## Table des matières

Introduction		5
La recherche en archéozoologie sur l'Égypte gréco-	romaine et médiévale	6
Présentation des données sur l'Égypte		6
Les données sur Alexandrie		12
Chapitre 1 : Alexandrie et son environnement :	état des connaissances	15
La création d'une cité portuaire entre mer et lac		15
Une cité sur le littoral méditerranéen		15
Entre le delta du Nil et le désert		17
L'histoire d'un lac		17
Une longue occupation du territoire lacustre et sem	i-désertique	20
Alexandrie : une cité multiculturelle de 2500 ans		21
L'époque hellénistique, de sa fondation à la conquête romaine (fin 1ve siècle-1er siècle av. JC.)		21
L'époque romaine jusqu'à la conquête arabe (fin 1er siècl	e av. JCv11° siècle)	23
L'époque médiévale : de la conquête arabe de l'Égypte j	usqu'à la conquête ottomane	
(vII° siècle-xv° siècle)		23
te Le bahul		
Chapitre 2 : Cadre d'étude et méthodes		25
par appropriate to the second		
L'acquisition des données archéologiques		25
Des sites en péril		27
La création des assemblages archéozoologiques		28
pà Une taille crousante du pore au cours de l'Antiquiré		
Les méthodes		34
La détermination des espèces		34
Les mammifères		35

Les oiseaux	37
Les invertébrés	37
Les poissons	37
La quantification des restes	38
Le nombre de restes (NR)	38
Le nombre minimum de parties squelettiques (NMPS)	38
Le nombre minimum d'individus (NMI)	38
La masse	39
La taphonomie	40
Les traces naturelles	40
Les altérations anthropiques	41
Les âges d'abattage et le sexe	42
Les tables d'éruption et d'usure dentaire	42
Les stades d'épiphysation	42
Les critères morphologiques de distinction des sexes	
Les approches biométriques	43
Les mammifères	43
Les mollusques	43
Les poissons	
Les outils statistiques	45
Les premières analyses de composition chimique	
Lucilisation des sources textuelles et iconographiques	46
Les sources textuelles	47
Les sources iconographiques	47 48
Les sources teoriographiques	40
Chapitre 3 : Le corpus faunique archéologique	49
a seriitane la califere e contra de	Line longue occupation di
Présentation générale	49
La diversité du spectre faunique	49
Altérations taphonomiques du matériel faunique	50
Sept fenêtres sur la ville ancienne	57
Le site de l'ancien consulat britannique	(Sladle New-Shaw 114) 57
Présentation du site	57
Les assemblages archéozoologiques	59
Le site du Cricket Ground	64
Présentation du site	64
Les assemblages archéozoologiques	65
Le site du théâtre Diana	69
Présentation du site	69
Les assemblages archéozoologiques	72
Les sites du Billiardo Palace et garage Lux	77
Présentation des sites	77

Les assemblages archéozoologiques	80
Le site de la citerne el-Nabih	86
Présentation du site	86
Les assemblages archéozoologiques	86
Le site de la rue Fouad (patriarcat grec orthodoxe)	89
Présentation du site	89
Les assemblages archéozoologiques	
Chapitre 4: Les animaux d'élevage dans la cité: un socle alimentaire	95
La triade domestique	95
Évolution des proportions des espèces	96
Les premiers temps d'occupation : un net contraste entre deux sites	96
Un tournant dans les choix de consommation entre	
la fin du 111° et le début du 11° siècle av. JC.?	98
Les porcs d'Alexandrie, vers une uniformisation du régime carné (11e-1er siècles av. JC.)	100
Le porc au Haut-Empire (fin 1 <sup>er</sup> -11 <sup>e</sup> siècle apr. JC.)	100
Le bœuf dans la cité à l'époque romaine tardive	IOI
Un nouvel ordre de la triade à l'époque médiévale	106
Ruptures et continuités des proportions de la triade domestique	107
Les critères de sélection : l'âge d'abattage et le sexe	109
La période hellénistique (fin IV <sup>e</sup> -I <sup>er</sup> siècle av. JC.) : une viande tendre sur les tables	109
Le Haut-Empire (fin 1er av11e siècle apr. JC.):	
rupture ou continuité des pratiques alimentaires?	114
L'époque romaine tardive (Ive-VIe siècle) : les animaux de réforme en tête?	115
La période médiévale (XIII <sup>e</sup> -XIV <sup>e</sup> siècle) : un abattage ciblé?	118
Évolution des pratiques d'abattage au cours des siècles	120
Découper et cuire la viande : une histoire de traces	122
La découpe des bœufs	122
La découpe des porcs	126
La découpe des caprinés	128
Comment consommer la viande : des indices de cuisson?	131
Le choix des morceaux	133
Le bœuf	135
Le porc le le porc le le la	138
Les caprinés	141
L'analyse du choix des morceaux	144
La stature du bétail, un indicateur de quantité de viande produite	145
La stature des bovins domestiques	145
Une taille croissante du porc au cours de l'Antiquité	147
L'évolution de la taille des caprinés de l'Antiquité au Moyen Age	149
L'analyse de la morphologie des animaux de la triade : bilan et perspectives	151

Des ânes et des chevaux, les équidés dans la cité

152

La collecte de la donace ( <i>Donax</i> sp.) à Alexandrie durant le Moyen Âge		
Des coquilles de mollusques marins dans les niveaux de construction et de réfection		
d'une citerne monumentale	203	
Approche biométrique des donaces	205	
Résultats d'analyses métriques	206	
La pêche à pied des donaces : techniques de collecte et exploitation du milieu marin	210	
La donace, un mollusque à part dans la culture égyptienne à l'époque médiévale?	211	
La pêche entre mer et lac	212	
Les poissons	212	
Présentation des taxons du spectre ichtyo-faunique	212	
Interpréter le déficit en éléments du squelette : conservation		
ou préservation différentielles?	214	
Analyse des proportions et des gabarits	215	
Les tortues marines	223	
Une pêche orientée vers le Delta?	225	
rous en en en est d'action de la comman tardif		
Chapitre 6 : Les matières dures d'origine animale : matières premières et objets	227	
Le travail des matières dures d'origine animale à l'époque hellénistique	228	
L'exploitation de la matière osseuse et dentaire des mammifères	228	
Un choix d'espèces restreint?	228	
Une sélection ciblée des parties squelettiques	233	
Du rebut de fabrication à l'objet fini	235	
Les coquilles de mollusques : objets et matière première	237	
Des éléments de parure?	237	
Des décorations architecturales	238	
Des coquilles objets	243	
De la coquille, une matière première	248	
oks . White Cantrainvilled shousement nu suprainvilled supontil a per ab actability		
Travailler les matières dures d'origine animale à l'époque romaine	248	
L'exploitation de la matière osseuse	248	
Le bœuf : l'animal phare à Alexandrie	248	
Une production d'objets variés	250	
Les matières périssables	251	
Des ébauches en os : une première analyse archéozoologique	253	
L'exemple des scapulas	253	
L'exemple des humérus	255	
Les matières animales d'origine marine sur le site du théâtre Diana	256	
Les coquilles de mollusques	256	
Le cas du corail rouge	258	
Les quelques objets d'origine animale de l'époque médiévale	260	