



Salon Patrimoine et Chemins

PAS A PAS N°12

Association loi de 1901 enregistrée à la S.P. d'Aix-en-Provence n° W 13100 7940

Maison de la Vie Associative 55, rue André Marie Ampère

13300 Salon de Provence

salon.patrimoine.chemins@gmail.com

Site : www.salonpatrimoineetchemins.fr

Facebook: www.facebook.com/SalonPatrimoine/

Bulletin gratuit N°12 – Septembre 2018

Sauvegarder et mettre en valeur le patrimoine culturel et naturel comme facteur d'amélioration du cadre de vie

LE MOT DU PRÉSIDENT

La rentrée est là, nos activités vont reprendre prochainement avec comme chaque année le forum des associations et les JEP (Journées Européennes du Patrimoine). Deux temps forts au cours desquels nous aurons l'occasion de rencontrer un grand nombre de salonais et voisins, curieux ou intéressés par notre patrimoine, sa préservation et sa mise en valeur. Nous espérons vous y retrouver nombreux afin de nous aider à partager notre enthousiasme avec ces nouveaux venus.

En ce mois de septembre nous devons aussi évoquer la prochaine rentrée scolaire et la mise en place par notre association d'un atelier pédagogique sur la culture de l'olivier dans nos collines salonnaises. Lancé au printemps, ce projet a été mené de manière rapide et efficace par une équipe particulièrement dynamique que je tiens à féliciter et à



remercier. Très intéressés par ce projet, Laurette, Christine, Marie-Jo et Dominique se sont de suite lancés dans l'aventure. En quelques mois, avec l'aide et le soutien des "oléiculteurs pélistannais et environs" les contacts ont été pris avec quelques établissements scolaires de la ville. Plusieurs rencontres ont été organisées avec les enseignants qui se sont montrés très intéressés par la démarche de notre association. Ces réunions ont permis d'obtenir rapidement leur assentiment pour un démarrage des animations en classe dès le mois d'octobre.

Ces ateliers se poursuivront durant l'année scolaire avec des sorties sur le terrain. Ces activités, encadrées par leurs enseignants et sous leur responsabilité, permettront à des enfants de CM1 ou CM2 de découvrir, au travers de la culture de l'olivier, le patrimoine agropastoral de notre commune.

Rappelons qu'en 2016 nous avons signé avec la municipalité un partenariat nous permettant d'utiliser l'oliveraie de la borie des Manières.



Concernant le chemin des Lices du château, le rapport de l'INRAP (Institut National de Recherches Archéologiques Préventives) sera bientôt rendu public. Dans cette attente, je vous invite, à l'occasion des JEP des 16 et 17 septembre prochain, à venir écouter la conférence de l'archéologue ayant procédé aux sondages de décembre et janvier dernier. Des animations seront proposées en partenariat avec l'INRAP. D'autres dossiers nous ont occupés ces derniers mois tels la réhabilitation des abords de la collégiale Saint Laurent à l'occasion des travaux d'agrandissement de l'école de la Présentation, la repose du "bacino" sur la façade de cet édifice, la tour Galagaspe, la disparition de la vierge dans la niche à l'angle des rues Kennedy et Théodore Jourdan. Des démarches ont été effectuées auprès des services compétents. Nous sommes toujours en attente de réponses.

Dans notre agenda mis en ligne sur le site vous pourrez consulter nos activités du prochain trimestre et y retrouver nos conférences et sorties associées. Pour la fin de l'année, en décembre, nous vous proposons, ce sera une première, un concert de l'ensemble baroque "Les Festes d'Orphée musiques patrimoniales de la Provence historique". A cette occasion vous découvrirez quelques œuvres d'un compositeur et maître de musique d'origine salonnaise, souvent méconnu, Pierre-César Abeille (1674 - 1733).

Convaincus de l'excellence de vos vacances malgré la canicule, je vous souhaite à tous une bonne reprise avec l'espoir de vous retrouver toujours aussi nombreux et enthousiastes lors de nos prochaines rencontres.

Y.D.

LE SEL, L'OR BLANC

Albert Bertero

Suite du texte paru dans le dernier « Pas à Pas », sans oublier la traditionnelle recette culinaire d'Albert.

L'étang de Berre est le plus grand lac de France et le plus grand lac (plus ou moins salé) d'Europe.

L'origine du salin remonterait au XIII^{ème} siècle. Nous pouvons croire que le sel de l'étang est chargé à cette époque sur des chalands qui sont remontés jusqu'à Port-de-Bouc. Une grande partie est exportée par voiliers sur les bancs de Terre-Neuve ou d'Islande pour la salaison des morues. Jusqu'au milieu du XIX^{ème} siècle, autour de l'étang des salines (fabriques de sel) se trouvaient sur les communes de Vitrolles, Berre, Istres, Saint Mitre, Martigues. La perte progressive du caractère marin des eaux de l'Etang de Berre a entraîné la baisse progressive de production jusqu'à la disparition de ses lieux d'extractions, A partir des années 60, l'arrivée de l'eau douce du canal d'EDF en provenance de la Durance aggravera le phénomène. Mais c'est bien avec l'apparition des premières usines pétrochimiques dans les années 20 que la qualité de l'eau se trouve fortement dégradée, L'eau saline devient eau douce et est contaminée, souillée. Résultat, une interdiction de la pêche en 1957 en raison de l'accumulation de pollution chimique dans la chair des poissons, et une baignade interdite ou du moins fortement déconseillée, Les pollutions non maîtrisées qu'elles soient industrielles, urbaines et agricoles, participent à la dégradation d'un environnement fragile. Notre



petite Camargue de Saint Chamas ne devait pas disparaître.

Aujourd'hui les saumures alimentant le salin ne résultent plus de la concentration de l'eau de mer mais de la dissolution du gisement de sel de Manosque qui approvisionne le salin au moyen de **saumoducs**. En fait, à partir des années 1980, la disponibilité de saumures provenant de la création des cavités de stockage d'hydrocarbures et de gaz dans le gisement de sel gemme de Manosque, alimente l'Etang de Berre, un circuit entre eau douce, saumure et eau salée savamment orchestré au total c'est entre 40 000 et 45 000 tonnes de sel uniquement produit pour le déneigement.



Fin XX^{ème} siècle, un long combat mené par une association locale permet de limiter l'apport en eau douce livrée à l'étang par le canal d'EDF et de redonner de la vie à l'étang. En condamnant la France pour pollution, la Cour européenne de justice oblige l'Etat à proposer des solutions qui doivent permettre à cet espace unique de regagner un équilibre très acceptable. Protégé par Natura 2000, il est toujours possible d'observer une flore et une faune impressionnant : plus de 200 espèces d'oiseaux sédentaires ou migrateurs trouvent un espace propice pour leur évolution.

Un écosystème d'un grand intérêt biologique varié est rendu possible par une salinité de l'eau tout au long de l'année. Une procédure longue tente de faire classer l'étang de Berre au patrimoine mondial de l'UNESCO.

Le sel et la santé :

Seul le sel alimentaire est comestible. Il doit être purifié pour obtenir un sel pur avec ajout ou pas d'iode. Commercialisé, le sel est utilisé quotidiennement comme condiment avec une quantité journalière qui doit se situer autour de 6 g. Le sel reste indispensable dans la cuisine car il est exhausteur de goût et conservateur. Utile pour l'organisme, il contribue et permet de garder un bon équilibre santé. Il n'est pas nécessaire d'en consommer beaucoup : d'après les autorités médicales, c'est la quantité excessive ingérée qui en fait un poison.

Les *Phocéens*, fondateurs de *Marseille*, sont connus pour faire le commerce du sel. Les Romains maîtrisent la technique des **marais salants** qu'ils utilisent tout autour de la Méditerranée. Les légionnaires emportaient des salaisons pour assurer une partie de leur approvisionnement. Une partie de la solde des soldats versée était constituée de ration de sel « le *salarium* » qui devient rapidement salaire.

En France la **gabelle** est une taxe sur le sel mise en place au moyen âge et qui fut totalement supprimée en 1945. Nous pouvons retrouver des taxes et monnaies d'échange sur le sel dans tous les pays du monde.

Route du sel Afrique, Inde, Tibet, France, Italie. Caravanes du sel traversent le Sahara, le Ténéré sur des centaines de kilomètres transport du sel gemme à dos de dromadaires. Quel beau voyage vous pouvez partager avec l'univers du sel.

Vous trouverez sur l'histoire du sel un bon nombre de publication, vous visiterez le musée du sel à Salin de Giraud, vous traverserez la Camargue à pieds, à cheval, en vélo, en bateau, en voiture....

Pour commencer avec le sel voilà quelques expressions vous en trouverez d'autres :
L'addition est salée, mettre son grain de sel, cela manque de sel, mettre un peu de sel dans sa vie.

Ma recette toute simple :

Un poulet fermier au sel : (il garde toute sa saveur, ses arômes, son parfum).
Dans un plat un peu étroit, placer votre poulet sur un lit de sel. Former une pâte épaisse avec sel, la farine et l'eau. Recouvrir toute votre volaille.
Cuire de 60 à 90 minutes suivant la grosseur (il n'y a rien à faire, cela cuit tout seul).
Sortir du four et casser la croûte. Pour changer, on peut proposer en accompagnement des pommes caramélisées.

Une tomate cueillie en fin de journée dans le jardin, trois fleurs de sel de Camargue et le bonheur à consommer sur place. La meilleure brandade se fait uniquement avec de la morue sèche et salée (secret Mr Bertero père)

Les bonnes recettes d'Albert

- 1 poulet fermier
- 1 kg de gros sel de Camargue aux sapidités subtiles (quantité pour couvrir le poulet)
- 300 g de farine
- Un verre d'eau
- Four 180°

LA BASTIDE HAUTE ET LE ST NORBERT : LA NOSTALGIE DE LA DERNIERE SEANCE ...

Magali Vialaron-Allègre

Dans le quartier des Canourgues, cachée derrière les Tours, une construction modeste, adossée à la colline et retenue par d'anciens murets de pierre sèche, évoque l'époque où tout n'était que champs et arbres fruitiers, c'est "La Bastide-Haute". La construction offre au plein sud sa façade couronnée de génoises et de tuiles romaines ainsi qu'un jardin étagé en trois terrasses où alternent fleurs et statuettes. Sur la colline, à droite, se trouvent les anciens corps de ferme et le pigeonnier, également ouverts sur une terrasse ombragée.



C'est dans les années 1930 que cette bastide va connaître son heure de gloire, grâce au cinéaste Fernand Rivers. Sur les conseils de son ami Marcel Pagnol, le cinéaste tourne en juillet 1935, à la ferme du Touret, les extérieurs de son film *Le Chemineau*. Pour la petite histoire, les scènes de neige (en plein été) se font à la savonnerie Gounelle, avec du carbonate de soude et un ventilateur... Séduit par la campagne salonnaise, Rivers achète, trois ans plus tard, la Bastide-Haute qu'il fait restaurer. En même temps, pour ses amis parisiens, le cinéaste fait creuser une piscine dans la pinède, à côté des petits décors de cinéma qu'il y a installés. Il écrit : "Si mon ami Marcel Pagnol voulait la décrire de sa magnifique plume provençale, vous comprendriez pourquoi je me plais dans ma demeure..." Certains se souviennent encore de sa grosse limousine, cachée sous le foin pendant la guerre et cédée aux résistants à la Libération.

Quelques années plus tard, en 1948, il va tourner, tout près de là, à "La Campagne St Norbert", le film "*Les Dames au chapeau vert*" (censé, se passer en Touraine...)

Moins modeste que sa voisine, le mas St Norbert, construit en 1860, à partir d'une ferme du XVIIe siècle, est composé d'une maison de maître avec terrasse, flanquée d'un étage carré et de combles éclairés d'ouvertures en œil de bœuf, d'une chapelle et d'une ferme. Les arbres du parc témoignent encore de la splendeur passée : des platanes, mais aussi des tilleuls, des cèdres, des marronniers et des bouleaux. On dit qu'au XVIIIe siècle, Fusée d'Aublet, ami et disciple de Jussieu, planta tout près, dans son jardin botanique, le premier tulipier d'Europe.

Les Rivers, Canourguais et Salonais d'adoption, ont vécu à la Bastide-Haute, jusqu'à la mort du cinéaste en 1960. L'EDF achète alors la propriété en prévision de la construction du canal quatre ans plus tard, puis la cède en 1977 à la ville de Salon qui l'aménage en centre aéré.

Quant au mas St Norbert, s'il a été amputé dans sa partie agricole, par des expropriations au bénéfice du canal EDF et de l'autoroute, il est resté une propriété privée, tournant délibérément le dos à l'immeuble des Rapatriés construit dans les années 1960.

CAPORAL HENRI RAYNAUD

Dernier soldat salonais mort au combat lors de la grande guerre (10 ou 11 nov. 1918)

André ESTUBLIER

Henri Marius REYNAUD est né le 17 janvier 1894 à Salon, dans la maison de campagne « les biens neufs » de ses parents. Il est le fils de Laurent, maçon de profession, et d'Euphrosine, Joséphine ESCOT.

Garçon de grande taille, blond aux yeux bleus, il a 20 ans quand se déclenche la guerre. Le 8 septembre 1914, il quitte son domicile du chemin des Lauzards, et son activité de maçon pour répondre à sa convocation d'incorporation aux armées. Dans un premier temps, il sera canonier de 2^{ème} classe.

Versé successivement au 141^{ème} puis au 3^{ème} régiment d'infanterie, il va ainsi traverser toute cette guerre. Il connaîtra les tranchées, le champ de bataille de Verdun.

Il obtient la croix de guerre le 29 avril 1918. Il est en même temps cité à l'ordre de sa brigade :

« D'un dévouement à toute épreuve, plein de courage. A accompli bravement son devoir pendant la période difficile du 29 mars au 6 avril 1918, assurant son service sous les plus violents bombardements. Croix de guerre »

Il sera nommé caporal le 11 mai 1918.

Il passe ensuite au 415^{ème} régiment d'infanterie le 14 août 1918 et c'est avec ce régiment, au sein de la 163^{ème} division d'infanterie, qu'il va participer à l'ultime épisode de cette guerre.

Alors que le reste du front est en attente des nouvelles concernant la négociation d'armistice, son régiment est lancé à l'attaque le 10 novembre 1918. Les combats se poursuivront jusqu'au 11 novembre vers 10H50.

La division a reçu l'ordre de traverser la Meuse entre Charleville- Mézières et Sedan, à Vrine- Meuse, en rase campagne, sous des conditions climatiques sévères : froid et pluie. L'offensive, mal préparée, est suivie d'une violente contre-attaque allemande qui va s'avérer très meurtrière. Elle coûte 52 tués et 93 blessés au 415^{ème} dans la période du 10 au 11 novembre.

Le clairon du 415^{ème} (Octave DELALUCQUE) a sonné le « cessez le feu » à 11 heures, à l'issue de cette dernière offensive.

Henri REYNAUD figure parmi les tués. Il est tombé entre les communes de Dom le Mesnil et de Vrine- Meuse.

Son nom est gravé sur le monument commémoratif de Vrine- Meuse ainsi que sur le monument aux Morts de Salon de Provence.



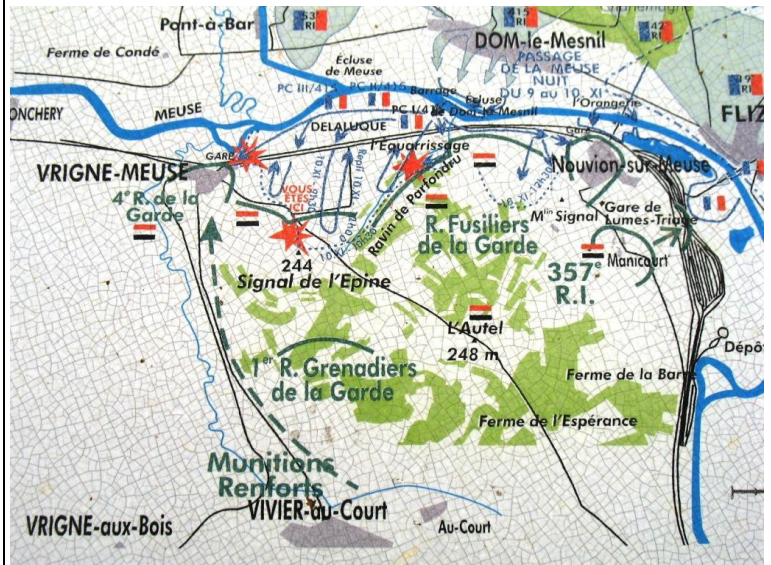
Il est important de souligner que l'état-major des armées a immédiatement décidé que la date du décès de ces soldats sera mentionnée pour tous uniquement sur la journée du 10 novembre; ceci afin de ne pas choquer les familles et l'opinion publique et aussi pour masquer cette bataille complètement inutile.

On pourra lire dans la presse officielle (l'illustration) :

« ...Le téléphone communiqua jusqu'aux avants-postes le télégramme de Foch : Les hostilités seront arrêtées sur tout le front à partir du 11 novembre, à 11 heures du matin. Pendant toute cette matinée, les allemands inondèrent d'obus asphyxiants Mézières et Charleville. »

Pas d'autre détail.

Il faudra attendre 10 ans (avril 1929) pour que soit réalisé un monument près de Vrine- Meuse, au signal de l'Épine, sur lequel est inscrite la devise suivante : **« Le vrai tombeau des Morts, c'est le cœur des vivants ».**



Carte de l'ultime offensive des 10 et 11 novembre 1918

LA SAVONNERIE RAMPAL

Myriam Mayol

Cela fera bientôt 14 ans que Mme et Mr Plot ont racheté l'usine à René et Germaine RAMPAL.

LES RAMPAL : Cinq générations de savonniers en Provence à Marseille d'abord puis à Salon, se succèdent. Tout d'abord Pierre Rampal, le premier «maître savonnier», en 1828 à la savonnerie marseillaise «Court de Payen». Son fils Jacques poursuivra ce métier et son petit-fils Pierre sera maître savonnier chez Gounelle à Salon. Il créera sa propre usine en 1907, rue Félix Pyat.

Leur histoire suit celle de tous les savonniers avec les hauts et les bas dus aux crises économiques, aux conflits armés, aux blocus. Le grand déclin commence dans les années 40 avec l'arrivée en Europe de la machine à laver le linge et notamment des premières poudres à laver chimiques qui détrônent le savon de Marseille jusqu'alors utilisé pour les lavages à la main.



Cette petite entreprise a mieux résisté que beaucoup de grandes grâce au savoir-faire des Rampal : Fabrication en chaudron

depuis 1828 du fameux cube de 600 g de savon de Marseille puis fabrication de la savonnette végétale en 1935, suivie par la fabrication des paillettes de savon pur pour le linge (années 40). Les années 50 ont amené un nouveau concept, celui de l'hygiène et chez les Rampal, la création bienvenue de la savonnette parfumée et celle des savons liquides, shampoings et gels douche.

Pour Mme et Mr Plot, il était nécessaire de moderniser l'entreprise non seulement dans sa localisation mais aussi dans les techniques de fabrication. Mme Plot, styliste et son mari ingénieur chimiste ont décidé d'en faire une entreprise «propre» dans le sens des économies de temps et d'énergie et par la création d'une gamme de produits bio.

En 2016, après 3 ans de recherche en partenariat avec des experts en corps gras de l'IFP à Lyon, Rampal Latour innove et dépose deux brevets pour protéger son nouveau procédé de fabrication en chaudron du traditionnel savon de Marseille. La principale nouveauté est de réussir à conserver la glycérine naturellement produite lors de la fabrication du savon et de la préserver tout au long de la fabrication à l'intérieur de la formule. Autrefois, c'était un produit que l'on soutirait lors de l'épilage et que les savonniers pouvaient revendre notamment pour fabriquer de la nitroglycérine. C'était pour

eux une source de revenus supplémentaire. Or, les vertus de la glycérine sont aujourd'hui bien reconnues pour nourrir et hydrater la peau. Ce qui en fait un ingrédient de choix dans la fabrication de nombreux cosmétiques. Dès lors pourquoi la rejeter ?

Le savon de Marseille Rampal Latour respecte les 5 phases de fabrication du savon de Marseille contenues dans l'Édit de Colbert en 1688 qui fixe les règles de fabrication et sera la charte des savonneries jusqu'en 1789 :

Fabriqué en Provence, selon le procédé dit «marseillais» il est exclusivement à base d'huiles 100 % végétales (huiles de palme, de coco et de grignons d'olive purifiées) dont il contient à la finition au moins 72 %. Il ne contient ni parfum, ni colorant, ni additif. Fabriqué dans des chaudrons il est exclusivement composé d'huiles, d'eau, de soude et de sel. Ce qui change, le choix de ne mettre que des matières premières d'une grande pureté et de qualité alors qu'autrefois les huiles employées étaient de bas de gamme.

Les trois huiles sont chauffées séparément à la température idéale pour chacune d'elle. La saponification se fait grâce à de la soude. Cette opération se réalise dans un seul chaudron de 5 000 litres, alors que dans l'ancienne usine

Toujours dans la tradition, 4 ingrédients :

De l'eau,
du sel,
de la soude
et des huiles végétales
Rien de plus !!!!!

deux chaudrons de 14 000 litres étaient nécessaires. Le sel de Camargue n'étant pas le meilleur pour cette transformation, les savonniers ont privilégié le sel gemme du Béarn.

Un procédé Écologique : La cuisson en chaudron du savon se fait sous 24 h alors qu'autrefois ce procédé nécessitait 8 à 10 jours. On réalise donc une grande économie d'énergie et de temps. Les eaux de lavage chargées de sel et de soude sont soutirées dans une cuve, stockées et récupérées par un sous-traitant. In fine, rien n'est rejeté, aucun déchet. Aucun retraitement des eaux usées par la commune. De plus, le nouveau procédé utilise 4 fois moins d'eau et 7 fois moins d'énergie que la méthode traditionnelle. Certifié par ECOCERT COSMOS NATURAL, le savon de Marseille Rampal Latour est garanti facilement biodégradable et écologique. Le maître mot est l'innovation pour la qualité.



Un procédé Innovant et Breveté : Une fois la pâte prête, il n'est plus question de goûter pour le maître savonnier, le nouveau procédé utilise les moyens technologiques d'aujourd'hui précis et efficaces.

Pour améliorer les conditions de travail des savonniers, optimiser le temps de fabrication, et préserver toutes les qualités du savon, le choix a été fait de ne plus couler la pâte dans les mises. A la sortie du chaudron, la pâte est poussée dans un sécheur et se transforme en copeaux, appelés «bondillons». Grâce à un tapis roulant, le savon est envoyé dans une boudineuse où il est malaxé à nouveau en le chauffant. Il en ressort des «bondons», barres parallélépipédiques que l'on découpe en cubes. Déposés sur les traditionnelles canisses en bois, stockés dans la zone de séchage, ces derniers seront estampillés, puis emballés soigneusement à la main.

Hypoallergénique, Extra pur, Extra doux pour la peau... On est loin du savon de Marseille qui servait uniquement à la femme d'antan pour laver et détacher son linge de maison et les vêtements de toute la famille !

Madame Plot nous a cité les changements de noms de la savonnerie à chaque génération de la famille Rampal :

Rampal Fils ; Rampal Frères ; Rampal Jeunes ; Rampal Patou

Les nouveaux propriétaires ont souhaité déposer la marque : RAMPAL LATOUR

«Rampal» pour faire perdurer le savoir faire de cinq générations de maîtres savonniers en Provence et «Latour» en référence à un nom qui sonne bien français et au métier de savonniers, à l'époque où l'on frappait le savon de la marque LATOUR, transportant avec elle une belle symbolique, la cheminée emblématique qui domine l'ancienne usine.

Une grande gamme de produits accompagne le savon originel. Il s'agit de savons liquides parfumés, de produits de ménage, de savon en paillettes, de savonnette... une palette de produits bio exportés dans le monde entier.

Fabrication des savons liquides :



Dans la nouvelle usine, Madame Plot nous a conduits vers la zone blanche de fabrication des savons liquides. C'est un lieu très surveillé où seuls les savonniers ont le droit d'entrer. Les cuves sont en inox, l'eau est filtrée... Cela permet d'obtenir des shampoings, gels douches et divers produits liquides pour

l'entretien de la maison (Savons noirs, lessive liquide de Marseille, liquide vaisselle...).

Toute une gamme de produits bio aux règles de fabrication très strictes. Chaque formule possède une charte de qualité «certification bio», à base d'aloë vera. Toute la gamme est douce pour la peau et pour l'environnement.

Aujourd'hui l'équipe de l'entreprise se compose d'une trentaine d'employés, 3 ingénieurs chimistes dont une responsable qualité et une responsable en recherche et développement.

Symbole de notre patrimoine, respectueux de traditions ancestrales, cette fabrication a évolué avec les progrès de la technologie. Elle s'est bâtie une réputation dans le monde entier, une fierté pour notre ville au long passé savonnier.

Les deux usines se visitent. Cette année, l'entreprise fête 190 ans de savoir-faire ! De quoi réjouir René RAMPAL qui aujourd'hui aurait 101 ans de savoir que sa petite savonnerie cultive et développe un savoir faire unique...**d'une tradition qui aime innover.**

DISPARITION DE LA VIERGE RUE DES FRERES KENNEDY !!!!

Il est des évènements qui pourraient passer inaperçus. Ce serait sans compter sur le regard observateur toujours en éveil de certains de nos adhérents. C'est ainsi qu'en mai dernier Marc nous signalait l'étrange disparition de la vierge située sur la façade de la maison faisant l'angle des rues des frères Kennedy et Théodore Jourdan.



Selon l'enquête de voisinage effectuée auprès des commerçants du quartier et particulièrement du magasin situé sous cette niche, cette disparition serait l'œuvre d'un camion de chantier qui passant trop près de la façade a arraché la statue



de sa niche. Seuls quelques débris de pierre ayant été retrouvés au sol il est à craindre que la vierge soit directement tombée dans la benne du camion. Et il est malheureusement à craindre qu'elle ait disparu à jamais. Mais peut être sera t'il possible d'en replacer une copie.

Restons toutefois positifs et comme le dit le proverbe "*à quelque chose malheur est bon*". A cette occasion notre association se propose de créer un groupe de projet chargé de réaliser un inventaire de toutes les niches de notre belle cité de Salon. Si vous en connaissez dans votre quartier, merci de bien vouloir nous le signaler.

Rappel : Nous ouvrons les adhésions 2019 à partir du mois de septembre; vous pouvez également renouveler votre adhésion à cette date si vous le souhaitez. Nous avons besoin de vous tous et comptons sur votre soutien. Merci à vous.

DISCIPLINES SCIENTIFIQUES ARCHEOLOGIQUES

Institut de Recherche Archéologique Préventive (INRAP)

Avec le développement de l'archéologie préventive, les archéologues ont entrepris de reconstituer à grande échelle l'environnement des sites étudiés et son évolution dans le temps.

Sur le terrain comme au laboratoire, ce travail d'équipe met à contribution des disciplines scientifiques de plus en plus spécialisées. Nous vous proposons ici de vous en présenter quelques unes.

L'anthracologie :

L'anthracologue analyse les charbons de bois et détermine les essences d'arbres dont ils proviennent. Ces données fournissent de nombreuses



informations sur les végétaux présents à une époque donnée et sur leur évolution au fil des siècles et aident à

comprendre la gestion forestière, la place du bois dans l'économie ou dans des aspects plus sociaux et culturels de la vie.

Le charbon de bois est le matériau le plus utilisé dans les datations par radiocarbone. La précision d'analyse est d'environ 40 ans pour les cinq derniers millénaires et de 100 ans autour de -10000 ans.

L'anthropologie :

Au sens large, l'anthropologie est la science qui étudie les caractéristiques anatomiques, biologiques, culturelles et sociales des êtres



humains. Appliquée à l'archéologie, elle s'intéresse aux restes humains et au contexte dans lequel ils sont découverts.

Sauf conditions exceptionnelles, comme pour les corps retrouvés dans les tourbières, le squelette est la seule partie du corps humain à se conserver longtemps après la mort.

L'archéozoologie :



L'archéozoologie s'intéresse aux nombreux aspects de la relation entre l'homme et l'animal : art de la chasse,

domestication, pastoralisme, goûts alimentaires, etc. Elle fournit des informations concrètes sur les rythmes d'occupation d'un site, l'évolution des paysages et l'impact écologique de l'homme sur son milieu.

Les matériaux les plus résistants au temps sont l'os, le bois de cervidés, l'ivoire et l'émail dentaires, les formations calcaires (coquilles et opercules de mollusques).

La céramologie :

La céramologie, c'est-à-dire l'étude systématique des objets de terre cuite, embrasse toutes les périodes chronologiques, depuis le Néolithique (de 6 000 à 2 000 ans avant notre ère en Europe) jusqu'au XXI^e siècle. La céramique est l'un des matériaux les plus abondants découverts lors des fouilles.



Les céramiques révèlent le statut social des habitants, la fonction d'un lieu. Elles informent sur les pratiques culinaires, les usages de la table, les techniques, les modes, les styles.

La géomorphologie :

Cette discipline étudie la forme des paysages et cherche à expliquer leur mise en place et leur évolution. Il s'agit de reconstituer l'environnement physique et végétal d'un secteur à une période donnée et d'évaluer les ressources dont disposaient alors les populations humaines.



Le géomorphologue nous renseigne sur les activités humaines qui l'ont façonné (défrichage, agriculture, pastoralisme...)

La carpologie :



Les restes végétaux provenant des couches archéologiques constituent une mine d'informations pour le carpologue. Ils renseignent sur la flore locale, le paléoenvironnement des sites archéologiques, les pratiques agricoles, l'alimentation et les préparations culinaires des sociétés passées.

Les restes végétaux témoignent aussi de la présence d'espèces indigènes ou du déplacement de certaines espèces

sur de grandes distances par contacts culturels (commerce à grandes distances, transfert de connaissances agricoles par migration de populations, etc.).

La palynologie :



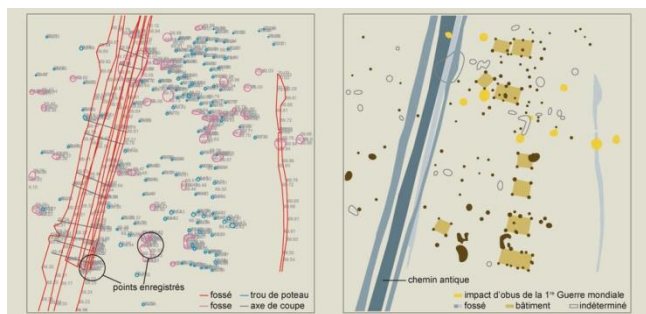
La palynologie appliquée à l'archéologie (paléopalynologie) étudie les pollens et les spores fossilisés piégés dans les couches successives de sédiments, afin de retracer les variations de l'environnement végétal sur de très longues périodes de temps.

L'évolution de la végétation est liée aux changements climatiques, mais aussi à l'intervention de l'homme sur la nature. Pour une époque et un lieu donné, le palynologue étudie le « spectre pollinique » correspondant à l'ensemble des pollens et spores fossilisés de l'échantillon et reconstitue le paysage végétal.

La topographie :

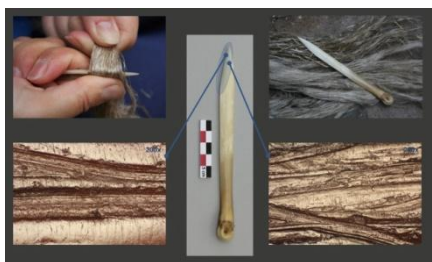
La topographie permet de représenter le terrain à toutes les étapes du chantier et d'associer sur un plan l'ensemble des résultats d'une opération.

Le topographe effectue les levés topographiques (enregistrement de la position des vestiges dans l'espace) avec une station totale (tachéomètre) ou un GPS tout au long des diagnostics et des fouilles pour réaliser des plans précis.



La tracéologie :

Le tracéologue étudie les traces d'usure sur les objets archéologiques (outils, armatures, parures, récipients). Pour les interpréter, il les compare à des traces dont l'origine est connue.



Il fabrique des objets identiques aux objets d'étude, les utilise, à main nue ou emmanchés, sur divers matériaux, selon divers modes d'actions et recherche le geste le plus efficace.

Il détermine, dans le cas d'un outil tranchant par exemple, quel était le mouvement effectué (racler, couper, percuter...), la matière travaillée (peau, bois, os, pierre...) et parfois comment l'outil était tenu (à main nue, avec une gaine ou un manche).

La xylogologie :

Du grec *xylos* (bois) et *logos* (discours), la xylogologie étudie les propriétés physiques et chimiques du bois et identifie les essences utilisées pour chaque vestige (Pin, chêne, arbre fruitier). Leur identification permet de reconstituer l'environnement ligneux (forêt, bois...) du site archéologique et son évolution suite aux modifications climatiques ou aux interventions de l'Homme.

Elle permet également de connaître les arbres dont disposaient les artisans et les choix qu'ils effectuaient pour la réalisation de leurs ouvrages, car la xylogologie s'intéresse aussi aux techniques de fabrication des objets et des constructions en bois. Elle cherche à connaître les procédés de mise en œuvre en observant les traces d'outils et les modes de débitage connus.



Chers(es) amis(es), merci d'être à nos côtés et de nous aider à préserver le patrimoine salonais.

Cette année, nous comptons encore sur vous pour nous aider dans cette démarche. N'hésitez pas à nous envoyer des articles pour alimenter notre journal « Pas à Pas ».

Merci à tous