

TGV Waremm/Lantremange : étude micro-archéologique et carpologique du site «Aux Quatre Abias». Découverte de fragments de pain dans des structures des I^{er} et II^e siècles

Christine LAURENT

Situé à proximité de l'ancienne chaussée romaine qui mène à Tongres, le site du lieu-dit « Aux Quatre Abias », fouillé par la Direction des Fouilles du Ministère de la Région wallonne (voir notice), dans le cadre de l'opération archéologique sur le tracé oriental du TGV, a livré des vestiges d'une occupation gallo-romaine (I^{er} et II^e siècles). Les structures auxquelles nous nous intéresserons dans cette étude sont les trois fosses profondes (structures 8, 11, 23) et une fosse d'extraction (str. 57).

L'échantillonnage des parties supérieures des structures profondes du site a permis la découverte de vestiges de la vie quotidienne des Gallo-romains des I^{er} et II^e siècles, et non des moindres, puisqu'il s'agit de céréales et de fragments de pain et de galette. Ces rejets, vraisemblablement de résidus de foyer domestique (de cuisine ?), témoignent donc d'éléments à la base de l'alimentation de tous les jours : les préparations à base de céréales.

La confection de pain nécessite des céréales panifiables tel l'épeautre (*Triticum spelta* L.), dont nous avons retrouvé des grains dans toutes les structures.

Les autres céréales, représentées ici essentiellement par l'orge (*Hordeum vulgare* L.) vêtue, peuvent servir à la confection de galettes (présence d'un morceau de ce type de préparation dans l'échantillon 2 de la structure 8), ou encore de bouillie.

Dans nos régions, ce type de restes alimentaires est encore assez mal connu, en grande partie en raison du contexte archéologique lui-même : les conditions de conservation ne sont pas aussi favorables que dans les sites lacustres de Suisse, par exemple. Cependant, les restes carbonisés, eux, peuvent subsister. Que ce soit sous forme de pains entiers (exemple : la boulangerie d'Amiens) ou de fragments, comme ici.

Les prélèvements ont été étudiés quant à leur contenu micro-archéologique et carpologique, selon la méthode exposée dans ce volume (voir les notices consa-

crées à Leuze-en-Hainaut/Blicquy et Liège, place Saint-Lambert).

Dans la structure 8, la couche qui a livré l'échantillon 4 pourrait avoir pour origine un glissement du sol en place, après creusement de la structure, avec percolations d'éléments d'origine anthropique, via les bioturbations. En effet, ce prélèvement semble refléter un sédiment de type «naturel» (part minérale importante et part d'origine anthropique faible). Les autres prélèvements peuvent être interprétés comme provenant de couches de remblai anthropique. Les différents éléments le constituant sont d'origine domestique et artisanale (fragments de charbon de bois, terre brûlée, brique/tuile, verre, mortier, tessons et scories). Parmi les restes domestiques figurent des fragments carbonisés de pain et galette, ainsi que des grains carbonisés de blé (*Triticum sp.* et *Triticum spelta/dicoccum*).

Les prélèvements effectués dans la partie inférieure de la structure 11 ont montré une part minérale nettement plus importante et plus pure que dans la partie supérieure plus anthropisée. La transition entre les deux tendances est bien marquée dans un de ces prélèvements. Les restes anthropiques des couches supérieures n'attestent pas d'activité artisanale particulière, tout au plus des restes de vie domestique et/ou d'incendie. Notons toutefois la présence de fragments de pain dans un échantillon d'une de ces couches. Les restes céréaliers carbonisés retrouvés montrent la culture et la consommation d'orge et d'épeautre (*Hordeum vulgare* L. et *Triticum spelta* L.) et, peut-être, d'amidonner (*Triticum dicoccum*). Les autres espèces représentées, également issues de culture, sont le lin (*Linum usitatissimum* L.) et la lentille (*Lens culinaris* Medikus). Les rares éléments du paysage non cultivé sont des graines de végétaux que l'on rencontre principalement en zone rudérale (*Sambucus* sp.,...) ou de mauvaises herbes des champs, spergule des champs (*Spergula arvensis* L.), mouron des champs (*Anagallis arvensis* L.), alché-

Fragment de pain carbonisé provenant de la structure 8.

