

EX OFFICINA HISPANA

CUADERNOS DE LA SECAH

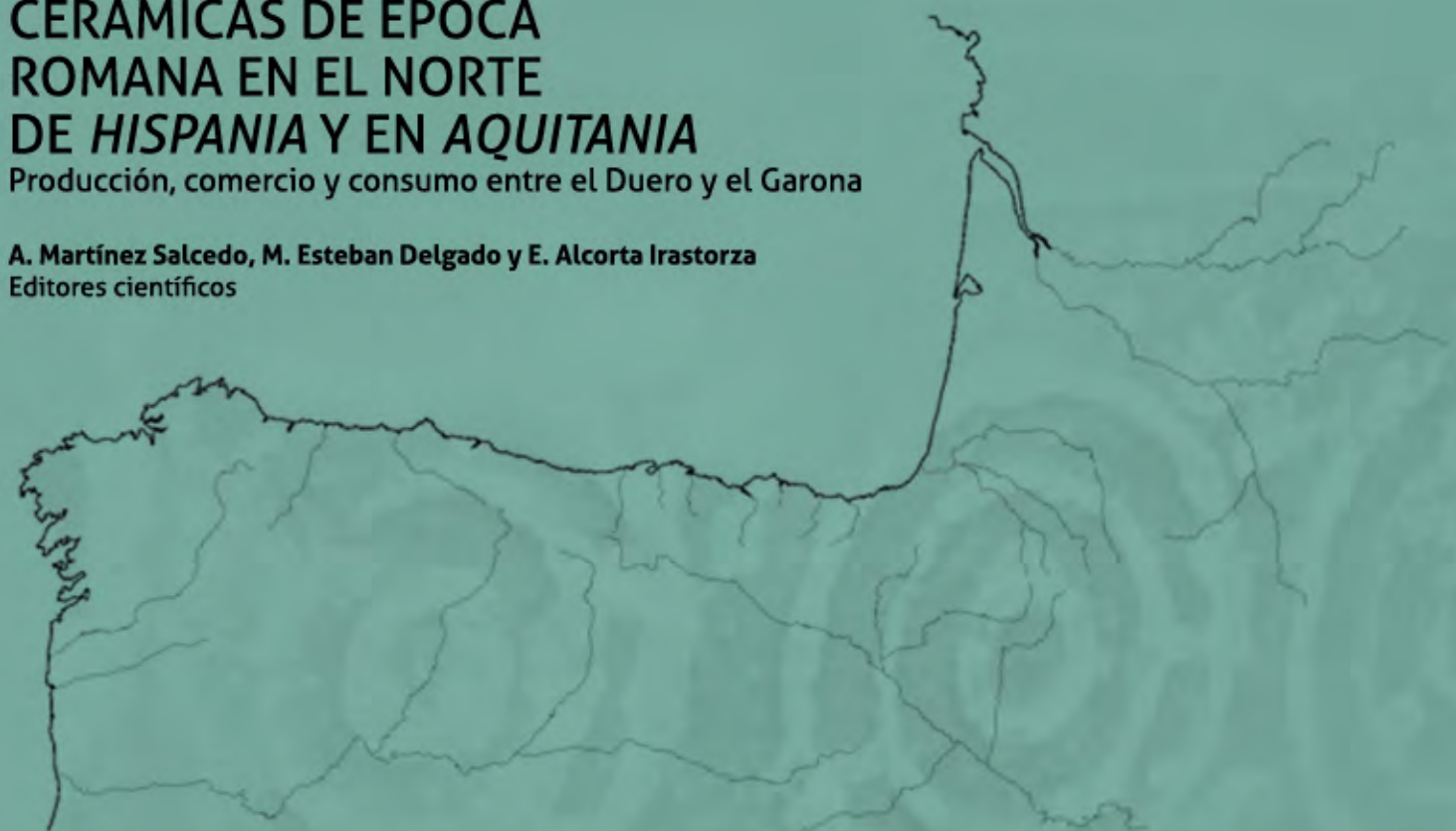
2015

Monográfico

CERÁMICAS DE ÉPOCA ROMANA EN EL NORTE DE *HISPANIA* Y EN *AQUITANIA*

Producción, comercio y consumo entre el Duero y el Garona

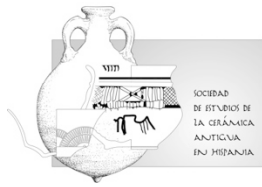
A. Martínez Salcedo, M. Esteban Delgado y E. Alcorta Irastorza
Editores científicos



ISSN 2255 - 5560



LA ERGASTULA
ediciones



EX OFFICINA HISPANA. Cuadernos de la SECAH es la revista científica de la *Sociedad de Estudios de la Cerámica Antigua en Hispania (SECAH)* y el medio a través del cual la asociación dará a conocer al mundo las novedades que los estudios ceramológicos peninsulares vayan aportando. Se convierte, así, en la primera publicación periódica especializada en el estudio de la cerámica antigua que se publica en la Península Ibérica. Tiene una periodicidad bianual.

CONSEJO DE REDACCIÓN

Director:

Juan Tovar, Luis Carlos (SECAH)

Secretario:

Fernández Ibañez, Carmelo (Museo de Palencia)

Consejo de Redacción:

Bernal Casasola, Darío (Universidad de Cádiz)

Coll Conesa, Jaume (Museo Nacional de Cerámica y de las Artes

Suntuarias "González Martí", Valencia)

Fernández García, M^a. Isabel (Universidad de Granada)

Fernández Ochoa, Carmen (Universidad Autónoma de Madrid)

Heras Martínez, César (Universidad de Alcalá de Henares)

Járrega Domínguez, Ramón (Institut Català d'Arqueologia Clàssica)

Martínez Salcedo, Ana (Arkeon. Estudios de Patrimonio)

Morillo Cerdán, Ángel (Universidad Complutense de Madrid)

Morais, Rui (Universidad de Porto)

Vigil-Escalera Guirado, Alfonso (Universidad del País Vasco)

Zarzalejos Prieto, Mar (Universidad Nacional de Educación a Distancia)

CONSEJO ASESOR

España y Portugal:

Adroher Auroux, Andrés María. Universidad de Granada

Alcorta Irastorza, Enrique Jesús. Museo de Lugo

Aquilué Abadías, Xavier. Fundación Iberia Graeca

Arruda, Ana Margarida. UNIARQ - Universidad de Lisboa

Beltrán Lloris, Miguel. Museo de Zaragoza

Bonet Rosado, Helena. Museo de Prehistoria de Valencia

Burillo Mozota, Francisco. Universidad de Zaragoza

Buxeda i Garrigós, Jaume. Universidad de Barcelona

Caballero Zoreda, Luis. CSIC. Madrid

Carretero Vaquero, Santiago. Universidad de Valladolid

Cau Ontiveros, Miguel Ángel. Universidad de Barcelona

Chic García, Genaro. Universidad de Sevilla

Fabiao, Carlos. UNIARQ - Universidad de Lisboa

Fuentes Domínguez, Ángel. Universidad Autónoma de Madrid

García Giménez, Rosario. Universidad Autónoma de Madrid

García Vargas, Enrique. Universidad de Sevilla

González Ruibal, Alfredo. CSIC. Santiago de Compostela

Gutiérrez Lloret, Sonia. Universidad de Alicante

Lopez Mullor, Alberto. Diputación de Barcelona

Macías Solé, Josep María. Institut Català d'Arqueologia Clàssica

Mata Parreño, Consuelo. Universidad de Valencia

Mínguez Morales, José Antonio. Universidad de Valladolid

Olmos Romera, Ricardo. CSIC. Madrid

Paz Peralta, Juan Ángel. Museo de Zaragoza

Pérez Ballester, José. Universidad de Valencia

Pérez González, Cesáreo. IE University, Segovia

Pinto, Ines Vaz. TroiaResort

Ramón Torres, Joan. Consell Insular d'Eivissa i Formentera

Ramos Sáinz, María Luisa. Universidad de Cantabria

Remesal Rodríguez, José. Universidad de Barcelona

Ribera i Lacomba, Albert. SIAM - Valencia

Romero Carnicero, María Victoria. Universidad de Valladolid

Serrano Ramos, Encarnación. Universidad de Málaga

Otros países:

Ben Moussa, Moncef. Universidad de Tunes

Bergamini, Margherita. Università degli Studi di Perugia

Bonifay, Michel. Centre Camille Jullien - CNRS

Brulet, Raymond. Universidad de Louvain-la Neuve

Chrzanowski, Laurent. International Lychnological Association

Cuomo di Caprio, Ninina. Universidad de Venecia

Hanel, Norbert. Universität Köln

Kbiri Alaoui, Mohamed. INSAP - Rabat

Kenrick, Philip. RCRF

Malfitana, Daniele. IBAM - CNR

Manacorda, Daniele. Università Roma Tre

Poblome, Jeroen. Universidad de Lovaina

Reynolds, Paul. Universidad de Barcelona

Rivet, Lucien. SFECAG

© EX OFFICINA HISPANA. Cuadernos de la SECAH.

© EDICIONES DE LA ERGÁSTULA, S.L.

© EX OFFICINA HISPANA. Sociedad de estudios de la cerámica antigua en Hispania (S.E.C.A.H.).

Los originales publicados en las ediciones impresa y electrónica de esta Revista son propiedad de la editorial, siendo necesario citar la procedencia en cualquier reproducción parcial o total.

EX OFFICINA HISPANA. Cuadernos de la SECAH es un producto editorial de EDICIONES DE LA ERGASTULA y de la SOCIEDAD DE ESTUDIOS DE LA CERÁMICA ANTIGUA EN HISPANIA (SECAH) y no se puede copiar, fotocopiar, reproducir, traducir o convertir a cualquier medio impreso, electrónico o legible por máquina, enteramente o en parte, sin su previo consentimiento.

Todos los derechos reservados.

© de los textos: los autores.

© de las ilustraciones: los autores

© Diseño y maquetación portada: Julia Unzueta

© Diseño y maquetación tripa: La Ergástula



EDICIONES DE LA ERGÁSTULA, S.L.

Calle Béjar 13, Local 8

28028 - Madrid

www.laergastula.com

info@laergastula.com

I.S.S.N.: 2255 - 5560

Depósito Legal: M-9016-2013

Impresión: Publicep / Impreso en España - Printed in Spain.

Ediciones de La Ergástula y el Consejo de Redacción de EX OFFICINA HISPANA. Cuadernos de la SECAH no se hace responsable de las opiniones y contenidos en cada artículo, no haciéndose responsables, en ningún caso, de la originalidad y autenticidad de los trabajos.

ÍNDICE

TOMO I

<i>DEDICATORIA</i>	9
Mercedes Unzu Urmeneta	
<i>PRESENTACIÓN</i>	11
Ana Martínez Salcedo, Milagros Esteban Delgado, Enrique Alcorta Irastorza	
<i>BRACARA AUGUSTA FIGLINA. CAPITA SELECTA</i>	15
Rui Morais, Maria José Sousa	
<i>ESTUDO CRONO-TIPOLOGICO DE DOLIA ROMANOS EM PORTUGAL</i>	33
Pedro Pereira, Rui Morais	
<i>NOVOS PARADIGMAS DE INVESTIGAÇÃO: ÂNFORAS DE FUNDO PLANO E CERÂMICAS COMUNS UTILIZADAS NO TRANSPORTE DE PRODUTOS</i>	45
Rui Morais, Ángel Morillo Cerdán, David Djaoui, Pedro Pereira	
<i>ALGUNAS CONSIDERACIONES SOBRE EL COMERCIO CERÁMICO EN EL MARE CANTABRICUM DURANTE LA ANTIGÜEDAD TARDÍA</i>	59
Adolfo Fernández Fernández	
<i>PRODUCCIONES CERÁMICAS ENGOBADAS LUCENSES Y SU DISTRIBUCIÓN</i>	77
Enrique J. Alcorta Irastorza, Roberto Bartolomé Abraira, Adrián Folgueira Castro	
<i>LA CERÁMICA ROMANA DE ÉPOCA ALTOIMPERIAL EN ASTURIAS. APORTACIONES DESDE LOS CONTEXTOS DEL ÁREA DE GIJÓN</i>	97
Carmen Fernández Ochoa, Mar Zorzalejos Prieto	
<i>DIACRONÍA DE LA CERÁMICA DE ÉPOCA ROMANA ALTOIMPERIAL EN LOS CASTROS DEL OCCIDENTE ASTURIANO</i>	125
Ángel Villa Valdés, Rubén Montes López, Susana Hevia González	
<i>OFRENDAS CERÁMICAS DE UN CONTEXTO FUNERARIO DE LA SEGUNDA MITAD DEL SIGLO IV HASTA LOS INICIOS DE LA SEXTA CENTURIA EN EL TERRITORIO ASTUR TRANSMONTANO: LA NECRÓPOLIS DE PAREDES (SIERO, PRINCIPADO DE ASTURIAS)</i>	139
Otilia Requejo Pagés	
<i>DE IULIOBRIGA A FLAVIOBRIGA: COMERCIO DE CERÁMICAS EN EL CANTÁBRICO ORIENTAL</i>	161
Juan José Cepeda Ocampo, Alicia Ruiz Gutiérrez	
<i>PRIMEROS HORIZONTES DE LA TERRA SIGILLATA EN LA CANTABRIA ROMANA</i>	177
Diana Vega Almazán	

<i>LA CERÁMICA DE ÉPOCA ROMANA EN EL PAÍS VASCO ATLÁNTICO: REDES COMERCIALES Y CONSUMO</i>	193
Milagros Esteban Delgado, M ^a Teresa Izquierdo Marculeta. Ana Martínez Salcedo	
<i>MATERIALES CERÁMICOS DE CONTEXTOS CERRADOS DE ÁLAVA</i>	211
David Martínez Izquierdo, Garbiñe Dilla Rabilero, Paquita Sáenz de Urturi Rodríguez	
<i>VAJILLAS DE MESA ROMANAS IMPORTADA EN OIASSO (IRUN, GIPUZKOA): TERRA SIGILLATA Y PAREDES FINAS</i>	233
Lorea Amondarain, Mertxe Urteaga	
<i>LA CERÁMICA COMÚN ROMANA EN OIASSO (IRUN, GIPUZKOA)</i>	253
Mertxe Urteaga, Lorea Amondarain	

TOMO II

<i>CERÁMICA ROMANA EN EL CAMPAMENTO DE LEÓN DURANTE EL ALTO IMPERIO. IMPORTACIÓN VS. PRODUCCIÓN LOCAL</i>	287
Ángel Morillo	
<i>EL FENÓMENO DE IMITACIÓN DENTRO DEL GRUPO CERÁMICO DE LAS PAREDES FINAS EN EL NOROESTE PENINSULAR. LA PROLIFERACIÓN DE TIPOS COMUNES Y EL SURGIMIENTO DE EJEMPLARES ÚNICOS</i>	309
Esperanza Martín Hernández	
<i>SOBRE LA PRESENCIA DE TERRA SIGILLATA HISPÁNICA TARDÍA EN EL ENTORNO DE SALDAÑA (PALENCIA). REVISIÓN CRÍTICA DE LOS DATOS DISPONIBLES Y APORTACIÓN DE NUEVOS DATOS</i>	325
Jaime Gutiérrez Pérez	
<i>PRODUCCIÓN Y CONSUMO DE CERÁMICAS DE MESA EN EL ALTO DUERO DURANTE EL ALTO IMPERIO</i>	337
María Victoria Romero Carnicero	
<i>CERÁMICA PINTADA ROMANA. LAS BOTELLAS DE LA FORMA ABASCAL 5 PROCEDENTES DEL SOLAR DE LA AVENIDA DE LOS VACCEOS EN PALENCIA</i> ..	351
M ^a Cristina Lión Bustillo, M ^a Julia Crespo Mancho	
<i>PRODUCCIÓN Y CONSUMO DE CERÁMICA ROMANA EN EL MUNICIPIUM CALAGURRIS IULIA NASSICA (CALAHORRA, LA RIOJA)</i>	369
Rosa Aurora Luezas Pascual	
<i>CENTROS ALFAREROS DE SIGILLATA EN LA RIOJA: LOS ALFARES EXTERNOS AL COMPLEJO ALFARERO DE TRITIUM</i>	389
J. Carlos Sáenz Preciado, M. ^a Pilar Sáenz Preciado	
<i>ARAGÓN, LÍMITE ORIENTAL PARA DIVERSAS PRODUCCIONES DE CERÁMICA COMÚN ROMANA DIFUNDIDAS EN EL NOROESTE PENINSULAR Y AQUITANIA</i>	409
Carmen Aguarod Otal, M ^a Pilar Lapuente Mercadal	

<i>LA CERÁMICA ENGOBADA ALTOIMPERIAL EN ARAGÓN: CONTEXTOS DE CONSUMO</i>	423
José Antonio Minguez Morales	
<i>LA PRODUCCIÓN CERÁMICA EN CAESAR AUGUSTA (ZARAGOZA) DURANTE EL SIGLO I D. C. A TRAVÉS DE LOS HORNOS DE LUCERNAS Y CERÁMICA COMÚN EN LAS CALLES BOGGIERO Y SAN PABLO</i>	439
Fabiola Gómez Lecumberri, José Delgado Ceamanos, José Ignacio Royo Guillén	
<i>PRODUCCIÓN Y CONSUMO CERÁMICO EN CAESAR AUGUSTA EN LA SEGUNDA MITAD DEL SIGLO I D. E., SEGÚN LA ESTRATIGRAFÍA DE C/ CASTA ÁLVAREZ 103 DE ZARAGOZA</i>	461
Antonio Hernández Pardos	
<i>CONFIGURACIÓN Y DESARROLLO DE LOS CENTROS PRODUCTORES DE SIGILLATA EN ARAGÓN</i>	475
J. Carlos Sáenz Preciado	
<i>ÉCHANGES, ESPACES ET SOCIÉTÉ EN GAULE MÉRIDIONALE ET DANS LE NORD DE LA PÉNINSULE IBÉRIQUE: APPORTS DES ÉTUDES AMPHORIQUES.</i>	495
Audrey Düren	
<i>LES AQUITAINS ET LEUR VAISSELLE À LA FIN DE L'ÂGE DU FER: APPORT DES RECHERCHES RÉCENTES</i>	513
Philippe Gardes	
<i>LA CÉRAMIQUE DU SITE DE MAIGNAN À AUDENGE (GIRONDE): INFLUENCES, IMPORTATIONS ET PRODUCTIONS LOCALES</i>	527
Pierre Marty	
<i>NORMAS PARA PRESENTACIÓN DE ORIGINALES</i>	551

AUDREY DÜREN

Université de Pau et des Pays de l'Adour

Échanges, espaces et société en gaule méridionale et dans le nord de la péninsule Ibérique: Apports des études amphoriques.

Recibido: 16 / 02 / 2015 - Aceptado: 17 / 06 / 2015

Resumen: La Aquitania meridional y el norte de la península Ibérica fueron el espacio de muchas transacciones vinculadas con el comercio de productos que se transportaban en ánforas. Las ánforas y los productos que contienen constituyen una fuente de información no despreciable sobre la cronología, las transformaciones socio-económicas, y los usos alimenticios, pero sobre todo sobre los intercambios y la difusión de los productos en los mercados situados a una distancia mayor o menor.

Un estudio pluridisciplinar de las ánforas propiamente dichas y de su repartición espacial entre la Aquitania meridional y el norte de la península Ibérica desde el fin de la Edad de Hierro hasta el final de la Antigüedad ha permitido poner en evidencia la existencia de facies alimentarias específicas así como una evolución de los intercambios y de la difusión de los productos.

Palabras clave: Ánfora, sistema informático y geográfico, Aquitania meridional, Valle del Ebro, Edad de Hierro, Antigüedad.

Résumé: L'Aquitaine méridionale et le nord de la péninsule Ibérique ont été le lieu de maintes transactions liées au commerce des denrées transportées dans des amphores. Les amphores et les produits qu'elles renferment, constituent une source d'informations non-négligeables sur la chronologie, les mutations socio-économiques, sur les usages alimentaires mais surtout sur les échanges et la diffusion des produits sur les marchés à plus ou moins grande distance.

Une étude pluridisciplinaire s'intéressant tant aux amphores proprement dit qu'à sa diffusion spatiale entre l'Aquitaine méridionale et le nord de la péninsule Ibérique complétée par une période de temps allant de la fin de l'Âge du Fer jusqu'à la fin de l'Antiquité a permis de mettre en évidence l'existence de facies alimentaires spécifiques ainsi qu'une évolution des échanges et de la diffusion des produits.

Mots-clés: Amphore, système informatique et géographique, Aquitaine méridionale, Vallée de l'Èbre, Âge du Fer, Antiquité.

Abstract: The south Aquitaine and the north of Iberian Peninsula was the scene of many transactions linked to the trade of foods carried in amphoras. Amphoras and the products they carry, form an important information source on the chronology, social-economics changes, and on food used but especially on the trades and the circulation of products on the markets in short or long distances.

A multidisciplinary study concerning not only amphoras but also the area between south Aquitaine and north Iberian peninsula, completed by a period of time stretching from the end of Iron Age up to the end of antiquity, allowed to point evidence to the existence of pacific nutritious facies as well as an evolution of exchanges and circulation.

Key Words: Amphora, system informatics and geography, south Aquitaine, valley of Ebro, Iron Age, Antiquity

L'archéologie dispose, pour l'Âge du Fer et l'Antiquité classique, d'un matériel plus ou moins abondant – céramiques, monnaies, verres, etc. – au sein duquel les amphores occupent une place prépondérante: «... on s'aperçoit que la Gaule [et le nord de la péninsule Ibérique ont] été le lieu de maintes transactions liées au commerce des denrées transportées dans des amphores. Ces dernières, maintenant connues, sont, comme toute céramique, indestructibles. Même brisées, elles constituent des traceurs lisibles...» (Laubenheimer et Marlière 2010: 15). Elles ont une fonction élémentaire, celle d'un emballage conçu en fonction d'un produit alimentaire : il s'agit donc d'emballages perdus qui ont été spécifiquement créés pour assurer la diffusion des denrées en approvisionnant les marchés de plus ou moins grandes distances.

Si l'on s'interroge sur le commerce des denrées et sur les itinéraires commerciaux empruntés durant la fin de l'Âge du Fer jusqu'à la fin de l'Antiquité, il serait également intéressant de comprendre et de s'interroger sur les facteurs qui auraient influencé et modifié ces flux en Aquitaine méridionale et dans le nord de la péninsule Ibérique. On sait que les amphores et les produits qu'elles renferment constituent une source d'informations: chronologique, mutations socio-économiques, usages alimentaires, vie quotidienne – l'huile servait ainsi aux soins du corps, à l'éclairage, à la parfumerie, à la pharmacopée et à la trempe dans la métallurgie –, échanges et diffusion des produits sur les marchés de moyenne ou grande distance. Les amphores sont aussi intimement liées à la production agricole, viticole, oléicole ou maritime et parfois au domaine funéraire (Sacchetti 2012).

Le caractère transfrontalier de cette recherche sera volontairement orienté sur les différentes composantes du relief pyrénéen: piémont, plateaux, moyenne et haute montagne, afin de déterminer la place du milieu dans l'organisation spatiale des territoires.

Que peut apporter une étude spatiale axée sur les amphores dans les échanges, les espaces et société en Gaule méridionale et dans le nord de la péninsule Ibérique? Quel rôle les Pyrénées jouent-elles : sont-elles un lieu de passage, un lieu d'échange, ou bien une véritable frontière?

En dépit de leur intérêt scientifique, les études amphoriques demeurent rares. La fouille préventive, en particulier, offre pourtant de nombreuses données désormais disponibles, en particulier sur la «romanisation» de la Gaule et de la péninsule Ibérique.

Il semble utile de rassembler et de présenter l'ensemble des données portant sur les amphores dont nous disposons pour montrer que la problématique d'une spécificité des usages alimentaires existe et que l'influence de l'environnement, des mutations socio-économiques d'un établissement,...etc. peut avoir un impact sur la manière de consommer. Toutefois, cet article ne répondra que très partiellement à la problématique posée car il s'agit de mon sujet de thèse qui se trouve être en cours de réalisation.

A travers cet article, on se concentrera sur quelques exemples de spatialisation des données et de modèles statistiques en corrélations avec le problème posé.

Avant de présenter deux types d'exemples, il paraît indispensable d'évoquer la méthodologie employée pour réaliser les nombreuses études spatiales liées à ma thèse de doctorat.

1. LA BASE DE DONNÉES ET LA SPATIALISATION : MÉTHODOLOGIE

1.1. La base de données

Pour élaborer ce travail sur les échanges, les espaces et la société, la réalisation d'une base de données (Fig. 1) s'impose pour inventorier les artefacts dans un périmètre géographique donné, c'est-à-dire l'Aquitaine méridionale et le nord de la péninsule Ibérique. L'identification et le comptage¹ de tessons proviendront à la fois d'études existantes – on pourra les consulter dans les SRA de Bordeaux et du Midi-Pyrénées, dans les musées, etc. – et d'études inédites. L'inventaire quantifié porte dans un premier temps sur le sud de la Garonne; le recensement inclura l'ensemble des amphores mises au jour. Dans un second temps, l'étude

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 – que nous avons déjà pratiquée lors de nos deux années de Master – pour obtenir le nombre moyen 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 moyen d'individus en fonction des caractéristiques du récipient, et, 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.

Le premier enjeu de cette spatialisation des données amphoriques est d'obtenir une cartographie des amphores sur une large aire géographique en prenant en compte plusieurs critères: les études déjà existantes et inédites issues aussi bien de la fouille programmée et préventive que de la prospection ou du diagnostic, en intégrant tous types de structures –: oppidum, nécropole, zones minières, camp romain, agglomération, chef-lieu de cité, relais, atelier de potier, etc. Cette carte possèdera plusieurs échelles et apportera des informations diverses: au niveau d'un site, d'une zone et/ou d'une période chronologique et/ou d'un type de structure donnée ou bien sur la totalité de l'espace géographique. Cette carte pourra être perpétuellement enrichie grâce aux nouvelles études issues de l'archéologie préventive – agrandissement de la zone géographique et peut-être identification de nouvelles amphores sur des secteurs déjà connus.

Ainsi, notre travail reposera sur deux niveaux d'analyse:

- Au niveau d'un site l'utilisation d'un système informatique et géographique a pour objectif de gérer et d'organiser les données amphoriques. Les analyses apportent des éclairages, pour un site donné, sur l'histoire socio-économique à l'époque gallo-romaine à travers l'identification des aires d'approvisionnement, l'évolution des usages de consommation. Des singularismes locaux peuvent aussi se dégager, comme par exemple sur le site archéologique de Saint-Jean-le-Vieux où des usages alimentaires dus à un environnement différent des établissements avoisinants (Düren 2012).

- Au niveau des régions l'utilisation d'un système informatique et géographique permet une mise en perspectives de données issues de plusieurs fouilles, de prospections et de diagnostics. Les analyses portent alors sur des comparaisons de structures identiques sur des sites différents. Ce type d'étude nous renseigne sur l'ouverture de nouveaux marchés, le caractère évolutif des axes de distribution, les relations inter-sites, les échanges, la diffusion sur les marchés de moyenne ou grande distance et l'histoire de la production agricole et artisanale locale – comme celle des ateliers locaux découverts dans la plaine de Tarbes (Réchin *et alii* 2003 : 347-369) ou sur le site d'Ejea de los Caballeros (Calvo Bienes et Marin Jarauta 2013: 14), caractérisés par la production d'amphores imitant celles de Tarraconaise et dont la cuisson semble mal maîtrisée.

Enfin, du point de vue méthodologique, l'enjeu d'une base de données cartographiée sera d'utiliser des

informations préétablies en amont d'une étude céramique – ou d'autres types de matériel – afin de faciliter celle-ci tout en gagnant du temps. Par exemple, pour le site archéologique de Saint-Jean-le-Vieux, grâce à l'utilisation d'un modèle statistique, notre étude amphorique permet d'exclure un faciès de consommation alimentaire de type militaire² (Laubenheimer 1998/1999: 102-104); nous développerons cette exemple dans la seconde partie de cet article.

Cette base de données sur les amphores n'apparaît pas comme un simple outil de travail statique mais un outil évolutif voué à s'enrichir au fil du temps et à intégrer d'autres types de céramique, voire d'autres types de matériel, y compris le matériel épigraphique, susceptible d'offrir des renseignements sociologiques sur les populations ainsi que sur l'évolution des axes commerciaux à travers l'étude des timbres amphoriques (Laubenheimer et Marlière 2010: 97). Autrement dit, la réalisation d'un SIG sera un outil évolutif pour comparer la nature des échanges et leurs fluctuations dans le temps en fonction des types de sites, d'un type d'amphore ou bien encore d'un type de produit – vin, huile, sauce de poisson, olives, fruits, etc. Ainsi, « cette pluralité des milieux revêt un grand intérêt pour l'étude des importations d'amphores : elle permet de mettre en lumière des axes commerciaux privilégiés, des spécificités locales, des usages de consommations différents [et] de replacer le [Sud-Ouest] de la Gaule [et le Nord de la péninsule Ibérique] dans son cadre [à la fois ...] humain et historique.» (Baudoux 1996:16).

Cette base de données comprend à l'heure actuelle, pour la partie française 34329 tessons pour un NMI2 de 5804 ce qui correspond à l'enregistrement des données issu du SRA de Bordeaux soit l'équivalent de 4 départements sur les 8 à étudiés. Pour la partie espagnole, l'inventaire des amphores sur les sites du nord de la vallée de l'Ebre étant en cours de réalisation, je ne possède pour le moment que 254 tessons pour un NMI de 128.

Il faut bien comprendre que cette outil d'analyse dépend à la fois de la qualité et de la quantité des informations collectées sur un site.

2. MODELE STATISTIQUE

Elaborer un modèle statistique, en archéologie, commence par la conception d'une logique de raisonnement qui tend à se rapprocher le plus possible d'une



FIGURE 2. Photo satellite de Saint-Jean-le-Vieux (google earth)

situation réelle. La modélisation, apparaît ainsi comme une représentation simplifiée de la réalité.

2.1. Le cadre géographique et historique du site de Saint-Jean -Le Vieux : *Imus Pyrenaicus*

Saint-Jean-le-Vieux est un petit village de la Basse-Navarre au cœur du Pays de Cize. À l'ouest de ce village a été mis au jour un établissement antique, probablement *Imus Pyrenaicus* (Fig. 2), relais routier dont l'unique mention se trouve dans *l'Itinéraire d'Antonin*. *L'itinéraire d'Antonin* (Itinéraire d'Antonin 453.3, 457.5) rapporte la présence d'*Imus Pyrenaicus* sur la voie transpyrénéenne reliant Bordeaux (*Burdigala*) à Astorga (*Asturica Augusta*).

Cet établissement antique se situe sur la terrasse de la rivière Laurhibar dont l'emprise au sol représente actuellement deux grands champs rectangulaires, soit les parcelles numéros 423, 425, et 427 du plan cadastral.

Le site a été fouillé sous la direction de J.-L. Tobie (Tobie 1971: 1-12) de 1966 à 1975 en fouille programmée, mais de nombreux sondages semblent

avoir été effectués de manière ponctuelle jusqu'en 2000.

Les campagnes de fouilles programmées ont permis de mettre au jour les vestiges de nombreux bâtiments, entre autres de grands entrepôts, des habitations, un ensemble thermal édifié sous Tibère, et même un four. Ce four se trouvait au nord-est de l'agglomération antique, sous l'actuel restaurant Choko-Ona. J.-L. Tobie établit dans ses rapports de fouilles qu'il s'agit d'un four de potier dont aucune production n'a pu être identifiée, d'autant plus que le four fut partiellement détruit, et qu'il contenait des pierres de chaux et des ossements identifiés comme provenant de bovidés.

J.-L. Tobie parle d'un «camp romain» pour désigner cet établissement antique.

2.2. Structure de défenses et matériel archéologique peut-on parler d'un «camp romain»?

Saint-Jean-le-Vieux explique que le «camp» forme une terrasse en pente douce en direction de la rivière (une dénivellation d'une dizaine de mètres), délimitée au nord par la nationale 133, au sud et à l'ouest par le chemin menant à Aincille, et à l'est par un chemin encaissé conduisant à un pont sur le Laurhibar.

Puis il fait la description du «camp» (Fig. 2): un rectangle orienté nord-est/sud-ouest, mesurant entre 200 et 180 mètres de long, pour 120 à 95 mètres de large, et d'une superficie de 2 hectares. Sur le côté ouest, s'élève un talus défensif irrégulier d'environ 4 mètres de large, pour 3 mètres de haut. En revanche, du côté sud-est et nord-est, le talus défensif fut détruit au moment de l'aménagement de chemins et de la nationale 133. Ce talus ne semble pas posséder d'ouverture mis à part au sud-ouest ; une brèche partiellement comblée semble être la seule porte.

A l'est du «camp romain», on distingue une butte artificielle : il s'agit de la motte castrale de *Mendi Kaxko*, de forme tronconique (Fig. 2). Elle mesure aujourd'hui une dizaine de mètres de haut pour environ trente mètres de diamètre, car elle a été considérablement abîmée par des fouilles anciennes et des aménagements tels que la mise en place d'une croix à son sommet au XIXe siècle. Ce terre était entouré d'un fossé qui fut utilisé comme décharge, et donc comblé.

J.-L. Tobie (Tobie 1971: 1-12) n'exclut pas que cette butte puisse être d'époque romaine en raison de la découverte de tessons datant de cette même période. Cette sorte de promontoire aurait été surplombée d'une vigie, puis réaménagée durant le Moyen Âge en même temps que se formait une basse-cour recouvrant une partie de l'établissement antique à l'aide d'un remblai artificiel. Cet ensemble «motte féodale/basse-cour» devait former le *castellum Sancti Petri* aux environs des XIe et XIIe siècles, mais la pauvreté des sources médiévales ne permet pas d'arriver à de telles certitudes.

L'évocation d'un «camp romain» par J.-L. Tobie semble être une hypothèse partagée dès 1900 par d'autres auteurs.

En 1924, L. Colas (Colas 1939), érudit passionné, parlait également d'un «camp romain» «...où stationnaient probablement les forces de police chargées de veiller à la sécurité des voyageurs [...] Ce camp a existé à quelques mètres à peine de la route nationale conduisant de Saint-Jean-Pied-de-Port à Saint-Jean-le-Vieux².

² L. Colas a fait de nombreuses recherches sur les distances mentionnées dans l'*Itinéraire d'Antonin* afin de localiser *Imus Pyrenaeus*. Toutefois, ne menant à rien avec le mille romain, il oriente ses recherches sur le mille Aquitain car d'après ses propos « les Romains employait pour mesurer leurs voies, des unités de longueur qui varient selon le pays. ». Il en déduit alors trois valeurs du mille Aquitain : 2,924 mètres, 2,963 mètres et 2,980 mètres, ce qui donne, pour les 5 milles indiqué sur l'*itinéraire* pour la distance qui sépare *Summus Pyrenaeus* et *Imus Pyrenaeus* : 14, 692 mètres, 14,815 mètres et 14,900 mètres. Ainsi, avec le mille Aquitain, L. Colas identifie *Imus Pyrenaeus* près de Saint-Jean-le-Vieux.

La partie centrale en est bien conservée. Elle consiste en une pyramide de terre de forme irrégulière, au sommet de laquelle on accède par trois gradins nettement marqués. Au sommet s'ouvrait jadis un puits dont les parois sont formées de blocs de pierre d'Arradoy. Ce puits est aujourd'hui comblé. Tout autour du réduit central règnent de profonds fossés au-delà desquels s'étendent des terrassements nivelés aujourd'hui et séparés par d'autres fossés qu'occupe un chemin vicinal allant jusqu'au Laurhibar. Il est d'ailleurs difficile de reconnaître le tracé primitif du camp au milieu des cultures et des sentiers, mais la partie centrale est dans un état parfait de conservation».

Toutefois, bon nombre d'historiens critiquèrent l'approche de L. Colas, comme par exemple J. De Jaurgain (De Jaurgain 1913: 398-418) : «... [avec ce] prétendu camp romain, [...] M. Colas s'illusionne. [...] Les camps des Romains étaient carrés; ils avaient quatre portes [...], leurs parapets étaient surmontés de fortes palissades; au milieu s'élevait la tente du général sur un *tumulus* qui formait la partie la plus élevée de tout le camp. De plus, la campagne environnante était couverte de constructions de pierre, chaussées, redoutes, avant-postes, jusqu'à une grande étendue. Or là, il n'y a rien de tel, rien en dehors de l'enceinte».

En 1998, une fouille préventive a été menée par la société archéologique Hades, sous la direction de J.-L. Piat (Piat 1999 : 25), afin de déterminer «s'il s'agit d'un ensemble défensif, motte féodale et basse-cour, établi au Moyen Âge sur les ruines d'une station routière gallo-romaine ; ou bien [s'il s'agit] d'un ouvrage militaire antique, remanié et transformé à l'époque médiévale avec l'essor des chemins de Saint Jacques de Compostelle et le développement topographique du bourg de Saint-Jean-le-Vieux»

L'ensemble des sondages réalisés par Hades sur les lignes de défense, la basse-cour et la motte n'ont pas permis d'étayer la chronologie de ces structures défensives : d'une part, on ne dispose pas de matériel céramique caractéristique dans la stratigraphie, et, d'autre part, l'étude menée par J.-L. Tobie s'est concentrée exclusivement sur la sigillée et les monnaies. J.-L. Piat explique que la présence de tessons antiques sur le terre est due à l'aménagement de cette structure pour laquelle il a fallu extraire des remblais à proximité de l'établissement gallo-romain. Enfin, J.-L. Piat retrouve peu ou pas de vestiges médiévaux au niveau de la basse-cour, ce qui serait la conséquence de labours profonds ou d'aménagements durant le XIXe siècle.

Il utilise ensuite le matériel archéologique pour tenter de démontrer la vocation militaire de cet établissement antique : la richesse du mobilier céramique et du verre pourraient, selon lui, indiquer une économie militaire, caractérisée par un approvisionnement lointain. Mais il pourrait aussi bien s'agir d'un groupe social aisé lié à l'exploitation de la mine tel que des officiers, des *negotiatores*, des ingénieurs, etc.

Toujours à l'aide de ce mobilier archéologique, il établit des liens avec le camp d'Aulnay (*Aunedonnacum*). L'étude du mobilier numismatique (Tobie 1998: 2) révèle tout d'abord une diversité des provenances peut-être synonyme d'un déplacement de troupes depuis la Germanie intérieure vers Saint-Jean-le-Vieux. On notera que ce lot de monnaies de Saint-Jean-le-Vieux est comparable à celui du camp militaire d'Aulnay en raison de la présence d'une dizaine d'as d'Auguste et de Tibère frappés dans des villes de Tarraconaise – *Graccurris*, *Caesar Augusta*, *Bilbilis*³, *Celsa* et *Turiaso*.

Ensuite, l'étude de la céramique sigillée met en évidence la marque d'ATEIUS⁴ et de certains de ses esclaves : MAHES, CRESTUS, ZOILUS. Ces marques se retrouvent dans le camp romain germanique d'Haltern, et c'est précisément ce qui a incité J.-L. Tobie à rapprocher le site de Saint-Jean de la chronologie d'implantation de ce camp germanique, à savoir une occupation entre 11 a. C. et 9 p. C.

Grâce à l'étude de T. Martin et J.-L. Tobie (Martin et Tobie 2000: 83-119), 60 marques de potier ont été identifiées dont la plupart proviennent des ateliers de Montans. J.-L. Tobie indique que parmi les marques précoces présentes à Saint-Jean-le-Vieux, seule la marque RUFUS se retrouve dans le camp d'Aulnay. Néanmoins, dans la seconde phase d'occupation de l'établissement, on distingue de nombreuses marques qui sont aussi présentes à Aulnay : FAMIUS, AMANDUS, CANTUS FRONTUS, REPENTINUS, CAVUS, SALVETUS.

J.-L. Tobie précise que ces différents constats ne sont pas suffisants pour affirmer que Saint-Jean-le-Vieux abritait un camp romain pour la période située entre 20 et 40 p. C., mais qu'il existe de nombreuses analogies avec le matériel du camp militaire d'Aulnay.

³ L'étude inédite de L. Callegarin indique une « émission hispano-romain (*Graccurris*, *Caesar Augusta*, *Bilbilis*) qui alimente, à côté des bronzes frappés dans l'atelier de Lyon, le marché monétaire de l'Aquitaine méridionale. ».

⁴ Il s'agit d'un potier dont la fabrique se situait en Toscane et qui était en pleine activité de production à la fin du I^{er} siècle av. J.-C. et sous Auguste ; ses produits, présents à Rome et dans toute l'Italie, sont particulièrement nombreux en Gaule (Arles, Fréjus, Glanum, Orange, Die, Vienne, Nîmes, Narbonne, Béziers, Toulouse, Aspres, Vaison, Saint-Jean-le-Vieux, etc.)

L'évocation d'un « camp romain » semble être une hypothèse partagée dès 1900 par d'autres auteurs et qui perdure encore aujourd'hui dans les guides archéologiques ou encore sur les panneaux indicateurs malgré l'absence concrète de preuve attestant une présence militaire sur cet établissement.

2.3. Étude comparée au travers d'un modèle statistique

Les études menées sur les camps romains du *limes* germanique par de F. Laubenheimer (Laubenheimer 1998/1999: 102-104) a permis de s'interroger sur la spécificité de l'approvisionnement des camps par rapport à celui des sites civils urbains ou ruraux, étudiés avec les mêmes méthodes de comptage.

Il apparaît que dans les sites civils, les importations de vin de Tarraconaise sont systématiquement supérieures, et dans des proportions très importantes, – entre 76 % à 96 % (NMI) – à celles de l'huile de Bétique – moins de 10 % (NMI). Or dans les camps romains nous constatons l'inverse c'est-à-dire que les importations d'huile dominent – plus de 60 % (NMI) – très largement celles de vin de Tarraconaise – 26 % (NMI) –, comme sur les camps du *limes* germanique. Selon A. Tchernia, le faciès d'une consommation militaire se caractérise par une faible quantité d'amphores à vin par rapport aux amphores à huile et à salaison. Cependant, cela ne signifie pas que sur les camps militaires romains, on ne consomme pas de vin, mais simplement que le vin était sans doute acheminé dans des récipients plus importants: *dolia* ou tonneaux.

Si l'on reprend le même raisonnement que celui de F. Laubenheimer sur l'établissement de Saint-Jean-le-Vieux, on constate que l'approvisionnement en vin de Tarraconaise équivaut à 46,45% (NMI) alors que l'huile de Bétique représente 11,13% (NMI). Ainsi, les échanges de vin de Tarraconaise n'oscillent pas entre 76 % à 96 % (NMI) mais restent bien supérieures aux importations d'huile de Bétique. S'il fallait nous en tenir à ce seul critère, nous aurions à conclure qu'il s'agissait d'une population civile et non militaire. La forte présence des amphores de Bétique et le développement socio-économique de l'établissement antique de Saint-Jean-le-Vieux sont-ils dus à l'exploitation de la mine? A-t-on affaire à l'arrivée d'une population étrangère qui modifie les usages alimentaires ?

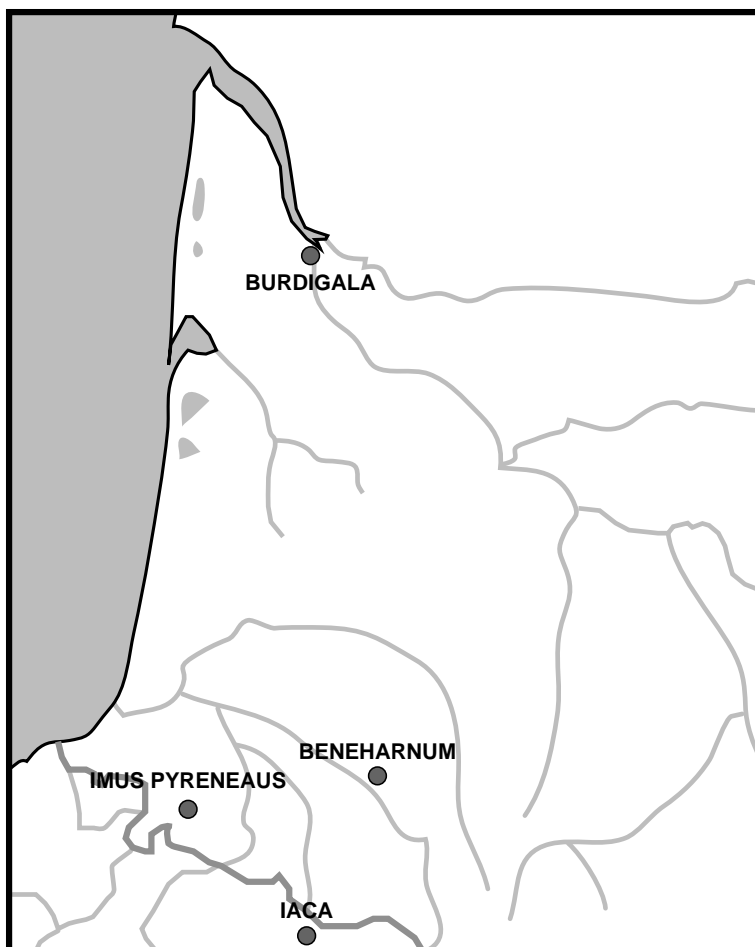


FIGURE 3. Carte des sites étudiés

Ainsi, cette base de données permet de mettre en évidence des modèles statistiques de l'ensemble des sites à partir de sources archéologiques, ici les amphores. Cela permet donc de proposer des hypothèses d'interprétations fondées sur des modèles sociaux, économiques ou culturels. Le modèle statistique repose donc sur trois éléments : des données sûres, établies sur une technique de quantification choisie, un objectif clairement défini, un modèle dont les différentes composantes sont parfaitement identifiées.

3. ÉTUDE COMPARATIVE : LESCAR, SAINT-JEAN-LE-VIEUX, BORDEAUX ET JACA

Une étude comparative axée sur les différentes composantes du relief pyrénéen : piémont, plateaux, moyenne et haute montagne, nous permettrait de déterminer la place du milieu dans l'organisation spatiale des territoires. Pour cela une étude comparative est réalisée et porte sur les fouilles de Lescar : soit 816 (NMI) ; sur les fouilles Saint-Jean-le-Vieux entre 1965 et 2000 soit 1042 (NMI) et pour Jaca les fouilles de 1985 à 1986 soit 118

(NMI) (Fig. 3). Nous intégrons également les fouilles de Bordeaux pour avoir un exemple excentré des Pyrénées soit 1759 NMI. Cette étude n'a pu être faite de manière chronologique en raison de l'absence d'étude concrète sur le matériel de Jaca. Donc cette étude se développe selon les types de produit : le vin, les produits à base de poissons, l'huile, fruit et alun (Fig. 4).

3.1. Présentation de Lescar, Bordeaux et de Jaca *LESCAR: BENEHARNUM*

L'agglomération de Lescar se situe dans le département des Pyrénées-Atlantiques en Aquitaine, à environ 5 kilomètres à l'ouest de la ville de Pau. L'agglomération est implantée sur trois terrasses successives :

- Le Pont-Long est une plaine marécageuse et boisée propice à l'activité pastorale.
- La moyenne terrasse constitue la ville haute de Lescar, c'est-à-dire l'éperon barré où se situe la cathédrale de Lescar.
- La basse terrasse, où s'implante, au pied de l'éperon, la ville antique. Cette zone correspond au quartier du

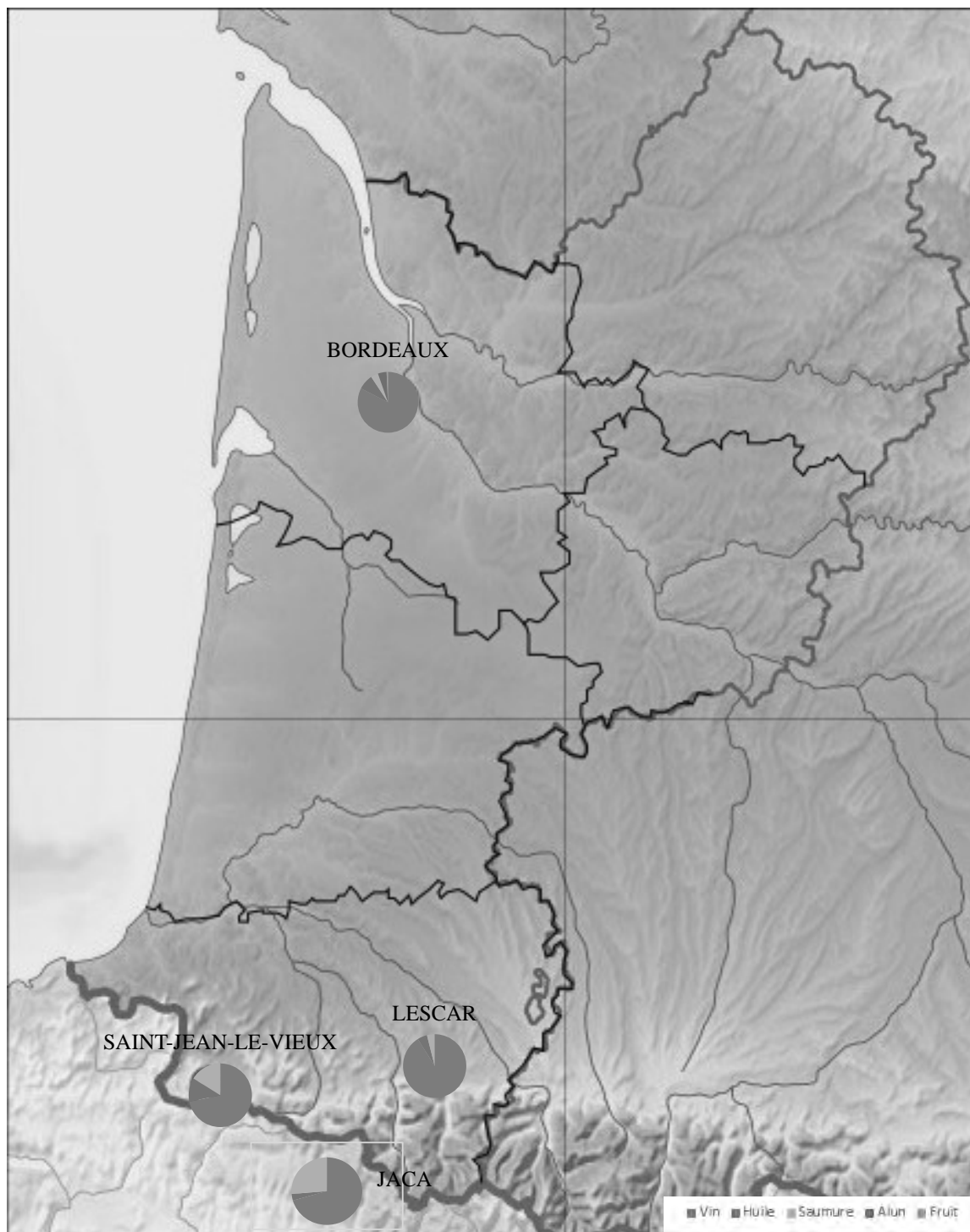


FIGURE 4. Pourcentage des principaux produits de consommation

Bialé où se sont déroulées de nombreuses fouilles archéologiques, notamment préventives.

La ville de *Beneharnum* est, tout comme *Imus Pyrenaeus*, mentionnée dans l'*Itinéraire d'Antonin* (Itinéraire d'Antonin 453.3, 457.5). Ce dernier situe *Beneharnum* au carrefour des routes Bordeaux/Saragosse (*Burdigala / Caesar Augusta*) et Dax/Toulouse (*Aqua Tarbellica / Tolosa*). Cependant, selon T. Issartel (Issartel 2000 :

1-111.), le document comporterait des erreurs, surtout en ce qui concerne les distances, qui ne donnent pas le même lieu selon que l'on parte de Dax ou de Saragosse. Des erreurs similaires sont également à relever à propos d'*Imus Pyrenaeus*.

Durant le Haut-Empire, le statut de la ville de *Beneharnum* est très mal connu. R. Sablayrolles estime que la ville et le territoire de *Beneharnum* dépendent alors

de Dax. D'autres pensent que cette même ville et son territoire ne peuvent être rattachés qu'à Aire-sur-Adour (*Atura*) (Réchin 2008).

Par la suite, *Beneharnum* subit des changements administratifs à la fin du III^e siècle ou au début du IV^e siècle. En effet, *Beneharnum* obtient le statut de chef-lieu, malgré une superficie ne dépassant pas les 10 hectares pour sa plus grande extension.

Beneharnum possède un environnement favorable à la transhumance et au pastoralisme et ce, dès l'Age du Fer. Ce pastoralisme paraît s'insérer dans un cadre d'activité artisanale, mis en évidence à *Beneharnum* par la découverte et la fouille de camps pastoraux, comme celui de la Cau à Billère (Paget 2008: 1-199).

BORDEAUX: BURDIGALA

La ville antique de Bordeaux (*Burdigala*) est installée sur la rive gauche du fleuve, sur une avancée du plateau landais à proximité de la Garonne; des marécages l'entourent. La proximité de la Garonne a permis la création d'un port fluvial, qui rendit possible, à son tour, la communication entre l'Océan Atlantique et l'arrière-pays, et favorisa, par la même occasion, la création d'une importante place commerciale à cet endroit précis de la Garonne.

La ville augustéenne présente un système urbain ortho-normé, constitué d'îlots d'environ 120 mètres de côté, avec un habitat en murs de petit appareil et en sols de tuileau. Durant cette période, la ville se développe au-delà des limites du noyau protohistorique. À partir du I^{er} siècle p. C., la ville atteint son extension maximum avec une superficie de 150 à 170 hectares, et se prolonge même sur la rive gauche de la Devèze.

Le Bas-Empire se caractérise par la construction du *castrum* au III^e siècle p. C. ; le manque d'espace à l'intérieur de la ville contraint les habitants de *Burdigala* à gagner du terrain sur les zones marécageuses. On constate également pour cette période un abandon et une destruction des anciens quartiers et monuments du Haut-Empire, désormais extra-muros. Néanmoins, la ville n'est pas pour autant confinée à l'intérieur du rempart, et certains quartiers perdurent.

JACA

L'agglomération de Jaca se situe dans la province de Huesca. Elle est implantée dans la vallée de l'Aragon au pied du mont Oroel à la frontière entre l'Hispanie et la Gaule. La ville de Jaca s'insère dans un carrefour

de voies de communications qui dessert les villes de *Beneharnum* et *Iluro* pour la Gaule et de *Pompelo* pour l'Hispanie. Les recherches menées sur cette ville antique ne permet pas encore de clairement définir la véritable extension urbaine mais semble être du point de vue superficie semblable à celle de *Beneharnum*, Lescar. Toutefois une restitution hypothétique a été réalisée mettant en évidence une urbanisation adaptée au relief et organisée selon un triangle. Cette zone urbaine semble délimitée par un rempart de 1500 mètres de périmètre construit en pierre et/ou en bois soit une superficie de 13,60 hectare. La ville est dotée d'un système d'îlots mais également d'un *documanus* et d'un *cardo* que l'on retrouve fossilisé dans le tracé de la ville actuelle. La ville est équipée d'une place publique avec une zone de marché peut-être même d'un forum mais les fouilles ne semblent pas révéler la présence de bains publiques ou privés, temple et d'égout. Le déclin de cette ville semble s'amorcer au cours du III^e siècle par l'abandon de certain quartier et se poursuit au IV^e siècle. L'étude de certains artefacts a révélé l'existence d'une influence entre l'Hispanie et la Gaule (Paz Peralta, Julia Justes Floria 2013: 145-176).

3.2. Amphores et consommation

Amphores à vin

La plus forte consommation pour ces quatre établissements est le vin (Fig. 5) soit 65% (NMI) pour Lescar, à Bordeaux on atteint 69% (NMI), 66% (NMI) pour Saint-Jean-le-Vieux et seulement 56% (NMI) pour Jaca. Dans ces quatre agglomérations, nous observons la présence de productions italiques, en particulier d'amphores Dressel 1 – essentiellement des Dressel 1a et 1b mais très peu voir pas du tout de Dressel 1c – qui constitue la principale importation en vin durant la période Augustéenne. Puis, arrivent quelques exemplaires de Dressel 2/4. Ce vin italique représente 15% (NMI) pour Lescar, 16% pour Bordeaux, 21% (NMI) pour Jaca et 7,97% pour Saint-Jean-le-Vieux.

Les amphores Dressel 2/4 succèdent aux amphores Dressel 1 pour des raisons de capacité et de poids. On constate que les Dressel 2/4 sont très largement moins nombreuses en Aquitaine méridionale et au nord de la péninsule Ibérique que son homologue, ce constat peut se généraliser au reste de la Gaule. Ainsi, pour l'ensemble des 4 établissements, on en compte seulement 39 (NMI) exemplaires.

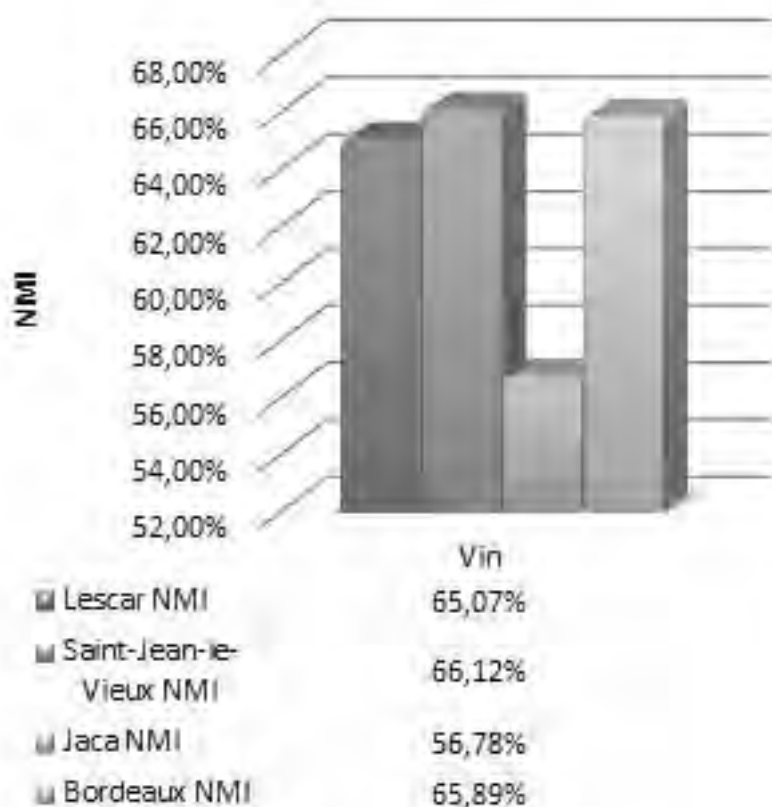


FIGURE 5. Consommation de vin

L'essentiel des amphores à vin provient de Tarraconnaise, soit 36% (NMI) pour Lescar, Bordeaux 48% (NMI), 35% (NMI) pour Saint-Jean-le-Vieux et 41% (NMI) Jaca. L'arrivée massive des vins de Tarraconnaise dans la région est attestée au cours de la période augustéenne. Toutefois, la découverte d'amphores Tarraconnaise 1 et Lététienne 1 suggère que les produits catalans arrivèrent à Bordeaux bien avant le règne d'Auguste, soit vers 30 a. C d'après la fouille du cours du Chapeau Rouge (Berthault 2006: 6). Le vin de Tarraconnaise est présent dans des amphores Pascal 1 puis dans des amphores Dressel 2/4. On découvre que dans la région sud-aquitaine et au nord de la péninsule Ibérique le monopole du vin italique laisse place aux importations du vin hispanique. Nous découvrons à Bordeaux quelques exemplaires d'amphores à fonds plats Oberaden 74 qui sont produits durant la période augustéenne.

Outre le vin de Tarraconnaise, nous observons également quelques exemplaires d'amphore à vin de petites amphores à vin à fond plat Dressel 28 en provenance de Bétique sur les sites de Saint-Jean-le-Vieux, de Bordeaux et de Jaca.

A partir du 1er siècle p. C. le développement de la viticulture et l'essor des *villae* en Gaule et dans le sud-

ouest de la Gaule nous permettent de noter l'apparition, à Lescar et Saint-Jean-le-Vieux, du vin gaulois.

Ce vin gaulois provient essentiellement de la plaine de Tarbes (Réchin *et alii* 2003: 347-369), à l'exception d'un exemplaire, à Lescar, d'une amphore Gauloise 2.

Le vin du sud-ouest est importé dans des amphores Dressel 2/4 (Fig. 7) et un exemplaire de Pascual 1 (Fig. 6) (Düren 2012) provenant des officines de la plaine de Tarbes. Ces amphores bigourdanaises représentent 160 (NMI), soit 21,08% (NMI) pour Lescar, et 102 (NMI) amphores pour Saint-Jean-le-Vieux, soit 9,79% (NMI). Nous assistons à un changement des aires d'approvisionnements, avec le passage d'une production hispanique à une production locale. Les amphores bigourdanaises mais surtout les productions gauloises de manière générale sont totalement absentes à Jaca ce qui démontre que ces types de productions ne transitaient pas ou peu.

À Bordeaux, on ne retrouve aucun exemplaire d'amphore de la plaine de Tarbes car l'air de diffusion s'effectuait essentiellement dans le bassin de l'Adour. En revanche, Bordeaux présente plusieurs types d'amphores gauloises. Nous retrouvons la série des amphores gauloises de 1 à 7 et un exemplaire d'amphore gauloise 9 (Chuniaud 2009) ce qui représente 80 (NMI) soit 5%.

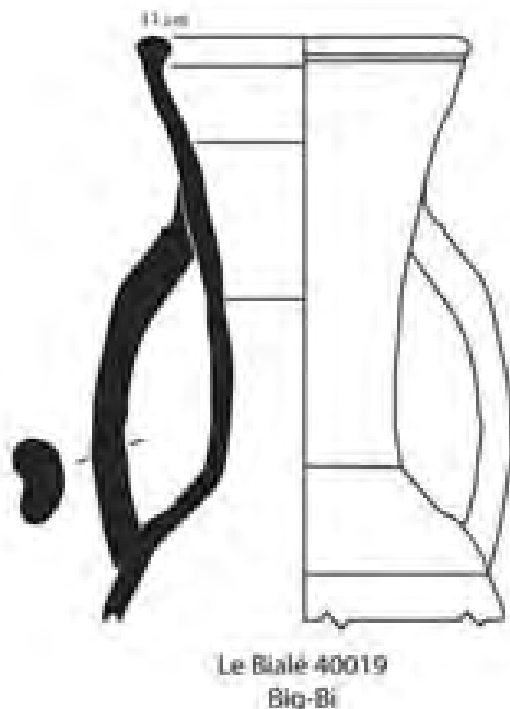


FIGURE 6. Imitation d'une amphore Dressel 2/4 issue des ateliers de la plaine de Tarbes

On découvre également ce que F. Berthault nomme les amphores aquitaines (Berthault 1999) avec 36 amphores.

Enfin, on retrouve les vins de Rhodes provenant de Méditerranée orientale et d'Afrique – Camulodunum 184, Africaine I, Grande Africaine, crétois 3...etc. – sur ces établissements.

On constate au travers des amphores vinaires une évolution des points d'approvisionnements avec la création de marché local pour de petites productions telles que les productions de la plaine de Tarbes.

Amphores à base de poisson et d'huile

La consommation de l'huile et de la saumure se développe peu à peu avec les mutations et la normalisation des échanges qui touchent l'ensemble de l'Empire.

À Lescar, les sauces et conserves de poisson ne semblent pas s'imposer dans l'alimentation, 2% (NMI) comme on peut l'observer à Bordeaux 6% et à Jaca 2% (Fig. 8). Ainsi à Lescar, l'huile, bien que peu présente à travers les amphores Dressel 20, peut présupposer l'emploi d'une autre matière grasse dont l'approvisionnement serait local, comme par exemple la graisse animale. Nous pouvons alors émettre l'hypothèse que les sites pastoraux se trouvant à proximité de *Beneharnum* furent, à une époque donnée, le lieu d'activités liées à la fabrication du beurre ou du fromage. Outre les amphores Dressel 20, les sites archéologiques de Bordeaux ont mis au jour des amphores à huile en provenance d'Afrique du nord avec quelques rares exemplaires de Tripolitaines qui ont circulé dès l'époque augustéenne en Gaule (Laubenheimer et Marlière 2010: 70).

Bordeaux met en évidence la présence de *Defrutum* avec l'utilisation d'amphore Haltern 70 avec 19 exemplaires. Cette production est totalement absente à Lescar où l'on retrouve essentiellement des amphores Dressel 7/11 à salaison de poissons 2% pour seulement 3% à Bordeaux. D'autres productions d'amphores à poisson, en très faible quantité, ont été mises au jour tel que les amphores Beltrán et Almagro (Fig. 8).

En revanche, à Saint-Jean-le-Vieux (Fig. 9), les sauces de poisson et l'huile sont ancrées dans l'alimentation (soit respectivement 14% (NMI) et 11% (NMI)), ce qui explique l'augmentation des amphores Dressel 20 et Dressel 7/11. L'huile ne semble pas être utilisée seulement dans l'alimentation, mais également comme

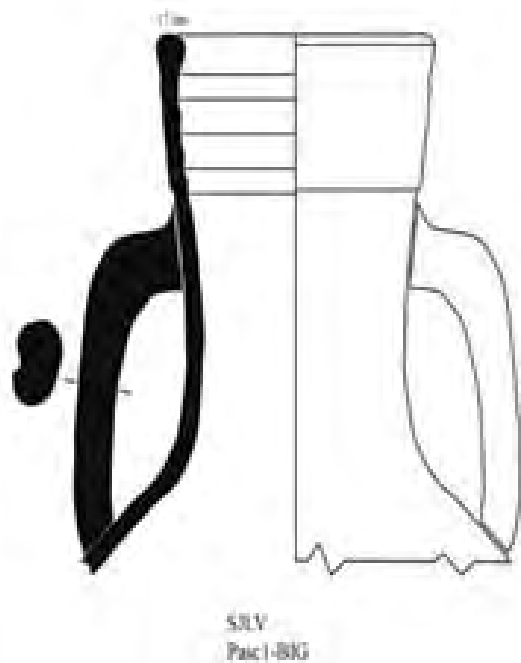


FIGURE 7. Imitation d'une amphore Pascual 1 issue des ateliers de la plaine de Tarbes

combustible pour les lampes à huile ou bien pour les soins du corps. Nous pouvons observer que la consommation de l'huile augmente en même temps que l'essor des mines et l'agrandissement de l'ensemble thermal.

La présence d'huile de Bétique n'exclut pas l'utilisation de matières grasses animales issues du pastoralisme.

À Jaca (Fig. 9), les amphores Dressel 7/11 contenant les sauces de poisson représentent plus de 21 % (NMI) contre seulement 2% (NMI) pour l'huile de Bétique. Ce pourcentage sur les amphores Dressel 7/11 montre que les sauces de poisson font partie de l'alimentation de la population de Jaca. En revanche l'huile est peu employée peut être au profit des graisses animales comme à Lescar.

Amphores à alun et à fruit

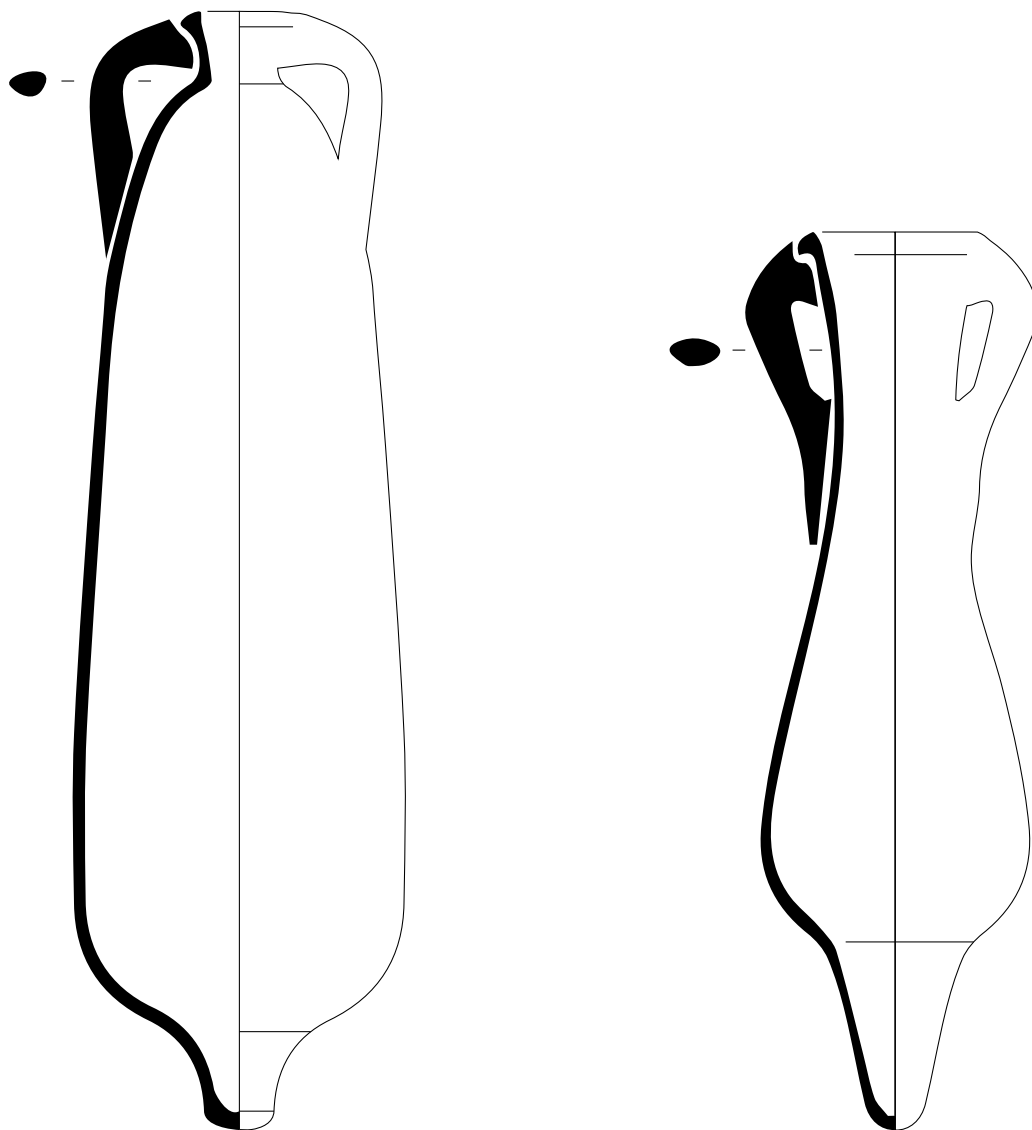
De ces quatre établissements, nous retrouvons des amphores à fruit et à Alun (Fig. 10) seulement à Bordeaux avec la découverte respective de fragments d'amphore à carotte soit moins de 1% et des amphores de Lipari environ 3%.

Évolution des échanges et des usages alimentaires

Sous le règne d'Auguste, les flux de distribution se diversifient, il n'y a plus de monopole italien mais une concurrence des marchés. Cela se traduit par des circuits différents pour les denrées suivant les régions et les marchés. Cette diversification permet l'émergence des produits de Tarraconaise ; de récentes études ont montré que si la prépondérance des produits hispaniques est bien perceptible dans le sud-ouest de la Gaule, ces derniers sont absents de l'axe rhodanien et de la zone du *limes*. En effet, les vins hispaniques sont prépondérants dans le sud-ouest parce que la viticulture s'y développe plus tardivement qu'en Méditerranée, et que l'absence de vin gaulois se trouve compensée par la continuité des importations hispaniques.

La faible circulation des vins gaulois à Bordeaux et dans le sud-ouest de la Gaule, alors qu'ils abondent sur l'axe rhodanien et sur le *limes*, montre bien la diversité du monde gallo-romain dans le domaine de la consommation, des marchés et des réseaux d'échanges. On constate à Bordeaux, région productrice de vin et d'amphores, des traces de la consommation de vins gaulois grâce aux productions aquitaines, alors qu'à Saint-Jean-le-Vieux leur consommation est perceptible avec un trafic assez important d'amphores Dressel 2/4 et Pascual 1 de la plaine de Tarbes.

Pour la consommation de l'huile et des produits de salaison, on observe à nouveau une grande disparité entre Saint-Jean-le-Vieux, Jaca, Lescar et Bordeaux.



Amphores Beltrán

Amphore Almagro

FIGURE 8. Modèles amphores Beltrán et Almagro

Autrement dit Bordeaux et Lescair présentent des taux faibles vis-à-vis des amphores à huile et à base de poisson.

On doit conclure en l'existence d'une limite, d'une frontière commerciale et alimentaire mais non géographique. En effet, Lescair et Bordeaux ont un faciès de consommation relativement proche, alors que l'on constate diverses fluctuations pour les sites de Jaca et de Saint-Jean-le-Vieux deux sites de moyenne montagne. Le schéma n'est toutefois pas aussi simple, puisque l'on constate que Saint-Jean-le-Vieux fait Figure d'exception en Aquitaine méridionale avec des proportions en huile et produits à base de poisson relativement important.

Quant au site de Jaca, ce sont les produits à base de poisson que l'on retrouve en quantité non-négligeable.

Les Pyrénées ne semblent pas jouer un rôle de barrière dans la commercialisation des produits et dans leurs diffusions. Toutefois, on constate qu'il existe plusieurs types de faciès de consommation dont les usages diffèrent de part et d'autre des Pyrénées avec les sites de Jaca et de Saint-Jean-le-Vieux. L'analyse comparative nous a permis de mettre en évidence le rôle fondamental joué par l'environnement d'un établissement, car ce dernier influe sur la nature des échanges et leurs fluctuations dans le temps. Ainsi, le développement d'une activité économique peut engendrer des modi-

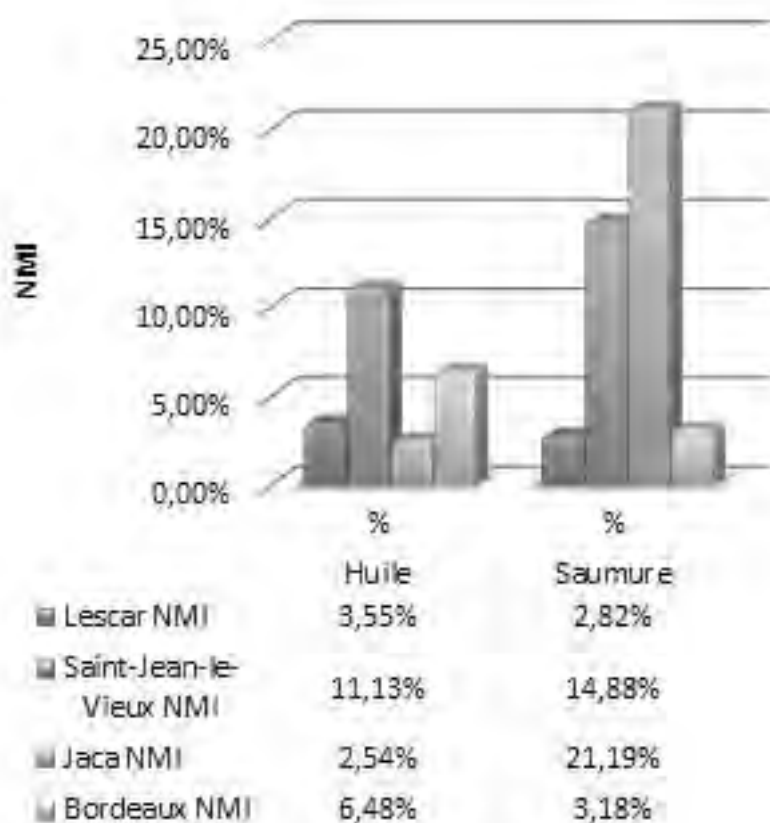


FIGURE 9. Consommation Huile et saumure

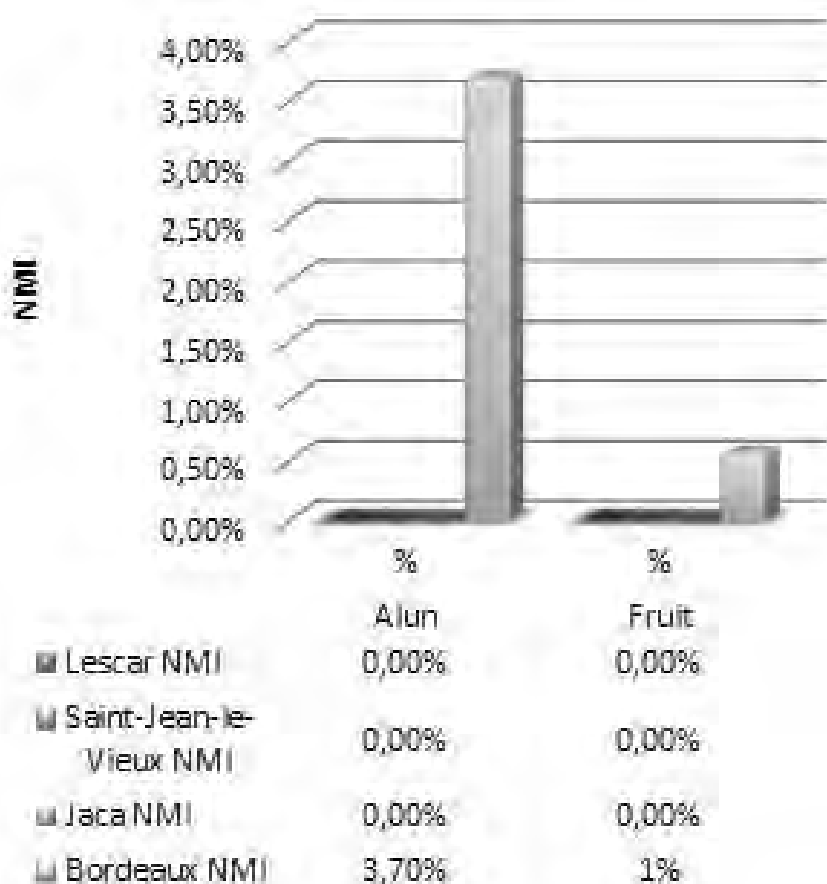


FIGURE 10. Consommation Fruit et Alun

fications dans le faciès de consommation, et créer dans une région des exceptions comme Saint-Jean-le-Vieux dans le sud-est de la Gaule.

CONCLUSION

Mon travail de doctorat couvre une période de temps de près d'un demi-millénaire et une large aire géographique articulée sur la chaîne pyrénéenne, en prenant pour point d'appui les collections issues de sites fouillés ou en cours de fouilles. Elle amène à construire deux types d'outils d'analyse : une base de donnée typo-chronologique et une base de données spatiales. Cette outil vise à caractériser l'existence de faciès de consommation et à offrir des analyses sur l'évolution des échanges, des circuits de production en Gaule méridionale et au nord de la péninsule Ibérique. Ces différentes analyses sont rendues possibles en fonction de la qualité et de la quantité des informations collectées sur un site. La spatialisation des données rend plus facile la compréhension des évolutions en terme d'échange et de consommation. Quant à la création de modèle statistique, cela permet d'affirmer des schémas de consommation comme celui des camps romains.

Cette base de données sur les amphores n'est pas un simple outil de travail statique mais un outil évolutif voué à s'enrichir au fil du temps et à intégrer d'autres types de céramique, voire d'autres types de matériel, y compris le matériel épigraphique, susceptible d'offrir des renseignements sociologiques sur les populations ainsi que sur l'évolution des axes commerciaux à travers l'étude des timbres amphoriques.

BIBLIOGRAPHIE

Itinéraire d'Antonin, 453.3, 457.5, 459.4.

Baudoux, J. 1996: *Les amphores du nord-est de la Gaule*, Paris.

Berthault, F. 1999: « Les amphores de la Place Camille-Julian », *Aquitania* 16, 251-293.

Berthault, F. 2006: *Les amphores de Bordeaux : Chapeau rouge*, dépôt au SRA-DRAC, Bordeaux.

Bienes Calvo, J. J. et Marin Jarauta, C. 2013: *El origen del poblamiento en Ejea de los Caballeros. Últimas investigaciones*, Zaragoza.

Chuniaud, K. 2009 : *Auditorium fouille réalisée de mai 2007 à janvier 2008*, dépôt au SRA-DRAC, Bordeaux.

Colas, L. 1939: « La Voie romaine de Bordeaux à Astorga dans sa traversée des Pyrénées », in *Congres archéologique de France*, 52eme Bordeaux et Bayonne, Paris.

De Jaugrin, J. 1913 : « Toponymie basque », *Revue Internationale des Etudes Basque*, 398-418.

Düren, A. 2011: *Le mobilier amphorique du site de Beneharnum (Lescar, Pyrénées-Atlantiques) à l'époque romaine*, T.E.R. de l'Université de Pau et des Pays de l'Adour, Pau.

Düren, A. 2012: *Le mobilier amphorique du site d'Imus Pyrenaeus (Saint-Jean-le-Vieux, Pyrénées-Atlantiques) à l'époque romaine*, T.E.R. de l'Université de Pau et des Pays de l'Adour, Pau.

Finley, M. 1975: *L'économie antique*, Paris.

Issartel T. 2000: *Beneharnum : Les historiens et les origines du Béarn (du XVIe au XXe siècle)*, Pau.

Laubenheimer F. 1998/1999: *Diffusion et échanges d'amphores : quelques cas à l'époque romaine. Identifier, compter et interpréter*, cahier I, thème 3, Paris, 102-104.

Laubenheimer, F. 1990: *Le temps des amphores : vins, huile, sauces*, Paris.

Laubenheimer, F. 1998: Les amphores en Gaule. Du comptage à l'interprétation, in *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., Marlière, E., 2010: *Echanges 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.*, Besançon.

Martin, T., Tobie, J.-L. 2000 : « Les débuts de la romanisation du site de Saint-Jean-le-Vieux (Imus Pyrenaeus) à travers l'étude des céramiques sigillées italiennes et sud-galliennes », *Aquitania* 17, 83-119.

Réchin, F., Convertini, F., Guedon, F., Rousset, D., Sabathié, 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, Picardie* 1-2, 347-369.

Réchin, F. 2008: « Le paysage urbain de Lescar-Beneharnum durant l'Antiquité », in *Lescar-Beneharnum : ville antique entre Pyrénées et Aquitaine*, Archéologie des Pyrénées Occidentales et des Landes, Hors-série n°3, Pau, 121-189.

Paz Peralta J.A, Julia Justes Floria J. 2013: Jaca (Huesca). "Historia y arqueología. Desde la etapa prerromana a la Antigüedad tardía", *Aquitania*, Actes de Colloque à Oloron-Sainte-Marie, (Actes de Colloque, 7-9 décembre 2006), suppl. 29, Bordeaux, 145-176.

Paget, S. 2008: *Etude du mobilier céramique du site pastoral de la Cau à Billère (Pyrénées-Atlantiques) à l'époque romaine*, T.E.R. de l'Université de Pau et des Pays de l'Adour, Pau.

- Piat, J.L. 1999: *Saint-Jean-le-Vieux (Pyrénées Atlantiques 64) : le site de Burgo Chaharré à l'époque médiévale*, dépôt au SRA-DRAC, Bordeaux.
- Pujol, G. 2008: « Les céramiques de la seconde moitié du le siècle de notre ère : apport à l'historique économique et social de *Beneharnum* », in *Lescar-Beneharnum : ville antique entre Pyrénées et Aquitaine*, Archéologie des Pyrénées Occidentales et des Landes, Hors-série 3, Pau, 275-299.
- Rodier, X., 2011: *Information spatiale et archéologie*, Paris.
- Roudier, M. 2010 : *Foyer du Bialé : Lescar (Pyrénées-Atlantiques)*, rapport scientifique : série antique, dépôt au SRA-DRAC, Bordeaux, 2 vol.
- Ruine-Lacabe, S. 1985 : *Les amphores romaines à Beneharnum (Lescar-P.A), fouille 1976-1982*, T.E.R. de l'Université de Pau et des Pays de l'Adour, Pau, 1Vol.
- Sacchetti, F.2012: *Les amphores grecques dans le nord de l'Italie*, Arles.
- Sireix, Ch. 1996: *Cité judiciaire*, dépôt au SRA-DRAC, Bordeaux, 2 vol.
- Tchernia, A. 1983: « Italian Wine in Gaul at the end of the Republic », in *Trade in the Ancient Economy*, London, 87-104.
- Tchernia, A. 2011: *Les Romains et le commerce*, Naples.
- Tobie, J.L. 1970 : *Rapport de fouille sur le site de la mansio d'Imus Pyrenaeus (Saint-Jean-le-Vieux, Pyrénées Atlantiques)*, dépôt au SRA-DRAC, Bordeaux.
- Tobie J.L. 1971 : *Rapport de fouille sur le site de la mansio d'Imus Pyrenaeus (Saint-Jean-le-Vieux, Pyrénées Atlantiques)*, dépôt au SRA-DRAC, Bordeaux.
- Tobie, J.L. 1971: *Imus Pyrenaeus et le pays Cize : Contribution à l'étude d'un passage transpyrénéen dans l'antiquité*, T.E.R de l'université de Bordeaux, Bordeaux, 1 Vol.
- Tobie, J.L. 1976: « La tour d'Urkulu (province de Navarre), un trophée-tour pyrénéen ? Essai d'interprétation », *Bulletin de la société des Sciences et Arts de Bayonne* 132, 43-62.
- Tobie, J.L. 1983: *Rapport de fouille sur le site de la mansio d'Imus Pyrenaeus (Saint-Jean-le-Vieux, Pyrénées Atlantiques)*, dépôt au SRA-DRAC, Bordeaux.
- Tobie, J.L. 1998: *Camp romain de Saint-Jean-le-Vieux : problématique de la recherche*, dépôt au SRA-DRAC, Bordeaux.

AUDREY DÜREN