

## L'âge d'or du cochon. La place du porc dans le nord de la Gaule au dernier millénaire avant notre ère

Ginette Auxiette

---



### Édition électronique

URL : <https://journals.openedition.org/archeopages/289>

DOI : [10.4000/archeopages.289](https://doi.org/10.4000/archeopages.289)

ISSN : 2269-9872

### Éditeur

INRAP - Institut national de recherches archéologiques préventives

### Édition imprimée

Date de publication : 1 mai 2013

Pagination : 26-31

ISSN : 1622-8545

### Référence électronique

Ginette Auxiette, « L'âge d'or du cochon. La place du porc dans le nord de la Gaule au dernier millénaire avant notre ère », *Archéopages* [En ligne], 35 | 10/2012, mis en ligne le 01 octobre 2014, consulté le 03 juin 2021. URL : <http://journals.openedition.org/archeopages/289> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/archeopages.289>

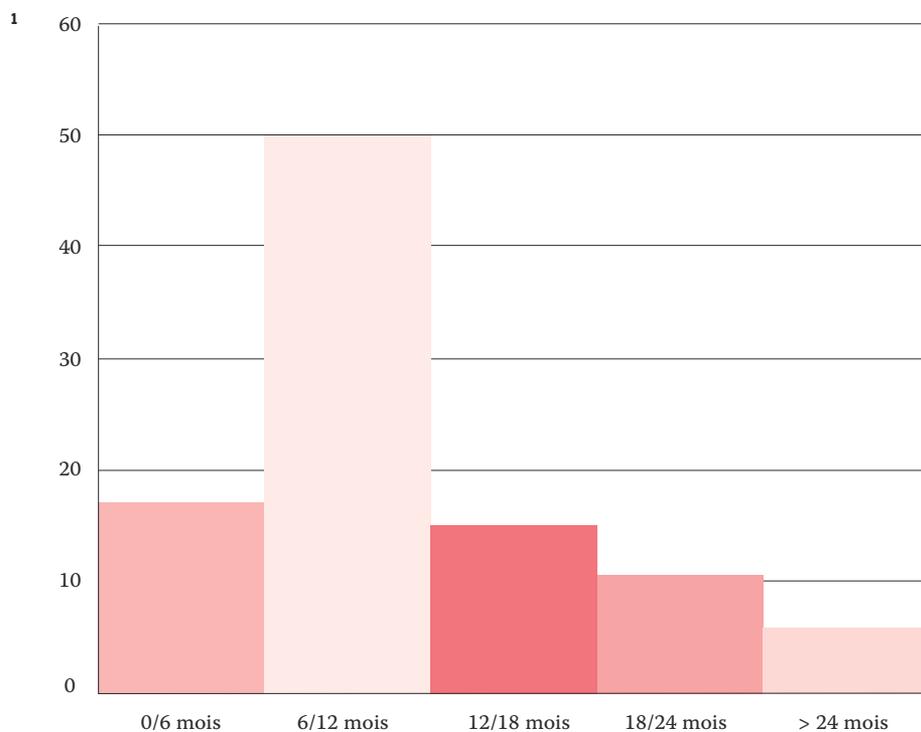
---

# L'âge d'or du cochon

## La place du porc dans le nord de la Gaule au dernier millénaire avant notre ère

Ginette Auxiette *Inrap, UMR 8215 « Trajectoires de la sédentarisation à l'Etat (VII<sup>e</sup> - I<sup>er</sup> millénaire av. J.-C.)*

# 26



**1. Courbe d'abattage des porcs, à partir des restes recueillis sur le site de Villiers-sur-Seine « le Gros Buisson » (Seine-et-Marne), Bronze final IIIb. Localisé en fond de vallée, l'habitat s'étend sur une butte graveleuse triangulaire de 2 ha, délimitée au sud par la Seine et au nord par un important paléochenal. Le côté ouest est fermé par quatre imposants fossés. L'occupation est matérialisée par deux très grands bâtiments et surtout par une myriade de fosses, creusées peut-être sur des décennies. Ces fosses ont livré une grande quantité de mobilier archéologique, céramique et faune notamment, qui**

**témoignent de pratiques commensales de grande ampleur où le cochon a une place de choix, qui dépassent le strict cadre des consommations domestiques. Des animaux, juvéniles pour une grande part, ont été sélectionnés au sein de nombreux troupeaux. En prélevant et en consommant ces jeunes bêtes, les hommes se sont « privés » de la viande qu'auraient produite des animaux adultes. Sacrifier des jeunes porcs fait partie des prescriptions dans le cadre de consommations ritualisées lors des grands rassemblements communautaires.**

L'iconographie nous a plus habituées à l'image du sanglier (*Sus scrofa scrofa*) qu'à celle du cochon (*Sus scrofa domesticus*) à travers des pièces de belle facture, comme le sanglier-enseigne de Soulac, ou encore les motifs stylisés des monnaies. Il faut chercher les traces du second –et quelles traces!– au sein des collections archéologiques pour mesurer l'absence du premier dans les communautés agricoles. À partir de ce constat, on prend la mesure de la place occupée par le cochon au sein des groupes humains, et, d'un revers de main, balayer définitivement l'image d'Épinal du Gaulois mangeant du sanglier!

L'homme côtoie le cochon depuis longtemps déjà. C'est même l'un de ses tout premiers compagnons (Larson *et al.* 2005). Mais avant de finir en palettes, en jambons, en côtelettes, en boudins ou en pieds panés, le cochon, compagnon discret ou omniprésent occupe une place variable au sein des communautés protohistoriques, en particulier, en fonction de l'histoire de l'homme, de ses croyances, de ses goûts et de choix culturels et économiques assurément. Ces modifications répondent aussi aux fluctuations démographiques et peut-être à une adaptation de l'élevage au stress économique et aux épisodes de péjoration climatique (Berger, 2012).

« *Il existait en Gaule un dieu Moccus, "Porc", identifié à Mercure - donc, à Lug; on en rapproche le dieu breton Vitiris, Veteres, dont les autels sont ornements de porcs et de sangliers* » (Sergent 1999, p. 11).

« *... bien qu'élevé pour être mangé, il (le porc) est à sa manière un proche de la famille, logé près d'elle et nourri (presque) comme elle, de ses déchets. Sa mise à mort, puisque mise à mort il y a, est très ritualisée; elle s'apparente, en fait, bien plus à un sacrifice qu'à un abattage pur et simple* ». (Digard, 1990, p. 226)

Facile à nourrir, prolifique, s'accommodant facilement des variations climatiques et sensiblement moins sujette aux maladies que les bovidés, le porc, grâce à toutes ces performances, est un garde-manger vivant de première importance à certains moments de la Protohistoire<sup>1</sup>. Contrairement à ce qui est constaté dans d'autres sociétés anciennes en des lieux différents (Égyptiens, Éthiopiens, Cananéens...), aucun mépris ni tabou ne semblent toucher cet animal au cours du 1<sup>er</sup> millénaire avant notre ère. L'opprobre dont il sera l'objet, jusqu'au procès public, apparaît avec les *Écritures* et entraînera sa dévalorisation<sup>2</sup>.

### La place du cochon dans les troupeaux : un miroir statutaire et démographique

L'explosion de l'archéologie préventive a donné une visibilité à la place de cet animal dans la société jusqu'alors jamais atteinte, et permet d'appréhender toutes les nuances, toutes les fluctuations dont il a été l'objet (Pastoureau, 2009). Quel site n'a pas livré ne serait-ce qu'un tout petit lot d'ossements de porc ? Chaque habitat porte en lui les indices de son élevage et de sa consommation aussi ténue soit-elle. Élevé, sacrifié, mangé, partagé, offert, il tient incontestablement une place de choix dans

la vie (et l'assiette) de nos ancêtres gaulois. Même s'il ne constitue pas encore un pilier de l'alimentation, nous sommes en mesure de discerner l'importance grandissante de cette espèce et sa consommation « encadrée » lors de repas communautaires, s'inscrivant dans le cadre de rassemblements « ritualisés », propres à agréger les populations, sorte de passage obligé pour la cohésion sociale, politique et économique (Dupont, 1999 ; Flandrin, Montanari, 1996 ; Flandrin, Cobbi, 1999 ; Schmitt Pantel, 1999 ; Walter 1999).

La pression démographique est une des réponses à la question sur l'accroissement de la place du porc dans les sociétés protohistoriques. Au cours des deux siècles qui précèdent notre ère, les implantations humaines dans le paysage se diversifient et l'on voit apparaître des différences dans le statut des habitats, de la simple ferme à l'*oppidum* en passant par les fermes dites « aristocratiques » pour ne citer que les plus évidentes (Auxiette, 1996 ; Horard-Herbin, 1997 ; Méniel, 1998 ; Méniel, 2005). Ces dernières formes rassemblent des populations, soit épisodiquement soit de façon permanente, et impliquent de disposer plus qu'auparavant d'un important cheptel, parmi lequel le porc occupe une place particulière. Les fermes qui jalonnent alors le paysage élèvent bœufs, porcs et caprinés sans oublier le cheval et le chien, mais la place réservée au cochon au sein du cheptel et de la cellule familiale se fait encore relativement discrète (autour de 20 %). Pourtant, au même moment, d'imposants établissements à enclos octroient une place très différente à cette espèce. Ces différences se manifestent par d'importants effectifs (autour de 40/50 %), comme c'est le cas sur le site « la Grange des Moines » à Braine (Aisne), occupé à La Tène D2. Les troupeaux évoluent dans des espaces enclos cernés de puissants fossés, qui entourent à la fois les espaces dédiés à l'habitat et ceux dédiés au pacage des animaux, des porcs en particulier. Les hommes contrôlent l'élevage d'un important cheptel qu'ils nourrissent et accompagnent jusqu'au moment du sacrifice, à certains moments de l'année, au printemps et à l'automne (Auxiette, 2012 ; Auxiette *et al.*, 2000). Cette pression démographique, dont le corollaire est de disposer d'espaces agricoles de plus en plus grands, produit des effets sur le ratio entre terres cultivées et pâturages. En effet, l'augmentation de la culture et de la consommation des productions céréalières et des légumineuses a pu engendrer la restriction des pâturages destinés aux ruminants, qui doivent en disposer généreusement. C'est une privation que ne connaît pas le cochon. Consigné au sein des habitats, ou divagant dans sa proche périphérie, et uniquement alimenté, ou presque, par les déchets produits par les hommes, le cochon ne connaît pas la crise. On pourrait même suspecter qu'il en tire profit. De par cette proximité – espace et nourriture –, les hommes entretiennent des liens étroits avec les troupeaux de porcs, par nécessité et/ou par choix.

1. Rappelons ici le célèbre adage « tout est bon dans le cochon », qui en dit long sur les potentialités de cette espèce à l'image malmenée.

2. La Bible, Lévitique, chapitre 11, verset 7 : « Le porc qui a bien le pied corné, qui a même le sabot bifurqué, mais qui ne rumine point, sera immonde pour vous. »



2. Squelette entier de vérat découvert au fond du silo 62 sur le site de Bailly-en-France « les Merisiers » (Vvelines), daté du Hallstatt D/LaTène ancienne. L'animal, abattu à 24 mois, a été soigneusement déposé dans le comblement inférieur. La partie supérieure du corps a basculé, ce qui a entraîné la désarticulation de la patte avant gauche de l'épaule et celle de la patte arrière gauche du coxal. Le maxillaire gauche s'est désolidarisé de la mandibule,

le pivotement des vertèbres thoraciques et lombaires a entraîné le basculement d'une partie des côtes gauches dans un espace vide, indices du pourrissement de l'animal pendant un temps difficile à évaluer, avant son colmatage définitif. Ces perturbations anatomiques sont liées à l'installation initiale de l'animal, au sommet d'une première couche de comblement, en forme de dôme.

### Des choix culturels et des rites agricoles

Les témoignages archéologiques permettent de discerner les premiers indices d'une fête où le cochon tient une place de choix jamais dépréciée à partir de l'âge du Bronze jusqu'au changement d'ère. Ainsi, la fête de Saint-Cochon, fête traditionnelle de nos campagnes françaises encore honorée, puise-t-elle ses racines au début du 1<sup>er</sup> millénaire. Cette fête est l'occasion de partager, à certains moments de l'année, les produits frais du cochon, qui à d'autres moments, devaient être consommés ponctuellement au gré de la demande, mais aussi fumés ou séchés afin d'en disposer à tout moment. Elle est aussi l'occasion de renforcer les liens communautaires, économiques et sociaux. Le témoignage le plus important dans l'état actuel des recherches est celui que nous a livré le site de Villiers-sur-Seine « le Gros Buisson », en Seine-et-Marne, daté aux alentours de -800 (Peake *et al.*, 2009 ; Peake *et al.* ; à paraître) [III. 1]. Huit siècles plus tard, à Souppes-sur-Loing « À l'Est de Beaumoulin » (Seine-et-Marne), la consommation du cochon apparaît comme une résonance au précédent site (Séguier, Auxiette *et al.*, 2005 ; Séguier *et al.*, à paraître). Si des banquets s'y sont incontestablement déroulés au 1<sup>er</sup> siècle avant notre ère, le site de Souppes présente en outre certaines spécificités rarement observées. En effet, au sein des amas de faune situés de part et d'autre de l'entrée, véritables dépôts de pièces de viande sélectionnées, ont été repérées les traces discrètes à la fouille d'un minimum de 16 porcelets, dont la plupart ont été sacrifiés à la fin du deuxième mois de leur vie. Dans le même espace, du fait de leur présence en ces lieux, on peut affirmer que les fœtus humains exhumés ont eux aussi fait l'objet d'un traitement particulier. On peut s'interroger sur les motivations qui ont poussé les hommes ayant fréquenté ces lieux à sacrifier des porcelets et, qui plus est, à y associer des humains...

Quoiqu'il en soit, à partir du moment où des rassemblements humains sont avérés, on consomme du cochon et en grande quantité. Ces rassemblements s'inscrivent dans un ou plusieurs espace-temps bien définis (saisons) et codifiés (âges), où la place des animaux, et plus particulièrement celle du porc et son traitement, semblent suivre des règles spécifiques au bon déroulement de ces événements.

Dans le courant du premier millénaire et plus précisément à partir du VI<sup>e</sup> siècle, des corps de porcs ont été déposés dans le fond de fosses d'ensilage, comme sur le site de Bailly-en-France « les Merisiers » [III. 2] (Auxiette, 1998). L'association entre porc et silo n'est pas anecdotique et peut suggérer l'existence de sacrifices (propitiatoires ?) liés à l'agriculture (Gransar *et al.*, 2007), à rapprocher de ceux pratiqués par les Romains offrant un sacrifice sanglant de porc ou de truie à Cérès.

### Le cochon : une « valeur » funéraire

À partir du V<sup>e</sup> siècle avant notre ère, le porc occupe une place particulière au sein des offrandes animales

déposées dans les tombes en accompagnement des défunts (Auxiette, 1995 ; Auxiette *et al.*, 2002 ; Auxiette *in* Desenne *et al.*, 2009 ; Méniel, 2002, 2004 ; Méniel, Metzler, 2002 ; Méniel, Lambot, 2002 ; Metzler *et al.*, 1999), alors qu'il apparaît encore comme une espèce secondaire au sein des cheptels, résolument orientés vers l'élevage des bovidés, et plus spécifiquement les caprinés. Il est à cette occasion sacrifié et partagé lors d'un repas funéraire. Se pose donc la question de la spécificité de l'élevage du porc – et celle de sa signification – « en prévision » des enterrements et des rites funéraires afférents. Le rituel funéraire appliqué aux offrandes animales se présente, lorsqu'il existe, sous plusieurs formes, mais la plus fréquente est le dépôt d'un ou de plusieurs quartiers d'une même espèce. Il reflète tout d'abord les comportements de l'homme vis-à-vis des espèces offertes, à savoir le choix de celles-ci, celui des morceaux et l'âge des animaux « sacrifiés » à cette occasion. Ces paramètres peuvent être différents selon qu'il s'agit du porc, du mouton, du bœuf et du coq. Une nécropole de grande taille, comme celle de Bucy-le-Long « la Héronnière » (V<sup>e</sup>/IV<sup>e</sup> siècle avant notre ère) répond particulièrement à certaines exigences pour une étude des offrandes pendant un siècle environ. Le rituel funéraire est l'inhumation (dans 200 cas et 2 cas d'incinération) et les offrandes animales ne sont pas systématiques. Elles se présentent toutes sous la forme de quartiers de viande déposés le long du corps de l'individu, en particulier sur le côté droit et varient en quantité sans doute en fonction de la position sociale de l'individu dans le groupe. Certaines offrandes animales sont le reflet évident de l'importance ou du rôle de l'individu dans le groupe social comme son appartenance à une famille dirigeante. Cette quantité d'offrandes (absence, peu ou beaucoup) et le choix des morceaux déposés est facile à évaluer. La qualité est plus subtile à discerner, en particulier pour les offrandes d'oiseaux ou les os isolés de certaines espèces, qui ont peut-être une signification très particulière (*pars pro toto* ?). L'espèce déposée le plus fréquemment est le porc (*Sus domesticus*) qui représente 26,7 % des offrandes. Le mouton (*Ovis aries*) tient la deuxième place avec 12,9 %. Le bœuf (*Bos taurus*) et le coq (*Gallus gallus*) sont peu impliqués (1,5 % pour le bœuf et 0,5 % pour le coq). On observe la part non négligeable des tombes sans offrandes (14,35 %) et celle importante dans cette nécropole dont une partie a été fouillée anciennement, où la présence (ou pas) d'offrandes nous est inconnue (30,7 %). Contrairement aux autres espèces, le porc peut être déposé en grande quantité [III. 3]. Rarement, deux ou trois espèces sont réunies dans une même tombe. Le porc s'y trouve avec le bœuf et le mouton ou avec le bœuf et le coq. Le porc peut aussi être strictement associé au coq. L'absence totale de fractures et de décarnisation sur les os nous fait affirmer que ces morceaux de viande n'ont pas été consommés. Une fois l'animal cuisiné, les hommes procèdent au partage, la part



3. Détail d'une partie des offrandes de porc dans la sépulture 364 de la nécropole de Bucy-le-Long « la Héronnière » (Aisne). Les hommes ont sélectionnés plus particulièrement les parties riches en viande (épaule et jambon) et on remarque un traitement spécial de la tête pour le porc (tête coupée en deux dans le sens sagittal), alors que ce n'est pas le cas pour les autres espèces. Ces morceaux de viande proviennent du sacrifice d'animaux immatures dans la plupart des cas. Les différents morceaux déposés, en connexion plus ou

moins stricte, sont parfois disjoints auparavant, mais la désarticulation n'a pas laissé de trace sur la surface de l'os. Les os sont toujours entiers et les traces de découpe inexistantes. Dans le cas de plusieurs ensembles anatomiques d'une même espèce, on peut avoir de prime abord l'illusion d'un corps complet déposé : par exemple la tête du porc « connectée » aux vertèbres lombaires, situation anatomiquement impossible relevant sans doute d'une sorte de mise en scène de l'offrande.

des vivants et celle du défunt, suivant des règles précises difficiles à cerner (Desenne *et al.*, 2009).

À partir du huitième siècle précédant notre ère, la structuration de la société en niveaux hiérarchiques très nettement affirmés et mieux caractérisés qu'auparavant dans l'habitat<sup>3</sup> permet d'appréhender la place du cochon dans ses différents rôles, social avant tout, mais économique aussi. La possession d'un cheptel mixte constitué de porcs devenus majoritaires à partir du II<sup>e</sup> siècle avant notre ère, renvoie non seulement à un trait culturel mais aussi à l'augmentation des concentrations humaines et à la nécessité de disposer d'un garde-manger vivant pour répondre à des pratiques ritualisées. Ces dernières impliquent nécessairement le cochon, son sacrifice, son partage et sa consommation, l'ensemble s'articulant en rites.

« Les nourritures sont non seulement bonnes à manger mais également bonnes à penser. Elles constituent un moyen privilégié d'analyse des sociétés, notamment à partir de leurs normes, leurs lois et leurs codes religieux, implicites ou explicites, écrits ou non, c'est-à-dire ce qui est permis, prescrit, interdit, de ce qui est pur ou impur. » (Levi-Strauss 1962, p. 128)

1. Grâce à la fouille de centaines de sites.

#### Références bibliographiques

- AUXIETTE G., 1995, « L'évolution du rituel funéraire à travers les offrandes animales des nécropoles gauloises de Bucy-le-Long (450/100 avant J.C.) », *Anthropozoologica*, n° 21, *Actes du 5<sup>e</sup> Colloque International de la Société de Recherche Interdisciplinaire "l'Homme et l'Animal"*, Genève, novembre 1994, p. 245-252.
- AUXIETTE G., 1996, « La faune de l'oppidum de Villeneuve-Saint-Germain (Aisne) : quartiers résidentiels, quartiers artisanaux », *Revue Archéologique de Picardie*, n° 1/2, p. 27-98.
- AUXIETTE G., 1998, « La faune protohistorique du site de Bailly « les Merisiers » (Yvelines) ». Rapport d'étude, inédit.
- AUXIETTE G., DESENNE S., POMMEPUY C., 2002, « Des viatiques et des banquets : alimentation des défunts, alimentation des vivants sur la nécropole de La Tène ancienne de Bucy-le-Long (Aisne) », in MÉNIEL P. et LAMBOT B. (DIR.), *Repas des vivants et nourriture pour les morts en Gaule, Actes du XXV<sup>e</sup> colloque de l'AFEAF, Charleville-Mézières 2001*, Mémoire n° 16, Revue Archéologique Champenoise, p. 317-336.
- AUXIETTE G. *et al.*, 2012, *Braine, Aisne, La Grange des Moines, Un établissement aristocratique de La Tène D*, Rapport final d'opération, INRAP-SRA Picardie.
- AUXIETTE G., DESENNE S., GRANSAR F., POMMEPUY C., 2000, « Structuration générale du site de Braine « La Grange des Moines » (Aisne) à La Tène finale et particularités : présentation préliminaire », *Actes de la Table Ronde de Ribemont-sur-Ancre (Somme), Les enclos celtiques, Revue Archéologique de Picardie*, n° 1/2, p. 97-103.
- BERGER J.-F., dir., 2012, *Des climats et des hommes*. Éditions La Découverte, 496 p.
- DESENNE S., POMMEPUY C., DEMOULE J.-P., (DIR.), 2009, *Bucy-le-Long (Aisne). Une nécropole de La Tène ancienne (V<sup>e</sup>-IV<sup>e</sup> avant notre ère)*. *Revue Archéologique de Picardie*, n° spécial 26, 3 volumes.
- DIGARD J.-P., 1999, *L'homme et les animaux domestiques*, Fayard.
- DUPONT F., 1999, « De l'œuf à la pomme. La cena romaine », in FLANDRIN J.-L. ET COBBI J. (DIR.), *Tables d'hier, Tables d'ailleurs*. Éditions Odile Jacob, p. 59-85.
- FLANDRIN J.-L. ET MONTANARI M., (DIR.), 1996, réédition 2011, *Histoire de l'alimentation*, Éditions Fayard, 915 p.
- FLANDRIN J.-L. ET COBBI J. (DIR.), 1999, *Tables d'hier, Tables d'ailleurs*. Éditions Odile Jacob, 497 p.
- GRANSAR F., AUXIETTE G., DESENNE S., HENON B., MALRAIN F., MATTERNE V., PINARD E., 2007, « Expressions symboliques, manifestations rituelles et culturelles en contexte domestique au I<sup>er</sup> millénaire avant notre ère dans le nord de la France », in BARRAL PH., DAUBIGNEY A., DUNNING C., KAENEL G., ROULIÈRE-LAMBERT M.-J. (DIR.), *L'âge du Fer dans l'arc jurassien et ses marges. Dépôts, lieux sacrés et territorialité à l'Age du Fer, Actes du XXIX<sup>e</sup> colloque de l'AFEAF, mai 2005*, Presses universitaires de Franche Comté, p. 549-564.
- HORARD-HERBIN M.-P., 1997, « Le village celtique des arènes à Levroux. L'élevage et les productions animales dans l'économie de la fin du second âge du Fer », *Revue Archéologique du Centre de la France*, 12<sup>e</sup> supplément, Levroux 4, 206 p.
- LARSON G., DOBNEY K., ALBARELLA U., FANG M.), MATISOO-SMITH E., ROBINS J., LOWDEN S., FINLAYSON H., BRAND T., WILLERSLEV E., ROWLEY-CONWY P., ANDERSSON L., COOPER A., 2005, « Worldwide Phylogeography of Wild Boar Reveals Multiple Centers of Pig Domestication », *Science*, Vol 307, p. 1618-1621.
- LEVI-STRAUSS C., 1962, *Le Totémisme aujourd'hui*. 1962, Presses Universitaires de France, 155 p.
- MÉNIEL P., 1998, *Les animaux et l'histoire d'un village gaulois, Le site protohistorique d'Acy-Romance (Ardenne)*, Mémoire de la Société Archéologique Champenoise, 3, 176 p.
- MÉNIEL P., 2002, « Les Animaux dans les rites funéraires au deuxième âge du Fer en Gaule septentrionale », in *Anthropozoologica*, 35, p. 3-16
- MÉNIEL P., 2004, « Les animaux dans les rites funéraires au deuxième Âge du Fer », *Bibracte* 9, Glux-en-Glenne, p.189-196.
- MÉNIEL P., 2005, « Os animaux et hiérarchie sociale à la fin de l'âge du Fer », in *Archaeologia Mosellana*, 6, Staatliches Konservatoramt des Saarlandes-Service régional de l'archéologie de Lorraine-Musée national d'histoire et d'art, Saarbrücken, Metz, Luxembourg, p. 33-46.
- MÉNIEL P., J. METZLER J., 2002, « Nature et circonstance du dépôt de viande dans les tombes de Lamadelaine (Luxembourg, I<sup>er</sup> siècle av. J.-C.) », in *Mémoire de la Société Archéologique Champenoise*, 16/1, p. 337-344.
- MÉNIEL P. ET LAMBOT B., (DIR.), 2002, *Repas des vivants et nourriture pour les morts en Gaule*, in *Bulletin de la Société Archéologique Champenoise*, 16/1, 2002, *Actes du XXV<sup>e</sup> colloque de l'AFEAF, Charleville-Mézières, mai 2001*, 400 p.
- METZLER J., METZLER-ZENS N., MÉNIEL P., 1999, « Lamadelaine, une nécropole de l'oppidum du Titelberg », in *Dossiers d'archéologie du musée national d'histoire et d'art*, 6, 1999.
- PASTOUREAU M., 2009, *Le Cochon. Histoire d'un cousin mal aimé*. Culture et Société, Découvertes Gallimard.
- PEAKE R., ALLENET G., AUXIETTE G., BOISSEAU F., CHAUSSÉ C., COUBRAY S., LEROYER C., PAUTRET-HOMERVILLE C., PERRIÈRE J., TOULEMONDE F., 2009, « Villiers-sur-Seine "le Gros Buisson". Un habitat aristocratique de la fin de l'âge du Bronze et du début du premier âge du Fer », in MILCENT P.-Y., TALON M. ET VITAL J. (DIR.) - *De l'âge du Bronze à l'âge du Fer en France et en Europe occidentale (X<sup>e</sup>-VI<sup>e</sup> siècle av. J.-C.)*. *Actes du XXX<sup>e</sup> colloque international de l'AFEAF co-organisé avec l'APRAB*. Revue archéologique de l'Est, 27<sup>e</sup> supplément, p. 559-564.
- PEAKE R. (DIR.), à paraître, *Villiers-sur-Seine "le Gros Buisson". Un habitat aristocratique de la fin de l'âge du Bronze et du début du premier âge du Fer*, INRAP-CNRS éditions.
- SCHMITT PANTEL P. 1999, « Manger entre citoyens. Les repas dans les cités grecques antiques », in FLANDRIN J.-L. ET COBBI J. (DIR.), *Tables d'hier, Tables d'ailleurs*. Éditions Odile Jacob, p. 39-57.
- SEGUIER J.-M., AUXIETTE G. *et al.*, 2006, *Souppes-sur-Loing « A l'Est de Beaumoulin » (Seine-et-Marne - Ile-de-France), Rapport de fouille*, INRAP-SRA Ile-de-France, 2 vol.
- SEGUIER J.-M. *et al.*, à paraître, *Les banquets gaulois de Souppes-sur-Loing « A l'Est de Beaumoulin » (Seine-et-Marne)*.
- SERGENT B., 1999, « Le porc indo-européen, d'ouest en est », in WALTER PH., *Mythologie du porc*, Jérôme Million Éditions, p. 9-39.
- WALTER PH., 1999, *Mythologie du porc*, Jérôme Million Éditions.