



La carpologie appliquée à l'archéologie funéraire

Définition : La carpologie est la science qui étudie les graines, fruits et autres organes végétatifs et reproducteurs retrouvés en contexte archéologique. Cette science s'étend désormais au domaine des restes de préparations alimentaires d'origine végétale (compote, pain, galette, gruau, malt).

Possibilités et applications : L'étude des offrandes alimentaires et des dépôts d'origine végétale est un domaine qui demeure en marge des investigations des archéologues travaillant sur le monde funéraire. L'ensemble des périodes et des types de sépultures peuvent être étudiés en carpologie. L'intérêt principal est la reconstitution des rites et des pratiques funéraires au travers du symbolisme des plantes identifiées. Dans le monde romain, ces études naturalistes nous permettent de reconstituer le repas funéraire.

Dans une publication ancienne portant sur les méthodes d'étude des sépultures, P. Marinval (1986) y détaille l'intérêt de ces études archéobotaniques et les méthodes de prélèvements associées. Quelques années plus tard, ce même chercheur a rédigé une synthèse des études carpologiques dans les sépultures gallo-romaines lors du colloque AGER portant sur le monde des morts en Gaule rurale (Marinval 1993). Plus récemment, plusieurs carpologues français se sont penchés sur la carpologie en contexte funéraire (Matterne 2006 et 2008, Rovira et Chabal 2008, Preiss et al. 2004, Bouby et Marinval 2002). A ce jour, les études carpologiques traitent essentiellement du monde romain. Les autres périodes chronoculturelles restent encore peu explorées par les carpologues travaillant sur ces contextes.

Méthodes de prélèvement et précautions particulières : Il n'existe pas de méthode standardisée. En archéologie, les moyens sont souvent limités et la question principale est de savoir où prélever et quelle quantité prélever. En archéologie préventive, un sceau de 10 litres par unité stratigraphique et niveaux archéologiques est la quantité préconisée. Pour les incinérations, nous conseillons de prélever l'ensemble du sédiment. Les amas de graines et les contenus de vase doivent être prélevés en intégralité. Il est important de noter les différents emplacements des prélèvements réalisés en X, Y et Z.

Il est vivement recommandé de **contacter le/la carpologue** avant le tamisage. Certains chercheurs préfèrent que le tamisage soit effectué par l'équipe de fouille, d'autres préfèrent le faire eux-mêmes. Deux méthodes principales sont utilisées : 1/ le tamisage simple à l'eau pour les graines conservées par minéralisation, imbibition (dans l'eau), dessiccation ou congélation. 2/ la flottation pour les graines conservées par carbonisation.

Dans tous les cas, ces méthodes sont peu coûteuses et nécessitent un point d'eau et une évacuation correcte. Les mailles des tamis sont de 2 et 0.5 millimètres. Le volume de sédiments bruts doit être systématiquement noté pour ensuite connaître la densité de graines découvertes par litre de sédiments.

Le **tri** des restes végétaux est en aucun cas réalisé par l'équipe de fouille mais **toujours par le spécialiste** car beaucoup de graines sont invisibles à l'œil nu.

Laboratoires et coûts : Selon la zone géographique ou la période, nous conseillons différents carpologues. Cette liste est non exhaustive et ne cesse de s'agrandir. Pour le nord de la France : Véronique Matterne, Françoise Toulemonde et Sidonie Preiss. Pour le centre de la France : Bénédicte Pradat (région Centre), Anne Bouchette (Limousin) et Manon Cabanis (Auvergne et Rhône-Alpes). Pour l'ouest : Marie-France Dietsch-Sellami. Pour le sud : Laurent Bouby, Frédérique Durand (région Toulousaine), Anne Bouchette, Isabel Figueiral et Philippe Marinval. Pour l'est : Julian Whithold, Caroline Schaal et Emmanuelle Bonnaire. Pour la période médiévale : Marie-Pierre Ruas et Charlotte Hallavant. Pour le néolithique alpin : Lucie Martin. Pour les pains et préparations alimentaires : Philippe Marinval. Pour le raisin et la vigne : Laurent Bouby.

Note : Vous pouvez trouver les références bibliographiques en ligne sur le site (<http://gaaf.e-monsite.com>).