

# LE POINT SUR L'HIPPOPHAGIE AU MOYEN AGE D'APRES LES RESTES OSSEUX

Philippe MIGAUD\*

Dans nos sociétés occidentales, la viande de cheval n'a jamais connu la popularité de celle du boeuf, du porc ou du mouton. Aujourd'hui encore certains pays, telle la Grande Bretagne se refusent délibérément à consommer du cheval. En France, même s'il existe toujours des boucheries chevalines, des campagnes de presse mettant en cause la salubrité de cette viande en ont fortement freiné la consommation.

## *Qu'en était-il à l'époque médiévale?*

François Poplin (1988) fait justement remarquer que, globalement, le cheval ne fut pas consommé durant un intervalle de temps s'étalant du Paléolithique au XIXème siècle. A ce titre, le même auteur constate que l'hippophagie réapparaît avec l'avènement de la mécanisation. C'est en effet en pleine révolution industrielle qu'Isidore Geoffroy St Hilaire (1856) se pose en défenseur de la consommation de la viande de cheval dont les qualités organoleptiques surpasseraient de loin celles des autres viandes.

Outre ces considérations gastronomiques, la viande de cheval présente l'intérêt de ne contenir qu'une très faible proportion de graisses et une forte teneur en glycogène (comme c'est le cas de tous les animaux adaptés à une course rapide). La composition moyenne pour 100 g est la suivante:

|           |         |
|-----------|---------|
| EAU       | 74,3 %  |
| PROTEINES | 21,7 %  |
| GRAISSE   | 2,5 %   |
| GLYCOGENE | 2 à 5 % |
| CALORIES  | 122     |

250 g de viande de cheval apportent suffisamment de protéines pour couvrir les besoins quotidiens de l'homme avec seulement 300 calories. Une ration équivalente de boeuf apporte 500 calories. C'est donc une viande maigre, riche en protéines et en sucres, autant d'éléments recherchés actuellement, mais qui ne l'étaient pas forcément au Moyen Age.

Tant que le cheval fut le moteur de la société, on le respectait suffisamment pour ne point le consommer; son remplacement par une autre source d'énergie le fait arriver dans nos assiettes. Il semblerait pourtant que le refus de manger du cheval soit un élément plus ancré et plus ancien dans l'inconscient de l'homme et dépasse le simple

constat ci-dessus évoqué. La répugnance qui existe envers ce régime carné tient surtout à une forme d'anthropomorphisme. *"Il s'agit d'un anthropomorphisme de complémentarité, où le contact joue un tel rôle que la forme pure, référentielle par excellence, est celle de l'homme à cheval."* F. Poplin (1988).

L'homme ne peut se résoudre à consommer un animal avec lequel il constitue, quand il le chevauche, un autre être - double - qui tend vers la perfection.

On pourrait penser, compte tenu de l'importance sociale du cheval, qu'un interdit pèserait sur sa consommation à l'époque médiévale.

Et pourtant l'hippophagie est attestée dans l'Irlande du Moyen Age où elle fut un sujet de discorde avec la papauté. D'autre part, Charlemagne - dans le capitulaire De Villis (Grand & Delatouche, 1950) - conseillait de se nourrir des vieux chevaux à condition toutefois qu'ils soient exempts de gale.

Par conséquent, si l'on s'en réfère aux textes, le cheval se place au même rang que les autres animaux domestiques qui sont le plus souvent sacrifiés après une vie productive.

Cependant ce constat ne nous donne que peu d'indications sur l'étendue d'une telle habitude alimentaire pendant le Moyen Age. Pour aborder ce problème, il faut se référer aux résultats des fouilles archéologiques et aux études zooarchéologiques correspondantes. Malheureusement, le peu d'études publiées à ce jour nous limitera à des hypothèses sans permettre de conclure avec certitude.

### ***Rareté du matériel:***

A la vue des tableaux 1 à 3, la première constatation qui s'impose est le faible pourcentage de restes de chevaux sur les sites archéologiques. A Andone (Debord, 1983), si l'on ne retient que les cinq classes d'animaux domestiques les plus courantes que sont le boeuf, les ovicaprinés, le porc, le chien, et le cheval, ce dernier ne représente pas plus de 5 % du total en nombre de restes (N.R). Ce faible nombre d'équidés nous indique que, si la viande de cheval était consommée, elle n'était pas en soi une finalité de production. Compte tenu du prix et du coût de l'animal, cela aurait été une production de luxe.

Il semble qu'il s'agissait plutôt de tirer un dernier profit d'un animal usé par le travail ou ne pouvant plus remplir ses fonctions. L'étude des âges d'abattage confirmera par ailleurs cette impression.

## REPARTITION DES EQUIDES SELON LES SITES

(en Nombre de Restes)  
d'après C.BECK [1984]

### *EN FRANCE*

|   |                    |          |          |      |       |
|---|--------------------|----------|----------|------|-------|
| <b>Charavines</b>                         | XIème s.:          | absence  |          |      |       |
| <b>St Avis</b><br>aucun décompte effectué | XIème-XIIIème s. : | présence | attestée | mais |       |
| <b>St Romain</b>                          | XIIème-XIVème s. : | absence  |          |      |       |
| <b>Charny</b><br>domestique               | XIVème s.:         | 1,33%    | de       | la   | faune |
| <b>Dracy</b>                              | XIVème s. :        | 1,88%    |          |      |       |
| <b>Rougiers</b>                           | XIVème-XVème s.:   | 1,1%     |          |      |       |

### *EN ITALIE*

|                               |                    |                             |    |    |       |
|-------------------------------|--------------------|-----------------------------|----|----|-------|
| <b>Scarolino</b>              | XIème-XIIème s.:   | 1,1% de la faune domestique |    |    |       |
| <b>C. di Zignago</b>          | XIème-XIIème s.:   | absence                     |    |    |       |
| <b>Brucato</b><br>domestique  | XIème-XIIème s.:   | 2,01%                       | de | la | faune |
| <b>Grosseto</b>               | XIème-XIIIème s.:  | 5%                          |    |    |       |
| <b>San Silvestro</b>          | XIIème- XIVème s.: | absence                     |    |    |       |
| <b>Castel Delfino</b>         | XIIIème s.:        | absence                     |    |    |       |
| <b>San Agostino</b>           | XIIIème s.:        | absence                     |    |    |       |
| <b>Tuscania</b><br>domestique | XIIIème-XIVème s.: | 1,01%                       | de | la | faune |
| <b>Gubbio</b>                 | XIVème s.:         | absence                     |    |    |       |
| <b>Brucato</b>                | XIVème s. :        | 1% de la faune domestique   |    |    |       |
| <b>Grosseto</b>               | XIVème s.:         | absence                     |    |    |       |
| <b>Satriano</b>               | XIVème-XVème s.:   | 7% de la faune domestique   |    |    |       |
| <b>Scarolino</b>              | XVème s.:          | 0,39%                       |    |    |       |
| <b>Tuscania</b>               | XVème s.:          | 3,64%                       |    |    |       |
| <b>Monte Zignago</b>          | XVème s.:          | absence                     |    |    |       |
| <b>Molassana</b>              | XVème :            | absence                     |    |    |       |

**TABLEAU 1**

|                      | Ile/Quirien<br>Prieuré XIII ème | Decines<br>Motte X-XI ème | Sainte Croix<br>Eglise XI ème | Rochefort<br>Motte X-XI ème | Puygiron<br>Village X ème |
|----------------------|---------------------------------|---------------------------|-------------------------------|-----------------------------|---------------------------|
| <b>SUIDES</b>        | 42,5                            | 47,1                      | 51,2                          | 65,3                        | 11,3                      |
| <b>OVINS CAPRINS</b> | 11,1                            | 26,9                      | 25,9                          | 21,8                        | 74,8                      |
| <b>BOVINS</b>        | 27                              | 13,6                      | 9,9                           | 2,6                         | 4,5                       |
| <b>EQUINS</b>        | 0,8                             | 0,2                       | 0,1                           | 0,3                         | 1,1                       |

**TABLEAU 2:** d'après V.Forest (1987). Exprimé en % de nombre de restes (N.R) par rapport au total.

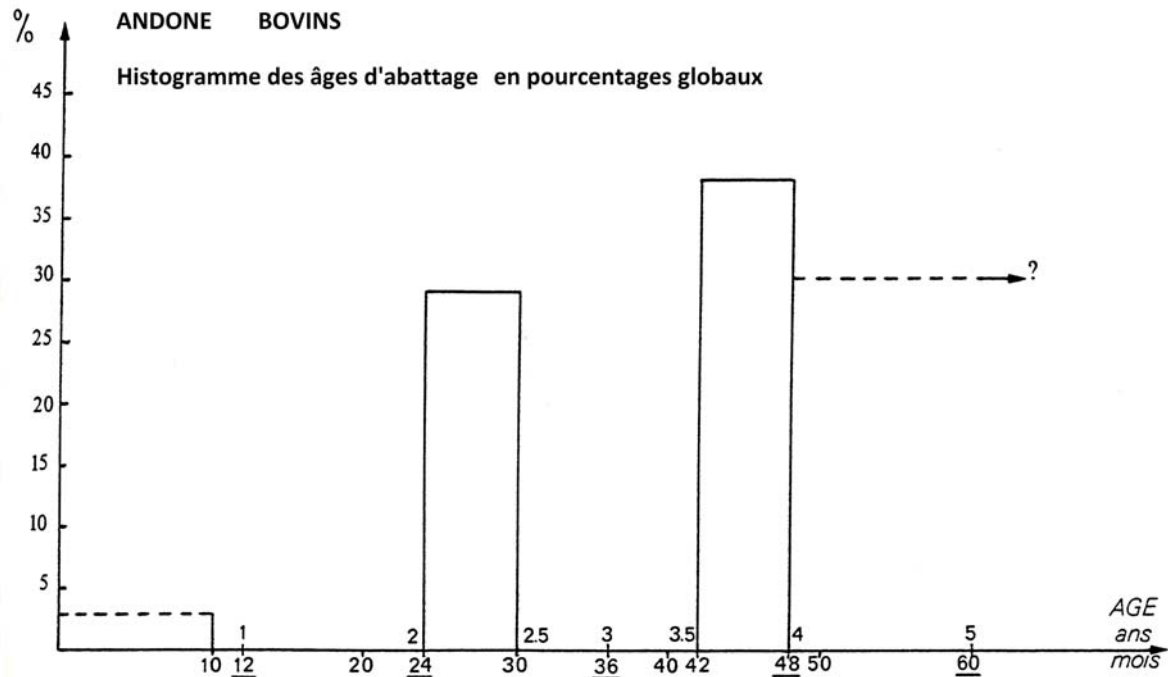
| <b>VILLIERS LE SEC</b> | <b>PHASE A<br/>VI e - VII e</b> | <b>PHASE B<br/>VII e - VIII e</b> | <b>PHASE C<br/>VIII e - X e</b> | <b>PHASE D<br/>X e - XI e</b> |
|------------------------|---------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------|-------------------------------|
| <b>SUIDES</b>          | 18,3                            | 32,2                              | 23,2                            | 20,3                          |
| <b>OVINS CAPRINS</b>   | 8,9                             | 23,5                              | 22,5                            | 21,5                          |
| <b>BOVINS</b>          | 72,2                            | 36                                | 38                              | 43,6                          |
| <b>EQUINS</b>          | 0                               | 5,6                               | 13,2                            | 10,5                          |

**TABLEAU 3:** d'après J.H. Yvinec (1986). Exprimé en % de nombre de restes (N.R) par rapport à cinq espèces de mammifères domestiques qui sont: le porc, les ovins et caprins, les bovins, les chevaux, et les chiens.

### ***Les âges d'abattage:***

Que ce soit à Villiers le Sec (Yvinec,1986) ou à Puygiron (Forest,1987), les restes osseux retrouvés sont, le plus souvent ceux d'animaux âgés: vieux de plus de sept ans. Il en est de même pour le site d'Andone où n'ont été retrouvés que des restes d'individus adultes.

Cela ne correspond pas à la courbe d'abattage que l'on aurait obtenue pour une espèce de vocation essentiellement bouchère, telle que le boeuf par exemple. Dans ce dernier cas, A. Grenouilloux a décrit plusieurs paliers correspondant à des classes d'âge différentes:



HISTOGRAMME I

Comme le souligne l'auteur, "l'élément le plus frappant, (...), est la séparation très nette entre les différentes classes d'abattage que l'on peut y observer".

Sans approfondir l'interprétation d'un tel histogramme, on notera simplement qu'il s'opérait un choix quant à l'âge des animaux consommés.

Pour le cheval, on n'obtient pas ce type de schéma, l'histogramme n'aurait pratiquement qu'une seule colonne. Même si à Andone, comme à Villiers Le Sec, quelques individus sont morts entre 6 mois et 3 ans, ils ne représentent que l'exception.

On pourrait penser qu'il y a un problème de conservation différentielle des ossements: les restes de jeunes animaux, plus fragiles et moins minéralisés, se dégradant plus rapidement au cours du temps. Mais sur le site d'Andone il n'en est rien, le sol se prêtant remarquablement à la conservation des ossements, (il a pu être retrouvé des restes de porcelets et même de chiots bien plus fragiles encore).

Autre lieu, autre culture, le site allemand de Feddersen Wierde (Chapelot et Fossier, 1980) nous donne un résultat totalement différent et tout à fait conforme, dans ce cas, avec un élevage en vue d'une production de viande:

| < 9 mois      | 9 à 12 m      | 12 à 24 m    | 24 à 36 m    | 36 à 48 m   | Env 48 m     | + de 48 m   |
|---------------|---------------|--------------|--------------|-------------|--------------|-------------|
| <b>28,15%</b> | <b>12,4 %</b> | <b>7,4 %</b> | <b>1,7 %</b> | <b>1,7%</b> | <b>5,8 %</b> | <b>43 %</b> |

On constate que la moitié des chevaux sont abattus avant 36 mois, âge auquel ils sont pratiquement inaptes à tout travail.

Sur les rares sites médiévaux français publiés jusqu'à présent, il semblerait que les chevaux n'aient été abattus -s'ils ne sont pas morts naturellement- qu'après avoir atteint un certain âge ou rempli certains offices.

Cet abattage tardif ne s'accompagne pas forcément, à priori, d'une consommation de l'animal, même s'il paraît inconcevable de laisser perdre une telle quantité de viande dans un contexte de carences comme pouvait être celui du village médiéval. Mais le site d'Andone était la demeure d'un seigneur, seul homme qui aurait pu se permettre un gaspillage dans une période difficile. Cependant, la présence de traces de découpe atteste de l'utilisation de ces carcasses.

### ***La découpe:***

A l'heure actuelle, l'étape préliminaire au traitement des carcasses consiste en la section de la tête et des bas de membres. Ensuite, on procède au dépouillement puis à l'ouverture du ventre le long de la ligne blanche abdominale afin d'éviscérer. La dernière étape avant la maturation en réfrigérateur est la section longitudinale en deux demi-carcasses. Après en général quarante huit heures de refroidissement, on procède à la découpe de gros et de demi-gros.

La cuisson d'une carcasse entière, même si elle est difficile à réaliser techniquement pour du gros bétail, s'accompagne forcément des trois premières étapes que nous venons de décrire, seules la section longitudinale et les découpes ultérieures perdent ici tout intérêt.

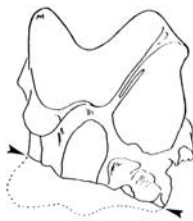
Il semble que la découpe du cheval à l'époque médiévale tienne une place marginale par rapport à ce que l'on peut observer pour les autres espèces consommables. Sur le site d'Andone, comme à Villiers le Sec (Yvinec, 1986), la découpe des bovins touche de nombreuses pièces osseuses: pratiquement tout les os des membres thoraciques et pelviens portent des marques de tranchoirs et/ou des traces de couteau, le squelette axial également présente de telles marques.

De cette façon, la carcasse était partagée en pièces de viandes plus facilement utilisables à des fins culinaires.

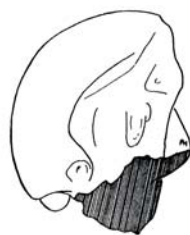
Pour le cheval, si la découpe est présente, elle ne ressemble en rien à celle du boeuf, du porc ou du mouton. On peut relever deux types de traces :

- D'une part de fins coups de couteau, très discrets, peu nombreux, sur des pièces osseuses importantes: dans les fosses scapulaires, sur les coxaux, les tibias (Villiers le sec) ou les radius (St Denis)\*. Ces traces correspondent à une décarnisation effectuée de façon délicate comme si leur auteur désirait prélever certains morceaux, respectant les éléments du squelette.

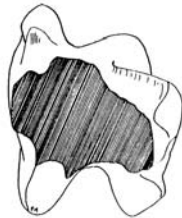
- D'autre part, on peut relever des coups de hachereau presque toujours sur les mêmes restes osseux à savoir: talus, calcaneus et os carpiens. Cette découpe correspond à la section du bas des membres. On la retrouve à Puygiron (Forest,1987) sur un âne, à Villiers le Sec (Yvinec,1986) également à St Denis et à Andone.(Dessins 1 à 6)



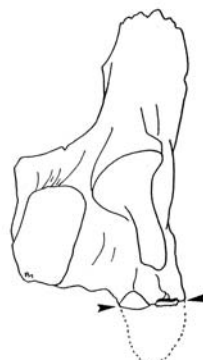
DECOUPE DU TARSE:  
TALUS DROIT ANDONE  
8418-Bf3-c6  
VUE PLANTAIRE



DECOUPE DU TARSE:  
TALUS DROIT ANDONE  
8418-Bf3-c6  
VUE MEDIALE



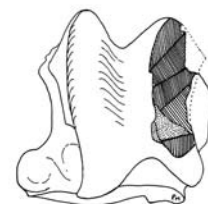
DECOUPE DU TARSE:  
TALUS DROIT ANDONE  
8418-Bf3-c6  
VUE DISTALE



DECOUPE DU TARSE:  
CALCANEUS GAUCHE ANDONE  
8820-Aa2-cn  
VUE DORSALE sans le talus



DECOUPE DU TARSE:  
TALUS GAUCHE S<sup>t</sup> DENIS  
C.856-F.925  
VUES LATERALE ET DORSALE



La tête était généralement séparée à coup de tranchoir soit au niveau des condyles occipitaux (Andone) soit au niveau de l'articulation atlantoïdo-axiale (Villiers le Sec).

\* Pour le site d'Andone ce type de traces est exceptionnel

Comme nous l'avons vu précédemment, cela correspond aux premières étapes de la préparation de la carcasse.

A ce stade et en l'absence des stigmates d'une découpe de gros ou de demi-gros, deux hypothèses se présentent à nous :

- la carcasse serait dépouillée puis rôtie entière. De fines traces de couteau évoquées au paragraphe précédent trouveraient ici leur justification. Elles correspondraient à un prélèvement de viande cuite qui nécessite moins de vigueur et peut s'effectuer en respectant l'os. Toutefois l'absence de traces de calcination sur les épiphyses distales (Vigne & all, 1981 & 1983), inévitables en pareil cas, nous oblige à une certaine circonspection.

- une deuxième éventualité serait la seule récupération de la peau. En effet, même en l'absence de consommation, le cuir représente une matière première non négligeable. D'ailleurs, si l'on retrouve peu de traces écrites relatant l'utilisation de la viande de cheval en cuisine, il y a par contre un métier qui est bien décrit à la fin du Moyen Age: celui des "*escorchours de chevalx*".

Le tabou du sang, présent dans les mentalités médiévales, concernait les bouchers et les isolait des autres corporations (Le Goff, 1977).

Les métiers d'équarisseur et de pelletier étaient encore plus écartés de la société, celui d'écorcheur de chevaux était publiquement et officiellement désavoué:

*"ceulx sont villains notres de quelconque lignage que ils soient qui s'entremettent de villains mestiers, comme estre escorchours de chevalx (et) de villaines bestes"*  
Planiol, 1896.

Le cheval, bien sûr, n'est pas une "*villaine beste*", au contraire, et c'est sans doute pour cela qu'une si horrible besogne effectuée sur un si noble animal déconsidère celui qui l'accomplit. Désavoué certes, du moins au début, car compte tenu de l'utilité du cuir de cheval, ce métier eut besoin d'être réhabilité par les autorités. C'est également dans la coutume de Bretagne (Planiol, 1896) qu'il est fait mention de cette reconsidération, suite à une ordonnance de 1424 émise par Jehan, Duc de Bretagne:

*"Item comme en nostre païs on n'ayt pas accoustumé à escorcher chevaulx ne chien, combien que le cuir soit proufitable à faire de bonnes opvres necessaires et convenables au bien commum de nostre païs, comme des cuirs de chevaulx on fait boutailes (...) et aussi pluseurs aultres choses, et des cuirs de chiens on fait de bons gantz, et que pluseurs gens délaissent à escourcher lesdi chevaulx et chiens pour honte et*



*vergoigne d'estres reputez villains ou infames, pour cette cause avons ordonné et ordonnons que doresnavant chascun qui voldra escorcher chevaulx ou chiens le puisse faire sanz estre reprouché d'aucune injure ou infamie, en deffendant à touz et à chascun, sur paine de grosse amande, de non en faire aucun reprouche à ceulx qui le feront;..."*

Comme on le voit, le cuir de cheval était réputé\* et il faut envisager le cas où après la mort de l'animal on en retire surtout la peau et peut-être, accessoirement, certaines pièces de viande.

De fines traces de couteau on put être relevée sur les os incisifs du crâne de cheval issu de la fouille de l'aire 14 à St Denis (cf photo E.JACQUOT); il s'agit bien dans ce cas d'un dépouillement de la tête.



Il est un autre point que l'on doit évoquer et qui tient à une observation de terrain : les ossements de chevaux tenaient une place particulière dans le gisement.

## ***Situation des os de chevaux en couche archéologique:***

Il a été établi qu'à Andone, une zone était plus spécifiquement réservée à la cuisine. L'abondance de foyers, de fosses et surtout d'ossements de bovins, de porcs et de moutons présentant de nombreuses traces de découpe ont amené à cette conclusion.

Dans ce secteur les équidés sont également présents, mais leurs ossements ne présentent que peu de découpe et sont très souvent retrouvés en connexion anatomique. Des membres entiers sont mis au jour encore assemblés. Une récupération éventuelle de la viande se serait forcément accompagnée, en l'absence de découpe de gros, de fines traces de couteau. Or, nous l'avons vu, ces traces n'existent pratiquement pas à Andone en l'état actuel de la fouille.

Il est intéressant de noter à ce sujet la similitude qui existe entre la disposition en stratigraphie des restes de chiens et celle des restes de chevaux. En effet, la majorité des ossements de chiens sont concentrés, et retrouvés-le plus souvent- en connexions.

Il semblerait que, sur ce site, les habitants n'aient pas eu un goût très prononcé pour la viande de cheval, au point de la laisser se perdre ou de la jeter aux chiens comme en témoignent les nombreuses traces de crocs sur les pièces osseuses notamment au niveau des épiphyses (photos P.MIGAUD).



Si, à Villiers le Sec, site rural rappelons le, la consommation du cheval est attestée, même si elle ne représente pas une part importante de l'apport carné, à Andone nous n'avons encore aucune certitude.

La présence de traces de cuisson nous permettrait d'affiner l'analyse.

\* N.B: A Villiers Le Sec divers instruments récoltés à la fouille, dont surtout des poinçons, laissent à penser qu'on y travaillait le cuir (J.H. Yvinec, 1986).

## ***La cuisson:***

En l'absence de traces de calcination caractéristiques (Vigne & all, 1981 & 1983) il est difficile de savoir si les os ont été cuits ou non. Pourtant, sur le site d'Andone, on trouve deux types de matériel ostéologique.

Le premier est le plus commun et correspond à celui que l'on rencontre sur toute la surface fouillée. Bien conservés, ces os sont légers et ont un toucher particulier qui rappelle le plâtre.

Dans le secteur B, zone de cuisine présumée, il existe d'autres ossements qui sont également très bien conservés mais ils semblent plus lourds et ont l'aspect de l'ivoire.

Ces restes sont bien intégrés à la stratigraphie -on les retrouve au fond des fosses- et il faut écarter toute hypothèse concernant une possible intrusion.

Ce deuxième type de matériel osseux, comme nous l'avons vu auparavant (Anthropozoologica n°14-15), correspond à des restes osseux ayant bouilli pendant un long temps en milieu aqueux. Avec les traces de calcinations distales (Vigne & all, 1981 & 1983) cela constitue un indice supplémentaire quant à la consommation ou non d'une espèce donnée.

Qu'en était-il des ossements de chevaux?

Malheureusement, le nombre d'os modifiés par le fait d'avoir bouilli est peu important sur la totalité du matériel. Pour l'espèce équine, nous avons seulement retrouvé un os du tarse ayant subi ce traitement. Ceci est insuffisant pour affirmer que la viande de cheval était consommée bouillie mais c'est un indice supplémentaire qui nous oriente vers la consommation -très mineure en l'état actuel de la fouille- des équidés.

## ***CONCLUSION***

La nécessité de confronter les données zooarchéologiques aux textes historiques trouve ici toute sa justification. En ne se référant qu'aux écrits la consommation de la viande de cheval ne fait aucun doute dans le Haut Moyen-Age, cependant nous ne sommes pas plus renseignés quant à la fréquence et à l'occurrence d'une telle habitude. Il semblerait pourtant que l'hippophagie relève plus de l'exceptionnel que du commun. L'étude ostéologique confirme cette hypothèse. Le fait de ne retrouver qu'un petit nombre d'animaux adultes sur les sites archéologiques, le plus souvent en connexions anatomiques partielles, l'absence de découpe bouchère systématique, la marginalité des traces de cuisson sont autant d'éléments en défaveur de l'hippophagie. Par contre, la récupération du cuir, compte tenu de ce que nous avons vu auparavant, paraît plus probable.

## **BIBLIOGRAPHIE:**

[01] BECK C.(1984) : Animal et vie quotidienne en France et en Italie d'après les vestiges ostéologiques (XI-XVèmes.). In Actes du XV ème congrès de la soc. des médiévistes: Le monde animal et ses représentations au Moyen Age (XIème-XVème s.) Univ. Toulouse Le Mirail.25-26 mai.

[02] CHAPELOT G., FOSSIER R.(1980) : Le village et la maison au Moyen Age. Paris, Hachette.

[03] DEBORD A.(1983) : Les fouilles du castrum d'Andone. Aquitania, tome 1, p 173-197, ill.

[04] DEBORD A.(1984) : La société laïque dans les pays de la charente Xème-XIIème siècles. Ed. Picard. 585 p. ill. bibl. index.

[05] FOREST V.(1987) : Vestiges fauniques osseux du Xème au XIVèmes. en Rhône Alpe. Thèse Doc. Vétérinaire Lyon.

[06] GRAND R., DELATOCHE R.(1950) : L'agriculture au Moyen Age (de l'Empire Romain au XVIèmes.) Paris. Ed. De Boccard.

[07] GEOFFROY St HILAIRE I.(1856) : De l'usage alimentaire du cheval. Institut Impérial de France, Académie des Sciences, extrait de comptes rendus des séances de l'académie des sciences, Tome XLIII, séance du 1/9/1856, 5p.

[08] GRENOUILLOUX A.(1989) : L'élevage bovin dans le Haut Moyen Age occidental. Thèse Doc. Vétérinaire Nantes, 307p, ill., photos, pl., biblio.

[09] LE GOFF J.(1977) : Pour un autre Moyen Age. Temps, travail et culture en occident: 18 essais. Ed. Gallimard.

[10] MEYER O.(1979) : Archéologie urbaine à St Denis. Ed. Maisons des jeunes et de la culture de St Denis, sept. 1979, ill., photos, 65p.

[11] MIGAUD P.(1991) : Premiers résultats concernant l'étude de la cuisson des aliments sur le site d'Andone (Charente, Xème-XIèmes.). In: Anthropozoologica n° 14-15.

[12] MIGAUD P.(1993) : Le cheval dans le haut Moyen Age occidental. Thèse Doc. Vétérinaire Nantes, 192p, ill., photos, pl., biblio.

[13] PLANIOL (1896) : La très ancienne coutume de Bretagne.

[14] POPLIN F (1988) : Essais sur l'anthropocentrisme des tabous alimentaires dans l'héritage de l'ancien testament. In: Anthropozoologica n° spécial 1988.

[15] VIGNE J.D., MARINVAL-VIGNE M.C., LANFRANCHI F., WEISS M.C. (1981) : Consommation du "Lapin-rat" (*Prolagus sardus* WAGNER) au Néolithique ancien méditerranéen. Abri d'Araguina-Senola (Bonifacio, Corse). Bulletin de la Société Préhistorique Française, 78: 222-224.

[16] VIGNE J.D., MARINVAL-VIGNE M.C.,(1983) : Méthode pour la mise en évidence de la consommation du petit gibier. In: J.CLUTTON-BROCK et C.GRIGSON Ed, Animals and archeologie: 1.Hunters and their Prey, B.A.R. (Int.Series), 163: 239-242.

[17] YVINEC J.H. (1986) : Archéozoologie du site de Villiers le Sec. Mémoire de diplôme de l'E.H.S.S.