

Cours 5 :

La production de l'huile d'olive en France

(A)

De la région des Pyrénées

jusqu'à la Provence.

Les similitudes multiples qui existent entre les installations pérennes destinées à produire l'huile et celles qui étaient consacrées au vin pendant l'Antiquité romaine ont suscité de regrettables confusions dans l'interprétation des découvertes archéologiques. Le témoignage précis fourni par Caton (*Agr.* 18) au II^e siècle avant J.-C. (voir notre [Cours 1](#) et [Cours 2](#) p. 13 ; <https://www.college-de-france.fr/site/jean-pierre-brun/course-2021-2022.htm>) qui indique qu'il n'existe pas de différence notable entre les pressoirs à huile et les pressoirs à vin, si ce n'est que ces derniers sont plus hauts, a été rarement utile aux archéologues, dans la mesure où les vestiges sont la plupart du temps très arasés. Ils ont par ailleurs souvent interprété leurs découvertes en fonction des productions qui étaient celles de la région étudiée. Une idée qui n'est pas nécessairement mauvaise, mais qui peut malgré tout entraîner quelques erreurs. C'est ainsi que les études menées en Afrique du Nord ou au Moyen Orient, où la production d'huile est largement attestée par d'autres témoignages que ceux que fournit l'archéologie, ont conduit les archéologues provençaux à considérer jusque dans les années 1970 que les grosses machineries de pierre et de béton qu'ils retrouvaient dans les fouilles d'établissements agricoles antiques étaient essentiellement destinées à produire de l'huile.

La situation a largement évolué depuis, et de nouvelles méthodes de recherche ont été utilisées : analyses chimiques des contenants (*cuves, dolia*), carpologie, traces agraires, ont enrichi la réflexion, cependant que la multiplication des fouilles permettait de définir plus précisément un certain nombre de critères propres à distinguer les deux productions. Il paraît aujourd'hui certain que la production de vin était largement plus répandue dans le sud de la Gaule que celle de l'huile, comme semblent l'indiquer les données qui émanent des établissements les plus importants consacrés à une production qui dépassait les besoins de la consommation domestique.

Dans ce contexte, quelle place reste-t-il pour l'huile ?

Le récit de Sidoine Apollinaire

Dans l'œuvre de Sidoine Apollinaire, auteur du v^e siècle de notre ère, les références qui sont faites à la production d'huile et de vin concernant la Gaule sont peu nombreuses mais significatives. Caius Sollius Apollinaris Sidonius est né à Lyon vers 430 et mort à Clermont-Ferrand, dont il était l'évêque, vers 486. Dans un poème dédié au sénateur Ommatius, Sidoine l'invite à dîner en laissant croire, par flatterie, que sa table est indigne d'un si haut personnage. Dans *Carmen* XVII, 16-17, on lit :

*Vina mihi non sunt Gazetica, Chia, Falerna
quaeque Sarepteno palmite missa bibas.
Pocula non hic sunt inlustria nomine pagi
quod posuit nostris ipse triumvir agris.*

Je n'ai point de vins de Gaza, de Chios, de Falerne et je ne te donnerai pas à boire les produits du vignoble de Sarepta. Je n'ai pas ici les crus qu'a rendu célèbres le nom qu'un *triumvir* en personne a donné à un canton de nos campagnes.
(Trad. A. Loyen, CUF)

Nostris agris désignant chez Sidoine Apollinaire la région de Lyon, Camille Jullian estimait que ces vers faisaient allusion à un cru de cette partie de la vallée du Rhône¹.

Dans l'éloge de la ville de Narbonne, Sidoine cite les particularités locales dignes de mention. *Carmen* XXIII, 47 :

Spicis, palmite, pascuis, trapetis.

« ... grâce à tes épis, tes vignes, tes pâturages, tes moulins à huile »

A. Loyen traduit « tes moulins / pressoirs à huile », mais au sens strict, *trapetum* désigne le broyeur à olives. Sidoine emploie ce terme de façon métonymique comme nous disons « le moulin à huile » pour désigner l'huilerie tout entière.

Les domaines *Vorocingus* et *Prusianum* qui appartenaient à des aristocrates parents de Sidoine étaient situés dans l'arrière-pays de Nîmes, sur le Gardon. *Epistula* II, 9, 1 :

Colles aedibus superiores exercentur vinitori et olivitori.

« Les collines qui s'élèvent au-dessus des maisons sont cultivées en vignes et en oliviers. »

Vers 479, Sidoine écrit à son ami Consentius dont il loue l'*ager Octavianus*, sa belle *villa* et son paysage, *Epistula* VIII, 4, 1 :

*Tum sacrario porticibus ac thermis
conspicabilibus late coruscans ; ad hoc agris portant son éclat loin alentour ; en plus de cela, ses champs et ses
aquisque, vinetis atque olivetis, vestibulo,
campo, colle amoenissimus.*

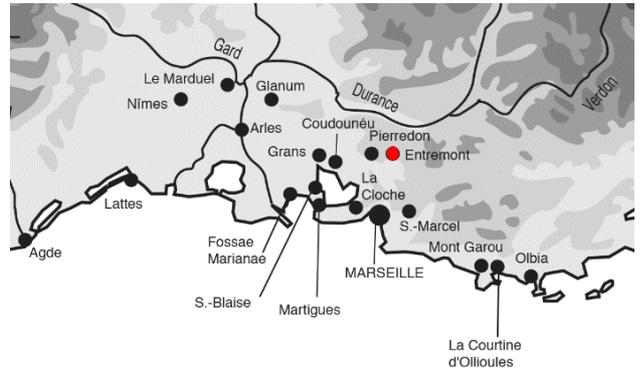
*Puis son oratoire, ses colonnades et ses thermes remarquables
eaux, ses vignobles et ses oliveraies, son vestibule, son terre-plein et
sa colline lui donnent un charme extrême.*
(Trad. A. Loyen, CUF)

Mis à part ces passages courts nous disposons de peu de textes qui nous parlent de vin et d'huile dont on ne peut reconstituer la production qu'à travers les vestiges, quand on a la chance de fouiller des sites préservés.

¹Jullian A. *Histoire de la Gaule*, Paris, Hachette, 1920-1926, t. IV, p. 52 note 7 et t. VIII, p. 369, note 8. Le *triumvir* serait Antoine.

Le cas d'Entremont

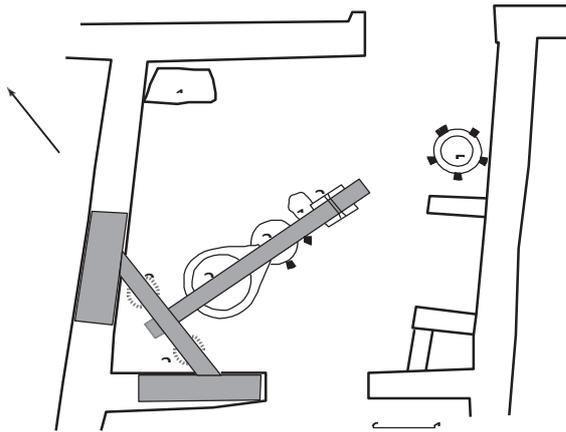
On peut illustrer les révisions radicales que nous ont imposées les nouvelles méthodes d'analyse par l'exemple de « l'huilerie » de l'oppidum d'Entremont au nord de Marseille. Des recherches sur le site d'Entremont sont menées dès 1931 quand l'Abbé Chaillan découvre et publie la première pierre du pressoir, une maie. De grandes fouilles sont conduites à partir de 1946 par Fernand Benoit et Robert Ambart qui mettent au jour, dans la partie basse de la ville, deux pressoirs en place et une dizaine des blocs réemployés pour divers usages. Ce n'est qu'entre 1976 et 1980 que le pressoir est enfin totalement fouillé, dans l'îlot III sur la partie ouest du site.



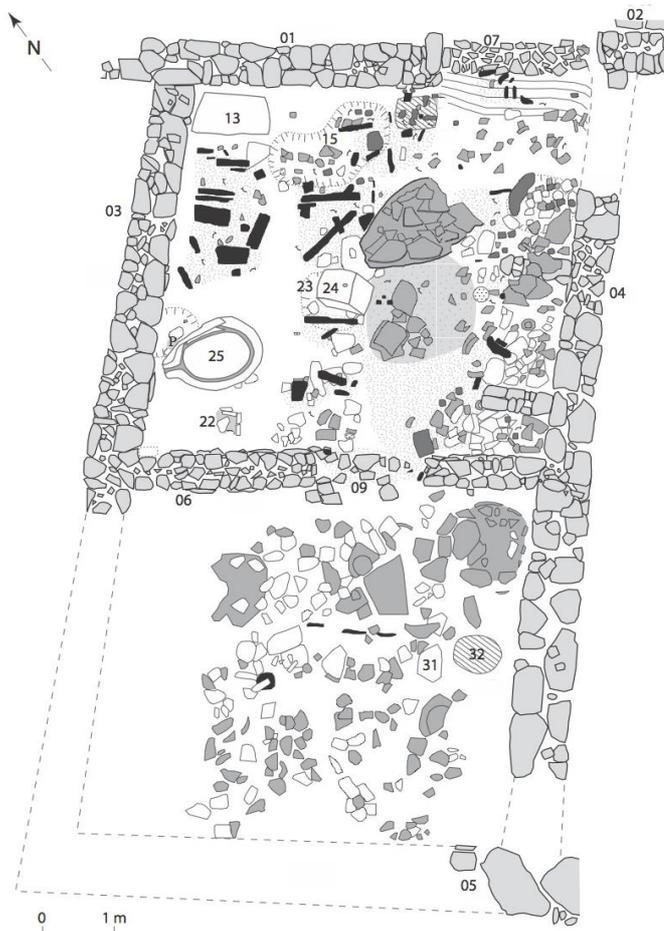
Sur ce site protohistorique occupé entre le début du II^e siècle avant notre ère et le début du I^{er}, l'existence de pressoirs n'était connue que par des maies de pierre pourvues d'une rigole circulaire qui aboutissait à un bec verseur, et par des blocs de pierre percés ou rainurés, manifestement destinés à être suspendus au bout de l'arbre du pressoir. Aucune installation complète n'avait encore été trouvée en place, et Fernand Benoit, le premier fouilleur du site, attribuait ces pierres à des pressoirs à huile. Jean-Louis Charrière a pu fouiller dans les années 1970 le pressoir de l'espace III-1, puis Gaëtan Conges fouilla une pièce attenante, III-2, un petit entrepôt qui contenait une dizaine de *dolia*. Il est apparu que le pressoir fonctionnait avec un arbre disposé en diagonale, qui permettait d'avoir une longueur suffisante et aussi d'ancrer plus solidement le dispositif dans l'angle de deux murs perpendiculaires, offrant ainsi une plus grande résistance à la force de soulèvement de la machinerie.



*Entremont
(Aix-en-Provence),
l'espace III-1 à la
fin de la fouille.*



Proposition de restitution du pressoir à huile.
En grisé, les parties en bois



Entremont (Aix-en-Provence), plan des
espaces III-1 et 2.

Brun Jean-Pierre, Charrière Jean-Louis,
Congès Gaétan, « L'huilerie de l'îlot III et les
pressoirs d'Entremont », *Documents
d'Archéologie Méridionale* 21, 1998.
*Entremont et les Salyens. Actes du colloque
d'Aix-en-Provence 5-6 avril 1996*, p. 44-57,
p. 46, fig. 2

<https://doi.org/10.3406/dam.1998.1181>



À l'issue de la fouille, c'est aussi à la production d'huile que Jean-Louis Charrière rattache cette installation, d'autant plus que les analyses de terre prélevée à proximité de la maie avaient identifié des corps gras, confirmant ce que l'on était en droit d'attendre. Et c'est ce que nous avons repris dans une publication synthétique consacrée aux pressoirs d'Entremont en 1987 puis publié de manière plus détaillée en 1998 dans les *Documents d'Archéologie Méridionale*.

Bibliographie

- Benoit F., « Résultats historiques des fouilles d'Entremont », *Gallia* 26, 1968, p. 1-31.
- Brun J.-P., « Les huileries d'Entremont », *Archéologie d'Entremont au Musée Granet*, Aix-en-Provence, 1987, p. 101-105.
- Brun J.-P., Charrière Jean-Louis, Congès Gaétan, « L'huile de l'îlot III et les pressoirs d'Entremont », *Documents d'Archéologie Méridionale* 21, 1998. *Entremont et les Salyens. Actes du colloque d'Aix-en-Provence 5-6 avril 1996*, p. 44-57. <https://doi.org/10.3406/dam.1998.1181>
- Goudineau Chr., « Un contrepoids de pressoir à huile d'Entremont (Bouches-du-Rhône) », *Gallia* 42, 1, 1984, p. 219-221.

Correctif

Dans *L'oléiculture antique en Provence, les huileries du département du Var*, publié en 1986 (suppl. 15 à la *Revue Archéologique de Narbonnaise*), je faisais déjà part de mes premiers doutes concernant l'attribution systématique qui prévalait encore en faveur de la production d'huile, doutes alimentés par les fouilles que nous venions de réaliser sur la villa romaine de La Roquebrussanne, dans le Var.

Comme le vin peut être obtenu par simple foulage, il paraissait évident que sur les *oppida* on n'avait construit ces machineries complexes que pour faire de l'huile. En outre, les maies munies de rigoles peu profondes, environ 3 ou 4 cm, semblaient mal adaptées à la réception du jus abondant qui jaillit du raisin quand on le presse. Certes, on avait constaté qu'il manquait à ces « huileries » les traces archéologiques que laisse le broyage des olives, obligatoire avant le passage au pressoir. Mais on considérait qu'il avait pu se faire manuellement dans des récipients de bois et avec des galets de pierre, dont justement J.-L. Charrière avait trouvé quelques exemplaires.

Nous avons aujourd'hui une vision plus claire du type de machinerie à laquelle était liée la production de l'huile. Ce qui nous permet de conclure que le site était destiné à la production du vin. Ce type de relecture qui combine des données nouvelles conduit à reprendre certains des sites les plus importants pour réattribuer leur activité et resituer la place qui est la leur dans la production et la circulation des biens agricoles en Gaule.

Dans *L'Archéologie du vin et de l'huile. De la préhistoire à l'époque hellénistique*, 2004, p. 209 j'écrivais que le pressoir de l'îlot III, 1-2, le mieux connu du site, était vraisemblablement destiné à l'extraction de l'huile et j'expliquais l'absence de moulin nécessaire au pressurage préalable en supposant le recours soit à des moulins rotatifs soit à des procédés dits primitifs de concassage des olives.



Entremont. Vue aérienne

Le pressurage était effectué à l'aide d'un pressoir à levier positionné en oblique dans la pièce ; la disposition des poteaux verticaux ancrés dans le substrat et fixés aux poutres du plafond indique que le tronc d'arbre employé comme levier était encastré dans le chaînage de l'angle ouest de la pièce probablement dans une ou deux niches superposées comme à Lato et à Praessos en Crète. Le tronc mesurait environ 5 m de longueur. À son extrémité, on attachait un bloc de pierre pesant à peu près 400 kg et retrouvé *in situ*. Dans un orifice transversal situé dans la partie haute du bloc, on passait une corde que l'on devait tirer avec un treuil primitif. Un récipient placé dans la fosse centrale recueillait le liquide ainsi extrait. J'imaginai également la procédure de décantation avec trois *dolia* appuyés contre le mur sud de la pièce. Le décompte minimal de capacité de production et de stockage nous indiquait 3 000 litres d'huile. C'est d'ailleurs cette restitution qui est reprise dans le site officiel dédié à la supposée « huilerie » d'Entremont : <https://archeologie.culture.fr/entremont/fr/huilerie>.

Nicolas Garnier a pu effectuer en 2015 l'analyse des fragments de deux *dolia* qui vient infirmer la précédente hypothèse, puisqu'il a identifié des traces de vin rouge dans un *dolium* de la pièce du pressoir, et des traces d'huile d'une plante crucifère (brassicacée), qui n'est donc pas de l'olivier, dans un *dolium* du cellier. L'usage de la résine et de la poix était sans doute destiné à faciliter le poissage des parois. Ces conclusions nous ont obligés à réviser notre interprétation des données de fouille, qui n'imaginait jusqu'alors que la production de l'huile dans ce type d'installation : s'il s'agit de vin, l'absence de meule ou de tout autre système destiné au broyage des olives s'explique pleinement. Par ailleurs, si l'on met en parallèle l'abondance du jus provenant des raisins et la petite taille des rigoles de la maie, on ne peut que conclure à la présence d'une fabrication du vin qui déroulait déjà en deux étapes. Le foulage d'abord qui s'effectuait dans une jarre par exemple ou dans des baquets de bois puis le pressage du résidu qui pouvait se faire sur la maie, dans la mesure où le résidu rend beaucoup moins de jus, l'essentiel ayant été extrait lors du foulage.



Maie et contrepoids de pressoir d'Entremont

On peut donc raisonnablement établir que c'est du vin que ces *dolia* ont contenu et que le processus de fermentation y a été conduit. Reste à expliquer la présence d'huile de *Brassicaceae*, du type œillette ou colza. Étant donné ses caractéristiques siccatives, on peut penser qu'elle servait aussi à imperméabiliser la jarre et qu'elle ne faisait pas partie du contenu. Il faut donc en tirer la conséquence que le pressoir de l'îlot III servait bien à produire du vin, ce qui explique pourquoi on n'y a trouvé ni broyeur caractérisé, ni noyaux d'olives carbonisés. Il serait certes imprudent d'appliquer les résultats d'une seule série d'analyses à l'ensemble des installations de pressurage préromaines de Provence.

Il n'en reste pas moins que ces premiers résultats convergent avec ceux qu'ont livrés les fouilles de Lattes, qui révèlent qu'à partir du ^ve siècle avant J.-C., les pressoirs et les jarres sont associées à des pépins de raisin². L'existence très probable d'une longue tradition de viticulture destinée à devenir un secteur économique majeur sous l'Empire romain, s'oppose donc désormais à la tradition de nos études qui restaient trop influencées par la place qu'a tenue l'huile d'olive à Aix-en-Provence à l'époque médiévale et moderne. La leçon est rude, mais ainsi va l'évolution de la connaissance grâce aux avancées techniques les plus récentes.

² Lebeau D., « Évolution d'un groupe d'habitation du IV^e siècle dans l'îlot 27 », in Py M. (dir.), *Lattara 12*. Lattes, Éditions de l'ARALO, 1999, p. 129-170 et Py M., Buxo I Capdevila R., « La viticulture en Gaule à l'Âge du Fer », *Gallia* 58, 2001, p. 29-43.

En revanche, on sera circonspect sur les résultats des analyses d'une maie de pierre publiées par P. McGovern (Patrick E. McGovern, Benjamin P. Luley, Nuria Rovira, Armen Mirzoian, Michael P. Callahan, Karen E. Smith, Gretchen R. Hall, Theodore Davidson, Joshua M. Henkin « Beginning of viniculture in France », *PNAS*, vol. 110 no. 25, p. 10147–10152), car les méthodes et les appareils utilisés sont inadaptés à la question posée.

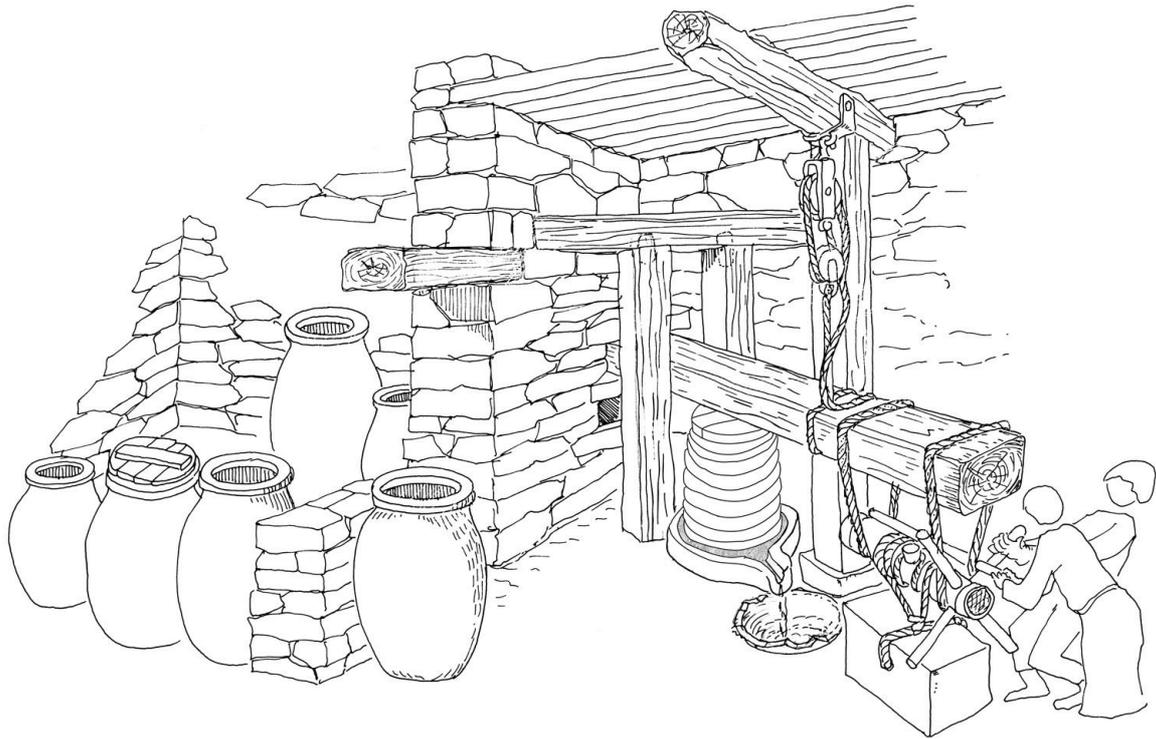
Voir aussi la correction publiée en ligne : <https://www.pnas.org/doi/10.1073/pnas.1312239110>



*Plan d'Entremont montrant la situation de l'îlot III
Cf. Note 3, fig. 1, p. 45*



Dolium d'Entremont



*Restitution du pressoir d'Entremont par J. M. Gassend
Cf. Note 3, fig. 11, p. 54*



Îlot VIII du site d'Entremont : pièce avec silo, la base des dolia in situ.

L'exploration des espaces et des îlots, en plusieurs chantiers successifs, est un exemple caractéristique des fouilles anciennes sur le site d'Entremont : recherche éclatée, matériel incomplet, structures détériorées par les travaux agricoles puis militaires modernes, mais la problématique est très intéressante : le pressoir ici présenté est la seule installation de ce genre qui ait été complètement explorée sur le site, permettant, cas unique pour la Provence protohistorique, de proposer une restitution appuyée sur des observations de terrain indubitables.

Les perspectives ouvertes par les constatations précédemment formulées imposent un examen systématique des vestiges susceptibles d'attester l'existence de pressoirs à huile dans la Gaule du Sud, aux limites de la culture des oliviers – à l'exception du département du Var, richement doté en pressoirs antiques, sur lequel portera le cours suivant.

L'ouvrage, issue d'une thèse de doctorat, de Charlotte Carrato, *Le dolium en Gaule Narbonnaise (I^{er} a.C. - III^e s. apr. J.-C.), contribution à l'histoire socio-économique de la Méditerranée nord-occidentale*, « Mémoires » 46, Ausonius Éditions, Bordeaux 2017, sera notre référence principale pour la présentation qui suit (cité ci-dessous : Carrato Ch., *Le dolium en Gaule Narbonnaise...* 2017).

On verra d'abord les sites qui ont livré des structures suffisamment explicites pour que la nature de la production puisse être établie avec un maximum de vraisemblance et nous suivrons pour cela l'ordre géographique des départements actuels en allant d'ouest en est.

Pressoirs du sud de la Gaule

Pyrénées orientales

Saint-Jaume del Crest (Claira, 66)

L'établissement antique de Sant Jaume del Crest est situé sur la commune de Claira, à 400 m au Nord du lit actuel de l'Agly, dans le secteur de la plaine de la Salanque. L'agrandissement du centre commercial de Claira (Pyrénées-Orientales), près de Perpignan, a été l'occasion de fouilles qui ont révélé les vestiges d'un grand domaine agricole en activité aux I^{er} et II^e siècles de notre ère, construit sur des vestiges plus anciens (le secteur est occupé depuis le Bronze ancien). Une belle vaisselle de table, un bassin rectangulaire, un puits de stockage, des fragments d'objets, des outils de qualité, ainsi que des graines et des pollens, témoignent de la vie du domaine et de probables activités oléicoles ou viticoles.

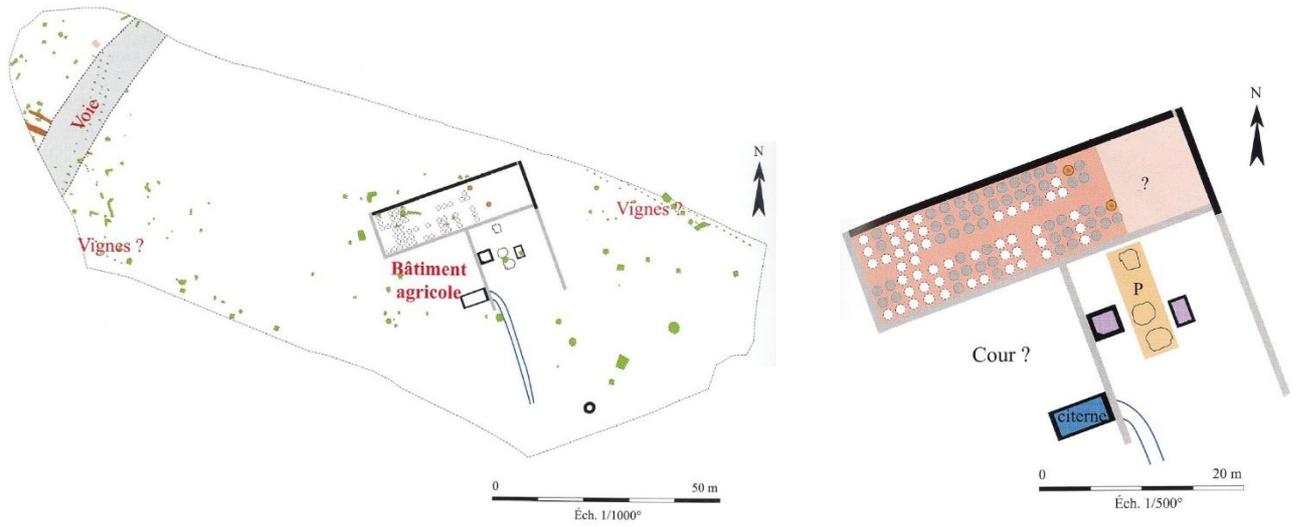
Ce site occupé de l'époque républicaine à la fin du II^e siècle de notre ère n'a livré que de rares vestiges liés à des pressoirs (deux cuves maçonnées et des fragments de *dolia* poissés). La poix sur des fragments de *dolia* et les analyses de la cuve la plus ancienne (I^{er} siècle de notre ère) signalent une production de vin, tandis que des traces d'acide oléique repérées sur la cuve du second état renvoient à la fabrication d'huile, évolution qu'il convient de signaler. Aucun indice ne permet d'indiquer que les *dolia* ont aussi été utilisés pour le stockage de l'huile.

Canut V, *Une petite exploitation rurale antique ; Claira, Saint-Jaume Del Crest, Pyrénées Orientales (66)*, Rapport de fouille archéologique préventive, INRAP, 2012.
Carrato Ch., *Le dolium en Gaule Narbonnaise ...* 2017, p. 464-466.

Mas Delfau-Fontcoberta nord (Perpignan, 66)

Après une installation mal définie à la fin du I^{er} s. av. J.-C., un établissement rural est construit au début du I^{er} s. ap. J.-C. dans la plaine du Roussillon, au sud de l'agglomération actuelle de Perpignan. Il comporte un pressoir avec deux cuves et un chai de 90 *dolia*. Les fouilleurs concluent, sur la base d'analyses faites sur le mortier des cuves, à la production concomitante ou successive de vin et d'huile. Le vin est attesté par la présence de poix sur des *dolia*, alors que l'huile repérée dans la paroi d'une cuve pourrait être un liant ajouté au mortier de celle-ci.

Beauchamp C., *Mas Delfau / Foncoberta nord, un établissement rural gallo-romain, Perpignan (Pyrénées-Orientales)*, Rapport de fouille archéologique préventive, Chronoterre Archéologie, Rapport déposé au SRA Languedoc-Roussillon, Montpellier, 2013
Carrato Ch., *Le dolium en Gaule Narbonnaise ...* 2017, p. 470-474.



Mas Delfau (Perpignan), plan général du site

Beauchamp C. 2013, p. 37 et 59, fig. 4 et 36.

Les vestiges très arasés de cet établissement forment au moins deux ailes, peut-être disposées autour d'une cour. L'aile nord a livré un ensemble de fosses associées à quelques fonds de *dolia* en place qui permettent de reconnaître un chai. L'aile orientale regroupe les vestiges des structures de transformation, matérialisées par deux cuves et trois fosses qui pourraient se rapporter à un pressoir.



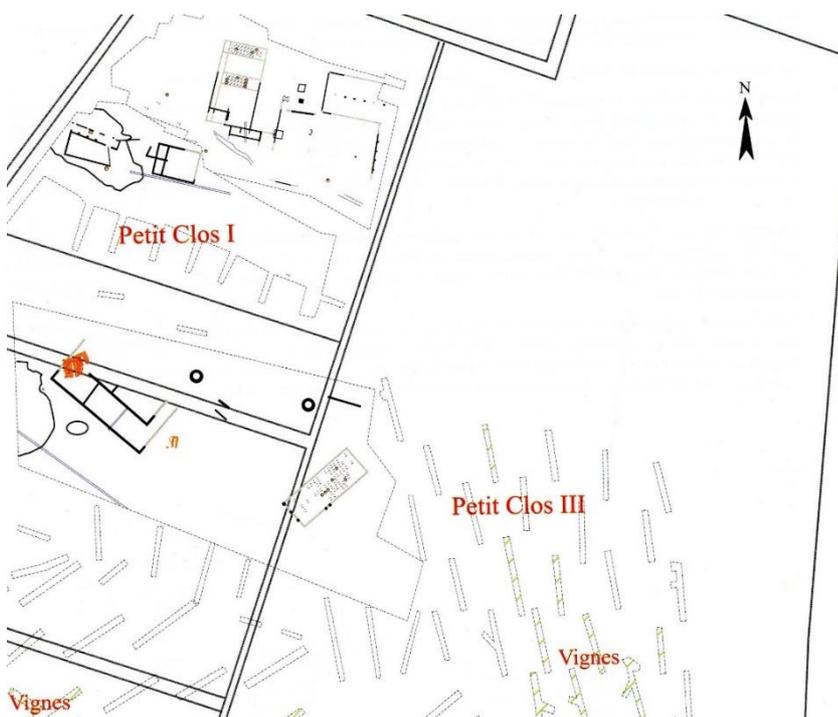
Mas Delfau (Perpignan), vue depuis le nord du chai de la villa

Beauchamp C. 2013, p. 69, fig. 57.

Le Petit Clos (Perpignan, 66)

Le site de Petit Clos, malgré son état avancé d'arasement, a révélé un ensemble de constructions s'étendant sur plus d'un hectare et demi et comprenant un établissement agricole au nord (Petit Clos I) avec un pressoir et un chai qui abritait une cinquantaine de *dolia*, un atelier de potier au sud, produisant des tuiles, des amphores G4 et peut-être des *dolia* (Petit-Clos II) et un autre chai qui accueillait 108 *dolia* au sud-est (Petit-Clos III). Il n'y a aucune installation de pressurage alentour, ce qui n'est peut-être dû qu'à l'arasement extrême des structures, les murs ayant complètement disparu à l'exception de quelques fondations de pilastres externes. N'étaient conservées que les fosses d'implantation des *dolia* et quelques fonds de ceux-ci. À l'est et au sud de ce chai, les tranchées de sondage ont révélé des traces de plantations de vignes antiques.

L'organisation des bâtiments de Petit Clos 1 est difficile à restituer en raison, là encore, du mauvais état de conservation des vestiges. Le pressoir (P, sur la figure ci-dessous) se trouve à plus de 10 mètres des deux entrepôts à *dolia* situés à l'ouest et séparés par une cour, et à 10 mètres aussi d'un autre grand édifice à deux travées séparées par une ligne de piliers, bâtiment situé à l'est et dont la fonction de stockage n'a pu être établie.



Les traces de poix sur les bords et les fonds des *dolia*, ainsi que la présence des traces de plantation de vignes signalent la production de vin. L'ensemble a fonctionné durant les deux premiers siècles de notre ère.

*Petit-Clos (Perpignan),
plan de l'ensemble des vestiges*

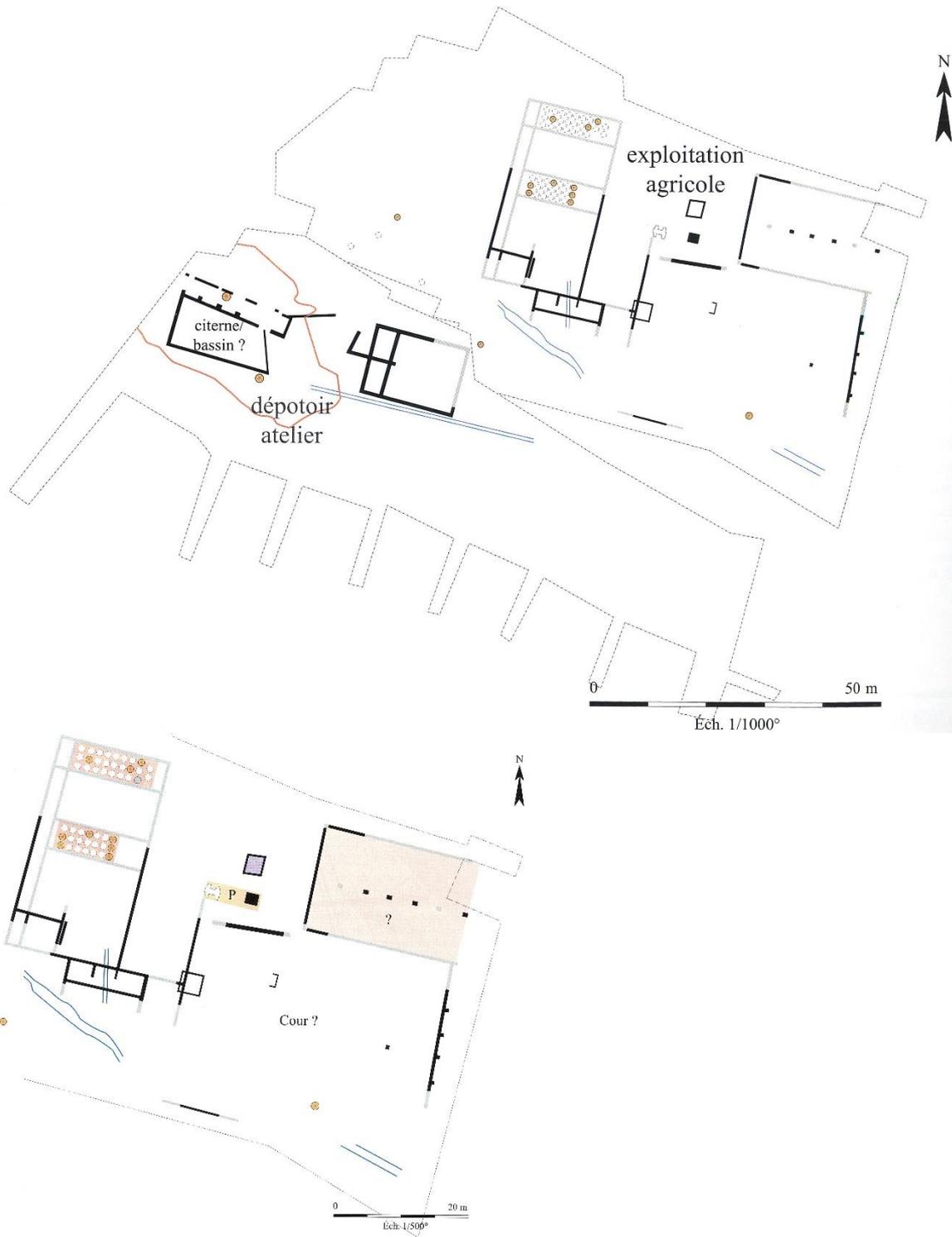
Carrato Ch., *Le dolium en Gaule Narbonnaise ...* 2017, p. 474-486.

Kotarba J., Castellvi G. et Mazière F., *Carte Archéologique de la Gaule, 66*, Paris 2007, p. 482-489.

Kotarba J., *Perpignan, Le Petit Clos I ; nouvelle campagne sur un vaste établissement du Haut-Empire*, Rapport de fouille archéologique préventive, AFAN, 2000.

Pezin A., *Perpignan, Le petit Clos, parcelle IV 315*, Rapport de diagnostic archéologique, INRAP, Rapport déposé au SRA Languedoc-Roussillon, Perpignan, 2004

Pezin A., *Perpignan, Pyrénées Orientales, Le Petit-Clos ; vestiges de la Préhistoire ancienne, atelier de potiers*, Rapport de fouille archéologique préventive, INRAP, 2010.



Petit-Clos I (Perpignan, 66), plan de l'établissement viticole
Carrato Ch., *Le dolium en Gaule Narbonnaise ...* 2017, p. 477

Aude

Le Gourgouly (Peyriac-Minervois, 11).

La villa du Gourgouly comporte deux corps de bâtiments séparés par une grande cour de 40 m de côté. Au sud on trouve la *pars urbana*, avec sa galerie de façade, et au nord la *pars rustica*, avec à l'ouest les pressoirs flanqués de deux chais à *dolia* et peut-être d'un troisième. La fouille est ancienne et les vestiges mal conservés, de sorte qu'on ne peut être certain ni de l'organisation détaillée des pressoirs ni de la nature de la production. Cependant la présence de quatre pressoirs et de six cuves, ainsi que l'ampleur des capacités de stockage, environ 100 *dolia*, incitent Charlotte Carrato à supposer la production de vin. La datation est restée imprécise, entre le II^e siècle de notre ère et le Bas-empire.

Guiraud L., Rancoule G. et Sachot G., « Le Gourgouly », in Ournac P., Passelac M. et Rancoule G., *L'Aude*, « Carte Archéologique de la Gaule », Paris, 2009, p. 419-421.



Le Gourgouly (Peyriac-Minervois, 11), plan de la villa
Carrato Ch., *Le dolium en Gaule Narbonnaise ...* 2017, p. 338

Drôme

Malheureusement les conditions de fouilles à [Saint-Martin dans la commune de Chabریان](#) ne permettent pas d'avoir une vue cohérente de l'ensemble des espaces de la villa. Même si la présence de cuves maçonnées atteste la production d'huile sur le site en parallèle avec celle plus abondante de vin. L'activité du site n'est pas antérieure au I^{er} siècle et ne s'étend pas après le III^e s. de notre ère.

À [Saillans, au lieu-dit La Maladrière](#), la production est très probablement liée au vin. Le site malgré la pénurie d'indices est particulièrement intéressant puisque l'entrepôt présente deux modes de stockage successifs : des *dolia* d'abord qui sont à partir du II^e siècle de notre ère remplacés par des tonneaux.

Carrato Ch., *Le dolium en Gaule Narbonnaise ...* 2017, p. 358-359.

Martin S., « La villa gallo-romaine de Saint-Martin 1 à Chabریان (Drôme) », *Archéologie du TGV Méditerranée* 2002, p. 699-710.

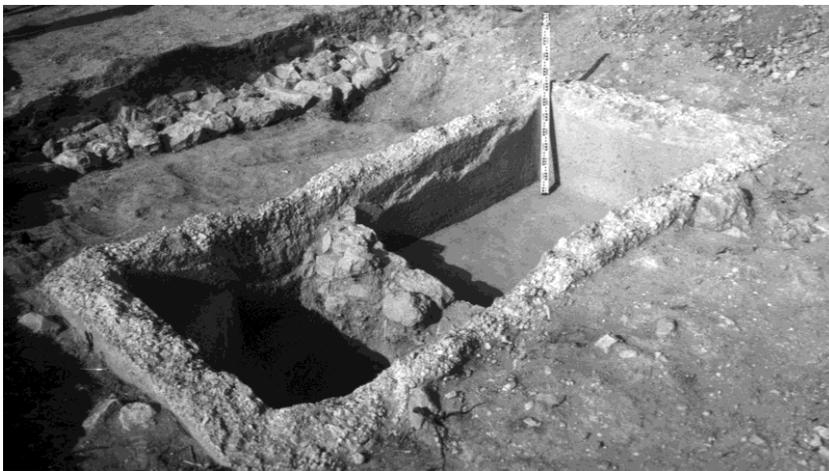
Bouches du Rhône

Dans les Bouches-du-Rhône, les informations sont plus dispersées. La production d'huile est bien attestée sur le pourtour de l'Étang de Berre par la présence de meules de *trapeta* dans les *villae* de Saint-Julien à Martigues, de la Suriane à Saint-Chamas, de Vautubière à Coudoux et par la meule cylindrique de La Pousaraque.

Gignac, La Pousaraque, sur les bords de l'Étang de Berre

Les bâtiments agricoles d'une *villa* sise sur la rive orientale de l'Étang de Berre, au lieu-dit La Pousaraque à Gignac ont été partiellement dégagés au début des années 1990. Le secteur fouillé comprend principalement un édifice de 10 m par 9 m bordant une cour. Construit dans le premier tiers du I^{er} siècle après J.-C., il abritait deux pressoirs et deux cuves. L'état d'arasement des vestiges ne permettait pas de déterminer la nature de la production, mais la découverte d'un gros fragment de meule cylindrique et les résultats des analyses chimiques réalisées sur les enduits des cuves ont prouvé qu'il s'agissait bien d'une huilerie. Les cuves mesurent en moyenne 3 m par 1,50 m et leur contenance devait dépasser les 3000 litres.

Pourtant, les deux cuves sont séparées par un mur assez épais et il nous est aujourd'hui difficile d'en imaginer le processus de décantation. Un entrepôt renfermant des *dolia* a été ajouté après le milieu du II^e siècle ; deux emplacements de jarres ont été repérés, mais il est probable qu'il y en avait d'autres. Après le début du V^e siècle, l'une des cuves fut réduite de moitié (environ 1 600 litres), tandis que la meule du moulin à huile était fragmentée et utilisée pour construire un mur. Les cuves ont été totalement comblées de gravats dans le courant du V^e siècle ou au début du VI^e.



Cuves de la villa de la Pousaraque à Gignac. Le mur construit épais qui les sépare et l'asymétrie de leur taille nous font douter de leur identification en tant que cuves de décantation pour l'huile

Cliché J.P.-Brun

Gateau F., *Carte archéologique de la Gaule* 1996, p. 189-193, 249-253 (Saint-Julien), 283 (La Suriane), 339-340 (Vautubière).

Gateau F., « L'établissement rural de La Pousaraque (Gignac-la-Nerthe, Bouches-du-Rhône). Oléiculture en Basse-Provence », *Revue archéologique de la Narbonnaise*, 30, 1997, p. 5-31.

Brun J.P., *L'archéologie...* 2004, p. 80-81.



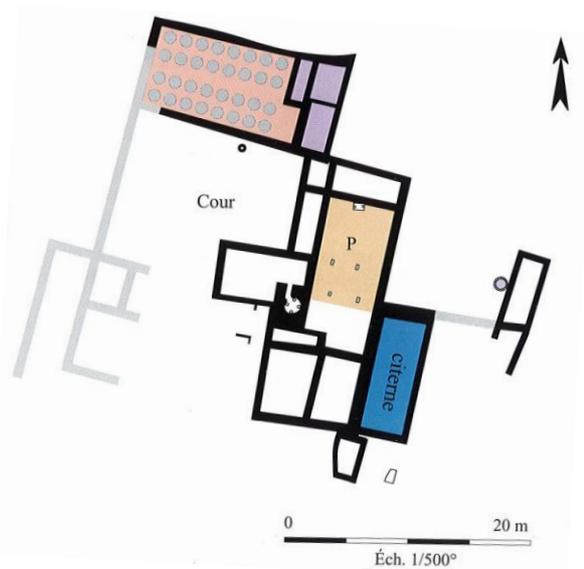
Plan de l'huilerie de la villa de la Pousaraque à Gignac
Gateau 1997, fig. 3, p. 7.

Alpes de Haute Provence

Mougins / Le Guillet

L'établissement du Guillet a été fouillé entre 1965 et 1972 par M. Sechter, et en dépit d'une documentation abondante le site n'a pas été convenablement étudié avant 2010. Au I^{er} siècle après J.C. une *villa* est construite sur des vestiges d'un établissement du I^{er} siècle avant J.C. dont nous peinons à saisir la nature. C'est surtout grâce à la céramique abondante que nous imaginons une activité importante du site au II^e siècle qui est par ailleurs abandonné au milieu du IV^e s.

Le relevé et la restitution des vestiges architecturaux ne sont toujours pas très convaincants dans leur ensemble. On constate néanmoins l'organisation d'espaces autour d'une cour intérieure à l'est de laquelle se trouvaient un pressoir et deux cuves. Dans les rapports des



Plan de la villa du guillet à Mougins

Gazenbeek 2001, fig. 5, p. 64.

Carrato Ch., *Le dolium en Gaule Narbonnaise ...* 2017, p. 325

premières fouilles, on signale que les sols de deux bassins ont une différence de hauteur de deux doigts, ce qui nous invite à les identifier comme des cuves de décantation. La découverte d'un élément de *trapetum* renvoie également à la production d'huile.

Les quelques éléments dont nous disposons laissent penser que la production d'huile a dû être assez restreinte. Il n'est pas non plus exclu de relier la présence supposée d'autres pressoirs sur le site ainsi que la série des *dolia* repérés dans les espaces nord à la production de vin.

Arnaud P. et Gazenbeek M. (dir.), *Habitat rural antique dans les Alpes-Maritimes, Actes de la table ronde de Valbonne, 22 mars 1999, Valbonne, Antibes, 2001* : surtout Sechter M. et Latour J., « Le mobilier du Guillet (Mougins), un établissement rural précoce », p. 159-201 et M. Gazenbeek M., « Les fermes antiques des Chappes et du Guillet », p. 58-59.

Lautier L et Rothé M.-P., *Les Alpes Maritimes*, « Carte Archéologique de la Gaule » 06, Paris, 2010.

Carrato Ch., *Le dolium en Gaule Narbonnaise ...* 2017, p. 325-327.

Peymeinade / Le Candéou

Ce grand ensemble oléicole a été fouillé dans les années 1970 au lieu-dit Le Candéou à Peymeinade, sur la partie sud des Alpes-Maritimes, aux frontières avec le Var. Du I^{er} siècle au milieu du II^e siècle ce site implanté dans les collines a été occupé par un hameau de trois fermes (unités 1-3). Vers 160-170 apr. J.C., tous ces habitats sont restructurés de la même manière : trois unités de pressurage sont construites après le remblayage de certaines pièces, pour y entreposer des *dolia* en même temps que d'autres espaces sont surcreusés de manière à installer les machineries des pressoirs. Cette manière de procéder s'explique par la volonté de réaliser les travaux à moindre frais, sans démonter les toitures. Le même souci est visible dans la mise au point de l'appareil de pressurage de (type F3).



Pressoir XXVI et cellier XXV ; l'îlot 2 du Candéou, Peymeinade, Alpes-Maritimes

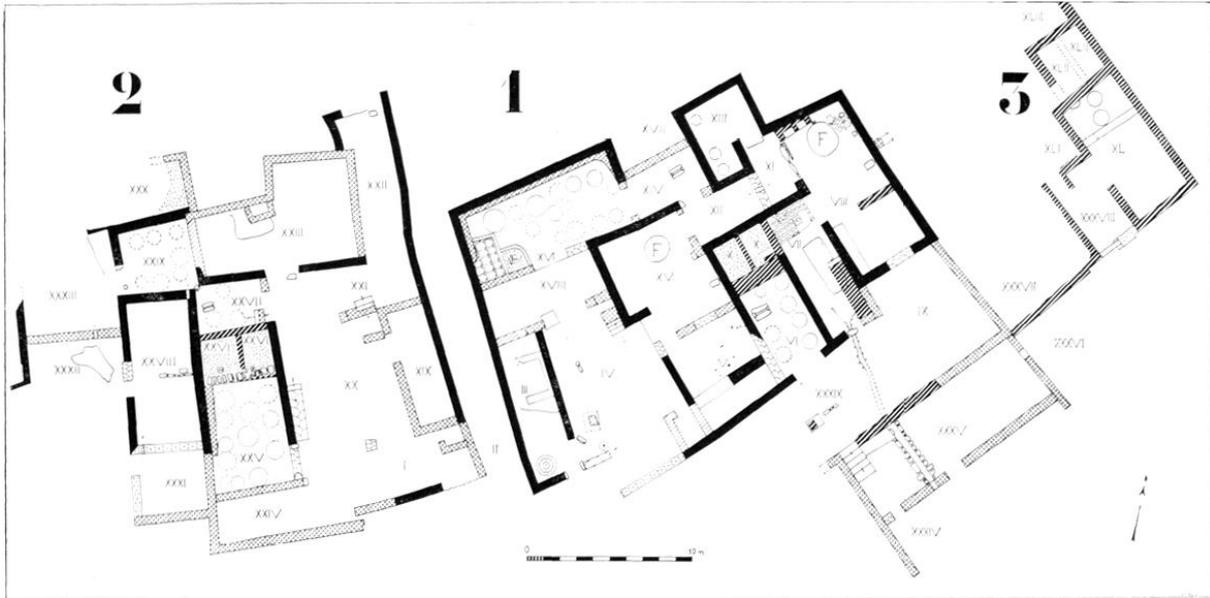
Cliché Chr. Goudineau, in Brun 2005 p. 93.

Afin de rendre le pressoir totalement indépendant des bâtiments, les constructeurs ont utilisé deux contrepoids : le plus gros a reçu des montants qui faisaient office de jumelles, tandis qu'un second plus léger, servait classiquement à la fixation du treuil. L'absence de cuves nous incite à supposer que la décantation s'opérait dans des *dolia* comme cela se faisait dans l'huilerie du Quartier du théâtre à Délos (voir cours 2).

Seule l'unité n°1 était suffisamment bien conservée pour offrir un plan complet, les autres ayant été endommagées par des chauffourniers médiévaux. Dans l'ensemble 1, on pénétrait d'abord dans le moulin (III-IV), où fonctionnaient deux meules cylindriques puis, en traversant une pièce (XV) où un gros foyer devait servir à chauffer l'eau, on accédait à droite au pressoir (VI, X, XII) et à gauche au cellier (XVI). Le pressoir était constitué de deux dalles de béton de tuileau : l'une servant probablement, comme à Volubilis, d'aire de travail lors du remplissage des scourtins, l'autre à la presse. Par mesure d'économie, les cuves de décantation avaient été remplacées par 7 *dolia*, dont les fonds étagés indiquent qu'ils étaient reliés par des surverses. Le cellier abritait 14 *dolia* de petit volume dont le fond seul était enterré. On accédait à leur embouchure fermée par un couvercle plat en céramique grâce à un plancher dont l'appui a été retrouvé en périphérie de la pièce. Les jarres, souvent consolidées par des grappes de plomb, étaient toutes fendues et enduites d'une épaisse couche d'argile qui assurait leur étanchéité. Dans l'angle sud-est de la pièce, deux petites cuves ont pu servir à stocker de l'*amurca*. L'installation était complétée par un cellier contenant trois jarres (XII), une cuisine (VIII) incluant un laraire et des pièces d'habitation.

L'unité n°2 a conservé une partie du pressoir qui semble attribuable à notre type Cb3 (plateformes, bloc d'assise, contrepoids, 3 *dolia*) et deux celliers (XXV contenant 12 *dolia* et XXIX, 7). De l'unité n°3, il ne reste que la trace des deux plateformes des presses et de trois *dolia*. Étant donné la datation, semble-t-il uniforme, des trois remaniements et leur similitude, le fouilleur a conclu qu'après le milieu du II^e siècle, le hameau avait été acheté par un grand propriétaire qui avait souhaité le réaménager en huilerie « éclatée », en investissant le minimum d'argent. Cette hypothèse paraît en effet plus vraisemblable qu'une évolution des fermes antérieures intervenue à diverses périodes, même si l'on ne peut pas l'exclure complètement du fait de la marge d'imprécision des datations archéologiques et aussi parce que les appareils, quoique proches, ne sont pas exactement identiques.

La contenance estimée du cellier de l'unité 1 étant de l'ordre de 6 000 à 8 500 l, on peut extrapoler que l'ensemble pouvait stocker environ 18 000 à 25 000 l ce qui impliquerait le traitement de 2 400 à 3 300 oliviers produisant une quarantaine de kilogrammes d'olives chacun dans les bonnes années (soit pour une densité de plantation de 170 arbres à l'ha pour prendre le chiffre donné par Columelle V, 9, une fourchette entre 14 et 20 ha). Bien entendu dans ces terroirs collinaires secs, la production n'atteignait pas toujours de tels sommets et il est probable que les olivettes n'étaient pas plantées régulièrement sur de vastes espaces. Il s'agissait peut-être même d'oliviers greffés. Les estimations de superficie semblent néanmoins proportionnées à la taille des trois unités de production. L'huilerie a fonctionné jusqu'au milieu du III^e siècle, puis a été abandonnée et occupée par des bergers durant une trentaine d'années. Le site est totalement déserté à la fin du III^e siècle.



Plan des huileries du Candéou, Peymeinade, Alpes-Maritimes

Goudineau Chr. « Circonscription de Côte-d'Azur », Gallia 35 (2), 1977, p. 509.

Vallauris

Sur le plateau de Vallauris, le plateau des Encourdoules est connu depuis le ^{xix}^e siècle pour ses établissements urbains et son activité vinicole et oléicole. Le petit *oppidum* protohistorique des Encourdoules devient à l'époque romaine une agglomération secondaire abritant, pour la zone explorée, plus d'une dizaine de petites installations de pressurage. On connaît sur le site 13 contrepoids de pressoir, un seul ayant été trouvé en place près d'une cuve circulaire, sans que la disposition de la presse ait pu être comprise. La plupart des installations comportent une dalle bétonnée et une cuve attenante, ainsi qu'un espace où quelques logements de *dolia* ont été repérés. On peut interpréter ces installations sommaires comme des pressoirs à vin, les dalles correspondant à des fouloirs. La fabrication d'huile a accompagné celle plus abondante du vin, comme l'atteste la présence d'une meule *trapetum*.

Brun J.-P., *Archéologie du vin et de l'huile en Gaule romaine*, 2005, p. 92-95.

Carrato Ch., *Le dolium en Gaule Narbonnaise ...* 2017, p. 327-329.

Gazenbeek M., *Vallauris, Les Encourdoules*, Bilan scientifique 2002, SRA-DRAC-PACA, p. 74-46.

Lautier L et Rothé M.-P., *Les Alpes Maritimes*, « Carte Archéologique de la Gaule » 06, Paris, 2010, p. 569-573.

Le territoire de la cité de *Reis Apollinaris*

C'est dans le territoire de Riez que l'inscription *CIL* XII, 372 mentionne la distribution gratuite de l'huile, sans préciser s'il s'agit d'une huile produite localement (Brun 2004, p. 101). Sa découverte est nécessairement liée à des lieux de production importants qu'on peine pourtant à identifier. Un ensemble d'éléments disparates permet de localiser neuf sites antiques qui ont livré des vestiges de production d'huile ou de vin. Ils sont dispersés sur tout le territoire de la cité et leur nombre est encore insuffisant pour que l'on puisse distinguer des zones de concentration. Tout au plus signalons qu'ils sont situés dans des vallées plutôt que sur le plateau de Valensole. Mais est-ce lié au fait que ces zones abritées étaient plus favorables aux cultures arbustives ? Ou bien serait-ce que, parce qu'elles sont encore aujourd'hui les plus peuplées, elles sont aussi mieux connues ? Les deux facteurs doivent jouer et il faudra attendre une intensification des travaux de terrain pour trancher. En se dirigeant du sud vers le nord, on trouve d'abord un groupe de trois sites sur les communes de Montpezat et de Saint-Laurent.

Le site le plus significatif est situé au lieu-dit **Auchier**. On y observe encore les vestiges de deux pressoirs romains : deux blocs d'assise présentant des mortaises, une dalle creusée de rigoles, un bloc provenant de la machinerie et un bassin. Chacun des deux blocs d'assise en calcaire présente deux mortaises servant de supports à de gros montants de bois entre lesquels était fixé un tronc d'arbre. Ce dernier était abaissé sur les rafles ou les olives écrasées recueillies sur une dalle appelée maie (*area* en latin). Cette dernière, depuis longtemps extraite du site, est aujourd'hui conservée dans la cour du château de Montpezat. La dalle de calcaire présente un canal circulaire à l'intérieur duquel est inscrit un carré gravé. Le canal aboutit à un déversoir. L'engravure carrée servait à caler une sorte de coffre en bois fait de planches assemblées par tenons et mortaises. Ces coffres qui étaient employés pour le raisin mais aussi pour les olives broyées étaient appelés *regulae* (Columelle, XII, 52, 10 ; 54, 2). Certains pressoirs de Dalmatie, notamment à Salone (Manastirine), comportent des maies identiques à celle de Montpezat. Un bloc de calcaire de grande dimension pourrait faire partie d'un des pressoirs : ce pourrait être un contrepoids que l'on accrochait à l'extrémité du tronc d'arbre horizontal pour en accroître la puissance. Les pressoirs étaient reliés à des cuves : un bassin de taille modeste présente un fond constitué de dalles de calcaire et trois des murs en petit appareil lié au mortier, le quatrième étant constitué de deux dalles de calcaire accolées. Une deuxième cuve existait sans doute, immédiatement à l'est de la première. Le sol de la salle des pressoirs était recouvert de béton de tuileau, aujourd'hui en grande partie détruit : c'est lui qui devait supporter la maie de calcaire. L'ensemble constitué par les deux pressoirs semble lié à la production d'huile en raison des caractéristiques de la maie de pierre et de la petite dimension des cuves qui devaient servir à la décantation de l'huile.

Le site voisin de Saint-Saturnin sur la commune de **Montpezat** a lui aussi livré les vestiges d'un bassin constitué de dalles de calcaire maintenues par des agrafes en fer scellées au plomb, le fond étant réalisé en dalles accolées. À proximité, les vestiges d'un sol de



Vestiges de pressoir, Saint-Saturnin, Montpezat

béton de tuileau pourraient appartenir à un pressoir. Le parallèle avec les cuves d'Auchier indique qu'il s'agit d'une huilerie. Des dispositifs analogues sont d'ailleurs fréquents dans les huileries d'Afrique (par exemple à Madaure) et de Maurétanie (par exemple à Volubilis). La découverte de fragments de marbre et d'enduits peints témoigne que cet habitat doit être une villa, centre d'un important domaine agricole.

Le troisième site se trouve aux Angles, sur la commune de [Saint-Laurent-du-Verdon](#). Découvert par des prospections effectuées en 1988, il est marqué par la présence de tuiles romaines, de fragments de *dolia* et de céramique commune antique. À quelque distance, une maie en calcaire coquillier et un bloc parallélépipédique en calcaire proviennent certainement d'une installation de pressurage, là aussi probablement destinée à l'huile étant donné les particularités de la maie.

Plus au nord, sur la commune de Riez même, le site de [Pansement](#) doit correspondre à une villa dotée d'un certain luxe car une colonne en pierre y a été mise au jour au XIX^e siècle. En effet, en 1841, B. Maillet avait effectué un sondage à proximité d'un sol en mortier de tuileau établi sur une succession de trois radiers de pierres. Les caractéristiques de ce pavement, encore visible aujourd'hui sur une surface de 6 m² environ, autorisent à l'identifier comme étant le sol d'un pressoir, mais aucun indice ne permet de déterminer s'il s'agit d'une installation vinicole ou oléicole.

Incertaine aussi est la destination du bloc d'assise de pressoir visible à [Saint-Marcellin sur la commune de Peyruis](#). Tout au plus peut-on s'assurer de sa datation indiquée à la fois par sa typologie et par la présence sur le site de murs antiques et de céramiques sigillées.

En revanche, il est très probable que l'habitat de [La Casse, à Volx](#), possédait une huilerie car, en 1951, y fut trouvé un contrepoids cylindrique de pressoir à levier associé à une meule à huile. Cette dernière est perdue mais le contrepoids est déposé dans le jardin du baptistère de Riez. Son type renvoie aux pressoirs à levier et vis en usage en Narbonnaise à partir du II^e siècle de notre ère.

On ne peut en dire autant du contrepoids de 2,2 tonnes découvert en 1951 sur le site de Mériton à [Montfuron](#). Déposé dans la mairie de Manosque, il a été brisé et les fragments dispersés lors de travaux effectués en 1959 sans que l'on en connaisse le modèle. Les circonstances de la découverte rappelées par une lettre de G. Martin-Charpenel, datée du 22 octobre 1951, l'associent au pavement en béton de tuileau d'un pressoir, mais sans donner de précision sur la datation ni sur les aménagements annexes. On ne sait donc s'il s'agit d'une huilerie ou d'une installation vinicole.



Contrepoids à vis, Baptistère, Manosque



Contrepoids de pressoir, église paroissiale de L'Escale

Peut-être les cuves mises au jour à Saint-Ariès en 1997 sur la commune de [Ventavon](#) sont-elles à rapporter à la production de vin mais le contrepoids de pressoir conservé dans l'église paroissiale de L'Escale est totalement privé de contexte. Aujourd'hui utilisé comme support du maître-autel, il provient de l'un des édifices chrétiens les plus anciens du département, la chapelle Sainte-Consorte. Il s'agit d'un bloc de calcaire comportant deux mortaises de part et d'autre du logement cylindrique du culot de la vis. Provenant vraisemblablement d'une ferme antique proche, il était réemployé dans la chapelle qui fut détruite en 1962.

Le site le plus septentrional se trouve sur la commune de [Marcoux](#). Contre le mur sud de l'église paroissiale, est déposé un groupe de trois contrepoids de pressoirs de forme irrégulière. Ils proviennent peut-être du site du Plateau de Serre, une *villa* qui a livré, éparpillés sur près d'un hectare, des vestiges d'un sol en béton de tuileau, des briques supportant les *suspensurae* des thermes et des fragments de statuaire et d'inscription en marbre blanc. L'occupation commence durant la période julio-claudienne et se poursuit jusqu'à l'Antiquité tardive. La typologie des contrepoids de pressoir à levier et vis renvoie à cette période. La présence d'abondantes céramiques DSP (Dérivées des sigillées paléochrétiennes) indique que ce centre domanial a connu une phase de prospérité au ^ve siècle après J.-C. D'où l'existence d'instruments de production capables de traiter des récoltes importantes.



Trois Contrepoids de pressoir, devant l'église paroissiale de Marcoux

En dépit de la rareté des prospections systématiques et des fouilles extensives d'habitats ruraux, il est permis de penser que la cité de Riez n'est pas restée extérieure au phénomène de spécialisation agricole qui s'est développé en Narbonnaise méridionale au cours du Haut-Empire. Le territoire de Riez n'a pas été prospecté de façon assez systématique pour qu'on puisse comparer les résultats avec des zones mieux connues car plus densément peuplées aujourd'hui comme le sont les territoires d'Arles ou de Fréjus. L'oléiculture, attestée dans la région de Montpezat et probablement de Volx, a dû être stimulée par la demande locale et régionale. Ces sites sont en effet situés sur les marges de la zone de culture de l'olivier et leur production répondait sans doute à la demande qui émanait des agglomérations situées dans les Alpes. À côté de la culture de l'olivier, celle de la vigne a dû comme partout ailleurs en Narbonnaise être intense. Il est probable qu'une bonne part des installations attestées par des contrepoids lui soit attribuable. Rappelons que de nombreuses *villae* de cette région livrent des fragments de *dolia*, voire des exemplaires entiers. Or ces jarres sont l'équivalent de nos cuves de vinification. Le vin lui-même était exporté, transporté dans des outres, des tonneaux et des amphores à fond plat comme celles qui sont produites par les ateliers de potiers de Villeneuve, de Volonne, d'Oraison, de Saint-Martin-Les-Eaux et de Corbières.

En guise de conclusion

Durant l'Antiquité, les céréales constituaient la production principale des exploitations agricoles mais d'un point de vue archéologique, les vestiges les plus aisément repérables sont ceux de la production de l'huile et du vin. C'est que les blés n'ont guère besoin d'installations bâties pour être préparés et stockés à l'exception des greniers souvent détruits par le temps alors que les olives et le raisin nécessitent des moulins, des fouloirs, des pressoirs et des entrepôts qui laissent des vestiges presque indestructibles sous forme de meules et de blocs de pierre caractéristiques, de massifs de béton de tuileau, de cuves enterrées et de grandes jarres, les *dolia*. Les prospections archéologiques permettent donc de les déceler, mais leur datation et leur interprétation sont délicates et parfois impossibles. Dans la zone où le climat permet conjointement la culture de l'olivier et de la vigne, les blocs de pressoir trouvés hors contexte ne peuvent être attribués avec certitude à l'une ou à l'autre production. Par ailleurs, les blocs isolés et les ruines antiques qui n'ont pas été fouillées avec une technique appropriée ne sont pas précisément datables. Tout au plus, en fonction du lieu de découverte, peut-on affirmer qu'ils sont datables de l'Empire romain. Parfois certaines caractéristiques typologiques des contrepoids de pressoir permettent de les attribuer à l'Antiquité tardive, mais il est difficile d'être plus précis. La densité même des découvertes n'est pas un indice à prendre en compte pour mesurer l'intensité de la mise en valeur du territoire.

En bref, les résultats présentés ci-dessus constituent plus une ébauche d'un programme de recherches qu'un tableau fiable des productions agricoles à l'époque romaine.