être réalisée entre les plus volumineux appartenant sans contestation possible à de gros herbivores, sans que l'on puisse assurer s'il s'agissait de bovins ou d'équidés. Les autres fragments indéterminés (petits éléments crâniens, vertèbres fragmentées et parties médianes de côtes) sont ceux de mammifères de taille moyenne, des porcs et des caprinés selon toute vraisemblance. Enfin, d'autres os ont été identifiés comme appartenant aux grandes familles des oiseaux *sp.* et des poissons *sp.*

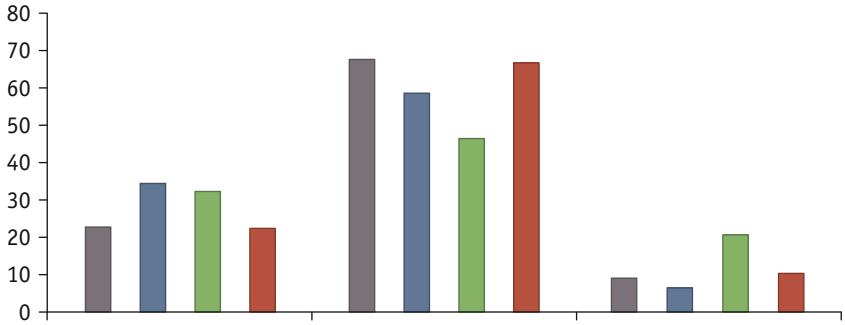
LES ESPÈCES ANIMALES

Toutes sont déjà mentionnées par *Palladius* dans son traité d'Agriculture (PALLADIUS 1976) : Ont été ainsi identifiés le cheval (*Equus caballus*), le bœuf (*Bos taurus*), le porc (*Sus scrofa domesticus*), le mouton (*Ovis aries*), la chèvre (*Capra hircus*), le chien (*Canis familiaris*) ainsi que plusieurs oiseaux de basse-cour : le coq (*Gallus gallus*) et l'oie (*Anser anser*). Les espèces chassées sont le cerf (*Cervus elaphus*), le chevreuil (*Capreolus capreolus*), le sanglier (*Sus scrofa scrofa*), le blaireau (*Meles meles*) et le lièvre (*Lepus europaeus*) auxquels s'ajoute le canard colvert (*Anas platyrynchos*). Ont été également identifiés des huîtres plates (*Ostrea edulis*), des moules de rivière (*Unio sp.*), ainsi que quelques escargots petits gris *(Helix aspersa)* et des jardins *(Cepea hortensis)*. Le rat noir (*Rattus rattus*) et quelques poissons d'eau douce dont le brochet (*Esox lucius*), le barbeau (*Barbus barbus*), le chevaine (*Leuciscus cephalus*) et l'anguille (*Anguilla anguilla*) terminent cet inventaire.

COMPOSITION DES ENSEMBLES OSSEUX

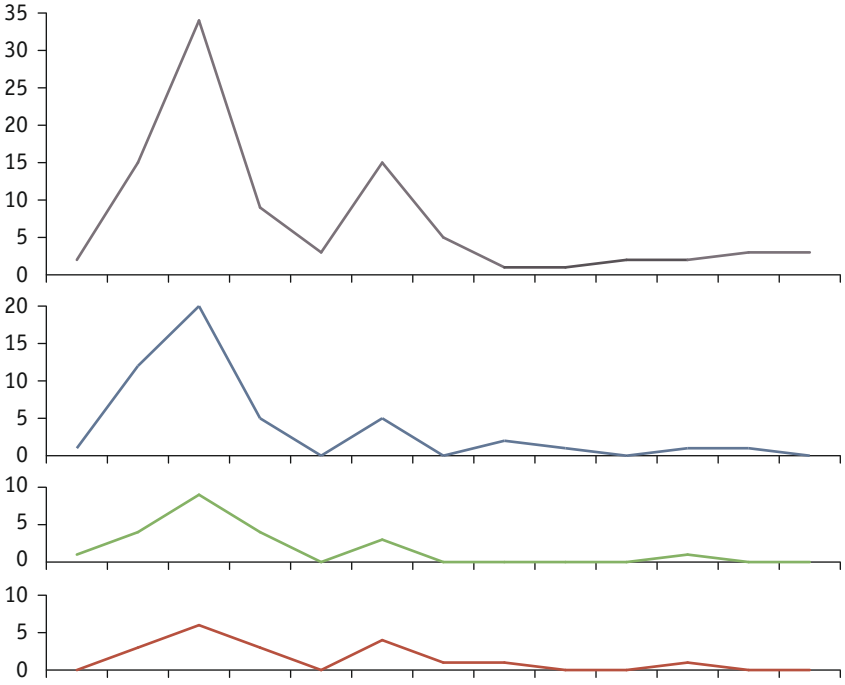
La part relative des trois principales espèces, bœuf, porc et mouton (ou % NR 3 ou nombre de restes des trois principales espèces consommées) au sein des quatre sites étudiés, est très proche. Ce mode de calcul évite la dilution des résultats par des espèces qui fournissent beaucoup moins de viande que les précédentes (**figure 2**).

Les espèces présentes dans ces quatre ensembles sont, à quelques exceptions près, les mêmes : les porcs sont toujours au premier plan (**figure 3**).



	Bœuf	Porc	Mouton
Saint-Sauveur	23,0	68,0	9,0
Médiathèque	34,5	59,0	6,5
TND 2000	32,5	46,5	21,0
ND 91	22,5	67,0	10,5

Figure 2 – Melun (Seine-et-Marne), « Île Saint-Étienne ».
Pourcentage de restes des trois principales espèces domestiques (% NR 3).



	Cheval	Bœuf	Porc	Caprinés	Chèvre	Coq	Oie	Cerf	Sanglier	Lièvre	Poissons	Oiseau sauvage	Autres
Saint-Sauveur	2	15	34	9	3	15	5	1	1	2	2	3	3
Médiathèque	1	12	20	5	0	5	0	2	1	0	1	1	0
TND 2000	1	4	9	4	0	3	0	0	0	0	1	0	0
ND 91	0	3	6	3	0	4	1	1	0	0	1	0	0

Figure 3 – Melun (Seine-et-Marne), « Île Saint-Étienne ».
Nombre minimal d'individus des principales espèces domestiques.

L'ensemble osseux du prieuré Saint-Sauveur

Avec 1 079 restes, c'est le plus conséquent du *castrum* (**figure 4**). Parmi eux une quantité impressionnante de porcs (NR 3 : 68 %) a fourni le tiers de la viande consommée (35 % du poids de restes des trois principales espèces consommées ou PR 3, avec des variations allant de 34 à 48 % selon les niveaux de comblement), provenant de 34 individus avec une majorité de mâles. Deux individus sur trois sont des jeunes âgés de moins de deux ans. Toutes les pièces squelettiques de ces animaux sont présentes avec de surcroît quantité de côtes, de vertèbres, d'épaules et de jambons. Mais l'essentiel de la viande (60 % du PR 3) provient d'une quinzaine de bovins de tous âges où les vaches sont plus nombreuses que les bœufs. Les déchets de boucherie abondent et ceux du travail de l'os sont exceptionnels, hormis une mandibule dont l'extrémité a été sciée.

Prieuré Saint-Sauveur	NR	% NR 3	PR	% PR 3	NMI
Cheval	13		560		2
Bœuf	175	23,2	13 818	60,9	15
Porc	513	68,0	7 965	35,1	34
Caprinés	66	8,7	884	3,9	9
Chèvre	4		57		3
Coq	45		68		14
Oie domestique	5		57		5
Canard colvert	2		7		2
Canard sp.	1		2		1
Chien	1		2		
Cerf	2		120		1
Sanglier	2		41		1
Chevreuil	1		43		1
Blaireau	1		25		1
Lièvre	2		56		2
Barbeau	1		5		1
Brochet	4		10		1
Huître	41		np		27
Rat noir	4		np		1
Mammifères indéterminés	196		1 372		
Total	NR : 1079	NR : 754	25 092 g	22 667 g	NMI : 121
Total déterminés	NR : 883		23 720 g		

Figure 4 – Melun (Seine-et-Marne), « Île Saint-Étienne ».
Inventaire des restes osseux du prieuré Saint-Sauveur.

Les caprinés sont minoritaires (NMI de fréquence : 9) et tout particulièrement les agneaux. Il y a pourtant un individu périnatal dont on s'explique mal la présence (à moins qu'il ne s'agisse d'un décès précoce), d'autant plus que l'agnelage de printemps s'effectuait certainement hors du *castrum*. Par ailleurs une chèvre de huit à dix ans dont les os sont déformés, aplatis et très friables, ainsi qu'un bouc sont à leurs côtés.

Les chevaux sont documentés par seulement treize restes. Rien n'atteste qu'ils aient été consommés : un fémur, les bas de pattes d'un animal d'environ 1,40 m de hauteur au garrot et quelques dents d'individus non réformés, âgés de cinq à sept ans, sont les seuls vestiges de l'espèce.

Enfin une quinzaine de carcasses de gallinacés (NR : 45), essentiellement des poules ainsi que d'autres volatiles (oie, canard colvert et sauvagine) dont ne sont conservées que les ailes, voisinent avec le gibier : l'épaule et la cuisse d'un énorme sanglier, un cuissot de cerf et une cuisse de lièvre ont régalé les gourmets. Ceux-ci ont également apprécié plusieurs douzaines d'huîtres et des filets de poisson de rivière : barbeau et brochet. Les chiens et les rats noirs du voisinage ont profité de cette aubaine. Il est à noter également la présence d'un massacre de chevreuil et de quelques déchets de bois de cerf.

L'ensemble osseux de la partie occidentale du *castrum* : la Médiathèque

406 restes osseux ont été collectés dans les niveaux d'occupation, le foyer, le dépotoir et les niveaux d'abandon d'un petit bâtiment assimilé à une sorte d'échoppe (**figure 5**). Cette fois encore, les suidés dominent (60 % du NR 3) avec une vingtaine de porcs, ou de verrats dont la représentation squelettique est celle d'animaux entiers (**figure 6**). La moitié d'entre eux sont jeunes (18 mois), voire très jeunes (3 à 6 mois). Mais si les données de l'espèce porcine rappellent celles des sites voisins de la collégiale Notre-Dame, il y a ici davantage de bœufs (50 % du PR 3 pour seulement 34 % du NR 3) avec onze individus d'âge, de sexe et de tailles très différents. En ce qui concerne les bovins, l'abondance de leurs vertèbres, des côtes et des grosses esquilles, la fente en long des extrémités, ainsi que la présence de toutes les parties du squelette dont l'os sacré (EKROTH 2007) laissent penser à des déchets de boucherie primaire.

Médiathèque	NR	% NR 3	PR	% PR 3	NMI
Cheval	2		380		1
Bœuf	111	34,4	1 925	50,1	11
Porc	191	59,3	1 759	45,6	20
Caprinés	20	6,2	165	4,3	5
Coq	12		15		5
Cerf	2		65		2
Sanglier	1		51		1
Chien	1		10		1
Barbeau	1		2		1
Moule de rivière	1		np		1
Mammifères indéterminés	64		364		
Total	NR : 406	NR : 322	4 757 g	3 849 g	NMI : 48
Total déterminés	NR : 342		4 393 g		

Figure 5 – Melun (Seine-et-Marne), « Île Saint-Étienne ».
Inventaire des restes osseux du site de la Médiathèque.

En revanche, la consommation de mouton atteint ici ses chiffres les plus bas avec 6 % du NR 3 et seulement 4 % du PR 3 : l'abattage de cinq caprinés a procuré quelques épaules, mais aucune autre pièce de viande ne semble consommée sur place.

Fort heureusement quelques restes de cerf et de sanglier, quatre ou cinq petites volailles ainsi qu'un énorme barbeau (poisson de Seine) les accompagnent. Et pour la première fois, on a identifié les os d'un chien de grande stature dont le tube digestif pourrait être responsable de la digestion quasi complète de certains ossements, en particulier les pieds de porc ou de mouton.

	ND 91			TND 2000			Médiathèque			Saint-Sauveur			Total *castrum*		
	Bœuf	Porc	Caprinés	Bœuf	Porc	Caprinés	Bœuf	Porc	Caprinés	Bœuf	Porc	Caprinés	Bœuf	Porc	Caprinés
Cheville	1			7		3	1		2	3			12		5
Crâne sp		4		2	5	1	3	6		8	21	3	13	36	4
Maxillaire					2		2	4		3	23	2	5	29	2
Mandibules	1	6		6	3	2		10	1	14	71	2	21	90	5
Dents isolées	2	1	1	1		2	1	9		8	19	1	12	29	4
Atlas		1		1	2		1	2				1	2	4	1
Axis										4		1	4		1
Scapula	1	5	1	4	5	1	2	6		11	26	3	18	42	5
Humérus		5	1	3	4	1	4	8	2	16	29	6	23	46	10
Radius				1	2			3	2	14	22	7	15	27	10
Ulna		4		1	4	1	2	7	1	2	19	1	5	34	3
Carpe										1			1		
Métacarpe	1	4	4		2	2	2	6	1	5	16	3	8	28	10
Phalange 1	3	4		1			2	1		9	10		15	15	
Phalange 2	1	1		1			3			6	1		11	2	
Phalange 3							4			2	1		6	1	
Côtes	12			9	7	5	22	31		46	99	10	89	137	15
Fr. vertébraux	5	20	2	9	6	3	14	16		26	56	2	54	98	7
Sacrum				1	2					3	2		4	4	
Coxal		5	1	3	3	2	1	9		14	30	3	18	41	6
Fémur		4		5	3	7	2	4		13	35	10	20	46	17
Rotule													0	0	0
Tibia	1	1	3	4	2	3	2	7		17	32	11	24	42	17
Fibula					2			2		1	16		1	20	
Talus		2			3		1	4		4	4		5	11	
Calcaneum	1	1	1				1				5		2	6	1
Tarse							1			2			3	0	
Métatarse		2		2	1	2	4	5		7	16	2	18	22	4
Autres fragments	9	32	4	1	4	1	29	55	3	18	18	1	57	109	9

Figure 6 – Melun (Seine-et-Marne), «Île Saint-Étienne».
Représentation squelettique des principales espèces. [© J.-C. Le Blay, GRAM]

Il faut noter les différences existant entre le comblement du foyer livrant des os de porcs très fragmentés voire carbonisés et celui des zones extérieures riches en déchets de gros animaux.

Quant aux couches d'abandon, elles abondent en fragments d'allure résiduelle ou recouverts de concrétions analogues à celles que génère le séjour en milieu excrémentiel.

Les ensembles osseux du voisinage de l'actuelle église Notre-Dame

Ces deux ensembles ont livré une majorité de déchets alimentaires où la meilleure place est laissée aux porcs aussi bien en nombre de restes, poids de restes ou nombre minimal d'individus. Toutefois la fragmentation poussée des taxons a pu majorer ces données (OUESLATI 2006, p. 23). Des rebuts du travail de l'os, de la corne ou du bois de cervidés leur sont associés.

L'ensemble osseux Notre-Dame 1991

Dans ce petit échantillon (NR : 222) qui comporte 15 % d'os indéterminés, le porc prédomine largement tant en nombre (67 % du NR 3), qu'en poids de restes et nombre minimal d'individus (**figure 7**). Les pièces de viande proviennent de six suidés et de trois bovins qui ont procuré l'essentiel de la ration carnée (48 % du PR 3). Deux moutons, un jeune agneau et quelques volailles voisinent avec une épaule de cerf, tandis qu'une aile de canard colvert, des escargots « petits gris », une anguille (vertèbre), ainsi qu'une moule de rivière diversifient ce menu fort sympathique. Un bois de chevreuil entier (bois de chute), non travaillé, complète ce dépôt.

Notre-Dame 91	NR	% NR 3	PR	% PR 3	NMI
Bœuf	38	22,3	1 251	48,6	3
Porc	114	67,0	1 110	43,1	6
Caprinés	18	10,5	212	8,3	3
Coq	13		21		4
Canard colvert	1		2		1
Anguille	1		1		1
Cerf	bois		np		1
Chevreuil	bois		np		1
Moule de rivière	1		np		1
Mammifères indéterminés	34		136		
Total	NR : 188	NR : 170	2 733 g	2 573 g	NMI : 21
Total déterminés	NR : 222		2 597 g		

Figure 7 – Melun (Seine-et-Marne), « Île Saint-Étienne ».
Inventaire des restes osseux du site Notre-Dame 91.

L'ensemble osseux Tilleul Notre-Dame 2000

Cet ensemble osseux est d'importance similaire au précédent (NR : 240), mais les proportions d'os indéterminés y sont plus élevées (30 %) en raison de meilleures conditions de collecte (**figure 8**). Le nombre de porcs abattus (huit sub-adultes âgés d'environ deux ans et un individu périnatal) contraste ici avec la diminution de leurs restes (46 % du NR 3). En réalité, l'essentiel de l'apport protéique (66 % du PR 3) provient de quatre bovins (mâles et femelles). Et si les proportions de viande obtenues par l'abattage d'une chèvre et de trois moutons sont plus élevées (NR 3 : 21 %), le poids moyen de leurs restes demeure assez bas (8 g). Les autres viandes consommées sont cependant variées, et aux espèces déjà présentes sur le site ND 91, s'ajoute un banal poisson de Seine : le chevaine (quelques restes crâniens). Des rats noirs (**figure 9**) ont été attirés par ces déchets d'origine alimentaire, auxquels se mélangent ceux du travail de l'os (ici celui d'un cheval), mais surtout de la corne (celle de bovins et caprinés) et du bois de cerf. Par ailleurs, la coquille d'une moule de rivière a été perforée vraisemblablement dans le but de la transformer en pendentif (**figure 10**).

Tilleul Notre-Dame 2000	NR	% NR 3	PR	% PR 3	NMI
Cheval	1		np		1
Bœuf	50	32,6	2 403	66,2	4
Porc	71	46,4	955	26,3	9
Caprinés	34	20,9	268	7,4	4
Coq	9		11		3
Canard colvert	1		2		1
Chevaine	2		2		2
Cerf	bois		np		1
Rat noir	1		np		1
Escargot des haies	1		np		1
Moule de rivière	1		np		1
Mammifères indéterminés	73		346		
Total	NR : 240	NR : 155	3 977 g	3 626 g	NMI : 28
Total déterminés	NR : 167		3 646 g		

Figure 8 – Melun (Seine-et-Marne), « Île Saint-Étienne ».
Inventaire des restes osseux du site TND 2000.

Figure 9 – Melun (Seine-et-Marne), « Île Saint-Étienne ».
Squelette de rat noir (*Rattus rattus)* du site TND 2000. [© J.-C. Le Blay, GRAM]

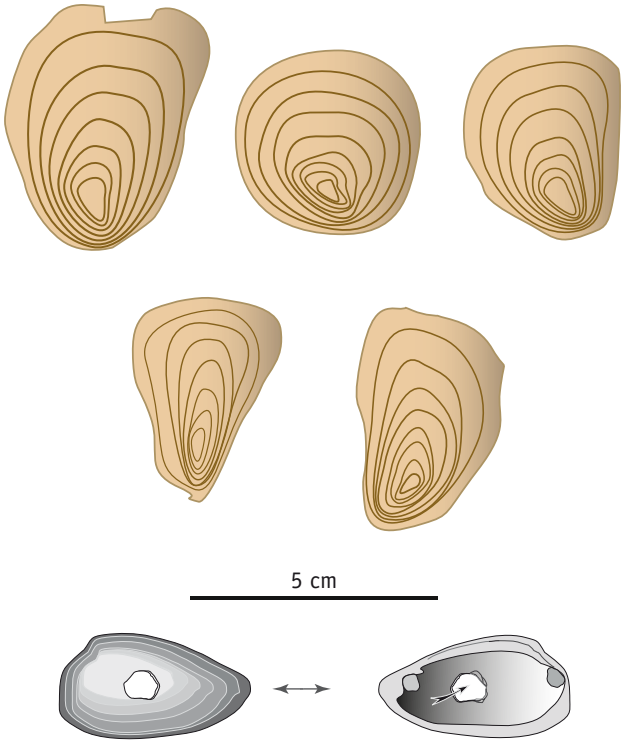


Figure 10 – Melun (Seine-et-Marne). Morphologie et traces anthropiques relevées sur les mollusques du Bas-Empire. Huîtres (domus du 17 avenue Thiers à Melun) et Moule (*castrum*, site de la Médiathèque). [© J.-C. Le Blay, GRAM]

LA DÉCOUPE DES CARCASSES AU SEIN DU *CASTRUM* DE MELUN (ENSEMBLE DES SITES)

Durant l'Antiquité, l'abattage et la découpe du petit bétail (porcs et caprinés) pouvaient être une affaire publique ou privée, mais quand il s'agissait de bovins on procédait différement et cela nécessitait l'intervention d'un professionnel susceptible d'en gérer les éventuels risques. On se rappelle le cas de ce taureau blessé échappant à la hache du sacrificateur avant de se précipiter sur lui et sur la foule venue assister au spectacle, ainsi que cet autre réfugié au dernier étage d'un immeuble d'où on avait eu les plus grandes difficultés à le déloger. Ainsi que le recommandaient les règles religieuses, le boucher était chargé de préparer les carcasses à l'aide d'instruments lourds afin d'obtenir des morceaux de viande réguliers plus ou moins volumineux que l'on partageait entre les dieux et les hommes. Cette activité générait quantité d'esquilles (d'un poids moyen voisin ici de 80 g) que l'archéologie retrouve en abondance à la périphérie des villes ou aux abords des grandes boucheries urbaines (YVINEC 1993). Elle laisse de nombreuses traces (LIGNEREUX, PETERS 1996 ; **figure 11**), en particulier celle de la suspension des membres antérieurs à l'aide de crocs traversant la *scapula* (**figure 12**) et la fente en long des extrémités des gros os destinée à en extraire la moelle. À cette occasion, la plupart des côtes était tronçonnée en morceaux d'importance similaire. Ici en revanche une seule a fait l'objet d'un désossage méticuleux ayant laissé sur sa face interne de longues et fines traces de couteau dont on attribue la mise en œuvre aux professionnels chargés de la fourniture de viande en masse (LEPETZ 2007, p. 73-105). En plus des esquilles, la mise en pièces des carcasses entraînait ainsi une grande fragmentation des os, que restitue de manière approximative le poids moyen des restes retrouvés : dans trois des quatre ensembles du *castrum* celui des pièces de bœuf semble très proche, autour de 25 / 30 g. Toutefois le chiffre élevé noté à Saint-Sauveur s'explique davantage par l'abondance des gros déchets de boucherie que par le volume des pièces de viande consommées (**figure 13**).

La préparation des carcasses de petits mammifères s'effectuait différemment. Ici l'échine des porcs était séparée du reste du corps par une double fente isolant les vertèbres et la racine des premières côtes : les flèches de lard ainsi obtenues pouvaient être mises en réserve. De même, la tête était sectionnée selon son plus grand axe, geste qui concernait également les vertèbres cervicales. On séparait le museau du reste de la tête par une section transversale cette fois, tout comme on le faisait pour les extrémités des membres et parfois aussi les filets. En revanche, les *scapulae* n'étaient plus suspendues à un crochet, alors que c'était la règle au cours des siècles précédents.

Par rapport aux pratiques anciennes, la découpe des caprinés n'avait guère varié même si parfois les pieds de moutons étaient détachés du reste de la carcasse par une section circulaire de la peau, dans le but probable d'éviter d'altérer les cuirs ou les toisons.

REMARQUES CONCERNANT LES ANIMAUX (ENSEMBLE DU *CASTRUM*)

Les trois principales espèces domestiques

Les bovins

Bien que les premiers agronomes aient déjà mentionné une grande diversité de races (PLINE 2003, *HN VIII*, 70), l'aspect extérieur tout comme celui de la robe des animaux restent du domaine de l'hypothèse. Seules leur taille et ses variations au fil du temps sont désormais bien connues (AUDOIN-ROUZEAU 1995). À partir d'os entiers, celle des bovins de *Meteglo* a été estimée à environ 1,25 m, ce qui est peu pour l'Antiquité tardive : « Dès le IIe siècle les plus petits bœufs ont presque totalement disparu et au IVe-Ve siècle, (ils) mesurent entre 1,25 / 1,50 m. Toutefois des particularismes régionaux, variables selon

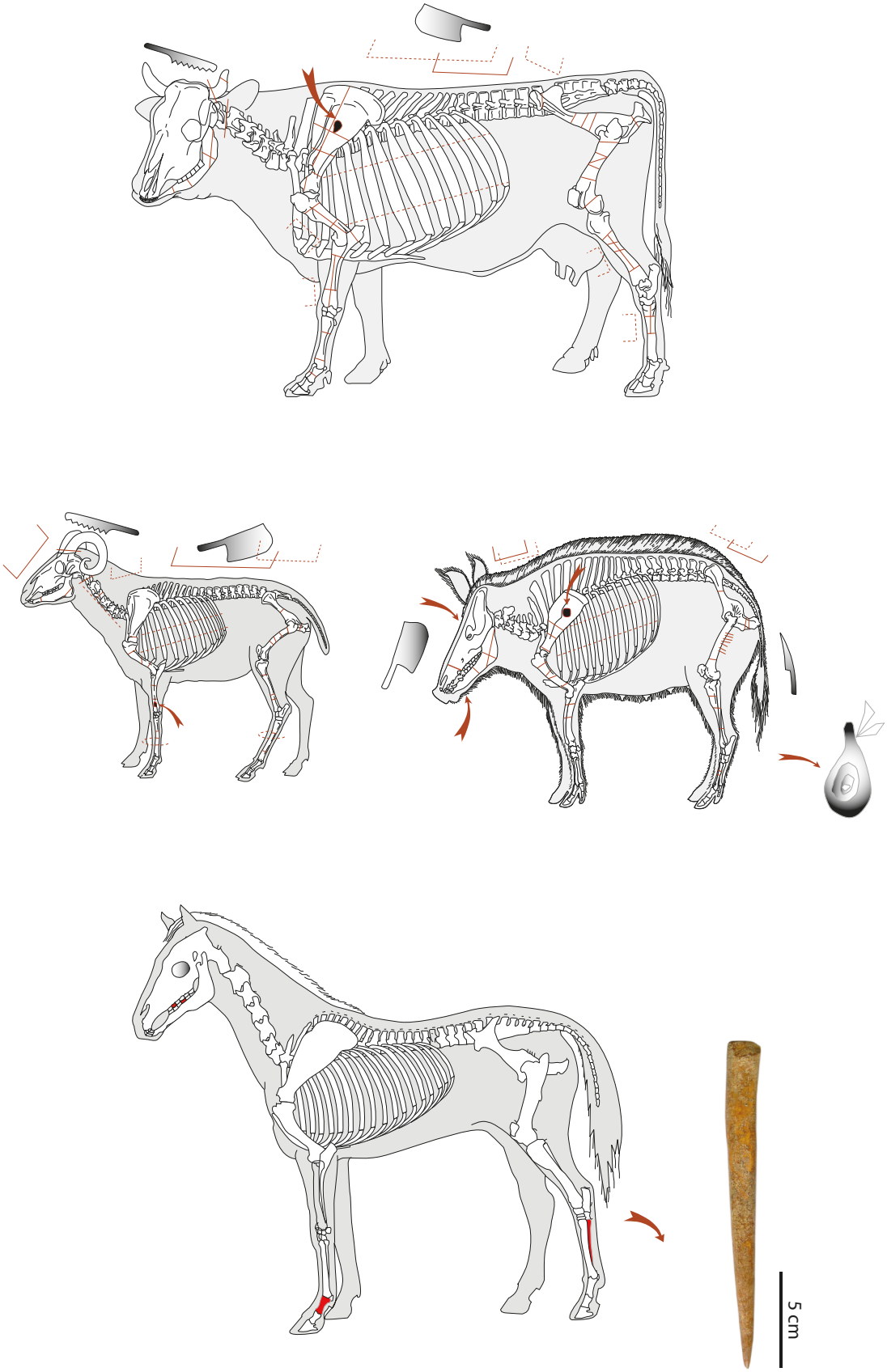


Figure 11 – Melun (Seine-et-Marne), « Île Saint-Étienne ». *Castrum* de Melun : Principales marques de découpe des animaux domestiques. [© M. Coutureau, Inrap d'après Barone 1976 et Lignereux-Peters 1996 ; J.-C. Le Blay, GRAM]

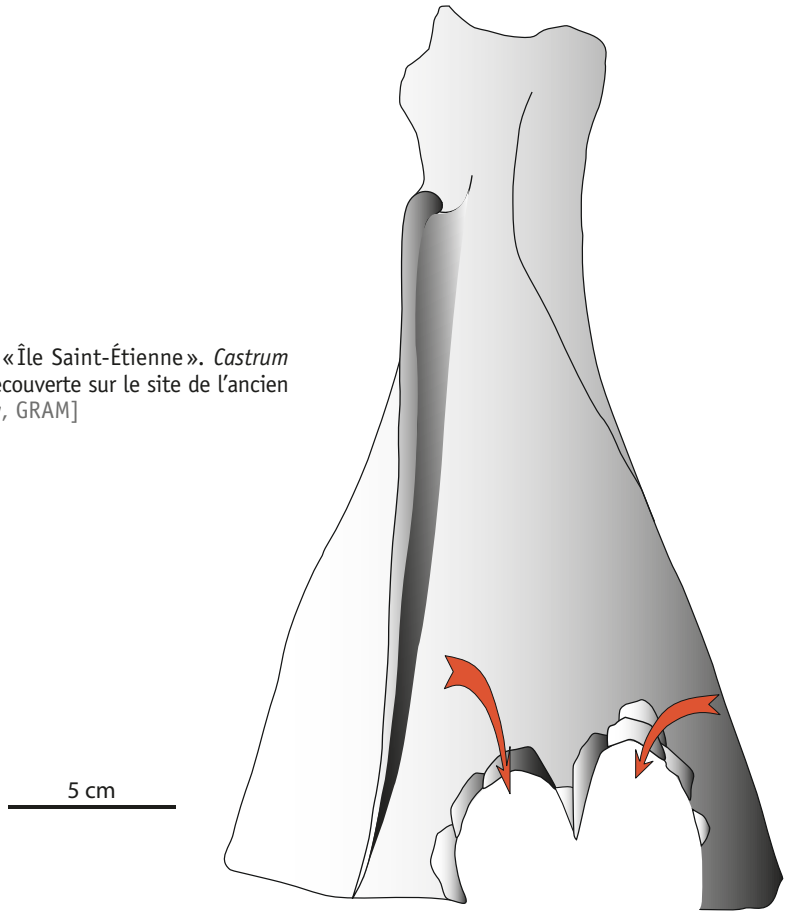
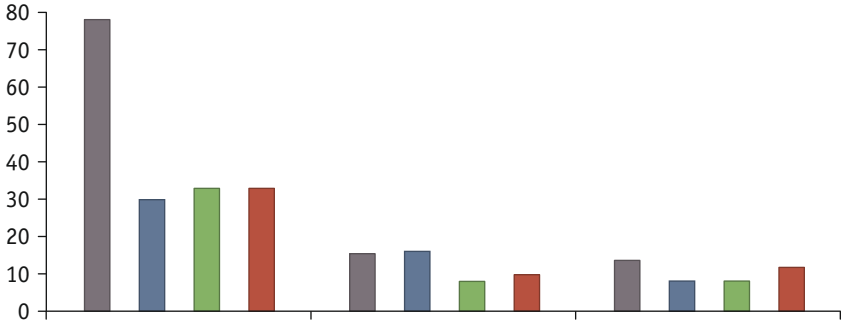


Figure 12 – Melun (Seine-et-Marne), « Île Saint-Étienne ». *Castrum* de Melun : Scapula de bœuf perforée découverte sur le site de l'ancien prieuré Saint-Sauveur. [© J.-C. Le Blay, GRAM]



	Bœuf	Porc	Mouton
Saint-Sauveur	32,9	9,7	11,7
Médiathèque	33,0	8,2	7,9
TND 2000	30,0	16,1	8,2
ND 91	78,0	15,5	13,6

Figure 13 – Melun (Seine-et-Marne), « Île Saint-Étienne ».
Poids moyen par site des restes osseux des trois principales espèces domestiques.

les cités, se font jour dans les dernières enquêtes » (DUVAL, LEPETZ, HORARD-HERBIN 2012, p. 16). Des bovins de tous âges (**figure 14**) mais surtout des vaches étaient réservés à l'approvisionnement des villes.

En pays sénon, les plus imposants étaient particulièrement recherchés, notamment pour les sacrifices donnés dans les grands sanctuaires, comme ceux de Châteaubleau en Seine-et-Marne (BONTROND *et alii* 2008, p. 89-102).

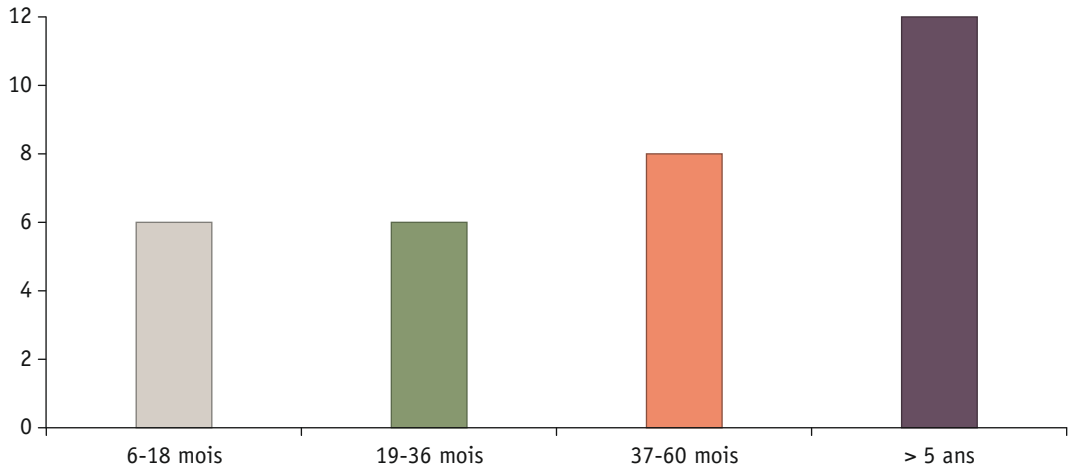


Figure 14 – Melun (Seine-et-Marne), « Ile Saint-Étienne ». Âge d'abattage des bovins.

Les porcs

Au sein du *castrum*, leur nombre est double de celui des bovins et triple de celui des moutons (**figure 3**). Plus de la moitié d'entre eux sont des verrats (non castrés) et / ou des porcs d'une taille d'environ 0,75 / 0,80 m. Hormis l'inflammation de quelques bas de pattes, ils semblent en bonne santé. Le raccourcissement du museau noté chez quelques-uns pourrait provenir du fait qu'ils étaient élevés en milieu confiné (soue ou toit à porcs) comme on l'observe actuellement chez certains animaux des parcs zoologiques. Bien que l'on abatte des animaux de tous âges, on préfère la viande des jeunes âgés d'un an ou moins (**figure 15**).

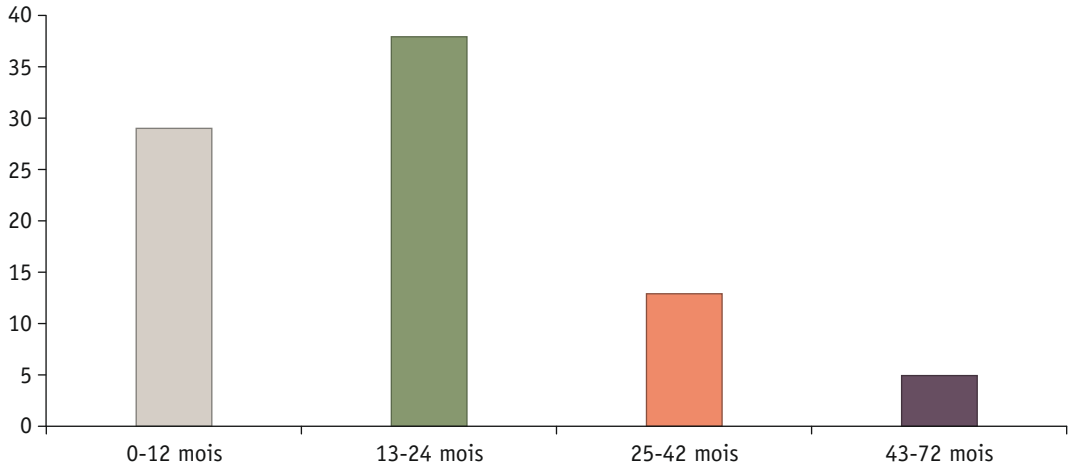


Figure 15 – Melun (Seine-et-Marne), « Ile Saint-Étienne ». Âge d'abattage des porcs.

De plus, quelques squelettes de très jeunes porcelets attestent, soit de l'importante mortalité précoce régnant dans ces élevages où ils se nourrissent des eaux grasses, soit de leur consommation. Ainsi dans les contextes urbains privilégiés, tels ceux de Meaux, Paris (LEPETZ, OUESLATI 2003, p. 47) et Melun (LE BLAY 2005), certes plus précoces, le très jeune cochon de lait est consommé.

D'autres suidés que l'on ne peut encore identifier à partir des seuls ossements ont pu être élevés en plein air, bénéficiant ainsi d'une nourriture enrichie de faînes ou de glands par des professionnels cherchant à obtenir une chair de qualité, proche de celle de notre actuel porc fermier.

Les moutons

Au Bas-Empire, leur importance est notable dans les campagnes du nord de la Gaule (LE BLAY, LEPETZ, YVINEC 1997), mais au sein du *castrum* il en va autrement et toutes les données numériques en apportent la preuve. L'espèce ovine est ici au plus bas : 10 à 20 % du NR 3 pour un NMI trois à quatre fois moindre que celui des bœufs ou des porcs. Les courbes d'abattage (**figure 16**) indiquent cependant que toutes les classes d'âge sont présentes.

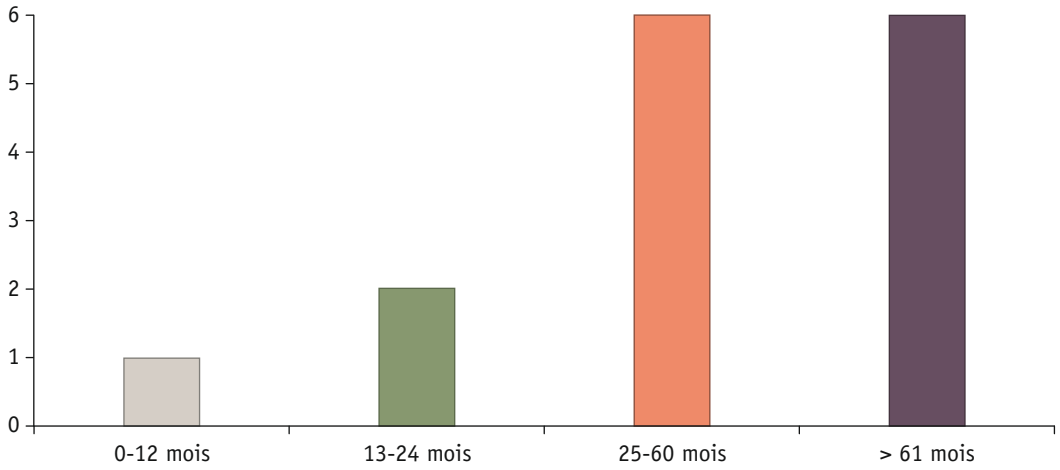


Figure 16 – Melun (Seine-et-Marne), « Île Saint-Étienne ». Âge d'abattage des caprinés.

Les dimensions osseuses sont celles d'ovins de petite taille (particulièrement les brebis qui atteignent à peine 0,60 m), probablement des espèces rustiques pouvant vivre dehors toute l'année ou presque. Toutefois quelques béliers exceptionnels par leurs dimensions ou celles de leurs cornes agrémentent ce lot. Le goût prononcé de leur viande ou la quantité de graisse que ces mâles procurent, voire même la robustesse de leurs cornes, en font des animaux tout aussi recherchés. Dans la sphère domestique les caprinés sont faciles à abattre, à préparer et fournissent toutes sortes de viandes délicates, mais ici leur représentation squelettique (**figure 6**) est celle de carcasses auxquelles manquent la tête et de nombreuses pièces de viande : les consommateurs ont donc pu se fournir auprès de professionnels de la boucherie.

Les chèvres

Elles sont représentées par quelques chevilles osseuses, des mandibules et des fragments de membres. Cette constatation résulte probablement du biais lié à nos possibilités de détermination car rien ne s'oppose à ce que les caprins figurent au menu.

Les espèces privilégiées

Les occurrences de gallinacés varient selon les sites entre 4 et 7 % des restes (NR : 79 pour un NMI de 26 individus). Il y a ici autant de coqs que de poules (ce que l'on n'observe pas dans les poulaillers) ainsi que peu de poulets, aucun poussin et pas davantage d'œufs. La grande fragilité de ces restes lors de leur collecte ainsi que l'absence de tamisage des sédiments peuvent en partie l'expliquer. Par comparaison avec des races de coqs et poules naines actuels, leur poids devait être inférieur au kilo. En revanche le gabarit plus important de quelques mâles laisse penser qu'il s'agissait de chapons. Ici comme sur la plupart des sites archéologiques, les os de membres prédominent, ce qui pourrait résulter de phénomènes taphonomiques (SERJEANTSON 2009, p. 158). De rares traces de découpe (dont celles de la désarticulation ou de la section des pattes) sont visibles, mais il est peu vraisemblable qu'on ait consommé des portions prédécoupées de volailles, à moins qu'elles n'aient été achetées auprès d'un marchand.

L'oie n'est présente que dans les dépôts de Saint-Sauveur (NR : 5 pour un NMI identique). C'est une nourriture très appréciée et sa graisse entre dans la composition de cosmétiques ou de médicaments. Mais ici la présence des seules ailes rappelle qu'on utilise leurs plumes pour écrire, empenner les flèches ou réaliser des petits balais à usage domestique.

Et puisqu'il est question d'ailes, celles de canard colvert (trois occurrences, NR : 4) et de petite sauvagine (NR : 1) sont ici les seules représentantes de ces volatiles.

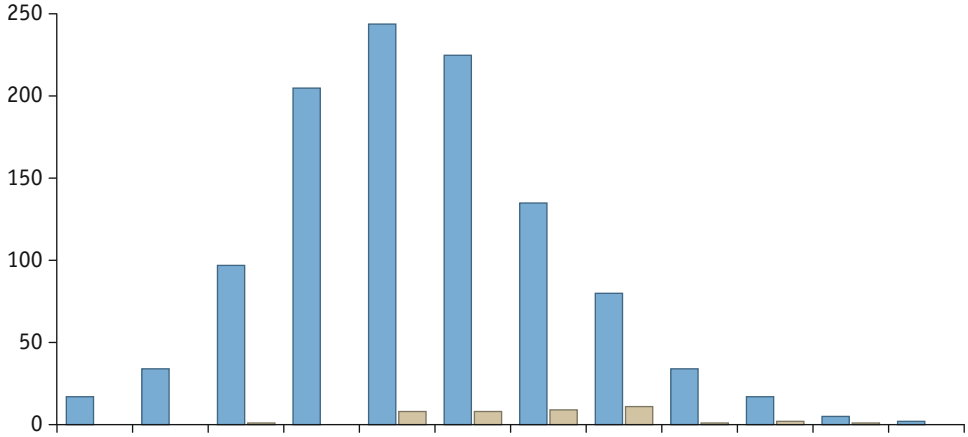
Des poissons sont présents dans tous les contextes, mais leurs occurrences auraient été plus nombreuses si les sédiments avaient été tamisés (CLAVEL 2001, p. 72). Sont présentes des espèces dulçaquicoles (brochets et divers cyprinidés dont le barbeau) ainsi que des anguilles, poissons catadromes qui doivent descendre la Seine pour se reproduire en haute mer. Tous peuvent être capturés dans la Seine par des méthodes simples et ce quelle que soit la saison. Les traces encore visibles d'ablation de la tête du brochet et des cyprins attestent leur consommation.

Il n'y a pas ou plus de poisson de mer (poisson plat, maquereau ou thon en conserve) si prisé sous le Haut-Empire. Toutefois la possibilité que l'on en ait conservé en amphores, comme le *garum*, n'est pas exclue. Actuellement l'étude du mobilier céramique n'est pas terminée et l'accès aux éventuelles inscriptions le mentionnant n'est pas encore possible.

En revanche de nombreuses huîtres sont arrivées vivantes, probablement dans des bourriches garnies d'algues, serrées entre elles et protégées de la chaleur ou du grand froid (SCHNEIDER, LEPETZ 2007, p. 13 ; BARDOT-CAMBOT 2013, p. 221). Ici, seul le bâtiment de statut administratif ou aristocratique (Saint-Sauveur) en a livré : ces huîtres sont légèrement plus grandes qu'au cours du Haut-Empire (**figure 17**) et ont été ouvertes par leur bord libre contrairement à ce qui se fait actuellement (**figure 10**).

Aucune moule de mer (*Mytilus edulis*) n'a été identifiée. En revanche celles de rivière cette fois (*Unio sp.*) sont présentes, mais l'éloge gustative n'en sera pas faite, bien que l'une d'elle ait été perforée et probablement transformée en colifichet (**figure 10**).

Le gibier identifié sur la plupart des sites n'est pas un complément alimentaire notoire. Son coût déjà prohibitif au début du IVe siècle ne permet guère au quidam de s'en procurer : selon les estimations que l'on peut obtenir à partir de l'édit du Maximum, la livre de lièvre coûtait le double d'une livre de porc (15 deniers). Et si la chasse n'était pas interdite (ANDRÉ 1981, p. 115-126), on imagine difficilement que des artisans en aient eu l'opportunité. La vente de gibier devait être le fait de personnes spécialisées car on retrouve très peu de restes de sanglier (NR : 3), de cerf (NR : 5) ou de lièvre (NR : 2). Les seules pièces identifiées (cuissots et épaules) confirment que ceux-ci étaient probablement achetés,



	50-54 mm	55-59 mm	60-64 mm	65-69 mm	70-74 mm	75-79 mm	80-84 mm	85-89 mm	90-94 mm	95-99 mm	100-104 mm	105-109 mm
17 avenue Thiers, IIIe siècle	17	34	97	205	244	225	135	80	34	17	5	2
Prieuré Saint Sauveur, Ve siècle	–	–	1	0	8	8	9	11	1	2	1	–

Figure 17 – Melun (Seine-et-Marne).
Dimensions comparées des huîtres des sites melunais.

sinon d'autres parties de ces animaux auraient été présentes. Parmi ces bêtes sauvages se trouve un blaireau (NR : 1), mais à l'opposé de ce que l'on observe quelquefois à Melun, il n'a pas été consommé.

LES ANIMAUX FAMILIERS

- Les équidés (cheval et hybrides) n'ont laissé qu'un nombre insignifiant de restes (NR 16 pour un NMI de 4 adultes) : des dents éparses, de rares phalanges distales ainsi que deux ou trois fragments de membres. Mais sur de tels vestiges il n'y a aucune possibilité de savoir si l'on en mangeait comme cela a pu être constaté dans les niveaux tardo-antiques de certaines fermes du plateau briard. La nature même des os présents n'a pas permis l'identification d'éventuels ânes ou hybrides.

- Les animaux de compagnie sont tout aussi peu nombreux (1 % du NR), mais la présence de coprolithes et l'abondance des traces de crocs observées tout particulièrement sur les os de porcs et d'ossements digérés (tel ce talus de porc ressorti à moitié digéré de l'abdomen de son « prédateur »), indiquent que les chiens devaient s'intéresser aux déchets. Il n'y a pas non plus de jeunes chiots, ceux dont on limite la prolifération et dont on jette les cadavres loin des habitations, sinon à la Seine.

Il n'y a pas davantage de chats, bien que certains habitants de Melun et des milieux ruraux en possèdent dès le Haut-Empire. Pourtant les occupants du *castrum* confrontés à la pullulation des rongeurs, dont le rat noir présent dans l'agglomération depuis le IIe siècle, devaient souhaiter s'en débarrasser.

L'ARTISANAT DES MATIÈRES DURES ANIMALES (ENSEMBLE DU *CASTRUM*)

L'os

Sur le site de l'ancien prieuré Saint-Sauveur, l'extrémité distale d'une mandibule de bœuf a été sciée : une fois fendue en deux dans le sens de la longueur, celle-ci procurait des plaquettes servant ensuite à la réalisation de motifs d'applique, de jetons, de manches de couteaux ou de peignes. Comme les déchets du travail de l'os sont rarissimes, il se pourrait que celui-ci ait été mis en œuvre ailleurs (DURAND 2008).

Le bois de cervidés

Les indices résultant de sa mise en œuvre (gros déchets ou esquilles de débitage) sont omniprésents (MAC-GREGOR 1989). Mais si l'unique bois entier de chevreuil provenant du site ND 91 n'a pas été travaillé, ce n'est pas le cas des bois de cerf dont les andouillers et le merrain ont été sciés (**figure 18**) : il en reste quelques tronçons mais aucune plaquette semblable à celles mises au jour en d'autres lieux (RODET-BELARBI, MALLET 2008). Il semble bien que les bois melunais aient été collectés et non obtenus lors d'actions de chasse, ce qui pourrait sous-entendre une séparation du circuit des bois et de la viande (DURAND 2008). Par ailleurs l'association de l'artisanat du bois de cerf et de celui du métal a déjà été notée sur plusieurs sites melunais, à l'époque augustéenne comme au IIIe siècle.

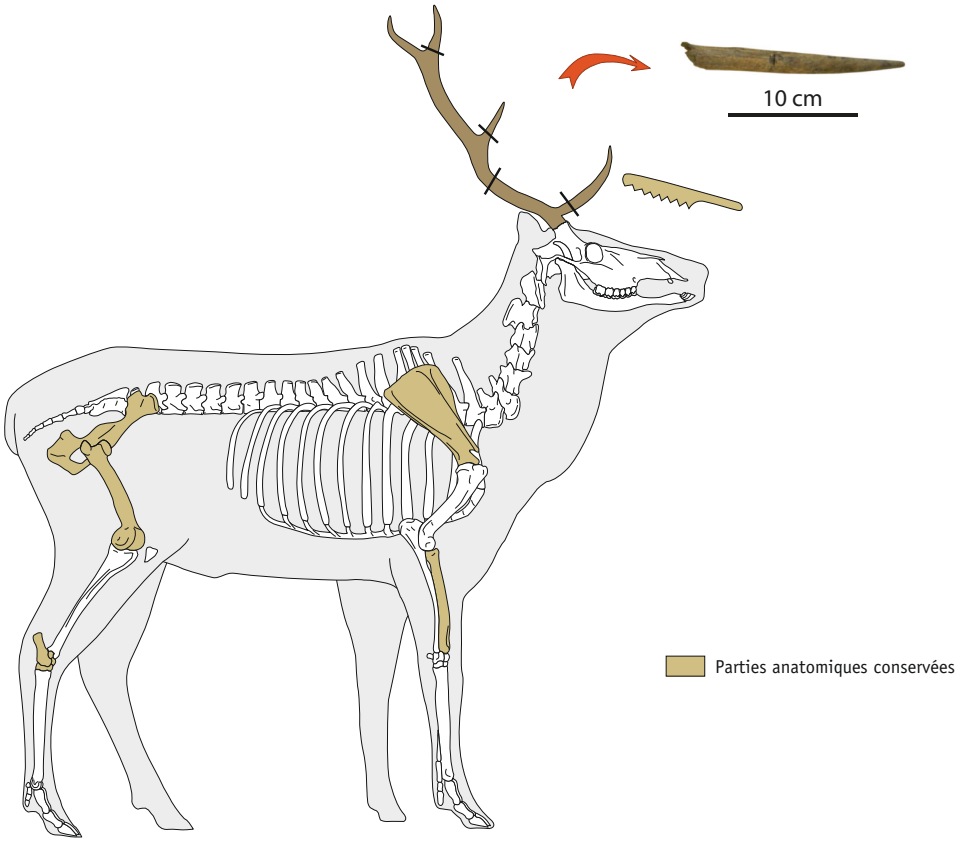


Figure 18 – Melun (Seine-et-Marne), « Île Saint-Étienne ». *Castrum* de Melun : représentation squelettique du cerf sur l'ensemble du site. [© J. -C. Le Blay, GRAM ; Vignette © M. Coutureau, Inrap, d'aprés R. Barone, Anatomie comparée des mammifères, T1, éd. Vigot, 1976]

La corne animale

Aucune cheville osseuse de mouton ne porte de trace d'outil, mais en revanche une cheville de chèvre et une autre de bovin ont été sciées : la première à sa base, la seconde (site TND 2000) à son extrémité distale, avant que l'étui corné soit extrait. Une fois celui-ci séparé de son support osseux, probablement par pourrissage dans l'eau, on a pu le fendre dans le sens de la longueur puis l'aplatir à chaud. Les plaques ainsi obtenues servaient à confectionner de petits objets, comme les éléments de lanternes ou certaines parties des peignes.

CONSTATATIONS PATHOLOGIQUES EFFECTUÉES SUR LES ESPÈCES DOMESTIQUES DU *CASTRUM*

Hormis la présence de particularités anatomiques banales, comme la bifidité d'une côte de gros bétail, les seules anomalies observées portent sur les phalanges et les petits os des pattes arrières de bovins. Ceux-ci ont particulièrement souffert des efforts prolongés auxquels on les soumettait (BAKER, BROTHWELL 1980, p. 107-134).

Pour des raisons fort différentes, les phalanges et les métapodes des porcs ne sont pas en reste : certaines présentent des signes d'inflammation. Sinon un suidé est porteur d'une anomalie congénitale sans conséquence, un bloc vertébral des trois dernières vertèbres lombaires, et un autre est atteint d'une infection des mandibules. Les dents des porcins sont par ailleurs saines : l'émail dentaire ne présente aucune des anomalies (dysplasies) provoquées par des difficultés alimentaires prolongées et répétées.

En revanche, un capriné dont le radius est très déformé a été victime de ce genre de problème (insuffisance de fourniture de fourrage durant l'hiver ?) entraînant sa cachexie, sinon sa mort. La plupart des mandibules de moutons sont recouvertes d'un dépôt minéral très brillant (**figure 19**) résultant de la consommation de végétaux riches en silice, probablement ceux des chaumes.

Figure 19 – Melun (Seine-et-Marne). Dépôts de tartre brillant sur les dents de caprinés.
[© J.-C. Le Blay, GRAM]

Enfin l'ergot de la patte d'un coq est brisé : cette constatation peut être différemment interprétée selon qu'il s'agisse d'un banal accident de basse-cour ou d'une brisure volontaire. Varron rapporte qu'on procède ainsi pour éviter que les coqs ne se battent entre eux, ce qui réalise une sorte de chaponnage (VARRON 1978, *R.R.* III, 9). Le volatile ainsi mutilé perd sa combativité, engraisse plus facilement, ce qui rend sa chair plus tendre et améliore notablement sa prise de poids (SERJEANTSON 2009, p. 273).

ÉLÉMENTS DE COMPARAISON

Dans la région de *Meteglo*, plusieurs sites du Ve siècle ont fait l'objet d'une étude archéozoologique.

Le premier se trouve à Melun, à une petite centaine de mètres au sud du *castrum*, sur la rive gauche de la Seine, quai Joffre, au niveau des *anciennes usines Vernin* (QUEREL 2004). Là, une petite habitation en matériaux périssables et ses annexes ont livré du mobilier du Ve siècle ainsi qu'une petite centaine d'ossements animaux (**figure 20**). Le porc y est particulièrement bien placé et les proportions des autres espèces rappellent celles du *castrum*.

Melun, anciennes usines Vernin	NR	% NR 3	PR	% PR 3	NMI
Cheval	2				1
Bœuf	13	25,5	835	69	3
Porc	28	60,7	330	27	4
Caprinés	7	13,8	45	4	4
Coq	13				3
Canard colvert	1				1
Cerf	bois		np		1
Lièvre	1				1
Huître	1		np		1
Mammifères indéterminés	38				
Total	NR : 91	NR : 48	1 210 g	1 210 g	NMI : 19
Total déterminés	NR : 53				

Figure 20 – Melun (Seine-et-Marne).
Inventaire des restes osseux du site des anciennes usines Vernin.

L'autre est plus éloigné, puisqu'il se trouve à la limite occidentale de la Seine-et-Marne et de l'Essonne, sur la commune de Saint-Pierre-du-Perray (Essonne). Il s'agit d'un établissement rural de moyenne importance « La Tour Maury », fouilles du Groupement études recherches archéologiques Melun-Sénart Essonne [Gerame], dir. Daniel Gérard, (LE BLAY 2004) implanté depuis l'époque romaine et dont les niveaux du Ve siècle (cabanes, fosses et silos) ont livré quelques centaines d'ossements (**figure 21**). Toutefois, ici comme dans la plupart des établissements ruraux du secteur les caprinés arrivent *ex æquo*.

Le dernier est situé à la limite de la cité des Meldes, au niveau de Châteaubleau (*Riobe* de la table de Peutinger) : les niveaux de réoccupation tardive du théâtre fouillés par l'Association La Riobe sous la direction de Fabien Pilon, ont livré des ensembles (**figure 22**) rappelant ceux du *castrum* melunais (seules les données archéozoologiques de la première campagne de fouilles ont été publiées : LE BLAY 2008.

« La Tour Maury » (91)	NR	% NR 3
Bœuf	26	21,9
Porc	47	39,4
Caprinés	46	38,7
Coq	22	
Pigeon sp.	1	
Canard colvert	1	
Cerf	1	
Rongeurs sp.	2	
Mammifères indéterminés	60	
Total	NR : 206	NR : 142
Total déterminés	NR : 142	

Figure 21 – Saint-Pierre-du-Perray (Essonne), « La Tour Maury ». Inventaire des restes osseux.

Théâtre 2008/2013	NR	% NR 3	PR	% PR 3
Cheval	47			
Bœuf	1 054	27,6	25 113	58,4
Porc	1 880	49,3	13 291	30,9
Caprinés sp.	878	23,0	4 591	10,6
Chèvre	4			
Coq	250			
Oie	12			
Pigeon	17			
Cerf	44			
Chevreuil	1			
Sanglier	18			
Lièvre	54			
Perdrix	3			
Ours	1			
Renard	2			
Chien	67			
Chat	5			
Blaireau	3			
Castor	1			
Putois	1			
Grand corbeau	1			
Corneille	3			
Corbeau freux	3			
Pie	4			
Geai	1			
Buse variable	2			
Lerot	*			
Rat noir	*			
Campagnol terrestre	*			
Taupe	*			
Tortue sp.	1			
Huître	8			
Coque	1			
Esc. de Bourgogne				
Escargot sp.				
Crapaud sp.				
Amphibiens				
Oiseaux sp.	35			
Mammifères indéterminés	4 207			
Total	NR : 8 608			
Total déterminés	NR : 4 401	NR : 3 812	42 995 g	42 995 g

Figure 22 – Châteaubleau (Seine-et-Marne). Inventaire des restes du théâtre.

COMMENTAIRES

Au terme de cette étude et à partir des seuls ossements animaux, il reste encore difficile de se faire une idée de la vie quotidienne à *Meteglo*. Les terrains situés au sud du fleuve ne sont plus occupés (BESSON *et alii* 2011) et en dehors du *castrum*, les rives, les coteaux et le plateau briard sont le siège d'établissements ruraux plus ou moins florissants (OUZOULIAS, VAN OSSEL 2001). Ici, les points que l'archéozoologie aide à éclaircir concernent l'exclusion éventuelle des animaux des pratiques religieuses et son impact sur l'approvisionnement du *castrum*, l'origine de la viande et la gestion des déchets.

Impact des pratiques religieuses sur la consommation de viande

Pendant plusieurs siècles, les Romains ont donné aux animaux une place fondamentale dans leurs rites religieux (LEPETZ, VAN ANDRINGA 2008). Le sacrifice en public comportait le partage inégal des pièces de viande entre les hommes et les dieux (SCHEID 2005) : ceux-ci avaient droit aux viscères et à une partie de l'arrière-train des animaux (sacrum, parties caudales, ...) qui de ce fait n'étaient pas consommées par les humains. Lors des sacrifices, ces parties étaient brûlées puis enfouies dans les *favissa* (poubelles) des temples. Les autres viandes étaient partagées entre les participants qui en consommaient certaines mais avaient également la possibilité de les distribuer, voire de les vendre (EKROTH 2007). Mais si l'abattage s'effectuait en privé comme chez un boucher ou un simple particulier, on pouvait détourner ces règles surtout dans le cas d'animaux peu volumineux comme les porcs ou les caprinés.

La conversion de l'empereur Constantin à la religion chrétienne allait changer totalement ces pratiques puisque les sacrifices publics furent interdits et en particulier ceux concernant les bovins, procurant rappelons-le, la quasi-totalité de la viande vendue toute préparée. Aux IVe-Ve siècles on fut ainsi réduit à manger de la viande non sacrificielle à la condition qu'elle fut saine.

L'interdiction réitérée de nombreuses fois par les pères de l'église d'associer les animaux aux pratiques religieuses laisse pourtant douter de l'application de ces règles. Ainsi à l'extrême fin du IVe siècle, au moment où la défaite du paganisme était consommée (LORIOT, BADEL 1993, p. 675), un correspondant d'Augustin (*Publicola*, *Epist. ad Aug*. 46, 8) atteste la présence de viande immolée dans le *macellum* de certaines cités (MARY, SOT 2002, p. 81-96). Son témoignage rappelle celui relaté par Pline (PLINE LE JEUNE 1928, *Ep. X*, 96, 10) trois siècles auparavant, parlant de l'expansion du christianisme en Bithynie : « Il n'est certes pas douteux que les temples qui étaient désormais presque abandonnés, commencent à être fréquentés, que les sacrifices longtemps interrompus reprennent, que partout on vend la chair des victimes qui jusqu'à présent ne trouvait plus que de rares acheteurs ». À Melun une telle situation a pu exister d'autant plus qu'une partie des militaires hébergés dans le *castrum* pouvait être d'origine germanique et probablement païenne (CARRIÉ, ROUSSELLE 1999, p. 640). La représentation squelettique des ensembles du Ve siècle (**figure 6**) apporte ainsi quelques indices intéressants : des sacrum de bœuf y figurent à plusieurs reprises alors qu'ils auraient dû être brûlés si l'on avait sacrifié selon le rite romain. Il est donc possible que le gros bétail consommé dans le *castrum* ait été abattu sans faste, ce qui laisse penser que les nouvelles règles religieuses romaines étaient appliquées. Reste seulement à savoir s'il est possible d'être aussi affirmatif à partir de cette observation limitée. De même, la population ne se remet pas à manger du chien ou du cheval, alors que c'est le cas dans les campagnes briardes ou à Châteaubleau dans les contextes tardifs que ont été étudiés.

D'autres victimes sacrificielles à la portée de tous (SERJEANTSON 2009, p. 351), les gallinacés (poules ou coqs) apportent quelques indices supplémentaires. Au Ve siècle

dans les ensembles osseux du *castrum*, leurs proportions ont baissé de moitié par rapport à celles du Haut-Empire et ne représentent plus que 5 à 6 % du NR. Cette baisse est encore plus nette à Châteaubleau, agglomération de l'est de la Seine-et-Marne où les pratiques religieuses étaient très développées : de plus là-bas, les fortes proportions de coqs relevées aux IIe-IIIe siècles dans les quartiers proches du complexe religieux central ou du sanctuaire nord (BONTROND *et alii* 2008, p. 95), chutent fortement à la transition IVe-Ve siècle en particulier lors de la réoccupation de l'*orchestra* du théâtre.

Seules les poubelles des cuisines des *mithrea* de certaines agglomérations de Gaule du nord livrent encore de grandes quantités de gallinacés mâles (GAIDON-BUNUEL 2008, p. 261). Mais cette fois, il ne s'agit pas du sacrifice romain traditionnel.

L'ORIGINE DE LA VIANDE

Les restes osseux animaux du *castrum* reflètent des habitudes alimentaires analogues à celles des milieux aisés de *Metlosedvm* au cours du Haut-Empire (LE BLAY 2005) ou de Châteaubleau au IVe-Ve siècle, suggérant que nombre d'habitants vivent dans l'aisance et que les habitudes alimentaires se sont peu modifiées durant la présence romaine. Mais s'il n'y a plus de sacrifices et que ceux chargés de préparer et de distribuer la viande ne peuvent plus en obtenir par cette filière, comment s'en procurer ? La possibilité qu'a désormais chacun d'abattre sur place (tout au moins les bouchers dans le cas des gros animaux) donne une partie de la réponse. Le fait que les déchets soient livrés aux chiens, habituellement exclus des officines bouchères, plaide également dans le sens d'un abattage opportuniste et ubiquitaire, tout au moins pour les petits et moyens mammifères. À moins qu'à l'exemple de l'Europe médiévale on ait abattu n'importe où ainsi qu'on le constate encore dans de nombreux pays du monde actuel.

Toutefois en raison de son prix d'achat et du coût de son abattage, le gros bétail restait uniquement à la portée de ceux qui avaient les moyens de s'en procurer, à savoir les élites civiles ou militaires également consommatrices de denrées coûteuses. Et pour l'abattre, il fallait avoir recours aux services d'un professionnel.

Une autre source de viande pouvait être l'annone. Depuis le IIIe siècle, celle-ci était en place dans la *civita*s sénone comme l'atteste le diplôme de *C. Amatius Paterninus* (HIRSCHFELD, ZANGMEISTER 1904, *CIL* XIII 2949). Ce type d'approvisionnement destiné entre autre à l'armée consistait à acheter ou réquisitionner des denrées dans les établissements ruraux de la région, voire jusque dans des régions éloignées. Cette seconde possibilité ne posait pas problème et depuis des temps lointains les témoignages de déplacements d'animaux sur de grandes distances sont nombreux. Il en est ainsi de l'approvisionnement en bêtes sauvages destinées aux spectacles, de la transhumance du bétail dans la *Provincia,* sans oublier le témoignage de Pline l'Ancien (PLINE 2003, *HN, X*, 17) à propos des oies qui « arrivent à Rome à pied du pays des Morins ».

Par ailleurs, l'espace disponible à l'intérieur du *castrum* permettait l'élevage des porcs et de la volaille ainsi que leur abattage privé.

LA GESTION ET L'ORIGINE DES DÉCHETS

Dans un premier cas de figure, la relation est nette entre la nature des déchets et le statut du site où ils ont été retrouvés : c'est particulièrement le cas de Saint-Sauveur où s'élève un bâtiment important, le seul site à avoir livré des huîtres, des oies et du gibier en quantité. Ailleurs, c'est beaucoup moins évident d'autant plus que le désaccord entre l'importance des déchets et le nombre des animaux abattus est très net. Ainsi les déchets issus d'une fosse située au centre de l'échoppe mise au jour sur le site de la Médiathèque

peuvent-ils être cités en exemple : 14 restes de bœuf proviennent de trois individus dont on aurait dû obtenir au moins une tonne de viande, 23 restes de porcs proviennent de cinq individus fournissant habituellement une demie tonne de viande et les deux restes de caprinés proviennent de deux moutons à l'origine d'environ 50 kg de viande. De son côté, le petit dépotoir voisin de ladite échoppe a livré l'ensemble suivant : 39 restes de bœuf provenant de six individus (2 tonnes de viande), 83 restes de porcs pour un NMI de 5 (une demie tonne de viande), six restes de moutons obtenus à partir d'un seul individu (20 / 30 kg de viande). Si seuls les artisans exerçant dans ce local et leurs proches avaient abattu puis consommé toute la chair de ces animaux, les déchets qu'ils auraient laissés auraient été beaucoup plus abondants, mais ce n'est pas le cas.

Une première explication serait que la perte taphonomique fut phénoménale, mais l'absence des os les plus résistants a de quoi surprendre. D'autant plus que les manques ne concernent pas seulement les ossements mais aussi l'ensemble du mobilier avec de rares remontages et encore moins de céramiques entières. On est ainsi amené à penser qu'une bonne partie des déchets domestiques a été incinérée ou jetée dans la Seine, voire provient d'ailleurs. Les déchets étaient donc déplacés, mais comme la superficie du *castrum* est de l'ordre de quelques hectares, le nombre d'endroits dont ils pouvaient provenir était assez limité. Et si cela est vrai, où étaient-ils entreposés avant leur enfouissement ? Est-il possible que les occupants aient vécu à proximité d'ordures qu'il aurait fallu sans cesse déplacer et dans lesquels on puisait si l'on avait besoin de remblais ?

Une autre explication à ces manques dans la représentation squelettique serait que la fourniture de viande eut été confiée ou en partie à des bouchers chargés de sa préparation et/ou à l'annone.

Les réponses à ces questions sont multiples et rien ici ne privilégie l'une ou l'autre des pistes proposées (LEPETZ 2003 ; NIN 2003).

CONCLUSION

L'étude des ossements animaux du *castrum* de Melun a mis en lumière la persistance de coutumes alimentaires héritées du Haut-Empire, la multitude des sources d'approvisionnement, tout au moins celle des viandes, ainsi que la diversité d'un cheptel (**figure 23**) associant l'élevage intra-muros (la volaille et tout ou partie des porcs) et les productions rurales (celles de bovins et de caprinés). Les denrées coûteuses comme le gibier ou les produits de la mer destinées à l'alimentation des élites, civiles, militaires ou religieuses, nécessitaient probablement l'intercession de pourvoyeurs.

À l'abri de la muraille, l'artisanat des matières dures d'origine animale était mis en œuvre par les artisans du métal.

Par ses fonctions multiples, protectrice, stratégique ou militaire, par la diversité de ses habitats ainsi que par les activités que l'on y pratiquait, le *castrum* de *Meteglo* préfigurait ainsi le site féodal qui lui succéda. Toutefois son état de grâce, s'il y en eut un, ne dura que quelques générations. Car si les datations apportées par le mobilier sont fiables, dès la fin du IVe siècle le grand bâtiment central fut désaffecté et comblé d'ordures.

Dans les décennies qui suivirent, cette situation s'étendit à tous les habitats *intra muros* actuellement connus, transformés à leur tour en décharge. Pour couronner le tout, alors que l'archéologie atteste cet état au plus tard au milieu du Ve siècle, un texte plus tardif de Grégoire de Tours (540-594), l'*Histoire des Francs*, relate la prise du *castrum* par Chilpéric qui à son tour aurait ravagé toute la région vers 583. En conséquence de quoi, ce dernier ne saurait être tenu pour seul responsable du délabrement des lieux.

Bœuf (*Bos taurus*)
- Diamètre du col de l'omoplate (désormais Slc) : 43, 46, 57, 59 mm.
- Humérus, diamètre distal transverse (désormais Ddt) : 84 mm.
- Radius, diamètre proximal transverse (désormais Pdt) : 77, 81, 90 mm – Ddt : 65 mm.
- Métacarpe, longueur totale (désormais Lt) : 202 mm, Pdt : 62 mm, Ddt : 63 mm, Diam :35 mm.
- Autres métacarpes : Pdt : 61, 62 mm - Ddt : 65, 88 mm.
- Première phalange antérieure : Lt : 61/37, 62/32, 63/32, 63/35, 68/34, 71/36 mm.
- Fémur Ddt : 70 mm.
- Tibia Pdt : 81 mm - Ddt : 52, 55, 57, 76 mm.
- Métatarse Pdt : 43, 54 mm - Ddt : 56, 56, 71 mm.
- Talus Lt : 65, 71, 72, 76 mm.

Porc (Sus scrofa cf. domesticus)
- Diamètre du col de l'omoplate (Slc) : 20, 21, 21, 21, 22, 23,23, 24, 24, 24, 24, 24, 25, 25, 25, 25, 25, 26, 26, 26, 26, 27, 28, 28, 29 mm.
- Humérus Ddt : 31, 33, 34, 34, 34, 35, 35, 36, 36, 36, 36, 38, 38, 39 mm.
- Radius Pdt : 27, 28, 29, 29, 30, 31, 32 mm.
- Hauteur de l'ulna (Slc) : 30, 32, 33, 35, 36, 37, 38, 38, 39, 39, 42 mm.
- 3e Métacarpe Lt : 71, 76, 76, 77 mm.
- 4e Métacarpe Lt : 72, 78 mm.
- Première phalange Lt : 31, 37 mm.
- Fémur Ddt : 43 mm.
- Tibia Ddt : 30, 31, 31 mm.
- Talus Lt : 40, 41, 42, 42, 43, 43 mm.
- Calcanéum Lt : 82, 84 mm.
- 3e Métatarse Lt : 86, 89 mm.

Mouton (*Ovis aries*)
- Omoplate Slc : 21 mm.
- Humérus Ddt : 25, 27, 28, 28, 29, 30, 30 mm.
- Radius Lt : 153 mm, Pdt : 31 mm, Ddt : 30 mm – Autres, Pdt : 26, 28, 28, 32 mm ; Ddt : 29, 30 mm.
- Métacarpe Lt : 114, Pdt : 21, Ddt : 23,5 mm ;
  - Autre métacarpe Lt : 127 mm, Pdt : 24 mm, Ddt : 26 mm.
  - Autre métacarpe Lt : 129, Pdt : 24 mm.
  - Autres métacarpes : Pdt : 24, 24, 24, 32 mm – Ddt : 25, 25, 26, 28 mm.
- Tibia Ddt : 27, 28, 28, 29, 29, 30 mm.
- Talus Lt : 28 mm.

Chèvre (*Capra hircus*)
- Humérus Ddt : 31 mm.
- Radius Pdt : 32 mm.

Cheval (*Equus caballus*)
- Métacarpe Lt : 223, Pdt : 52, Ddt : 49 mm.

Coq (*Gallus gallus*)
- Coracoïde Lt : 46, 56, 57, 58 mm, Humérus Lt : 73 mm, Radius Lt : 58, 68, 75 mm,
- Ulna Lt : 60, 62, 70, 74 mm, Fémur Lt : 63, 74 mm, (autres fémurs Pdt : 17, 18 mm.)
- Tibiotarse Lt : 102, 110, 114, 112, 115, 118 mm, TMT ♂ Lt : 86, 86 mm.

Oie (*Anser anser*)
- Coracoide Lt : 75 mm.

Canard colvert (*Anas platyrynchos*)
- Ulna Lt : 72, 76, 79 mm.

Cerf (*Cervus elaphus*)
- Calcaneum, Lt : 107 mm.

Figure 23 – Melun (Seine-et-Marne), « Île Saint-Étienne », *castrum*.
Mesures osseuses des animaux du Ve siècle (ensemble du site).

REMERCIEMENTS

La présente étude n'aurait pu avoir lieu sans l'aide attentive de mon épouse Mireille Castille et la coopération de nombreuses personnes : l'équipe Gaule du CNRS (dir. Paul Van Ossel), les membres du Service Régional de l'Archéologie d'Île-de-France (en particulier Claire Besson, Dorothée Chaoui-Derieux et Olivier Puaux), les membres du Centre de Recherche Archéologique de la Vallée de l'Oise (Benoît Clavel, Stéphane Frère, Sébastien Lepetz, Jean-Hervé Yvinec) qui m'ont largement ouvert les portes de leurs laboratoires, le personnel du Service municipal d'archéologie de Melun (dir. Diane Laneluc), les membres du Groupe de recherche archéologique melunais (GRAM) ainsi que ceux de l'association La Riobe (dir. Fabion Pilon). Qu'ils trouvent tous ici l'expression de ma gratitude.

SOURCES IMPRIMÉES

C.I. CESAR (Ier s. av . J-C.) - *Guerre des Gaules*, trad. L.-A. Constans, Les Belles Lettres, Paris, 1924.

PALLADIUS (IVe s.) - *Traité d'Agriculture*, trad. R. Martin, Les Belles Lettres, Paris, 1976.

PLINE L'ANCIEN (vers 77) - *Histoire Naturelle, Livre VIII*, trad. A. Ernout, Les Belles Lettres, Paris, 2003.

PLINE LE JEUNE (IIe s.) - *Lettres, Livres I à X,* trad. M. Duruy, Les Belles Lettres, Paris, 1928.

VARRON (Ier s. av. J.-C.) - *Économie rurale*, trad. J. Heurgon, Les Belles Lettres, Paris, 1978.

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

ANDRÉ J. (1981) - *L'alimentation et la cuisine à Rome*, Les Belles Lettres, Paris, 252 p.

AUDOIN-ROUZEAU F. (1995) - La taille des animaux d'élevage à l'époque romaine et leur exportation, dans : *Homme et l'animal dans l'Antiquité romaine,* Actes du colloque de Nantes, 1991, Université de Tours, p. 79-100 (Hors série *Caesarodunum*).

BAKER J., BROTHWELL D. (1980) - *Animal diseases in Archaeology*, Academic Press, London, 237 p.

BARDOT-CAMBOT A. (2013) - *Les coquillages marins en Gaule romaine. Approche socio-économique et culturelle*, Archaeopress, Oxford, 270 p. (BAR International Series, 2481).

BAKER J., BROTHWELL D. (1980) - *Animal diseases in Archaeology*, Academic Press, London, 237 p.

BONNIN P. (2005) - Archéologie de la Seine dans le Melunais. Histoire et Archéologie du pays melunais, *Bulletin* 1, GRAM, Melun, p. 91-103.

BONTROND R., LE BLAY J.-C., LEPETZ S., PARTHUISOT F., PILON F., VAN ANDRINGA W. (2008) - De la diversité des contextes : les os animaux des sanctuaires de l'agglomération de Châteaubleau, dans : LEPETZ S., VAN ANDRINGA W. (dir.) - *Archéologie du sacrifice animal en Gaule romaine. Rituels et pratiques alimentaires*, Éditions Mergoil, p. 89-102 (Collection Archéologie des plantes et des animaux, 2).

CARRIÉ J.-M., ROUSSELLE A. (1999) - *L'Empire romain en mutation des Sévères à Constantin*, Points, p. 192-337 (Collection Histoire).

CASTILLE M., LE BLAY J.-C. (1991) - *Compte-rendu de sauvetage archéologique effectué aux abords de l'église Notre-Dame de Melun*, Notes manuscrites, plan, photos, illustrations, archives de l'ACAME, Melun, inédit.

CHAIX L., MÉNIEL P. (2001) - *Archéozoologie. Les animaux et l'archéologie*, Paris, Éditions Errance, 240 p.

CHASTAGNOL A. (1991) - *Le Bas-Empire*, Paris, Armand Colin, Collection Histoire Ancienne. 3e édition.

CIÉZAR P. (2001) - L'enceinte du Bas-Empire de l'île Saint-Étienne. Les découvertes du chantier de la Médiathèque, dans : *Mémoires du Groupement Archéologique de Seine-et-Marne. Journée d'hommage à Jacqueline Cottard : Melun, 2000 ans d'histoire*, Actes des 2es rencontres archéologiques de Seine-et-Marne, Melun 24 juin 2001, p. 55-72.

CLAVEL B. (2001) - L'animal dans l'alimentation médiévale et moderne en France du nord (XIIe-XVIIe siècles), Lille, *Revue archéologique de Picardie*, numéro spécial 19, 204 p.

BESSON C., BONNIN P., LANELUC D., LE BLAY J.-C., LUCCISANO S., PUAUX O., VAN OSSEL P. (2011) - *Travaux du groupe de travail « Melun »*, SRA Île-de-France, UMR Archéologie et Sciences de l'Antiquité (Université de Nanterre), Service municipal d'archéologie de Melun, Groupe de recherche archéologique melunais, Groupe de recherche subaquatique.

DURAND I. (2008) - Peignes et étuis en os et bois de cerf du théâtre de Drevant (Cher), dans : DURAND I. (dir.), *Le travail de l'os, du bois de cerf et de la corne à l'époque romaine : un artisanat en marge ?*, Actes du colloque de Chauvigny, 8-9 décembre 2005, Montagnac, Éditions Monique Mergoil, p. 191 (Monographies *Instrumentum*, 34).

DUVAL C., LEPETZ S., HORARD-HERBIN M.-P. (2012) - Diversité des cheptels et diversification des morphotypes bovins dans le tiers nord-ouest des Gaules, entre la fin de l'âge du Fer et la période romaine, *Gallia*, 69 (2), p. 1-36.

EKROTH G. (2007) - Meat in ancient Greece: sacrificial, sacred or secular?, dans : *Sacrifices, marché de la viande et pratiques alimentaires dans les cités du monde romain*, Éditions Brepols, *Food and History*, 5 (1), p. 249-272.

GAIDON-BUNUEL M.-A., CAILLAT P. (2008) - Honorer Mithra en mangeant : la cuisine du *mithraeum* de Septeuil, dans : LEPETZ S., VAN ANDRINGA W. (dir.), *Archéologie du sacrifice animal en Gaule romaine, Rituels et pratiques alimentaires*, p. 255-266.

HIRSCHFELD O., ZANGEMEISTER C. (éd.) (1904) - *Inscriptiones Trium Galliarum et Germaniorium Latinae, Corpus Inscriptionum Latinarium XIII, pars I, fasciculus II, Inscriptiones Belgicae*, Berlin.

HORARD-HERBIN M.-P., VIGNE J.-D. (dir.) (2005) - *Animaux, environnements et sociétés,* Paris, Éditions Errance, 191 p. (Collection « Archéologiques »).

ISMAËL J., LE BLAY J.-C., MONTEMBAULT V., PILON F. (2008) - Châteaubleau, le quartier nord de l'agglomération antique : Première approche, dans : *Les sanctuaires et les habitats de Châteaubleau (Seine-et-Marne). Bilan des travaux antérieurs à 2005,* Dioecesis Galliarum, Nanterre, p. 107-121 (Dioecesis Galliarum, Document de travail, 8).

KIESEWALTER L. (1886) - *Skelettmessungen am Pferde als Beitrag zur theoretischen Grundlage der Beurteilungslehre des Pferdes*, Diss, Leipzig.

LANELUC D. (2005) - Melun. Le rempart du Bas-Empire sur le site de la Médiathèque, Melun, GRAM, *Histoire et Archéologie du Pays melunais*, 1, p. 77-87.

LANELUC D. (2008) - Melun, île Saint-Étienne, dans : GRIFFISCH J.-N., MAGNAN D., MORDANT D. (dir.), *Carte archéologique de la Gaule: la Seine-et-Marne*, 77 (2), p. 857.

LE BLAY J.-C. (2001) - Le rempart du Bas-Empire de Melun, dans : OUZOULIAS P., VAN OSSEL P. (dir.), *Les campagnes de l'Île-de-France de Constantin à Clovis. L'époque romaine tardive en Île-de-France*, Paris, 2001, p. 169-181 (Dioecesis Galliarum, Document de travail, 5).

LE BLAY J.-C. (2004) - *Étude de la faune tardo-antique de « La Tour Maury » (Saint-Pierre-du-Perray, Essonne), archives du Groupement d'étude et de recherche archéologique de Sénart (GERAME)*, étude inédite.

LE BLAY J.-C. (2005) - Aspects de la consommation gallo-romaine à Melun. L'exemple de la cité administrative (site P.C. Baron 1965), Melun, GRAM, *Histoire et Archéologie du pays melunais*, 1, p. 53-59.

LE BLAY J.-C. (2008) - La faune du théâtre de Châteaubleau : présentation et première approche. *Les sanctuaires et les habitats de Châteaubleau (Seine-et-Marne). Bilan des travaux antérieurs à 2005*, Nanterre, p. 97-106 (Dioecesis Galliarum, Document de travai, 8).

LE BLAY J.-C., LEPETZ S., YVINEC J.-H. (1997) - L'élevage dans l'Antiquité tardive en Île-de-France, dans : OUZOULIAS P., VAN OSSEL P. (dir.), *Les campagnes de l'Île-de-France de Constantin à Clovis, L'époque romaine tardive en Île-de-France*, Paris, p. 49-67 (Dioecesis Galliarum, Document de travail, 3).

LE BLAY J.-C., LUCCISANO S. (2001) - *Rapport d'intervention archéologique, site TND 2000 à Melun (Seine-et-Marne)*, Melun, Archives du GRAM (plan et illustrations), inédit.

LEPETZ S. (1996) - L'animal dans la société gallo-romaine de la France du nord, *Revue archéologique de Picardie*, numéro spécial 12.

LEPETZ S. (2003) - Gérer les rejets de boucherie et les cadavres animaux dans les villes de Gaule romaine, dans : BALLET P., CORDIER P., DIEUDONNÉ-GLAD N. (dir.), *La ville et ses déchets dans le monde romain : rebuts et recyclages, Actes du colloque de Poitiers, 19-21 septembre 2002*, Éditions Mergoil, Montagnac, p. 209-217 (Collection Archéologie et Histoire romaine).

LEPETZ S. (2007) - Boucherie, sacrifice et marché de la viande en Gaule romaine septentrionale, dans : *Sacrifices, marché de la viande et pratiques alimentaires dans les cités du monde romain*, Éditions Brepols, Food and History, 5 (1), p. 73-105.

LEPETZ S., OUESLATI T. (2003) - La consommation de viande dans les villes romaines d'Île-de-France au Ier siècle. Les cas de Meaux et de Paris (Seine-et-Marne, Seine), *Revue archéologique du Centre de la France*, 42, p. 41-59.

LEPETZ S., VAN ANDRINGA W. (dir.) (2008) - *Archéologie du sacrifice animal en Gaule romaine. Rituels et pratiques alimentaires*, Montagnac, Éditions Mergoil, 306 p. (Collection Archéologie des plantes et des animaux, 2).

LIGNEREUX Y., PETERS J. (1996) - Techniques de découpe et rejets osseux en Gaule romaine, *Anthropozoologica*, 24, p. 45-98.

LORIOT X., BADEL C. (dir.) (1993) - *Sources d'histoire romaine, Ier siècle av. J.-C., début du Ve siècle apr. J.-C.*, Textes essentiels, Paris, Larousse, 856 p.

MAC-GREGOR A. (1989) - Bone, antler and horn industries in the urban context, dans : SERJEANTSON D., WALDRON T. (eds.), *Diet and crafts in towns, the evidence of animal remains from the Roman to the post-Medieval periods*, Oxford, p. 107-128 (BAR British series, 199).

MARY L., SOT M. (éd.) (2002) - *Impies et Paiens entre Antiquité et Moyen Âge*, Paris, p. 81-96.

MATOLCSI J. (1970) - Historische Erforschung der Körpergrösse des Rindes auf Grund von Ungarischem Knochenmaterial. *Zeitschrift für Tierzüchtung und Züchtungsbiologie*, 87 (1-4), p. 89-137.

MAURY O., CHANBARD C. (1990) - *Melun (Seine-et-Marne). Le site du Prieuré Saint-Sauveur, Document final de synthèse*, Service municipal d'Archéologie de Melun, SRA Île-de-France, p. 65-105.

NIN N., LEGUILLOUX M. (2003) - La gestion des déchets à Aix-en-Provence dans l'Antiquité, dans : BAILLET P., CORDIER P., DIEUDONNÉ-GLAD N. (dir.), *La ville et ses déchets dans le monde romain : rebuts et recyclage*, Éditions Mergoil, p. 133-163.

OUESLATI T. (2006) - *Approche archéozoologique des modes d'acquisition, de transformation et de consommation des ressources animales dans le contexte urbain gallo-romain de Lutèce (Paris, France)*, Oxford, 416 p. (BAR International Series, 1479).

OUZOULIAS P., VAN OSSEL P. (2001) - Dynamiques de peuplement et formes de l'habitat tardif : le cas de l'Île-de-France, dans : OUZOULIAS P., PELLECUER C., RAYNAUD C., VAN OSSEL P., GARMY P. (dir.), *Les campagnes de la Gaule à la fin de l'Antiquité*, Actes du Colloque de Montpellier, APDCA, Antibes, p. 147-172.

QUÉREL P. (2004) - *Melun, Usines Vernin, quai du Maréchal Joffre/rue Dajot. Août-décembre 1998 (77288040 AH), Document final de synthèse*, Inrap, SRA Île-de-France, vol. I.

RODET-BELARBI I., MALLET F. (2008) - Le travail du bois de cerf à Villeparisis (Seine-et-Marne) : un dépotoir au sein d'un atelier de potier du Bas-Empire, *Revue archéologique du Centre de la France* [en ligne, Tome 45-46 | 2006-2007, mis en ligne le 8 avril 2008, consulté le 4 février 2012. URL : http://racf.revues.org/793].

SCHEID J. (2005) - *Quand faire, c'est croire. Les rites sacrificiels des Romains*, Aubier, 348 p. (Collection historique).

SCHNEIDER S., LEPETZ S. (2007) - L'exploitation, la commercialisation et la consommation des huîtres à l'époque romaine en Gaule. Origine géographique et source d'approvisionnement des huîtres du Vieil-Évreux et de Chartres, dans : RIDEL E., BARRÉ E., ZYSBERG A. (éd.), *Les nourritures de la mer, de la criée à l'assiette*, Actes du Colloque de Tatihou 2003, Centre de Recherche d'Histoire Quantitative, Caen, Histoire maritime, 4, p. 11-34.

SERJEANTSON D. (2009) - *Birds*, Cambridge Manuals in Archaeology, 486 p.

TEICHERT M. (1969) - Osteometrische Untersuchungen zur Berechnung der Widerristhöhe bei Schafen, dans : CLASON A. T (ed.), *Archaeozoological Studies*, North Holland, Amsterdam, p. 51-71.

VAN OSSEL P. (2011) - Les Sigillées du groupe Argonne dans le Bassin parisien au Bas-Empire. Caractérisation, production et diffusion, dans : VAN OSSEL P. (dir), BERTIN P., SÉGUIER J.-M. (coll.), *Les céramiques de l'Antiquité tardive en Île-de-France et dans le Bassin parisien*, Volume II, Synthèses, Nanterre, p. 231-254. (Dioecesis Galliarum, Document de travail, 9).

WILSON B., GRIGSON C., PAYNE S. (éd.) (1982) - *Ageing And Sexing Animal Bones from Archeological Sites*, Oxford, 268 p. (BAR, British Series, 109)

YVINEC J.-H (1993) - Le dépotoir de boucherie des thermes de Champlieu (Oise), *Revue archéologique de Picardie*, 1-2, p. 201-208.

Jean-Claude LE BLAY
Groupe de recherche archéologique melunais
jeanclaude.leblay@club-internet.fr

Pour citer cet article

LE BLAY J.-C., 2013 - Premiers éléments de vie quotidienne au sein du castrum de Melun (Seine-et-Marne) au Ve siècle, l'apport des restes osseux animaux, *RAIF*, 6, p. 131-159.

Revue archéologique d'Île-de-France, numéro 6 – 2013

Table des matières

5 Pierre BODU *avec la collaboration de* Fabrice RIGAULT
LE GISEMENT MAGDALÉNIEN DE LUMIGNY (SEINE-ET-MARNE)
nouveau regard sur une série lithique d'importance

31 Mathieu DUPLESSIS (†), Valérie DELATTRE, Ginette AUXIETTE
UN DÉPÔT COMPOSITE ET ATYPIQUE D'UN HUMAIN ET D'ANIMAUX
le silo 27 (Hallstatt final/La Tène ancienne) de « la Butte aux Bergers » à Chilly-Mazarin (Essonne)

55 Blandine LECOMTE-SCHMITT
CADRES DE PUITS ET PUITS BOISÉS
l'utilisation du bois dans la construction des puits d'Île-de-France,
de la période gauloise à l'Époque moderne. Données xylologiques

75 Jean-Gabriel PARIAT, Aurélien LEFEUVRE, Vanessa MARET
LE « ROND-POINT DE LA FAUCONNIÈRE » À GONESSE (VAL-D'OISE)
un nouvel ensemble funéraire du début du IIIe siècle av. J.-C. dans le nord-est francilien

109 Benjamin VAN DEN BOSSCHE
UNE OCCUPATION DE LA FIN DU PREMIER ÂGE DU FER EN BORDURE DE SEINE
le site des « Herbages » aux Mureaux (Yvelines)

131 Jean-Claude LE BLAY
PREMIERS ÉLÉMENTS DE VIE QUOTIDIENNE
AU SEIN DU *CASTRUM* DE MELUN (SEINE-ET-MARNE) AU Ve SIÈCLE
l'apport des restes osseux animaux

161 Cyrille LE FORESTIER
LES CHAUSSURES GALLO-ROMAINES EN ÎLE-DE-FRANCE
approche archéo-anthropologique

185 Isabelle ABADIE, *avec la collaboration de* François GENTILI
et la participation de Bruno BOULESTIN, Philippe CHARLIER et Jean-Hervé YVINEC
TRACES D'INTERVENTIONS ANTHROPIQUES SUR DES RESTES OSSEUX HUMAINS
DÉPOSÉS DANS UN SILO DU HAUT MOYEN ÂGE
site de « La Confiserie », Villiers-le-Bel (Val-d'Oise)

223 François RENEL
UN EXEMPLE DE MISE EN VALEUR DU POTENTIEL HYDRAULIQUE
D'UN VALLON AU COURS DES PÉRIODES MÉDIÉVALE ET MODERNE
la « Zac Pépinière », Tigery (Essonne)

245 Sylvie ROBIN, Jean-Pierre GÉLY
MÉTHODE D'ÉTUDE DES ANCIENNES CARRIÈRES ET DE LEUR AMÉNAGEMENT URBAIN
l'exemple de Passy (maison de Balzac, 16e arrondissement de Paris)

265 Luz Mercedes MAYA-PION
UNE EXPÉRIENCE DE GESTION DU MOBILIER À L'INRAP EN ÎLE-DE-FRANCE

NUMÉRO ISSN : 2101 - 3608

PRIX : 20 €