



Que mangeait-on aux Balmes ?

Les objets en lien avec le thème

Tiroir Carbone 14
céréales

Tiroir Paléontologie

Reproduction de la grotte

Vitrine de l'Age du Bronze

Graines calcinées. Camemberts de répartition des

Ossements d'animaux

Farine, bouillie dans la céramique suspendue

Graines de fèves calcinées

Vocabulaire

Paléontologue, régime carné, batracien, protéines, légumineuses, bouillie, ragoût

Pour en savoir plus

La paléontologie est la science qui étudie les êtres vivants ayant peuplé la Terre au cours des temps géologiques, en se fondant principalement sur l'interprétation des fossiles.

On a découvert près de 9 500 os dans la grotte des Balmes, entiers, brisés, brûlés, polis, sous forme d'outils ou d'esquilles qui pour la plupart ne pèsent que quelques grammes. Cette fragmentation importante correspond aux étapes de préparation des quartiers de viande, mais aussi de la façon dont on cassait les os pour en prélever la moelle.

Mais le plus impressionnant est que les paléontologues ont déterminé près de trente et une espèces différentes dans la grotte. Un vrai inventaire à la Prévert :

- Chèvre, mouton, bœuf, porc
- Chamois, bouquetin, cerf, chevreuil
- Sanglier
- Ours brun, loup ou très gros chien, renard, lynx, chat sauvage
- Marmotte, loutre, fouine, lièvre, lièvre variable, écureuil, hérisson
- Mulot, campagnol des neiges
- Corbeau, chocard, lagopède des Alpes, tétras-lyre, pic vert
- Tourterelle des bois, pigeon ramier, merle, grive, mésange, bergeronnette
- Chouette hulotte, faucon hobereau ou encore gypaète barbu
- Crapaud, grenouille rousse et produits de la pêche

La présence de tous ces os peut être liée à la recherche de nourriture et de peaux mais aussi à la faune venue de l'extérieur (escargots, chauves-souris, batraciens, etc).



Le régime carné des habitants de la grotte des Balmes était composé à 70 % de faune domestique et à 30 % de faune sauvage. En ce qui concerne cette dernière, si le pourcentage est peu élevé, la diversité est intéressante. La faune domestique est surtout représentée par la chèvre, le mouton et le bœuf. Le porc est anecdotique car c'est un animal difficile à élever en altitude. Le chien est présent tout au long de l'occupation de la grotte et il servait à monter la garde ou à la boucherie. Il devait s'agir d'individus robustes, car les traces qu'ils ont laissées sur les os sont très importantes.

L'élevage permet d'introduire un aliment autrefois destiné aux enfants : le lait ! Et dès le Néolithique caillés et fromages apparaissent. On a en effet retrouvé sur d'autres sites dans le monde des faisselles et des biberons.

On a montré que l'alimentation végétales était essentiellement basée sur les plantes cultivées, mais les cultures pratiquées ont évolué au cours des différentes périodes d'occupation de la grotte. Il faut donc s'attacher à la chronologie. Le pain naîtra un jour de la cuisson de céréales écrasées, préalablement oubliée à l'air libre et qui aurait fermenté naturellement. Le plus ancien spécimen de pain connu a été découvert dans un village lacustre suisse et il est daté de 5 000 ans. Les céréales sont mangées en bouillies, en galette et les légumineuses en purée.

Les gens des Balmes pratiquaient aussi la cueillette ! On a retrouvé des noisettes, des glands de chêne, des pignons d'arolle (ou pin cembro) et des raisins d'ours (arbrisseau qui donne fruits farinoux rouges comestibles). Ceci indique qu'ils exploitaient un vaste territoire couvrant plusieurs étages de végétation, du collinéen à l'alpin.

La grande variété des céramiques utilisées pour la cuisine indique que les façons de cuisiner et de manger étaient très diverses : marmites pour faire bouillir, foyers domestiques pour griller, pots pour faire des ragoûts ou four collectif pour griller, cuire à l'étouffée. La batterie de cuisine est complétée par des plats, assiettes, coupes, gobelets et jarres.