



HAL
open science

De l'estran à l'assiette : exemples de l'exploitation des invertébrés marins et terrestres par les populations monastiques au Moyen Âge et à l'époque moderne

Laura Le Goff

► **To cite this version:**

Laura Le Goff. De l'estran à l'assiette : exemples de l'exploitation des invertébrés marins et terrestres par les populations monastiques au Moyen Âge et à l'époque moderne. *Annales de Bretagne et des pays de l'Ouest* : Anjou, Maine, Touraine, 2020, 127 (1), 20 p. 10.4000/abpo.5434 . hal-02486191

HAL Id: hal-02486191

<https://univ-rennes2.hal.science/hal-02486191>

Submitted on 20 Feb 2020

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

De l'estran à l'assiette : exemples de l'exploitation des invertébrés marins et terrestres par les populations monastiques au Moyen Âge et à l'époque moderne

Laura LE GOFF

Doctorante à l'Université Rennes 2, UMR 6566 CReAAH (Centre de Recherche en Archéologie, Archéosciences, Histoire)¹

Si la consommation de poissons par les moines est relativement bien connue – règles monastiques obligent – ce n'est pas le cas de celle des invertébrés marins. Pourtant, les coquillages ont pu représenter un apport important dans la diète des religieux, comme le prouve la découverte de nombreux restes archéomalacologiques lors des fouilles d'abbayes et prieurés. Les études menées sur ces vestiges ont alors pu apporter de précieux renseignements sur l'alimentation de leurs occupants ainsi que sur la gestion du territoire littoral : modes de collecte, environnements exploités...

Nous appuierons notre propos sur la comparaison de trois occupations : l'abbaye Saint-Guérolé à Landévennec (Finistère), le prieuré de Saint-Vivien et le prieuré de Charron (Charente-Maritime). La première a bénéficié d'une longue série de fouilles programmées sous la direction d'Annie Bardel et Ronan Pérennec de 1978 à 2008. Les premiers résultats de l'étude archéomalacologique avait été publiés dans la *Revue d'Histoire Maritime*². Cet article présente les résultats complets de l'étude, avec une chronologie réajustée³. Par ailleurs, les deux sites charentais ont été fouillés sous la direction d'Éric Normand dans le cadre du Projet Collectif de Recherche, dirigé par Cécile Treffort, « Conditions d'implantation monastique en pays charentais » de 2001 à 2008. Le prieuré de Saint-Vivien avait bénéficié d'une première étude archéomalacologique partielle⁴. Cet article présente les résultats de l'étude complète qui a depuis été conduite⁵ ainsi que l'étude complète des vestiges malacofauniques du prieuré de Charron⁶.

¹ laura_legoff@hotmail.fr

² LE GOFF, Laura et DUPONT, Catherine, « L'exploitation des ressources marines par les populations médiévales : un premier bilan des coquillages découverts en contexte archéologique entre Manche et Garonne », *Revue d'Histoire Maritime*, 2015, n° 21, p. 367-387.

³ LE GOFF, Laura, *L'exploitation des coquillages marins à l'abbaye de Landévennec, du haut Moyen Âge à l'époque moderne*, Le Faou, Service départemental d'Archéologie du Finistère, 2017.

⁴ DUPONT, Catherine, « Les coquillages : des vestiges animaux bien particuliers », dans Éric Normand et Cécile Treffort (dir.), *À la table des moines charentais : archéologie de l'alimentation monastique en Charente et Charente-Maritime au Moyen Âge*, La Crèche, Geste éditions, 2005, 95 p.

⁵ LE GOFF, Laura et DUPONT, Catherine, *Consommation de coquillages au Moyen Âge et à l'époque moderne au prieuré de Saint-Vivien*, Poitiers, SRA Nouvelle Aquitaine, 2017.

Ces trois études ont été menées dans le cadre d'une thèse de doctorat intitulée « Exploitation des invertébrés marins le long de la côte atlantique française au Moyen Âge : de l'alimentation à l'environnement » et conduite au sein de l'Université de Rennes 2⁷.

Méthodologie

Les coquilles étudiées proviennent en majeure partie du ramassage à vue ainsi que, à Saint-Vivien et Charron, de quelques prélèvements sédimentaires tamisés (maille de 1,6 mm). Une fois isolés et triés, les restes de coquilles ont été identifiés par comparaison avec une collection de référence⁸ et grâce à des ouvrages de biologie⁹. Les noms d'espèces utilisés sont ceux de la base du *World Register of Marine Species*¹⁰.

La malacofaune a ensuite été pesée puis comptée selon deux méthodes : le Nombre total de Restes (NR) et le Nombre Minimum d'Individus (NMI). Le NR correspond au décompte de tous les fragments coquilliers supérieurs à 1,6 mm. Le NMI a été calculé d'après les fréquences à partir de la latéralisation des valves pour les bivalves et du décompte des apex (pointes) et péristomes (ouvertures) pour les gastéropodes. Ainsi, si un lot comprend six valves gauches et quatre valves droites d'huîtres, le NMI est de 6. La combinaison de ces trois indices – masse, NR, NMI – permet de discuter des distorsions propres à chacun d'entre eux¹¹. Les dénombrements par espèce sont exposés en annexe. Au total, environ 185 kg de coquilles ont été étudiées.

Enfin, les individus décomptés dans le NMI ont été mesurés. Les termes de hauteur ou de longueur sont utilisés pour la plus grande mesure prise. Ils tiennent compte de l'orientation de l'animal dans son biotope. Toutefois, ces mesures n'ont pas toujours été possibles, notamment pour les huîtres. Une équation de reconstitution a de ce fait été mise en place, à partir des mesures effectuées sur des coquilles entières¹².

⁶ LE GOFF, Laura et DUPONT, Catherine, *La consommation d'invertébrés marins au prieuré de Charron dans la seconde moitié du Moyen Âge*, Poitiers, SRA Nouvelle Aquitaine, 2017.

⁷ LE GOFF, Laura, *Exploitation des invertébrés marins le long de la côte atlantique française au Moyen Âge : de l'alimentation à l'environnement*, thèse de doctorat, université de Rennes 2, en cours.

⁸ Collection C. Dupont et Y. Gruet, CReAAH Université de Rennes 1 ;

⁹ POPPE, Guido T. et GOTŌ, Yoshihiro, *European seashells. Vol. 1, Polyplacophora, Caudofoveata, Solenogaster, Gastropoda*, Wiesbaden, C. Hemmen, 1991, 352 p. ; POPPE Guido T. et GOTŌ Yoshihiro, *European seashells. Vol. 2, Scaphopoda, Bivalvia, Cephalopoda*, Wiesbaden, C. Hemmen, 1993, 221 p. ; TEBBLE, Norman, *British bivalve seashells : a handbook for identification, 2nd edition*, Edinburgh, Her Majesty's Stationery Office, 1976, 212 p. ; HAYWARD, Peter Joseph et RYLAND, John Stanley (eds.), *Handbook of the marine fauna of North-West Europe*, Oxford University Press, Oxford, 1996, 800 p. ; KERNEY, Michael P. et CAMERON, Robert A. Duncan, *A field guide to the land snails of Britain & north-west Europe*, London, Harper Collins publishers, 1996, 288 p.

¹⁰ WORMS EDITORIAL BOARD, *World Register of Marine Species*. Disponible sur <http://www.marinespecies.org>, [consulté le 22 mars 2018].

¹¹ DUPONT, Catherine, *La malacofaune de sites mésolithiques et néolithiques de la façade atlantique de la France : contribution à l'économie et à l'identité culturelle des groupes concernés*, Oxford, Archaeopress, 2006, p. 50.

Corpus

Les trois sites archéologiques dont il sera principalement question au sein de cet article sont trois établissements monastiques localisés sur la façade atlantique française (figure 1).

Figure 1 - Localisation des sites archéologiques étudiés

Le premier, l'abbaye Saint-Guérolé à Landévennec se situe à la base de la presqu'île de Crozon, sur un promontoire rocheux au débouché du fleuve de l'Aulne (souvent dénommée rivière de Châteaulin sur les cartes anciennes, par exemple sur la carte de Cassini¹³). La communauté a suivi d'abord la tradition monastique des Scots, avant de rejoindre l'obédience bénédictine en 818. Des vestiges malacofauniques ont été découverts au cours de plusieurs phases d'occupation, du VII^e au XVIII^e siècle. Ils sont issus d'un chemin extérieur « empierré » d'huîtres ainsi que de niveaux d'occupation et de remblais à proximité de la cuisine et du réfectoire¹⁴. En effet, l'humidité excessive des sols a contraint les moines à rehausser les sols régulièrement, ce qui a emprisonné dans le même temps des témoins archéologiques précieux¹⁵. Au total, près de 89 kg de coquilles ont été étudiés, pour une estimation d'un total de 210 kg, et 24 taxons ont été identifiés.

Le deuxième, le prieuré de Saint-Hilaire-du-Bois à Charron, est installé sur un îlot au sein des marais au sud de la Sèvre Niortaise, à proximité de la baie de l'Aiguillon. Il relevait du monastère berrichon de Fontgombaud (Indre). Ce prieuré participe à la forte densité d'installations bénédictines dans cette zone de marais aux XI-XII^e siècles, densité qui s'explique sans doute par la proximité du marais poitevin (en cours d'assèchement et de mise en valeur), de La Rochelle et des marais salants d'Aunis¹⁶. Les coquilles étudiées – 50 kg et 25 taxons au total – proviennent principalement de niveaux d'occupation, de remblais et de démolition, datés pour la grande majorité entre le XI^e et le XVIII^e siècle.

Le troisième, le prieuré clunisien de Saint-Vivien, est localisé sur la côte charentaise dans le pertuis d'Antioche, à mi-chemin entre La Rochelle et Rochefort. D'abord simple donation d'une église paroissiale, accompagnée par la suite d'autres dons économiques, le site de Saint-Vivien se développe pour devenir une *domus* clunisienne dépendante de Saint-Martin d'Aix, avant de devenir un véritable prieuré

¹² Pour la méthodologie, cf. LE GOFF, Laura et DUPONT, Catherine, « Consommation de coquillages du Moyen Âge au début de l'époque moderne sur le littoral charentais : les exemples de Fontduce et de la Gripperie-Saint-Symphorien (Charente-Maritime) », *Aquitania*, 2015, vol. 31, p. 373-400.

¹³ BnF, GE FF-18595 (171), *Carte générale de la France*, 171. [Carhaix-Plouguer - Brest], 1 : 86400, établie sous la direction de César François Cassini de Thury, 1784, [consultée le 25 octobre 2017 sur gallica.bnf.fr]

¹⁴ BARDEL, Annie et PERENNEC, Ronan, « Landévennec : une abbaye de la mer », dans RACINET, Philippe et SCHWERDROFFER, Joël (dir.), *Les religieux et la mer, Actes du colloque de Lille - Baie de Somme les 21, 22 et 23 septembre 2001*, Amiens, éd. du CAHMER, Laboratoire d'Archéologie de l'Université de Picardie, 2004, p. 133-134.

¹⁵ Communication personnelle d'Annie Bardel et Ronan Pérennec.

¹⁶ TREFFORT, Cécile, « Moines, monastères et prieurés charentais au Moyen Âge », *Annales de Bretagne et des Pays de l'Ouest. Anjou. Maine. Poitou-Charente. Touraine*, 2006, n° 113-3, p. 167-188.

conventuel¹⁷. Les restes coquilliers – 46 kg et 43 taxons au total – sont associés à plusieurs phases d'occupation, entre le XII^e et le XVII^e siècle essentiellement. Ils proviennent majoritairement du comblement de structures en creux (fosses, fossés), mais également de sols d'occupation puis d'abandon des bâtiments.

Parmi la petite cinquantaine de taxons identifiés au total, 12 d'entre eux représentent plus de 2 % du NMI total pour au moins une phase (figure 2) : l'huître plate *Ostrea edulis* (Linné 1758), la moule commune *Mytilus edulis* (Linné 1758), les patelles *Patella vulgata* (Linné 1758) et *P. depressa* (Pennant 1777), le bigorneau *Littorina littorea* (Linné 1758), la palourde européenne *Ruditapes decussatus* (Linné 1758), le pétoncle noir *Mimachlamys varia* (Linné 1758), les coques *Cerastoderma* sp. (Poli 1795), la scrobiculaire *Scrobicularia plana* (da Costa 1778), la monodonte *Phorcus lineatus* (da Costa 1778), la cérithie réticulée *Bittium reticulatum* (da Costa 1778) et l'escargot petit-gris *Helix aspersa* (Müller 1774).

Figure 2 - Taxons les plus fréquemment observés

Remplir les seaux et paniers

Environnements exploités

Nous ne disposons pas de cartes médiévales pour connaître l'environnement à proximité de nos sites monastiques, mais les cartes anciennes du XVIII^e siècle (celle de Cassini et celle des ingénieurs géographes du roi) sont susceptibles de fournir de précieuses indications. Nous pouvons tout d'abord observer que le type de côte ne semble pas s'être modifié entre le XVIII^e siècle et nos jours, ou seulement de façon très marginale. Il est possible de supposer qu'il en est sans doute de même depuis le bas Moyen Âge, en particulier pour ce qui concerne la présence ou non de zones rocheuses à proximité. Aucun des sites n'est à proximité immédiate de grands platiers rocheux. Au contraire, l'abbaye de Landévennec et le prieuré de Charron, tous deux situés à proximité de systèmes estuariens, font face à des environnements plutôt vaseux. Le prieuré de Saint-Vivien quant à lui fait face à la baie ensablée du pertuis d'Antioche, avec malgré tout quelques terrains rocheux limités dans l'espace. Si l'on se fonde sur la présence actuelle de zones rocheuses découvrant à marée basse¹⁸ – avec les précautions qui s'imposent avec cette méthode actualiste – nous constatons que le prieuré de Saint-Vivien est le site y ayant le plus facilement accès, les plus proches étant localisées à 3 km de distance à vol d'oiseau. Le prieuré de Charron et l'abbaye de Landévennec en sont beaucoup plus éloignés, respectivement 10 et 15 km. Pourtant, les biotopes des espèces découvertes sur chacun des sites offrent une image bien différente : à Landévennec, les espèces inféodées au milieu rocheux représentent 14 taxons sur 23, à Charron, 13 taxons sur 24 et à Saint-Vivien, 18 taxons sur 43. Ce contraste est d'autant plus marqué si nous prenons en compte les proportions dans lesquelles ces taxons ont été découverts : à Saint-Vivien, 83 % du NMI total est représenté par des espèces de milieux rocheux,

¹⁷ NORMAND, Éric, « De la *domus* au prieuré claustral : l'évolution du site clunisien de Saint-Vivien (Charente-Maritime) » dans TREFFORT, Cécile et BRUDY, Pascale (dir.), *Monastères entre Loire et Charente*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2014, p. 131-150.

¹⁸ Données du Service Hydrographique et Océanographique de la Marine, 2008, disponibles via www.geolittoral.developpement-durable.gouv.fr

pour 75 % à Charron et même plus de 99 % à Landévennec. Enfin, notons que le milieu sableux complète ensuite les assemblages, particulièrement à Saint-Vivien où il est exploité de façon de plus en plus récurrente avec la palourde. Le milieu vaseux quant à lui n'est représenté que de façon sporadique, voire est totalement absent, comme c'est le cas à Landévennec. Les habitants de ces trois sites – ou leurs fournisseurs – ne se sont donc visiblement pas contentés d'une pêche à pied « en bas de chez eux ».

En revanche, ils ne sont pas allés très « bas » pour collecter ces coquillages. En effet, la grande majorité des espèces étaient accessible sur l'estran à marée basse, pour la plupart assez régulièrement : à Landévennec, 16 taxons étaient accessibles dès le moyen estran (pour 4 espèces strictement subtidales¹⁹), pour 24 à Charron (aucune espèce subtidale) et 22 à Saint-Vivien (10 espèces subtidales, dont un certain nombre de coquilles épaves). Ont donc été exploitées les zones les plus hautes de l'estran, facilement et très régulièrement accessibles. À noter, l'exception du pétoncle qui n'est à portée de main que lorsque sont découvertes les zones les plus basses de l'estran. Sa présence, particulièrement à Saint-Vivien, est probablement liée à une collecte ponctuelle lors de forts coefficients de marée.

L'étude des faunes associées permet encore d'affiner ces observations, particulièrement pour la collecte des huîtres. En effet, c'est sur leurs coquilles que l'on observe le plus fréquemment des faunes épibiontes – qui vivent à la surface de la coquille – et endobiontes – qui vivent dans l'épaisseur du test coquillier. Ces faunes sont généralement moins ubiquistes que leurs hôtes. Nous avons pu constater, sur les trois sites, les très nombreuses occurrences du ver marin de type *Polydora* sur les coquilles d'huître : les galeries caractéristiques qu'il creuse ont été recensés sur 65 % des valves gauches d'huître à Saint-Vivien, 90 % à Charron, et même 98 % à Landévennec (figure 3). Ce ver préférant les zones où l'hydrodynamisme est peu important²⁰, les milieux exploités sont des milieux plutôt, voire très, abrités, qui supportent relativement bien les apports d'eau douce. Ces observations confortent les précédentes, concernant l'exploitation de zones peu houleuses et relativement faciles d'accès.

Figure 3 - Galeries dues au ver marin de type *Polydora sp.*

Méthodes de collecte

Se pose ensuite la question de savoir comment ces coquillages ont été collectés. À l'heure actuelle, nous ne connaissons pour ainsi dire pas de sites archéologiques sur lesquels auraient été retrouvés des outils en lien avec la collecte de coquillages. La seule exception résiderait dans le site de Saint-Michel-en-L'Herm (Vendée), célèbre pour ses immenses buttes de coquilles d'huîtres qui témoignent d'une exploitation quasiment « industrielle » de cette ressource²¹. Lors de

¹⁹ La zone subtidale – ou infralittorale – est l'étage situé sous l'estran qui reste constamment immergé.

²⁰ RUELLET, Thierry, *Infestation des coquilles d'huîtres *Crassostrea gigas* par les polydores en Basse-Normandie : recommandations et mise au point d'un traitement pour réduire cette nuisance*, thèse de doctorat, Université de Caen, 2004, p. 59.

²¹ GRUET, Yves et PRIGENT, Daniel, « Les buttes de Saint-Michel-en-L'Herm (Vendée). Caractères de la population d'huîtres (*Ostrea edulis* Linné) et de sa faune associée »,

l'exploitation de ces buttes, ont en effet été découverts quelques couteaux qui ont sans doute servi à l'ouverture des bivalves pour en extraire la chair²². Toutefois, c'est le contexte de découverte qui nous permet d'être à peu près certain.e.s quant à l'utilisation de ces lames : rien dans leur forme ne les lie de façon caractéristique à cette activité. Il est très probable que des outils ayant été utilisés pour la collecte des coquillages aient été mis au jour au cours de fouilles archéologiques de sites littoraux, mais qu'ils étaient sans doute de forme trop généraliste et d'utilisations multiples pour être identifiés comme tels.

Nous restent ainsi deux types de sources, et tout d'abord les coquilles elles-mêmes. En effet, l'utilisation d'outils a pu laisser des traces, parfois très marquées, sur les coquilles. C'est le cas par exemple à Beauvoir-sur-Mer (Vendée), où des buttes d'huîtres similaires à celles de Saint-Michel-en-L'Herm sont encore visibles. Une étude archéomalacologique a révélé la présence de plusieurs perforations dont la forme a pu être rapprochée de la section de certains outils²³. Au sein de notre corpus, c'est à Saint-Vivien qu'ont été recensées le plus de perforations (figure 4), une quinzaine (sur un total de 1800 valves d'huîtres, gauches et droites confondues), pour 4 perforations et 2 impacts à Charron (sur un total de 445) et 1 perforation et 1 impact seulement à Landévennec (sur un total de 1100). Sur cette abbaye en revanche, 13 perforations ont été dénombrées sur des coquilles de patelles, sur un total de 1580 coquilles. Dans tous les cas, la récurrence de ces perforations reste très faible par rapport au nombre total de coquilles. Si des outils ont forcément été employés pour collecter certaines espèces en particulier (difficile de détacher une huître de son rocher à mains nues !), ils semblent avoir été utilisés avec suffisamment de soin pour n'abîmer que très peu les coquilles. De telles précautions indiquent plutôt des pratiques de collecte individuelles et peu extensives : la pêche au râteau par exemple laisserait sans doute beaucoup plus de stigmates.

Bien sûr, il est tout à fait possible que les coquillages abîmés aient été triés sur le rivage directement, afin d'en éviter le transport inutile. Le faible nombre d'individus collectés morts (6 valves d'huîtres à Landévennec, 3 à Charron et 15 à Saint-Vivien) va également dans le sens d'un tri plutôt consciencieux.

Figure 4 – Perforations observées au prieuré de Saint-Vivien

Une autre sorte de tri a été effectué sur les mollusques : celui des gabarits. En effet, sur chacun des sites nous avons pu constater une sélection relativement stricte des tailles et le rejet des individus trop petits pour constituer un apport de chair satisfaisant. Ainsi, pour la grande majorité des espèces, quasiment aucun individu mesurant moins de 20 mm n'a été collecté (ou n'a été transporté sur les lieux de consommation en tout cas). Deux exceptions : le bigorneau, naturellement de petite taille, pour lequel les individus les plus petits mesuraient 15 mm, et l'huître plate, naturellement plus grande, pour laquelle les individus mesurant moins de 30 mm étaient pratiquement absents.

Haliotis, 1986, n° 15, p. 3-16.

²² GAMBIER, Jean et ROBUCHON, Jean, « Contribution à l'étude des buttes huîtrières de Saint-Michel-en-L'Herm », *Revue du Bas-Poitou*, 1929, vol. 81, n° 169, p. 282-283.

²³ DUPONT, Catherine et ROUZEAU, Nicolas, « Les exploitations intensives d'huîtres pendant l'Antiquité et le Moyen Âge sur le littoral atlantique français : l'exemple de Beauvoir-sur-Mer (Vendée) », *Anthropozoologica*, 2015, vol. 50, n° 2, p. 109-122.

Enfin, nous pouvons nous interroger sur la pérennité de cette activité dans le temps. Il est généralement admis qu'une baisse de la taille des coquilles est associée à une exploitation intensive de la ressource²⁴. Pour la plupart des espèces, aucune variation significative de taille n'a été observée entre les différentes phases d'exploitation, à l'exception de l'huître. Pour cette dernière, une forte diminution de taille a été constatée dans deux cas de figure. À Charron, entre les lots attribués à la phase 1 ou 2 (haut Moyen Âge/XI-XII^e siècles) et les lots attribués à la phase 3 (XII-XIV^e siècles), les huîtres sont en moyenne 1 cm plus petites. À Landévennec, ce rapetissement est encore plus marqué : entre le VII^e et les XV-XVI^e siècles, la diminution de taille est de 2 cm en moyenne. Même si nous ne pouvons écarter la possibilité que des facteurs environnementaux puissent expliquer ces variations, il est tout à fait possible qu'elles soient un indice d'une surexploitation effective des bancs d'huîtres. Cette hypothèse concorderait avec l'apparition de réglementations à l'époque moderne encadrant la collecte des coquillages afin d'assurer la pérennité des bancs, autour des outils utilisés, des périodes où la collecte est interdite (les mois « sans R ») et de la maille des filets²⁵.

Dans l'assiette des moines et les auges des cochons

Les choix de consommation

Plusieurs tendances semblent se dégager concernant les choix de consommation. Nous pouvons tout d'abord observer que, malgré la diversité d'espèces que peuvent offrir les mollusques sur l'éstran, leur consommation semble s'être concentrée autour d'un nombre plutôt restreint (figures 5a et 5b). Le cas le plus marquant est celui de Landévennec : pour les phases d'occupation les plus tardives, les spectres sont dominés par deux espèces seulement, les patelles et bigorneaux aux XV-XVI^e siècles et les patelles et les huîtres aux XVII-XVIII^e siècles (figure 5a).

Figure 5a - Spectres malacofauniques, par site et par phases d'occupation – ramassage à vue

Figure 5b - Spectres malacofauniques, par site et par phases d'occupation – tamisage

Il est plus délicat de se prononcer pour les périodes antérieures, où n'ont été découverts que des rejets quasiment monospécifiques. Or la question se pose de savoir si ces rejets sont réellement représentatifs des habitudes alimentaires des moines. Ainsi, pour le VII^e siècle, l'immense majorité des vestiges provient d'une seule Unité Stratigraphique (1269), constituée par un chemin pavé d'huîtres (cf. « Dans les mains des bâtisseurs », ci-dessous). Il serait donc tout à fait possible que

²⁴ THOMAS, Kenneth D., « Molluscs emergent, Part II : themes and trends in the scientific investigation of molluscs and their shells as past human resources », *Journal of Archaeological Science*, 2015, vol. 56, p. 162.

²⁵ LE MASSON DU PARC, François, *Pêches et pêcheurs du domaine maritime et des îles adjacentes de Saintonge, d'Aunis et du Poitou, au XVII^e siècle*, Saint-Quentin-de-Baron, les Éditions de l'Entre-Deux-Mers, 2009, p. 25.

les coquilles d'huîtres aient fait l'objet d'un tri spécifique pour permettre leur réutilisation, et que le reste des dépôts alimentaires ait été rejeté à un autre endroit du site, en dehors de l'emprise de fouille. Toutefois, l'étude séparée des autres US datées de la même phase a là encore mis en évidence la forte emprise de l'huître plate, qui continue à représenter 90 % de l'assemblage malacofaunique (sur un NMI total de 249, au sein de 11 US). Si la diversité spécifique observée est légèrement plus importante qu'au sein de l'US 1269, l'huître plate continue à dominer très largement les assemblages, ce qui nous amène donc à penser que, réemploi des coquilles ou non, l'huître reste sans doute l'apport essentiel dans la consommation de fruits de mer à cette période. Pour les deux phases suivantes, du ^x^e au ^{xiii}^e siècle, nous observons de nouveau des rejets monospécifiques, cette fois constitués de patelles. Là encore, la nature de ces dépotoirs pose question : nous traitons ce cas spécifiquement plus loin (cf. ci-dessous « Nourrir les moines, ou leurs cochons ? Le cas des patelles »).

À Saint-Vivien, si la consommation de mollusques est centrée autour d'un nombre limité d'espèces, on observe malgré tout une plus grande diversité, puisque les assemblages sont répartis entre 4, voire 5, espèces à chaque fois (figures 5a et 5b), tour à tour les patelles, l'huître plate, la moule, le pétoncle, la palourde, et même les escargots (cf. plus bas : Un mets étonnant : les escargots). La présence récurrente du pétoncle semble d'ailleurs propre au prieuré de Saint-Vivien et constitue une exception concernant l'accessibilité des mollusques. Le pétoncle vit en effet sur les zones les plus basses de l'estran. Les pêcheurs ont pu profiter des plus importants coefficients de marée pour y accéder, d'autant plus que la côte à proximité est caractérisée par une déclivité relativement faible : les zones basses de l'estran sont exondées plus longtemps, améliorant l'accessibilité du pétoncle.

À Charron, si certaines évolutions sont visibles et significatives, la collecte de coquillages est fondée sur 4 taxons essentiellement : les patelles *Patella* sp., l'huître plate *Ostrea edulis*, la moule *Mytilus edulis* et la palourde *Ruditapes decussatus* (figures 5a et 5b). Notons également au bas Moyen Âge la présence régulière de coques *Cerastoderma* sp. et – beaucoup plus rare – de pholades *Pholas dactylus*. La présence de cette dernière, tout comme pour la moule, est décelée essentiellement par le tamisage des sédiments. Il s'agit de choix de consommation similaire à ceux des moines du prieuré de Saint-Vivien, à l'exception du pétoncle, qui est ici absent. Cette absence marque peut-être un accès différentiel à la ressource.

Nous avons pu constater précédemment que le choix des espèces ne semble pas réellement correspondre au type d'environnement à proximité des sites et qu'il y a bien eu une démarche spécifique pour aller exploiter les zones rocheuses. Quelles ont donc pu être les motivations des moines pour se procurer spécifiquement ces espèces ? Quelques pistes s'offrent à nous. Tout d'abord, si les recueils de recettes médiévaux sont peu nombreux et surtout tardifs (ils ne se développent qu'à la toute fin du Moyen Âge²⁶), les aliments ne sont pas pour autant absents des sources littéraires. Un certain nombre d'ouvrages théorisent les vertus et vices des aliments, adoptant un point de vue plutôt médical. Nous pouvons par exemple citer l'abbesse Hildegarde de Bingen (1098-1179) et son œuvre encyclopédique, *Physica*. Elle y consacre deux notices : l'une aux poissons et aux coquillages (*De pisce conchas habente*), l'autre aux écrevisses (*De cancro*)²⁷. Dans sa notice sur les coquillages, elle précise : « Ils ne sont bons à manger ni pour les bien-portants ni pour les

²⁶ LAURIOUX, Bruno, *Le règne de Taillevent : livres et pratiques culinaires à la fin du Moyen Âge*, Paris, Publications de la Sorbonne, 1997, 424 p.

malades. Ils aiment la nuit et se tiennent près du fond des eaux, et ils se nourrissent d'aliments impurs. »

Les moines de Landévennec, Saint-Vivien et Charron, – et ils ne sont pas les seuls –, n'ont visiblement pas suivi son conseil et ont bien consommé de ces mollusques. Toutefois, certaines idées ont pu demeurer et pourraient expliquer certains choix de consommation. Ainsi, dans l'introduction de son chapitre sur les poissons, l'abbesse conseille de manière générale de ne pas consommer d'animaux vivant près du fond des eaux, et encore moins dans les eaux troubles. Si l'on étend cette logique aux coquillages, qui sont considérés comme des poissons au Moyen Âge, les espèces de milieu sableux et encore plus vaseux peuvent être considérées comme impropres à la consommation, contrairement aux espèces des zones rocheuses qui bénéficient des eaux « purifiées » par le ressac. Il reste évident qu'il s'agit là d'une œuvre au croisement des sciences naturelles et de la théologie et qu'à ce titre, « on ne confondra pas prescription et description²⁸ ». On retrouve toutefois des considérations similaires, quoique plus détaillées et plus mesurées, dans *Le régime du corps* d'Aldebrandin au XIII^e siècle, dans son chapitre consacré aux poissons²⁹. Plusieurs éléments « si vous aprennderons li quel sont bon et li quel sont malvais. » Nous pouvons d'abord mentionner le milieu dans lequel il vit : les poissons les meilleurs sont ceux « qui demeurent en partie de la mer où il a pierres ou savlon, qui loi[n]g est de vile, et où ordure ne puet aler », tandis qu'à l'inverse « cil qui se norrissent de boue et d'ordure et demeurent en marès, ceus ne doit on pas user ains s'en doit on garder, car ils font les gens morir soudainement³⁰ ». La morphologie même de l'animal est également un facteur d'importance : « Cil qui ont grosses escailles et assés, cil valent mieux que cil qui en ont pau ou nules, por ce que les escailles du pisson sont ordures que li nature cace fors, dont li cars remaint plus nete et plus pure³¹ », or l'épaisseur des coquilles peut varier fortement entre les espèces. Celle de la scrobiculaire par exemple, qui, plus est, vivant en milieux vaseux, est particulièrement fine. Si les moines ont suivi ces recommandations, il n'est pas étonnant que ce bivalve n'ait été que peu consommé. Aldebrandin termine son chapitre en mentionnant « une autre manière de poissons [...] sont escrevices et autres poisson de tel samblant (notamment les coquillages ?), ki, selon le jugement de Galien ne sont pas covignable à l'estomac ; mais, se user l'estuet, il covient qu'eles soient norries en boin lieu³² ». On y retrouve l'idée que les aliments dont se nourrit le poisson vont le rendre ou non propre à la consommation humaine.

D'autres analogies peuvent être tirées du classement des aliments. Selon les philosophes médiévaux, l'univers est classé selon une hiérarchie verticale : plus

²⁷ HILDEGARDE DE BINGEN, *Le Livre des subtilités des créatures divines (Physique). Les arbres, les poissons, les oiseaux, les animaux, les reptiles*, traduit par Pierre Monat, Grenoble, J. Millon, 1989, p. 110 et 119.

²⁸ MOULINIER, Laurence, « L'abbesse et les poissons : un aspect de la zoologie de Hildegarde de Bingen », dans DESSE, Jean et AUDOIN-ROUZEAU, Frédérique, *Exploitation des animaux sauvages à travers le temps*, Actes des XIII^e Rencontres d'Archéologie et d'Histoire d'Antibes, IV^e Colloque international de l'Homme et de l'Animal, Juan-les-Pins, Éditions APDCA, 1992.

²⁹ ALDEBRANDIN, *Le régime du corps de maître Aldebrandin de Sienna*, LANDOUZY, Louis et PÉPIN, Roger (éd.), Paris, H. Champion, 1911, p. 174-177.

³⁰ *Ibid.*, p. 175-176.

³¹ *Ibid.*, p. 176.

³² *Ibid.*, p. 177.

l'objet est proche du ciel, c'est-à-dire du Créateur, plus il est valorisé, et inversement³³. Selon cette classification, il apparaît logique là encore que les espèces de milieu rocheux, à « l'eau libre », soient plus recherchées que les espèces vivant enfouies dans le sédiment. Certains auteurs estiment à l'inverse que, par ordre d'importance, l'élément « Eau » est le troisième, sachant que les coquillages, immobiles (du moins en apparence), sont moins valorisés que les poissons³⁴. Ainsi, bien que les sources textuelles nous fournissent des éléments de réflexion intéressants, ceux-ci peuvent se contredire, et les auteurs mentionnant explicitement les invertébrés marins sont extrêmement rares. Dans ces circonstances, il reste donc difficile, et même impossible, d'avoir quelque certitude que ce soit quant aux représentations idéologiques, théologiques et sociales associées à ces mollusques.

Un mets particulièrement recherché : les huîtres plates

De par son omniprésence sur les sites monastiques et sur les sites médiévaux en général³⁵, le cas de ce bivalve mérite qu'on s'y attarde, d'autant plus qu'il s'agit de l'espèce nommément décrite la plus fréquente au sein des sources textuelles, ce qui facilite le croisement des données. Malheureusement, la question de la préparation reste encore difficilement traitée par les sources archéologiques. En effet, seule la chauffe directe (où la coquille est en contact avec une flamme) laisse des traces visibles. Il est possible que d'autres processus de chauffe (dans un bouillon, au four) aient des effets sur la coquille, toutefois ils ne sont pas visibles à l'œil nu. À Landévennec, la question est complexe. Des modifications physico-chimiques ont bien été observées sur les coquilles attribuées à la phase VII-IX^e siècles (aspect crayeux, couleur rose-orangée), mais elles semblent être le résultat d'un contexte d'enfouissement riche en fer, élément qui aurait alors intégré les coquilles. Autre élément, cette fois présent sur les trois sites : des stigmates d'ouverture ont été observés à chaque phase d'occupation. Or, la chaleur faisant s'ouvrir naturellement le bivalve, ces stigmates ne peuvent être que liés à leur ouverture alors que le mollusque est encore vivant. La suite de la préparation des huîtres nous est inconnue en revanche. Elles ont pu être consommées crues ou la chair a pu être extraite pour être cuisinée à part, sans laisser de traces archéologiques (que nous soyons capables d'identifier à l'heure actuelle tout au moins).

Il peut être alors intéressant de se pencher sur les sources textuelles à notre disposition. Elles sont malheureusement peu nombreuses, tardives et adressées à un public différent : les tables aristocratiques et bourgeoises³⁶. Les recueils culinaires en sont d'ailleurs le parfait exemple. Ils révèlent toutefois une tendance intéressante : toutes les recettes mentionnant les huîtres préconisent de les manger cuites (en

³³ LAURIOUX, Bruno, *Manger au Moyen Âge : Pratiques et discours alimentaires en Europe aux XI^e et XII^e siècles*, Paris, Librairie Arthème Fayard, 2013, p. 132-133.

³⁴ GRIECO, Allen J., « Alimentation et classes sociales à la fin du Moyen Âge et à la Renaissance », dans FLANDRIN, Jean-Louis et MONTANARI, Massimo (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, p. 486.

³⁵ LE GOFF, Laura et DUPONT, Catherine, « L'exploitation des ressources marines par les populations médiévales : un premier bilan des coquillages découverts ... », art. cit. ; LE GOFF, Laura et DUPONT, Catherine, « Les invertébrés marins au haut Moyen Âge : des usages peu connus et variés », *Cherchez la (petite) bête au haut Moyen Âge*, Actes du colloque de l'Association Française d'Archéologie Mérovingienne, sous presse.

³⁶ LAURIOUX, Bruno, *Le règne de Taillevent...*, op. cit.

civet, en beignets, en farce...)³⁷. Il s'agit sans doute ici de l'influence des diététiciens médiévaux ou encore de leurs prédécesseurs. Si nous devons n'en citer qu'un, prenons l'exemple de Galien et de sa théorie humorale. Basée sur la théorie des quatre éléments – l'eau, l'air, la terre et le feu – qui fondent la matière, elle attribue à chaque aliment des caractéristiques propres – chaud ou froid, sec ou humide³⁸. L'art de cuisiner est pendant longtemps une question d'équilibre entre ces caractéristiques. L'huître étant un aliment froid et humide, il est logique de chercher à la cuisiner pour apporter de la chaleur et de la sécheresse. À partir du XVI^e siècle en revanche, voire un peu avant, la consommation de l'huître crue devient apparemment de plus en plus fréquente³⁹. Ainsi, Nicolas de La Fresnaye dans *Nef de la santé*, composé à la fin du XV^e siècle, nous indique que :

« Il y a plusieurs espèces de huïstres / mais les huystres desquelles nous avons communement sont de tres bonne nourriture / et dont fort louees des acteurs pour ce quelles confortent merueilleusement lestomach. Elles engressent / sont restauratives et donnent augmentacion a charnelle copulacion⁴⁰. »

Il est curieux de constater qu'à Landévennec, la phase XV^e-XVI^e siècles est celle qui présente le moins de stigmates, alors que nous pouvions nous attendre au cas inverse, si effectivement la consommation crue des huîtres se développe : plus de la moitié des valves droites ne présentait aucune encoche. Pour autant, aucun autre indice concernant leur préparation n'apparaît sur les coquilles. Il est possible que sources archéologiques et écrites reflètent deux réalités différentes : géographiques peut-être (les textes se concentrant essentiellement sur les milieux urbains, et notamment parisiens) ou bien chronologique (les pratiques ne se développant pas forcément en même temps sur tout le territoire).

Enfin, les huîtres tiennent également une place particulière dans l'économie médiévale. Elles ont pu faire l'objet d'une redevance spécifique lors des périodes de Carême, comme cela semble être le cas à Landévennec. Cette information figure dans une notice de Prosper Levot consacrée à l'abbaye⁴¹. Malheureusement elle n'est pas datée par l'auteur qui, par ailleurs, ne cite pas ses sources. Le cartulaire ne mentionne pas cette redevance⁴². Si l'on rapproche cette donnée telle quelle des résultats de l'étude archéomalacologique, il serait logique de penser que cette

³⁷ LE GOFF, Laura et DUPONT, Catherine, « Consommation de coquillages du Moyen Âge au début de l'époque moderne sur le littoral charentais... », art. cit, p. 392-393.

³⁸ QUELLIER, Florent, *La table des Français : une histoire culturelle, X^e-début X^e siècle*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2013, p. 169.

³⁹ RAMBOURG, Patrick, « Entre le cuit et le cru : la cuisine de l'huître, en France, de la fin du Moyen Âge au X^e siècle », dans RIDEL, Élisabeth, BARRÉ, Éric et ZYSBERG, André (dir.), *Les nourritures de la mer, de la criée à l'assiette : techniques de conservation, commerce et pratiques alimentaires des produits de la mer, de l'Antiquité à nos jours*, Caen, Centre de recherche en histoire quantitative, 2007, p. 211-220.

⁴⁰ RES-TC10-51, LA CHESNAYE, Nicolas de, *La nef de sante avec le gouvernail du corps humain et la condannacion des bancquetz a la louenge de diepte et sobriete, et le traictie des passions de lame*, Paris, Anthoine Verard marchand libraire, 1507, chap. LXIII [consulté le 30 novembre 2017 sur gallica.bnf.fr].

⁴¹ LEVOT, Prosper, *Notice sur Landevennec et son abbaye : état ancien et moderne*, Nantes, Imprimeurs-libraires Guéraud et Cie, 1858, p. 29.

⁴² LA BORDERIE, Arthur de, *Cartulaire de l'abbaye de Landévennec, publié pour la Société Archéologique du Finistère*, Imprimerie de Ch. Catel et Cie, 1888.

redevance est en place essentiellement au haut Moyen Âge. Si l'huître a ainsi été considérée comme une source de richesse, il est alors étonnant que sa consommation ait été totalement stoppée entre le X^e et le XIII^e siècle comme semblent l'indiquer les spectres malacofauniques. Nous pouvons de ce fait nous demander si n'existent pas, pour cette période, d'autres dépotoirs alimentaires en-dehors de la zone d'emprise des fouilles.

Le prieuré de Saint-Vivien a peut-être également bénéficié d'un cadre fiscal pour se procurer des huîtres. En effet, le seigneur de Chatellaillon, Isembert II, donne au prieuré à la fin du XI^e siècle ou au début du siècle suivant le droit de corvée sur son territoire⁴³. Si le document transcrit par Louis Étienne Arcère ne mentionne pas comment ce droit de corvée devra être utilisé après ce don, il est possible que la collecte de coquillages fasse partie des activités corvéables.

Un mets plus discret ? Les moules

La question de la présence de la moule sur les sites archéologiques et de son importance au sein du régime alimentaire est plus ardue que pour les huîtres, d'abord à cause d'un écueil méthodologique. En effet, les coquilles de moule, beaucoup plus fragiles que celles des huîtres, se fragmentent beaucoup plus après enfouissement. De ce fait, seule la pratique du tamisage des sédiments permet d'estimer au plus près la présence de ce bivalve au sein des dépotoirs. Malheureusement, cette pratique n'est pas encore mise en place de façon systématique, et les études archéomalacologiques doivent encore souvent se baser sur le ramassage à vue uniquement, particulièrement lorsque nous revenons sur des collections anciennes. Les biais sont alors importants. La présence de cette espèce a donc pu être largement sous-estimée sur une partie des sites archéologiques. Les sites de Charron et de Saint-Vivien en revanche, ont bénéficié de tamisage sur une partie des contextes, ce qui a permis de mettre en évidence la place prépondérante que la moule y occupe (figure 5b).

Du côté des sources écrites, la moule est la deuxième espèce la mieux représentée au sein des recueils culinaires, où quelques recettes la concernent spécifiquement⁴⁴. Il n'est donc pas surprenant que, à l'instar des huîtres, cette espèce participe aux repas des moines ; elle semble même y avoir parfois occupé une place de choix. Ainsi au prieuré de Sainte-Gemme, dépendant de l'abbaye de Chaise-Dieu et situé entre la Charente et la Seudre, un document émanant de l'abbé en 1249 rappelle aux moines que les « poissons vulgairement appelés moules » ne devront pas être servis plus de deux fois par semaine et les jours de fête⁴⁵. Une telle indication laisse facilement deviner que les moines du prieuré de Sainte-Gemme en faisaient une très – trop – grande consommation. Cette situation a pu se répéter au sein d'autres établissements monastiques, comme ceux de Charron et de Saint-Vivien.

Précisons également que l'anse de l'Aiguillon, au bord de laquelle est installé le prieuré de Charron, est célèbre pour sa tradition ancienne d'élevage de moules

⁴³ ARCÈRE, Louis Étienne, *Histoire de la ville de La Rochelle et du pays d'Aulnis*, R.-J. Desbordes, 1757, vol. 2, p. 638.

⁴⁴ LE GOFF, Laura et DUPONT, Catherine, « Consommation de coquillages... », art. cit.

⁴⁵ *Ibid.* ; NORMAND, Éric et CHAMPAGNE, Alain (dir.), *Project Collectif de Recherche « Les marais charentais au Moyen Âge et à l'Époque moderne : peuplement, environnement et économie »*, Rapport d'activité 2012, SRA Nouvelle-Aquitaine, Poitiers, archive transcrite et analysée par Didier DELHOUME (voir annexe n° 14 du rapport, p. 66-67).

sur bouchots. Il est difficile d'évaluer précisément à quelle période s'est développée cette activité. Une légende entoure cette technique de pêche : celle d'un Irlandais, Patrick Walton, qui se serait échoué en baie d'Aiguillon au XIII^e siècle. Afin d'assurer sa subsistance, ce marin aurait eu l'idée de tendre sur la baie, entre des poteaux de bois, des filets afin d'y piéger les oiseaux marins qui la parcourent nuitamment. En venant vérifier ses filets, il aurait remarqué que les moules s'accrochaient et grandissaient aisément sur les pieux. P. Walton aurait alors multiplié l'implantation des poteaux et, afin de les rendre plus résistants aux intempéries, les aurait implantés en forme de V et liés par un clayonnage. L'ensemble aurait été ainsi exploité à la fois comme pêcherie et comme moulière. Si cette forme de mytiliculture est attestée au XVIII^e siècle⁴⁶, en revanche il est peu probable qu'elle ait alors déjà cinq siècles d'existence. En effet, la première mention connue de cette légende ne remonte qu'à 1821, sous la plume de M. C. d'Orbigny dans le *Journal de physique, de chimie, d'histoire naturelle et des arts*⁴⁷. Il cite comme source le *Théâtre des merveilles de l'industrie humaine* qui serait daté de 1598 et attribué à « D. T. V. T. gentilhomme ordinaire de la chambre du Roi ». Si cet ouvrage est cité ailleurs, par J. J. Coste en 1855 notamment⁴⁸, il n'en existe à notre connaissance pas d'autres traces, et l'ouvrage lui-même semble avoir été perdu. Il est très probable que M. C. d'Orbigny ait créé cette légende dans le but de donner une assise historique à la mytiliculture et ainsi la sauvegarder face au projet d'assèchement des marais qui menaçait la profession⁴⁹. Malgré l'absence de sources directes médiévales, cette légende est régulièrement reprise par les mytiliculteurs⁵⁰ mais aussi par l'Institut des Sciences et Techniques des Pêches Maritimes⁵¹ et par le site internet du ministère de l'agriculture⁵².

Les premières sources directes témoignant de la pratique de mytiliculture sur bouchots remontent *a priori* à la toute fin du XVII^e siècle : l'*Ordonnance de la Marine du mois d'août 1681*⁵³ consacre ainsi un article à la réglementation de la pêche sur les moulières. S'il ne donne pas de précisions quant à la manière dont ces moulières fonctionnent, ni sur leur localisation précise, en revanche il atteste de leur existence et l'on peut raisonnablement supposer qu'elles sont en fonctionnement depuis un temps suffisant pour que le besoin soit ressenti de légiférer à leur propos. La mention de frai et la connaissance de la croissance de l'animal, que laisse supposer la

⁴⁶ BOUCLAUD, Lisa, « Les boucholeurs : des hommes entre la mer et la terre », *Revue de la Saintonge et de l'Aunis*, 1997, xxiii, p. 51-65.

⁴⁷ DUGUET, Jacques, « Du bouchau de pêche au bouchot à moules », *Roccafortis*, 1995, vol. 15, Janvier, p. 312 ; BOUCLAUD, Lisa, « Les boucholeurs », art. cit., p. 51.

⁴⁸ COSTE, Jean J. M. C. V., *Voyage d'exploration sur le littoral de la France et de l'Italie : Rapport à M. le ministre de l'agriculture, du commerce et des travaux publics, sur les industries de Comacchio, du lac Fusaro, de Marennes, et de l'Anse de l'Aiguillon*, Paris, Imprimerie impériale, 1855, p. 147.

⁴⁹ BOUCLAUD, Lisa, « Les boucholeurs... », art. cit., p. 51.

⁵⁰ Comme par exemple sur le site internet www.moulesdebouchot.fr

⁵¹ DARDIGNAC-CORBEIL, Marie-José, « La culture des moules sur bouchots », *Science et Pêche, Bulletin de l'Institut des Sciences et Techniques des Pêches Maritimes*, 1975, vol. 244, p. 1-10.

⁵² « La moule de bouchot, une "Spécialité traditionnelle garantie" », sur agriculture.gouv.fr

⁵³ *Ordonnance de la marine, du mois d'août 1681*, Paris, Charles Osmont, rue S. Jacques, 1714, 572 p.

mention « qui ne sont pas encore en état d'être pêchées », dénotent une certaine expérience quant à cette pratique. Par la suite, au XVIII^e siècle, un certain nombre de documents, en particulier aux archives départementales de Charente-Maritime, attestent de la pratique de la mytiliculture sur bouchots et de la législation qui s'y rapporte : procès-verbaux des visites de Le Masson du Parc en 1727⁵⁴, liasses sur l'amirauté de La Rochelle et les bouchots d'Esnandes et Charron dans les séries B et C, archives notariales dans les liasses de la série E, sources exploitées par L. Bouclaud⁵⁵. En l'absence de documents écrits plus précoces, les fouilles archéologiques pourraient permettre de situer plus précisément le début de la mytiliculture sur bouchots dans l'anse de l'Aiguillon. Les données recueillies sur Charron ne sont malheureusement pas suffisantes à elles seules, mais la multiplication des études archéomalacologiques dans la région permettra certainement à l'avenir de constituer un corpus suffisant. Nous serons alors peut-être en mesure de détecter une consommation accrue de ces bivalves, ou encore des modifications de leur taille qui pourraient témoigner de cette activité.

Nourrir les moines, ou leurs cochons ? Le cas des patelles

Les patelles font partie de ces espèces marines régulièrement exploitées au cours de la chronologie – le Moyen Âge n'échappant pas à la règle – mais qui restent totalement absentes des sources textuelles. L'archéologie permet là de combler, au moins en partie, ces lacunes. Nous pouvons constater que sur chacun des trois sites les patelles sont présentes en quantités importantes, tout particulièrement à Landévennec où elles représentent la quasi-totalité des vestiges malacofauniques datés entre le X^e et le XIII^e siècle. Comme pour les huîtres, aucune trace spécifique associée à la préparation de ces gastéropodes n'a pu être observée. Les sources étant muettes au sujet de cette espèce, il est donc difficile de savoir comment elles ont pu être consommées, d'autant plus qu'elles ne semblent pas avoir été collectées en vue de participer uniquement à l'alimentation des moines. Les patelles datées des X^e-XI^e siècles à Landévennec en particulier proviennent ainsi de dépotoirs situés à l'intérieur de bâtiments momentanément désaffectés pour travaux. À proximité de ces amoncellements de coquillages se trouvaient de nombreux piquets et trous de piquet, ce qui suggère fortement leur utilisation comme nourriture pour les porcs⁵⁶. L'évolution du taux de fragmentation des patelles tend à conforter cette hypothèse. Même si la fragmentation de ces gastéropodes est sans doute largement sous-estimée de par l'absence de tamisage sur les lots concernés, le ramassage à vue a malgré tout conservé un certain nombre de restes et des évolutions entre les différentes phases d'occupation restent visibles (figure 6). On peut ainsi constater des taux de fragmentation élevés entre le X^e et le XIII^e siècle. Il pourrait alors s'agir d'un témoignage du piétinement des porcs.

Figure 6 - Fragmentation des coquilles de patelles selon les phases d'occupation à Landévennec

⁵⁴ LE MASSON DU PARC, François, *Pêches et pêcheurs du domaine maritime...*, *op. cit.*

⁵⁵ BOUCLAUD, Lisa, « Les boucholeurs... », *art. cit.*

⁵⁶ BARDEL, Annie et PERENNEC, Ronan, « Landévennec... », *art. cit.*, p. 133-134.

Un mets étonnant : les escargots

À Saint-Vivien, a été découvert de façon récurrente un autre mollusque, mais d'origine terrestre cette fois : l'escargot petit-gris *Helix aspersa*. La question relative à l'origine anthropique d'un dépôt de coquilles se pose particulièrement dans ce cas-là. En effet, l'escargot petit-gris est une espèce régulièrement associée à l'activité humaine⁵⁷ : il aurait ainsi pu vivre à proximité des dépotoirs, la coquille pouvant se mélanger avec les déchets alimentaires après mort de l'animal. Mais plusieurs éléments semblent indiquer que ces escargots ont bien été consommés. D'une part, les coquilles d'escargot étaient systématiquement associées aux coquilles marines ; elles n'ont pas été découvertes dans des contextes autres que les dépotoirs. D'autre part, nous avons pu observer une sélection des individus les plus grands, analogue à celle pratiquée sur les mollusques marins, avec une majorité d'escargots mesurant entre 26 et 32 mm. L'étude des refus de tamis n'a pas révélé la présence de juvéniles, qui aurait pu indiquer la présence d'une population naturelle. Par ailleurs, le nombre même d'escargots (97 individus minimum) rend l'hypothèse d'un dépôt naturel improbable. En revanche, aucune trace de cuisson n'a été observée sur les coquilles.

Quelques sources textuelles mentionnent les escargots, à commencer par Galien qui leur consacre un chapitre de son troisième livre composant *Sur les facultés des aliments* :

« Quant aux escargots, tous les Grecs les mangent tous les jours. Ils ont une chair dure et donc difficile à digérer, mais quand on la digère bien, elle est très nourrissante. Ils ont, comme les coquillages, un jus qui relâche l'estomac ; aussi certains les assaisonnent à l'huile, au garum et au vin et utilisent la sauce qui se produit pour vider le contenu du ventre. Si tu souhaites utiliser la chair de cet animal pour un aliment qui ne fasse que nourrir, tu la feras préalablement bouillir à l'eau, tu la mettras dans une autre eau et puis, en l'y faisant bouillir, tu l'assaisonneras comme je l'ai dit, puis tu la feras bouillir pour la troisième fois jusqu'au moment précis où la chair devient tendre. Préparée ainsi, elle arrêtera l'estomac et fournira au corps une nourriture suffisante⁵⁸. »

L'élément-clef de son discours est la nécessité de « laver » l'escargot avec plusieurs bains bouillants successifs pour le rendre plus digeste. Or c'est une méthode tout à fait similaire que présente au XIV^e siècle le *Mesnagier de Paris, Traité de morale et d'économie domestique*. Au sein de son chapitre concernant les entremets, on y trouve une recette détaillant la façon dont il faut préparer ces gastéropodes :

« Prenez les limassons jeunes, petiz, et qui ont coquilles noires, des vignes ou des seurs. Puis les lavez en tant d'eaue qu'ilz ne gectent plus de escume ; puis les lavez une foiz en sel et vinaigre et mettez cuire en eaue. Puis il vous convient traire iceux limassons de la coquerecte au bout d'une espingle ou aiguille ; et puis leur devez oster leur queue qui est noire (car c'est leur merde), et puis laver, mettre cuire et boullir en eaue, et puis les traire et mettre en ung plat ou escuelle, a mengier au pain. Et aussi dient aucuns qu'ilz sont meilleurs friz en huille et ongnon ou autre liqueur après ce qu'ilz sont ainsi cuiz que dit est dessus. Et sont mengiez a la pouldre, et sont pour riches gens⁵⁹. »

⁵⁷ KERNEY, Michael P. et CAMERON, Robert A D., *A field guide to the land snails...*, op. cit., p. 205.

⁵⁸ GALIEN, Claude, Tome v, *Sur les facultés des aliments*, traduit par John Wilkins, Paris, Les Belles Lettres, 2013, p. 187-188.

⁵⁹ BRERETON, Georgine E. et FERRIER, Janet M. (dir.), *Le Mesnagier de Paris*, traduit par Karin Ueltschi, Paris, Librairie générale française, 1994, p. 738.

La préparation ainsi préconisée des escargots suppose de multiples rinçages et cuissons dans l'eau bouillante. Notons que cette méthode n'implique pas de contact direct avec une flamme ; si elle a été utilisée à Saint-Vivien, il n'est pas étonnant qu'aucune trace ne soit visible sur les coquilles d'escargots. Plus tardivement, on retrouve décrite cette technique particulièrement contraignante par Le Grand d'Aussy au XVIII^e siècle dans *Histoire de la vie privée des français* :

« On mange des escargots en carême, écrivait Champier, mais on n'en mange que dans ce seul tems, à cause de la peine qu'ils donnent à accomoder : car il faut les échauder successivement dans plusieurs eaux, pour leur faire jeter cette humeur muqueuse qui leur est propre⁶⁰ ».

Nous pouvons facilement imaginer qu'il n'était pas donné à tout le monde de pouvoir consacrer autant de temps à la préparation d'un repas, et encore moins d'un simple entremet.

Ceci explique sans doute que la consommation de ces limaçons semble réservée à une certaine élite. L'auteur du *Mesnagier* est à ce propos assez clair : ils « sont pour riches gens ». Ce mets particulier n'intéressait-il donc pas les « petites gens » ? La collecte n'en est pas nécessairement très ardue, puisqu'il suffit *a priori* de se baisser pour en ramasser... Pourtant, nous retrouvons également dans la *Nef de santé* cette forte connotation sociale. Il décrit même une chasse à l'escargot avec des chiens dressés :

« Les lymacons champestres lesquelz vivent aux prez et forestz sont de bonne et louable nourriture. Et est la viande des nobles personnages et gentilz hommes lesquelz chassent plus asprement et joyeusement après ces lymacons cy avecques chiens bien doctes et instructz en ceste matiere selon la mode de Ytallie qu'ilz ne font après les cailles et perdris⁶¹ ».

Des chiens seraient-ils alors dressés pour trouver spécifiquement des escargots, à la manière des truffes ? À moins que la description d'une telle pratique ne fasse appel à une toute autre réalité, symbolique cette fois, ce qui nous amène à évoquer un dernier texte, plus littéraire cette fois et légèrement antérieur à la *Nef de santé*. En clôture du populaire *Kalendrier des bergers* daté de 1493, se trouve un curieux poème qui raconte ainsi les déboires d'une femme avec un escargot qui dévore ses vignes. Un gendarme lui propose alors de le cuire :

« Oncques lombard ne te mangeat/ A telle saulce que nous ferons/ Si te mectrons en un grant plat/ Au poyvre noir et aux ongnons⁶² ».

Notons tout d'abord que l'assaisonnement décrit ici fait appel à des condiments beaucoup moins nobles que la poudre d'épices du *Mesnagier*, ce qui concorde avec le public visé par le *Kalendrier*. Mais le poème est surtout empreint d'une symbolique particulière. L'escargot n'est pas cité ici tellement pour sa valeur culinaire mais plutôt

⁶⁰ LE GRAND D'AUSSY, Pierre Jean-Baptiste, *Histoire de la vie privée des Français depuis l'origine de la nation jusqu'à nos jours. Partie 1/Tome 2*, Paris, impr. de Ph.-D. Pierres, 1782, p. 136-137.

⁶¹ LA CHESNAYE, Nicolas De, *La nef de sante avec le gouvernail du corps humain et la condannacion des bancquetz a la louenge de diepte et sobriete, et le traictie des passions de lame*, Paris, Anthoine Verard marchand libraire, 1507, ch. LXXIII « Des poissons », § « Des lymacons », feuillet g2v^o.

⁶² BnF, VELINS-518, *Le Kalendrier des bergers*, Guy Marchant (dir.), Paris, 1493 [consulté le 30 novembre 2017 sur gallica.bnf.fr]

pour dénoncer la lâcheté des Lombards.⁶³ Cette image est récurrente à partir du XIII^e siècle. L'escargot est alors utilisé en contre-emploi et de façon parodique : sa coquille est sa cuirasse et ses cornes, pointées vers l'avant, sont ses armes⁶⁴. Ainsi, bien que la *Nef de santé* ne soit pas connue pour contenir de contenu parodique, il reste tout à fait possible que la « chasse à l'escargot » soit plus ici un trait d'esprit faisant écho aux pratiques littéraires contemporaines que le témoin d'une technique réelle.

Si l'assaisonnement décrit dans le poème du *Kalendrier* laisse entrevoir une possible consommation d'escargots par des populations plus modestes, les autres documents rassemblés ici témoignent plutôt d'une consommation aristocratique. Les escargots découverts à Saint-Vivien pourraient alors être un indice des liens forts qui perdurent entre le monde ecclésiastique et les milieux aristocratiques.

Dans les mains des bâtisseurs

À Landévennec, les coquilles d'huîtres provenant de l'US 1269 ont eu une utilité bien spécifique. Certes, il s'agit bien de déchets alimentaires, puisqu'ont été observés des stigmates liés à l'ouverture du bivalve de son vivant. Toutefois, a bien été mise en place pour ces coquilles une stratégie de rejet, qu'il soit primaire ou secondaire. Elles ont en effet été utilisées pour « empierrer » un chemin boueux qui longe en partie le ruisseau traversant l'abbaye⁶⁵. Même si l'huître plate est l'espèce très largement majoritaire à cette période, y compris au sein d'autres US, ce réemploi semble avoir opéré un tri supplémentaire pour aboutir à un dépotoir quasiment monospécifique. En effet, leur résistance aux pressions mécaniques naturelles et anthropiques en fait un matériau de construction solide⁶⁶. Composées quasiment exclusivement de calcite, elles améliorent le drainage des sols⁶⁷, ce qui rend leur réutilisation parfaitement adaptée aux problèmes d'humidité rencontrés par les moines. Au moins un autre exemple est connu : celui de Barzan – Moulin du Fâ (la Grande Avenue), fouillé sous la direction de Laurence Tranoy. Un grand espace

⁶³ Ceux-ci pourraient avoir hérité de cette piètre réputation après leur « panique légendaire » lorsqu'ils ont été confrontés à l'armée de Charlemagne qui se lance à la conquête du royaume lombard au début des années 770. Voir à ce sujet CRANGA Marie-Françoise, « Lâcheté et paresse, conception virginale et Résurrection : les images contrastées de l'escargot médiéval », dans BERLIOZ, Jacques et POLO DE BEAULIEU, Marie-Anne (dir.), *L'animal exemplaire au Moyen-Âge (e-X^e siècle)*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 1999, p. 263.

⁶⁴ *Ibid.*, p. 262.

⁶⁵ BARDEL, Annie et PERENNEC, Ronan, « Landévennec... », art. cit.

⁶⁶ MOUGNE, Caroline, *Exploitation et utilisation des invertébrés marins durant la Protohistoire sur le territoire continental et littoral Manche-Atlantique français*, thèse de doctorat, université Rennes 1, 2015, p. 523 ; LAW Matt, « Mollusc Shells From Archaeological Building Materials », dans *Archaeomalacology : shells in the archaeological record [1sth International conference of the International council of archaeozoology, Paris, 2^{3rd}-2^{8th} August 2010]*, Oxford, Archaeopress, 2014, p. 254.

⁶⁷ LIANG, Chou-Fu et WANG, Hung-Yu, « Feasibility of Pulverized Oyster Shell as a Cementing Material », *Advances in Materials Science and Engineering*, 2013, vol. 2013, p. 1-8 ; CECi Lynn, « Shell midden deposits as coastal resources », *World Archaeology*, 1984, n^o 16, p. 67-68.

au II^e siècle est « recouvert d'une chape d'huîtres qui à la fois, nivelle, draine et offre une surface d'accroche aux nouvelles aires de circulation⁶⁸ ».

Il est par ailleurs intéressant d'observer que les gabarits de ces huîtres montrent une relative homogénéité : 78 % des valves droites mesurent entre 70 et 90 mm (sur un total de 224). À l'inverse, au sein des autres US datées de la même période, elles ne sont plus que 50 % dans cette tranche. Ce resserrement des gabarits peut indiquer là encore un tri supplémentaire des coquilles pour ne garder que des tailles uniformes et peut-être ainsi faciliter le pavage du chemin.

Enfin, notons que les contextes dans lesquels les coquilles ont en grande majorité été découvertes ne sont pas anodins, puisqu'elles proviennent essentiellement de ces niveaux de remblais ayant servi à rehausser les sols pour en faire fuir l'humidité. Même s'il s'agissait peut-être avant tout de gérer des niveaux de déchets devenus encombrants, les particularités physiques des coquilles ont certainement été appréhendées et mises à profit.

Par ailleurs, à Saint-Vivien, si les coquilles ne semblent pas avoir été réemployées directement, elles restent un potentiel témoin d'une activité de construction. En effet, un certain nombre de coquilles ont été découvertes associées à du mortier, tout particulièrement des coquilles de turrítelle *Turritella communis* et de dentales *Dentalis* sp., inféodées à la zone subtidale. Pour la majeure partie elles étaient d'ailleurs des coquilles épaves, présentant des usures marines caractéristiques ou des faunes sur leur surface interne. Ces coquilles ne peuvent donc pas être des rejets de consommation. En revanche, leur présence peut témoigner de l'utilisation de sable marin pour la fabrication de mortier.

Les exemples archéologiques d'utilisation de coquillages dans l'architecture sont relativement peu nombreux et surtout peu documentés, particulièrement pour les périodes historiques. L'utilisation de coquilles dans les mortiers n'est pourtant pas inconnue⁶⁹, mais est rarement traitée. Par exemple, des ouvrages pourtant spécialisés comme *Le Mortier de chaux* (Coutelas, 2009) ou *Protocoles d'étude des mortiers anciens à l'usage des archéologues* de Serge Feneuille, Jean-Pierre Letourneux et Marie Bouchar (Éditions Mergoïl, 2016, 106 p.) n'en parlent pas. En revanche, un travail de dépouillement exhaustif des rapports de fouilles déposés dans les Services Régionaux d'Archéologie de Bretagne, des Pays de la Loire et anciennement du Poitou-Charentes (désormais Nouvelle Aquitaine) a permis de mettre en évidence plusieurs exemples archéologiques d'utilisation de coquilles dans la construction⁷⁰. Un des exemples les plus marquants est celui du château de Suscinio, sur la presqu'île de Sarzeau (Morbihan), où un nombre important de restes d'huîtres ont été découverts, grisés et associés à du mortier. Leur couleur serait *a priori* due à une chauffe à haute température, qui pourrait correspondre à la fabrication de chaux à partir de coquilles⁷¹.

⁶⁸ TRANOY, Laurence, « Barzan – Moulin du Fâ (la Grande Avenue) », *ADLFI. Archéologie de la France - Informations*, 1^{er} mars 2008, [En ligne], p. 5.

⁶⁹ LAW, Matt, « Mollusc Shells... », art. cit.

⁷⁰ LE GOFF, Laura et DUPONT, Catherine, « Les invertébrés marins... », art. cit.

⁷¹ LE GOFF, Laura et DUPONT, Catherine, « Exploitation des invertébrés marins au château de Suscinio, du bas Moyen Âge à l'Époque moderne : alimentation et construction », dans VINCENT, Karine, *Château de Suscinio, le logis nord. Fouille programmée - triennale 2013-2015, Rapport final d'opération 2015*, Rennes, SRA Bretagne, 2017.

Figure 7 - Coquilles témoins de l'utilisation de sable marin (A. *Dentalis* sp. avec du mortier à la surface ; B. *Turritella communis* avec du mortier à l'intérieur de la coquille ; C. *Turritella* sp. dont la coquille lisse témoigne d'une usure marine)

*

Ces trois études archéomalacologiques nous ont ainsi apporté de précieux renseignements. Les plus évidents concernent le régime alimentaire des moines. Les coquillages et crustacés étant considérés comme des poissons par les auteurs (on peut par exemple citer Isidore de Séville ou Hildegarde de Bingen), il est de ce fait assez logique qu'ils aient été régulièrement consommés au sein des prieurés et des abbayes, en remplacement de la viande qui y est – théoriquement du moins – interdite. Toutefois, des logiques bien particulières semblent sous-tendre ces consommations. Certes, nous avons recensé des espèces supplémentaires par rapport aux rares espèces qui sont mentionnées dans les sources textuelles. En revanche, les spectres malacofauniques ne reflètent pas la diversité des espèces que peut offrir le littoral. Une poignée d'entre elles seulement ont été régulièrement exploitées. Ces logiques peuvent avoir des origines diverses, et il est difficile à l'heure actuelle de les discerner avec précision. Les représentations sociales ne laissent pas systématiquement de traces écrites – même si nous avons pu évoquer quelques pistes de réflexion – et nous ne sommes pas à l'abri de spécificités régionales, voire locales. Quant à la question des modes de préparation de ces coquillages, l'archéomalacologie ne nous apporte pas de réponses, pour le moment du moins, les coquilles ne présentant pas de modifications visibles à l'œil nu. Les sources textuelles étant au mieux laconiques, au pire lacunaires, de nouvelles données pourraient venir soit de l'amélioration des techniques en archéomalacologie (par l'étude microscopique et chimique des coquilles) soit par le développement de l'étude des caramels et autres traces alimentaires sur les céramiques. Si nous pouvions mettre en évidence une signature chimique propre aux invertébrés marins, pour serions peut-être en mesure d'étudier les modes de cuisson et suivre la trace de la ressource, même lorsque la chair a été séparée de sa coquille.

Nous avons également obtenu un certain nombre d'informations concernant les modes de collecte. Le choix des espèces a révélé que les moines n'ont *a priori* pas privilégié l'environnement à proximité immédiate des sites. Par ailleurs, le contrôle des gabarits et le tri des individus morts orientent également vers une collecte raisonnée. Il n'est donc pas question d'un glanage systématique des ressources comme dans une dynamique de pure subsistance, où l'on cherche à tirer profit de chaque espèce, chaque territoire. Si les invertébrés marins semblent globalement cantonnés aux régions littorales⁷², nous pouvons deviner des dynamiques locales importantes. Les moines ne se sont visiblement pas contentés de pratiquer la pêche à pied sous leurs fenêtres, ce qui soulève d'autres questions. Puisque les coquillages ont été apparemment transportés depuis un autre point de la côte, les moines ont-ils été les pêcheurs ? Ou cette ressource leur a-t-elle été « livrée » (comme cela semble être le cas à Landévennec, par l'intermédiaire d'une redevance spécifique) par d'autres populations ?

De nombreuses questions demeurent, et nous ne pourrions sans doute pas répondre à toutes. Toutefois, le développement des études archéomalacologiques

⁷² LE GOFF, Laura et DUPONT, Catherine, « L'exploitation des ressources marines par les populations médiévales... », art. cit.

en France nous apportera sans doute des éléments de réflexion nouveaux et nous permettra d'aborder ces problématiques dans un cadre plus vaste, et plus fourni. Il s'agit d'un des enjeux principaux d'une thèse en cours de rédaction au sein de l'Université de Rennes 2.