

L'OLÉICULTURE EN GAULE NARBONNAISE : DONNÉES ARCHÉOLOGIQUES ET PALÉOENVIRONNEMENTALES PRÉSENTATION - INTERPRÉTATION

Philippe LEVEAU *

Résumé

Mots clefs : OLÉICULTURE, SYSTÈMES AGRICOLES, PALÉO-ÉCOLOGIE, PÉRIODE ROMAINE, GAULE NARBONNAISE.

Cette communication fait le point sur la place de l'oléiculture dans l'économie rurale de la Gaule Narbonnaise. Les données nouvelles obtenues durant les dix dernières années confirment une révision à la baisse de son importance par rapport à celle qui lui était attribuée autrefois. L'apogée de l'oléiculture méridionale est bien médiévale et moderne. Les progrès accomplis dans le domaine paléoenvironnemental (analyses polliniques à haute résolution, anthracologie) laissent espérer de nouveaux progrès permettant de mieux situer l'oléiculture dans le système agricole (spécialisation agricole et polyculture, culture sèche ou irriguée).

Abstract

OLIVE GROWING IN NARBONESE GAUL : ARCHAEOLOGICAL AND PALEO-ENVIRONMENTAL DATA

Key words : OLIVE GROWING, AGRICULTURAL SYSTEM, PALAEO-ECOLOGY, ROMAN PERIOD, NARBONESE GAUL.

This article reports on current research into the role of olive growing in the rural economy of Narbonese Gaul. New data over the last ten years confirm that olive growing was less important than has previously been acknowledged. The main development of olive growing in the south occurs in fact in medieval and modern times. Progress achieved in the palaeo-environmental field (high resolution pollen analysis, anthracology) should improve understanding of the part played by olive growing in the agricultural system (agricultural specialization and mixed farming, dry or irrigated culture).

Traduction de Thérèse MATTERNE et Mike ILETT.

Zusammenfassung

ÖLBAUMZUCHT IN DER GALLIA NARBONENSIS : ARCHÄOLOGISCHE DATEN UND DATEN DER UMWELT PRÄSENTATION UND INTERPRETATION

Schlüsselworte : ÖLBAUMZUCHT, LANDWIRTSCHAFTLICHE SYSTEME, PALÄO-ÖKONOMIE, RÖMISCHE EPOCHE, GALLIA NARBONENSIS

Diese Veröffentlichung konzentriert sich auf die Einordnung der Ölbaumzucht in der ländlichen Wirtschaft der Gallia Nabonensis. Die neuen Erkenntnisse aus der vergangenen zehn Jahren bestätigen eine Korrektur ihrer Bedeutung nach unten im Vergleich zu derjenigen, die ihr einmal beigemessen wurde. Der Höhepunkt der meridionalen Ölbaumzucht ist mittelalterlich und neuzeitlich. Die erlangten Fortschritte im Bereich der Paläo-Umweltforschung (hochauflösender Pollenanalysen, Anthrakologie) lassen hoffen, dass neue Erkenntnisse erlauben werden, die Ölbaumzucht genauer in das landwirtschaftliche System einzuordnen (landwirtschaftliche Spezialisierung und Polykulturen, trockener oder bewässerter Anbau).

Traduction de Claudia BÖHM

L'importance de l'oléiculture dans les agricultures méditerranéennes est un fait assez important pour que l'olivier soit devenu un des symboles les plus forts de la Méditerranée. Il semblait donc évident qu'elle devait occuper une place essentielle dans les productions agricoles de la Gaule méditerranéenne à l'époque romaine. Cette idée

reçue n'a pas été confirmée par les recherches archéologiques des vingt dernières années qui ont

* Professeur d'Université
Centre Camille Julian
29, avenue Robert Schuman
F - 13621 AIX-EN-PROVENCE
leveauphil@wanadoo.fr

plutôt montré que la véritable culture d'exportation était celle de la vigne. Un récent dossier publié dans *Gallia* vient de faire le point sur ces travaux (BRUN & LAUBENHEIMER, 2001). Le problème vient de que ces deux productions agricoles présentent des caractéristiques communes : même signe culturel, appareil de production proche, relation avec le développement économique ; besoin écologique proche.

Si, dans l'état actuel, il est irréaliste de prétendre en dissocier l'étude, il n'en est pas moins nécessaire de revenir sur des différences essentielles dont les principales sont les besoins alimentaires auxquels elles répondent et l'adaptabilité climatique des deux plantes. Cette communication reprend l'histoire d'une recherche qui a progressé durant ces dernières années et propose un bilan comparatif des données archéologiques et paléoécologiques. J'avais déjà emprunté cette voie, il y a une douzaine d'années (LEVEAU *et al.* 1991). Elle me paraît toujours susceptible de faire progresser la recherche sur une production autochtone dont le rôle ne doit pas être sous évalué. La surévaluation dont elle a été l'objet porte en effet sur sa commercialisation sur le marché méditerranéen à l'époque romaine. Pour cela, on commencera par un rappel historique de la question.

L'HUILE ET LE VIN : HISTOIRE DE LA RECHERCHE

Plantes méditerranéennes par excellence, l'olivier et la vigne sont liés dans la recherche. C'est précisément les progrès accomplis par celle-ci qui ont inversé l'évaluation du rapport entre les deux.

L'ARCHÉOLOGIE DE L'APPAREIL LITHIQUE ET SES LIMITES

Dans les années 1980, l'oléiculture qui était considérée comme l'activité agricole majeure de la province fut l'objet d'une attention particulière. Cette opinion avait essentiellement des fondements culturels : l'olivier est la plante associée aux civilisations méditerranéennes. En l'absence de données archéologiques précises, on supposait que la prééminence de l'oléiculture attestée à l'époque moderne, pouvait être reportée sur les périodes anciennes. Les recherches conduites antérieurement en Afrique du Nord et en Espagne allaient dans ce sens.

C'est sur cette base qu'ont été conduites les premières recherches sur le terrain en Provence. L'expérience africaine montrait que les installations de fabrication de l'huile laissaient des traces caractéristiques que des éléments lithiques permettaient d'identifier avec certitude. Dans les exploitations

bien équipées, la pâte est fabriquée en utilisant des broyeurs dont trois principaux types sont connus :
- le cylindre de pierre, parfois cannelé, écrasant les olives sur le fond d'une cuve ;
- les deux semi-sphères accouplées pour écraser les olives contre la paroi d'une cuve concave ;
- la meule cylindrique maniée perpendiculairement en tournant autour d'elle-même dans une cuve cylindrique.

Après broyage, la pâte est placée sur la maie (table de pressage) en pierre ou en mortier de tuileau. La pression est obtenue par l'utilisation du balancier (dit aussi « levier »). Une extrémité est fixée dans le mur de l'huilerie ; l'autre est laissée libre et l'on tire dessus avec un système de treuil ou de contrepoids. Ces derniers sont en pierre et comportent des dispositifs qui permettent de les reconnaître. Ce type de pressoir peut être combiné avec l'utilisation de la vis. Le système est reconnaissable à des encoches caractéristiques. L'huile produite est stockée dans des cuves ou des jarres, les *dolia*, qui sont disposés dans une pièce. Dans le cas de petite production, l'huile était mise dans des amphores, souvent de récupération, ou dans des outres.

L'ambivalence des appareils de pressurage était connue bien avant que l'on découvre l'importance capitale de la viticulture et que l'on se rappelle que cet outillage ne servait pas exclusivement à l'oléiculture. Dans sa thèse, parue en 1986, J.-P. Brun qui prend en compte la possibilité d'une utilisation de cet appareillage pour la viticulture, considère que deux installations seulement sont spécifiques : le moulin dont l'usage est réservé à l'oléiculture et le fouloir qui l'est à la viticulture. C'est pourquoi dans sa communication au colloque qu'il a organisé conjointement avec M.-C. Amouretti sur la production du vin et de l'huile en Méditerranée, il affirmait qu'il n'était « ni possible ni souhaitable d'examiner séparément les instruments de production d'huile et de vin » et organisait son étude de manière chronologique. On se gardera de considérer qu'il existerait une contradiction entre le point de vue descriptif et l'interprétation des données que l'on fait.

LA CÉRAMIQUE, LES AMPHORES

Si l'appareil de production ne permet pas de discrimination, il n'en va pas de même pour les conteneurs qui, en principe, sont propres à chacun des produits. On connaissait les amphores à huile espagnoles ou africaines. Pour la Narbonnaise, la nouveauté fut la découverte d'un matériel amphorique spécifique, l'amphore vinaire gauloise, servant à l'exportation. La cartographie des fours à amphores a ainsi permis de dresser les premières

cartes du vignoble de Gaule du Sud (LAUBENHEIMER, 1992). La production est exportée vers la frontière de Germanie et vers la Grande-Bretagne. À Rome, jusqu'au III^e siècle, les importations sont très importantes. En Orient, le vin gaulois est exporté jusqu'aux Indes. À la différence de ce qui se produisit pour la viticulture, on ne put mettre en évidence l'existence d'une production amphorique spécifique. Il n'existait pas d'amphores à huile de Narbonnaise dont la cartographie permettrait de préciser la diffusion du produit. Au contraire, l'identification des conteneurs céramique spécifiques à l'oléiculture montre l'importance des importations d'Espagne, essentiellement de Bétique, et d'Afrique.

Depuis, certaines limites d'une approche de la viticulture par la production des amphores ont été mises en évidence. Il apparaît certain qu'une partie importante de la production de vin a été transportée et stockée dans des tonneaux (DESBAT, 1997 ; TCHERNIA, 1997 ; MARLIÈRE, 2001). Ce fait ne concerne pas directement le propos. En revanche, il existe une probabilité d'imitations des amphores à huile Dressel 20 (*cf. infra*).

LA FOUILLE, LES ENTREPÔTS...

Dans les années 1990, les progrès de la recherche vinrent conforter la réévaluation en faveur de la viticulture. Des fouilles en extension permirent d'identifier des installations de production et de stockage du vin, dans la vallée du Rhône, dans le Languedoc et en Provence. Ces installations étaient de toutes dimensions. Jusqu'à ces dernières années, les chais les plus importants connus, celui du "Molard" à Donzère dans la Drôme et celui de Rians dans le Var, ont des capacités maximales de stockage respectives évaluées à 2 500 hl pour 200 *dolia* (ODIOT, 1996) et de 1 760 hl pour 176 *dolia* (BRUN & CONGES, 1994). Leurs périodes d'utilisation s'échelonnent de la fin du I^{er} siècle au III^e siècle.

L'ARCHÉOLOGIE DU CHAMP

Les fouilles de champ qui constituent le dernier progrès de l'archéologie vont dans le même sens d'une minoration de l'oléiculture en Gaule Narbonnaise. Encore une fois, à l'image de ce que l'on connaissait pour l'Afrique du Nord, où les photos aériennes ont permis la découverte d'oliveraies fossiles, on pouvait espérer trouver en Gaule les traces archéologiques de plantations d'oliviers. Mais les photos faites par L. Monguilan en Provence (AMOURETTI, 1985, 146) concernent sans doute des plantations datant de l'époque moderne. Une archéologie du champ s'est constituée à la suite des opérations d'archéologie préventives qui ont porté sur de vastes superficies. Mais, à l'heure

actuelle, les trous et tranchées de plantation mis au jour à l'occasion du décapage de vastes surfaces lors d'opérations d'archéologie préventives dans les plaines du Rhône et du Languedoc ont seulement confirmé l'importance de la viticulture.

L'OLÉICULTURE DANS LE SUD DE LA GAULE AUJOURD'HUI

Cette situation de la recherche invite à un bilan sur la place de l'oléiculture dans l'économie agricole de la Gaule du Sud à l'époque romaine (fig. 1). Les prospections qui se sont développées sur un certain nombre de micro régions et quelques fouilles ont apporté leur lot de découvertes attribuables à l'oléiculture qui viennent compléter de manière opportune les inventaires dressés par J.-P. Brun pour le département du Var.

En Provence, près d'Apt, A. Kaufmann (2002) a fouillé un bâtiment agricole construit à la fin du I^{er} siècle. Agrandi à plusieurs reprises, en particulier au II^e siècle, avant d'être entièrement affecté à la viticulture, il comporta un moment une installation oléicole. Parmi les microrégions désormais mieux connues, il faut compter, immédiatement à l'est d'Aix-en-Provence la "Montagne Sainte-Victoire" prospectée par F. Mocci à la suite du grand incendie de 1989. On connaissait déjà des installations agricoles liées aux *villae* de "Bayles" et de "Maurely" sur le Cengle. Elles ont permis d'y ajouter une meule à broyer les olives, découverte aux "Suïs-Bas" (D'ANNA *et al.*, 1992, p. 297). Une installation de pressage est encore visible à proximité d'une troisième *villa*, à "Coquille". Mais les recherches les plus importantes ont porté sur les Alpes-Maritimes. Sur le territoire d'Antibes, on connaissait déjà le groupe d'habitations du "Candéou" à Peymenade fouillé et publié par C. Vindry. La question a été reprise par M. Gazenbeek qui a versé au dossier deux petites *villae* dont l'une, à "Guillet", avait anciennement fait l'objet de fouilles, tandis que l'autre, aux "Chappes", a été reconnue en 1991 et 1994. Aux "Chappes", on a reconnu un hangar à *dolia* et une installation de pressage. Il en va de même à Guillet. Dans ces deux cas, il s'agit plutôt de viticulture. Parallèlement, l'étude du secteur compris entre Siagne et Var a permis à M. Gazenbeek de recenser 21 sites ayant livré un nombre impressionnant de contrepoids de pressoirs (plus d'une quarantaine) et des éléments de *trapetum* (*ibid.*, p. 70-71 n. 6). De l'autre côté du Var, à Eze au nord de Nice, P. Arnaud a repris l'étude du village du Mont-Bastide que le commandant Octobon avait fouillé durant plusieurs années et il vient d'en donner une publication intégrant les fouilles anciennes. Ce site remarquable avait livré plusieurs ensembles de pressage assez archaïques que P. Arnaud (2001) a identifiés à partir de ses

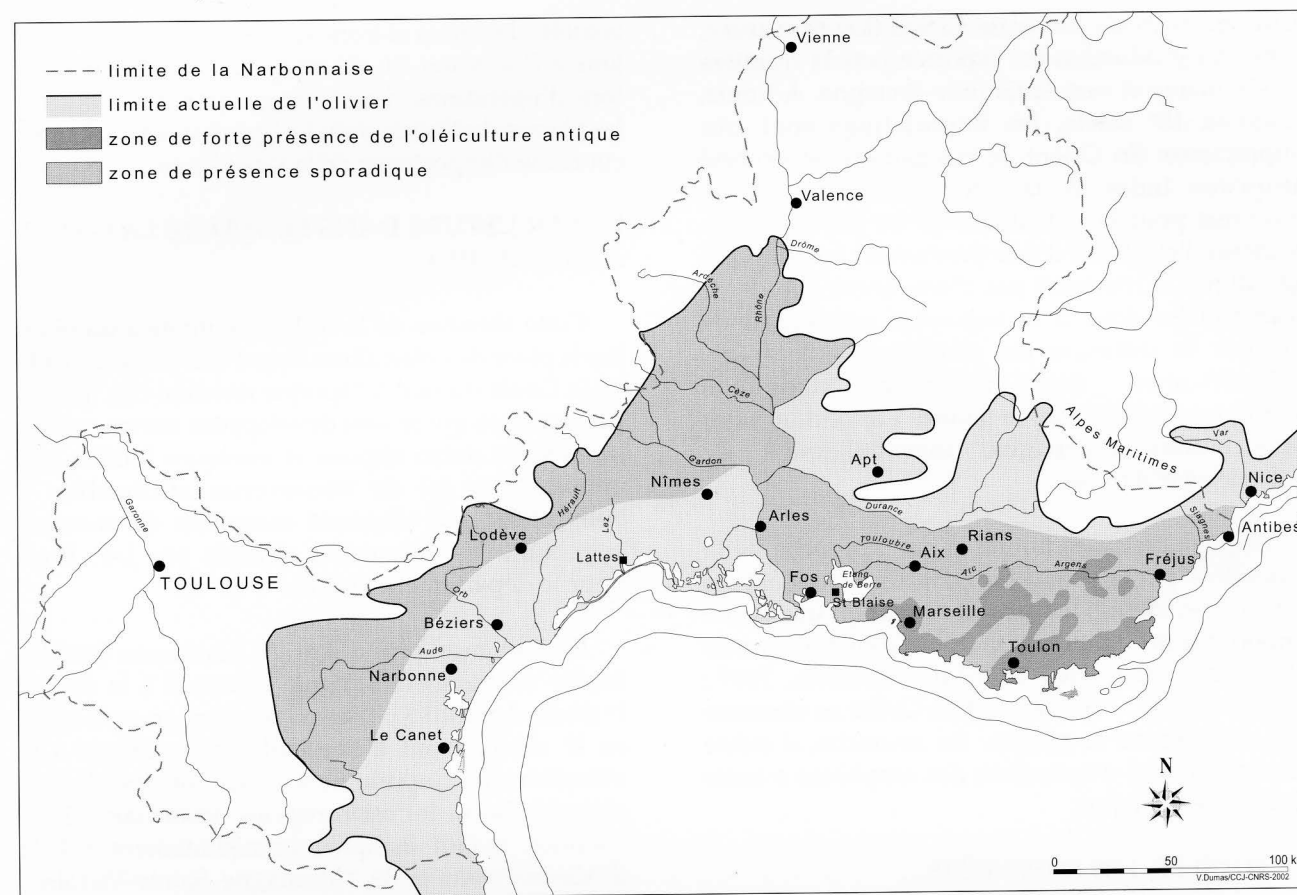


Fig. 1 : carte de la Narbonnaise à l'époque romaine.

propres travaux. Sur ce site de hauteur, « le premier siècle de notre ère semble caractérisé par la multiplication de ces petits pressoirs rudimentaires et archaïques, comme en témoigne également la présence abondante des contrepoids sur toute la surface du site » (*ibid.*, p. 127). P. Arnaud ne se prononce pas entre l'huile et le vin. Toutefois un terroir de versant colinéaire, aménagé en terrasses, se prêtait à l'oléiculture, même si, bien entendu, la vigne était cultivée en association avec l'olivier.

Pour le Languedoc, on disposait d'une étude de D. Garcia qui contestait le bien fondé d'un Languedoc gallo-romain exclusivement vinicole faisant pendant à une Provence essentiellement oléicole (GARCIA, 1992, p. 254). La liste d'éléments d'huileries qu'il donne peut être complétée par un petit nombre de découvertes. Celles-ci sont mentionnées dans les *Cartes archéologiques du Lodévois et du Gard* (PROVOST *et al.*, 1999) ; elles confirment la différence qu'il proposait entre un Languedoc littoral et de plaine plutôt viticole et un Languedoc des collines et piémonts plutôt oléicole. Il signalait une notable concentration des découvertes au nord de Béziers entre Orb et Hérault. Mais l'intérêt de cette région pour la production oléicole a été relancé par la découverte d'amphores qui pourraient être des imitations des amphores à huile Dressel 20 (RASCALOU, 2000, 240). Si cette identification était confirmée, elle constituerait une importante avancée

pour la connaissance de la commercialisation - et donc de la production - de l'huile en Narbonnaise.

En vallée du Rhône, dans les départements de l'Ardèche et de la Drôme, des installations de pressage sont connues. Compte tenu de l'ambivalence de leur utilisation, l'oléiculture ne peut être exclue *a priori*. Plinius rapporte bien que les Eduens comme les Pictons essayaient de cultiver la vigne et l'olivier (*Hist. Nat.*, XVII, 47). Cependant, ces pressoirs sont rapportés à une viticulture dont l'importance déjà démontrée par l'exploitation du "Molard" à Donzère a été confirmée par la fouille de vignoble lors de l'opération de construction de la ligne du TGV Méditerranée (BOISSINOT, 2000). C'était l'opinion défendue par A. Rebiscoul (1996) dans l'interprétation d'éléments de pressoirs trouvés à une vingtaine de kilomètres au sud de Vienne.

La découverte d'artefacts est soumise au hasard de la conservation et des recherches et, de ce fait, elle privilégie le site ; au mieux, on définira une zone viticole à partir d'un nuage de points. Pour une vision plus générale, on peut faire appel aux études des paléocéologues qui ont dressé des cartes de la végétation du passé incluant nécessairement le phénomène agricole régional. Pour cela, ils procèdent à des sondages qui donneront une image différente selon qu'il s'agit de sédiments fluviaux provenant d'un bassin amont ou de sédiments

lacustres ou palustres qui reflètent l'état des cultures dans un rayon de 25 km correspondant à un apport aérien. Dans leurs diagrammes, ils observaient un « pic » des pollens d'olivier assez prononcé pour ne pas être explicable par les mécanismes normaux de végétation et qu'ils attribuaient à l'anthropisation, c'est-à-dire à la pollinisation de champs d'oliviers. Ils lui ont prêté une aptitude particulière : dans les spectres polliniques, *Olea* n'est pas un simple élément d'une association végétale thermoméditerranéenne, c'est aussi un marqueur chronologique en relation avec le développement de l'agriculture. En effet, les palynologues considèrent qu'au-delà d'un pourcentage supérieur à 5 % de la somme pollinique, il s'agit d'arbres cultivés. Comme le noyer, l'olivier servait d'indicateur chronologique à des naturalistes qui se satisfaisaient d'une datation approximative. Une augmentation rapide de la fréquence de *Olea* à la fin du Subatlantique des chronozones polliniques indiquait que l'on devait être dans la période antique. En 1990, j'ai publié avec deux palynologues, H. Laval et J. Médus, une étude qui combinait leurs données et celles, historiques, disponibles pour la France du Sud (LAVAL *et al.*, 1990). Les données phyto-sociologiques provenaient essentiellement de deux recherches sur l'histoire de la végétation post-glaciaire publiées dans les années 1980 par N. Planchais et H. Laval. Les résultats en avaient été présentés de manière synthétique dans une figure qui méritait d'être complétée, mais qui reste valable. Par la suite V. Andrieu a repris le dossier dans une tentative de reconstitution de l'histoire de la végétation régionale. À cet effet, elle a dressé la liste des taxons polliniques forestiers pendant l'Holocène en Provence occidentale ; *Olea* y figure (ANDRIEU-PONEL *et al.*, 2000, tableau 7, p. 51-56).

La zone la mieux connue est celle des tourbières littorales des rives de l'Étang de Berre. À peu de distance dans la zone deltaïque du Rhône, le pic de *Olea* le plus ancien a été observé après 3000 BP dans la tourbière de Fos "Pont de Clapets". Près de la "Pointe de Berre" au "Vallat Neuf", H. Laval situe un pourcentage proche de 20 % vers 1770 BP (LAVAL *et al.*, 1990, p. 431). Mais, dans l'ensemble de ce secteur, la date de surrection des pourcentages de *Olea* est postérieure et se situe à la fin du premier millénaire de notre ère. Dans les sédiments déposés par l'Arc et la Touloubre dans l'Étang de Berre, les travaux de H. Laval et J. Médus (Carotte C2, 1991 ; carotte C10, 1994) datent le début de la courbe continue des années postérieures à l'an Mil (1070 ± 70). Compte tenu des incertitudes des datations C₁₄, elle pourrait remonter à la transition entre Antiquité et Moyen Âge. Cependant, ce que l'on sait de l'occupation des rives de l'Étang de Berre conduit à considérer une telle hypothèse comme peu vraisemblable. Une étude précise a été

réalisée pour une carotte prélevée dans l'étang du Pourra, dans la zone qui s'étend entre l'Étang de Berre et le delta du Rhône. Les niveaux ne sont pas bien datés. Mais cette carotte présente un grand intérêt pour l'histoire régionale de l'occupation du sol. Cet étang occupe en effet une position centrale dans l'étude que F. Trément a faite de la mise en place du paysage agricole autour de Saint-Blaise, un secteur particulièrement bien étudié au plan archéologique. Sur le diagramme, la courbe de *Olea* qui prend le relais d'un pic de *Quercus ilex* correspond à la disparition totale de *Quercus pubescens* et n'est accompagnée d'aucune des caractéristiques arbustives de l'*Oléo-cératonion* (BRAUN-BLANQUET, 1936). Elle permet à F. Trément de faire remonter le développement de l'oléiculture à la fin du V^e siècle (TRÉMENT, 1999, 238). Mais *Olea* ne prend une importance significative que dans le dernier millénaire avec les pourcentages de l'ordre de 10 % (*ibid.*, p. 56 et fig. 28).

Les observations faites à l'est de l'Étang de Berre sont plus réduites. On remarquera cependant que, dans un prélèvement effectué au moment des fouilles du port de Toulon sur un niveau antérieur au dernier quart du I^{er} siècle, H. Laval a observé un pourcentage de 10 %. De l'autre côté du Rhône, en Languedoc, on dispose actuellement d'un moins grand nombre d'études. *Olea* est présent au I^{er} millénaire avant notre ère. Mais en Roussillon, au Canet, il ne devient important qu'au Moyen Âge. À Marsillargues sur l'étang de Maugio (Hérault), la courbe continue dès la base du diagramme à 4 700 BP avec des pourcentages voisins de 1 %, effectuée une montée rapide pour dépasser 10 % à 1 300 BP. C'est à partir de ces données que, dans les années 1990, une nouvelle génération de palynologues, parmi lesquelles on trouve en particulier V. Andrieu-Ponel, a travaillé avec des résolutions plus hautes et des datations plus nombreuses. De ce fait, leurs observations qui n'avaient été utilisées que de manière anecdotique par les archéologues et historiens de l'agriculture tant que les datations par le C₁₄ étaient rares, sont devenues plus pertinentes aux échelles de temps où ils travaillent. Nous avons pu financer le dépouillement de plusieurs carottes prélevées dans la plaine d'Arles et dans la vallée des Baux qui semblaient propices à de tels travaux. Dans le "Marais des Baux", la période romaine est mal représentée. Elle est, en revanche, bien enregistrée quelques kilomètres à l'ouest, au bord de la plaine d'Arles sur le site de "La Calade". Là, *Olea* est présent dans la phase 1 d'un diagramme qui débute au second Âge du Fer ; mais sa croissance n'est importante que dans la phase 3, entre 1035 et 1206. Ce fait est confirmé par les autres spectres étudiés dans la région, en particulier dans la vallée des Baux toute proche : les pourcentages d'*Olea* ne sont élevés ni dans les deux séquences des

“Tours de Castillon” ni dans celle qu’a étudiée S. Riera (2000) en relation avec un habitat trouvé dans le marais, ni dans la carotte prélevée à faible distance par H. Laval et J. Médus (1994). Pour terminer ce bilan, il faut ajouter que, sur les rives de l’Étang de Berre et dans la région arlésienne, les témoignages archéologiques d’oléiculture antique existent, mais ils sont peu nombreux.

Les données archéologiques ne permettant pas une distinction satisfaisante de l’oléiculture et de la viticulture, il est intéressant de comparer les proportions de taxons d’*Olea* et de *Vitis*. On constate qu’en Provence, sur les diagrammes polliniques, la vigne est beaucoup moins attestée qu’en Languedoc où elle apparaît plus nettement. Elle était présente au Canet pour la période médiévale et surtout enregistrée et bien datée dans la séquence de Marsillargue pour l’époque wisigothique (1300 + 60 BP) (PLANCHAIS & DUZER, 1978). Par ailleurs et surtout, on dispose maintenant d’une étude précise réalisée par O. Puertas dans le delta du Lez, à proximité du site de Lattes. À “Embouchac”, *Vitis* est représentée entre 310 et 235 cm avec un pourcentage qui atteint 15 % entre 300 et 270 cm (fig. 44 p. 64). Ce niveau est daté de l’Âge du Fer [901 (806) 768 cal BC] (*ibid.* 69). Compte tenu des données carpologiques et anthracologiques disponibles, le vignoble était localisé à l’est de la ville de Lattes et probablement sur la butte de Pérols (*ibid.* p. 149). Or, peu de temps après, la fouille du site de “Port Ariane” a occasionné la découverte d’un vignoble daté de la fin de l’Âge du Fer, entre le milieu du II^e et le I^{er} siècle avant notre ère (JUNG, 2000, 365). En revanche, *Olea* est pratiquement absent dans les zones humides du delta. En définitive donc, ces données s’accordent avec ce qui se dégage des observations antérieures : sur le littoral du Languedoc, à la différence de la vigne, l’olivier est faiblement attesté pour la période antique.

Il est intéressant d’observer ce qui se passe en Catalogne, une région où la présence romaine est plus ancienne et où l’on dispose d’une série de 7 diagrammes réalisés par les pollenanalystes plus sensibles aux problèmes de l’anthropisation que leurs collègues français (BURIACHS *et al.*, 2000). Au Pla-de-l’Estany dans une zone de montagne humide (La Garrotxa, Gérone, 520 m, dépôt lacustre), la courbe continue de *Olea* commence à l’époque romaine. Sur le littoral de l’Ampourdà, à Sobresany (Haut Empordà, Gérone), dans un dépôt fluvial, elle débute également à l’époque romaine, mais les forts pourcentages sont atteints seulement à l’époque du haut Moyen Âge. Dans le même secteur, à Illa-d’en-Reixach (Bas Empordà, Gérone), sur une séquence qui s’interrompt avant la période romaine, l’olivier est absent. À Besos (El Maresme,

Barcelone), la courbe d’*Olea* est continue avec des pourcentages qui approchent 5 %. Toujours sur le littoral, à Cubelles (El Garraf, Barcelone), la courbe est continue depuis le Néolithique avec des pourcentages qui atteignent et dépassent 10 % durant tout le second Âge du Fer (Ibérique) ; ensuite la courbe décroît durant le premier millénaire, mais les taux restent supérieurs à 5 %. Dans le delta de l’Èbre, dans un dépôt fluvial, à “El Montsi” à Tarragone, la courbe est continue à partir de l’époque romaine, mais avec des taux inférieurs à 5 % ; elle ne s’élève vraiment qu’à partir du Haut Moyen Âge ; mais des taux plus importants existaient à l’Âge du Bronze et au premier Âge du Fer. Ces résultats devraient pouvoir être mis en relation avec les données archéologiques. Cependant la collecte de celles-ci a été moins systématique qu’en Narbonnaise. Les études ont porté surtout sur l’importation d’huile de Bétique par les amphores Dressel 20 et l’opinion générale est que la Tarraconaise orientale avait une production déficitaire justifiant l’importation d’huile. Toutefois la situation diffère de celle qui est observée en Narbonnaise, car on a probablement identifié une production d’amphores Dr. 20 dans la région de Tarragone (BERNI-MILLET, 1998, 76-81).

LA QUESTION DE LA REPRÉSENTATIVITÉ DES DONNÉES ARCHÉOLOGIQUES ET DES ANALYSES POLLINIQUES POUR UNE HISTOIRE DE L’AGRICULTURE ROMAINE

La présentation qui vient d’être faite attire l’attention sur la question essentielle de la valeur représentative des données utilisées pour restituer les réalités locale et régionale de l’agriculture arbustive. Les données archéologiques sont liées aux travaux de prospection et de fouilles maintenant assez nombreux pour que les comparaisons prennent une valeur. On doit évidemment insister sur leurs limites. Nous avons vu que l’importance de l’appareil lithique favorisait l’image de l’oléiculture par rapport à celle que donnent d’autres activités agricoles. Il est donc possible d’établir des comparaisons avec des régions qui ont été prospectées de manière systématique. Pour la Gaule, les résultats des prospections que nous avons présentées autorisent à considérer que l’oléiculture était plus importante en Provence qu’en vallée du Rhône et en Languedoc. J.-P. Brun a inventorié 58 huileries, 40 blocs d’assises de jumelles et 50 contrepoids dans le département du Var, réputé oléicole. C’est peu pour une superficie de 603 000 ha. Mais le cadre départemental n’est pas adapté à des comparaisons ; il faut plutôt sans doute raisonner par microrégion et intégrer à cet ensemble la zone de production identifiée par M. Gazenbeek dans les Alpes-Maritimes.

La comparaison avec l’Afrique du Nord, haut lieu de la production d’huile, présente un grand intérêt comparatif. Dans la région de Cherchell, sur un espace très montagneux d’environ 80 000 ha, j’ai recensé 55 sites d’huileries ou comportant des huileries qui avaient livré une centaine de contrepoids (dont 90 ont pu être décrits) et 30 *pedicini* (LEVEAU, 1984). En Tunisie, une équipe tuniso-danoise a réalisé une prospection sur un espace de 40 000 ha également montagneux et a relevé sur 28 sites, 26 contrepoids et 19 *mola olearia* (GERNER-HANSEN, 1995, p. 373-376). Dans ce cas, on est frappé par le nombre de moulins, à mettre en regard des trois qui sont connus à Cherchell. La conservation des sites accorde, bien entendu, à l’Afrique un avantage - qu’il convient d’ailleurs de ne pas exagérer. Cependant, ces chiffres sont à prendre en compte quand on parle d’oléiculture. Il est intéressant de rappeler les résultats obtenus par Else Kollstrupp, la palynologue, qui a travaillé pour la prospection de Segermes. L’étude archéologique avait, en effet, été précédée d’une tentative de reconstitution des dynamiques environnementales permettant de remonter de l’état actuel aux paysages fossilisés. Cette approche éclaire la carte des ruines : l’érosion qui, sur des sites de hauteur, a détruit les niveaux correspondant aux périodes les plus récentes, a fossilisé les sites en contrebas sous un manteau de sédiment ; ainsi s’explique un certain nombre des blancs de la carte archéologique. Dans ce milieu, l’analyse pollinique donne des résultats souvent maigres et incertains. Sept sites ont fait l’objet de sondages qui ont permis de construire huit diagrammes sur lesquels *Olea* est faiblement représenté. Cette médiocre représentation est probablement due à une mauvaise conservation. Cependant, elle doit être mise en parallèle avec les résultats obtenus par A. Brun (1983) sur les séries marines du golfe de Gabès où la période romaine est représentée par des pourcentages de l’ordre de 10 %, ce qui est le taux observé dans les sédiments du port de Carthage pour la même époque (BOTTEMA & ZEIST, 1985). Mais, sur les mêmes carottes, le pourcentage passe à près de 20 % au Moyen Âge et s’élève jusqu’à 40 % durant le mandat français (fin du XIX^e-première moitié du XX^e siècle). Ce résultat est remarquable, car il corrobore l’idée que l’on peut se faire de l’histoire de l’oléiculture en Tunisie, de sa croissance depuis l’époque romaine dont parlent les géographes arabes et de la place qui lui fut faite à l’époque française. La surévaluation de son importance à l’époque romaine résulte d’une construction idéologique de la colonisation qui justifie son action par une restauration de la prospérité d’un passé valorisé. Il convient donc de relativiser l’importance traditionnellement attribuée (MATTINGLY, 1988) au verger d’olivier en Tunisie à cette époque.

Else Kollstrupp (1995) en conclut que les vestiges correspondent à une exploitation oléicole moyenne, que dans cette région était pratiquée une polyculture faisant une place à l’olivier, en tout cas bien différente des régions actuelles de grande production de l’huile. Elle observe que ces résultats sont validés par la carte archéologique : à la médiocre représentation de *Olea* répond le nombre relativement faible de contrepoids visibles en surface. Une distinction peut être établie entre la partie nord, plus vallonnée, où l’oléiculture est mieux représentée et la partie sud où les terres alluviales dominent. La céréaliculture y aurait été l’activité agricole principale, dans l’Antiquité comme aujourd’hui.

L’APPORT DES ÉTUDES CARPOLOGIQUES ET ANTHRACOLOGIQUES À L’HISTOIRE DE L’OLIVIER

L’analyse pollinique ainsi que la prospection archéologique ont l’avantage de fournir des données quantifiées sur l’oléiculture. Dans la publication de 1990, Ph. Marinval avait fait la liste des noyaux (endocarpes) d’olive découverts dans des habitats ou dans des amphores qui étaient susceptibles de nous renseigner sur le commerce des olives. La contribution de la carpologie et de l’anthracologie se révélait anecdotique. Il existait, en effet, alors des difficultés pour l’identification des espèces cultivées à partir de l’étude du bois. Depuis la question a beaucoup progressé. Désormais, la carpologie et l’anthracologie se révèlent d’un apport décisif ; ces disciplines renouvellent l’histoire de la plante elle-même et permettent d’établir une relation précise avec une donnée essentielle : ce climat qui, dans l’affaire, joue dès l’origine un rôle essentiel.

Se fondant sur la distinction conceptuelle entre plantes sauvages et domestiques, J.-F. Terral (1997 et 1999) a montré que l’olivier sauvage avait été cultivé avant d’être domestiqué. La fréquence d’individus cultivés connaît une augmentation sensible à l’Âge du Bronze bien avant l’introduction de variétés importées. Il a mis à profit la possibilité d’observer par l’analyse du bois l’enregistrement de techniques culturales comme l’irrigation et la taille des arbres. On ne dispose pas encore d’études microrégionales pour la Gaule Narbonnaise. Les recherches sur la fructiculture ont d’abord porté sur la période protohistorique ; elles portent maintenant sur le Moyen Âge. Mais, parmi les faits archéobotaniques remarquables, on relèvera, un exemple qui concerne la région d’Arles au début de la période romaine, celui « d’un noyau affilié au statut “sauvage” qui atteste la présence de populations d’oliviers sauvages » (TERRAL, 1999, p. 122) aux alentours du site de Servanes, au sud des Alpilles.

En montrant que l'olivier sauvage, indigène en Provence, y avait été domestiqué sans doute dès la Préhistoire, les recherches de J.- F. Terral sur l'écologie de l'olivier ont renouvelé un débat ancien. Dans la mesure où la consommation d'huile d'olive est caractéristique de l'hellénisme, la question était de savoir si l'olivier avait bien été introduit en Gaule du Sud par Marseille comme le dit Strabon ou s'il existait une oléiculture indigène ancienne. L'existence de celle-ci est confirmée. Cependant, cette constatation ne réfute pas l'information donnée par Strabon : l'introduction des variétés cultivées par les Grecs peut expliquer l'importance de l'oléiculture dans la région marseillaise et sur le littoral oriental, dans une zone où Marseille implante ses colonies. La douceur des hivers du littoral de la Provence varoise explique que les vestiges d'oléiculture y sont plus nombreux. Les espèces cultivées de meilleur rendement introduites y ont probablement rencontré des conditions plus favorables que dans le Bas Rhône et le Languedoc, régions exposées à des coups de froids violents. Vers le nord et vers l'ouest, la diffusion de l'oléiculture se serait donc heurtée à une contrainte climatique. Les espèces indigènes y étaient adaptées, mais leurs rendements étaient moindres.

Toutefois ces observations ne résolvent pas totalement un problème pour lequel on doit prendre en compte la variabilité climatique et pas seulement l'échelonnement latitudinal des climats. V. Andrieu (ANDRIEU *et al.*, 2000, p. 49) rappelle, en effet, qu'actuellement l'olivier pousse de manière naturelle au sein de l'Oleo-Lentiscetum, une association thermo-méditerranéenne qui, en France, n'est représentée que sur la bande littorale qui s'étend de Hyères à Menton. Or la limite actuelle de la culture de l'olivier en Europe qui est utilisée pour une définition de l'aire méditerranéenne passe beaucoup plus au nord. Dans cette affaire, la dimension culturelle est fondamentale : le développement maximal de l'oléiculture au Petit Âge Glaciaire est dû aux soins apportés à la plante. Mais les arboriculteurs modernes ont eu comme prédécesseurs des techniciens grecs et romains dont la compétence explique l'expansion de la viticulture en Europe. On ne peut, non plus, exclure que certaines caractéristiques climatiques méditerranéennes bénéfiques à l'olivier cultivé soient apparues dans la région seulement durant le Moyen Âge (JALLUT *et al.*, 1996)

CONCLUSION

Il n'y a pas lieu de revenir sur la constatation faite il y a dix ans : un examen précis de la documentation existante avait montré que, le plus souvent, quand on disposait de datations ¹⁴C plus précises et plus nombreuses, l'augmentation du

pourcentage de *Olea* intervient au Moyen Âge ou à l'Époque Moderne. L'apogée de l'oléiculture dans le Sud de la France est médiéval et moderne ; il est lié aux échanges avec l'Europe du Nord. On peut rediscuter de l'opposition entre une Provence oléicole et un Languedoc viticole. D. Garcia a eu raison de rappeler la distinction entre le littoral et l'intérieur. D'autre part, l'importance d'une viticulture provençale est maintenant bien établie.

Maintenant une vision comparative et régionale incite à se poser la question d'une éventuelle monoculture régionale de ces produits. À l'époque moderne, des spécialisations apparaissent effectivement. Mais, dans tous les exemples qui ont été cités, pour peu que l'on combine données paléoécologiques et données archéologiques et qu'on les envisage dans la longue durée, on constate que la polyculture domine. Cette observation s'applique peut-être seulement aux régions étudiées. Il n'est évidemment pas sûr que l'on puisse écrire la même chose sur la Bétique ni sur les zones réputées oléicoles de la Tunisie.

Compte tenu de la date d'occupation, ce noyau provient sans doute non des "Caisses de Mouries" mais du village qui s'est développé au pied à Servanes (ROYET & VERDIN, 2000).

BIBLIOGRAPHIE

ANDRIEU-PONEL V., PONEL P., BEAULIEU J.-L. (de), GOEURY C., HUTTUNEN R.L. & JULL A J.-T. (s. d.) - « 10 000 ans d'histoire de la végétation de Basse Provence révélés par l'analyse pollinique de deux nouveaux profils sédimentaires du Marais de Baux » dans LEVEAU Ph. & SAQUET J.-P., *Milieu et sociétés dans la vallée des Baux*, Supplément 31 à la Revue archéologique de Narbonnaise, p. 39-69.

ARNAUD P. (2001) - « Le village du Mont Bastide (Èze » dans ARNAUD P. & GAZENBEEK M. (dir.), *Habitat rural antique dans les Alpes-Maritimes* ; actes de la table ronde, Valbonne, 22 mars 1999. Antibes, APDCA, p. 107-131

BERNI-MILLET P. (1998) - *Las Anforas de aceite de la Bética y su presencia en la Catalonia romana*, Col. leccio Instrumenta, 4, Universitat de Barcelona, Barcelona, 1998, 271 p.

BOISSINOT Ph. (2000) - « La trace des paysages agraires. L'archéologie des façons culturales en France », *Études rurales*, 153-154, janvier-juin 2000, p. 23-38.

BOTTEMA S. & VAN ZEIST W. (1985) - « A palaeo-botanical examination of waterlogged sediments at

Carthage », *Cahiers ligures de Préhistoire et de Protohistoire*, N.S., 2, p. 225-237.

BRUN A. (1983) - « Étude palynologique des sédiments marins Holocènes de 5000 B.P. à l'actuel dans le Golfe de Gabès (Mer Pélagienne) », *Pollen et Spores*, 25, 3-4, p. 437-460.

BRUN J.-P. (1986) - *L'oléiculture en Provence : les huileries du département du Var*, Paris.

BRUN J.-P. (1993) - « L'oléiculture et la viticulture antique en Gaule : instruments et installations de production » dans AMOURETTI M.-C. & BRUN J.-P., *La production du vin et de l'huile en Méditerranée*, suppl. 26 au BCH, De Boccard, Paris, p. 307-339.

BRUN J.-P. & LAUBENHEIMER F. (2001) - *La viticulture en Gaule, Gallia*, CNRS, Paris, 58, 260 p.

BURJACHS F., BLECH M., MARZOLI D. & JULIA R. (2000) - « Evoluion del paisaje vegetal en relacion con el uso del territorio en la edad del hiero en el N-E. de la peninsula ibérica » dans BUXO R. & PONS E. (dir.), *Els productes alimentaris d'origen vegetal a l'edat del ferro de l'Europa occidental : de la produccio al consum*. Girona, Museu d'Arqueologia de Catalunya, sèrie monogràfica 18, p. 31-42.

DESBAT A. (1997) - « Le tonneau antique : questions techniques et problèmes d'origine » dans GARCIA D & MEEKS D. (dir.), *Techniques et économie antiques et médiévales. Le temps de l'innovation*, Paris, p. 113-120.

GARCIA D. (1992) - « Les éléments de pressoirs de Lattes et l'oléiculture antique en Languedoc » dans PY M. (dir.), *Recherches sur l'économie vivrière des Lattareses*, Lattara 5, Lattes, p. 237-258

GATEAU F. & GAZENBEEK M. (1999) - *Les Alpilles*, 13/2, Carte archéologique de la Gaule, Paris.

GAZENBEEK M. (2001) - « Les fermes antiques des Chappes et du Guillet » dans ARNAUD P. & GAZENBEEK M. (dir.), *Habitat rural antique dans les Alpes-Maritimes* ; actes de la table ronde, Valbonne, 22 mars 1999, Antibes, APDCA, p. 59-74.

GERNER HANSEN C. (1995) - « Architectural study » dans DIETZ S, LADJIMI SEBAÏ L. & BEN HASSEN H., *Africa Proconsularis. Regional Studies in the Segermes Valley of Northern Tunesia*, I : *Archaeological Field Work*, Aarhus University Press, University of Aarhus, p. 177-380.

JALUT G., ESTEBAN AMAT A., RIERA I MORA S., FONTUGNE M., MOOK R., BONNET L. & GAUQUELIN T. (1997) - *Holocene climatic changes in*

the western Mediterranean : installations of the Mediterranean climate, CRAcad. Sc. Paris, Sciences de la terre et des planètes, 325, p. 327-334.

JUNG C. (2000) - « Pérennité et mutations dans l'organisation de paysages agraires : le Tricastin et le terroir de Lattes », *RAN*, 33, p. 351-380.

KAUFFMANN A. (2002) - « Saignon. Tourville. Les Gondonnets » dans *Bilan scientifique de la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur 2001*, DRAC, SRA de PACA, p. 193-195.

LAUBENHEIMER F. (1992) - « La production des amphores en Gaule Narbonnaise », Paris, 1985. ID. (dir.), *Les amphores en Gaule ; production et circulation*, Paris.

LAVAL H., LEVEAU Ph., MARINVAL Ph. & MEDUS J. (1990) - « L'olivier et sa culture en, Provence. Données historiques, palynologiques et carpologiques », *Ecologia Mediterranea*, Volume jubilaire du Professeur P. Quezel, t. 16, p. 427-435.

LEVEAU Ph., HEINZ C., LAVAL H., MARINVAL Ph. & MEDUS J. (1991) - « Les origines de l'oléiculture en Gaule du Sud. Données historiques, archéologiques et botaniques », *Revue d'Archéométrie*, 15, p. 83-94.

MARLIERE E. (2001) - « Le tonneau en Gaule romaine » dans BRUN & LAUBENHEIMER, *La viticulture en Gaule*, p. 181-201.

MATTINGLY D.-J. (1988) - « Oil for Export ? A comparison of Libyan, Spanish and Tunisian Oil Production in the Roman Empire », *Journal of Roman Archaeology*, I, p. 33-56.

PLANCHAIS N & DUZER D. (1978) - « Les pollens indicateurs de l'action anthropique aux alentours de l'étang de Maugio (Hérault) », *Comptes rendus de l'Académie des Sciences de Paris*, 287, D, p. 931-933.

PROVOST M. *et al.* (1999) - *Le Gard*, 30/2-3, Paris, 863 p.

PUERTAS O. (1998) - *Palynologie dans le delta du Lez. Contribution à l'histoire du paysage de Lattes*, Lattara 11, ARALO, Lattes, 1998, 181 p.

RASCALOU P. (2000) - « Deux ensembles de céramiques de la période Claude-Néron en moyenne vallée de l'Hérault. Observations sur la distribution des amphores à Peyre-Plantade (Clermont-l'Hérault) et Soumaltre (Aspiran) » dans RIVET L. (dir.), SFECAG, *Actes du Congrès de Libourne*, p. 233-242.

REBISCOUL A. (1996) - « Parcellaire fossoyé et exploitation vinicole gallo-romaine de "La Barre", commune de Saint-Sorvin-en-Valloire » dans BAYARD D. & COLLARD J.-L. (dir.), *De la ferme indigène à la villa romaine*, Actes du deuxième colloque de l'association AGER (Amiens, 23 au 25 septembre 1993), RAP, n° spécial 11, Amiens, p. 294-304

ROYET & VERDIN, (s. d.) - « Servanes à Mouriès ou les faubours de l'*oppidum* des Caisses de Saint-Jean » dans LEVEAU Ph. & SAQUET J.-P. (dir.) *Milieu et sociétés dans la vallée des Baux*, Supplément 31 à la Revue archéologique de Narbonnaise, p. 157-180.

TCHERNIA A. (1997) - « Le tonneau, de la bière au vin » dans GARCIA D & MEEKS D. (dir.) *Techniques*

et économie antiques et médiévales. Le temps de l'innovation, Paris, p. 121-129.

TERRAL J.-F. (1997) - « Début de la domestication de l'olivier (*Olea europea* L.) en Méditerranée nord-occidentale, mise en évidence par l'analyse morphométrique appliquée à du matériel anthracologique », *Comptes rendus de l'Académie des Sciences de Paris*, 324, série IIa, p. 417-425.

TERRAL J.-F. (1999) - « La morphométrie à la recherche des origines de la culture et de la domestication des arbres fruitiers : le modèle de l'olivier en Méditerranée nord-occidentale », *Revue d'Archéométrie*, 23, p. 101-126.

TREMENT Fr. (1999) - *Archéologie d'un paysage. Les étangs de Saint-Blaise (Bouches-du-Rhône)*, Paris, Maison des Sciences de l'Homme, DAF, 74, 314 p.