

AVIS DE SOUTENANCE

M. BRICE EPHREM présente ses travaux en soutenance le :

15 décembre 2012 à 9h00

à l'adresse suivante :

Salle Pierre Paris - Maison de l'Archéologie

en vue de l'obtention du diplôme :

Doctorat Histoire, langues, littérature anciennes

La soutenance est publique.

Titre des travaux : La pêche en Aquitaine à l'époque romaine. Apport de l'étude archéologique et archéo-ichtyologique de quatre sites : Barzan (Charente-Maritime), Bordeaux et Biganos (Gironde), Guéthary (Pyrénées-Atlantiques)

Ecole doctorale : Montaigne-Humanités

Formation doctorale : Master Mention Histoire, Histoire de l'Art, Archéologie Spécialité Archéologie

Section CNU : 21 - Histoire/civilisations : mondes anciens

Equipe de recherche : Institut de recherche sur l'Antiquité et le Moyen Age

Directeur : M. FRANCIS TASSAUX, Professeur des Universités

Membres du jury

Nom	Qualité	Etablissement	Rôle
M. Alain BOUET	Professeur des Universités	UNIVERSITE TOULOUSE 2 LE MIRAIL	
M. ARTURO MORALES-MUNIZ	Professeur des Universités	UNIVERSITE AUTONOME DE MADRID (ESPAGNE)	
Mme MYRIAM STERNBERG	Chargé de recherche	CNRS	
M. FRANCIS TASSAUX	Professeur des Universités	UNIVERSITE BORDEAUX 3 M. DE MONTAIGNE	

La pêche en Aquitaine à l'époque romaine

Apport de l'étude archéologique et archéo-ichthyologique de quatre sites : Barzan (Charente-Maritime), Bordeaux et Biganos (Gironde), Guéthary (Pyrénées-Atlantiques)

Brice Ephrem

Si depuis quelques décennies, la pêche pratiquée sur le littoral méditerranéen antique est le sujet de nombreuses études, il n'en est pas de même pour la côte atlantique de l'Aquitaine romaine. L'état lacunaire de la documentation a motivé ce travail, qui porte sur un territoire dont le littoral s'étendait de la Loire aux Pyrénées. Notre étude s'intéresse aux techniques de pêche, mais aussi à l'utilisation des poissons par les hommes, leur consommation, leur transformation, leur commercialisation et les modes de représentation qui sont associés à cette activité vivrière. Pour aborder ces questions, il a été nécessaire de confronter les multiples sources disponibles.

Les données antiques écrites et figurées, traditionnellement reprises par les premiers historiens de la pêche depuis le XIX^e s., associées aux découvertes d'instruments de pêche sur les sites archéologiques, offrent une vision incomplète de la pêche en Aquitaine romaine. Ces sources ne permettent pas de dépasser la vision quadripartite fondée sur les quatre instruments de pêche : filet, hameçon, nasse et trident. À partir de ces outils, de multiples techniques pouvaient être déclinées en fonction des écosystèmes exploités.

Dans ces conditions, l'apport de l'archéo-ichthyologie, discipline qui s'attache à étudier les ossements de poisson mis au jour en fouilles, est primordial pour connaître les espèces consommées et préciser les techniques de pêche, la relation homme/milieu et son évolution dans le temps. Bien que le prélèvement manuel d'ossements de poisson sur des sites archéologiques antiques aquitains soit avéré depuis une trentaine d'années, ce ramassage ne permettait pas de disposer d'une vision fiable des espèces consommées. Pour ce faire, un échantillonnage et un tamisage réguliers et adaptés sont nécessaires. Dans le cadre de notre recherche, ce protocole a été mis en place pour la première fois sur quatre sites du Haut-Empire romain (I^{er} – III^e s. p.C.) : trois sites de consommation, Barzan, Bordeaux et Biganos et un site de production de sauces et/ou de salaisons de poisson à Guéthary. L'intégralité des sédiments tamisés (4687 litres) a mis en évidence 48294 restes de poissons dont 7456 ont pu être identifiés spécifiquement. Une étude ostéométrique visant certaines espèces a permis de restituer la taille des prises. De plus, des lectures de la saison de capture ont été menées pour l'échantillon de Barzan.

À partir des listes des espèces consommées à l'époque romaine et des données écologiques actuelles, des groupes de taxons dominants ont été proposés afin de disposer d'assemblages représentatifs des milieux exploités. En accord avec le principe de la méthode comparative, les renseignements recueillis par les textes antiques, l'iconographie ou encore la découverte d'instruments de pêche entrent alors en résonance avec les données écologiques, historiques et ethnohistoriques relatives aux écosystèmes étudiés. Leur confrontation permet de proposer une interprétation qui dépasse largement le simple découpage des quatre grands types de pêche. Par cette approche transdisciplinaire, alliant sciences humaines et sciences naturelles, deux points ont été développés :

- la relation milieu/technique et l'exploitation des produits de la pêche par l'homme,
- les implications socio-économiques et socio-culturelles de la pêche et de la consommation de poisson pour les populations considérées.

Durant l'Antiquité, les pêcheurs de Biganos exploitaient vraisemblablement le milieu fluvial et l'intérieur de la lagune à l'aide de techniques utilisant principalement le filet. Dans l'état actuel de notre recherche, la question de la pêche sur les côtes extérieures du Bassin reste en suspens.

De la même manière, la position du site de Bordeaux impliquait certainement l'exploitation du milieu fluvial par des techniques embarquées utilisant le filet et l'hameçon et ciblant des espèces amphihalines et d'eau douce. Du I^{er} s. au III^e s., la consommation de poisson, relativement constante, est marquée majoritairement par des espèces marines dont la présence témoigne d'un approvisionnement extérieur. Ces produits de la mer, probablement frais, pouvaient provenir de l'embouchure de l'estuaire de la Gironde par voie fluviale ou du bassin d'Arcachon par voie terrestre. Pour des raisons de disponibilité des ressources, de rapidité et de sûreté du transport, l'utilisation de la voie *Boios – Burdigala* peut être privilégiée, mais ceci reste à confirmer.

À Barzan, l'exploitation de deux écosystèmes, le bas-estuaire et les côtes de l'Océan, a été proposée. Des pêches à pied adaptées aux « poissons plats » et à l'anguille semblaient être pratiquées sur les vasières du bas-estuaire. Sur les eaux estuariennes et océaniques, des pêches aux filets embarquées ont été envisagées. En fonction de ces deux types de pêche, il existait vraisemblablement une différence dans les moyens techniques nécessaires : celles pratiquées à pied demandaient du matériel moins volumineux et exploitaient l'effet de la marée toute l'année alors que la pêche en pleine eau nécessitait des embarcations et une bonne connaissance des migrations saisonnières des différentes espèces ciblées, disponibles qu'une partie de l'année.

Cette distinction a permis de s'interroger sur le statut du pêcheur à Barzan, occasionnel ou professionnel, en fonction du droit romain du *littus* et des moyens nécessaires pour la mise en œuvre de ces pêches. Celles qui se pratiquaient à pied pouvaient être à la portée du pêcheur occasionnel sans gros investissement ni prise de risque, cependant une activité professionnelle ne peut pas être exclue. La capture des autres espèces estuariennes issues de pêche en pleine eau nécessitait vraisemblablement une organisation collaborative. Au tournant de l'ère, l'apparition de certaines espèces marines dans la consommation peut être mise en relation avec l'exploitation d'un nouvel écosystème, qui contraignait les pêcheurs à atteindre des zones de capture au-delà de l'embouchure. Dans ces conditions, la pêche côtière embarquée a pu être l'activité de groupes professionnels, vraisemblablement spécialisés pour répondre aux besoins grandissants en sparidés et rougets-barbets au cours des II^e et III^e s. Le caractère saisonnier de cette pêche pose la question du rang de cette activité. Entre le groupe spécialisé travaillant toute l'année et le simple pêcheur qui s'adonnait à une activité d'appoint lors de l'été, de multiples cas de figure pouvaient exister et ne permettent pas de trancher. De la même manière, la part de l'activité de pêche dans l'économie et la part du poisson dans l'alimentation sont restées indémontrables. Cependant, il a été possible de s'interroger sur les modes de représentation qui accompagnaient ces produits de la mer, ordinairement associés à un luxe de la table dans l'Antiquité. Bien que leur consommation ait pu revêtir un caractère luxueux en fonction de la rareté, de la taille et du prix d'une pièce, la présence d'ichtyofaune ne traduit pas nécessairement un statut social élevé des populations considérées.

L'étude diachronique de la consommation de poisson par les habitants des quartiers de Barzan et Bordeaux a fait apparaître un point commun. La consommation des sparidés et des rougets-barbets semble répondre à une adaptation des populations antiques au mode de vie romain. À Barzan, l'importance de ces espèces marines, appréciées à l'époque romaine, a coïncidé avec la mise en place d'une parure monumentale associée à la déstructuration du quartier. L'édification des thermes et la reconstruction du grand sanctuaire ont

vraisemblablement attiré une population romanisée qui a pu influencer sur les choix alimentaires. À Bordeaux, l'importance de ces mêmes espèces dès le I^{er} s. p.C. peut s'expliquer par une romanisation précoce, dès le début de l'occupation du quartier. Si les techniques et les milieux exploités apparaissent en interaction, l'influence romaine a vraisemblablement agi sur l'alimentation à Barzan et à Bordeaux. Dans ces deux quartiers, la consommation de sauces et salaisons à base de poisson, produits majeurs de l'économie romaine avec le vin et l'huile, peut également s'inscrire dans une même volonté d'adaptation au mode de vie romain. La mise au jour d'amphores et d'un résidu de sauce ou de salaison à Bordeaux confirme bien la consommation, même minoritaire, de ces produits transformés qui provenaient essentiellement des ateliers hispaniques.

En Aquitaine, un seul et unique site de production est recensé. La fouille inédite des bassins de Guéthary n'a pas livré tous les renseignements escomptés, car les contenants et le type de production restent indéterminés, ne permettant pas une réflexion sur les échanges et la place de cette activité dans l'économie de la province. Néanmoins, par les matières premières disponibles (poissons, sel, eau douce) et sa position topographique, le site cumulait tous les critères nécessaires pour la production de sauces et salaisons antiques. En partant du postulat que les poissons, habituellement transformés à l'époque romaine, étaient disponibles à proximité de l'unité de production, plusieurs techniques de pêche ont été proposées pour son approvisionnement en fonction des espèces ciblées et de leur corpulence. Pour la capture des thons, la méthode comparative nous a permis de montrer les similitudes entre une technique connue à l'époque d'Élien et la pêche aux leurres artificiels dans la localité de Guéthary à l'époque de F. Le Masson du Parc. En ce qui concerne les petits migrateurs (sardines et anchois), la pêche au filet est attestée à l'époque romaine par les sources écrites. L'hypothèse de l'existence de plusieurs saisons de pêche et de productions variées en fonction des différentes migrations des sardines, anchois et thons a été proposée. Toutes les conditions semblaient favorables à la prospérité d'une telle activité, pourtant l'établissement est abandonné dès le milieu du I^{er} s. p.C., peut-être suite à la concurrence des produits hispaniques. Malgré cette période d'occupation relativement courte, la présence de ce site témoigne d'une influence romaine précoce pour le Pays Basque et ce type de production, car il s'agit des premiers bassins à salaisons en activité sur le littoral atlantique de la Gaule. Cette influence romaine se perçoit à travers la technique de construction de ces bassins et la présence de trois affranchis connus, dès 1988, par la découverte d'une épitaphe dans le bassin 8. Ce témoignage épigraphique rare a permis d'aborder l'organisation sociale au sein de l'atelier. Cette production d'origine romaine a certainement nécessité de la main-d'œuvre locale, connaissant le milieu naturel. Elle devait être organisée, car des pêches collaboratives étaient nécessaires pour approvisionner les bassins. Enfin, le patron des affranchis, C. Iulius Leo, était probablement le propriétaire de l'atelier et ses *liberti* en étaient les gérants. La présence de céramiques fines dans le comblement du bassin laisse à penser qu'une habitation devait se trouver à proximité sans que l'on puisse le démontrer.

Ainsi, les différentes études de cas menées dans le cadre de ce travail ont apporté des informations inédites sur l'évolution de la pêche du I^{er} au III^e s. p.C., grâce à la convergence de multiples informations. La vision transdisciplinaire mise en place dans ce travail est primordiale pour apprécier l'ensemble de cette activité vivrière et ses implications socio-économiques et socio-culturelles. À travers la problématique milieu/technique, les relations de l'homme avec son environnement sont apparues réciproques et également en connexion avec des modes de représentation propres à la période romaine.