

# Quelques aspects de l'étude archéobotanique du Bronze final : Hauterive-Champréveyres (Neuchâtel/Suisse)

Autor(en): **Jacquat, Christiane**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Actes de la Société jurassienne d'émulation**

Band (Jahr): **91 (1988)**

PDF erstellt am: **06.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-549959>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

# Quelques aspects de l'étude archéobotanique d'un site du Bronze final: Hauterive-Champréveyres (Neuchâtel/Suisse)

*par Christiane Jacquat*

Le site palafittique de l'âge du Bronze final de Hauterive-Champréveyres, en bordure du lac de Neuchâtel (Suisse) (1050-860 env. av. J.-C.), a fait l'objet d'une étude multidisciplinaire de 1983 à 1987, menée par le Musée cantonal d'Archéologie.<sup>1</sup>

Malgré l'état d'érosion avancée des couches archéologiques, les sédiments fossiles ont livré un matériel botanique abondant et parfaitement conservé, composé de restes végétaux en majorité non carbonisés. Près de 240 plantes différentes ont été identifiées (bois, fruits et graines essentiellement). Jusqu'à présent, les renseignements connus sur cette époque n'étaient que lacunaires chez nous (NEUWEILER, 1905; BROMBACHER, 1986); ceux rassemblés à Hauterive-Champréveyres permettent, pour la première fois en Suisse, la reconstitution d'une partie de la flore d'antan et des plantes cultivées il y a 3000 ans.

Les paléosemences identifiées sont présentées dans un catalogue, qui regroupe non seulement les dimensions et les descriptions des macrorestes, mais également leur illustration photographique.

Elles ont permis également de reconstituer les groupements floristiques des environs du site palafittique et de recréer une image de son environnement végétal. Ce dernier est d'ailleurs tout imprégné de la topographie particulière de l'endroit; le village de Hauterive-Champréveyres, placé au bord du lac, est surplombé par la montagne de Chaumont, appartenant à la première chaîne du Jura plissé. Le coteau ensoleillé, domaine aujourd'hui du vignoble neuchâtelois, est

<sup>1</sup> La direction du Musée est assurée par M. le professeur Michel Egloff. Les fouilles archéologiques ont été financées par les routes nationales suisses.

colonisé, à l'âge du Bronze final, par des formations végétales thermophiles des chênaies, des ourlets forestiers bien exposés et des prairies sèches. Ces groupements reliques existent encore au pied du Jura, mais plusieurs espèces fossiles retrouvées sont de nos jours menacées d'extinction.

Ces milieux secs sont fortement mis à contribution par l'homme du Bronze, qui les exploite pour ses besoins en matières premières, comme pour son alimentation. La présence fossile de nombreuses compagnes des cultures, liées à des conditions du milieu souvent strictes, permet l'hypothèse qu'une partie des champs étaient cultivés sur le coteau, derrière le village palafittique, alors que les autres terres arables se trouvaient plus proches encore des habitations. L'ingrain (*Triticum monococcum*), l'amidonnier (*Triticum dicoccon*), le froment (*Triticum aestivum*) et l'orge (*Hordeum vulgare*), connus depuis l'époque néolithique chez nous, y sont cultivés, comme encore l'épeautre (*Triticum spelta*), une nouveauté de l'âge du Bronze. Le millet cultivé (*Panicum miliaceum*) et le millet des oiseaux (*Setaria italica*) semblent également plus intensivement plantés dès cette époque. Trois plantes oléagineuses en tout cas sont semées: le pavot somnifère (*Papaver somniferum*), le lin (*Linum usitatissimum*) et la caméline cultivée (*Camelina sativa*); cette dernière, compagne des cultures au Néolithique, est cultivée dès l'âge du Bronze final, d'ailleurs au détriment semble-t-il du lin. Au petit pois connu (*Pisum sativum*) viennent s'ajouter d'autres légumineuses. La lentille (*Lens nigricans*), qui apparaît dès l'époque du Bronze, et la fève (*Vicia faba*), nouvelle arrivée de la fin de cette période, sont d'autres plantes cultivées à Hauterive-Champréveyres.

Mais si les pérégrinations de notre ancêtre du Bronze final l'éloignent aussi des rives du lac – la présence de plantes orophytes, dans les sédiments fossiles, en fait foi – il concentre ses pratiques de cueillette aux mêmes endroits que celles de l'agriculture, c'est-à-dire dans les environs immédiats de son village. Certains fruits cueillis, comme les framboises (*Rubus idaeus*), les «mûres» (*Rubus fruticosus* et *Rubus caesius*), les fraises (*Fragaria vesca*), les cynorrhodons (*Rosa sp.*), ceux du sureau (*Sambucus nigra*), les prunelles (*Prunus spinosa*) ou encore les pommes sauvages (*Malus sylvestris*), sont retrouvés fréquemment dans les sites palafittiques suisses. Mais il faut relever deux autres trouvailles intéressantes faites à Hauterive-Champréveyres. La première est celle d'une petite poire (*Pyrus pyraster*), entière et non carbonisée. Ses restes (pépins, fragments d'endocarpe) font généralement défaut aux



Croûte avec glands  
(Photo: G. Haldimann, Musée cantonal d'archéologie, Neuchâtel)  
Echelle 1:1



Détail

périodes préhistoriques, à cause peut-être de son extension encore réduite chez nous dans ces temps-là. L'identification de nombreux noyaux de crèque (*Prunus domestica insititia juliana*), petite prune de culture primitive, est également particulière. Malheureusement, bien que quelques arbres existent actuellement encore dans les vieux vergers de la région, il n'est pas possible d'affirmer que ce petit fruit astringent était vraiment cultivé déjà à Hauterive-Champréveyres, plutôt que subspontané. Les glands (*Quercus* sp.) sont également ramassés en abondance par nos ancêtres. Ils les torréfiaient ou les cuisaient en une sorte de bouillie, éliminant ainsi leur amertume. Lors des fouilles de Hauterive-Champréveyres, un fond de récipient en céramique a été retrouvé avec des restes de cette préparation, dont une recette (pré)-historique est mentionnée plus loin.

Parmi les nombreuses plantes identifiées à l'âge du Bronze final et qui possèdent des propriétés médicinales, il en est une qui était récoltée sans aucun doute et appartenait vraisemblablement à la pharmacopée de l'époque. Le millepertuis perforé (*Hypericum perforatum*) était effectivement souvent ramassé à Hauterive-Champréveyres, comme herbe curative ou magique. Au Moyen-Age, en effet, on lui attribuait le pouvoir de chasser les mauvais esprits!

## RECETTE (PRÉ)-HISTORIQUE

### *Pâté de glands*

– *Ecorcer les glands. Ce travail est facilité si on les grille avant au four ou à la poêle. S'ils sont bien mûrs (non verts), une autre méthode consiste à concasser les glands entiers dans le double de leur volume d'eau avec un mixer électrique; cela libère la graine du tégument et permet à cette dernière de flotter à la surface alors que les amandes cassées restent au fond;*

– *Hacher plus ou moins finement les glands écorcés et mettre à cuire dans un grand volume d'eau. Retirer les peaux qui flottent à la surface et faire bouillir jusqu'à ce que l'eau devienne brune;*

– *Enlever cette eau et goûter un gland: s'il est amer ou astringent, répéter le processus en remettant de l'eau froide au départ, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de goût amer ou astringent et que l'eau soit claire. A chaque changement d'eau, filtrer sur un linge pour retenir les particules les plus fines. Le temps nécessaire pour que les glands deviennent comestibles dépend de leur teneur en tanin au départ et de la taille à laquelle ils ont été hachés. Avec des glands peu amers, il est même possible de les faire cuire entiers. En général une ou deux eaux suffisent si les glands ont été coupés fins. Observer l'eau de cuisson: elle est d'un brun intense lors de la première ébullition et devient progressivement limpide au cours des changements d'eau successifs. A ce moment, tout le tanin a été éliminé;*

– *Quand les glands sont dépourvus de toute trace d'astringence ou d'amertume, filtrer et mélanger la pâte ainsi obtenue avec de la levure alimentaire, de la graisse végétale ou de l'huile (olive, tournesol), du sel, beaucoup d'ail et d'aromates, des oignons, des olives hachées, du pain trempé ou de la farine, et éventuellement un ou deux œufs. Dans les deux derniers cas, verser cette mixture épaisse dans un plat bien huilé et faire cuire à feu moyen pendant une demi-heure au moins;*

– *On peut laisser refroidir avant de servir: ce pâté est plus savoureux froid que chaud et son goût s'améliore encore après quelques jours.*

*Christiane Jacquat*

## BIBLIOGRAPHIE UTILISÉE

- BROMBACHER, Christoph (1986). *Untersuchungen der botanischen Makroreste des praehistorischen Siedlungsplatzes Zürich – Mozartstrasse I (Endneolithikum bis Spätbronzezeit)*, Thèse de doctorat, Université de Bâle.
- COUPLAN, François (1983). *La cuisine sauvage*, Paris, Debarid.
- GAILLARD, Marie-José et JACQUAT, Christiane (1988). *Makrorest- und Pollenanalysen an einem Profil aus der spätbronzezeitlichen Siedlung Hauterive-Champréveyres am Neuenburgersee (Schweiz): Ein Vergleich der Resultate*. Festschrift KÖRBER-GROHNE, *Forschungen und Berichte zur Vor- und Frühgeschichte in Baden-Württemberg* 31.
- JACQUAT, Christiane (1988). *Hauterive-Champréveyres 1. Les plantes de l'âge du Bronze. Catalogue des fruits et graines*. St-Blaise, Ed. du Ruau (Archéologie neuchâteloise 7).
- JACQUAT, Christiane (en préparation). *Hauterive-Champréveyres 2. Les plantes de l'âge du Bronze. Contribution à l'histoire de l'environnement et de l'alimentation*. St-Blaise, Ed. du Ruau (Archéologie neuchâteloise 8).



BIBLIOTHEQUE

1900

BROMBACHER, Christoph (1900) L'histoire de la formation  
 de la langue française. Paris, Librairie Larousse, 1900, 1 vol.,  
 128 pages, 12 francs. — L'histoire de la formation de la  
 langue française est un ouvrage de vulgarisation qui a pour  
 objet de faire connaître à tous les Français l'origine et  
 l'évolution de leur langue. L'auteur, M. Christoph Brombacher,  
 est un linguiste allemand qui a écrit cet ouvrage en 1898.  
 Il est divisé en deux parties : la première traite de l'origine  
 de la langue française, et la seconde de son évolution.  
 L'ouvrage est écrit dans un style simple et clair, et est  
 très intéressant pour tous ceux qui s'intéressent à l'histoire  
 de la langue française.

GALEARDI, Michele et JACOBI, Giuseppe (1900) L'origine  
 della lingua francese. Roma, Loescher editore, 1900, 1 vol.,  
 128 pagine, 12 lire. — L'origine della lingua francese  
 est un ouvrage de vulgarisation qui a pour objet de faire  
 connaître à tous les Italiens l'origine et l'évolution de  
 leur langue. L'auteur, M. Michele Galeardi et Giuseppe  
 Jacobi, sont des linguistes italiens qui ont écrit cet ouvrage  
 en 1898. Il est divisé en deux parties : la première traite  
 de l'origine de la langue française, et la seconde de son  
 évolution. L'ouvrage est écrit dans un style simple et clair,  
 et est très intéressant pour tous ceux qui s'intéressent à  
 l'histoire de la langue française.

JACOBI, Giuseppe (1900) L'origine della lingua francese.  
 Roma, Loescher editore, 1900, 1 vol., 128 pagine, 12 lire.  
 — L'origine della lingua francese est un ouvrage de  
 vulgarisation qui a pour objet de faire connaître à tous  
 les Italiens l'origine et l'évolution de leur langue. L'auteur,  
 M. Giuseppe Jacobi, est un linguiste italien qui a écrit  
 cet ouvrage en 1898. Il est divisé en deux parties : la  
 première traite de l'origine de la langue française, et la  
 seconde de son évolution. L'ouvrage est écrit dans un style  
 simple et clair, et est très intéressant pour tous ceux qui  
 s'intéressent à l'histoire de la langue française.

— L'origine della lingua francese est un ouvrage de  
 vulgarisation qui a pour objet de faire connaître à tous  
 les Italiens l'origine et l'évolution de leur langue. L'auteur,  
 M. Giuseppe Jacobi, est un linguiste italien qui a écrit  
 cet ouvrage en 1898. Il est divisé en deux parties : la  
 première traite de l'origine de la langue française, et la  
 seconde de son évolution. L'ouvrage est écrit dans un style  
 simple et clair, et est très intéressant pour tous ceux qui  
 s'intéressent à l'histoire de la langue française.

Christiane Jacquot