



## **L'économie du poisson salé et du garum**

Emmanuel Botte

### **► To cite this version:**

Emmanuel Botte. L'économie du poisson salé et du garum. Brigitte Marin. Les petites îles de Méditerranée occidentale : histoire, culture, patrimoine, Gaussen, pp.56-57, 2021, 978-2-356981-85-1. <hal-03507868>

**HAL Id: hal-03507868**

**<https://hal.science/hal-03507868v1>**

Submitted on 3 Jan 2022

**HAL** is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



HAL Authorization


# L'ÉCONOMIE DU POISSON SALÉ ET DU GARUM



1. Île Verte. Photographie de Louis-Marie Préau

La transformation du poisson a fait l'objet depuis l'Antiquité d'un intérêt soutenu par les populations car elle leur assurait la disponibilité de cette denrée tout au long de l'année. Il existe plusieurs modes de transformation du poisson, parmi lesquels le séchage et le fumage, qui ont laissé très peu de traces. En revanche, la production de salaisons et de sauces de poisson, et notamment du *garum*, était réalisée dans des ateliers que l'on retrouve sur toutes les côtes de la Méditerranée, et notamment sur les petites îles.

En conjuguant ainsi les témoignages fournis par les sources littéraires et les vestiges archéologiques, on constate que cet artisanat se retrouve dans toute

la Méditerranée occidentale. Strabon parle au I<sup>er</sup> siècle de notre ère des îles *taricheia* – littéralement les îles « salaisons » – qui correspondent aujourd'hui aux îles Kuriat situées au sud du golfe d'Hammamet, face à Monastir.  Baléares et jusqu'au littoral de Provence, sur l'île de Riou, sur l'île Verte et à Porquerolles, des vestiges de cet artisanat ont été mis au jour. L'Italie en a également livré des vestiges relativement importants, notamment sur les îles de Giannutri et Giglio en Italie centrale, ainsi que sur les îles de Levanzo et Favignana à l'ouest de la Sicile.

Les vestiges sont approximativement toujours les mêmes, mais dans des états de conservation très variables. Il s'agit souvent de restes de bassins quadrangulaires, recouverts d'une épaisse couche de béton de tuileau ayant servi à imperméabiliser les parois. Les espèces travaillées ont toujours été les principaux migrateurs, notamment le thon, le maquereau, la sardine et l'anchois.

Si les ateliers ont pu évoluer au cours du temps, ou parfois être déplacés ou abandonnés, la pêche au thon réalisée avec les madragues n'a pratiquement pas changé et s'est déroulée aux mêmes emplacements, démontrant que la route de ces poissons migrateurs est restée inchangée depuis l'Antiquité.

Emmanuel Botte

## BIBLIOGRAPHIE

Emmanuel Botte, *Salaisons et sauces de poissons en Italie du Sud et en Sicile durant l'Antiquité*, Naples, Centre Jean-Bérard, (Collection, 31; Archéologie de l'artisanat antique, 1), 2009.



2. Atelier de transformation du poisson, île de Levanzo, Sicile. Fouille Emmanuel Botte, 2014. Photographie d'Emmanuel Botte.