

DES COLLIERS DE PERLES MILLÉNAIRES

Par Ingrid Sénépart,
Pôle Archéologie Musée d'histoire de Marseille
Traces-UMR 5806 Université Jean-Jaurès-Toulouse CNRS MCC

Alors qu'aujourd'hui le changement climatique devient de jour en jour une réalité prégnante, que la mer use déjà les écueils du Château d'If, que les plages rétrécissent et se morcellent, il est peut-être plus facile de comprendre ce que nos lointains ancêtres ont eu à vivre plus qu'à leur tour lorsqu'à la fin de la dernière glaciation, à la faveur d'un réchauffement climatique sans précédent, la Méditerranée s'est mise à monter et que la forêt primaire a surgi, remplaçant les steppes et les toundras arctiques, reconfigurant leur monde pour toujours.



Assemblages de coquillages, de parures en coquilles marines et de poteries décorées au cardium provenant de divers sites marseillais. Musée d'histoire de Marseille (Fonds dépôt archéologique de la Ville et dépôt du Museum d'histoire naturelle de Marseille).

© Photo Richard Belleudy - Musée d'histoire de Marseille

Cependant, bien avant cette remontée spectaculaire et la disparition de leurs campements, les paléolithiques, qui dans la grotte Cosquer ont peint des bisons, des chevaux et des cerfs, fréquentaient déjà le littoral. Ils rapportaient de leurs chasses et expéditions, non seulement des animaux marins, phoques et pingouins, mais aussi des coquillages qu'ils consommaient et dont ils pouvaient aussi se parer, ou qu'ils échangeaient contre d'autres objets de prestige. Car d'aussi loin que l'on remonte, les coquillages ont voyagé en prenant de la valeur, comme monnaies ou parures; ils ont parcouru le monde. Les sites préhistoriques de la rade de Marseille en sont les témoins indirects, livrant des coquillages consommés ou travaillés au long de la préhistoire, égarés sur leurs sols ou accompagnant les défunts.

Les derniers chasseurs-cueilleurs qui s'installent sur la colline Saint-Charles ont été aussi les témoins impuissants de cette avancée inexorable. Pour autant, à cette époque, la colline n'est pas encore un site côtier, même si ces habitants parcourent les rivages marins et emportent sur les hauteurs des coquillages, patelles et bigorneaux, pour les consommer.

Est-ce là le début d'une tradition marseillaise ? A.-L. Millin nous rapporte en 1804 cette curieuse habitude marseillaise : « *Les jours de fête à Marseille, toutes les chaloupes sont nettoyées et parées de leurs avirons, et c'est une partie de plaisir pour un grand nombre d'habitants que d'aller manger des coquillages dans l'une des îles qui précèdent l'entrée du port : If, Ratonneau, Pommègues* »^[1]. Non loin de Marseille, à Toulon, le docteur Henri Raoulx écrit en 1931 : « *On se rendait au bord de la mer pour faire la Faucado, pique-nique de coquillages crus mangés avec des oignons et du pain trempé dans de l'eau de mer...* »^[2].

Les premiers paysans qui s'établissent à la suite sur la colline au VI^e millénaire avant J.-C. s'y installent après avoir effectué un long périple en Méditerranée. Ce sont des gens de mer, peut-être à l'origine plus pêcheurs et cueilleurs que cultivateurs et éleveurs. Leur culture maritime s'apprécie à la faveur de leur poterie dite « *cardiale* », car ils décorent leurs vases à l'aide du bord dentelé d'un coquillage, un *Cardium* ou coque. Ils fabriquent aussi de nombreuses perles dont on retrouve toutes les étapes de fabrication sur le site de Riaux à l'Estaque, au Grand Abri de Châteauneuf-les-Martigues ou dans la Nerthe à la plaine de Sui. Il s'agit probablement d'ateliers spécialisés.

Les populations cardiales utilisent également la forme naturelle de certains coquillages, comme celle du *Pecten Jacobaeus* ou peigne de Saint Jacques, naturellement creuse pour façonner des spatules ou des cuillères. Déjà, les gens de Cosquer en avaient utilisés pour contenir les restes d'une braise et s'auréoler d'un peu de lumière, ou pour conserver un charbon de bois servant à leur pratique du dessin rupestre.

Curieusement, la consommation exclusive des coquillages perdure sur la colline Saint-Charles jusqu'au III^e millénaire avant J.-C., alors que dans les villages aux alentours l'agriculture et l'élevage se développent. Des cardiums, des bigorneaux, des cérithes, des murex et des conques servent d'ordinaire, mais seuls les murex ou bioux et les conques apportent suffisamment d'éléments nutritifs. Au XIX^e siècle, ils sont encore servis sur les étals de la ville et remplacent la viande pour les plus pauvres.

Les populations du Néolithique final et de l'âge du Bronze n'abandonnent pas la consommation des mollusques marins, mais celle-ci est plus discrète. Par contre, sous forme de parure, les coquilles marines accompagnent très souvent les morts, sans que l'on sache si ces colliers de rondelles en test de coquilles (Aven de Gages), ces colombelles percées et parfois ocrées (Rioux, Font aux Pigeons), ces murex (Grotte Loubières), ces plaquettes en test (Les Caillols) marquent leur statut social, leur rang dans ces sociétés anciennes, leur genre, ou sont des offrandes faites par les vivants et les proches. La plupart de ces objets se révèlent usés, patinés par le temps et l'usage, mais le fait qu'ils soient souvent égarés dans les habitats ou dispersés dans les tombes, collectives à partir du III^e millénaire, ne permet que rarement de reconstituer leur assemblage et leur association avec d'autres types de parure. Toutefois, leur présence marque toujours l'attachement de ces populations au domaine maritime.

Certains de ces colliers, rassemblant plusieurs centaines de perles, fruits d'un patient labeur, ont pu passer de main en main, scellant la pérennité d'une famille, d'un clan, l'histoire d'une lignée et comme il était coutume de le faire il y a peu de temps encore, être transmis, de génération en génération, par les mères et les grand-mères à leurs filles et petites-filles.

[1] Aubain-Louis Millin, *Voyage dans les départements du Midi de la France (1807-1811)*, Paris, 1808.

[2] Docteur (Henri) Raoulx, *Essai de cuisine & gastronomie provençale à Toulon*, 1931.