

Laboratori d'Arqueologia i Prehistòria
Institut de Recerca Històrica. Universitat de Girona
Grup de Recerca Arqueològica del Pla de l'Estany
Université de Pau et des Pays de l'Adour
UMR 5140 Archéologie des Sociétés Méditerranéennes de Lattes-
Montpellier

**Cooking, kitchen and food
in rural areas during the Roman period**
STUDIES ON THE RURAL WORLD IN THE ROMAN PERIOD - 11

Girona 2019



With the support of:

- Departament d'Història i Història de l'Art. Universitat de Girona
- Institut de Recerca Històrica. Universitat de Girona
- Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades. «*Ager mutabilis*. La explotación del territorio de Emporiae y Gerunda durante la República y el alto Imperio romano». (HAR2016-75466-P)
- Museu Arqueològic Comarcal de Banyoles - Ajuntament de Banyoles

Cooking, kitchen and food in rural areas during the Roman period
Studies on the rural world in the Roman period - 11

© Editorial material and organization:
Universitat de Girona, Grup de Recerca Arqueològica del Pla de l'Estany

© Contens and figures: the autors

Editorial Board:

Josep Burch i Rius (Laboratori d'Arqueologia i Prehistòria. Institut de Recerca Històrica de la Universitat de Girona), Pere Castanyer i Masoliver (Grup de Recerca Arqueològica del Pla de l'Estany), Josep Maria Nolla i Brufau Institut de Recerca Històrica de la Universitat de Girona), Joaquim Tremoleda i Trilla (Grup de Recerca Arqueològica del Pla de l'Estany), Christophe Pellecuer (Ministère de la Culture et de la Communication), Ronen Bourgaut (service d'Archéologie et Patrimonine de la CCNBT, Loupian), François Réchin (Université de Pau et des Pays de l'Adour).

The objective of the journal is to publish original works that focus on the rural world of the Roman period. Each issue contains a dossier dedicated to a specific aspect of this line of research. However, other contributions outside the thematic scope of the dossier are also included, providing they involve the study of the rural world in Roman times.

Disigned:

Joaquim Tremoleda

Contact:

Laboratori d'Arqueologia i Prehistòria. Institut de Recerca Històrica.
Universitat de Girona
Plaça Ferrater Mora, 1
17071 Girona
Tel. 972 41 89 45

Museu Arqueològic Comarcal de Banyoles

Plaça de la Font, 1
17820 Banyoles
Tel. 972 57 23 61

ISBN: 978-84-9984-500-5
Dipòsit Legal: GI-1.876-2019

Amphore et consommation alimentaire dans les *villae* d'Aquitaine

Audrey Düren

(UPPA, ITEM-EA 3002)

Resume

Les amphores découvertes dans les *villae* en Aquitaine méridionale ont rarement fait l'objet d'études approfondies, axées sur les phénomènes de consommation. Pourtant, ces établissements montrent un répertoire varié de formes qui constitue une source de premier choix dans le domaine des mutations socio-économiques et des usages alimentaires. Il apparaît très nettement que les demeures aristocratiques sont des espaces marqués par des échanges dont le principal objet reste le vin. Les autres produits sont présents dans des proportions moindres, ce qui suggère l'existence dans ces établissements de formes de consommation locale ou d'autoproduction, comme par exemple pour les matières grasses ou les condiments.

Mots clés

Aquitaine méridionale, amphores, Antiquité, *villae*, fruits, huile, olives, poisson, vin, chronologie, consommation, évolution.

Abstract

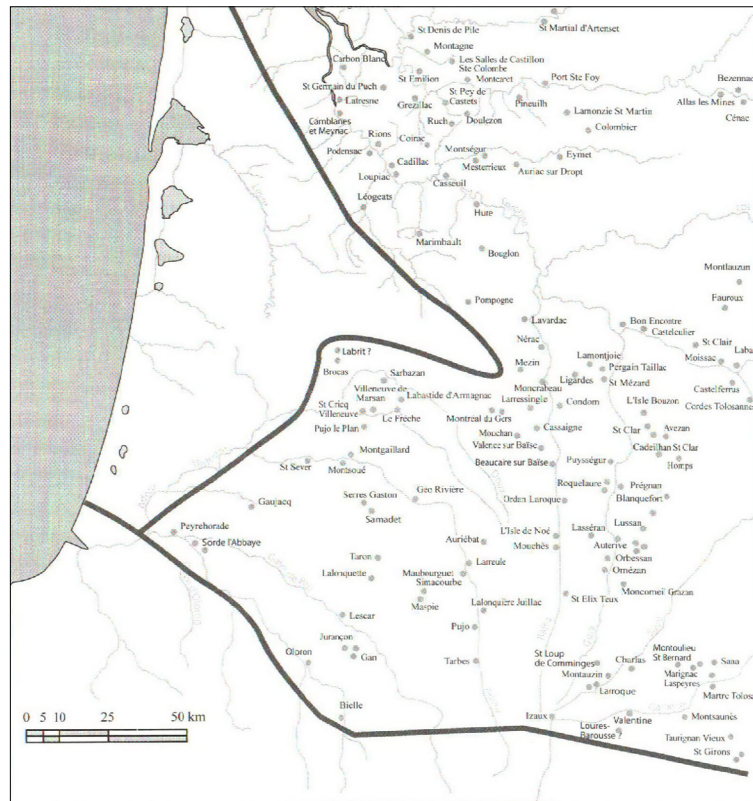
In the framework of the Circa Villam meeting, a ceramic inventory was carried out of the amphorae discovered in the villas of southern Aquitaine. The amphorae present in these places are rarely a subject of study. However, the knowledge we have today concerning this type of recipient has enabled us to establish a varied amphoral index specific to a geographical area. The amphorae form a source of complementary information —on chronology, social and economic mutations, dietary use and daily life— which is useful for other archaeological disciplines. These amphorae could transport wine, olive oil, sauces, preserved fish, fruit, peas and so on. It appears that the aristocratic residences where these amphorae were found were places marked by commercial trade which evolved in parallel with new lines of production; but the principal consumer product was wine with an evolution of the distribution network and the coming of new amphorae specifically for wines. They were also used for less important and more local consumer products such as vegetables or animals fats.

Key words

Southern Aquitaine amphorae, Antiquity, *villae*, fruit, olive oil, fish, wine, chronology, consumption, evolution.

Les recherches menées ces dernières années sur les *villae* d'Aquitaine ont largement porté sur leur architecture (Balmelle 2001) et leur répartition spatiale (Cabes 2006) (fig. 1). Ces contributions ont permis d'en dresser une carte de répartition et de caractériser leurs principaux éléments constitutifs sur le plan de leur environnement, des terroirs qu'elles contrôlaient, de leur implantation, de leur architecture et décor.

Figure 1. *Villae* d'Aquitaine méridionale (Vergain 2006, 384, fig. 1).



Ce travail vise plutôt à préciser quelques éléments de la consommation des demeures aristocratiques du sud-ouest de la Gaule durant l'Antiquité, grâce aux amphores qui y ont été découvertes. Ces emballages perdus, relativement peu abondants, n'ont en effet jamais réellement été considérés comme un objet d'étude permettant de mieux comprendre l'évolution des standards d'existence de ces établissements, à l'exception des travaux conduits par F. Berthault sur les amphores tardives (Berthault, Amiel 1996, 255-263).

Notre analyse portera en priorité sur l'espace sud-garonnais, tant par souci pratique que pour mieux rendre compte des réalités historiques spécifiques à ce secteur géographique. Cette zone d'étude englobe huit départements (fig. 2): la Gironde, Les Landes, les Pyrénées-Atlantiques, les Hautes-Pyrénées, la Haute-Garonne, le Gers, le Tarn et le Lot-et-Garonne.

Notre problématique repose sur l'idée qu'une meilleure connaissance de ces récipients peut apporter une approche nouvelle dans la compréhension des modes alimentaires et de la vie en rapport avec ces établissements. Notre propos tentera de mieux cerner trois aspects de la question qui nous paraissent importants. Tout d'abord, nous souhaiterions esquisser

un tableau général des différentes catégories d'amphores découvertes dans ces *villae*. Ensuite, nous nous intéresserons à l'évolution des flux commerciaux et à leur relation avec les modes alimentaires des demeures aristocratiques. Enfin, il s'agira de comparer les profils de consommation des *villae* à ceux que l'on peut définir dans d'autres types d'établissements.

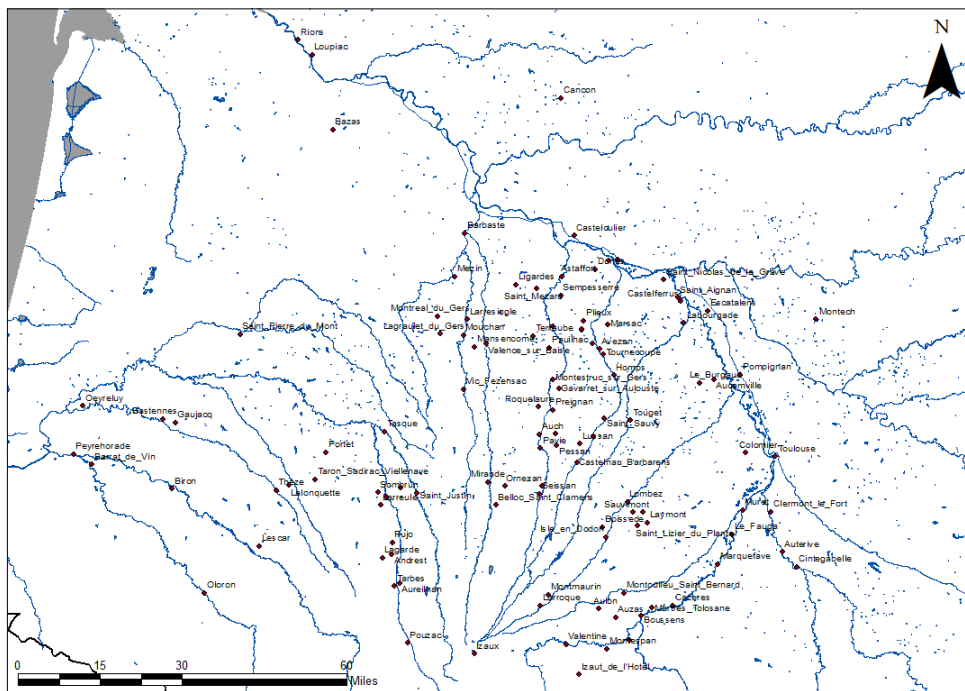


Figure 2. *Villae* d'Aquitaine méridionale présentant des amphores.

Approvisionnement et consommation dans les *villae* d'Aquitaine

Il faut tout d'abord souligner que l'on retrouve des amphores partout dans la zone considérée, quel que soit le statut de l'établissement.

Les amphores à vin

Comme dans la plupart des établissements, le vin prend une part déterminante dans la consommation alimentaire des demeures aristocratiques tout au long de l'Antiquité, conformément aux études d'A. Tchernia (Tchernia 1986) qui a souligné à quel point «le vin est un élément fondamental de l'alimentation dans l'Antiquité» (fig. 4).

Le vin italien

Le premier vin importé et dégusté dans ces établissements est le vin gréco-italique, mais il est présent en petite quantité (fig. 3). En effet, seuls quelques fragments (3 NMI)¹ ont été identifiés dans le Gers, sur les sites des *villae* d'Ordan-Larroque (Pancaran), de Roquelaure (La Siutat) et d'Ornezan (Saint-Pé), ce qui permet d'y détecter une circulation de ces amphores à la fin du II^e siècle av. J.-C. et au cours du I^{er} siècle av. J.-C.

1 Le comptage sera réalisé dans le but de déterminer la production et la typologie de chacune des céramiques retrouvées sur le site par un simple examen visuel de la pâte et des formes, selon la méthode utilisée par F. Laubenheimer (Laubenheimer 1998, 85-92). La méthode adoptée pour obtenir le nombre minimum d'individus —NMI— consistera, d'une part, à compter dans chaque unité stratigraphique les tessons de formes (lèvres, pieds et anses) appartenant à des individus différents et à en déduire le nombre minimum d'individus en fonction des caractéristiques du récipient; d'autre part, à compter un individu pour chaque type d'amphores pour lesquelles on ne trouve que des fragments de paroi. Nous procéderons, le cas échéant, à l'analyse statistique de la vaisselle céramique pour quantifier les amphores lorsqu'il s'agira de comparer les profils des établissements, en employant chaque fois la même méthode de comptage sur l'ensemble des sites inventoriés afin d'y appliquer des variables analogues et d'obtenir ainsi des pourcentages cohérents et, par conséquent, comparables.

Les amphores gréco-italiques laissent ensuite place au type Dressel 1 qui est de façon incontestable plus présent dans les sites de ces *villae*, à hauteur de 250 NMI (fig. 3). La majorité de ces amphores appartiennent à la variante Dressel 1a, 120 exemplaires contre seulement 34 pour la variante Dressel 1b. Aucune amphore Dressel 1c n'est présente, ce qui est surprenant, mais en corrélation avec le constat que l'on peut dresser pour d'autres types d'établissements. Ces amphores ont peu circulé en Aquitaine puisque l'on n'en dénombre que 60 exemplaires, essentiellement en ville. Ces amphores Dressel 1 se concentrent surtout dans le Gers et, dans une moindre mesure, dans les départements de la Gironde, des Hautes-Pyrénées et de la Haute-Garonne.

Figure 3. Répartition des produits de consommation dans les *villae* d'Aquitaine méridionale.

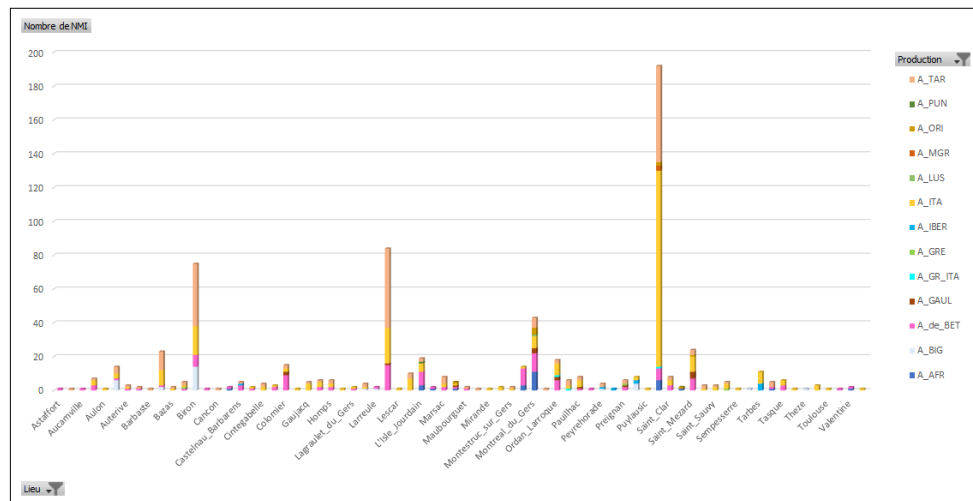
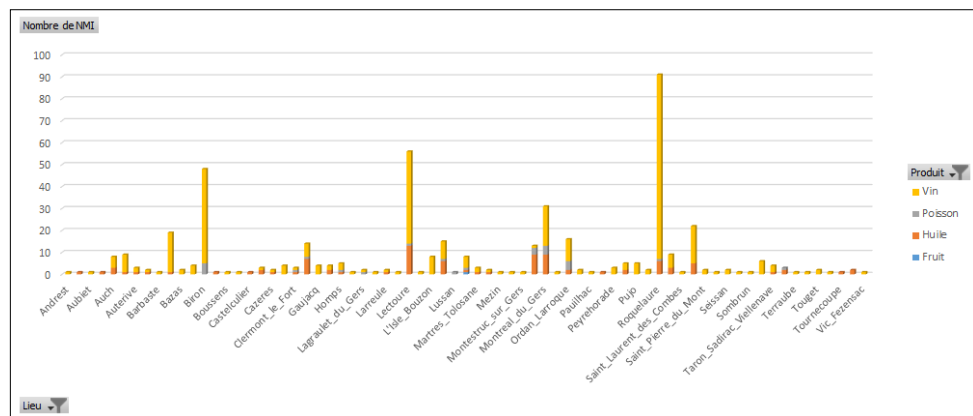


Figure 4. Répartition des amphores à vin dans les *villae* d'Aquitaine méridionale.



Les amphores Dressel 2/4 remplacent peu à peu les amphores Dressel 1 (fig. 3). Cette nouvelle forme est alors produite dans de multiples ateliers d'Italie, puis imitée sur le pourtour méditerranéen, notamment en Gaule et en Tarraconaise, sans doute en raison d'un rapport poids/volume² plus intéressant que celui des amphores Dressel 1. Dans les études amphoriques menées en Gaule, on constate de manière générale que les Dressel 2/4 italiques sont beaucoup moins nombreuses que les Dressel 1. En effet, une quinzaine de fragments seulement ont été retrouvés sur l'ensemble des sites de cette étude. La répartition des amphores Dressel 2/4 indique que la majorité des individus (9 NMI) se trouvent, comme pour les Dressel 1, dans les demeures aristocratiques du Gers —Roquelaure, Lecture³, Ordan-Larroque, Séviac, l'Isle-Jourdain, Auch et

² Une amphore Dressel 2/4 pèse une quinzaine de kilos pour un volume de vingt-cinq litres, alors qu'une amphore Dressel 1 atteint une trentaine de kilos pour une trentaine de litres.

³ Pour cette *villa* voir: Gardes *et al.* 2002, 249-324.

Lagraulet-du-Gers— et à un degré moindre en Gironde —à Colomiers—, dans les Landes —à Bastennes et Gaujacq—et les Hautes-Pyrénées —à Tarbes.

Le vin hispanique

De manière générale, les domaines viticoles se sont développés en Gaule, dès la fin du règne d'Auguste, amplifiant sans nul doute la consommation du vin. Une phase de transition est néanmoins perceptible entre l'arrêt des exportations de vin italien et le développement des domaines viticoles gaulois. A. Tchernia défend l'idée que, durant cette transition, les Gaulois se seraient tournés vers la consommation de vins provenant de vignobles plus proches, comme ceux d'Espagne, ce qui peut être confirmé grâce à la présence de vins de Tarraconaise (Tchernia 1986, p. 146-148). Le déclin des productions italiques au profit des hispaniques serait, selon l'opinion de nombreux chercheurs, la conséquence de la réorganisation de l'Empire, sous Auguste, qui provoqua une harmonisation des échanges.

Les ateliers catalans ont produit plusieurs types d'amphores pour transporter le vin: les Léétaniennes 1, les Pascual 1, les Dressel 2/4, etc. (fig. 3), qui sont présentes à raison de 283 individus dans les sites pris en compte. Il est toutefois notable qu'un exemplaire des imitations catalanes de la forme Dressel 1b a été mis au jour dans la *villa* de Marsac (Corneillon, Tarn-et-Garonne) (Gardes *et al.* 2002, 327-328).

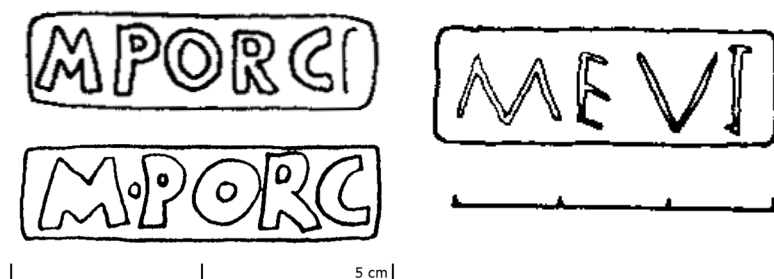


Figure 5. Timbre M.Porc et M.Porci (Pascual Guasch 1991, 317 n° 142.8 et 142.9).

Figure 5. Timbre L.Volteil (Pascual Guasch 1991, 275 n° 130.3).

Figure 5. Timbre Mevi (Ila et Bota et Del 1996, fig. 1, p. 295-299).

Au cours de la seconde moitié du 1^{er} av. J.-C., apparaissent en Aquitaine les amphores Léétaniennes 1 (environ 18 individus). Celles-ci se caractérisent par une panse ovoïde, un col court et évasé et un bord en bandeau. Les fouilles de la *villa* de Roquelaure (la Sioutat) dans le Gers en ont mis au jour 16 exemplaires et l'on en a découvert 1 à Lectoure (Estoube). En Haute-Garonne, lors des prospections sur le site de la *villa* de Cintegabelle (Tramezaigues), un fragment de panse Léétanienne 1 comportant la marque Volteil (fig.5) —*L. Voltilius o Volteilius*— a été ramassé. D'autres exemplaires de cette marque ont été identifiés dans des contextes différents de celui des demeures aristocratiques, comme par exemple lors des fouilles de Badalona, ancienne Baetulo (Pascual Guasch 1991). Les ateliers ont été identifiés en Espagne, à San Vincenzo de Montalt près de Mataró, sans plus de précisions sur la période de circulation de ces timbres. Cette marque est également imprimée sur d'autres types d'amphores comme des Pascual 1⁴

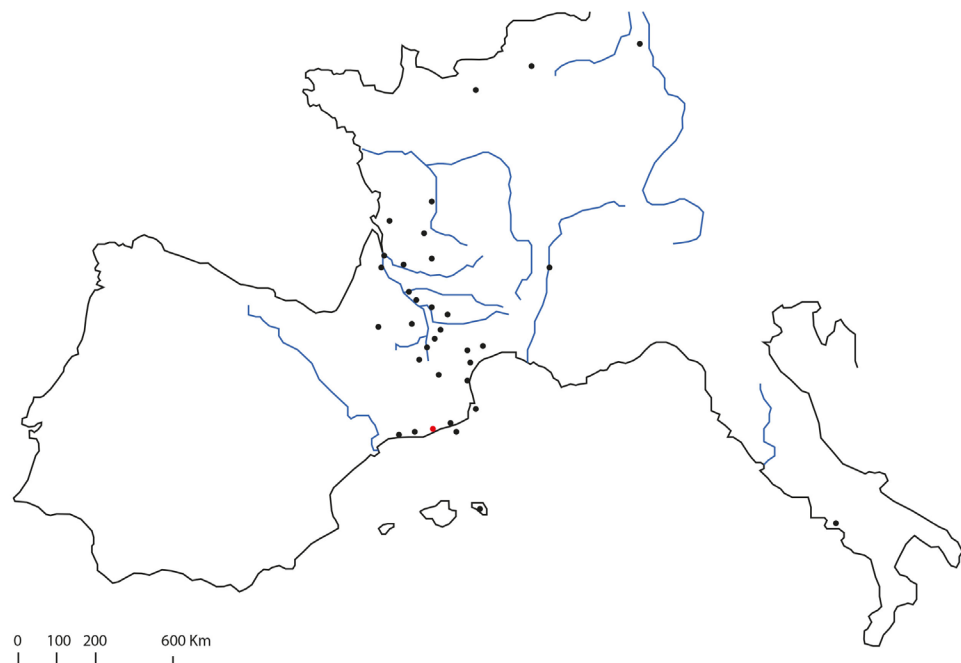
(Amar, Liou 1984), des Dressel 2/4⁵ (Lamour et Mayet 1980, p. 5, n° 6, et p.11 n° 31) et des Dressel 7/11 (Long 1998).

L'essentiel du vin de Tarraconaise est acheminé dans des amphores Pascual 1.⁶ 100 individus à pâte rouge et à pâte beige ont été découverts. Cependant, lorsque l'on ne dispose ni de lèvre, ni d'anse, il est relativement difficile de distinguer un tesson d'amphore Pascual 1 de celui d'une amphore Dressel 2/4 (fig. 3). Ces amphores ont circulé environ entre 50 av. J.-C. et 50 ap. J.-C., ce qui correspond aux contextes de découverte précisés par la stratigraphie des *villae*. Dans le Gers, les fragments de Pascual 1 ont été mis au jour dans la *villa* de Lectoure. Dans les départements des Landes et des Pyrénées-Atlantiques, les fourchettes de datations proposées par les fouilleurs sont plus larges, allant du I^{er} siècle av. J.-C. jusqu'au I^{er} siècle ap. J.-C., comme dans le cas de la *villa* de Bastennes au lieu-dit de Las Moulies.

Parmi ces amphores Pascual 1, deux timbres ont été découverts: celui de Marcus Porcius et celui de MVI.

La marque M. Porci, dont l'atelier a été localisé à Badalona (Comas i Sola 1997), est attestée dans deux demeures: en Gironde, à Bordeaux, et dans le Lot-et-Garonne, à Cancon. On observe deux formes de timbre présentant divers poinçons reconnaissables par le dessin des lettres, plus ou moins grossier: M. Porc et M. Porci. (fig. 5). Ce timbre est en circulation dès le dernier quart du I^{er} siècle av. J.-C. jusque vers 20/30 ap. J.-C. (fig. 6).

Figure 6. Carte de répartition du timbre M.Pocius (Comas Sola 1991, 344, fig. 14).



La marque de Mevi (fig. 5) a circulé au cours du I^{er} av. J.-C. jusqu'au I^{er} ap. J.-C. aussi bien en France, comme à Vielle-Toulouse, qu'en Espagne, par exemple à Badalona. Elle se décline en plusieurs variantes: Q(uinti) Mevi (40 av. J.-C.) (Comas i Sola 1997), P(ubli) Mevi (50-25 av. J.-C.) (Colls 1986) et Mevi (I^{er} av. J.-C. jusqu'au I^{er} ap. J.-C.) (Berge 1990, 161). Cette marque

⁶ D'après la classification établie par Pascual Guasch en 1977.

est également apposée sur des amphores de catégorie Léétanienne 1 —qui présentent les marques Mevi les plus anciennes—, cependant les ateliers ne semblent pas avoir été identifiés à ce jour.

La production amphorique de la péninsule Ibérique se renouvelle ensuite avec une imitation catalane de l'amphore Dressel 2/4 italique. Beaucoup moins diffusées que les Pascual I, ces amphores Dressel 2/4 comptent néanmoins pour 30 NMI (fig. 3). Leur diffusion s'étend sur l'ensemble de notre zone d'étude, démontrant ainsi une distribution principale sur l'axe Aude/Garonne —comme en atteste probablement la concentration de fragments de Dressel 2/4 dans le Gers—, puis une distribution secondaire à l'aide des affluents de la Garonne et des voies terrestres dans le reste de cet espace.

La proximité de notre région d'étude avec l'Hispanie a manifestement favorisé les échanges maritimes et terrestres, et sans doute aussi le développement ultérieur du vignoble local (Laubenheimer 1990, p.113), perceptible à travers la progression des ateliers d'amphores vers le Sud-Ouest. D'ailleurs, Fanette Laubenheimer (Laubenheimer *et al.*, 2005) montre aussi que la diffusion de ces amphores par la vallée du Rhône est relativement faible au regard de celles qui circulent par l'axe Aude/Garonne.

Le vin gaulois

Le règne d'Auguste est marqué par un net décollage de l'économie agricole, entre autres dans le domaine de la viticulture. Le vin se popularise à la fois dans le quotidien et dans le domaine funéraire, comme en témoigne notamment la fabrication de nombreux services à boire dans les ateliers de sigillée de La Graufesenque et de Montans.

Les premières amphores gauloises sont des imitations des amphores fuselées italiennes et de Tarraconaise. Nous retrouvons ainsi 6 fragments de lèvres gauloises Dressel 2/4 dans le département du Gers, en particulier dans les *villae* de Lectoure (Estoube), de Montréal-du-Gers (Séviac) et de Pauilhac (Canezin) (fig. 3).

Puis, se développent de nouvelles amphores, à fond plat, beaucoup plus légères que leurs homologues. Les marques peintes et les textes littéraires nous livrent certaines des appellations relatives au contenu de ces amphores gauloises: le *picatum*⁷, le *passum*⁸, et le *mulsum*⁹. Au sein du matériel amphorique des demeures aristocratiques, il est possible de distinguer la présence de trois variantes: les Gauloises 1, les Gauloises 3 et les Gauloises 4 (fig. 3). Les découvertes de ces amphores à fond plat se concentrent principalement dans le Gers et la Haute-Garonne. Dans le Gers, un fragment de Gauloise 1 a été identifié dans la *villa* d'Ordan Larroque (Saint-Brice-de-Cassan), alors qu'en Haute-Garonne 1 exemplaire de Gauloise 1 et un autre de Gauloise 3 sont issus de celle de Colomiers-Gramont. La totalité des amphores Gauloises 4 provient des *villae* d'Ordan Larroque (Saint-Brice-de-Cassan) et de Saint-Mezard (Outriguet) dans le Gers. Ces dernières représentent, d'après F. Laubenheimer et E. Marlière (Laubenheimer, Marlière 2010, p. 39-42), le symbole même du

7 Le *picatum* est un vin dans lequel on ajoute de la poix.

8 Le *passum* est un vin de raisins séchés qui se fait généralement avec du muscat qu'on laisse se confire sur pied au soleil. Cette technique est similaire à celle employée pour le vin de paille.

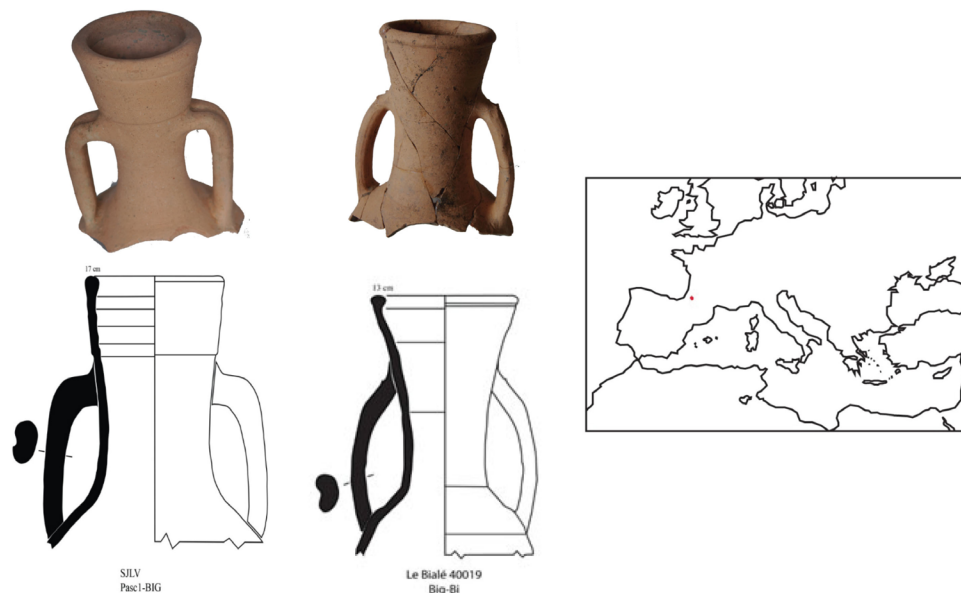
9 Le *mulsum* est un vin miellé.

commerce du vin de Narbonnaise. On s'aperçoit ainsi que les conteneurs gaulois à fond plat sont quasiment absents des sites de consommation d'Aquitaine méridionale, en particulier dans les *villae*, leur diffusion étant, semble-t-il, plus orientale.

En Aquitaine, le 1^{er} siècle ap. J.-C. est marqué par l'émergence d'une multitude d'installations vinicoles, parfois associées à des productions amphoriques dont les aires de diffusion sont plutôt de portée locale ou régionale. C'est dans ce cadre que s'inscrivent les amphores bigourdanes et aquitaines.

Nous retrouvons des productions bigourdanes dans les *villae* des départements des Landes, des Pyrénées-Atlantiques et des Hautes-Pyrénées, pour un total de 67 exemplaires (fig. 3). Ces amphores proviennent des officines de la plaine de Tarbes (Réchin, Convertini, Guédon *et al.* 2003, p. 347-369). Celles-ci produisaient de la céramique commune et des amphores dont l'aire de diffusion ne semble pas dépasser le bassin de l'Adour (fig. 8). Les amphores produites par ces ateliers sont essentiellement des Dressel 2/4 (fig. 7), qui se caractérisent par un corps fuselé et caréné à l'épaule, et un pied conique et massif dont l'extrémité peut se terminer par une pointe ou un bourrelet près de la pointe. Les anses sont constituées d'un boudin creusé sur sa longueur par le doigt du potier. Les parois semblent plus fines que celles de la Dressel 2/4 italique. Cependant, lors de l'étude et de l'identification du matériel archéologique de Saint-Jean-le-Vieux, nous avons pu découvrir un spécimen d'amphore Pascual 1 bigourdane (fig. 8) présentant les mêmes caractéristiques que ses homologues catalanes à l'exception des anses qui sont semblables à celles des amphores Dressel 2/4 bigourdanes.

Figure 7. Aire de diffusion des amphores bigourdanes.



La diffusion de telles amphores se produit entre le milieu du 1^{er} siècle et le milieu du 11^e siècle ap. J.-C., avant que le vin de Bigorre ne soit vraisemblablement distribué dans des tonneaux. L'arrêt rapide de ces fabrications empêche la production d'évoluer vers les amphores à fond plat.

D'autres productions aquitaines transportant des crus régionaux (Berthault 1997, 211-212; Vernou, Berthault 2005, 376), comme par exemple celles qui ont été fabriquées à Bordeaux et dont un exemplaire a été trouvé dans la *villa* de Saint-Mézard (Lestagnac, Gers), sont aussi présentes en petite quantité. Il s'agit ainsi d'une amphore à fond plat en forme de toupie qui imite la forme de la Gauloise 5. La lèvre, triangulaire, se termine par un méplat sur le dessus et ses anses sont plates. Elle est produite de la fin du 1^{er} siècle jusqu'au début du 11^e siècle ap. J.-C.

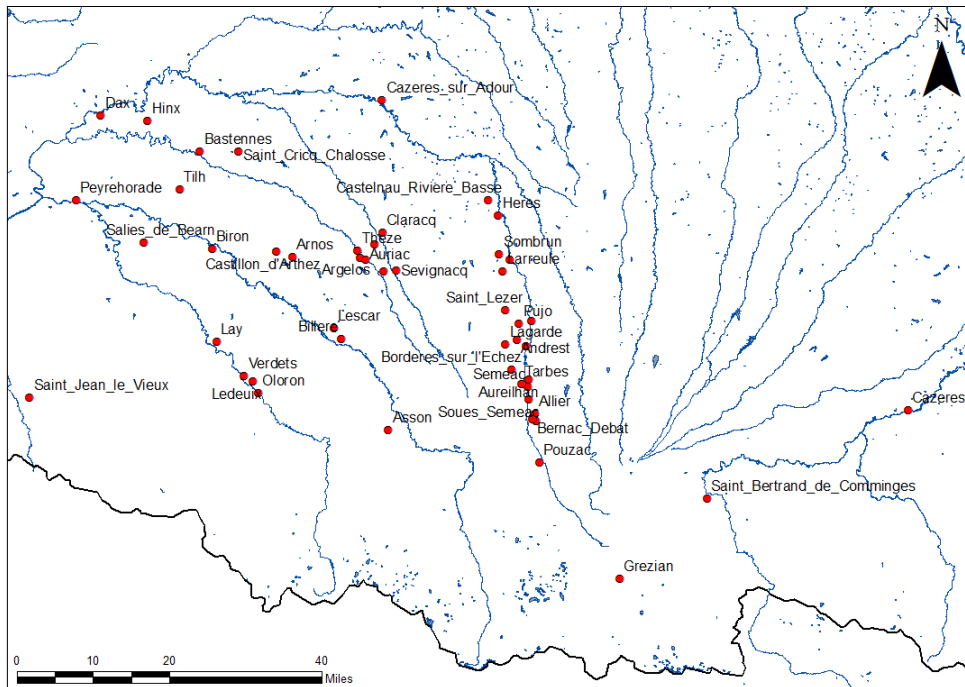


Figure 8. Imitation bigourdane des amphores Pascual 1 et Dressel 2/4.

Le vin d'Orient

Le matériel amphorique livre quelques exemplaires de type rhodien (3 NMI) et de la typologie des Late Roman (7 NMI) (fig. 3). Il s'agit de produits qui touchent essentiellement les *villae* du Gers et, de manière très anecdotique, une *villa* en Haute-Garonne et une autre en Gironde.

Les 3 exemplaires d'amphores de type rhodien ont été mis au jour dans des établissements implantés au cours du 1^{er} siècle a. C. —les *villae* de Belloc-Saint-Clamens, de Preignan, de Seissan. Ce conteneur se caractérise par une lèvre en boudin, une panse pouvant être ovoïde ou allongée suivant la variante. Les anses sont anguleuses et le fond peut être petit ou bien étroit en fonction du type.

Nous savons assez peu de choses sur ces vins orientaux en matière de qualité, mais leur diffusion s'étendait à l'ensemble de l'Empire, même si c'était en quantité limitée et de façon sporadique (Tchernia 2011, 158).

Enfin, on observe 87 exemplaires de la typologie des Late Roman 4, en particulier dans le Gers —*villae* Séviac et Roquelaure—, un exemplaire

en Haute-Garonne —*villa* de Chirigan— et en Gironde —*villa* de Saint-Laurent-des-Combes. Cette amphore se compose d'une panse ovale dotée d'un bord rentrant en méplat. Les anses sont arrondies et le fond est aplati. Ces amphores dites de Gaza proviennent de Palestine où les ateliers semblent être localisés à proximité des vignobles.

Le vin africain

Du vin africain a été consommé dans la *villa* de Montréal-du-Gers, si l'on en juge par les deux exemplaires de type Dressel 30 qui y ont été mis au jour (fig. 3). Les amphores Dressel 30, qui sont constituées d'une panse ovoïde cannelée et d'un fond plat, avec un bord en bourrelet, sont produites entre 150 et 350 ap. J.-C. Ces critères morphologiques en font une imitation des amphores Gauloise 4.

Les amphores à salaisons

Les amphores parvenues dans ces *villae* n'ont pas seulement contenu du vin. Différents produits y ont été placés, employés dans l'alimentation comme éléments de base ou condiments (fig. 4).

Les salaisons de Bétique

Les amphores de Bétique regroupent deux sortes de produits qui pouvaient être transportés dans le même type d'amphore: les *saumures* et le *garum* également appelé *liquamen* ou *muria* à partir du 1^{er} siècle ap. J.-C. Les fabriques de ces saumures et *garum* se répartissent en grande majorité en Bétique. Des ateliers d'amphores se trouvaient distribués autour des ateliers de salaison et produisaient une gamme variée de récipients: les formes 7 à 14 de la typologie de H. Dressel ou I à IV de la typologie de L. Beltrán.

La production des amphores Dressel 7/11 se développe de la fin du 1^{er} siècle av. J.-C. jusqu'au III^e siècle ap. J.-C. On les identifie dans de nombreuses *villae* du Gers, de la Haute-Garonne, des Pyrénées-Atlantiques et du Tarn-et-Garonne où 17 exemplaires ont été découverts. Parmi ces conteneurs, il a été possible de distinguer 1 Dressel 7, 4 Dressel 8 et 2 Dressel 9. Sur un fragment d'amphore Dressel 9 issu de la *villa* de Montmaurin, nous observons deux poinçons d'un même personnage, représentant une femme sous les attributs d'une victoire.

Le type Beltrán II succède à l'amphore Dressel 7/11. On discerne deux variantes dans les *villae* d'Ordan-Larroque et de Séviac: les Beltrán IIIa (3 NMI) et les Beltrán IIb (1 NMI). La circulation de ces variantes se fait au cours du 1^{er} siècle jusqu'au milieu du III^e siècle.

Cette production s'uniformise durant la période qui s'étale du III^e au IV^e siècle ap. J.-C., avec la diffusion des amphores Almagro 51. 5 exemplaires de ce récipient ont été identifiés, dont une variante ab et une variante c. Ces amphores sont présentes seulement dans le Gers dans les *villae* d'Ordan Larroque, de Lussan et de Séviac.

Les salaisons de Lusitanie

Les amphores à salaisons lusitaniennes présentent les mêmes caractéristiques morphologiques que les amphores à salaisons de Bétique, la différence reposant sur la couleur et la composition de la pâte. On découvre la présence de deux exemplaires d'amphore Almagro 51 dont 2 Almagro 51c sur le site de la *villa* de Séviac dans le Gers (fig. 3).

Les salaisons puniques

Une amphore punique a été mise au jour lors de prospections menées à l'Isle-Jourdain dans le secteur de Curt où l'on assimile des restes de structures à ceux d'une *villa*. Cette amphore appartient au type C2b (fig. 3). Elle se caractérise par un corps cylindrique étroit, un col évasé et une lèvre à la fois épaisse et tombante. Généralement, on la retrouve dans des contextes datant du III^e siècle jusqu'au I^{er} siècle av. J.-C.

Les salaisons d'Afrique

La fouille de la *villa* de Montmaurin a livré 2 fragments d'amphores de la typologie Africaine II dont une Africaine IIa produite dans la seconde moitié du III^e et dans la première moitié du IV^e siècle ap. J.-C. Parmi ces fragments, on distingue un timbre AN-LEP que l'on retrouve essentiellement en Italie dans des contextes (Villedieu 1984) datables du III^e siècle ap. J.-C. jusqu'au IV^e siècle ap. J.-C.

Les amphores à huile

Outre le vin et les salaisons, l'huile d'olive a été consommée dans les *villae* de notre aire d'étude, soit comme élément de base dans la cuisine, soit pour les soins du corps.

L'huile de Bétique

L'huile en provenance de Bétique est largement présente en Aquitaine méridionale (fig. 3), on compte en effet 144 NMI d'amphores, parmi lesquelles 139 sont des Dressel 20 et 5 des Dressel 23. L'amphore Dressel 20, qui présente une capacité comprise entre 55 et 90 litres, circule du I^{er} siècle ap. J.-C. jusqu'au III^e siècle ap. J.-C. Ses centres de production se situent aux alentours d'*Hispalis* (Séville)/ *Corduba* (Cordoue)/ *Astigi* (Ecija) (Laubenheimer, Marlière 2010, 62). La diffusion de l'huile de Bétique est facilitée par l'implantation des ateliers sur les berges du Guadalquivir. L'épigraphie est relativement abondante sur ce lot de Dressel 20 puisque l'on y observe 23 timbres, dont 3 tout à fait illisibles.

Au sein de cet ensemble, de nombreuses marques du III^e siècle ap. J.-C. ont été identifiées, telles que LVA, DOMS ou encore QMR (Carreras Monfort, Funari 1998), datables du III^e siècle ap. J.-C. La *villa* de Montmaurin livre d'autres timbres tels que Por-Media, pour lequel aucun élément de

comparaison ne peut être retrouvé, ou bien QIC, qui a des équivalents (Etienne, Mayet 2004) en France et en Espagne, sans que l'on puisse pour autant déterminer leur période de circulation.

Les amphores Dressel 23 remplacent les Dressel 20 au cours du III^e siècle ap. J.-C., mais dans une moindre mesure car elles sont beaucoup moins répandues. Elles présentent un module plus petit et leur fabrication est moins soignée. Ces produits ont été identifiés à Valentine (Haute-Garonne), à l'Isle-Jourdain et à Roquelaure (Gers) et enfin à Castelculier (Lot-et-Garonne).

L'huile d'Afrique

L'huile africaine est transportée en Aquitaine par le moyen des amphores tripolitaines dont on connaît 1 exemplaire dans le matériel de la *villa* de Séviac (Gers). Toujours sur le même site archéologique, on observe 2 grandes amphores du type Keay xxxva, reconnaissable par une panse cylindrique et une lèvre en collerette arrondie. A la différence de l'huile de Bétique, l'huile en provenance d'Afrique est beaucoup plus exceptionnelle, même si toutes deux circulent indubitablement sur l'axe Aude/Garonne au cours du IV^e et V^e siècle ap. J.-C.

Les amphores à fruits

Une amphore à fruits (fig.3) a été retrouvée lors d'une prospection à Marsac (Tarn-et-Garonne), au sein de structures qualifiées de *villa* (Gardes *et al.* 2002, 327-328); il s'agit du type Dressel 22 qui semble provenir d'Italie. Elle se définit par une panse fuselée, sans col, associée à un bord en bourrelet et de petites anses arrondies.

Les amphores au contenu incertain ou inconnu

Des amphores dont le contenu reste incertain ont été identifiées lors de la fouille de ces demeures; il s'agit en particulier d'amphores africaines. Le premier type d'amphore est la Keay xxv que l'on découvre en 3 exemplaires dans le matériel de la *villa* de Roquelaure. Elle se caractérise par une panse cylindrique, une lèvre effilée et un fond pointu. Ces amphores ont circulé au cours des III^e et IV^e siècles ap. J.-C. et pouvaient contenir soit du vin soit des sauces de poisson.

Ensuite, nous rencontrons dans le Gers 10 exemplaires d'amphores Spathéon ou Keay xxvi issus des ateliers d'Ariane, à proximité de Carthage. Leur contenu pouvait être varié: des olives, du vin, ou bien du *garum*; leur forme allongée et étroite leur octroyait une capacité maximum de 10 litres. Ces différents fragments semblent appartenir à des contextes allant du IV^e au VI^e siècle ap. J.-C.

Une seconde amphore africaine, la Keay lxiii, au contenu mal défini a été découverte dans le Gers, sur le site de Montréal-du-Gers (2 NMI). C'est une

amphore de grande dimension constituée d'une panse cylindrique, à bord triangulaire et pied annelé, dont la production semble attestée en Tunisie; on la trouve dans des contextes archéologiques datés des v^e et vi^e siècles ap. J.-C. On ignore si ce récipient transportait de l'huile d'olive, des salaisons de poisson ou bien du vin.

La dernière amphore provient de Bétique, il s'agit de l'Haltern 70 dont trois fragments ont été découverts — 2 sur le site de la *villa* de Séviac dans le Gers et 1 sur celui de Taron dans les Pyrénées-Atlantiques. Sa production est réalisée dans le sud de la péninsule Ibérique au cours de la deuxième moitié du I^{er} siècle av. J.-C. et a été imitée en Gaule, en particulier à Lyon. Elle se caractérise par une panse allongée ovoïde, avec un bord évasé et une anse bifide. L'aire de distribution de cette amphore est relativement large puisqu'on la retrouve sur l'ensemble de la Gaule, mais dans des quantités très modestes. L'Haltern 70 est assimilée au transport de denrées variées. En effet, les inscriptions mentionnent le plus souvent la présence de *defrutum*¹⁰ ou bien de *muria*, mais rien n'atteste de l'utilisation de ce récipient pour diffuser le vin en provenance de Bétique.

Evolution des modes de consommation

Nous souhaiterions maintenant mettre en perspective les schémas de consommation qui apparaissent au travers de la répartition des amphores découvertes dans les *villae*. Pour cela, nous avons repris les données disponibles de quelques agglomérations et *villae* que nous tenterons de traiter par période chronologique: villes de Bordeaux¹¹, Lescar¹² et Toulouse¹³, et *villae* de Gaujacq (Landes), Roquelaure (Gers) et Colomiers (Haute-Garonne) (fig. 9 et 10).

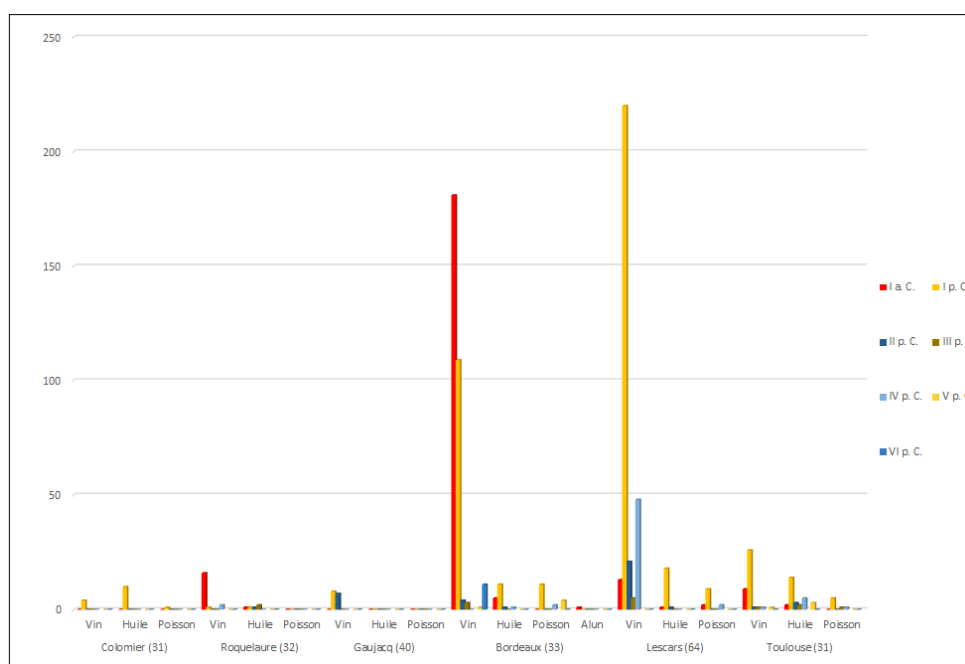


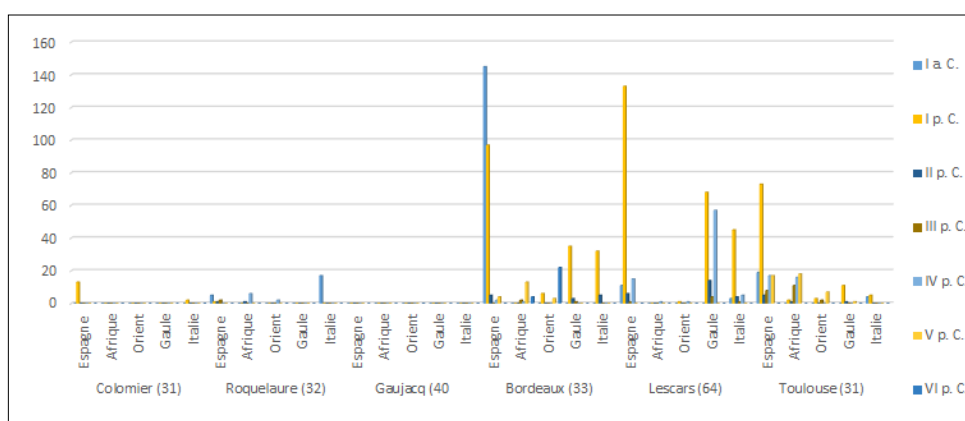
Figure 9. Répartition des productions amphoriques dans les *villae* d'Aquitaine méridionale.

10 C'est un liquide non alcoolisé obtenu par déshydratation du moût de raisin qui peut être utilisé pour la préparation du vin, dans la conservation de fruits ou d'olives, ou bien comme condiment en cuisine.

11 Il s'agit des fouilles de la Place Camille Julien et du cours Chapeau Rouge.

12 Il s'agit de l'ADAPEI et du 15 rue du Bialé.

13 Il s'agit de la place Esquirol, des 16-18 rue des Pénitents Blancs et des rues Saint-Jacques/ Saint Anne et du Square Charles de Gaulle.



Etude comparative

Au Ier siècle av. J.-C.

Ce siècle est marqué par la présence des productions italiques et hispaniques dans l'ensemble des établissements sélectionnés, à l'exception de la *villa* de Colomiers (Haute-Garonne) dont la fondation se situe au 1^{er} siècle ap. J.-C. On s'aperçoit que les amphores hispaniques sont en position de supériorité face aux productions italiques dans les trois établissements urbains, alors que la tendance est inversée dans les *villae* de Gaujacq et Roquelaure (fig. 10). L'étude empirique des données amphoriques d'Aquitaine nous a démontré que ce siècle est marqué par la raréfaction des produits italiques, au profit de ceux qui provenaient d'Hispanie. Mais alors pour quelle raison ne percevons-nous pas le même phénomène dans les *villae*? Faut-il imaginer que cette transition se fasse de façon plus lente à la campagne que dans un milieu urbain? Une approche chronologique plus fine sera nécessaire pour trancher cette délicate question.

Lorsque l'on s'intéresse aux produits consommés, on se rend compte que, quel que soit l'établissement considéré, le vin l'emporte (fig. 9) sur les autres aliments. C'est en particulier le cas à Bordeaux avec la découverte de plus de 181 amphores à vin. Cependant, on ne peut nier la présence de quelques amphores à huile dans les trois établissements urbains et la *villa* de Roquelaure. On remarquera par ailleurs que le matériel amphorique de Bordeaux comprend le seul exemplaire d'amphore de Lipari contenant de l'alun parmi les établissements pris en compte.

Au 1er siècle ap. J.-C.

Au 1^{er} siècle ap. J.-C., l'arrivée en masse des amphores hispaniques se confirme au travers des amphores Pascual 1 et dans une moindre mesure des Dressel 2/4, et ce, sur l'ensemble des sites de cette étude (fig. 10). On remarque que les productions italiques n'ont pas tout à fait disparu, car on les retrouve soit grâce à quelques amphores Dressel 2/4 italiques, soit sous une forme résiduelle avec quelques Dressel 1. A cela s'ajoute l'arrivée de

nouveaux produits originaires de Gaule, d'Orient et d'Afrique; toutefois, on les retrouve essentiellement dans les établissements urbains et, de façon plus exceptionnelle, à la campagne, comme dans la *villa* de Gaujacq. Les productions gauloises que l'on rencontre sont très variées: des amphores de Narbonnaise à Toulouse et, dans une moindre mesure, à Bordeaux; des amphores d'Aquitaine à Bordeaux et des amphores bigourdanes dans la *villa* de Gaujacq (Landes) et à Lescar (Pyrénées-Atlantiques).

Au total, en ce qui concerne le transport en amphore en Aquitaine (fig. 9), le vin reste le produit le plus fréquent, parfois même en quantité considérable. Il en est sans doute ainsi à Lescar où l'on a découvert plus de 220 amphores à vin contre 109 dans les ensembles que nous avons retenus à Bordeaux. On remarque que la présence des amphores à huile et des amphores de produits dérivés du poisson augmente partout durant ce siècle, à l'exception de la *villa* de Gaujacq où elles sont totalement absentes. Il reste que l'on discerne mal ce qui relève, dans ce dernier cas, de la consommation alimentaire de ce qui est d'usage domestique, cultuelle ou pharmaceutique.

Au III^e siècle ap. J.-C.

Ce siècle ne concerne plus que la *villa* de Roquelaure et les trois agglomérations. En dehors de quelques *villae* du Gers, il est en effet difficile de trouver une continuité chronologique sur plusieurs siècles, comme Frédéric Berthault et Catherine Amiel le soulignent (Berthault et Amiel 1996, 258); «*les choses se présentent comme si les habitants des villae, qui, par ailleurs, ne semblent pas toutes abandonnées, ne consommaient plus les produits de ces amphores (...) il faudrait considérer que de rares villae comme celle [du Gers] sont encore habitées par cette élite, alors que les autres (...) sont occupées [par une autre] catégorie sociale.*»

Le III^e siècle ap. J.-C. est marqué par une diminution considérable des apports d'amphores, en particulier vinaires, en provenance de la péninsule Ibérique et des vins gaulois (fig. 10). A Lescar, ce déclin peut être mis en relation avec l'abandon progressif de certains quartiers. En revanche, on ne se l'explique pas sur les autres sites de cette étude. Enfin, les produits dérivés du poisson sont partout absents, alors que quelques exemplaires d'amphores à huile ont été mis au jour sur les quatre sites considérés, soit en provenance d'Afrique, soit en provenance de Bétique.

Au III^e siècle ap. J.-C.

Les apports restent relativement faibles à cette époque. Dans la *villa* de Roquelaure, on distingue deux amphores à huile de Bétique: une Dressel 20 et une Dressel 23. Sur le site de Bordeaux (fig. 10), on découvre deux amphores africaines contenant surtout du vin et une amphore gauloise, sans doute résiduelle. Pour l'agglomération de Toulouse, l'essentiel des amphores provient d'Afrique, mais l'on trouve aussi des amphores hispaniques et orientales sans pour autant que l'on puisse préciser leur

contenu. A Lescar (fig. 10), la couche datée de cette période contient plusieurs amphores résiduelles aussi bien hispaniques, italiques que gauloises.

Au iv^e siècle ap. J.-C.

Plusieurs schémas de consommation distincts apparaissent durant cette période. Dans la *villa* de Roquelaure (fig. 10), les quantités d'amphores sont en légère hausse et l'on rencontre essentiellement des amphores africaines et orientales à vin. A Bordeaux (fig. 10), les apports stagnent mais restent conformes au faciès défini lors du siècle précédent, c'est-à-dire que l'on y rencontre surtout des amphores hispaniques, africaines, et orientales contenant de l'huile, du vin et des produits dérivés du poisson. En revanche, on note un renouveau des échanges à Toulouse où les amphores africaines et hispaniques sont plus nombreuses. Enfin à Lescar, les niveaux archéologiques de cette période livrent des quantités importantes d'amphores gauloises bigourdanes, d'amphores italiques Dressel 1 et d'amphores tarraconaises Pascual 1, toutes bien entendu en position résiduelle. Associées à ce matériel, on distingue néanmoins quelques amphores tardives, telles que des amphores africaines, des amphores orientales à vin, mais également des amphores hispaniques contenant des produits dérivés du poisson.

Au v^e siècle ap. J.-C.

Le v^e siècle ap. J.-C. est marqué par l'absence de matériel amphorique dans la *villa* de Roquelaure. Sur les sites de Toulouse, nous retrouvons toujours autant d'amphores africaines et d'amphores hispaniques (fig. 10). En revanche pour les sites de Bordeaux (fig. 10), on constate une légère hausse des apports amphoriques en provenance d'Hispanie, d'Afrique, et d'Orient, ce qui est en contradiction avec ce que Frédéric Berthault et Catherine Amiel constatent pour cette même période (Berthault, Amiel 1996, 258). Il s'agit sans doute plus d'un effet de source que d'une réalité économique.

Au vi^e siècle ap. J.-C.

Seules les fouilles de Bordeaux ont révélé la présence de niveaux datant bien du vi^e siècle ap. J.-C. Leur étude montre le développement des productions orientales et la chute des produits originaires d'Espagne et d'Afrique (fig. 9 et 10). Ces amphores orientales sont pour la plupart des Late Romane 4 contenant du vin. A Toulouse, aucune amphore n'a été retrouvée pour ce siècle; même si Berthault et Catherine Amiel évoquent bien la présence de quelques amphores du début du vi^e siècle ap. J.-C., ils peinent à se faire une idée réelle du profil amphorique de cette agglomération à cette époque (Berthault, Amiel 1996, 258).

Constats et interprétations

Cette étude comparative montre que la difficulté principale à laquelle nous sommes confrontée réside dans la documentation disponible. En effet, pour réaliser cette étude, il a été difficile de trouver des ensembles de mobilier correctement datés pour les *villae*. De manière plus générale, les amphores mises au jour dans ces demeures aristocratiques ne se rapportent qu'à une période d'un ou deux siècles, et seules les *villae* de Séviac et de Roquelaure présentent une stratigraphie qui se développe sur sept siècles. En tenant compte de ces deux restrictions, il est toutefois possible d'établir les constats suivants.

Tout d'abord, on remarque que lorsque des changements affectent les aires d'approvisionnements prises en compte, comme au I^{er} siècle av. J.-C., les établissements urbains sont les premiers touchés, contrairement aux *villae* où un temps d'adaptation semble nécessaire afin que ces nouvelles productions intègrent les habitudes alimentaires.

Ensuite, la *villa* de Roquelaure, tout comme à Bordeaux et à Toulouse, est marquée par un apport particulièrement notable de produits orientaux et africains au IV^e siècle. Frédéric Berthault et Catherine Amiel signalent que l'arrivée de ces nouveaux produits en provenance d'Orient fait suite à la création d'une deuxième capitale, Constantinople, ce qui aurait entraîné de profondes modifications commerciales, dans la mesure où Rome n'aurait plus eu le monopole du contrôle des échanges (Berthault, Amiel 1996, 261). L'Antiquité tardive serait ainsi caractérisée par de nouveaux circuits de distribution, ce qui se serait traduit, du point de vue aquitain, par un affaiblissement de l'axe Aude/Garonne au profit des routes maritimes telles que l'axe atlantique.

De même, si durant le Haut-Empire les établissements urbains présentent un mode alimentaire relativement constant, cette période voit une nette modification des faciès. A Lescar, les apports chutent petit à petit, mais nous devons rester ici prudente étant donné l'effet de source résultant de l'abandon des zones d'habitation qui ont servi de référence aux études amphoriques pour la période précédente. Pour sa part, Toulouse semble entretenir davantage de contacts avec les produits hispaniques et africains, alors que Bordeaux se tourne plus vers les produits africains et orientaux. Cette différence dans les proportions d'amphores peut résulter de modifications des circuits d'échanges. En effet, Frédéric Berthault et Catherine Amiel évoquent l'existence d'un circuit passant par le détroit de Gibraltar qui desservait à la fois l'arc atlantique et l'arc méditerranéen (Berthault, Amiel 1996, 261). Cette hypothèse pourrait aussi expliquer la raison pour laquelle on retrouve plus facilement à Bordeaux qu'à Toulouse des amphores dans des contextes datant du VI^e siècle ap. J.-C.

Enfin du point de vue de la nature des produits échangés, plusieurs remarques peuvent être également formulées.

Sur l'ensemble des établissements, à l'exception de la *villa* de Colomiers, le vin est de loin le principal produit acheminé en amphores, du moins

entre le 1^{er} siècle av. J.-C. et le 1^{er} siècle ap. J.-C. Au-delà de cette période, le vin transporté en amphores est bien moins présent. Sur la courte période d'activité de la *villa* de Gramont à Colomiers, les amphores à huile sont les plus nombreuses, ce qui est peut-être un effet de source lié à la nature du dépotoir dont provient l'ensemble étudié. Dans les autres établissements, que ce soit en milieu urbain ou rural, les proportions modestes des amphores destinées à l'huile et au poisson confirment que leur consommation est loin d'être adoptée dans les modes alimentaires aquitains.

Conclusion

Les *villae* d'Aquitaine méridionale révèlent donc la présence de 36 types d'amphores différentes —20 amphores à vin, 7 à salaisons, 5 à huile, 1 à fruits et 3 au contenu incertain— sans compter les variantes, pour 1200 NMI.

Sur le plan chronologique, l'étude des amphores montre que les *villae* d'Aquitaine, connues pour leurs somptueux états des IV^e et V^e siècles ap. J.-C., présentent pour certaines une phase d'occupation alto-impériale documentée par des tessons d'amphores vinaires italiques. En matière de proportion, ces amphores sont majoritaires dans les *villae* au début de cette période, alors que dans les établissements urbains les apports italiques sont alors en chute libre, au profit du vin hispanique. Ce n'est qu'au cours du 1^{er} siècle ap. J.-C. que les produits hispaniques arrivent en plus grande quantité dans les *villae*. Par la suite, en particulier dans celle de Roquelaure, apparaissent dans l'alimentation des produits originaires d'Orient et surtout d'Afrique, ce qui est sans doute lié aux changements opérés dans les circuits de distribution qui privilégient désormais le détroit de Gibraltar dans la diffusion atlantique et méditerranéenne, au détriment de l'axe Aude/Garonne. Cette hypothèse semble prendre tout son sens si l'on considère la présence notable des produits lusitaniens à Toulouse et, de façon plus anecdotique, à Bordeaux (Berthault, Amiel 1996, 262).

Les *villae* sont des lieux largement ouverts aux échanges, où la consommation du vin, en particulier, évolue avec l'apparition de nouvelles aires de production. Comme on l'observe pour d'autres types d'établissements, les vins italiques cèdent la place de façon successive à des produits hispaniques, gaulois et africains. Une transition est néanmoins perceptible entre l'arrêt des exportations du vin italien et le développement des domaines viticoles gaulois. Durant cette phase de transition, les Gaulois se seraient tournés vers la consommation de vins provenant de vignobles plus proches, situés en Tarraconaise. L'étude chronologique menée plus haut montre que ce phénomène transitoire est particulièrement accentué sur les sites ruraux, tels que les *villae*.

Le vin reste partout un élément caractéristique de l'alimentation en Aquitaine méridionale car il ne peut être, semble-t-il, ni substitué, comme l'huile par les matières grasses animales, ni délaissé, comme dans le cas

des salaisons. En effet, la variété des achats d'amphores à vin sur certains sites, en particulier dans le département du Gers, révèle le goût prononcé de ces riches propriétaires fonciers pour la consommation de vins exotiques et variés, et ce, même dans cette région viticole, puisque notre corpus a livré 534 amphores de ce type, surtout italiques et tarraconaises.

On retrouve également dans notre domaine d'étude 148 amphores à huile, surtout des amphores Dressel 20 de Bétique, bien que leur utilisation ne semble pas devoir être associée à l'alimentation. Leur quantité et leur répartition paraissent confirmer que cette huile était plutôt réservée au soin du corps, dans le cadre des thermes dont les *villae* étaient dotées. Pour leur part, les amphores à salaisons (31 NMI) et à fruits (1 NMI) sont beaucoup plus anecdotiques.

L'Aquitaine méridionale participe donc pleinement au commerce des amphores par l'intermédiaire des axes routiers, des voies fluviales et sans doute aussi de l'axe atlantique. Dans ce cadre, l'axe Aude/Garonne a joué de façon manifeste un rôle majeur dans l'acheminement des amphores et leur diffusion. On se rend aussi compte que cette distribution reste très inégale et que de nouvelles productions, comme celles qui étaient transportées par les amphores gauloises, sont presque absentes des contextes des *villae* du sud-ouest de la Gaule, alors qu'elles abondent sur l'axe rhodanien. Par ailleurs, les trois quarts des amphores découvertes en fouille ou en prospection proviennent des demeures aristocratiques du Gers, ce qui peut sans doute s'expliquer par l'organisation spécifiquement dense de ce secteur de l'Aquitaine méridionale, face au piémont pyrénéen et aux Landes de Gascogne dont l'occupation du sol est plus lâche (Cabes 2007, 319).

Bibliographie

- AMAR, G., LIOU, B. 1984, Les estampilles sur amphores du golfe de Fos, *Archaeonautica* 4, 145-211.
- BALMELLE, C. 2001, Les demeures aristocratiques d'Aquitaine: société et culture de l'Antiquité tardive dans le Sud-Ouest de la Gaule, *Aquitania* suppl. 10.
- BALMELLE, C., PETIT-AUPERT, C., VERGAIN, P. 2001, Les campagnes de la Gaule du Sud-Ouest aux IV^e et V^e siècles, *Les campagnes de la Gaule à la fin de l'Antiquité: habitat et peuplement aux IV^e et V^e siècles*, Actes du colloque AGER IV, (Actes de colloque de Montpellier, 11-14 mars 1998), Antibes, 201-224.
- BATS, M., SEIGNE, J. 1972, La villa gallo-romaine de St-Michel à Lescar (P.A.), *Revue de Pau et du Béarn* 1, 19-79.
- BERGE, A. 1990, Les marques sur amphores Pascual 1 de Port-la-Nautique, *Cahiers d'Archeologie Subaquatique* 9, 131-201.
- BERTHAULT, F. 1997, Production d'amphores vinaires dans la région du

- Langon (Vendée), *SFECAG Actes du congrès du Mans* (8-11 mai 1997), le Mans, 209-216.
- BERTHAULT, F., AMIEL, C. 1996, Les amphores du Bas-Empire et de l'antiquité tardive dans le Sud-Ouest de la France, *Aquitania* 14, 255-263.
 - BLÁZQUEZ MARTÍNEZ, J.-M., REMESAL RODRÍGUEZ, J. 1999, *Estudios sobre el Monte Testaccio (Roma)*, Col.leció Instrumenta 35, Barcelone.
 - CABES, S. 2006, *Recherches sur les stratégies d'implantation des villae gallo-romaines des Landes* (2 vol.), T.E.R. de l'Université de Pau et des Pays de l'Adour, Pau.
 - CABES, S. 2007, *Recherches sur les modalités d'implantation des demeures aristocratique rurales d'Aquitaine méridionales durant l'antiquité*, (2 vol), T.E.R. de l'Université de Pau et des Pays de l'Adour, Pau.
 - CABES, S., VIGNAUD, D. 2015, Occupation du sol en Aquitaine romaine: l'exemple landais, *Villas, farms, rural settlements. A regional approach*, Circa Villam, *Studies on the rural world in the Roman period* 7, Montpellier, 43-68.
 - CARRERAS MONFORT, C., FUNARI, P. 1998, *Britannia y el Mediterráneo: Estudios sobre el abastecimiento de aceite bético y africano en Britannia*, Instrumenta 5, Barcelone.
 - COLLS, D. 1986, Les amphores léétaniennes de l'épave Cap Béar IIIII, *R.E.A.* 88, Bordeaux, 201-213.
 - COMAS I SOLA, M. 1997, *Baetulo. Les marques d'amfora*, Barcelone.
 - ÉTIENNE, R., MAYET, F. 2004, *L'huile hispanique. Corpus des timbres amphoriques sur amphores Dressel 20*, Paris.
 - GARDES PH., COLLEONI F., COSTES A., KOUPIALANTZ L., PETIT C., TRANIER E. ET R. 2002, *Oppida, formes de l'habitat et culture matérielle du deuxième Age du Fer dans le Gers et ses marges D.F.S: de Prospection Thématique*, 3 vol, SRA de Midi-Pyrénées, Toulouse.
 - PASCUAL GUASCH, R. 1991, *Index d'Éstampilles sobre Àmfores Catalanes*, Barcelona.
 - LAMOUR, C., MAYET, F. 1980, Glanes amphoriques, *Les Amis de Pézenas*, Pézenas, 3-16.
 - LAUBENHEIMER, F. 1990, *Le temps des amphores: vins, huile, sauces*, Paris.
 - LAUBENHEIMER, F. 1998, Les amphores en Gaule. Du comptage à l'interprétation, *La quantification des céramiques: conditions et protocole*, Actes de la Table ronde du Centre archéologique européen du Mont Beuvray, (Table ronde de Glux-en-Glenne, 7-8 avril 1998), Bibracte, 85-92.
 - LAUBENHEIMER, F., SEGUIER, J.-M., SCHMITT, A. 2005, Les amphores de Goujade à Castres (Tarn) et les circuits commerciaux dans l'Albigeois antique, *Aquitania* 21, 253-283.
 - LAUBENHEIMER, F., MARLIER, E. 2010, *Echanges et vie économique dans le*

Nord-Ouest des Gaules: Le témoignage des amphores du I^{er} siècle avant J.-C. au IV^e siècle après J.-C., Besançon.

- LAÛT, L. 2006, La villa de Taron et son domaine, prospection d'un micro-terroir béarnais (commune de Taron-Sadirac-Viellenave, Pyrénées-Atlantiques), *Actes de la Table Ronde de Pau, (24-25 novembre 2000)*, APOL, hors-série 2, Pau, 192-202.
- LEVEAU, PH., SILLIERES, P., VALLAT, J.-P. 1993, *Campagnes de la méditerranée romaine*, Paris.
- LONG, L. 1998, Lucius Volteius et l'amphore de quatrième type. Découverte d'une amphore atypique dans une épave en baie de Marseille, 2 Colloqui Internacional d'Arqueologia Romana, *El vi a l'antiguitat, Economia, producció i comerç al Mediterrani occidental*, (Badalona, 6-9 maig 1998), Badalona, 341-349.
- PLANA-MALLART, R. 2006, Les campagnes gallo-romaines. APOL, hors-série 1, Pau, 73-79.
- RECHIN F., BEAGUE, N., MAREMBERT, F., PLANA-MALLART, R. 2015, Formes de l'habitat rural dans le piémont occidental des Pyrénées à l'époque romaine. *Villas, farms, rural settlements. A regional approach*, Circa Villam, *Studies on the rural world in the Roman period*, 7, Montpellier, 89-115.
- RECHIN, F., CONVERTINI, F., GUEDON, F., ROUSSET, D., SABATHIE, J. 2003, Amphore et vignoble dans le piémont occidental des Pyrénées: Etude Préliminaire. *Revue archéologique de Picardie: Cultivateurs éleveurs et artisans dans les campagnes de Gaule 1-2*, Picardie, 347-369.
- SABLAYROLLES, R., MARAVAL, M.-L., MARTY M.-T., MARTY B., FINCKER M. 2015 *Saint-Bertrand-de-Comminges. V. Campus puis villa suburbana: évolution d'un quartier périphérique de la capitale convène*, Bordeaux.
- TCHERNIA, A. 1983, Italian Wine in Gaul at the end of the Republic. *Trade in the Ancient Economy*, Londres, 87-104.
- TCHERNIA, A. 1986, *Le vin de l'Italie romaine*, Rome.
- TCHERNIA, A. 2011, *Les Romains et le commerce*, Naples.
- VERMOU, C., BERTHAULT, F. 2005, Les débuts de la viticulture en Aquitaine, *L'Aquitaine et l'Hispanie septentrionale à l'époque Julio-Claudienne: Organisation et exploitation des espaces provinciaux*, Actes du IV^e colloque Aquitania, (Saintes, 11-13 septembre 2003), Aquitania, suppl. 13, Bordeaux, 365-392.
- VILLEDIEU, F. 1984, Turris Libisonis. *Fouilles d'un site romain tardif à Porto Torres*, BAR International Series 224, Oxford.