



Une vue de la fouille de la «Poubelle des Mamans», dans le village d'Edioungou, au Sénégal. Anne Mayor, directrice du laboratoire ARCAN de la Faculté des sciences de l'UNIGE, a codirigé l'étude. PAULINE DEBELS/UNIGE

La «**Poubelle des Mamans**»

livre ses secrets

L'Université de Genève a codirigé une étude archéologique dans un petit village sénégalais. Les fouilles d'un dépotoir révèlent le passé alimentaire des habitants.



Xavier Lafargue

Edioungou? Un petit village du Sénégal, sis en Basse-Casamance. Un peu plus de 300 habitants au dernier recensement. C'est aussi un haut lieu de la fabrication de poteries traditionnelles. Et, on va le découvrir, cela a son importance.

C'est là que durant quelques semaines, une équipe d'archéologues de l'Université de Genève (UNIGE) et de chimistes du CNRS, le Centre national de la recherche scientifique en France, se sont penchés sur la «Poubelle des Mamans».

De quoi s'agit-il? D'un dépotoir, aujourd'hui abandonné, où les femmes du village avaient pour habitude de rejeter leurs déchets domestiques. Il a été utilisé tout au long du XX^e siècle, précise l'UNIGE dans un communiqué.

Un vrai challenge

Or, ce site est devenu une mine d'or pour les scientifiques. Leur objectif? Retracer le passé alimentaire récent d'Edioungou en testant une approche multidisciplinaire innovante réunissant la céramologie, la chimie, mais aussi l'archéozoologie (étude des ossements d'animaux dans un contexte archéologique) et l'archéobotanique. Des travaux qui pourront désormais être appliqués à des sites archéologiques plus anciens et à d'autres régions du monde.

«Fouiller ce site fut un vrai challenge. En raison de sa fonction et de son âge, il recèle une densité de vestiges bien plus importante que la plupart des sites archéologiques», indique Pauline Debels, postdoctorante au laboratoire ARCAN de l'UNIGE à l'époque de l'étude.

Coordination exemplaire

La chercheuse - experte en tracéologie (l'étude des traces, donc) sur la céramique - raconte: «Nous avons creusé centimètre par centimètre en suivant les strates archéologiques. Cela nous a permis de récupérer des restes, souvent très dégradés, de poteries, d'ossements, de coquilles, de tissus et de certains aliments.»

La méthode utilisée, pluridiscipli-

naire, a exigé une coordination exemplaire. «Certains objets devaient passer successivement dans les mains des divers spécialistes, en s'assurant que chaque analyse ne compromette pas la suivante», relève Léa Drieu, chargée de recherche au CNRS.

Tout cela a permis d'identifier plusieurs produits animaux et végétaux, autrefois consommés par les villageois, et piégés dans les sédiments ou les parois des récipients céramiques.

Repas de cérémonie

Mais que racontent-ils, ces vestiges? «Nous avons constaté que les poissons, les huîtres et le riz constituaient la base de l'alimentation des usagers et usagères du dépotoir, avec une composante d'animaux terrestres à l'occasion des fêtes», relate Anne Mayor, directrice du laboratoire ARCAN de la Faculté des sciences de l'UNIGE, et qui a codirigé l'étude. «D'après les traces, les aliments salés et acides bouillis semblent avoir été privilégiés.»

Les recherches ont aussi révélé que certains os d'animaux, tels que des têtes de porc, étaient surreprésentés dans les sédiments. Et ces éléments carnés ont été identifiés par les lipides surtout dans de grandes poteries. Pour les chercheurs, c'est le signe que ce type d'aliments était consommé lors de repas de cérémonie réunissant un grand nombre de convives. «Cela permet aussi une approche des pratiques sociales dans ce village», souligne Anne Mayor.

Piégé par la céramique

La scientifique insiste sur le rôle prépondérant de la poterie: «Les objets en céramique sont ceux que l'on retrouve le plus dans les sites archéologiques, ils sont présents depuis des millénaires. C'est un matériau clé dans la compréhension des pratiques alimentaires.» Car la céramique, un peu poreuse, piège certains éléments comme les lipides. Dont les traces, selon où elles se situent dans le récipient, permettent de dire, par exemple, si l'aliment a été bouilli ou grillé. «Avec d'autres éléments, on arrive aussi à déterminer si le pot a contenu des feuilles, des céréales,

etc.» précise Anne Mayor.

La mondialisation en marche

Ces travaux, à découvrir dans le journal «Plos One», mettent en évidence une certaine continuité des pratiques alimentaires dans le village, avant une rupture nette survenue il y a vingt à trente ans. «La mondialisation a généralisé de nouveaux aliments et matériaux pour les contenants, comme le plastique et le métal, a constaté Pauline Debels. Certains types de poteries avec des fonctions spécifiques se raréfient dans les strates les plus récentes de la fouille et ont aujourd'hui pratiquement disparu.»

La «Poubelle des Mamans» d'Edioungou n'a pas encore révélé tous ses secrets. Car les scientifiques de l'UNIGE et du CNRS ont aussi collecté des témoignages. «Des personnes âgées nous ont expliqué ce qui avait changé dans la cuisine, souligne Anne Mayor. Notamment la perte de recettes locales et de diversité des produits naturels utilisés pour les sauces, conduisant à une alimentation moins saine.» Ces éléments, et d'autres, feront l'objet de futures publications.