

Maxence Segard

Les Alpes occidentales romaines
Développement urbain et exploitation des ressources des régions de montagne (Gaule Narbonnaise, Italie, provinces alpines)

Publications du Centre Camille Jullian

Chapitre II. L'exploitation des ressources agro-pastorales : le témoignage des sources écrites et de l'archéologie

DOI : 10.4000/books.pccj.126
Éditeur : Publications du Centre Camille Jullian, Éditions Errance
Lieu d'édition : Aix-en-Provence
Année d'édition : 2009
Date de mise en ligne : 13 février 2020
Collection : Bibliothèque d'archéologie méditerranéenne et africaine
ISBN électronique : 9782957155705



<http://books.openedition.org>

Édition imprimée

Date de publication : 1 janvier 2009

Référence électronique

SEGARD, Maxence. *Chapitre II. L'exploitation des ressources agro-pastorales : le témoignage des sources écrites et de l'archéologie* In : *Les Alpes occidentales romaines : Développement urbain et exploitation des ressources des régions de montagne (Gaule Narbonnaise, Italie, provinces alpines)* [en ligne]. Aix-en-Provence : Publications du Centre Camille Jullian, 2009 (généré le 04 avril 2020). Disponible sur Internet : <<http://books.openedition.org/pccj/126>>. ISBN : 9782957155705. DOI : <https://doi.org/10.4000/books.pccj.126>.

Chapitre II

L'exploitation des ressources agro-pastorales : le témoignage des sources écrites et de l'archéologie

1. L'agriculture alpine

Au même titre que l'élevage, l'agriculture est une activité qui laisse peu de traces dans la mesure où la transformation des productions se fait le plus souvent dans le cadre domestique et ne demande pas de structures particulières. L'intérêt accru pour les traces agraires montre néanmoins qu'il est possible de faire une archéologie du champ, même si les seuls indices connus dans les Alpes sont des traces de labour repérées là où s'est implantée la ville de Martigny (Paccolat 1998, 84-85). Le grand nombre d'établissements ruraux et la grande prospérité de certains d'entre eux suggèrent bien entendu que parmi les activités qui y étaient pratiquées, l'agriculture tenait une place importante. Elle est d'ailleurs évoquée par Strabon comme un ensemble d'activités couramment pratiquées dans certaines vallées et certaines régions de collines dans les Alpes. L'agriculture de montagne n'est par ailleurs pas exclue par les agronomes, même si elle n'est jamais réellement abordée. La pente n'est pas considérée comme un obstacle, et les espaces non cultivables, couverts de prés ou de bois, ont une importance notable dans l'exploitation d'un domaine (Palladius, I, 5, 5 ; Columelle, II, 2). Tout cela ne concerne évidemment que les régions méditerranéennes, et l'agriculture alpine y est à peine évoquée. Tout juste faut-il rappeler quelques passages peu précis qui évoquent la possibilité de cultiver certaines espèces dans des conditions difficiles, en particulier dans des régions froides et neigeuses. Comme pour la viticulture, les espèces cultivées, les espaces travaillés, l'ampleur de la production et sa destination nous sont inconnus. Une production domestique, vivrière ou qui dégage de petits excédents est difficile à identifier ; une grande production destinée à alimenter un marché urbain, et réputée pour sa qualité, peut avoir été suffisamment importante pour être signalée par les auteurs antiques. La vigne et le vin allobroges le démontrent.

1.1. Les auteurs antiques et la céréaliculture alpine

Parmi les longs développements consacrés aux différentes espèces et à leurs spécificités, celles cultivées dans les Alpes ou dans les régions de montagne de façon plus générale sont à peine présentées dans les textes. Ces sources sont d'autant plus difficiles à exploiter qu'elles sont peu précises, et que les secteurs géographiques évoqués sont rarement précisés. Certaines abordent la montagne en général, d'autres les Alpes plus spécifiquement. Elles insistent sur le fait que la variété des espèces disponibles en montagne est étroitement liée à l'adaptation des céréales ou des légumineuses aux conditions naturelles : leur développement est possible partout, mais certaines sont mieux adaptées aux régions froides et enneigées.

1.1.1. Production de céréales chez les Allobroges et en Transpadane

La documentation concernant les Alpes relève de mentions brèves de cultures chez certains peuples ou dans certaines régions. A l'époque augustéenne par exemple, Strabon (IV,1,11) rapporte l'importance de l'agriculture chez les Allobroges, qui cultivaient les plaines mais également les vallons des Alpes. L'agriculture allobroge est évoquée avec davantage de précisions par Pline (XVIII, 85) selon qui le blé (« *triticum* »), au-delà des Alpes, était surtout cultivé chez les Allobroges et chez les Rémois. On n'en sait pas plus sur la localisation des terres à blé allobroges, mais on peut supposer que cette description concerne avant tout la plaine du Rhône. Le problème est le même lorsque Pline (XVIII, 127-128) évoque la Transpadane, où les productions les plus importantes sont les céréales, le vin et la rave. S'agit-il de la plaine du Pô, ou des montagnes qui l'entourent ? Quelles espèces recouvre le terme *messis* ? D'autres sources nous renseignent sur cette région d'Italie et sur les activités agricoles qui y étaient pratiquées. Pline d'abord,

nous indique (XVIII, 41) que le seigle était cultivé au pied des Alpes, chez les *Taurini* qui l'appellent « *asia* ». Cette céréale peu exigeante et très productive est peu appréciée par Pline, qui la juge seulement bonne en cas de disette. Peut-être évoque-t-il une agriculture de montagne, fondée sur de telles espèces rustiques, peu sensibles au froid, à l'humidité et qui se développent sur des sols peu épais. On connaît en tout cas, par des exemples d'époques postérieures, la capacité du seigle à se développer à des altitudes élevées. D. Paunier signale par exemple, dans le Valais la culture encore au XXe s. du seigle à des altitudes proches de 2000 m (Paunier 1991, 152). On ignore quels secteurs de Transpadane sont évoqués par Pline, mais on sait par ailleurs que d'autres espèces étaient cultivées dans la plaine du Pô. Un épisode rappelle ainsi les incursions passées des Salasses au pied des Alpes, qui ont conduit à la destruction des récoltes de panic (*panicum*) et de millet (*milium*) qui commençaient à pousser (Pline, XVIII, 182). Comme le seigle, ces deux plantes sont connues pour leurs faibles exigences. Leur culture en plaine ou sur les premiers reliefs alpins montre que les populations avaient à leur disposition une variété d'espèces résistantes aux conditions montagnardes.

L'importance des légumineuses ne doit pas non plus être sous-estimée, car la place qui leur est consacrée chez les auteurs antiques montre qu'elles constituaient une part importante de l'alimentation humaine, mais également animale. Pline (XVIII, 114) évoque en particulier la fève (*faba*), principalement consommée en bouillie, mais dont on peut également faire de la farine puis du pain, en mélange avec de la farine de céréale, dont le panic. Selon Pline (XVIII, 120), la fève doit être semée à l'automne, mais il évoque également la récolte de trois mois réalisée dans la vallée du Pô pour éviter les rigueurs de l'hiver. Il faut également citer le pois, qui peut pousser dans des régions rudes s'il est planté au printemps, mais surtout la rave, dont l'importance est semble-t-il sous-estimée. Pline indique qu'il faudrait évoquer cette plante immédiatement après les blés, car il n'y a pas de plante aussi précieuse. Comme la fève, elle peut être consommée par les hommes comme par les animaux, qu'il s'agisse de la racine ou de la feuille, et cette plante est très utile en cas de disette. Selon Pline (XVIII, 127-128), la rave est la troisième production de la Transpadane, après les céréales et le vin. Comme le navet, la rave présente l'avantage de pousser n'importe où, en particulier dans les régions froides.

Quoique imprécis, ces quelques textes montrent les possibilités offertes par des espèces rustiques pour le développement de cultures dans les régions alpines. Le seigle, le panic ou encore les légumineuses devaient permettre d'étendre les champs cultivés aux régions de montagne et d'assurer la subsistance des populations. Ces cultures sont en outre connues comme faisant partie des

variétés de trois mois, qu'on peut semer au printemps pour éviter le froid et le gel. Quelques développements à leur propos montrent que ce type de culture était sans doute très répandu dans les secteurs de montagne.

1.1.2. Les céréales et cultures de trois mois

Parmi les rares textes qui évoquent l'agriculture alpine, plusieurs mentionnent l'existence d'espèces de céréales que l'on sème au printemps (Palladius, I, 6 et III, 3 ; Columelle II, 9). Pline cite parmi ces dernières le millet, le panic, le sésame, l'hormin, le vélar mais aussi l'avoine, le lin et le pavot. Il précise (XVIII, 69) que ce blé de trois mois (« *trimestre* »), indiqué pour les régions à enneigement tardif, est connu dans toutes les Alpes. Le *trimestre* ou les *trimestria* sont récoltées durant l'été, en même temps que les plantes semées avant l'hiver. Ces « blés » d'été ne sont pas des espèces particulières. N'importe quelle céréale peut en effet passer de semences d'hiver à des semences de printemps, avec des succès divers suivant les espèces. Les termes *trimestre* et *trimestria*, souvent traduits par blés de trois mois ou trémois, recouvrent en fait à une réalité plus large qui inclut des céréales mais également des légumineuses : Palladius (VI, 1) évoque le millet et le panis qui peuvent être semés jusqu'au mois de mai dans les régions froides et humides ; Columelle (II, 9) précise que si toute espèce peut être semée au printemps, certaines en tirent davantage profit, telles le *siligo*, l'orge de Galatie, l'*alicatrum* ou la fève de Marsie. Pline (XVIII, 205) évoque ainsi les semences de printemps pour certaines espèces, « comme encore de nos jours en Transpadane ». Ces cultures, auxquelles il faut ajouter les plantes fourragères sur lesquelles Columelle (II, 9-10, 16-17, 20-21, 26 et 33) insiste particulièrement, permettaient de disposer d'une récolte sûre et convenaient très bien aux régions de montagne. Ce rythme de culture n'était par ailleurs pas réservé aux régions froides, la culture de printemps permettant d'étaler le risque de disette sur toute l'année et sur deux récoltes (Spurr 1986, 43-44).

Les sources littéraires montrent de façon générale que les vallées et certains secteurs de collines ou de moyenne montagne étaient mis en culture comme n'importe quelle région de plaine. C'est ce que révèlent les passages sur l'agriculture allobroge et en Transpadane. Il est par ailleurs fort probable que des secteurs plus rigoureux, dans le fond de petites vallées et sur les versants, étaient également cultivés. Malheureusement, les textes sont généraux et ne permettent pas d'évaluer l'importance de la production, les espèces cultivées, et les changements qui ont pu intervenir. On verra plus loin que l'importance des cultures dans la vie rurale peut être appréhendée par

d'autres approches, notamment les analyses palynologiques. C'est également le cas des analyses carpologiques, qui permettent de leur côté de préciser les espèces cultivées à partir des graines provenant de niveaux archéologiques.

1.2. L'agriculture alpine à travers les analyses carpologiques

Un bilan récent des études carpologiques réalisées en France a montré le faible nombre de sites archéologiques alpins, toutes périodes confondues, qui ont fait l'objet de telles études (Marinval 2001). C'est encore plus vrai si on se concentre sur l'époque romaine ; ce constat n'est d'ailleurs pas spécifique aux Alpes, P. Marinval insistant sur la nécessité à l'avenir de s'intéresser de près à l'agriculture romaine, pour laquelle la documentation est parfois surestimée (Marinval 2004). C'est ce que révèlent également les importants inventaires par espèce et par période chronologique réalisés par J. Schultze-Motel puis H. Kroll et régulièrement publiés dans la revue *Vegetation History and Archaeobotany* depuis le début des années 1990. La majorité des analyses qui y sont recensées concerne des sites occupés durant la Préhistoire ou la Protohistoire.

Les analyses réalisées dans les Alpes françaises relèvent davantage d'actions isolées, et il n'existe aucun travail d'ensemble, géographique et diachronique, qui permette de percevoir les évolutions des espèces cultivées et consommées. Au contraire il existe en Italie des structures de recherche consacrées aux approches paléobotaniques. Mais les gisements étudiés sont principalement situés en Lombardie ou dans la plaine du Pô, et l'intérêt est largement focalisé sur les sites préhistoriques et protohistoriques (Nisbet 1999 ; Motella de Carlo, Gambari 2004). De même en Suisse, le fort développement des analyses paléobotaniques concerne surtout les secteurs où l'activité archéologique est importante (Plateau Suisse, Jura, massifs alpins de Suisse orientale et septentrionale). Dans le Valais, ces approches sont également développées, notamment grâce aux nombreuses opérations d'archéologie préventive. Il faut surtout évoquer les travaux d'O. Mermod, à partir d'un corpus d'autant plus intéressant qu'il est diachronique. Une synthèse de ses travaux a été présentée à l'occasion du colloque de Cogne, mais le texte n'a pas été publié dans les actes (Daudry 2004).

Bien que rares et dispersées, les données disponibles méritent d'être examinées pour esquisser un panorama général et diachronique qu'on peut confronter aux données archéologiques et aux sources écrites. L'époque préromaine est documentée par quelques analyses

réalisées sur des lots provenant de sites des vallées du Piémont ou de Ligurie (Nisbet 1999). Dès le II^e millénaire (début de l'âge du Bronze) la plupart des espèces cultivées par la suite existent déjà dans le Piémont. Dès cette époque sont cultivés le seigle, l'avoine, le millet et différentes sous-espèces du blé. Le même constat est fait en Ligurie ou même dans le Valais. Par la suite, le spectre des espèces cultivées évolue peu. Seul le panis apparaît dans le Piémont à l'âge du Fer. Dans les Alpes suisses, les évolutions perçues par les analyses carpologiques mettent en avant la stabilité des espèces cultivées (Mermod n.p.). À Waldmatte apparaissent de façon discrète à l'âge du Fer l'avoine et le seigle, de même que l'ervilier (plante proche de la vesce). Les analyses réalisées sur les graines provenant des niveaux d'époque romaine du même site montrent la même diversité des cultures pratiquées : les blés, l'orge et le millet dominant, même si d'autres céréales et des légumineuses sont toujours cultivées. La nouveauté de cette époque est l'introduction d'arbres fruitiers (figue) et de la vigne. Celle-ci est identifiée par la présence de pollen, mais également de macro-restes (pépins, pédicelles) et de charbons de bois. La présence abondante de l'orge dans la plupart des lots étudiés témoigne de l'importance de cette céréale dans les cultures. De façon générale, les analyses réalisées dans le Valais montrent la pratique de cultures complémentaires où céréales et légumineuses tenaient une place importante. L'apparition de la vigne et de fruitiers permet par ailleurs de nuancer l'image de continuité qu'offrent les sites indigènes du Haut-Valais. Les populations de ce secteur n'ignoraient pas les nouveautés agronomiques propres à cette époque, même dans le cadre d'une économie fondamentalement vivrière.

Les données carpologiques montrent que les millénaires qui ont suivi l'apparition de l'agriculture ont correspondu à une diversification des espèces cultivées. On peut penser que, à l'exemple du Valais ou des vallées du Piémont, la plupart des espèces cultivées à l'époque romaine existaient déjà. Mais ces informations sont insuffisantes et très peu nombreuses, et ne nous révèlent finalement que peu d'éléments sur les évolutions de l'agriculture alpine à l'époque romaine. Car si les espèces ont peu évolué et que peu ont été introduites, rien n'empêche de penser que la réorganisation des campagnes, le développement de nouveaux modes d'exploitation du sol et l'intégration dans une économie ouverte n'ont pas conduit à une accentuation, au moins dans certains secteurs privilégiés, de la mise en culture. De même, on peut imaginer que certaines espèces ont davantage été cultivées, en relation avec un marché urbain croissant peut-être moins consommateur d'espèces rustiques. Tout cela ne peut être évalué et quantifié à partir des données carpologiques, en tout cas en l'état actuel des connaissances.

On peut en revanche observer l'impact qu'ont eu les activités agricoles sur les modifications du paysage, et essayer de percevoir de façon indirecte les évolutions de l'agriculture. Les analyses palynologiques réalisées dans les Alpes, et dont l'apport sera détaillé plus loin, permettent une telle approche.

1.3. La vigne et le vin alpins

Les différentes variétés de vigne correspondent à autant d'adaptations à des conditions climatiques particulières, qui font de la viticulture « un phénomène culturel dont la force put faire reculer les barrières climatiques » (Brun, Laubenheimer 2001, 6). Cette observation rejoint celles des agronomes, qui affirment que la vigne peut se développer partout, tant que l'espèce sélectionnée est adaptée à son milieu et qu'elle est soignée et entretenue (Columelle, III, 1, 3). Il était possible dès l'époque romaine de planter de la vigne dans des régions au climat beaucoup plus rude que le climat méditerranéen, ce dont témoigne la présence de pressoirs et de structures de transformation et de stockage du vin jusqu'en Rhénanie. Dans le cas des Alpes, et comme pour toute autre culture, les obstacles au développement de la vigne sont le froid et la réduction de la saison végétative. La couverture de neige en revanche, parce qu'elle isole les racines du froid extérieur, n'est pas un obstacle majeur. Pour contourner ces limites liées au milieu montagnard, une bonne connaissance des différentes espèces est en tout cas recommandée. Parmi les différents cépages qui existent, Columelle (III, 1, 7) indique ainsi que dans les régions froides, des vignes précoces sont indiquées, de même que des vignes à grains durs qui s'amollissent avec le gel. Strabon (VII, 3, 18) évoque quant à lui les précautions prises en Chersonèse Taurique (Crimée) : l'hiver il faut enfouir les pieds de vigne sous des pierres afin qu'ils ne gèlent pas. Le vin ou le raisin ne sont évidemment pas évoqués par Strabon lorsqu'il décrit les montagnards qui viennent échanger leurs produits. Même s'ils en produisaient, ils étaient sans armes face à la concurrence du vin gaulois des plaines provençales ou languedociennes, du vin italien et de tout vin importé des régions circum-méditerranéennes, disponible à des prix avantageux. Il ne s'agissait pas d'une ressource majeure des régions de montagne, même si les textes antiques évoquent la production de vin dans différentes régions alpines : chez les Allobroges, chez les Voconces et en Rhétie, mais également en Transpadane, dans les Alpes Maritimes et en Ligurie. Dans la plupart des cas, les indications fournies par les auteurs concernent cependant des entités géographiques ou ethniques générales, qui recouvrent des secteurs de montagne mais également de plaine. C'est le

cas des Voconces et des Allobroges en Narbonnaise, mais également de la Transpadane.

Cette rareté de la documentation explique que la recherche se soit peu intéressée à la viticulture alpine. Tout juste peut-on signaler deux publications qui ont abordé cette question. La première est un ouvrage consacré de façon générale à l'histoire de la vigne et du vin dans les Alpes (Forni, Scienza 1996). Deux contributions y concernent l'époque romaine : l'une s'appuie sur les sources littéraires, quelques inscriptions et sur l'étude des amphores, l'autre s'intéresse de façon spécifique aux témoignages archéologiques (Buchi 1996 ; Pesavento Mattioli 1996). Dans ces deux bilans, la place des Alpes occidentales est limitée, la plupart des indices concernant surtout la plaine du Pô et les Alpes centrales et orientales. La seconde publication concernant la viticulture alpine est un article consacré à la vigne allobroge (André, Levadoux 1964). Bien qu'ancien, il s'agit du seul travail s'intéressant de près aux informations contenues dans les sources écrites et aux données archéologiques concernant la vigne et le vin de la cité de Vienne. La plupart des publications se sont en général contentées de citer les textes antiques sans en discuter davantage, pour attester la culture de la vigne chez les Allobroges. Ils posent cependant plusieurs questions sur la localisation du vignoble, l'importance de la production ou encore la place de la vigne dans l'agriculture de montagne. Difficiles à aborder, ces questions peuvent cependant être discutées à la lumière de l'exemple de la cité de Vienne, mais également de ce qu'on connaît dans d'autres régions alpines, notamment chez les Voconces et en Italie du Nord.

1.3.1. La vigne en Italie du Nord

Le vin de Transpadane est évoqué par Pline (XVIII, 127-128), qui indique qu'il constitue la deuxième source de revenus agricoles, après les moissons. Mais la Transpadane, lorsqu'elle est évoquée par les auteurs antiques, correspond-elle à la plaine du Pô ou aux montagnes qui l'entourent ? Martial (III, 82, 22-23) évoque pour sa part le vin de mauvaise qualité fabriqué par les Ligures, fait avec des vignes qui poussent sur les rochers, et Pline (XIV, 41) indique que la *raetica* est cultivée dans les Alpes Maritimes. Dans ces deux derniers exemples, rien ne nous assure qu'il ne s'agit pas de cultures côtières, et il faut finalement s'éloigner pour trouver trace chez les auteurs antiques d'un vin produit dans une région de montagne. Pline mentionne ainsi la *Vitis raetica*, qui vient de la région montagneuse de Rhétie (actuel canton des Grisons, Tyrol et nord de la Lombardie). Le vin qui y était fabriqué était connu de Strabon (IV, 6, 8), qui indique qu'il valait alors les meilleurs vins d'Italie. Suétone (*Aug.* LXXVII) confirme

que la renommée de ce vin dépassait sa région de production : le vin de Rhétie est bu jusqu'à Rome et il est le seul qu'Auguste boit. Strabon précise que les vignes sont cultivées sur les premières pentes des montagnes, au nord de Côme et Vérone. Pline (XIV, 16) précise d'ailleurs que la vigne de Rhétie est cultivée jusque sur le territoire de Vérone. Il s'agit de la seule attestation littéraire d'une culture de la vigne dans une région de montagne. Mais elle concerne les Alpes centrales, tout comme les indices archéologiques recensés par E. Buchi et S. Pesavento Mattioli. Aucun vestige de pressoirs ou d'autres structures de transformation et de stockage du vin n'est d'ailleurs signalé dans l'ouvrage consacré au Piémont à l'époque romaine (Mercando 1998).

1.3.2. *Le vin voconce*

Chez les Voconces, la seule référence est un passage de Pline (XIV, 83) qui évoque un vin doux qu'on trouve en Narbonnaise, et en particulier chez les Voconces. Ce type d'information, quoique très général, montre l'existence de productions suffisamment importantes ou jouissant d'une certaine renommée chez les Voconces. On ignore où placer le vignoble évoqué par Pline, mais il est bien évident qu'on l'associe plus volontiers à la plaine du Rhône. On possède en revanche pour la partie préalpine de la cité deux témoignages de la viticulture et de la fabrication de vin. Le premier est une épitaphe provenant de Die, qui rappelle que Publicius Callistus a associé à son monument funéraire les deux tiers d'une vigne d'un arpent, afin de fabriquer du vin pour des libations chaque année⁵¹. L'information si elle n'éclaire pas réellement la question de la viticulture alpine, atteste l'existence d'une parcelle de vigne, de toute évidence à proximité de Die. Le second témoignage alpin est la *cella vinaria* découverte au XIXe s. à La Bâtie-Montsaléon, à l'extrémité orientale de la cité voconce. Il s'agit à ce jour des seuls vestiges certains d'une installation viticole dans les Alpes occidentales. Le bâtiment, doté d'un pressoir flanqué de deux espaces de stockage, ne dépendait pas d'un domaine agricole, mais était situé en bordure de l'agglomération de *Mons Seleucus* (Leveau, Segard, Barbier *et al.* 2002, 122-123 ; Brun 2001, 73). Cette localisation révèle d'abord que la vigne était cultivée dans cette région, et que la production était suffisante pour justifier la construction d'un pressoir. On aurait davantage attendu celui-ci dans une *villa*, où aurait été transformée la production du domaine. Mais il est évident que l'agglomération ne devait pas seulement sa prospérité du passage et des bénéfices qu'il peut générer. Elle était en même

temps un centre pour les populations rurales qui venaient y vendre leurs productions et acheter ce qu'elles ne produisaient pas. Connaissant la puissance économique de certains habitants de l'agglomération, on peut penser que le pressoir était un bâtiment privé destiné à collecter le raisin produit dans les environs, peut-être seulement dans quelques grands domaines, et à profiter du marché local pour écouler la production. Cet exemple unique peut être rapproché d'un bassin à cuvette de vidange sur le site de Saint-Ariès/Ventavon, qui pourrait appartenir à une structure viticole (Brun 2001, 71). Cet établissement rural, dont les liens avec l'agglomération d'*Alabons* ont été évoqués plus haut, pouvait posséder des structures pour transformer le raisin récolté dans la vallée de la Durance et aux alentours. Comme à La Bâtie-Montsaléon, il pouvait profiter du marché que représentaient l'agglomération et le passage sur la voie vers l'Italie.

1.3.3. *La question du vin allobroge*

L'un des cas les plus souvent évoqués est le cépage appelé « *allobroga* ». Dans le dossier des Alpes occidentales, c'est aussi le mieux documenté par les sources littéraires (André, Levadoux 1964). Cette vigne allobroge, comme celle de Rhétie, donnait un vin agréable mais de moins bonne qualité lorsqu'elle était plantée dans une autre région (Columelle, III, 2, 16). Une précision importante est que le raisin allobroge, de couleur noire, est adapté aux régions froides et mûrit à la gelée (Pline, XIV, 25-26). On sait également (XIV, 57) que ce vin allobroge était jugé d'une bonne qualité, qu'on peut déduire indirectement de sa renommée et de son prix élevé. L'une des caractéristiques de ce vin était son goût poissé, dont l'origine ne fait pas l'unanimité chez les auteurs antiques. Selon Pline (XIV, 18 et 26), c'est le cépage allobroge lui-même qui donnait au vin le goût de poix. De nombreux autres auteurs indiquent au contraire que de la poix était ajoutée au vin. Columelle y consacre ainsi un long paragraphe (XII, 23), tandis que Celse (IV, 12, 8) explique que c'est l'ajout de poix ou de résine qui donne au vin allobroge des qualités médicinales. Plutarque (*Propos de table*, V, 3, 676) indique également qu'on ajoute de la poix au vin dans la région du Pô, mais aussi en Gaule Viennoise, et que ce vin poissé est très apprécié des Romains. Partant de cette contradiction, J. André et L. Levadoux ont suggéré qu'il existait deux catégories de vins : l'un préparé avec de la poix, l'autre issu d'un cépage spécifique dont le raisin avait naturellement le goût de poix.

Bien entendu, le problème est, comme chez les

51 *CIL*, XII, 1657. Un arpent (un demi-jugère) correspond à environ 1265 m².

Voconces et en Transpadane, de localiser et de mieux caractériser la viticulture allobroge. Car il est évident qu'on localiserait plus volontiers le vignoble mentionné par les sources écrites dans la plaine du Rhône et les collines qui la bordent, *a priori* plus favorable à ce type de culture. Les rares indices dont on dispose par ailleurs ne nous éclairent pas sur cette question. Il s'agit en particulier d'une inscription d'Aix-les-Bains (ILN, Vienne, 666) qui rappelle le don fait par les *decemlecti* des *possessores* aux *vicani* d'un bois sacré avec son vignoble, afin de célébrer des jeux pour la protection de l'empereur. Ce vignoble était de toute évidence proche du *vicus*, mais on ignore son importance et si le raisin était destiné à la vinification ou à une consommation comme fruit. Il en est de même pour les rares pépins de raisins découverts dans le même secteur, lors des fouilles réalisées à Portout, en bordure nord du lac du Bourget (Fritsch 1990). Leur présence, régulièrement signalée en petites quantités en milieu urbain ou dans des établissements ruraux, atteste avant tout la consommation du fruit, et en rien la fabrication de vin.

1.3.4. Vigne de plaine, vigne de colline ou vigne de montagne ?

On dispose pour discuter de la viticulture alpine d'indices qui recouvrent des réalités différentes. D'un côté les sources littéraires indiquent l'existence d'une production importante de vin, dans la cité de Vienne en particulier. Quelques inscriptions, une installation viticole et des macro-restes découverts sur différents sites témoignent de leur côté de la culture de la vigne dans différents secteurs des Alpes. Peut-on pour autant considérer que les sources écrites et les découvertes archéologiques décrivent une même réalité ? Rien de moins sûr, dans la mesure où les textes sont souvent très généraux. Le cas de la vigne allobroge est à ce titre exemplaire. Le cépage *allobrogica* est traditionnellement considéré comme l'ancêtre de la mondeuse, qui se développe aujourd'hui dans de nombreux secteurs des Alpes françaises du Nord. Le raisin décrit par les auteurs antiques, noir et âcre, mûrit tardivement, comme le fruit actuellement cultivé. Rien ne permet pourtant de confirmer la revendication d'une origine aussi haute, souvent avancée pour affirmer une identité forte des productions viticoles actuelles. Dans le Valais et la Vallée d'Aoste également, la viticulture moderne et contemporaine s'est largement développée sur les versants, grâce à des aménagements en terrasses parfois spectaculaires. Les cépages qui y sont cultivés comportent de fortes spécificités régionales, liées aux contraintes du milieu, mais également à la volonté de conserver des espèces anciennement cultivées. Dans ces deux vallées, les

origines de la viticulture sont considérées comme remontant à l'époque romaine, bien qu'aucune structure de transformation ou de stockage du vin n'y ait été découverte. En outre, alors qu'il s'agit aujourd'hui des régions viticoles alpines les plus importantes, ce sont également les seules à propos desquelles les sources antiques sont totalement muettes. Seul le Valais a fourni des indices certains de la culture de la vigne, puisque de nombreux macro-restes de vigne cultivée ont été identifiés dans l'agglomération de Brigue-Glis/Waldmatte.

La présence certaine de vignes à Aix-les-Bains, Die, La Bâtie-Montsaléon mais également dans le Valais montrent que cette plante était cultivée dans des régions de moyenne montagne ou sur les versants des grandes vallées. Mais il est hasardeux et peu judicieux d'associer directement ces vignes à celles évoquées par les auteurs antiques. Évidemment, le raisin noir décrit par Pline est noir et mûrit à la gelée. Il est en outre recommandé dans les régions froides. Est-ce suffisant pour affirmer que l'*allobrogica* était cultivée dans les secteurs de montagne, et que le vin poissé y était fabriqué ? D'autres indices plaident de leur côté pour une production viticole dans la partie occidentale du territoire de Vienne. L'inventaire des ateliers de fabrication d'amphores vinaïres montre ainsi que le seul site de ce type dans le territoire de Vienne est situé dans l'agglomération d'Aoste (Brun, Laubenheimer 2001, 208). Dans le sud-est de la France, c'est le seul atelier en dehors du littoral provençal et languedocien et de son arrière-pays. Il est probable que les petites amphores produites à Aoste ont servi au transport de vin produit dans cette région (Jospin, Laroche 2001, 44-45). Un inventaire critique des découvertes de tonneaux dans l'Empire romain a par ailleurs montré que la moyenne vallée du Rhône est sans doute l'une des zones les plus anciennes de fabrication de tonneaux (Marlière 2001, 187). L'un des facteurs de ce développement serait la culture importante de la vigne dans la cité de Vienne. La rareté des indices de production locale d'amphores vinaïres conforte cette hypothèse, et celle de l'emploi courant des tonneaux pour la conservation et le transport du vin allobroge. Cette remarque donne davantage de relief à un passage de Pline (XIV, 132-133) qui indique que dans les Alpes (sans davantage de précision), le vin est conservé en tonneaux car il résiste ainsi mieux au froid.

Évoquer la viticulture alpine met en évidence un problème d'échelle de la production, mais également de destination des fruits. Les textes indiquent une production importante de vin de qualité dans la cité de Vienne, dont l'archéologie n'a jusqu'à aujourd'hui livré aucun témoignage majeur. Il est pourtant probable que la production dont il est question était commercialisée, et les *negotiores uinarii* connus à Vienne par une inscription

(CIL, XII, 1896) devaient avoir un rôle dans ce processus, même s'ils assuraient également l'achat et la vente de vins provenant d'autres régions et transitant par la vallée du Rhône. Les tonneaux originaires de la moyenne vallée du Rhône et l'atelier d'amphores d'Aoste, de même que le caractère favorable de la plaine du Rhône pour la viticulture plaident pour une culture importante de la vigne dans la partie occidentale de la cité de Vienne. Les zones de collines qui s'étendent entre le Rhône et les premiers contreforts des Alpes constituaient d'excellentes terres à vigne, comme elles le sont d'ailleurs toujours. Elles bénéficiaient en outre d'une situation favorable à la commercialisation des productions. Il faut supposer une situation peu différente dans la plaine du Pô et ses abords et chez les Voconces. Le vignoble devait occuper, dans certains secteurs ou dans certains domaines, une taille importante, et être à la base d'une production destinée au marché local et régional, voire lointain pour les meilleurs vins. En même temps, les témoignages archéologiques montrent que la vigne a également été cultivée dans les vallées alpines, et même que du vin y a été fabriqué. Mais on ignore l'ampleur de ce vignoble, et on peut penser qu'elle s'est développée de façon très inégale. On peut même penser que dans la plupart des cas, la vigne servait avant tout à produire des fruits pour la consommation courante, et au mieux pour produire un vin consommé localement, dans le cadre d'une économie vivrière ou à commercialisation à faible rayon. Avec toutes les limites de la discipline, et connaissant la faible dispersion du pollen de vigne, on peut cependant attendre des données palynologiques, dont l'apport sera exposé plus loin, qu'elles permettent de discuter de la validité de ces suppositions.

1.4. Une exploitation opportuniste de ressources disponibles

Le passage de Strabon sur les ressources des régions alpines (IV, 6, 9) montre que pour acquérir ce qu'elles ne produisaient pas, les populations vendaient les produits de la montagne. Très variées, ces ressources mettent particulièrement l'accent sur la place de la forêt dans l'économie des populations alpines, et sur ce qu'on peut qualifier de gestion opportuniste de ressources qu'il s'agissait seulement de faire fructifier. C'est le cas du bois d'œuvre, de la poix, du miel ou de nombreuses plantes sauvages, mais également de la chasse et de la pêche. La documentation à propos de ces ressources est à peu près inexistante, mais évoquer l'économie alpine ne peut se passer d'un rappel de l'intérêt qu'elles représentaient pour la subsistance des populations des montagnes. La documentation disponible, régulièrement citée, a été peu

renouvelée depuis la thèse de G. Barraol qui en faisait un inventaire critique (Barraol 1969, 90-93).

Les produits de la forêt ont dû constituer une source de revenus non négligeable, qu'il s'agisse du bois lui-même ou de ses produits dérivés. Les auteurs antiques sont relativement discrets sur la qualité des arbres alpins, mais ne précisent que rarement leur origine. Palladius (I, 13) évoque par exemple la grande qualité des bois des Gaules pour faire les plafonds. Vitruve mentionne de son côté (II, 9) le commerce d'arbres de grandes dimensions qu'on allait chercher dans les Alpes, mais il s'agit avant tout des Alpes centrales et orientales. Du point de vue archéologique, le bois est un produit dont l'ensemble de la chaîne opératoire est difficile à restituer : il n'existe aucune structure de stockage, et seuls les outils retrouvés dans les établissements ruraux témoignent d'activités d'abattage ou de travail du bois. Les rares déterminations de bois réalisées sur des sites archéologiques confirment ce qu'on pouvait supposer : les constructions (charpentes, élévations) ont été réalisées à partir de bois local, des résineux dans la plupart des cas. C'est ce qu'ont permis de déterminer les analyses réalisées à Brigue/Waldmatte et à Faverges. La lecture des auteurs antiques suggère que certains types de bois, provenant peut-être de régions déterminées, faisaient l'objet d'un commerce lointain. Les sources dont on dispose permettent seulement de le supposer, mais ne permettent de déterminer ni les lieux d'abattage, ni les lieux de destination. Ici encore, les disciplines de la paléobotanique (palynologie et anthracologie surtout) se révèlent très précieuses tant elles apportent d'informations sur l'évolution de la forêt, les déboisements et les stratégies d'approvisionnement des populations.

Il faut par ailleurs considérer la question de la poix et de la résine, autres produits importants de la forêt largement employés pour différents usages. La résine était récoltée dans les forêts, en pratiquant des incisions sur les arbres. La poix en revanche, à la différence du bois et de la résine, n'est pas un produit primaire. Elle résulte de la transformation par combustion du bois de résineux, activité dont la réalité antique, connue par les textes, l'est également grâce aux découvertes archéologiques, notamment dans le sud du Massif Central (Trintignac 2003). Les vestiges qui y ont été identifiés correspondent à de grands jarres en terre cuite enterrées, remplies de bois et qui étaient ensuite chauffées. On ne retrouve pas ce type d'installations dans les Alpes : pourtant, la poix appelée *corticata* utilisée par les Allobroges pour ajouter au vin, et celle des *Nemeturi*, peuple de Ligurie, devait être produite selon les mêmes méthodes. Aucune trace n'en est connue, malgré l'évidente abondance en conifères de toutes les régions alpines. Quelques massifs ont livré des traces de production de poix, mais seulement à partir

du Moyen Âge (le Vercors en particulier).

Parmi les productions des régions alpines, Strabon évoque enfin le miel, produit à l'importance sous-estimée. De nombreux indices de nature diverse montrent pourtant que sa production et l'exploitation des ruches pouvaient constituer une source de revenus non négligeable (Balandier 2004). Mais les recommandations des agronomes concernent avant tout de grands domaines. Dans le cas d'une économie de montagnards, on peut supposer une production domestique, qui permettait, comme l'indique Strabon, d'assurer les besoins domestiques et de disposer d'un produit d'échange. Concernant les arbres fruitiers, certaines hypothèses font de l'époque romaine la période durant laquelle la domestication et la culture de ces arbres s'est généralisée. Ces arguments ont été repris par les palynologues qui ont longtemps fait de l'apparition du noyer ou du châtaignier une marque de la période romaine. Les développements peu importants qui leur sont consacrés par les agronomes suggèrent que si leurs fruits étaient ramassés et consommés, ils ne faisaient peut-être pas l'objet d'une véritable culture (De Angelis 1995, 100-104). Ils sont à l'image de ces ressources secondaires de la montagne : leur exploitation relevait parfois de la cueillette de ressources disponibles, mais s'intégrait pleinement à l'économie agro-pastorale. Les fruits, le miel, la chasse et la pêche fournissaient un complément à l'alimentation des populations rurales, mais leur constituaient également une source de revenus. Cette production domestique et de faible ampleur alimentait un marché urbain où les populations pouvaient acquérir certains produits alimentaires ou artisanaux (céramique, huile et vin, outillage).

2. L'élevage : des lieux et des productions

L'élevage est sans doute l'activité la plus naturellement associée à la montagne. On ne peut concevoir aujourd'hui une montagne sans troupeaux, ce que montrent très bien les conflits actuels, parfois violents, autour de la présence du loup dans les Alpes françaises. Derrière l'image parfois idéalisée du troupeau transhumant parcourant les alpages se cache cependant une réalité : la montagne est riche en espaces propices au pâturage, qu'il s'agisse des prairies de fond de vallée, des bois ou des pelouses de haute montagne. Cette réalité a fait de la montagne en général, et des Alpes en particulier, un espace où l'élevage a constitué une richesse importante. Elle a également conduit à faire de la montagne alpine une destination privilégiée pour des troupeaux venant des régions méditerranéennes, afin d'offrir l'été une nourriture qui fait

défaut en raison de la sécheresse. Ces réalités doivent cependant être largement nuancées, car elles n'ont pas pris la même apparence selon les périodes, ni selon les régions. L'image associée aux paysages de haute montagne, domaines privilégiés du troupeau transhumant, reflète une réalité récente, parfois idéalisée et perçue comme un invariant, seul survivant d'un âge d'or agro-pastoral dépassé par la modernisation (Duclos, Mallen 1998, 98-100). Les médiévistes et les modernistes ont pourtant montré toutes les évolutions qu'ont connues les économies agro-pastorales depuis le Moyen Âge. C'est particulièrement vrai en ce qui concerne la Grande Transhumance, qui voyait de grands troupeaux provençaux rejoindre les montagnes des Alpes et du Massif Central (Coste et Coulet 1990). On le sait également dans les Alpes du Nord, françaises ou suisses, où l'actuelle prédominance des bovins, parfois considérée comme une réalité plusieurs fois millénaires, est en partie liée à l'émergence à l'époque moderne d'une économie spéculative fondée sur la production laitière et la fabrication de fromage (Morard 1984 ; Meyer 2002, 142).

Ces remarques invitent à prendre avec prudence l'image d'une montagne immuable, domaine privilégié du troupeau, et dont l'apparente fixité révélerait une invariance des pratiques et des enjeux économiques. Ces précautions concernent particulièrement la période romaine, souvent associée à la mise en place d'une économie fondée sur le profit ; c'est bien entendu une réalité, mais elle ne s'applique pas partout de façon identique. Dans le cas de l'élevage justement, les débats se sont souvent portés sur la transhumance attestée en Italie centrale ; les sources écrites, mais également les données archéologiques, y témoignent de la mise en place d'un grand élevage extensif à la fin de la République, fondé sur le déplacement estival des troupeaux entre les plaines côtières et les Apennins. Dans ce cas précis, l'idée d'une exploitation rationnelle des richesses herbagères de la montagne se vérifie. Les bergeries romaines de la Crau, liées à l'arrivée de colons italiens à Arles, montrent que l'économie pastorale spéculative a pu, dans certaines conditions, s'exporter avec succès dans les provinces. Dans ce cas précis, l'appel au modèle médiéval et moderne a conduit à des hypothèses sur le déplacement éventuel des troupeaux provençaux vers les Alpes dès la période romaine.

Étudier l'élevage dans les Alpes occidentales demande donc de bien identifier ces réalités ; l'intensification de la fréquentation pastorale, qu'elle soit liée à des troupeaux locaux ou extérieurs, est à envisager. Les modalités connues en Italie centrale et en Provence sont des éventualités qu'on ne peut exclure dans les Alpes. C'est armé de ces considérations qu'on peut envisager d'examiner la documentation relative à l'élevage dans les

Alpes occidentales. Celle-ci se révèle d'ailleurs assez peu fournie, comme l'avait déjà constaté C. Goudineau lors du colloque de Berne (Goudineau 1988, 160-162). Elle permet cependant d'orienter la recherche dans deux directions : les lieux de l'élevage, et les productions. Nulle trace dans les Alpes de bergeries comme dans la Crau, et on connaît la ténuité des indices laissés par les troupeaux. Cependant, plusieurs séries de données demandent à être examinées, et les recherches menées en haute montagne ont permis de renouveler la question des lieux d'estive. Les bornes-limites épigraphiques des Alpes françaises du Nord amènent également des éléments de réflexion sur les usages de la montagne. Concernant les productions, c'est sans doute la faune qui constitue l'indice le plus précieux. Révélateurs des pratiques et des âges d'abattage, de la morphologie des bêtes et de façon indirecte de la composition globale d'un cheptel local ou régional, les ossements provenant de sites archéologiques constituent autant de fenêtres ouvertes sur des pratiques locales qu'il s'agit de mettre en série. L'ensemble de ces données, sur les lieux de l'élevage et sur les productions, offre une grille de lecture, un cadre général de compréhension pour l'analyse des données issues de l'archéologie de la haute montagne et des disciplines paléoenvironnementales (*infra*, deuxième partie, chapitre 5).

2.1. Les recherches sur l'élevage à l'époque romaine

2.1.1. *Le pastoralisme, une approche difficile*

Parmi l'abondante bibliographie, aussi bien ancienne que récente, qui traite de l'économie des campagnes romaines, l'élevage est une activité traitée de façon très inégale. C'est tout à fait évident à propos des pratiques pastorales elles-mêmes, sur lesquelles la bibliographie est très réduite, et qui a fait l'objet d'un seul colloque consacré à l'Antiquité (Whittaker, Shaw 1988). Plus récemment, le colloque intitulé « *Pecus. Man and animal in Antiquity* » organisé par l'Institut Suédois de Rome est venu montrer que l'élevage dans l'Antiquité génère encore une recherche dynamique (Santillo Frizell 2004). Il regroupait de nombreuses communications consacrées à l'époque romaine, mais également au monde grec, en abordant l'élevage sous ses aspects économiques, mais également sociaux, culturels et religieux. Concernant l'Antiquité, il faut également signaler la publication de la thèse de C. Chandezon sur l'élevage en Grèce, dont une partie est consacrée à la période romaine (Chandezon 2003). Il faut également signaler, à l'époque de la publication du colloque de Berne, un autre colloque qui témoignait du développement des recherches sur le pastoralisme, à travers des communications concernant toutes les

périodes et témoignant d'approches très variées (Maggi, Nisbet, Barker 1990-1991). Un ouvrage paru récemment confirme l'intérêt pour la question du pastoralisme, principalement à travers des contributions sur les pays d'Europe centrale méditerranéenne (Balkans, Grèce) et les époques historiques (Bartosiewicz, Greenfield 1999). L'ensemble est très révélateur des démarches actuelles, car il met particulièrement bien en lumière les approches associant archéologie et ethnologie, qu'on retrouve dans un grand nombre d'études sur le pastoralisme (Chang, Tourtellotte 1993). Les difficultés rencontrées pour restituer les pratiques pastorales et les lieux de l'élevage (étables, bergeries, pâturages, terrains de parcours) ont souvent justifié cette approche comparatiste.

2.1.2. *L'élevage vu à travers les productions*

Devant la rareté des traces directes des activités pastorales, les recherches sur les productions et les activités annexe sont indispensables. Elles sont d'autant plus précieuses lorsqu'elles intègrent un raisonnement fondé sur une analyse de toute la documentation, à l'image du travail récent de M. Mackinnon sur l'élevage porcin et caprin dans l'Italie romaine, dans lequel l'ensemble des sources littéraires, figurées et archéozoologiques sont mises en parallèle (Mackinnon 2001 et 2004). L'archéologue canadien y montre la possibilité d'écrire l'histoire d'un type d'élevage sur lequel l'historiographie s'était peu penchée.

Parmi les ressources importantes apportées par l'élevage, il faut bien entendu évoquer la laine et les peaux, qui ont fait l'objet de nombreuses recherches (Frayn 1984 ; Jongman 2000 ; Leguilloux 2004). L'archéologie permet en particulier d'identifier les lieux de traitement et de transformation de ces produits, qu'on retrouve le plus souvent en milieu urbain dans le cadre de grandes installations artisanales. L'archéologie est aussi la méthode la plus apte à appréhender l'autre principal débouché de l'élevage : la viande. La littérature ne nous est pas d'un grand secours, sinon pour indiquer des régions aux productions réputées. Mais si savoir que les Séquanes (région de Besançon) sont célèbres pour le porc salé qu'ils produisent n'est pas forcément une information négligeable (Strabon, IV, 3, 2), seules des découvertes archéologiques tels que les fumoirs à viande de Mathay (Doubs) permettent de donner du relief et de la consistance au texte (Lame, Llopis, Mazimann *et al.* 1987). De même, les données épigraphiques renseignent avant tout sur les métiers de transformation. Un inventaire systématique des inscriptions italiennes et des provinces occidentales mentionnant le commerce de la viande permet cependant de mettre en lumière l'existence de lieux privilégiés du commerce de bétail ou de viande, et

d'indiquer de façon indirecte la place qu'a pris l'élevage dans différentes régions (Chioffi 1999).

Mais la transformation, la production et la consommation de viande peuvent avant tout être appréhendés par le biais de l'analyse des ossements. Elle permet de caractériser les animaux consommés dans les villes ou les établissements ruraux, dans une analyse aussi bien quantitative (proportions des différentes espèces) que qualitative (taille et morphologie des espèces). L'archéozoologie est également un bon moyen de restituer les modes d'abattage et de découpage, qui peuvent varier en fonction de l'utilisation envisagée (boucherie, peau et cuir, laine). On se retrouve là encore à l'extrémité de la chaîne, dans les activités de transformation puis de consommation, donc bien loin des lieux de production. Elles reflètent avant tout des pratiques reflétant de stratégies d'approvisionnement et de choix locaux. Les études de faune ne sont donc pas nécessairement représentatives ni de la composition ni de l'importance des troupeaux. Seule leur mise en série, régionale ou chronologique, est susceptible d'amener des éléments de réponse aux questions posées sur les pratiques antiques. C'est le cas pour la Gaule Narbonnaise, pour laquelle la documentation très riche a pu s'appuyer sur le grand dynamisme de l'archéologie pour montrer des évolutions dans la longue durée permettant de saisir la spécificité de l'époque romaine (Columbeau 2002a). Pour l'Italie en revanche, il n'existe pas d'étude d'ensemble aussi considérable que celle réalisée pour les provinces septentrionales de l'Empire ou pour les régions danubiennes (Bökönyi 1988 ; Peters 1998). On peut néanmoins citer les travaux d'A. King sur le monde romain en général, ou ceux de G. Clark et d'A. Riedel réalisés dans une perspective diachronique (Clark 1991 ; Riedel 1994 ; King 1999). Un article récent est par ailleurs venu faire écho à celui de M. MacKinnon, en insistant sur l'importance souvent sous-estimée des bovins dans l'économie romaine (Kron 2002).

2.1.3. L'Italie centrale et la Provence : renouvellement des problématiques et des approches sur l'élevage à l'époque romaine

Ces difficultés pour évoquer de façon précise l'élevage de la période romaine ont conduit à une focalisation sur le grand élevage extensif qui apparaît à la fin de la République en Italie centrale. Au-delà des pratiques spécifiques auxquelles il a conduit, et dont on verra qu'elles présentent des caractères exceptionnels, il faut retenir le foisonnement de recherches qu'il a générées. Ce sont les différentes pistes qui ont été suivies et ce qu'elles ont apporté à l'histoire de l'élevage qui nous intéresseront ici. Il faut de toute façon constater que, comparé au dossier de l'Italie centrale, celui de la Gaule, au moins à

travers les sources écrites, paraît ridiculement réduit. C'est pourtant là que les recherches sur l'Italie ont trouvé un écho important au milieu des années 1990. La découverte des bergeries dans la Crau, uniques dans leur genre à l'échelle du monde romain, associée à la relecture des vestiges de *Glanum*, a en effet montré la possibilité, hors du cadre spécifique de l'Italie centrale, d'introduire de nouvelles problématiques et de nouvelles directions dans les recherches sur l'élevage en Gaule Narbonnaise (Badan, Brun, Congès 1995 ; Gros 1995 ; Leveau, Segard 2004b). C'est justement ce renouvellement de la documentation et des questionnements qui a conduit à s'interroger sur la place que les Alpes du Sud pouvaient jouer dans des pratiques pastorales qui nécessitaient peut-être le départ du bétail de la Crau en été. À l'image de ce que les recherches anglaises avaient entrepris dans les montagnes d'Italie centrale, mais surtout en s'inspirant des programmes interdisciplinaires menés alors dans les Pyrénées, de nouvelles recherches de terrain se sont attachées à évaluer sur place la possibilité de tels déplacements, mais aussi de façon plus générale à caractériser dans la longue durée comment ces régions de montagne ont été exploitées.

□ Élevage spéculatif et transhumance en Italie centrale

On ne reviendra pas en détail sur les travaux qui se sont intéressés à la transhumance en Italie centrale. Il s'agit d'un thème qui a généré une littérature très abondante, dans laquelle sont décrits ses principaux aspects (Skydsgaard 1974 ; Gabba, Pasquinucci 1979 ; Corbier 1991 et 1999 ; Pasquinucci 2004). Les aspects les plus représentatifs sont la place des grands propriétaires dans l'accaparement de l'*ager publicus*, et l'encadrement juridique de la transhumance (chemins obligatoires, les *calles publicae*, taxation des troupeaux). La source principale de nos connaissances sur ce phénomène est le second livre du *De Re Rustica*, entièrement consacré à l'élevage. Varron y décrit le déplacement estival d'importants troupeaux de moutons depuis les plaines d'Italie centro-méridionale pour rejoindre les montagnes d'Italie centrale. Le passage le plus cité (II, 1, 16) concerne les troupeaux de moutons qui quittent les plaines d'Apulie pour rejoindre l'été les montagnes du Samnium. Cette particularité avait attiré l'attention d'A. Grenier qui, le premier s'y est intéressé et a posé au début du XXe s. le premier jalon important de l'histoire de la transhumance (Grenier 1905). Pour lui comme pour E. Gabba et M. Pasquinucci, qui ont repris ce dossier à la fin des années 1970, le sujet d'étude n'est pas l'élevage en général. L'étude d'A. Grenier relisait l'histoire de Rome à la lumière de la transhumance. Celle d'E. Gabba et M. Pasquinucci s'inscrit dans une

dynamique de recherches instituée à l'Université de Pise et qui, s'inspirant des travaux initiés par P. Fraccaro et G. Tibiletti, s'intéressait aux changements sociaux de l'espace rural entre le IIIe et le Ier s. av. J.-C. Le titre de leur ouvrage témoigne de cet attachement à la transhumance comme révélateur des évolutions profondes que connaissent les campagnes italiennes à cette époque. Aujourd'hui encore, le travail d'E. Gabba et M. Pasquinucci sert de référence dans la plupart des publications qui s'intéressent - de près ou de loin - à l'élevage à l'époque romaine. La principale raison est que la partie de leur ouvrage plus spécifiquement consacrée à la transhumance réunit une documentation littéraire et épigraphique abondante, voire exhaustive, et que l'étude qui en est faite n'a pas trouvé d'équivalent depuis. On ne saurait néanmoins oublier un article de J.E. Skydsgaard, paru cinq années plus tôt, et qui déjà analysait de façon très détaillée les mêmes sources écrites (Skydsgaard 1974). Au-delà de l'étude de la transhumance, et à partir de textes différents, il montrait aussi l'existence d'autres pratiques pastorales d'ampleur plus modeste, en s'appuyant sur des textes moins souvent pris en compte.

L'ouvrage de J.M. Frayn, consacré à l'élevage et à la laine recense également une documentation élargie qui ne prend pas uniquement en compte la transhumance (Frayn 1984, 91-109). Les différentes publications qui ont depuis abordé le problème de la transhumance se sont appuyées sur un *corpus* peu renouvelé, et se sont souvent attachées à en décrire des aspects spécifiques (Corbier 1991 ; Mancini 1998). On peut citer les travaux d'E. Hermon qui aborde de façon marginale le problème de la transhumance (Hermon 1998), de G. Volpe qui s'interroge sur la place de cette pratique en Apulie et sur son devenir à la fin de l'Antiquité (Volpe 1996), ou encore les travaux de terrain de la British School at Rome sur l'occupation du sol dans les montagnes d'Italie centrale (Barker, Grand 1991 ; Coccia, Mattingly 1992 et 1995 ; Lloyd, Christie, Lock 1997). On peut y ajouter l'étude de documents spécifiques, comme les inscriptions de *Saepinum* et de Buca (Corbier 1983 ; Vera 2002). Dans un bilan historiographique éclairé par les acquis récents de la recherche, M. Corbier a récemment repris ces différents aspects qu'a revêtus la recherche sur la transhumance (Corbier 1999). Elle y évoque en particulier les problèmes de définition et de méthodes. Parmi ceux-ci, le plus important est sans doute celui posé par la démarche régressive et la comparaison avec les pratiques connues pour le Moyen Âge et l'époque romaine. L'importance de la transhumance dans l'économie, son poids par rapport aux autres formes d'élevage et sa complémentarité avec l'agriculture sont des questions également abordées et analysées. Mais ce qu'on doit retenir de l'analyse de M. Corbier et de la lecture des

études sur la transhumance, c'est que s'intéresser à ce phénomène équivaut à aborder de nombreux aspects de l'histoire de Rome : l'extension de l'autorité romaine en Italie, l'émergence et le renforcement d'une aristocratie foncière en Italie, l'exploitation et l'appropriation des terres publiques, les débouchés économiques de l'activité pastorale et, bien entendu, l'approvisionnement de Rome et des villes en général.

Les années 1990 ont vu un certain renouvellement non pas de la documentation, mais des problématiques associées à la transhumance, considérée jusqu'alors comme une pratique dont le fonctionnement et les implications socio-économiques ne pouvaient être décrits que grâce aux sources écrites. Le renouveau s'est appuyé sur un certain nombre de réalités archéologiques jusque là ignorées, qui ont été reliées au phénomène de la transhumance. Le rôle des villes dans le passage et le commerce du bétail, la continuité de la pratique de la transhumance au haut Moyen Âge ou les cultes qui lui sont liés sont parmi les principaux aspects qui sont apparus au cœur de ces nouvelles recherches (Gabba 1988a ; Van Wouterghem 1992). Dans le même temps, d'autres études régionales se sont développées autour de ces thématiques. Dans des régions où la richesse des sources littéraires et épigraphiques est moindre, ces nouvelles recherches illustrent un courant qui, sans s'affranchir des sources antiques, développe une approche élargie de la transhumance. C'est particulièrement le cas des travaux entrepris dans le nord-est de l'Italie, qui s'intéressent aux rapports entre les villes côtières et de la plaine du Pô et les montagnes (Bonetto 1997). C'est également dans ce courant qu'il faut replacer le renouveau documentaire sur la Gaule Narbonnaise, où les découvertes archéologiques de la Crau et la relecture de vestiges de *Glanum* ont conduit à émettre l'hypothèse d'une transhumance proche de celle existant en Italie centrale.

□ *La Gaule du Sud et l'introduction de nouveaux modes d'exploitation pastorale*

C. Goudineau, le premier à avoir réalisé un bilan des connaissances concernant la Gaule, faisait le constat d'un dossier reposant sur une documentation très pauvre, sans commune mesure avec celle qui existe pour l'Italie (Goudineau 1988). Il rappelait d'abord la quasi-absence de textes faisant référence au pastoralisme, les deux passages les plus explicites concernant d'ailleurs la plaine de la Crau. On reviendra plus en détail sur ces deux textes de Strabon et Plin. C. Goudineau rappelait surtout que les sources écrites sont difficiles à exploiter et relèvent avant tout d'activités secondaires, et intéressent surtout l'histoire des produits de l'élevage, de leur transformation

et de leur commercialisation. Il tirait la conclusion de ce bilan en invoquant la nécessité de mieux prendre en compte les données archéologiques, en insistant notamment sur l'importance de l'étude des ossements. La multiplication de telles études dans la plupart des régions françaises lui a en partie donné raison. C'est l'un des apports du développement des opérations d'archéologie préventive, systématiquement accompagnées d'analyses archéozoologiques.

Ce sont finalement les bergeries de la Crau qui, dans les années 1990, sont venues renouveler un dossier peu fourni, celui des lieux de l'élevage (fig. 67). Pour la première fois, les traces d'un élevage spécialisé étaient clairement mises en évidence, et donnaient un nouveau relief à l'histoire du pastoralisme en Gaule. Leur découverte et les opérations archéologiques qui ont suivi ont permis de repérer puis de caractériser plusieurs d'entre elles et d'en préciser les aspects fonctionnels et chrono-

logiques (Badan, Brun, Congès 1995). Ces sites, exceptionnels parce qu' uniques à l'échelle du monde romain, ont conduit à évoquer la possibilité d'une transhumance, dont la vaste plaine caillouteuse de la Crau serait un lieu privilégié (Brun 1996). Dans ce schéma, les bergeries ont été considérées comme les témoins de l'existence dès l'époque romaine de déplacements estivaux des troupeaux vers le Massif Central ou les Alpes méridionales. Datées pour les plus anciennes de l'époque de la fondation de la colonie d'Arles, elles ont été mises en relation avec l'introduction de nouveaux modes d'exploitation, voire de nouvelles espèces, par des colons pour lesquels la transhumance dans le cadre de la grande propriété était une pratique familière (Badan, Brun, Congès 1995, 301). Cette hypothèse s'appuyait sur le modèle de la Grande Transhumance médiévale, qui voyait les troupeaux arlésiens rejoindre massivement les massifs alpins en été. Elle renvoyait surtout aux textes de Pline et

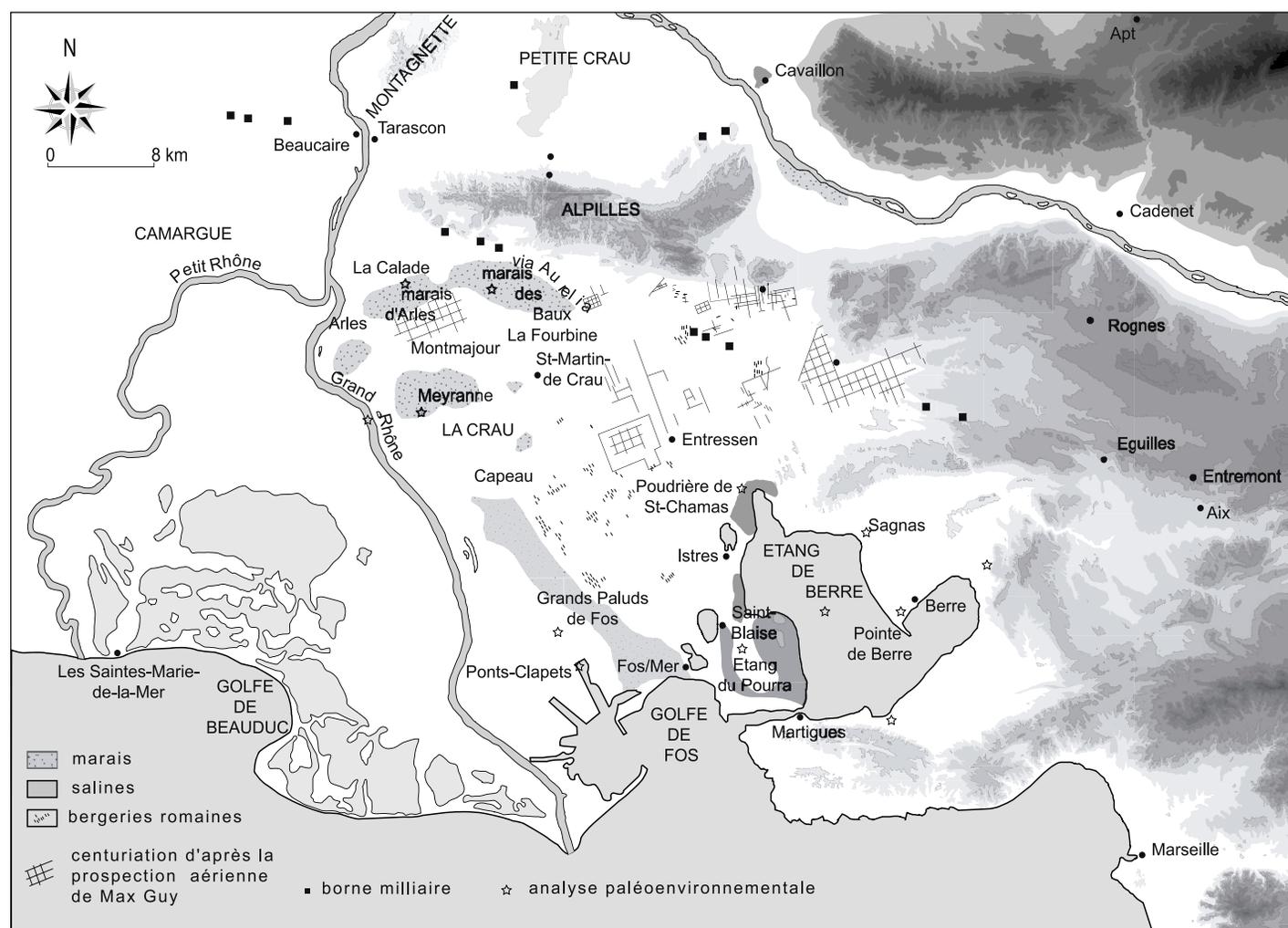


Fig. 67. Carte du secteur de la Crau avec localisation des bergeries romaines (M. Segard, d'après Roth-Congès 1997 et Leveau et Segard 2004).

Strabon qui y attestent la présence de bétail, mais aussi l'existence d'une forme de transhumance (Leveau 2004b). Dans sa *Géographie* rédigée au Ier s. av. J.-C., Strabon (IV, 1, 7) décrit la Crau, plaine « recouverte de pierres grosses comme le poing ». Sous ces pierres « pousse un chiendent qui fournit une abondante pâture au bétail ». Quelques décennies plus tard, Pline (XXI, 57) évoque les « Plaines de Pierres » qu'il dépeint comme couvertes de thym, la végétation fournissant d'ailleurs une ressource majeure, « des milliers de moutons y venant des régions lointaines pâture le thym ».

Partant de ces textes et des découvertes réalisées dans la Crau, P. Gros a suggéré de faire de *Glanum*, sur le versant nord des Alpilles, une ville dont la fortune était en partie liée à sa place dans le déplacement estival des troupeaux (Gros 1995). Il s'appuyait en particulier sur les travaux menés alors en Italie centrale, qui montraient la place de certaines villes dans l'organisation de la transhumance. *Glanum* aurait été, à l'image de villes telles qu'Alba Fucens ou *Saepinum*, un centre de perception de la taxe pour le passage du bétail, et en même temps un marché au bétail et un lieu d'approvisionnement pour les troupeaux partant en estive. Cette hypothèse a été très vivement contestée dans un article qui critiquait point par point l'argumentation de P. Gros (Roth-Congès 1997). Il faut pourtant souligner que la fragilité certaine de certains arguments avancés par P. Gros ne doit pas masquer l'intérêt des discussions qu'ont suscitées ses hypothèses sur *Glanum* et de façon plus générale sur la pratique d'une estive à grand rayon sur le modèle italien. Elles ont en partie motivé le développement de recherches dans les Alpes du Sud, qui ont permis de discuter la réalité d'une transhumance lointaine, dans lequel les troupeaux provençaux auraient rejoint en été des pâturages alpins (Leveau 2004b ; Leveau, Segard 2004b). Certains travaux réalisés en Provence ont également pris un relief particulier, à l'image de ceux entrepris dans la vallée des Baux, sur la bordure nord de la Crau, qui ont mis en avant toutes les possibilités offertes par les zones humides provençales pour le pâturage estival (*ibid.* ; Andrieu-Ponel, Ponel, Bruneton *et al.* 2000 ; Columeau 2000, 353). Ces travaux, qui entraînent dans une réflexion plus générale sur le territoire d'Arles, montrent en même temps que la question des ressources pastorales ne peut être abordée que dans une réflexion plus générale sur la gestion du territoire.

2.1.4. Diversité des approches, diversité des pratiques : un lourd passé historiographique

Les recherches menées sur la transhumance romaine et le renouveau apparu à partir des années 1990 permettent d'insister sur quelques points nécessaires. Le premier

concerne le vocabulaire à adopter. L'emploi presque systématique du terme « transhumance » en particulier, a contribué à faire perdre de son sens à un mot défini par les géographes. La seconde remarque concerne la focalisation sur les pratiques les plus spectaculaires, et le désintérêt pour les plus modestes. Dans le cas de l'époque romaine, l'intérêt marqué pour les pratiques décrites par Varron et les hypothèses sur les origines antiques de la Grande Transhumance provençale illustrent parfaitement cette tendance.

Les géographes ont dès le XIXe s. contribué à définir des modèles de pratiques pastorales. Ils ont en particulier distingué celles qui induisent des troupeaux moins nombreux et des déplacements plus modestes, de celles qui mettent en jeu des troupeaux importants sur de plus grandes distances. C'est de ces travaux, fondés sur l'observation de pratiques actuelles, que sont issues les expressions « transhumance horizontale » ou « grande transhumance », et « transhumance verticale » ou « à courte distance ». Les premières décrivent des déplacements sur de longues distances impliquant en général d'importants troupeaux ; les secondes sont adaptées pour décrire des mouvements plus modestes, régionaux, avec des troupeaux moins importants. Ces définitions sont celles qui ont été adoptées par les historiens pour l'étude des pratiques dont témoigne leur documentation (Gabba, Pasquinucci 1979, 79-85). Toutes mettent en avant les problèmes d'échelles : celle de la taille du troupeau, mais surtout la distance parcourue lors de ses migrations saisonnières. Car la définition des géographes s'appuyaient sur des pratiques actuelles et observables, donc caractérisables dans tous leurs aspects (durée et longueur du déplacement, trajets, importance des troupeaux, modes d'exploitation, de propriété). Pour les périodes anciennes, la caractérisation est beaucoup moins aisée car elle ne peut que s'appuyer sur une documentation partielle. Le fond du problème réside donc dans l'emploi de termes pour décrire des pratiques anciennes aux contours rarement bien définis. Le mot « transhumance » a ainsi été largement utilisé, de façon générique, pour qualifier toute pratique pastorale comportant des déplacements estivaux. La multiplication de définitions « personnalisées » concernant la transhumance et le pastoralisme en général a parfois eu l'effet contraire, et a contribué à obscurcir le débat. Récemment, les discussions qui ont lieu à l'occasion du colloque de Flaran en 2004 ont encore montré la difficulté de dialogue autour de la transhumance, le mot ayant des sens trop variés pour faire l'unanimité (Laffont 2006). C'est pourquoi les mots « estive » ou « estivage », au contenu plus neutre, sont aujourd'hui employés plus couramment pour décrire le déplacement estival des troupeaux, quelle que soit son ampleur.

Derrière ces questions de vocabulaire et de définition se cache celle plus importante de la focalisation des recherches sur les manifestations les plus spectaculaires des pratiques pastorales, qui ont en général laissé une documentation abondante connue et étudiée depuis longtemps. La Provence, l'Espagne et l'Italie au Moyen Âge et à l'époque moderne en sont les meilleurs exemples. Il en est de même pour l'époque romaine : les sources sont moins nombreuses, mais elles existent et ont fait l'objet d'un intérêt marqué parce qu'elles évoquent des aspects sociaux-économiques importants de l'histoire de l'Italie. Les grands déplacements de troupeaux ne sont pourtant que la manifestation spectaculaire d'un ensemble de pratiques fonctionnant sur le même principe de l'estivage. Ces autres formes d'élevage sont rarement évoquées et leur importance difficile à établir. C'est ce que constatait J.-P. Morel à propos du Samnium, où l'existence d'autres pratiques était masquée par la transhumance, d'abord parce que celle-ci était l'objet de réglementations dont quelques traces nous sont parvenues, et « peut-être parce que cette aventure annuelle frappait les imaginations » (Morel 1991, 201). Ces formes plus modestes d'élevage, qu'elles aient été fondées sur l'estive ou non, sont régulièrement supposées par les auteurs, mais rarement démontrées et réellement étudiées.

Ces deux remarques conduisent naturellement à insister sur l'apport méthodologique des recherches récentes menées autour du pastoralisme antique. Les travaux sur l'Italie centrale et dans la Crau montrent d'abord la nécessité de renouveler la documentation. Les recherches archéologiques, à travers deux approches aux objectifs distincts, ont pour cela constitué une approche capable de tester les modèles établis à partir des sources écrites. Une première approche s'est appuyée sur la transhumance et sur les connaissances qu'on en a par les sources écrites pour interpréter des vestiges archéologiques sous un angle nouveau. C'est celle qui a conduit aux recherches sur Alba Fucens et de façon plus générale sur la place du commerce du sel, sur Hercule et les marchés au bétail. Ces recherches concernent principalement l'Italie centrale, mais également la plaine du Pô et les Alpes centrales (Bonetto 2004). Elles se sont appliquées à identifier, à travers l'urbanisme, les traces de la commercialisation et de la consommation du bétail transhumant. C'est cette démarche qui a servi de modèle aux hypothèses sur la place de *Glanum* dans une estive à longue distance. La seconde approche est celle qui s'est intéressée au peuplement et aux modes d'exploitation des campagnes d'Italie centrale. On pense ici aux travaux menés dans les Apennins par les équipes de la British School at Rome (Coccia, Mattingly 1992 et 1995 ; Barker, Grand 1991). Basés sur une enquête de terrain minutieuse, ils s'inscrivent dans une dynamique de recherche qui

s'intéresse aux évolutions, souvent dans la longue durée, des paysages et des sociétés qui les occupent. Ils ont en particulier insisté sur la place de la petite exploitation et sur l'intégration de l'élevage l'économie agro-pastorale. De telles approches montrent que l'examen attentif des sources écrites peut s'enrichir des découvertes archéologiques. C'est ce que révèlent également les découvertes de la Crau qui, tout en montrant la possibilité de faire une archéologie du pastoralisme, ont révélé toute la complexité des pratiques décrites par Pline. Ces travaux de terrain permettent enfin de réaffirmer l'importance que peuvent revêtir d'autres approches. Parmi celles-ci, l'appel aux disciplines du paléoenvironnement apparaît comme la plus importante. Nul doute qu'une enquête plus approfondie, notamment parmi des données déjà recueillies par les paléocéologues, serait précieuse pour évaluer l'importance de l'occupation des régions de montagne en Italie. On peut en effet penser que l'arrivée massive de troupeaux dans les Apennins a favorisé des changements majeurs du couvert végétal que les données polliniques peuvent identifier. Cet apport des disciplines paléoenvironnementales a été prouvé de façon convaincante en Provence, où les données polliniques ont montré toutes les possibilités offertes aux troupeaux, en termes de pâturages estivaux, par les zones humides de Basse Provence.

Ce panorama rapide, appuyé par les exemples les mieux documentés ou les plus représentatifs d'approches prometteuses, est un bagage nécessaire pour appréhender le cas des Alpes occidentales. Pas seulement parce que les hypothèses sur les bergeries de la Crau ont suggéré un départ des troupeaux vers les massifs alpins. L'Italie et la Gaule Narbonnaise, par la documentation qu'elles mettent à disposition et par les questions qui y ont été soulevées, constituent un laboratoire privilégié. Sans sous-estimer la spécificité de chacune de ces régions et des pratiques qui y ont été mises en évidence, il ressort avec force que de leur étude et de leur compréhension émergent certaines clés de lecture indispensables à l'étude des régions alpines : le modèle n'est pas forcément reproductible, mais les questions qu'il soulève peuvent être posées ailleurs. Ces exemples doivent être conservés à l'esprit pour toute la diversité de situations et d'approches qu'ils présentent, dans des régions où la documentation écrite et archéologique est squelettique.

2.2. Terrains de parcours, alpages et étables, l'impossible tableau

Parmi les principales difficultés rencontrées lorsqu'on s'intéresse à l'élevage, c'est l'identification des lieux où a stationné le bétail qui pose le plus de problèmes : les terrains parcourus l'hiver, l'été, les étables, les enclos, les

chemins. Le bétail laisse peu de traces lui-même, et c'est une série d'indices indirects qu'il faut faire intervenir. Cette réalité ressort de façon évidente à l'examen des volumes de la *Carte Archéologique de la Gaule* : les sites identifiés formellement comme des lieux de stabulation, isolés ou au sein d'un établissement rural, sont très peu nombreux, et leur fonction est le plus souvent supposée par défaut. Le dossier des Alpes occidentales, très peu fourni, contient pour sa part quelques éléments sur les lieux de l'élevage, notamment grâce à la découverte d'une étable à Brigue et aux recherches sur les grottes-bergeries. L'autre série d'indices concerne les bornes épigraphiques de montagne, qui posent la question de la gestion collective de la montagne et des enjeux de l'exploitation de ces espaces.

2.2.1. Les bornes-limites des Alpes du Nord

En dehors de l'inscription d'Aix-les-Bains, le dossier épigraphique concernant l'élevage dans les Alpes occidentales comprend des bornes-limites le plus souvent interprétées comme limites de pâturages (Rémy 2004b). Quatre de ces inscriptions ont été découvertes dans les Aravis et le Massif du Mont-Blanc, et une cinquième a été signalée dans le même secteur, mais non décrite dans les années 1970 (*ILN*, Vienne, 543, 544, 545, 546 et 550). Trois correspondent à des blocs de pierre irréguliers dont la hauteur varie entre 1 m et 1,50 m. Toutes sont situées dans le massif des Aravis, à proximité ou sur un col : sous le col de l'Avenaz (1929 m), au col du Petit Croisse-Baullet (2009 m) et au col du Jaillet (1723 m). Ces bornes portent le même texte *FINES*, qui indique l'établissement de la limite entre le territoire de la cité de Vienne et celui de la province des Alpes Grées (fig. 68). C'est ce que confirme la quatrième inscription, dont le texte est beaucoup plus développé. Cette dalle aux contours peu réguliers a été découverte en contrebas du col de La Forclaz-du-Prarion (1533 m). Le texte de onze lignes indique que le légat propréteur de l'armée de Germanie supérieure a été envoyé par Vespasien en 74 ap. J.-C. afin de fixer la limite entre Viennois et Ceutrons. Cette tâche faisait partie des attributions normales du légat, qui avait la charge de surveiller les routes alpines entre l'Italie et la Germanie.

B. Rémy rappelle que de telles opérations visant à délimiter des territoires sont connues, sous Vespasien, en particulier en Afrique du nord. Mais selon lui, il faut voir le bornage découvert dans les Alpes autrement que comme une simple définition ou rectification de limites entre provinces. Il s'oppose en particulier à D. Van Berchem, qui mettait en relation le texte découvert au col de La Forclaz avec la création d'une province



Fig. 68. Borne-limite du col de Jaillet (Rémy 2004).

unifiée des Alpes Grées et Pennines (Van Berchem 1962, 234). À cette occasion, les Ceutrons auraient reçu le versant occidental du massif du Mont-Blanc, au détriment des Viennois. Ce gain de territoire offrait selon D. Van Berchem un passage direct, à travers plusieurs cols, entre Martigny et Aime. Quoique cette hypothèse soit envisageable (malgré un itinéraire Aime-Martigny peu commode), B. Rémy préfère voir dans l'implantation de cette borne et des trois autres bornes comportant le texte *FINES* le témoignage d'une volonté de régler des conflits territoriaux entre Viennois et Ceutrons. S'appuyant sur l'existence de conflits à propos des alpages à des époques plus récentes, et sur la localisation des bornes en moyenne et haute montagne, il estime que la matérialisation de la limite répondait à des heurts fréquents entre ces peuples à propos de l'usage des pâturages.

Ces bornes de moyenne et haute montagne doivent être rapprochées de celles découvertes dans les Alpes centrales (Leonardi 1962 ; Buchi 1992 ; Cavada 1992). L'inscription du Mont Pergol, à 2019 m d'altitude, est gravée sur un rocher et à trois mètres de hauteur (*AE*, 1964, 197). Son texte indique qu'elle marque la limite entre *Tridentum/Trente* et *Feltrae/Feltre*, et que cette limite était matérialisée par une bande de terrain de quatre pieds de large⁵².

52 *Lim(es) lat(us) p(edes) (quattuor)* selon l'interprétation d'E. Cavada (Cavada 1992).

D'autres inscriptions du même type proviennent du Mont Civetta, dans la région de Belluno (AE, 1992, 730 ; Buchi 1992). Gravées sur des rochers situés au-delà de 1750-1800 m, elles comportent un texte en grandes lettres qui indique qu'elles marquent la limite entre *Bellunum* et *Iulium Carnicum*/Zuglio. Dans les trois cas, le bornage est destiné à marquer ostensiblement et régulièrement la limite entre deux communautés : la cité de Vienne et les Alpes Grées, les municipes de *Tridentum* et *Feltrae*, et ceux de *Bellunum* et *Iulium Carnicum*. De telles opérations de bornage entre cités ou provinces sont bien connues, et on peut en particulier citer le cas des bornes qui marquent la limite entre les territoires d'Arles et d'Aix. Dans tous les cas, ces opérations sont destinées à résoudre des problèmes territoriaux. Dans le cas alpin, les bornes situées en montagne montrent que les communautés urbaines portaient une attention particulière à leur territoire de montagne, et sans doute aux revenus qu'il pouvait générer. Si ces espaces de montagne ont été bornés, sur intervention impériale de surcroît, c'est que ces zones devaient être l'objet de désaccords et de contestations liés à leur usage. La piste des conflits pastoraux s'impose d'elle-même, dans une région où les pâturages ne manquaient pas. Certains indices épigraphiques, archéologiques et paléoenvironnementaux suggèrent cependant de discuter cette hypothèse en tenant compte des évolutions du paysage et en la replaçant dans le contexte plus général de l'exploitation des ressources dans la vallée de l'Arve (*infra*, Deuxième partie, Chapitre 5).

Deux autres inscriptions du massif de la Chartreuse mettent en avant l'importance de la montagne, cette fois dans le cadre de propriétés privées. La première (ILN, Vienne, 452), est gravée sur un rocher à 2045 m, en contrebas de la crête des Lances de Malissard. Elle indique la limite du domaine de la famille des *Auei*. B. Rémy y associe une seconde inscription, aujourd'hui perdue, mais signalée au XVIIIe s. (ILN, Vienne, 453). Située un peu plus bas dans la pente, elle marque également la limite du domaine de la même famille. Deux autres inscriptions auraient été découvertes à l'époque moderne dans ce secteur, mais leur texte n'est pas connu (Pelletier, Dory, Meyer *et al.* 1994, 135). Concernant la première inscription, B. Rémy juge plausible l'hypothèse d'une datation assez haute, de la fin de la République ou du début de l'Empire. Il s'appuie sur cela sur la graphie et sur l'existence d'une monnaie allobroge portant sur le revers la légende *AVEI*. Cette borne constitue en tout cas un témoignage précieux de l'intérêt précoce de grandes familles allobroges pour les secteurs de montagne, et de leur intégration dans l'économie domaniale. Il s'agit ici du domaine d'une famille qui a voulu en marquer les limites. L'implantation de bornes révèle la nécessité de signaler de façon ostensible la propriété privée, pour éviter les empiètements, l'occupation

et l'exploitation abusive des pâturages, des bois et des autres richesses que livrent la montagne.

2.2.2. De Brigue aux grottes-bergeries : peut-on identifier les lieux de stabulation ?

La question des lieux de stabulation renvoie aux difficultés rencontrées pour identifier ces espaces dénués le plus souvent d'aménagements spécifiques. L'incertitude qui pèse sur les pièces « utilitaires » dans les *villae* (une appellation commode pour nommer les espaces qui ne paraissent pas être des pièces d'habitat) et sur de nombreux bâtiments ruraux ou urbains dans lesquels on présume que du bétail était parqué, rend d'autant plus précieuse l'étable de Brigue, la seule formellement identifiée dans les Alpes occidentales (Guélat, Paccolat, Rentzel 1998). Ce bâtiment de dimensions modestes (6 m sur 5 m), bâti en matériaux périssables sur des assises de pierre, est daté du IIe-IIIe s. Sa fonction a été déterminée à partir de l'analyse micromorphologique des sédiments et à l'identification de niveaux successifs de fumier carbonisé lors d'un incendie. Les mêmes analyses montrent que l'étable a principalement abrité des bovidés et suggèrent que cet espace, une fois incendié et abandonné, a pu continuer à servir de parcage du petit bétail (ovi-caprins). Cet unique exemple montre la possibilité, lorsque les conditions de conservation le permettent et lorsqu'une attention y est accordée, d'identifier des accumulations de fumier dans d'autres sites que les grottes. Du point de vue méthodologique, la fréquentation par le bétail laisse deux sortes de traces : dans les grottes, une usure des parois polies par le frottement des animaux, et surtout des niveaux de fumier accumulés et tassés, que l'étude microscopique permet de caractériser. Ces aspects méthodologiques sont aujourd'hui parfaitement maîtrisés, et permettent d'identifier la fraction minérale des végétaux consommés par le bétail ou utilisés comme litière (Brochier 1999). Dans le Diois, c'est ce qui a permis de montrer l'importance de l'utilisation des grottes comme bergeries au Néolithique et à l'âge du Bronze (Brochier, Beeching, Sidi Maamar *et al.* 1999). Dans certaines de ces grottes, des niveaux d'occupation d'époque romaine, datés par du mobilier ou le radiocarbone, ont été identifiés. Souvent peu épais, ils ne correspondent cependant pas à des dépôts de fumier comme pour les périodes plus anciennes. La grotte de Reychas (Saint-Nazaire-le-Désert, dans le Diois) est la seule à avoir livré un niveau très riche en sphérolithes daté par le radiocarbone entre le Ier s. av. J.-C. et le Ier s. ap. J.-C. (*ibid.*, 97-98). Ces particules minérales issues de la digestion de plantes par des ruminants attestent que la grotte a été fréquentée par du bétail. L'exemple du Diois pose la question de la nature de la fréquentation des

grottes, et de leur éventuelle fonction pastorale à l'époque romaine. Cette question a été l'objet de deux synthèses, l'une sur le Languedoc et la Provence, l'autre sur le Jura et les Alpes du Nord (Buisson 1991 ; Raynaud 2001). Ces deux bilans font le constat de la rareté des occupations romaines, et en tout cas de la faiblesse des indices qu'elles ont laissés (niveaux peu développés, mobilier épars). Très peu de sites ont une fonction pastorale certaine, et les occupations de grottes rendent plutôt compte d'habitats temporaires dont la fonction ne peut être établie. Dans le Diois, l'absence quasi-totale de fréquentation pastorale dans des grottes qui, pour la plupart, ont servi de bergeries auparavant, éclaire sur l'évolution des pratiques pastorales. Couramment utilisées lors de l'estive depuis le Néolithique, les grottes ont été quasiment abandonnées, peut-être au profit d'enclos de plein air. Elles révèlent en tout cas une évolution des pratiques, et pourquoi pas le recul de l'estive au profit d'autres types de déplacements estivaux.

On terminera sur la question des lieux de stabulation par un retour à l'étable de Brigue dont l'étude présente un double intérêt. Elle a permis d'abord, par le biais des analyses réalisées sur les sédiments, d'identifier le type de bétail qui y était parqué, en l'occurrence principalement des bovins. On soulignera d'ailleurs le fait que la seule étable qu'on connaisse abritait des bovins, dans une agglomération où les analyses archéozoologiques montrent la prédominance forte du mouton de l'âge du Fer jusqu'à la fin de l'Antiquité (*infra*, Deuxième partie, Chapitre 2). Le second enseignement concerne les dimensions du bâtiment. En s'appuyant sur la surface au sol (30 m²) et sur une taille moyenne des bovins de l'époque romaine dans le Valais, les auteurs estiment que l'étable pouvait accueillir une dizaine de bœufs au maximum. Dans le cadre d'une exploitation agro-pastorale traditionnelle dont le village de Brigue est très représentatif, ce chiffre représente un troupeau non négligeable. On ne peut bien entendu pas exclure que l'étable abritait le cheptel d'un seul propriétaire. On peut également évoquer l'hypothèse d'une propriété collective ou du moins d'une organisation collective de la stabulation. Une telle gestion du troupeau pose d'ailleurs la question des rythmes saisonniers et de déplacements estivaux vers les montagnes, sur laquelle les auteurs ne se prononcent pas, soulignant bien que rien n'indique que les dépôts de fumier résultent d'un parcage uniquement hivernal lié à une pratique de l'estive (Guélat, Pacolat, Rentzel 1998, 177-178).

2.3. L'élevage alpin à travers ses productions

C'est plutôt à travers ses productions, ou les traces indirectes qu'a laissées le bétail que l'élevage peut être

appréhendé. La production de laine ou de peaux dans les Alpes occidentales est une question aujourd'hui sans réponse, car aucun indice ne la concerne. Les quelques forces à tondre ou pesons régulièrement découverts lors de fouilles témoignent simplement d'une petite production domestique qui, si elle ne peut être évaluée (en termes quantitatifs), permet d'insister sur la place d'un petit artisanat familial, débouché important mais difficile à tracer, de l'élevage. De même, on connaît bien un atelier de foulons à Vienne, mais on ignore totalement d'où venait la laine. La découverte dans l'agglomération de Revel-Tourdan d'amphores de Lipari qui transportaient de l'alun peut également servir d'indice de l'existence d'activités de tannerie (Drouvot 2005-2006, 54). De son côté, la production de lait et donc de fromage est tout aussi « immatérielle » pour l'archéologue. Les sources écrites sont toutefois plus dissertes à ce sujet, et leur examen permet de poser en des termes différents la gestion du troupeau tout au long de l'année. Ce sont finalement les restes osseux, les plus résistants aux dégradations du temps, qui offrent un panorama assez vaste de l'élevage alpin. Avec toutes les précautions nécessaires à leur lecture, les données archéozoologiques témoignent des évolutions de l'élevage et de ses modalités, en insistant sur les continuités et les nouveautés, ainsi que sur les nuances régionales.

2.3.1. Élevage et production de viande

Devant la difficulté pour identifier les lieux de l'élevage, les bergeries, les étables et encore davantage les pâturages, l'un des recours majeurs pour étudier l'élevage est l'étude des ossements. Davantage encore que les produits laitiers, qu'on peut plutôt considérer comme des productions secondaires, l'élevage était destiné à fournir de la viande, et accessoirement de la peau et de la laine. Cette réalité a justifié que les recherches entreprises en Italie aient cherché à identifier non pas les espaces pastoraux, mais les lieux où le bétail était commercialisé. Le *forum pecuarium* d'Alba Fucens et tous ceux recensés par L. Chioffi ou reconnus par les archéologues témoignent de l'importance de la viande comme débouché de l'élevage (Chioffi 1999). Parmi eux, le *campus pecuarium* d'Aix-les-Bains, le seul attesté par l'épigraphie, mais qui correspond sans doute plutôt à un enclos destiné à parquer les animaux lors des marchés. Il atteste cependant la place du *vicus* où devaient affluer les éleveurs de la région pour y vendre leur bétail. En dehors de cet enclos, dont on ignore la localisation précise, nul témoignage direct du commerce du bétail. Pour cette raison les restes osseux constituent la preuve archéologique majeure des habitudes de consommation et indirectement des modes de gestion des troupeaux. C'est

ainsi que la place importante du commerce de viande bovine a été mise en évidence à Saint-Bertrand-de-Comminges (Sablayrolles 2001b, 60-61).

Les limites de l'étude de faune sont bien connues, et elles ont été énoncées par les archéozoologues eux-mêmes. La principale est la déconnexion entre lieux de production et lieux de consommation. On peut cependant douter que l'approvisionnement du marché urbain était extra-régional, et une mise en série sur un même site de différents lots de faune, provenant de contextes différents, permet de s'affranchir en grande partie des stratégies ponctuelles d'approvisionnement. De même à l'échelle régionale, la mise en parallèle des études portant sur des sites de natures différentes (villes, établissements ruraux, habitat aisé et modeste) permet de faire ressortir des tendances fortes, et de mettre en évidence les particularités de certains sites ou certains secteurs. C'est le cas dans le secteur d'Annecy, où on présume l'existence d'une chaîne de production de viande de volaille ; on pense également au Valais, où la situation contrastée que laisse entrevoir l'étude de l'habitat est confortée par les analyses archéozoologiques. Quelles que soient les limites et les biais de la méthode, ces données sur la faune offrent un aperçu général des évolutions qui interviennent à l'époque romaine, en terme de composition globale du cheptel, de choix d'approvisionnement et de morphologie des animaux.

□ *Les données de l'archéozoologie : un bilan inégal, et une documentation riche pour les Alpes du Nord*

Dans les Alpes du Nord, les études archéozoologiques se sont principalement intéressées aux assemblages provenant de sites préhistoriques. Elles reflètent le dynamisme des recherches menées au Laboratoire d'Anthropologie de Genève autour de L. Chaix (Chaix 1991 ; Olive, Chenal-Velarde 2004). Leur multiplication dans les Alpes suisses et dans les départements de Savoie et de Haute-Savoie doit également beaucoup à l'importante place qu'y tient l'archéologie préhistorique. L'étude de la faune vient en particulier appuyer les recherches sur les stratégies d'approvisionnement et sur le passage, au Néolithique, à des modes de vie dans lesquels l'animal domestique prend une importance croissante. Pour autant, de nombreux sites occupés à des périodes plus récentes ont également fait l'objet de telles approches, notamment dans le cadre des nombreuses opérations d'archéologie préventive. L'époque romaine est relativement bien représentée, même si les sites étudiés sont assez dispersés. Dans le Valais, la capitale Martigny, très bien documentée par les fouilles de sauvetage, a livré de nombreux ossements dont une première étude a été réalisée récemment (Olive 2003). La même publication présente les résultats de la faune provenant de l'établis-

sement des Ilettes, à proximité d'Annecy. Dans le même secteur, la faune découverte dans l'agglomération de *Casuarina/Faverge*s et de la *villa* proche du Thovey est en cours d'étude dans le cadre d'une thèse portant sur la cité de Vienne (Favrie en cours ; Olive à paraître). Enfin, on peut également signaler l'étude portant sur un lot de faune provenant de niveaux d'époque augustéenne de Genève (Giroud 2003). Dans les Alpes du Sud, la seule étude est celle réalisée sur le site routier de Saint-Ariès, dans la vallée de la Durance (Columeau 2002b). Elle s'inscrit dans une recherche sur l'alimentation carnée en Gaule du Sud, mais souffre de l'absence d'autres références établies sur d'autres établissements ou agglomérations alpins (Columeau 2002a). On peut en revanche beaucoup attendre de la comparaison avec l'étude de la faune provenant de l'établissement du col du Petit-Saint-Bernard, un autre site routier marqué par le passage, et donc par un approvisionnement et une consommation particuliers (Columeau 2006). De ces différents exemples, les trois les mieux documentés méritent d'être présentés de façon détaillée, car ils offrent l'opportunité de saisir les évolutions de l'alimentation carnée dans trois villes (Annecy, Martigny et Genève) qui constituent à la fois les témoins des modes de consommation et de l'approvisionnement du marché urbain. Ces exemples fournissent en même temps de grandes tendances révélatrices des changements que connaît l'élevage dans ces régions.

□ *Annecy - Les Ilettes : un cas d'approvisionnement du marché urbain ?*

Ce vaste établissement où cohabitent espaces résidentiels et de production a livré plus 9000 restes osseux animaux découverts dans des puits. Ceux-ci ont servi de dépotoirs depuis le milieu du Ier s. ap. J.-C. jusqu'au IIIe-IVe s. L'étude de ces restes donne un aperçu des évolutions de la consommation de viande durant cette période, tout en posant la question de la spécificité des activités pratiquées dans cet établissement (Olive 2003 ; Olive, Deschler-Erb 1999). Vers le milieu du Ier s., bovins et porcs sont majoritaires, et représentent 75 % des individus, caprinés et volaille se révélant assez discrets. La seconde moitié du IIe s. et le début du IIIe s. marquent des changements notables, en particulier le recul marqué du bœuf. Cette époque marque surtout la progression forte de la poule qui représente 43 % des individus au IIIe s. Les caprinés prennent également de l'importance (un quart des individus). Ces observations indiquent une préférence croissante pour la volaille que permet de préciser l'étude de l'âge d'abattage. La régression du nombre d'ossements de bœuf est parallèle à un âge d'abattage de plus en plus tardif : au Ier-IIe s. 60 % des bœufs sont abattus avant 4 ans, tandis qu'au IIIe-IVe s.,

tous le sont après ce même âge. Beaucoup ont même un âge beaucoup plus élevé. Il faut y voir une évolution d'un élevage de boucherie, concernant des individus jeunes, vers une consommation d'animaux de réforme destinés de façon prioritaire au travail, à la reproduction, voire à la production de lait. Chez les caprinés au contraire, l'âge d'abattage est majoritairement inférieur à 24 mois du Ier au IVe s. et révèle un élevage destiné à la production de viande. Les gallinacés enfin, sont en grande majorité des adultes. Si leur abondance dans des dépotoirs montre d'abord leur importance dans la consommation aux Ilettes, elle pose également la question de la place qu'a pu avoir cette espèce dans les activités pratiquées aux Ilettes. Un premier indice est l'importance croissante que prennent les rongeurs dans la faune étudiée. C. Olive, suppose que ces animaux, jetés dans le dépotoir ou attirés par les déchets, peuvent indiquer un stockage important de céréales à proximité. Celui-ci, avec la hausse des gallinacés, suggère que l'établissement a été le cadre d'un élevage spécialisé dans la volaille, grand consommateur de céréales. Le déclin des bovins serait lié au développement de la céréaliculture et donc à la réduction des espaces pâturables proches. L'importance croissante du mouton serait dans ce cas explicable par la possibilité de les faire pâturer dans les champs moissonnés⁵³.

Bien qu'il n'existe aux Ilettes aucun espace, aucun aménagement qui puisse évoquer un élevage de volaille, celui peut être présumé à partir des données archéozoologiques. Il a été par ailleurs relié à un grand bâtiment de 100 m² identifié en périphérie du *vicus* d'Annecy et interprété comme séchoir ou fumoir à viande (Olive, Deschler-Erb 1999). Doté d'un foyer et d'un canal souterrain maçonné destiné à l'alimenter en fumée, il a livré plus de 4500 restes osseux, dont plus de 80 % appartiennent à des gallinacés, adultes pour 94 % d'entre eux (Bertrand, Chevrier, Serralongue 1999, 136). Ceux-ci ont cependant été découverts dans le comblement du canal au IIIe-IVe s., et révèlent donc plutôt une activité de boucherie postérieure à l'abandon du bâtiment. Ils peuvent donc provenir d'un autre espace proche où étaient abattues les volailles. On sait de plus que le fumage concerne surtout le porc et le bœuf, sans doute pas la volaille. Malgré les incertitudes sur la fonction précise des fumoirs et du type de viande qui y était traité, le rapprochement avec les Ilettes, quoique fragile méritait d'être fait. On imagine les enseignements qu'apporteraient de nouvelles analyses archéozoologiques sur d'autres secteurs d'Annecy, en particulier sur des niveaux d'habitat, pour mieux évaluer l'importance du ravitaillement de la ville par les établissements périphériques et des campagnes environnantes.

□ *Martigny et le Valais*

La faune recueillie à Martigny représente un ensemble considérable de plus de 50 000 restes (Olive 2003, 233). L'étude qui en a été réalisée montre les évolutions de la consommation de viande dans la ville, mais ne distingue pas les différents secteurs dont proviennent les ossements. Les occupations les plus anciennes, à partir de la création de la ville au milieu du Ier s., sont marquées par des traditions anciennes, en particulier la prédominance des caprinés (36 % des individus), dont l'importance dans le Valais est avérée depuis le Néolithique. Le porc présente un nombre d'individus à peu près équivalent (32 %). C'est seulement à partir du IIe s. que les caprinés reculent fortement (18 % des individus), au profit des bovins, des porcs mais également des poules. Cette dynamique se prolonge au IIIe s., les caprinés n'occupant plus qu'une place mineure (13 % des individus).

La taille des animaux montre de fortes disparités, mais également des tendances fortes. De façon générale, les mesures mettent en évidence une hausse nette de la taille au garrot des différentes espèces et la disparition des animaux les plus petits. Le porc passe ainsi de 73 cm en moyenne au Ier s. à 81 cm au IIe s. puis 78 cm au début du IVe s. Ces mesures correspondent à la taille observée aux Ilettes, qui oscille entre 75 et 81 cm. Les observations sur les moutons montrent, derrière une grande disparité de taille, la progression de la hauteur moyenne et le recul des petits animaux. On constate enfin, à partir du IIe s., la cohabitation des races de bœufs indigènes au gabarit réduit (autour de 1,05 et 1,15 m au garrot) et d'animaux de plus forte corpulence (jusqu'à 1,40-1,42 m). À partir du IIIe s., seuls les bœufs les plus grands sont encore consommés à Martigny. La comparaison avec l'établissement des Ilettes montre une différence notable concernant les bovins, puisque ceux-ci présentent dès le Ier s. une taille importante, proche de 1,40 m. Il n'existe donc aux Ilettes aucun indice de la présence d'animaux d'origine indigène de plus petite taille, ce qui évoque l'introduction, dès le début, d'animaux d'autres régions de l'Empire ou de races sélectionnées et améliorées. La faune de Martigny met au contraire en lumière les évolutions d'un élevage régional fondé sur des races indigènes, vers un élevage plus diversifié qui témoigne de l'introduction de races provenant d'autres régions et d'une amélioration notable des techniques d'élevage.

Le cas de Martigny est riche d'enseignement, car il permet de saisir les évolutions sur la longue durée d'un site urbain majeur des Alpes occidentales. Les données sur la consommation de viande sont d'autant plus

53 Cette pratique est recommandée par Varron, *R.*, II, 2, 12.

précieuses qu'elles peuvent être comparées à celles disponibles sur les sites du Haut-Valais. L'étude précise de la faune provenant de Brigue et Oberstalden est en cours de publication, mais certaines tendances majeures sont évoquées par C. Olive (Olive 2003, 235-237). À Brigue, le mouton et la chèvre sont très largement majoritaires, depuis le premier âge du Fer jusqu'à la fin de l'Antiquité. La proportion de caprinés oscille ainsi à l'époque romaine entre 75 % au Ier s. et 68 % au Ve s. À Oberstalden, en moyenne montagne (1300 m), la faune du IIe s. indique également une majorité de caprinés, autour de 74 % (Olive 1998). Ce constat confirme d'abord l'importance des caprinés avant l'époque romaine dont témoignaient les occupations les plus anciennes de Martigny. Mais surtout, la faune des sites du Haut Valais révèle la grande stabilité dans l'approvisionnement en viande et sans aucun doute de l'élevage. Cette continuité remarquable va de pair avec celle que permettent d'observer les modes de construction et le mobilier archéologique. Elle conforte l'impression d'une absence d'impact ou la faible influence des innovations et des modes alimentaires introduites à partir de la conquête, qu'on peut observer à peu de distance en milieu urbain.

□ *L'Hôtel de Ville à Genève*

Cette étude a concerné un ensemble de faune provenant de niveaux d'occupations augustéens d'un habitat situé sur la colline de Genève (Haldimann, Rossi 1994 ; Giroud 2003). Les ossements (plus de 7200 restes) proviennent de deux grands dépotoirs appartenant à un ensemble en matériaux périssables qui se rattache à la phase de transition marquée par l'émergence de la ville romaine. Ils indiquent une prédominance des caprinés (principalement les moutons) en nombre de restes comme en nombre d'individus. Ils devancent les porcs et les bovins, mais le poids estimé de viande place les porcs au premier plan (5152 kg), devant le bœuf (2310 kg) et les caprinés (1470 kg). 60 % de la viande provient donc des suidés, même si le cheptel est avant tout composé de moutons qui offrent en outre davantage de productions secondaires (laine, peau, lait). L'étude détaillée des ossements de porcs indique une taille proche de celle observée dans les niveaux les plus anciens à Martigny ou aux Ilettes, mais également une morphologie qui laisse penser qu'il s'agit d'animaux indigènes proches du sanglier.

La faune du site de l'Hôtel de Ville de Genève se distingue donc par la forte proportion de caprinés, d'autant plus quand on la compare à des ensembles précoces provenant d'autres secteurs de Genève. Dans le quartier du Port, l'étude de la faune provenant de niveaux de la transition IIe-Ier s. av. J.-C. montre que le bœuf est

dominant (40 %), tandis que le porc et les caprinés représentent chacun 22-23 % des animaux. Dans une étude ancienne réalisée sur d'autres secteurs de l'*oppidum*, la faune témoignait également de la place réduite des caprinés et de l'importance du porc et du bœuf. Les caprinés avaient donc une importance limitée, comparée en tout cas à la domination de cette même race dans l'habitat de l'Hôtel de Ville à l'époque augustéenne. Le site de la Cour Saint-Pierre (Groupe épiscopal), sur la colline, confirme ces particularités, puisque les niveaux de la période romaine (sans davantage de précisions) ont livré une faune marquée par la présence faible des caprinés. Par les proportions de faune qu'il présente, le site de l'Hôtel de Ville s'apparente plutôt à ce qu'on peut observer dans le Valais. La faune y révèle un ancrage dans des traditions de consommation préromaine, qu'on n'observe pourtant pas sur l'ensemble de l'*oppidum*. Son étude met en évidence la variété des situations au sein même de l'occupation préromaine. Dans certains quartiers, il apparaît que les habitudes romaines, en terme de consommation, sont déjà assimilées. Les manifestations précoces de romanisation, telle la *villa* du Parc de la Grange qui s'implante dès la fin du Ier s. av. J.-C. à quelques centaines de mètres à l'est de l'*oppidum*, en est un exemple fort. L'étude de la faune qui en provient, particulièrement de l'époque où est construite la *pars urbana*, pourrait sans doute constituer une référence de comparaison riche d'enseignements. À la même époque, l'*oppidum* est encore occupé suivant des modes de vie qui ont alors peu évolué, comme en témoignent les modes de construction ou encore le maintien du mobilier céramique de tradition laténienne (Haldimann, Rossi 1994). La faune le confirme ; la taille des caprinés, peu différente de celle des animaux des périodes précédentes, reflète des techniques d'élevage peu renouvelées. Seule la cohabitation de porcs de taille variable semble indiquer une amélioration des races, en retard cependant par rapport à d'autres sites augustéens de Gaule (Giroud 2003, 318-319). L'étude archéozoologique insiste donc sur la diversité des modes de consommation au sein du même site, et sur l'intégration différentielle des populations à l'époque où la ville se développe.

□ *Consommation de viande et évolution du cheptel à l'époque romaine*

Bien que les trois exemples développés constituent un échantillon très réduit et ne concernent que les Alpes du Nord, ils témoignent à la fois de tendances générales et d'une diversité spatiale et chronologique qui permet une première approche sur les modes de consommation, et surtout sur les évolutions de l'élevage à l'époque romaine. La première caractéristique mise en évidence concerne le recul des ovi-caprins, contemporain du développement

urbain. De façon logique la part des porcs et des bœufs augmente. Cette évolution des espèces consommées est accompagnée d'une augmentation nette de la taille moyenne des animaux. Ces deux tendances sont globalement conformes aux évolutions qu'on observe à la même époque (parfois avec un léger décalage), en Gaule Narbonnaise et dans les autres régions limitrophes (Lepetz 1995, 71-72). Elles montrent les changements qui interviennent dans les choix alimentaires, et donc de façon indirecte dans la composition du cheptel. Elles marquent également l'apparition de nouveaux modes d'élevage, fondés sur l'amélioration des espèces et l'introduction de races nouvelles. La cohabitation des petits bœufs et des bœufs de grande taille à Martigny le démontre de façon particulièrement évidente. La présence exclusive du grand bœuf à Annecy dès le Ier s. rend compte d'évolutions sociales et économiques bien distinctes. Dans la cité de Vienne, les populations ont subi une influence précoce, liée aux contacts avec les commerçants italiens et les notables allobroges romanisés. L'introduction de races nouvelles et de techniques d'amélioration du bétail y est plus ancienne. Lorsque se développent le *vicus* d'Annecy et les établissements ruraux de ce secteur, les innovations sont sans doute déjà intégrées par une partie de la population, et leur diffusion est rapide.

L'intégration tardive du Valais retarde au contraire d'autant l'évolution des habitudes alimentaires et des techniques d'élevage. La prédominance marquée du mouton se retrouve dans l'ensemble du Valais jusqu'à la création de Martigny. Les analyses de la faune montrent à partir de cette période une nette différence entre le Haut-Valais et Martigny. Principal centre urbain de la vallée, la capitale des Alpes Pennines devient le lieu où se mélangent héritages et nouveaux goûts alimentaires. La faune, reflet en même temps de l'évolution du cheptel régional et d'un souci d'amélioration des espèces, témoigne dans le Valais de la cohabitation d'un élevage traditionnel et de pratiques nouvelles. Le cas de Genève enfin présente un même contraste et la juxtaposition, dans l'*oppidum* puis dans la ville qui lui succède, de populations aux modes de vie bien distincts. C'est sans doute cette situation qu'il faut imaginer pour la plupart des villes alpines, qui fournissaient un modèle pour les populations indigènes et constituaient un cadre pour assimiler de nouvelles habitudes.

Ces changements dans l'alimentation induisent une évolution globale du cheptel. L'une des tendances fortes, qu'on observe d'ailleurs bien au-delà du cas alpin, est la place croissante du bœuf. Elle pose la question des pratiques pastorales et de leurs évolutions dans le cadre du passage d'un élevage majoritairement ovin à un élevage fondé sur les bovins, dont on sait par des exemples plus récents l'impact qu'il a pu avoir en termes d'organisation

de la production, de gestion des troupeaux et d'intégration aux réseaux de commercialisation. On manque malheureusement de données sur les Alpes françaises du Sud et le versant italien pour connaître la réalité de ces changements hors des Alpes du Nord. On notera enfin l'intérêt, à propos des évolutions des pratiques pastorales, de la mise en évidence à Annecy d'un élevage spécialisé dans un établissement suburbain, qui met en avant l'importance des villes comme centres de consommation et comme vecteurs de changement des pratiques alimentaires.

2.3.2. *Des productions importantes : le lait et le fromage*

Parmi les productions de l'élevage, le lait tient une place de choix, de même que le fromage. Toutes deux présentent en outre l'intérêt de nous ramener sur les lieux que fréquentent les troupeaux : le lait ne se conserve pas, et il doit être consommé ou transformé rapidement. La fabrication de fromage se fait donc dans le cadre des établissements ruraux ou des lieux d'estive. Pour cette raison, on doit envisager la possibilité que ces activités aient laissé des traces archéologiques qu'il s'agit d'identifier. Cependant, nos connaissances sur leur production, leur fabrication, leur commercialisation et leur consommation sont principalement issues de la littérature latine (Étienne 1987 ; Curtis 2001, 399-402).

□ *Le fromage : consommation domestique et source de revenus*

Une remarque de Columelle (VII, 2), qui rappelle que les brebis nourrissent, par le lait et le fromage qu'elles produisent, à la fois le paysan et les tables les plus riches, montre l'importance du lait et du fromage dans l'alimentation quotidienne, mais également que ces produits étaient l'objet d'un commerce. Ce dernier aspect est développé par Columelle (VII, 3) qui donne des précisions sur la destinée des agneaux immédiatement après leur naissance : lorsque le berger en chef garde les troupeaux dans des régions lointaines, il doit emmener avec lui les agneaux. En revanche, dans des secteurs proches d'une ville, il faut emmener les agneaux, avant même qu'ils aient commencé à pâturer, chez le boucher. La faible distance et le coût de transport réduit le justifient, mais surtout les brebis continuent à produire en abondance du lait, qui apporte un profit très important. Bien que ce soit le lait seul qui soit évoqué ici, on peut penser qu'il s'agit également (et même principalement) du fromage. Cette ressource et l'importance du marché urbain sont d'ailleurs évoquées par Strabon (IV, 6, 9) qui, dans son passage sur l'économie alpine, rappelle que les populations des montagnes échangeaient leur fromage pour pouvoir subvenir à leurs besoins. À côté de ces

débouchés, les produits laitiers devaient constituer une part importante de l'alimentation des populations alpines, ce que rappelle Strabon (IV, 6, 2) à propos des Ligures qui vivaient du lait de leurs troupeaux. Ce passage attire l'attention sur un texte de Pline (XI, 239), surpris par certains peuples qui ne fabriquent pas de fromage, « bien qu'ils sachent épaissir le lait en une matière d'une agréable acidité, et en beurre gras ». Cette affirmation, qui montre avant tout le mépris de l'idéologie antique pour le nomade pasteur, mangeur de viande et buveur de lait, met surtout en lumière des productions proches du lait caillé, donc peu transportables et difficiles à commercialiser, et qui devaient être fabriquées uniquement pour l'alimentation domestique.

□ *La production de lait et de fromage dans les rythmes agro-pastoraux*

De ces fromages justement, peu de choses nous sont parvenues. L'absence dans le monde romain de fromages cuits est un fait capital, car elle réduit considérablement les vestiges potentiels de la fabrication. L'absence de cuisson induit une fabrication facile, puisqu'il suffit de cailler le lait à l'aide de présure, puis de le mettre à égoutter. Cette opération est réalisée, selon les différents auteurs, entre le mois de mai et le mois de juillet⁵⁴. Columelle (VII, 8) indique seulement la possibilité de rapprocher le lait d'un foyer pour maintenir le lait à une température constante. Cette opération qui accélère le processus de coagulation nécessite seulement un foyer domestique. Le fromage est ensuite mis à l'abri dans un endroit clos, et sa conservation est facilitée par le salage ou même le fumage (Palladius, VII, 6).

Les informations concernant les dates méritent d'être examinées, car elles peuvent révéler des informations sur la gestion des troupeaux (Dubuis 2004). Après la mise bas, la production de lait est entretenue et stimulée par la demande de l'agneau ou du veau, mais aussi par la traite. Elle se réduit cependant, et seule une nouvelle fécondation permet de retrouver une production maximale. Si on suit les recommandations des agronomes, il faut privilégier un agnelage d'automne, après les vendanges, pour que les agneaux profitent du renouveau des pâturages et soient fortifiés avant l'hiver⁵⁵. Dans ce cas, la production maximale de lait de brebis intervient durant l'hiver puis décline progressivement au printemps. C'est au contraire vers le mois d'avril que naissent les veaux, mais également les chèvres (Palladius,

V, 7 et XII, 13). La production de lait de chèvre et de vache était donc optimale à la fin du printemps. C'est justement à cette époque que doit être fabriqué, toujours selon les agronomes, le fromage. On peut donc supposer que dans leur esprit, le fromage est essentiellement fabriqué avec du lait de vache, voire de chèvre. Ce qui peut expliquer que Pline (XI, 240) prenne la peine de préciser que le fromage de Céba (Ligurie) était à base de lait de brebis. Il s'agit bien entendu de recommandations agronomiques, concernant aussi bien la période de reproduction que celle de fabrication des fromages. Elles intègrent un calendrier idéal des travaux sur le domaine. Elles montrent cependant que le fromage pouvait être produit dans le cadre domaniale, et que sa production devait s'intégrer dans le calendrier très organisé des nombreuses tâches décrites par les agronomes. C'est sans doute dans ce cadre qu'étaient produits les fromages destinés à une commercialisation sur le marché urbain proche, voire lointain. Le transport à grande échelle était loin d'être un problème, le fromage salé ou fumé pouvant se conserver plusieurs semaines, voire plusieurs mois.

□ *La commercialisation des fromages*

Pourtant le fromage, parce qu'il se consomme avant tout frais, est d'abord commercialisé dans une aire de diffusion restreinte. R. Etienne évoque à ce propos un texte concernant un colporteur dans l'Orient grec, qui achetait fromage, miel et autres productions pour les revendre à des auberges⁵⁶. Le marché local ou régional constituait le principal débouché car il était facile à desservir. C'est ce qu'évoque Strabon quand il décrit les montagnards venant échanger leurs produits. Mais la vente alimentait aussi un marché urbain, et le marché de Rome, avec son million d'habitants, était évidemment le plus important. Parmi les fromages les plus cotés, ceux dont les noms nous sont parvenus, les plus cités proviennent des montagnes (Pline, XI, 240-241). Ceux d'Italie d'abord : de la région de Céba en Ligurie, le sassinate d'Ombrie, le fromage de Luna (entre Ligurie et Étrurie) ou encore le vestin des environs de Rome. Les autres régions renommées sont la Dalmatie, la Bythinie, mais également la Gaule, en particulier le sud du Massif Central. La partie alpine, qu'on attendrait en meilleure place, est seulement représentée par les Alpes Grées, dans lesquelles un fromage appelé *vatusique* était produit (Pline, XI, 240 ; Galien, VI, 697). Il faut également rappeler le passage souvent cité selon lequel Antonin le

54 Varron, *Res rusticae*, II, 11, 4 ; Ovide, *Fastes*, V, 599 ; Columelle, XI, 2, 40 et XII, 13 ; Palladius, VI, 9 et VII, 6.

55 Varron, *Res rusticae*, II, 1, 18 ; Columelle, VII, 3 ; Palladius, VIII, 4 et XII, 13.

56 Apulée, *Métamorphoses*, I, 5, 3.

Pieux serait mort d'une indigestion de fromage des Alpes (*Histoire Auguste*, 12, 4).

Il y a donc lieu de distinguer deux types de marchés : l'un urbain (local, régional ou lointain), absorbe sans aucun doute une importante partie de la production. Dans le cadre des Alpes occidentales, les villes disposaient de nombreuses possibilités d'approvisionnement. À Rome et sur les tables des plus aisés ne parvenaient que les productions réputées. Ce sont ces fromages qui sont les mieux connus, car leur réputation a permis au moins à leur nom ou à celui de leur région d'origine de nous parvenir. Une partie importante de ces productions pouvait venir de domaines pour lesquels elles constituaient une source de revenus. Ce que Strabon évoque à propos des Ligures et des populations alpines révèle au contraire un élevage « traditionnel » dont on ignore à peu près tout. Le fromage y était une production domestique d'appoint, les excédents pouvant être commercialisés et permettre d'acquiescer ce que les régions de montagne ne pouvaient produire. Malgré une gestion probable du troupeau et de la reproduction basée sur une connaissance empirique, on peut imaginer que la mise bas et la production maximale de lait n'étaient pas aussi organisées que dans les recommandations des agronomes. L'étalement des naissances en particulier, devait permettre une production de lait toute l'année, même si certaines périodes pouvaient être privilégiées.

□ *Une production importante, des traces ténues*

Comme la plupart des productions issues des activités agro-pastorales, on ne peut douter que les produits laitiers étaient destinés majoritairement à l'alimentation quotidienne des populations, pour lesquelles le lait et le fromage fournissaient un apport important en protéines. En même temps, une partie de ces produits pouvaient être destinés à la commercialisation. Ces deux réalités posent la question de l'importance de la production, des lieux de fabrication, et bien entendu des traces qu'elle peut laisser.

□ *Production domestique et production artisanale*

Il n'existe aucune structure destinée à chauffer le lait, et seule la première opération, le caillage, peut se faire dans une cuve ou un chaudron, les agronomes n'évoquant que des vases ou des pots en céramique. N'importe quel contenant faisait donc l'affaire. Les seuls ustensiles connus sont les petits paniers, les corbeilles et les moules destinées à égoutter le lait, mais ils étaient en osier ou en buis, dont la conservation est évidemment très mauvaise (Col., VII, 8 ; Tib., 2, 3). Les faisselles et moules en céramique sont connus, mais ils sont relativement rares. Il s'agit de récipients circulaires peu profonds et dotés de

plusieurs trous dans le fond afin d'évacuer le petit lait. De tels récipients étaient fabriqués dans les ateliers au bord du lac du Bourget, au IIIe-Ve s. (Pernon 1990, 114). Ils devaient alimenter le marché local et régional, mais il n'existe aucun site alpin qui en ait livré de grandes quantités permettant d'attester une production importante de fromage. Il est évident que dans le cas d'une activité destinée à une production domestique et d'appoint, le processus de transformation se fait à une échelle réduite, et ne peut être identifié. Dans le cadre d'une production plus importante, on pourrait attendre des espaces ou des aménagements spécialisés destinés au stockage. Les recommandations des agronomes, lorsqu'il s'agit de décrire la *villa* ou la ferme idéale, ne les évoquent jamais. Ce silence rejoint celui sur les qualités des animaux pour la production de lait, qui indique la place secondaire accordée à la production de fromage. La simplicité de fabrication et les exigences minimales du stockage suggèrent que, quelle que soit l'importance de la production (en excluant toutefois une activité spécialisée et à grande échelle, jusqu'à maintenant jamais mise en évidence pour la période romaine), la fabrication du fromage nécessitait un équipement minimal, et demeure difficile à identifier dans le cadre d'une fabrication « à la ferme ». Reste le problème de la montagne. Lorsqu'il y a déplacement vers des pâturages estivaux, éloignés de tout marché urbain, le lait nécessite une transformation immédiate. Les structures clairement reconnues comme liées à la fabrication ou au stockage du lait et du fromage sont rares. Elles existent pour les périodes plus récentes (depuis le Moyen Âge), pas pour l'époque romaine. Les travaux réalisés dans les Pyrénées et dans les Alpes permettent de discuter cette question.

□ *Estive et production de fromages : l'apport de l'archéologie de la montagne*

Parmi les très nombreuses structures inventoriées dans les Alpes du Sud, toutes périodes confondues, aucune ne semble avoir servi d'abri pour stocker du lait ou du fromage. Ceci peut être discuté, car de nombreuses structures sont de fonction indéterminée, et ne semblent en tout cas n'être ni des enclos ni des cabanes d'habitation. Ce qui est certain en revanche est l'absence totale de tout aménagement lié à la traite des animaux, en particulier de structures telles que les couloirs de traite identifiés en Cerdagne (Davasse, Galop, Rendu 1997, 585). Ces longs couloirs délimités par des empièvements, destinés à faire circuler le bétail pour la traite, correspondent dans ce secteur des Pyrénées orientales à la mise en place d'un élevage de brebis laitières à l'époque moderne. Dans les Alpes du Sud, les structures les plus nombreuses, révélatrices de l'occupation des derniers siècles, sont des enclos

et des cabanes. En Cerdagne, ces aménagements sont liés au séjour de troupeaux d'ovins non laitiers. De même dans les Alpes méridionales, la plupart des structures en pierre sèche témoignent de l'importance de l'élevage ovin transhumant depuis le Moyen Âge, destiné de façon privilégiée à la production de viande et de laine. Cependant, rien parmi les nombreuses structures fouillées et antérieures au Moyen Âge ne rappelle non plus un espace ou un aménagement lié à la traite, au stockage du lait ou de fromage. Le Champsaur et les massifs périphériques, caractérisés par une végétation relativement aride, sont davantage favorables aux ovins. Ce constat ne signifie pas pour autant l'absence des bovins. C'est d'autant plus vrai si on considère la montagne dans son ensemble, en y intégrant les espaces d'altitude inférieure, dominés aujourd'hui par la forêt et encore fréquentée par des troupeaux de vaches. Des enclos et structures associées, situés à des altitudes comprises entre 1000 et 1600 m, ont été ainsi régulièrement découverts lors de prospections. Bien que non datés, et appartenant à une phase récente d'exploitation (époque moderne sans doute), ils témoignent d'un élevage fondé sur le pâturage en forêt. Dans les Alpes méridionales, c'est peut-être là, à des altitudes intermédiaires, qu'il faudrait rechercher les traces anciennes d'une production laitière plus importante.

Les observations réalisées dans le secteur du col du Petit-Saint-Bernard complètent les informations issues des travaux menés dans les Alpes du Sud (Leveau, Segard 2006). Dans ce secteur aujourd'hui dominé par l'élevage extensif bovin et la production laitière, les prospections réalisées à des altitudes supérieures à 2200 m ont montré une occupation aux modalités différentes de celles observées dans les Alpes méridionales. Les structures visibles appartiennent pour la plupart à l'exploitation moderne et contemporaine, liée à la mise en place d'un élevage bovin fondé sur l'estive dans les pâturages d'altitude. Dans les installations identifiées, dont certaines sont encore en élévation, les espaces dédiés à la fabrication du fromage sont souvent identifiables : petites cabanes isolées ou grands espaces voûtés, tous semi-enterrés pour ménager des espaces frais (**fig. 69**). Quelques structures plus érodées et sans doute plus anciennes ne relèvent pas du même modèle : au moins deux d'entre elles s'apparentent aux enclos pour ovins du Champsaur et ne possèdent aucun espace de stockage. Ces observations rappellent la nécessité d'examiner les pratiques récentes en tenant compte des évolutions qui leur ont donné naissance. Cette démarche se fait l'écho des constatations faites dans les Alpes suisses, où l'archéologie met en évidence les restructurations profondes du XIV^e-XV^e s., lorsque l'élevage bovin, principalement destiné à la production de fromage, a supplanté le petit élevage ovin et caprin, lié avant tout aux

besoins quotidiens dans le cadre d'une économie vivrière (Morard 1984 ; Meyer 2002, 142).



Fig. 69. Petite cabane pour stocker le lait
(période moderne-contemporaine, secteur du Petit-Saint-Bernard)
Photographie M. Segard.

Les inconnues demeurent nombreuses sur l'étendue de la production laitière dans les Alpes romaines, dans la mesure où on ignore l'importance relative des espèces, mais aussi leur lieu de pâture privilégié. Les données archéozoologiques indiquent cependant la place croissante des bovins. Varron (*R.*, II, 5, 10) explique que les bovins préfèrent pâturer dans les bois, où ils trouvent des jeunes pousses et du feuillage, et recommande un pâturage estival dans les montagnes couvertes de feuillages, ce que confirme Columelle (VI, 22). Ce constat, auquel s'ajoute celui, évident, de l'importance de la production laitière des vaches, met en avant notre méconnaissance des espaces intermédiaires, ceux de moyenne montagne. Concernant les productions laitières, on peut seulement insister sur la place de la production domestique qui, quelle que soit son importance laisse peu de traces. La production à grande échelle n'est quant à elle pas documentée par l'archéologie, et pas davantage par les auteurs latins. Le fromage des Ceutrons, comme les autres dont le nom nous est parvenu, n'était pas nécessairement issu d'une production de masse. Ce qui nous ramène au texte d'Apulée, qui rappelle qu'il existait des « grossistes » qui parcouraient les campagnes pour s'approvisionner en fromage pour ensuite les revendre. Existait-il dans les Alpes des négociants en fromage qui achetaient les productions locales, issues de grands domaines ou de petites exploitations, les acheminaient et les revendaient dans les villes ? C'est une hypothèse qu'on ne peut écarter, mais en l'occurrence l'ensemble de la chaîne opératoire, depuis la collecte du lait jusqu'à la vente du fromage, nous est inconnu.