



HAL
open science

Les produits invisibles : fromages, miel...

Emmanuel Botte

► **To cite this version:**

Emmanuel Botte. Les produits invisibles : fromages, miel... Emmanuel Botte; Yvon Lemoine. Villae, villas romaines en Gaule du Sud, Errance, pp.207-210, 2021, 978-2-87772-970-3. hal-03508024

HAL Id: hal-03508024

<https://hal.science/hal-03508024>

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.

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^e 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.

