

Quatre ouvrages de Jean-Pierre Brun

Philippe Boissinot



Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/etudesrurales/7652>

DOI : [10.4000/etudesrurales.7652](https://doi.org/10.4000/etudesrurales.7652)

ISSN : 1777-537X

Éditeur

Éditions de l'EHESS

Édition imprimée

Date de publication : 30 novembre 2007

Pagination : 265-268

Référence électronique

Philippe Boissinot, « Quatre ouvrages de Jean-Pierre Brun », *Études rurales* [En ligne], 180 | 2007, mis en ligne le 21 mai 2008, consulté le 10 décembre 2020. URL : <http://journals.openedition.org/etudesrurales/7652> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/etudesrurales.7652>

Ce document a été généré automatiquement le 10 décembre 2020.

© Tous droits réservés

Quatre ouvrages de Jean-Pierre Brun

Philippe Boissinot

- *Le vin et l'huile dans la Méditerranée antique. Viticulture, oléiculture et procédés de fabrication.* Paris, Errance, 2003, 240 p. (= VH).
- *Archéologie du vin et de l'huile. De la préhistoire à l'époque hellénistique.* Paris, Errance, 2004, 230 p. (= A1).
- *Archéologie du vin et de l'huile dans l'Empire romain.* Paris, Errance, 2004, 320 p. (= A2).
- *Archéologie du vin et de l'huile en Gaule romaine.* Paris, Errance, 2005, 273 p. (= A3).

- 1 Cette série d'ouvrages publiés au fil de trois années constitue une singulière entreprise éditoriale. Issus d'une thèse de doctorat d'État soutenue en 1999 dans une université (Aix-en-Provence) où les études historiques dédiées à la technologie et à l'économie ont été particulièrement fécondes¹, les quatre ouvrages ont bénéficié de l'enrichissement continu de voyages d'études et de chantiers archéologiques menés sur tout le pourtour méditerranéen, dans le Var d'abord, où Jean-Pierre Brun a débuté ses recherches, puis, en Égypte, à Délos et dans la cité ensevelie de Pompéi, dans le voisinage de laquelle il dirige maintenant le Centre Jean Bérard de Naples (CNRS-École française de Rome). Il en résulte une moisson de documents tout à fait considérable puisque les quelque 1 000 pages sont agrémentées de 1 à 3 figures, ce qui rend cette série, et pour longtemps encore, particulièrement utile.
- 2 L'ensemble peut cependant dérouter : ces livres se présentent, en effet, comme des ouvrages destinés à un large public, portant chaque fois sur un des aspects de la question traitée, mais cette présentation masque en fait une étude savante, avec appareil de notes, index et bibliographie quasi exhaustive, chacun des trois derniers volumes (A1 à A3) constituant autant de tomes, qui, sans l'afficher, ne peuvent s'utiliser indépendamment ; le premier ouvrage (VH) seul est autonome et peut être considéré comme une introduction à la question qui est développée par la suite, successivement selon la chronologie et l'espace (avec les redites inhérentes à ce type de plan), en mettant l'accent sur la contribution novatrice de l'archéologie. Si ce vice éditorial est le

prix à payer pour qu'une telle documentation soit aussi facilement accessible, on est prêt à se laisser surprendre encore sur d'autres dossiers aussi riches.

- 3 Pourquoi l'auteur a-t-il rassemblé l'huile et le vin dans chacun de ses ouvrages, plutôt que de les envisager séparément, au fil des volumes ? Il s'en explique, dès le premier livre, par les références culturelles et religieuses classiques (VH, pp. 7-23) : c'est en raison de l'appartenance des deux produits à la trilogie méditerranéenne (dont il manque évidemment le blé), véritables « vecteurs et symboles de civilisation ». Mais la cause principale relève de l'archéologie, de l'indistinction des dispositifs techniques à laquelle on est parfois confronté lorsque manquent les pièces discriminantes qui peuvent avoir été spoliées ou qui n'apparaissent pas dans la fenêtre mise au jour par des fouilles trop exiguës. Car, en effet, qu'il s'agisse de petites exploitations familiales modestement agencées ou bien d'établissements quasi industriels richement dotés, les mêmes types de pressoirs peuvent avoir été utilisés pour extraire le jus des olives ou séparer le moût de la rafle ; les mêmes genres de cuves peuvent avoir servi à décanter l'huile ou le vin, lesquels peuvent être conditionnés aussi dans des jarres identiques ; et il existe encore des cas exceptionnels – on ne s'en réjouira pas pour des questions de goût – où l'un et l'autre ont été successivement produits dans les mêmes exploitations. Si bien que, par exemple, faire l'inventaire des contrepoids de pressoirs dans une région donnée, comme l'auteur reconnaît l'avoir fait autrefois en Provence, ne nous renseigne guère sur l'importance d'un type d'arboriculture par rapport à un autre (A1).
- 4 Des caractères discriminants existent heureusement : la découverte de broyeurs, exclusivement utilisés pour les olives, est l'un de ceux-là, de même que la présence de poix sur les conteneurs ou l'attestation de macrorestes végétaux (pépins ou noyaux) qui peuvent être conservés après avoir été carbonisés ou minéralisés. D'autres critères qualitatifs (groupement de cuves, préférence accordée à la maie sous la presse) et quantitatifs (nombre de jarres dans un chai) peuvent être utilisés à titre d'indices mais doivent être maniés avec prudence. Enfin, suivant la région où l'on se trouve, la question ne se pose guère, les possibilités agronomiques de l'olivier, très sensible au gel et à l'humidité, ne recouvrant que très partiellement celles de la vigne, laquelle a été par exemple cultivée dans la Bretagne romaine, à savoir l'Angleterre actuelle (A3, pp. 128-130).
- 5 En dehors de ces questions documentaires, plusieurs traits économiques autorisent un rapprochement entre la vigne et l'olivier. Il s'agit, en effet, dans les deux cas, de cultures à rendement différé, dont le développement nécessite un relatif calme politique et une démographie soutenue ; elles correspondent, en outre, à deux productions, l'huile et le vin, dont les possibilités de conservation autorisent un commerce à longue distance ; et pour toutes ces raisons, auxquelles on peut encore ajouter le recours à une main-d'œuvre nombreuse et peu onéreuse, elles offrent la possibilité de spéculations financières dont l'histoire antique fournit maints exemples. Mais en conclusion, Jean-Pierre Brun montre que les deux produits ont, finalement, connu des destins différents en Orient et en Occident, pour des raisons culturelles essentiellement : chez les peuples non méditerranéens, l'usage de l'huile n'a duré que le temps de la conquête, le gras d'origine animale ayant repris ses droits après les invasions, les usages du clergé chrétien mis à part ; le pouvoir psychotrope du vin lui a, en revanche, valu un succès jamais démenti, même chez ceux qui n'avaient bu que de la bière et de l'hydromel (A3, p. 184).

- 6 On ne peut faire l'historique d'une pratique, en l'occurrence celle de la fabrication du vin et de l'huile, sans évoquer le moment forcément nébuleux des origines où le sacré et le luxe seraient les ferments de la création. Jean-Pierre Brun reprend les thèses en présence, en particulier celles présentées par Patrick E. McGovern, l'auteur de la dernière synthèse sur la question de l'origine de la viticulture². Les plus anciennes traces de viticulture sont, pour l'instant, attestées, de part et d'autre du Caucase, au VI^e millénaire avant J.-C., dans un secteur où les espèces sauvages proches sont bien installées : pas étonnant donc que le nom donné au breuvage trouve ses références dans la linguistique indo-européenne. Il semble qu'en ces temps reculés, les raisins aient été associés à d'autres végétaux pour la réalisation de boissons fermentées. La culture de l'olivier, quant à elle, aurait une origine plus occidentale et plus récente, à savoir le Levant du IV^e millénaire avant J.-C., bien que des hypothèses contradictoires aient été récemment émises en faveur d'une première localisation en Méditerranée occidentale, dès le Néolithique (A1, pp. 43-44). Le transfert de ces innovations trahit d'abord les relations diplomatiques des élites, puis les trafics commerciaux plus amples de quelques peuples dynamiques (Phéniciens, Grecs, Romains), avant d'accompagner les différentes expériences coloniales. Dans les deux types de production, l'invention du pressoir à l'Âge du Bronze, succédant aux premiers travaux exclusivement manuels, puis aux premiers dispositifs à torsion (un simple sac que l'on tord pour exprimer le suc des fruits), permet un véritable saut quantitatif, atteint dans certaines installations seulement puisque toutes les techniques continueront à coexister pendant longtemps.
- 7 La production du vin et de l'huile constitue, selon Jean-Pierre Brun, un bon indicateur de la vitalité économique dans un monde méditerranéen dominé alors par l'agriculture. Son essor révèle, en effet, des conditions optimales au niveau du rapport entre l'offre et la demande, de la stabilité culturelle et politique, de la démographie... Les villes importantes, doublées d'un port de commerce qui facilite les exportations, dépassant notablement la seule demande locale, sont des places particulièrement favorisées : ainsi Alexandrie au lendemain de l'amnistie lancée par Octave, une ville de près de 500 000 habitants où la demande en vin est forte et les trafics avec la vallée du Nil intenses (A2, pp. 142-162) ; ou encore Carthage avant sa destruction au milieu du II^e siècle avant J.-C., laquelle fut la première cité à développer l'arboriculture sur une vaste échelle (A1, pp. 187-191). Dans l'hinterland, ces productions peuvent constituer une source de richesse considérable pour des propriétaires fonciers résidant dans les chefs-lieux les plus proches. Autour des villae construites sur leurs domaines ruraux et dont ils s'occupent une partie de leur temps, ils font cultiver leurs terres par une main-d'œuvre servile, suivant des préceptes « rationnels » que l'on trouve dans les traités d'agronomie, tel celui de Caton écrit au début du II^e siècle avant notre ère. Les exemples abondent dans les provinces occidentales et en Italie même, où l'auteur propose une lecture en termes d'« agriculture capitaliste », dont la pratique est essentiellement tournée vers la vente (A3, p. 173). La réussite sera telle que l'on évoquera, pour la période du Haut-Empire, un « trop-plein » des campagnes, qui ne sera de nouveau atteint qu'au début de la période moderne. Mais, au fil des conjectures économiques et politiques, au III^e siècle et en dehors des provinces d'Afrique et d'Orient plus particulièrement, la mentalité d'affairistes de certains laissera la place à des comportements de rentiers, les domaines laissés en fermage échappant au souci de la rentabilité et de l'innovation technologique.

- 8 À ce propos, Jean-Pierre Brun considère le domaine des instruments de production – sa contribution la plus personnelle au dossier – comme un lieu d'expérimentation technologique très fécond dans l'Antiquité. Les quasi-machines que sont les pressoirs à levier ou à vis ont alors atteint des performances qui ne seront dépassées qu'au XVIII^e siècle, avec l'utilisation plus généralisée du fer et l'exploitation d'autres sources d'énergie, entrevues dès l'Antiquité mais pratiquement jamais mises en œuvre, comme le principe de la machine à vapeur (A3, pp. 164-165). L'entreprise coloniale a été un moteur pour les innovations car elle a souvent été menée par des hommes jeunes, coupés de leurs traditions, devant faire face à des mondes nouveaux et bénéficiant des ressources de l'esclavage. À côté de ces activités parfois florissantes demeure le fonds commun de la petite exploitation familiale, qui, elle, n'évoluera guère, et à laquelle il faut associer, au fil des ans en Occident, le poids grandissant des agriculteurs, libres mais pauvres, qui constitueront un frein au dynamisme d'antan.
- 9 Enfin, dans sa réflexion sur la nature des sources de l'histoire économique, l'auteur s'interroge sur les indices commerciaux qu'offrent les milliers de tessons d'amphores retrouvés autour de la Méditerranée et bien au-delà, ces conteneurs ne représentant sans doute qu'une faible partie des emballages utilisés pour le vin et l'huile. On sait que les tonneaux et les outres en cuir étaient alors d'un usage courant, mais leur représentativité archéologique est malheureusement entamée par leurs possibilités de conservation. Si l'on veut estimer la production de ces précieux liquides, l'archéologie des instruments de production peut servir à corriger les hypothèses formulées par les spécialistes des amphores.
- 10 Avec cette série d'ouvrages qui feront date, on dispose là assurément d'une base très solide.

NOTES

1. *L'huile d'olive en Méditerranée. Histoire, anthropologie, économie, de l'Antiquité à nos jours* (Mémoires et documents no 2), Aix-en-Provence, CNRS, 1984 ; M.-C. Amouretti et G. Comet, *Le livre de l'olivier*, Aix-en-Provence, Édisud, 1985 ; M.-C. Amouretti, *Le pain et l'huile dans la Grèce antique : de l'aire au moulin*, Paris, Les Belles Lettres, 1986 ; A. Tchernia, *Le vin de l'Italie romaine*, Rome, EFR, 1986 ; M.-C. Amouretti et G. Comet, *Hommes et techniques, de l'Antiquité à la Renaissance*, Paris, Armand Colin, 1993 ; J.-P. Brun et P. Jockey eds., *Techniques et sociétés en Méditerranée*, Paris, Maisonneuve & Larose, 2001.
2. P.E. McGovern, *Ancient wine. The search for the origins of viticulture*, Princeton, Princeton University Press, 2003.

AUTEUR

PHILIPPE BOISSINOT

Maître de conférences, EHESS, Toulouse.