Dialogues d'histoire ancienne 36/1 - 2010, 235-246

Des amphores et des hommes*

Chronique 2010

*Abrégé en DADH

Les lecteurs de cette chronique (non exhaustive) sont invités à l'enrichir en signalant articles et publications à Fanette Laubenheimer, UMR 7041 Archéologies et Sciences de l'Antiquité, Équipe Archéologie de la Gaule, Structures Économiques et Sociales, Maison de l'Archéologie et de l'Ethnologie René Ginouvès, 21 Allée de l'Université, 92023 Nanterre cedex, E.mail : fanette.laubenheimer@mae.u-paris10.fr

GÉNÉRALITÉS

1, À l'initiative de Nathan Badoud (École française d'Athènes) et d'Antigone Marangou-Lerat (Université de Rennes 2-Haute Bretagne), un colloque international s'est tenu à l'École française d'Athènes du 3 au 5 février 2010, ayant pour sujet « Analyse et exploitation des timbres amphoriques grecs ». Trente-sept communications et quatorze posters étaient consacrés au systèmes de timbrages et aux centres de productions amphoriques dans l'ensemble du monde grec, jusqu' à l'Italie du sud et à Marseille, d'une part, et d'autre part, aux relations entre timbres-iconogaphie-numismatique, à la chronologie et à la circulation des amphores. La publication du colloque est en cours.

LES AMPHORES JUSQU'AU IIE S. AV. NOTRE ÈRE

En Méditerranée occidentale

2, C. Sanz Mínguez, F. Romero Carnicero eds, *El vino y el banquete en la Europa prerromana*, Vaccea Monografías, 2, Valladolid 2009, publient dans le cadre du Centro de Estudios Vacceos « Frederico Wattenberg » de l'Université de Valladolid : un volume très riche et bien illustré sur le vin et ses rituels dans l'Europe préromaine. Nous signalerons les contributions concernant plus précisément le rôle des amphores : **3,** M. Poux, Banquetes y consumo del vino en la Galia a finales de la edad del hierro, p. 93-110 ; **4,** F. Quesada Sanz, Producción y consumo del vino entre los Iberos, p. 141 ;

5, A. Jimeno Martínez, Consumo y producción de vino entre los Celtíberos del alto Duero, p. 159-171 ; **6,** F. Burillo Mozota, El origen del vino en el valle medio del Ebro, p. 173-192.

AMPHORES RÉPUBLICAINES ET IMPÉRIALES

En Méditerranée occidentale

– *En Italie*

7, E. Botte, *Salaisons et sauces de poissons en Italie du Sud et en Sicile durant l'Antiquité*, Collection du centre Jean Bérard 31, Archéologie de l'artisanat antique 1, Naples 2009, l'auteur a le mérite d'avoir rendu à César ce qui était à César, et les amphores Dr. 21-22 au thon et non pas aux fruits. La démonstration est convaincante et l'analyse des *tituli picti* de Cumes incontestable. Mais E. Botte nous donne bien plus en développant une large analyse de l'industrie du poisson en Méditerranée occidentale durant l'Antiquité, à partir des sources écrites et de l'archéologie. Ainsi apprend-on pour l'Afrique, par exemple, que les productions de Tingitane et de Proconsulaire ont fonctionné en même temps au Haut-Empire et que la seconde n'a pas succédé à la première comme on le pensait. La Gaule tient aussi sa place dans la production des conserves de poisson, mais les données sont rares, citons le cas de Lattes à la fin du Ier s. de notre ère, où l'on utilisait des fonds d'amphores gauloises percés de trous pour filtrer la sauce de poissons. Les « ateliers » de salaisons et sauces d'Italie du sud et la Sicile sont peu connus encore, une quinzaine de sites et des fouilles très insuffisantes. L'étude des amphores qui ont pu transporter les produits issus de poissons est peu documentée pour les périodes anciennes, mais riche pour la période impériale avec la production des Dr. 21-22, destinées aux salaisons de thon surtout et non aux sauces, en Campanie, en Sicile et dans une troisième zone non déterminée encore. La classification des amphores, d'après leur forme, en trois groupes est claire, mais on parle ici de morphologie et non de typologie car nous ne disposons pas de séries d'amphores entières suffisantes pour établir une classification rigoureuse d'objets produits en grande série. L'épigraphie associée à chaque groupe est parfaitement étudiée et donne des résultats riches d'enseignements. Au Bas-Empire, l'exploitation du poisson continue, mais son transport ne se fait plus en amphores, peut-être en tonneaux ? On souhaitera maintenant que se développent des fouilles d' « ateliers » de poisson et celles d'ateliers de potiers fabriquant les amphores associées à cette production et que soit envisagées et étudiées leurs relations, comme on l'a fait ailleurs pour le vin en observant les celliers des *villae* viticoles et les fabriques d'amphores environnantes et bien sûr les hommes qui sont concernés.

8, Sous la direction de S. Pesavento Mattioli et de M.-B. Carre, *Olio e pesce in epoca romana, produzione e commercio nelle regioni dell'alto Adriatico*, Università degli Studi de Padova, Dipartimento di Archeologia, Antenor Quaderni 15, Rome 2009, paraissent les actes d'un colloque tenu à Padoue en 2007, regroupant des études sur les structures de production et les amphores à huile ou à poisson de l'Adriatique qui se sont largement développées récemment grâce au projet Ateneo 2004. On connaissait déjà bien, par les amphores, le rôle de l'huile dans cette région, on en apprend plus ici sur les structures de production, mais la grande nouveauté est la mise en évidence d'une active production locale liée au poisson. La première partie est consacrée aux structures de production qui montrent bien l'activité liée au poisson ou à l'huile. La seconde partie, à laquelle nous nous intéresserons plus précisément, est consacrée aux amphores.
9, E. Botte, Le Dressel 21-22, anfore da pesce tirreniche dell'alto impero, p. 149-171, donne, en italien, un condensé des recherches qu'il a développées dans sa thèse (voir *supra* n° 7), un complément est apporté avec les analyses pétrographiques menées par C. Capelli, R. Cabella et M. Piazza, qui indiquent que le type 1 est notamment fabriqué en Sicile où un atelier a été découvert, le type 2 en Calabre et le type 3 en Étrurie méridionale et en Campanie, à Cumes en particulier.
10, S. Cipriano, Le anfore Dressel 6B, p. 173-189, propose une synthèse claire de l'évolution de ces amphores à huile du début de la production à la phase la plus tardive.
11, S. Mazzochin, Le anfore con collo ad imbuto : nuovi dati e prospettive di ricerca, p. 191-213, offre une synthèse actuelle de ce que nous savons de ces amphores en faisant un large appel aux analyses physico-chimiques. Du début du Ier s. au milieu du IIIe, elles sont produites dans la zone adriatique et pisane, en Istrie aussi, le cas de la Cisalpine reste incertain comme leur contenu. L'auteur dresse une liste de leurs découvertes et une autre des timbres qui les concernent.
12, M.-B. Carre, S. Pesavavento Mattioli, C. Belotti, Le anfore da pesce adriatiche, p. 215-238, livrent une excellente publication sur un sujet encore mal connu jusqu'alors : les amphores à sauces de poisson d'Adriatique. Quelques rares Dressel 6A, traditionnellement vinaires et Dressel 6B, utilisées pour l'huile, portent des inscriptions indiquant le transport occasionnel de poisson. La mention *HIS* pourrait être développée, d'après les auteurs, en *His(panum)* , comme sur les amphores Dressel 9 *similis* de la région lyonnaise, et signifier la mise en amphores sur place d'un produit espagnol transporté en vrac. Mais les preuves d'un tel commerce manquent et la forme des Dressel 6 ne cherche pas à imiter les amphores Dressel 7/11 de la Péninsule ibérique, l'hypothèse reste donc fragile. En revanche, la production de sauces de poisson a pu être pratiquée le long de la côte adriatique. Les auteurs font une étude approfondie des petites amphores

à sauces de poisson de l'Adriatique, basée sur un corpus renouvelé avec classification typologique et étude des *tituli picti* dont un nombre appréciable indique pour contenu du *liquamen*.
Ainsi, à partir du milieu du Ier s. et surtout au début du second, de petites amphores de fabrication locale diffusent du *liquamen,* parfois même *flos*, c'est à dire de qualité supérieure, en Italie septentrionale et dans la province danubienne. Leur quantité est limitée par rapport aux *salsamenta* et *garum* venus d'ailleurs qui sont importés parallèlement.
13, C. Mazzoli, L. Maritan, S. Pesaventi Mattioli, Anfore da olio e anfore da pesce : le analisi archeometriche, p. 239-255, les analyses minéralogiques et en fluorescence X d'un échantillonnage conséquent d'amphores à col en entonnoir, de Dressel 6B et de petites amphores de l'Adriatique ont été menées pour tenter de définir les zones de production, les ateliers étant inconnus. Les deux premières séries ont pu être localisées en Istrie, en Vénétie, peut-être en Émilie, et avec certitude dans le Picenum. Les petites amphores de l'Adriatique constituent un groupe homogène qui n'a pu être encore situé avec précision en l'état de la base de données.
14, V. Degrassi, P. Maggi, G. Mian, Anfore adriatiche di piccole dimensioni da contesti di età medioimperiale ad Aquileia e Trieste, p. 257-266, quatre contextes bien datés du IIe au IVe s. fournissent notamment une série appréciable de petites amphores de l'Adriatique.
15, S. Cipriano, F. Ferrarini, Le anforette da pesce adriatiche e le anfore con collo ad imbuto di Altino, de telles amphores sont présentes à Altino mais en petit nombre.
16, R. Auriemma, S. Pesavento Mattioli, I *tituli picti* delle anfore di Grado, p. 275-280, l'épave du Grado transportait un chargement de sauces et de conserves de poisson qui sont, pour une part, dans des amphores à huile ou à vin réutilisées (Knossos A/53, amphore de Cnide, Tripolitaine I, Africaine I, Forlimpopoli…) et, pour une autre part, dans des amphores de l'Adriatique de petites dimensions, nommées type Grado I (200 exemplaires) dont les marques peintes indiquent le contenu, du *liquamen flos*, et une indication probable de poids.
17, Y. Marion, Les Dressel 6B de petites dimensions de Loron, p. 281-287, des déchets de cuisson ont permis de mettre en évidence à Lauron une production minoritaire de Dressel 1B de petites dimensions dont la typologie reste difficile à établir, faute d'objets entiers. La fabrication commence, semble-t-il, à partir des années 30-40 de notre ère. L'usage de ces amphores pourrait être réservé aux sauces de poisson.
18, E. Quiri, Importazioni di anfore altoadriatiche a Torino, p. 293-300, fournit des données qui confirment les importations massives des produits de l'Adriatique et de la région padane à Turin, du Ier s. à la fin du IIe s.

19, G. Lipovac Vrkljan, L'officina di Crikvenica, p. 311-314, près de Lauron, cette nouvelle officine produisait des matériaux de construction, de la céramique commune et des amphores de type Dr. 2/4 et d'autres, à fond plat, proches de celles de Forlimpopoli.
20, E. Schindler Kaudelka, Contributo alla questione cronologica : l'apporto delle anfore dei Magdalensberg, p. 315-328, fait le point des importations de l'Adriatique au Magdalensberg entre 40 et 50 de notre ère.
21, T. Bezeczky, Adriatic oil and olives in Ephesus, p. 339-346, le port d'Éphèse a importé de l'huile d'Adriatique dans des amphores de Brindes (plus de cinquante exemplaires recensés) et des olives d'Italie du nord dans quelques rares amphores Schörgendorfer 558.

– Dans la Péninsule ibérique
** Bétique*
22, P. A. Gianfrotta, Ai margini di « portus », dans **Παλαια Φιλία, Studi di topo**grafia antiqua in onore di Giovanni Uggeri, C. Marangio et G. Laudizi eds, Università del Salento, Dipartimento di filologia classica e scienze filosofiche, Galatina 2009, p. 151-162, reprend la signification du mot *portus* dans l'Antiquité. Il note, en particulier, l'analogie des timbres sur tuiles et sur amphores Dr. 20 comportant ce nom. Ce sont des timbres rares dans les deux cas, ils apparaissent à la fin du Ier s. et augmentent sous Antonin le Pieux, lorsque l'on fait une distribution d'huile à la plèbe romaine. Ces timbres sur les deux supports sont liés à l'approvisionnement public sous contrôle de l'administration d'État.

– Dans les Gaules
23, A. Tchernia, L'exportation du vin : interprétations actuelles de l'exception gauloise, dans *Agricoltura e scambi nell'Italia tardo-repubblicana*, J. Carlsen et E. Lo Casio eds, Bari 2009, p. 91-113, reprend la question du vignoble italien et de sa relation avec la Gaule à la lumière des recherches récentes qui le conduisent à des remises en cause et à des réflexions nouvelles, pleines d'intérêt. Par exemple, la relation entre les gréco-italiques et l'exploitation de l'or en Gaule ; l'importance ensuite, avec les Dr. 1, de la demande gauloise avec ses rites, qui ouvre puis ferme une période d'importation de vin exceptionnelle. La part des esclaves, faits et échangés par les Gaulois, reste un mobile important pour acquérir le vin mais peut-être pas le déclencheur de ce commerce.
Le frein des importations vinaires italiennes après la guerre des Gaules s'explique à la fois par l'impossibilité dans laquelle sont désormais les Gaulois de fournir des esclaves, d'une part et, d'autre part, l'interdiction très vraisemblable par les Romains de la tenue des banquets et assemblées gaulois où se consommait une grande partie du vin, car potentiellement séditieux.

24, F. Laubenheimer, La circulation du vin de l'Italie tyrrhénienne en Gaule, dans *Comment les Gaules devinrent romaines*, P. Ouzoulias et L Tranoy dir., éditions La Découverte, Paris 2010, p. 47-57, montre à quel point la distribution du vin italien concernait l'ensemble de la Gaule, y compris dans le *Belgium*. Les sites ruraux les plus modestes fournissent aussi des amphores Dr. 1, la question se pose alors du trafic des amphores vides et de leur réutilisation. Les vignobles importateurs sont localisés en Étrurie, dans le Latium et en Campanie. Il existait en Gaule des courants privilégiés avec ces vignobles, mais non exclusifs ; le vin étrusque est acheminé en majorité par la vallée du Rhône vers la Bourgogne et vers Besançon, mais pas seulement.
Les amphores du fameux Sestius de Cosa (Étrurie) apparaissent ainsi dans le Toulousain et dans l'Ouest de la Gaule et pas seulement dans l'axe rhodanien.
25, J.-P. Brun, Viticulture et oléiculture en Gaule, dans *Comment les Gaules devinrent romaines*, P. Ouzoulias et L Tranoy dir., éditions La Découverte, Paris 2010, p. 231-253, reprend les données nouvelles qui ont bouleversé nos connaissances dans ces deux domaines. L'oléiculture a vu son extension limitée à la Provence et au Languedoc oriental, pour des raisons climatiques. L'expansion de la vigne, commencée dès le VIe s. avant notre ère sur la côte méditerranéenne, a touché l'ensemble de la Narbonnaise à la fin du Ier s. av. J.-C. Elle a atteint l'Aquitaine, la Lyonnaise et la frange méridionale de la Belgique dans le courant du Ier s. après J.-C. Le vignoble de la Moselle et du Rhin, plus septentrional, est significatif au IIIe s.
26, L. Benquet, J.-J. Grizeaud, Découvertes récentes dans le quartier Saint-Roch à Toulouse (Haute-Garonne), dans *SFECAG, Actes du Congrès de Colmar* 2009, p. 655-670, étudient le comblement d'une fosse et d'un puits du début du Ier s. av. J.-C. La fosse FS 61 a fourni notamment des amphores vinaires gréco-italiques (4 ex.) des Dr. 1A (38 ex.) et des Dr. 1A/B (8 ex.). Deux inscriptions peintes mentionnent les consuls de 122 av. notre ère, Cn. Domitius Ahenobarbus et Gaius Fannius, l'une des amphores est estampillée au nom de SEST(ius). Les amphores à huile viennent pour deux exemplaires de Brindes, dont un timbré Q.OBV(ltronius) et d'Afrique avec quatre amphores tripolitaines anciennes et deux variantes Maña C2. On compte, enfin, des amphores ovoïdes dont l'origine est encore mal connue. Le puits PT.73 contient des céramiques indigènes, italiques et ibériques et des amphores : une douzaine de Dr. 1A, une Lamboglia 2, une douzaine de gréco-italiques et quatre cols rhodiens, timbrés sur l'anse, datant de la seconde moitié du IIe s. avant notre ère. Dans les deux cas, on soulignera la richesse du matériel et la présence d'amphores relativement anciennes dans le comblement.
27, B. Liou, Inscriptions peintes sur amphores : Toulon (suite), dans *SFECAG, Actes du Congrès de Colmar* 2009, p. 697-705, grâce à la complicité de Michel Pascalini et

de Jean-Pierre Brun, ce texte inédit de B. Liou a pu voir le jour et vient compléter la première série qu'il avait donnée des marques peintes de Toulon. Un tableau récapitulatif des amphores du comblement du port par phases chronologiques montre la part tout à fait majoritaire des amphores vinaires de Narbonnaise, surtout des Gauloise 4 qui culminent à la fin du IIe s. Quatre inscriptions sur G. 4 mentionnent, pour deux d'ente elles, des vins bien connus, de l'*amineum vetus* et du *picatum vetus*. La dernière porte en creux le timbre MATVRVS dont l'atelier n'est pas localisé pour le moment (voir *infra* n° 31, Laubenheimer, Schmitt). Six inscriptions sont peintes sur Dr. 20, deux sur amphores à saumure de Bétique, dont une, très belle, mentionne une conserve de jeune thon de Tanger, pour la consommation familiale, de première qualité, vieille de trois ans.

28, J. Trapp, Le marchand d'huile de Bétique C. IVLIVS PROTOGENES attesté à Bliesbruck (Moselle). Un *titulus pictus* sur Dressel 20 mis au jour, dans *SFECAG, Actes du Congrès de Colmar* 2009, p. 791-796, l'inscription appartient à un horizon daté entre 200 et 275 à Bliesbruck. Elle est au demeurant mal conservée. L'auteur donne, en outre, un tableau à jour des timbres sur Dr. 20 du site qui montrent le rôle important de l'atelier de La Catria.

29, H. Pomarèdes, Viticulture et équipements de production dans la cité de Lodève durant le Haut-Empire, dans *Revue Archéologique de Narbonnaise* 41, 2008, p. 7-41, présente une étude très documentée qui montre comment la production viticole dans la cité de Lodève était organisée à partir d'une juxtaposition de petites propriétés indépendantes, exploitant des vignobles de moins d'une dizaine d'hectares, au cours de la fin du Ier s. et de la première moitié du IIe s. Un schéma bien différent des grandes propriétés de la plaine languedocienne.

30, S. Barbéran, H. Pomarèdes, Un ensemble de céramiques daté du début de la période augustéenne sur le site du Mas Vignoles à Nîmes (Gard), dans *Revue Archéologique de Narbonnaise* 41, 2008, p. 181-209, le matériel d'un fossé, bien daté entre 20 et 10 avant notre ère, fournit notamment un petit lot d'amphores : 28 NMI. Six au moins sont des Dressel 1 qui tendent à prouver que le vin italique est encore importé à cette époque. Le vin gaulois commence à apparaître.

31, F. Laubenheimer, A. Schmitt, *Amphores vinaires de Narbonnaise, Production et grand commerce. Création d'une base de données géochimique des ateliers*, Travaux de la Maison de l'Orient et de la Méditerranée n° 51, Lyon 2009, l'intense activité viticole développée en Narbonnaise et la densité des recherches récentes livrent un corpus, exceptionnel par rapport au reste de la Gaule, d'une soixantaine d'ateliers d'amphores vinaires, fouillés ou prospectés. C'est l'occasion de créer une base de données s'appuyant sur leur contexte archéologique et géologique comme sur leurs productions et leur

timbrage, lorsqu'il y a lieu. L'étude pluridisciplinaire vise à définir les caractéristiques archéologiques et géochimiques des centres de production par zones liées à la géologie. Nous avons aussi essayé en outre de déterminer et de localiser des officines que nous ne connaissions pas, mais dont nous avions la trace par la présence, sur les marchés, de séries d'amphores timbrées de Narbonnaise. Bien que dans ces cas les ateliers ne soient pas repérés sur le terrain, nous avons testé si des amphores portant la même estampille correspondaient à un groupe de composition homogène, représentatif d'un centre de fabrication, et comment ce groupe se classait géographiquement dans l'ensemble des officines connues. Enfin, à partir de cette base de données enrichie, nous avons tenté de voir dans quelle mesure il était possible d'attribuer une zone de production, et par là un vignoble, à des lots d'amphores de Narbonnaise non timbrées, exportées sur de grands marchés de l'Empire. Des exemples ont été pris à Londres, Tongres, Ostie et Alexandrie. Ce travail comporte 747 analyses par fluorescence X qui constituent désormais un outil disponible pour les recherches à venir.

32, P. Monsieur, Quelques timbres sur amphores de Lyon découverts en Gaule Belgique et en Germanie inférieure, dans *Latomus* 69, 2010, p. 384-409, le *vicus* de Velzeke a fourni quelque 4800 fragments d'amphores soit environs 500 exemplaires. Parmi les amphores de Lyon ou de sa région (8,5%), trois timbres : deux sur des amphores à poisson, Q VAL(*eri*) CO(*mmunis*) sur Lyon 3a, et DAGO sur Lyon 3b et une sur amphore à olive, BAS F, probablement sur Lyon 7b. L'auteur fait un développement intéressant sur les timbres circulaires et rectangulaires de Lyon, proposant de les classer en deux générations successives. Le corpus mérite certes d'être élargi, la présence à Amiens sur une Lyon 3a (récemment publiée, voir *infra* n° 36 Laubenheimer, Marlière 2010 p. 234), de première génération donc, d'un timbre rectangulaire FAVSTVS/FECIT sur deux lignes, pose question.

33, F. Berthault, Les amphores des puits et du dépotoir de Cantegrel : présence d'une population allochtone dans l'agglomération d'*Excisium*, dans *La présence militaire au Ier s. à Eysses (Villeneuve-sur-Lot, 47). Puits et dépotoir du site de Cantegrel,* C. Chabré, M. Daynès, J.-F. Garnier dir., Ausonius, Bordeaux 2010, p. 123-132, la présence d'un camp militaire à Eysses avec notamment des *militaria,* n'est pas démontrée archéologiquement pour le moment, comme le souligne M. Reddé dans la conclusion de l'ouvrage. Cependant, le nombre nettement supérieur des amphores à huile par rapport aux amphores à vin dans l'un des dépotoirs, des années 50-70, n'est pas un fait habituel dans la région où le vin domine généralement. Il tendrait à montrer une consommation liée à la présence de l'armée, comme je l'ai déjà remarqué à propos du camp d'Aulnay de Saintonge.

34, M. Pieters, I. Demeere, T. Lenaerts, I. Zeebroeck, M. De Bie, W. De Clercq, B. Dickinson, P. Monsieur, De Noordzee : een waardevol archief onder water Meer dan 100 jaar onderzoek van stranvondsten en vondsten uit zee in België : een overzicht, dans *Relicta* 6, 2010, p. 177-218, font une recension des découvertes subaquatiques le long de la côte belge de la mer du Nord. Pour la période romaine, quelques amphores entières Dr. 20, parfois timbrées. Ces données sur les amphores sont reprises dans **35,** P. Monsieur, Zoektocht naar de oorsprong van enlele Romeinse amforen uit de Noordzee, dans *De grotte Rede, Niews over onze kust en Zee,* 26, 2010, p. 10-15.
36, F. Laubenheimer, E. Marlière, *Échanges et vie économique dans le Nord-Ouest des Gaules, Le témoignage des amphores du IIe siècle avant J.-C. au IVe siècle après J.-C.,* 2 vol., Presses universitaires de Franche-Comté, 2010 : un corpus de 281 sites composés d'*oppida*, de chefs-lieux de cité, de *vici*, d'établissements ruraux, de *villae*, de sanctuaires, de camps militaires et de nécropoles sert de base à l'étude des amphores (48 000 tessons examinés, 3 500 amphores NMI minimum), dans ce vaste territoire, mal connu dans ce domaine, qui va de la Seine à la Belgique. Des corpus épigraphiques complètent cette base (notamment 235 timbres). Les échanges sont étudiés par périodes et par denrées, durant l'Antiquité. Parmi les principaux résultats, retenons que le vin tyrrhénien est distribué chez les buveurs de bière bien avant la conquête, mais aussi après dans des Dr. 1. Les grands axes de circulation varient avec le temps, importations par voies terrestres, importations par voie atlantique. La variété des amphores présentes est très grande, on trouve même des amphores rares et peu distribuées en Gaule. À noter aussi, l'importance du marché des amphores non méditerranéennes et des productions locales. On constate qu'au Haut-Empire, le nord-ouest de la Gaule est très bien desservi. On y consomme partout de l'huile d'olive de Bétique et du vin de Narbonnaise dans des Gauloise 4, à l'image de ce qui se passe dans la vallée du Rhin, à Augst, à Mayence où en Alsace. Les amphores ont, en outre, joué un rôle dans des nécropoles aux rites bien différenciés par régions.

– *En Germanie*

37, U. Ehmig, *Dangstetten IV, Die Amphoren, Untersuchungen zur Belieferung einer Militärlage in augusteischer Zeit und den Grundlagen archäologischer Interpretation von Fund und Befund*, Forschungen und Beriche zur vor-und Frühgeschichte in Baden-Württemberg, band 117, Stuttgart 2010, livre une étude remarquable d'un site exceptionnel. La fouille exhaustive du camp romain de Dangstetten, entre 1967 et 1988, par G. Fingerlin montre que la construction est liée à la campagne des Alpes, en 15 avant notre ère. Dans ce camp, 1358 puits remplis de matériel livrent les restes de

2208 amphores, au maximum. L'analyse typologique indique que le vin arrive dans des Dr. 1 de Campanie, d'Étrurie et de Tarraconaise mais aussi dans des Dr. 2/4, notamment de Marseille et de Bétique. On compte également des amphores de Rhodes et de Cnide. Les arrivées suivantes comportent des Pascual 1, Oberaden 74, Dressel 28, mais aussi des Gauloise 2 de Marseille et des Dressel 6A de l'Adriatique. L'huile d'olive vient d'Adriatique et, surtout, de Bétique : Dr. 6B, Maña C1, et Dr. 20 ; les olives, de Bétique : Haltern 70 ; les fruits, du proche Orient : Kingsholm 117 ; les sauces de poisson, surtout de Bétique : Dr. 12, 7, 10, et 9, d'Afrique : Maña C2, et de Marseille, ces dernières en quantité significative dans des Dr. 7/11. Des analyses archéométriques menées par de nouvelles méthodes, Electron Microprobe Analysis : EMPA et Laser Ablation Inductively Compled Plasma Mass Spectrometry : LAICPMS - qui identifie 38 éléments trace - sur 200 échantillons environ, permettent de faire des groupes de provenance cohérents, notamment pour la Méditerranée orientale, le sud de la Gaule et la Tarraconaise. L'analyse combinée de la typologie et des analyses physico-chimiques montre que les deux tiers des importations viennent de la Péninsule ibérique et surtout de Bétique. Les importations d'Italie et de l'Est ne représentent que 1/5 de celles de l'Espagne. Pour l'Italie, 85% des amphores viennent de l'Adriatique. Un tiers des amphores de Dangstetten sont vinaires, un peu moins pour les sauces, 1/5 pour l'huile, 1/10 pour les olives, et le contenu de 6% des 2208 amphores du site n'a pu être déterminé. Quatre caractéristiques du camp sont à noter :

- Les importations de la Péninsule ibérique dominent avec 90% de l'huile, des olives et des sauces de poisson.
- Les Dressel 1 tyrrhéniennes ne sont que 1% du total et 2% du vin, mais elles sont importées encore en cette fin du Ier s. avant notre ère.
- Plus de 10% des amphores sont des Dr. 6A, soit 1/3 du vin.
- Il n'y a aucune amphore de la vallée du Rhône, contrairement à ce qui se passe dans des camps plus récents, comme celui de Haltern.

La route d'importation des vins de l'Adriatique n'est pas maritime, elle franchit les Alpes directement via le Bünder Pass. L'importance stratégique de ce trajet pendant la campagne des Alpes est démontrée par le matériel militaire bien connu que l'on y trouve depuis des années, comme par les fouilles récentes (voir aussi U. Ehmig DADH 2009, n° 43).

La distribution du matériel dans le camp indique une véritable politique de traitement des déchets. Ils étaient généralement évacués hors du camp. Les amphores restantes ont été volontairement brisées pour remplir des puits inutilisés. Ainsi, les tessons dont nous disposons ne donnent par leur localisation aucune information sur l'utilisation des divers espaces du camp, ni sur la manière de consommer les denrées.

– *En Afrique*

38, C. Aranegui, H. Hassini, eds sc., *Lixus-3, Área suroeste del sector monumental [Cámaras Montalbán] 2005-2009*, Saguntum extra 8, Université de Valence 2010, donnent une synthèse très documentée de ce secteur de Lixus et du palais de Juba II. À signaler, la découverte d'une lèvre de Gauloise 2 dans un niveau du début de l'ère et une anse de Gauloise 4 timbrée A.P.M, vers le milieu du Ier s. Le timbre est bien connu en Gaule (voir *supra* n° 31, Laubenheimer, Schmitt) et largement diffusé dans l'Empire, mais c'est la première occurrence en Maurétanie Tingitane.

39, L. Pons Pujol, *La economía de la* Mauretania Tingitana *(s.I-IIId. C.). Aceite, vino y salazones*, Col.leccío Instrumenta 34, Union Académique Internationale, Corpus International des Timbres Amphoriques fasc. 16, Universitat de Barcelona, 2009, présente une synthèse des connaissances sur les amphores à huile, à vin et à poisson de Maurétanie Tingitane, assortie d'un catalogue de plus de 250 timbres, dont une partie est déjà connue. L'auteur pose encore une fois la question de la présence des Dr. 20 dans cette province où la production locale d'huile est abondante. L'amphore Sala I pourrait avoir servi à la transporter. Cependant, il remarque fort justement que la Tingitane, parfaitement intégrée dans les structures militaires et administratives de l'Empire, disposait d'une structure annonaire au niveau provincial et pouvait, à ce titre, recevoir de l'huile de Bétique. Je signalerai d'autres cas de régions productives d'huile où les importations d'huile de Bétique ont bien eu lieu, par exemple, en Provence et en Languedoc oriental. Pour le vin, il n'y a pas trace d'exportations venant de la Maurétanie Tingitane, en revanche, elle a importé des vins d'Italie, de Bétique, de Maurétanie Césarienne et j'ajouterai de Gaule (voir *supra* n° 38, Aranegui, Hassini). La grande affaire des sauces de poisson, dont les fabriques sont nombreuses au Maroc, pose la question des emballages pour l'exportation au Haut-Empire. La découverte récente d'un atelier marocain à Tamusida éclaire le problème d'un jour nouveau : pendant la première moitié du Ier s., on y a fabriqué des amphores Dressel 7/11 et des Beltran 2b. La Tingitane était parfaitement capable de produire ses propres emballages, à l'image de la région de Cadix ; les recherches futures devraient permettre de découvrir d'autres ateliers locaux, en accord avec les inscriptions peintes sur les amphores déjà connues qui indiquent leur origine maurétanienne. L'hypothèse longtemps défendue d'une importation d'amphores à poisson vides de Cadix en Maurétanie pour emballer la production locale est remise en question.

– *En Inde*

40, R. Tomber, *Indo-Roman Trade. From pots to Pepper*, Chippenham 2008, dresse un tableau des échanges entre le monde romain et l'Inde, elle s'intéresse notamment aux amphores.

AMPHORES TARDIVES

En Méditerranée occidentale

– *En Gaule*

41, C. Batigne, S. Lemaître, Le mobilier céramique d'un site antique du Vieux-Lyon fréquenté entre le deuxième quart du Ier s. av. J.-C. et le début du Ve s. apr. J.-C. : le Musée Gadagne, dans *Revue Archéologique de Narbonnaise* 41, 2008, p. 211-260, les amphores ne sont pas très nombreuses dans cette étude minutieuse, mais on retiendra la situation de l'état IV, fin IVe début Ve s., avec des importations d'huile de Bétique dans des Dr. 23, les sauces de poisson viennent pour moitié d'Afrique, la faiblesse des amphores vinaires qui ne sont plus que des récipients de petite contenance pour des vins de qualité du *Bruttium*, de Gaza et d'Asie Mineure.

Que soient remerciés tous ceux qui ont bien voulu contribuer à cette chronique en m'adressant des publications.

Fanette Laubenheimer