



**HAL**  
open science

## Outres et amphores dans l'économie de la villa

Emmanuel Botte

► **To cite this version:**

Emmanuel Botte. Outres et amphores dans l'économie de la villa. Emmanuel Botte; Yvon Lemoine. Villae, villas romaines en Gaule du Sud, Errance, pp.127-130, 2021, 978-2-87772-970-3. hal-03508006

**HAL Id: hal-03508006**

**<https://hal.science/hal-03508006>**

Submitted on 3 Jan 2022

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

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



► 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

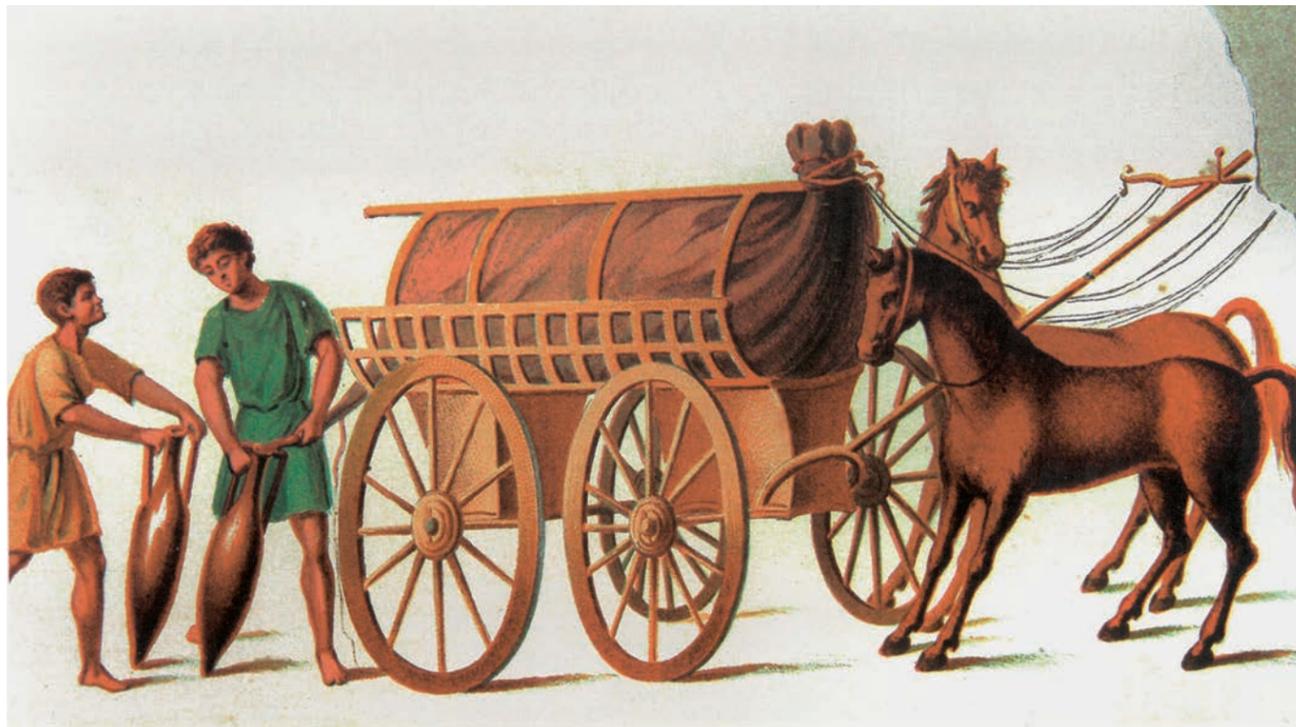
que ne pouvaient l'être les amphores. Ainsi, si ces deux conteneurs sont presque invisibles dans nos recherches, il ne faut pas négliger le fait qu'ils ont joué un rôle considérable dans l'économie et le commerce antiques.

#### 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

Construé de 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.