

Le porc dans l'histoire de l'alimentation : Évolution des pratiques d'élevage et de consommation de l'Antiquité tardive au Moyen Âge central

Contexte et objectifs : La thèse de doctorat se place au cœur des dynamiques de l'alimentation en étudiant le rôle fondamental du porc dans les sociétés rurales et urbaines du nord de la France, de l'Antiquité tardive au Moyen Âge central. À travers une approche interdisciplinaire, cette thèse vise à comprendre l'évolution des pratiques alimentaires liées à l'élevage porcin, en prenant en compte les enjeux économiques, sociaux et environnementaux qui ont façonné ces pratiques. En effet, alors que l'histoire de l'élevage s'est concentrée sur des animaux comme les bovins, les ovins et les chevaux, le porc, bien que central dans les économies agricoles et commerciales, reste encore largement sous-exploré en tant qu'objet d'étude. Le porc, grâce à son régime omnivore et à sa grande capacité d'adaptation, s'inscrit entre les ressources domestiques et les milieux naturels, ce qui en fait un acteur clé des systèmes agropastoraux. Son élevage présente une grande diversité de pratiques, notamment l'élevage en liberté (pacage, glandée) ou en confinement (porcheries), chacune ayant des implications directes sur l'alimentation humaine. En raison de la conservation et de la commercialisation de sa viande, le porc devient un produit stratégique pour les échanges alimentaires, influençant directement la structuration des réseaux économiques et des modes de consommation à travers les siècles.

Approche Méthodologique : Cette thèse adoptera une approche archéozoologique combinant analyses dentaires, démographiques et biogéochimiques, enrichie par des données historiques, pour replacer l'élevage porcin dans son contexte socio-économique et environnemental. Son ambition est de distinguer clairement les pratiques d'élevage en liberté — comme le pacage et la glandée — des systèmes de confinement en porcheries. Pour ce faire, nous examinerons les hypoplasies dentaires, véritables marqueurs d'épisodes de stress pour l'animal, et analyserons les isotopes stables ($\delta^{13}\text{C}$, $\delta^{15}\text{N}$, δD pour le collagène osseux et $\delta^{13}\text{C}$, $\delta^{18}\text{O}$ pour l'émail dentaire). Ces outils nous permettront de reconstituer la nature des régimes alimentaires, de déterminer l'origine géographique des porcs et de comprendre leurs interactions avec leur environnement, révélant ainsi les stratégies de gestion et d'exploitation mises en œuvre par les sociétés anciennes.

Une comparaison diachronique et régionale : La démarche privilégie une vision diachronique, couvrant une large période de l'Antiquité tardive au Moyen Âge central, et intègre des sites urbains et ruraux situés principalement en Île-de-France et en Picardie. Dans ces deux régions, des contextes monastiques, castraux ou strictement agricoles offrent une diversité de données pour caractériser, selon les époques et les environnements, l'élevage porcin. Certains sites, déjà bien documentés (Tremblay-en-France, Saint-Denis, Orville, Boves, Démuin, Fouilloy...), sont propices à des analyses exhaustives ; d'autres, moins explorés, viendront enrichir le corpus et contribuer à une meilleure compréhension de la variabilité des pratiques. Les avancées récentes de la biogéochimie isotopique, notamment l'utilisation du δD (lié aux conditions climatiques et à la disponibilité de l'eau), ouvrent une perspective inédite pour étudier la manière dont les porcs étaient alimentés et déplacés, et pour relier ces éléments aux changements du paysage (déboisement, urbanisation) ou à la densité démographique.

Revisiter les Modèles d'Élevage et de Consommation : L'étude des modes d'alimentation des porcs à travers les siècles — qu'il s'agisse de la glandée en forêt, du pacage sur des terres communales ou de l'élevage intensif en enclos — met en lumière la variété de stratégies adoptées par les populations antiques et médiévales en réponse aux contraintes et opportunités locales. La question de l'adaptation face aux crises (famines, épidémies) et aux mutations économiques (essor urbain, nouvelles voies commerciales) y occupe une place centrale : comment ces sociétés géraient-elles un animal réputé pour son régime alimentaire varié et son rendement élevé ? Longtemps perçus comme un « menu bétail », les porcs se révèlent pourtant au cœur d'échanges vivriers de grande ampleur, allant de la production de salaisons destinées aux marchés locaux jusqu'à l'approvisionnement de centres urbains majeurs.

Des méthodes archéozoologiques et biogéochimiques : La thèse s'appuie en grande partie sur la création d'un vaste corpus d'échantillons osseux, issus de différents sites antiques et médiévaux—urbains et ruraux—et conservés dans divers dépôts (Inrap, Services Régionaux de l'Archéologie, musées, laboratoires universitaires). Sur le plan archéozoologique, l'analyse des stades d'éruption dentaire permettra de reconstituer les profils d'abattage et la gestion des troupeaux, alors que la quantification des hypoplasies dentaires seront indicatrices de stress physiologiques (carences alimentaires, pathologies, etc.). Parallèlement, l'approche biogéochimique porte sur environ 400 individus pour l'examen du collagène ($\delta^{13}\text{C}$, $\delta^{15}\text{N}$, δD), tandis qu'une centaine d'échantillons d'émail feront l'objet d'analyses séquentielles ($\delta^{13}\text{C}$, $\delta^{18}\text{O}$). Ces dernières nécessitent des instrumentations capables de mesurer de faibles quantités d'émail - une caractéristique propre aux molaires des porcins - disponibles au Service de Spectrométrie de Masse isotopique du Muséum (SSMIM). En combinant ces différentes méthodes, l'étude promet de fournir un aperçu détaillé de leurs parcours alimentaires, en précisant la position trophique des animaux, et des contraintes environnementales locales s'exerçant sur les modes d'élevage.

Diffusion et Impact : Les sites étudiés (monastères, châteaux, structures agricoles de longue durée) témoignent des dynamiques économiques et culturelles du passé. Au-delà de l'aspect purement scientifique, la thèse vise à la mise en valeur d'un patrimoine archéologique souvent sous-exploité et de sa reconnaissance comme témoin clés du patrimoine matériel et environnemental. Les résultats seront diffusés dans des colloques internationaux (AFAM, ICAZ) et des revues spécialisées (Journal of Archaeological Science, Quaternary International, Archéologie médiévale). Le grand public sera également associé, grâce à des événements de médiation comme la Fête de la Science ou les Journées Européennes de l'Archéologie, favorisant ainsi la sensibilisation à l'importance de la recherche sur l'histoire alimentaire européenne, notamment dans les institutions muséales impliquées dans le projet.

Encadrement et Équipe Pluridisciplinaire : Le/la doctorante participera à des rencontres hebdomadaires, en présentiel ou en distanciel, garantissant ainsi un suivi régulier et rigoureux de l'avancement des travaux. Le projet implique une équipe pluridisciplinaire d'archéozoologues, d'archéologues, de biogéochimistes et d'historiens, coordonnée par le MNHN et le CAC. La mise en œuvre de ce projet sera assurée par Elise Dufour, archéozoologue spécialiste en biogéochimie isotopique appliquée à la reconstitution des régime alimentaire (MCM UMR 7209 BioArch), et co-encadré par M. Benoît Clavel, expert en archéozoologie et en histoire des pratiques d'élevage médiéval (CR CNRS UMR 7209 BioArch) et Sylvie Balcon-Berry Professeure en Histoire de l'art et Archéologie médiévale (Centre André-Chastel, UMR 8150). Denis Fiorillo (IE MNHN UMR 7209 BioArch) assurera un encadrement technique et Laurent Simon (Université de Lyon) un suivi scientifique pour la biogéochimie isotopique. Le projet mobilise également les expertises de Richard Jonvel (directeur du Service archéologique d'Amiens-Métropole), Antoinette Hubert (directrice du Musée ARCHÉA-Val d'Oise) et Claude Héron (directeur de l'Unité d'archéologie de Saint-Denis) pour leurs contextes régionaux et des réseaux d'échanges. Ces synergies assurent une approche résolument multidisciplinaire, gage de robustesse méthodologique et de complétude des analyses.

Perspective et conclusion : En définitive, la thèse vise à repenser en profondeur la place du porc dans les sociétés anciennes et ses implications sur l'économie, l'environnement et les pratiques culturelles en intégrant l'appréciation sociale de l'élevage. En articulant archéozoologie, biogéochimie et histoire, le projet entend clarifier comment ces communautés ont adapté leurs stratégies d'élevage à des contextes démographiques, environnementaux et politiques changeants, tout en examinant l'influence du porc sur l'alimentation de l'Antiquité tardive au Moyen Âge central. Ce travail s'inscrit donc dans les objectifs de l'Initiative Alimentation en mettant ainsi en lumière les processus par lesquels l'alimentation forge l'identité et l'altérité des sociétés européennes, comblant une lacune notable dans l'historiographie agricole européenne. Il contribuera à la compréhension d'un patrimoine archéologique précieux, en révélant le rôle majeur du porc dans des dynamiques régionales et interrégionales souvent négligées.