

9.1. SAINT-BARTHÉLÉMY-D'ANJOU : LE SITE DE LA BOUVINERIE 2

Isabelle Moréra-Vinçotte et Emmanuelle Coffineau

LE SITE

Le site de « la Bouvinerie 2 » correspond à une installation agricole créée vers la fin du 13e s./début 14e s. (État 1) et qui est principalement occupée durant tout le 14e s. (État 2) pour être abandonnée vers le début du 16e s. (État 3). Cet établissement est composé d'un enclos domestique à l'ouest (fossés F.110-350-480) d'une superficie de 3 200m² comportant un bâtiment sur sablières (F.141-148 et solin 980) au sud et de nombreux creusements (F.243-2 070), des petits fossés de partition (F.50-500-850) et fosses (F.62-97-139-238-262-263-267). Accolé à l'est, un espace agro-pastoral a été partiellement fouillé. Il s'étend sur plus d'un hectare (fossés F.10/150-310-520-530-560). Ce site s'inscrit dans un mouvement de remise en valeur des terres à la charnière des 13e-14e s. sur le territoire de Saint-Barthélémy-d'Anjou.

La céramique a été recueillie essentiellement dans la zone d'habitat. Le corpus des vases est caractéristique d'une occupation domestique allant des ustensiles destinés au stockage jusqu'à la vaisselle de table.

Les productions sont régionales, provenant principalement des ateliers de potiers de la Maine (Sarthe et Mayenne) à pâte kaolinique comportant de nombreuses inclusions de quartz et quelques oxydes de fer (GT1j, GT1K et GT11a), à pâte très micacée (GT17c et 17k) ou à pâte granuleuse grésée (GT10c).

- *ENSEMBLE 42.01*

Implantation de l'établissement agricole (fin 13e s.-début 14e s.)

Les lots caractéristiques de cette première phase sont peu nombreux. La céramique culinaire est constituée de trois pots à cuire à lèvre en bandeau de type 2-2 à pâte micacée beige (GT17c).

- *ENSEMBLE 42.02*

Développement de l'installation agricole (14e-début 15e s.)

La diversité du répertoire est marquée par la forte présence de récipients culinaires composés de pots sans anses, et de mortiers. La vaisselle de table est représentée par les pichets et des vases de stockage viennent compléter le corpus.

LES FORMES FERMÉES

La vaisselle de table est constituée par des pichets. Ceux-ci sont à pâte plutôt fine beige avec une glaçure externe verte et sont dotés d'une lèvre formant un bourrelet type 1-1. Les pichets régionaux sont des productions sarthoises des ateliers de Ligron et de Saint-Jean-de-la-Motte (GT1j). Ils ont une forme élancée et cintrée, une paroi fine et une lèvre rentrante de type 2-1 et 2-1a.

Enfin, un petit couvercle conique de type 2-2 est à pâte fine beige et orné d'une glaçure mouchetée verte (GT2f).

LES FORMES OUVERTES

Cette catégorie est représentée par des mortiers et par des vases à réserve. Les mortiers sont particulièrement nombreux et ce sont des productions couramment retrouvées dans les sites de consommations de la région des Pays de la Loire que sont les mortiers à « œil de perdrix ». Ils sont de forme évasée et dotés d'une lèvre formant un bourrelet triangulaire (mortier 4) ou plus éversé avec une gorge de type 3. Ils ont pour caractéristique d'être décorés de masques appliqués sur le bord du vase et de bandes appliquées ornées de cercles réalisés au poinçon. Ce sont des productions lavalloises (GT10c) et du nord de la Sarthe (GT17k).

Les gros contenants sont tous modelés et sont à profil tronconique ou évasé, dotés d'une lèvre en bourrelet, de type réserve 1 et 3. Ils sont produits eux aussi dans le Maine (GT10c et 17k).

- *ENSEMBLE 42.03*

Abandon de l'établissement agricole (15e s.-début 16e s.)

Le répertoire typologique est caractéristique du vaisselier domestique de cette période du bas Moyen Âge et du début de l'époque moderne. Les formes sont d'usage et de types variés. Les récipients employés pour la cuisson sont les coquemars. Un seul mortier et un plat ont été recensés pour la préparation culinaire. Les céramiques utilisées pour le stockage sont les vases à réserve. Enfin, les poteries employées au service de table sont les pichets dont certains sont en grès.

LES FORMES FERMÉES

La vaisselle employée pour la cuisson est uniquement constituée de pots à cuire pourvus d'une anse de type coquemar à lèvre déjetée se terminant en biseau de type 1-1, 1-2 et 1-3. Le mode de fabrication de ces pots est caractéristique des productions locales provenant des ateliers de potiers situés au sud de Laval (GT10c). Un exemplaire est une importation d'Ille-et-Vilaine, de type 1-2b en grès grossier à pâte noire (GT8v). Enfin, un poêlon à manche creux et lèvre épaissie débordante, de type 5, est aussi présent.

LES FORMES OUVERTES

Cette catégorie est toujours représentée par des mortiers à « œil de perdrix » (GT10c et GT17k) de type 3. Un plat de forme tronconique et sans anse ayant un bord à marli, de type 1-4, vient clore le corpus. C'est une production locale à pâte micacée orangée.

- *PLANCHES DE DESSIN PAR ENSEMBLE*

Fig. 1 : Saint-Barthélemy-d'Anjou (49) La Bouvrière 2, chrono-typologie des pots, pichets et autre échelle 1 / 8

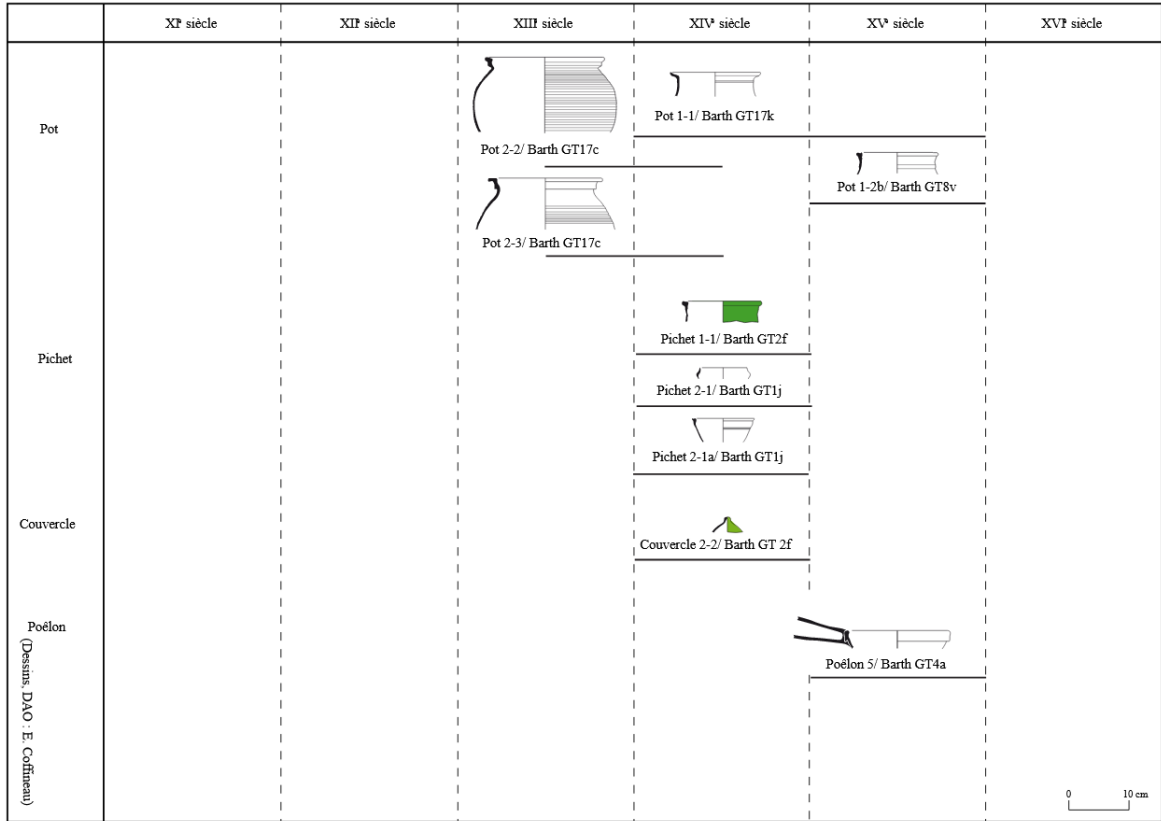


planche 42a

Fig. 2 : Saint-Barthélemy-d'Anjou (49) La Bouvrière 2, chrono-typologie des mortiers et des vases à réserve et échelle 1 / 8

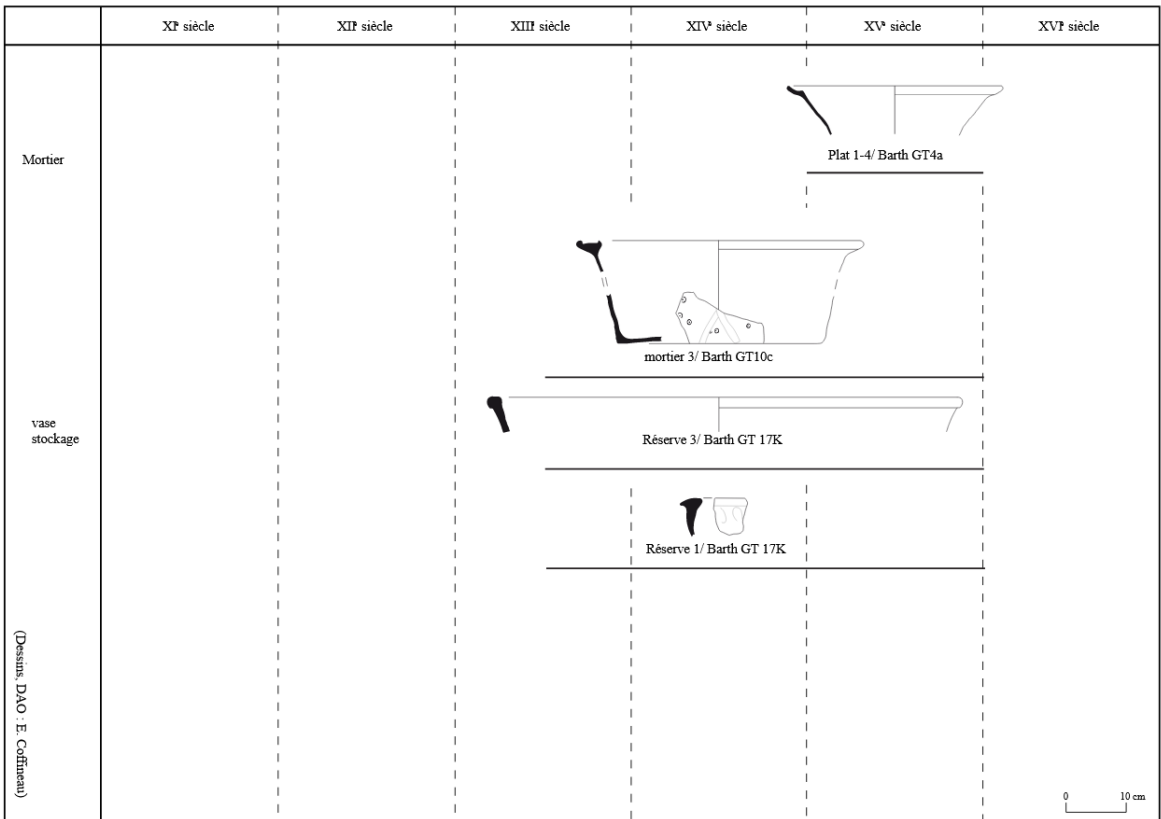


planche 42b