

# LES PLOMARC'H DOUARNENEZ

## Site archéologique Cuves à salaisons



- **Les Plomarc'h Ouvert tous les jours - Entrée libre**  
Rue des Plomarc'h - 29100 DOUARNENEZ  
Tél. 02 98 92 75 41 - [plomarc'h@mairie-douarnenez.fr](mailto:plomarc'h@mairie-douarnenez.fr)  
[www.mairie-douarnenez.fr](http://www.mairie-douarnenez.fr)
- **Office du Tourisme** : Tél. 02 98 92 13 35  
[www.douarnenez-tourisme.com](http://www.douarnenez-tourisme.com)
- Retrouvez les sites préhistoriques et historiques de l'Ouest Cornouaille sur : [www.ouest-cornouaille.com](http://www.ouest-cornouaille.com)





## LE SYSTEME DE PRODUCTION

Visiblement, l'implantation des cuves à salaison de Plomarc'h Pella a été en grande partie dictée par la présence d'un ruisseau et d'une grande étendue sableuse (la plage du Ris) à proximité. Le sel, dont l'usine était grande consommatrice pour conditionner le poisson, était obtenu par lavage du sable à l'eau douce.

Un seul des édifices de l'ensemble à salaison était destiné à la préparation du poisson. Il est situé au centre du vallon (1) et visible dans la falaise depuis la plage du Goret. Le poisson y était vidé, lavé et coupé avant d'être acheminé vers les trois autres bâtiments. On préparait également ici les divers condiments de garum (sauce) constitués d'abats et de poissons refusés à la salaison.

Les trois autres édifices répartis dans le vallon et sur les hauteurs servaient au stockage et au conditionnement. Les deux édifices supérieurs (2 et 3) comportent chacun six cuves étanches enduites d'un mortier de tuileau et disposées en équerres. Le grand édifice restauré (4) dans le vallon mesure 30m sur 18m. Il est divisé en quinze cuves toutes desservies par un large couloir. Dix d'entre elles sont enduites d'un mortier d'étanchéité pour le stockage du poisson salé et du garum et cinq sont laissées en pierre apparente pour le stockage du conditionnement et du produit fini. L'ensemble de la production était exporté dans l'Empire par voie maritime et terrestre.



## LA PRÉPARATION DU GARUM

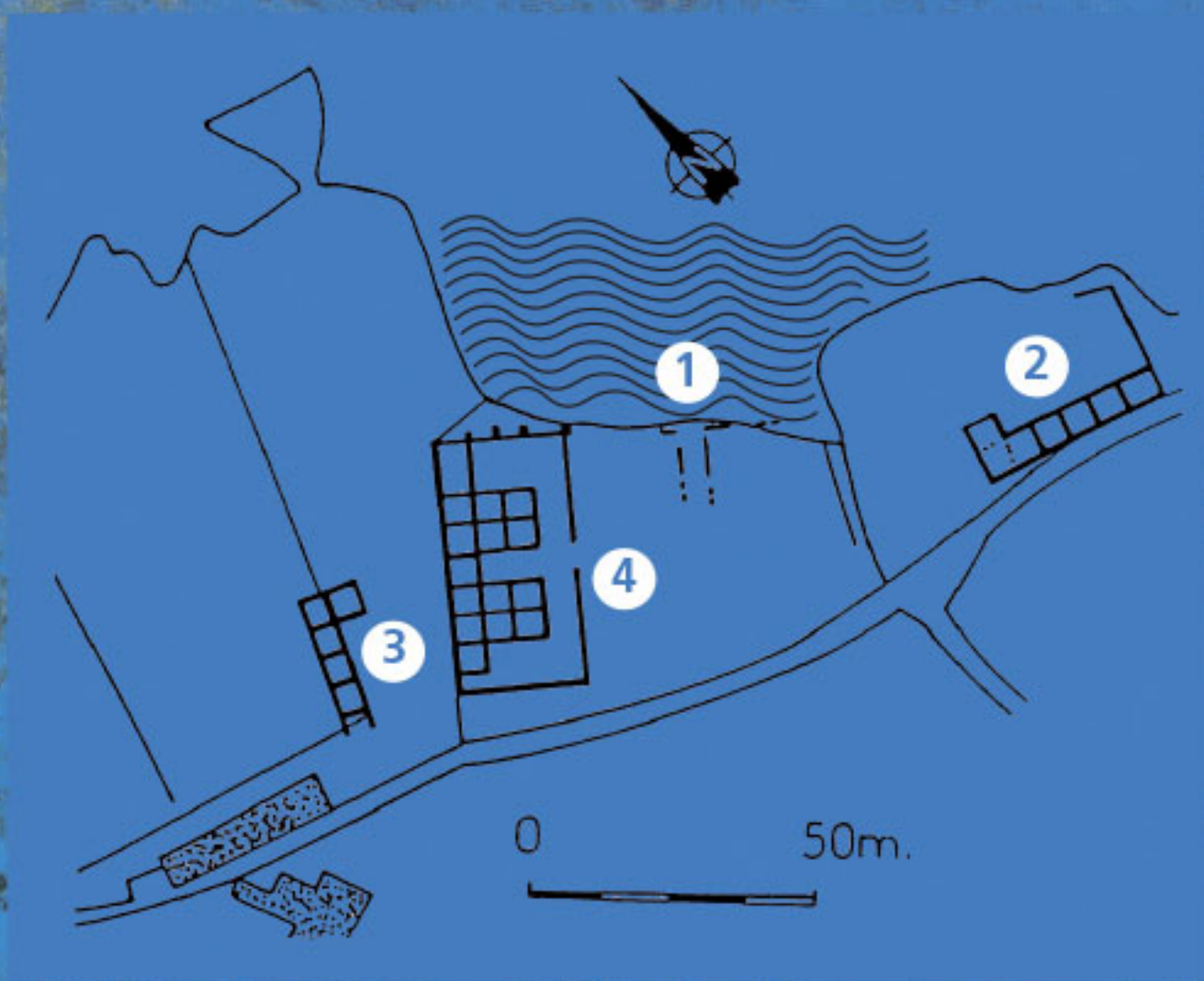
La cuisine romaine était réputée pour la fadeur de ses plats, cuits à l'eau ou grillés. Aussi, était-il nécessaire d'améliorer les mets à l'aide de sauces variées appelées garum. Elles étaient issues de la macération des viscères et de morceaux de poissons non utilisés pour la salaison.

La préparation comportait des couches successives de sel, de bouts de poissons et d'herbes aromatiques tels que aneth, menthe sauvage, fenouil, serpolet, origan, bétoine qu'on laissait macérer dans des grosses jarres plusieurs semaines avant de la filtrer.

Le garum était ensuite vendu sous forme de liquide ou de pâte appelée "alec" (résidu de la macération). Son goût variait selon les poissons gras et les diverses herbes aromatiques utilisées. Le garum de sardine était le plus commun et le moins cher. Le plus fameux était le garum de maquereau. Primitivement fabriqué dans la région de Carthagène en Espagne, d'un prix assez élevé, c'était l'ingrédient de choix de la "société", aussi l'appelait-on "garum sociorum".







### Divinités tutélaires

Trois niches ornent le mur de fond de l'unité principale. Elles abritaient des représentations de divinités qui protégeaient l'établissement.

Une statue d'Hercule en marbre de carrare fut retrouvée au fond d'une cuve en 1906. Elle est visible au musée des Champs Libres à Rennes. La niche centrale devait contenir une statue de Jupiter et de l'autre côté sans doute Neptune, dieu de la mer et protecteur de ses négociants.

### Les fouilles

Quatre campagnes de recherches archéologiques se sont déroulées sur l'ensemble du site de 1906 à 1995.

- en 1906 avec Mlle QUEINNEC (propriétaire), et le chanoine ABGRALL.
- De 1954 à 1957 avec MM P. MERLAT et L. FLEURIOT (Université de Rennes 2)
- De 1975 à 1977 avec René SANQUER (Université Occidentale de Brest)
- De 1994 à 1995 avec MM J-P. BARDEL, G. LE CLOIREC, D. POUILLE et V. MUTARELLI (DRAC-Service Régional de l'Archéologie et l'Association pour les Fouilles Archéologiques Nationales).



## LE SITE ARCHÉOLOGIQUE DES PLOMARC'H

A l'époque romaine, la baie de Douarnenez était un important lieu de pêche pour alimenter la Gaule romaine et le nord ouest de l'Empire. L'activité économique était axée autour de la pêche à **la sardine** et de sa transformation : salaison des filets, préparation de sauces appelées garum. On connaît ainsi une douzaine d'établissements de salaisons importants répartis le long de la côte, depuis le Cap de la Chèvre jusqu'à la Pointe du Raz.

Douarnenez, dans ce contexte, apparaît comme le grand centre avec ses quatre établissements, l'un situé au dessus de la plage de Pors-Cad, un autre proche de la pointe du guet, un autre à proximité de l'anse du port-Rhu et le plus grand au dessus de l'anse du Goret, c'est **l'ensemble de Plomarc'h Pella**.

De par sa taille et sa qualité de conservation, ce site est le plus important connu à ce jour au nord de l'Europe. Bâti au début du II<sup>ème</sup> siècle, il connaît la prospérité pendant un siècle. Il comporte quatre édifices répartis dans le vallon, dont le plus grand est ouvert à la visite, après avoir fait l'objet de plusieurs chantiers de fouilles et de restauration.

En arrière, dans les terres, les Gallo-Romains construisirent également de nombreuses habitations dont on retrouve encore les traces dans les labours. Entre la plage du Ris et Tréboul naquit une agglomération secondaire dont les restes d'un grand temple sont parvenus jusqu'à nous (Trégouzel). Le littoral et l'arrière pays étaient bien desservis par un réseau de voies parcourant la presqu'île de Crozon et le Cap Sizun jusqu'à la pointe du Raz.

