

Henri Tréziny (dir.)

Grecs et indigènes de la Catalogne à la mer Noire
Actes des rencontres du programme européen Ramses²
(2006-2008)

Publications du Centre Camille Jullian

3. Viticulture et oléiculture grecques et indigènes en Grande Grèce et en Sicile

Jean-Pierre Brun

DOI : 10.4000/books.pccj.620
Éditeur : Publications du Centre Camille Jullian, Éditions Errance
Lieu d'édition : Aix-en-Provence
Année d'édition : 2010
Date de mise en ligne : 13 février 2020
Collection : Bibliothèque d'archéologie méditerranéenne et africaine
ISBN électronique : 9782957155729



<http://books.openedition.org>

Édition imprimée

Date de publication : 1 juin 2010

Référence électronique

BRUN, Jean-Pierre. 3. *Viticulture et oléiculture grecques et indigènes en Grande Grèce et en Sicile* In : *Grecs et indigènes de la Catalogne à la mer Noire : Actes des rencontres du programme européen Ramses² (2006-2008)* [en ligne]. Aix-en-Provence : Publications du Centre Camille Jullian, 2010 (généré le 02 avril 2020). Disponible sur Internet : <<http://books.openedition.org/pccj/620>>. ISBN : 9782957155729. DOI : <https://doi.org/10.4000/books.pccj.620>.

3. Viticulture et oléiculture grecques et indigènes en Grande Grèce et en Sicile

Jean-Pierre Brun

Les rapports entre Grecs et indigènes d'Italie méridionale s'apprécient sur divers plans, culturel, religieux, économique, technique. Nous tentons ici de déceler dans la documentation archéologique aujourd'hui disponible quels sont les signes d'éventuels transferts de techniques entre Grecs et indigènes dans le champ de l'arboriculture. En Grande-Grèce et en Sicile la question est plus complexe qu'en Gaule méridionale car l'existence d'une viticulture et d'une oléiculture antérieures à la fondation des colonies grecques est désormais avérée.

1. Viticulture et oléiculture indigènes

L'olivier sauvage est présent dans le bassin méditerranéen depuis la dernière glaciation. Les plus récentes recherches sur la génétique de l'arbre montrent que les oléastres du bassin oriental de la Méditerranée n'ont pas le même patrimoine génétique que ceux du bassin occidental, notamment de la Péninsule Ibérique (Breton, Tersac, Bervillé 2006). Au Proche-Orient, les variétés cultivées descendent d'une même famille alors que les variétés occidentales portent des marqueurs génétiques qui montrent une hybridation entre les oléastres occidentaux et des cultivars importés d'Orient. La mémoire génétique des plantes offre donc un support à l'hypothèse d'une domestication de l'arbre au Proche-Orient et en Occident. Les travaux récents effectués en Espagne montrent effectivement une exploitation de l'oléastre dès le Néolithique et une domestication au cours de l'âge du Bronze. Le processus est marqué par une exploitation contrôlée de l'olivier qui semble lié à une taille régulière destinée à accroître la qualité des fruits et leur capacité à fournir de l'huile. La domestication de l'arbre est bien antérieure à l'arrivée des Phéniciens et des Grecs : elle remonte au Chalcolithique, les plus anciens échantillons étant datés de 2300 – 2000 av. J.-C. (Terral *et al.*, 2004). En Italie, la culture de l'olivier s'est développée très tôt en Calabre probablement en liaison avec les contacts avec le monde Mycénien. Des sites occupés aux XIII-XI^e siècles, Torre del Mordillo, Broglio di Trebisacce

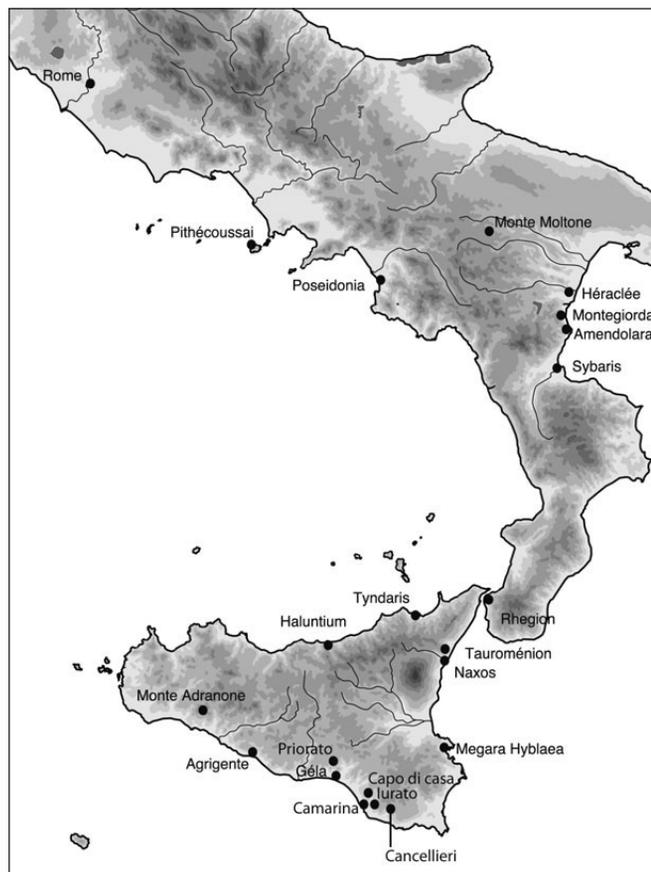


Fig. 287 Carte de l'Italie méridionale localisant les sites mentionnés.

dans la région de Sybaris, Castello à Tursi (Basilicata) ont livré des noyaux d'olives cultivées¹.

La vigne est une liane qui pousse naturellement dans les forêts de la Méditerranée et de l'Europe méridionale. La vigne sauvage se reproduit par ses graines tandis que la vigne cultivée est propagée par bouturage qui permet une sélection rigoureuse contrastant avec l'extrême

1 Sur Broglio di Trebisacce, voir Peroni, Trucco 1994, p. 578 pour la présence massive de bois d'olivier dans les charbons et le nombre des noyaux. Un magasin contenant cinq jarres est daté de l'âge du Bronze final (vol. 1, p. 67-80 et 100-102) ; les analyses chimiques montrent qu'elles ont contenu de l'huile (vol. 2, p. 855-856). Sur Tursi : Guarino *et alii* 2002.

variabilité des vignes sauvages. Cette particularité a permis aux viticulteurs de trouver dans leur environnement proche des variétés sauvages climatiquement adaptées susceptibles d'être adaptées à leurs besoins. Les vignes cultivées apparaissent surtout dans les Iles Éoliennes et dans la zone d'Ischia-Procida, deux secteurs où les contacts avec les Mycéniens ont été intenses dès les XVI^e et XV^e siècles avant J.-C.

La découverte de résidus de vinification datables du IX^e siècle av. J.-C. à Poggiomarino près de Pompéi montre un développement notable de la viticulture en Campanie avant l'implantation des colonies grecques (Cicirelli, Albore-Livadie 2008). Le site de Longola, fouillé à partir de 2000 à l'occasion du creusement d'une station d'épuration, est situé en bordure du Sarno et totalement immergé dans la nappe phréatique. Occupé de l'âge du Bronze final jusqu'à l'Orientalisant récent au début du VI^e siècle, il se compose de plusieurs îlots séparés par des canaux. Ces îlots supportaient de grandes cabanes allongées dotées d'une abside, toutes construites sur une armature de poteaux et poutres. Un canal appelé MAF3 séparant deux îlots a livré de nombreux pépins associés à des détritiques alimentaires, des planches, des poutres, des roues de char et des céramiques datables de l'âge du Fer (Cicirelli *et alii* 2008). La datation dendrochronologique donne une fourchette entre 905 et 864 av. J.-C. Dans le détail, le dépôt est double : un premier niveau (US 1698) est composé de sarments ; en dessous, l'US 1704 correspond à un amas de pépins et de rafles en bon état provenant du pressurage du raisin. La culture de la vigne est donc prouvée par les résidus de la taille et par la nature des pépins qui proviennent presque tous de variétés cultivées. La pratique de la vinification, quant à elle, est assurée par les amas de pépins et de rafles caractéristiques du marc après pressurage.

L'intérêt de cette découverte est double. D'une part, elle tranche avec netteté un débat ancien : nous savons désormais qu'il y a une viticulture indigène avant l'arrivée des colons grecs. D'autre part, elle montre avec éclat que la culture de la vigne et la préparation du vin à l'époque protohistorique mais aussi durant les périodes archaïque et classique ne laissent pas de traces autres que des vestiges organiques. En l'absence de conditions très favorables comme un incendie, une éruption volcanique ou un enfouissement sous une nappe phréatique permanente, on ne peut trouver aucune trace. D'un point de vue méthodologique, cette observation est essentielle : l'absence de découverte spécifique ne prouve rien, surtout lorsque les fouilles sont anciennes et n'ont pas donné lieu à des tamisages à l'eau. Sur les sites de l'âge du Fer, même dans les conditions très favorables de Longola, aucun vestige d'instrument de production n'a été découvert : le vin et l'huile étaient élaborés en utilisant des

instruments en matériaux périssables et dans des jarres d'aspect banal que seules des analyses chimiques systématiques permettraient d'identifier. En conséquence, les techniques employées sont presque inconnues ; tout au plus l'absence de traces de pressoir à levier ou de broyeurs à olive semble impliquer l'utilisation d'instruments primitifs en bois et en tissu.

2. Les installations de production dans les colonies grecques

Les débuts de l'oléiculture et de la viticulture dans les colonies grecques d'Italie ne sont pas attestés par des témoignages tangibles mais il est légitime de penser que l'arboriculture a été développée dès la fondation des colonies. Les colons ont dû entretenir des oliviers en bordure des champs de céréales et dans les collines, en association avec des vignes. Ces pratiques étaient d'autant plus aisées que l'olivier et la vigne sauvages faisant partie du maquis local et qu'ils étaient déjà exploités par les populations indigènes : il suffisait de sélectionner des plants et de les greffer.

Ce postulat raisonnable se heurte toutefois à la littérature suscitée par l'interprétation des amphores SOS et « Corinthienne A » qui auraient servi aux importations d'huile venue d'Attique et de Corinthe au cours des VIII^e, VII^e et VI^e siècles, importations destinées à l'approvisionnement des colonies et au commerce avec les indigènes. Mais, si les colons grecs ont greffé des oléastres et ont planté des oliviers et des vignes dès leur arrivée, peut-on imaginer qu'ils aient été encore réduits, plus d'un siècle après, à importer des quantités d'huile supérieures, en termes relatifs, à celles de vin ? L'importation prépondérante, durant le tout le VII^e et la première moitié du VI^e siècle, d'amphores « Corinthienne A » et dans une moindre mesure d'amphores SOS, puis d'amphores « à la brosse » a fait penser que, de la fin du VIII^e au début du VI^e siècle, le développement insuffisant de la culture de l'olivier avait entraîné un flux important d'huile de Corinthe et d'Attique. La disparition de ces amphores dans le courant du VI^e siècle serait à mettre en relation avec la progressive autosuffisance en la matière. En parallèle, les amphores vinaires seraient peu abondantes, non seulement dans les colonies mais aussi dans les sites indigènes où leur rareté contrasterait avec l'abondance des vases à boire le vin (Albanese 1997).

Ce schéma est fondé sur l'hypothèse que ces deux types d'amphores servaient au transport de l'huile, or cette proposition n'a jamais été démontrée. Les fortes proportions de « Corinthienne A » sur des sites comme l'Incoronata de Métaponte et leur association avec des vases à boire font douter qu'elles aient contenu

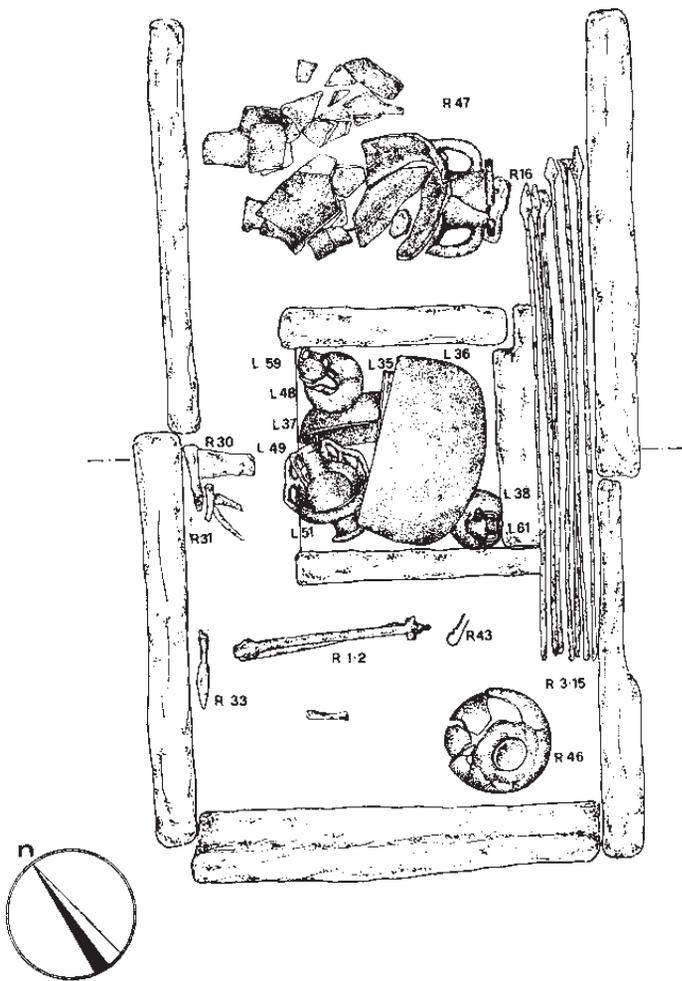


Fig. 288 Le mobilier de la tombe 926 de Pontecagnano, d'après D'Agostino 1977.

de l'huile. Les tombes d'Italie méridionale et d'Étrurie, entre la fin du VIII^e et le VI^e siècle, contiennent souvent des amphores « Corinthienne A » associées à des services à vin : un cas typique est celui de la tombe 926 de Pontecagnano (fig. 288 : D'Agostino 1977). De même, les amphores SOS ont été considérées comme contenant de l'huile d'Attique surtout à cause de la fameuse mesure prise par Solon interdisant toute exportation de produit agricole d'Attique sauf l'huile². Or sur le Vase François peint par Kleitias vers 570 av. J.-C., on voit Dionysos arriver aux noces de Thétis et Pélée en

2 La mesure de Solon, rapportée par Plutarque (*Solon* 24, 1-2), postérieure de plus d'un siècle aux débuts de la fabrication des amphores SOS, ne saurait constituer un indice de leur contenu. Sur les SOS en Italie, voir Vallet 1962, p. 1554-1563, Guzzo 1982, 76 et Gras 1987, p. 41-50 et plus récemment Descat 1993, p. 145-161 et Docter 1991, p. 45-50.

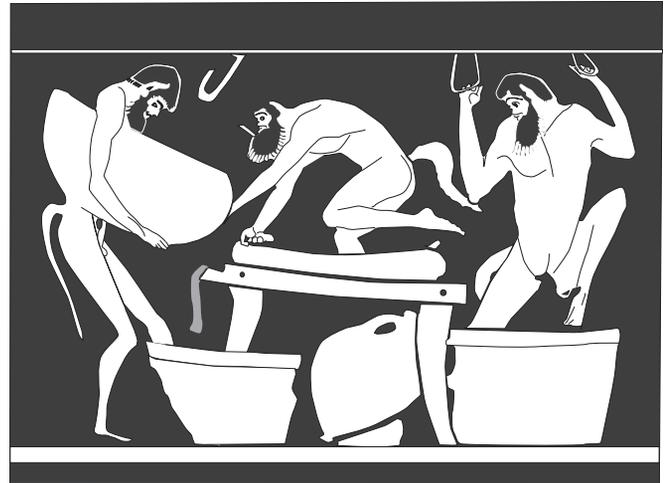


Fig. 289 Foulage du raisin sur un cratère du Musée de Lecce, dessin J.-P. Brun.

apportant une amphore SOS. Par ailleurs, dans la tombe Artiacio 104 de Cumes datée de la fin du VIII^e siècle av. J.-C., une amphore SOS est associée à un service à boire en argent³. Dans le courant du VII^e siècle, ce même type d'amphore se retrouve fréquemment dans les tombes étrusques aux côtés des amphores à vin de Chios.

Si les « Corinthienne A » et les SOS n'ont pas contenu de l'huile, les anomalies signalées plus haut disparaissent : les colonies grecques de Grande-Grèce et de Sicile ont développé assez vite une production suffisante d'olives et d'huile sans recourir à des importations et les amphores « Corinthienne A » et SOS rentrent dans la sphère de la consommation aristocratique de vins prestigieux importés à grand frais et leur commerce dans celui bien connu des trafics de marchandises de luxe à côté des huiles parfumées, des bijoux, de la vaisselle en bronze ou en argent, des vases décorés, etc.

Restituer les amphores SOS et « Corinthienne A » au commerce de luxe, laisse la place aux productions locales pour la consommation courante de vin et d'huile. Or les productions locales n'ont pas besoin d'amphores pour être transportées : des outres et des amphores de récupération peuvent suffire, ce qui nous prive de toute trace de leur existence⁴. De plus des productions locales sont attestées par des fabrications d'amphores dès la fin du VIII^e et au VII^e siècle en de nombreuses colonies, par exemple à Cumes et à Pithécusses (Di Sandro 1986).

À défaut de conteneurs indiscutables, l'archéologie devrait trouver quelques traces de plantation, des

3 La tombe Artiacio 104 de Cumes a fait récemment l'objet d'une nouvelle lecture : Guzzo 2000, p. 135-147.

4 On notera que dans la ferme de Punta Chiarito à Ischia, une partie des amphores utilisées par le vigneron pour conserver son vin étaient des vases de récupération, amphores de Corinthe et d'Étrurie.

tranchées pour les vignes ou des fosses pour les oliviers. La fouille de Punta Chiarito, un promontoire de la côte méridionale de l'île d'Ischia a livré des fosses de plantation de vignes et les trous laissés par les échelas. Des enquêtes plus poussées, notamment à l'occasion de grands travaux linéaires, donneront certainement d'autres vestiges. Les instruments de production de l'époque archaïque seront plus difficiles à repérer car les appareils utilisés dans les colonies grecques étaient pour la plupart en matériaux périssables : fouloirs et pressoirs en bois que l'on voit représentés sur les vases attiques contemporains, par exemple sur le cratère attique de Lecce (fig. 289). Les seuls instruments susceptibles de laisser des traces sont les *pithoi*, dont l'interprétation n'est pas univoque, des amas de pépins de raisins, rarement observés, et parfois des dalles de pierre.



Fig. 290 Maie de pressoir en pierre de la ferme de Punta Chiarito à Ischia, photo C. Gialanella.

Le cas exceptionnel de Punta Chiarito sur l'île d'Ischia offre le tableau d'une ferme des colons grecs de Grande-Grèce. L'habitat a été figé par une coulée de boue épaisse de plus de trois mètres survenue au VI^e siècle av. J.-C. (Gialanella 1994 ; De Caro, Gialanella 1998). La partie ouest de l'habitation était occupée par une resserre contenant des *pithoi* et des amphores locales et importées de Corinthe et d'Étrurie (fig. 290). À l'extérieur, à trois mètres à l'ouest de la porte, une dalle de pierre devait servir de fouloir ou plutôt de base de pressoir à levier en plein air. Plus que les instruments de production eux-mêmes, c'est donc l'association entre *pithoi*, fragments d'amphores et pépins de raisin qui, dans la majorité des cas, permet de déceler une production locale de vin. Il en est de même pour l'huile car l'emploi durant les époques archaïque et classique d'instruments

de production primitifs risque de masquer une production de faible ampleur mais suffisante pour satisfaire la demande locale : des associations entre jarres et noyaux d'olives cassés sont des indices pour repérer une production locale.

On s'attendrait à ce que les découvertes archéologiques soient plus fréquentes pour la période classique. En effet, les textes mentionnent l'existence de cultures et d'installations de production de grande ampleur en Sicile dès le V^e s. av. J.-C. Vers la fin du siècle, un Syracusain du nom de Polyzèlos était propriétaire d'une olivette (Thucydide, VII, 81, 4). Cas plus significatif : les *Histoires* de Polykleitos rapportent qu'à Agrigente, un certain Tellias possédait une cave à vin équipée d'un grand fouloir enduit de chaux, d'une contenance de 1000 amphores (environ 200 hl) relié à 300 jarres taillées dans la pierre, chacune d'une contenance de 100 amphores (environ 20 hl) (Diodore de Sicile, XII, 83, 3). Avant la seconde guerre punique, Agrigente exportait ses olives et son huile à Carthage, ce qui implique toute une organisation de la production et du conditionnement (Diodore de Sicile, XIII, 81, 4). Dans les alentours immédiats de Camarine, les deux fermes quasi identiques de Capodicasa et de Jurato, construites dans la seconde moitié du V^e siècle, n'ont pas livré d'installation caractéristique de la production du vin ou de l'huile, pas de pressoir notamment ; toutefois, la pièce 5 de la ferme Jurato comportait quatre fosses interprétées comme des logements de *pithoi* qui témoigneraient du stockage de vin ou d'huile (Pelagatti 1980-1981, p. 724) (fig. 291). La découverte de noyaux d'olives dans les niveaux d'occupation de cette ferme pourrait indiquer son implication dans l'oléiculture (Di Stefano 2002, p. 108).

L'archéologie n'a jusqu'à présent livré des vestiges d'huileries ou d'installations vinicoles qu'à partir de la fin de l'époque classique. En Sicile, quelques exemples sont fournis par Camarine, Géla et Agrigente. À l'est de Camarine, la ferme de Cancellieri, qui occupe un espace de 20 x 15 m environ, comporte deux cours. Dans la cour sud-est donnent la cuisine et les pièces d'habitation ; celle située à l'ouest, comprend un petit sanctuaire rural, une salle équipée de deux pressoirs et de trois *pithoi* (fig. 292). Originellement interprété comme une installation de production de miel, cet ensemble correspond probablement à une huilerie ou à un complexe vinicole (Di Stefano 1980-1981). Dans le territoire de Géla, la ferme du Contrado Priorato datée de la seconde moitié du IV^e s. av. J.-C. comprend une pièce dotée d'une maie de pressoir taillée dans la roche. Dans la pièce voisine, deux cuves creusées dans le roc ont une contenance individuelle supérieure à 4000 litres ; elles sont associées à cinq *pithoi* et à deux cuves cylindriques recouvertes

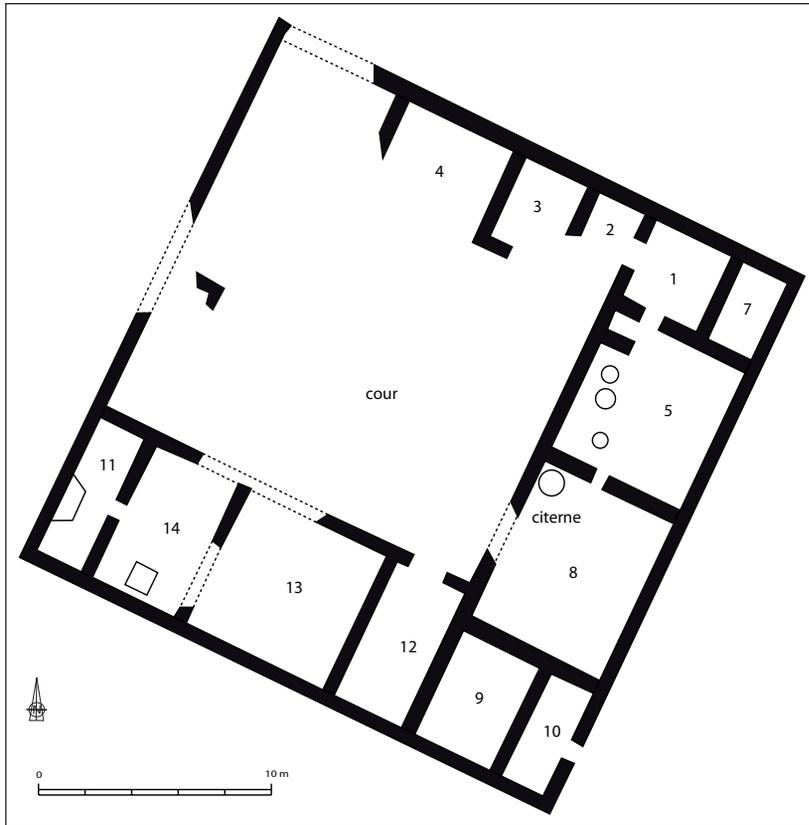


Fig. 291 Plan de la ferme Jurato à Camarina, d'après Pelagatti 1980-1981.

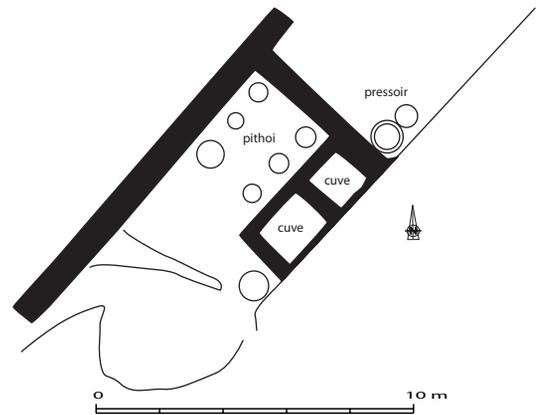


Fig. 292 Plan de la ferme de Contrada Priorato à Gela, d'après Adamesteanu 1958.

d'un enduit (**fig. 293**). L'association des cuves et de *pithoi* et la contenance des cuves pourraient indiquer une production de vin (Adamesteanu 1958). À Agrigente, un pressoir à huile a été dégagé dans une maison accolée au rempart sur la Rupe Atenea (De Waele 1976-1977).

Cette multiplication des installations de production au cours du IV^e siècle montre, qu'après les précurseurs dignes de mention écrite de l'époque précédente, une plus forte proportion d'agriculteurs spécialisent leurs cultures et se dotent d'instruments puissants employant des parties en pierre (maies et meules). C'est d'ailleurs à partir du III^e siècle et surtout du II^e siècle que l'on commence à voir apparaître des mentions de magasins de jarres (pour conserver l'huile ou le vin) et de pressoirs dans les actes de vente de propriétés qui nous sont parvenus. Par exemple, une inscription trouvée à Morgantina fait mention des parts d'un pressoir qu'on imagine d'une certaine ampleur puisqu'il est partagé entre plusieurs propriétaires ; le contexte, vente d'une propriété viticole, indique qu'il s'agit d'un pressoir à vin (Game 2008, n° 83). Une autre inscription, découverte probablement à Camarine, mentionne une « rue des Pressoirs », ce qui implique à la fois un nombre notable d'appareils et des instruments suffisamment imposants pour attirer l'attention (probablement des pressoirs à levier comme à Agrigente).

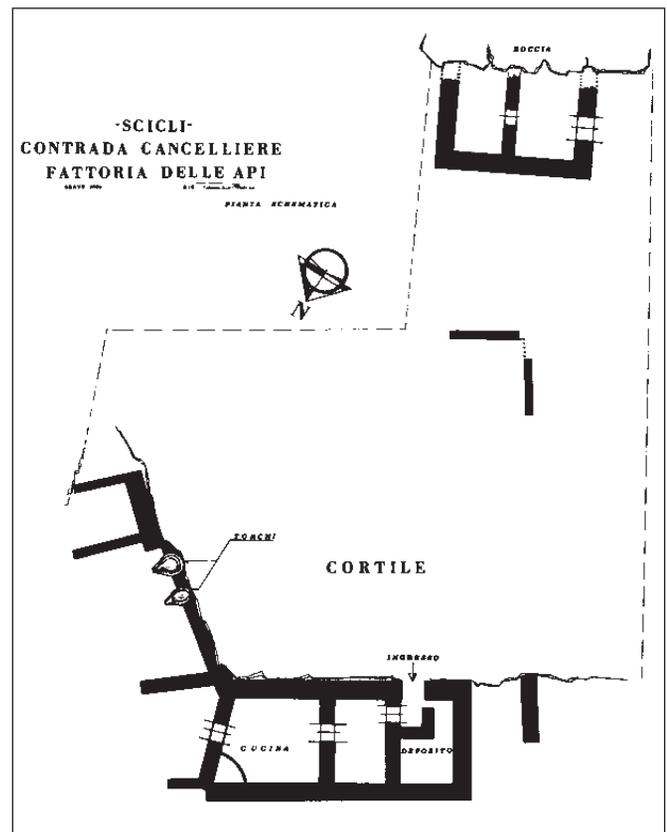


Fig. 293 Plan de la ferme de Cancellieri à l'est de Camarina, d'après Di Stefano 1980-1981.

3. Quels transferts de techniques vers les populations indigènes ?

La rareté des installations fouillées ne permet pas de dresser un tableau de la situation, ni de déceler des évolutions ; tout au plus peut-on ouvrir le débat. Il est désormais acquis qu'il existe une viticulture et une oléiculture indigènes antérieures à la colonisation. À la différence de la Gaule méridionale des VI^e et V^e siècles, ce ne sont pas les colons grecs qui ont initié les populations italiques à ces cultures. Elles ont découvert elles-mêmes les techniques de base allant de la taille de la vigne à la production du vin et à l'extraction de l'huile ou bien elles ont reçu ces techniques lors de contacts antérieurs avec les Mycéniens à la fin de l'âge du Bronze.

Il est toutefois vraisemblable que les colons grecs ont introduit de nouvelles variétés d'oliviers et de vignes. C'est un phénomène banal dont on a la preuve génétique par l'apparition du mitotype oriental dans les variétés locales d'olivier. Quand s'est fait cet emprunt ? au moment des contacts avec les Mycéniens ? Au moment de la colonisation grecque ou plus tard encore ? Probablement à toutes ces époques ; il faut imaginer un flux continu. Il y a eu certainement des transferts de cépages qui suivent parfois des modes. Une preuve de ces transplantations est donnée par la cargaison du navire d'El Sec qui coula à Majorque au IV^e siècle avant J.-C. : il transportait des amphores et de nombreux sarments de vigne (Arribas 1989).

En Italie, les techniques de culture montrent une opposition entre une tradition de conduite basse et sur échelas d'origine grecque et une tradition de conduite de la vigne sur les arbres, d'origine locale et notamment étrusque (Sereni 1965). Mais on est bien incapable de dater la progression dans les aires indigènes des techniques de vignes basses ou sur échelas et donc de mesurer les progrès de l'influence grecque en la matière.

Dans la *chora* de Métaponte, où il est possible de croiser les données archéologiques avec celles de la carpologie et de la palynologie, les études réalisées sur le sanctuaire de Pantanello, une source dans laquelle les restes organiques sont conservés de façon optimale, montrent que les noyaux d'olives sont très fréquents dans les niveaux de l'époque classique. Les diagrammes polliniques attestent de leur côté la présence discrète de l'olivier dès le VII^e siècle (autour de 2 % des pollens) et surtout une augmentation spectaculaire au IV^e siècle où les proportions atteignent 15-16 % du total. Cette phase de culture intense serait suivie d'une décline à l'époque hellénistique caractérisée par une extension

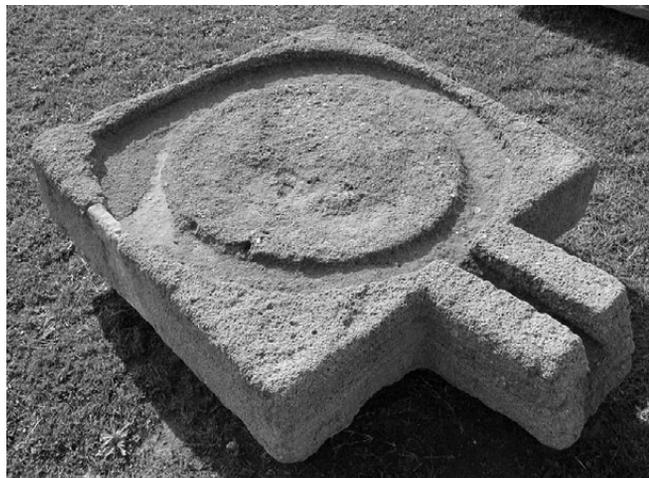


Fig. 294 Pressoir de la ferme lucanienne de Montegiordano, photo J.-P. Brun.



Fig. 295 Meule de trapetum et pressoir de Monte Adranone, photo M.-G. Canzanella.

des emblavures⁵. Pourtant les fouilles et les prospections de l'équipe de J. Carter n'ont pas mis au jour les installations de production qu'un tel tableau tiré de la carpologie et de la palynologie permettrait d'attendre. Il faut imaginer que la plupart du temps, les installations étaient en matériaux organiques.

Les vestiges de pressoirs concernent sauf exception (Punta Chiarito) des sites datables à partir du IV^e siècle en Grande-Grèce et en Sicile (Contrado Priorato à Gela par exemple). De cette époque datent aussi deux fermes lucaniennes, Montegiordano, près de Sybaris, datée entre 350 et 275 avant J.-C. (fig. 294) et Monte Moltone, près de Potenza, milieu du IV^e siècle à fin III^e siècle avant J.-C. ainsi qu'une huilerie dans l'agglomération sicane de Monte Adranone, au sud d'Entella (IV^e siècle) (fig. 295). Les installations de pressurage qui se trouvent dans ces fermes et à Monte Adranone sont similaires à celles que

⁵ Carter 2005, p. 23-28 ; Costantini, Biasimi Costantini, 2003, p. 3-12.

l'on connaît en Grèce et dans les cités grecques de Sicile à la même époque : maie de pierre, souvent dans l'angle d'une pièce où était encastré un pressoir à levier et moulin à huile. Si la datation du moulin à huile à meules bombées de Monte Adranone est exacte, on se trouve en face d'un ensemble qui trouve des comparaisons à Olynthe et à Argilos en Macédoine par exemple (Bonias, Perreault 1993). Les rares éléments disponibles n'autorisent donc pas une discrimination entre les installations grecques comme celles de Gela et indigènes comme celle de Montegiordano, leur détermination étant uniquement fondée sur leur emplacement dans le territoire d'une cité grecque ou non. Les techniques utilisées paraissent identiques, soit qu'il s'agisse de commandes faites à des artisans grecs des colonies voisines, soit qu'il s'agisse d'une *koinè* technique. Dès 1983, Chr. Goudineau avait souligné que Marseille vendait son savoir technique aux indigènes de la Gaule méridionale (Goudineau 1983). Ainsi auraient été négociés avec leurs voisins, la construction de remparts comme ceux de Saint-Blaise, de tours comme celle de Mauressip, de monuments publics comme ceux de *Glanon*, mais aussi de pressoirs à huile comme ceux d'Entremont. Remarquable qu'un des contrepoids de pressoir d'Entremont, capitale des *Salluvii*, provenait des carrières de La Couronne et que sa technique de taille était identique à celle des blocs des remparts hellénistiques de Marseille, il en avait tiré la conclusion que le pressoir avait été vendu préfabriqué par des artisans grecs. Cet exemple illustrerait « le transfert en dehors de Marseille (ou des zones qu'elle pouvait contrôler), non seulement de son savoir mais des appareils qu'elle fabriquait. Qu'il s'agisse d'un exemple unique n'importe guère : ce type de pièces ne se retrouve qu'assez rarement » (Goudineau 1984, p. 221). De tels phénomènes ont pu être fréquents en Italie méridionale, mais l'état actuel des recherches ne permet pas encore d'apporter des réponses certaines à ces questions.

BIBLIOGRAPHIE

- Adamesteanu 1958** : ADAMESTEANU (D.) – Scavi e scoperti nella provincia di Caltanissetta dal 1951 al 1957. *NSA* 1958, p. 288-408.
- Albanese 1997** : ALBANESE PROCELLI (R.M.) – Échanges dans la Sicile archaïque : amphores commerciales, intermédiaires et redistribution en milieu indigène. *RA* 1997, p. 3-25.
- Arribas 1989** : ARRIBAS (A.) – El Sec : ceramica comun, bronce, molinos, varia, in : Rouillard (P.), Villanueva-Puig (M.-Chr.) – *Grecs et Ibères au IV^e siècle avant J.-C., Commerce et iconographie*. Paris, De Boccard, 1989, p. 93-116.
- Bonias, Perreault 1993** : BONIAS (Z.), PERREAULT (J.) – Αργίλος, Ανασκαφή 1992-1993, Το αρχαιολογικό έργο στη Μακεδονία και Θράκη, 7, 1993, p. 465-476.
- Breton, Tersac, Bervillé 2006** : BRETON (C.), TERSAC (M.), BERVILLÉ (A.) Genetic diversity and gene flow between the wild olive (*oleaster*, *Olea europaea* L.) and the olive : several Plio-Pleistocene refuge zones in the Mediterranean Basin suggested by sequence repeats analysis. *Journal of Biogeography* 33 (11), 2006, p. 1916-1928.
- Carter 2005** : CARTER (J.C.) – *Discovering the Greek countryside at Metaponto*. Ann Arbor, The University of Michigan, 2005 (p. 287).
- Cicirelli, Albore-Livadie 2008** : Cicirelli (C.), Albore Livadie (Cl.) – Stato delle ricerche a Longola di Poggiomarino : quadro insediamentale e problematiche, in : Guzzo (P.), Guidobaldi (M.P.) – *Nuove ricerche archeologiche a Pompei ed Ercolano*. Studi della Soprintendenza Archeologica di Pompei, 25. Napoli, Electa, 2008, p. 473-487.
- Costantini, Biasimi Costantini 2003** : Costantini (L.), Biasimi Costantini (L.) – Agriculture and diet in the chora of Metaponto : the palaeobotanical evidence from the sanctuary of Pantanello, in : *Living of the chora. Diet and nutrition at Metaponto*. Austin, The University of Texas, 2003, p. 3-12.
- D'Agostino 1977** : D'Agostino (B.) – Tombe « principesche » dell'Orientalizzante antico da Pontecagnano. *Monumenti antichi*, 49, Roma, Accademia Nazionale dei Lincei, 1977.
- De Caro, Gialanella 1998** : De Caro (St.), Gialanella (C.) – Novità pithecusane. L'insediamento di Punta Chiarito a Foro d'Ischia, in : Bats (M.), D'Agostino (Br.) (éds.) – *Euboica. L'Eubea e la presenza euboica in Calcidica e in Occidente*. Napoli, Centre J. Bérard/AION, 1998, p. 337-353.
- De Waele 1976-1977** : De Waele (J.A.) – Gli scavi sulla Rupe Atenea di Agrigento, *Kokalos*, 22-23, 1976-1977, p. 456-469.
- Di Sandro 1986** : Di Sandro (N.) – *Le anfore arcaiche dallo scarico Gosetti, Pithecusa*. Naples, Centre Jean Bérard 1986.
- Di Stefano 1980-1981** : Di Stefano (G.) – Ricerche nella provincia di Ragusa (1977-1980), *Kokalos*, 26-27, 1980-1981, p. 756-758.
- Di Stefano 2002** : Di Stefano (G.) – La casa greca nel IV sed. a. C. nella Sicilia sud-orientale, in : *La Sicilia dei due Dionisi. Atti della settimana di studio*, Agrigento 1999. Roma, L'Erma di Bretschneider, p. 93-115.
- Fiorentini 1995** : Fiorentini (G.) – *Monte Adranone*, Roma. Libreria dello stato, 1995.
- Game 2008** : Game (J.) – *Actes de vente dans le monde grec. Témoignages épigraphiques des ventes immobilières*. Lyon, Maison de l'Orient et de la Méditerranée (50), 2008 (p. 209).
- Gialanella 1994** : Gialanella (C.) – Phitecusa : gli insediamenti di Punta Chiarito. Relazione preliminare, in : *Apoikia. I più antichi insediamenti greci in Occidente : funzioni e modi dell'organizzazione politica e sociale. Scritti in onore di Giorgio Buchner*. AION 1, 1994 [Napoli, Istituto universitario orientale 1995], p. 168-203.
- Goudineau 1983** : Goudineau (Chr.), Marseille, Rome and Gaul from the third to the first century BC, in : Garnsey (P.), Hopkins (K.), Whittaker (C.R.), *Trade in the ancient economy*. Londres, 1983, p. 76-86.
- Goudineau 1984** : Goudineau (Chr.) – Un contrepoids de pressoir à huile d'Entremont (Bouches-du-Rhône), *Gallia*, 42.1, 1984, p. 219-221.
- Guarino et alii 2002** : Guarino (C.), Napolitano (F.), Sciarillo (R.), Nava (M.L.) – *Olea europea* L. : origine e diffusione. *Poster 57 du 42^e Convegno di studi sulla Magna Grecia*. Taranto 2002.
- Guzzo 1982** : Guzzo (P.G.) – *Le città scomparse della Magna Grecia*. Roma, Newton Compton, 1982 (réed. 1990).
- Guzzo 2000** : Guzzo (P.G.) – La tanba 104 Artiaco di Cuma osia dell'ambiguità del segno, in : *Demarato, studi di antichità classica offerti a P. Pelagatti*. Milan, Electa, 2000, p. 135-147.
- Peroni, Trucco 1994** : Peroni (R.), Trucco (Fl.) – *Enotri e Micenei nella Sibaritide. 1. Broglio di Trebisacce. 2. Altri siti della Sibaritide*. Taranto, Istituto per la Storia e l'Archeologia della Magna Grecia, 1994.
- Sereni 1965** : Sereni (E.) – Il vino di Ulisse ed il vino del Ciclope, in : *Per la storia delle più antiche tecniche e della nomenclatura della vite e del vino in Italia*. Firenze, 1965, p. 75-150.
- Terral et alii 2004** : Terral (J.F.), Alonso (N.), Buxo (R.), Chatit (N.), Fabre (L.), Fiorentino (G.), Marival (P.), Perez (G.), Pradat (B.), Alibert (P.) – Historical Biogeography of olive domestication (*Olea europaea* L.) as revealed by geometrical morphometry applied to Biological and Archaeological material. *Journal of Biogeography* 31, 2004, p. 63-77.
- Tocco 1990** : Tocco (G.) – La villa de Moltone (Tolve), in : *Basilicata, Espansionismo romano nel sud-est d'Italia. Il quadro archeologico. Atti del convegno di Venosa 1987*. Venosa, Ozanna, 1990, p. 95-100.
- Vallet 1962** : Vallet (G.) – L'introduction de l'olivier en Italie centrale, in : *Hommages à A. Grenier, 3, Latomus*, 1962, p. 1554-1563.