

## **Les denrées alimentaires dans les rites et pratiques funéraires antiques (I<sup>er</sup> s. av. - IV<sup>e</sup> s. de n.è.) en Gaule Belgique : héritages et transformations**

Les sources écrites, fresques, mosaïques, décors et mobiliers archéologiques révèlent la diversité des cultures alimentaires dans la Méditerranée antique. CEPENDANT, LES DÉPÔTS ALIMENTAIRES HORS CONTEXTE DOMESTIQUE, DANS LES LIEUX DE CULTE ET NÉCROPOLES, N'ONT PAS ENCORE FAIT L'OBJET D'UNE SYNTHÈSE D'ENVERGURE. Prédominant durant les deux premiers siècles de n.è., dans tout le monde romain, le rite de la crémation associe, au dépôt du corps sur le bûcher, des offrandes végétales et animales. Les sources antiques (Cicéron, Sénèque, Catulle, Plaute, Pline l'Ancien e.a.) laissent entendre que les sacrifices, oboles alimentaires et libations ne constituent pas un viatique, mais participent de rituels d'inversion et de mise à distance qui libèrent la famille de la souillure résultant du décès et amènent le défunt à cheminer vers la communauté des Mânes, divinités collectives des ancêtres. Les gestes de souvenir renforcent les liens au sein du clan familial en recomposition.

La part du végétal dans ces offrandes est importante : fruits, noix, parfums, bois et résines odoriférants, mets de la vie quotidienne, guirlandes florales, pains... s'observent dans les bûchers primaires, résidus secondaires de crémation, et aussi dépôts d'incinération dépourvus d'ossuaire, en Italie, comme dans les Provinces plus éloignées sous contrôle de l'Empire (Tunisie, Grèce, Suisse, Allemagne, Autriche, Belgique, Espagne).

QU'EN EST-IL POUR LES GAULES, OÙ ÉVOLUAIT AVANT LA CONQUÊTE ROMAINE UNE MOSAÏQUE DE PEUPLES QUI ENTRETENAIENT CHACUN AVEC LE MONDE MÉDITERRANÉEN DES RELATIONS PLUS OU MOINS ÉTROITES ? En nous inspirant d'une archéologie du geste (Van Andringa, 2021) déployée dans les programmes d'étude de la nécropole de la Porta Nocera à Pompéi (Van Andringa, Duday & Lepetz (dir.) 2013), ce projet doctoral vise à restituer les séquences de gestes impliquant des denrées alimentaires, telles qu'elles rythment les funérailles dans le territoire de la Gaule Belgique, entre Seine et Rhin. Dans cette zone géographique, il sera particulièrement intéressant d'observer l'interpénétration des héritages locaux et pratiques romaines importées, en fonction d'un gradient d'éloignement par rapport au Limes de Germanie, et de la réception d'une culture étrangère qui se greffe sur les croyances antérieures de ces différents peuples. L'interprétation de ces pratiques, la distance tolérée par rapport à une orthopraxie qui en garantit l'efficacité, les questions d'identités et d'altérités, seront abordées. L'enquête croisera archéologie funéraire, anthropologie, bioarchéologie et sources antiques. Les travaux d'ethnologues et de sociologues spécialisés dans les rituels funéraires pourront venir nourrir l'analyse.

CETTE ENQUÊTE DOCTORALE ABOUTIRA À LA PREMIÈRE SYNTHÈSE D'AMPLEUR SUR LA QUESTION DES NOURRITURES EN CONTEXTE FUNÉRAIRE VS DOMESTIQUE, AU PRISME DES TÉMOINS VÉGÉTAUX ET ANIMAUX. Elle s'appuiera sur des corpus archéologiques et archéobotaniques, enrichis de nouvelles études menées par le/la doctorant(e). Seront privilégiées les approches carpologiques (fruits et graines) et anthracologiques (charbons de bois), les mieux à même de documenter les denrées alimentaires brutes et aliments transformés associés à la crémation et aux sacrifices. La préservation des végétaux en contexte archéologique découle de la carbonisation liée à l'action du feu. Les études extensives menées en Italie à Pompéi sur la nécropole de la Porta Nocera s'appuient sur plus de 10.000 restes carpologiques, documentant les funérailles, la constitution de la tombe et les sacrifices commémoratifs (Zech-Matterne et Derreumaux 2013). Toujours en Italie, les études menées à Classe, Podere Minghetti, sur des tombes-bûchers primaires et des dépôts secondaires de crémation de la nécropole de la flotte impériale, et sur la nécropole romaine de Santa Rosa localisée sous la basilique de Saint-Pierre au Vatican fournissent un cadre interprétatif et de comparaison avec des ensembles localisés dans d'autres zones géographiques de l'Empire.

Afin de compléter le corpus carpologique disponible pour les Gaules, de nouvelles études seront réalisées. Elles demeurent en France très inégalement réparties, depuis les travaux pionniers de P. Marinval, qui montrent des variations significatives dans les offrandes végétales. LA GAULE BELGIQUE, AUTREFOIS SOUS-DOCUMENTÉE, ÉMERGE DÉSORMAIS COMME UNE ZONE D'INTÉRÊT CLÉ (Preiss et al., 2005). Douze sites ont été sélectionnés en France, Belgique, Luxembourg et Pays-Bas, et le matériel est d'ores et déjà acquis. Certains ensembles précoces permettront en particulier d'observer la transition entre traditions laténiennes et romaines, comme ceux du complexe funéraire de Troyes « rue des Carmélites ».

Si le bilan des travaux et les nouvelles études sont axés sur l'alimentation végétale, afin que le discours puisse s'étendre à des questions d'identité et de pratiques culinaires, les données archéozoologiques, qui documentent l'alimentation carnée, seront bien entendu intégrées à la réflexion générale (Van Andringa & Lepetz, 2004). Afin de caractériser les préparations alimentaires issues de céréales, on recourra à la tomographie aux rayons X et la microscopie à balayage, selon des protocoles déjà mis en œuvre par les encadrants (Heiss et al., 2021). Le MNHN possède pour ce faire les plateformes analytiques nécessaires, précédemment sollicitées pour analyser des pains de Pompéi et Herculaneum dans le cadre de l'ANR ArkaeoAG. Plus précisément, ce doctorat vise à :

- Définir la nature et l'état des denrées végétales découvertes en contexte funéraire afin de mieux cerner leur rôle. La diversité spécifique des végétaux, leur ubiquité et abondance, leurs origines et modes d'acquisition, la préparation et présentation des mets, ainsi que la gestuelle associée à leur dépôt seront enregistrés. Une attention constante sera portée au contexte et aux indices permettant de caractériser les personnes impliquées. Quels étaient les aliments appropriés pour intégrer les rites ? Le garde-manger de la maisonnée suffisait-il à y puiser les ingrédients ou ceux-ci étaient-ils sélectionnés et acquis de longue date ? Provenaient-ils de jardins funéraires ? Comment étaient-ils préparés et dans quelles circonstances étaient-ils consommés ou intégralement brûlés ? Existe-t-il des mises en scène particulières, des interdits ? Les viandes et autres produits (lait, vin, huile) qui témoignent d'une diversité animale très vaste (mammifères, oiseaux, poissons, crustacés et mollusques...) intégreront la réflexion sur les spécificités alimentaires.
- Identifier les dépôts végétaux propres aux différentes séquences de gestes, durant les funérailles, les sacrifices effectués quelque temps après la fermeture de la tombe et les cérémonies commémoratives, afin de mieux comprendre leur symbolique et leur fonction, par exemple en distinguant les offrandes intentionnelles des résidus de repas funéraires, des intrusions et pollutions.
- Analyser les compositions afin d'établir des corrélations éventuelles entre les végétaux et le statut social, les occupations, les responsabilités du défunt, sa place dans la famille, son âge, sexe ou origine ethnique. Les tombes les plus riches contiennent-elles davantage d'offrandes ou des produits plus rares ? Y-a-t-il correspondance entre les espèces retrouvées et la qualité du défunt (parfois inscrite sur le monument lapidaire ou la stèle) ? Certaines plantes sont-elles associées à une symbolique strictement funéraire ?
- Appréhender l'évolution des pratiques funéraires liées aux dépôts végétaux dans la diachronie, en les comparant aux sépultures de l'âge du Fer en Gaule Belgique, où la crémation est également bien attestée, et aux rares contextes de crémation du Bas-Empire. Cette approche permettra d'évaluer la permanence ou la transformation des usages rituels liés aux végétaux. Le contenu des dépôts évolue-t-il avec le temps, et observe-t-on une standardisation des pratiques alimentaires végétales funéraires durant certaines périodes ?
- Mettre en évidence les variations régionales des pratiques funéraires à l'échelle de la Gaule Belgique, notamment entre contextes urbains et ruraux, et en relation avec le type de tombe (tombe-bûcher ou dépôt secondaire de crémation). Toutes les denrées végétales, en particulier celles issues du commerce, étaient-elles accessibles ? Des comparaisons seront établies entre provinces gauloises, notamment avec la Narbonnaise, romanisée un siècle et demi avant les autres. Certains végétaux étaient-ils considérés comme des marqueurs identitaires régionaux dans les pratiques funéraires ? Dans un cadre contraint par les traditions héritées ou les pratiques régionales, quel était le degré de liberté d'une communauté, d'un clan familial, voire d'un parent ?

L'encadrement associe un spécialiste de l'archéologie funéraire, directeur de plusieurs programmes de grande ampleur sur la nécropole romaine de la Porta Nocera à Pompéi (William Van Andringa, Directeur d'études à l'EPHE/PSL) et une archéobotaniste dont les terrains d'étude se situent en France et Méditerranée (Véronique Matteredne, Directrice de Recherche au CNRS, dans l'unité BioArch, MNHN Paris). Les analyses bioarchéologiques seront effectuées au sein du laboratoire BioArch, UMR 7209 MNHN/CNRS/INRAP. Le/la doctorant(e) relèvera de l'ED 227 *Sciences de la nature et de l'Homme : évolution et écologie* (MNHN-SU). Un comité de suivi de thèse sera constitué.

Cette thèse s'inscrit pleinement dans les priorités de l'Initiative Alimentation de Sorbonne Université. Elle vise à reconstituer la place et le rôle des denrées alimentaires dans le monde des morts, au prisme de l'alimentation végétale et animale. Les questions d'identité et d'altérité des pratiques seront abordées en observant la réception de rites liés à une culture étrangère importée, la culture romaine, et leur adoption/réinterprétation au sein de communautés laténiennes qui présentaient des croyances contrastées.

- 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 W. et LEPETZ S. (2004) – Caractériser les rituels alimentaires dans les nécropoles gallo-romaines : l'apport conjoint des os et des textes. In : Barray 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, Rome, 2 vol., 1465 p., 484 fig.

- 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.