

# QUELQUES CONCLUSIONS DIVERSES SUR LA FOUILLE D'UN BRIQUETAGE AUX MOUTIERS

(Loire—Atlantique)

par Michel TESSIER

Les briquetages du Pays-de-Retz comportent trois séquences étalées de l'Age du Bronze Final à la fin de l'Age du Fer. La première se situe pendant tout le Bronze Final et montre des fours hémisphériques à toit de pierres plates et cinq ou six variétés de godets. La seconde correspond à la première partie de l'Age du Fer ; on y trouve des fours allongés à ponts et de grands augets dont on a pu isoler trois types différents. La troisième, connue depuis plus d'un siècle, est représentée par des fours à grille et des petits augets classiques en pâte fine ; elle se situe dans la deuxième moitié de l'Age du Fer. (1).

Le site des Moûtiers révélé par la surveillance de travaux de voirie montre, en contigüité, des vestiges appartenant aux deux dernières séquences : on y voit côte à côte un four à grille type "Tara" et les restes d'un four allongé avec augets à bourrelet.

Sept fours allongés ont déjà été explorés en Pays-de-Retz : il s'agit de fosses allongées proches de 5 m de longueur ; la largeur souvent difficile à préciser se situe aux environs de 0,50 m, pour une profondeur équivalente. L'ouverture est enjambée par des ponts de pierre ou de brique régulièrement espacés ; ils soutiennent des plateaux de brique (1) supportant les augets remplis de sel humide. (Des ponts ont été retrouvés en place, mais pas encore les plateaux qui cependant accompagnent, très brisés, les vestiges de cette séquence).

- Les augets sont de grands vases tronc-prismatiques, en pâte à dégraissant sableux, aux parois minces (environ 3 mm) ; dans le type ancien (découvert la première fois au Fougerais en St. Michel, Loire-Atlantique en 1974). l'ouverture du vase est renforcée par un bourrelet interne épais (2 à 3 cm de  $\emptyset$ ) sur lequel les minces parois sont repliées et scellées par de vigoureuses empreintes digitées. Dans le type plus récent, il ne reste plus qu'une poignée d'argile allongée scellée au milieu des grands côtés, près de sa lèvre ; au centre de ce relief apparaît un pertuis, trace d'une petite baguette de bois solidarissant les deux parois opposées.

Aux Moûtiers, nous avons trouvé une fosse allongée, longue de 4,60 m environ (largeur = 0,70 m, profondeur = 0,30 m, difficiles à apprécier en raison d'un sol sableux trop meuble - fig. 1). Cette fosse était remplie de bourrelets d'augets (font six entiers) ; il n'y avait qu'une quantité ridiculement faible de parois de vases. Par mesure de longueur, mesure pondérale dénombrement et orientation des angles, il nous a été possible de dénombrer la quantité d'augets incluse dans ce dépotoir : soit 160 à 180 augets, soit 4 fournées de séchage d'un four allongé (il est à présumer qu'il se situe dans un environnement proche).

Auget = Emballage.

L'absence de parois d'augets et l'accumulation de bourrelets dans ce four désaffecté (peut-être de la saison précédente) indique un décoletage du bourrelet, et la conservation d'un pain de sel enveloppé dans son emballage de terre cuite : les parois de l'auget. Ce rôle l'emballage dévolu à l'auget nous a d'ailleurs été suggéré par la découverte près d'Angers, loin de zones saulnantes de fragments d'augets classiques (par le Dr. Gruet).

La production de sel d'un village gaulois.

Ce stock de boudins d'augets représente à n'en pas douter le témoin de la production d'une unité saulnante pendant une saison. La quantité produite dans ces vases de 12 cm x 23 cm d'ouverture et dont la profondeur (reconstituée) atteint 5 à 6 cm devait être proche de 150 kg à 180 kg. (Ceci représente à peu près la production d'un oeuillet de marais salant actuel - 30 m<sup>2</sup> environ - dans le Marais breton et en Pays Guérandais en saison plutôt moyenne).

Pour obtenir la production d'un village, il faut au moins multiplier par quatre ; en effet, pour les camps gaulois situé en bordure de la zone côtière du Pays-de-Retz, on connaît des fours dans les camps et plusieurs autres traces de briquetage (2 à 4) dans les territoires aux limites naturelles afférant à ces camps. Pour le site des Moûtiers, le camp a été seulement repéré à Prigny, dans le territoire afférant et les curages de ruisseaux ont révélé deux autres zones de briquetages de type augets à bourrelet. C'est donc 600 à 900 kg que devait pouvoir produire ce village chaque été. A n'en pas douter, il y avait là une monnaie d'échange de valeur sûre, monnaie qui paraît déjà normalisée puisque les augets de ce type, retrouvés sur divers sites ont tous des dimensions comparables.

Essais de fabrication d'augets à bourrelet.

Le mode de fabrication du bourrelet est aisé à percevoir en raison du nombre important d'éléments recueillis : deux techniques ont été employées : scellement de deux demi-périmètres en des angles symétriquement opposés par rapport au centre du rectangle, ou adjonction d'un petit côté (fig. 2).

1 - Presque autant de gauchers que de droitiers chez les Gaulois.

Lés empreintes de doigts laissés sur ces bourrelets lors du coudage à angle droit indiquent une immobilisation du petit côté par les quatre derniers doigts d'une main et la plicature par l'action de l'autre main. Sur 30 éléments nous avons remarqué 16 fois une main droite active et 11 fois une main gauche (3 indéterminables) (fig. 2 et 3). Cette latéralisation avait déjà été remarquée par P.L. Gouletquer, pour les fabricants d'augets fins classiques. Ici, nous sommes un peu étonnés du grand nombre de gauchers dans cette population.

La plicature du bourrelet autour des quatre derniers doigts de la main a pour conséquence une normalisation des dimensions de l'auget pour son petit côté, interne, de l'ouverture quant à lui, correspond à 2 fois cette dimension). Pour l'auget classique fin profond, nous avons déjà constaté cette normalisation du grand côté de l'ouverture à la largeur cumulée de ces quatre derniers doigts.

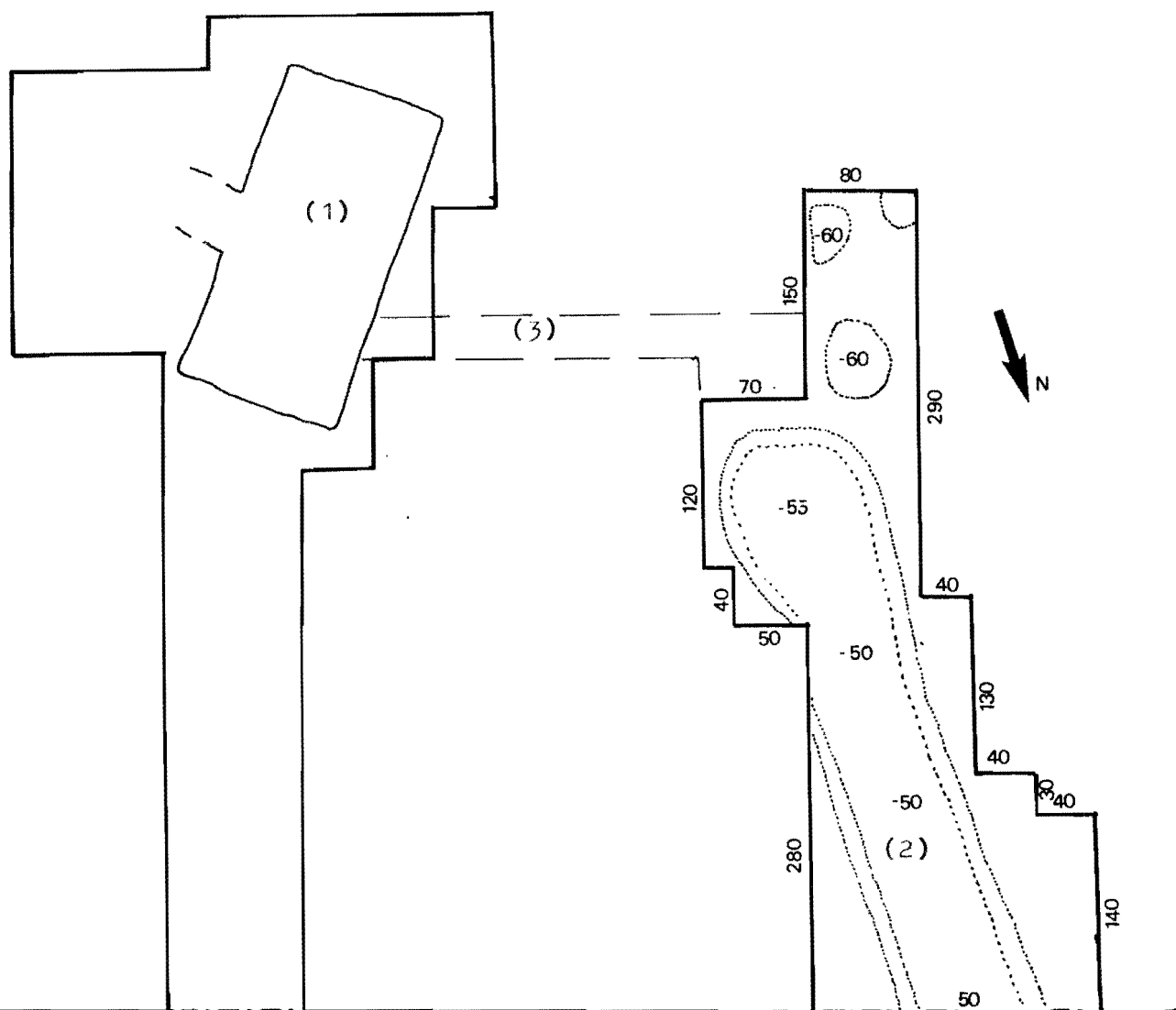
2 - Une deuxième fonction pour le dégraissant.

La réalisation expérimentale du bourrelet n'offre pas de difficultés particulières ; elle permet de vérifier les conclusions sur l'étude des empreintes digitées. Mais la fabrication d'une mince feuille d'argile pour obtenir la base enveloppante du vase nécessite l'emploi d'un dégraissant sableux faute de quoi la pâte colle à la main de l'opérateur et au plan de travail. Outre son action anti-fissure lors du séchage, l'emploi du dégraissant se justifie par un rôle anti-collage. Cette astuce est particulièrement connue des ménagères qui répandent de la farine sur leur galette pour éviter l'adhérence de la pâte au plan de

travail et au rouleau, et des briquetiers du début du siècle dont l'établi est pourvu d'une sablière (voir musée du Pays-de-Retz à Bourgneuf où cette activité est reconstituée).

(1) M. TESSIER (1980) : Les briquetages. Bull. G.V.E.P., n° 3, pp. 26-38.

fig.1: PLAN GENERAL DES BRIQUETAGES.



fossé bordant la voie



(1) = four à augets fins classiques.

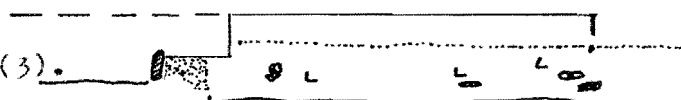
(2) = fosse à boudins d'augets.

— = limite des fouilles.

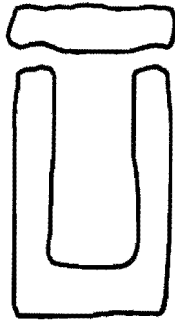
⋯ = limite des fosses.

50 = profondeur au dessous du niveau supérieur du sol.

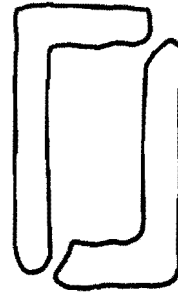
Coupe du secteur (3).



Modes de fermeture du bourrelet.

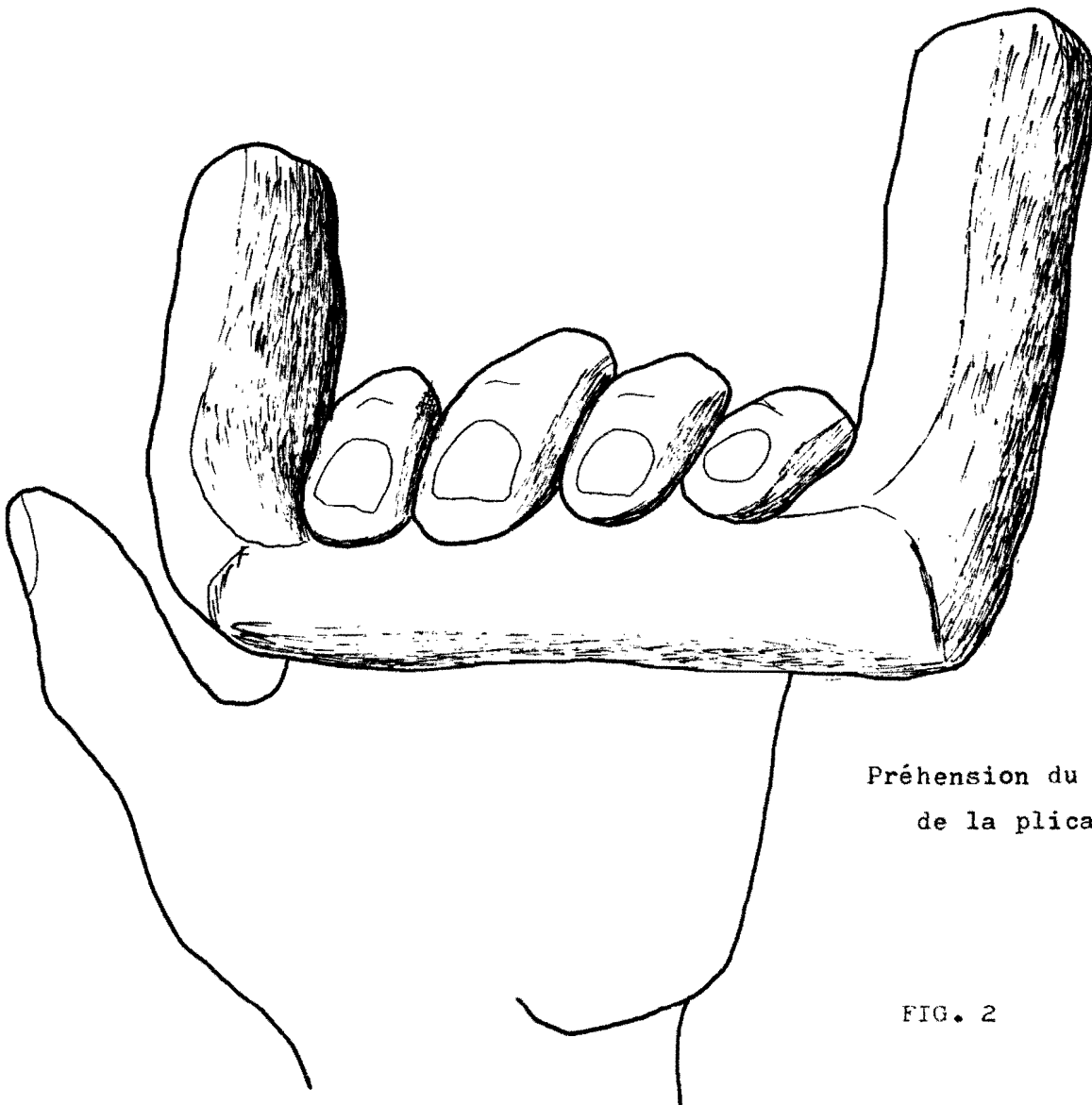


A



B

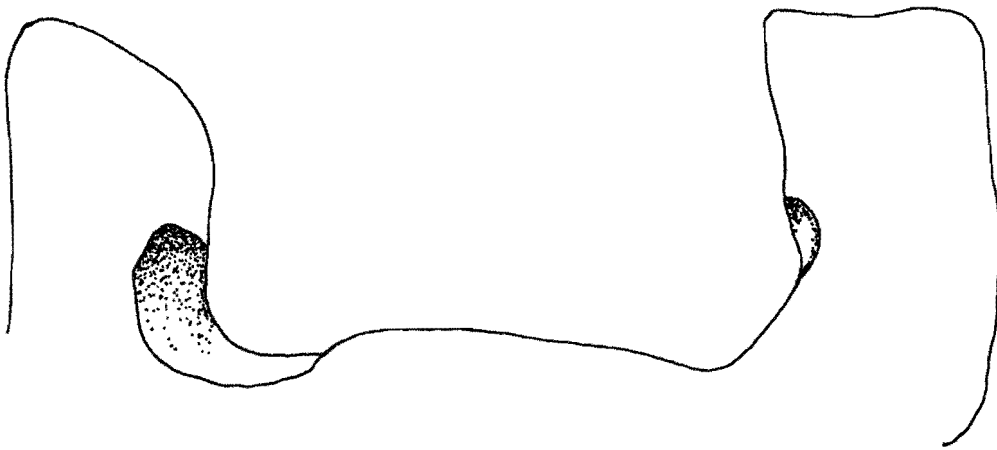
- A = pliage en "U" et apport d'un petit côté.
- B = pliage en "L" suture aux angles symétriquement opposés.



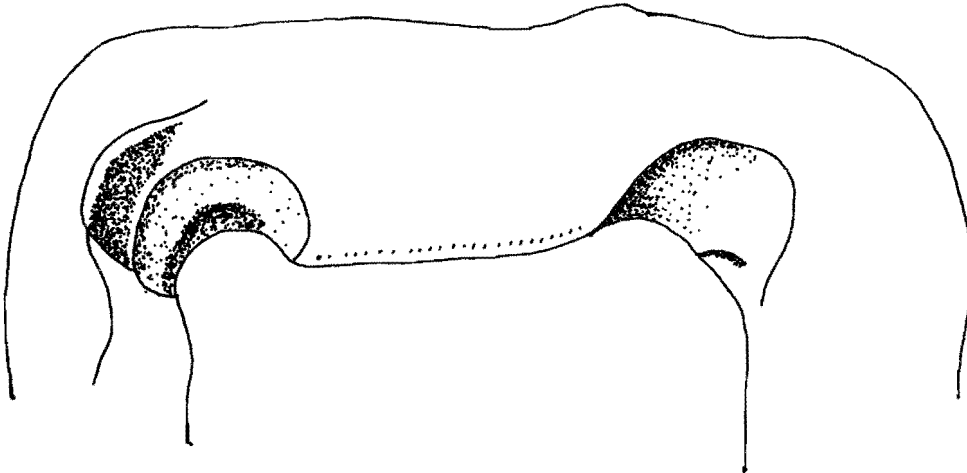
Préhension du bourrelet lors de la plicature.

FIG. 2

Empreintes de doigts indices de latéralisation droitière ou gauchère.



= vue supérieure

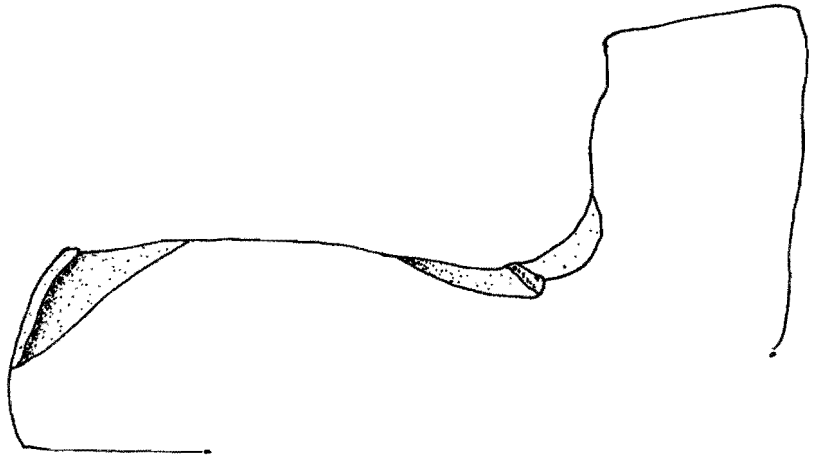


= vue inférieure

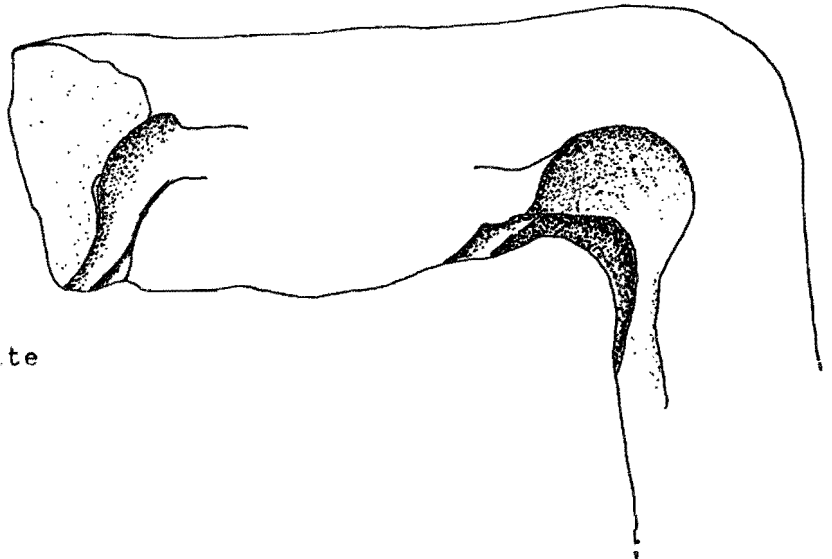
: main fixatrice gauche

: main active droite

Vue supérieure =



Vue inférieure =



: main fixatrice droite

: main active gauche