

**ARCHÉOLOGIE** Au Néolithique en Valais, on vivait d'élevage et de céréales. Au menu, du blé, du lait et de la viande, cuisinée et conservée de diverses manières. Que l'on agrémentait d'herbes aromatiques et de sel.

# 5500 avant JC, qu'est-ce qu'on mange?

SONIA BELLEMARE

Il est des archéologues qui savent transmettre leur passion et vous faire voyager loin dans le temps. Nicole Reynaud Savioz est de ceux-là. En plus de cette immense qualité de savoir transmettre ses connaissances, elle est douée d'humour. Elle nous reçoit dans son bureau dans un t-shirt représentant un mammoth et arborant le slogan «Never cold!» («Jamais froid!»).

La Sédunoise Nicole Reynaud Savioz est archéozoologue, c'est-à-dire qu'elle s'est spécialisée dans l'étude des ossements d'animaux. Son bureau en est rempli. Des morceaux d'os, des os entiers, des photos d'os et aussi un crâne humain. «Un Jurassien», précise-t-elle. Etudiant les ossements découverts dans les fouilles archéologiques, elle peut dire comment les hommes qui élevaient ces animaux les tuaient, et, partant, comment ils en cuisinaient la viande.

## Une base de céréales

Ce que l'on sait de la nourriture



Trois crânes de mouton retrouvés lors des fouilles du Petit-Chasseur à Sion. CYRIL BERNARD

des habitants du Valais au Néolithique (de 5500 av. J.-C. à 2200 av. J.-C.), c'est que l'on vivait surtout de l'élevage et de la culture des céréales.

Au menu de ces hommes et ces femmes, quelques légumineuses, mais principalement des céréales (orge et blés) cuisinées la plupart du temps sous forme de bouillie et de pain. Les archéologues ont trouvé une réserve de blé à Sion, conservée parce que brûlée accidentellement. Le sei-

gle, emblématique de notre canton, n'a été cultivé ici que plus tard, à l'âge du Fer. «Les Néolithiques savaient moulinier les céréales pour en faire du pain», précise Lucie Martin, archéobotaniste. «Mais le levain n'existait pas au Néolithique. On consommait donc plutôt des sortes galettes.»

## Faire les poubelles

Autre source alimentaire, les animaux d'élevage. «La motivation de l'élevage, outre l'acqui-

sition de la viande, était la recherche du lait», explique Nicole Reynaud Savioz. «Parce que nous trouvons de nombreux ossements de chèvres et de vaches âgées.» C'est principalement le lait de chèvre et de vache qui était consommé. On le sait car les moutons étaient abattus plus jeunes que les chèvres. Quant au lait, il est probablement consommé tout de suite, mais aussi probablement conservé sous forme de fromage. La décou-

verte de faisselles, céramiques perforées pouvant servir à l'égouttage du fromage frais, l'atteste. «Pour savoir tout cela, on est bien obligés de faire les poubelles», plaisante Nicole Reynaud Savioz.

On observe exceptionnellement des restes de nourriture dans des poteries.

Très peu de nourriture était gaspillée: outre le muscle, on consommait aussi tous les abats (et notamment la langue et la cervelle), la moelle, la graisse et on se vêtait avec les peaux.

## Modification des espèces

On mangeait la viande bouillie, séchée, fumée ou cuite à l'étouffée. En examinant les traces de couteaux de

silex laissées sur les os des animaux, on sait comment ils ont été abattus, et on

peut aussi dire à quel âge. Avec la

domestication, les animaux sont

devenus plus petits, leur museau plus

court et leur queue se s'est enroulée (pour le porc et le chien). Sur

100% de restes d'animaux trouvés dans des fouilles archéologiques en Valais, 70%

environ étaient des caprinés (moutons et chèvres), 25% des vaches et 5% des porcs.

Et, surprise, on a découvert que les anciens Valaisans, eux, ne chassaient pas, ou alors vraiment très peu, en tout cas pas au Néolithique. Cette domination de l'élevage est d'ailleurs propre au Valais.

Pas de seigle, pas de chas-seurs, pas encore de raclette: décidément, le Valais a mis du temps à devenir ce qu'il est. ●



**RACL'AGETTES** Trente-six fours pour une 9<sup>e</sup> édition.

## Tous les fromages d'alpage AOC au menu

La 9<sup>e</sup> édition de Racl'Agettes a lieu ce samedi à La Vernaz, sur la commune des Agettes, de 11 à 22 heures.

Comme lors des éditions précédentes, les fromages d'alpage sont à l'honneur. «Cette année, nous présentons les trois seuls fromages d'alpage du canton qui ont obtenu l'AOC», se réjouit Stéphane Cretzaz, le responsable marketing et fromages de la manifestation.

Il y aura donc des fromages portant les mentions Illiez 6 sur le talon; il provient de l'alpage de Bersois. Le Champsoz 3 est aussi produit dans le val d'Illeze. Le troisième AOC est fabriqué à l'alpage du Cœur, situé sur la commune de Liddes.

Cette année, un produit un peu «exotique» est aussi au menu aux Agettes. Il s'agit du fromage de l'alpage de la Wispille. «Il s'agit d'un alpage appartenant aux Savésians, mais qui se situe sur le canton de Berne», rappelle Stéphane Cretzaz.

Les autres fromages proviennent de Novèlètt (Evolène), Marais (Anniviers), Aletsch, Mandralèche (Lens) et Chermontane (Bagnes). «Une partie de ces fromages ne se trouvent pas dans le commerce. Même des gens du coin éprouvent de la peine à en trouver. Parfois, il faut que tout le comité d'un alpage se mette ensemble pour pouvoir nous fournir une vingtaine de pièces», explique l'ancien président des Agettes.



L'assiette en bois est devenue l'emblème de Racl'Agettes. LDD

L'an passé, malgré un temps peu clément, 125 fromages avaient été raclés. Cette année, la météo annonce du beau temps pour samedi, ce qui devrait permettre aux organisateurs de dépasser le chiffre de 1200 gourmets atteint en 2010. Trente-six fours à raclettes vont fonctionner simultanément pour contenter tout le monde.

Selon la formule éprouvée, pour 25 francs, le visiteur a droit à une assiette en bois, qui est devenue la carte de visite de la manifestation, un verre de dégustation portant l'emblème de Racl'Agettes, un pivoirier, un bocal de cornichons et... des raclettes à volonté. ● JVG

## MÉMENTO

### CHAMOSON Lectures d'automne.

Ce samedi 24 septembre, à 14 h à l'espace Arvoisie, lectures d'automne en présence des écrivains suivants: Emilie Salamin, Serge Bregnard, Olivier Chapuis, Raymond Duroux, Sylvie Blondel, Eliane Borloz, Stéphanie Pahud et Guillaume Zumofen. Entrée libre.

### AYENT

**Avec les «Gérard».** La Confrérie de Saint Gérard tiendra son chapitre annuel le dimanche 25 septembre. Au programme, à 11 h, messe à la chapelle du Moulin de Luc-Ayent dédiée au Saint patron suivie de l'intronisation des nouveaux compagnons. La journée se terminera par un apéritif offert.

PUBLICITÉ

# RANGE ROVER EVOQUE

## THE POWER OF PRESENCE

### TEST DAYS À PARTIR DU 22 SEPTEMBRE

Emil Frey SA, Centre Automobile Sion  
027 205 68 68, [www.emilfrey.ch/sion](http://www.emilfrey.ch/sion)



RANGE ROVER EVOQUE

RANGE ROVER

