

INVITATION À LA SOUTENANCE DE THÈSE DE CAMIELSA PRÉVOST



APPROCHES BIOMOLÉCULAIRES ET FONCTIONNELLES DES CÉRAMIQUES DU LITTORAL ATLANTIQUE (4300 À 1500 BCE)

*Fin du Néolithique et âge du Bronze ancien, de la pointe du
Finistère à l'estuaire de la Gironde*

Le 03 octobre 2024 à 14h

Salle plate, Bâtiment de l'Horloge,
Pôle Universitaire Saint Jean d'Angély SJA 3
Université Côte d'Azur – CEPAM UMR 7264
25, avenue François Mitterrand – 06300 Nice

École doctorale : Sociétés, Humanités,
Arts et Lettres (SHAL)
Discipline : Préhistoire

Présentée en vue de l'obtention
du grade de docteur en Préhistoire
d'Université Côte d'Azur

Dirigée par : **Martine REGERT**,
DR CNRS, UMR 7264 CEPAM,
Université Côte d'Azur, France

Co-encadrée par : **Vincent ARD**,
CR CNRS, UMR5608 TRACES,
Université Jean-Jaurès, France

Devant le jury, composé de :
Rapporteuse
Marie-Yvane DAIRE, DR CNRS, UMR6566
CReAAH, Université de Rennes I, France

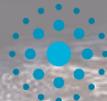
Rapporteur
Thibaut DEVIÈSE, MCF HDR, UMR7330
CEREGE, Aix-Marseille Université, France

Examinatrice
Catherine DUPONT, DR CNRS, UMR6566
CReAAH, Université de Rennes I, France

Examinatrice
Miriam CUBAS, Personal Investigador,
Universidad Alcalá de Henares, Espagne

Examineur
Xavier FERNANDEZ, PU, UMR7272 ICN,
Université Côte d'Azur, France

UNIVERSITÉ
CÔTE D'AZUR



Mots-clefs : 'Organic Residues Analyses' ; Lipides ; GC-MS ; GC-c-IRMS ; Fonctions des poteries ; Néolithique moyen ; Néolithique récent ; Néolithique final ; Bronze ancien ; Littoral atlantique ; Expérimentation ; AROLDdatabase

Résumé : Cette recherche doctorale est axée sur la caractérisation des résidus lipidiques conservés dans les céramiques sous deux angles complémentaires : méthodologique et archéologique. Au cours de ce travail, plus de 1500 échantillons ont été analysés dans le but d'améliorer la méthodologie, d'adapter les protocoles d'identification et de répondre à des questionnements archéologiques concernant un grand nombre de vases (environ 500). Ces artefacts proviennent de la côte atlantique française, de la mer d'Iroise à l'estuaire de la Gironde et embrassent une large période chronologique, du Néolithique moyen à l'âge du Bronze ancien (4300-1500 BCE). Cette période est marquée par de multiples transformations

climatiques, environnementales et sociales, forgeant une image complexe, parfois difficile à cerner, de la vie quotidienne des populations installées sur le littoral et dans les marais à l'extrême ouest de l'Europe. La poterie, en tant qu'objet technique et pratique dans le domaine de la vie quotidienne, de la cuisine, de l'artisanat, comme dans celui des rites funéraires, est un artefact unique pour examiner ces multiples transformations. Les problématiques abordées par le prisme de la fonction des poteries s'attachent à l'exploitation des substances naturelles, aux productions artisanales et aux pratiques alimentaires.

Le volet méthodologique a été conçu pour compléter l'approche archéologique en facilitant l'identification de certaines substances ou gammes de molécules en laboratoire (GC-FID, GC-MS), en analysant du matériel de référence (ex : plantes littorales, mollusques et poissons), en adaptant le protocole d'extraction (DCM/MeOH ; MeOH/H₂SO₄), puis en diversifiant les analyses, notamment par l'analyse isotopique de composés ciblés (CSIA ; GC-c-IRMS). Plusieurs expérimentations ont été mises en place, s'intéressant à la dégradation des lipides en contextes d'enfouissement, à leur préservation une fois extraits du contexte archéologique, ou à la production de marqueurs de transformation thermique pour les graisses de poisson. En outre, une

étude approfondie de la littérature publiée sur les ORA ('Organic Residue Analysis') en archéologie a conduit à la création de l'outil AROLDdatabase, dont une partie est accessible en ligne : <https://www.cepam.cnrs.fr/datas/arold.php>.

En plus des problématiques archéologiques, l'échantillonnage des artefacts doit tenir compte d'un certain nombre de questions liées à l'environnement et aux conditions de conservation. Le nombre d'échantillons et les protocoles sont donc adaptés d'un site à l'autre. Le panorama dressé par l'analyse des résultats révèle une certaine constance dans l'exploitation du milieu au cours des mutations culturelles, avec, cependant, une diversification des substances identifiées dans les céramiques par rapport à celles identifiées dans le reste de l'Europe. La particularité de la côte atlantique réside dans l'utilisation récurrente de plantes à cire épicuticulaire, et dans l'absence de marqueurs de transformation du poisson dans les céramiques, malgré la pratique de la pêche. La plupart des résultats attestent de l'utilisation de la céramique pour chauffer des graisses animales, en particulier de la viande de ruminants et des produits laitiers, souvent en corrélation avec l'exploitation du cheptel. La caractérisation de ces contenus comparée à la forme des poteries n'a pas permis de clairement distinguer des catégories fonctionnelles au sein de la vaisselle commune. Cela est particulièrement intéressant au regard du contexte chrono-culturel étudié et offre un aperçu inédit d'une certaine stabilité et unité au sein de la diversité culturelle et environnementale du littoral atlantique de la fin du Néolithique.

Dans ce contexte chrono-culturel et géographique, ce travail représente la première étude en série pour l'analyse des lipides dans les céramiques. Il fournit de nombreuses références pour la comparaison et offre de nouveaux horizons à explorer.



ACCESSIBLE EN ZOOM 3 oct. 2024 02:00 PM Paris

Pour faciliter la gestion du salon virtuel, merci de vous inscrire sous le lien suivant avec vos noms et e-mail (aucun compte Zoom, ni rattachement académique n'est demandé) : https://univ-cotedazur.zoom.us/meeting/register/tZMpdeCurj4pHdGAjAkhYsdX_UupANMXewWr

Après inscription, vous recevrez un e-mail de confirmation contenant les accès au salon.

ACCESSIBLE EN TRAM ET BUS

T1, Arrêt Saint-Jean-d'Angély
Salle plate, Bâtiment de l'Horloge,
Pôle Universitaire Saint Jean d'Angély SJA 3
Université Côte d'Azur – CEPAM UMR 7264
25, avenue François Mitterrand – 06300 Nice

