Amas coquillers

G. Souville et E.B.

Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/encyclopedieberbere/2462>

DOI : [10.4000/encyclopedieberbere.2462](https://doi.org/10.4000/encyclopedieberbere.2462)

ISSN : 2262-7197

Éditeur

Peeters Publishers

Édition imprimée

Date de publication : 1 septembre 1986

Pagination : 560

ISBN : 2-85744-282-3

ISSN : 1015-7344

Référence électronique

G. Souville et E.B., « Amas coquillers », *Encyclopédie berbère* [En ligne], 4 | 1986, document A180, mis en ligne le 01 décembre 2012, consulté le 13 octobre 2020. URL : <http://journals.openedition.org/encyclopedieberbere/2462> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/encyclopedieberbere.2462>

Ce document a été généré automatiquement le 13 octobre 2020.

© Tous droits réservés

Amas coquillers

G. Souville et E.B.

- 1 Il existe sur le littoral atlantique du Maroc, du Cap Spartel au Cap Ghir, de très nombreux et importants amas coquilliers formés essentiellement de mollusques marins (pourpres, patelles et moules) où se mêlent de la terre, du sable et des cendres, parfois même des coquilles terrestres et divers déchets de cuisine. Ces dépôts ont souvent plus d'un mètre, parfois deux au-dessus du sol ; ils ont une épaisseur de 50 cm à 3 m et peuvent s'étendre de façon plus ou moins continue sur plusieurs dizaines de mètres.
- 2 Certains sont d'époque préhistorique, sans doute néolithique, pouvant même être remaniés par une érosion marine subactuelle et devenant de véritables *kjækkenmæddings*. Ils correspondent à un genre de vie plus proche de la récolte de coquillages que d'une véritable pêche.
- 3 Il en existe également d'époque historique contenant de la céramique berbère commune et de la poterie vernissée arabe. Mais on rencontre aussi de tels amas coquilliers qui sont plus récents, voire contemporains.
- 4 En effet, notamment dans les environs de Salé et de Rabat, les moules sont ramassées sur les rochers proches du rivage quand elles n'ont pas été rejetées sur les côtes par les fortes marées. Jusqu'à nos jours, ces moules, de grandes dimensions (*Mytilus perna* Chemnitz) ne sont pas vendues dans leur état naturel ; la chair est retirée et les valves abandonnées sur places s'entassent. Autrefois surtout, après une cuisson plus ou moins sommaire dans de grands récipients élémentaires, la chair était séchée au soleil, réduite en poudre puis mise en sac et transportée, par charge de mulet, parfois fort loin, jusque dans l'Atlas ; ces envois servaient de nourriture complémentaire surtout dans les années difficiles.
- 5 A l'époque contemporaine, les moules sont toujours cuites sur place et vendues après une première préparation. Cette pratique explique les amoncellements de coquilles qui peu à peu s'agglomèrent, mêlées au sable et aux cendres. On retrouve ces mêmes formations sur tout le littoral atlantique, notamment au Cap Ghir, dans la région d'Agadir.

Amas coquilliers (Sahara atlantique)

- 6 Les recherches effectuées sous la direction de Mme N. Petit-Maire le long du littoral atlantique du Sahara au cours des années 1970-1975 ont permis l'étude de nombreux amas coquilliers. Deux ensembles importants ont été reconnus, le premier dans la province de Tarfaya (Izriten, Site 19, El Ouār...), le second au voisinage du Cap Blanc, en particulier les sites de Tin Tan et de Chami qui ont donné de nombreux restes humains.
 - 7 La grande majorité de ces sites est datée entre 2000 et 1000 BC (chronologie C 14), mais leur industrie lithique et céramique conservent les caractères habituels du Néolithique. Les gisements sont en bordure de sebkhas qui étaient, à l'époque, de véritables lagunes où les hommes trouvaient d'abondantes sources de nourriture. Dans le sud, les amas coquilliers sont constitués à 90 % d'*Arca senilis* (Sebkha Amtal) alors que dans le nord les patelles dominent mais sont accompagnées de nombreuses autres espèces (*Cymbium*, *Glycimeris*, *Cardium*...).
 - 8 Les restes anthropologiques, remarquables par l'épaisseur exceptionnelle des os crâniens, présentent suivant N. Petit-Maire des caractères mechtoides, affirmés dans le nord, métissés dans le sud avec les « Soudanais occidentaux robustes » définis par M.-Cl. Chamla.
-

BIBLIOGRAPHIE

LAOUST G., « Pêcheurs berbères du Sous », *Hespéris*, t. 3, 1933, pp. 237-264 et 297-361.

PETIT-MAIRE N. et alii., *Le Sahara atlantique à l'Holocène. Peuplement et écologie*, mém. du CRAPE, XXVIII, Alger, s.d., 1979.

SOUVILLE G., « La pêche et la vie maritime au Néolithique en Afrique du Nord », *Bull. d'archéol. maroc*, t. 3, 1958-1959, pp. 315-344 ; « Note sur les formations actuelles de kjækkenmøddings aux environs de Rabat », *Hespéris-Tamuda* t. 4, 1963, pp. 223-226. — « Recherches sur les kjækkenmøddings de la région de Rabat », *Congr. préhist. de France*, c.r. de la 16^e session, Monaco, 1959, pp. 1015-1026.

INDEX

Mots-clés : Alimentation, Préhistoire