



SOCIÉTÉ
DES AMIS
DU MUSÉE
D'ARCHÉOLOGIE
NATIONALE

Conférence

Samedi 13 septembre 2025 à 10 h 30

Auditorium du Musée d'Archéologie nationale
Place Charles de Gaulle – Saint-Germain-en-Laye

Entre frugalité et abondance, l'alimentation à l'âge du Bronze

Par **Ginette Auxiette, Anais de Roux et Françoise Toulemonde**

Manger, oui !

Mais quoi et comment ? et en quelles quantités ? et avec qui ?

De nombreux artefacts et écofacts nous permettent d'accéder à tout un pan de l'histoire de la consommation. Les restes de faune et de végétaux issus des poubelles de nos ancêtres, sont des déchets si riches en potentiel informatif que nous pouvons proposer des systèmes précis pour toutes les facettes de l'agriculture. Car ces populations de l'âge du Bronze sont des agriculteurs, c'est-à-dire des éleveurs/cultivateurs, organisés en chefferies - société complexe ancrée dans un territoire et dépendantes d'un pouvoir local. Héritiers de savoir-faire ancestraux dans l'art d'élever et de cultiver, ils innovent pour constamment améliorer pratiques et rendements. Développement de l'outillage en bronze, introduction de plantes exogènes, réorganisation des systèmes agraires ... sont quelques exemples de ces transformations.

La diète quotidienne repose principalement sur la consommation de produits végétaux issus de l'agriculture, plus occasionnellement sur les animaux d'élevage. Les ressources sauvages ont pourtant toujours leur place : cueillette et chasse contribuent à diversifier les menus. Au cours de l'âge du Bronze, l'offre alimentaire s'est enrichie et peut-être équilibrée, avec de nouvelles céréales - telles que les millets ou l'épeautre -, davantage de légumineuses, et la généralisation des produits laitiers. Rompant avec le quotidien, des périodes festives de plus ou moins grande ampleur se mettent en place réguliè-

ment. Elles impliquent les populations de plusieurs terroirs, voire de territoires, et les denrées alimentaires y jouent un rôle de premier plan. Ces festins communautaires, ou banquets, sont l'occasion pour les populations de consommer de la viande, et autres produits végétaux, en abondance. C'est aussi l'opportunité de renforcer des alliances, des partenariats, ou de consolider un pouvoir social et économique. Ce phénomène de consommation importante de viande s'observe ailleurs, dans d'autres contextes particuliers comme les sites palafittiques, près des lac alpins, où restes osseux de jeunes cochons et d'espèces sauvages abondent. La bonne conservation des vestiges archéologiques sur ces sites a aussi permis de découvrir des vestiges de poissons et d'oiseaux variés.

Ginette Auxiette, docteur en Anthropologie - Ethnologie – Préhistoire de l'Université de Paris 1 - Panthéon-Sorbonne, archéozoologue, Inrap (retraîtée), UMR 8215 Trajectoires

Anais de Roux, doctorante en Archéozoologie, UMR 5608 TRACES

Françoise Toulemonde, docteur en Archéologie et Environnement de l'Université de Paris 1 - Panthéon-Sorbonne, carpologue indépendante associée à l'UMR 7209 BioArch MNHN-CNRS



Le millet dans tous ses états...

Conférence gratuite pour les adhérents, sur présentation de la carte – 5 € pour les non-adhérents

Réservation obligatoire : reservation@amis-du-man.fr

Société des Amis du Musée d'Archéologie nationale - Château, place Charles de Gaulle - 78100 Saint-Germain-en-Laye

www.musee-archeologienationale-amis.fr