

NOTE TO USERS

This reproduction is the best copy available

UMI

GUYLAINE BOUCHER

**LES HABITUDES ALIMENTAIRES DES HABITANTS DE L'ÎLOT HUNT (CeEt-110)
DE 1850 À 1900 : ÉTUDE ARCHÉOZOOLOGIQUE.**

**Mémoire
présenté
à la Faculté des études supérieures
de l'Université Laval
pour l'obtention
du grade de maître ès arts (M.A.)**

**Département d'histoire
FACULTÉ DES LETTRES
UNIVERSITÉ LAVAL**

JANVIER 2000

© Guylaine Boucher, 2000



National Library
of Canada

Acquisitions and
Bibliographic Services

395 Wellington Street
Ottawa ON K1A 0N4
Canada

Bibliothèque nationale
du Canada

Acquisitions et
services bibliographiques

395, rue Wellington
Ottawa ON K1A 0N4
Canada

Your file Votre référence

Our file Notre référence

The author has granted a non-exclusive licence allowing the National Library of Canada to reproduce, loan, distribute or sell copies of this thesis in microform, paper or electronic formats.

The author retains ownership of the copyright in this thesis. Neither the thesis nor substantial extracts from it may be printed or otherwise reproduced without the author's permission.

L'auteur a accordé une licence non exclusive permettant à la Bibliothèque nationale du Canada de reproduire, prêter, distribuer ou vendre des copies de cette thèse sous la forme de microfiche/film, de reproduction sur papier ou sur format électronique.

L'auteur conserve la propriété du droit d'auteur qui protège cette thèse. Ni la thèse ni des extraits substantiels de celle-ci ne doivent être imprimés ou autrement reproduits sans son autorisation.

0-612-47175-6

Canada

RÉSUMÉ

Au printemps 1995, le chantier-école de l'Université Laval tenait sa cinquième et dernière campagne de fouilles archéologiques au site de l'îlot Hunt. Ces travaux avaient pour objectif de documenter le contenu d'un système sanitaire comblé au cours de la seconde moitié du XIX^e siècle. Ce mémoire rend compte de l'étude archéozoologique des restes fauniques découverts à l'intérieur de la fosse à déchets d'un système sanitaire, exploité par les occupants d'un groupe d'habitations de la Basse-Ville de Québec au XIX^e siècle.

Le matériel compris dans cinq dépôts stratifiés a permis de réaliser une étude des changements des habitudes de consommation des habitants au cours de cette période à l'îlot Hunt. Cette recherche veut établir une relation entre ces variations et le niveau socio-économique des habitants à la même époque. Afin de déterminer la valeur des pièces consommées, l'auteur utilise la valeur relative des coupes de boucherie, l'âge des individus au moment de l'abattage et la présence ou l'absence d'espèces de luxe. À partir de l'étude socio-économique des habitants réalisée par Bouchard (1998), l'auteur détermine ensuite s'il existe un lien entre ces valeurs et le niveau socio-économique des habitants. Les résultats obtenus démontrent que le régime alimentaire des habitants correspond de façon générale aux variations identifiées par Bouchard (1998). Mais au-delà du pouvoir d'achat, les choix des consommateurs sont influencés par une multitude de facteurs qui ont assurément eu des répercussions sur les variations que nous avons identifiées.

AVANT PROPOS

La cinquième campagne de fouilles archéologiques réalisées à l'îlot Hunt (CeEt-110) a été rendue possible grâce à une entente entre le service de l'Urbanisme de la Ville de Québec, le Ministère de la Culture et des Communications du Québec et de l'Université Laval.

Le chantier s'est déroulé sous la supervision de Réginald Auger, professeur au département d'Histoire de l'Université Laval, ainsi que de Philippe de Varennes, chargé de cours. L'assistance a été confiée à trois étudiants gradués, soit Allison Bain, Claude Lafleur et Pierre Bouchard. L'équipe de fouille était, quant à elle, composée des étudiants de premier cycle suivants : Jacques-Alexis Bernardin, Marie-Claude Boileau, Guylaine Boucher, Frédéric Bussières, Martine Duchaine, Ann Fournier, Sophie Lemelin, Magali Morlion, Marc-Olivier Payant et Stéphanie L'Heureux.

Nous tenons également à remercier Diane Lebrun, responsable des collections à Parcs Canada à Québec, ainsi que le personnel de la Faculté de Médecine Vétérinaire de l'Université de Montréal à Saint-Hyacinthe pour nous avoir permis de consulter gracieusement leur collection ostéologique. Merci également à l'équipe de l'Ostéothèque de Montréal inc., à Michelle Courtemanche pour l'identification des ossements de poissons et à Évelyne Cossette pour sa précieuse aide lors de l'identification du matériel et pour ses nombreux conseils.

Nous voulons aussi remercier Réginald Auger et Marcel Moussette pour leurs commentaires sur nos manuscrits. Enfin, nous ne saurions passer sous silence le travail effectué par Andrée Héroux qui a réalisé plusieurs cartes et dessins et qui a mis en page la totalité des illustrations jointes au présent document.

TABLE DES MATIÈRES

	<u>Page</u>
RÉSUMÉ	i
AVANT PROPOS	ii
TABLE DES MATIÈRES	iii
LISTE DES ILLUSTRATIONS	vii
LISTE DES TABLEAUX	x
CHAPITRE I : INTRODUCTION	1
1.1 Présentation et chronologie du site de l'îlot Hunt	1
1.2 Recherches antérieures au site de l'îlot Hunt	6
1.3 État de la question	7
1.4 Revue de littérature	10
1.5 Problématique	15
1.6 Méthodologie	16
1.7 Plan de rédaction	17
CHAPITRE II : LE CONTEXTE HISTORIQUE	21
2.1 Les grands changements du XIX^e siècle	21
2.1.1 L'économie	21
2.1.1.1 La première moitié du XIX ^e siècle	21
2.1.1.2 La seconde moitié du XIX ^e siècle	25
2.1.2 La population	27
2.1.2.1 La première moitié du XIX ^e siècle	27
2.1.2.2 La seconde moitié du XIX ^e siècle	29

	<u>Page</u>
2.1.3 Le paysage urbain	30
2.1.4 La vie urbaine	34
2.1.4.1 La première moitié du XIX ^e siècle	34
2.1.4.2 La seconde moitié du XIX ^e siècle	38
2.2 Le système sanitaire du XIX^e siècle	42
2.2.1 Les différents systèmes utilisés	42
2.2.2 Le système sanitaire de l'îlot Hunt	45
CHAPITRE III : DESCRIPTION DES VESTIGES ARCHÉOLOGIQUES ET DONNÉES SUR LA POPULATION	48
3.1 L'aménagement de la fosse	48
3.1.1 La localisation dans la cour	48
3.1.2 Le mode de construction	49
3.1.3 La fonction	50
3.2 L'utilisation de la fosse	52
3.2.1 Les périodes d'utilisation	52
3.2.2 Les utilisateurs	53
CHAPITRE IV : L'APPROVISIONNEMENT ET L'ENVIRONNEMENT	57
4.1 Les places de marché	57
4.1.1 Naissance et réglementation	57
4.1.2 Apogée et déclin	59
4.1.3 Place-Royale	60
4.1.4 Marché Finlay	61
4.1.5 Marché Champlain	62
4.1.6 Autres marchés	62
4.2 Les produits offerts	66
4.2.1 La faune sauvage	66
4.2.1.1 <i>Les Poissons</i>	66
4.2.1.2 <i>Les Oiseaux</i>	68
4.2.1.3 <i>Les Mammifères</i>	73

	<u>Page</u>
4.2.2 La faune domestique de consommation	75
4.2.2.1 <i>Les volailles</i>	75
4.2.2.2 <i>Les bovins, les ovins et les porcins</i>	75
4.3 Les espèces utilitaires et commensales	76
4.3.1 Le Cheval	76
4.3.2 Les Chiens et les Chats	77
4.3.3 Le Rat surmulot	78
CHAPITRE V : L'ANALYSE DE L'ASSEMBLAGE ARCHÉOZOOLOGIQUE	81
5.1 Le choix et la représentativité de l'échantillon	81
5.2 Les procédés techniques	82
5.2.1 Le mode de dépôt et d'enfouissement	82
5.2.2 La perte taphonomique	83
5.2.3 Les déficits dus aux méthodes de fouille et de récupération	87
5.2.4 L'identification	90
5.2.5 L'enregistrement	92
5.2.6 Le relevé des traces	93
5.2.7 L'estimation de l'âge et du sexe	99
5.2.8 Le choix des méthodes quantitatives	104
5.3 L'étude du régime alimentaire	110
5.3.1 La répartition qualitative et quantitative par contexte	110
5.3.2 La fréquence relative des espèces	115
5.3.2.1 <i>Les espèces sauvages</i>	115
5.3.2.2 <i>Les espèces domestiques</i>	117
5.3.3 La distribution des parties du squelette et la découpe	119
5.3.3.1 <i>Les coupes de boucheries pratiquées au XIX^e siècle</i>	119
5.3.3.2 <i>Les coupes de boucherie de l'assemblage</i>	120

	<u>Page</u>
CHAPITRE VI : COMPOSITION DU RÉGIME ALIMENTAIRE DES HABITANTS DE L'ÎLOT HUNT (CeEt-110) DE 1850 À 1900	135
6.1 Les caractéristiques du régime alimentaire	135
6.1.1 Premier contexte (1850)	135
6.1.2 Deuxième contexte (1860)	137
6.1.3 Troisième contexte (1860-1875)	139
6.1.4 Quatrième contexte (vers 1875)	141
6.1.5 Cinquième contexte (fin du XIX ^e siècle)	143
CHAPITRE VII : DISCUSSION DES RÉSULTATS	146
7.1 Augmentation du niveau socio-économique?	147
7.2 Assemblage typique de la seconde moitié du XIX^e siècle?	152
CONCLUSION	157
RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES	160
ANNEXE A : CODES D'IDENTIFICATION	172
ANNEXE B : TRACES DE DÉCOUPE BOUCHÈRE	181
ILLUSTRATIONS	202

LISTE DES ILLUSTRATIONS

- Figure 1 : Plan de la ville de Québec localisant le site de l'îlot Hunt.
- Figure 2 : Le site de l'îlot Hunt en 1685, limites des marées hautes et marées basses.
- Figure 3 : Accroissement du territoire de la basse ville par des terres de remplissage sur le fleuve depuis le début de la colonisation.
- Figure 4 : Le site de l'îlot Hunt en 1824.
- Figure 5 : Le site de l'îlot Hunt en 1845.
- Figure 6 : Le site de l'îlot Hunt après la prolongation de la rue Dalhousie.
- Figure 7 : Le site de l'îlot Hunt en 1995.
- Figure 8 : Les concessions de terrain, de 1687 à 1836.
- Figure 9 : Plan général des opérations (1988, 1991, 1992, 1993, 1994, 1995).
- Figure 10 : Localisation de la fosse au XIX^e siècle.
- Figure 11 : Plan du secteur en 1845 montrant un bâtiment à l'arrière des maisons de la rue Saint-Antoine.
- Figure 12 : Plan de la fosse et de ses drains.
- Figure 13 : Localisation des piliers du bâtiment secondaire de 1875.
- Figure 14 : Plan du secteur en 1824.
- Figure 15 : Reconstitution de la halle du marché de Place-Royale vers 1810.
- Figure 16 : Jour de marché à Notre-Dame-des-Victoires, 1865.
- Figure 17 : Halle du marché Finlay, 1816.

Figure 18 : Halle du marché Finlay 1837.

Figure 19 : Halle du quai Saint-André (marché aux poissons), 1841.

Figure 20 : Halle du marché Finlay (Market Hall), 1851.

Figure 21 : Marché Champlain, s.d.

Figure 22 : Marché Champlain, s.d.

Figure 23 : Localisation des marchés de Place-Royale, Finlay et Champlain.

Figure 24 : Marché de la Haute-Ville (première halle), 1806.

Figure 25 : Marché de la Haute-Ville (seconde halle), 1818.

Figure 26 : Reconstitution des plans de la seconde halle du marché de la Haute-Ville, 1818.

Figure 27 : Marché de la Haute-Ville, 1829.

Figure 28 : Marché de la Haute-Ville (troisième halle), s.d.

Figure 29 : Localisation des première et seconde halle du marché Saint-Paul.

Figure 30 : Localisation de la troisième halle du marché Saint-Paul.

Figure 31 : Marché Saint-Paul (troisième halle), 1847.

Figure 32 : Marché Jacques-Cartier, 1878.

Figure 33 : Marché Montcalm (première halle), 1877.

Figure 34 : Marché Montcalm, fin du XIX^e siècle.

Figure 35 : Marché Montcalm, vers 1890.

Figure 36 : Carcasse vendue au marché, vers 1900.

Figure 37 : Le chien accompagnant les habitants dans leurs activités quotidiennes.

Figure 38 : Un militaire et son chien, 1833.

Figure 39 : Attelage de chiens tirant le traîneau d'un porteur d'eau, 1830.

Figure 40 : Chien attelé à une charette, vers 1830.

Figure 41 : Fiche d'enregistrement.

Figure 42 : Coupes de boucherie pratiquées au XIX^e siècle (coupe nord-américaine) sur les carcasses de Boeuf.

Figure 43 : Coupes de boucherie pratiquées au XIX^e siècle (coupe nord-américaine) sur les carcasses de Mouton.

Figure 44 : Coupes de boucherie pratiquées au XIX^e siècle (coupe nord-américaine) sur les carcasses de Porc.

Figure 45 : Rangs attribués à chacune des coupes du modèle de découpe nord-américain au XIX^e siècle.

LISTE DES TABLEAUX

Tableau 1 : Chronologie des principaux événements.

Tableau 2 : Origine des habitants de l'îlot Hunt (1851-1901).

Tableau 3 : Répartition des types de métiers pratiqués par les habitants de l'îlot Hunt (1851-1901).

Tableau 4 : Relevé des marques de dents de rongeurs et des traces de découpe par épisode de dépôt.

Tableau 5 : Relevé des traces reliées au séjour dans le sol et à la cuisson par épisode de dépôt.

Tableau 6 : Répartition des restes osseux du Boeuf, du Mouton et du Porc selon les catégories d'âge par épisode de dépôt (d'après la fusion épiphysaire).

Tableau 7 : Répartition des restes osseux du Porc selon les groupes d'âge par épisode de dépôt (d'après l'éruption et l'usure des dents déciduales et permanentes).

Tableau 7a : Abattage du Porc selon le nombre de restes déterminés (NRD).

Tableau 7b : Abattage du Porc selon le nombre minimal d'individus (NMI).

Tableau 8 : Nombre de restes déterminés (NRD) par épisode de dépôt.

Tableau 9 : Nombre minimal d'individus (NMI) par épisode de dépôt.

Tableau 10 : Proportion des taxons composant le régime alimentaire par épisode de dépôt (%NRD).

Tableau 11 : La richesse des assemblages.

Tableau 12 : Rangs occupés par les taxons composant le régime alimentaire par épisode de dépôt (%NRD).

Tableau 13 : Fréquence relative des espèces sauvages et domestiques (NRD) par épisode de dépôt.

Tableau 14 : Distribution des restes osseux du Boeuf selon les régions anatomiques par épisode de dépôt.

Tableau 15 : Répartition des restes osseux du Boeuf présentant des traces de découpe bouchère selon les régions anatomiques par épisode de dépôt.

Tableau 16 : Répartition des coupes de boucherie du Boeuf par épisode de dépôt.

Tableau 17 : Distribution des restes osseux du Mouton selon les régions anatomiques par épisode de dépôt.

Tableau 18 : Répartition des restes osseux du Mouton présentant des traces de découpe bouchère selon les régions anatomiques par épisode de dépôt.

Tableau 19 : Répartition des coupes de boucherie du Mouton par épisode de dépôt.

Tableau 20 : Distribution des restes osseux du Porc selon les régions anatomiques par épisode de dépôt.

Tableau 21 : Répartition des restes osseux du Porc présentant des traces de découpe bouchère selon les régions anatomiques par épisode de dépôt.

Tableau 22 : Répartition des coupes de boucherie du Porc par épisode de dépôt.

CHAPITRE I

INTRODUCTION

Le site de l'îlot Hunt est un témoin important de l'évolution et de l'urbanisation de la ville de Québec. Sa vocation défensive, puis commerciale et résidentielle ont fait en sorte qu'un nombre important d'occupations se sont succédées sur les lieux. C'est pour cette raison qu'il nous a semblé intéressant de connaître plus en détail les habitudes de vie du groupe de personnes qui occupait les lieux durant la période 1850 à 1900, et ce, à partir des restes fauniques qu'elles ont laissés derrière elles.

Dans le chapitre qui va suivre, nous présenterons d'abord le site par un bref historique, puis nous dresserons la liste des recherches antérieures qui s'y sont déroulées et ce qu'elles nous ont permis d'apprendre sur l'histoire de l'îlot. Par la suite, nous verrons le travail qui a été fait jusqu'à maintenant en archéozoologie pour les sites entourant l'îlot Hunt, ainsi que les ouvrages qui nous serviront de ligne directrice dans notre démarche. Nous passerons ensuite à notre problématique de recherche et à la méthodologie suivie pour la réalisation de notre étude. Nous terminerons enfin par bref un plan de rédaction, visant à annoncer au lecteur le contenu du présent ouvrage.

1.1 Présentation et chronologie du site de l'îlot Hunt

Tout d'abord, nous tenons à souligner que la présentation historique et la chronologie qui vont suivre, sont basées uniquement sur les études effectuées précédemment par Myriam Leclerc (1998), Paul-Gaston L'Anglais (1998), Pierre Bouchard (1998) et Le Groupe Harcart (1989). Nous considérons que ces études regroupent l'essentiel des informations nécessaires à une telle présentation, et c'est pourquoi aucune recherche archivistique supplémentaire n'a été réalisée.

L'îlot Hunt, comme nous l'appelons aujourd'hui, est situé dans le quartier Saint-Pierre de la Basse-Ville de Québec. Il est délimité au nord par la rue Saint-Antoine, au sud par la côte de la Montagne, à l'est par la rue Dalhousie et à l'ouest par la rue Saint-Pierre (Fig.1). Cet emplacement est le résultat de terres déposées, puisqu'au début de la colonie, le fleuve remonte à marée haute jusqu'à la hauteur de la rue Saint-Pierre environ (Leclerc 1998 : 17) (Fig.2). À cet endroit, la grève ne peut servir qu'à l'échouage et au débarquement des marchandises (Le Groupe Harcart 1989 : 7). À la fin du XVII^e siècle, les habitants sont confrontés au manque d'espace habitable dans ce secteur en développement. Par des travaux de remplissage successifs, ils créent un nouvel espace sur le fleuve, dont ils tirent de nombreux avantages (Fig.3). C'est sur cet empiètement sur le fleuve qu'est établi, entre autres, l'îlot Hunt.

C'est en 1699, que Charles Aubert de La Chesnaye fait construire un quai de maçonnerie sur le lot de grève qu'il a acquis devant sa demeure (Rouleau *et al.* 1998 ; Burlet 1996) en 1687 (Leclerc 1998 : 17). Cette construction a pour objet de faciliter les transbordements de marchandises provenant de France (Bouchard 1998 : 2). En 1707, alors qu'en Europe la guerre de Succession d'Espagne oppose la France et l'Espagne à une coalition dont fait partie l'Angleterre, la ville doit se préparer à une éventuelle attaque et se dote alors d'un système défensif (Leclerc 1998 : 19). Le quai de maçonnerie érigé en 1699 par Charles Aubert de La Chesnaye est alors transformé et prolongé vers le nord. La batterie Dauphine est alors érigée sur ce prolongement (Bouchard 1998 : 2) s'étendant au nord jusqu'à la rue Saint-Antoine qui vient d'être aménagée (Leclerc 1998 : 20). La construction de cet ouvrage défensif composé de six embrasures derrière lesquelles pointent six canons vers le fleuve (Leclerc 1998 : 19) est terminée en 1709.

Au cours de la troisième décennie du XVIII^e siècle, on voit apparaître au coin des rues Saint-Pierre et Saint-Antoine, la première habitation de pierre (Leclerc 1998 : 21). Ce bâtiment carré de trois étages avec dépendances est érigé par Jean Maillou, propriétaire du terrain depuis 1721. Selon L'Anglais (1998), le mur sud de la résidence aurait reposé directement sur le sommet conservé du quai construit par Charles Aubert de la Chesnaye en 1699. Ainsi, la maison bénéficiait, à cet endroit, d'un mur de fondation profond et solide (L'Anglais 1998 : 43).

Vers 1745, la menace se fait à nouveau sentir en Nouvelle-France. Une seconde batterie Dauphine est alors construite. Aménagée plus à l'est sur les battures (Leclerc 1998 : 22 ; L'Anglais 1998 : 86), devant la première batterie, elle sera deux fois plus longue que cette dernière, et bloque l'accès au fleuve par la rue Saint-Antoine (Leclerc 1998 : 22). Ce nouveau mur de défense compte un plus grand nombre de canons que le précédent, dont deux pointent vers le sud et les autres vers le fleuve (Leclerc 1998 : 22).

La Conquête et les années suivantes portent un dur coup à l'expansion de la Basse-Ville et de l'îlot Hunt ; cette partie de la ville doit se relever de ses ruines et s'adapter à la mise en place d'un nouveau régime. Ce n'est qu'à la fin du XVIII^e siècle que l'îlot Hunt connaîtra à nouveau une période de développement, avec l'arrivée d'un nouveau propriétaire, John Chillas, maître tonnelier (Leclerc 1998 : 24). Se portant acquéreur de nombreux terrains en bordure du fleuve, il accroît l'espace disponible à la construction de nouveaux bâtiments et de quais utiles à son commerce. Lorsqu'il achète les terrains, la maison de pierre au coin des rues Saint-Pierre et Saint-Antoine avec ses dépendances, son hangar et son écurie, est reconstruite depuis 1765. De plus un long bâtiment d'ouest en est longe la rue Saint-Antoine jusqu'au quai (Leclerc 1998 : 24). À ces bâtiments, John Chillas ajoutera deux magasins rectangulaires, des hangars ou des étables et quelques autres édifices (Leclerc 1998 : 25). En 1822, il fera également construire un grand entrepôt de pierre sur la partie est de ses terrains (Leclerc 1998 : 25).

En 1815, une première maison est construite rue Saint-Antoine (Leclerc 1998 : 65-66). Son mur est repose sur la première batterie Dauphine, tandis que son mur de façade utilise comme fondation, le retour associé au même ouvrage de défense (Leclerc 1998 : 65). Vers 1824, une seconde construction est érigée à l'est de la maison de 1815 (Fig.4); le mur est de la première habitation devient alors mitoyen aux deux constructions. Le mur de façade du nouveau bâtiment utilise comme assise, le contrefort associé à la seconde batterie Dauphine (Leclerc 1998 : 67). Au début du XIX^e siècle, ces deux maisons mitoyennes ont essentiellement une fonction résidentielle. Vers la fin du même siècle, elles renferment toujours plusieurs logements, mais abritent également un restaurant (Bouchard 1998: 25).

Lorsque James Hunt acquiert les terrains de son frère Thomas en 1838, l'îlot entre dans sa période la plus prospère en matière de bâti. Déjà en 1845, certains bâtiments se sont ajoutés à ceux en place, dont un magasin en pierre et une étable (Leclerc 1998 : 27) (Fig.5). Après la mort de James Hunt en 1847, le site connaît une période de stagnation au niveau du bâti. Ce n'est qu'en 1871 qu'un nouvel entrepôt est aménagé sur le quai Hunt par les héritiers Hunt. Puis, jusqu'au milieu du XX^e siècle, les bâtiments présents sur le site en 1882 subiront peu de changements (Leclerc 1998 : 29). Enfin, à partir des années 1950, le bâti va en régressant ; déjà en 1957, deux bâtiments n'apparaissent plus sur les plans du site (Leclerc 1998 : 29)

En 1960, les maisons mitoyennes de la rue Saint-Antoine sont démolies, ainsi que les bâtiments secondaires. Seule la maison reconstruite en 1765 au coin des rues Saint-Pierre et Saint-Antoine et un entrepôt construit en 1822 par John Chillas sur le quai Hunt sont toujours en place (Bouchard 1998 : 2). Cependant, cet entrepôt-magasin avait dû être amputé de près de la moitié de sa superficie, lors de la prolongation de la rue Dalhousie dans ce secteur en 1875 (Leclerc 1998 : 28) (Fig.6). C'est donc depuis les années 1960 que la partie centrale du site est utilisée comme aire de stationnement (Fig.7).

Le tableau 1 se veut un résumé des principaux événements survenus sur le site de l'îlot Hunt, depuis sa création jusqu'à aujourd'hui. Ce tableau se réfère au plan de concession des terrains (Fig.8)

Tableau 1 : Chronologie des principaux événements

- 1687 : Concession de deux terrains sur la grève du fleuve Saint-Laurent à l'est de la rue Saint-Pierre, entre la ruelle des Soeurs au sud et la rue Saint-Antoine au nord. Le terrain sud (terrain 1) est concédé à Charles Aubert de La Chesnaye et le terrain nord (terrain 2) est octroyé à Philippe Gaultier de Comporté.
- 1688 : Marché de construction pour l'érection d'un caisson de quai en bois sur le terrain 1.
- 1699 : Marché de construction pour un caisson de quai en pierre sur le terrain 1.
- 1707-1709 : Construction de la première batterie Dauphine sur les battures du fleuve entre la ruelle des Soeurs au sud et la rue Saint-Antoine au nord, le long de la limite est des terrains 1 et 2.
- 1721 : Vente des terrains 2 et 2a à l'architecte Jean Maillou.
- ca 1727 : Construction d'une maison en pierre sur les terrains 2 et 2a au coin des rues Saint-Pierre et Saint-Antoine.
- 1731 : Vente du terrain 1 à François-Étienne Cugnet.
- 1739 : Vente des terrains 2 et 2a à Michel Petrimoux et Louise Maillou.
- ca 1745 : Construction de la seconde batterie Dauphine plus à l'est sur les battures du fleuve, allant de la ruelle des Soeurs au sud jusqu'au quai de Nicolas Boisseau au nord.
- 1759 : Destruction partielle de la seconde batterie Dauphine et de la maison en pierre au coin des rues Saint-Pierre et Saint-Antoine lors du siège de Québec.
- 1763 : Vente des terrains 2 et 2a à Stephen Moore et Hugh Finlay.
- 1765 : Concession d'un lot de grève (terrain 3) à Stephen Moore et Hugh Finlay.
Reconstruction d'une maison au coin des rues Saint-Pierre et Saint-Antoine.
Vente ou location des propriétés de Stephen Moore et Hugh Finlay à Charles Ward Aphorpe.
Vente du terrain 1 à William Grant.
- 1766 : Délimitation et vente du terrain 1c.
- 1795 : Vente des terrains 2, 2a et 3 à John Chillas.
- 1800 : Concession d'un lot de grève (terrain 5) à John Chillas.
- 1807 : Adjudication du terrain 1c à John Chillas.
- ca 1815 : Construction d'une habitation sur la rue Saint-Antoine.
- entre 1815 et 1824 : Construction d'une maison adossée à l'est de l'habitation de 1815.
- 1822 : Marché de construction pour un grand entrepôt-magasin le long de la rue Saint-Antoine.
- 1824 : Concession d'un lot d'eau à John Chillas (terrain 6).
- 1828 : Vente à Elisabeth Chillas et Thomas Hunt des terrains 1c, 2, 2a, 3c, 5, 6 et des propriétés de feu John Chillas.
- 1836 : Concession d'un lot d'eau (terrain 8) à Elisabeth Chillas et Thomas Hunt.
- 1838 : James Hunt acquiert les terrains (1c, 2, 2a, 3, 5, 6 et 8) et propriétés de son frère Thomas Hunt décédée l'année précédente.
- 1847 : Décès de James Hunt et cession de ses biens et propriétés à ses quatre filles. Les héritiers Hunt transmettront à leurs descendants les acquis de l'îlot Hunt jusqu'en 1928.
- À partir du milieu du XIX^e siècle : L'une des filles de James Hunt, Henrietta, et son mari, Weston Hunt, tiennent un commerce dans le grand entrepôt-magasin en pierre construit par Chillas en 1824.
- 1875 : Ouverture de la rue Dalhousie dans le secteur de l'îlot Hunt qui entraîne la démolition de la partie est du grand entrepôt-magasin en pierre construit en 1824.
- 1960 : Démolition des maisons mitoyennes de la rue Saint-Antoine.
- 1990 : Vente de l'îlot Hunt aux Immeubles de la Batterie inc.

1.2 Recherches antérieures au site de l'îlot Hunt

En 1988, le Groupe Harcart (1989) procède aux premiers travaux archéologiques sur le site de l'îlot Hunt (Fig.9). Ces études avaient pour but d'identifier et d'évaluer la nature et le potentiel archéologique du site et de proposer des avenues de recherche adaptées aux résultats obtenus (Le Groupe Harcart Inc. 1989 : 1). Ces recherches ont permis de mettre au jour des vestiges anciens témoignant des premières utilisations du secteur, à savoir le caractère défensif et portuaire de l'îlot à partir de la fin du XVII^e siècle (Bouchard 1997 : 2). De plus, les études ont révélé certaines traces d'occupation du XIX^e et du XX^e siècle (Le Groupe Harcart Inc. 1989 : 20-24).

Suite à ces travaux, l'Université Laval a entrepris en 1991, la première fouille programmée sur le site, dans le but d'étudier l'urbanisation du secteur (L'Anglais 1994: 51) (Fig.9). Cette intervention exploratoire a permis de découvrir la présence de la première batterie Dauphine et de ce qui fut interprété comme étant un mur de contrefort appartenant à la seconde batterie, située plus à l'est sur le fleuve (Leclerc 1998 : 22). De plus, les fondations de maisons construites au XIX^e siècle ont été mises au jour le long de la rue Saint-Antoine (Leclerc 1998 : 65-67).

En 1992, le chantier-école de l'université procède à la seconde fouille du site (L'Anglais 1992) (Fig.9). Cette intervention démontre la présence d'un caisson de quai en pierre, ainsi que d'un réservoir tous deux construits au tournant du XVIII^e siècle. La fouille a également permis la mise au jour d'un dépôt d'artefacts datant du premier quart du XIX^e siècle témoignant à la fois de la vocation domestique et commerciale de l'îlot à cette époque (L'Anglais 1998 : 121-125).

La fouille de 1993 avait pour but de sonder la cour arrière des habitations érigées sur la rue Saint-Antoine au cours du premier quart du XIX^e siècle (Fig.9). Cette fouille a révélé la présence d'un bâtiment secondaire construit en 1875. Celui-ci recouvrait une fosse utilisée

antérieurement, et comblée de déchets. L'intervention a permis d'évaluer le potentiel de ce dépôt (Goyette 1994 : 77).

Par l'intervention de 1994, on voulait explorer les assises des maisons du XIX^e siècle situées le long de la rue Saint-Antoine (Dubé 1995 : 2) (Fig.9). Cette fouille a révélé à la fois l'intérieur de la maison sise la plus à l'est, et une structure circulaire alors interprétée comme étant un puits (Dubé 1995 : 54).

L'objectif de la dernière campagne de fouilles en 1995 était de documenter le contenu d'une fosse à déchets, identifiée par Goyette en 1993, et qui fut comblée périodiquement au cours de la seconde moitié du XIX^e siècle (Bouchard 1997 : 3) (Fig.9). Le contenu de cette fosse a livré près de 25 000 artefacts et écofacts, dont certains sont complets (Bouchard 1998 : 4). L'intervention devait également permettre d'en apprendre davantage sur la structure circulaire mise au jour par Dubé en 1994. La surveillance des travaux d'excavation reliés au projet de restauration apporté à la maison Hunt, sise au 66 rue Saint-Pierre, faisait également partie du mandat de la fouille (Bouchard 1997 : 3).

1.3 État de la question

Comme son nom l'indique, l'archéozoologie nécessite une approche faisant intervenir à la fois l'archéologie et l'étude de la zoologie. En fait, l'identification du matériel utilise des principes zoologiques, et l'interprétation est archéologique. Au début des années 1960, les zoologistes viennent assister leurs collègues archéologues qui effectuent les recherches dans le domaine. Aujourd'hui, la plupart des recherches archéozoologiques sont réalisées par des archéologues spécialisés en zoologie.

L'archéozoologie débute au Canada au milieu du XIX^e siècle (Stewart 1995: 1). À cette époque, les informations recueillies au sujet des restes fauniques consistent uniquement en de simples observations. Près de 75 ans plus tard, une compilation des différentes espèces présentes sur les sites est réalisée (Stewart 1995: 1). Depuis les années 1950, la discipline a

considérablement évolué et plusieurs méthodes d'analyses ont été développées, afin de répondre aux objectifs de recherche de chacun.

En Amérique du Nord, l'archéozoologie s'est d'abord intéressée à la reconstruction du paléoenvironnement et aux systèmes de subsistance des groupes autochtones. Ce n'est que depuis une vingtaine d'années seulement que l'archéozoologie s'intéresse aux sociétés plus complexes (Stewart 1995 : 2). L'analyse des dépôts historiques de restes fauniques permet de connaître les habitudes alimentaires certes, mais également les statuts sociaux et les différences ethniques. Cette nouvelle avenue d'étude constitue un atout majeur, puisque cette discipline, telle qu'elle est pratiquée aujourd'hui en milieu urbain, représente un apport important à la compréhension de la dynamique historique des habitudes alimentaires.

La ville de Québec a fait l'objet de nombreuses fouilles archéologiques, et ce, autant en haute qu'en basse ville. Ces excavations ont permis à maintes reprises de mettre au jour des dépôts de restes fauniques, associés à des périodes d'occupation et à des groupes de personnes d'origines et de métiers divers. Parmi ces dépôts, certains proviennent de sites entourant l'îlot Hunt et lui sont contemporains.

Des études des restes fauniques mis au jour pour chacun des sites suivants ont été réalisées : l'Habitation de Champlain (CeEt-9) (Rick : 1981), la Maison Imbert (CeEt-28-1A) (Yasui : 1987), la Maison Perthuis (2154-A, 2154-B) (Nicol : 1983), la Maison Estèbe (CeEt-7) (Still : 1984), la Maison Boisseau (CeEt-8) (Still : 1984) et le Musée de la Civilisation (CeEt-142-5B5 et CeEt-143-2B6) (Still : 1987). L'Habitation de Champlain, les Maisons Imbert, Perthuis, Estèbe et Boisseau font partie du secteur de Place-Royale, donc au sud de l'îlot Hunt. Pour sa part, le site du Musée de la Civilisation est situé au nord de l'îlot.

Du côté de la Maison Imbert (CeEt-28-1A), l'étude des restes fauniques nous a permis d'apprendre que les habitants de cette maison avaient une alimentation abondante et variée. Leur régime carné était majoritairement composé de mammifères domestiques (Boeuf, Porc et

Mouton), alors que les principales sources d'appoint sont le Poulet et le Poisson, et plus particulièrement la morue salée. Pour sa part, le gibier qu'on retrouve en petite quantité, ne servait qu'à apporter un peu de variété aux repas habituellement servis. Bien que l'analyse des restes fauniques n'ait pu déterminer avec certitude si les habitants de la Maison Imbert appartenaient à une famille riche ou de condition moyenne, il est certain qu'ils disposaient de ressources suffisantes pour acheter les principaux types de viande nécessaires à une bonne alimentation (Yasui 1987 : 261).

L'étude des ossements découverts à la Maison Perthuis (2154-A et 2154-B) a pour sa part permis de déterminer que les résidents ayant habité le secteur au cours de la période relativement brève de 1682 à 1760 s'adonnaient à deux types d'activités alimentaires. D'une part, la présence de coupes de viande peu dispendieuses nous amène à croire que les occupants sont de classe moyenne. Cependant, l'abondance assez exceptionnelle d'ossements d'animaux jeunes amène plutôt à conclure à l'opulence des habitants (Nicol 1983 : 49). Mais il est également possible que cette catégorie d'animaux soit le résultat de préférences alimentaires inhabituelles parmi les différents groupes de personnes qui ont occupé le site à l'époque historique.

Les restes fauniques des Maisons Estèbe (CeEt-7) et Boisseau (CeEt-8) sont quant à eux révélateurs de la vie quotidienne de familles aisées (Still 1984 : 43). Comme pour les sites précédents, les occupants se nourrissaient surtout d'espèces domestiques, auxquelles venaient s'ajouter occasionnellement du gibier ou du poisson. Cependant, le Cochon de lait, le Veau et l'Agneau semblent s'être retrouvés régulièrement au menu (Still 1984 : 43).

Les deux dépôts ostéologiques du site du Musée de la Civilisation (CeEt-142-5B5 et CeEt-143-2B6) comptent respectivement 146 et 186 restes. En raison de leur taille, seule une discussion des espèces présentes et le calcul du nombre minimal d'individus a été possible (Still 1987 : 35). On remarque cependant, que les restes de Boeuf dominent les échantillons, suivi du Mouton et du Porc. Les Oiseaux et les Poissons complètent l'ensemble.

En 1991, le chantier-école de l'Université Laval tient ses premières fouilles archéologiques à l'îlot Hunt. Lors de cette intervention, 2276 fragments osseux sont mis au jour (Leclerc 1998 : 106). La plupart proviennent de sols de remplissage déposés entre 1707 et 1760 et pendant la première moitié du XIX^e siècle (Leclerc 1998 : 68). L'analyse de ces ossements a été réalisée par l'Ostéothèque de Montréal Inc. (1992 : Rapport #112), et a révélé une certaine homogénéité tant au niveau des principales espèces identifiées, qu'au niveau de leurs proportions relatives (Leclerc 1998 : 105).

Parmi ces huit analyses archéozoologiques, seulement trois rejoignent la période historique visée par notre étude, soit la seconde moitié du XIX^e siècle. Il s'agit de la Maison Imbert (CeEt-28), dont le dépôt est daté entre 1810 et 1880, et du Musée de la Civilisation (CeEt-142, CeEt-143) dont les dépôts couvrent la période allant de 1850 à 1930. Bien que ces intervalles s'étendent au-delà de la période de notre recherche, allant de 1850 à 1900, il n'en demeure pas moins que ces trois assemblages sont caractéristiques du modèle de dépôt des sites historiques du nord-est américain au XIX^e siècle. C'est pourquoi nous les utiliserons comme études comparatives.

1.4 Revue de littérature

Depuis la fin des années 1960, l'archéozoologie est l'une des disciplines connexes à l'archéologie qui se développe le plus rapidement (Crabtree 1990 : 155). Les avenues d'étude dans le domaine sont nombreuses, et par conséquent, la littérature se multiplie rapidement. C'est pourquoi, il est important pour nous de faire une synthèse des principaux ouvrages qui nous serviront de ligne directrice dans notre démarche.

La méthodologie

Qu'ils étudient les stratégies de subsistance des groupes autochtones, la domestication des animaux, ou encore les habitudes alimentaires des paysans ou des citadins de la période historique nord-américaine, les archéozoologues doivent tous suivre plus ou moins la même

démarche analytique au départ. Dans son article intitulé *Approaches to Faunal Analysis in Archaeology*, Daly (1969) passe en revue différentes méthodes analytiques utilisées, en nous exposant leurs bons ainsi que leurs mauvais côtés. Elle nous explique également les raisons pour lesquelles il est préférable que le travail soit effectué par un archéologue, plutôt que par un zoologue. De son côté, *The Analysis of Animal Bones from Archaeological Sites*, écrit par Klein et Cruz-Urbe (1984) se veut être un guide d'analyse, présentant les principaux concepts et méthodes nécessaires selon eux, à l'obtention de données valides et intéressantes à partir d'un assemblage osseux. Ils considèrent que tout repose sur la comparaison des nombres caractérisant chacun des assemblages. C'est pourquoi, ils nous proposent également un programme informatisé de calcul et de compilation de données qui facilite la comparaison des différents échantillons.

Selon la démarche proposée par Klein et Cruz-Urbe (1984), l'étape suivant l'identification des restes osseux consiste à la quantification des divers taxons. Les méthodes utilisées pour quantifier les assemblages sont discutées et l'usage d'une des principales unités de calcul de base, le nombre minimal d'individus (NMI), est plutôt critiqué (Fieller et Turner 1982 : 49). Ce débat a entraîné la publication de plusieurs articles et ouvrages exposant le problème, et proposant, chacun à leur façon, une solution à ce problème (Casteel 1977 ; Fieller et Turner 1982 ; Grayson 1978, 1979 ; Horton 1984 ; Huelsbeck 1989). C'est principalement ce que veut faire Grayson (1984) dans son ouvrage intitulé *Quantitative Zooarchaeology*. De son côté, dans son article intitulé *Historic Zooarchaeology : Some Methodological Considerations*, Crabtree (1985) expose plutôt les avantages et les limites des techniques de quantification les plus couramment utilisées.

L'analyse et l'interprétation

Après avoir identifié et quantifié les restes osseux des assemblages, l'archéozoologue passe à l'analyse elle-même et à l'interprétation des données. Si jusque-là les méthodes de travail sont les mêmes peu importe la période, le groupe de personnes ou l'activité

étudiée, à partir de maintenant les méthodes d'analyse sont spécifiques au sujet de l'étude. Bien que les unités de calcul de base soient similaires d'une étude à l'autre, les interprétations qui en découlent sont nombreuses et de natures diverses. En ce qui nous concerne, il s'agit d'identifier les changements des habitudes alimentaires d'un groupe d'habitants du XIX^e siècle en rapport avec l'augmentation de leur statut socio-économique.

Plusieurs auteurs ont publié sur l'utilisation des restes fauniques à titre d'indicateur du statut social et économique, et sur les facteurs influençant les habitudes de consommation. Crabtree (1990), Huelsbeck (1991) et Reitz (1987) s'entendent pour dire que le statut socio-économique des occupants d'un site est perceptible dans la composition de l'assemblage osseux, plus particulièrement à partir de la diversité, de la fréquence et de la valeur des espèces, de la fréquence des régions anatomiques de chaque taxon et des coupes de boucherie (qualité/prix), mais également dans la façon de disposer des déchets. Reitz (1987) et Crabtree (1990), suggèrent de plus, d'associer ces unités d'analyse à d'autres éléments indicateurs du statut socio-économique, tels la documentation écrite, l'architecture et la culture matérielle, puisque les restes fauniques font partie de l'ensemble des vestiges, tout comme les autres artefacts, et ne doivent pas en être dissociés ou isolés.

Dans certains cas par contre, les restes alimentaires en disent souvent plus long sur le statut socio-économique que la vaisselle dans laquelle on les a consommés ; c'est que nous démontrent Bellantoni, Gradie III et Poirier (1982), dans leur article intitulé *Zooarchaeology and Social History of the Butler-McCook Homestead, Hartford, Connecticut*. En effet, si des habitants ayant un statut socio-économique élevé se retrouvent subitement à un niveau social inférieur, ils continueront très certainement d'utiliser les mêmes objets, tandis que les produits qu'ils consommeront risquent de changer.

Mais il n'y a pas uniquement le statut socio-économique ou le pouvoir d'achat qui influence les choix des consommateurs. En consultant les articles de Crabtree (1990), Henry (1987), Huelsbeck (1991), Lyman (1987), ainsi que de Rothschild et Balkwill (1993), il est

possible de dresser une liste de ces principaux facteurs d'influence, qu'il est impératif de prendre en considération lors de l'analyse et l'interprétation des données. On pense d'abord à la disponibilité des produits, soumise aux facteurs environnementaux comme la régionalité, la saisonnalité, l'extinction ou l'introduction de nouvelles espèces, ainsi qu'à la taille des marchés producteurs.

L'origine ethnique et la religion pratiquée par les occupants du site interviennent aussi au moment de choisir les produits. Il est cependant plus difficile de distinguer l'ethnicité que le statut socio-économique à partir des restes alimentaires, puisque celle-ci se manifeste davantage dans l'assaisonnement, la cuisson et la composition du repas lui-même, plutôt que dans des coupes particulières. Selon Rothschild et Balkwill (1993), il est plus facile de percevoir l'ethnicité dans les artefacts liés à la consommation des aliments tels que la vaisselle et les contenants.

La composition des différents ménages intervient également sur les produits consommés (Henry 1987 ; Huelsbeck 1991). Ainsi, si l'ensemble des occupants du site comprend uniquement des couples sans enfant, les produits qu'ils consomment sont bien différents, autant en quantité qu'en qualité, de ceux consommés par de jeunes familles, des célibataires ou des personnes âgées. L'assemblage osseux change donc selon les stades du cycle de vie des ménages.

Finalement, les choix sont influencés par les préférences personnelles des consommateurs, et ceci peut affecter notre perception du statut socio-économique. En effet, une personne qui se procure des pièces de viande moins dispendieuses ne le fait pas nécessairement parce qu'elle n'a pas les moyens de s'offrir des coupes de meilleure qualité ; elle préfère probablement mieux les ragoûts et les soupes, que les steaks (Huelsbeck 1991 : 65). Le temps de préparation et de cuisson peuvent de plus jouer un rôle au niveau des préférences, au même titre que la saveur de la viande elle-même (Lyman 1987 : 62).

Le statut socio-économique et le pouvoir d'achat

Comme nous venons de le voir, plusieurs facteurs, autres que le statut socio-économique, influencent le choix des consommateurs. Il n'en demeure pas moins que la valeur des produits qu'ils se procurent est étroitement liée à leur pouvoir d'achat. Mais les gens du XIX^e siècle, tout comme ceux d'aujourd'hui, sont sensibles aux rapports qualité/prix et quantité/prix de ce qui leur est offert. C'est pourquoi certains chercheurs se sont attardés à la question.

Dans leur article intitulé *Relative Beef Cut Prices in the Late Nineteenth Century : A Note for Historic Sites Faunal Analysts*, Schulz et Gust (1983) nous présentent les différentes coupes de boucherie du Boeuf, selon la méthode de découpe nord-américaine du XIX^e siècle. À partir de documents historiques, ils sont parvenus à attribuer un rang à chacune de ces coupes, et ce, pour la période allant de 1850 à 1910 aux États-Unis. Les rangs en question ont été établis en fonction de leur valeur relative, puisque la valeur monétaire subit les effets des fluctuations économiques. Les coupes les plus dispendieuses occupent les premiers rangs, tandis que les coupes de moindre valeur occupent les derniers rangs. Comme chacune des coupes regroupe un ensemble d'ossements distincts, les restes osseux mis au jour sont facilement reliés à celles-ci, et par conséquent, il est possible d'évaluer le pouvoir d'achat des habitants. Selon les auteurs, les gens ayant un statut socio-économique élevé consomment les coupes de valeur supérieure, tandis que ceux ayant un statut socio-économique bas, se procurent les coupes les moins dispendieuses.

Loin de remettre en doute les rangs attribués par Schulz et Gust (1983), Lyman (1987) tient tout de même à apporter une variante aux habitudes de consommation auxquelles ils concluent. En ne prenant pas en considération la production de viande de chacune des coupes, les rangs ne sont en fait que des mesures de prix. Cependant, chaque coupe a aussi une valeur

selon la quantité de viande qu'elle produit. À partir de cette réalité, Lyman (1987) a établi un rang pour chacune des coupes du modèle de découpe nord-américain qu'il a comparé aux rangs attribués par Schulz et Gust (1983), pour en arriver à la conclusion que les coupes les plus dispendieuses ne sont pas nécessairement celles qui produisent le plus de viande. Il a ainsi pu déterminer que les gens ayant un statut socio-économique bas sont ceux dont leurs achats représentent le meilleur rapport quantité/prix, puisqu'ils se procurent surtout des coupes bon marché mais qui produisent beaucoup de viande. De leur côté, les gens de statut socio-économique plus élevé consomment davantage des coupes à haut et moyen rendement, mais sans se soucier des prix. Par conséquent, le rapport quantité/prix des produits qu'ils consomment est le plus bas. Il ne suffit donc pas uniquement de se fier sur le prix des coupes pour déterminer le statut socio-économique des occupants, mais également sur ce qu'ils ont pu en retirer.

1.5 Problématique

Le site de l'îlot Hunt a été occupé sans interruption depuis 1699, et constitue un témoin privilégié des changements survenus dans la ville de Québec tout au long de son histoire (Bouchard 1998 : 1). On peut y percevoir à la fois, les activités de ses habitants, les lois régissant la vie urbaine et une certaine partie des facteurs sociaux, économiques et politiques qui l'ont influencée (Bouchard 1998 : 1).

Les vestiges découverts lors des fouilles archéologiques de 1995 sur le site de l'îlot Hunt, et plus particulièrement le contenu d'une fosse à déchets comblée entre 1850 à 1900, ont permis d'établir que, contrairement à certains autres secteurs de la ville à la même époque, l'îlot Hunt connaît au cours de ces années, une légère augmentation du niveau de vie de ses habitants (Bouchard 1998 : 5). Cette variation est perceptible dans les comportements liés aux diverses activités de tous les jours et dans les objets qui y sont rattachés (Bouchard 1998 : 5-6).

Tout comme les artefacts mis au jour dans la fosse, les écofacts peuvent être associés au mode de vie des habitants. La fouille de cette structure a permis de mettre au jour une quantité

appréciable de restes fauniques, soit près de 11 000. Ces vestiges osseux constituent les témoins des produits consommés par les habitants de l'îlot, et sont par conséquent, le reflet de leurs habitudes alimentaires et de leur statut social.

Nous croyons que l'augmentation du niveau de vie perçu par Bouchard (1998) peut également se refléter dans la composition de l'assemblage ostéologique. Dans ce cas, nous devrions être en mesure d'identifier certaines variations à travers le contenu des différents dépôts de la fosse, et ce, tant au niveau des espèces animales présentes, que dans la proportion de chacune d'entre-elles.

Nous voulons également vérifier que les produits carnés consommés à l'îlot Hunt correspondent aux produits couramment offerts sur les places de marché et dans les commerces de ce secteur de la ville à cette époque. Si tel n'est pas le cas, nous aurons une preuve supplémentaire que le niveau de vie des habitants leur permettait de se procurer des produits hors du commun, ou encore que leur condition les forçait à avoir recours à la chasse pour remplacer les denrées qu'ils ne pouvaient se payer.

En comparant nos résultats à ceux obtenus lors d'analyses d'assemblages ostéologiques similaires de la Basse-Ville de Québec, nous serons en mesure de déterminer si la composition de notre assemblage correspond à l'assemblage typique de la seconde moitié du XIX^e siècle dans ce secteur de la ville.

1.6 Méthodologie

La détermination des restes d'animaux se fonde sur l'anatomie comparée, qui consiste en l'étude analogique de caractères morphologiques difficilement quantifiables, à partir d'un échantillon de comparaison qui permet de connaître les limites de variabilité de ces caractères (Chaix *et al.* 1990 : 113). L'ensemble des caractéristiques des surfaces et des volumes de chaque ossement ou dent donne les formes typiques des différents genres et/ou espèces (Chaix *et al.*

1990 : 113). De plus, les caractères morphologiques sont utilisés afin d'identifier le sexe et l'âge de chaque individu.

Trois collections de référence composées de squelettes désarticulés sont utilisées à ces fins ; la majeure partie des ossements de gros mammifères est identifiée à partir de la collection de Parcs Canada, entreposée à la Gare Maritime Champlain à Québec. La seconde collection est celle de la Faculté de Médecine Vétérinaire de l'Université de Montréal à Saint-Hyacinthe; cette dernière nous sert à l'identification des oiseaux et des petits mammifères. Enfin, la collection de l'Ostéothèque de l'UQAM est utilisée pour l'identification des poissons, et des ossements présentant un problème d'identification à partir des deux collections précédentes.

En plus des collections ostéologiques, il existe des guides d'identification, tels Barone (1986) et Gilbert (1980 ; 1981). Un article de Boessneck (1969), permet également de différencier le mouton et la chèvre. Tous ces documents sont très utiles, mais ils ne sauront jamais remplacer la comparaison visuelle directe des pièces anatomiques (Chaix *et al.* 1990 : 113). En effet, la comparaison avec les éléments anatomiques de la collection est toujours préférable, puisqu'elle permet de manipuler les ossements librement. Comme l'identification ne se fait pas uniquement en regardant les ossements, mais aussi en les touchant, les guides d'identification sont plutôt désavantageux.

1.7 Plan de rédaction

Tout d'abord, il nous a semblé nécessaire de placer les vestiges dans leur contexte afin de mieux comprendre les faits entourant leur utilisation. Cette mise en contexte nous permettra donc de cerner les différents éléments susceptibles de subir des variations temporelles. Pour notre étude, les contextes ont une importance indéniable, mais le principal objet de notre recherche est l'étude comparative de la composition de l'assemblage archéozoologique. Nous avons donc décidé de diviser notre ouvrage en sept chapitres, tout en privilégiant la partie descriptive, puisque celle-ci constitue la majeure partie de notre argumentation. Nous passerons

des contextes spatio-temporel, fonctionnel et de dépôt des vestiges à la description des restes fauniques eux-mêmes, et ceux-ci en tant que constituants d'un régime alimentaire.

Le second chapitre a pour objet de présenter le portrait général de la vie au XIX^e siècle dans la ville de Québec. Cette période de grands bouleversements a eu des conséquences considérables sur les modes de vie des habitants qui se traduisent nécessairement dans les vestiges archéologiques. Une bonne connaissance du contexte historique est essentielle à la compréhension des transformations perceptibles dans notre assemblage. Ainsi, les changements survenus dans l'économie, la composition de la population, le paysage et la vie urbaine seront présentés, ainsi que les différents systèmes sanitaires en utilisation à cette époque.

Le troisième chapitre, se veut être une présentation des données archéologiques qui constituent l'origine de notre recherche. Tout ce que nous avancerons plus tard trouve ses fondements dans ces données. La base de notre démonstration y trouve sa justification, tant au niveau du contexte de dépôt des vestiges qu'au niveau de la chronologie des événements et des activités entourant l'utilisation de la fosse et son contenu. Nous traiterons donc de la localisation, du mode de construction, et de la fonction de la fosse. De plus, nous déterminerons quels en étaient les utilisateurs, ainsi que ses périodes d'utilisation.

Le quatrième chapitre traitera principalement de l'approvisionnement en produits carnés et des espèces utilitaires et commensales vivant quotidiennement avec les habitants de l'îlot Hunt. Il est impératif de connaître les différents produits offerts aux résidents du secteur, afin d'établir une correspondance entre ceux-ci et ceux composant notre assemblage ostéologique. Les places de marché environnantes seront donc localisées et les produits disponibles seront déterminés. Il est également nécessaire d'avoir une bonne connaissance de la faune domestique, afin de définir si les éléments présents dans notre assemblage concordent avec les animaux habituels à cette époque. C'est pour cette raison qu'une attention sera portée à ce groupe d'animaux.

Le cinquième chapitre présentera l'assemblage archéozoologique lui-même. Tout d'abord, nous aborderons le sujet d'un point de vue méthodologique, afin de bien comprendre la composition de l'assemblage, mais également les différentes méthodes en usage en archéozoologie. En second lieu, nous ferons état des données de base qui seront utilisées pour la recherche. Ainsi, pour chacune des périodes d'utilisation de la fosse, nous dresserons la liste des éléments qui serviront de point de comparaison afin de déterminer les changements survenus au fil du temps. Nous présenterons chacun des critères comparatifs sous forme d'un bref texte, mais l'essentiel des données sera présenté sous forme de tableaux compilateurs. Pour chacune des périodes d'utilisation, nous présenterons la répartition qualitative et quantitative et la fréquence relative des espèces, ainsi que la distribution des parties du squelette et la découpe bouchère.

Le sixième chapitre sera consacré à la description des différents assemblages. Nous tenterons de déterminer les principales caractéristiques du régime alimentaire de chacune des périodes d'utilisation de la fosse, espérant ainsi être en mesure d'établir les changements des habitudes alimentaires qui sont survenus au cours de la période 1850-1900. De cette manière, nous pourrions vérifier la correspondance de ces changements avec ceux du statut socio-économique des habitants de l'îlot Hunt.

Le septième et dernier chapitre servira pour sa part, à la discussion des résultats de notre analyse et par conséquent à la démonstration de nos hypothèses. Nous établirons d'abord s'il existe une relation entre les changements des habitudes alimentaires des habitants et l'augmentation du niveau socio-économique établi par Bouchard (1998). Ensuite, nous comparerons nos résultats avec ceux obtenus lors de l'analyse de deux assemblages archéozoologiques de sites contemporains, et ainsi déterminer si notre assemblage est typique des sites historiques de la ville de Québec au XIX^e siècle.

En conclusion, nous rappellerons brièvement les fondements de notre recherche, les résultats obtenus ainsi que les points importants de notre argumentation.

Connaissant maintenant les bases de notre recherche, nous serons en mesure de mieux comprendre la mise en contexte des vestiges, ainsi que l'analyse de l'assemblage archéozoologique qui vont suivre.

CHAPITRE II

LE CONTEXTE HISTORIQUE

La ville de Québec a connu au XIX^e siècle une période de grands bouleversements qui ont eu d'importantes répercussions sur les modes de vie des habitants, et par conséquent sur les vestiges archéologiques. En abordant des thèmes comme l'économie, la population, le paysage et la vie urbaine, nous dresserons dans ce chapitre, le portrait général de la vie au XIX^e siècle dans la ville de Québec. Dans un deuxième temps, nous concentrerons notre description historique sur les systèmes sanitaires en utilisation dans la ville de Québec au moment où nos restes fauniques ont été déposés. Ceci nous permettra d'acquérir une bonne connaissance du contexte historique entourant le dépôt des vestiges et facilitera la compréhension des transformations perceptibles dans notre assemblage.

2.1 Les grands changements du XIX^e siècle

2.1.1 L'économie

2.1.1.1 *La première moitié du XIX^e siècle*

L'économie de la ville de Québec pendant la première moitié du XIX^e siècle gravite en grande partie autour du port. La construction navale et l'exportation de bois équarri en sont les principales activités. Mais le port de Québec accueille également beaucoup de navires apportant des produits manufacturés et des immigrants. Pendant les meilleures années, il peut arriver qu'une cinquantaine de bateaux se présentent en une seule journée (Hare *et al.* 1987 : 181). La prospérité du port est donc accrue, ainsi que l'activité économique qui en découle.

La prospérité du port est de plus grandement favorisée par la position de la ville sur le fleuve. En effet, la faible profondeur des eaux du lac Saint-Pierre empêche le passage des navires jusqu'à Montréal (Hare *et al.* 1987 : 179), les obligeant ainsi à s'arrêter à Québec, pour livrer leurs marchandises ou débarquer leurs passagers.

Bien que l'activité portuaire soit le principal facteur de développement des différents secteurs économiques de la ville, il n'en demeure pas moins qu'elle est dépendante d'un seul marché, celui de la Grande-Bretagne. Elle doit donc suivre le mouvement cyclique de la demande de ses produits : en particulier, le bois équarri et les navires de bois.

La construction navale

Les produits de la construction navale sont principalement destinés au transport des produits forestiers canadiens (Hare *et al.* 1987 : 187). La prospérité de cette industrie dépend donc directement de la demande de bois en Angleterre. La construction des navires s'effectue pendant l'hiver, par une main-d'œuvre qualifiée, des Canadiens français surtout. Nous savons que jusqu'à trois milliers d'hommes peuvent être employés dans les meilleures années ; les baisses de la demande se répercutent donc directement sur le nombre d'ouvriers au travail et sur leur salaire.

Le commerce du bois

Le commerce du bois compte pour plus de la moitié de la valeur des exportations de la colonie jusqu'au milieu du XIX^e siècle (Hare *et al.* 1987 : 181), et cette activité profite grandement des possibilités qu'offrent les berges du fleuve pour l'entreposage et le transbordement des billots.

Les sociétés responsables du commerce du bois sont en grande majorité des filiales de compagnies britanniques (Hare *et al.* 1987 : 185), mais afin de réduire les risques, les entreprises canadiennes ont leur identité propre. Cependant, elles dépendent financièrement de la maison mère, d'où provient également leur personnel de cadres.

C'est pour ces entrepreneurs britanniques que travaillent des centaines d'ouvriers, majoritairement Canadiens français et Irlandais. Ceux-ci s'occupent du flottage, de la préparation et du transbordement des billots (Hare *et al.* 1987 : 185). Cette étape dans le commerce du bois les occupe de la descente des glaces au printemps, jusqu'à la fin du mois d'octobre. À partir de ce moment, les billots sont chargés à bord des navires, opération qui demande de deux à trois semaines, et partent ensuite vers la Grande-Bretagne (Hare *et al.* 1987 : 186).

Les autres activités économiques

La première moitié du XIX^e siècle est également une période de croissance démographique pour la ville de Québec. Entre 1818 et 1851, la population triple, passant de 15 839 à 45 940 habitants (Hare *et al.* 1987 : 192). Ces chiffres comprennent à la fois la population permanente, mais également la population flottante (soldats et matelots de passage) et la garnison.

Cette nouvelle population a besoin d'être logée, et rapidement les répercussions se font sentir sur les métiers reliés à la construction domiciliaire. De plus, les incendies de 1845 dans les quartiers Saint-Jean et Saint-Roch nécessitent la construction de milliers de maisons, de quais et d'édifices publics (Hare *et al.* 1987 : 190). Des centaines d'entrepreneurs et d'artisans trouvent donc de l'emploi dans ce secteur d'activité fort important à l'époque.

Un autre secteur d'activité important du début du XIX^e siècle est l'industrie du cuir. Celle-ci occupe près de 15% des ouvriers (Hare *et al.* 1987 : 190). Les quelques trente tanneries arrivent à produire chaque année près de 60 000 peaux destinées à la fabrication de harnais, de bottes et de chaussures (Hare *et al.* 1987 : 190). C'est pourquoi, le nombre de cordonniers et de bottiers augmente rapidement au cours de cette première moitié de siècle.

Bien que les techniques traditionnelles de cordonnerie continuent d'exister, c'est pendant la première moitié du XIX^e siècle que l'on voit apparaître dans les ateliers, la division des différentes étapes de la production (Hare *et al.* 1987 : 190). Plusieurs maîtres-artisans deviennent

entrepreneurs, et la rémunération de leurs employés passe de la quantité de souliers produits, au nombre de pièces de souliers fabriquées. Cette division des tâches permet d'employer une main-d'oeuvre bon marché engagée dans la production de masse d'objets standardisés. Ce sont les débuts de la production industrielle à Québec.

Cette production industrielle débutera également dans le domaine des fonderies. Bien que leur arrivée soit très importante pour le développement de plusieurs autres secteurs industriels, elles sont plutôt absentes à la fin du XVIII^e siècle et au début du XIX^e siècle à Québec (Ruddell 1981 : 334). Ceci est principalement dû au peu d'intérêt que portent les marchands Britanniques à ce secteur, à la proximité des Forges du Saint-Maurice et à la difficulté à se procurer de la main-d'oeuvre spécialisée (Ruddell 1981 : 334). À la fin des années 1820, Thomas Tweddell ouvre la première fonderie de la ville de Québec sur un des quais de la rue Champlain ; elle se spécialise dans la réparation et la construction de bateaux à vapeur (Ruddell 1981 : 334). Peu de temps après, une seconde fonderie, se spécialisant dans la production d'articles de construction navale, ouvre ses portes ; jusque-là, les pièces utilisées pour la construction navale étaient importées ou fabriquées aux Forges du Saint-Maurice (Ruddell 1981 : 334-335). Mais l'établissement des fonderies à Québec en restera là, puisque contrairement à Montréal, où l'on assiste à une croissance des manufactures et à une forte demande des machines à vapeur, Québec est davantage sollicitée par les militaires et la construction navale, qui nécessitent tous deux, une grande quantité d'articles en fer fabriqués par les forgerons (Ruddell 1981 : 339). C'est ce qui explique qu'au recensement de 1831, Québec compte uniquement deux fonderies, comparativement à quatorze à Montréal, tandis qu'on retrouve à Québec quarante-trois boutiques de forgerons alors que la région de Montréal en compte seulement trente-sept (Ruddell 1981 : 339).

Les grandes institutions financières se développent également durant la première moitié du XIX^e siècle (Hare *et al.* 1987 : 190). Au milieu du XIX^e siècle, on compte déjà cinq banques qui contribuent considérablement à encourager l'expansion industrielle de la ville.

2.1.1.2 *La seconde moitié du XIX^e siècle*

L'économie de la seconde moitié du XIX^e siècle subit de grandes transformations. Si la construction navale et le commerce du bois assuraient la prospérité économique pendant la première moitié du siècle, ces deux activités sont maintenant en perte de vitesse importante. La ville doit donc se tourner vers d'autres secteurs pour assurer sa survie.

Le commerce du bois

L'abolition de la politique britannique des tarifs préférentiels porte un dur coup au commerce du bois équarri et la difficulté d'approvisionnement des essences les plus recherchées, le pin et le chêne surtout, ne fait qu'aggraver la situation (Hare *et al.* 1987 : 263). De plus, le marché britannique recherche maintenant le bois fini ou semi-fini, de préférence aux billots (Hare *et al.* 1987 : 187). Dès lors, le port de Québec ne peut plus compter sur les avantages dont il profitait lorsqu'il s'agissait du transport des billots.

La construction navale

La construction navale est plus durement touchée encore que l'exportation du bois. Il semble que les chantiers soient dans l'incapacité de se convertir aux nouvelles techniques de construction (Hare *et al.* 1987 : 263). Les bateaux propulsés à la vapeur font leur apparition, et la coque de fer paraît mieux adaptée à ce type de navire. C'est à partir de ce moment, que la vente de vaisseaux de bois devient très difficile sur le marché britannique.

Le ralentissement du port

Deux autres facteurs importants contribuent au ralentissement des activités portuaires à Québec. Premièrement, en 1853, le chenal dans le lac Saint-Pierre est creusé plus profondément, permettant ainsi aux grands navires de se rendre jusqu'à Montréal (Hare *et al.* 1987 : 258). Suite à ce nouvel aménagement, plusieurs d'entre-eux ne font même plus escale à Québec.

Deuxièmement, une voie ferrée est également construite (le Grand Tronc) reliant Lévis, sur la rive sud du Saint-Laurent, à Montréal à partir de 1852 (Hare *et al.* 1987 : 259). L'année suivante, Montréal sera reliée par le chemin de fer à Portland dans l'État du Maine (Hare *et al.* 1987 : 260). Une grande partie du commerce passe maintenant par ce nouveau moyen de transport, provoquant le déclin de l'activité portuaire de Québec. Ce n'est qu'en 1879 que Québec sera relié à Montréal par le chemin de fer, et ce, par la rive nord.

La perte démographique

En 1865, après plusieurs années de discussion, la reine Victoria choisit la ville d'Ottawa plutôt que Québec, comme siège permanent du gouvernement du Canada-Uni. À Québec, ce choix entraîne le départ de centaines de fonctionnaires, d'hommes politiques et de leurs familles allant s'établir dans la nouvelle capitale. Cette migration représente une perte économique importante pour la ville.

L'économie de la ville est plus durement touchée encore, lorsqu'en 1871, la garnison britannique, comptant au moins 3000 personnes, quitte la ville. Le départ de tous ces soldats, ces commis et leurs dépendants prive l'économie de la ville de 400 000\$ par année (Hare *et al.* 1987 : 267). Cette somme représente une perte importante pour une économie déjà en ralentissement.

À ces pertes économiques considérables, viennent s'ajouter en 1866, des incendies dévastateurs détruisant une partie des quartiers ouvriers de Saint-Roch et Saint-Sauveur. Se retrouvant ainsi à la rue et souvent sans travail, un bon nombre d'ouvriers quittent la région avec leur famille (Hare *et al.* 1987 : 267).

L'industrie

Le ralentissement du commerce du bois et de la construction navale libère une main-d'oeuvre abondante. Celle-ci est employée dans les industries en expansion, où la mécanisation des opérations devient de plus en plus courante. À peu de frais, les nouvelles industries

s'installent sur les espaces restés vacants par l'arrêt des activités des chantiers navals. De plus, les industries profitent des conditions de transport offertes par le port pour leurs produits. L'économie de la ville sera sauvée par l'industrie.

À la fin du XIX^e siècle, les entrepreneurs canadiens-français prennent de plus en plus part au monde du commerce. Ils s'établissent dans la fabrication de chaussures et de meubles, ils dirigent la majeure partie des entreprises de métallurgie, et ils s'emparent de ce qui reste de la construction navale (Hare *et al.* 1987 : 271). Les Britanniques eux conservent leur emprise sur les institutions bancaires et les maisons de commission et d'exportation de bois. Une nouvelle élite commerciale est créée.

2.1.2 La population

2.1.2.1 *La première moitié du XIX^e siècle*

Durant la première moitié du XIX^e siècle, la ville de Québec connaît un véritable brassage de populations. En plus de la population permanente, la ville accueille des milliers de gens arrivés par le port le plus important au Canada. C'est ainsi que soldats, matelots et immigrants viennent se mêler aux résidents de la ville, faisant augmenter considérablement la population durant la saison estivale. Cette population flottante a un impact important sur l'organisation et l'économie de la ville.

Les nouveaux arrivants

La venue des matelots ne passe pas inaperçue. Chaque été, ils transforment la Basse-Ville en véritable centre cosmopolite (Hare *et al.* 1987 : 192). De plus, ils font faire des affaires d'or aux propriétaires de taverne, et aux prostituées. Entre 1840 et 1849, on estime à 17 000 le nombre de marins débarqués à Québec (Hare *et al.* 1987 : 194).

Les immigrants débarquent aussi en grand nombre. Si la plupart d'entre-eux se dirigent vers le Haut-Canada et les États-Unis, certains doivent s'établir à Québec le temps d'accumuler

assez d'argent pour poursuivre leur voyage. Au début du XIX^e siècle, la majeure partie des immigrants vient d'Angleterre. Cependant, la crise que vit l'Irlande à la suite des disettes augmente considérablement le nombre d'Irlandais qui arrivent à Québec.

Cette arrivée massive d'Irlandais provoque un bouleversement dans la répartition entre catholiques et protestants et entre francophones et anglophones, étant à la fois de langue anglaise et de religion catholique (Hare *et al.* 1987 : 195). Au fur et à mesure que le siècle avance, le nombre d'Irlandais résidant à Québec prend de l'ampleur. En 1861, ils forment près du tiers de la population, réduisant les francophones à moins de 60% de la population (Hare *et al.* 1987 : 196). Bien qu'ils partagent la même langue, les Irlandais ressentent peu d'affinité pour les Anglo-Écossais protestants. Il en va de même pour les Canadiens français avec qui ils partagent la même religion. La différence de langage et de tradition les séparent. Par conséquent, les trois groupes doivent se partager le territoire et le pouvoir (Hare *et al.* 1987 : 196).

Les détachements de soldats passent également par le port de Québec, soit à leur arrivée au Canada, ou à leur départ. Au plus fort de ses effectifs, vers 1845, la garnison compte environ 1400 soldats (Hare *et al.* 1987 : 192). Tout comme les matelots, ils sont sujets à l'ivrognerie, ce qui les amène souvent à semer le désordre dans la ville.

L'attrait de la ville touche également les jeunes femmes. Elles viennent par centaines pour chercher un emploi. La plupart d'entre-elles deviennent domestiques, mais on les retrouve également dans des professions telles modiste, couturière ou tailleur (Hare *et al.* 1987 : 200).

La population ouvrière

L'élite commerciale, presque essentiellement composée d'hommes d'affaires britanniques, ressent peu les effets de la pauvreté qui règne dans la ville. Ce problème de masse touche cependant la majeure partie de la population ouvrière, ayant à vivre des périodes de chômage prolongées et dont l'emploi dépend directement de la prospérité de l'économie locale.

Les incendies désastreux de 1845 ne font qu'aggraver leur situation. C'est pourquoi un grand nombre d'ouvriers ira chercher du travail ailleurs (Hare *et al.* 1987 : 206).

2.1.2.2 *La seconde moitié du XIX^e siècle*

Les difficultés économiques que vit la ville au cours de la seconde moitié du XIX^e siècle a des incidences directes sur sa population et sur l'ensemble de la région. Peu à peu, la ville et sa banlieue voient l'accroissement de leur population ralentir. La perte démographique provoquée par l'émigration des fonctionnaires en 1865 lors du déménagement du siège du gouvernement à Ottawa et le retrait de la garnison britannique en 1871 privent la ville d'un effectif de 4000 personnes. À partir de cette même année, la ville n'arrive même plus à conserver son excédent naturel (Hare *et al.* 1987 : 272).

La composition de la population

Lorsque les entrepreneurs francophones prennent en main la direction des activités économiques de la ville, la situation des Canadiens français s'améliore dans l'ensemble de la population (Hare *et al.* 1987 : 272). Au cours de la décennie 1860, la population francophone passe de 60% à 70% de la population totale de la ville, alors que les Irlandais comptent pour 20% et les Anglo-Écossais pour 9% (Hare *et al.* 1987 : 272). C'est en quelque sorte, une nouvelle phase «française» de l'évolution de la ville.

La main-d'oeuvre

Jusqu'au milieu du XIX^e siècle, la main-d'oeuvre se concentrait surtout parmi les journaliers, les domestiques et les gens sans métier, en plus des artisans de petits ateliers. Mais à partir de la seconde moitié du siècle, plusieurs ouvriers trouvent de l'emploi dans le secteur manufacturier. En 1871, on compte 7250 travailleurs dans le secteur industriel (Hare *et al.* 1987 : 274).

Parmi ces travailleurs industriels, on rencontre également des femmes. Celles-ci oeuvrent surtout dans le vêtement et la chaussure. En plus de travailler dans les manufactures, les jeunes filles venues de la campagne trouvent de l'emploi en ville comme domestiques, modistes, coiffeuses, couturières, blanchisseuses ou deviennent religieuses.

Comme nous l'avons vu précédemment, les difficultés économiques qui se vit à la ville au cours de la seconde moitié du XIX^e siècle fait fuir des milliers de gens vers les régions plus à l'ouest, ou vers les États-Unis. Cependant, la réorganisation industrielle palliera quelque peu à cette situation, en évitant un déclin dramatique de la population.

2.1.3 Le paysage urbain

L'accroissement rapide de la population de la ville pendant la première moitié du XIX^e siècle force les quartiers à se développer. Mais bientôt, ils n'arrivent plus à suffir à la demande, et la ville se voit dans l'obligation d'étendre sa zone urbanisée. La croissance des faubourgs s'effectue alors en fonction de la stratification sociale des habitants (Hare *et al.* 1987 : 213).

La Haute-Ville est divisée en deux secteurs distincts. Tout d'abord, le secteur nord, où s'établissent les artisans et les ouvriers. Au sud, s'installent les membres des professions libérales et les militaires. La Basse-Ville comprend également deux secteurs. Le long de la rue Saint-Pierre se trouvent les marchands ; alors que les aubergistes et les ouvriers du port demeurent pour leur part sur la rue Champlain (Hare *et al.* 1987 : 213).

Cette ségrégation sociale est également perceptible dans le faubourg Saint-Jean. Les ouvriers, les journaliers et les charretiers n'habitent pas la même partie du quartier que les marchands et les administrateurs. Le seul quartier où la population est réellement homogène, est le quartier Saint-Roch. Celui-ci se développe entre 1805 et 1830, et il abrite presque essentiellement les ouvriers (Hare *et al.* 1987 : 213).

La stratification sociale se fait également sentir dans les rôles d'évaluation. Ainsi, la valeur des propriétés varie selon les quartiers et selon l'origine ethnique des propriétaires. Par exemple, en 1826, la valeur moyenne des propriétés des anglophones est de 56 livres, tandis que celle des Canadiens français atteint seulement 18 livres (Hare *et al.* 1987 : 213).

La Basse-Ville

Dans la première moitié du XIX^e siècle, le développement de la Basse-Ville est directement lié à l'importance des activités portuaires qui se déroulent dans le secteur. On arrive même à doubler la superficie du terrain en façade du fleuve, par des comblements et par la construction de quais (Hare *et al.* 1987 : 214). La place de débarquement et la place de marché sont elles aussi agrandies.

Jusqu'au milieu du siècle, la Basse-Ville est une zone domiciliaire majeure. Bien qu'on y trouve plusieurs commerces, les propriétaires habitent pour la plupart, aux étages supérieurs des magasins. Effectivement, entre 1800 et 1840, les deux tiers des bâtiments du quartier comptent au moins trois étages (Hare *et al.* 1987 : 215).

Petit à petit, les banques, les bureaux et les entrepôts s'installent, faisant perdre au quartier sa vocation domiciliaire. Si au début du siècle les constructions étaient essentiellement en pierre, plus le siècle avance, plus les bâtiments en bois apparaissent. De plus, plusieurs constructions ont des recouvrements de bois (Hare *et al.* 1987 : 215).

La Haute-Ville

Le quartier de la Haute-Ville est ceinturé par les fortifications, ce qui limite ses possibilités d'accroissement. Lorsque les terrains sont occupés au maximum, une des solutions est le développement vertical. La plupart des maisons comptent trois étages et sont faites de maçonnerie ou de briques. On ajoute également des étages aux maisons existantes. Pour gagner

de l'espace, on va même jusqu'à construire des maisons sur l'emplacement d'anciens jardins (Hare *et al.* 1987 : 217). On voit aussi apparaître les maisons contiguës et en rangée.

Vers le milieu du XIX^e siècle, le quartier commence à perdre sa fonction militaire. L'élite qui habite la Haute-Ville procède à divers aménagements des installations militaires pour les transformer en lieu de loisirs et de détente. Nous pensons entre autres à la place d'Armes, où les gens de la bonne société viennent se promener à pied en été ou en carriole l'hiver (Hare *et al.* 1987 : 219).

Le système défensif

C'est également au cours de cette première moitié du XIX^e siècle que s'effectue la construction de la Citadelle. Cet ouvrage, érigé entre 1820 et 1831, a trois principaux objectifs dans la défense du Canada contre toute invasion par les États-Unis : il protégera le port, il empêchera l'ennemi de s'installer sur les plaines d'Abraham et il agira comme réduit ultime si l'ennemi fait une brèche dans les fortifications ou si une révolte éclate à l'intérieur de la ville (Hare *et al.* 1987 : 220).

Cet ouvrage défensif autosuffisant renferme dans ses murs tous les bâtiments nécessaires à une défense prolongée. On y trouve entre autres les casernes, les quartiers des officiers, l'armurerie, les magasins de vivres, les écuries, des puits et des citernes (Hare *et al.* 1987 : 220). Un peu plus tard, dans les années 1840, on y construit même un hôpital et une prison.

La croissance des faubourgs

La première moitié du XIX^e siècle est caractérisée par le développement des faubourgs ouvriers et par la croissance des villas le long de la falaise. Ces somptueuses résidences et leurs jardins sont la propriété des Britanniques qui les utilisent d'abord comme maisons d'été, puis comme habitations permanentes.

Jusqu'à la moitié du siècle, le faubourg Saint-Jean connaît un taux de croissance élevé. Les terrains militaires près des tours Martello l'obligent à orienter son expansion en direction du faubourg Saint-Roch. Les grandes propriétés au sud de la rue Saint-Jean sont subdivisées en plusieurs lots afin de permettre l'ouverture de nouvelles rues et la construction du marché Berthelot.

Au même moment, le faubourg Saint-Roch voit le nombre de ses maisons décupler (Hare *et al.* 1987 : 225). Ces habitations, presque toutes faites de bois, abritent la plus grande proportion des habitants de la ville. Déjà à partir des années 1840, le faubourg est rempli à pleine capacité par la population ouvrière. C'est pourquoi, en 1846 et 1847, les religieuses de l'Hôpital Général vendent ou concèdent des terrains de leur seigneurie, moyennant une rente foncière. La plupart de ces terrains sont occupés par les ouvriers des chantiers navals (Hare *et al.* 1987 : 227).

Les voies de communication avec l'extérieur

Le fleuve Saint-Laurent représente un obstacle majeur aux communications entre la ville de Québec et les régions de la rive sud. En été, les embarcations, surtout des canots, sont utilisées pour le transport des personnes et des marchandises (Drolet 1965 : 129). Au cours des premières décennies du siècle, on met en place un véritable service de traversiers, assuré par des bateaux à vapeur. L'hiver, on emprunte le pont de glace, où l'on peut circuler en voiture comme sur la terre ferme. Cette situation perdurera jusqu'à la construction du pont de Québec au XX^e siècle.

Au cours des années 1810, le gouvernement entreprend la construction d'une route entre Saint-Gilles, sur la rive sud, jusque dans les Cantons de l'Est. Cette route doit permettre la colonisation de cette partie de la province, tout en améliorant l'approvisionnement de la ville de Québec (Hare *et al.* 1987 : 228). Trois autres routes relient également la région à l'extérieur : la route Québec-Montréal sur la rive nord, le chemin Kempt se rendant jusqu'au Nouveau-Brunswick, et la route Gentilly-Blanford, reliant les Bois-Francs au fleuve (Hare *et al.* 1987 : 228-229). De plus, afin de faciliter l'accès à la ville aux habitants de la côte de Beaupré, on érige

en 1820, un pont au pied de la rue Craig. Jusque-là, les habitants devaient emprunter le pont Dorchester pour traverser la rivière Saint-Charles.

L'entretien de ces voies de communication revient aux propriétaires. Mais le mauvais état des chemins autour de la ville rend l'entretien coûteux. C'est pourquoi en 1829, le gouvernement met sur pied un système de péage qui défraiera les coûts de la réparation et du pavage des routes autour de la ville (Drolet 1965 : 77-80). Cependant, lors des travaux de réparation, les résidents riverains des routes devaient fournir sur demande, six jours de corvée d'un homme avec cheval et voiture (Drolet 1965 : 80).

Les incendies

À la Basse-Ville et dans les faubourgs, les rues sont étroites, la plupart des maisons sont recouvertes de bois et ont un toit de bardeaux. Tous les éléments sont réunis pour déclencher un désastre lors d'un incendie. Entre 1832 et 1845, seule la Haute-Ville est épargnée par les incendies. En 1845, le Conseil de ville adopte une réglementation en matière de construction, afin d'interdire l'usage du bois comme matériau extérieur (Hare *et al.* 1987 : 231). Mais malgré cette interdiction, les faubourgs Saint-Roch et Saint-Jean sont en 1861, essentiellement composés de maisons de bois, qui seront de nouveau la proie des flammes en 1862, 1865, 1866, 1870, 1876 et 1881.

2.1.4 La vie urbaine

2.1.4.1 *La première moitié du XIX^e siècle*

L'expansion fulgurante que connaît Québec au XIX^e siècle, oblige à mettre rapidement en place les éléments essentiels au bon fonctionnement de la ville. Le système d'administration municipale est entièrement remodelé, un service de police plus efficace est mis en place, de nouveaux lieux de cultes sont érigés. Malgré tout, le développement des services essentiels demeure inégal entre les différentes parties de la ville, et ce, au profit de la Haute et de la Basse-Ville sur les faubourgs.

L'administration municipale

Jusqu'au début des années 1830, l'administration de la ville repose entre les mains des Juges de Paix. Ce système mis en place à l'arrivée des Britanniques s'est avéré jusque là peu efficace. Les administrateurs, nommés par les gouverneurs de la colonie, occupent cet emploi uniquement à temps partiel, et ils ne sont pas rémunérés. Jumelée aux problèmes reliés à la croissance rapide de la ville, la nature de cette administration engendre un développement inégal des services essentiels, et ce, au profit de la Haute et de la Basse-Ville sur les faubourgs.

Plusieurs plaintes sont adressées à l'Assemblée concernant l'administration municipale avant que celle-ci décide d'intervenir. En 1830, un projet de loi d'incorporation de la Cité de Québec est présenté et référé à un comité spécial (Hare *et al.* 1987 : 234 ; Drolet 1965 : 37). Cette loi sera votée en 1831, et sanctionnée en 1832. La Corporation de la Cité, telle qu'on l'a nommée, vient désormais remplacer les juges de paix dans l'administration municipale. Cette première charte divise la ville en dix quartiers. Chacun d'entre-eux a droit d'élire deux conseillers, parmi lesquels le maire est choisi. L'ensemble des élus forme le Conseil de Ville (Drolet 1967 : 9). Pour être membre de la corporation, il suffit d'être âgé de 21 ans et posséder un immeuble inscrit au rôle d'évaluation (Hare *et al.* 1987 : 235 ; Drolet 1967 : 9).

La fonction de maire est pour sa part réservée aux hommes possédant une certaine aisance financière. Bien que cette fonction soit rémunérée, il semble que les dépenses encourues par l'occupation de ce poste dépassent largement le salaire touché. De plus, le candidat à la mairie doit être propriétaire d'immeubles ayant une valeur minimale de 1000 livres (Hare *et al.* 1987 : 236 ; Drolet 1967 : 12), limitant davantage l'éligibilité des candidats.

Comme le maire, les échevins et les conseillers doivent également posséder une certaine richesse pour être éligibles au poste convoité. Cette condition limite donc l'accès de la classe populaire à la vie municipale. Entre 1833 et 1855, les conseils de ville sont composés en moyenne de 45% de membres de professions libérales, de 30% de commerçants et de 25% d'artisans (Hare *et al.* 1987 : 237).

En 1841, la ville se voit accorder une nouvelle charte. Le nombre de quartiers est ramené à six, où sont élus un échevin et deux conseillers. Plus peuplé que les autres, les quartiers Saint-Roch et Saint-Jean sont défavorisés. La représentation au Conseil de ville n'est pas proportionnelle à la densité de population, mais bien à la participation financière de celle-ci (Hare *et al.* 1987 : 236).

Au début des années 1830, le Conseil de ville est nettement dominé par les Canadiens français. Mais plus le siècle avance, plus le nombre de Britanniques augmente. Si les conseillers francophones pratiquant une profession libérale surpassent en nombre les conseillers anglophones, ceux-ci dominent en nombre les conseillers canadiens-français du côté des commerçants.

Le réseau routier

L'occupation massive du territoire de la ville rend difficile la création d'un réseau de rues efficace. De plus, les spéculateurs tracent les rues de façon à pouvoir vendre le maximum de terrains. Ceci a pour conséquence de créer des lotissements plutôt irréguliers, dont les voies de communication consistent en de très étroits sentiers (Hare *et al.* 1987 : 238).

De manière générale, la majorité des rues ne sont pas pavées. Au début du siècle, seules les plus importantes le sont. On utilise pour ce faire, des cailloux sur du sable, ou de la pierre. Plus tard, on utilisera le système de pavage Macadam, et le pavage en dalles de bois. Bien que la voirie accapare plus de la moitié du budget municipal dans les années 1840, il n'en demeure pas moins que l'état des rues est pitoyable (Hare *et al.* 1987 : 238).

La police

Jusqu'en 1838, le service de police est assuré par des hommes de guet qui patrouillent pendant la nuit. Ils sont assistés par des constables chargés de l'application des règlements municipaux. Devant les troubles de 1837-1838, ce système s'avère inefficace. Le corps des

hommes de guet et les constables sont alors remplacés par des agents municipaux sous la direction d'un juge de paix nommé par le gouverneur. À partir de 1843, la Corporation municipale devient responsable du service de la police. Cependant, le chef est toujours nommé par le gouverneur (Hare *et al.* 1987 : 239).

La ville de Québec compte deux postes de police : un à la Haute-Ville (château Haldimand), un à la Basse-Ville (rue Saint-Pierre). Cependant, avec les nombreux soldats, matelots et hommes de cages qui envahissent la ville à chaque été, le besoin d'augmenter le nombre de postes se fait vite sentir. En 1847, on retrouve donc trois postes à la Basse-Ville et deux à la Haute-Ville, et le nombre d'agents passe de 28 à 33 (Hare *et al.* 1987 : 239 ; Droiet 1967 : 52).

Les nouveaux lieux de culte

La population comptant de plus en plus de Britanniques, la ville se voit dans l'obligation d'ériger de nouveaux lieux de culte. L'arrivée des Irlandais, bien que catholiques, pousse elle aussi à construire un lieu de culte qui leur est réservé. Entre 1816 et 1854, dix nouvelles églises et chapelles protestantes sont construites à Québec (Hare *et al.* 1987 : 242). Pour leur part, les Irlandais doivent attendre en 1833 avant l'ouverture de l'église Saint-Patrice, qui pourra accueillir jusqu'à 2350 personnes après l'aménagement de ses galeries en 1836 (Hare *et al.* 1987 : 244).

Le système scolaire

Au début du siècle, le système scolaire est peu développé. Cette situation perdure jusqu'aux années 1840. À cette époque, on retrouve à la fois des écoles catholiques et protestantes, mais le Séminaire de Québec demeure le seul collège francophone de la région. Seuls les enfants de gens à l'aise peuvent espérer une carrière dans les professions libérales, bien que la pratique de ce type de profession ne soit pas interdite aux enfants de milieu populaire, s'ils arrivent à y accéder.

La formation des médecins

Ce sont les Britanniques qui dominent la profession médicale au début du siècle. Ceux-ci ont reçu leur formation en Europe ou aux États-Unis. Petit à petit, les Canadiens se tailleront une place dans le domaine. En 1826, la Société médicale de Québec est fondée. En 1834, l'hôpital de la Marine à Saint-Roch organise des cours. En 1848, la première école de médecine ouvre ses portes à Québec, et forme une vingtaine de médecins. En 1854, c'est la création de la faculté de médecine de l'Université Laval : la première faculté de médecine francophone au pays.

Les activités et loisirs

Dès le début du siècle, la bourgeoisie peut jouir de plusieurs activités qui lui sont destinées. Les bals et les sorties sont fréquents, les activités sportives également. Des sociétés culturelles sont créées, et plusieurs journaux francophones et anglophones viennent entretenir la vie intellectuelle des gens de la bonne société.

La majorité de la population a aussi ses loisirs, qu'elle trouve surtout dans la rue pendant l'été. Elle peut flâner sur les quais ou sur l'Esplanade, regarder passer les militaires et assister aux manoeuvres (Hare *et al.* 1987 : 251). Il y a aussi les combats de coqs, les tavernes, les auberges et les fille de joie.

2.1.4.2 La seconde moitié du XIX^e siècle

Durant la seconde moitié du siècle, l'administration municipale entreprend d'importants travaux d'infrastructure. En plus de la construction et de l'entretien des rues, le Conseil de ville fait construire de vastes halles destinées aux marchés publics (Hare *et al.* 1987 : 294). Des quais sont également construits au marché Saint-Paul. Mais l'entreprise la plus considérable de cette dernière moitié de siècle est sans contredit la construction de l'aqueduc et des égouts.

L'aqueduc et les égouts

La construction d'un aqueduc constitue la grande entreprise de la ville de Québec au XIX^e siècle. Mais bien que les services d'aqueduc et d'égouts constituent deux facteurs importants de l'assainissement de la ville au cours de la dernière moitié du XIX^e siècle, il n'en demeure pas moins que leurs répercussions financières sont considérables. En effet, les coûts élevés des installations ont déséquilibré les finances municipales pendant plusieurs années (Drolet 1967 : 28).

Jusqu'à la seconde moitié du siècle, l'approvisionnement de la ville en eau représente un problème d'importance, et ce, tant au niveau de l'hygiène que dans la lutte contre les incendies. L'eau du fleuve et des puits est insalubre et favorise la propagation des maladies épidémiques. Pour sa part, l'eau transportée dans les tonneaux a des effets bien minimes contre les incendies.

C'est en 1852 que les premières canalisations de l'aqueduc atteignent les limites de la ville. Mais rapidement, l'insuffisance du système se fait sentir. Le gaspillage, la tuyauterie défectueuse et l'abus industriel en sont les principaux responsables. C'est pourquoi, les industries se sont vu imposer un compteur d'eau, et l'approvisionnement des différentes parties de la ville se faisait de façon intermittente.

Ce n'est qu'en 1854 que les autorités municipales voient la nécessité de doubler l'aqueduc d'un système d'égout. L'aménagement de cette nouvelle installation prolonge et augmente les coûts des travaux de façon considérable. Mais l'amélioration des conditions de vie amenée par un tel système contribue au renom de la ville (Drolet 1967 : 30).

Les routes

L'administration municipale procède également à un réaménagement des voies publiques. En effet, jusqu'au milieu du siècle le système routier est composé de rues tracées selon les désirs des propriétaires, et ce, sans tenir compte de la commodité ou de l'avantage public (Hare *et al.*

1987 : 297). Afin de rendre possible la réalisation de ces travaux, certains propriétaires doivent sacrifier des portions de terrains, et d'autres sont carrément expropriés.

Mais il n'y a pas uniquement le réseau routier qui cause des difficultés de communication entre les différentes parties de la ville. La topographie accidentée pose par elle-même un problème. Afin de faciliter les allées et venues à pied entre la Haute et la Basse-Ville, on aménage de nouveaux escaliers. En novembre 1879, l'ascenseur de la Terrasse entre en fonction (Dagneau 1983 : 201). Celui-ci n'est cependant pas en service durant la saison hivernale.

À Québec, le seul moyen pratique de communication de la majeure partie de la population est la marche. C'est pourquoi, entre 1855 et 1860, la ville se dote de 11 256 pieds trottoirs de madriers (Hare *et al.* 1987 : 297). Vers les années 1870, on commence à utiliser des matériaux plus solides, comme le béton par exemple. L'asphalte sera employé peu de temps après, vers 1890 (Dagneau 1983 : 102).

Le transport en commun

En 1865, on inaugure le transport en commun sur rail dans les rues de la Basse-Ville. Le service sera offert en Haute-Ville à partir de 1877. Ce système consiste en un chemin de fer urbain, sur lequel circulent des tramways à chevaux. Ce n'est qu'en 1897 qu'on procédera à l'électrification du réseau (Dagneau 1983 : 204). Par la même occasion, on reliera le réseau de la Basse-Ville à celui de la Haute-Ville par la Côte d'Abraham.

L'entretien des rues

Si l'hiver peut faciliter les communications entre Québec et la rive sud par le pont de glace, il amène également avec lui une grande quantité de neige qui vient encombrer les rues de novembre à mars. Ceci cause d'énormes dommages aux rues pavées de madriers et de macadam rendant ainsi les déplacements difficiles.

Jusqu'en 1866, chaque propriétaire est responsable de l'entretien de la rue devant son terrain durant la saison hivernale. Cette obligation, plus ou moins bien respectée, cause de nombreux problèmes de circulation. C'est la raison pour laquelle, en 1866, la ville s'engage à entretenir les rues, moyennant toutefois une taxe spéciale (Hare *et al.* 1987 : 299).

L'administration municipale

C'est à partir de 1856 que les citoyens élisent eux-mêmes le maire, et ce, une fois l'an en décembre. Pour leur part, les conseillers sont élus pour une période de trois ans. Chaque année un siège de conseillers se libère dans chaque quartier. Pour se prévaloir de leur droit de vote, les citoyens doivent être âgés de 21 ans, être propriétaire ou locataire, et doivent avoir payé leurs taxes. Étant dans l'incapacité d'acquitter leurs taxes en décembre, un bon nombre d'habitants des quartiers populaires perdent leur droit de vote (Hare *et al.* 1987 : 300).

Ce sont les revenus des marchés, les licences sur le commerce et les diverses taxes qui financent les opérations courantes de la municipalité et les grands projets. Avec les travaux d'envergure entrepris dans les premières décennies de la seconde moitié du siècle, les dépenses de la ville dépassent rapidement les revenus. De plus, on accuse beaucoup de retard dans la perception des taxes. On emprunte donc à court terme auprès des banques afin de rééquilibrer le budget, mais plus le siècle avance, plus la dette augmente. Une réforme fiscale s'impose. En 1859, on propose donc la préparation d'un budget pour l'année à venir (Hare *et al.* 1987 : 301).

Le système scolaire

Dans la seconde moitié du siècle, la situation du système scolaire s'améliore considérablement. La ville verse de maigres subventions, mais qui suffisent à l'établissement d'un réseau d'écoles élémentaires. Les salaires touchés par les enseignants sont minimes. Plus le siècle avance, plus il y a de religieux qui dirigent les écoles.

Avec la création de l'Université Laval en 1852, l'élite intellectuelle du Québec peut se préparer à des carrières professionnelles (Hare *et al.* 1987 : 304). Cet établissement francophone oblige les anglophones à se rendre à Montréal pour obtenir le même niveau d'enseignement. La première génération d'étudiants universitaires participera pleinement au développement de la vie culturelle de la ville.

Les activités et loisirs

La vie sociale et culturelle de la ville de Québec est divisée à la fois par la langue, la religion et la topographie des lieux. Néanmoins, les activités ne manquent pas, surtout pour les militaires et la bourgeoisie. En plus des bals et des sorties en carriole, l'aristocratie britannique participe à des activités telles la chasse, la pêche, les sports d'hiver et les soirées dans les auberges de campagne. Ainsi, le départ des centaines de fonctionnaires et de leur famille vers Ottawa et le retrait de la garnison apporteront de grands changements à la vie sociale de la ville.

2.2 Le système sanitaire du XIX^e siècle

2.2.1 Les différents systèmes utilisés

Le XIX^e siècle est caractérisé par une lente évolution du système d'évacuation des eaux usées et des ordures. Contrairement à ce que l'on pourrait croire, après plus de deux siècles d'occupation, aucun système organisé de drainage n'est encore aménagé. Tout au long du siècle, plusieurs efforts sont faits par les autorités pour lutter contre l'anarchie qui règne en matière de construction de systèmes sanitaires privés. Mais ces mesures ne sont pas nouvelles; déjà, au Régime français, on tentait de contrôler les mauvaises habitudes des habitants, mais sans grand résultat. Les rues étroites et sinueuses de la ville continuent au XIX^e siècle de recevoir les ordures ménagères, les eaux de pluies et les eaux usées.

Au début du XIX^e siècle, le système des égouts en est à ses premiers balbutiements. À cette époque, on utilise les cours d'eau, qui conduisent vers la rivière ce que leurs eaux peuvent transporter (Drolet 1965 : 101). Plusieurs de ces canaux serpentent dans la ville et les faubourgs,

afin de répondre à des besoins particuliers. Ils sont aménagés de façon anarchique et ne font pas partie d'un plan général d'égoûts publics. Les eaux s'écoulent également dans les rigoles de chaque côté des rues, ou dans des tuyaux rudimentaires de bois ou de grès.

En 1816, l'arpenteur Benjamin Écuyer reçoit £60 pour la réalisation d'un plan des différents cours d'eau existants et des canaux de la ville et des faubourgs, ainsi que pour ceux jugés nécessaires. Un estimé des dépenses pour la construction d'égoûts fait également partie de son travail (Drolet 1965 : 101).

Afin de résoudre le problème d'évacuation des eaux usées et des ordures, certains habitants construisent des égoûts à ciel ouvert ou fermés. Ces installations, érigées au gré des particuliers, sont souvent bouchés et débordent pour aller inonder les rues et les caves, contaminant ainsi l'eau des citernes et des puits. Dans les années 1830, l'état des égoûts est à un point tel que les odeurs fétides qui s'en dégagent rendent l'occupation de certaines maisons à peine possible.

Des dépotoirs sont également aménagés à l'intérieur même de la ville. On jette également ses ordures dans le fleuve ou on les utilise comme remplissage pour le prolongement des rues (Hare *et al.* 1987 : 211). Mais beaucoup d'habitants disposent de leurs déchets domestiques dans la cour arrière de leur maison. Rien de tout cela contribue à assainir l'air de la ville.

Dès 1820, les toilettes à chasse d'eau font leur apparition chez les grands bourgeois. Dans les années 1860, la plupart d'entre-eux peuvent jouir de ce privilège. Mais la grande majorité des foyers sont toujours équipés de latrines ou fosses d'aisance aménagées dans les arrière-cours (Léonidoff 1988 : 81-82). Celles-ci débordent fréquemment puisqu'elles ne sont pratiquement jamais vidées (Dagneau 1983 : 163). Lorsqu'elles deviennent trop pleines, on creuse un nouveau trou à côté du premier, et on y replace la cabane (Hare *et al.* 1987 : 211).

À partir du milieu du XIX^e siècle, l'administration municipale et le comité d'hygiène de la ville mettent en oeuvre de nouvelles mesures pour pallier aux problèmes d'insalubrité et de santé publique (Léonidoff 1988 : 73). En 1852, les canalisations du système d'aqueduc atteignent les limites de la ville. Puis, en 1854, le système d'égoûts vient doubler l'aqueduc. Une partie des 97 861 pieds de canalisation du système d'égoûts en opération en 1863 était fait de brique (Drolet 1967 : 29). Mais à cette époque, près de 2000 résidences sont toujours privées de ces deux services.

Le canal d'évacuation est constitué d'une quarantaine d'émissaires. Ceux-ci drainent les eaux usées de la ville presque exclusivement vers les rivières Saint-Charles et Lairet (Dagneau 1983 : 114). Les conduites sont de type unitaire, c'est-à-dire qu'elles reçoivent à la fois les eaux usées et les eaux pluviales. Le réseau de drainage est divisé en trois districts : Québec Sud, Limoilou et Québec Ouest (Dagneau 1983 : 114).

Le territoire à drainer étant assez considérable, les conduites de petits diamètres s'avèrent rapidement insuffisantes. Ceci, associé aux problèmes que cause le faible débit des rivières Saint-Charles et Lairet ainsi que le phénomène des marées, entraîne le refoulement fréquent des eaux d'égoûts. Malgré tout, ce nouveau système contribue, bien que modestement, à l'assainissement de la ville. Toutefois, il faudra patienter jusqu'aux années 1940 pour la venue de l'égoût collecteur.

C'est en 1866 que le règlement municipal concernant la construction et l'utilisation des fosses d'aisance entre en vigueur. Ce règlement oblige les propriétaires à recouvrir ces fosses d'une cabane de bois de 6 sur 8'. De plus, ils doivent creuser les fosses à trois pieds de profondeur et les relier à un tuyau collecteur si un de ceux-ci passe à proximité (Dagneau 1983 : 156). Selon ce règlement, les fosses d'aisance doivent être vidées une fois l'an, et le travail doit être accompli de nuit.

Le règlement de 1866 ayant pour objet l'assainissement de la ville, détermine également trois endroits spécifiques destinés au dépôt des déchets et des carcasses d'animaux. Mais le ramassage des déchets est laissé à l'initiative privée. C'est pourquoi, plusieurs habitants continueront d'utiliser le terrain que loue la ville à la Pointe-aux-Lièvres comme dépotoir, et ce, jusqu'au XX^e siècle (Dagneau 1983 : 156). Même à la fin du siècle, les dépotoirs se forment un peu partout dans la ville durant l'hiver. Il est aussi fréquent de retrouver des accumulations importantes de fumier à la grandeur de la Basse-Ville (Dagneau 1983 162).

En 1891, l'inspecteur Joseph A. Beaudry du Conseil d'hygiène provincial est chargé d'enquêter sur les conditions sanitaires de la ville. Selon lui, trois raisons expliquent l'état sanitaire déplorable de Québec. Premièrement, il n'existe aucun service d'enlèvement des déchets aux frais de la ville. Deuxièmement, aucun système efficace de drainage et d'égoût n'est en fonction. Finalement, on assiste à un laisser-aller général dans la construction des fosses d'aisance (Dagneau 1983 : 162). Donc, près de trente ans après avoir mis en place une réglementation, la ville est toujours aussi désordonnée et insalubre. Selon Beaudry, il devrait exister depuis longtemps un enlèvement méthodique et régulier des vidanges aux frais de la ville, car l'entreprise privée ne conduit à rien (Dagneau 1983 : 162).

À la fin du siècle donc, les égoûts sont le prolongement des fosses d'aisance sous la ville. Les déchets solides s'y décomposent, et les liquides s'infiltrent dans le sol (Dagneau 1983 : 162). À la Basse-Ville, l'égoût est constamment bouché puisque les habitants y jettent autant les rebuts ménagers que les excréments humains.

2.2.2 Le système sanitaire de l'îlot Hunt

Tout d'abord, il faut préciser qu'il ne s'agit pas ici de procéder à une description du système sanitaire lui-même, mais bien de situer l'îlot Hunt dans cette évolution de l'hygiène publique de la ville de Québec au XIX^e siècle. Pour ce faire, nous utiliserons l'étude de Goyette (1998) qui porte spécifiquement sur le sujet.

Les fouilles archéologiques de la cour arrière de l'îlot Hunt ont permis de mettre au jour trois systèmes sanitaires aménagés au cours du XIX^e siècle. Le dernier, construit au milieu du siècle, comprend une fosse, d'où provient notre assemblage archéozoologique. Malgré l'abandon de ce système au début du XX^e siècle, l'utilisation de la cour comme dépotoir se poursuit. Ce n'est qu'à partir des années 1930 que la fonction d'entreposage liée à l'occupation domestique devient prédominante.

L'étude de ces vestiges révèle que la transformation systémique de la cour arrière de l'îlot Hunt témoigne assez fidèlement de l'évolution de l'hygiène publique de l'ensemble de la ville. Cette évolution est perceptible, tant au point de vue technologique qu'au niveau des attitudes reliées à la mentalité urbaine (Goyette 1998 : 163). L'évolution structurale des vestiges reflète la volonté des occupants d'améliorer leurs conditions de vie en perfectionnant toujours davantage leur système sanitaire (Goyette 1998 : 163).

Le premier système sanitaire de l'îlot Hunt est d'utilisation privée. Graduellement, on passe à un système à utilisation collective ou communautaire, pour enfin en arriver à un système public pris en charge par la municipalité. Ces transformations s'effectuent conjointement aux changements environnementaux qui touchent l'habitat urbain. Par conséquent, l'ensemble de ces transformations peut être considéré comme une adaptation (Goyette 1998 : 163).

Il n'y a pas uniquement les changements environnementaux qui influencent ces transformations. Au fil du temps, la population est sensibilisée à l'hygiène par le mouvement hygiéniste, mais également par les grandes épidémies et les règlements municipaux qui en découlent. Petit à petit, on prend conscience des effets néfastes d'un environnement insalubre et malodorant. La peur de la maladie et de la mort accélère sans doute cette prise de conscience.

À une époque où aucun système sanitaire public n'est en place, les habitants se servent des cours arrières comme palliatif au besoin légitime de disposer de leurs déchets et des eaux usées (Goyette 1998 : 164). Bien qu'elles deviennent rapidement insalubres, les cours sont un

mal nécessaire, faisant ainsi partie des lieux essentiels au fait d'habiter en ville. La cour arrière de l'îlot Hunt en est un exemple probant.

Le survol que nous venons de faire de la vie au XIX^e siècle dans la ville de Québec et des différents systèmes sanitaires en utilisation à cette époque, nous permet maintenant de mieux saisir l'ensemble des événements qui influençaient et transformaient les habitudes de vie des habitants de la ville, mais aussi de l'îlot Hunt. Il s'agit maintenant pour nous d'établir les répercussions de tous ces bouleversements sur l'organisation du système sanitaire de l'îlot Hunt au XIX^e siècle.

CHAPITRE III

DESCRIPTION DES VESTIGES ARCHÉOLOGIQUES ET DONNÉES SUR LA POPULATION

L'utilisation de la fosse du système sanitaire de l'îlot Hunt au XIX^e siècle constitue l'origine de notre recherche. Elle justifie la base même de notre démonstration, puisque toute notre argumentation repose sur les épisodes de dépôt des vestiges osseux, ainsi que sur les événements et les activités qui se déroulaient au même moment sur le site. Nous présenterons donc dans ce troisième chapitre les données archéologiques sur lesquelles se fonde toute notre étude, et ce, en déterminant comment et où la fosse a été construite, la fonction de cette fosse, quels en étaient les utilisateurs, ainsi que ses périodes d'utilisation.

3.1 L'aménagement de la fosse

3.1.1 La localisation dans la cour

La campagne de fouilles archéologiques de 1995 a permis de localiser avec précision, les limites d'une fosse à déchets identifiée lors de la fouille de 1993 par Goyette (1994). Cette structure souterraine faisait partie d'un ensemble, composant le système sanitaire de l'îlot Hunt au XIX^e siècle. Ce système couvrant une importante superficie, le choix de son emplacement se devait donc d'être stratégique, de façon à ne pas nuire à la circulation et aux autres activités qui se déroulaient dans la cour.

Nous savons qu'en ville, les fosses à déchets et les latrines étaient, règle générale, construites aux limites des terrains ou encore adossées aux habitations et à leurs dépendances,

justement dans le but d'éviter une trop grande perte d'espace dans la cour (Goyette 1998 : 68). Bien qu'à première vue il puisse en paraître autrement, le système sanitaire de l'îlot Hunt ne fait pas exception à cette règle.

Située à 35,00m de la rue Saint-Pierre et à 11,50m de la rue Saint-Antoine, la fosse se trouve au centre de la cour arrière des maisons mitoyennes de la rue Saint-Antoine (Fig.10). Ceci suppose qu'au moment de sa construction, l'espace situé au fond de la cour, au sud de la fosse, devait être occupé par un bâtiment (Goyette 1998 : 68-69). Bien qu'aucune trace archéologique n'ait prouvé la présence d'un bâtiment à cet endroit, une telle construction apparaît sur des plans de 1845 et 1855 (Fig.11).

Ce premier bâtiment secondaire a non seulement influencé le choix de l'emplacement de la fosse, mais il est également intervenu dans l'orientation de la structure. Érigé à l'est de la première batterie Dauphine, le dit bâtiment devait former un angle droit avec l'ouvrage défensif. Il est même possible que la première batterie ait servi d'assise au mur ouest de ce bâtiment. D'orientation est-ouest, la fosse est également perpendiculaire à la batterie et est annexée au côté nord de ce bâtiment secondaire. La construction de la fosse étant postérieure à celle du bâtiment, il est raisonnable de croire que la position du bâtiment a influé sur l'orientation de la fosse.

3.1.2 Le mode de construction

Le système sanitaire en usage pendant la seconde moitié du XIX^e siècle à l'îlot Hunt est composé d'une fosse et de deux drains de bois (Fig.12). Le premier, orienté d'est en ouest, traverse l'ancien mur de la première batterie Dauphine avant de se jeter dans le coin nord-est de la fosse. (Bouchard 1997 : 31) ; ce drain a été retrouvé sur une longueur de 5,00m lors des fouilles de 1995. À l'autre extrémité (sud-est) la conduite servait à l'évacuation du trop plein de la fosse vers le fleuve, afin d'éviter qu'elle ne déborde dans la cour arrière. Ce caniveau muni d'un couvercle a été installé vers le milieu du XIX^e siècle, peu avant l'aménagement de la fosse et il a possiblement été annexé à cette dernière au moment de sa construction.

Pour sa part, la fosse représente la structure la plus imposante de l'ensemble du système. Elle est formée de deux caissons de bois (16D200 et 16C26) assemblés l'un à l'autre dès leur construction (Bouchard 1997 : 32) (Fig.12). Le volume du remblai contenu dans cet aménagement est estimé à 15,00m³ (Bouchard 1998 : 4).

Le premier caisson (16D200) est rectangulaire. Il mesure 2,45m d'est en ouest sur 3,15m du nord au sud, et ses parois sont tapissées de planches de bois posées verticalement (Bouchard 1997 : 18). Celles-ci s'élèvent en moyenne sur 1,10m. Le fond de la structure est formé de dix planches posées à plat d'orientation nord-sud, et sur lesquelles reposent, à la base des parois, cinq madriers posés de chant qui retiennent toute la structure. Le fond se situe à 3,25m du niveau moyen de la mer (NMM) (Bouchard 1997 : 18).

L'autre partie (16C26) est une annexe oblongue décrochant de la paroi est de 16D200 et se dirigeant vers le sud-est. Il mesure 3,40m de longueur, sur 1,75m de largeur. Son fond est constitué de planches parallèles, disposées dans l'axe est-ouest, et il repose à 3,30m NMM (Bouchard 1997 : 6). Ses parois nord, sud et est sont tapissées de planches verticales de 0,20m de largeur, s'élevant sur 1,10m en moyenne, et elles sont liées au fond par trois madriers posés de chant (Bouchard 1997 : 6).

Une section de la partie oblongue aurait été recouverte de planches, et il est vraisemblable que celles-ci tenaient lieu de passerelle donnant accès à l'intérieur du bâtiment secondaire (Goyette 1998 : 71). De plus, un second assemblage de bois a été retrouvé, et constituerait peut-être un couvercle ou une trappe recouvrant la fosse. Ce couvercle pouvait être soulevé afin de jeter des déchets dans la fosse, ou encore pour la vidanger (Goyette 1998 : 71).

3.1.3 La fonction

Lors de sa construction, la fosse du système sanitaire de l'îlot Hunt occupe la fonction de puisard. Ce type de structure servait principalement à accumuler les eaux usées provenant des habitations et de leur milieu environnant (Goyette 1998 : 70). Ces eaux étaient acheminées dans

la fosse à l'aide du caniveau de bois, situé dans le coin nord-ouest de la structure. À l'autre extrémité, le caniveau servait à évacuer le trop plein d'eau vers le fleuve (Fig.12).

Il est également possible que l'utilisation de ce puisard soit liée de près à la fonction du bâtiment secondaire construit en 1845 auquel il est annexé. En effet, il est plausible de croire que le puisard a été utilisé pour le compostage du fumier d'animaux domestiques logés dans ce bâtiment (Goyette 1998 : 76). Le milieu urbain limitant les possibilités de disposition de matières fécales des animaux, il est fréquent de rejeter le fumier dans une boîte destinée ou non à cet usage, lorsqu'on ne l'accumule pas simplement dans un coin de la cour.

Au cours des années 1860, la fosse connaît une nouvelle fonction; on y dépose des déchets solides et des matières organiques (Bouchard 1997 : 34). Certains objets, parfois complets, sont alors déposés dans le drain d'approvisionnement afin d'obstruer le passage aux eaux usées (Bouchard 1997 : 34). De sa fonction de puisard, la fosse devient une véritable fosse à déchets.

Elle tiendra cette fonction jusqu'à son abandon définitif vers 1875, alors qu'un nouveau bâtiment secondaire vient remplacer celui de 1845. Deux des huit piliers soutenant cette nouvelle structure apparaissant sur les plans en 1879, sont alors érigés à même les sols qui comblent la fosse (Fig.13). Ce fait, jumelé à son contenu artefactuel, témoigne de son abandon à la fin du troisième quart du XIX^e siècle (Bouchard 1997 : 33).

À cette époque, l'habitation qui avait été construite en 1824 est dotée d'un tuyau de grès, se dirigeant vers la rue Saint-Antoine et son égoût de briques, laissant croire que les habitants de cette résidence ont adopté un système sanitaire plus perfectionné, les toilettes à chasse d'eau (Goyette 1998 : 148). Bien qu'aucune trace d'égoût en grès n'ait été retrouvée dans le secteur de la maison construite en 1815, il est probable que celle-ci ait été munie du même système, plutôt inhabituel dans d'autres quartiers de la ville au même moment (Goyette 1998 : 148).

3.2 L'utilisation de la fosse

3.2.1 Les périodes d'utilisation

C'est d'abord Goyette (1994) en 1993 qui amorce la mise au jour du système sanitaire. En 1995, Bouchard (1997) poursuit ces travaux dans le but de documenter le contenu de la fosse. Grâce à ces deux études, il a été possible de comprendre et d'établir la chronologie de l'utilisation et de l'abandon du système sanitaire, et plus particulièrement de la fosse.

Comme nous l'avons mentionné précédemment, la fosse, d'abord utilisée comme puisard, a été construite peu après un premier bâtiment secondaire érigé en 1845 (Fig.11). L'ensemble du système est aménagé dans le remblai déposé devant la première batterie Dauphine, situé dans la cour arrière des maisons mitoyennes de la rue Saint-Antoine (Bouchard 1997 : 31). Lors de son utilisation, la fosse est vidée de son contenu plus ou moins régulièrement, tel que l'exige le règlement municipal en vigueur à cette époque.

Le premier abandon de la fosse survient au cours des années 1860 ; c'est à ce moment que le système change de vocation, passant de puisard à réceptacle pour les déchets. Le dépôt témoin de cette transformation est concentré dans la partie nord de 16D200, sur une petite partie de la section 16C26 (Bouchard 1997 : 34), ainsi que dans le drain d'approvisionnement.

Quant au comblement de la partie oblongue de la fosse, il s'est produit après la vidange partielle du dépôt des années 1850, mais avant la construction des piliers du bâtiment secondaire des années 1870 (Bouchard 1997 : 35), car le dépôt recouvre entièrement celui des années 1850 (16C74), et les planches du fond de la structure. Son contenu, très homogène, est perturbé au nord par le pilier 16C130, et il est scellé en surface par un aménagement de planches.

Un autre dépôt de matériel laisse supposer que la fosse est réutilisée partiellement après avoir été vidangée. Cette réutilisation de la partie sud-ouest de 16D200 est survenue peu avant 1875, puisqu'un des piliers appartenant au bâtiment secondaire de 1875 repose sur le dépôt

(Bouchard 1997 : 36). L'homogénéité du contenu du dépôt du fond jusqu'au sommet de la fosse, porte à croire à un dépôt assez rapide du matériel (Bouchard 1997 : 36).

La partie nord de la fosse 16D200 est également utilisée à la fin du XIX^e siècle (Bouchard 1997 : 39). La décomposition et le compactage des matières organiques du dépôt provenant des années 1860 provoquent alors un affaissement du sol dans cette partie. En y déposant des déchets, on comble la dépression, et cette couche constitue la dernière utilisation de la fosse du système sanitaire.

3.2.2 Les utilisateurs

Les habitations

Durant la seconde moitié du XIX^e siècle l'îlot Hunt est occupé par trois maisons et un atelier, desservies par la même cour arrière (Bouchard 1998 : 25) (Fig.6). Nous retrouvons d'abord la Maison Hunt, construite en 1727, puis rénovée et occupée depuis 1765. Cette habitation de pierre est située au coin des rues Saint-Pierre et Saint-Antoine (Fig.14). Ses trois étages abritent quatre adresses, soit trois sur la rue Saint-Pierre (66,68,70) et une sur la rue Saint-Antoine (6) (Bouchard 1998 : 25). D'après les recensements nominatifs de 1881 et 1891, il semble que cette habitation ait comporté jusqu'à huit logements occupés soit par des résidences ou des commerces (Bouchard 1998 : 25).

Sur la rue Saint-Antoine, se trouvent deux maisons mitoyennes construites respectivement en 1815 et 1824 (Leclerc 1998 : 66-67) (Fig.14). La maison de 1815, comptant trois étages, porte le numéro civique 10. Elle est occupée par un commerce hôtelier ou un restaurant entre 1850 et 1900 ; de plus il semble que les tenanciers de ce commerce habitent les lieux (Bouchard 1998 : 25). La maison de 1824, la plus à l'est, compte elle aussi trois étages, et porte le numéro civique 12. Elle est occupée par un logement, et vers 1875, on la sépare en deux parties, et ce second logement se voit attribuer le numéro civique 14 (Bouchard 1998 : 25).

Un bâtiment de trois étages apparaît derrière la maison Hunt dès 1815 (Fig.6), et, selon le résultat des fouilles de 1988 (Groupe Harcart Inc. : 1989), ce bâtiment est alors utilisé comme atelier. Cette construction constitue la dernière des quatre bâtiments présents à l'îlot Hunt au cours de la seconde moitié du XIX^e siècle. Aux trois habitations et à l'atelier, viennent s'ajouter certains bâtiments utilitaires, mais les principaux utilisateurs du système sanitaire se concentrent dans ces quatre constructions.

Les habitants

Selon l'étude de Bouchard (1998), un total de 167 habitants a été dénombré pour les cinquante années étudiées. Ces habitants sont répartis entre 37 ménages classés selon les cinq catégories suivantes : isolé, famille mononucléaire, famille mononucléaire avec servante, famille élargie et indéterminé. La taille des ménages varie entre un seul membre dans le cas d'un célibataire, à sept personnes (Bouchard 1998 : 31). C'est la famille mononucléaire qui est la plus représentée, avec 21 ménages. À quatre reprises, elle compte un domestique parmi ses rangs. Ensuite, viennent les célibataires avec six ménages. On dénombre cinq familles élargies, et cinq ménages de nature indéterminée. Selon les recensements, le nombre de ménage varie de quatre en 1851 et 1861, à neuf en 1891 (Bouchard 1998 : 31).

Au cours de la seconde moitié du XIX^e siècle, l'îlot Hunt accueille des gens d'origines diverses. Selon les périodes, le nombre de groupes ethniques qui y habitent diffère (Tableau 2). En 1851, les Irlandais dominent en nombre. Suivent les Anglais, les Écossais et deux personnes d'origine indéterminée. En 1861, la situation est bien différente. On retrouve seulement des Irlandais et un Écossais. En 1871, les Irlandais compte toujours le plus grand nombre d'habitants. Ils partagent les lieux avec des Norvégiens. En 1881, les Irlandais, les Français et les Anglais forment la population de l'îlot. En 1891, se sont les Irlandais et les Français qui occupent les lieux. Finalement, c'est en 1901 que la population de l'îlot est la plus diversifiée. On y trouve alors des Français, des Anglais, des Irlandais et des Norvégiens.

Tableau 2: Origines des habitants de l'îlot Hunt (1851-1901)

	1851	1861	1871	1881	1891	1901	TOTAL
Indéterminé	2	0	0	0	0	0	2
Anglais	11	0	0	6	0	7	24
Irlandais	20	7	19	12	16	7	81
Norvégien	0	0	6	0	0	3	9
Écossais	1	1	0	0	0	0	2
Français	0	0	0	9	15	8	32
TOTAL	34	8	25	27	31	25	150

(Tiré de Bouchard 1998 : 32)

Il se dégage de ces données, une tendance de francisation, telle que connaît la ville de Québec durant la seconde moitié du XIX^e siècle (Bouchard 1998 : 31). Bien que les Français ne soient jamais majoritaires, il n'en demeure pas moins que leur établissement à l'îlot se fait au détriment de la population anglophone (Bouchard 1998 : 31).

Les métiers pratiqués par ces habitants peuvent être regroupés en quatre grandes catégories : les artisans, les commerçants, les professions libérales et les métiers sans qualification (Tableau 3). Les métiers liés au commerce et les métiers sans qualification sont les plus nombreux. Viennent ensuite les artisans puis les professions libérales. Bien que le secteur de la rue Saint-Pierre soit le centre financier de la ville à cette époque, le faible nombre de représentants de professions libérales s'explique par le statut économique de ceux qui les exercent. Plutôt que d'habiter le secteur, ceux-ci préfèrent demeurer en Haute-Ville où résident les gens avec qui ils partagent un même rang social.

Tableau 3 : Répartition des types de métiers pratiqués par les habitants de l'îlot Hunt (1851-1901)

	1851	1861	1871	1881	1891	1901	TOTAL
Artisans	2	1	0	4	2	2	11
Commerçants	6	2	3	4	3	2	20
Professions libérales	1	1	1	2	2	0	7
Sans qualification	14	0	3	2	1	5	25
TOTAL	23	4	7	12	8	9	63

(Tiré de Bouchard 1998 : 32)

Lieux d'hébergement et de restauration

Entre 1851 et 1901, six commerces liés à l'hébergement et à la restauration sont recensés à l'îlot Hunt (Bouchard 1998: 28). Ces établissements sont toujours situés dans la maison de 1815 sise sur la rue Saint-Antoine. Ils porteront tour à tour les appellations suivantes : taverne, saloon, restaurant et hôtel. Ces établissements peuvent offrir des espaces de bar, des salles de séjour, des chambres individuelles et parfois même une salle à manger (Bouchard 1998 : 28). La forte présence d'ossements (76,00%) dans le remblai de la partie oblongue de la fosse du système sanitaire laisse croire que cette partie est particulièrement utilisée par ces commerces pour disposer de leurs déchets.

À cette époque, il existe un type de commerce fort populaire auprès des hommes d'affaires du secteur : les bars à steak. Ils s'y réunissent pour manger, et il appert que ces consommateurs sont de grands amateurs de viande (Lebel 1996 :19). Il n'est donc pas surprenant de trouver ce type de commerce à l'îlot Hunt, puisqu'il est situé au coeur du quartier des affaires de la ville.

C'est donc dans une fosse composée de deux caissons, et située au centre de la cour arrière des maisons mitoyennes de la rue Saint-Antoine que les habitants de l'îlot Hunt ont déposé leurs déchets pendant près de cinquante ans. La nature diversifiée des ménages, les différents groupes ethniques qui composent la population de l'îlot Hunt au XIX^e siècle, ainsi que la vocation des lieux, se répercutent nécessairement sur les habitudes de consommation des habitants. Mais il ne faut pas oublier que ces habitudes dépendent aussi grandement des ressources disponibles dans le secteur.

CHAPITRE IV

L'APPROVISIONNEMENT ET L'ENVIRONNEMENT

Bien qu'au XIX^e siècle certains citadins font encore l'élevage d'animaux domestiques dans la ville de Québec, la majorité d'entre eux se procurent leur viande, ainsi que leurs autres denrées alimentaires au marché public. Ces points de vente essentiels à l'approvisionnement des habitants, voient le jour aux endroits stratégiques de la ville afin de répondre aux besoins du plus grand nombre de personnes possible. Les habitants de l'îlot Hunt ont la chance de pouvoir compter sur trois de ces marchés, installés à quelques minutes seulement au sud de l'îlot. Dans ce chapitre, nous localiserons les différentes places de marché entourant l'îlot Hunt, nous déterminerons quels étaient les produits carnés disponibles durant la seconde moitié du XIX^e siècle, ainsi que les animaux domestiques qui côtoyaient quotidiennement les habitants à cette époque.

4.1 Les places de marché

4.1.1 Naissance et réglementation

Déjà au XVIII^e siècle, le marché public est le lieu d'échange traditionnel où les citadins viennent rencontrer les producteurs et les marchands afin de s'approvisionner en denrées de toutes sortes. Les vendeurs sont alors installés tout simplement au grand air, ou encore dans de petits abris plus ou moins élaborés, détachés ou groupés en halle (Drolet 1965 : 103). Une ou deux fois par semaine, ces vendeurs viennent des campagnes environnantes pour offrir aux citadins les surplus de la ferme : légumes, fruits, viande, oeufs, beurre, fromage, farine et bois

(Drolet 1965 : 102). Cependant, les viandes sont plus souvent offertes par les bouchers qui achètent les animaux sur pied, les abattent et les offrent en vente à leur étal.

La durée de conservation de la plupart de ces produits est plutôt courte, en raison des moyens d'entreposage rudimentaires utilisés à l'époque. Ceci oblige les habitants à renouveler régulièrement leurs approvisionnements, et les producteurs à disposer rapidement de leurs produits. C'est pourquoi, les jours de vente, le marché public devient pour quelques heures, l'endroit le plus achalandé de la ville (Drolet 1965 : 103).

Une activité d'une telle envergure se doit d'être réglementée, afin que la population soit assurée d'un approvisionnement à la fois constant et régulier, mais également équitable et de bonne qualité. Dès 1759, le gouverneur James Murray consacre sa première ordonnance au commerce des vivres (Bergeron 1994 : 7). Des contrôleurs des poids et mesures sont alors en droit de saisir la viande et le poisson impropres à la consommation ou hors d'état d'être vendus et de poursuivre ceux qui enfreignent les règlements. Plus tard, le Conseil municipal met sur pied le comité des marchés, chargé de fixer le prix des étaux aux vendeurs et d'établir les normes sur la nature et la qualité des denrées (Brisson 1990 : 77). Des clerks de marché, fonctionnaires responsables de l'administration et du bon fonctionnement des marchés, sont alors nommés (Bergeron 1994 : 8). Ces commis perçoivent les redevances pour la location des étaux, inspectent les poids et mesures des denrées, entretiennent la balance publique et confisquent les mauvaises viandes. Ils perçoivent quotidiennement les taxes sur les ventes réalisées et en font rapport mensuellement au comité des marchés (Dagneau 1983 : 97). L'inspecteur des viandes et l'inspecteur de la farine se joignent au clerk de marché pour assurer un meilleur contrôle de la qualité des produits.

L'un des commerces fortement réglementé est précisément celui des viandes ; ainsi, dès 1765, tout boucher désireux d'exercer son métier doit être muni d'un permis du contrôleur des poids et mesures. En 1802, à la suite des changements et des additions apportés aux règlements déjà existants, les bouchers se voient dans l'obligation d'obtenir une licence émise par un Juge de

Paix pour pratiquer leur métier (Drolet 1965 : 105). Ils doivent vendre leur viande au poids et non au quartier, et il leur est interdit d'abattre les animaux dans les marchés ou dans les rues (Drolet 1965 : 106). Les abattoirs doivent être situés à l'extérieur des murs de la ville, mais pas à la Basse-Ville, à moins qu'ils soient près de la grève. Une telle localisation permet aux déchets de l'abattage d'être emportés par les marées. Le boucher se doit également de tenir son abattoir propre, sous peine d'amendes (Drolet 1965 : 106). Il en est de même pour leur étal et l'espace adjacent.

4.1.2 Apogée et déclin

Au cours du XVIII^e siècle, la réglementation qui régit les places de marché est mise en place. Ces dernières subissent de nombreuses transformations et se développent de façon constante. C'est cependant au XIX^e siècle qu'elles connaissent leur apogée (Bergeron 1994 : 10). Le rôle que jouent les marchés dans l'approvisionnement alimentaire de la ville étant vital, ces lieux de rencontre deviennent rapidement le cœur de la vie urbaine (Bergeron 1994 : 10).

Comme nous l'avons vu au chapitre I, la seconde moitié du XIX^e siècle est une période de grands changements, tant économiques qu'urbains, pour la ville de Québec. L'industrialisation et la croissance rapide des faubourgs ont d'importantes répercussions sur le développement et l'établissement des marchés publics. Ceux-ci doivent alors répondre aux nouveaux besoins de la population. C'est à ce moment que l'on voit apparaître les marchés plus spécialisés : marchés aux denrées, marchés aux poissons, marchés à foin, à bois et aux animaux (Bergeron 1994 : 17).

Vers 1850, la ville de Québec compte cinq marchés répartis parmi ces trois grands types. Le marché aux denrées est le marché traditionnel. On y vend essentiellement des produits alimentaires frais, à l'exception du poisson (Bergeron 1994 : 17). Le marché aux poissons de la ville de Québec, la halle Saint-André, est construite en 1841, sur le quai du marché Finlay. En ce qui concerne le marché à foin, à bois et aux animaux, il est pour sa part situé sur la rue Saint-Paul.

À la fin du XIX^e siècle, d'importantes modifications sont apportées au réseau des marchés publics à Québec. Certains marchés disparaissent au profit de nouvelles halles construites à proximité. Certains faubourgs voient s'installer chez eux de nouvelles places de marchés, témoignant de leur importance dans le développement urbain. Mais progressivement, la ville de Québec en arrive à abandonner le système de distribution des marchés publics au profit des étaux privés (Dagneau 1983 : 98). Le nombre d'étaux privés grimpe alors en flèche, surtout du côté de la viande de boucherie. La population voit ses habitudes d'achat de viande transformées.

4.1.3 Place-Royale

Le marché le plus ancien de la ville de Québec est localisé devant l'église Notre-Dame-des-Victoires, à Place-Royale (Brisson 1990 : 77) (Fig.16). Une halle rectangulaire, entièrement faite de bois y est construite vers 1805. Elle abrite huit étaux de boucher sous un toit à deux versants, et s'ouvre sur la place publique (Bergeron 1994 : 11) (Fig.15). L'étendue totale de la place, comprenant la rue, est de 120 pieds sur 20 pieds (Drolet 1965 : 112).

En 1829, le marché de Place-Royale est composé de deux parties, reliées entre elles par une étroite ruelle, la rue de la Place. L'endroit portera successivement les noms de place Royale, la Place, place du marché, place Notre-Dame, place de la Basse-Ville et carré Notre-Dame (Brisson 1990 : 78). En 1838, la partie du bas, plus à l'est, prendra pour sa part le nom de marché Finlay.

La localisation centrale du marché de Place-Royale fait en sorte que celui-ci dessert à la fois les résidents de la Basse-Ville, la clientèle des quais, et la majeure partie des habitants des quartiers Saint-Jean, Saint-Louis et du Palais (Brisson 1990 : 78). Il est donc facile d'imaginer que l'endroit est des plus achalandés les jours de marché. Afin de pallier au problème d'engorgement, les autorités municipales construisent de nouvelles halles de marché à proximité, et la fermeture du marché situé devant l'église Notre-Dame-des-Victoires s'ensuit en 1880 (Brisson 1990 : 79).

4.1.4 Marché Finlay

À la fin du XVIII^e siècle, le marché Finlay est une simple batture servant de lieu de débarquement pour les usagers du marché de Place-Royale, auquel ils ont accès par la rue de la Place (Laroche 1988 : 7-8). La faible étendue disponible devant l'église Notre-Dame-des-Victoires jumelée à l'achalandage croissant du marché obligent les bouchers à déplacer leurs étaux vers les quais de débarquement.

En 1816, on construit la première halle de marché à cet endroit (Laroche 1988 : 8) (Fig.17). Déjà en 1817 et en 1818, on sent le besoin d'ériger de nouveaux quais afin d'augmenter la surface disponible à la tenue des activités du marché (Laroche 1986 : 8). Mais en 1836, un incendie vient détruire la halle du marché Finlay. Une seconde halle plus spacieuse est alors construite dès 1837 (Fig.18). La même année, la place de débarquement est agrandie. De nouveaux quais sont construits, un long plan incliné, ainsi que quatre escaliers sont aménagés (Laroche 1986 : 8).

En 1838, le marché « bas » prend officiellement le nom de « Finlay Place » (Laroche 1986 : 9). Cette appellation lui vient du nom de William Finlay, homme d'affaires, généreux donateur d'une somme de £1000 pour l'amélioration du marché de la Basse-Ville (Drolet 1967 : 82). Comme nous l'avons vu précédemment, c'est en 1841 que l'on aménage sur le quai Saint-André, une halle destinée exclusivement à la vente au détail du poisson (Bergeron 1994 : 18 ; Laroche 1986 : 9) (Fig.19).

En 1850, les quais sont de nouveau allongés, et l'année suivante, on démantèle les halles existantes, puis on érige une imposante halle, le « Market Hall » (Laroche 1986 : 9) (Fig.20). Bien que l'édifice soit de grandes dimensions, il n'arrive pas à abriter tous les vendeurs, et en 1855, une halle ouverte est construite. Quelques étaux supplémentaires sont érigés en 1880. En novembre 1906, la ville adopte un règlement sanctionnant l'abolition du marché (Laroche 1986 :10). Le mois suivant, la halle est démolie pour faire place à un espace de stationnement. Le marché se transporte alors tout près, au marché Champlain (Laroche 1988 : 8).

4.1.5 Marché Champlain

Le marché Champlain est érigé près du havre du Cul-de-Sac. À l'origine, le site sert de chantier pour la réparation des navires (Drolet 1967 : 81). Devenu nuisible à la santé publique, l'endroit est transformé en débarcadère pour les traversiers et les autres bateaux. Plus tard, la ville y fait construire des quais et des édifices. Le marché Champlain a été nommé ainsi, afin de commémorer le 250^e anniversaire de la fondation de Québec, fête survenue au cours de la construction de la halle du marché.

En 1853, la construction de la halle commence. Les travaux se termineront en 1860 (Drolet 1967 : 81) (Fig.21-22). Afin de réduire les coûts de la construction, on utilise même des matériaux provenant des ruines de l'édifice de l'ancien parlement, incendié en 1854 (Drolet 1967 : 82). La halle est détruite par un incendie en 1899, mais le site conserve sa fonction de marché public (Laroche 1986 : 10). Les activités se déroulent désormais en plein air (Laroche 1988 : 8), et ce, jusqu'à sa fermeture en 1912 (Bergeron 1994 : 34).

4.1.6 Autres marchés

Les trois places de marché que nous venons de décrire sont celles situées le plus près du site à l'étude, l'îlot Hunt (Fig.23), mais au XIX^e siècle, la ville de Québec voit ses places de marché se multiplier, et ce, autant à l'intérieur des murs, qu'en Basse-Ville ou dans les faubourgs. Nous tenons à décrire brièvement et à localiser ces différents marchés, puisqu'il n'est pas impossible qu'à l'occasion, les habitants de l'îlot Hunt s'y soient rendus pour s'approvisionner.

Le marché de la Haute-Ville

Le marché de la Haute-Ville est situé, depuis le Régime français, sur la place de la cathédrale (Drolet 1965 : 106). En 1806, on entreprend la construction de la première halle (Fig. 24). De forme circulaire, elle vient bouleverser le concept retenu jusque-là. En effet, les étaux ne s'ouvrent désormais plus sur la place de marché, mais sur un espace public à l'intérieur de la

halle, où les gens circulent à l'abri en faisant leurs achats (Bergeron 1994 : 12). Ce modèle aura peu de succès auprès de la population, et dès 1815, la halle est détruite (Bergeron 1994 : 13).

Une seconde halle est construite en 1818 (Fig.25). De forme traditionnelle, elle abrite 17 étaux (Fig.26). Son toit à deux versants, débordant de 1,80m, permet aux clients de circuler à l'abri, tout en demeurant à l'extérieur (Fig.27). Elle sera remplacée en 1844 par une troisième et dernière halle logeant sous son toit 22 étaux de bouchers et un espace réservé à la pesée (Bergeron 1994 : 14) (Fig.28). La structure rectangulaire de la halle est entourée d'une colonnade supportant une projection du toit au-dessus des étaux, créant ainsi un espace semi-intérieur réservé au public (Bergeron 1994 : 14). Cette halle restera en fonction jusqu'en 1877, moment où l'endroit est abandonné au profit du marché Montcalm (Dagneau 1983 : 97 ; Bergeron 1994 : 34).

Le marché Saint-Paul

Afin de désengorger le marché de Place-Royale et le marché Finlay, et pour mieux répondre aux besoins des habitants du quartier Saint-Roch, il était indispensable d'établir un nouveau marché près de la rivière Saint-Charles. La construction du marché Saint-Paul débute donc en 1831 (Drolet 1965 : 113). Situé sur la rue Saint-Paul, entre les rues Ramsay et Saint-Roch, cette nouvelle place de marché dessert toute la ville pour la vente du foin, de la paille, de la chaux, des bestiaux et du bois (Drolet 1965 : 113).

Au printemps 1833, les travaux de construction de la première halle débutent (Benoît *et al.* 1988 : 69). Cette halle a un corps principal surmonté d'une coupole et deux petites ailes latérales, abritant également la maison du clerc de marché (Benoît *et al.* 1988 : 69). Détruite par un incendie en 1843, la halle est remplacée dès 1844 par un édifice de bois de 180 pieds de longueur (Benoît *et al.* 1988 : 69). Contrairement au reste du bâtiment, le corps du bureau de pesée est en brique. Desservant la population d'un seul côté, cette seconde halle quitte le centre de la place pour être hypothétiquement située le long de la rue Henderson (Benoît *et al.* 1988 : 69) (Fig.29).

Cette deuxième halle est incendiée en 1845 (Drolet 1967 : 80), et en 1847, la troisième halle du marché Saint-Paul est construite sur l'ancien site de 1833 (Fig.30). Elle comporte un étage de pierre et de brique, son toit est en ardoise, et elle est surmontée d'une coupole (Benoît *et al.* 1988 : 70) (Fig.31). L'utilisation de ces nouveaux matériaux dans la construction des halles a permis de développer un modèle de halle d'inspiration anglaise : des halles fermées présentant un espace de circulation intérieur (Bergeron 1994 : 15). La halle du marché Saint-Paul dessert les habitants du faubourg Saint-Nicolas jusqu'en 1875, moment où le terrain est cédé au réseau ferroviaire de la QMO&O (Benoît *et al.* 1988 : 70).

Le marché Jacques-Cartier

C'est en 1856 que le marché Jacques Cartier ouvre ses portes (Drolet 1967 : 82). Situé entre les rues de la Couronne, Saint-François et Notre-Dame-des-Anges, il dessert la population du quartier Saint-Roch (Fig.32). De 1857 à 1860, on y érige une première halle (Drolet 1967 : 82), laquelle, en plus d'abriter des étaux, loge une salle servant pour les réunions et les fêtes. L'espace disponible dans cette halle devient rapidement insuffisant, et en 1863, on construit une seconde halle plus petite, qui sera démolie en 1911 (Drolet 1967 : 82).

Le marché Berthelot

En 1824, le marché de la Haute-Ville situé devant la cathédrale ne suffit plus à la demande ; la ville se voit donc dans l'obligation d'établir une nouvelle place de marché dans le faubourg Saint-Jean. Quelques mois auparavant, le seigneur et notaire Michel Berthelot d'Artigny avait offert gratuitement un terrain pour l'établissement d'un marché portant son nom; la ville accepte l'offre, et les conditions posées par le donateur (Drolet 1965 : 111). Voici en quoi consistent ces conditions :

«Construction d'une halle et aménagement du terrain aux frais de la ville, ouvertures des rues Berthelot et Lachevrotière, installation d'étaux de bouchers, obligation imposée aux habitants de la rive nord du Saint-Laurent de venir vendre leurs bestiaux à ce marché, privilège exclusif accordé à ce marché dans cette partie de la ville» (Drolet 1965 : 111).

Le marché Berthelot est le moins étendu des marchés, mais aussi le moins achalandé (Drolet 1967 : 83). La construction de sa halle a lieu en 1865, selon les plans de l'ingénieur Baillargé (Drolet 1967 : 83).

Le marché Montcalm

En 1875, la ville de Québec entreprend des travaux d'aménagement importants dans le secteur de la porte Saint-Jean. De chaque côté de la porte, on enlève les glacis, on rase les murs de contrescarpe et de soutènement, et on nivelle le fossé (Côté et Savard s.d. : 74). Le terrain est récupéré par la ville, qui y installe, entre autres, une nouvelle place de marché : le marché Montcalm.

En 1877, le marché Montcalm vient remplacer le marché de la Haute-Ville, situé face à la basilique. Cette même année, la première halle, faite de pierre, est construite (Dagneau 1983 : 97 ; Côté et Savard s.d. : 74) (Fig.33). Devant celle-ci, des trottoirs de bois sont installés, le long desquels les commerçants stationnent leurs voitures et installent leurs étaux (Lapointe 1988a : 68) (Fig.34). Ce marché extérieur prend place dans l'espace compris entre les fortifications à l'est, par la halle au sud, par les pâtés de maisons à l'ouest et par le bastion Saint-Jean et l'immeuble du YMCA au nord (Côté et Savard s.d. : 74).

En novembre 1881, la halle de pierre est endommagée par un incendie. Elle est reconstruite l'année suivante, et demeure en fonction jusqu'en 1930, année où elle est remplacée par le Palais Montcalm (Lapointe 1988b : 36) (Fig.35). Les fondations de la halle sont d'ailleurs réutilisées dans la construction du Palais Montcalm (Lapointe 1988a : 69).

4.2 Les produits offerts

À présent que nous connaissons les principaux lieux d'approvisionnement de la ville de Québec au XIX^e siècle, voyons maintenant quels sont les produits que peuvent se procurer les habitants au marché, ainsi que les espèces qu'ils ont la possibilité de chasser ou pêcher aux environs de la ville. Pour ce faire, nous décrirons brièvement chacune des espèces sauvages (tant ichthyennes qu'aviaires ou mammaliennes), nous déterminerons leur milieu de vie, et, dans la mesure du possible, l'appréciation qu'ont les habitants de leur viande. Pour ce qui est de la faune domestique, nous verrons plutôt sous quelles formes elles est offerte aux consommateurs sur le marché. Nous terminerons cette section par une description des espèces commensales qui côtoient quotidiennement les habitants.

4.2.1 La faune sauvage

4.2.1.1 *Les Poissons*

Les poissons offerts aux habitants de la ville se présentent sous trois principales formes : frais, salés ou séchés (Saint-Pierre et Côté 1990 : 110). Au début du XIX^e siècle le poisson frais est vendu dans les différents marchés de la ville. En 1841, voulant accommoder les poissonniers, les autorités municipales font construire une halle de marché exclusive à la vente du poisson frais, sur le quai Saint-André, à la Basse-Ville (Bergeron 1994 : 17) (Fig.19).

Les poissons qui y sont vendus proviennent de deux endroits ; nous avons les poissons d'eau douce que les pêcheurs de Québec peuvent prendre dans les lacs et les cours d'eau à proximité de la ville, et peut-être même dans ses limites (Nicol 1983 : 19). Certaines espèces anadromes, c'est-à-dire qui grandissent en eau salée mais qui fraient en eau douce au printemps, se retrouvent également dans les eaux douces et peu profondes le long des côtes du Saint-Laurent (Nicol 1983 : 19). C'est donc au printemps qu'on les capture, mais il est possible que ces espèces soient présentes toute l'année et qu'on les pêche en toute saison (Nicol 1983 : 19). Il semble même que la pêche sur glace soit un sport assez répandu à Québec à une certaine époque (Nicol 1983 : 19). Pour connaître en détail les saisons de pêche dans la vallée du Saint-Laurent, on peut

consulter l'ouvrage, de Moussette (1979) qui présente les différentes techniques de pêche employées sur le Saint-Laurent, et par le fait même, les périodes de capture.

Le marché aux poissons offre également des poissons d'eau salée, qui pour la plupart ont presque assurément été pêchés dans le golfe du Saint-Laurent (Savard et Duguay 1990 : 287), ou sur la côte Atlantique (Provencher 1990 : 99). Effectivement, durant la seconde moitié du XIX^e siècle, la quasi-totalité du poisson entrant au port de Québec arrive de Terre-Neuve, de la Nouvelle-Écosse, du Nouveau-Brunswick et du Labrador (Saint-Pierre et Côté 1990 : 110).

Malgré la disponibilité des ressources des provinces maritimes, la ville de Québec achète également du poisson des États-Unis, fournissant jusqu'à 12,5% du poisson frais importé à Québec (Saint-Pierre et Côté 1990 : 110). Cependant, la majeure partie du poisson importé à Québec arrive salé ou séché (Saint-Pierre et Côté 1990 : 110). Contrairement au poisson frais, celui-ci est mis en barils, ce qui permet aux marchands épiciers de les vendre dans leur commerce (Saint-Pierre et Côté 1990 : 210). Il semble même que ces marchands offrent certaines espèces de poissons marinés (Saint-Pierre et Côté 1990 : 210).

Loin de vouloir dresser une liste exhaustive des espèces ichthyennes disponibles aux habitants de la ville de Québec au XIX^e siècle, il nous faut tout de même énumérer les plus fréquemment consommées (Scott : 1954). Parmi les poissons d'eau douce, on retrouve les Achigans (*Micropterus sp*), la Barbue de rivière (*Ictalurus punctatus*), les Brochets (*Esox sp*), les Dorés (*Stizostedion sp*), la Lotte (*Lota lota*), le Maskinongé (*Esox masquinongy*), les Meuniers (*Catostomus sp*), la Perchaude (*Perca flavescens*) et les Chevaliers (*Moxostoma sp*). Du côté des poissons d'eau salée, on retrouve l'Aiglefin (*Melanogrammus aeglefinus*), le Hareng (*Clupea harengus*) et la Morue franche (*Gadus morhua*). Certaines espèces, comme nous l'avons mentionné précédemment, vivent selon les saisons, en eau douce ou en eau salée. Les Poissons anadromes, qui fraient en eau douce au printemps, sont les suivantes : l'Alose savoureuse (*Alosa sapidissima*), le Bar rayé (*Morone saxatilis*), l'Éperlan (*Osmerus sp*), l'Esturgeon noir (*Acipenser*

oxyrhynchus) et le Saumon atlantique (*Salmo salar*). Une seule espèce catadrome, qui fraie en eau salée, existe au Québec : l'Anguille d'Amérique (*Anguilla rostrata*).

4.2.1.2 Les Oiseaux

La Tourte

La Tourte (*Ectopistes migratorius*) a un plumage cendré, et sa queue longue et pointue la distinguent du pigeon biset que l'on connaît aujourd'hui (Martin 1990 : 312). Les mâles ont la gorge rouge, tandis que le plumage des femelles est d'un brun grisâtre (Martin 1990 : 312). Les jeunes ressemblent aux femelles, mais leur plumage présente plus de blanc à la tête, au cou et à l'extrémité des ailes (Martin 1990 : 312). Elles arrivent dans le ciel du Québec au mois de mai, mais c'est au mois de juillet qu'elles s'y trouvent en plus grand nombre (Martin 1990 : 313).

Elles sont si nombreuses à obscurcir le ciel de Québec, qu'on va même jusqu'à parler de fléau. Les curés recourent aux saints patrons, on organise une chasse intensive pour essayer d'en venir à bout (Martin 1990 : 313). D'autres y voient cependant une véritable manne alimentaire. C'est pourquoi, jeunes et vieux, pauvres et riches s'adonnent à la chasse de cet oiseau qui peut même être abattu d'un simple coup de bâton (Martin 1990 : 313). Certaines années, les habitants en tuent en quantité si importante, qu'ils les vendent douze sous la douzaine (Martin 1990 : 316). En effet, pour une douzaine d'oiseaux plumés vendus, les habitants donnent une douzaine d'oiseaux à plumer (Martin 1990 : 316).

Les Québécois raffolent de la chair foncée des Tourtes, d'un goût fort délicat (Martin 1990 : 320). La chair des parents adultes qui arrivent au printemps est moins tendre que celle des pigeonneaux que l'on capture en septembre. C'est pourquoi, on la mange en pâté ou au pot plutôt que rôtie à la broche comme celle des jeunes oiseaux (Martin 1990 : 320). On l'apprête également en soupe ou en fricassée avec de la crème (Martin 1990 : 320). Cette viande fraîche

apporte à la table un peu de diversité au menu de laitages, de légumes et de porc salé (Martin 1990 : 321). Les gens en sont tellement friands, qu'on va même jusqu'à capturer les jeunes tourtes vivantes pour les nourrir, et les vendre au marché, et ce, longtemps après le départ des migrateurs (Martin 1990 : 320). En 1826, une douzaine de tourtes, plumées et vidées se vend de 3 à 5 shillings, c'est-à-dire l'équivalent d'un couple de bons poulets (Martin 1990 : 320).

Malheureusement, la Tourte a une faible capacité de reproduction. Elle ne pond qu'un seul oeuf par année, ou parfois deux (Godfrey *et al.* 1986 : 334). Son faible taux de reproduction jumelé à la chasse intensive de cet oiseau, a contribué à l'extermination de l'espèce à la fin du XIX^e siècle ; la dernière tourte mourut en captivité au États-Unis en 1914 (Martin 1990 : 312).

Le Tétrás des savanes

Le Tétrás des savanes est aujourd'hui appelé tétras du Canada (*Dendragapus canadensis*) (Peterson 1994 : 146). Le mâle a un plumage gris et noir, mêlé de blanc sur la poitrine, avec un sourcil rouge (Martin 1990 : 333). Le plumage de la femelle tire sur le brun-roux (Peterson 1994 : 146). Au XIX^e siècle, les Tétrás vivent dans les forêts de conifères de la vallée du Saint-Laurent. Aujourd'hui, n'ayant pas appris à reconnaître le pas de l'homme, le Tétrás du Canada a fuit dans les régions éloignées, au-delà de l'Abitibi, de Mistassini et de Manicouagan (Martin 1990 : 334).

Son alimentation composée de baies, de graines, de feuilles, de bourgeons et d'aiguilles de pins, de sapins et d'épinettes donne un goût plutôt amer à leur chair. Certains l'apprécient, mais d'autres en décrivent la saveur comme celle de copeaux de pin rouge trempés dans la térébenthine (Martin 1990 : 334).

La Gélinothe huppée

La Gélinothe huppée (*Bonasa umbellus*), également appelée perdrix grise ou perdrix des bois francs, vit dans les forêts de feuillus et de bois mixtes, où elle peut se nourrir de bourgeons de saule, de tremble, de bouleau, de tilleul et d'érable, de feuilles, de graines et de baies de tous

genres (Martin 1990 : 334-335). Cette alimentation variée donne à sa chair blanche et tendre, un goût sauvage particulièrement apprécié.

En 1826, aux marchés de Québec, le prix d'une Gélinothe huppée s'élève à 2 sols, c'est-à-dire le prix de deux poules, de quatre livres de lard ou d'un gros poulet (Martin 1990 : 335). Si l'on considère la quantité de viande fournie par une Gélinothe huppée, on s'aperçoit que ce gibier est plutôt dispendieux. Cependant, la viande de Gélinothe semble entrer dans la composition de mets comprenant aussi d'autres viandes, la soupe au lard et à la perdrix par exemple.

Si l'on peut capturer la Gélinothe avec un simple collet attaché au bout d'un bâton au XVIII^e siècle, il est plus difficile de le faire à mesure que le XIX^e siècle avance. Contrairement au Tétràs des savanes, la Gélinothe huppée a appris à reconnaître le pas de l'homme et a mis au point tout un système de défense (Martin 1990 : 336). Le chasseur doit désormais savoir manier le fusil, et éviter de se faire déjouer par les ruses développées par l'oiseau.

Le Lagopède des saules

Le plumage teinté de brun du Lagopède des saules (*Lagopus lagopus*) devient blanc en hiver, d'où l'appellation perdrix blanche. Il habite sur les rives des cours d'eau, où les saules et les bouleaux nains se trouvent en grand nombre, et dans les franges des zones forestières, où la toundra ne domine pas encore (Martin 1990 : 337). On le retrouve donc en quantité importante tout le long du golfe du Saint-Laurent, de Baie-Saint-Paul à Brador (Martin 1990 : 340). En temps de disette, il représente la survie, du moins pour les riverains (Martin 1990 : 340).

Lorsqu'ils arrivent au Québec pendant l'hiver, les Lagopèdes sont fort gros. Les jeunes sont rôtis, mais la chair noire des adultes n'est bonne qu'en pâté ou au pot (Martin 1990 : 340). Au réveillon de Noël, il est de mise d'entourer l'Outarde d'un cordon de perdrix blanches (Martin 1990 : 340). Avec ses plumes et son duvet, on fabrique des oreillers et des couvertures (Martin 1990 : 340).

Le Bruant des neiges

Autrefois appelé *Plectrophenax nivalis*, le Bruant des neiges est un petit oiseau blanc qui migre au Québec pour l'hiver. On l'aperçoit en grandes bandes au printemps et à l'automne aux environs de Québec, sur la côte de Beaupré et à l'île d'Orléans (Martin 1990 : 348). On le chasse également sur la Côte-du-Sud, jusque dans Kamouraska (Martin 1990 : 348).

Selon les régions, les façons d'apprêter la chair délicate du Bruant peuvent changer. À l'île d'Orléans par exemple, on en fait du ragoût. Dans Charlevoix, on le préfère rôtis à la broche (Martin 1990 : 349). Selon Martin (1990), il était possible, jusqu'à tout récemment, de se procurer du Bruant des neiges, enfilés en couronne, au marché Saint-Roch à Québec.

Les oies

Selon les témoignages des habitants et des visiteurs de la région de Québec au XIX^e siècle, il est très difficile de déterminer avec précision quel gibier est désigné par le terme «oies». Toutefois, il est tout à fait plausible de croire que cette appellation comprend l'Oie blanche ou Oie des neiges (*Chen caerulescens*), l'Outarde ou Bernache du Canada (*Branta canadensis*), et la Barneiche ou Bernache cravant (*Branta bernicla*), toutes présentes à l'époque dans la région de Québec.

Il n'est pas plus aisé de déterminer dans quelles proportions et à quels endroits chaque espèce est présente. Jusqu'au milieu du XIX^e siècle, on suppose que les espèces d'oies sont à peu près également présentes dans leurs aires de repos habituels (Martin 1990 : 350). Mais à partir de 1845, après une période de chasse intensive de plus d'un demi-siècle, une loi, visant à protéger les espèces dont la survie est menacée, crée un déséquilibre parmi les populations d'oies (Martin 1990 : 350). En effet, les espèces protégées, dont l'Oie des neiges, croissent rapidement pour atteindre un nombre jusque-là inconnu (Martin 1990 : 350).

Les produits tirés de la chasse aux oies sont nombreux. En plus de les consommer frais, ou salés pendant l'hiver, on mange aussi les oeufs. Les plumes et le duvet sont pour leur part utilisés dans les articles de literie (Martin 1990 : 353). Si l'on considère qu'une Oie des neiges ou une Bernache peut atteindre 7 ou 8 kilogrammes, cette ressource alimentaire est loin d'être négligeable pour la plupart des habitants.

Les canards

Une fois les tourtes disparues et les oies devenues rares, les chasseurs du Québec se tournent vers les canards (Martin 1990 : 364). Dès le début du XIX^e siècle, les amateurs de chasse de la ville se dirigent vers les marais aux abords de Québec afin d'y débusquer le gibier qui s'y trouve. Mais les habitants des campagnes chassent aussi le canard, en particulier lorsqu'ils habitent le long du fleuve (Martin 1990 : 362, 364).

Il existe plusieurs sous-familles de canards, mais les deux principales sont les barboteurs et les plongeurs (Martin 1990 : 360). Parmi les canards barboteurs les plus chassés, on retrouve le Malard ou Canard colvert (*Anas platyrhynchos*), le noir (*Anas rubripes*), le chipeau (*Anas strepera*), le pilelet (*Anas acuta*), les Sarcelles à ailes vertes (*Anas crecca carolinensis*), les Sarcelles à ailes bleues (*Anas discors*), le souchet (*Anas clypeata*) et le Canard huppé ou branchu (*Aix sponsa*) (Martin 1990 : 360). Chez les plongeurs les plus chassés, on retrouve les Morillons ou Fuligules (*Aythya*), le Garrot commun ou Garrot à oeil d'or (*Bucephala clangula*), l'Harelda kakawi (*Clangula hyemalis*), l'Eider commun ou Eider à duvet (*Somateria mollissima*) et le Canard du Labrador (éteint) (Martin 1990 : 360).

Tout comme les oies, les canards sont non seulement chassés pour leur chair, mais également pour leur duvet et pour leurs oeufs qu'on vend au marché (Martin 1990 : 361). Pour le goût savoureux de leur chair, et pour la quantité de viande qu'ils fournissent, les Canards malards et les Canards noirs sont autant appréciés par les habitants que les oiseaux de petite taille tels la Tourte ou le Bruant des neiges (Martin 1990 : 361).

La Bécassine et la Bécasse

Au début du XIX^e siècle, les voiliers de Bécassines (*Gallinago gallinago*) s'arrêtent, au printemps et à l'automne, sur les rives du Saint-Laurent, et ce, de Tadoussac jusqu'à Montréal (Martin 1990 : 366). Malgré cela, bien peu de gens la chassent. Leurs courts séjours coïncident avec les périodes les plus actives des métiers de la terre, du commerce et de la mer (Martin 1990 : 368). De plus, beaucoup estiment que ce minuscule gibier ne vaut pas la poudre nécessaire pour les tuer. La chasse à la Bécassine est donc plus souvent pratiquée par les habitants des villes, plutôt que par les riverains (Martin 1990 : 368). Au cours du XIX^e siècle, cette activité gagne en popularité, en particulier chez les militaires britanniques. Ce sont également ces derniers qui chassent la Bécasse (*Scolopax minor*), qui connaît bien peu de succès auprès des autres classes de la population (Martin 1990 : 370).

L'Alouette

L'Alouette (*Eremophila alpestris*) fait également partie des oiseaux migrateurs chassés. Arrivée en août, elle est le premier gibier à s'arrêter sur les rivages du Saint-Laurent (Lemoyne 1887 : 169-176). Martin (1990) nous rapporte un épisode de chasse à l'Alouette, telle que vécue et décrite par Lemoyne (1887). Selon lui, les Alouettes peuvent être tuées par centaines, puisqu'il suffit de les abattre alors qu'elles sont attroupées sur les rochers ou sur la rive. En les tirant au sol une première fois, puis une seconde fois lorsqu'elles essaient de s'enfuir, les victimes sont nombreuses.

4.2.1.3 *Les Mammifères*

Le Lièvre

Deux espèces de Lièvre habitent le territoire québécois du XIX^e siècle (Martin 1990 : 323). Il s'agit du Lièvre d'Amérique (*Lepus americanus*) et du Lièvre arctique (*Lepus arcticus*). Bien que ce dernier soit plus gros et plus remarquable que le Lièvre d'Amérique, le fait qu'il habite la toundra lui a permis d'échapper aux chasseurs et aux trappeurs. Malheureusement, le

Lièvre d'Amérique n'a pas eu la même chance ; les sapinières qu'il habite se trouvent à proximité des lieux d'établissement, ce qui le rend beaucoup plus accessible.

Le Lièvre d'Amérique se nourrit principalement de graines et de feuilles de sapinages, dont l'odeur s'imprègne dans sa chair ; sa viande a donc moins bon goût en hiver qu'en été (Martin 1990 : 324). Sa chair demeure toutefois délicate, surtout lorsqu'on la met en pâte ou en civet (Martin 1990 : 325). Pour ce qui est de sa peau, il semble que les habitants ont perdu assez rapidement l'habitude de l'utiliser dans la fabrication des vêtements (Martin 1990 : 325).

L'Original

Mis à part les chasseurs, et quelques agriculteurs qui avaient la chance d'en abattre un sur leur propriété, la viande d'Original (*Alces alces*) est, au XIX^e siècle du moins, pratiquement réservée à la haute société. Sa chair compte parmi les plus appréciées, mais certaines autres parties plaisent particulièrement aux gourmets (Martin 1990 : 215). En effet, le mufle, le palais, la langue et les os à moelle sont également consommés.

Le mufle est à la base d'un mets de luxe, souvent servi à la société raffinée de l'époque (Martin 1990 : 215). C'est un plat très riche, avec une sauce délicieuse, selon une dame de la bonne société (Martin 1990 : 215). Un second témoignage vient renchérir en disant que le mufle est même plus estimé par les gourmets que la tortue verte des mers du Sud (Martin 1990 : 215).

La chair, préalablement séchée et fumée peut également être mélangée au gras et à la moelle, pour être ensuite pilée pour former le pemmican (Martin 1990 : 215). Il est donc facile de comprendre pourquoi cette viande, bien que dispendieuse, se soit retrouvée aux marchés, et qu'elle soit si recherchée par les hôteliers, par la bonne société et par les gourmets.

4.2.2 La faune domestique de consommation

4.2.2.1 *Les volailles*

Les volailles font partie des divers produits offerts par les habitants des campagnes aux marchés de la ville (Saint-Pierre et Côté 1990 : 209). Parmi les espèces domestiques, on retrouve le Poulet (*Gallus gallus domesticus*), bien sûr, mais également la Dinde (*Meleagris gallopavo gallopavo*), l'Oie (*Anser anser*) et le Pigeon biset (*Columba livia*) (Saint-Pierre et Côté 1990 : 209). Ces différents oiseaux peuvent être achetés vivants ou encore morts, têtes et abattis retirés (Yasui 1990 : 252).

Les citadins peuvent également faire l'élevage des volailles dans la cour, à l'arrière de leur maison (Yasui 1990 : 252). Dans ce cas, le Coq est aussi présent sur les lieux, puisqu'il est nécessaire pour la reproduction (Nicol 1983 : 33). Certains possèdent même des colombiers où ils élèvent les Pigeons domestiques (Provencher 1990 : 210). Contrairement à la Tourte, le Pigeon domestique est plus gros et a la chair plus tendre, particulièrement si on tue le pigeonneau lorsqu'il est sur le point d'être sevré (Provencher 1990 : 211). Pour leur part, les Pigeons adultes ne sont jamais gardés plus de quatre ans, et ils sont mangés en fricassée et en pâte, ou mis au pot (Provencher 1990 : 211).

4.2.2.2 *Les bovins, les ovins et les porcins*

Par leur taille, les bovins sont les mammifères domestiques qui produisent le plus de viande. À Québec, au XIX^e siècle, c'est aussi eux qui sont le plus grandement consommés (Yasui 1990 : 48). Leur viande est habituellement servie fraîche ou conservée congelée. Cependant, il est possible, bien que plus rare, de la servir salée (Saint-Pierre et Côté 1990 : 125).

En plus de l'animal adulte (*Bos taurus*), il est possible pour les habitants de se procurer de la viande de Veau (Yasui 1990 : 241). Si l'on considère que les Veaux mâles sont inutiles à la

production des fermes laitières des environs, leur viande peut être vendue à un prix raisonnable selon les quantités disponibles (Yasui 1990 : 241). Par contre, si les propriétaires de fermes vendent leurs animaux en bas âge uniquement pour répondre à la demande, la viande de Veau doit alors être beaucoup plus dispendieuse, et seuls les riches sont en mesure d'en acheter (Yasui 1990 : 241).

Le Porc (*Sus scrofa domesticus*) se retrouve lui aussi fréquemment sur les tables. Tués en bas âge, les Porcs ont la chair particulièrement tendre (Nicol 1983 : 35). Bien qu'elle soit fréquemment servie fraîche, la viande de Porc est également fumée sous forme de jambon. Les habitants peuvent s'en procurer chez les différents marchands épiciers de la ville qui offrent aussi des quarts ou barils de côtés de lard (Savard et Duguay 1990 : 19 ; Saint-Pierre 1990 : 209). La viande de Porc est souvent salée et mise en baril (Saint-Pierre et Côté 1990 : 125). Cette dernière contient probablement des quantités excessives d'ossements (Yasui 1990 : 246). Malheureusement, il n'existe aucune preuve ostéologique qui permet de distinguer les restes de Porc frais de ceux du Porc salé (Yasui 1990 : 246).

Le Mouton (*Ovis aries*) et l'Agneau font eux aussi partie des espèces consommées par les habitants du XIX^e siècle à Québec. La viande de Mouton adulte est cependant plus dure et moins savoureuse que celle de l'Agneau, et elle est probablement vendue moins chère (Nicol 1983 : 36). Au milieu du XIX^e siècle, à New York, le gigot de Mouton est la partie de l'animal qui est vendue la plus chère, mais c'est elle qui représente la portion la plus utile de la carcasse (Yasui 1990 : 249). Malheureusement, il n'existe pas de données de ce genre pour la ville de Québec à la même époque, du moins lors de la rédaction du présent ouvrage.

4.3 Les espèces utilitaires et commensales

4.3.1 Le Cheval

Au XIX^e siècle, le Cheval (*Equus caballus*) est très populaire, et ce, en raison des possibilités qu'il offre pour le travail et le transport. Alors que le boulanger, le laitier, le porteur

d'eau, le vendeur de glace et les colporteurs de tous genres, l'utilisent dans l'exercice de leur métier, certains grands marchands se servent de leur cheval personnel pour transporter leurs marchandises, des quais de la Basse-Ville à leur commerce (Goyette 1998 : 116). En plus d'être utilisés pour les travaux de voirie, il semble que les courses de chevaux soient très populaires l'hiver, dès la formation du pont de glace (Goyette 1998 : 116). L'importance du Cheval est telle qu'en 1860, la ville compte au moins 2000 chevaux, et ce, en partie à cause du grand nombre de charretiers (Drolet 1967 : 84).

Vue l'importance du Cheval dans la pratique des activités quotidiennes des citadins, il ne semble pas que ceux-ci aient tiré beaucoup d'avantages à le consommer. Il est cependant possible que cette pratique ait été en vigueur chez les habitants très fortunés lors d'événements spéciaux, mais ceci ne faisait certainement pas partie des pratiques courantes durant la seconde moitié du XIX^e siècle.

4.3.2 Les Chiens et les Chats

Le Chien

Bien qu'il existe certaines preuves que les habitants de la ville de Québec se soient occasionnellement nourris de Chiens (*Canis familiaris*) à la période historique (Nicol 1983 : 29), il est plus probable que leur présence sur les sites archéologiques soit liée à une toute autre fonction. Tout comme ils le sont aujourd'hui, ils doivent d'abord être de bons compagnons pour les habitants (Fig. 37). Ceci peut probablement expliquer pourquoi les Anglais les amènent souvent avec eux lorsqu'ils émigrent au Canada (Nicol 1982 : 57).

Par contre, il est probable que les chiens ont également joué d'autres rôles. Ils ont pu assurer la garde des différents bâtiments ou servir à la chasse (Nicol 1983 : 30). Lacelle (1979) remarque également que la plupart des officiers de la garnison britannique de la ville de Québec possèdent au moins un chien (Fig.38). Les chiens sont également utilisés comme force motrice pour certains véhicules transportant de petites charges, comme l'eau, le lait, le bois de chauffage ou les provisions d'épicerie (Provencher 1990 : 206-207) (Fig.39-40). Cette utilisation du chien

est souvent rapportée par les voyageurs (Provencher 1990 : 206), et ceux-ci sont appuyés par la riche iconographie sur le sujet.

Il existe également plusieurs chiens errants, du moins, assez pour qu'en 1834, on organise une chasse pour les éliminer (Provencher 1990 : 207). C'est ainsi que du 6 mars au 1er juillet 1834, tout chien en liberté non muselé est abattu, et son propriétaire est passible d'une amende de £2 (Drolet 1967 : 105). Cependant, dès le mois d'avril de la même année, le règlement est rappelé, et ne sera rétabli qu'en juillet 1836 (Drolet 1967 : 105). C'est à ce moment que l'on établit une licence pour les chiens (Drolet 1967 : 105). D'après les licences émises aux propriétaires de chiens en 1855, il semble que les deux quartiers formant la Basse-Ville, c'est-à-dire les quartiers Saint-Pierre et Champlain, comptent la population canine la moins élevée (Provencher 1990 : 207).

Le Chat

Le Chat (*Felis domesticus*) est apporté d'Europe par les premiers missionnaires (Provencher 1990 : 208). Leur introduction est signalée pour la première fois en 1624 (Nicol 1983 : 30). De façon générale, la documentation historique est plutôt muette lorsqu'il s'agit des Chats. Tout comme le Chien, les Chats doivent faire partie de la maisonnée à titre d'animal de compagnie, mais il est fort probable qu'ils se promènent librement dans les rues sans se soucier d'autrui, particulièrement dans les quartiers où les Chiens sont absents (Provencher 1990 : 208). Mais à une époque où la vermine circule couramment dans les rues et s'attaque aux provisions, le Chat est assurément utilisé comme un outil d'importance dans la lutte contre les petits animaux nuisibles (Nicol 1983 : 30), comme les Souris et les Rats.

4.3.3 Le Rat surmulot

C'est avant 1700 que le Rat noir (*Rattus rattus*) fait son apparition en Nouvelle-France (Nicol 1983 : 30). Au cours du XVIII^e siècle, le Rat surmulot (*Rattus norvegicus*), probablement plus prolifique, vient remplacer le Rat noir sur le territoire québécois (Nicol 1983 : 30). La période exacte à laquelle le Rat surmulot est devenu courant à Québec n'est malheureusement

pas encore connue. Cependant, il est plausible de croire que cela se soit produit vers la fin du XVII^e siècle, ou au début des années 1800 (Nicol 1983 : 30).

Jusqu'à maintenant, les analyses des restes fauniques mis au jour dans les sites historiques de la ville de Québec ont permis d'établir que les mammifères domestiques constituent la base de l'alimentation des habitants, tandis que les poissons et la faune aviaire, tant domestique que sauvage, servaient surtout d'aliments d'appoint. Au XIX^e siècle, plusieurs choix s'offrent à eux lorsqu'arrive le moment de s'approvisionner en viande.

L'endroit premier pour se procurer de la viande demeure l'étal du boucher. Celui-ci achète les animaux vivants des fermiers, il les abat, puis les vend au poids dans les différents marchés (Drolet 1965 : 106) (Fig.27-36). Les habitants peuvent s'y procurer autant les parties charnues de la carcasse, que la tête, la queue ou les extrémités (mains et pieds) (Nicol 1983 : 34).

Au début de décembre, les cultivateurs font boucherie, et apportent la viande congelée au marché (Provencher 1990 : 98). Ils disposent les carcasses de Mouton debout, les pattes arrière enfoncées dans la neige (Provencher 1990 : 98). Cette viande est entreposée dans les greniers, et les habitants la dégèlent dans l'eau froide avant de la cuire (Provencher 1990 : 98).

Au milieu du XIX^e siècle, les marchands épiciers vendent eux aussi de la viande, mais en plus petite quantité (Saint-Pierre et Côté 1990 : 209). Il est probable que celle-ci soit importée, principalement des États-Unis (Saint-Pierre et Côté 1990 : 110), alors que les bouchers offrent essentiellement des produits locaux (Saint-Pierre et Côté 1990 : 209). Finalement, il est possible que certains habitants de la ville élèvent eux-mêmes leurs animaux et les font ensuite abattre pour les consommer (Yasui 1990 : 242).

Une fois abattu, l'animal est découpé en morceaux plus ou moins importants (Yasui 1990 : 243). Selon Deetz (1977), c'est à partir de la fin du XVIII^e siècle que l'usage des scies dans les boucheries devient courante. L'utilisation de ce nouvel outil permet donc de débiter les carcasses

en portions individuelles. Nous verrons plus en détail, dans le chapitre suivant, les différentes coupes de boucherie en usage au XIX^e siècle. Toutefois, nous pouvons immédiatement mentionner que, tout comme aujourd'hui, les différentes parties de l'animal produisant la viande de meilleure qualité sont vendues plus chères, et que la langue et la cervelle sont également consommées (Yasui 1990 : 242).

CHAPITRE V

L'ANALYSE DE L'ASSEMBLAGE ARCHÉOZOOLOGIQUE

Nous voici donc rendue à la présentation de l'assemblage archéozoologique lui-même. Nous décrirons d'abord les diverses méthodes en usage en archéozoologie auxquelles nous avons eu recours pour notre analyse, afin de bien comprendre sa composition. Ensuite, nous établirons les différents éléments qui serviront de point de comparaison afin de déterminer les changements survenus dans l'assemblage au cours de la période 1850 à 1900. Chacun de ces critères sera présenté brièvement, mais l'ensemble des données de base sera présenté sous forme de tableaux. En dernier lieu, nous nous attarderons à la répartition qualitative et quantitative des espèces, à leur fréquence relative, et également à la distribution des parties du squelette de même qu'à la découpe bouchère, et ce, pour chacune des périodes d'utilisation de la fosse.

5.1 Le choix et la représentativité de l'échantillon

Les fouilles archéologiques menées par le chantier-école de l'Université Laval sur le site de l'îlot Hunt en 1995 ont permis de mettre au jour une quantité appréciable de vestiges osseux. Cet assemblage archéozoologique comprend près de 11 000 restes, c'est-à-dire des ossements ou fragments d'os, et des dents. Ceux-ci ont principalement été retrouvés dans les deux sections de la fosse du système sanitaire (16C26/16D200) (Fig.12) décrite précédemment au chapitre II.

Afin d'arriver à vérifier notre hypothèse voulant que l'augmentation du niveau de vie connu par les habitants de l'îlot Hunt au cours de la seconde moitié du XIX^e siècle se reflète

dans leurs habitudes de consommation des produits carnés, il n'a pas été nécessaire pour nous d'utiliser la totalité de ces restes fauniques. De plus, le temps que nous avons à accorder à la réalisation de cette étude nous obligeait également à réduire ce nombre. C'est pourquoi nous avons prélevé un échantillon parmi les restes mis au jour.

Ce sous-assemblage se devait d'être représentatif de l'ensemble des ossements retrouvés, et ce, tant par la nature de son contenu que par sa taille. Afin de minimiser les risques de subjectivité dans le choix des ossements, soit en raison de leur taille, de leur fréquence ou de leur état de conservation, nous avons retenu d'étudier 50% du matériel osseux. Pour ce faire, nous avons utilisé l'inventaire du matériel effectué en 1995. Les restes fauniques de chacun des lots avaient alors été regroupés en trois grandes catégories : les Mammifères, les Oiseaux et les Poissons. À partir du nombre de restes inventoriés pour chacune des catégories, nous avons choisi au hasard environ la moitié des ossements, et ce, pour chacun des 59 lots contenus dans la fosse. Ainsi, nous nous sommes retrouvés avec un sous-assemblage s'approchant de 50% de l'assemblage initial, soit près de 4600 ossements et dents.

5.2 Les procédés techniques

5.2.1 Le mode de dépôt et d'enfouissement

Comme nous l'avons vu précédemment (cf. chapitre II), notre échantillon provient d'une fosse constituée de deux caissons de bois (16C26/16D200), et aménagée dans le remblai déposé à l'est de la première batterie Dauphine (Fig.10). Les restes fauniques qui s'y trouvent, sont presque entièrement constitués de déchets culinaires, produits par les habitants entre 1850 et 1900. Grâce aux artefacts retrouvés dans la fosse avec les ossements, il a été possible de circonscrire dans le temps et dans l'espace cinq grands épisodes de rejets (cf. chapitre II).

Les habitants de l'îlot Hunt déposent quotidiennement leurs déchets dans la fosse, qui malgré son grand volume, se remplit relativement rapidement, de là la nécessité de la vidanger périodiquement de son contenu. En effet, bien qu'aucun règlement municipal n'oblige la vidange

annuelle des fosses avant 1866, il semble que cette opération soit pratiquée, du moins occasionnellement, dès les années 1850 à l'îlot Hunt (Bouchard 1997 : 32), et ce, jusqu'à l'abandon définitif du système vers 1875 (Bouchard 1997 : 36). Un des dépôts est d'ailleurs constitué de la partie restante de la vidange partielle du contenu de la fosse. Il n'existe cependant aucune preuve de la régularité de cette pratique, telle qu'exigée par le règlement de 1866.

Dès sa construction vers 1850, la fosse est recouverte d'un assemblage de bois, tenant vraisemblablement lieu de couvercle ou de trappe, qu'on soulève pour jeter les déchets ou pour la vidanger (Goyette 1994 : 9 ; Goyette 1998 : 69). Ce dispositif, avant tout aménagé pour des questions d'hygiène et de sécurité, a également joué un rôle important dans la conservation des vestiges osseux. En effet, ce couvercle a permis de préserver les ossements d'une partie des nombreux facteurs extérieurs qui favorisent leur détérioration ou leur disparition.

5.2.2 La perte taphonomique

Jusqu'à maintenant, nous avons vu comment et à quel moment la fosse a été construite, l'époque et les gens qui l'ont utilisée, donc dans quelles conditions les ossements ont été rejetés et enfouis. Il importe maintenant de nous attarder aux différents agents qui influencent la conservation des restes fauniques suite à leur dépôt dans le sol. Nous pourrions ainsi déterminer les éléments susceptibles d'avoir causé des pertes dans l'assemblage ostéologique de l'îlot Hunt.

Quatre grands facteurs interviennent dans le procédé de conservation/destruction des restes fauniques : l'os lui-même, l'homme, les animaux et la nature. L'interaction de ces trois derniers éléments, jumelée à l'état de l'os lors de son dépôt dans le sol, fait en sorte que l'assemblage osseux connaît des transformations post-dépositionnelles ayant des répercussions sur la composition même de l'assemblage. Il est donc essentiel d'en tenir compte lors de notre analyse du matériel.

L'os

L'état de l'os lors de son dépôt dans le sol est très important, puisqu'il est responsable, du moins en partie, des possibilités de survie de l'os. Contrairement à ce que l'on pourrait penser, la conservation n'est pas directement reliée à la grosseur de l'os, ou encore à la classe animale (Mammifères, Oiseaux, Poissons). En effet, à l'intérieur d'une même classe, les rythmes de décomposition ne sont pas les mêmes pour les différents os, et ce, indépendamment de la grosseur de l'animal. Par contre, l'âge de l'animal entre en ligne de compte.

En fait, tout repose sur la structure de l'os, sur sa densité. Par exemple, chez les Mammifères, la porosité de l'os est plus grande que chez les Oiseaux. Les os de Mammifères offrent donc plus de portes d'entrée aux micro-organismes et aux éléments chimiques du sol qui favorisent leur décomposition et sont donc susceptibles de se dégrader plus rapidement. Cette densité est de plus, fort influencée par l'âge de l'animal ; plus les animaux sont jeunes, plus leurs os sont poreux. Mais des éléments extérieurs peuvent également changer la densité d'un os.

En effet, la combustion de la portion organique de l'os entraîne elle aussi une augmentation graduelle de la porosité (Cossette 1995 : 278). Une étude menée par Knight (1985) sur l'influence de l'acidité des sols sur la décomposition des ossements, a bel et bien démontré que les os plus denses se conservent plus longtemps dans les sols acides, et que les os des jeunes animaux, étant plus poreux, se décomposent plus rapidement. Il est donc essentiel de tenir compte au départ de la structure de l'os lors de son dépôt dans le sol, afin de comprendre jusqu'à quel point les facteurs extérieurs influencent sa décomposition.

L'homme

L'homme agit sur les ossements, bien avant qu'ils ne soient enfouis. Les modifications qu'il apporte ont une influence directe sur la conservation des ossements eux-mêmes, mais également sur la présence ou l'absence de certains éléments anatomiques sur le site. De plus, ses

habitudes culturelles le forcent souvent à poursuivre ses interventions une fois les ossements rejetés dans la fosse, entraînant une perte supplémentaire.

Au XIX^e siècle, les bouchers vendent leur viande sous différentes formes : des carcasses complètes (tête et extrémités en moins), des quartiers, ou encore des portions individuelles. Les volailles sont également offertes complètes (vivantes), mais il est possible de se les procurer mortes, tête et abattis enlevés. C'est donc dire qu'au moment où les habitants se procurent leur viande, il existe déjà certaines pertes au niveau des éléments anatomiques, résultant entre autres des opérations nécessaires au travail du boucher. Les ossements qui demeurent en place sont souvent soumis à la scie et aux différents outils de désarticulation, traitement pouvant provoquer certaines fractures (Marshall 1989 : 16).

Les divers procédés de cuisson de la viande produisent eux aussi des effets sur les ossements. En fait, ce n'est pas tant la manière de faire cuire la viande qui est importante, mais l'intensité de la chaleur à laquelle l'os est soumis. La matière osseuse est composée d'une fraction organique, et d'une fraction minérale (Cossette 1995 : 275). Ces deux composantes subissent des transformations physiques et chimiques si elles sont soumises à la chaleur (Cossette 1995 : 275-276). Ce sont donc les microstructures de l'os qui sont modifiées les premières (Marshall 1989 : 18). Pour leur part, les macrostructures sont plus ou moins altérées, selon la quantité, l'intensité, et la proximité de la source de chaleur, mais également selon la présence ou l'absence de chair sur l'os exposé (Marshall 1989 : 18). L'apparence de l'os (couleur) change, et il est facile de l'observer. Donc, lorsque les habitants font cuire la viande au four, la font bouillir, ou rôtir, la chaleur atteint les structures de l'os elles-mêmes, et par conséquent ils altèrent les chances de conservation des ossements.

Les animaux

Nous entendons ici par animaux, les carnivores et les rongeurs, qui viennent chercher dans les ossements rejetés, une source d'alimentation. En effet, les carnivores s'attaquent aux os bien évidemment pour la chair qui y est restée attachée, mais également pour en extraire la

moelle, tandis que les rongeurs consomment essentiellement l'os pour les sels minéraux qu'il contient. Par leurs habitudes de consommation, chacun d'eux contribue à modifier le matériel ostéologique lui-même, mais également la composition de l'assemblage ostéologique.

Prenons le Chien (*Canis familiaris*) comme exemple. Celui-ci ronge surtout les extrémités des os longs en se dirigeant vers le centre (Marshall 1989 : 19), afin d'atteindre la moelle qui s'y trouve. Il écrase littéralement l'os jusqu'à ce qu'il se fracture. Les os des animaux immatures sont plus souvent consommés, et ce, principalement parce qu'ils sont plus faciles à mâcher et qu'ils sont plus nutritifs (Marshall 1989 : 19). De plus, il a été démontré qu'un chien de taille moyenne peut dévorer totalement les os de Poissons, d'Oiseaux et de Mammifères de petite taille et peut également détruire les portions identifiables des os d'animaux de taille moyenne (Lyon 1970 : 214). Mais le Chien n'agit pas nécessairement sur les lieux exacts où il a trouvé les ossements. Il peut transporter les os dans un endroit où il pourra savourer son repas en toute tranquillité. En détruisant ainsi les ossements, ou encore en les retirant des dépôts, le Chien, et les autres carnivores, causent des pertes importantes à l'assemblage osseux.

Les marques laissées par les rongeurs sur les ossements sont facilement reconnaissables. Leurs incisives forment des sillons pairs, peu profonds, dont la largeur diffère d'une espèce à l'autre. On peut les retrouver sur tous les éléments du squelette, mais il est plus fréquent de les voir sur les diaphyses des os longs. Contrairement aux carnivores, leur action sur les os n'est que partielle, et pas totalement destructrice. Cependant, ils peuvent eux aussi transporter les ossements à l'extérieur du site, entraînant les conséquences que l'on connaît.

La nature

Une fois rejetés, les ossements sont soumis aux forces physiques de la nature. Elles ont pour but de dégrader ces rebuts organiques, afin de nettoyer la surface terrestre (Cossette 1995 : 293). L'air, le vent, le soleil, la pluie, la température, l'eau, la glace, le gel, le dégel et la nature du sol sont tous des facteurs qui altèrent la surface et même la structure de l'os, et ce, de

nombreuses façons. Le type et le degré de transformation provoquée par ces agents dépendent donc directement des conditions climatiques du lieu où ils sont déposés.

L'érosion climatique, communément appelé *weathering*, regroupe l'ensemble des modifications produites par l'exposition des os au vent, au soleil et à la pluie. Selon Behrensmeyer (1978), l'érosion climatique comprend plusieurs stades. Selon le stade atteint, le degré de détérioration diffère, allant des simples craquelures, à la désintégration complète, en passant par l'exfoliation de la surface externe de l'os (Cossette 1995 : 280). Pour sa part, une exposition prolongée au vent et aux particules qu'il transporte, peut polir la surface de l'os et l'arête des fractures (Marshall 1989 : 20). Cependant, les effets d'une telle abrasion sont directement reliés à la grosseur des particules qui causent cette abrasion (Marshall 1989 : 20).

Le sol où sont enfouis les ossements joue également un rôle d'importance dans la conservation des ossements. La composition physique du sol, sa compacité, son degré d'acidité, le gel et le dégel agissent tous, à leur façon, dans les processus de modification et de dégradation des ossements (Marshall 1989 : 21). Leurs effets sont de diverses natures : compactage pouvant entraîner des déformations, la formation de concrétions, la cristallisation, des fractures, la décoloration, la perforation et même la désintégration complète (Marshall 1989 : 21). Les micro-organismes présents dans le sol sont aussi à considérer, puisqu'ils interviennent principalement dans les premiers stades de la décomposition.

5.2.3 Les déficits dus aux méthodes de fouille et de récupération

Lors des premières fouilles archéologiques menées par le chantier-école de l'Université Laval sur le site de l'îlot Hunt en 1991, l'ensemble du site fut localisé d'après une première ligne de base d'orientation est-ouest, et une seconde ligne de base, perpendiculaire à la première et d'orientation nord-sud, le tout formant un ensemble de coordonnées cartésiennes (Leclerc 1998 : 11). Tout au long des cinq campagnes de fouilles qui se déroulèrent sur le terrain, les tranchées de fouilles furent localisées en fonction de ces deux lignes de base, graduées au mètre.

Le principe de toute excavation est d'enlever les différentes couches de sol superposées dans l'ordre inverse où elles ont été déposées (Barker 1977 : 65). Afin de pouvoir reconstruire, en théorie du moins, le site couche par couche longtemps après que la fouille ait eu lieu, il est essentiel d'enregistrer chacune de ces couches avec le plus de précision possible (Leclerc 1998 : 11). La méthode d'enregistrement des données utilisée à l'îlot Hunt est le système de notation Tikal (Bouchard 1997 : 3). Il permet de localiser une couche stratigraphique en trois dimensions, incluant son volume et sa distribution horizontale (Bouchard 1997 : 3). Ce système de référence est composé du code Borden du site (CeEt110), suivi du numéro de l'intervention sur le site (opération). Ensuite, nous retrouvons la lettre correspondant à la tranchée ouverte (sous-opération), et enfin un chiffre identifie le sol ou le vestige à enregistrer (lot) (Bouchard 1997 : 3). Le résultat final donne un code ressemblant à ceci : CeEt110-16D18.

La représentativité d'un échantillon archéozoologique varie en fonction des méthodes de récupération utilisées sur le terrain et en laboratoire (Cossette 1995 : 210). Bien que certains estiment essentiel de tout récupérer, il est pratiquement impossible de le faire (Casteel 1972 : 382). Ce qui importe le plus, ce n'est pas la quantité de restes osseux récupérés, mais bien la qualité de l'échantillon prélevé et les informations qu'on en tire (Cossette 1995 : 211). Il faut alors se demander si le temps et les efforts déployés pour une récupération utilisant des techniques fines de récupération tel la flottation ou le tamisage fin valent les informations supplémentaires obtenues (Cossette 1995 : 211).

Le but de la fouille de la fosse (16C26/16D200) était principalement de documenter l'ensemble de son contenu artefactuel, et non son contenu spécifique en restes osseux. À l'époque, aucune analyse archéozoologique du matériel n'était prévue pour les années suivantes. Il n'apparaissait donc pas nécessaire de procéder au tamisage des sols excavés, puisque dans la plupart des cas, les vestiges que l'on doit mettre au jour sont facilement récupérables avec les méthodes conventionnelles de fouille. C'est pourquoi, la fouille de la fosse fut entièrement et uniquement réalisée à la truelle. Malheureusement, l'utilisation de cette technique entraîne des pertes énormes quant à la quantité des restes osseux récupérés (Cossette 1995 : 211).

Depuis les vingt dernières années, plusieurs expériences de tamisage ont été réalisées. Celles-ci ont démontré de façon convaincante, que les assemblages fauniques recueillis présentent des distributions différentielles, en fonction de la taille des mailles des tamis utilisés, et ce, à plusieurs niveaux (Cossette 1995 : 211). Ainsi, la représentation des cinq classes de vertébrés est grandement affectée par l'utilisation de mailles de tailles différentes. Plus les mailles sont grossières, plus la représentation de la classe mammalienne sera représentée, et ce, au détriment de la classe ichthyenne (Cossette 1995 : 211). De plus, à l'intérieur d'une même classe, la représentation diffère selon la taille des espèces, mais également selon la taille des éléments anatomiques de chacune de ces espèces (Cossette 1995 : 212).

Mises à part les techniques de fouilles et de récupération utilisées, d'autres facteurs interviennent au niveau de la représentativité des taxons dans l'assemblage. En effet, il s'effectue une sélectivité plus ou moins volontaire de la part des fouilleurs sur le terrain. Tout comme les tamis, la sélectivité des fouilleurs se produit au niveau de la classe animale et de la taille des ossements. Mais ils exercent également leur sélectivité sur les ossements selon la possibilité de les identifier. Ainsi, les os plus complets sont en général plus souvent récupérés, au détriment des ossements fortement fragmentés, et ce indépendamment des connaissances archéozoologiques des fouilleurs. Ainsi, une portion importante du matériel osseux est mise de côté, et de précieuses informations sont par conséquent ignorées.

À l'îlot Hunt, les ossements étaient déposés dans un espace clos, limitant l'accès aux animaux, du moins ceux de la taille du Chien, et les protégeant des divers facteurs climatiques. Il est donc plausible de croire que les pertes taphonomiques encourues ont, en ce sens, été limitées. Il nous a malheureusement été impossible d'obtenir de l'information sur l'acidité du sol de la fosse. Il est donc difficile d'évaluer dans quelle mesure ce facteur de décomposition a pu intervenir sur la conservation des ossements. Quoi qu'il en soit, il semble que les pertes taphonomiques les plus importantes découlent non seulement de la vidange du dépôt, mais également des méthodes de fouilles et de récupération. Comme aucune opération de tamisage n'a été effectuée et comme les connaissances archéozoologiques des fouilleurs étaient à toute fin

pratique nulles, nous sommes en mesure de croire que la fouille de la fosse du système sanitaire de l'îlot Hunt présente des lacunes au niveau de la représentation des espèces, et ce, principalement pour la classe ichthyenne.

5.2.4 L'identification

Le processus d'identification zoologique des vestiges osseux composant un assemblage archéozoologique est basé sur une connaissance des caractéristiques ostéologiques spécifiques à chaque taxon ou groupe de taxons apparentés (Cossette 1995 : 297). Comme nous l'avons vu en introduction (cf. méthodologie), cette connaissance peut être obtenue en consultant des guides d'identification, ou encore une collection comparative composée de squelettes désarticulés. C'est donc à l'aide des collections de référence de Parcs Canada, de la faculté de Médecine vétérinaire de l'Université de Montréal et celle de l'Ostéothèque de Montréal que nous sommes arrivée à identifier le matériel osseux de l'îlot Hunt.

Le processus d'identification est cumulatif, dans le sens où chaque pallier apporte un plus grand niveau de précision (Cossette 1995 : 297). C'est principalement ce que recherche l'archéozoologue, tant au niveau zoologique, qu'anatomique et taphonomique (Cossette 1995 : 297). Ainsi, un spécimen osseux peut être identifié du point de vue de la classe animale (Mammifères ou Oiseaux), de l'ordre de grandeur (petit oiseaux), de la famille taxonomique (*Bovidae*), de l'espèce (Boeuf), de l'intégrité (complet ou fragment), de l'élément anatomique (humérus ou tibia), de la latéralité (droit, gauche ou impair), de l'âge, des pathologies, des transformations naturelles (érosion climatique) et des pratiques culturelles (scie). C'est pourquoi, la notion de spécimen «identifiable» présente de nombreuses variations. Certains iront même jusqu'à dire qu'il n'existe pas de restes osseux «non-identifiables» (Binford et Bertram 1977 : 125).

En fait, le degré de précision de l'identification est fortement influencé par divers facteurs intrinsèques aux ossements eux-mêmes, et extrinsèques tels l'expérience de l'analyste, la

disponibilité des collections comparatives et le temps alloué à cette étape de l'analyse (Cossette 1995 : 298). L'un des principaux facteurs intrinsèques aux ossements est le degré de fragmentation du spécimen osseux. En effet, la présence ou l'absence de ces caractéristiques ostéologiques spécifiques permettront de l'identifier d'une manière plus ou moins poussée (Watson 1972 : 224).

Ces caractéristiques ostéologiques propres à chaque espèce ou groupe d'espèces influencent également la précision de l'identification (Cossette 1995 : 299). Les espèces apparentées composant une même famille taxonomique présentent souvent des similarités au niveau de leurs caractéristiques ostéologiques, et elles peuvent être différenciées uniquement à partir de certains éléments anatomiques et parfois même de certaines portions d'éléments anatomiques précises (Cossette 1995 : 299). C'est la raison pour laquelle certains ossements, n'ont pu être identifiés qu'au niveau de la sous-famille, de la famille, du genre ou de l'ordre.

Chez les Mammifères de notre assemblage, 79,75% ont été identifiés à l'espèce, 0,81% à la sous-famille, 0,92% à la famille et 0,18% à l'ordre taxonomique. En ce qui concerne la classe des Oiseaux, les restes osseux ont pu être identifiés au niveau de la famille, de la sous-famille et de l'espèce, dans des proportions respectives de 4,46%, 13,23% et 44,85%. Du côté des restes ichthyens, seulement 34,96% ont pu être identifiés, dont 12,92% à l'espèce. Les autres ossements ont pu être assignés à l'ordre, au genre et à la famille totalisant respectivement 7,84%, 5,72% et 8,47%.

Le taux d'identification est également influencé par le grand nombre d'espèces différentes composant la classe avienne et le grand nombre d'espèces composant chacune des familles et sous-familles comprises dans cette classe animale. De plus, il faut tenir compte, pour les classes mammalienne et avienne, des restes osseux classés par catégories de grandeur. En effet, dans chacun des cas, les restes osseux classés de cette façon représentent 17,91% et 34,23%. Tous ces problèmes reliés à l'identification doivent donc être considérés

lors de l'étude des fréquences relatives et des représentations squelettiques des différents taxons identifiés.

5.2.5 L'enregistrement

L'ensemble des informations se rapportant aux ossements non travaillés de notre sous-ensemble a été enregistré sur des fiches techniques (Fig. 41) en utilisant la codification mise au point par Julien (1982) et l'Ostéothèque de Montréal (Annexe I). Quelques modifications dans la présentation des informations ont toutefois été apportées, afin de mieux répondre aux besoins de la présente recherche.

D'abord, nous retrouvons les informations concernant la provenance de l'os ; l'opération, la sous-opération et le lot (ex. 16C74), et le contexte auquel ce lot appartient. Chaque ossement a été numéroté et catalogué individuellement (CAT), à l'exception des ossements de Poissons. Viennent ensuite les informations portant sur la description zoologique et anatomique des restes osseux. Les variables utilisées sont l'identification zoologique (IDZQ), l'intégrité (Integ), l'identification anatomique (IdAna), la position de l'os par rapport au squelette axial ou appendiculaire (ApAx et CrTPv) et la latéralité (DrGh). La description de l'intégrité comprend une estimation du degré de fragmentation, mais également une description de la portion représentée (Cossette 1995 : 300). Troisièmement, nous retrouvons les diverses altérations subies par les ossements (Alter), ainsi que la localisation de ces altérations sur l'os (LoAlt). Finalement, une dernière section regroupe les observations particulières. Ainsi, les liaisons anatomiques sont notées sous une rubrique spécifique (LiAna), alors que toutes les autres informations pertinentes comme l'âge, déterminé par le degré de fusion des épiphyses ou l'âge d'éruption et d'usure des dents déciduales et permanentes, sont inscrites sous la rubrique «Remarques». Les cas les plus fréquents de liaison anatomique sont ceux des épiphyses pouvant être associées à leurs diaphyses, de dents pouvant être rattachées à des mandibules ou des maxillaires, ainsi que des fragments d'os pouvant être «recollés» (Cossette 1995 : 300). Si les restes osseux présentent une cassure fraîche, ils sont enregistrés comme un seul spécimen accidentellement fracturé (Cossette

1995 : 301). Cependant, si la fracture est ancienne, les deux restes sont considérés comme distincts en liaison anatomique, et ils portent alors chacun un numéro de catalogue différent.

5.2.6 Le relevé des traces

Les ossements découverts dans la fosse du système sanitaire de l'îlot Hunt présentent différents types de traces, que nous pouvons regrouper en quatre catégories. Tout d'abord, les marques de dents de rongeurs, se retrouvant sur 12,96% des ossements, sont les plus nombreuses. Viennent ensuite les traces reliées à la découpe des carcasses (les os sciés, les os coupés et les marques d'outil), présentes sur 8,87% des restes fauniques de l'échantillon (Tableau 4). La troisième catégorie comprend quant à elle, toutes les traces résultant du séjour des restes osseux dans le sol : les os écaillés, les os craquelés, les os perforés et les os oxydés. Ces traces se remarquent sur 1,12% de l'ensemble des restes osseux. Finalement, la dernière catégorie regroupe toutes les traces pouvant découler de la cuisson des aliments : les os noircis ou carbonisés et les os post-carbonisés (0,75% des os) (Tableau 5).

Tableau 4 : Relevé des marques de dents de rongeurs et traces de découpe par épisode de dépôt

Contexte I

Taxons	Md	%	Sc	%	Cp	%	Mo	%
Boeuf (<i>Bos taurus</i>)	5	4,03	7	5,65	3	2,42	2	1,61
Tourte (<i>Ectopistes migratorius</i>)								
Gros mammifères	1	0,81						
Mammifères moyens-gros	1	0,81						
Mouton (<i>Ovis aries</i>)	4	3,23			5	4,03	4	3,23
TOTAL		8,88		5,65		6,45		4,84

Md : Marque de dents de rongeur

Sc : Scié

Cp : Coupé

Mo : Marque d'outil

Contexte II

Taxons	Md	%	Sc	%	Cp	%	Mo	%
Anserinae	1	0,11						
Boeuf (<i>Bos taurus</i>)	29	3,09	48	5,12			2	0,21
Oie des neiges (<i>Anser caerulescens</i>)							1	0,11
Poulet (<i>Gallus gallus domesticus</i>)								
Mammifères moyens-gros	2	0,21						
Mammifères moyens	2	0,21	2	0,21				
Mouton (<i>Ovis aries</i>)	33	3,52	10	1,07	1	0,11		
Gros oiseaux	3	0,32						
Oiseaux moyens-gros	2	0,21					1	0,11
Oiseaux moyens	1	0,11						
Ovicaprinae	3	0,32						
Phasianidae								
Porc (<i>Sus scrofa domesticus</i>)	4	0,42	6	0,64			1	0,11
TOTAL		8,52		7,04		0,11		0,54

Md : Marque de dents de rongeur

Sc : Scié

Cp : Coupé

Mo : Marque d'outil

Tableau 4 (suite) : Relevé des marques de dents de rongeurs et des traces de découpe par épisode de dépôt

Contexte III

Taxons	Md	%	Sc	%	Cp	%	Mo	%
Oie domestique (<i>Anser anser</i>)	1	0,06						
Anatinae	2	0,11						
Aythini	3	0,17						
Anserini	1	0,06						
Anserinae	7	0,4						
Boeuf (<i>Bos taurus</i>)	82	4,67	58	3,3	1	0,06	6	
Oie des neiges (<i>Anser caerulescens</i>)	4	0,23						
Tourte (<i>Ectopistes migratorius</i>)	1	0,06						
Chat domestique (<i>Felis domestica</i>)	1	0,06						
Poulet (<i>Gallus gallus domesticus</i>)	16	0,91					1	0,06
Lièvre d'Amérique (<i>Lepus americanus</i>)	4	0,23						
Dinde (<i>Meleagris gallopavo</i>)	4	0,23						
Gros mammifères	1	0,06	1	0,06				
Mammifères moyens-gros	1	0,06	1	0,06			1	0,06
Mammifères moyens			1	0,06				
Mammifères petits-moyens	1	0,06						
Mouton (<i>Ovis aries</i>)	99	5,63	12		1	0,06	9	
Lapin domestique (<i>Oryctolagus cuniculus</i>)	1	0,06			1	0,06		
Gros oiseaux	30	1,71						
Oiseaux moyens-gros	49	2,79					1	0,06
Oiseaux moyens	1	0,06						
Ovicaprinae	1	0,06					1	0,06
Petits oiseaux	1	0,06						
Oiseaux petits-moyens	11	0,63						
Faisan (<i>Phasianus colchicus</i>)	4	0,23					1	0,06
Phasianidae	1	0,06						
Phasianinae	2	0,11					1	0,06
Porc (<i>Sus scrofa domesticus</i>)	34	1,94	9	0,51			3	0,17
TOTAL		20,7		3,99		0,18		0,53

Md : Marque de dents de rongeur

Sc : Scié

Cp : Coupé

Mo : Marque d'outil

Tableau 4 (suite) : Relevé des marques de dents de rongeurs et des traces de découpe par épisode de dépôt

Contexte IV

Taxons	Md	%	Sc	%	Cp	%	Mo	%
Anserinae	1	0,08						
Boeuf (<i>Bos taurus</i>)	33	2,64	109	8,71			4	
Tourte (<i>Ectopistes migratorius</i>)								
Chat domestique (<i>Felis domestica</i>)	1	0,08						
Poulet (<i>Gallus gallus domesticus</i>)	3	0,24					1	0,08
Gros mammifères			1	0,08	1	0,08		
Mammifères moyens-gros	1	0,08	2	0,16			1	0,08
Mouton (<i>Ovis aries</i>)	40	3,19	10	0,8	1	0,08	10	0,8
Gros oiseaux	2	0,16						
Oiseaux moyens-gros	1	0,08						
Ovicaprinae	4	0,32						
Porc (<i>Sus scrofa domesticus</i>)	10	0,8	4	0,32			2	0,16
TOTAL		7,67		10,1		0,16		1,12

Md : Marque de dents de rongeur

Sc : Scié

Cp : Coupé

Mo : Marque d'outil

Contexte V

Taxons	Md	%	Sc	%	Cp	%	Mo	%
Boeuf (<i>Bos taurus</i>)	4	0,86	29	6,25			1	0,22
Oie des neiges (<i>Anser caerulescens</i>)	2	0,43						
Poulet (<i>Gallus gallus domesticus</i>)							1	0,22
Gros mammifères			1	0,22				
Mammifères moyens-gros								
Mammifères petits-moyens	1	0,22						
Mouton (<i>Ovis aries</i>)	18	3,88	8	1,72			7	1,51
Gros oiseaux	3	0,65						
Oiseaux moyens-gros	2	0,43						
Oiseaux moyens	1	0,22						
Ovicaprinae	1	0,22						
Phasianidae								
Porc (<i>Sus scrofa domesticus</i>)	7	1,51	6	1,29			2	0,43
TOTAL		8,42		9,48				2,38

Md : Marque de dents de rongeur

Sc : Scié

Cp : Coupé

Mo : Marque d'outil

Tableau 5 : Relevé des traces reliées au séjour dans le sol et à la cuisson par épisode de dépôt

Contexte I

Taxons	Nc	%	Ca	%	Pc	%	Ec	%	Cr	%	Pe	%	Om	%	Omm	%	Ox	%
Boeuf (<i>Bos taurus</i>)											1	0,81						
Tourte (<i>Ectopistes migratorius</i>)											1	0,81						
Mouton (<i>Ovis aries</i>)					1	0,81												
TOTAL						0,81						1,62						

Nc : Noirci Ca : Carbonisé Pc : Post-carbonisé Ec : Écaillé Cr : Craquelé Pe : Perforé
 Om : Oxidation minérale Omm : Oxidation minérale/métal Ox : Oxidation d'origine indéterminée

Contexte II

Taxons	Nc	%	Ca	%	Pc	%	Ec	%	Cr	%	Pe	%	Om	%	Omm	%	Ox	%
Poulet (<i>Gallus gallus domesticus</i>)											1	0,11						
Mouton (<i>Ovis aries</i>)							2	0,21					1	0,11				
Mammifères indéterminés							1	0,11										
Mammifères moyens-gros					3	0,32												
Phasianidae					1	0,11												
TOTAL						0,43		0,32				0,11		0,11				

Contexte III

Taxons	Nc	%	Ca	%	Pc	%	Ec	%	Cr	%	Pe	%	Om	%	Omm	%	Ox	%
Boeuf (<i>Bos taurus</i>)	1	0,06			1	0,06												
Tourte (<i>Ectopistes migratorius</i>)											2	0,11						
Poulet (<i>Gallus gallus domesticus</i>)											1	0,06						
Porc (<i>Sus scrofa domesticus</i>)									1	0,06								
TOTAL		0,06				0,06				0,06		0,17						

Tableau 5 (suite) : Relevé des traces reliées au séjour dans le sol et à la cuisson par épisode de dépôt

Contexte IV

Taxons	Nc	%	Ca	%	Pc	%	Ec	%	Cr	%	Pe	%	Om	%	Om	%	Ox	%	
Anatinae																	1	0,08	
Anserinae					1	0,08					2	0,16							
Boeuf (<i>Bos taurus</i>)					1	0,08							21	1,68					
Tourte (<i>Ectopistes migratorius</i>)											1	0,08					3	0,24	
Poulet (<i>Gallus gallus domesticus</i>)											2	0,16							
Mouton (<i>Ovis aries</i>)					2	0,16	1	0,08			1	0,08			1	0,08			
Mammifères moyens-gros					7	0,56									1	0,08		2	0,16
Mammifères moyens															1	0,08			
Porc (<i>Sus scrofa domesticus</i>)					7	0,56									1	0,08			
TOTAL						1,44		0,08				0,48					2	0,48	

Contexte V

Taxons	Nc	%	Ca	%	Pc	%	Ec	%	Cr	%	Pe	%	Om	%	Om	%	Ox	%
Poulet (<i>Gallus gallus domesticus</i>)											1	0,22						
Mammifères moyens-gros					7	1,51												
Phasianidae			1	0,22	1	0,22												
TOTAL				0,22		1,73						0,22						

Nc : Noirci Ca : Carbonisé Pc : Post-carbonisé Ec : Écaillé Cr : Craquelé Pe : Perforé
 Om : Oxidation minérale Omm : Oxidation minérale/métal Ox : Oxidation d'origine indéterminée

Il est vrai que certaines traces laissées par l'exposition des os à une chaleur plus ou moins intense peuvent également être associées à d'autres processus, soit diagénique ou d'érosion climatique (Cossette 1995 : 279). Bien qu'aucun examen particulier des ossements n'ait été effectué dans le but précis de déterminer la cause exacte de ces altérations, il nous a semblé plausible de croire que les changements de la coloration des ossements devaient découler des opérations de cuisson. En effet, étant donné que les ossements étaient déposés dans un endroit clos, à l'abri des intempéries, il est peu probable que l'érosion climatique ait pu les altérer. De plus, si l'érosion climatique avait atteint les ossements, le nombre d'entre-eux présentant des traces serait vraisemblablement plus élevé. Dans le cas présent, aucune concentration d'ossements présentant ces caractéristiques, du moins macroscopiques, n'a pu être décelée. Pour chacun des contextes de dépôt, les restes osseux noircis ou carbonisés et les os post-carbonisés sont répartis verticalement sur l'ensemble du dépôt.

5.2.7 L'estimation de l'âge et du sexe

Dans certains cas, il nous a été possible de déterminer l'âge et le sexe des individus. Pour établir l'âge des animaux, nous nous sommes principalement fondée sur la fusion épiphysaire, sur l'éruption et sur l'usure des dents déciduales et permanentes. Nous avons utilisé le tableau de soudures épiphysaires de Barone (1986), les tableaux d'éruption dentaire de Sisson *et al.* (1945) et les tableaux d'usure dentaire de Grant (1978). Pour le porc, l'étude de Horard-Herbin (1996) nous a permis d'attribuer un âge précis aux stades d'usure dentaire établis par Grant (1978). Il est cependant important de souligner que la maturité ostéologique des espèces actuelles d'animaux domestiques est atteinte beaucoup plus rapidement qu'au XIX^e siècle, et leur taille est également plus grande (Still 1984 : 11).

En considérant le stade d'épiphysation, nous avons distingué pour notre étude, les quatre catégories d'âge suivantes : foetus, jeune (os non épiphysés lorsqu'ils fusionnent relativement jeunes), sous-adulte (ligne d'épiphysation et os non épiphysés lorsqu'ils fusionnent tardivement)

et adulte (fusion épiphysaire complète) (Tableau 6). Étant donné que l'âge auquel se fusionnent les épiphyses n'est pas identique pour tous les os, un même animal peut posséder des éléments anatomiques classés sous plusieurs catégories, et il est important d'en tenir compte. Pour ce qui est du Porc, nous avons été en mesure de déterminer un profil d'abattage plus précis en considérant l'âge d'éruption et l'usure des dents déciduales et permanentes (Tableaux 7-7a-7b).

Au cours de leur vie, les animaux domestiques connaissent une période où la production de viande est à son maximum. Selon Uerpmann (1973), ce point optimal est atteint entre le moment où l'animal est immature et le moment où il devient adulte. En général, c'est précisément à ce moment que les éleveurs les abattent, puisqu'une fois ce stade dépassé, la croissance de l'animal est ralentie et il n'est plus économique pour le propriétaire de continuer de le nourrir (Still 1984 : 33). Cependant, la consommation de jeunes bovins peut représenter un gaspillage en terme de production de viande. C'est la raison pour laquelle, la viande de Veau est plus dispendieuse (Nicol 1982 : 74). Elle est cependant meilleure au goût et beaucoup plus tendre que la viande des animaux plus âgés. Donc, un échantillon d'ossements d'animaux domestiques contenant une plus grande quantité d'éléments osseux d'individus adultes laisse croire que ces animaux étaient utilisés à des fins autres que la production de viande (la laine ou le lait par exemple) (Nicol 1982 : 61), alors que la présence d'individus juvéniles en quantités importantes laisse penser que les occupants étaient d'un statut socio-économique plutôt élevé.

Certaines espèces animales présentent des dimorphismes sexuels que nous utilisons lors de la détermination du sexe des individus qui composent notre assemblage. Dans la présente étude, peu d'indices relatifs au sexe ont pu être remarqués. Chez les Mammifères domestiques, seules quelques canines de Porc ont permis de déterminer le sexe de certains individus ; la canine de porc mâle étant beaucoup plus longue que celle de la femelle. Chez les Oiseaux domestiques, nous avons été en mesure d'identifier quelques restes de Poulets mâles (coqs), grâce aux saillies osseuses (ergot) fixées à leurs os tarsométatarsiens. La présence de Poulets mâles indique

habituellement qu'on s'adonne à l'élevage, puisque ceux-ci sont généralement gardés pour la reproduction (Nicol 1983 : 33). Cependant, les chapons (coqs castrés) ont également des ergots, bien que ceux-ci soient uniquement engraisés pour être mangés.

Tableau 6 : Répartition des restes osseux du Boeuf, du Mouton et du Porc selon les catégories d'âge par épisode de dépôt (d'après la fusion épiphysaire)

Contexte I

Taxons	Foetus	%	Jeune	%	S-A	%	Adulte	%
Boeuf (<i>Bos taurus</i>)	1	9,09	8	72,73	1	9,09	1	9,09
Mouton (<i>Ovis aries</i>)	0	0	8	47,06	4	23,53	5	29,41
Porc (<i>Sus scrofa domesticus</i>)	0	0	3	60,00	0	0	2	40,00

Contexte II

Taxons	Foetus	%	Jeune	%	S-A	%	Adulte	%
Boeuf (<i>Bos taurus</i>)	3	11,11	23	85,19	0	0	1	3,7
Mouton (<i>Ovis aries</i>)	0	0	32	84,21	1	2,63	5	13,16
Porc (<i>Sus scrofa domesticus</i>)	0	0	10	90,91	1	9,09	0	0

Contexte III

Taxons	Foetus	%	Jeune	%	S-A	%	Adulte	%
Boeuf (<i>Bos taurus</i>)	2	3,33	48	80	3	5	7	11,67
Mouton (<i>Ovis aries</i>)	0	0	49	66,22	2	2,7	23	31,08
Porc (<i>Sus scrofa domesticus</i>)	1	7,14	11	78,57	1	7,14	1	7,14

Contexte IV

Taxons	Foetus	%	Jeune	%	S-A	%	Adulte	%
Boeuf (<i>Bos taurus</i>)	5	6,02	61	73,49	11	13,25	6	7,23
Mouton (<i>Ovis aries</i>)	0	0	37	77,08	3	6,25	8	16,67
Porc (<i>Sus scrofa domesticus</i>)	0	0	10	90,91	1	9,09	0	0

Contexte V

Taxons	Foetus	%	Jeune	%	S-A	%	Adulte	%
Boeuf (<i>Bos taurus</i>)	0	0	14	93,33	0	0	1	6,67
Mouton (<i>Ovis aries</i>)	0	0	11	84,62	1	7,69	1	7,69
Porc (<i>Sus scrofa domesticus</i>)	0	0	11	100,00	0	0	0	0

Selon la table de soudure de Barone (1986)

S-A : Sous-Adulte

Tableau 7 : Répartition des restes osseux de Porc selon les groupes d'âge par épisode de dépôt (d'après l'éruption et l'usure des dents déciduales et permanentes)

Stade	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	TOTAL
Âge (mois)	0 à 2	2 à 4	4 à 6	6 à 8	8 à 10	10 à 12	12 à 14	14-16	16-18	18-20	20-22	22-24	24-30	30-36	
NRD	1			0,5	8,5	4	6	5	7	6	5	3,3	1,3	1,3	48,9
%	2,04			1,02	17,38	8,18	12,27	10,22	14,31	12,27	10,22	6,75	2,66	2,66	100
% corrigé*	6,13			3,07	52,15	24,54	36,81	30,67	42,94	36,81	30,67	20,25	2,66	2,66	289,37
Abattage	2,12			1,06	18,02	8,48	12,72	10,60	14,84	12,72	10,60	7,00	0,92	0,92	100
NMI	1			0,5	2	1,5	2	2	1	2	1	1,3	0,3	0,3	14,9
%	6,71			3,36	13,42	10,07	13,42	13,42	6,71	13,42	6,71	8,72	2,01	2,01	100
% corrigé*	20,13			10,07	40,27	30,20	40,27	40,27	20,13	40,27	20,13	26,17	2,01	2,01	291,94
Abattage	6,90			3,45	13,79	10,35	13,79	13,79	6,90	13,79	6,90	8,97	0,69	0,69	100

*L'intervalle de base choisi étant de 6 mois, les intervalles de 2 mois doivent être corrigés afin d'être ramenés à un même intervalle.

Tableau 7a : Abattage du Porc selon le nombre de restes déterminés (NRD)

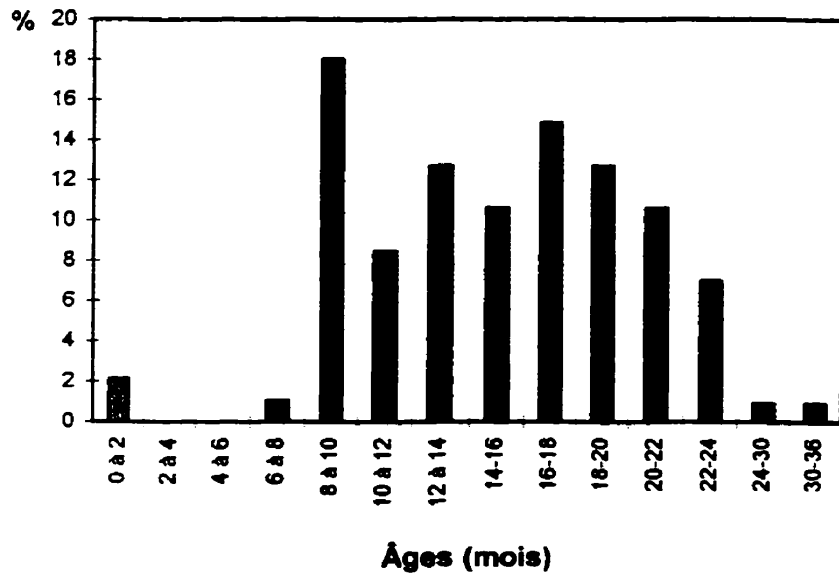
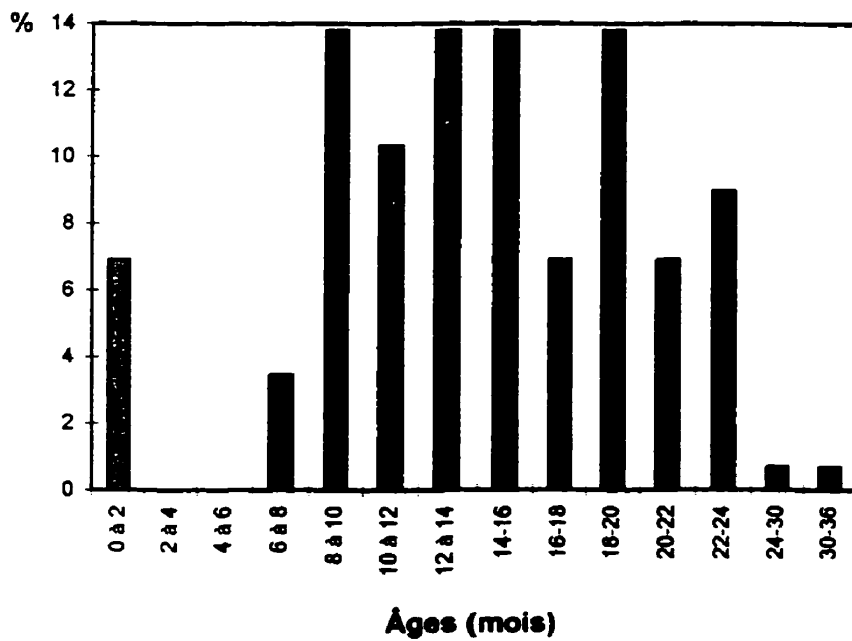


Tableau 7b : Abattage du Porc selon le nombre minimal d'individus (NMI)



5.2.8 Le choix des méthodes quantitatives

Notre étude s'intéresse à la composition de la diète carnée des habitants de l'îlot Hunt durant la seconde moitié du XIX^e siècle. Afin de vérifier si l'alimentation des habitants a connu des transformations en matière de consommation de viande au cours de cette période, nous comparerons le contenu des cinq différents dépôts, et ce, sur la base des fréquences relatives des taxons. Pour rendre compte de la représentation différentielle des taxons à l'intérieur des dépôts, nous utiliserons les deux méthodes quantitatives les plus couramment utilisées par les archéozoologues, soit le calcul du nombre de restes déterminés (NRD) et le calcul du nombre minimal d'individus (NMI).

Le nombre de restes déterminés

Le calcul du nombre de restes déterminés (NRD) est très simple; il s'agit en fait de comptabiliser séparément chacun des restes osseux, peu importe s'il présente ou non des liaisons anatomiques avec d'autres restes. Dans le cas du site de l'îlot Hunt, les valeurs du NRD ont été compilées par contexte de dépôt (Tableau 8), puisqu'il s'agit de la mesure de base à partir de laquelle les unités analytiques seront dérivées.

L'abondance relative des taxons est toutefois affectée par des problèmes d'interdépendance des restes (Cossette 1995 : 433). En effet, certains taxons possèdent quelques éléments anatomiques présentant des caractéristiques morphologiques diagnostiques, plus facilement repérables que d'autres, même lorsque ces éléments sont très fragmentés (Cossette 1995 : 433). Par contre, les éléments anatomiques de d'autres espèces apparentées ne sont souvent pas diagnostiques spécifiquement, même lorsqu'ils sont complets (Cossette 1995 : 433). Les restes osseux composant les différents dépôts du site de l'îlot Hunt ont pu être identifiés à l'ordre, à la famille, à la sous-famille, au genre et à l'espèce taxonomique. Cependant, certains restes osseux identifiés uniquement au niveau de l'ordre pourraient par exemple appartenir au même individu qu'un spécimen identifié à l'espèce. Ce problème peut être réglé en ne considérant que les restes osseux identifiés à l'espèce par exemple ; ceci réduit par contre la

taille des échantillons de façon considérable, et constitue une perte d'information importante (Cossette 1995 : 433).

Tableau 8 : Nombre de restes déterminés (NRD) par épisode de dépôt

Taxons	I	II	III	IV	V
Classe indéterminée (total)			14		4
Iopm (total)		7	14		2
Poissons (total)	3	98	180	149	42
Esturgeons sp. (<i>Acipenser sp</i>)			3	2	2
Anguille d'Amérique (<i>Anguilla rostrata</i>)		2	1	2	2
Alose savoureuse (<i>Alosa sapidissima</i>)		2			
Castostomidae		1			3
Clupeidae			1		
Brochets/Maskinongés (<i>Esox sp</i>)			4		
Gadidae		5	11	13	6
Morue franche (<i>Gadus morhua</i>)	1	7	4	16	
Barbue de rivière (<i>Ictalurus punctatus</i>)		1			
Aiglefin (<i>Melanogrammus aeglefinus</i>)		2	1	4	1
Achigans sp. (<i>Micropterus sp</i>)		11			
Bar rayé (<i>Morone saxatilis</i>)				1	
Chevaliers sp. (<i>Moxostoma sp</i>)				2	
Percida		7	3	24	3
Perchaude (<i>Perca flavescens</i>)				1	
Saumon atlantique (<i>Salmo salar</i>)		3	1	8	1
Dorés sp. (<i>Stizostedion sp</i>)			2		1
Poissons indéterminés	2	57	149	76	23

Iopm : Indéterminé oiseau/petit mammifère

Tableau 8 (suite) : Nombre de restes déterminés (NRD) par épisode de dépôt

Taxons	I	II	III	IV	V
Oiseaux (total)	41	221	647	292	99
Anatidae		1	1		
Anatinae	3	2	5	3	1
Oie domestique (<i>Anser anser</i>)	1	1	3	4	
Oie des neiges (<i>Anser caerulescens</i>)		6	7		6
Anserini			2	1	
Anserinae	4	19	37	29	8
Aythya	2	4	17	6	3
Bernache du Canada (<i>Branta canadensis</i>)			3		
Gélinotte huppée (<i>Bonasa umbellus</i>)			2		
Colombidae	2	6	25	12	
Tourte (<i>Ectopistes migratorius</i>)	8	45	69	81	1
Poulet (<i>Gallus gallus domesticus</i>)	9	33	136	65	21
Dinde (<i>Meleagris gallopavo</i>)	1	5	20	8	4
Phasianidae	2	1	5		3
Phasianinae		1	18	6	1
Faisan (<i>Phasianus colchicus</i>)	3	5	19	12	5
Gros oiseaux	1	20	55	13	9
Oiseaux moyens-gros	3	40	122	20	28
Oiseaux moyens	1	5	14	1	3
Petits oiseaux		8	42	6	
Oiseaux petits-moyens	1	11	32	5	5
Oiseaux indéterminés		8	13	20	1

Tableau 8 (suite) : Nombre de restes déterminés (NRD) par épisode de dépôt

Taxons	I	II	III	IV	V
Mammifères (total)	80	619	902	811	319
Artiodactyles		1	3	1	
Boeuf (<i>Bos taurus</i>)	27	152	247	332	63
Cricetidae		3			
Chat domestique (<i>Felis domestica</i>)	1	2	8	10	4
Lièvre d'Amérique (<i>Lepus americanus</i>)	4	6	14	12	1
Leporidae		7	6		1
Mouton (<i>Ovis aries</i>)	29	163	277	197	79
Lapin domestique (<i>Oryctolagus cuniculus</i>)		1	6	3	
Ovicaprinae	1	9	6	5	1
Rat musqué (<i>Ondatra zibethicus</i>)			1	1	
Rat surmulot (<i>Rattus norvegicus</i>)		82	60	22	16
Sciuridae		7		1	
Porc (<i>Sus scrofa domesticus</i>)	14	66	123	97	57
Renard roux (<i>Vulpes vulpes</i>)			1		
Gros mammifères	1	1	11	4	4
Mammifères moyens-gros	3	103	114	122	87
Mammifères moyens		4	4	1	1
Petits mammifères		4	6	1	2
Mammifères petits-moyens		1	13	1	2
Mammifères indéterminés		7	2	1	1

Le calcul du NRD ne tient donc pas compte du fait que les divers restes osseux identifiés à un même taxon peuvent provenir d'un ou de plusieurs animaux (Cossette 1995 : 441). C'est pourquoi il est nécessaire pour nous d'utiliser une mesure analytique qui se rapproche le plus possible du nombre réel d'animaux représentés par les restes osseux, en particulier en ce qui concerne les Poissons, les Oiseaux et les petits Mammifères. Le calcul du nombre minimal d'individus vise précisément à éliminer les problèmes d'interdépendance, en s'assurant de ne pas comptabiliser le même animal plus d'une fois (Cossette 1995 : 441). Pour ce qui est des Mammifères de grande taille et de taille moyenne, il importe peu pour nous de connaître le nombre d'animaux représentés, puisque nous nous intéressons davantage, dans ces deux cas, à des portions d'individus, c'est-à-dire aux coupes de boucherie. Le calcul du nombre minimal d'individus a tout de même été fait, mais cette mesure analytique est beaucoup moins

significative que dans le cas des Poissons, des Oiseaux et des petits Mammifères, qui bien souvent, étaient achetés entiers.

Le nombre minimal d'individus

Le nombre minimal d'individus (NMI) est le calcul du plus petit nombre d'animaux représentant l'ensemble des restes osseux d'un même taxon dans un assemblage archéozoologique. Compte tenu de l'interdépendance des restes osseux, seuls les restes appartenant à des individus différents sont utilisés (Cossette 1995 : 441). Le calcul de base du NMI consiste à isoler, dans une collection de restes osseux appartenant à un même taxon, le plus grand nombre de restes représentant un même élément anatomique d'un même côté (Cossette 1995 : 441).

Il existe bien sûr plusieurs autres variantes qui multiplient les critères de distinction, et ce, principalement dans le but de contrôler au maximum l'interdépendance des restes osseux et ainsi augmenter les valeurs du NMI. Ainsi, en plus de l'appariement possible ou impossible des éléments, la taille des restes, les catégories d'âges et le sexe des animaux représentés sont pris en considération. Dans certains cas, du moins en théorie, la valeur du NMI pourrait rejoindre celle du NRD, puisque celui-ci représente le nombre maximal d'individus représentés dans l'assemblage (Cossette 1995 : 442). Cependant, il est plus plausible de croire que le nombre réel d'individus se situe entre le NRD et le NMI.

L'utilisation du NMI comme mesure analytique est grandement critiquée, principalement parce que sa valeur change en fonction des unités d'attention choisies. Ainsi, si l'analyste regroupe deux unités jusque-là considérées comme distinctes, les valeurs respectives du NMI des deux unités ne peuvent être additionnées, puisque les restes osseux des deux sous-assemblages peuvent être interdépendants (Cossette 1995 : 442). Nous avons tout de même cru bon de calculer le NMI de chacun des cinq dépôts de la fosse du site de l'îlot Hunt (Tableau 9).

Chaque dépôt a été considéré comme un tout indépendant, bien qu'il soit composé stratigraphiquement de plusieurs lots, qui eux, sont interdépendants. Contrairement aux méthodes traditionnelles de calcul basées sur la plus grande fréquence d'un seul élément anatomique ou d'une portion d'élément anatomique par taxon (Cossette 1995 : 443), nous avons inclus dans notre étude, l'ensemble des restes osseux identifiés pour chacun des taxons, mais seulement au niveau de l'espèce. Le travail étant effectué uniquement à partir des fiches d'enregistrement, il nous était impossible de procéder au calcul des restes identifiés à des groupes de taxons apparentés par exemple. Nous sommes conscients que cette façon de procéder nous prive de certains résultats, mais ces données n'étaient pas essentielles à la démonstration de nos hypothèses, c'est pourquoi nous nous sommes permis de les laisser de côté. Les restes ont donc été regroupés selon les critères suivants : l'élément anatomique, la latéralité, la taille, la morphologie et les catégories d'âges. Ces dernières étaient comme nous l'avons vu précédemment, basées sur la fusion épiphysaire et sur l'âge d'éruption ou d'usure des dents déciduales et permanentes. Les cas les plus évidents d'interdépendance, les liaisons anatomiques, ont également été pris en considération.

Tableau 9 : Nombre minimal d'individus (NMI) par épisode de dépôt

Taxons	I	II	III	IV	V
Poissons					
Anguille d'Amérique (<i>Anguilla rostrata</i>)		1	1	1	
Morue franche (<i>Gadus morhua</i>)	1	1	1	2	
Barbue de rivière (<i>Ictalurus punctatus</i>)		1			
Aiglefin (<i>Melanogrammus aeglefinus</i>)		1	1	1	1
Bar rayé (<i>Morone saxatilis</i>)				1	
Perchaude (<i>Perca flavescens</i>)				1	
Saumon atlantique (<i>Salmo salar</i>)		1	1	1	1
Oiseaux					
Oie domestique (<i>Anser anser</i>)	1	1	3	2	
Bernache du Canada (<i>Branta canadensis</i>)			1		
Gélinotte huppée (<i>Bonasa umbellus</i>)			1		
Oie des neiges (<i>Anser caerulescens</i>)		4	6		2
Tourte (<i>Ectopistes migratorius</i>)	3	8	17	12	1
Poulet (<i>Gallus gallus domesticus</i>)	2	8	14	10	6
Dinde (<i>Meleagris gallopavo</i>)	1	2	8	2	2
Faisan (<i>Phasianus colchicus</i>)	1	2	6	4	2
Mammifères					
Boeuf (<i>Bos taurus</i>)	7	21	21	35	12
Chat domestique (<i>Felis domestica</i>)	1	1	2	1	1
Lièvre d'Amérique (<i>Lepus americanus</i>)	2	2	2	3	1
Mouton (<i>Ovis aries</i>)	5	23	39	26	14
Lapin domestique (<i>Oryctolagus cuniculus</i>)		1	1	1	
Rat musqué (<i>Ondatra zibethicus</i>)			1	1	
Rat surmulot (<i>Rattus norvegicus</i>)		14	9	4	3
Porc (<i>Sus scrofa domesticus</i>)	2	9	11	9	7
Renard roux (<i>Vulpes vulpes</i>)			1		

5.3 L'étude du régime alimentaire

5.3.1 La répartition qualitative et quantitative par contexte

L'étude diachronique des cinq assemblages contenus dans la fosse du système sanitaire de l'îlot Hunt vise à vérifier l'existence de variations au niveau des produits consommés au cours de la seconde moitié du XIX^e siècle, ainsi qu'une relation entre ces modifications et l'augmentation

du niveau de vie des habitants. Les variations des produits sont traitées en ayant recours à deux notions distinctes et quantifiables permettant de caractériser les spectres fauniques étudiés. Tout d'abord, nous discutons de l'élargissement de l'éventail des produits, en considérant la «richesse» des assemblages, c'est-à-dire le nombre de taxons consommés. Ensuite, nous évaluerons les répercussions de l'augmentation du niveau de vie des habitants sur leurs habitudes alimentaires, en considérant l'équilibre de répartition des espèces à l'intérieur des assemblages. C'est la raison pour laquelle, seules les espèces présentes dans les assemblages à titre de composantes du régime alimentaire sont prises en considération.

La richesse des assemblages

Les spectres fauniques des différents dépôts, révèlent que les habitants de l'îlot Hunt pouvaient se procurer une gamme de produits assez diversifiée (Tableau 10). Les assemblages osseux comptent au total cinq espèces de Mammifères, huit espèces d'Oiseaux et 13 espèces de Poissons. Ces espèces n'ont pu être identifiées spécifiquement dans tous les contextes de dépôt, mais il est fort probable que certains restes osseux ne présentant pas de caractéristique diagnostique à l'espèce, nous aient obligé à limiter notre identification au niveau de la famille ou de la sous-famille, et ce, plus particulièrement pour les classes ichthyenne et aviaire. Par conséquent, certaines espèces dont la présence peut sembler exceptionnelle, peuvent en réalité être plus courantes qu'elles ne le laissent croire.

Mis à part le plus ancien dépôt, la taille des assemblages ne semble pas influencer le nombre de taxons identifiés (Tableau 11). En fait, dans le premier épisode de dépôt, ce sont essentiellement les espèces de Poissons qui sont absentes, à l'exception d'un spécimen osseux de Morue franche (*Gadus morhua*) (Tableau 10). Selon nous, nous pouvons davantage attribuer cette absence à la vidange partielle du dépôt dans les années 1850, plutôt qu'à la composition du régime alimentaire des habitants à cette époque. La présence de nombreuses espèces ichthyennes dans les quatre autres dépôts ne signifie donc pas que les habitants ont adopté soudainement de nouvelles habitudes de consommation. Les espèces consommées par les habitants de l'îlot Hunt

au cours de la seconde moitié du XIX^e siècle sont donc diversifiées, mais aucune variation importante dans la composition des assemblages ne peut être observée au cours de cette période.

Tableau 10 : Proportion des taxons composant le régime alimentaire par épisode de dépôt (%NRD)

Taxons	I	II	III	IV	V
Poissons					
Esturgeons sp (<i>Acipenser sp</i>)			0,17	0,16	0,43
Anguille d'Amérique (<i>Anguilla rostrata</i>)		0,21	0,06	0,16	0,43
Alose savoureuse (<i>Alosa sapidissima</i>)		0,21			
Castostomidae		0,11			0,65
Clupeidae			0,06		
Brochets/Maskinongés (<i>Esox sp</i>)			0,23		
Gadidae		0,53	0,63	1,04	1,29
Morue franche (<i>Gadus morhua</i>)	0,81	0,75	0,23	1,28	
Barbue de rivière (<i>Ictalurus punctatus</i>)		0,11			
Aiglefin (<i>Melanogrammus aeglefinus</i>)		0,21	0,06	0,32	0,22
Achigans sp (<i>Micropterus sp</i>)		1,17			
Bar rayé (<i>Morone saxatilis</i>)				0,08	
Chevaliers sp (<i>Moxostoma sp</i>)				0,16	
Percida		0,75	0,17	1,92	0,65
Perchaude (<i>Perca flavescens</i>)				0,08	
Saumon atlantique (<i>Salmo salar</i>)		0,32	0,06	0,64	0,22
Dorés sp (<i>Stizostedion sp</i>)			0,11		0,22
Oiseaux					
Anatidae		0,11	0,06		
Anatinae	2,42	0,21	0,28	0,24	0,22
Oie domestique (<i>Anser anser</i>)	0,81	0,11	0,17	0,32	
Oie des neiges (<i>Anser caerulescens</i>)		0,64	0,4		1,29
Anserini			0,11	0,08	
Anserinae	1,61	2,03	2,11	2,32	1,72
Aythini	3,23	0,43	0,97	0,48	0,65
Bernache du Canada (<i>Branta canadensis</i>)			0,11		
Gélinotte huppée (<i>Bonasa umbellus</i>)			0,17		
Colombidae	1,61	0,64	1,42	0,96	
Tourte (<i>Ectopistes migratorius</i>)	6,45	4,8	3,93	6,47	0,22
Poulet (<i>Gallus gallus domesticus</i>)	7,26	3,52	7,74	5,19	4,53
Dinde (<i>Meleagris gallopavo</i>)	0,81	0,53	1,14	0,56	0,86
Phasianidae	1,61	0,11	0,28		0,65
Phasianinae		0,11	1,02	0,48	0,22
Faisan (<i>Phasianus colchicus</i>)	2,42	0,53	1,08	0,96	1,08

Tableau 10 (suite) : Proportion des taxons composant le régime alimentaire par épisode de dépôt (%NRD)

Taxons	I	II	III	IV	V
Mammifères					
Boeuf (<i>Bos taurus</i>)	21,77	16,22	14,06	26,52	13,58
Lièvre d'Amérique (<i>Lepus americanus</i>)	3,23	0,64	0,8	0,96	0,22
Leporidae		0,75	0,34		0,22
Mouton (<i>Ovis aries</i>)	23,39	17,4	15,77	15,73	17,03
Lapin domestique (<i>Oryctolagus cuniculus</i>)		0,11	0,34	0,24	
Ovicaprinae	0,81	0,11	0,34	0,4	0,22
Porc (<i>Sus scrofa domesticus</i>)	11,29	7,04	7	7,75	12,28

Tableau 11 : La richesse des assemblages

	Somme NRD (espèce)	N taxons
I	93	11
II	570	18
III	975	21
IV	860	19
V	255	13

L'équilibre de répartition

L'examen de la composition faunique des dépôts de la fosse de l'îlot Hunt révèle une assez grande homogénéité des différents contenus au niveau des taxons identifiés. En termes de proportions relatives, ces mêmes taxons présentent toutefois moins de similitude, du moins en ce qui concerne les Poissons et les Oiseaux. En effet, l'abondance des taxons dans les cinq contextes de dépôt connaît plus de variations parmi les espèces ichthyennes et aviaires que mammaliennes (Tableau 10). Ceci peut vraisemblablement être attribué à la diversité des produits disponibles dans la région. En effet, plus le nombre d'espèces offertes est élevé, plus les chances de diversification sont grandes, et par conséquent les risques que les proportions de chacune des espèces soient affectées augmentent. Étant donné que les restes osseux de Poissons sont répartis en 17 taxons, que les ossements d'Oiseaux se divisent en 16 taxons et que les Mammifères ne comptent que cinq taxons, il est facile de comprendre les raisons pour lesquelles les proportions des différents taxons mammaliens subissent moins de variations.

L'ensemble des assemblages connaît également des inégalités quant à la contribution relative des taxons. Cependant, ces inégalités sont constantes et se présentent de la même manière pour tous les contextes de dépôt : la classe des Mammifères est toujours largement dominante, suivie par celle des Oiseaux, tandis que la classe ichthyenne est plutôt faiblement représentée. Bien que les différents assemblages semblent accuser de lourdes pertes au niveau des ossements de Poissons, et ce, principalement en raison des méthodes de récupération, il ne serait pas raisonnable de croire que le nombre de restes osseux supplémentaires auraient fait en sorte de changer la situation. Il est évident que la proportion d'ossements de Poissons présents dans chaque assemblage aurait augmenté, mais il semble que les Poissons auraient tout de même occupé le troisième rang dans le régime alimentaire des habitants.

Chez les Mammifères, les trois espèces les plus fortement représentées sont le Boeuf (*Bos taurus*) (18,43%), le Mouton (*Ovis aries*) (17,86%), et le Porc (*Sus scrofa domesticus*) (9,07%), suivis aux quatrième et cinquième rangs par le Lièvre d'Amérique (*Lepus americanus*) (1,17%) et le Lapin domestique (*Oryctolagus cuniculus*) (0,14%). Du côté des Oiseaux, la préférence semble aller du côté du Poulet (*Gallus gallus domesticus*) (5,65%) et de la Tourte (*Ectopistes migratorius*) (4,37%). Pour ce qui est des Poissons, les espèces privilégiées sont la Morue franche (*Gadus morhua*) (0,61%), le Saumon atlantique (*Salmo salar*) (0,25%) et l'Anguille d'Amérique (*Anguilla rostrata*) (0,17%). Il faut toutefois prendre en considération que plusieurs identifications des restes osseux d'Oiseaux et de Poissons, n'ont pu être faites qu'au niveau du genre, de la famille ou de la sous-famille. Ainsi, chez les Oiseaux, le groupe des Oies/Bernaches, à l'exception de l'Oie domestique (*Anser anser*), arrive au troisième rang avec 3,20%, suivi par les Phasianidae et Phasianinae (*Phasianus colchicus* inclus) avec 2,11%. Il en est de même pour les Poissons : les diverses espèces d'Achigans (*Micropterus* sp.) qui n'ont pu être identifiées spécifiquement comptent pour 0,23%, devançant ainsi l'Anguille d'Amérique.

En considérant les pourcentages des taxons pour chacun des contextes de dépôt, on constate que les cinq espèces qui constituent la base de l'alimentation des habitants de l'îlot Hunt, occupent généralement les mêmes rangs pour l'ensemble des épisodes de dépôt (Tableau

12); on retrouve dans l'ordre, le Mouton, le Boeuf, le Porc, le Poulet et la Tourte. À une seule reprise le Boeuf est en tête, et dans un seul contexte le Poulet devance le Porc. Les quatrième et cinquième rangs sont toutefois occupés tour à tour par la Tourte et le Poulet. Du côté de la composition du régime alimentaire d'appoint, aucune tendance générale ne peut être observée ; les espèces des différentes classes animales se partagent les rangs à tour de rôle. Par contre, les derniers rangs sont majoritairement occupés par les diverses espèces de Poissons.

5.3.2 La fréquence relative des espèces

5.3.2.1 *Les espèces sauvages*

L'ensemble des assemblages mis au jour dans la fosse du système sanitaire de l'îlot Hunt compte près de 21,00% de restes osseux appartenant à des espèces sauvages (Tableau 13). Celles-ci se répartissent de la façon suivante : 17 taxons ichthyens, cinq taxons aviaires et six taxons mammaliens. Cependant, un seul des taxons de Mammifères est destiné à l'alimentation : le Lièvre d'Amérique (*Lepus americanus*). Les autres restes mammaliens proviennent d'espèces commensales, ou encore achetées principalement pour leur fourrure (*Ondatra zibethicus* et *Vulpes vulpes*). Cependant, il faut noter que la chaire du Rat musqué (*Ondatra zibethicus*) est également comestible, et dans la région du lac Saint-Pierre, on en vend de porte en porte au printemps (Marcel Moussette : communication personnelle).

Chez les Oiseaux, la Bernache du Canada (*Branta canadensis*) et la Gélinoite huppée (*Bonasa umbellus*) apparaissent dans un seul contexte. Par contre, il est fort probable que plusieurs ossements de ces deux espèces n'aient pu être identifiés qu'au niveau de la famille ou de la sous-famille, principalement en raison de l'absence de caractéristiques spécifiques, ou encore de la fragmentation des ossements. L'ensemble des restes osseux d'Oiseaux représente 40,72% des ossements d'espèces sauvages, comparativement à 34,58% pour les Mammifères, incluant les espèces commensales, le Rat musqué (*Ondatra zibethicus*) et le Renard roux (*Vulpes vulpes*).

Tableau 12 : Rang occupé par les taxons composant le régime alimentaire par épisode de dépôt (%NRD)

Rangs	I	II	III	IV	V
1er	Mouton	Mouton	Mouton	Boeuf	Mouton
2e	Boeuf	Boeuf	Boeuf	Mouton	Boeuf
3e	Porc	Porc	Poulet	Porc	Porc
4e	Poulet	Tourte	Porc	Tourte	Poulet
5e	Tourte	Poulet	Tourte	Poulet	Oie des neiges
6e	Lièvre d'Amérique	Achigans sp	Dinde	Morue franche	Faisan
7e	Faisan	Morue franche	Faisan	Faisan/Lièvre d'Amérique	Dinde
8e	Morue franche/Oie dom./Dinde	Oie des neiges/Lièvre d'Amérique	Lièvre d'Amérique	Saumon atlantique	Esturgeons sp/Anguille
9e		Faisan/Dinde	Oie des neiges	Dinde	Aiglefin/Saumon atlantique/Dorés/Tourte/ Lièvre d'Amérique
10e		Saumon atlantique	Lapin domestique	Aiglefin/Oie dom.	
11e		Anguille/Alose savoureuse/Aiglefin	Brochets/Maskinongés/ Morue franche	Lapin domestique	
12e		Barbue de rivière/Oie dom./Lapin domestique	Esturgeons sp/Bernache du Canada/Oie dom.	Anguille/Chevaliers	
13e			Dorés/Gélinotte huppée	Bar rayé/Perchaude	
14e			Anguille/Aiglefin/ Saumon atlantique		

Le groupe des Poissons constitue 24,70% de tous les restes osseux attribuables aux espèces sauvages. Parmi eux, c'est la Morue franche (*Gadus morhua*) qui compte le plus grand nombre de restes osseux, suivie du Saumon atlantique (*Salmo salar*) et de l'Aiglefin (*Melanogrammus aeglefinus*). Contrairement à la Morue franche et à l'Aiglefin qui sont des Poissons vivant exclusivement en eaux salées, le Saumon atlantique est une espèce anadrome. Il est donc possible qu'il ait été pêché à proximité de la ville par les habitants de l'îlot Hunt eux-mêmes.

Tout comme chez les Oiseaux, certaines espèces ichthyennes n'ont été identifiées qu'à une seule reprise. Il s'agit de l'Alose savoureuse (*Alosa sapidissima*), les Clupeidae, les Brochets/Maskinongés (*Esox sp*), la Barbue de rivière (*Ictalurus punctatus*), les Achigans (*Micropterus sp*), le Bar rayé (*Morone saxatilis*), les Chevaliers (*Moxostoma sp*) et la Perchaude (*Perca flavescens*). Tous ces Poissons peuvent être pêchés dans les lacs et les cours d'eau entourant la ville de Québec, ou encore directement dans le fleuve (Nicol 1983 : 19). Bien que nous n'ayons identifié qu'un seul élément de squelette de la Barbue de rivière, elle se trouve couramment dans les lieux historiques de Québec (Nicol 1983 : 20). Il n'est pas rare non plus de retrouver du Bar rayé ; sa présence y est attestée à une période antérieure (Nicol 1983) et contemporaine (Nicol 1982).

5.3.2.2 Les espèces domestiques

L'ensemble des espèces domestiques compte pour 71,42% des restes osseux de l'ensemble des assemblages, et elles sont réparties entre trois espèces aviaires et six espèces mammaliennes (Tableau 13). Parmi celles-ci, seul le Chat domestique (*Felis domestica*) n'est pas destiné à l'alimentation, du moins, aucune trace ne le laisse croire. Bien qu'aucun spécimen osseux attribuable au Pigeon biset (*Columba livia*) n'a pu être identifié spécifiquement, il est plausible de croire que cette espèce faisait partie de l'assemblage, puisqu'elle faisait partie des espèces domestiques consommées au XIX^e siècle par les habitants de la ville de Québec (Saint-Pierre et Côté 1990 : 209). Si effectivement le Pigeon biset était présent dans les divers dépôts, les restes osseux ont assurément été identifiés au niveau de la famille, les Colombidés.

Tableau 13 : Fréquence relative des espèces sauvages et domestiques (NRD) par épisode de dépôt

Taxons	I	II	III	IV	V	Total	%
Sauvages	16	195	207	202	48	668	20,82
Esturgeons sp. (<i>Acipenser sp</i>)			3	2	2	7	
Anguille d'Amérique (<i>Anguilla rostrata</i>)		2	1	2	2	7	
Alose savoureuse (<i>Alosa sapidissima</i>)		2				2	
Castostomidae		1			3	4	
Clupeidae			1			1	
Brochets/Maskinongés (<i>Esox sp</i>)			4			4	
Gadidae		5	11	13	6	35	
Morue franche (<i>Gadus morhua</i>)	1	7	4	16		28	
Barbue de rivière (<i>Ictalurus punctatus</i>)		1				1	
Aiglefin (<i>Melanogrammus aeglefinus</i>)		2	1	4	1	8	
Achigans sp (<i>Micropterus sp</i>)		11				11	
Bar rayé (<i>Morone saxatilis</i>)				1		1	
Chevaliers sp (<i>Moxostoma sp</i>)				2		2	
Percida		7	3	24	3	37	
Perchaude (<i>Perca flavescens</i>)				1		1	
Saumon atlantique (<i>Salmo salar</i>)		3	1	8	1	13	
Dorés sp (<i>Stizostedion sp</i>)			2		1	3	
Oie des neiges (<i>Anser caerulescens</i>)		6	7		6	19	
Bernache du Canada (<i>Branta canadensis</i>)			3			3	
Gélinotte huppée (<i>Bonasa umbellus</i>)			2			2	
Tourte (<i>Ectopistes migratorius</i>)	8	45	69	81	1	204	
Faisan (<i>Phasianus colchicus</i>)	3	5	19	12	5	44	
Cricetidae		3				3	
Lièvre d'Amérique (<i>Lepus americanus</i>)	4	6	14	12	1	37	
Rat musqué (<i>Ondatra zibethicus</i>)			1	1		2	
Rat surmulot (<i>Rattus norvegicus</i>)		82	60	22	16	180	
Sciuridae		7		1		8	
Renard roux (<i>Vulpes vulpes</i>)			1			1	
Domestiques	83	432	826	721	229	2291	71,42
Oie domestique (<i>Anser anser</i>)	1	1	3	4		9	
Poulet (<i>Gallus gallus domesticus</i>)	9	33	136	65	21	264	
Dinde (<i>Meleagris gallopavo</i>)	1	5	20	8	4	38	
Boeuf (<i>Bos taurus</i>)	27	152	247	332	63	821	
Chat domestique (<i>Felis domestica</i>)	1	2	8	10	4	25	
Mouton (<i>Ovis aries</i>)	29	163	277	197	79	745	
Lapin domestique (<i>Oryctolagus cuniculus</i>)		1	6	3		10	
Ovicaprinae	1	9	6	5	1	22	
Porc (<i>Sus scrofa domesticus</i>)	14	66	123	97	57	357	

Les Oiseaux représentent 13,57% des espèces domestiques, tandis que 86,43 % des restes appartiennent aux Mammifères, incluant le Chat domestique. Les autres espèces identifiées sont l'Oie (*Anser anser*), le Poulet (*Gallus gallus domesticus*), la Dinde (*Meleagris gallopavo gallopavo*), le Boeuf (*Bos taurus*), le Mouton (*Ovis aries*), le Lapin (*Oryctolagus cuniculus*) et le Porc (*Sus scrofa domesticus*). Les caractéristiques ostéologiques du Mouton et de la Chèvre (*Capra hircus*) sont pratiquement identiques, à l'exception de quelques éléments diagnostiques. En raison de l'absence de ces éléments spécifiques, due principalement à l'état fragmentaire des restes, il a été impossible dans certains cas, de distinguer les deux espèces. Dans le doute, nous avons regroupé ces ossements sous la catégorie des Ovicaprinés. Il est cependant vraisemblable de croire que la Chèvre faisait elle aussi partie des espèces consommées par les habitants de l'îlot Hunt au cours de la seconde moitié du XIX^e siècle (Fig.38).

5.3.3 La distribution des parties du squelette et la découpe

5.3.3.1 Les coupes de boucherie pratiquées au XIX^e siècle

Comme nous l'avons vu précédemment, les bouchers achètent ordinairement les animaux vivants et les abattent ensuite eux-mêmes à des endroits désignés par les autorités de la ville. Après avoir dépouillé l'animal, ils lui retirent la tête et les extrémités (mains et pieds) et ils le séparent sagitalement. Pour ce faire, ils utilisent habituellement une hache ou un couperet, plutôt qu'une scie (Schulz 1979 : 58). Ensuite, ils séparent chacun des côtés en différents quartiers, en suivant un modèle précis. En général, les bouchers du XIX^e siècle du Canada et des États-Unis emploient tous le même modèle de découpe des carcasses : la coupe nord-américaine (Schulz 1979 : 58). Une fois qu'ils ont coupé la carcasse en quartiers, les bouchers procèdent aux coupes secondaires afin de produire des pièces de viande destinées à différents usages ; la viande utilisée dans la préparation d'un ragoût ne provient pas de la même portion de l'animal et n'est pas coupée de la même manière qu'un steak par exemple.

Le modèle nord-américain s'adapte aux différentes espèces animales. Ainsi, le Boeuf, le Mouton et le Porc ont leurs coupes propres, en fonction des pièces de viande qu'on peut en tirer

(Fig.42-44). Tout comme c'est le cas aujourd'hui, chacune de ces coupes a un prix de vente différent, selon la quantité et la qualité de la viande qu'elle fournit. Le prix de vente est cependant relatif, puisque la valeur monétaire est sujette aux effets des fluctuations économiques. C'est pourquoi, Schulz et Gust (1983) proposent plutôt d'assigner un rang à chacune des coupes ; ils attribuent les premiers rangs aux coupes les plus dispendieuses, et les derniers rangs aux coupes les moins chères (Fig.45). Leur étude concerne uniquement le Boeuf, et ce, pour la période de 1850 à 1910 dans différentes villes des États-Unis. Cependant, le même système pourrait aussi être appliqué aux coupes du Mouton et du Porc.

Actuellement, il n'existe aucune étude du genre pour la ville de Québec au XIX^e siècle ; nous utiliserons donc les données de Schulz et Gust (1983) pour le Boeuf. Pour ce qui est du Mouton et du Porc, nous n'avons malheureusement pas été en mesure de trouver une telle étude pour la seconde moitié du XIX^e siècle. Nous connaissons les coupes en pratique à l'époque pour ces deux espèces, mais aucun ouvrage ne mentionne la valeur relative de chaque coupe. Nous avons donc été contrainte de les classer à partir de renseignements trouvés ici et là dans les différents ouvrages consultés, mais surtout à partir de leur valeur actuelle. Il est évident qu'aujourd'hui les coupes sont beaucoup plus nombreuses qu'à l'époque, mais il n'en demeure pas moins que les pièces de choix n'ont pu être entièrement remplacées par les morceaux de moindre qualité. C'est pourquoi nous croyons que les répercussions de l'utilisation des valeurs actuelles sur nos résultats d'analyse seront assez limitées.

5.3.3.2 Les coupes de boucherie des différents assemblages

Tout d'abord, précisons que certains problèmes, liés à l'identification des restes osseux, nous ont obligée à omettre certaines données lors de la répartition des ossements selon les différentes coupes de boucherie. Le modèle de découpe utilisé au XIX^e siècle divise les carcasses en plusieurs morceaux. Chacune de ces portions regroupe un ensemble d'ossements ou parties d'ossements qui lui est propre. C'est donc en associant ces éléments anatomiques aux coupes auxquelles ils sont rattachés que nous avons été en mesure de déterminer dans quelle proportion chacune des coupes a été consommée.

Deux problèmes se sont alors posés. Premièrement, certaines coupes, le flanc (Boeuf et Mouton) et la bajoue (Porc), ne contiennent aucun ossement. Il est donc impossible pour nous de savoir si les habitants en consommaient. Deuxièmement, lors de l'identification de notre matériel, aucune distinction n'a été faite entre les côtes, et ce, autant pour le Boeuf que pour le Mouton ou le Porc. Nous n'avons donc pu déterminer à laquelle des coupes comprenant des côtes, les côtes de notre assemblage sont associées. Par conséquent, les proportions des coupes essentiellement composées de portions de côtes n'ont pu être calculées. Il en est de même pour les vertèbres. Elles ont été classées, dans la mesure du possible, sous chacun des cinq groupes de vertèbres (cervicales, thoraciques, lombaires, sacrées et coccygiennes), mais elles n'ont pas été distinguées individuellement à l'intérieur de ces groupes. Il nous a donc été impossible d'associer les vertèbres à une coupe particulière, à moins que l'ensemble du groupe de vertèbres soit compris dans cette coupe.

L'ensemble de notre assemblage compte 36 fragments de côte de Boeuf, 44 de côte de Mouton et 15 de côte de Porc. Sur ce nombre, seulement 55,79% des côtes possèdent les caractéristiques nécessaires pour être associées à une coupe particulière. En effet, 19 des fragments de côtes de Boeuf sont des fragments proximaux et peuvent appartenir aux trois coupes suivantes : la longe courte, la côte ou l'épaule. Chez le mouton, les 25 fragments proximaux de côtes se retrouvent plutôt dans la longe, le dos ou l'épaule, tandis que les fragments distaux peuvent provenir de la poitrine ou du jarret avant. En ce qui concerne la côte presque complète, elle peut appartenir à la longe ou à l'épaule du Mouton. Du côté du Porc, seulement sept fragments proximaux ont été identifiés, et ceux-ci peuvent être associés à la longe ou à l'épaule.

Chez le Boeuf, les côtes sont majoritairement présentes dans les coupes les moins dispendieuses, à l'exception de la longe courte (une seule côte) et de la côte, les deux coupes les plus dispendieuses (Fig. 45).

Le Boeuf

Les différents assemblages osseux découverts dans la fosse du système sanitaire de l'îlot Hunt contiennent tous des restes provenant de toutes les parties du corps de l'animal (Tableau 14). La présence d'ossements crâniens et des extrémités, considérés comme déchets d'abattage, laisse croire que certaines bêtes ont pu être élevées et abattues sur place ; ces os sont habituellement absents des pièces de viande achetées au marché (Yasui 1990 : 10). Cependant, aucun reste osseux provenant de la région du crâne ne portait de traces de découpe. Chez le Boeuf, la région anatomique la plus souvent représentée est le membre pelvien, et ce, dans tous les contextes de dépôt. C'est également cette région qui compte le plus grand nombre d'ossements sciés, coupés ou présentant des marques d'outil (Tableau 15).

Le modèle de découpe nord-américain du Boeuf divise la carcasse en 14 parties différentes, mis à part la tête et les extrémités (Fig.42). À l'exception du cinquième contexte de dépôt, la coupe la plus fréquente est le jarret arrière (Tableau 16). Suivent dans l'ordre la ronde, le jarret avant et la surlonge. Selon la classification de Schulz et Gust (1983), les jarrets avant et arrière sont les coupes les moins onéreuses ; la viande des membres antérieurs et postérieurs est de moindre qualité que celle produite par la région du tronc, mais ils peuvent donner de gros rôtis et servir à la préparation de soupes et de ragoûts (Yasui 1990 : 11). Les coupes provenant de la région du tronc, la longe courte, la côte et la surlonge, correspondent aux parties les plus charnues de la carcasse, et produisent des morceaux de choix, vendus plus chers que le reste (Yasui 1990 : 10). Dans les différents assemblages de la fosse, ces coupes semblent beaucoup moins recherchées que les jarrets avant et arrière.

Tableau 14 : Distribution des restes osseux du Boeuf selon les régions anatomiques par épisode de dépôt

ÉLÉMENTS	I	%	II	%	III	%	%	%	V	%
Squelette crânien		7,1		14,9		8,9		8,9		3,2
crâne divers	1		2		2		3			
mandibule			2		5		4			
maxillaire			3		2		1			
dent isolée	1		13		12		20		2	
hyoïdien			1							
Squelette axial		10,7		10,6		7,2		14,4		21
vertèbre cervicale			1		1		4		1	
vertèbre thoracique			1		4		12		2	
côte	2		11		4		10		9	
sternèbre										
vertèbre lombaire	1		1		4		11			
vertèbre sacrée/sacrum			1		1		7			
vertèbre coccygienne					2		1		1	
vertèbre indéterminée					1					
Squelette appendiculaire thoracique		14,3		16,3		30,4		16,9		9,7
scapula	1		3		4		7		1	
humérus	1		3		10		10		1	
radius			9		14		18		1	
ulna					5		6		1	
radius/ulna										
carpe	1		4		26		7		2	
métacarpe	1		4		13		5			
Squelette appendiculaire pelvien		67,9		56,7		48,9		54		66,1
coxal	3		16		30		33		10	
fémur	6		28		29		64		20	
tibia	1		11		20		19		3	
os malléolaire	2				1		1			
patella										
calcaneum	4		7		9		9		6	
talus	1		5		12		17		2	
tarse	1		6		10		9			
métatarse	1		7		5		17			
Squelette appendiculaire indéterminé				1,4		4,6		5,8		
os long										
métapodes					2		6			
phalange			2		9		12			
sésamoïde										
TOTAL	28		141		237		313		62	

Tableau 15 : Répartition des restes osseux du Boeuf présentant des traces de découpe bouchère selon les régions anatomique par épisode de dépôt

Contexte I

Éléments	Nb Sc	%	Nb Cp	%	Nb Mo	%
Squelette crânien						
Squelette axial	1	3,7				
Squelette appendiculaire thoracique			1	3,7	1	3,7
Squelette appendiculaire pelvien	6	22,22	2	7,41	1	3,7
Squelette appendiculaire indéterminé						
TOTAL	7	25,92	3	11,11	2	7,4

Sc : Scié Cp : Coupé Mo : Marque d'outil

Contexte II

Éléments	Nb Sc	%	Nb Cp	%	Nb Mo	%
Squelette crânien						
Squelette axial	2	1,32				
Squelette appendiculaire thoracique	8	5,26				
Squelette appendiculaire pelvien	38	25			2	1,32
Squelette appendiculaire indéterminé						
TOTAL	48	31,58			2	1,32

Contexte III

Éléments	Nb Sc	%	Nb Cp	%	Nb Mo	%
Squelette crânien						
Squelette axial	3	1,21			3	1,21
Squelette appendiculaire thoracique	6	2,43			1	0,4
Squelette appendiculaire pelvien	55	22,27	1	0,4	2	0,81
Squelette appendiculaire indéterminé						
TOTAL	64	25,91	1	0,4	6	2,42

Contexte IV

Éléments	Nb Sc	%	Nb Cp	%	Nb Mo	%
Squelette crânien						
Squelette axial	17	5,12			1	0,3
Squelette appendiculaire thoracique	22	6,63				
Squelette appendiculaire pelvien	69	20,78			3	0,9
Squelette appendiculaire indéterminé						
TOTAL	108	32,53			4	1,2

Tableau 15 (suite) : Répartition des restes osseux du Boeuf présentant des traces de découpe bouchère selon les régions anatomique par épisode de dépôt

Contexte V

Éléments	Nb Sc	%	Nb Cp	%	Nb Mo	%
Squelette crânien						
Squelette axial	4	6,35			1	1,59
Squelette appendiculaire thoracique						
Squelette appendiculaire pelvien	25	39,68				
Squelette appendiculaire indéterminé						
TOTAL	29	46,03			1	1,59

Sc : Scié Cp : Coupé Mo : Marque d'outil

Tableau 16 : Répartition des coupes de boucherie du Boeuf par épisode de dépôt

Coupes	I	%	II	%	III	%	IV	%	V	%
Longe courte	1	5,56	1	1,30	4	2,92	11	5,61		
Côte										
Surlonge			4	5,19	17	12,41	20	10,20	1	2,78
Ronde	5	27,8	22	28,57	27	19,71	53	27,04	18	50,00
Croupe			3	3,90	3	2,19	12	6,12	1	2,78
Épaule	1	5,56	3	3,90	4	2,92	7	3,57	1	2,78
Épaule (bras)	1	5,56	3	3,90	10	7,30	9	4,59		
Haut/bout de côte										
Poitrine										
Pointe de poitrine										
Flanc										
Collier			1	1,30	1	0,73	4	2,04	1	2,78
Jarret avant	1	5,56	11	14,29	19	13,87	25	12,76	3	8,33
Jarret arrière	9	50,0	29	37,66	52	37,96	55	28,06	11	30,56

Mais il ne faut pas uniquement tenir compte de la qualité de la viande produite par les différentes parties de l'animal. La quantité de viande est aussi un facteur important dans le choix des pièces ; Lyman (1987) s'est attardé à cette question. Il a attribué une valeur pondérale à chacune des coupes du Boeuf, et a ainsi pu attribuer un rang à chacune d'entre elles, en fonction de la quantité de viande qu'elles produisent. En comparant les rangs de production de viande à

ceux établis par Schulz et Gust (1983), on en arrive rapidement à la conclusion que ce ne sont pas nécessairement les coupes les plus dispendieuses qui contiennent le plus de viande. De la même manière, les coupes les plus économiques ne produisent pas forcément le moins de viande.

De ce point de vue, il peut être compréhensible que les jarrets avant et arrière soient plus nombreux dans notre assemblage. Il est vrai qu'ils sont moins dispendieux à l'achat, mais leur production de viande est plutôt faible (Lyman 1987 : 62); les habitants devaient donc en acheter en plus grande quantité pour arriver au même résultat. C'est peut-être ce qui explique, qu'une coupe comme la ronde, qui arrive au second rang en terme de production de viande (Lyman 1987 : 62), soit également au second rang des coupes les plus fréquemment consommées par les habitants de l'îlot Hunt, à l'exception du dernier contexte de dépôt où elle arrive première ; la quantité de viande qu'elle produit compense pour le surplus monétaire qu'elle demande.

Le Mouton

Mis à part le premier contexte de dépôt qui ne contient aucun spécimen osseux du squelette crânien, toutes les régions anatomiques du Mouton sont représentées, et ce, dans tous les contextes de dépôt (Tableau 17). Contrairement au Boeuf, les os des extrémités sont présents en très petite quantité, et la présence des os du carpe, du tarse, des métacarpes et métatarses peut venir du fait que ces ossements sont inclus dans le jarret avant et le jarret arrière (Fig.42), et ne constituent pas nécessairement des rebuts d'abattage. Il en est de même pour les ossements provenant de la région crânienne. En effet, la tête de mouton, contenant beaucoup de viande, sert souvent à faire du bouillon, et la cervelle entre dans la composition de certaines sauces et de quelques plats (Yasui 1990 : 17).

C'est encore une fois le membre pelvien qui est le plus fréquemment représenté, à l'exception du premier contexte de dépôt, majoritairement composé d'ossements du membre thoracique ; cette dernière arrive au second rang dans les autres contextes (Tableau 17). Dans les deux premiers contextes de dépôt, les ossements du membre thoracique présentent le plus grands

nombre de traces reliées à la découpe bouchère, suivis des restes osseux du membre pelvien, alors que dans les contextes III, IV et V, on observe la situation inverse (Tableau 18).

Le modèle de découpe nord-américain divise la carcasse du Mouton en neuf parties : la longe, la surlonge, le dos, le jarret arrière, l'épaule, la poitrine, le jarret avant, le collier, et le flanc (Fig.43). Dans tous les contextes, sauf dans le contexte I, c'est le jarret arrière qui domine, suivi de loin par le jarret avant et l'épaule (Tableau 19). Selon De Voe (1867), le gigot de mouton, provenant du jarret arrière, était vers le milieu du XIX^e siècle à New York, la partie la plus chère, mais également la plus utile de la carcasse. La longe et le dos produisent pour leur part des rôtis (Yasui 1990 : 17). Ce sont le collier et le flanc qui contiennent la viande de moindre qualité, et que l'on utilise dans la préparation des ragoûts.

Tableau 17 : Distribution des restes osseux du Mouton selon les régions anatomiques par épisode de dépôt

ÉLÉMENTS	I	%	II	%	III	%	IV	%	V	%
Squelette crânien				4,8		4,3		6,1		1,3
crâne divers			4		6		9			
mandibule			1		2		1			
maxillaire					1		1		1	
dent isolée			3		2		1			
hyoïdien					1					
Squelette axial		17,2		19,4		11,2		9,6		8,9
vertèbre cervicale	2		5		8					
vertèbre thoracique			4		5		1			
côte	3		16		10		11		4	
sternèbre										
vertèbre lombaire			7		5		7		3	
vertèbre sacrée/sacrum					3					
vertèbre coccygienne										
vertèbre indéterminée										
Squelette appendiculaire thoracique		55,2		21,8		24,5		13,2		12,7
scapula	2		10		7		5		2	
humérus	4		8		21		1		4	
radius	6		10		26		10		3	
ulna	3		4		8		5		1	
radius/ulna	1				1		1			
carpe			4							
métacarpe					5		4			
Squelette appendiculaire pelvien		27,6		53,3		58,8		69,5		77,2
coxaal	2		20		15		18		6	
fémur			30		36		42		21	
tibia	4		24		72		47		23	
os malléolaire										
patella			1							
calcaneum			8		13		13		4	
talus	1		4		14		12		6	
tarse	1		1		5				1	
métatarse					8		5			
Squelette appendiculaire indéterminé				0,6		1,1		1,5		
os long										
métapodes			1		1					
phalange					2		3			
sésamoïde										
TOTAL	29		165		277		197		79	

Tableau 18 : Répartition des restes osseux du Mouton présentant des traces de découpe bouchère selon les régions anatomiques par épisode de dépôt

Contexte I

Éléments	Nb Sc	%	Nb Cp	%	Nb Mo	%
Squelette crânien						
Squelette axial						
Squelette appendiculaire thoracique			3	10,34	2	6,9
Squelette appendiculaire pelvien			2	6,9	2	6,9
Squelette appendiculaire indéterminé						
TOTAL			5	17,24	4	13,8

Sc : Scié Cp : Coupé Mo : Marque d'outil

Contexte II

Éléments	Nb Sc	%	Nb Cp	%	Nb Mo	%
Squelette crânien						
Squelette axial						
Squelette appendiculaire thoracique	5	3,07	1	0,61		
Squelette appendiculaire pelvien	5	3,07				
Squelette appendiculaire indéterminé						
TOTAL	10	6,14	1	0,61		

Contexte III

Éléments	Nb Sc	%	Nb Cp	%	Nb Mo	%
Squelette crânien						
Squelette axial	6	2,17				
Squelette appendiculaire thoracique	3	1,08	1	0,36	3	1,08
Squelette appendiculaire pelvien	4	1,44	1	0,36	6	2,17
Squelette appendiculaire indéterminé						
TOTAL	13	4,69	2	0,72	9	3,25

Contexte IV

Éléments	Nb Sc	%	Nb Cp	%	Nb Mo	%
Squelette crânien						
Squelette axial	1	0,51	1	0,51		
Squelette appendiculaire thoracique	2	1,02			1	0,51
Squelette appendiculaire pelvien	7	3,55			9	4,57
Squelette appendiculaire indéterminé						
TOTAL	10	5,08	1	0,51	10	5,08

Tableau 18 (suite) : Répartition des restes osseux du Mouton présentant des traces de découpe bouchère selon les régions anatomiques par épisode de dépôt

Contexte V

Éléments	Nb Sc	%	Nb Cp	%	Nb Mo	%
Squelette crânien						
Squelette axial	1	1,27				
Squelette appendiculaire thoracique	1	1,27			1	1,27
Squelette appendiculaire pelvien	6	7,59			6	7,59
Squelette appendiculaire indéterminé						
TOTAL	8	10,13	0	0	7	8,86

Sc : Scié Cp : Coupé Mo : Marque d'outil

Tableau 19 : Répartition des coupes de boucherie du Mouton par épisode de dépôt

Coupes	I	%	II	%	III	%	IV	%	V	%
Longe			7	5,74	5	2,29	7	4,35	3	4,23
Surlonge			3	2,46	3	1,38	5	3,11	1	1,41
Dos										
Jarret arrière	6	28,57	80	65,57	151	69,27	128	79,50	58	81,69
Épaule	2	9,52	13	10,66	16	7,34	5	3,11	3	4,23
Poitrine										
Jarret avant	13	61,90	19	15,57	43	19,72	16	9,94	6	8,45
Collier	2	9,52	5	4,10	8	3,67				
Flanc										

Le Porc

Tout comme chez le Boeuf et le Mouton, toutes les régions anatomiques du Porc sont représentées, et ce, dans tous les contextes de dépôt. Cependant, il est plus difficile d'observer une tendance dans la représentation de chacune des régions, d'un contexte de dépôt à un autre (Tableau 20). Par exemple, c'est le membre thoracique qui compte le plus d'ossements dans le contexte I, le membre pelvien dans le contexte II, la région crânienne dans le contexte III, pour finalement revenir au membre pelvien dans les contextes IV et V. Les variations sont beaucoup plus nombreuses que pour les espèces précédentes. La région crânienne, par contre, arrive majoritairement au second rang. Les produits que l'on peut en tirer semblent vraisemblablement plus nombreux, ou du moins plus courants, pour le Porc que pour le Boeuf ou

le Mouton. La tête fromagée et la langue, bien qu'elles fournissent peu de viande, sont des plats délicats, que l'on extrait d'une portion de l'animal habituellement mis aux déchets, la tête. On devait donc pouvoir se la procurer à peu de frais.

Seul le premier contexte de dépôt ne contient pas d'ossements de Porc présentant des traces de découpe bouchère. Dans tous les autres contextes, c'est le membre pelvien qui compte le plus grand nombre de restes osseux sciés, coupés ou présentant des marques d'outil (Tableau 21). Bien que la région crânienne arrive au second rang en terme de représentation des régions anatomiques, celle-ci ne compte qu'un seul spécimen osseux, une mandibule, présentant des marques d'outil, et ce, dans le dernier contexte de dépôt. Tous les autres ossements crâniens des différents assemblages sont fracturés, mais ne présentent toutefois aucune marque de dépeçage.

Le modèle de découpe nord-américain au XIX^e siècle divise la carcasse du Porc en sept parties : la longe, la côte et la cuisse (première qualité), l'épaule, le jarret avant et le jarret arrière (deuxième qualité) et la bajoue (Fig. 44). Comme nous venons de le voir, la tête est également utilisée dans la préparation de certains plats, et les pattes servent à faire des ragoûts. À l'exception du premier contexte de dépôt où l'épaule domine, les différents assemblages sont majoritairement composés d'ossements appartenant à la cuisse ou jambon (Tableau 22), donc à la viande de première qualité. Cependant, il ne faut pas oublier qu'un bon nombre d'ossements se trouvent dans la viande salée qu'on achète en baril, et qu'aucune preuve ostéologique ne nous permet de distinguer les restes de porc frais de ceux du porc salé (Yasui 1990 : 14). Il est donc possible que certains ossements appartenant aux coupes de première qualité se soient retrouvés avec la viande salée, mais nous ne sommes pas en mesure de le vérifier.

Les différentes coupes secondaires pratiquées sur les ossements du Boeuf, du Mouton et du Porc, sont présentées en Annexe II par contexte de dépôt. S'il arrive qu'une coupe soit présente plus d'une fois, la fréquence est indiquée par un chiffre près de la coupe en question.

Tableau 20 : Distribution des restes osseux du Porc selon les régions anatomiques par épisode de dépôt

ÉLÉMENTS	I	%	II	%	III	%	IV	%	V	%
Squelette crânien		28,6		34,9		39,4		39,6		29,8
crâne divers	1		1		9		7		3	
mandibule	2		2		8		8		3	
maxillaire			5		7		4		2	
dent isolée	1		14		26		19		9	
hyoïdien										
Squelette axial		21,4		12,7		7,9		5,2		17,5
vertèbre cervicale	1		3		7		1		3	
vertèbre thoracique	1				1		3			
côte	1		5		2		1		6	
sternèbre										
vertèbre lombaire									1	
vertèbre sacrée/sacrum										
vertèbre coccygienne										
vertèbre indéterminée										
Squelette appendiculaire thoracique		35,7		12,7		17,3		5,2		7
scapula	2		1		1		1			
humérus			4		6		1		1	
radius			1		2		1		2	
ulna	1				3					
radius/ulna					1					
carpe					2		1			
métacarpe	2		2		7		1		1	
Squelette appendiculaire pelvien		7,1		38,1		23,6		40,6		33,3
coxal			6		2		2		4	
fémur			9		16		12		8	
tibia			4		3		12		1	
fibula	1		3				2		3	
patella										
calcaneum			1		3		2		2	
talus			1		2		6			
tarse					2					
métatarse					2		3		1	
Squelette appendiculaire indéterminé		7,1		1,6		11,8		9,4		12,3
os long										
métapodes					1		1			
phalange	1		1		14		8		7	
sésamoïde										
TOTAL	14		63		127		96		57	

Tableau 21 : Répartition des restes osseux du Porc présentant des traces de découpe bouchère selon les régions anatomiques par épisode de dépôt

Contexte II

Éléments	Nb Sc	%	Nb Cp	%	Nb Mo	%
Squelette crânien						
Squelette axial						
Squelette appendiculaire thoracique	1	1,52				
Squelette appendiculaire pelvien	5	7,58			1	1,52
Squelette appendiculaire indéterminé						
TOTAL	6	9,1			1	1,52

Sc : Scié Cp : Coupé Mo : Marque d'outil

Contexte III

Éléments	Nb Sc	%	Nb Cp	%	Nb Mo	%
Squelette crânien						
Squelette axial	1	0,81				
Squelette appendiculaire thoracique	1	0,81				
Squelette appendiculaire pelvien	6	4,88				
Squelette appendiculaire indéterminé	1	0,81			3	2,44
TOTAL	9	7,31			3	2,44

Contexte IV

Éléments	Nb Sc	%	Nb Cp	%	Nb Mo	%
Squelette crânien						
Squelette axial	1	1,03				
Squelette appendiculaire thoracique						
Squelette appendiculaire pelvien	3	3,09			1	1,03
Squelette appendiculaire indéterminé					1	1,03
TOTAL	4	4,12			2	2,06

Contexte V

Éléments	Nb Sc	%	Nb Cp	%	Nb Mo	%
Squelette crânien					1	1,75
Squelette axial	1	1,75				
Squelette appendiculaire thoracique	1	1,75				
Squelette appendiculaire pelvien	4	7,02			1	1,75
Squelette appendiculaire indéterminé						
TOTAL	6	10,52			2	3,5

Tableau 22 : Répartition des coupes de boucherie du Porc par épisode de dépôt

Coupes	I	%	II	%	III	%	IV	%	V	%
Longe									1	4,35
Côte										
Cuisse	1	25,00	22	73,33	21	48,84	28	66,67	16	69,57
Épaule	2	50,00	4	13,33	7	16,28	1	2,38		
Jarret avant	1	25,00	2	6,67	6	13,95	2	4,76	3	13,04
Jarret arrière			2	6,67	9	20,93	11	26,19	3	13,04
Bajoue										

Nous venons d'établir ici, les différents critères comparatifs que nous utiliserons dans le prochain chapitre afin de déterminer s'il existe des changements dans la composition des différents dépôts qui forment notre assemblage. Pour ce faire, nous passerons en revue les principales caractéristiques du régime alimentaire de chacune des périodes d'utilisation de la fosse, pour finalement les comparer entre-elles.

CHAPITRE VI

COMPOSITION DU RÉGIME ALIMENTAIRE DES HABITANTS DE L'ÎLOT HUNT (CeEt-110) DE 1850 À 1900

Ce chapitre sera entièrement consacré à la description des différents assemblages osseux. Nous déterminerons les principaux éléments qui caractérisent le régime alimentaire de chacune des périodes d'utilisation de la fosse (cf. chapitre III), tout en établissant les changements des habitudes alimentaires, survenus au cours de la seconde moitié du XIX^e siècle.

6.1 Les caractéristiques du régime alimentaire

6.1.1 Premier contexte (1850)

D'après Bouchard (1997), le dépôt constituant le premier contexte est le résidu oublié d'une vidange du système sanitaire, au cours de son utilisation dans les années 1850. Malheureusement pour nous, ceci signifie que l'assemblage osseux du seul lot formant le dépôt (16C74), accuse sans doute dès le départ, des pertes taxonomiques importantes. Quoiqu'il en soit, la richesse de notre échantillon nous permet de dresser un portrait qui nous semble assez juste des espèces aviaires et mammaliennes, consommées par les habitants de l'îlot Hunt durant cette période.

L'assemblage osseux du premier contexte compte uniquement trois ossements de Poissons ; un de Morue franche, et deux d'espèces indéterminées. Les pratiques religieuses de l'époque interdisaient de consommer des produits carnés plusieurs jours de l'année. Ces jours précis, les gens pouvaient par contre substituer la viande par du poisson. Par conséquent, les

habitants consommaient le poisson par obligation, en plus de le consommer par goût. Il est donc peu probable qu'une si petite quantité de restes osseux ichthyens soit représentative des habitudes de consommation des habitants de l'îlot Hunt au cours des années 1850. La majeure partie des ossements de Poisson a vraisemblablement été vidangée, et une autre portion des pertes peut être associée aux méthodes de récupération.

Dans le premier dépôt, il nous a été possible d'identifier cinq espèces aviaires. Parmi celles-ci, le Poulet arrive au premier rang avec 7,26% de tous les ossements du dépôt, suivi par la Tourte (6,45%), le Faisan (2,42%), l'Oie domestique et la Dinde (0,81%) (Tableau 10). Bien que nous n'ayons pu identifier spécifiquement aucune espèce de Canards, tant plongeurs que barboteurs, ce groupe (Aythini) représente tout de même une part importante de l'assemblage, comptant pour 3,23% des restes osseux identifiés, devançant ainsi le Faisan, l'Oie domestique et la Dinde.

Du côté des Mammifères, quatre espèces ont pu être identifiées. Le Mouton, avec 23,39% des restes osseux identifiés, représente à la fois le mammifère le plus consommé de l'assemblage, et l'espèce la plus consommée de l'ensemble du dépôt. Il est toutefois suivi de près par le Boeuf avec 21,77% et par le Porc (11,29%) (Tableau 10). Le Lièvre d'Amérique est l'espèce mammalienne la moins représentée. On le retrouve dans une proportion 3,23%, constituant ainsi un apport au régime alimentaire de valeur égale au groupe des Canards. Pour ce qui est des Ovicaprinés, regroupant à la fois les ossements de Mouton et de Chèvre qui n'ont pu être différenciés, ils comptent pour 0,81% des restes osseux de l'assemblage.

Durant les années 1850, les aliments carnés des habitants de l'îlot Hunt proviennent majoritairement des coupes de boucherie les moins dispendieuses ou de deuxième qualité des espèces mammaliennes domestiques (Tableaux 16-19-22). Le Poulet et la Tourte viennent tous deux compléter la base de leur régime alimentaire. En raison de leur quantité (Tableau 10), les diverses espèces d'Oies, de Canards et autres Oiseaux et Mammifères sauvages laissent croire que leur présence sur la table est plutôt occasionnelle, apportant un peu de diversité aux repas

habituels. Tous ces produits étant disponibles dans les différents marchés, la pratique de la chasse ne semble pas être essentielle à l'approvisionnement des habitants ; si ceux-ci s'y adonnent, c'est uniquement à titre de loisir.

6.1.2 Deuxième contexte (1860)

Le dépôt du deuxième contexte est composé à la fois de déchets solides et de matières organiques, rejetés dans la fosse, une fois prise la décision d'abandonner le système sanitaire, et ce, en tant que puisard ; c'est à ce moment que la fosse devient une véritable fosse à déchets (Bouchard 1997 : 34). Ce second dépôt, composé de 12 lots (16D27, 16D30, 16D31, 16D33, 16D34, 16D35, 16D38, 16D39, 16D40, 16D41, 16C68 et 16C70), repose dans la partie nord de la fosse, sur une épaisseur de 0,51m (Bouchard 1997 : 34). Bien qu'il soit difficile de déterminer sur quelle période de temps ce sol a été déposé, cet événement est très certainement survenu dans les années 1860 (Bouchard 1997 : 34).

La classe des Poissons est représentée par six espèces : la Morue franche (0,75%), le Saumon atlantique (0,32%), l'Anguille d'Amérique (0,21%), l'Alose savoureuse (0,21%), l'Aiglefin (0,21%) et la Barbue de rivière (0,11%). De plus, des restes osseux d'Achigans (1,17%), de Percida (nouvelle nomenclature) (0,75%), de Gadidés (0,53%) et de Catostomidés (0,11%) ont pu être identifiés. Tous ces poissons sont vendus à l'état frais au marché ou peuvent être pêchés localement, à l'exception des Poissons marins tels que la Morue franche et l'Aiglefin, qui sont importés et vendus salés ou séchés.

Les espèces aviaires sont également au nombre de six : la Tourte (4,8%), le Poulet (3,52%), l'Oie des neiges (0,64%), la Dinde (0,53%), le Faisan (0,53%) et l'Oie domestique (0,11%). Le groupe des Oies/Bernaches, mises à part l'Oie des neiges et l'Oie domestique représente 2,35% de tous les ossements identifiés, tandis que le groupe des Canards compte pour 0,43% (Tableau 10). Si l'on compare ces Oiseaux à ceux du premier contexte, seule l'Oie des neiges constitue une nouvelle espèce.

Le second dépôt comprend aussi une nouvelle espèce mammalienne : le Lapin domestique, qui compte pour 0,11% de tous les ossements identifiés. Le Mouton est toujours au premier rang des espèces consommées avec 17,4% des restes osseux, suivi de près par le Boeuf (16,22%). Le Porc représente 7,04% des restes osseux, tandis que le Lièvre d'Amérique ne compte que pour 0,64% (Tableau 10). Le groupe des Ovicaprinés fournit quant à lui, 0,96% des ossements identifiés de l'assemblage.

Si l'on compare l'assemblage osseux du deuxième contexte avec celui du premier contexte, on remarque peu de changements, du moins du point de vue des espèces aviaires et mammaliennes présentes. En ce qui concerne les espèces ichthyennes, nous avons déjà établi que le contexte I, ne comprenant que trois restes osseux de cette classe, n'est pas significatif des espèces consommées par les habitants au cours des années 1850. Cependant, les espèces présentes dans le second contexte semblent pour leur part mieux correspondre aux espèces couramment vendues ou pêchées localement au cours des années 1860 ; les restes osseux de Poissons comptent pour 4,30% de tous les ossements identifiés dans le second dépôt. Cependant, si on y ajoute tous les ossements de Poissons indéterminés, ce chiffre s'élève à 10,37%. Certaines espèces telles les Achigans et la Morue franche devancent même la Dinde et l'Oie domestique (Tableau 12).

La base du régime alimentaire des habitants de l'îlot Hunt demeure tout de même les espèces mammaliennes domestiques de moyenne et grande tailles, ainsi que la Tourte et le Poulet. Tout comme dans le premier contexte, les autres espèces aviaires, le Lièvre d'Amérique et le Lapin domestique semblent uniquement servir à diversifier les plats habituellement servis. Chez le Boeuf, c'est toujours le jarret arrière, une des coupes les moins dispendieuses, qui est le plus fréquemment représenté (Tableau 15). Toutefois, contrairement au premier contexte, on retrouve le Mouton et le Porc dans des coupes de première qualité, des coupes plus dispendieuses, et ce, de façon grandement majoritaire (Tableaux 18-21).

6.1.3 Troisième contexte (1860-1875)

Le troisième dépôt s'élève sur 1,10m à l'est du caisson 16C26 (Bouchard 1997 : 34). Reposant sur le lot 16C74, ce dépôt formé de 24 lots (16C23, 16C33, 16C44, 16C45, 16C47, 16C50, 16C52, 16C53, 16C54, 16C55, 16C56, 16C58, 16C60, 16C61, 16C63, 16C64, 16C65, 16C66, 16C67, 16C69, 16C71, 16C72, 16C73, 16C75), constitue la totalité du remblai compris à l'intérieur de cette partie de la fosse (Bouchard 1997 : 35). Sa partie nord est perturbée par la construction du pilier 16C130, associé au bâtiment secondaire érigé en 1875, ce qui situe l'épisode de dépôt après la vidange partielle du premier dépôt, et avant la construction du bâtiment dans les années 1870 (Bouchard 1997 : 35). La principale caractéristique du matériel contenu dans ce remblai est la forte présence de restes osseux ; les ossements de Mammifères et d'Oiseaux totalisent 69,01% du matériel mis au jour dans ce dépôt (Bouchard 1997 : 35). Cette quantité importante d'ossements peut être associée à la présence d'un commerce lié à la restauration situé dans la maison de 1815 sur la rue Saint-Antoine. Nous croyons en effet que ce commerce a vraisemblablement utilisé une partie de la fosse pour disposer de ses déchets culinaires.

Des cinq dépôts, l'assemblage du troisième contexte compte le plus de restes osseux, soit 1757. Comparativement au deuxième contexte, la classe des Poissons compte trois nouvelles sous-familles : les Brochets/Maskinongés (0,23%), les Esturgeons (0,17%) et les Dorés (0,11%) (Tableau 10). Ceux-ci peuvent tous être pêchés aux environs de la ville de Québec. Si certains Poissons s'ajoutent, d'autres disparaissent : l'Alose savoureuse, la Barbue de rivière, les Chevaliers/Meuniers et les Achigans. Les autres espèces ichthyennes sont la Morue franche (0,23%), l'Anguille d'Amérique (0,06%), l'Aiglefin (0,06%) et le Saumon atlantique (0,06%) (Tableau 10). L'ensemble des restes osseux de Poisson du troisième contexte totalise 10,24%, incluant les ossements de Poissons indéterminés. Le contexte II rappelons-le, en compte 10,37%, ce qui laisse croire que la consommation de Poisson demeure relativement constante, malgré quelques changements parmi les espèces consommées.

La Bernache du Canada et la Gélinoite huppée font toutes deux leur apparition dans l'assemblage du troisième contexte. D'ailleurs, nous ne les retrouverons pas non plus dans les quatrième et cinquième contextes. Il est possible cependant, que des restes osseux appartenant à ces deux espèces n'aient pu être identifiés spécifiquement dans les autres contextes, en raison de leur fragmentation ou encore par l'absence de caractéristiques spécifiques. Dans ce cas, ils ont été classés au niveau de la famille ou de la sous-famille.

L'espèce la plus fréquemment représentée est le Poulet (7,74%) ; celui-ci devance même le Porc (Tableau 12). Viennent ensuite la Tourte (3,93%) et la Dinde (1,14%), suivies du Faisan (1,08%), du groupe des Canards (0,97%) et de l'Oie des neiges (0,4%). L'Oie domestique et la Bernache du Canada comptent pour 0,17% des restes osseux identifiés, et la Gélinoite huppée arrive bonne dernière chez les Oiseaux avec 0,11%.

L'assemblage osseux du troisième contexte ne comporte aucune nouvelle espèce mammalienne. Le Mouton arrive toujours en tête de la classe (15,77%) et par le fait même au premier rang du dépôt. Il est suivi du Boeuf (14,06%) et du Porc (7,00%), puis du Lièvre d'Amérique (0,8%). Le Lapin domestique et les Ovicaprinés (Mouton/Chèvre) arrivent au dernier rang avec 0,34% des restes osseux identifiés. Bien que le nombre d'espèces mammaliennes soit de beaucoup inférieur à celles des Oiseaux, il n'en demeure pas moins qu'elles représentent une proportion plus grande de l'assemblage. En effet, la classe des Mammifères compte 51,34% des restes osseux identifiés, tandis que les Oiseaux ne représentent que 36,82%. Dans le deuxième contexte, la même situation se présentait : 65,50% de Mammifères pour 23,39% d'Oiseaux.

Donc, si nous comparons les assemblages du deuxième et du troisième contexte, nous remarquons l'apparition de trois nouvelles sous-familles de Poisson et de deux nouvelles espèces aviaires. Ceci ne constitue cependant pas de changement majeur contribuant à créer de nouvelles tendances de consommation. Le régime alimentaire est toujours basé sur les mêmes produits, c'est-à-dire, le Mouton, le Boeuf, le Porc, le Poulet et la Tourte (Tableau 12). La seule différence

notable est que, dans le contexte III, le Poulet représente une plus grande proportion que le Porc. Du côté de la découpe bouchère, les coupes les plus fréquentes demeurent les mêmes. Ainsi, chez le Boeuf, le jarret arrière, une des coupes les moins dispendieuses, est toujours en plus grande quantité (Tableau 15), tandis que chez le Mouton et le Porc, ce sont les coupes de première qualité qui demeurent au premier rang (Tableau 18-21).

6.1.4 Quatrième contexte (vers 1875)

L'assemblage du quatrième contexte est composé des restes osseux des lots 16D14, 16D15, 16D16, 16D17, 16D28, 16D36, 16D37, 16D42 et 16D43. Étant donné l'absence du sol organique déposé au cours des années 1860 au nord et à l'est de ce dépôt, Bouchard (1997) suggère que ce remblai aurait été déposé dans le but de combler la partie de la fosse qui aurait été vidangée. L'homogénéité du contenu du dépôt qui s'élève sur 1,10m laisse supposer que le dépôt s'est produit sur une période relativement courte (Bouchard 1997 : 36). Comme un des piliers appartenant à un bâtiment construit en 1875 repose sur le remblai, le dépôt de l'assemblage se serait effectuée peu avant cette date.

Les ossements de Poissons mis au jour dans le quatrième dépôt sont répartis entre six espèces, une famille, une sous-famille et un genre. Nous retrouvons donc la Morue franche (1,28%), le Saumon atlantique (0,64%), l'Aiglefin (0,32%), l'Anguille d'Amérique (0,16%), ainsi que le Bar rayé (0,08%) et la Perchaude (0,08%) qui constituent deux nouvelles espèces. Pour ce qui est de la sous-famille et du genre, il s'agit des Esturgeons (0,16%), présents dans le dépôt antérieur, et des Chevaliers (0,16%) (Tableau 10). Parmi les trois premiers dépôts, aucun reste osseux n'avait pu être identifié au niveau de la sous-famille des Chevaliers. Cependant, le second dépôt comptait un spécimen osseux identifié au niveau de la famille des Catostomidés, dont font partie les Chevaliers. Nous ne pouvons donc pas considérer que les Chevaliers apparaissent pour la première fois parmi les assemblages, et par conséquent qu'ils sont un ajout à la variété de Poissons consommés par les habitants de l'îlot Hunt. Les restes osseux de tous ces Poissons, joints aux ossements qui n'ont pu être identifiés spécifiquement comptent pour 11,90%

de l'assemblage osseux total du dépôt, ce qui représente une légère augmentation par rapport aux deux dépôts précédents.

Chez les Oiseaux, nous retrouvons les mêmes espèces que dans le dépôt précédent, à l'exception de l'Oie des neiges, de la Bernache du Canada et de la Gelinotte huppée, toutes trois absentes de l'assemblage. Cependant, il est possible, comme nous l'avons mentionné précédemment, que les problèmes reliés à l'identification nous aient obligée à limiter l'identification des restes osseux de ces espèces à un niveau de précision moindre, telles la famille ou la sous-famille.

Dans le quatrième dépôt, la Tourte reprend la tête chez les espèces aviaires avec 6,47% des ossements identifiés. Elle est suivie par le Poulet (5,19%), puis par le Faisan (0,96%) et la Dinde (0,56%). Viennent ensuite le groupe des Canards (0,48%) et finalement l'Oie domestique (0,32%) (Tableau 10). L'ensemble des restes osseux d'Oiseaux, incluant ceux qui n'ont pu être identifiés spécifiquement compte pour 23,32% de tous les ossements identifiés dans le dépôt.

Chez les Mammifères, on assiste à un changement d'importance ; pour la première fois, le Boeuf devance le Mouton, avec une forte majorité. En effet, les restes osseux de Boeuf comptent pour 26,52%, alors que ceux du Mouton ne représentent que 15,73%. En fait, le pourcentage d'ossements de Mouton est demeuré pratiquement le même que dans le dépôt précédent. C'est plutôt le nombre de restes osseux de Boeuf qui a augmenté ; le Boeuf prend ainsi la tête des espèces consommées dans le quatrième dépôt, et le Mouton le second rang (Tableau 12). Le Porc reprend le troisième rang, et ce, tant chez les Mammifères que dans tout le dépôt, avec 7,75% des ossements identifiés. Il est suivi du Lièvre d'Amérique (0,96%), des Ovicaprinés (0,4%) et du Lapin domestique (0,24%) (Tableau 10). Les restes osseux des Mammifères représentent donc 64,78% de tous les ossements de l'assemblage, ce qui correspond à une augmentation de 13,44% par rapport à l'assemblage du troisième contexte.

En comparant les troisième et quatrième contextes, nous remarquons peu de changements. La classe mammalienne domine toujours l'assemblage, suivi des classes aviaire et ichthyenne. Seulement deux nouvelles espèces de Poissons font leur apparition, alors que trois espèces aviaires, présentes dans le contexte III, n'ont pu être identifiées ici. Le changement le plus important est assurément la domination du Boeuf sur l'ensemble de l'assemblage. Jusqu'à maintenant, le Mouton avait toujours occupé le premier rang (Tableau 12), suivi de près par le Boeuf ; dans le quatrième dépôt, l'écart entre le Boeuf et le Mouton est de 10,79%. Nous remarquons de plus que le Porc, qui avait été délogé par le Poulet dans le troisième contexte, reprend sa place au troisième rang des espèces consommées (Tableau 12). Comme dans les contextes précédents, la Tourte et le Poulet viennent compléter la base du régime alimentaire des habitants ; la consommation de Poissons demeure occasionnelle, ainsi que celle des espèces sauvages. En ce qui concerne la découpe bouchère, nous ne notons aucun changement. Le jarret arrière est toujours le plus fréquent chez le Boeuf (Tableau 15), alors que chez le Mouton et le Porc, les coupes les plus représentées sont celles de première qualité (Tableaux 18-21).

6.1.5 Cinquième contexte (fin du XIX^e siècle)

Le cinquième épisode de dépôt s'est produit à la fin du XIX^e siècle, après l'abandon de la structure dans les années 1870 (Bouchard 1997 : 38-39). Le dépôt d'une épaisseur moyenne de 0,25m, comprend les lots 16D18, 16D19, 16D20, 16D21, 16D22, 16D23, 16D24, 16D26, 16D29 et 16D32, et est situé dans la partie nord du caisson 16D200 (Bouchard 1997 : 38). La nature organique du sol sur lequel il repose, fait en sorte que celui-ci se comprime sous son propre poids et sous l'effet de la décomposition, entraînant ainsi un affaissement (Bouchard 1997 : 39). C'est précisément cet affaissement que vient combler le cinquième dépôt.

Les espèces ichthyennes du cinquième dépôt sont réparties en huit taxons : les Gadidés (1,29%), les Catostomidés (0,65%), les Percida (0,65%), l'Anguille d'Amérique (0,43%), les Esturgeons (0,43%), l'Aiglefin (0,22%), le Saumon atlantique (0,22%) et les Dorés (0,22%) (Tableau 10). L'assemblage ne comporte donc aucune nouvelle espèce. Cependant, nous remarquons la disparition de la Morue franche, présente dans tous les contextes précédents, et du

Bar rayé. La classe des Poissons représente tout de même 9,01% des restes osseux de l'assemblage.

Les espèces aviaires sont au nombre de cinq : le Poulet (4,53%), l'Oie des neiges (1,29%), le Faisan (1,08%), la Dinde (0,86%) et la Tourte (0,22%). Le groupe des Canards compte quant à lui, 0,65% des restes osseux identifiés (Tableau 10). L'Oie des neiges, absente de l'assemblage du quatrième contexte, refait son apparition, mais ne constitue pas pour autant une nouvelle espèce consommée par les habitants de l'îlot Hunt. La totalité des ossements d'Oiseaux de l'assemblage correspond à 21,24% de tous les ossements du dépôt, ce qui représente une légère diminution par rapport au quatrième contexte qui en comptait, rappelons-le, 23,32%.

Chez les Mammifères, seul le Lapin domestique ne fait pas partie de l'assemblage osseux. Le Mouton reprend la tête de la classe mammalienne, et par conséquent de l'assemblage total avec 17,03% des restes osseux identifiés ; le Boeuf suit avec 13,58%. Le Porc arrive au troisième rang avec 12,28%, suivi du Lièvre d'Amérique et des Ovicaprinés, qui comptent tous deux 0,22% des ossements identifiés (Tableau 10). Bien que les espèces mammaliennes soient les moins nombreuses, elles représentent tout de même 68,45% des restes osseux identifiés, incluant bien sûr les ossements de mammifères classés par ordre de grandeur et indéterminés.

Au point de vue des espèces, le dépôt du cinquième contexte ne connaît pas de changements majeurs. Aucune nouvelle espèce ne fait son apparition, si ce n'est l'Oie des neiges. Par contre, la Morue franche qui constituait la principale espèce ichthyenne des précédents dépôts est absente de l'assemblage. La Tourte connaît elle aussi une forte diminution ; sans toutefois disparaître complètement du dépôt ; elle qui se classait habituellement parmi les deux premières espèces aviaires, se retrouve maintenant au sixième rang de la classe des Oiseaux. Ce phénomène peut être attribuable au nombre décroissant d'oiseaux de cette espèce à survoler le ciel de Québec à la fin du XIX^e siècle. Rappelons que cette espèce est pratiquement éteinte à cette époque, puisque la dernière Tourte mourut en captivité aux États-Unis en 1914 (Martin

1990 : 312). Chez les Mammifères, le Boeuf connaît également une forte diminution, alors que le Porc augmente considérablement ses proportions (Tableau 10).

La base de l'alimentation des habitants de l'îlot Hunt demeure toujours la même : Mouton, Boeuf, Porc et Poulet, alors que la Tourte semble devenir plus occasionnelle, vraisemblablement en raison de sa disponibilité moindre sur le marché. Du côté de la découpe bouchère, on assiste à un changement majeur chez le Boeuf. Lui qui jusque-là était plus fréquemment représenté par la coupe la moins dispendieuse, le jarret arrière, voilà maintenant que la moitié des ossements est attribuable à la ronde, une des trois coupes les plus dispendieuses (Tableau 15). Par contre, chez le Mouton et le Porc, les coupes de première qualité sont toujours les plus nombreuses (Tableaux 18-21).

En général, nous observons que la composition des assemblages demeure relativement la même au niveau des espèces présentes, et ce, tout au long de la période 1850-1900. La présence ou l'absence de certaines espèces (ichthyennes et aviaires surtout), dépendent directement de leur niveau d'identification. Du côté des espèces les plus fréquemment consommées, nous retrouvons toujours les mêmes, c'est-à-dire, le Mouton, le Boeuf, le Porc, le Poulet et la Tourte. Pour leur part, les Poissons et les espèces sauvages d'Oiseaux et de Mammifères servent principalement d'aliments d'appoint. Les coupes de boucherie sont à peu près toujours les-mêmes également. Les différences que nous avons identifiées sont plutôt au niveau des proportions des espèces consommées et des coupes de boucherie. Ainsi, le Mouton domine l'ensemble des assemblages, à l'exception du quatrième contexte. En ce qui concerne les coupes de boucherie, la valeur relative de chacune d'entre elles nous permet de déterminer, si les habitants ont tendance à se procurer des pièces de première ou de moindre qualité.

En résumé, ce sont les changements que nous avons pu observer dans les différents assemblages osseux. Nous pourrions maintenant établir s'il existe une correspondance entre ces changements et ceux du statut socio-économique des habitants de l'îlot à la même période ; par conséquent, nous pourrions vérifier nos hypothèses de recherche.

CHAPITRE VII

DISCUSSION DES RÉSULTATS

La fouille de la fosse a permis de mettre au jour cinq dépôts consécutifs, constitués entre le milieu et la fin du XIX^e siècle. En étudiant chacun de ces contextes de dépôt, nous avons été en mesure de les comparer entre-eux et de cerner certains changements survenus pendant cette période. Le remplissage du système sanitaire comprend d'abord un premier dépôt, effectué au milieu du XIX^e siècle, et vidangé partiellement. Vers 1860, on décide d'abandonner et de condamner la structure ; le deuxième dépôt en fait foi. Ce sera ensuite autour de la partie oblongue d'être délaissée entre 1860 et 1870 (troisième dépôt). Le quatrième dépôt est pour sa part un rejet massif de déchets, effectué sur un laps de temps assez court, vraisemblablement dans le but de combler le coin sud-ouest de la structure afin de permettre la construction d'un bâtiment secondaire vers 1875. Finalement, le cinquième dépôt vient combler un affaissement des sols dans la partie nord de la fosse, à la fin du XIX^e siècle.

Dans le chapitre qui va suivre, nous déterminerons s'il existe une relation entre les changements que nous avons observés et l'augmentation du niveau socio-économique établi par Bouchard (1998). Nous comparerons ensuite les résultats de notre analyse avec ceux obtenus lors de l'analyse de deux assemblages osseux de sites contemporains. Nous pourrons ainsi définir si notre assemblage est représentatif des sites historiques de la ville de Québec au XIX^e siècle.

7.1 Augmentation du niveau socio-économique

C'est en procédant à l'analyse socio-économique des céramiques, que Bouchard (1998) a pu établir que la condition socio-économique des habitants de l'îlot Hunt durant la période 1850-1900 avait augmenté, et ce, contrairement à la condition qui prévalait dans d'autres secteurs de la ville à la même époque. En effet, en classant les céramiques selon leur valeur (basse, moyenne ou haute) pour chacun des contextes de dépôt, il a été en mesure de constater qu'après 1870, les gens ont accès aux céramiques dispendieuses, et ce, plus que jamais auparavant (Bouchard 1998 : 87). Alors que l'îlot Hunt est occupé par des gens exerçant des métiers non spécialisés au milieu du XIX^e siècle, le déplacement de la population vers les quartiers de la rivière Saint-Charles, provoqué par le déclin des activités portuaires dans les années 1870, libère des logements qui seront désormais habités par des travailleurs du secteur de la vente au détail et de l'artisanat qui en général ont des emplois mieux rémunérés (Bouchard 1998 : 95-96). Notre étude des restes fauniques nous permet d'affirmer que cette augmentation du niveau socio-économique des habitants de l'îlot Hunt durant la seconde moitié du XIX^e siècle est également perceptible, de multiples façons, dans leurs habitudes alimentaires.

La richesse des différents assemblages ostéologiques, ou si l'on préfère, la diversité des espèces consommées est, en général, un premier indicateur du statut socio-économique des habitants. Plus leur pouvoir d'achat est grand, plus ils ont la capacité d'acquérir une gamme de produits diversifiée, en tenant compte bien sûr, de la disponibilité des produits dans les marchés d'approvisionnement. En plus des cinq espèces mammaliennes, des huit espèces aviaires et des treize espèces ichthyennes identifiées, l'ensemble de notre échantillon comprend plusieurs restes fauniques de chacune de ces classes dont le niveau d'identification a dû se limiter à la famille ou la sous-famille, et même à l'ordre de grandeur (gros, moyen, petit). Il est donc plausible de croire que l'échantillon compte quelques espèces supplémentaires, et ce, plus particulièrement chez les Oiseaux et les Poissons. Cependant, cette diversité, témoin d'un niveau socio-économique plutôt élevé, ne connaît pas de variation majeure au fil des années. Mises à part les espèces ichthyennes,

la composition du premier dépôt (1850) est sensiblement la même que celle des derniers dépôts (1875 et fin du XIX^e siècle), vraisemblablement rejetés par des habitants plus fortunés.

La comparaison de la richesse des différents assemblages porte donc à croire que le niveau socio-économique des habitants est demeuré constant au cours de la seconde moitié du XIX^e siècle. Cependant, deux autres unités d'analyse viennent prouver le contraire : l'âge des individus au moment de l'abattage et les coupes de boucherie.

Âge des individus au moment de l'abattage

La viande d'animaux abattus en bas âge est plus dispendieuse, et ce, pour des raisons évidentes : les gens moins fortunés ont avantage à conserver leurs animaux plus longtemps, en raison des produits qu'ils leur procurent (lait, laine) et pour la quantité de viande qu'ils produisent. C'est pourquoi, la présence de jeunes individus en quantité importante dans les échantillons témoigne d'une certaine aisance des consommateurs.

Il semble que les habitants de l'îlot Hunt élèvent eux-mêmes une partie des animaux qu'ils consomment ; l'analyse des restes archéozoologiques de Bain (1997) en témoigne. De plus, les nombreux rebuts d'abattage trouvés sur place, et la présence d'ossements provenant de toutes les parties du corps, et ce, autant pour le Boeuf et le Mouton que pour le Porc (Tableaux 15-18-21) abondent dans le même sens. Bien que le fait d'élever ses propres animaux en milieu urbain peut être associé à un niveau socio-économique plutôt bas, notre analyse démontre au contraire que la majorité des ossements auxquels nous avons pu attribuer un âge (selon la fusion épiphysaire), appartiennent à de jeunes individus (Tableau 6), et ce, pour les cinq contextes de dépôt. En comparant les différents contextes entre eux, on remarque que le pourcentage d'ossements des jeunes animaux augmente du premier au deuxième contexte, diminue du deuxième au troisième contexte, pour augmenter de nouveau du troisième au quatrième contexte et du quatrième au cinquième contexte. C'est d'ailleurs dans ce dernier dépôt que la proportion de jeunes spécimens

atteint son maximum. Par conséquent, nous pouvons croire que le niveau socio-économique des habitants de l'îlot Hunt est plutôt élevé tout au long de la seconde moitié du XIX^e siècle.

Cependant, le déclin des activités portuaires des années 1870 a des répercussions sur le pouvoir d'achat de ces mêmes habitants. Ces effets se traduisent dans les assemblages par une légère diminution de la consommation de viande de Veau, d'Agneau et de Cochon de lait. De même, le remplacement de cette population par des gens plus fortunés est caractérisé par une augmentation considérable de la consommation de viande de ces trois mêmes espèces au cours du dernier quart du XIX^e siècle.

En sachant donc que les habitants de l'îlot Hunt élèvent eux-mêmes leur bétail, du moins une partie, et ce, malgré le règlement municipal de 1845 qui l'interdit (Goyette 1998 : 118), et que les ossements retrouvés appartiennent en grande majorité à des individus n'ayant pas atteint leur maturité ostéologique, nous en déduisons que le niveau socio-économique des habitants est assez élevé, puisqu'ils peuvent se permettre d'abattre leurs animaux en bas âge ou d'acquérir de jeunes individus au marché. De plus, du début à la fin de la seconde moitié du XIX^e siècle, la quantité d'ossements appartenant à de jeunes animaux s'accroît (Tableau 6), signifiant donc l'augmentation du niveau socio-économique des habitants.

Les coupes de boucherie

Chacune des coupes de boucherie regroupe un ensemble d'ossements qui lui est propre. C'est donc en associant chaque élément anatomique aux coupes auxquelles ils sont rattachés que nous avons été en mesure de déterminer les habitudes de consommation des habitants. Comme nous l'avons vu précédemment (cf. chapitre V), la valeur de ces coupes varie en fonction de la qualité de la viande qu'elles produisent. Connaissant la valeur de chaque coupe, nous avons pu établir un lien entre les coupes les plus consommées et le pouvoir d'achat des habitants.

Tout comme l'âge des individus au moment de l'abattage, les coupes de boucherie ont tendance à nous laisser croire à une augmentation du niveau socio-économique des habitants de

l'îlot Hunt à la fin de la seconde moitié du XIX^e siècle. Chez le Boeuf, les coupes les moins dispendieuses, soit le jarret avant et le jarret arrière, dominent dans les trois premiers contextes de dépôt, avec des pourcentages cumulatifs de 55,56%, 51,95% et 51,83%. Pour leur part, les coupes les plus onéreuses (longe courte, surlonge et ronde), suivent avec 33,36%, 35,06% et 35,04%. Le quatrième contexte est plus équilibré ; en effet, les coupes de faible valeur compte pour 40,82%, alors que les coupes plus dispendieuses compte pour 42,85%. On observe donc déjà un changement dans les habitudes de consommation. Mais on assiste véritablement à un renversement des rôles dans le dernier contexte. Il est effectivement composé majoritairement d'ossements appartenant à des coupes de choix (52,78%), alors que les coupes les moins chères arrivent bonnes deuxièmes avec 38,89%.

Chez le Mouton, la situation se présente un peu différemment. À l'exception du premier contexte de dépôt (1850), le Mouton est fortement représenté par les coupes de choix, c'est-à-dire la longe, la surlonge et le jarret arrière. Plus le siècle avance, plus la proportion des coupes dispendieuses augmente, passant de 73,77% au deuxième contexte à 87,33% au dernier contexte. De leur côté, les coupes de moyenne et faible valeur (jarret avant et collier) ne cessent de perdre de la popularité, passant de 80,94% au premier contexte, à seulement 12,68% au dernier contexte. Les changements majeurs dans les habitudes de consommation semblent donc s'effectuer au début de la seconde moitié du XIX^e siècle, contrairement au Boeuf chez qui le phénomène s'observe à la fin de la période.

Le Porc présente lui aussi une tendance à l'augmentation des proportions des coupes de choix (longe et cuisse ou jambon) au cours de la seconde moitié du XIX^e siècle, et ce, à partir du second contexte de dépôt seulement. En fait, le premier dépôt (1850) contient uniquement trois restes osseux de Porc pouvant être associés à des coupes précises. Par conséquent, les résultats obtenus ne sont pas représentatifs au même titre que les autres dépôts et ne peuvent être utilisés à des fins de comparaison avec les autres assemblages. Par contre, le deuxième contexte de dépôt est fortement dominé par les coupes de première qualité, comptant pour 73,33%, contre 26,67% pour les coupes de moyenne et faible valeur (épaule, jarret avant et jarret arrière).

Le troisième contexte lui, est plus équilibré ; on assiste en fait à une diminution des coupes les plus dispendieuses, au profit des coupes de moindre valeur. Ainsi, les coupes de premier choix comptent pour 48,84%, alors que les coupes de faible valeur atteignent 51,16%. Dans les quatrième et cinquième contextes, les coupes de première qualité regagnent de la popularité, atteignant 66,67% et 73,92%.

Suite à ces observations, nous sommes tentée de conclure à l'augmentation du niveau socio-économique des habitants au cours de la seconde moitié du XIX^e siècle. Il semble en effet qu'au cours de la période, le pouvoir d'achat des habitants augmente, puisqu'ils peuvent se procurer des pièces de viande de plus grande valeur. C'est probablement le cas, du moins si l'on se fie aux professions exercées par les habitants durant cette période (Tableau 3). Cependant, il faut garder en mémoire que plusieurs facteurs interviennent lors de l'acquisition des pièces de viande, dont les préférences personnelles de l'acheteur. Ce n'est pas parce que nous avons les ressources pour acheter des pièces de choix que c'est nécessairement celles que nous préférons et que nous consommons quotidiennement. De plus, il faut tenir compte de la quantité de viande disponible dans chaque coupe. Certains habitants moins fortunés peuvent préférer payer un peu plus cher pour une pièce qui leur fournit davantage de viande, que d'acheter une plus grande quantité de morceaux de moindre qualité pour finalement obtenir la même quantité de viande. Il ne faut pas oublier également, la présence du bar à steak situé dans la maison de 1815 sur la rue Saint-Antoine tout au long de la seconde moitié du XIX^e siècle (cf. chapitre III), et qui, vraisemblablement, a utilisé une partie de la fosse pour se débarrasser de ses rejets culinaires, de 1860 à 1875. Ce genre d'établissement est principalement fréquenté par les gens d'affaires, et par conséquent, les pièces de viande qu'on doit y servir proviennent certainement des coupes de choix ; cependant, ces hommes d'affaires n'habitent pas nécessairement les lieux.

Donc, en tenant compte de tous les facteurs qui influencent les choix des consommateurs, il est possible d'apporter certaines nuances dans l'interprétation des données qui à première vue laisse croire à une augmentation du niveau socio-économique, et par conséquent, du pouvoir

d'achat des habitants. Une seule chose est certaine, c'est que les habitudes de consommation des habitants de l'îlot Hunt changent, et ce, tout au cours de la seconde moitié du XIX^e siècle.

7.2 Assemblage typique de la seconde moitié du XIX^e siècle

Au fil des ans, les analyses des restes fauniques découverts sur les différents sites de la ville de Québec, ont permis d'établir certaines caractéristiques communes à l'ensemble des assemblages d'une même période historique. L'assemblage typique des sites historiques de la ville de Québec de la seconde moitié du XIX^e siècle se compose donc des caractéristiques suivantes : les Mammifères constituent la base du régime alimentaire, alors que les Oiseaux et les Poissons servent essentiellement de nourriture d'appoint. Le Boeuf est la principale source de viande, suivi du Mouton et du Porc. Chez les Oiseaux, le Poulet domestique est le plus consommé; les espèces sauvages servent uniquement à diversifier les repas à l'occasion. Chez les Poissons, c'est la Morue franche, disponible fraîche ou salée en toute saison, qui est la plus fréquemment consommée; les espèces d'eau douce que l'on peut pêcher en saison, viennent parfois varier les repas. Il en est de même pour les petits mammifères sauvages.

Afin de vérifier si notre assemblage répond à tous ces critères, nous comparons ici nos résultats à ceux obtenus lors de l'analyse de trois dépôts qui lui sont contemporains : la Maison Imbert (CeEt-28) (Yasui : 1990), et les sites découverts lors de la construction du Musée de la Civilisation (CeEt 142-5B5 et CeEt 143-2B6) (Still : 1987).

Maison Imbert (CeEt-28)

L'analyse des restes fauniques découverts dans les latrines de la Maison Imbert (CeEt 28) démontre que ces restes, ont vraisemblablement été déposés de façon plus ou moins continue durant la période allant de 1810 à 1880 (Yasui 1990 : 231). En plus de provenir du même contexte urbain et du chevauchement de la datation de CeEt-28 avec l'ensemble de nos dépôts, il existe plusieurs points communs entre les deux assemblages. Le premier point sur lequel les deux échantillons se comparent est la présence d'ossements provenant de toutes les parties du corps du

Boeuf, du Mouton et du Porc, ce qui nous indique, selon toute évidence, qu'ils sont tous deux composés de restes culinaires et de déchets d'abattage, et ce, dans des proportions similaires. De plus, le nombre élevé d'ossements crâniens de Porc nous montre qu'à la Maison Imbert (CeEt-28) et à l'îlot Hunt, la majeure partie de ces animaux est abattue sur place.

Dans les deux dépôts, le Boeuf, le Mouton et le Porc constituent les principales sources de viande. De plus, afin de compléter leur alimentation, les habitants des deux sites trouvent dans le Poulet domestique et les Poissons, leur principale nourriture d'appoint. Cependant, pour les habitants de l'îlot Hunt, la Tourte constitue également un aliment d'appoint important, devant même le Poulet domestique à certaines périodes (Tableau 12). Afin de diversifier davantage leur repas, les habitants des deux endroits ont également recours à la viande de gibier, qu'ils peuvent chasser eux-mêmes, ou se procurer au marché. Cette source alimentaire vient varier les repas, sans toutefois être indispensable à la survie des habitants. De même, chez les Poissons, c'est la Morue franche qui, dans chacun des assemblages, est l'espèce la plus consommée. Finalement, l'abondance et la diversité de la nourriture sont également des éléments communs aux deux dépôts.

En comparant la composition des deux assemblages au niveau de la répartition des espèces consommées, nous observons quelques éléments divergents. D'abord, les habitants de la Maison Imbert semblent préférer la viande de Mouton plutôt que celle de l'Agneau; on observe la situation inverse à l'îlot Hunt. Mises à part les préférences personnelles, il se peut que la condition socio-économique des habitants de la Maison Imbert ne leur permette pas d'abattre leurs animaux en aussi bas âge qu'à l'îlot Hunt. Il se peut également que les résidents de la maison Imbert attendent que la laine des bêtes devienne plus abondante avant de les abattre (Yasui 1990 : 266). Ensuite, les proportions des trois principales sources de viandes présentent des différences importantes. En effet, dans quatre des cinq dépôts de l'îlot Hunt, le Mouton arrive au premier rang des espèces consommées ; à la Maison Imbert, c'est le Boeuf qui occupe ce rang, alors que le Mouton n'arrive qu'au troisième rang, devancé par le Porc. À l'îlot Hunt, le Boeuf arrive au second rang, à l'exception du quatrième dépôt où il arrive premier. Dans tous les dépôts

de l'îlot Hunt, le Porc arrive au troisième rang, contrairement à la Maison Imbert. Cette situation peut venir du fait qu'au cours de la seconde moitié du XIX^e siècle, l'îlot Hunt accueille des gens d'origines diverses (Tableau 2), et plus particulièrement des Irlandais, tandis que les habitants de la Maison Imbert proviennent plutôt d'Angleterre (Yasui 1990 : 268).

Au début du XIX^e siècle en Irlande, les paysans se nourrissent exclusivement de pommes de terre; les céréales qu'ils cultivent et les animaux (boeufs, moutons et porcs) qu'ils élèvent permettent à peine de payer leur rente au *landlord* (Joannon 1981 : 26). Mais, en temps de disette, les plus pauvres vendront un de leurs porcs ou ils sacrifieront un de leurs animaux pour se nourrir (Kinealy 1997 : 77, 81). Les Irlandais se nourrissent donc de viande de Boeuf et de Porc mais plus particulièrement de Mouton, ingrédient de base de l'*Irish stew*, ragoût consistant avec pommes de terre, carottes, oignons, persil et thym (Bernstein 1982 : 98). Les insulaires pratiquent également la pêche. La mer, les nombreux lacs et les milliers de kilomètres de rivières, offrent la possibilité aux pêcheurs de capturer une grande variété de poissons; mais le véritable roi des rivières irlandaises est le Saumon (Pyle 1981 : 120-122). Lorsqu'ils arrivent à Québec, ils ont la possibilité de retrouver sans difficulté ces mêmes produits. Le Boeuf, le Mouton et le Porc sont offerts dans les différents étaux de boucher, tandis que le Saumon atlantique peut à l'occasion être pêché dans la rivière Saint-Charles ou dans les cours d'eau le long des côtes du Saint-Laurent au printemps (Marcel Moussette 1999: communication personnelle). Il est donc plausible que cette différence de proportions chez le Boeuf et le Mouton soit attribuable aux préférences personnelles des habitants et/ou à leur origine ethnique, plutôt qu'uniquement à leur pouvoir d'achat.

Musée de la Civilisation (CeEt-142-5B5 et CeEt-143-2B6)

Les restes osseux mis au jour lors de la construction du Musée de la Civilisation à Québec sont répartis entre deux dépôts : CeEt-142-5B5 et CeEt-143-2B6, comptant respectivement 148 et 186 restes osseux. Ils proviennent tous deux de la cour arrière d'une maison construite et habitée entre 1850 et 1930 (Still 1987 : 35). Bien que la taille des dépôts soit grandement inférieure à celle de notre assemblage, il n'en demeure pas moins que leur contenu est typique

des déchets des sites historiques de la ville de Québec de la seconde moitié du XIX^e siècle (Still 1987 : 39) ; c'est pourquoi nous considérons pertinent de les utiliser à des fins comparatives.

En comparant les restes fauniques de l'îlot Hunt à ceux des dépôts CeEt-142-5B5 et CeEt-143-2B6, nous observons une certaine similarité, du moins du point de vue de la richesse. Par contre, au niveau de la répartition des espèces consommées, la situation est différente ; certains éléments se comparent, tandis que d'autres diffèrent.

Les assemblages CeEt-142-5B5 et CeEt-143-2B6 sont majoritairement composés de restes de Boeuf dans les proportions suivantes : 31,88% pour le dépôt CeEt-142-5B5, et 51,19% pour le dépôt CeEt-143-2B6. Pour leur part, les restes de Mouton/Chèvre arrivent au second rang avec des pourcentages de 30,44% dans le cas de CeEt-142-5B5, et 14,29% dans le cas de CeEt-143-2B6. De son côté, le Porc occupe le troisième rang avec 14,49% et 9,52% des restes identifiés. Notre assemblage est pour sa part un peu particulier ; bien que quatre des cinq dépôts soient majoritairement composés de restes de Mouton, le pourcentage total de restes osseux de cette espèce pour l'ensemble des dépôts arrive au second rang avec 17,80% des restes identifiés, et ce, derrière le Boeuf (18,43%). Cette situation est uniquement due à la forte majorité des restes de Boeuf dans le quatrième contexte de dépôt. Par conséquent, nous ne pouvons considérer que le Boeuf constitue l'espèce la plus consommée de notre assemblage. Par contre, le Porc, avec ses 9,07%, occupe bel et bien le troisième rang, comme dans les dépôts CeEt-142-5B5 et CeEt-143-2B6. Pour chacun de ces dépôts, le Poulet domestique constitue la principale nourriture d'appoint. Il est suivi des espèces mammaliennes et aviaires sauvages, puis des Poissons ; il en est de même pour notre assemblage. Cependant, de notre côté, la Tourte fait également partie des principales sources de nourriture d'appoint, allant parfois même jusqu'à devancer le Poulet domestique ; les dépôts du site du Musée de la Civilisation ne comptent aucun ossement identifié de cette espèce.

Donc, après avoir comparé nos résultats avec ceux obtenus lors de l'analyse de trois dépôts considérés comme typiques des sites historiques de la ville de Québec du XIX^e siècle, nous en arrivons à la conclusion que notre assemblage est plus ou moins typique de la période. Nous disons plus ou moins, puisque certains points correspondent et d'autres pas. Premièrement, le régime alimentaire des habitants de l'îlot Hunt est majoritairement composé de viande de Mammifères, et plus précisément de Mammifères domestiques, c'est-à-dire de Boeuf, de Mouton et de Porc. Bien que certaines espèces aviaires et ichthyennes servent de nourriture d'appoint, les Oiseaux et les Poissons n'ont qu'une importance secondaire dans l'alimentation des habitants, du moins, numériquement. Un second point sur lequel notre assemblage est typique de la seconde moitié du XIX^e siècle, se trouve dans sa composition. En effet, toutes les espèces, autant mammaliennes qu'aviaires ou ichthyennes, font partie des espèces couramment disponibles et consommées pour toutes les périodes à l'étude. Mais le principal élément divergent entre notre échantillon et les assemblages auxquels nous l'avons comparé se situe au niveau des proportions des trois espèces constituant la base de l'alimentation : le Boeuf, le Mouton et le Porc.

Contrairement aux assemblages typiques de cette seconde moitié du XIX^e siècle, l'espèce la plus fréquemment consommée à l'îlot Hunt n'est pas le Boeuf, mais plutôt le Mouton. Il semble en effet que le Mouton soit plus populaire que le Boeuf chez les habitants de l'îlot Hunt, et ce, pendant la majeure partie de la seconde moitié du XIX^e siècle ; le Mouton occupe le premier rang des espèces consommées dans quatre des cinq contextes de dépôt. Nous savons que l'îlot Hunt est majoritairement occupé par des gens d'origine irlandaise (Tableau 2), alors que le site CeEt-28 (Maison Imbert) par exemple abrite des occupants d'origine anglaise (Yasui 1990 : 268). Peut-on voir en cette différence d'origine l'unique explication de la popularité de la viande de Mouton plutôt qu'aux préférences personnelles des habitants de l'îlot Hunt? Nous ne le croyons pas, puisque comme nous l'avons vu précédemment (cf. Chapitre I), de nombreux facteurs interviennent lors du choix des consommateurs pour un produit. Cependant, l'origine ethnique des habitants fait, vraisemblablement, partie des facteurs qui ont influencé leurs habitudes alimentaires, au même titre que leurs préférences personnelles.

CONCLUSION

L'objectif de la dernière campagne de fouille à l'îlot Hunt était de documenter le contenu d'une fosse à déchets, comblée périodiquement au cours de la seconde moitié du XIX^e siècle. Ce système sanitaire, composé d'une fosse et de deux drains, était localisé dans la cour arrière des maisons sises sur la rue Saint-Antoine. À partir du contenu de ce système, Bouchard (1998) a entrepris de documenter la situation socio-économique du secteur. Son étude des céramiques a démontré que contrairement à d'autres secteurs de la ville à la même époque, l'îlot Hunt connaît au cours des années 1850 à 1900, une légère augmentation du niveau de vie de ses habitants. Notre étude des restes fauniques visait d'abord à déterminer si cette augmentation du niveau de vie était également perceptible dans les habitudes alimentaires de ces mêmes habitants. Dans un deuxième temps, nous voulions vérifier si notre assemblage est typique des sites historiques de la ville de Québec de la seconde moitié du XIX^e siècle.

À une époque où la ville de Québec connaît de grands bouleversements socio-économiques, les habitudes de consommation de ses habitants ne peuvent qu'en subir les effets. L'étude des restes fauniques nous a permis de démontrer les divers changements des habitudes alimentaires des habitants de l'îlot Hunt, et d'établir une relation entre ces transformations et celles que subit l'îlot Hunt à la même époque. Tout d'abord, la quantité d'ossements appartenant à de jeunes animaux présents tout au long de la seconde moitié du XIX^e siècle, s'accroît de façon significative, au même moment où la population moins fortunée de l'îlot Hunt est remplacée par des gens occupant des emplois mieux rémunérés. Il en est de même pour les coupes de boucherie; les coupes de choix ne cessent de gagner de la popularité au fur et à mesure que le siècle avance, et plus particulièrement à partir du moment où la population de l'îlot Hunt change.

Notre étude nous a également permis d'établir que notre assemblage osseux possédait en grande partie, les caractéristiques des différents assemblages archéozoologiques mis au jour dans des sites avoisinants et contemporains. Cependant, un élément majeur diffère; l'espèce la plus fréquemment consommée n'est pas le Boeuf mais bien le Mouton. Nous attribuons cette différence à la composition de la population de l'îlot Hunt; en effet, durant la seconde moitié du XIX^e siècle, l'îlot Hunt est majoritairement occupé par des gens d'origine irlandaise, qui comme nous le savons, utilisent le Mouton comme ingrédient de base de l'*Irish stew*, en plus d'en consommer sous d'autres formes.

Les choix des habitants de l'îlot Hunt en matière d'alimentation ont donc été influencés par de nombreux facteurs, dont leur niveau socio-économique et leur origine ethnique. Il est certain que les préférences personnelles, elles-mêmes influencées par la saveur de la viande, mais également par le temps de préparation et de cuisson, ont joué un rôle lors de l'achat des différents produits. Mais des habitudes de consommation qui se poursuivent sur une période aussi longue que cinquante ans, semblent davantage subir les effets des pratiques culturelles et du pouvoir d'achat, que des préférences individuelles des habitants.

Nous avons choisi d'étudier les restes fauniques découverts dans la fosse du système sanitaire de l'îlot Hunt à titre de témoins des habitudes alimentaires de ses habitants. À partir des mêmes vestiges osseux, nous aurions également pu étudier l'importance de la relation entre la ville et la campagne au niveau de l'approvisionnement du marché. Bien que certains citadins élèvent une partie de leur bétail et de leurs volailles, la majorité des produits carnés consommés en ville proviennent de la campagne, et ce, tant pour les espèces domestiques que pour les espèces sauvages, chassées par les paysans. À partir de notre assemblage, il serait également possible d'étudier les changements de la composition de la faune urbaine de la seconde moitié du XIX^e siècle. Une telle étude permettrait de déterminer l'apparition ou la disparition, ou encore l'augmentation ou la diminution de certaines espèces, et même d'évaluer l'impact de ces transformations sur les habitudes de vie des habitants au cours de cette période. Ces nouvelles

avenues de recherche fourniraient des renseignements précieux pour une meilleure compréhension de la vie des citadins durant la seconde moitié du XIX^e siècle, et seraient très utiles aux autres chercheurs qui étudient cette période de l'histoire de la ville de Québec, puisqu'elles documenteraient des sujets qui jusque-là n'ont pas fait l'objet d'étude ou encore qui n'ont été brièvement traités.

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

BAIN, A.

- 1997 Analyse des restes archéoentomologiques de l'îlot Hunt (CeEt-110), dans la Basse-Ville de Québec. Célat, Université Laval, Québec. 16 pages

BARKER, P.

- 1977 The Techniques of Archaeological Excavation. The Anchor Press Ltd., London. 279 pages

BARONE, R.

- 1986 Anatomie comparée des mammifères domestiques. Tome I, Ostéologie. Vigot. 761 pages

BEHRENSMEYER, A.K.

- 1978 Taphonomic and Ecologic Information from Bone Weathering. *Paleobiology*, No.4. pp. 150-162

BELLANTONI, N.F., R.R. Gradie III et D.A. Poirier.

- 1982 Zooarchaeology and Social History of the Butler-McCook Homestead, Hartford, Connecticut. *Northeast Historical Archaeology*, Vol.11. pp. 1-8

BENOÎT, J., D. Laroche et M. Vallières.

- 1988 L'Ancien Chantier : un faubourg en pleine évolution (1670-1870). Étude de potentiel archéologique et historique. Manuscrit, Ville de Québec, Service de l'urbanisme. 127 pages

BERGERON, Y.

- 1994 Les places et les halles de marché au Québec. Les Publications du Québec, Québec. 54 pages

BERNSTEIN, K.

- 1982 Irlande. Guide de voyage, Éditions Berlitz, Switzerland. 128 pages

BINFORD, L.R. ET J.B. Bertram.

- 1977 Bone Frequencies and Attritional Processes. *For Theory Building in Archaeology*, Lewis R. Binford, éd., Academic Press, New York. pp.77-153

BOESSNECK, J.

- 1969 Osteological Difference between Sheep (*Ovis aries* Linné) and Goat (*Capra hircus* Linné). *Science in Archaeology*. pp.331-358

BOUCHARD, P.

- 1997 Le site de l'îlot Hunt à Québec (CeEt-100) : Rapport annuel d'activités, cinquième campagne de fouilles archéologiques. Manuscrit, Université Laval, Québec. 79 pages
- 1998 Le site de l'îlot Hunt à Québec (CeEt-110) : Étude socio-économique des habitants d'après la collection archéologique, 1850-1900. Mémoire de maîtrise, Université Laval, Québec. 123 pages

BRISSON, R.

- 1990 L'organisation sociale à Place-Rovale (1820-1860). Les Publications du Québec, Québec. 259 pages

BURLET, F.-L.

- 1996 Un rêve aristocratique en Nouvelle-France. La demeure de Charles Aubert de La Chesnaye. Les Éditions du Septentrion, Québec. 126 pages

CASTEEL, R.W.

1972 Some Biases in the Recovery of Archaeological Faunal Remains. *Proceedings of the Prehistoric Society*, No.38, Vol.13. pp.382-388

1977 Characterization of Faunal Assemblages and the Minimum Number of Individuals Determined from Paired Elements : Continuing Problems in Archaeology. *Journal of Archaeological Science*, Vol.4. pp. 125-134

CHAIX, L., J. Desse, P. Ducos, M. Faure, C. Guerin, J.-C. Margnet, P. Maniel, C. Olive, M. Patou-Matis, F. Poplin, A. Tresset, J.-D. Vigne.

1990 Archéozoologie. *Les sciences à la recherche du passé. Les mystères de l'archéologie.* Presse universitaire de Lyon, Lyon. pp.109-133

COSSETTE, É.

1995 Assemblages zooarchéologiques et stratégies de subsistance des groupes de chasseurs-pêcheurs du site Hector Trudel (Québec) entre 500 et 1000 de notre ère. Thèse de doctorat, Université de Montréal, Montréal. 650 pages

CÔTÉ, R. et M. Savard.

s.d. Synthèse de l'occupation et évaluation du potentiel de la Place d'Youville. Manuscrit, Ville de Québec, Service de l'urbanisme. 279 pages

CRABTREE, P.J.

1985 Historic Zooarchaeology : Some Methodological Considerations. *Historical Archaeology*, Vol.19. pp.76-78

1990 Zooarchaeology and Complex Societies : Some Uses of Faunal Analysis for the Study of Trade, Social Status, and Ethnicity. *Archaeological Method and Theory*, Vol.2. pp.155-205

DAGNEAU, G.-H.

1983 La ville de Québec, histoire municipale IV (1867-1929). *Cahiers d'Histoire no.35*, La Société historique de Québec, Québec. 246 pages

DALY, P.

1969 Approaches to Faunal Analysis in Archaeology, *American Antiquity*, Vol.34, No.2. pp.146-153

DEETZ, J.

1977 In Small Things Forgotten. Doubleday, Anchor Press New York, New York. 184 pages

DE VOE, T.F.

1867 The Market Assistant. Hurd and Houghton Publishers, New York. 455 pages

DROLET, A.

1965 La ville de Québec, histoire municipale II (1759-1833). *Cahiers d'Histoire no.17*, La Société historique de Québec, Québec. 144 pages

1967 La ville de Québec, histoire municipale III (1833-1867). *Cahiers d'Histoire no.19*, La Société historique de Québec, Québec. 144 pages

DUBÉ, J.

1995 Le site de l'îlot Hunt à Québec (CeEt-110) : rapport annuel d'activités, quatrième campagne de fouilles archéologiques (1994). Manuscrit, Université Laval, Québec. 68 pages

FIELLER, N.R.J. et A. Turner.

1982 Number Estimation in Vertebrate Samples. *Journal of Archaeological Science*, Vol.9. pp.49-62

GILBERT, B. M.

1980 Mammalian Osteology. B.M. Gilbert éd., Laramie. 427 pages

GILBERT, B. M., L. D. Martin et H. G. Savage.

1996 Avian Osteology. Missouri Archaeological Society Inc., Columbia. 251 pages

GODFREY, W.E., J.A. Crosby et S.D. MacDonald.

1986 Les oiseaux du Canada. Musée national des sciences, Musées nationaux du Canada, LaPrairie, Éditions Marcel Broquet. 650 pages

GOYETTE, M.

1994 Le site de l'îlot Hunt à Québec. Rapport annuel d'activités. Manuscrit, Université Laval, Québec. 83 pages

1998 Des vestiges d'une arrière-cour à l'histoire de l'hygiène publique à Québec au XIX^e siècle : la troisième campagne de fouilles archéologiques à l'îlot Hunt (1993). Mémoire de maîtrise, Université Laval, Québec. 178 pages

GRAYSON, D.K.

1978 Minimum Numbers and Sample Size in Vertebrate Faunal Analysis. *American Antiquity*, Vol.43, No.1. pp.53-65

1979 On the Quantification of Vertebrate Archaeofaunas. *Advances in Archaeological Method and Theory*, Vol.2. pp.199-237

1984 Quantitative Zooarchaeology. Topics in the Analysis of Archaeological Faunas. Academic Press, New York. 197 pages

HARE, J., M. Lafrance et D.-T. Ruddel.

1987 Histoire de la ville de Québec, 1608-1871. Les Éditions du Boréal Express, Montréal. 399 pages

HORTON, D.R.

- 1984 Minimum Numbers : a Consideration. *Journal of Archaeological Science*, Vol.11. pp.255-271

HENRY, S.L.

- 1987 Factors Influencing Consumer Behavior in Turn-of-the-Century Phoenix, Arizona. *Consumer Choice in Historical Archaeology*. Suzanne M. Spencer-Wood, éd., Plenum Press, New York. pp.359-381

HUELSBECK, D.R.

- 1989 Research Notes and Comments. *Historical Archaeology*, Vol.23. pp. 113-117
- 1991 Faunal Remains and Consumer Behavior : What Is Being Measured? *Historical Archaeology*, Vol.25, No.2. pp.62-76

JOANNON, P.

- 1981 Le passé. *L'Irlande*. Collection Monde et Voyages, Librairie Larousse. pp. 14-35
- Les vacances. *L'Irlande*. Collection Monde et Voyages, Librairie Larousse. pp.114-132

JULIEN, M.

- 1982 Analyse zooarchéologique : les vestiges mammaliens de la station 4 de Pointe-du-Buisson (BhFl-1). Mémoire de maîtrise, Université de Montréal, Montréal.

KINEALY, C.

- 1997 A Death-Dealing Famine. The Great Hunger in Ireland. Pluto Press, London, Great Britain. 192 pages

KLEIN R.G. et K. Cruz-Urbe.

1984 The Analysis of Animal Bones from Archaeological Sites. University of Chicago Press, Chicago. 259 pages

KNIGHT, J.A.

1985 Differential Preservation of Calcined Bones at Hirundo Site, Alton, Maine. Master's thesis, Quaternary Studies, University of Maine at Orono. 111 pages

LACELLE, C.

1979 The British Garrison in Quebec City as Described in Newspapers from 1764 to 1840. *History and Archaeology*, No.23, National Historic Parks and Sites Branch, Parks Canada, Ottawa.

L'ANGLAIS, P.-G.

1994 La recherche archéologique en milieu urbain : d'une archéologie dans la ville vers une archéologie de la ville. CELAT, Université Laval, Québec. 65 pages

1998 Le site de l'îlot Hunt. Rapport de la deuxième campagne de fouilles (1992). Cahiers du CELAT, No.2, Université Laval, Québec. 189 pages

LAPINTE, C.

1988a Place D'Youville. Fouilles et surveillance archéologiques. Manuscrit, Ville de Québec, Service de l'urbanisme. 353 pages

1988b La Place D'Youville à travers les siècles. Catalogue pour l'exposition. Manuscrit, Ville de Québec, Service de l'urbanisme. 65 pages

LAROCHE, D.

- 1986 Évaluation du potentiel archéologique du Marché Finlay. Manuscrit, Ville de Québec, Service de l'urbanisme. 107 pages
- 1988 Marché Finlay. Fouilles de sauvetage et expertises archéologiques. Manuscrit, Ville de Québec, Service de l'urbanisme. 125 pages
- 1989 Place de la gare et les environs. Inventaire archéologique. Manuscrit, Ville de Québec, Service de l'urbanisme. 203 pages

LEBEL, J.-M.

- 1996 Tables d'hier et d'aujourd'hui. Deux siècles de restauration à Québec. Cap-aux-Diamants, No.44. pp.19-23

LECLERC, M.

- 1998 Appropriation de l'espace et urbanisation d'un site de la basse ville de Québec. Rapport de la première campagne de fouilles à l'îlot Hunt (1991). Cahiers d'archéologie du CELAT, No.1, Université Laval, Québec. 147 pages

LE GROUPE HARCART INC.

- 1989 Les îlots Bell et Hunt, inventaire archéologique. Manuscrit, Ville de Québec, Service de l'urbanisme. 104 pages

LEMOYNE, J. M.

- 1887 Chasse et pêche au Canada. N.S. Hardy, Québec. 300 pages

LÉONIDOFF, G.-P.

- 1988 Inventaire des bâtiments secondaires du Vieux-Québec. Ville de Québec, Service de l'Urbanisme, Québec.

LYMAN, R.L.

1977 Analysis of Historic Faunal Remains. *Historical Archaeology*, Vol.11. pp.67-73

1987 On Zooarchaeological Measures of Socioeconomic Position and Cost-Efficient Meat Purchase. *Historical Archaeology*, No.21, Vol.1. pp.58-66

LYON, P. J.

1970 Differential Bone Destruction : An Ethnographic Example. *American Antiquity*, No.35 (2). pp.213-215

MARTIN, P.-L.

1990 La chasse au Québec. Éditions du Boréal, Québec. 387 pages

MARSHALL, L. G.

1989 Bone Modification and «The Laws of Burial ». *Bone Modification*. R. Bonnichsen et M.H. Sorg, édés., Center for the Study of the First Americans, Institute for Quaternary Studies, University of Maine, Orono. pp.7-24

MOUSSETTE, M.

1979 La pêche sur le Saint-Laurent. Répertoire des méthodes et des engins de capture. Les Éditions du Boréal Express, Montréal. 212 pages

NICOL, H.

1982 The Domestic Economy of Two Quebec City Houses (1740-1830). Manuscrit, Centre d'identification zooarchéologique, Ottawa. 133 pages

1983 Ossements découverts dans les latrines de la maison Perthuis, Place-Royale (1682-1760). MAC, Document inédit. 64 pages

OSTÉOTHÈQUE DE MONTRÉAL INC.

- 1992 Analyse zooarchéologique des vestiges osseux provenant du site de l'îlot Hunt, CeEt-110. Rapport #112, Manuscrit, Montréal. 50 pages

PETERSON, R. T.

- 1994 Les oiseaux de l'est de l'Amérique du Nord. Les Éditions Marcel Broquet Inc. 384 pages

PROVENCHER, J.

- 1990 Les modes de vie de la population de Place-Royale entre 1820 et 1860. Synthèse. Les Publications du Québec, Québec. 315 pages

REITZ, E. J.

- 1987 Vertebrate Fauna and Socioeconomic Status. Consumer Choice in Historical Archaeology. Suzanne M. Spencer-Wood, éd., Plenum Press, New York. pp.101-119

RICK, A.M.

- 1981 L'Habitation de Champlain : étude des moyens de subsistance à Québec de 1608 à 1701. Rapport non publié, Les Recherches Arkhis inc.

ROTHSCHILD, N.A. et D. Balkwill.

- 1993 The Meaning of Change in Urban Faunal Deposits. Historical Archaeology, Vol.27, no.2. pp.71-89

ROULEAU, S., Céline Cloutier, Catherine Fortin et L'Ostéothèque de Montréal inc.

- 1998 L'archéologie de la maison Aubert-de-la-Chesnaye à Québec (CeEt-46). Cahiers d'archéologie du CELAT, No.3, Université Laval, Québec. 457 pages

RUDDELL, D.T.

- 1981 Quebec City, 1765-1831 : The Evolution of a Colonial Town. Thèse de doctorat, Université Laval, Québec. 679 pages

SAINT-PIERRE, S. et R. Côté.

- 1990 La fonction commerciale de Place-Royale entre 1820 et 1860. Synthèse. Les Publications du Québec, Québec.

SAVARD, M. et G. Duguay.

- 1990 La fonction commerciale de Place-Royale entre 1820 et 1860. Annexe 1. Les Publications du Québec, Québec. 363 pages

SCHMID, E.

- 1972 Atlas of Animal Bones. For Prehistorians, Archaeologists and Quaternary Geologists. Elsevier Publishing Company, Amsterdam, London, New York. 159 pages

SCHULZ, P.D.

- 1979 Historical Faunal Remains from Panamint City : Notes on Diet and Status in a California Boom Town. *Pacific Coast Archaeological Society Quarterly*, Vol.15, No.4. pp.55-63

SCHULZ, P.D. et S.M. Gust.

- 1983 Relative Beef Cut Price in the Late Nineteenth Century : A Note for Historic Sites Faunal Analysts. *Pacific Coast Archaeological Society Quarterly*, Vol.19, No.1. pp.12-18

SCOTT, W.B.

- 1954 Freshwater Fishes of Eastern Canada. University of Toronto Press, Toronto. 128 pages

SISSON, S., J.D. Grossman et R. Getty.

1945 The Anatomy of Domestic Animals. Philadelphia : Saunders. 972 pages

STEWART, F.

1995 I. Zooarchaeology : Current Methods. *Manitoba Archaeological Journal*, Vol.5, No.2. pp.1-2

STILL, L.

1984 Analyse des ossements d'animaux découverts dans les latrines de deux maisons du 18e siècle (Maison Estèbe et Boisseau) (Québec, 1755-1820). Manuscrit, Centre d'identification zooarchéologique, Musées nationaux du Canada, Ottawa. 46 pages

1987 A Faunal Examination of 18th and 19th Century Urban Deposits from the Site of the Musée de la Civilisation, Quebec City. Centre d'identification zooarchéologique, Musée National des Sciences, Ottawa. 75 pages

UERPMANN, H.-P.

1973 Animal Bone Finds and Economic Archaeology : A Critical Study of «Osteo-Archaeological» Method. *World Archaeology*, Vol.4, No.3.

WATSON, J.P.N.

1972 Fragmentation Analysis of Animal Bone Samples from Archaeological Sites. *Archaeometry*, No.14. pp.221-228

YASUI, C.

1990 Rapport sur les restes animaux découverts à Québec dans les latrines (site CeEt-28) de Place-Royale (1810-1880). Centre d'identification zooarchéologique, Musée national des sciences naturelles, Ottawa, 1987. 41 pages *in Les modes de vie de la population de Place-Royale entre 1820 et 1859. Annexe 2*. Les Publications du Québec, Québec. 284 pages

ANNEXE A

CODES D'IDENTIFICATION

Selon la codification mise au point par Julien (1982) et l'Ostéothèque de Montréal inc.

Liste des codes de l'identification zoologique (IDZQ)

Codes	Noms latins	Noms français
Aan	<i>Anser anser</i>	Oie domestique
Aci	<i>Acipenser sp</i>	Esturgeon sp
Anad	Anatidae	Anatidés
Anan	Anatinae	Anatinés
Anay	Aythini	Canards (barboteurs ou plongeurs)
Anr	<i>Anguilla rostrata</i>	Anguille d'Amérique
Ansi	Anserini	Oie sp
Ansn	Anserinae	Ansérinés
Ar		Artiodactyle
As	<i>Alosa sapidissima</i>	Alose savoureuse
Bc	<i>Branta canadensis</i>	Bernache du Canada
Bt	<i>Bos taurus</i>	Boeuf
Bum	<i>Bonasa umbellus</i>	Gélinotte huppée
Cat	Catostomidae	Chevaliers/Meuniers
Cha	<i>Anser caerulescens</i>	Oie des neiges
Clup	Clupeidae	Clupeidés
Cold	Colombidae	Colombidés
Crid	Cricetidae	Souris/Campagnol
Emt	<i>Ectopistes migratorius</i>	Tourte
Exo	<i>Esox sp</i>	Brochets/Maskinongés
Fd	<i>Felis domestica</i>	Chat domestique
Gad	Gadidae	Gadidés
Gam	<i>Gadus morhua</i>	Morue franche
Ggd	<i>Gallus gallus domesticus</i>	Poulet
I		Indéterminé
Icp	<i>Ictalurus punctatus</i>	Barbue de rivière
Io		Oiseaux indéterminés
Iopm		Indéterminés oiseaux/petits mammifères
Ip		Poissons indéterminés
Le	<i>Lepus americanus</i>	Lièvre d'Amérique
Lp	Leporidae	Lièvre/Lapin
Mel	<i>Melanogrammus aeglefinus</i>	Aiglefin
Mg	<i>Meleagris gallopavo gallopavo</i>	Dinde domestique
Mgr		Gros mammifères
Mi		Mammifères indéterminés
Mic	<i>Micropterus sp</i>	Achigans
Mmg		Mammifères moyens-gros
Mmy		Mammifères moyens
Mpe		Petits mammifères
Mpm		Mammifères petits-moyens

Liste des codes de l'identification zoologique (IDZQ) (suite)

Codes	Noms latins	Noms français
Ms	<i>Morone saxatilis</i>	Bar rayé
Mxs	<i>Moxostoma sp</i>	Chevaliers
Oa	<i>Ovis aries</i>	Mouton
Oc	<i>Oryctolagus cuniculus</i>	Lapin domestique
Ogr		Gros oiseaux
Omg		Oiseaux moyens-gros
Omy		Oiseaux moyens
On	Ovicaprinae	Ovicaprinés
Ope		Petits oiseaux
Opm		Oiseaux petits-moyens
Oz	<i>Ondatra zibethicus</i>	Rat musqué
Pco	<i>Phasianus colchicus</i>	Faisan
Perc	Percida	Bar/Achigan/Doré
Pf	<i>Perca flavescens</i>	Perchaude
Phsd	Phasianidae	Phasianidés
Phsn	Phasianinae	Phasianinés
Rn	<i>Rattus norvegicus</i>	Rat surmulot
Sd	Sciuridae	Sciuridés
Ss	<i>Salmo salar</i>	Saumon Atlantique
Ssd	<i>Sus scrofa domesticus</i>	Porc
Sz	<i>Stizostedion sp</i>	Dorés
Vv	<i>Vulpes vulpes</i>	Renard roux

Liste des codes de l'intégrité (Integ)

Codes	Noms
Cp	Os complet
Cp-	Os presque complet
Di	Diaphyse
Ed	Épiphyse distale
Ep	Épiphyse proximale
Epi	Épiphyse vertébrale
F	Fragment
Fc	Fragment caudal
Fcr	Fragment crânial
Fd	Fragment distal
Fdd	Fragment distal de diaphyse
Fdi	Fragment de diaphyse
Fdo	Fragment dorsal
Fed	Fragment d'épiphyse distale
Fepi	Fragment d'épiphyse vertébrale
Fl	Fragment latéral
Fme	Fragment médial
Fp	Fragment proximal
Fpd	Fragment proximal de diaphyse
Fpo	Fragment postérieur
Fr	Fragment rostral

Liste des codes des éléments anatomiques (IdAna)

Codes	Noms
Ang	Angulaire
Atl	Atlas
Aup	Autopalatin
Axi	Axis
Axo	Axonoste
Bap	Basiptérgium
Boc	Basioccipital
Bou	Bouclier osseux
Bre	Bréchet
Buty	Bulle tympanique
Ca	Carpe (I, II, III, ...)
Caco	Cartilage costal
Cal	Calcaneum
Camc	Carpométacarpe
Camn	Canine mandibulaire
Can	Canine
Car	Carré (quadrate)
Ceh	Ceratohyal
Cla	Clavicule
Clei	Cleithrum
Cnta	Cental du tarse
Co	Côte
Cor	Coracoïde
Cox	Coxal
Cr	Crâne
Cv	Corps vertébral
Cvth	Corps vertébral de vertèbre thoracique
De	Dentaire
Dent	Dent
Dpa	Dermopalatin
Eca	Écaille
Ep	Épine
Fe	Fémur
Fi	Fibula
Fr	Frontal
Fur	Furculum
Hu	Humérus
Hyod	Hyoidien
I	Indéterminé
Il	Ilium
Inc	Incisive

Liste des codes des éléments anatomiques (IdAna) (suite)

Codes	Noms
Inca	Intermédiaire du carpe
Inmn	Incisive mandibulaire
Inmx	Incisive maxillaire
Isc	Ischium
La	Lacrymal
Le	Lepidotriche
Man	Mandibule
Mand	Mandibule avec dent(s)
Max	Maxillaire
Maxd	Maxillaire avec dent(s)
Mc	Métacarpe
Mcmt	Métacarpe/métatarse
Mo	Molaire
Mol	Molariforme
Momn	Molaire mandibulaire
Momx	Molaire maxillaire
Mt	Métatarse
Occ	Occipital
OI	Os long
Op	Operculaire
Par	Pariétal
Pas	Parasphénoïde
Pat	Patella
Pcl	Postcleithrum
Pha	Phalange
Phad	Phalange distale
Pham	Phalange moyenne
Phap	Phalange proximale
Pr	Prémolaire
Prem	Prémaxillaire
Preo	Préoperculaire
Prmn	Prémolaire mandibulaire
Prmx	Prémolaire maxillaire
Pto	Post-temporal
Pty	Ptérygophore
Pu	Pubis
Ra	Radius
Raul	Radius/ulna
Rayb	Rayon branchiostège
Rdca	Radial du carpe
Sac	Sacrum

Liste des codes des éléments anatomiques (IdAna) (suite)

Codes	Noms
Sac	Sacrum
Sca	Scapula
Scl	Supracleithrum
Soc	Supraoccipital
Sp	Sphénoïde
Sun	Supraneural
Syns	Synsacrum
Ta	Tarse (I, II, III,...)
Tal	Talus
Tamt	Tarsométatarse
Tem	Temporai
Ti	Tibia
Tita	Tibiotarse
Ui	Ulna
Ulca	Ulnaire du carpe
Vo	Vomer
Vt	Vertèbre
Vtce	Vertèbre cervicale
Vtcy	Vertèbre coccygienne
Vtio	Vertèbre lombaire
Vtsa	Vertèbre sacrée
Vtth	Vertèbre thoracique
Zy	Zygomatique

Liste des codes de la position anatomique

ApAx

Codes	Noms
I	Indéterminé
P	Appendiculaire
X	Axial

CrTPv

Codes	Noms
C	Crânien
Ca	Caudale
D	Dorsale
I	Indéterminé
O	Post-crânien
P	Pelvien
Pc	Pectorale
T	Thoracique

Liste des codes de la latéralité (DrGh)

Codes	Noms
D	Droit
G	Gauche
I	Indéterminé

Liste des codes des altération (Alter)

Codes	Noms
Ca	Calciné
Cp	Coupé
Cr	Craquelé
Ec	Écaillé
Fr	Fracturé
Md	Marques de dents de rongeurs
Mo	Marques d'outils
Nc	Noirci
Om	Oxidation minérale
Omm	Oxidation minérale métal
Ox	Oxidation d'origine indéterminée
Pe	Perforé
Pc	Post-carbonisation (beige, gris, bleu)
Sc	Scié
Tfc	Trace fine de couteau

Liste des codes de la localisation des altérations (LoAlt)

Codes	Noms
Ca	Caudalement
Cr	Crânialement
Do	Dorsalement
Dt	Distalement
En	Entièrement
I	Indéterminée
La	Latéralement
Lo	Longitudinalement
Me	Médialement
Pa	Aspect palmaire
Pl	Aspect plantaire
Pr	Proximatement
Ro	Rostralement
Tr	Transversalement
Ve	Ventralement

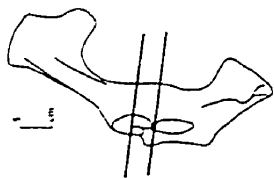
ANNEXE B

TRACES DE DÉCOUPE BOUCHÈRE

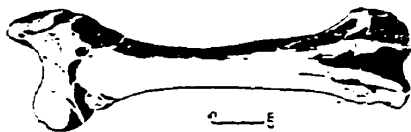
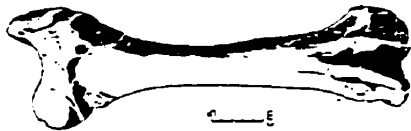
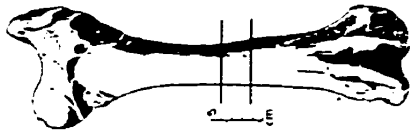
Illustrations tirées de Lyman (1977) et Schmid (1972)

CONTEXTE I
BOEUF

Coxal

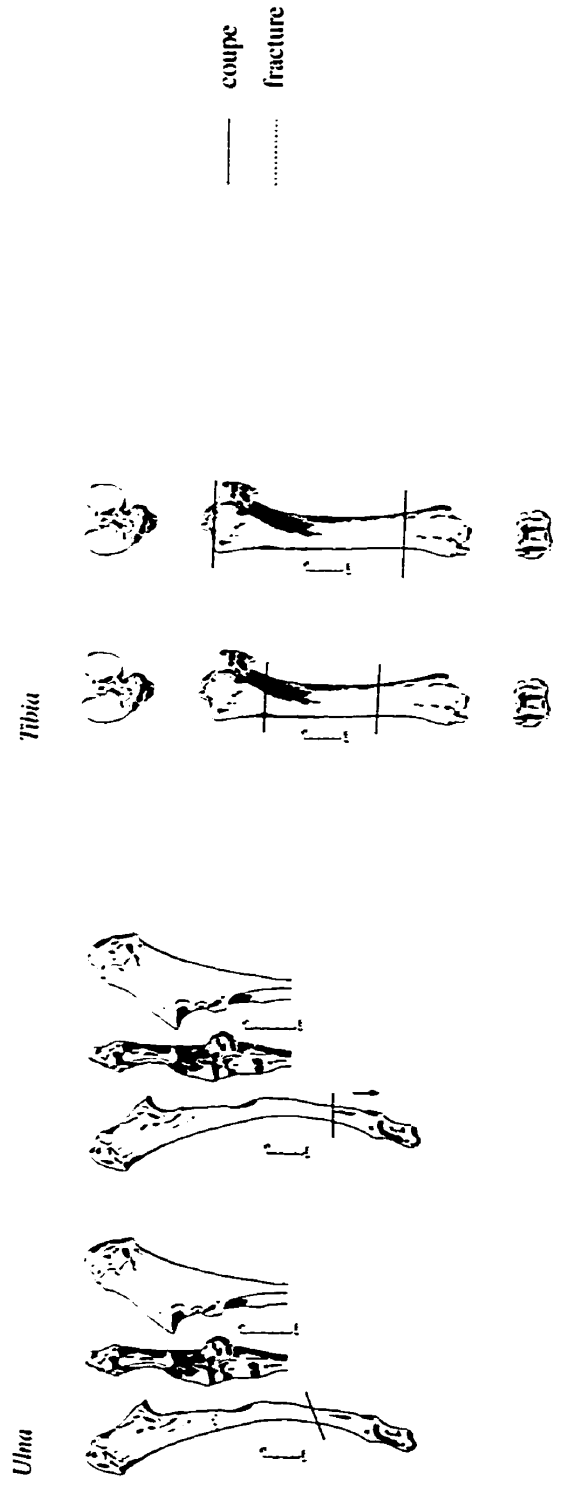
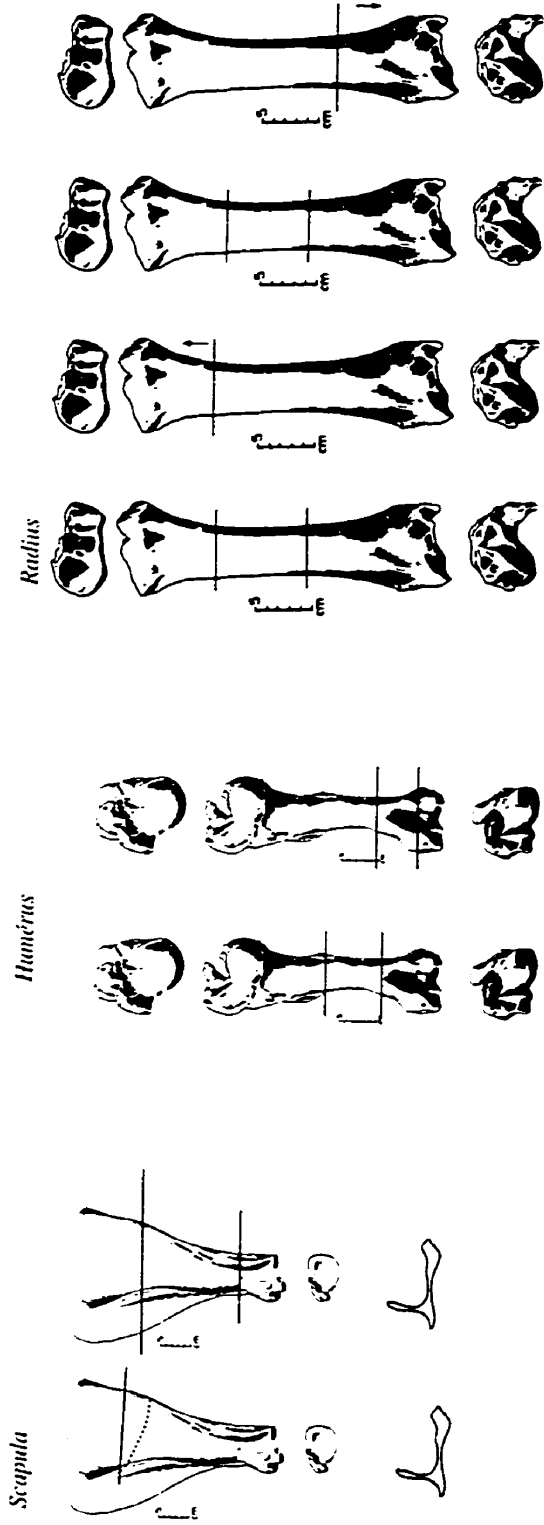


Fémur



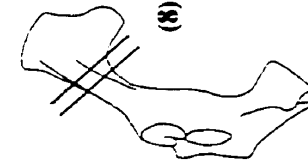
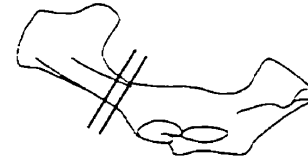
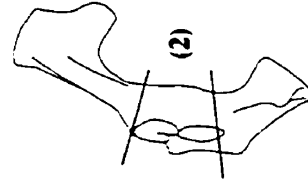
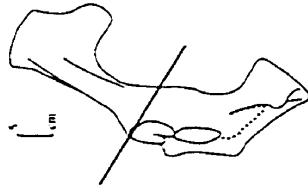
— coupe

CONTEXTE II
BOEUF

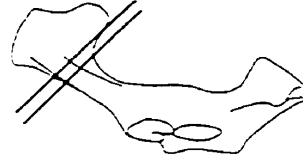
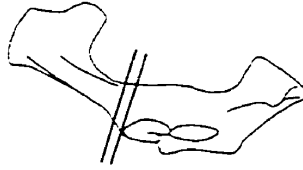


CONTEXTE II
BOEUF

Coxal

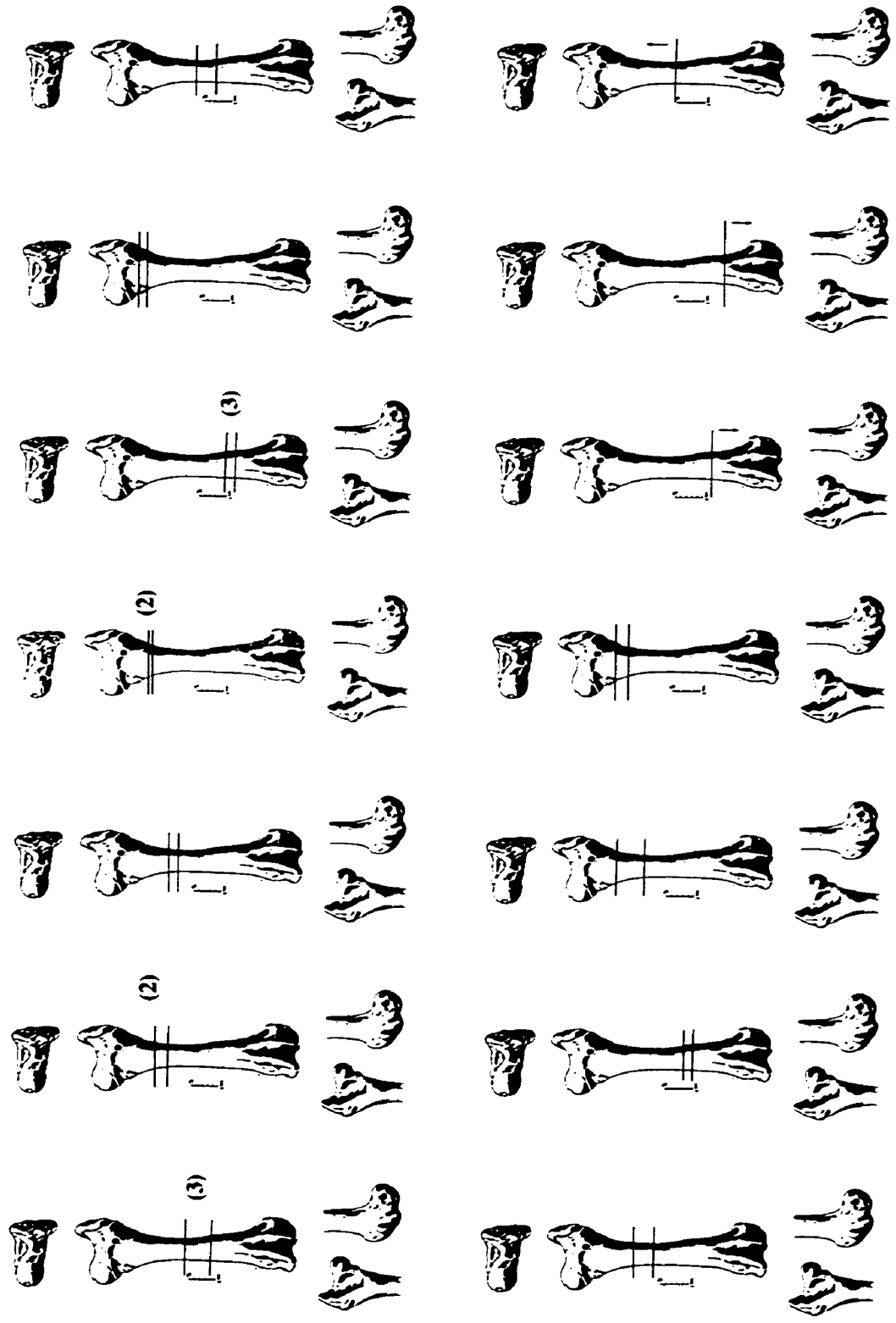


coupe



CONTEXTE II
BOEUF

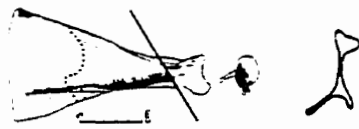
Fémur



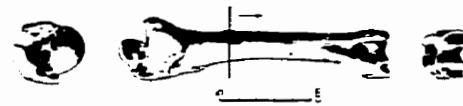
— coupe

CONTEXTE II
MOUTON

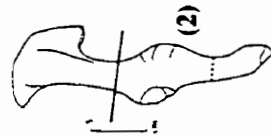
Scapula



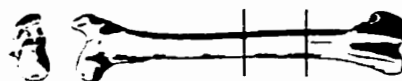
Humérus



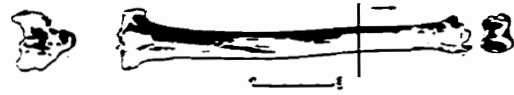
Coxal



Fémur



Tibia

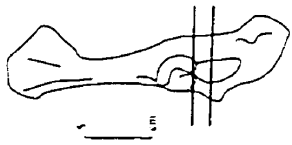


— coupe
..... fracture

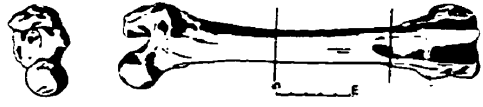
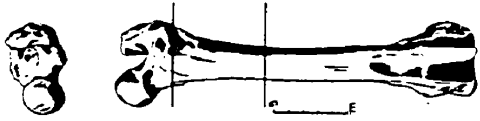
CONTEXTE II

PORC

Coxal



Fémur

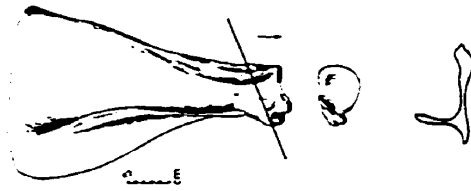


— coupe

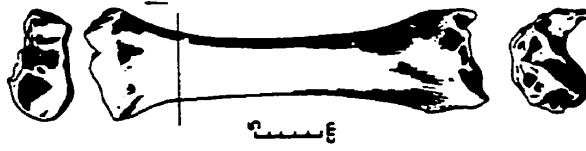


CONTEXTE III
BOEUF

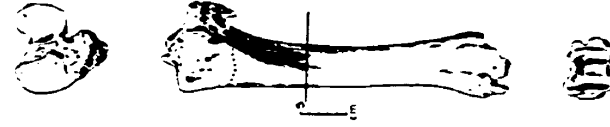
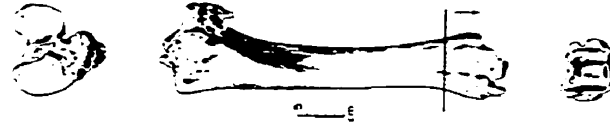
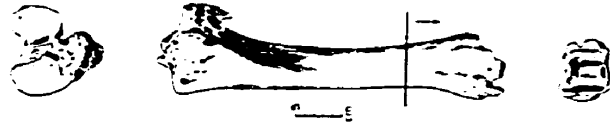
Scapula



Radius



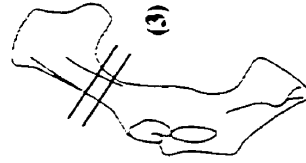
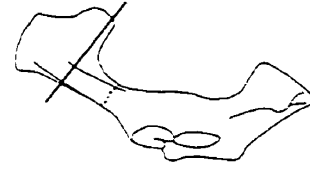
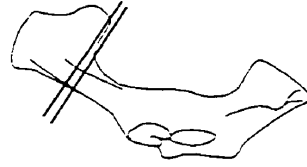
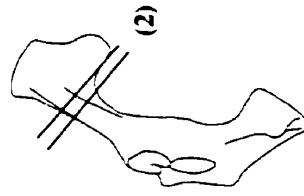
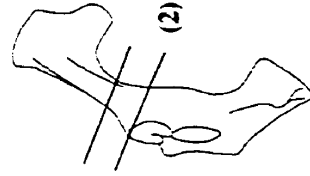
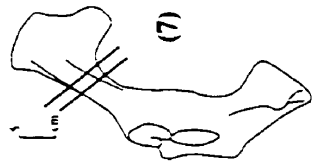
Tibia



— coupe
..... fracture

CONTEXTE III
BOEUF

Coxal

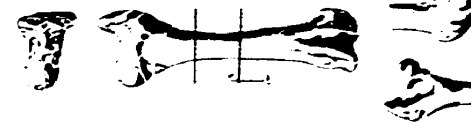
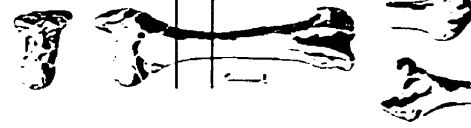
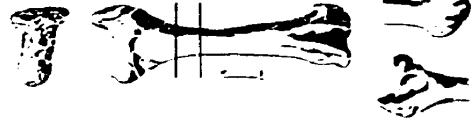
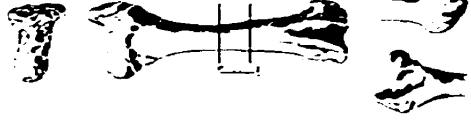


— coupe
..... fracture

CONTEXTE III

BOEUF

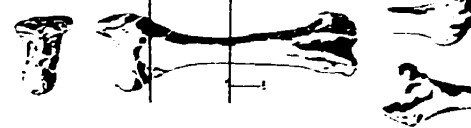
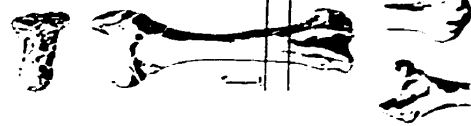
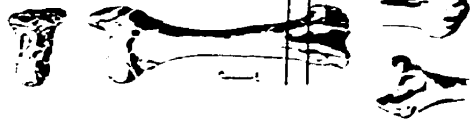
Fémur



(7)

(3)

(3)



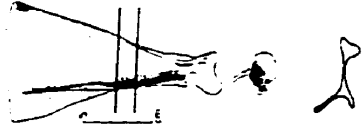
(5)



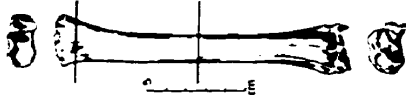
— coupe

CONTEXTE III
MOUTON

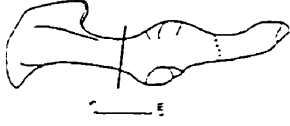
Scapula



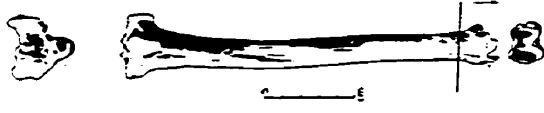
Radius



Coxal



Tibia

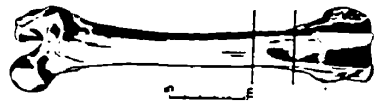


— coupe
..... fracture

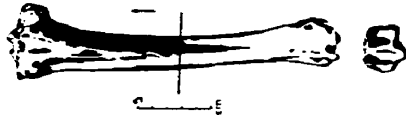
CONTEXTE III

PORC

Fémur



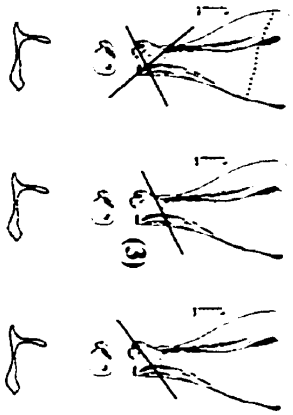
Tibia



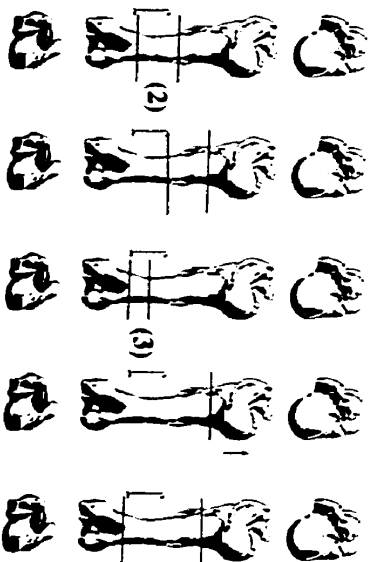
— coupe

CONTEXTE IV
BOEUF

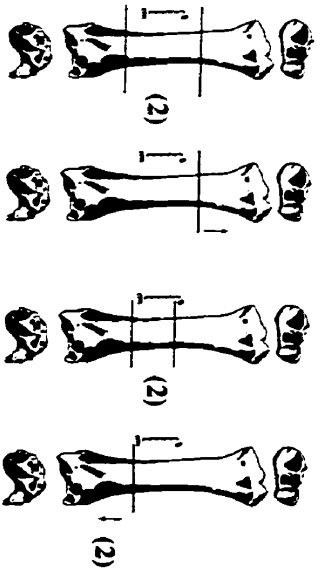
Scapula



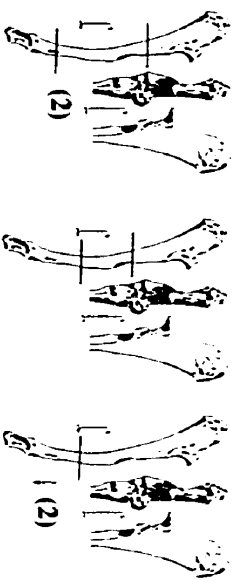
Humerus



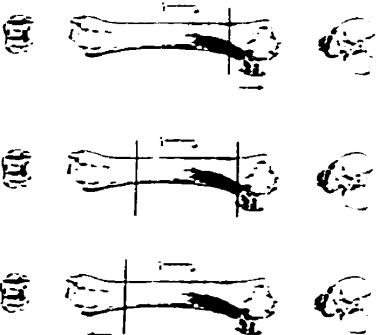
Radius



Ulna

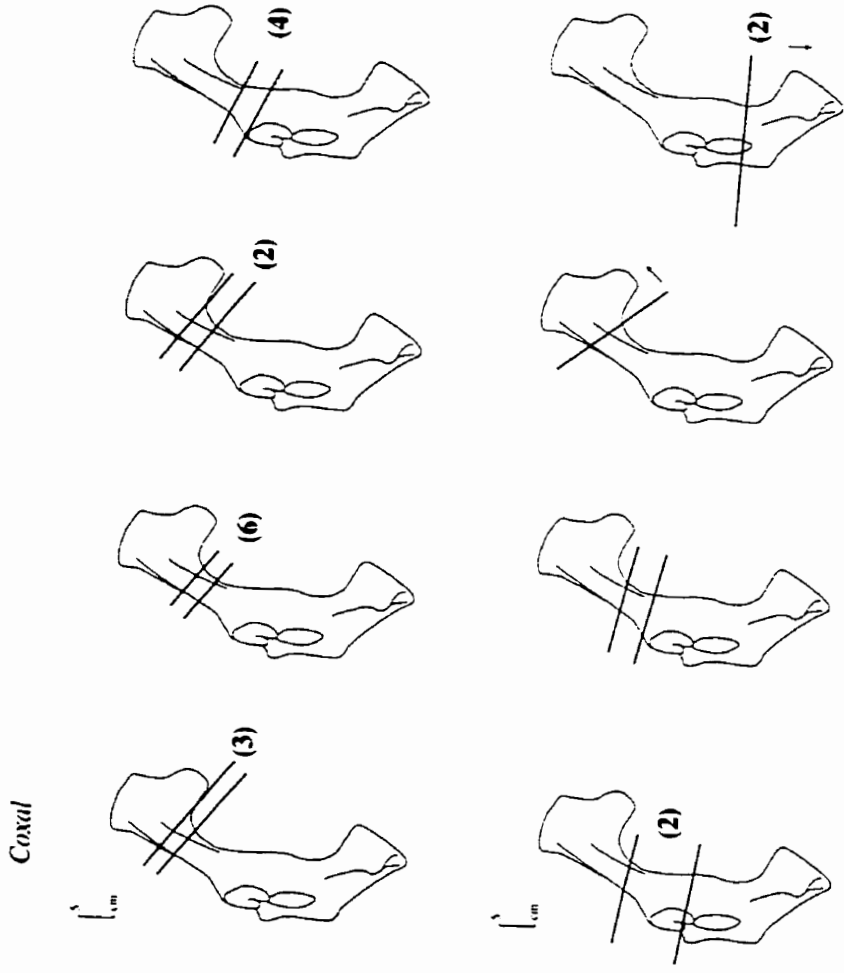


Tibia



— coupe
..... fracture

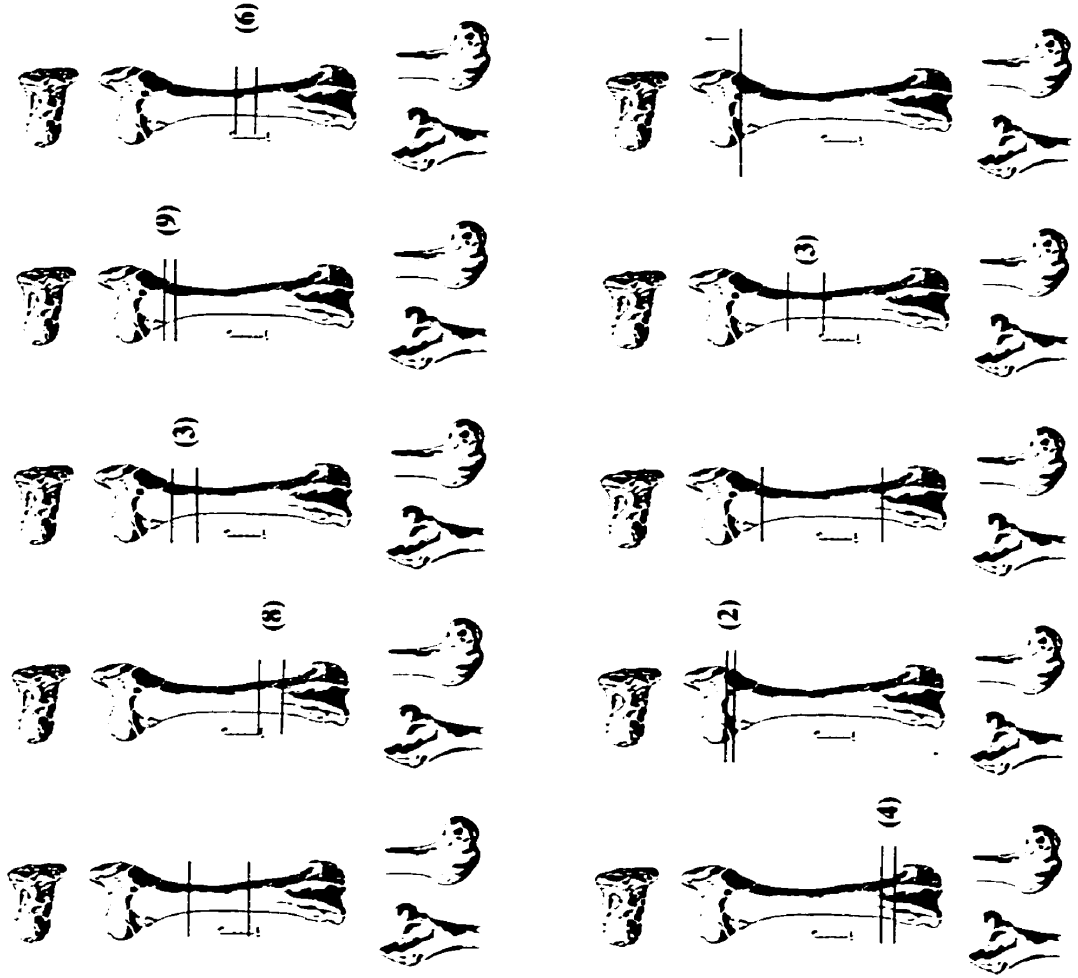
CONTEXTE IV
BOEUF



— coupe

CONTEXTE IV
BOEUF

Fémur

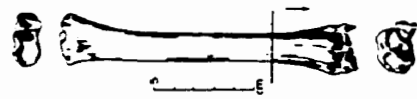


CONTEXTE IV
MOUTON

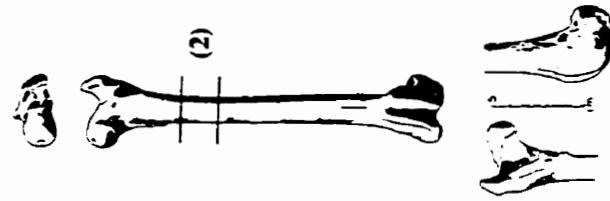
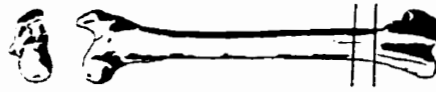
Scapula



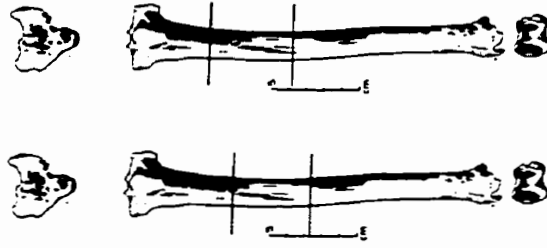
Radius



Fémur



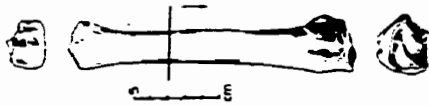
Tibia



— coupe

CONTEXTE IV
PORC

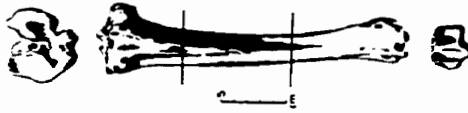
Radius



Fémur



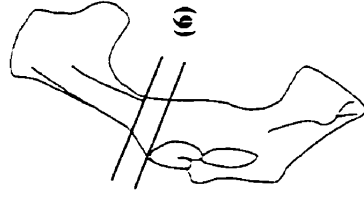
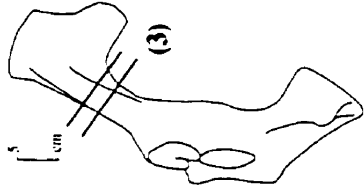
Tibia



— coupe

CONTEXTE V
BOEUF

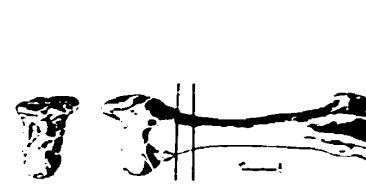
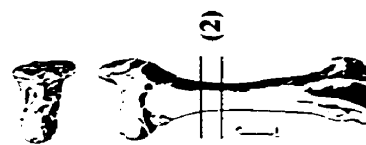
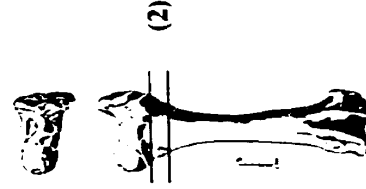
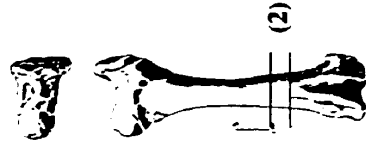
Coxal



— coupe

CONTEXTE V
BOEUF

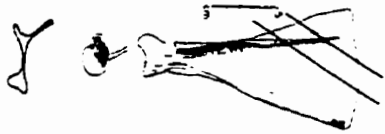
Fémur



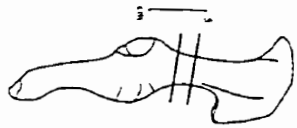
— coupe

CONTEXTE V
MOUTON

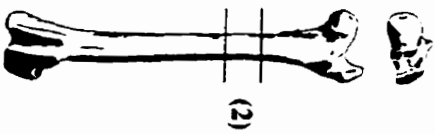
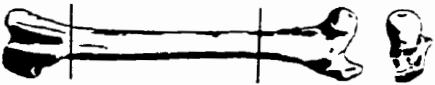
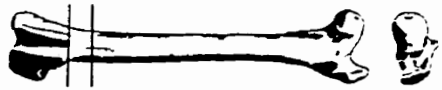
Scapula



Coxal



Fémur



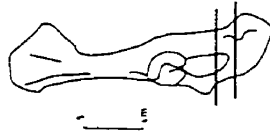
— coupe

CONTEXTE V
PORC

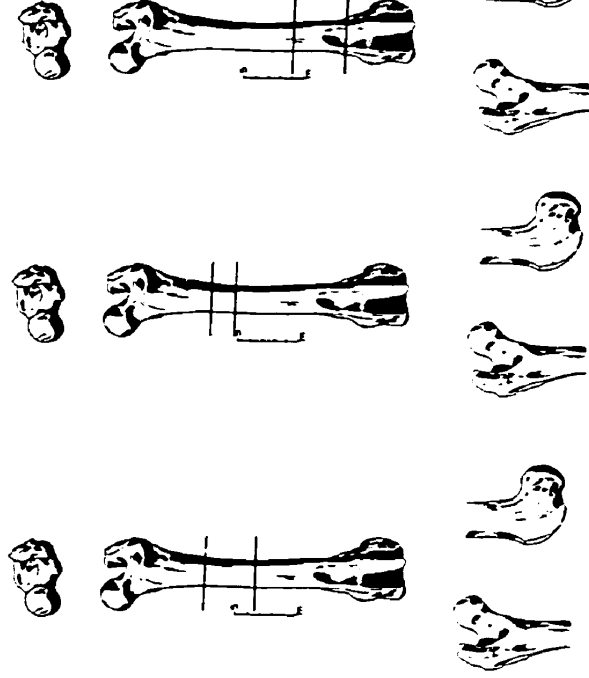
Humérus



Coxal



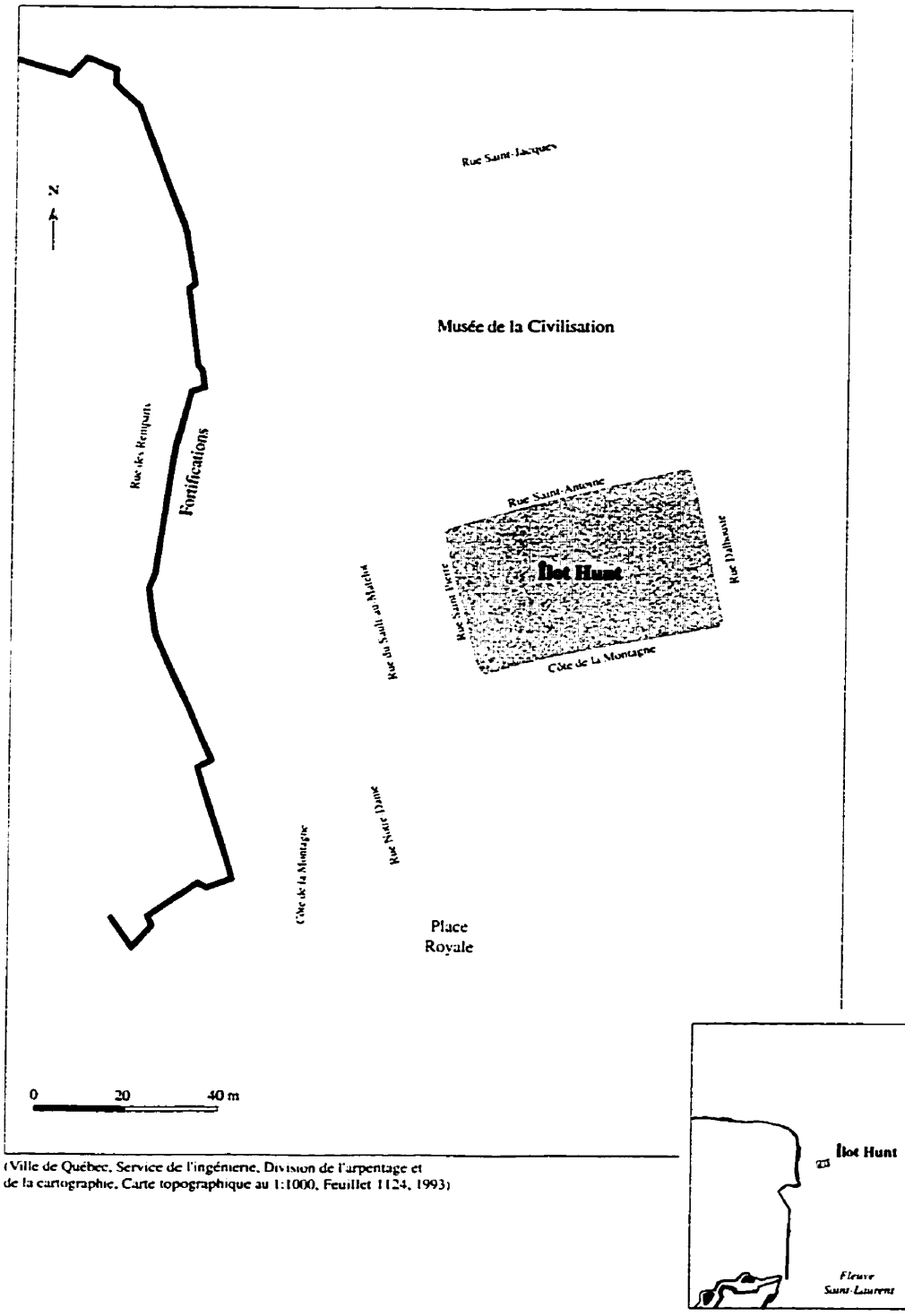
Fémur



— coupe

ILLUSTRATIONS

Figure 1
Le site de l'îlot Hunt



(Ville de Québec, Service de l'ingénierie, Division de l'arpentage et de la cartographie, Carte topographique au 1:1000, Feuille 1124, 1993)

Figure 2
Le site de l'îlot Hunt en 1685
Limites des marées hautes et des marées basses

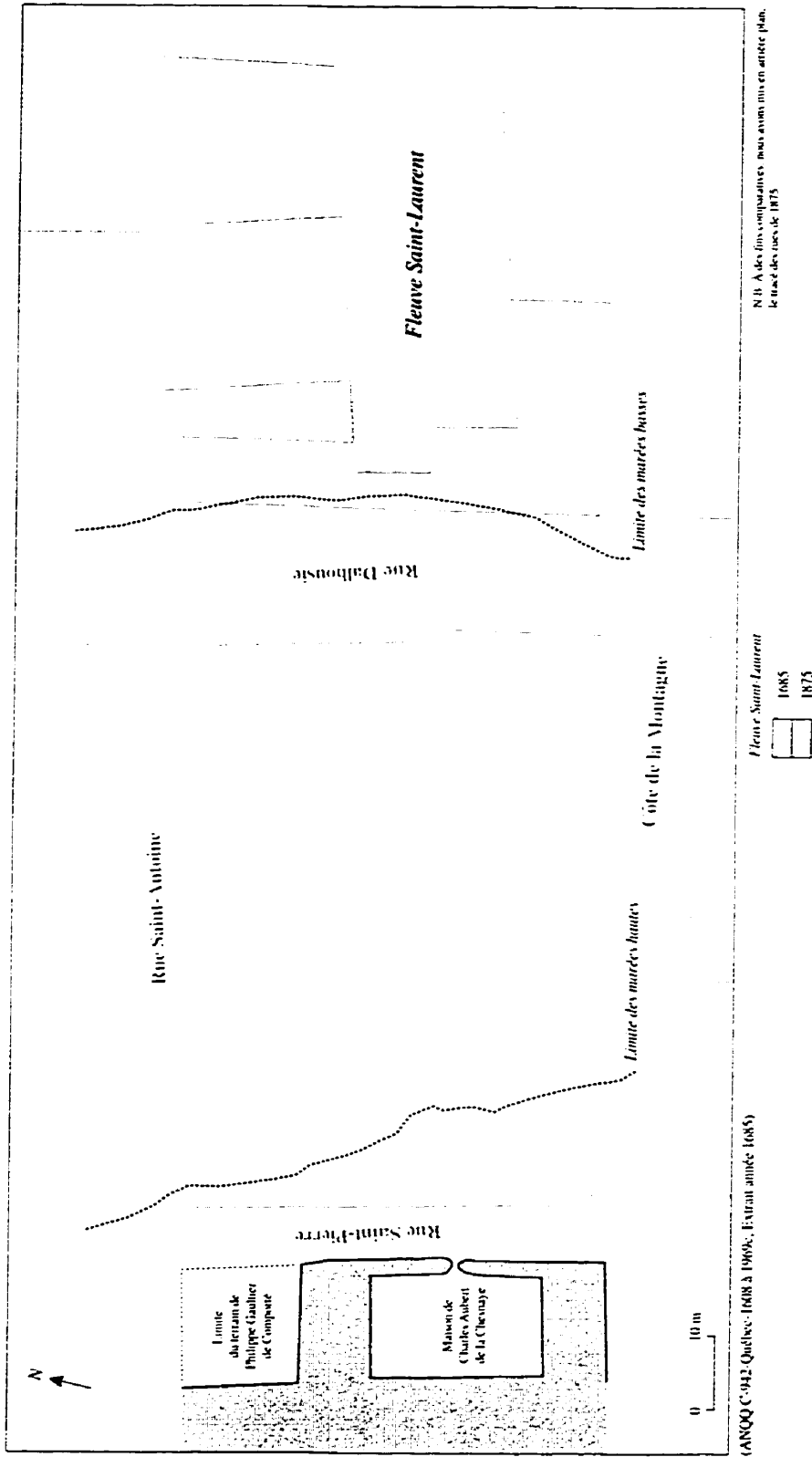


Figure 3

Accroissement du territoire de la basse ville par des terres de remplissage sur le fleuve depuis le début de la colonisation

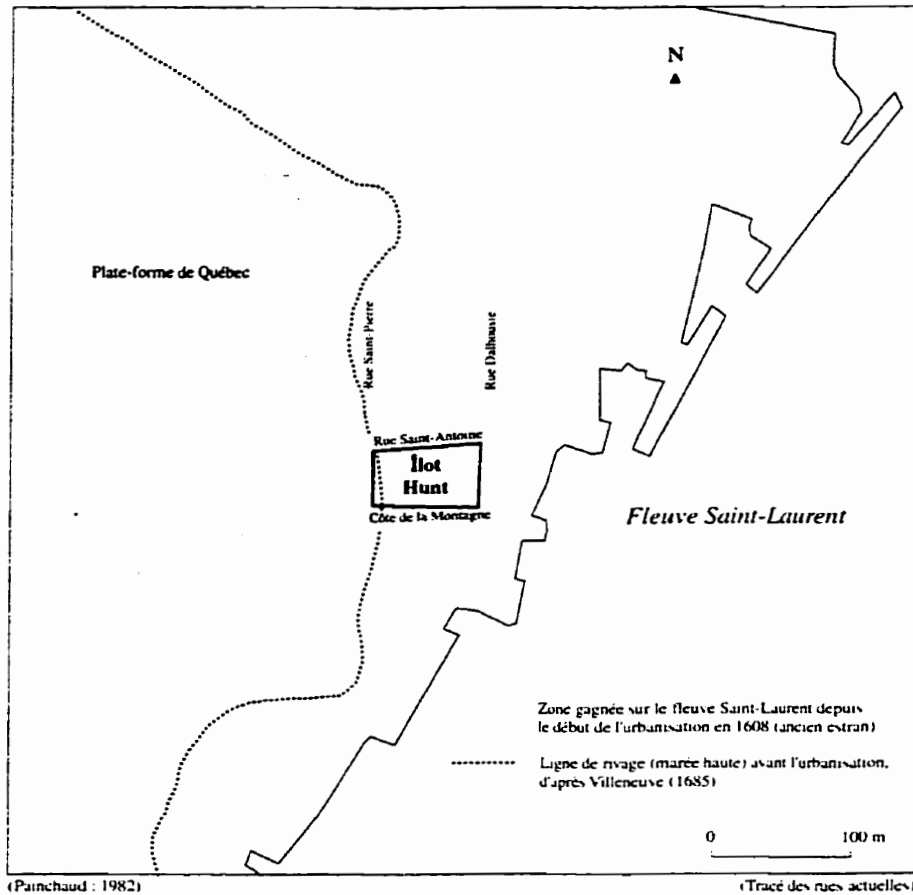
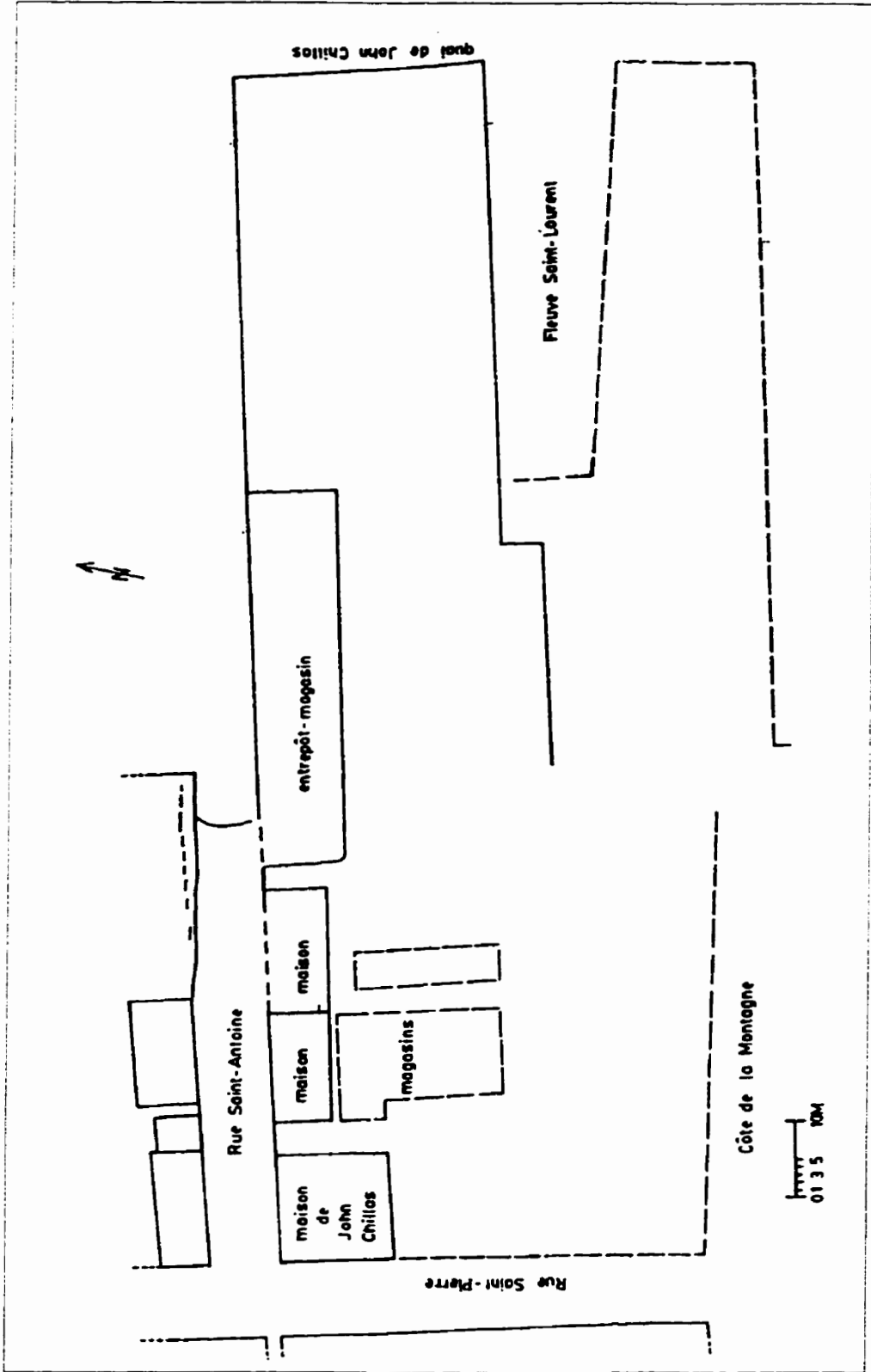


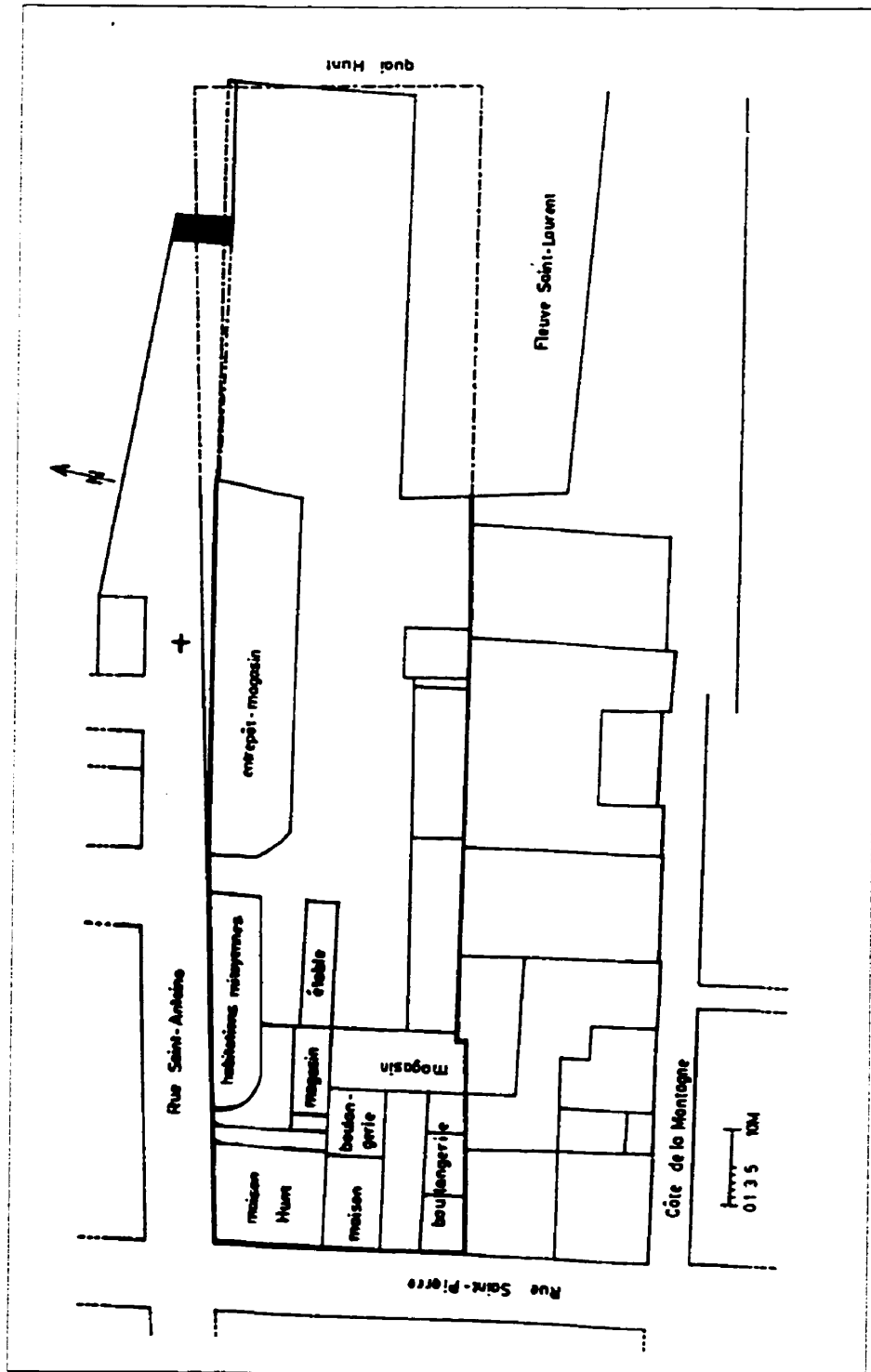
Figure 4

Le site de l'îlot Hunt en 1824



(Extrait : 1998)

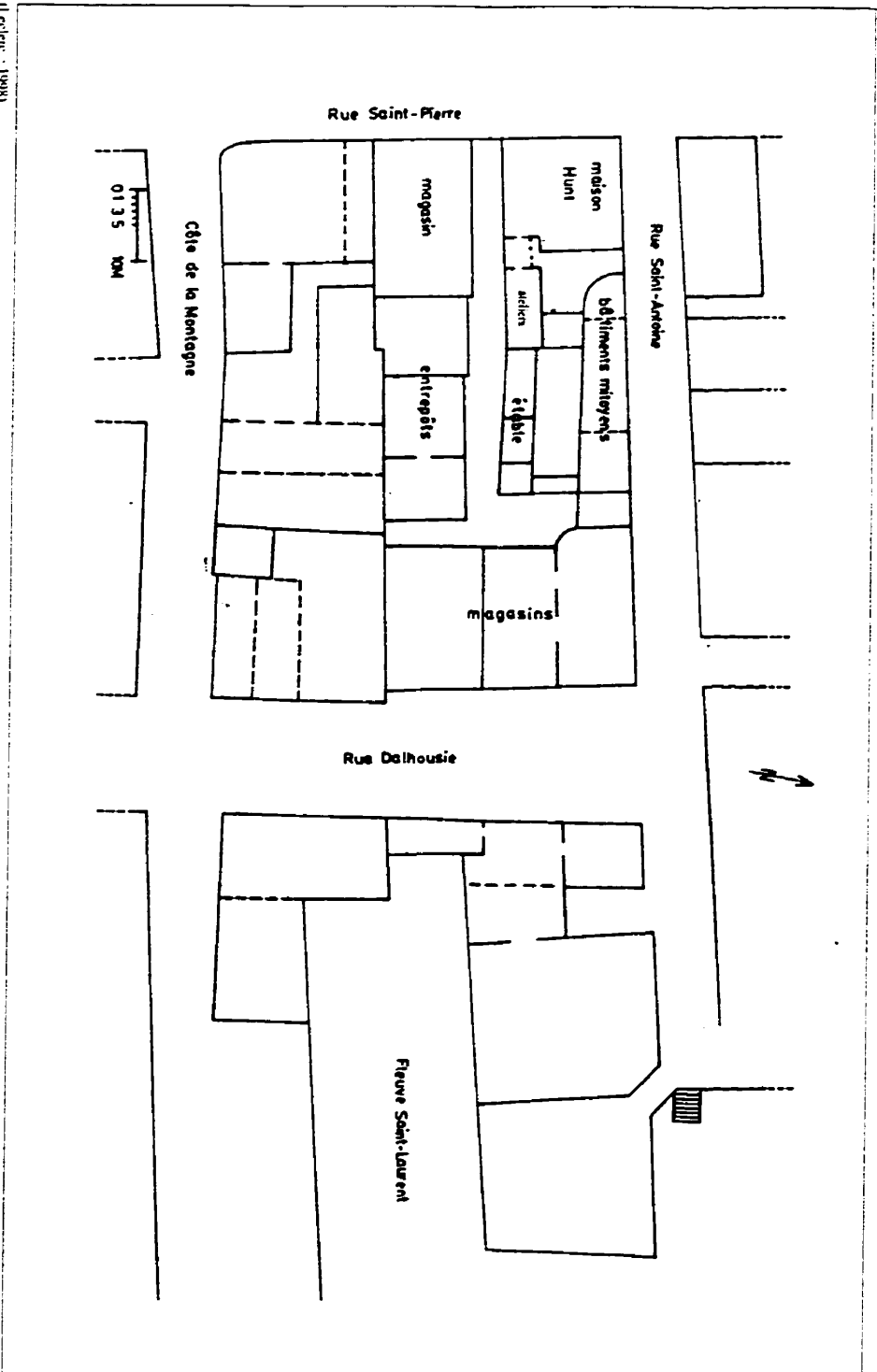
Figure 5
Le site de l'îlot Hunt en 1845



(Lefebvre, 1998)

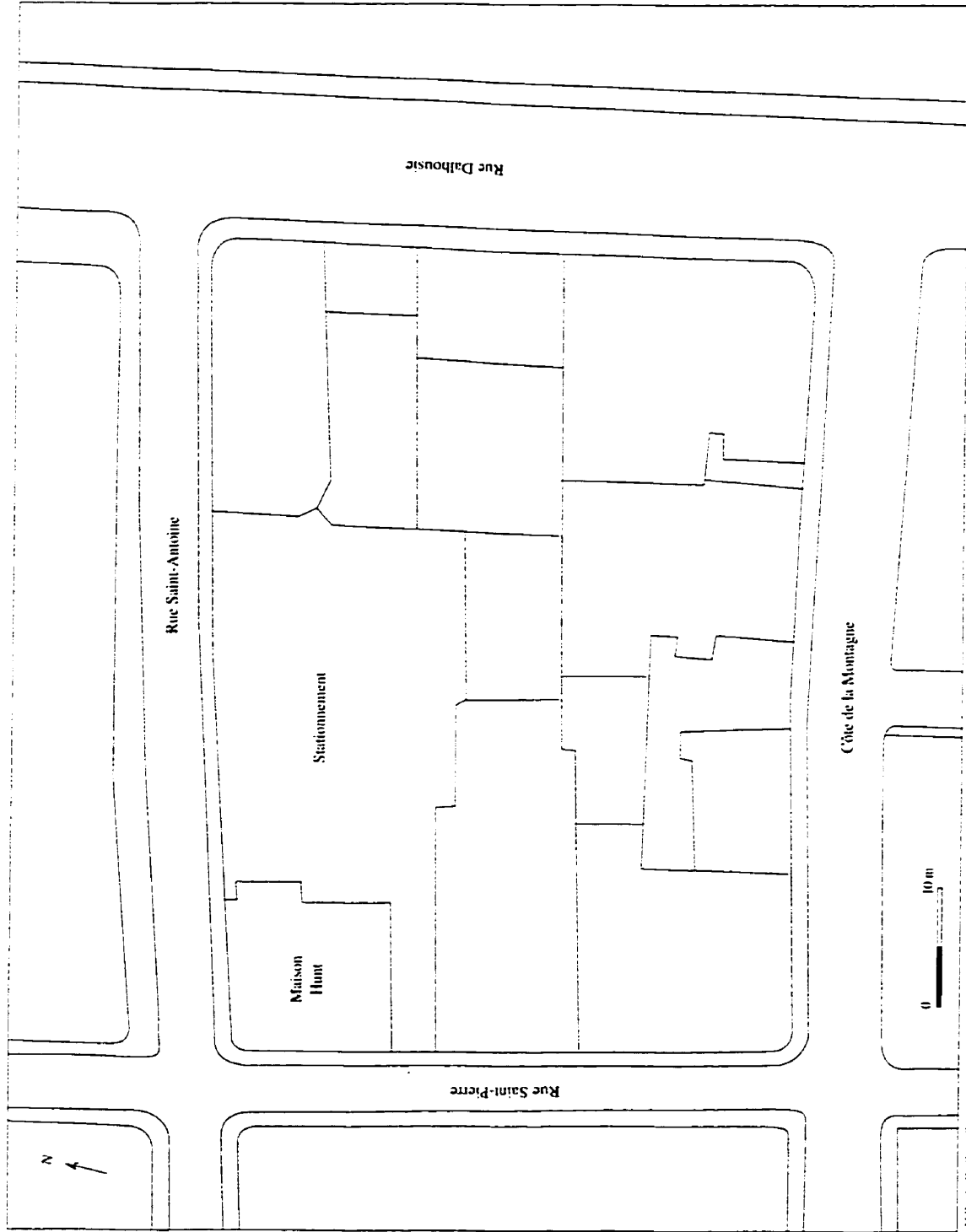
Le site de l'îlot Hunt après la prolongation de la rue Dalhousie (1875)

Figure 6



(Lectre : 1998)

Figure 7
Le site de l'îlot Hunt en 1995



(Ville de Québec, Service de l'ingénieur, Division de l'arpentage et de la cartographie, Carte topographique au 1:1000, Feuille 1124, 1991)

Figure 8

Îlot Hunt, CeEt-110
Les concessions de terrain, 1687-1836

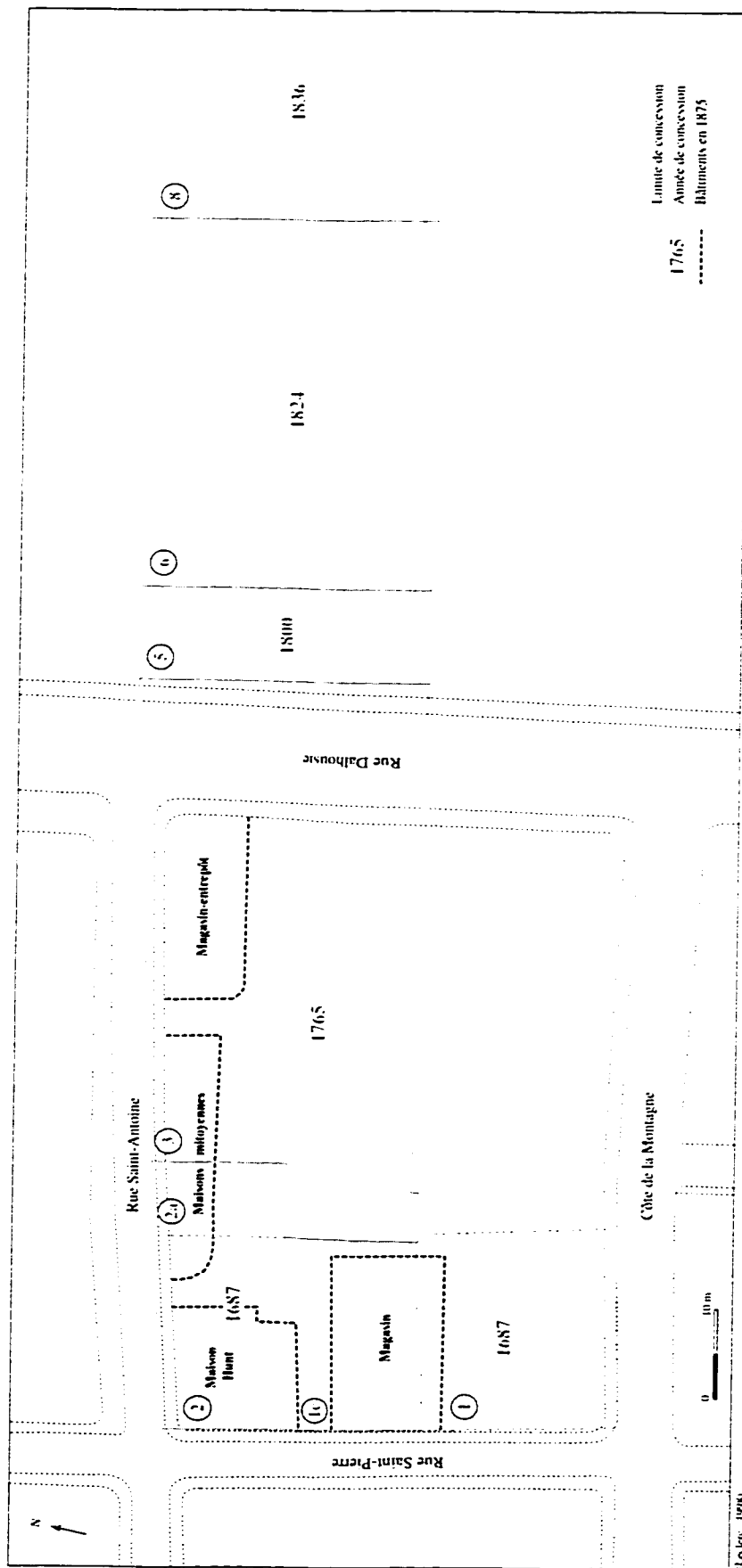


Figure 10
Îlot Hunt, CeEt-110
Localisation de la fosse et des drains au XIX^e siècle

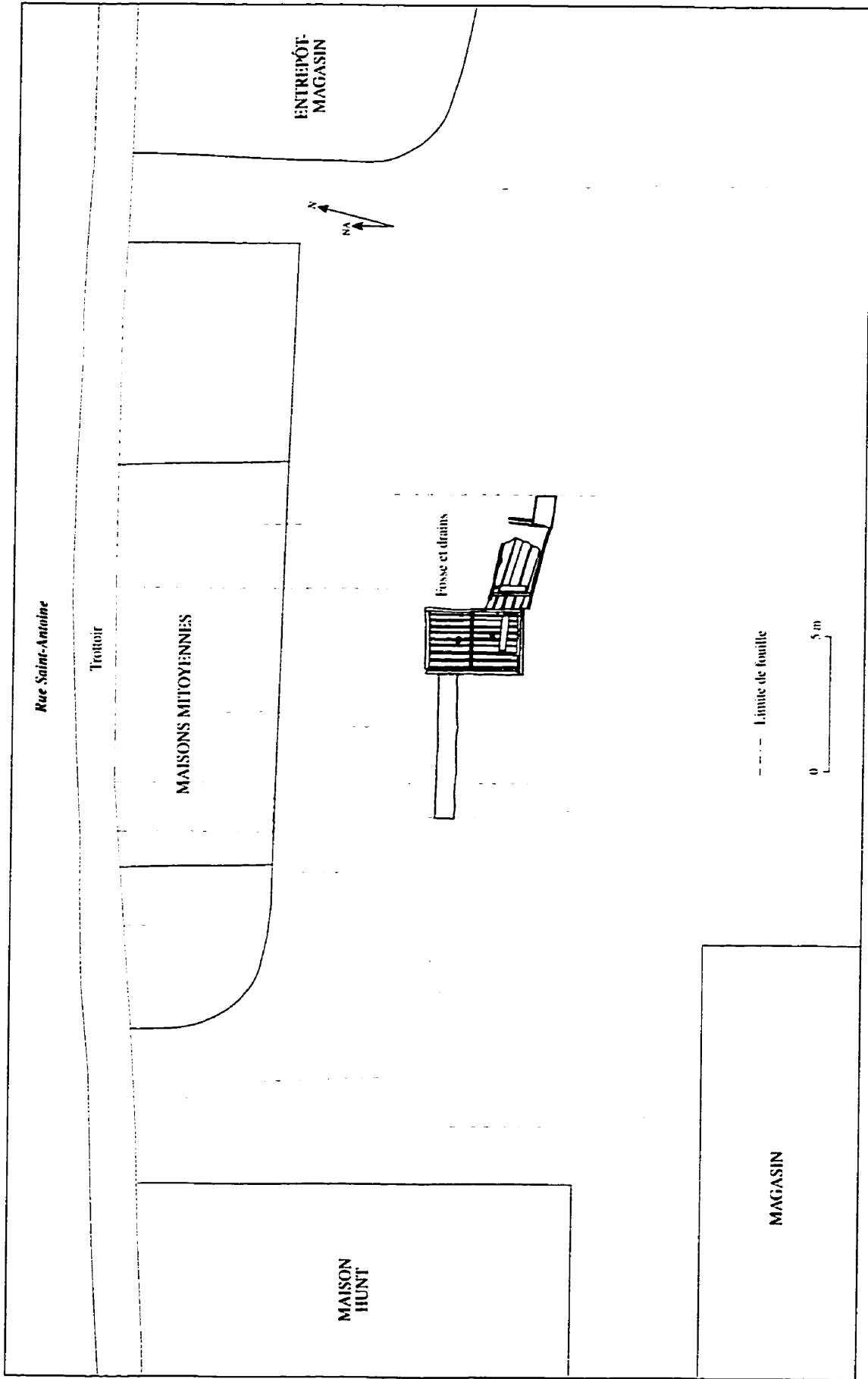
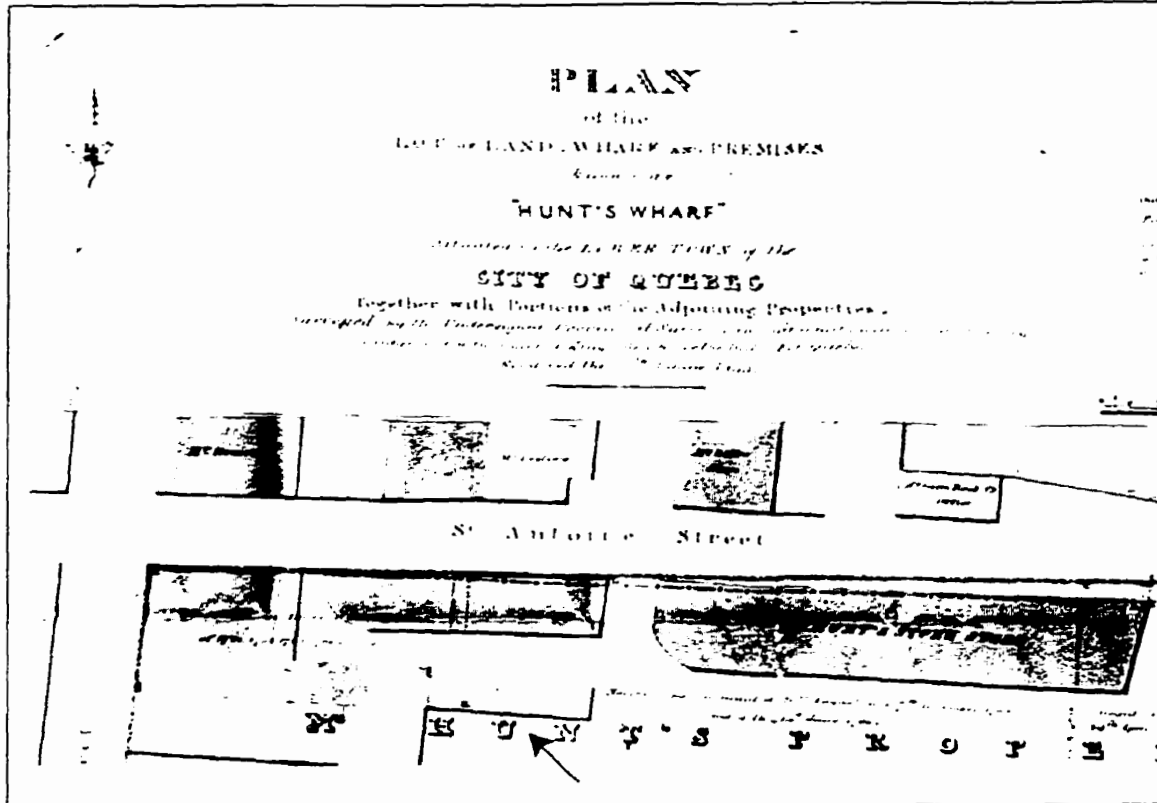


Figure 11

**Plan du secteur en 1845 montrant
un bâtiment à l'arrière des maisons de la rue Saint-Antoine**



(AVQ B-344.12-1845, Plan of the Lot of Land, Wharf and Premises Known as «Hunt's Wharf» Situated in the Lower Town of the City of Quebec Together with Portions of the Adjoining Properties, 20 juin 1843 (24 mars 1845?), tiré de Bouchard : 1998)

Figure 12
Îlot Hunt, CeEt-110
 Plan de la fosse et de ses drains

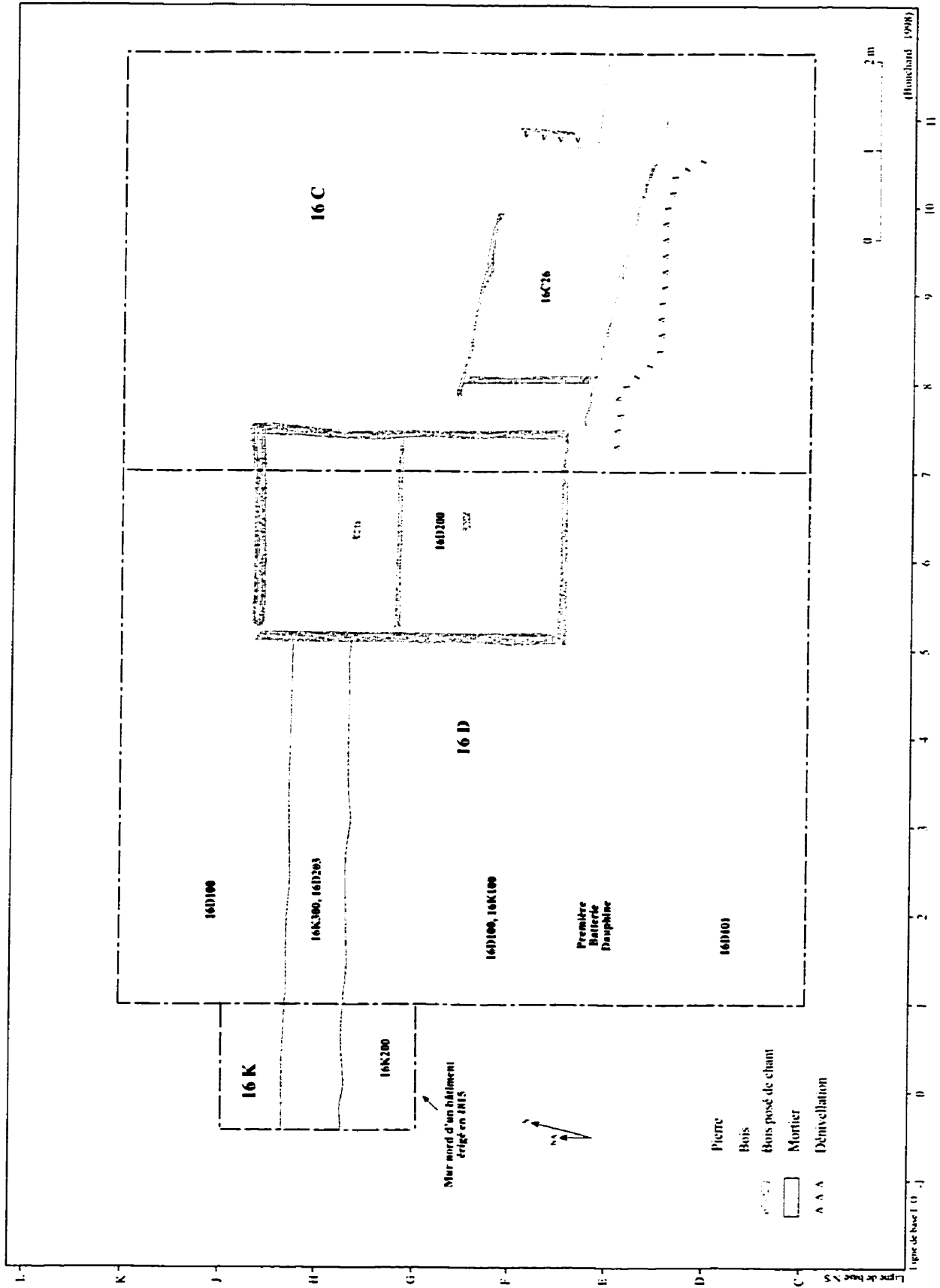


Figure 13
Îlot Hunt, CeEt-110
Localisation des piliers du bâtiment secondaire de 1875

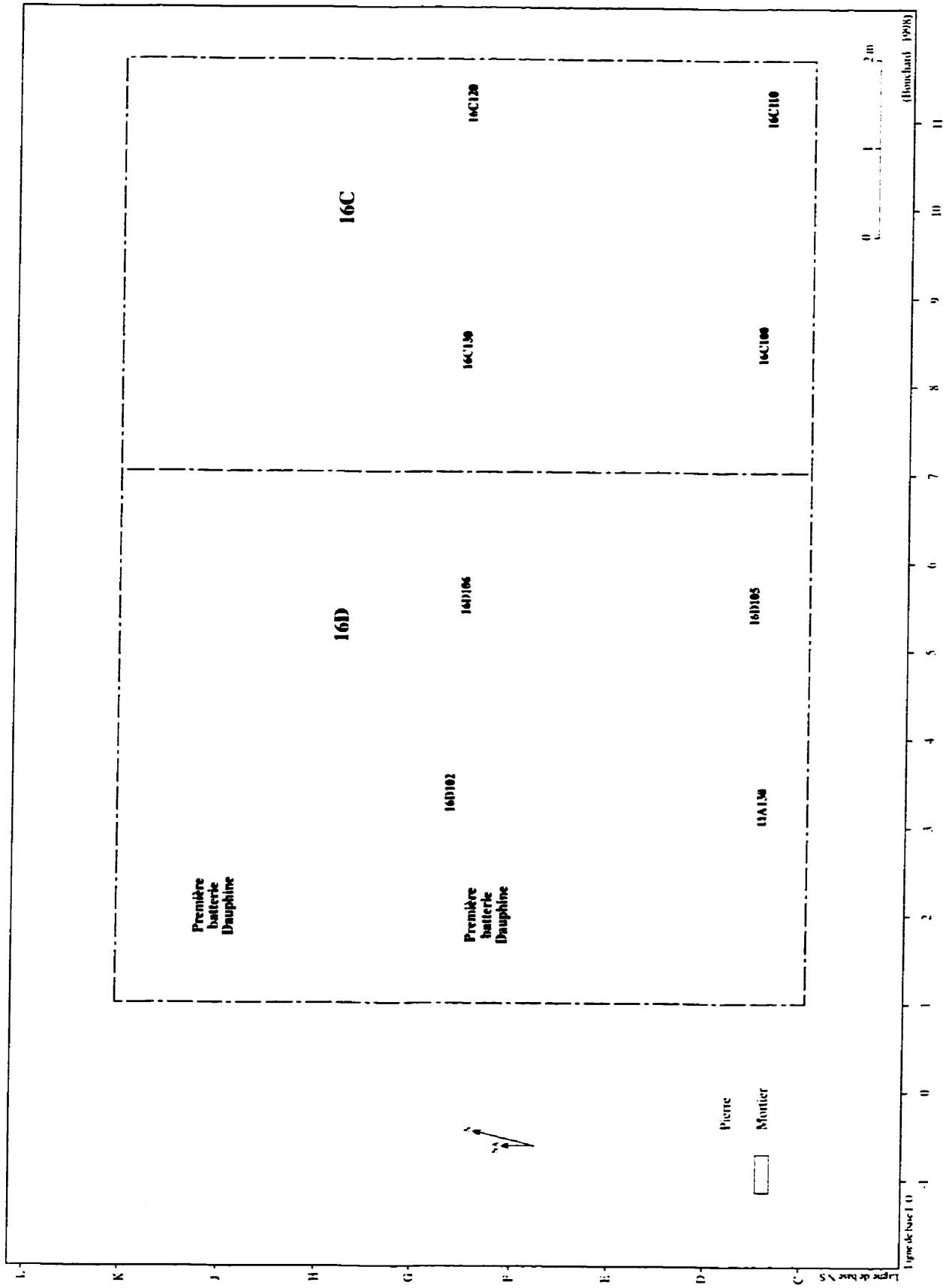
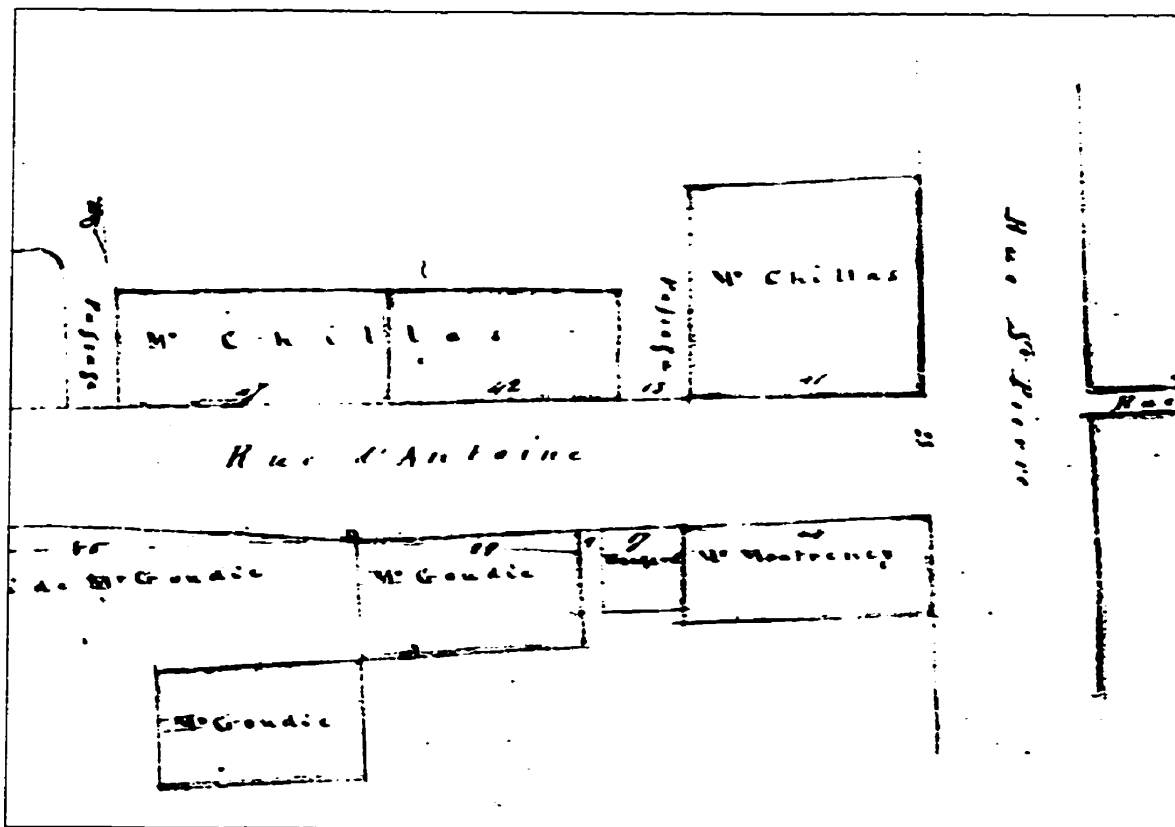


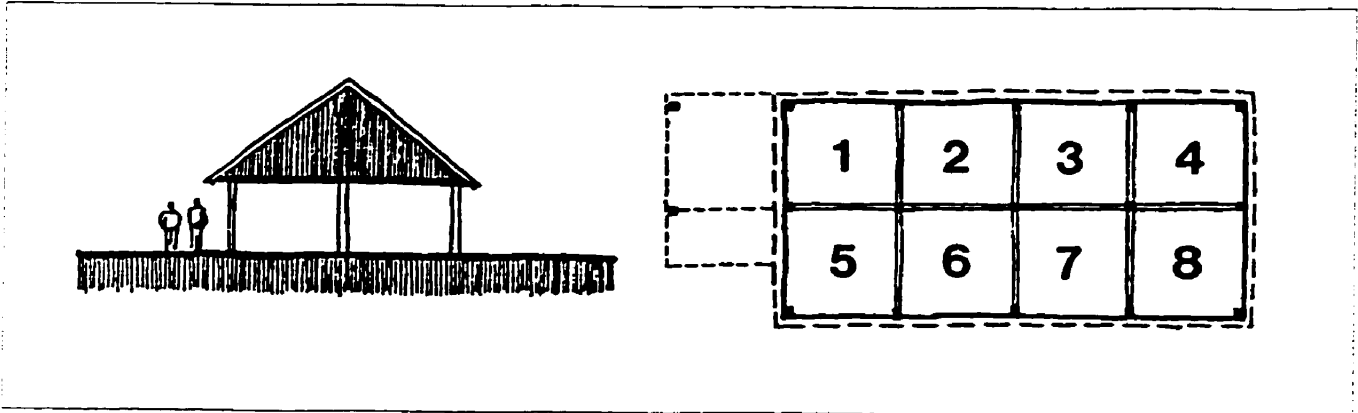
Figure 14
Plan du secteur en 1824



(AVQ - non coté, p. 78, tiré de Bouchard : 1998)

Figure 15

Reconstitution de la halle du marché de place Royale vers 1810



(R. Chouinard, *Analyse de l'évolution architecturale des halles de marché de la ville de Québec au cours du XIX^e siècle*, 1981, p. 23, tiré de Bergeron : 1994)

Figure 16

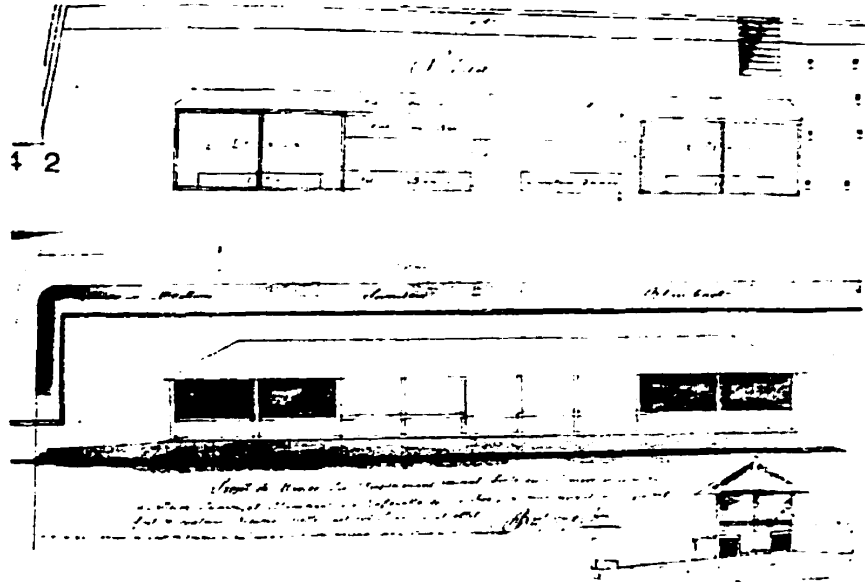
Jour de marché à Notre-Dame-des-Victoires, 1865



(*Picturesque Canada*, Part 1, p. 9, tiré de Bergeron : 1994)

Figure 17

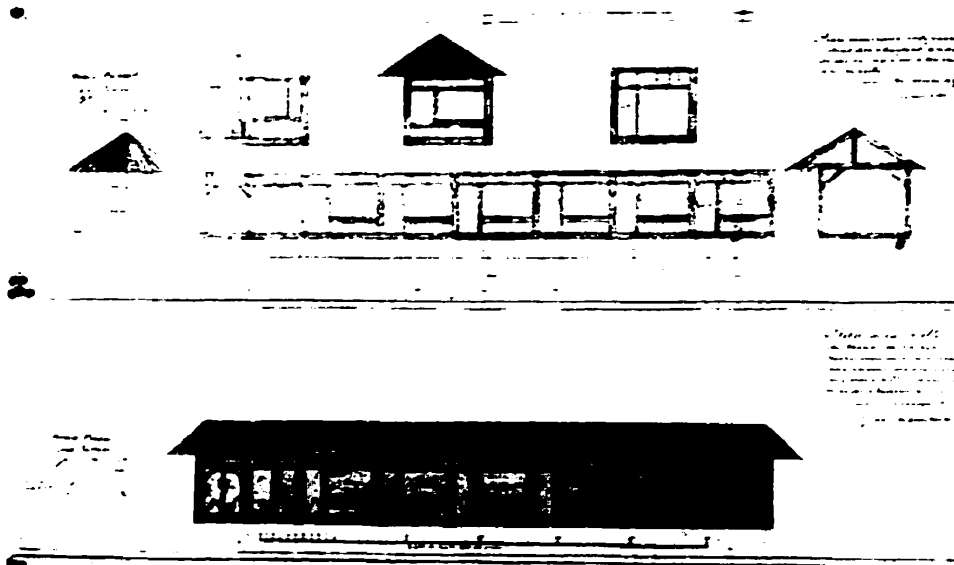
Halle du marché Finlay, 1816



(A.V.Q., B-352.12-1816, tiré de Laroche : 1986)

Figure 18

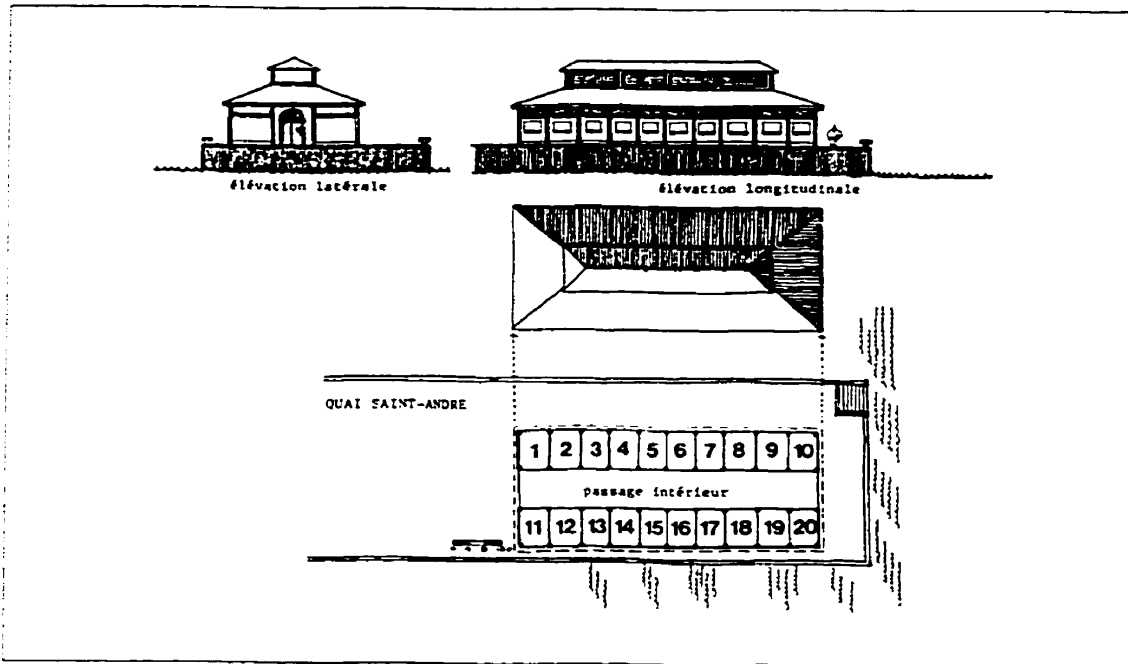
Halle du marché Finlay, 1837



(A.N.Q.Q., Greffe Glackmeyer, 29 septembre 1837, no 365, «Plan montrant les différentes sections de la chapelle de la halle qui doit être érigée au marché de la Basse-Ville», tiré de Laroche : 1986)

Figure 19

Halle du quai Saint-André (marché aux poissons), 1841



(R. Chouinard, *Analyse de l'évolution architecturale des halles de marché de la ville de Québec au cours du XIX^e siècle*, 1981, p. 84, tiré de Laroche : 1986)

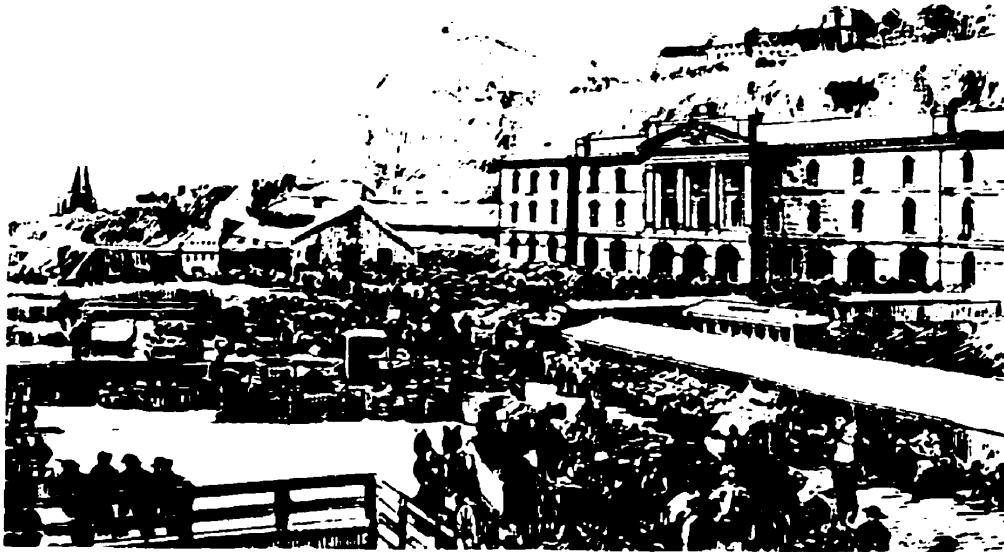
Figure 20

Halle du marché Finlay (Market Hall), 1851



(A.V.Q., tiré de Bergeron : 1994)

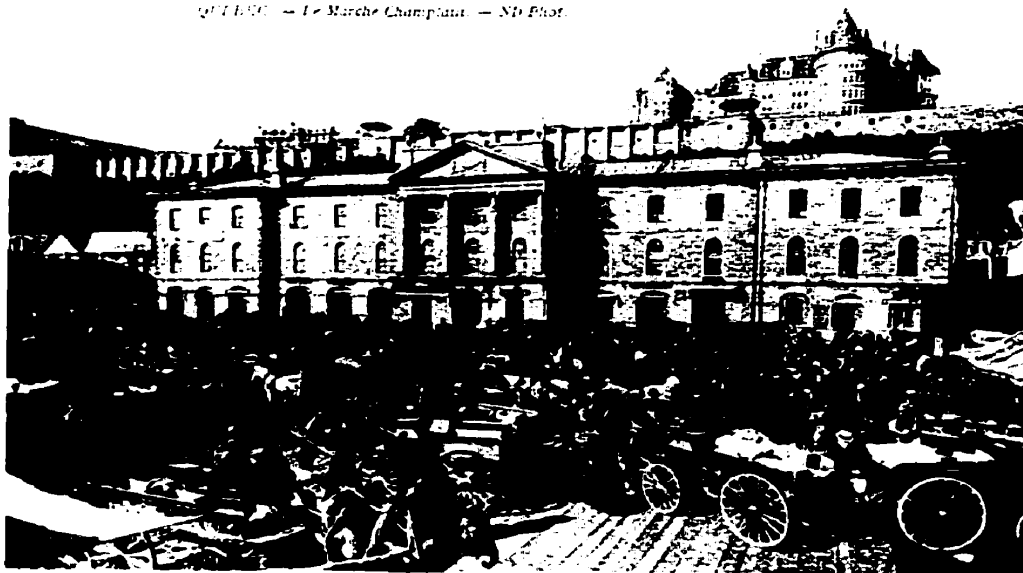
Figure 21
Marché Champlain, s.d.



(A.N.Q.Q., tiré de Drolet : 1967)

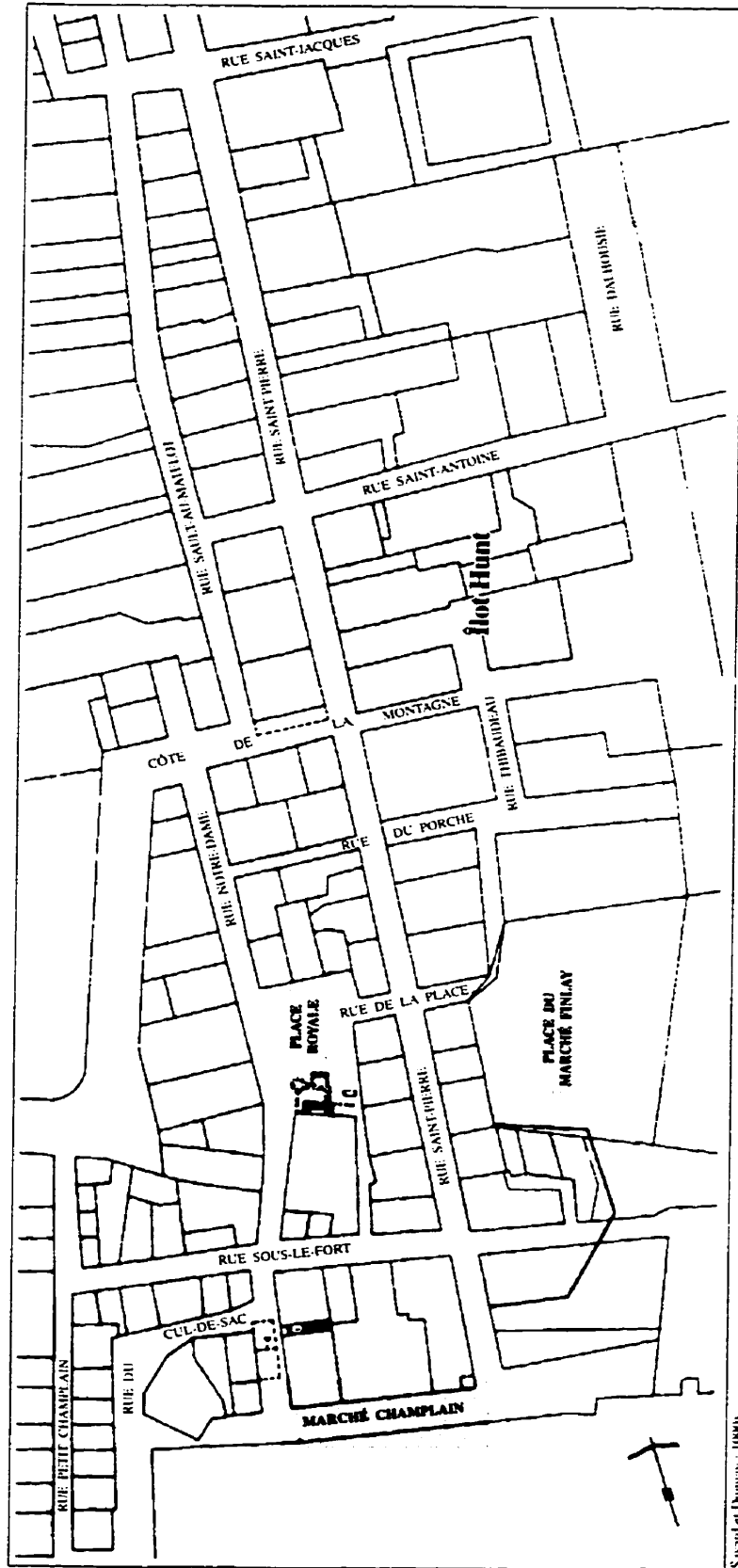
Figure 22
Marché Champlain, s.d.

27 — 1911-1912 — Champlain Market
28 — 1913-1914 — Le Marché Champlain — St. Pior.



(A.N.Q.Q., Fonds Magella Bureau, CPN-76/10, N86-0170, tiré de Bergeron : 1994)

Figure 23
Localisation des marchés de Place-Royale, Finlay et Champlain

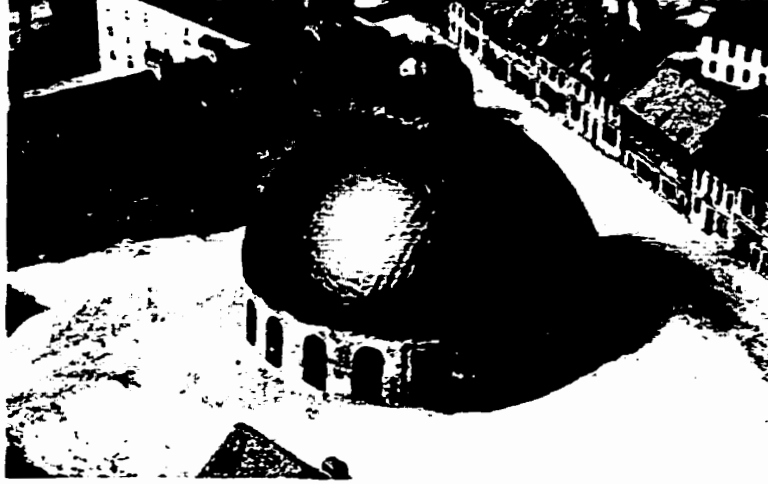


Place de marché

(Savard et Duguay : 1989)

Figure 24

Marché de la Haute-Ville (première halle), 1806



(Maquette Duberger, tiré de Bergeron : 1994)

Figure 25

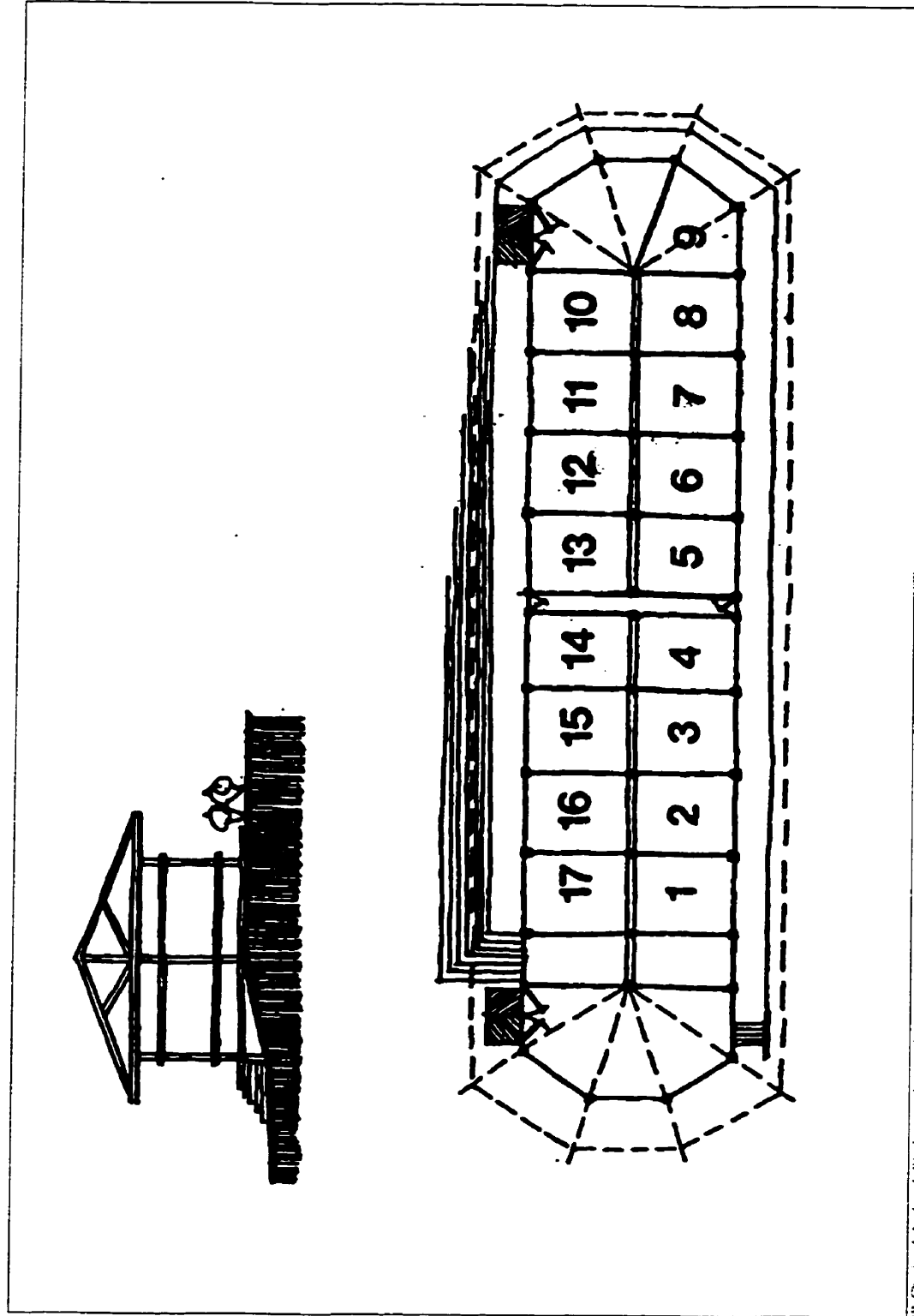
Marché de la Haute-Ville (seconde halle), 1818



(Illustration de W.H. Bartlett vers 1830, Musée du Séminaire de Québec, tirée de Bergeron : 1994)

Figure 26

Reconstitution des plans de la seconde halle du marché de la Haute-Ville, 1818



(R. Choismand, *Analyse de l'évolution architecturale des halles de marché de la ville de Québec au cours du XIX^e siècle*, 1981, p. 46, int. de Bergeron : 1994)

Figure 27

Marché de la Haute-Ville, 1829



(Robert Auchmuty Sproule, *Vue de la Place du Marché et de l'Église catholique, prise des Casernes, rue de la Fabrique*. Musée du Séminaire de Québec, tiré de Bergeron : 1994)

Figure 28

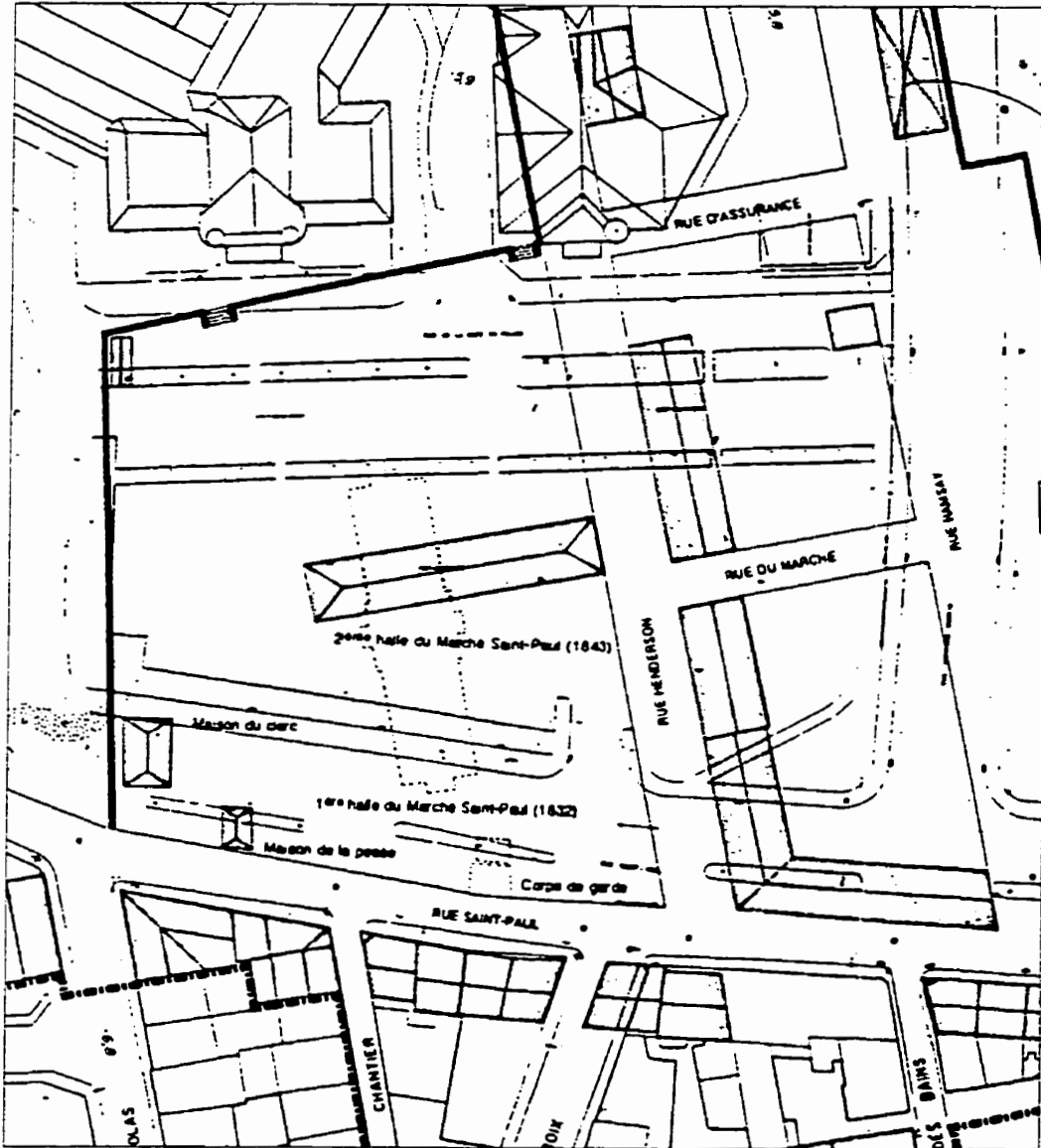
Marché de la Haute-Ville (troisième halle), s.d.



(A.N.Q., Fonds Michael Ayre, N 81-9-7, tiré de Bergeron : 1994)

Figure 29

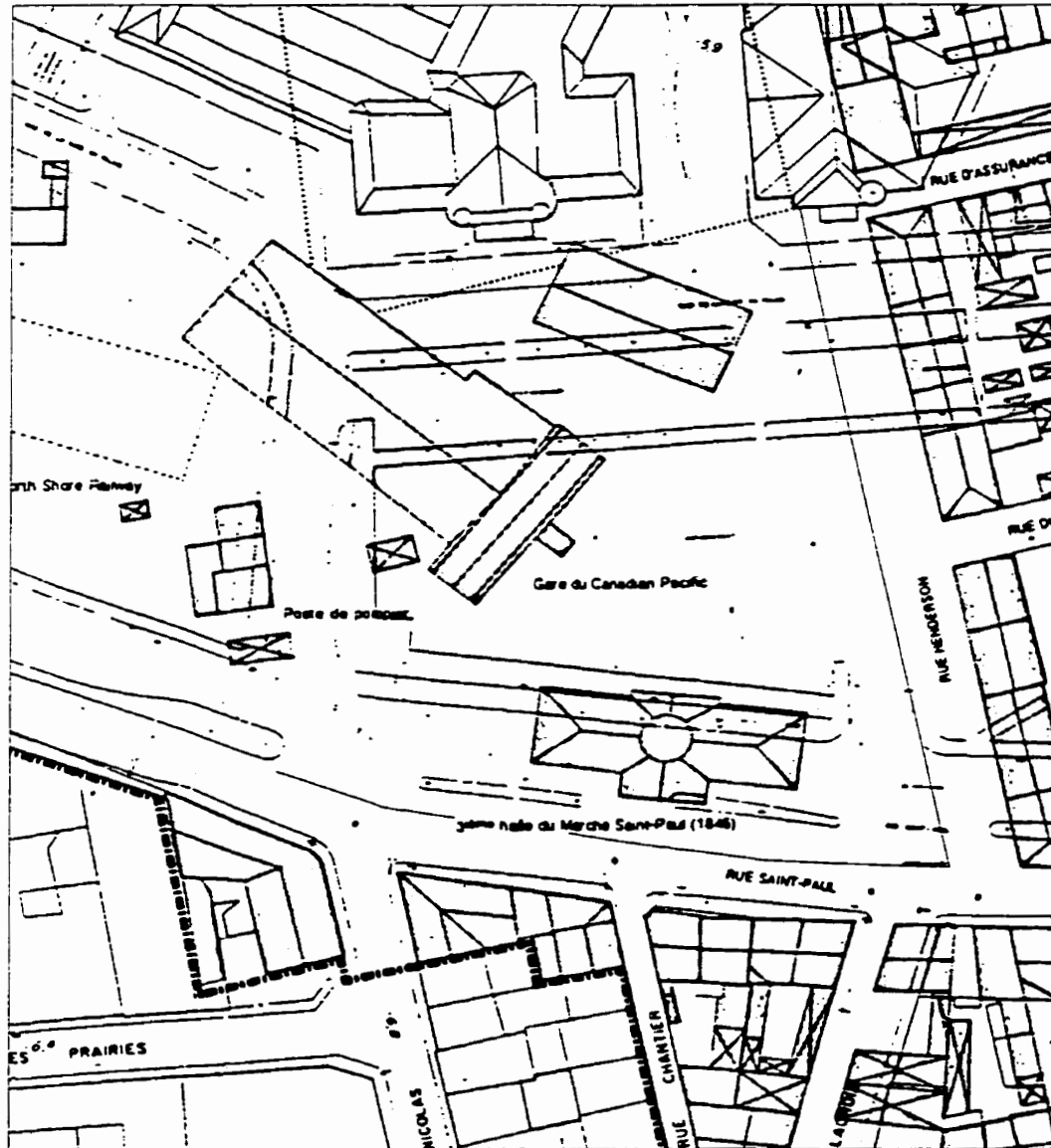
Localisation des première et seconde halles du marché Saint-Paul



(Robert Côté, «Place de la Gare vers 1845», Ville de Québec, Service de l'urbanisme, 1989, tiré de Laroche : 1989)

Figure 30

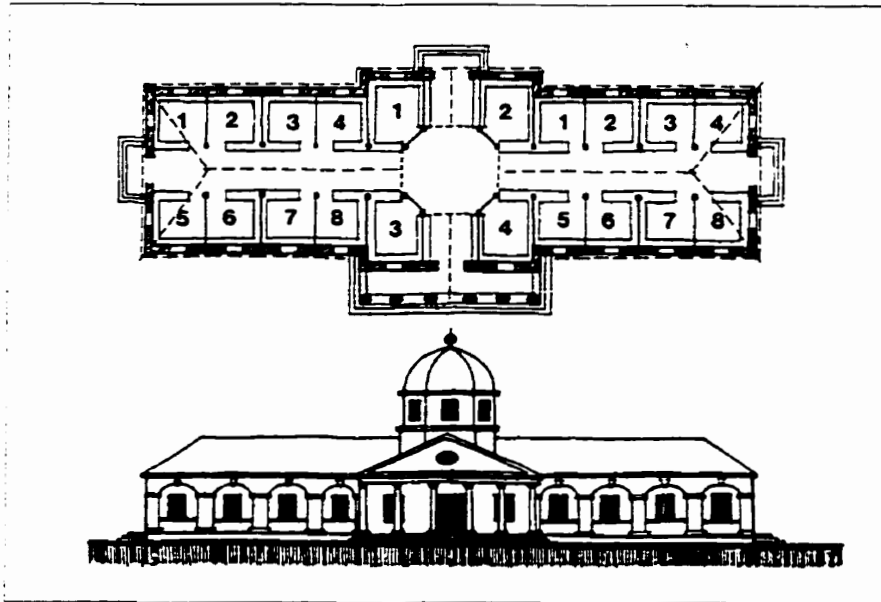
Localisation de la troisième halle du marché Saint-Paul



(Robert Côté, «Place de la Gare vers 1875», Ville de Québec, Service de l'urbanisme, 1989, tiré de Laroche : 1989)

Figure 31

Marché Saint-Paul (troisième halle), 1847



(R. Chouinard, *Analyse de l'évolution architecturale des halles de marché de la ville de Québec au cours du XIX^e siècle*, 1981, tiré de Bergeron : 1994)

Figure 32

Marché Jacques-Cartier, 1878



(*Le Débat commercial*, vol. 1, no 10, novembre 1878, tiré de Bergeron : 1994)

Figure 33

Marché Montcalm (première halle), 1877



(A.N.Q.Q., négatif 471-15, tiré de Côté et Savard : s.d.)

Figure 34

Marché Montcalm, fin du XIX^e siècle



(A.N.Q.Q., Fonds Magella Bureau, CPN-76/12, tiré de Bergeron : 1994)

Figure 35

Marché Montcalm, vers 1890



(A.N.Q.Q. - M.A.C., négatif 76.001.2, tiré de Côté et Savard : s.d.)

Figure 36

Carcasse vendue au marché, vers 1900



(Musée McCord, Archives Notman, négatif mp 066/83, tiré de Côté et Savard : s.d.)

Figure 37

Le chien accompagnant les habitants dans leurs activités quotidiennes



(Aquarelle de James Patterson Cockburn, «Lower Market 1830» Toronto, Royal Ontario Museum, tirée de Christina Cameron et Jean Trudel, *Québec au temps de James Patterson Cockburn*, Québec, Éditions Garneau, 1976.)

Figure 38

Un militaire et son chien, 1833



(Aquatinte colorisée de James Patterson Cockburn, «This view of The Lower City of Quebec from the Parapet of the Upper City...». Toronto, Metropolitan Toronto Central Library, Baldwin Room, J. Ross Robertson Collection (88), tirée de Brisson : 1990)

Figure 39

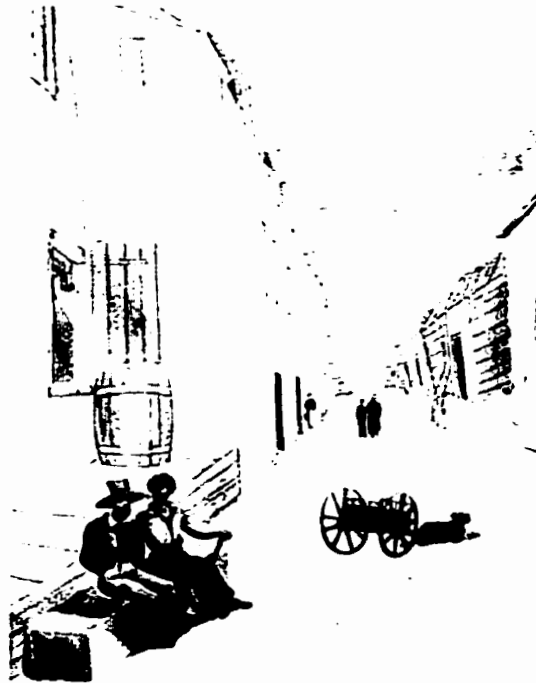
Attelage de chiens tirant le traîneau d'un porteur d'eau, 1830



(Aquarelle de James Patterson Cockburn, «Street Scene - March 20^e 1830 J.C. Quebec», Ottawa, Archives nationales du Canada (I-206), tirée de Brisson : 1990)

Figure 40

Chien attelé à une charette, vers 1830



(Aquarelle de James Patterson Cockburn, «Sault au Matelot Street Quebec J.P. Cockburn», Ottawa, Archives nationales du Canada (I-194), tirée de Hare, Lafrance et Ruddel : 1989)

Figure 42
*Coupes de boucherie pratiquées au XIX^e siècle (coupe nord-américaine)
sur les carcasses de boeuf*

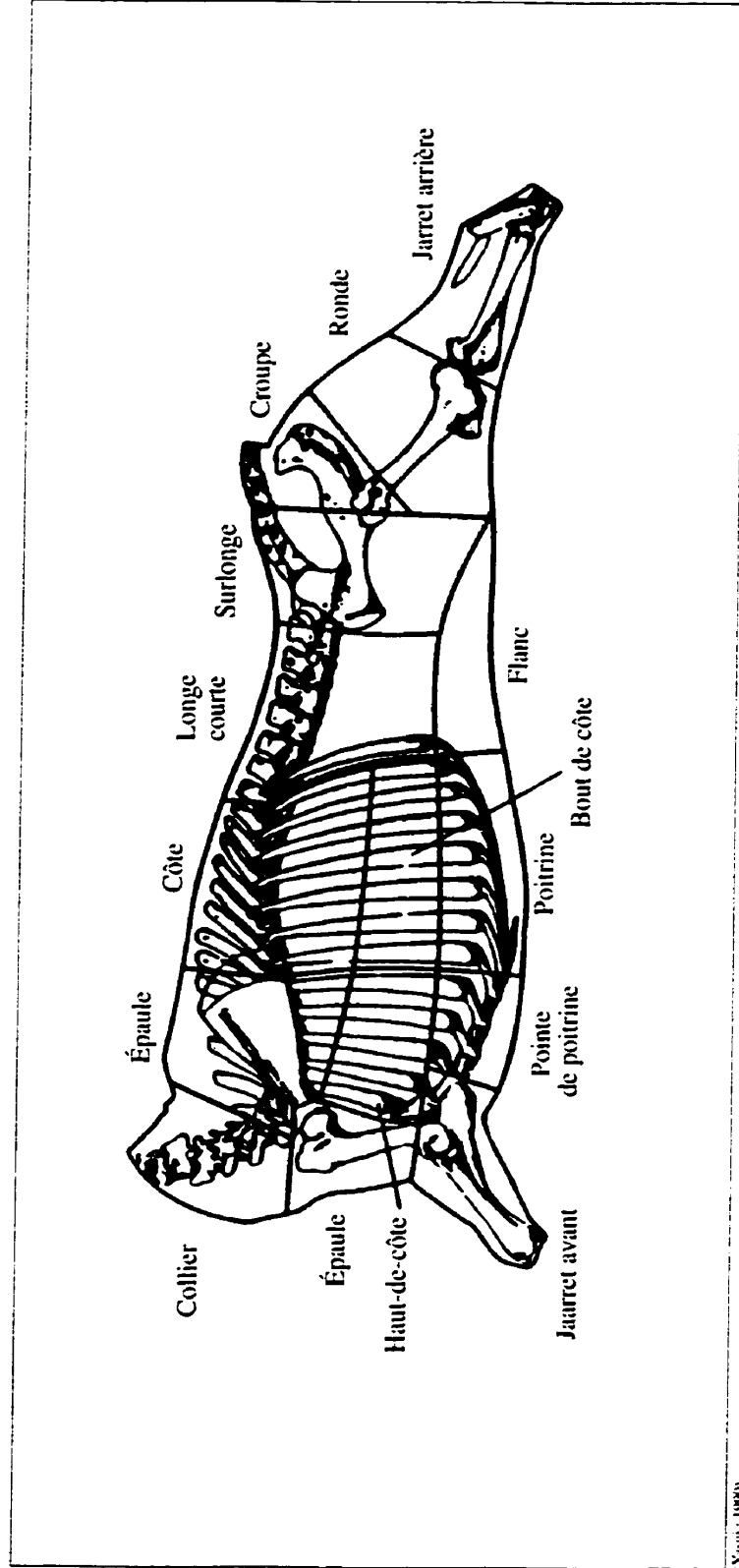


Figure 43

*Coupes de boucherie pratiquées au XIX^e siècle (coupe nord-américaine)
sur les carcasses de mouton*

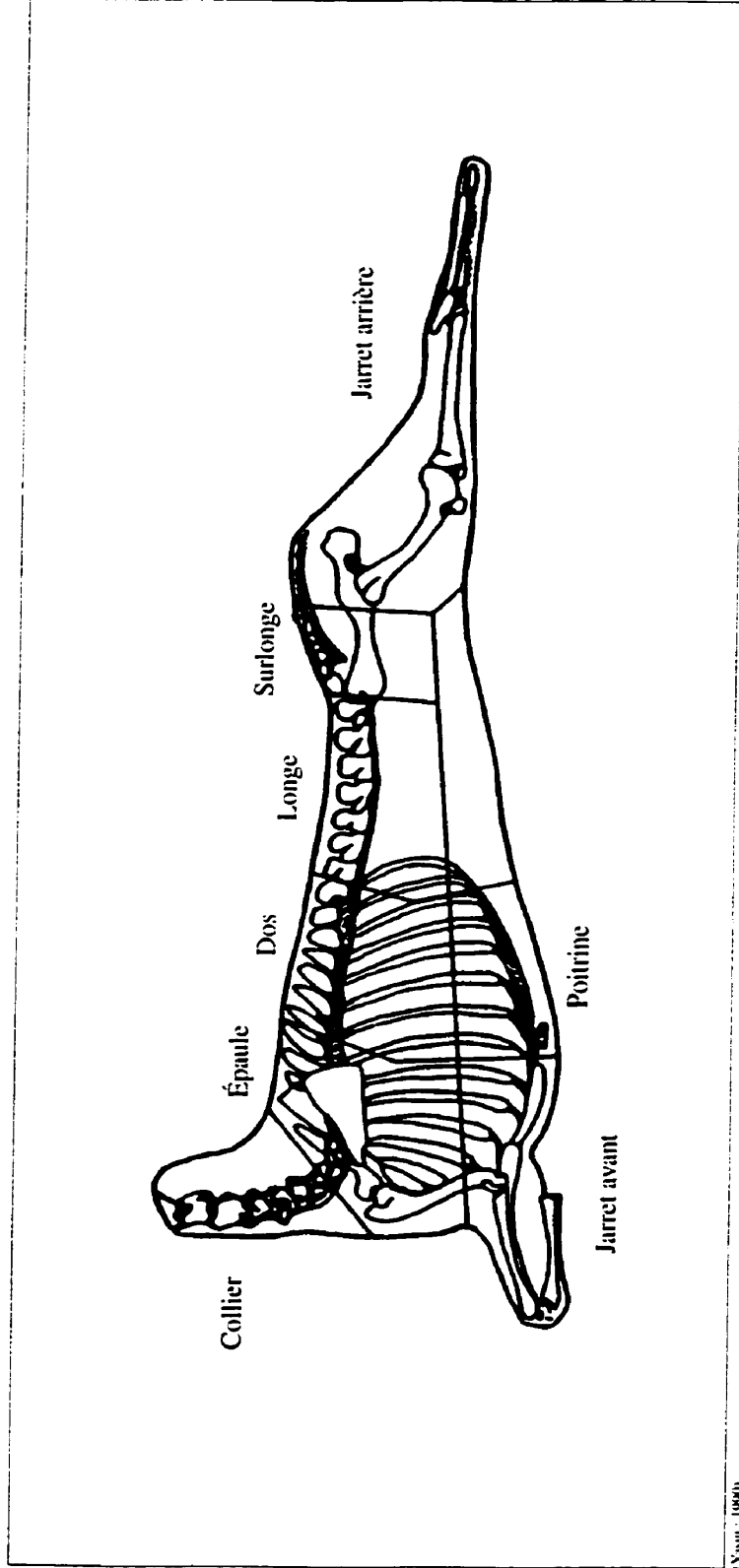


Figure 44

*Coupes de boucherie pratiquées au XIX^e siècle (coupe nord-américaine)
sur les carcasses de porc*

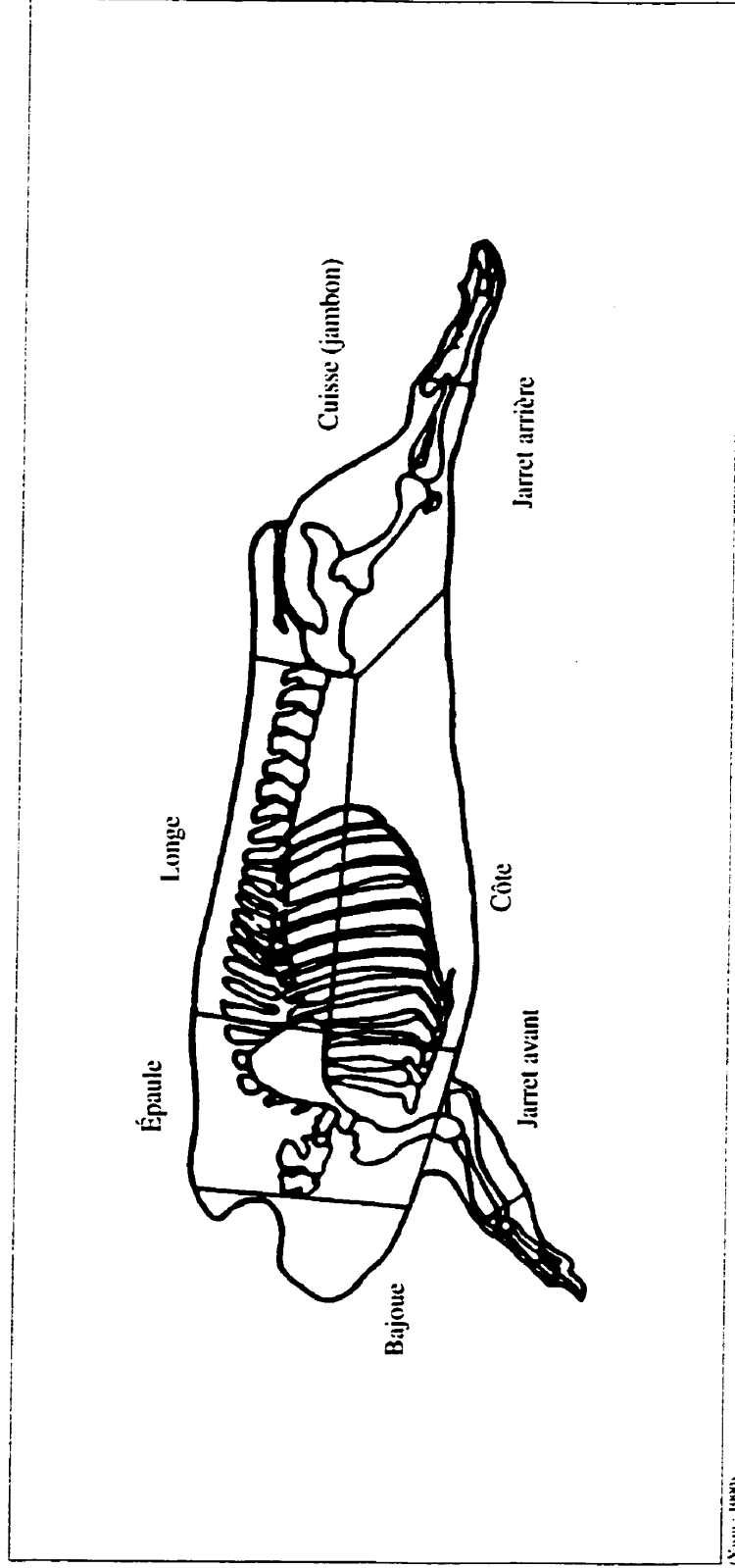


Figure 45

Rangs attribués à chacune des coupes de découpe nord-américain au XIX^e siècle

