



HAL
open science

**Réflexions sur l'organisation d'une fromagerie antique.
Pistes de recherches fournies par le site du Grésil
(Seine-Maritime)**

Jerome Spiesser

► **To cite this version:**

Jerome Spiesser. Réflexions sur l'organisation d'une fromagerie antique. Pistes de recherches fournies par le site du Grésil (Seine-Maritime). *Annales de Bretagne et des pays de l'Ouest*: Anjou, Maine, Touraine, 2022. hal-03896220

HAL Id: hal-03896220

<https://hal.science/hal-03896220v1>

Submitted on 13 Dec 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.

Réflexions sur l'organisation d'une fromagerie antique

Pistes de recherches fournies par le site du Grésil (Seine-Maritime)

Jérôme SPIESSER

Chargé d'études en archéologie, Caux Seine Agglo, UMR 7041 ArScAn

La recherche sur l'alimentation des sociétés anciennes connaît un véritable engouement depuis quelques années. De la carpologie à l'archéozoologie, de la chimie à la tracéologie, en passant par la caractérisation des productions agropastorales, cette recherche repose sur une approche transversale. Dans ce domaine de l'alimentation se distinguent deux thématiques connexes : la production de denrées alimentaires et leur consommation. La transformation de denrées alimentaires se trouve à mi-chemin entre ces deux thématiques. Elle peut être rapide, simple et nécessiter peu de moyens, la mouture d'une céréale pour réaliser une galette par exemple. On parlera alors de transformation commune ou domestique. Elle peut au contraire demander une chaîne opératoire complexe, avec un outillage diversifié, volumineux, coûteux et des gestes précis traduisant une transformation spécialisée, nécessitant de fait le travail d'un artisan. La bière, le vin, la charcuterie et bien entendu le fromage font partie de cette catégorie que l'on nomme désormais l'artisanat des métiers de bouche. L'objectif est de transformer le produit de base pour lui fournir une valeur ajoutée en adéquation avec les moyens mis en œuvre dans sa transformation. Les indices d'anciennes productions de fromage sont de plus en plus évoqués dans la documentation archéologique, en particulier lorsqu'une faisselle est découverte en fouille. À l'exception des ateliers de potiers où le moule est produit, la présence d'une faisselle sur un site archéologique est donc un bon indice pour émettre l'hypothèse d'une fromagerie, à savoir « l'endroit où l'on fait, où l'on garde, où l'on vend le fromage », pour reprendre la définition du dictionnaire Larousse¹. Qu'elle soit ou non destinée à la vente,

1. *Dictionnaire Larousse*, Paris, édition 2002.

la production de fromage sur un site archéologique implique ainsi qu'il s'agissait d'une fromagerie.

La récente synthèse sur le fromage dans l'Antiquité menée par Hugo Cadour en 2015², complétée en 2020 par Alain Ferdière et Jean-Marc Séguier³, offre à la communauté scientifique les clés d'identification d'une faisselle archéologique au sein des différentes céramiques à perforations multiples. Pour être qualifiée de faisselle, la céramique doit permettre le démoulage du fromage après que celui-ci ait assez durci pour garder la forme du moule. Aussi, elle possède généralement un motif qui donne une forme reconnaissable au fromage et des orifices supérieurs à 5 millimètres de diamètre pour faciliter l'évacuation de l'air et du petit-lait lors du moulage⁴. L'archéologie du fromage est donc une archéologie de la faisselle en céramique. Mais existe-t-il d'autres indices matériels de la production de fromages ? Structure spécifique, traces indirectes... ? Identifier de nouveaux marqueurs de cet artisanat est l'objectif de cet article. D'autres témoins de la transformation de produits laitiers ont été recherchés sur la ferme antique du Grésil (Seine-Maritime, Normandie) où plusieurs faisselles ont été retrouvées. C'est à partir des formes du bâti et de la répartition du mobilier archéologique que nous avons souhaité appréhender ces potentiels nouveaux marqueurs. La contribution débute par un rappel de la chaîne opératoire d'une fromagerie traditionnelle, un état de l'art sur la recherche des fromages en Gaule, puis une présentation des données archéologiques du site du Grésil, amenant une réflexion sur la fonction des différents espaces.

Chaîne opératoire d'une fromagerie traditionnelle

La fabrication de produits dérivés du lait nécessite d'avoir à disposition du lait, soit en l'achetant, soit en le produisant. Produire du lait implique l'élevage d'un cheptel de vaches, de brebis ou de chèvres. L'élevage de chacune de ces espèces demande des infrastructures en adéquation avec leurs besoins et les contraintes de l'environnement d'exploitation. La traite nécessite un récipient, réceptacle du lait à la sortie de la mamelle. Ce lait sortant en jet, il est nécessaire que l'ouverture de ce récipient soit assez large pour éviter toute perte inutile du précieux liquide. La traite à la main se fait généralement à l'aide d'une bassine, jatte, terrine ou d'un pot. Le lait est ensuite transvasé dans un récipient fermé pour pouvoir être conservé, traditionnellement des cruches de forme allongée appelées chanes ou

2. CADOUR, Hugo, « La fabrication des produits laitiers à l'époque gallo-romaine à travers les vestiges archéologiques. Premières approches à partir d'un corpus de céramiques à perforations multiples de Haute-Normandie (Eure et Seine-Maritime) », Mémoire de master 1, Université Paris 1 Panthéon-Sorbonne, 2015.

3. FERDIÈRE, Alain et SÉGUIER, Jean-Marc, « 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.

4. *Ibid.*

cannes⁵. Celles-ci étaient recouvertes d'un linge lorsque l'on souhaitait conserver la traite du midi et du soir pour l'écrémer le lendemain matin⁶. Transvaser le lait dans ces pots implique généralement l'utilisation d'un entonnoir, aussi appelé un couloir à lait⁷ ou coulleux⁸. De forme conique avec de petites perforations au fond, le couloir à lait possède la double fonction de le filtrer et de faciliter le transfert du lait dans un récipient avec une plus petite ouverture. S'il n'est pas immédiatement conservé, le lait peut être mis à écrémer. L'opération de l'écramage se fait traditionnellement dans une sorte de grande terrine conique évasée avec une large ouverture pour une petite base et possédant un bec verseur. Dans les crémeries traditionnelles, ces récipients sont connus sous le nom de telles ou crèmeuses⁹. Elles sont aussi parfois nommées tèles ou poiles¹⁰. La grande ouverture de la telle facilite la montée de la crème puisqu'une large partie du lait est en contact avec l'air ambiant¹¹. Les anciennes gravures de laiterie ou crémérie représentent souvent ces grandes terrines au côté des cruches et jarres contenant le lait¹². Au bout de 12 à 24 heures, la crème est retirée à l'aide d'une écumeoire ou en transvasant l'ensemble dans une passoire au-dessus d'un pot¹³. On peut aussi incliner la telle sur le côté tout en retenant la crème par l'application sur le bec verseur du pouce ou d'une coquille appelée crémotte¹⁴. La crème est alors consommée telle quelle ou peut servir à fabriquer du beurre. Pour cela, il faut battre la crème à l'aide d'un batteur en bois, connu aussi sous le nom de brassoier. Cette opération est généralement faite dans un grand récipient à bord droit en bois. Le beurre est ensuite moulé, puis entreposé dans un endroit frais pour être conservé, en motte ou dans des pots¹⁵. Quant au lait écrémé, il est consommé tel quel ou mis à cailler en vue de la fabrication du fromage. Pour faire cailler le lait, c'est-à-dire séparer le caillé du sérum, ou petit-lait, de la présure y est introduite. La présure est généralement de la caillette, à savoir une partie d'un estomac de veau non sevré¹⁶, mais cela peut aussi être des herbes séchées écrasées au mortier comme cela était encore pratiqué au

5. MACKIEWICZ, François, *Fromages et fromagers de Normandie*, Le Puy-en-Velay, éditions Christine Bonneton, 1983, p. 45-52.

6. *Ibid.*

7. LINDON, Raymond, *Le livre de l'amateur de fromages*, Paris, Robert Laffont, 1961, p. 11-17.

8. MACKIEWICZ, François, *op. cit.*, p. 45-52.

9. TIEGHEM, Gilbert et CARTIER, Bertrand, « Évolution de la tèle à lait du XIV^e au XIX^e siècle au manoir de Quiquempois (Villeneuve-d'Ascq) », *Revue du Nord*, 58, 228, 1976, p. 113-136; POURIAU, Armand Florent, *La Laiterie : art de traiter le lait, de fabriquer le beurre et les principaux fromages français et étrangers*, Paris, Librairie Lebroc et compagnie, 1872, p. 64-73.

10. MACKIEWICZ, François, *op. cit.*, p. 50.

11. *Ibid.*

12. POURIAU, Armand Florent, *op. cit.*, p. 125.

13. MACKIEWICZ, François, *op. cit.*, p. 50.

14. VINCENT, Jean-Yves, *Au rythme des fléaux*, Dunkerque, Westhoek éditions, 1982.

15. POURIAU, Armand Florent, *op. cit.*, p. 164-170 (mise en forme du beurre) et 181-196 (conservation du beurre).

16. MACKIEWICZ, François, *op. cit.*, p. 50.

xx^e siècle dans l'ouest de la France¹⁷. La coupe du caillé se faisait à l'aide d'un couteau ou d'un brise-caillé, aussi appelé tondeille¹⁸. Cet instrument généralement en bois comportait environ cinq protubérances pour diviser le caillé et ainsi homogénéiser l'opération du caillage. La présence d'une source de chaleur à proximité peut aussi permettre un caillage rapide, parfois en quelques dizaines de minutes¹⁹. Une fois le lait caillé, la séparation de la partie solide et du petit-lait se faisait en utilisant une table en bois appelée dalle, sur laquelle on disposait préalablement du jonc pour que le sérum puisse s'égoutter et être recueilli en contrebas dans un pot²⁰. Le caillé était ensuite inséré dans une faisselle, parfois appelée cliche ou clisse. Elle pouvait être en vannerie, en bois ou en céramique. Le caillé durcissait naturellement en s'asséchant, prenant la forme du moule. En fonction du fromage désiré, le caillé pouvait être pressurisé à l'aide d'une presse en bois²¹. Au bout d'un jour ou deux, une fois solide, le fromage était démoulé avant d'être mis à sécher ou à affiner sur des claies en bois, dans un lieu de stockage frais, sec ou humide suivant l'affinage souhaité, généralement en cave²².

État de l'art

La production de fromage apparaît dès le Néolithique. Elle est attestée au milieu du vi^e millénaire avant J.-C. en Pologne, sur le site de Kujavia où des faisselles portant des résidus de produits laitiers ont été découvertes²³. En France, ce n'est qu'à partir de la culture chasséenne à la fin du v^e millénaire avant J.-C., que des faisselles sont retrouvées, en particulier dans les grottes, comme celle de La Madeleine²⁴, Sargel²⁵, Chassey²⁶, etc. À partir de l'Antiquité, les sources se diversifient, elles sont aussi textuelles (César, Strabon, Tacite, Pline, Caton, Varron, Columelle, Prudence, Théocrite, Palladius...) et iconographiques. Aux côtés des faisselles en céramique sont mentionnées des faisselles en matériaux périssables, principalement en

17. LINDON, Raymond, *op. cit.*, p. 37.

18. LINDON, Raymond, *op. cit.*, p. 35.

19. MACKIEWICZ, François, *op. cit.*, p. 51-52.

20. MACKIEWICZ, François, *op. cit.*, p. 50.

21. POURIAU, Armand Florent, *op. cit.*, p. 233 et LINDON, Raymond, *op. cit.*, p. 39.

22. POURIAU, Armand Florent, *op. cit.*, p. 284-286 et ANTONY, Bernard et KHODOROWSKY, Katherine, *Fromages*, Levallois-Perret, Alain Ducasse, 2019, p. 142-143.

23. KREUZ, Angela, « Alles Käse? Überlegungen zur Gewinnung von Milchprodukten in vorgeschichtlicher Zeit », *Denkmalpflege und Kulturgeschichte, Herausgegeben von Landesamt für Denkmalpflege Hessen*, 4, 2008, p. 31-35; SALQUE, Mélanie, BOGUCKI, Peter, PYZEL, Joanna, SOBOKOWIAK-TABAKA, Iwona, GRYGIEL, Ryszard, SZMYT, Marsena et EVERSLED, Richard P., « Earliest evidence of cheese making in sixth millennium BC in Northern Europe », *Nature*, 493-7433, 2013, p. 522-525.

24. ARNAL, Jean, « La grotte de la Madeleine », *Zéphyrus*, 8, 1956, p. 33-79.

25. LABBÉ, Maurice et SERRES, Jean-Paul, *Chroniques de Roquefort, tome 1 - De la Préhistoire à l'aube de l'ère industrielle*, Roquefort, éditions de la ville de Roquefort, 2004.

26. DÉCHELETTE, Joseph, *Manuel d'archéologie préhistorique, celtique et gallo-romaine*, tome 1, Paris, éditions Picard, 1908.

vannerie. Ces dernières sont citées dans les textes, comme dans l'*Odyssee*, ou représentées dans les décorations murales, par exemple sur les murs du possible temple d'Isis à Pompéi²⁷. Seul le *thermopolium* présent sur la voie de la maison de Diane à Ostie représente une faisselle avec de larges trous, probablement en céramique²⁸. La recherche sur la production des fromages à la fin de la Protohistoire et dans l'Antiquité a bénéficié de trois travaux récents. Dans son mémoire de master 1 intitulé « La fabrication des produits laitiers à l'époque romaine à travers les vestiges archéologiques : première approche à partir d'un corpus de céramiques à perforations multiples en Haute-Normandie » réalisé en 2015, Hugo Cadot a bâti un inventaire des sources textuelles, iconographiques et archéologiques en lien avec la production du lait et de ses dérivés²⁹. Il y pose la question de la diversité fonctionnelle des céramiques à multiples perforations, arbitrairement regroupées sous la dénomination de faisselle. La caractérisation fonctionnelle des faisselles au sein des passoires, filtres à vin, tamis et couloir à lait a été développée l'année suivante dans son mémoire de master 2, « L'économie du lait et de ses dérivés durant l'époque romaine, analyse du mobilier archéologique et des écofacts en Haute-Normandie³⁰ ». Cette recherche a fourni les bases à la synthèse publiée en 2020 par Alain Ferdière et Jean-Marc Séguier dans la revue *Gallia*³¹, dans laquelle les auteurs dressent un état des lieux de notre connaissance des anciennes productions de fromage, à partir des textes, de l'épigraphie, des sources iconographiques et archéologiques. Une place importante est donnée au principal vestige archéologique dont nous disposons : la faisselle en céramique. Les 78 sites protohistoriques et 142 sites antiques qui en ont livré révèlent une répartition contrastée, avec des régions où l'on en découvre fréquemment, autour de Reims, de Meaux ou en Suisse, et des secteurs où ces vestiges sont absents, particulièrement dans l'ouest de la Gaule Lyonnaise et de l'Aquitaine. Ces faisselles en céramique sont généralement de forme basse, avec des orifices dans le fond et sur les côtés, ainsi qu'un relief annelé, permettant de donner une forme caractéristique au fromage. Le fond des faisselles présente généralement entre 2 et 4 anneaux, pointus ou de section rectangulaire, plus ou moins prononcés et possède parfois un piton central.

Il est étonnant de constater que les faisselles en céramique sont retrouvées en petit nombre sur les sites archéologiques protohistoriques et antiques, comme l'a remarqué Guillaume Huitorel quelques mois avant la

27. FERDIÈRE, Alain et SÉQUIER Jean-Marc, *op. cit.*, p. 157-229.

28. *Ibid.*

29. CADOT, Hugo, 2015, *op. cit.*

30. CADOT, Hugo, « La production et la consommation de produits laitiers à l'époque romaine en Gaule. Études et croisement des données archéologiques issues des provinces de Gaule », Mémoire de master 2, Université Paris 1 Panthéon-Sorbonne, 2016.

31. FERDIÈRE, Alain et SÉQUIER Jean-Marc, *op. cit.*, p. 157-229.

sortie de l'article dans *Gallia*³². En effet, sur les 142 sites antiques référencés dans l'article d'Alain Ferdière et Jean-Marc Séguier, 87 % ne présentent qu'une ou deux faisselles en céramique, 72 % n'en ont d'ailleurs livré qu'une seule. Les seuls sites sur lesquels plus de dix faisselles en céramique ont été découvertes sont tous dans des villes antiques ou dans des zones situées à leur périphérie immédiate, notamment à Reims, Meaux et Lyon. Il est probable que ce référencement regroupe plusieurs unités d'exploitation, gonflant de fait les effectifs. Sur les sites protohistoriques, le même constat s'impose : il n'y a qu'une ou deux faisselles en céramique par site. Ainsi, 83 % des 78 sites protohistoriques n'ont livré qu'une ou deux faisselles. Pourquoi si peu de faisselles en céramique sur les sites archéologiques ? La première hypothèse est que seule une part infime de celles-ci sont conservées, la majorité étant en matériaux périssables, notamment en vannerie comme cela est visible sur certaines peintures de Pompéi. Mais alors, pourquoi en avoir à chaque fois un ou deux exemplaires en céramique ? S'agit-il d'une production de fromage plus confidentielle ? Cela reste possible, mais la récurrence de ces petits effectifs, aussi bien à la Protohistoire que dans l'Antiquité, invite à considérer que ces quantités de moules sont bien en adéquation avec la production de produits dérivés du lait. La possibilité qu'il n'y ait eu que de petites productions familiales est également à considérer, bien que peu probable au regard du savoir-faire technique que demande cet artisanat, du temps qu'il faut y consacrer, de l'outillage nécessaire et surtout de l'existence de reliefs dans ces moules, impliquant que la production doit être reconnaissable, donc vraisemblablement destinée à la vente. Une autre hypothèse, jamais évoquée, serait d'envisager qu'un autre produit était fabriqué dans ces moules en céramique ; pourquoi pas le beurre ? Dans la production du fromage, il est en effet nécessaire de laisser le caillé à l'intérieur du moule pendant plusieurs heures, afin qu'il mûrisse, gagne en consistance et conserve la forme de la faisselle une fois démoulé. Le caillé monopolise son moule durant de nombreuses heures pour obtenir sa forme finale. À l'inverse, le beurre qui est aussi traditionnellement moulé possède après le battage une forme assez solide pour que l'action du moulage soit rapide. Contrairement aux moules à beurre traditionnels, il est étonnant de constater la présence de trous sur ce qui est interprété comme des faisselles antiques. Peuvent-ils servir à évacuer ce qui reste du petit-lait, à faciliter le démoulage du beurre en évitant les appels d'air, voire en y introduisant une baguette en bois pour pousser le beurre vers l'extérieur du moule ? L'hypothèse que l'identification des faisselles en céramique soit erronée et qu'elles correspondent en réalité à des moules à beurre est une piste qui mérite d'être envisagée, compte tenu du faible effectif de moules découverts sur les sites archéologiques. Au XVIII^e siècle, l'inventaire de la laiterie de Jacques Levillain en Normandie mentionne par exemple

32. HUITTOREL, Guillaume, *Outils, bâtiments et structures d'exploitation des campagnes du nord de la Gaule, essai de caractérisation des équipements et des activités des établissements ruraux (I^{er}-V^e ap. J.-C.)*, Montagnac, éditions Mergoïl, 2020.

la présence de deux pots à beurre en céramique³³. L'existence d'orifices sur les moules antiques et protohistoriques vient néanmoins à l'encontre de la morphologie fonctionnelle des moules à beurre traditionnels, souvent bivalves et sans trou. Des presses à beurre utilisant des moules en bois percés étaient cependant utilisés pour la mise en motte du beurre jusqu'au XIX^e siècle³⁴. À noter aussi quelques moules à beurre anciens ronds et monoxyles comme ceux traditionnellement utilisés dans le Berry³⁵.

Qu'il s'agisse de faisselle ou de moule à beurre, il est indispensable d'étoffer l'argumentaire pour l'identification fonctionnelle des moules en céramique à perforations multiples retrouvés sur les sites antiques et protohistoriques et, plus largement, du fonctionnement des laiteries, crèmeries et fromageries anciennes. Pour cela, il faut trouver de nouveaux marqueurs de ces productions qui nécessitent une chaîne opératoire complexe, avec un outillage spécifique et probablement des espaces destinés aux différentes étapes de la fabrication. La méthodologie est simple, elle consiste à s'interroger sur la fonction des bâtiments annexes de l'exploitation, supposés en lien avec la production, ainsi que les formes de céramiques sur-représentées autour de ces bâtiments. Afin que l'on soit certain que ces indices puissent correspondre à une production en lien avec les dérivés du lait, il convient de mener cette étude au sein d'un établissement ayant livré ces moules en céramique à perforations multiples interprétés comme des faisselles à fromage. La ferme antique du Grésil, située en Seine-Maritime, se prête particulièrement bien à cet exercice, d'une part puisque le site est situé au cœur d'un massif forestier ancien qui semble l'avoir conservé dans son état d'abandon vu l'absence de stigmates de labour sur les maçonneries antiques pourtant affleurantes; d'autre part puisque le site a été fouillé de manière exhaustive, fouille qui a livré deux « faisselles » en céramique et une passoire.

La ferme antique du Grésil

Contexte

Le site archéologique du Grésil est situé en Normandie, dans le département de la Seine-Maritime. Il se trouve au sommet du plateau de l'une des boucles de la basse vallée de la Seine, à environ 120 mètres d'altitude. Aujourd'hui en contexte forestier, l'environnement apparaît peu propice à l'agriculture. La nappe phréatique est située à plus de 100 mètres de profondeur et le sol correspond à un podzo-peyrosol très caillouteux et très acide, avec un pH autour de 4³⁶, formé sur un bief à silex issu de la dégradation

33. MACKIEWICZ, François, *op. cit.*, p. 47.

34. POURIAU, Armand Florent, *op. cit.*, p. 164-168.

35. Collection du Musée Bertrand, Chateauroux, inv. 54 281.

36. GIOSA, Alain, « Analyses pédologiques », dans SPIESSER, Jérôme (dir.), *Le Grésil, une ferme antique dans la campagne normande*, rapport final de fouille archéologique, Rouen, 2020, p. 61-72.

des argiles à silex sous-jacente. La partie fine des argiles a progressivement été évacuée par le ruissellement des eaux superficielles ne laissant en place que la charge grossière composée de silex, éclatés par gélifraction.

Dans l'Antiquité, le site se trouvait sur le territoire des Vélocasses, dont le chef-lieu était *Rotomagus*, connu aujourd'hui sous le nom de Rouen (figure 1).

Cette capitale se situait à une dizaine de kilomètres au nord du site du Grésil. Ce dernier était cependant bien inséré dans les réseaux commerciaux puisqu'une grande voie romaine passait à proximité. Elle reliait *Rotomagus* (Rouen) à la petite ville d'*Uggade* (Caudebec-lès-Elbeuf). L'existence d'un site antique au lieu-dit du Grésil est attestée dès 1903 par la fouille de trois tertres à côté d'une ancienne mare asséchée. Menées par Léon de Vesly, les investigations révélèrent trois petits bâtiments distincts, tous construits dans l'Antiquité³⁷. La connaissance du site archéologique est cependant restée cantonnée à cette petite opération pendant de nombreuses années. La recherche archéologique sur le site n'a véritablement repris qu'un siècle plus tard, avec la réalisation d'un relevé Lidar en 2009, suivi d'une vérification sur le terrain en 2011³⁸, puis d'une prospection géophysique et de relevés topographiques en 2012³⁹, en prévision de cinq campagnes de fouilles programmées entre 2012 et 2016⁴⁰. Au cours de ces opérations, une emprise de 6 016 m² a été fouillée, soit la totalité du site et sa périphérie.

Évolution du site

Installé au début du 1^{er} siècle après J.-C., l'habitat est dans un premier temps composé d'une petite habitation de 59 m² au sol, aménagée en terre et bois. Celle-ci est approximativement construite au centre d'un espace trapézoïdal de 3 700 m² délimité par un fossé large d'environ 1,5 mètre pour une profondeur moyenne de 0,45 mètre (figure 2).

L'étude des sols a démontré que la ferme a été organisée de manière à optimiser le potentiel agronomique de son environnement. Le cœur du site est ainsi positionné sur le podzo-peyrosol très difficile à cultiver, mais parfaitement axé en limite d'un petit placage limoneux lié à l'extrémité du talweg présent au sud-est, offrant une meilleure capacité agricole⁴¹. Ce petit placage est d'ailleurs délimité par un fossé antique en connexion avec

37. VESLY, Léon DE, « Exploration archéologique de la forêt du Rouvray », *Bulletin de la société libre d'émulation et du commerce de la Seine-Inférieure*, 1903, p. 111-135.

38. DARDIGNAC, Cécile, BENAILY, Guillaume, LE JEUNE, Yann et SPIESSER Jérôme, *Rapport des prospections pédestres en forêt de La Londe/Rouvray*, Rouen, Office National des Forêts, 2012.

39. SPIESSER, Jérôme, « Analyses multi-scalaires de l'implantation des exploitations agricoles de La Tène C2/D1 à la fin de l'Antiquité en Haute-Normandie », Mémoire de master 2, Université Paris 1 Panthéon-Sorbonne, 2012.

40. SPIESSER, Jérôme (dir.), *Le Grésil, une ferme antique dans la campagne normande*, rapport final de fouille archéologique, Rouen, 2021.

41. GIOSA, Alain, 61-72.

l'enclos de l'habitat. Une marre ayant livré quelques tessons antiques à la base de sa stratigraphie est présente à 80 mètres au sud de l'habitat, dans le prolongement du fossé parcellaire. Elle mesure aujourd'hui 35 mètres de long et 20 mètres de large. Dans la seconde moitié du I^{er} siècle après J.-C., la maison a été réaménagée par l'agrandissement de la pièce située à l'est et la construction d'une pièce au sud. L'habitation mesurait alors 97 mètres carrés au sol. Celle-ci était toujours construite en matériaux périssables, précisément en torchis et clayonnage. C'est au cours de cette phase qu'une cave a été créée à l'arrière de la maison. Creusée dans l'argile à silex, cette première cave possédait des murs en pierres sèches. Un dépotoir a également été aménagé à cette période dans l'angle sud-ouest de l'enclos d'habitat. Au milieu du II^e siècle après J.-C., l'établissement a connu une seconde restructuration. Le fossé d'enclos a été comblé et remplacé par un mur maçonné. Seule la partie servant de dépotoir est restée ouverte jusqu'à la fin de l'occupation du site. Deux bâtiments annexes, parfaitement symétriques, ont été construits aux angles est de l'enceinte. La pièce sud de la maison a été légèrement agrandie et maçonnée avec du mortier de chaux. Quelques réfections ont aussi eu lieu dans la cave. Les nombreux vestiges découverts lors des fouilles sont les témoins d'activités domestiques diverses, caractéristiques d'un site d'habitat, à savoir, des éléments liés à la préparation culinaire (meules et céramiques de cuisson), des vestiges liés à la consommation (écuelle, gobelet...), artefacts liés au soin du corps (pince à épiler, miroir...), mais aussi des éléments de parure (bagues, fibule, épingle...) et de meubles (charnières en os, appliques et alliage cuivreux, poignées en fer...). Ceux-ci témoignent d'un contexte d'habitat rural. Parmi l'outillage, une grande paire de forces en fer, un grand couperet en fer, un pilon fabriqué dans une anse d'amphore Dressel 20, une passoire en céramique et deux faisselles ont été retrouvées. Ces dernières sont incomplètes, mais peuvent être rattachées au groupe des *formae* défini par Hugo Cadot, Alain Ferdière et Jean-Marc Séguier grâce à leurs caractéristiques, de nombreux trous d'environ 0,5 cm de diamètre, la présence d'anneaux dans le fond et de piton central⁴². Le site semble avoir été abandonné dans la première moitié du III^e siècle après J.-C.

Cave et bâtiments annexes

La cave découverte sur le site se distingue des caves antiques généralement trouvées dans la région par divers aspects⁴³. Située à l'arrière de la maison, elle en était déconnectée. L'accès à la cave se faisait en effet par le sud, à l'aide d'un escalier dont la trémie était longue de 2,5 mètres et large de 0,9 mètre. L'escalier comportait huit marches, hautes de 0,12 mètre, formées avec des silex et du limon, le tout régularisé avec des fragments

42. CADOT, Hugo, 2015, *op. cit.* ; FERDIÈRE Alain et SÉGUIER, Jean-Marc, *op. cit.*, p. 157-229.

43. ADRIAN, Yves Marie, BEURION, Claire, LUKAS, Dagmar et LE MAHO, Serge, « Les caves gallo-romaines dans les campagnes de Haute-Normandie », *Revue archéologique de l'Ouest*, 31, 2014, p. 369-402.

de tuiles disposés de champ. Il se terminait par un grand bloc calcaire d'environ un mètre carré et d'une épaisseur de 0,3 mètre. Les murs de l'escalier étaient construits en *opus vittatum* composé de petits moellons calcaires, agencés avec un mortier de chaux. Plus de 8 000 fragments d'enduits peints ont été retrouvés juste au-dessus de ces marches. Ceux-ci appartiennent tous à un décor de lignes colorées (bleu, vert, ocre et rouge) sur fond blanc, décor uniquement présent à cet endroit du site. Ce constat, le grand nombre de fragments, leurs dispositions en plaques alternées le long des parois et la découverte d'enduits peints biseautés, témoins d'une ouverture, uniquement à l'entrée de la cave, sont autant d'arguments qui amènent à envisager la possibilité que ce décor ornait autrefois les murs ou le plafond de cet escalier. Le style linéaire est d'ailleurs particulièrement prisé dans les espaces souterrains⁴⁴. Conservé sur 2,1 mètres d'élévation, l'intérieur de la cave correspond à un espace quadrangulaire, long de 2,9 mètres et large de 1,9 mètre. Trois de ces murs étaient aménagés en pierres sèches. Leur paroi était recouverte d'un badigeon de mortier de chaux, probablement à la suite d'une réfection. Le quatrième mur (ouest) était composé de 12 assises de petits moellons calcaires liés par un mortier de chaux, avec des joints tirés au fer, suivies en partie haute de huit assises composées de briques, également assemblées au mortier de chaux. Au regard de la chronologie des techniques de construction qui ont été mises en œuvre dans l'établissement il est possible que ce mur corresponde à une réfection de la cave, le mortier de chaux n'étant utilisé que dans le dernier état du site, postérieurement au milieu du II^e siècle. Cet espace d'environ 6 m² possède en son centre un conduit vertical qui a été construit à la fin du I^{er} siècle après J.-C., dès l'origine de la cave (figure 3 et 4).

Composé de grands blocs de calcaire et de silex, ce conduit possédait un diamètre d'ouverture de 0,4 mètre et était profond de 1,8 mètre. Il ne correspondait donc pas à un puits puisque le toit de la nappe phréatique est situé à plus de cent mètres de profondeur. De même, l'hypothèse que cette structure correspondait à une citerne est peu probable compte tenu de sa faible capacité (2,25 m³) et surtout de la petite ouverture du conduit qui ne permet pas d'y insérer un seau pour puiser de l'eau. Cette structure devait correspondre à un puisard, servant à évacuer des liquides. La présence d'un puisard au sein d'une cave permet également de fournir une hygrométrie constante, produisant une certaine fraîcheur nécessaire à la bonne conservation des aliments, en particulier pour l'affinage de la charcuterie et du fromage. La fouille du fond de la cave et du puisard, dont les niveaux étaient scellés par l'effondrement du mur oriental, a permis de retrouver une quantité assez importante de vestiges antiques, dont 328 tessons, deux fragments de verre dont une bouteille de type barillet frontinien, près de 3,5 kg de coquilles d'huîtres et environ un kilogramme d'ossements

44. GROETEMBRIL, Sabine, « La question des pièces souterraines peintes en Gaule », dans BALMELLE, Catherine, ERISTOV, Hélène et MONIER, Florence (dir.), *Décor et architecture en Gaule entre l'Antiquité et le haut Moyen-Âge, Aquitania*, supplément 20, 2011, p. 311-320.

d'animaux appartenant à des oiseaux (coq, oie, faisan, canard, bécasse des bois, garrot à œil d'or et pigeon) et des mammifères (porcs, caprinés et possible aurochs)⁴⁵.

Dans le dernier état de l'établissement, deux petits bâtiments annexes ont été élevés aux angles ouest de l'habitat. Ces bâtiments ont la particularité de présenter un plan symétrique (figure 5 et 6).

Malheureusement, nous ne connaissons quasiment rien sur le bâtiment annexe nord puisque celui-ci a été entièrement fouillé en 1903 et que peu d'informations nous sont parvenues. Les déblais issus de ces fouilles anciennes n'ont livré quasiment aucun vestige. Seuls quelques fragments de céramique commune antique et quelques coquilles d'huître y ont été retrouvés. À l'inverse, le bâtiment annexe sud a révélé une stratigraphie en place et une quantité de vestiges relativement importants. Ils ont été retrouvés au sein des deux pièces qui composent sa périphérie ouest. La pièce 1, au sud, mesurait 3,1 mètres de long et 2,5 mètres de large, soit une superficie d'environ 8 m². Elle était délimitée par des murs maçonnés au mortier de chaux conservés entre 0,2 mètre et 0,4 mètre d'élévation. L'absence de seuil d'entrée juste au-dessus de la première assise, comme cela a été observé dans la maison, amène à se demander si cette pièce ne possédait pas un vide sanitaire. Une hypothèse similaire peut aussi être évoquée pour la pièce 1 du bâtiment annexe nord où les murs maçonnés étaient conservés sur au moins 0,3 mètre d'élévation, sans seuil de porte. La pièce 2 du bâtiment annexe sud présentait un plan étonnant puisque deux de ces murs étaient maçonnés (sud et est), les deux autres n'étaient matérialisés que par l'alignement de grands blocs de calcaire ou de silex, d'environ 0,3 mètre de large pour une longueur pouvant atteindre 0,5 mètre. Ces blocs étaient grossièrement équarris. Dans un premier temps, nous avons supposé qu'il pouvait s'agir de deux états distincts d'un même édifice, d'abord sur solin en pierres sèches, puis maçonné au mortier de chaux. La coupe de l'un des murs est venue contredire cette hypothèse, puisque le solin était en parfaite connexion avec le mortier de chaux et n'était pas repris pour servir de fondation dans un second temps, comme cela était le cas dans les différents états de la maison. Il s'agissait donc d'une pièce construite d'un seul tenant, avec deux murs maçonnés au mortier de chaux et deux murs uniquement matérialisés par un alignement de blocs. Cet alignement pouvait servir de fondation à une élévation en matériaux périssables ou uniquement matérialiser l'emprise au sol d'une pièce semi-ouverte. Cette seconde hypothèse nous apparaît la plus plausible pour deux raisons : l'absence de torchis rubéfié alors que les maçonneries présentaient les stigmates d'un incendie et la répartition des tuiles effondrées. Celles-ci étaient particulièrement concentrées le long des parois extérieures de la pièce 1, comme si elle possédait une toiture à quatre pans dont les tuiles auraient glissé sur les côtés en s'effondrant. Les occupants

45. BINOIS, Annelise, « Étude d'un petit corpus de faune retrouvé dans le puisard de la cave », dans SPIESSER Jérôme, 2021, *op. cit.*, p. 240-254.

de la ferme ont installé un sol maçonné au mortier de chaux dans cette pièce 2 qui apparaît donc peut-être semi-ouverte. Cette originalité nous intrigue toujours et devait vraisemblablement correspondre à une fonction spécifique. La première hypothèse est que ce sol maçonné au mortier de chaux a été mis en place car il aurait été soumis à une charge importante, le stockage d'un véhicule ou de bois par exemple. Ceci est plausible, mais la nature du substrat géologique ne l'imposait pas. Une autre possibilité est peut-être que cette installation a été motivée par une volonté d'assainissement de l'espace, celle d'empêcher son envahissement par les végétaux. En l'état, aucun argument ne permet de trancher sur la fonction de cette pièce d'environ 8 m², 3,1 mètres de long et 2,5 mètres de large. Seule la répétition des exemples pourra fournir de nouveaux éléments. Les vestiges retrouvés au niveau du bâtiment annexe sud et de sa périphérie ouest sont nombreux, à savoir 786 fragments de céramiques, 8 fragments de verreries, de nombreux clous (près de 2 kg), une grande clé antique, un loquet de porte, un mors de cheval, quelques ossements d'animaux (0,066 kg), des coquillages (0,490 kg) et deux monnaies, un sesterce de Faustine mère et un denier d'Auguste.

Répartition des vestiges

Analyser la répartition des vestiges au sein d'un site archéologique apparaît plus compliqué que l'on pourrait le penser. Le principal problème est la surreprésentation de vestiges au niveau des espaces résidentiels et des dépotoirs. Ces imposants volumes de données viennent masquer et estomper l'information présente dans les espaces annexes. Pour pallier ce problème, la seule solution est le recours aux analyses statistiques multivariées, notamment aux Analyses Factorielles de Correspondances (AFC) et aux écarts par rapport à la valeur d'indépendance. Cette méthodologie permet de connaître les vestiges sur ou sous représentés dans un espace, en comparaison de sa représentativité moyenne sur l'ensemble du site, appelée valeur d'indépendance. La manière la plus facile d'identifier la forme qu'avait auparavant une céramique à partir d'un tessou est lorsque celui-ci correspond à la lèvre, permettant d'orienter le fragment, de connaître son diamètre d'ouverture et de retrouver approximativement sa forme ancienne grâce aux corpus de référence. Nous avons décidé de mener les analyses statistiques uniquement à partir des lèvres de céramiques. Sur les 18201 fragments de céramiques découverts sur le site, seuls 2456 correspondaient à des lèvres, soit environ 13 %. Celles-ci ont été classées par grande morphologie fonctionnelle, à savoir les écuelles et les assiettes, les marmites et les poêlons, les jattes et pots, les gobelets, les mortiers, les cruches à goulot, les cruches avec bec verseur et pour finir les amphores. Pour chacune de ces grandes catégories les lèvres ont été comptabilisées dans chacun des secteurs du site, à savoir la maison, le bâtiment annexe sud et sa périphérie, les niveaux d'occupation de la cave et le dépotoir présent à l'angle sud-ouest de l'habitat. Le bâtiment annexe

nord a été écarté de l'analyse puisque celui-ci a livré trop peu de lèvres, uniquement 6 individus. Le comblement de la cave au-dessus des niveaux d'occupation a été attribué à la maison, d'où il provient vraisemblablement. Au total, 2441 fragments de lèvres intègrent l'étude (figure 7).

Le test du khi-deux indique qu'il existe indiscutablement une corrélation entre les formes de céramiques et les espaces du site. La valeur-p étant inférieure à 0,000 1, il y a 99,99 % de chances que cette corrélation existe. L'analyse factorielle des correspondances révèle que les formes de céramique généralement associées à la cuisson et à la consommation ont surtout été retrouvées dans la maison, alors que les céramiques de stockage de liquides, notamment les cruches à goulot et les amphores, sont plus proches du bâtiment annexe sud. Deux associations sont aussi inattendues, la surreprésentation de mortiers au niveau du bâtiment annexe sud et de gobelets dans les horizons liés à l'occupation de la cave. Si l'on regarde ces données dans le détail, c'est-à-dire les écarts par rapport à la valeur d'indépendance, on constate que c'est surtout les mortiers qui sont surreprésentés au niveau du bâtiment annexe sud, suivis des cruches à goulots et des écuelles ou assiettes. De même, les formes surreprésentées dans les horizons liés à l'occupation de la cave sont surtout les gobelets et dans une moindre mesure les marmites et poêlons, les mortiers et les cruches à goulot.

Réflexion sur la fonction des espaces

L'analyse spatiale des formes de céramiques qui ont été retrouvées sur le site met en lumière la surreprésentation des cruches et des mortiers dans les espaces périphériques de l'habitat, en particulier au niveau du bâtiment annexe sud. Une reprise des études de ces deux formes a été réalisée. Les fragments de mortiers correspondent au minimum à 17 individus, dont 15 formes différentes (figure 8).

Cinq d'entre eux sont particulièrement grands puisqu'ils présentent un diamètre d'ouverture compris entre 48 et 35 centimètres (figure 8, n° 1 à 5). Il y a aussi trois mortiers sigillés Drag. 45, dont au moins deux ont été mis au jour à l'ouest du bâtiment annexe sud. Contrairement aux autres, ces mortiers ont la caractéristique de posséder des bords droits hauts d'environ 4 centimètres et un petit goulot en forme de tête de lion de 0,5 centimètre d'ouverture (figure 8, n° 6). Ils servaient à transvaser un liquide, soit pour l'évacuer soit pour ne pas en perdre une goutte, l'orifice ayant dans cette hypothèse une fonction d'entonnoir. Les neuf autres mortiers ont un diamètre plus courant dans la région, à savoir une vingtaine de centimètres (figure 8, n° 7 à 15). La morphologie fonctionnelle de ces céramiques fait écho aux telles ou crémeuses utilisées dans les laiteries pour écrémer le lait⁴⁶. Pour reprendre la définition de Gilbert Thieghem et B. Cartier, il s'agit « d'un vase circulaire plus large que profond, car son

46. POURIAU, Armand Florent, *op. cit.*, p. 64-73.

rôle est d'étaler au maximum le liquide⁴⁷ ». Il possède toujours un bec, avec un diamètre qui varie d'un mètre à 0,2 mètre, généralement entre 0,42 et 0,27 mètre. Son diamètre moyen est de 0,34 mètre⁴⁸. L'éventualité que certains mortiers romains en céramique soient des ustensiles de laiterie n'est d'ailleurs pas nouvelle et a déjà été évoquée pour les sites antiques de Grande-Bretagne⁴⁹. Certains mortiers ont aussi pu être utilisés pour écraser des herbes séchées en vue de la coagulation du lait, comme cela était encore pratiqué au xx^e siècle dans l'Ouest de la France⁵⁰. Aucun texte antique ne mentionne l'usage du mortier dans la chaîne opératoire du fromage, mais plusieurs d'entre eux l'évoquent dans la préparation de recettes avec celui-ci. Caton mentionne par exemple que la préparation de la *placenta* se faisait en écrasant du fromage de brebis dans un mortier en vue d'y incorporer du miel⁵¹. Au 1^{er} siècle après J.-C., Apicius mentionne une recette de fromage nécessitant de piler dans un mortier de l'eau vinaigré, du miel et des condiments⁵². À noter aussi pour le iv^e siècle avant J.-C., que la figurine de Corinthe (Grèce) conservée au British Museum⁵³ représente un mulet portant, aux côtés d'une râpe à fromage, d'un possible fromage rond et d'une botte d'ail, un grand mortier et un pilon.

On compte au moins 23 fragments de cruche découverts sur le site du Grésil. La majorité correspondent à des cruches comportant une anse et un petit goulot de 4 centimètres de diamètre possédant une lèvre bilobée (figure 8, n° 22 à 35). Celles-ci servaient au stockage de liquide, contrairement aux cruches avec un bec verseur dont la fonction de service est plus adaptée. Les cruches avec un goulot bilobé qui ont été retrouvées à proximité du bâtiment annexe sud ont une morphologie plus adaptée à la conservation des liquides, avec leur petit diamètre d'ouverture et cette rainure sur la lèvre facilitant la prise d'un lien pour maintenir un tissu au-dessus, empêchant les intrusions d'insectes. Certaines cruches sont légèrement différentes, avec un goulot un peu plus large, de 6 centimètres de diamètre, voire évasé dans certains cas (figure 8, n° 36 à 44). Elles possédaient cependant toute une rainure sur ou sous la lèvre, éventuellement pour y attacher un lien en vue de fermer le récipient avec un tissu. Comme pour les mortiers, la morphologie de ces cruches fait écho avec certains ustensiles traditionnellement utilisés dans les laiteries, en particulier avec les chanes ou cannes, ces cruches allongées avec une ou plusieurs anses,

47. TIEGHEM, Gilbert et CARTIER, B., « Évolution de la tèle à lait du xiv^e au xix^e siècle au manoir de Quiquempois (Villeneuve-d'Ascq) », *Revue du Nord*, 58, 228, 1976, p. 117.

48. *Ibid.*

49. CRAMP, Lucy J. E., EVERSLED, Richard P. et ECKARDT, Hella, « What was a mortarium used for? Organic residues and cultural change in Iron Age and Roman Britain », *Antiquity*, 85-330, 2011, p. 1339-1352.

50. LINDON, Raymond, *op. cit.*, p. 37.

51. Caton, *De agricultura*, LXXXV, éd. et trad. R. Goujard, Paris, Les Belles Lettres, Paris, 1975.

52. Apicius, *De re coquinaria*, IV, 1, 3, éd. et trad. J. André, Paris, Les Belles Lettres, Paris, 1974.

53. FERDIÈRE Alain et SÉGUIER, Jean-Marc, *op. cit.*, p. 157-229.

qui permettaient de conserver le lait de la traite du midi et du soir en vue d'un écrémage le lendemain matin⁵⁴. Elles étaient recouvertes d'un linge pour conserver le lait⁵⁵. À l'image des mortiers, il est étonnant de constater l'absence de mention ou de représentation de cruches, de bouteilles ou autres amphores dans la riche documentation antique recensée en 2020 par Alain Ferdière et Jean-Marc Séguier. La traite est, pour autant, un thème fréquent des scènes rurales, mais celles-ci ne représentent que des seaux ou pots permettant de recueillir le lait extrait des mamelles, comme sur le sarcophage de *Lulius Achilleus*, la mosaïque de la villa de Corinthe (Grèce) ou celle de la villa des *Laberii* à Oudna-Uthina en Tunisie⁵⁶. À l'exception de quelques mentions et représentations de faisselles, principalement en vannerie, et de quelques brassoires ou battoirs en bois participant à la fabrication du beurre, un constat s'impose : les récipients, outils et ustensiles nécessaires à la production de lait, à son stockage et à la transformation de produits dérivés sont peu présents dans les sources anciennes. Pourtant, le lait et ses dérivés sont à la fois liquides, pâteux et solides, induisant l'utilisation de récipients adaptés au transport, au stockage et à la transformation de cette denrée, donc à de nombreux ustensiles spécifiques. Au vu de l'apparente exhaustivité des synthèses récentes sur le sujet⁵⁷, recensant notamment les scènes de traite représentées sur des mosaïques, les brassoires et les études chimiques révélant les biomarqueurs du lait dans certaines céramiques, il semble que le faible panel d'ustensiles du lait mentionné dans les sources anciennes soit une réalité qu'il faudra à l'avenir expliquer.

Du point de vue de l'archéologie, les sources matérielles sont beaucoup plus abondantes, mais davantage sujettes à caution, notamment en ce qui concerne l'identification fonctionnelle des vestiges et des ustensiles. Ainsi, il est nécessaire de dissocier la fonction projetée, à savoir celle envisagée au départ par le fabriquant de la fonction effective, la façon dont l'objet ou l'espace a réellement été utilisé. Par exemple, une cave initialement destinée au stockage peut servir de lieu de culte, comme une écuelle produite pour la consommation peut servir de lampe à huile ou de couvercle, à l'image des crémations antiques⁵⁸. Seule la complémentarité des indices matériels et des traces d'utilisation permet d'ouvrir la discussion pour privilégier une hypothèse fonctionnelle parmi d'autres.

Les différentes caractéristiques architecturales, les outils et la répartition des vestiges sur le site du Grésil permettent pour la première fois de proposer un schéma fonctionnel des activités sur un habitat antique, avec

54. MACKIEWICZ, François, *op. cit.*, p. 55.

55. *Ibid.*

56. FERDIÈRE, Alain et SÉGUIER, Jean-Marc, *op. cit.*, p. 157-229.

57. CADOR, Hugo, 2015, *op. cit.* et FERDIÈRE, Alain et SÉGUIER, Jean-Marc, *op. cit.*, p. 157-229.

58. SPIESSER, Jérôme, *Lillebonne, promenade archéologique de la préhistoire au XIX^e siècle*, Gand, éditions Snoeck, 2020, p. 128-129.

une production dérivée du lait, production attestée par deux faisselles en céramique (figure 9).

La localisation de l'élevage est problématique puisque le cheptel est amené à changer d'espace en fonction des heures et des saisons. La découverte d'une grande paire de forces permet d'envisager que des moutons étaient élevés sur le site (figure 8, n° 46). De même, l'organisation du site en fonction du potentiel agricole des sols, très marqué dans le secteur, amène à proposer une exploitation du talweg présent à l'est de l'habitat ; pourquoi pas une prairie ? La localisation du lieu de traite est aussi problématique. Traditionnellement réalisée en extérieur, elle pouvait avoir lieu un peu partout sur l'établissement. La découverte d'au moins deux mortiers Drag. 45 au sud-est de l'habitat est la seule piste de recherche que nous pouvons proposer, cette forme de céramique apparaissant plutôt adaptée à la traite, avec une large ouverture et des bords droits pour éviter de perdre du lait et un petit goulot, pratique si l'on souhaite rapidement transvaser le lait dans une cruche en vue de sa conservation ou tout simplement de son transport. C'est d'ailleurs à quelques mètres de là, dans la pièce 1 du bâtiment annexe sud que le lait des traites du midi et du soir pouvait être stocké avant son écrémage le lendemain matin, comme cela est évoqué dans la journée type d'une laiterie traditionnelle⁵⁹. Cette hypothèse s'appuie sur la surreprésentation de cruches à goulots dans cette pièce de 8 m², possédant peut-être un vide sanitaire. À noter qu'une grande clé et un loquet ont été retrouvés au pied du parement externe du mur sud-ouest, emplacement privilégié pour une porte. La surreprésentation de mortiers dans ce secteur, dont certains de grandes dimensions, fait écho aux telles ou crémeuses utilisées pour écrémer le lait. La morphologie de la pièce 2 du bâtiment annexe sud, avec son sol maçonné, et peut-être semi-ouverte, apparaît comme la piste de recherche à privilégier pour cette pratique de l'écrémage, puisque la morphologie fonctionnelle de ce qui est désigné comme des mortiers antiques est semblable à celle des crémeuses des laiteries traditionnelles, mais aussi puisqu'un espace aéré facilite la séparation de la crème et du lait. Le caillage est une étape difficile à placer car elle peut être relativement rapide. Il est néanmoins préférable qu'il se fasse dans une pièce chauffée⁶⁰. Les seuls espaces qui possèdent des structures de chauffe avérées sont les trois pièces de la maison. L'une d'elles, qui devait correspondre à la cuisine puisqu'elle a livré les meules et céramiques de cuisson, est la meilleure piste de recherche que nous ayons, compte tenu de la découverte d'une passoire et des faisselles à proximité. C'est par conséquent aussi dans cette cuisine que le moulage du caillé dans les faisselles était peut-être réalisé. L'affinage est proposé dans la cave, puisque son accès se faisait par l'extérieur et qu'elle possédait un puisard maintenant un taux d'humidité constant, recherché pour l'affinage de fromages à croûte fleurie par exemple. La présence d'enduits peints dans cette cave est probable-

59. MACKIEWICZ, François, *op. cit.*, p. 55.

60. *Ibid.*

ment le témoin que celle-ci était accessible aux personnes extérieures à l'établissement⁶¹. La surreprésentation de gobelets dans la cave, ainsi que de boissons raffinées dont témoignent le barillet frontinien, une amphore à vin gauloise 12 et une cruche à engobe micacée, attestent que cette cave était aussi un lieu de consommation.

Cet exercice qui confronte les activités d'une laiterie traditionnelle aux vestiges découverts sur la ferme antique du Grésil est une proposition fantasmée, qui soulève de nombreuses questions. Où la traite avait-elle lieu dans les fermes antiques ? Quel récipient était utilisé dans le nord des Gaules pour recevoir le lait ? L'iconographie antique représente diverses formes de récipients pour la traite, souvent impossibles à identifier. Il s'agit généralement d'une forme basse et ouverte, mais nous ne pouvons pas savoir si ces récipients sont en bois ou en céramique, contrairement aux faisselles souvent représentées en vannerie⁶². La présence d'au moins deux mortiers Drag. 45 dans un petit espace extérieur méritait d'être soulignée, mais demeure anecdotique et il est difficile de lui accorder plus d'attention sans éléments de comparaison sur d'autres sites. Ces mortiers présentaient des traces d'abrasion, qui seront à interpréter si cette piste est réévaluée. L'exercice révèle aussi qu'un espace de stockage avec des cruches à goulot sur un site ayant livré des faisselles n'est pas totalement incongru puisqu'il peut servir à conserver la traite du midi et du soir en vue d'une transformation le lendemain. L'architecture particulière de la pièce 2 du bâtiment annexe sud, peut-être semi-ouverte et possédant un sol maçonné, devait avoir une fonction bien spécifique qui reste obscure. Seule la présence de nombreux mortiers de formes similaires à celles des telles traditionnelles utilisées pour écrémer le lait est une hypothèse intéressante. Là encore, l'argumentaire manque de comparaisons avec d'autres sites antiques et d'analyses complémentaires, chimiques et tracéologiques. Cela sera notamment indispensable pour préciser l'origine des abrasions dans ces mortiers. La découverte des faisselles et passoires à proximité de l'habitation révèle pour la première fois la possibilité que certaines activités artisanales en lien avec la production de denrées alimentaires fussent pratiquées au sein même de l'habitation, probablement dans la cuisine en ce qui concerne la ferme du Grésil. La structure la plus emblématique, mais aussi peut-être la plus problématique, du site du Grésil est la cave. On aimerait y voir une cave d'affinage par la présence d'un puisard au centre, mais rien n'est moins sûr. Comment expliquer les pratiques de consommation de boissons avérées ? Comment justifier la présence de nombreux ossements d'animaux chassés au fond du puisard (garrot à œil d'or, faisan, probable aurochs...) ⁶³ ? Celle-ci pouvait avoir plusieurs fonctions, servir de cellier,

61. GROETEMBRIL, Sabine, *op. cit.*, p. 311-320 et ADAM, Jean-Pierre, *La maison romaine*, Arles, éditions Honoré Clair, 2012.

62. FERDIÈREN Alain, et SÉGUIER, Jean-Marc, *op. cit.*, p. 157-229.

63. BINOIS, Annelise, *op. cit.*, p. 240-254.

voire être consacrée au culte, hypothèse évoquée pour les autres caves peintes en Gaule⁶⁴.

•

Bien que de nombreux récipients, ustensiles et infrastructures nécessaires à la production de produits dérivés du lait soient absents de la documentation antique, autant iconographique que textuelle, ceux-ci sont indispensables à ces activités. Comment transporter un liquide sans récipient ? Dans quoi le lait pouvait-il être stocké ? Quels éléments étaient à cette époque utilisés pour remplacer les telles ou cannes de nos laiteries et crémeries traditionnelles ? Pourquoi ne retrouve-t-on qu'une ou deux faisselles en céramique sur les sites antiques ? Où sont les lieux d'affinage sur les sites archéologiques ? Toutes ces questions restent aujourd'hui sans réponse. La fouille archéologique de la ferme antique du Grésil soulève de nouvelles pistes de recherche qui doivent être confrontées aux autres sites ayant livré des faisselles antiques ; comme la surreprésentation de mortiers et de cruches dans les espaces annexes, la localisation des faisselles au niveau de l'habitation, la morphologie des caves sont autant d'éléments qui pourront peut-être nous permettre d'identifier le fonctionnement d'une fromagerie il y a 2000 ans.

64. GROETEMBRIL, Sabine, *op. cit.*, p. 311-320.

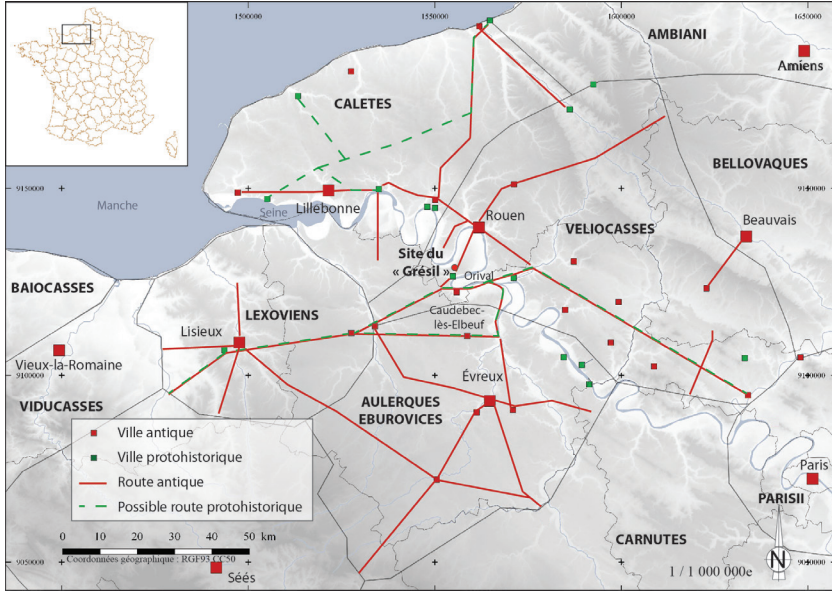
RÉSUMÉ

La production du lait et de ses produits dérivés connaît un véritable essor depuis quelques années, pourtant un constat s'impose : il existe peu de marqueurs archéologiques de ces pratiques. L'archéologie du fromage reste une archéologie de la faisselle. Cela s'explique en partie par la quasi-absence de mentions ou représentation d'autres outils ou ustensiles propres à ces activités dans la documentation antique. Cet article propose de repartir de la documentation archéologique afin d'identifier de nouveaux marqueurs de la production du lait et de ces dérivés. L'étude a été réalisée sur le site antique du Grésil situé en Normandie, puisque celui-ci a été fouillé exhaustivement et a livré deux faisselles en céramique et divers bâtiments annexes, dont une cave avec un puisard central et des enduits peints. L'analyse spatiale de la répartition des vestiges met en évidence la surreprésentation de cruches et de mortiers dans ces bâtiments annexes, vestiges dont la morphologie s'apparente aux telles et cannes utilisées dans les laiteries traditionnelles.

ABSTRACT

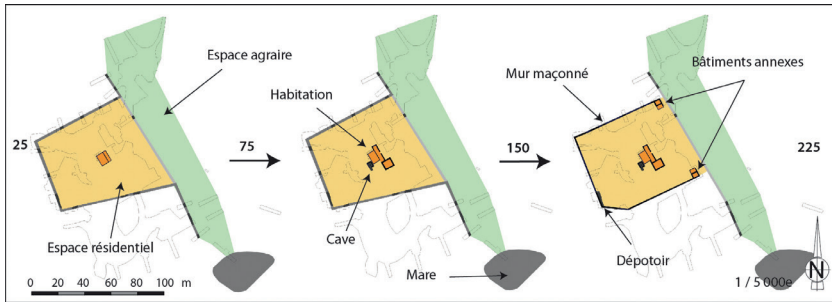
The production of milk and its by-products has experienced a real boom in recent years, yet it is clear that there are few archaeological markers of these practices. The archaeology of cheese remains an archaeology of the cheese strainer. This is partly explained by the virtual absence of mentions or representation of other tools or utensils specific to these activities in the ancient documentation. This article proposes to start again from the archaeological documentation in order to identify new markers of the production of milk and its by-products. The study was carried out on the roman site of Gresil located in Normandy, since it was exhaustively excavated and yielded two cheese strainer and various annexe buildings, including a cellar with a central sump and painted plaster. The spatial analyses of the distribution of the remains highlights the over-representation of jugs and mortars in these annex buildings. Their morphology is similar to "tells" and "cannes" used in traditional dairies.

Figure 1 – Localisation du site du Grésil dans son territoire antique



© SPIESSER Jérôme

Figure 2 – Évolution du site du Grésil



© SPIESSER Jérôme

Figure 3 – Photographie du conduit au fond de la cave



Figure 4 – Coupe de la cave et de son puisard

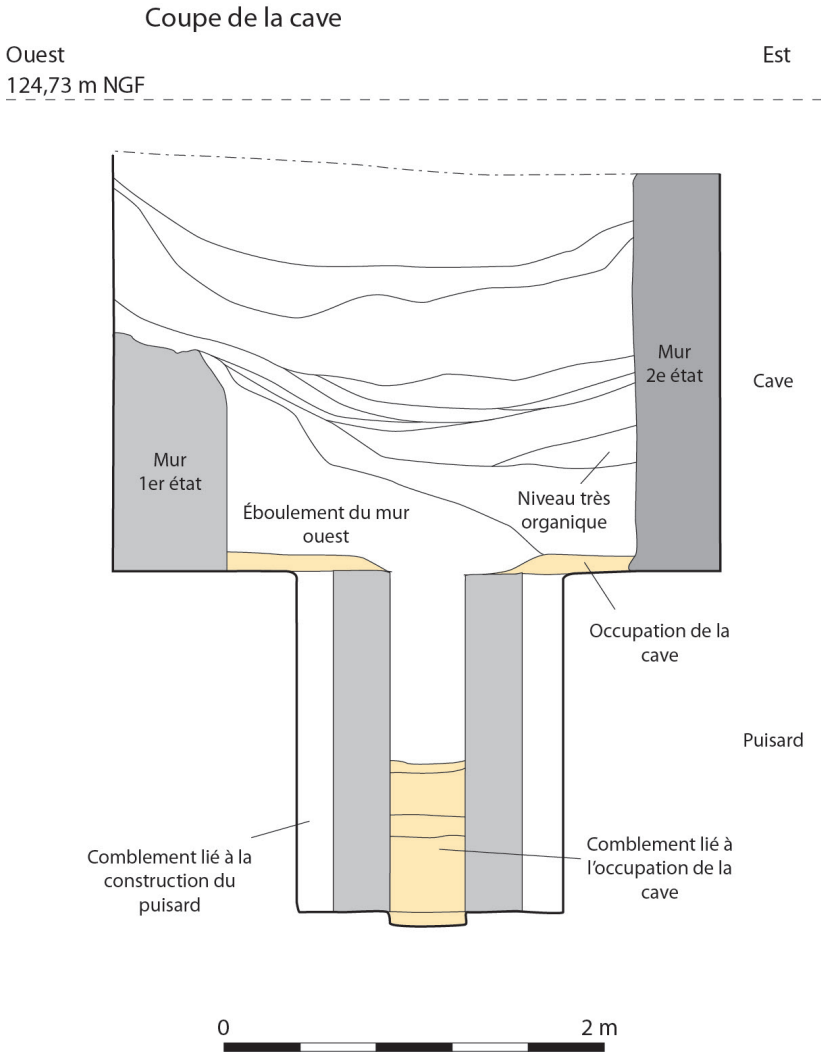
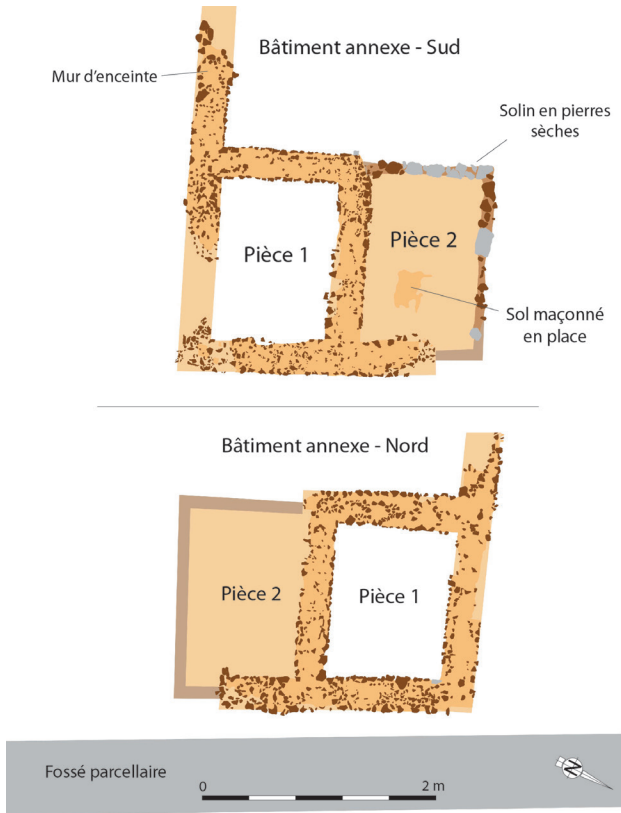


Figure 5 – Plan des bâtiments annexes



© SPIESSER Jérôme

Figure 6 – Le bâtiment annexe sud



© SPIESSER Jérôme

Figure 7 – Analyses statistiques de la répartition des céramiques sur le site du Grésil

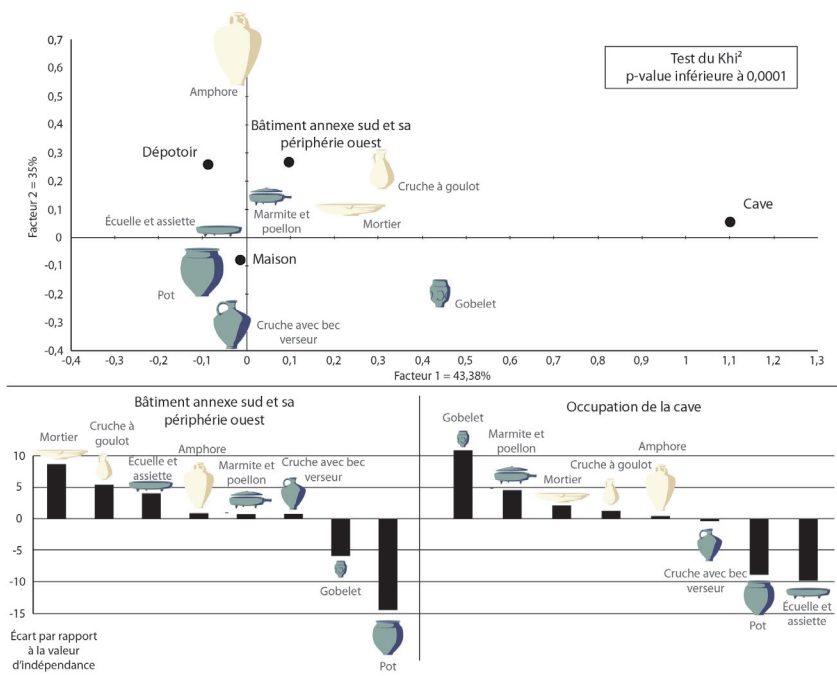
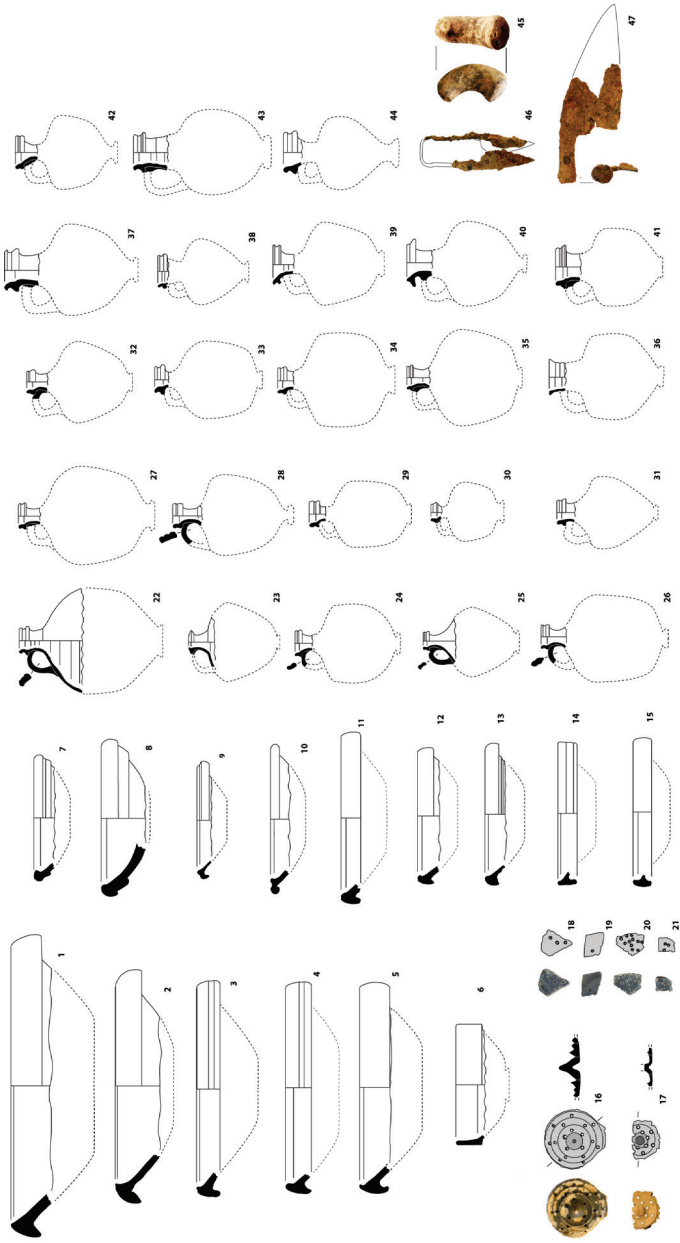


Tableau des effectifs (nombre de lèvres)

Maison	716	330	540	146	76	29	20	17
Bâtiment annexe sud et sa périphérie ouest	60	29	25	5	15	8	2	3
Occupation de la cave	7	13	3	14	4	2	0	1
Dépotoir	147	97	87	15	11	5	0	14
	Écuelle et assiette	Marmite et poëllon	Pot	Gobelet	Mortier	Cruche à goulot	Cruche avec bec verseur	Amphore

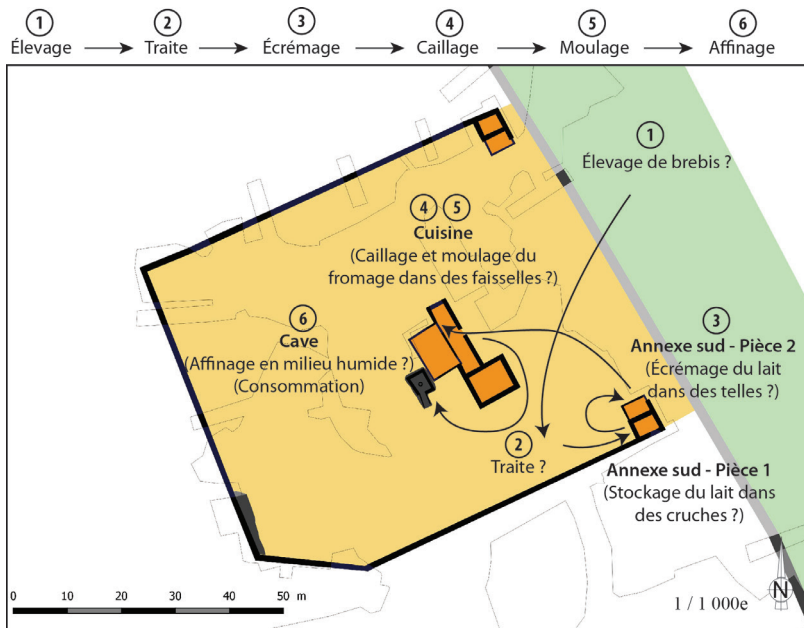
Figure 8 – Outils et ustensiles retrouvés sur le site du Grésil pouvant être en lien avec ce qui y était produit



0 20 cm

© SPIESSER Jérôme

Figure 9 – Confrontation de la chaîne opératoire d'une fromagerie traditionnelle avec les vestiges découverts sur le site du Grésil



- ① - Élevage de brebis ? : Grande paire de forces, légère surreprésentation des ossement d'ovi-caprinés, organisation de la ferme en fonction de la potentialité agricole des sols.
- ② - Traite ? : Présence de plusieurs mortiers sigillés Drag.45 avec goulot et bord droit.
- ③ - Stockage du lait ? : Surreprésentation de cruches, petite pièce avec vide sanitaire.
- ④ - Écrémage du lait dans des telles ? : Surreprésentation de grands mortiers, petite pièce probablement aérée avec un sol maçonné.
- ⑤ - Caillage du lait écrémé ? : Présence d'un foyer facilitant le caillage.
- ⑥ - Moulage du fromage dans la cuisine : Présence d'une passoire et de faisselle au contact des meules et céramiques avec résidus de cuisson.
- ⑦ - Affinage dans la cave ? : espace à température et hydrométrie constante, présence d'un puitsard
- ⑧ - Consommation dans la cave : Surreprésentation de gobelets dans le fond du puitsard, présence d'une bouteille en verre (barillet frontinien), d'une cruche de service à engobe micacé et de nombreux restes d'animaux chassés (canard, pigeon, faisán, bécasse, probable auroch...). Probable décor mural peint au niveau de l'escalier de la cave.

