

ENQUÊTE CROISÉE SUR LE CONTENU DE NOTRE ASSIETTE

Publié le 29 septembre 2015



PODCAST

Le [Collège Belgique](#) passe à table cette semaine. Caroline Polet, anthropologue, et Sidonie Preiss, carpologue, deux scientifiques de [l'Institut Royal des Sciences Naturelles de Belgique](#), vont y présenter le fruit de leurs recherches sur l'alimentation humaine et à son évolution au fil du temps. Mais avec ces deux spécialistes du laboratoire d'archéosciences, on ne parle pas cuisine et encore moins recettes. « Ce sont les aliments de base, les matières premières, que nous tentons d'identifier », disent-elles. Nous tentons également de déterminer quand certains aliments apparaissent dans l'alimentation humaine. Et quand ils disparaissent. »

Que mangeaient les légionnaires romains? De quoi se composaient les menus quotidiens dans les abbayes luxembourgeoises à l'époque moderne? Et à l'abbaye des Dunes de Coxyde, au 12e siècle?

Les os et les dents racontent l'histoire alimentaire de l'individu

Pour répondre à ces questions, le Dr Caroline Polet ausculte les restes humains exhumés lors de fouilles archéologiques. Elle s'intéresse à la composition isotopique des os par exemple. Ou encore à l'état des dents des squelettes mis au jour.

« L'analyse de ces ossements et de ces dents permet de reconstituer le régime alimentaire de l'individu » souligne l'anthropologue. A Arlon, par exemple, l'analyse des restes d'une Carmélite (du 15e ou du 16e siècle) dénote clairement un cas de rachitisme. « Le rachitisme résulte d'une carence en vitamine D et/ou d'un manque d'exposition au soleil », précise le Dr Polet.

De même, l'analyse des dents d'un religieux de l'abbaye des Dunes de Coxyde, (12-15e siècles) montre l'existence des caries mais aussi d'un abcès. « Les caries sont dues à la consommation de sucre », précise la scientifique. « L'abcès en est une complication ».



Lignes d'hypoplasie de l'émail dentaire sur les dents inférieures d'un religieux de l'abbaye des Dunes de Coxyde, 12-15e s. Les hypoplasies sont des marqueurs de stress (= malnutrition et/ou maladies) qui se sont produits durant l'enfance. Elles s'expriment sous forme de bandes horizontales d'émail moins épais. © collection IRSNB
[Cliquer pour agrandir](#)

Les latrines : une mine d'informations

Le Dr Sidonie Preiss est carpologue (spécialiste des semences et des graines). Elle analyse pour sa part les restes archéozoologiques et archéobotaniques retrouvés dans les latrines découvertes lors de fouilles. Les informations tirées de ces analyses renseignent aussi les chercheurs sur les régimes alimentaires de certaines catégories de la population, à une époque donnée.

Des graines carbonisées de pois, de blé ou encore de seigle attestent ainsi de la base alimentaire (céréales et légumineuses) des gens du Moyen Age, explique-t-elle. De même, des restes d'os de grenouilles et une mandibule de veau présentant une trace de découpe montrent qu'à l'abbaye de Clairefontaine (Arlon), les occupants ne se privaient pas de viande.

Ecoutez Sidonie Preiss et Caroline Polet détailler un volet de leur travail archéoscientifique.

Produits de luxe au couvent

Les deux scientifiques détailleront au Collège Belgique les résultats de leurs recherches en matière d'alimentation depuis l'époque romaine jusqu'à la période contemporaine. Elles s'intéresseront aussi à quelques cas particuliers, plus thématiques.

Le régime du pêcheur par exemple, qui n'est pas nécessairement celui auquel on pense. Ou encore l'influence du statut social des nonnes dans les couvents de la période moderne, bien plus « riche » que ce que certaines règles monastiques pourraient laisser penser... Y compris la consommation de produits de luxe, comme le café ou le tabac!

« Madame est servie! (Au Collège Belgique) »

Caroline Polet et Sidonie Preiss donneront ensemble, ce mercredi 30 septembre, une leçon publique sur le thème de l'alimentation en Belgique au travers les âges, de Jules César à Léopold 1er. Intitulée « Madame est servie! » ce cours-conférence s'inscrit dans le cadre du Collège Belgique. Il est accessible à tous. La leçon sera donnée de 17 à 19 heures au Palais des Académies, à Bruxelles. [La participation à cette leçon est gratuite. La réservation est souhaitée.](#)