

### 9.3. SAINT-BARTHÉLÉMY-D'ANJOU : LE SITE DE LA CRONERIE 2

---

Isabelle Moréra-Vinçotte et Emmanuelle Coffineau

#### LE SITE

---

Une installation agricole au cours du 13e (État 1), et occupée durant tout le bas Moyen Âge (États 2 et 3) jusqu'au début de l'époque moderne, a été mise au jour sur le site de « la Crônerie ». Elle est située à proximité d'un chemin (fossés bordiers F.760 et F.780). Elle se compose de trois enclos A (fossés F.560-F.680-F.750), B (Fossés F.110-F.290-F.560) et C (Fossés F.60-F.110) rassemblant un espace domestique (enclos A), vivrier et agricole (enclos B et C).

La céramique a été recueillie essentiellement dans la zone de l'habitat : dans les fosses ayant servi de dépotoir (dont F.107-F.116-F.118), dans les bâtiments (Tp 118) ceinturés par des fossés (dont F.750) et sa proche périphérie. Les vases collectés sont souvent très fragmentés et n'ont pu être systématiquement identifiés. Sur les 140 individus recensés, 125 ont pu être regroupés selon les grandes catégories du vaisselier domestique.

Ils sont variés et principalement destinés à la cuisine (cuisson, préparation, conservation des aliments) et employés pour le service de table (pichets).

Les productions sont régionales, à pâte très micacée (GT17c et 17k) 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), ou à pâte granuleuse grésée (GT10c).

- *ENSEMBLE 43.01*

---

Implantation de l'établissement agricole (13e 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 43.02*

---

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

#### LES FORMES FERMÉES

La catégorie des pots à cuire se compose majoritairement de pots sans anse. Ils ont une lèvre en bandeau, de type 2-2 et 2-3 et sont à pâte micacée (GT17c). Ces pots à cuire sont associés à quelques coquemars à lèvre déjetée en biseau de type 1-1, concave de type 11-1. Ce sont essentiellement des productions lavalloises (GT10c) semblables à celles de l'atelier de « la Hardelière ». Enfin, les grands contenants sont des sinots à pâte grésée (GT10c), en grès sombre normand (CT19c) ainsi que des gros vases de stockage de type 8-1, à bord rentrant.

La vaisselle de table est constituée par des pichets. Ceux-ci sont majoritairement des productions sarthoises, à pâte granuleuse beige ou rosé (GT1j) issues des ateliers des communes

de Saint-Jean-de-la-Motte sur le site de « la Chaussée-Paillardière » et de Ligron au lieu-dit « le Perray » situés à une trentaine de kilomètres au sud du Mans. Ces ateliers ont produit des pots, des pichets, des coupes et des tasses. Mais ce sont surtout les pichets qui ont été diffusés à partir de la fin du 13e s. et durant tout le 14e s. Ces pichets ont une forme élancée et cintrée, une paroi fine, un fond débordant et une lèvre rentrante de type 2-1. Les autres types de pichets sont dotés d'une glaçure mouchetée verte et ont une lèvre plus ou moins moulurée, de type 1-2 et 3-1, à pâte fine blanche (GT2c) ou orange (GT4a) et dotés d'une glaçure externe verte.

#### LES FORMES OUVERTES

Les vases pour la préparation sont représentés par les mortiers qui sont tous de même type et de même provenance. Ils ont un bord en méplat avec une gorge plus ou moins prononcée, de type 3 et 4, et un fond plat. Ils sont pourvus d'un bec verseur et de plusieurs anses. Leur panse est systématiquement décorée de bandes appliquées, de petits masques ornés de cercles concentriques réalisés au poinçon. Ce sont des productions lavalloises à pâte grossière orangée à l'aspect grésé (GT10c). Le vase à réserve est très fragmenté, semblable au type 3 et est une production à pâte grésée orangée (GT10c).

- *ENSEMBLE 43.03*

---

#### Occupation de l'installation agricole (14e-15e s.)

#### LES FORMES FERMÉES

La vaisselle culinaire prédomine toujours avec les coquemars dotés d'une anse et parfois de petites préhensions collées sur la lèvre qui est déjetée, de type 1-1, 1-2 et 1-3 à pâte grésée orange-grise (GT10c). Ce sont les mêmes productions, à pâte granuleuse beige (GT1k) ou semblables aux productions du Maine (GT17c) et lavalloises (GT10c).

Les pichets sont à panse cylindrique. Les pichets sarthois à parois fines et pâte granuleuse (GT1j), de type 2-1 sont toujours présents. Ils sont associés à des vases à liquide plus trapus, de type 3-1 dotés d'une glaçure verte (GT2c) et dotés d'un bec verseur de type 3-2 à pâte grésée noire (GT8v).

Enfin, un pot de stockage, de type 8-1 à pâte grésée orange (GT10c) vient clore le corpus.

#### LES FORMES OUVERTES

Cette catégorie est toujours représentée par des mortiers et par des vases à réserve. Les mortiers sont des productions à « œil de perdrix » de type 3 et 4. Ce sont des productions lavalloises (GT10c) et probablement du nord de la Sarthe (GT17k).

Des coupes sont aussi présentes. Ce sont des productions sarthoises de Ligron à paroi fine et pâte granuleuse rosée (GT1j). Elles sont très évasées avec un bord confondu dans le prolongement de la panse de type 2.

- *PLANCHES DE DESSIN PAR ENSEMBLE*

---

Fig. 1 : Saint-Barthélémy-d'Anjou (49) La Croiserie 2, chrono-typologie des pots, échelle 1 / 8

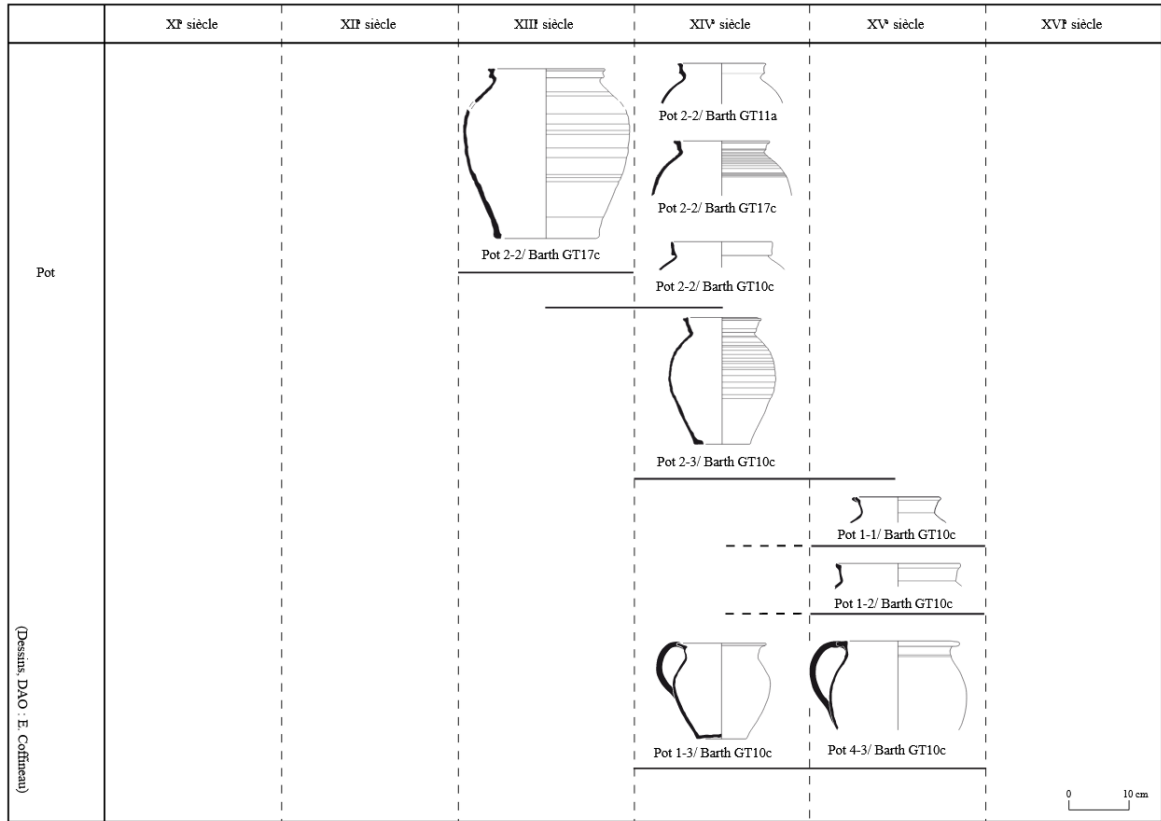


planche 43a

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

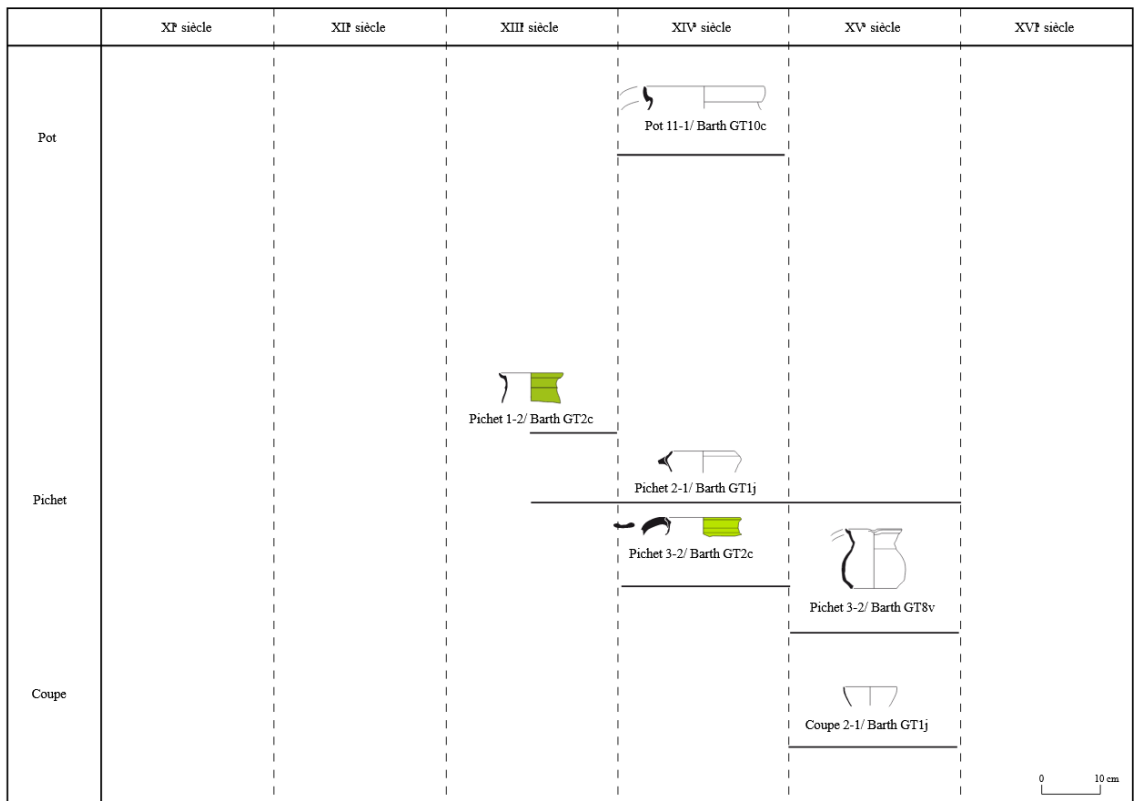


planche 43b