

---

# Détecter les modes de préparations de la viande dans le passé ? Apport de la collection Nunamiut / Identifying Meat Processing in the Past? Insights from the Nunamiut People.

Marie-Cécile Soulier\*<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Travaux et recherches archéologiques sur les cultures, les espaces et les sociétés (TRACES) – CNRS : UMR5608, Université Toulouse le Mirail - Toulouse II – Maison de la Recherche, 5 Allée Antonio Machado 31058 Toulouse Cedex 9, France

## Résumé

En Préhistoire, notre fenêtre pour tenter d'accéder aux modes de préparation, transformation et consommation des denrées carnées est essentiellement réduite à l'analyse des stries de découpe. Leur signification est néanmoins encore délicate à apprécier. Pour avancer dans notre compréhension de ces traces, le (ré-)examen de la collection Nunamiut de Binford -qui correspond aux déchets alimentaires d'un groupe nomade vivant dans un environnement froid (Anaktuvuk Pass, Alaska) et dont l'économie est basée sur la chasse de rennes- a été entrepris. Cette collection étant composée de sites occupés à différentes saisons et pour des activités spécifiques (préparation de viande séchée en automne, consommation de viande stockée gelée en hiver, etc.), l'analyse des stries de boucherie a été réalisée afin de déterminer s'il était possible de dégager des éléments discriminants les modes de préparation et consommation des denrées.

---

\*Intervenant