

Pierre-Aymé ALBRECHT<sup>1</sup>

## NOTE SUR UN LOT DE POTS À PROVISIONS DU III<sup>e</sup> SIÈCLE APRÈS J.-C. CONTENANT DES OLIVES DU *PICENUM* DÉCOUVERT À BLIESBRUCK (Moselle)<sup>2</sup>

Un lot d'une vingtaine de pots à provisions a été récemment découvert dans un bâtiment du quartier artisanal est de Bliesbruck. Un des exemplaires présente un *titulus pictus* "*oliva picena*". Cette découverte, bien que quantitativement modeste, est intéressante pour deux raisons : elle nous renseigne d'une part sur la fonction de ces petits récipients encore mal connus et qui sont encore trop souvent appelés «pots à miel»<sup>3</sup>. Elle pourrait témoigner, d'autre part, d'une exportation de denrées alimentaires de la péninsule italienne vers la Gaule du Nord-Est, au milieu du III<sup>e</sup> s. apr. J.-C.

### LE CONTEXTE DE LA DÉCOUVERTE

Le matériel provient de l'unité 5 du quartier artisanal est de Bliesbruck<sup>4</sup>.

Cette unité fait partie d'un ensemble de huit bâtiments, dont seuls les états les plus récents (du III<sup>e</sup> au début du V<sup>e</sup> s. apr. J.-C.) ont pu être fouillés durant les années 1989 à 1992. Chacun de ces bâtiments présente un plan rectangulaire plus ou moins identique, avec une partie principale située en bordure de la route. La façade, probablement devancée par un portique, n'a pu à ce jour être fouillée (Fig. 1).

L'unité 5, la mieux conservée, présente des dimensions importantes, avec une longueur totale de 31 m et une largeur de 13 m, à laquelle vient se greffer à l'arrière un bâtiment annexe et une cour. La lon-

gueur totale de l'édifice représente ainsi 80 mètres.

Le lot de pots à olives provient de l'horizon de destruction daté de 275 apr. J.-C. L'ensemble céramique de cet horizon est homogène et présente un faciès similaire à l'horizon du camp militaire de Niederbieber (Oelmann 1914).

Un nombre très important de récipients, représentés par 965 individus au minimum, était probablement en

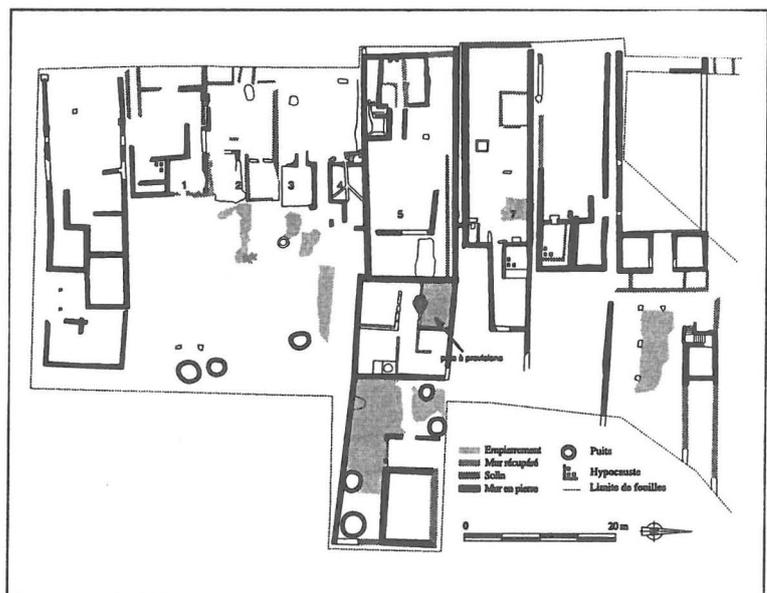


Figure 1 - Plan du quartier artisanal est avec indication de la pièce de provenance des pots à provisions (Service d'Archéologie du Département de la Moselle).

1 Université de Metz, Centre de Recherche "Histoire et Civilisation".

2 Nous remercions notre Directeur de Recherche, Jeanne-Marie Demarolle, Professeur à l'Université de Metz, pour avoir aimablement relu cet article, ainsi que Jean-Paul Petit, Directeur du site de Bliesbruck, et toute l'équipe du Service d'Archéologie du Département de la Moselle pour leur accueil.

3 Traduction du terme allemand «Honigtopf», d'après l'inscription *Urceus et Mel p(ondo) XXVII* (Hilgers 1969, p. 86).

4 Fouilles entreprises par le Service d'Archéologie du Département de la Moselle, sous la direction de J. Schaub et de J.-P. Petit (Petit 1994).

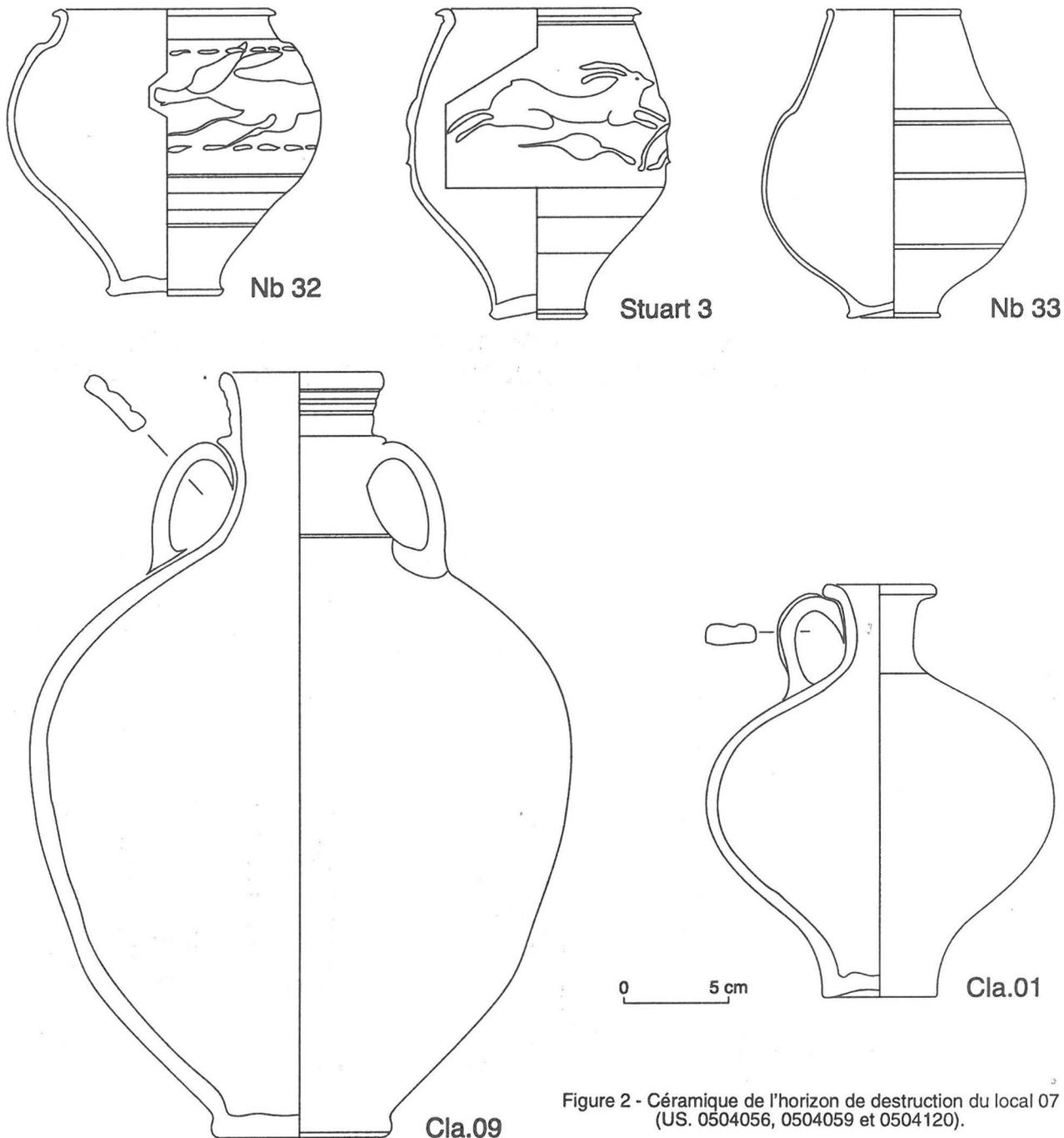


Figure 2 - Céramique de l'horizon de destruction du local 07 (US. 0504056, 0504059 et 0504120).

usage lorsque le bâtiment a été incendié. Malgré une architecture relativement complexe à interpréter, l'abondance de céramiques et les répartitions de récipients, à l'intérieur même des pièces, nous ont permis d'identifier une partie de cette unité comme pouvant avoir été une taverne<sup>5</sup>.

La pièce dans laquelle a été découvert le lot de pots à provisions, d'une dimension de 4,20 m sur 6 m, présentait les traces d'un plancher carbonisé bien conservé. Treize gobelets, vingt-neuf cruches, vingt-deux grosses cruches de conservation (à deux anses) et

deux amphores Dressel 20 accompagnaient ces pots à provisions, ce qui nous a permis de penser que l'on était ici en présence d'une pièce de rangement ou de stockage (Fig. 2).

#### CARACTÉRISTIQUES DES POTS À PROVISIONS

Le lot de pots à provisions représente 19 individus au minimum.

Le répertoire morphologique de ces pots est globalement assez homogène, mais présente cependant quel-

<sup>5</sup> On citera brièvement le comptage des céramiques d'un seul point de vue fonctionnel, à savoir 105 assiettes, 256 gobelets, 89 petites cruches, plus de 200 récipients de cuisson, 45 mortiers ou encore 35 amphores dont 14 Gauloise 4 (Albrecht, à paraître).

ques variantes : la lèvre, arrondie, peut être verticale (Fig. 3, types 1 et 2) ou légèrement évasée (Fig. 3, types 3 et 4). Le type 2 présente un léger renforcement

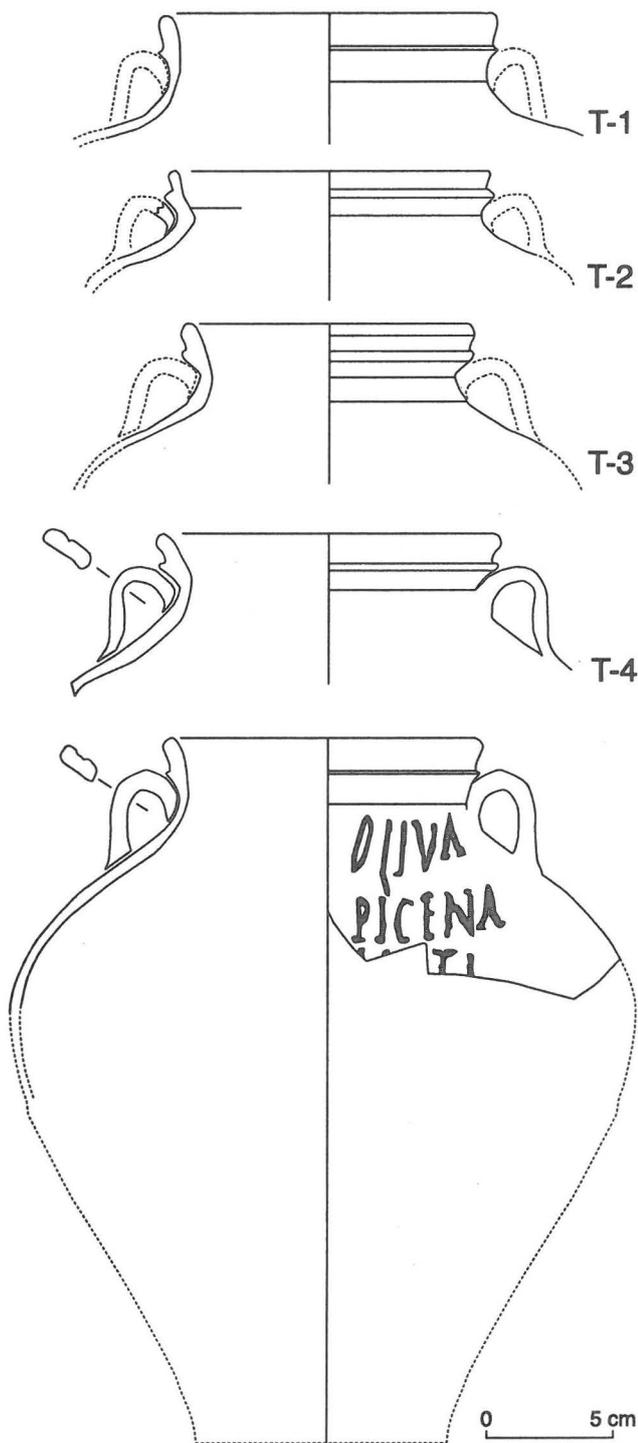


Figure 3 - Principaux types de pots à provisions (unité 05, local 07, US. 0504056).

de la paroi interne. Un ressaut, plus ou moins marqué, arrondi ou plus franchement pointu, se situe entre 1 cm et 1,5 cm sous le rebord, au niveau des anses. Le diamètre à l'ouverture des récipients se situe en moyenne autour de 14 cm. La pâte est fine, cuite en atmosphère oxydante, de couleur beige à beige-orange. L'observation à la loupe binoculaire<sup>6</sup> montre une pâte calcaire fine, comportant un dégraissant de quartz de taille moyenne (inférieur à 0,5 mm), en présence clairsemée, de 5 à 7 %, ainsi que de rares inclusions noires d'oxyde de fer, ces dernières représentant moins de 1 % (Fig. 4). La composition de ces pâtes, que l'on ne retrouve pas pour les productions régionales du nord-est de la Gaule, semble correspondre à un groupe défini pour une production d'amphores vinaires du *Picenum* au I<sup>er</sup> s. de n.è. (Brecciaroli Taborelli 1984, D'Ambrosio et Strecola 1986).

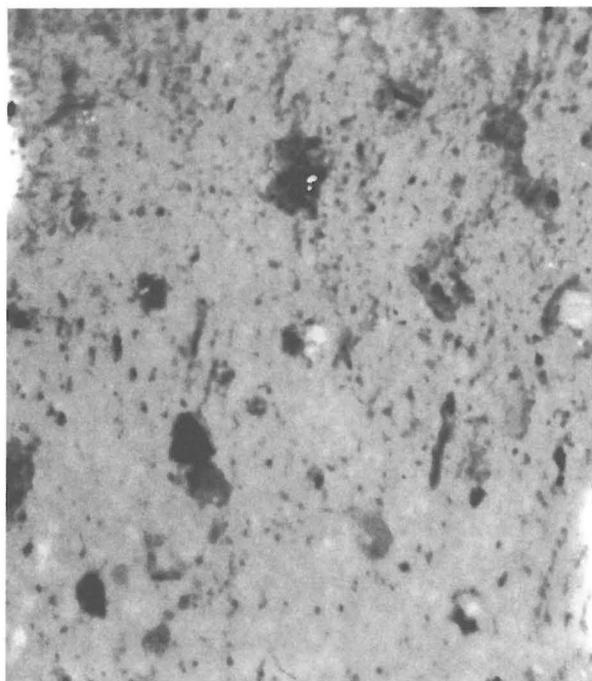


Figure 4 - Observation à la loupe binoculaire d'une cassure fraîche (cliché X. Deru).

Les références pour ce type de pots sont relativement rares en Gaule. Des pots à provisions ont été répertoriés à Augst par Stéphanie Martin-Kilcher sous l'appellation "Augst 71" (Martin-Kilcher 1994, p. 453-454)<sup>7</sup>. Ces petits récipients proviennent, comme pour les pots à olives de Bliesbruck, d'un contexte daté du III<sup>e</sup> s. apr. J.-C., et leur forme s'en rapproche assez, à l'exception de la panse cannelée et carénée au niveau des anses (Fig. 5, n° 1). La pâte présente à l'œil nu les mêmes caractéristiques que celle des pots de Bliesbruck. En l'absence d'inscription, ils ont été classés dans le groupe n° 22 d'Augst, groupe consacré aux petits em-

6 Nous tenons ici à exprimer toute notre gratitude envers Raymond Brulet, Directeur du Centre de Recherches d'Archéologie Nationale (Université Catholique de Louvain-la-Neuve) ainsi que sa collaboratrice Fabienne Vilvorder, pour leur aide efficace et généreuse concernant les analyses de pâtes.

7 Nous remercions vivement Stéphanie Martin-Kilcher, qui a bien voulu observer les tessons, nous apportant de précieux éléments de comparaison.

ballages de sauce de poisson. Quelques exemplaires, ressemblant fortement aux pots à provisions de Bliesbruck, ont été également retrouvés dans le sud de la Gaule (Fig. 5, n° 2) (Brun *et alii* 1989, p. 144-145)<sup>8</sup>.

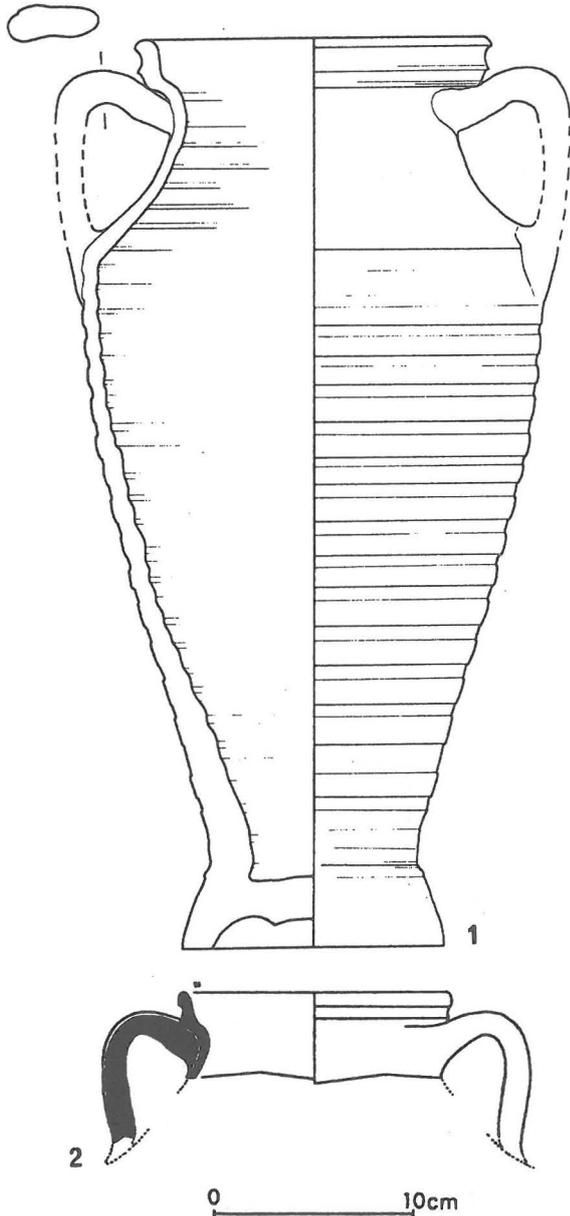


Figure 5 - Pots à provisions de même type découverts à Augst (1, d'après Martin-Kilcher 1994) et à Saint-Michel (2, d'après Brun *et alii* 1989).

## LA CONSOMMATION D'OLIVES EN GAULE ...

Le *titulus pictus*, tracé au pinceau à l'encre noire, et dont les lettres présentent en moyenne une hauteur de 2 cm, occupe trois lignes : les deux premières sont facilement déchiffrables : il s'agit bien d'"*oliva picena*" (Fig. 6). L'indication est ici au nominatif singulier ("olive du Picenum")<sup>9</sup>. La troisième ligne a disparu, mais il pourrait s'agir d'une indication de poids ou de contenant, ou bien d'une indication du liquide dans lequel étaient conservées les olives. La littérature latine et quelques inscriptions sur amphores ont montré en effet que les olives étaient conservées soit dans du vin cuit ou du vinaigre, soit encore dans de l'huile (André 1981, p. 91). Nous avons aujourd'hui la preuve que les olives étaient par exemple conservées dans du *defrutum* à Soissons (Lequément et Massy 1980) et à Vindonissa (Bohn 1926), ou dans du *dulcia* à Augst et à Nyon (Dangréaux et Desbat 1988)<sup>10</sup>.

On ne connaît donc pas le liquide qui permettait de conserver des olives dans ces pots, mais la surface interne noircie de certains exemplaires indique que les récipients étaient poissés, ce qui déjà permet d'éliminer l'hypothèse d'une conservation des fruits dans l'huile. On peut également observer, sur la surface interne de

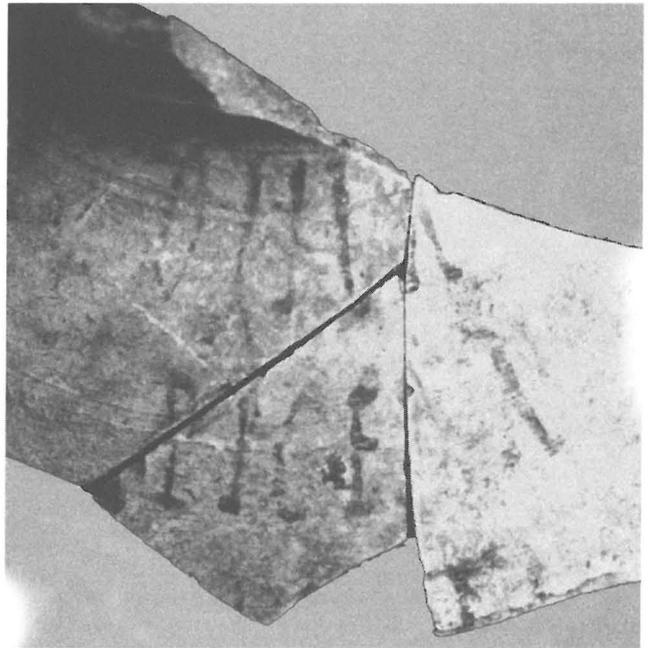


Figure 6 - Inscription peinte OLIVA PICENA [—] (cliché P.-A. Albrecht).

- 8 A noter cependant qu'il s'agit ici d'une *villa* ayant connu une intense activité de production d'huile tout au long du Haut-Empire. Il serait donc étonnant, dans ce contexte, de trouver des récipients ayant servi à importer des olives d'Italie. Inversement, le fait que des olives puissent être importées au sein d'un domaine agricole dont l'activité était fondée essentiellement sur la culture de l'olive, prouverait que ces dernières n'étaient certes pas destinées à la production d'huile, mais plutôt à la consommation, en tant que produit alimentaire "luxueux". La forme est également attestée en Basse Provence au II<sup>e</sup> s. de n. è., et les traces de poix souvent visibles à l'intérieur des exemplaires ont permis à M. Pasqualini de les classer parmi le groupe de vaisselle destinée à la conservation des aliments (Pasqualini 1994, p. 294, type B2).
- 9 Il peut sembler surprenant de trouver sur un pot une inscription indiquant au singulier les fruits qui y étaient conservés, mais ce cas a déjà été rencontré : *oliva nigra ex dulci* (Baldacci 1972), *oliva nig[ra] ex def[ru]to* (Lequément et Massy 1980), *oliva [...]* *excell[ens]* (Bezeczky 1987).
- 10 Les olives en provenance de Bétique, conservées dans des Haltern 70, étaient, d'après les inscriptions, exclusivement conservées dans du *defrutum*, jamais dans du *dulcia* (Martin-Kilcher 1992, p. 159).

la panse d'un autre exemplaire, des petites marques noires circulaires, d'environ 0,5 cm de diamètre, et qui correspondent sans doute à des empreintes laissées par les olives contre la paroi du récipient (Fig. 7).



Figure 7 - Traces circulaires sur la paroi interne d'un pot à provisions (cliché P.-A. Albrecht).

Il est inutile de s'étendre ici sur le rôle déjà largement connu des olives dans l'alimentation romaine (André 1981, p. 59-91). Si l'importance de l'huile en Gaule a largement été démontrée, les découvertes de récipients contenant des olives de consommation, généralement confites et conservées dans du vin cuit ou dans des saumures, sont en revanche beaucoup plus rares.

De plus, les amphores sont les seuls emballages connus jusqu'à ce jour pour l'exportation d'olives, des régions méditerranéennes vers les provinces septentrionales. Il s'agit pour la plupart d'entre elles d'amphores vinaires : Dressel 1A et Dressel 1C (Charlin *et alii* 1978), Oberaden 74, Haltern 70 (Bohn 1926 ; Lequément et Massy 1980), Augst 21/London 555 (Sealey/Tyers 1989 ; Martin-Kilcher 1994, p. 391)<sup>11</sup>, Beltrán IIB (Boyer 1986, p. 230). Un type semble, quant à lui, avoir été destiné exclusivement à la conservation et au transport d'olives : il s'agit de l'amphore Schörgendorfer 558<sup>12</sup>. Ces amphores sont, certes, les témoins d'un commerce d'olives de consommation, mais elles ont toutes circulé à des périodes plus précoces que les pots à provisions de Bliesbruck, c'est-à-dire généralement autour du I<sup>er</sup> s. de n. è. Seules des

amphores à huile Dressel 23 attestent d'un commerce de ces fruits à des périodes plus tardives, à savoir la fin du III<sup>e</sup> s.<sup>13</sup>.

La véritable origine des olives importées est mal connue, mais il semblerait que la plupart des découvertes désignent l'Espagne, et en particulier la vallée du Guadalquivir, comme étant la région de provenance des amphores qui les conservaient. Certaines d'entre elles, comme les types Haltern 70 *similis* ou Augst 21, trouvent leur origine respectivement dans la moyenne vallée du Rhône et dans le sud de la Gaule. Il s'agit probablement, pour les productions lyonnaises, de récipients ayant servi à transvaser les fruits avant de les commercialiser vers des régions plus lointaines (Desbat 1987, p. 160 ; Martin-Kilcher 1994, p. 391). Seul le type Schörgendorfer 558 provient d'Italie et pourrait à ce titre témoigner d'une exportation d'olives de l'Italie vers les provinces de Cisalpine et du Danube<sup>14</sup>.

### ... ET À BLIESBRUCK

Pour l'ensemble de l'agglomération de Bliesbruck, seules quatre amphores Haltern 70 de Bétique, ayant pu éventuellement avoir contenu des olives, ont été identifiées, mais elles sont également datées de la deuxième moitié du I<sup>er</sup> s. apr. J.-C.<sup>15</sup>. En revanche, la consommation d'olives est également attestée par un pot à provisions, courant dans la région (de type *Niederbieber* 79), et sur lequel a été gravée à la pointe sèche, après cuisson, l'inscription "*oliva[...] IX[...]*" (Fig. 8). Ce pot, qui provient du même bâtiment, de la même pièce et du même horizon chronologique que les précédents, servait probablement à commercialiser sur place les olives transportées jusqu'à Bliesbruck dans un plus gros récipient de conservation (peut-être une amphore ?)<sup>16</sup>.

### LES OLIVES DU PICENUM

Le *Picenum* correspond à la 5<sup>e</sup> région de la péninsule définie par Auguste ; elle se situe au nord-est de Rome, sur la côte Adriatique, et comprend, entre autre, la chaîne montagneuse de l'Apennin central. Il semblerait que l'intense activité agricole de cette région antique ait déjà été reconnue dès le I<sup>er</sup> s. av. n. è.<sup>17</sup>.

11 Ces deux appellations regroupent effectivement un seul et unique type d'amphores.

12 Nous remercions Bernard Liou pour les précieux renseignements qu'il nous a fournis sur ce type d'amphore, pendant et après le Congrès d'Istres. Voir notamment Schörgendorfer 1942.

13 Inscriptions *olivas colonbares* et *olivas salitas* citées dans Liou 1988, p. 174, note 5 (d'après le *CIL.*, XV, 4803 et 4804). Il faut également mentionner, pour le transport d'olives au III<sup>e</sup> s. apr. J.-C., un type assez particulier, considéré comme un dérivé tardif des amphores Haltern 70 de Bétique, trouvé à Augst et présentant un *titulus pictus* "*oliva*" (Martin-Kilcher 1994, p. 388 et p. 455).

14 Une production d'amphores de type Schörgendorfer 558 a été effectivement identifiée en Istrie (Baldacci 1972). Une carte de répartition des découvertes de ces amphores a été dressée dans Bezeczyk 1987, p. 33.

15 L'identification et le comptage des amphores sur le site de Bliesbruck ont été réalisés par Juliette Baudoux (voir, à propos des Haltern 70, Baudoux 1993, p. 23). En règle générale, il semblerait que ces amphores soient modestement représentées dans le nord-est de la Gaule, avec un total de seulement 31 individus pour le territoire de l'Alsace et de la Lorraine actuelles (Baudoux 1996, p. 43-46).

16 Ce pot à provisions, de type *Niederbieber* 79, est bien connu dans la région au III<sup>e</sup> s. apr. J.-C. (Oelmann 1914). La pâte présente une couleur brun-orangé et se caractérise par une présence modérée (de 10 à 30 %) d'inclusions de quartz d'une taille inférieure à 0,25 mm, et de calcite d'une taille inférieure à 0,1 mm, ainsi que de rares inclusions d'oxydes de fer noirs (inférieur à 0,1 mm) et de grosses inclusions de roches blanches indéterminées (1,2 mm).

17 On citera particulièrement la région d'Ancône pour sa production de céréales, de vin et d'olives : Delplace 1993, p. 134.

Il n'existe pas à ce jour d'inscriptions désignant des produits alimentaires provenant du *Picenum*. Mais les olives de cette région ne sont, en revanche, pas inconnues de la littérature latine, puisqu'elles sont citées par certains auteurs du I<sup>er</sup> s. de n. è. Sans tous les énumérer, nous nous limiterons à donner ici quelques exemples :

- Martial, dans son épigramme 43 tiré du premier livre, reproche à son hôte de ne pas avoir mangé à sa faim : «... *rustica lactantis nec misit Sassina metas nec de Picenis uenit oliva cadis* ...»<sup>18</sup>. Plus loin, le même Martial, dans l'épigramme 78 de son cinquième livre, invite un ami en lui annonçant le menu du dîner qu'il qualifie lui-même de bien modeste : «*Post haec omnia forte si mouebit Bacchus quam solet esuritionem, succurrent tibi nobiles olivae, Piceni modo quas tulere rami, et fervens cicer et tepens lupinus*»<sup>19</sup>. Enfin, dans l'épigramme 36 de son treizième livre, Martial offre à un ami une corbeille d'olives, et accompagne le présent (*Xénia*), d'une sorte de petit texte explicatif : «*Haec*

*quae Picenis uenit subducta trapetis inchoat atque aedem finit oliva dapes*»<sup>20</sup>.

- Pline l'Ancien, qui énumère de nombreuses espèces d'arbres fruitiers dans son quinzième livre de l'*Histoire Naturelle*, n'omet pas de citer le *Picenum* dans les vers qu'il consacre à l'olivier : «*Quam ob causam Italicis transmarinae praeferuntur in cibis, cum oleo uincantur, et in ipsa Italia ceteris Picenae et Sidicinae*»<sup>21</sup>.

Ces témoignages sont très intéressants, même s'ils sont chronologiquement antérieurs à l'horizon dans lequel ont été découverts les pots à provisions. Ils nous prouvent en effet que le *Picenum* semble avoir été reconnu à Rome pour la qualité de ses olives à consommer lors des repas. Si l'inscription ne correspond pas à une "fausse marque", ou à un label de qualité, le fait qu'elles aient été exportées, vers le milieu du III<sup>e</sup> s. apr. J.-C., dans une agglomération secondaire du nord-est de la Gaule, prouverait dans ce cas l'importance et la longévité du phénomène.

## CONCLUSION

Cette découverte exceptionnelle permet de préciser la fonction de ces récipients qui, sous réserve d'autres informations nous renseignant sur leur véritable origine, ne se limitaient pas à conserver des denrées alimentaires, mais permettaient également de les commercialiser sur de longues distances.

Faut-il en déduire que les olives et autres fruits confits étaient souvent commercialisés dans ces petits conteneurs, ce qui expliquerait la quasi-inexistence des amphores liées à cette fonction durant le III<sup>e</sup> s. de n. è. ? Le caractère isolé de cette découverte, et les rares références qui y sont liées, ne permettent malheureusement pas de répondre à cette question.

Enfin, nous pouvons dire, avec toute la prudence qui s'impose<sup>22</sup>, que la présence, vers la fin du III<sup>e</sup> s. apr. J.-C., de pots portant la mention *OLIVA PICENA* dans une agglomération secondaire du nord-est de la Gaule, est un élément déterminant à prendre en compte dans l'histoire du commerce entre la péninsule italienne et les provinces septentrionales à la fin du Haut-Empire.

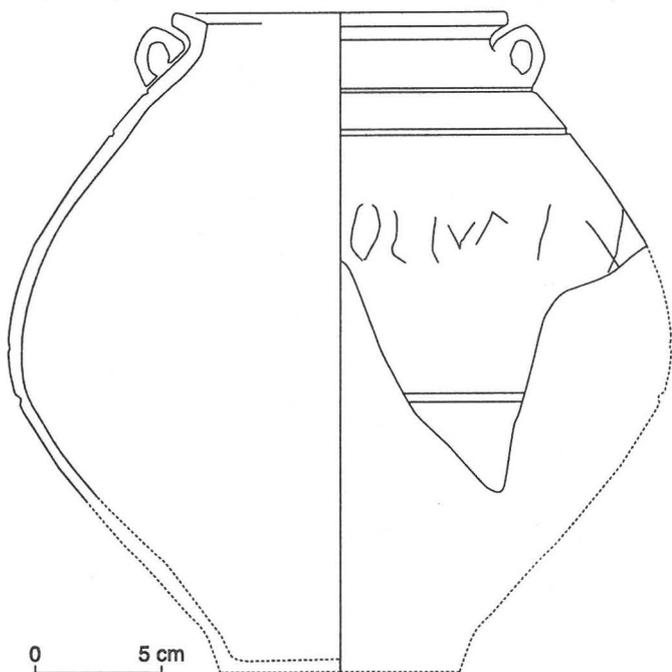


Figure 8 - Pot à provisions de type Niederbieber 79 avec inscription : *OLIVA* [—] (unité 05, local 7, horizon de destruction, US 0504057).



18 Trad. H. J. Izaac : «...La rustique *Sassina* ne nous avait pas envoyé ses fromages coniques, ni le *Picenum* les olives de ses jarres».

19 *Id.* : «... Après tout cela, s'il arrive que Bacchus éveille en toi l'appétit qu'il fait naître d'ordinaire, tu verras venir à la rescousse des olives fameuses, fraîchement cueillies sur les rameaux du *Picenum*, des pois chiches brûlants et des lupins tièdes».

20 *Id.* : «Ces olives qui t'arrivent, soustraites aux pressoirs du *Picenum*, elles commencent et elles finissent pareillement les repas».

21 Trad. J. André : «... C'est pourquoi les olives d'outremer sont préférées aux Italiennes pour la table, mais leur sont inférieures pour l'huile, et, en Italie même, on préfère celles du *Picenum* et de *Sidicina* à toutes les autres».

22 Dans l'état actuel des recherches, il est en effet impossible de savoir avec certitude si ces céramiques proviennent effectivement d'Italie et, dans ce cas, si les olives qu'elles contenaient avaient elles-mêmes pour origine le *Picenum*. Pour ne citer qu'un exemple bien connu, l'inscription *G(arum) His(panum)* sur une amphore Dressel 9 *similis* trouvée à Augst, et fabriquée dans la région lyonnaise, symbolise bien les problèmes liés à la notion d'"industrie de l'emballage" (Martin-Kilcher 1992, p. 159).

## SOURCES LITTÉRAIRES

- Martial**, *Epigrammes* (traduction de H.J. Izaac), Les Belles Lettres, Paris, 1969.  
**Pline l'Ancien**, *Histoire Naturelle* (traduction de J. André), Les Belles Lettres, Paris, 1960.

## BIBLIOGRAPHIE

- Albrecht (à paraître)** : P.-A. ALBRECHT, Un service à boire du III<sup>e</sup> s. ap. J.-C. provenant d'une taverne gallo-romaine de Bliesbruck, dans *Association Inter-Universitaire de l'Est, Actes du Colloque de Reims, 9-11 octobre 1997*, à paraître.
- André 1981** : J. ANDRÉ, *L'alimentation et la cuisine à Rome*, Paris, 1981.
- Baldacci 1972** : P. BALDACCI, Importazioni cisalpine e produzione apula, dans *Recherches sur les amphores romaines, Collection de l'Ecole Française de Rome*, 10, Rome, 1972, p. 21-28.
- Baudoux 1993** : J. BAUDOUX, Les amphores et les récipients de stockage de Bliesbruck (Moselle) à l'époque romaine, dans *Blesa 1, Etudes offertes à Jean Schaub*, Metz, 1993, p. 21-35.
- Baudoux 1996** : J. BAUDOUX, *Les amphores du Nord-est de la Gaule, Contribution à l'histoire de l'économie provinciale sous l'Empire romain*, DAF 52, Paris, 1996.
- Bezeczky 1987** : T. BEZECZKY, Roman Amphorae from the Amber route in Western Pannonia, dans *B.A.R. International Series 386*, 1987.
- Bohn 1926** : O. BOHN, Pinselschriften auf Amphoren aus Augst und Windisch, dans *Anzeiger für Schweizerische Altertumskunde*, XXVII, 1926, p. 197-212.
- Boyer 1986** : R. BOYER, Conserve d'olives dans deux amphores trouvées dans la fouille de La Bourse à Marseille, dans *Gallia*, 44, 1986, p. 229-233.
- Brecciaroli Taborelli 1984** : L. BRECCIAROLI TABORELLI, Una produzione di anfore picene ed il vino Palmense, dans *Picus*, IV, 1984, p. 56-90.
- Brun et alii 1989** : J.-P. BRUN, G. B. ROGERS, P. COLUMEAU, M. THION, La villa gallo-romaine de Saint-Michel à la Garde (Var), un domaine agricole au Haut-Empire, dans *Gallia*, 46, 1989, p. 103-162.
- Charlin et alii 1978** : G. CHARLIN, J.-M. GASSEND, R. LEQUÉMENT, L'épave antique de la baie de Cavalière (le Lavandou, Var), dans *Archaeonautica 2*, 1978, p. 9-93.
- D'Ambrosio et Sfrecola 1986** : B. D'AMBROSIO, S. SFRECOLA, Anfore di produzione picena : analisi mineralogico - petrografiche, dans *Picus*, IV, 1986, p. 91-93.
- Dangréaux et Desbat 1988** : B. DANGREAU, A. DESBAT, Les amphores du dépotoir flavien du Bas-de-Loyasse à Lyon, dans *Gallia*, 45, 1987/88, p. 115-153.
- Delplace 1993** : Ch. DELPLACE, *La romanisation du Picenum, l'exemple d'Urbs Salvia*, Rome, 1993.
- Desbat 1987** : A. DESBAT, Note sur la production d'amphores à Lyon au début de l'Empire, dans *SFECAG, Actes du Congrès de Caen*, 1987, p. 159-165.
- Hilgers 1969** : W. HILGERS, *Lateinische Gefässnamen, Bezeichnungen, Funktion und Form römischer Gefässe nach den antiken Schriftquellen*, Düsseldorf, 1969.
- Liou 1988** : B. LIOU, Le contenu des amphores, typologie et épigraphie : quelques cas aberrants ou embarrassants, dans *SFECAG, Actes du Congrès d'Orange*, 1988, p. 171-178.
- Lequément et Massy 1980** : R. LEQUÉMENT, J.-L. MASSY, Importation à Soissons (02) d'olives au defrutum en provenance de Bétique, dans *Cahiers archéologiques de Picardie*, 7, 1980, p. 263-266.
- Martin-Kilcher 1992** : S. MARTIN-KILCHER, Les amphores en Gaule romaine : leur présence à Augusta Rauricorum, dans F. LAUBENHEIMER (dir.), *Les amphores en Gaule, Production et circulation, Actes de la table ronde de Metz, 4-6 octobre 1990*, Paris, 1992, p. 157-161.
- Martin-Kilcher 1994** : S. MARTIN-KILCHER, *Die Römischen Amphoren aus Augst und Kaiseraugst, Ein Beitrag zur römischen Handels- und Kulturgeschichte, Forschungen in Augst, Band 7*, Augst, 1994.
- Oelmann 1914** : F. OELMANN, *Die Keramik des Kastells Niederbieber, Materialien zur Römisch-Germanischen Keramik I*, Frankfurt, 1914.
- Pasqualini 1994** : M. PASQUALINI, Vaisselle commune de table et de cuisine en basse Provence au II<sup>e</sup> s. de notre ère, dans M. BATS (dir.), *Les céramiques communes de Campanie et de Narbonnaise (I<sup>er</sup> s. av. J.-C. - II<sup>e</sup> s. ap. J.-C.)*, La vaisselle de cuisine et de table, Actes des Journées d'étude de Naples, Naples, 1996, p. 289-297.
- Petit 1994** : J.-P. PETIT, L'agglomération secondaire de Bliesbruck-Reinheim, bilan des recherches et contributions aux discussions, dans J.-P. PETIT, M. MANGIN (dir.), Ph. BRUNELLA (coll.), *Les agglomérations secondaires de Gaule Belgique et des Germanies, Actes du colloque de Bliesbruck-Bitche*, Paris, 1994, p. 17-44.
- Sealey et Tyers 1989** : P. R. SEALEY, P. A. TYERS, Olives from Roman Spain : a unique amphora find in British Waters, dans *The Antiquaries Journal*, LXIX, Oxford, 1989, p. 54-72.
- Schörgendorfer 1942** : A. SCHÖRGENDORFER, *Die Römerzeitliche Keramik der Ostalpenländer*, Munich-Vienne, 1942.

\* \*  
 \*

## DISCUSSION

Président de séance : M. JOLY

**Bernard LIOU** : Je veux dire, bien évidemment, combien j'ai été intéressé par cette inscription peinte, par le contenu, et ajouter une petite chose ; dans la revue rapide des exportations d'olives, et même d'huile d'olive, vous avez omis l'huile et les olives d'Istrie qui paraissent avoir une grande importance numérique. Les olives, en particulier, sont exportées dans des amphores très caractéristiques, qui ont une forme un peu bizzaroïde, les Schörgendorfer 558, et qui portent souvent des inscriptions peintes comme "oliva nigra ex dulci", par exemple ; on les trouve en assez grand nombre, en particulier dans les pays alpins et peut-être plus au nord, sur le limes (?).

**Pierre-Aymé ALBRECHT** : Et pour la chronologie de ces amphores ?

**Bernard LIOU** : Je pense qu'elles sont plus anciennes, des 1<sup>er</sup> et 11<sup>e</sup> s. De votre côté, êtes-vous sûr de votre datation ?

**Pierre-Aymé ALBRECHT** : Oui, ce matériel, très bien conservé, provient d'une couche de destruction datée des années 270-275.

**Bernard LIOU** : Cela m'étonne un peu pour ce genre d'importations, mais pourquoi pas !

**Pierre-Aymé ALBRECHT** : C'est bien pour cela que j'ai insisté sur l'aspect chronologique.

**Martine JOLY** : As-tu une idée du système de fermeture ?

**Pierre-Aymé ALBRECHT** : Aucune, pour l'instant. J'ai eu, tout à l'heure, une discussion intéressante avec un collègue qui suggérait une fermeture en cuir liée avec une ficelle, ce qui expliquerait peut-être le petit ressaut qui se trouve sur toutes les lèvres. En ce qui concerne la contenance, on ne peut la préciser puisque le plus complet des rebords est celui qui présente l'inscription ; le dessin de restitution n'est qu'une hypothèse.

\* \*  
\*