



HAL
open science

Le sel en Afrique du Nord dans l'Antiquité

Katia Schörle

► **To cite this version:**

Katia Schörle. Le sel en Afrique du Nord dans l'Antiquité. 1ères Rencontres Salicoles de Méditerranée, DE LAUBRIE Edouard; SCHÖRLE Katia, Nov 2022, Mucem, Marseille, France. hal-03856369

HAL Id: hal-03856369

<https://hal.science/hal-03856369v1>

Submitted on 10 Sep 2024

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.



Levage du sel aux Salins Perrier, Aigues-Mortes, Gard. Carte postale, édition Ch. Bernheim, Nimes, datée de 1907. Mucem, Inv. 021904-2.

Dans le cadre des séminaires organisés en lien avec l'exposition semi-permanente « Le grand Mezzé », le Mucem souhaite mettre l'accent sur un condiment essentiel et dont on parle trop peu : le sel. Pourtant le sel était une monnaie sous l'Empire romain et les soldats recevaient un « *salarium* » dont est issu le nom « salaire ». Jusqu'au milieu du XXe siècle, le sel est une denrée vitale qui permet la conservation des aliments et dont la production et la commercialisation sont contrôlées par les pouvoirs politiques qui ont longtemps exercé un monopole sévère et d'importantes taxes très impopulaires sur ce produit de grande consommation. Le sel est aussi un élément nutritionnel indispensable à la vie des humains. La recherche sur le sel concerne de très nombreux aspects, sur les paysages que son exploitation crée, sur les modes d'exploitation en eux-mêmes, essentiellement à partir de la mer, en Méditerranée. Les communautés qui travaillent à son exploitation sont très diversifiées, ainsi que son commerce toujours intense depuis l'Antiquité jusqu'à nos jours. Aujourd'hui, le sel reste un ingrédient essentiel à nombre de spécialités culinaires locales. Les paysages du

sel sont aussi des écosystèmes fragiles où vivent une faune et une flore spécifiques.

Pourtant le patrimoine lié au sel demeure peu connu : les paysages sont peu valorisés, le sel de qualité est peu valorisé en Méditerranée, les musées et les collections relatives au sel peu nombreux.

L'objectif de cette journée d'étude est donc de faire un point sur le sel, dans une vision la plus ouverte possible, abordant de nombreuses disciplines que sont l'archéologie, l'histoire, l'ethnologie, la géographie, l'écologie ou encore la cuisine, afin d'envisager les différentes facettes de ces cristaux de sel.

Rencontres organisées par le Mucem, la direction de la Recherche et de l'Enseignement et le Programme Twinning H2020 SfaxForward (n°857269), Cultural Heritage in South Tunisia, Commission Européenne avec le concours du Centre Camille Jullian et du LA3M, Aix-Marseille Université - CNRS, de l'Institut ARKAIA, Aix-Marseille Université et du Laboratoire Halma, Université de Lille, de la fondation Fyssen.

23 novembre 2022

16h30

Visite de l'exposition Le Grand Mezze
avec Edouard de Laubrie, commissaire de l'exposition,
Mucem

19h45

Dîner

24 novembre 2022

9h00 Accueil des participants

9h15 Mot d'accueil et déroulement des journées

Quelques aspects de la Culture du sel en France

9h30

Noir, bleu, rouge : les couleurs du sel - caractéristiques
géochimiques du sel et ses couleurs, Arnaud Gauthier,
professeur de Géologie de l'Université de Lille

9h50

Recherches archéologiques sur le sel et les bouilleurs
de sel : pratiques et archéologie expérimentale,
Christine Hoët-van Cauwenberghe, MCF HDR en
Histoire romaine, Directrice de l'École doctorale SHS
473, Université de Lille et Armelle Masse, Centre
départemental d'Archéologie du Pas-de-Calais

10h10

Sel et poissons dans la Provence médiévale, Tatiana
André, Université Aix-Marseille, CNRS, LA3M,
Aix-en-Provence

10h30-11h00 : pause-café

11h00

Les enjeux patrimoniaux et écologiques des Salins de
Hyères, Marc Simo, directeur des Salins de Hyères

11h20

Le rôle du sel dans l'économie du Midi des origines au
début du XXI^e siècle: l'exemple de la région du golfe de
Fos et de l'étang de Berre, Jean Chausserie-Laprée,
conservateur en chef du patrimoine, ville de Martigues

11h40

Le sel dans les collections du Mucem, Edouard de
Laubrie, Mucem

12h00

Le sel dans la production fromagère, Dominique Frère,
professeur d'Histoire et d'archéologie antiques, Membre
du Laboratoire TEMOS, CNRS, UMR 9016, Université de
Bretagne Sud, Lorient

12h20-14h00 : déjeuner

L'exploitation du sel en Tunisie

14h00

L'histoire du sel dans la Petite Syrte en Tunisie, Ali Drine,
Directeur de recherches et directeur de la division de
l'Inventaire, Institut national du Patrimoine de Tunisie

14h20

Le sel aux îles Kerkena, histoire de grandes mutations
socio-économiques, Abdelhamid Fehri, directeur du
musée insulaire de Kerkennah
en visioconférence

14h40

Sel et salines en Tunisie : un patrimoine à valoriser,
Lassaad Dendani, Université de Tunis
en visioconférence

15h00

Le sel dans la gastronomie et dans la symbolique des
tunisiens, Sonia Hamzaoui, INP, Tunis.

15h20

Pratiques et croyances autour du sel, Imed Ben Soula,
INP, Tunis

15h45-16h15 : pause-café

16h20

Le sel d'Afrique du Nord dans l'Antiquité, Katia Schörle,
Aix-Marseille Université, CNRS, CCJ, Aix-en-Provence

16h40

Histoires d'eau et de sel : gestion et exploitation des
ressources salines depuis la Préhistoire, Olivier Weller,
Directeur de l'UMR 8215-Trajectoires. CNRS - Université
Paris 1-Panthéon-Sorbonne

17h00

Film sur le patrimoine salin de Kerkennah et de Zarzis

17h30

Cocktail

18h30 : fin de la journée
