

Cours 6 :

La production de l'huile d'olive en France (B)

La région du Var

Dans le cadre de ce dernier cours, j'ai souhaité revenir sur la problématique qui a accompagné toute ma vie de chercheur et m'a conduit à élaborer un certain nombre de théories qui ont été progressivement entachées par le doute. C'est évidemment aux terres de la Narbonnaise que je songe, là où je n'ai cessé depuis ma jeunesse d'étudier, de fouiller, de décrire et d'interpréter les vestiges qui sont liés à la production d'huile et de vin dans l'Antiquité. Depuis les années 1970 en effet la recherche sur ce domaine n'a cessé d'évoluer et la quantité de données disponibles a augmenté. Ce qui m'a contraint à remettre en question certaines de mes conclusions et à trouver chaque fois le courage de revenir sur les sites pour reconsidérer des données que je croyais comme acquises.

À l'époque où j'ai fait ma thèse de doctorat, il semblait acquis que les pressoirs romains de Provence étaient quasiment tous des pressoirs à huile, d'où le titre du livre que j'ai publié en 1986, *L'Oléiculture Antique en Provence. Les huileries du département du Var*. J'estimais que mis à part les viticulteurs qui étaient installés sur les grands domaines, tous les autres se contentaient de fouler le raisin (p. 224). Or la documentation m'a démenti : un grand nombre de pressoirs à vin ont été depuis lors repérés, ce qui laisse penser que même les petits vigneron, dans les villages romains, pouvaient presser leur marc. Il s'est progressivement avéré que la plupart des *villae* fouillées se trouvaient dotées de pressoirs pour le vin aussi bien que pour l'huile et que la production était répartie de manière assez équilibrée. Dans *Archéologie du vin et de l'huile en Gaule romaine* (le n° 3 de la série), 2005, Chap. 1, « La Narbonnaise », p. 7-103, vous trouverez la liste des sources antiques et la bibliographie relative au sujet. Aujourd'hui notre perception de la situation a encore changé. Dans la Narbonnaise notamment un certain nombre de sites de production agricole de l'époque romaine autrefois trop facilement associés à la production de l'huile sont maintenant beaucoup plus souvent associés à celle du vin. Nous avons aujourd'hui une vision beaucoup plus claire du type de machinerie qu'imposait la production de l'huile, ce qui a mené à la conclusion que la majeure partie des installations étaient en fait destinées à la production du vin. La prise en compte de ces données nouvelles conduit à reconsidérer certains des sites les plus importants, à redéfinir leur activité et à préciser la place qui était la leur dans la production et la circulation des biens agricoles en Gaule. Il ressort que la production d'huile répondait essentiellement aux besoins de la consommation locale et que c'est surtout le vin qui était conditionné, transporté et destiné au commerce et à l'exportation.

Dans la continuité du cours 5, nous reprendrons donc certains des sites de la région du Var, les plus importants, ceux dont la compréhension a été modifiée depuis leur découverte. Ce qui nous permettra de dessiner une carte de la production oléicole aussi précise que possible et de comprendre la manière dont cette production s'organisait dans le sud-est de la Gaule. La région du Var occupe en effet de ce point de vue une place stratégique, dans la mesure où c'est dans cette zone que les premières identifications et reconstitutions de pressoir ont été faites et insérées dans le cadre d'une typologie relativement solide. On ne saurait oublier que les modes d'évolution et d'appropriation des techniques restent au centre de nos préoccupations et que c'est à partir d'eux que nous tentons de reconstituer de la manière que nous souhaitons la plus exacte possible, l'évolution sociale et économique qui a été celle du monde romain dans son ensemble.

Sites oléicoles dans la région du Var

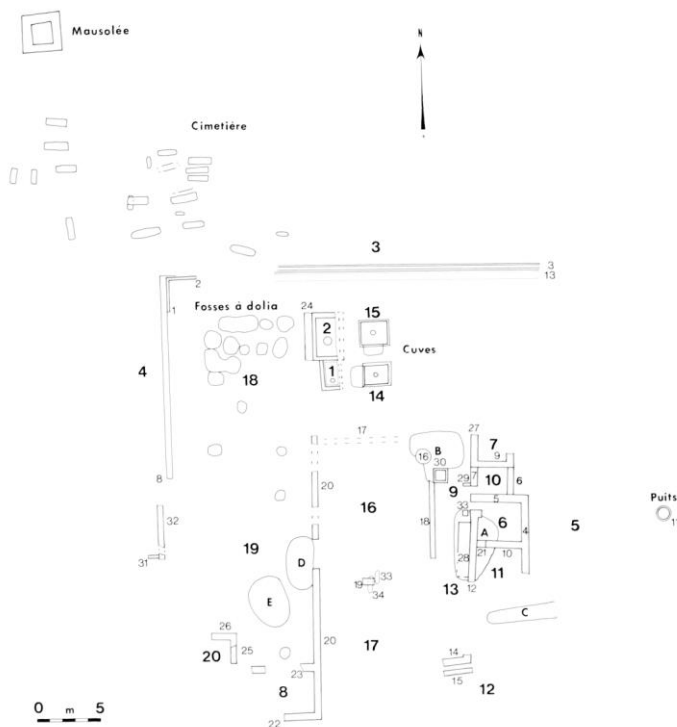
Le domaine oléicole de Costebelle à Hyères

Site fouillé sous la direction de J.P. Brun et M. Borréani

Costebelle sur le Mont des Oiseaux à Hyères fait partie de ces habitats groupés du début de l'âge du Fer situés à proximité de Toulon, sur le littoral ou à proximité (avec Pointe du Mourret sur le cap Sicié, Baudouvin à La Valette) et qui sont délaissés au IV^e siècle avant notre ère, lorsque Marseille fonde les « forteresses » de Tauroeis et d'Olbia. Le complexe oléicole de Hyères montre, comme celui de Saint Michel, la présence de plantations d'oliviers à partir de la fin du I^{er} siècle avant J.-C. sur la frange côtière de la colonie d'Arles, c'est-à-dire sur les terres qui avaient déjà commencé à être cultivées de la même manière par les peuples alliés aux Salyens. L'exploitation, située à deux kilomètres au nord d'Olbia, aurait été fondée par des Grecs, mais il est possible qu'elle soit passée aux mains de vétérans de la colonie d'Arles après 46 avant J.-C.



Cuves, vue d'ensemble



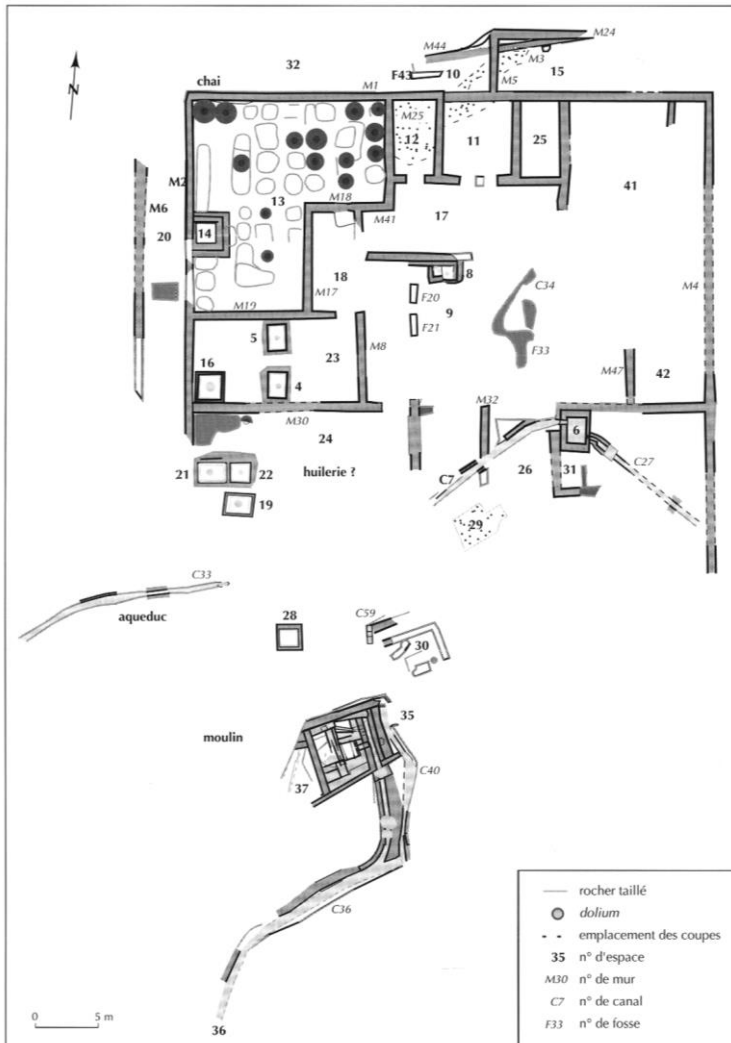
Plan du site de Costebelle (Hyères)

L'installation comprenait un pressoir à levier et treuil sur contrepoids et deux cuves de décantation. Il n'y a pas de preuve que l'installation de pressage de cette époque aient été destinée à l'huile, mais deux indices vont dans ce sens : l'asymétrie des cuves de décantation et l'existence au même endroit à la phase suivante (fin du I^{er} ou II^e siècle après J.-C.) d'une huilerie dont l'identification est assurée par une meule de *trapetum*. Cette huilerie semble avoir fonctionné longtemps, mais l'état d'arasement de la *villa* ne permet pas de préciser à quel moment a cessé son utilisation. Peut-être comme la *villa*, au VI^e siècle.

Borréani M., Brun J.-P., « Une exploitation rurale antique à Costebelle (Hyères, Var) : huilerie et cimetière », *Revue Archéologique de Narbonnaise* 23, 1990, p. 117-151.

La villa des Mesclans, La Crau

Site fouillé sous la direction de J.P. Brun et M. Borréani



La villa des Mesclans, Plan général

Dans la commune de La Crau, la villa des Mesclans, sur le versant sud de la colline comporte des bâtiments construits sur plusieurs terrasses. L'occupation du site date de la fin du I^{er} siècle, ou du début du II^e siècle apr. J.C. La production vinicole et oléicole y devient importante lors de sa deuxième phase aux II^e et III^e siècles. À ce moment une série de réfections et d'agrandissements importants, parmi lesquels l'installation d'un moulin hydraulique associé à l'aqueduc, sur la partie sud, témoignent d'une augmentation de la productivité.

La *pars rustica* de la villa est organisée autour d'une cour centrale. L'exploitation vinicole était localisée dans la partie nord, avec les *dolia* du chai, tandis que l'huilerie se situait probablement au sud où furent trouvés un *orbis* de *trapetum*. La moitié est de la villa semble correspondre à l'habitat du personnel de l'exploitation. À la fin du III^e siècle le démantèlement du chai et le comblement des cuves maçonnées marquent l'abandon du site et la fin de la production.



La villa des Mesclans,
Photographie aérienne du site

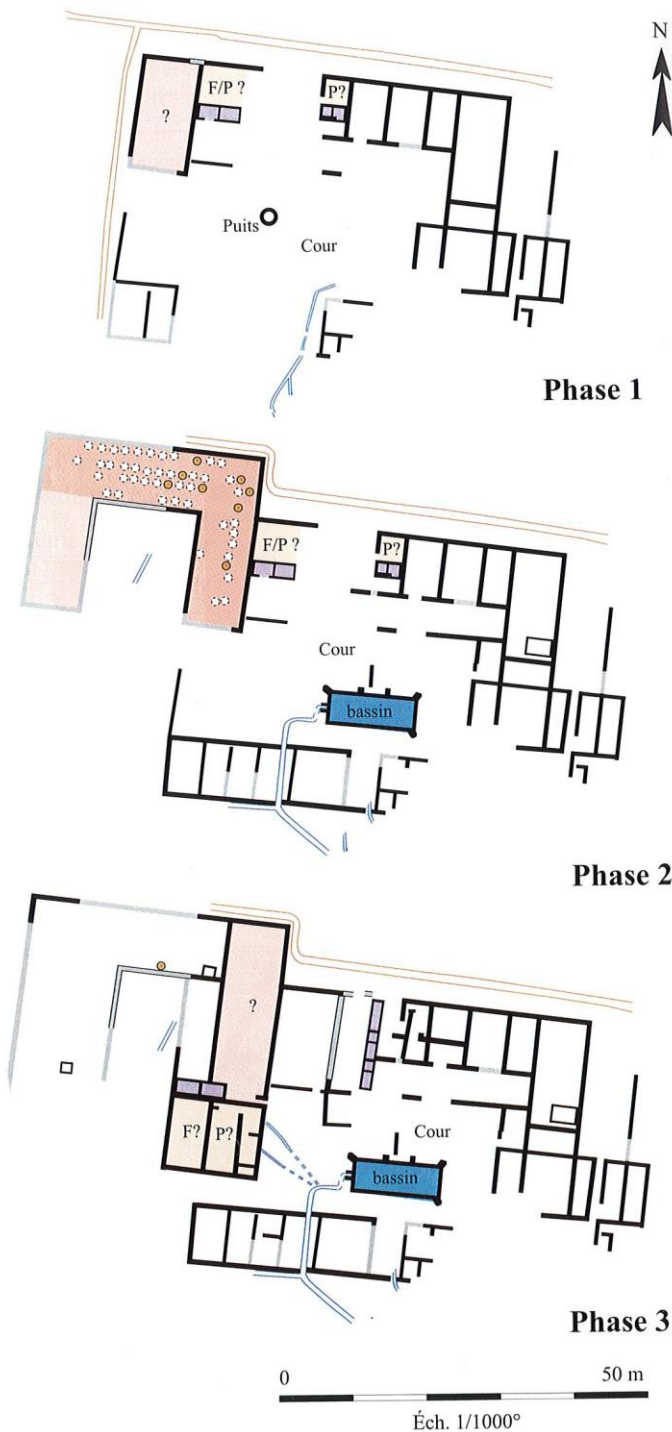


*La villa des Mesclans,
Moulin hydraulique, reconstitution graphique et photographie des vestiges*

Brun J.-P., Borréani M., Guendon J.-L., « Deux moulins hydrauliques du Haut-Empire romain en Narbonnaise : villae des Mesclans à La Crau et de Saint-Pierre / Les Laurons aux Arcs (Var) », *Gallia* 55, 1998, p. 279-326.
Brun J.-P., Congès G., « L'atelier de potier d'époque romaine (70-160/170 apr. J.-C.) du Collet Long à La Crau », *Revue Archéologique de Narbonnaise* 50, 2017, p. 88-104.
Carrato Ch., *Le dolium en Gaule Narbonnaise ...* 2017, p. 498-499.

La Grande Chaberte, La Garde

Site fouillé sous la direction de B. Lemaire



La *villa* de la Grande Chaberte, à quelques kilomètres à l'est de Toulon, dans la plaine entre La Garde et La Crau, dépend du territoire administratif de *Telo Martius*. Le site, récemment fouillé et publié en 2015, est surtout connu pour sa production vinicole et a précédemment attiré notre attention en raison de la présence du moulin hydraulique situé au sud-ouest de la zone fouillée.

La *villa* de la première phase, celle du début du I^{er} siècle de notre ère, avec un plan en U, est organisée autour d'une cour. Deux paires de cuves jumelles se trouvent sur l'aile nord.

Les bâtiments agricoles de la *pars agraria* comportent essentiellement des espaces destinés au pressurage et un vaste chai en L. Divers remaniements sont visibles dans ces installations, au début du II^e siècle. Il est possible que le chai continue à fonctionner au IV^e siècle avec des tonneaux lors de la troisième phase du site uniquement dédiée au vin.

La taille du chai fait penser à une production prioritairement vinicole, mais la présence de nombreux noyaux d'olives associés à des pépins de raisins dans le comblement d'un puits, à la fin du I^{er} siècle, signale aussi la présence d'une production d'huile parallèle à celle du vin, au moins dans la première phase de fonctionnement. Les analyses chimiques effectuées sur les résidus des amphores suggèrent la même conclusion. Nous ne sommes pas néanmoins en mesure de mesurer l'importance de la production oléicole sur le site ni d'évaluer sa régularité.

Trois phases du site de la Grande Chaberte à la Garde

Carrato Ch., *Le dolium...* 2017, p. 520, fig. 439, d'après B. Lemaire et J. Ramona, CAV

Lemaire B. (dir.), Ramona J., Léger C., (collab.), *La Grande Chaberte : structuration et développement de la partie productive d'une villa romaine et de son territoire proche*, RFO de fouille archéologique préventive, Centre archéologique du Var, 2015.

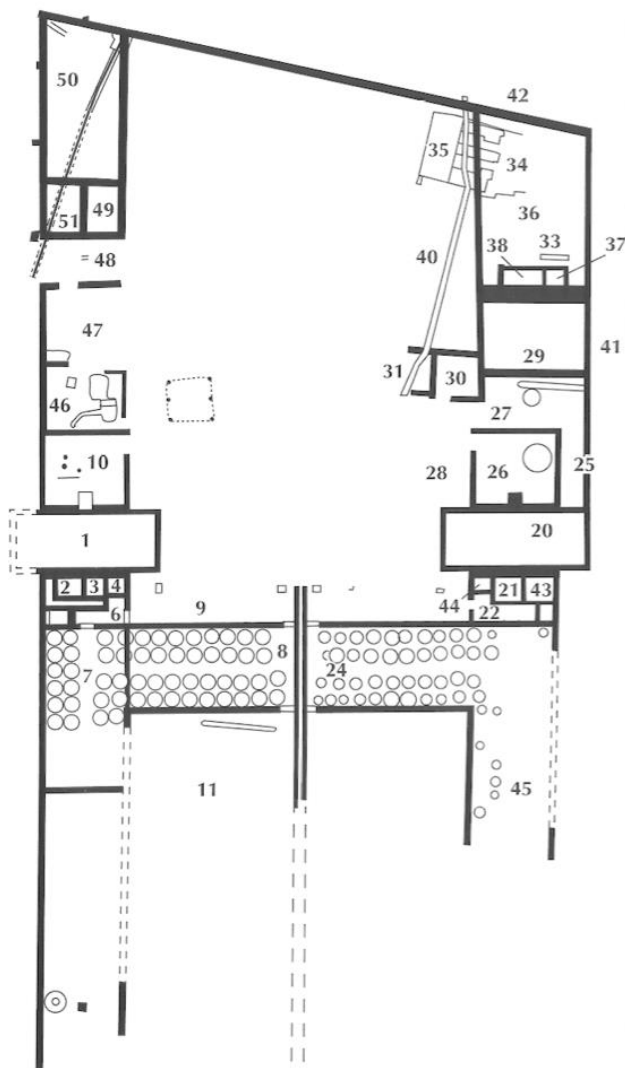
Lemaire B., *La Garde, La Grande Chaberte*, Bilan Scientifique régional 2013, SRA-DRAC-PACA, p. 166-167.

Les Toulons, Rians, La Vicarie

Site fouillé sous la direction de J.P. Brun et G. Congès

La commune de Rians occupe la partie nord-occidentale du département du Var, à la limite du massif de Cadarache (Bouches-du-Rhône). Ce vaste territoire de collines calcaires culminant entre 400 et 600 m et encadrant de petits bassins cultivables, offre une diversité de ressources qui ont contribué à fixer un peuplement dense depuis les périodes protohistorique et gallo-romaine. En lisière ouest de la commune, le terroir des Toulons et de La Vicarie occupe une éminence qui domine la vallée du Béarn, sous-affluent de la Durance. Située dans le secteur nord-ouest de la cité d'*Aquae Sextiae*, la villa des Toulons est séparée de la Durance par une chaîne de collines. Construite d'un bloc peu après le milieu du I^{er} siècle, elle semble prendre la succession d'une ferme plus petite, fondée à l'époque augustéenne à quelque distance au nord-ouest.

Connu depuis 1962 à travers des découvertes fortuites et des prospections, le site des Toulons a fait l'objet d'une opération de fouille programmée de 1993 à 1996 par le Centre Archéologique du Var. La villa couvre une surface de plus d'un hectare et se répartit entre une *pars urbana* et une *pars fructuaria*, seule la seconde ayant été fouillée. La partie d'habitation localisée sous la ferme actuelle de La Vicarie n'a pas pu être explorée ; ni son plan, ni la qualité de son décor ne sont connus. En



revanche, les bâtiments agricoles ont été en grande partie dégagés. Englobant à eux seuls une superficie de 8000 m², ils s'organisent autour de deux cours. Dans la cour nord, deux pavillons symétriques abritent des plateformes de béton surélevées de 1,50 m par rapport au sol environnant. Chacune est divisée en quatre parties correspondant à deux fouloirs encadrant deux pressoirs à levier actionnés par des treuils fixés sur d'énormes contrepoids. Des tuyaux de plomb relient les plateformes à des cuves bétonnées situées en contrebas du côté sud. Chaque ensemble comprend quatre cuves susceptibles de contenir entre 47 et 79 hl environ.

Les bâtiments de la deuxième phase, du I^{er} siècle ou début du II^e siècle après J.-C. sont destinés à la production vinicole et oléicole. La cour sud est bordée sur trois côtés par de grands celliers à *dolia* et la capacité totale de stockage excède les 3 000 hl. Vers le milieu du II^e siècle, un nouveau pressoir très puissant est ajouté au nord du pavillon est. Il est relié à deux cuves asymétriques qui pourraient correspondre à des bassins de décantation, et adossé à un cellier ne contenant, semble-t-il, pas plus de deux jarres. Les caractéristiques des deux cuves ainsi que le petit nombre de jarres retrouvées indiquent la

Plan du site des Toulons, Rians

présence d'un pressoir à huile plutôt que celle d'un autre appareil vinaire dont la construction aurait été associée à une extension du vignoble. Lors de nos prospections nous avons ainsi proposé d'interpréter le pressoir et les cuves découvertes au nord-est comme des vestiges d'une installation oléicole, même si aucun élément de moulin n'a été trouvé.

Au début du III^e siècle, les treuils des pressoirs sont remplacés par des vis. Certains contrepoids anciens (de type 11) sont adaptés tandis que d'autres sont remplacés par de nouveaux, de forme cylindrique (type 71 probablement). Dans le courant du III^e siècle (probablement dans la seconde moitié) la production de vin semble diminuer fortement : des *dolia* sont retirés et le pressoir et le chai situés à l'est sont laissés à l'abandon. Au début du IV^e siècle, le chai est en partie transformé en pièces d'habitation. La destruction finale se situe vers la fin du IV^e siècle ou au début du V^e, lorsque les cuves sont arasées et les pressoirs démantelés pour récupérer le bois et les métaux.



Les Toulons, Rians, La Vicarie
Photographie aérienne du site

Raynaud Cl., Brun J.-P., Congés G., « Rians (Var) : Les Toulons », *Archéologie du Midi médiéval* 32, 2014, p. 58-59.

Brun J.-P., Congés G., « La villa gallo-romaine des Toulons, Rians, Var », in Nin N. (dir.), *Aix en archéologie, 25 ans de découvertes*, 2014, p. 285-290.

Brun J.-P., Congés G., « La villa viticole romaine des Toulons (Rians, Var) », *Annales de la Société des sciences naturelles et d'archéologie de Toulon et du Var*, 1995, p. 1-24

L'Ormeau à Taradeau

Site fouillé sous la direction de J.P. Brun et M. Pasqualini

En 1979 et 1980, le Centre archéologique du Var a fouillé deux fermes, dénommées A et B, qui forment un hameau sur le flanc occidental de la colline de Saint-Martin à Taradeau. Ces installations ont été construites au cours du I^{er} siècle après J.C. sur des vestiges plus anciens datés du I^{er} siècle avant J.-C.

Dans la ferme A, sous les Flaviens, on construit une installation vinicole et une huilerie. L'huilerie, bien conservée, comporte un entrepôt pour les olives, le socle d'un moulin à huile, un pressoir à levier de type C20 et une cuve de décantation d'huile. L'entrepôt comporte un dispositif rarement observé : il s'agit d'une petite pièce au sol en partie recouvert d'un mince lit de béton de tuileau et de quatre moitiés de *tegulae* ; aux extrémités se trouvaient deux alignements de clous vestiges de cloisons de bois limitant des compartiments de stockage des olives. L'eau de végétation, qui suinte des olives entassées, était évacuée par un tuyau qui traversait le mur ouest de la pièce. Le pressoir, long de 4,50 m et large de 2,80 m, présentait un bloc d'assise de jumelles dont la mortaise ouest renforcée par des scellements de plomb une réfection. Le sol de la pièce était en pente vers l'orifice d'un tuyau de plomb qui reliait le pressoir à la cuve, laquelle avait une contenance utile de 1400 l. L'abandon doit probablement se situer à la fin du II^e ou au début du III^e siècle.

La ferme B, située à une dizaine de mètres au nord de la précédente, a été profondément remaniée sous les Flaviens, avec la construction d'une huilerie ouvrant à l'ouest sur une vaste cour. Le sol du pressoir à huile était constitué de plusieurs lits de galets de rivière recouverts d'une couche de mortier de chaux et graviers puis d'une couche de béton de tuileau (*opus signinum*). Des tuyaux de plomb traversaient le mur nord reliant le pressoir et les trois cuves d'inégales dimensions. La cuve 102, étroite et profonde, devait servir à l'huile de première pression. La cuve 103, plus large, et la cuve 104, plus

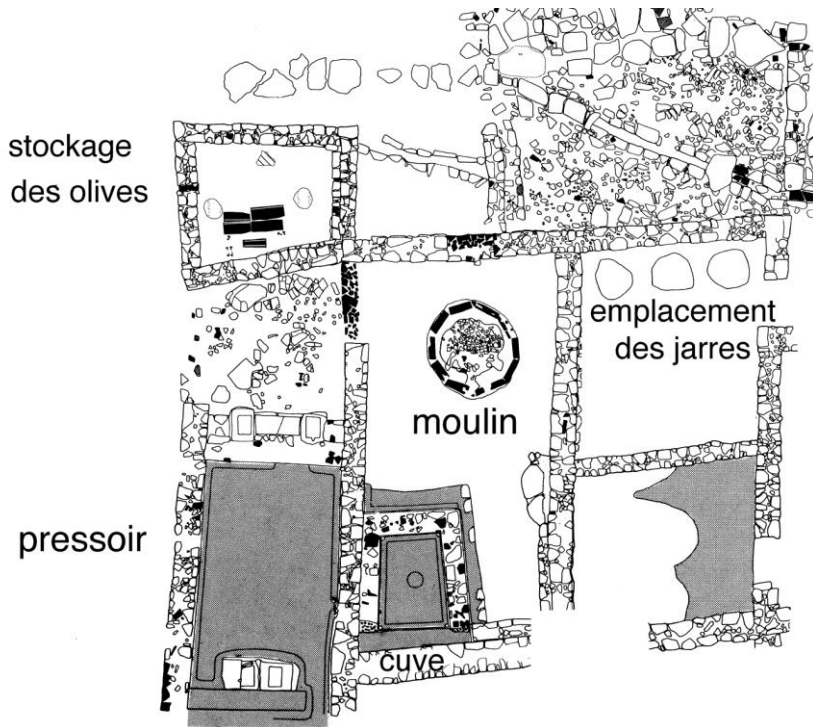


Cuves de décantation d'huile de la ferme B l'Ormeau à Taradeau

étroite, fonctionnaient ensemble : le liquide s'écoulait dans la grande cuve d'où l'huile plus légère passait par surverse dans la petite cuve voisine. Au cours d'une phase ultérieure, on a ajouté à cet ensemble une vaste cuve reliée aux autres par un canal dallé. Cette dernière cuve, vaste (4,50 x 2,90 m) mais peu profonde (20 cm environ) doit être interprétée comme le bassin dans lequel on rassemblait les résidus de la décantation afin qu'ils se déposent et que puisse être recueillie l'huile d'enfer.

La ferme B semble avoir été abandonnée peu de temps après la ferme A ; elle a été réoccupée au V^e siècle, probablement comme bergerie ou étable.

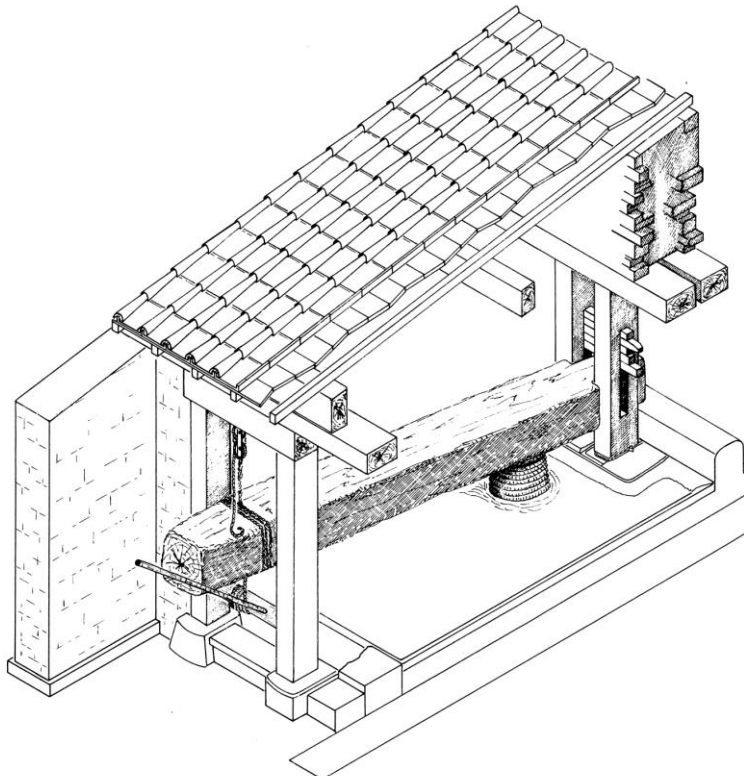
Brun J.P., Congès G., Pasqualini M., *Les fouilles à Taradeau. Le Fort l'Ormeau et Tout-Egau*, Paris, CNRS (Suppl. *Revue archéologique Narbonnaise* 28), 1993



Plan de l'huilerie de la ferme A l'Ormeau à Taradeau.

Restitution axonométrique

*Brun J.-P., Congès G. et Pasqualini M. (dir.),
Les fouilles de Taradeau : le Fort, l'Ormeau et Tout-Egau
fig. 73.*



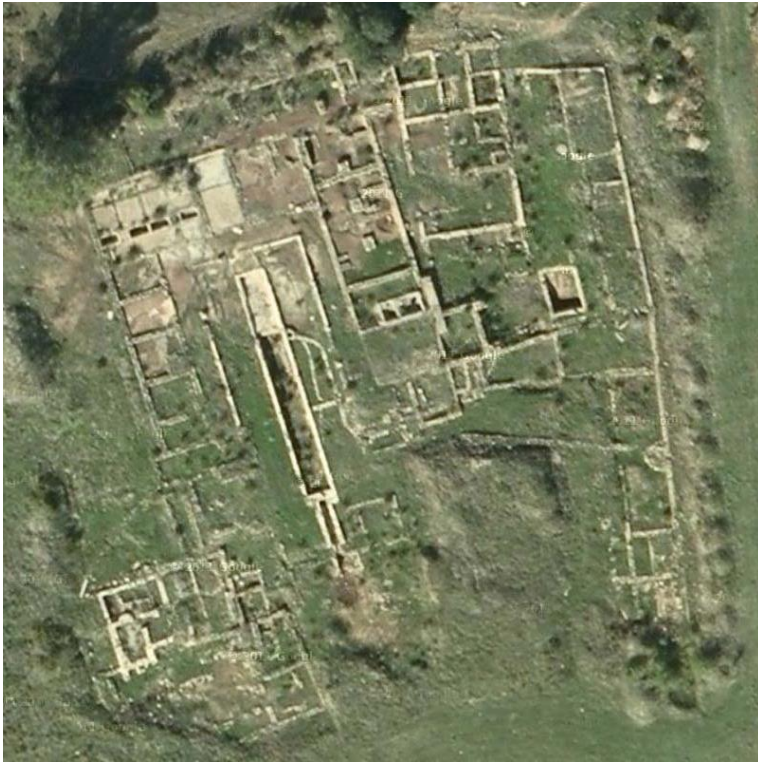
Pressoir de la ferme A l'Ormeau à Taradeau.

Restitution axonométrique

*J.M. Gassend, J.M. Joulain IRAA-CNRS ;
Brun 2005, p. 84*

Saint-Martin, Taradeau

Site fouillé sous la direction de J.P. Brun et M. Bérato



Fondée dans la seconde moitié du 1^{er} siècle avant J.-C. (phase I) probablement dans le cadre de la déduction de la colonie de *Forum Iulii*, la *villa* se développe peu à peu. Elle atteint son extension maximale à la fin du 1^{er} siècle après J.-C. (phase II). La demeure était installée au centre d'un jardin bordé d'un portique et accompagnée d'un secteur agricole situé à l'est.

Dans le courant du II^e siècle, sans doute dans la seconde moitié du siècle (phase III), la *pars urbana* est transformée en installation vinicole avec un moulin hydraulique pour la farine, tandis que dans l'ancienne *pars rustica*, une huilerie (avec moulin et pressoir) était aménagée.

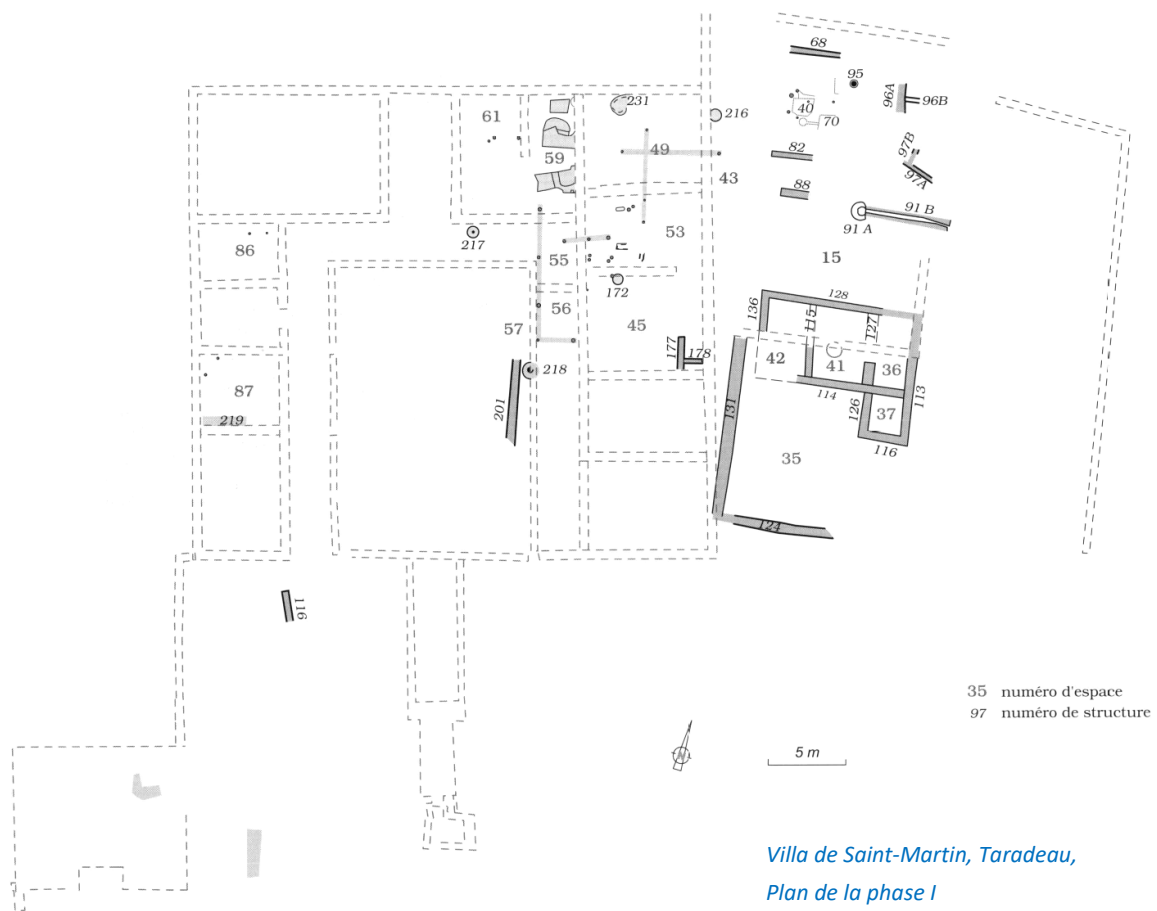
À la fin du V^e siècle un nouveau remaniement des installations témoigne d'une nouvelle phase d'occupation du site, pendant laquelle la production oléicole et vinicole est abandonnée.

Deux éléments mécaniques appartenant au moulin à olives ont été retrouvés : un fragment de vasque circulaire en grès, de 1,30 m environ de diamètre, à fond plat et rebord de 12 cm environ d'épaisseur, percé d'un conduit d'écoulement et un fragment de meule cylindrique en grès, de 15 cm de large et de 56 cm de diamètre. Cette *mola olearia* est unique dans le Var. Cette meule était activée perpendiculairement et tournait autour d'elle-même dans la cuve de manière à écraser les olives. Les deux éléments sont taillés dans du grès d'origine locale et présentent donc le même degré de dureté. Une dureté insuffisante pour faire tourner ces éléments à une vitesse élevée, susceptible d'entraîner une usure prématurée mais qui convient parfaitement pour un moulin à sang. La *mola olearia* pouvait être installée dans la cour 5, au nord-est du site, au contact de l'aire du pressoir. Les olives broyées étaient ainsi aisément déposées dans les scourtins du pressoir. Tout proche aussi, le foyer 72 devait servir à faire chauffer l'eau nécessaire à une deuxième pression. L'appareil de pressurage était un pressoir à arbre. Le système de manœuvre faisait appel à un contrepoids, ce qu'autorisait le dénivelé de 60 cm qui existe entre le pressoir et la salle de manœuvre. Il s'agit d'un contrepoids de treuil (de type 14) transformé en contrepoids de vis (de type 70), trouvé anciennement sur le site et actuellement déposé dans la cour de la cave vinicole du château Saint-Martin. L'huile s'écoulait par simple gravité dans la cuve 3 dont la capacité minimale est de 980 litres. La présence d'une seule cuve de décantation devait obliger le moulinier à retirer sans arrêt l'huile qui surnageait.

Le pressoir 1 est construit dans l'angle des deux murs préexistants 1 et 6. La dalle de travail du pressoir est en maçonnerie concrète surélevée de 1 m par rapport au sol de la cour 5. Un bloc d'assise de jumelles de 50 cm sur 90 cm, est bâti dans la partie nord (les mortaises sont larges de 13 cm, longues de 40 cm, profondes de 3 cm et sont ouvertes sur le bord méridional du bloc). Sous une couche de mortier de tuileau, épaisse de 20 cm, un empierré de moyen module lié au mortier de chaux de 45 cm de hauteur, repose sur des blocs en calcaire froid mêlés à de la terre dont l'épaisseur n'a pu être appréciée. La pièce 2, au sud du pressoir, est réservée à la manœuvre de la machine de presse.

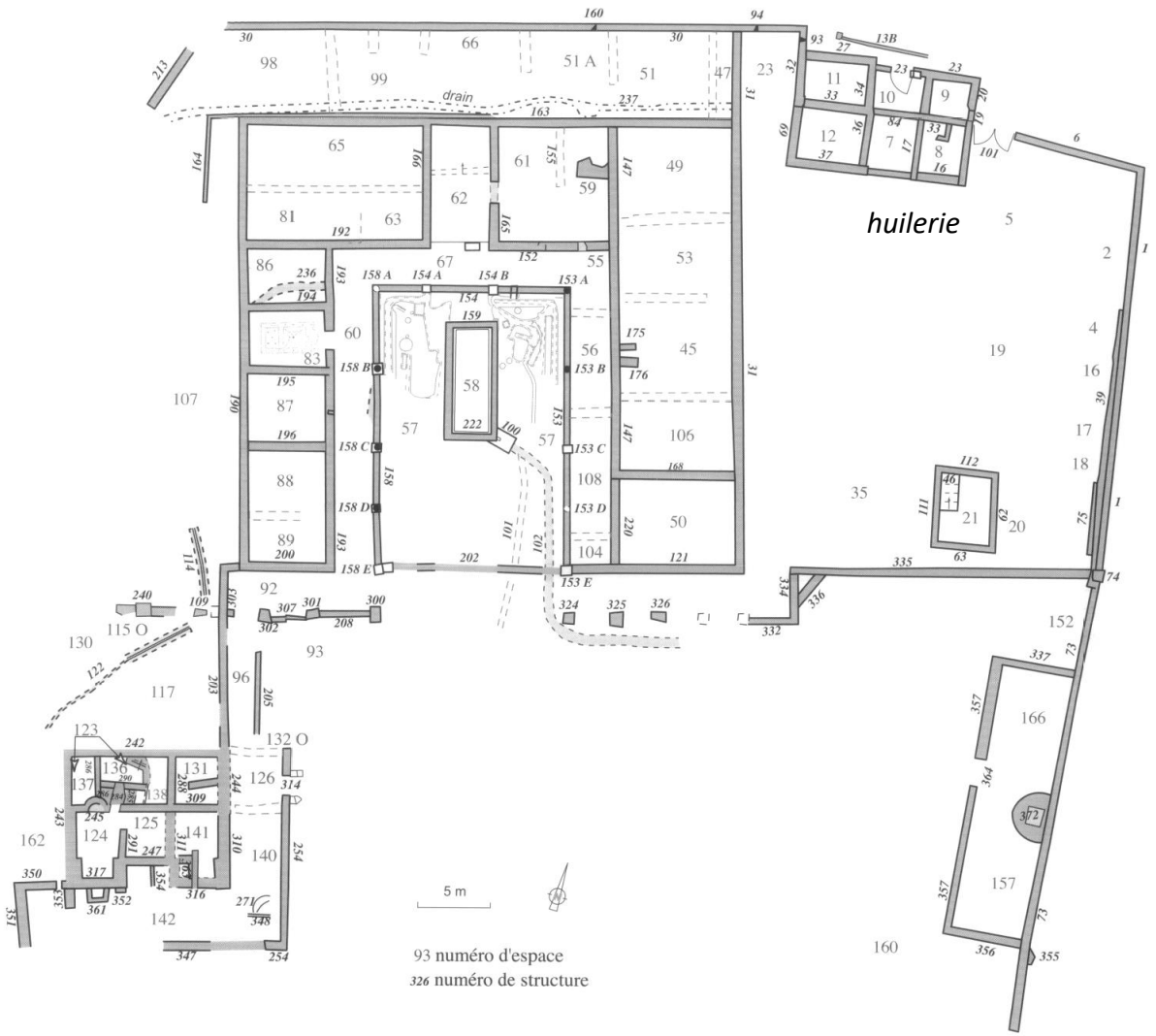
Les cuves et les *dolia* sont comblés au v^e siècle, la *villa* restant occupée jusqu'au vi^e siècle.

Bérato J., « L'établissement rural de Saint-Martin à Taradeau, Var : I^{er} s. av. J.-C. - vi^e s. apr. J.-C. », *Revue Archéologique de Narbonnaise* 37, 2004, p. 35-108



*Villa de Saint-Martin, Taradeau,
Plan de la phase I
Berato 2004*

Le monolithe 91 A est une maie de moulin à huile taillée dans un bloc de grès. On l'utilise pour y poser les scourtins, dans lesquels les olives préalablement écrasées, pourront être pressées. La rainure creusée en périphérie sert à canaliser l'huile. L'étanchéité des surfaces entourant la maie, pouvait être assurée par un liant argileux imprégné d'huile. Comme il n'existe pas à proximité de vestiges rattachables à un mécanisme de pressoir à levier et à contrepoids et que la détérioration de l'extrémité de la maie rendait difficile la récupération de l'huile pressée dans un récipient, l'identification à une huilerie doit être acceptée avec réserves.



Villa de Saint-Martin, Taradeau,
Plan de la phase III
Berato 2004

La *Villa* de St Michel à la Garde

Site fouillé sous la direction de J.P. Brun

Dans les années 1970, lorsque je fouillais la *villa* de Saint Michel à La Garde, je n'avais pas douté qu'on y produisait de l'huile : j'avais trouvé une meule à huile et de nombreux noyaux d'olives. Les fouilles, qui ont eu lieu de 1969 à 1985, ont été suscitées par la construction des bâtiments de l'université de Toulon-La Garde.

En leur état d'extension maximum, au II^e siècle de notre ère, on considérait que les bâtiments s'étendaient sur les dernières pentes de la colline du Thouar à côté de vestiges d'habitations romaines. Le plan de la *villa* ne nous est que partiellement connu : une partie du site seulement a pu être explorée. Il semble avoir été adapté au relief. La partie la plus haute, vaste plateau rectangulaire bordé de puissants murs de soutènement, portait l'essentiel des édifices agricoles, sur les pentes orientales, d'autres bâtiments agricoles étaient implantés, tandis que la partie d'habitation et les thermes s'élevaient sur les terrasses méridionales.

L'histoire du site se déroule en quatre grandes phases. Un premier groupe de bâtiments en terre crue sur solins de pierre a été construit sur la terrasse supérieure de la colline, autour des années 40-20 av. J.-C. Cette installation est probablement liée à la prise de possession des terres de la région opérée par Rome au profit de la toute nouvelle colonie romaine fondée à Arles. Il s'agit d'un habitat, comme l'indiquent le sol soigné d'une des pièces et les restes d'un four domestique trouvés dans une autre. Autour du changement d'ère, le site a été agrandi avec une réutilisation partielle des murs existants. La nouvelle pièce comprenait une petite cuve rectangulaire (0,61 × 0,43 × 0,12 m) enduite de béton de tuileau (mortier étanche) avec un puisard central, et les analyses chimiques ont montré qu'elle avait contenu de l'huile. Il semble donc bien que, dès cette époque, une huilerie, de taille modeste, fonctionnait à Saint-Michel. Vers le milieu du I^{er} siècle apr. J.C. de nouvelles constructions sont attestées, situées au sud des précédentes, et ont été également interprétées comme trois huileries superposées avec des cuves de décantation. À partir de ce moment-là pratiquement toutes les installations qui se sont succédées ont été systématiquement associées à la production d'huile et on décrivait même des cuves contenant jusque 185 litres d'huile. Nous avons attribué la machinerie au type C310. L'augmentation progressive des capacités de travail indiquait un net développement de la production dans le cours du I^{er} siècle avec la construction d'une grande huilerie au II^e siècle.

Les transformations de l'état II bouleversent l'aspect du site : vers le milieu du I^{er} siècle de notre ère, de nouveaux bâtiments sont construits au nord et des terrasses au sud. Il s'agit de constructions en parement plus soigné, avec des sols plus élaborés. Les III^e (vers 250 à env. 300) et IV^e phases (au IV^e siècle) reflètent les évolutions tardives du site, dont la production déjà réduite depuis la fin du III^e siècle cesse au IV^e siècle, époque où l'on constate la réoccupation partielle des thermes.

La *pars urbana* de la *villa* Saint-Michel est contemporaine de la construction de la grande huilerie. La *villa* édifiée dans la première moitié du II^e siècle, parmi les plus grandes de Provence, était le centre d'un domaine important. Elle comportait des thermes et un moulin hydraulique alimenté par l'aqueduc qui servait à la mouture de céréales. À la fin du III^e siècle on constate que l'activité a été réduite, les vastes bâtiments ayant été en grande partie délaissés en tant que lieu de production pour devenir un abattoir destiné au bétail. La production cesse à la fin du IV^e siècle et le site est définitivement abandonné au V^e siècle. Dans l'angle sud-est du plateau des tombes médiévales marquent une autre époque du site.

LA GRANDE HUILERIE

À la toute fin du I^{er} siècle ou au tout début du II^e siècle de notre ère, l'aspect du site se modifia profondément. Les bâtiments les plus anciens furent arasés, laissant place à une vaste huilerie, la plus grande connue en France, et, sur les terrasses les plus au sud, à une résidence luxueuse.

La nouvelle huilerie fut construite d'un seul jet, selon un plan rationnel et en utilisant des techniques modernes pour l'époque. Il s'agit d'un vaste espace de pressurage, organisé autour de deux cours et comprenant au début trois pressoirs et trois cuves côté ouest, auxquels sera rapidement ajoutée une deuxième batterie de cuves et pressoirs côté est. Le pressurage se faisait de novembre à février, le bâtiment ne peut être trop ouvert, car le froid réduit la fluidité de l'huile. Un auteur latin, Palladius, précise même que «la lumière ne doit y pénétrer qu'à travers des vitres». Les fragments de verre à vitre retrouvés dans l'une des cuves pourraient donc provenir des chambres de presse.

L'essentiel de l'activité se déroulait dans la cour nord. Les olives, amenées par charrettes ou à dos d'homme ou d'animal, y étaient déversées avant d'être broyées dans un *trapetum*. La pâte d'olive ainsi obtenue était ensuite transférée dans l'un des pressoirs et mise dans des paniers, les scourtins. Les scourtins remplis étaient empilés sous le tronc d'arbre, lequel était ensuite abaissé au moyen d'un treuil. Une fois la première pression terminée, la galette de pâte d'olives contenue dans les scourtins était brisée et abondamment arrosée d'eau chauffée dans l'un des foyers présents dans la cour.

L'huile, les margines, les boues et l'eau ajoutée s'écoulaient par un caniveau jusqu'aux cuves de la cour sud. Après décantation, l'huile surnageant pouvait être recueillie.

UNIVERSITÉ DE TOULON

Les premiers doutes concernant cette production d'huile effectuée en grande quantité ont été formulés en 2018 lors de la présentation du site dans la série documentaire destinée au campus universitaire :

« Dotés de sols de pressoirs et de cuves circulaires, ces nouveaux bâtiments avaient une claire vocation agricole, sans que l'on puisse déterminer s'il s'agissait d'une production d'huile ou de vin. »

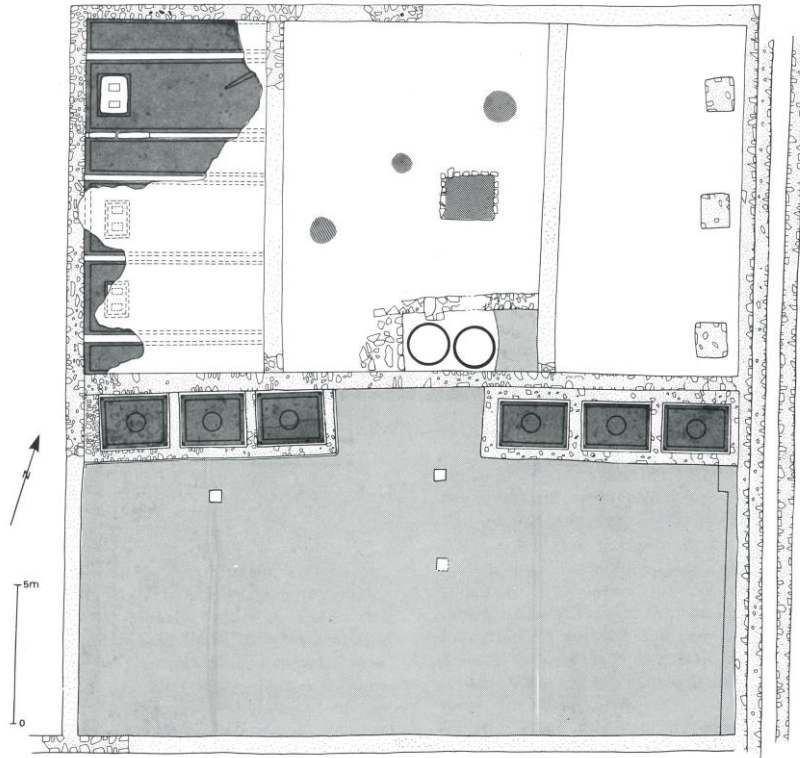
En 2005, dans *l'Archéologie du Vin et de l'Huile* (p. 88-92), j'avais déjà exposé mes premiers doutes : les quelques restes d'olives prouvaient qu'on avait fait de l'huile, mais pas que la grande installation était entièrement consacrée à cela. Si une aile des pressoirs était sans aucun doute destinée au pressurage des olives, l'autre aile n'était-elle pas consacrée à celui du raisin ? Cette hypothèse me paraissait, à juste titre, peu probable au vu de la parfaite symétrie des bâtiments. Les pressoirs, de type C2 ou C3, étaient en effet disposés en deux ensembles de trois qui se faisaient face de part et d'autre d'une cour.

Au centre de cet espace ouvert, des cendres ont livré de noyaux d'olives : à partir de cette trouvaille les interprétations des vestiges ont été indéniablement forcées. On distinguait un foyer alimenté aux grignons, qui aurait servi à chauffer l'eau nécessaire aux opérations d'extraction de l'huile. On voyait également la meule de *trapetum* qui appartenait au moulin à broyer les olives. Si les phases successives

apparaissaient clairement aux yeux de l'archéologue, le changement d'usage n'était pas clair. Elle rentre en effet dans une série où on ne trouve que des installations vinaires et un dispositif que je n'avais pas compris à l'époque montre que, au moins au III^e siècle, on faisait du vin en tonneaux.

Mis à part deux *dolia* enterrés dans la cour, à l'époque des fouilles les structures de stockage n'avaient pas été identifiées. Les analyses chimiques n'ont pas trouvé de traces d'huile dans les deux *dolia*. J'avais pensé qu'elles avaient peut-être été trop dégradées par le sédiment. Une explication trop facile : il est toujours tentant de justifier l'absence des données par les mauvaises conditions de conservation ! L'explication peut évidemment être toute autre : les restes des olives sur le site correspondent seulement à une petite production d'huile. On admet aujourd'hui que de manière quasi

certaine que les espaces jadis identifiés comme étant des cuves de décantation n'étaient en fait que des lieux de stockage utilisés pour les tonneaux. Parmi les six pressoirs repérés sur le site, un seul aurait servi pour la production d'huile et les cinq autres étaient destinés à la production de vin.



*Villa de Saint-Michel, La Garde
Plan des vestiges de l'établissement*

L'étude conduite par Jean-Frédéric Terral sur les noyaux d'olives trouvés dans les foyers de l'huilerie de Saint-Michel à La Garde (Var) révèle que les oliviers cultivés sur le domaine appartenaient à trois catégories : une variété archaïque issue d'un croisement avec les oléastres indigènes, un cultivar de la même famille que les oliviers Koroneiki de Crète et un type morphologique proche des Picual et des Lucques, introduit seulement à l'époque romaine, peut-être depuis l'Italie.

Brun J.-P., Rogers George B., Columeau Ph., Thion M., Gérard M., « La villa gallo-romaine de Saint-Michel à La Garde (Var). Un domaine oléicole au Haut-Empire », *Gallia*, 46, 1989. p. 103-162.



*Villa de Saint-Michel, La Garde
Espaces interprétés comme cuves de
décantation lors des premières fouilles,
servaient probablement de lieu de
stockage pour les tonneaux de vin.
Cliché J.-P. Brun*

Solliès-Toucas

Diagnostic INRAP, fouille A. Ayasse

En 2017 de nouvelles fouilles dans la région de Solliès-Toucas apportent de nouveaux arguments pour l'identification des vestiges de la région. Des fouilles de sauvetage menées sur le site de l'école maternelle de Solliès-Toucas ont permis la mise au jour d'une série de bâtiments liés à un établissement antique dont l'occupation est située entre les I^{er}-II^e s. et le III^e siècle. Les fouilleurs ont identifié un espace de pressurage dont le plan présente de nombreuses similitudes avec celui du pressoir de la villa de Saint-Michel à la Garde toute proche et son ensemble de trois pressoirs. La présence d'un fouloir contre le mur nord laisse supposer la présence d'une activité vinicole. Les aménagements d'un aqueduc et un hypocauste qui témoignent de la présence des thermes complètent le site.



Vue du Pressoir du site de Solliès-Toucas

L'étude du site de Solliès-Toucas nous fournit des arguments supplémentaires pour revoir les éléments qui permettent d'analyser la nature d'une production agricole dans la région. Ici il semble clair que la production oléicole est absente.



Vue aérienne des vestiges sous l'école maternelle de Solliès-Toucas

Bilan SRA PACA 2017, p. 175

Conclusion

Essor et limites de l'oléiculture en Narbonnaise

La documentation archéologique est encore insuffisante pour retracer correctement les débuts de l'oléiculture coloniale. On voit un développement limité, principalement en Provence calcaire et sur les collines bordant la plaine du Languedoc. Les diagrammes palynologiques, qui reflètent plus ou moins fidèlement la végétation dans un rayon de 25 km, montrent en effet des pics d'*olea* sur les rives de l'Étang de Berre au I^{er} millénaire avant notre ère et à l'époque romaine. Dans un niveau du I^{er} siècle après J.-C. du port de Toulon, les pollens d'olivier représentent 10 % du total de l'échantillon. En Languedoc, les analyses réalisées dans le delta du Lez révèlent, à l'époque romaine, la présence de la vigne mais non de l'olivier. En revanche les charbons d'olivier apparaissent à partir du I^{er} siècle de notre ère à Lunel Viel (Gard) et du II^e siècle à Sallèles-d'Aude, mais toujours en faibles quantités. Même en Provence, le décollage de la proportion d'olivier dans le spectre pollinique n'est pas antérieur au Moyen Âge et les forts pourcentages correspondent à l'expansion de l'oléiculture du XVI^e au XIX^e siècle.

Sur la côte, où l'oléastre pousse naturellement, les agriculteurs à l'Âge du Fer, puis à l'époque romaine, ont adapté les variétés locales existantes en greffant des rejets naturels. La pratique est fréquente à toutes les époques. À la différence de la vigne, très rares sont les traces de plantations d'oliviers antiques retrouvées jusqu'à présent. De fait, mis à part la côte provençale où la douceur des hivers permet le développement naturel de la « brousse à oléo-lentisque », la Narbonnaise est située à la limite nord des possibilités climatiques de l'olivier. Son extension moderne jusqu'au niveau de Montélimar est due à un acharnement de plantation que les hauts cours de l'huile ont provoqué à l'époque moderne, pourtant caractérisée par un climat très froid. Cette limite a certainement fluctué au cours des temps en fonction des évolutions climatiques que les Anciens avaient remarquées. L'amélioration constatée à la fin de l'Âge du Fer et durant l'Empire romain a donc dû favoriser l'expansion de l'olivier au-delà de la bande côtière, en Provence intérieure et sur les collines abritées du Languedoc, voire dans la vallée du Rhône jusqu'au département de la Drôme où des pollens d'oliviers sont attestés dans des niveaux du Haut Empire en Tricastin. Même dans ces conditions, on ne doit pas s'attendre à ce que la Narbonnaise ait pu rivaliser si peu que ce soit avec l'Orient, l'Italie péninsulaire ou la Bétique, toutes zones où l'olivier peut s'étendre largement à l'intérieur des terres.

La limite écologique de l'olivier est proche de la côte ; or les immigrants italiens implantés au-delà, dans les Alpes et les Cévennes, n'ont pas dû changer de mode de vie et d'alimentation pour autant. L'attrait du modèle culturel dominant, prouvé par tant de signes d'acculturation, a certainement joué dans ce domaine auprès des populations indigènes. Une demande permanente existait donc en huile corporelle, alimentaire et lampante. Quoi de plus normal que les domaines oléicoles situés au débouché des vallées et dans les bassins de basse Provence aient fourni prioritairement ces régions. Or, il est un fait constant, non seulement dans l'Antiquité, mais encore jusqu'à l'époque moderne que les transports de denrées liquides vers l'intérieur des terres et vers les montagnes se fassent à dos d'âne et dans des outres. Rarement dans des amphores qui étaient réservées au transport par bateaux. Les villes et l'arrière-pays étant ravitaillés par des marchands utilisant des récipients en peaux, il est logique que l'on ne retrouve aucune trace de ce trafic. Je continue donc de penser, que la vente de l'huile a fortement contribué, à côté de celle du vin, à la prospérité des élites foncières de certains secteurs de la Narbonnaise au Haut-Empire.

La documentation grandissante, pourtant encore insuffisante, donne une image contrastée qui devrait se nuancer avec le progrès des recherches. À s'en tenir aux sites fouillés, on retire une nette impression de recul de l'oléiculture au cours du III^e siècle, surtout vers la fin du siècle. Et dans le cas des huileries, on ne peut invoquer un éventuel changement du processus de transformation analogue à l'introduction des tonneaux dans les chais. Tour à tour, les huileries du Camp de César, de Glanum, de Tourville, des Mesclans (La Crau), de Saint-Pierre - Les Laurons (Les Arcs), du Candéou et de Saint-Michel sont abandonnées, même si l'occupation des habitats continue au IV^e siècle, à l'exception des deux agglomérations.

En revanche quelques autres *villae*, encore prospères à en juger par l'entretien suivi de leurs bâtiments, continuent de produire de l'huile jusqu'au début du V^e siècle, telle La Pousaraque de Gignac et peut-être Costebelle à Hyères. Certaines installations semblent fonctionner jusqu'au début du siècle suivant : Saint-Martin de Taradeau et Saint-Pierre de Vence à Eyguières (Bouches-du-Rhône) dont la nature de la production reste toutefois indéterminée. Dans les agglomérations, un seul ensemble de cette époque a été mis au jour dans la cité d'Apta Iulia. Ces indices montrent une continuité logique dans la mesure où la demande locale et régionale persistait et ne pouvait être satisfaite uniquement par des importations d'huile de Bétique (dans des Dressel 23) et d'Afrique (dans des Africaines 1, puis dans certains types de grandes amphores africaines non encore identifiés avec certitude).

Au total, il faut donc avouer que la documentation archéologique aujourd'hui disponible ne reflète pas la situation réelle. On peut émettre l'hypothèse que, parallèlement au vin et peut-être pour les mêmes raisons, l'olivier a fortement régressé au III^e siècle, que la place de l'huile de Narbonnaise dans le commerce régional a grandement reculé, mais que certaines zones (Étang de Berre, Moyen-Var, région de Toulon) ont constitué des îlots de résistance d'où l'olivier repartira, mais seulement à la fin du Moyen-Âge.

Archéologie et modèles d'interprétation

Il s'avère qu'en dépit du sous-titre que j'avais donné à mon ouvrage (*Les huileries du département du Var*), les installations publiées en 1986 n'étaient pas toutes oléicoles, loin de là ! La fonction exacte des structures qui ne sont connues que par prospection est difficilement définissable. J'avais relevé que certains ensembles (Le Vigneret au Castellet, Le Grand Louu à La Roquebrussanne) étaient vinicoles ; la fouille a montré de manière certaine que ceux de Rians (La Vicarie / Les Toulons), de Taradeau (Saint-Martin), de Saint-Raphaël (Roussivau), l'étaient aussi. Beaucoup d'autres, une majorité en fait, relèvent des activités liées au vin. Il n'en demeure pas moins que la Narbonnaise a produit des quantités notables d'huile à côté du vin dont les structures de production sont apparentées à celles de l'huile d'olive et dont la diffusion est désormais bien connue grâce à des amphores spécifiques (de plus petite taille).

En ce qui concerne la *villa* de Saint-Michel que je viens de vous décrire, l'énorme production qu'on pensait être « d'huile » amenait à supposer la présence de centaines d'hectares d'oliviers repartis sur les pentes de la colline de Thouar, sur les bords de la plaine et au Sud-Ouest de la *villa*. Maintenant le paysage restitué est radicalement autre et à la place des oliviers on voit des vignes ! La production d'huile dans la région était donc essentiellement vivrière, tandis que la production du vin était surtout destinée au commerce. Et le vin pouvait être commercialisé dans les villes de *Telo Martius* et d'Olbia et peut-être par leur intermédiaire dans des villes plus importantes, Marseille et *Forum Iulii* (Fréjus).

De l'ensemble de ces constatations se dégagent un certain nombre de réflexions. Il est certain que le piège qui consiste à suivre des approches séduisantes en surinterprétant des arguments *a silentio* est bien réel et toujours menaçant. D'où l'impérieuse nécessité pour les archéologues d'aujourd'hui de rester toujours vigilants vis à vis des études anciennes, y compris les miennes et de ne pas hésiter à mettre en question des données, même si une bibliographie abondante vient appuyer les théories établies. Les installations les plus sûrement attribuées ne sont pas à l'abri d'une révision.

Les avancées chimiques, la *bio-archaeology*, *geochemical archaeology (residue, phytolith and pollen analysis)*, *biomolecular archaeology (DNA)* et l'archéologie expérimentale sont par ailleurs venues révolutionner la vision que nous avons du monde de la production agricole antique. Il ne faut pas pour autant perdre de vue leur fragilité. L'archéologue se doit d'avoir une vision globale de l'ensemble des données, archéologiques aussi bien qu'historiques et littéraires et un seul indice émanant d'analyses chimiques ne saurait conditionner notre approche de l'Antiquité. Les vestiges archéologiques présentent en effet des difficultés d'interprétation qui ne peuvent être résolues qu'à travers une prise en compte de l'ensemble des éléments subsistants. Une attention toute particulière doit être portée aux relations qui existent entre les différents éléments mis au jour (aires de travail, cuves, jarres etc.) et le contexte géographique et historique dans lequel ils baignent. De plus, avant qu'il soit possible de synthétiser les données, c'est chacun des segments de la chaîne opératoire qui doit être examiné. En conclusion, on ne peut raisonner qu'en tenant compte de l'ensemble des indices et des séries dans lesquelles s'inscrivent les installations qu'on a sous les yeux, sans oublier que chaque signe archéologique peut être ambigu. Par cette lecture des données précédemment présentée nous voulons contribuer à l'histoire de grandes zones rurales et évaluer les effets de la production agricole pour l'économie romaine. Il est également impératif d'interroger sans cesse les limites de nos savoirs sur le passé et de garder présent à l'esprit le fait que le dialogue pluridisciplinaire reste l'outil privilégié qui permet d'opérer une remise en question de nos acquis.

Une conclusion archéologique n'est jamais une vérité révélée. Elle ne s'apparente pas à la découverte d'un trésor. Elle reste une construction intellectuelle, qui n'est jamais ni totalement acquise ni totalement univoque.