

Cours 3 :

La production de l'huile d'olive en Italie

Loin de n'être qu'un aliment ou un combustible destiné aux lampes, l'huile a pendant longtemps été un produit de luxe utilisé pour les soins du corps et la fabrication de parfums. Ces derniers emplois sont même prépondérants à l'époque archaïque et le restent encore au début de l'époque classique durant lesquelles, on utilisait essentiellement pour la cuisine de la graisse animale et pour l'éclairage des torches faites de bois de résineux. En Grande Grèce, comme en Grèce même, l'utilisation de l'huile d'olive dans l'alimentation était certes beaucoup plus répandue, mais jusqu'à l'époque classique au moins, la graisse animale conserve la première place. À l'époque archaïque l'huile destinée aux pratiques aristocratiques : sport, soins donnés aux corps, fêtes, mais aussi à l'éclairage et à l'alimentation n'est pas produite en grandes quantités. Il ne faut donc pas s'attendre à découvrir beaucoup de traces d'huileries. De simples pressoirs à torsion en tissus suffisaient le plus souvent, si bien que le pressoir de la villa de l'Auditorium à Rome que nous évoquons ci-dessus (p. 10) reste exceptionnel. Ce sont surtout les productions locales de vases à parfums, imitant les aryballes corinthiens et les flacons orientaux, qui nous informent sur les zones d'oléiculture qui ont sans doute été au début peu étendues. L'huile destinée à l'alimentation étant principalement consommée sur place, on ne trouve pas sauf exception de restes d'amphores.

La situation change à partir de l'époque médio-républicaine : la démocratisation de l'huile, notamment dans le domaine de l'alimentation, ainsi que la multiplication des lampes, sont autant de signes de sa présence croissante. On trouve ainsi à partir des IV^e-III^e siècles avant J.-C., des huileries plus nombreuses, munies d'installations en pierre et, à côté des flacons d'huile parfumées – désormais surtout des *unguentaria* de diverses typologies locales –, des contenants de plus grande dimension qui ne sont pas nécessairement en céramique. Pour tous les transports terrestres, on préfère en effet les outres, plus légères, moins fragiles et réutilisables, plutôt que les amphores qui étaient réservées aux exportations par voie maritime. Les amphores à huile restent donc rares jusqu'à l'époque tardo-républicaine.

Sous l'Empire la croissance démographique de l'Italie entraîne une augmentation considérable de la consommation d'huile, notamment dans les villes où le pouvoir d'achat a globalement augmenté. Ce qui fait que les exploitations autour des villes développent une oléiculture dont les débouchés étaient assurés par une demande sans cesse croissante. Pourtant, là encore, pas de témoignage d'une production extraordinaire d'amphores. Ce commerce de proximité utilisait en effet des outres¹ ou bien des amphores de récupération, dont la disponibilité augmente considérablement avec l'essor des importations de produits alimentaires venus des provinces. Archéologiquement, ce sont donc les vicissitudes (création, agrandissement, abandon) des installations oléicoles dans les fermes qui sont seules susceptibles de fournir des indications sur les fluctuations de l'oléiculture à cette période.

Encore faudrait-il disposer de séries de sites bien étudiés et nous verrons que ce n'est pas toujours le cas.

¹ Voir le dossier à la fin du document.

Depuis les années 1980, on commence à disposer d'études souvent intéressantes mais encore trop dispersées. Citons par exemple les travaux de Schneider sur la Calabre : Schneider R., « Analyse palynologique dans l'Aspromonte en Calabre (Italie méridionale) », *Cahiers Ligures de Préhistoire et d'Archéologie*, 1985, p. 278-288. L'auteur a analysé les pollens d'une tourbière à Canolo Nuovo, sur la crête entre la mer Ionienne et la mer Tyrrhénienne à la latitude de Locres : l'olivier ne commence à présenter des pourcentages significatifs d'une mise en culture qu'à l'époque hellénistique. Il faut toutefois signaler le risque de biais : la tourbière est située à 945 m d'altitude, loin des zones de cultures des *chôrai* des cités grecques et dans un bois d'aulne qui filtre les pollens apportés par les vents².

À Métaponte la tourbière est située au cœur de la *chôra* et elle témoigne de la présence de l'olivier dès l'époque archaïque et d'un essor important de la culture à l'époque classique³. En 1991, à l'occasion d'un colloque tenu à Aix-en-Provence, Xavier Lafon dressait un bilan de l'oléiculture en Italie à l'époque républicaine⁴. Citant à la fois les sources et des découvertes archéologiques, il aboutit à la conclusion que la place de la production italienne est largement sous-évaluée dans les études historiques : l'oléiculture italienne aurait connu une certaine prospérité au II^e siècle puis aurait été en partie délaissée au profit de la viticulture aux I^{er} siècles avant et après J.-C. Aujourd'hui, plus de 30 ans plus tard, les nouvelles recherches archéologiques promettent un réexamen des données et de leur interprétation pendant toute la période romaine.

Ce cours se propose de présenter les données avec les interprétations qu'elles suggèrent, en respectant à la fois l'ordre chronologique chaque fois que c'est possible et la diversité des lieux. Une approche qui permet de suivre à la fois l'évolution des techniques et la résistance que leur opposent les traditions locales.

La discrimination entre installations oléicoles et vinicoles, qui conditionne bien entendu toute utilisation des sources archéologiques reste souvent malaisée.

Sur cette question je vous renvoie à mon commentaire détaillé dans Brun J.P., [Archéologie du vin et de l'huile T.1 De la préhistoire à l'époque hellénistique](#), Paris, 2004, p. 5-35.

L'oléiculture italienne a été le plus souvent abordée dans les ouvrages généraux et les études spécialisées en se fondant prioritairement sur les textes littéraires :

Ghinatti Fr., « L'olivicoltura italica, tecnica e aree di diffusione dalla Magna Grecia all'Istria », [Atti e memorie della Società Istriana di Archeologia e Storia Patria](#) 75, 1975, p. 31-57.

² Plus récemment sur le sujet Jan Sevink, Corrie C Bakels, Peter AJ Attema, Mauro A Di Vito, Ilenia Arienzo "Holocene vegetation record of upland northern Calabria, Italy: Environmental change and human impact", *Holocene* 2019, Vol. 29(4), p. 633–647 DOI: 10.1177/0959683618824695.

³ Carter J.C., *Discovering the Greek countryside at Metaponto*, 2005, p. 23-28.

⁴ Lafon X., « L'huile en Italie centrale à l'époque républicaine : une production sous-estimée ? », in Amouretti M.C. et Brun J.-P. (éd.), *La production du vin et de l'huile en Méditerranée*, BCH Suppl. 26, Athènes, p. 274-277.

Des origines à la seconde guerre punique

Comme sur l'ensemble du pourtour méditerranéen, l'oléastre est présent sur les côtes du sud de la péninsule italienne depuis la fin de la dernière glaciation. Ses fruits semblent avoir été récoltés dès le Néolithique. Ils pourraient avoir fait l'objet d'une cueillette intensive, peut-être dans le cadre d'une forme primitive de culture dès l'âge du Bronze⁵. Des noyaux d'olives sauvages ont en effet été découverts sur le site de Croce del Papa à Nola (Campanie) daté de l'Âge du Bronze ancien, sur celui de Tufariello à Buccino (Campanie) daté du début de l'Âge du Bronze Moyen et sur celui de la Piazza Palmieri à Monopoli (Puglia), daté du xv^e siècle avant notre ère. À l'Âge du Bronze final, la culture de l'olivier se développe en Calabre probablement liée aux contacts que la région entretient avec le monde mycénien. Des sites des xiii^e et xii^e siècles, Torre del Mordillo, Broglio di Trebisacce dans la région de Sybaris, Castello à Tursi (Basilicata) livrent des noyaux provenant d'olives cultivées et des jarres dont les analyses chimiques attestent qu'elles ont contenu de l'huile. Aucun vestige de broyeur ou de pressoir n'a été mis au jour : il faut donc sans doute imaginer une extraction opérée avec des moyens primitifs : broyage avec un galet, pressurage avec des linges et récupération de l'huile par flottation.

Après le xii^e siècle avant notre ère, la documentation archéologique n'a pour l'instant fourni aucun indice de culture de l'olivier ou d'extraction d'huile d'olive et il faut attendre le mouvement colonial grec à partir de la fin du viii^e siècle avant J.-C. pour retrouver des éléments. Si les recherches à Ischia (Punta Chiarito) ou à Poggiomarino ont montré un développement de la viticulture qui intervient dès les vii^e et vi^e siècles, l'oléiculture n'est encore attestée par aucun témoignage tangible. On peut cependant penser que l'arboriculture en général a été développée soit par des aristocrates venus des métropoles, soit par les colons qui dès le départ ont dû entretenir des oliviers en bordure des champs de céréales et dans les collines. Ce qui était d'autant plus aisé que l'olivier sauvage faisant partie du maquis méditerranéen, il suffisait de sélectionner des oléastres et de les greffer.

Sources

Pour la Grande-Grèce et la Sicile, la première mention littéraire de l'oléiculture remonte à la fin du v^e siècle avant J.-C. quand Thucydide (VII, 81, 4) rapporte qu'un Syracusain possédait une olivette dans une propriété entourée de murs.

ἀνειληθέντες γὰρ ἔς τι χωρίον ᾧ κύκλω μὲν τειχίον
περιῆν, ὁδὸς δὲ ἔνθεν [τε] καὶ ἔνθεν, ἐλάας δὲ οὐκ ὀλίγας
εἶχεν, ἐβάλλοντο περισταδόν.

*Ramassés sur un terrain qu'enserrait tout autour
un petit mur, avec une route de part et d'autre,
et qui portait de nombreux oliviers ... (CUF)*

Selon Georges Vallet, cette grande propriété oléicole serait située dans la plaine d'Héloros⁶.

⁵ Constantini L., « Archeobotanica. Italia centro-meridionale », *Italia agricola*, Rome, 2002, p. 221-234 : l'étude porte essentiellement sur Métafonte.

⁶ Vallet G., « La cité et son territoire dans les colonies grecques d'Occident », *Atti del Settimo Convegno di Studi sulla Magna Grecia*, 1967, Napoli, 1968, 97 et 110.

Au siècle suivant, Théophraste (*Historia plantarum* Περὶ φυτῶν Ἱστορίας, IV, 14, 9) mentionne les abondantes récoltes d'olives de Tarente.

Περὶ δὲ Τάραντα προφαίνουσι μὲν αἰεὶ πολὺν καρπὸν, ὑπὸ δὲ τὴν ἄνθησιν τὰ πόλλ' ἀπόλλυται. Τὰ μὲν οὖν τοιαῦτα τῶν τόπων ἴδια.

Dans la région de tarente, les oliviers promettent toujours une abondante récolte qui, à l'époque de la floraison, s'anéantit en grande partie. Sans doute s'agit-il en pareil cas de phénomènes locaux... (CUF)

Les Tables de bronze d'Héraclée (I. 113-116) sur la mer Ionienne prévoient des plantations d'oliviers sur les terres de Dionysos⁷.

Diodore de Sicile signale qu'avant la seconde guerre punique, Agrigente vendait ses olives et son huile à Carthage (XIII, 81, 4). Les olivettes de Tyndaris et d'Haluntium devaient avoir acquis une certaine célébrité puisque ces deux cités représentent des oliviers sur leurs monnaies.

Les données archéologiques éclairent un peu plus le sujet, même si leur interprétation reste encore délicate, en raison de l'incertitude qui pèse sur la nature exacte du produit traité dans les installations ou transporté dans les amphores.

Prenons le cas des amphores archaïques. L'importation prépondérante durant tout le VII^e siècle et la première moitié du VI^e siècle d'amphores « Corinthienne A » et dans une moindre mesure d'amphores SOS, puis d'amphores « à la brosse » a fait penser que durant les phases orientalisante et archaïque, le développement encore insuffisant de la culture de l'olivier avait entraîné une demande notable d'huile venue de Grèce. La disparition de ces amphores dans le courant du VI^e siècle est mise en relation avec la progressive autosuffisance en la matière⁸. Michel Gras a émis l'hypothèse qu'à l'époque archaïque, les amphores découvertes dans les colonies d'Occident témoignaient de l'existence d'une politique d'approvisionnement voire d'assistance menée par les métropoles et destinée à durer jusqu'à ce que les colonies soient devenues autonomes, plutôt que d'un véritable commerce⁹. On constate effectivement une rareté des amphores vinaires datant des premiers 150 ans de la colonisation grecque, non seulement dans les colonies elles-mêmes, mais aussi sur les sites

⁷ Uguzzoni A., Ghinatti Fr., *Le tavole greche di Eraclea*, Rome, 1968, p. 183-218.

Emmanuel Weiss, *Les Tables d'Héraclée : étude historique et linguistique*, 2016.

⁸ Sur ce point voir Sacchetti Federica, *Les amphores grecques dans le nord de l'Italie : Échanges commerciaux entre les Apennins et les Alpes aux époques archaïque et classique*. Aix-en-Provence 2012, surtout Chap. III : Les amphores attiques et de type attique « à la brosse », p. 49-52. <https://doi.org/10.4000/books.pccj.1244>.

Voir également le commentaire développé lors de notre cours précédent [https://www.college-de-france.fr/media/jean-pierre-brun/UPL3029633299541385298 Cours2 Grece.pdf](https://www.college-de-france.fr/media/jean-pierre-brun/UPL3029633299541385298_Cours2_Grece.pdf) p. 11.

La question du contenu des amphores SOS a été abordée par Descat R., « La loi de Solon sur l'interdiction d'exporter les produits attiques », in Bresson A., Rouillard P., *L'emporion*, Paris, 1993, p. 145-161 qui, *in fine*, penche pour le vin. Voir également Docter R.F., « Athena vs Dionysos, Reconsidering the contents of SOS amphorae », *Babesch* 66, 1991, p. 45-50 qui défend fermement l'hypothèse du vin et Lund O., « Oil on waters? Reflexions on the contents of Hellenistic transport amphorae from the Aegean », *Transport amphoras and trade in the Eastern Mediterranean*, Athens, 2004, p. 211-216.

⁹ Gras M., « L'apport des amphores à la connaissance des commerces archaïques en mer Tyrrhénienne », in Hackens T. et Miro M. (éds.), *Navies and commerce of the Greeks, the Carthaginians and the Etruscans in the Tyrrhenian Sea*, Strasbourg, 1988, p. 291-303.

indigènes où la rareté de ces amphores contraste avec l'abondance des vases à boire le vin. D'où les remarques de R.M. Albanese Procelli qui conclut que la rareté bien attestée des amphores à vin à cette époque, alors même qu'il y a « une circulation importante de vases à boire de type grec au VII^e siècle dans les villages indigènes ne s'explique pas sans des importations vinaires »¹⁰.

La première interrogation que suscite cette évolution concerne la durée de mise en production des oliveraies : si les colons grecs ont greffé des oléastres et ont planté des oliviers dès leur arrivée, peut-on imaginer qu'ils en soient encore réduits, plus d'un siècle plus tard, à importer des quantités d'huile beaucoup plus importantes, en termes relatifs, que celles de vin ? La deuxième interrogation concerne la place inusitée, et pour tout dire anormale, que tiendraient les importations d'huile par rapport à celles de vin. Dans la nécropole de Camarina, selon J.-Chr. Sourisseau, les amphores « Corinthienne A » sont au nombre de 209 sur un total de 657 amphores du VI^e siècle, soit 31 % ; les amphores attiques SOS sont au nombre de 36, soit 5 %¹¹. En Grande Grèce, même situation : sur le site de l'Incoronata de Metaponto, les amphores « Corinthienne A » et attiques SOS forment la presque totalité des amphores découvertes dans les niveaux d'habitat du VII^e siècle¹².

Mais est-il bien assuré que ces amphores ont servi au transport de l'huile ? Certes, il convient de distinguer les deux cas lorsqu'on analyse la signification des quantités importées. Si les fortes proportions de « Corinthienne A » rendent improbable le fait qu'elles aient contenu de l'huile, les amphores SOS, qui sont relativement rares, pourraient plus aisément convenir à des importations d'huile d'Attique¹³. Mais pour ces dernières, on dispose d'autres indices qui laissent supposer un contenu vinaire.

¹⁰ Albanese Procelli R.M., « Échanges dans la Sicile archaïque : amphores commerciales, intermédiaires et redistribution en milieu indigène », *Revue archéologique*, 1997, p. 3-25.

¹¹ Sourisseau J.-Chr., « Les amphores commerciales de la nécropole de Rifriscolaro à Camarine. Remarques préliminaires sur les productions corinthiennes de type A », *Camerina 2600 anni dopo la fondazione*, Rome, Istituto Poligrafico della Stato, 2006, p. 129-147.

¹² *Ricerca archeologica all'Incoronata di Metaponto*, t. 2 et 5, 1992 et 1997.

¹³ L'hypothèse de l'huile a été soutenue par Vallet G., « L'introduction de l'olivier en Italie centrale », *Hommages à A. Grenier*, 3, *Latomus*, 1962, p. 1554-1563 et par Jonhston A.W., Jones R.E., « The SOS amphora », *ABSA* 73, 1978, p. 103-141.



Sur le Vase François peint par Kleitias vers 570 avant J.-C., on voit Dionysos qui se hâte vers les noces de Thétis et Pélée en portant une amphore SOS. Quoiqu'on en ait dit, l'explication la plus simple est bien qu'il s'agit de vin¹⁴.

Cette indication est d'ailleurs confirmée par la découverte récurrente d'amphores SOS associées à des amphores à vin de Chios dans les tombes étrusques¹⁵. À Cerveteri, les amphores SOS apparaissent dès le second quart du VII^e siècle dans la tombe Regolino-Galassi et dans la tombe San Paola 1 elles sont associées à des amphores de Chios et à des hydries corinthiennes. La tombe 4 de Monte Abatone du milieu du VII^e siècle montre une association de SOS, d'amphores chiotes et corinthiennes A qu'on retrouve un peu plus tard dans la tombe *dei Dolii de la Banditaccia*. À la fin du VII^e siècle et au début du VI^e, on en trouve encore dans le tumulus 1 au nord de la tombe du Colonel, dans la tombe 2 du tumulus VII de la *Tegola dipinta* et dans le groupe III de la *Spianata du Vecchio Recinto de la Banditaccia*. Pour Vulci, citons le cas de la tombe 5 (matériel au musée de Philadelphie) qui contenait un service à boire corinthien, des vases à parfum corinthiens et une amphore SOS tardive, le tout

¹⁴ La bibliographie sur cet objet est abondante. En dernier lieu :

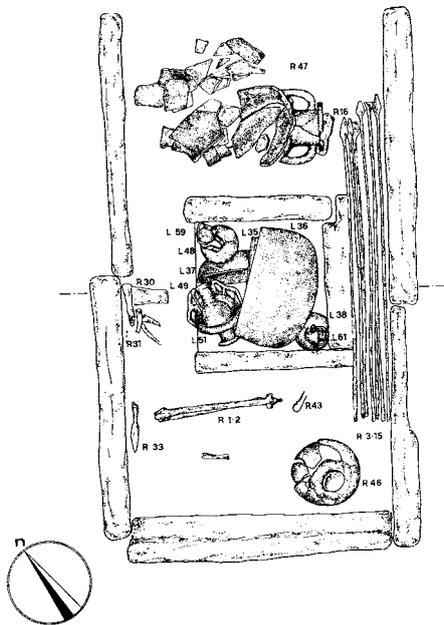
Shapiro H. Alain, Mario Iozzo, Adrienne Lezzi-Hafter, *The François vase*, Kilschberg, 2013.

Iozzo Mario, *Il vaso François : rex vasorum. Guida breve*, Firenze, 2018, et traduction en anglais : *The François Vase: rex vasorum, king of vases: guide*, Firenze, 2018.

Gras M., « Amphores commerciales et histoire archaïque », *Dialoghi di archeologia* 5, 1987, p. 41-50. Dans cet article (p. 47-48), après avoir relevé que l'amphore SOS est peinte à un moment où elle n'est plus produite, l'auteur explique que l'amphore SOS est utilisée en tant qu'emblème des amphores attiques à une époque où l'on ne se souviendrait plus de son emploi comme conteneur d'huile. Dans la mesure où l'on n'a aucune certitude sur le contenu des SOS et où la chronologie des vases de cette époque n'est pas précise à une dizaine d'années près, une lecture de l'amphore SOS du Vase François comme emblématique du vin semble plus évidente.

¹⁵ Rizzo M.A., *Le anfore da trasporto et il commercio etrusco arcaico* I. Roma, 1990, p. 12-23.

datable du premier quart du VI^e siècle. Rappelons enfin que dans la tombe Artiaco 104 de Cumes, datée de l'extrême fin du VIII^e siècle avant J.-C., une amphore SOS est déposée dans la fosse de la tombe qui contient un exceptionnel service à boire comprenant *skyphos* et *oenochos* en argent¹⁶.



Outre les amphores attiques SOS, les amphores « Corinthienne A » se trouvent fréquemment dans les tombes d'Italie méridionale et d'Étrurie, entre la fin du VIII^e et le VI^e siècle, dans des contextes liés à la consommation du vin. Par exemple la tombe 926 de Pontecagnano a livré une « Corinthienne A » avec un service à vin et, dans la publication princeps, Bruno D'Agostino n'a pas de doute quant à sa vocation vinaire¹⁷ :

Relevé de la tombe 926 de Pontecagnano datée du VI^e siècle avant J.-C. montrant l'association d'une amphore « Corinthienne A » et d'un service à boire le vin.

*D'après D'Agostino B., « Tombe « principesche » dell'Orientalizzante antico da Pontecagnano », *Monumenti antichi*, 49, Roma, Accademia Nazionale dei Lincei, 1977, p. 40-41. (NOTE 16)*

Si l'on admet que les « Corinthienne A » et les SOS n'ont pas contenu de l'huile au VII^e et au début du VI^e siècle, les anomalies signalées plus haut disparaissent. Mais la situation se complique au VI^e siècle. Les amphores attiques « à la brosse », qui se substituent aux SOS au début du VI^e siècle, pourraient être des amphores à huile¹⁸. Dans les fouilles du port de Marseille, les amphores « à la brosse » ne sont pas poissées ; ce qui semble exclure un contenu vinaire. La différence typologique entre amphores SOS et « à la brosse » pourrait donc renvoyer à une différence de contenu, à un changement intervenu

¹⁶ Guzzo P. G., « La tomba 104 Artiaco di Cuma o sia sell'ambiguità del segno », *Damarato, Studi di antichità classica offerti a Paola Pelagatti*, Milano, 2000, p. 135-147 et en particulier sur le rôle de l'amphore SOS, p. 138.

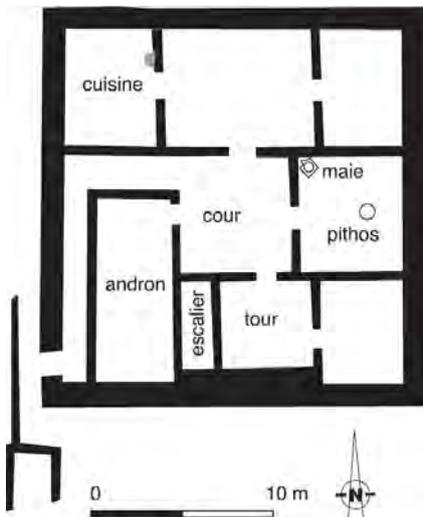
¹⁷ D'Agostino B., « Tombe 'principesche' dell'Orientalizzante antico da Pontecagnano », *Monumenti antichi* 49, Roma, Accademia Nazionale dei Lincei, 1977, p. 40-41 se pose aussi la question des vases d'accompagnement : au VII^e siècle, Corinthe exporte largement des flacons à parfum et dans une moindre mesure des cratères et des *skyphoi*. La disproportion pourrait laisser penser que les vases à boire forment une catégorie marginale, mais il faut se garder de comparer des services à boire destinés à un long usage et des flacons à parfum qui ne sont que les emballages perdus et jetables, de même bien entendu que les amphores de transport. Au total, le nombre de *skyphoi* protocorinthiens et corinthiens ne me paraît pas disproportionné avec celui des amphores « Corinthienne A » et on pourrait se trouver devant un couple analogue à celui qui plus tard unira les amphores étrusques et les canthares en *bucchero nero* ou les amphores gréco-italiques et les coupes en céramique campanienne (Sur les cratères corinthiens et leurs acheteurs, cf. De La Genière J. « Les acheteurs des cratères corinthiens », *BCH* 112, 1988, p. 83-90.

¹⁸ Pelagatti P., « Camarina nel VI e V secolo. Problemi di cronologia alla luce della documentazione archeologica », *Un ponte fra l'Italia e la Grecia. Atti del simposio in onore di Antonio di Vita*, Padova, 2000, p. 184-185 a interprété les noms Euklès et Kallaischros incisés sur l'épaule de deux amphores « à la brosse » de Camarina comme ceux de propriétaires d'oliveraies en Attique.

durant le VI^e siècle¹⁹. Il faut alors supposer que, pour les olives et l'huile d'olive, les colonies grecques de Grande Grèce et de Sicile ont développé assez vite une production suffisante pour couvrir leurs besoins sans avoir besoin de recourir à des importations, sauf pour ces produits de luxe qui demandent des ingrédients et un savoir-faire particulier que sont les huiles parfumées. Rendre les amphores « Corinthienne A » et SOS au vin les fait rentrer dans la sphère de la consommation dans les banquets aristocratiques de vins de prix, qui avaient une origine lointaine et prestigieuse. Il existe bien sûr des exceptions comme le cas intéressant de Marseille archaïque, qui n'occupera cependant pas notre cours d'aujourd'hui. On retrouve un schéma bien connu sur lequel il existe une considérable littérature antique et moderne.

Cette hypothèse d'une oléiculture coloniale précoce aurait besoin d'une confirmation archéologique sous forme d'installations de production, mais nous avons vu en introduction qu'à ces époques anciennes, la manière de faire l'huile et les quantités produites ont peu de chances de laisser des traces interprétables. De fait, on ne commence à rencontrer des vestiges d'huileries qu'à partir de la fin de l'époque classique : en Grande Grèce et en Sicile, quatre fermes ont probablement produit de l'huile.

La plus typique est celle de Montegiordano, près de Sybaris, datée entre 350 et 275 avant J.-C. ; c'est une demeure indigène fortifiée comportant une cour centrale, une tour et un pressoir attesté par une maie et deux *pithoi*²⁰.



Plan de la ferme de Montegiordano.

Guzzo 1982 (Note 19)



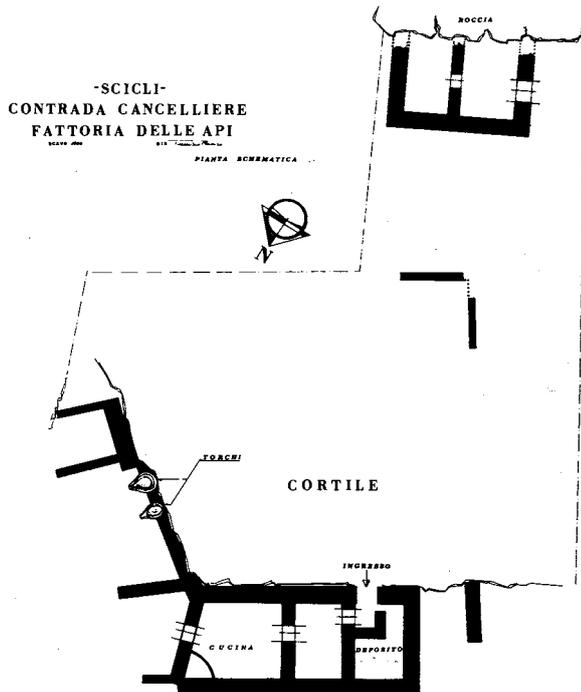
Maie de Montegiordano.

Photo J.P. Brun

¹⁹ Sourisseau J.-Chr., *Recherches sur les amphores de Provence et de la basse vallée du Rhône aux époques archaïque et classique (fin VI^e - début IV^e s. av. J.-C.)*, Thèse de Doctorat, Université de Provence, 1997, vol. I, p. 268-271 : 80 à 92% des amphores « Corinthienne A » postérieures à 550 av. J.-C. ne sont pas poissées.

²⁰ Guzzo P.-G., *Le città scomparse della Magna Grecia*, Roma, 1982 (rééd. 1990), p. 322-325.

Vanderersch Chr., *Vins et amphores de Grande Grèce et de Sicile, IV^e-III^e siècles avant J.-C.* Naples, 1994, p. 100.



Citons aussi pour la Sicile, la ferme de Cancelliere, édifée au début du IV^e siècle avant J.-C. et abandonnée dans le courant du III^e siècle. Autour d'une grande cour centrale, outre une cuisine et un petit sanctuaire, on note une huilerie équipée de deux pressoirs et de trois *pithoi*²¹.

Plan de la ferme de Cancelliere, sicile.

Di Stefano 1980-1981 (Note 20)

Il existait aussi des huileries urbaines à Agrigente et à Adranon où un sanctuaire construit au IV^e siècle possédait une huilerie attestée par un *trapetum*, une maie et un *pithos*, autour desquels ont été trouvés de nombreux noyaux d'olives. Dans certaines zones comme la *chôra* de Métaponte, minutieusement étudiée, il est possible de croiser les données archéologiques avec celles de la carpologie et de la palynologie. Les études réalisées sur le sanctuaire de Pantanello, un site sur lequel les restes organiques sont conservés de façon optimale, montrent que les noyaux d'olives sont très fréquents dans les niveaux de l'époque classique. Plus important pour préciser la place de l'oléiculture dans le paysage, le fait que les diagrammes polliniques attestent la présence discrète de l'olivier dès le VII^e siècle (autour de 2 % des pollens) et surtout une augmentation spectaculaire au IV^e siècle où les proportions atteignent 15-16 % du total. Cette phase de culture intense serait suivie d'une décrue à l'époque hellénistique caractérisée par une extension des emblavures.

En Campanie pour laquelle les données paléo-écologiques disponibles sont encore insuffisantes, la situation pourrait être différente : une analyse palynologique des sédiments de la lagune de Licola aux marges de la cité de Cumae montre que l'olivier est certes présent de façon discrète dès les débuts de la colonisation grecque mais que la proportion de son pollen n'évolue guère durant toute l'Antiquité²². Elle se maintient autour de 2 %, ce qui suggère une place qui reste modeste dans le terroir, surtout consacré aux céréales. Faut-il restituer des oliviers en bordure des champs, sur les collines entourant les plaines des Champs Phlégréens plutôt que des olivettes densément plantées ?

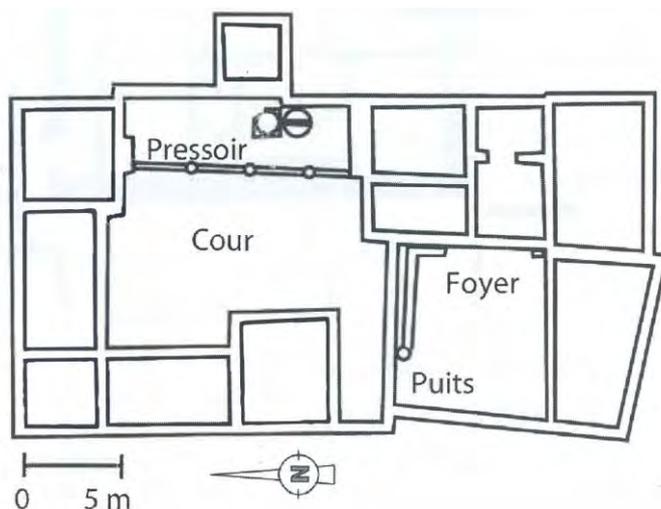
²¹ Di Stefano G., « Ricerche nella provincia di Ragusa (1977-1980) », *Kokalos* 26-27, 1980-1981, p. 756-758.

²² Analyse effectuée par Bui Thi Mai publiée dans Stefaniuk L., Brun J.-P., Munzi Pr., Morhange Chr., « L'évolution dell'ambiente nei campi flegrei e le sue implicazioni storiche: il caso di Cuma e le ricerche del Centre Jean Bérard nella laguna di Licola », *Convegno di studio sulla Magna Grecia* 42, Taranto 2002, Napoli 2003, p. 399-435.

En Italie centrale, sous domination étrusque puis romaine, l'indication de Fenestella (cité par Pline, *N.H.* XV, 1), selon lequel l'olivier n'existait ni en Italie, ni en Espagne, ni en Afrique sous le règne de Tarquin l'Ancien (soit vers 580 avant J.-C.) a longtemps fait foi. Toutefois Georges Vallet avait fait remarquer qu'à partir du dernier quart du VII^e siècle, l'apparition de l'oléiculture en Étrurie se manifestait par la fabrication d'aryballes étrusco-corinthiens contenant des huiles parfumées élaborées localement²³. Cette partie de l'argumentation de G. Vallet me paraît encore valide. Celle qui concerne l'interprétation de l'arrêt de l'importation en Étrurie des amphores attiques SOS qui serait le signe de l'autosuffisance de l'Étrurie en matière d'huile, doit par contre être revue à la lumière de ce que nous venons d'écrire sur leur contenu.

À côté des aryballes imitant les flacons de Corinthe, les potiers étrusques ont aussi fabriqué nombre d'alabastres d'une forme d'inspiration orientale, soit en *bucchero nero*, soit le plus souvent en céramique à décor étrusco-corinthien²⁴. Ces contenants témoignent de productions italiennes d'huile à parfum qui se poursuivent sans solution de continuité jusqu'à l'époque impériale.

Des noyaux d'olives ont été trouvés dans des tombes archaïques de Caere (Tombe delle olive, vers 575-550 avant J.-C.), de Cures Sabini ainsi qu'à Rome (San Omobono). Les fouilles de l'Auditorium ont récemment bouleversé nos connaissances en révélant la présence d'un pressoir à huile daté du début du V^e siècle dans une véritable villa située à un kilomètre au nord de Rome²⁵. Cette villa comprenait déjà une *pars urbana*, une *pars rustica* et un logement destiné aux esclaves. Le pressoir implanté sous un portique rustique est d'un type très évolué et puissant, à levier entre jumelles, doté d'un bassin double de décantation, ce qui indique certainement une longue expérience de la construction de ce genre d'appareil. L'huilerie paraît avoir fonctionné durant les V^e et IV^e siècles. Il est probable que le pressoir à huile servait non seulement au traitement des olives de la propriété, mais aussi des olives qui étaient apportées par des dépendants à titre de redevances. Ce palais rural aurait donc combiné un rôle de domination socio-politique et d'exploitation économique, avant de se transformer, au tout début du III^e siècle, en villa classique.



Plan de la villa de l'Auditorium.
Carandini et alii 1997 (NOTE 24)

²³ Vallet G., « L'introduction de l'olivier en Italie centrale », *Hommages à A. Grenier*, 3, *Latomus*, 1962, p. 1554-1563.

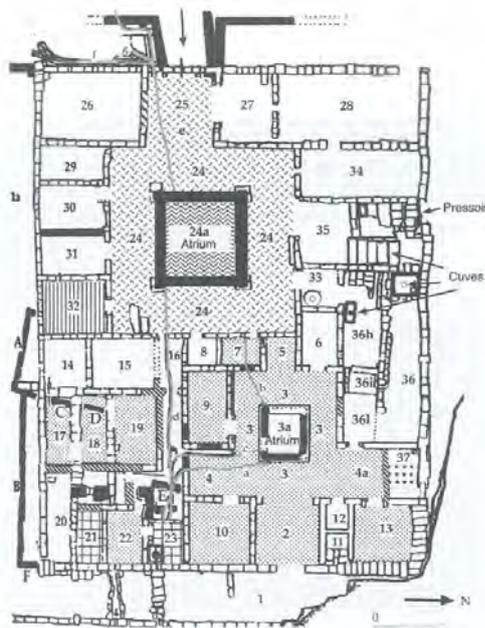
²⁴ Frère D., *À propos des alabastres étrusco-corinthiens à fond plat*, *MEFRA* 109, 1997, p. 171-197.

²⁵ Carandini A., Ricci G., D'Alessio M.T., De Davide Cl., Terrenato N., « La villa dell'Auditorium dall'età arcaica all'età imperiale », *Mitteilungen des Deutschen Archäologischen Instituts*, Rom, 1997, p. 117-148.

L'expansion romaine et la mise en valeur de l'Italie péninsulaire à la fin de la République

L'expansion de Rome au III^e siècle avant J.-C., devenue irrésistible après la seconde guerre punique, se traduit par une mise en valeur des terres confisquées lors des conquêtes et des déductions de colonies. On distingue alors l'émergence de produits destinés au marché de Rome et on voit se développer des productions spécialisées : l'huile dans la région de Vénafre et en Apulie et les parfums autour des centres de Capoue, Pouzzoles et Paestum.

Personne ne croit plus qu'à l'époque républicaine ancienne et médiane, l'agriculture du Latium ait été exclusivement vouée à une polyculture de subsistance qui aurait été radicalement transformée après les guerres en Orient et la seconde guerre punique par l'afflux d'esclaves orientaux et africains. Il existe des preuves d'une extension notable de la viticulture dès les V^e et IV^e siècles, dont témoignent notamment les tranchées de plantation de vignes repérées par exemple à Centocelle²⁶, et dès le III^e siècle le Latium exporte du vin. Pour la culture de l'olivier, les indices sont encore ténus. La plupart de *villae* dégagées dans les alentours de Rome ne sont pas antérieures au II^e siècle avant J.-C. Mais un nombre non négligeable d'établissements gît sans doute sous les constructions postérieures. Il suffit de citer le cas de la phase 2 de la villa de Centocelle, datée des III^e et II^e siècles avant J.-C., et presque totalement détruite par la construction de la grande villa « Ad duas Lauros » au début du I^{er} siècle.



Plan de la villa de Grottarossa

De Franceschini 2005, p. 87, fig. 28.1 (NOTE 27)

Le premier état de la villa de la Via Gabinia, daté du III^e siècle, ne comporte pas de pressoir, ou bien il n'a pas été retrouvé, mais dès la phase 2 au milieu du II^e siècle, une plateforme de tuf pourrait correspondre à un appareil de pressurage²⁷. La question se pose aussi pour la villa de Grottarossa au nord de Rome. Sous la villa de l'époque tardo-républicaine, un édifice antérieur en *opus quadratum* daterait du IV^e avant J.C. et serait déjà une villa²⁸. La phase suivante, construite en *opus quadratum* de tuf, est datée des II^e-I^{er} siècles avant J.-C. Dans les pièces 35 et 36 on trouve des cuves mesurant en moyenne 2 × 0,60m, taillées dans de gros blocs de tuf. L'observation des photographies montre la présence devant ces cuves de deux aires de presse formées de blocs de tuf. La dimension et la disposition des cuves laissent supposer qu'il s'agit probablement d'une huilerie ; l'appareil des murs indique qu'elle pourrait remonter au II^e siècle.

²⁶ Gioia P., Volpe R., *Centocelle I*, Roma, 2005, p. 352-358.

²⁷ Oliver-Smith P., Widrig W., "Roma, Loc. Tor Bella Monaca, Villa romana, Relazione preliminare sulle campagne di scavo 1976 e 1977 nell'agro romano », *Notizie degli scavi di antichità* 1981, p. 99-114.

De Franceschini M., *Ville de l'agro romano*, Roma 2005, p. 167-170, n° 58.

²⁸ De Franceschini M., *Ville de l'agro romano*, Roma 2005, p. 86-91, n° 28.

Plus au nord, en Étrurie méridionale, les collines entre Cerveteri et Civitavecchia semblent en partie consacrées à l'oléiculture dès le III^e siècle avant J.-C. Au moins trois *villae* construites en *opus quadratum*, ont livré de la céramique à vernis noir datable du III^e au I^{er} siècle avant J.-C., de la sigillée italique et dans un cas seulement de la sigillée africaine A et D. Elles sont toutes dotées de pressoirs à huile. La plus significative est celle de Poggio del Mortelleto qui comportait deux pressoirs dont subsistent deux maies et un bloc d'assise²⁹. Ces *villae* ne sont cependant connues que par des prospections et la datation des installations n'est pas précisée. Elles pourraient être plus récentes que les plus anciennes céramiques gisant en surface. L'abandon de certains sites qui se produit au début de l'Empire suppose cependant l'existence d'installations oléicoles antérieures à la fin de la République.

Le développement urbain de Rome qui nécessitait un approvisionnement toujours croissant en denrées alimentaires, notamment en huile, a certainement été un puissant stimulant pour le développement de ces cultures arbustives à la fois dans les environs de la Ville et dans les régions environnantes comme la Sabine dont la production oléicole est bien signalée par les sources, et aussi sur le versant adriatique le Picenum dont Martial et Pline vantent la qualité des olives. Si l'on peine à identifier les huileries de cette période, c'est qu'elles ont souvent été démantelées lors des phases postérieures des *villae*.

Sources

Pour la Sabine :

Strabon, V, 3, 1
Denys d'Halicarnasse, *Antiquités Romaines* I, 37
Pline XV, 13
Columelle V, 8

Pour le Picenum :

Martial I, 43, 8 ; V, 78, 20 ; XII, 36 ;
Pline XV, 16.



Un témoignage plus tardif, daté précisément de 55 avant J.-C., est fourni par la découverte, dans une *villa* de la *via Prenestina*, d'une cuve en tuf portant la date consulaire de Pompée et de Crassus. D'autres cuves de ce type sont connues dans les *villae* des environs de Rome, non seulement à Grottarossa, mais aussi dans les *villae* de Riserva di Castellaccio et Tor Vergata Ouest.

Cuve de décantation portant la date consulaire de 55 av. J.-C. provenant d'une villa de la Via Prenestina.

La cuve ne semble pas avoir été retaillée dans un bloc de remploi. La gravure assez irrégulière s'adapte bien au bloc et le texte, qui est complet, ne s'expliquerait pas dans le cadre d'une inscription monumentale.

Quilici L., *Forma Italiae. Colatia*, Roma, 1974, p. 469-471, n° 382 et fig. 977-979.

²⁹ Maffei A, Nastasi F. (éd.), *Caere e il suo territorio da Agylla a Centumcellae*, Roma, 1990, p. 236-239.

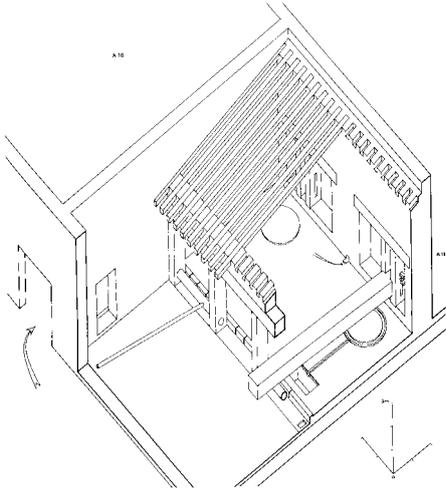
Ailleurs en Italie, certaines régions développent la production de l'huile [après la deuxième guerre punique](#). La transformation agricole qu'implique la production destinée au marché et à l'exportation devient alors évidente et son écho parvient jusqu'à nous à travers les sources littéraires aussi bien que par la découverte d'épaves et d'installations de production. C'est le cas de l'Apulie, encore aujourd'hui une grande région d'oliveraies, et de la Campanie du Nord.

L'intense production d'huile d'Apulie, de la Daunie au Salento est évoquée par Denys d'Halicarnasse (*Ant. Rom.* I, 37) qui écrit « quelle terre à oliviers surpasse les vergers des Messapiens, des Dauniens, des Sabins et bien d'autres ? ». Cette production est attestée à la fois par les vestiges d'huileries et par la production d'amphores telle qu'elle se fait dans les grands ateliers de la région de Brindisi entre la fin du II^e siècle et le milieu du I^{er} siècle avant J.-C. Ces amphores à huile ont été largement exportées, surtout vers l'Orient. Ce pourrait être à ces exportations que fait allusion Pline (*N.H.* XV, 1) lorsqu'il écrit que sous le consulat de Pompée, l'Italie exportait de l'huile vers les provinces.

L'extension de la culture et l'exportation de l'huile ont certainement été stimulées par la connaissance qu'avaient les propriétaires et les marchands de l'ouverture de marchés en direction de l'Orient. Le cas de Délos est particulièrement éclairant. À la suite de l'octroi par Rome d'un port franc en 165 avant J.-C. et surtout après la destruction de Corinthe en 146, Délos connaît une croissance brutale qui se déploie sur un territoire agricole exiguë et notoirement insuffisant pour approvisionner une population en forte augmentation. Elle est donc dépendante des importations et cette situation est bien connue des marchands italiens qui fréquentent l'île et souvent y résident. Les conditions sont ainsi réunies pour qu'à côté de la traite des esclaves qui reste la marchandise la plus rentable, se développe un commerce d'importation de denrées alimentaires, dont celui du vin et de l'huile, bien attesté par les inscriptions et les nombreuses amphores à vin de la côte Adriatique et des amphores à huile d'Apulie. Ce commerce était aux mains d'affranchis de familles aristocratiques d'Apulie et de Campanie bien placés pour relayer l'information et écouler les produits des domaines de leurs anciens maîtres dont ils n'étaient le plus souvent que des prête-noms. La demande de ces villes hellénistiques en expansion a entraîné la croissance des productions de la côte adriatique dont témoignent quelques huileries, notamment celle de la villa de Posta Crusta à Ortona datée de la fin du II^e siècle ou du début du I^{er} siècle avant J.-C. et celle de San Vito à Trinitapoli qui semble remonter pour l'essentiel au II^e siècle avant J.-C.

Aux confins de la Campanie et du Latium, de Vénafre à la mer, les collines se couvrent d'oliviers à partir de la fin du III^e siècle et au II^e siècle. Le meilleur témoignage littéraire reste celui de Caton, *De agricultura*, écrit dans le premier quart du II^e siècle. Les exploitations oléicoles qu'il décrit, nommément situées dans la région de Vénafre, sont cultivées par des esclaves et leur production est prioritairement destinée aux marchés urbains et à l'exportation. Les sources plus tardives évoquent les oliveraies de la zone de Cassino (Varron, cité par Macrobe, *Sat.* III, 16, 12) et de Teano (Pline, *N.H.* XV, 16). Des vestiges de fermes analogues à celles que décrit Caton ont été découvertes à Sperlonga, à San Giuliano di Puglia et à Francolise. La villa Prato à Sperlonga, bâtie vers la fin du II^e siècle avant J.-C., comportait deux pressoirs qui, dans une première phase, semblent avoir été utilisés pour extraire l'huile d'olive³⁰. À San Giuliano di Puglia, l'huilerie est de même type mais plus petite. Quant à Francolise, en Campanie du Nord, la grande villa de San Rocco dont la première phase remonte au I^{er} siècle avant J.-C., comportait une huilerie très complète avec un moulin, un pressoir à levier et treuil doté d'une maie massive en calcaire et de deux petits bassins de décantation.

³⁰ Broise H, Lafon X., *La villa Prato à Sperlonga*, Rome, EFR 285, 2002.



*Reconstitution axométrique des pressoirs de la villa Prato, Sperlonga. Fin du II^e siècle av. J.-C.
Dessin d'Henri Broise dans Broise & Lafon 2002 fig. 158 (NOTE ???).*



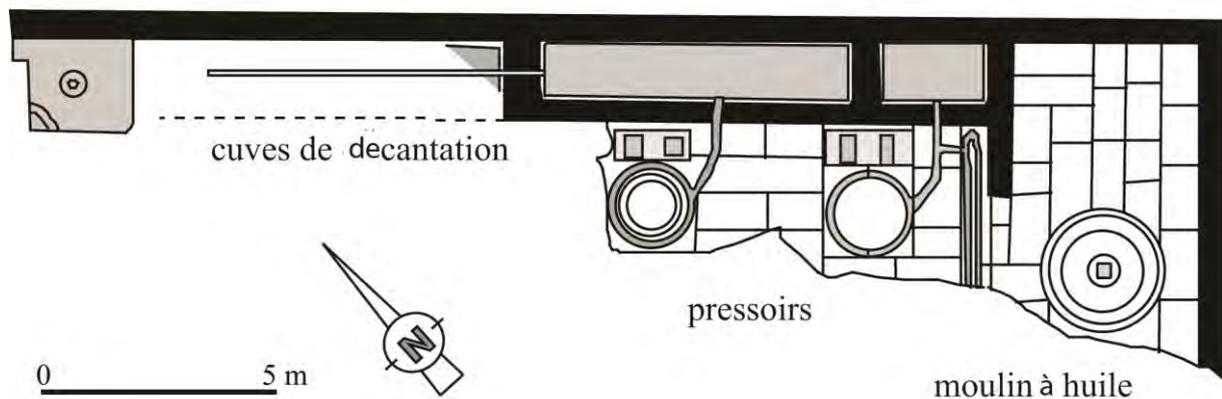
*Pressoir à huile et cuves de la villa de San Rocco (Francolise),
cliché J.-P. Brun.*

De l'époque d'Auguste aux Antonins :

L'expansion de l'oléiculture

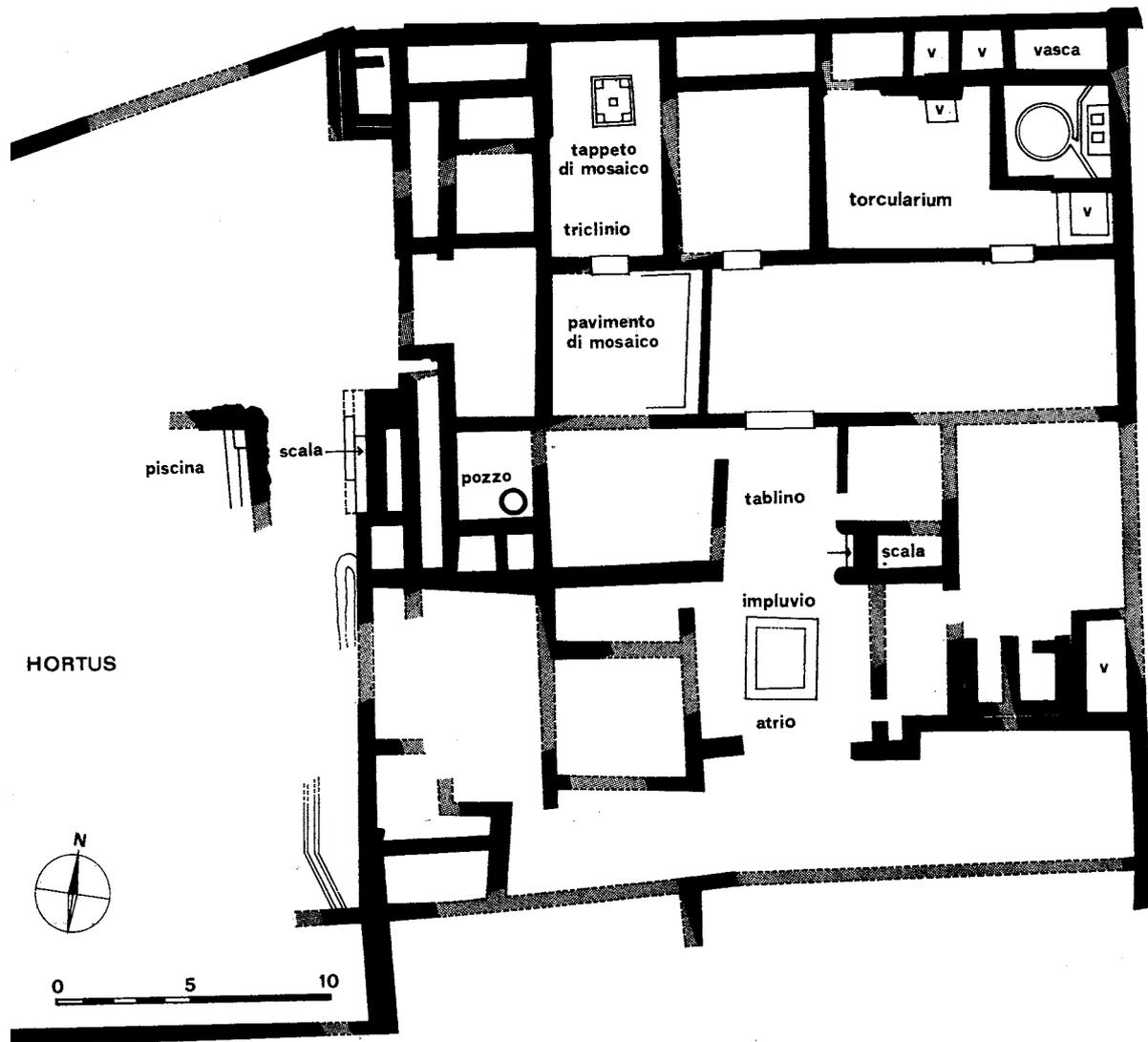
À partir de l'époque **augustéenne**, les innombrables *villae* qui parsèment le territoire italien sont généralement dotées d'installations de production de vin ou d'huile, qui sont d'ailleurs souvent mal identifiées dans les publications de fouilles. Les installations de cette époque ont en effet laissé des vestiges qui ont été assez peu détruits ou recouverts à des époques postérieures à la différence de ce qui s'est passé pour les *villae* d'époque républicaine.

Le cas particulier des environs de Rome est désormais mieux connu grâce à une série d'études récentes dont l'ouvrage de Marina De Franceschini, *Ville Dell'Agro Romano* qui offre une synthèse parue en 2005. Les nombreuses *villae* des environs de Rome sont loin d'être toutes fouillées mais 58 d'entre elles ont livré des pressoirs. Il est probable que toutes en étaient dotées, mais pas toujours pour l'huile. Les installations de l'époque augustéenne et du 1^{er} siècle de notre ère comprennent généralement des pressoirs à levier et treuil et plusieurs petites cuves de décantation. Citons les cas de la villa de Granaraccio qui possède un moulin, deux pressoirs à levier et une batterie de cuves allongées, celle de Castel di Guido dont l'huilerie comporte quatre cuves de décantation et un pressoir à levier, celle de la Via Gabinia dont l'état 4, daté du début du II^e siècle, est caractérisé par la construction d'une huilerie avec un pressoir à levier et quatre cuves.



Plan de l'huilerie Granaraccio.

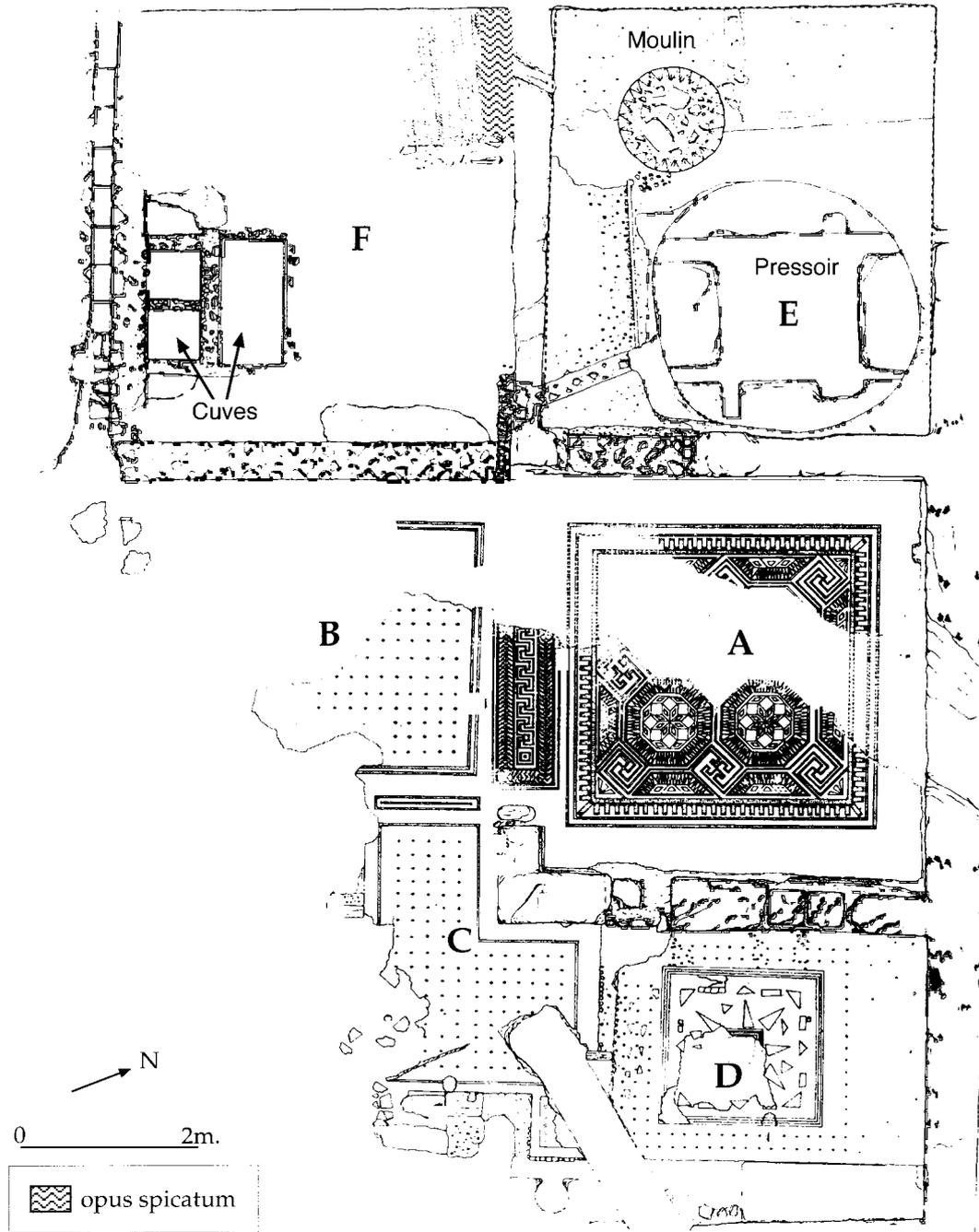
Faccena D., « Tivoli, località Granaraccio, resti della parte rustica du una villa », *Notizie degli scavi di antichità*, 1955, p. 206-216.



Plan de la villa de la Via Gabinia (Rome).

Oliver-Smith P., Widrig W., Roma, « Loc. Tor Bella Monaca, Villa romana, Relazione preliminare sulle campagne di scavo 1976 e 1977 nell'agro romano », *Notizie degli scavi di antichità*, 1981, p. 99-114.

De Franceschini M., *Ville dell'agro romano*, Roma, 2005, p. 167-170, n°58.



Plan de la villa de la Marcigliana.

De Franceschini M., *Ville dell'agro romano*, Roma, 2005, p. 48-51, n° 9.

Calci C, Messineo G., « Via Nomentanal / via Salaria. Località Marcigliana », *Bulletino della Commissione archeologica comunale di Roma 1989-1990*, 93, vol. I, p. 228-237.

La villa de La villa de Marcigliana dont l'huilerie est typique avec sa base de moulin et ses trois petites cuves de décantation, présente le seul exemple connu dans la région d'un pressoir à vis centrale. Le bâti de bois est encastré dans une fosse circulaire. La datation de l'implantation de cette huilerie est imprécise, mais au vu de la dernière phase d'utilisation qui voit la condamnation du passage vers une chambre à mosaïque, il est possible que cette transformation doive être datée du 1^{er} siècle de notre ère.

Consommation d'huile à Rome

Dans les abords de Rome les oliveraies s'étendent et profitent pleinement de la demande croissante de la population. À l'exception de la villa de Granaraccio, ces installations ne comportent qu'un seul pressoir. Il faut imaginer que les surfaces cultivées en oliviers étaient relativement réduites mais leur multiplication est l'indice d'une production d'une ampleur significative destinée au marché romain.

Note de précision

Dans un article paru en 2005, Eric De Sena reprenant les estimations antérieures, considère qu'au II^e siècle de notre ère, la population de Rome, de l'ordre d'un million d'habitants, absorbait annuellement environ 167 millions de litres de vin et 20 millions de litres d'huile. Il estime que la production des environs de Rome pouvait être de l'ordre de 10 millions de litres dont la moitié était autoconsommée par les producteurs et l'autre moitié destinée au marché romain. E. De Sena se fonde sur une interprétation du texte de Caton que j'aurais proposée dans mon ouvrage *L'oléiculture antique en Provence. Les huileries du département du Var* (15e Supplément à la *Revue archéologique de Narbonnaise*) Paris, CNRS, 1986, p. 280 note 30, qui attribue à Caton l'intention d'équiper sa ferme modèle de capacités de stockage de cinq ans, comme pour le vin. En fait, dans la note mentionnée, je ne traite pas de ce problème qui, de fait, se pose malgré tout. Pour une surface plantée de 240 jugères (soit 60 ha), suivant les indications du texte concernant les espacements des arbres, le domaine doit compter entre 7 260 et 10 140 oliviers. La production moyenne d'un arbre étant de 25 kg de fruits les bonnes années, la récolte devrait être de 181,5 à 253,5 tonnes d'olives, soit, pour un rendement de 25 % d'huile, entre 45 et 63 tonnes d'huile et donc entre 49 500 litres et 71 500 litres. Caton prévoit 100 *dolia* pour stocker cette huile mais ne donne pas la contenance de ces jarres et, à la différence du vin, ne précise pas s'il entend stocker plusieurs récoltes. Toutefois le passage *Agr.* 3, 2 (« il est nécessaire que le chef de famille ait une ferme bien construite, un cellier à huile et un chai à vin, de nombreux *dolia*, afin qu'il lui soit loisible d'attendre la hausse des cours ») semble s'appliquer à l'huile autant qu'au vin. La production des oliviers subissant une alternance bisannuelle, il est avantageux de disposer de réserves dans les années déficitaires pour vendre l'huile plus cher. Il est ainsi probable que Caton estimait utile de stocker deux récoltes (une bonne et une mauvaise ?), mais il faut aussi tenir compte du fait que l'huile ne se bonifie pas avec le temps comme le font certains vins de qualité, mais risque au contraire de rancir. En tout état de cause le stockage d'une année et demie semble être le maximum raisonnable même pour un spéculateur. Il faudrait donc revoir le raisonnement : c'est par deux et non par cinq qu'il faudrait éventuellement diviser les rendements actuels, mais, outre les difficultés que je viens de souligner, le raisonnement est biaisé par l'utilisation des données contemporaines sur la surface cultivée en oliviers.

Un quart de la demande aurait donc été couverte par la production locale transportée en ville dans des outres ou des amphores de récupération et le reste aurait été fourni par les importations. Au II^e siècle, les comptages d'Ostie montrent que le premier fournisseur extérieur d'huile de la capitale est la Bétique à raison de 72 %, suivie de l'Afrique et la Tripolitaine (24 %). Le schéma paraît plausible mais la difficulté réside dans les bases de calcul. Celles qui ont été choisies pour la production locale d'huile sont erronées et la cascade de calculs qui en découle est par conséquent faussée. On peut d'ailleurs se demander si ce n'est pas pour aboutir à un résultat plausible (*i.e.* un quart de la demande) que les bases ont été ainsi choisies. On est donc loin de pouvoir estimer même approximativement la part de la production locale dans la consommation de Rome, mais il est certain que l'oléiculture

pratiquée dans les *villae* des alentours de Rome comptait de façon significative dans l'approvisionnement de la ville, tant pour le marché que pour l'autoconsommation des grandes maisons aristocratiques. L'accroissement de la demande qui accompagnait l'augmentation de la population de Rome a eu des effets bien au-delà du *suburbium*. On sait combien les vins de la vallée du Tibre et de l'Ombrie ont bénéficié de ce débouché, mais toutes les régions d'Italie ont subi cette attraction ou celle de villes plus proches.

Eric De Sena, « An assessment of wine and oil production in Rome's hinterland: ceramic, literary, art historical and modern evidence », in Santillo Frizell & Klynne B.A. (éd.), *Roman villas around the Urbs. Interaction with landscape and environment. Proceedings of a conference held at the Swedish Institute in Rome, September 17-18, 2004* The Swedish Institute in Rome. Projects and Seminars 2, Rome 2005.

Morley N., *Metropolis and hinterland. The City of Rome and the Italian economy 200 B.C. - 200 A.D.* Cambridge University Press 1996.

Hesnard A., « L'approvisionnement alimentaire de Rome à la fin de la République et au Haut Empire », *La ville de Rome sous le Haut-Empire, Pallas* 55, 2001, p. 285-302.

Durant le **Haut Empire**, la Campanie, à côté d'une abondante production de vin, développe aussi ses productions d'huile. À côté des *villae* de la région de Francolise dont les huileries fonctionnent durant le haut empire, il faut mentionner les *villae* des alentours de Pompéi.



Toutes produisaient du vin, et les plus grandes à la fois du vin et de l'huile. Le cas emblématique est celui de la Pisanella à Boscoreale, qui comptait deux pressoirs à vin et un grand chai à *dolia*, mais aussi une huilerie complète avec un *trapezum* et, dans une pièce voisine, un pressoir doté d'une maie. Celle-ci est connectée à deux petits bassins ovales reliés par une surverse à côté desquels une autre cuve plus grande devait recevoir les margines.

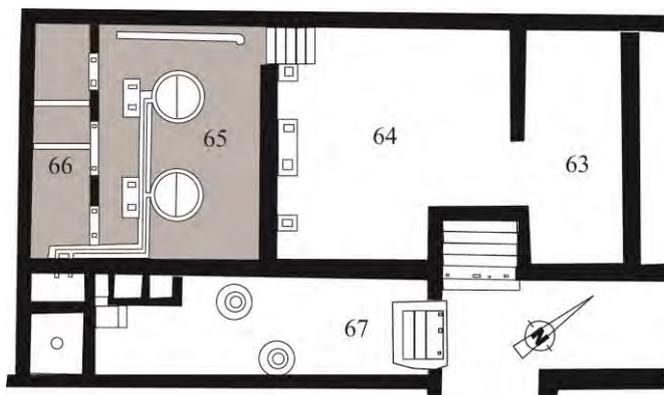
L'huilerie de la villa de la Pisanella à Boscoreale. Maquette d'époque. Antiquarium de Boscoreale.

Cliché J.-P. Brun

D'autres huileries du même type ont été mises au jour tant dans la villa de Fannius Synistor que dans celle de Casa di Miri à Gragnano. Il est significatif qu'après l'éruption du Vésuve, l'oléiculture ait été rapidement relancée sur les flancs du volcan puisque dans la villa de San Sebastiano al Vesuvio, reconstruite au II^e siècle, trois mètres au-dessus de la ferme ruinée par l'éruption se trouvent un moulin et un pressoir à huile. Ils témoignent d'un renouveau certainement stimulé par la demande de Naples et des villes des Champs Phlégréens dont la population devait absorber la production des oliviers locaux.

Sur la façade adriatique, à côté d'une production vinicole non négligeable, certaines *villae* s'adonnent aussi à l'oléiculture. La villa de San Giacomo degli Schiavoni (Termoli) possède un chai à vin et un pressoir à huile caractérisé par deux bassins jumeaux. Près d'Ancone, la villa de Monte Torto, occupée entre la fin du I^{er} siècle avant J.-C. et le II^e siècle après J.-C., comporte à côté de deux pressoirs à vin, deux autres appareils à levier reliés à deux petits bassins de décantation d'huile. Une autre huilerie est connue à Cesana di Senigallia, elle aussi située près d'Ancone. Construite à la fin du I^{er} siècle avant J.-C. et abandonnée dès le milieu du I^{er} siècle de notre ère, elle a livré deux pressoirs à pavement *en opus spicatum* et plusieurs cuves contenant un dépôt huileux.

En Étrurie, la villa de Settefinestre, édifée dans le troisième quart du I^{er} siècle avant J.-C., était équipée, en sus de trois pressoirs à vin, d'un moulin et d'un pressoir à huile intégrés au corps central du bâtiment. À la différence des meules hémisphériques bien attestées en Campanie et dans le Latium, le broyeur est ici cylindrique. Le pressoir, du même type que les appareils à vin, est relié à deux cuves de décantation allongées dans lesquelles quelques noyaux d'olives ont été découverts. Plus à l'intérieur, dans la région de Bolsena, on produisait aussi de l'huile : une installation oléicole comprenant cinq cuves de décantation y est signalée et au moins six *villae* des alentours de Marta ont livré des meules cylindriques à huile. Moins connue que Settefinestre, la villa de Varignano près de La Spezia, en bordure de la mer, était équipée d'une huilerie qui remonte au I^{er} siècle avant J.-C. et qui a cessé de fonctionner au III^e siècle après J.-C.³¹



Plan de la villa de Varignano (La Spezia)
d'après Bertino 1995 (NOTE 6)

³¹ Bertino A., « Torcularium e cella olearia nella villa romana del Varignano », in Cavalieri Manasse G., Roffia E. (éds), *Splendida civitas nostra, Studi archeologici, in onore di Antonio Frova*, Roma, Quasar, 1995, p. 183-190.

Gervasini L., Landi S., « De villa perfecta. Il Varignano Vecchio (Porto Venere, SP). Una rilettura dei quartieri residenziale e produttive alla luce dei nuovi scavi », in Verzar-Bass M. (éd.), *Abitare in Cisalpina. L'edilizia privata nelle città e nel territorio i, età romana*, Trieste, « Antichità Altoadriatiche » 49, 2001, p. 727-750



Pressoir à huile de la villa de Varignano (La Spezia). Deux pressoirs à levier et treuil alimentent deux bassins asymétriques complétés par deux autres cuves, plus petites. Les maies de pressoirs en calcaire présentent des attaques chimiques causées par l'acide oléique.

Cliché J.P. Brun

Dans la courant de l'Empire, l'oléiculture se répandit probablement en Italie transpadane, sur les pentes méridionales des Alpes notamment dans les zones abritées des grands lacs italiens où les sources monastiques témoignent de leur implantation dès le Haut Moyen Âge, mais les vestiges archéologiques font encore défaut.

On voit donc que, du nord au sud de la Péninsule, les techniques varient :

- Moulins à meule cylindriques en Étrurie, à meules hémisphériques en Campanie et en Sicile, soit dans les zones de colonisation grecque
- Pressoirs à levier à deux jumelles et treuil en Étrurie et dans le Latium, à un seul arbre et treuil ancrés dans le sol en Campanie
- Pressoirs à levier et vis.
L'évolution vers les pressoirs à vis est sensible à la fin du I^{er} siècle et au II^e siècle avec les pressoirs à levier et vis de Posto à Francolise, de Carinola dans le Falerne et avec les pressoirs à vis centrale dans la villa de Marcigliano près de Rome, dans celle de la via dei Laghi près de Bovillae ainsi que dans les huileries urbaines liées à la fabrication des parfums, comme Herculaneum et Paestum.

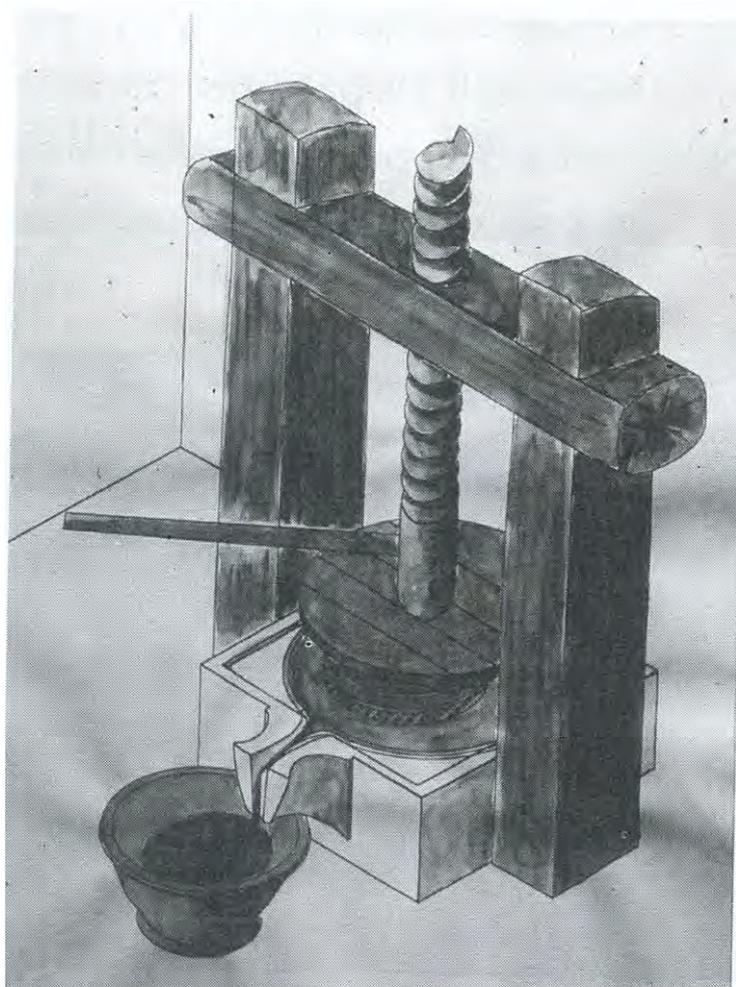
Un cas particulier à forte valeur ajoutée : les huiles parfumées



Peinture de la Maison de Vettii montrant la chaîne opératoire de la fabrication des parfums. De droite à gauche : extraction de l'huile avec un presseur à coins, enflourage à chaud dans un chaudron chauffé, broyage des ingrédients dans un mortier, comptoir de vente et armoire contenant les flacons à parfum et une statuette de Vénus.

Cliché J.-P. Brun

À côté des huiles destinées à l'alimentations ou aux lampes qui constituaient le plus grand volume de production, les huiles parfumées tenaient une place importante que nous ne développerons pas aujourd'hui. Même si les parfums étaient produits en petites quantités dans des officines de taille médiocre, leur élaboration avec des pétales de fleurs et des aromates coûteux et exotiques ajoutait une forte valeur. Pour leur fabrication, on appréciait beaucoup l'huile de Vénafre. Cette huile, comme toutes les huiles de Campanie, servait de base, en particulier pour le parfum à la rose dont la région s'était fait une spécialité. Textes et inscriptions montrent que Capoue était la capitale de la parfumerie. Les professionnels se concentraient autour d'une place nommée Seplasia dont ils prendront le nom par la suite. Mais tous les centres urbains de Campanie possédaient des parfumeries. Pouzzoles avait un « vicus des parfumeurs et des verriers » qui réalisaient leurs flacons.



Hypothèse de restitution d'un presseur à vis centrale dans la parfumerie du forum de Paestum.

Dessin J.-P. Brun

Herculanium, Pompéi et Paestum ont livré des parfumeries dotées de presseurs spécifiques, à coins comme les représentent certaines peintures, et souvent à vis centrale à partir du milieu du 1^{er} siècle de notre ère.

Une documentation encore insuffisante

Il ne fait désormais guère de doute que l'oléiculture a connu un essor remarquable en Italie à partir des III^e et II^e siècles avant J.-C., mais les vicissitudes ultérieures restent encore à établir. L'hypothèse d'une désaffectation à l'époque tardo-républicaine au profit de la viticulture ne me paraît pas établie. La documentation disponible est trop ténue pour tracer une tendance générale et encore plus pour cerner des disparités régionales qui ont dû être sans aucun doute considérables. Les quelques indications que nous possédons pour la région de Rome et l'Apulie semblent montrer que des pressoirs à huile sont en fonction dans certaines *villae* durant la fin de la République et le début de l'Empire.

Il n'est pas plus aisé d'appréhender le destin qui a été celui de l'oléiculture italienne à partir du II^e siècle de notre ère. Après avoir considéré avec Gibbon que le siècle des Antonins avait marqué l'apogée de l'Italie puis au contraire, après Rostovtzeff, que l'Italie avait vécu une grave crise du fait de la concurrence des provinces, on en vient à une vision plus équilibrée. André Tchernia a fait le point en démontant l'argumentation de Rostovtzeff et montre que si les *villae* de la face tyrrhénienne ont tiré de gros bénéfices de la vente du vin sur le marché gaulois à la fin du II^e siècle et au I^{er} siècle avant J.-C., la fin des exportations vers la Gaule n'a pas marqué l'arrêt de leur expansion, sauf dans certaines régions comme la plaine de Fondi. Les producteurs de vin ont dû réorienter leurs ventes vers Rome, marché moins rentable mais qui offrait une demande permanente et toujours en expansion. Qu'il y ait eu des crises localisées, cela ne fait aucun doute – en Campanie après l'éruption du Vésuve, bien entendu ; en Étrurie côtière au début du II^e siècle –, mais la plupart de *villae* ont produit du vin pendant toute la durée de l'Empire. L'Ombrie, favorisée par ses ventes de vin à Rome, s'est couverte de *villae* aux I^{er} et II^e siècles ; l'Étrurie du Nord et la Campanie ont continué à fabriquer des amphores jusqu'au IV^e siècle. Dans le Falerne, si l'on assiste à des concentrations de terres marquées par l'abandon de plus de la moitié des *villae* au III^e siècle, le vin continue de se vendre loin (à Lyon, en Bretagne, à Chypre). Le Bruttium a recommencé à exporter des amphores vinaires aux IV^e et V^e siècles. Bref, si les situations sont contrastées, la prospérité règne dans la plupart des régions.

Tchernia A., « La crise de l'Italie impériale et la concurrence des provinces », *Cahiers du Centre de Recherches Historiques*, 37, avril 2006, p. 137-156.

Qu'en est-il pour l'huile ? La documentation disponible n'autorise pas de réponse assurée. Les sources écrites assurent que les oliveraies de Sabine, du Picenum et d'Apulie ont acquis une belle réputation. Mais à part les amphores de Brindes dont le *floruit* fut bref, l'Italie péninsulaire n'a pas produit d'amphores à huile. Ce qui signifie que l'huile était absorbée localement ou régionalement et que, pour les transports terrestres à courte distance, on utilisait des outres, résistantes au choc et réutilisables. Ce qui nous prive d'un indicateur essentiel sur la commercialisation. Seule la fouille des installations de production permettrait d'identifier les phases d'expansion ou de récession qu'il faudrait coupler avec des analyses polliniques systématiques. Il serait alors possible de déceler les phases d'expansion et de récessions régionales qui formeraient le cadre dans lequel les précisions chronologiques fournies par la fouille des installations prendraient tout leur sens. Malheureusement, les analyses polliniques sont encore trop rares et dispersées et beaucoup de fouilles sont anciennes. Jusqu'à une époque récente, les archéologues n'ont pas prêté une attention suffisante aux niveaux finaux d'occupation, au remplissage des cuves de décantation qui marque la fin d'une production, ni même au matériel le plus tardif trouvé dans les couches d'abandon.

L'exemple d'Apulie

Le cas de l'Apulie, mieux documenté grâce à la fois aux amphores et aux fouilles d'huileries, reste ambigu. La fin de la production des amphores à huile à l'époque d'Auguste est-elle le signe d'une crise de l'oléiculture exportatrice et d'une reconversion dans l'élevage comme le suppose Daniele Manacorda³² ? S'agit-il d'un effet de la concurrence venue de la Bétique et de l'Istrie dont l'huile, produite à bas prix, aurait ruiné les oléiculteurs locaux ? Ou bien l'arrêt de la fabrication des amphores est-il lié à l'accroissement de la demande des villes de l'Apulie même, à une hausse du niveau de vie et de la population, à une mutation du marché qui aurait permis d'écouler la production d'huile avec une énergie moindre ? Dans ce cas en effet, plus besoin d'amphores car les transports à courte distance se faisaient avec des outres.

Le modèle « tax and trade » de Keith Hopkins³³ implique que les coûts de production dans les provinces soient moindres que ceux de l'Italie, mais les preuves manquent de la réalité et de l'ampleur de ce différentiel. De plus, imaginer qu'un tel différentiel aurait ruiné l'économie oléicole d'une région est une vision moderniste. Si une telle hypothèse avait un fondement, les amphores apuliennes auraient été remplacées par des amphores d'Istrie et de Bétique, non seulement à Rome où la substitution semble avérée mais surtout en Orient où, semble-t-il, les amphores apuliennes ne sont pas remplacées par d'autres productions.

Peut-on imaginer que des oliviers en pleine production aient été délaissés au moment où l'Italie, avec le règne d'Auguste, entre dans sa phase la plus prospère et la plus peuplée, au moment où la demande en huile pour les parfums, l'alimentation ou l'éclairage a certainement atteint son maximum ? Le fait que dans certaines fermes, comme celles de Posta Crusta près d'Ortona, de la Minoia près de Canosa, ou la villa d'Agnelli dans le Gargano, les huileries fonctionnent durant tout le Haut Empire et sont restructurées au III^e siècle est un indice de la continuité de la production pendant toute la durée de l'Empire.

Partout ailleurs, la documentation archéologique reste insuffisante. Certes quelques abandons sont précisément datés : la villa de Settefinestre à la fin du II^e siècle (avec la démolition des bâtiments sous les Sévères), celle de la Via Gabinia au début du III^e siècle après J.-C. Quelques autres, comme la villa « Ad duas lauros » ou de la « Piscina » près de Centocelle sont occupées jusqu'au IV^e siècle. Mais la plupart des *villae* n'ont pas fait l'objet d'observations précises. L'abandon de certaines fermes à la fin du II^e siècle et au début du III^e siècle est peut-être plus lié à des effets démographiques qu'économiques, telles les conséquences de la peste de la fin du II^e siècle, dont l'ampleur a fait l'objet de réévaluations, notamment à Ostie et Rome. La question restera ouverte tant qu'on ne disposera pas de séries concordantes d'abandons bien datés.

En conclusion, malgré le grand nombre de fouilles, malheureusement souvent anciennes et trop partielles, on est loin de pouvoir écrire une histoire de l'oléiculture en Italie antique en se basant sur les données archéologiques corrélées et rééquilibrées par des études paléo-environnementales comme cela a été réalisé en Gaule Narbonnaise. Désormais les questions que pose l'histoire à la recherche archéologique sont claires. Pour y répondre gardons-nous d'utiliser uniquement la documentation amphorique dont nous avons vu plus haut quels problèmes elle pose pour l'huile,

³² Manacorda D., « Sulla proprietà della terra nella Calabria romana tra Repubblica e Impero », *Du latifundium au latifondo*, Bordeaux, CNRS, 1995, p. 143-189.

³³ Hopkins K., « Taxes and trade in the Roman Empire », *Journal of Roman Studies* 70, 1980, p. 101-125.

longtemps produite et consommée localement et faiblement exportée. Il convient au contraire de déterminer à la fois la nature des productions, les phases de construction et d'abandon des installations et de multiplier les enquêtes croisées associant l'étude des huileries, celles des productions d'amphores éventuelles, et les analyses carpologiques et polliniques afin d'obtenir des données statistiquement représentatives des évolutions, région par région.

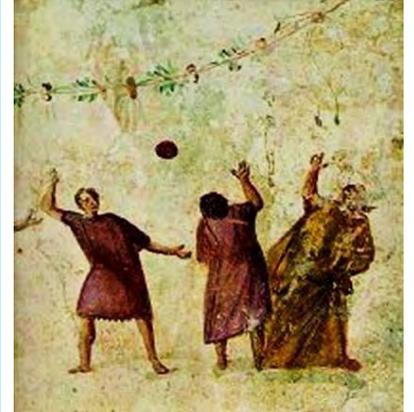


Carte de l'Italie avec les sites mentionnés dans le texte.

L'outre

Une outre est un récipient, sorte de sac, en peau d'animal (bouc, chèvre, cochon, bœuf ou veau), cousu par un bout et dont toutes les coutures sont soigneusement bouchées avec de la poix, afin de pouvoir y renfermer des liquides, ou le gonfler d'air. Il est utilisé pour le transport des liquides (eau, vin, huile d'olive...). Souvent, les pattes constituent les poignées et le cou, le déversoir... L'outre en peau peut être utilisée pour le Harpastum, jeu romain dont le but est de déposer une outre remplie de sable, de chiffons, de paille ou de son dans le camp adverse.

Le matériel organique se décomposant dans le temps fait que nous avons peu de traces archéologiques pour ce récipient qui pourtant semble être courant dans la vie des anciens.



Harpastum

Fresque d'Herculaneum (détail)
découverte dans une tombe située
sur la Via Portuense à Rome,
II^e siècle de notre ère

Marlière É., *L'outre et le tonneau dans l'Occident romain*. Montagnac,
« Monographies Instrumentum » 22, 2002



Porteur d'outre du groupe statuaire d'Ulysse et Polyphème découvert dans le nymphée de Punta Epitaffio à Baia (Italie),

daté du règne de Claude (milieu du I^{er} s. ap. J.-C.).

L'ensemble du groupe statuaire trouvé en mer sur le site de Baia - ville aujourd'hui submergée est reconstitué dans le Castello di Baia qui abrite le Museo dei Campi Flegrei.

Cliché J.-P. Brun

