



HAL
open science

Le commerce du vin, de l'huile d'olive et du garum dans l'Antiquité

Katia Schörle

► **To cite this version:**

Katia Schörle. Le commerce du vin, de l'huile d'olive et du garum dans l'Antiquité. E. de Laubrie. Le Grand Mezzé [catalogue de l'exposition, Mucem, 19 mai 2021 - 31 décembre 2023], Mucem; Actes Sud, pp.85-87, 2021, 978-2-330-14519-4. hal-03508462

HAL Id: hal-03508462

<https://hal.science/hal-03508462v1>

Submitted on 14 Apr 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.

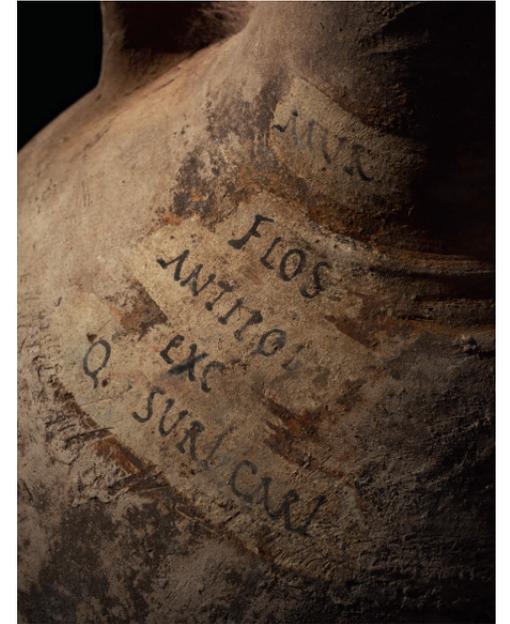
Le commerce du vin, de l'huile d'olive et du *garum* dans l'Antiquité



Plat, Chalcis, Grèce, Non daté
Terre cuite, 25 × 25 × 9 cm
Cité de la céramique - Musée national de Céramique, Sèvres

Parmi les produits de l'Antiquité et hormis les céréales, aucun produit n'aura été autant consommé et commercialisé que le vin, l'huile d'olive et peut-être le *garum*. On trouve les premières traces de la production de vin et d'huile dès le VI^e millénaire av. J.-C. au Proche et au Moyen-Orient ; dès le IV^e millénaire, le vin est attesté en Égypte, où des peintures représentent des scènes de viticulture dans l'Ancien Empire. Parallèlement, la culture de la vigne et de l'olivier connaît un essor en Mésopotamie et en Méditerranée orientale et se répand progressivement sur les rivages de la Méditerranée occidentale. L'une et l'autre s'adaptent en effet fort bien au climat méditerranéen, qui leur est particulièrement favorable, ce qui permet une commercialisation précoce, comme en attestent les plus anciennes épaves retrouvées, de l'âge du bronze, dont celle d'Uluburun (Turquie), chargée d'amphores. Quant au *garum*, sauce issue de la fermentation du poisson, son origine semble être phénicienne, mais les premières traces archéologiques de sa production n'apparaissent que dans l'une des colonies fondées par les Phéniciens, à Gades (Cadix, Espagne), au VI^e siècle av. J.-C. Connaissant un succès fulgurant, le *garum* sera produit et commercialisé sur l'ensemble du pourtour de la Méditerranée et, bien au-delà, de l'Atlantique à la mer Noire.

L'Antiquité classique (Grèce antique, Rome) se démarque par l'intensité des échanges commerciaux et l'optimisation des pratiques d'emballage et de stockage : standardisation des amphores destinées à transporter les produits liquides tels que le vin, l'huile et le *garum* à travers la Méditerranée, dans des bateaux de tonnages de plus en plus importants. Au I^{er} siècle av. J.-C., on construit des bateaux-citernes pour ravitailler de manière massive le Sud de la Gaule, une tradition qui semble durer pendant plusieurs générations, alors que la présence de tonneaux,



Détail d'une amphore gauloise avec inscription peinte, I^{er}-III^e siècle apr. J.-C.

Céramique, poix
Musée départemental Arles antique, Arles
On peut lire : "De la sauce de poissons (?) / De premier choix / Qui vient d'Antibes / D'excellente qualité / Q(uintus) Surius Carus."

utilisés surtout dans les zones du Nord et du Nord-Ouest de la Méditerranée durant la période romaine, traduit des envois massifs vers l'armée et les frontières par voies maritime, fluviale ou terrestre. L'huile d'olive, également produite en grande quantité, notamment en Espagne et en Afrique du Nord, est envoyée vers Rome, où elle sera consommée, voire distribuée gratuitement à certains habitants vers la fin du II^e siècle apr. J.-C.

Signe d'une vie luxueuse, le goût pour le vin évolue constamment avec le temps, mais aussi avec la découverte ou la disparition de cépages. Plusieurs classements anciens de vin existent, en particulier une liste dressée par le médecin Asclépiade de Bithynie, dont s'inspirera Pline l'Ancien pour commenter la qualité et l'origine des

cépages connus à son époque. Il semblerait qu'au II^e-I^{er} siècle av. J.-C., un bon vin vienne du monde grec : ceux de Lesbos et de Cos étaient particulièrement prisés... Puis, dans le monde romain, et avec l'expansion de l'empire de Rome, les tendances changent. Arrivent sur le marché les vins italiens, parmi lesquels se distingue le falerne, premier grand cru italien, du Nord de la Campanie, dont les auteurs et historiens de l'époque n'ont de cesse de louer l'excellence. Certains vins sortent des classements : c'est le cas du cécube, vin apparu avant même le falerne, mais dont la disparition serait liée à l'étrécissement de son terroir et à un changement de stratégie commerciale privilégiant une production de masse plutôt que de qualité... D'autres crus des provinces

romaines connaissent le succès, tel le vin des Allobroges (I^{er} siècle apr. J.-C., région de Vienne, vallée du Rhône), célèbre pour son goût poissé : les vins antiques, outre le fait qu'ils sont coupés à l'eau, ont en effet la particularité d'être préservés dans des récipients (amphores, tonneaux...) que l'on a enduits de poix pour les rendre étanches, ce qui leur confère un goût spécifique, et mélangés à des épices, aromates ou autres substances destinés à en modifier la saveur (par exemple le miel ou le fenugrec). Certains vins grecs sont mélangés à l'eau de mer, comme le vin de Cos : son arôme salé plaît jusqu'en Inde, où il est exporté durant l'époque impériale.

KATIA SCHÖRLE



Plat à poisson
Paestum, Italie du Sud, 350-325 av. J.-C.
Terre cuite, 16,70 × 16,70 × 3,80 cm
Musée Saint-Raymond, Toulouse
Il est probable que l'on servait du poisson dans ce type de plat. La cupule au centre permet de présenter une sauce ou de recueillir le jus du poisson cuit.



Amphore à huile d'olive de Bétique (Espagne),
avec inscription
Sans datation
Céramique
Musée départemental Arles antique, Arles