

Des aliments des vivants aux rituels des morts : rôle des denrées végétales dans les pratiques funéraires de la Gaule Belgique (Ier s. av. n. è. - IVe s. de n. è.)

Les sources écrites et iconographiques, ainsi que le mobilier archéologique, rendent compte de la richesse des cultures alimentaires dans la sphère méditerranéenne antique. En revanche, les dépôts alimentaires en contexte cultuel ou funéraire, où les denrées sont détournées de leur fonction strictement nourricière, n'ont pas encore fait l'objet d'une synthèse significative en dehors de cette zone.

Le rite de la crémation, dominant dans le monde romain au cours des deux premiers siècles de notre ère, implique le dépôt sur le bûcher de mobiliers et offrandes de différentes natures. La composante végétale y occupe une place centrale, dont témoignent sources écrites qui citent fruits, noix, parfums, bois et résines odoriférants, mets issus de la sphère domestique, guirlandes florales, pains et autres préparations alimentaires. Une part de ces vestiges sont attestés dans les bûchers primaires, résidus secondaires de crémation, et ensembles incinérés dépourvus d'ossuaire, dans toutes les provinces de l'Empire. La conservation des restes organiques en contexte archéologique résulte de la carbonisation liée au feu.

Des études carpologiques menées à Pompéi, sur la nécropole de la Porta Nocera, ont délivré plus de 10 000 restes documentant les funérailles, la fermeture des tombes et les sacrifices commémoratifs (Zech-Matterne & Derreumaux dans Van Andringa, Duday & Lepetz [dir.], 2013). Elles viennent compléter un corpus déjà étoffé, mais figurent parmi les rares approches directement connectées à une archéologie du geste (Van Andringa, 2021)¹, offrant ainsi un cadre interprétatif unique pour d'autres régions, comme les Gaules, où coexistait avant la conquête romaine une mosaïque de peuples entretenant avec le monde méditerranéen des relations d'intensité variable.

Ce projet doctoral vise ainsi à restituer le rôle des denrées alimentaires végétales entre Seine et Rhin. Il s'agit d'appréhender celles-ci comme de véritables opérateurs rituels, l'aliment étant détourné de sa fonction première pour être investi d'une charge symbolique propre au rite funéraire, participant à l'instauration d'une continuité entre le monde des vivants et celui des morts. Longtemps sous-documentée, la Gaule Belgique apparaît aujourd'hui comme une zone d'intérêt majeur pour l'étude des pratiques funéraires, tant du point de vue archéologique que bioarchéologique. En s'appuyant sur les corpus archéologiques et archéobotaniques existants, complétés de nouvelles études conduites dans le cadre de ce doctorat pourra être élaborée la première synthèse d'ampleur consacrée aux pratiques alimentaires en contexte funéraire, en Gaule romaine. Les approches carpologiques² seront privilégiées, car elles constituent un outil particulièrement pertinent pour documenter les denrées alimentaires brutes et les aliments transformés associés aux crémations et sacrifices. L'étude reposera sur des ensembles récemment fouillés en France, Belgique, Allemagne de l'ouest, sud des Pays-Bas et Luxembourg. Les responsables d'opérations et spécialistes concernés ont d'ores et déjà donné leur accord de principe pour accéder aux données et au matériel, garantissant ainsi la conduite du projet. L'enquête adoptera une approche résolument interdisciplinaire, croisant archéologie funéraire, archéologie du geste, anthropologie, bioarchéologie et sources antiques textuelles, épigraphiques et iconographiques. Les apports des travaux d'ethnologues et de sociologues spécialisés dans l'étude des rituels funéraires viendront compléter l'analyse. Afin d'élargir la réflexion aux questions d'identité et de cultures alimentaires funéraires, les données relatives à l'alimentation carnée seront également intégrées (Van

¹ L'archéologie du geste est une approche qui vise à restituer et à interpréter les enchaînements d'actions intentionnelles ayant produit les vestiges archéologiques, en considérant ces derniers comme le résultat de gestes socialement codifiés et inscrits dans un cadre de pensée partagé. Elle s'attache à replacer les pratiques matérielles dans leur temporalité, leur dimension corporelle et leur signification sociale et symbolique, afin d'appréhender les comportements humains non seulement à travers les objets, mais à travers les actes qui les ont générés.

² La carpologie est une discipline de l'archéobotanique qui étudie les restes végétaux macroscopiques (graines, fruits, noyaux, enveloppes, fragments de céréales, etc.) issus de contextes archéologiques.

Andringa & Lepetz, 2004). Pour caractériser les restes de « pains » au sens large, il sera fait appel à la tomographie aux rayons X et à la microscopie électronique à balayage, selon des protocoles déjà mis en œuvre par les encadrants (Heiss et al., 2021). Le MNHN dispose pour ce faire des plateformes analytiques nécessaires, déjà mobilisées pour l'étude de pains de Pompéi et d'Herculanum dans le cadre de l'ANR ArkaoAG.

Plus précisément, ce projet doctoral ambitionne :

- Afin de mieux cerner les pratiques rituelles, d'observer la diversité spécifique des végétaux, leur ubiquité et abondance, leurs origines et modes d'acquisition, leurs modalités de préparation et de présentation, ainsi que la gestuelle liée à leur dépôt. Une attention particulière sera accordée au contexte archéologique et aux indices permettant d'identifier les acteurs impliqués dans ces pratiques. on s'interrogera sur la sélection des denrées jugées appropriées. Le garde-manger domestique constituait-il la principale source d'approvisionnement ou certaines denrées étaient-elles acquises spécifiquement ? Peut-on envisager l'existence de productions dédiées, issues de jardins funéraires ? Comment le repas étaient-ils préparés et dans quelles circonstances étaient-ils consommés ou intégralement brûlés ? existait-il des mises en scène particulières ? L'enquête intégrera les analyses archéozoologiques (mammifères, oiseaux, poissons...), afin d'appréhender l'ensemble du spectre alimentaire mobilisé.
- D'analyser les compositions en relation avec l'identité du défunt et la communauté en charge de ses funérailles. Il s'agira d'établir des corrélations éventuelles entre végétaux et statut social, fonctions, rang au sein de la famille, âge, sexe ou origine ethnique informations qui figurent en partie sur le monument lapidaire ou la stèle. Les tombes les plus riches livrent-elles des produits plus rares, sont-elles mieux dotées ? Enfin, l'étude visera à mettre en évidence l'investissement plus intime des familles et individus dans le rituel funéraire.
- De comprendre la manière dont les communautés locales adaptent, combinent et stabilisent des pratiques rituelles perçues comme efficaces, et d'analyser leur inscription dans le processus de provincialisation romaine. Cette réflexion s'appuiera sur une approche comparative intégrant les sépultures de l'âge du Fer — où la crémation est également attestée — et les rares contextes à crémation du Bas-Empire. Elle permettra d'évaluer la permanence ou transformation des usages, d'éventuelles standardisations des pratiques rituelles incluant des végétaux, en envisageant les changements sociétaux comme des processus progressifs plutôt que des ruptures brutales. Elle mettra également en lumière les variations régionales, de contextes, urbains vs ruraux, et de types de structures (tombes-bûchers primaires, dépôts secondaires). Seront enfin interrogés l'accessibilité des denrées végétales, notamment issues des circuits commerciaux, et le rôle de certains végétaux comme marqueurs identitaires régionaux. L'analyse permettra au final d'explorer les marges de manœuvre laissées aux communautés, groupes familiaux et, le cas échéant, individus, au sein de systèmes rituels contraints par des traditions héritées et des pratiques locales, découlant notamment de leur distance au Limes de Germanie.

L'encadrement de la thèse associe un spécialiste de l'archéologie funéraire, directeur de plusieurs programmes sur la nécropole romaine de la Porta Nocera à Pompéi (William Van Andringa, Directeur d'études à l'EPHE/PSL), en charge de la problématique funéraire ainsi que de l'approche méthodologique fondée sur l'archéologie du geste, et une archéobotaniste (carpologue) spécialisée dans l'étude des patrimoines végétaux et des systèmes de culture protohistoriques et antiques (Véronique Mattered, Directrice de recherche au CNRS, unité BioArch, MNHN Paris). Ce projet s'inscrit pleinement dans les axes de l'Initiative Alimentation de Sorbonne Université en proposant d'explorer la diversité des cultures alimentaires funéraires afin de mettre en évidence les choix opérés par les communautés pour exprimer l'identité du défunt, leur rapport à la mort et les modalités de sa prise en charge. Réinvestie hors de ses fonctions quotidiennes, l'alimentation funéraire constitue un vecteur privilégié de médiation entre les vivants et les morts, en matérialisant, au moment du décès, des continuités sociales, mémorielles et identitaires au sein des communautés.

Bibliographie :

- HEISS A.G., MATTERNE V., MONTEIX N., TILLIER M., NOUS C., 2021, Contribution à l'histoire de la boulangerie romaine : étude de pains/galettes découverts en Gaule, Gallia 78, p. 261-296.
- PREISS S., MATTERNE V., LATRON F. (2005) – An approach to funerary rituals in the Roman provinces: plant remains from a Gallo-Roman cemetery at Faulquemont (Moselle, France), Vegetation History and Archaeobotany, 14, 4, pp. 362-372.
- VAN ANDRINGA et LEPETZ S. (2004) – Caractériser les rituels alimentaires dans les nécropoles gallo-romaines : l'apport conjoint des os et des textes. In : Barry L. (dir.), Archéologie des pratiques funéraires, approches critiques. Actes de la table ronde organisée en 2001 à Glux-en-Glenne. Bibracte 9, pp. 161-170.
- VAN ANDRINGA W., DUDAY H., LEPETZ S. (2013) – Mourir à Pompéi. Fouille d'un quartier funéraire de la nécropole romaine de Porta Nocera (2003-2007), Collection de l'Ecole française de Rome 468, Ecole Française de Rome, Roma, 2 vol.
- VAN ANDRINGA W. (2021) – Archéologie du geste. Rites et pratiques à Pompéi, Hermann, 198 p.
- ZECH-MATTERNE V. et DERREUMAUX M. (2013) – Macrorestes végétaux dans les pratiques funéraires : le témoignage de la carpologie, dans Van Andringa W., Duday H. et Lepetz S. (dir.), vol. 2, pp. 1401-1432.