



**HAL**  
open science

## Villae, Villas romaines en Gaule du Sud

Emmanuel Botte, Yvon Lemoine

► **To cite this version:**

Emmanuel Botte, Yvon Lemoine. Villae, Villas romaines en Gaule du Sud. Emmanuel BOTTE; Yvon LEMOINE. Errance, pp.220, 2021, 978-2-87772-970-3. <hal-03507930>

**HAL Id: hal-03507930**

**<https://hal.science/hal-03507930v1>**

Submitted on 4 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





*VILLAE*

VILLAS ROMAINES EN GAULE DU SUD

Exposition organisée par le Département du Var  
en partenariat avec le centre Camille Jullian  
(CNRS, Aix-Marseille Université, ministère de la Culture, INRAP)

### CONSEIL DÉPARTEMENTAL DU VAR

Président du conseil départemental du Var  
Marc Giraud

### ABBAYE DE LA CELLE

Responsable de l'abbaye de La Celle  
Yvon Lemoine

### CNRS

Centre Camille Jullian, Aix-en-Provence  
Emmanuel Botte



### CONCEPTION DE L'EXPOSITION

Commissaires de l'exposition : Emmanuel Botte  
et Yvon Lemoine

### SCÉNOGRAPHIE

Conception : Saluces  
Réalisation : Dodeskaden, L'Atelier

### PRÊTEURS PUBLICS

Aix-en-Provence, ministère de la Culture, direction  
régionale des Affaires culturelles de PACA, service  
régional de l'Archéologie, Xavier Delestre, conservateur  
régional de l'Archéologie  
Arles, Musée départemental Arles antique,  
Alain Charron, conservateur en chef du Patrimoine  
Arles, Réserve naturelle nationale de Camargue,  
Philippe Vandewalle, directeur adjoint  
Autun, musée Rolin, Agathe Mathiaut-Legros, directrice  
des Musées et du Patrimoine  
Cadière d'Azur (communauté d'agglomération Sud  
Sainte-Baume), maison du Terroir et du Patrimoine,  
Gabrielle Mallet  
Draguignan, pôle muséal, musée des Arts et Traditions  
populaires, Maryse Dechèvre, gestionnaire de collections  
Draguignan, musée des Beaux-Arts, Grégoire Hallé,  
conservateur du Patrimoine  
Fréjus, Musée Archéologie et Patrimoine,  
Pierre Excoffon, directeur  
Fréjus, service Archéologie et Patrimoine,  
Pierre Excoffon, directeur  
Istres (métropole Aix-Marseille-Provence/conseil  
de Territoire Istres-Ouest Provence), direction du  
Patrimoine culturel, département Archéologie -  
conservation, Frédéric Marty, responsable  
Marseille, musée d'Archéologie méditerranéenne,  
Muriel Garsson, directrice  
Marseille, musée d'Histoire, Fabrice Denise, directeur  
Marseille, l'Estaque, département des Recherches  
archéologiques subaquatiques et sous-marines,  
Michel L'Hour, directeur du DRASSM  
Manosque, hôtel de ville, Bernard Sourice, directeur  
service Développement culturel, Durance, Luberon,  
Verdon agglomération  
Nice, musée d'Archéologie de Nice / Cimiez, Bertrand  
Roussel, directeur des musées d'Archéologie de Nice

Pourrières, hôtel de ville, Sébastien Bourlin  
Orange, musée d'Art et d'Histoire, Laura Colleman,  
responsable  
Toulon, Centre archéologique du Var, Henri Ribot,  
président et Marinella Valente, directrice  
Toulon, musée des Beaux-Arts  
Toulon, Museum départemental du Var, Andréa Pares,  
conservatrice du Patrimoine, responsable et Jérémy  
Migliore, adjoint à la conservatrice  
Vienne, musées de Vienne, musée lapidaire Saint-Pierre,  
Virginie Durand, responsable scientifique chargée des  
collections archéologiques

### Belgique

Virton, musée Gaumais, Didier Culot,  
directeur-conservateur

### PRÊTEURS PRIVÉS

Correns, Jean-Marie Michel  
La Celle, Jacques Paul  
Montfort sur Argens, Jean-Yves Thiant  
Saint-Maximin, Yves Roca

### ICONOGRAPHIE

Loïc Damelet (photographe, Aix-Marseille Université,  
CNRS, centre Camille Jullian, Aix-en-Provence, France)  
Edikom (Fabrice Paul)  
Georges Flayols  
Jean-Marie Gassend  
Jean-Claude Golvin  
René Imbert / Centre archéologique du Var  
Bibliothèque municipale de Lyon, Jérôme Sirdey,  
département du Fonds ancien (collections anciennes et  
spécialisées)  
Bibliothèques virtuelles humanistes / centre d'Études  
supérieures de la Renaissance, Sandrine Breuil  
Laurianne Kieffer (photographe, musée de la Cour  
d'Or - Metz métropole)  
Nicolas Lacroix (photographe, Département du Var)  
Stéphane Ramillon, ville de Nîmes  
Lionel Roux (photographe, Aix-Marseille Université,  
CNRS, centre Camille Jullian, Aix-en-Provence, France)

**Les commissaires de l'exposition souhaitent également remercier les personnes ayant contribué à l'aboutissement de ce projet :**

Stéphane Abellon (Marseille, musée d'Histoire et d'Archéologie méditerranéenne)  
Claude Arnaud (président de l'association Histoire populaire tourvaine)  
Giulia Boetto (directrice du centre Camille Jullian)  
Lola Bonnabel (gestionnaire des collections, ministère de la Culture, direction régionale des Affaires Culturelles PACA, service régional de l'Archéologie)  
Romain Bourgeois (Orange, musée d'Art et d'Histoire)  
Philippe Brunella (musée de La Cour d'Or - Metz métropole, conservateur en chef du Patrimoine, directeur - responsable scientifique)  
Cécile Carrier (musée de la Romanité, Nîmes)  
Odile Cavalier (conservateur en chef du musée Calvet, Avignon)  
Françoise Clemang (responsable de la Bibliothèque - Documentation, musée de la Cour d'Or - Metz Métropole)  
Albert Conte (archéologue, service archéologique départemental du Var)  
Xavier Corré (chargé des collections antiques, Marseille, musée d'Histoire)  
Aurélie Coste (régisseuse des œuvres, service Conservation, Musée départemental Arles antique)  
Dominique Darde (conservateur en chef du Patrimoine, musée de la Romanité, Nîmes)  
Gisèle Dewaelsche (ministère de la Culture, direction régionale des Affaires Culturelles PACA, service régional de l'Archéologie)  
Sébastien Fily (assistant régie d'œuvres, Musée et site gallo-romains de Saint-Romain-en-Gal)  
Hélène Garcia (gestionnaire des collections archéologiques, service Archéologie et Patrimoine, ville de Fréjus)  
Thomas Giacomoni (Draguignan, musée des Beaux-Arts)  
Nathalie Huet (cellule de conservation préventive, gestion des collections, suivi des CCE, département des Recherches archéologiques subaquatiques et sous-marines)  
Corinne Landuré (ministère de la Culture, direction régionale des Affaires Culturelles PACA, service régional de l'Archéologie)  
Ambroise Lassalle (conservateur du Patrimoine, EPCC Narbo Via - Narbonne)

Fanette Laubenheimer (directrice de recherches émérite au CNRS)  
Claudine Massard (régisseuse d'œuvres, Autun, musée Rolin)  
Florence Monier (archéologue - toichographologue, CNRS, AOROC)  
Clara Negrello (Marseille, musée d'Histoire)  
Maria Paraskeva (responsable de la collection, Musée et site gallo-romains de Saint-Romain-en-Gal)  
Lila Reboul (cellule de conservation préventive, gestion des collections, suivi des CCE, département des Recherches archéologiques subaquatiques et sous-marines)  
Michel Reddé (directeur d'études (ém.) à l'École pratique des hautes études)  
Albert Ribera (SIAM de Valencia, Espagne)  
Florence Richez (département des Recherches archéologiques subaquatiques et sous-marines)  
Isabelle Rodet-Belarbi (archéozoologue, INRAP - UMR 7264)  
Véronique Roux (Draguignan, musée des Beaux-Arts)  
Jessy Ruiz (service Conservation, Administration des collections et des expositions, Musée départemental Arles antique)  
Marine Sadania (département des Recherches archéologiques subaquatiques et sous-marines)  
Jean-Antoine Segura (archéologue, service archéologique départemental du Var)  
Aliénor Tallagrand (documentation scientifique, Musée départemental Arles antique)  
Anne Vancauwenberghe (service des Archives, mairie de Manosque)  
Béatrice Vigié (responsable des collections de protohistoire, Marseille, musée d'Histoire)  
Sébastien Ziegler (responsable du Service archéologique départemental du Var)

## DIRECTION DES TEXTES

Emmanuel Botte et Yvon Lemoine

## AUTEURS DES TEXTES

Véronique Blanc-Bijon, Aix-Marseille Université, CNRS, centre Camille Jullian, Aix-en-Provence  
Marc Borréani, archéologue, service départemental d'archéologie, Département du Var  
Emmanuel Botte, Aix-Marseille Université, CNRS, centre Camille Jullian, Aix-en-Provence  
Laetitia Cavassa, Aix-Marseille Université, CNRS, centre Camille Jullian, Aix-en-Provence  
Carine Cenzon-Salvayre, archéoanthracologue-xylogue, chercheur associé Aix-Marseille Université, CNRS, centre Camille Jullian, Aix-en-Provence, France  
Philippe Charlier, directeur du département de la recherche et de l'enseignement au musée du quai Branly - Jacques-Chirac  
Laurent Chrzanovski, professeur d'université, membre de l'École doctorale de l'université de Sibiu  
Julien Collombet, archéologue-numismate, Archeodunum SAS  
David Djaoui, archéologue territorial au Musée départemental Arles antique, chercheur associé Aix-Marseille Université, CNRS, centre Camille Jullian, Aix-en-Provence  
Pierre Excoffon, archéologue, directeur du service Archéologie et Patrimoine, ville de Fréjus  
Xavier Lafon, professeur émérite d'archéologie, institut de Recherche sur l'architecture antique, Aix-Marseille Université  
Henri Lavagne, historien de l'Antiquité romaine, chevalier de l'Ordre national du Mérite, commandeur des Palmes académiques, membre de l'Académie des inscriptions et belles-lettres  
Martine Leguilloux, archéozoologue, chercheur associé Aix-Marseille Université, CNRS, centre Camille Jullian, Aix-en-Provence  
Yvon Lemoine, archéologue, attaché de conservation du patrimoine, responsable de l'abbaye de La Celle, Département du Var, chercheur associé Aix-Marseille Université, CNRS, centre Camille Jullian, Aix-en-Provence  
Yves Manniez, archéologue chargé d'opération et de recherche, spécialiste de l'*Instrumentum*, INRAP Midi-Méditerranée, Centre archéologique de Nîmes

Stéphane Mauné, directeur de recherche au CNRS, UMR 5140 ASM-LabEx Archimede Montpellier  
Marie Moisan, docteure en archéologie des mondes antiques, UMR 5140 Archéologie des sociétés méditerranéennes, université Paul-Valéry Montpellier III  
Yves Roca, archéologue, maison d'Histoire et du Patrimoine, Ville de Saint-Maximin-la-Sainte-Baume  
Benoît Rossignol, maître de conférences en Histoire romaine, université Paris 1 Panthéon-Sorbonne, UMR 8210 Anhima  
Katia Schörle, Aix-Marseille Université, CNRS, centre Camille Jullian, Aix-en-Provence  
Margaux Tillier, carpologue, docteure en Archéologie, UMR 5140 Archéologie des sociétés méditerranéennes, Université Paul-Valéry Montpellier III  
Marina Valente, directrice du Centre archéologique du Var, Toulon  
Christophe Vaschalde, responsable d'opération et anthracologue, Mosaiques Archéologie

# SOMMAIRE

PRÉFACE	12		
AVANT-PROPOS – X. Delestre	14		
INTRODUCTION – E. Botte et Y. Lemoine	17		
<b>LA VILLA EN CONTEXTE</b>	23		
LA PROVINCE DE NARBONNAISE – B. Rossignol	25		
ARPENTEURS ET AGRONOMES. POUR UNE “OPTIMISATION FISCALE”			
DE L'EXPLOITATION DES TERRITOIRES – E. Botte et Y. Lemoine	33		
<i>Les bornes milliaires romaines du département du Var – Y. Lemoine</i>	38		
LA VILLA ROMAINE EN NARBONNAISE – X. Lafon	39		
REPRÉSENTATION DE VILLAE EN PEINTURE ET EN MOSAÏQUE – V. Blanc-Bijon	51		
<b>ARCHÉOLOGIE DE LA VILLA</b>	61		
L'APPARITION DE LA VILLA EN GAULE TRANSALPINE/NARBONNAISE – S. Mauné	63		
TESSELLES, PRESSEIRS ET PÉPINS DE RAISIN : L'ARCHÉOLOGIE DES			
VILLAE ROMAINES DANS LE VAR – M. Borréani et M. Valente	79		
MATÉRIAUX ET TECHNIQUES DE CONSTRUCTION DES			
VILLAE RURALES DANS LE VAR – P. Excoffon	87		
<i>Des briques de Rome dans le Var – K. Schörle</i>	94		
LE DÉCOR DES VILLAE – V. Blanc-Bijon	97		
<i>La mosaïque du domaine de Pèbre à Vinon-sur-Verdon (Var) :</i>			
<i>les Trois Grâces et Bacchus chez Ikarios – H. Lavagne</i>	104		
PROPRIÉTAIRES ET ESCLAVES – M. Moisand	109		
<i>Les travailleurs de la terre – P. Charlier</i>	110		
<b>COMMERCE DES PRODUITS DE LA VILLA</b>	117		
LES PRODUCTIONS RURALES SUR LES MARCHÉS – M. Leguilloux	119		
<i>Poids et pesées : de l'once à la livre – Y. Lemoine et Y. Roca</i>	124		
OUTRES ET AMPHORES DANS L'ÉCONOMIE DE LA VILLA – E. Botte	127		
LE TONNEAU DANS L'ANTIQUITÉ : ENTRE ABSENCE ET EXCÈS – D. Djaoui	131		
LE SYSTÈME MONÉTAIRE IMPÉRIAL – J. Collombet	139		
<b>LA PARS URBANA</b>	145		
DE LA DIFFICULTÉ D'APPRÉHENDER L'ÉCLAIRAGE			
DANS LES VILLAE ROMAINES – L. Chrzanovski	147		
LES SCULPTURES DES VILLAE RUSTICAE DU DÉPARTEMENT DU VAR :			
VIGNE, VIN ET BACCHUS – Y. Lemoine	153		
MENS SANA IN CORPORE SANO (JUVÉNAL, SATIRES, X) : HYGIÈNE, TOILETTE			
ET BAINS – Y. Lemoine	159		
<i>Le miroir monétaire de Néron de la Trinité à Callas (Var) – Y. Lemoine</i>	162		
JEUX DE PLATEAUX, JEUX DE HASARD, JOUETS : USAGES ET TÉMOIGNAGES			
EN GAULE MÉRIDIONALE – Y. Lemoine et Y. Manniez	165		
CUISINER, MANGER ET BOIRE À LA MODE ROMAINE – L. Cavassa	173		
<b>LA PARS RUSTICA</b>	179		
LES ARBRES DE LA VILLA EN GAULE NARBONNAISE PENDANT LE HAUT-EMPIRE :			
JARDIN, VERGER, VIGNOBLE ET FORÊT – C. Vaschalde, M. Tillier et C. Cenzon-Salvayre	181		
<i>L'outillage agricole : l'homme et la terre – E. Botte et Y. Lemoine</i>	186		
LA VIGNE ET L'OLIVIER – E. Botte	189		
DU CHAMP À L'ASSIETTE : CÉRÉALES ET PAIN – C. Vaschalde et M. Tillier	197		
LES ACTIVITÉS PASTORALES – M. Leguilloux	201		
LES PRODUITS INVISIBLES : FROMAGES, MIEL... – E. Botte	207		
<b>BIBLIOGRAPHIE</b>	212		

## PRÉFACE

Le monastère de La Celle, classé monument historique en 1886, appelé communément “abbaye de La Celle”, a été fondé au XI<sup>e</sup> siècle. Composé initialement d’un monastère masculin puis d’un monastère féminin bénédictins, il a été entièrement reconstruit entre la fin du XII<sup>e</sup> siècle et le milieu du XIII<sup>e</sup> siècle. Seule la partie féminine existe encore de nos jours. Au XVII<sup>e</sup> siècle, après le départ des moniales sur ordre de l’abbaye de Saint Victor dont elles dépendaient, le prieuré fut transformé en exploitation agricole puis vendu pendant la Révolution.

Le Département du Var en a fait l’acquisition en 1992 et a, depuis cette date, mené plusieurs importantes campagnes de fouilles archéologiques et de restaurations. Celle qui s’achève en 2021, la réhabilitation et reconstruction de l’aile ouest, permet de reconstituer l’ensemble des bâtiments autour du préau. Menée avec le soutien du ministère de la Culture et de la Communication, que nous remercions chaleureusement, elle permet de proposer au public un ensemble architectural cohérent.

À cette occasion, le département a souhaité mettre en perspective l’histoire de ce monument.

Les fouilles menées par le service d’archéologie du département ont permis de mettre à jour les traces d’une exploitation agricole gallo-romaine essentiellement consacrée à la production de vin entre le I<sup>er</sup> et le VI<sup>e</sup> siècle.

C’est donc, à l’issue de la restauration de ce remarquable monument, avec le soutien scientifique du CNRS, de l’Union européenne et la générosité des prêteurs à qui nous exprimons toute notre reconnaissance, à une meilleure connaissance de ces villas gallo-romaines présentes en Provence que le Département du Var a voulu dédier la première exposition.

En effet, l’abbaye de La Celle, construite sur un site occupé dès la période gauloise puis romaine, s’inscrit, comme de nombreux bâtiments religieux du Moyen Âge, dans une durée très longue, souvent complexe, dans laquelle l’important poids de la culture gallo-romaine a, aux côtés d’autres mouvements d’idées et de populations, construit l’identité des habitants de notre territoire.

Dans cet esprit, la restauration de l’abbaye de La Celle, ainsi que l’exposition consacrée à un aspect souvent méconnu de son histoire, se placent dans la même ambition que les projets de réhabilitation du jardin de l’enclos et du couvent royal de Saint-Maximin, également propriétés du Département du Var : celle d’une connaissance plus approfondie et intime de l’évolution du territoire varois dans le mouvement général européen de l’Antiquité à nos jours.

C’est ainsi à l’accès à une meilleure compréhension de l’évolution des idées et des modes de vie sur des périodes longues que le Département du Var souhaite contribuer à travers cette exposition.

*Le Département du Var*

## AVANT-PROPOS

L'abbaye de la Celle devient en 2021 pour quelques mois à nouveau, le réceptacle d'une exposition archéologique consacrée à l'Antiquité. Après celles intitulées "De la mer à la terre", "Des dieux et des hommes", "Voyages sur les rivages du Styx" et "Les Gaulois ! Huit siècles d'histoire dans le Var (800 à 50 av. J.-C.)" le public est invité à découvrir à présent un autre sujet majeur, celui des "Villae romaines".

Le choix de ce thème est en parfaite adéquation avec l'histoire de la recherche archéologique dans le département du Var menée depuis la seconde moitié du XX<sup>e</sup> siècle sur le terrain et en laboratoire.

Sur un total d'environ huit cents sites d'habitats ruraux antiques inventoriés sur le territoire de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur, cent quatre-vingt-dix-huit sites le sont dans le département du Var. Une quinzaine de sites a fait l'objet de recherches importantes livrant des informations non seulement sur l'histoire intrinsèque des sites, sur leurs techniques de construction mais également sur les activités agricoles, la viticulture et l'oléiculture (Rians, Rougiers, Taradeau...) en particulier. Ces travaux ont mis par ailleurs en évidence des techniques et des outils utiles à l'amélioration des productions, par exemple les moulins hydrauliques reconnus sur le site de Saint-Pierre les Laurons aux Arcs, des Mesclans à La Crau ou bien encore de La Grande Chaberte à La Garde.

En ouvrant ce regard au territoire de la Gaule narbonnaise, cette exposition et le catalogue qui l'accompagne permettent de replacer les découvertes dans un contexte historique et géographique cohérent au sein duquel des recherches importantes ont été menées, valorisées par des publications et des travaux universitaires. Je pense en particulier aux fouilles des *villae* de Saint-Bézard à Aspiran (Hérault), de Loupian (Hérault), de Saint-André de Codols à Nîmes (Gard), de Roquemaure (Gard) ou bien encore celle de La Nautique à Narbonne (Aude)... Grâce à ces recherches, le viatique des connaissances s'est considérablement renouvelé allant parfois jusqu'à révéler le nom des propriétaires des domaines, dernièrement celui de la *villa* du Mas des Tourelles à Beaucaire (Gard).

En Provence, il est possible de faire remonter l'histoire des découvertes sur ce sujet à Louis XIV avec l'établissement du premier plan de la *villa* maritime de Taurentum (Saint-Cyr-sur-Mer). La seconde découverte majeure, qui s'inscrit

parmi les prolégomènes de l'archéologie régionale pour cette thématique, est la *villa* de Villelaure (Bouches-du-Rhône) qui a livré au début du XIX<sup>e</sup> siècle plusieurs pavements de mosaïques dont deux ensembles sont aujourd'hui conservés dans les musées de Los Angeles. Sur ce site, en 2006, une opération d'archéologie préventive a permis de repérer de nouvelles mosaïques, d'en enrichir le plan et la chronologie. Ces recherches complémentaires ont apporté également des informations nouvelles sur l'environnement immédiat des constructions en mettant au jour une voie, une sole de four pour la cuisson de céramique, divers aménagements hydrauliques et une zone funéraire.

Ces dernières décennies, après quelques fouilles d'urgence par exemple sur la *villa* maritime de Sénèmes à Martigues (Bouches-du-Rhône), l'apport de données de la prospection aérienne, le dossier des *villae* a bénéficié des apports de la recherche programmée notamment dans les Bouches-du-Rhône, avec les fouilles des sites de Saint-Pierre de Vence à Eyguières, de Richeaume à Puyloubier, du Grand Verger à Lambesc et dans le Var des *villae* littorales de la Croix Valmer/Cavalaire. Mais, c'est surtout l'archéologie préventive qui a livré le plus grand nombre de données avec des investigations menées sur plusieurs hectares. On mentionnera ici à titre d'exemple dans les Bouches-du-Rhône les *villae* de la Garanne à Berre-l'Étang, du Quartier Régine au Puy-Sainte-Réparate, de Graveson et de la Zac d'Ussol à Saint-Rémy-de-Provence ; en Vaucluse, le site de Caumont-sur-Durance avec son grand bassin d'agrément et dernièrement dans le Var, à Vinon-sur-Verdon, la découverte de nouvelles mosaïques lors d'une opération de diagnostic préventif sur une *villa* connue depuis 1859 par la mise au jour d'une magnifique mosaïque aujourd'hui conservée dans l'hôtel de Ville de Manosque (Alpes-de-Haute-Provence).

Ces recherches attestent d'un nombre important de ce type d'habitat doté d'éléments d'apparat (mosaïques, peintures, thermes, bassins d'agrément...) avec une répartition différente sur le territoire puisque pour l'heure celles-ci sont plus rares dans la province des *Alpes Maritima*, le site de l'île Sainte-Marguerite (Cannes) faisant exception. L'archéologie préventive montre que ces demeures s'étendent sur une superficie bâtie moyenne de l'ordre de 5 000 m<sup>2</sup>.

Au travers de l'expertise des sites de *villae*, c'est l'économie des terroirs ruraux qui est questionnée, les relations pouvant exister avec les chefs-lieux de cités et les agglomérations secondaires. L'analyse de leurs répartitions et de leurs implantations ouvre également sur des préoccupations paléoenvironnementales, la gestion des espaces cultivés et boisés, l'étendue des domaines agricoles, les relations commerciales, les réseaux de communication, etc.

Cette exposition met d'ores et déjà en lumière le riche bilan constitué grâce à l'investissement d'équipes d'archéologues bénévoles et professionnels passionnés et

compétentes. Elle offre aussi l'opportunité de réfléchir aux enjeux de la recherche pour les années à venir pour ces travaux qui prennent place dans l'axe 10 de l'actuelle programmation établie par le conseil national de la Recherche archéologique. Dans cette perspective, la poursuite des recherches devra privilégier le regard sur la longue durée. Nous avons par exemple encore trop peu d'informations sur l'origine et le devenir de ces grands domaines à la fin de l'Antiquité. Ce thème et d'autres ne pourront connaître des développements que dans le cadre de programmes collectifs départementaux et régionaux facilitant la circulation des données recueillies lors des fouilles préventives et programmées.

Les manquements et les imprécisions dans le savoir constitué que l'on peut noter à la lecture de cet ouvrage imposent que nous poursuivions les investigations et nos actions de sensibilisation pour alerter le public sur la fragilité du patrimoine archéologique. Il s'avère indispensable de rappeler que ce que l'on nomme les "archives du sol" sont un bien collectif et une source unique de connaissance sur les sociétés du passé. Malheureusement, des informations historiques et scientifiques sont endommagées ou purement détruites par des pratiques de prospections et de fouilles clandestines. Elles portent atteinte au patrimoine et pénalisent gravement la recherche dont il faut rappeler une fois encore qu'elle est initiée sur le terrain et en laboratoire sous le contrôle scientifique de l'État, parce que l'archéologie est une mission de service public.

Je terminerai mon propos en citant Christian Goudineau lors de sa leçon inaugurale au Collège de France en 1984 : "Le propre de l'archéologie contemporaine, c'est d'évoluer si vite que les vieux schémas de la transmission du savoir ne tiennent plus, que rien de fécond ne se produit sans les échanges et sans les chocs que suscitent le dialogue et la confrontation entre générations, entre expériences, entre régions, entre spécialités, entre convictions, entre passions." C'est aussi à cette belle proposition que le catalogue qui nous est offert aujourd'hui nous invite !

Xavier DELESTRE  
*Conservateur général du patrimoine,  
 conservateur régional de l'Archéologie  
 de Provence-Alpes-Côte d'Azur*

## INTRODUCTION

*Emmanuel Botte et Yvon Lemoine*

Comme bien des ouvrages, celui-ci est le fruit d'un long travail qui a débuté durant l'été 2019. C'est à cette époque que nous nous sommes décidés à concevoir une exposition à l'abbaye de La Celle qui aurait pour thème les *villae* (villas) romaines en Gaule méridionale. Il faut dire que le lieu s'y prêtait bien légitimement. Ainsi, les vestiges d'époque romaine mis au jour lors des fouilles archéologiques sur l'emplacement de l'actuel monastère révèlent la présence d'une *villa rustica*, un établissement producteur de vin. Son emplacement est savamment choisi sur un coteau fertile bénéficiant d'une exposition idéale et d'une source intarissable. La proximité de la principale voie romaine du Sud de la Gaule, la *Via Aurelia*, est favorable aux échanges commerciaux.

L'étude préalable a débuté par un recensement des artefacts découverts dans les *villae* romaines de Gaule narbonnaise, et dans le département du Var en particulier où environ cent quatre-vingt-dix sites ont été identifiés comme des *villae*. Ce travail a servi de base de réflexion à l'élaboration des cinq thématiques de l'exposition, subdivisées ici en vingt-trois chapitres.

Une fois choisi le thème et dressé un premier inventaire à la Prévert, s'est alors rapidement posée la question de l'édition d'un catalogue accompagnant l'exposition. L'édition d'un tel ouvrage repose toujours sur un jeu d'équilibriste entre le livre destiné au grand public et un ouvrage destiné plutôt aux spécialistes. Nous avons ici tenté de trouver un entre-deux qui, nous l'espérons, satisfera les uns et les autres. Nous avons ainsi opté pour une organisation thématique de l'ouvrage, reprenant ainsi le parcours de l'exposition mais présentant également l'avantage d'offrir des synthèses aisément consultables.

La première étape consistait donc à poser les bases à la fois de l'exposition et de la publication, et la direction prise a naturellement été celle du cadre historique qui voit le développement de la *villa* en Gaule transalpine puis narbonnaise. L'apparition de ce mode d'habitation correspond en effet à un modèle développé par les Romains, répondant à des logiques de nature différente : d'une part celle de riches Romains cherchant à fuir les nuisances de la ville dans leurs propriétés de campagne, et d'autre part celle de la distribution de terres à des familles

romaines cherchant dans les nouveaux territoires conquis par Rome l'espoir d'une vie meilleure et économiquement intéressante. Mais toute installation s'inscrit dans des logiques de cadastration qui précèdent parfois depuis longtemps l'arrivée des premiers colons, la distribution des terres répondant premièrement à une logique économique. Aussi, l'apparition du modèle italique de la *villa* est-elle régulièrement précédée par des habitations plus modestes, que l'on qualifierait plutôt de fermes. Une fois ces logiques d'implantation entérinées pouvait débiter à proprement parler la construction de la maison. Elle répondait à la fois à l'imposition d'un modèle théorique mais qui une fois sur place correspondait plus vraisemblablement à une adaptation d'un modèle étranger à un cadre dans lequel toutes les ambitions ne pouvaient être satisfaites. Si les architectes ont donc fait appel à des matériaux luxueux (marbres, granites...) parfois d'origine lointaine, ils se sont bien souvent adaptés au lieu en puisant dans les ressources locales (argile, calcaire, grès...) dont la région ne manquait pas.

La *villa* romaine se caractérise par deux entités aux fonctions différentes. La première, la *pars urbana*, est le lieu de résidence du maître ou de l'intendant du domaine, tandis que le personnel composé en partie d'esclaves réside dans d'autres secteurs. Elle doit répondre à des exigences presque immuables car elle est un lieu de représentation du maître, affichant sa réussite sociale et économique. Hors de question alors de recevoir ses hôtes ou ses clients dans un espace sans décoration raffinée ni équipé de lieux de détente comme des bains. Les pièces, dont le nombre et la décoration dépendent entièrement du statut social du propriétaire, abritent sculptures et autres œuvres d'art dont la plupart ne nous sont pas parvenues.

La seconde partie de la *villa* est la *pars rustica*. Si la *pars urbana* représente le poumon social de la *villa*, alors celle-ci en est le poumon économique. C'est en effet de cet espace que va dépendre la réussite économique du propriétaire. Elle abrite les espaces dans lesquels vont être transformées les denrées produites sur le domaine. On pense en premier lieu au vin et à l'huile d'olive, qui ont laissé des marqueurs évidents. Mais au-delà des moulins, chais et autres pressoirs, le domaine voit également la production d'autres éléments. Ils peuvent être alimentaires, comme les céréales, les fromages ou le miel, mais ce serait négliger le rôle important joué par l'élevage, qui en plus du lait et de la viande fournit également la laine, matière première de toute industrie

▼  
Relief de la moissonneuse dite "des Trévières", musée Gaumais, Virton, Belgique.

▶▶  
Hypothèse de restitution de la *villa rustica* précédant l'abbaye de La Celle, Var.

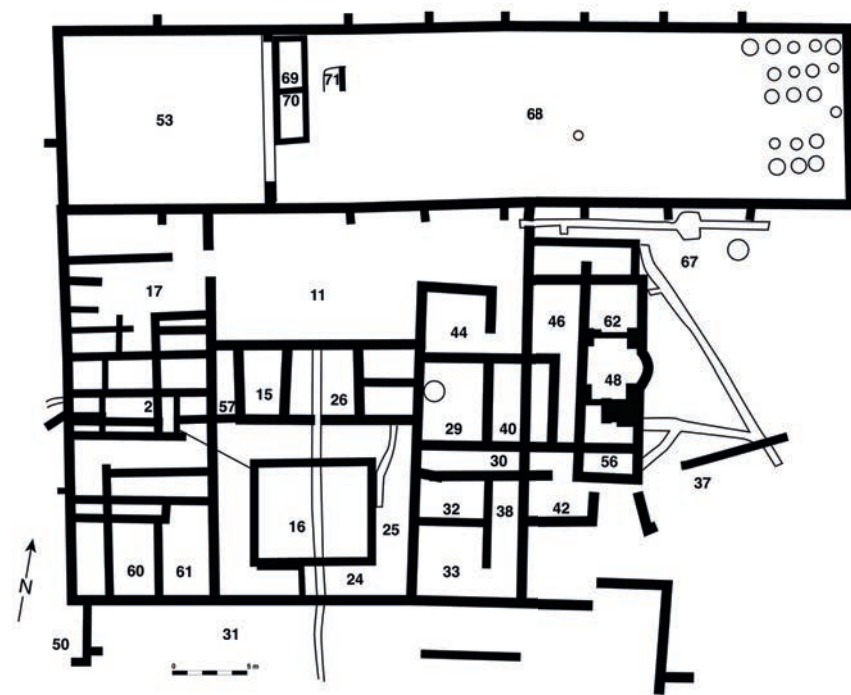
▶▶  
Vue aérienne de la *villa* du Grand Louu à La Roque-brussanne, Var.



INTRODUCTION

textile. Si le domaine doit assurer la subsistance de son propriétaire, il est surtout conçu pour produire un surplus qui lui offrira un revenu financier, en l'écoulant sur les marchés locaux mais également dans une perspective à plus grande échelle, comme l'illustre le commerce du vin de Narbonnaise que l'on retrouve dans les tavernes de Rome comme dans les camps militaires du mur d'Hadrien.

À l'interface entre la *pars urbana* et la *pars rustica* se trouve la cuisine. Si elle est physiquement établie dans la première, elle illustre plusieurs phénomènes. Elle est d'une part, par le mobilier qui la compose, représentative des pratiques alimentaires du propriétaire. Elle peut d'autre part permettre de comprendre les aliments qui y étaient préparés. S'il ne fait aucun doute qu'une partie des productions du domaine y était transformée pour nourrir le maître et sa *familia*, les mobiliers importés découverts sur ces sites permettent quant à eux d'illustrer des goûts et pratiques que tous ne pouvaient se permettre. On voit ainsi illustrés les goûts pour des vins italiens et d'Orient, des sauces de poissons d'Hispanie et d'autres denrées. La villa romaine est donc un objet qui recouvre de vastes sujets qui n'ont pas tous trouvé leur place dans ce volume. Nous espérons néanmoins, grâce aux différentes contributions rédigées par des scientifiques reconnus, être parvenus à offrir un panorama intelligible et accessible de ce que représente ce type d'habitat en Gaule du Sud.

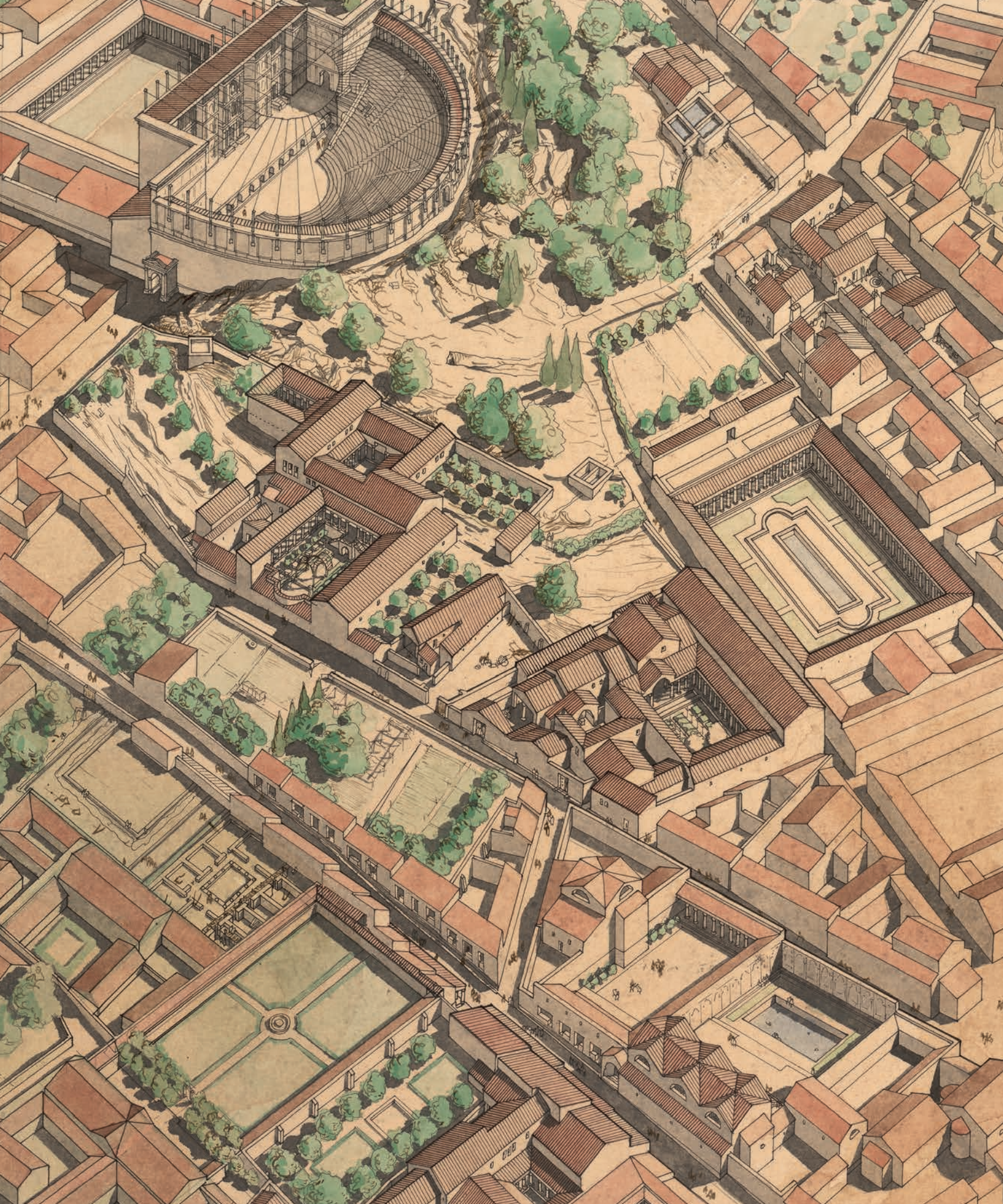


Plans de *villae rusticae* varoises : Le Grand Loo à La Roquebrussanne (haut) et Pardigon 3 (bas) à Cavalaire-sur-Mer.

Jean-Claude Golvin, *Villa de Richebourg*, Yvelines, aquarelle. Musée départemental Arles antique.







## LA PROVINCE DE NARBONNAISE

Benoît Rossignol

« Barbares qui, de fait, ne le sont plus, puisqu'ils ont le plus souvent abandonné leurs mœurs pour se modeler sur les Romains, dont ils pratiquent la langue et le mode de vie, parfois aussi le système politique. » C'est ainsi que Strabon (IV, 1, 12), géographe grec acquis à Rome, décrit les peuples de la basse vallée du Rhône et acte, au tournant de notre ère, leur intégration forte dans un monde méditerranéen désormais dominé par la romanité. De fait, la région plus vaste que les Romains avaient constituée en province de Narbonnaise était ouverte depuis des siècles aux autres cultures de la Méditerranée, comme en témoigne, au VII<sup>e</sup> siècle, la fondation phocéenne de Marseille, cité grecque ensuite prestigieuse. Des Pyrénées aux Alpes, le long d'un itinéraire que l'on disait avoir été emprunté par Héraklès, l'arc littoral était devenu l'interface d'un monde continental celtique et d'une Méditerranée partagée par de nombreux peuples. La culture matérielle en témoigne, d'abord à travers la présence d'objets d'importation, et plus tardivement, en particulier à l'ouest, par les traces écrites attestant d'une diversité linguistique où celte, ibère, grec et latin cohabitent. À cette date toutefois, Rome s'était imposée dans le Sud de la Gaule, plaçant sous son hégémonie, puis sous son pouvoir direct, des régions dont il ne faut pas sous-estimer la diversité : les Gaulois du Midi présentaient bien des faciès culturels différents, en particulier de part et d'autre de la vallée du Rhône. Rome, désormais puissance régionale, s'est d'abord appuyée sur son allié marseillais pour maîtriser une zone qui s'est révélée décisive après la deuxième guerre punique (218-202 av. J.-C.) : la Gaule transalpine. Hannibal est passé par elle, et désormais ce sont les officiels romains, mais dans l'autre sens, pour aller administrer les possessions hispaniques. C'est le moment où les produits commerciaux italiens commencent à envahir le Sud de la Gaule : la vaisselle et les amphores précèdent les légionnaires. Ceux-ci viennent à plusieurs reprises, à l'appel de Marseille, de moins en moins apte à faire face à ses voisins Salyens ou Ligures, eux-mêmes pris dans une époque de transformations. À partir de 125 av. J.-C. cependant, les interventions romaines débouchent sur une installation durable, militaire d'abord avec la fondation de la garnison d'*Aquae Sextiae* (Aix-en-Provence). Les alliances entre aristocrates et peuples

« Jean-Claude Golvin, Vaison-la-Romaine, aquarelle. Musée départemental Arles antique. »

gaulois étendent le conflit le long du Rhône et jusqu'au Massif central. Domitius Ahenobarbus et Fabius Maximus doivent alors triompher des Allobroges et des Arvernes, laissant toutefois les seconds hors du territoire désormais placé sous contrôle romain. Par la suite la province s'arrête aux contreforts du Massif central et au cours septentrional du Rhône. Des alliances (*foedus*) stratégiques sont scellées avec des peuples aux marges de l'espace conquis : Volques Tectosages à l'ouest, Voconces à l'est, Éduens bien plus au nord. Sur la côte, Rome fait le choix d'un investissement bien plus direct et fonde la première colonie romaine à s'installer hors d'Italie : *Narbo Martius*, Narbonne (118 av. J.-C.). Un noyau de romanité s'installe sur une des étapes clés de la route de l'Hispanie, désormais devenue voie domitienne. Pourtant, les opérations militaires ont surtout touché la partie rhodanienne et orientale de la province, les formes de la conquête dans la partie languedocienne nous sont moins visibles. Rome peut sans doute s'y appuyer sur le voisinage ancien avec la province d'Hispanie. Dès lors, Marseille n'est plus la puissance locale, mais elle n'y a pas perdu, recevant de Rome des terres et des privilèges. Si la conquête a pu être particulièrement violente lors des grandes batailles ou chez certains peuples, Rome a aussi su trouver des appuis dans l'aristocratie indigène, et en faire les intermédiaires nécessaires pour contrôler un territoire appréhendé peut-être d'abord sous la forme d'une mosaïque de petits peuples groupés en grandes régions. L'invasion du peuple germanique des Cimbres dans les années 100 av. J.-C. entraîne le retour des combats : la capitale des Tectosages est pillée et ils perdent leur statut de fédérés, Marius installe ses troupes avant d'écraser les Teutons à Aix-en-Provence (102 av. J.-C.). Les élites locales commencent à entrer dans la clientèle de ces importants chefs romains. Avec la campagne de Valerius Flaccus (81 av. J.-C.) puis celles de Pompée, dans le cadre des guerres civiles en Hispanie (77-75 av. J.-C.), ces notables alliés peuvent gagner la citoyenneté romaine. La région est désormais une province bien identifiée et administrée. Le procès de son gouverneur Fonteius en 70 av. J.-C. témoigne des paradoxes de son intégration. Si des révoltes éclatent encore sporadiquement contre le pouvoir romain et ses exigences parfois prédatrices, une partie des indigènes est suffisamment bien intégrée pour l'accuser en justice. À la même époque, les écrits de son avocat, qui n'est autre que Cicéron, nous montrent, dans le *Pro Quintio*, l'investissement des riches romains dans la province. L'archéologie précise le tableau : un flux d'amphores italiennes transite par la province avant d'aller, par le Rhône ou la Garonne, être vendu aux riches peuples gaulois indépendants. Dans le Languedoc, et peut-être déjà pour la vallée du Rhône, les traces de cadastres retrouvées dans le paysage peuvent témoigner de l'appropriation romaine des terres. En 62 av. J.-C., une dernière révolte, celle des Allobroges, découragés après l'échec de procédures légales,



Carte de la Gaule narbonnaise.

achève plus d'un demi-siècle d'intégration souvent forcée. Les camps romains retrouvés à Lautagne, près de Valence, démontrent l'importance de la présence militaire romaine. Malgré tout, la province est désormais fortement insérée dans les dynamiques de l'économie de Rome, mais aussi de sa politique.

Les dernières guerres civiles de la République et la naissance du principat sont une période de transformation forte pour la région. La conquête de la Gaule chevelue par Jules César (58-51 av. J.-C.) bouleverse la place de la province. Elle cesse d'être une frontière et voit renforcé son rôle d'interface entre la Méditerranée et l'espace continental. Surtout, des liens forts se nouent entre la région et son célèbre gouverneur. Dans sa conquête du Nord de la Gaule, César s'appuie sur l'aristocratie de la partie sud, et en particulier ses membres les plus engagés dans l'intégration à la romanité. Ils lui procurent des interprètes et des personnes de confiance comme l'Helvien Valerius Troucillus ou le Voconce Trogue Pompée. La guerre civile qui suit renforce et étend ces liens. La *provincia* fournit à César des hommes et des moyens, mais elle devient aussi un champ de bataille. Marseille, se refusant à choisir entre Pompée et César, se retrouve assiégée et défaite (49 av. J.-C.).

Déchue, elle est privée de ses importantes possessions. L'équilibre de la province se trouve d'autant plus reconfiguré que César installe des vétérans de ses armées victorieuses dans la province, opérant une nouvelle déduction à Narbonne et fondant une autre colonie à Arles. Le processus se répète et s'intensifie après la mort du dictateur (44 av. J.-C.) : les armées des triumvirs fournissent à leur tour des colons installés dans la province, notamment dans trois colonies romaines : Béziers, Orange et Fréjus.

Au moment où Octave, héritier de César, s'affirme comme dernier et seul vainqueur des conflits qui ont déchiré la République, la province est profondément transformée. Non seulement elle présente désormais un nombre remarquable de colonies romaines, mais c'est aussi l'ensemble des collectivités indigènes qui a vu son intégration reconnue. Tous les peuples indigènes de la province sont désormais organisés en cité et ont reçu le droit latin. Ils partagent avec les citoyens romains un droit civil permettant des transactions économiques, foncières et familiales garanties par le droit. Plusieurs de ces cités indigènes sont devenues d'authentiques colonies latines avec une vie municipale inspirée des modèles romains,

▼  
Vue de la Maison Carrée  
à Nîmes, Gard.



visibles désormais sur les premières inscriptions latines de la province. Enfin, et malgré le bref gouvernement de Lépide, de César à Octave, la province a gardé un lien fort, personnel, avec le détenteur privilégié du pouvoir romain.

En 27 av. J.-C., Octave reçoit le titre d'Auguste et fonde véritablement les institutions de l'Empire, fixant notamment les cadres de gouvernement des provinces. Dans un premier temps, il garde la Gaule du Sud dans les provinces directement confiées à l'empereur. La même année, il vient résider à Narbonne d'où il organise l'espace gaulois, faisant procéder à un premier recensement. L'époque augustéenne est décisive encore car elle organise aussi durablement les modalités du tribut, prélèvement fiscal dont la composante foncière est centrale. En 22 av. J.-C., la province quitte le domaine du prince pour être confiée à l'administration sénatoriale. Elle devient véritablement alors la Gaule narbonnaise. La place du prince reste forte tandis que l'achèvement de la conquête et de la pacification des Alpes, célébrées par le trophée de la Turbie (6 av. J.-C.) renforce les liens avec l'Italie.

Entre-temps, les déductions de soldats ont continué avec la colonie de Valence et l'installation de vétérans supplémentaires sur le territoire de Fréjus. Les documents cadastraux de la colonie d'Orange nous permettent de saisir cette appropriation territoriale : les terres des vétérans sont exemptées du tribut, des terres possédées à titre collectif par la colonie sont louées et disponibles aux investisseurs, les habitants indigènes se sont retrouvés dépossédés et considérés comme résidents (*incolae*). Ils intègrent toutefois précocement des liens de protection et de clientèle communs avec les colons, genèse d'une intégration à plus long terme. Ailleurs, dans les territoires qui ont échappé à l'expropriation massive de la déduction coloniale, ou qui n'ont connu qu'une arrivée limitée de colons italiens, comme peut-être dans certaines colonies latines, une aristocratie locale peut prospérer et bénéficier des bienfaits du prince : à Nîmes, Auguste offre les moyens de construire une enceinte à la ville. Pour les colons romains, comme pour les plus riches des locaux, la possession foncière définit le statut social et sert de fondement à la dignité, permettant l'accès aux fonctions politiques locales. La civilisation urbaine qui se développe au cœur de ces cités, et dote ses villes de monuments emblématiques inspirés de l'Italie, comme la Maison Carrée, est inséparable d'un ancrage dans le terroir. Il se manifeste par la *villa* qui en exprime à la fois la part économique, dans les bâtiments d'exploitation plus ou moins tournés vers la rente, et la composante symbolique, dans sa partie résidentielle plus ou moins chargée des signes matériels d'appartenance à la culture romaine.

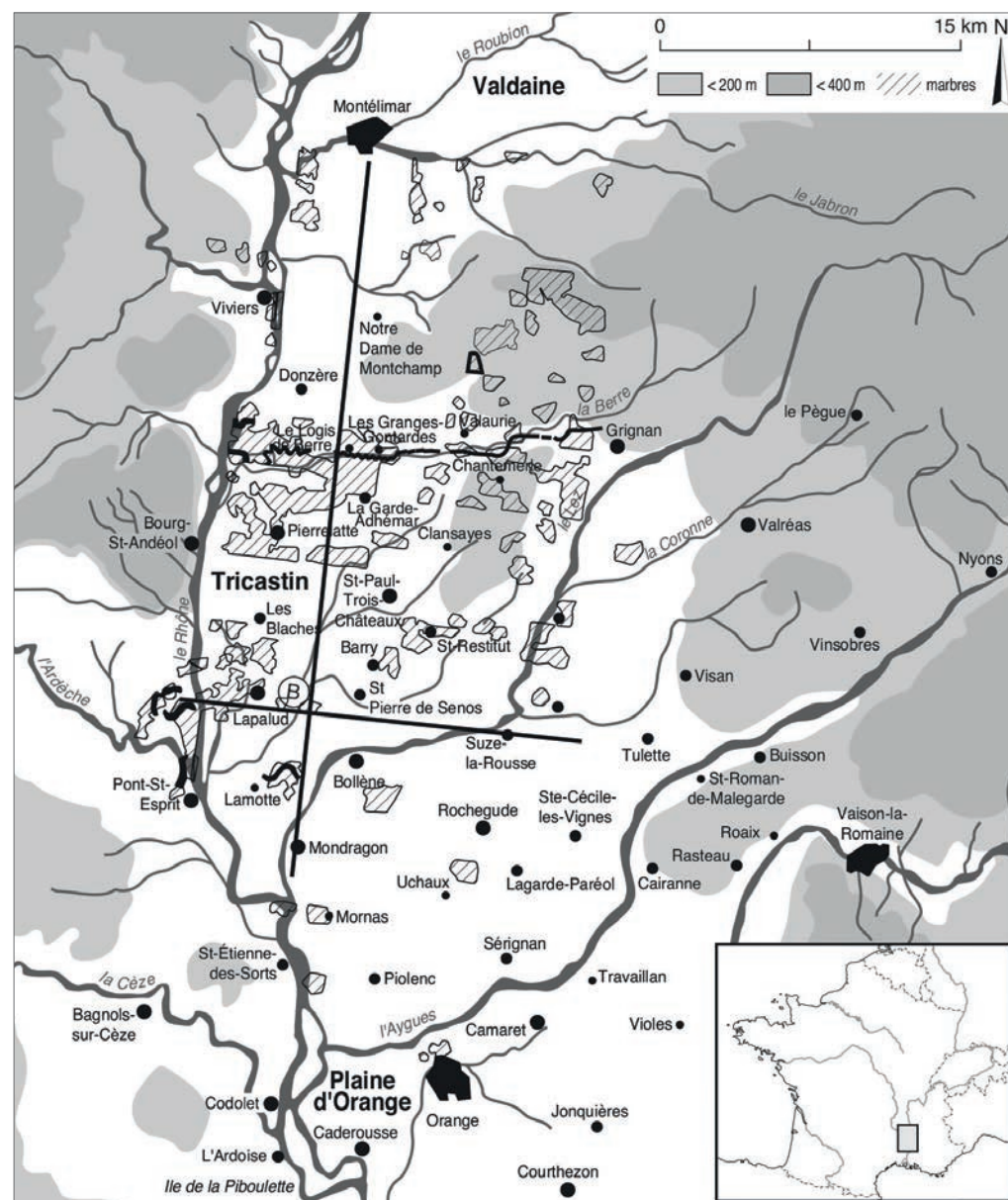
Le premier siècle de notre ère est celui de la réussite du sommet de cette aristocratie narbonnaise, issue des colonies mais aussi des riches cités de la province : leur opulence frappe alors le géographe Pomponius Méla. La citoyenneté continue à se

diffuser, tandis que les plus intégrés et les plus aisés des aristocrates entrent dans l'ordre équestre avant, pour une petite partie d'entre eux, d'entrer au Sénat romain. Outre leur richesse, ils savent jouer d'insertion dans des réseaux clientéaires, de la maîtrise de la culture latine – la province donne des orateurs célèbres – et d'une dose parfois remarquable d'opportunisme. Dans les années 30 apr. J.-C., la province a ses deux premiers consuls : le Viennois Valerius Asiaticus – revanche des Allobroges – et le Nîmois Domitius Afer. Cette réussite politique reflète le dynamisme économique de la région : depuis quelques décennies de grands ateliers de céramiques se sont installés à proximité de la province, et le vignoble se développe porté par l'intérêt des élites : Julius Graecinus, sénateur de Fréjus, réalise un traité

sur le vin. La province exporte désormais ses productions. Le règne de Claude (41-54) semble entériner l'accélération de cette intégration : les sénateurs peuvent désormais aller en Narbonnaise sans avoir besoin de solliciter l'autorisation de l'empereur. Il est vrai que plusieurs des proches du prince ont des liens forts avec la province, à commencer par son préfet Burrus, originaire de Vaison, cité qui à la même époque voit aussi l'un de ses notables devenir consul à Rome.

La chute de Néron et la fin de la dynastie julio-claudienne (68 apr. J.-C.) mettent sans doute fin à des liens privilégiés entre le pouvoir impérial et la province : la nouvelle dynastie flavienne n'est pas liée par son histoire aussi étroitement à la province. Elle est toutefois soucieuse d'incarner un retour à l'ordre qui peut profiter à la province ou à certaines de ses composantes : ainsi on restaure le cadastre des terres publiques d'Orange. On constate donc la continuité de la prospérité et de la dynamique d'intégration. L'épigraphie, fortement développée depuis l'époque des guerres civiles, témoigne de cette société provinciale aisée et de son souci de se représenter dans les formes de la culture légitime, de la diffusion aussi, jusque dans les campagnes, des références culturelles romaines : les pierres tombales évoquent le droit romain, les petits sanctuaires ruraux sont administrés comme ceux d'Italie. Narbonne et Arles sont des plaques tournantes commerciales qui animent l'économie de la province mais redistribuent aussi les échanges jusqu'aux lointaines garnisons légionnaires du Rhin. Les villes se dotent de nouveaux bâtiments, en particulier les amphithéâtres, les cités continuent de progresser dans leur statut : ainsi Aix-en-Provence devient colonie romaine. Au milieu des années 70, Pline l'ancien, qui a exercé des fonctions sur place, peut observer, dans son *Histoire naturelle*, que la Narbonnaise est "plutôt l'Italie qu'une province". De fait le sommet de l'aristocratie provinciale s'est fondu dans les réseaux sénatoriaux italiens et issus d'autres provinces bien intégrées, jusqu'à ce qu'un sénateur dont la famille était originaire de Nîmes monte sur le trône en 138 : Antonin le Pieux. La Narbonnaise est alors à l'apogée de sa richesse, toutefois face à l'importance militaire des provinces frontières de l'Empire, et à la richesse d'autres vieilles provinces comme l'Afrique – alors dans une phase ascendante –, son poids dans l'Empire est appelé à diminuer.

Localisation des fragments du cadastre B d'Orange, d'après Favory (dir.) 2013, fig. 8 p. 32.



#### POUR EN SAVOIR PLUS

M. Christol, *Une histoire provinciale. La Gaule narbonnaise de la fin du II<sup>e</sup> siècle av. J.-C. au III<sup>e</sup> siècle apr. J.-C.*, Paris, 2010.

P. Gros, *La Gaule narbonnaise. De la conquête romaine au III<sup>e</sup> siècle apr. J.-C.*, Paris, 2008.

## ARPENTEURS ET AGRONOMES. POUR UNE “OPTIMISATION FISCALE” DE L’EXPLOITATION DES TERRITOIRES

Emmanuel Botte et Yvon Lemoine

Une des grandes caractéristiques des Romains est la perception qui fut la leur de l’intérêt économique de la conquête. Bien entendu, leurs prédécesseurs en étaient bien conscients également, mais l’utilité des territoires conquis prit un sens nouveau à l’époque romaine dans le fait que toute terre revêtait une valeur chiffrable. Ainsi, le cadastre entre les mondes grec et romain n’a-t-il pas le même sens puisque, dans ce dernier, il représente un revenu fiscal.

Lorsqu’un territoire passe sous domination romaine, celui-ci fait l’objet d’un état des lieux qui va permettre d’en déterminer le potentiel économique. Cette étude du territoire est opérée par des *agrimensores*, des arpenteurs civils ou militaires qui vont être chargés de mesurer les terres, de les délimiter et d’en établir un cadastre. On voit ainsi à quel point la cadastration est liée à la conquête des territoires. En mesurant la superficie des propriétés foncières, on peut ainsi calculer l’établissement de l’impôt. En effet, toute terre devenant propriété publique (l’*ager publicus*), quelle que soit la manière dont elle va être occupée, est soumise au versement d’une redevance, le *vectigal*, qui pouvait être versée en nature ou en espèces. Certaines portions de ces terres resteront directement à l’usage de Rome tandis que d’autres pourront être offertes ou vendues et destinées à une exploitation privée.

Pour effectuer ces opérations sur le terrain, les arpenteurs utilisent principalement trois outils : la groma, le chorobate et l’équerre de visée. La connaissance de la groma est en particulier définie par deux représentations de l’instrument sculptées sur des stèles funéraires : l’une de l’*agrimensor* Nicostratus à Pompéi et l’autre découverte à Lurea (Val d’Aoste). En outre, la boutique de Verus, fabricant et marchand d’outils sur la *Via dell’Abbondanza* à Pompéi, a livré une véritable groma. Ces témoignages nous éclairent sur la physionomie et la manipulation de cet objet complexe de visées orthogonales. La groma se matérialise par une perche verticale terminée par un bras de recherche mobile et déporté. Il est surmonté d’un axe où se déploie une croix à quatre branches perpendiculaires

« Poids de fil à plomb en bronze d’époque romaine, découvert dans la *villa* oléicole de Costebelle à Hyères, Var. Ministère de la Culture, Drac, service régional de l’Archéologie.



de dimensions égales et terminées par un fil à plomb suspendu (*perpendicularis*). La mise en station se déroulait en trois étapes : le géomètre plantait ou positionnait le pied de l'instrument, ensuite le bras de recherche amenait l'axe de l'équerre à l'aplomb de la station définie préalablement et enfin on positionnait l'équerre, en fonction de la direction déterminée. Le chorobate est un outil utilisé pour la vérification des niveaux. Coffre en bois creusé en son centre et rempli d'eau, il permettait d'établir la pente à donner aux constructions.

Une fois l'opération d'analyse du territoire achevée, les arpenteurs peuvent procéder à sa division, que l'on appelle la centuriation. Elle permet de créer des lots qui vont être attribués à des citoyens, des militaires ayant achevé leur service (les vétérans), voire restitués à des indigènes, en général quand il s'agit de terres peu rentables. La division des territoires colonisés a connu différentes formes mais à partir du III<sup>e</sup> siècle av. J.-C., celle de la centurie carrée de 200 jugères s'impose, à savoir un carré de 20 actus de côté, soit 710 m.

On le voit bien, si la cadastration est un outil, le cadastre est un registre, comme l'ont écrit M. Brunet et A. Jacquemin.

Très tôt, des textes dits "gromatiques" (de groma, l'un des instruments de mesure de l'arpenteur) ont été rédigés par les arpenteurs. Beaucoup ont été perdus mais nous avons la chance de posséder un corpus daté du V<sup>e</sup> siècle de notre ère et qui compile une partie de ces ouvrages. On y trouve des traités d'arpentage, des listes dans lesquelles sont décrites les situations agraires de cités d'Italie, ou encore des extraits de lois agraires. En revanche, si le corpus a été compilé dans l'Antiquité tardive, il est constitué de textes qui ont tous été rédigés sous les Flaviens : ces derniers avaient confié aux arpenteurs le soin de restaurer et mettre à jour les archives cadastrales après l'incendie du Capitole en 69. Parmi les auteurs dont les noms nous sont parvenus, Frontin, originaire de Narbonnaise et auteur d'un traité sur les aqueducs, est le plus connu. Des miniatures accompagnaient les œuvres gromatiques, et celles-ci, quoique modifiées par la tradition manuscrite à l'époque médiévale, nous permettent de comprendre les *formae*, des plans cadastraux dont seuls des fragments nous sont parvenus. La plus fameuse de ces *formae* est celle d'Orange, l'antique *Arausio*, et qui illustre trois centuriations appliquées sur le territoire de la cité. Celle-ci a été gravée sur des plaques de marbre à l'époque de l'empereur Vespasien (69-79 apr. J.-C.) pour afficher publiquement la gestion des terres publiques dont une partie était abusivement occupée par des particuliers.

Il apparaît ainsi clairement, comme l'écrivait J.-P. Vallat il y a peu, que le cadastre, l'archivage, la levée des impôts, la distinction entre terres privées et publiques a nécessité une organisation locale et centrale lourde et efficace.

Lorsque des terres étaient attribuées pour être exploitées, que ce soit à des vétérans ou des civils, l'exploitant cherchait en général à atteindre deux objectifs. Le



►► Exemple d'utilisation du chorobate par la légion romaine le long du tracé de la *Via Aurelia*.

►► Exemple d'utilisation d'une groma par la légion romaine le long du tracé de la *Via Aurelia*.

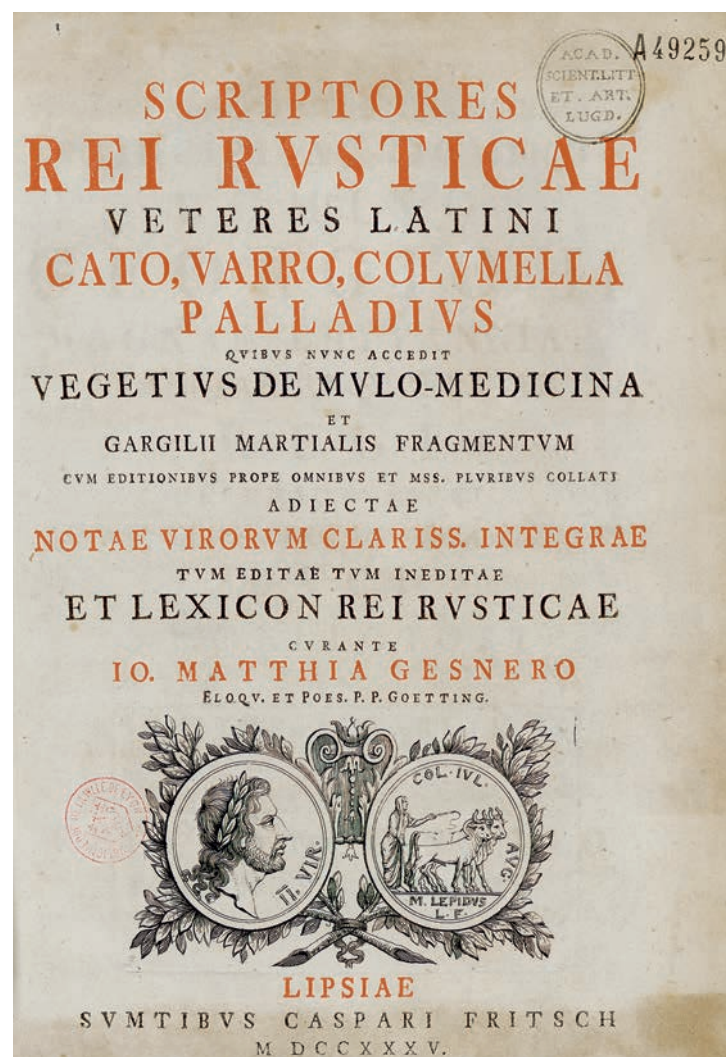
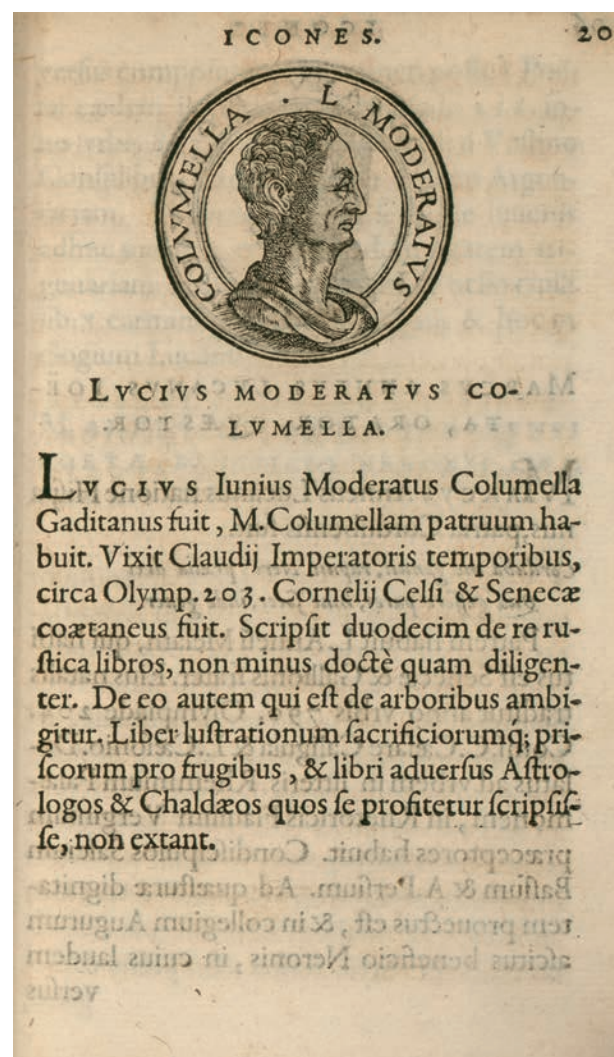
premier et le plus vital était logiquement celui de la subsistance, tandis que la production de surplus destiné à la vente constituait une source d'enrichissement, aussi modeste soit-elle.

Les familles d'origine italienne qui venaient s'installer dans des territoires parfois très éloignés, de l'Espagne au Proche-Orient et de la Germanie jusqu'aux rives méridionales de la Méditerranée, emportaient avec elles un savoir-faire traditionnel appliqué depuis des générations. Tout au long de l'Antiquité, ces savoir-faire ont progressé grâce à l'invention de nouvelles technologies rendant les machines plus efficaces et ainsi plus rentables.

Nous devons à certains auteurs, dits agronomes, de nous avoir transmis des traités sur la gestion des propriétés agricoles. Il faut néanmoins être conscient du fait qu'ils s'adressent plus à de riches propriétaires qu'à de petits fermiers ou

▼  
Portrait de l'agronome Columelle dans Jean de Tournefort, *Insignium aliquot virorum icones*, Lyon, 1559.

▼  
Couverture de l'ouvrage *Caton, Varron, Columelle, Palladius, Scriptores rei rusticae veteres latini*, Leipzig, 1735. Bibliothèque municipale de Lyon, A 492594.



régisseurs de domaines. Bien que de nombreux manuscrits soient perdus, les plus connus de ces agronomes dont nous possédons les écrits sont Caton l'Ancien (234-149 av. J.-C.), Varron (116-27 av. J.-C.), Columelle (milieu du 1<sup>er</sup> siècle de notre ère) et Palladius (V<sup>e</sup> siècle apr. J.-C.).

Comme dans beaucoup d'autres domaines, les agronomes latins ont emprunté à leurs prédécesseurs ce qui leur semblait utile. Ils ont ainsi puisé chez les Grecs mais également chez les Carthaginois, dont le fameux traité d'agriculture de Magon qui avait été traduit du punique au latin sur demande du sénat de Rome. Nous savons que Caton a été très influencé par l'*Encyclopédie agricole* que Magon avait rédigée.

De manière générale, les agronomes traitent de différents thèmes que l'on retrouve de manière plus ou moins détaillée chez chacun. Il s'agit de l'organisation de la main-d'œuvre, que l'on parle d'esclaves, d'affranchis ou d'hommes de condition libre et qui vise à l'efficacité optimale ; des différents modes de gestion d'un domaine, si le propriétaire gère directement ses terres ou s'il les a données en fermage à un colon ; de l'exécution des différents travaux et enfin des avantages et inconvénients de différents types de cultures.

Les domaines considérés par les agronomes répondent tous au modèle de la *villa*, souvent esclavagiste. Pour cette raison, le lecteur y trouvait aussi des conseils sur la façon d'aménager la *pars urbana* (la demeure du maître) et sur la meilleure façon de vendre les productions du domaine. Il est en effet aisé de comprendre que la *villa* des agronomes visait moins à l'autosubsistance qu'à la commercialisation des récoltes, de ce fait choisies pour leur valeur ajoutée. Ce qui distingue les ouvrages des agronomes est la présence ou non de la question de l'élevage, que les Romains séparaient de l'agriculture.



▲  
Gravure du XVIII<sup>e</sup> siècle illustrant l'agronome romain Varron.

#### POUR EN SAVOIR PLUS

- G. Chouquer, Fr. Favory, *L'Arpentage romain : histoire des textes, droit, techniques*, Paris, Errance, 2001.  
G. Chouquer, *La Terre dans le monde romain : anthropologie, droit, géographie*, Paris, Errance, 2010.

## LES BORNES MILLIAIRES ROMAINES DU DÉPARTEMENT DU VAR

Yvon Lemoine

Jalonnant les bordures des routes de l'Empire romain, les bornes milliaires étaient des indicateurs de distances routières en milles romains (1 mille = 1 478 mètres) mais également des supports de faits politiques majeurs.

À partir du règne d'Auguste, la voie Aurélienne (*Via Aurelia*), reliant Rome à *Arelate* (Arles), desservait les principales agglomérations implantées dans l'actuel département du Var d'est (Agay à proximité de *Forum Iulii*, Fréjus) en ouest (*mutatio* de *Tegulata*, Pourrières/Puylobrier) en direction d'*Aquae Sextiae* (Aix-en-Provence). Une seconde voie reliant *Forum Iulii* à *Reis Apollinaris* (Riez) bifurquait de la voie Aurélienne à hauteur du Muy pour se rendre en direction de la *mutatio d'Anteae*

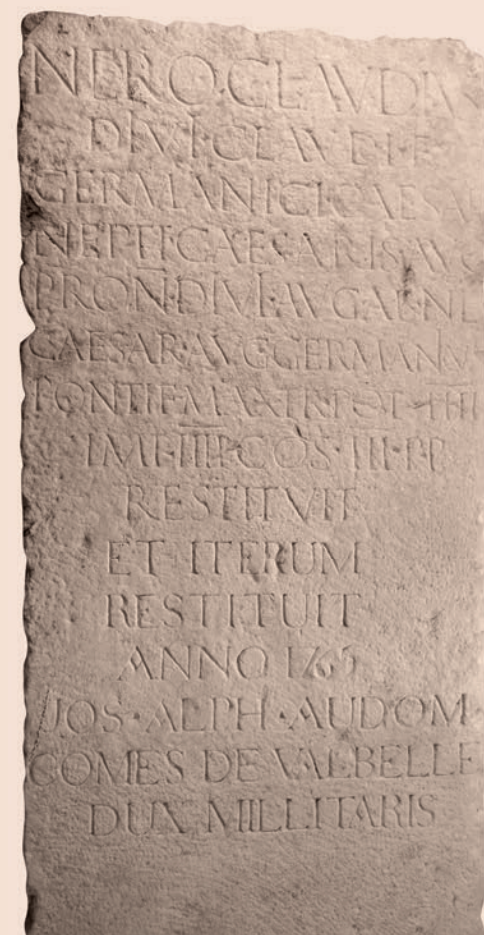
(Draguignan). Les tracés de ces voies sont connus par tronçons malgré de nombreuses incertitudes de parcours. Leurs origines ne sont pas clairement définies, mais elles devaient selon toute vraisemblance emprunter des tronçons de pistes protohistoriques.

Les inscriptions gravées sur milliaires livrent des indices fondamentaux pour l'origine et l'entretien de ces deux routes. Ainsi, leurs textes nous apprennent que durant le Haut-Empire, la voie Aurélienne est bornée par des milliaires de forme tronconique ou cylindrique durant le règne d'Auguste, en 13-12 av. J.-C. Les empereurs Tibère et Claude la restaurent en 31-32 et 43-44 apr. J.-C. Néron procéda à sa réparation et au rebornage du tracé en 58 apr. J.-C. avec des milliaires

de forme tabulaire. Hadrien la fit entretenir en 145 apr. J.-C.

Au III<sup>e</sup> siècle, une importante campagne de restauration se concentra du règne d'Aurélien (275 apr. J.-C.) à celui de Probus (278-280 apr. J.-C.). Enfin, plusieurs attestations de réparations routières sont connues sous Constantin (307 et 310 apr. J.-C.), Constantin II (317 et 337 apr. J.-C.) et Valentinien I, Valens et Gratien entre 367 et 375 apr. J.-C.

À travers le département du Var, une soixantaine de bornes milliaires, de réfections, de restauration ou anépigraphes sont attestées à ce jour à travers ces deux routes qui offraient aux Antiques un remarquable réseau routier facilitant les déplacements humains et marchands.



- Borne milliaire avec indication de distances
- ▼ Borne milliaire sans indication de distances
- Borne milliaire mentionnant des réfections de voie
- ◆ Borne milliaire sans inscription ou illisible
- ◆ Borne anépigraphie

## LA VILLA ROMAINE EN NARBONNAISE

Xavier Lafon

## LA VILLA ROMAINE EN ITALIE : GENÈSE ET ÉVOLUTION À L'ÉPOQUE RÉPUBLICAINE

Pour comprendre la genèse et le développement de la *villa* romaine en Narbonnaise, il est nécessaire de rappeler, au moins brièvement, un certain nombre de données concernant la *villa* romaine en Italie. Celle-ci correspond autant à une forme d'habitat rural qu'à un système d'exploitation agricole. Le mot a progressivement pris un sens assez large au fur et à mesure que la société romaine évoluait pour que, dès la fin du I<sup>er</sup> siècle av. J.-C., les Romains eux-mêmes s'interrogent sur le sens à lui donner (Varron, *Économie rurale*, III, Introduction). Depuis que le mot existe, au plus tard au début de la République, soit le début du V<sup>e</sup> siècle, les *villae* sont assimilables à de simples fermes. Elles véhiculent une idéologie très marquée, en lien avec le principe du paysan soldat comme Cincinnatus délaissant sa charrue pour venir au secours de sa cité...

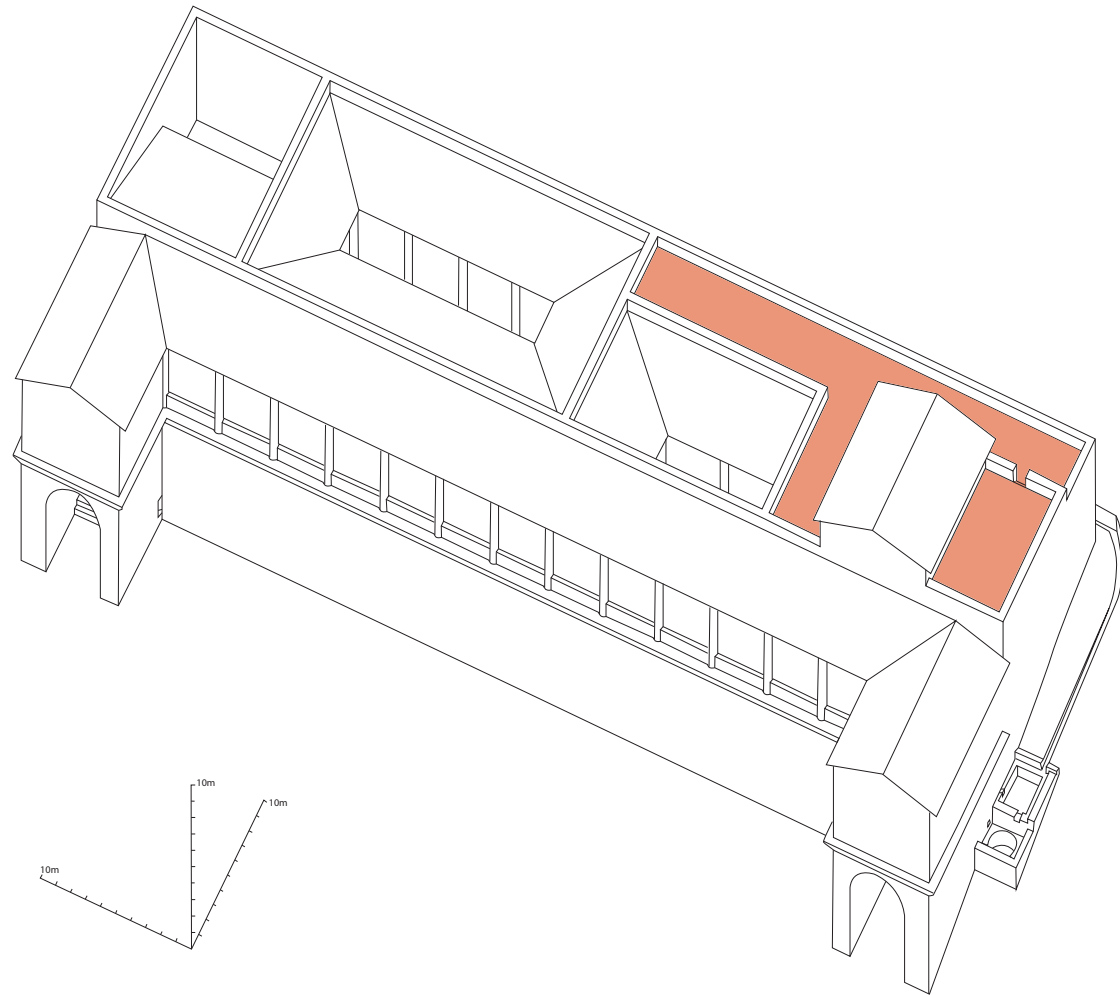
Cette image est quelque peu brouillée quand, dans le courant du II<sup>e</sup> siècle, apparaît une nouvelle conception architecturale fondée d'une part sur la monumentalisation, en lien avec le désir des élites de vivre, au moins une partie de l'année, loin de la "ville", c'est-à-dire avant tout Rome. D'autre part les conquêtes romaines ont rendu disponible une main-d'œuvre servile abondante permettant une agriculture spéculative, fondée sur la vente de surplus à haute valeur ajoutée comme l'huile et surtout les vins de qualité. La monumentalisation est rendue possible par une large diffusion du mortier de chaux qui permet des formes architecturales complexes, comprenant entre autres l'usage de la voûte, mais rendant nécessaire le recours à un architecte et à une main-d'œuvre spécialisée. Cette transformation de la *villa* en un monument capable d'accueillir des propriétaires fortunés a également été rendue possible grâce à l'accaparement par ces derniers de vastes domaines, des terres rendues disponibles par la conquête et surtout la réduction drastique en Italie du nombre de petits propriétaires ruinés par les guerres et la concurrence des esclaves. Il en résulte pour les propriétaires de

« Borne milliaire de Néron découverte à Brignoles en 1745. Calcaire, installée en bordure de la *Via Aurelia* en 58 apr. J.-C., ville de Marseille, musée d'Archéologie méditerranéenne, inv. n° MAM 8313.

« Carte de répartition des bornes milliaires dans le département du Var.

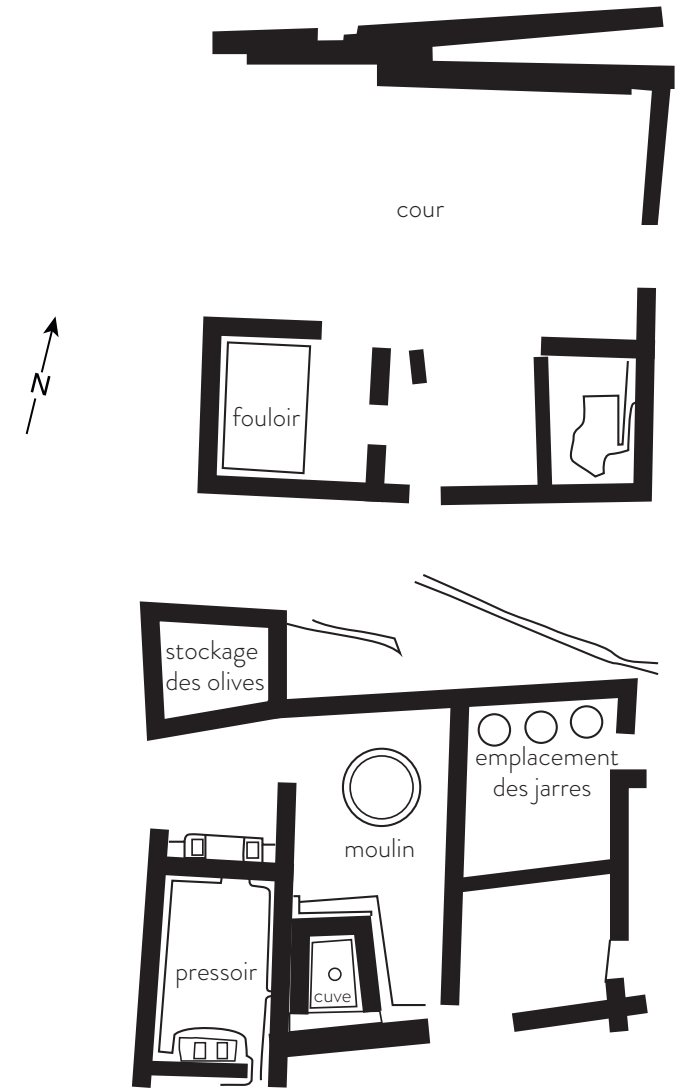
ces grandes *villae* des revenus considérables : outre le butin né de la guerre dont ils profitent largement, l'agriculture spéculative leur permet des bénéfices importants bien mis en évidence par les agronomes latins depuis Caton. Mais la période est aussi marquée par la compétition entre ces élites, compétition qui a mené aux guerres civiles de la fin de la République. Outre les aspects politiques bien connus par ailleurs, cette lutte revêt divers aspects : une des plus importantes concerne la possession de *villae* luxueuses : la *villa* ou mieux les *villae*, deviennent pour les plus importantes le centre d'un "royaume" (le mot est présent dans les écrits de Cicéron) où le "maître" (le *dominus*) peut montrer son pouvoir vis-à-vis de ses clients (ses futurs électeurs) et faire étalage de sa puissance et de sa richesse vis-à-vis de ses rivaux en montrant la qualité architecturale de la *villa* dans laquelle il peut résider "noblement", grâce également à la qualité de son décor, aux collections d'œuvres d'art et de manuscrits qu'il a pu rassembler dans son enceinte. Pour cela le propriétaire doit pouvoir recevoir noblement ses invités, en particulier dans des bains déjà complexes.

Restitution axonométrique de la *villa* Prato à Sperlonga, Italie : un exemple de *villa* monumentale du II<sup>e</sup> siècle av. J.-C.



Bien évidemment ce dernier aspect concerne avant tout les zones les plus proches de Rome (le *suburbium*) ou les zones de villégiature qui se caractérisent par leur cadre pittoresque (*l'amoenitas*). Dans les deux cas on assiste à une concentration de *villae*, notamment sur les côtes rocheuses de la mer Tyrrhénienne, entre Rome et Naples, permettant cette vie de relations mondaines.

Si la *villa* monumentale ainsi définie prend place assez massivement en Italie centrale (Latium et Campanie) principalement, les formes antérieures ne disparaissent pas pour autant. De petits exploitants (qu'ils soient ou non propriétaires) continuent d'habiter des "fermes" à l'architecture beaucoup plus rudimentaire, prioritairement mais pas exclusivement dans des secteurs moins recherchés, et il faut retenir le principe d'une gamme étendue de constructions rurales, dotées également d'un domaine agricole, pour lesquelles il est quasiment nécessaire d'utiliser encore le mot *villa*. La difficulté vient du fait que les auteurs latins qui nous sont parvenus, si l'on excepte quelques poètes, appartiennent tous au milieu aristocratique dont il vient d'être question. Il est donc logique qu'ils aient réduit le sens du mot à ce qu'ils possédaient eux-mêmes, bâtiments et domaines. De fait, la définition donnée par Varron, même si elle n'est dénuée de quelques ambiguïtés en lien en particulier avec la tradition ancienne, tend à ne prendre en compte que deux aspects dont la réunion constitue la *villa perfecta* : en premier lieu la *villa* doit être un moyen de tirer des revenus grâce à son équipement agricole et donc permettre, dans une société d'ordres, le classement des citoyens selon leur fortune foncière ; en second lieu la *villa* doit permettre à son propriétaire et à sa famille de mener une vie digne à la campagne, loin des tracasseries (*negotium*) de la ville, en pratiquant le loisir (*otium*). Dans cette logique la *villa* comprend deux parties, une partie productive (*pars rustica*) et une partie résidentielle (*pars urbana*).



Plan simplifié de la ferme A de l'Ormeau à Taradeau : un confort minimaliste mais une production oléicole importante.

## LA VILLA EN NARBONNAISE : POSITION DU PROBLÈME

La conquête de ce qui deviendra la Narbonnaise intervient à peu près au moment (123-118 av. J.-C.) où se joue l'apparition du nouveau modèle de *villa* décrit dans le précédent paragraphe : on pourrait se dire qu'il s'agissait d'opérer un simple transfert de principes déjà bien établis dans un environnement géographique qui reste largement caractérisé par le climat méditerranéen. Toutefois il convient de revenir sur un certain nombre de points concernant les modalités et la chronologie du phénomène.

Rappelons que nous ne disposons pour cette province d'aucun texte concernant les *villae* si l'on excepte quelques notations sur les productions agricoles locales (par exemple à propos de l'extension du vignoble) et, peut-être, quelques noms de propriétaires repérés grâce à des timbres sur amphores ou sur sigillée. Or la grande question, qui demeure encore mal résolue, est celle de l'origine des propriétaires des nombreuses *villae* révélées par l'archéologie, fouilles mais aussi prospections sans oublier la photographie aérienne. On pense inévitablement aux colons qui ont reçu individuellement ou collectivement, dans ce cas par le biais de fondations coloniales, des terres. Ceux-ci étaient majoritairement au moins au cours du II<sup>e</sup> siècle et encore du I<sup>er</sup> siècle av. J.-C. des Italiens puisqu'un des buts de la conquête était précisément d'établir sur ces nouvelles terres ceux qui avaient perdu leur bien familial ; cela pour tenter de résoudre la crise agraire qui menaçait l'équilibre de la Péninsule. Cela ne veut pas dire que les colons formaient un groupe socialement homogène, avec notamment des capacités économiques équivalentes : il n'en reste pas moins qu'il n'existait pas jusqu'à l'époque d'Auguste au plus tôt un milieu aristocratique susceptible de pratiquer la *villegiatura* caractéristique de l'Italie centrale à la même époque et donc le besoin d'une *pars urbana* conséquente n'était pas encore d'actualité. Ceci explique que la *villa* monumentale ne fasse pas son apparition en Gaule au moment où elle est déjà largement développée en Italie : en d'autres termes, seules les formes les plus modestes de l'habitat rural italien font leur apparition dans la période de plus d'un siècle qui suit la conquête militaire de la province malgré l'arrivée massive semble-t-il des premiers colons.

En effet, le rythme comme l'ampleur de la colonisation demeurent difficiles à préciser. *A priori*, on ne peut donc éliminer totalement le rôle joué dans l'occupation rurale par les populations celtes qui occupaient antérieurement les lieux et qui disposaient déjà de capacités de production certaines comme le prouvent les pressoirs présents en nombre non négligeable sur le site de l'oppidum d'Entremont. Inversement on a depuis un certain nombre d'années remarqué que ces sites de hauteur pouvaient difficilement abriter de façon permanente les

aristocraties locales bien attestées ne serait-ce que par la sculpture. Il faut donc penser pour ces derniers à des résidences "hors oppidum", peut-être sur le modèle des "fermes indigènes" désormais bien documentées pour les régions septentrionales de la Gaule. On en retient, contrairement à une idée pendant longtemps répandue, que les *villae* conçues selon un modèle importé d'Italie n'ont certainement pas été les premiers établissements ruraux établis dans la région hors des enceintes fortifiées. Mais, faute de découvertes probantes jusqu'à présent, il est impossible de mesurer le phénomène tant quantitativement que qualitativement.

L'impérialisme romain ne se manifeste pas uniquement par la conquête de nouveaux territoires mais encore plus certainement par leur transformation et leur adaptation aux besoins de Rome, en particulier pour ce qui concerne la propriété foncière et la collecte des impôts : il convient donc d'aborder ici la question de la centuriation. Celle-ci consiste fondamentalement à faire disparaître l'organisation de la propriété foncière antérieure, en particulier les limites entre propriétaires, au profit d'une remise à plat complète. Celle-ci se traduit par un découpage purement géométrique du terroir en centuries (unité qui couvre environ 50 ha), elles-mêmes subdivisées à leur tour. Ces terres sont alors attribuées par la "puissance romaine" mais vraisemblablement également par le biais des autorités locales à des propriétaires, parfois choisis parmi les anciens occupants mais pour une part non négligeable aux colons, autorisant l'établissement d'un nouveau cadastre. Cela permet ultérieurement l'identification des propriétaires ou des ayant-droits et donc la levée des impôts, taxes, etc. Des aménagements divers (routes mais aussi fossés de drainage) sont aménagés principalement en limite de parcelles et ce sont leurs traces qui permettent aujourd'hui de reconstituer les anciennes centuries. Si le thème de la centuriation a été un thème à la mode à la fin du XX<sup>e</sup> siècle, il reste de nombreuses questions non ou mal résolues à leur sujet en rapport avec le développement des *villae*. Une de ces interrogations concerne la datation de ces centuriations, surtout quand plusieurs d'entre elles ont été mises en évidence sur le territoire d'une même cité. Se pose surtout la question de leur rôle dans l'implantation des *villae* à l'intérieur de chaque centurie. Dans le cas le mieux connu, celui d'Orange ("cadastre B"), daté de l'époque augustéenne et "confirmé" pendant le règne de Vespasien (69-79 apr. J.-C.), il n'a pas été possible de trouver une règle à ce propos. Il n'est donc pas possible de donner la surface attribuée à chaque colon et donc à chaque domaine.

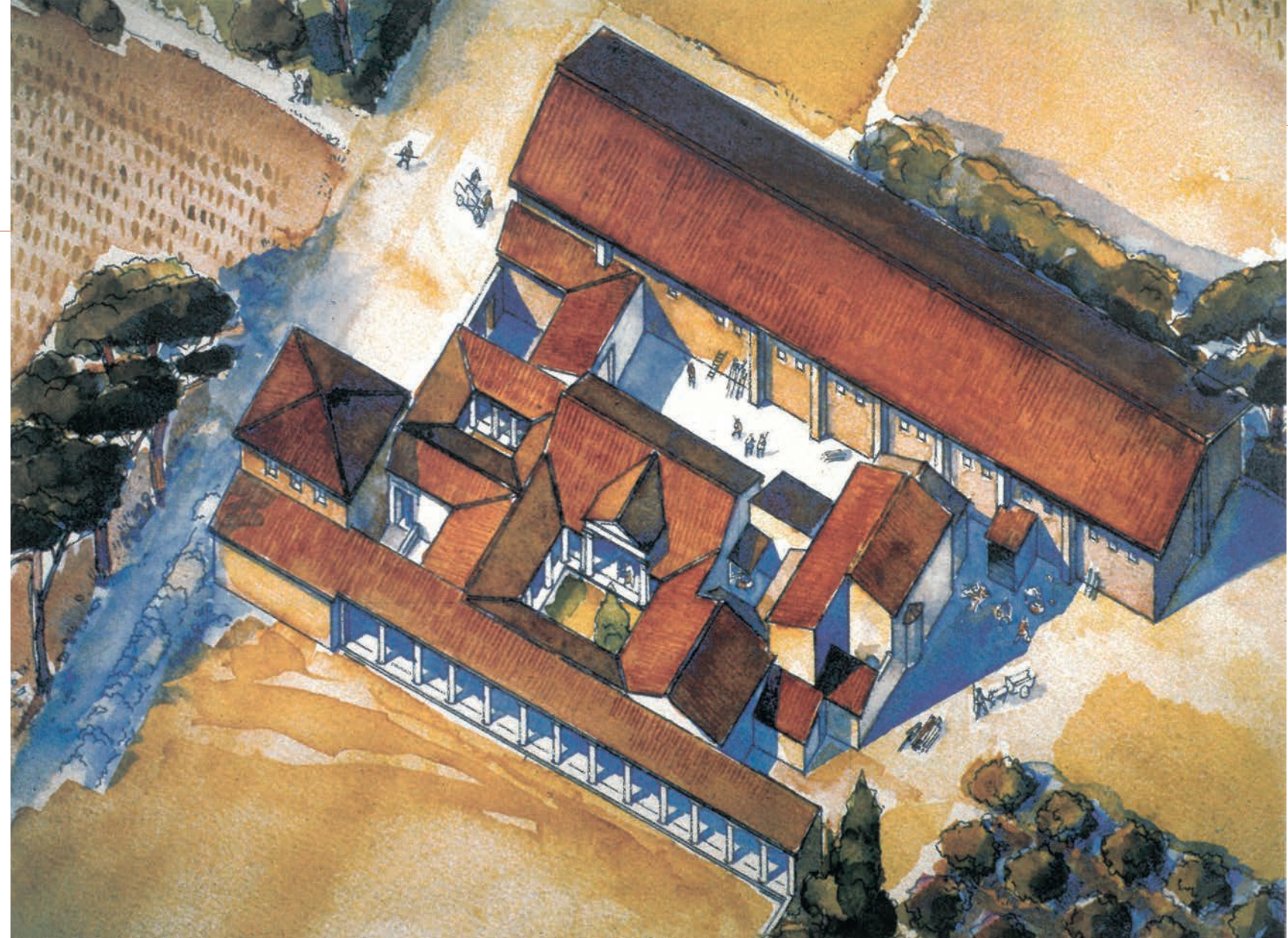
La mise en place d'un réseau de cités formées pour chacune d'un chef-lieu et d'un territoire dont la surface peut dépasser celle d'un département actuel comme pour Nîmes et la tribu des Arécomiques est un autre aspect de la main mise romaine sur la future province de Narbonnaise. Cette situation est

d'autant plus importante qu'elle s'accompagne de nouvelles normes pour la localisation des élites : toutes les lois municipales connues (en Italie comme en Espagne) impliquent qu'elles doivent posséder une résidence urbaine pour pouvoir y exercer des responsabilités politiques régulières, ce qui par conséquent a dû entraîner au moins dans un premier temps un déplacement de leurs résidences rurales vers les centres urbains. En revanche l'enrichissement rapide et continu de ces élites sociales leur permet de multiplier rapidement leurs propriétés et donc d'investir également dans des *villae* dont certaines au moins doivent être en état de les "loger dignement". Il est donc parfaitement attendu de voir ce phénomène concerner au premier chef les environs des plus grandes cités comme Narbonne.

#### LA DIVERSITÉ DES VILLAE EN GAULE NARBONNAISE

Les archéologues ont proposé depuis plusieurs années à propos de la Narbonnaise des typologies permettant de distinguer différents types d'établissements ruraux et en définitive de les classer d'après la surface occupée, le type de matériel et de décor qu'ils révélaient. Ces classements prennent en compte les sites fouillés mais également ceux reconnus uniquement par des prospections. On obtient ainsi une échelle de sites quasi continue depuis des installations extrêmement sommaires, auxquelles certains refusent le nom de *villa* comme on va le voir, jusqu'à de véritables palais campagnards, soit une hiérarchie finalement pas très différente de celle relevée pour l'Italie centrale. Cette approche toutefois ne peut être véritablement satisfaisante sans la prise en compte de la dimension chronologique et, à un degré moindre, du statut des différentes cités comme l'a montré le positionnement des élites politiques vu précédemment. À cela s'ajoute l'évolution propre des *villae* elles-mêmes, de leurs fonctions et de leurs formes architecturales car le monde romain est loin d'être immuable, y compris pendant la période du Haut-Empire (I<sup>er</sup>-III<sup>e</sup> siècle apr. J.-C.), contrairement à ce que l'on pense le plus souvent encore.

Les recherches et en particulier les fouilles d'une *villa* montrent le plus souvent une période d'occupation très longue, dès le I<sup>er</sup> siècle av. J.-C., mais les structures dégagées pour les phases les plus anciennes sont difficiles à interpréter : le plus souvent conservées sous forme de lambeaux, réalisées en matériaux périssables (bois et terre crue), leur plan même nous échappe quasi totalement. Sauf exception sur lesquelles je reviendrai, cette situation dure jusqu'au milieu du I<sup>er</sup> siècle apr. J.-C. Ce n'est qu'ensuite que le mortier de chaux, pour prendre en compte cet élément caractéristique de l'architecture romaine, commence à être utilisé de façon importante, permettant une conservation des vestiges très supérieure

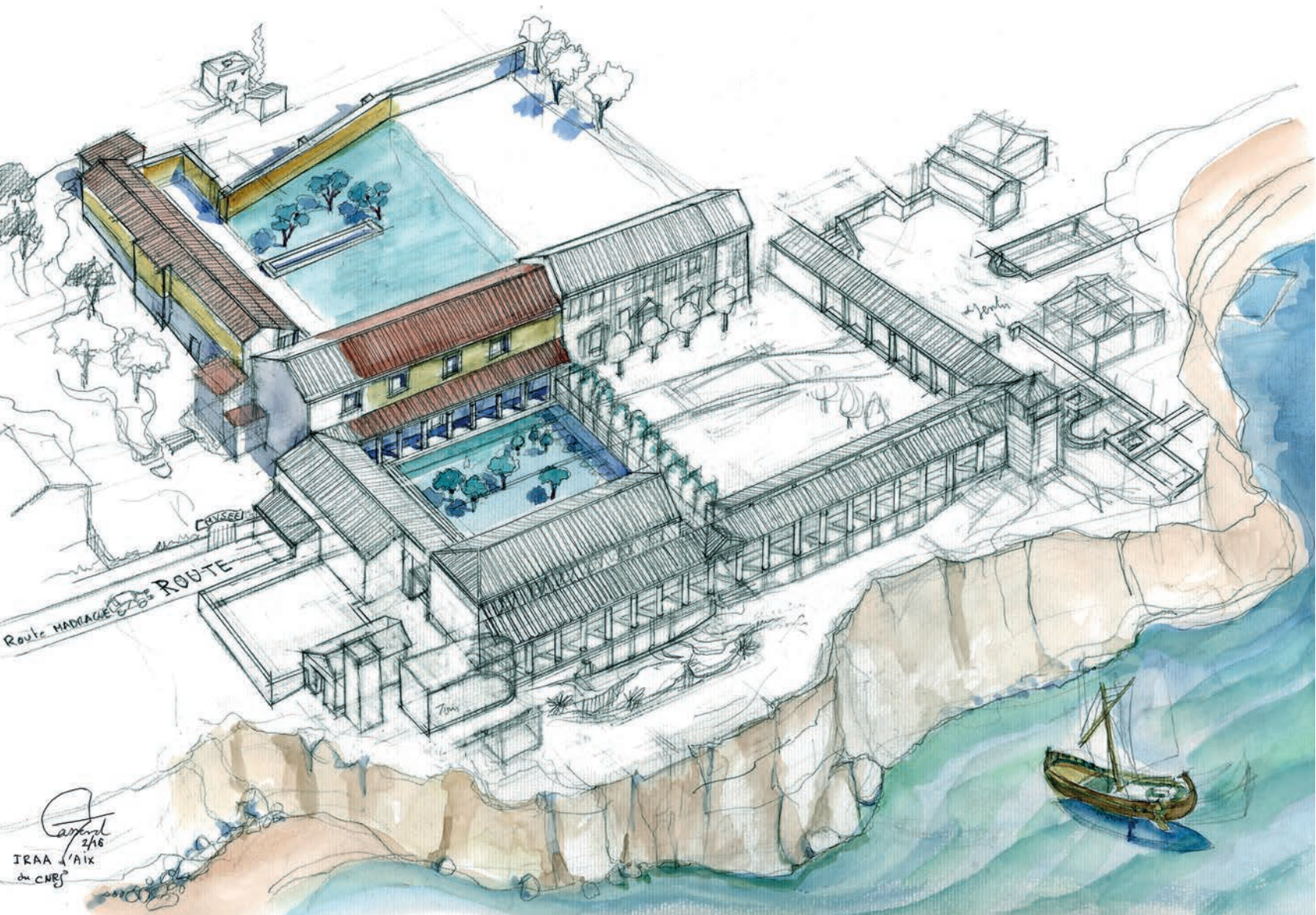


et donc un repérage plus aisé et une compréhension plus grande, même si les techniques de construction en matériaux périssables ne sont pas abandonnées pour autant. Ces changements intervenus dans les techniques de construction cachent peut-être des bouleversements dans l'organisation de la société locale et donc de la propriété foncière : la difficulté à repérer les structures les plus anciennes quand elles ne sont pas "protégées" par des structures "en dur" rend possible la non reconnaissance de la plupart des premiers sites ; en revanche, on ne peut exclure, en sens contraire, la possibilité d'un regroupement important des domaines ruraux avec abandon d'un certain nombre de sites au profit des seuls désormais construits avec utilisation du mortier de chaux. Les cartes de répartition des *villae* et de leur évolution dans le temps doivent donc être interprétées avec prudence si l'on se fie pour leur élaboration aux seules découvertes de matériaux en dur.

▲  
Restitution axonométrique  
de la *villa* de Pardigon 3 à  
Cavalaire, Var : une *villa* viticole  
dotée d'une *pars urbana*  
standard.

Les plans connus de *villae* en Narbonnaise commencent à se multiplier dans le courant du 1<sup>er</sup> siècle apr. J.-C. mais les exemples que l'on peut considérer comme intégralement définis demeurent rares, même si l'on enregistre chaque année des progrès dans les connaissances sur ces *villae*. Il est indéniable que les schémas repérés s'inspirent désormais très largement des modèles élaborés en Italie et pas seulement dans les campagnes de l'Italie centro-méridionale (Étrurie, Latium, Campanie) à la fin du siècle précédent : l'espace autour duquel la *villa* s'organise est quasiment dans tous les cas une cour péristyle, bordée sur les côtés par une ou des ailes consacrées à la production et une ou des ailes destinées à l'habitation, avec un niveau de confort encore jamais atteint (cuisine, bains) dans les plus grandes *villae*, confort tout à fait comparable dans leur cas à celui que l'on peut observer désormais dans les grandes maisons urbaines. En revanche, contrairement à ce que l'on peut observer dans les Trois Gaules, on

▼ Évocation de la *villa* des Baumelles à Saint-Cyr, Var : une *villa* maritime en Narbonnaise à la fin du 1<sup>er</sup> siècle apr. J.-C. Aquarelle J.-M. Gassend.



ne connaît pas de *villae* organisées avec différents bâtiments agricoles alignés de part et d'autre d'un axe passant généralement par le centre de la *pars urbana*. On connaît des bâtiments annexes en lien avec des *villae* de Narbonnaise mais ils ne constituent jamais un ensemble cohérent sur le plan de la disposition générale. Ceci est peut-être à mettre en rapport avec des domaines de plus petite superficie que ceux de la Gaule septentrionale mais également en lien avec les productions dominantes que sont le vin et l'huile. La Narbonnaise qui était jusqu'à la fin du 1<sup>er</sup> siècle av. J.-C. une région d'importation de vins italiens puis espagnols devient au siècle suivant une province exportatrice, y compris de vins de qualité comme le montrent la littérature antique et les amphores découvertes en grand nombre en Italie.

La réduction vraisemblable du nombre d'établissements ruraux et la hiérarchie désormais clairement en place parmi eux tendent à montrer que la société locale s'est modifiée sans que l'on puisse préciser là encore l'apport de nouveaux venus, plus riches et porteurs d'idées nouvelles, par rapport à la progression sociale et économique qui concerne certainement une part des anciens habitants ou, plus exactement, de leurs descendants. L'intégration reconnue dès l'Antiquité de la Narbonnaise au monde romain et ses similitudes avec l'Italie sont à la fois la cause et la conséquence de la mise en place d'une société inégalitaire mais foncièrement romanisée sur le plan culturel. Il n'est donc pas étonnant de voir se développer dans les *villae* des plus riches propriétaires un décor à la romaine, enduits peints selon les troisième et quatrième styles dits pompéiens, mosaïques bichromes puis polychromes, sculptures largement disposées pour ces dernières dans les péristyles et autour des bassins d'agrément etc. Le tout s'inscrit dans une architecture où la partie "réception" prend une place certaine, de même que le choix d'un site offrant un environnement remarquable soit par la topographie comme à Saint-Cyr (Var), soit par la proximité d'une grande cité. Mais une fois de plus il convient de ne pas oublier que la plupart des *villae* n'atteignent pas ce niveau de raffinement dans leur *pars urbana* et statistiquement la très grande majorité se contentent à ce sujet d'installations plus modestes, en lien direct avec les possibilités économiques plus limitées de leur propriétaire.

Si l'inspiration pour tous ces changements, quel que soit leur niveau de réalisation, vient clairement d'Italie, les vecteurs qui permettent son introduction en Narbonnaise sont plus difficiles à établir. L'immigration italienne joue certainement un rôle majeur pour fixer de nouveaux propriétaires porteurs d'idées venues d'outre-Alpes, mais les locaux, en particulier les élites sociales, ont souvent fait le voyage en sens inverse et ainsi acquis des connaissances précises sur la conception et la construction des *villae* qu'ils ont pu voir en Italie. On ne peut toutefois négliger l'influence qu'ont pu exercer certaines *villae* monumentales présentes

sur le territoire de la Narbonnaise dès l'époque augustéenne. Certaines sont reconnaissables par leur technique de construction des murs : l'usage pour le parement des murs de l'appareil réticulé, caractéristique de l'Italie centrale de la deuxième moitié du I<sup>er</sup> siècle av. J.-C. au milieu du siècle suivant, est en Gaule réservé à quelques monuments publics prestigieux comme l'aqueduc de Lyon. Les exceptions à propos de l'habitat sont en conséquence très rares et concernent, comme dans d'autres provinces romaines, de très grandes *villae* comme celle de Caumont-sur-Durance (Vaucluse). L'usage du réticulé implique en effet qu'outre l'architecte, une part significative de la main-d'œuvre vient d'Italie. Une de ces *villae*, proche de Narbonne, dispose d'un équipement lui aussi exceptionnel, un vivier parmi les plus grands connus du littoral tyrrhénien et en conséquence du monde romain. Le commanditaire demeure inconnu mais il ne fait aucun doute qu'il appartenait aux plus hautes classes de la société romaine, les seules depuis l'époque de Cicéron à pratiquer cette activité dans des installations particulièrement sophistiquées sur le littoral du Latium ou de la baie de Naples. Dans les cas mentionnés, même si le plan complet de ces *villae* demeure inconnu, on a affaire à des constructions tout à fait semblables à celles connues en Italie centrale édifiées dès l'époque augustéenne et il est très vraisemblable que leurs propriétaires étaient des Romains. Il est impossible de mesurer l'influence qu'elles ont pu exercer sur le milieu local, tant pour des propriétaires potentiels que, surtout, du côté des maîtres d'œuvre. Mais, de façon assez étonnante, la plupart de ces *villae* perdent très vite leurs aspects les plus "aristocrates romains", signe peut-être d'une greffe qui n'a pu survivre dans la province.

Les différents types de *villae* construites à partir du milieu du I<sup>er</sup> siècle apr. J.-C. perdurent sans grand changement en Narbonnaise au moins jusqu'à la fin du II<sup>e</sup> siècle même si l'on relève quelques cas d'abandon antérieurs. On observe également sur plusieurs sites des modifications importantes qui conduisent à réduire la qualité des espaces résidentiels au profit, si l'on peut dire, d'un agrandissement ou d'un renforcement de la *pars rustica*. Cette paupérisation au moins relative de l'habitat, outre qu'elle n'est pas généralisée, peut avoir plusieurs causes mais elle traduit certainement un moindre intérêt du propriétaire pour résider dans le domaine concerné : il peut tout aussi bien concentrer ses efforts d'entretien, voire d'embellissement, sur une seule de ses *villae* dont il fait sa résidence habituelle, surtout si l'on tient compte d'un regroupement de domaines dans les mains d'une même famille ; il peut s'agir également du choix préférentiel pour une résidence urbaine.

Même si l'on récuse aujourd'hui l'idée d'une "crise" généralisée au III<sup>e</sup> siècle, il semble bien que le nombre de sites de *villae* occupées a tendance à fléchir sérieusement au cours de la période, de même que les productions d'huile et de vin se réduisent en raison de la disparition constatée d'équipements caractéristiques comme les

pressoirs, traduisant peut-être une réorientation des productions agricoles vers les céréales suivant un schéma observé en Italie pour le siècle précédent.

En revanche, un nombre limité mais néanmoins significatif de *villae* est reconstruit de fond en comble au IV<sup>e</sup> siècle. Pour certaines, désormais bien connues car ouvertes au public, cela se traduit de façon spectaculaire par la mise en place de décors somptueux de mosaïques polychromes recouvrant éventuellement des pavements plus anciens comme à Loupian (Hérault), même si ce phénomène demeure plus réduit que dans la proche province d'Aquitaine. Il n'en reste pas moins vrai que l'on peut désormais parler de façon assurée de *latifundium* pour décrire les domaines en lien avec ces grandes *villae*.

Pour d'autres *villae* plus modestes qui se développent pendant la même période de l'Antiquité tardive, il s'agit vraisemblablement de la prise en compte de nouvelles activités comme la fabrication de meules dans la région de Saint-Quentin-la-Poterie (Gard). Malgré tout il reste difficile de mesurer l'importance de ce renouveau et plus généralement de dresser la carte de toutes les *villae* en activité à l'échelle de la Narbonnaise. Seules des études conduites à l'échelle de territoires plus réduits sont susceptibles de nous renseigner sur l'ampleur du phénomène et son évolution pendant l'Antiquité tardive. Comme le montrent encore les vies de saints, la *villa* ne disparaît pas du paysage de l'ancienne province de Narbonnaise avec la fin de l'Empire romain : elle continue sous des formes en partie nouvelles, donnant naissance pour les plus importantes aux paroisses qui structurent désormais le territoire.

#### POUR EN SAVOIR PLUS

X. Lafon, *Villa maritima, Recherches sur les villas littorales de l'Italie romaine*, Rome, École française de Rome, BEFAR 307, 2001.

S. Mauné, *Les Campagnes de la cité de Béziers dans l'Antiquité*, Archéologie et histoire romaine 1, Montagnac, Éditions Mergoïl, 1998.  
La série des *Cartes archéologiques de la Gaule*, Paris, Académie des inscriptions et belles-lettres.



## REPRÉSENTATION DE VILLAE EN PEINTURE ET EN MOSAÏQUE

Véronique Blanc-Bijon

La littérature latine a conservé de nombreuses descriptions de *villae* de plaisance ou de rapport au travers des textes des agronomes latins et aussi de lettres comme celles de Pline le Jeune, en particulier la description détaillée qu'il laisse de sa *villa* des Laurentes, ou, plusieurs siècles plus tard, de la correspondance de Sidoine Apollinaire. Selon l'encyclopédiste Pline l'Ancien, le peintre Studius (ou Ludius) fut le premier à "réaliser sur les murs de très charmantes peintures représentant des domaines de campagne, des ports, des ouvrages topiaires, des bois sacrés, des forêts, des collines, des bassins à poissons, des canaux, des rivières, des rivages comme chacun souhaite, en y plaçant des portraits variés de personnages qui se promènent, naviguent, se rendent par voie terrestre dans leurs maisons de campagne, à dos d'âne ou en voiture, ou bien qui pêchent, attrapent des oiseaux, chassent ou même vendangent. Par les exemplaires de ces œuvres, sont célèbres des maisons de campagne aux abords marécageux, avec des hommes portant des femmes sur leurs épaules comme rémunération et qui, en vacillant, effraient leur fardeau... Le même artiste introduisit l'usage de peindre des villes côtières sur des parois exposées en plein air, ce qui donne à ces murs un aspect très agréable et à fort peu de frais." (Pline, *Histoire naturelle*, XXXV, 116-117)

Cependant, un siècle auparavant, Vitruve signalait déjà que, dans les galeries, les Anciens "tirèrent parti des espaces que procure leur longueur, et les décorèrent de paysages variés" dont il liste certains éléments (Vitruve, *De l'architecture*, VII, V, 2). Parmi les bâtiments, les ports ou les promontoires, l'architecte ne mentionne toutefois pas encore les *villae*, contrairement au naturaliste.

Il n'en fallut pas moins pour en déduire que l'invention de la figuration d'habitats dans la peinture pariétale, sur des murs naturellement fermés, correspondait au "deuxième style pompéien", période ainsi appelée par l'archéologue allemand Augustus Mau à partir d'études menées à Pompéi et en Campanie à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. Les parois "s'ouvrent" alors par l'adjonction d'un décor de fausses colonnades créant des plans distincts sur un mur qui garde toute sa matérialité. Progressivement, ce mur clos fait place à un décor plus complexe que l'on a rapproché des développements parallèles du théâtre antique. La paroi s'enrichit

« Cubiculum M de la villa de P. Fannius Synistor, paroi de l'alcôve, Boscoreale.

d'ouvertures virtuelles vers un extérieur occupé par des monuments et des jardins, intégrant une véritable mise en scène du cadre de la vie, plus fictif que réel. Naît alors en peinture, dès avant l'époque augustéenne, l'art du paysage, *ars topiaria* dans lequel s'insèrent des scènes de genre et des scènes comportant des animaux, tendance que l'on dénomme *paradeisoi*.

Si de tels paysages se rencontrent déjà dans le décor de tombes du IV<sup>e</sup> siècle av. J.-C., par exemple à Vergina en Macédoine, "l'apport hellénistique et romain a consisté à rechercher le détail réaliste, une atmosphère impressionniste et à suggérer un espace en profondeur", comme le souligne M.-T. Cam.

Les parois du *cubiculum* M. de la villa de P. Fannius Synistor (vers 60-42 av. J.-C.), à Boscoreale, sont emblématiques de ces grandes ouvertures vers des espaces très urbanisés. Alors que dans l'alcôve située au fond de la pièce, où prenait place le lit, figure en arrière-plan d'une colonnade fictive un jardin rocailleux. À droite, une pergola surplombe une grotte. Au centre de la paroi elle-même percée d'une fenêtre, sous le rebord rouge d'une fausse fenêtre, dédoublement du réel, le mur offre un paysage avec ponts, bâtiments, *villae* en monochrome jaune, mode qui sera reprise dans les maisons "impériales" à Rome, dans la maison de Livie sur le Palatin ou la *domus* découverte sous la Farnésine. Dans l'espace domestique de cette villa située sur les pentes du Vésuve, une telle succession de plans impose

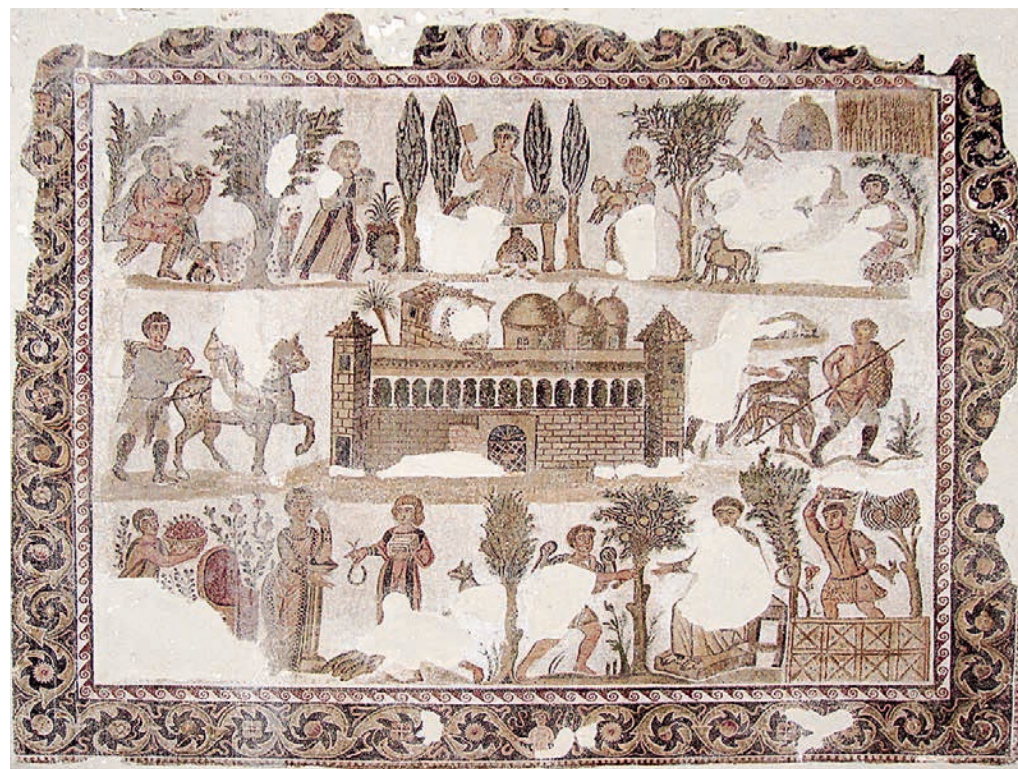
son jeu entre réalité et imaginaire. À cela, la conception même de ces monochromes, qu'ils soient en bleu, rouge, jaune, rend force de détails par simple opposition de tonalités foncées et claires, et de rehauts de lumière parfois blanche. Avec le "troisième style", durant lequel apparaît une véritable peinture de jardins, les parois se referment. Certaines se ponctuent de petits tableaux montrant de riches *villae*, souvent "maritimes", toujours à portiques. Un bel exemple est le *tablinum* de la maison de M. Lucretius Fronto, à Pompéi, avec ses quatre vues de maisons de plaisance au bord de lac ou ouvrant sur de luxueux jardins, mises en valeur sur des fonds noirs. On connaît de tels panoramas tout aussi bien à Rome, dans les maisons de l'Aventin ou sous Saint-Sébastien, qu'à la villa San Marco à Stabies, pour citer les plus célèbres d'entre eux. Les peintres transcrivent des architectures savantes, à galeries de façade et toitures complexes que l'on retrouvera jusque dans la mosaïque des III<sup>e</sup> et IV<sup>e</sup> siècles. Autour de ces belles architectures souvent fantasmées, le paysage est parfois habité.

Des édifices plus modestes sont aussi représentés. Dans le péristyle de la maison de la Petite Fontaine à Pompéi, face à une vue portuaire et à une vaste villa de plaisance à portiques située en bord de mer, ce sont des maisons plus refermées et des bâtiments ruraux, en atteste la présence d'animaux domestiques (porcs, chèvres et chiens), qui ont inspiré le *pictor imaginarius*.

Une villa proprement agraire est reproduite, au début du II<sup>e</sup> siècle, sur une paroi découverte place du Palais (aujourd'hui *Palastgarten*) en plein centre de Trèves : trois personnages sont figurés en avant de ce qui apparaît être une villa ; celui du premier plan semble occupé à des travaux agricoles. Les deux corps de bâtiments, étroits et à deux étages, sont séparés par un portique. De telles "tours", que l'on retrouvera notamment dans la mosaïque nord-africaine, apparaissent tout aussi bien, avec des bâtiments à galeries, sur un petit tableau peint de la maison III du Clos de la Lombarde à Narbonne, à la fin du II<sup>e</sup> siècle.

Alors qu'au I<sup>er</sup> siècle av. J.-C. on a assisté au déplacement progressif des motifs figurés des sols vers les parois, c'est à un retour vers les sols que se prêtent les grandes créations des mosaïstes à partir du II<sup>e</sup> siècle. À côté de tableaux purement mythologiques, de scènes de chasse et de spectacles, se multiplient les scènes de la vie quotidienne. La représentation des travaux agricoles est un thème qui va attirer les commanditaires des peintres et, surtout, des mosaïstes. En ville, à Vienne (Saint-Romain-en-Gal, France) vers 150 apr. J.-C. comme à *Thysdrus* (El Jem, Tunisie) à l'époque de Sévère Alexandre, des séries de vignettes figurant les travaux des champs, associés aux Saisons ou aux Mois, constituent de véritables calendriers bien avant que Palladius ne formalise cela au V<sup>e</sup> siècle. La petite dimension de chacun de ces panneaux ne laisse pas place à beaucoup de détails, cependant quelques éléments de façade identifient les établissements ruraux.

► Mosaïque du seigneur Iulius, Carthage, Tunisie.



Ces activités des champs donnent aussi lieu à de véritables chefs-d'œuvre de grandes dimensions, par exemple à *Caesarea*, capitale de la province de Maurétanie césarienne (Algérie). Labours et traitement de la vigne y sont décrits sur deux mosaïques à l'esthétique très différente, dans un style narratif, avec force précisions.

Dans la maison des Protomés à Utique (Tunisie), une des cités les plus anciennes d'*Africa*, une rare représentation datée de la seconde moitié du II<sup>e</sup> siècle montre, dans un paysage très vallonné marqué par des champs cultivés, des oliviers et un vignoble, chiens et paysans partant à la chasse. Au premier plan, un bâtiment clos est interprété comme une ferme avec ses dépendances, alors qu'entre deux collines une tour carrée est implantée sur une source. On le voit, ce ne sont donc pas les grandes villégiatures cossues peintes autrefois sur les parois qui sont privilégiées dans la mosaïque des II<sup>e</sup> et III<sup>e</sup> siècles, mais toute une vie autour de fermes et d'habitats plus humbles.

De telles scènes rurales avec paysans au travail sont également reproduites sur des *emblemata*, petits panneaux de mosaïque de prestige objets de véritables collections. À Leptis Magna (Libye), une mosaïque représente, autour du mythe d'Orphée, plusieurs *emblemata* réalisés par des mains différentes, probablement d'origines et de dates tout aussi variées. À côté de poissons et de scènes de pêche, des scènes paysannes se déroulent à proximité de bâtiments très divers : maison au toit à double pente et fenêtres à l'étage, ferme en briques crues.

Toutes autres sont les constructions présentes sur la grande mosaïque d'El Alia (Tunisie, II<sup>e</sup> siècle) : le long du rivage s'étire tout un panel allant de la cabane de roseaux à la *villa* fortifiée. Ce paysage littoral ne peut correspondre à la réalité d'une côte qui, à cet emplacement, est aujourd'hui rocheuse et élevée, mais le pavement foisonne de petites scènes attestant une riche activité mêlant pêche et ruralité.

À *Uthina* (Oudhna), ville située au sud-ouest de Carthage, le maître de la *domus* d'Ikarios (du nom de la scène du *triclinium* où Dionysos offre du raisin, et donc le vin, au roi Ikarios pour le remercier de son hospitalité) a choisi de faire représenter les activités rurales auxquelles il devait sa prospérité. Au début du III<sup>e</sup> siècle, il aimait voir et montrer à ses hôtes les importants profits qu'il tirait de ses terres, entre deux chasses aux fauves et au sanglier. On n'y voit pas d'habitat digne d'un tel propriétaire, aussi a-t-on pensé, hypothèse un peu hasardeuse, qu'il aurait pu ne pas posséder de *villa* sur son domaine rural.

Car ce n'est qu'à partir de la fin du III<sup>e</sup> siècle et surtout au cours des deux siècles suivants que la figuration de la résidence sur le domaine (*saltus*) prend, dans les provinces d'Afrique du Nord, une ampleur inégalée dans l'Empire. À grande échelle, les vues du domaine mettent en valeur l'habitation du *dominus*. Au



Mosaïque des vendanges, *Caesarea* / Cherchel, Algérie.

centre même de Carthage, le seigneur Iulius se fait représenter, ainsi que son épouse, dans ses activités domaniales, son imposante *villa* trônant au centre de l'image, acmé vers laquelle tout converge. Le bâtiment en pierre de taille offre une façade avec galerie à l'étage et tours d'angle. De part et d'autre, des scènes liées à la chasse, occupation principale du propriétaire, mais au premier plan, le *dominus* reçoit les fruits de sa terre et, alors que la *domina* est à sa toilette, on notera les trois poissons déposés à ses pieds ; au registre supérieur, en arrière-plan, d'autres activités du domaine qu'il est aisé de rapprocher de la riche fertilité due au retour régulier des Saisons. Dans l'angle supérieur droit, un chien attaché devant sa niche garde un bâtiment de ferme, alors que dans la *villa* quatre coupes témoignent d'un établissement thermal, signe du luxe de la vie sur le domaine vers la fin du IV<sup>e</sup> siècle.

C'est précisément le même schéma de composition qui est adopté pour la grande mosaïque marine datée vers 390-400 de la *domus* dite de la Cachette où une

dizaine de statues de divinités provenant du théâtre ou des thermes de Carthage avaient été cachées après l'interdiction des cultes païens. Au-delà de la *domina* en Vénus occupée à sa toilette, se voit une *villa* implantée sur un îlot rocheux au milieu d'une mer poissonneuse où s'activent des Amours pêcheurs ; à l'arrière de la maison, quelques arbres témoignent de la présence d'un jardin. Si le statut social affecté à la pêche, souvent représentée, n'est pas à comparer à celui de la chasse, il est possible d'envisager toutefois que le propriétaire ait eu le souci de faire figurer ici son domaine maritime. Mais on est loin des grandes *villae* littorales qui se déploient en de larges galeries promenades ouvertes sur un paysage maritime. Un très imposant pavement découvert à Bir el Ksar, entre le cirque et l'amphithéâtre de la Carthage antique, bien en retrait donc de la mer, ne fait que reproduire ce que devait présenter au début du IV<sup>e</sup> siècle l'architecture des si nombreuses *villae maritimae* qui égrenaient les rivages méditerranéens. Dans la cité littorale de Tabarka, au nord-ouest de la Tunisie actuelle, dont la richesse a de tout temps été liée à l'exploitation du corail et des produits de la mer, mais aussi du marbre des carrières de Chemtou, ce n'est pas ce qu'offre à voir une *domus* connue par son vaste *oecus* (salon) à trois absides. Au sol de chacune d'elles est représentée une *villa* chaque fois différente. Dans l'abside axiale, la demeure possède une galerie entre deux tours d'angle, comme celle du seigneur Iulius de Carthage. Elle semble inscrite dans une enceinte percée de fenêtres



◀  
Mosaïque des îles,  
Ammaedara / Haïdra, Tunisie.

◀  
Mosaïque de Tabarka, Tunisie.

et dont la porte est fermée, alors qu'à l'extérieur est accolé un petit bâtiment couvert d'un toit à double pente : maison du métayer, gardien de la propriété et des volatiles ? Faisans, oies, canards s'ébattent sur un terrain richement fleuri et planté. Au premier plan, on a voulu voir une étendue d'eau ou une rivière, mais peut-être est-ce là un champ cultivé, que l'on retrouve dans la même position sur la troisième abside.

Les deux absides latérales montrent des *villae* inscrites dans des paysages où pousse une vigne traitée de même manière. L'architecture des maisons est très différente. L'une est à toits plats et présente une galerie de façade à arcatures entre deux tours d'angle, l'entrée se fait par l'aile gauche du bâtiment occupée par un espace voûté ouvert, que l'on ne peut guère identifier à des thermes. En avant de cette *villa* une large lacune a malencontreusement emporté ce qui semble avoir été un bosquet ou un jardin alors qu'un cheval stationne devant l'entrée et que paissent des ovins gardés par une jeune femme occupée à filer. Sur le dernier panneau sont figurés des bâtiments plus modestes en prise avec l'exploitation de l'important vignoble à l'arrière-plan, des arbres probablement fruitiers et un champ au premier plan. On aimerait voir là trois domaines appartenant au propriétaire de la *domus* de Tabarka. Rappelons qu'un sénateur comme Pline le Jeune possédait une dizaine de telles *villae*.

Datée vraisemblablement aussi du IV<sup>e</sup> siècle, une mosaïque unique à ce jour a été dégagée dans une maison suburbaine d'*Ammaedara* (Haïdra, Tunisie). On est loin de la capitale provinciale et de l'*otium* en bord de mer. Cependant le propriétaire a fait représenter dans la pièce principale de sa maison au plan mal reconnu (un *triclinium* ?) une série d'îles dont douze sont intégralement conservées. Sur chacune d'elles figurent des bâtiments parfois entourés de champs, de vignes et de plantations arboricoles (on mettra en parallèle ces vignobles avec ceux de Tabarka). Bien que chacune de ces "vignettes" soit identifiée par une inscription la reliant soit à une île, soit à une ville de Méditerranée, les édifices reproduisent, pour la plupart, de grandes *villae* à galeries de façade et tours d'angle. La disposition des bâtiments que l'on découvre à partir de différents points de vue ainsi que les architectures offrent une grande diversité et animent par eux-mêmes le tapis. Aucune activité, pas de représentation humaine si ce n'est trois Amours évoluant au milieu d'une riche faune marine. Les noms ont suggéré un rapprochement avec des sanctuaires de Vénus, mais on ne peut exclure qu'il s'agisse là de domaines appartenant au maître de maison.

Ailleurs, la *villa* peut ne pas être le point central de l'image, mais le point de départ de l'activité majeure du *dominus* qu'est la chasse. Ainsi, à Carthage, une mosaïque de chasse très tardive provenant de Borj Jedid (V<sup>e</sup>-VI<sup>e</sup> siècles) ou celle de l'ofrande d'une grue à Diane et à Apollon (vers 390-410 ou V<sup>e</sup>-VI<sup>e</sup> siècles). Sur

cette dernière, la *villa* du maître disposée dans l'angle supérieur gauche du tapis est le point de départ de la journée de chasse ici célébrée qui se développe en registres autour du temple où sont placées les statues des deux divinités.

Cette position décalée, en retrait, de la *villa* se retrouve aussi sur une des mosaïques des thermes de la *villa* de Pompéianus à Oued Athmenia, le *Saltuarii lanus*, domaine de l'Antiquité tardive situé à l'ouest de Cirta (actuelle Constantine, Algérie). La résidence est dissimulée par son long mur de clôture qui donne le cadre devant lequel se déroule une chasse. C'est cette activité du *dominus* qui est mise en avant, non sa maison ou les fruits de son domaine. À cette époque où règnent les Vandales, il est toujours maître en son domaine à l'aune de l'empereur qui tend à perdre le sien.

De même à Sidi Ghrib (Tunisie), rare *villa* entièrement fouillée au bord du *Bagradas* (Mejerda), le *dominus* se fait représenter dans ses activités, qui ne sont pas qu'honorifiques. À l'entrée des thermes de la *villa*, deux panneaux se font face : la maîtresse de maison à sa toilette et le départ du maître pour la chasse. Ce sont des *topoi*, mais le réalisme des deux scènes est rendu par les détails. Alors que dans la *pars urbana* de la *villa*, encore en grande partie inédite, l'abside du salon principal montre une scène rare de capture de chevaux sauvages qu'il est tentant de considérer comme source des revenus du *dominus*. On connaît la mosaïque des haras de Sorothus découverte à *Hadrumetum* (Sousse). Une vaste pièce est, elle, pavée d'une chasse aux fauves. Bien que très incomplètement conservés, les pavements ne montrent pas la maison, semble-t-il : une telle représentation était vraisemblablement inutile sur le lieu même. C'est dans sa maison de ville que l'on figure son domaine et sa *villa*, pas à la campagne.

#### POUR EN SAVOIR PLUS

M. Blanchard-Lemée, M. Ennaïfer, H. et L. Slim, *Sols de l'Afrique romaine. Mosaïques de Tunisie*, Paris, Imprimerie nationale, 1995.

J.-M. Croisille, *Paysages dans la peinture romaine*, Paris, Picard, 2010.

A. Rouveret, *Histoire et imaginaire de la peinture ancienne*, Rome, École française de Rome, BEFAR 274, 1989.



ARCHÉOLOGIE  
DE LA VILLA

## L'APPARITION DE LA VILLA EN GAULE TRANSALPINE/NARBONNAISE

Stéphane Mauné



La problématique abordée ici n'est pas des plus simples car les données archéologiques concernant la période envisagée, de la fin du II<sup>e</sup> siècle av. J.-C. jusqu'à vers le milieu du I<sup>er</sup> siècle apr. J.-C. sont en effet éparpillées et peu abondantes. La raison principale de cet état documentaire lacunaire s'explique par le fait que nous analysons ici le ou les états les plus anciens d'établissements ruraux et de *villae* qui, dans la plupart des cas, ont été occupés pendant une durée de plusieurs siècles. Ils ont fait, par conséquent, l'objet de travaux d'agrandissements et d'embellissements avec pour conséquence directe le recouvrement ou la destruction des états architecturaux primitifs. Pour aborder cette question, évidemment centrale pour qui s'intéresse à l'économie rurale de la province de Narbonnaise – car les *villae* sont des pôles d'initiative agraire et de développement – il est par ailleurs indispensable de s'appuyer sur les sources historiques en rapport avec les mouvements de colonisation agraire qui découlent notamment des fondations de colonies romaines entre la fin du II<sup>e</sup> siècle et le début du règne d'Auguste. En utilisant cette focale et en distinguant les horizons chronologiques provinciaux, en considérant à sa juste place le contenu social de ce phénomène, en prenant en compte le substrat gaulois et en examinant quelques dossiers où la documentation paraît solide et bien datée, on verra qu'il est possible de montrer que l'apparition et le développement de la *villa* à l'échelle provinciale furent plus anciens qu'on ne l'a prétendu jusqu'à aujourd'hui. La conquête par Rome de la Gaule transalpine, à la fin du II<sup>e</sup> siècle av. J.-C., marque pour ce territoire le début d'un processus majeur de modifications socio-économiques touchant en particulier les campagnes et l'exploitation de ses ressources agricoles. Comme l'écrit M. Christol, "l'*ager publicus*, c'est-à-dire les terres et les ressources naturelles des peuples vaincus, ainsi que tous leurs autres revenus, passèrent sous l'autorité du vainqueur par le droit de la conquête. La puissance romaine exerçait sur tous ces biens une autorité supérieure, justifiant le recours à des formes de mainmise et d'exploitation fort diversifiées." Avant la date de 118, ce vaste territoire ne présentait pas d'unité politique et institutionnelle. Son intégration dans un ensemble centralisé en cours de construction ainsi qu'une paix durable assurèrent progressivement les conditions d'une

Fragment du cadastre B d'Orange, centurie SD IV CK XVII. Provient de la fouille de 1949-1952 sur la rue de la République. Musée d'Art et d'Histoire d'Orange.

accélération économique qui culminera dans les décennies suivantes. Lorsque l'on compare les données disponibles pour cette période à celles concernant l'époque augustéenne, on observe en effet qu'en moins d'un siècle, l'évolution semble avoir été assez radicale : les établissements ruraux se sont multipliés de façon exponentielle et des zones rurales auparavant dépourvues d'occupation ont fait l'objet d'une exploitation qui paraît intensive. Surtout, la réussite économique de la Narbonnaise paraît éclatante à la fin du I<sup>er</sup> siècle apr. J.-C., elle qui désormais impose ses vins commercialisés en amphore dans toute la partie occidentale de l'Empire.

Dans cette perspective, la question de la *villa* est évidemment centrale dans la mesure où elle est à la fois le symbole de la romanisation des campagnes, car c'est un type de construction rurale originaire d'Italie, et d'un système productif fortement intégré à un marché dépassant le seul cadre régional.

#### LES ANTÉCÉDENTS PROTOHISTORIQUES ET LA QUESTION DE LA FERME À ENCLOS DE TRADITION GAULOISE

L'exposé doit en préambule considérer le dossier des établissements ruraux protohistoriques car il peut éclairer certains aspects de la problématique et montre, dans une perspective dynamique, le rôle qu'a pu jouer l'élément gaulois dans l'histoire du grand domaine rural.

Les enquêtes sur l'occupation du sol réalisées dans les décennies 1980-1990 en Languedoc, par le biais des prospections de surface, avaient montré l'existence de sites ruraux antérieurs à la conquête romaine, caractérisés par la présence de mobiliers céramiques, plus rarement par des éléments de parure ou des monnaies. Interprétés comme des établissements ruraux protohistoriques, ils apparaissaient soit isolés soit recouverts par une occupation ultérieure d'époque romaine. Les questions qui demeuraient en suspens concernaient leur physionomie et la nature de leur(s) lien(s) avec l'occupation d'époque romaine ultérieure. Les photographies aériennes réalisées à la même époque dans le couloir audois et jusque dans le Lauragais par M. Passelac ont permis de montrer que du point de vue de leur structure, ces établissements se présentaient en général sous la forme d'un enclos fossoyé quadrangulaire ou trapézoïdal de plusieurs milliers de mètres carré enserrant des constructions légères matérialisées par des alignements de trous de poteau et des silos ou greniers carrés. Des fouilles réalisées dans la vallée de l'Hérault, entre Carcassonne et Toulouse, où une quarantaine de ces établissements sont répertoriés, et également à la périphérie de Nîmes, ont confirmé que leur physionomie était celle entrevue par les images aériennes. En Provence, et dans la vallée du Rhône où quelques tronçons de fossés ont été

reconnus, les données sont encore trop rares et partielles pour appréhender pleinement la forme de ces installations mais il ne fait guère de doute qu'elles ressemblaient à leurs homologues languedociens.

Ces éléments permettent d'affirmer que ce que l'on dénommait alors "ferme indigène" était vraisemblablement aussi commun en Gaule méridionale qu'en Gaule tempérée où les photographies aériennes de R. Agache réalisées dans les années 1970 et les premières fouilles préventives réalisées sur de grandes surfaces montraient déjà l'ampleur du phénomène. Dans cette vaste zone géographique, les recherches menées depuis sur un corpus de plusieurs centaines de sites ont par ailleurs permis de les hiérarchiser formellement et de montrer que les plus importants pouvaient être considérés comme les résidences rurales de l'aristocratie gauloise, certains chercheurs les qualifiant même, désormais, de "villa gauloise". Ces établissements permettaient la production de surplus commercialisables constituant l'un des moteurs de la croissance économique et l'essor démographique observé à la Tène finale est perceptible par leur multiplication dans le temps, aux II<sup>e</sup> et I<sup>er</sup> siècles av. J.-C.

Cette réalité, transposable en Gaule du Sud, ne paraît pas avoir été modifiée par la conquête de la fin du II<sup>e</sup> siècle av. J.-C. Le contrôle par Rome de l'ensemble du territoire conquis n'impliquait pas en effet l'interdiction pour les indigènes d'occuper ou de fonder de nouvelles fermes à enclos mais seulement l'imposition de prélèvements fiscaux et de confiscations, basés sur le degré de coopération des peuples et cités établis dans les différentes zones de Transalpine. Aussi est-il envisageable que, comme en Gaule tempérée, la création de ce type de ferme dût se poursuivre encore pendant une bonne partie du I<sup>er</sup> siècle av. J.-C., certaines adoptant parfois d'ailleurs des aménagements et structures visibles sur des établissements italiens contemporains, situés à proximité. Il ne faut pas non plus oublier qu'un certain nombre d'auxiliaires gaulois combattirent dans les rangs des armées romaines pendant la période tardo-républicaine et surtout lors de la guerre des Gaules. Une fois démobilisés – parfois avec l'octroi de la citoyenneté – et de retour dans leur patrie, ils devinrent des vecteurs essentiels de la "romanisation" des campagnes sans pour autant renoncer totalement à leur identité et à l'héritage vernaculaire de leur cadre de vie. Cette nuance renvoie bien évidemment à une certaine mixité de la morphologie de l'habitat et de ses formes architecturales, ce qui constitue dès lors un écueil pour tenter d'identifier à coup sûr l'origine ethnique des occupants d'un établissement. Il est donc souhaitable, lorsque cela est possible, d'associer à cet examen des formes et structures de l'habitat rural la prise en compte des indicateurs de la vie matérielle que constituent notamment la vaisselle de cuisine et de table, l'*instrumentum*, la parure et l'écriture.

## UNE COLONISATION ITALIENNE PRÉCOCE

Il semble évident que l'installation de colons italiens et de leurs familles, d'abord en 118 av. J.-C. à Narbonne lors de la fondation de la colonie romaine, puis entre les années 46 et 27 av. J.-C. à Narbonne (nouvelle déduction, vétérans), Valence, Arles, Orange, Béziers et Fréjus (vétérans) a introduit de profonds changements dans les campagnes. Cette présence ne se limitait d'ailleurs pas à ces seuls territoires car l'on sait que la zone s'étendant entre Toulouse et Narbonne – où aucune fondation coloniale de vétérans n'est attestée par les sources avant le milieu du 1<sup>er</sup> siècle av. J.-C. (refondation de Narbonne en 46) – avait reçu des assignations dites "viritanes", c'est-à-dire des installations individuelles de soldats démobilisés, faites par un ou plusieurs *imperatores* – Marius puis Pompée notamment – entre la fin du II<sup>e</sup> siècle et le début des années 50 av. J.-C. César rapporte en effet qu'en 56 av. J.-C. (*La Guerre des Gaules*, III, 20), Crassus pour sa campagne en Aquitaine, convoqua individuellement un grand nombre de vétérans établis dans cette vaste zone. Par ailleurs, il est nécessaire de rappeler l'existence de points d'ancrage romains le long d'axes routiers, à *Forum Domitii* (Montbazin, Hérault) et à *Aquae Sextiae* (Aix-en-Provence) notamment, qui constituent autant de zones d'accueil potentielles. De même, les centuriations tardo-républicaines identifiées à Béziers, à Orange et entre Nîmes et *Sextantio* ont pu constituer un cadre d'installation commode. Ainsi, il est vraisemblable qu'antérieurement à la période césaro-triumvirale, des contingents de vétérans aient été dispersés à titre individuel dans certaines zones rurales de la province. Ils contribuaient à la structuration de l'occupation et constituaient des sentinelles du pouvoir romain.

Les anciens soldats italiens et leurs familles auxquels avaient été attribués des lots de terres ont importé, en Transalpine, des habitudes de vie ainsi que des pratiques architecturales et économiques sensiblement différentes de celles des Gaulois du Midi. Elles se caractérisaient, en contexte rural, par le recours à des plans organisés autour d'une cour, par l'emploi plus fréquent de la pierre comme matériau de construction et du mortier de chaux comme liant – sans que cela ne soit contradictoire avec l'usage de la terre à bâtir dans les élévations, très courant à l'époque romaine –, par l'utilisation généralisée de toitures en tuiles, par la mise en place de sols en dur et par l'installation de systèmes hydrauliques élaborés destinés à l'adduction d'eau potable et à l'évacuation des eaux usées ou pluviales. Bien évidemment, autour de Marseille, des points d'occupation grecque du littoral et de cités portuaires comme *Lattara*, ces modes de construction étaient déjà plus ou moins répandus mais l'ampleur de la colonisation romaine qui pénétra en profondeur les arrière-pays et le couloir rhodanien ainsi que son caractère plus systématique firent sans doute évoluer très rapidement la situation.



## LES "FERMES COLONIALES"

La dimension sociale ne doit pas être négligée lorsque l'on veut appréhender le dossier de l'origine de la villa en Transalpine/Narbonnaise. À l'exception des gradés, les vétérans italiens étaient en effet issus, dans leur immense majorité, des milieux populaires, leur statut de citoyen romain n'impliquant pas nécessairement un degré de richesse très élevé. Dès lors, il faut considérer que les établissements ruraux fondés lors de ces vagues d'assignations foncières étaient, sauf exception, des centres d'exploitation agricole de faible ampleur. Plusieurs d'entre eux, parfois qualifiés de "fermes coloniales" en raison de leur plan et de leur datation augustéenne, ont été explorés et témoignent en effet de réalités

▲ Plans de quelques établissements ruraux de Gaule narbonnaise de la période augustéenne. DAO S. Mauné d'après les références citées dans la bibliographie.

modestes. Ils se caractérisent par leur axialité architecturale, la présence de cour et/ou d'enclos ceint de murs et des emprises au sol de quelques centaines de mètres carrés comme le montrent quelques exemples bien documentés. À la périphérie de Béziers, la ferme B du Gasquinoï à plan en L (fouille L. Buffat) présente une emprise au sol inférieure à 500 m<sup>2</sup> et des installations vinicoles de faible ampleur ; celle de la Lesse à Sauvian couvre 600 m<sup>2</sup>, est organisée autour d'une petite cour centrale et comportait un chai vinicole de trente-cinq *dolia*. À Nîmes, l'établissement à cour centrale du gouffre du Boucher couvre 570 m<sup>2</sup> ; il témoigne de l'adoption, dans la proche périphérie de la capitale arécomique, d'un plan de tradition italique à cour centrale et galeries qui pose la question de l'origine de son propriétaire/fondateur.

À 3 km au sud de Valence, à peu de distance du Rhône, les trois constructions augustéennes de Mauboule (fouille T. Argant), distantes de plusieurs dizaines de mètres pourraient renvoyer à un ensemble de petites propriétés mitoyennes, indiquant la présence d'un dense noyau de peuplement d'origine coloniale. Deux des trois ensembles dégagés sont constitués d'un bloc bâti de 250 m<sup>2</sup>, le troisième, plus important et à plan en L comporte une cour.



Plan de l'état 2 de la villa de la Grangette (Vinassan, Aude). DAO d'après Leroy *et al.* 2020, fig. 55.

Située dans la cité de Fréjus, la ferme de Saint-Martin (Taradeau) a livré l'inscription funéraire augustéenne de P. Varius et de sa famille, donnant l'identité de son fondateur. D'une emprise au sol de 300 m<sup>2</sup>, elle était associée à une vaste cour close de murs, tout comme le Suveret (Saint-Raphaël) et ses 500 m<sup>2</sup> d'emprise au sol qui comportait notamment un *atrium* tétrastyle. Cet établissement présente des vestiges de petits thermes dont seul subsiste le foyer de la pièce chaude. On se trouve manifestement là en présence d'un établissement d'un rang légèrement supérieur à ceux qui viennent d'être cités.

Certaines de ces fermes, comme celle de Taradeau, marquées du sceau de la réussite, se sont progressivement agrandies pour finalement pouvoir être considérées, dans le courant du I<sup>er</sup> siècle apr. J.-C., comme des *villae* à part entière, c'est-à-dire des centres d'exploitation à partir desquels étaient gérées des propriétés de taille respectable (plusieurs dizaines voire plusieurs centaines d'hectares) permettant une production agricole excédentaire et qui disposait, à côté d'une *pars rustica* et d'une *pars fructuaria*, d'une *pars urbana* comportant des bains. Cependant, dans leur grande majorité, elles restèrent de rang inférieur ou moyen et leur nombre ne fit que croître – avec une nette diversification des plans – jusqu'à la seconde moitié du II<sup>e</sup> siècle apr. J.-C., accompagnant l'intensification de l'exploitation des campagnes par les populations d'origine celtique ou italienne présentes dans la province.

### LA VILLA, EXPRESSION D'UNE RÉALITÉ SOCIALE

On l'aura bien compris, la fondation d'une *villa* telle qu'elle est définie par les agronomes Caton l'Ancien et surtout Varron et Columelle entre le II<sup>e</sup> siècle av. J.-C. et le I<sup>er</sup> siècle apr. J.-C. mais aussi, telle qu'elle est perçue sur le terrain par les archéologues, renvoie à un investissement financier important et se rattache à un niveau social plutôt élevé. Elle concentre à la fois les équipements nécessaires à la production à grande échelle de denrées agricoles ou issues de l'élevage et plus rarement de biens artisanaux, on y reviendra, mais aussi des aménagements de confort intégrés dans un ensemble construit comprenant une cour à péristyle, des portiques, des jardins et des bassins favorisant l'*otium* et l'autoreprésentation. Il ne faut pas négliger non plus, dans cet investissement, le prix de la terre car selon l'emplacement géographique, il pouvait représenter un coût financier important.

Dans cette perspective, il est nécessaire de s'interroger sur la ou les catégories sociales susceptibles d'avoir fait édifier, à date haute en Transalpine/Narbonnaise, les premières *villae* ou du moins les premiers établissements ruraux d'envergure.

À partir de l'année 118, au moment où la Transalpine fut annexée à Rome, l'exploitation de ses ressources par des Italiens attirés par les profits commença à se développer. L'horizon chronologique des plaidoyers de Cicéron pour Quinctius et pour le gouverneur Fonteius, rédigés dans les années 80 et 70 av. J.-C., livrent en arrière-plan l'image d'un territoire où s'affairaient des négociants, des hommes d'affaires, des publicains mais surtout des cultivateurs et des éleveurs établis ailleurs que dans



Plans des villae de Vareilles (Paulhan, Hérault ; état augustéen) et de Saint-Bézard (Aspiran, Hérault ; état fin années 10 apr. J.-C. ; égouts chai est, petit chai de la cour, thermes et fontaine années 30 apr. J.-C.). DAO S. Mauné, C. Carrato et coll.



Photographie aérienne de la villa de Saint-Bézard (Aspiran, Hérault).

la colonie de Narbonne sur des terres confisquées aux indigènes dans diverses parties de la province, selon un processus largement attesté par ailleurs. Une partie de cette population, venue s'établir de son propre chef en Transalpine, disposait des ressources financières permettant la construction d'établissements ruraux équipés de tous les attributs de leurs homologues italiens mais sauf dans les zones les plus sûres, il n'est pas certain que ces *domini* aient immédiatement investi "dans la pierre" les revenus tirés de l'exploitation du sol. L'horizon économique tardo-républicain provincial décrit par Cicéron semble davantage correspondre en effet à une mise en coupe réglée des ressources provinciales, notamment sous le régime de la *possessio*, qu'à une période propice à l'investissement immobilier sur la longue durée. Il faut donc probablement situer l'émergence et la généralisation de la villa après les années 60-50 av. J.-C., lorsque les dernières tensions furent définitivement apaisées, en particulier avec les Allobroges de la moyenne vallée du Rhône. Enfin, il faut rappeler que parmi la population gauloise se trouvaient des familles aristocratiques qui avaient adhéré très tôt au parti romain, acquérant la citoyenneté romaine à date haute notamment par le biais du droit latin : il ne fait guère de doute qu'elles aussi participèrent directement à l'émergence de la villa en Gaule méridionale comme le montre bien la répartition des tombeaux des élites nîmoises du Haut-Empire, d'origine gauloise, dans les campagnes, si bien analysée par J.-L. Fiches et M. Christol.

### LES VILLAE DU I<sup>er</sup> SIÈCLE AV. J.-C. ET DE L'ÉPOQUE JULIO-CLAUDIENNE EN NARBONNAISE

Quelques exemples bien datés de ces *villae* anciennes éclairent une tendance désormais très nette indiquant qu'il faut se défaire de l'opinion généralement admise selon laquelle la *villa* ne serait apparue et/ou ne se serait généralisée en Narbonnaise que vers le milieu du I<sup>er</sup> siècle apr. J.-C.

Dans cette perspective, il est également nécessaire de rappeler les résultats des recherches menées dans des zones un peu plus septentrionales. Dans le territoire colonial de Lyon, les exemples emblématiques de Goiffieux à Saint-Laurent-d'Agny et du Chateau à Messimy (Rhône) renvoient ainsi à la mise en œuvre précoce de plans italiques de grande ampleur, dès les années 40-30 av. J.-C. Un peu plus à l'est, à Genève (Suisse), au parc de la Grange situé en bordure du Lac Léman, a été mis au jour un grand établissement maçonné d'époque césaro-augustéenne installé, sans rupture d'occupation, sur une ferme à enclos de la première moitié du I<sup>er</sup> siècle av. J.-C. Très mal conservés du fait de la mise en place, entre 10 et 30 apr. J.-C., d'une *villa* résidentielle à *atrium*, les bâtiments couvraient cependant près de 2 000 m<sup>2</sup> et leur disposition suggère une nette bipartition entre *pars urbana* et *pars rustica*. La *villa* est considérée comme la résidence d'un aristocrate gaulois disposant de la citoyenneté romaine, *Titus Riccius Fronto*, *Duumvir Ærarii* de la cité de Vienne, d'origine allobroge. Dans les trois cas, ces *villae* succèdent à des établissements à enclos fossoyé.

- Dans la région de Narbonne, qui on l'a vu *supra* constitue un cas à part, il est envisageable de fixer assez haut dans le temps le démarrage de ce phénomène comme le montre le dossier du site de Saint-Félix à Vinassan. Une construction en dur, à plan en U d'une emprise au sol de plus de 2 000 m<sup>2</sup> y fut édifiée à la charnière du II<sup>e</sup> siècle et du I<sup>er</sup> siècle av. J.-C., après la destruction et l'arasement d'un établissement vraisemblablement indigène. Malheureusement très dégradée par les états postérieurs, cette *villa* de tradition italiq ue comportait trois ailes bordées de galeries délimitant une cour au centre de laquelle se trouvait un vaste bassin de 55 m<sup>2</sup>, alimenté par un réservoir de réception des eaux de pluie. Elle fut détruite dans le second quart ou au milieu du I<sup>er</sup> siècle av. J.-C. et remplacée par un modeste bâtiment vinicole dont une grande partie se trouve hors de l'emprise de la fouille.

- À Narbonne, le complexe de La Nautique, avec son plan en U et son vivier circulaire de 67 m de diamètre installé à l'extrémité d'une zone de terrasses et de jardins, daté du dernier tiers du I<sup>er</sup> siècle av. J.-C., serait à interpréter selon C. Sanchez comme une *villa* maritime d'époque augustéenne qui couvrirait plusieurs hectares. Il s'agit bien évidemment d'un cas exceptionnel à mettre en

relation avec la proximité de la capitale provinciale mais d'autres exemples peu ou prou contemporains indiquent que des établissements du même type existaient le long du littoral, en particulier le long de la côte provençale.

- Dans la région de Béziers, Vareilles (Paulhan) offre un exemple unique d'établissement en dur de grande ampleur succédant dans les années 40-30 av. J.-C. à une ferme à enclos fossoyé. La *villa* se développait sur une largeur de 80 m avec deux retours latéraux restitués, enserrant peut-être une cour ouverte au sud. Elle était alimentée en eau par un aqueduc de tradition hellénistique, construit en grand appareil. Cet ensemble couvrait plus de 4 000 m<sup>2</sup> et disposait vraisemblablement de deux à trois chais vinicoles dont la stricte contemporanéité n'est cependant pas assurée puisque cet état se prolonge jusqu'à la fin des années 30 apr. J.-C. La découverte d'une base de colonne, de fragments de plaques en marbre blanc et de *tubuli* d'hypocaustes dans les niveaux de chantier et de démolition renvoie à la présence d'une *pars urbana* comprenant des thermes dont la construction daterait du début de l'époque augustéenne. Cette première *villa* a été presque effacée par l'installation, à la charnière des années 30 et 40 apr. J.-C., d'un vaste édifice à plan en U de 60 × 60 m et ce dossier illustre bien les dommages causés aux constructions originelles par les phases d'occupation ultérieures.

- À quelques kilomètres plus au Nord, la *villa* de Saint-Bézard (Aspiran) a été édifiée *ex nihilo*, à la fin des années 10 apr. J.-C. Son fondateur Q. Iulius Priscus est originaire de Pouzolles en Campanie et a, semble-t-il délocalisé ici tout ou partie de ses activités agricoles et artisanales, intégrant dans cet ensemble domanial un atelier de potiers de tradition italiq ue où étaient produits des *dolia*, des amphores vinaires, des matériaux de construction, des céramiques à pâte claire et de la sigillée de mode C. Il s'inscrit dans la tradition de ses prédécesseurs du I<sup>er</sup> siècle av. J.-C., investissant dans la province afin d'y faire fructifier ses affaires. La *villa*, dégagée intégralement grâce à une fouille programmée de longue haleine, est constituée d'un bloc bâti rectangulaire de 49 × 51 m comportant une grande cour à péristyle et une façade à colonnade dominant de plusieurs mètres la rivière Dourbie. Les deux ailes latérales permettaient le stockage de 4 000 à 4 500 hl de vin. Les espaces résidentiels sont restitués dans les étages se trouvant au-dessus de l'aile méridionale abritant les fouloirs et les pressoirs, face au porche d'entrée axial. Ils dominaient la cour et disposaient d'une vue plongeante sur la rivière Dourbie et la voie *Cessero-Luteva-Condatomagos*, distante de 500 m. Dans les années 30 apr. J.-C., une aile thermique avec palestres et peut-être une première fontaine située dans la cour centrale ont été ajoutées à cet ensemble, accentuant sa monumentalisation qui culminera en 70-71 apr. J.-C. avec la construction d'une *natio* de 280 m<sup>2</sup>, installée dans la palestres et alimentée par un aqueduc. La grande fonctionnalité du plan symétrique, la rationalité de l'aménagement des

accès expliquent pourquoi, mis à part quelques modifications mineures, la *villa* a conservé son plan originel pendant trois siècles.

Ailleurs, des découvertes, réalisées sur des surfaces limitées attestent l'existence de *villae* précoces dont la chronologie haute est assurée par des éléments de décoration.

Ces exemples de *villae* anciennes montrent la diversité relative des situations rencontrées et plaident pour la coexistence de deux types principaux : des *villae* productivistes où la partie résidentielle n'est apparemment pas très développée ou bien située dans les étages ; des *villae* plus grandes, disposant d'une *pars urbana* organisée autour d'une ou deux cours et d'espaces extérieurs spécifiquement dédiés à l'agrément. Certaines peuvent être qualifiées de *villae* maritimes en raison de leur emplacement géographique (La Nautique ; Roumège ; Saint-Julien-les-Martigues ; parc de la Grange) et l'on constate aussi, à la Garanne, au Clos-du-Serre et à Saint-Bézard l'attrait des berges des rivières. Dans tous les cas et sauf exception, ces *villae* ont une surface construite qui en général ne dépasse pas les 2 500 à 3 000 m<sup>2</sup>.

#### DES ATELIERS DE TUILIERS/POTIERS DOMANIAUX À DATE HAUTE

Dans la réflexion sur la question de l'apparition de la *villa* en Transalpine/Narbonnaise, le dossier des *figlinae* rurales produisant des terres cuites, des amphores ou/et des céramiques fines apporte également des données intéressantes puisqu'à l'image de Saint-Bézard, cette activité pouvait constituer un élément constitutif important de l'économie d'un domaine. La mise en évidence d'ateliers de potiers/tuiliers qui sont associés topographiquement à de vastes établissements contemporains doit être mise en relation avec l'existence d'ensembles domaniaux importants car on se situe là, bien évidemment dans la perspective de productions commercialisables ou servant à commercialiser une denrée (vin notamment), souvent vendues dans un rayon de plusieurs dizaines de kilomètres. Ces ateliers occupent la plupart du temps une superficie importante, comportent plusieurs fours et il ne s'agit pas de lieux de production uniquement destinés à couvrir les besoins du domaine. Cette situation témoigne du transfert de structures de production et de main-d'œuvre spécialisée de l'Italie vers la Transalpine/Narbonnaise, comme le montrent bien les exemples les mieux documentés.

Dans la région de Narbonne-Béziers a ainsi été mise en évidence, grâce à l'analyse d'un très important corpus de timbres, l'existence d'une petite dizaine d'ateliers de tuiliers datés entre le milieu du I<sup>er</sup> siècle av. J.-C. et le second quart du I<sup>er</sup> siècle apr. J.-C. Leurs estampilles livrent des *duo* ou *tria nomina* avec, lorsqu'ils sont suffisamment développés, des gentilices italiennes rares en Narbonnaise

(Ancharius, Betutius, Nigidius, Orfius) et spécifiques à cette partie de la province, selon un schéma bien mis en évidence par M. Gayraud et M. Christol. L'exemple bien connu de l'atelier tardo-républicain et augustéen précoce des Vignals à Boutenac (Aude) avec ses timbres ORFI/Orfius et qui a pu également produire des imitations de Dr. 1b, illustre parfaitement cette réalité. Il est installé dans l'arrière-pays de Narbonne où ont également été signalés d'autres ateliers domaniaux produisant des céramiques fines ou des amphores vinaires tardo-républicaines ou augustéennes.

Deux autres ateliers de potiers situés au nord-est et au sud-est de Narbonne se rattachent à cet horizon socio-économique qu'il faut situer entre le II<sup>e</sup> siècle av. J.-C. et la fin du I<sup>er</sup> siècle av. J.-C. : dans l'arrière-pays de Béziers, à Magalas, l'atelier de Saint-Jean-du Causse, associé à un vaste établissement rural, a produit vers la fin du II<sup>e</sup> siècle av. J.-C. des imitations de campanienne B – coupes, assiettes, bols – dont une partie s'inspire peut-être du répertoire des productions de Calès en Campanie. L'utilisation de séparateurs, la qualité et la finesse de fabrication de ces vases ne laissent aucun doute sur l'origine italienne des potiers. Dans le massif de la Clape, dominant l'actuelle embouchure de l'Aude, l'atelier de l'Oustalet est installé en bordure d'une riche *villa* à cour centrale dont une petite partie a été fouillée dans les années 1960. Occupant 1 500 m<sup>2</sup>, il a produit, comme à Saint-Bézard et dans un horizon qu'il faut situer *a minima*, entre les années 40 av. J.-C. et le début du I<sup>er</sup> siècle apr. J.-C., une large gamme d'objets : sigillées de mode A non grésées à engobe noire ou rouge, céramiques à paroi fine, céramiques à pâte claire, matériaux de construction et *dolia*. Enfin, des ateliers associés à des *villae* et produisant des imitations d'amphores Pascual 1 et de Dr. 3-2 vinaires, peu après le changement d'ère, sont connus à la Teularié (Cornilhan) et à Contours (Saint-Pargoire), dans la région de Béziers.

Dans la moyenne vallée du Rhône, au lieu-dit le Roc (Saint-Just, Ardèche), est connu un atelier rural d'un demi-hectare qui produisait également dans la seconde moitié du I<sup>er</sup> siècle av. J.-C. des plats et assiettes à pâte claire engobée non grésée, des céramiques à pâte claire, des matériaux de construction, en particulier des tuyaux et des briquettes destinées à des pavements en *opus spicatum* ainsi que des imitations d'amphores vinaires italiennes Dr. 1b et Dr. 2-4. L'élément le plus remarquable est cependant la production locale de plaques *campana* à décors architecturaux, à scènes mythologiques ou à décors végétaux, destinées à la décoration intérieure de riches demeures urbaines ou de *villae* rurales. Un second atelier, celui de Nigoulins (Saint-Marcel-d'Ardèche), a été localisé dans ce secteur de la rive gauche de l'Ardèche, à 900 m du Roc, mais il est mal connu : il est cependant certain qu'il a produit lui aussi des plaques *campana* et des matériaux de construction, peut-être aussi des amphores. La position topographique

de ces deux ateliers, non loin de la confluence de l'Ardèche et du Rhône, indique clairement que leurs productions bénéficiaient des avantages du transport fluvial mais il est probable également qu'existait dans ce secteur un réseau de *villae* anciennes offrant des débouchés plus immédiats.

L'atelier de Plein Panier (Mazan, Vaucluse) situé à l'est d'Avignon occupe une surface de 1500 m<sup>2</sup>. Trois fours, dont un de très grande taille, ont été fouillés par D. Carru. Actifs dans la seconde moitié du I<sup>er</sup> siècle av. J.-C., ils servaient à la production d'imitations de Dr. 1b, de céramiques communes et à pâte calcaire et ont aussi cuit de belles plaques *campana* à registre architectural, à figures zoomorphes ou mythologiques ainsi que des pièces décoratives de très belle qualité, notamment des protomes de cheval portant à leur sommet une cupule à libation ou à encens, destinés à une utilisation cultuelle. À Sainte-Cécile-les-Vignes a été reconnu un atelier augustéen qui produisait des amphores vinaires Pascual 1, Dr. 3-2, G. 2 et G. 10, dans un contexte marqué par une grande densité de *villae*. En Narbonnaise orientale, un semis d'au moins cinq ateliers ruraux d'époque augustéenne est connu dans la vallée de l'Arc, en particulier l'atelier de Bastide, qui semble lié à la *villa* de la Garanne. Ces ateliers doivent être mis en relation avec une tradition vinicole ancienne qui s'explique par la proximité de Marseille et illustrent la part désormais prise par les domaines ruraux dans la production de conteneurs destinés au grand commerce. Plus à l'est, dans la moyenne vallée de l'Argens, sont également connus cinq ateliers d'époque julio-claudienne dont au moins un est augustéen. Le contexte est ici différent puisque l'on se trouve dans l'arrière-pays de Fréjus, colonie romaine fondée vers 27 av. J.-C. et cette complémentarité entre production rurale et urbaine – plusieurs ateliers sont connus dans le *suburbium* de cette ville – montre bien la réalité des investissements des élites économiques dans les campagnes dès cette période.

Dans l'état actuel des recherches se confirme le fait que les attestations les plus anciennes de ces ateliers concernent la partie occidentale de la province, mais l'existence des ateliers de Saint-Just et de Mazan montre qu'il s'agit peut-être d'un biais documentaire. Autour du changement d'ère et jusqu'au milieu du I<sup>er</sup> siècle, les ateliers ruraux se répartissent dans toute la Narbonnaise méditerranéenne et constituent un bon indicateur de l'extension généralisée de ce que l'on peut qualifier de "phénomène domanial" qui voit se multiplier les *villae*. Outre les traditionnelles productions agricoles ou tirées de l'élevage, celles-ci pouvaient aussi, lorsqu'elles possédaient des gisements d'argile conséquents, des ressources en combustible faciles à exploiter, un accès commode aux réseaux des voies fluviales et terrestres et les moyens d'acquérir ou de louer les services de personnels spécialisés, diversifier leurs sources de revenus en développant la fabrication de matériaux de construction, de *dolia* et le tournage de céramiques

et d'amphores. Dans la mesure où l'attrait des élites italiennes pour ce domaine d'activité est bien connu, notamment à travers les dossiers emblématiques des ateliers de Giancola (Italie) et de Loron (Croatie), on peut raisonnablement estimer que la carte de répartition de ces ateliers complète, en filigrane, la répartition des *villae* d'époque julio-claudienne à l'échelle de toute la province.

## CONCLUSION

L'apparition de la *villa* en Transalpine/Narbonnaise est plus ancienne qu'on ne l'a généralement admis jusque très récemment. Deux horizons chronologiques doivent être distingués : le premier s'étend de la fin du II<sup>e</sup> siècle jusqu'au troisième quart du I<sup>er</sup> siècle av. J.-C. : à cette époque, les investissements immobiliers ruraux des élites économiques sont manifestement limités à certains secteurs privilégiés, en particulier autour de la capitale provinciale, Narbonne. La pacification de ce vaste espace n'est en effet pas totale comme le montrent les tensions avec le monde indigène, rapportées par les sources anciennes. Ce premier horizon de la présence romaine est aussi celui d'une exploitation opportuniste des richesses provinciales, bien mise en exergue par Cicéron, qui précède une phase de stabilisation et d'accélération.

À partir des années 40 av. J.-C. et après la guerre des Gaules, l'intégration de la province dans l'espace socio-économique romain s'accélère et s'intensifie en raison des déductions coloniales qui entraînent une émigration italienne massive, concentrée dans quelques secteurs. À l'échelle provinciale tout entière, le contexte socio-économique, marqué par un basculement des flux commerciaux en direction de Lyon et des camps militaires de Germanie dans le dernier quart du I<sup>er</sup> siècle av. J.-C., est désormais plus propice à la création de *villae* au sein desquelles sont produits à grande échelle les denrées et biens artisanaux nécessaires à l'extension de l'Empire. Pour les grands propriétaires ruraux italiens, les campagnes de l'axe rhodanien et dans une moindre mesure les secteurs littoraux de la province, faciles à connecter à Arles par cabotage, constituent des zones attractives dans la mesure où se trouve ainsi réduite la distance, et donc les coûts, permettant l'acheminement des marchandises vers la capitale des Gaules et le *limes*. Il faut donc s'attendre à voir se multiplier les exemples de *villae* anciennes dans cette zone, caractérisées par le caractère très développé de leurs parties productives.

Organisées autour d'une ou plusieurs cours et montrant une bipartition nette entre partie résidentielle et productive, les *villae* de tradition italique se multiplient, probablement à partir de la fin du règne d'Auguste. Un plan de tradition italique ne suffit pas pour autant à prouver que le commanditaire est un Italien

comme le laissent à penser certains dossiers comme celui de Vareilles, du parc de la Grange ou du Vernai : des aristocrates gaulois, disposant de la citoyenneté romaine, ont pu être à l'initiative de la construction de ce type d'établissement, affirmant alors leur adhésion à la romanité, affichant aussi l'ampleur de leur patrimoine et prenant une part active à l'essor économique ambiant. Il est vraisemblable que la multiplication des *villae* à partir du milieu du I<sup>er</sup> siècle et surtout à l'époque flavienne, ne constitue finalement qu'un épisode de l'histoire de cette forme si particulière de structure d'exploitation des campagnes qui couvre plus de six siècles.

Au terme de cette analyse, il faut répéter malgré l'opinion souvent avancée selon laquelle la *villa* est un objet de recherche suffisamment connu, qu'il est impératif de poursuivre l'exploration archéologique et l'analyse factuelle de ces centres domaniaux. Leur évolution est en effet révélatrice du développement économique de la province et elles constituent les lieux privilégiés où apparaissent et évoluent les progrès techniques, les foyers à partir desquels se diffuse l'usage de nouvelles machines, comme les moulins hydrauliques ou bien de nouvelles pratiques architecturales, en lien ou non avec la fonction d'agrément. Lors des fouilles réalisées sur ce type d'établissement dont la surface est parfois très importante, une attention soutenue doit être portée aux éléments les plus anciens qui se trouvent la plupart du temps sous les sols en dur ou bien sont recouverts par des remblais. Il faut en effet rappeler que les enquêtes sur l'occupation du sol ont montré que selon les zones, entre 40 et 70 % des centaines de *villae* identifiées en Narbonnaise ont livré du mobilier d'époque tardo-républicaine. Cet ancrage chronologique ancien qui certes peut recouvrir, nous l'avons vu, des réalités bien différentes, impose de mieux appréhender leur genèse et d'établir avec soin leur chronologie.

#### POUR EN SAVOIR PLUS

M. Christol, *Une histoire provinciale. La Gaule narbonnaise de la fin du II<sup>e</sup> siècle av. J.-C. au III<sup>e</sup> siècle apr. J.-C.*, Paris, 2010.

A. Gilles, *Vivre et produire dans les campagnes de la colonie de Valence (II<sup>e</sup> siècle av.-VI<sup>e</sup> siècle apr. J.-C.)*, AHR 34, Autun, 2016.

## TESSELLES, PRESSOIRS ET PÉPINS DE RAISIN : L'ARCHÉOLOGIE DES VILLAE ROMAINES DANS LE VAR

Marina Valente et Marc Borréani

### LE CADRE GÉOGRAPHIQUE ET SES SPÉCIFICITÉS

Reconnaisable à son relief morcelé, le territoire du département du Var est géologiquement partagé entre des massifs anciens, appelés "cristallins" (les Maures et l'Estérel) et des reliefs calcaires (la Sainte-Baume et les Préalpes), au sein desquels se déploie une longue dépression, dite "permienne", reliant les vallées des deux fleuves côtiers que sont le Gapeau et l'Argens. Dès la protohistoire, la ligne de partage des eaux, située à proximité des villages actuels de Gonfaron et de Pignans, semble avoir été utilisée par les hommes comme une limite territoriale, tandis que la dépression a fait office d'axe de circulation.

À en juger par la forme des reliefs, parfois adoucis voire aplanis, parfois escarpés et profondément incisés, les différentes origines du substrat géologique dessinent trois zones bien distinctes ; il en est de même si l'on se tourne vers la végétation qui y élit domicile ou vers les ressources qui s'offrent à ses habitants.

Ces derniers ont très vite étudié la nature de chaque sol ainsi que ses qualités agronomiques, en formulant des choix clairs et sélectifs en termes d'implantation. Les sommets des collines et les plateaux calcaires, pauvres en humus en raison de l'action combinée du vent, des pluies et des épisodes de sécheresse, accueillent les habitats perchés et fortifiés des populations gauloises.

Pour chercher des terres cultivables, en revanche, il faut descendre vers les coteaux et les piémonts de colline : ici, le couvert sédimentaire s'épaissit, bien qu'il soit toujours impossible d'irriguer. On est dans la zone de prédilection des cultures arbustives telles les vergers, et, surtout, la vigne et l'olivier. L'archéologie montre que dès le deuxième âge du fer, même si de manière encore marginale, l'oléiculture est pratiquée autour du site de La Courtine à Ollioules tandis que des traces de plantation de la vigne ont été observées sur le site de l'Enclos à Carnoules.

Là où la pente s'affaiblit jusqu'à disparaître, dans les vallées et les fonds de bassins, les limons et les galets apportés par les rivières s'accumulent et la végétation se fait dense. La culture des céréales et des plantes fourragères devient aisée,

ou, tout du moins, possible, avec de bons aménagements de drainage. Les sols issus de la décomposition des roches cristallines des Maures et de l'Estérel sont plus faciles à travailler mais manquent de fertilité, à moins d'être enrichis par des engrais. Les terrains permien portent, quant à eux, des sols relativement fertiles, comme ceux issus des argiles et des marnes des bassins de Brignoles ou du Beausset.

Globalement moins fécondes que les plaines du Languedoc et de la basse vallée du Rhône, ces contrées plus orientales de la Gaule méditerranéenne ne sont pleinement investies par la colonisation romaine qu'au cours du 1<sup>er</sup> siècle av. J.-C. Rome y

Carte de répartition des villae romaines découvertes dans le département du Var. DAO M. Valente, M. Borréani.



introduit alors les formes d'organisation de l'espace rural qui lui sont propres (*villae*, mais aussi *vici* et *pagi*) en privilégiant, sans surprise, la proximité aux axes de circulation et aux terroirs les plus favorables à l'agriculture, en particulier les plaines. Si la viticulture, et en moindre mesure l'oléiculture seront, sans conteste, les activités destinées au développement économique de ces domaines, la disponibilité immédiate de céréales reste un critère prioritaire afin d'assurer la subsistance des ouvriers qui y travaillent.

La carte de distribution des établissements ruraux découverts à ce jour dans l'actuel département du Var révèle ainsi des concentrations autour des zones suivantes :

- plaine du Castellet/Saint-Cyr ;
- dépression permienne, incluant, à l'ouest, les vallées du Gapeau et du Réal Martin (Sauvebonne) et, à l'est, la vallée de l'Argens ;
- plaine de la Roquebrussanne et vallée de l'Issole ;
- moyenne vallée de l'Argens ;
- plaines de Pourrières/Pourcieux, de Saint-Maximin et de Brue-Auriac.

#### DES PREMIÈRES RECHERCHES À UNE ARCHÉOLOGIE DES SITES

Alors que, à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, princes et intellectuels de toute l'Europe s'émerveillèrent face aux premières découvertes de vestiges antiques réalisées à Pompéi et Herculaneum, le dégagement d'une *villa maritima* débutait au creux de la baie des Lecques, sur le site des Baumelles à Saint-Cyr-sur-Mer. Cet ensemble reste d'ailleurs, à ce jour, le plus remarquable exemple de *villa* romaine du département, au vu de ses dimensions et de la qualité de ses aménagements. Au XIX<sup>e</sup> siècle, pendant que des fouilles se poursuivent aux Baumelles, d'autres *villae* font l'objet de recherches, comme celle de Pioule, au Luc, fouillée en 1882-1883, et la *villa* de Pèbre, à Vinon-sur-Verdon. Ici, en 1859, une mosaïque à décor géométrique est mise au jour, mais la célébrité du site est surtout liée à la découverte, en 1919, de la remarquable mosaïque historiée de *Bacchus et Icarus*.



▲ Découverte en 1919 d'une des mosaïques de la villa de Pèbre à Vinon-sur-Verdon, Var.

L'importance de certaines installations domaniales est aussi révélée par des découvertes alors simplement rapportées, comme aux Eyssalettes, à Pourrières, où sont mentionnés une mosaïque, des colonnes, des chapiteaux et une statue de Vénus.

Au XX<sup>e</sup> siècle, ces sites ruraux continuent à attirer l'attention de chercheurs indépendants, comme en témoignent les opérations qui sont menées, entre 1950 et 1960, au lieu-dit Muscapéu, à Tourves, où l'on assiste aux débuts de l'utilisation des engins mécaniques au service de l'archéologie.

Remarquons toutefois que, jusque dans les années 1950, les investigations restent essentiellement le fait d'initiatives individuelles ; c'est seulement en 1957, avec la création, à Draguignan, du centre de Documentation archéologique du Var, puis de son antenne toulonnaise en 1966, qu'une nouvelle dynamique va naître à l'échelle départementale, posant les bases d'une véritable structuration de la recherche.

En 1960-1961, R. Boyer et P.-A. Février fouillent le mausolée de la villa de La Trinité à Callas et en 1969 débutent, à l'initiative de M. Gérard, les fouilles de la villa Saint-Michel à La Garde, qui se poursuivront jusqu'en 1985.

La découverte sur ce site d'une importante installation productive comportant six pressoirs susceptibles de fonctionner de façon simultanée, est à l'origine de la mise en place d'un programme de recherche sur l'oléiculture antique en Provence, dirigé par J.-P. Brun.

L'aspect productif des domaines agricoles, jusqu'alors relativement peu abordé, va dès lors devenir un axe central de la recherche et les fouilles sur les villae vont

se multiplier à l'occasion d'opérations dites de sauvetage, comme sur la villa du Grand Loou, à La Roquebrussanne, fouillée entre 1978 et 1983 avant replantation de vignes (site qui sera finalement conservé) et sur la villa de Pardigon 3 à Cavalaire, fouillée en 1985-1986, avant l'aménagement d'un parking.

Certaines de ces fouilles de sauvetage deviendront des fouilles programmées, et les découvertes pourront ainsi être préservées, à l'exemple de la villa des Toulons à Rians et de celle de Saint-Martin à Taradeau, fouillées au cours des années 1990. C'est à partir de l'analyse de ces sites, qui constituent un solide corpus documentaire, qu'un bilan a pu être dressé au sujet de l'oléiculture et de la viticulture en Méditerranée et en Gaule romaine. Ces travaux fournissent un véritable cadre de référence pour appréhender l'histoire des cultures, la nature des équipements, les procédés de transformation et comprendre ainsi les bases de l'économie domaniale dans cette portion de l'Empire.

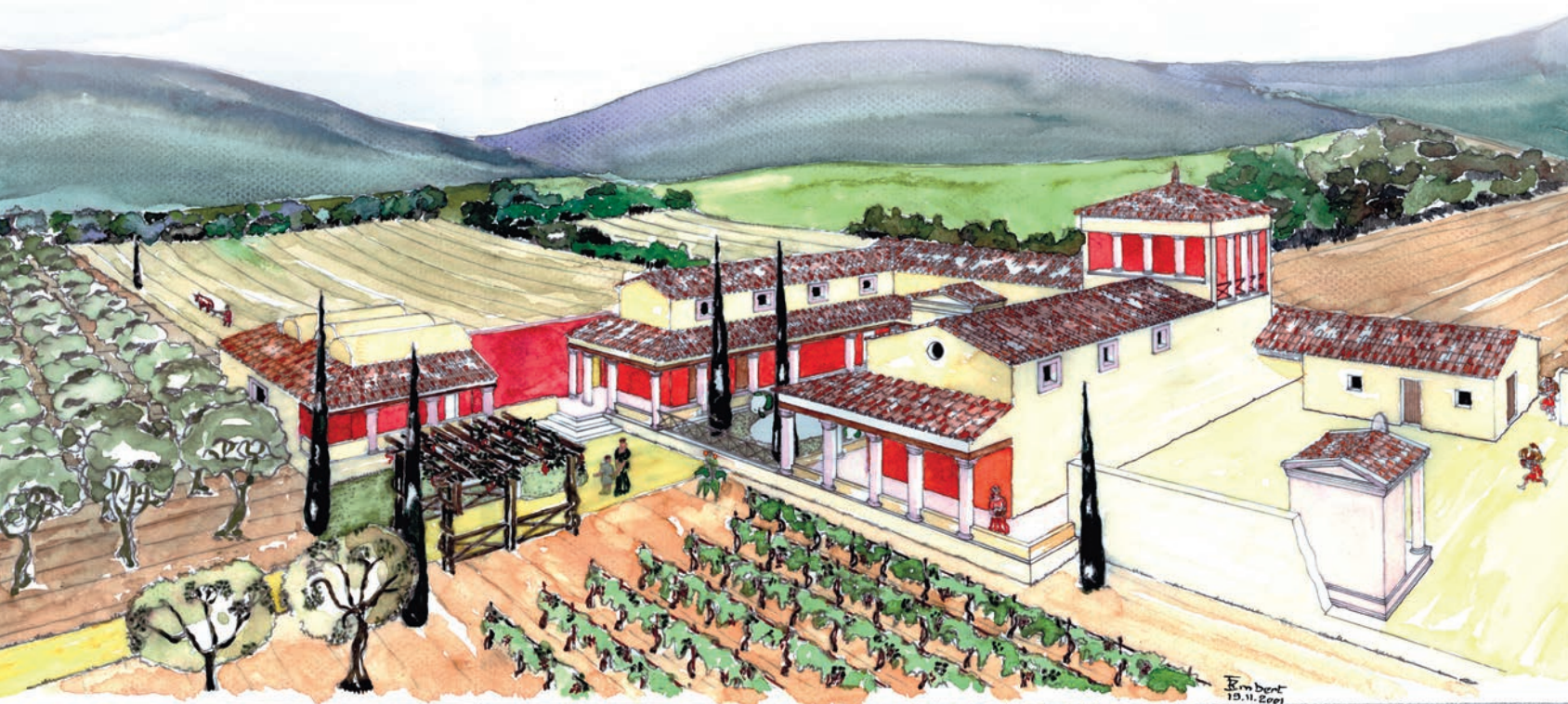
#### L'ARCHÉOLOGIE PRÉVENTIVE, UN CHANGEMENT D'ÉCHELLE

Un tournant dans la façon d'identifier, de fouiller et donc d'interpréter cette catégorie de sites est marqué, au début des années 2000, par la mise en place de la loi de l'archéologie préventive, un nouveau dispositif national encadrant les liens entre les grands travaux d'aménagement et l'étude des vestiges archéologiques. La nature aléatoire des zones sélectionnées ainsi que l'augmentation des projets de grande emprise, comme les Zac et les lotissements, constituent autant de paramètres qui modifient l'échelle d'analyse traditionnellement utilisée par les chercheurs.

Si jusque-là on s'était en effet intéressé au cœur de la villa, à ses espaces de vie et de détente ainsi qu'à ses installations viticoles et/ou oléicoles, dans le cadre de ce qui a été appelé une "archéologie du site", l'attention va désormais se tourner vers la fouille d'espaces jugés longtemps marginaux et d'aménagements méconnus (fosses de plantation, traces de labours, réseaux, installations artisanales...) inaugurant, de ce fait, une plus large "archéologie de l'espace rural".

C'est ainsi qu'en 2013 un vaste chantier est mené sur une grande parcelle au lieu-dit La Grande Chaberte (La Garde). Ici, en plus d'un ensemble bâti de plus de 3500 m<sup>2</sup> destiné à la production de vin et d'huile d'olive durant l'époque romaine, les recherches mettent au jour plusieurs structures périphériques. On remarque, en particulier, un moulin hydraulique qui produisait de la farine, une installation métallurgique et deux ensembles de tombes qui se distribuent de part et d'autre d'un chemin domanial rejoignant probablement un axe routier plus important. D'autres opérations, menées par la suite à La Farlède (projet de centralité) ou à Solliès-Toucas (école primaire) sont l'occasion d'observer

Restitution de la villa de Saint-Martin (Taradeau, Var) d'après les fouilles menées dans les années 1990.



les parcelles, les réseaux d'approvisionnement en eau et les voies rurales qui organisent de façon concrète l'arrière-pays de *Telo Martius* (Toulon) au cours du Haut et du Bas-Empire.

La multiplication d'enquêtes paléo-environnementales sur les chantiers d'archéologie préventive fournit une vision de plus en plus précise du fonctionnement des *villae*, entre production et consommation. Les fouilles sont en effet l'occasion de prélever un large panel de restes végétaux (graines, pollens, bois carbonisés ou non) dont l'étude aide les archéologues à reconstituer l'environnement, la nature des cultures et donc les modalités par lesquelles l'économie domaniale modifie progressivement le paysage au sein duquel elle intervient.

Les analyses biochimiques pratiquées sur les installations productives permettent, quant à elles, la révision de certains dossiers : ainsi, les installations de pressage fouillées dans les années 1970 sur le site de Saint-Michel à La Garde, longtemps considérées comme exclusivement oléicoles, sont désormais attribuées à une activité hybride, incluant la vinification.

Les avancées permises par le renouvellement du cadre législatif, encore modifié en 2016, ne règlent toutefois pas en totalité le dossier de l'archéologie rurale. De nombreux sites s'y trouvent, *de facto*, exclus, et des fouilles à caractère de sauvetage sont encore menées avant replantation de vignes, comme en 2005 sur la *villa* des Salettes, à La Cadière-d'Azur, et en 2016 au domaine de Ramatuelle, à Brignoles.

À travers les acquis de ces recherches nous pouvons lire néanmoins, en filigrane, une page de la longue histoire du paysage varois et de sa vocation agricole, intimement liée à la diversité de son terroir et à l'habileté des populations qui ont su en tirer profit.



Vue zénithale du site de La Grande Chaberte (La Garde, Var) à l'issue de la fouille préventive menée en 2013. En haut du cliché on reconnaît l'ensemble bâti, au centre un ruban foncé matérialise le chemin jouté de sépultures et, en bas à droite, se détachent les structures d'un moulin hydraulique.



Vue zénithale de la *villa* des Salettes (La Cadière, Var), à l'issue de la fouille menée en 2005. À gauche, on aperçoit l'ensemble résidentiel, au centre le chai à *dolia*, et à droite les installations de pressage.

#### POUR EN SAVOIR PLUS

J.-P. Brun, M. Borréani, *Carte archéologique de la Gaule, département du Var*, Paris, Académie des inscriptions et belles-lettres, 1999.

J.-P. Brun, *Le Vin et l'huile dans la Méditerranée antique. Viticulture, oléiculture et procédés de transformation*, Paris, Errance, 2003.

J.-P. Brun, *Archéologie du vin et de l'huile en Gaule romaine*, Paris, Errance, 2005.



## MATÉRIAUX ET TECHNIQUES DE CONSTRUCTION DES VILLAE RURALES DANS LE VAR

Pierre Excoffon



Après la création de la province de Transalpine, à la fin du II<sup>e</sup> siècle av. J.-C., on assiste à l'installation progressive des premiers colons romains dans les campagnes. Si celle-ci semble plus précoce dans la partie occidentale du territoire (Languedoc occidental et Roussillon), l'apparition d'un nouveau modèle d'occupation du sol et avec lui de nouvelles pratiques constructives se fait jour au sein du département du Var actuel, au moins à partir du milieu du I<sup>er</sup> siècle av. J.-C.

Dans son traité d'agriculture, Caton l'Ancien distille plusieurs conseils sur la façon de construire une ferme (*De l'agriculture*, XVII). On y apprend par exemple que c'est le propriétaire qui doit fournir l'ensemble des matériaux utiles à l'édification des bâtiments : la pierre, la chaux, le sable, la terre, l'eau ou encore la paille... Également, il recommande une construction en dur, employant la pierre et la chaux et ce, au moins pour la base des murs, puis *a minima* une élévation en briques de terre crue et une toiture en tuiles. Mais si cette réalité peut apparaître comme relativement factuelle dans l'Italie du II<sup>e</sup> siècle av. J.-C., elle ne le devient dans le Sud de la Gaule que bien plus tard.

Parmi les plus anciennes installations rurales attestées dans le Var assimilables à des établissements agricoles d'origine romaine, l'archéologie livre essentiellement des structures en creux (tranchées, trous de poteau...) laissant supposer des constructions en matériaux périssables, usant de sablières et poteaux porteurs, employant essentiellement du bois et du torchis. On ne retrouve pas de chaux, ni de terre cuite architecturale. C'est par exemple le cas des premiers niveaux d'occupation de la ferme du Capitou dans les environs de Fréjus, également de ceux de Saint-Pierre-Les-Laurons aux Arcs, du Grand Loou à la Roquebrussanne ou encore de Pardigon 2 à la Croix-Valmer. Ces procédés de construction, inédits dans la région, ont fait penser qu'ils pouvaient être l'œuvre de colons romains usant, pour construire leur premier bâti, des mêmes techniques qu'ils avaient employées comme légionnaires pour la construction des baraquements des camps militaires édifiés, pour certains, sur sablières basses et poteaux porteurs hourdis de terre.

C'est à la fin du I<sup>er</sup> siècle av. J.-C. et au début du siècle suivant que ce bâti connaît une première évolution significative. Les premières bases de murs en pierres liées

◀  
Pied pliant en bronze d'époque romaine, découvert en 1980 à Fréjus. L'outil fermé mesure un demi-pied (14,7 cm), ouvert un pied romain (29,5 cm).  
Ministère de la Culture, Drac, service régional de l'Archéologie.

à l'argile et élévation en terre font leur apparition. L'usage de la chaux reste à ce moment assez rare et s'observe essentiellement dans la confection de surfaces, bien que ces dernières restent en grande majorité faites à base de terre battue. Les sols en dur, employant de la chaux mélangée ou non avec du tuileau, sont exceptionnels sur ces sites et, *a priori*, réservés à la *pars urbana*. Antérieurement, c'est essentiellement au sein de sites hellénistiques, ou fortement influencés par eux, que l'on utilise de tels revêtements, comme sur le site d'Olbia à Hyères dès le III<sup>e</sup> siècle av. J.-C. En considérant un espace géographique plus large au sein de la partie orientale de la province de Narbonnaise, on peut évoquer le sol en *opus signinum* à décor réticulé, daté de la seconde moitié du I<sup>er</sup> siècle av. J.-C., découvert au sein du domaine de la tour du Valat en Camargue. L'établissement rural de Saint-Michel à la Garde, dans son premier état de la fin du I<sup>er</sup> siècle av. J.-C., comporte un sol utilisant de la chaux et des fragments de terre cuite, qui s'apparente à un béton de tuileau. Au début du I<sup>er</sup> siècle, l'établissement du Capitou à proximité de Fréjus se voit doté de sols en béton de chaux, dont l'un est décoré.



▶ Stèle de l'architecte Gaius, fils de Getulus. Calcaire, découverte près de l'église Saint-Symphorien à Autun. Ville d'Autun, musée Rolin, inv. n° M.L. 114.



▲ Scène de mise en œuvre de placages de marbres avec un foret à archet. Aquarelle J.-M. Gassend.

Mais c'est essentiellement à partir du milieu du I<sup>er</sup> siècle, et surtout de l'époque flavienne, que plusieurs *villae* sont construites, ou entièrement reconstruites, en employant les techniques de constructions déjà usitées dans les campagnes italiennes. Les murs sont alors couramment édifiés sur fondation avec mortier de chaux, supportant de plus lourdes charpentes et couvrant de vastes surfaces. Ces apports de nouvelles techniques, comme l'usage de l'*opus caementicium* ou la généralisation de véritables bétons de tuileaux, bénéficient tant à la partie habitée (*pars urbana*) qui s'étend et se pare d'aménagement luxueux, qu'à celle consacrée à l'exploitation agricole du domaine (*pars rustica*), dont la productivité se voit également fortement augmentée. Ce sont, en outre, celles qui ont laissé le plus de traces dévoilées aux archéologues.

L'ensemble des matériaux de base nécessaire au gros œuvre provient des environs immédiats du domaine. Cet état de fait implique par ailleurs certaines divergences formelles d'un établissement à l'autre, même relativement proches géographiquement.

▶ Pages suivantes. Estampilles sur tuiles et briques découvertes à Fréjus et alentours. Fréjus, Musée archéologique.

MARI

UWABI

ASTORIS

SEXVAERI

HERENNI

ERROT

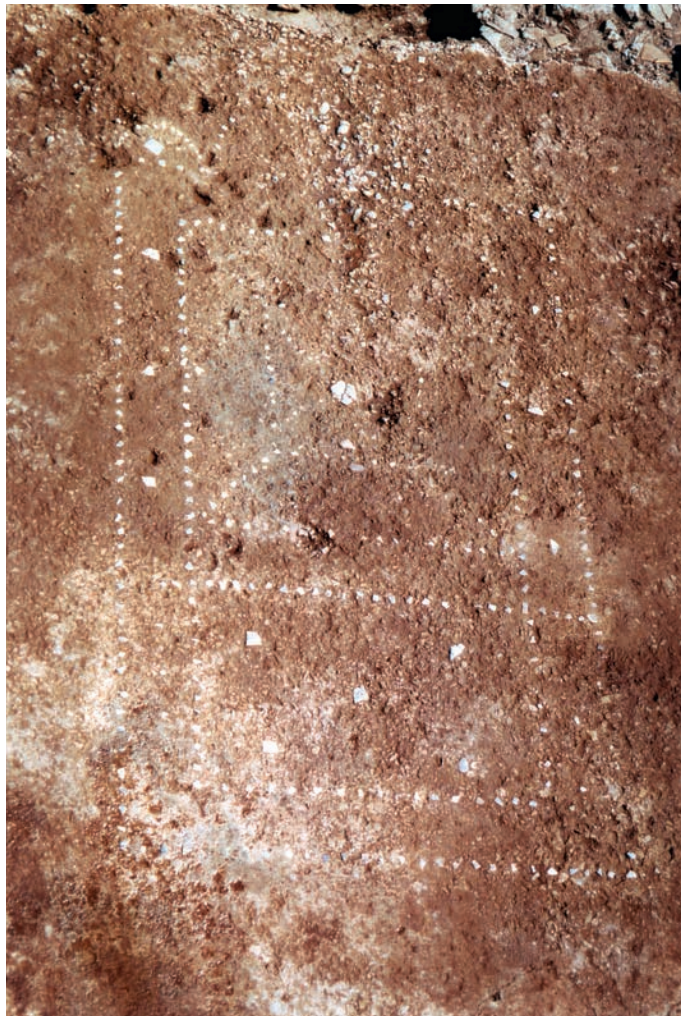
3-12-9

75.12.49

◀  
 Détail d'un sol en *opus signinum* de la villa viticole de Saint-Martin à Taradeau, Var.

▶▶  
 Vue du dallage en marbre du *frigidarium* des thermes de la villa de Muscapèu à Tourves, Var.

▶▶  
 Vue des thermes de la villa de Pardigon 3 à Cavalaire-sur-Mer, Var, où les terres cuites architecturales sont largement employées.



Ainsi les moellons de pierre constituant les murs et la terre composant certaines élévations sont issus des territoires exploités par la villa. Lorsque le domaine possède des ressources le permettant, des blocs monolithiques sont extraits, comme pour les imposants seuils en calcaire de la villa des Salettes à la Cadière. Cette répartition des gisements de pierres est particulièrement bien illustrée dans un cas particulier mis en évidence dans la plaine de Pardigon. En effet, l'une des villae (Pardigon 3 à Cavalaire) a exploité pour sa construction un filon de serpentine issue du gisement de la Carrade, situé précisément sur son domaine. Sa villa voisine (Pardigon 2 à la Croix-Valmer) n'en utilisera pas jusqu'à l'acquisition de son terroir au début du III<sup>e</sup> siècle, moment où s'observe la présence de serpentine dans certains de ses murs. Lorsque la géologie et les moyens le permettent, la chaux est préparée sur place, comme en atteste une fosse d'extinction de chaux découverte à la villa du Grand Loo à la Roquebrussanne. Ailleurs elle est produite par un chafournier auquel le

propriétaire aura fourni la pierre et le bois. Il est à noter que la production de la chaux *in situ* nécessite des connaissances techniques et pratiques importantes. Elle implique la construction d'un four spécifique, dont la mise en place de la charge constituant la partie aérienne permettant une diffusion de la chaleur est complexe, le feu devant être conduit durant plusieurs jours et être capable de monter à près de 1000° C. Le déchargement et l'extinction de la chaux vive sont également des étapes délicates et dangereuses, qui expliquent probablement en partie la rareté de son utilisation en dehors des espaces urbains et des quelques grandes villae rurales et maritimes. Une fois produite, cette chaux mélangée à du sable devient le mortier nécessaire à la construction des murs en pierre, et mélangé à des fragments de terres cuites il servira pour la réalisation de sols et de nombreux éléments nécessaires à l'exploitation agricole (bassin de décantation, aire de pressurage, fouloir etc...). Les couvertures en tuiles (*tegulae* et *imbrices*) deviennent la norme, et, là encore, c'est parfois sur le site lui-même qu'elles sont fabriquées, dans des fours spécialement construits à cet usage. Il en est ainsi par exemple pour le four à double alandier de la villa des Toulons à Rians. Mais il arrive aussi que ces tuiles soient commandées aux ateliers permanents



## DES BRIQUES DE ROME DANS LE VAR

Katia Schörle

Parmi les vestiges architecturaux et les témoignages de la vie quotidienne dans les *villae* romaines ont été retrouvées des briques estampillées au nom de grands producteurs de la région de Rome. Celles-ci, utilisées pour la modification des thermes de la *villa* du Grand Looou à La Roquebrussanne, nous livrent de précieuses informations. En effet, sans que l'on en connaisse toutes les raisons (volonté d'affichage, obligation légale, raisons économiques...), les briques ou tuiles, notamment celles d'Italie, étaient souvent estampillées à partir du 1<sup>er</sup> siècle apr. J.-C. Ces timbres, en forme de lune, demi-lune ou de rectangle, portent les noms des fabricants ou propriétaires de *figlinae* (ateliers de production), et parfois les noms des consuls romains de l'année en cours, ce qui permet de dater à l'an, ou à quelques années près, les constructions architecturales utilisant ces briques. Bien pratiques, les timbres de La Roquebrussanne nous livrent ainsi la date de la production des briques, c'est-à-dire 123 apr. J.-C. d'après le nom des deux consuls cités, Apronianus et Paetinus. Au total, quatre types de timbres ont été identifiés, datant de 123, certains provenant des *Praedia Quintanensia* de Rome, propriétés détenues par diverses personnes de la cour impériale, parmi lesquelles l'empereur Trajan et sa femme, M. Annius Verus, le beau-père d'Antonin le Pieux, et un affranchi impérial, Agathysus, dont le nom est bien lisible sur les briques de La Roquebrussanne.

Que faisaient donc ces briques dans les thermes d'une *villa* du Var, alors

que son propriétaire était parfaitement en mesure de se les procurer dans les ateliers de la région, à Fréjus notamment, bien connue pour sa production de matériaux de construction. Pourquoi faire venir des briques, des objets relativement lourds à transporter, depuis Rome alors que ni le matériau ni le savoir-faire ne manquaient ? Étant donné le poids des briques, il faut exclure un transport terrestre, au vu du coût, du temps et des efforts nécessaires à leur transport. Il faut alors imaginer un transport par mer, ce qui aurait l'avantage de minimiser les coûts, d'autant plus que les productions de la *villa* et de la région, notamment de vin, étaient transportées vers Rome pour approvisionner la ville. Ce sont donc des bateaux qui auraient pu naviguer vers Rome chargés de vin gaulois et effectuer le trajet dans l'autre sens chargés de briques utilisées comme lests et assurées de trouver un débouché sur les chantiers de construction.

Ces briques, objets parfaitement anodins au premier abord, nous livrent en réalité une quantité d'informations. D'une part, que les habitants de cette *villa* entretenaient des liens et des réseaux avec Rome, peut-être même avec les familles productrices de ces briques. L'hypothèse la plus vraisemblable, étant donné nos connaissances de la *villa* de La Roquebrussanne, est celle d'un réseau commercial et de l'envoi de produits agricoles vers Rome. Lors de la rénovation des thermes de la *villa*, alors que des bateaux arrivaient d'Italie pour récupérer des cargaisons dans la région, ils transportaient dans

leurs cales des briques servant dans un premier temps de lest, puis de matériau de construction une fois arrivé à bon port.

## POUR EN SAVOIR PLUS

A. Bouet, *Les Matériaux de construction en terre cuite dans les thermes de la Gaule narbonnaise*, Scripta Antiqua 1, Bordeaux, Ausonius, 1999.

J.-P. Brun, M. Borréani, *Carte archéologique de la Gaule, Le Var*, Paris, 1999.

▼  
Briques estampillées servant de pilettes d'hypocauste découvertes dans la *villa* du Grand Looou à La Roquebrussanne, Var, céramique, II<sup>e</sup> siècle apr. J.-C. Ministère de la Culture, Drac, service régional de l'Archéologie.



situés dans la région de *Forum Iulii* (Fréjus), grand centre de production de terres cuites architecturales, en particulier de tuiles. Les productions de ces différents ateliers, actifs depuis le milieu du I<sup>er</sup> siècle apr. J.-C., sont identifiables grâce aux estampilles apposées sur une partie des lots produits, permettant ainsi d'identifier le centre de production : MARI, L.HER.OPT, L. FAB ou encore CASTORIS. Bien moins fréquents que les tuiles, d'autres éléments de terre cuite pouvaient également être employés comme les briques, briquettes, quarts de rond, tuyaux, etc. La nécessité de faire entrer ces *villae* dans les modèles spécifiques de la haute société romaine implique pour les maisons de maître l'usage de matériaux d'importation et de nouvelles techniques. Ainsi on trouve des portiques à colonnes toscanes comme à la *villa* de Muscapèu (Tourves), des grands bassins d'agrément en béton de tuileau visibles depuis un *triclinium* en *opus signinum* décoré, telle la *villa* de Saint-Martin (Taradeau), ou encore des tours-belvédères comme à Pardigon 3 (Cavalaire). Les programmes décoratifs des *pars urbana* se voient ainsi fortement marqués de ces influences italiques, en témoignent la généralisation des enduits peints décorés (Saint-Michel, Muscapèu...) et de sols mosaïqués (Pardigon 2, Pèbre à Vinon...) ou en *opus sectile* (Saint-Hermentaire à Draguignan). Pour les décors pariétaux s'observe alors l'utilisation de marbres blancs ou colorés et de brèches. Par exemple, pour la *villa* La Présidente à Brignoles sont utilisées aussi bien la brèche locale du secteur de Candelon à Brignoles, que des importations de toute la Méditerranée comme du marbre de Teos en Turquie, du Greco Scritto, du Chemtou d'Afrique du Nord, du Cippolino de Grèce ou encore des marbres de Carrare. Pour la réalisation des bains, nécessitant des techniques spécifiques à l'apport d'eau et surtout à la diffusion de la chaleur, des matériaux de terre cuite adaptés sont employés (*tegulae mammatae*, *tubuli*, *bipedales*, etc.). Pour ces réalisations particulières, les commanditaires ont parfois fait appel à des matériaux importés depuis la région de Rome.

L'apport de ces techniques culmine au milieu du II<sup>e</sup> siècle apr. J.-C. et permet de reproduire, dans cette partie de l'Empire, des *villae* rurales et maritimes dignes des modèles italiens de la même époque. Naturellement coexistent avec ces grands établissements luxueux des fermes plus modestes, où par exemple l'emploi de la chaux reste plus exceptionnel, les tuiles plus rares et les sols exclusivement en terre battue.

#### POUR EN SAVOIR PLUS

J.-P. Adam, *La Construction romaine. Matériaux et techniques*, Paris, Picard, 2017 (7<sup>e</sup> édition).

P. Gros, *L'Architecture romaine 2. Maisons, palais, villas et tombeaux*, Paris, Picard, 2001.

## LE DÉCOR DES VILLAE

Véronique Blanc-Bijon

La question du décor des *villae* est vaste tant la documentation est riche pour de multiples régions de l'Empire, aussi notre propos s'intéressera principalement à la Gaule narbonnaise où les campagnes ont livré un grand nombre d'établissements, signes d'une occupation dense des terres. On ne retiendra pas non plus ici les décors provenant de thermes fréquemment liés à ces *villae*.

Dans les Gaules, le réseau des *villae* se met en place très tôt, avec un confort qui se manifeste aussi bien par la présence de salles chauffées que par le décor des sols, mieux préservé que celui des parois. D'ailleurs, si les murs sont bien souvent enduits, les décors peints qui y ont été étudiés semblent suivre les classifications habituelles des peintures pariétales sans spécificité remarquable par rapport aux décors urbains.

Dès la seconde moitié du I<sup>er</sup> siècle av. J.-C., des établissements ruraux parfois modestes possèdent une pièce au moins plus décorée que les autres, au sol en général en béton soit de tuileau, soit de calcaire. C'est le cas, par exemple, de l'habitat isolé de la Tour du Valat en Camargue ou, un peu plus tard, de la petite *villa* du Capitou près de Fréjus. Cependant à la même époque, la *villa* de Saint-Laurent-d'Agny, dans l'Ain, offre déjà, dans une vaste pièce au sol en béton chargé d'éclats de marbre daté par une monnaie d'époque augustéenne, un panneau en mosaïque relevant d'une thématique plus assurément bachique, particulièrement bien adaptée aux contextes domestiques de banquet : Dionysos/Bacchus est le dieu qui a donné la vigne à l'homme.

Si les premiers états des *villae* au I<sup>er</sup> siècle conservent encore parfois un sol en béton décoré, type qui perdura, les réfections des II<sup>e</sup> et III<sup>e</sup> siècles introduisent des pavements plus riches, en *opus tessellatum* polychrome ou en *opus sectile*.

Située sur l'étang de Berre à l'embouchure de la rivière arrosant Aix-en-Provence, la *villa* de la Garanne, partiellement fouillée, offrait dans le premier quart du I<sup>er</sup> siècle apr. J.-C. plusieurs pavements ornés de larges compositions géométriques en noir sur fond blanc. De tels pavements, très italiques, se rencontrent aussi bien en contexte urbain que dans les *villae*. Une mosaïque géométrique monochrome, trame qui révèle le talent d'un mosaïste atypique, paraît appartenir

à une réfection de la *villa* au cours du I<sup>er</sup> siècle et de fines tesselles en verre de plusieurs couleurs témoignent d'un décor pariétal malheureusement non reconnu. En 2019, plusieurs mosaïques géométriques simples à fond noir ont été découvertes dans la *villa* de Sérézin (Rhône). Cependant le même site avait déjà livré différents pavements dont l'un noir et blanc où quelques fleurons en couleurs attestaient les compétences du mosaïste du II<sup>e</sup> siècle à adapter sa palette selon les vœux du commanditaire. Loin donc de grands tapis richement figurés comme ceux de la *villa* de Saint-Paul-lès-Romans où le propriétaire fait figurer Orphée et les travaux d'Hercule, témoignant de la *paideia* des grands propriétaires sous Marc Aurèle. Dans le Var, l'occupation des campagnes est bien étudiée et nombre de *villae* grandes ou petites ont livré des mosaïques, souvent mieux conservées dans les parties thermales. La résidence de la *villa* Saint-Martin à Taradeau présente dès l'époque flavienne un luxe croissant auquel un jardin d'agrément ajoute encore

▼ Pavement en béton de calcaire, *villa* du Capitou, Fréjus, Var.



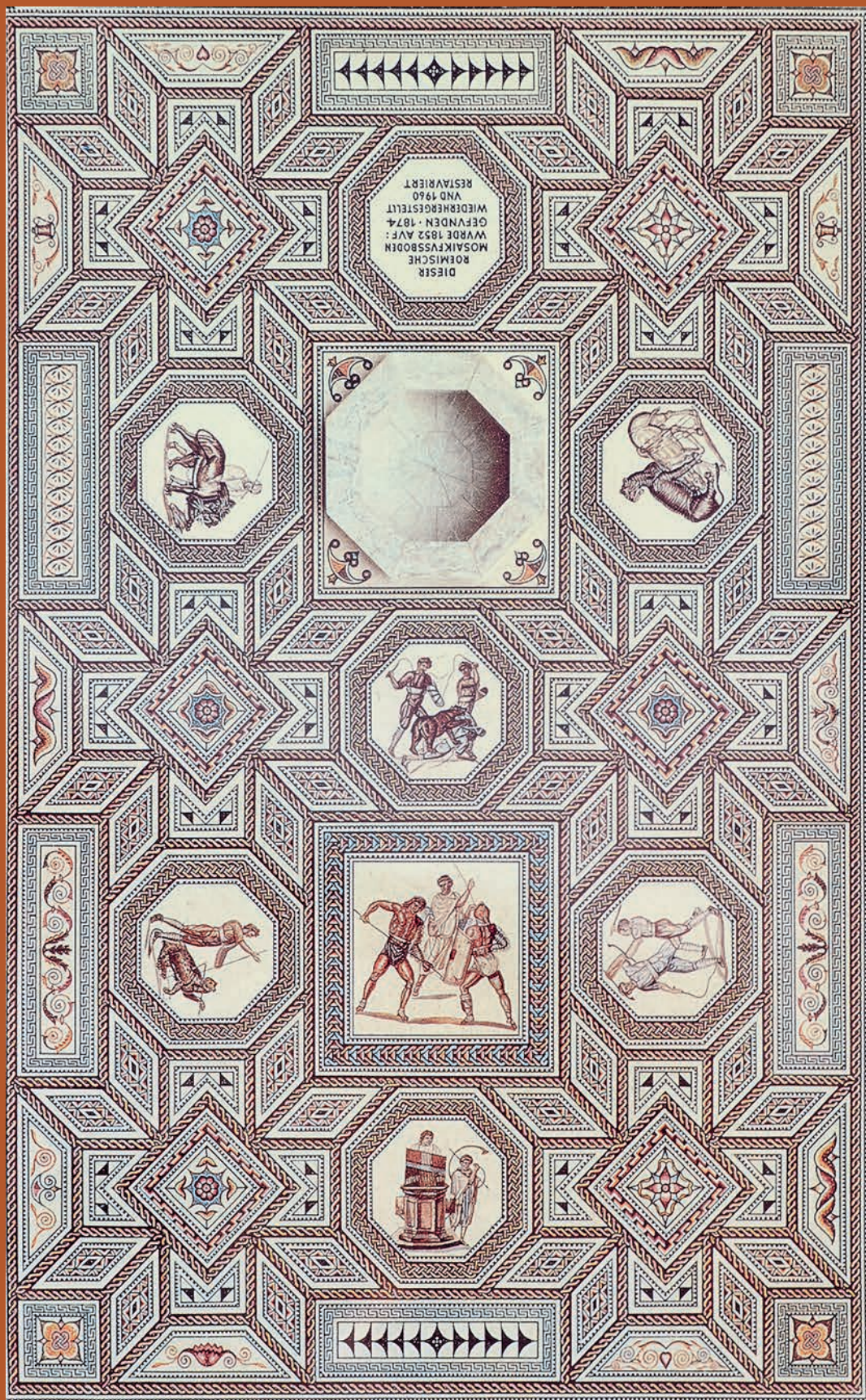
au confort. Dans ces établissements qui gardent toutefois un caractère agricole fort, les sols restent en béton de tuileau ou de calcaire. Et seul le *triclinium* présente un décor plus complexe incluant des *crustae* en marbre de Carrare, ce qui confère une valeur certaine tant au pavement qu'au propriétaire. Si un véritable péristyle avec jardin planté ornaient la *villa* maritime de Pardigon 3 créée *ex nihilo* sous les Flaviens, il appartient, comme les thermes, à une réfection et les sols ne paraissent pas avoir été ornés autrement qu'en béton.

C'est du I<sup>er</sup> siècle apr. J.-C. que l'on date la mosaïque au dauphin s'enroulant autour d'un trident pavant une pièce d'habitation de la *villa* de La Gaillarde, près de Fréjus, qui comportait notamment une salle chauffée. Très commun, ce motif de dauphin avait été vu également en 1825 dans une *villa* romaine à Hyères. Malgré la proximité de la mer, et de l'imposant vivier de La Gaillarde, il est difficile d'attribuer un sens spécifique au dauphin, naturellement en lien avec Vénus (et par là avec Auguste), la mer, voire Délos... et que l'on retrouve aussi bien à l'intérieur des terres, dans la cité d'Uzès ou dans une pièce interprétée comme un lieu de culte dans la *villa* de Bonnieux.

Dans la *villa* de Saint-Michel à La Garde, près de Toulon, deux salles chauffées sont pavées au cours du II<sup>e</sup> siècle de mosaïques blanches alors que placages et enduits peints couvrent les parois ; dans une autre pièce, la présence de plaques de marbres atteste un *opus sectile*. Les provenances des marbres, blanc de l'Apenin, gris du cap de Garde, jaune de Chemtou, rouge de Mani et porphyre vert de Laconie, comme à Pardigon 2 à La Croix-Valmer par exemple, témoignent aussi du statut du propriétaire capable de se fournir en marbres venus de loin.

À l'imitation des contextes urbains, les décors figurés se démultiplient également dans les *villae*. Ainsi suit-on une même image du combat de Darès et Entelle plusieurs fois reproduites au milieu du II<sup>e</sup> siècle à Aix-en-Provence et, sous les Sévères, dans la *villa* de Villelaure située dans la vallée de la Durance. La *pars urbana*, identifiée depuis 1836 et revue en 2006, a fourni une belle série de pavements figurés dont une scène nilotique, autre *topos* de l'iconographie sur mosaïque qui remonterait à la victoire d'Octave sur Marc Antoine. Des scènes de chasse entourent un panneau où l'on a reconnu Callisto enceinte découverte par Diane, thème unique en mosaïque mais ayant inspiré la peinture pariétale.

Les thématiques choisies aux II<sup>e</sup> et III<sup>e</sup> siècles ne sont pas liées à la fonction de la résidence, mais attestent sans nul doute des goûts du propriétaire, entre savoir littéraire – cette *paideia* longtemps partagée – ou, plus prosaïquement, goût des spectacles. C'est évidemment aussi le cas des grandes *villae* qui se développent plus au nord : comment expliquer autrement le choix de placer Homère et les muses au sol de la *villa* de Vichten (Luxembourg, II<sup>e</sup> siècle) qui conserve aussi d'importants éléments peints, ou, à Nennig (Allemagne) comme à Bad Kreuznach,



de représenter un *munus* peut-être joué dans l'amphithéâtre de Trèves. Dans la seconde moitié du II<sup>e</sup> siècle, les neuf mosaïques de la *villa* d'Orbe-Boscéaz (Suisse) traduisent également les intérêts du commanditaire, d'Achille à Scyros aux divinités de la semaine en passant par une splendide scène de charroi plus proche du quotidien de cette vaste résidence de plus de cent pièces.

Un renouveau s'opère à partir du IV<sup>e</sup> siècle, d'anciennes *villae* délaissées sont réoccupées et redécorées. Comme le littoral, les vallées du Rhône, de la Durance, de la Drôme sont parsemées de grandes *villae*. On a évoqué Villelaure, mais à Caumont-sur-Durance, où l'archéologie ne connaît pas de mosaïque, ont été retrouvés des éléments d'*opus sectile*. À Vinon-sur-Verdon, à côté de l'emploi de trames géométriques peu fréquentes dans la région, le maître a souhaité, au début du V<sup>e</sup> siècle, un triptyque mythologique agreste : de part et d'autre des Trois Grâces, Dionysos donne la vigne à Ikarios alors qu'un bouc en dévore déjà les fruits. Aussi cultivé que son voisin de Villelaure, ce *dominus* a été bercé dans une culture gréco-romaine encore vivace et fait écrire en pierre dans le pavement une épigramme de Martial évoquant le risque d'envie à la vue du luxe de sa demeure. Ailleurs, l'iconographie est souvent plus modeste mais symbolique du lieu : la présence de grands canthares que l'on trouve en seul décor figuré dans la *villa* des Charbonniers à Saint-Paul-lès-Fonts (Gard), voire, plus tard, sur un des tapis de Migennes (Yonne) est en lien à l'évidence avec Dionysos, et rappelle probablement aussi la production viticole de la *villa*.

On voit à l'œuvre, en ville comme à la campagne, les mêmes ateliers. Ainsi un mosaïste de Saint-Paul-Trois-Châteaux pave d'une semblable composition de roues de peltes une *domus* du chef-lieu de cité et une *villa* à Séguret, à proximité de Vaison. Au début du V<sup>e</sup> siècle, la *villa* du Palais à Châteauneuf-du-Rhône relève d'ateliers connaissant les innovations stylistiques des mosaïstes syriens. Plus à l'ouest, la *villa* de Loupian, elle aussi développée à partir d'un noyau initial du I<sup>er</sup> siècle, voit l'intervention de deux ateliers dont un d'influence orientale apposer, fin IV<sup>e</sup>-début V<sup>e</sup> siècle, leurs empreintes sur le décor où foisonnent des compositions géométriques et végétales, laissant peu de place à la figuration, et seulement pour la personification des Saisons, indispensables à la bonne gestion de la production.

De telles *villae* tardives somptueusement ornées existent tout aussi bien dans d'autres régions, et les campagnes d'Aquitaine et d'Hispanie livrent en nombre de ces grandes résidences se rapprochant de véritables *villae* impériales. La *villa* de Chiragan, à Martres-Tolosane, où aurait séjourné Maximien Hercule, allie, depuis le I<sup>er</sup> siècle et jusqu'aux IV<sup>e</sup>-V<sup>e</sup> siècles, une architecture remarquable complétée de peintures, de mosaïques dont un rare ensemble de plaques d'intarse (marqueterie) appartenant à un décor pariétal, et bien sûr de sculptures. Le dynamisme de l'Aquitaine durant l'Antiquité tardive, lié à l'émergence d'une nouvelle

«  
Mosaïque de la *villa* de Nennig,  
Allemagne.



élite présente tant dans les villes que dans les campagnes, apparaît clairement au vu de la carte de répartition et du nombre considérable de *villae* dans les bassins de la Garonne et de l'Adour. Dallages, placages et mosaïques de tesselles sont majoritaires, et rares les sols en *opus sectile*. Une école de mosaïstes toute spécifique a pu être identifiée au vu du corpus des trames géométriques mises en œuvre et de l'emploi très particulier d'éléments végétaux aux schémas luxuriants. Loin des grandes représentations africaines, des alignements d'arcades et de colonnades sont prétextes à abriter arbres et plantes. Les représentations figurées sont rares et principalement liées à l'eau : quelques poissons animent les bassins de la *villa* de Saint-Émilien, des thermes de la *villa* de Montcaret (Dordogne), de ceux de la *villa* du Glésia (Landes) qui comportait aussi dans un *oecus* ouvrant sur le péristyle un panneau dionysiaque, alors qu'Oceanus – dont il a été nécessaire de préciser l'identification par une inscription à Montréal du Gers – trône dans nombre de thermes.

Cependant, malgré tout le luxe dont ont fait preuve les propriétaires de ces domaines, on est loin des très grands domaines impériaux. Sans évoquer les résidences italiennes des empereurs, on signalera l'extraordinaire *villa* de Piazza Armerina (Sicile). Quelle que soit leur identité encore discutée, les propriétaires n'ont pas souhaité voir au sol leur *villa*, et l'architecture n'apparaît qu'au travers de perspectives littorales ou de paysage bâti au lointain de la grande chasse. À côté de thématiques aussi variées que les scènes mythologiques, les Amours pêchant ou vendangeant, ce sont bien leurs occupations quotidiennes, aux thermes comme au cirque, et surtout à la chasse qui envahissent les pavements afin d'alimenter les discussions autour du commerce ô combien rentable de fauves et animaux sauvages auquel devait prendre sa part le maître des lieux.

La vie dans ces très grands palais occupés ponctuellement par le propriétaire devait être très éloignée de celle qui présidait aux anciennes *villae* des I<sup>er</sup> et II<sup>e</sup> siècles, dans lesquelles la *pars rustica* productive permettait aussi d'alimenter une famille qui résidait peut-être plus régulièrement sur place.

◀◀  
Mosaïque à décor floral de la *villa* de Saint-Hermentaire à Draguignan, Var. Draguignan, musée des Beaux-Arts.

◀◀  
Panneau central du pavement, *villa* de Goiffeux, Saint-Laurent d'Agny.

#### POUR EN SAVOIR PLUS

- C. Balmelle, *Les Demeures aristocratiques d'Aquitaine*, Bordeaux, Ausonius, 2001.  
C. Balmelle et J.-P. Darmon, *La Mosaïque dans les Gaules romaines*, Paris, Picard, 2017.  
A. Barbet, *La Peinture murale en Gaule romaine*, Paris, Picard, 2008.

### LA MOSAÏQUE DU DOMAINE DE PÈBRE À VINON-SUR-VERDON (VAR) : LES TROIS GRÂCES ET BACCHUS CHEZ IKARIOS

Henri Lavagne

Dans le domaine de Pèbre à Vinon-sur-Verdon (Var), des fouilles exécutées en 1919 mirent au jour les restes d'une *villa* romaine qui comprenait un long portique (18,40 x 3,40 m) orné de mosaïques géométriques, datables par leur décor de la fin du IV<sup>e</sup> ou du début du V<sup>e</sup> siècle. Dans la pièce centrale (un *triclinium* probablement) se trouvait cette mosaïque figurée (5,55 x 2,10 m). Déposée en 1922, elle fut donnée par la famille du propriétaire à la mairie de Manosque et placée dans un local de la ville avant d'être restaurée en 2015, par l'atelier de restauration de mosaïque de Saint-Romain-en-Gal (Rhône). Son intérêt est double d'abord parce que les pavements bien conservés de cette époque tardive sont rares en Gaule, d'autre part parce qu'elle comporte deux vers du poète Martial que l'on peut traduire ainsi : "Toi qui fronces le sourcil et ne lis pas ces lignes de bonne grâce, puisses-tu, horrible envieux, envier tout le monde et n'être envié par personne."

Ce thème de l'envieux qu'il faut éloigner de sa demeure car il pourrait vous apporter un mauvais sort est très courant dans la maison romaine, et se retrouve particulièrement sur les mosaïques de Tunisie où abondent ces malédictions, mais elles sont très rares en Gaule, surtout s'il s'agit comme ici de textes littéraires. On est donc en présence de la maison d'un grand propriétaire cultivé et l'on sait que le poète Martial (fin du 1<sup>er</sup> siècle apr. J.-C.) faisait partie des auteurs qu'on apprenait

par cœur dans les écoles, notamment en Gaule.

Ce distique est évidemment lié aux images dont il constitue une sorte de légende explicative. Très souvent, dans les pièces de réception, les invités sont sollicités par le maître de maison à déchiffrer le sens d'une image, ce qui lui permet de partager sa culture avec celle de ses hôtes. Dans le cas présent, la signification des trois panneaux figurés, en accord avec les vers du poète, n'est pas évidente au premier regard. Sur le tableau de gauche, on reconnaît facilement le dieu Bacchus avec son thyrs, faisant une libation en versant du vin d'un canthare, aujourd'hui disparu dans une lacune de la mosaïque. Au deuxième plan vient vers lui un paysan, vêtu de la courte tunique des travailleurs des champs et portant des chaussures lacées sur le mollet comme les agriculteurs de l'époque. Il porte dans le pli de son manteau une brassée de raisins. Il faut voir en lui Ikarios, qui dans la légende grecque, est un pauvre paysan qui a accueilli Bacchus sans reconnaître en lui un dieu et à qui le dieu du vin témoigne sa reconnaissance en lui faisant le don de la vigne. Cette scène de l'invention de la vigne était bien à sa place dans un pays de vignobles comme l'était déjà Vinon dès cette période. Mais la scène centrale, où l'on reconnaît immédiatement les Trois Grâces, est, au premier abord, moins évidente. Que vient faire ici cette image gracieuse des trois jeunes filles formant un chœur, où leurs bras sont entrelacés,

dans un dispositif iconographique classique ? Il faut pour le comprendre rappeler que dès l'époque grecque, les Grâces, que les Grecs appelaient aussi les Charites, étaient les images symboliques de la reconnaissance, leur nom signifiant à la fois la grâce féminine et aussi le service que l'on rend ou que l'on reçoit d'un autre. Les stoïciens avaient fait de cette image célèbre l'expression du don et du contre-don. Le philosophe Sénèque (ami de Martial) l'expliquait clairement : "Pourquoi leurs mains sont-elles entrelacées dans cette ronde qui revient sur elle-même ? Parce que le bienfait forme une chaîne, et tout en passant de main en main, il ne laisse pas de revenir à son auteur." C'est donc le retour du bienfait au bienfaiteur qui est ici évoqué, comme le troisième panneau le montre. On y voit Ikarios (reconnaisable à son chapeau qu'il a déjà dans la première scène) ordonnant du doigt à son serviteur de s'emparer du bouc sacrilège qui veut dévorer le don de Bacchus, la vigne haute que l'on voit à droite de l'image. Celui-ci lui indique par son geste que c'est à lui, Ikarios, d'accomplir le sacrifice puisqu'il est le bénéficiaire du bienfait. Le cercle est donc bouclé : le premier bienfait a été de la part d'Ikarios de donner l'hospitalité à Bacchus, celui-ci lui a rendu ce bienfait en lui accordant l'invention de la vigne et Ikarios, à son tour, lui sacrifie le bouc qui voulait la dévorer. Les trois panneaux illustrent donc cette chaîne de dons et contre-dons, montrant comment la bonne action est récompensée

par un bienfait, lequel en entraîne obligatoirement un autre, l'auteur du don et son obligé étant liés par un système indissoluble. En choisissant la représentation des Trois Grâces, mises au centre de ce petit récit en images, on retrouve aussi l'interprétation que faisait Servius, un commentateur littéraire du IV<sup>e</sup> siècle, qui avait en quelque sorte

donné la clé de ce rébus : "Quant au fait que l'une des Trois Grâces est toujours représentée de dos alors que les deux autres nous regardent, c'est qu'un bienfait que nous accomplissons est toujours rendu deux fois."

La mosaïque de Vinon est donc un exemple remarquable de la culture classique encore très vivante à la fin du

IV<sup>e</sup> siècle en Gaule, mais c'est aussi le témoignage d'un certain art de vivre dans une société où les élites locales réfugiées dans leurs domaines pratiquent ces jeux intellectuels où la morale antique et le monde des images familières participent de cette éducation que les historiens de l'Antiquité tardive ont appelé la "*paideia*".



Ci-contre et pages suivantes.  
Détail et mosaïque des  
Trois Grâces et Bacchus  
chez Ikarios, découverte en  
1919 dans la *villa* de Pèbre à  
Vinson-sur-Verdon, Var, fin du  
IV<sup>e</sup> siècle. Ville de Manosque.



QVID VGIS V VITVS ET NON LEGIS TALIBINTER  OMNIBVS INVIDEAS INVIDENEMO TI BERTAR

## PROPRIÉTAIRES ET ESCLAVES

Marie Moisand



Les propriétaires des *villae* présentent des profils variés. Si ces établissements ruraux sont toujours organisés autour de la figure centrale de leur propriétaire et de ses intérêts, celui-ci peut y passer plus ou moins de temps, en fonction, entre autres, de son statut social et de son rôle politique. Qu'il soit ou non présent sur le domaine, des membres de sa famille ou des invités peuvent occuper la partie résidentielle de la *villa*, conçue comme un lieu de réception. Outre leur statut de résidence pour le *dominus* et ses proches, les *villae* sont aussi le lieu d'habitation ou de fréquentation quotidienne de travailleurs dont la présence est nécessaire à son fonctionnement. Ces derniers ont des statuts juridiques et sociaux divers : ingénus (*i.e.* de naissance libre), affranchis ou esclaves, ils exercent des tâches plus ou moins qualifiées et reconnues. Que sait-on de l'ensemble des occupants des *villae* et de la hiérarchie qui régit leurs rapports ?

Selon son statut social et politique, selon la taille et le nombre de ses domaines, le *dominus* peut être peu présent à la *villa* et peu impliqué dans sa gestion quotidienne. La question de l'organisation du personnel se pose davantage pour les moyens et grands établissements. Le maître d'un domaine, particulièrement s'il en possède plusieurs, peut tout d'abord choisir de le laisser en fermage. Il le loue alors à un fermier ou métayer, de statut libre, qui gère le domaine en son nom propre. Le maître peut aussi déléguer son autorité, le plus souvent à des esclaves ou à des affranchis sur lesquels il peut exercer une forme directe d'autorité. Parmi eux, on distingue les *procuratores*, majoritairement de statut affranchi, et les *actores* et *uilici*, de statut servile. Les *procuratores* représentent les intérêts et les volontés de leur ancien maître. Ils peuvent exercer leurs compétences dans différents domaines dont, notamment, la gestion d'une *villa* et des affaires commerciales et financières en lien avec l'écoulement de ses productions. Les *actores* et *uilici* sont des régisseurs dont les actions restent théoriquement soumises à l'autorisation d'un maître ou d'un *procurator*. *Procurateurs* et régisseurs sont des dépendants de confiance, proches du *dominus*, auxquels leur fonction de représentation confère un statut privilégié et la possibilité de tirer profit de leur position. Les affranchis peuvent posséder

◀  
*Signaculum* en bronze de Caius Valerius Hermetis, découvert en 1957 aux abords de la *villa* de La Trinité à Callas, Var, Haut-Empire. Ministère de la Culture, Drac, service régional de l'Archéologie.

## LES TRAVAILLEURS DE LA TERRE

Philippe Charlier

“Pour un domestique, les coups ; pour une servante, les reproches ; et pour tous les esclaves, la discipline.”  
Instructions de Shurruk, II<sup>e</sup> millénaire av. J.-C.

La paléopathologie – cette médecine légale de l’histoire – permet de reconstituer, à travers l’examen des squelettes issus de fouilles archéologiques, les conditions de vie des populations du passé.

Les récentes découvertes de nécropoles rattachées à des *villae rusticae* permettent de mieux éclairer les conséquences corporelles de ce travail quotidien. Dans les années 2000, la Soprintendenza Archeologica di Roma a ainsi mis au jour une villa suburbaine de la *Via Lucrezia Romana* (près de Rome), probablement une habitation sénatoriale des II<sup>e</sup> et III<sup>e</sup> siècles apr. J.-C. ; en bordure du site se trouvait un groupement de plus d’une centaine de sépultures d’individus très modestes que la responsable des fouilles, P. Catalano, a considéré comme des esclaves d’origine proche-orientale.

Qu’a montré l’analyse de leurs squelettes ? D’abord l’existence d’un travail infantile, avec de nombreuses

pathologies inflammatoires au niveau des articulations et des insertions musculaires chez les enfants dès l’âge de trois ans, avec une très importante mortalité infantile ; cette dernière n’est d’ailleurs pas forcément liée à leur statut d’esclave, mais aux conditions de vie effroyables, à la grande fréquence des infections et à l’absence de tout traitement efficace (antibiotiques, par exemple). Chez les adultes, les activités laborieuses sont visibles à tous les âges de la vie, de l’adolescence jusqu’à la sénescence (certains squelettes correspondaient à des individus de plus de soixante-cinq ans) : des fractures de membres ont été mises en évidence, pouvant être mises en relation avec des travaux manuels ou des activités physiques (en rapport avec la vigne, les oliviers, les céréales, l’élevage, etc.), ou encore des accidents de travail ou domestiques (chute d’une échelle ou dans une citerne, renversement par un chariot, punition par le maître, etc.).

Chose intéressante, les lésions étaient différentes chez les hommes et chez les femmes, semblant indiquer une sorte de spécialisation laborieuse entre sexes. D’autres sépultures d’esclaves ont été découvertes, plus proches de nous : à Saintes (Charente-Maritime, I<sup>er</sup> et II<sup>e</sup> siècles apr. J.-C.), sept individus entravés ont été exhumés (dont un immature), pouvant correspondre à des esclaves rattachés à un service public urbain ; à Narbonne, la nécropole de la Robine (I<sup>er</sup> et II<sup>e</sup> siècles apr. J.-C.) a livré plusieurs centaines de sépultures exceptionnellement bien conservées, dont beaucoup d’épithames permettent de les attribuer à des esclaves ou des affranchis d’origine essentiellement italienne.

Nul doute que l’étude paléopathologique de ces ensembles squelettiques (inhumations et crémations) permettra de mieux reconstituer et surtout de comparer les conditions de vie (de survie ?) de ces “travailleurs de la terre”.

eux-mêmes des esclaves qui attestent de leur aisance financière et à qui ils peuvent déléguer des tâches. Les esclaves ne peuvent pas posséder de biens mais peuvent gérer un pécule, avec l’autorisation de leur maître, et posséder par ce biais un ou plusieurs esclaves subalternes. Ces derniers, les *uicarii*, sont appelés à les assister ou à les remplacer dans leur travail. *Procuratores*, *actores* et *uilici* peuvent éventuellement être entourés de leur famille sur le domaine. En outre, les régisseurs de statut servile ont davantage d’espoir d’être affranchis que les autres esclaves. Leur quotidien à la *villa* peut ainsi être très différent de celui des autres travailleurs.



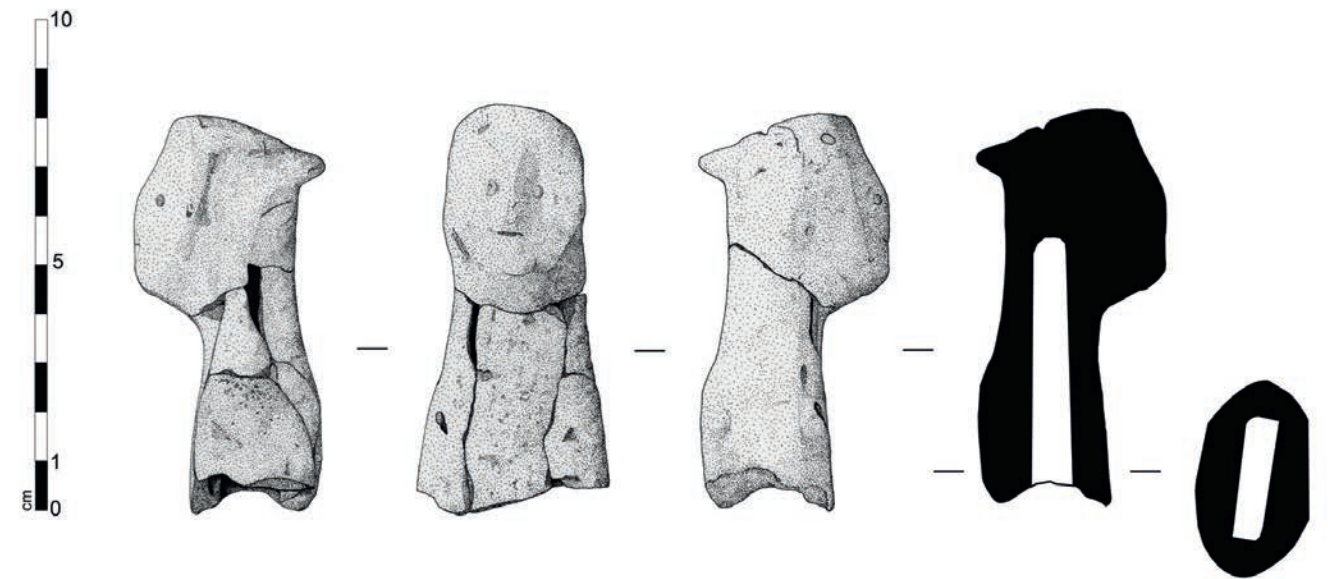
◀ Scène de vie dans un domaine agricole illustrant deux laborieux vêtus de pèlerines à capuches évacuant du fumier par une charrette à bras, mosaïque découverte à Saint-Romain-en-Gal, Rhône. Saint-Germain-en-Laye, musée d’Archéologie nationale.

Il semble assuré que ces derniers sont majoritairement des esclaves et, dans une moindre mesure, des affranchis du *dominus*. Le recours à des travailleurs ingénus ne semble concerner que des besoins ponctuels et saisonniers, particulièrement dans le cas où le maître ne peut pas avoir recours en renfort à des esclaves habituellement attachés à ses propriétés urbaines. Les travailleurs du domaine répondent à des besoins variés, d’ordre domestique, agricole et artisanal, qui se répartissent entre la *pars urbana* et la *pars rustica*. Leur nombre est difficile à estimer. Il varie évidemment selon la taille de la *villa* et selon la nature des activités qui y sont menées. Les agronomes latins donnent peu d’indications : Caton estime

à une dizaine le nombre d'esclaves nécessaires à l'exploitation d'une oliveraie ou d'un vignoble de taille moyenne. Columelle conseille quant à lui d'organiser les esclaves en décuries de dix travailleurs placés sous l'autorité d'un *monitor*, ce qui laisse envisager l'existence de très grands groupes d'esclaves.

Outre sa condition juridique, c'est la nature de son travail, le profit et le degré de reconnaissance qu'il permet qui définissent la place d'un travailleur dans la hiérarchie de la maisonnée. On a évoqué ci-dessus les plus hauts placés. D'autres se distinguent également par les qualifications que requiert leur travail. Ce peut être le cas d'esclaves ou d'affranchis aux fonctions très diverses : par exemple, les *dispensatores*, des encaisseurs-payeurs de statut servile qui gèrent la trésorerie d'une maisonnée ou d'une exploitation agricole, ou les *paedagogi* chargés de l'éducation des enfants. Le travail d'encadrement d'autres esclaves confère aussi une forme de visibilité et de reconnaissance d'autorité. La majorité des travailleurs, toutefois, n'a que peu de rapports avec le *dominus* et peu de moyen de se distinguer des autres. Il s'agit des domestiques et des esclaves des champs ou

▼ Col d'amphore Gauloise 4 portant une estampille, découvert à Fréjus près des thermes de Villeneuve, I<sup>er</sup>-II<sup>e</sup> siècle apr. J.-C. Fréjus, Musée archéologique, inv. n° 43.28.



des ateliers qui composent les décuries évoquées par Columelle. Au plus bas de l'échelle, enfin, se trouvent les esclaves enchaînés. Certains le sont dans le cadre de punitions temporaires. D'autres sont entravés en permanence et logés dans des pièces réservées à cet usage, les *ergastules*, qui n'existent pas sur tous les domaines.

Les hiérarchies qu'on vient de présenter sont reconstituées à partir des textes d'agronomes, des textes littéraires, des correspondances et, enfin, des textes juridiques. Peut-on, au-delà du modèle général, spécifier le profil d'un maître ou des travailleurs d'une *villa* ? Les sources épigraphiques nous le permettent parfois, bien que le temps long d'occupation des domaines rende difficile la caractérisation de leurs habitants à un moment donné.

Les noms des propriétaires d'un domaine peuvent être connus par d'éventuelles inscriptions d'apparat. Surtout, les *domini* et leur famille peuvent choisir de faire élever leur monument funéraire sur le territoire de la *villa*. Les reliefs et épitaphes qui le composent permettent ainsi de leur donner des visages et des noms et de les intégrer à une histoire familiale plus large. *Procuratores*, fermiers, esclaves intendants ou haut placés ont également pu faire élever des monuments funéraires d'une relative richesse sur le domaine ce qui peut, en l'absence d'une inscription explicite, faire douter du statut des personnes nommées ou représentées. Celles-ci comptent néanmoins parmi les figures centrales de la *villa*.

Les domaines ruraux livrent aussi des sources épigraphiques liées à l'activité de production de biens commercialisés. Les estampilles, notamment, sont des marques apposées en relief sur des produits tels que les amphores, briques et

▲ Statuette en terre cuite de *cucullatus* découverte dans la fouille du site de La Capelière en Camargue, Arles Bouches-du-Rhône, Haut-Empire. Arles, Réserve naturelle nationale de Camargue.

tuiles. Elles donnent un nom, souvent réduit à des initiales et peuvent permettre de rattacher une production et un domaine à une famille, voire à un individu. Il est en général difficile de restituer le statut et la fonction de la personne dont le nom marque la production : s'agit-il d'un petit propriétaire, d'un chef d'atelier, d'un chef d'équipe ? Quelques rares exemples permettent de reconstituer un parcours personnel. Ainsi, l'esclave Troilus est connu par des marques digitales tracées sur des tuiles produites dans un atelier de la cité de Béziers. L'évolution de son statut de travail au sein de l'atelier est visible par la découverte d'estampilles plus tardives au nom de Titus Fanius Troilus : après son affranchissement, l'ancien esclave semble avoir occupé un poste de maître d'atelier. D'autres types de marques peuvent être apposées en creux par un *signaculum*. Les usages de ce cachet de bronze sont multiples et restent mal définis. En contexte domanial, ils ont notamment pu servir à marquer des productions céramiques. Leur possession est probablement réservée aux propriétaires ou à des fondés de pouvoir : elle indique donc d'emblée un statut de travail élevé, d'autant plus que les découvertes de *signacula* en Gaule narbonnaise concernent des domaines et habitats dont le rôle économique est important.

Ainsi, l'organisation du travail à la *villa* et les rapports sociaux qui en découlent sont comparables à ceux de l'ensemble de la société romaine : le statut juridique et le statut de travail des personnes définissent leur rang. Les sources archéologiques et épigraphiques, malgré les difficultés d'interprétation qu'elles soulèvent, sont précieuses pour compléter l'apport des textes et comprendre le rôle d'individus ou de familles dans l'organisation des *villae* et, au-delà, des territoires auxquels elles appartiennent.

►► Stèle romaine en calcaire figurant un couple de laboureurs. Ville de Nîmes, musée de la Romanité, inv. n° 879.9.1.

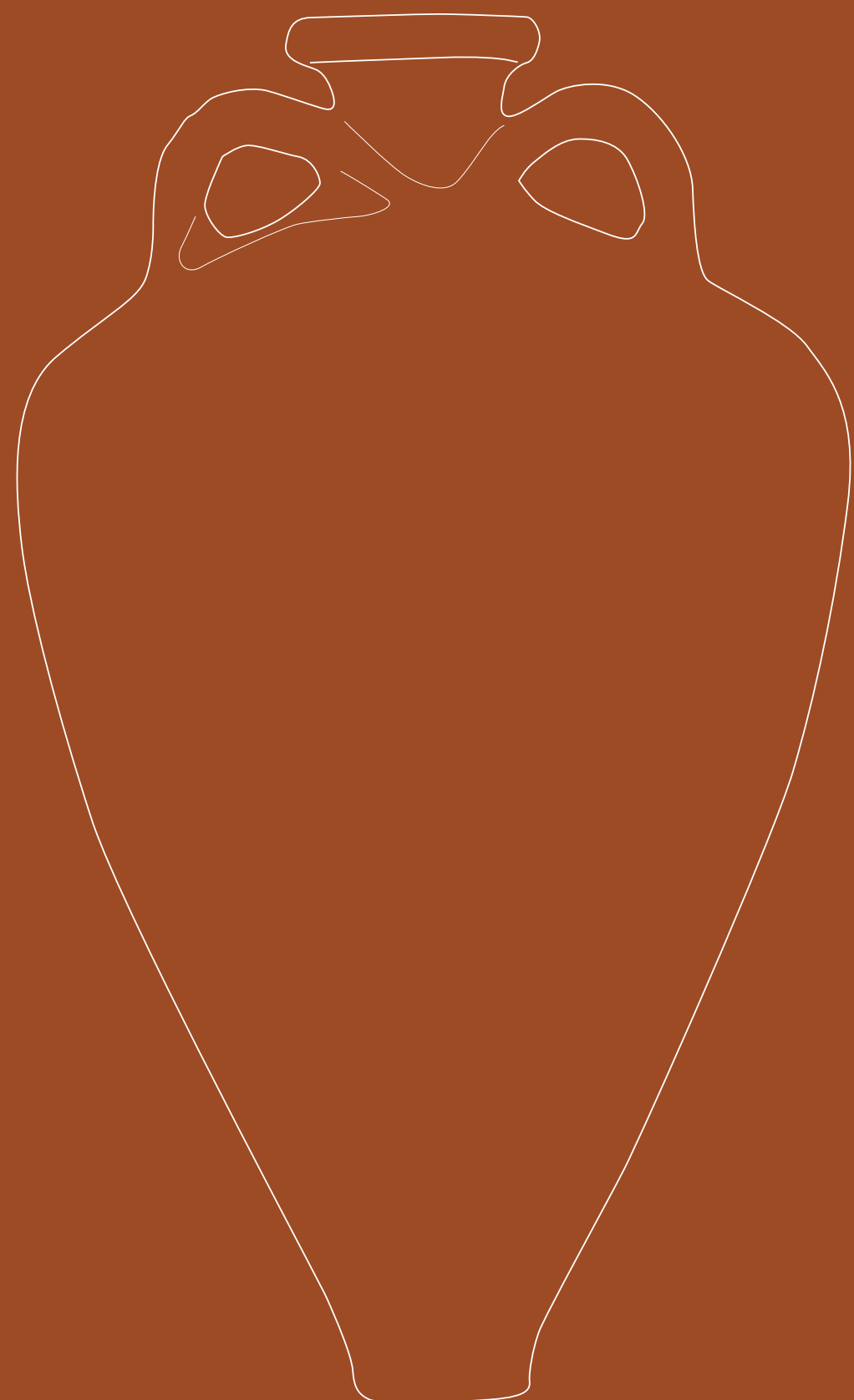
#### POUR EN SAVOIR PLUS

J. Andreau, R. Descat, *Esclave en Grèce et à Rome*, Paris, Hachette Littérature, 2006.

M. Christol, G. Fédière, "L'activité artisanale dans le territoire de la colonie romaine de Béziers : l'atelier de Troilus/T. Fanius Troilus", *Revue archéologique de Narbonnaise* 47, 2014, p. 63-77.

M. Feugère, S. Mauné, "Les signacula de bronze en Gaule narbonnaise", *Revue archéologique de Narbonnaise* 38-39, 2005, p. 437-455.





COMMERCE  
DES PRODUITS DE LA VILLA

## LES PRODUCTIONS RURALES SUR LES MARCHÉS

Martine Leguilloux

De nombreuses productions rurales étaient vendues sur les foires et marchés par les exploitants. Outre les chapons et les volailles de basse-cour, des revenus considérables pouvaient provenir de la vente de bêtes de boucherie, de la fabrication de conserves de viande et de textiles.

### L'ARTISANAT TEXTILE

Les exploitations procuraient des produits agricoles de base aux villes mais également des produits transformés. Les fréquentes découvertes, dans les parties d'habitation (*pars urbana*) des fermes, de pesons de métiers à tisser ou de fuseaux et fusäioles destinés à filer la laine, nous indiquent qu'il s'agissait d'une activité régulière, celle-ci incombant généralement aux femmes ou aux esclaves le cas échéant.

Le mode de vie sur un domaine, y compris le plus aisé, étant de type autarcique, il s'agissait de confectionner des vêtements pour le *vilicus*, propriétaire ou régisseur, et sa "famille" au sens antique du terme, c'est-à-dire sa famille directe comme les éventuels esclaves ou ouvriers agricoles vivant sur le domaine (Juvénal, *Satires*, VIII, 42-43).

Sur une grande exploitation, ou si la taille du troupeau le permettait, il n'était pas exclu qu'une partie de cette production de toiles et draps de laine ait été destinée à la vente sur les marchés extérieurs, assurant ainsi une source de revenu supplémentaire.

### LES ANIMAUX DE BOUCHERIE

Les explorations archéologiques sur les sites ruraux situés autour des villes permettent bien souvent de découvrir que le cheptel abattu était composé de vieilles bêtes, des animaux reproducteurs et réformés qui finissaient leur vie sur les domaines pour être consommés sur place. Quant aux explorations archéologiques dans les villes, elles révèlent une tout autre situation : les décharges

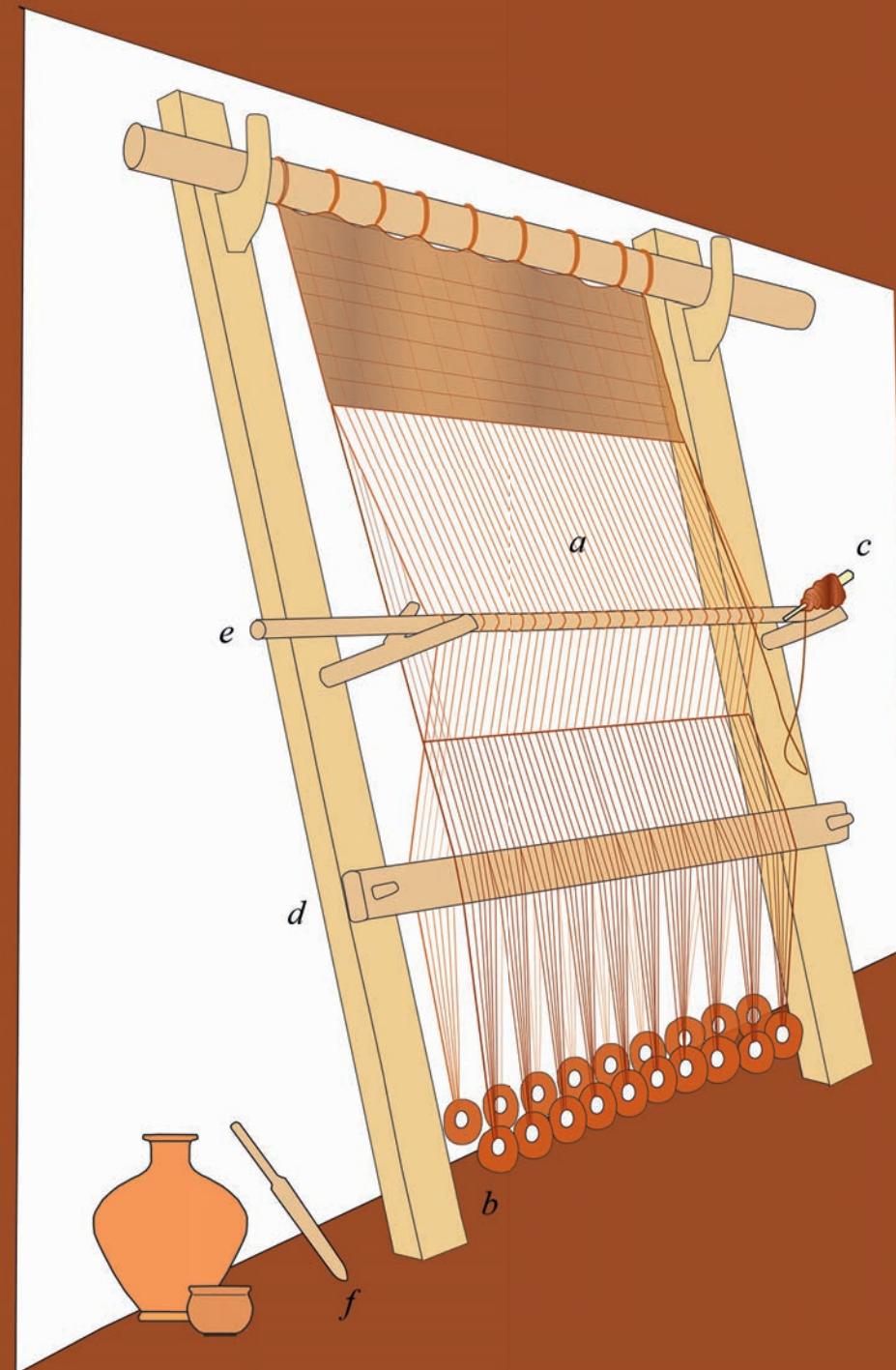


Illustration d'un métier à tisser vertical.  
a : Fil de chaîne.  
b : Pesons.  
c : Navette et fil de trame.  
d : Traverse horizontale de séparation fils pairs/impairs.  
e : Barre de lisses.  
f : Tasseur de fil de trame.

contenaient les restes des cochons et agneaux de lait vendus sur les marchés urbains. Les exploitants agricoles cédaient donc leurs meilleurs produits pour ravitailler l'étal du boucher, le *lanius*.

La ville de *Telo Martius* (Toulon) et les exploitations agricoles situées dans un rayon de quelques kilomètres autour, comme les domaines de Saint-Michel à La Garde, de La Chaberte à la Farlède ou des Mesclans à La Crau, n'échappaient pas à cette règle et les décharges de la zone portuaire de *Telo Martius* contenaient tous ces produits ruraux vendus par les bouchers aux habitants de la cité. Ces artisans-bouchers étaient également des négociants, souvent spécialisés : le *suarius* pour la viande de cochon, le *pecuarius* pour celle de mouton ou le *boarius* pour la viande de bovin ; ils achetaient les animaux sur pieds dans les fermes pour ensuite les conduire jusqu'aux officines qui servaient tout à la fois d'abattoir, de lieu de préparation des carcasses et de vente. Des troupeaux entiers destinés à la vente au détail cheminaient ainsi sur les voies romaines, et il était parfois nécessaire de maintenir les bêtes sur des pâtures aménagées à proximité des villes afin qu'elles puissent récupérer de leur voyage et reprendre éventuellement du poids.

#### LES CONSERVES DE VIANDES

Les exploitations ravitaillaient les villes en animaux de boucherie mais il existait de nombreux autres produits de l'élevage qui pouvaient être élaborés sur place et trouver ensuite des débouchés sur les marchés urbains, comme la volaille engraisée ou les conserves de viande.

▼  
Fusaïole et fuseau en os découverts dans la *villa* de La Grande Chaberte à La Garde, Var. Ministère de la Culture, Drac, service régional de l'Archéologie.



Il existait deux techniques permettant la préservation de la viande sur la durée, qui pouvait être conditionnée par des opérations de salage ou de fumage. Le conditionnement des aliments pour leur conservation était essentiel dans une économie fondée sur le rythme des saisons et qui nécessitait de constituer des réserves. Ces denrées essentielles, de consommation courante durant l'Antiquité, étaient à la base de nombreuses recettes populaires.

Leur préparation requérait des équipements peu coûteux et des structures légères qui ont laissé peu d'indices aux archéologues. On dispose fort heureusement de sources écrites, textes culinaires ou traités d'agronomie et de décharges d'artisans-producteurs pour nous aider à reconstituer les méthodes d'élaboration et la nature de ces conserves.

Les conserves salées étaient réalisées à partir de morceaux de viandes (*offulae carnis*) d'une livre romaine (environ 327 g), les portions avec l'os étant disposées dans des jarres en alternance avec des couches de gros sel. La viande devait être conservée dans sa saumure (*muria*) jusqu'à sa consommation pour éviter son altération. Les deux traités d'agronomie antique qui traitent des conserves de viande ne mentionnent que le salage comme moyen de conservation de la viande (Caton, *De l'agriculture*, 162 et Columelle, *De l'agriculture*, XII, 55, 1 à 3 et XII, 55, 4), mais d'autres sources, comme les recettes de cuisine et les citations de produits régionaux, mentionnent le fumage comme autre technique possible. Ces conserves fumées étaient plus élaborées et plus variées, et pouvaient prendre l'aspect de saucisses comme les *lucanicae*, littéralement "saucisses de Lucanie" avec une recette fortement épicée (poivre, sarriette, rue, persil, laurier, cumin, *garum*). Ces saucisses étaient fumées et on les consommait grillées (Apicius, II, 1, 4). Il existait d'autres recettes plus classiques, comme les *farcimina*, faites de boyaux garnis (*farcio*) de viande de porc ou de viande bovine (Apicius, II, V, 2). Tous les morceaux pouvaient être utilisés pour leur confection, y compris les museaux, les joues, voire les cervelles. La viande une fois désossée était cuite avec des aromates, puis les saucisses façonnées à partir de boyaux de porcs étaient disposées dans des fumoirs à viande.

Ces fumoirs accueillait également des pièces entières, des épaules (*petasones*) et des cuisses (*pernae*) de porcs ou de bœufs. Les jambons et les épaules étaient suspendus dans les fumoirs par des crochets comme l'indiquent les traces de suspension que l'on retrouve parfois sur les os. On y observe souvent des traces de décarnisation associées à ces traces de crochets qui permettaient de suspendre ces pièces dans des cuisines domestiques voire des *cauponae*, des estaminets qui servaient des plats à consommer sur place ou à emporter.

La production de viandes fumées, comme les jambons ou les épaules de bœufs et de porcs, était déjà répandue dans les campagnes à l'époque gauloise et resteront

très appréciées ensuite à l'époque romaine. L'agronome latin Varron (*Économie rurale*, II, 4, 10) mentionne ce type de préparations réalisées par les Cavares et les Comacii, deux peuples autochtones de la basse vallée du Rhône, entre Avignon et Arles, qui exportaient leurs productions en Italie, parfois jusqu'à Rome dans la seconde moitié du I<sup>er</sup> siècle av. J.-C.

C'est une tradition qui a pu se poursuivre pendant de nombreuses décennies et se généraliser dans l'ensemble de la Gaule du Sud. Les productions varoises n'ont peut-être pas égalé en qualité et en quantité les produits de la vallée du Rhône, la côte et l'intérieur des terres n'étant pas aussi propices à l'élevage, mais elles devaient être très présentes sur les marchés de la région. En effet, la transformation des produits de l'élevage étant simple à mettre en œuvre, elle générait une plus-value et des revenus conséquents aux exploitants.

De nombreux indices relevés sur les sites ruraux antiques nous permettent de remonter la piste jusqu'aux producteurs de conserves de viande, et de telles productions ont été localisées dans la vallée du Gapeau, sur la villa du Grand Loou à la Roquebrussanne. C'était une exploitation de taille moyenne située dans une plaine mais en bordure d'un massif forestier, idéal pour l'élevage des porcs. Les

▼ Jean-Claude Golvin, scène de marché, aquarelle. Musée départemental Arles antique.



troupeaux étaient élevés en semi-liberté, on les nourrissait avec du son et des glands de chênaies, très nutritifs pour les suidés. Les fouilles conduites sur l'emprise des structures agricoles et des parties d'habitation ont révélé le contenu de ses dépotoirs, composés des déchets de l'alimentation du domaine et des activités artisanales. Celles-ci étaient variées et de nature assez courante pour l'Antiquité : des pesons pour les métiers à tisser ont été abandonnés dans une pièce et une fosse attenante aux bâtiments contenait les restes d'une fabrication de conserves de viande. La nature de ces éléments est particulière dans la mesure où certains quartiers sont absents des inventaires ostéologiques. Les restes de suidés sont nombreux mais un déficit conséquent des parties correspondant aux épaules et aux cuisses indique que ces quartiers ont été utilisés pour la préparation de conserves de viande. Ce déficit contraste par ailleurs avec l'abondance des os des pieds. Cette présence constitue alors le témoignage de ces productions rurales, car ôter les extrémités des pattes aux jambons et épaules était nécessaire, ces parties sans chair étant considérées comme impropres pour le salage et le fumage des pièces de viande. Certains de ces produits servaient à ravitailler les étals des hameaux et villes environnantes, convoyés peut-être jusqu'à *Telo Martius* car le domaine était situé sur l'axe de communication de la vallée du Gapeau. Ces produits pouvaient également être diffusés vers le nord, jusqu'à la grande cité d'*Aqua Sextiae* (Aix-en-Provence).

La fabrication d'autres spécialités fumées n'est pas à exclure, y compris celles à base de produits laitiers qui se conservaient et voyageaient très bien. Certains fromages de la région de Nîmes (Pline, *Histoire naturelle*, XI, 240) étaient ainsi préparés et dans les Alpes Maritimes c'était un fromage au lait de brebis, le *Cebanum*, que l'on pouvait retrouver sur les marchés italiens (Pline, XI, 241).



▲ Épaule de bovidé avec trace de croc de boucher, reste de fumaisons. Musée départemental Arles antique, F.AR3.3020.7-9.

#### POUR EN SAVOIR PLUS

M. Leguilloux, "Viandes et volailles", dans D. Djaoui (dir.), *On n'a rien inventé. Produits, commerce et gastronomie dans l'Antiquité romaine*, 2019, p.157-170.  
G. Roche-Bernard, *Costumes et textiles en Gaule Romaine*, Paris, Errance, 1993.

## POIDS ET PESÉES : DE L'ONCE À LA LIVRE

Yvon Lemoine et Yves Roca

Durant l'époque romaine, la livre (*libra*) est l'unité de base du commerce. D'un poids théorique de 327 g, la livre comporte des sous-multiples. Ils sont désignés ainsi : 1 once (*uncia*) équivaut à 27,25 g, 2 onces (*sextans*) à 54,50 g, 3 onces (*quadrans*) à 81,75 g, 4 onces (*triens*) à 109 g, 5 onces (*quincunx*) à 136,25 g, 6 onces (*semis*) à 163,5 g, 7 onces (*septunx*) à 190,75 g, 8 onces (*bes*) à 218 g, 9 onces (*dodrans*) à 245,25 g, 10 onces (*dextans*) à 272,5 g, 11 onces (*deunx*) à 299,75 g et enfin 12 onces à 1 livre (*libra*), soit 327 g.

Au-delà d'une livre, ses multiples portent également des valeurs connues : *dupondius* (2 livres), *tripondius* (3), *quadrassis* (4)... L'utilisation des poids de pesée répond donc à une norme commune des marchands de l'Empire romain.

Cette unité de mesure s'inscrit dans le système pondéral duodécimal (douze sous-multiples) qui est appliqué jusqu'au VIII<sup>e</sup> siècle.

Les pesées sont réalisées avec des balances, à plateaux ou à curseur, et des poids. Ils sont utilisés par les commerçants lors des transactions et sont théoriquement fiables même si on observe souvent une légère marge d'erreur en faveur du vendeur. Une certification par les autorités publiques des poids et mesures était destinée à assurer le bon fonctionnement des échanges en certifiant au client la quantité de marchandise payée.

De manière générale, la très grande majorité des poids de pesée est confectionnée en plomb. Témoins archéologiques du petit négoce, ces poids présentent des formes variées : tronc de cône, sphère décalottée, parallélépipède... Ils présentent des correspondances pondérales multiples de l'once propres au système duodécimal romain. Les matériaux pesés en petite quantité, oscillant entre 1 et 12 onces, étaient très majoritairement négociés avec des poids en plomb. Plus

rarement, ces transactions pouvaient se faire avec des poids en pierre de petite taille.

De très nombreuses découvertes de ces artefacts économiques ont été réalisées dans les *villae rusticae* du Var : Gigery à Barjols, Fontcouverte à Bras, Cantarelle à Brue-Auriac, Béouvet à Correns, La Philippe à La Crau, Le Grand Loou à La Roquebrussanne, La Clemensanne à Taradeau, Sceaux à Saint-Maximin...

Les poids de pesée en pierre sont parfois difficilement identifiables, confondus avec des blocs ouvragés. Leur apparence est très variée. Certains portent sur leur face supérieure la mention de leur poids gravée en livres en chiffres romains alors que d'autres ne présentent aucun marquage. Des exemplaires sont munis d'une poignée ou d'un anneau de suspension qui servait à les faire coulisser le long d'un fléau de balance. Cette configuration est observable sur une stèle funéraire d'un riche négociant trévire découverte à Neumagen (Allemagne). D'autres poids ne portent aucun aménagement de suspension et sont considérés comme des poids de pesée de balance à plateau. La connaissance de l'utilisation des balances de grande dimension en rapport direct avec les poids de pesée en pierre est partiellement possible à travers plusieurs scènes historiques, essentiellement basées sur le

... / ...



◀ Poids de pesée en pierre, galet gravé du chiffre XXV, soit 25 livres, découvert aux Carmes à Seillons-Source d'Argens, Var.



◀ Balance romaine en bronze à fléau et curseur. Musée d'Histoire de Marseille, inv. n° 1936.1.3.



► Stèle funéraire mise au jour à Neumagen, Allemagne. Musée provincial de Trèves.

négoce de lingots métalliques. À Pompéi, un relief, aujourd'hui conservé au musée archéologique de Naples, mettant en scène le travail d'un chaudronnier, montre la pesée du métal sur le plateau d'une grande balance à fléau massif suspendue au plafond de l'atelier par des chaînes. À Sousse en Tunisie, une mosaïque montre une grande balance à fléau suspendue par une chèvre tripode utilisée lors du déchargement d'un navire dont la nature des denrées transportées interroge. L'utilisation de tesselles de teinte jaune-ocre fait penser soit à des pièces de bois, soit à des lingots métalliques oblongs. Malgré plusieurs témoignages figurés, l'utilisation de ces poids était très variée

pour la pesée de matières premières brutes (ressources agricoles ou forestières) ou transformées (ressources agricoles, exploitation de minerais), de denrées alimentaires en gros ou au détail (ressources d'élevages terrestres ou maritimes) ou de produits manufacturés (artisanat).

Dans le département du Var, vingt-six poids en pierre dont treize inscrits ont été découverts. Ils pèsent entre 3 onces (81,75 g) et 113 livres romaines (36,95 kg). Ils étaient utilisés sur des balances polyvalentes de grande dimension et étaient donc complémentaires des traditionnelles balances "à la romaine" employées pour le petit négoce à l'aide de poids

en plomb, souvent sous-multiples de la livre. Ces poids calibrés occupaient une place particulière dans l'économie romaine, que ce soit dans les ports de commerce (huit exemplaires à Fréjus et trois à Toulon), l'agglomération secondaire de *Forum Voconii* au Cannet-des-Maures (un poids), l'agglomération à vocation religieuse et économique du Logis à Fox-Amphoux (cinq poids) ou encore dans plusieurs *villae rusticae* : La Roquette aux Arcs-sur-Argens, La Lieue et Ramatuelle à Brignoles, l'abbaye de La Celle, Les Carmes à Seillons-Source-d'Argens. Les marchandises y étaient ainsi échangées dans un cadre pondéral réglementaire commun aux habitants de l'Empire romain.

#### POUR EN SAVOIR PLUS

M. Bolla, *Le Misura dei Romani*, Verone, 2017.

## OUTRES ET AMPHORES DANS L'ÉCONOMIE DE LA VILLA

Emmanuel Botte

**S**i l'on peut observer la production dans une *villa* grâce aux éléments que le temps n'a pas détruits, ce sont les outres, amphores et tonneaux qui permettent d'analyser la diffusion de ces produits, essentiellement le vin et l'huile d'olive. Cependant il s'agit là de trois conteneurs de nature différente qui n'ont pas connu la même histoire.

### LES OUTRES OU LE COMMERCE INVISIBLE

Pour reprendre la définition qu'en donne É. Marlière, une outre est une peau d'animal entière, obturée au niveau des pattes et du cou. Sans doute destinée à l'origine à contenir de l'eau, ses usages l'ont rapidement menée à contenir d'autres denrées liquides, au premier rang desquels on trouvera le vin. Il existe différentes tailles d'outres, qui sont en général de deux catégories : celles de taille classique, faites d'une peau de chèvre, et celles de grandes dimensions, utilisant une peau de bœuf. Dans ce dernier cas, on parlera de *culleus*, qui deviendra également une unité de mesure, correspondant à 20 *amphorae*, soit 527,27 l. Grâce notamment aux fresques de Pompéi, nous avons aujourd'hui des illustrations du transport du vin en vrac, où l'on voit un *culleus* installé sur un chariot et qui permettait la vente de vin directement au client.

On le sait moins, mais l'outre a pu également servir pour la vinification, au même titre que les *dolia* et les tonneaux, en plus d'être un récipient de transport. Il fallait dans un cas comme dans l'autre que l'outre soit enduite de résine pour ne pas donner mauvais goût au vin.

Les recherches archéologiques menées sur les huileries du Var, qui confirment la part importante de production d'huile d'olive dans la région, n'ont pas livré d'amphores. On peut alors utiliser cet élément *a silentio* pour supposer l'utilisation d'outres afin d'assurer le transport de l'huile entre les domaines de production et les centres urbains de consommation.

Enfin, il est un élément important qu'il faut souligner, à savoir celui de la recherche de la rentabilité par les Anciens. Il ne faut alors pas oublier que le rapport de poids entre conteneur et contenu rendait les outres et les tonneaux bien plus rentables

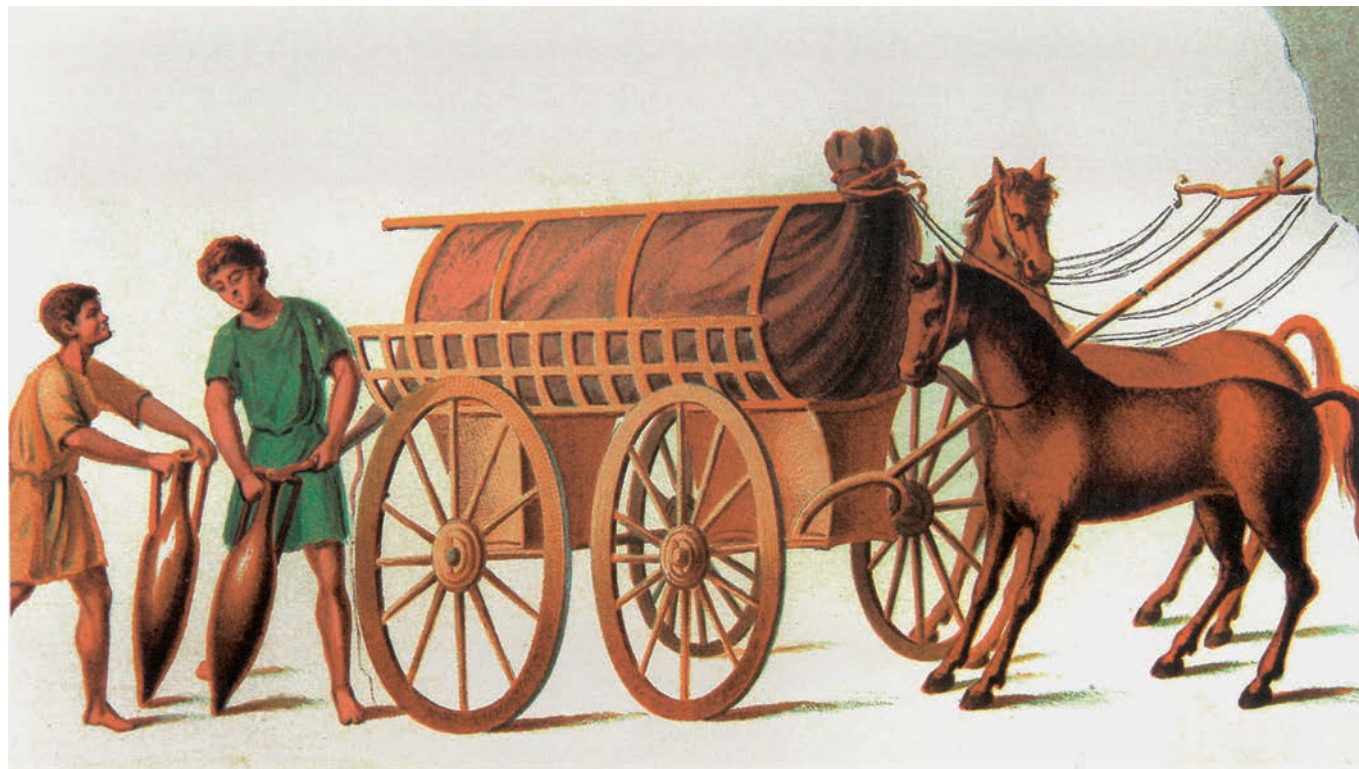
que ne pouvaient l'être les amphores. Ainsi, si ces deux conteneurs sont presque invisibles dans nos recherches, il ne faut pas négliger le fait qu'ils ont joué un rôle considérable dans l'économie et le commerce antiques.

#### LES AMPHORES GAULOISE 4 OU LE TRIOMPHE DU VIN GAULOIS

L'outre et le tonneau étant presque invisibles, c'est l'amphore qui constitue aujourd'hui le principal témoin du commerce du vin gaulois. Néanmoins, les Gaulois n'en sont pas les inventeurs. L'amphore est un objet en céramique dont l'utilisation est déjà bien attestée dans les autres civilisations du bassin méditerranéen. Avant la conquête de la Gaule, de grandes quantités de vin, majoritairement de la péninsule italique, arrivaient sur les côtes gauloises pour remonter le long des fleuves et approvisionner les différentes tribus. Le vin jouait alors un rôle important dans les rituels et banquets gaulois. Nous savons que l'essentiel du vin italien arrivait dans des bateaux chargés d'amphores et qu'une part difficilement quantifiable voyageait également dans des bateaux-citernes, équipés de *dolia* contenant de grandes quantités de vin en vrac. Toutes ces données se trouvent confirmées par les textes des auteurs antiques, qui mentionnent que les Gaulois sont très friands du vin italien, mais aussi par l'archéologie terrestre,

▼ Peinture représentant un *culleus* (outre de grande taille). Dessin d'après une peinture perdue de Pompéi.

▶▶ Lot d'amphores Gauloise 4 présentées dans l'exposition. DRASSM, Istres, Arles.



qui a livré de grandes quantités d'amphores italiques, ainsi que par l'archéologie sous-marine, qui a mis au jour de nombreuses épaves contenant ces mêmes amphores ou les *dolia* des bateaux-citernes mentionnés plus haut.

Si les Gaulois étaient de grands amateurs et consommateurs de vin, ils en deviennent à partir de la conquête également de grands producteurs. La Narbonnaise est sans aucun doute la plus importante province de production de Gaule. À partir du 1<sup>er</sup> siècle de notre ère, quand voit le jour une série d'amphores à fond plat dont on doit la typologie à F. Laubenheimer, on observe alors que les ateliers de production amphorique augmentent à mesure que les domaines croissent en nombre et en capacités de production. Les amphores gauloises se distinguent dans le répertoire de l'époque romaine comme étant des conteneurs à fond plat, facilement identifiables par les chercheurs qui travaillent sur le commerce du vin gaulois durant l'Antiquité. Dans cette série, c'est l'amphore dite "Gauloise 4" qui va être la plus représentative. Inventée dans les années 60-70 de notre ère, sa production va perdurer jusqu'au début du IV<sup>e</sup> siècle. Les ateliers de production en Narbonnaise sont nombreux, puisque cinquante-cinq sont recensés dans la synthèse la plus récente de S. Mauné, mais on estime d'après les timbres orphelins qu'une centaine d'ateliers devait exister.

Le vin gaulois, et notamment celui du Midi, avec les amphores Gauloise 4, va alors connaître un succès illustré par de grands volumes d'amphores exportées dans toute la Gaule et en Europe septentrionale, par les axes du Rhône et du Rhin, où les frontières et l'armée sont sans surprise des marchés de choix, mais également au-delà par voie maritime, Rome et son million d'habitants à l'époque impériale constituant logiquement le premier marché pour le débouché du vin gaulois. Mais celui-ci a également été exporté jusque dans des contrées plus lointaines, de Carthage jusqu'à Palmyre, et même au-delà, puisque l'on a retrouvé des amphores gauloises en Inde, à Arikamedu, où Rome faisait commerce de produits de luxe tels qu'épices et autres denrées précieuses.

▼ Amphore Gauloise 4 découverte dans le port antique de Toulon, 1<sup>er</sup>-II<sup>e</sup> siècle apr. J.-C. Centre archéologique du Var, inv. TL BES 5 612 F4.



#### POUR EN SAVOIR PLUS

J.-P. Brun, *Archéologie du vin et de l'huile en Gaule romaine*, Paris, Errance, 2005.

F. Laubenheimer, *Boire en Gaule. Hydromel, bière et vin*, Paris, CNRS Éditions, 2015.

E. Marlière, *L'Outre et le tonneau dans l'Occident romain*, Montagnac, Éditions Mergoïl, 2002.

## LE TONNEAU DANS L'ANTIQUITÉ : ENTRE ABSENCE ET EXCÈS

David Djaoui

Conçue en bois, le tonneau antique est considéré par les archéologues comme un conteneur "fantôme". Constitué d'une matière aussi bien périssable, flottable que recyclable, il est extrêmement difficile d'établir un raisonnement économique comparable à celui qui repose sur l'étude des céramiques. Son absence des niveaux archéologiques n'apporte par conséquent aucune information pertinente. Entre preuves matérielles, preuves déductives et preuves indirectes, les tentations sont alors grandes de voir le tonneau partout et nulle part à la fois... Entre absence et excès, comment appréhender finalement la présence du tonneau dans l'Antiquité ?

#### DES PREUVES MATÉRIELLES SPECTACULAIRES ET PUIS... PLUS RIEN !

Depuis les années 1980, la recherche s'appuie essentiellement sur les découvertes de fûts recyclés par l'armée romaine dans des puits comme cuvelage. Au total, deux cent deux tonneaux antiques répartis essentiellement en Gaule, en Bretagne et dans les camps militaires du *limes* rhénano-danubien permettent de définir leur seul point d'arrivée pour des consommateurs très spécifiques, les soldats de l'armée romaine.

Cet éclairage inespéré, qui se situe très précisément entre 20-10 av. J.-C. et les années 130-150, s'explique avant tout par des zones d'enfouissement situées en milieu humide, et donc très favorables à la conservation du bois des tonneaux. Au Bas-Empire, la construction en pierre des puits entraîne, une nouvelle fois, "l'extinction" matérielle des tonneaux : "plus l'usage du tonneau se développe, plus on a du mal à le suivre" souligne É. Marlière. Parmi les tonneaux identifiés sur les camps militaires du *limes* rhénan et de Bretagne, une origine lyonnaise a pu toutefois être établie. Ils se caractérisent par leur essence de type résineux, associant le plus souvent sapin et épicéa, par leur typologie, ainsi que par des marques épigraphiques frappées avec des noms d'origine gauloise. En dehors de ces découvertes exceptionnelles, d'autres indices permettent d'envisager la présence du tonneau.

## DES PREUVES DÉDUCTIVES QUI RECOUPENT DES TRACES MATÉRIELLES

Depuis une trentaine d'années, des découvertes amphoriques et épigraphiques réalisées aux embouchures du Rhône et à Lyon ont conduit à envisager que des produits transportés en tonneaux avaient été reconditionnés dans des amphores locales. La fabrication à Lyon d'amphores imitant les amphores à vin du falerne (un grand cru de Campanie), ou encore celles à poissons de Bétique (actuelle Andalousie) pouvait suggérer un tel transfert. Selon ce scénario, le vin italien, ou encore le poisson hispanique, étaient transportés jusqu'à Lyon dans d'immenses contenants, tels que les *dolia* (jarres de 2 000 à 2 500 l) ou les tonneaux, puis transvasés dans des amphores locales dont la forme évoquait l'origine du contenu. Pour preuve, certaines amphores lyonnaises portent des appellations d'origine : inscriptions peintes "*muria hispana*" (sauce de poisson d'Hispanie), ou encore "*muria antipolitanum*" (sauce de poisson d'Antibes). Pour le tonneau hispanique, une preuve matérielle est venue valider cette hypothèse. À Lyon, dans la Saône, une bonde (bouchon) de tonneau, pyrogravée au nom d'un négociant en produits de Bétique, a été retrouvée enchâssée dans l'une de ces amphores. Pour la cité grecque de *Massalia*, dès le troisième quart du II<sup>e</sup> siècle avant notre ère, la présence du tonneau est également envisagée. Alors que les sources anciennes témoignent de l'omniprésence des vignes sur le territoire de Marseille (Plutarque, *Marius*, XXI, 7 ; Strabon, *Géographie*, IV, 1,5), plus aucune amphore marseillaise n'est attestée sur les sites archéologiques occupés entre 125 et 50 av. J.-C. L'hypothèse du tonneau s'impose, une fois de plus, par défaut. Les historiens peuvent alors invoquer César décrivant des *cupae* enflammées jetées des remparts de l'antique *Massalia* (*La Guerre des Gaules*, VIII, 42, 1). Néanmoins le mot *cupa* pouvant définir aussi bien le tonneau que la cuve en bois, il ne permet donc pas d'attester la présence de futailles aux douves incurvées. É. Marlière souligne justement que lors du siège d'*Uxellodunum* les *cupae* roulent (César, *La Guerre des Gaules*, VIII, 42, 1), alors que celles des Marseillais sont lancées du rempart sur une galerie de siège. La découverte récente d'un tonneau à Londres (fouilles de Bucklersbury House, immeuble Bloomberg) portant l'inscription *Amin(eum) Massil(iense)*, vin aminé de Marseille, ne laisse en revanche aucune place au doute. S'il reste toujours difficile d'appréhender la présence du tonneau à l'époque où les amphores font défaut à Marseille, il est acquis, aujourd'hui, que dès la fin du I<sup>er</sup> siècle apr. J.-C. le vin "aminé" de Marseille était expédié dans des futailles de bois jusqu'en *Britannia*.

En 2011, les fouilles du dépotier portuaire d'Arles-Rhône 3 ont livré un échantillon commercial de 1100 hl de vin blanc produits dans les monts Albains (Latium, Italie). L'inscription peinte *Alb(anum) Valeri Proculi / Dol(ia) (centumquadraginta)*



Pipettes à tonneau trouvées sur l'épave Lardier 4, Var. DRASSM, inv. 13620.

Illustration du fonctionnement d'une pipette.

*sexsagenaria* renvoie à la capacité de production d'un grand domaine appartenant à un certain Valerius Proculus. Les quantités réduites d'amphores italiennes découvertes dans le Rhône et l'absence de conteneur connu pour le vin de cette région d'Italie à cette époque ont conduit à envisager l'hypothèse d'un transport par tonneaux. Découvertes lors de la même fouille subaquatique, deux pipettes à tonneau nous ont permis d'étayer cette hypothèse.

## DES PREUVES INDIRECTES QUI RECOUPENT DES PREUVES DÉDUCTIVES

*Les pipettes en terre cuite : une preuve pour les monts Albains (Latium), la côte varoise et l'Hispanie*

La pipette en céramique, utilisée pour prélever le vin au tonneau, constitue une preuve indirecte de l'existence de ce contenant. L'observation d'une scène sculptée sur le prestigieux sarcophage d'Ancône, daté du III<sup>e</sup> siècle apr. J.-C., apporte un témoignage décisif. Le bas-relief présente une vente de vin en tonneaux dans



laquelle le *negociator vinarius* tient dans la main gauche une “pipette de dégustation”. Cette dernière, constituée d’un long tube avec une extrémité de forme ovoïde, correspond très précisément aux différents exemplaires en terre cuite découverts dans des contextes flaviens à Arles, au large de Fréjus (épave Lardier 4) et à l’Alcalá de Henares (Madrid). Or, sur chacun de ces territoires, la présence du tonneau avait déjà été envisagée.

- À Arles, la découverte de deux pipettes dans le Rhône (fouilles du dépotoir Arles-Rhône 3) s’accorde parfaitement à l’hypothèse de l’échantillon commercial d’*albanum* de Valerius Proculus. De plus, un chromatogramme, réalisé à partir du prélèvement dans l’un des deux réservoirs des pipettes du Rhône, a permis de préciser qu’il contenait du vin blanc. Ce résultat, établi par le Laboratoire Nicolas Garnier, permet donc de prouver la présence dans le port d’Arles de tonneaux dont la couleur du vin correspond à celle de tous les grands crus de l’Italie romaine.

- La découverte de deux pipettes sur l’épave Lardier 4 permet d’envisager un transport par tonneaux. Néanmoins, ce navire était trop petit pour supporter sa propre cargaison. Chargé en effet d’environ quatre cents tuiles, correspondant à un poids minimum de 6,4 t, il est impossible de restituer un chargement complémentaire. Ces pipettes correspondent donc très probablement au kit d’un négociant en vin. Ce petit navire se rattache en revanche à onze épaves qui transportaient des tuiles le long de la côte provençale, entre Antibes et le Rhône. C’est donc au sein de cet espace de navigation que nous pouvons situer une diffusion de vin en tonneaux. La présence de ces derniers à Antibes est particulièrement intéressante, car nous avons déjà envisagé un transport de sauces de poisson dans des tonneaux jusqu’à Lyon. Il est impossible, en revanche, de savoir si les tonneaux vinaires étaient recyclés ou si ces derniers étaient également conçus pour assurer la diffusion de la *muria* d’Antibes.

- La présence des tonneaux à Henares (centre de l’Espagne) expliquerait enfin le paradoxe entre la fin de la production massive d’amphores de Tarraconaise et la pérennité des installations viticoles qui fonctionnent jusqu’au III<sup>e</sup> siècle apr. J.-C. Pour J.-P. Brun, dès la fin du I<sup>er</sup> siècle apr. J.-C., la Tarraconaise, la Lusitanie et la Bétique devaient utiliser les tonneaux. A. Tchernia avance aujourd’hui l’hypothèse des tonneaux pour expliquer l’absence des amphores de Tarraconaise alors que Fronton suggère, pour le II<sup>e</sup> siècle apr. J.-C., que le vin de Sagonte (au nord de Valence en Espagne) est bien présent à Rome (*Ep. De eloquentia*, I, 1). En dehors de la pipette, et sans pouvoir véritablement s’appuyer sur les sources iconographiques, tels que les bas-reliefs, ou encore les enduits peints, dont les représentations sont souvent sujettes à caution (tonneau ou cuve ?) et semblent marquer un décalage chronologique avec la réalité, d’autres pistes sont possibles.

Pyxide en buis en forme de tonneau découverte dans les fouilles du Rhône. Arles, Musée départemental Arles antique, dépôt du Drassm, inv. n° AR3.3020.9.

*L'instrumentum : ensemble des objets de la vie quotidienne*

Dans une couche flavienne du dépotoir Arles-Rhône 3, une boîte en bois a été identifiée. L'artisan tourneur a pris soin de restituer la forme courbe des douves du tonneau et, à l'aide d'une pointe fine, il en a matérialisé également les différents cerclages. Seul le couvercle est absent. Concevoir une pyxide en forme de tonneau révèle une utilisation forcément répandue de ce dernier. Une première recherche sur le forum d'Artefacts a toutefois permis d'isoler une pyxide similaire en ivoire trouvée dans un contexte du I<sup>er</sup>-II<sup>e</sup> siècle apr. J.-C. à Savaria/Szombathely (Hongrie). Grâce au témoignage de Strabon, nous savons que le tonneau était déjà utilisé en Rhétie, en Norique et en Pannonie où se situe précisément la ville de Savaria (Strabon, *Géographie*, V, 1, 8 et 12). Il reste en revanche difficile d'appréhender la provenance de la pyxide du Rhône.

Entre les archéologues qui nient son existence et ceux qui ont plutôt tendance à le placer au cœur de toutes les problématiques, le conteneur "fantôme" a dû mal à trouver sa place. Souhaitons que ces nouveaux documents, qu'ils soient en céramique pour les pipettes, ou encore en bois ou en os pour les pyxides, nous permettent de mieux saisir l'introduction du tonneau dans l'histoire du commerce antique.



Maquette de chariot antique transportant un tonneau d'après un relief du musée de Langres, Haute-Marne. Musée départemental Arles antique, inv. n° MAQ.2007.1.

**POUR EN SAVOIR PLUS**

J.-P. Brun, *Archéologie du vin et de l'huile dans l'Empire romain*, Paris, Errance, 2004.

É. Marlière, *L'Outre et le tonneau dans l'Occident romain*, Montagnac, Éditions Mergoil, 2002.

A. Tchernia, *Le Vin de l'Italie romaine, essai d'histoire économique d'après les amphores*, Rome, École Française de Rome, 2016 (rééd. de 1986).



# LE SYSTÈME MONÉTAIRE IMPÉRIAL

Julien Collombet



Les différents types monétaires du Haut-Empire.

## LE SYSTÈME AUGUSTÉEN

La réforme du système monétaire républicain, rendu hétéroclite par les troubles politiques et militaires liés aux guerres civiles du 1<sup>er</sup> siècle avant notre ère, fut entreprise par Auguste. Mis en place à partir de 19 av. J.-C., le système augustéen est basé sur un ensemble de monnaies hiérarchisées et compatibles, comprenant des émissions d'or (l'*aureus*), d'argent (le denier et le quinaire), d'orichalque (le sesterce et le *dupondius*) et de cuivre (l'*as*, le *semis* et le *quadrans*).

L'une des principales innovations du système monétaire impérial est l'introduction d'un nouvel ensemble de monnaies en alliage cuivreux dont le sesterce devient la monnaie centrale. Chacune de ces monnaies est régie par un rapport de 1 à 2 : le sesterce, dont le poids est alors fixé à 1/12<sup>e</sup> de la livre (soit environ 27 g – une livre correspondant à 327 g), équivaut ainsi à deux *dupondii*, valant lui-même 2 *as*. Le *semis* et le *quadrans* correspondent pour leur part aux divisionnaires de l'*as* et équivalent respectivement à un demi et à un quart d'*as*. Les monnaies d'or et d'argent, héritées du système monétaire républicain, sont reprises et intégrées au nouveau système impérial : l'*aureus* vaut 25 deniers, représentant chacun 4 sesterces. Pour chacune de ces deux espèces existe également un divisionnaire : le quinaire (le quinaire d'or valant un demi-*aureus* et celui d'argent correspondant à la moitié d'un denier).

Ce système cohérent et hiérarchisé facilita la gestion et le fonctionnement du budget de l'État tout en permettant d'unifier le système d'imposition à travers l'ensemble du monde romain. La nécessité de constituer un stock monétaire considérable répondant à la réforme augustéenne entraîna la mise en place d'un réseau d'ateliers destinés à assurer la production. Ainsi, les grands ateliers impériaux de Lyon et de Rome assurèrent-ils l'émission des monnaies d'or, d'argent et de bronze sous le contrôle direct de l'empereur. À ces principaux centres de production s'ajoutent des ateliers impériaux secondaires. En Gaule, celui de Nîmes vint ainsi renforcer les émissions lyonnaises afin de répondre aux besoins conséquents en petits numéraires. Enfin, une multitude de petits ateliers locaux,



	OR	ARGENT		BRONZE				
	Aureus	Denier	Quinaire	Sesterce	Dupondius	As	Semis	Quadrans
Aureus	1							
Denier	25	1						
Quinaire	50	2	1					
Sesterce	100	4	2	1				
Dupondius	200	8	4	2	1			
As	400	16	8	4	2	1		
Semis	800	32	16	8	4	2	1	
Quadrans	1600	64	32	16	8	4	2	1

répartis à travers tout l'Empire et relevant généralement d'une autorité municipale sous le contrôle de Rome, complétèrent la production du stock monétaire.

### LA RÉFORME DE 64

Tout au long de la dynastie julio-claudienne, le nombre des cités provinciales autorisées à frapper monnaie ne cessa de décroître. L'augmentation des besoins et la diminution des quantités produites entraînèrent une pénurie d'émissions en bronze et, à partir du règne de Claude, l'apparition de nombreuses imitations à travers toute la Gaule. Les émissions d'or et d'argent, principalement issues de l'atelier de Lyon, restèrent relativement stables jusqu'en 64 malgré une légère diminution de leur poids. À cette date, Néron entreprit une importante réforme : la taille de l'aureus passa du 1/41<sup>e</sup> au 1/45<sup>e</sup> de la livre et celle du denier du 1/84<sup>e</sup> au 1/96<sup>e</sup>. Cette réduction pondérale fut accompagnée d'un transfert de l'atelier de Lyon vers celui de Rome pour l'émission des métaux précieux. Les frappes antérieures furent alors retirées de la circulation, fondues et refrappées selon cette nouvelle définition pondérale.

Le système monétaire ne connut pas de grandes modifications jusqu'à la fin de la dynastie des Antonins, à la fin du II<sup>e</sup> siècle.

### LA CRISE DU III<sup>e</sup> SIÈCLE

La grande crise politique, économique et militaire que connut l'Empire romain à partir du début du III<sup>e</sup> siècle engendra de profonds bouleversements au sein du système monétaire. La situation économique générale et la forte inflation entraînèrent une diminution progressive du poids et surtout de l'aloï des monnaies d'argent sous le règne de Septime Sévère. Le pourcentage d'argent pur contenu au sein du denier ne cessa ainsi de décroître. Ces manipulations monétaires, destinées à accroître les profits de l'État, et l'augmentation de la production visant à pallier l'accroissement des dépenses, engendreront une défiance de la population envers ces espèces "faibles". Il en résulte une forte thésaurisation des monnaies de bon aloï, ce qui eut pour conséquence d'accroître les effets de la crise en diminuant le stock d'argent disponible, tandis que les dépenses de l'État ne cessèrent d'augmenter. Pour tenter d'enrayer les effets de ce cercle vicieux, une nouvelle monnaie fiduciaire fut créée par Caracalla en 215 : il s'agit de l'antoninien. L'antoninien correspond à un double denier, mais son poids est, dès sa création, sensiblement inférieur à celui de deux deniers et son titre ne dépasse pas 50 %, ce qui contribua encore à accroître l'inflation. Rapidement abandonné, l'antoninien fut de nouveau émis sous Gordien III, à partir de 240, et remplaça

« Schéma d'équivalence des différentes monnaies du Haut-Empire.

« Tableau d'équivalence des différentes monnaies du Haut-Empire.

progressivement le denier. L'inflation croissante entraîna une augmentation des productions monétaires tout au long du III<sup>e</sup> siècle. Pour répondre à ces besoins, le nombre d'ateliers monétaires et d'officines qui les composent augmenta sensiblement dans la même période et à travers tout l'Empire. Parallèlement, le poids et l'aloi de l'antoninien ne cessèrent de décroître. Ces troubles monétaires assortis d'une période d'insécurité entraînèrent une forte thésaurisation des espèces dont témoignent les très nombreuses découvertes de dépôts monétaires.

L'as et le *dupondius* disparurent progressivement, laissant place à un stock monétaire homogène, largement dominé par les seuls antoniniens, le denier étant réduit à la valeur d'unité de compte. De nombreuses imitations apparurent à partir du règne de Gallien et connurent leur apogée sous les "empereurs gaulois" (de Postume à Tétricus II) et jusqu'à la fin du III<sup>e</sup> siècle.

#### LES RÉFORMES DE 274 ET DE 294

Au printemps 274, l'empereur Aurélien entreprit de réformer le système monétaire décadent. Pour restaurer une monnaie stable et homogène, il instaura un principe selon lequel le poids et l'aloi figurent directement inscrits sur la monnaie, garantissant ainsi sa valeur. Il abandonna l'émission des antoniniens au profit d'une nouvelle monnaie de billon, l'*aurelianus*, déclinée en multiple (le double *aurelianus*) et en sous-multiple (le demi-*aurelianus*). Cette réforme assura le retour d'une certaine stabilité monétaire et des finances de l'Empire.

Le règne de Dioclétien est marqué par la mise en place du système de la tétrarchie et par une réforme monétaire initiée fin 294. Cette dernière est caractérisée par le retour d'un système basé sur un monnayage d'or (l'*aureus*, taillé au 1/60<sup>e</sup> de la livre), d'argent (l'*argenteus*, taillé au 1/96<sup>e</sup> de la livre) et de bronze (un grand bronze, le *folles*, taillé au 1/32<sup>e</sup> de la livre soit 10,15 g, et une petite monnaie de cuivre : le néo-*aurelianus*). La production de ces nouvelles espèces est alors assurée par un grand nombre d'ateliers répartis à travers tout l'Empire. Une nouvelle crise économique et la forte inflation qu'elle engendra eurent toutefois raison de ce système dès le début du IV<sup>e</sup> siècle.

#### LE SYSTÈME MONÉTAIRE DE LA FIN DE L'EMPIRE

Le système monétaire du IV<sup>e</sup> siècle est marqué par une succession de phases de crises et de restaurations. De nouvelles espèces sont créées au cours de cette période : le *solidus* remplace l'*aureus*, la siliqua devient la principale monnaie d'argent, le *centenionalis*, une petite monnaie de billon dont la valeur est fixée à

100 deniers de compte, puis la *maiorina*, une monnaie lourde qui subira rapidement d'importantes réductions pondérales avant de disparaître. Au cours de la seconde moitié du IV<sup>e</sup> siècle, le poids des monnaies de bronze ne cesse de diminuer pour ne laisser place qu'à une monnaie unique produite en très grandes quantités : le *nummus*.

À partir du règne d'Honorius et tout au long du V<sup>e</sup> siècle, le système monétaire romain périclité progressivement en Occident. Les nouvelles populations installées en Gaule introduisent un monnayage inspiré des types romains, mais dont le poids et l'aloi sont moindres. Les frappes d'or et d'argent déclinent et les bronzes sont réduits à de très petites monnaies de style plus ou moins dégénéré, et dont les titulatures deviennent illisibles. En Orient, l'Empire continue à prospérer ; le système monétaire perdure et évolue pour donner progressivement naissance au monnayage byzantin.

#### POUR EN SAVOIR PLUS

- A. Burnett, *La Numismatique romaine – De la République au Haut-Empire*, Paris, Errance, 1988.  
G. Depeyrot, *La Monnaie romaine, 211 av. J.-C.-476 apr. J.-C.*, Paris, Errance, 2006.

Valeur des biens de consommation sous l'empereur Dioclétien (d'après l'édit de 301)... quelques exemples :

- 1 *sextarius* (soit environ 0,54 cl) de vin ordinaire = 8 deniers (jusqu'à 30 deniers pour un vin de qualité supérieure) ;
- 1 *modius* (soit environ 8,7 l) de blé = 100 deniers ;
- 1 mesure d'huile d'olive = 8 à 24 deniers (jusqu'à 40 deniers pour une huile de qualité supérieure).





## DE LA DIFFICULTÉ D'APPRÉHENDER L'ÉCLAIRAGE DANS LES VILLAE ROMAINES

Laurent Chrzanovski

Étudier l'éclairage dans les *villae* romaines est une mission quasi impossible, chaque établissement ayant ses propres caractéristiques, sa propre vocation productive et donc une surface et une quantité, minimales ou très conséquentes, d'employés et d'esclaves. Peu de recherches systématiques ont été menées sur ce sujet en général.

Avec l'avènement de l'Empire romain, la richesse générée par l'accès à un marché "globalisé", l'établissement de vétérans dans des régions fertiles de plaine auparavant peu habitées, la création de villes (colonies, municipes), *fora*, *vici*, *pagi* et surtout d'un corollaire impressionnant de *villae* productives généralement érigées à proximité des voies commerciales ont profondément transformé non seulement le paysage, mais aussi le mode de vie des zones rurales des nouvelles provinces. Pour le sujet qui nous concerne, le passage du monde celtique au monde romain correspond à ce que l'on pourrait appeler un "saut quantique". En effet, parmi les nouvelles techniques portées par la romanisation, la vie domestique connaît un confort jamais atteint auparavant. Le chauffage, la cuisine et l'éclairage sont désormais différenciés, d'où l'abandon, dans les zones domestiques, de l'ancien foyer, outil polyvalent qui desservait ces trois fonctions. Pour bien se rendre compte de ce progrès, il faut rappeler que l'on ne reviendra à cette différenciation que bien après la Renaissance, la chute de l'Empire romain entraînant dans toute l'Europe un retour à l'ancienne technique unique.

Cependant, si les lampes, en tant qu'ustensile, étaient très bon marché, leur usage coûtait cher. En effet, comme en témoigne l'édit de Dioclétien, les lampes en terre cuite ne coûtaient rien : le plus humble des ouvriers (le travailleur agricole journalier) pouvait en acheter soixante avec ce qu'il gagnait en un seul jour. En revanche, ce sont les mèches et surtout les combustibles de qualité qui pesaient sur l'économie de l'éclairage, d'où les mélanges de multiples huiles et graisses animales révélés par les analyses chimiques de lampes romaines découvertes aux quatre coins de l'Empire, la célèbre huile d'olive étant plus que minoritaire, y compris dans les régions oléicoles.

Toujours d'après l'édit de Dioclétien, les fruits de l'apiculture devaient certainement être vendus, miel et surtout cire, permettant d'acheter à faible coût des

« Lampe à huile en terre cuite avec décor de scène maritime, découverte durant les fouilles de la villa de Saint-Michel à La Garde, Var. Ministère de la Culture, Drac, service régional de l'Archéologie.

huiles végétales produites localement (à partir de graines de rouvre, de graines de lin, et même des mélanges additifs de graisses animales) pour s'éclairer. Un exemple économique identique nous est offert par une autre civilisation. Dans la Crète minoenne, l'huile d'olive, pourtant si réputée, n'a jamais été utilisée pour l'éclairage, si bien que toutes les lampes étudiées en laboratoire n'ont révélé que des traces de cire d'abeille !

Les mèches découvertes jusqu'ici en Gaule témoignent d'une importation massive de rebuts de textiles et de vêtements du Levant, où l'industrie du lin était florissante, ou encore de tissage de fibres locales comme celles du chanvre ou plus rarement de la moelle du jonc.

Mais les difficultés archéologiques ne s'arrêtent pas là car, contrairement aux villes, nécropoles et autres contextes suburbains, saisir et comprendre l'éclairage dans les *villae* n'est pas une mince affaire. Presque aucune d'entre elles, en Gaule, n'a été extensivement fouillée, à l'exception de celle de Montmaurin, et un grand nombre de petits établissements ruraux n'ont pas survécu à l'âge d'or de l'Empire.

Tous les contextes étudiés démontrent qu'il n'y a aucune différence dans le choix des lampes en terre cuite pour l'éclairage domestique entre villes et campagnes. On observe une affinité totale avec les découvertes urbaines et, par conséquent, on peut en déduire un approvisionnement auprès de marchés vendant les mêmes produits, avec, en Narbonnaise, une nette prédilection des campagnes pour les productions locales dès les années 40 apr. J.-C., en correspondance avec la naissance et l'essor des ateliers à vocation macrorégionale.

Au cœur des *villae* proprement dites, il faut distinguer la partie domestique de la partie productive. La résidence du maître des lieux, la *pars urbana*, correspond en tout et pour tout au modèle urbain, comme son nom l'indique : *triclinium* pour recevoir des hôtes, chambres à coucher, réserves, etc. Une découverte unique nous renseigne parfaitement sur les besoins en éclairage de cette partie. Il s'agit de la *villa* de Villauba (Catalogne, Espagne), qui a livré le dépôt de service de la *pars urbana*. On a pu y observer, dans un coin de la pièce, une série de lampes. Dans cette même pièce, on a également découvert de la vaisselle de table et de préparation culinaire, des petites cruches pour servir le vin, des amphores et autres conteneurs d'aliments.

Si l'on en vient à l'éclairage de la partie productive, la *pars rustica*, celui-ci dépend de la vocation économique de l'ensemble. Dans les espaces ouverts, les torches étaient toujours de mise, tandis que dans les espaces clos, les lampes à huile prenaient le relais en fonction de la nature des produits et de leur facilité à prendre feu. Durant les fouilles, ces parties productives, hormis celles des énormes *latifundia* du Bas-Empire, comme la célèbre *villa* de Piazza Armerina



Lampe à huile en terre cuite avec décor de bouc. Ville de Toulon, fonds ancien du musée des Beaux-Arts, inv. n° 965.246.



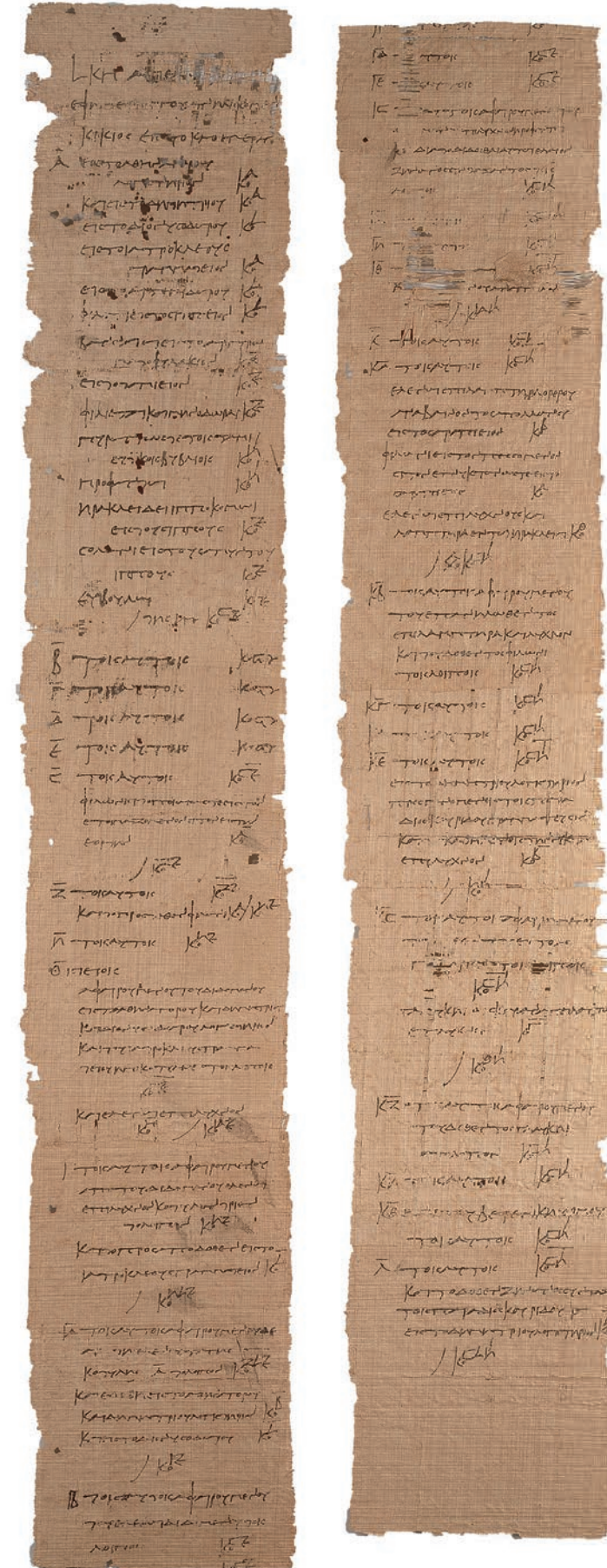
Lampe à huile en terre cuite avec décor de chien. Ville de Toulon, fonds ancien du musée des Beaux-Arts, inv. n° 957.483.



en Sicile, n'ont généralement pas livré de luminaires. C'est ainsi, ironie de l'histoire, que seul un texte de l'époque ptolémaïque peut répondre à la question que l'on se pose légitimement : qui avait besoin de s'éclairer et dans quel but, hormis le maître de maison ? Le Papyrus Cornell II.1 est une petite partie du compte rendu fiscal mensuel de l'intendant de l'énorme propriété rurale du trésorier général de Ptolémée Philadelphie. Comme tout *latifundium*, celui-ci était exempt du monopole d'État sur l'huile de ricin, à condition d'en justifier la production et la consommation jusqu'au huitième de kotyle, soit 3 cl ! Sans oublier que ce document relate les activités d'un domaine de la dimension d'un village, on peut néanmoins intégrer, au cas par cas, chaque métier dans les *villae* de l'ensemble du monde romain, en fonction de leur vocation et de leur production. On y apprend que pour une nuit, Zénon, le trésorier du domaine, a approuvé puis dûment consigné la distribution d'huile d'éclairage comme ceci (1 kotyle = 24,65 cl) :

Plusieurs lampes étaient nécessaires pour assurer l'éclairage d'un simple repas.

Un fragment du Papyrus Cornell II.1.



- Pour les bureaux de l'intendance : 2,5 kotyles
- Pour les scribes : 1,5 kotyle
- Pour les cuisiniers : 1 kotyle
- Pour le boulanger : 0,5 kotyle
- Pour le nettoyeur de l'argenterie : 0,25 kotyle
- Pour le responsable du dispensaire : 0,25 kotyle
- Pour les responsables des écuries : 0,5 kotyle

S'ensuivent des dotations spéciales aux cuisiniers et aux assistants du maître lors de diverses cérémonies religieuses dans les lieux de culte de sa propriété, allant jusqu'à 12 kotyles par nuit. Toutes proportions gardées, on observe ainsi que les serviteurs du maître, les responsables de la cuisine, le boulanger, mais aussi les responsables des chevaux étaient les seuls à bénéficier de l'huile pour leurs lampes. Les autres ouvriers et esclaves devaient se contenter de torches de palme ou d'un simple foyer.

Si les ténèbres enveloppent encore bien des aspects archéologiques de l'éclairage dans les *villae*, les quelques éléments fournis ci-dessus, loin de rejoindre le stade d'hypothèses, sont de simples propositions logiques qui pourraient aider à pallier notre manque de connaissances matérielles.

#### POUR EN SAVOIR PLUS

L. Chrzanovski, *Lumière ! L'éclairage dans l'Antiquité*, 2<sup>e</sup> édition revue et augmentée, Milan, Et Edizioni, 2006.

## LES SCULPTURES DES *VILLAE RUSTICAE* DU DÉPARTEMENT DU VAR : VIGNE, VIN ET BACCHUS

Yvon Lemoine

Les fouilles réalisées dans les *villae rusticae* du département du Var ont livré à ce jour une vingtaine de sculptures romaines réparties sur les territoires des cités de *Forum Iulii* (Fréjus), d'*Aquae Sextiae* (Aix-en-Provence) et d'*Arelate* (Arles). Majoritairement retrouvées fragmentaires et essentiellement rattachées à la *pars urbana*, ces sculptures sont des témoignages matériels de la religion romaine en milieu rural.

### STATUES DIVINES : OMNIPRÉSENCE DE BACCHUS, DIEU DE LA VIGNE ET DU VIN

Les représentations statuariques religieuses retrouvées dans les *villae* montrent une nette prédominance de Bacchus et son thiasse (Ariane, bacchante, silène, satyre). Pour preuve, sur les onze statues divines attestées à ce jour dans le département du Var sur ce type de sites, huit figurent une image dionysiaque. La culture de la vigne a durablement structuré économiquement la Gaule narbonnaise et les domaines viticoles en particulier. Ainsi, les témoignages de cultes rendus majoritairement à Bacchus dans les *villae rusticae* sont manifestes et étayés archéologiquement. Ce constat s'applique également dans le chef-lieu de la cité à Fréjus qui a livré en contexte urbain une dizaine de statues à son effigie ou à ses partenaires. Bacchus est avant tout le dieu du vin et de la vigne mais également de la production agricole et de la végétation. C'est d'ailleurs à ce titre que les satyres et ménades qui composent son cortège sont des personnifications de la boisson : Oinos (le vin), Méthé (l'ivresse)...

Les auteurs latins Virgile (*Géorgiques*, II, 389) et Macrobe (*Saturnales*, I) nous apprennent que les vigneron romains suspendaient aux ceps de vigne des masques de Bacchus pour attirer la fécondité des champs et protéger leurs vignobles contre les intempéries et les accidents des travailleurs du domaine. D'après Columelle (*De l'agriculture*, X, 426), à l'occasion des vendanges, les récoltants entonnaient des hymnes de célébration au dieu du vin. Lors du foulage du raisin, les *calcatores* (fouleurs) chantaient à la gloire de Bacchus comme le mentionne Virgile dans son deuxième chant des *Géorgiques* : "Viens, ô Bacchus, viens, bienfaisant dieu

Statue de Vénus anadyomène découverte à Pourrières, Var, dans la *villa rustica* des Eyssalettes en 1886, marbre blanc, Haut-Empire. Avignon, musée Calvet.



des vendanges ; ici, tout est plein de tes bienfaits ; par toi les pampres, chargés de fruits dans l'automne, embellissent nos campagnes, et le bassin du pressoir écume à pleins bords." (trad. R. Billiard)

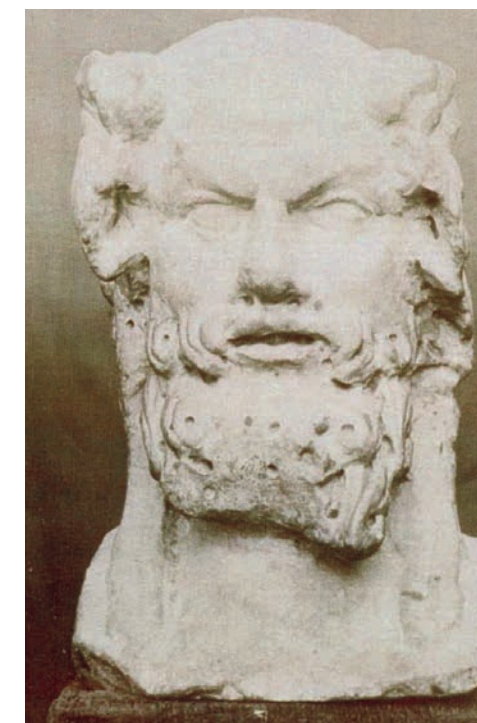
La célébration de Bacchus est omniprésente auprès de tous les acteurs de la vie d'un vignoble romain.

### Rondes-bosses

Les statues ou statuette de divinités découvertes en contexte domestique dans les *villae rusticae* ornaient essentiellement l'*atrium* ou les appartements du *dominus*.

Dans le Var, deux statues de taille humaine sont connues à ce jour et sont les témoins de la richesse du propriétaire de ces établissements à haute valeur économique et sociétale. La première statue a été découverte à la *villa* des Eyssalettes à Pourrières, établissement viticole et oléicole dont la *pars urbana* était très somptueusement décorée (sculptures en marbre blanc, mosaïques, chapiteaux de style corinthien et toscan, placages de marbres colorés importés...). Une ronde-bosse de taille normale y a été retrouvée lors de labours agricoles en 1885. Il s'agit là d'une Vénus anadyomène accoudée à un dauphin juché sur un rocher. À l'origine, cette déesse protégeait les potagers, assurait la fécondation des fleurs et la maturation des plantes. Peut-être faut-il voir en elle la manifestation de l'amour lors du renouveau de la nature au printemps si déterminant pour la bonne santé du domaine agricole.

La seconde statue est une ronde-bosse de Bacchus découverte au domaine viticole des Toulons à Rians, dont les bâtiments de la *villa* s'étendent sur un hectare incluant un entrepôt abritant entre deux à trois cents *dolia*. Cette *villa* est considérée comme l'un des plus importants sites de production de vin en Gaule romaine, dont la capacité totale est estimée par J.-P. Brun à environ 3 000 000 l. Il n'est donc pas étonnant d'y célébrer ici le dieu du vin à travers une représentation sculptée en marbre blanc. Découverte brisée en une dizaine de morceaux, les fouilleurs y ont vu une copie romaine du Bacchus du Janicule couronné de pampres et tenant un canthare à vin et un thyrsé (bâton végétalisé). Les autres occurrences des *villae rusticae* varoises concernent des statuette en marbre ou en calcaire. On connaît un buste



de silène et une main de personnage bachique tenant un canthare à la *villa* La Décapris à Hyères, une tête du dieu Silvain couronnée de branches de pin à Pourrières à la *villa* Roquefeuille 2 et une statuette de Cautès, compagnon de Mithra, à Saint-Jean à Ollières.

### Piliers hermaïques

Usuellement dénommés par les spécialistes "hermès", ces piliers surmontés d'un buste à l'effigie divine se rencontrent dans le décor des riches demeures, en particulier dans les jardins. Outre l'aménagement de l'*hortus* de la maison des Amours dorés de Pompéi qui témoigne de l'omniprésence de ces hermès au cœur du jardin, leur disposition est connue à travers des représentations figurées (fresque de la maison du Bracelet d'or de Pompéi, plaque *campana* de Rome...) qui les mettent en scène dans leur environnement d'origine : entrecolonnement du portique ou *hortus*.

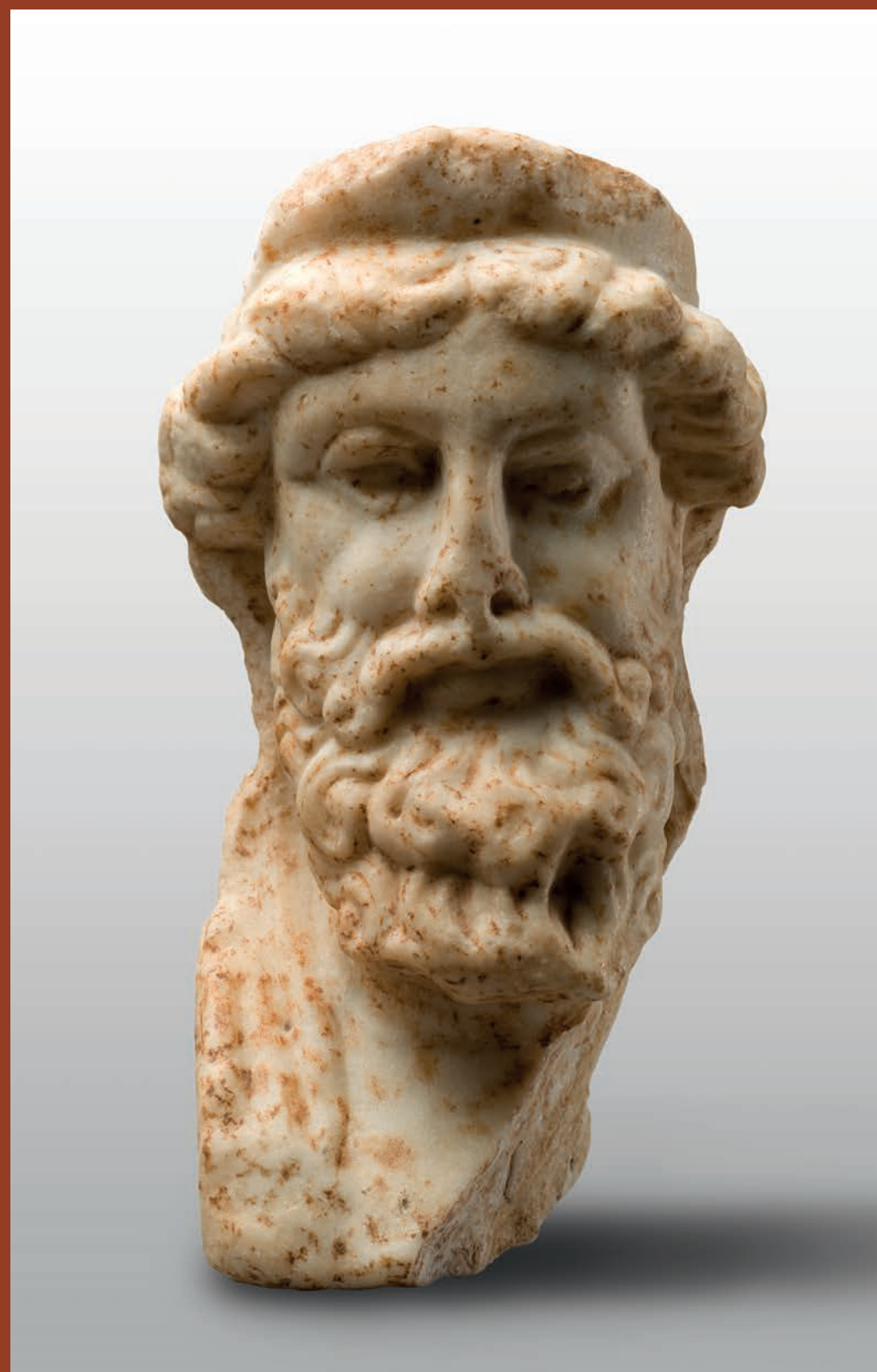
Les *villae* de Saint-Pierre (Les Arcs-sur-Argens), du Vérignas (Le Muy) de Pioule (Luc-en-Provence) et des Eyssalettes (Pourrières : deux hermès) ont livré cinq exemplaires de ce type de sculpture de petites dimensions. Parmi ces blocs sculptés à l'effigie bachique, on distingue trois bustes individuels (Ariane, bacchante ou Bacchus ?) aux Arcs-sur-Argens, au Muy et à Pourrières. L'hermès de Saint-Pierre occupe une place particulière dans le corpus statuaire local

▲  
Tête du dieu Silvain découverte en 1905 au domaine de Roquefeuille à Pourrières, Var, reproduction en plâtre (original disparu), I<sup>er</sup>-II<sup>e</sup> siècle apr. J.-C., Ville de Marseille, musée d'Archéologie méditerranéenne, inv. n° MAM 8254.

▲  
Hermès bicéphale en marbre de Bacchus et Ariane (ou satyre et bacchante ?) découvert dans la *villa rustica* de Pioule au Luc-en-Provence, Var, I<sup>er</sup> siècle apr. J.-C., aujourd'hui disparu.



▶ Statuette en bronze de dieu Lare dansant découverte à Fréjus, 1<sup>er</sup> siècle apr. J.-C. Fréjus, Musée archéologique, inv. n°43.138.



◀ Hermès de Bacchus découvert à Fréjus, marbre blanc, 1<sup>er</sup> siècle apr. J.-C. Fréjus, Musée archéologique, inv. n°43.18.

puisqu'il est sculpté en *giallo antico*, marbre jaune extrait de la cité de Chemtou (Tunisie, *marmor numidicum*). Enfin, deux hermès bicéphales, malheureusement aujourd'hui disparus, complètent ce groupe : Bacchus et Ariane ou un silène et un satyre à Pioule au Luc-en-Provence et à la *villa* des Eyssalettes.

#### FRAGMENTS SCULPTÉS ET SARCOPHAGES

Quelques statues dont la fragmentation trop prononcée ne permet pas de les identifier attestent néanmoins la présence de statues et statuette en marbre blanc finement exécutées dans les *villae* de Saint-Hermentaire à Draguignan, Saint-Jean à Villecroze, Les Laurons aux Arcs-sur-Argens ou encore Ploungue à Fox-Amphoux.

Outre ces œuvres clairement localisées au cœur d'exploitations agricoles, de rares cuves de sarcophages historiés sont connues (La Celle : La Gayolle et à l'abbaye). Elles sont les vestiges matériels de riches personnages (propriétaires terriens ?) installés entre la fin du III<sup>e</sup> et la fin du IV<sup>e</sup> siècle apr. J.-C. dans la campagne à proximité de *villae rusticae*.

#### POUR EN SAVOIR PLUS

Y. Lemoine, *Recueil général des sculptures sur pierre de la Gaule, Nouvel Espérandieu, Fréjus, IV*, Académie des inscriptions et belles-lettres, Paris, 2013.

▶ Colonne en marbre blanc découverte en 1846 à Vienne, Isère. Tambour de colonne sculpté d'un décor en bas-relief de rinceaux de vigne peuplés d'oiseaux. Musée Saint-Pierre, Vienne.



## MENS SANA IN CORPORE SANO (JUVÉNAL, SATIRES, X) : HYGIÈNE, TOILETTE ET BAINS

Yvon Lemoine

Les fouilles archéologiques ont livré quantité d'artefacts liés à l'hygiène et à la toilette qui démontrent la grande importance accordée à l'apparence par les classes favorisées des Romains. Les épingles à cheveux sont les objets les plus couramment rencontrés. Majoritairement confectionnées à partir d'un os animal façonné par un artisan spécialisé, les épingles étaient utilisées pour la réalisation de coiffures dont les modes varient d'une période à l'autre. Les cheveux étaient coiffés à l'aide de peignes en bois ou en os travaillé qui pouvaient, comme aujourd'hui, être dotés d'une ou de deux



▶ Aryballe en bronze découvert dans le *vicus* du Berthoire à Pignans, Var, époque romaine. Ministère de la Culture, Drac, service régional de l'Archéologie.



rangées de dents selon l'usage. Les miroirs au reflet étamé étaient couramment utilisés pour se farder ou s'apprêter. Les soins corporels n'étaient pas réservés aux femmes puisque les hommes prêtaient également attention à leurs corps, notamment à travers l'entretien de leur chevelure et/ou de leur barbe selon les modes du moment : rasoir, ciseau à barbe.

Outre la toilette quotidienne, le maître et la famille des propriétaires des grands domaines agricoles pouvaient parfois bénéficier de bains privés au confort "moderne" confirmant la réussite économique et sociale de l'établissement. Les parois des murs et les sols des bains étaient chauffés par des dispositifs innovants de circulation d'air chaud. Ces espaces balnéaires, implantés au cœur de la *pars urbana*, permettaient aux usagers privilégiés de reproduire les coutumes



◀◀ Pince à épiler en bronze découverte dans les fouilles de la *villa* du Grand Loou 1 à La Roquebrussanne, Var, époque romaine. Ministère de la Culture, Drac, service régional de l'Archéologie.



◀◀ Peigne à cheveux en bois découvert sur le site de l'Équerre à Toulon, Var, époque romaine. Centre archéologique du Var, inv. n° TL EQ 93.111, ministère de la Culture, Drac, service régional de l'Archéologie / ville de Toulon.

◀ Soque (chaussure) en bois découverte sur le site de l'Équerre à Toulon, Var, époque romaine. Centre archéologique du Var, inv. n° CAV.20.019, ministère de la Culture, Drac, service régional de l'Archéologie / ville de Toulon.

## LE MIROIR MONÉTAIRE DE NÉRON DE LA TRINITÉ À CALLAS (VAR)

Yvon Lemoine

Un miroir monétaire de Néron a été découvert en 1960 dans la *cella* du mausolée de la Trinité à Callas (Var) par deux pionniers de l'archéologie moderne varoise : l'abbé R. Boyer et P.-A. Février. Ce *speculus* (miroir en latin) serti d'une véritable monnaie de l'empereur Néron s'intègre dans une série produite entre 64 et 68 apr. J.-C. En Gaule narbonnaise, cette pièce d'une facture exceptionnelle ne connaît qu'un seul exemplaire du même type attesté sans précision à Nîmes.

Le miroir circulaire est formé de deux valves dont le diamètre du couvercle

(59 mm) est très légèrement supérieur à celui du fond (58 mm). Ce dispositif d'assemblage permettait d'assurer et de garantir une parfaite fermeture de l'ensemble d'une épaisseur de 9,5 mm. Le couvercle pèse 39,70 g et le fond 41,72 g. La face externe du couvercle discoïdal, coulé puis fini au tour, est ornée de trois fins bourrelets concentriques équidistants au centre desquels a été serti un *dupondius* de Néron. Malgré les lacunes de la légende et l'absence du revers on peut restituer : [IMP N]ERO CAESAR.AVG.P.MAX.TR.[PPP]. Ce *dupondius* appartient à une production de

l'atelier impérial de *Lugdunum* (Lyon), datée entre 66 et 68 apr. J.-C. Le droit est frappé d'une tête laurée de Néron à gauche ; le globe du prolongement du buste a disparu. La fraîcheur des traits du visage, de la chevelure et des reliefs atteste d'une monnaie ayant peu circulé, puis récupérée et adaptée par l'orfèvre (lyonnais ?).

Le revers du couvercle est constitué d'un miroir étamé très légèrement convexe. Son élaboration très soignée vient achever le dispositif d'assemblage du couvercle. Le miroir est en bronze étamé, convexe et permet d'observer en totalité



◀  
Miroir monétaire de Néron en bronze découvert dans la *cella* du mausolée de La Trinité à Callas, Var, 66-68 apr. J.-C. Ministère de la Culture, Drac, service régional de l'Archéologie.

le visage quand il est tenu à 25-30 cm de distance.

Le contenu du miroir, que nul regard n'avait effleuré depuis près de deux millénaires, a pu être analysé en 1960 par A. France-Lanord. Le fard était un rose à joues composé d'un mélange de poudre de calcaire (coquille d'huître finement pulvérisée ?), de cire d'abeille et d'orcanette (*alkauna lincloria*) dont la racine à écorce rouge-violet renferme un colorant employé autrefois en parfumerie. Cette composition était peut-être complétée d'eau parfumée et d'huile d'olive afin d'émulsionner la solution cosmétique. Dans son étude datée de 1960, A. France-Lanord écrit : "C'est au 1<sup>er</sup> siècle de notre ère que l'usage des parfums et des cosmétiques se généralise et Pline, qui nous renseigne avec précision sur les diverses espèces de parfums, en déplore par ailleurs l'usage excessif. Il précise même qu'ils gagnent jusqu'aux tombes [...]. Mais si nous possédons par Pline, Théophraste et d'autres, diverses recettes de parfums et d'onguents, le produit découvert à Callas n'est décrit nulle part. Sans doute s'agissait-il d'une recette très simple et trop classique pour avoir attiré l'attention des auteurs : aussi ne savons-nous

plus dans quelle catégorie de produits de beauté classiques il faut la ranger."

## AIRE DE RÉPARTITION

À travers la littérature archéologique, on connaît vingt et un miroirs circulaires répondant au type 1 "monnaies moulées encerclées" de P.-A. Besombes répartis à travers l'Empire romain (Gaule, Germanie, Thrace, Grèce, Italie...). Parmi eux seuls trois exemplaires, dont celui de Callas, ont été découverts dans un contexte archéologique avéré. Les deux autres ont été découverts en qualité d'offrandes funéraires dans des nécropoles de colonies militaires à proximité des *limes* rhénan et danubien. L'un a été retrouvé dans une tombe à proximité du *castellum* romain de Kreuznach (Allemagne, Rhénanie-Palatinat), le second vient d'une tombe datée du milieu du 11<sup>e</sup> siècle apr. J.-C. dans la nécropole de la cité de Beroe-Augusta Traiana (Bulgarie, Stara Zagora).

## SYMBOLIQUE

D'après J.-A. Besombes, ce type de miroir circulaire tend à exalter la conception héliocentrique du pouvoir de Néron dont la monnaie au centre de cercles concentriques doit être considérée

comme une *imago clipeata*. Il estime que ces miroirs étaient des présents distribués par l'empereur à l'occasion de grands événements du règne : déplacement de l'empereur, fêtes, jeux dans l'amphithéâtre. Après le règne de Néron, cette pratique connaît ponctuellement une mode analogue auprès des empereurs Domitien, Antonin le Pieux ou encore Lucius Verus.

## CONCLUSION

La découverte de cet exceptionnel *speculus* dans la *cella* du mausolée de la Trinité démontre l'importance du statut du défunt qui demeure malgré tout indéterminé (civil, militaire...). Hasard des découvertes ou réalité archéologique : les deux occurrences du *limes* suffisent-elles pour accréditer la thèse d'un mausolée appartenant à un personnage militaire ? Aucun indice ne permet de répondre à cette importante interrogation malgré la découverte à proximité immédiate du mausolée de la Trinité d'un *signaculum* appartenant à Caius Valerius Hermes, affranchi de la *gens Valeria*. Ce personnage devait sans doute s'occuper du domaine de la Trinité et des affaires de son ancien maître, vraisemblablement riche citoyen de Fréjus.

## POUR EN SAVOIR PLUS

P.-A. Besombes, "Les miroirs de Néron", *Revue numismatique*, 1998, p. 119-140.  
Y. Lemoine, "Le miroir monétaire de Néron du mausolée de La Trinité (Callas, Var)", *Revue du Centre archéologique du Var*, 2013-2014, p. 59-66.

thermales et hygiéniques gréco-romaines. Nos connaissances sur les bains des *villae rusticae* ne se limitent pas aux vestiges architecturaux (structures bâties) ou techniques (pilettes d'hypocauste...) puisqu'on y a ponctuellement découvert les instruments du trousseau type de l'utilisateur des grands thermes urbains : strigile (racleur corporel), aryballe (fiolle à huile parfumée), pince à épiler ou encore rasoir. Les agronomes romains ont transmis les conditions idéales d'implantation d'une *villa rustica* dans un environnement privilégié mêlant les activités agricoles et/ou artisanales (le *negotium*) à celles de loisirs d'une résidence de villégiature (l'*otium*). À ce jour, dans le département du Var, parmi les cent quatre-vingt-dix *villae rusticae* identifiées, soixante-cinq ont livré des vestiges balnéaires (structures bâties ou artefacts). Ce recensement archéologique doit être nuancé et reste tributaire des découvertes car on pense que la très grande majorité de ces établissements était dotée de tels équipements de confort.

#### POUR EN SAVOIR PLUS

A. Bouet, *Les Thermes privés et publics en Gaule narbonnaise*, Rome, École française de Rome, 2 vol., 2003.

## JEUX DE PLATEAUX, JEUX DE HASARD, JOUETS : USAGES ET TÉMOIGNAGES EN GAULE MÉRIDIONALE

Yvon Lemoine et Yves Manniez

Les jeux occupaient une place importante dans la société gréco-romaine comme en témoignent les nombreux plateaux de jeux gravés à même les marches, stylobates ou seuils de monuments publics : Parthénon à Athènes, *fora* de Rome et de Timgad, thermes de Caracalla à Rome, *schola* de Trajan à Ostie, rue des Courètes à Ephèse... Qu'ils soient accessibles par tous et toujours prêts à l'emploi au pied d'édifices publics ou privés ou qu'ils soient la propriété de citoyens pour leur usage personnel, les jeux sont attestés à travers de nombreux témoignages matériels mais également littéraires. Ainsi, les auteurs latins tels que Varron, Martial, Plaute, Ovide ou encore Suétone livrent de tacticiennes anecdotes sur ces pratiques ludiques souvent méconnues.

### JEUX DE PLATEAUX

Souvent confectionnées en matériaux périssables, les tables de jeux sont rarement rencontrées à l'exception de celles gravées sur les pavements des grandes cités de l'Empire ou de manière plus anecdotique sur des terres cuites réemployées. En Gaule méridionale, ce sont donc essentiellement les jetons en os, les pions en pâte de verre et les dés en os ou en ivoire qui apportent des témoignages, certes ténus, de la présence de ces jeux.

#### *Les jetons en os*

Ils apparaissent sur les sites d'habitat méridionaux dans les années 20-40 apr. J.-C. Dans la région de Nîmes (Gard), ils semblent plus nombreux en contexte rural qu'à la ville alors que dans le Var, ils sont majoritairement attestés à Fréjus (plus de 70 jetons recensés à ce jour). On les rencontre également dans les *villae rusticae* du Var (Grand Loou à La Roquebrussanne, école maternelle à Solliès-Toucas) et les sépultures du Haut-Empire de ce même département (Fréjus, Cannel-des-Maures, Cabasse) mais aussi du Vaucluse (Apt, Séguret), des Bouches-du-Rhône (Vernègues) ou du Gard (Nîmes, Tresques, Beaucaire)

où ils sont parfois associés à des pions en pâte de verre, en pierre ou à des dés. Une sépulture de la nécropole du Pauvadou à Fréjus a ainsi livré 9 jetons et 1 dé à jouer. Une autre de la nécropole des Termes au Cannet-des-Maures renfermait 32 jetons en os, véritable set de joueur de latroncules ou de *duodecim scripta*. Dans la Drôme, les lots les plus importants, qui ne comprennent pas plus de 14 exemplaires, ont été observés dans deux tombes de Saint-Paul-Trois Châteaux.

#### *Les pions en pâte de verre*

Les pions de forme arrondie dont la face supérieure est bombée sont le plus souvent noirs, blancs ou bleus. Ces objets sont attestés dans les sépultures en Grèce et en Étrurie dès le VI<sup>e</sup> siècle av. J.-C. En Gaule, leur arrivée précède celle des jetons en os ; les plus anciens exemplaires retrouvés à Nîmes proviennent de niveaux de la période 15 av.-15 apr. J.-C. Il s'agit alors probablement de mobilier italique importé. Les pions en pâte de verre semblent surtout connaître un plus grand succès en ville qu'à la campagne où ils sont retrouvés en moins grand nombre. En contexte funéraire, il n'est pas rare que ces éléments en verre constituent la panoplie de deux joueurs. Ainsi dans une sépulture de Langlade (Gard) datée de 75-125 apr. J.-C., 26 de ces pions (12 noirs, 11 blancs et 3 bleus) ont été retrouvés associés à 4 dés en os et 2 en ivoire. Dans une crémation de Graveson (Bouches-du-Rhône), le plateau de jeu était constitué de 22 pions (10 blancs et 12 noirs) et d'un dé en ivoire.

#### *Les jetons en pierre*

Si l'attribution au domaine ludique des petits galets retrouvés lors de la fouille des maisons est souvent délicate, il est impossible d'en douter quand ces petites pierres forment des lots dans des ensembles clos comme une des sépultures, comme celle de Cabasse (Var) qui renfermait 15 jetons en pierre ou comme un égout de l'agglomération antique de Murviel-lès-Montpellier (Hérault) qui a livré 69 petits galets et 80 jetons en os probablement contenus dans une bourse. L'utilisation de ces pierres plates comme pièces de jeu est là encore une pratique héritée des Grecs et des Étrusques. On retrouve, en effet, ce type d'artefact dans les sépultures dès le VI<sup>e</sup> siècle av. J.-C. Pièces circulaires plates ou bombées de 15 à 20 mm de diamètre, les jetons et les pions sont indispensables aux jeux de plateaux parmi lesquels on retiendra les plus fameux et appréciés des Romains.

#### *Marelle*

Deux types de marelles coexistaient : la petite marelle était composée d'un plateau gravé d'un tracé formant soit un carré avec ses deux médianes et ses deux diagonales, soit un cercle à huit rayons espacés de quarante-cinq degrés ; la

grande marelle était constituée de trois carrés inscrits l'un dans l'autre avec le tracé des médianes des deux plus grands carrés.

Le poète Ovide décrit dans ses recueils *Les Tristes* (III, 484) et *L'Art d'aimer* (III, 365) un jeu de plateau où chaque joueur détient trois pions et dont la victoire revient à celui qui parvient le premier à les aligner sur une même ligne. Cette pratique était selon toute vraisemblance la manière de jouer à la petite marelle à trois pions. Certainement considérée comme l'un des jeux de plateau les plus simples de l'Antiquité, la marelle était jouée indistinctement selon les mêmes règles à Rome (table de jeu gravée sur le portique nord-est de la basilique Julia du Forum romain), dans les cités provinciales (Lyon, Cologne...) mais également dans les *villae* des campagnes. Ces marelles étaient aussi parfois gravées sur des supports mobiles comme les *tegulae* découvertes dans les *villae* du domaine de Jonquières à Narbonne (Aude) et d'Ascau à Correns (Var).

#### *Latroncules (les petits soldats)*

Ce jeu de stratégie et de capture était très apprécié durant l'Antiquité. Son nom se réfère à un terme militaire : *latrones* signifiait "mercenaire". L'affrontement de

▼  
Scène de jeu de latroncules sculptée sur un relief funéraire à Trèves. Inv. 1931,276.



deux adversaires était basé sur des combinaisons de déplacements tactiques sur un plateau de 64 cases dont la grille de jeu est formée de 8 fois 8 cases (jusqu'à 10 cases parfois). On y faisait évoluer 16 pions dénommés *calculi*, *militēs* et *latrones*. Chaque camp comportait une même couleur de pions.

Des nombreuses attestations littéraires sont connues, et c'est le poème de l'Éloge à *Pison* de Calpurnius Siculus qui livre la règle la plus détaillée de ce jeu. Plusieurs bas-reliefs témoignent de scènes de jeu de *latroncules* (Trèves, Le Puy...) où s'affrontent deux personnages dans une ambiance tactique.

#### *Duodecim Scripta* (jeu des douze points ou lignes)

Analogue à l'actuel backgammon ou trictrac, ce jeu de plateau d'origine grecque était constitué de trois rangées de 12 cases séparées en 2 de manière à former 6 groupes. Les deux joueurs disposaient chacun de 15 pions de couleur différente et de 2 ou 3 dés. Ils déplaçaient leurs jetons sur le parcours, les rassemblaient, capturaient ceux de l'adversaire et les sortaient du plateau.

Jeu apprécié par les Romains, décrit par Pline l'Ancien (*Histoire naturelle*, XXXVII, 2), Suétone ou Pétrone (*Satyricon*), de somptueux plateaux de *XII Scripta* ont été retrouvés (Autun, Trèves, Avenches...).

### JEUX DE HASARD

#### *Jeux de dés*

Connus dans l'Égypte pharaonique, en usage dans le monde grec et joués depuis le Palatin de Rome jusqu'aux campagnes de l'Empire, les dés étaient assurément le jeu le plus plébiscité des Anciens. Les *aleae* étaient semblables à ceux d'aujourd'hui. Ils comportaient traditionnellement 6 faces même si de rares exemplaires comptaient jusqu'à 20 facettes. La somme des côtés opposés équivalait au chiffre 7. On fabriquait les dés essentiellement en os animal, plus rarement en terre cuite, ambre, bronze, plomb... En Gaule méridionale, les dés cubiques à six faces ne font leur apparition qu'au V<sup>e</sup> siècle av. J.-C., mais il s'agit alors d'objets d'importation qui restent fort rares. Il faut attendre le I<sup>er</sup> siècle apr. J.-C. pour les voir se diffuser en Gaule du Sud et remplacer les dés parallélépipédiques préromains marqués uniquement sur les 4 grands côtés. Les joueurs les lançaient principalement à la main. Ce jeu de hasard s'accompagnait souvent de mises d'argent dont la passion ruineuse obligea les autorités à l'interdire à plusieurs reprises dans la sphère publique. Toutefois, afin de garantir un jet strictement aléatoire, des dispositifs destinés à perturber leur trajectoire sont connus : cornet à dés (*fritillus*, *pyrgus*) ou la *turricula* (petite tour en bois ou en métal dont l'intérieur était constitué de plaques inclinées alternativement).



Trousseau de vingt-deux pions (dix blancs et douze noirs) découvert dans une tombe à Graveson, Bouches-du-Rhône.

On les retrouve dans les nécropoles du Haut-Empire accompagnés de pions ou de jetons ou parfois seuls comme dans une sépulture de Nîmes ou dans trois autres de Saint-Paul-Trois-Châteaux.

Dans une cachette du site d'*Ambrussum* (Villetelle, Hérault) datée de la première moitié du III<sup>e</sup> siècle, 4 dés miniatures en os étaient associés à 3 bagues en argent, à 2 intailles et à un lot de 43 deniers dans une probable bourse qui contenait le butin d'un joueur. On signalera enfin que les dés en os sont relativement rares à Nîmes (1 seul sur la grande fouille du parking Jean-Jaurès), alors qu'ils sont très bien représentés (14 exemplaires) dans le quartier bas d'*Ambrussum* situé à une vingtaine de kilomètres du chef-lieu de cité. Est-ce parce que la pratique des jeux de hasard souvent associés à des mises d'argent était davantage réglementée en ville ? C'est le cas inverse dans le Var, où ils sont majoritairement attestés en contexte urbain (9 exemplaires à Fréjus) et plus rarement dans les campagnes : *villae rusticae* du Grand Loou I à La Roquebrussanne et d'Ascau à Correns, habitat rural de Plantier à Saint-Maximin-la-Sainte-Baume et *villa maritima* de la Tour Fondue à Hyères.

#### *Les osselets*

Jeu d'adresse, ancêtre du jeu de dés, les osselets se jouent avec 4 ou 5 os du tarse (*talus*) de la patte arrière d'un ovin (mouton, chèvre). Appelé également astragale, cet os comporte quatre faces planes. En fonction du jet aléatoire lancé ou roulé, il atterrit sur l'une de ses quatre faces. Des imitations ont été façonnées en or, argent, bronze, plomb, verre ou encore en terre cuite.

La jeunesse grecque puis romaine était attachée à ce jeu comme en témoignent quelques intimistes scènes de parties d'osselets jouées par de jeunes filles : statue de l'*Antikensammlung* de Berlin, plaque peinte par Alexandre l'Athénien à Herculaneum, fresque de la *villa della Pisanella* à Boscoreale, groupes en terre cuite en Grèce et Italie du Sud... Dans le bassin méditerranéen, les découvertes d'astragales de moutons (souvent percées en qualité de pendentifs apotropaïques ou de commodité) se retrouvent dans les tombes d'enfants (nécropoles Saint-Lazare à Apt, Saint-Lambert à Fréjus) corroborant ces considérations sociétales même s'il convient de reconnaître que son usage était également pratiqué par toute la population.

À travers les sources iconographiques et littéraires, plusieurs modes de jeux existaient : dextérité, rapidité et hasard. On inscrivait un chiffre allant de 1 à 4 sur chacune des faces de l'os. On obtenait la valeur figurant sur la face sur laquelle le dé s'arrêtait. Deux combinaisons étaient célèbres : le toujours gagnant "coup de Vénus" (quatre chiffres différents) et le toujours perdant "chien" (quatre fois le 1) était toujours perdant.

Ces osselets demeurent rares en contexte funéraire en Gaule méridionale alors qu'ils sont courants en Corse comme l'a démontré la fouille récente de la nécropole de Lamajone à Aléria. Sur l'habitat, ces *talus* sont assez souvent mis au jour, comme à *Ambrussum*, mais il n'est pas toujours aisé de dire s'il s'agit vraiment de pièces de jeu ou de restes anatomiques des espèces consommées.

### LES JOUETS

À la différence des jeux de société qui concernent généralement plus les adolescents et les adultes, les jouets, qui font partie de l'univers ludique des enfants, s'avèrent particulièrement rares. Ce constat est probablement lié au fait que le



▶ Dé à jouer en os travaillé découvert dans la *villa* du Grand Loou à La Roquebrussanne, Var.



▶ Plateau de jeu de marelle gravé sur tuile, découvert dans la *villa* de Jonquières à Narbonne.



meublier destiné aux plus jeunes était souvent fabriqué en matériaux périssables (poupées en tissus, figurines et objets en bois ou en osier). Parmi les éléments qui se rapportent à ce domaine, on peut signaler une poupée complète en terre cuite découverte dans une tombe de Nîmes, une figurine en terre cuite en forme d'oiseau de Quissac (Gard), une jambe de poupée en os à Fréjus (Var). La découverte la plus intéressante est celle d'une dînette, constituée de petits récipients en étain, mise au jour en 1902 à Montbrun-les-Bains (Drôme).

▶ Dînette d'enfant découverte à Montbrun-les-Bains, Drôme.

### POUR EN SAVOIR PLUS

*Jouer dans l'Antiquité*, catalogue de l'exposition tenue au musée d'Archéologie méditerranéenne de Marseille (1991-1992), Paris, Musées de Marseille-Réunion des musées nationaux, 1991.  
*Ludique ! Jouer dans l'Antiquité*, catalogue de l'exposition tenue à Lugdunum-musées et théâtres romains, Lyon, Snoeck, 2019.



## CUISINER, MANGER ET BOIRE À LA MODE ROMAINE

Laetitia Cavassa

Parmi les nombreux écrits antiques qui nous sont parvenus se trouve un recueil de textes composé de dix livres et réunissant plus de quatre cents recettes de cuisine, intitulé *De re coquinaria*, vraisemblablement composé durant le IV<sup>e</sup> siècle. apr. J.-C. Ce traité culinaire a été attribué à un certain M. Gavius Apicius, personnage qui a vécu entre la deuxième moitié du I<sup>er</sup> siècle av. J.-C. et la première moitié du siècle suivant, connu pour ses goûts et extravagances en matière de cuisine. Pline l'Ancien le mentionne sous différents surnoms comme le "plus grand gourmand de tous les prodiges" (*Histoire naturelle*, X, 133) ou encore "ingénieur inventeur de multiples raffinements" (*Histoire naturelle*, IX, 66).

Ce riche ouvrage, dans lequel se retrouve une variété de recettes de viandes, poissons, bouillies, mets sucrés ou encore sauces... nous donne une image assez précise des goûts des Romains.

Manger comme les Romains, certes, mais dans quoi mangeaient-ils ?

C'est une question que l'on peut se poser et les découvertes archéologiques nous permettent d'en savoir un peu plus sur leurs pratiques alimentaires à travers l'étude des nombreux objets trouvés dans les habitations antiques comme les vases en céramique ou en métal par exemple, mais également grâce aux peintures murales et autres bas-reliefs...

### LA CUISINE

La cuisine elle-même en tant qu'espace dans la maison, appelée la *culina*, est bien identifiée par les découvertes archéologiques. Parmi les exemples les plus parlants, ceux mis au jour dans les cités ensevelies par l'éruption du Vésuve, à Pompéi et Herculaneum, restituent l'image d'une pièce identifiée par la présence d'un comptoir maçonné doté d'un rebord, et sur lequel étaient disposés les braises et les vases et ustensiles nécessaires.

En parallèle de ce système fixe, des dispositifs portatifs étaient également utilisés. Plusieurs exemples de four, fourneaux, grills et cloches à pain sont identifiés et utilisés pour la cuisson des aliments.

« Planche illustrant un vaisselier en métal, composé à partir d'objets découverts à Pompéi, d'après R. Cassanelli *et al.*, *Le case e i monumenti di Pompei nell'opera di Fausto e Felice Niccolini*, 1997, tav. 138.



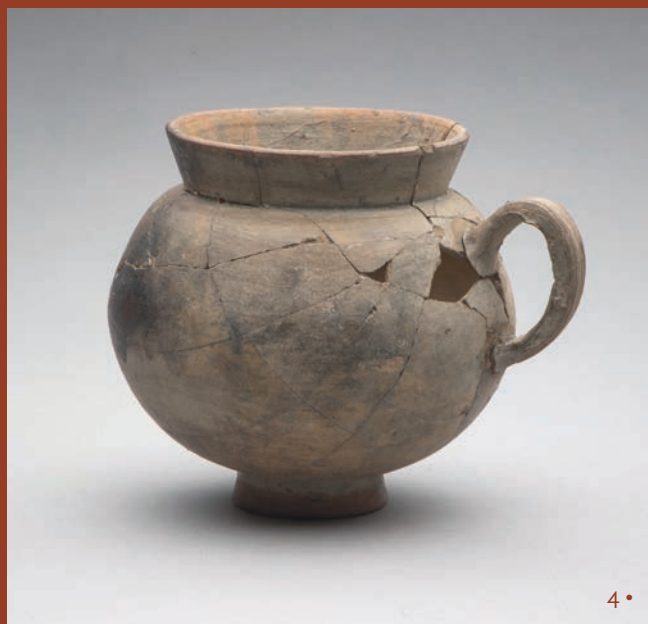
1 •



2 •



3 •



4 •



5 •

Tout comme notre cuisine actuelle, les Romains possédaient un vaisselier assez complet. On retrouve ainsi tout le nécessaire dans une cuisine pour la préparation, la cuisson, la consommation et la conservation des denrées liquides et solides. Outre les indices sur les pratiques alimentaires, ces objets fournissent également de précieux renseignements quant aux échanges commerciaux. L'étude de la vaisselle, couplée à des observations et des analyses chimiques et pétrographiques, nous permet d'identifier l'origine et les lieux de fabrication des objets, et ainsi de comprendre d'où arrivaient les objets retrouvés dans les demeures.

Les objets en terre cuite sont souvent les mieux conservés, du fait de la matière première, l'argile, plus résistante au temps. Mais la vaisselle pouvait être de différente nature. Outre celle en terre cuite, on connaît la vaisselle en métal comme le bronze ou l'argent, en verre ou encore en bois. Les objets en verre ou en métal résistent moins bien aux dégradations du temps et sont de ce fait moins bien représentés dans les contextes fouillés. Cela est également dû à leurs matières premières. En effet, les objets en verre ou en métal étaient susceptibles d'être recyclés une fois hors d'usage, le verre et le métal pouvant être refondus pour donner naissance à de nouveaux objets.

L'étude précise d'un vaisselier nous permet de connaître les pratiques alimentaires et les modes de cuisson (bouillies, cuisson à l'étouffée, fritures...).

#### LA PRÉPARATION

La préparation des mets culinaires se fait dans un mortier en céramique ou en marbre. Ces plats sont caractérisés par une vasque assez large, peu profonde et dotée de gros grains sableux ou de roches dures permettant le broyage des aliments. Associé au mortier, on retrouve également des pilons en céramique ou marbre également.

#### LA CUISSON

La phase de la cuisson est illustrée par une vaste gamme de plats, utilisés en fonction de la recette choisie par le cuisinier : le pot, à fond plat, panse arrondie assez haute et bord déversé, appelé *olla*, utilisé pour la cuisson des bouillies de légumes et céréales ; la marmite, appelée *caccabus*, moins profonde, à fond généralement arrondi pour les mijotées de légumes, céréales, poissons ou viandes ; le plat, appelé *patina*, à panse relativement basse, rectiligne, généralement utilisé pour la cuisson dans un four. La *patina* est également le nom d'un mets cuisiné. Une innovation que nous pouvons attribuer aux Romains et typique de la péninsule italique est illustrée par une *patina* très simple, peu profonde, caractérisée

1 •  
Pot à cuire produit en Campanie, remployé comme urne cinéraire, fouilles de Cumes, Italie, 1<sup>er</sup> siècle av. J.-C.

2 •  
Mortier en marbre découvert à Fréjus, 1<sup>er</sup> siècle apr. J.-C. Fréjus, Musée archéologique, inv. n° 43.176a-b.

3 •  
Plat à cuire en céramique dite à vernis rouge pompéien, 1<sup>er</sup> siècle apr. J.-C., Centre archéologique du Var, inv. n°20.013. Ministère de la Culture, Drac, service régional de l'Archéologie / ville de Toulon.

4 •  
Gobelet en céramique à paroi fine découvert dans le port antique de Toulon, 1<sup>er</sup>-11<sup>es</sup> siècle apr. J.-C. Centre archéologique du Var, inv. n°TL 87 5. 642. Ministère de la Culture, Drac, service régional de l'Archéologie / ville de Toulon.

5 •  
Marmite en céramique découverte dans le Rhône, 1<sup>er</sup>-11<sup>es</sup> siècle apr. J.-C. Musée départemental Arles antique, RHO.2006.A3.602.

par un revêtement rouge vif sur la paroi interne, que l'on appelle communément de la céramique à vernis rouge pompéien, la couleur rappelant les fresques de la cité de Pompéi. Le revêtement interne servait d'anti-adhérent lors de la cuisson des aliments.

La poêle à frire existait également, appelée *sartago*, à panse rectiligne et peu profonde et munie d'un manche.

Ces vases peuvent être recouverts de couvercles lorsque la cuisson le nécessite. On trouve également plusieurs "outils" : des grills (en métal ou en céramique), des trépieds en métal pour déposer les marmites à fond arrondi au-dessus des braises, des fours mobiles en forme de cloches en céramique (appelés *clibani*) permettant des cuissons à l'étouffée, des passoirs, des louches... ou encore des fours à pain tels que nous les connaissons aujourd'hui sous le nom de *tabouna* en Tunisie, permettant la cuisson de galettes de pains collées à la paroi du four, chauffée par les braises.

#### LA CONSOMMATION ET LE STOCKAGE

Le repas se déroulait autour de divers mets présentés dans différents services. Ce service de table se décline en diverses coupes, assiettes, ou encore bols, gobelets à boire et cruches pour le service du vin.

Cette partie du vaisselier permet également d'illustrer les différents marchés d'approvisionnement. Des produits de l'ensemble de l'Empire romain ont été découverts dans les *villae*. On y retrouve par exemple de la vaisselle de table comme les céramiques sigillées issues d'ateliers italiens ou du Sud de la Gaule, dont la paroi est recouverte d'un vernis rouge et quelquefois de décors racontant l'histoire de combats de gladiateurs ou de scènes de la vie quotidienne.

Les gobelets à l'époque romaine sont produits en céramique très fine. Le décor et la très faible épaisseur de la panse permettent d'avoir des objets d'une extrême finesse. Bien évidemment, la vaisselle de table en céramique trouve son équivalent en verre et en métal : coupes, assiettes, gobelets et bouteilles. Plusieurs découvertes archéologiques attestent de la richesse de certaines demeures. Les exemples pompéiens sont parmi les plus célèbres avec le trésor de vaisselle en argent découvert dans une *villa* de Boscoreale dans laquelle on produisait du vin et de l'huile. Ce trésor est composé d'une centaine d'objets en argent illustrant tout un service dédié à la boisson (gobelets) et au repas (coupes, plats) et illustrant une très grande finesse dans la décoration.

La cuisine romaine est également documentée par la présence de cruches et bouteilles en céramique, permettant le service et le stockage des denrées liquides comme le vin.

#### LES AMPHORES

Parmi le mobilier mis au jour dans une habitation romaine, on retrouve également les amphores, témoignages de courants commerciaux mais également des pratiques alimentaires. Ces amphores arrivaient de divers points de la Méditerranée et étaient commercialisées pour le produit qu'elles transportaient : vin, huile, salaisons et sauces de poissons...

Enfin, les pratiques alimentaires des populations passées sont bien connues à travers l'étude des objets et des textes mais également grâce aux restes alimentaires eux-mêmes. Et à défaut de retrouver tout un repas conservé, les analyses biochimiques de restes organiques imprégnés dans la paroi d'un vase permettent également de comprendre ce que les vases contenaient.

#### POUR EN SAVOIR PLUS

N. Blanc, A. Necessian, *La Cuisine romaine antique*, Grenoble, Glénat, 1992.  
A. D'Anna, A. Desbat, D. Garcia, A. Schmitt, F. Verhaeghe, *La Céramique. La poterie, du Néolithique aux temps modernes*, Paris, coll. Archéologiques, Errance, 2017.





## LES ARBRES DE LA VILLA EN GAULE NARBONNAISE PENDANT LE HAUT-EMPIRE : JARDIN, VERGER, VIGNOBLE ET FORÊT

Christophe Vaschalde, Margaux Tillier et Carine Cenzon-Salvayre

L'économie végétale, qu'elle soit tournée vers la polyculture ou la monoculture spéculative, est au cœur du fonctionnement des *villae* de Gaule narbonnaise entre la fin de la République et le Haut-Empire. D'après les agronomes romains, notamment Caton l'Ancien, Varron et Columelle, les différentes composantes foncières nécessaires au bon fonctionnement d'une *villa* sont la vigne, le jardin, le bois de saules, l'oliveraie, le pré, le champ de céréales, la forêt de coupe (*silva caedua*), le verger et enfin la forêt de glands (*glandaria silva*). Cette vision idéale du domaine agricole romain peut être confrontée aux enseignements issus des fouilles archéologiques. En effet, l'archéologie de l'agriculture, de l'arboriculture et des paysages associés aux *villae* s'est considérablement développée en Gaule narbonnaise depuis vingt ans. Elle bénéficie de l'apport fondamental de l'archéobotanique, qui montre que les espèces phares de l'agriculture gallo-romaine du midi de la Gaule sont les blés nus, l'orge vêtue et la vigne.

L'implantation des différents espaces cultivés est adaptée aux contraintes naturelles des terroirs. Tout d'abord, les jardins entourent les bâtiments de la *villa*. Dans le territoire de la cité de Béziers, les découvertes fréquentes de fosses de plantations au sein de trames bien organisées montrent que les vergers et le vignoble commencent dès les abords des bâtiments résidentiels et agricoles des *villae*. Ils s'étendent ensuite dans les plaines, tout comme les champs et les prés de fauche, bien que ceux-ci ne laissent aucune trace matérielle. Les bois et les forêts occupent les zones les plus marginales et/ou les moins propices à l'agriculture.

Le jardin possède une double fonction, vivrière et ornementale, qui sont éclairées par la carpologie, l'étude des graines et des restes de fruits. Par exemple, entre les fleuves Hérault et Aude, les jardins sont plantés de céleri, bette, coriandre, fenouil, moutarde... Les arbres fruitiers peuvent leur être associés, apportant une dimension esthétique lors de la floraison. Dès l'époque augustéenne, le cyprès, qui ne produit pourtant aucun fruit comestible, est importé par les Romains pour sa vocation ornementale et symbolique.



Relief de cuve de sarcophage représentant un âne, découvert à Cimiez (Nice) au XIX<sup>e</sup> siècle, marbre blanc, II<sup>e</sup>-III<sup>e</sup> siècle apr. J.-C. Ville de Marseille, musée d'Archéologie méditerranéenne, inv. n° MAM 1698.

La culture de la vigne et la production de vin destiné à l'exportation connaissent un développement spectaculaire au cours du Haut-Empire en Gaule narbonnaise. Les traces de la viti-viniculture sont perceptibles au travers de différents vestiges, parfois très ténus comme les fosses de plantation. L'analyse de leurs morphologies et de leurs densités d'implantation montre une grande maîtrise du savoir-faire de la viticulture, lequel mêle les recommandations des agronomes romains et les pratiques culturelles antérieures à la conquête. Au sein des vignobles, les vignes sont très souvent plantées en rangs serrés et forment une monoculture avec une densité dépassant parfois 10000 pieds par hectare. La reproduction des plants est assurée par la technique du provignage : un sarment est couché dans une fosse creusée près d'un pied de vigne existant. Chaque parcelle peut couvrir plusieurs milliers de mètres carrés voire plusieurs hectares. Dans certains cas, la vigne est clairement associée à d'autres arbres fruitiers au sein d'un complant, les sarments pouvant croître dans les branches des autres arbres. Les nombreuses installations dédiées à la vinification (cuves, pressoirs, chais à *dolia*) ou à la fabrication des amphores destinées au transport du vin sont autant de traces matérielles de la viti-viniculture. Le vignoble de Gaule narbonnaise est une composante essentielle d'une véritable économie spéculative, vouée au commerce et à l'alimentation du marché du vin dans l'Empire. Des secteurs entiers de la province, comme la basse vallée du Rhône, la moyenne vallée de l'Hérault et la Provence centrale et orientale, accordent une part très importante à la vigne. Au sein des *villae*, celle-ci occupe de grandes surfaces. Ainsi, à Saint-Pargoire (Hérault), le vignoble du domaine de Contours aurait couvert jusqu'à 140 ha à son apogée vers la fin I<sup>er</sup> et au début du II<sup>e</sup> siècle de notre ère.

Bien que moins perceptibles par l'archéologie, de nombreuses autres espèces d'arbres fruitiers sont exploitées et/ou cultivées. La place de l'olivier est encore discutée. Domestiqué dès l'âge du bronze en Méditerranée occidentale, il ne semble pas connaître de développement aussi marqué que la vigne pendant la période romaine, et l'essor de l'oliveraie provençale est à imputer aux sociétés de la fin du Moyen Âge et de l'époque moderne. Il est toutefois régulièrement attesté dans l'éventail des arbres cultivés, et les vestiges des installations destinées à transformer les olives en huile sont fréquents dans les contrées les plus orientales de la Gaule narbonnaise. Enfin, d'autres espèces viennent compléter l'éventail des fruits cultivés, comme le figuier, le noyer, le noisetier, le prunier, le pin pignon, le pommier/poirier, l'amandier, et peut-être le grenadier.

Au-delà des parcelles cultivées, le domaine de la *villa* est également composé d'espaces boisés. Fournissant bois d'œuvre, combustible et ressources nécessaires au bétail, ils sont indispensables au fonctionnement de l'économie domaniale antique. Depuis quelques années, les anthracologues, spécialistes de l'étude

►► Scène de labour de la mosaïque des saisons découverte à Saint-Romain-en-Gal, Rhône. Musée d'Archéologie nationale de Saint-Germain-en-Laye.

►► Scène de récolte de céréales de la mosaïque des saisons découverte à Saint-Romain-en-Gal, Rhône. Musée d'Archéologie nationale de Saint-Germain-en-Laye.



des charbons de bois et de l'environnement ancien, parviennent à lever le voile sur l'importance de ces espaces et sur la manière dont ils sont exploités et/ou gérés. La consommation en bois d'une *villa* est d'autant plus massive que le bois est quasiment le seul combustible utilisé pour les activités nécessitant du feu. Les propriétaires de grands domaines ont donc dû recourir à des techniques d'approvisionnement adaptées aux besoins énergétiques, et parfois à des procédés de gestion des boisements très élaborés. Ces pratiques sont intimement liées aux potentialités de l'environnement naturel local de la *villa*. Pour assurer le fonctionnement des activités domestiques (cuisine et boulangerie, systèmes de chauffage, foyers des thermes), tous les types de végétation existants dans le domaine sont mobilisés, les occupants de la *villa* pouvant également récupérer des déchets de taille des arbres fruitiers, du vieux bois d'œuvre réformé, voire des déchets agricoles. Les activités artisanales (forge, fours à chaux, à céramique ou à tuiles) occupent également une place importante. De nombreuses *villae* sont dotées d'un atelier de potiers servant à produire les amphores nécessaires à la commercialisation du vin. Ces amphores sont fabriquées dans des fours, qui consomment de grandes quantités de combustible. Afin d'éviter l'épuisement rapide de la ressource et la déforestation complète du domaine, des procédés de gestion particulièrement aboutis sont appliqués. À Sallèles-d'Aude, à Loupian et à Saint-Pargoire (Hérault), des systèmes complexes de rotations des coupes sont instaurés dans la chênaie méditerranéenne. Les potiers font varier la fréquence des coupes, qui peut aller de dix à vingt ans, et profitent ainsi de la capacité des chênes à rejeter de souche après une coupe rase, et donc à se régénérer naturellement. Ces taillis peuvent occuper des dizaines voire des centaines d'hectares, tant les besoins en combustible sont grands. En basse Provence occidentale, dans les territoires des cités d'Arles et d'Aix, l'environnement naturel est moins propice à un renouvellement spontané des boisements. En effet, depuis le Néolithique, le pin d'Alep est l'espèce phare de cette région. Contrairement aux chênes, sa souche meurt lorsqu'il est coupé. Près d'Aix-en-Provence, les *villae* de Richeaume (Puylobier) et de Favary (Rousset) ont su exploiter les pinèdes tout en les pérennisant, notamment pour assurer les fournitures en combustible pour les bûchers funéraires des nécropoles. Les solutions trouvées à cette époque nous sont encore inconnues : les pins ont-ils été replantés ? L'exploitation a-t-elle été élaborée de manière à laisser les arbres se ressemer naturellement ? Quoiqu'il en soit, les propriétaires des domaines ont su s'adapter, et leur savoir-faire forestier contient les fondements de la sylviculture.

►►  
Cadran solaire conique en grès découvert en 1926-1928 dans l'établissement rural du Reydissart I à Fréjus. Musée archéologique de Fréjus, inv. n° 86.33.



## L'OUTILLAGE AGRICOLE : L'HOMME ET LA TERRE

Yvon Lemoine et Emmanuel Botte

Les *villae rusticae* occupaient de vastes territoires nécessitant une importante main-d'œuvre humaine et animale. Les traités d'agronomie romaine livrent de précieux témoignages sur les besoins d'exploitation de ces cultures.

L'agronome Varron (*Économie rurale*, I, 18-19) préconisait treize esclaves (un *villicus* et sa femme, cinq ouvriers, trois bouviers, un ânier, un porcher, un berger) pour 240 juchères d'oliviers (60 ha), quinze esclaves (un *villicus* et sa femme, dix ouvriers, un bouvier, un ânier, un porcher) pour 100 juchères de vignes (25 ha) ou encore quatre boeufs pour les labours de 200 juchères de terres agricoles (50 ha). Les outils employés pour exploiter les ressources de la terre étaient variés. Le trousseau traditionnel romain d'outils des

domaines agricoles est connu précisément par l'agronome Palladius :

“Des objets nécessaires à la campagne. Voici les objets dont on doit se pourvoir à la campagne : des charrues simples, ou, si le pays est plat, des charrues à oreilles qui, en élevant davantage les raies du labour, préservent les semences du séjour de l'eau pendant l'hiver ; des pioches, des houes, des serpes pour tailler les arbres et la vigne ; des faucilles pour la moisson, des faux pour la fenaison ; des hoyaux, des lousps, c'est-à-dire de petites scies à manche, dont les plus grandes n'aient qu'une coudée, qu'on peut facilement introduire au milieu des arbres ou des vignes pour les couper, ce qui est impraticable avec une scie commune ; des plantoirs pour fixer les sarments

dans les terres façonnées ; des faux en forme de croissant affilées par le dos ; des serpettes courbes pour détacher plus aisément des jeunes arbres les frousses sèches ou trop saillantes ; des faucilles dentelées pour couper la fougère ; des petites scies, des sarcloirs et des outils pour se débarrasser des ronces ; des haches simples ou à pic ; des pioches simples ou fourchues ; des haches dont le dos ressemble à une herse ; des cautères, des instruments pour la castration et pour la tonte, ou pour le pansement des animaux ; des tuniques de peau avec des capuchons, des guêtres et des gants de peau qui puissent servir dans les forêts ou dans les buissons, tant aux ouvrages rustiques qu'à l'exercice de la chasse.” (*Traité d'agriculture*, I, 43)

## POUR EN SAVOIR PLUS

J.-P. Paireault, *Le Grand Livre de l'outil*, Clermont-Ferrand, 2016.

▶▶ Hachette-marteau en fer découverte dans la *villa* agricole des Mesclans à La Crau, Var, époque romaine. Ministère de la Culture, Drac, service régional de l'Archéologie.

▶▶ Houe-piochon en fer découverte durant les fouilles de la *villa* de Saint-Michel à La Garde, Var, époque romaine. Ministère de la Culture, Drac, service régional de l'Archéologie.

▶▶ Serpette en fer à manche torsadée découverte dans la *villa* agricole des Mesclans à La Crau, Var, époque romaine. Ministère de la Culture, Drac, service régional de l'Archéologie.



## LA VIGNE ET L'OLIVIER

Emmanuel Botte



Dans le paysage gaulois, l'implantation de la vigne et de l'olivier est incontestablement un des éléments qui l'ont façonné à partir de la présence des Grecs puis des Romains. Faisant partie intégrante de la culture alimentaire de ces derniers, on peut suivre le développement de leur culture en Gaule comme un marqueur indiscutable de la romanisation.

Les vignobles antiques laissent des marques dans le sol. L'étude en est difficile et ingrate mais elle permet de restituer les pratiques agraires mises en œuvre durant l'Antiquité, et au-delà "une écologie dynamique des paysages anciens" (P. Boissinot). Il y a tout un savoir-faire : greffe, taille, vendange, essentiellement assurées par des esclaves, dont il est difficile d'estimer le nombre présent en permanence dans les fermes, *villae* et grands domaines. Sauf peut-être dans le cas des vendanges, opération très ponctuelle pour laquelle les propriétaires font sans doute appel à de la main-d'œuvre de condition libre.

### LA PRODUCTION DE VIN ET D'HUILE D'OLIVE

Si ces deux productions utilisent en partie des modes opératoires identiques, elles se distinguent néanmoins par des éléments caractéristiques. Commençons par le vin. La première étape est logiquement celle de la vendange. Le raisin était cueilli à l'aide de serpettes. La vendange devait se dérouler dans le courant des mois de septembre et octobre, en fonction des années et surtout de la situation géographique des vignobles. À Pompéi, c'est notamment la découverte des jarres de vinification scellées dans les chais qui a permis de repousser la date habituellement retenue du 24 août 79 pour l'éruption du Vésuve au 24 octobre de cette même année. Les raisins étaient ensuite portés au fouloir, bassin dans lequel les grappes étaient foulées aux pieds. Le jus de raisin se déversait généralement dans un bassin idéalement situé en contrebas du fouloir.

À côté de ce dernier se trouvait le pressoir, grande pierre sur laquelle on plaçait dans une caisse en bois le raisin, écrasé par la pression d'un levier actionné à l'aide de treuils et poulies. Avec l'évolution des techniques, on voit apparaître

◀  
Amphore à olives noires  
de type Haltern 70. Musée  
départemental Arles antique,  
AR3.4001.19.

l'utilisation d'un contrepoids en pierre qui dans le courant du II<sup>e</sup> siècle va accueillir une vis verticale permettant de supprimer les câbles et le treuil, assurant ainsi une meilleure sécurité de l'installation et un gain de temps important.

Le moût récolté dans les bassins était ensuite transféré, en fonction des régions de production, soit dans des *dolia*, grandes jarres de terre cuite pouvant contenir plusieurs centaines de litres, soit dans des tonneaux ou foudres de bois. Les *dolia* étaient enfouis dans des chais, ce qui permettait d'éviter les changements trop brusques de température. Tonneaux et *dolia* étaient enduits de poix pour assurer leur étanchéité, ce qui a toujours donné un goût au vin, auquel les Anciens étaient habitués.

Si la production d'huile d'olive avait lieu elle aussi sur un pressoir identique, elle nécessitait néanmoins des étapes différentes en amont et en aval. À la place du fouloir pour le raisin, les olives étaient amenées au moulin, qui permettait en faisant rouler une pierre sur les fruits de les casser. Elles étaient ensuite amenées au pressoir voisin, la plupart du temps dans des sacs en sparterie dénommés scourtins. Ces derniers étaient disposés les uns sur les autres et sous l'effet du levier du pressoir en sortait un mélange composé d'huile et d'eau. Celui-ci était dirigé vers une série de bassins dans lesquels on laissait la gravité agir et séparer naturellement, par effet de décantation, l'huile des eaux appelées margines et destinées à être éliminées. L'huile n'ayant pas les besoins de vinification du raisin, elle pouvait quitter le domaine dès la fin du cycle de production.

## DÉVELOPPEMENT DE LA VITICULTURE ET DE L'OLÉICULTURE

Les débuts de la viticulture n'empêchent pas l'importation de grandes quantités de vins grecs et italiens. On voit aussi que les indigènes se mettent également à la culture de la vigne, concurrençant alors les producteurs grecs installés à Marseille (*Massalia*), par exemple à Lattes dès le III<sup>e</sup> siècle avant notre ère. Il faut sans doute considérer qu'à cette époque, fouloir et pressoir sont en bois, les rendant indétectables archéologiquement. Mais c'est au lendemain de la création de la province de Narbonnaise, en 118 av. J.-C., avec l'installation de vétérans dans les colonies établies sur le nouveau territoire, que la viticulture prend une toute autre ampleur avec la mise en place d'une culture intensive. C'est à partir de cette période que se développe véritablement la culture de rapport, dans laquelle oléiculture et viticulture occupent une place de premier rang.

Ces phénomènes d'amplification sont accompagnés par une croissance exponentielle des ateliers de potiers destinés au transport et commerce de ces vins. Si l'on assiste à la fin du I<sup>er</sup> siècle av. J.-C. essentiellement à des imitations d'amphores d'autres régions, notamment les amphores italiennes mais également hispaniques, c'est tout au long du I<sup>er</sup> siècle de notre ère que se développe un répertoire d'amphores gauloises à la forme inédite jusque-là. Tout au long du Haut-Empire, le vin gaulois va gagner en réputation et on va le retrouver largement diffusé dans toute la Méditerranée, mais également à l'intérieur des terres, jusqu'en Bretagne

▶ Vignes dans le Var.



◀ Champ d'oliviers dans le Var.



(l'actuelle Angleterre). C'est un vin à la mode que l'on va retrouver sur les tables des militaires basés en Germanie et plus tard jusqu'au mur d'Hadrien mais également dans les tavernes de Rome. La croissance du nombre de sites de production de vin s'accompagne d'une augmentation du nombre d'ateliers de potiers produisant les amphores destinées à l'exportation. Il ne faut pas non plus oublier l'importance du tonneau dans le commerce du vin gaulois, ce dès le 1<sup>er</sup> siècle de notre ère et qui à partir du 11<sup>e</sup> siècle supplante les amphores. À partir de cette période, il devient donc presque impossible de suivre la destination du vin transporté dans ces conteneurs.

La viticulture, si elle débute sur les rives gauloises de la Méditerranée, se développe ensuite bien à l'intérieur des terres, jusque sur les bords de l'Atlantique. Cependant, à l'intérieur de la Gaule, le bois est beaucoup plus utilisé pour les structures de production que sur la côte, ce qui rend parfois l'identification des sites délicate. Sur ces mêmes sites, la vinification n'a plus lieu dans des *dolia* mais dans des foudres et tonneaux, ne laissant pour vestiges que de grands espaces vides. C'est à partir du milieu du 1<sup>er</sup> siècle de notre ère que l'on voit apparaître en Narbonnaise, presque de manière frénétique, des installations viticoles, notamment avec pressoirs et chais qui sont les éléments les plus caractéristiques et qui surtout laissent une empreinte archéologique forte. Cette "course à l'équipement" illustre clairement qu'une source de profit voit le jour et qu'elle suscite des vocations plus ou moins improvisées.

► Vue aérienne du chai de la *villa* des Toulons à Rians, Var.

►► Reconstitution du fonctionnement du pressoir de la *villa* romaine sous l'abbaye de La Celle, Var.

►► Scène de vendange de la mosaïque des saisons découverte à Saint-Romain-en-Gal, Rhône. Musée d'Archéologie nationale de Saint-Germain-en-Laye.

►► Scène de foulage du raisin de la mosaïque des saisons découverte à Saint-Romain-en-Gal, Rhône. Musée d'Archéologie nationale de Saint-Germain-en-Laye.



En parallèle de ces installations modestes, telles celle de Pignans (Var) ou la ferme de Baresse au Muy (Var), voient le jour de grands domaines de production, équipés de chais comportant parfois plusieurs centaines de jarres. Parmi eux, on retiendra la *villa* des Toulons à Rians (Var), celle de Vareilles à Paulhan (Hérault) ou encore la *villa* du Molard à Donzères (Drôme).

On peut également ajouter le cas exceptionnel de la *villa* de Saint-Bézar à Aspiran (Hérault), qui en plus du reste produisait ses propres *dolia*, et dont nous connaissons également le propriétaire, Q. Iulius Priscus, originaire de Pouzzoles dans la baie de Naples (Italie).

Si la chaîne opératoire est bien connue, il est en revanche bien plus difficile d'estimer la taille des domaines et à l'intérieur de ces derniers les dimensions des parcelles consacrées aux vignobles. Mais en travaillant sur les capacités de production et de stockage du moût dans les *dolia*, nous sommes en mesure d'établir que les grands domaines possédaient des vignobles de l'ordre d'une cinquantaine d'hectares, voire plus dans certains cas exceptionnels.

Le développement de l'oléiculture en Gaule méridionale est plus difficile à tracer, sans doute car cette région constitue la limite climatique septentrionale pour la culture des oliviers, tandis qu'ils se développent aisément en Italie, Espagne ou en Orient, conférant alors à ces zones une position largement dominante dans la production d'huile d'olive.

▼ Sarcophage de l'olivaison, marbre, IV<sup>e</sup> siècle apr. J.-C. Musée départemental Arles antique, FAN.1992.2481.

Il est donc clair que l'oléiculture occupe une place moins importante que la viticulture, tout simplement de par ses possibilités de développement en raison du climat. L'olivier est un arbre fragile qui ne s'acclimate qu'au climat méditerranéen. Si on ne peut mettre en doute la production d'huile d'olive en Provence romaine, elle reste limitée à un commerce qui ne doit pas dépasser les limites de la région, sans doute transportée dans des outres puisqu'aucun conteneur amphorique spécifique n'a encore été identifié. L'essentiel de la demande, au-delà de celle des propriétaires et du personnel des domaines de production, devait sans doute provenir des populations urbaines, en croissance constante à partir du I<sup>er</sup> siècle de notre ère et durant tout le Haut-Empire.

#### POUR EN SAVOIR PLUS

J.-P. Brun, *Archéologie du vin et de l'huile en Gaule romaine*, Paris, Errance, 2005.

J.-P. Brun, M. Borréani, *Carte archéologique de la Gaule, Le Var*, Paris, Académie des inscriptions et belles-lettres, 1999.



## DU CHAMP À L'ASSIETTE : CÉRÉALES ET PAIN

*Christophe Vaschalde et Margaux Tillier*

La céréaliculture est une composante essentielle des domaines agricoles en Gaule narbonnaise. Malgré les progrès colossaux de l'archéologie des campagnes depuis une vingtaine d'années, la production de céréales demeure difficile à appréhender, car le champ emblavé ne laisse aucune trace matérielle décelable lors des fouilles. À l'exception de quelques rares outils agricoles, les témoins de la céréaliculture sont les vestiges des installations liées à la transformation et au stockage des récoltes d'une part, et les grains eux-mêmes et les résidus de traitement des récoltes (vannes) d'autre part, pour peu qu'ils aient été carbonisés ou plus rarement immergés dans l'eau, ce qui permet leur conservation jusqu'à nos jours. L'étude des pollens éclaire également la place des céréales dans le concert des cultures domaniales.

Si la céréaliculture est pratiquée dans les régions de Méditerranée nord-occidentale depuis déjà plusieurs millénaires, la romanisation se caractérise par le passage à un modèle agricole dont les productions sont plus spécialisées, tournées essentiellement vers le blé nu et l'orge vêtue, associés à la vigne. La place majeure du blé nu tient à la demande urbaine, notamment liée à la confection de pains. Conjointement, d'autres céréales ont certainement fait l'objet de cultures à titre secondaire : seigle, orge nue, millets... Les techniques romaines de culture et de récolte font parfois montre d'innovation, avec l'adoption d'outils perfectionnés, comme de véritables moissonneuses par exemple.

Les vestiges des installations de stockage et de transformation des céréales témoignent de l'ampleur de leur culture, même s'ils sont encore peu nombreux à être mis au jour. Dans la vallée de l'Hérault, les greniers prennent la forme de bâtiments surélevés sur piliers, et leur capacité dépasse parfois largement les nécessités alimentaires annuelles d'une seule famille. Ce type d'installation témoignerait donc d'une céréaliculture vouée à la production de surplus commercialisable. La découverte récente d'un vaste entrepôt sur la rive de l'Hérault, fonctionnant entre la fin du I<sup>er</sup> et le début du II<sup>e</sup> siècle de notre ère, pourrait témoigner de cette activité. Il occupe une surface au sol de plus de 500 m<sup>2</sup> et pourrait s'intégrer à un complexe portuaire fluvial propice au commerce interprovincial.

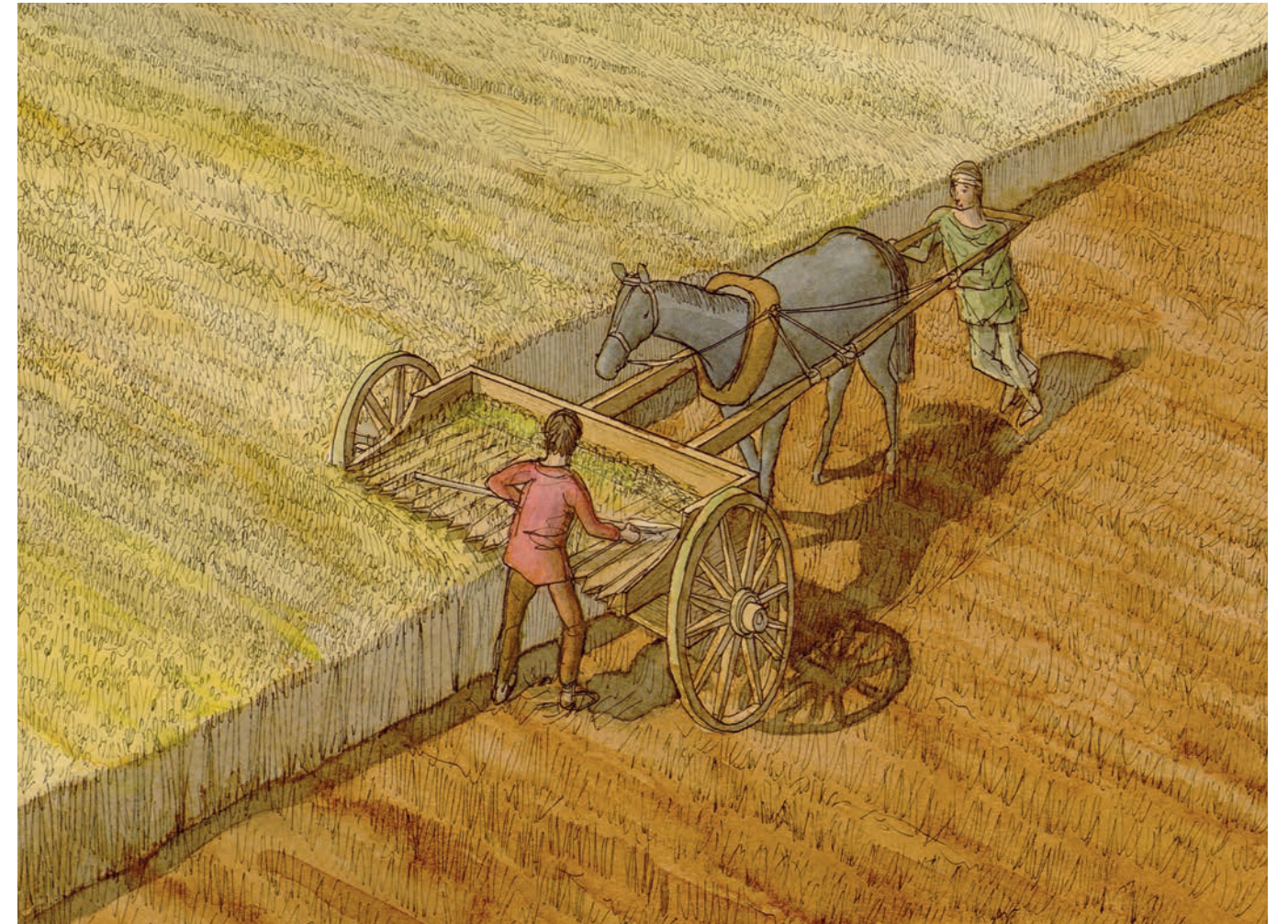
◀  
Meule à grains actionnée par un cheval, scène du sarcophage de la Villa Médicis.



Le pain de blé constitue l'une des bases de l'alimentation quotidienne. Dans les grands domaines agricoles, la main-d'œuvre à nourrir est souvent nombreuse, particulièrement dans les *villae* tournées vers la viti-viniculture spéculative. Aussi trouve-t-on fréquemment des meules destinées à transformer le grain en farine en vue de la panification. Les installations dédiées à la mouture sont très variées. Si les petites meules rotatives manuelles sont monnaie courante, les minoteries hydrauliques ne sont pas rares, au sein desquelles les Romains déploient toute leur ingéniosité en matière de génie mécanique et hydraulique. À l'Auribelle-Basse (Hérault) par exemple, au II<sup>e</sup> siècle, un aqueduc d'environ 1800 m achemine l'eau vers un moulin muni d'une roue verticale en bois d'un diamètre maximal de 3,20 m, qui actionne un mécanisme et entraîne une grande meule rotative d'1,30 m de diamètre. En Narbonnaise, les moulins de Barbegal près d'Arles sont les plus spectaculaires, avec deux séries comportant chacune huit roues successives, permettant de produire jusqu'à 4,5 t de farine par jour.



► *Catillus* de meule en basalte découvert au Thoronet, Pont d'Argens, Var, époque romaine. Ministère de la Culture, Drac, service régional de l'Archéologie.



Les céréales sont utilisées en cuisine pour différents plats : telles quelles dans des bouillies, ou réduites en farine pour du pain levé ou encore des galettes. En Gaule méridionale, c'est au cours de l'âge du fer qu'apparaissent les premiers espaces spécialisés dans l'activité culinaire au sein des habitats. La variété des structures de cuisson est importante, depuis le simple foyer ouvert à plat aménagé au sol jusqu'au four à pain bâti, véritable marqueur de romanité.

▲ Jean-Claude Golvin, illustration d'une moissonneuse à partir du relief funéraire du musée Gaumais, Virton, Belgique, aquarelle. Musée départemental Arles antique.

#### POUR EN SAVOIR PLUS

S. Mauné, N. Monteix, M. Poux (dir.), "Cuisines et boulangeries en Gaule romaine", *Gallia* 70-1, 2013.

## LES ACTIVITÉS PASTORALES

Martine Leguilloux

Une exploitation antique avait vocation, quelle que soit sa taille, à fournir des ressources alimentaires grâce à ses activités agropastorales : cultures céréalières, viticoles et oléicoles, vergers, potagers et élevage. Elle devait également produire des matières premières, soit d'origine végétale, comme le bois pour la construction, l'osier pour la vannerie, le lin et le chanvre pour l'équipement et les vêtements, soit d'origine animale comme la laine. Au cours des premiers siècles de notre ère, les *villae* ont favorisé les cultures à fort potentiel économique comme la viticulture ou l'oléiculture. Les autres ressources venaient en complément mais l'élevage pouvait être une source de profit intéressante pour les exploitants possédant suffisamment de terres. Cependant, les animaux domestiques étaient avant tout essentiels au bon fonctionnement d'un domaine et au développement de ses activités.

### ANIMAUX DES CHAMPS

L'élevage à grande échelle semble avoir joué un rôle mineur dans les activités des exploitations antiques du Var, et il n'y avait pas de véritable élevage bovin comme semble l'indiquer une présence très discrète de leurs ossements dans le mobilier archéologique, la qualité du terroir étant un élément déterminant pour ce type d'activité.

Quelques bêtes étaient nécessaires cependant à l'entretien d'un domaine qui devait disposer pour les labours et le trait d'une vache ou deux, parfois de bœufs. Nous avons une échelle de grandeur pour évaluer la taille de ce cheptel grâce aux divers traités d'agronomie antique. Celui rédigé dans la première moitié du II<sup>e</sup> siècle avant notre ère par Caton l'Ancien, homme politique romain et grand propriétaire terrien, conseillait deux bovins (vache ou bœuf) pour l'entretien d'un vignoble de 100 jugères, l'équivalent de 25 ha. Pour une oliveraie de 240 jugères soit 60 ha, il fallait six animaux (*De l'agriculture*, 10 et 11). Sur le même sujet, mais un siècle plus tard, Varron conseillait quant à lui quatre bœufs pour des terres labourées de 200 jugères, soit 50 ha (*Économie rurale*, I, 19).



◀ Forces en fer découvertes à Fréjus, époque romaine. Fréjus, Musée archéologique, inv. n° 003.369.

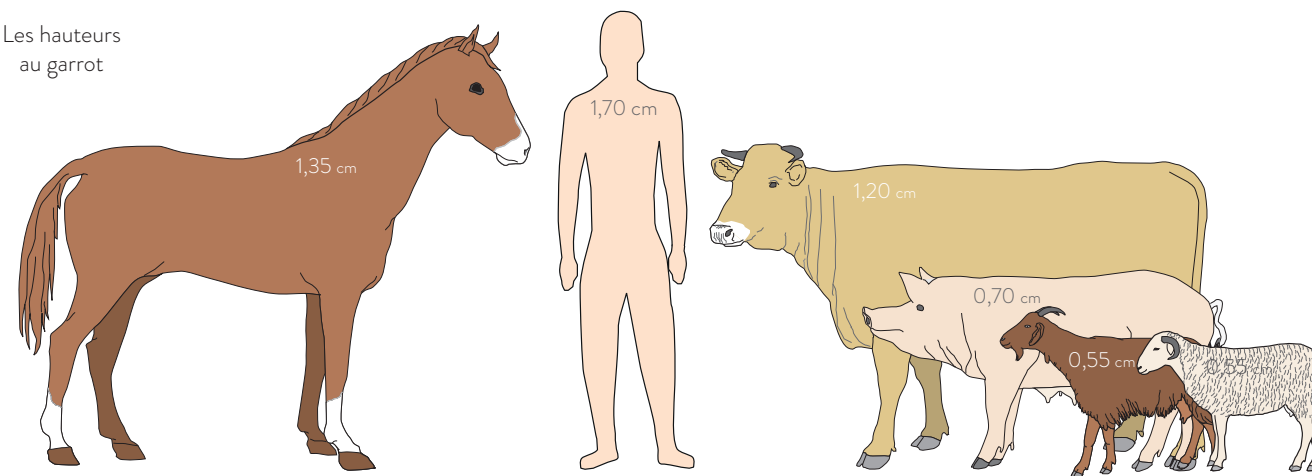
À quoi ressemblaient ces animaux ? Il est difficile de faire des comparaisons avec des types modernes tant l'aspect de nos animaux domestiques a été modifié durant les deux derniers millénaires. Les découvertes archéologiques nous donnent cependant quelques indices : les bêtes étaient menues avec une large envergure de cornes, y compris chez les vaches. Leur hauteur au garrot moyenne a été estimée à seulement 115 cm, mais en dépit de leur petite taille il s'agissait d'animaux robustes.

Les sources romaines qui décrivent les races bovines se penchent surtout sur leur aptitude au travail ou au dressage, et jamais il n'est fait référence à la qualité de la viande qu'elles produisaient. D'ailleurs la viande bovine apparaît peu dans la littérature culinaire romaine. Selon les critères de sélection des agronomes latins, les races locales en dépit de leur petite taille étaient parfaitement adaptées aux travaux agricoles, les "petits bovins gaulois", plus résistants à l'effort grâce à leurs jambes courtes et droites et à leur nuque épaisse (Varron, *Économie rurale*, II, 5, 7, 8).

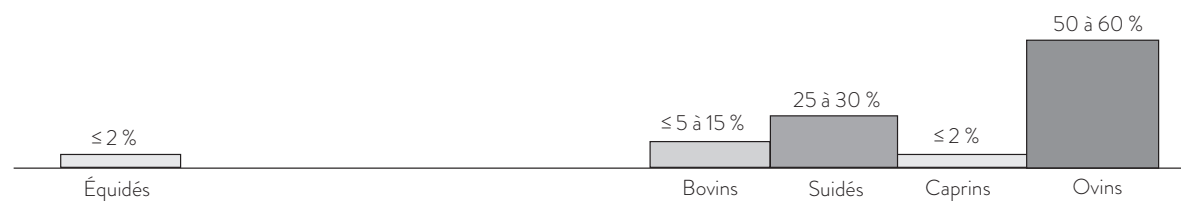
Notre description des animaux de charge, trait ou portage ne serait pas complète sans les équidés. Les découvertes d'ânes et de chevaux gallo-romains sont rares et dispersées. Ils n'étaient jamais consommés, exception faite de situations particulières telles que des pénuries alimentaires graves. À la mort de ces animaux, leurs restes étaient évacués dans des fosses isolées, à l'écart des habitations et passent ainsi inaperçus lors des fouilles archéologiques.

Les proportions et les hauteurs au garrot, les proportions de restes déterminés et découverts dans les villae varoises.

Les hauteurs au garrot



% NRD sur les villae varoises



La morphologie des ânes provençaux a peu évolué, mais celle des chevaux a subi en revanche de multiples changements. Au cours des périodes préromaines de l'âge du fer, il s'agissait d'animaux de petit gabarit, 1,20 m à 1,35 m au garrot, calmes et dociles. Ils étaient appréciés dans les campagnes pour l'attelage des chars ou des carrioles. À partir de l'époque romaine, on voit apparaître des animaux plus grands d'une vingtaine de centimètres car on développe alors des races plus adaptées à la monte.

L'amélioration de la stature, qui est particulièrement visible pour cette espèce et qui correspond à un nouveau besoin, n'existait pas pour les autres espèces pastorales : moutons, chèvres et bovins ont conservé des types morphologiques très stables entre la période gauloise et l'époque romaine, indiquant des animaux déjà parfaitement adaptés aux besoins des exploitants.

### ANIMAUX DES PRÉS

Toutes les exploitations spécialisées dans la production agricole, céréalière, viticole ou oléicole conservaient des jachères, des prés non cultivés pour faire paître des troupeaux de petits bétails, chèvres, moutons mais aussi porcs que l'on pouvait également nourrir grâce aux espaces boisés des domaines où ils trouvaient racines et glands.

Les chèvres étaient peu nombreuses car elles avaient la mauvaise réputation de faire des dégâts dans les cultures et d'être peu dociles. C'étaient des animaux petits et graciles, d'une hauteur au garrot très moyenne, entre 50 et 60 cm, porteurs de cornes peu développées et rectilignes. Elles étaient élevées pour leur lait et étaient surtout appréciées pour leurs peaux qu'on utilisait pour la confection des outres.

La présence de troupeaux de brebis était systématique sur les exploitations. Elles fournissaient le lait, la laine et des agneaux pour la consommation domestique et la vente sur les marchés. Les brebis gallo-romaines n'étaient pas très éloignées des animaux élevés sur les habitats pré-romains, avec des cornes dirigées vers l'arrière et très recourbées vers le museau de l'animal. C'étaient des animaux de petite taille, leur hauteur était comprise entre 53 et 67 cm au garrot, mais à l'époque gallo-romaine augmenter les statures n'était pas considéré comme une amélioration, le seul critère déterminant pour un éleveur de brebis étant l'aspect et la qualité de la toison. On distinguait alors deux types, les brebis à laine grossière et les brebis à laine fine. Ces dernières venaient d'Italie du Sud et plus particulièrement de Tarente, et furent importées en Provence au début du 1<sup>er</sup> siècle de notre ère (Varron, *Économie rurale*, II, 2, 18 et I, 3, 4). Cependant ces animaux étaient fragiles, leur élevage était plus complexe et nécessitait des équipements bien spécifiques comme de grandes bergeries construites avec des

aménagements intérieurs pour isoler les animaux. Certaines régions surent profiter de leur introduction, comme la cité d'Arles qui vit l'essor de son industrie lainière grâce aux filatures impériales et aux troupeaux installés dans les grandes bergeries de la plaine de la Crau qui abritaient des centaines de bêtes chacune. Ces aménagements n'étaient pas à la portée de toutes les exploitations, en particulier les plus modestes, et on ne trouve aucune trace de grande bergerie bâtie sur les domaines varois. Les brebis trouvaient refuge dans des abris légers ou vivaient simplement en extérieur. Ces ovins étaient destinés à la production de laine grossière dont on avait également grand besoin et nos races locales étaient recherchées. Au I<sup>er</sup> siècle de notre ère plusieurs sources romaines mentionnent les brebis de Gaule du Sud aux toisons "rudes et crépues", excellentes pour la confection d'oreillers, de matelas (Juvénal, IX, 17-9 ; Pline l'Ancien, VIII, 191 et 192 ; Martial, XIV, 159), de toiles résistantes et de feutre, une laine feutrée imperméable.

L'élevage des porcs était également systématique sur les exploitations de l'Antiquité. Les suidés avaient pour unique fonction de produire la viande destinée à l'alimentation domestique et au ravitaillement des populations urbaines, grandes consommatrices de viande porcine.

Les porcs gallo-romains avaient un profil très élancé rappelant celui des sangliers, c'étaient probablement des bêtes semi-sauvages vivant en extérieur une bonne partie de l'année sinon toute l'année dans nos régions. Il existait de nombreuses races régionales, cependant les Romains distinguaient deux grands types en fonction de leur aptitude à supporter le froid. Le premier était glabre ou à soies fines et blanches. Plus fragile, il nécessitait des abris et était plutôt préconisé pour les régions méridionales. Le second, à soies longues et noires, était adapté aux basses températures, pour un élevage en semi-liberté (Columelle, *Économie rurale*, VII, 9, 2).

Les porcs gallo-romains dont on retrouve la trace sur les domaines varois étaient certainement les descendants d'animaux indigènes et ils marquèrent l'esprit du géographe grec Strabon, qui souligne en parlant des peuples de Gaule au tout début de notre ère : "Leurs porcs vivent dehors, même la nuit, et se distinguent par leur taille, leur force et leur rapidité. Il est périlleux de les approcher, si l'on n'a pas l'expérience, et ils sont dangereux même pour les loups." (*Géographie*, IV, 4, 3).

#### LA BASSE-COUR

Le petit élevage était essentiel à l'économie domaniale bien qu'il soit plus discret parmi les découvertes archéologiques. C'était une activité modeste demandant peu d'infrastructures et de connaissances techniques mais qui assurait des

►► Couteau de cuisine et/ou de boucherie découvert dans une tombe à la villa du Grand Louu 1 à La Roquebrussanne, Var, fer, époque romaine. Ministère de la Culture, Drac, service régional de l'Archéologie.

►► Cloche à bovin en fer découverte dans la villa de l'Ormeau à Taradeau. Ministère de la Culture, Drac, service régional de l'Archéologie.



revenus supplémentaires. L'agronome romain Columelle, auteur de nombreux textes sur les techniques d'élevage, rappelle que la volaille de basse-cour ne devait pas être négligée par les exploitants : "[...] les petits animaux de la ferme ne rapportent pas un mince bénéfice au fermier [...], qui enrichissent de mets excellents le foyer et la table domestique." (*Économie rurale*, VIII, 1, 2).

Facile à mettre en place, l'élevage de volailles de basse-cour pouvait devenir une source de revenus importante grâce à la vente de produits de qualité, volailles engraisées et chapons. Les fouilles sur les sites urbains sont souvent l'occasion de constater une consommation régulière de chapons à partir de l'époque gallo-romaine, une période qui vit se développer ce type de productions dans les campagnes varoises.

Ce petit élevage concernait surtout la volaille de basse-cour, poules, oies et canards ; le lapin était encore un animal sauvage, et il ne deviendra l'incontournable des exploitations provençales qu'à partir de l'époque médiévale.

#### POUR EN SAVOIR PLUS

M. Leguilloux, "L'élevage et les productions agricoles dans le Var pendant le Haut-Empire romain", *Revue du Centre archéologique du Var*, 2010, p. 117-130.

M. Leguilloux, "Alimentation et économie pastorale dans la villa de Saint Martin de Taradeau au VI<sup>e</sup> siècle apr. J.-C.", *Revue du Centre archéologique du Var*, 2004, p. 33-37.

## LES PRODUITS INVISIBLES : FROMAGES, MIEL...

Emmanuel Botte

Lorsque l'on pense à l'économie d'un domaine antique et à ses productions, ce sont l'huile d'olive et le vin qui nous viennent instantanément en tête. La raison en est simple : il s'agit là des denrées dont la production laisse le plus de vestiges archéologiques. Mais au-delà des pressoirs, moulins et autres chais, il existait une grande variété de produits qui pouvaient aisément faire la fortune d'un propriétaire. On pensera notamment aux céréales et à toute l'industrie du textile qui découlait naturellement de l'élevage. On s'attardera ici sur deux produits invisibles ou presque dans nos découvertes : le lait et les fromages d'une part, et le miel et les produits de la ruche d'autre part.

#### LE LAIT ET LES FROMAGES

Dans les sociétés antiques, la conservation du lait n'était pas envisageable, et très tôt ont donc été trouvés des moyens de le transformer pour en permettre une consommation et un commerce au-delà du domaine. Après la traite de l'animal (surtout brebis et chèvre, vache dans une moindre mesure), le lait subissait une légère chauffe et on y ajoutait de la présure afin d'obtenir un caillé. Celui-ci était disposé dans une faisselle et y subissait un pressage, permettant d'obtenir un fromage frais qui devait être consommé rapidement. Mais en le salant et séchant, voire en le fumant dans certains cas, on pouvait alors obtenir un fromage conservable durant plusieurs semaines. Si la plupart des faisselles étaient en matériaux périssables (bois, osier), certaines en céramique nous sont parvenues, permettant alors d'illustrer concrètement la production de fromage sur les sites de découverte.

À l'inverse du faible nombre de données archéologiques dont nous disposons, les sources littéraires nous permettent de comprendre que le fromage était omniprésent dans l'alimentation gréco-romaine, et déjà bien attesté dès l'époque archaïque en Grèce. Les sources s'accordent d'ailleurs pour en faire un symbole de frugalité, et certains auteurs latins le mettent en avant pour s'opposer aux excès alimentaires de certains riches Romains. Certains chercheurs considèrent que la production de fromage en Gaule se serait développée à partir de



la conquête romaine, cet aliment étant considéré comme très fréquent dans la diète du soldat romain. Les habitudes alimentaires de ce dernier auraient alors influencé les peuples indigènes. Néanmoins, dans l'état actuel de la documentation archéologique, il convient sans doute de rester prudent avant de faire du fromage un marqueur de la romanisation, comme l'ont récemment démontré les travaux d'A. Ferdière et J.-M. Séguier.

Nous savons enfin que certains fromages avaient acquis une belle renommée, notamment en Gaule, dans la région de Nîmes, dans le Gévaudan et le mont Lozère, et que de manière générale, d'après ce qu'Apulée nous en dit (*Les Métamorphoses*, I, 5, 3-5), les fromages font partie des aliments les plus fréquents dans les auberges.

#### LES PRODUITS DE LA RUCHE

Si l'on garde à l'esprit que le miel, avant la découverte de la canne à sucre et de la betterave sucrière, est l'une des seules saveurs sucrées connues dans l'Antiquité, on comprend aisément la place importante que celui-ci a pu occuper. On ne l'utilise pas uniquement en cuisine, mais également en médecine tout comme dans la préparation des parfums.



◀ Stèle à la déesse Nantusuelta, découverte à l'emplacement du Mithraeum sur le Rebberg à Sarrebourg en 1895, Espérandieu n° 4568. Musée de la Cour d'Or, Metz, inv. n° 2012.0.55.

◀ Sombrero de copa découvert dans les fouilles de Valencia, Espagne, 140-100 av. J.-C.

Malgré son importance, le miel et de manière générale les produits de la ruche sont totalement invisibles ou presque dans les fouilles archéologiques, car ils ne laissent pas de vestiges évidents de leur production. Cela est dû au fait que le miel est totalement soluble, au point même qu'il ne laisse aucun marqueur chimique à l'intérieur des emballages qui le contenaient.

Une fois de plus, c'est grâce aux textes des agronomes que nous pouvons établir nos connaissances sur l'apiculture chez les Anciens. Il s'avère qu'il existait une multitude de possibilités pour fabriquer des ruches. Elles pouvaient être en osier, bois, argile, et il était important de les placer à un endroit du domaine où les abeilles ne seraient pas dérangées.

En plus du miel, les ruches fournissaient également une matière première de grande valeur : la cire, omniprésente dans la vie des Romains, depuis les tablettes d'écriture jusqu'à la peinture ou encore dans l'artisanat du bronze dans la technique dite à la cire perdue.

Enfin, on ne peut évoquer le miel en Gaule – dont la production est bien attestée par Pline l'Ancien qui évoque les conditions favorables à l'élevage des abeilles – sans traiter d'une fameuse boisson gauloise très répandue : l'hydromel. Il s'agit d'un breuvage basé sur la fermentation chauffée d'un mélange d'eau et de miel, encore très répandu en Gaule du temps des Romains puisque Pline l'Ancien, encore lui, en donne plusieurs recettes (*Histoire naturelle*, XIV, 113). N'oublions pas que les Romains étaient eux aussi friands de boissons au miel puisque l'un des vins romains les plus connus est le *mulsum*, un vin miellé.

On le voit bien, les produits de la ruche formaient une ressource économique importante que leur invisibilité dans nos découvertes nous fait oublier. C'est une erreur que nous devons corriger.



Jean-Claude Golvin, *Villa de Loupian*, Hérault, aquarelle. Musée départemental Arles antique.

#### POUR EN SAVOIR PLUS

N. Blanc, A. Nercessian, *La Cuisine romaine antique*, Grenoble, Glénat, 1992.

A. Ferdière, J.-M. Séguier, "Le fromage en Gaule à l'âge du Fer et à l'époque romaine : état des lieux pour sa production et analyse de sa place dans le monde antique", *Gallia* 77-2, 2020, p. 157-229.

F. Laubenheimer, *Boire en Gaule. Hydromel, bière et vin*, Paris, CNRS Éditions, 2015.



## BIBLIOGRAPHIE

## TEXTES ANTIQUES

- Apicius, *L'art culinaire*, texte établi, traduit et commenté par J. André, Paris, Les Belles Lettres, 1974.
- Caton, *De l'agriculture*, texte établi, traduit et commenté par R. Goujard, Paris, Les Belles Lettres, 2002.
- Pline l'Ancien, *Histoire naturelle*, texte établi, traduit et commenté par S. Schmitt, Paris, coll. bibliothèque de la Pléiade, Gallimard, 2013.
- Vitruve, *De l'architecture, Livre VII*, texte établi et traduit par B. Liou, M. Zuinghedau, commenté par M.-T. Cam, Paris, Les Belles Lettres, 2002.

## BIBLIOGRAPHIE GÉNÉRALE

- J.-P. Adam, *La Construction romaine. Matériaux et techniques*, Paris, Picard, 2017 (7<sup>e</sup> édition).
- J. Andreau, R. Descat, *Esclave en Grèce et à Rome*, Paris, Hachette Littérature, 2006.
- A. Badie, M. Fincker, J.-M. Labarthe, X. Lafon, J.-Ch. Moretti, J.-L. Paillet, V. Picard, D. Tardy, "Inventaire des monuments funéraires de la France gallo-romaine, in Ch. Landes (dir.), *La Mort des notables en Gaule romaine. Catalogue d'exposition*, Paris, Lattès, 2002, p. 27-102.
- I. Baldassare, A. Pontrandolfo, A. Rouveret et M. Salvadori, *La Peinture romaine*, Actes Sud, 2006.
- C. Balmelle, *Les Demeures aristocratiques d'Aquitaine*, Bordeaux, Ausonius, 2001.
- C. Balmelle et J.-P. Darmon, *La Mosaïque dans les Gaules romaines*, Paris, Picard, 2017.
- A. Barbet, *La Peinture murale en Gaule romaine*, Paris, Picard, 2008.
- C. Batigne-Vallet, "Quels récipients pour la cuisine de Gaule romaine ?", in *Une salade, César ?*, catalogue de l'exposition tenue à Lyon, 2020, p. 233-237.
- M. Bats, *Vaisselle et alimentation à Olbia de Provence (v. 350-v. 50 av. J.-C.)*. Modèles culturels et catégories céramiques, suppl. 18 à la *Revue archéologique de Narbonnaise*, 1988.
- M. Bats, "La vaisselle céramique dans l'habitat : fonction et usage", in *Les Potiers gaulois et la vaisselle gallo-romaine, Dossiers d'archéologie* 215, juillet-août 1996, p. 146-149.

- D. Bayard, J.-L. Collart (dir.), *De la ferme indigène à la villa romaine*, Actes du deuxième colloque de l'association AGER, Amiens, 23-25 septembre 1993, *Revue archéologique de Picardie* 11/1996.
- V. Bel, *Pratiques funéraires du Haut-Empire dans le Midi de la Gaule. La nécropole gallo-romaine du Valladas à Saint-Paul-Trois-Châteaux (Drôme)*, Monographies d'Archéologie méditerranéenne 11, 2002.
- J. Bérato, "L'établissement rural de Saint-Martin à Taradeau (Var), I<sup>er</sup> siècle av. J.-C.-VII<sup>e</sup> siècle apr. J.-C.", *Revue archéologique de Narbonnaise* 37, 2004, p. 35-108.
- P.-A. Besombes, "Les miroirs de Néron", *Revue numismatique*, 1998, p. 119-140.
- F. Bigot, *Production et commerce des amphores gauloises sur le littoral et dans les ports de Narbonnaise*, AHR 44, Drémil Lafage, 2020.
- N. Blanc, A. Nercessian, *La Cuisine romaine antique*, Grenoble, Glénat, 1992.
- M. Blanchard-Lemée, M. Ennaïfer, H. et L. Slim, *Sols de l'Afrique romaine. Mosaïques de Tunisie*, Paris, Imprimerie nationale, 1995.
- G. Blancquaert, F. Malrain, *Évolution des sociétés gauloises du second âge du Fer, entre mutations internes et influences externes*, Actes du 38<sup>e</sup> colloque international de l'AFEAF, Amiens, 29 mai-1<sup>er</sup> juin 2014, n<sup>o</sup> spécial de la *Revue archéologique de Picardie* 30, 2016.
- M. Bolla, *Le misura dei Romani*, Vérone, 2017.
- A. Bouet, *Les Matériaux de construction en terre cuite dans les thermes de la Gaule narbonnaise*, Bordeaux, coll. Scripta Antiqua 1, Ausonius, 1999.
- A. Bouet, *Les Thermes privés et publics en Gaule narbonnaise*, Rome, École française de Rome, CEFR 320, 2003.
- R. Bourgaud et coll., "L'établissement viticole gallo-romain de Roumèges à Poussan (Hérault) : une approche des productions domaniales", in *Territory and its resources, Actes des tables-rondes de Gérone et de Loupian*, Gérone, Universitat de Girona, 2009, p. 99-114.
- J.-P. Brun, *L'Oléiculture antique en Provence. Les huileries du département du Var*, Paris, CNRS éditions, suppl. 15 à la *Revue archéologique de Narbonnaise*, 1986.

- J.-P. Brun, "La villa gallo-romaine de Saint-Michel à La Garde (Var), un domaine oléicole au Haut-Empire", *Gallia* 36, 1989, p. 103-162.
- J.-P. Brun, *Le Vin et l'huile dans la Méditerranée antique. Viticulture, oléiculture et procédés de transformation*, Paris, Errance, 2003.
- J.-P. Brun, *Archéologie du vin et de l'huile dans l'Empire romain*, Paris, Errance, 2004.
- J.-P. Brun, *Archéologie du vin et de l'huile en Gaule romaine*, Paris, Errance, 2005.
- J.-P. Brun, M. Borréani, *Carte archéologique de la Gaule, Le Var*, Paris, 1999.
- J.-P. Brun, G. Congès, M. Pasqualini (dir.), *Les fouilles de Taradeau (Var) : Le Fort et L'Ormeau*, suppl. 28 à la *Revue archéologique de Narbonnaise*, 1993.
- J.-P. Brun, F. Laubenheimer, "Introduction, la viticulture en Gaule", *Gallia* 58, 2001, p. 5-11.
- M. Brunet et A. Jacquemin, "Cadastre (Grèce)" in J. Leclant (dir.), *Dictionnaire de l'Antiquité*, Paris, PUF, 2005.
- A. Burnett, *La Numismatique romaine - De la République au Haut-Empire*, Paris, Errance, 1988.
- Ch. Carrato, *Le dolium en Gaule narbonnaise (I<sup>er</sup> siècle av. J.-C.-III<sup>e</sup> siècle apr. J.-C.)*. Contribution à l'histoire socio-économique de la Méditerranée nord-occidentale, coll. Mémoires 46, Bordeaux, Ausonius, 2017.
- Ch. Carrato et F. Cibecchini (dir.), *Nouvelles recherches sur les dolia. L'exemple de la Méditerranée nord-occidentale à l'époque romaine (I<sup>er</sup> siècle av. J.-C.-III<sup>e</sup> siècle apr. J.-C.)*, Montpellier, suppl. 50 à la *Revue archéologique de Narbonnaise*, 2020.
- D. Carru, "L'atelier augustéen de Mazan", in *Potiers à Bédouin, 2000 ans de tradition. Activités et industries céramiques autour du Mont Ventoux, des origines à nos jours*, catalogue d'exposition, 28 juin-20 septembre 2010, Bédouin, Marseille, 2010, p. 36-40.
- D. Carru, M. Gonzales, G. Gurbiel, "Atelier de Mazan, Vaucluse", *Bilan Scientifique Régional PACA 1997*, p. 140-143.
- P. Castanyer, T. Tremoleda, "Arquitectura i instrumentum domesticum a la villa de Vilauba al segle III dC", in J. M. Nolla i Brufau (dir.), *El camp al segle III. De Septimi Sever a la Tetrarquia, Estudis sobre el món rural d'època romana* 3, Gérone, 2008.
- C. Cençon-Salvayre, *Le Bûcher funéraire dans l'Antiquité : une approche archéologique, bioarchéologique et historique d'après l'étude des structures de crémation en Gaule méridionale*, thèse de doctorat soutenue à l'université d'Aix-Marseille, 2014.
- L. Chabal, "Les Potiers, le bois et la forêt à Sallèles-d'Aude (I<sup>er</sup> siècle av. J.-C.-III<sup>e</sup> siècle apr. J.-C.)", in *20 ans de*

- recherches à Sallèles-d'Aude : le monde des potiers gallo-romains*, Actes du colloque 27-28 septembre 1996, Sallèles-d'Aude, *Annales Littéraires de l'Université de Besançon, Série Amphores* 5, 2001, p. 93-110.
- M. Christol, *Une histoire provinciale. La Gaule narbonnaise de la fin du II<sup>e</sup> siècle av. J.-C. au III<sup>e</sup> siècle apr. J.-C.*, Paris, 2010.
- M. Christol, G. Fédière, "L'activité artisanale dans le territoire de la colonie romaine de Béziers : l'atelier de Troilus/T. Fanius Troilus", *Revue archéologique de Narbonnaise* 47, 2014, p. 63-77.
- L. Chrzanovski, *Lumière ! L'éclairage dans l'Antiquité*, 2<sup>e</sup> édition revue et augmentée, Milan, 2006.
- L. Chrzanovski, *De Prométhée à la Fée Electricité, Pour une sociologie de l'éclairage à travers les âges, les croyances et les continents*, Cluj-Napoca, Académie des Sciences de Roumanie, volume hors série, 2015.
- L. Chrzanovski, "Glass, Lessons of Modernity from the Past: Some Amazing Parallels Drawn from Antique and Medieval Lychological Economics", in I. Moutsianos, K. Garnett, *Wax and Metal Lighting technologies in Late Antique, Byzantine and Medieval times*, Oxford, 2019, p. 236-244.
- G. Chouquer, Fr. Favory, *L'Arpentage romain : histoire des textes, droit, techniques*, Paris, Errance, 2001.
- G. Chouquer, *La Terre dans le monde romain : anthropologie, droit, géographie*, Paris, Errance, 2010.
- M. Clavel, "Terre, contrôle et domination. Révoltes et cadastres en Transalpine", in *Puzzle Gaulois. Les Gaules en mémoire*, Paris, 1989, p. 213-254.
- M. Compan, H. Pomarède, Ch. Pellecuer, *Nîmes, Le gouffre des Bouchers*, in *HARUR 1, Formes de l'habitat rural en Gaule narbonnaise*, Valbonne, 1993.
- G. Congès, P. Lecacheur, "Exploitation et domaine sur la côte varoise à l'époque romaine : exemple de la plaine de Pardigon (Cavalaire, Croix-Valmer, Var)", in F. Favory et J.-L. Fiches, *Les campagnes de la France méditerranéenne dans l'Antiquité et le haut Moyen Âge*, DAF 42, 1994, p. 279-287.
- J.-M. Croisille, *Paysages dans la peinture romaine*, Paris, Picard, 2010.
- A. D'Anna, A. Desbat, D. Garcia, A. Schmitt, F. Verhaeghe, *La Céramique. La poterie, du Néolithique aux temps modernes*, Arles, coll. Archéologiques, Errance, 2017.
- V. Dasen (dir.), Livret de l'exposition "Veni, Vidi, Ludique, le jeu de la vie", Musée romain de Nyon (Suisse), 2014.
- E. Dellong avec la coll. de D. Moulis, J. Farré, *Narbonne et le Narbonnais, Carte archéologique de la Gaule 11/1*, Paris, 2002.
- G. Depuyrot, *La monnaie romaine (211 av. J.-C. - 476 apr. J.-C.)*, Paris, Errance, 2006.

- A. Desbat, "Un bouchon de bois du I<sup>er</sup> siècle apr. J.-C. recueilli dans la Saône à Lyon et la question du tonneau à l'époque romaine", *Gallia* 48, 1991, p. 319-336.
- A. Desbat, "Le tonneau antique : questions techniques et problème d'origine", in *Techniques et économie antiques et médiévales. Le temps de l'innovation*, colloque d'Aix-en-Provence 1996, Paris, Errance, 1997, p. 113-120.
- D. Djaoui, "Les pipettes en terre cuite: preuve indirecte de l'utilisation des tonneaux sur Arles et Fréjus à la période flavienne", in S. Lemaître, C. Batigne Vallet (dir.), *Abécédaire pour un archéologue lyonnais. Mélanges offerts à Armand Desbat*, Montagnac, Éditions Mergoïl, 2015, p. 207-214.
- D. Djaoui, "Le transport en vrac : dolia ou tonneaux ?" in F. Cibecchini, C. Carrato (dir.), *Nouvelles recherches sur les dolia. L'exemple de la méditerranée nord-occidentale à l'époque romaine (I<sup>er</sup> siècle av. J.-C. - III<sup>e</sup> siècle apr. J.-C.)*, Actes de la table ronde des 26-27 septembre 2013, Aspiran, p. 261-273, suppl. 50 à la *Revue archéologique de Narbonnaise*.
- D. Djaoui, N. Tran, "Une cruche du port d'Arles et l'usage d'échantillons dans le commerce de vin romain", *MEFRA* 126-2, 2014, p. 487-494.
- J. Dupraz, Ch. Fraisse, *L'Ardèche, Carte archéologique de la Gaule* 7, Paris, 2001.
- J.-C. Dumont, "La villa esclavagiste ?", *Topoi* 9-1, 1999, p. 113-127.
- P. Excoffon, "Les carrières antiques du Var. Nouvelles données", *Revue du Centre archéologique du Var*, 2004, p. 22-26.
- F. Favory (dir.), *Le Tricastin romain : évolution d'un paysage centurié (Drôme, Vaucluse)*, DARA 37, 2013.
- A. Ferdière, J.-M. Séguier, "Le fromage en Gaule à l'âge du fer et à l'époque romaine : état des lieux pour sa production et analyse de sa place dans le monde antique", *Gallia* 77-2, 2020, p. 157-229.
- M. Feugère, S. Mauné, "Les *signacula* de bronze en Gaule narbonnaise", 38-39, 2005, p. 437-455.
- I. Figueiral, C. Jung, S. Martin, C. Tardy, M. Compan, C. Pallier, H. Pomarèdes, L. Fabre, "La perception des paysages et des agro-systèmes antiques de la moyenne vallée de l'Hérault. Apport des biomarqueurs à l'archéologie préventive", in C. Delhon, I. Théry-Parisot, S. Thiébaud (dir.), *Des hommes et des plantes. Exploitation du milieu et gestion des ressources végétales de la Préhistoire à nos jours. XXX<sup>e</sup> rencontres internationales d'archéologie et d'histoire d'Antibes*, Antibes, APDCA, 2010, p. 407-422.
- M. Fuchs, "Peintures de paysages au nord des Alpes romaines", in C. Robotti (dir.), *Disegni e progetti di città e paesaggi fortificati. Atti del Quinto Colloquio internazionale di Studi Castello di Carlo V, Capua 3-4 dicembre 2005*, Lecce, 2007, p. 188-199.
- F. Gateau avec la coll. de F. Trément, Fl. Verdin, *L'Étang-de-Berre, Carte archéologique de la Gaule* 13/1, Paris, 1996.
- M. Gayraud, *Narbonne antique. Des origines à la fin du III<sup>e</sup> siècle.*, suppl. 8 à la *Revue archéologique de Narbonnaise*, Paris, 1981.
- A. Gilles, *Vivre et produire dans les campagnes de la colonie de Valence (II<sup>e</sup> siècle av. J.-C. - VI<sup>e</sup> siècle apr. J.-C.)*, AHR 34, Autun, 2016.
- G. L. Grassigli, "La villa e il contesto produttivo nel paesaggio della Cisalpina", in L. Quilici, S. Quilici Gigli (dir.), *Agricoltura e commerci nell'Italia antica*, Rome, 1995, p. 220-240.
- P. Gros, *L'Architecture romaine. 2. Maisons, palais, villas et tombeaux*, Paris, Picard, 2001, p. 322-349.
- P. Gros, *La Gaule narbonnaise. De la conquête romaine au III<sup>e</sup> siècle apr. J.-C.*, Paris, 2008.
- M.-A. Haldimann, P. André, E. Broillet-Ramjoué, M. Poux, "Entre résidence indigène et *domus* gallo-romaine : le domaine antique du Parc de la Grange (Genève, Suisse)", *Archäologie der Schweiz* 24, 2001-4, p. 2-15.
- Jouer dans l'Antiquité*, catalogue de l'exposition tenue au musée d'Archéologie méditerranéenne de Marseille, 1991-1992, Paris, Musées de Marseille-Réunion des musées nationaux, 1991.
- C. Jung, H. Pomarèdes, M. Compan, I. Figueiral, S. Martin, O. Ginouvez, C. Tardy, "Pratiques culturelles et système agraire gallo-romain. L'exemple de la vallée de l'Hérault et du Biterrois (Hérault)", *Revue archéologique de Narbonnaise* 46, 2013, p. 159-177.
- X. Lafon, *Villa maritima, Recherches sur les villas littorales de l'Italie romaine*, Rome, École française de Rome, BEFAR 307, 2001.
- F. Laubenheimer, "Les plaques *Campana* gauloises", in A. Muller (dir.), *Le Moulage en terre cuite dans l'Antiquité. Création et production dérivée, fabrication et diffusion*, Actes du XVIII<sup>e</sup> colloque du centre de Recherches archéologiques-Lille III, 7-8 décembre 1995, Lille, 1997, p. 397-415.
- F. Laubenheimer, Th. Odier, H. Leclere, "Sous Auguste, un atelier de potiers italianisant à Saint-Just (Ardèche)", in *Mélanges Pierre Lévêque*, vol. 2, Besançon, 1989, p. 295-329.
- F. Laubenheimer, *Boire en Gaule. Hydromel, bière et vin*, Paris, CNRS Éditions, 2015.
- H. Lavagne, *Recueil général des mosaïques de la Gaule. Province de Narbonnaise, III, 3, partie sud-est*, suppl. 10 à *Gallia*, 2000.
- H. Lavagne, *Recueil général des mosaïques de la Gaule. Province de Narbonnaise - Marseille, Glanum et la chôra massaliète*, suppl. 10 à *Gallia*, 2019.
- L. Leconte, "L'*Instrumentum* métallique lié à la cuisine en Gaule romaine", in S. Mauné, N. Monteix et M. Poux (dir.), *Cuisines et boulangeries en Gaule romaine*, Actes de la table-ronde d'Aspiran, 13-14 octobre 2011, *Gallia* 70.1, 2013, p. 233-251.
- M. Leguilloux, "Alimentation et économie pastorale dans la villa de Saint-Martin de Taradeau au VI<sup>e</sup> siècle apr. J.-C.", *Revue du Centre archéologique du Var*, 2004, p. 33-37.
- M. Leguilloux, "L'élevage et les productions agricoles dans le Var pendant le Haut-Empire romain", *Revue du Centre archéologique du Var*, 2010, p. 117-130.
- M. Leguilloux, "Viandes et volailles", in D. Djaoui (dir.), *On n'a rien inventé. Produits, commerce et gastronomie dans l'Antiquité romaine*, 2019, p. 157-170.
- V. Lelièvre, "Saint-Raphaël, Le Suveret", in *Formes de l'habitat rural en Gaule narbonnaise*, HARUR 1, Valbonne, 1993.
- B. Lemaire, J. Ramona, "La villa de La Grande Chaberte. Une exploitation agricole de la proche campagne de Telo Martius (Toulon)", in *Produire, Transformer et stocker dans les campagnes de Gaules romaines. Problèmes d'interprétation fonctionnelle et économique des bâtiments d'exploitation et des structures de production agro-pastorale*, Actes du XI<sup>e</sup> colloque de l'association d'Étude du monde rural gallo-romain, Bordeaux, suppl. 38 à *Aquitania*, p. 697-711.
- Y. Lemoine, *Recueil général des sculptures sur pierre de la Gaule, Nouvel Espérandieu, Fréjus, IV*, Paris, Académie des inscriptions et belles-lettres, 2013.
- Y. Lemoine, "Le miroir monétaire de Néron du mausolée de La Trinité (Callas, Var)", *Revue du Centre archéologique du Var*, 2013-2014, p. 59-66.
- Y. Lemoine, Y. Roca avec la coll. de P. Arnaud, "Les poids de pesée en pierre d'époque romaine dans le département du Var", *Revue du Centre archéologique du Var*, 2017-2018, p. 155-172.
- L. Leroy, A. Malignas, J. Gally avec la coll. de Ch. Carrato, A. Gaillard, J. Bénézet, R. Sabrié, "Le site de La Grangette à Vinassan (Aude). Évolution d'un établissement précoce près de Narbonne, du II<sup>e</sup> siècle av. J.-C. au I<sup>er</sup> siècle apr. J.-C.", *Revue archéologique de Narbonnaise* 52, 2019, p. 231-293.
- Ph. Leveau, "Villas et aristocraties municipales dans les cités d'Arles, de Glanum, d'Aix et de Marseille", in J.-L. Fiches, R. Plana-Mallart, V. Revilla Calvo (dir.), *Paysages ruraux et territoires dans les cités de l'occident romain. Gallia et Hispania*, Actes du colloque international AGER IX, Barcelone, 25-27 mars 2010, Montpellier, 2013, p. 269-280.
- Ludique ! Jouer dans l'Antiquité*, Catalogue de l'exposition tenue en 2019 à Lugdunum - musées et théâtres romains, Lyon, Snoeck, 2019.
- C. Malagoli, "Les lampes à huile de la favissa FS2008", in L. Martin (dir.), *Hautes-Alpes, La Bâtie-Montsaléon, Plaine de Lachaup. Édifices culturels antiques : des fana voconces*, rapport de fouilles Inrap Méditerranée, 2012, p. 68-79.
- D. Manacorda, S. Pallecchi (dir.), *Le fornaci romane di Giancola (Brindisi)*, Bari, Edipuglia, 2012.
- Y. Manniez, "Jouer dans l'au-delà ? Le mobilier ludique des sépultures de Gaule méridionale et de Corse (V<sup>e</sup> siècle av. J.-C. - V<sup>e</sup> siècle apr. J.-C.)" in V. Dasen, U. Schädler, *Jouer dans l'Antiquité : identité et multiculturalité*, *Revue Archimède, Archéologie et Histoire ancienne* 6, 2019, p. 186-198.
- Y. Manniez, "Contribution à l'étude des dés d'époque romaine de la cité de Nîmes", *Instrumentum* 32, 2010, p. 18-22.
- É. Marlière, "Le tonneau en Gaule romaine", in J.-P. Brun, F. Laubenheimer (dir.), *La Viticulture en Gaule, Gallia* 58, 2001, p. 181-201.
- É. Marlière, *L'Outre et le tonneau dans l'Occident romain*, Montagnac, Éditions Mergoïl, 2002.
- É. Marlière, "Les campagnes militaires et l'expansion de l'usage du tonneau dans l'Empire romain", in J. Perard, M. Perrot (dir.), *De la cave au vin : une fructueuse alliance*, *Rencontres du Clos-Vougeot*, 2013, université de Bourgogne, 2014, p. 47-61.
- R. Martin, "« Familia rustica » : les esclaves chez les agronomes latins", in : *Actes du colloque 1972 sur l'esclavage*, Besançon, 2-3 mai 1972, Besançon, Presses universitaires de Franche-Comté, *Actes des colloques du Groupe de recherche sur l'esclavage dans l'antiquité* 3, 1974, p. 267-297.
- S. Mauné, *Les Campagnes de la cité de Béziers dans l'Antiquité*, *Archéologie et histoire romaine* 1, Montagnac, Éditions Mergoïl, 1998.
- S. Mauné, "L'habitat rural dispersé des II<sup>e</sup> et I<sup>er</sup> siècle av. J.-C. en Languedoc occidental et Roussillon", in R. Buxo et E. Pons (dir.), *Els productes alimentaris d'origen vegetal a l'edat del ferro de l'Europa occidental : de la produccio al consum*, Girona, Actes du XXII<sup>e</sup> colloque international pour l'étude de l'âge du fer (AFEAF), Girona, 21-24 mai 1998, Girona, 1999, p. 55-75.
- S. Mauné, "La question des premières installations rurales italiennes en Transalpine occidentale (II<sup>e</sup>-I<sup>er</sup> siècle av. J.-C.)", *Gallia* 57, 2000, p. 231-260.

- S. Mauné, "La centuriation Béziers B et l'occupation du sol de la vallée de l'Hérault au I<sup>er</sup> siècle av. J.-C. Quelques éléments de réflexion autour de découvertes récentes", in *Histoire, Espaces et Marges de l'Antiquité, Hommages à Monique Clavel-Lévêque*, Paris, PUFC, 2003, p. 57-101.
- S. Mauné, "La villa gallo-romaine de Vareilles à Paulhan (Hérault, fouille A75) : un centre domanial du Haut-Empire spécialisé dans la viticulture ?" in S. Lepetz et V. Matterné (dir.), *Cultivateurs, éleveurs et artisans dans les campagnes gallo-romaines. Matières premières et produits transformés, Actes du VI<sup>e</sup> colloque international d'AGER, Compiègne, 5-7 juin 2002*, *Revue archéologique de Picardie* 1-2, 2003, p. 309-337.
- S. Mauné, "La question de la production d'imitations d'amphores gréco-italiques et italiques en Gaule transalpine (II<sup>e</sup>-I<sup>er</sup> siècle av. J.-C.)", in F. Olmer (dir.), *Itinéraires des vins italiens en Gaule, Actes du colloque européen de Lattes, 30 janvier-3 février 2007*, MAM hors-série n° 4, 2013, p. 57-73.
- S. Mauné, "La géographie des productions des ateliers d'amphores de Gaule narbonnaise pendant le Haut-Empire. Nouvelles données et perspectives", *Revue archéologique de Narbonnaise* 46, 2013, p. 337-374.
- S. Mauné, Ch. Carrato, "Le complexe domanial et artisanal de Saint-Bézard (Aspiran, Hérault) au début du I<sup>er</sup> siècle apr. J.-C. Fondation et genèse", in S. Mauné, Ch. Carrato (dir.), *Le Complexe domanial et artisanal de Saint-Bézard à Aspiran (Hérault). Dossier scientifique collectif*, *Revue archéologique de Narbonnaise* 45, 2012, p. 21-38.
- S. Mauné, N. Monteix, M. Poux (dir.), "Cuisines et boulangeries en Gaule romaine", *Gallia* 70-1, 2013.
- S. Mauné, C. Sanchez, "Une production de céramique à vernis noir dans la région de Béziers (Hérault) entre la fin du II<sup>e</sup> siècle et le milieu du I<sup>er</sup> siècle av. J.-C. : emprunt indigène ou présence italienne précoce ?", *Revue archéologique de Narbonnaise* 32, 1999, p. 97-117.
- G. Maza, Y. Teyssonneyre, O. Mignot, "De l'habitat aristocratique gaulois à la villa gallo-romaine : six siècles d'occupation continue sur le site du Chateau à Messimy (69)", *Revue Araire* 184, 2016, p. 19-36.
- J.-C. Meffre, "L'atelier augustéen d'amphores et de céramiques de Sainte-Cécile-les-Vignes (Vaucluse)", in F. Laubenheimer (dir.), *Les amphores en Gaule. Production et consommation, Actes de la table ronde internationale de Metz, 4-6 octobre 1990*, Paris, 1992, p. 25-35.
- Y. Menez, *Une ferme de l'Armorique gauloise. Le Boisanne à Plouër-sur-Rance (Côtes-d'Armor)*, DAF 58, 1996.
- A. Michelozzi, "Beaucaire, La Font-dou-Rey", in *HARUR 2, Formes de l'habitat rural en Gaule narbonnaise*, Valbonne, 1994.
- Cl. Moatti, "Étude sur l'occupation des terres publiques à la fin de la République romaine", *Cahiers du Centre G. Glotz* 3, 1992, p. 57-73.
- J. Mouraret, "Un jardin d'agrément d'époque augustéenne à Caumont-sur-Durance (Vaucluse)", in *Actualité de la recherche en histoire et archéologie agraires, Actes du colloque AGER V de Besançon, 19-20 septembre 2000*, 2003, p. 127-134.
- J.-P. Paireault, *Le grand livre de l'outil*, Clermont-Ferrand, 2016.
- M. Passelac, "Formes et techniques italiques dans les productions céramiques augustéennes du bassin de l'Aude : mise en évidence d'un groupe d'ateliers", *RCR-Facta* 31/32, 1992, p. 207-229.
- M. Passelac, "Imitations et fabrications de céramiques fines de type italique en Languedoc occidental et Roussillon à la période tardo-républicaine et au début de l'Empire", in M. Roca Roumens, J. Principal (dir.), *Les imitations de vaixella fina importada a la Hispania citerior (segles I aC - I dC)*, Tarragona, 2007, p. 17-45.
- M. Passelac, "Ateliers céramiques domaniaux du bassin audois au Haut-Empire", in J. Tremoleda et P. Castanyer (dir.), *Tallers ceràmics i producció agrícola, Actes de la table-ronde internationale de Banyolas, 11 novembre 2006*, *Estudis sobre el món rural d'època romana* 2, Girona, 2007, p. 115-137.
- M. Poux, *L'Âge du vin : rites de boisson, festins et libations en Gaule indépendante*, Montagnac, Éditions Mergoïl, 2004.
- M. Poux et coll., "Une *culina* de type « pompéien » en territoire lyonnais. L'espace culinaire de la villa de Goiffieux à Saint-Laurent-d'Agnay (Rhône)", in S. Mauné, N. Monteix et M. Poux (dir.), *Cuisines et boulangeries en Gaule romaine, Actes de la table-ronde d'Aspiran, 13-14 octobre 2011*, *Gallia* 70-1, 2013, p. 135-164.
- M. Poux, S. Fichtl, "*Fana, theatra et villae* : trois emprunts protohistoriques aux origines de l'architecture gallo-romaine", in V. Guichard, M. Vaginay (dir.), *Les modèles italiens dans l'architecture des II<sup>e</sup> et I<sup>er</sup> siècles avant notre ère en Gaule et dans les régions voisines, Actes du colloque de Toulouse, 2-4 octobre 2013*, Toulouse, 2019, p. 449-482.
- C. Ranché, F. Sergent, "Les établissements ruraux fossoyés de la fin de l'âge du fer en Languedoc occidental (Aude, Tarn, Tarn-et-Garonne et Hte Garonne)", in G. Blancquaert, F. Malrain (dir.), *Évolution des sociétés gauloises du second âge du fer, entre mutations internes et influences externes, Actes du 38<sup>e</sup> colloque international de l'AFEAF, Amiens, 29 mai-1er juin 2014*, n° spécial de la *Revue archéologique de Picardie* 30, 2016, p. 287-296.
- M. Reddé (dir.), *Gallia rustica 1. Les campagnes du Nord-Est de la Gaule, de la fin de l'âge du fer à l'Antiquité tardive*, Bordeaux, coll. Mémoires 49, Ausonius, 2017.
- M. Reddé (dir.), *Gallia rustica 2. Les campagnes du Nord-Est de la Gaule, de la fin de l'âge du fer à l'Antiquité tardive*, Bordeaux, coll. Mémoires 50, Ausonius, 2018.
- L. Rivet, Martigues, "Saint-Julien-les-Martigues", in *Formes de l'habitat rural en Gaule narbonnaise, HARUR 1*, Valbonne, 1993.
- G. Roche-Bernard, *Costumes et textiles en Gaule Romaine*, Paris, Errance, 1993.
- F. G. Rodríguez Martín, *Las lucernas de la villa romana de Torre Águila (Barbaño, Badajoz)*, Cuadernos emeritenses, 30, Mérida, Museo nacional de arte romano, 2005.
- A. Roth-Congès, "Les mausolées du Sud-Est de la Gaule", in A. Ferdière (dir.), *Monde des morts, monde des vivants en Gaule rurale, actes du colloque ARCHEA/AGER, 7-9 février 1992*, Orléans, 6<sup>e</sup> suppl. à la *RACF*, Tours, 1993, p. 389-396.
- A. Rouveret, *Histoire et imaginaire de la peinture ancienne*, Rome, École française de Rome, BEFAR 274, Rome, 1989.
- R. Royet, J.-F. Berger, C. Laroche, E. Royet, J. Argant, N. Bernigaud, L. Bouby, T.M.A. Bui, V. Forest, J. Antonio López Sáez, "Les mutations d'un domaine de La Tène au haut Moyen Âge : Le Vernai à Saint-Romain-de-Jalionas (Isère)", *Gallia* 63, 2006, p. 283-325.
- M. et R. Sabrié, "Un four de tuilier d'époque augustéenne à Boutenac (Aude)", *Archéologie en Languedoc*, 1992, p. 83-93.
- C. Sanchez, N. Carayon, J. Caverro, A. Goodfellow, V. Mathé, "Port-la-Nautique (Narbonne, France) : une villa maritime en contexte portuaire", in *Naissance, circulation et devenir d'un modèle architectural, Actes des Journées d'études sur les villas maritimes de Méditerranée occidentale, 6-8 mai 2019*, Naples-Capri, à par.
- L. Sauvage, "Existe-t-il une ferme indigène dans le Midi de la France ?" in *De la ferme indigène à la villa romaine, Actes du deuxième colloque AGER, Amiens, 23-25 septembre 1993*, *Revue archéologique de Picardie*, n° spécial 11/1996, p. 287-293.
- P. Séjalon, "Réflexions sur l'évolution des formes d'appropriation de la terre à Nîmes (de la fin du VI<sup>e</sup> siècle au changement d'ère)", in G. Blancquaert, F. Malrain, 2016, p. 179-198.
- Ph. Stephenson, *Villa de la Garanne, Rapport de fouille archéologique préventive, Velaux et Berre-l'Étang RD10, déviation de la Fare-les-Oliviers*, Mauguio, Oxford Archéologie, octobre 2011, 4 vol., inédit.
- F. Tassaux, R. Matijasic, V. Kovacic (dir.), *Loron (Croatie). Un grand centre de production d'amphores à huile istriennes (I<sup>er</sup>-IV<sup>e</sup> siècle)*, Bordeaux, Ausonius, 2001.
- A. Tchernia, *Le Vin de l'Italie romaine, essai d'histoire économique d'après les amphores*, Rome, École Française de Rome, 2016 (1<sup>e</sup> édition 1986).
- A. Tchernia, *Les Romains et le commerce*, Naples, centre Jean-Bérard, 2011.
- A. Tchernia, J.-P. Brun, *Le Vin romain antique*, Grenoble, Glénat, 1999.
- Y. Teyssonnière, J. Planchon, Ch. Ronco, "Les *dolia* de Pontaix et de la vallée de la Drome : des marques de capacité au rapport contenant-contenu", in Ch. Carrato, F. Cibecchini (dir.), *Nouvelles recherches sur les dolia. L'exemple de la Méditerranée nord-occidentale à l'époque romaine (I<sup>er</sup> siècle av. J.-C. - III<sup>e</sup> siècle apr. J.-C.)*, Montpellier, suppl. 50 à la *Revue archéologique de Narbonnaise*, 2020, p. 43-61.
- M. Tillier, N. Rovira, "Un jardin d'agrément luxueux autour du vivier à poissons ?", in C. Sanchez, M.-P. Jézégou (dir.), *Les ports antiques de Narbonne, Les carnets du Parc 15*, 2014, p. 93.
- M. Tillier, *Économie végétale et échanges en Méditerranée romaine (I<sup>er</sup> siècle av. J.-C. - V<sup>e</sup> siècle apr. J.-C.)*. Étude carpologique de contextes portuaires, thèse soutenue à l'université Paul-Valéry Montpellier III, 2019.
- R. S. O. Tomlin, *Britannia Romana. Roman inscriptions and Roman Britain*, Cambridge, 2019.
- J.-P. Vallat, "« Agriculture » ; « agrimensores » ; « agronomes » ; « cadastre »" in J. Leclant (dir.), *Dictionnaire de l'Antiquité*, Paris, PUF, 2005.
- C. Vaschalde, L. Chabal, "Production du combustible pour l'atelier de potiers de Contours (Saint-Pargoire, Hérault) au cours du Haut-Empire d'après l'anthracologie et la dendrométrie : exploitation par rotation des taillis de chênes méditerranéens" in S. Mauné, R. Bourgaud et al., *Contours (Saint-Pargoire, Hérault, France). Recherches pluridisciplinaires sur un atelier d'amphores de Gaule narbonnaise (fin du I<sup>er</sup> siècle av. J.-C. - début du III<sup>e</sup> siècle apr. J.-C.)*, *Monographie d'Archéologie méditerranéenne* 40, à paraître.
- M. Yacoub, *Splendeurs des mosaïques de Tunisie*, Agence nationale du Patrimoine, 1995.

### Crédits iconographiques

ACMR-MDAA, avec l'autorisation de F. Béjaoui, INP, Tunis : p. 56  
C. Almodovar et M. Vialle (Ville de Marseille) : p. 155 gauche, 180  
Altivue/Centre Archéologique du Var : p. 85 haut  
Altivue/Département du Var : p. 85 bas  
R. Ambard (CNRS) : p. 93 haut (DAO Claude Arnaud)  
C. Balmelle et J.-P. Darmon 2017 : p. 100 (fig. 424) et p. 102 bas (fig. 113)  
I. Baldassare et al. 2006 : p. 50 (p. 95)  
R. Bénali (Musée départemental Arles antique) : p. 137, 188, 194-195  
Bibliothèque municipale de Lyon : p. 36 droite  
J. Bigot (IRAA, Aix-en-Pce) : p. 45  
E. Botte (CCJ) : p. 27, 38 gauche  
H. Broise (IRAA, Aix-en-Pce) : p. 40  
J.-P. Brun (Collège de France) : p. 128  
J.-P. Brun, G. Congès : p. 20  
J.-P. Brun, G. Congès, M. Pasqualini : p. 41  
R. Cassanelli et al., Le case e i monumenti di Pompei nell'opera di Fausto e Felice Niccolini, 1997 : p. 172  
Centre d'études supérieures de la Renaissance - Bibliothèques Virtuelles Humanistes, Tours : p. 36 gauche  
Centre Jean Bérard : p. 174.1  
L. Chrzanovski : p. 150  
D. Culot, musée Gaumais, Virton : p. 18  
L. Damelet (CCJ) : p. 32, 62, 86, 90-91, 94-95, 102 haut, 108, 112, 120, 129, 130, 146, 149, 156, 158, 159, 160, 161, 162, 170 gauche, 174.2, 174.3, 174.4, 177, 185, 187, 198, 200, 205  
C. Durand (CCJ) : p. 157  
Edikom, F. Paul : p. 19 haut, 35, 193 haut  
G. Flayols : p. 124  
Gallica, BNF : p. 138, 140

J.-M. Gassend (IRAA, Aix-en-Pce) : p. 46, 89  
J.-C. Golvin (© Éditions Errance) : p. 21, 24, 122, 199, 211  
R. Imbert : p. 82  
Famille Joubert : p. 81  
Journal de Pioule : p. 155 droite  
L. Kieffer (Musée de La Cour d'Or – Metz Métropole) : p. 208  
M. Lacanaud (MDAA) : p. 55  
N. Lacroix (Département du Var) : p. 105, 106-107, 190, 191  
V. Lasbatre (fd), M. Valente et M. Borréani (DAO) : p. 80  
Cl. V. Lauras (Globedrone) ; LabEx Archimede/CNRS del. 2020 : p. 71  
M. Leguilloux (CAV) : p. 118, 202  
Y. Lemoine : p. 38 droit (DAO O. Martin, Saluces), 113, 133 gauche  
MCC, DRAC, SRA, base Patrimages : p. 19 bas, 92, 93 bas, 192  
J.-L. Maby (Musée départemental Arles antique) : p. 134  
Y. Manniez (Inrap Midi-Méditerranée) : p. 169  
Musée Rolin, Autun : p. 88  
Musée Calvet, Avignon (Fondation Calvet) : p. 154  
S. Ramillon (Ville de Nîmes) : p. 115  
L. Roux (CCJ) : p. 123, 133 droite, 174.5  
RMN-Grand Palais (musée d'Archéologie nationale)/ J.-G. Berizzi : p. 171  
RMN-Grand Palais/D. Giancaterina : p. 125  
RMN-Grand Palais (musée d'Archéologie nationale)/ M. Urtado : p. 111, 183, 193 bas  
A. Ribera i Lacomba (SIAM Valencia, Espagne) : p. 209  
K. Schörle (CCJ) : p. 196  
Service Archéologie et Patrimoine de la Ville de Fréjus : p. 98  
A. Spani (musée Narbo Via, Narbonne) : p. 170 droit  
University of Michigan : p. 151  
Wikimedia Commons : p. 28 (cliché K. Golik), 37  
M. Yacoub 1995 : p. 52 (fig. 112), 57 (fig. 111a)  
Th. Zühmer (musée de Trêves) : p. 126, 167

*Sous la direction de*  
Aude Gros de Beler

*Conception graphique*  
Anne-Eléonor Olivier

*Suivi éditorial*  
Delphine Duchêne et Emma Garcin

© Éditions Errance / Département du Var, 2021  
ISBN : 978-2-87772-970-3  
Achevé d'imprimer en juin 2021  
sur les presses de l'imprimerie Sepec pour le compte des éditions Errance,  
Place Nina Berberova, 13200 ARLES CEDEX  
Dépôt légal : juin 2021  
Imprimé en France



