

Chronique d'archéologie agraire 1 - 1991

ETUDES SUR LES FRUITS ET SEMENCES ANTIQUES : MÉTHODES ET RÉSULTATS

par D. GARCIA*

A partir de ce numéro d'*Archéologie en Languedoc*, nous ouvrons une chronique qui présentera une recension thématique des publications concernant l'archéologie agraire dans le Midi de la France, principalement de la fin de l'Age du Bronze au début du Moyen Age.

Cette première livraison fera essentiellement le point sur l'alimentation végétale, grâce en particulier à la carpologie.

Dans sa participation à la publication du "Système d'enregistrement, de gestion et d'exploitation de la documentation issue des fouilles de Lattes", R. Buxó (1991) présente tout d'abord la "stratégie adaptée aux conditions de gisement", puis commente l'organisation des prélèvements sur le terrain et leur mode d'enregistrement et d'inventaire. Sur ce site de Lattes, où la quête et l'enregistrement des documents relatifs à l'environnement du site et à l'exploitation des ressources naturelles par l'homme font partie des principaux objectifs de la fouille, l'auteur présente un protocole d'analyse tout à fait équilibré, où les préoccupations des différentes sciences connexes sont prises en compte et où les prélèvements s'insèrent dans la dynamique de la fouille programmée en extension sans en entraver la marche.

Dans une synthèse en castillan publiée dans la 5e livraison des "Cahiers noirs" de l'Ajuntament de Girona, on retrouve sous la plume de R. Buxó (1990) une présentation des méthodes et techniques de prélèvements de terrain et d'analyses de laboratoire, mais également une liste des processus qui ont fait que l'on découvre aujourd'hui des graines et des fruits lors des fouilles. Il s'agit d'un point essentiel que doivent garder en tête scientifiques et historiens. Par exemple, même si l'orge est la céréale la plus souvent retrouvée dans des niveaux de l'Age du fer, il faudra déterminer si cela résulte d'une réelle prédominance de sa culture ou tout simplement du fait que son grillage est indispensable pour la dénuder ou améliorer son goût avant la préparation de galettes ou de bouillies comme nous le verrons plus loin. De même, on s'interrogera sur la présence de pépins de raisin carbonisés dont l'utilité n'est pas évidente et sur l'absence de noyau d'olive dont les qualités, en tant que combustible, sont certaines. En appendice à cet ouvrage, et avant une large bibliographie qui regroupe des travaux en relation avec l'archéo-botanique, R. Buxó dresse un inventaire de 116 sites espagnols et portugais – du Mésolithique à 250 av. J.-C. – ayant livré des restes de fruits

ou de graines.

On retrouve, en France, une démarche très proche dans les travaux publiés depuis plusieurs années par Ph. Marinval, aujourd'hui Chargé de recherche au CNRS (UPR 289). Dans son ouvrage sur l'alimentation végétale en France du Mésolithique jusqu'à l'Age du Fer (Marinval 1988), il donne un *corpus* de 246 sites principalement placés dans le Midi de la France. La liste des plantes consommées est complétée par une analyse des caractéristiques de chaque taxon : aspects botaniques, nutritifs et répartition monospécifique. On notera, en outre, la consommation de glands à toute période dans le Midi de la France mais aussi la quasi-absence du seigle et du millet italien. Une large synthèse paléo-économique clôt cette étude qui, dans l'attente de la publication de la thèse de doctorat de Ph. Marinval, fait un état de la question.

Le chapitre de l'ouvrage *Pour une archéologie agraire* (1991) écrit en collaboration avec M.-P. Ruas expose les méthodes et les limites de la carpologie. Des tableaux synthétiques, dressés pour le Nord et le Sud de la France, présentent clairement les espèces cultivées et consommées aux différentes périodes.

Faire un bilan rapide pour le seul département de l'Hérault (Marinval 1989-1990) oblige forcément à se répéter un petit peu; l'auteur avoue en outre que, hormis quelques cas particuliers, les découvertes héraultaises sont nettement insuffisantes pour permettre de restituer les divers épisodes qui ont marqué l'évolution des régimes alimentaires durant cette longue séquence chronologique. Aussi est-ce plutôt l'histoire de la nourriture dans notre département qui est présentée. Pour l'Age du fer "tout un cortège d'espèces nouvelles est maintenant cultivé" (l'épeautre, les avoines cultivées, le millet commun, la caméline, le lin, la vesce et peut-être le seigle). Mais c'est surtout l'arboriculture qui fait son apparition avec notamment le figuier, la vigne et l'olivier. Pour ces deux derniers, Ph. Marinval se pose la question de l'existence d'une culture locale ou d'une importation des fruits ou des productions (conserves de fruits dans un alcool ou une saumure, fruits séchés, importation de vin contenant des pépins...). Sur ce point, il semble que les recherches les plus récentes menées sur le site de Lattes et publiées dans le dernier volume de *Lattara* (Py dir. 1992) apportent des éléments nouveaux. En effet, les données de la carpologie mais aussi de l'anthracologie et de l'analyse des pollens associées à l'étude de l'*instrumentum* et du

* Université de Provence, Centre d'Aix, 29 Av. Robert Schuman, 13621 F Aix-en-Provence cedex 1.

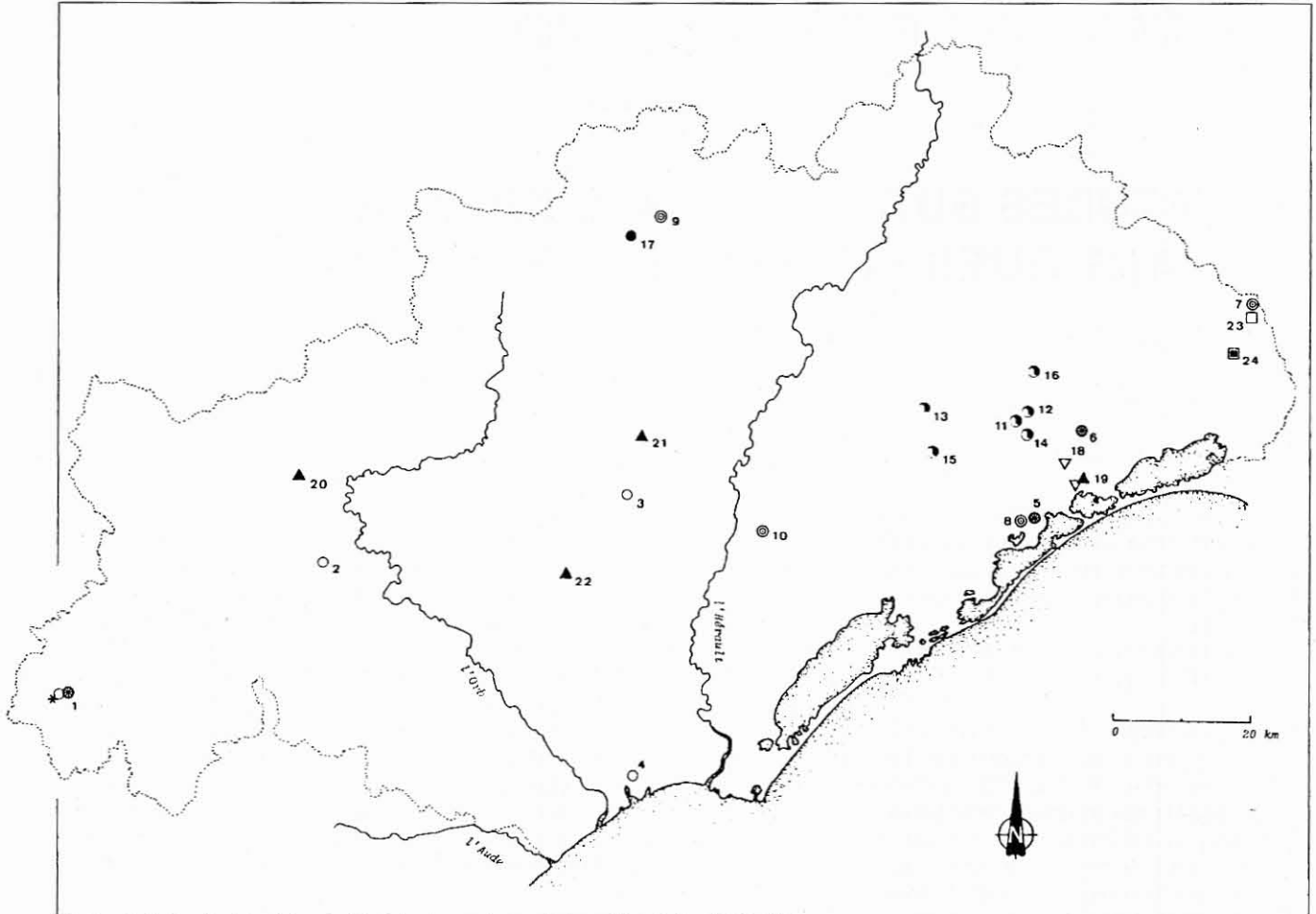


Fig. 1 — Carte des sites héraultais qui ont livré des documents carpologiques (d'ap. Marinval 1989-1990).

- Moyen Age
- Gallo-romain
- ▲ 2^e Age du Fer
- △ 1^{er} Age du Fer
- Age du Bronze
- ⊙ Age du Cuivre
- ⊗ Néolithique final
- ⊕ Néolithique moyen
- Néolithique ancien
- * Mésolithique

mobilier archéologique attestent la culture de l'olivier et de la vigne en Languedoc, et particulièrement à Lattes dès la première moitié du deuxième Age du Fer. Pour l'ensemble du Languedoc, on notera en particulier que les éléments de pressoirs à huile sont beaucoup plus nombreux que l'on pouvait le penser, tant pour l'Age du Fer (exemplaires d'Agde, de Lattes, de Montfau, de Murviel-lès-Montpellier...) que pour la période gallo-romaine (Bizes-Minervoises, Murviel-lès-Béziers, Octon, Goudargues...).

Profitez de cette chronique pour publier le dessin de la table de pressoir en calcaire, probablement préromaine, mise au jour sur la commune de Brignon dans le Gard (fig. 3) et qui se rapproche d'exemplaires connus en Provence, à Glanum.

Ph. Marinval (1989-1990) pense que les pépins de raisins, découverts en grand nombre à Lattes mais aussi sur d'autres sites protohistoriques du Languedoc et de Provence, "ont pu être moulus pour donner une farine ou bien être écrasés et pressés pour en extraire l'huile alimentaire". Bien que cette hypothèse soit

séduisante, on pourra s'étonner qu'elle puisse découler de la présence de pépins entiers et carbonisés. A notre connaissance, la fabrication d'huile de pépin de raisin dans l'Antiquité n'est attestée ni par l'archéologie, ni par les textes mais on ne peut rejeter son existence a priori. Pour ce chercheur, l'occupation romaine ne semble pas apporter de grands bouleversements à l'économie mise en place au Second Age du Fer, sinon un développement de l'arboriculture. Le pêcher, le prunier, l'amandier seraient alors introduits. Le noyer et le pin pignon, arbres autochtones, seraient largement cultivés.

Dans un article paru dans les *Documents d'Archéologie Méridionale* (Garcia-Orliac 1990), nous publions une cabane du milieu du Ve s. av. n. è. mise au jour à Mourèze dans l'Hérault. Au centre de cette cabane se trouvait un foyer lenticulaire légèrement en creux (5/6 cm de profondeur), d'une surface de 0,25 x 0,55 m. Sur le dépôt cendreux ont été retrouvés des éléments de torchis perforés appartenant à un gril à céréales, comme le prouve la

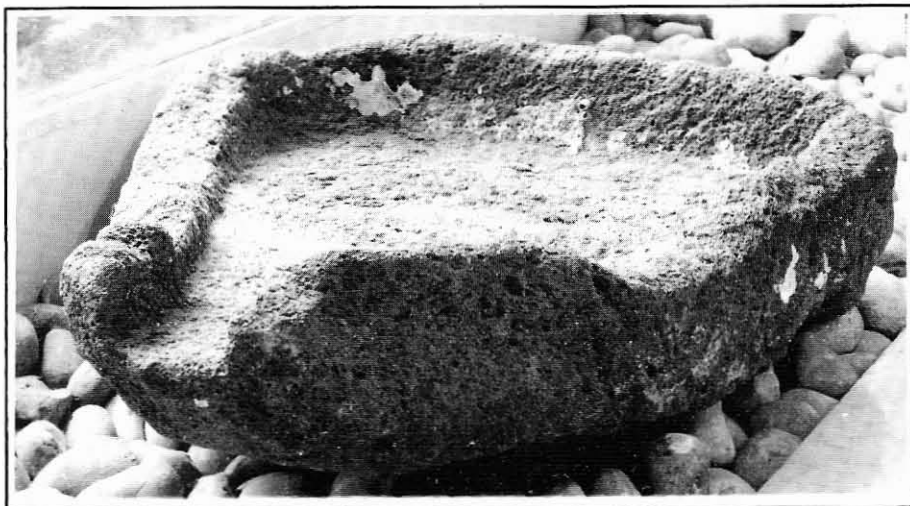


Fig. 2 — Maie de pressoir en basalte du IVe s. av. n. è. (Agde, Hérault).

présence d'un amas de grains d'orge carbonisés étudiés par Ph. Marinval.

La sole, d'une surface d'au moins 50 cm² était formée d'une plaque de torchis très fin (pâte feuilletée, nombreuses traces de brindilles visibles à l'œil nu) perforée avant séchage de trous d'un diamètre avoisinant 1,7 cm et espacés de 1,5 à 3 cm les uns des autres. Son épaisseur était de 1 à 3 cm. L'un des deux côtés était fortement brûlé et sa surface, lissée d'origine, était bien conservée. L'autre face était abîmée sans que l'on puisse imaginer pour autant que l'objet fût plus épais. Le côté lisse reposait sur les cendres. Certains morceaux présentaient un rebord rectiligne d'une épaisseur égale à celle de la plaque. Un fragment de ce qui pourrait être un support possède une texture légèrement différente : la pâte était plus sableuse, le dégraissant en partie formé de fragments de péliites permienues. Cette structure amovible, communément appelée gril, était placée sur un foyer en fosse. Le diamètre des perforations pratiquées dans la sole autorisait le dépôt direct non pas de grains mais d'épis. Le gril de la cabane n°1 des Courtinals se rattache à un type d'objet maintenant bien connu dans le Midi méditerranéen, tant en Provence (notamment à Martigues mais aussi sur l'oppidum de Saint-Blaise) qu'en Languedoc (par exemple à La Liquière et au Marduel dans le Gard). Avec Martigues, notre gril est à ce jour le seul exemple archéologique connu attestant l'utilisation (ou l'une des utilisations) de ce type d'ustensile. La "torréfaction" des céréales offre un intérêt multiple : en les déshydratant, elle permet une meilleure conservation, facilite le vannage et transforme agréablement le goût des grains, notamment de ceux qui seraient gâtés (voir notamment Ph. Marinval, p. 29-30 dans Garcia-Orliac 1990). Cette chronique peut être le prétexte pour signaler la présence de plusieurs soles perforées mises au jour en 1989 sur l'oppidum de Montfau à Magalas, lors de la réalisation d'un sondage stratigraphique (fouilles inédites conduites par J.-P. Bacou et D. Garcia). Ces trois structures ont été retrouvées en relation avec des foyers construits. Les deux plus récentes, très mal conservées, sont datés de la première moitié du IIe s. av. n. è. Le troisième gril appartient à un niveau de la première moitié du IIIe s. av. n. è. Cette plaque d'argile claire mêlée de débris de végétaux est conservée sur une surface de 55 x 45 cm ; son épaisseur était d'environ 6 cm. Les perforations épargnaient une bande d'environ 15 cm au bord de

la plaque. Ces trous de 2,5 cm de diamètre étaient espacés d'environ 6 à 8 cm. Aucun grain de céréale carbonisé n'a été recueilli lors de la fouille. Il est intéressant de noter la fréquence de ce type d'aménagement domestique à Montfau, déjà présent lors des fouilles antérieures (c'est en effet plus comme un "gril" que comme une *claustra* que l'on doit interpréter la structure publiée dans *Archéologie en Languedoc* n°5, fig. 11-5).

Si les travaux des carpologues permettent une connaissance de plus en plus précise des plantes alimentaires attestées aux époques protohistorique et romaine en Gaule, d'autres documents ne sont pas à négliger pour autant. Notons, bien entendu, l'analyse des textes des auteurs anciens dont l'outil informatique -notamment par des traitements statistiques- permet au-

jourd'hui un renouvellement des problématiques, par exemple dans la connaissance de la "Cuisine antique" (Dos. de l'Archéol. 1992, 22-23) ; mais également l'épigraphie liée aux récipients de stockage ou de transport (inscriptions peintes sur amphore ou dolium...). Dans cette catégorie, notons la découverte, et la publication récente (Feugère 1993), de deux documents épigraphiques originaux datables du Haut-Empire. Il s'agit de deux étiquettes inscrites en plomb mises au jour à Nîmes lors de fouilles de sauvetage, la première sur le chantier de la ZAC des Halles et la seconde sur le site de l'Oratoire. Le premier document indique le nom de la personne, suivi d'une indication de poids et de la nature du paquet lié à cette étiquette : -MVRTA- des baies de myrte (probablement *Myrtus communis* L.). Ce petit fruit charnu

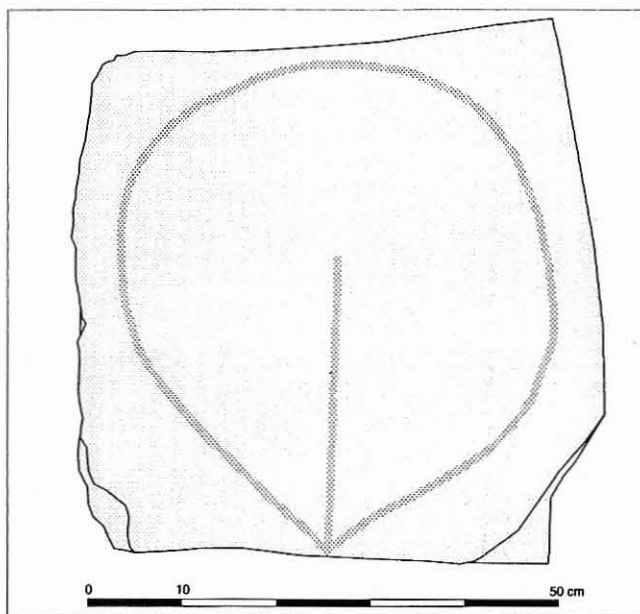


Fig. 3 : Table de pressoir en calcaire de Brignon (Gard).

et globuleux d'un bleu noirâtre était utilisé dans la conservation de plusieurs denrées alimentaires –notamment le vin et l'huile–. Bien qu'il n'apparaisse pas dans les recettes de cuisine antique (Dos. de l'Archéol. 1992, p. 70), il a également pu servir de condiment (un ersatz du précieux poivre) dans des préparations culinaires populaires. La seconde étiquette accompagnait un paquet (*sarcina*) de *cinaras* (?) (probablement des cardons ou des carlines de même usage que nos artichauts actuels). Ces deux plantes seront donc à ajouter à la liste de celles connues –cultivées ou cueillies– en Gaule du Sud à la période romaine (Dos. de l'Archéol. 1992, p. 39).

Bibliographie

- Buxó 1990 : R. Buxó i Capdevila, *Metodologia y técnicas para la recuperación de restos vegetales (en especial referencia a semillas y frutos) en yacimientos arqueológicos*. Cahier noir (Ajuntament de Girona), 5, 1990, 63 p.
- Buxó 1991 : R. Buxó i Capdevila, Echantillonnage et enregistrement des prélèvements. *Lattara* 4, 1991, p. 101-116.
- Dos. de l'Archéol. 1992 : Cuisine antique, Les Dossiers de l'Archéologie (Hors-série n°3), 1992, 80 p. [dans lequel on trouve notamment des participations de J.-P. Brun –Conserves et huile d'olive– et de Ph. Marinval –Céréales, fruits et légumes– ; revue éditée à l'occasion de la parution du livre de N. Blanc et A. Nercessian, *La cuisine romaine antique*, éd. Glénat-Faton, Paris, 1992, 225 p.]
- Feugère 1993 : M. Feugère, Une étiquette inscrite en plomb, in M. Monteil (dir.), *publication des fouilles de la ZAC des Halles à Nîmes*, à paraître en 1993.
- Garcia-Orliac 1990 : D. Garcia et D. Orliac en collaboration avec J. Pernaud (étude de la Faune) et Ph. Marinval (carpologie), Les Courtinais à Mourèze (Hérault). Etude préliminaire de l'habitat protohistorique et de son territoire. *Doc. Archéol. Mérid.*, 15-34.
- Marinval 1988 : Ph. Marinval, *L'alimentation végétale en France du Mésolithique jusqu'à l'Age du Fer*. Paris, CNRS, 1988, 192 p.
- Marinval 1989-1990 : Ph. Marinval, Cueillir, cultiver dans l'Hérault. L'économie végétale depuis 10 000 ans. *Etudes sur l'Hérault*, Nouvelle série, 5-1989/6-1990, 1-8.
- Py 1992 : M. Py (dir.), Recherches sur l'économie vivrière des Lattarenses, *Lattara* 5, 1992, 343 p.
- Ruas et Marinval 1991 : Alimentation végétale et agriculture d'après les semences archéologiques (de 900 av. J.-C. au XVe siècle). In : *Pour une archéologie agraire* (J. Guilaine dir.). Paris, Armand-Colin, 1991, 409-439.