

Cours 2 :

La production de l'huile d'olive en Grèce

En même temps que les premières cultures de céréales, les hommes du Néolithique ont commencé à prendre soin d'arbres qui leur étaient utiles, parmi lesquels les oliviers qui poussaient sur des terres marginales, dans les garrigues et les collines, où la culture des céréales n'était pas possible offrant de ce fait une complémentarité et une diversification alimentaire. Dans la mesure où la récolte des fruits de la vigne et la vinification sont au moins aussi anciennes, on voit que la triade méditerranéenne associant les céréales, le vin et l'huile d'olive se met en place dès le Néolithique vers 6 000 avant J.-C. C'est d'ailleurs à cette époque qu'on voit apparaître les premiers vestiges de culture de l'olivier sous forme de noyaux d'olives et de feuilles à Théra (Santorin) dans les Cyclades. À l'époque mycénienne, un réseau d'échange des pratiques et des produits de commerce se met en place autour de la production de l'huile et du vin avec une forte incidence économique. À l'Âge du Fer on commence même à parler de production intensive.

En Grèce, l'olivier s'accommode du sol pauvre et sec et il était particulièrement apprécié et même vénéré, en particulier à Athènes. La déesse poliaide Athéna qui avait disputé l'Attique à Poséidon l'avait gagnée en offrant un olivier qui symbolisait l'avènement de la civilisation opposée à la vie sauvage représentée par le don de Poséidon : une source d'eau salée. L'olivier était d'autant plus valorisé qu'il était considéré comme un symbole d'éternité et d'abondance puisqu'il ne perd pas ses feuilles et vit plusieurs centaines d'années. Ce symbole a été particulièrement utilisé dans le contexte de la renaissance de l'Acropole d'Athènes après l'incendie perpétré par les Perses. Hérodote affirme (VIII, 55 : βλαστὸν ἐκ τοῦ στελέχους... ἀναδεδραμηκότα), qu'une pousse avait jailli dès le lendemain du tronc de l'olivier sacré d'Athéna brûlé par les ennemis ! L'olivier était donc doté d'une vitalité extraordinaire explicitée par Aristide le Rhéteur (II, *Athéna* 11 : ἔλαιον ὑγιείας φάρμακον) qui affirme que l'olivier était le symbole de la puissance vitale des vainqueurs du concours des Panathénées, auxquels on offrait une amphore de l'huile issue des oliviers sacrés d'Athéna. Plutarque revient sur cette symbolique qui associe vitalité et éternité, en précisant (*Propos de table* 723f) : « Sans cesse, l'olivier remplace les feuilles qui tombent par de nouvelles ; il demeure comme la cité, éternellement vivant ». À la naissance d'un mâle, futur citoyen, on fixe sur la porte un rameau d'olivier. Pour la naissance de filles c'est une touffe de laine qui est accrochée.

Au v^e siècle, Sophocle écrit un véritable hymne à l'olivier dans *Œdipe à Colone* (v. 694-706) :

ἔστιν δ' οἶον ἐγὼ γὰς Ἀσίας οὐκ ἐπακούω,
οὐδ' ἐν τᾷ μεγάλῃ Δωρίδι νάσω Πέλοπος πώποτε βλαστὸν
φύτευμι' ἀχείρωτον αὐτοποιόν,
ἐγγέων φόβημα δαΐων,
ὃ τᾷδε θάλλει μέγιστα χώρῃ,
γλαυκᾶς παιδοτρόφου φύλλον ἐλαίας.
τὸ μὲν τις οὐ νεαρὸς οὐδὲ γήρῃ
συνναίων ἀλώσει χερὶ πέρσας
ὃ δ' αἰὲν ὄρων κύκλος
λεύσσει νιν Μορίου Διὸς
χὰ γλαυκῶπις Ἀθᾶνα.

*Il est un plant dont je ne sais pas qu'un pareil
ait surgi jamais, ni sur le sol d'Asie, ni sur celui de
la grande île dorienne de Pélopos, un plant
indomptable, qui renaît de lui-même, un plant
qui est l'effroi des armes ennemies et qui croît en
ces lieux mieux que partout ailleurs, l'olivier au
feuillage brillant, le nourricier de nos enfants,
l'arbre que personne, ni jeune ni vieux, ne peut
brutalement détruire ou saccager. Le regard
vigilant de Zeus Morios ne le quitte pas, et pas
davantage celui d'Athèna Glaukôpis.*

L'olivier dans les mythes

Dans la chasse au sanglier qui dévaste le pays de Calydon, Méléagre est à la fois chasseur et guerrier. Dans la version de Tzetzes (Schol. *In Lycophron* 492) et Malatas (*Chronographia* VI, Dindorf p. 165,8), le sort de Méléagre est lié à un olivier qui naît de sa mère en même temps que lui. Dans une autre version, le sort du héros est lié à celui d'un tison du foyer paternel et il est destiné à vivre aussi longtemps que ce tison ne sera pas consommé : la mère de Méléagre le retire alors du feu et le cache dans un coffret. Méléagre est ainsi assimilé à un jeune plant d'olivier qui pousse sur les terres de son père et qui est destiné à couvrir de son feuillage toute la terre de Calydon.

Dans le rêve que fait Clytemnestre (Eschyle, *Les Choéphores*), Oreste naît d'un rameau d'olivier qui pousse sur le sceptre d'Agamemnon au milieu du foyer. Le symbolisme très riche ainsi véhiculé par cette image¹ se retrouve dans d'autres contextes. Hérodote (VII, 5-19) raconte le rêve que fait Xerxès, une fois prise sa décision d'entrer en guerre : le roi se voit recouvert d'une couronne de feuillage d'olivier dont les rameaux couvrent toute la terre, avant que la couronne ne disparaisse subitement. Une disparition qui annonce l'échec de l'expédition. Hérodote (I, 108) signale également le rêve fait par Astyage, le dernier roi des Mèdes : il voit sortir du sexe de sa fille un cep de vigne destiné à couvrir toute l'Asie².

En 1970 Marcel Détiègne (dans « L'olivier : un mythe politico-religieux », voir note 1) pointe les enjeux que charrient ces images qu'il qualifie de *mythiques* et qui « soulignent la solidarité qui lie le personnage royal à l'arbre porteur de fruits, en particulier la vigne et l'olivier. Pour toute une tradition qui le qualifie comme objet précieux, *agalma*, l'arbre fruitier est un signe de pouvoir ».

Dans *l'Iliade* (XVII, 20-60), la chute d'Euphorbe tué par Ménélas est comparée à la chute d'un magnifique olivier, installé dans un lieu solitaire et couvert de fleurs blanches, que vient brutalement déraciner une énorme rafale de vent. Les récits dans lesquels l'olivier joue un rôle symbolique – sous

¹ Dont nous laissons le déchiffrement à d'autres spécialistes, jouit d'une bibliographie riche. De manière indicative on cite : Delcourt M., *Oreste et Alcéméon*, Paris, 1959 ; Détiègne M., « L'olivier : un mythe politico-religieux », *Revue historique des religions* 177-178, 1970, p. 5-23 [republié dans Finley M.I., *Problèmes de la terre en Grèce ancienne*, Paris / La Haye, 1973, p. 293-306] ; et plus récemment Devereux G., *Les rêves dans la tragédie grecque*, Paris, 2006.

² Gärtner H.A., « Les rêves de Xerxès et d'Artabane chez Hérodote », *Ktema* 8, 1983, p. 11-18.

la forme d'un arbre, d'une couronne, voire d'un simple rameau – sont trop nombreux pour être tous mentionnés ici. On peut en dire autant de la vigne et on ne rappellera jamais assez que la culture de l'olivier se développe en parallèle avec celle de la vigne et des céréales. Nous verrons par l'exemple du serment de Dréros la relation privilégiée qui lie l'olivier aux éphèbes.

Enfin, l'olivier était apprécié pour la manière dont il accroissait **la valeur des propriétés**. L'orateur athénien Isée (*Sur l'héritage d'Astyphilos* 9.28) dit à propos de sa terre ancestrale : Τὸ τοίνυν χωρίον τὸ ἐκείνου πατρῶον, ᾧ ἄνδρες, ὁ πατήρ ὁ ἐμὸς ἐφύτευσε καὶ ἐγεώργει καὶ ἐποίει διπλασίου ἄξιον. « mon père l'a planté en arbres et a doublé sa valeur ».

Lin Foxhall dans son ouvrage remarquable : *Olive cultivation in ancient Greece. Seeking the ancient economy*, Oxford, 2007 commente ce passage qui dévoile la stratégie à long terme pratiquée par les familles et les lignages : la pleine récolte des oliviers n'arrive qu'après de nombreuses années et l'investissement dans la plantation suppose un projet de développement qui s'étale sur plusieurs générations : ce sont les enfants et les petits enfants qui profiteront des plantations d'oliviers. C'est un trait qui s'est perpétué à travers les temps et montre à la fois l'attachement à ces arbres qui viennent des ancêtres de la famille et la valeur différée qu'ils représentaient. Les investissements à long terme destinés aux enfants avaient pour effet d'accroître la valeur des patrimoines et la stabilité des familles en tant que structures économiques qu'on appelait *oikoi* (maisonnées). Ces investissements étaient à petite échelle, mais l'impact par leur accumulation a influencé de manière considérable le développement de certaines régions méditerranéennes sur la longue durée.

Après un court rappel historiographique le cours d'aujourd'hui traitera des cas provenant surtout de l'Attique, du Péloponnèse (Messène) et de la Crète.

Histoire de la recherche

Une synthèse sur la Grèce a été présentée, il y a presque 20 ans dans l'ouvrage de Jean-Pierre Brun, *Archéologie du vin et de l'huile. De la préhistoire à l'époque hellénistique*, Chap. II « La vigne et l'olivier dans le monde grec : de l'archaïsme à la conquête romaine », 2004, p. 83-117. Presque deux décennies plus tard, le cours d'aujourd'hui se propose de faire le point sur l'état de la recherche mais aussi de présenter quelques nouvelles données et interprétations.

La masse des données disponibles pour analyser les processus et les techniques de production d'huile – qui accompagne souvent celle du vin – en Grèce et Asie Mineure reste relativement modeste. Ce n'est que dans les années 1980 que sont publiées les premières grandes monographies sur les pressoirs et elles concernent surtout les installations fouillées à Délos, certainement les plus connues et les mieux analysées de Grèce et d'Anatolie³. La publication dirigé par Sophoclis Chatzivasvas, *Η Ελιά και*

³ Philippe Bruneau et Philippe Fraisse, « Un pressoir à vin à Délos », *BCH* 105 1981, p. 127-153 et « Pressoirs déliens », *BCH* 108 1984, p. 713-730. Jean-Pierre Brun et Michèle Brunet, « Une huilerie du premier siècle av. J.-C. dans le quartier du théâtre à Délos », *BCH* 121, 1997, p. 573-611. Brun J.P. « From Oil to Wine? A Balanced View on the Production of the Most Representative Agricultural Products of Antiquity », in Brun J.P., Olcese G. et Garnier N. (éds.), *A. Making Wine in Western-Mediterranean B. Production and the Trade of Amphorae: some new data from Italy*, 2020, p. 1-20. La publication d'Emanuele Papi et Leonardo Bigi, *Oliva revixit Oleifici*,

το λάδι στον αρχαίο ελληνικό κόσμο en 2008 avec la monographie de Lin Foxhall, *Olive Cultivation in Ancient Greece: Seeking the Ancient Economy*, publiée en 2007, restent les deux ouvrages clés pour appréhender la culture des olives dans l'Antiquité, sur le territoire grec⁴. Plus récemment, Catherine Pratt, *Oil, wine, and the cultural economy of ancient Greece: from the Bronze Age to the Archaic era*. Cambridge, New York, 2021, a décrit la place de l'huile et du vin depuis l'époque mycénienne jusqu'à l'époque archaïque et analysé leur rôle commercial.

Il est important de garder à l'esprit le fait que les données que nous parvenons à collecter, à étudier et à publier ne sont qu'un modeste échantillon d'un ensemble dont on reste incapable de mesurer le volume.

Les installations agricoles, et artisanales en général, subissent en effet une usure impitoyable et quand les activités cessent, les blocs et les constructions sont systématiquement réemployés dans d'autres structures. Il faut donc rester vigilant devant tout résultat de statistique ou toute conclusion générale et ce d'autant plus qu'en Grèce les vestiges liés à la production d'huile et du vin sont très disparates.

Les analyses chimiques et archéobotaniques ont bien sûr révolutionné le traitement des données antiques et les chercheurs d'aujourd'hui en tirent un incontestable profit. Il reste que ces données ne bénéficient pas toutes des mêmes conditions de traitement et peuvent donc conduire à des conclusions différentes en fonction de l'approche qui a été celle des archéologues.

Sources utilisées :

Androtion 324 F 39
Aristide le Rhéteur, II, *Athéna* 11
Aristote, *Constitution d'Athènes* 60
Démosthène, *Contre Macartatos* 71.
Eschyle, *Les Choéphores*
Hérodote, VIII, 55
Hésychius, sv : *Stefanon ekferein*
Isée, *Sur l'héritage d'Astyphilos* 9.28
Istros 334 F30 Jacoby
Pausanias, I, 24 ; 27 ; 30
Philochoïre 328 F125
Plutarque, *Propos de table* 723 f
Plutarque, *Solon* 23, 7.
Pollux V, 36
Sophocle, *Œdipe à Colone*
Tzetzés, schol. In *Lycophron* 492

frantoi e torchi di Atene dall'antichità al periodo turco, SATAA 9, Atene-Paestum, 2015 offre un catalogue exhaustif des vestiges archéologiques attribués à la production d'huile, surtout *trapetum* et *mola olearia*, du VI^e s. au XIX^e siècle après J.C.

⁴ Quelques études sont en cours de publication comme celle de D'Ercole M.C., « Olio e olivicoltura in Grecia d'Occidente », in *Studi in memoria di Giovanni Pugliese Carratelli*.

Bibliographie

Η Ελιά και το λάδι στον χώρο και τον χρόνο, 2003

Η Ελιά και το λάδι από την αρχαιότητα έως σήμερα, 2003

Η Ελιά και το λάδι στον αρχαίο ελληνικό κόσμο, 2008

Ελιά και λάδι στην Ανατολική Μεσόγειο από την αρχαιότητα στην προβιομηχανική εποχή, 2020

Chatzivasvas S. « Perforated Monoliths- Myths And Reality », in Amouretti M.C et Brun J.P. (éds.), *La production du vin et de l'huile en Méditerranée*. Actes du symposium international. Aix-en-Provence et Toulon, BCH, Suppl. XXVI, 1993, p. 137-149.

Chatzivasvas S. *Olive oil processing in Cyprus from de Bronze Age to the Byzantine Period*. Nicosia: P. Åströms Förlag, 1992

Chatzivasvas S., « The Economy of the Olive », in Karageorghis V., Michaelides D. (éd.), *The Development of the Cypriot Economy- from the Prehistoric Period to the Present Day*, University of Cyprus, 1996, p. 127-137.

Chatzivasvas S., « Wine for the Elite, Olive Oil for the Masses: some aspects of early agricultural technology in Cyprus », in Schloen D.J. (éd.), *Exploring the Longue Duree: essays in honor of Lawrence E. Stager*, Indiana, 2009, p. 141-249.

Chatzivasvas S., « Παραγωγή Ελαιολάδου στον Αρχαίο Ελληνικό Κόσμο », *Αρχαία Ελληνική Τεχνολογία και Τεχνική από την προϊστορική μέχρι την ελληνιστική περίοδο*, 2004, 325-339.

Chatzivasvas S., *Olive-oil processing in Cyprus-from the Bronze Age to the Byzantine Period*, Studies in Mediterranean Archaeology 99, Nicosia, 1992.

Healy F., *Pliny the Elder on Science and Technology*, Oxford, 1999.

Papi Em. et Bigi L., *Oliva revixit, Oleifici, frantoi e torchi di Atene dall'Antichità al periodo turco*, 2015.

Pikoulas Y., *Δρόμοι του λαδιού στην ανατολική και νότια Πελοπόννησο κατά την αρχαιότητα*, Athènes, 2006.

Pratt C., *Oil, wine, and the cultural economy of ancient Greece: from the Bronze Age to the Archaic era*. Cambridge, New York, 2021.

Colloque *L'olivier en Méditerranée entre histoire et patrimoine* (<https://calenda.org/192592>) organisé à Sousse (Tunisie) en 2007 : exposé sur la Grèce de Chatzidimitriou A. « Représentations d'achats et ventes d'huile aromatique dans la peinture de vase attique de la période archaïque et classique ».

Mpouriopoulos Ch. et E., « Η τεχνολογία της συγκομιδής και αξιοποίησης του ελαιοκάρπου στην αρχαιότητα », in *Αρχαία Ελληνική Τεχνολογία*, Actes de Colloque, Θεσσαλονίκη 1997, p. 259-268.

http://foodmuseum.cs.ucy.ac.cy/web/guest/36/civitem/1688#_bs_civitemstabs_cyprus.texn.tab2

Sur la production du vin

Dodd E., *Roman and Late Antique Wine Production in the Eastern Mediterranean. A comparative archaeological study at Antiochia ad Cragum (Turkey) and Delos (Greece)*, Archaeopress Roman Archaeology 63, 2020.

Salviat Fr. et Tchernia A., *Vin, vigneron et buveurs de l'Antiquité*, « Saggi di storia antica » 31, 2013.

Études sur la différenciation des amphores à vin et à huile :

Panagou T., « Ρητίνες και οίνος κατά την αρχαιότητα. Η μαρτυρία των εμπορικών αμφορέων », in Pikoulas Y., Ρετσίνα. Η διαχρονική ιστορία της ρητίνης στην οινοποιητική τεχνική, 2019, p. 43-66.

Symposium international à Mersin et à Izmir (Turquie) sur la production de vin et d'huile en Anatolie :

Aydinoğlu Ü et Şenol K. (éds.), *Olive Oil and Wine Production in Anatolian During the Antiquity*, Istanbul 2010.

Diler A., Şenol K. et Aydinoğlu Ü. (éds.), *Olive Oil and Wine Production in Eastern Mediterranean during Antiquity*, Izmir, 2015.

L'olivier sauvage

Pollux, *Onomasticon*, I, 241 :

ή δὲ ἀγριελαία κότινος καλεῖται· εἰ δὲ ἐμφυτεύσαις τῷ
κοτίνῳ ἡμερον, αἱ τοιαῦται ἐλαῖαι κοτινάδες· ἡ δὲ ἱερὰ
ἐλαία μορία, ἡ δὲ ἐν Ὀλυμπίᾳ καλλιστέφανος· πάντα δὲ τὰ
ἐμφυτευόμενα ἡμερα τοῖς (ἀγρίοις ἐμβλήματα καλεῖται)

L'olivier sauvage qui renvoie aux temps mythiques a sa place dans le cadre de pratiques rituelles : la couronne des vainqueurs lors des Olympiades était ainsi constituée de branches d'olivier sauvage – le *kalistephanos* d'Olympie – qui bénéficiait, si l'on en croit Théophraste *HP* 4, 13, 2, d'une longévité exceptionnelle.

La présence d'oliviers dispersés au hasard sur le territoire de l'Attique, est avérée dès l'époque archaïque : il s'agissait certainement d'oliviers sauvages très anciennement greffés et considérés comme sacrés. Ils pouvaient être mêlés à des oliviers ordinaires sur certaines propriétés, mais ils étaient physiquement séparés des autres arbres par un *sêkos*, un enclos sacré, semblable à celui qui isolait un sanctuaire ou une tombe de héros et qu'on ne pouvait démolir, car il signalait le caractère sacré du lieu.

La gestion de ces arbres sacrés appelés *morai* était une affaire d'État, car ils fournissaient l'huile destinée à récompenser les vainqueurs du concours des Grandes Panathénées⁵. L'importance de ces oliviers sacrés était telle pour Athènes que couper un *morai* était puni de la peine de mort, ce qui assurait la pérennité de leur dispersion. C'est d'ailleurs tout l'enjeu du procès dans lequel Lysias, défend un paysan accusé par un sycophante d'avoir arraché le tronc d'un *morai* et qui fait l'objet du discours *Sur l'olivier sacré* (7, 24. *Discours sur l'Aréopage* prononcé en 397/396 av. J.C. : ... ἐπίστασθε γὰρ ἐν τῷ πεδίῳ πολλὰς μορίας οὔσας καὶ πυρκαϊᾶς ἐν τοῖς ἄλλοις τοῖς ἐμοῖς χωρίοις... « dans mes autres propriétés en plaine, il y a beaucoup d'oliviers sacrés qui furent à moitié brûlés... »).

Ces arbres sacrés se trouvaient le plus souvent sur des terrains privés, mais ils étaient contrôlés par l'État car une partie des olives revenait à la déesse Athéna, à raison d'une cotyle et demi d'huile par arbre, soit 37,5 cl. L'Aréopage était chargé d'organiser la récolte des olives des *morai* (Aristote, *Constitution d'Athènes*, 60, 1-3) ; on désignait 10 magistrats, un par tribu, les *athlothetai* qui se renouvelaient tous les 4 ans et avaient la charge d'organiser le concours musical, le concours athlétique, la course de chevaux des Grandes Panathénées (*hippikos agôn* fondé par Érechthée sur le modèle du combat d'Athéna contre les géants) ainsi que la fabrication du péplos d'Athéna et celle des amphores qu'on offrait aux athlètes vainqueurs. L'inscription *IG II²*, 2311 datée de 400-350 av. J.C. indique qu'au moins 1423 amphores de 38/39 litres ont été fabriquées ; ce qui représente pour cette

⁵ Aristote, *Constitution d'Athènes* 60, les *morai* apparaissent à propos des devoirs des *athlothetai* qui distribuent l'huile des *morai* aux athlètes lors des Panathénées. L'archonte recueille l'huile sur le territoire, la consigne au trésorier qui la distribue ensuite aux *athlothetai*. À son époque, la cité ne prend plus les olives des oliviers sacrés mais une part déterminée de l'huile produite par un chorion qui comprend des oliviers sacrés.

année-là environ 43 000 litres d'huile⁶. Si l'on suit Foxhall (2007, p. 117-118), un olivier peut produire 3,3 à 3,8 litres d'huile dans les bonnes années. En tenant compte de la bisannualité de la production, une telle quantité d'huile équivaldrait à la récolte de 5500 à 6500 oliviers sur 4 ans, l'intervalle entre les Panathénées. Si le prélèvement mentionné par Aristote est valable, cela implique qu'il y avait au moins 10 fois plus de *moriai*, entre 55000 et 65000. La cotyle et demi représenterait environ 10% de la récolte, soit la *dime* telle qu'elle est attestée dans d'autres cultes.

Les hommes âgés participent à la procession des Panathénées en tenant un rameau d'olivier, ce qui symbolise (selon Philochore 328 F 9) l'appartenance au corps civique, alors que les affranchis et les étrangers portent un rameau de chêne, un arbre sauvage, extérieur au corps civique.

Oléastres, oliviers domestiques, oléastres greffés

La pratique de la greffe qui consiste à greffer des rameaux d'olivier sur des troncs d'oléastres a largement contribué à l'expansion de l'olivier en Grèce, notamment à partir de l'Âge du Bronze, époque où l'oléastre dominait encore. Homère y fait d'ailleurs allusion (*Odyssée* V, 477) : « au sommet de la crête, [Ulysse] alla se glisser sous le double tronc d'un olivier sauvage et d'un olivier greffé » (ὁ μὲν φυλῆς, ὁ δ' ἐλαίης). Le paysage antique, en Grèce et probablement partout en Méditerranée comportait tout à la fois des oléastres, des oliviers domestiques et des formes hybrides.

Au début du III^e siècle avant J.-C., le bail agricole concernant le domaine de Thaléon, sur l'île de Myconos, et conservé sous la forme d'une inscription trouvée dans le temple d'Apollon à Délos (*ID* 366, daté de 207 av. J.C., col. B, l. 18-25) indique qu'il y avait sur le domaine 200 oléastres, 157 oliviers cultivés et 87 oléastres greffés⁷. Une combinaison qui indique peut-être que le processus de greffage était en cours.

La Plantation

On plantait généralement les oliviers au printemps, mais, dans certaines régions comme la Laconie dans le Péloponnèse du Sud, on préférait les mois d'été (Pline, *N.H.* XVII, 133). On choisissait généralement pour cela les collines en évitant les fonds de vallée. Les cultures intensives destinées à la commercialisation supposaient des plantations régulières, mais il y avait aussi des oliviers centenaires qui avaient poussé au hasard. Il s'agissait souvent d'anciens oléastres qui avaient poussé de manière sauvage et avaient été greffés.

Le discours de Démosthène, *Sosithée contre Macartatos* (43, 68-72) raconte l'histoire d'une coupe frauduleuse d'oliviers effectuée sur un terrain privé. Un certain Théopompe avait coupé un millier d'oliviers dans le champ d'Hagnias après la mort de ce dernier et avait vendu très cher le bois en infraction à la loi qui prévoyait une amende de 100 drachmes par olivier coupé. L'olivette du domaine d'Hagnias semble avoir été plantée de façon assez dense, puisqu'elle comprenait plus de 1000 oliviers. Il s'agissait probablement d'une pratique courante chez les grands propriétaires riches.

⁶ Johnston A.W., « *IG II² 2311 and the Number of Panathenaic Amphorae* », *ABSA* 82 (1987), p. 125-129.

<https://epigraphy.packhum.org/text/4550?&bookid=5&location=1701>

⁷ <https://epigraphy.packhum.org/text/62838?&bookid=1&location=1699>

En 418-417 avant J.-C., un décret de l'archonte Basileus d'Athènes (*IG I³ 84, 29-38*) met en adjudication la construction d'un mur de clôture et la plantation de deux cents oliviers dont le nombre fait penser qu'ils devaient être régulièrement alignés dans le *téménos* du sanctuaire de Codros, Néléus et Basilè⁸.

Depuis l'époque archaïque au moins, les oliviers étaient utilisés pour marquer les limites de propriété. À Athènes, si l'on en croit les sources concernant les lois de Solon, une réglementation imposait qu'ils ne soient pas plantés à moins de neuf pieds de la limite de la propriété (Plutarque, *Vie de Solon* 46). Au début du IV^e siècle, Xénophon (*Économique* XIX, 13) précise que les oliviers sont toujours plantés le long des chemins (*παρὰ τὰς ὁδοῦς*), donc en bordure des parcelles.

Une inscription de Delphes (*FD III, 4, 280*) publie une sentence arbitrale délimitant le territoire de cités : ce sont de « vieux oliviers » qui, en un endroit, servent à fixer la frontière entre Delphes et la terre sacrée d'Apollon⁹ (col. D, l. 4 : *ἐκ τρίποδος εἰς ορθὸν παρὰ στίχον ἐλαιῶν παλαιῶν* « du trépied en ligne droite le long de la rangée de vieux oliviers... » trad. Rousset 2002, p. 88).

La construction de terrasses destinées aux cultures et aux plantations remonte à l'époque mycénienne, mais c'est une gestion de l'espace qui n'était ni systématique, ni uniforme dans le monde méditerranéen. Il faut cependant souligner le lien qui existe entre la construction des terrasses et l'oléiculture et d'une manière générale le développement de l'arboriculture¹⁰. En Attique, les travaux d'Hans Lohmann (voir ci-dessous) datent les terrasses des V^e-IV^e siècles, car elles sont reliées par des chemins de ferme de cette période. À Délos, autour de la ferme 13 dans le sud-est de l'île, il existe tout un complexe de terrasses et de chemins qui devaient fonctionner avec la ferme, son aire et son réservoir¹¹. À Rhénée, en face de Délos, les terrasses sont associées à des fermes antiques¹² et à Thasos, vers Prinos, les prospections ont identifié des terrasses en appareil pseudo-isodome à proximité d'un site des VI-IV^e s. doté d'un pressoir¹³. Il faut toutefois retenir que l'abandon de tout habitat sur une île comme celle de Délos n'impliquait pas l'abandon de toutes les cultures. Avec toutes les précautions et les réserves qu'implique une telle comparaison, il faut noter qu'au XIX^e siècle dernier, les terrasses étaient régulièrement exploitées par les habitants de l'île voisine de Mykonos¹⁴. Un certain nombre de

⁸ <https://www.atticinscriptions.com/inscription/IGI3/84>
<http://telota.bbaw.de/ig/digitale-edition/inschrift/IG%20I%C2%B3%2084>
<https://epigraphy.packhum.org/text/86>

⁹ Rousset Denis, *Le territoire de Delphes et la terre d'Apollon*, BEFAR 213, 2002, p. 85-91 et 171, Inscr. 6 « La délimitation de la terre sacrée de ca 117 av. J.C. » avec bibliographie.

¹⁰ Foxhall Lin, « Feeling the earth move: cultivation techniques on steep slopes in Classical Antiquity », in G. Shipton et J. Salmon, *Human landscapes in Classical Antiquity*. Leicester-Nottingham studies in Ancient Society, 6, 1996, p. 44-67) pense que l'effort de construire les terrasses était motivé par la valeur des productions qui seule les rendraient rentables.

¹¹ Harfouche Romana, « Aux limites de l'oléiculture en Méditerranée orientale : paysages insulaires et montagnards au regard de l'archéo-agronomie (Délos, Cyclades grecques ; Mont Liban) », *L'olivier en Méditerranée entre histoire et patrimoine*, (congrès international de Susse, Tunisie, 6-10 février 2007), 2011, p. 259-299.

¹² Charre Roger, Le Dinahet Marie-Thérèse, Yannouli Vassiliki, « Vestiges antiques à Rhénée », in *Recherches dans les Cyclades*, Lyon, 1993, p. 123-142 (*Maison de l'Orient méditerranéen. Série archéologique*, 23).

¹³ Pour le modelage du paysage cf. les travaux de Pierre Poupet, surtout « Science du sol et archéologie », *Études rurales*, 153-154, 2000, p. 91-114.

¹⁴ Selon l'étude de Lucien Cayeux, *Description physique de l'île de Délos*, « Exploration archéologique de Délos » IV, Paris, 1911.

terrasses ont donc pu être réparées, remontées ou même créées de toutes pièces bien après l'Antiquité. La discontinuité de l'habitat n'implique pas l'interruption des cultures et ce continuel remodelage des terres et du paysage aussi bien que des environnements urbains et ruraux rend très fragiles les discours désireux d'expliquer la nature et l'évolution des cultures.

Isocrate (*Panegyrique* IV, 132) déclarait que les habitants des îles grecques étaient contraints de cultiver les montagnes car ils n'avaient pas de plaines : d'où l'existence de terrasses sans doute essentiellement destinées aux cultures vivrières plutôt qu'aux cultures spéculatives. Ce qui n'exclut pas la vigne, l'olivier ni les autres arbres fruitiers qui font partie des cultures vivrières, mais oblige à relativiser la place qui leur était accordée.

En conclusion, il semble que la construction des terrasses fut rarement motivée par le souci de développer l'oléiculture et la viticulture, mais qu'elle était bien plutôt corrélée à la démographie. En Grèce comme en Palestine, l'augmentation de la population rendait nécessaire soit l'émigration, soit la création de nouveaux espaces cultivables gagnés sur les pentes. Le plus vraisemblable étant qu'on y pratiquait une polyculture vivrière, associée parfois à des cultures arbustives qui n'étaient certainement pas dominantes.

La Récolte

Les anciens savaient que l'olivier ne produit véritablement qu'un an sur deux¹⁵. Cette alternance pouvait entraîner une pénurie momentanée d'huile, même dans des régions exportatrices comme l'Attique. Une certaine année du II^e siècle avant J.-C., une disette d'huile se fit sentir, due à une mauvaise récolte. Kallimachos, un généreux commerçant qui transportait dans son bateau 56 000 litres d'huile qu'il avait prévu d'échanger au Bosphore dans le Pont-Euxin contre des grains à importer au Pirée, accepta de les vendre à Athènes sans profiter de la pénurie pour augmenter les prix¹⁶.

À l'inverse, certaines années où la conjoncture climatique était favorable, la récolte était pléthorique. C'est ainsi qu'au VI^e siècle avant J.-C., le philosophe Thalès de Milet, ayant prévu que la récolte de l'année serait exceptionnelle, avait loué toutes les huileries de Milet et de Chios afin de les sous-louer au prix fort au moment où les paysans voudraient tous faire écraser leurs olives (Aristote, *Politique* 1259a).

Théophraste remarquait que dans la région d'Olynthe (Macédoine), les oliviers étaient moins soumis à l'alternance (*Causis Plantarum* 1.20.4), ce qui s'explique entre autres par une pluviosité plus régulière en Grèce du Nord que dans l'Attique ou le Péloponnèse.

¹⁵ Couroucli Maria, *Les oliviers du lignage : une Grèce de tradition vénitienne*, Paris, Maisonneuve et Larose, 1985, recense la production d'huile qu'il y a eu dans la région du village d'Episkepsi, situé sur la partie nord de l'île de Corfou, entre 1759 et 1977. Le paysage apparaît semblable à ce qu'il aurait pu être dans l'Antiquité : des centaines d'oliviers avec quelques amandiers et noyers auxquels se mélangent également des vignes. Les techniques de recensement de cette époque justifient en partie les écarts dans les calculs ; néanmoins la bisannualité dans la production est évidente et on arrive à une moyenne 3,28 kg d'huile par arbre.

¹⁶ Cette évergésie fut rappelée par l'inscription IG II³, 1 1315, datée de 176/5

<https://epigraphy.packhum.org/text/347610>

<https://www.atticinscriptions.com/inscription/IGI31/1315>

http://pom.bbaw.de/ig/digitale-edition/inschrift/IG%20II_III%C2%B3%201,%201315

Sur ce point, je vous renvoie à l'intéressante étude de Gauthier Philippe, « Les villes athéniennes et un décret pour un commerçant (IG II² 903) », *Revue des études grecques*, XCV, 1982, p. 235-250.

La Production

Dans l'Antiquité nombre de petits paysans avaient recours à des procédés de broyage relativement simples (voir cours 1 sur le broyage des olives https://www.college-de-france.fr/media/jean-pierre-brun/UPL647861261671861351_Cours1_Introduction.pdf p.11-12), ce qui explique en partie l'invisibilité archéologique de la production d'huile notamment dans les petites exploitations de Grèce.

Correctif

Précédemment, nous avons expliqué l'absence des vestiges liés à la production d'huile dans les fermes de la Grotte de Pan à Vari en Attique (sur la pente sud-est de l'Hymette) par l'emploi des pratiques ne laissant pas des traces repérables par les archéologues : il nous a donc semblé donc qu'on employait des méthodes de broyage qui ne laissent guère de traces archéologiques, telles que l'écrasement des olives avec les pieds et leur pressurage avec des linges ou avec une presse en bois. Certes, dans ces fermes sur la côte sud-est, occupées au V^e et IV^e siècles avant J.-C., la fouille n'a pas livré de pressoir alors qu'on se trouve dans une zone où l'olivier était sûrement cultivé à cette période. Aujourd'hui nous avons quelques doutes sur l'identification de certains blocs, en partie déplacés et pour arriver à une interprétation plus argumenter il faut revoir les vestiges.

Par ailleurs, dans l'Athènes du IV^e siècle avant J.-C., **l'huile de sésame** était largement employée en parfumerie aux dires de Théophraste (*Des odeurs* 14 et 20) et de deux inscriptions qui mentionnent des vendeuses de sésame, Onésime (*IG II² 1554* : Ὀνησίμη σησα[μ]όπωλ) et Sôtéris (*IG II² 1561*)¹⁷. Comme nous avons déjà vu, les anciens utilisaient aussi d'autres matières grasses pour leur alimentation, l'éclairage, les soins du corps et d'autres besoins.

Lois et législation

Loi de Solon

Plutarque, *Solon* 24, 1-2

Τῶν δὲ γινομένων διάθεσιν πρὸς ξένους ἐλαίου μόνον ἔδωκεν, ἄλλα δ' ἐξάγειν ἐκώλυσε, καὶ κατὰ τῶν ἐξαγόντων ἄρας τὸν ἄρχοντα ποιῆσθαι προσέταξεν, ἢ τίνειν αὐτὸν ἑκατὸν δραχμὰς εἰς τὸ δημόσιον· καὶ πρῶτος ἄξων ἐστὶν ὁ τοῦτον περιέχων τὸν νόμον.

« De tous les produits indigènes, il ne permit de vendre aux étrangers que l'huile et défendit l'exportation des autres. Il enjoignit l'archonte de prononcer des imprécations contre ceux qui les exporteraient, sous peine de payer lui-même cent drachmes au trésor public. Cette loi se trouve dans la première de ses tables ». Trad. CUF

La loi est citée à l'appui de la discussion sur l'origine du mot sycophante qui, selon Plutarque, viendrait de ceux qui dénonçaient les exportateurs de figues (σύκων ἐξαγωγή ... συκοφαντεῖν). Les contrevenants sont menacés d'une malédiction qui vise la stérilité de l'*oikos*, mais pas de procédure légale.

¹⁷ <https://www.atticinscriptions.com/inscription/Meyer2010/11>

La loi est présentée comme particulièrement importante, puisqu'elle avait été écrite sur le premier *axôn* et ne fut pas abrogée à l'époque classique. La loi en question interdit toute exportation, sauf celle de l'huile, or on sait que les figues étaient exportées en Perse (Ath XIV, 652 b-c), ainsi que d'autres produits ou biens agricoles comme les moutons (Ath. XII, 540d), le miel de l'Hymette, le marbre du Pentélique, la céramique etc. Sauf à imaginer qu'elle ne fut pas appliquée longtemps, la loi doit avoir une autre signification qui nous échappe. D'autant plus que la politique de Solon était d'attirer les marchands et de développer le commerce extérieur. Certains historiens ont nié l'existence de cette loi. D'autres ont pensé qu'il s'agissait d'une loi de circonstance destinée à contrer un période de disette (*limos*). Il est inutile de rappeler la difficulté que l'historien a aujourd'hui à juger l'authenticité des textes des lois dites de Solon, étant donné que les sources qui les mentionnent sont pour beaucoup postérieures. Avec toutes les précautions nécessaires, nous considérons que nombreux sont les éléments qui complètent le contexte de la rédaction de cette loi et nous tenterons d'en déchiffrer les subtilités.

Il est intéressant d'étudier la loi de Solon telle qu'elle nous est parvenue à travers Plutarque, en parallèle avec **la loi de Selymbria** rapportée par Aristote (*Économique* II, 2, 17), qui interdisait les exportations de blé en temps normal – mais à l'occasion d'une disette, les Selymbriens s'organisent pour vendre leur blé très cher¹⁸. Par ailleurs, une scholie de Pindare (*Ném.* X, 64b) indique qu'à un certain moment, avant la réorganisation des Panathénées au milieu du VI^e siècle av. J.C. l'huile est entrée dans le lot commun et fut interdite d'exportation, sauf pour les vainqueurs des Panathénées. Cela impliquerait qu'après Solon, l'interdiction aurait été étendue également à l'huile : tout donc aurait été interdit.

La réforme serait liée au compromis de 580/579 (cité par Aristote, *Constitution d'Athènes*, 13) et aux révisions des classes censitaires. La date de 580 rejoint celui de la cessation des amphores SOS dont la production servait pour le commerce de l'huile et sans doute également pour celui du vin. Il est séduisant d'associer les amphores SOS et la liberté d'exporter ; quand elle est supprimée pour l'huile, les SOS sont remplacées par les amphores « à la brosse » dont la typologie est assez proche, mais le décor plus simple avec des variabilités dans la forme¹⁹. Comme elles sont moins nombreuses que les SOS, on peut penser que l'huile attique était transportée par des marchands extérieurs.

La loi de Selymbria peut éclairer le contexte : tout est interdit mais il est possible d'accorder des autorisations d'exportation pour des marchands étrangers. Ces licences sont banales.

En d'autres termes, Solon a donné la *diathesis* seulement pour l'huile. Les autres produits sont soumis à licence : *dôsis exagôgês*. Il s'agit donc d'une restriction par rapport à la situation antérieure où toute exportation était permise. [La *diathesis* est liée à la vente aux étrangers et aux navigants]. Avant Solon, il était permis à tous les propriétaires qui avaient des surplus, de les échanger librement à l'intérieur comme à l'extérieur de la *chôra*, dans des *emporía*. Les Athéniens pouvaient donc exporter comme ils le voulaient. Solon interdit cela et l'exportation devient un privilège accordé par la cité : les Athéniens doivent vendre leurs produits en Attique. Désormais ce sont les marchands étrangers qui sont invités à venir à Athènes.

¹⁸ Descat Raymond, « Les années 330-325 av. J.-C. et la politique athénienne du blé », *Pallas* n° 64, 2004, p. 267-280.

¹⁹ 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.

La loi de Solon s'accompagne d'une dévaluation de la mine divisée en 100 au lieu de 70 si bien que la monnaie athénienne n'est plus alignée sur celle d'Égine. Ce qui a pour effet, par exemple, que le prix du blé vendu sur l'*agora* aux étrangers est à un meilleur prix qu'à Égine et doit donc les attirer. Encouragerait-on la vente d'huile pour payer le blé ? Cette hypothèse paraît peu probable dans la mesure où l'huile ne fait pas partie des produits que l'étranger viendra acheter à l'*agora* puisque son exportation est libre.

Dans l'Athènes classique, la séparation des fonctions entre *agora* et *emporion* paraît évidente : dans l'*emporion* les marchandises sont débarquées et payent 1/50^e mais la transaction se fait sur l'*agora*. De manière générale, l'exportation est interdite, sauf autorisation donnée dans un cadre spécifique²⁰. Tout est vendu sur l'*agora* où sont admis – ou non – des marchands étrangers, de façon à centraliser les achats et les ventes dans l'intérêt de la cité, afin d'éviter par exemple que des produits soient vendus à l'extérieur, alors même que la cité en a besoin.

Nous avons déjà mentionné les droits que la cité possède sur l'olivier : elle perçoit des taxes. Il paraît donc normal à Solon de ne pas prendre une taxe de plus. À un certain moment (selon Aristote, *Constitution d'Athènes* 60), les propriétaires d'oliviers sont devenus propriétaires de plein droit, puisque l'huile est désormais due par le propriétaire du terrain, alors qu'elle était auparavant gérée par la cité qui avait un droit de regard sur la production. Aristote associe ce changement à un adoucissement de la peine puisque les contrevenants ne sont plus condamnés à mort. C'est déjà le cas dans le procès sur l'olivier sacré de Lysias au début du IV^e av. J.-C.

Bibliographie indicative sur la loi de Solon :

- Baccarin A., « Olivicultura in Attica fra VII e V sec. a.C. Trasformazioni e crisi », *Dialoghi di archeologia*, 8, 1990, p. 30-
- Davis G., « Dating the Drachmas in Solon's Laws », *Historia* 61, 2012, p. 127–158.
- 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.
- L'Homme-Wery L.-M., « La Législation de Solon : Une Solution à La Crise Agraire d'Athènes ? », *Pallas* 64, 2004, p. 145-155.
- Leão D.F. et Rhodes P.J., *The Laws of Solon: A New Edition with Introduction, Translation, and Commentary* (Library of Classical Studies 7), London, 2015.
- Osborne R., « Law and Laws: How Do We Join Up the Dots? » in Mitchell L. G. et Rhodes P.J. (éds.). *The Development of the Polis in Archaic Greece* 1997, London, p. 74-82.

²⁰ Will Edouard, « La Grèce archaïque », in *Deuxième conférence internationale d'Histoire économique*, (Aix-en-Provence 1962) Paris 1965, p. 70 : a voulu montrer que l'olivier s'est développé en Attique au détriment des autres cultures et a servi d'échange contre le blé. La mesure de Solon est associée à une promotion de l'olivier, à une réglementation concernant la plantation en rangées et à l'interdiction de déraciner plus de deux oliviers par an.

Attique

Si l'on suit Thucydide (II, 16 : ἐν τοῖς ἀγροῖς ... οἱ πλείους ... οἰκῆσαντες), les habitants de l'Attique vivaient surtout à la campagne et on considère que 80 % des habitants environ étaient effectivement des paysans. Hans Lohmann estime qu'à l'époque classique, l'Attique comptait près de 300 000 habitants sur une superficie d'environ 2580 km². Ces chiffres varient d'un auteur à l'autre en fonction de leurs méthodes de calcul, et la gestion du territoire de l'Attique connaît des interprétations qui varient considérablement. Les chercheurs sont souvent influencés par des données plus récentes ou estiment la répartition de la population d'après les vestiges funéraires, méthode dite objective, mais partielle, étant donné qu'une bonne partie de la documentation échappe aux archéologues ou est perdue à jamais (Cf : tableau récapitulatif de Papi & Bigi 2015, p. 122, fig 62²¹). Il paraît néanmoins assez clair qu'en dépit du potentiel de ces terres, la patrie réellement cultivée ne dépassait pas les 20 % de l'ensemble. Ce n'est que pour le XIX^e siècle de notre ère que des cartes détaillées des banlieues d'Athènes nous renseignent sur les cultures : les oliviers occupaient 27 % des terrains et dans 20 % des champs, des vignes étaient également cultivées.

Auteurs	Superficie km ²	Terre cultivable km ²	Terre cultivable %	Terre cultivée %
Jardé 1925, 54.	2400	400-600	20-30	10
Burford Cooper 1978, 171.	2000	800	35	-
Osborne 1987, 46.	2400	960	40	20
Garnsey 1988, 90-93.	2400	840-960	35-40	17.5-20
Sallares 1991, 79, 310, 386.	2400	720	30	15
Foxhall 1992, 156.	2000	1000	50	-
Lohmann 1992, 29.	2580	-	-	-
Moreno 2007, 10.	2400	840	35	17.5
Fachard www.bordersofattica.org	2500	875	35	17.5

Estimations des terrains agricoles en Attique au V^e et IV^e siècle av. J.C. (Papi & Bigi 2015, p. 122, fig. 62)

Athènes n'était pas chaque année exportatrice d'huile, en raison d'une forte autoconsommation, et aussi de la bisannualité du rendement. Seuls les gros propriétaires étaient à même de dégager des surplus vendables. L'huile d'Attique était en effet très appréciée. Il y avait une grande différence dans le prix de l'huile entre Athènes (et Délos) et le Pont : 1 metrète d'huile valait 36 drachmes à Lampsaque sur l'Hellespont et seulement 12 drachmes à Athènes. Les niveaux de l'Antiquité tardive, que ce soit

²¹ Tableau auquel il faudrait ajouter les études de Alcock Susane, *Graecia capta. The landscapes of Roman Greece*, Cambridge 1993 qui considère que l'agriculture et le ravitaillement de la population urbaine étaient durant l'époque classique aux mains de nombreux petits paysans indépendants. Baumer Lorenz, « Un paysage déserté des dieux ? Les sanctuaires et les temples extra-urbains dans l'Attique romaine et tardo-antique » in *Mémoires de la religion grecque* 2010, p. 47-84, conclut que le nombre des sites ruraux diminue depuis l'époque classique jusqu'à l'époque impériale, mais que ce phénomène fut compensé des propriétés de plus grande surface. Pour la cité classique d'Athènes, on estime d'habitude que deux tiers de la population habitaient à la campagne et seulement un tiers en ville.

sur l'*agora* grecque ou sur l'*agora* romaine, livrent en grand nombre des meules de *trapetum* ou des maies de pressoir à huile, dont nous avons déjà parlé dans des études antérieures.

Nous revenons aujourd'hui sur deux zones un peu éloignées d'Athènes, l'une située à l'extrémité est de l'Attique et l'autre à l'extrémité ouest et qui sont moins connues, dans la mesure où nombre d'études ont tendance à se focaliser sur la gestion de l'huile et le déroulement des Concours Panathénaïques.



Amphore, attribué au peintre Antimenes, 520 av. J.C.

Cueillette d'olives.

British Museum

n° 1837,0609.42.

https://www.britishmuseum.org/collection/object/G_1837-0609-42

La région SE de l'Attique, avec les vallées de Thimari et de Charaka et la région d'Hagia Photini, a été étudiée par Hans Lohmann²² qui a pu repérer 250 sites antiques. La région qui a un climat semi-désertique avec une faible érosion est favorable à la préservation des vestiges antiques qui affleurent souvent le sol et sont facilement repérables. Avant l'Âge du Fer l'occupation n'a pas été permanente et la « colonisation agricole » n'est pas attestée avant la fin du VI^e siècle. Elle est maximale aux V^e et IV^e siècles : les routes, les fermes et les terrasses datent de l'époque classique. Le secteur est abandonné vers la fin du IV^e s. et aucune trace d'occupation n'a pu être repérée avant la période qui va du IV^e au VIII^e s. apr. J.C. lorsque la région est occupée par une douzaine de bergeries. Toute cette zone fut ensuite désertée jusqu'à nos jours et tire son importance de la présence des mines du Laurion.

²² Les années 1930, lors des fouilles de Kahrstedt, une huilerie a été également identifiée dans la tour classique et hellénistique de Limiko à Markopoulo, mais depuis, les connaissances avaient peu avancé jusqu'aux prospections systématiques de Hans Lohmann.

Lohmann H., « Agriculture and country life in Classical Attica », in Wells B., *Agriculture in Ancient Greece*, Stockholm, 1992, p. 29-58.

Lohmann H., *Atene. Forschungen zu Siedlungs- und Wirtschaftsstruktur des klassischen Attikai*, Köln, 1993.

Sur les 33 fermes, 9 appartenaient à de riches propriétaires, qui occupaient toute une section de la vallée. Les sites étudiés concernent surtout les demeures d'Atene, Laurion, Palaia Kopraisia et Agrileza. Au IV^e siècle en Attique et en Mégaride, H. Lohmann voit les signes d'une certaine concentration des terres. Les fermes sont environnées de terrasses qui accroissent beaucoup la surface cultivable au prix d'un gros effort financier et humain fourni par le travail des esclaves et elles suggèrent le développement de la culture de l'olivier qui est particulièrement rentable. Sur ces terrasses une dizaine de meules de *trapetum* ont en effet été trouvées, avec des maies et des contrepoids de pressoirs. Dans la mesure où ce sont des résultats de prospections, leur datation reste imprécise, mais il est assuré que ces pierres remontent à l'époque classique et hellénistique puisque toute la zone est abandonnée à la fin du IV^e siècle av. J.C. Certains contrepoids de pressoirs, comme celui d'Anavyssos, sont du type 41 qui n'est plus employé à l'époque romaine. L'exemple le plus significatif est celui des deux fermes de Palaia Kopraisia. L'une, dotée d'un *andrôn* décoré de stucs peints, était équipée d'un moulin à huile et d'une grande aire à battre le grain. La seconde, défendue par une tour, comportait une cour, une bergerie, un pressoir à huile et deux aires. L'ampleur de ces installations signale la présence de riches propriétaires dont les cultures de céréales et d'oliviers s'étagaient sur les nombreuses terrasses qui entourent le site. Il devait en être de même ailleurs où, à partir de l'époque hellénistique, nombre des fermes semblent avoir possédé des moulins à huile.

Éleusis

La découverte d'un modèle d'installation de pressage provenant de la nécropole occidentale d'Éleusis est remarquable. Il s'agit d'une pièce en marbre, probablement datée du II^e siècle de notre ère, qui représente schématiquement un pied de presse avec un bec saillant moulé, un *lacus*, qui est décoré de félins opposés, et un *pithos* à demi enterré. Un buste d'Athéna est intégré à ce modèle, ce qui a conduit à interpréter cette installation comme une presse à huile. Symboliquement, l'installation de pressage représentée sur la pièce votive était placée sous la protection de la déesse.



Plaque votive avec buste d'Athéna et les éléments de production d'huile (pressoir et cuve), en marbre.

Musée archéologique d'Éleusis n° 5275.

<https://commons.wikimedia.org>

Voir aussi dans Papi & Bigi 2015, p. 35-36, fig 12 et commentaire avec bibliographie.

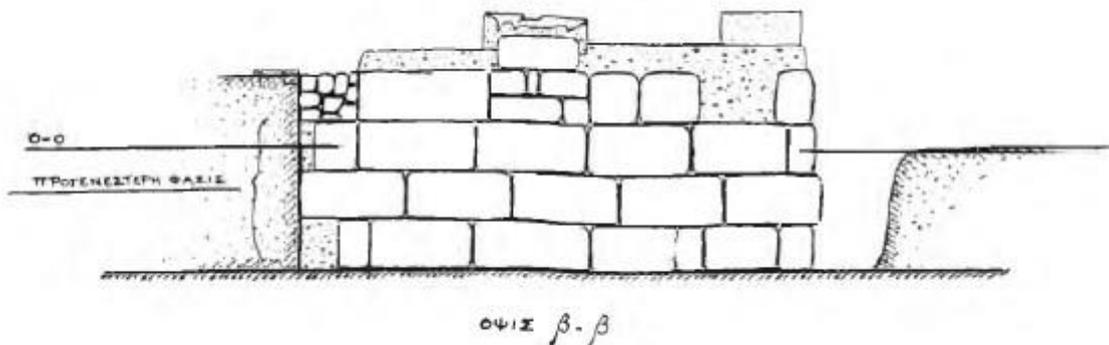
Mégare, à l'ouest de l'Attique

Dans la rue Benardi, lors de la construction d'un gymnase dans les années 1970, les fouilles préventives ont mis au jour une installation de pressurage relativement complète, sur une étendue d'environ 100 m². Les vestiges sont décrits dans les rapports de l'*Archaïologikon Deltion* par l'archéologue fouilleur O. Alexandrou mais à notre connaissance ne sont pas encore publiés²³. Toute l'installation a été construite sur une construction plus ancienne d'orientation et de forme différentes.

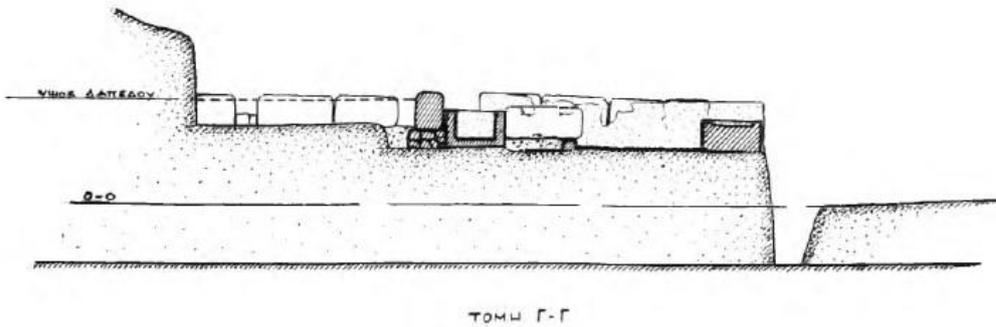
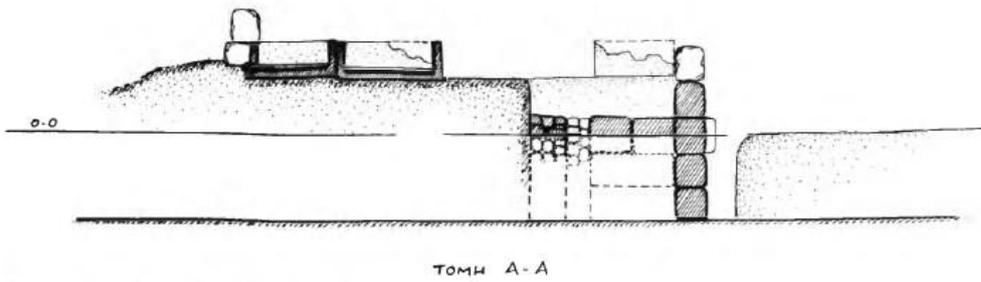
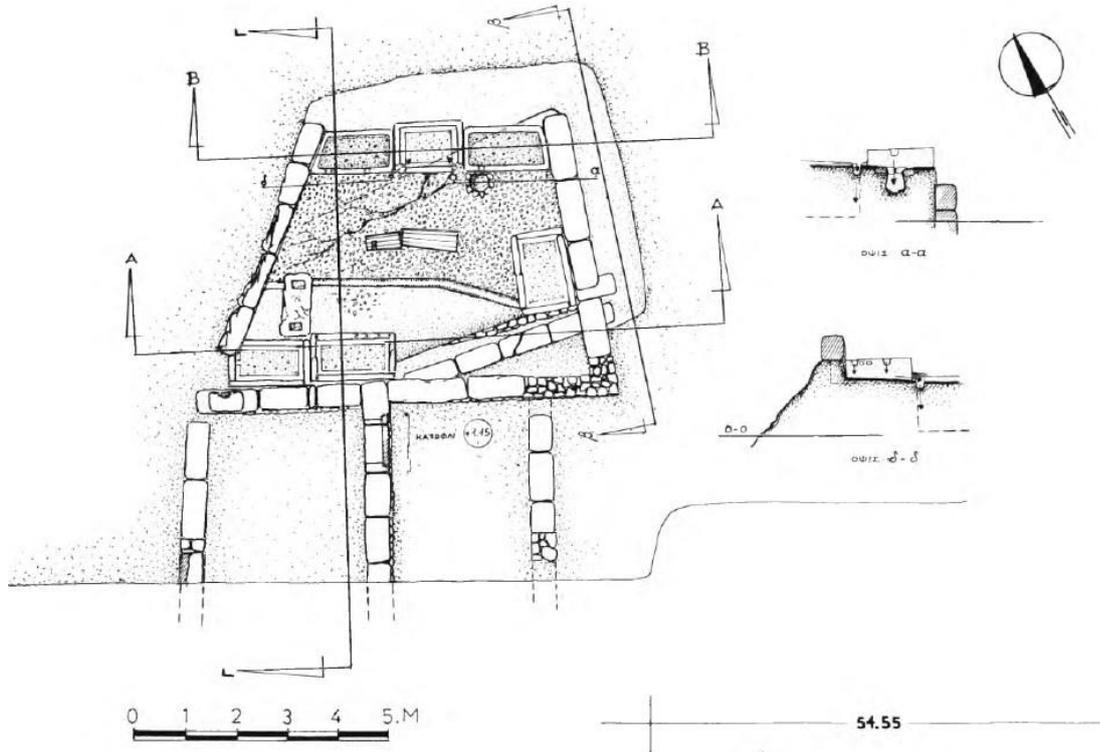
Cette installation de pressurage de la fin de la période hellénistique et du début de l'époque romaine occupait une pièce dont la partie nord était recouverte par un sol de béton de tuileau limité par un bourrelet. Sur ce sol gisait une colonne brisée. Contre le mur nord, disparu, étaient accolées deux maies de pressoir rectangulaires séparées par une cuve bétonnée enterrée, à laquelle conduisaient des canaux. En avant de la maie orientale, se trouvait un petit récipient de recueil cylindrique. Le levier du pressoir occidental était manœuvré par un treuil fixé sur un contrepoids de type 41 bien connu à Délos et dans le Péloponnèse (dimensions 1,25 × 0,60). Deux bassins faits de dalles de pierre étaient adossés au mur sud et un troisième au mur est.

La nature du produit traité mérite examen. Le sol bétonné pourrait évoquer un fouloir à vin, mais le bourrelet qui le limitait au sud était trop peu élevé pour contenir les grappes. La maie située à droite débouchait dans un petit *hypolènon* cylindrique qui conviendrait bien à de l'huile de première pression. Le pressoir oriental ne comportait pas de contrepoids : soit il avait été anciennement récupéré, soit on se contentait du seul poids des ouvriers et du tronc pour extraire une huile plus fine, avant de mettre les scourtins sous le second pressoir équipé d'un contrepoids. La cuve et les trois bassins sont de dimensions restreintes (1,30 x 0,70 m), ce qui convient bien à la production d'huile. Quant au broyage, il était peut-être réalisé à l'aide de rouleaux de récupération.

Plans, coupe, et photos de l'huilerie de la rue Bénardi à Mégare (AD 1977) :



²³ Ille Ephorie des Antiquités préhistoriques et classiques, *Αρχαιολογικόν Δελτίον* 32, Chroniques B'1, 1977, p. 30-33 ; AD 29 (1973-1974), B'1, p. 176 ; AD 31 (1976), B'1, p. 58, rue Benardi (îlot 120), dans la cour du gymnase (collège) de Mégare.





En 1988, dans la rue Dogani (terrain I. Papagianni) à une profondeur d'au moins 1,18 m, des fouilles de sauvetage ont mis au jour les vestiges d'une deuxième huilerie de l'époque hellénistique, à l'ouest de laquelle on trouve des sections des murs des phases antérieures²⁴. Les murs de l'installation sont épais (jusqu'à 71 cm), avec des fondations importantes (1,12 m) mais ne sont pas conservés en hauteur. Le sol de la cuve rectangulaire (2,87 × 2,44 m) est dallé de tuiles avec enduit qui isole la surface. Une légère inclinaison vers le SE permet à l'huile et aux margines extraites du pressurage de s'écouler dans une cuve située sur un niveau plus bas.

Les constructions plus anciennes ont sûrement été intégrées dans l'installation de l'huilerie et on ne peut pas exclure la possibilité qu'elles aient été également destinées à la production d'huile.

Mégare, rue Dogani, espace A et B, vue ouest



²⁴ Zoridis P., *Archaïologikon Deltion* 43 1988, B'1, p. 63.

Péloponnèse

Après la guerre du Péloponnèse, les implantations rurales hors des villes se multiplient en liaison avec le développement de l'oléiculture sur les marges du territoire de la cité. Plusieurs villages, des fermes et des sanctuaires ruraux ont été identifiés et nous avons repéré et décrit des vestiges d'huileries à Halieis (Porto Cheli), Mycènes, Corinthe et ailleurs (Brun 2004).

On remarque que, à la différence d'Olynthe en Grèce du Nord, et malgré le nombre d'huileries fouillées, aucune *meule de trapetum* n'a été retrouvée (ce constat concerne surtout Halieis en Argolide). Il semble que l'on ait écrasé les olives dans des mortiers, mais comment expliquer qu'une telle innovation ne se soit pas étendue à des régions qui ont produit tant d'huile ?

Plus récemment des vestiges de moulin à huile ont été identifiés à Thouria de Messène, par Xenia Arapogiani²⁵. Sur le site Ελληνικά (Ellinika), au sommet de la colline, dans la zone occupée par la ville antique une prospection de terrain a mis au jour des vestiges d'installations de moulins à huile. Par ailleurs, l'occupation du site Ellinika est attestée depuis l'helladique ancienne et l'helladique récent et le site est surtout étudié pour sa grande nécropole mycénienne qui comprend 16 tombes à chambre. Aujourd'hui le site est essentiellement planté d'oliviers.



²⁵ Ces premières descriptions reprises ici sont les résultats de prospections et sont brièvement présentées dans <https://www.archaiologia.gr> t. 121, 2016 et <https://www.eleftheriaonline.gr/local/politismos/syntefkseis-parousiaseis/item/134929-i-dr-kseni-arapogiani-mas-ksenagei-stin-arxaia-thouria-fotografies>, en attendant des fouilles systématiques et une publication complète du site. La localisation exacte des vestiges n'est pas mentionnée faisant partie d'une propriété privée d'oliveraie – terrain de Filiopoulos.

Les fragments du moulin à huile affleuraient le sol. La datation proposée pour les vestiges s'étend de la seconde moitié du IV^e s. à la fin du III^e s. Dans l'oliveraie sur la pente est de la hauteur de la Thouria antique à petite distance au SE de la section de la fortification de l'acropole une dalle de rocher est visible, taillée et grossièrement polie sur une de ses faces (la face arrière est restée brute). Le bloc est coincé à la verticale sur le sol ce qui fait que la partie inférieure n'est pas visible, enfoncée dans la terre.

Le bloc taillé mesure 2,10 m de long, 1,40 m de large et 0,40 m d'épaisseur. Sur l'extrémité visible qui affleurerait le sol, il y a une cavité taillée peu profonde de 95-98 cm de diamètre au centre de laquelle se forme un cylindre (de 10 cm de haut ; 35cm de diamètre ; et 30 cm de largeur de la cavité autour de l'expansion centrale). Une partie de bords de la cavité manque à cause de l'usure de la partie visible



étroite du bloc. La cavité taillée, même si elle est peu profonde fait penser à un bassin (ou cuve) de moulin à huile (de type *mola olearia*) ou l'on écrasait les olives avec une pierre à moulin cylindrique qui tournait dans le *mortario* à l'aide d'un axe horizontal en bois. L'usure de la colonnette cylindrique centrale fait qu'il n'est pas possible de connaître la manière dont l'axe vertical se tenait, ni de repérer la *péroné* à laquelle s'attachait la poutre de rotation²⁶.

Deux fondations de moulin à huile, taillées *in situ* sur le rocher sont repérés au NE de la ville

antique Anthène en Arcadie. Il est évident que le moulin à huile était utilisé en plein air, après que le rocher naturel (en conglomérat, ce qui le rend partiellement résistant et dur) eut été préalablement taillé.

L'emplacement vertical du bloc taillé est problématique. En Grèce les installations organisées de production d'huile d'olive ne sont pas antérieures au IV^e s. Les éventuels vestiges de moulins ont été déplacés de leur emplacement d'origine ce qui fait que nous ne pouvons pas en extraire des informations précises concernant leur usage. Au-dessus du bloc qui est tombé et qui est resté coincé perpendiculairement, le sol est constitué d'une couche des rochers de grande taille en forme de dalle et en conglomérat similaires à celui-ci.



²⁶ Deux *mortaria* similaires sont trouvés à Hagia Kyriaki Tourkovryssis à Némée. Au lieu-dit Pyrgos Iliopouléika de Némée un *mortarium* de moulin à huile est taillé sur le rocher, cf. Pikoulas 2006, *op. cit.*, p. 13.

Il est donc probable que le fragment du bloc taillé (qui a pu faire partie d'un moulin à huile, au bord de la surface plane de la pente) a été séparé des autres rochers qui se trouvaient à la surface supérieure plate et a roulé le long de la pente.

L'effondrement de l'installation s'est-il produit avant le fonctionnement du moulin ? Auquel cas sa construction ne fut pas achevée. Ou bien la dislocation s'est-elle produite alors qu'il était en usage ? Nous sommes à l'heure actuelle incapables de répondre à cette question. La datation et l'éventail chronologique de l'usage du moulin et de l'occupation du site restent à définir. Des tessons de l'époque hellénistique et des fragments de tuile proviennent d'un bâtiment voisin, dont une section de mur d'orientation N-S et de parement soigné est construite d'une double série d'assises rectangulaires en système isodome. Il est probable que le bâtiment a été abandonné à l'époque de l'effondrement du rocher.



Aux alentours, vers le SO, on a trouvé une maie incorporée en remploi dans un mur moderne en pierre sèche qui délimite la partie est du terrain. Elle est posée verticalement et de telle manière que la surface supérieure est visible contre la façade du mur. La maie est rectangulaire et faite de calcaire gris, 1,12 m × 87 cm × 34 cm (dimensions conservées).



La quatrième face qui aurait comporté le canal d'écoulement du liquide manque complètement et la section circulaire est entourée d'un canal de 6 cm de large et de 4-9,5 cm de profondeur (diamètre intérieur 76 cm et extérieur 88 cm). Sur toute la surface du canal circulaire, des petites entailles verticales (dents) profondes sont visibles. De ces sillons l'huile coulait plus facilement vers le canal central, lors de l'écrasement du fruit.

Il est évident que le moulin à huile ne se trouve pas *in situ* dans la mesure où nulle part dans le voisinage proche on n'a trouvé de vestige de ce type d'installation. Leur poids considérable oblige pourtant à exclure l'hypothèse qu'on ait transporté ces blocs de loin, dans le but de les réutiliser dans des constructions en pierre sèche. Il faut probablement associer ces éléments aux fragments du moulin trouvés en remploi à l'Asclépieion de Messène (lieu-dit Panagitsa).

Crète

En Crète les vestiges associés à l'oléiculture répondent à l'importante production d'huile qu'il y avait sur l'île. À Praesos, au sud de Sitia à l'extrémité orientale de la Crète, au milieu des montagnes, se trouvait une installation de pressurage probablement rattachée à une ferme. La cité de Lato située sur la côte nord de la Crète, à la hauteur d'Haghios Nicolaos dont elle domine le golfe, a donné dans le quartier central d'habitations une huilerie d'époque classique ou hellénistique très proche de celle de Praesos. À Cnossos, à Apollonia (dans le territoire d'Haghia Pelagia) et dans la ville de Chersonissos, les fouilles ont mis au jour des installations viticoles et oléicoles d'époque impériale parmi d'autres vestiges d'habitation. Mais c'est à Dréros de la fin de l'époque hellénistique que nous revenons, dans la région d'Haghios Nikolaos près de la petite ville de Neapoli.

Le serment de Dréros²⁷

Trouvée en 1854, désormais au musée archéologique d'Istanbul n° 691, l'inscription **IC I ix 1** porte le serment des éphèbes. Sur les dernières lignes (156-164), on lit : « ... le gagnant de l'*agela* a l'obligation de planter un olivier et le faire grandir. Et celui qui ne plante pas, payera une amende de 50 statères ».

Le serment de Dréros est en fait la conclusion d'un cycle initiatique que suivaient les jeunes gens et qui comprenait un combat entre les habitants de Milatos et de Dréros, ces derniers défendant leur territoire. L'épreuve de l'*agela* semble avoir été une course suivie de la plantation d'un olivier avec obligation de montrer sa fleur. L'initiation comprenait donc trois temps : les combats des jeunes aux frontières, la course et la plantation. C'est ainsi qu'était proclamée l'intégration des éphèbes dans l'espace cultivé de la cité et le corps civique. Une solidarité vitale unit le jeune olivier et le jeune homme et elle est soulignée par M. Détienne (note 1) qui relève la relation privilégiée que l'éphèbe entretient avec le plant d'olivier, ainsi que l'opposition qui sépare les terres cultivées couvertes d'arbres et les terres incultes ouvertes à la chasse.

Dans le serment on lit des mesures qui assurent la prestation annuelle du serment, désignant les « classes » successives au sens administratif ou militaire du mot, qui, chaque année, au fur et à mesure qu'elles atteignent un âge déterminé, sont soumises à l'obligation de prêter serment (l. 11-14, 98-100 et 139-141). Le serment est d'abord imposé aux jeunes gens des *agelai*, afin d'assurer le présent ; on prévoit que sa prestation sera faite ensuite de la même manière par les classes successives, dans le but d'engager l'avenir. Est-ce que nous pouvons se permettre d'y lire une volonté de transformation et de contrôle du territoire et de son rendement de production ? Sans doute, mais sans pour autant arriver à dresser l'image d'un paysage profondément remanié.

155 [— — — —]
καὶ ἐλαίαν ἔ-
καστον φυτεύ-
ειν καὶ τεθραμ-
μέναν ἀποδεῖ-
160 ξαι· ὅς δέ κα μὴ
[φ]υτευσεῖ, ἀπ-
[ο]τεισεῖ στα-
τῆρας πεν-
τήκοντα.
165 *vacat*

²⁷ <https://epigraphy.packhum.org/text/201272?&bookid=287&location=6>

IC I ix 1; Chaniotis, *Verträge* 7 (*Chaniotis, Verträge zwischen kretischen Poleis in der hellenistischen Zeit*) 1996 n° 7 publie la partie qui témoigne le litige entre les villes crétoises (Cnossos et Dréros).

Historische griechische Inschriften in Übersetzung, III, 1999, p. 55-59, n° 449.

Conclusion

L'aperçu de l'histoire de l'huile dans l'Antiquité est une excellente occasion non seulement de parcourir ce sujet dans les sources, mais aussi de comprendre son importance dans le symbolisme de la cité. Dans le monde grecque aucune installation agricole pour la production d'huile ne date de la période entre la fin de l'époque du Bronze et l'époque classique. C'est par des éléments disparates que nous estimons une augmentation continue de la production d'huile, tenant en compte le nombre croissant d'amphores et d'autres récipients de stockage ou de transport. Beaucoup de vestiges restent mal interprétés et les trouvailles sont souvent le résultat de prospection fortuites ou d'études secondaires.



Nous ne pouvons pas s'empêcher de considérer que cette étonnante absence de pressoirs parmi les vestiges antiques en Grèce ne soit due à une certaine orientation de la recherche. Même si le remploi des blocs de ce type d'installations fut quasi systématique, leurs fondations devraient garder les traces de leur usage. Dans la région d'Israël, à Tel Migne (identifié à la ville antique Éqron עקרן, une des 5 cités philistines) plus de 130 installations de pressoirs datés du VII^e siècle av. J.C. ont été identifiés. En Chypre l'étude des sites nous amène également à la réflexion que l'invention de certaines technologies fut introduite par des régions plus orientales. C'est certainement dans la zone du Liban et d'Israël que nous trouverons dans l'avenir une partie des réponses à nos questions.

Installation d'huilerie à Idalion, Chypre, IV^e s. av. J.C.

<http://polelia.sedik.gr/cyprus2.html>. DR

Le pressoir porte beaucoup de ressemblances avec ceux de Palestine et nombreux sont les éléments de réflexion sur les échanges de techniques de production entre la Macédoine, la Chypre et le Proche Orient.

À la fin de l'époque hellénistique, principalement grâce à l'action des colons grecs, l'olivier avait quitté son berceau originel du bassin oriental de la Méditerranée pour l'implanter en de nombreux points des côtes de la Méditerranée occidentale. C'est à partir de ces foyers : la Sicile, les colonies de Grande Grèce, Massalia, le Levant espagnol et la basse vallée du Guadalquivir, Carthage et sa *chôra*, que sa culture va s'étendre, d'abord en Italie centrale, puis en Espagne méridionale et en Gaule Narbonnaise et enfin en Afrique du Nord, où elle tiendra une place prépondérante à la fin de l'Antiquité. Nous examinerons certaines étapes de ce voyage lors des prochains cours.