

Comment identifier des traces de sauces de poissons : que permettent les analyses chimiques organiques aujourd'hui ?

Nicolas Garnier, SAS Laboratoire Nicolas Garnier, chercheur associé aux UMR 8546 (AOROC ENS-Ulm), 6573 (MMSH Aix) et 3290 (MSAP Lille 1) du CNRS

Bassins de salaisons, pots en céramique, amphores, tant de conteneurs qui peuvent avoir été liés, à un moment de leur vie, à l'élaboration, au transport, au stockage ou à la consommation de sauces de poissons. Mais lorsque les cuves ou les récipients sont vides et ne présentent pas la moindre trace de macro-restes, peut-on encore montrer qu'ils ont contenu des dérivés de poisson ?

Depuis 2008, nous nous sommes intéressés au développement de méthodes d'analyse chimique permettant l'identification de marqueurs caractéristiques des poissons, et de là du *garum*. Lors du programme ANR *ProtéoArt*, nous avons testé une double approche : la recherche des protéines d'une part, molécules encore très peu étudiées en contexte archéologique, et la recherche des lipides (triglycérides, acides gras, stérols). Les pistes que l'on pensait les plus fructueuses de par la composition chimique des poissons se sont révélées inefficaces : les protéines sont quasiment totalement hydrolysées en acides aminés et l'information perdue irrémédiablement, et les lipides majoritaires des poissons se dégradent très rapidement. Une recherche privée menée par le LNG récemment a permis de définir des marqueurs communs à de nombreux contenus (amphores à *garum*, bassins de salaison de Baelo Claudia – D. Bernal Casasola) et au *garum* lui-même (expérimentation d'E. Botte). La méthodologie développée et validée a permis ainsi de vérifier que les amphores dites « à *garum* » en contenaient bien, et d'attribuer un contenu à certains vases domestiques ou de stockage.