

Université catholique de Louvain
Faculté de Philosophie, Arts et Lettres
Commission doctorale Histoire de l'Art et Archéologie
Institut des Civilisations, Arts et Lettres

Céramique et alimentation en Gaule du Nord
Trois siècles d'acculturation des populations dans les régions de
Bavay, Tournai et Tongres



DISSERTATION

Thèse présentée par : Annick LEPOT

Sous la direction du Professeur Raymond BRULET
Professeur Laurent Verslype, co-promoteur

En vue de l'obtention du grade de Docteur en Histoire de l'art et archéologie

Louvain-la-Neuve
Février 2014

« Pourquoi tourner autour du pot lorsque l'on peut soulever le couvercle et découvrir ce qui se cache à l'intérieur ... »

Avant-propos

Avant toute chose, je souhaite remercier mon promoteur, Raymond Brulet, pour m'avoir guidée tout au long de ce travail. Merci à Laurent Verslype, co-promoteur, pour ses conseils avisés et sa patience. Je remercie également les membres de mon comité d'accompagnement, Jan Driessen et Philippe Bragard pour les judicieux commentaires qu'ils m'ont formulés.

Mes remerciements vont tout particulièrement à ceux qui ont accepté de mettre à ma disposition la documentation et/ou le matériel céramique étudiés dans ce travail et qui m'ont reçue avec professionnalisme, sourires et tasses de café, dans leurs collections. Merci à Isabelle Raineau (Musée de Bavay) ; Dominique Van Geesbergen (Musée archéologique de Charleroi) ; Pierre Capers (Musée archéologique de Waudrez) ; Nicolas Paridaens et Fanny Martin (Centre de Recherches archéologiques de l'Université libre de Bruxelles) ; Sonja Willems et Raphaël Clotuche (Inrap Nord-Pas-de-Calais, ArScAn) ; Marianne Delcourt-Vlaeminck (Musée archéologique de Tournai) ; Isabelle Poirier (Service Régional de l'Archéologie Nord-Pas-de-Calais) ; Karine Bausier (Espace gallo-romain, Ath) ; Patrice Herbin et Frédéric Loridant (†) (Service Départemental d'Archéologie, Conseil général du Nord, CG59) ; Alain Vanderhoeven (Vlaams Instituut voor het Onroerend Erfgoed) ; Michèle Gustin et Catherine Coquelet (Foyer Culturel de Jupille-Wandre & Service public de Wallonie, Service de l'archéologie de Liège) ; Jacques Willems et Jacques Witvrouw (Cercle archéologique Hesbaye-Condroz) ; François Tromme (Chercheurs de la Wallonie) ; Jean-Philippe Marchal (Service public de Wallonie), Freddy et Nicole Close (Musée d'Ében) ; Guy Destexhe (Société archéologique de Hesbaye) ; Else Hartoch et Guido Creemers (Gallo-Romeins Museum Tongeren) ; Elke Wesemael (Aron bvba) ; Jean-Luc Schutz (Grand Curtius, Liège) ; Karen Jeneson (Thermenmuseum Heerlen) et Marcel Perse (Musée de Jülich).

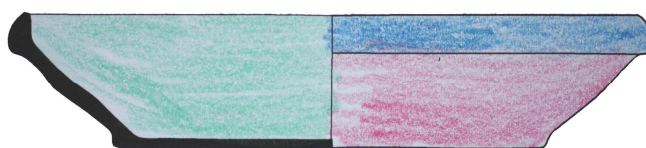
Je remercie également les chercheurs et spécialistes qui m'ont mis le pied à l'étrier, orienté, prodigué des informations et de précieux conseils pour la réalisation de ce travail. Merci à Fabienne Vilvorder (Collaboratrice scientifique du Centre de recherches d'archéologie nationale) ; Armand Desbat (Directeur de recherche au CNRS, Université Lyon 2, Maison de l'Orient méditerranéen, UMR 5138) ; Dominique Laduron (Professeur émérite, Archéométrie, Université catholique de Louvain) ; Thierry Martin (Spécialiste de la terre sigillée) ; Marie-France Meylan-Krause (Directrice du Site et Musée romains d'Avenches) ; Fabienne Pigière (IRScN) ; Samantha Rekk (Géologue, Université de Namur) ; Eleni Schindler-Kaudelka (Archéologue sur le site du Magdalensberg) et Julie Van Kerckhove (Chercheuse à la VU Amsterdam).

Je remercie également mes collègues et anciens collègues du Centre de recherches d'archéologie nationale – Erika Weinkauff, Sophie Challes, Catherine Coquelet, Raphaël

Barthelemy, Martine Jacobs, Véronique Jonet, Véronique Clarinval, Sylvie de Longueville, Julie Seni, Adélaïde Van Duyse, Amélie Vallée, Geoffrey Espel, Inès Leroy et Anne-Michel Herinckx qui m'ont prodigué aide, conseils, réconfort et beaucoup, beaucoup d'encouragements.

Je dédie ce travail à Frédéric, qui a été le premier à croire en cette approche de la céramique commune ; à mes parents qui m'ont soutenue dans mes choix, à Manu qui m'a permis de réaliser mes rêves en même temps que cette thèse et à Jade qui n'a eu de cesse de remettre de la vie dans mes planches de catalogue.

À tous ceux qui, de près ou de loin, ont participé à cette aventure : merci.



INTRODUCTION

Cette thèse réalisée dans le cadre d'un mandat d'aspirant du F.R.S.-FNRS est consacrée à l'étude de la céramique et de l'alimentation antique sur le territoire de trois régions centrées sur les villes actuelles de Bavay, Tongres et Tournai. Celles-ci étaient, durant le Haut-Empire romain, les chefs-lieux des cités des Nerviens et des Tongres pour les deux premières, et une agglomération de la cité des Ménapiens pour la dernière.

Cette recherche trouve son origine dans un projet interuniversitaire d'étude du processus de romanisation des villes et de leur arrière-pays dans les provinces de l'Empire entamé en 2007. L'approche de la céramique et de l'alimentation d'un point de vue régional fait écho au travail de Michel Bats sur les modèles culturels et les catégories céramiques à Olbia de Provence, colonie grecque en territoire Ligure puis ville romaine de Narbonnaise située sur la côte méditerranéenne.

Céramique et alimentation sont évidemment de vastes sujets. Plusieurs choix thématiques et méthodologiques ont permis à cette étude de mieux cerner les informations nécessaires pour nous éclairer sur les phénomènes engendrés par le processus d'acculturation des populations des trois régions. Les catégories céramologiques interrogées et les critères d'analyses sélectionnés sont les éléments clés de cette approche. Le choix d'étude spécifique sur les céramiques communes culinaires et domestiques s'est imposé de lui-même afin d'interpréter ce mobilier d'un point de vue socio-culturel et économique à l'échelle régionale. De plus, les recherches sur la diffusion du modèle romain en Gaule du Nord ont souvent été romano-centrées. Les études qui portent sur les importations d'amphores, la distribution de la céramique sigillée ou encore sur les mortiers, donnent à la « romanisation » un caractère globalisant. Cette vision standardisée conduit à occulter tout le processus d'adaptation qui se met en place entre la conquête des territoires de Gaule septentrionale par César au milieu du I^{er} siècle avant J.-C. et la construction des premières villas gallo-romaines dans la seconde moitié du siècle suivant.

Un point important également concerne la contextualisation des données. En effet, les études céramiques deviennent de plus en plus spécialisées, avec des énumérations de catégories et de quantités de tessons par nombres de restes ou nombres d'individus. Les récipients s'en trouvent totalement dénaturés et extraits de leur contexte d'utilisation et surtout de leurs utilisateurs. Il en va de même pour les études archéozoologiques, paléobotaniques et environnementales qui documentent les milieux naturels et les pratiques agricoles qui s'y sont adaptées. Or, chacune de ces disciplines illustre un pan de l'histoire de l'alimentation des populations antiques.

Cette étude se présente en trois volumes distincts :

- Le premier volume contient la dissertation à proprement parler. Celle-ci se compose de six chapitres. Le premier s'acquitte de la traditionnelle partie consacrée à l'historique de l'étude des céramiques antiques et aborde directement les projets de recherche et les choix thématiques qui ont guidé cette thèse. Il plante également le décor d'un point de vue géographique et historique. Le second chapitre aborde les différentes approches appliquées à l'étude des céramiques culinaires et domestiques. Le troisième chapitre traite du processus d'acculturation en considérant chaque région, non pas de manière séparée, mais selon un cadre d'analyse commun. Le quatrième chapitre tire des enseignements de l'analyse des modes de consommation des céramiques pour documenter les mécanismes d'échange à l'échelle régionale et extrarégionale. Le cinquième chapitre traite plus précisément l'alimentation et confronte les données des sciences naturelles à celles des archéologues. Enfin, la dernière partie exploite de manière transversale les données des quatre chapitres précédents.
- Le deuxième volume contient le catalogue des sites dans lesquels ont été prélevés les assemblages céramiques étudiés.
- Le dernier volume regroupe le contenu de deux bases de données. La première (Annexe I) concerne la description précise des groupes de pâtes céramologiques, la seconde (Annexe II) porte sur la typologie des céramiques culinaires rencontrées dans cette étude. Un CD-Rom reprend ces deux bases de données au format File-Maker Pro© et PDF© permettant une recherche par critère.

I – CADRE DE LA RECHERCHE

Afin de structurer le propos, il est essentiel de délimiter le cadre de la recherche et de définir les objectifs. Premièrement, ce travail de thèse s'intègre dans trois projets de recherche à court ou long terme qui favorisent les collaborations scientifiques et permettent une mise en contexte plus large du sujet abordé. Deuxièmement, cette étude est guidée par quatre choix thématiques en relation avec les travaux actuels en archéologie. Les résultats et les pistes ouvertes par cette enquête se veulent être un tremplin vers de nouvelles avancées en matière d'étude archéologique et non simplement une somme de connaissances.

I.1 – PROJETS DE RECHERCHE

I.1.1 – Pôles d'Attraction Interuniversitaires (Belgian Science Policy)

L'analyse du matériel archéologique pour la compréhension des cultures du Nord-Ouest européen fait partie des études menées par le Centre de recherches d'archéologie nationale de l'Université catholique de Louvain. Celles-ci s'intègrent, entre autres, dans un projet de recherche international : Pôles d'Attraction Interuniversitaires (PAI). La phase VI (2007-2011) de ce réseau piloté par le professeur M. Waelkens de la Katholieke Universiteit Leuven s'intitule « *Transition from Republic to Empire : The Impact of Romanization on Cities and Countryside in Italy and The Provinces* (2nd/1st century BC – 2nd/3rd century AD) ». Ce projet interuniversitaire offre la possibilité de travailler en partenariat avec des collaborateurs essentiels pour l'archéologie, comme les sciences naturelles et les sciences exactes, de bénéficier d'appuis logistiques comme les systèmes d'information géographique et de travailler dans un esprit de recherche qui couvre divers champs transdisciplinaires.

Dans le cadre des PAI, le territoire du Nord de la Gaule fait l'objet d'un questionnement à plusieurs niveaux. Le premier niveau de recherche est le Nord de la Gaule, plus précisément les territoires des *civitates* des Ménapiens, des Nerviens et des Tongres. Le second niveau se focalise sur trois aires géographiques qui correspondent à un périmètre d'environ trente kilomètres autour des villes de Tournai, Bavay et Tongres (Fig. 1). Ce cadre géographique inhabituel fournit de nouvelles possibilités d'interprétation des espaces et autorise en même temps une étude détaillée. Le projet collectif explore donc les moyens et les mécanismes du processus de romanisation entre villes et campagnes du Nord de la Gaule et poursuit les objectifs suivants :

- appréhender les paysages, l'utilisation de l'espace, la densité, la chronologie et la typologie des établissements ruraux ;

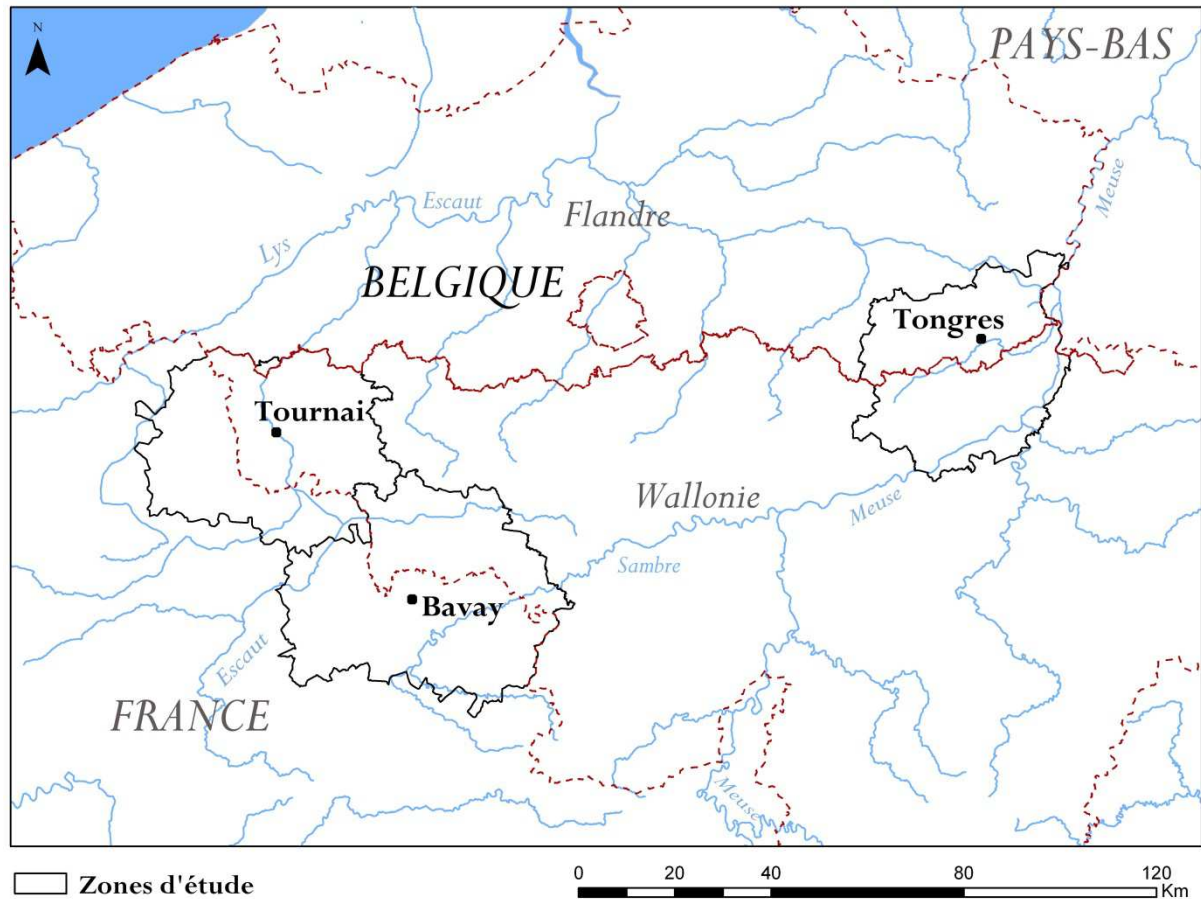


Fig. 1. Localisation des zones d'étude définies autour des villes de Bavay, Tournai et Tongres dans le cadre du projet PAI VI/22 (APIS-UCL/CRAN, A. Lepot).

- caractériser la rapidité de l'infiltration des différentes habitudes romaines dans la vie quotidienne à travers l'architecture, l'artisanat et la culture matérielle ;
- comprendre l'économie des villes, des agglomérations et des campagnes, les modèles et les mécanismes d'échanges à travers la production, la distribution et la consommation des biens ;
- appréhender les expressions culturelles et les statuts sociaux qui transparaissent à travers la consommation d'artefacts.

Le projet interuniversitaire est divisé en quinze *workpackages* explorant chacun un thème particulier. Le sujet de cette thèse s'insère dans trois d'entre eux :

Subsistance (WP9) : ce thème concerne la mise en évidence du changement potentiel dans la production et la consommation des denrées animales ou végétales pour cerner les effets économiques et culturels de l'intégration à l'Empire. Un des objectifs de ce *workpackage* est de chercher dans les restes fauniques les marqueurs qui pourraient illustrer une transition d'un mode de vie indigène à un mode de vie romain (huile d'olive, poisson salé, sauce de poisson *garum*, etc.). Dans le cadre de ce *workpackage* nous travaillons en partenariat avec l'Institut

Royal des Sciences Naturelles (IRScN) pour l'analyse des restes fauniques¹. La faune de plusieurs contextes, où la céramique est étudiée, est ainsi traitée dans la même optique. Les objectifs de ce partenariat sont d'identifier les changements diachroniques et régionaux dans la production et la consommation des denrées animales et végétales et de déterminer d'éventuels changements contemporains observés dans la vaisselle céramique.

Les modèles et mécanismes d'échange (WP10) : l'objectif de ce workpackage est de mettre en évidence le ou les modèles de circulation des biens et produits à l'échelle locale, régionale et suprarégionale. À partir de l'étude des céramiques, il est possible de tracer les mécanismes d'échange entre campagnes, villes et capitales de cités en fonction de leur approvisionnement. La question importante de ce point de vue est de déterminer si ces céramiques sont commercialisées pour elles-mêmes ou pour leur contenu. La méthode mise en place en Gaule du Nord, à l'échelle de trois micro-régions autour des trois villes (Tongres, Tournai et Bavay) a pour objectifs d'inventorier les sites dont la documentation est exploitable dans un périmètre de trente kilomètres autour des villes et de lister les biens de consommation qui permettent une telle approche. Dans le cadre de ce workpackage, ce sont les céramiques de production locale et régionale qui ont été choisies pour évaluer les modèles d'échange et approcher ceux-ci d'un point de vue chronologique et régional.

La production d'artefacts (WP11) : en ce qui concerne la céramique, ce workpackage consiste en l'étude de l'impact des productions des ateliers urbains, d'agglomérations et ruraux, mais également domestiques à l'échelle de trois micro-régions (caractérisation et diffusion de la vaisselle culinaire, de préparation et de stockage). Les technologies de production ont fait l'objet, dans le cadre de cette thèse, d'une attention toute particulière afin d'établir l'implication potentielle de nouvelles techniques dans la fabrication de la vaisselle céramique.

I.1.2 – APIS et la cartographie thématique

La collaboration interdisciplinaire dans le cadre des PAI, et les données qui en sont issues, ont mené à la création d'une base de données relationnelle nommée APIS qui envisage les trois micro-régions (Lepot 2009). La mise en place au Centre de recherches d'archéologie nationale d'un système d'information géographique permet de modéliser les régions étudiées d'un point de vue géographique mais aussi géomorphologique afin de tester les modèles et les questionnements issus de l'étude de la céramique. Chaque site est localisé et interprété selon des critères hiérarchisés². Les études spécifiques concernant le site ou le matériel archéologique – étude céramique, étude sur la typologie des établissements ruraux – sont associées sur des tables liées (Fig. 2).

¹ Nous remercions Fabienne Pigière (IRScN) qui nous a permis de mener à bien cette collaboration interdisciplinaire.

² L'inventaire a été réalisé sur base de la documentation archéologique mais également à partir des inventaires régionaux du Service Régional de l'Archéologie (SRA) du Nord-Pas-de-Calais, France et du Centrale Archeologische Inventaris (CAI) pour la Flandre, Belgique.

APIS
Roman & Early Medieval Archaeological Project

SITES

Période **H** ID_site **167**

Situation

X 218371 Y 144477 Z - Précision coord. 1

Cadastre - Zone PAI Tongres

Civitas Tongres IGN -

Topographie

Pays Belgique Province/Département Liège Entité/canton Verlaine

Commune Verlaine Lieu dit Campagne du Vivier Place/rue -

Hameau/quartier - Dénomination -

Fouille

année de fouille 1900; ...-1995 auteur de fouille G. Destexhe type de fouille Fouille

Interprétation

type de site Rural type d'occupation Habitat interprétation Villa

description de l'interprétation Bâtiment
Enduits peints, éléments d'hypocauste, puits

début de l'occupation - fin de l'occupation Ille

Bibliographie

Delplacé C., Rapport sur les peintures de la villa de Verlaine, AH, 12, 1994, 93-96; Destexhe G., Tombes belgo-romaines isolées à Saint-Georges, Verlaine et Warzée. Le cimetière belgo-romain de Noville, BCW, 21, 1969, 5-53; Destexhe G., La villa gallo-romaine de la «Campagne du Vivier» à Verlaine, AH, 12, 1994, 23-101; Destexhe G., Un remarquable puits gallo-romain à Verlaine, AH, 14, 1996, 3-91; Massart, Tumulus, n° 26.

Cartes

☒ Oui Céramique

☒ Oui Villae

☐ Oui Zones Fonctionnelles

☐ Oui Topo Méro

Dupliquer

Consulter

Impression

Fig. 2. Exemple de fiche d'encodage de site dans la base de données APIS (APIS-UCL/CRAN).

Le développement de cet outil donnera, à moyen terme, une synthèse des recherches menées dans le cadre des PAI sous la forme de cartes thématiques qui permettent de combiner tous les aspects de ces recherches interdisciplinaires³. À long terme, l'objectif est d'élargir la base de données et le fond cartographique pour couvrir plus de champs de recherches, une plus large période ainsi qu'une plus grande zone géographique.

I.1.3 – International Fabrics Reference Collection (IFRC)

Le Centre de recherches d'archéologie nationale a constitué depuis plus de trente ans une collection de référence des céramiques anciennes du Nord-Ouest de l'Europe au travers

³ Projet APIS et cartographie du Centre de recherches d'archéologie nationale.

d'un tessonnier. La réalisation de cette collection est soutenue par des laboratoires européens⁴. Le classement des tessons par catégorie et par pâte détermine des fabriques propres à une production. La collection couvre la période romaine, le Haut et le Bas Moyen-Âge. Les céramiques sont classées par fabrique et bénéficient pour certaines d'analyses pétrographiques et chimiques. L'IFRC⁵ comprend également une base de données archéométriques qui inclut les fiches minéralogiques de chaque tesson de la collection de référence et les informations liées aux protocoles d'analyse. La collection antique est articulée autour des grandes régions de l'Empire romain et distingue les importations lointaines des céramiques fabriquées en Gaule du Nord. Elle comprend cinq sous-collections consacrées aux céramiques fines, aux céramiques communes culinaires, aux céramiques régionales, aux amphores et aux productions d'ateliers. Ce travail de compilation a mené à la création d'un dictionnaire de la céramique du Nord de la Gaule dont le premier tome traite des céramiques à large diffusion (Brulet, Vilvorder & Delage 2010).

Dans une optique dynamique, les nouvelles recherches en céramologie et les études de matériel initiées dans le cadre de cette thèse sont venues nourrir la constitution et le classement du tessonnier. Les recherches sur les céramiques régionales enrichissent les données sur la céramique fabriquée dans nos régions : caractéristiques, répertoire typologique et attaches culturelles.

⁴ Laboratoires français : CNRS Lyon UMR 5138, CNRS Paris UMR 8167, et italien : Université de Parme, entre autres.

⁵ <http://www.uclouvain.be/79139.html>

I.2 – CHOIX THÉMATIQUES

Au milieu de débats d'ordre conceptuel, la démarche soutenue ici veut expérimenter la piste concrète de la culture matérielle pour mettre en évidence les effets du processus de romanisation, ou plus justement, les phénomènes d'acculturation qui résultent du rattachement de la Gaule septentrionale à l'Empire. L'objectif de ce travail est de discriminer typochronologiquement et géographiquement les changements importés de toute pièce, par l'annexion du territoire du Nord de la Gaule dans le « globe d'Auguste », des traditions indigènes qui subsistent et des nouveautés issues de la combinaison romano-gauloise. Le questionnement s'articule autour de quatre thématiques.

La **culture matérielle**, objet de la vie quotidienne, est la base de cette étude. Nous avons choisi de traiter de la céramique et plus précisément de la céramique « commune » comme marqueur culturel. Mais les céramiques reprises sous ce vocable sont-elles des témoins culturels sensibles ? La **rencontre entre cultures** qu'occasionnent les migrations, les conquêtes, les repeuplements est un sujet plus souvent traité en anthropologie. La difficulté pour les périodes antiques est qu'il faut passer par un médiateur matériel pour tenter de comprendre les interactions culturelles. Sans vouloir dispenser un cours sur les approches culturelles en archéologie de l'antiquité, nous avons voulu replacer le propos dans un cadre défini. Une rapide synthèse théorique des travaux menés durant les vingt dernières années sur le thème de la « romanisation » et de ses implications culturelles a permis de positionner le projet dans la mouvance actuelle. Mais la rencontre de deux cultures prend-elle toujours le même chemin indépendamment du milieu, du lieu et des acteurs ? La céramique est avant tout un **bien de consommation**, c'est-à-dire, un objet fabriqué, échangé ou acheté pour lui-même ou pour son contenu. Un schéma des besoins et des biens qui sont la base de l'économie permet de cerner toutes les implications économiques et socioculturelles matérialisées par les céramiques et d'évaluer les modèles et les mécanismes commerciaux. Mais à quelle échelle peut-on aborder ces échanges ? Enfin, le dernier choix thématique est lié aux développements des partenariats entre l'archéologie et les disciplines complémentaires que sont les **sciences naturelles**, qui nous permettent d'aborder l'archéologie de la nourriture. Mais que pouvons-nous réellement savoir de l'alimentation des populations à partir des casseroles utilisées ?

I.2.1 – La céramique comme témoin de la culture matérielle

« La culture c'est ce qui reste quand on a tout oublié »

Édouard Herriot, 1961

Afin de cerner les différents paliers qui existent dans les phénomènes d'acculturation (assimilation, marginalisation, séparation et intégration) et de comprendre quels rôles jouent les acteurs de ce système, il faut trouver un dénominateur commun, de préférence discret,

subreptice. Et lorsque tous les témoins comme la langue, les connaissances orales, les histoires, les croyances, cette culture immatérielle qui crée notre personnalité, a disparu, il ne reste à l'archéologue que la culture matérielle.

I.2.1.1 – Culture matérielle

La culture matérielle est une notion très large qui couvre l'ensemble des moyens mis en œuvre pour répondre aux besoins matériels nécessaires à la survie humaine. Elle correspond à l'ensemble des coutumes, pratiques et comportements traduits sous forme d'artefacts, de gestes et de récits transcrits, considérés par rapport aux milieux physique et humain correspondant à chaque peuple. La culture matérielle est la base du travail de l'archéologue. Ce sont les principales traces lisibles du passé qui sont toujours perceptibles lorsque l'immatériel a été oublié.

I.2.1.2 – Pourquoi la céramique ?

*« La vaisselle céramique n'est pas séparable de la culture qui l'a créée ;
elle en est à la fois l'expression et le véhicule »*

Michel Bats 1988

Pour les périodes anciennes, l'étude de la culture matérielle est souvent limitée aux sources documentaires issues des fouilles. Concrètement, sur les sites archéologiques, les premières traces sont immobilières : structures d'habitat, de stockage, infrastructures publiques et de circulation, etc. En ce qui concerne le mobilier archéologique, la vaisselle constitue la plus grande part des trouvailles. Les textiles et les restes alimentaires sont, quant à eux, rares et davantage dépendants des conditions de conservation. Pour la vaisselle, les données les plus complètes sont issues de la céramique. Il n'y a que peu de produits manufacturés que nous pouvons aussi bien étudier depuis la production jusqu'à la mise au rebut. En effet, les objets en métal, en verre ou encore en bois, qui constituent avec la céramique l'ensemble de la vaisselle, ne nous parviennent que partiellement. En cause, le fréquent recyclage des matières premières pour le métal et le verre et la durée de vie courte du bois en milieu non propice à sa conservation. Comme le souligne très justement Michel Feugère : « parler du travail du bois, de celui du cuir ou encore du textile est risqué car les sources dépendent de facteurs aléatoires (conservation exceptionnelle, trop rares outils) ou biaisés (textes exclusivement latins) » (Feugère *et al.* 1998, p. 346).

La vaisselle céramique est également un indicateur matériel sensible car utilisée par toutes les couches de la population pour le stockage, la préparation, la cuisson et le service des aliments. La céramique fait donc parler une série de catégories sociales différentes et éclaire des statuts sociaux qui, la plupart du temps, sont inaccessibles à travers d'autres sources. De

nombreuses études ont montré que la céramique peut être utilisée pour étudier les variations sociales intra- et inter-sites et que nous pouvons donc attendre de l'analyse des céramiques une méthode pour la définition des cultures régionales et des séquences chronologiques (Arnold 1985 ; Sinipoli 1991 ; Orton, Tyers & Vince 1993). Ces recherches s'intéressent aussi aux liens qu'entretiennent les formes matérielles et l'organisation sociale (Sinipoli 1991, p. 119-122). Ces différents angles d'approche visent à démontrer que les céramiques ne doivent plus seulement être considérées comme des objets permettant de dater des sites archéologiques mais aussi comme des marqueurs économiques et culturels sur leur lieu de consommation. Si l'on écarte la vaisselle fine à large diffusion, témoin privilégié du commerce à longue distance tout comme les emballages, le meilleur indicateur culturel parmi la céramique est sans nul doute la vaisselle culinaire (Bats 1994).

Les traits culturels de la céramique peuvent être lus à trois niveaux : technique, formel et fonctionnel. La **technologie culturelle** est un des points développés dans ce travail. Premièrement, la technique de fabrication laisse en effet des traces culturelles intrinsèques à l'objet, même lorsque la société a disparu (Julien & Rosselin 2005, p. 46). Cette analyse est d'autant plus intéressante pour l'étude des apports techniques romains à la céramique souvent limités à « l'apport du tour rapide ». Il faut donc tenir compte dans l'analyse de la céramique des gestes techniques de fabrication car ils sont des indices tant d'un point de vue fonctionnel que socioculturel. Chaque catégorie de récipients nécessite une technique de fabrication liée à sa fonction mais également adaptée aux ressources disponibles. Deuxièmement, les **formes ou associations de formes** sont de bons révélateurs de culture. La diffusion des formes céramiques s'insère dans un processus d'échanges interculturels et peut servir de marqueur d'acculturation. Néanmoins, les formes sont définies actuellement par des noms qui diffèrent selon les pays, les régions ou les langues et nommer un récipient, comme l'écrit Michel Bats, « c'est déjà donner sa forme et sa fonction » (1988, p. 23). La nomenclature des formes dépend également des traces textuelles laissées pour l'une ou l'autre culture, cette approche est souvent partielle surtout lorsque l'une des deux n'a pas laissé d'écrits à ce sujet. Il y a des formes universelles, d'autres plus spécifiques qui traduisent des pratiques culinaires ou un approvisionnement particulier. Outre la morphologie, le type de traitement des lèvres, des surfaces et des décors traduit lui aussi des particularismes culturels. L'étude des traces d'utilisation, la tracéologie, nous permet de mieux cerner les différentes **fonctions** et les activités dans lesquelles les récipients étaient impliqués (Julien & Rosselin 2005, p. 64). Enfin, la consommation de la céramique, c'est-à-dire l'action d'utiliser celle-ci, permet de déceler et de quantifier l'évolution des goûts et l'adoption de pratiques culinaires nouvelles (Feugère *et al.* 1998 ; Willis 1996 ; Batigne-Vallet 1999 ; Hawkes 2001).

I.2.1.3 – Interaction entre culture romaine et culture gauloise

« *I admit that I have come to detest the word "Romanization" »*

Susan Alcock, 2001

I.2.1.3.1 – Préalables

Aborder l'interaction entre cultures implique la connaissance de certaines définitions implicites.

La culture selon E.B. Tylor est « ce tout complexe comprenant à la fois les sciences, les croyances, les arts, la morale, les lois, les coutumes et les autres facultés et habitudes acquises par l'homme dans l'état social » (Tylor 1871). Au niveau de l'individu, la culture est l'ensemble des connaissances acquises, l'instruction, le savoir d'un être humain. Mais la culture représente aussi l'ensemble des structures sociales, religieuses, ainsi que les comportements collectifs tels que les manifestations intellectuelles, artistiques, qui caractérisent une société. Un tour d'horizon des définitions du dictionnaire Le Nouveau Petit Robert (Robert, Rey-Debove & Rey 1996), permet de résumer la terminologie qui accompagne la notion de culture et de la commenter :

Culture : « *n.f. [...] 2. Ensemble des aspects intellectuels propres à une civilisation, une nation* ». Trois grands groupes de manifestations forment la culture, il s'agit de l'art, du langage et de la technique. C'est à travers ceux-ci que les disciplines comme l'anthropologie et l'archéologie étudient les cultures.

Identité : « *n.f. [...] 2. Caractère de ce qui est un. 3. PSYCHOL. Identité personnelle, caractère de ce qui demeure identique à soi-même* ». L'identité caractérise donc une personne ou un groupe de personnes pour autant que leurs caractères soient similaires.

Identité culturelle : « *n.f. [...] 3. [...] Ensemble de traits culturels propres à un groupe ethnique (langue, religion, art, etc.) qui lui confère son individualité ; sentiment d'appartenance d'un individu à ce groupe* ». En somme, lorsqu'un individu s'approprie les normes, les valeurs et les représentations de la culture dans laquelle il évolue, il construit sa propre identité culturelle et s'intègre au groupe.

Intégration : « *n.f. [...] 4. COUR. Opération par laquelle un individu ou un groupe s'incorpore à une collectivité, à un milieu (opposé à ségrégation)* ». Le mot intégration dérive en fait du latin *integrare* qui signifie rendre entier, faire d'une chose une partie intégrante d'une autre. Dans les phénomènes culturels cette action signifie incorporer la culture dominante tout en maintenant son identité culturelle.

Assimilation : « *n.f. [...] 2. Action de rendre semblable (à qqch) par intégration. [...] 4. Action d'assimiler des hommes, des peuples* ». L'assimilation en termes de culture signifie donc l'abandon de son identité culturelle pour adopter la culture dominante.

Acculturation : « *n.f. 1. Processus par lequel un groupe humain assimile tout ou une partie des valeurs culturelles d'un autre groupe. 2. Adaptation d'un individu à une culture étrangère avec laquelle il est en contact* ». La notion d'acculturation rassemble les phénomènes résultants du contact direct et continu entre des groupes d'individus de cultures différentes avec des changements subséquents dans les types de culture originaux de l'un ou des autres groupes (Bastide 1998). C'est donc un processus dynamique dans lequel s'engage une culture évoluant sous l'influence d'une autre.

Déculturation : « *n.f. ETHNOL. Dégradation, perte de l'identité culturelle (d'un groupe ethnique) – par EXT. Abandon ou rejet de certaines normes culturelles* ». Nathan Wachtel parle de contre-acculturation pour souligner les attitudes de réserve, de rejet ou de repli manifestant une réaction du groupe à un début d'acculturation (Wachtel 1974).

Marginalisation : « *n.f. Action de marginaliser [...]* ». Le marginal est une « *N. Personne vivant en marge de la société parce qu'elle en refuse les normes ou n'y est pas adaptée* ». Cette situation se caractérise par l'abandon de son identité culturelle sans adopter et/ou rejeter la culture dominante.

I.2.1.3.2 – Le(s) culture(s) autochtone(s) : « the native(s) »

L'étude des populations autochtones précédant l'arrivée des romains dans les régions de la Gaule septentrionale, se heurte à plusieurs problèmes conceptuels. Le premier est celui de la distinction entre deux périodes et par là, deux disciplines – la protohistoire et l'histoire – et leurs archéologies respectives. L'autre dichotomie influant sur notre perception est celle de l'opposition entre Germains et Celtes. Les populations du Nord de la Gaule (nord-ouest de la France, Belgique et Pays-Bas) sont-elles de culture celtique ou germanique ? Le critère de différenciation des deux populations est la racine linguistique mais, en l'absence de traces écrites, il paraît difficile de faire une différence. En effet, ces peuples privilégiaient la tradition orale. De plus les cultures celtiques et germaniques se sont longtemps côtoyées et mélangées à travers le commerce et les mouvements de peuples (Fichtl 2004 ; Cunliffe 2006). Voilà pourquoi les populations occupant le territoire de la Gaule septentrionale avant la conquête romaine ont été définies comme appartenant à la culture celto-germanique⁶. Nous verrons plus loin comment les intéressés se sont définis eux-mêmes auprès du conquérant (cf. I.3.3).

Outre ces distinctions, l'étude des « natives » se heurte à une idéologie encore perceptible au XXI^e siècle. On ne peut pas dire que les autochtones peuplant la Gaule ont

⁶ Voir discussion dans Roymans 1996, p. 13

bénéficié d'une vision idéale et ce dès l'antiquité. Définis comme des barbares par les auteurs antiques comme Strabon : « *La race qu'on appelle aujourd'hui gallique ou galatique est passionnée de guerre, prompte à la colère et vite portée à se battre, mais au demeurant fruste de mœurs et sans vice. De ce fait, si on excite les Gaulois, ils se ruent tous ensemble dans la bataille sans se dissimuler et sans regarder à droite ni à gauche* » (Géogr. IV, 4,2). Les Gaulois ont longtemps été ceux à « romaniser » – sous-entendu à civiliser – par les historiens et les archéologues du XX^e siècle. Cette image négative est parfois encore perceptible à l'heure actuelle à travers l'utilisation, par exemple, du nom de ménapiens pour désigner de manière péjorative la communauté flamande (Lebouc 2006, p. 400).

I.2.1.3.3 – La « romanisation »

Étymologiquement, « romanisation » désigne l'action de romaniser ou l'assimilation des pays vaincus par les romains. En philologie, ce terme signifie transcrire en alphabet latin une langue traditionnellement écrite autrement (voir Robert, Rey-Debove & Rey 1996, p. 1996). Ces définitions ne donnent pas l'image de toute la problématique et de la multitude de sujets que recouvre l'emploi du terme « romanisation » dans la littérature historique et archéologique. Il est pourtant primordial de connaître toutes les données du problème avant d'user d'un mot chargé de tant de significations. L'objectif n'est pas ici de proposer un énième débat sur le concept de « romanisation » mais de positionner ce travail dans le cadre des recherches menées depuis plus de 150 ans.

La définition du concept de « romanisation » dans les disciplines de l'Histoire et de l'Archéologie n'est pas universellement établie. Voici quelques définitions rencontrées au cours des lectures :

« ...*the process by which the inhabitants come to be and to think of themselves as Romans* »
William Vernon Harris, 1971

« *Romanization can be defined as the process of socio-cultural change resultant upon the integration of indigenous societies into the roman Empire* ».
Jeanot Metzler, 1995

« ... *un langage commun des historiens pour parler de l'histoire impériale de Rome...* »
Patrick Leroux, 2004

I.2.1.3.3.1 – La « romanisation » vue à travers l'Empire

Comme souvent, les études sur la « romanisation » ont subi l'influence des courants de pensées et des mouvements sociopolitiques des époques dans lesquelles elles s'inscrivent : la

colonisation, le nationalisme de l'entre-deux-guerres, la décolonisation, la postmodernité et l'effondrement des idéologies des années 1980. Il en va de même pour notre époque préoccupée par les problèmes de réchauffement climatique et de mondialisation. Elle a ouvert la porte à une nouvelle manière de concevoir la « romanisation » entre unité et diversité. *Globalizing Roman Culture* de Richard Hingley en est un titre évocateur (Hingley 2005).

Comment aborder l'historiographie sans parler de Théodore Mommsen et de ses travaux sur la Rome Antique. C'est à partir de son livre écrit de 1854 à 1886 *Römische Geschichte* que vont se construire toutes les théories sur la « romanisation » (Mommsen 1854-1956). Selon lui, le processus d'adoption de la culture romaine est le résultat évident de la supériorité de celle-ci sur les civilisations occidentales de l'Âge du Fer (*op cit.* p. 225-227).

Le XX^e siècle est, quant à lui, dominé par des travaux d'historiens qui décrivent Rome et son Empire et qui développent la manière dont celui-ci a « civilisé » les populations conquises pour créer un monde uni et uniforme (par exemple Haverfield 1915 ; Rostovtzeff 1957). La « romanisation » est vue comme un processus d'assimilation où la population des provinces abandonne la base de son propre modèle culturel pour le remplacer par l'aspect de la culture romaine et se présente de ce fait comme romaine.

La période de l'entre-deux-guerres apporte son lot d'influences nationalistes comme en témoigne l'ouvrage de Ronald Syme qui décrit la « romanisation » comme le résultat d'une dictature autoritariste d'Auguste qui annihile l'identité des populations conquises. Il fait de son livre *The Roman Revolution* un moyen de propagande contre les dictatures de Mussolini, Franco et Hitler (Syme 1978)⁷. C'est l'historien britannique R.G. Collingwood, dans son étude de la Bretagne romaine qui, le premier, remet en question l'idée de « romanisation » comme une assimilation pure et simple des cultures provinciales qu'il voit comme une acculturation mêlant assimilation et intégration (Collingwood & Myres 1936).

Les années 1950 et 1960 sont marquées par le retrait de certaines grandes nations de leurs colonies qui proclament leur indépendance : l'Algérie en 1959, le Congo en 1960 et la Rhodésie en 1965. Les chercheurs transposent le principe de décolonisation à la période romaine comme Marcel Benabou dans son livre *La résistance africaine à la romanisation* (Benabou 1976) et Yvon Thébert, et y substituent le mot « déromanisation » (Thébert 1978)⁸.

Discourir de la « romanisation » a surtout été une affaire d'historiens, et pourtant l'archéologie offre un nouveau souffle à l'histoire de l'antiquité. Le XX^e siècle est également celui du développement de l'archéologie qui va aussi chercher à définir ce qu'est la « romanisation » au travers des découvertes archéologiques. Le changement de positionnement que l'on va connaître à la fin de ce siècle se lit déjà à travers cette discipline. D'une archéologie se focalisant sur la découverte et la fouille de grands monuments classiques, de trésors de l'art gréco-romain, nous sommes passés à une archéologie de la face cachée de la Rome antique : la

⁷ En Belgique, les trouvailles n'étaient pas encore nommées « gallo-romaines » ni « romaines » mais bien « belgo-romaines ».

⁸ Pour une vision critique de ces deux travaux voir Sebaï 2005.

vie rurale, les mécanismes de l'établissement des populations, le mode de vie, la nourriture et les ustensiles du quotidien. L'archéologie oppose son point de vue objectif sur les artefacts au point de vue subjectif des historiens sur les documents. Les deux disciplines sont pourtant liées et doivent rester connexes si nous voulons reconstituer le mieux possible le contexte géographique, social, historique, politique et culturel.

Dans les années 1980, le courant postmoderniste conduit les chercheurs à se repositionner dans un cadre qui s'élargit avec le développement de nouvelles approches en archéologie. Dans les travaux sur la « romanisation », sont donc systématiquement confrontés le point de vue du romain et le point de vue du natif. Deux courants s'opposent parmi les adeptes des sciences humaines : les disciples du monde romain, principalement les historiens qui se focalisent sur les aspects politiques, militaires, religieux et civils et de l'autre côté, les disciples du monde indigène qui s'intéressent au développement des structures et des cultures locales (Torelli 1984, p. 325).

Durant la dernière décennie du XX^e siècle, un changement se marque dans la manière de concevoir la « romanisation ». D'une approche romano-centrique, nous passons à une recherche sur l'apport des peuples conquis et leur implication dans le processus de romanisation. L'ouvrage constamment cité comme le plus significatif est *Romanization of Britain* de Martin Millett (Millett 1990). L'Empire n'est plus vu comme une machine infernale qui a imposé sa culture mais comme un système qui a appliqué une stratégie flexible d'incorporation des cultures. Cette théorie est basée sur le principe de l'implication des élites autochtones dans une série d'actions politiques qui permet d'intégrer l'Empire tout en autorisant aux populations de définir une identité propre (Haselgrove 1987). L'ouvrage de Greg Woolf intitulé *Becoming roman* illustre parfaitement ce nouveau type de recherche basé sur les « *fragmented identities* » (Woolf 1998). Rome se serait appuyée sur les élites locales qui, en se romanisant, ont servi d'intermédiaires pour romaniser les populations. Greg Woolf insiste sur la formation d'une culture romaine provinciale, ou faudrait-il plutôt dire des cultures romaines provinciales tant les cas de figure sont variés.

Le travail de Nicolas Terrenato sur Volterra s'inscrit dans ce courant (Terrenato 1998). Il a réalisé une étude sur la région de Volterra en Italie, en mettant en évidence le rôle des élites locales dans la « romanisation ». Pour ce faire, il s'est basé sur deux critères d'approche, l'archéologie des paysages et le comportement des élites. Il a procédé à l'analyse des structures agraires et à la reconstitution de la propriété foncière puis des structures sociales. Sa conclusion est que la permanence des structures de la société Volterrane résulterait de l'action des élites locales qui seraient parvenues à négocier avec les autorités romaines le maintien du *statu quo*, et en particulier des rapports de dépendance traditionnels, nécessaires à leur domination (Terrenato 1998, p. 107 ; Berrendonner 2003, p.47-48 ; voir aussi Woolf 2002).

Voir la « romanisation » comme le seul fait des élites est une vision trop limitée. Elle minimise l'implication d'autres groupes de populations qui sont autant d'identités et d'acteurs de ce processus. La remarque est soutenue par R. Hingley. Il synthétise dans son livre *Globalizing Roman culture*, les courants de pensée qui ont étudié la « romanisation » et qui ont mené au cadre

de recherche actuel. Il souligne que la diversité régionale participe à la diffusion des systèmes globaux du monde romain en exploitant leurs propres ressources et leurs propres habilités. C'est de cette manière qu'il faut concevoir la diffusion des coutumes et mœurs romaines dans les provinces. Le terme « global » en anglais étant l'équivalent du terme « mondial » en français. « L'unité crée la diversité... ». Richard Hingley insiste sur l'importance des populations qui ne font pas partie de l'élite et qui concourent à la diffusion de la culture matérielle et des croyances au travers de l'Empire. Ce sont les mouvements et les contacts entre les *humbles* populations – marchands, artisans, hommes libres, tenanciers ou fermiers – qui transportent la culture matérielle qui symbolise les relations entre les populations et l'Empire (Hingley 2005, p. 108). Mais certaines classes de population spécifiques concourent également à la diffusion de la culture matérielle. Les militaires en sont l'exemple par excellence.

Comme travaux incontournables de ces vingt dernières années, nous pouvons encore citer David J. Mattingly (Mattingly 1997) et son recueil sur l'impérialisme et le pouvoir, Ramsay Mac Mullen (Mac-Mullen 2003) et sa synthèse sur la période augustéenne ou encore, Simon Keay et Nicolas Terrenato dans *Italy and the West* qui dressent un portrait et comparent le phénomène de la « romanisation » de l'Italie et des provinces (Terrenato & Keay 2001). Enfin la synthèse de Patrick Leroux, dans la revue *Annales. Histories, Sciences sociales*, dissèque les anciennes valeurs du mot « romanisation », ses changements de signification, son refus et sa réhabilitation (Leroux 2004).

Les courants de pensées influencent l'angle d'approche des phénomènes d'interaction culturelle. Le concept de « romanisation » s'adapte également à un autre point de vue, celui de l'objet d'étude. Celui-ci varie du plus conceptuel, comme les relations politiques et sociales, au plus concret, comme les objets de la vie quotidienne, en passant par l'armée et les relations commerciales. Mais le problème récurrent est celui des sources qui varient en forme et en nombre selon les sujets. Dans les études actuelles, le degré de « romanisation » est mesuré à travers la présence ou l'absence de trace de latinisation ou d'objets matériels qui sont entendus comme stylistiquement romains ou largement influencés par le style romain. Divers thèmes sont abordés. Les premiers sont certainement les aspects politiques, juridiques et administratifs, développés principalement par les historiens de l'Antiquité à partir des sources écrites. Le système romain a organisé les régions conquises en structurant le territoire en *civitates* chapeautées par un chef-lieu et constituées en provinces. Les cités nouvellement constituées doivent copier les institutions exécutives et législatives de la ville de Rome.

Pour les historiens de l'Antiquité, la philologie, l'onomastique et la prosopographie sont autant d'approches appliquées au concept de « romanisation ». Le premier sujet qui s'impose est l'étude des sources écrites. Comment les auteurs antiques parlent-ils de la « romanisation », des apports de la société romaine et de la façon dont les peuples ont réagi ? Les deux auteurs principaux sont Tacite et Strabon. Ce dernier s'étend sur la manière dont les habitants de la péninsule ibérique, les *Τουρδητανοίς*, se sont entièrement convertis à la manière de vivre des Romains, jusqu'à renoncer à l'usage de leur langue nationale. Il souligne que « τοῦ πάντες εἶναι

Ρωμαῖοι » traduit par « tous sont devenus Romains » (Géogr. III, 2, 15). L'onomastique et la prosopographie étudient respectivement les noms et les biographies des individus afin d'identifier les acteurs de la vie politique, sociale et culturelle. Elles qualifient le plus souvent des élites, sociales ou politiques. Nicolas Terrenato (Terrenato 1998), que nous avons cité plus haut, couple l'archéologie des paysages à la prosopographie pour recenser les propriétaires fonciers. Cette technique permet de déterminer l'origine culturelle des élites locales.

L'épigraphie a fréquemment répertorié les signes de « romanisation » (Lomas 1991 ; Woolf 1998). L'étude des inscriptions montre, par exemple, de manière significative le choix fait par un individu d'adopter le *tria nomina* romain (*praenomen*, *nomen*, *cognomen*) qui exprime ses ambitions en matière de romanité. A contrario, elle peut également mettre en évidence le caractère indigène d'un nom qui traduit l'appartenance de celui-ci à une communauté aux valeurs, aux cultes et aux traditions indigènes (Häussler 2008, p. 9).

L'aménagement du territoire, les *viae* pavées, la *centuriation*, la cadastration⁹ sont autant de schémas apportés dans les provinces par la culture romaine. Grâce au développement de nouvelles technologies comme les photos aériennes, le *Remote Sensing*, les photos satellite et les Systèmes d'Information Géographiques, l'aménagement et l'utilisation du territoire sont des sujets très en vogue en ce début de XXI^e siècle (Oltean 2007).

L'architecture et l'urbanisme sont des marqueurs commodes pour discerner les traits de la « romanisation » en comparant les édifices aux canons classiques de la tradition gréco-romaine (par exemple Ward-Perkins 1981 ; Blazquez 1989 ; Millett 1995 ; Hingley 1997 ; Torelli 1999). Les vastes programmes de constructions publiques dans les villes, entamés sous Auguste sont des moyens d'afficher le nouvel ordre en place. W.L. Mac Donald développe, quant à lui, la théorie de l'*Empire Imagery* selon laquelle l'architecture augustéenne est basée sur des principes géométriques clairs, forts et stables ancrés dans le classicisme qui en font une architecture « civilisée » (Mac Donald & Lloyd 1986). La construction et l'utilisation des bâtiments et des espaces publics entrent dans la diffusion et l'imposition du sentiment d'appartenance à l'Empire et expriment pouvoir et autorité. Il s'agit peut-être aussi de créer une fascination envers les villes romaines pour promouvoir la parure monumentale dans les provinces. *Fora*, théâtres, thermes sont d'ailleurs autant d'espaces où l'on présente les images des empereurs et/ou édits qui affichent la puissance de Rome. Certes l'architecture et l'urbanisme s'adaptent différemment dans chaque province selon leur statut et la perspicacité des évergètes mais le schéma de base est toujours le même. Le monde rural n'échappe pas à la règle et le développement de véritables « villalandsapes » dans les provinces trahit l'influence de Rome (Millett 1995 ; Haselgrove 1995 ; Roymans & Derks 2011).

Les pratiques funéraires n'échappent pas au phénomène, à travers l'adoption de coutumes funéraires méditerranéennes comme les tombes à urnes, à *bustum* et les *columbaria* accompagnées d'offrandes de tradition italique dont les lampes en terre cuite, les cruches et les patères (Martin-Kilcher 2006). L'adoption de l'architecture funéraire, du mausolée et des stèles à épitaphes latines sont autant de marqueurs désignés de la « romanisation » (Laubry 2009).

⁹ Pour le Nord de la Gaule voir Bonnie 2009.

Les pratiques religieuses, cultes et lieux de culte n'échappent pas à l'analyse de la « romanisation », qui introduit des dieux et des types d'architecture totalement nouveaux. L'étude du processus s'insinue jusque dans les recherches sur les objets de culte ou encore de l'*Interpretatio Romana*¹⁰ du panthéon gaulois.

Il existe encore bien d'autres sources à travers lesquelles la « romanisation » est mise en lumière : le mode de production esclavagiste (Torelli 1999) ou encore le style de vie (Woolf 1994 ; Alcock 1997), etc.

L'économie est probablement le plus vaste sujet de recherche puisqu'elle intègre les réflexions sur la production, le commerce et la consommation. Touchant à la fois à l'histoire des techniques, à la structure sociale et à ses rythmes productifs, à la dimension culturelle et enfin au mode de vie, le fonctionnement des structures de production manufacturée se présente comme un miroir très révélateur d'une société et de ses évolutions. La « romanisation » de l'artisanat se traduit par l'apport de nouvelles techniques et de nouvelles formes qui s'intègrent dans les anciennes pratiques (Feugère *et al.* 1998).

1.2.1.3.3.2 – La « romanisation » dans les provinces du Nord

La « romanisation » se discute donc à deux échelles : celle de l'Italie mais surtout celle des provinces annexées à l'Empire. Le Nord de la Gaule couvre un territoire vaste aux confins septentrionaux de l'Empire, en bordure du Limes rhénan. Il est le théâtre de phénomènes très différents en nature et en nombre d'une région à l'autre.

Franz Cumont a été le premier à décrire le phénomène de la « romanisation » en Belgique actuelle. « Comment la Belgique fut romanisée » est un livre qui dresse un inventaire des traces de la culture romaine sur le territoire belge en allant de l'architecture aux céramiques (Cumont 1914). L'ouvrage d'Edith Wightman, *Gallia Belgica*, reste une référence pour l'histoire et l'archéologie de la Gaule Belgique (Wightman 1985). La vision historique de Marie-Thérèse Bitsch évoque une « romanisation profonde mais pacifique » par la pénétration de la langue latine, des coutumes et des religions méditerranéennes (Bitsch & Dujardin 2004).

Dans le domaine de l'archéologie des années 1960, sous la plume d'un auteur comme Sigfried J. De Laet, se trouve toujours ce rapport de société dominante sur une société dominée. Dans son article sur Claude et la « romanisation » de la Gaule septentrionale, il souligne que l'acceptation de la « romanisation », cette adoption d'une civilisation étrangère au détriment de la culture indigène traditionnelle, n'a été rendue possible que par « un changement radical dans la mentalité des habitants de la Gaule septentrionale » (De Laet 1966, p. 963). Les trois grands fossiles directeurs de la « romanisation » sont l'établissement d'une paix durable, l'aménagement du réseau routier et la naissance d'une vie urbaine. Marcel Amand donne les mêmes grands axes mais aime souligner que dans le domaine de l'agriculture « [...] loin d'apporter des perfectionnements à nos ancêtres, l'occupant romain s'est enrichi à leur contact

¹⁰ Voir Tacite, *Germ.* XLIII, 3.

[...] (Amand, Joris & Despy 1973). Cette petite phrase ouvre la porte à une vision plus claire sur l'échange culturel qui se cache derrière le phénomène de la « romanisation ».

Les années 1980 semblent marquer le changement comme le confirment les recherches menées par les archéologues hollandais qui privilégient les approches régionales. Dans les régions les plus septentrionales de la Gaule comme les cités des Cannanefates et des Bataves, en Hollande actuelle, les approches sur l'identité culturelle et les questions ethniques ont été abordées plus tôt. En effet, ces régions semblent avoir eu nettement moins de contacts avec le monde romain et les influences se sont diluées sur une plus longue période (Roymans 1983 : 1990 ; 1995). En suivant la thématique actuelle, l'aspect « romanisation » et élite locale a été développé par Nico Roymans pour la région des Bataves et chez les Trévires par J. Metzler (Metzler-Zens, Metzler & Ménier 1999 ; Metzler & Gaeng 2009).

L'étude de la « romanisation » dans le Nord de la Gaule est donc un thème abordé le plus souvent par des recherches sur l'architecture, l'urbanisme (Coquelet 2011), les agglomérations secondaires (Vermeulen 1995), les *villas* (Haselgrove 1995 ; Roymans & Derks 2011), les réseaux routiers (p. ex. Mertens 1957 ; Delerive 1982 ; Carmelez 1988a, Leman 2001), les limites administratives (Raepsaet-Charlier 1994 ; Chevalier 2001 ; Dondin-Payre & Raepsaet-Charlier 2001) ou l'assimilation des élites locales (Roymans 1993 ; 1995 ; 2004). Dans le domaine de l'artisanat, on parle beaucoup de la fabrication d'objets en bronze telles les fibules, signe de romanité par excellence. Dans le cadre d'étude céramologique, les principaux symboles de la « romanisation » de la céramique sont l'apport du tour rapide et le répertoire typologique avec des formes phares comme le mortier et la cruche. On parle alors de « résistance » lorsque la céramique modelée continue d'être utilisée à plus large échelle que la céramique tournée (Loridant 2001). La « romanisation » impose et la culture indigène résiste.

I.2.1.3.4 – « Romanisation » à sens unique contre acculturation à double sens

Tous ces champs de recherche tendent à mettre en évidence ce qui est romain en opposition à ce qui est indigène. Ne faudrait-il pas d'abord savoir ce que signifie être « romain » ou « natif » ? Il faudrait donc avoir une connaissance précise et objective, d'égale valeur, des deux civilisations concernées. Une condition impossible, comme le souligne D. Paunier, « *en raison du caractère partiel et inégal de la documentation, mais aussi parce que les cultures considérées, loin d'être figées, uniformes et fermées sont elles-mêmes marquées par l'évolution, la diversité et la contamination* » (Paunier 2006, p. 9). Ce que nous appelons « romanisation », connotation à sens unique, est en fait un phénomène multidirectionnel qui dépend à la fois du temps et des lieux, c'est un processus culturel évolutif, complexe et diversifié, qui concerne toutes les classes sociales.

Heureusement, les chercheurs sont au moins d'accord sur le fait que l'annexion des provinces à l'Empire engendre incontestablement des mélanges de populations et une kyrielle de phénomènes qui s'enchaînent les uns dans les autres. La culture romaine n'a pas été purement

assimilée comme le connote le mot « romanisation ». Alors dans quelle mesure l'utilisation de ce mot est encore judicieuse ? Richard Hingley propose simplement d'éviter ce terme et toutes les contraintes « historiques » qui lui sont liées (Hingley 2005, p. 2). Pour esquisser le mot, les chercheurs ont parfois développé des rapports avec des phénomènes extérieurs à la création de l'Empire, comme Jane Webster utilise le mot « créolisation » terme utilisé pour aborder la mixité culturelle (Webster 2001). De plus en plus souvent, les chercheurs qui ont recours au mot « romanisation » prennent le temps de définir celui-ci et d'expliquer les termes dans lesquels ils l'utilisent (Roth 2007, p. 9-10).

Comme le souligne la majorité des historiens et archéologues depuis une vingtaine d'années, l'intégration des provinces dans l'Empire n'est plus vue comme un phénomène unilatéral qui a généré sur le territoire de l'Empire une et une seule culture uniforme. Elle correspond à une multitude d'actions, de faits et d'objets qui concourent à créer une diversité au sein de l'Entité. À travers la langue, le droit romain, la monumentalisation des villes, Rome symbolise l'appartenance à une certaine romanité. Par la construction du réseau routier et des agglomérations qui relient les villes entre-elles, elle met en place un réseau d'inter-connectivités qui favorise les échanges et la diffusion des préceptes. En plaçant un gouvernement et en recadrant les populations dans des entités administratives, elle crée un plan de gestion qui permet de régenter un vaste territoire. Mais derrière cette apparente uniformité se dessinent une multitude de particularismes locaux que nous tentons de définir à travers différentes sources. *« L'assimilation des peuples conquis, qui suppose une perte totale d'identité, n'a pas eu lieu. En revanche, le concept de l'intégration offre plus d'intérêt. Il correspond à une situation de maintien de son identité culturelle, dans un environnement qui affiche clairement son obédience aux valeurs de la culture dominante. Ce fut le cas, au moins partiellement, en Gaule. Mais cette vision de l'évolution du monde romain fait l'impasse sur la dynamique des peuples et des mentalités. La fusion des cultures romaine et gauloise a été conduite plus avant. Elle a dû aboutir à ce qu'on appelle le phénomène de l'acculturation. Il résulte du contact étroit et permanent entre deux cultures d'origines différentes et débouche sur un produit de synthèse original »*. Acculturation à double sens en somme d'après Raymond Brulet (Brulet 2008). Ce terme autorise une meilleure définition pour aborder notre sujet. Nous pourrions également faire une historiographie de ce terme créé par les anthropologues américains au XIX^e siècle mais ce n'est pas le propos. Acculturation est entendu selon une définition élargie du *Memorandum on the study of acculturation* comme l'ensemble des phénomènes résultants du contact direct et continu entre des groupes d'individus de cultures différentes entraînant des changements subséquents de l'un ou des types culturels (Refield, Linto & Herskovits 1936, p.148-149)¹¹. Cette définition proscriit la notion de culture dominante. Assimilation, séparation, intégration sont des phases de celle-ci. En 1999, Cécilia Courbot a déjà signalé le problème de l'utilisation du mot « romanisation » bilatéralisé par les chercheurs anglo-saxons (Courbot 1999). Elle cite en guise de conclusion l'avant-propos de Selim Abou *« [...] utiliser le terme d'acculturation, c'est*

¹¹ Sur la définition de l'acculturation voir aussi Gresle *et al.*, 1990.

engager une réflexion, en aucun cas conclure sur l'interprétation d'une évolution culturelle [...] » (Abou 1981, p. 23-24). Plus récemment, Alain Ferdière fait la même remarque dans son article sur *La transformation des campagnes et de l'économie rurale* dans les actes de la table ronde de Lausanne sur *La romanisation et la question de l'héritage celtique* (Ferdrière 2006 ; p. 122).

Il nous paraît donc sage, au regard des propos décrits ci-dessus, d'éviter le terme de « romanisation », utilisé seul, lourdement connoté et sujet à beaucoup, voire trop, de discussions étymologiques. Dans le cadre d'une recherche qui vise à mettre en évidence les apports à double sens de la rencontre des cultures méditerranéenne et gauloise, le terme « acculturation » lui sera préféré particulièrement lorsque l'on abordera la création d'identités propres à chaque région. M. Millet le soulignait déjà dans les années 90 : « *the concept of acculturation is itself important as it removes us from the one-sided view of Romanization* ». La notion de « processus de romanisation » relèvera de la diffusion de la culture romaine dans les provinces. Ce processus, comme l'a très justement relevé W. De Clercq, ne fusionne pas les identités pour les fondre dans un modèle uniforme mais agit comme le révélateur de la diversité et de la complexité (De Clercq 2010, p. 216).

I.2.2 – Étudier l'interaction entre cultures et caractériser des dynamiques régionales

La consommation de la culture matérielle romaine en Gaule serait un indice de l'expansion de cette civilisation méditerranéenne, et ce, plus particulièrement dans les régions éloignées du commerce pré-conquête. Les biens ont été mis à disposition grâce au développement économique engendré par l'intégration politique et amplifié avec la *pax romana*. Les marchés locaux sont tous des acteurs de la diffusion de nouveaux objets et coutumes qui donnent la possibilité aux natifs d'adapter leur manière de vivre (Hingley 2005, p. 106). Mais cette nouvelle culture matérielle « apportée », le plus souvent représentée par les amphores ou encore la terre sigillée, symboles de romanité qui sont consommées dans la plupart des villes, des agglomérations et des établissements ruraux et qui sont principalement des importations de province à province est-elle révélatrice de changements profonds dans les modes de vie ? Ne faudrait-il pas s'attacher à définir la culture matérielle gallo-romaine qui est, comme son nom l'indique, une fusion de deux cultures ? Cette nouvelle culture est-elle uniforme ? Les nouveaux objets issus de la refonte des deux cultures, romaine et gauloise, sont-ils des révélateurs d'une nouvelle culture qui a émergé ? Alors quels sont les objets de cette culture matérielle qui peuvent le mieux transcrire le phénomène d'intégration des cultures ?

I.2.2.1 – Dynamiques régionales

Les travaux de Greg Woolf (1997 ; 1998 ; 2001) ont très certainement influencé la manière d'aborder les rapports entre cultures en Gaule. Selon lui, le processus de romanisation a conduit à l'émergence rapide d'une culture provinciale entièrement nouvelle, dans laquelle se

combinaient des éléments du passé et les fruits d'une « révolution culturelle »¹² née avec Auguste. La réflexion de cet auteur dans son travail sur les provinces de Gaule, donne un modèle d'approche des dynamiques régionales. La rencontre entre les cultures romaine et gauloise peut ainsi être étudiée en quatre étapes (Tab.1).

Étape 1	Contact (Pré-conquête)	Échanges commerciaux.
Étape 2	Choc des cultures (Conquête)	Soumission à un nouvel ordre et persistance de la diversité culturelle.
Étape 3	Période formative	Création de nouvelles différences entre les classes sociales, les régions et les individus.
Étape 4	Nouvelle culture	Création d'un nouvel ordre.

Tab. 1. Schématisation des quatre étapes de la rencontre entre les cultures romaine et gauloise (d'après G. Woolf 1998).

La pré-conquête est illustrée par la présence de matériel de l'autre culture dans les limites géographiques concernées. C'est l'image du commerce qui existait entre les deux parties et qui est déjà une acculturation par l'utilisation de produits issus d'une autre culture. La conquête est, par essence, un choc car elle soumet des populations à un autre ordre. Rome a imposé sa géographie politique, ses structures administratives et sociales, auxquelles les populations natives doivent s'adapter. Il y a évidemment un choc des cultures sur un laps de temps indéfini au cours duquel certains groupes ont probablement opposé une résistance à l'acculturation soit volontaire soit purement fonctionnelle. La période de formation est le cadre d'un *Cultural Bricolage* (Terrenato 1998) où de nouveaux objets culturels sont obtenus, soit par création, soit par l'attribution de nouvelles fonctions à ce qui existait précédemment. Cette période est aussi une période de transition pour les productions locales qui évoluent pour pouvoir satisfaire les nouveaux goûts. Cette période de transition entre les deux cultures, gauloise et romaine, couvre selon les provinces étudiées surtout la fin du I^{er} siècle avant et le I^{er} siècle après J.-C. Elle doit être étudiée dans une durée assez longue pour évaluer l'importance des changements. La nouvelle culture est composée d'un mélange de coutumes ou habitudes anciennes conservées après la fusion, d'objets importés et d'une série de nouveaux objets qui résultent du brassage culturel (Woolf 1998, p. 339-350).

Outre un phénomène multidirectionnel d'interaction culturelle, chaque région réagit différemment à ces contacts. Les causes, en plus de l'ouverture d'esprit à la nouvelle culture, sont l'éloignement, la situation politique ainsi que le rôle et les capacités économiques de chaque région. L'impact des cadres géographiques et géomorphologiques n'est pas négligeable non plus.

¹² En référence au « Roman cultural revolution in Gaul » (Woolf 2001).

I.2.2.1.1 – Différenciations régionales dans les phénomènes d'acculturation

L'objectif est de mettre en évidence la diversité régionale dans les phénomènes d'acculturation des sociétés indigènes à partir des implantations urbaines, rurales, des modes de production et des modes de consommation. La question des dynamiques régionales, et plus particulièrement dans les zones limitrophes de l'Empire, a été abordée par Nico Roymans dans la région des rivières¹³. *From the Sword to the Plough* est un ouvrage qui s'inscrit dans le courant actuel décrit plus haut (Roymans 1996). D'après l'auteur, les populations gauloises guerrières n'ont pas été soumises par le pouvoir romain mais assimilées en fonction de leurs particularismes. Extrême limite du territoire conquis par César, cette région, en plus d'être une des frontières de l'Empire, se situe dans les plaines humides du Delta du Rhin, de la Meuse et de la Waal. L'accent est mis sur l'identification des populations natives qui sont la force motrice des différenciations régionales (Roymans 1996, p. 100).

Le contexte géographique est également une donnée importante dans la mise en évidence de différenciation dans les phénomènes d'acculturation. Le potentiel naturel de chaque région était exploité par les romains. Le Nord de la Gaule possédait des ressources non négligeables, que ce soit en matière d'agriculture, de par la ceinture de loess qui s'étend du bassin parisien au Rhin (Bakels 2009), ou en matières premières comme la pierre¹⁴ et le minerai¹⁵. L'attention portée sur ces régions et les richesses nées de ces exploitations ont plus que probablement eu un impact important sur le degré et la rapidité d'acculturation des populations situées dans ces zones. À l'inverse, les zones exemptes de ressources naturelles exploitables ou localisées dans des régions peu hospitalières n'ont pas fait l'objet d'un grand intérêt de la part des autorités romaines, citons par exemple les alpages¹⁶ ou les zones côtières¹⁷. Dans ces régions les traditions gauloises subsistent plus longtemps. Ce n'est ni une généralité ni un phénomène figé. Lorsque ces régions constituent des frontières ou des points névralgiques dans la défense de l'Empire, l'installation durable de militaires par exemple peut changer la donne (Roymans 1990 ; De Clercq 2009). Il y a donc plusieurs calques et plusieurs vitesses dans les changements engendrés par la rencontre des deux cultures. L'archéologie régionale et l'émulation autour de la définition des identités culturelles ont poussé les archéologues à explorer ces particularismes régionaux, voire micro-régionaux. Une fois de plus, c'est au travers de la céramique que ce type d'approche est le plus développé. La tendance actuelle est de définir les limites culturelles à travers la céramique et de confronter les résultats aux limites administratives théoriques. Considérer une culture à partir des similitudes et des différences que traduit la vaisselle qu'elle utilise, à travers l'aspect de celle-ci, déterminer l'appartenance culturelle à travers la céramique, c'est définir son faciès.

¹³ « Rivieren gebied » dans les Pays-Bas actuels.

¹⁴ Notamment la pierre bleue de Tournai (Amand 1955).

¹⁵ Voir par exemple le *plumbum germanicum* (Raepsaet-Charlier 2011b).

¹⁶ Dans les Alpilles par exemple (Rivet & Saulnier à paraître).

¹⁷ En Aquitaine, F. Rechin a nettement mis en évidence l'étanchéité de certaines populations aux mœurs romaines en lien avec leur isolement géographique (Rechin, à paraître).

I.2.2.1.2 – Développement des particularismes régionaux appelés aussi « faciès » régionaux

« [...] définir le faciès du gisement. Cette notion ne correspond pas seulement à une définition technique utilisée par les archéologues pour caractériser une culture ou une région, mais nous oblige également à confronter l'ensemble des fouilles pour comprendre la physionomie du site, son organisation et le mode de vie de ses habitants ».

Michel Feugère, 1990

L'étude de la céramique gallo-romaine connaît dans les années 1970 des changements importants avec la mise en œuvre des analyses formelles et des typologies analytiques informatisées, la mise au jour de lots de céramiques importants par les fouilles de sauvetages urbains et le développement des méthodes de laboratoire, analyses pétrographiques mais également chimiques, ainsi que les datations archéomagnétiques. Ces innovations vont exhorter les archéologues à modifier leurs approches et à ne plus utiliser la céramique uniquement comme un élément de datation mais également comme un marqueur culturel, social et économique (Desbat 2005, p. 34-35). Dans les travaux rédigés en langue française, ce type d'approche se dissimule derrière le concept de faciès céramologique (Lepot & Brulet 2007). Le mot « faciès » recouvre des notions plus ou moins vagues et qui, même s'il est usité depuis plus de trente ans en céramologie, pose encore de nombreux problèmes de définition et de compréhension. D'une étude à l'autre, le concept désigne des réalités différentes et il est rarement explicité.

Le mot faciès dérive du verbe latin *facere*, *io*, *feci*, *factum*. Au sens premier, il signifiait « façon, forme » ou aussi « aspect », difficilement différenciables (Flobert 2000, col. 652-653). En 1838, Amans Gressly définit le faciès en géologie, d'après le mot latin signifiant « aspect », comme l'ensemble des caractères qui permettent de reconstituer, ou au moins d'approcher, les conditions de la genèse d'une roche sédimentaire ou d'une formation (Foucault & Raoult 1995, p. 114). La définition des sciences naturelles s'est étendue aux phénomènes anthropiques lorsque le mot faciès entre dans le vocabulaire des archéologues préhistoriens. Cette discipline est ancrée dans la géologie puisqu'elle utilise les mêmes méthodes de classification comme la stratigraphie et l'analyse des dépôts sédimentaires. La reconnaissance des industries, cultures ou groupes est permise par la caractérisation des manifestations matérielles d'une population. Dans le Dictionnaire de la Préhistoire paru en 1988, l'analogie avec la définition des sciences naturelles est explicite. Le faciès est utilisé pour désigner le caractère prépondérant sous lequel apparaît une industrie ou une culture (Leclerc & Tarrête 1988, p. 375). En d'autres termes, c'est l'ensemble des caractères d'un groupe d'objets qui renseigne sur l'origine culturelle ou géographique de celui-ci. L'industrie du silex, l'alimentation, les coutumes funéraires, l'habitat, la céramique en sont autant de composants. Pour le Paléolithique, les faciès culturels sont définis à partir de l'industrie lithique (faciès moustérien, faciès acheuléen). La poterie se diffuse très

largement avec la néolithisation ; ce nouvel artefact permet aux préhistoriens de différencier les cultures à partir de la forme et du décor des céramiques. La définition du mot faciès utilisé en archéologie peut se traduire ainsi : « Faciès : n. f., apparence générale de l'ensemble des caractéristiques d'un groupe d'objets, reflétant la cohérence morphologique, technique, régionale et/ou chronologique de ce groupe » (d'Anna *et al.* 2003, p. 277).

Le faciès céramique met en évidence les aires d'extension, la chronologie, l'évolution intra-culturelle et les relations inter-culturelles des populations à partir des céramiques. L'étude réalisée par Michel Bats en 1988 sur le site d'Olbia apporte la preuve que la céramique traduit des faits ou des changements culturels. Le concept de faciès culturel, en tant qu'ensemble des caractéristiques d'un lot de céramique représentatif de la culture et de la population qui l'utilise, a par exemple été mis en évidence sur les sites d'Olbia et de Lattes (Bats 1990).

En résumé, au sein des études céramologiques, le terme faciès revêt une signification plus précise et, pour reprendre la définition supra, désigne l'apparence générale de l'ensemble des caractéristiques d'un groupe de céramiques, reflétant la cohérence morphologique, technique, régionale et/ou chronologique de ce groupe. Par essence, un faciès céramique fait l'impasse sur les autres caractères pouvant aider à définir une culture, un groupe humain, une période et/ou une région. On s'éloigne donc du sens général qu'offre le terme de faciès pour privilégier une approche particulière.

Le concept de faciès est le plus souvent utilisé dans la langue française. On le retrouve plus rarement dans d'autres langues romanes comme l'italien et l'espagnol. En revanche, il est totalement absent du vocabulaire germanique. Pour parler de faciès céramique, les allemands utiliseront les termes de « *keramikspectrum* » ou « *spektrum* » ou encore de « *keramikregionen* ». Le céramologue anglophone hésitera entre « culture », « character », « characteristic » ou « horizon ». Le terme lui-même est sans doute considéré comme flou, voire inutile. L'équivalent du concept de faciès céramique est plutôt repris sous les termes de « regional sequence » ou « spatial clusters ». Il s'agit donc des particularismes régionaux définis à partir de la céramique.

Le cadre chronologique, implicite, nécessite de comparer des assemblages contemporains ou issus d'horizons chronologiques valables pour toute la région étudiée. L'idée étant de déterminer des assemblages céramiques qui peuvent être cohérents à la fois chronologiquement mais également géographiquement, et qui reflèteraient donc par exemple un même mode de vie, ou la popularité d'une vaisselle ou d'une production à une certaine époque. Plusieurs études ont été réalisées sur la définition de faciès régionaux à partir de la céramique en Gaule, M. Tuffreau-Libre à partir de la céramique commune ou X. Deru à partir de la céramique belge. Le trait commun est qu'elles se concentrent toutes sur l'étude de productions locales ou régionales (Tuffreau-Libre 1988 ; Deru 1996). L'exclusion des produits importés sur de longues distances s'explique par leur large diffusion sur le territoire de la Gaule. En revanche, si l'on prend en compte la technique de fabrication, il est possible d'inclure les formes exogènes fabriquées en pâtes régionales. Les importations ont également leur importance pour comprendre la dynamique régionale, elles fonctionnent comme un calque de diffusion plus large

à superposer aux diffusions régionales. Un faciès régional n'est pas un territoire figé, avec un répertoire de formes identiques et invariables. Les frontières des régions archéologiques délimitées à partir de la céramique restent approximatives et provisoires. Il en ressort que la caractérisation des faciès régionaux est une démarche complémentaire à celle des horizons chronologiques. Si la seconde s'appuie sur des arguments de temps, la première a davantage recours à des critères géographiques mais horizons et faciès possèdent tous deux des répertoires de formes qui évoluent au cours du temps (Deru 1996 ; Hanut 2001).

De manière générale, la détermination de faciès en tant que groupes de céramiques cohérents discriminés selon un critère précis permet de répondre à différentes questions. Au niveau chronologique, ils permettent de définir des typo-chronologies et de mettre en évidence l'évolution des répertoires, mais également d'analyser la transition entre le répertoire gaulois et italique et donc de mesurer le degré d'assimilation des populations indigènes aux mœurs romaines, enfin, le plus couramment, ils servent à dater les sites par comparaison. Au niveau géographique, à l'échelle de la structure (bâtiment, fosse, puits), les faciès documentent la gestion de l'espace à l'intérieur comme à l'extérieur de l'habitat, sa fonction et le statut de ses occupants. À l'échelle du site archéologique, ils informent sur le statut du site, sur son approvisionnement en différents produits (poteries, matériaux de construction, aliments) et sur l'évolution des pratiques économiques et culturelles de ses habitants. À l'échelle régionale, ils documentent sur les échanges et les modes de consommation. Et à l'échelle transrégionale, ils donnent des informations sur le commerce et les modes d'approvisionnement.

La tendance actuelle est de présenter des *faciès* de synthèse prenant en compte les horizons chronologiques, selon des séquences normalisées ou rendues comparables entre elles, les assemblages de céramiques provenant d'un maximum de sites sur des zones géographiques cohérentes¹⁸. Le colloque de la Société française d'étude de la céramique antique en Gaule à Chelles en 2010, a proposé une journée orientée sur cette problématique mais les difficultés ne manquent pas et beaucoup de travail reste à faire. Il faut le plus souvent comparer des sites qui éclairent des réalités différentes et pour chaque site, des ensembles de mobiliers correspondant à des réalités distinctes, mais également des assemblages issus de contextes différents : remblais, couche d'occupation, de démolition, ensemble clos correspondant à des actes précis comme une sépulture et, finalement aussi, des identifications méthodologiquement malaisées à mettre en symbiose. Si les horizons chronologiques gagnent à prendre en compte un maximum de données à traiter simultanément, pour les *faciès* régionaux, il est souhaitable de les analyser à plusieurs niveaux – typologique, technologique et fonctionnel – pour dégager les ressemblances et les dissemblances qui marquent les phénomènes d'adaptation, d'intégration et d'assimilation entre deux cultures.

¹⁸ Action collective de Recherche Céramiques communes d'époque romaine en Rhône-Alpes sous la direction de C. Batigne UMR 5138 « Archéométrie et archéologie » 2004/2008.

I.2.3 – Les céramiques comme biens de consommation

Le troisième objectif de cette thèse est d'appréhender les modèles et les mécanismes d'échanges à moyenne ou courte distance. Pour comprendre l'économie d'une ville ou d'une agglomération et de son arrière-pays, les biens de consommation sont en effet de bons indicateurs.

I.2.3.1 – Biens de consommation : définition

Économie dérive des mots grecs *oikos*, la maison et *nomos*, la loi. L'économie étudie la manière dont les individus, les groupes, les sociétés utilisent les ressources rares pour satisfaire leurs besoins (Capul & Garnier 1996). Les individus ou groupes d'individus sont des agents économiques. Les variables économiques sont le prix, la demande, la consommation et les revenus.

La production est une activité économique consistant à créer des biens (biens matériels) et des services (biens immatériels). Cette production doit être échangée sur un marché, dans le cas contraire nous la qualifierons d'autoconsommation. Les biens économiques doivent donc faire l'objet d'échanges économiques à l'opposé des biens libres comme l'air, le soleil ou encore l'eau dans certains cas, car ils n'impliquent aucun acte économique, aucune transformation ou fabrication. Les biens font donc l'objet d'une consommation. L'interdépendance des activités de production et de consommation est la base du circuit économique.

La consommation, en tant qu'opération économique, consiste dans l'utilisation immédiate de biens ou de services qui seront détruits dans ce processus. La consommation est guidée par différents besoins éprouvés par les êtres humains qui les poussent à consommer. Ces besoins sont de deux ordres (Fig. 3). Les besoins physiologiques sont les plus impérieux : tel que se nourrir, se vêtir et se loger. Les besoins psychologiques sont les plus vastes et ne sont jamais satisfaits pleinement : se parer, se divertir, briller, etc. Les biens de consommation sont des produits finis, objets ou services destinés à la satisfaction directe des besoins. Pour l'obtenir, il faut l'acheter en payant un prix. Ils se classent en biens de consommation non-durables, biens de consommation semi-durables et biens durables. Les biens de consommation non-durables disparaissent ou sont détruits après la première utilisation comme les aliments, l'eau. Les biens de consommation semi-durables sont des biens dont l'utilisation s'étend sur une période restreinte et/ou dont la valeur diminue rapidement avec le temps et/ou subit l'évolution des modes comme les vêtements par exemple. Enfin, les biens de consommation durables peuvent être utilisés sur une longue période et/ou dont la valeur diminue lentement avec le temps. Précisons encore que les biens de consommation se distinguent des biens de production utilisés dans le processus de fabrication (matières premières, énergies, outils, etc.) ou qui concourent à

la réalisation des biens de consommation. Un bien de production ne sert pas à la consommation directe.

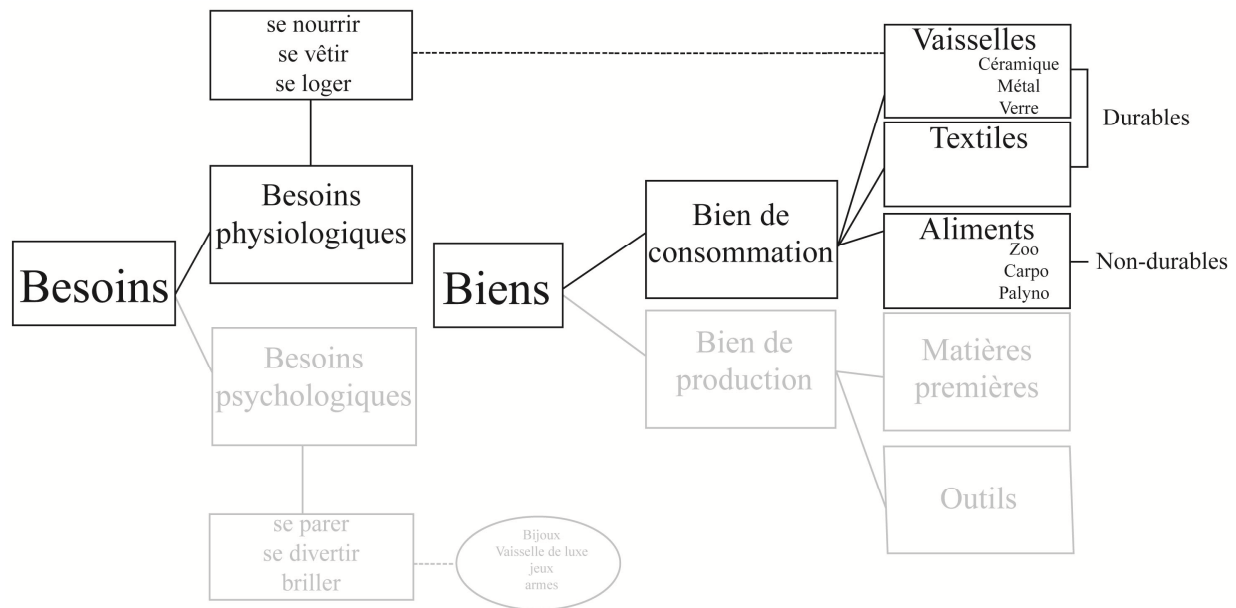


Fig. 3. Schématisation des concepts connexes des besoins et des biens.

Les biens ne sont pas constitués à partir d'un comportement neutre, ils sont produits par des acteurs conscients qui travaillent au sein d'un contexte social et symbolique spécifique. Ils donnent des informations sur la position sociale ou économique de leurs utilisateurs ou sur l'image que leurs utilisateurs voulaient donner. Les biens sont produits dans un système de pensée qui décide de la définition des formes appropriées, des techniques, des fonctions mais qui leur assigne également une valeur (Sinipoli 1991, p. 119). Dans le même sens, la consommation est un phénomène social puisque la nature des biens consommés traduit aussi l'appartenance à un certain milieu social. La consommation devient une sorte de langage qui permet de faire savoir aux autres quelque chose sur soi-même (Capul & Garnier 1996, p. 99-100). Dans ce sens, K. Greene (2008) a récemment discriminé « consommation » et « consumérisme ». Le premier peut être défini comme les besoins nécessaires pour vivre comme nous l'avons décrit plus haut. Le second correspond aux désirs en lien avec des facteurs culturels. L'utilisation de la culture matérielle implique donc des besoins mais également des choix faits par les consommateurs. De même, ces besoins et ces choix peuvent être régis ou modifiés par toute une série de facteurs comme le cadre politique, l'accessibilité des ressources, le contexte géographique, etc.

I.2.3.2 – Valeur économique de la céramique

Une céramique en tant que bien durable peut avoir de la valeur pour elle-même ou pour son contenu. Les céramiques culinaires peuvent être classées parmi les valeurs les moins

précieuses, encore que des qualités esthétiques ou pratiques aient pu jouer un rôle valorisant. D'autres céramiques sont reprises dans les échanges pour leur valeur extrinsèque. Quoique l'emballage peut également jouer un rôle sur la valeur du contenu. Les emballages une fois vidés de leurs contenus sont soit jetés, soit réutilisés impliquant une valeur extrinsèque et intrinsèque.

L'acquisition de ces céramiques par le consommateur se fait soit dans le cadre domestique (autoproduction) soit à l'extérieur chez un artisan spécialisé. C'est à partir de ce second cas de figure que l'on peut commencer à évaluer les échanges à courte ou moyenne distance. En ce sens, la production artisanale de céramiques culinaires d'époque romaine doit être considérée comme un artisanat de proximité par opposition à l'artisanat de masse que sont les sigillées par exemple qui, elles, bénéficient d'une diffusion commerciale à plus longue distance (Ferdière 2001). En effet, les céramiques d'usage commun, dont font parties les récipients destinés à la cuisson des aliments, sont plus que vraisemblablement vendues sur les marchés des villes et des agglomérations là où les métayers et les artisans échangent leur production excédentaire. L'identification des centres de production, ou, au minimum, de la région d'où proviennent les céramiques culinaires est donc une condition *sine qua non* à la compréhension des mécanismes commerciaux.

I.2.4 – Céramologie et archéologie de la nourriture

« By looking at economics, we are using pottery as a means to an end ; potsherds themselves may be the lowly remnants of very humble items, but because we are using them to look at the Roman economy, their study is somehow ennobled. By contrast, the analysis of pots in terms of cuisine is perhaps too close our everyday lives to study it for its own sake or to have any residual nobility about it »

John Hawthorne, 1998

À travers les textes antiques, les peintures de Pompéi et les ustensiles de cuisine, les chercheurs ont pu se construire une idée des modes culinaires « à la romaine ». Jacques André, dans son ouvrage « L'alimentation et la cuisine à Rome », nous en livre un panorama exhaustif (André 1961). Plus récemment, Nicole Blanc et Anne Nercessian nous invitent à goûter la cuisine mais nous convient également à la table du monde romain (Blanc & Nercessian 1992). Ces approches dressent un tableau très romano-centrique qu'il est vain de vouloir transposer pour les régions du Nord de la Gaule.

Avec le développement des sciences comme l'archéozoologie, la palynologie et la carpologie, les indices pour appréhender l'alimentation et ses implications se sont multipliés. L'objectif n'est pas ici d'étudier les ossements, les pollens et les végétaux mais bien de compiler les données existantes issues des publications et des recherches en cours sur le territoire afin de les comparer avec les renseignements issus de la céramique. Cette approche vise plusieurs objectifs. Premièrement, appréhender la nourriture et la consommation de celle-ci, ensuite remettre les céramiques en « contexte », c'est-à-dire, comprendre la fonction pour laquelle elles

ont été conçues et enfin, cerner toutes les implications socioculturelles que traduisent la consommation et la manière de consommer. Un autre objectif dans le cadre de ce travail est de mettre en avant un aspect de l'étude des céramiques qui est sous-représenté et qui pourtant est l'essence même de la création d'un pot... sa fonction.

1.2.4.1 – Précurseurs d'une archéologie de la nourriture associant étude des aliments et des objets

Les liens qu'entretient la céramique avec l'alimentation sont encore ostensibles dans nos propres armoires. Les recherches sur la céramiques traitent, le plus souvent, de son aspect économique (mécanismes de production, échanges commerciaux) ou encore esthétique et l'aspect consommation est généralement sous-évalué. John W.J. Hawthorne (1998) en fait la démonstration. Les approches sur la fonction des céramiques en termes de cuisine sont principalement l'objet des anthropologues. Nous avons pourtant sous la main des données significatives. Les archéologues ne se sont-ils pas intéressés à cet aspect à cause de la connotation féminine du mot « cuisine » (Tringham 1991) ?

Le travail le plus significatif et le plus souvent cité est sans nul doute celui de Michel Bats sur Olbia de Provence (Bats 1988). En analysant la céramique trouvée sur le site et en comparant celle-ci avec les pratiques alimentaires des cultures présentes, M. Bats met en évidence et mesure les phénomènes d'acculturation dans les pratiques alimentaires en fonction du statut de chaque site. Les trois données principales de son analyse sont la provenance, la forme et la fonction des pots. Cette approche qui mélange archéologie et vision ethnologique reste une référence dans l'analyse comparée de la vaisselle céramique et de l'alimentation.

Allier des données issues d'ossements, de restes de plantes et de terres cuites paraît impromptu. Ce type d'approche a pourtant fait l'objet d'une thèse en Grande-Bretagne. Gillian Hawkes réalise une approche intégrée de ces différentes classes d'artefacts (Hawkes 1999 ; 2001 ; 2002). Elle souligne qu'en archéologie, la nourriture a rarement été étudiée pour sa signification sociale et culturelle, mais également que l'on oublie, de plus en plus souvent dans les publications et les rapports de fouilles, la relation qui existe entre ces artefacts. Dans son travail, elle compare les données issues de sites ruraux sur base d'une grille d'analyse (Tab. 2).

À l'instar des recherches anthropologiques, l'analyse de la nourriture (Goody 1982) permet d'affiner les hypothèses sur la nature, l'identité culturelle et l'appartenance sociale des populations qui vivaient sur notre territoire. La récente thèse de Cécile Batigne sur les céramiques culinaires à Lyon a montré très clairement que cette dernière est un très bon marqueur culturel (Batigne-Vallet 1999). Les nouvelles recherches ont suffisamment démontré l'intérêt d'une étude couplée de l'alimentation et de la céramique culinaire pour cerner au moins une partie de l'alimentation des populations antiques (Desbat, Forest & Batigne-Vallet 2006 ; Batigne-Vallet à paraître). Enfin, mentionnons que ce type d'approche a été réalisé sur le mobilier d'un établissement rural en Toscane pour évaluer l'impact de l'intégration à l'Empire

sur les habitudes culinaires (Schörner 2012). Cette étude démontre notamment comment « l'approche régionale de la cuisine romaine permet de déceler la façon dont la production de nourriture est influencée par la nature de l'économie politique et par le développement historique et social ».

	Types	Témoins
Approvisionnement en nourriture	Pratiques d'élevage	Profil de mortalité des animaux domestiques (Archéozoologie)
	Approvisionnement en denrées exotiques	Céramique (Amphores)
	Chasse	Ossements d'animaux sauvages (Archéozoologie)
	Agriculture	Caporestes et pollens (Paléo-carpo et palynologie)
Conservation	Fumage/salage/séchage de la viande	Traces de crochet de suspension sur ossement
	Stockage du grain	Structures de stockage (grenier, cellier, sillo), carporestes et céramiques de stockage
Préparation du repas :	Types	Témoins
ingrédients	Viandes	Boucherie
	Céréales	Pollens, grains, balles de céréales
	Produits laitiers	Pratiques d'élevage et céramiques (faiselles)
préparation	Viandes	Traces de découpe bouchère
	Condiments	Amphores, carporestes et pollens
	Préparations/mélanges	Céramiques (mortiers)
cuisson	Types de cuisson	Céramiques (formes et fabriques) et traces de cuisson sur ossements animaux (tailles des ossements et éléments du squelette représenté)

Tab. 2. Tableau récapitulatif des données utilisées pour l'approche comparée entre céramologie, archéozoologie et palynologie (d'après Hawkes 2000, p. 96, tab. 8.1).

I.2.4.2 –Tracéologie et fonction alimentaire

La tracéologie consiste en l'étude des traces produites lors de l'utilisation des outils pour déterminer la fonction de ceux-ci. Dans le domaine de l'archéozoologie, cette approche détermine les outils utilisés pour la préparation de la viande et permet de donner des informations quant à la destination de celle-ci (Pigière 2009). Ce type d'approche a été peu développé en céramologie, les traces de feu et de résines sont des indices récurrents qui, relevés systématiquement, nous renseignent sur la fonction des céramiques (Florent & Deru 2012). Enfin, les travaux de Maurice Picon ont également mis en évidence que la technique de fabrication d'un pot est inévitablement liée à son utilisation, ce qui est principalement le cas pour les céramiques culinaires (Picon 1997 ; Picon & Nîn 2003).

I.2.4.3 – Objectifs

Les changements observables dans l'alimentation sont dépendants de multiples facteurs et non uniquement d'un changement de statut social ou d'une adaptation à des coutumes allochtones. Le facteur principal reste l'environnement quotidien des populations et des produits que celui-ci fournit. La connaissance et l'exploitation adéquate de cet environnement en est un second. Vient ensuite l'approvisionnement en produits extérieurs à l'écosystème local provenant du commerce à petite ou grande échelle. Nous essayerons dans le cadre de cette thèse de vérifier l'observation faite par Goody (1982) que, dans les sociétés préindustrielles « les comportements qui tournent autour de la nourriture et de la table subsistent longtemps, malgré les changements radicaux intervenus dans la vie sociale ».

I.3 – CADRES GÉOGRAPHIQUE ET HISTORIQUE

Étudier un aspect de la culture matérielle d'une période confuse comme les débuts de l'Empire en Gaule septentrionale ne peut être dissocié du cadre géographique, des événements historiques ni des antécédents culturels des régions étudiées.

I.3.1 – Le point de vue chronologique : entre protohistoire et histoire

L'essentiel du cadre chronologique est fixé au Haut-Empire, c'est-à-dire à partir des premières traces d'occupation liées à l'administration des territoires sous Auguste jusqu'aux destructions de la fin du III^e siècle après J.-C. causées par des incursions successives de peuples germaniques. Nous remonterons pourtant dans ce chapitre au-delà de l'histoire jusqu'à la dernière phase de La Tène. Cet élargissement chronologique est nécessaire afin de documenter le fond socioculturel des trois micro-régions qui servira de terreau au processus de romanisation. Les périodes de La Tène ancienne et moyenne sont mal connues dans nos régions et ce vide archéologique a été attribué, plus qu'à l'état de la recherche, à une réalité démographique sur ce territoire (De Laet 1982 ; Fichtl 1994, p. 104 ; Metzler & Gaeng 2009). Il n'est pas plus aisé de documenter la période de La Tène finale peut-être pour des raisons semblables mais également parce que les événements historiques liés à la fin de cette période, nous allons le voir, ont eu des conséquences sur le peuplement de ces régions. Nous remonterons donc dans notre propos jusqu'à La Tène D. Nous avons choisi d'utiliser la chronologie mise en place par J. Metzler à partir des données des mobiliers des nécropoles et de l'*oppidum* trévires (Metzler 1995 ; 1996 ; Metzler-Zens, Metzler & Ménier 1999). En effet, la chronologie des premiers horizons gallo-romains sur ces mêmes sites (GR1 et GR2) correspond assez bien à ceux mis en évidence dans le Nord de la Gaule (Lepot & Vilvorder à paraître). De plus, les liens qu'entretiennent les Trévires avec les peuples qui nous concernent durant la guerre des Gaules menée par César, témoignent de relations préexistantes. La dernière phase dite de La Tène D2 se subdivise en deux : La Tène D2a précédant la conquête et La Tène D2b reprenant la période post-conquête jusqu'aux premières traces de l'administration des territoires par Auguste (Tab. 3).

	Déchelette 1914	Hatt Roualet 1977	Vaginay Guichard 1988	Reinecke 1902	Haffner 1969-1974	Polenz 1982	Miron 1986	Miron 1992	Colin 1996	Metzler 1999	
150	LT 2	LT moy.	LT F1		Horizon 2	LT C2	LT C2	LT D1a	1	LT C	
120											
100	LT 3	LT fin. 1	LT D1	Horizon 3	Horizon 4	LT D1	LT D1a	LT D1b	2	LT D1a	
80		LT fin. 2					LT F2	LT D1b	LT D2a	3	LT D1b
50							LT F3	LT D2a	LT D2b	4	LT D2b
20								LT D2	Horizon 5	LT D2	LT D2b
0						LT D3			5	GR2	

Tab. 3. Tableau récapitulatif des phases chronologiques établies pour le pays Trévire comparées aux systèmes chronologiques de la fin de La Tène en Gaule non méditerranéenne établit depuis J. Déchelette (d'après Colin 1998).

I.3.2 – Le point de vue géographique : le territoire de Gaule septentrionale

Du vaste territoire concerné par la Gaule septentrionale, nous nous attacherons principalement à l'espace géographique central laissant de côté les territoires tampons directement en relation avec le Rhin, la mer du Nord et le bassin parisien (Fig. 4). Ce territoire couvre une partie de la ceinture loessique européenne, couverte d'un dépôt éolien périglaciaire, et englobe la partie ouest du massif rhénan correspondant principalement à la partie calcaire de l'ère primaire (Dévonien et Carbonifère). Ce territoire couvre une bonne partie de la Belgique actuelle, le sud et la botte limbourgeoise des Pays-Bas et le Nord-Ouest de la France. Deux bassins hydrographiques fluviaux sont concernés, ceux de l'Escaut et de la Meuse, disposant tous deux d'un estuaire direct vers la mer du Nord pour le premier, se mêlant au Rhin et à la Waal en un vaste delta pour le second.

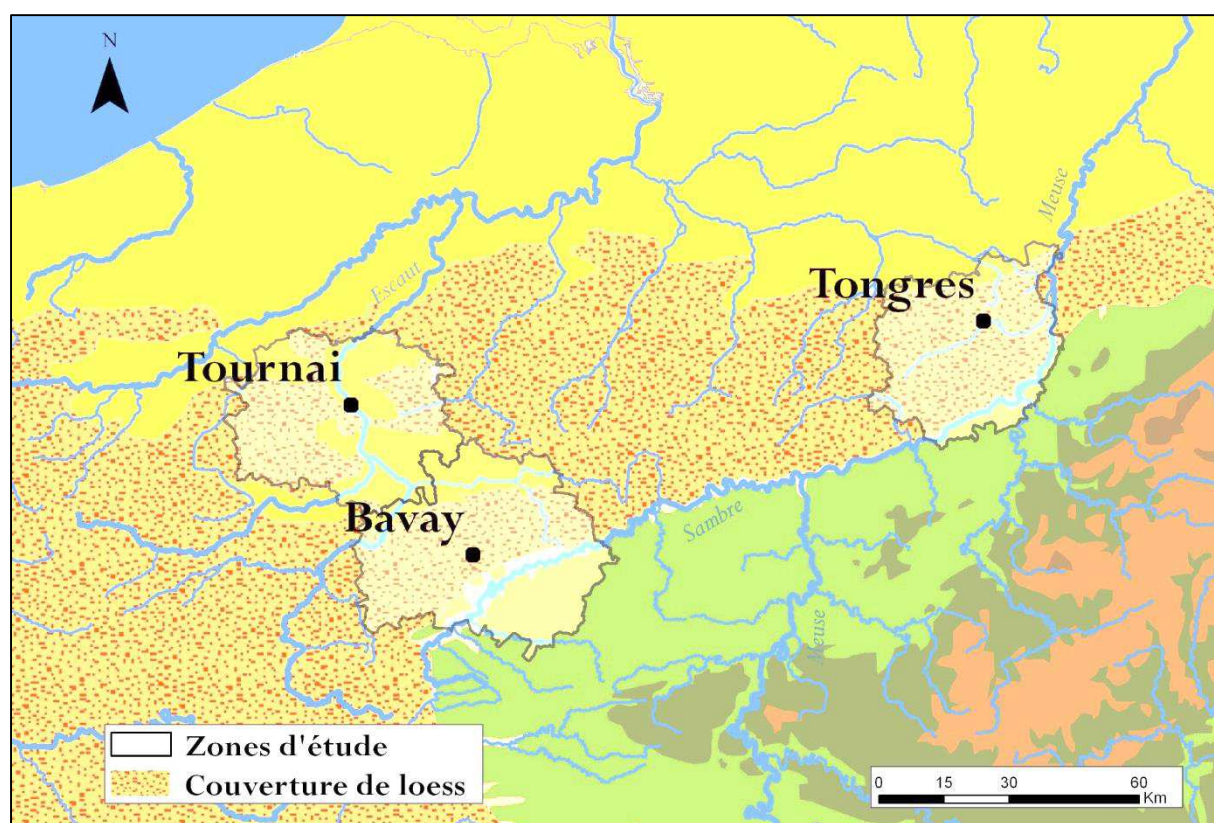


Fig. 4. Carte du Nord de la Gaule (en jaune les territoires sablonneux, en pointillés la bande loessique) avec la localisation des trois zones étudiées (APIS-UCL/CRAN, A. Lepot).

C'est dans cette vaste région que trois espaces géographiques ont été choisis pour l'étude. Il s'agit de trois territoires équivalents qui délimitent un arrière-pays autour des centres urbains d'époque romaine que sont Tongres, Tournai¹⁹ et Bavay. Les trois entités ont été

¹⁹ Tournai, durant le Haut-Empire n'est pas capitale de cité, mais l'agglomération bénéficie dès le II^e siècle d'une parure monumentale laissant présager le transfert de pouvoir au Bas-Empire.

choisies en raison de leur situation géographique, leur statut et leur terroir différents dans le but d'établir une cartographie thématique à l'aide d'un système d'information géographique. Les zones d'étude couvrent un périmètre d'environ 25-30 kilomètres autour des trois centres urbains, soit une journée de marche, englobant ainsi des agglomérations et des relais routiers. Cette superficie présente l'avantage d'inclure le paysage rural se trouvant dans l'arrière-pays des villes et de ne pas se baser sur des frontières administratives ou ethniques trop souvent supposées. Les limites présentées sur les cartes ont été fixées sur base des communes belges et des cantons français. Elles seront parfois transgressées, dans le cadre de cette étude, en fonction de l'intérêt porté à certains sites limitrophes.

Géographiquement, les trois espaces possèdent des terroirs bien distincts. La région centrée sur la capitale de la cité des Tongres (Fig. 5) recouvre une large partie du plateau limoneux, à cheval sur les bassins de l'Escaut au nord et de la Meuse au sud, elle est traversée par la voie reliant l'Océan au Rhin. Au sud et à l'est, la zone étudiée est limitée par la vallée de la Meuse qui marque une frontière méridionale naturelle avec le massif ardennais. La partie centrale de la région se caractérise par une couverture limoneuse épaisse d'une dizaine de mètres que sont les loëss, dépôts éoliens périglaciaires. Elle constitue une région fertile propice à l'installation d'établissements ruraux avec une économie à vocation agricole. Au sud, la Meuse a érodé les hauts plateaux du massif calcaire pour former une vallée étroite durant la seconde période interglaciaire du Pléistocène (Paulissen 1973, p. 26-27).

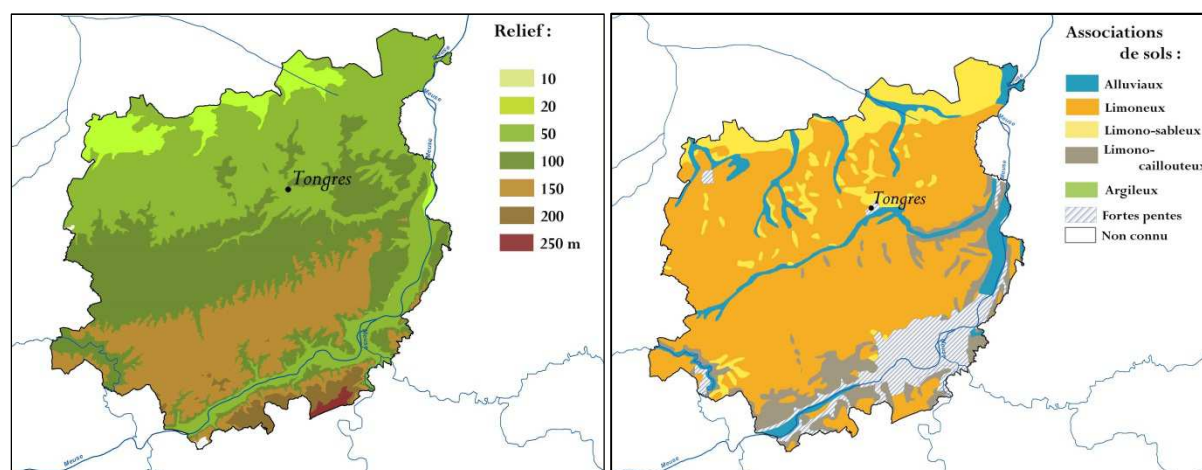


Fig. 5. Relief et pédologie de la région définie autour de Tongres (APIS-UCL/CRAN, A. Lepot).

La géomorphologie de la région définie autour de l'agglomération de Tournai (Fig. 6) est ordonnée par l'Escaut. Sur la rive gauche, le paysage est composé d'une succession de plateaux crayeux et de plaines légèrement vallonnées de la Scarpe jusqu'à la Deûle, recouverts de dépôts éoliens limoneux à limono-sableux. Sur la rive droite, la région est un bas plateau recouvert par un limon argileux et sableux qui marque la transition vers les plaines sablonneuses de la Flandre. Enfin, la région autour de Bavay, est traversée par une large bande de plateaux limoneux limitée au nord par les plaines de la Haine et de l'Escaut, au sud par la Sambre et

l'extrémité ouest du massif ardennais. La ligne de partage des eaux du bassin de l'Escaut au nord-ouest et du bassin de la Meuse au sud-est sépare le territoire en deux.

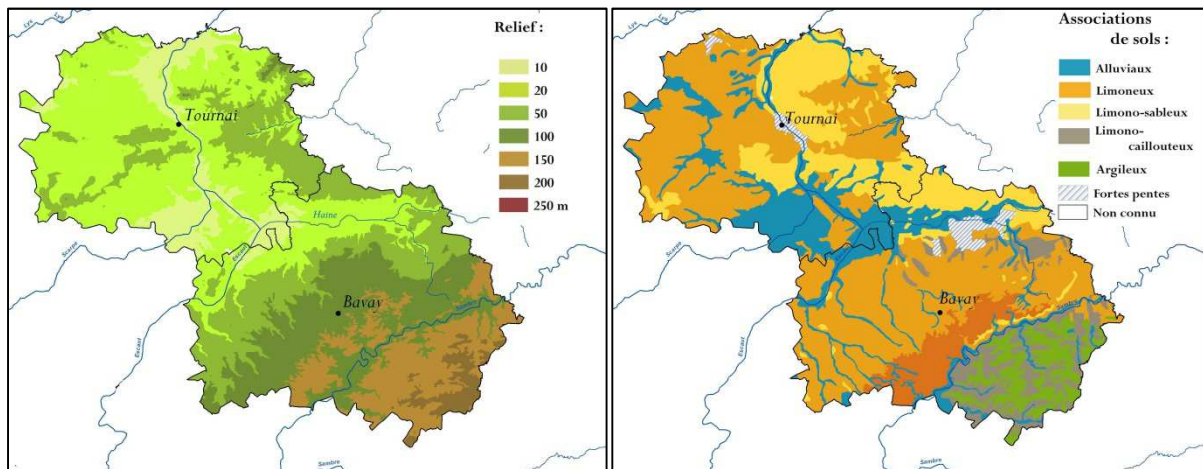


Fig. 6. Relief et pédologie des régions définies autour de Tournai et Bavay (APIS-UCL/CRAN, A. Lepot).

I.3.3 – Les points de vue historique et administratif : des tribus gauloises aux cités romaines

I.3.3.1 – Les tribus de la fin de La Tène

La bande lœssique qui traverse la Belgique actuelle semble former la limite nord de ce que l'on nomme « la civilisation des *oppida* »²⁰ et qui se développe en Europe tempérée entre 150 et 50 av. J.-C. Les *oppida* de Gaule, nom donné par César, sont considérés comme des villes fortifiées qui constituent des pôles économiques et sociaux (Fichtl 2000). Comme nous le verrons plus loin, César ne mentionne pas d'*oppida* dans la région étudiée, seulement un *castellum* pour les Aduatiques que nous pouvons considérer comme un refuge de hauteur fortifié (Fig. 7). Il n'y aurait donc pas à proprement parler de « ville » en tant que structure politique et sociale sur le territoire qui nous concerne.

En effet, d'après N. Roymans, les formations tribales du Nord de la Gaule peuvent être vues comme des sociétés segmentaires (Fig. 8), compétitives, dominées par une élite guerrière et composées, outre d'élites et de quelques artisans, d'une population essentiellement rurale engagée dans une production agricole d'autosubsistance²¹ (Roymans 1996, p. 44).

²⁰ Définie par J. Dechelette au début du XX^e siècle.

²¹ Voir aussi Verger 2009.

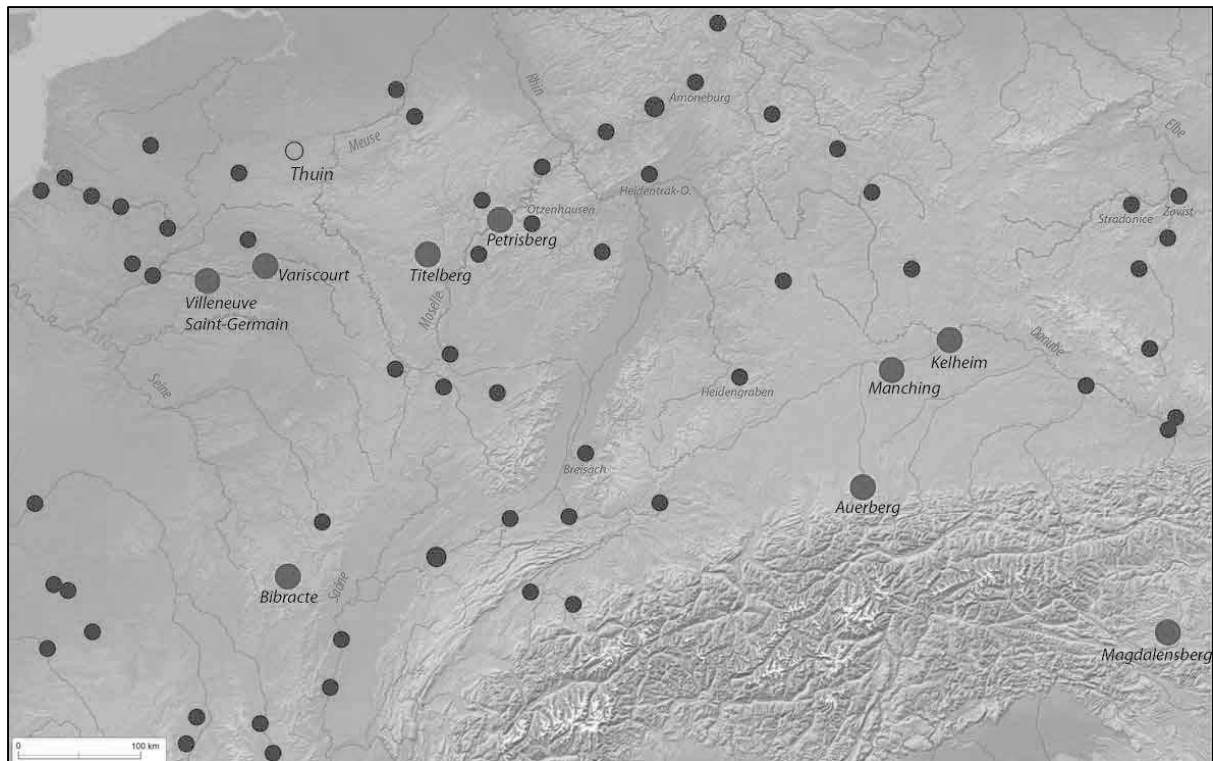


Fig. 7. Carte de localisation des principaux *oppida* (ronds) de la fin de La Tène en Europe tempérée et de la localisation récente du *castellum* aduatique (cercle).

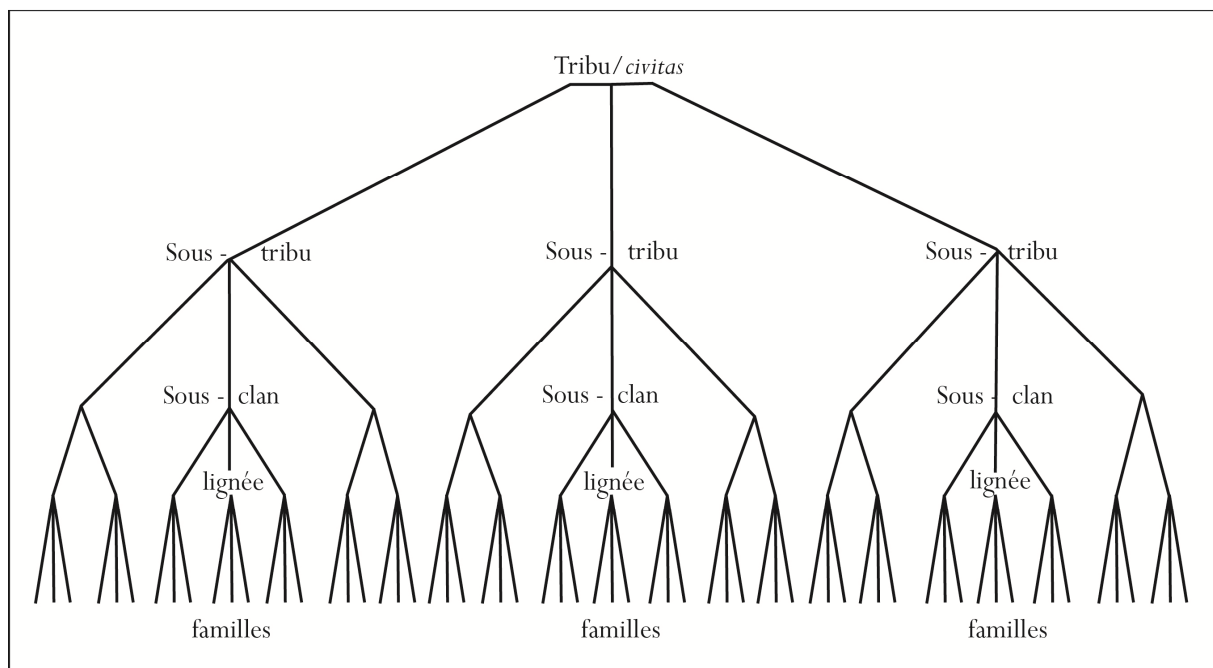


Fig. 8. Schéma de la structure sociopolitique des sociétés tribales du Nord de la Gaule proposé par N. Roymans (1983, fig. 3.2).

Ils pratiquaient entre eux des razzias comme en attestent quelques passages du *De Bello Gallico* :
« (Les Usipètes) Après les (les Ménapes) avoir taillés en pièces et s'être emparés de leurs bateaux, ils traversèrent le fleuve avant que la partie des Ménapes qui était restée tranquille sur l'autre rive eût appris

leur retour ; ils se rendirent maîtres de toutes leurs habitations, et se nourrirent, le reste de l'hiver, des vivres qu'ils y trouvèrent ». (*B. Gall.* IV, 4). Le pouvoir était donc aux mains d'une aristocratie qui trouvait ses valeurs dans la martialité et qui protégeait leur paysannerie et leurs clients des voisins trop envieux par le fer et le sang, si nécessaire retranchés dans des fortifications de hauteur.

D'après les seules informations textuelles laissées par les auteurs antiques qui sont parvenues jusqu'à nous, les grandes tribus gauloises concernées par notre recherche se répartissaient comme suit : au nord-ouest et sur les côtes, les Ménapiens, à l'est les Aduatiques et leurs vassaux Éburons et entre les deux les Nerviens (Fig. 9). S.J. De Laet soulignait encore en 1982 la difficulté d'attribuer des territoires précis aux tribus de la conquête faute de pouvoir dater les sites fortifiés avec précision. Mais de récentes découvertes et l'avancement des recherches sur la culture matérielle de ces populations ces quinze dernières années offrent une meilleure vision de la géographie des tribus laténiennes confrontées à César.

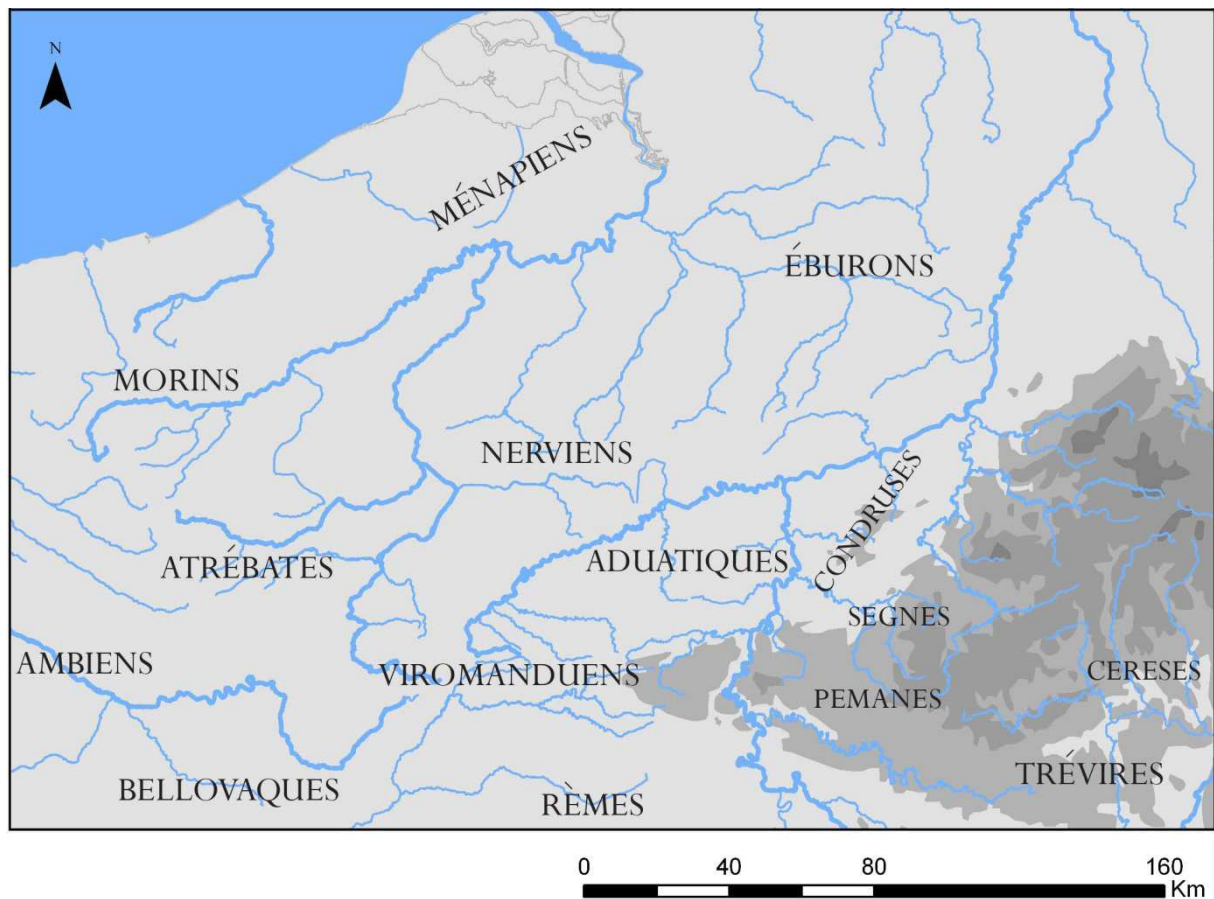


Fig. 9. Localisation des tribus gauloises avant la conquête de César (d'après Brulet 2008).

Une autre difficulté de taille est d'évaluer les origines ethniques de ces populations. Comme le résume S. Fichtl, « ces trois cités, celles des Nerviens, des Trévires et des Aduatiques, installées en Gaule Belgique, de langue et de culture celtiques, sont donc d'ascendance germanique ». En effet, les Nerviens, les Aduatiques, tout comme les Trévires, se

proclament comme Germains. Strabon et Tacite donnent les mêmes origines (*Géogr.*, IV-3,4 et *Germ.* XXVIII). César indique même que les Aduatiques seraient les descendants d'un groupe de Cimbres et de Teutons laissé en arrière lors de leur migration autour de 100 av. J.-C. (*B. Gall.* II, 29). Rien, dans la culture matérielle, ne nous permet actuellement d'évaluer cette affirmation. Les Germains de César correspondent à des populations d'outre Rhin sans forcément caractériser une culture celte ou germanique. Il faut probablement les considérer comme des populations mélangées celto-germaniques²².

I.3.3.1.1 – Les Ménapiens

Les Ménapiens, souvent associés aux Morins d'un point de vue agro-géographique en raison de leur proximité avec les côtes (*B. Gall.* III, 28 ; IV, 21), peuplent une région marécageuse couverte de forêts et sans relief que l'on pourrait attribuer à la plaine sablonneuse flamande. D'après César et Strabon, leur territoire couvrirait même les deux côtés des berges du Rhin à son embouchure (*B. Gall.* IV, IV, 2 ; *Geog.* IV, III, 4). Selon Pline, au Haut-Empire, le territoire des Ménapiens englobe plutôt la partie ouest du bassin de l'Escaut (*Hist. Nat.* IV, 106). Le territoire ménapien peut être divisé en trois régions géomorphologiques : la zone côtière de dunes et polders, la zone sablonneuse et la zone limoneuse dans la botte sud (Fig. 10). Cette dernière zone semble être la plus peuplée dans la dernière phase de La Tène (De Laet 1982 ; Leman-Delerive 1984 ; Bourgeois 1990 ; Vermeulen 1992a, p. 152). S.J. De Laet séparait déjà les communautés laténiennes de cette région de celles situées au nord des grandes rivières (Meuse-Rhin-Waal) dans les terres sablonneuses des Pays-Bas actuels ainsi que la zone côtière septentrionale. Il souligne la grande pauvreté matérielle et le caractère apparemment très pacifique de ces populations (1982, p. 610). H. Thoen et W. De Clercq qui ont travaillé sur les sites du littoral relèvent des occupations engagées dans la production de sel (Thoen 1978, p. 46-56 ; De Clercq 2009). En ce qui concerne le fond culturel de la botte limoneuse, il a été mis en relation avec la culture marnienne de Champagne (Amand 1959) voire dérivé de la culture de l'Hunsrück Eifel (HEKII) (De Laet 1982).

Les recherches de la fin du XX^e siècle dans la botte sablo-limoneuse de cette région confirment une occupation plus dense entre La Tène ancienne et moyenne qu'il est tentant d'associer à l'arrivée des Belgae (Leman-Delerive 1984). L'habitat de plaine consiste en bâtiments sur poteaux munis de silos et de greniers entourés d'enclos fossoyés et de palissades (Leman-Delerive 1989). Quelques habitats de hauteur sont mentionnés dans la zone limoneuse comme à Kooigem (Ternote 1990).

²² Voir à ce sujet Roymans 1996 ; Fichtl 2000 ; Toorians 2000.

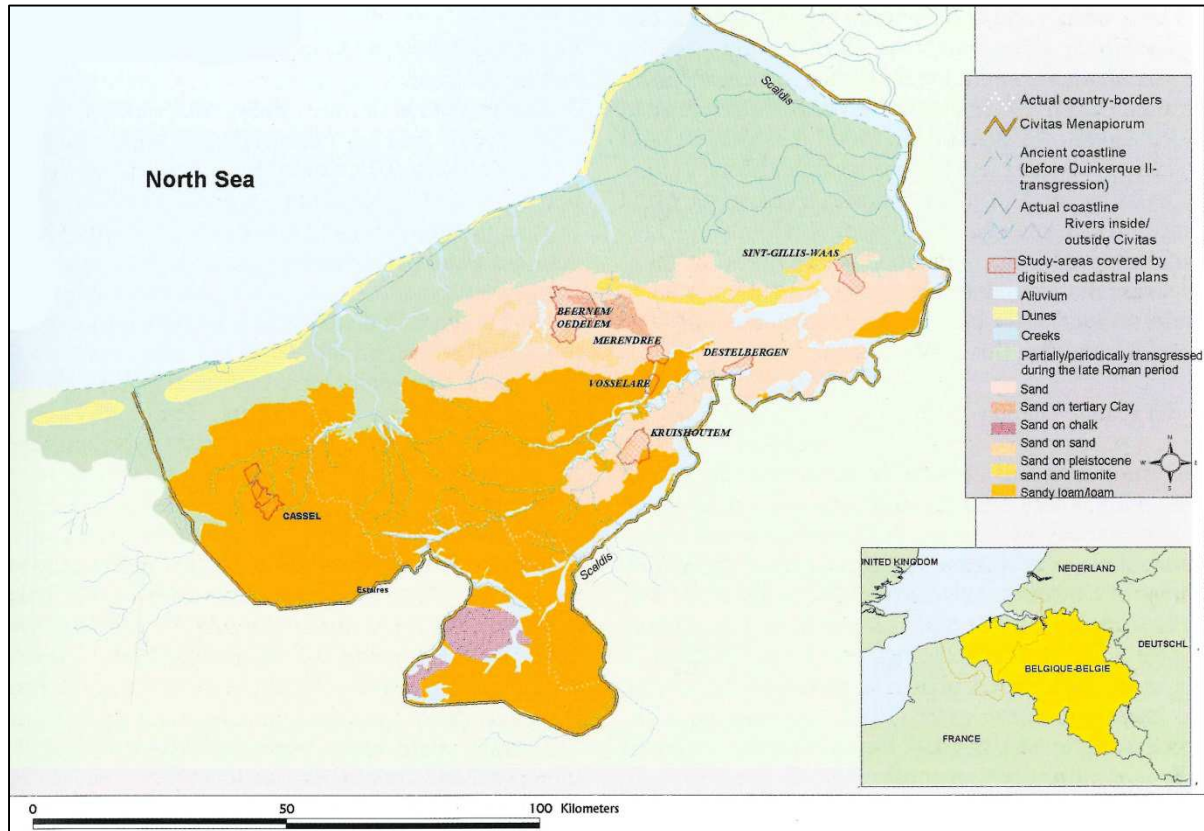


Fig. 10. Carte du territoire couvert par la cité ménapienne à l'époque romaine et nature du sol (Vermeulen 2001, fig. 4).

I.3.3.1.2 – Les Nerviens

Les Nerviens, selon César, habitaient une région caractérisée par des champs clos de haies épaisses (*B. Gall.* II ; XVII, 4). Ils sont localisés dans le bassin de la Sambre et leur territoire couvrirait une partie de la plaine sablonneuse entre l'Escaut à l'ouest et le territoire des Éburons. Les tombes des nécropoles du Groupe de la Haine (Mariën 1961) localisées au Mont-Eribus (Tène B/C), à Leval-Trahegnies-La courte (Tène C/D), Ciply (Tène B/C) et Mons témoignent également en faveur d'une culture matérielle influencée par la culture marnienne de Champagne. Cette influence est encore tangible d'après G. Faider-Feytmans à travers le matériel de la nécropole de Péronnes-lez-Binche malheureusement chronologiquement entremêlée (LT C/D) (Faider-Feytmans 1947). S.J. De Laet se demande si les traits marniens mis en évidence dans le matériel découvert dans ces régions ne sont pas plutôt dû à l'influence des civilisations laténiennes du nord-ouest de la France en Artois et en Picardie qu'à un éventuel peuplement venu de Champagne (De Laet 1982, p. 623). Le point de vue de M.E. Mariën à ce sujet est assez intéressant (1961, p. 206). D'après la lecture des Commentaires de César, il associe le Groupe de la Haine au monde celtique « gaulois » (*Galli*) opposé aux belges (*Belgae*) auquel correspondrait la peuplade nervienne arrivée avec les migrations du milieu du II^e siècle avant J.-C. Les Nerviens de César seraient donc un mélange de populations anciennes devenues

clientes des Nerviens²³. Ils sont décrits dans le *De Bello Gallico* comme les plus barbares des Belges, situés à l'extrémité du *Belgium* (*B. Gall.* II, 4). En effet, il devait exister dès cette époque, en territoire nervien, une élite aristocratique à l'époque de la conquête comme en atteste le trésor de Frasnes-lez-Buissenal avec des monnaies gauloises des Morins et des Nerviens datées entre 75 et 50 avant J.-C. (Brulet 2008, p.31). Le torque de Pommeroeul, les tombes à char d'Harmignies et d'Estinnes-au-Mont (Leman-Delerive & Warmenbol 2007) ou encore la clavette de type britannique trouvée à Blicquy (Demarez & Leman-Delerive 2001) sont autant d'indices de la présence d'une élite guerrière sur ce territoire. L'habitat rural de ces populations est particulièrement mal connu. Une fouille récente à Tourpes (Fig. 11) a permis d'identifier des fermes comparables à celles du territoire ménapien et connues également dans le Nord de la France (Ingels 1996).

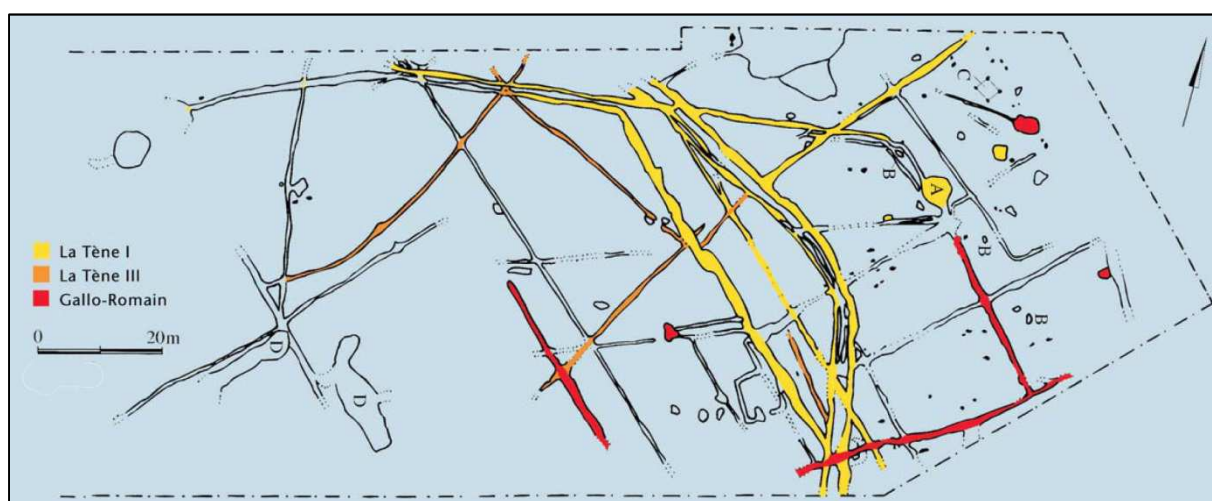


Fig. 11. Plan de fouille des occupations découvertes à Tourpes (Hainaut) (d'après Brulet 2008).

I.3.3.1.3 – Les Éburons & Aduatiques

Les Éburons avaient élu domicile entre le Rhin et la Meuse et vivaient dans des villages et des fermes détachées (*B. Gall.* VI, 43). Cette situation géographique entre les deux fleuves peut être vue soit sous un angle est-ouest et donc être localisée dans le Limbourg hollandais, soit sous un angle nord-sud et être localisée en Campine et dans la Hesbaye belge. L'étude du monnayage celtique donne raison principalement à la seconde proposition, sans pouvoir écarter la première (Scheers 1996 ; Roymans & Aarts 2009). Un site récemment découvert dans le Hambach près de Cologne, à Niederzier, fournit une nouvelle donnée au problème. Il s'agit d'un village fortifié (Fig. 12) ayant livré un trésor de monnaies en or attribué aux Éburons daté entre 120-100 et 80 avant notre ère (Joachim 2007 ; Roymans & Aarts 2009, p. 12-13).

²³ Voir la discussion complète de l'appartenance du groupe de la Haine aux *clientes nerviorum* de M.E. Mariën p. 206-207.



Fig. 12. Reconstitution et plan du village fortifié de Niederzier/Hambach 382 (d'après Gechter-Jones 1996).

D'autres sites d'habitat plus isolés ont été identifiés dans la région : à Kesselt, Neeraren-Rekem ou encore à Wange dans le Limbourg (Fig. 13). Il s'agit de fermes composées d'un habitat en bois et comprenant des silos et des greniers sur poteaux. Le site de Wange est un des rares sites du Nord de la Gaule ayant livré les fragments de plusieurs amphores DRESSSEL 1 associés à une fibule de Nauheim et à des bracelets en verre.

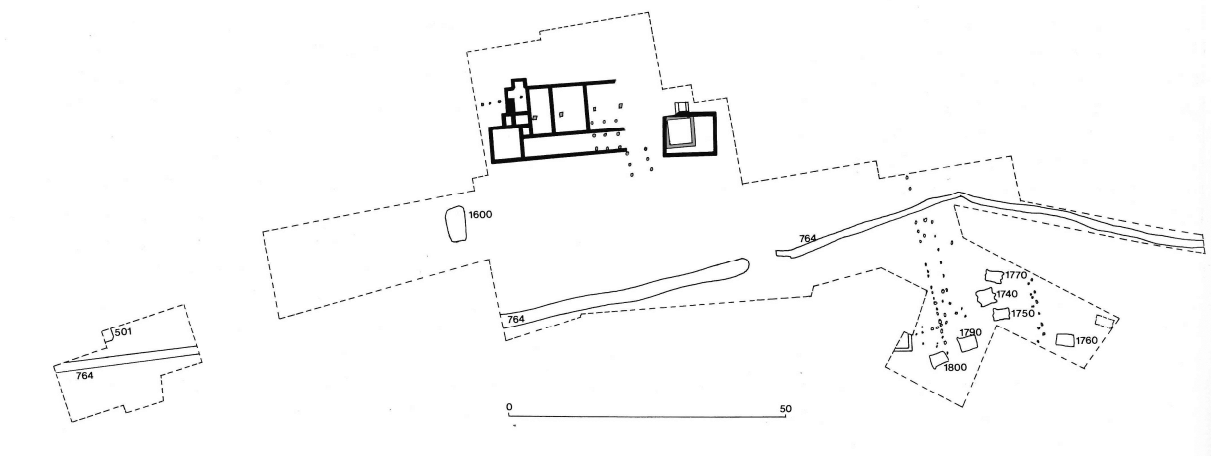


Fig. 13. Plan des fouilles du site de Wange-Damekot. Occupation gauloise (en gris), occupation romaine (en noir) (d'après Opsteyn & Lodewijckx 2001, fig. 2).

Quant aux Aduatiques, ils occupaient le cours moyen de la Meuse et la localisation de leur territoire a souvent varié en fonction du positionnement de leur place forte citée par César, localisée sur la Meuse tantôt à Namur, à Huy, à Kanne-Caster ou encore à Nismes dans la vallée du Viroin (Brulet 2008, p. 23-44). Une étude récente sur les trésors monétaires laisse entendre que la place forte assiégée par César se trouve en fait à Thuin (Roymans, Scheers & Creemers 2012, p. 20-24). La date d'enfouissement des trésors, la position stratégique du « bois du Grand Bon Dieu », ainsi que la découverte de nombreuses balles de fronde en plomb autour du rempart sont autant d'indices qui confortent les auteurs dans cette hypothèse récente. Mentionnons encore trois petits peuples, les Condruses, les Paemanes et le Caeroses souvent associés par César sous le vocable de germaines cisrhénans localisés entre les Éburons et les Trévires.

I.3.3.2 – La guerre des Gaules

La conquête de César se déroule sur plusieurs années. En 57, à la bataille de Sabis, César combat les Nerviens alliés aux Aduatiques et aux germains cisrhénans (Fig. 14). Les Morins et les Ménapiens, réfugiés dans leurs marécages, ne purent en être délogés. Les Germains qui

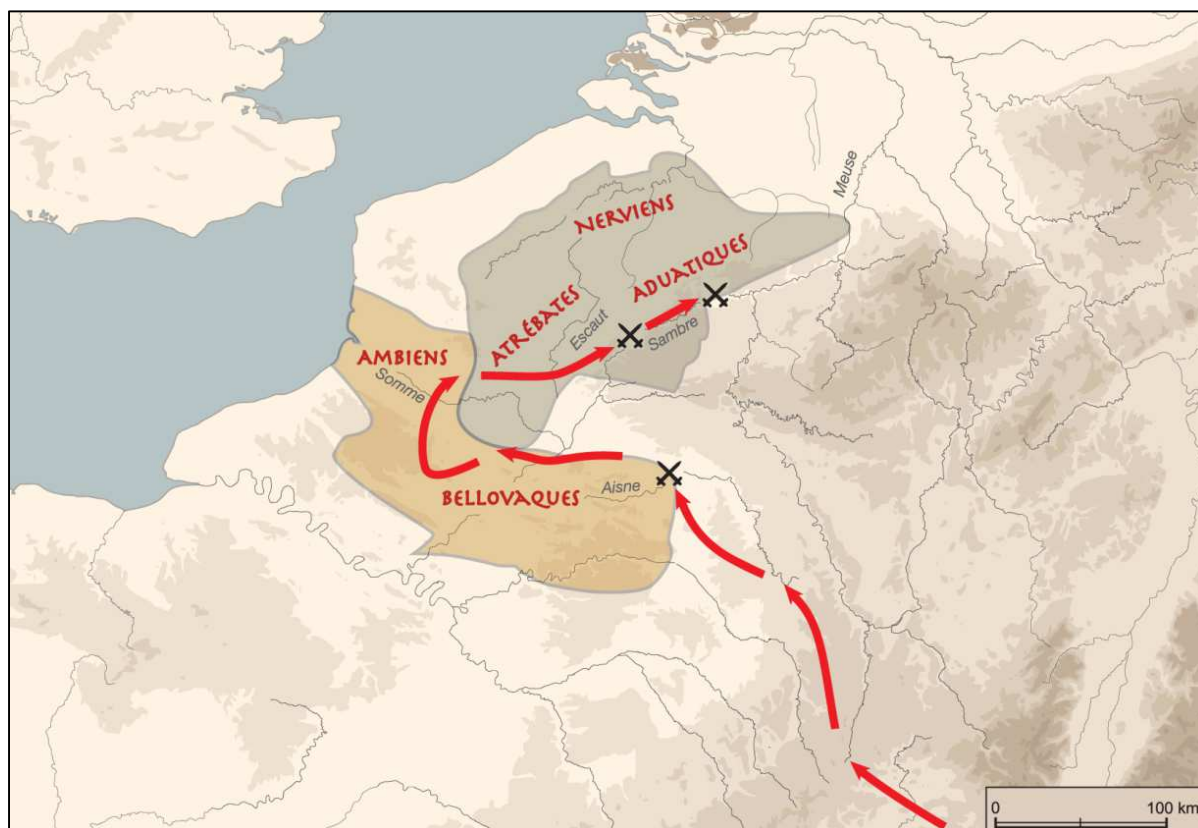


Fig. 14. Premiers mouvements de César pendant la guerre des Gaules en 57 avant J.-C., avec localisation des peuples belges coalisés et situation approximative des lieux de bataille (sur l'Aisne, la Sabis/Sambre et le siège de l'*oppidum* des Aduatiques) (d'après Brulet 2008, p. 33, fig. 35).

traversent le Rhin entre 55 et 54 et se dirigent sur les territoires des Éburons et des Condruses (*B. Gall.* IV, 6) vont être replacés par César chez les Ubiens (IV, 8). En 54, une coalition gauloise se forme autour d'Ambiorix. L'année suivante, prend place le soulèvement trévire auquel ont probablement participé les Aduatiques (Fichtl 1994). Le fait qu'il n'y ait pas dans le Nord de la Gaule de centre politico économique (*oppida*) contrecarre les plans habituels de César²⁴. Face aux Aduatiques et aux Éburons il doit mener une guerre d'usure contre plusieurs *castella* dont un particulièrement bien défendu. En 54, Ambiorix, chef éburon, prend en tenaille les légions de César sous les ordres de Titurius Sabinus et Aurunculeius Cotta dans un *magnum convallis* à proximité du camp d'*Attuatuca*²⁵. Suite à ces événements, les légions de César ont

²⁴ Sur ce problème voir Fichtl 1994, p. 15

²⁵ La localisation du lieu de cette bataille est encore débattue. W. Vanvinckenroye a proposé la vallée du Geer entre Maastricht et Tongres sur base de plusieurs indices (Vanvinckenroye 1995). Une découverte récente d'une balle de fronde en plomb inscrite vient appuyer cette hypothèse.

mené un massacre de la population éburone en poursuivant Ambiorix à travers la forêt hercynienne pendant l'hiver 53-52. Après s'être assuré le concours des Condruses et des Suèves contre les dernières forces des Éburons, César laisse Q. Cicéron dans le *castellum* d'Attuatuca en 53 avant J.-C., qu'il mentionne en tant que site fortifié situé à peu près au centre du pays des Éburons (*B. Gall.* VI, 31-32).

Le peu de sites archéologiques²⁶, la position limitrophe de ces régions par rapport au commerce méditerranéen qui prend place après la conquête et le massacre des populations par César n'aident pas les archéologues et les historiens à comprendre ce qui se passe entre 50 et 20 avant J.-C. Après son départ, il laisse quatre légions dans le *Belgium*, probablement sur le proto-limes de la Somme où une occupation de type militaire est attestée entre 40 et 20 avant J.-C. sur le site de La Chaussée-Tirancourt (Fichtl 1994, p. 49) ou plus au nord près d'Arras (Chaidron & Dubois 2004). D'après Dion Cassius, le général Carinas s'opposa entre 30 et 29 avant J.-C. à une révolte des Morins et de quelques alliés probablement les Atrébates et les Ménapiens (*Hist. Rom.* LI, 21). Si l'on s'en tient aux 60.000 Nerviens écrasés durant la bataille de Sabis, aux 53.000 Aduatiques tués pour une petite part et vendus aux enchères pour le reste et aux Éburons, massacrés jusqu'au dernier, le territoire occupé jadis par ces peuples devait ressembler à un « no man's land ». Les Ménapiens semblent avoir subi le moins de pertes humaines, les Nerviens, eux, finissent, on ne sait comment par obtenir la clémence de César vis-à-vis de leur territoire. Enfin, les Condruses et les Sègnes, qui retournent leur veste dans les dernières années de la guerre, s'installent durablement sur leurs territoires en minimisant la puissance de leurs voisins septentrionaux, Éburons et Aduatiques, dont les noms disparaîtront lors de la réorganisation des territoires sous Auguste.

I.3.3.3 – L'organisation romaine des territoires

L'organisation administrative romaine des territoires de Gaule septentrionale est interdépendante de deux autres projets : la conquête de la Germanie et la création du réseau routier.

I.3.3.3.1 – Déploiement militaire et réseau routier primaire dans le Nord de la Gaule

La période du Triumvirat est peu documentée dans le Nord de la Gaule, en cause le manque de sources textuelles et les difficultés d'appréhender les vestiges archéologiques sur le terrain

²⁶ Le vide archéologique de la fin de l'Âge du Fer dans la zone limoneuse de moyenne Belgique est souvent mis en relation avec le massacre des Éburons par César. Mais les sites de cette époque en Allemagne font état d'un abandon souvent antérieur à la conquête de César (Joachim 1982 ; Simons 1989).

(Brulet 2008, p. 37). D'après les dernières fouilles, des *oppida* tels que Gournay (Brunaux, Méniel & Poplin 1985) ou encore le Titelberg (Metzler 1995 ; Metzler & Gaeng 2009) semblent être occupés au moins jusqu'à la fin de la période augustéenne.

En *Gallia Belgica*, le développement des routes romaines a connu un essor conséquent durant la première moitié du I^{er} siècle, vu l'importance stratégique de ces régions, arrière-pays des frontières de l'Empire et point de départ de la conquête de la *Britania* (Fig. 15). En effet, le rôle premier des chaussées est militaire, elles auront ensuite une importance économique, culturelle et administrative incontestable²⁷.

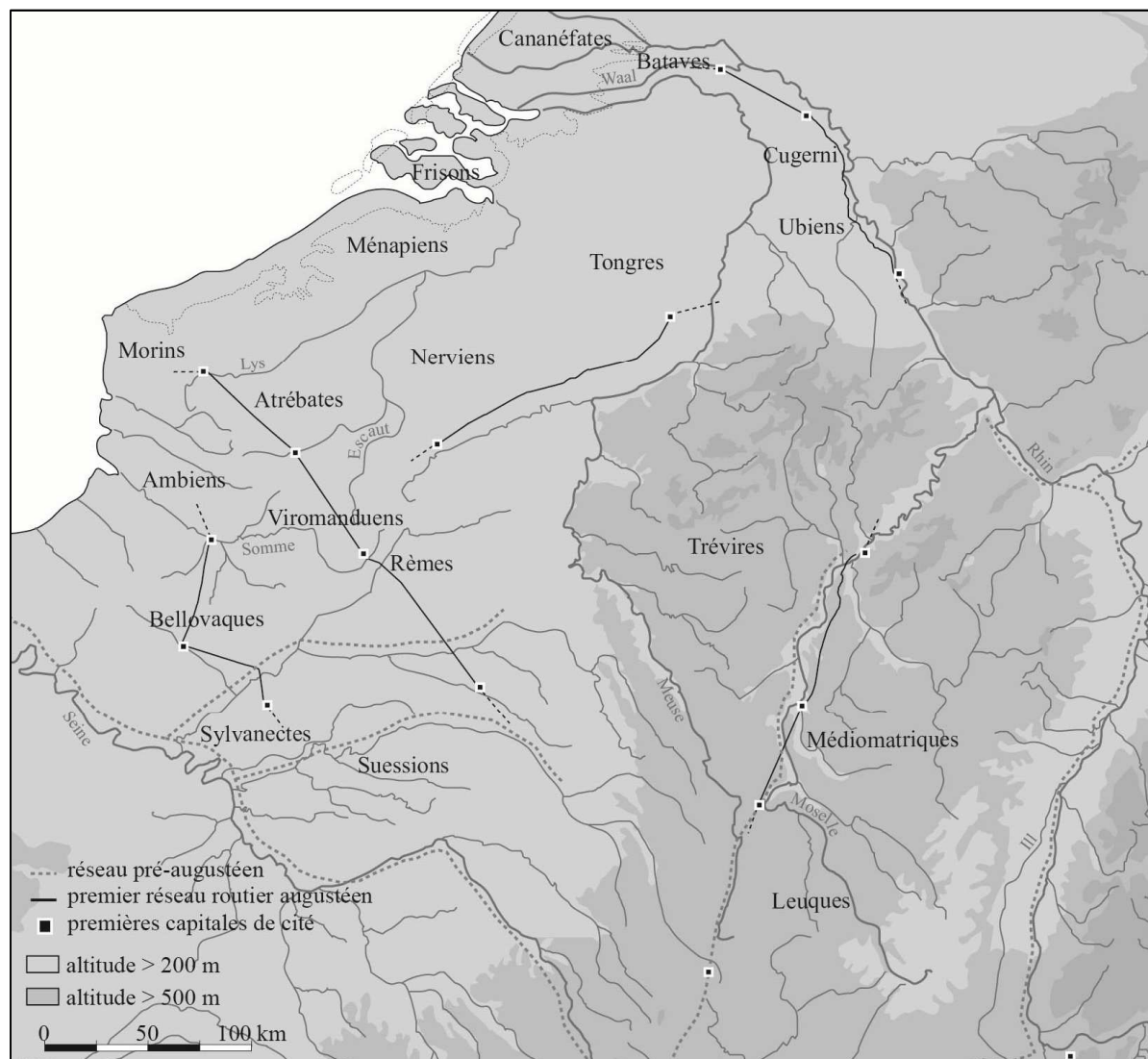


Fig. 15. Carte des réseaux routiers pré-augustéens et augustéens sur le territoire de la Gaule Belgique et de la Gaule Lyonnaise (d'après Coquelet 2011).

Le découpage administratif s'intègre dans le cadre de la politique augustéenne de la gestion du territoire conquis par César et de la politique militaire menée en Germanie libre avec la première campagne outre Rhin entreprise par Drusus, entre 12 et 9 av. J.-C. Au vu du matériel céramique et numismatique, des bases militaires existaient déjà sur le Rhin inférieur en

²⁷ Voir à ce sujet Leman 2001 ; Mertens 1983 ; Coquelet 2011.

16 avant J.-C., à *Novaesium* (Neuss, camp A) et sans doute aussi à Nimègue/Hunerberg (Kemmers 2006 ; von Schnurbein 2006). La comparaison des céramiques précoces d'importation du site de Liberchies²⁸, site étape sur la voie menant au Rhin, permet d'y envisager également la présence d'une base logistique à placer à la même période (Fig. 16). Cette présence militaire pourrait remonter à la mise en place, lors du second séjour d'Agrippa entre 20 et 18 av. J.-C., du réseau routier destiné entre autres à desservir le Rhin inférieur. La voie reliant Bavay à Tongres a également pu servir aux préparatifs de la campagne de Drusus. L'expansion militaire se met rapidement en place et des camps se développent le long de la rive gauche du Rhin et outre Rhin, avec, pour les plus anciens, Oberaden (11-8/7 av. J.-C) et Rödgen (10-8/7 av. J.-C.). Ils seront suivis rapidement par d'autres camps comme celui d'Haltern (vers 7 av. à J.-C.-9 ap. J.-C) abandonné après le désastre de Varus.

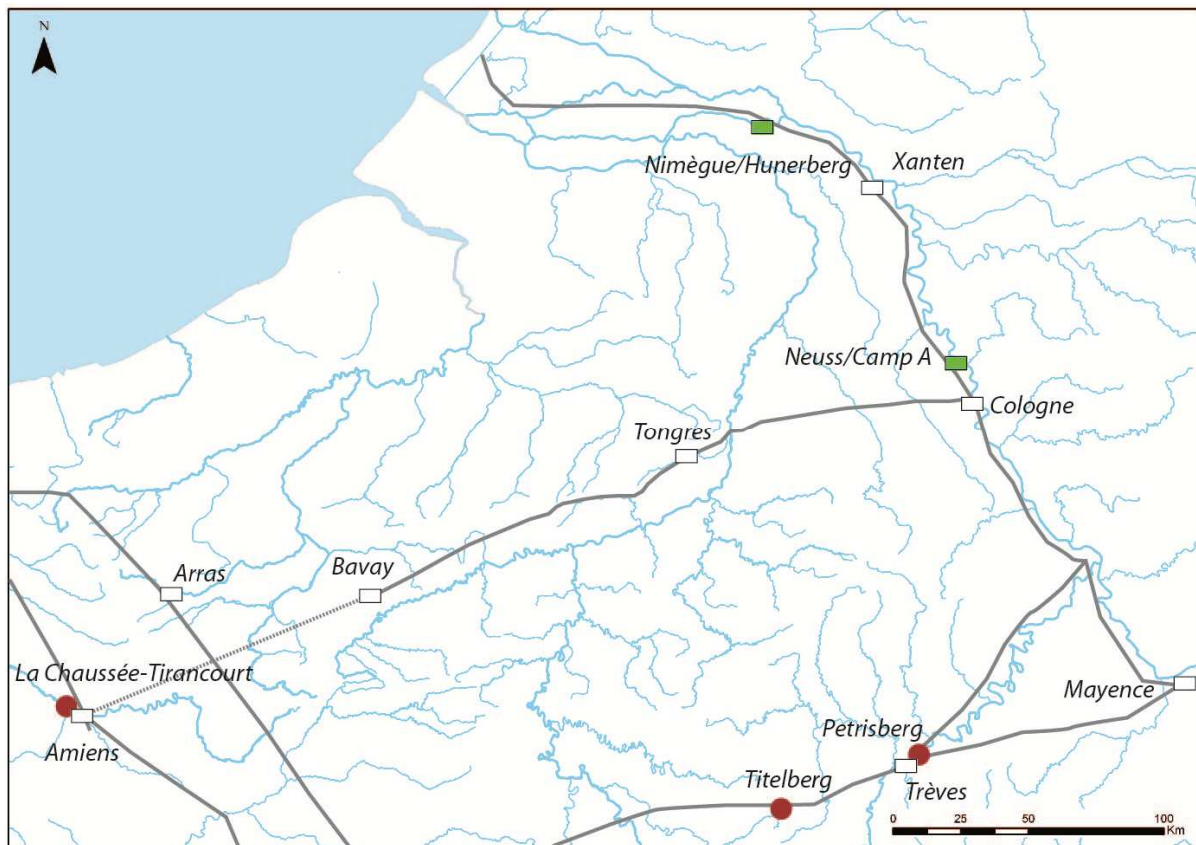


Fig. 16. Administration des territoires par Auguste et premiers camps de *limes* rhénan autour de la dernière décennie avant notre ère (APIS-UCL/CRAN, A. Lepot).

I.3.3.3.2 – Provinces et cités

N. Roymans souligne une dichotomie parmi les territoires du Nord de la Gaule. Les territoires du nord-est gardent une organisation sociale basée sur la martialité qui trouve son

²⁸ Notamment la présence dans le remblai des fossés-limites, de coupes en sigillée italique *Conspectus* 13 et fragments de gobelets d'Aco de Loyasse (Lepot & Vilvorder, à paraître).

compte dans la militarisation du Rhin (Roymans 1996, p. 39-40). Les cités du sud-ouest de la Gaule Belgique, quant à elles, sont déjà engagées dans une organisation sociale plus pacifique. Le territoire concerné par cette thèse se trouve à cheval entre ces deux entités à savoir la province de Gaule Belgique et la Province de Germanie Inférieure (Fig. 17). La frontière de celle-ci a d'ailleurs changé au cours du Haut-Empire, comme nous le verrons plus loin.

La *civitas*²⁹ *Tungrorum*, avec Tongres comme chef-lieu est la plus étendue des cités de la Gaule Belgique définie par Auguste. Elle unit les territoires occupés par les Éburons et les Aduatiques décimés durant la guerre des Gaules. Leurs « remplaçants », les *Tungri*, sont pour la première fois mentionnés chez Pline l'ancien (*Nat. Hist.* IV, 17, 106).

*Gallia omnis Comata uno nomine appellata in tria populorum genera dividitur, omnibus maxime distincta. a Scalde ad Sequanam Belgica, ab eo ad Garunnam Celtica eademque Lugdunensis, inde ad Pyrenaei montis excursum Aquitanica, Aremorica antea dicta. universam oram |XVII| ·L Agrippa, Galliarum inter Rhenum et Pyrenaeum atque oceanum ac montes Cebennam et Iures, quibus Narbonensem Galliam excludit, longitudinem CCCXX, latitudinem CCCXVIII computavit. a Scaldi incolunt [texero] Texuandri pluribus nominibus, dein Menapi, Morini ora Marsacis iuncti pago qui Gesoriacus vocatur, Britanni, Ambiani, Bellovaci, Bassi. introrsus Catoslugi, Atrebates, Nervi liberi, Veromandui, Suaeuconi, Suessiones liberi, Ulmanectes liberi, **Tungri**, Sunuci, Frisiavones, Baetasi, Leuci liberi, Treveri liberi antea et Lingones foederati, Remi foederati, Mediomatrici, Sequani, Raurici, Helveti, coloniae Equestris et Raurica. Rhenum autem accolentes Germaniae gentium in eadem provincia Nemetes, Triboci, Vangiones, in Ubis colonia Agrippinensis, Guberni, Batavi et quos in insulis diximus Rheni.*

Tacite, qui écrit à la fin du I^{er} siècle de notre ère, nous explique que les *Tungri* font partie des premiers peuples à avoir traversé le Rhin pour en chasser les Gaulois et qu'ils se nommaient autrefois *germani*, appellation qui ne désignait que cette tribu et qui se serait peu à peu généralisée (*Germ.* II). Cette explication nous fait inmanquablement penser aux *germani cisrhenani* – Condruses, Sègnes et peut-être Paemanes qui se sont rangés du côté de César et qui ont pu être associés à ce qui reste des Éburons et des Aduatiques dans la formation de la nouvelle *civitas*. La cité des Nerviens obtient le statut de cité libre – *Nervi liberi* (*Nat. Hist.*, IV, 17, 106) au même titre que les Trévires. La cité des Ménapiens devait, comme la plupart des cités de Gaule revêtir le statut de cité stipendiaire. Ces trois *civitates* font partie de la province de Gaule Belgique mais la cité des Tongres, attenante aux régions germaniques qui la séparent du *limes*, sera rattachée vers 70 de notre ère à la Germanie inférieure (Raepsaet-Charlier 1994, p. 43-59). Les territoires des *civitates* devaient être divisés en *pagi*, divisions à valeur fiscale ou religieuse qui fonctionnent par délégation de pouvoirs (Wightman 1985, p. 59 ; Raepsaet 2010). Malheureusement, pour les régions étudiées seul le *pagus condrustis*, dans la cité des Tongres, est attesté par une inscription militaire trouvée sur le mur d'Hadrien en Bretagne³⁰. Cette mention conforte, s'il était encore nécessaire d'insister, la position pérenne des Condruses depuis la conquête de César.

²⁹ Sur la définition de la *civitas* voir Brulet 2008, p. 48.

³⁰ RIB 2108 voir aussi Raepsaet-Charlier 2006, p. 14.

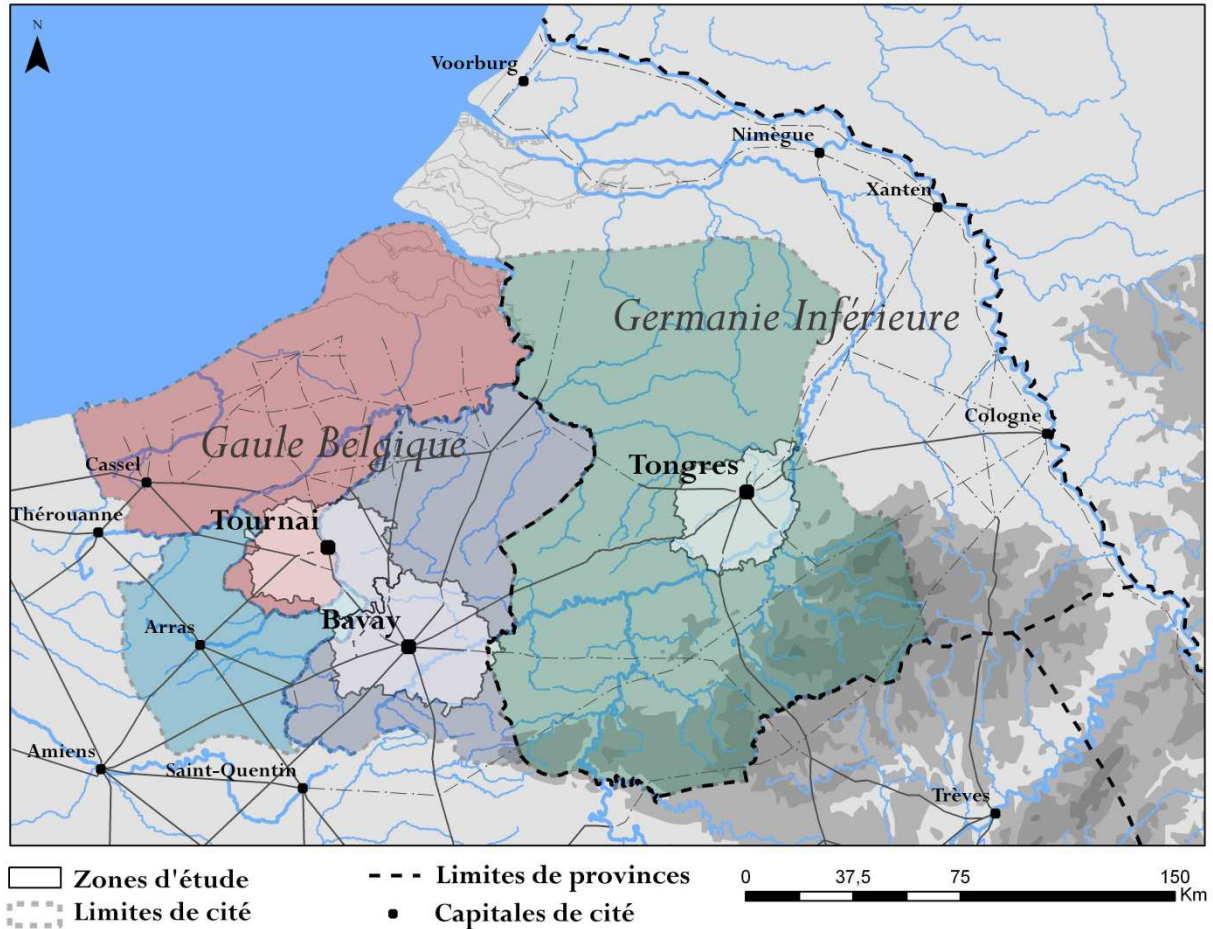


Fig. 17. Localisation des trois régions étudiées au sein des provinces (après Domitien), et des *civitates* du Haut-Empire : cité des Ménapiens en rouge, cité des Atrébates en bleu, cité des Nerviens en gris et cité des Tongres en vert (APIS-UCL/CRAN, A. Lepot).

I.3.3.3.3 – Villes et agglomérations

Dans les *civitates* des Ménapiens, des Nerviens et des Tongres nous ne connaissons pas de cas de « déperchement des *oppida* » (Bedon 1995). Les villes de Bayay et Tongres ont été créées *ex-nihilo* sur la ligne de crête séparant le bassin de la Meuse et le bassin de l'Escaut précisément à l'endroit choisi pour placer la voie reliant l'Océan au Rhin. Les deux capitales de Bayay et Tongres servent donc de nœuds routiers et de sièges administratifs des territoires qu'elles gèrent.

Atuatuca, la fortification en territoire éburon dans laquelle s'était retranché Cicéron en 53 av. J.-C., fournira son premier nom à la ville de Tongres. La dendrochronologie des pièces de bois trouvées sur le site fortifié de Kanne-Caster, situé à 10 km à l'est de la nouvelle capitale en bordure de Meuse, donne une date postérieure à la conquête, 31-30 avant J.-C. (Roosens 1975 ; 1976). Le matériel, apparemment exempt d'élément datant n'a pas fait l'objet d'une étude. Pour Tongres, si le *castellum* mentionné par César est bien un refuge de hauteur, il est clair que l'on ne peut pas le mettre en rapport avec le site choisi pour la construction de la capitale romaine *Tungrorum* (Fig. 18).

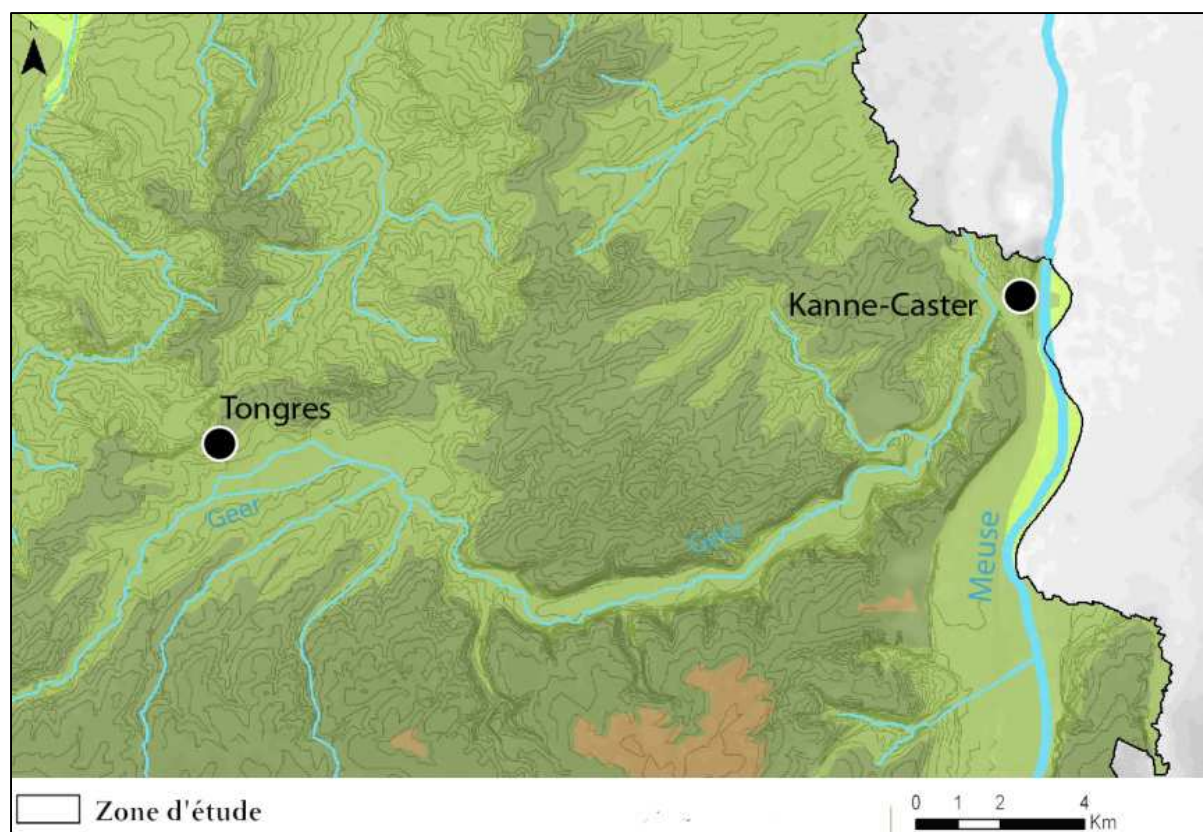


Fig. 18. Localisation du site fortifié de Kanne-Caster et de la fondation *ex-nihilo* de la ville de Tongres le long de la vallée du Geer (APIS-UCL/CRAN, A. Lepot).

La première occupation de la capitale des Tongres est à mettre en rapport avec la série de mesures d'ordre politique et administratif sous Auguste. Les fouilles³¹ des années 1990 ont révélé des concentrations de fosses et de fossés alternant avec des zones vierges qui pourraient être les traces de tentes et de baraquements militaires sans fondation (Fig. 19). La fouille a livré une monnaie frappée à Lyon entre 10 et 3 avant J.-C. et de la céramique augusto-tibérienne (Vanderhoeven *et al.* 1992). D'autres traces de cette occupation s'étendent au nord, à l'est et surtout à l'ouest de la future ville (Mertens 1983, p. 330 ; Vanvinckenroye 1965, p. 26-38) et pourraient être datées également aux environs de 16 av. J.C.³². La ville de Tongres au Haut-Empire s'étend sur plus de 150 ha. L'histoire de Tongres est liée à la révolte batave généralement datée entre 69 et 70 de notre ère. Le rôle que les *Tungri* ont joué dans cette révolte est mal connu, bien que Tacite mentionne qu'une cohorte tongres ait fait cause commune avec *Civilis* (*Hist.* IV, 15). Le simple fait que la ville ait été quasi totalement incendiée

³¹ Menées par l'Agentschap Onroerend Erfgoed (anciennement VIOE).

³² La présence des formes *Conspectus* 11 et 13 en sigillée italique documentées par W. Vanvinckenroye conforte cette hypothèse (Vanvinckenroye 1965, p. 29-35)

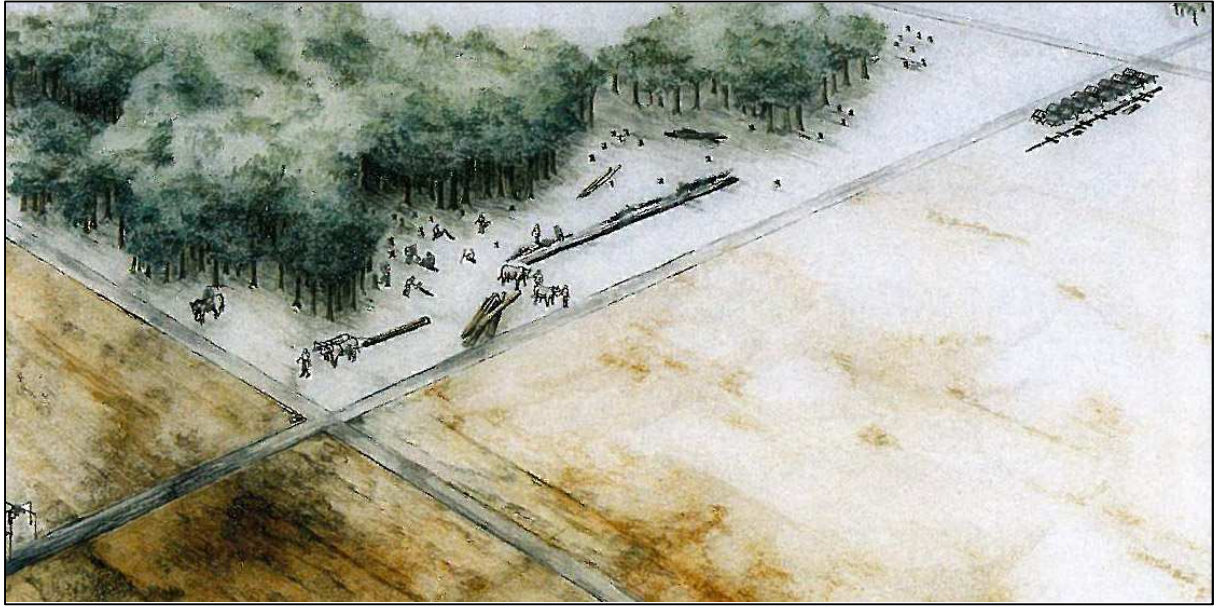


Fig. 19. Aquarelle interprétant la première occupation du site de la ville de Tongres à partir des données issues de la fouille de la Kielenstraat (d'après Vanderhoeven 2004).

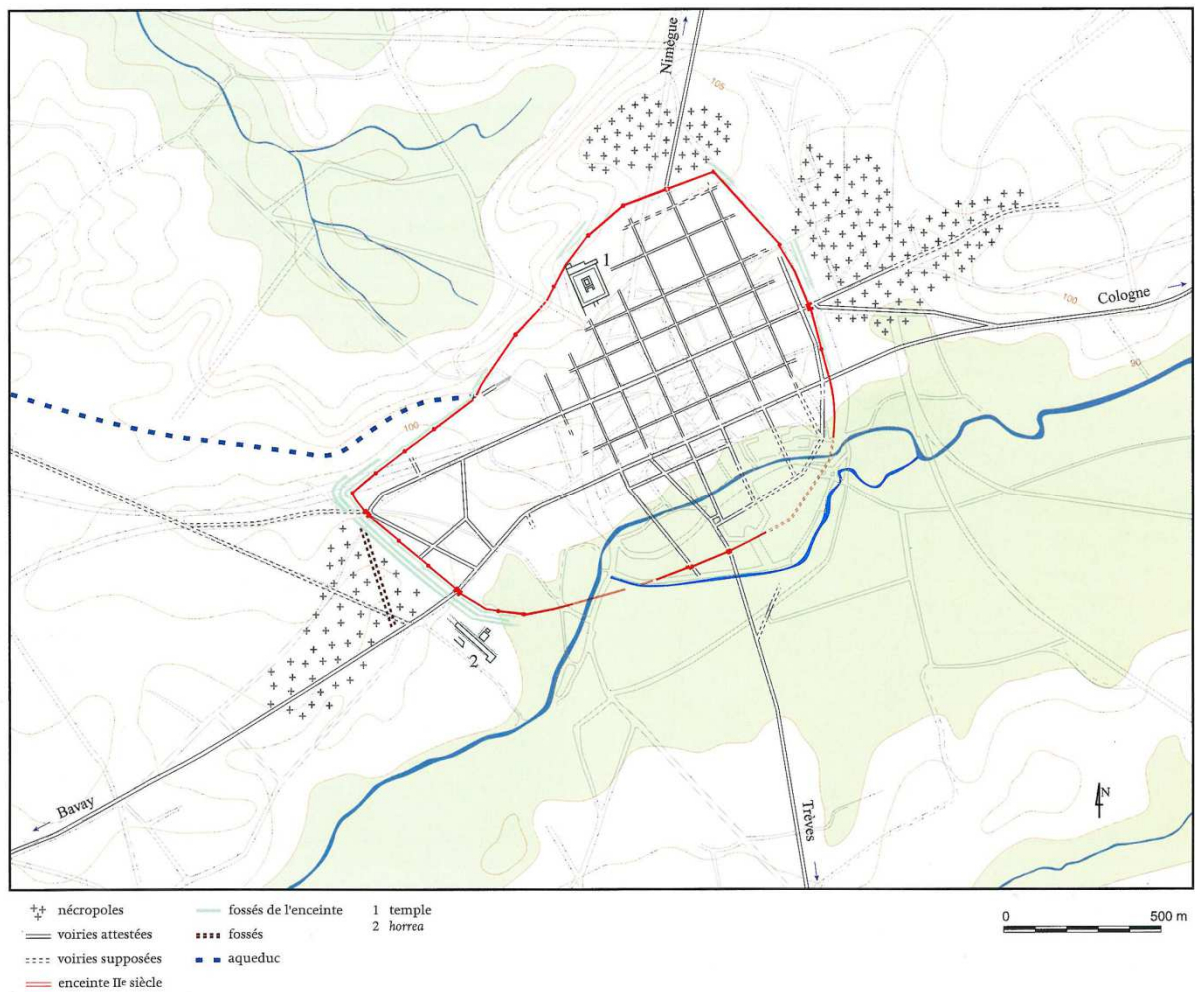


Fig. 20. La ville de Tongres au Haut-Empire (d'après Vanderhoeven 2004, fig. 53).

démontre l'impact du soulèvement de la cité batave voisine. La répression par Rome des anciennes élites guerrières qui ont pris part au soulèvement va contribuer aux changements socio-politiques de la fin du I^{er} siècle de notre ère (Roymans 1996, p.40-41). Tongres, malgré son statut de *municipium latinum*³³ n'aura son enceinte urbaine (Fig. 20), scandée par des tours, que dans le courant du II^e siècle après J.-C. (Raepsaet-Charlier 2006, p. 12). La ville possède comme monument public connu un temple en pierre de type gallo-romain daté de la fin du I^{er} siècle et remplacé par un temple classique dans la deuxième moitié du II^e siècle. Des portes monumentales marquaient les cinq accès routiers de la ville. Un aqueduc acheminait l'eau. Deux autres incendies, l'un au milieu du II^e et l'autre à la fin du III^e siècle ont eu des conséquences importantes sur les nombreux bâtiments en terre et en bois (Vanderhoeven 2001 ; 2004).

Le site de Bavay n'a visiblement pas connu d'occupation protohistorique d'importance. Créé *ex nihilo* sur le tracé de la Bavay-Cologne probablement entre 20 et 10 avant J.-C., Bavay est un véritable nœud routier, départ de voies vers Boulogne, Nimègue, Tongres et Cologne, Trèves, Reims et Amiens via Vermand (Fig. 21). Une des premières occupations est attribuée à un atelier monétaire sous la basilique civile (Revue du Nord 2000). Peu de structures urbaines sont connues hormis son imposant forum qui continue d'être exploré (Herbin *et al.* 2007) et quelques habitats (Loridant 1992 ; Merkenbreack 2013). La ville connaît un rétrécissement de la surface habitée dès la fin du II^e et est incendiée dans la seconde moitié du III^e siècle (Delmaire 2003 ; Loridant 2004).

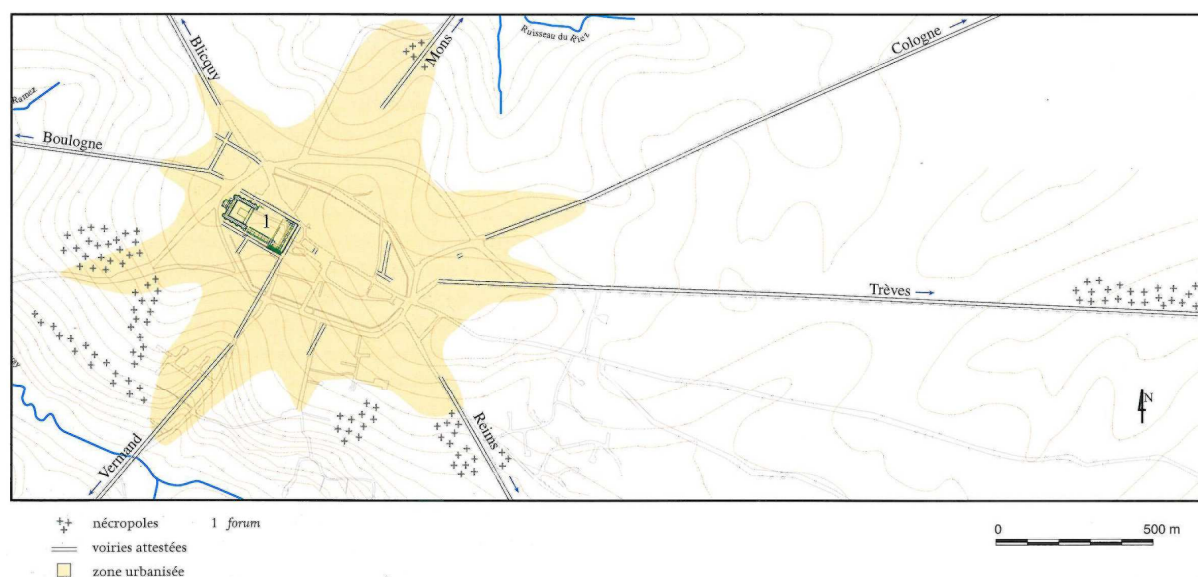


Fig. 21. La ville de Bavay au Haut-Empire (d'après Loridant 2004, fig. 25).

Autour de ces villes, des agglomérations se développent sur les grands axes routiers ou fluviaux (Petit, Mangin & Brunella 1994). La notion de *vicus* est liée à un statut juridique particulier que l'on ne peut certifier qu'à partir de l'épigraphie comme c'est le cas d'Arlon³⁴. Ce

³³ Le titre de *municipe* a probablement été octroyé sous les règnes d'Antonin ou Marc-Aurèle (Raepsaet-Charlier 1996, p. 268)

³⁴ Inscription sur une stèle dédiée à Apollon: "*In honorem Domus Divinae Deo Apolini Vicani Orolaunenses Posuerunt*".

statut « urbain » minimal devait agir par délégation de la capitale et fonctionnait grâce aux habitants, les *vicani* (Rapsaet-Charlier 2006, p. 15). Le terme a disparu dans le langage moderne. En effet, village dérive de villa, désignant un domaine rural plutôt que *vicus* comme agglomération routière ou fluviale. Deux modèles de fondations d'agglomérations coexistent sur les territoires étudiés. Le premier est la création d'agglomérations ex-nihilo sur le tracé de voies militaires. Le tracé de la Bavay-Cologne, qui suit la crête séparant les bassins de l'Escaut et de la Meuse, est jalonné de postes dont les noms nous sont connus à travers l'itinéraire d'Antonin et la table de Peutinger. Certains ont été identifiés comme Waudrez/*Vodgoriacum-Vogodorgiaco*, Liberchies/*Geminiacum-Geminico vico*, Braives/*Perniciacum-Pernaco*. Le second modèle de fondation est la pérennité de sites stratégiques probablement déjà occupés à l'époque laténienne au confluent ou le long des cours d'eau comme Namur/*Namurcum* probablement (Brulet 2008, p. 43). Les agglomérations sont donc liées au réseau routier ou fluvial qui les place dans un système économique de production et de consommation. Elles abritent en général des sites d'activités artisanales importants, de l'habitat et des sanctuaires. Les rapports entre les *vici* et les campagnes environnantes devaient être étroits, et même le premier devait dépendre des grands propriétaires fonciers. Durant le II^e siècle, certaines agglomérations reçoivent des parures monumentales pour des bâtiments publics ou des lieux de cultes comme à Tournai (Fig. 22) ou Jupille-sur-Meuse (Brulet 2012 ; Coquelet & Gustin, à paraître).

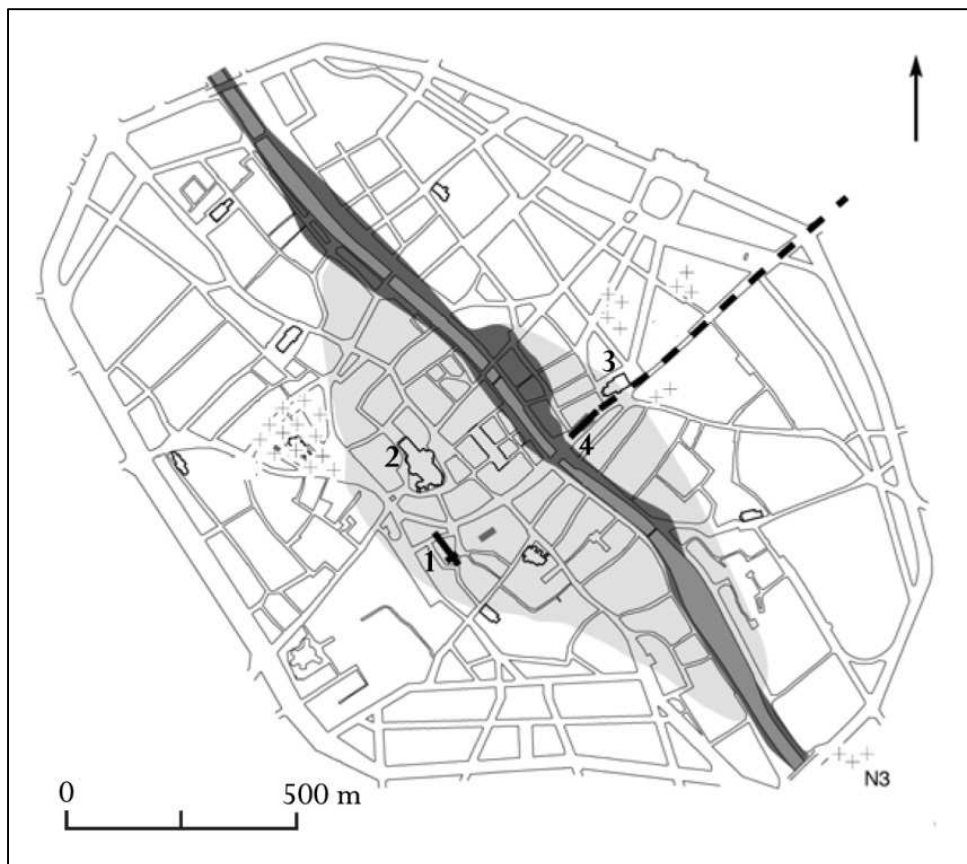


Fig. 22. Plan de l'emprise de l'agglomération de Tournai au II^e siècle après J.-C. : 1. La Loucherie ; 2. Cathédrale Notre-Dame ; 3. Église Saint-Brice ; 4. Luchet d'Antoing (d'après Brulet 2008, fig 153).

I.3.3.3.4 – Campagnes

L'occupation de la campagne dans le Nord de la Gaule au début de la période romaine est plus difficile à caractériser qu'en ville et les trois zones étudiées ne se ressemblent pas tant au niveau du nombre que du type d'habitat. La problématique de la pérennité des domaines est un vieux sujet (Agache 1978), encore discutée à l'heure actuelle. De même, la typologie bilatérale de l'habitat rural où l'on oppose ferme indigène³⁵ et villa gallo-romaine est de plus en plus souvent remise en cause³⁶. En effet, depuis les travaux de J. Slofstra (1991) et N. Roymans (1996 ; 2012), le territoire septentrional est découpé en deux entités : le *villalandscape* et le *non-villalandscape*. Le premier se caractérise par la présence de bâtiments construits en dur dits de type villa gallo-romaine et se localise préférentiellement dans la zone couverte par les loess. Le second paysage est caractérisé par des fermes en bois, perpétuant les traditions gauloises et se localise dans les zones sablonneuses de la Flandre, les régions humides du Rhin de la Meuse et de la Waal (Fig. 23). Les fermes sont des établissements le plus souvent encadrés par un enclos

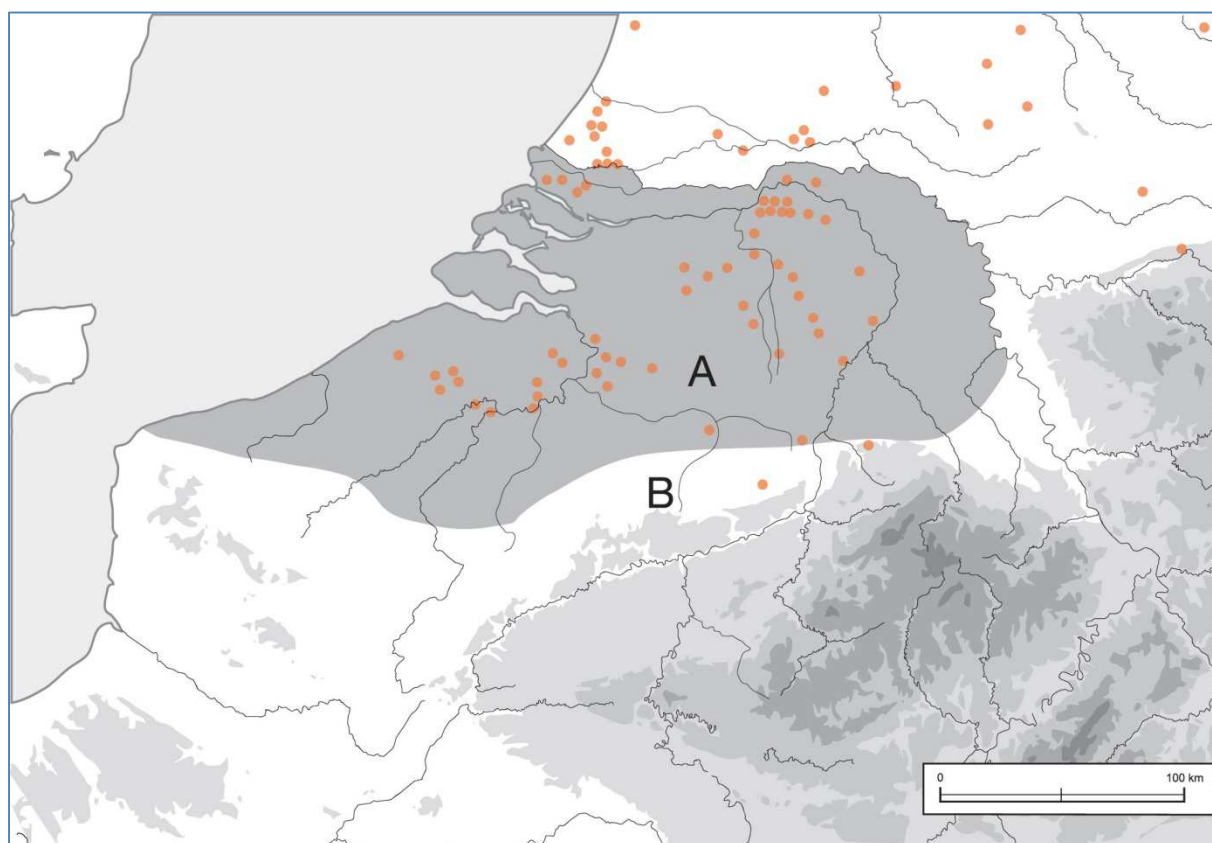


Fig. 23. Carte du Nord de la Gaule présentant les zones de *non-villalandscape* (A) et de *villalandscape* (B). Les points orange figurent les maison-étables attestées (d'après Brulet 2008, fig. 186).

fossoyé et dont l'occupation interne est structurée. La fonction agro-pastorale est caractérisée par deux zones, l'une comprenant l'habitat et les aires de stockage, l'autre une zone de parcage

³⁵ Terme utilisé par R. Agache (1978).

³⁶ La journée d'étude intitulée « Y-a-t-il vraiment une villa gallo-romaine dans le Nord-Pas-de-Calais ? » tenue le 29 janvier 2010 à l'Université de Lille rend compte des questionnements actuels sur le sujet.

pour les animaux. Les bâtiments sont entièrement construits en terre et en bois. La typologie dérive des fermes de la période laténienne et ce type de structure peut perdurer jusqu'à la fin du Haut-Empire. Plusieurs types coexistent et se distinguent selon les régions : à deux nefs dans les régions côtières (De Clercq 2010), de plan rectangulaire avec une subdivision interne qui sépare la partie habitat de la partie étable dans les régions sablonneuses³⁷ (De Clercq 2003). La construction sur sablière est une variante connue dans le Nord de la France (Courbot-Dewerdt 2004). Cet habitat en matériaux périssables est soit isolé, entouré de fossés, soit groupé. Les fermes de tradition gauloise sont quasi toujours munies d'un enclos fossoyé. Si l'on remonte vers la région des grandes rivières, elles ne sont pour la plupart pas encloses (Roymans 1996 ; Gerritsen 2003). La tradition de ce type de construction va persister pendant toute la période romaine surtout dans les régions septentrionales sablonneuses de la *Gallia Belgica*. Elle comprend donc les parties septentrionales des cités des Ménapiens (De Clercq 2003), des Nerviens et des Tongres (Brulet 2006, p. 32-35). Ces établissements ruraux sont probablement engagés dans une économie autarcique (De Clercq 2009). Dans la seconde moitié du I^{er} siècle avant J.-C., un nouveau type d'établissement rural vient s'installer dans les campagnes du Nord de la Gaule, la villa gallo-romaine. Elle contraste avec la ferme en bois par le mode de construction en matériaux durs et la structure bipolaire, *pars-urbana/pars-rustica*, qui présente une organisation tournée vers la production agricole. Dans la région limoneuse, les villas gallo-romaines vont représenter un des principaux types d'occupation du sol. Elles deviendront des centres de production agro-pastorale, base du mécanisme socio-économique gallo-romain qui se met en place. Plusieurs découvertes récentes permettent de nuancer la dichotomie *villa/non-villalandscape*. Des bâtiments en dur de type villa ont été identifiés sans les zones sablonneuses – à Hoogeloon ou à Belsele – et inversement à Kesselt ou à Kerkrade (Slofstra 1982 ; 1985 ; Bourgeois & Thoen 1986 ; Vanderhoeven 2006 ; Dijkstra 1997).

Pour réduire le propos aux trois zones d'étude autour de Tongres, Tournai et Bavay, deux grandes familles d'établissements ruraux peuvent être différenciées : les fermes de tradition gauloise et les villas gallo-romaines. Les premières sont les mieux documentées dans les zones de Tournai et de Bavay comme par exemple à Villeneuve-d'Ascq et à Onnaing (Fig. 24). Dans la région limoneuse autour de Tongres, la pérennité des domaines est plus difficile à démontrer à cause de la nature du sol et de l'exploitation intensive de ces terres agricoles depuis des siècles ayant rendu ténues les traces des habitats en matériaux périssables. En effet, le mode de construction de tradition gaulois est également attesté dans la région de Tongres pour les premières occupations d'époque romaine. C'est le cas à Tongres où les habitats civils qui s'installent le long de la voie présentent le plan typique des maisons-étables de plan rectangulaire liant habitat et étable sous le même toit (Vanderhoeven 1996). Dans la campagne, les traces de structures en bois relevées sous des bâtiments en pierre de type villa, comme à Rosmeer ou Neerharen-Rekem, ne peuvent à ce jour être attribuées avec certitude à des occupations pré-

³⁷ Les maisons-étables ou *Wohnstallhäuser* dites aussi de type Alphen-Ekeren.

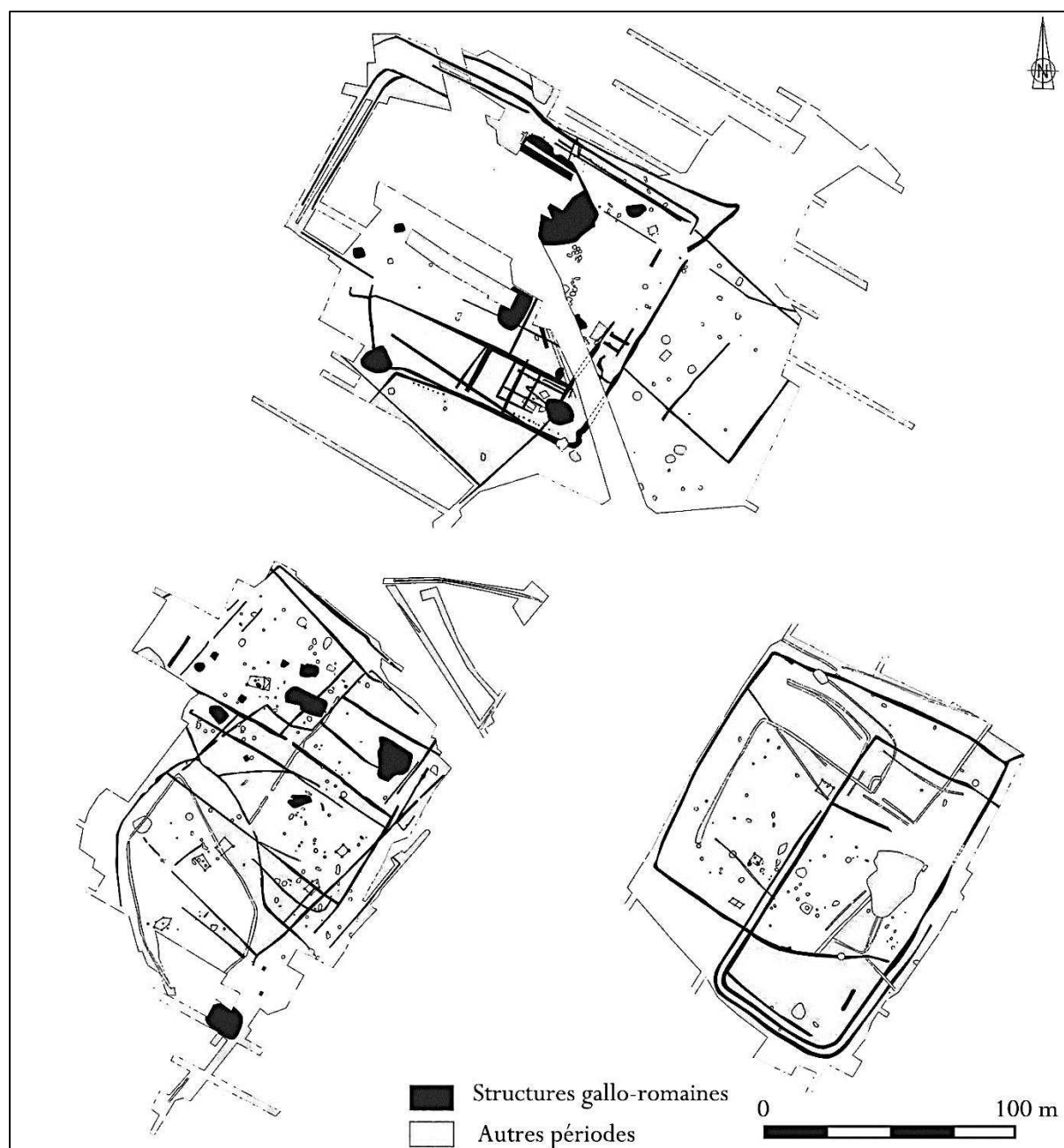


Fig. 24. Plan des fouilles de trois fermes de tradition gauloise à Onnaing (Nord-Pas-de-Calais) dont deux (sites 14 & 16) présentent une continuité d'occupation entre la fin de La Tène et la période romaine (d'après Clotuche 2009, fig.5).

romaines. Plus récemment, l'étude de l'établissement rural de Velroux a révélé que le bâtiment en bois a probablement perduré tout au long du Haut-Empire et a été combiné avec des éléments typiques des villas comme une cave (Vilvorder & Weinkauff à paraître). Quoi qu'il en soit, la seconde moitié du I^{er} siècle est donc caractérisée par l'émergence d'une nouvelle élite sociale basée sur les biens fonciers. Le *territorium* de la ville de Tongres est alors « colonisé » par ces villas de façon ordonnée suite à la probable mise en place d'un cadastre (Mertens 1958 ; Bonnie 2009). Ces nouveaux propriétaires terriens, une nouvelle élite (Roymans 1996, p. 41), vont implanter des villas sur les territoires fertiles dans les trois zones d'étude. Citons, pour l'exemple, la villa de Bruyelle dans la région de Tournai et la villa de Merbes-le-Château dans la

région de Bavay (Fig. 25). L'occupation des campagnes connaît probablement un développement croissant durant les deux siècles suivants. Les agrandissements successifs de certaines villas témoignent de cette évolution : galerie de façade, bains, etc.



Fig. 25. Plans des villas de Bruyelle (d'après Brulet 2008, fig. 43) et de Merbes-le-Château (d'après Paridaens & Martin 2009).

Les campagnes ont souvent payé le prix fort lors des incursions germaniques de la fin du II^e siècle. Les fouilles de plusieurs établissements ruraux attestent d'une destruction de l'habitat autour des années 165/175 après J.-C., razzias attribuées aux Chauques venus par la mer. La région côtière des ménapiens voit alors se développer des camps militaires – à Maaldegem, à Aardenburg et à Oudenburg pour protéger l'arrière-pays. Les territoires protégés par cette rangée de fortification deviennent l'arrière base logistique durant le III^e siècle (De Clercq 2009). L'économie rurale paraît rebondir durant cette période. Pourtant, vers la fin du III^e siècle, plusieurs salves d'incursions germaniques sur le territoire des trois *civitates* et la crise du système économique romain à partir des années 260 vont signer la fin de ces occupations florissantes.

II- CULTURES MATÉRIELLES ET INTÉRACTIONS CULTURELLES DANS LES TROIS MICRO-REGIONS : LES CÉRAMIQUES COMMUNES CULINAIRES ET DOMESTIQUES

II.1 – MÉTHODOLOGIE

II.1.1 – Définition de l'objet d'étude

*"Rarement estampillée, dépourvue du décor qui fait l'intérêt de certaines céramiques,
si variée qu'elle désoriente, si nombreuse qu'elle est encombrante,
cette céramique utilitaire n'a jamais suscité l'enthousiasme des chercheurs »
M.H. et J. Santrot 1979*

Les céramiques culinaires et domestiques sont souvent reprises ensemble sous le vocable de « céramiques communes ». Outre une distinction basée sur des critères fonctionnels qui opposent la céramique dite « commune » à la céramique de table, cette classe de céramique regroupe des récipients à usages variés allant de la conservation à la cuisson en passant par des tâches domestiques comme la toilette ou l'éclairage. En langue française, sous l'appellation générale de céramique commune sont regroupées les céramiques « non-fines ». C'est-à-dire des céramiques avec une matrice plus ou moins grossière et une moindre purification de la pâte, non décorées et ne présentant pas de revêtement au contraire des céramiques fines. En Italie, C. Pavolini (2001, p. 212) résume ainsi la définition de la céramique commune : « Je considère comme appartenant à la classe de la céramique commune tous les récipients d'usage quotidien, principalement domestique, ayant une valeur fonctionnelle et dont l'aspect esthétique est inexistant ou secondaire ». La « ceramica comune » italienne s'oppose, quant à elle, à la « ceramica non depurata » ou « da fuoco ». Du côté anglo-saxon, les céramiques culinaires sont reprises sous le terme de « coarse ware » que nous pouvons traduire par : récipient ordinaire ou grossier. De même, chez les néerlandophones, elles sont reprises sous le sous-titre « ruwandige aardewerk » (Hiddink 2011) voire comme en français « gewoon aardewerk » (Stuart 1977). En Allemagne, trois groupes se distinguent : les récipients à sillons de tournage et panse lisse (Tongrundig-glattwandige Ware), la céramique rugueuse (Rauwandige Ware) et la céramique lourde (Schwerkeramik) (par ex. Höpken 2005).

On l'aura compris, tout est une histoire de critère de classement avant d'être un problème de terminologie. Dans le cadre de cette étude nous nous attacherons donc à étudier

plus spécifiquement la céramique culinaire/à feu/da fuoco/coarse/rauhwandige³⁸ ainsi que la céramique commune/ceramiche commune/Tongrundig-glattwandige ware et Schwerkeramik incorporant les conteneurs de transport. Les objets à usages plus spécifiques comme les lampes à huile, les biberons et les tire-lait seront laissés de côté.

II.1.2 — Échantillonnage de la documentation archéologique

La première étape nécessitait de constituer un corpus suffisant, mais équivalent sur les trois régions. L'échantillonnage a commencé par un inventaire des sites archéologiques et du matériel céramique associé dans chacune des trois zones. L'état des collections archéologiques disponibles pour travailler de manière diachronique a vite restreint le nombre de données exploitables. Lorsque le matériel archéologique était disponible et accessible, un choix a été opéré en fonction de la datation des contextes, de la qualité et de la quantité de l'échantillon ainsi que de la représentativité à l'échelle de chaque zone. L'analyse finale porte donc sur un corpus de céramiques rassemblées à travers plus d'une soixantaine de sites archéologiques dans les trois micro-régions parmi lesquels quatre-vingt-un contextes ont été sélectionnés (Fig. 26).

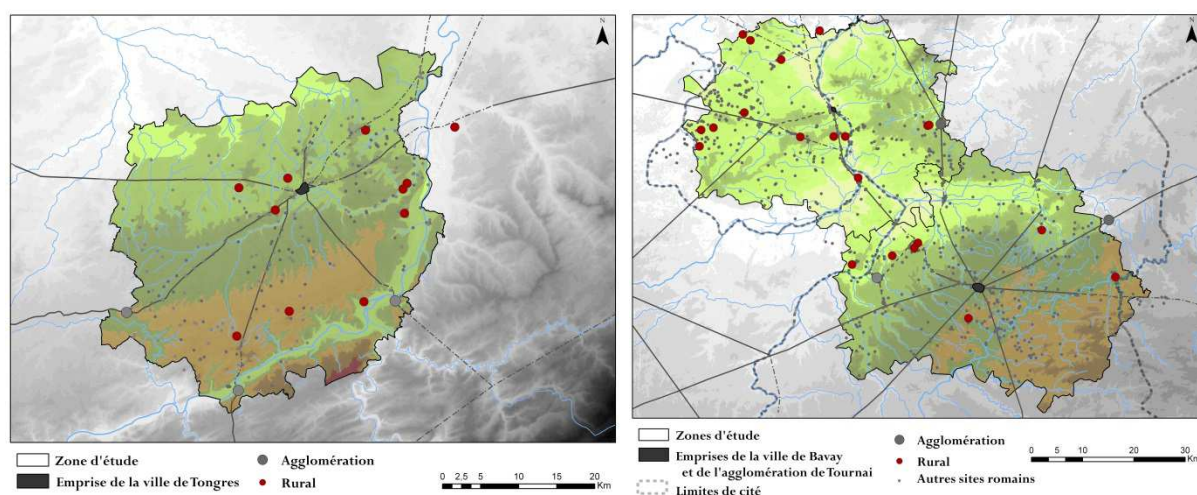


Fig. 26. Localisation des sites archéologiques pris en compte pour l'étude céramologique (APIS-UCL/CRAN, A. Lepot).

Le matériel étudié a été mis à disposition par diverses sources en fonction de chaque zone : organismes publics, sociétés archéologiques, archéologues locaux, musées, universités, etc. De plus il faut souligner que les zones de recherche chevauchent à la fois les régions belges flamande et wallonne, mais également la Belgique et la France.

Les nombreuses fouilles urbaines menées par l'Agenschap Onroerend Erfgoed³⁹ ont permis de saisir l'origine de la ville antique de Tongres et de fournir un matériel pertinent pour notre propos. L'arrière-pays offre également une documentation riche à travers les publications, les

³⁸ Ce sont les *vasa coquinaria* de Pline l'Ancien (*Nat Hist.* XLIX, 11).

³⁹ Anciennement Vlaams Instituut voor het Onroerend Erfgoed (VIOE).

fouilles préventives du Foyer Culturel de Jupille-Wandre et du Service Public de Wallonie sur l'agglomération de Jupille-sur-Meuse et la villa de Velroux en collaboration avec les Chercheurs de la Wallonie, les fouilles programmées du Centre de recherches d'archéologie nationale de l'Université catholique de Louvain sur l'agglomération de Braives, les fouilles des sociétés archéologiques et des archéologues locaux sur l'agglomération d'Amay et sur les sites ruraux de Froidmont, Verlaine et Ében-Émael, ainsi qu'à travers les collections conservées dans le musée provincial de Tongres et le musée Curtius à Liège. Récemment, le suivi d'un gazoduc sur la commune de Lauw par Aron a permis la mise au jour d'une villa proche de la capitale. Le matériel des sites exploités uniquement sur base des publications fournit également des informations intéressantes.

L'archéologie urbaine mise en place à Tournai par le Service Public de Wallonie et le Centre de recherches d'archéologie nationale produit des contextes mieux datés que les fouilles anciennes menées dans la ville par les archéologues locaux. Du côté français, le développement, depuis une vingtaine d'années, d'opérations archéologiques préventives dans la région lilloise, lié à la croissance des zones d'activités commerciales (ZAC), a mis au jour une dizaine de sites ruraux dans l'espace qui nous occupe. La documentation disponible est hétéroclite d'un point de vue quantitatif et qualitatif. Elle s'appuie principalement sur les rapports de fouilles des différents acteurs de terrain de l'Institut national de recherches archéologiques préventives – Noyelles-lès-Seclin, Tourcoing et Templemars. Les fouilles préventives du Service public de Wallonie fournissent également des données pour les sites ruraux de Jollain-Merlin et Bruyelle. Les publications pour l'agglomération de Blicquy ainsi que les sites ruraux de Villeneuve-d'Ascq, Orchies et Seclin permettent d'asseoir le corpus.

La ville antique de Bavay a principalement fait l'objet de fouilles à caractère pédagogique⁴⁰ qui se sont concentrées uniquement sur le *forum*. Les informations concernant les contextes sont disparates et difficiles à utiliser. Plus récemment, des fouilles de l'Université de Lille et du Service archéologique départemental du Conseil général du Nord ont permis de collecter du matériel en contexte pour la capitale. Les fouilles du *vicus* de Waudrez par le Service national des fouilles et le Cercle archéologique de Waudrez ainsi que les recherches des archéologues locaux sur les *villas* de Nouvelles fournissent une documentation pour l'arrière-pays. Les agglomérations de Famars et d'Étroeungt ainsi que les sites ruraux d'Onnaing et Rouvignies sont abordés à travers les publications et les rapports de fouilles de l'Institut national de recherches archéologiques préventives consultables au Service régional de l'archéologie du Nord Pas-de-Calais. L'étude du matériel de la villa de Merbes-le-Château menée conjointement par le Centre de recherches archéologiques de l'Université libre de Bruxelles et le Service public de Wallonie apporte de nombreux éclairages pour les sites ruraux de la région. Les sites exploités uniquement sur base des publications fournissent quelques indices complémentaires.

⁴⁰ Fouilles du Lycée de Bavay sous la direction de J.C. Carmelez.

II.1.3 — Système chronologique et datation des ensembles

La chronologie absolue utilise comme points de repère les monnaies, les sources historiques, l'épigraphie, la dendrochronologie et l'archéomagnétisme pour donner une date à l'ensemble céramique trouvé dans le contexte quand les données sont disponibles. Les informations tirées de ces objets ou de ces techniques permettent de donner un *terminus post quem* au dépôt de céramique associé (Orton, Tyers & Vince 1993, p. 24). Cette chronologie absolue permet d'utiliser le système des horizons chronologiques pour classer les assemblages. Le cadre chronologique est divisé en dix horizons valables pour la Gaule Belgique et la Germanie Inférieure. Cette division temporelle est issue d'études réalisées ces quinze dernières années basées sur des événements historiques, des études numismatiques, des textes et principalement sur la céramique (Deru 1996 ; Brulet 2008, p. 21-22). Ces horizons peuvent être remis en cause ou affinés pour les périodes précoces en fonction de différents critères le plus souvent basés sur les importations (sigillées, parois fines ou amphores) ou sur la chronologie des camps (Hanut 2000). Dans le cadre de ce travail nous avons gardé comme base la division chronologique établie pour la céramique gallo-belge (Tab. 4) qui, mieux que les importations italiennes ou des régions méditerranéennes, correspond à un processus propre au Nord de la Gaule (Deru 1996, p. 159-200) et donc plus proche des évolutions de la céramique commune régionale. À ces horizons chronologiques qui couvrent une large période s'ajoutent l'horizon précoce LTD2b postérieur à la conquête (voir Deru 1996, p.165, note 138), ainsi que deux horizons couvrant le III^e siècle et coïncidant avec les événements historiques de cette période (Brulet 2008, p. 20-21).

Dans l'échantillon sélectionné, les contextes datés entre les horizons I et V ne sont pas forcément les moins nombreux même si quantitativement ils restent peu abondants. Ce sont les contextes de la période flavienne et du début du II^e siècle de notre ère (H VI-VII) qui restent les plus discrets. Cette période correspond à la *Pax Romana*, phase de développement économique,

Horizons	Périodes chronologiques
LTD 2b	55/50 à 35/30 av. J.-C.
H I	35/30 à 25/20 av. J.-C.
H II	25/20 à 5/1 av. J.-C.
H III	5/1 av. J.-C. à 15/20 ap. J.-C.
H IV	15/20 à 40/45 ap. J.-C.
H V	40/45 à 65/70 ap. J.-C.
H VI	65/70 à 85/90 ap. J.-C.
H VII	85/90 à 110/120 ap. J.-C.
H VIII	110/120 à 165/175 ap. J.-C.
H IX	165/175 à 230/240 ap. J.-C.
H X	230/240 à 270/280 ap. J.-C.

Tab. 4. Tableau des horizons chronologiques définis pour le Nord de la Gaule et la Germanie (d'après Brulet 2008).

urbanistique et architectural où la gestion des déchets semble être organisée⁴¹. Les ensembles céramiques proviennent essentiellement de comblement de puits taris utilisés comme poubelle ou de remblais piégés lors de réaménagement d'habitat aussi bien en ville qu'à la campagne. Quelques contextes pourraient être issus de pillages à mettre en relation avec l'invasion des Chauques (H VIII). Les assemblages du III^e siècle (H IX-X) sont les mieux documentés, tant du point de vue de leur nombre que de la quantité de matériel associé. En effet, suite à la période d'anarchie politique qui débute en 235 et aux incursions germaniques qui s'échelonnent entre les années 250 et 280, les comblements de caves, puits, ainsi que les couches de destruction des habitats succédant à leur abandon fournissent une large part de l'échantillon.

II.1.4 – Analyse de la céramique

La méthode d'analyse de la céramique utilisée dans le cadre de cette thèse a été mise en place par le Centre de recherches d'archéologie nationale (*cf.* Chapitre I.1.3). Dans la logique de l'IFRC, les codes mis en place pour la céramique commune ont été utilisés et de nouveaux codes viennent enrichir la classification. Les céramiques fines, qui permettent d'établir la chronologie des assemblages étudiés, sont répertoriées selon les fabriques décrites dans le dictionnaire des céramiques consacré à la vaisselle à large diffusion dans le Nord de la Gaule édité par le CRAN (Brulet, Vilvorder & Delage 2010).

Une nouvelle analyse du mobilier a pu être réalisée sur trente-deux ensembles afin d'identifier ou de vérifier l'attribution des fabriques. Une dizaine de sites avaient déjà été analysés avec cette méthode de travail⁴².

II.1.4.1 – Catégories céramologiques

Les catégories sont des groupes de céramiques répondant à une technique de fabrication et à un répertoire morphologique propre (Brulet, Vilvorder & Rekk 2001, p. 111). Malheureusement, il est difficile d'obtenir un consensus dans la définition des catégories particulièrement si l'on travaille sur une période de transition. Comme le dit très justement A. Desbat (2005, p. 32-43) : « ..., on voit que les critères utilisés par les protohistoriens ne sont pas les mêmes que ceux des gallo-romanistes et si l'on veut pouvoir comparer les choses en terme d'évolution, il faut retraduire avec son propre vocabulaire un certain nombre de tableaux ».

II.1.4.2 – Analyse des pâtes

L'analyse des pâtes a été réalisée par observation macroscopique sur cassure fraîche à la loupe binoculaire grossissement 40/60x. Malgré les traitements appliqués à l'argile pour

⁴¹ Voir par exemple Desbat 2003.

⁴² Voir notamment les travaux de F. Vilvorder et F. Hanut.

devenir un objet, elle ne subit toutefois pas de modifications majeures dans sa constitution. Elle est donc une marque involontaire de la région de production. On peut dès lors attribuer les produits à des groupes de pâtes qui présentent des caractéristiques minéralogiques identiques dont l'origine géographique peut être évaluée ou non (code à quatre lettres) et/ou à un atelier ou un des groupes de production (code à trois lettres). Outre les observations concernant la matrice et le dégraissant, l'examen à la loupe binoculaire apporte des informations sur la technique de fabrication, le traitement de surface et le mode de cuisson.

Pour les groupes de pâtes qui ont fait l'objet d'une description dans le cadre de ce travail, nous avons utilisé la méthode d'analyse macroscopique utilisée pour l'IFRC (Brulet, Vilvorder & Delage 2010, p.13-14). Nous renvoyons à l'annexe I de la présente thèse pour la fiche descriptive des pâtes (Fig. 27) et groupes de pâtes rencontrés dans cette recherche.

II.1.4.3 – Fabriques

Le concept de fabrique est né en Grande-Bretagne. Le terme *fabric* est utilisé parce qu'il renvoie aux méthodes d'observation qu'emploient les pétrographes pour décrire une roche (Peacock 1977a). La composition naturelle de l'argile crue, les techniques de fabrication, le mode de cuisson et la température, l'utilisation et l'environnement du dépôt de la céramique déterminent les caractéristiques physiques de chaque poterie. Ces analyses permettent de retrouver des productions associées à des fabriques. Les fiches de description des fabriques réunissent toutes les informations concernant la couleur, la dureté, la texture, le mode de fabrication, les inclusions et le traitement de surface. Dans l'IFRC, la fabrique fusionne la catégorie céramologique avec les pâtes, groupes de pâtes ou groupes de productions qui sont attestés.

II.1.4.4 – Quantification

Parmi les trois méthodes usuelles de quantification utilisées dans les pays européens, à savoir, le comptage en Nombre de Reste (NR), le comptage en Nombre Minimum d'Individus (NMI) et le comptage en Equivalent-Vases (EVES), le parti pris ici est une quantification en nombre minimum d'individus basée sur le comptage des lèvres après recollage. Le nombre de reste n'étant pas disponible pour tous les assemblages, il n'a pas été relevé systématiquement. Le pourcentage de conservation des bords ($100\% = 360^\circ$) permet d'évaluer le taux de fragmentation des récipients dans l'assemblage.

Une fois le comptage réalisé, nous pouvons ainsi comparer l'importance relative des catégories de céramiques l'une par rapport à l'autre ; d'un site à l'autre ; d'un niveau stratigraphique à un autre ; d'une période chronologique à une autre. La comparaison en valeur relative (%) entre des assemblages dont le NMI diffère du simple au double reste évidemment toujours malaisée.

Annexe I			
Code IFRC		Alias	
Nom			
Type			
Groupe de pâte			
Localisation			
Fabrique(s) associée(s)			
Description macro			
Description micro			
Période de production			
Références			
Notes			

Fig. 27. Exemple de fiche descriptive de pâte ou groupe de pâtes de l'annexe I.

II.1.4.5 – Morphologie et nomenclature

La morphologie correspond à une classe fonctionnelle dans laquelle sont regroupés des récipients. Le problème avec le critère de classement par fonction est de savoir quel vocabulaire utiliser. À chaque forme correspond une utilisation particulière, parfois spécifique, parfois plurielle. L'usage sur le feu délimite bien la division entre céramique culinaire et céramique domestique. Certaines formes sont universelles, basiques, d'autres reflètent des pratiques voire des cultures et permettent d'évaluer l'assimilation ou non d'un répertoire. Enfin, quelques formes trouvent leur origine ou leur répondant dans la vaisselle métallique, permettant d'approcher un peu plus leur(s) usage(s).

Quel mot pour quel pot ? La nomenclature des récipients est un sujet qui a déjà fait couler beaucoup d'encre et qui est encore loin de faire l'unanimité. Il faut dire que le vocabulaire des formes change d'une région à l'autre, d'une langue à l'autre et d'une période à l'autre, il serait utopique de vouloir tout uniformiser. Plutôt que de discuter une fois de plus sur les termes, nous avons choisi ici de nous en tenir à une définition déjà utilisée par le Laboratoire de céramologie du CRAN et dans les publications de celui-ci (Rekk & Vilvorder 2001) et de donner les alias les plus courants usités par les céramologues des pays voisins.

Pour les céramiques culinaires, domestiques et de transport rencontrées dans le Nord de la Gaule, seize formes peuvent être discriminées : la marmite, la jatte, le plat, le poêlon, la bouilloire, le pot ansé, le gobelet, le couvercle, le mortier, le pot-à-provisions, la passoire, la cruche, la cruche amphore, l'amphore, la jarre et le *dolium*. Ces formes trouvent presque toutes leur équivalent en anglais, allemand, néerlandais, et italien (Tab. 5).

Dans la présente	France	Angleterre	Allemagne	Flandre/ Pays-Bas	Italie	Latin
Marmite	Pot à cuire	Cooking Pots	Kochtöpfe	Urn/Kookpot	Olle	Aula
Jatte	Jatte/Marmite	Cooking Bowl	Schüssel	Kom	Pentola	Caccabi
Plat	Plat	Dish	Teller	Bord	Tegame	Patina/Patella
Poêlon	Poêlon	Sauce Pan	-	-	Padella	Patera
Bouilloire	Bouilloire Aiguière	Jug	Kanne	Kanne	-	-
Pot Ansé	Pichet	-	Henkeltopf	-	Tazza	Urceus ?
Gobelet	Gobelet	Beaker	Becher	Beker	Boccale	Poculum
Couvercle	Couvercle	Lid	Dekel	Deksel	Coperchio	Operculum
Mortier	Mortier	Mortarium	Reibschüssel	Mortaria	Mortaio	Mortarium
Pot-à-provisions	Pot-à-provisions	Honey-pot	Honingtopf	Voraardpotten	Orcio	Urceus
Passoire	Passoire	Colander	Kolander	Vergiet	Colabrodo	Colum
Cruche	Cruche	Jug	Krug	Kruik	Brocca	Lagoena
Cruche-	Cruche-	-	Krug-	Kruik-	Brocca	Nassiterna

Amphore	Amphore		amphore	amphore		
Amphore	Amphore	Amphora	Amphore	Amphore	Anfore	Amphora
Jarre		Jar	-	-	-	-
Dolium	Dolium	Dolium	Dolium	Dolium	Contentitori	Dolium

Tab. 5. Nomenclatures des formes de cette étude et équivalents en français, anglais, allemand, néerlandais, italien et latin.

La nomenclature latine fait référence au travail de W. Hilgers (1969) mais ne permet pas toujours d'être précis. En effet, nous n'avons pas toutes les données du problème et, malheureusement, il est quasi impensable de pouvoir retrouver les nomenclatures réelles telles que les ont définies les artisans antiques.

II.1.4.5.1 – Les récipients culinaires

Ces récipients correspondent aux actions de préparation et de transformation des aliments le plus souvent par l'action du feu. Parmi les formes hautes et fermées – mieux adaptées pour cuire, réchauffer ou contenir des substances liquides ou fluides – se trouvent la marmite, le pot ansé, la bouilloire et le gobelet.

La marmite se définit par une forme haute fermée à embouchure large. Elle est généralement déposée au milieu des braises comme en attestent les traces de carbone qui ne se marquent qu'au départ de la panse (Fig. 28). Elle permet de faire mijoter ou de cuire à l'étouffé des plats en sauce, de faire revenir les aliments et de les faire bouillir. Munie d'un couvercle, elle permet une cuisson lente et régulière des aliments en retenant la vapeur. La marmite est souvent inexactement appelée « urne » car elle peut aussi être utilisée, dans un second temps, comme réceptacle funéraire. Les marmites présentent des diamètres d'ouverture variés entre 10 et 30 cm permettant donc de préparer des portions individuelles comme des portions « familiales ».

Le pot ansé est un récipient à une anse qui présente une ouverture ronde assez large entre 8 et 14 cm de diamètre. Il peut être muni d'un bec verseur aménagé sur la lèvre. Il peut aussi bien être utilisé à table pour le service des boissons que pour faire cuire ou réchauffer des liquides comme, par exemple, le lait⁴³.

La bouilloire, comme le pot ansé, possède une seule anse mais présente une ouverture plus étroite que le pot ansé et souvent bi- ou trilobée. Elle convient pour faire cuire ou réchauffer des liquides comme en attestent les traces de dépôts de carbone sur la panse et les dépôts calcaires observés en feuillets dans le fond de ces récipients (Fig. 28).

Le gobelet est une forme haute fermée de petit module. Souvent proche morphologiquement de la marmite, il se présente sous des tailles plus petites. Le gobelet peut être utilisé pour réchauffer des petites quantités ou contenir des boissons chaudes.

⁴³ La forme du pot ansé correspond d'ailleurs encore au pot à lait actuel.

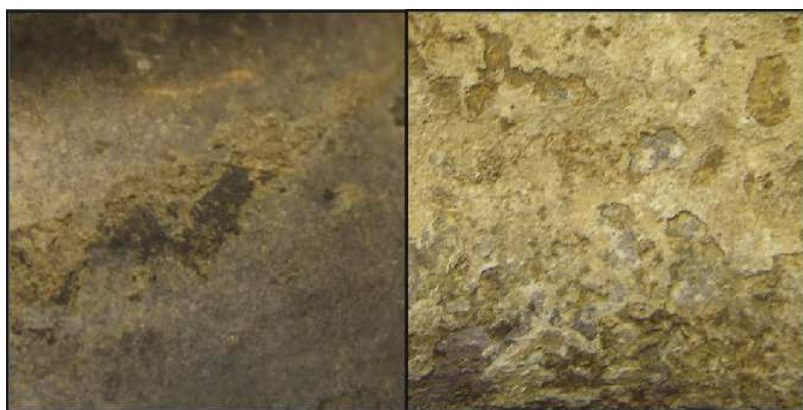


Fig. 28. Traces de dépôt externe de carbone (à gauche) et de dépôt interne de calcaire (à droite).

Dans les formes basses et ouvertes – mieux adaptées pour cuire les mets solides – se trouvent la jatte, le plat et le poêlon mais également le couvercle.

La jatte se définit par une forme haute ouverte. Les jattes peuvent être trapues ou plus élancées présentant des parois ventrues et une lèvre rentrante ou saillante permettant la pose d'un couvercle. Elle présente souvent un large fond plat. Elle devait servir à la cuisson de préparations fluides telles que les bouillies. Toutes les jattes ne présentent pas de traces de feu, elles ont donc aussi bien pu servir pour mélanger, broyer ou pétrir les ingrédients qu'à la présentation ou la consommation.

Le poêlon est un récipient peu profond, muni d'un manche de préhension qui peut servir à faire revenir les aliments. Les dépôts carbonés observés attestent bien de leur emploi sur le feu.

Le plat à cuire est une forme ouverte et très basse dont les parois sont courtes, légèrement évasées ou verticales. Le plat peut être utilisé pour plusieurs types de préparations cuites au four. Coiffé d'un couvercle, on y fait cuire les pains, les galettes, les gâteaux, les tourtes. Sur le foyer, il est utilisé pour préparer des omelettes ou bouillies épaisses mais également faire revenir les aliments dans la graisse ou l'huile. Il peut également avoir servi de lèchefrite sous la broche pour récupérer les sucs de cuisson. Le plat reflète dans la cuisine méditerranéenne soit la cuisson de poisson s'il est profond (*lopas* grecque, *patinae* romaine) soit la cuisson de galette de pain s'il est moins profond et/ou engobé.

Le couvercle, quant à lui, est un objet polyvalent que l'on peut adapter à plusieurs récipients. Certains types très profonds peuvent également avoir joué le rôle de jatte.

II.1.4.5.2 – Les récipients domestiques

Ces récipients correspondent aux actions de transformation, stockage, conservation et acquisition. Dans les formes hautes et fermées – mieux adaptées pour transformer et stocker les

denrées – se trouvent le pot-à-provisions, la jarre, la cruche, la cruche-amphore, l'amphore et le *dolium*.

Le pot-à-provisions est un récipient haut fermé de taille moyenne, souvent muni de deux petites anses, mais se présentant parfois sans. Son utilisation comme récipient de conservation pour de petites quantités, et donc des aliments plus précieux, est probablement justifiée.

La jarre est un récipient globulaire ou ovoïde comparable au *dolium* mais qui se caractérise par un col cylindrique et une embouchure plus étroite.

La cruche se définit par un récipient à une ou deux anses, de taille réduite, destiné à puiser et conserver les liquides. Elle est également utilisée pour le service à table.

La cruche-amphore est un récipient de grand gabarit, d'une hauteur de 30 à 50 cm et d'une capacité de 10 à 20 litres, qui présente toujours deux anses. Les cruches-amphores ont des dimensions supérieures à celles des cruches et inférieures à celles des amphores et jouent donc un rôle intermédiaire. Elles sont utilisées comme récipient de stockage dans les celliers, ou comme emballage pour le commerce.

L'amphore est un large récipient à paroi très épaisse, tronconique ou globulaire, pourvus de deux anses et généralement apode. La fonction première de celle-ci est de servir d'emballage pour le transport des denrées. Les amphores ont néanmoins pu servir au stockage également dans les caves.

Le dolium est un grand récipient globulaire ou ovoïde à embouchure large et aux parois épaisses. Il est doté d'une large lèvre plate et rentrante sur laquelle se pose un couvercle ou se tend une toile. Il est principalement utilisé à des fins de stockage de denrées alimentaires mais également comme conteneurs de transport.

Dans les formes basses et ouvertes – mieux adaptées pour concasser, pétrir, égoutter ou séparer – se trouvent le mortier et la passoire.

Le mortier est un récipient évasé, peu profond et muni d'un bec verseur pour permettre l'écoulement des liquides. La large lèvre est adaptée pour permettre une bonne préhension du récipient pour verser. Le mortier possède, presque systématiquement, une paroi interne pourvue de gros grains de quartz qui permettent, avec l'aide d'un pilon, le broyage et le malaxage des ingrédients pour la réalisation de farines, de féculs ou de bouillies et de sauces. Le diamètre d'ouverture de certains exemplaires peut atteindre le mètre alors que de plus petits modèles coexistent avec un diamètre de 10 à 12 cm.

La passoire est une forme basse ouverte présentant des perforations dans le fond et/ou le tiers inférieur de la panse. Elle est munie d'une anse ou plutôt d'un doigtier permettant de passer un ou deux doigts. Elle permet d'égoutter des aliments comme pour la préparation de fromages et de filtrer des liquides aromatisés.

II.1.4.6 – La typologie

L'analyse typologique porte principalement sur les céramiques culinaires. La typologie établie pour les trois régions étudiées comptabilise cent-neuf de céramiques culinaires et constituent l'annexe I de la présente recherche.

Pour les trois régions étudiées, nous avons sélectionné trois types de références typologiques. Les études typologiques établies sur des sites archéologiques régionaux à partir d'un corpus conséquent comme le mobilier archéologique du vicus de Liberchies (Brulet & Demanet 1997 ; Brulet, Dewert & Vilvorder 2001 ; 2008) ou de Blicquy (De Laet *et al.* 1972) ou à des sites de référence comme Niederbieber (Oelman 1914) ou Hofheim (Ritterling 1913) par exemple. Viennent ensuite les typologies de synthèses réalisées par un ou plusieurs auteurs : principalement les travaux de W. Vanvinckenroye (1991) et de C. Höpken (2005) applicables à la région de Tongres et des références aux travaux de F. Vermeulen (1992a et 1992b), M. Tuffreau-Libre (1980a), D. Bayard (1980) et du collectif L. Blondiau, R. Clotuche et Fr. Loridant (2001) pour les régions de Tournai et Bavay.

La classification typologique a des inconvénients et des limites, elle doit permettre d'identifier le type à partir d'un fragment, ce qui n'est pas toujours aisé⁴⁴. Dans la base de donnée typologique composant l'annexe II (Fig. 29), chaque forme est identifiée par une référence clé (nom d'auteur ou nom du site et numéro de publication) suivit des alias exclusivement les plus proches (avec indication du numéro précis dans la publication lorsque le type rassemble un trop vaste groupe)⁴⁵. Lorsque nous avons à faire à des formes présentant des différences minimales, elles sont classées dans les variantes. Nous avons évité la création de nouveaux types pour des variations peu perceptibles en n'oubliant pas que les céramiques sont des objets manufacturés rarement identiques. Chaque type est rattaché à un groupe morphologique et quand cela est possible à une origine culturelle⁴⁶ lui a été attribuée (Romain – Gaulois – Gallo-romain). Viennent ensuite les mentions de l'atelier ou des ateliers et groupe(s) de pâte(s) dans lesquels il a été produit. Les décors observés ont également été relevés. Enfin, le(s) horizon(s) chronologique(s) dans le(s)quel(s) le type est en usage et la batterie de cuisine à laquelle il appartient complètent la fiche descriptive.

⁴⁴ Par exemple lorsque le type repose sur une spécificité de la carène ou du fond et que celui-ci est manquant.

⁴⁵ Selon A. Desbat (Desbat & Schmitt 2003, p. 46), la typologie existante est, à tort, considérée comme établie alors qu'elle devrait sans cesse pouvoir être modifiée. Nous avons ici volontairement évité de créer une typologie nouvelle.

⁴⁶ L'origine culturelle d'un type oppose culture romaine à culture gauloise avec, pour cette dernière, la mention du peuple entre parenthèse en référence au territoire qui lui est attribué et duquel le type semble originaire et non en tant que particularité ethnique.

Annexe II	
Référence Clé	
Alias	
Variante	
Morphologie	
Origine culturelle	
Catégorie(s)	
Atelier(s)	
Groupe(s) de pâte(s)	
Décor(s)	
Horizon(s)	
Batterie	
Profil	

Fig. 29. Exemple de fiche descriptive de la base de données typologique établie pour cette recherche.

II.2 – APPROCHE TECHNOLOGIQUE : QUESTION DE TECHNOLOGIE CULTURELLE

Nous aborderons ici tous les aspects qui régissent la fabrication des céramiques communes culinaires et domestiques (hors amphores) rencontrées dans les assemblages étudiés dans les trois zones depuis la matière première jusqu'à l'aspect du produit fini en abordant divers aspects pratiques que véhicule chaque geste technique.

II.2.1 – Matière première

“[...] , on s'interroge rarement, pour ne pas dire jamais, dans la littérature archéologique, sur les argiles employées pour la fabrication de céramiques culinaires de qualité.”

Maurice Picon, 1998

La pâte argileuse qui constitue la matière première pour la fabrication de céramiques se divise en deux constituants : les minéraux argileux et les dégraissants, naturels ou ajoutés. Nous les traiterons ici ensemble en distinguant trois familles de pâtes argileuses que nous avons pu discriminer à la loupe binoculaire. Il faut souligner qu'en l'absence d'analyses

péetrographiques et physico-chimiques, hormis sur quelques groupes, les attributions à ces trois familles peuvent toujours être modifiées. Toutefois, cette première distinction permet de mieux cerner d'éventuelles problématiques sur l'utilisation des argiles qui pourraient faire l'objet de recherches interdisciplinaires en archéométrie.

II.2.1.1 – Terre franche

La première pâte argileuse qui a été utilisée pour fabriquer les récipients qui nous intéressent est la terre franche. Il s'agit d'argile naturelle qui bénéficie des proportions satisfaisantes en minéraux argileux et non argileux (quartz, oxydes de fer, etc.). Elles peuvent donc être employées telles quelles, sans aucune modification de leur composition naturelle (Picon 1973, p. 12). Cette technique est plus largement utilisée pour les productions domestiques, « household production » (Peacock 1982).

II.2.1.2 – Pâtes argileuses non calcaires dites siliceuses

II.2.1.2.1 – Pâtes argileuses plastiques peu réfractaires

Elles se composent de minéraux argileux comme l'illite, de loin le plus ubiquiste (Nin & Picon 2003, p. 478), de la famille des micas, riche en alcalins et riche en fer (généralement >5%) ou encore de montmorillonite, appelée aussi smectite (Picon 1973, p. 14). Ces pâtes sont en général peu réfractaires. Le dégraissant naturel le plus fréquent est le quartz. Nous les nommerons les argiles de type illite-smectite.

II.2.1.2.2 – Pâtes argileuses réfractaires à dégraissants ajoutés

Nous ne parlerons ici que des dégraissants clairement ajoutés à la pâte argileuse en laissant de côté le quartz dont l'ajout volontaire est quasi impossible à déterminer sans connaître exactement la source argileuse et le produit fini (Picon 1973, p. 21-22).

Les dégraissants ajoutés rencontrés parmi le matériel des trois régions sont au nombre de quatre. Il s'agit de deux dégraissants de nature calcaire : la calcite et la coquille fossile, tous deux des calcaires carbonatés. Les deux autres sont des roches l'une métamorphique, la chamotte, l'autre sédimentaire, l'argilite.

La calcite est un dégraissant naturel de certaines argiles (Picon 1973, p. 15) mais à hauteur de plus de 5% du volume de la pâte, la calcite rencontrée dans les récipients peut être considérée comme ajoutée (Picon 1973, p. 22). Dans le cas des pâtes rencontrées au cours de notre enquête, l'argile est mélangée à des grains blanchâtres de calcite monocristallins ou polycristallins se présentant sous divers aspects : pilés, altérés ou dissous (Fig. 30). Dans tous les cas, la granulométrie des grains de calcite ne dépasse pas 3,5 mm.

Lorsque les grains sont sous forme de cristaux, ces derniers orientent leurs plus grandes faces parallèlement à la surface. La calcite est un minéral qui s'altère facilement en milieu acide, donnant à la céramique une texture de la surface et/ou de la pâte celluleuse qui n'est rien d'autre que les empreintes des grains de calcite dissous. Nous pouvons d'ailleurs parfois noter la forme anguleuse de ces cellules assez typique de la calcite qui rappelle *l'habitus* rhomboédrique de ce minéral⁴⁷. La calcite, de par sa nature calcaire, est un dégraissant réfractaire.



Fig. 30. Surface altérée d'une céramique à dégraissant calcite.

Le calcaire coquillier consiste en coquilles fossiles concassées qui ont le même pouvoir réfractaire que le calcaire cristallisé. Les coquilles, souvent altérées, sont reconnaissables à leur forme convexe. Tout comme la calcite, le calcaire coquillier s'altère en milieu acide, les pores laissés vides sont par contre moins anguleux.

La chamotte est une appellation largement utilisée en céramologie mais qui recouvre des définitions différentes. La chamotte est en fait de la terre cuite, dont une roche métamorphique, réduite en morceaux. M. Picon soulignait déjà que « dans la plupart des cas, sinon dans tous, les grains de chamotte que l'on a cru reconnaître dans les pâtes des céramiques antiques sont de simples nodules ferrugineux ». Dans les observations macroscopiques que nous avons pu faire, il apparaît clairement que l'on est plus largement en présence de particules d'argilites ou de nodules ferreux que de chamotte en tant que terre-cuite pilée. La chamotte a pourtant été observée clairement dans quelques cas.

L'argilite est un cas plus délicat car, tout comme le quartz, elle peut être présente naturellement dans une argile. L'argilite est plutôt considérée comme une roche meuble sédimentaire d'origine détritique, majoritairement constituée de minéral argileux et de quartz très fin. On observe pourtant que dans certaines pâtes argileuses elle présente une

⁴⁷ D'après des analyses effectuées par S. Rekk et D. Laduron au Laboratoire de Géologie et de Minéralogie de l'Université catholique de Louvain-la-Neuve.

fraction plus grossière et une abondance supérieure à 5% qui permettraient de penser qu'elle a été ajoutée pour deux raisons : soit pour rendre l'argile moins plastique et faciliter le montage des récipients, soit pour encaisser les chocs thermiques lors de la cuisson et lors de l'utilisation sur le feu. L'observation d'argilites dans la matrice peut aussi être le résultat d'un mélange de deux argiles de natures différentes, les argilites prennent dans ce cas une forme lenticulaire comme nous le verrons pour un groupe de production bien spécifique (cf. II.2.2).

II.2.1.2.3 – Pâtes argileuses réfractaires naturelles

Les argiles de type kaolinitique sont des terres réfractaires, pauvres en oxyde de fer, qui présentent l'avantage d'allier résistance aux chocs thermiques et aux chocs mécaniques de par leur coefficient de dilatation moindre. Les récipients façonnés à partir d'argile de type kaolinitique peuvent être cuits à des températures élevées ($>900^{\circ}\text{C}$), ce qui permet de fabriquer des récipients à parois relativement fines et donc moins lourds, mais qui gardent leur solidité. Sur base d'une observation macroscopique, les argiles de type kaolinitique se distinguent par des caractéristiques de la matrice comme une forte rétractation de la matière argileuse autour des quartz, laissant apparaître des pores dans la cassure ou la rareté des oxydes de fer qui ne s'observent à la loupe binoculaire que sous la forme d'auréole autour des quartz.

II.2.1.3 – Pâtes argileuses calcaires

Les pâtes argileuses calcaires se composent d'argile naturellement dégraissée avec de la calcite CaCO_3 . A des températures supérieures à $800-900^{\circ}\text{C}$, la calcite se transforme en chaux CaO (Picon 1973, p. 16-17). Les teneurs en CaO des argiles calcaires sont en général de l'ordre de 6 à 15%. Les argiles fortement calcaires sont également appelées argiles marneuses (Échallier & Méry 1989). Les pâtes calcaires ont une résistance mécanique élevée et sont en général plus légères (Picon & Verhtet 1970).

II.2.2 – Pâtes, groupes de pâtes et groupes de productions (Tab. 6)

Les connaissances sur les céramiques produites dans les ateliers du Nord de la Gaule restent à ce jour très restreintes. Malgré le nombre croissant d'ateliers découverts (Fig. 31), le manque de caractérisation scientifique des céramiques qui en sont issues pose des problèmes d'attribution. De plus, la localisation d'un grand nombre de ces ateliers sur des formations géologiques semblables, complique la caractérisation minéralogique des pâtes. L'approche de la céramique régionale se fonde donc principalement sur des groupes régionaux définis par des argiles de natures distinctes ou des groupes technologiques caractérisés par une technique de fabrication propre. Parmi ces groupes régionaux, quelques



Fig. 31. Localisation des sites du Nord de la Gaule, par rapport aux trois zones d'étude, où des ateliers de potiers sont attestés (APIS-UCL/CRAN, A. Lepot).

ateliers ont pu être individualisés selon l'approche mise en place dans l'IFRC, soit sur base du matériel issu de fours, soit à partir d'un large corpus issu de sites de consommation.

II.2.2.1 – Groupes régionaux et groupes de productions

Parmi les groupes régionaux (Fig. 32), l'un d'eux manifeste des caractéristiques que l'on est tenté d'attribuer à la fabrication en terre franche. Il s'agit du groupe de pâtes hesbignonnes (HESB) localisé en Hesbaye belge. Les caractéristiques macroscopiques de la fraction fine s'apparentent à l'argile des plateaux (loess).

Parmi la famille des pâtes argileuses de type illites-smectites, nous dénombrons quatre groupes régionaux. Le premier groupe a été mis en évidence pour la première fois à Tournai (Brulet 1990a), il s'agit du groupe de pâtes scaldiennes (SCAL). Ce groupe, doit son nom à l'appellation *Scheld Valley* d'un groupe de cruches-amphores à pâte rouge caractéristique de la basse vallée de l'Escaut (Van der Werff, Thoen & Van Dierendonk 1997). Le groupe de pâtes scaldiennes a fait l'objet d'une définition macroscopique et microscopique par le laboratoire de céramologie du CRAN (Brulet, Vilvorder & Rekk 2001, p.120-121). Les études récentes sur les productions de la vallée de l'Escaut ont mon-

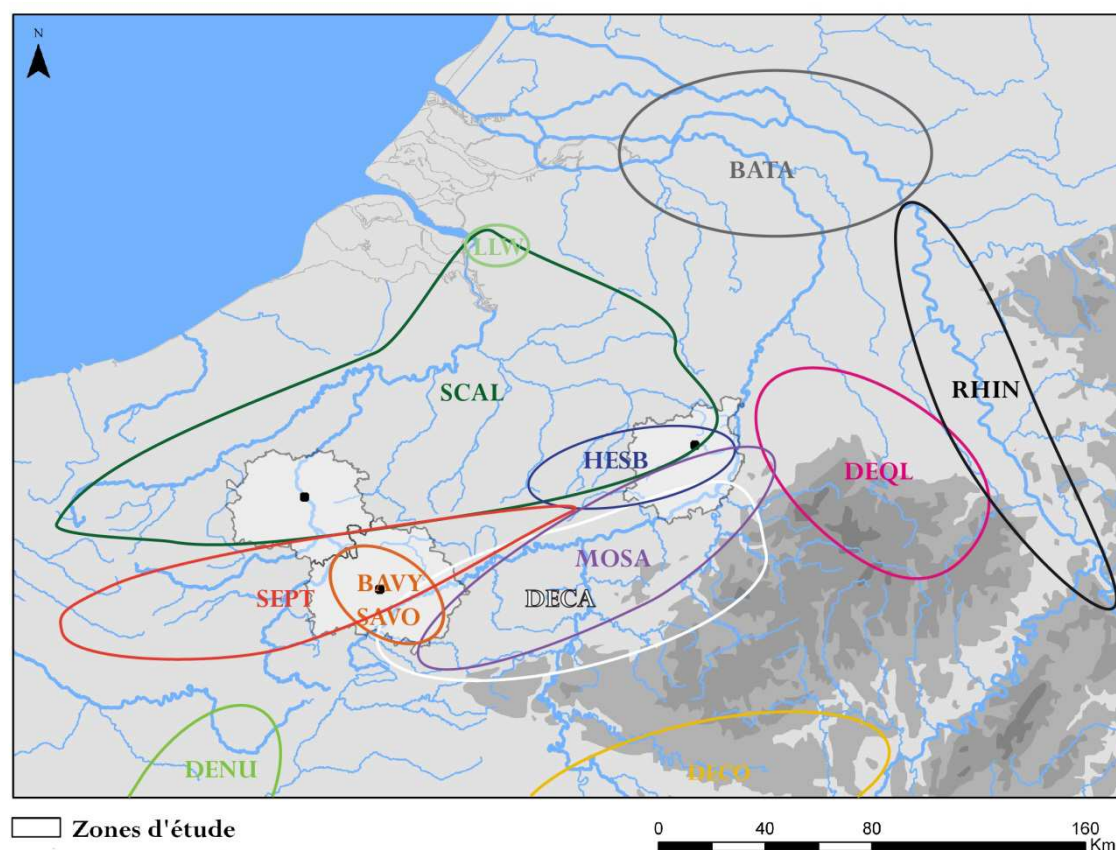


Fig. 32. Localisation approchant de l'origine géographique des groupes de pâtes régionaux et des groupes technologiques par rapport aux trois zones d'étude (APIS-UCL/CRAN, A. Lepot).

tré la diversité de celles-ci et la complexité de l'identification des régions d'origines (Clotuche & Willems 2007 ; De Clercq & Degryse 2008). Cette appellation est, à ce propos, sujette à controverse puisque le terme « scaldien » englobe une entité géographique correspondant au bassin de l'Escaut où les réalités géo-pédologiques et les caractéristiques des productions sont complexes. Il nous paraît donc important de préciser ici que ce groupe de pâtes est lié aux affleurements d'argiles tertiaires yprésiennes, dites argiles des Flandres, ou groupe d'Ieper (Laga & Louwye 2001), correspondant au bassin septentrional de l'Escaut. Cette région naturelle regroupe quantité de gisements de natures chimiques différentes : argiles d'Orchies, argiles de Roubaix, argiles du Waasland (Thoen 1975 ; Thoen 1978 ; Van der Werff, Thoen & Van Dierendonk 1997), argiles de Boom de la vallée du Rupel (Verbeeck, Lauwers & De Boe 1993) et les argiles de Asse pour ne citer que les principales. Les groupes de productions d'Howardries et de Taintignies (HOW/TAI), de Famars (FAM) et de Blicquy (BLI) ont utilisé une matière dont les caractéristiques macroscopiques⁴⁸ sont très proches du groupe scaldien (Fig. 33). La localisation de ces quatre ateliers dans des golfes sablo-limoneux pourrait expliquer que les caractéristiques des

⁴⁸ Cette observation a pu être réalisée sur base des recherches récentes et toujours en cours sur les ateliers de potiers de Famars par S. Willems et de Blicquy « Ville d'Anderlecht » par X. Deru que nous remercions vivement (voir aussi Clotuche 2013 et Deru, Mathelard & Fronteau 2013).

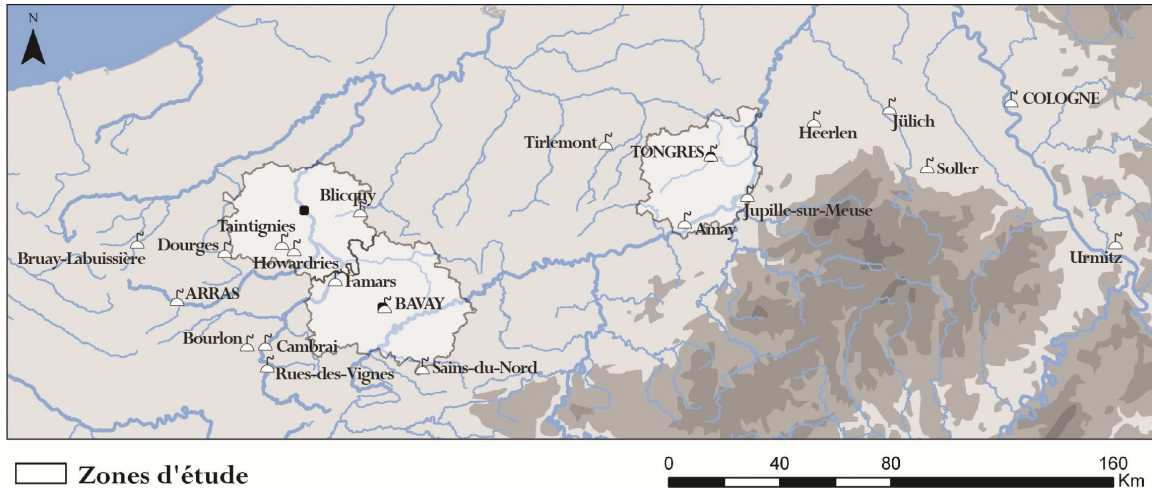


Fig. 33. Localisation, par rapport aux trois zones d'étude, des ateliers et/ou groupes de productions identifiés parmi l'échantillon analysé (APIS-UCL/CRAN, A. Lepot).

productions de ces ateliers se rattachent à la région géomorphologique de la Flandre sablonneuse (Fig. 34). Les argiles de la formation de Tegelen en Brabant néerlandais dont sont issus le groupe de pâtes Low Lands Wares 1 (LLW1) (De Clercq & Degryse 2008, p. 455) peuvent également être rattachées à cette vaste région géomorphologique. Il en va de

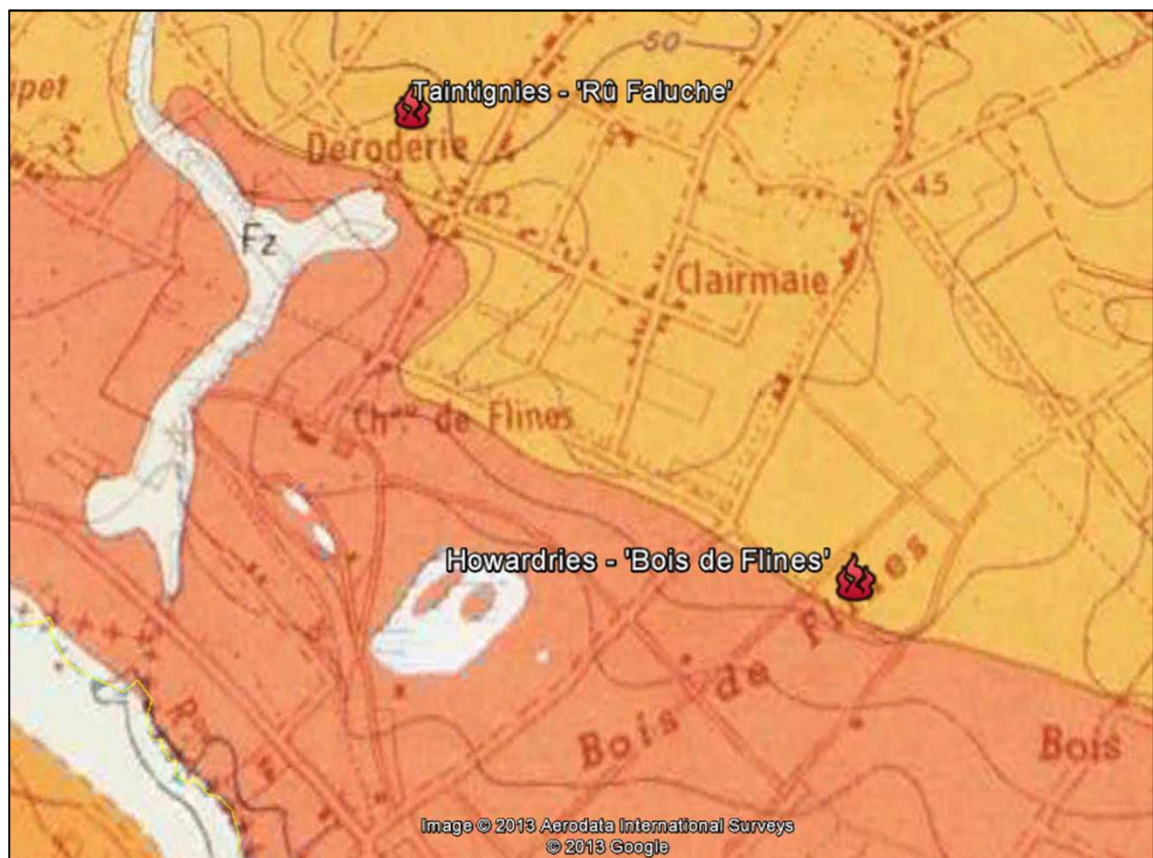


Fig. 34. Localisation des ateliers de Taintignies et Howardries sur les argiles yprésiennes dites argiles d'Orchies en orange clair (E3) (extrait de la carte du BRGM appliquée sur Google Earth).

même pour le groupe de production de Bruay-Laboussière (BRU). La production des ateliers localisés dans le bassin de l'Escaut nécessiterait une approche microscopique pour identifier les argiles. Le groupe de production de Tongres (TON), de par ses caractéristiques macroscopiques et sa localisation dans le bassin septentrional de l'Escaut est également à classer dans la famille des pâtes illites-smectites, riches en fer.

Le groupe de pâtes septentrionales (SEPT) mis en évidence dans le matériel céramique de l'agglomération de Liberchies (Deru 1996 ; Brulet, Vilvorder & Rekk 2001) doit son appellation à des rapprochements macroscopiques réalisés entre plusieurs ateliers de céramiques gallo-belges localisés au nord du sillon Sambre et Meuse avec des productions du Nord-Pas-de-Calais et de Picardie (Deru 1996, p. 26). D'un point de vue géomorphologique, cette région correspond au bassin méridional de l'Escaut et au bassin de la Somme. Cette vaste région, comme le soulignait déjà X. Deru, a la particularité d'être recouverte par des dépôts éoliens périglaciaires, les loess⁴⁹. De ce groupe de pâtes régional se détachent le groupe production de l'Artois⁵⁰ (ARR) et le groupe de production du Cambrais⁵¹ (CAM) (Willems & Clotuche 2007). Au groupe de production de l'Artois correspond la *North Gaulish Grey Wares Fabric* (Richardson & Tyers 1984 ; Tyers 1996a, p. 154) et la *North Gaulish Reduced Ware* de la National Roman Fabric Reference Collection (Tomber & Dore 1996) définis en Angleterre. Il correspond également au *groupe Nord* défini à Amiens (Bayard 2001). L'atelier de Bourlon (BOU) se trouve sur un gisement d'argiles yprésiennes⁵², mais certains ateliers ont pu utiliser des argiles tertiaires du Landénien⁵³.

Le dernier groupe de production, qui pourrait également appartenir au groupe illite-smectites, en attendant une étude plus approfondie, est celui des ateliers de Jupille-sur-Meuse (JUP) localisés sur d'anciennes alluvions de la Meuse.

Le groupe de pâtes bataves (BATA) a été mis en évidence dans nos régions parmi le matériel de cette étude. Il se définit comme un groupe propre à la région des rivières, *River Area*, entre Rhin, Meuse et Waal. Ce groupe de pâtes doit son appellation à la mise en évidence d'un type particulier de récipient (Willems Type 2) largement représenté au sein de la région des rivières Rhin-Waal-Meuse dans la cité Batave (Willems 1984). Suite à cette recherche un groupe de pâtes appelé « Grijs bataafs » a pu être identifié (Collins, van Enckevort & Hendriks 2009).

Dans la catégorie des pâtes de type kaolinitique nous pouvons classer trois groupes. Le groupe de pâtes mosanes (MOSA) est le premier à avoir été distingué à travers l'étude des cruches-amphores (Hanut 2001) et de mortiers (Willems 2005) dans la cité des

⁴⁹ Dites aussi « argile des plateaux ».

⁵⁰ Citons les ateliers de Blancs-Monts, Rue Léon Foucault, Anzin-St-Aubin et Roclincourt (Tuffreau-Libre & Jacques 2001a), l'atelier de Dainville (Jacques & Tuffreau-Libre 1991).

⁵¹ Crève-cœur-sur-Escaut (Gaillard *et al.* 2001), Les Rues-des-Vignes (Deru 2005).

⁵² Dites argiles de Bourlon (e4).

⁵³ Argiles de Clary et argiles de Louvil (e2a) présentent près d'Arras et de Cambrai notamment.

Tongres. Le lien qu'entretiennent ce type d'argile et la vallée de la Meuse peut également être appuyé par la présence de gisements d'argile réfractaire⁵⁴ dont l'utilisation est attestée durant les périodes médiévales (de Longueville & Van Mechelen 2007). Le groupe de production de Tirlemont (TIR) utilise probablement ce type d'argile mélangée à une argile siliceuse d'origine yprésienne (Willems 2005). Un sous-groupe de production d'Amay (AMY2), le seul connu, à priori, en Meuse moyenne, est lié à ce groupe régional (Rekk & Vilvorder à paraître).

Un second groupe régional a été distingué parmi la famille des pâtes de types kaolinitiques, il s'agit du groupe de pâtes à dégraissants quartz laiteux (DEQL), dont la provenance est à chercher entre le cours de la Meuse et le cours du Rhin sur la bande limoneuse du Limbourg Hollandais ou plus probablement au nord du massif de l'Eifel dans la vallée de la Roer (Van Kerckhove *et al.* à paraître). Trois groupes de productions : Heerlen (HEE), Jülich (JUL) et Kreis-Duren/Soller (SOL) pour lesquelles une analyse macroscopique de la pâte permet difficilement de faire une discrimination (voir Lenz 2006), présentent des pâtes proches du groupe de pâtes à dégraissant quartz laiteux.

Le Bassin rhénan constitue également une source d'argile de type kaolinitique. Le groupe de pâtes rhénanes (RHIN) recouvre principalement la région du Niederrhein parmi lesquels on peut individualiser les groupes de productions de Cologne (CO) et d'Urmitz (URM).

Plus à l'ouest, les argiles de type kaolinitique du bassin de la Meuse ont également été utilisées à Sains-du Nord (SDN). Dans la région de Tournai, nous le verrons, les argiles réfractaires n'ont apparemment pas été exploitées⁵⁵.

La principale argile calcaire rencontrée dans nos recherches, le groupe de pâtes de la région de Bavay (BAVY), pourrait provenir des marnes cénomano-turonniennes⁵⁶ (en vert d'eau sur la carte) qui forment une ceinture autour de la ville de Bavay et que nous retrouvons également autour des sites de Famars et Pont-sur-Sambre. Les ateliers de Pont-sur-Sambre sont localisés sur des marnes à silex⁵⁷ qui ont également pu fournir une matière première argileuse (Fig. 35). Cette hypothèse reste à valider par une approche typologique et des analyses archéométriques. Un second groupe de pâtes de la famille des pâtes argileuses calcaires se caractérise par un aspect pulvérulent. Il s'agit du groupe de pâtes savonneuses (SAVO) mis en évidence à Liberchies (Brulet, Vilvorder & Rekk 2001, p. 118-119) et qui se caractérise par la présence de foraminifères mis en relation avec les argiles du membre de Roubaix (Deru & Vachard 2002, p. 479), mais qui pourrait également provenir des marnes cénomano-turonniennes contenant ce type de microfaune d'origine marine (Amédéo & Robaszynski 2008, p. 9).

⁵⁴ Calembert 1945.

⁵⁵ Des gisements existent dans le bassin de Mons notamment (Yans 2003).

⁵⁶ Dites dièves (C3b).

⁵⁷ Dites marnes de la Porquerie (RC3).

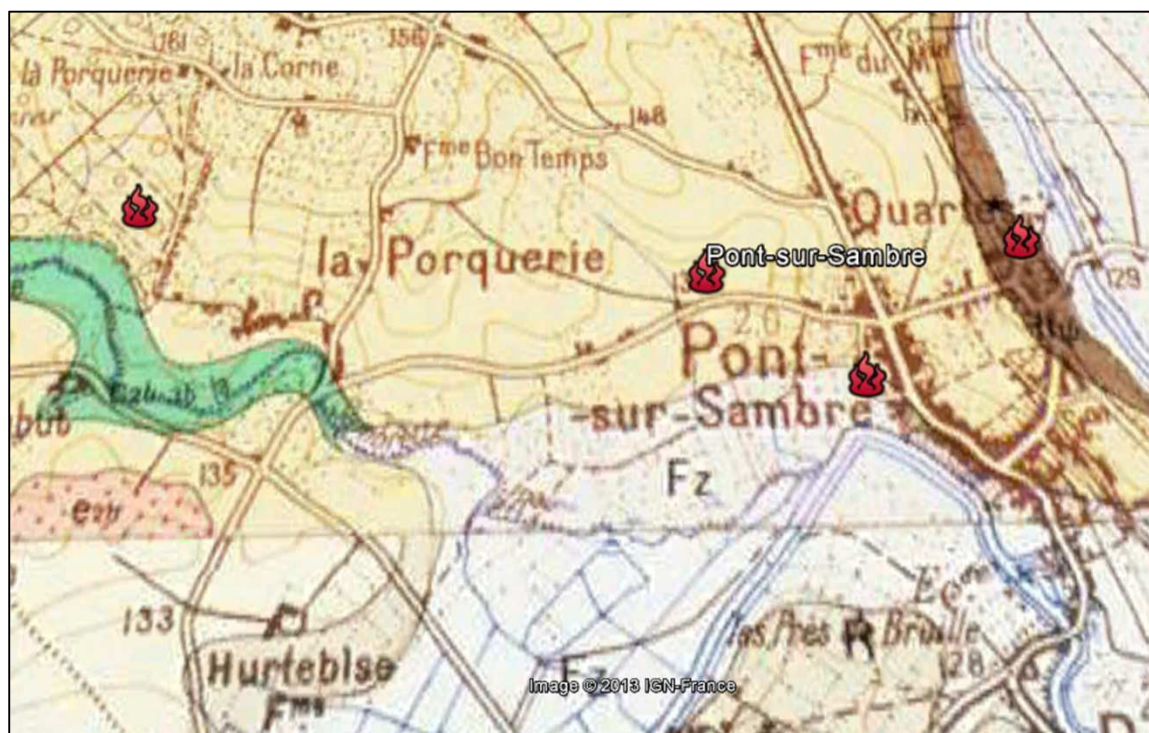


Fig. 35. Localisation des ateliers de potiers de Pont-sur-Sambre, sur les marnes argileuses dites marnes de la Porquerie en beige (RC3) et présence proche de marnes cénomano-turonniennes en vert (C2b-3b) (Extrait de la carte géologique au 1/50.000 du BRGM appliquée sur Google Earth).

II.2.2.2 – Groupes technologiques

Cinq groupes technologiques (Fig. 32) ont pu être discriminés et forment des unités homogènes.

Le premier est le groupe de pâtes à dégraissant calcite (DECA) dont nous avons décrit plus haut les particularités du dégraissant. L'origine de ce dégraissant est à chercher dans une région naturelle calcaire correspondant à l'ouest du massif des Ardennes. C'est en effet dans cette région que la calcite est présente dans les calcaires dévoniens et carbonifères qui forment le plateau du Condroz et plus au sud la Calestienne. La calcite se présente soit en veine pure soit en veine minéralisée contenant, par exemple, de la galène – minéral de plomb – ou de la pyrite – minéral de fer (Blondieau 1993 ; Dejonghe & Robert 2010).

Le second groupe technologique identifié est le groupe de pâtes à dégraissant coquillier (DECO). L'origine de ce dégraissant est à chercher dans une région naturelle calcaire du Jurassique correspondant aux marnes à *Ostrea acuminata* du Bajocien supérieur en Lorraine Française (Deru & Paicheler 2001, p. 23-24)

Le groupe technologique suivant, pâtes à dégraissant coquillier de type Poudingue (POUD), se définit par un dégraissant coquillier caractérisé par la présence de foraminifères qui pourrait également provenir des marnes cénomano-turonniennes (Amédéo & Robaszynski 2008, p. 9), plus précisément de la couche supérieure de ces marnes appelée « poudingue ».

Le quatrième groupe technologique, le groupe de pâtes à inclusions d'argilites (INAR) est plus problématique. L'argilite compose la fraction grossière de la pâte où la matrice peut parfois être attribuée à un groupe de pâte régional (INAR/SCAL ; INAR/SEPT ; INAR/MOSA). Il pourrait s'agir dans certains cas de l'utilisation d'une terre franche, plus particulièrement pour une fabrique bien spécifique (cf II.2.6), ou d'une matière argileuse peu épurée ou encore d'un ajout pour compléter. L'origine géographique de ce groupe technologique est ainsi très difficile à évaluer sans discrimination du fond de pâte.

Le groupe de pâtes à dégraissant de chamotte (CHAM) pose la même problématique que le précédent.

Groupes régionaux	Abréviation	Origine géographique	Tn	Bv	Tg
Bataves	BATA	Région des rivières (Rhin-Meuse-Waal) (NL)	o	o	x
De la région de Bavay	BAVY	Plateau Hennuyer	x	x	x
Dégraissants Quartz Laiteux	DEQL	Vallées de la Ruhr et de la Gueul (NL et D)	o	p	x
Hesbignonnes	HESB	Plateau hesbignon	o	o	x
Low Lands Ware1	LLW1	Embouchure de l'Escaut (NL)	x	p	p
Mosanes	MOSA	Vallée de la Meuse	p	x	x
Rhénanes	RHIN	Bassin Rhénan (D)	p	p	x
Scaldiennes	SCAL	Flandre intérieure	x	x	p
Septentrionales	SEPT	Artois/Cambrésis/Zone limoneuse Hennuyère	x	x	p
Groupes technologiques	Abréviation	Origine géographique	Tn	Bv	Tg
Savonneuses	SAVO	Plateau hennuyer	x	x	x
Dégraissant Calcite	DECA	Plateau du Condroz et Calestienne	p	x	x
Dégraissant Chamotte	CHAM	-	x	o	x
Dégraissant Coquillier	DECO	Calcaires Jurassiques des Ardennes	o	o	x
Dégraissant Poudingue	POUD	Marnes cénomano-turonien	o	x	o
Inclusions d'Argilite	INAR	-	x	x	p
Dégraissant Nummulitique	DENU	Vermandois et Soissonnais (FR)	o	p	o
Groupes de production	Abréviation	Origine géographique	Tn	Bv	Tg
Amay	AMY	Amay (BE)	o	o	x
Arras	ARR	Arras (FR)	x	x	o
Blicquy	BLI	Blicquy (BE)	x	p	o
Bourlon	BOU	Bourlon (FR)	P	o	o
Bruay-Laboussière	BRU	Bruay-Laboussière (FR)	p	o	o
Cambrai	CAM	Cambrai (FR)	x	x	o
Cologne	CO	Cologne (D)	o	o	x
Dourges	DOU	Dourges (FR)	P	o	o
Famars	FAM	Famars (FR)	x	x	o
Heerlen	HEE	Heerlen (NL)	o	o	x
Howardries/Taintignies	HOW/TAI	Taintignies (BE)	x	o	o
Jülich	JUL	Jülich (D)	o	o	p

Jupille-sur-Meuse	JUP	Jupille-sur-Meuse (BE)	o	o	x
Les-Rues-des-Vignes	RDV	Les-Rues-des-Vignes (FR)	x	x	x
Sains-du-Nord	SDN	Sains-du-Nord (FR)	o	x	o
Soller	SOL	Soller (Kreis Düren) (D)	o	o	p
Tirlemont	TIR	Tirlemont (BE)	o	o	x
Tongres	TON	Tongres (BE)	o	o	x
Urmitz	URM	Urmitz (D)	p	o	x
Importations	Abréviation	Origine géographique	Tn	Bv	Tg
Vallée du Rhône	VR	Vallée du Rhône (FR)	o	x	x
Morvan	MORV	Massif Central (FR)	o	o	x
Dorset	DOR	Dorset (GB)	o	o	x

Tab. 6. Tableau récapitulatif des groupes de pâtes relevés dans les assemblages étudiés dans les trois micro-régions (x : présence significative, p : présence sporadique non significative, o : absence dans notre échantillon).

Les groupes de productions et les ateliers qu'ils englobent sont donc des divisions à l'intérieur des groupes régionaux et des groupes technologiques définis pour le Nord de la Gaule (Fig. 36). Des analyses macroscopiques, pétrographiques et chimiques de chacun de ces groupes permettraient de vérifier l'attribution des entités proposées ici.

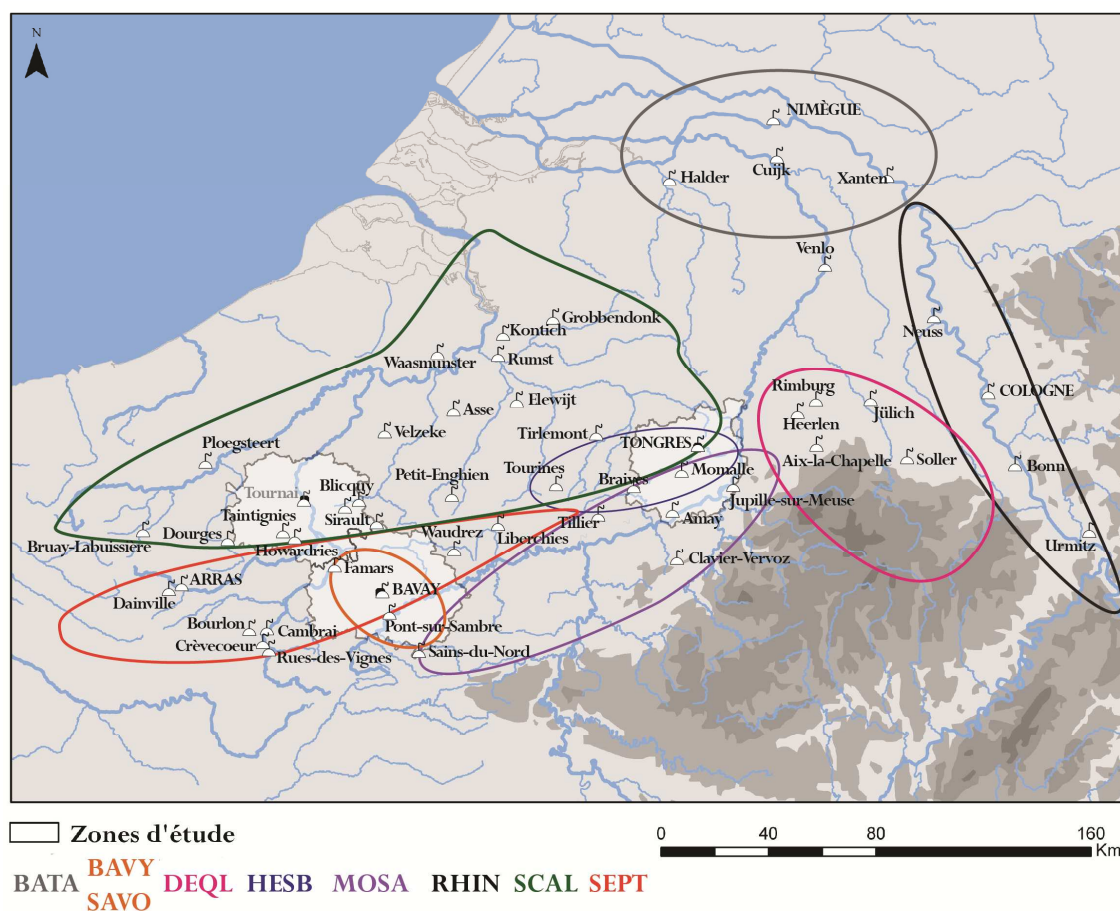


Fig. 36. Localisation approchant de l'origine géographique des groupes de pâtes régionaux et des groupes technologiques ainsi que des ateliers et/ou groupes de productions du Nord de la Gaule par rapport aux trois zones d'étude.

II.2.3 – Le façonnage

Trois modes de façonnage ont été distingués dans cette étude. Il s'agit de deux techniques différentes et d'une technique mixte.

La céramique modelée (MD) est obtenue soit par creusement, soit par moulage, soit par assemblage de colombins ou de plaques. Aucune étude approfondie, comme l'utilisation des rayons X, n'a été entreprise dans le cadre de cette recherche pour déterminer le mode d'assemblage des céramiques modelées rencontrées dans les ensembles. Il serait intéressant d'explorer la problématique qui doit être intimement liée à la nature du dégraissant utilisé. Les parois sont épaisses et portent les marques typiques de pressions exercées sur la surface pour amaigrir la paroi. Cette technique convient mieux au montage de récipients de grande dimension mais également pour les céramiques utilisant un dégraissant grossier comme l'argilite ou abrasif comme la calcite par exemple.

Le façonnage mixte est une technique qui associe le modelage avec reprise partielle d'une partie du récipient sur un tour à inertie faible que l'on nommera terminée au tour (MDTT). La céramique reprise au tour est montée par modelage et partiellement reprise à l'aide d'un support rotatif sommaire ou d'une tournette à inertie faible. C'est plus souvent la lèvre qui a bénéficié du mouvement de rotation (Fig. 37). L'identification de cette technique est soumise à un examen attentif et reste difficile à déterminer avec certitude⁵⁸, c'est pourquoi nous grouperons les deux techniques dans les comptages et la technique mixte ne sera mentionnée qu'à titre informatif lorsqu'elle a pu être clairement observée dans le catalogue.



Fig. 37. Récipient dont la lèvre présente un exemple évident de reprise au tour.

⁵⁸ Sur l'approche de ces techniques voir Linvigstone Smith, Bosquet & Martineau 2005.

Ces techniques de montage (MD et MDTT) sont particulièrement employées par les potiers utilisant des argiles de type terre franches ou des pâtes argileuses à dégraissants ajoutés. Dans l'échantillon étudié elles semblent privilégiées pour la fabrication de récipients de cuisson ou pour les récipients de grand gabarit.

Le façonnage au tour (C) consiste à monter entièrement les récipients sur un tour à forte inertie (Desbat & Schmitt 2003, p. 12-22). Cette opération implique une matière première plus homogène avec un dégraissant moins grossier et calibré. La régularité, voire la finesse des parois obtenues par cette technique, a des implications techniques quant à la cuisson du récipient (voir II.8). Plus de 70% des céramiques étudiées ont été façonnées à l'aide d'un tour rapide. Cette technique nécessite une argile exempte de dégraissants grossiers et ceux-ci seront de préférence homogènes. Le façonnage au tour rapide permet de multiplier le rendement de la production et est, le plus souvent, l'apanage d'ateliers spécialisés, « workshop industries » (Peacock 1982).

II.2.4 – Les cuissons

La cuisson évacue l'humidité et l'argile perd son caractère plastique par déshydratation. L'argile devient donc une roche métamorphique par l'action de la chaleur. La cuisson *lato sensu* se compose de deux paliers importants (Fig. 38) dans les distinctions des modes de cuisson que sont la cuisson *stricto sensu* et la post cuisson (Picon 1973, p.59).

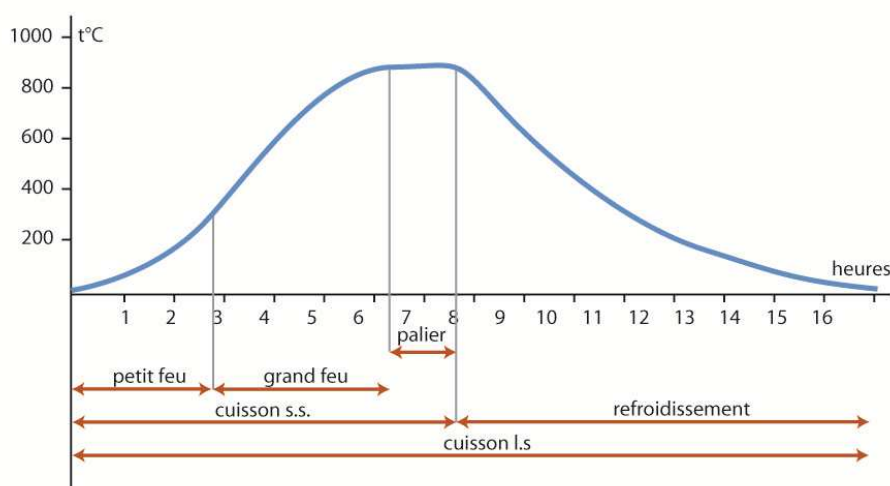


Fig. 38. Diagramme de l'évolution des températures de cuisson avec les différentes phases de cuisson (d'après Picon 2002b).

I.2.4.1 – Modes de cuisson

Parmi les modes de cuisson utilisés pour les céramiques communes étudiées nous retiendrons les modes A et B. Le mode A se caractérise par une cuisson *stricto sensu*

réductrice et une post-cuisson oxydante. Le mode B se caractérise par une cuisson *stricto sensu* réductrice et une post-cuisson réductrice également (Picon 1973, p. 62-63).

Ces deux modes de cuisson peuvent être réalisés soit dans des structures primitives – la meule (1) donnera une cuisson en mode A, la fosse (2) obturée en fin de cuisson donnera une cuisson en mode B – soit dans des fours évolués, à cuisson directe, four à une chambre, ou indirecte, four à deux chambres dit aussi four à sole, dans lesquels l'évacuation des fumées donnera une cuisson en mode A, l'obturation du four donnera une cuisson en mode B.

Le mode de cuisson détermine une partie de la catégorie de classement : le mode A donnera des teintes « habituelles de terre cuite »⁵⁹ (CL) et le mode B des teintes grises à noires (SO). La cuisson en mode B dans des structures primitives favorise l'imprégnation de carbone et donne des teintes de surface plus noires, moins aisées à obtenir dans un four évolué (Picon 1973, p. 70). Ce dernier type de cuisson semble avoir été privilégié pour les récipients modelés à dégraissant grossiers en raison de leur faible résistance à des cuissons à haute température.

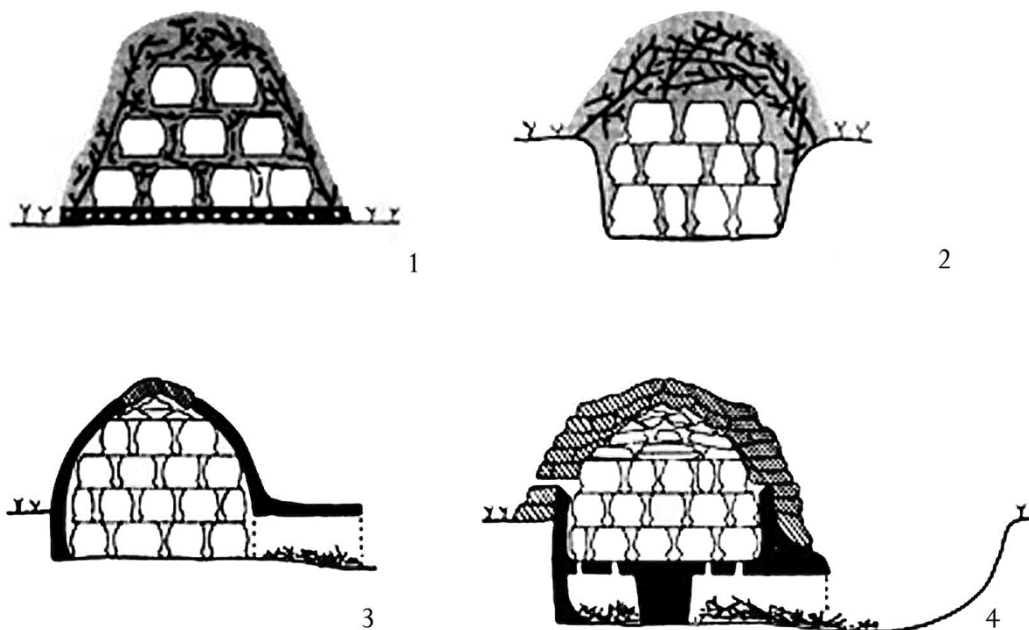


Fig. 39. Dispositifs de cuisson primitive : 1. Meule, 2. Fosse. Dispositifs de cuisson en four : 3. Four à chambre à cuisson directe, 4. Four à chambre à cuisson indirecte (d'après Henderson 2000, p. 136, fig. 4.11).

I.2.4.2 – Températures de cuisson

Les récipients qui sont cuits selon des modes de cuisson primitifs, en fosse ou en meule, le sont à une température généralement inférieure à 800°C. Les fours à sole

⁵⁹ Voir la définition de M. Picon « c'est-à-dire des teintes à une seule dominante, le plus souvent rouge ou jaune, voire même verte, ou à plusieurs dominantes conduisant à des beiges ou à des crèmes » (1973, p. 64-65).

permettent de cuire les céramiques culinaires à plus haute température généralement comprise, pour les céramiques communes, entre 800°C et 1000°C (Picon 1992-1993, p. 43 et 45 ; Picon 1998, p.146 ; D'Anna *et al.* 2003, p. 25). Nous n'avons pas procédé à des analyses de température de cuisson dans le cadre de cette thèse, mais il paraît assez probable que les céramiques modelées aient pour la plupart bénéficié d'une cuisson inférieure à 800° particulièrement pour celles dégraissées à la calcite.

I.2.4.3 – L'enfumage

L'enfumage a lieu soit dès la fin de la cuisson, soit en fin de post-cuisson. Il est plus ou moins prononcé en fonction de sa durée, de la teneur en oxyde de fer de la pâte, de la teneur en carbone du combustible mais également de la chaleur qui règne dans le four au moment de la recharge en combustible (Picon 1973, p. 70-71). Si la maille cristalline de la pâte est encore ouverte, le carbone sera piégé au refroidissement dans les pores de la pâte donnant un aspect noir foncé, et à l'inverse, si la température est trop basse, la maille cristalline se referme rendant l'enfumage de moins bonne tenue.

L'enfumage des céramiques culinaires est un phénomène particulier sur le territoire de la Gaule du Nord et correspond à une troisième distinction dans les catégories céramologiques (FU) correspondant à des teintes de céramiques rouges-oranges à bruns rouges sur des pâtes riches en oxydes de fer et des teintes grises sur des argiles pauvres en oxydes de fer. On observe en général une saturation en carbone décroissante de la surface vers le cœur (Fig. 40, 2). Ces céramiques enfumées peuvent résulter de deux modes de cuisson. D'après M. Picon, « on obtiendra toujours, avec une cuisson en mode B, une répartition inverse de la précédente, grise en surface et couleur terre cuite à l'intérieur, si on laisse suffisamment refroidir le four avant de le fermer, de sorte que les céramiques aient le temps de s'oxyder complètement. Si, au moment de boucher les ouvertures du four, on rajoute une dernière charge de combustible afin de créer un enfumage, seule la zone superficielle des céramiques sera atteinte et prendra une teinte grise, par suite de la température relativement basse qui règne dans le four ». Il pourrait également résulter d'une post-cuisson oxydante à une température de palier relativement élevée suivie d'un enfumage à basse température, aux alentours de 300 à 400°C. (Vilvorder *et al.* 2010, p. 243). Le foyer est réactivé par une ou plusieurs charges de combustible riche en carbone et pauvre en oxygène comme cela a pu être mis en évidence pour les *terra rubra* (Deru 1996, p. 22-23). Il est parfois difficile d'évaluer si un récipient a subi un enfumage lors de sa fabrication soit parce que ce dernier est de moindre qualité et a totalement disparu à cause de mauvaises conditions de conservation dans le sol, soit parce que les traces d'utilisation sur le feu (*post cocturam*) peuvent prêter à confusion. Dans le cas des céramiques cuites en mode A, avec un enfumage en post cuisson, il arrive que l'enfumage ait été tellement superficiel que l'attribution à cette catégorie est biaisée.

Nous avons également pu observer que l'enfumage réagit différemment selon la nature de la pâte argileuse. Sur des récipients en argile réfractaire de nature kaolinitique il a tendance à disparaître ou à provoquer une réaction de « pelage » de la surface prenant la forme de vacuoles (Fig. 40, 3).

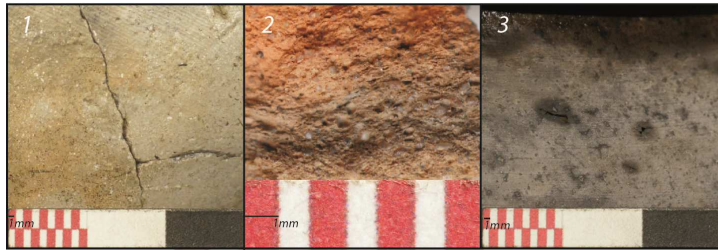


Fig. 40. 1. Coups de feu et halos laissés par une cuisson en four primitif ; 2. Cassure fraîche d'une céramique ayant subi un enfumage de la surface externe ; 3. Auréoles observées sur une céramique à pâte de nature kaolinitique ayant subi un enfumage de la surface externe.

II.2.5 – Les traitements de surface

Le plus courant est l'enfumage que l'on vient de décrire plus haut (Fig. 41, 1). L'enfumage apporterait une certaine étanchéité aux récipients, le carbone bouchant les pores de la céramique, mais des tests de porosité effectués en laboratoire ont prouvé que les surfaces enfumées ne résistaient pas mieux à l'eau (Picon *et al.* 1995, p.189-206, Batigne-Vallet 2001, p. 399-410).

L'engobe semble moins utilisé mais est parfois complémentaire de l'enfumage. Elle se définit comme un apport de matière argileuse diluée en surface et réalisée soit par trempage soit par badigeon (Fig. 41, 2). La teneur soit plus riche, soit plus pauvre en fer que la matrice du récipient permet d'obtenir des teintes respectivement plus brunes ou plus beiges. On appelle d'ailleurs pseudo-engobe un effet de couleur qui se produit à la surface des récipients lors de la post-cuisson et qui donne l'illusion d'une pellicule superficielle (Picon 1973, p. 45-47). L'engobe concerne soit l'entière des parois des récipients (base exclue) soit uniquement l'intérieur. Tout comme l'enfumage, l'engobe a tendance à s'effacer sur les récipients en argile réfractaire en fonction de son épaisseur et des conditions de conservation des objets dans le sol.

Le crépissage est obtenu par apport de matière argileuse délayée et appliquée grossièrement sur les parois (Fig. 41, 3).

Le brossage ou peignage à l'aide d'une touffe d'herbes ou de branchages permet de régulariser la surface des récipients modelés (Fig. 41, 4). Le peignage est soit aléatoire soit plus ou moins régulier en sillons parallèles et concentriques.

Le lissage qui sera repris dans les décors peut également être considéré comme un traitement de surface lorsqu'il concerne l'ensemble du récipient (Fig. 41, 5). Par l'action d'un galet ou un autre outil adéquat (os, bois, pierre), le potier lisse la surface par

écrasement de la matière des récipients secs avant la cuisson. Outre le fait de donner à la surface un toucher doux et luisant, le lissage permet de refermer les pores superficiels de la céramique, minimise la rugosité de la surface ainsi moins adhérente et donne également un aspect plus métallique lors de l'enfumage.



Fig. 41. Traitements de surfaces observés sur les céramiques étudiées : 1. Enfumage ; 2. Engobe ; 3. Crépis ; 4. Peignage ; 5. Lissage.

II.2.6 – Décors et accessoires

II.2.6.1 – Décors

Le sillon est certainement la technique la plus utilisée pour les décors sur les céramiques culinaires. Le plus souvent horizontaux et concentriques, ils soulignent le col, l'épaule ou la panse des récipients. Ils peuvent également être ondulés et se présentent soit sur la lèvre lorsque celle-ci permet son développement, soit sur la panse (Fig. 42, 1-2).

Les impressions sont réalisées soit au doigt, soit à l'aide d'un outil. Les impressions dites « au bâtonnet » traduisent des points imprimés dans la pâte d'un diamètre n'excédant pas 5 mm (Fig. 42, 3).

Le guillochis, tout comme le trait, correspondent à un enlèvement de pâte sur une certaine longueur (entre 1 et 5 cm). Ils sont, comme les impressions, répétés sur le pourtour du vase.

Les cordons sont réalisés par l'ajout d'un ruban de pâte sur la paroi soit directement lors du tournage, ils peuvent être rehaussés d'impressions ou de guillochis (Fig. 42, 4).

Le lissage peut également être purement décoratif qu'il soit total ou partiel ou encore dessinant des motifs de bandes, de croisillons ou de spirales (Fig. 42, 5).



Fig. 42. Décors et accessoires observés sur les céramiques étudiées : 1. Sillon ondulé ; 2. Sillons horizontaux ; 3. Impressions ; 4. Cordon appliqué ; 5. Lignes lissées horizontales.

II.2.6.2 – Éléments intrinsèques

Les éléments intrinsèques correspondent aux accessoires ajoutés aux récipients lors de la fabrication du récipient et toujours avant cuisson.

Les anses sont des éléments de préhension qui permettent de passer un ou plusieurs doigts pour assurer la prise en main de l'objet ou le passage d'une corde ou d'un élément de bois pour faciliter le portage. Les tenons (Fig. 43, 1) sont parfois appelés mamelons de préhension, ils se matérialisent par de petites protubérances rapportées qui ne dépassent pas quelques centimètres. Ils peuvent servir d'arrêts pour un couvercle lorsqu'ils sont localisés sur le bord du récipient ou d'arrêts pour poser sur un support ou pour être pris en main lorsqu'ils sont placés sur la panse. Certains tenons sont percés de manière latérale pour permettre de glisser une tige métallique ou une cordelette. Le manche consiste en un boudin unique, plein ou creux, qui permet la préhension en pleine main et qui se localise généralement sur le bord du récipient.

II.2.6.3 – Éléments extrinsèques

L'utilisation d'un bitume⁶⁰ ajouté après cuisson s'observe soit à l'intérieur de certains récipients, soit à l'extérieur, le plus souvent localisé sur la lèvre. Sous l'appellation « poix » se retrouvent des bitumes obtenus à partir de sève de résineux (Fig. 43, 2). Il pourrait dans certains cas également provenir de sève comme le brai de bouleau. Sans analyse chimique par chromatographie en phase gazeuse, il est difficile de faire la différence à l'œil nu. De plus, cet enduit est fréquemment confondu avec les tentes noires obtenues par l'ajout de graphite ou par un lissage partiel suivi d'un enfumage.

Les inscriptions *post-cocturam* rencontrées dans le matériel étudié sont peu nombreuses et concernent principalement des mentions de quantité ou de poids.

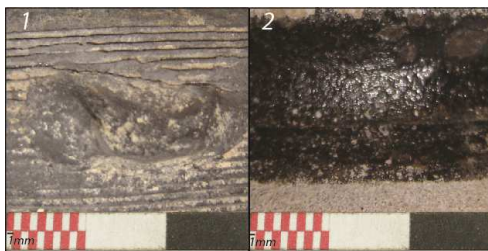


Fig. 43. Décors et accessoires observés sur les céramiques étudiées : 1. Tenon réalisé par ajout de matière, 2. Bitume (bétuline ?).

II.2.7 – Fabriques

Treize catégories céramologiques sont abordées plus largement dans le cadre de cette recherche. Six d'entre elles sont basées sur des critères de techniques de fabrication et six sur la morphologie.

⁶⁰ Obtenu généralement à partir de sève végétale.

Code	Description
CSO	Céramique culinaire sombre
CFU	Céramique culinaire fumée
CCL	Céramique culinaire claire
CEN	Céramique culinaire engobée
MD(TT)	Céramique modelée (terminée au tour)
VRP	Céramique à vernis rouge pompéien
PP	Pot-à-provisions
DO	<i>Dolium</i>
MO	Mortier
CR-AM	Cruches-Amphore
CR	Cruche
JA	Jarre
AM	Amphore

Ces catégories (hors amphores), associée aux quarante-deux groupes de pâtes forment un total de septante-six. Le tableau récapitulatif (Tab. 7) de la présence de ces fabriques dans les trois zones étudiées donne une idée de la diversité des productions régionales et des importations de céramiques culinaires et domestiques rencontrées dans les assemblages des trois micro-régions :

Code	Description	Tn	Bv	Tg
BB-DOR	Céramique Black-Burnished du Dorset	o	o	x
CCL-DEQL1	Céramique culinaire claire pâtes à dégraissants quartz laiteux	o	p	x
CCL-MOSA	Céramique culinaire claire pâtes mosanes	p	p	x
CCL-SEPT	Céramique culinaire claire pâtes septentrionales	o	p	p
CCL-SEPT	Céramique culinaire claire pâtes septentrionales	o	o	p
CEN-DEQL2	Céramique culinaire engobée pâtes à dégraissants quartz laiteux	o	o	x
CEN-JUP	Céramique culinaire engobée de Jupille-sur-Meuse	o	o	x
CEN-SEPT	Céramique culinaire engobée pâtes septentrionales	o	p	x
CFU-MOSA	Céramique culinaire fumée pâtes mosanes	p	p	x
CFU-TIR	Céramique culinaire fumée pâtes de Tirlémont	o	o	x
CFU-TON	Céramique culinaire fumée pâtes de Tongres	o	o	x
CR.AM-BAVY	Cruche-amphore pâtes région de Bavy	x	x	x
CR.AM-CHAM/MOSA	Cruche-amphore pâtes à dégraissant de chamotte sur pâtes mosanes	o	o	p
CR.AM-MOSA	Cruche-amphore pâtes mosanes	p	p	x
CR.AM-RHIN	Cruche-amphore pâtes rhénanes	o	o	x
CR.AM-SCAL	Cruche-amphore pâtes scaldiennes	x	x	p
CR.AM-SEPT	Cruche-amphore pâtes septentrionales	p	x	x
CR.AM-TIR	Cruche-amphore pâtes de Tirlémont	o	o	p
CR-BAVY	Cruche pâtes région de Bavy	x	x	x
CR-CO	Cruche pâtes de Cologne	o	o	x
CR-DOU	Cruche pâtes de Dourges	P	o	o
CR-MOSA	Cruche pâtes mosanes	o	p	x
CR-RHIN	Cruche pâtes rhénanes	o	o	x
CR-SAVO	Cruche pâtes savonneuses	x	x	x

CR-SCAL	Cruche pâtes scaldiennes	x	x	p
CR-SEPT	Cruche pâtes septentrionales	x	x	x
CR-TIR	Cruche pâtes de Tirmont	o	o	x
CR-TON	Cruche pâtes de Tongres	o	o	x
CSO-ARR	Céramique culinaire sombre pâtes d'Arras	x	x	p
CSO-BATA	Céramique culinaire sombre pâtes de la région batave	o	o	x
CSO-BLI	Céramique culinaire sombre pâtes de Blicquy	x	p	p
CSO-BOU	Céramique culinaire sombre pâtes de Bourlon	p	o	o
CSO-CAM	Céramique culinaire sombre pâtes du Cambrésis	x	x	p
CSO-DECO	Céramique culinaire sombre pâtes à dégraissant coquilliers	o	o	x
CSO-FAM	Céramique culinaire sombre pâtes de Famars	x	x	p
CSO-INAR	Céramique culinaire sombre pâtes à inclusion d'argilite	p	x	p
CSO-INAR/SCAL	Céramique culinaire sombre pâtes à inclusion d'argilite sur pâte scaldiennes	x	o	o
CSO-LLW1	Céramique culinaire sombre en pâtes Low Lands Ware1	p	p	p
CSO-MOSA	Céramique culinaire sombre pâtes mosanes	o	o	x
CSO-RHIN	Céramique culinaire pâtes rhénanes	p	o	x
CSO-SCAL	Céramique culinaire sombre pâtes scaldiennes	x	x	p
CSO-SDN	Céramique culinaire sombre pâtes de Sains-du-Nord	o	x	o
CSO-SEPT	Céramique culinaire sombre pâtes septentrionales	x	x	p
CSO-TAI/HOW	Céramique culinaire sombre pâtes de Taintignies/Howardries	x	o	o
CSO-TON	Céramique culinaire sombre pâtes de Tongres	o	o	x
CSO-URM	Céramique culinaire sombre pâtes d'Urmitz	p	x	p
DO-DECA	<i>Dolium</i> pâtes à dégraissant calcite	o	p	x
DO-INAR	<i>Dolium</i> pâtes à inclusion d'argilite	x	x	x
DO-SEPT	<i>Dolium</i> pâtes septentrionales	o	x	o
JA-BAVY	Jarre pâtes de Bavay	o	x	o
JA-INAR	Jarre pâtes à inclusion d'argilite	x	x	o
JA-INAR/SCAL	Jarre pâtes à inclusion d'argilite sur pâtes scaldiennes	x	x	o
JA-DENU	Jarre pâte à dégraissant nummulitique	p	o	o
JA-SCAL	Jarre pâtes scaldiennes	x	p	o
JA-SEPT	Jarre pâtes septentrionales	x	x	o
MD-DECA	Céramique modelée pâtes à dégraissant calcite	p	x	x
MD-DECO	Céramique modelée pâtes à dégraissant coquillier	o	p	o
MD-INAR	Céramique modelée pâtes à inclusion d'argilite	x	x	p
MD-INAR/SCAL	Céramique modelée pâtes à inclusion d'argilite sur pâtes scaldiennes	x	x	p
MD-MORV	Céramique modelée en pâte du Massif du Morvan	o	p	p
MD-POUD	Céramique modelée pâtes à dégraissant calcite	p	x	o
MD-SCAL	Céramique modelée pâtes scaldiennes	x	x	o
MO-BAVY	Mortier pâtes région de Bavay	x	x	x
MO-DECA	Mortier pâtes à dégraissant calcite	o	o	x
MO-INAR	Mortier pâtes à inclusion d'argilite	p	p	x
MO-MOSA	Mortier pâtes mosanes	o	x	x
MO-RHIN	Mortier pâtes rhénanes	o	o	x
MO-SAVO	Mortier pâtes savonneuses	o	x	x
MO-SEPT	Mortier pâtes septentrionales	o	x	x
MO-VR	Mortier pâtes de la vallée du Rhône	o	p	p

PP-BAVY	Pot-à-provisions pâtes à de la région de Bavay	p	x	x
PP-CO	Pot-à-provisions pâtes de Cologne	o	o	p
PP-MOSA	Pot-à-provisions pâtes mosanes	o	x	x
PP-SEPT	Pot-à-provisions pâtes septentrionales	o	x	x
PP-TIR	Pot-à-provisions pâtes de Tirmont	o	o	x
PP-TON	Pot-à-provisions pâtes de Tongres	o	o	x
VRP-RDVA	Vernis rouge pompéien pâtes des Rues-des-Vignes A	x	x	x
VRP-RDVB	Vernis rouge pompéien pâtes des Rues-des-Vignes B	x	x	x

Tab. 7. Tableau des fréquences de présence des différentes fabriques de céramiques culinaires et domestiques dans les trois micro-régions présentées par ordre alphabétique. (x : présence significative, p : présence sporadique non significative, o : absence dans notre échantillon).

Ajoutons à cela cinq fabriques différentes pour les amphores (Tab. 8) identifiées dans les contextes :

Code	Description	Tn	Bv	Tg
AM-BT	Amphores en pâtes de Bétique	x	x	x
AM-SG	Amphores en pâtes du Sud de la Gaule	x	x	x
AM-TA	Amphores en pâtes de Tarraconaise	x	x	x
AM-OR	Amphores orientales	o	o	x
AM-NG	Amphores du Nord de la Gaule	o	x	x

Tab. 8. Tableau des fréquences de présence des différentes fabriques d'amphores dans les trois micro-régions présentées par ordre alphabétique. (x : présence significative, p : présence sporadique non significative, o : absence dans notre échantillon).

II.2.8 – Aspect du produit fini

Le mode de cuisson et les traitements de surfaces ne sont pas les seuls à déterminer la couleur de la céramique au sortir du four. La nature de l'argile et surtout la teneur en fer (supérieur à 5% = riche) de la pâte joue un rôle déterminant dans la couleur que la surface prendra en fonction de la post-cuisson et du traitement fourni avant cuisson (Fig. 44 ; Tab. 9).

	Pâte	Teneur en Fer	Cuisson	Traitement de surface	Couleur de surface	Fabrique
1	Siliceuse	Riche	Mode B	Sans	Grise	CSO-TON
2	kaolinitique	Riche	Mode A	Sans	Rose	CCL-DEQL1
3	Siliceuse	Riche	Mode A	Enfumage	Brun-orange	CFU-TON
4	Kaolinitique	Pauvre	Mode A	Sans	Blanche	MO-MOSA
5	Siliceuse	Riche	Mode A	Engobe ferrugineuse	Brun	CEN-JUP
6	Kaolinitique	Pauvre	Mode A	Enfumage	Gris clair à gris-bleu	CFU-MOSA
7	Kaolinitique	Pauvre	Mode B	Enfumage	Gris clair à gris-bleu	CSO-SDN
8	Siliceuse	Riche	Mode B	Enfumage	Gris-foncé à noir	MD-INAR/SCAL
9	Siliceuse	Riche	Mode B	Sans	Gris clair	CSO-TAI/HOW
10	Siliceuse	Riche	Mode A	Sans	Rouge-orange	CR-SCAL
11	Siliceuse	Pauvre	Mode B	Enfumage	Gris clair	CSO-ARR
12	Calcaire	Pauvre	Mode A	Lissé	Beige	CR-BAVY

Tab. 9. Tableau récapitulatif de l'aspect du produit fini et des catégories associées en fonction de la nature de la pâte, de la cuisson et du traitement de surface.

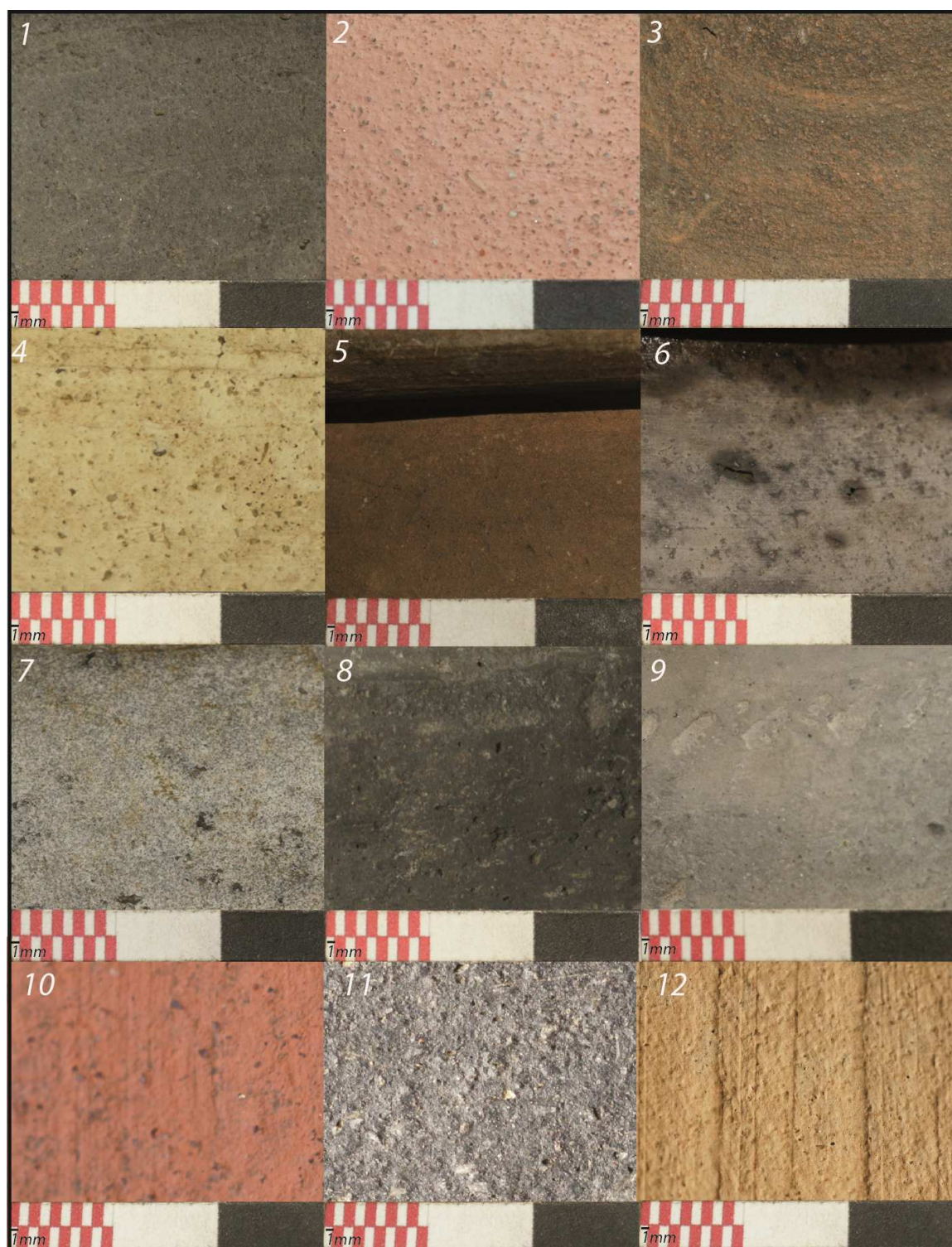


Fig. 44. Aspect du produit fini en fonction de la nature de la pâte, de la cuisson et du traitement de surface (les n° renvoient au tableau 9).

II.3 – APPROCHE TYPOLOGIQUE : QUESTION D'INTERACTION CULTURELLE

À travers les différentes définitions et descriptions des céramiques culinaires et domestiques, nous avons mis en évidence qu'elles ne participent pas de la même manière et avec le même degré de précision à l'identification de la ou des cultures matérielles en présence. Les céramiques classées parmi les domestiques sont des indicateurs d'acculturation (adoption d'une partie des habitudes d'une autre culture) pour la simple raison que la majorité des formes – mortier, cruche, pot-à-provisions et amphore – sont des formes typiquement méditerranéennes inconnues sur le territoire étudié avant la conquête de César⁶¹. Les céramiques culinaires permettent, quant à elles, de mieux saisir un fond autochtone et de différencier les apports de la culture romaine. Dans leurs techniques de fabrication, leurs formes et surtout leurs types, elles permettent même d'approcher les influences au niveau local ou régional.

II.3.1 – Les céramiques domestiques, témoins d'une culture matérielle allochtone

Le groupe de nouvelles formes – mortier, cruche, pot-à-provisions, et amphore – est un « package » caractéristique d'un mode de vie à la romaine (cf. II.1.4.5). Les amphores, emballage perdu, n'ont pas été produites dans la région d'étude⁶². Elles sont des témoins d'une



Fig. 45. Amphore à huile Dressel 20 - amphore vinaigre Gauloise 4 – amphore à *garum* Dressel 7/11 (©Potsherd, Tyers 1996b).

⁶¹ Ce qui n'est pas le cas dans d'autres territoires plus au sud où les marchands romains avaient déjà fait voyager des cruches et des amphores avant la conquête de la Gaule par César (Roymans 1990).

⁶² Excepté les Gauloises 13 très peu rencontrées mais dont la provenance exacte n'est pas connue.

culture allochtone, somme toute assez uniforme, puisque les trois types les plus courants dans les trois régions étudiées sont les DRESSEL 20 et les DRESSEL 7/11 ibériques et les Gauloises 4 de Narbonnaise (Fig. 45). Ces trois types et les quelques autres exemples provenant de Campanie ou d'Orient témoignent de relations commerciales plus que de réelles interactions culturelles.

Les cruches-amphores sont, quant à elles, des témoins plus régionaux mais documentent avant tout un commerce de denrées plus que des particularismes culturels régionaux. Une étude récente (Hanut 2001) leur a été consacrée et nous y reviendrons dans le chapitre V.

Les cruches, les mortiers et les pots à provision n'ont pas fait l'objet d'une étude typologique spécifique par région comme les récipients de cuisson. Dans le catalogue, nous nous référerons dans les tableaux de comptage de chaque site à des typologies générales (STUART, GILLAM, GOSE, *Hofheim*) ou régionales (*Famars*, *Tienen*, VANVINCKENROYE) en fonction de la fabrique. Hormis au I^{er} siècle, les types de cruches évoluent peu et seules certaines formes sont reconnues comme caractéristiques d'une région comme des cruches dites 'hesbignonnes' (Fig. 46) (Hanut 2010). La typologie des mortiers varie peu dans nos trois régions. Le type le plus courant est incontestablement le mortier à collerette Stuart 149 (Fig. 46). Plusieurs études ont déjà été menées sur les fabriques de mortiers dans le Nord de la Gaule (Willems, Vilvorder & Vanderhoeven 2000 ; Vilvorder & Vanderhoeven 2001). À Tongres, une étude spécifique a été menée sur le matériel du site de la Hondstraat (Willems 2005). En ce qui concerne les pots-à-provisions, ils sont rares et les types sont assez standardisés.

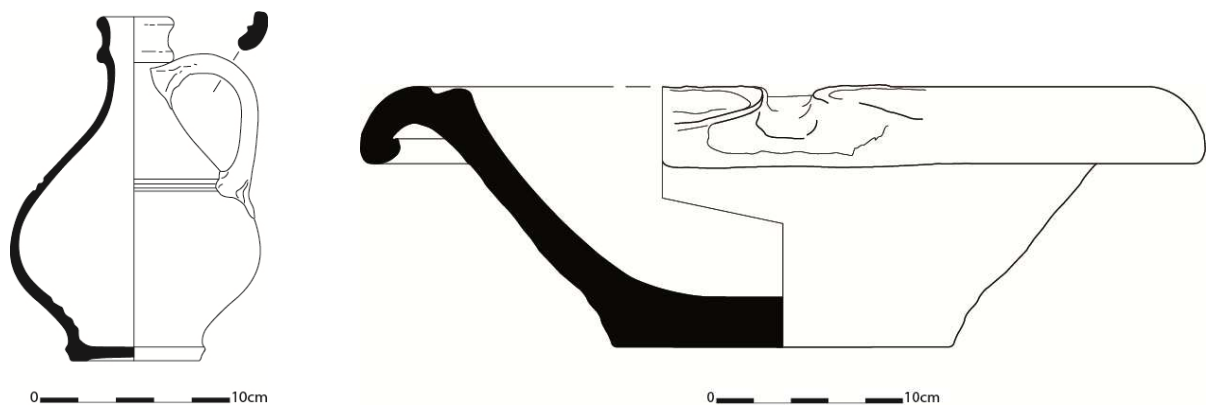


Fig. 46. Cruche dite hesbignonne (à gauche) et mortier à collerette Stuart 149 (à droite).

Plus que la typologie, c'est la première apparition de ce type de vaisselle sur les sites étudiés qu'il est intéressant de relever en ce qui concerne les interactions culturelles comme nous allons le voir au chapitre suivant. Ces formes véhiculent un autre « mode de vie » dont la quantification nous aidera à évaluer l'arrivée et l'importance des mœurs romaines dans les traditions culinaires gauloises (cf. V.2.2).

II.3.2 – Les batteries de cuisine : un élément discriminant

L'étude morphologique nous a permis d'identifier des batteries de cuisine constituant l'essentiel des ustensiles culinaires en céramique. Les tableaux, non exhaustifs, présentés ci-après, reprennent les types récurrents qui caractérisent neuf batteries de cuisines utilisées sur les sites de consommation des trois régions durant une période donnée. Ces types ont ensuite été comparés aux programmes de production des ateliers régionaux et extra-régionaux et aux sites de référence afin d'identifier les concordances typologiques et d'identifier une référence clé. La typologie nous permet de suivre l'évolution chronologique et les particularités régionales des trois zones étudiées. En effet, des formes peuvent avoir une durée de vie assez longue, durant laquelle l'évolution du profil ne concerne qu'une partie du vase, ce qui nous permet d'élaborer l'évolution d'un répertoire de types. Un groupe de types appariés représentera un service lorsque la même forme produite en plusieurs tailles constituera une série. Les tableaux, non-exhaustifs, présentés ci-après, reprennent uniquement les types récurrents dans les batteries de cuisine qui caractérisent les sites de consommation de chaque région durant une période donnée. La typologie de chaque vase correspond à la référence clé de celui-ci dans l'annexe II. Ces batteries fonctionnent donc comme un dénominateur commun rencontré sur les sites des trois zones étudiées. Elles peuvent à ce titre servir de base à la définition des faciès régionaux.

II.3.2.1 – Les batteries de cuisine en usage à Tongres et dans l'arrière-pays

Pour la région de Tongres, l'étude des vingt-sept assemblages a permis de mettre en évidence quatre batteries de cuisine qui s'échelonnent chacune sur une période bien définie (Fig. 47 ; Fig. 48).

La première batterie de cuisine de Tongres, abrégée **Tg-BI**, que l'on peut qualifier de gallo-romaine d'un point de vue chronologique, se compose de deux formes principales : deux types de marmite et une jatte. Elle est caractéristique des premières occupations sur le territoire (horizons II, III et IV).

- Tg-BI.1/VANVINCKENROYE 31 : marmite à lèvre épaissie rentrante.
- Tg-BI.2/VANVINCKENROYE 35 : marmite à lèvre évasée.
- Tg-BI.3/METZLER B.9.2 : jatte situliforme.

La seconde batterie de cuisine, **Tg-BII**, apparaît dans les années 40/45 après J.-C. et perdure jusqu'à la fin du I^{er} siècle (horizons V et VI). Elle se compose de quatre formes – marmite, jatte, pot ansé et couvercle – dans lesquelles les types classiques des cuisines italiennes apparaissent.

- Tg-BII.1/VANVINCKENROYE 49 : marmite à lèvre rentrante qui descend du type VANVINCKENROYE 31.
- Tg-BII.2/ VANVINCKENROYE 466 : marmite à lèvre évasée dont la lèvre quadrangulaire et le double sillon sur l'épaule trahit l'influence de l'*olla*⁶³.
- Tg-BII.3/ VANVINCKENROYE 498 : jatte carénée à haut col vertical qui est l'imitation du *caccabus* italique mais avec un fond plat.
- Tg-BII.4/VANVINCKENROYE 61 : jatte à lèvre épaissie soulignée d'un sillon plus que probablement une évolution de la jatte situliforme de la **Tg-BI**.
- Tg-BII.5/ VANVINCKENROYE 489: pot ansé à lèvre soulignée d'un sillon.
- couvercle⁶⁴.

La troisième batterie, **Tg-BIII**, caractéristique du II^e siècle (horizons VII et VIII), opte pour les mêmes formes que la précédente mais s'enrichit du plat à cuire. Elle présente surtout des changements typologiques :

- Tg-BIII.1/VANVINCKENROYE 51 : marmite à lèvre épaissie rentrante.
- Tg-BIII.2/VANVINCKENROYE 472 : marmite à lèvre horizontale rainurée.
- Tg-BIII.3/VANVINCKENROYE 474 : marmite à panse aplatie et lèvre horizontale rainurée.
- Tg-BIII.4/VANVINCKENROYE 503 : jatte à lèvre horizontale rainurée.
- Tg-BIII.5/VANVINCKENROYE 531 : jatte à bord rentrant soulignée par un double sillon.
- Tg-BIII.6/VANVINCKENROYE 550 : plat à lèvre horizontale rainurée.
- Tg-BIII.7/VANVINCKENROYE 564 : plat à lèvre simple souligné par un double sillon.
- Tg-BIII.8/VANVINCKENROYE 362 : bouilloire à bec tréflé.

Un service marmite-jatte-plat présente des lèvres horizontales débordantes décorés de sillons (Fig. 53, Service 1) et un service à lèvre épaissie rainurée (Fig. 53, service 2).

La période d'utilisation de la quatrième batterie identifiée, **Tg-BIV**, s'échelonne entre la fin du II^e siècle et le troisième quart du III^e siècle (horizons IX et X).

On retrouve les mêmes formes principales auxquelles s'ajoute une bouilloire.

- Tg-BIV.1/VANVINCKENROYE 525 : marmite à lèvre rentrante soulignée par un sillon.
- Tg-BIV.2/VANVINCKENROYE 479 : marmite à lèvre en gouttière.
- Tg-BIV.3/VANVINCKENROYE 469 : marmite à lèvre en bourrelet éversé.

⁶³ *Olla* s'entend ici telle qu'elle a été identifiée sur les camps militaires du Rhin (type *Haltern 57/Oberaden58*), plus proche typologiquement de notre type que l'*olla* italique à lèvre oblique (par exemple Di Giovanni 1996, p. 92).

⁶⁴ Les couvercles, polyvalents et interchangeables, peuvent difficilement être classés par types. Aucune référence ne sera donc donnée aux couvercles illustrés.

- Tg-BIV.4/VANVINCKENROYE 510 : jatte à lèvre en gouttière.
- Tg-BIV.5/VANVINCKENROYE 538 : jatte à lèvre épaissie rentrante soulignée par un sillon.
- Tg-BIV.6/VANVINCKENROYE 555 : plat à lèvre en gouttière.
- Tg-BIV.7/VANVINCKENROYE 562 : plat à lèvre épaissie rentrante.
- Tg-BIV.8/VANVINCKENROYE 368 : bouilloire à bec tréflé.

Dans cette batterie de cuisine, deux services peuvent être différenciés, les lèvres en gouttière (*deckelgeul* ou *dekelfalz*) (Fig. 53, service 3), et les lèvres en bourrelet (Fig. 53, service 4).

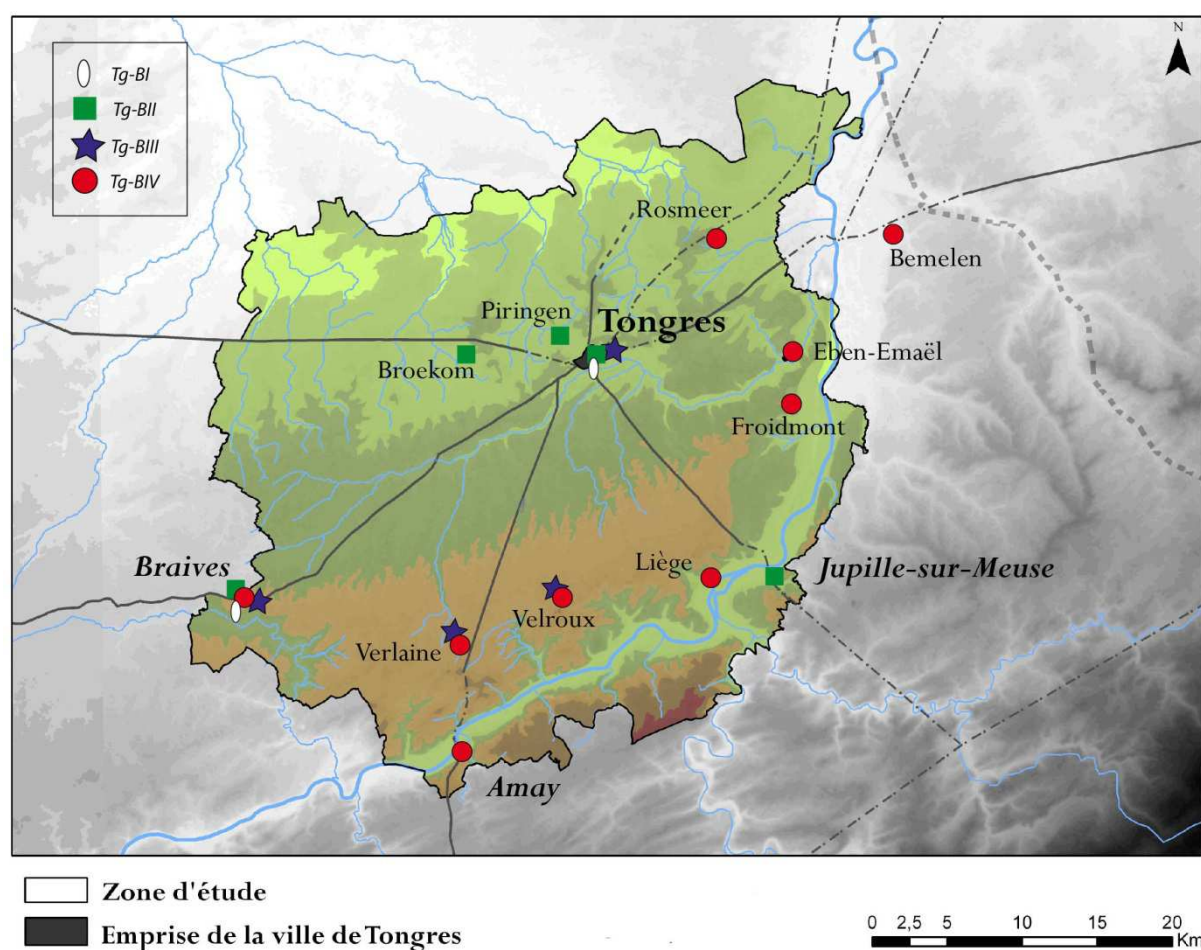


Fig. 47. Sites de la région de Tongres où les différentes batteries ont pu être observées.

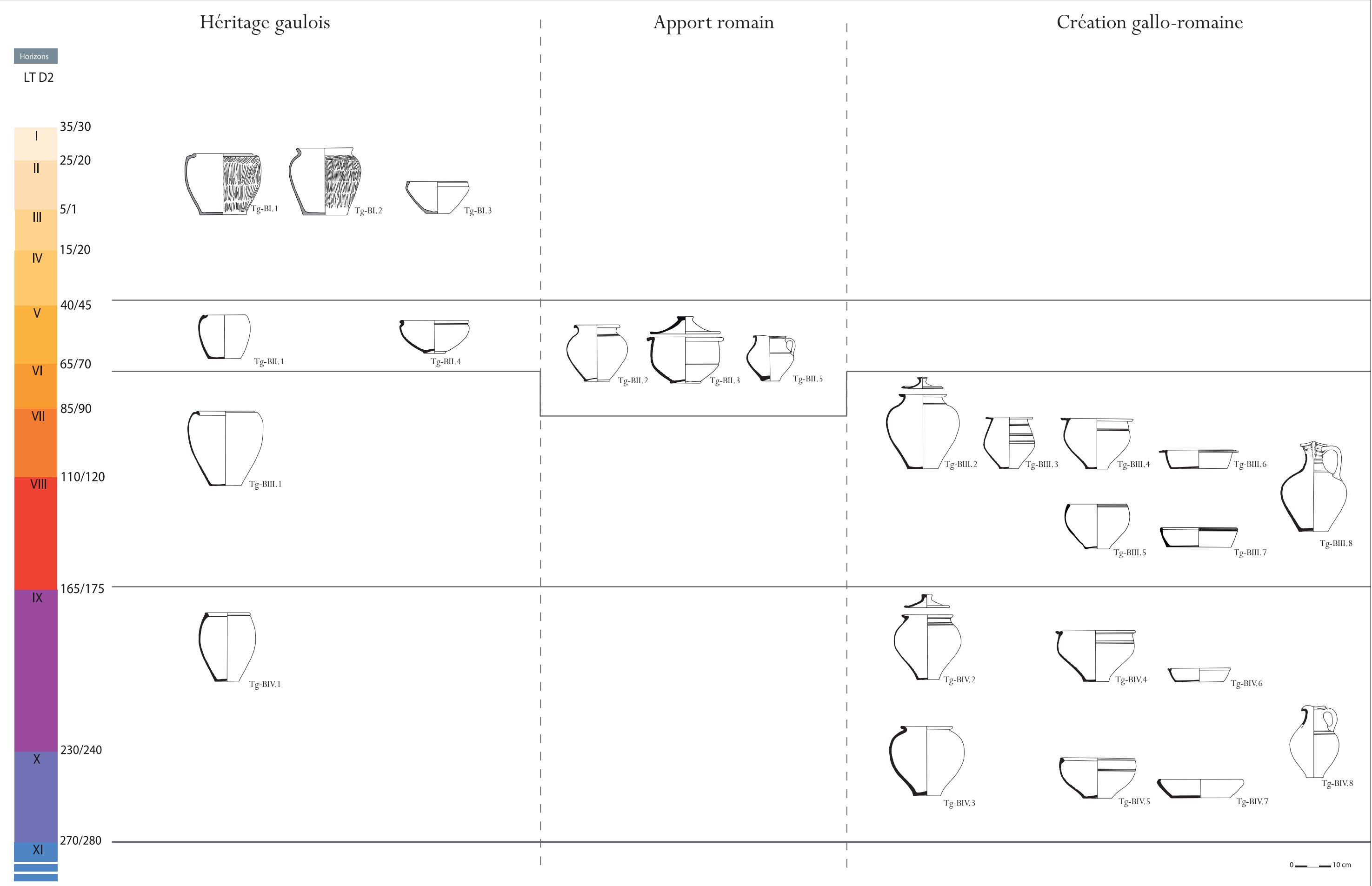


Fig. 48. Tableau synthétique des quatre batteries de cuisine en usage sur les sites de la région de Tongres.

II.3.2.2 – Les batteries de cuisine en usage à Bavay et dans l'arrière-pays

Pour la région de Bavay, l'étude des vingt-sept assemblages a également permis de mettre en évidence quatre batteries de cuisine (Fig. 49, Fig. 50).

Une première batterie de cuisine **Bv-BI** est suspectée dès la période augustéenne mais reste encore à compléter. Quatre types sont identifiables,

- Bv-BI.1/Vermeulen HG P1a : marmite à lèvre évasée.
- Bv-BI.2/*Camulodunum* 253 : marmite ovoïde à lèvre rentrante légèrement évasée et cordon sur l'épaule.
- Bv-BI.3/Vermeulen HG K1 : jatte à lèvre évasée⁶⁵.
- Bv-BI.4/Vermeulen HG B1 : plat à lèvre simple.

Dès l'époque préflavienne, une diversification des types a été observée **Bv-BII**. Trois types de jattes se côtoient aux côtés de ceux marmites.

- Bv-BII.1/*Liberchies* M2 : marmite à lèvre évasée, le col est court et vertical.
- Bv-BII.2/*Liberchies* M1 : marmite ovoïde à lèvre rentrante légèrement évasée et cordon sur l'épaule.
- Bv-BII.3/*Liberchies* J1 : jatte à lèvre évasée, le col est bien marqué.
- Bv-BII.4/*Liberchies* J4 : jatte à haut col et lèvre oblique moulurée légèrement rentrante qui trahit une forme de *caccabus* romain.
- Bv-BII.5/BLONDIAU J4 : jatte à lèvre épaissie soulignée d'un sillon.

La batterie **Bv-BIII** qui se met en place à la fin du I^{er} siècle caractérise les trois premiers quarts du II^e siècle (horizons VII et VIII). Au niveau morphologique, elle s'enrichit d'un plat et d'une bouilloire. D'un point de vue typologique, une nouvelle série de récipients apparaît.

- Bv-BIII.1/*Liberchies* M2 : marmite à lèvre évasée, le col est court et vertical⁶⁶.
- Bv-BIII.2/*Liberchies* M1 : marmite ovoïde à lèvre rentrante légèrement évasée et cordon sur l'épaule.
- Bv-BIII.3/BAYARD 25 : marmite à col tronconique et lèvre en bourrelet externe.
- Bv-BIII.4/BAYARD 32 : marmite à panse aplatie, col tronconique et lèvre en bourrelet externe.
- Bv-BIII.5/*Liberchies* J1 : jatte à lèvre évasée, le col est bien marqué.

⁶⁵ Dite aussi « à profil en S ».

⁶⁶ Plus précisément le type Blondiau M2 du troisième siècle (Blondiau, Clotuche & Loridant 2001, p. 56).

- Bv-BIII.6/ *Liberchies* J4 : jatte à haut col et lèvre oblique moulurée légèrement rentrante qui trahit une forme de *caccabus* romain.
- Bv-BIII.7/BLONDIAU J4 : jatte à lèvre épaissie soulignée d'un sillon.
- Bv-BIII.8/BAYARD 16-17 : jatte à col tronconique et lèvre en bourrelet externe.
- Bv-BIII.9/BLONDIAU A1 : plat à lèvre bifide.
- Bv-BIII.10/BAYARD 14 : plat caréné à bord rentrant.
- Bv-BIII.11/BLONDIAU M5 : bouilloire à bec tréflé.

Dans cette batterie apparaît le service à col tronconique (Fig. 53, service 6).

La batterie en usage au III^e siècle **Bv-BVI** se met en place dès la fin du II^e siècle (horizons IX et X).

- Bv-BIV.1/ *Liberchies* M2 : marmite à lèvre évasée, le col est court et vertical, le bas de la panse est plus élancée.
- Bv-BIV.2/ *Liberchies* M3 : marmite à lèvre évasée dont l'extrémité s'épaissit⁶⁷.
- Bv-BIV.3/BLONDIAU M10 : marmite à lèvre en gouttière.
- Bv-BIV.4/ BLONDIAU M2 : jatte ovoïde à lèvre en bourrelet externe parfois munie d'une gorge sur la lèvre.
- Bv-BIV.5/ *Liberchies* J2 : jatte à col haut col bombé.
- Bv-BIV.6/ BLONDIAU J6 : jatte à lèvre en bandeau.
- Bv-BIV.7/ *Liberchies* PL6 : plat à lèvre en collerette.
- Bv-BIV.8/ BLONDIAU A11 : plat à lèvre épaissie en bourrelet externe.
- Bv-BIV.9 / BLONDIAU J9 : poêlon à lèvre rentrante.

Un service avec lèvres épaissies s'identifie aisément (Fig. 53, service 5).

⁶⁷ Voir à ce sujet Loridant 1997.

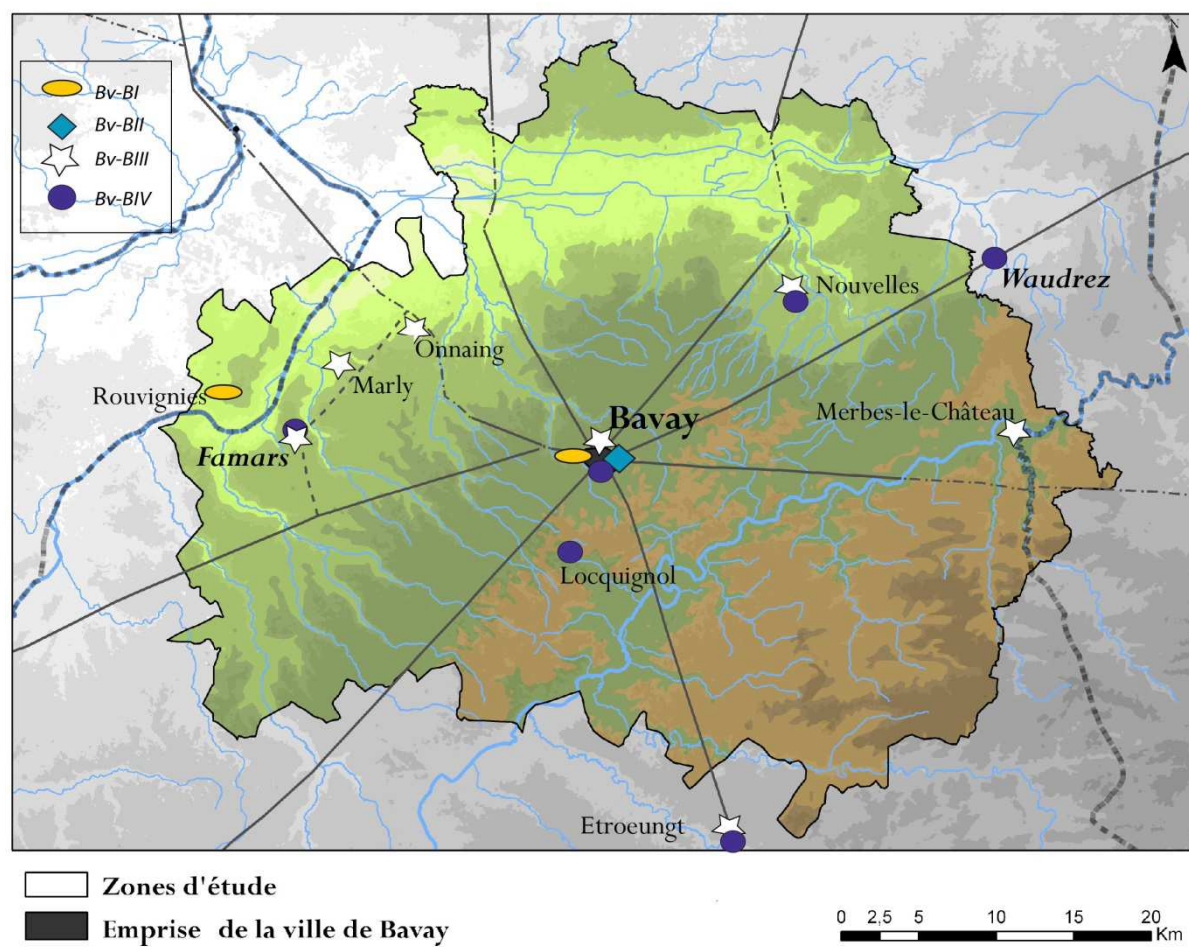


Fig. 49. Sites de la région de Bavay où les différentes batteries ont pu être observées.

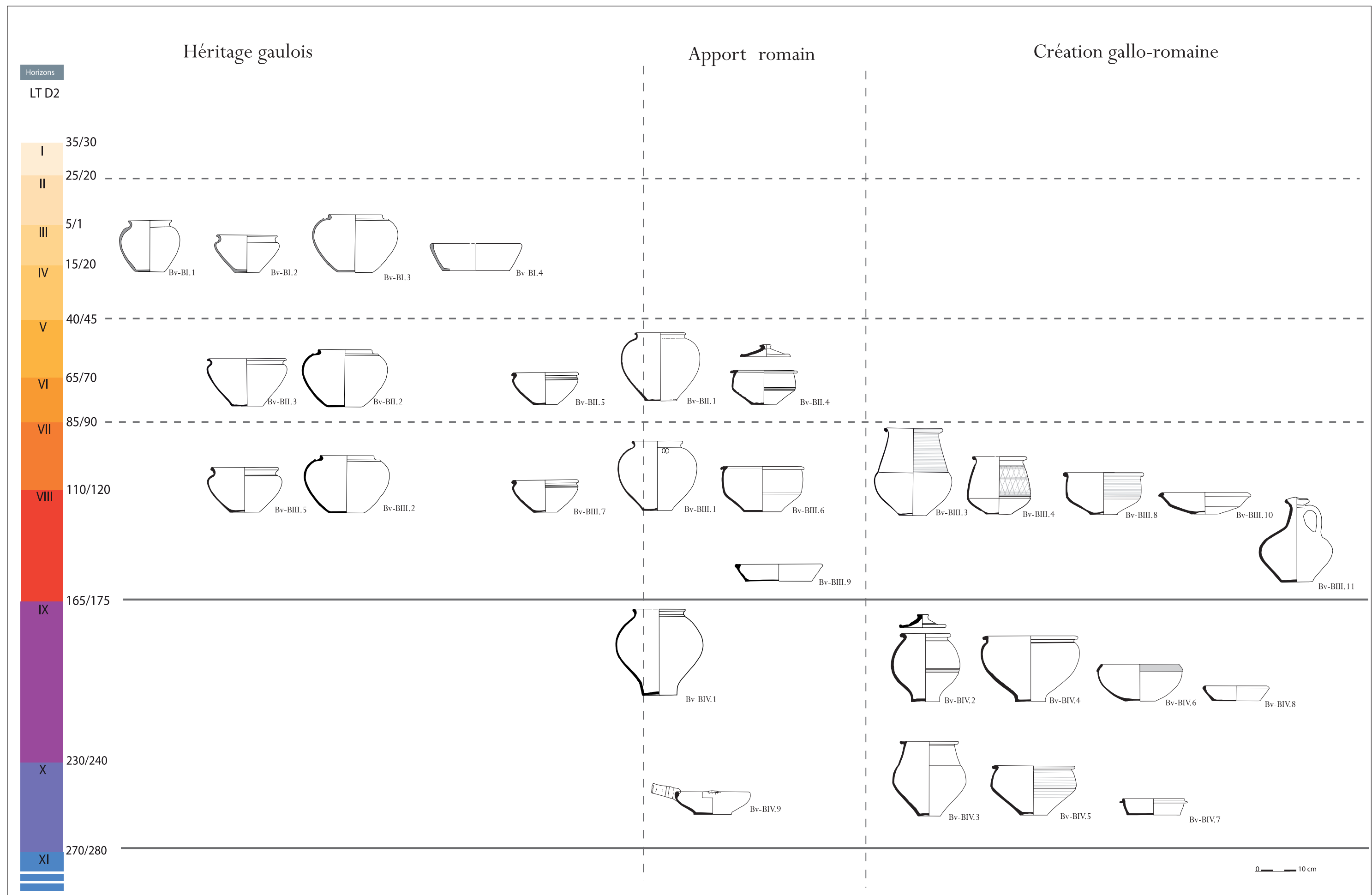


Fig. 50. Tableau synthétique des quatre batteries de cuisine en usage sur les sites de la région de Bavay.

II.3.2.3 – Les batteries de cuisine en usage à Tournai et dans l'arrière-pays

Pour la région de Tournai, l'étude des vingt-huit assemblages a permis de mettre en évidence exclusivement trois batteries de cuisine qui s'échelonnent chacune sur une période bien définie (Fig. 51, Fig. 52).

Jusqu'au troisième quart du I^{er} siècle, la batterie de cuisine (**Tn-BI**) des sites de consommation autour de Tournai se compose de trois formes : marmite, jatte et plat.

- Tn-BI.1/VERMEULEN HG P1a : marmite à lèvre évasée.
- Tn-BI.2/VERMEULEN HG K1 : jatte à lèvre évasée.
- Tn-BI.3/*Camulodunum* 230A : jatte à lèvre évasée.
- Tn-BI.4/VERMEULEN HG K6-7 : jatte à bord rentrant.
- Tn-BI.5/VERMEULEN HG B1 : plat à lèvre simple.

Les premiers changements se marquent à l'époque flavienne (horizons VI à VIII). Aux quatre types traditionnels qui évoluent peu viennent se greffer des types nouveaux (**Tn-BII**).

- Tn-BII.1/VERMEULEN GR P1a : marmite à lèvre évasée.
- Tn-BII.2/BAYARD 25 : marmite à col tronconique et lèvre en bourrelet externe.
- Tn-BII.3/BAYARD 32 : marmite à panse aplatie, col tronconique et lèvre en bourrelet externe.
- Tn-BII.4/*Camulodunum* 230B : jatte à lèvre évasée.
- Tn-BII.5/VERMEULEN GR K1 : jatte à bord rentrant.
- Tn-BII.6/BAYARD 16-17 : jatte à col tronconique et lèvre en bourrelet externe.
- Tn-BII.7/VERMEULEN GR B5 : plat à bord rentrant.
- Tn-BII.8/BAYARD 14 : plat caréné à bord rentrant.

Dans cette batterie, comme dans **Bv-BIII** apparaît le service à col (Fig. 53, service 6).

La batterie de cuisine du III^e siècle (**Tn-BIII**) (horizons IX et X) n'évolue pas du point de vue morphologique.

- Tn-BIII.1/VERMEULEN GR P1a : marmite à lèvre évasée.
- Tn-BIII.2/BAYARD 31 : marmite à col tronconique et lèvre en crochet.
- Tn-BIII.3/BAYARD 33 : marmite à panse aplatie et lèvre en crochet.
- Tn-BIII.4/*Camulodunum* 230B : jatte à lèvre évasée.
- Tn-BIII.5/VERMEULEN GR K1 : jatte à bord rentrant.
- Tn-BIII.6/BAYARD 19 : jatte à lèvre en crochet.

- Tn-BIII.7/VERMEULEN GR B5 : plat à bord rentrant.
- Tn-BIII.8/BAYARD 14 : plat caréné à bord rentrant.

Dans cette batterie, le service à col tronconique évolue vers des types présentant des lèvres en crochet (Fig. 53, service 7).

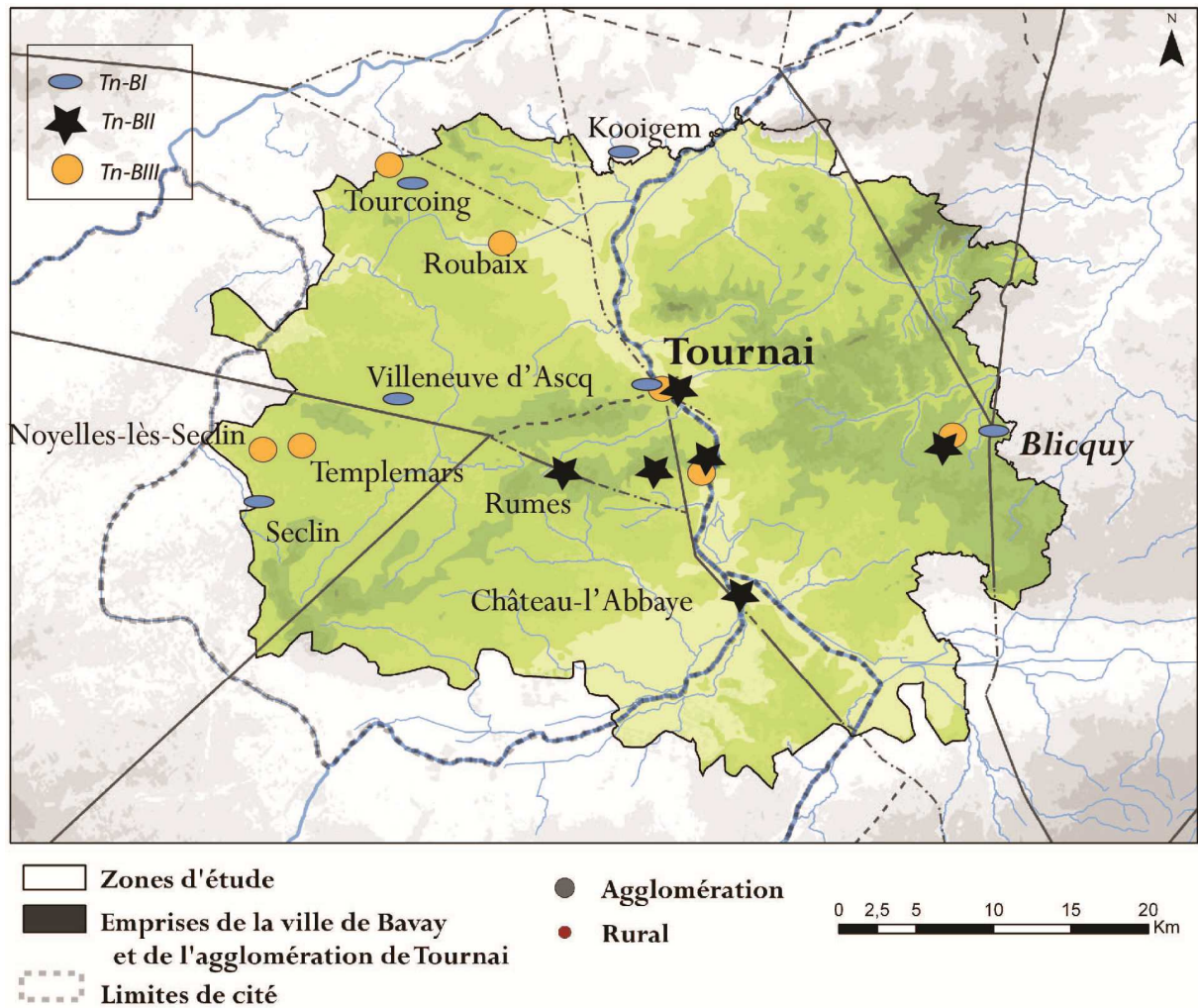


Fig. 51. Sites de la région de Tournai où les différentes batteries ont pu être observées.

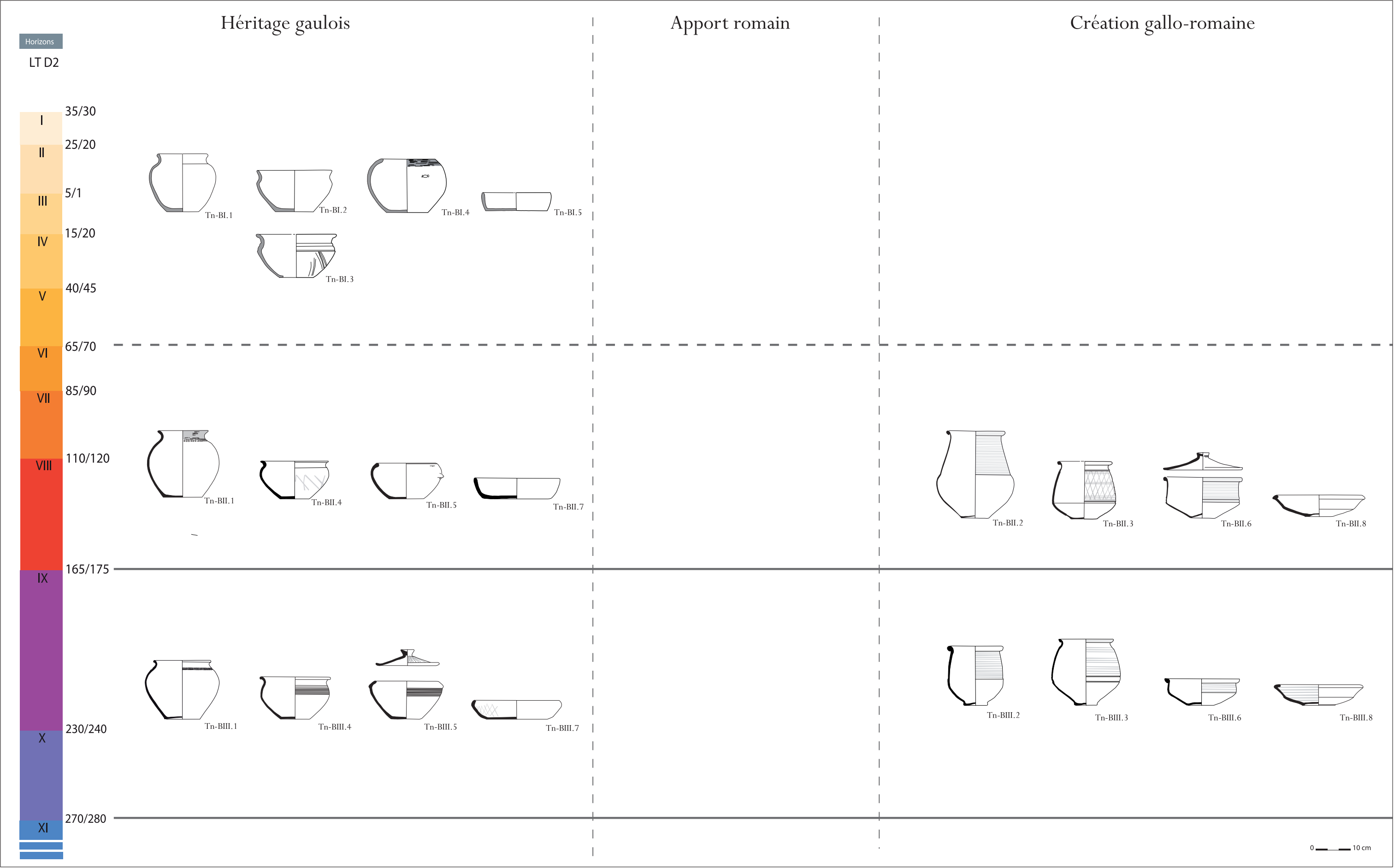
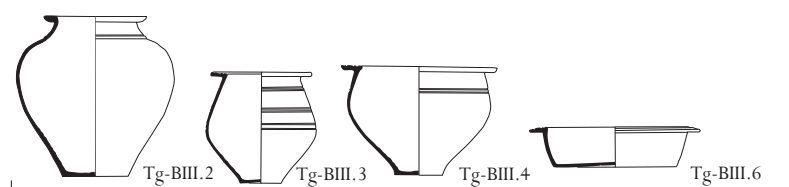
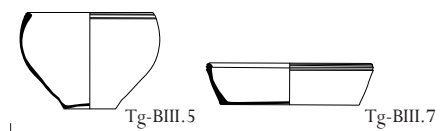


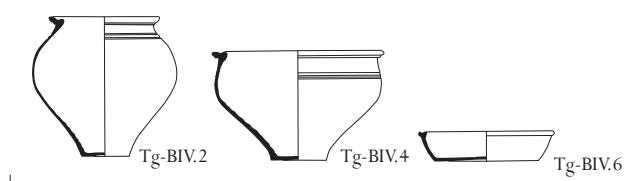
Fig. 52. Tableau synthétique des quatre batteries de cuisine en usage sur les sites de la région de Tournai.



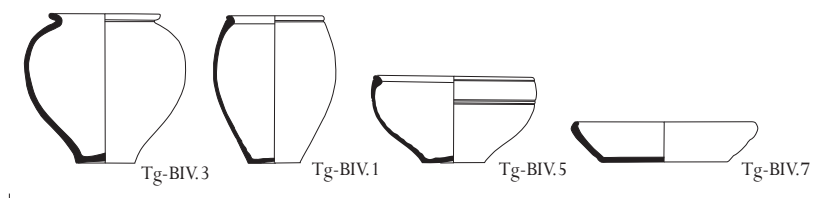
1. Service à lèvre horizontale rainurée



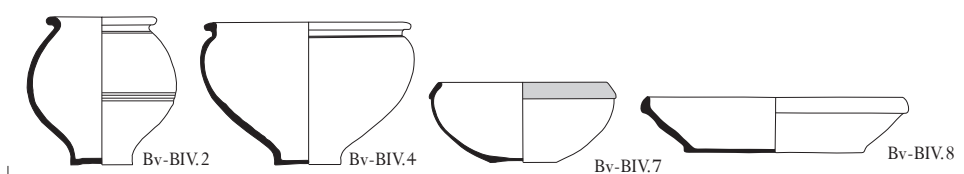
2. Service à lèvre épaissie rainurée



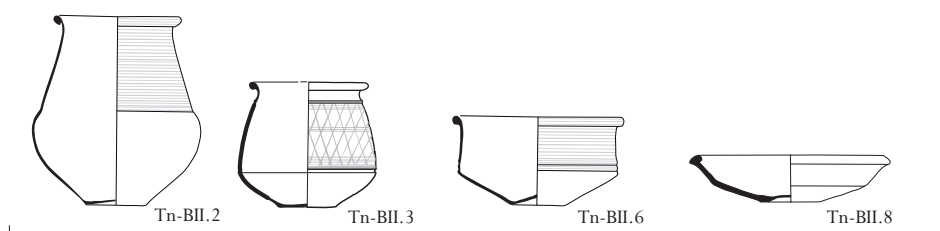
3. Service à lèvre en gouttière



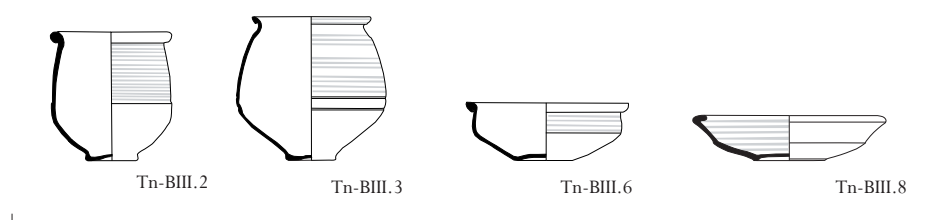
4. Service à lèvre épaissie



5. Service à lèvre en bourrelet



6. Service à col trononique



7. Service à col trononique et lèvre en crochet

Fig. 53. Planche synthétique des différents types associés en services à partir des batteries mises en évidence dans les trois zones étudiées.

0 — 10 cm

II.4 – APPROCHE MORPHOLOGIQUE : QUESTION D'HÉRITAGE CULTUREL

« Bien que la poterie s'apparente à la sculpture, ce n'est pas de la sculpture, car elle a par nature une dimension fonctionnelle et présente une image qui a très peu de rapport avec la représentation, figurative ou abstraite, d'autres formes ».
Daniel Rhodes, 1978

II.4.1 – Formes et fonctions

La nomenclature des formes conduit déjà à donner une fonction au récipient, ne fut-ce que par association avec nos ustensiles actuels. D'après la forme, la technique de fabrication, les traces de feu et de dépôts calcaires, nous pouvons supposer la fonction du récipient mais sans autres preuves il est difficile d'être assuré de la véracité de la déduction. Il est également restrictif de penser qu'à une forme correspond une seule et même fonction. Chaque forme possède une fonction principale mais peut bien évidemment en recouvrir plusieurs. La création de ces formes en céramique est d'abord conditionnée par les besoins (cf. chapitre I.2.3). L'approvisionnement et la consommation sont deux créateurs d'actions qui nécessitent des outils. Les récipients en céramiques constituent une bonne partie des instruments nécessaires à plusieurs tâches de la vie quotidienne (Tab. 10).

	Actions	Morphologie	Fonction	Catégories technologiques
S'approvisionner	Produire	Alimentation - plantes (cultures/récolte, conservation) - animaux (élevage/abattage ou chasse et pêche, conservation)		
	Acquérir	Cruche	Puiser	CR
		Tire-lait	Tirer le lait maternel	
	Transporter /acquérir	Marmite	Conditionner	MD, CSO, CCL, CEN, CFU,
		Cruche-amphore	Conditionner	CR-AM
		Amphore	Conditionner	AM
	Stocker, Conserver	Cruche-amphore	Conditionner	CR-AM
		Dolium	Conditionner	MD, DO
		Marmite	Conditionner	MD,CSO, CCL, CEN, CFU
		Jarre	Conditionner	JA
		Pot-à-provisions	Conditionner	PP
Consommer	Préparer, transformer	Marmite	Cuire/Bouillir	MD, CSO, CCL, CEN, CFU
		Jatte	Cuire/Frire	MD, CSO ,CCL, CEN, CFU
		Poêlon	Cuire/Frire	CSO
		Plat	Cuire/rôtir	VRP, MD, CSO, CCL, CEN, CFU
		Pot ansé	Chauffer/bouillir	CSO, CEN
		Bouilloire	Chauffer/bouillir	CSO, CCL, CEN, CFU

		Mortier	Broyer/mélanger	MO
		Couvercle	Couvrir	VRP, MD, CSO, CCL, CEN, CFU
		Assiette/Plat	Manger/présenter	TS, TN, TR, EN, FU, FSO, FCL, FFU
	Servir et consommer	Cruche	Verser	CR
		Pot	Servir, présenter	DR, TN, TR, FSO, FCL, FFU
		Bol	Manger	TS, EN, CPM, DR, TN, TR, FSO, FCL, FFU
		Coupe	Boire	TS, EN, CPM, MT, TN, TR, FSO, FCL, FFU
		Gobelet	Boire	TS, EN, CPM, ML, MT, TN, TR, FSO, FCL, FFU, CFU, MD, CSO, CCL, CFU, CEN
		Bouteille	Verser	TS, TN
		Gourde	Verser/Boire	TS
		Passoire/faisselle	Égoutter	CCL
	Autres utilisations	Évacuer, recycler		
		Seaux	Pot d'aisance ?	SE

Tab. 10. Tableau de concordance entre action, morphologie, fonction des récipients et catégories céramologiques, en gris les catégories non abordées dans cette recherche (réf. Code IFRC).

II.4.2 – Formes méditerranéennes versus formes gauloises

S'il est quasiment impossible de déterminer l'origine d'une forme basique et universelle comme la marmite en terre cuite, connue en Europe depuis le Néolithique ancien (D'Anna, Garcia 2003, p. 91-98) et encore utilisée au Moyen-Âge⁶⁸, ou la jatte, certaines formes, par contre, traduisent des pratiques culturelles apportées dans nos régions d'étude.

La batterie de cuisine qui peut être identifiée comme autochtone se compose de trois formes parmi lesquelles se trouvent la marmite et la jatte auxquelles peut s'ajouter, d'après notre enquête, le plat. Dans cette batterie basique, jatte et plat peuvent servir de couvercle. Dans les récipients de transport et de stockage, la jarre est une forme appartenant à la culture gauloise (Bonaventure 2010). Le *dolium*, entendu comme récipient de stockage pourrait également être considéré comme d'origine gauloise. Les grands récipients globulaires sont connus depuis LTD1 sur les *oppida* (Metzler 1995, p. 399) avec des types de lèvres qui varient mais toujours sans col et avec une large ouverture. Citons le type C1.1 en pays trévire (Metzler 1995) ou les *dolia* de type Zürich-Lindenhof (Zehner 2000) en Alsace.

La batterie de cuisine italique de base que l'on prendra comme témoin de la culture culinaire romaine se compose également de trois formes : la marmite (*olla*⁶⁹) qui sert principalement à la cuisson du *puls*, de la bouillie de céréales, la jatte (*caccabus*⁷⁰) et le plat à cuire

⁶⁸ L'*olla* romaine a donné son nom à l'ouille médiévale. Le pot à d'ailleurs donné son nom à une recette à base de viande (Alexandre-Bidon 2005).

⁶⁹ Sur l'*olla*, voir Hilgers 1969, p. 39-40 pour la forme et p. 112-116 pour ses fonctions connues à travers les textes.

⁷⁰ Sur le *caccabus*, voir Hilgers 1969, p. 40-41 pour la forme et p. 124-125 pour ses fonctions connues à travers les textes.

(*patina*⁷¹) auxquels nous pouvons ajouter le couvercle (*operculum*⁷²). Les plats sont souvent décrits comme une forme typiquement méditerranéenne qui se retrouve dans le répertoire de la céramique campanienne à l'époque impériale (Di Giovanni 1996). Les plats, plus spécifiquement les plats à vernis rouge pompéien, sont effectivement une création d'origine italique (Goudinau 1970 ; Peacock 1977b). Ce type de plat a été identifié parmi la batterie de cuisine des *domus* de Pompéi (Bruckner 1965) où il servait à la cuisson de galettes de pain. Pour les récipients domestiques, le mortier (*mortarium*⁷³) est une forme méditerranéenne, plus précisément d'origine grecque, qui va connaître une grande expansion durant la période romaine. Il est souvent pourvu d'une estampille sur la lèvre donnant le nom du potier⁷⁴. Le pot-à-provisions (*urceus*⁷⁵) découle également d'habitudes méditerranéennes. Ils portent souvent des graffiti de contenance mentionnant *P(ondo)* suivi de chiffres romains indiquant la quantité (*semis*). Des exemplaires trouvés en Gaule avec des inscriptions sur le contenu ont mené à les interpréter comme des pots à miel⁷⁶ (Vegas 1973, p. 117) ou comme conteneur pour des olives (Albrecht 1998). Enfin, l'amphore (*amphora*⁷⁷) est le récipient de transport par excellence du monde méditerranéen (huile d'olive, sauce de poisson, *garum*, *altec*, vin, dattes). C'est son contenu qui fait le véritable objet du commerce. Chaque amphore est conçue pour ce qu'elle doit contenir. Pour le *dolium*⁷⁸, malgré la conservation de l'appellation latine, il est difficile d'affirmer l'origine méditerranéenne de la forme (cf II.1.5.2.1). Dans le monde méditerranéen, ils sont utilisés comme emballage de transport maritime pour le commerce ou enterrés dans le sol pour stocker des denrées⁷⁹.

La cruche-amphore semble être une création morphologique gallo-romaine. Dans les régions vinicoles, elle a pu servir à la vinification (Thoen, Hanut & Dhaeze 2001, p. 152) ou encore, à la fermentation et à la commercialisation de la bière (Van der Werff, Thoen & Van Dierendonck 1997, p. 70). La bouilloire réalisée en céramique est également une innovation

⁷¹ Sur la *patina*, voir Hilgers 1969, p. 72-73 pour la forme et p. 245-246 pour ses fonctions connues à travers les textes.

⁷² Sur l'*operculum*, voir Hilgers 1969, p. 70-71 pour la forme et p. 234-235 pour ses fonctions connues à travers les textes.

⁷³ Sur le *mortarium* voir Hilgers 1969, p. 68-70 pour la forme et p. 225-227 pour ses fonctions connues à travers les textes.

⁷⁴ Dans le Nord de la Gaule, les estampilles sont rarement plus explicites, alors qu'en Campanie, elles peuvent également indiquer le nom du propriétaire de la *figlinae*, gisement de terre glaise, ou même de l'atelier de potier ou de tuillier, ainsi qu'une date consulaire (Pallechi 2002).

⁷⁵ Sur l'*urceus* voir Hilgers 1969, p. 83 pour la forme et p. 299-300 pour ses fonctions connues à travers les textes.

⁷⁶ Inscription sur un pot à provision conservé au musée de Trèves VRCEVS ET MEL P[ondo] XXVII (CIL XIII, 10008, 44)

⁷⁷ Le mot amphore est un terme latin dérivé du grec *αμφορεύς*. Le nom désigne aussi une mesure de capacité romaine, une *amphora* est égale à 26 litres (Hayes 1997, p. 27). Sur l'*amphora* voir Hilgers 1969, p. 35-37 pour la forme et p. 99-102 pour ses fonctions connues à travers les textes.

⁷⁸ Sur le *dolium* voir Hilgers 1969, p. 58 pour la forme et p. 171-176 pour ses fonctions connues à travers les textes.

⁷⁹ Comme à Pompéi ou Ostie.

gallo-romaine (Batigne-Vallet 2001, p. 204-204). Les romains utilisaient surtout des bouilloires en métal. Ce dernier cas nous permet d'introduire une rapide réflexion sur l'influence de la vaisselle métallique sur les formes de terre cuite.

II.4.3 – Influence de la vaisselle métallique

La vaisselle métallique qui se développe durant l'Âge du Bronze, mais qui connaîtra un essor plus important encore durant l'Âge du Fer, dialogue assez bien avec certaines formes de céramiques. Sans entrer dans les détails de matières premières ou de provenance, un petit tour d'horizon des récipients métalliques en usage en Italie et en Europe tempérée permet de mieux cerner l'origine culturelle de certaines formes.

En ce qui concerne la vaisselle de cuisson, la situle (*situla*⁸⁰) tardo-républicaine⁸¹ (LTD1-LTD2) (type Eggers 16), utilisée en Italie et en Europe tempérée, est un récipient de cuisson de forme cylindrique à fond plat parfois munis d'anses ajoutées (Bolla, Boube & Guillaumet 1991, p.8-9). Ce récipient s'approche assez de la forme du *caccabus* méditerranéen en céramique. Cette forme de situle métallique continue d'être utilisée en Gaule au moins jusqu'au III^e siècle ap. J.-C. Les situles ovoïdes (types Eggers 18-23) sont, quant à elles, des formes qui rappellent les marmites, leur origine est soit italique soit celtique et leur apparition daterait de LT D (Bolla, Boube & Guillaumet 1991, p. 11-18). Les cruches métalliques par leur large ouverture rappellent plus le pot ansé que la cruche en céramique. L'emploi sur le feu est peut-être un indice de cette association. Les amphores métalliques ressemblent, elles, à la cruche à deux anses et sont interprétées comme des vases à puiser en petite quantité, interprétation qui correspond à la version en terre cuite (Feugère 1991, p.48-49). Le poêlon métallique (*patera*⁸²) n'était apparemment pas utilisé sur le feu mais plutôt pour les ablutions (Feugère & De Marinis 1991). De même, la passoire métallique (Guillaumet 1991) munie d'une anse, devait avoir un usage domestique plus lié à la consommation de boisson qu'à la préparation culinaire. Enfin, citons le chaudron du Hallstatt de Hochdorf en Bohême (Celts 2006) qui se rapproche, quant à lui, de certains types de *dolia* gaulois.

⁸⁰ Sur la *situla* voir Hilgers 1969, p. 77-79 pour la forme et p. 282-283 pour ses fonctions connues à travers les textes.

⁸¹ La période tardo-républicaine en Italie correspond à la fin de La Tène moyenne et à La Tène Finale (LTD1-LTD2) en Europe tempérée.

⁸² Sur la *patera* voir Hilgers 1969, p. 71-72 pour la forme et p. 242-245 pour ses fonctions connues à travers les textes.

II.5 – SYNTHÈSE ET ÉLÉMENTS DE RÉFLEXION

II.5.1 – Des casseroles gauloises aux casseroles gallo-romaines

L'impact de la culture romaine sur l'artisanat de la céramique culinaire dans le Nord de la Gaule touche tout d'abord les techniques de production : choix de l'argile, mode de façonnage et mode de cuisson. L'examen des argiles utilisées pour la production des céramiques culinaires est donc un facteur déterminant pour approcher l'évolution de cette vaisselle sur tout le territoire de la Gaule. L'utilisation des récipients culinaires dans ou à proximité des braises laisse des traces d'utilisation tels que coups de feu, dépôts carbonés, dépôts calcaires ou caramels alimentaires. Tous ces indices montrent que la céramique culinaire doit donc satisfaire à des impératifs techniques particuliers dont le principal est la résistance aux chocs thermiques. Cette résistance est favorisée par des caractéristiques propres à la pâte qui sont un coefficient de dilatation moindre et une texture lâche. De tous temps les potiers se sont adaptés à leur région géographique et donc aux argiles disponibles afin d'obtenir le meilleur compromis pour la fabrication de cette vaisselle particulière. Sur le territoire du Nord la Gaule, les réalités géologiques sont très variées, mais on peut néanmoins déceler des tendances générales dans les choix technologiques des potiers gaulois et gallo-romains.

Durant les périodes protohistoriques, les céramiques culinaires se caractérisent par une pâte argileuse, de nature siliceuse ou non, riche en dégraissants⁸³ généralement non calibrés. Il n'y a souvent pas de distinction entre la pâte des céramiques destinées à la cuisine et celles pour le stockage, c'est ce que l'on appelle la fabrication « en tout culinaire » (Picon 1997). La céramique culinaire modelée n'est pas une production de mauvaise qualité, que du contraire. Ces céramiques culinaires sont modelées pour des raisons pratiques liées à la pâte fortement dégraissée et présentent des parois épaisses leur permettant de résister aux chocs mécaniques (Nin & Picon 2003, p. 478). Ces caractéristiques frustes volontaires, épaisseur des parois, ajout de dégraissants réfractaires abondants et cuisson à basse température, assurent la bonne résistance aux chocs thermiques et donc la qualité du produit. L'origine technique des céramiques à dégraissants réfractaires est ancrée dans la période de La Tène finale. Le développement de cet artisanat est une des caractéristiques de la « civilisation des *oppida* » qui naît en Europe tempérée vers la fin de La Tène moyenne suite au retour des Boeins dans leurs territoires (Koch 2006, p. 224-226). La plus typique est sans conteste la production de céramiques culinaires des *oppida* de l'Elbe et du Danube, celle la « graphitton keramik » (Kappel 1969), dont les qualités réfractaires sont évidentes. Cette production qui démarre

⁸³ Variant en nature mais possédant des propriétés réfractaires : quartz, chamotte, calcite, coquille, granit, graphite, etc.

vraisemblablement aux alentours de 150 av. J.-C. a été exportée et a influencé les productions dans les régions limitrophes (Fig. 54). Dans le Norique, l'influence des récipients culinaires en pâte graphitée a donné naissance à des céramiques dégraissées avec des éclats de marbre, connues sous le nom de « type Auerberg » et bien identifiées sur le site du Magdalensberg (Schindler-Kaudelka & Zabehlicky-Scheffenegger 1995). Dans le centre de la Gaule, ce sont les céramiques à pâtes micacées dégraissées avec des morceaux de granit, dont le récipient le plus représentatif est le pot dit de « type Besançon », qui trahissent des liens technologiques et typologiques avec les récipients des sites celtiques orientaux (Tyers 2001 ; Tuffreau-Libre & Lallemant 2005). Dans le Nord de la Gaule, la même observation peut être faite pour les céra-

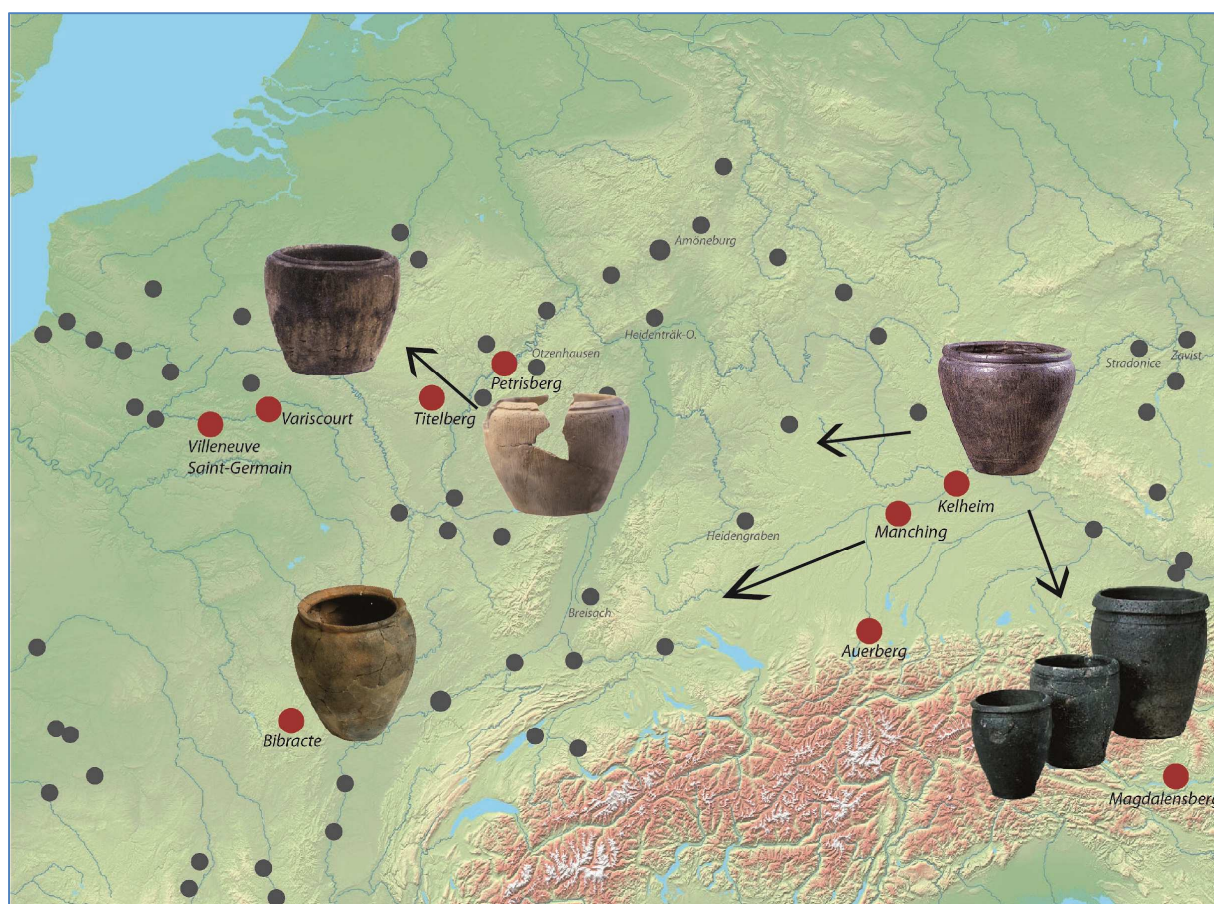


Fig. 54. Les céramiques à dégraissant réfractaire de la « civilisation des oppida » : origine et filiation.

miques à dégraissant coquillier des sites trévires parmi lesquelles J. Metzler avait déjà remarqué la ressemblance typologique des pots à lèvre rentrante avec les exemplaires en céramique à pâte graphitée (Metzler 1995, p. 397). La première occupation de l'*oppidum* trévire est attestée à partir de La Tène D1 et la nécropole de La Madeleine offre la même datation. Parmi les céramiques produites dès cette période, se trouve une production de récipients dans une pâte micacée et mélangée à des coquillages fossiles concassés provenant des couches de calcaires jurassiques qui forment la couverture du Titelberg et des plateaux environnants (Metzler 1995, p. 370, Metzler-Zens ; Metzler & Méniel 1999, p. 334). Les récipients modelés sont présents

dans les premières phases de *l'oppidum* (Metzler 1995) et vont être tournés dans la même pâte dès la phase 'gallo-romain 1' (30-15 avant J.-C.)⁸⁴. À travers les éléments technologiques décrits plus avant (cf. II.2) nous pouvons placer dans la même mouvance les productions de céramique à dégraissant calcite (MD-DECA) (Fig. 55).

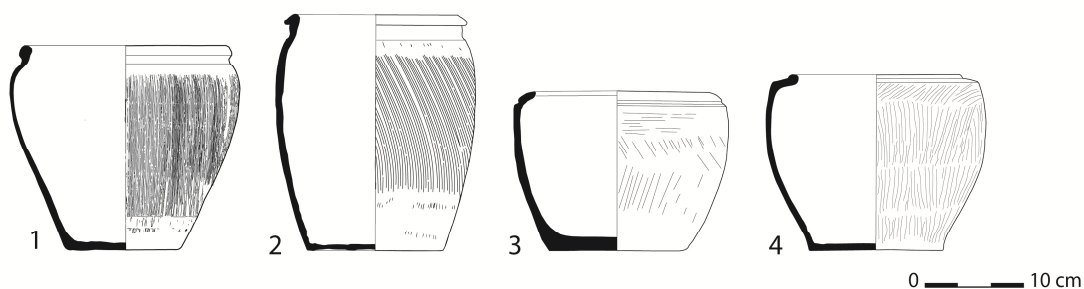


Fig. 55. Marmites à dégraissant réfractaire: 1. Graphitton keramik ; 2. Auerberg pot ; 3. Metzler B1.15-16 ; 4. Vanvinckenroye 31.

L'ajout de particules de calcite comme dégraissant confère à la pâte un coefficient de dilatation moindre et une texture lâche qui permet de mieux résister aux chocs thermiques, mais le dégraissant est lui-même particulièrement réfractaire. La technique du modelage est imposée par le dégraissant grossier et parfois abrasif qui rend le tournage difficile. Les céramiques dégraissées à la calcite sont cuites à une température inférieure à 800°C. Ce dégraissant ne supporte pas une cuisson à des températures supérieures sous peine de se transformer en chaux vive. Un dispositif en meule ou en fosse permet donc aisément de cuire ces vases et ce mode de cuisson explique les variations de couleurs de la surface oxydée par endroits. La calcite pourrait provenir de la région du Condroz et de la moyenne vallée de la Meuse⁸⁵ (cf. II.2.2.2), territoires théoriques des Aduatiques, Condruses, Sègnes et Paemanes (Fig. 56).

L'autre type de dégraissant utilisé pour la fabrication de céramique culinaire dans le Nord de la Gaule à l'époque protohistorique est l'argilite (MD/MDTT-INAR). Souvent dénommées chamotte dans la littérature (cf chapitre II.2.1.2.2), ces particules d'argile plus compactes confèrent à la pâte un bon coefficient de dilatation. Cette technique semble être plus usitée dans les régions à couverture sablo-limoneuse et sablonneuse, zones territoriales des Nerviens et des Ménapiens. L'utilisation de chamotte/argilite est un phénomène bien connu en Angleterre. Le « grog tempering » compris comme des inclusions argileuses subangulaires noires ou rouges, caractérise les céramiques de la fin de La Tène⁸⁶ retrouvées sur de nombreux sites

⁸⁴ Les premières formes modelées représentées dans le matériel de la nécropole datent de la transition La Tène D1/D2a (autour de 80 av. J.-C.). Parmi les récipients qui sont tournés dans la nécropole de Lamadeleine on trouve la marmite à bord épaissi rentrant en pâte à dégraissant de coquillage (type E.1.8 dérivé des types B1.15-16) dans la tombe 57 par exemple et la marmite à lèvres évasées (E.1.1) dans la tombe 73.

⁸⁵ Les veines de calcites sont en effet accessibles dans les flancs rocheux creusés par la Meuse dans le calcaire (communication personnelle de D. Laduron).

⁸⁶ La fin de La Tène, rappelons-le, court jusqu'en 43 ap. J.-C. en Angleterre.

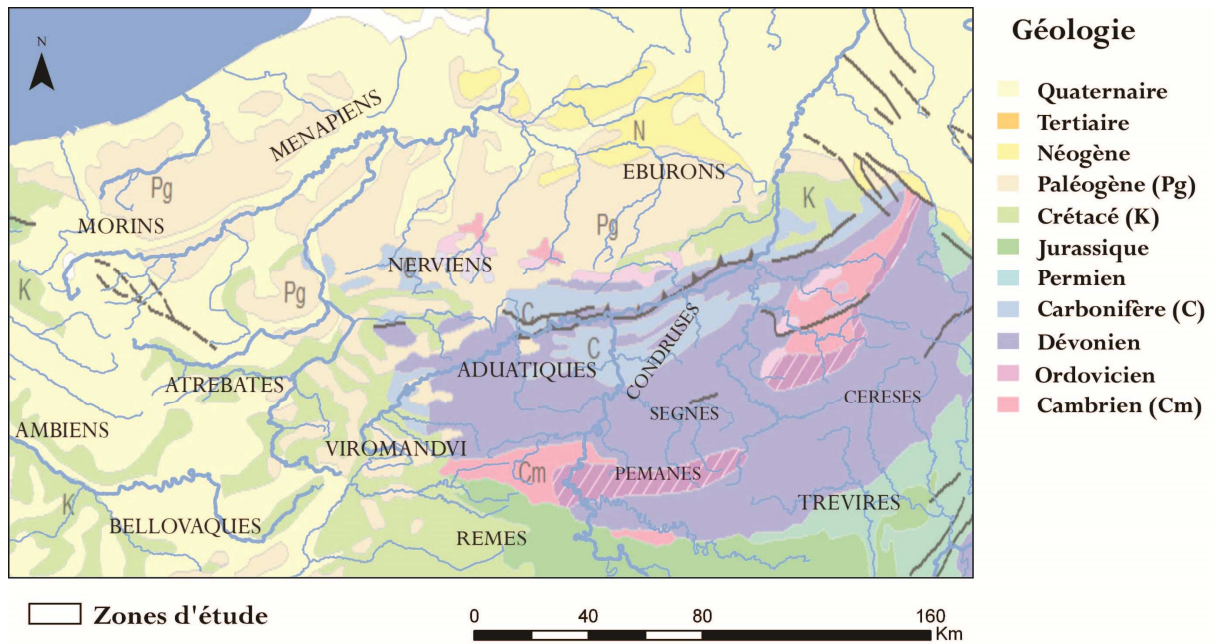


Fig. 56. Localisation des calcaires d'âge Dévonien inférieur et moyen (en mauve) et supérieur (en jaune) sur la carte des peuples gaulois du Nord de la Gaule (APIS-UCL/CRAN, A. Lepot).

comme *Verulamium* (Stead & Rigby 1989) ou Baldock (Stead & Rigby 1986). Les mêmes conditions de cuisson que les céramiques de la région de Tournai ont été relevées à *Verulamium*, la technique de montage mixte *combined technic* (MDTT) est aussi utilisée sur ce site (Stead & Rigby 1989, p. 65). Les décors réalisés par lissage sont particulièrement présents dans le répertoire de la « Belgic Pottery » de Bretagne (Thompson 1982).

L'apport du tour n'est pas un facteur discriminant dans les modifications de la culture matérielle des populations du Nord de la Gaule, surtout en ce qui concerne les céramiques culinaires. Celui-ci, introduit en Europe tempérée aux alentours du V^e siècle avant notre ère, avait déjà apporté des changements dans la fabrication de la vaisselle de table (Desbat 2003a). L'utilisation du tour pour les céramiques culinaires nécessite, avant tout, une recherche et un meilleur choix des argiles ainsi qu'une meilleure maîtrise des procédés de cuisson (Tab. 11). Il permet une cuisson à plus haute température dans des fours à chambre⁸⁷ en évitant les fissures et sans perdre les qualités requises pour le produit fini. C'est en Narbonnaise, région d'acculturation par excellence, qu'il faut chercher les prémices de cette évolution, et ce, dès le I^{er} siècle avant J.-C., Les céramiques culinaires de tradition gauloise réalisées dans des argiles de natures diverses, riches en dégraissants grossiers, vont progressivement être remplacées par des produits issus exclusivement d'argiles non calcaires dites siliceuses (Desbat & Schmitt 2003, p. 8). Ces argiles siliceuses, qui contiennent comme dégraissant naturel du quartz, vont être privilégiées pour la réalisation des récipients de cuisson (Picon 1973, p. 14-15 ; Picon 1992-

⁸⁷ L'utilisation du four, est connu dans le Nord de la Gaule dès le premier siècle av. J.-C. pour la production de céramiques fines, comme la gallo-belge. Dans les premières décennies de notre ère, il a été utilisé pour la cuisson des céramiques culinaires (Chossenot 2003).

1993 ; Batigne & Desbat 1996, p. 389). Cette technique va se diffuser du Sud au Nord, avec plus ou moins de temps en fonction des régions géographiques. On remarque aisément que dans le Nord, les premières régions à bénéficier des savoir-faires techniques sont les zones militarisées comme c'est le cas dans les camps et dans les villes nouvelles du Rhin. La céramique culinaire tournée répond à une demande importante en récipients de cuisson. Ces ateliers spécialisés sont interdépendants d'un marché économique suffisant pour écouler la production. Dans les trois régions étudiées, il faut attendre le milieu du I^{er} siècle pour voir apparaître cette technique et de façon moins uniforme qu'on pourrait le croire. À ce titre, la céramique à inclusion d'argilite cuite en four (CSO-INAR) peut être considérée comme un intermédiaire entre la céramique modelée cuite en meule et la céramique tournée à dégraissant calibré cuite en four. La généralisation de l'emploi du tour par les potiers pour la fabrication de céramiques culinaires concurrencera la céramique modelée mais n'entraîne pas sa disparition totale. Ces changements dépendront de la région géographique et du statut du site comme nous allons le voir dans le chapitre III.

Argiles	Dégraiss- -sant	Cuisson	Mode	Texture	Porosité	Coefficient de dilatation	Résistance choc mécanique	Résistance choc thermique	Culi- naire
Calcaire		Haute	A	Rigide		Grand	Oui	Non	Non
Calcaire		Basse	B		Élevée	Neutre	Non	Oui	Oui
Siliceuse	Calcite	Basse	B		Élevée	Neutre	Non	Oui	Oui
Siliceuse	Quartz	Basse	B		Élevée	Neutre	Non	Oui	Oui
Siliceuse	Sans	Basse	B		Élevée	Neutre	Non	Oui	Oui
Kaolini- tique		Haute	B	Lâche		Modéré	Oui	Oui	Oui

Tab. 11. Capacités des différentes pâtes pour la fabrication de céramiques culinaires. (D'après les données de M. Picon 1992-1993).

Dans un second temps on observe que les potiers cherchent des argiles naturellement réfractaires (Picon 1973, p. 13 ; Picon 1997, p. 71 ; Nin & Picon 2003, p. 478). Elles permettent de cuire les céramiques culinaires dans des fours, à haute température (800°-1000°C) (D'Anna *et al.* 2003 p. 25-33), les rendant ainsi plus résistantes aux chocs mécaniques. Ce phénomène a été observé dans les ateliers de potier de La Graufesenque notamment, où l'utilisation des argiles kaolinitiques dans la fabrication de céramique culinaire a été mise en évidence par M. Picon (1992-1993, 1997). Cette argile, déjà utilisée à la fin de l'Âge du Fer pour la fabrication de céramiques culinaires modelées dégraissées à la calcite pilée, va être épurée pour réaliser des récipients culinaires tournés à partir du I^{er} siècle de notre ère. Les argiles de nature kaolinitique sont, en Gaule, majoritairement d'origine sédimentaire (Picon 1998, p. 148). Leur utilisation est attestée dans la Drôme⁸⁸, dans la région du bassin parisien

⁸⁸ Les céramiques *grises* kaolinitiques *voconces* (Bonnet & Batigne-Vallet 2001).

comme dans le pays de Bray⁸⁹ et en Champagne⁹⁰. Dans nos trois régions, les argiles kaoliniques vont surtout être utilisées dans le bassin mosan (cf. II.2.2). Cette recherche d'argiles réfractaires donnera naissance à la fin du III^e siècle à des productions qui bénéficieront d'un commerce à plus longue distance comme la céramique de l'Eifel et la céramique craquelée bleutée (Brulet, Delage & Vilvorder 2010, p. 387-423). Le groupe de pâtes mosanes s'inscrit dans cette recherche d'argiles plastiques réfractaires recherchées par les potiers pour leurs qualités en tant que matière première mais également en tant que produit fini. La « blanche derle » exploitable dans la région d'Andenne notamment et utilisée par les potiers d'Amay (Rekk & Vilvorder à paraître), jouera un rôle important dans le développement potier dès la fin du Haut Moyen-Âge qui mènera à la création des Grès.

Dernière réflexion, il a également été fréquemment observé que pour la fabrication des couvercles on utilise une argile « de seconde main » qui ne correspond pas toujours aux fabriques décrites plus haut.

II.5.2 – Batteries de cuisine entre tradition et innovation

Dans les différentes batteries définies par régions, les apports et les conservatismes ne sont pas proportionnellement identiques. Lorsque dans la région de Tongres, une seule forme traditionnelle est conservée dans le répertoire des batteries suivantes (*Tg-BI.1* à *Tg-BIV.1*), dans la région de Bavay, trois formes perdurent (*Bv-BI.1-3* à *Bv-BIII.1-2* & 5), et enfin dans l'arrière-pays de Tournai c'est toute la batterie traditionnelle qui perdure au travers des trois siècles (*Tn-BI.1-2* & 4-5 à *Tn-BIII.1, 4-5* & 7). Parmi les premiers apports nouveaux considérés comme romains, se trouvent pour la région de Tongres : le *caccabus* (*Tg-BII.3*), la jatte à lèvre en bourrelet (*Tg-BII.4*), le pot ansé (*Tg-BII.5*) et le couvercle auquel nous ajouterons l'*olla* (*Tg-BII.2*) dont les caractéristiques typologiques descendent plus des types italiens que de la marmite protohistorique (*Tg-BI.2*). L'adoption de ces mêmes formes à Bavay à l'exception du pot ansé doit se faire aux alentours de la période claudienne mais les premières attestations ne sont confirmées qu'à la période flavienne (***Bv-BII***). Le *caccabus* et la jatte à lèvre en bourrelet sont assez comparables typologiquement à ceux de Tongres (*Bv-BII.4* & 5). La marmite (*Bv-BII.1*), quant à elle, est plus difficile à assimiler à un apport romain puisque sa forme générale rappelle celle de la batterie traditionnelle (*Bv-BIII.1-2* & 5).

L'évolution que connaissent ces batteries est davantage d'ordre typologique avec la mise en place dans la région de Tongres des services à lèvres horizontales rainurées et à lèvres épaissies rainurées (Fig. 53, services 1 et 2) au II^e siècle et des services à lèvres en gouttières et à lèvres épaissies au III^e siècle (Fig. 53, services 3 et 4). Les batteries définies pour les zones de

⁸⁹ La céramique commune en pâte blanche à quartz (Dubois & Mille 1994, Bayard 2001).

⁹⁰ Dites céramique craquelée bleutée (Chossenot 1994 ; Deru & Grasset 1997 ; Chossenot 2003 ; Biegert *et al.* 2004). La céramique commune en pâte blanche à quartz (Dubois & Mille 1994 ; Bayard 2001).

Bavay et Tournai ont intégré toutes les deux le service à col tronconique (Fig. 53, service 5) aux alentours de la période flavienne (*Bv-BIII* et *Tn-BII*). Cet emprunt s'individualise dans la région de Bavay qui garde quelques éléments de ce service (*Bv-BIV.3* & 5) et crée un nouveau service à lèvre épaissie (Fig. 53, service 6). Dans la région de Tournai, le service à col tronconique de la *Tn-BIII* ne se différencie du précédent que dans les variations légères de la forme et les lèvres en crochet (Fig. 53, service 8).

Comment ces batteries se sont-elles créées ? Quelles sont les influences culturelles et régionales ? Les éléments nouveaux ont-ils été intégrés sous l'impulsion de régions limitrophes ? On va le voir dans les chapitres suivants, l'adoption de ces batteries varie dans le temps en fonction du statut du site et de déterminismes naturels ou anthropiques.

II.5.3 – Couleur, culture et fonction

Le troisième constat est la mise en évidence, à travers les catégories techniques de céramiques culinaires, d'une dichotomie concernant les choix de cuisson et de revêtement de surface. Si l'aspect sombre pour les céramiques culinaires dérive des habitudes gauloises, les couleurs claires sont nettement moins courantes en Gaule. En effet, la cuisson des récipients culinaires en mode A est typiquement italique. L'aspect de surface est le plus souvent brun à rouge-orangé⁹¹ en fonction de la teneur en oxydes de fer dans la pâte et l'enfumage éventuel. Cette influence méditerranéenne se retrouve notamment dans les régions rhodaniennes⁹² et rhénanes⁹³. En Campanie, les récipients de cuisson sont également cuits en mode A. En revanche, dans le Sud de la Gaule, ils sont le plus souvent cuits en mode B⁹⁴ selon la tradition gauloise. Ce mode de cuisson leur donne un aspect gris à noir qui leur a valu l'appellation de « commune sombre » dans la littérature archéologique en opposition à la céramique non culinaire⁹⁵. Autre observation, au vu du peu de traces de dépôt carbone ou de coups de feu relevés sur les plats à vernis rouges pompéien, il est probable qu'ils aient été détournés de leur fonction italique. Cette hypothèse a également été évoquée pour les productions précoces du centre de la Gaule (Bonaventure 2010, p. 279).

En Italie et dans les provinces de Gaule méridionale, les pâtes utilisées par les potiers pour la fabrication de céramique commune non culinaire sont en grande majorité des argiles calcaires. Leur haut coefficient de dilatation et leur texture rigide les rendent sensibles aux chocs

⁹¹ Cuisson typique des récipients culinaires en Campanie (Di Giovanni 1996).

⁹² Vienne (Leblanc 2007), Roanne (Genin & Lavendhomme 1997).

⁹³ Cologne (Höpken 2005).

⁹⁴ Mode B : Cuisson réductrice – post cuisson réductrice (Picon 2002).

⁹⁵ À noter qu'en Gaule Lyonnaise, la céramique culinaire cuite en mode A est qualifiée de céramique « commune sombre rouge » pour la distinguer de la céramique « commune claire » en pâte calcaire (Batigne 1999 ; Leblanc 2007). Nous avons vu plus haut le rôle joué par la nature des argiles et la cuisson sur la couleur des céramiques (chapitre II.2.8).

thermiques (Picon 1992-1993, p.44 ; Picon 1998, p. 147 ; Batigne & Desbat 1996, p. 389). En Gaule, ces produits spécifiques sont exclusivement cuits dans des fours en mode A⁹⁶, donnant des teintes rouges à beige, ce qui leur vaut l'appellation de céramique « commune claire », en opposition à la céramique culinaire. Les potiers du Nord de la Gaule se sont trouvés devant plusieurs choix pour la fabrication des céramiques domestiques de tradition romaine. Dans la région de Bavay, la présence d'argile calcaire a permis le développement d'une production spécifique que l'on retrouve sur les sites de consommation des trois zones étudiées (CR,-BAVY, MO-BAVY, CR.AM-BAVY, PP-BAVY). Pour pallier l'absence de ces argiles dans la région de Tongres, les potiers ont utilisé des argiles de nature kaolinitique leur permettant de fabriquer des récipients résistants aux chocs mécaniques et, qui plus est, en obtenant des teintes allant du blanc au beige en cuisson oxydante⁹⁷ qui correspondent à l'attente de l'acheteur (MO-MOSA, CR-MOSA, PP-MOSA). Les cruches et les mortiers produits dans des pâtes siliceuses riches en fer (CR-SCAL, MO-SCAL, CR.AM-SCAL, CR-TON, CR.AM-TON) sont fréquemment engobés avec une argile plus claire pour s'approcher des teintes de pâtes calcaires tel que cela a pu être observé dans la production de Tongres ainsi que sur les cruches et les mortiers en pâtes scaldiennes.

⁹⁶ Mode A : cuisson réductrice – post cuisson oxydante (Picon 2002).

⁹⁷ Cf. chapitre II.6.2 sur les teintes des argiles de nature kaolinitique.

III – DYNAMIQUES REGIONALES DANS LE PROCESSUS DE ROMANISATION : ANALYSE DES TROIS MICRO-RÉGIONS

Ce chapitre aborde les dynamiques régionales et les changements dans la culture matérielle des trois régions à travers les techniques et les formes de la céramique culinaire. En utilisant toutes les données collectées sur base du catalogue associées à celles du chapitre précédent, nous allons tenter d'évaluer l'importance et la vitesse des phénomènes d'acculturation sur les trois territoires. Pour cela, l'utilisation des différentes batteries en fonction des types et du statut des sites consommateurs va être analysée à partir du cadre chronologique de G. Woolf (cf. 1.2.2.1). Les contacts pré-conquête caractérisés par des échanges commerciaux n'étant pas documentés dans les régions étudiées, nous traiterons donc des trois autres phases définies : choc des cultures, période formative et nouvelle(s) cultures(s). Après chaque période, et ce pour chaque zone, nous examinerons les influences limitrophes sous lesquelles se sont mises en place ces dynamiques régionales.

III.1 – CHOC DES CULTURES

« La mise en présence du conquérant et des conquis produisait des rejets, des violences de toute sorte et des émulations multiples qui exigeaient, pour les surmonter, des concessions réciproques, qu'il s'agisse de heurt politique, de choc culturel ou de révolution économique »

Patrick Leroux 2004

III.1.1 – Tournai et son arrière-pays

III.1.1.1 – Éléments d'une analyse

Plusieurs sites de Tournai et de la campagne documentent cette période (Fig. 57). Les niveaux les plus anciens de Tournai, découverts sur le site de La Loucherie posent des problèmes de datation. Parmi ces niveaux, trois ensembles de matériel peuvent être dissociés. Il s'agit du fossé et des structures attenantes découverts pendant la campagne de fouille 1954-1955 (Mertens & Remy 1974), d'un « fond de cabane » découvert en 1958 (Amand 1959) et enfin, d'un drain fouillé dans les années 1960 (Amand 1963) et recoupé en 1961 (Amand 1969). Le fossé, taillé en V a été, un peu rapidement, interprété par Marcel Amand comme le vestige d'un camp militaire attribué au déploiement de l'armée sous Claude pour envahir la Bretagne. Aucun indicateur chronologique dans le matériel exhumé (**Tn.A4**) ne permet de donner une telle data-

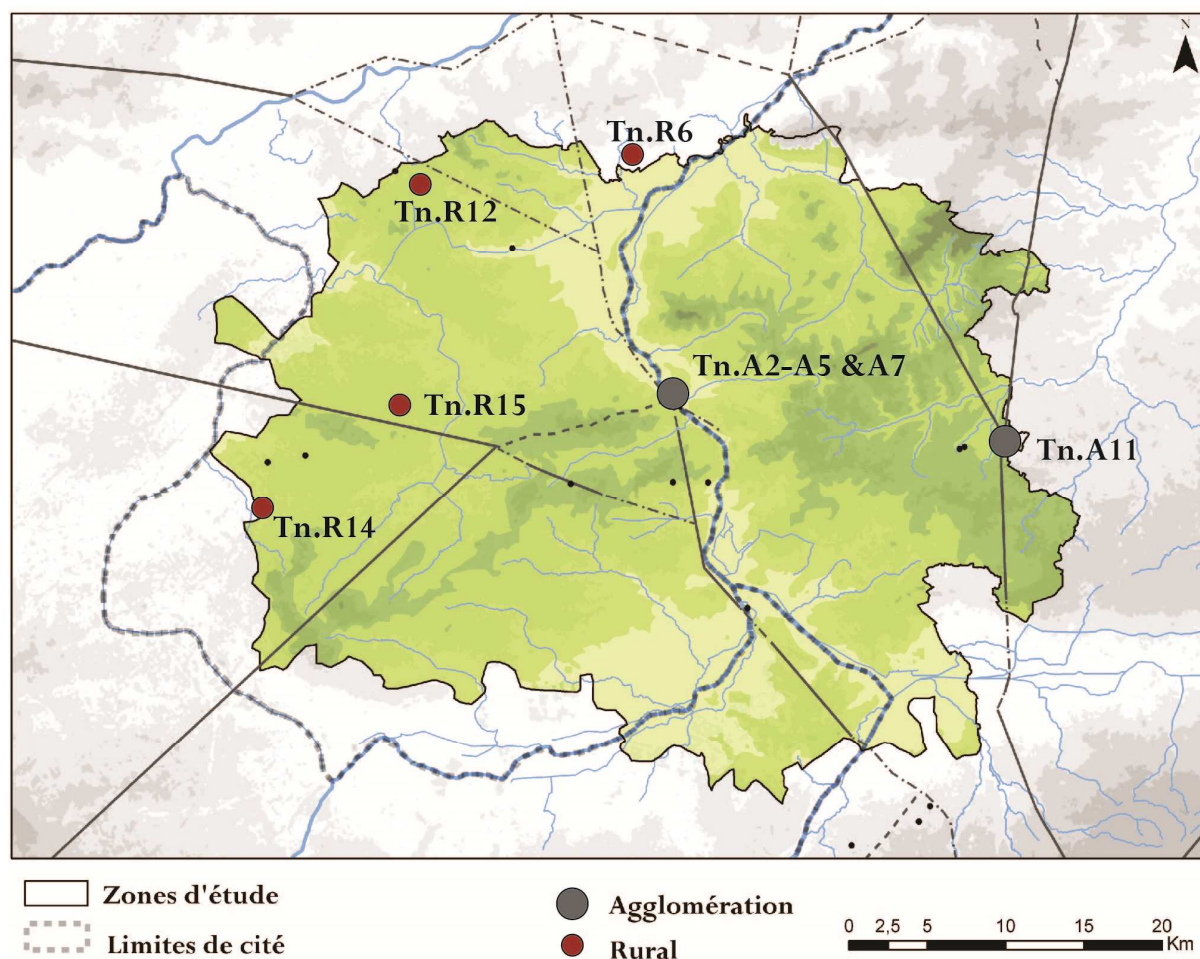


Fig. 57. Localisation des sites de la région de Tournai documentant la période de choc des cultures (APIS-UCL/CRAN, A. Lepot).

tion. En revanche, les tessons recueillis dans une structure se trouvant dans le prolongement du fossé⁹⁸ (**Tn.A5**) permettent quelques interprétations. Les recoupements typologiques avec les formes céramiques retrouvées dans le fossé corroborent le fait que les comblements de ces structures sont étroitement liés. Le matériel issu du « fond de cabane » est datable grâce à la *terra nigra* champenoise (DERU P39 et BT4) de l'époque augustéenne (Fig. 58). Le fossé de Rouvignies a également livré dans le remblai de la sigillée italo-gauloise, marqueur absent dans les assemblages **Tn.A4** et **Tn.A5** de Tournai.

⁹⁸ Le dit « fond de cabane » fouillé en 1958 par l'abbé Coulon sous la pièce D du bâtiment correspond plus que probablement au prolongement du fossé dont le tracé a été relevé sous le bâtiment de La Loucherie entre 1954 et 1955 (Mertens & Remy 1974) et non au prolongement du drain découvert en 1961 (Amand 1963) et recoupé entre 1962 et 1964 (Amand 1969, p. 7-11).

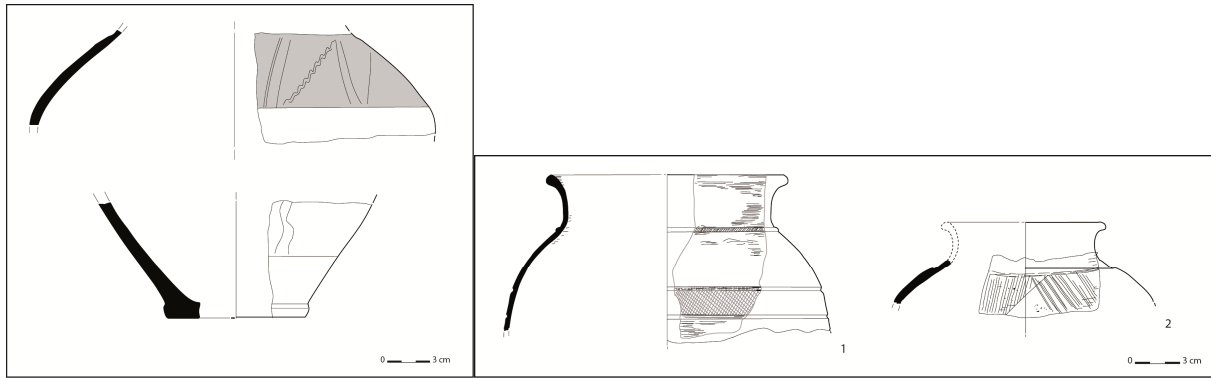


Fig. 58. Fragment de bouteille en *terra nigra* provenant du comblement du fond de cabane sur le site de La Loucherie à Tournai (**Tn.A5**) (d'après Amand 1959).

De ces comparaisons, deux enseignements peuvent être tirés. Premièrement, le matériel contenu dans le comblement du fossé et dans les structures attenantes situées sous le bâtiment de La Loucherie peut être daté de la période augustéenne au vu des formes de *terra nigra* (Deru 1996). Par rapport à la datation basse proposée par Marcel Amand en 1960, attribuant le fossé à un camp militaire claudien, la révision du matériel permet d'exclure à la fois la date et probablement aussi la fonction. En ce qui concerne la révision haute de cette datation par Marie Tuffreau-Libre en 1998, on soulignera que celle-ci a travaillé à partir du matériel issu du drain (**Tn.A3**), mal localisé, et effectivement exempt de marqueurs chronologiques fiables pour le remonter au-delà de LT D2b. Néanmoins, la nature de la structure dans laquelle ce matériel a été retrouvé pose question. Il paraît difficile d'associer ce fossé aménagé à un établissement rural (Tuffreau-Libre 1998), à moins que l'on ne se trouve face à une inversion stratigraphique dans le remblai de la structure due à un apport de terre destinée au nivellement du terrain pour l'aménagement des bâtiments de la fin du I^{er} siècle (Mertens & Remy 1974). Le matériel du drain se compose de jattes biconiques type *Camulodunum* 218/224 et d'un grand nombre de vases à piédestal *Camulodunum* 202 connus à Wissant et des sites du Kent (Tyers 1990, p. 65). L'absence de gallo-belge n'est pas un critère valable pour l'attribution à la période pré-augustéenne de cet ensemble puisque les vases à piédestal se retrouvent en contexte avec de la gallo-belge en Angleterre⁹⁹. Dans les deux cas, l'apport de données mieux ancrées stratigraphiquement et chronologiquement sera nécessaire pour préciser la nature de la première occupation d'époque romaine sur le site du promontoire calcaire de Tournai.

Dans toutes ces structures, la céramique culinaire est majoritairement modelée et présente des formes étonnamment ancrées dans un archaïsme du Hallstatt qui a perduré dans cette région. Les formes ne tranchent pas avec le répertoire des sites régionaux datés de LTC2 (Fig. 59). Cette céramique modelée est directement héritée d'un artisanat domestique de tradition gauloise. En effet, ni le mode de façonnage, ni le mode de cuisson entre la période pré-

⁹⁹ Voir la discussion de P. Tyers au sujet de la chronologie des sites de la culture de Aylesford-Swarling (Tyers 1990, p. 67-68).

romaine et romaine ne permettent de les différencier¹⁰⁰. Ces céramiques culinaires, présentent des parois épaisses leur permettant de résister aux chocs mécaniques. La cuisson est réalisée à basse température dans des fours primitifs¹⁰¹. Il s'agit néanmoins de la première batterie (**Tn-BI**) en usage dans la région après la conquête. Un décor caractéristique se retrouve sur la marmite et la jatte ; il s'agit d'une ou de deux rangées d'impressions au bâtonnet sur l'épaule du récipient (**Tn.A5.2-3**). Les lèvres et les cols sont lissés avant cuisson (**Tn.A3.1-2**), technique qui donne un aspect noir brillant à la surface polie. On observe déjà la présence de tenons sur les jattes ovoïdes (**Tn.A5.4**). Dans les assemblages étudiés cette batterie est accompagnée de grandes jarres de stockage connues également dans le sud-est de l'Angleterre (Thompson 1982, p. 261, type C6-1). Celles-ci présentent le même type de pâte argileuse à inclusions d'argilite et ont le col lissé (**Tn.A4.12-13** ; **Tn.A5.6**), elles ont parfois le fond percé d'un ou plusieurs trous ronds. Un autre marqueur intéressant dans ces assemblages est le *dolium* « précoce » (**Tn.A3.10**) caractéristique des sites de transition trévires¹⁰² (Metzler 1995, p. 399 ; Metzler & Gaeng 2009, p.72, 95).

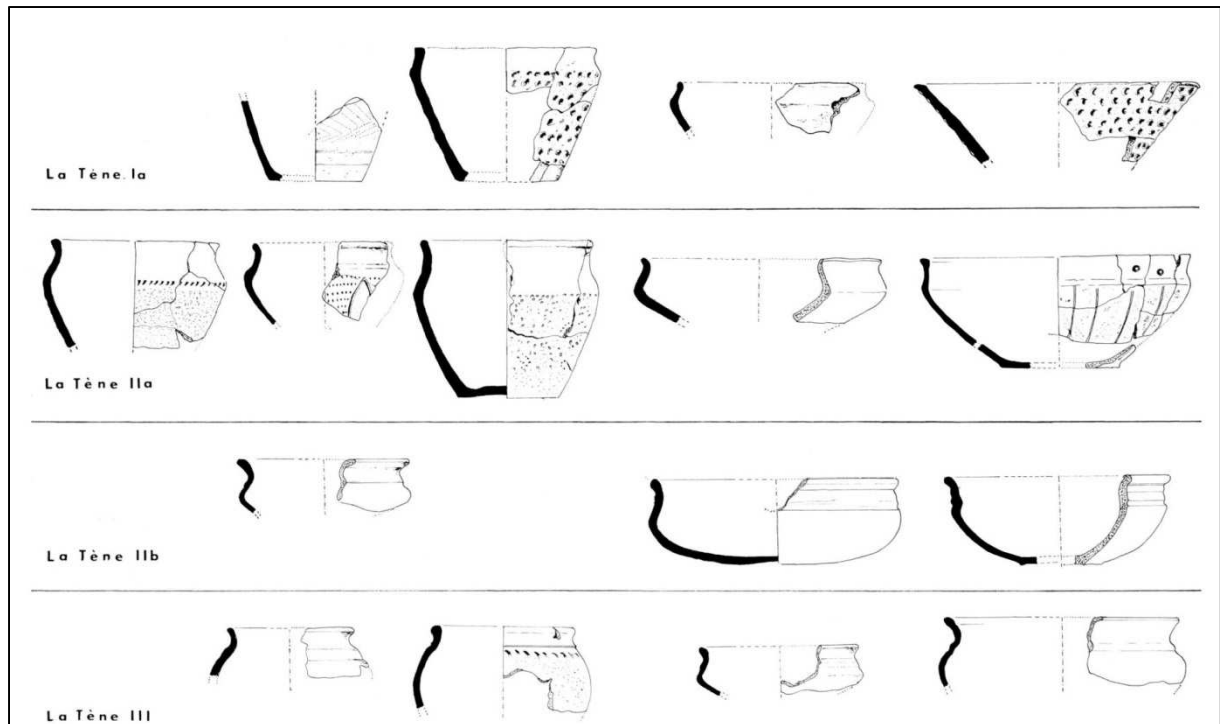


Fig. 59. Évolution du répertoire céramique dans la région Lilloise entre le début et la fin de La Tène (d'après Leman-Delerive 1984, fig. 15).

¹⁰⁰ Observations déjà faites dans plusieurs recherches : Thoen 1978 ; Vermeulen 1992a ; 1992b ; Leman-Delerive 1998 ; Hanut, Thoen & Dhaeze 2001.

¹⁰¹ Il s'agit de cuisson en fosse ou en meule où les récipients sont en contact direct avec les flammes. Ce mode de cuisson est facile à mettre en œuvre et laisse peu de traces de structures (Rogge & Vermeulen 1993 ; Vermeulen 1989).

¹⁰² LTD2b-Gallo-romain I (Metzler 1995).

Trois ensembles ont été isolés sur le site de Tournai pour illustrer l'occupation préclaudienne. Ils sont localisés sur la rive gauche de l'Escaut de part et d'autre d'un axe routier parallèle au fleuve. Il s'agit du comblement de fosses dépotoirs précédant la construction d'un bâtiment maçonné situé rue des Clairisses (**Tn.A2**), d'une couche sous-jacente au même type d'aménagement dans la rue de Courtrai (Amand 1959, p. 108-111) et d'une couche de remblai fouillée rue Madame (**Tn.A7**). Dans ces assemblages, la céramique culinaire est toujours modelée, les types les plus courants de la **Tn-BI**, déjà présents à la période précédente, perdurent. Cette constance dans le répertoire trouve également écho dans la technique de fabrication. La pâte argileuse contient toujours de gros fragments d'argilite sur un fond de pâte local (INAR/SCAL), les panses épaisses sont grossièrement aplanies, les bords des récipients lissés et les tenons se retrouvent sur les jattes ovoïdes à bords rentrants (**Tn.A2.2**).

Nous ne bénéficions cette période de choc des cultures que de témoins fugaces pour l'habitat de l'agglomération de Blicquy dont une fosse dépotoir (**Tn.A11**) dans laquelle le peu d'éléments datants laissent l'interprétation chronologique incertaine. Néanmoins les céramiques de cet assemblage appartiennent à la **Tn-BI** comme l'attestent les marmites et les jattes à lèvre évasée (**Tn.A11.1-3, 4 et 6**). Ces types sont accompagnés de marmites à bord rentrant et surtout d'une série de jattes ou couvercles situliformes munis d'une collerette plus ou moins prononcée (**Tn.A11.9-14**) dont le type est à rapprocher soit de la marmite de type *Camulodunum* 253 soit du couvercle de type *Blicquy* t.12.

Les sites ruraux de la campagne tournaïenne et plus largement dans la partie occidentale de la Gaule Belgique témoignent d'une continuité d'occupation entre La Tène D2a et La Tène D2b/HI. D'un point de vue géographique, nous pouvons distinguer deux entités : les zones limoneuses de Pévèle-Mélantois ainsi que du Hainaut belge et la vallée de l'Escaut et son golfe sablo-limoneux. Le triangle compris entre Deûle, Scarpe et Escaut était occupé à l'époque protohistorique par des fermes agro-pastorales (Leman-Delerive 1990). Cette région se trouve en effet sur des limons propices à l'agriculture. Les assemblages, datables des horizons I à II, issus du comblement de fossés d'une ferme indigène à Seclin¹⁰³ (**Tn.R12**) et de l'occupation d'une autre ferme indigène à Villeneuve d'Ascq¹⁰⁴, témoignent d'une même culture matérielle et nous donnent des indications sur la céramique culinaire en usage en milieu rural durant les premiers horizons gallo-romains dans cette région. La céramique culinaire garde des caractéristiques traditionnelles identiques à celles mises en évidence dans les premières occupations de Tournai. L'argile naturelle, riche en particules d'argilite, est mélangée à un dégraissant grossier fait de toutes sortes de matériaux, comme du sable, de la roche ou de la chamotte. Deux autres sites, l'un sous le couvent des récollets à Tourcoing (**Tn.R14**) et une autre ferme indigène découverte sur la commune de Villeneuve d'Ascq (**Tn.R15**) témoignent

¹⁰³ Site des Tamaris (Révillon, Tuffreau-Libre & Vadet 1986).

¹⁰⁴ Site de Les Près (Leman-Delerive 1989 ; Tuffreau-Libre 1989).

également de cette continuité. Sur certains récipients, on peut observer une meilleure finition de la partie terminale, probablement à l'aide d'un support rotatif, qui se distingue par un bord lissé et régulier ou des cordons réguliers sur l'épaule (**Tn.R12.14-15**). Le décor d'impressions est toujours bien présent sur les marmites et les jattes (**Tn.R12.7-9, 12 ; Tn.R15.1-2**). Le particularisme local des tenons de préhension sur les jattes, déjà mis en évidence pour cette région par P. Herbin (2002) est bien perceptible ici (**Tn.R12.16 ; Tn.R15.6**).

Plus au nord, à Kooigem (Renière 2009 ; 2010), sur un promontoire sablonneux entre vallée de l'Escaut et vallée de la Lys, ont été identifiées des structures comparables à celles retrouvées sous le site de La Loucherie à Tournai. Parmi les structures, le comblement d'un fossé a retenu l'attention des auteurs (**Tn.R6**). On retrouve le répertoire de la **Tn-BI** auquel s'ajoute une forme typique de la **Bv-BI** : la marmite *Camulodunum* 253. Quelques rares céramiques tournées accompagnent le lot mais gardent des formes gauloises comme une petite jatte situliforme, *Camulodunum* 224 (**Tn.R6.23**). Tout comme à Tournai, on retrouve sur le site de Kooigem des jarres (**Tn.R6.24-27**) et des *dolia* précoces (**Tn.R6.28**).

III.1.1.2 – Discussion

Pour mieux interpréter le matériel archéologique de la région de Tournai durant cette période située entre la conquête et le règne de Claude, la comparaison avec ce qui se passe en Angleterre peut être pertinente. Sur l'île, la région peuplée par les *Belgae* inclut des sites qui seront « romanisés » en 43 après J.-C. et qui, dans le matériel antérieur à la conquête, renferment nombre de parallèles avec celui qui vient d'être décrit. La problématique des *Belgae* de Bretagne a fait l'objet de plusieurs recherches dans la seconde moitié du XX^e siècle¹⁰⁵. Nous nous intéresserons ici plus particulièrement à la culture de Aylesford-Swarling (Cunliffe 2004, p. 149). Ce groupe de La Tène finale¹⁰⁶, défini par une culture matérielle avant tout caractérisée par les vases à piédestal, est présent sur le territoire des peuples des *Trinovantes* (*Camulodunum*), des *Catuvellauni* (*Verulamium*) et des *Cantiaces* (*Durovernum*). La céramique de la culture de Aylesford-Swarling présente également un dégraissant de particules d'argilite, *grog tempering*, et présente fréquemment des décors en cordons favorisés par l'emploi du tour. L'étude de Thompson sur la *Grog tempered « belgic pottery »* du sud-est de l'Angleterre révèle également l'utilisation fréquente du peignage¹⁰⁷ de la paroi des récipients (1982). La culture de Aylesford-Swarling se raccroche d'après B. Cunliffe à la *South Belgic culture* sur le continent (Fig. 60). Contrairement à ce qu'écrivait Mariën en 1952 qui distinguait les Belges du Sud comprenant la région Seine et Marne et le sud-ouest de l'Angleterre et les Belges du Nord (*grosso modo* l'ouest de la Belgique), des vases à piédestal ont été identifiés à Blicquy (Amand & Eykens-Dierickx 1960) et à Tournai (**Tn.A3**). La culture matérielle de la région de Tournai, entre la fin du I^{er}

¹⁰⁵ Voir Birchall 1965, Hachmann 1976.

¹⁰⁶ La période de La Tène finale en Angleterre court jusqu'à la conquête de Claude.

¹⁰⁷ Traduit de « combed » or « furrowed ».

siècle avant notre ère et le milieu du premier siècle après J.-C., semble attachée à cette vaste région qui comprend l'hinterland du littoral de la Manche et la partie centrale du sud-est de l'île de Bretagne.

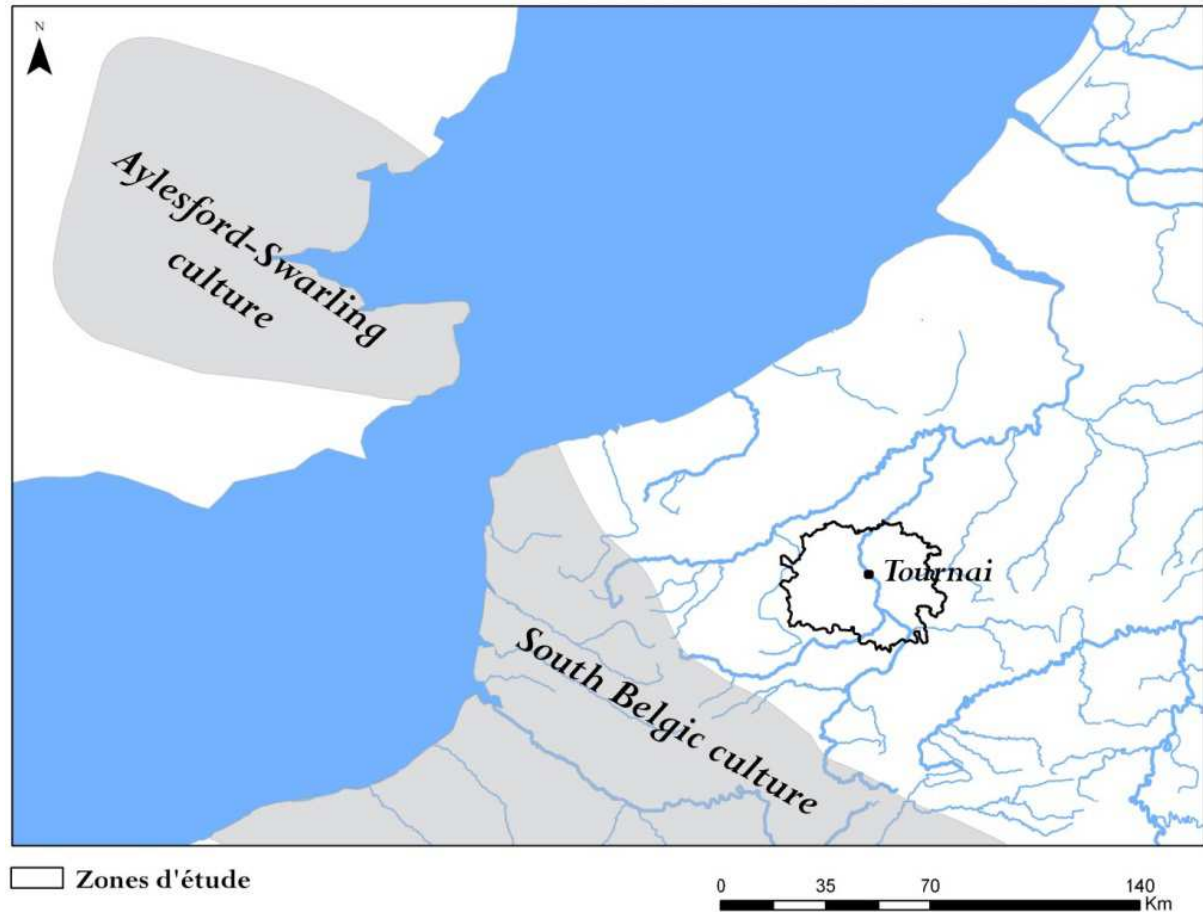


Fig. 60. Aire d'influence des cultures de Aylesford-Swarling et de son homologue continentale (d'après Cunliffe 2004, p. 150) avec la localisation de Tournai et son arrière-pays.

Paul Tyers insistait déjà en 1980 sur le fait que la région de Belgique occidentale actuelle était peu mentionnée dans les études sur les relations typologiques entre le sud-est de l'Angleterre et le continent (Tyers 1990, p. 61). Dans notre matériel, les concordances typologiques avec les sites de *Camulodunum*/Colchester (Hawkes & Hull 1947), *Rutupiae*/Richborough (Cunliffe 1968), *Verulamium*/Saint-Albans (Thompson 1982 ; Frere 1984), *Durovernum*/Canterbury (Bennett *et al.* 1982) aussi bien pour la vaisselle fine que pour la culinaire sont plus qu'anecdotiques¹⁰⁸. Les récipients à lèvre évasée, panse peignée et impressions sur le col VERMEULEN HG P1a se rencontrent au nord et au sud de la Tamise (Rodwell 1988) sur les sites de la fin de La Tène et du début de l'époque romaine comme Arras

¹⁰⁸ La numismatique permet également de prouver une longue histoire commune entre la partie occidentale de la Gaule Belgique et le sud-est de l'Angleterre (voir Delestrée 1984, Fichtl 1994, p. 60).

(Jacques & Rossignol 1998, p. 37-39), Noyelles-Godault (Bastien & Demolon 1975, p. 4-7), Hornaing (Barbieux 1992), Loos (Leman-Delerive 1984)¹⁰⁹. Les jattes à bords rentrants VERMEULEN HG K6 et les jattes à profil caréné *Camulodunum* 224 que l'on rencontre dans les assemblages de la région de Tournai ne sont par contre pas connues sur les sites côtiers ni dans le Kent (Tyers 1990, p. 67). La culture matérielle de la région de Tournai se rapproche également des sites du *Belgium* de César (Fig. 61), comme en attestent les points de comparaison typologiques avec le matériel du site d'habitat gaulois d'Acy-Romance (Lambot & Méniel 1993) ou encore avec *l'oppidum* de Villeuneuve-Saint-Germain (Debord 1982). Plus loin, jusque Vendeuil-Caply au sud d'Amiens, les marmites à impressions digitées associées à la jarre *Camulodunum* 273 se rencontrent encore à la fin de la période augusto-tibérienne (Piton & Delbarre 1993).

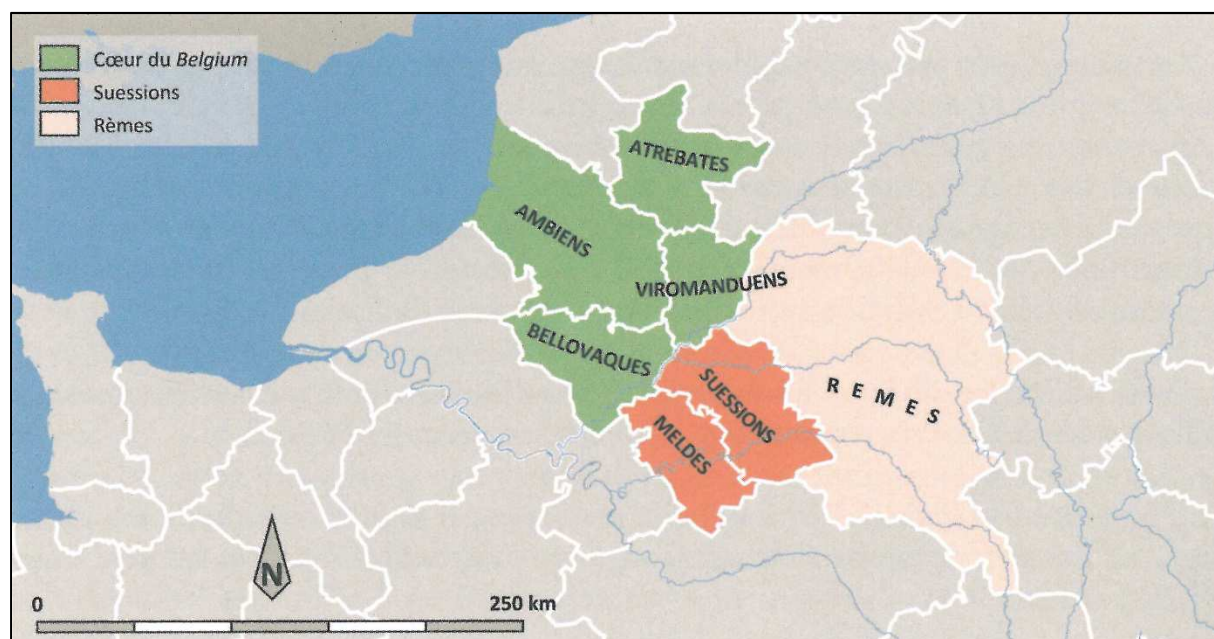


Fig. 61. Principales *civitates* du *Belgium* (d'après Fichtl 2012).

Ce succinct tour d'horizon de sites illustre les parallèles entre la culture matérielle en usage dans la région de Tournai, le sud-est de l'Angleterre et les sites du *Belgium* de César. Cette mise en contexte montre une continuité de savoir-faire et de types entre l'avant et l'après conquête césarienne en ce qui concerne la batterie de cuisine. Ce qui tendrait à confirmer avec nos observations que les habitants de la zone étudiée autour de Tournai, constituant la botte de la cité ménapienne, devait avoir des traits communs avec la culture matérielle des peuples associés aux descendants des *Belgae*. De plus, le choc des cultures entre Romains et Gaulois ne se ressent absolument pas à travers la céramique culinaire. La continuité est le mot d'ordre pour cette période dans la région étudiée autour de Tournai.

¹⁰⁹ Pourtant, ils sont inconnus des sites côtiers français (Tyers 1990).

III.1.2 – Tongres et son arrière-pays

III.1.2.1 – Éléments d'une analyse

Un site de la capitale naissante, un autre dans l'agglomération de Braives et deux sites ruraux documentent la période de choc des cultures dans la région de Tongres (Fig. 62). La première batterie de cuisine **Tg-BI** en usage dans la région autour de Tongres présente deux caractéristiques importantes : le dégraissant de calcite et une typologie particulière pour la marmite à bord rentrant VANVINCKENROYE 31 présentant une lèvre plus en bourrelet. Cette batterie n'est attestée dans des ensembles clos qu'à Tongres et à Braives. Le matériel récolté dans une fosse (**Tg.U1**) liée à la première phase d'occupation de la ville de Tongres mise en relation avec l'implantation du quadrillage urbain vers 10 avant J.-C. par des militaires, associe des céramiques clairement romaines à un lot de céramiques non tournées qualifiées de « kurk-

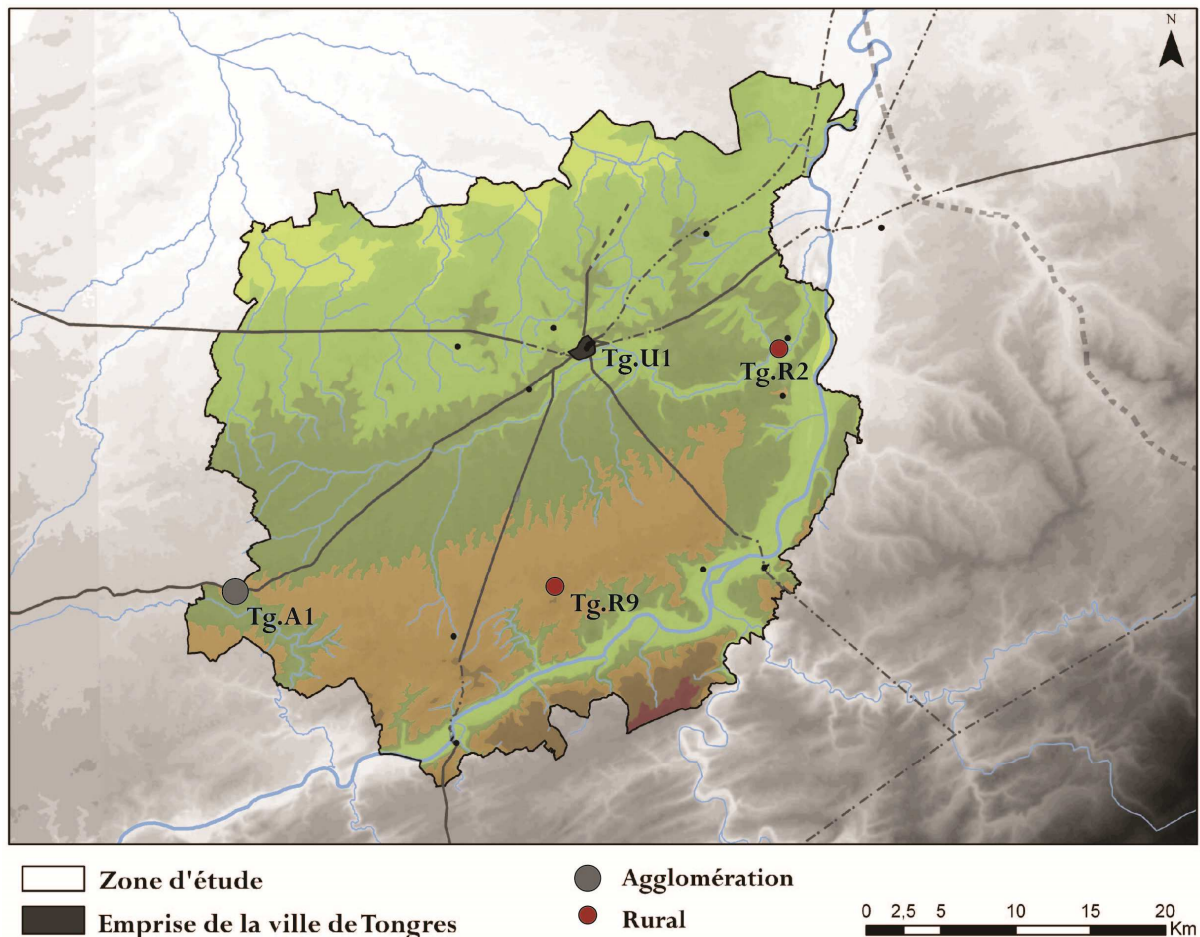


Fig. 62. Localisation des sites de la région de Tongres documentant la période de choc des cultures (APIS-UCL/CRAN, A. Lepot).

urnen » par les auteurs¹¹⁰ (**Tg.U1.1-5**). Le comblement d'une fosse de l'agglomération de Braives (**Tg.A1**), contenant de nombreux rebuts de cuisson de *terra rubra* provenant des fours de l'agglomération, fournit un matériel céramique associé présentant les mêmes caractéristiques qu'à Tongres. La céramique à dégraissant calcite (**Tg.A1.1-4**) avec les formes de la batterie **Tg-BI** est bien présente aux côtés de marmites de type Besançon fabriquées dans des pâtes variées (**Tg.A1.5-8**). Associée à la marmite, on trouve une jatte situliforme (**Tg.U1.6** ; **Tg.A1.4**).

Outre la céramique traditionnelle gauloise à dégraissant calcite, se trouvent dans le matériel de la Kielenstraat des céramiques tournées dont une marmite de type VANVINCKENROYE 466 (**Tg.U1.7-9**).

L'évolution à Tongres durant les périodes suivantes, à savoir les horizons III et IV, est encore malaisée à entrevoir. Les contextes disponibles pour la capitale¹¹¹ n'ont pas encore été étudiés dans leur totalité, laissant un hiatus provisoire dans le *corpus* céramique, mais il semble que la céramique à dégraissant calcite garde encore une place importante, voire majoritaire parmi la vaisselle de cuisine (Vanderhoeven 1996, p. 204). Ce phénomène est également visible dans les agglomérations tongres de Liberchies¹¹² (Liberchies 6, à paraître), Namur (Hanut & Siebrand 2010) et Braives¹¹³ (Brulet 1983) où la céramique modelée à dégraissant calcite reste prépondérante dans les contextes de consommation de la première moitié du I^{er} siècle. Légèrement en dehors de notre zone d'étude, à Tirlemont, la céramique culinaire tournée est encore totalement absente du comblement d'un fossé délimitant un enclos quadrangulaire¹¹⁴ daté de l'époque tibéro-claudienne (Martens, Debruyne & Vanderhoeven 2002). Sont présentes sur ce site, des marmites VANVINCKENROYE 31 à dégraissant calcite, accompagnées de *dolia* VANVINCKENROYE 30 à dégraissant calcite également.

Vers le milieu du premier siècle après J.-C., dans la campagne de Tongres, la céramique culinaire tournée n'est encore qu'anecdotique dans une petite fosse détritique de la première phase en bois de la villa de Velroux (**Tg.R9**), située à 16 kilomètres de la capitale. Les récipients de cuisson se répartissent entre des marmites à dégraissants calcites de type VANVINCKENROYE 35 (**Tg.R9.2-5**) et une marmite à bord rentrant type VANVINCKENROYE 31 (**Tg.R9.1**). Les caractéristiques techniques de la pâte la rapprochent des productions laténiennes connues en Hesbaye. Il s'agit probablement là d'une production locale qui s'inspire du type le plus précoce

¹¹⁰ Cette appellation, en référence à l'aspect poreux de l'écorce de liège en raison des pores laissés vides par la calcite ou les coquilles dégradées, recouvre plusieurs fabriques dont la DECA. Elle est qualifiée dans la littérature archéologique allemande de céramique « korkig » (Metzler 1995 ; Metzler-Zens, Metzler & Méniel 1999 ; Mittag 1999). De manière générale, il convient d'éviter cette terminologie imagée.

¹¹¹ Site de la Kielenstraat, période IB (Vanderhoeven *et al.* 1992), site de la Hondstraat (Vanderhoeven, Vynckier & Vynckier 1992).

¹¹² À Liberchies, en territoire tongres toujours, la céramique à dégraissant calcite constitue encore plus de 40% du matériel retrouvé dans le remblai d'un puits daté de l'horizon V. Elle y est néanmoins déjà accompagnée de céramiques culinaires tournées.

¹¹³ Secteur G, fosses, G26 et K20.

¹¹⁴ Site du Grijpenveld. Ce type de site, *Vierckshanzén*, est de plus en plus souvent interprété comme des fermes rurales de la transition entre l'Âge du Fer et l'époque romaine (Buchsenschutz 2006, p. 58).

de la marmite à dégraissant calcite. Seule une petite marmite est tournée mais de nouveau dans une pâte à inclusions calcite (**Tg.R9.6**). Une autre occupation rurale tenue à Bassenge (**Tg.R2**), témoigne de l'emploi quasi exclusif de la céramique modelée à dégraissant calcite dans la batterie de cuisine, à savoir sept marmites VANVINCKENROYE 31 (**Tg.R2.1-7**). Ces assemblages, encore rares en milieu rural, associent la marmite à dégraissant calcite à des cruches *Hofheim* 50/51 de Cologne et de la sigillée sud gauloise. Ils témoignent néanmoins des parallèles entre les modes de vie de la capitale naissante et des occupations rurales.

III.1.2.2 – Discussion

Le constat effectué à partir du matériel de la région de Tournai documentant la période du choc des cultures peut être appliqué à la région de Tongres. La céramique culinaire témoigne d'un conservatisme pour des techniques de fabrication et des types gaulois. Pour tenter d'identifier l'origine culturelle de cette première batterie il faut élargir notre champ de recherche au territoire de ce qui deviendra la cité des Tongres. En effet, les *kurkurnen* sont trop souvent considérées comme romaines en raison de leur fréquence sur certains sites en association avec de la céramique méditerranéenne comme on l'a vu à Tongres. Cette céramique culinaire à dégraissant réfractaire de tradition gauloise présente dans les contextes précoces la *caput civitatis* romaine est pourtant caractéristique d'un savoir-faire qui se développe à LTD (cf. II.5.1). Les premiers contextes ayant livré des céramiques à dégraissant calcite ont été repérés dans le Condroz et dans la zone lœssique. Les trouvailles antérieures à la guerre des Gaules sont rares. La plus précoce est probablement celle du site du trou de l'Ambre à Éprave. Dans cette grotte se trouvent les premiers exemplaires de marmites à dégraissant calcite connus dans nos régions. D'après le mobilier archéologique, la céramique fine sombre lissée permet une datation correspondante au LTD1d soit entre 120 et 80 avant J.-C. En ce qui concerne les récipients exclusivement dégraissés avec des fragments de calcite (Mariën 1970) leur type, grande marmite à large base et surtout leur lèvre oblique, se rapproche des vases de type Besançon (Fig. 63).



Fig. 63. Marmite à dégraissant calcite du Trou de l'Ambre à Éprave (photo Musée Royaux d'Art et d'Histoire, dessin, d'après Mariën 1970, échelle 1/3).

La céramique à dégraissant calcite est également attestée dans les sites de grottes (Fig. 64) comme à la « Roche Albéric » à Couvin (Cattelain 2002), et à Han-sur-Lesse (Mariën 1970). Outre les contextes de grottes d'une datation peu précise en l'absence de stratigraphie, les marmites précoces et/ou des *dolia* VANVINCKENROYE 30 à panse crépie fabriqués dans la même pâte sont connus sur deux sites défensifs présentant une fortification de type *murus gallicus* à Tavigny et Cherain-Brisy. Les fouilles, bien que limitées sur le site du Chession à Cherain-Brisy ont livré plus de cinq cent cinquante tessons de céramique à dégraissant calcite parmi lesquels on retrouve principalement la marmite VANVINCKENROYE 31, en association avec quelques *dolia* à panse crépie et une fibule de type Nauheim (Cahen-Delhaye 1977). La datation au carbone 14 confirme la construction de la forteresse à l'époque de la conquête ou légèrement postérieure (De Laet 1982, p. 640). Cinq autres contextes précoces ayant livré des marmites VANVINCKENROYE 31 sont quant à eux localisés dans la bande de loess au nord du massif ardennais, à Ittre (Fourny & Van Assche 1984), à Marilles (Mercenier 1963 ; Martin, Fourny & Van Assche 2012), à Bovenistier (Destexhe 1982), à Wange et à Kesselt. Il faut souligner que sur ces deux derniers sites la céramique à dégraissant calcite est représentée en plus faibles quantités par rapport aux sites condruziens et ardennais. Le site de Kesselt, habitat dont l'abandon peut être mis en relation avec la répression des Éburons par César¹¹⁵ autour de 50 avant J.-C., a quant à lui livré un *dolium* à dégraissant calcite VANVINCKENROYE 30 en association avec des fragments d'amphore de type DRESSEL 1. Enfin à Wange sur le site de Damekot, les céramiques à dégraissant calcite sont associées à une fibule de Nauheim et des fragments d'amphore DRESSEL 1 (Opsteijn & Lodewijckx 2001).

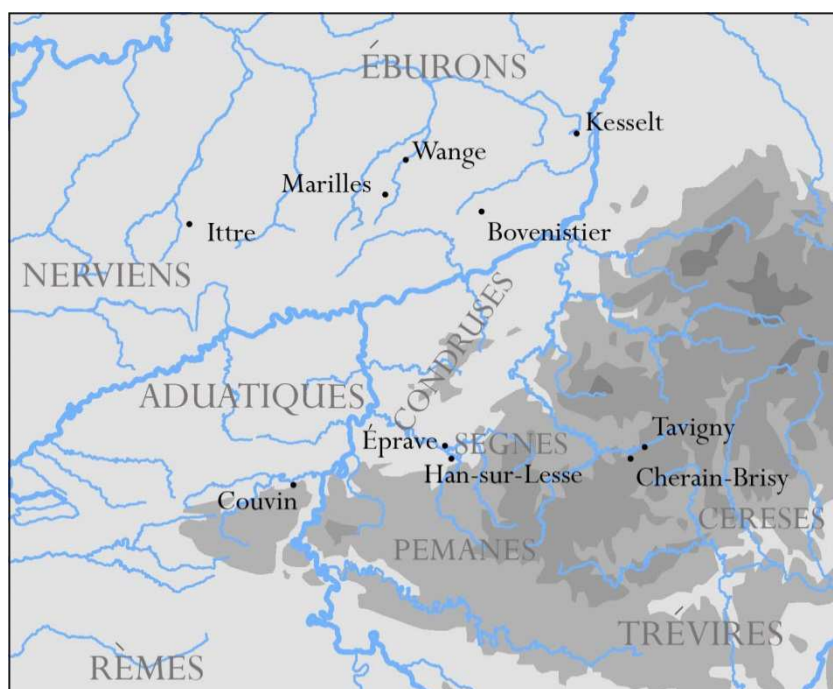


Fig. 64. Localisation des sites les plus précoces (LTD/H I) où la céramique à dégraissant calcite a pu être identifiée (APIS-UCL/CRAN).

¹¹⁵ Communication personnelle d'Alain Vanderhoeven, archéologue de l'Agenschap Onroerend Erfgoed.

D'après les techniques de fabrication et la répartition des sites précoces, la céramique à dégraissant calcite pourrait donc être mise en relation avec une communauté gauloise, exploitant les minerais métallifères de la région calcaire de Belgique et ayant acquis les techniques de fabrication des céramiques culinaires développées par la civilisation des *oppida*. De fabrication domestique, elle peut être produite en différents endroits et ne doit pas forcément être l'apanage d'une agglomération gauloise. Il s'agit plutôt d'un savoir-faire qui caractérise la culture matérielle d'un ou plusieurs peuples. Dans le territoire concerné se trouvaient d'après les mentions de César, les Aduatiques, les Éburons vassaux des premiers et des nations clientes comme les Condruses, les Sègnes et les Paémanes¹¹⁶. Ces peuples seront intégrés dans la création administrative augustéenne de la cité des Tongres et la céramique à dégraissant calcite pourrait être un témoin important dans l'ethnogenèse de la *civitas* (Lepot & Vilvorder à paraître). L'objectif n'est pas d'attribuer cette céramique à une tribu mentionnée par César. La céramique à dégraissant calcite ne peut d'ailleurs pas être associée à un statut ethnique. Ce qu'il faut noter c'est qu'une même culture matérielle caractérise la partie hesbignonne du plateau limoneux et le plateau du Condroz, régions qui deviendront sous Auguste les parties centrale et méridionale de la nouvelle *civitas* des Tongres. Cette culture matérielle semble prendre pied vers La Tène D et se développe surtout entre La Tène D2b et l'époque augustéenne jusque dans la première moitié du I^{er} siècle de notre ère¹¹⁷. Ces particularités nous permettent d'appuyer le caractère celtique des populations qui vont s'intégrer dans la toile définie par Auguste et Agrippa. La première batterie de cuisine dont les types et la technique de fabrication sont gaulois sera utilisée dès la création *ex-nihilo* de la ville et pendant près de cinquante ans dans les premières installations d'habitat caractérisées par des bâtiments de type *Wohnstallhäuser* hérités eux aussi de la tradition gauloise¹¹⁸. Il n'est peut-être pas étonnant, non plus, de trouver les marqueurs d'une occupation par des populations gauloises dans l'agglomération de Braives. Cette dernière station routière avant Tongres se trouve en effet sur la portion de tracé de la voie Bavay-Cologne la plus sinueuse et donc peut être gauloise à l'origine¹¹⁹.

Là où l'on attendait une diversité culturelle dans cette région où les populations ont été décimées et le territoire, en théorie repeuplé¹²⁰, on constate que la zone définie autour de

¹¹⁶ Rappelons que l'*oppidum* des Aduatiques a été décrit par César comme un refuge fortifié et non comme un bourg. Une étude récente soutient l'hypothèse que celui-ci se trouve à Thuin (Roymans, Scheers & Creemers 2012, p. 21-24).

¹¹⁷ Ce phénomène est d'ailleurs contemporain du développement de la *proto-terra nigra* dans cette même région (Lepot & Vilvorder en préparation).

¹¹⁸ Le même phénomène a pu être observé à Liberchies dans le comblement des fossés limites où l'on trouve, au côté de traces d'une occupation militaire, une large part de matériel que l'on peut rattacher à une culture celtique (*op. cit.*).

¹¹⁹ Hypothèse émise dans le cadre des recherches du PAI VI/22 sur les voies romaines (Van Duyse 2010).

¹²⁰ Le « repeuplement » de la cité des Tongres n'a d'ailleurs peut-être concerné qu'une partie de celle-ci, au nord, sur le territoire des Texandres.

Tongres appartient à une grande entité dont la culture matérielle trouve ses racines à la fin de La Tène. Seuls quelques nouveaux récipients culinaires tournés font leur apparition, de manière subreptice, dans les contextes militaires de Tongres. La coexistence des céramiques culinaires tournées avec ces céramiques terminées au tour à dégraissant calcite en contexte militaire est également connue dans les assemblages des camps du *limes* rhénan à Haltern (Loeschcke 1909), Rödgen et Friedberg (Schönberger & Simon 1976) (Fig. 65), ou encore à Nijmegen (van Enckevort & Zee 1999) et à Neuss (Filtzinger 1972 ; Vegas & Bruckner 1975).

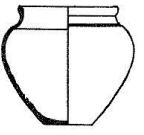
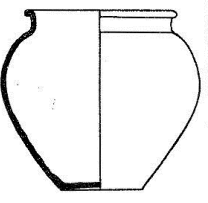
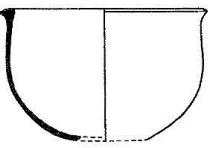
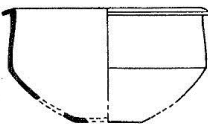
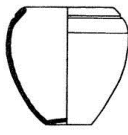
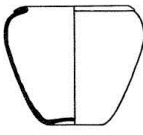
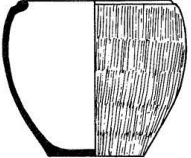
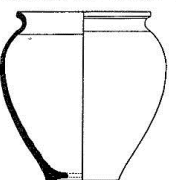
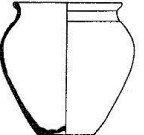
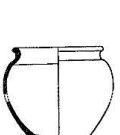
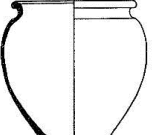
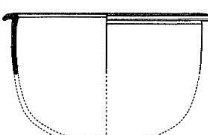
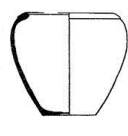
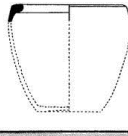
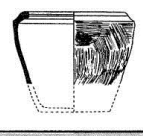
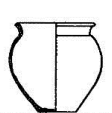
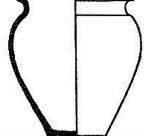
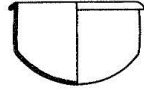
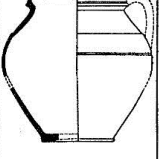
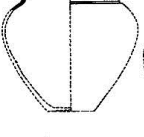
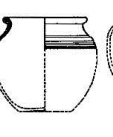
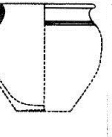
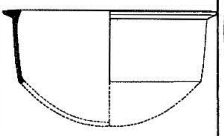
Oberaden		   	 	    
		58. 59. 60a.d. 62. 102	66 A. B	65 A. B. 108. 111 A. B
Rödgen		   		   
		53 A-D	51	58 A 1. A 2. B. C
Haltern		 		 
		57 b. c	56	58. 91 A. B
Friedberg		  		 
		40 A. B. C	39	44 A. B
		38		

Fig. 65. Associations des marmites tournées et modelées dans les camps de Oberaden, Rödgen, Haltern et Friedberg (d'après Schönberger & Simon 1976, tab. 10-11).

III.1.3 – Bavay et son arrière-pays

III.1.3.1 – Éléments d'une analyse

Quatre sites de la capitale nervienne et deux sites ruraux proches de l'Escaut documentent la période de choc des cultures (Fig. 66). La première batterie de cuisine d'époque gallo-romaine à Bavay a pu être identifiée à travers le matériel de trois fouilles localisées dans le

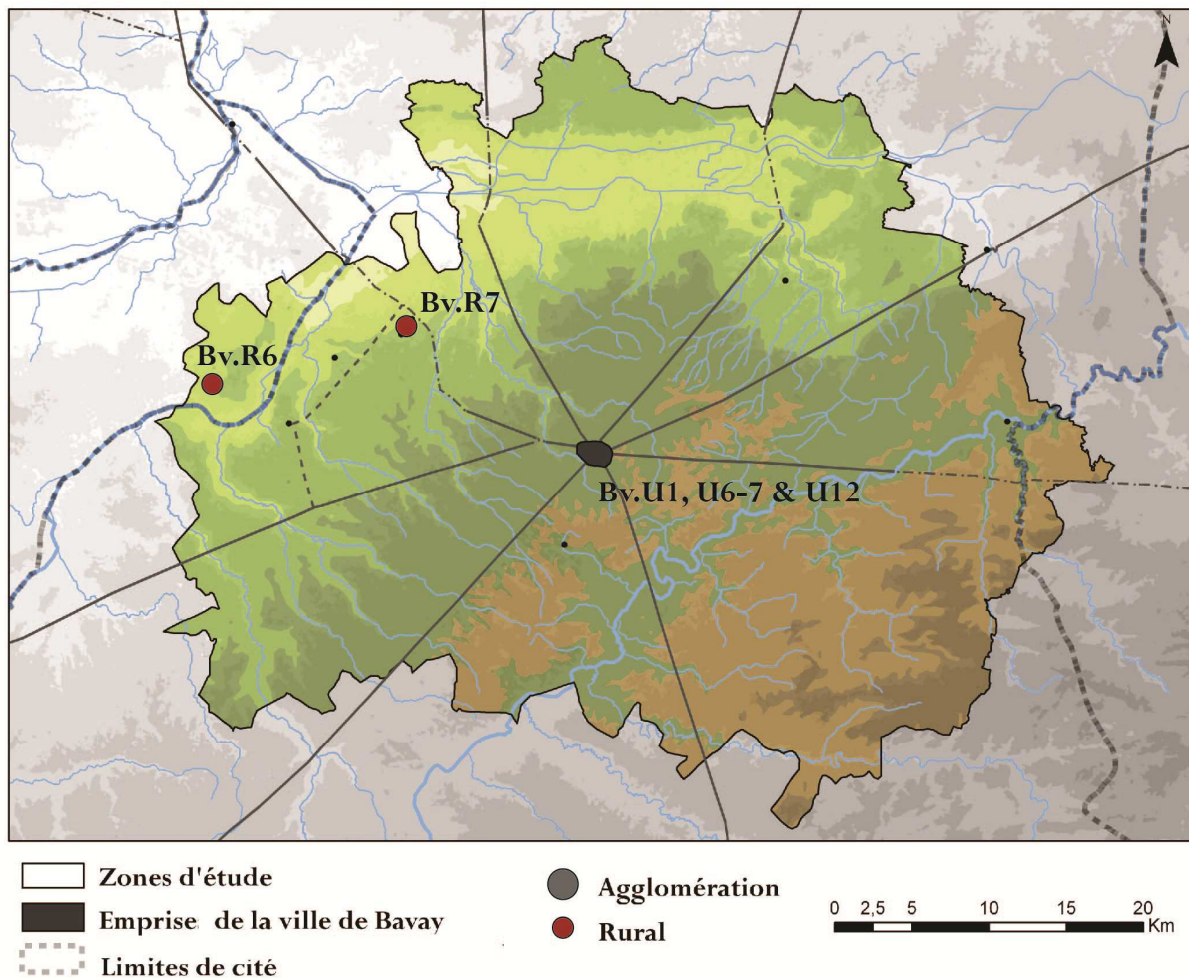


Fig. 66. Localisation des sites de la ville de Bavay documentant la période de choc des cultures (APIS/UCL/CRAN).

centre de la ville antique. Il ne s'agit pas de couches d'occupation bien définies. Le matériel a été retrouvé dans des couches de remblai qui ont servi à la construction du premier état du forum (**Bv.U6** & **Bv.U7**) ou antérieur à l'édification de la basilique civile (**Bv.U1**). La présence de plaques à alvéoles, peut-être des moules à flancs monétaires (Scheers 2000), de céramiques à parois fines et de céramiques à vernis rouge pompéien italique pose de nombreuses questions quant à la nature de cette occupation : atelier monétaire, base militaire ? Néanmoins ce matériel nous permet d'avoir une image de la céramique culinaire en usage durant la première moitié du I^{er} siècle de notre ère à Bavay plus précisément entre la fin du règne d'Auguste et celui de Tibère.

La céramique culinaire est majoritairement modelée et fabriquée à l'aide de dégraissant calcaire coquillier grossier (POUD)¹²¹. Les types de la batterie **Bv-BI** sont tous dérivés de la période de l'indépendance gauloise avec plusieurs parallèles avec la batterie **Tn-BI** définie pour la micro-région de Tournai dont la marmite VERMEULEN HG P1a à lèvre évasée et panse peignée décorée d'impressions sur l'épaule (**Bv.U1.1-6**) ou de la jatte à lèvre évasée VERMEULEN HG K1 (**Bv.U7.8**). Outre les récipients de cuisson, une jarre particulière, présentant une pâte riche en calcaire à nummulites (JA-DENU) (**Bv.U1.14**), pourrait être une production originaire de la cité viromandienne¹²². On notera la présence comme à Tournai de *dolia* « précoces » (**Bv.U1.12-13** ; **Bv.U6.7**) et d'une seule marmite à bord rentrant (**Bv.U1.8**) en pâte à dégraissant calcite (MD-DECA). De la céramique de type Besançon a également été identifiée présentant une fabrique typique du centre de la Gaule (MD-MORV). Enfin, parmi les récipients modelés se trouvent également une marmite à bord rentrant souligné de deux sillons (**Bv.U1.7**). Ce type est bien connu sur le site d'Acy-Romance depuis LTD1b jusqu'à l'époque augustéenne. L'exemplaire de Bavay se caractérise par un dégraissant coquillier tout comme ceux du site Rèmes (Saurel 2002). Malgré le peu d'indices, il est intéressant de noter ici les similitudes entre les formes de céramiques de cuisine contenues dans le matériel précoce du site de la Basilique civile de Bavay et celles contenues dans une fosse tibérienne d'Amiens (Ben Redjeb 1978, p. 182-184) ou avec le site de la Chaussée Tirancourt (Brunaux, Fichtl & Marchand 1990, p. 16-21). Ces deux sites ont également révélé du matériel pouvant être attribué à une phase d'occupation militaire. Autre point de comparaison, le site de Beaudimont à Arras (Jacques, Tuffreau-Libre & Belot 1985) daté du tournant de notre ère contenait des assiettes en vernis rouge pompéien d'origine italique comme celles de Bavay. C'est sur ce site d'Arras, mis en relation avec la présence de militaires (Tuffreau-Libre & Jacques 1998, p. 54), qu'apparaissent les premiers exemplaires des marmites tournées à col tronconique court¹²³ dont un exemplaire fait partie du matériel retrouvé dans les fouilles de la basilique¹²⁴.

Tout aussi ténues sont les traces d'une occupation antérieure à la période flavienne dans le reste de la ville. Seule une fouille près de la rue des Platanes (**Bv.U12**) donne une idée du mobilier probablement d'époque tibéro-claudienne. On y trouve des formes traditionnelles, le binôme marmite/jatte à lèvres évasées de la **Bv-BI**, mais déjà tournées et fabriquées avec une

¹²¹ On notera que J.L. Boucly signale déjà en 1984 dans son article sur Bavay à l'Âge du Fer, la découverte de petites céramiques globulaires façonnées à la main associées à la découverte de potin au rameau (Boucly 1984a et 1984b, p. 45). Ces récipients miniatures présentent « une pâte argilo-sableuse ou alvéolaire, dégraissée avec du calcaire coquillier blanc ».

¹²² Caractéristique de la période julio-claudienne (voir Dubois & Binet 1996 ; Dubois & Binet 2000, p. 274).

¹²³ L'analyse que M. Tuffreau-Libre et A. Jacques (1998) font de l'origine de ce type nous paraît tout à fait plausible. Elle est un bon exemple du syncrétisme d'une forme simple présente dans le matériel traditionnel local et d'une forme gallo-romaine, le « pot à col côtelé » de Gaule Lyonnaise. De là à y voir l'adoption de nouvelles pratiques culinaires nous resterons prudents.

¹²⁴ Inv. 139.11.1.

pâte à inclusion d'argilite (INAR)¹²⁵.

Dans l'arrière-pays de Bavay, seuls deux sites permettent d'appréhender la large période comprise entre la fin de l'indépendance et le milieu du I^{er} siècle. Le premier se trouve à Onnaing en bordure de plateau face à la vallée de l'Escaut et fait partie d'un groupement de fermes de tradition gauloise. Le second site est un enclos quadrangulaire découvert à Rouvignies, structure interprétée par les archéologues comme un camp militaire à proximité du gué sur l'Escaut de Trith-Saint-Léger¹²⁶. À Onnaing (**Bv.R7**), la céramique culinaire présente des types de la **Bv-BI** mais également de la **Tn-BI**. Dans le fossé (**Bv.R6**) de l'établissement de Rouvignies, les mêmes indices chronologiques que dans le fossé de La Loucherie à Tournai ont été identifiés : sigillée italique, *terra nigra* précoce, etc. La céramique culinaire est essentiellement composée de céramique modelée mélangeant des types de la **Tn-BI** et de la **Bv-BI**.

Seule la nécropole de La Fâche des Prés Aulnoys (Loridant & Deru 2009) donne quelques informations sur la céramique culinaire de cette période montrant que les types restent ancrés dans la batterie **Bv-BI**.

III.1.3.2 – Discussion

Les indices en notre possession pour définir les caractéristiques de la céramique durant cette période de choc des cultures sont extrêmement ténus et ne concernent que le chef-lieu de cité. Néanmoins, la présence de types caractéristiques du répertoire du *Belgium* comme la marmite à lèvres évasées à épaule décorée d'impressions digitées et la jatte à profil en S est assez nette dans le matériel précoce de Bavay. L'usage de céramique culinaire de tradition gauloise dans une occupation à caractère militaire est attesté à Tongres et l'on se trouve probablement ici dans la même configuration. Pourtant, les types mis en évidence sur le site du *caput civitatis* nervien, hormis une marmite à dégraissant calcite VANVINCKENROYE 31, sont absents du répertoire en usage à Tongres. D'un autre côté, la technique de fabrication des premières casseroles d'époque romaine dans la région de Bavay, incluant un dégraissant de nature calcaire (POUD), n'est pas sans parallèles avec ce qui se passe chez les Tongres (*cf.* III.1.2). Au regard de ces quelques maigres indices, la céramique culinaire en usage à Bavay associe des éléments typologiques à rapprocher du *Belgium* au sud-ouest mais s'en distingue par la technique de fabrication qui trouve un écho chez les voisins de l'est. Cette double influence reste à confirmer à travers l'analyse d'autres ensembles de mobilier dans la ville et dans la campagne environnante. Comme pour les deux autres régions, pas de traces de choc culturel à travers la céramique culinaire, hormis l'emploi, comme à Tongres, de quelques récipients tournés et importés par une population non pas civile mais militaire.

¹²⁵ Le début de la production de ces récipients de cuisson tourné à inclusion d'argile est à placer à la fin de la période augustéenne. En effet, une marmite imitant le type *Camulodunum* 253 se trouve déjà associée dans le fossé-limite de Liberchies daté de l'horizon III, à deux jours de marche de Bavay (Lepot & Vilvorder à paraître).

¹²⁶ Commune située au sud de Valenciennes (Nord-Pas-de-Calais).

III.2 – PÉRIODE FORMATIVE OU BRICOLAGE CULTUREL

« Adopter la ‘romanisation’ comme cadre interprétatif oblige donc à observer la société en commençant par sa base. Cette bottom-up view, cette vision de bas en haut, porte sur les interactions entre les codes culturels indigènes et romains. On constate souvent que certains éléments de ces codes sont reformulés en fonction d’un contexte socioculturel local bien particulier »

Wim De Clercq 2010

III.2.1 – Tournai et son arrière-pays

III.2.1.1 – Éléments d’une analyse

Quatre sites dans l’agglomération de Tournai et quatre sites ruraux documentent la période formative dans cette région (Fig. 67). À l’époque claudienne peut être rattaché le matériel archéologique d’une couche stratigraphique provenant des niveaux romains sous le cloître de la cathédrale Notre-Dame de Tournai (**Tn. A1**). Plutôt d’époque flavienne, le contexte de la rue Madame (**Tn.A8**) apporte quelques maigres informations sur le *Turnacum* de la seconde moitié du I^{er} siècle. Un tesson identifié comme provenant de la couche inférieure peut être rattaché à cette occupation. Il s’agit d’une marmite à col tronconique en pâte d’Arras (ARR) dont le col déjà évolué¹²⁷ trahit une production plutôt flavienne. Dans le même assemblage se trouvent également les premières assiettes en vernis rouge pompéien produites dans le Nord de la Gaule (Deru 2005). Dans ces deux assemblages, la céramique culinaire modelée reste bien présente avec les formes traditionnelles de la batterie **Tn-BI**. Quelques exemplaires sont toutefois montés au tour dans le mobilier flavien de la rue Madame marquant l’évolution vers la **Tn-BII**. Pour confirmer cette tendance, nous bénéficions de fouilles plus récentes dans le quartier de l’église Saint-Brice, sur la rive droite de l’Escaut cette fois-ci (Brulet 1990a). Une fosse creusée dans la roche a livré un comblement avec du matériel permettant clairement une datation dans le dernier quart du I^{er} siècle (**Tn.A9**). Les productions de l’Artois (ARR) y sont représentées par deux jattes à col tronconique (**Tn.A9.9**). Ce type de production est connu depuis l’époque claudienne dans la cité des atrébates. Cette *céramique grise sableuse à bandes lustrées*¹²⁸ représente, déjà sous Claude, la majorité des céramiques culinaires de la capitale atrébate par exemple, dans le puits du site du commissariat central d’Arras (Jelski 1977 ; Jelski 1980)¹²⁹. Dans l’assemblage de Saint-Brice, les types atrébates sont déjà fabriqués dans des pâtes régionales (SCAL) comme la jatte BAYARD 16-17. Ce syncrétisme montre l’intérêt porté à ces types spécifiques absents de la batterie traditionnelle. La céramique modelée est pourtant toujours en usage et dans des quantités non négligeables. Le répertoire de la batterie **Tn-BI** est toujours bien présent (**Tn.A9.1-8**) sans grand changement même si l’on observe l’utilisation

¹²⁷ Jelski type 3 et 4 (Jelski 1977, p. 42-46).

¹²⁸ Appelée c.g.s. b. l. par G. Jelski.

¹²⁹ Voir aussi : Tuffreau-Libre 1980 ; Tuffreau-Libre & Jacques 2001.

d'impressions plus rectangulaires sur l'épaule des marmites à lèvres évasées (**Tn.A9.3**). Les berges de l'Escaut ont également livré du matériel datable de la fin du I^{er} siècle au Luchet d'Antoing, toujours sur la rive droite (**Tn.A6**). Les céramiques modelées de la **Tn-BI**, toujours en usage (**Tn.A6.1-2, 5-8**), y sont accompagnées de marmites typiques de la batterie définie pour Bavay **Bv-BII** de bonne facture (**Tn.A6.9-10**).

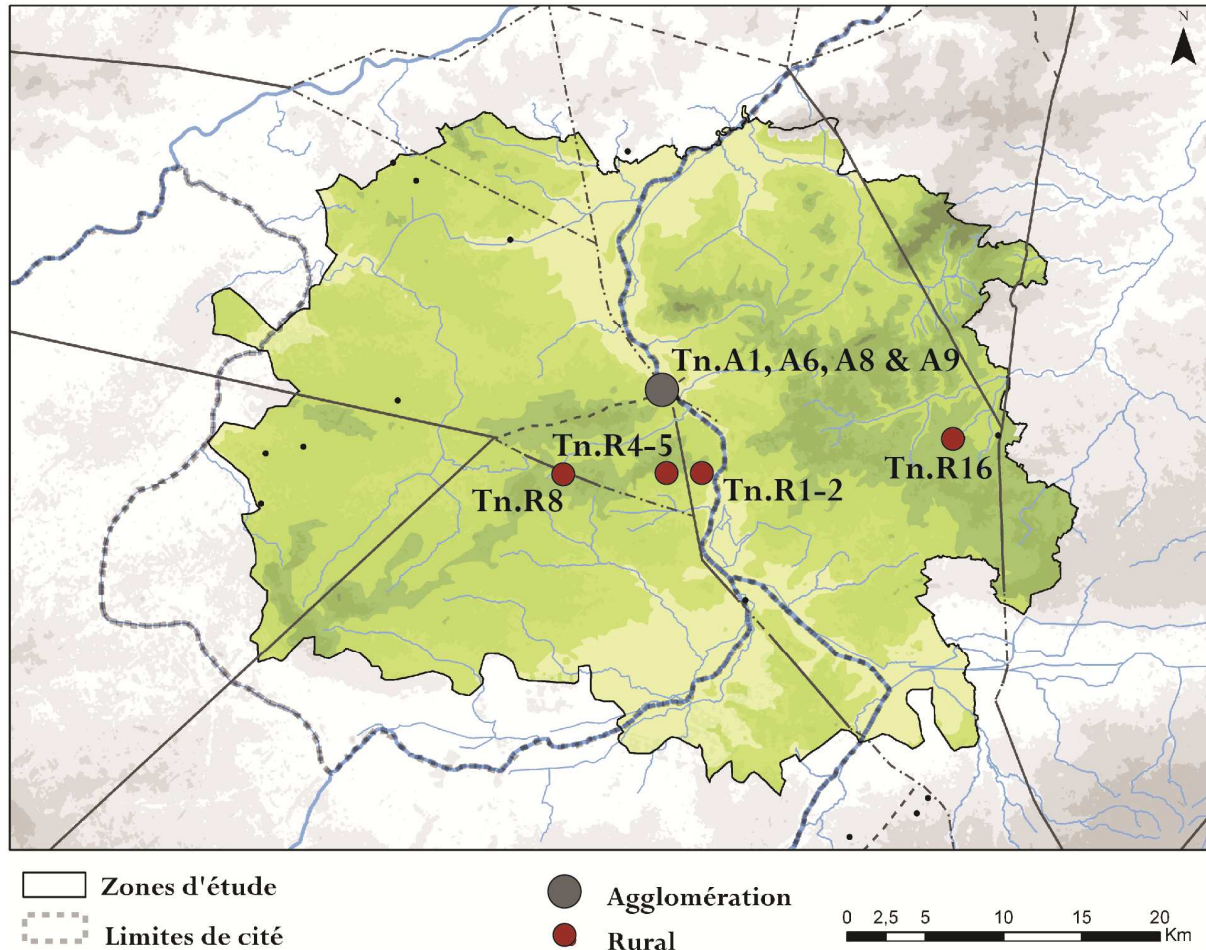


Fig. 67. Localisation des sites des agglomérations de Tournai et Blicquy et des sites ruraux documentant la période formative (APIS/UCL/CRAN).

Tout comme à Tournai, les éléments d'assimilation de mœurs différentes dans la batterie de cuisine apparaissent dans les campagnes vers la période flavienne. Dans l'habitat de Jollain-Merlin (**Tn.R4**), les marmites à lèvres évasées sont déjà majoritairement tournées (**Tn.R4.1-8**). L'horizon VI est illustré par un assemblage de la villa de Bruyelle (**Tn.R1**) et le remblai d'une fosse dépotoir à Rumes (**Tn.R8**) dans lesquels les types traditionnels sont désormais tournés. Vers la fin du I^{er} siècle après J.-C. (**Tn.R2**), la céramique modelée est toujours présente mais en quantités réduites (**Tn.R2.1**) aux côtés des formes de la **Tn-BII** comme les marmites à lèvres évasées et les jattes à bord rentrant désormais tournées (**Tn.R2.2-4**). Parmi les céramiques culinaires tournées, deux groupes technologiques coexistent. Le premier se caractérise par une

argile siliceuse présentant de grosses inclusions d'argilite (INAR/SCAL) à l'instar des productions traditionnelles. Le second exploite cette même argile mais sans les grosses argilites, laissant une pâte à matrice quartzreuse et dégraissants calibrés (SCAL). Cette variété de technique est visible à travers le matériel issu d'une fosse de l'habitat rural localisé à Jollain-Merlin (**Tn.R5**). Le premier groupe à inclusions d'argilite se compose majoritairement des formes issues de la batterie **Tn-BI** (**Tn.R5.1-9**), le second groupe imite les formes atrébates dans l'argile tertiaire yprésienne locale (**Tn.R5.10-17**).

De l'autre côté de l'Escaut, à Blicquy, le matériel de deux ensembles attribués à une ferme située sous le théâtre religieux¹³⁰ date quant à lui de la fin du I^{er} siècle (**Tn.R16**). La céramique culinaire est en grande majorité tournée, mélangeant les types de la batterie **Tn-BII** – marmite à lèvres évasées qui perd son décor d'impressions digitées au profit d'un peignage horizontal de la panse (**Tn.R16.5**) – et des types de la **Bv-BII** comme la marmite à lèvres évasées *Liberchies* M2 (**Tn.R16.1**). La zone comprise dans l'arrière-pays de Tournai, sur la rive droite de l'Escaut, en territoire nervien donc, illustre un autre cas de conservatisme des formes céramiques traditionnelles. Le cas de la poterie dite de Blicquy (De Laet 1964 ; De Laet *et al.* 1972) retrouvée en masse dans la nécropole de l'agglomération routière nous offre un élément de comparaison avec les formes en usage à Tournai. La première caractéristique de cette céramique est qu'elle est montée au tour en dépit des autres caractéristiques frustes tel un dégraissant organique et une cuisson à basse température. La seconde caractéristique est un enduit noir luisant appliqué sur une partie des récipients, le plus souvent sur la lèvre. L'analyse succincte qui en a été faite la décrit comme de la cire mélangée à du noir animal ou noir de fumée (De Laet 1964). De rares décors au lissoir à l'intérieur des plats ou à l'extérieur des jattes dessinent un motif de croisillons. Quelques exemplaires possèdent des tenons de préhension principalement les jattes. La majorité des vases présentent une lèvre moulurée formant un ou plusieurs cordons. Quatre formes principales peuvent être distinguées, marmite, jatte et plat accompagnées de leur couvercle aux côtés de miniatures. Le répertoire se compose de types connus seulement à Blicquy mais également de types comparables à la **Tn-BI** comme la jatte à bord rentrant *Blicquy* t.I, la jatte à lèvres évasées *Blicquy* t.Va et le plat à bord rentrant *Blicquy* t.IV. D'après l'étude de Sigfried De Laet, les formes principales dérivent du répertoire laténien mais les lèvres moulurées relèvent d'une influence romaine et de l'emploi du tour (*op.cit.*, p. 209-210). L'utilisation d'une argile de si piètre qualité à une époque où la céramique belge connaît un essor passe pour un archaïsme comme l'indique de manière un peu engagée Sigfried De Laet : « Nouvel exemple de ces *survivals* indigènes que les progrès de la romanisation ne sont guère parvenus à extirper » (*op.cit.*, p. 216). Ce que ces rites signifient par contre, c'est l'attachement socioculturel des populations locales à une tradition gauloise pour ce qui est des récipients de cuisine et ce jusqu'au début du II^e siècle. La majorité des tombes datent en effet de l'époque flavienne et de la première moitié du II^e siècle (horizons VI-VII). Peu de céramiques à

¹³⁰ Le complexe cultuel de Blicquy « ville d'Anderlecht » se situe à un peu plus de deux kilomètres à l'ouest de l'agglomération routière de Blicquy au lieu dit « camp romain » (Gilet, Demarez & Henton 2009).

dégraissant organique ont été trouvées en contexte de consommation aussi bien sur le site même de l'agglomération du « camp romain » que sur le sanctuaire.

Outre l'influence très claire des cités du sud-ouest de la Gaule Belgique à travers le répertoire de la céramique à col tronconique, l'influence de la Bretagne insulaire se fait sentir à travers les décors de bandes lustrées en croisillons, communs à l'hinterland transmanche (Tyers 1990, p. 65 ; Tuffreau-Libre 2001, p. 13) et qui se retrouvent également dans la région de Tournai (**Tn.R5.11** ; **Tn.R16.7**). Cette influence peut être mise en relation avec la céramique Black-Burnished, récipient culinaire Durotrige, qui se développe dans la seconde moitié du I^{er} siècle et surtout au II^e siècle (Tyers 1996). Pourtant, la céramique Black Burnished ne semble pas avoir été importée jusque dans la région de Tournai alors que c'est le cas de sites côtiers comme Boulogne ou Martainneville (Tuffreau-Libre, Mosmann-Bouquillon & Symonds 1995).

III.2.1.2 – Discussion

L'apparition des céramiques culinaires tournées de la batterie **Tn-BII** dans les habitats ruraux est à situer, au plus tôt, entre la fin de l'horizon III et l'horizon IV. Celles-ci restent, malgré tout peu représentées et ce sur des sites méridionaux voire hors de notre zone d'étude. Des céramiques culinaires tournées sont signalées dans une fosse datée entre la fin du règne d'Auguste et celui de Tibère sur le site d'une ferme indigène à Hornaing¹³¹ et dans le matériel datable de l'horizon IV d'une *villa* à Orchies¹³² (Séverin & Maniez 2007, pl. n° 1-2). Il s'agit de marmites à col tronconique de type JELSKI 2 et 4 pour lesquelles les fabriques ne sont pas mentionnées. À Lille¹³³, le remplissage de fosses détritiques du milieu du I^{er} siècle vient en renfort de nos observations à partir des sites du catalogue et témoigne également d'un approvisionnement en céramique culinaire tournée qui ne concurrence pas encore la céramique de tradition indigène (Herbin 2001b).

Pour trouver des comparaisons aux types traditionnels de la **Tn-BII**, il faut s'orienter vers la zone sablonneuse du territoire ménapien et plus précisément la micro-région entre Lys et Escaut (Vermeulen 1992a ; 1992b). Les découvertes faites sur le site d'Asper (Vermeulen 1986), situé en aval de Tournai sur un promontoire de la rive gauche de l'Escaut sont particulièrement interpellantes. Selon F. Vermeulen, l'occupation n'est pas antérieure à la période claudienne et est représentée par une série de fossés et une palissade en bois. Le matériel archéologique, en particulier la céramique culinaire de la première phase d'occupation datée entre 40 et 70 après J.-C. (horizon V), peut être comparé d'un point de vue typologique au matériel de la rue Madame à Tournai. Dans la micro-région entre Lys et Escaut, la céramique modelée représente plus de 80% de la céramique dans les assemblages datés entre 40-80 après

¹³¹ Fosse 191 n° 46 (Barbieux 1992, p. 70-72).

¹³² Mobilier de l'horizon 1 du site de la ZAC de la Carrière Dorée (Séverin & Maniez 2007).

¹³³ Site des Symphoriales, état 1 (Herbin 2001b).

J.-C. (Vermeulen 1992a, p. 79, tab 6). D'un point de vue quantitatif, sans tirer des pourcentages des quatre sites tournaisiens ($NMI < 50$), la tendance à un conservatisme dans l'utilisation des céramiques culinaires modelées de la batterie **Tn-BI** est également décelable ici. Autre point de comparaison, la période florissante des sites ménapiens entre Lys et Escaut se situe à l'époque flavienne, au moment où Tournai se dote de bâtiments maçonnés (Brulet 2008, p. 371).

Durant la période claudienne, on observe donc un phénomène nord-sud avec des sites comme Hornaing et Orchies¹³⁴, plus proches du territoire atrébate¹³⁵, qui intègrent des céramiques culinaires tournées dans leurs batteries et les sites de la vallée de la Deûle plus éloignés des centres producteurs qui gardent majoritairement des céramiques culinaires traditionnelles. En effet, c'est à cette époque que se développent des ateliers spécialisés, entre autres, dans la fabrication de céramiques culinaires dans les cités attenantes – Morinie et Atrébatie – qui vont produire des céramiques culinaires gallo-romaines, en pâte siliceuse et présentant un dégraissant de quartz calibré qui permet une fabrication à grande échelle et une cuisson dans des fours à chambre. Il est difficile d'assimiler les toutes premières céramiques culinaires tournées rencontrées dans la région de Tournai à des importations de la cité atrébate sans une analyse spécifique des groupes de productions précoces mais il est clair que l'influence typologique provient de ces régions.

En résumé, il s'agit donc là d'une longue période formative pour cette région centrée autour de Tournai. Les sites où la dynamique de changement semble plus rapide se trouvent sur l'axe fluvial important de l'Escaut, à proximité des cités voisines méridionales. Dans les régions plus enclavées voire marécageuses, le développement économique et les influences culturelles ne se distinguent pas avant le début du II^e siècle. L'importance stratégique et économique moindre de ces zones peu propices à l'agriculture sont plus que probablement un des facteurs du conservatisme des traditions domestiques dans la fabrication de récipients de cuisson.

III.2.2 – Tongres et son arrière-pays

III.2.2.1 – Éléments d'une analyse

Treize assemblages documentent la période formative dans la région de Tongre, quatre dans la capitale, trois dans les agglomérations de Braives et Jupille-sur-Meuse et six dans la campagne (Fig. 68). Les changements importants dans le répertoire et la technique de fabrication des céramiques culinaires à Tongres apparaissent durant l'horizon V, dont la fin est

¹³⁴ Mobilier de l'horizon 2 du site de la ZAC de la Carrière Dorée (Séverin & Maniez 2007).

¹³⁵ Voir même en territoire atrébate (Delmaire & Delmaire 1990).

marquée par une destruction brutale assimilée à la révolte des Bataves¹³⁶. Dans la capitale, la proportion de récipients culinaires tournés, cuits à haute température en mode B, augmente par rapport aux récipients céramiques à dégraissant calcite (MD-DECA). Ceux-ci sont déjà quasi résiduels (**Tg.U2.1**), dans un puits associé à une maison de tradition rurale de la Kielenstraat (**Tg.U2**), dans une fosse du même site (**Tg.U3**) et dans les remblais de la cave d'une autre habitation située à la Momberstraat (**Tg.U4**). La majorité des céramiques culinaires y sont tournées. Elles sont issues pour une bonne part d'ateliers établis dans la ville de Tongres¹³⁷ (CSO-TON). Les types principaux de la batterie sont la marmite VANVINCKENROYE 466 (**Tg.U2.5-7**, **Tg.U3.1-2**, **Tg.U4.3-12**), la jatte VANVINCKENROYE 498 (**Tg.U2.8-10**, **Tg.U3.3-4**, **Tg.U4.15-17**) et la jatte VANVINCKENROYE 61 (**Tg.U3.5**, **Tg.U4.15-17**), accompagnées par deux nouvelles formes, le pot ansé VANVINCKENROYE 489 (**Tg.U4.13-14**) et le couvercle (**Tg.U3.6-7**, **Tg.U4.20-22**). D'autres exemplaires (**Tg.U4.1-2**) présentent, quant à eux, une pâte de nature kaolinitique et sont identifiés comme des importations ubiennes¹³⁸ (CSO-DEQL) dont un gobelet *Hofheim* 85 (**Tg.U4.1**). Dans le puits du site de la Kielenstraat (**Tg.U2**), on retrouve notamment une marmite (**Tg.U2.2**) dont la forme à épaule carénée est typique des assemblages lyonnais du milieu du I^{er} siècle après J.-C. comme à Vaise (Barreto, Laroche & Lenoble 2005) ou à la rue des Farges et notamment produite dans les ateliers de La Sarra (Laroche 1997). Ce type est également attesté sur les camps militaires de Rödgen et Haltern (Schönberger & Simon 1976, tab. 11).

Les caractéristiques techniques et typologiques de la céramique culinaire utilisée dans la capitale se modifient durant l'horizon VI. Parmi le matériel d'une *domus* urbaine¹³⁹ se distinguent, aux côtés des céramiques cuites en mode B, des récipients à l'aspect de surface brunâtre. La céramique culinaire fumée présente dans les assemblages est fabriquée à partir d'une argile siliceuse riche en fer. L'analyse macroscopique montre que la pâte est identique à celle des culinaires cuites en mode B des ateliers de Tongres. Ces produits spécifiques, qui imitent les teintes brunes (CFU-TON) des récipients culinaires italiques, constituent une étape technologique importante dans la production des céramiques culinaires de cette région. En même temps que la technique, les types changent et adoptent ceux de la **Tg-BIII**. Le site de la Veemarkt (**Tg.U5**) fournit un échantillon de cette batterie en céramique fumée avec l'évolution de la marmite traditionnelle à bord rentrant vers le type tourné VANVINCKENROYE 51 (**Tg.U5.1**) et l'apparition de la série de jattes et plats assortis VANVINCKENROYE 531 (**Tg.U5.5-6**) et

¹³⁶ Couche d'incendie datée de 69/70 après J.-C. (Vanvinckeroye 1985, p. 40 ; Vanderhoeven 1996, p. 190).

¹³⁷ L'hypothèse d'une production d'ateliers installés dans la capitale, déjà suspectée à travers l'étude des nécropoles de Tongres (Vanvinckenroye 1984), appuyée par les découvertes anciennes de fours (Vanvinckenroye 1969) et une continuité de production à l'époque médiévale, ont stimulé une recherche spécifique sur ces céramiques dans le cadre du PAI en collaboration avec le PGRMT et le VIOE (Vilvorder *et al.* 2010).

¹³⁸ La *Rijnlands granular grey* (Vanderhoeven *et al.* 2007) est une céramique culinaire en pâte de nature kaolinitique cuite en mode B. Celle-ci a notamment été identifiée dans les niveaux tibiériens des ateliers de la Lungengasse à Cologne (La Baume 1958 ; La Baume 1962-1963 ; Höpken 2005 p. 194-229 ; Fundstellen 08, Warenprobe 24).

¹³⁹ Site de la Hondstraat période III (Vanderhoeven *et al.* 1992). La céramique n'a pas fait l'objet d'une étude par contexte. Une synthèse des fabriques des mortiers, prenant en compte les céramiques culinaires, a été réalisée à partir du matériel de ce site (Willems 2005).

VANVINCKENROYE 564 (**Tg.U5.7**). Dans cet assemblage se trouve également une jatte de type WILLEMS t2 (**Tg.U5.14**) dont le type et la pâte¹⁴⁰ sont caractéristiques de la région batave (Willems 1981).

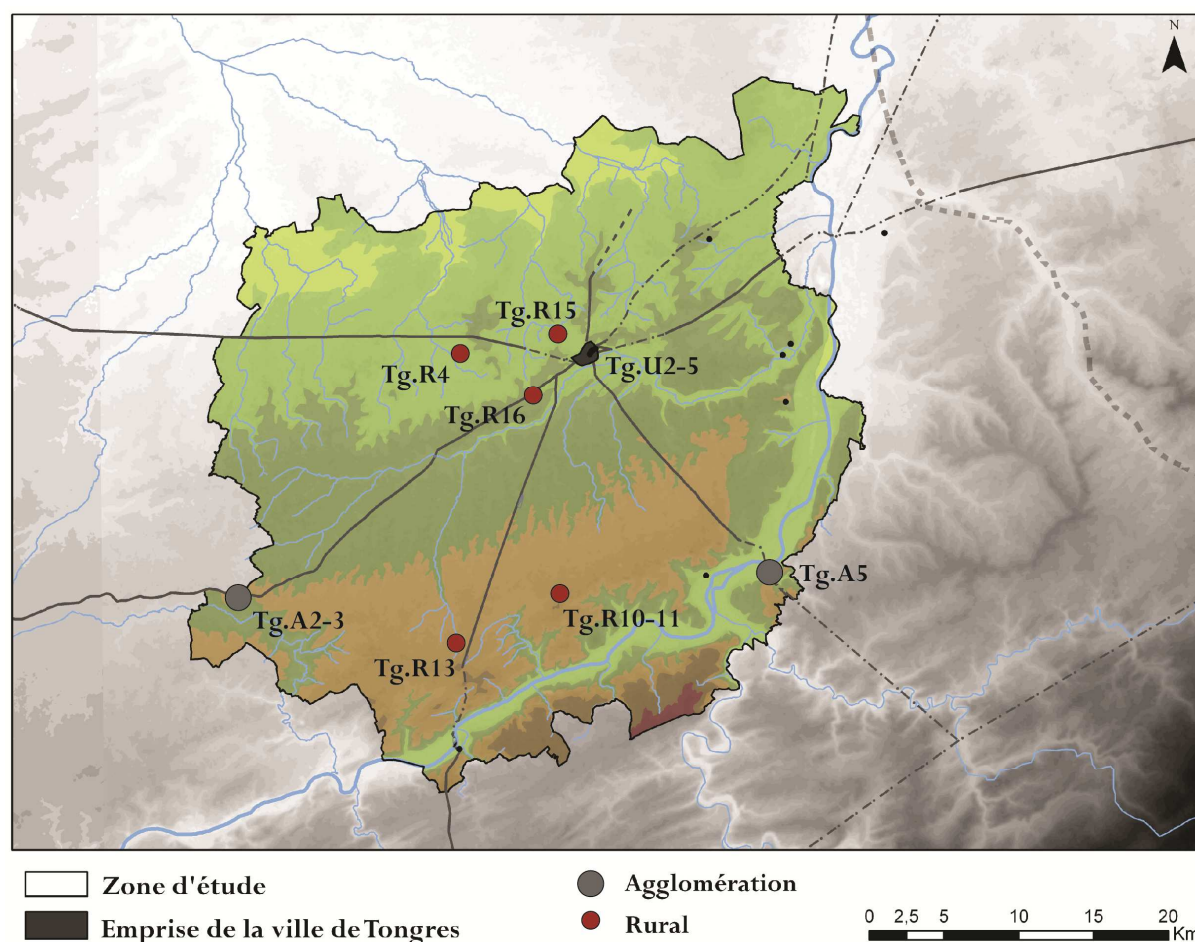


Fig. 68. Localisation des sites de Tongres et des sites ruraux documentant la période formative (APIS/UCL/CRAN).

Tout comme dans la capitale, durant l'horizon V, les céramiques culinaires tournées vont rapidement remplacer les récipients traditionnels à dégraissant calcite dans les agglomérations. À Jupille-sur-Meuse dans le comblement d'un fossé¹⁴¹ en bordure d'une voie interne de l'agglomération (**Tg.A5**) se côtoient céramiques modelées (MD-DECA) et tournées (CSO-DEQL, CSO-TON). Ces dernières reprennent des types traditionnels (**Tg.A5.3**) et nouveaux tels des marmites VANVINCKENROYE 466 (**Tg.A5.4-5**) et une jatte VANVINCKENROYE 498 (**Tg.A5.6**). À Braives, cette cohabitation est également perceptible dans une fosse dépotoir (**Tg.A2**) où les types de la *Tg-BI* en céramique modelée à dégraissant calcite (**Tg.A2.1-5**) s'associent aux marmites VANVINCKENROYE 466 (**Tg.A2.7-11**). Un exemplaire intéressant dans cet assemblage

¹⁴⁰ Nous remercions J. Hendriks (UvA Amsterdam) et J. Van Kerckhove (VU Amsterdam) pour la confirmation de l'identification de cette fabrique.

¹⁴¹ Site de l'école Saint-Amand, fossé, matériel inédit.

fait la liaison entre ces deux groupes, il s'agit d'une marmite VANVINCKENROYE 466 montée au tour dans une argile à dégraissant calcite (**Tg.A2.6**)¹⁴².

Par contre dans les ensembles un peu plus tardifs, des *villas* de Piringen (**Tg.R15**) et Broekom (**Tg.R4**), les céramiques culinaires tournées sont majoritaires dans les dépotoirs datés de l'horizon VI. L'analyse macroscopique du matériel a permis d'identifier deux groupes de production. Le premier se compose de récipients en pâtes siliceuses de Tongres (CSO-TON) dont la marmite VANVINCKENROYE 466 (**Tg.R4.1** ; **Tg.R15.2-6**) et les jattes VANVINCKENROYE 498 (**Tg.R4.2-5** ; **Tg.R15.7-9**) ainsi qu'un couvercle (**Tg.R15.10**). Le second se compose de récipients en pâte de nature kaolinitique (CSO-DEQL) comme un couvercle. On trouve également à Piringen une marmite *Liberchies* M2, en pâte à inclusion d'argilite (INAR), probablement importée de la région de Bavay (**Tg.R15.11**). Les marmites modelées à dégraissant calcite restent présentes dans ces assemblages (**Tg.R4.6** ; **Tg.R15.1**) même si leur équivalent tourné est déjà là également (**Tg.R4.7**).

Les ensembles datés de la fin du I^{er} siècle et du début du II^e siècle, horizon VII, témoignent d'un nouveau phénomène dans l'approvisionnement en céramiques culinaires à Tongres et dans la campagne. À côté des céramiques culinaires cuites en mode B déjà quasi résiduelles et des céramiques fumées produites à Tongres, une autre catégorie de récipients de cuisson fait son apparition. Il s'agit d'une céramique culinaire en pâte de nature kaolinitique cuite en mode A, présentant des teintes allant du beige au franchement rose¹⁴³ pour laquelle une origine ubienne est pressentie¹⁴⁴ (CCL-DEQL1). Elles sont présentes dans les assemblages du site de la Hondstraat¹⁴⁵ à Tongres mais également dans le remplissage d'un puits de la villa de Velroux (**Tg.R10**) et de la villa de Law (**Tg.R16**) aux côtés d'une majorité de céramiques fumées dont tous les types de la *Tg-BIII* sont représentés : la marmite VANVINCKENROYE 50-5 (**Tg.R10.2**), la marmite VANVINCKENROYE 472 (**Tg.R10.5-6**), la jatte VANVINCKENROYE 503 (**Tg.R10.7**), la jatte VANVINCKENROYE 531 (**Tg.R10.8**), le plat VANVINCKENROYE 549/550 (**Tg.R10.9**) ainsi que des couvercles (**Tg.R10.11-13**). Dans ce même assemblage se trouve une marmite VANVINCKENROYE 50-51 (**Tg.R10.18**) engobée dont la fabrique est comparable à la production présumée de l'agglomération de Jupille-sur-Meuse. Il s'agit d'une céramique culinaire cuite en mode A qui a reçu comme revêtement de surface un engobe argileux d'aspect brunâtre (CEN). Ces récipients culinaires sont également abondamment représentés dans les phases du II^e siècle du site du sanctuaire de Jupille-sur-Meuse¹⁴⁶. La quantité ainsi que les caractéristiques macroscopiques de la pâte des céramiques culinaires engobées, repérées

¹⁴² Ce syncrétisme technologique a également pu être observé sur une jatte VANVINCKENROYE 498 du site de Velroux (Inv. VE.QR.04.47.365 ; Prov. Z1/F47).

¹⁴³ Sur les teintes des céramiques en pâte kaolinitique voir Bonnet & Batigne-Vallet 2001, p. 75.

¹⁴⁴ Willems 2005.

¹⁴⁵ Willems 2005, groupe régional NOOR1.

¹⁴⁶ Site du sanctuaire, Fouille SPW, matériel inédit en cours d'étude au Centre de recherches d'archéologie nationale.

plusieurs fois dans l'agglomération¹⁴⁷, plaident en faveur d'une production locale (CEN-JUP). Des céramiques culinaires engobées en pâte de nature kaolinitique sont attestées sporadiquement (CEN-DEQL2) dans les mêmes ensembles¹⁴⁸. Cette catégorie particulière liée à une fabrique se rapprochant des pâtes mosanes (MOSA) pourrait provenir des ateliers de Heerlen¹⁴⁹.

Le changement de la technique de fabrication de la céramique culinaire, dorénavant fumée, est confirmé dans le courant du II^e siècle. Le matériel d'une fosse détritique de la *villa* de Verlaine (**Tg.R13**), d'une fosse (**Tg.R11**) de la *villa* de Velroux ainsi que dans le comblement d'une cave à Braives (**Tg.A3**), datés tous trois de l'horizon VIII, documente cette période. Dans la *villa* de Verlaine, les céramiques culinaires fumées de Tongres (CFU-TON) dominent l'assemblage avec les types de la **Tg-BIII** : la marmite VANVINCKENROYE 51 (**Tg.R13.9-16**), la marmite VANVINCKENROYE 472 (**Tg.R13.17-29**), la jatte VANVINCKENROYE 503 (**Tg.R13.31-39**), le plat VANVINCKENROYE 548 (**Tg.R13.40-43**) ainsi que des couvercles (**Tg.R13.45-49**). La céramique culinaire en pâte de type kaolinitique (CCL-DEQL1/CEN-DEQL2) est également bien représentée avec des types particuliers comme une bouteille (**Tg.R13.60**) et des grandes jattes à lèvre rainurée HÖPKEN R11 dont certaines portent encore des traces d'engobe (**Tg.R13.50-56**). Les types de ces fabriques, avec des lèvres anguleuses formant des gouttières, indiquent déjà la tendance au changement vers la **Tg-BIV**. On notera la présence dans cet assemblage de deux marmites de type *Liberchies* M2 (**Tg.R13.63-64**) et d'une jatte *Liberchies* J4 (**Tg.R13.65**) appartenant à la **Bv-BIII** et probablement nerviennes (CSO-INAR), mais surtout la présence d'un service en Black Burnished (BB1) comprenant deux jattes biconiques et deux plats (**Tg.R13.66-69**). Nous reviendrons dans le chapitre IV sur cette batterie inhabituelle en territoire Tongres. À Velroux, l'assemblage strictement contemporain de la *villa* de Verlaine donne les mêmes tendances. Les céramiques de Tongres sont majoritaires avec les types de la **Tg-BIII** (**Tg.R11.11-14**). Les céramiques communes claires avec une marmite tronconique à lèvre horizontale (**Tg.R11.2**), une jatte à bord rentrant (**Tg.R11.5 & 6**), dont une présentant des traces d'engobe brun (**Tg.R11.6**), sont également présentes dans l'assemblage.

Dans les agglomérations, la batterie de cuisine **Tg-BIII** est également largement utilisée. Du point de vue des provenances, la lecture du matériel issu du comblement d'une cave à Braives est moins aisée (**Tg.A3**). On y retrouve un peu de récipients issus des ateliers de Tongres, de la culinaire claire au côté d'autres fabriques comme des récipients provenant des officines de Tirlemont. Ces ateliers produisent également une céramique culinaire fumée¹⁵⁰ (CFU-TIR) que l'on retrouve abondamment dans une fosse détritique de l'agglomération datée de l'horizon IX (Martens *et al.* 2002b, p. 69).

¹⁴⁷ Notamment dans la nécropole et dans une fosse détritique (communication personnelle de C. Coquelet).

¹⁴⁸ Il s'agit du groupe NOOR2 du site de la Hondstraat à Tongres (Willems 2005).

¹⁴⁹ D'après la révision d'une partie du matériel des fours de Heerlen, Jülich et Söller en 2010 entreprise en collaboration avec J. Van Kerkhove de l'Université d'Amsterdam (VU) avec l'aimable autorisation de K. Jeneson (Musée de Heerlen) et Marcel Perse (Musée de Jülich).

¹⁵⁰ Seconde phase de production (Thomas 1983).

III.2.2.2 – Discussion

Le milieu du I^{er} siècle dans la région de Tongres constitue donc la période formative durant laquelle l'utilisation d'une nouvelle technique de fabrication ainsi que de nouvelles formes se mettent en place. Si l'adoption de la batterie de cuisine **Tg-BII** tournée se fait à la ville sans concession pour les récipients modelés, dans les agglomérations et sur les sites ruraux les récipients traditionnels à dégraissant calcite subsistent un peu plus longtemps. Ils sont néanmoins tout de même supplantés, une génération plus tard par cette nouvelle vaisselle produite en masse dans les ateliers de la capitale. À y regarder de plus près, l'association des types de cette batterie, à savoir les types **Tg-BII.1** à **3** et **5**, est connue sur les camps militaires d'Oberaden, d'Haltern et de Friedberg notamment (Schönberger & Simon 1976, tab. 9-11). Ils sont donc en usage dans les camps près d'un demi-siècle avant leur apparition dans les contextes civils de la région de Tongres. Pour faire le lien, notons que les types **Tg-BII.2** à **4** (Fig. 69) fabriqués à Tongres sont notamment produits dans les ateliers tibériens de Cologne (Carroll 2004 ; Höpken 2005).

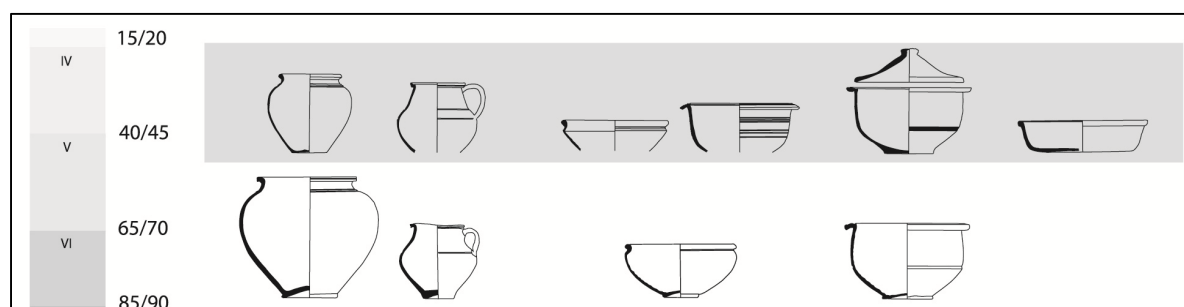


Fig. 69. Tableau typo-chronologique des batteries de cuisine des ateliers de potiers de Cologne (en grisé) et des productions de Tongres au I^{er} siècle (éch. 1/10) (d'après Vilvorder *et al.* 2010, fig. 14).

Dès la période flavienne, on assiste à une consolidation des changements opérés, engendrés par le développement de centres de production spécialisés localisés dans les agglomérations qui fournissent une vaisselle culinaire gallo-romaine de qualité en grande quantité. La production régionale de récipients de cuisson ne se cantonne plus à la capitale puisqu'un atelier de l'agglomération de Tirmont produit également des céramiques culinaires cuites en mode B¹⁵¹ (CSO-TIR). Un atelier situé à Amay va fabriquer une céramique culinaire cuite en mode A (CCL-AMY) entre la fin du I^{er} siècle et le début du II^e siècle après J.-C.¹⁵². Pourtant aucun récipient attribuable à ces deux fabriques n'a été identifié dans les assemblages sélectionnés. La production mise en évidence à Jupille-sur-Meuse présente des récipients engobés pour obtenir une teinte de surface brune tout comme les ateliers de Heerlen et de

¹⁵¹ Quatre fours répartis en deux complexes (a et b) contemporains (Hartoch & Martens 2001 ; Martens & Willems 2002). L'étude pétrographique en cours de ces premières productions ne permet pas encore de les reconnaître sur les sites de consommation (Borgers 2009).

¹⁵² Rekk & Vilvorder à paraître.

Jülich. L'influence de la cité ubienne voisine sur la production de céramique culinaire dans la région de Tongres ne fait aucun doute, que ce soit en termes de techniques de fabrication comme on vient de le voir ou en termes de typologie. Si l'on compare les batteries de cuisine produites à Tongres à la période flavienne avec celles produites à Cologne (Höpken 2005) les similitudes sont frappantes (Fig. 70). De même, les ateliers des agglomérations de Heerlen¹⁵³ et Jülich¹⁵⁴ (Fig. 71) produisent à partir de la même période une batterie tout à fait comparable. Les décors trahissent également une même unité à travers les sillons ondulés qui prennent place sur les lèvres et les panses des jattes VANVINCKENROYE 503 en pâte de Tongres qui se retrouvent à Heerlen (Fig. 72) et à Jülich également.

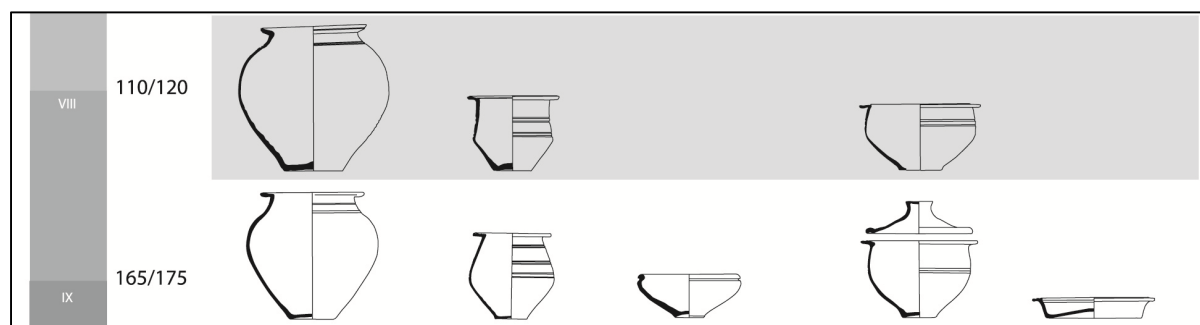


Fig. 70. Tableau typologique des batteries de cuisine des ateliers de potiers de Cologne (en grisé) et des productions de Tongres au II^e siècle (éch. 1/10) (d'après Vilvorder *et al.* 2010, fig. 14).

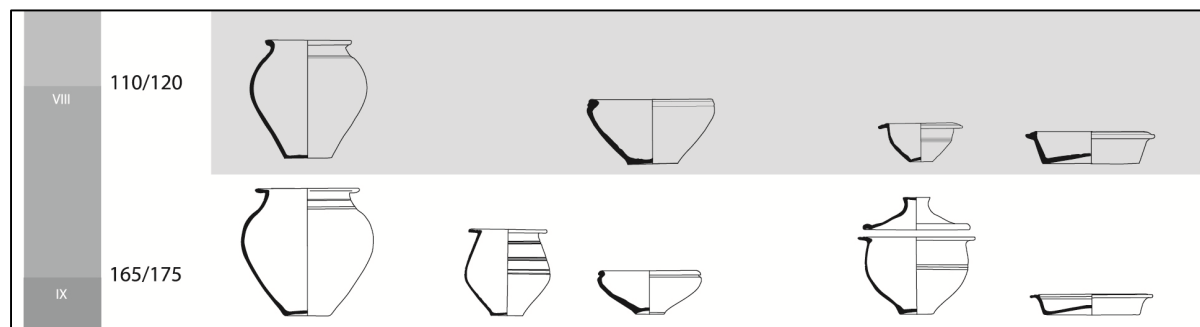


Fig. 71. Tableau typologique des batteries de cuisine des ateliers de potiers de Heerlen (d'après Bloemers & Haalebos 1973 : en grisé) et des productions de Tongres (éch. 1/10).

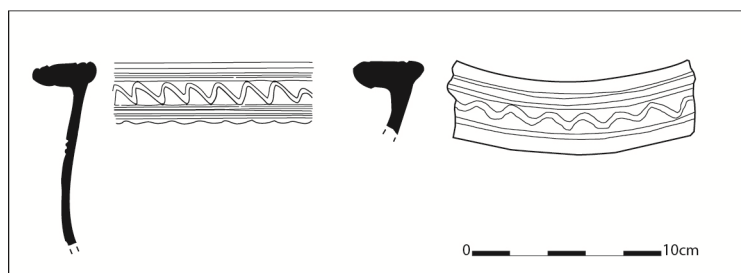


Fig. 72. Décors de sillons ondulés sur une jatte de Verlaine (CFU-TON), une jatte de Heerlen (Bloemers & Haalebos 1973).

¹⁵³ Four de potier de la Schinkelstraat et crassier de potiers sous l'hôpital Saint-Joseph (Bloemers & Haalebos 1973).

¹⁵⁴ Dépotoir 14 du four de potiers de la Willemstrasse (Lenz 1990).

La céramique modelée à dégraissant calcite tend à disparaître dans les assemblages de la capitale mais la tradition perdure à travers le type tourné de la marmite VANVINCKENROYE 50-51. Ce type peut être considéré comme une particularité de la batterie utilisée dans la région de Tongres puisqu'il ne fait pas partie du répertoire de production des ateliers ubiens.

En résumé, la période formative dans la région de Tongres se caractérise par un changement net dans les usages dès le milieu du I^{er} siècle après J.-C. dans la ville à partir de l'implantation d'ateliers dans la capitale. Il faut attendre une génération pour observer ce changement dans la campagne. Le répertoire va se créer et évoluer sous l'influence des cités de Germanie Inférieure tout en adaptant le corpus à une demande particulière.

III.2.3 – Bavay et son arrière-pays

III.2.3.1 – Éléments d'une analyse

Seuls un site dans la capitale et un autre dans l'agglomération d'Etroeungt documentent la période formative dans la région de Bavay (Fig. 73). À Bavay même, un lot de matériel provenant des aménagements au sud-ouest du forum (**Bv.A5**) permet de déceler les changements qui s'opèrent à l'époque flavienne. Aux côtés des formes de la **Bv-BI** viennent se greffer de nouveaux types comme la jatte *Liberchies* J4 (**Bv.U5.3**) qui trahit le *caccabus* romain avec son haut col et sa lèvre horizontale. Les récipients rencontrés ici sont tournés et très bien cuits. Comme on l'a vu pour Tournai, dès l'époque claudienne, les ateliers précoces des cités occidentales voisines et l'implantation d'ateliers spécialisés dans la cité nervienne – sur le territoire de Cambrai¹⁵⁵ par exemple – ont probablement influencé le marché de la céramique culinaire gallo-romaine dans la région de Bavay¹⁵⁶. C'est à l'une de ces fabriques régionales que sont attribuables des tessons de l'îlot sud-ouest du forum (CSO-CAM)¹⁵⁷. On constate néanmoins, sur le territoire étudié, une longue période de transition entre des céramiques culinaires tournées, grossièrement dégraissées à l'argilite (CSO-INAR/SEPT), qui sont typiques de la capitale nervienne et des céramiques tournées mieux épurées provenant d'officines probablement situées dans les agglomérations. La transition entre ces deux techniques de fabrication a également été observée sur le site de Liberchies où l'auteur met bien en évidence les étapes technologiques de la céramique culinaire dans l'agglomération entre les horizons VI-

¹⁵⁵ Une production de céramique culinaire est attestée dans l'atelier des Rues-des-Vignes (Thuillier 1993 ; Deru 2005).

¹⁵⁶ Voir à ce propos l'article de F. Loridant sur le transfert des ateliers de potiers de Bavay vers les agglomérations (Loridant 2002).

¹⁵⁷ Merci à S. Willems pour son expertise dans la région nord-ouest de la Gaule et la confirmation de cette attribution (voir également Willems & Clotuche 2007).

VII et l'horizon VIII (Vilvorder 2001, p. 296-297). Ce phénomène de transition technologique est comparable à ce que l'on vient de voir dans la région de Tournai.

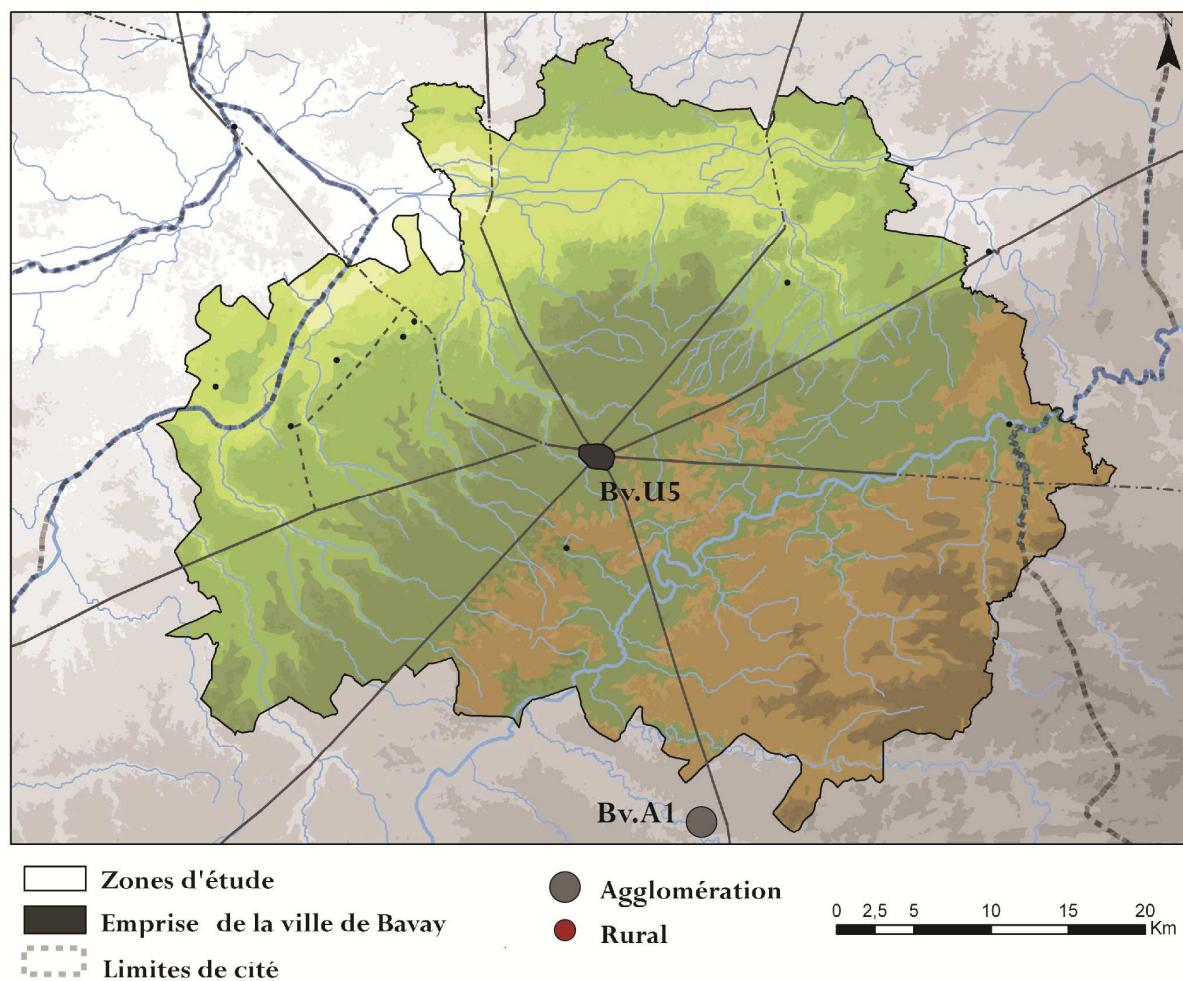


Fig. 73. Localisation d'Etroeungt par rapport à la zone d'étude autour de Bavay documentant la période formative. (APIS/UCL/CRAN).

Pour asseoir le corpus de la **Bv-BII**, il faut sortir de notre zone d'étude pour l'agglomération d'Etroeungt. Le site trouvé sur le tracé d'un gazoduc s'apparente à une occupation rurale. Le mobilier (**Bv.A1**) se compose uniquement de marmites et de jattes à lèvres évasées.

III.2.3.2 – Discussion

Entre le règne de Claude et la fin de la période flavienne, la région de Bavay connaît donc un « bricolage culturel » où se mêlent les formes traditionnelles, mais désormais montées au tour, à de nouvelles formes issues d'un répertoire né dans la cité atrébate voisine. Notre zone d'étude couvre la partie méridionale de la cité nervienne et le constat est différent plus on

remonte vers le nord de la cité. On a vu l'attachement des populations de Blicquy à la céramique modelée (cf. III.2.1), il en va de même à Velzeke où la céramique modelée est encore présente dans les assemblages du début du II^e siècle de l'agglomération nervienne et où l'on retrouve par exemple la marmite *Camulodunum* 253 (De Mulder & Rogge 1999). La partie sud du territoire nervien, localisé sur la bande limoneuse et traversée par la voie Bavay-Cologne, paraît bénéficier plus rapidement des changements de batterie de cuisine. Il est évident que le rôle administratif de la capitale et le rôle économique des connexions routières a facilité l'adoption plus rapide de certains ustensiles d'inspiration romaine.

III.3 –NOUVELLES CULTURES

« Romanization may have been 'the process by which the inhabitants come to be, and to think of themselves as, Romans', but there was more than one kind of Roman, and studies of provincial culture need to account for the cultural diversity, as well as the unity, of the empire »

Greg Woolf 1998

III.3.1 – Tournai et son arrière-pays

III.3.1.1 – Éléments d'une analyse

Sept sites documentent la période des nouvelles cultures dans cette région (Fig. 74). Contrairement au milieu rural, ce sont les occupations des II^e et III^e siècles les plus difficiles à cerner à Tournai. La destruction des bâtiments, le nettoyage et le nivellement de

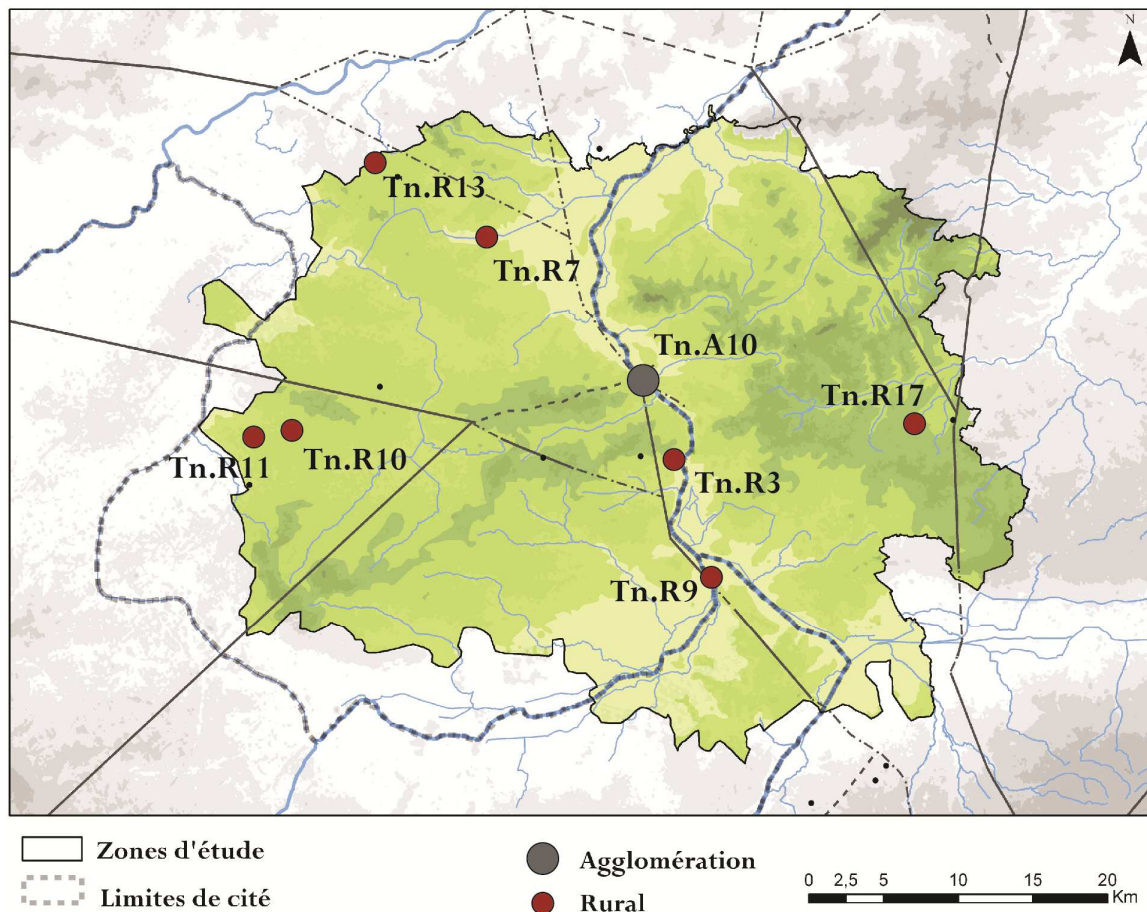


Fig. 74. Localisation des sites des agglomérations de Tournai et Blicquy et des sites ruraux documentant la période des nouvelles cultures (APIS/UCL/CRAN).

la ville couplés au bâti des périodes médiévale et moderne ont profondément bouleversé les traces de la ville antique. Il faut se rendre sur la rive droite pour trouver des contextes homogènes dans le quartier Saint-Brice (**Tn.A10**) ou se contenter des remblais du site de La Loucherie et des niveaux romains sous la cathédrale. Le matériel de la cave du quartier Saint-Brice illustre parfaitement la troisième batterie (**Tn-BIII**) produites dans une fabrique régionale (SCAL) avec un syncrétisme des types traditionnels et des types du répertoire atrébate BAYARD 31, 14 et 16-17. Les deux autres sites de la rive gauche confirment cette tendance à l'uniformisation de la fabrique pour les types traditionnels et le service tronconique, seuls les premiers continuent d'être fabriqués dans une pâte à inclusion d'argilite. Celui de La Loucherie¹⁵⁸, avec un remblai daté du III^e siècle (Fig. 75), et le remblai du site romain sous le cloître de la cathédrale (Brulet 2012) où la présence de quelques récipients caractéristiques de la batterie de Bavay comme la jatte *Liberchies* J4 ont été identifiés.

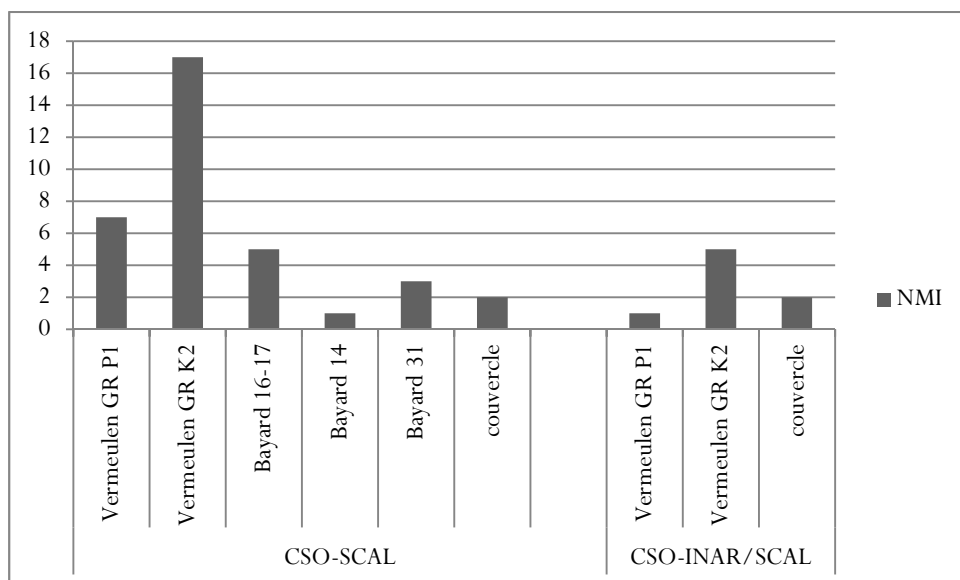


Fig. 75. Graphique quantitatif des types de céramiques culinaires par fabrique contenus dans l'US 93002 du site de La Loucherie.

Dans le sanctuaire de Blicquy, le matériel provenant d'un quartier artisanal attenant au théâtre offre une vision de la céramique en usage entre la fin du II^e siècle et le milieu du III^e siècle (**Tn.R17**). On y trouve des types traditionnels comme la marmite VERMEULEN GR P1a et le plat à lèvre épaissie VERMEULEN GR B5 (**Tn.R17.7-8**), des formes atrébates dont la marmite à col tronconique (**Tn.R17.2**) et un type de la batterie **Bv-BIV** (**Tn.R17.3**). Les mélanges entre les types de la batterie **Tn-BIII** et **Bv-BIV** sont ici assez clairs et mettent en évidence le brassage de population sur ce site particulier situé en territoire nervien à moins de vingt kilomètres de Tournai.

Quittons les agglomérations pour la campagne, où au II^e siècle, on observe aussi un mélange entre les batteries **Tn-BII** et la **Bv-BIII**. Dans une cave découverte à Château-

¹⁵⁸ Matériel inédit conservé au Centre de recherches d'archéologie nationale.

l'Abbaye (**Tn.R9**) se côtoient la marmite *Liberchies* M2 (**Tn.R9.2**), le plat BLONDIAU A11 (**Tn.R9.4**) et des types tronconiques (**Tn.R9.3**). Cet assemblage retrouvé dans la cave d'un bâtiment situé entre la chaussée reliant Bavay à Tournai contenait une grande quantité de cruches *Famars* type 1 et de couvercles d'assiettes en VRP. Associé à une batterie de cuisine plus « nervienne », cet ensemble témoigne des échanges commerciaux et des rapports culturels qui transitent par l'axe routier et l'axe fluvial de l'Escaut peu après son confluent avec la Scarpe. Le long de l'Escaut toujours, à Bruyelle, dans une fosse dépotoir (**Tn.R3**) les types traditionnels de la **Tn-BIII** sont toujours en usage (**Tn.R3.1-3**), de même que sur le site voisin de Jollain-Merlin (**Tn.R5**). Dans ces deux assemblages sont présents des types atrébates mais produits avec l'argile yprésienne (SCAL).

Plus on se dirige vers le nord de la zone étudiée, plus on remarque que la céramique modelée reste prépondérante aux côtés de types d'origine atrébate tournés. C'est le cas à Tourcoing (**Tn.R13**) dont le matériel illustre un *survival* de la batterie modelée (**Tn.R13.1-16**) au côté de types de la **Tn-BII** principalement les types tronconiques (**Tn.R13.17-19**). À Wattrelos (**Tn.R7**), le matériel comporte un peu de modelée (**Tn.R7.1-4**) et surtout de la céramique tournée dont les types restent très traditionnels (**Tn.R17.5-17**), hormis une forme évoluée de la jatte *Liberchies* J4 avec une lèvre très rentrante qui accompagne plus fréquemment la **Tn-BIII**.

Toujours dans le triangle entre Deûle et Escaut, le site de Templemars (**Tn.R10**) illustre bien la dualité de la **Tn-BIII** avec des formes traditionnelles modelées (**Tn.R10.1-4, 10-12**) et des formes typiques atrébates (**Tn.R10.5-9**). Même constat sur le site de Noyelles-lès-Seclin (**Tn.R11**), avec la présence fugace de quelques céramiques modelées (**Tn.R11.1**) et de récipients tournés avec les types atrébates typiques de la **Tn-BIII** avec la marmite et la jatte à lèvre en crochet BAYARD 31 et BAYARD 19 (**Tn.R11.2 & 3**).

III.3.1.2 – Discussion

La nouvelle culture gallo-romaine développée durant les II^e et III^e siècles se caractérise d'une part par une forte persistance des récipients culinaires traditionnels dans les types et parfois même dans les modes de fabrication, d'autre part, par l'adoption de nouveaux types nés en Atrébatie qui sont intégrés dans les productions locales. Quoi qu'il en soit, la technique du tournage supplante le modelage à Tournai. Il est probable qu'une partie de ces récipients provienne d'une officine locale, mais aucune trace de fours romains n'est attestée à ce jour dans l'agglomération. Pourtant, dès le II^e siècle, Tournai se dote d'un urbanisme de base et de monuments pour devenir une véritable petite ville. Ce développement annonce déjà le fait que celle-ci deviendra capitale de cité au Bas-Empire. Dans la campagne, cette évolution dans l'usage de batteries de cuisine est moins marquée et le conservatisme est de plus en plus perceptible plus on remonte vers le nord. Ce constat a déjà été fait notamment sur les sites militarisés à la fin du III^e siècle après J.-C. Le matériel du camp d'Oudenburg montre également que la batterie de cuisine tournée conserve les types traditionnels tout en incorporant quelques éléments atrébates (Vanhoutte, Dhaeze &

De Clercq 2009, p. 118-120). De plus, sur ce même site, c'est la céramique modelée qui domine avec plus de 40% de la vaisselle du site.

Si l'on peut identifier une nouvelle culture dans la région de Tournai, caractérisée par une tradition vivace et une adoption de certains types développés chez les atrébates, celle-ci est loin d'être uniforme et des tendances sont lisibles en fonction du statut du site ou de sa position géographique. Il existe probablement encore au III^e siècle dans la région autour de Tournai des fermes vivant en autarcie qui, soumises plutôt à un système de taxation et dont les productions agricoles ou artisanales ne sont pas suffisantes pour les écouler dans les agglomérations, gardent donc un mode de production domestique pour la céramique culinaire.

III.3.2 – Tongres et son arrière-pays

III.3.2.1 – Éléments d'une analyse

Deux sites en agglomération et neuf sites ruraux documentent cette période dans la région de Tongres (Fig. 76). Les changements observés durant la période formative vont se confirmer au II^e siècle. Les techniques de fabrication vont se fixer et les batteries de cuisine évoluer de manière linéaire avec uniquement des changements typologiques.

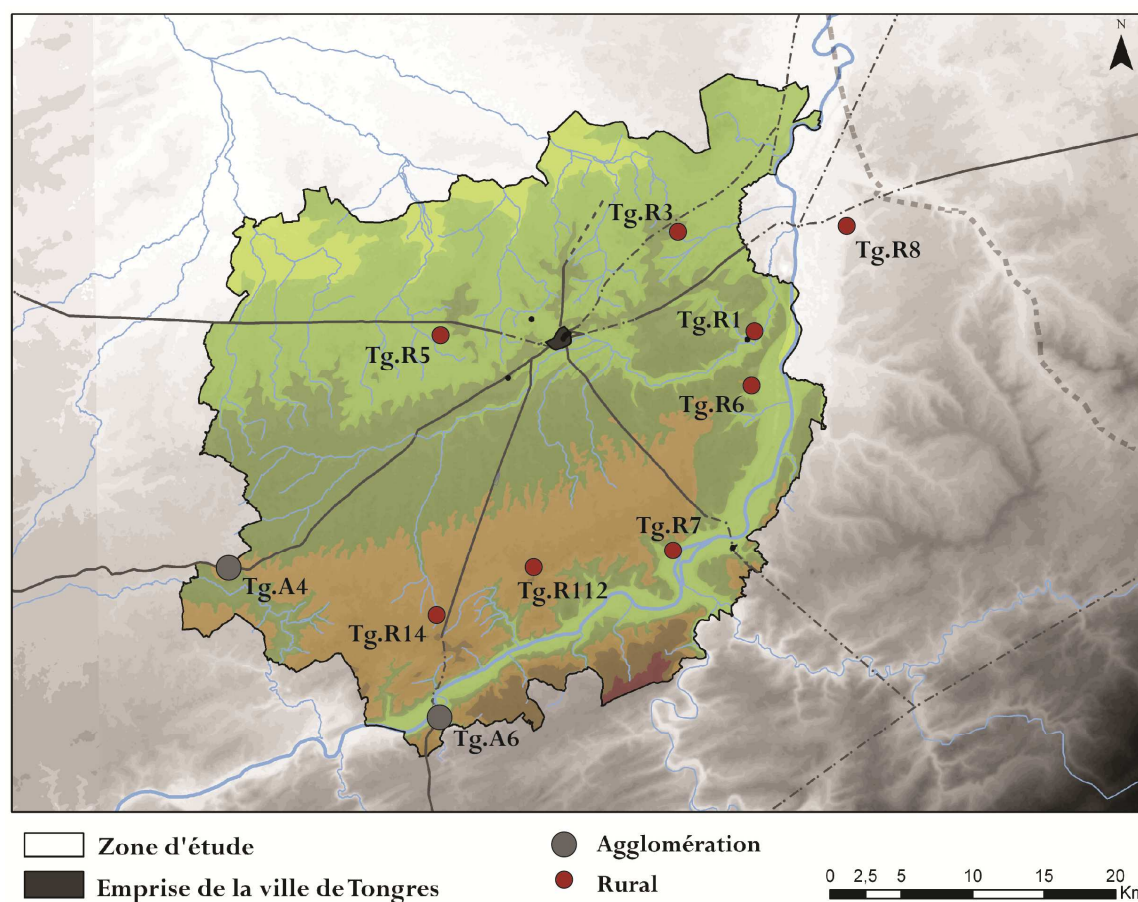


Fig. 76. Localisation des sites de Tongres, des agglomérations de Braives et Amay ainsi que des sites ruraux documentant la période des nouvelles cultures (©APIS/UCL/CRAN).

Dans les assemblages de la fin du II^e siècle et du début du III^e siècle, les céramiques culinaires fumées sont les plus nombreuses. Celles-ci sont désormais également produites à partir d'argile de nature kaolinitique régionale qui génère des récipients présentant une matrice blanche et une surface enfumée grise (CFU-MOSA). Dans le remblai du puits de Verlaine (**Tg.R14**), daté de l'horizon IX, ces nouveaux récipients de cuisson remplacent peu à peu les céramiques culinaires claires représentées par de grandes jattes à lèvre rainurée Höpken R11 (**Tg.R14. 21, 25-26**) et des marmites à lèvre en gouttière (**Tg.R14.22 & 23**). La céramique culinaire fumée de Tongres est toujours bien présente mais avec les types de la *Tg-BIV* : les marmites ou gobelets VANVINCKENROYE 525 (**Tg.R14.10-11**), la jatte à lèvre en gouttière VANVINCKENROYE 509 (**Tg.R14.13**), la jatte VANVINCKENROYE 538 (**Tg.R14.14 & 15**). On trouve également une forme spécifique, VANVINCKENROYE 537, qui d'après les traces de coups de feu localisés sur la lèvre pourrait avoir servi de couvercle (**Tg.R14.17 & 18**). Le répertoire du groupe de pâtes mosanes adopte apparemment directement les types de la *Tg-BIV* dont les marmites VANVINCKENROYE 479 (**Tg.R14.31-36**) et 469 (**Tg.R14.37-39**), les plats VANVINCKENROYE 552 (**Tg.R14.45-50**) ainsi que les gobelets VANVINCKENROYE 525 (**Tg.R14.29-30**).

Un autre assemblage contemporain est celui de l'habitat groupé d'Ében-Émael (**Tg-R1**). Le matériel présente les mêmes caractéristiques que celui de Verlaine : la céramique fumée mosane domine avec les types de la *Tg-BIV*, avec les marmites ou gobelets VANVINCKENROYE 525 (**Tg.R1.21**), les marmites VANVINCKENROYE 479 (**Tg.R1.22-23**) et 469 (**Tg.R1.24-27**), la jatte à lèvre en gouttière VANVINCKENROYE 510 (**Tg.R1.28-29**), la jatte VANVINCKENROYE 538 (**Tg.R1.32**) mais aussi la bouilloire VANVINCKENROYE 368 (**Tg.R1.42-43**). Les céramiques culinaires fumées de Tongres sont rares avec quasi uniquement un exemplaire de chaque type de la *Tg-BIV* : (**Tg.R1.5-11**). La céramique culinaire claire est toujours présente avec de nouveaux types comme la marmite ou gobelet VANVINCKENROYE 525 (**Tg.R1.12**) ou une jatte *Tiense* K11 (**Tg.R1.15**) et un plat VANVINCKENROYE 551 (**Tg.R1.18**).

Le constat est le même dans le comblement de la cave de la villa de Rosmeer (**Tg.R3**), les types de la *Tg-BIV* dominant aussi bien dans la céramique provenant des officines de Tongres (**Tg.R3.1-2 & 4**) que pour la commune culinaire mosane (**Tg.R3.5-8, 10**). Quelques céramiques communes culinaires claires accompagnent le lot avec une marmite à lèvre en gouttière HÖPKEN R24 (**Tg.R3.13**), une autre marmite (**Tg.R3.14**) et une jatte HÖPKEN R11 (**Tg.R3.15**). Un dernier site le long de la Meuse témoignant de la tendance à la standardisation dans l'utilisation des types de la batterie *Tg-BIV* est le remblai d'un puits de la villa de Froidmont (**Tg.R6**)¹⁵⁹. La céramique modelée à dégraissant calcite est encore présente dans ces assemblages ruraux. Même si sa présence n'est pas significative elle n'est pas pour autant résiduelle puisque quatre marmites ont été identifiées à Ében-Émael (**Tg.R1.1-4**), deux à Rosmeer et huit à Verlaine (**Tg.R14.1-8**). On observe également

¹⁵⁹ Comblement du puits de la villa (Tromme *et al.* 2009), matériel réexaminé.

l'importation de céramiques culinaires d'origine trévire, tournées, présentant un dégraissant coquillier¹⁶⁰ et dont la présence est attestée dans les assemblages de l'horizon X à Velroux (**Tg.R12.14**), Ében-Émael (**Tg.R1.55-56**), Froidmont (**Tg.R6.6**), Rosmeer (**Tg.R3.16-17**) et Lixhe (Van Ossel 1992).

Dans le courant du III^e siècle, illustré ici par l'horizon X (230/240 – 270-280 après J.-C.), la majorité des céramiques fumées culinaires rencontrées dans les assemblages proviennent soit de Tongres soit de la vallée mosane. Ces derniers deviennent courants sur les sites de consommation d'agglomération comme à Braives (**Tg.A4**) ou à Amay (**Tg.A6**) ou encore à la campagne comme à Velroux (**Tg.R12**) et dans la villa de la terrasse mosane à Liège (**Tg.R7**). Les types de la *Tg-BVI* sont majoritaires : les marmites VANVINCKENROYE 479 (**Tg.R12.3**) et 469 (**Tg.R12.2**), la jatte à lèvres en gouttière VANVINCKENROYE 510 (**Tg.R12.4-7**), les plats VANVINCKENROYE 555 (**Tg.R12.11-12**). Même constat sur un site de la rive droite de la Meuse, à Bemelen (**Tg.R8**) où les récipients culinaires mosans dominent l'assemblage.

III.3.2.2 – Discussion

L'analyse des céramiques culinaires dans la région de Tongres entre la seconde moitié du II^e siècle et la fin du III^e siècle met en évidence la standardisation dans l'usage des batteries sur les sites étudiés de cuisine tant d'un point de vue morphologique que typologique. Les quelques types utilisés qui sortent des batteries *Tg-BIII* et *BIV* sont souvent des importations des régions voisines. Mais quantitativement ce phénomène est minime. L'usage de récipients traditionnels modelés relève de l'anecdotique.

Un autre phénomène intéressant que l'on a pu observer parmi le matériel des sites tongres est une production de céramique commune sombre présentant une pâte blanche très fine (CSO-MOSA), plutôt bien travaillée avec des surfaces souvent lissées et qui présente les types caractéristiques de la *Bv-BIV* (**Bv-BIV.5 & 7**), quoique de forme nettement plus carénée dans le cas des jattes. Une jatte est présente dans le matériel d'Ében-Émael (**Tg.R1.48**) et une autre à Lixhe. Il s'agit là d'une imitation locale de la jatte à col tronconique.

Les parallèles typologiques hors zones d'études pour la batterie de cuisine *Tg-BIV* ont été identifiés principalement dans des ateliers et des sites de Germanie Inférieure. Du plus éloigné au plus proche de notre région d'étude : sur le camp de *Niederbieber* (Oelman 1914), dans les ateliers de Mogontiacum (Heising 2007), d'Urmitz (Brulet, Vilvorder & Delage 2010, p. 402-406), de Solter (Haupt 1984), de Cologne (Höpken 2005) et de Heerlen (Van Kerckhove en prép.). Dans ces fabriques, on retrouve le service à lèvres en

¹⁶⁰ Deru & Paicheler 2001.

gouttière – *Niederbieber* 89, 103, 110a – la bouilloire – *Niederbieber* 96/97 – ou encore la grande jatte à lèvres en bourrelet – *Niederbieber* 104.

La nouvelle culture mise sur pied dans la région de Tongres s'est développée sur base d'influences rhénanes. Les types et des modes de fabrication conduisent tous deux à cette constatation, de même que la plupart des récipients culinaires importés. L'héritage gaulois n'est plus perceptible qu'à travers un type dérivé : la marmite VANVINCKENROYE 525 et quelques céramiques modelées à dégraissant calcite encore présentes en quantité minime.

III.3.3 – Bavay et son arrière-pays

III.3.3.1 – Éléments d'une analyse

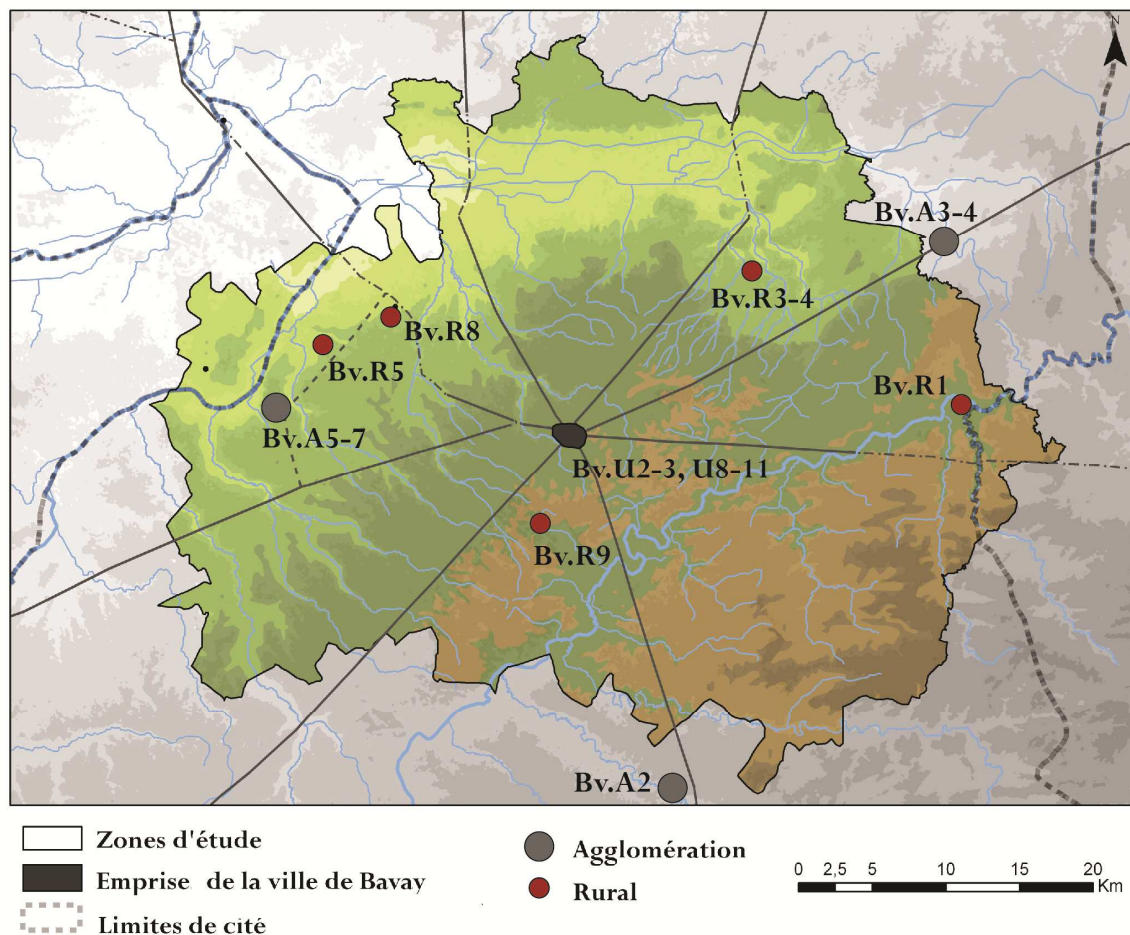


Fig. 77. Localisation des sites de Bavay, des agglomérations de Famars, Waudrez et des sites ruraux documentant les nouvelles cultures (©APIS/UCL/CRAN).

La capitale, deux agglomérations et deux sites ruraux fournissent des données pour la période des nouvelles cultures dans la région de Bavay (Fig. 77). Les assemblages du II^e siècle à Bavay se caractérisent par une uniformisation du répertoire. Un habitat situé au nord de la ville (**Bv.U8**) a fourni deux lots de matériel datable de cette période. La céramique culinaire offre toutes les formes de la **Bv-BIII** principalement en pâte à inclusion d'argilite

(INAR) pour le répertoire hérité de la période précédente : marmites *Liberchies* M1 (**Bv.U8.1 & 2**), M2 (**Bv.U8.9-10 & 23**) et jattes *Liberchies* J1 (**Bv.U8.23**) et J4 (**Bv.U8.4-6 & 24 & 26**) et plats BLONDIAU A1 (**Bv.U8.7 & 8 ; 27 & 28**). On y trouve également le service à col tronconique (**Bv.U8.11-17 & 29-32**) uniquement fabriqué dans le groupe de pâte septentrional (SEPT). Sont également présents quelques récipients de la *Tn-BIII* tous en pâte scaldienne (SCAL) (**Bv.U8.36-38**).

Beaucoup plus au sud, en bordure de la région étudiée autour de Bavay, le site d'Etroeungt (**Bv.A2**) fournit du matériel datable de l'horizon IX. Il comporte des différences non négligeables avec les assemblages de la capitale. On y trouve davantage de céramiques modelées, notamment des marmites à dégraissant calcite de type VANVINCKENROYE 47 (**Bv.A2.1 & 3-4**) accompagnées de quelques types de la *Bv-BIII* comme la jatte à profil en S (**Bv.A2.5**). La particularité de cet assemblage est la présence de jattes à lèvre en gouttière dont le type *Reims* A4 est caractéristique de la batterie de cuisine rémoise (**Bv.A2.15**).

Pour le III^e siècle à Bavay, les fouilles de l'égout du *decumanus* (**Bv.U2**) permettent de bien cerner la céramique culinaire en usage avant l'abandon de celui-ci. La marmite *Liberchies* M2 (**Bv.U2.2-3, 15 & 23-25**) devient plus élancée dans le fond, observation déjà faite par F. Loridant (2000). Cette marmite typique de la région est dorénavant accompagnée par une autre marmite *Liberchies* M3 (**Bv.U2.4 & 16**) que l'on peut voir comme une adaptation régionale de la forme VANVINCKENROYE 469 de la *Tg-BIV*. Pour asseoir ces observations faites sur le matériel du *decumanus*, nous pouvons ajouter les données issues d'un site d'habitat en périphérie du forum (**Bv.U9**) dont le comblement de la cave permet les mêmes observations : marmites *Liberchies* M2 et M3 associées (**Bv.U9.1-3**). On notera l'apparition de la jatte à lèvre en bandeau marqueur nouveau de la *Bv-BIV* (**Bv.U9.10**). Enfin, l'adéquation entre batteries et groupes de pâtes est particulièrement perceptible dans le matériel d'un habitat en bordure de la chaussée Bavay-Dinant (**Bv.U10**). Toute la *Bv-BIV* est produite en pâtes du groupe septentrional (**Bv.U10.1-16**) alors que les quelques exemplaires de la *Tn-BIII* sont en pâtes scaldiennes (**Bv.U10.17-20**).

Si on remonte le long de la Bavay-Cologne vers la première agglomération sur le tracé, à Waudrez, un puits (**Bv.A3**) offre un échantillon important et très intéressant. On y trouve encore des types de la batterie *Bv-BIII* comme des récipients à inclusions d'argilites *Liberchies* M1 et J1 (**Bv.A3.4-6**) parmi lesquels on trouve un poêlon (**Bv.A3.7**). La céramique modelée à dégraissant calcite concerne une petite part des récipients de cuisine avec principalement des marmites (**Bv.A3.1-3**). Là où à Etroeungt ce sont des récipients rémois qui arrivent, à Waudrez ce sont des céramiques fumées mosanes (CFU-MOSA) représentées par une marmite (**Bv.A3.8**), une bouilloire (**Bv.A3.9**) et un plat. Le reste des récipients s'insère dans la *Bv-BIV*. Ces observations traduisent bien les échanges dus à la position de ce site sur la route reliant Bavay à Cologne. Dans une autre fosse de

l'agglomération, somme toute nettement plus réduite, la fosse Gallien (**Bv.A4**), se retrouvent les types culinaires de la **Bv-BIV**.

Le II^e siècle en milieu rural est documenté par le comblement du cellier (**Bv.R1**) d'une villa située en bordure de la Sambre à Merbes-le-Château entre les axes routiers Bavay-Tongres et Bavay-Dinant. Ce site, localisé à l'extrémité est de la zone d'étude de Bavay, se trouve très proche de la frontière admise entre *civitas Tungrorum* et *Nerviorum*. Cette position géographique se ressent à travers le mobilier céramique. La présence de céramique à dégraissant calcite est bien attestée (**Bv.R1.1-7**) ainsi que plusieurs formes – plat, jatte et bouilloire – en céramiques fumées d'origine mosane appartenant à la batterie **Tg-BIV** (**Bv.R1.34-38**). Mais la majorité des céramiques culinaires appartient aux batteries de la région de Bavay avec des types de la **Bv-BIII** marmites Liberchies M2, jattes Liberchies J1 et J4 (**Bv.R1.13-20**) et de la **Bv-BIV** (**Bv.R1.23-29**).

Une autre *villa*, imposante par son plan encore mal connu, se situe à Nouvelles en bordure de la voie Bavay-Asse. Dans le comblement d'une fosse (**Bv.R3**), se distinguent trois grands groupes technologiques ; les céramiques modelées MD-DECA (**Bv.R3.1-3**), des marmites *Liberchies* M2 (**Bv.R3.5-6**) et jattes *Liberchies* J1 (**Bv.R3.7-8**) en pâte à inclusions d'argilites (CSO-INAR), et toute la gamme de la **Bv-BIII** en pâte septentrionale avec les formes traditionnelles de la marmite *Liberchies* M1 (**Bv.R3.9-10**), et M2 (**Bv.R3.11-12**), les jattes *Liberchies* J1 (**Bv.R3.14**) et J4 (**Bv.R3.15**), ainsi que les plats BLONDIAU A1 (**Bv.R3.17-18**) associés à une jatte de type Bayard 16-17 (**Bv.R3.13**) à bandes lissées.

Dans la partie ouest définie autour de Bavay et donc plus proche de l'Escaut, le site rural de Marly fournit du matériel issu du comblement d'une mare (**Bv.R5**) datable de l'horizon VIII. Dans ce site proche de l'Escaut, la prédominance des séries à cols tronconiques est frappante (**Bv.R5.1-10**). Soulignons la présence de deux marmites de la **Tn-BII** de type VERMEULEN GR P1 (**Bv.R5.19 & 20**). À leurs côtés se trouvent des récipients culinaires présentant les types traditionnels de la **Bv-BIII** qui, d'après la description de l'auteur, pourraient être produits en CSO-INAR (**Bv.R5.23-215**). Enfin, à Onnaing deux sites d'habitat de type ferme indigène à enclos fossoyés ont fourni des ensembles datables du début du II^e siècle (**Bv.R8**). Dans ce site, pourtant proche de Bavay, la céramique modelée est très présente avec des types de la **Tn-BII** (**Bv.R8.1-6 & 37-38**). Les céramiques culinaires tournées se rattachent toutes à la **Bv-BII** (**Bv.R8.10-36 & 43**).

Dans l'agglomération nervienne de Famars, en bordure de l'Escaut, l'image que donne la typologie de la céramique culinaire est très intéressante. Dans une structure liée à un habitat (**Bv.A5**), le matériel assez hétéroclite regroupe des formes de la **Bv-BIII** dont les jattes à col tronconique BAYARD 16-17 (**Bv.A5.3-4**), une jatte *Liberchies* J4 et une grosse jatte globulaire référence clé de la BLONDIAU M8 (**Bv.A5.9**). L'image est plus claire dans le matériel d'une cave (**Bv.A7**) où les types de la **Bv-BIV** sont bien présents (**Bv.A7.1-2 & 5**) accompagnés de types de la **Tn-BIII** (**Bv.A7.7**). Ces associations entre types de batteries de

Tournai et Bavay sont confirmées dans les assemblages issus de l’atelier de potiers et des structures attenantes (**Bv.A6**).

III.3.3.2 – Discussion

Le développement de la nouvelle culture gallo-romaine dans la région de Bavay recèle diverses influences. L’héritage gaulois n’est plus perceptible que par certains types dérivés comme la marmite *Liberchies* M2. La batterie traditionnelle additionnée d’emprunts au répertoire atrébate, a évolué vers la batterie du III^e siècle en adoptant des types plus proches de la batterie de Tongres. La présence non négligeable de la céramique modelée à dégraissant calcite dans les sites de la partie orientale de notre zone nous rappelle la proximité de la cité des Tongres et plus particulièrement la région de l’Entre-Sambre-et-Meuse où cette vaisselle va persister en grande quantité jusqu’au Bas-Empire (Lepot & Vilvorder à paraître). À travers ces ensembles se traduisent bien les différentes influences exercées sur la région de Bavay. La double influence déjà perceptible dans la phase de choc des cultures se confirme ici.

III.4 – SYNTHÈSE

La confrontation des données céramologiques avec les informations géographiques met en lumière des dynamiques culturelles plurielles entre les trois régions et des rythmes d'adaptation différents parfois à l'intérieur même de ces régions.

La période de choc des cultures évaluée sur une large fourchette chronologique entre le milieu du I^{er} siècle avant et le milieu du I^{er} siècle après J.-C. met en évidence un processus de romanisation à deux vitesses. Si les produits méditerranéens tels la terre sigillée italique, les parois fines, les amphores et les mortiers commencent à apparaître dans les trois régions, et encore uniquement dans les *caput civitatis* et certains sites liés à des occupations militaires, le constat réalisé à travers l'étude des céramiques culinaires est sans appel : il y a bel et bien une continuité dans les traditions de fabrication des céramiques culinaires pendant près de cent ans. Cette persistance des traditions doit être liée indubitablement au fait qu'une partie des populations gauloises ont été épargnées¹⁶¹ et que celles-ci ont joué un rôle formel dans la création des *civitates*. Si la région de Bavay souffre d'une carence documentaire pour asseoir cette impression, les cas des régions de Tongres et Tournai nous semblent pertinents. L'usage de récipients culinaires traditionnels sur une si longue période est à mettre au compte d'une réponse pratique à un besoin nécessaire (cf. I.2.3.1) et non avec une quelconque résistance à la romanisation.

La période formative, du point de vue de l'étude des céramiques culinaires, ne commence réellement qu'avec le règne de Claude. L'héritage culturel sur lequel se base la période de choc des cultures n'est pas identique dans les trois zones étudiées et va donc engendrer des phénomènes d'acculturations distincts au contact de la culture romaine. Le territoire autour de Tongres montre une adoption rapide de nouveaux récipients de cuissons par la population dès leur arrivée sur les étals de potiers. Le répertoire semble directement influencé par les types utilisés et produits sur les camps et les premières occupations civiles du *limes* rhénan. Les concordances typologiques sont courantes avec les sites de Rhénanie (Haltern, Oberaden, Nimègue, Niederbieber, etc.) plus précisément du Niederrhein (entre Kreis et Bonn) et du Mittelrhein (entre Bonn et Wiesbaden). Les parallèles les plus frappants viennent de la cité des Ubiens. Faut-il y voir une migration de potiers provenant de ces régions orientales ou une adaptation des potiers locaux à une nouvelle demande des populations de la capitale ? Si la première hypothèse paraît tentante, aucun indice ne permet de prendre parti sur cette question.

La période formative dans les zones limitrophes de Bavay et Tournai a révélé une influence des cités des Ambiens, des Rèmes et surtout des Atrébates tournées vers le littoral de

¹⁶¹ Constat qui rejoint la réflexion de M.-Th. Raepsaet sur le problème de la réalité du massacre des Éburons par César (1994).

la Manche, base arrière du *limes* britannique. Dans la région de Tournai, la cohabitation entre céramique culinaire gauloise et gallo-romaine est nettement marquée jusqu'au début du II^e siècle et ce aussi bien à travers les techniques de fabrication que dans le répertoire typologique. La céramique culinaire modelée va continuer d'être utilisée durant le siècle suivant en quantité variable selon le type de sites et selon leur situation géographique. L'agglomération de Tournai et les sites environnants bien qu'en connexion avec un fleuve important semblent, sur ce point, en partie tournés sur une économie régionale modeste. Les habitants de Tournai et de son arrière-pays utilisent au II^e siècle des batteries qui mélangent des récipients issus d'une tradition gauloise et d'autres dérivés du répertoire atrébate déjà adapté à l'influence romaine. Au sein même de la région définie autour de Tournai, et plus précisément dans la vallée de la Deûle, des « marches culturelles »¹⁶² ont été identifiées. La batterie de cuisine tournée gallo-romaine **Tn-BII**, et les nouveaux types qu'elle apporte, est confrontée à la persistance de céramiques modelées conservant la typologie laténienne et ce jusqu'au III^e siècle sur certains sites. Dans la région occupée par les ménapiens, ce conservatisme, déjà mis en évidence par plusieurs recherches de synthèse¹⁶³, est particulièrement frappant dans la partie septentrionale jusqu'au III^e siècle après J.-C. (De Clercq 2005). On soulignera que la différence entre la zone de Tournai et l'extrême nord de la cité ménapienne réside dans les lèvres « crénelées » par impressions digitées qui caractérisent les régions plus proches de la côte (Thoen 1978 ; De Clercq 2005) et que nous n'avons pas rencontrées dans les assemblages repris pour cette étude. Cette observation souligne encore un peu plus les subdivisions qui existent au sein de la céramique culinaire d'une même *civitas*. L'héritage de la structure sociétale segmentaire de ces populations est peut-être une autre explication à cette continuité culturelle qui s'exprime de plus en plus nettement du sud vers le nord de la cité ménapienne (De Clercq 2005, p. 206).

Dans la région de Bavay, on adopte rapidement, comme à Tongres, des types dérivés du répertoire italique comme le *caccabus* tout en conservant quelques formes traditionnelles qui vont évoluer au fil des siècles. Comme Tournai, Bavay est tournée vers les cités du *Belgium* de César et vers le littoral et nettement moins, contrairement à ce que l'on pourrait penser, vers le *limes* rhénan via la voie vers Cologne.

Le syncrétisme technologique et typologique une fois opéré au niveau des techniques de fabrication et des formes de la batterie de cuisine, on observe durant les II^e et III^e siècles la stabilisation de trois entités culturelles dans les trois régions. Celles-ci vont bien évidemment évoluer dans le temps et toujours au diapason d'influences limitrophes.

Les trois nouvelles cultures définies à partir des zones d'études autour de Tongres, Tournai et Bavay se définissent comme des faciès régionaux et ne sont probablement lisibles qu'à partir des batteries de cuisine très standardisées mises en évidence dans chaque territoire. Ce qui frappe c'est l'apparente standardisation dans l'usage des récipients de cuisine de la région de

¹⁶² Herbin & Loridant 2003.

¹⁶³ Thoen 1978 ; Vermeulen 1992a et 1992b ; Hanut, Thoen & Dhaeze 2001 ; Herbin 2001a ; Herbin 2002 ; Herbin & Loridant 2003.

Tongres d'un point de vue typologique. Des variations typologiques sont perceptibles au sein même des deux autres territoires dans lesquels le corpus est plus flexible. Ces nouvelles cultures matérielles nées d'héritages, d'adaptations et de créations ne sont donc pas uniformes même au sein d'une micro-région et de toute évidence certainement pas à l'échelle d'une *civitas*. L'usage des récipients de cuisson est aussi difficile à mettre en lien avec une ethnie qu'un statut administratif. Quels sont alors les déterminismes qui ont influencé la répartition et l'usage de ces batteries ?

IV – MODES DE CONSOMMATION ET MÉCANISMES D'ÉCHANGE : L'INTÉRÊT DES CÉRAMIQUES COMMUNES

INTRODUCTION

Ce chapitre a pour objectif de contextualiser les modalités d'acquisition et de consommation de la céramique régionale afin de comprendre comment elles peuvent nous éclairer sur les mécanismes d'échange économiques et sur les différents réseaux que l'on peut trouver au sein d'une même région. La céramique culinaire est surtout un bon marqueur des mouvements de personnes et de biens car elle n'est, a priori, pas l'objet d'un véritable commerce lucratif comme la sigillée ou les amphores. La zone septentrionale qui nous concerne n'a d'ailleurs quasi pas été touchée par le commerce du vin qui se met en place après la conquête de la Transalpine, soit dès LTD1b dans les cités de Gaule centrale et ce jusque chez les Rèmes et les Trévires à partir de LTD2a (Metzler 1995)¹⁶⁴. La partie méridionale de la Gaule Belgique a été plus rapidement en contact avec la culture romaine que la partie nord (Haselgrove 1987, p. 110) et a bénéficié aussi de « villes » préexistantes pour développer un système de redistribution des biens. Ce système d'échange entre *oppida* et campagne a été mis en évidence notamment dans la vallée de l'Aisne (Haselgrove & Scull 1992 ; Haselgrove 1996 ; Fajon & Lepert 2000). L'absence, a priori, de site urbanisé dans les trois zones étudiées ainsi que la rareté des occupations rurales identifiées ne permet pas de transposer le phénomène à nos régions. Les mécanismes d'échange et les modes de consommation qui se mettent en place à l'époque romaine reposent-ils sur des bases laténiennes ou répondent-ils à un nouveau canevas ? Qui sont les premiers acteurs des mécanismes d'échange mis en évidence par la céramique culinaire ? Quels sont donc les facteurs naturels ou anthropiques qui, dans chacune des trois régions, déterminent les différents modes de consommation décrits dans le chapitre précédent ?

¹⁶⁴ Seuls les sites de Bavay (3 ex.), de Kesselt (1 ex.) et de Wange (2 ex.) ont fourni des amphores à vin de type DRESSEL 1, le phénomène reste donc marginal (Laubenheimer & Marlière 2010, p. 27 ; Vanderhoeven 2006 ; Opsteijn & Lodewijckx 2001).

IV.1 – INFLUENCE DES CADRES ADMINISTRATIF ET POLITIQUE

« *The general impact of the 1st century AD Roman taxation system on the native agrarian economies was not that it generated new regional patterns, but that it strengthened already existing regional differentiations* »

Nico Roymans 1996

IV.1.1 – Limites théoriques et réalités économiques

À la fin de l'Âge du Fer, dans la région « hors villes » qui caractérise nos trois zones d'étude, la majorité de la production agricole était utilisée pour les besoins propres des groupes ruraux (Roymans 1996, p. 44). L'élite s'enrichissait par des faits de guerre et pratiquait des razzias sur le bétail. Le clientélisme que décrit César reflète plus la dépendance de certains groupes par rapport à d'autres pour leur simple subsistance¹⁶⁵ qu'une réelle économie d'échange. La situation économique de départ des régions étudiées était donc basée sur l'échange ou l'acquisition de biens en fonction des spécialisations régionales et de la valeur des guerriers. Dans les cas extrêmes, il s'agit de pratiques de soumission comme les Éburons obligés de payer un tribut « humain » aux Aduatiques (*B. Gall.* V.27)¹⁶⁶. Si l'on ajoute à cette situation la guerre des Gaules qui a rendu exsangue de main-d'œuvre certains territoires tribaux, la perte de richesse des élites due aux défaites¹⁶⁷ et un paysage dévasté, il n'est pas étonnant que la mise en place d'une dynamique économique ait été longue et inégale selon les régions. De plus, avec l'intégration dans l'Empire et la monétarisation de l'économie, la sphère d'échange de ces populations a également connu un bouleversement considérable (Haselgrove 1987 ; Roymans 1996). Les années qui s'étalent entre la fin de la guerre des Gaules et l'administration des territoires par Auguste constituent une période charnière durant laquelle il est difficile d'évaluer qui, de l'élite locale ou du pouvoir romain, a la main sur l'économie régionale (voir discussion dans Haselgrove 1987). La création par Auguste des *Tres Gallia*, vers 12 avant J.-C., confronte les populations du Nord de la Gaule au système de taxation romain (Drinkwater 1983). La taxe devait varier en nature selon les cités en fonction de leur statut et de leurs capacités (Roymans 1996, p. 86). Les limites de cités jouent un rôle politique mais également économique au sens large puisqu'elles codifient ce système de taxation. Les différents statuts¹⁶⁸ des cités tongres, nervienne et ménapienne, ont également pu jouer un rôle dans le développement des économies locales. Tongres est cité pérégrine au moins jusqu'en 50 après J.-C. ce qui, en théorie, implique un droit au commerce assez réduit (Dondin-Payre & Rapsaet-Charlier 1999). La cité nervienne

¹⁶⁵ César cite notamment les Éburons et les Condruses comme clients des Trévires (*B. Gall.* IV, 6).

¹⁶⁶ Les luttes tribales et une forte demande de la part de l'Empire dès le II^e siècle avant J.-C. ont probablement favorisé le commerce d'esclaves (Haselgrove 1987).

¹⁶⁷ Voir à ce sujet l'or amassé par César durant la conquête (Roymans, Creemers & Scheers 2012).

¹⁶⁸ Sur les statuts des cités du Nord de la Gaule et leur évolution voir Raepsaet-Charlier 2011a, p. 641.

est quant à elle, *libera*, donc exempte d'impôt. Les cités fournissant des soldats devaient être moins taxées – en nature ou en argent – que les autres. Vu sous cet angle et d'après nos connaissances sur les levées d'*alae* et de cohortes dans les trois cités étudiées, les Nerviens et les Tongres fournissaient main-d'œuvre et taxes, les Ménapiens, majoritairement des taxes et vraisemblablement du bétail (Tab. 12) (Roymans 1990 ; 1996 p. 86). Sous Claude, probablement, les cités des *Tres Gallias* passent au statut de droit latin qui donne, outre des droits civils, le droit au commerce. Les Germanies en ont peut-être bénéficié plus tard (Raepsaet-Charlier 2009, p. 323).

	Tongres	Nerviens	Ménapiens
Type de sols	Sablonneux au nord, limoneux au centre, caillouteux au sud	Sablonneux au nord, limoneux au centre, caillouteux au sud	Sablonneux dans la moitié nord, sablo-limoneux dans la moitié sud.
Militaires	2500	2500	500
Taxes	Céréales	Céréales	Produits pastoraux (Viande et laine), sel

Tab. 12. Tableau récapitulatif des types de sols, des levées militaires (Roymans 1996) et de la nature probable des taxes prélevées dans les trois cités.

Ces frontières théoriques et le système codifié de taxation qui en découle se doivent d'être confrontés à la réalité économique du terrain. Un territoire comme la zone sablonneuse était probablement soumis à un système de taxation particulier de la part des autorités romaines. Les travaux récents de W. De Clercq (2009) ont bien mis en évidence ce phénomène dans la partie nord de la cité ménapienne où les éventuels profits tirés des surplus produits par les exploitations agricoles étaient directement centralisés au niveau de la *civitas* et n'entraient pas dans le circuit économique local¹⁶⁹. Les populations indigènes ont été laissées sur place, sans bouleverser leur système économique, ce qui se traduit par une continuité d'occupation des sites ruraux et une culture matérielle traditionnelle (De Clercq 2011). En ce qui concerne la zone étudiée autour de Tournai, certaines régions comme le Ferrain, les Weppes et la Pévèle dans la moitié ouest, présentent des parallèles avec le schéma économique évoqué pour le Nord de la cité. Cette observation se traduit assez bien à travers l'usage persistant de la céramique modelée (MD-INAR/SCAL) de production domestique mis en évidence à Tourcoing (**Tn.R13**) ou à Wattrelos (**Tn.R7**). Cette tendance est probablement liée à la qualité des sols, sablo-argileux et donc humides. Ce type de structure sociale qui évolue lentement s'observe, comme on l'a vu au chapitre précédent, de manière constante depuis La Tène jusqu'au début du II^e siècle après J.-C. Comme l'a souligné W. De Clercq, le phénomène de conservatisme culturel que connaissent certaines régions ne traduit pas une résistance ou une incapacité à s'adapter aux mœurs romaines¹⁷⁰, il constitue une réponse au système économique de la région. Les zones plus

¹⁶⁹ Cette hypothèse repose, entre autres, sur la rareté du monnayage d'époque romaine retrouvé dans cette partie de la cité. Ce phénomène peut s'expliquer soit par le fait que la plus-value réalisée par les agriculteurs ait été directement levée en taxe ou valorisée en échange d'autres biens, soit que la production soit restée au stade de l'autosubsistance (De Clercq 2009, p. 484).

¹⁷⁰ D'autres types de biens « romains » comme la céramique sigillée et les amphores entrent sur le territoire.

limoneuses de la vallée de la Deûle, sur les plateaux calcaires du Mélançois, sont le berceau d'une occupation rurale plus dense¹⁷¹ et d'un développement économique plus rapide. Il n'est probablement pas anodin que l'agglomération de Tournai s'y soit développée. La consommation dès l'époque flavienne de vaisselle culinaire tournée sur les sites ruraux dont l'architecture trahit l'influence romaine montre bien un développement économique plus rapide dans la partie sablo-limoneuse de la cité ménapienne par rapport aux territoires sablonneux et côtiers. Dans la moitié est de l'arrière-pays de Tournai, même si l'on passe en territoire nervien, c'est le golfe sablonneux qui détermine un cadre géographique particulier. Relativement peu de sites ruraux sont connus dans cette partie du paysage. Une fois sur les plateaux limoneux hennuyers, la présence d'exploitations agricoles augmente (Fig. 78). Enfin, la moitié sud de la zone étudiée autour de Tournai occupe une position géographique particulière à la jonction entre trois *civitates* et à la confluence entre la Haine, la Scarpe et l'Escaut mais sur un sol alluvial peu propice au développement de structures agricoles rentables. La topographie de l'arrière-pays de Tournai, géographiquement très hétéroclite, n'a donc pas favorisé le développement d'une économie centrée principalement sur la production agricole permettant d'outrepasser les taxes levées par l'État romain. L'agglomération qui deviendra capitale au Bas-Empire et certains sites ruraux ont toutefois bénéficié de leur position sur un fleuve important, nous le verrons plus loin.

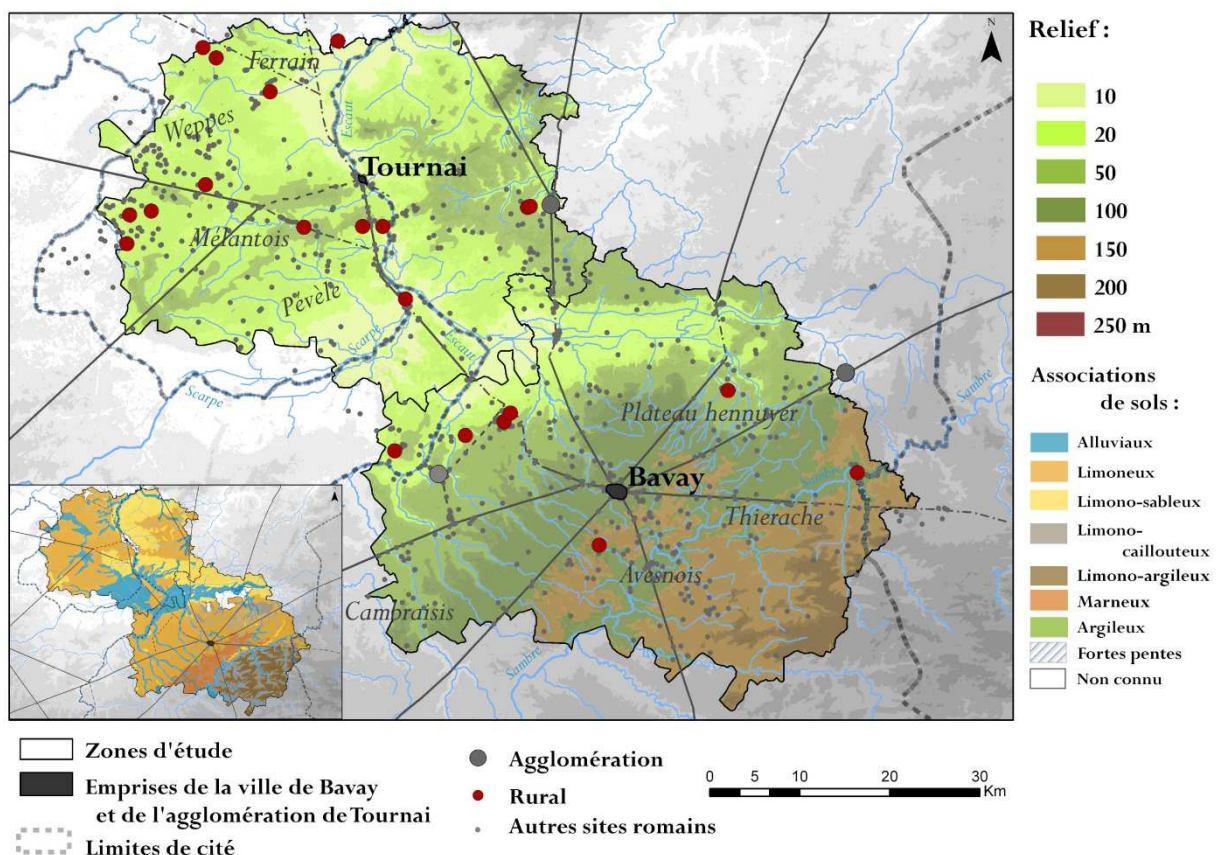


Fig. 78. Zones de Bavay et Tournai : frontières romaines, cadre agro-géographique et sites étudiés (APIS-UCL/CRAN, A. Lepot).

¹⁷¹ À noter que ce phénomène peut être lié aux nombreuses découvertes dues à la pression urbanistique autour de Lille et sa métropole.

Le paradoxe réside dans le fait que les structures agricoles¹⁷² situées sur la ceinture limoneuse hennuyère et hesbignonne n'aient pas été maintenues et/ou valorisées par le pouvoir romain. L'impact démographique de la guerre des Gaules et les importantes levées militaires parmi la population tongre et nervienne expliquent peut-être le lent développement économique durant la première moitié du I^{er} siècle après J.-C. Seules les villes et les agglomérations semblent se développer autour de noyaux d'habitats. Mais la céramique culinaire reste ancrée dans une tradition gauloise plus que probablement domestique (MD-DECA, MD-POUD). Le développement de la production de céramiques culinaires régionales (CSO-TON, CSO-INAR, CSO-CAM) voit le jour en même temps que le développement des villas et l'intensification de l'agriculture. Les phénomènes sont pourtant différents entre les régions de Bavay et de Tongres. La première est certes traversée par une large bande limoneuse sur les plateaux du Hainaut et du Cambrasis mais aussi encadrée au nord-ouest par la confluence des plaines de la Haine et l'Escaut et au sud-est par les bocages de l'Avesnois. On le voit sur l'inventaire des sites, ces deux zones sont nettement moins peuplées durant la période qui nous occupe. Plus qu'un état de la recherche¹⁷³, il y a probablement une raison économique à ce phénomène. Bavay se trouve sur une voie de première importance, mais reste somme toute assez éloignée des deux axes fluviaux, l'Escaut et la Sambre. Le rôle administratif central que devait revêtir la ville pour son arrière-pays s'en trouve relativement diminué, ce qui se ressent par rapport à la disparité dans l'approvisionnement des sites environnants.

Tongres, au centre de notre troisième région, se trouve également au centre de la cité, au milieu de la bande limoneuse du plateau hesbignon. La partie nord se situe déjà sur une zone de transition avec la Campine sablonneuse moins fertile (Fig. 79). Par contre, les 80% du territoire correspondent à un plateau dont la rentabilité agricole est encore bien connue à l'heure actuelle (Maréchal 2009). La vallée de la Meuse, large et encaissée, qui encercle la zone du sud à l'est fonctionne comme un vecteur économique bien plus que comme une frontière et ce, on l'a vu, déjà à l'époque gauloise. Les installations agricoles qui caractérisent les « villalandscape » vont être axées sur une économie de production et de redistribution de surplus à partir de la seconde moitié du I^{er} siècle (Roymans 1996, p. 63 ; Habermelh 2012). Le système de taxation romain dans cette région a probablement favorisé l'enrichissement des propriétaires terriens. Le système de redistribution des biens qui se met en place à partir de cette date va prendre de l'ampleur durant deux siècles (Lewit 1991, p.197-198). L'uniformité du répertoire de la céramique culinaire régionale, mise en évidence dans le chapitre précédent sur les sites de cette région, témoigne de la cohésion entre la ville et son arrière-pays. Le rôle administratif mais également économique de la ville va jouer un rôle déterminant dans les modes de consommation et les mécanismes d'échange de cette région.

¹⁷² Bien que les traces soient ténues, des occupations rurales laténiennes sont suspectées sous les villas de Rosmeer (De Boe & Van Impe 1979), Neeraren-Rekem (De Boe 1981), Wange (Opsteyn & Lodewijckx 2001).

¹⁷³ Les bocages de l'Avesnois, couverts de prairies, ne facilitent en effet pas la découverte de sites archéologiques.

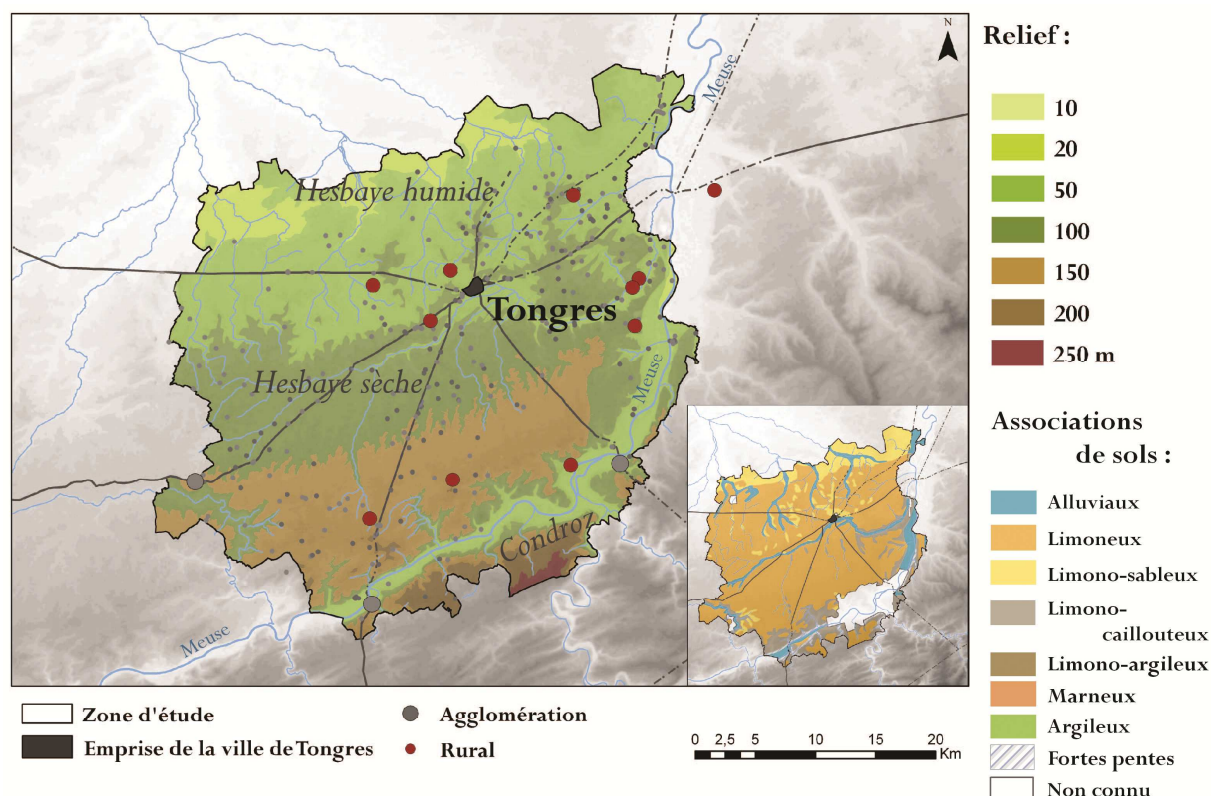


Fig. 79. Zone de Tongres : frontières romaines et cadre agro-géographique (APIS-UCL/CRAN, A. Lepot).

L'analyse du cadre administratif confronté au cadre naturel dans lequel les sites étudiés évoluent appuie une partie des observations sur les différentes vitesses d'acculturation dans les trois régions.

IV.1.2 – Céramiques véhiculées par les militaires.

Les premiers mouvements observables à partir de la céramique culinaire sont liés au contexte historique dans lequel prennent place les cités des Tongres, des Nerviens et des Ménapiens. Les fondations de *Bagaco Nervio* et *Atuatuca Tungrorum* s'intègrent, certes, dans le cadre de la gestion du territoire par Auguste mais également dans celui de la politique militaire menée en Germanie libre (cf. I.3.3.3).

Dans la ville de Tongres, nous avons vu que le matériel récolté dans une fosse liée à la première phase d'occupation (**Tg.U1**), mise en relation avec une installation sommaire et l'implantation du quadrillage urbain vers 10 avant J.-C. par des militaires, associe des céramiques méditerranéennes à un lot de céramiques à dégraissant calcite. Cette association est bien connue sur les sites militaires rhénans. La marmite typique de la **Tg-BI** se retrouve à Oberaden sous le type 111B¹⁷⁴ (Albrecht 1942, p. 138 et Taf. 43), à Neuss dans deux ensembles clos augustéens, auxquels s'ajoutent quelques exemplaires hors contextes (Vegas & Bruckner

¹⁷⁴ Seuls quelques rares exemplaires sont enregistrés au sein du matériel des fouilles du camp (Albrecht 1942).

1975, Taf. 22, n° 5, Taf. 33, n° 17-18 et Taf. 34, n° 10), à Nimègue sous le type 94c (Holwerda 1941, p. 76 et pl. XVI, n° 1313 et n° 1322) et enfin à Haltern sous le type 91A (Loeschcke 1909, p. 294-300 et Taf. XV). L'association des *dolia* VANVINCKENROYE 30 et des marmites VANVINCKENROYE 31 est attestée dans le camp de Haltern où ils figurent sous le type 91 (Loeschcke 1909, p. 295, Abb. 48, n° 5)¹⁷⁵.

L'approche de la diffusion de cette céramique culinaire à dégraissant calcite dont le berceau est plus que probablement à placer sur le territoire de la future cité des Tongres (cf. III.1.2) est déterminée par l'identification de cette fabrique au sein de la grande famille que sont les *kurkurnen* présentes sur les camps militaires rhénans. Dans l'étude sur la céramique du camp de Haltern, S. Loeschcke isole la fabrique de la marmite à lèvre rentrante en céramique modelée sous son type 91A qu'il différencie de son type 91B produit dans une pâte micacée moins poreuse (Loeschcke 1909, p. 297-298). Le premier groupe correspond au type et à la pâte de la céramique à dégraissant calcite, le second au type de la céramique à dégraissant coquillier trévire¹⁷⁶ (Fig. 80).

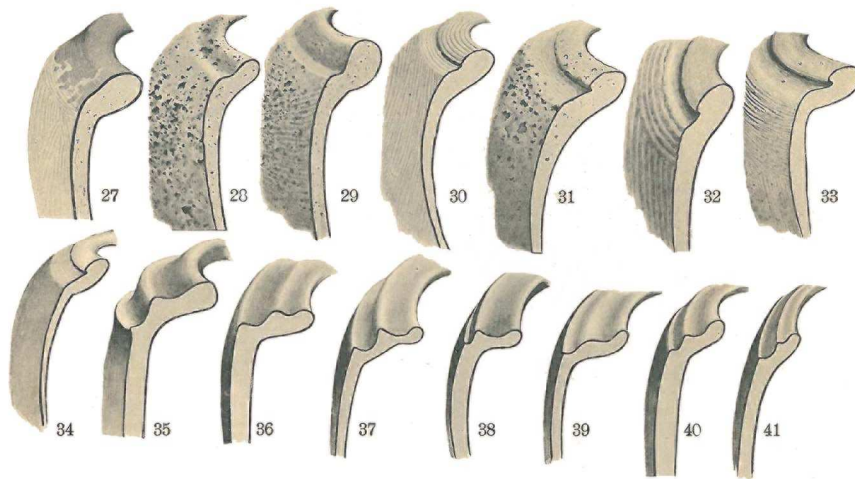


Fig. 80. Planche typologique des deux groupes prédéfinissant les types 91A (27 à 34) et 91B (35 à 41) de S. Loeschcke (d'après Friedrich 1901, taf. XXXVI).

De même, dans son étude de la céramique belge de Nimègue, J.H. Holwerda identifie la céramique à dégraissant calcite dans le groupe de pâtes VII 1, production qu'il attribuait déjà aux Tongres (Holwerda 1941, p. 119 et 163). Dès ces époques se pose déjà la question de l'origine de l'*Halterner Kochtopf*, produit non méditerranéen introduit en Germanie avec la céramique belge par les troupes romaines (Vegas & Bruckner 1975, p. 39). La corrélation de la fabrique, appuyée par les correspondances typologiques, laisse peu de doute quant à la provenance tongres d'un groupe d'*Halterner Kochtopf* (Fig. 81) attesté à Xanten dès l'époque augustéenne (Mittag

¹⁷⁵ Un exemplaire de *dolium* type VANVINCKENROYE 31 est également illustré dans l'étude sur la céramique augustéenne du camp de Neuss (Vegas & Bruckner 1975, Taf. 23, n° 11).

¹⁷⁶ La présence de mica dans la pâte décrite par S. Loeschcke soutient l'hypothèse d'une production trévire (voir Metzler, Metzler-Zens & Méniel 1999, p. 334).

1999, p. 220, *Tongruppe 3*). La fabrique de la céramique modelée à dégraissant calcite a également été repérée sur le camp de base de la *classis Germanica* à Cologne/Alteburg (Carroll 2001).

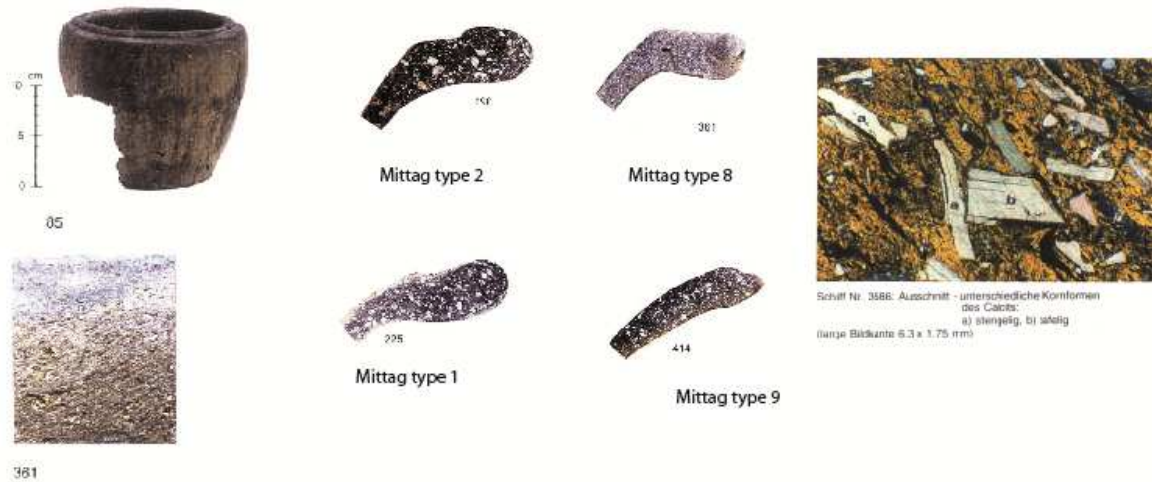


Fig. 81. Planche récapitulative des céramiques à dégraissant calcite identifiées à Xanten : forme, surface, cassure fraîche sur différents types de lèvres et lame mince (d'après Mittag 1999).

La présence de céramiques à dégraissant calcite sur les sites militaires pourrait être un indice de l'enrôlement d'élites locales dans les troupes auxiliaires romaines dès le début de la militarisation du Rhin (Roymans 1990 ; Roymans 1996). Les similitudes entre les cartes de répartition des premiers monnayages attribués aux Tongres et les contextes où les céramiques à dégraissant calcite ont été identifiées sont troublantes. Le premier concerne les quinaires en argent à la légende ANNAROVECI (Fig. 82). Récemment, N. Roymans et J. Aarts ont proposé de les mettre en lien avec l'ethnogenèse des Tongres (Roymans & Aarts 2009, p. 16). La carte de répartition de ces monnaies datées entre 50 et 25 avant J.-C. montre une plus grande concentration dans la zone limoneuse du coude de la Meuse¹⁷⁷.

Un second monnayage concerne les horizons augustéens (horizons II-III), ce sont les bronzes à la légende AVAVCIA reprenant le revers des quinaires en argent et datés entre 25 avant et 10 après J.-C. qui permettent une comparaison. Les trouvailles se concentrent dans la zone limoneuse dans les sites précoces ayant livré de la céramique à dégraissant calcite comme Liberchies, Braives et Tongres, dans le Condroz et en petite quantité dans les premières bases militaires du *limes* (Fig. 83). Elles témoignent de l'existence d'une élite gauloise mise en relation avec la confédération des Tongres (Roymans & Aarts 2009). Tout comme ces monnaies, les récipients à dégraissant calcite des camps viendraient témoigner de l'existence de ces milices tribales impliquées dans la défense du territoire dès la période augustéenne.

¹⁷⁷ L'argent (Ag) nécessaire à la fabrication de ce monnayage a très bien pu être extrait dans le massif calcaire ardennais et de la vallée de la Meuse où se trouvent des filons de galène (plomb argentifère) minéralisé avec une gangue de calcite (Blondieau 1993).

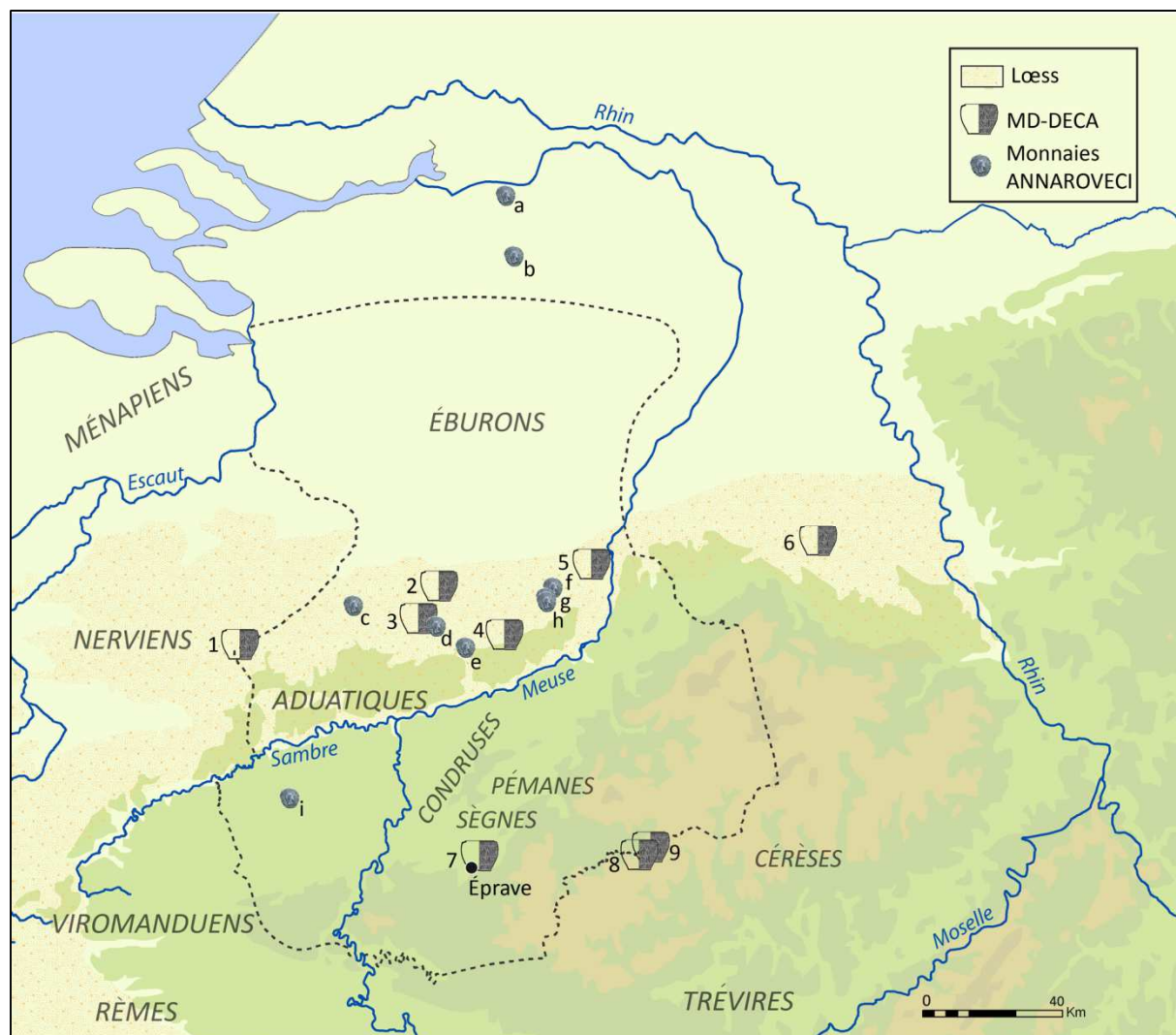


Fig. 82. Carte de localisation des sites datés entre LTD1 et LTD2b ayant livré des céramiques à dégraissant calcite et des monnaies gauloises à la légende ANNAROVECI (d'après Lepot & Vilvorder à paraître).

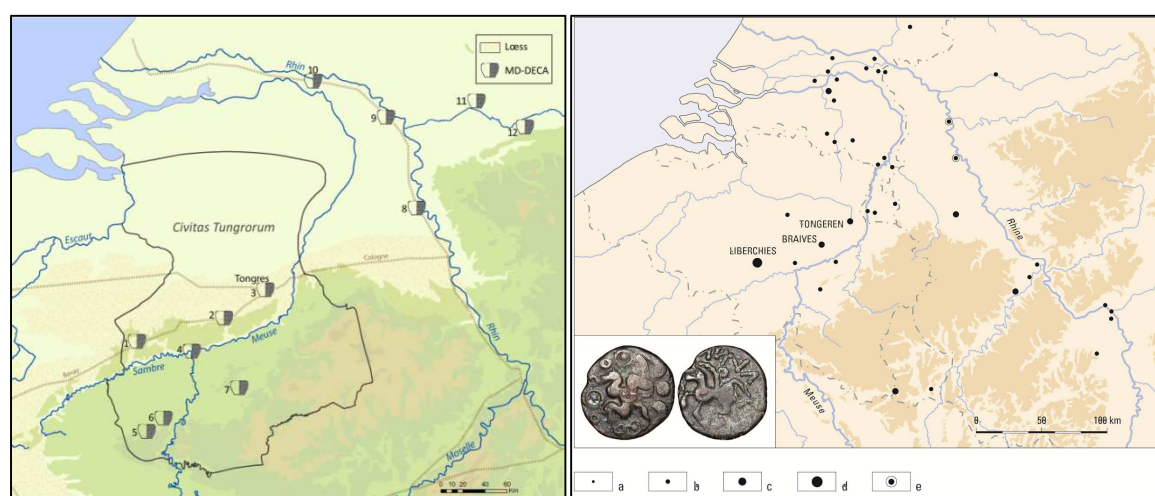


Fig. 83. Carte de localisation des sites augustéens ayant livré des céramiques à dégraissant calcite – à gauche – et des monnaies gauloises à la légende AVAVCIA – à droite (d'après Lepot & Vilvorder à paraître et Roymans & Aarts 2009).

Suivant cette chronologie, on remarque que lorsque les ateliers de potiers militaires vont reproduire la forme de la marmite à dégraissant calcite (Rudnick 2001, p. 94-95 ; Vegas & Bruckner 1975, p. 89), la seconde et la troisième classe des bronzes, dépourvues de légende, vont également être frappées dans les camps comme à Haltern et à Nimègue (Roymans & Aarts 2009, p. 18). L'enrôlement de natifs tongres a probablement duré jusqu'au II^e siècle puisque cette fabrique est signalée à Xanten (Mittag 1999) au moins jusqu'à l'époque flavienne ainsi que dans le camp de la flottille fluviale de la *Classis Germanica* à Altenburg (Carroll 2001). Cette dernière étude distingue bien les pots à cuire type *Haltern 91A* à parois épaisses des formes plus récentes présentes en petite quantité à Altenburg dans les contextes de la seconde moitié du I^{er} siècle et même jusqu'au milieu du II^e siècle après J.-C.

Phénomène tout à fait comparable à la céramique à dégraissant calcite, les pots dits de type Besançon, dont le prototype est une production laténienne du centre de la Gaule (Tuffreau-Libre & Lallemand 2005), se retrouvent souvent en contexte militaire jusqu'à la période augusto-tibérienne (Tyers 2001). Parmi nos assemblages, seuls deux ont livré de tels récipients, celui du site de la basilique à Bavay (**Bv.U1**) et celui des ateliers de potiers de Braives (**Tg.A1**). Pour appuyer les liens entre ces récipients importés et les militaires de passage dans le Nord de la Gaule, notons qu'ils ont également été retrouvés dans les fossés limites¹⁷⁸ de Liberchies avec un matériel typique de la présence militaire (Lepot & Vilvorder en prép.).

IV.1.3 – Triangle villes-agglomérations-sites ruraux: un nouveau système de redistribution des biens

L'analyse des fabriques, au niveau micro-régional, apporte de nombreux enseignements en ce qui concerne les échanges entre ville et campagne. Sous la *pax romana*, la production en surplus agricoles peut être redistribuée et crée ainsi une économie de marché. Ce système économique, soumis à l'offre et à la demande, se base sur des échanges entre producteurs et consommateurs dépendant de produits extérieurs. L'exercice porte ici principalement sur la région de Tongres pour laquelle les productions de céramiques culinaires sont mieux documentées, mais tire également plusieurs enseignements pour les régions de Bavay et Tournai (Lepot 2012).

IV.1.3.1 – Tongres et son arrière-pays : mise en place d'une économie de marché autour de la capitale?

Les recherches récentes sur la ville de Tongres ont mis en évidence l'implantation du carroyage de la ville suivie de deux phases d'occupations préflaviennes¹⁷⁹. Ces deux occupations sont caractérisées par un mode d'habitat typiquement gaulois. A. Vanderhoeven (2007, p. 317) évoque même une hiérarchisation sociale au sein des bâtiments durant la phase II. Si on admet

¹⁷⁸ Fossés creusés en même temps que la construction de la chaussée Bavay-Cologne.

¹⁷⁹ Phase Ib (fin du règne d'Auguste-début du règne de Tibère), phase II (claudien) (Vanderhoeven *et al.* 1992).

l'installation d'un système administratif aux mains d'une élite locale d'origine gauloise en relation avec les producteurs dans les campagnes (clients ?¹⁸⁰), la mise en place d'une nouvelle mécanique permettant d'aboutir à la redistribution des biens entre ville et campagne dès la période préclaudienne est concevable. Le système de taxation mixte (*cf.* IV.1.1) dont devait bénéficier la cité des Tongres a permis aux élites locales et/ou aux propriétaires terriens de vendre leurs surplus agricole dans les villes et les agglomérations pour leur propre consommation et éventuellement pour l'armée. Ils ont donc pu s'enrichir de cette manière et mettre en place une économie de marché. L'impact de ce phénomène économique ne se lit à travers la céramique régionale qu'à partir de la période claudienne. Si les agglomérations ont connu un développement économique plus précoce que la campagne, leurs interactions avec l'arrière-pays sont difficiles à discerner durant les trois premiers quarts du I^{er} siècle en raison de l'uniformité du répertoire et de la fabrique des céramiques culinaires à dégraissant calcite durant cette période (*cf.* III.1.2).

Le mobilier céramique provenant des fouilles des établissements ruraux autour de Tongres confirme que les habitants avaient accès à des produits provenant du grand commerce à partir du milieu du I^{er} siècle jusqu'à la fin du III^e siècle : sigillées du Sud, du Centre et de l'Est de la Gaule, amphores de Narbonnaise ou ibériques entre autres. Des produits provenant des cités voisines témoignent également d'un commerce transrégional : vaisselles de table issues des ateliers de Cologne ou de Trèves, mortiers provenant de la région de Bavay, ou encore cruches-amphores fabriquées dans le bassin de l'Escaut. Cet approvisionnement à longue distance (100-150 km) concerne donc pour l'essentiel, la vaisselle de table et les conteneurs de denrées spécifiques. Pour se fournir en récipients de cuisson – marmites, jattes, plats et autres couvercles – l'approvisionnement est nettement plus local. Dans la région étudiée, les ateliers produisant des récipients de cuisson n'apparaissent, a priori, pas avant l'époque claudienne. Ils sont localisés dans un premier temps à Tongres (Vilvorder *et al.* 2010) et se développent dans les agglomérations dès l'époque flavienne – à Amay, à Jupille-sur-Meuse ou plus à l'ouest de la zone d'étude, à Tirlemont. Ces implantations en relation avec un réseau routier ou fluvial, voire les deux, mettent les potiers en lien avec une clientèle de passage nettement plus importante (Dufaÿ & Barat 1997, p. 145). Ces ateliers proposent également de la vaisselle de table et pour certains, comme Amay, des mortiers et des cruches. Leur implantation à Tongres va de pair avec le développement urbanistique de la ville (Vanderhoeven 1996 ; Coquelet 2011) et l'installation des premières exploitations agricoles dans l'arrière-pays de la capitale. Ils reflètent la mise en place de ce système d'économie de marché dans lequel les habitants de la campagne sont dépendants d'un produit spécifique qu'ils ne produisent pas ou plus. La naissance des ateliers de potiers ne dépend donc pas uniquement d'un apprentissage des techniques (*cf.* II.5.1), mais également du contexte économique et donc de leur rentabilité.

¹⁸⁰ Le système de dépendance agricole a probablement été développé sur base du clientélisme préexistant (Brandt & Slofstra 1983). Voir également la discussion de C. Haselgrove sur les rapports entre groupes tribaux (1987, p. 105).

L'identification de la production de céramiques culinaires des ateliers de Tongres dans les assemblages céramiques issus des sites ruraux nous permet d'évaluer l'importance de cette production dans l'approvisionnement des habitants (Fig. 84). Elle représente évidemment plus de la moitié des céramiques culinaires utilisées dans les sites d'habitat de la capitale, mais cette production se retrouve également dans les agglomérations voisines de Jupille-sur-Meuse et Braives. Ces agglomérations positionnées sur des points névralgiques et les villas fondées sur les plateaux limoneux fertiles s'intègrent donc dès la seconde moitié du I^{er} siècle dans le système de redistribution des biens qui se développe autour de la capitale des Tongres. Les importations extrarégionales comme la « Granular Grey ware » (CSO-RHIN), provenant probablement de la cité ubienne voisine, observées dans les sites de la capitale (**Tg.U4.1-2**) mais également dans l'agglomération de Jupille-sur-Meuse (**Tg.A5.5**) attestent des contacts avec les cités du bord du Rhin dès le I^{er} siècle.

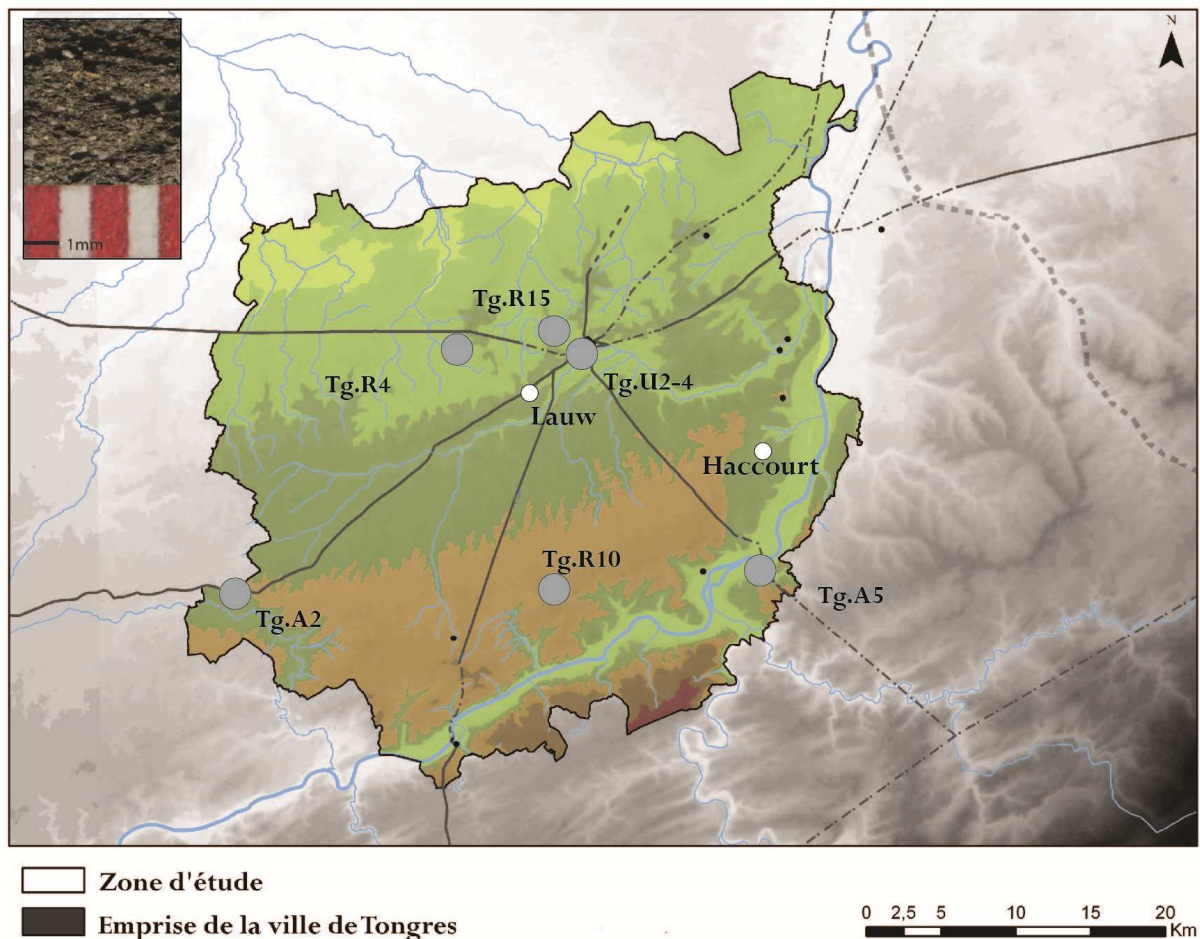


Fig. 84. Présence de la céramique culinaire sombre de Tongres (CSO-TON) sous Claude et les Flaviens (blanc : assemblages ou sites hors catalogue où la présence de CSO-TON a pu être observée (APIS-UCL/CRAN, A. Lepot).

Dans la campagne, les assemblages de Velroux (**Tg.R9**) et d'Ében-Émael (**Tg.R2**) caractérisent bien le modèle des occupations rurales d'époque claudienne dans la cité des Tongres. La céramique culinaire modelée à dégraissant calcite est encore majoritaire et traduit les ancrages culturels gaulois de ces occupations. Mais existe-t-il un lien entre la ville et la

réoccupation de son arrière-pays ? Si l'on compare le spectre des céramiques fines de la fosse de Velroux avec le comblement de la cave en bois du quartier d'habitat découvert à la Momberstraat (**Tg.U4**), l'approvisionnement en céramique sigillée est quantitativement comparable (Fig. 85). Plusieurs différences sautent aux yeux, outre les différences d'un point de vue qualitatif dans l'approvisionnement en céramique de table, on notera l'absence de mortier dans l'assemblage en contexte rural. À cette époque, il s'agit principalement d'importations de la vallée du Rhône (Vanderhoeven & Vilvorder 2001) probablement peu abordables. La différence la plus frappante réside en fait dans l'approvisionnement en céramique culinaire¹⁸¹. Cependant, rien n'exclut que nous nous trouvions à Velroux face à une fosse remblayée quelques années avant l'implantation des ateliers à Tongres.

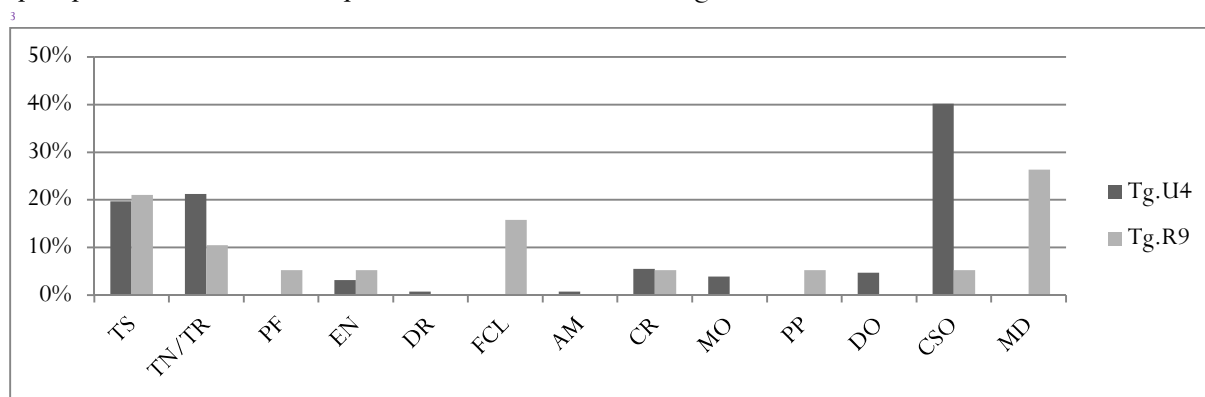


Fig. 85. Graphique des proportions de chaque catégorie de céramique dans les assemblages de Tongres Momberstraat (Tg.U4) et Velroux F44 (Tg.R9). Calcul des pourcentages sur le NMI total de l'assemblage.

Si la production culinaire de Tongres est toujours absente des sites ruraux vers le milieu du I^{er} siècle, dès l'époque flavienne, le matériel archéologique des sites de Piringen et Broekom montre que les occupants fréquentent les marchés de Tongres et s'approvisionnent d'ailleurs quasi exclusivement en céramique culinaire provenant des ateliers de la capitale (Fig. 86).

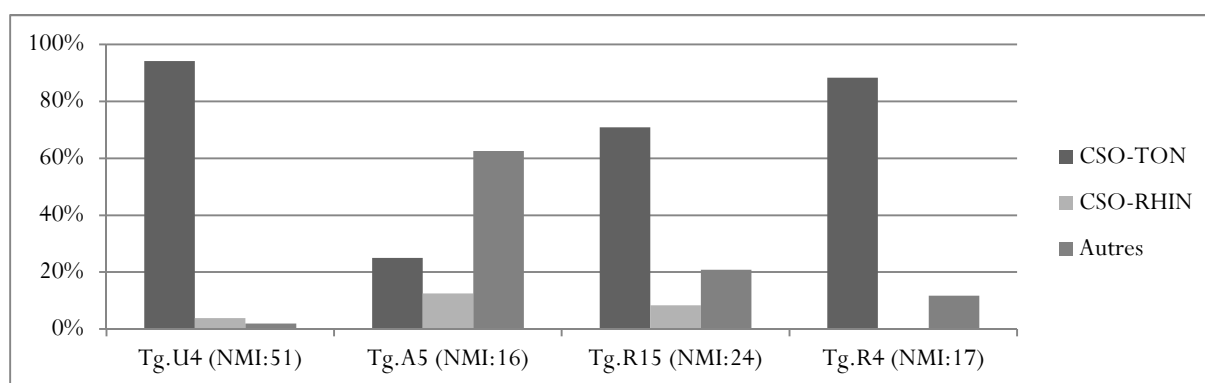


Fig. 86. Graphique des proportions des céramiques culinaires classées par fabrique dans les assemblages des horizons V et VI. Calcul des pourcentages sur le NMI total des céramiques culinaires.

¹⁸¹ La prépondérance des céramiques à dégraissant calcite est donc d'autant plus intéressante que, si elle est bien d'origine gauloise, elle est utilisée dans les premières phases des occupations rurales d'époque romaine sur le territoire tongres. Une autre occupation rurale à Champion hors zone d'étude témoigne de ce phénomène (Van Ossel & Defgnée 2001, p. 57, fig. 20, n° 4).

La ville de Tongres possède donc ses propres ateliers de céramique culinaire à partir des années 40-50 après J.-C. Les agglomérations, quant à elles, en bénéficient a priori seulement à partir de l'époque flavienne comme à Jupille-sur-Meuse, à Amay ou plus loin à Tirlemont. Qu'en est-il donc du rôle des agglomérations dans la production et la redistribution des biens à partir de cette période? La production de céramiques culinaires de Jupille-sur-Meuse n'est attestée en grande quantité que sur le site du *fanum* et dans les nécropoles du *vicus*¹⁸², alors que de rares exemplaires sont présents sur les villas (**Tg.R10.18**). De même, la production d'Amay n'est attestée sur aucun des établissements ruraux de notre catalogue. Les productions de céramiques culinaires des agglomérations ne semblent donc pas prendre une grande place dans l'approvisionnement des sites de l'arrière-pays ni même au sein de l'agglomération productrice¹⁸³. Le matériel des sites d'habitat en agglomération montre d'ailleurs une grande diversité dans l'approvisionnement. À Braives, le remblai de la cave illustre cette variété (**Tg.A3**). Aucune production locale de céramique culinaire n'est attestée à Braives par des fours de potier. Pourtant, un des deux groupes les mieux représentés dans cet assemblage (Hanut, Schütz & Anslijn 2011, groupe de pâte VII) pourrait être une production locale. Cette tendance générale à un plus grand panel de fabriques de céramiques culinaires peut évidemment être appuyée par les observations faites sur le site de Liberchies (Brulet 1987 ; Brulet, & Demanet 1993 ; 1997 ; Brulet, Dewert & Vilvorder 2001 ; 2008). La vocation bien souvent artisanale de ces bourgs, leur position idéale sur des voies commerciales, la présence d'un lieu de culte et la main d'œuvre saisonnière qui y séjourne expliqueraient que l'on observe une plus grande variété dans l'approvisionnement et la consommation en céramiques culinaires. Il n'est évidemment pas exclu que le rôle de centre de redistribution ait également pu être tenu par des agglomérations routières, comme Braives, mais les données disponibles dans la zone étudiée ne permettent pas encore de les documenter. L'agglomération de Tirlemont distante de trente-sept kilomètres de la capitale semble constituer un de ces pôles attractifs pour les sites ruraux environnants. Les villas situées dans un périmètre de dix kilomètres¹⁸⁴ s'approvisionnent plus volontiers dans les ateliers de Tirlemont.

Entre la fin du I^{er} siècle et le début du II^e siècle, la production des ateliers de Tongres se retrouve dans la plupart des assemblages issus de sites ruraux et d'agglomérations datés des horizons VII et VIII. Il s'agit maintenant de la production fumée (CFU-TON). Les proportions varient en fonction du type de site et de sa localisation (Fig. 87).

Il semble que les productions des agglomérations ubiennes de Heerlen distantes de plus de trente kilomètres n'ont, a priori, eu qu'un impact mineur sur l'approvisionnement en cé-

¹⁸² Mémoire de Master présenté par Meggie Vandekasteel, sous la direction du prof. C. Coquelet (UCL).

¹⁸³ Observation valable pour les productions de la zone étudiée mais qui ne l'est pas pour l'agglomération de Tirlemont par exemple.

¹⁸⁴ Villa de Jodoigne (Demanet 1999), villa d'Enée (Plumier, Vilvorder & Claeys 2010), villa de Hoegaarden (communication personnelle de B. Borgers).

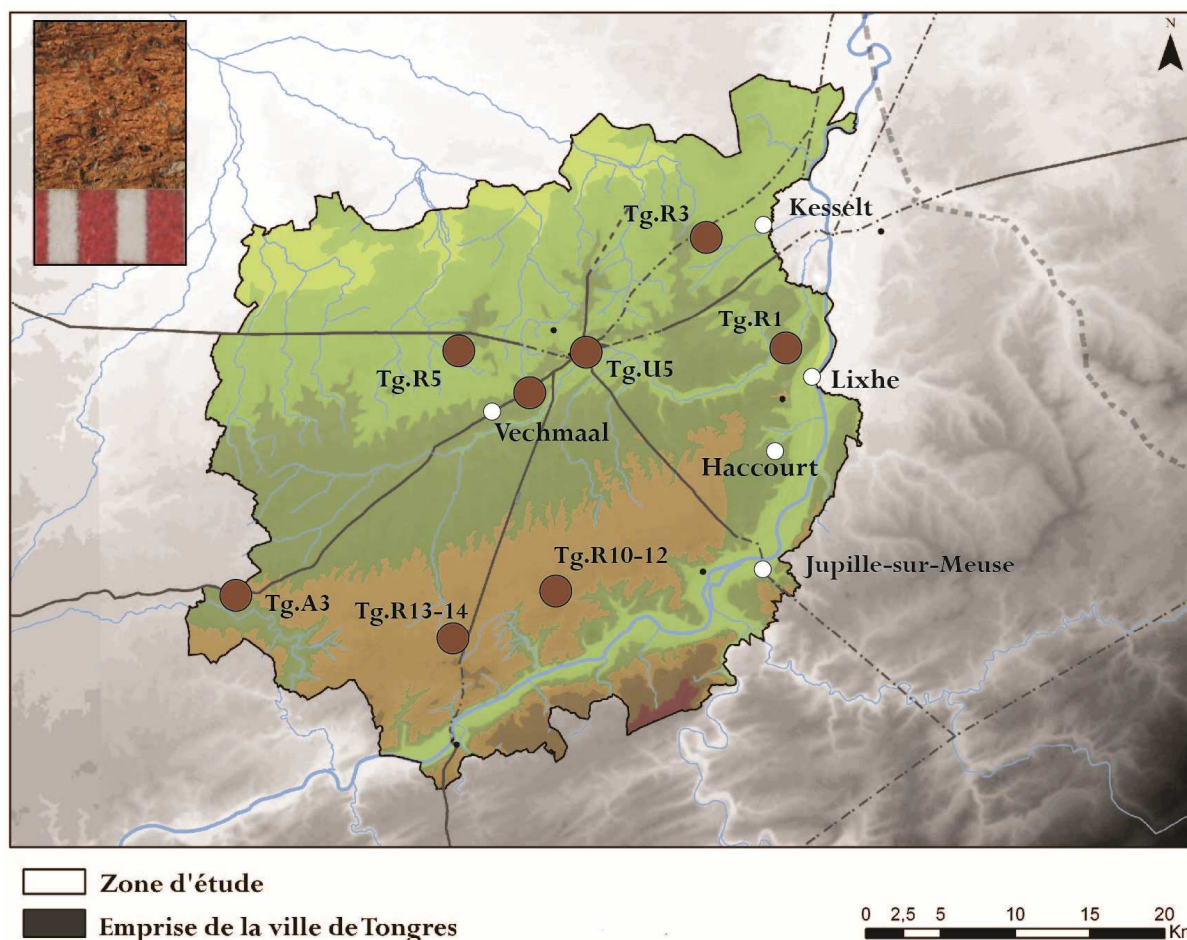


Fig. 87. Présence de la céramique culinaire fumée de Tongres (CFU-TON) durant les II^e et III^e siècles après J.-C. (blanc : assemblages ou sites hors catalogue où la présence de CFU-TON a pu être observée). (APIS-UCL/CRAN, A. Lepot).

ramique culinaire au II^e siècle dans la zone étudiée autour de Tongres. Si on admet que la fabrique CCL/CEN -DEQL2 provient bien des ateliers de Heerlen, seuls quelques exemplaires arrivent sur les sites ruraux autour de Tongres durant le II^e siècle (Fig. 88) et il s'agit le plus

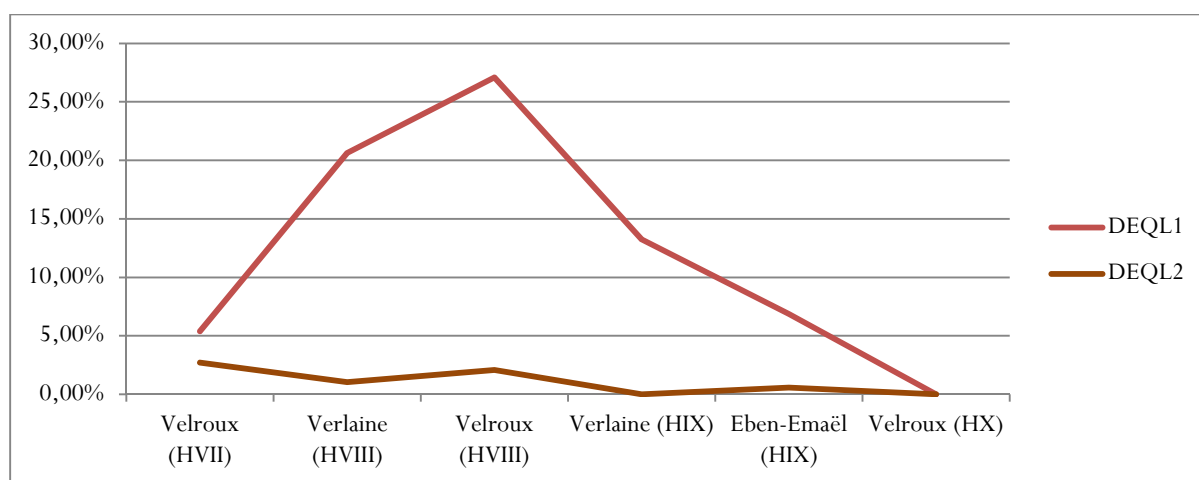


Fig. 88. Pourcentage des groupes de pâtes DEQL1 et DEQL2. Calcul des pourcentages sur le NMI total des céramiques culinaires.

souvent de grandes jattes à lèvre horizontale plus ou moins pendante de type HÖPKEN R11 portant des traces d'engobe. La fabrique CCL/DEQL1, cette céramique rose qui compose jusque 20% de la batterie des villas au II^e siècle (Fig. 89), n'est vraisemblablement pas attribuable aux ateliers connus de Jülich¹⁸⁵ (cf. II.2.2). Cette céramique fait visiblement l'objet d'un commerce à longue distance, elle est effectivement présente jusqu'à Liberchies (Brulet, Dewert & Vilvorder 2008, p. 315-318, fig. 124) dans des quantités non négligeables. On la retrouve sur de nombreux sites de consommation ubiens – à Kerkrade, à Heerlen et à Jülich –, tongres – à Hoogeloon et à Tirlemont – et même nerviens – à Bavay et à Merbes-le-Château entre autres. Phénomène étonnant, elle fait son apparition dans les assemblages en même temps que les céramiques engobées de Cologne. L'aire de répartition assez large de la DEQL1 peut être liée à des qualités intrinsèques en rapport soit avec son aspect soit avec ses propriétés réfractaires. Une autre hypothèse serait qu'elle ait pu bénéficier du commerce d'une autre ressource provenant de la même région d'origine comme le plomb par exemple¹⁸⁶.

Enfin, si d'un point de vue typologique les batteries utilisées en ville et dans les différents établissements agricoles sont très standardisées dans la région de Tongres, des différences entre sites ruraux apparaissent d'un point de vue technologique. Prenons le cas de deux villas contemporaines, situées sur les communes de Verlaine et Velroux, à huit kilomètres à vol d'oiseau l'une de l'autre. On observe que l'assemblage de la villa de Verlaine (**Tg.R14**) présente au III^e siècle une importante quantité de céramiques d'origine mosane comme pour les sites situés en bordure du fleuve (Fig. 90). À l'opposé, les habitants de la villa de Velroux semblent

¹⁸⁵ Voir discussion dans Hanut, Schütz & Anslin 2011, p. 153-154.

¹⁸⁶ Sur le plomb romain du Nord de l'Eifel voir Rothenhöfer 2013.

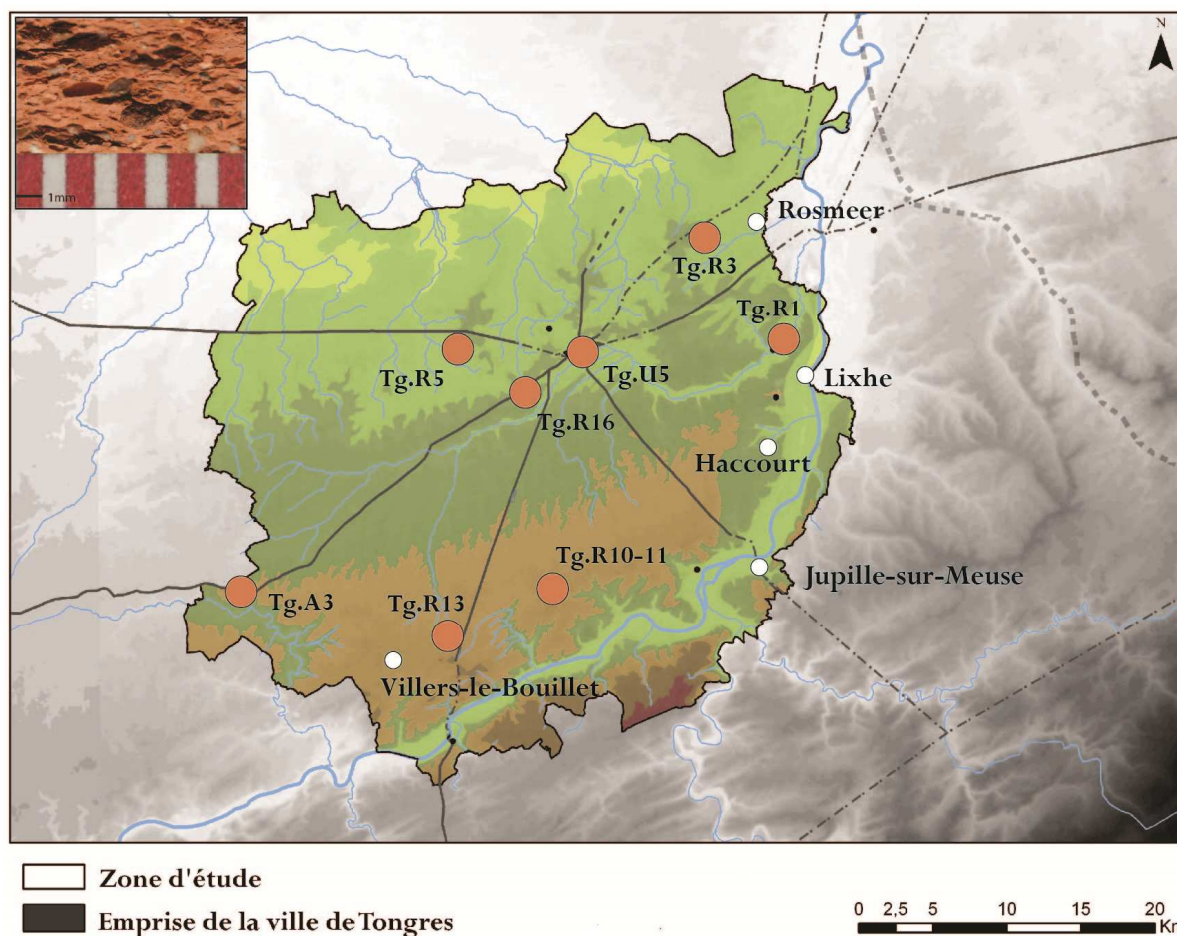


Fig. 89. Présence de la céramique culinaire claire à dégraissant quartz laiteux (CCL-DEQL1) durant le II^e siècle (blanc : assemblages ou sites hors catalogue où la présence de CCL-DEQL1 a pu être observée). (APIS-UCL/CRAN, A. Lepot).

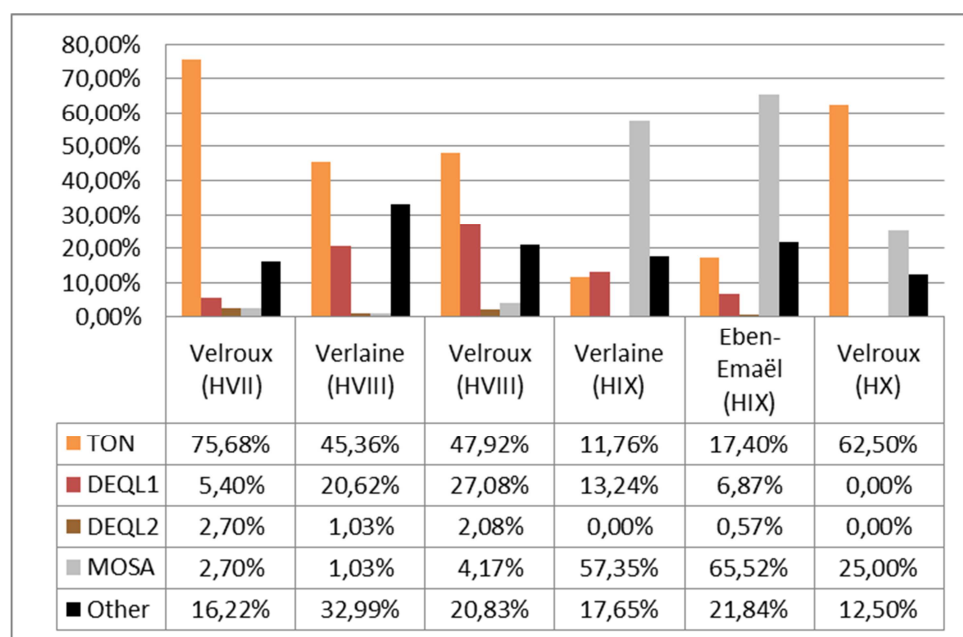


Fig. 90. Graphique des fabriques de céramiques culinaires dans les assemblages ruraux des horizons VIII à X. Calcul des pourcentages sur le NMI total des céramiques culinaires.

entretenir des relations privilégiées avec les marchés de la ville de Tongres. L'approvisionnement en céramique de ces deux villas reflète donc des pratiques d'échange différentes malgré une situation géographique assez comparable puisque situées toutes deux sur le plateau limoneux en bordure de la vallée mosane (Fig. 91).

La proximité de la vallée mosane est probablement une des explications. Pourtant, les données du site de Velroux, plus proche de la Meuse que de la capitale, montre une constante dans l'approvisionnement en céramique de cuisson provenant toujours majoritairement de Tongres. L'étude céramologique permet donc de faire deux observations. Tous d'abord, les habitants des exploitations agricoles de l'arrière-pays entretiennent des relations commerciales avec la ville de Tongres de manière plus ou moins soutenue entre le I^{er} siècle et le III^e siècle, au moins en ce qui concerne l'approvisionnement en vaisselle d'usage commun et donc probablement pour d'autres types de produits. En second lieu, il n'existe pas un schéma unique. En effet, d'autres places de marché, localisées sur des axes commerciaux comme la Meuse, ont également joué un rôle attractif en raison soit de leur proximité, soit en fonction des marchés visés pour la revente des produits de l'exploitation agricole.

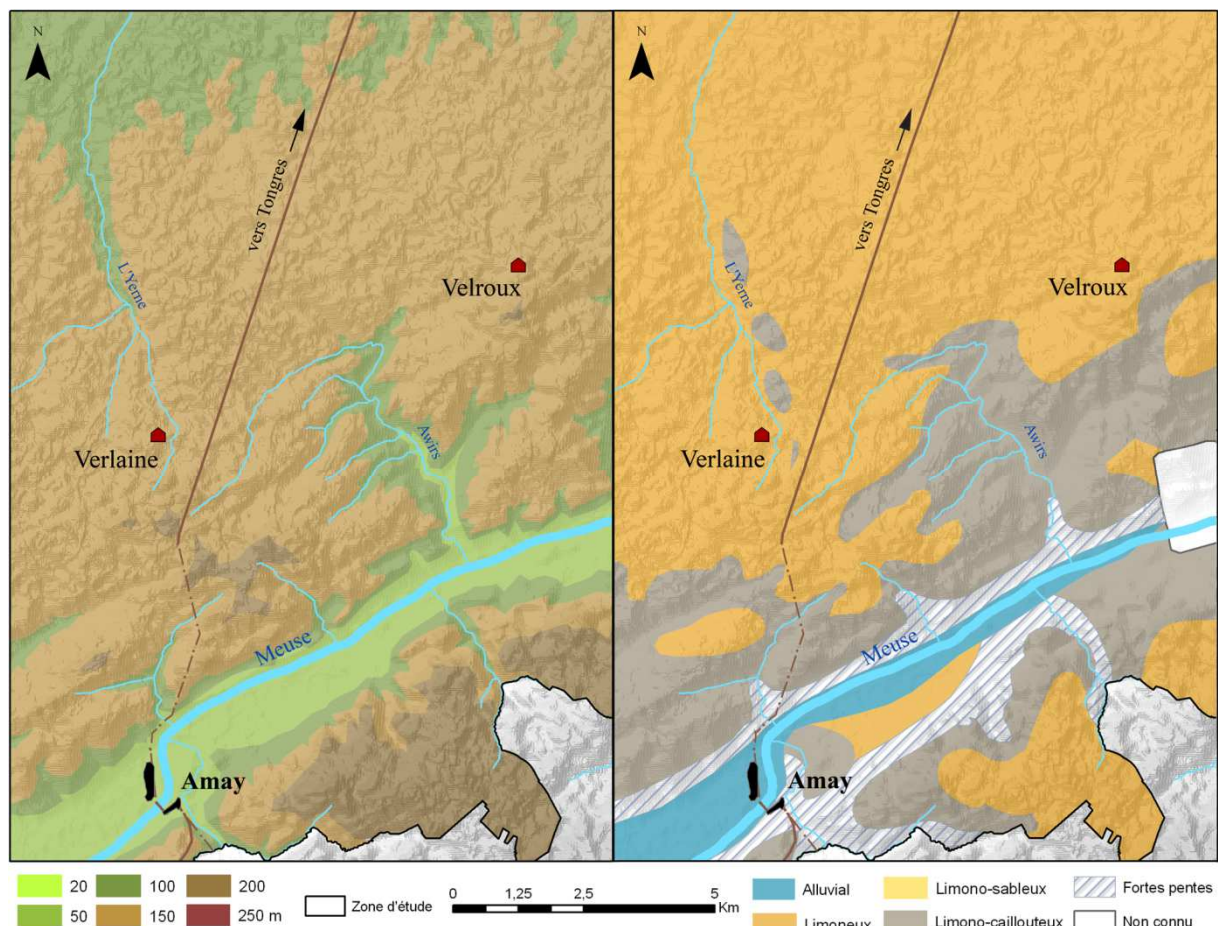


Fig. 91. Carte de localisation des villas de Verlaine et Velroux sur les plateaux limoneux hesbignons. (APIS-UCL/CRAN, A. Lepot).

IV.1.3.2 – Les régions limitrophes de Bavay et Tournai

Les premières phases de la ville de Bavay sont très peu connues. Le matériel du site de la basilique témoigne d'une occupation spécifique – sigillée italique, parois fines, etc. – en relation avec un atelier monétaire (Hanoune 2000) et/ou une occupation militaire¹⁸⁷. En ce qui concerne la vaisselle culinaire et domestique associée à ce matériel, on peut citer les plats à vernis rouge pompéien d'origine italique et les premières productions d'Arras. La provenance de cette céramique régionale nous indique un mouvement nord-sud dans l'approvisionnement augusto-tibérien de la ville. Cette observation peut être appuyée par la présence de la jarre à dégraissant nummulitique typique du Soissonnais et du Vermandois.

On l'a vu dans le chapitre précédent, les fabriques des régions de Bavay et Tournai comprennent deux grands groupes régionaux (SCAL et SEPT) et peu d'ateliers localisés et identifiés. Cet état de connaissance rend plus difficile l'exercice réalisé sur la région de Tongres. Les quelques productions identifiées comme celles des « agglomérations artisanales » de Howardries et Taintignies (TAI/HOW)¹⁸⁸ n'ont a priori approvisionné que les sites ruraux proches comme Rumes (**Tn.R8**), Bruyelle (**Tn.R2**) et Jollain-Merlin (**Tn-R5**) mais une étude macroscopique de ces productions permettrait une meilleure approche de leur répartition. Ces ateliers positionnés sur une zone argileuse propice au développement de cet artisanat sont néanmoins excentrés par rapport à la voirie et au fleuve.

Si la majorité des batteries de cuisine de l'agglomération de Tournai montre une grande homogénéité dans les fabriques (90% SCAL), le mobilier de l'agglomération de Waudrez située sur la voie reliant Bavay à Cologne témoigne d'une plus grande variété (**Bv.A3**). La céramique culinaire mosane présente dans cet assemblage rappelle la proximité du territoire tongres. Une autre fabrique permet de comprendre l'impact des agglomérations dans l'approvisionnement en céramiques de cuisine des zones de Bavay et de Tournai. Il s'agit de la production de Famars (CSO-FAM) identifiée sous le code SEPT-BAFA par S. Willems. On la retrouve principalement sur les sites environnant l'agglomération mais également dans la ville de Bavay. À la carte de R. Clotuche *et al.* (Fig. 92) nous pouvons ajouter le site de Tournai.

Le phénomène de décentralisation des productions de céramiques de Bavay vers les agglomérations a été évoqué en 2002 par F. Loridant. Cette observation est valable pour les productions de mortiers et peut-être également pour les casseroles. Nous resterons prudents quant à l'hypothèse que la capitale nervienne soit totalement dépendante de productions extérieures en ce qui concerne la batterie de cuisine puisque la majorité des récipients sur les sites de consommation bavaisiens appartient au groupe régional septentrional (SEPT) qu'il est, , pour l'instant, difficile de diviser en groupes de productions (Fig. 93).

¹⁸⁷ Le lien qu'entretiennent les militaires avec la mise en place des cadres urbains du Nord de la Gaule n'est pas avéré (Coquelet 2011, p. 46).

¹⁸⁸ Atelier du Bois de Flines à Howardries (Amand 1971). Ateliers de la Déroderie et du Rû Faluche à Taintignies (Dudant & Trobec 1982). Matériel réexaminé.

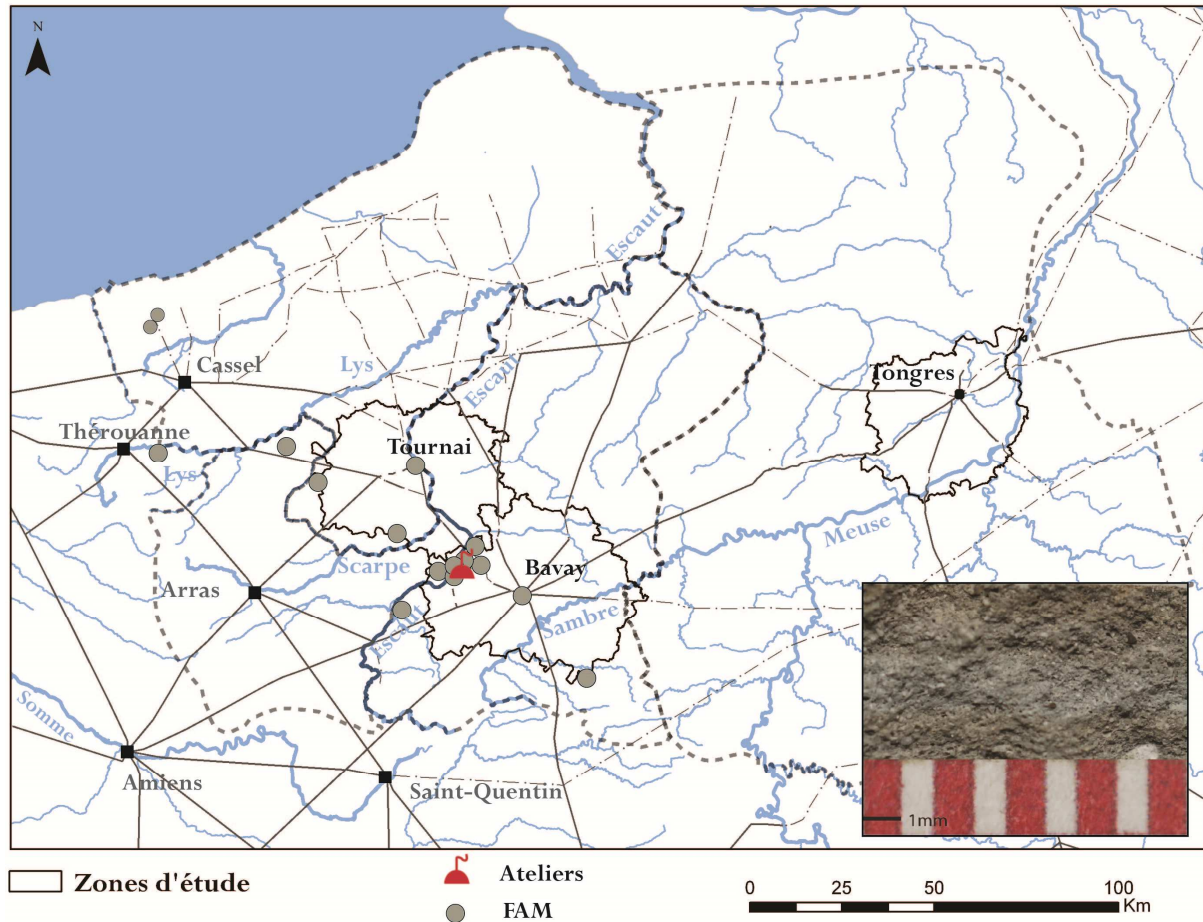


Fig. 92. Présence de céramiques produites dans les ateliers de Bavay/Famars (BAFA) (d'après Clotuche *et al.* 2010, p. 174, fig. 6, avec compléments).

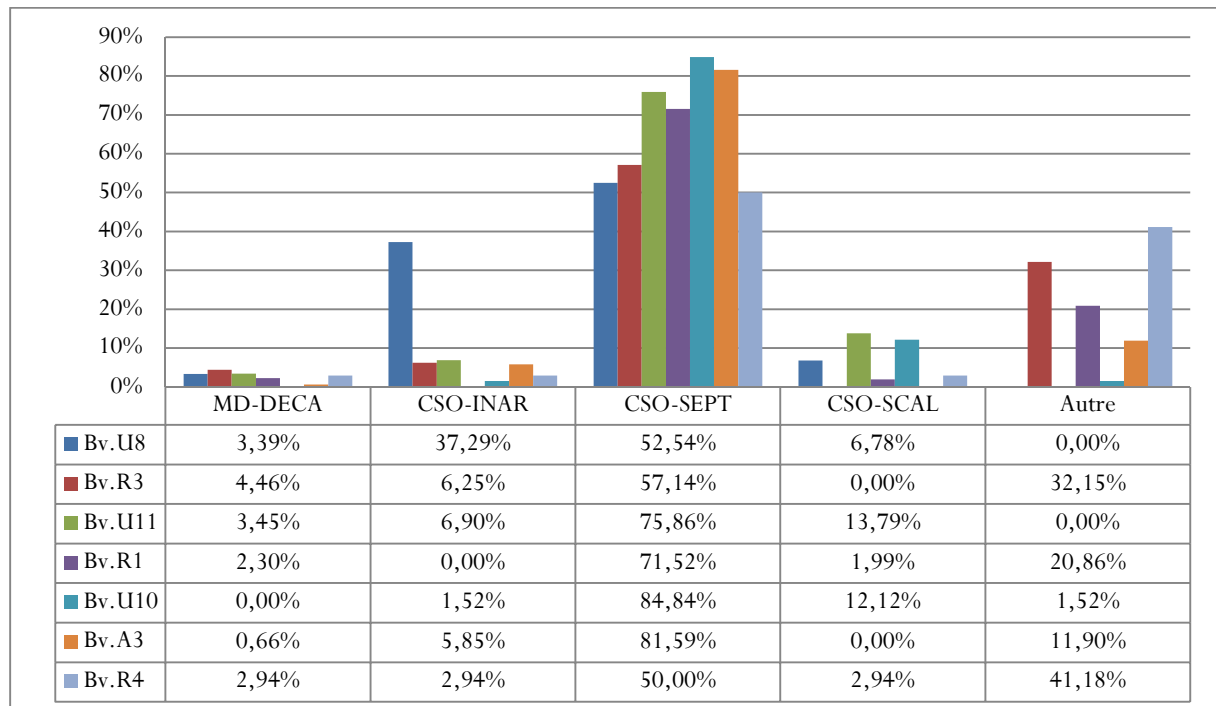


Fig. 93. Graphique des fabriques de céramiques culinaires dans les assemblages de la région de Bavay. (Calcul en pourcentage sur le NMI total des céramiques culinaires).

On remarque que les sites de consommation à Bavay durant le II^e et le III^e siècle présentent un approvisionnement somme toute peu varié (si l'on accepte que la fabrique SEPT recouvre une provenance « peu variée »). Alors que dans les agglomérations ou les villas on observe la même tendance mais avec une plus large part de fabriques diverses (CCL-DEQL, CFU-MOSA). Il faut évidemment relativiser cette observation puisque les deux sites dont on parle, l'agglomération de Waudrez (**Bv.A3**) et la villa de Merbes-le-Château (**Bv.R1**), se trouvent à la limite des cités nervienne et tongres mais également sur des axes commerciaux : la *Via Belgica* pour le premier, la Sambre pour le second ; ceci expliquant peut être cela. L'analyse des fabriques sur d'autres assemblages céramiques découverts à Bavay et dans les sites environnants nous permettrait d'étayer ou non cette tendance.

Un dernier exercice porte sur les échanges observés entre les régions de Bavay et Tournai vers celle de Tongres. Citons une marmite de type VERMEULEN GR M1 en pâte scaldienne à Velroux, fabrique qui relève de l'anecdotique dans les assemblages de la région de Tongres. Quant aux céramiques culinaires sombres à inclusions d'argilites nerviennes (CSO-INAR), elles ont notamment été identifiées à Piringen (**Tg.R15.11**), à Verlaine (**Tg.R13.63-65 ; Tg R14.9**) et à Rosmeer (**Tg.R3.18**) mais également parmi le matériel du *fanum* de Jupille-sur-Meuse principalement dans les assemblages de la fin du premier et du II^e siècle (US 104 et 405).

IV.2 – DÉTERMINISMES GÉOGRAPHIQUES

Au regard de l'analyse des limites théoriques et des relations villes-campagnes se révèlent déjà des déterminismes géographiques, qu'ils soient naturels ou anthropiques, ils canalisent une partie des échanges que l'on peut observer à travers la céramique régionale.

IV.2.1 - Paysages et voies fluviales

Dans la zone définie autour de Tongres, on l'a vu dans le chapitre III, les céramiques à dégraissant calcite seront peu à peu remplacées par de nouvelles batteries de cuisine tournées produites dans les ateliers de potiers gallo-romains qui se développent véritablement dans la cité à partir du milieu du I^{er} siècle ap. J.-C. Toutefois, ces céramiques modelées continueront de se développer d'un point de vue typologique et à être utilisées comme principales céramiques culinaires dans le sud-ouest de la cité sur le plateau du Condroz de part et d'autre de la Meuse et en Fagne-Famenne (voir Venant 2011). La persistance de cette production domestique dans sa région d'origine est liée, selon toute vraisemblance, au fond culturel gaulois fortement enraciné et au développement de l'artisanat de la métallurgie dans le courant des II^e et III^e siècles (Brulet 2008, p. 208-212). La présence de ces récipients dans les assemblages de la zone autour de Tongres durant les II^e et III^e siècles n'a donc rien d'un phénomène de résidualité mais témoigne de la persistance d'échanges entre les régions situées au sud et au nord du sillon Sambre-et-Meuse (Fig. 94).

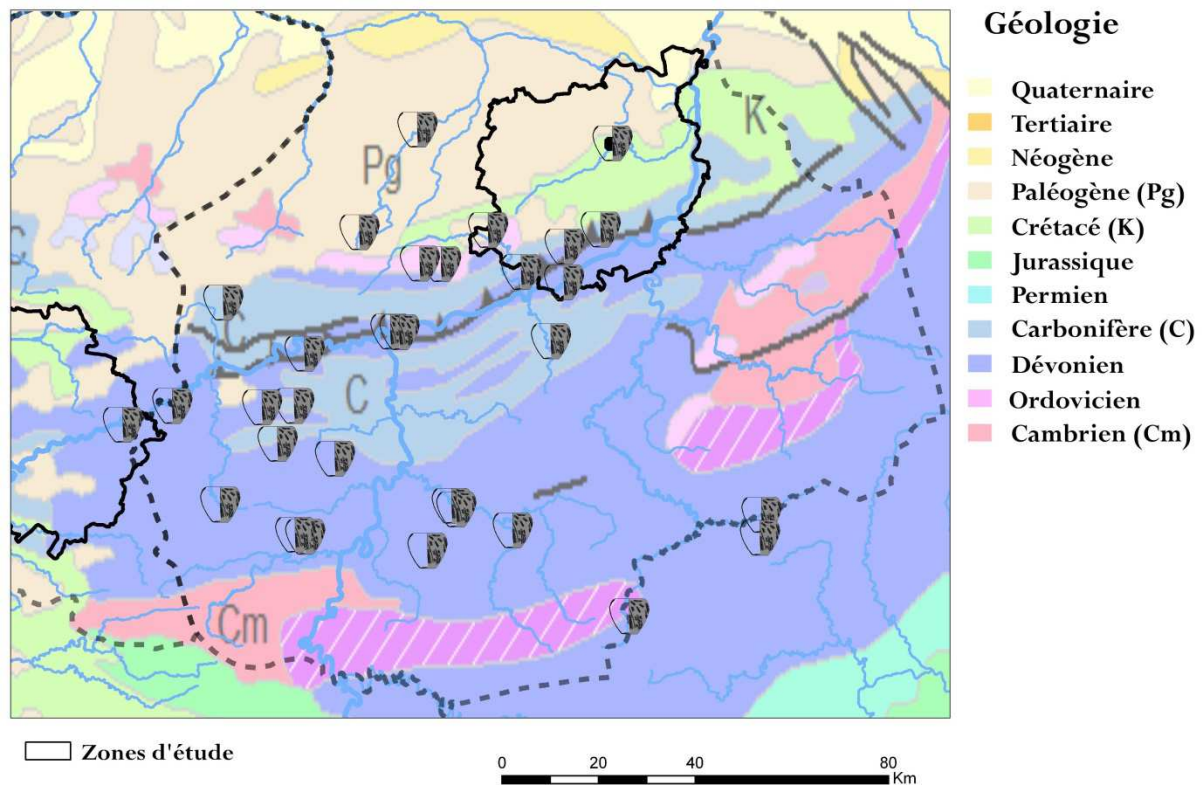


Fig. 94. Carte de distribution des céramiques modelées à dégraissant calcite à partir de la seconde moitié du I^{er} siècle ap. J.-C (d'après Lepot & Vilvorder, à paraître), (APIS-UCL/CRAN, A. Lepot).

Les observations sur la céramique utilisée dans les établissements ruraux de la région de Tongres appuient l'importance de la capitale comme place de marché¹⁸⁹ et mettent également en lumière le rôle économique de la chaussée Bavay-Cologne. À ce titre, la Meuse constitue également un second couloir d'échange important. Les données disponibles concernant l'approvisionnement en céramiques culinaires des exploitations rurales durant le III^e siècle permettent de discerner différents mécanismes d'échanges. À côté de la vaisselle produite dans la capitale, la céramique du groupe de pâtes mosanes prend une place très importante. L'étude du matériel de plusieurs sites ruraux situés à moins de dix kilomètres du sillon mosan – ceux de Froidmont notamment, mais également de Rosmeer, d'Ében-Émael et de Verlaine – démontre l'importance de cette fabrique dans l'approvisionnement des sites au III^e siècle (Fig. 95). Le rôle économique de la Meuse et les places de marché qui viennent s'y greffer se révèlent attractifs pour les habitants de l'arrière-pays de Tongres.

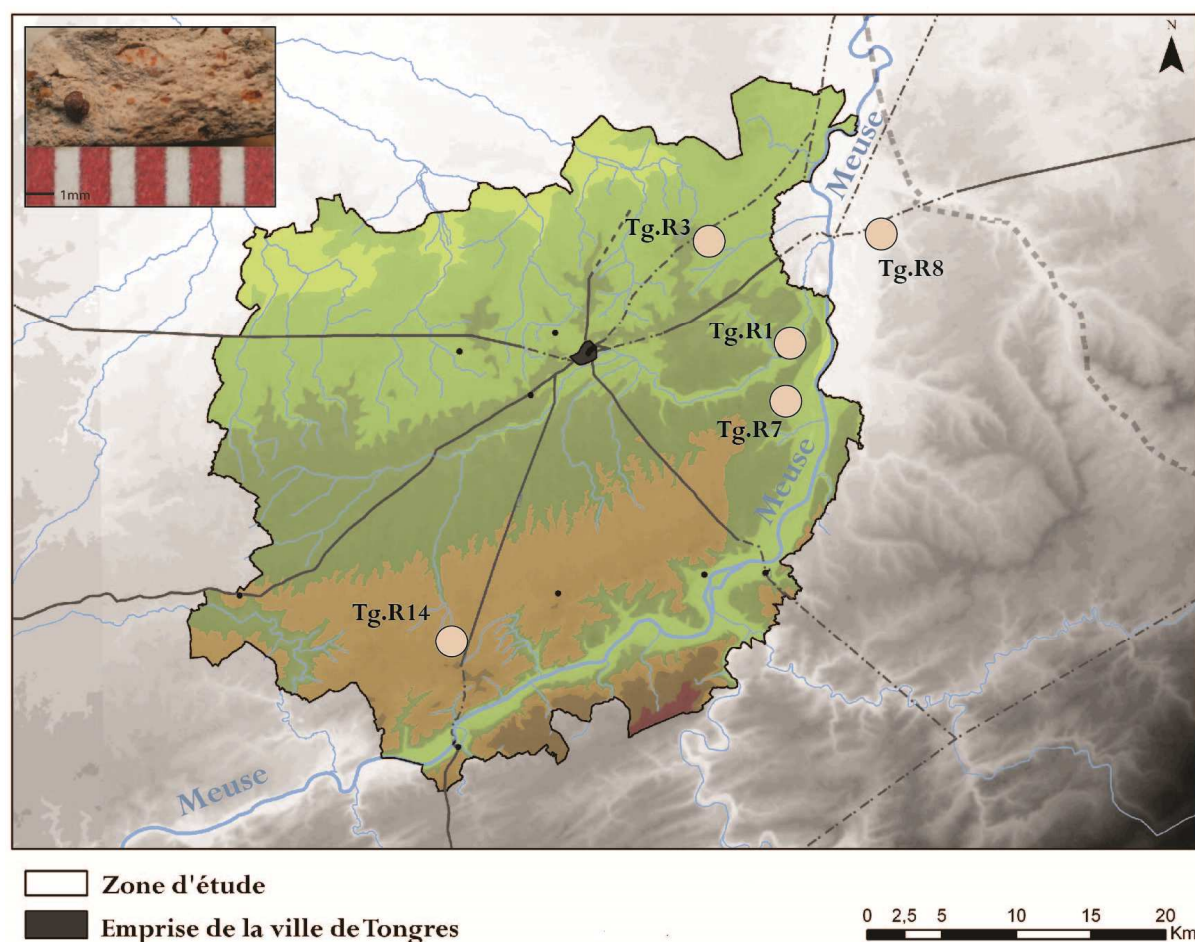


Fig. 95. Répartition des sites où les céramiques culinaires fumées en pâtes mosanes dominent l'échantillon (APIS-UCL/CRAN, A. Lepot).

Les régions limitrophes autour de Bavay et de Tournai offrent un terrain d'étude intéressant pour la mise en évidence des déterminismes géographiques. La cartographie des sites

¹⁸⁹ Sur les places de marché voir De Ligt 1980.

de consommation qui attestent d'un mélange des deux batteries *Tn-BII* et *Bv-BIII* (Fig. 96) délimite une zone tampon qui correspond à un triangle formé par les plaines de la Scarpe, de la Haine et de l'Escaut moyen. Cette répartition concerne des types bien particuliers comme la jatte à bord rentrant (*Tn-BII.5*), la marmite et la jatte à lèvres évasées (*Tn-BII.1* & 4), dont la répartition avait déjà été cartographiée¹⁹⁰ lors de la mise en évidence de répertoires de céramiques communes sombres dans la partie méridionale de la cité des Nerviens (Blondiau, Clotuche & Loridant 2001, p. 60-61). Si interférence culturelle il y a, celle-ci est soulignée par le fait que nous nous trouvons ici à l'intersection des trois cités : ménapienne, atrébate et nervienne. Si l'Escaut est considéré comme une frontière administrative romaine¹⁹¹, le fleuve joue plutôt ici le rôle de vecteur économique et culturel.

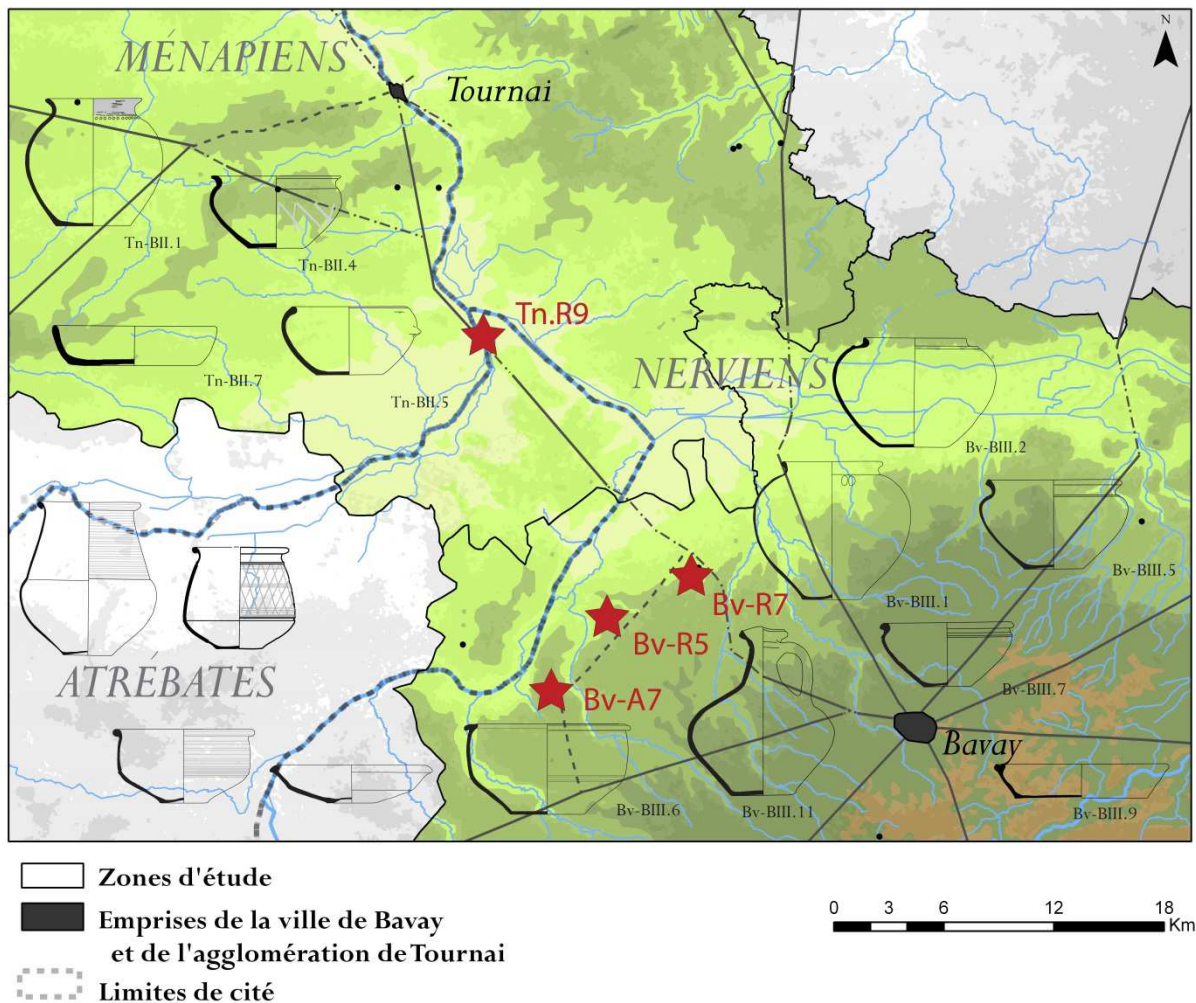


Fig. 96. Localisation de la zone tampon entre les micro-régions de Bavay et de Tournai ((APIS-UCL/CRAN, A. Lepot).

¹⁹⁰ Carte 21 – Répartition des jattes J3 et la carte 23 – Répartition des jattes J2 (Blondiau, Clotuche & Loridant 2001, p. 61)

¹⁹¹ Les fleuves ne constituaient pas forcément des frontières à l'époque laténienne. Un exemple est le peuple « Ambivarite » (*B. Gall.* IV, 9) décrit par César qui comme son nom l'indique habitait « Ambi » de part et d'autre d'un fleuve ou d'une rivière.

La position de Tournai, sur un axe fluvial de première importance, explique la présence d'importations attribuables aux ateliers d'Arras (**Tn.A9.6**). L'influence atrébate qu'a connu le répertoire tournaisien n'est d'ailleurs pas étonnante vu la position de Tournai en aval du confluent Scarpe-Escaut. On voit bien sur la carte publiée par les céramologues du Nord-Pas-de-Calais en 2010, la distribution vers le nord de cette production par le biais de la Scarpe et de l'Escaut (Fig. 97).

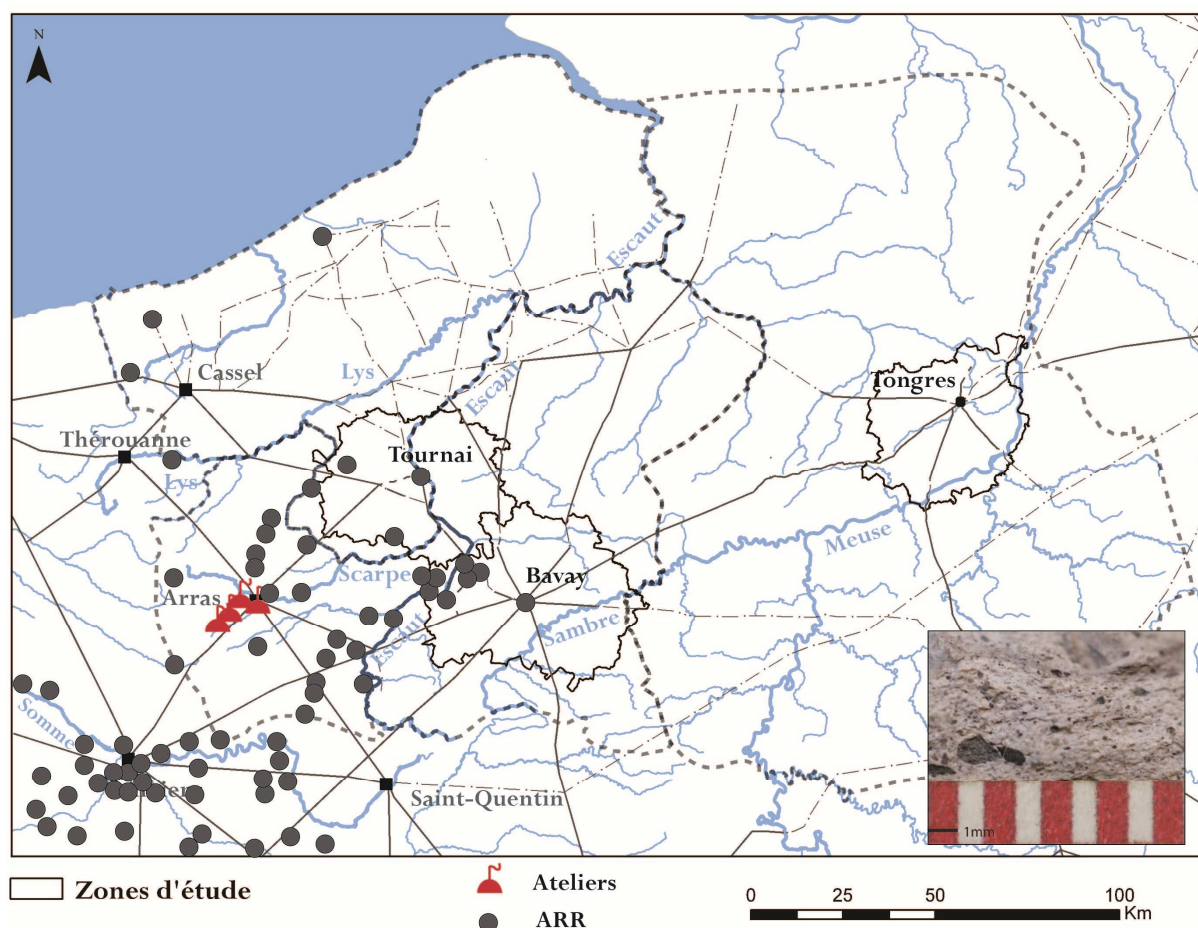


Fig. 97. Présence de céramiques produites dans les ateliers d'Arras (d'après Clotuche *et al.* 2010, p. 177, fig. 14, complété à l'intérieur des trois zones étudiées).

Une autre fabrique documente les mouvements sur l'Escaut, il s'agit de la céramique à vernis rouge pompéien du Cambrasis (VRP-RDV)¹⁹². Cette fabrique est observée en grande quantité sur les sites proches du fleuve. À l'inventaire des sites français, nous pouvons ajouter Jollain-Merlin, Bruyelle et Tournai situés le long de l'Escaut, mais également des sites nerviens comme Blicquy localisé sur la route menant de Bavay vers l'agglomération de Velzeke.

Plus anecdotique est la ressemblance typologique entre deux plats, l'un trouvé à Bruyelle, l'autre sorti des ateliers de Bourlon près de Cambrai (Fig. 98). À condition que les

¹⁹² Production attribuée en bonne partie aux ateliers de Les-Rues-des-Vignes.

fabriques soient identiques, le lien le plus visible entre Bourlon et Bruyelle est évidemment l'Escaut.



Fig. 98. Plat à parois verticales produit dans les ateliers de Bourlon (Tuffreau-Libre 1977) et plat découvert dans la fosse 265 de la villa de Bruyelle (Bausier & Pigière inédit).

On remarque d'ailleurs à travers le comblement de la cave de la villa de Château-L'abbaye (**Tn.R9**), remplie majoritairement de cruches et de couvercles à plats à vernis rouge pompéien, une activité commerciale particulière de ce site en bordure de l'Escaut.

IV.2.2 – Voies terrestres

L'impact des voies terrestres apparaît moins nettement que celui des voies fluviales. On pourrait en déduire que la céramique voyage préférentiellement par les voies navigables. Mais les premières productions de Tongres vers les agglomérations comme Jupille-sur-Meuse et Braives ont forcément emprunté un trajet terrestre. L'importance des routes est également mise en évidence par la céramique commune claire (CCL-DEQL). La carte de répartition de cette fabrique réalisée dans le cadre d'une recherche récente atteste de l'importance de la voie reliant Bavay à Cologne (Van Kerckhove *et al.* à paraître). Nous avons mentionné plus haut le cas des céramiques à vernis rouge pompéien qui arrivent jusqu'à Blicquy en partie par voie terrestre soit à partir d'une rupture de charge sur l'Escaut, à Tournai par exemple, ou sur la Haine, à Pommerœul.

Outre les fabriques, le répertoire de formes nous indique également les échanges entre régions favorisés par la présence d'un axe routier. À Etrœungt, par exemple, plusieurs récipients appartiennent au répertoire de forme des Rèmes (**Bv.A2.15**). La proximité de la frontière avec la *civitas* des Rèmes et la présence de la voie reliant Reims à Bavay sont évidemment des facteurs déterminants dans ce mélange de batteries de cuisine.

La céramique culinaire sombre du Cambrasis (CAM) identifiée à Bavay (**Bv.U5.1-5**) au I^{er} siècle est plus probablement arrivée par voie terrestre, Bavay n'est effectivement pas située sur un axe fluvial important. Elle peut néanmoins avoir transité par Famars en empruntant ainsi une partie du cours de l'Escaut, réduisant le trajet routier de moitié. Ce transit par Famars pourrait expliquer la présence de céramiques produites à Famars (FAM), à Bavay mais également le développement important de l'agglomération de *Fanum Martis*¹⁹³.

¹⁹³ Les récentes découvertes à Famars d'infrastructures publiques et de nombreux fours de potiers attestent d'une occupation à caractère urbain (communication personnelle de S. Willems).

IV.3 – MOUVEMENTS DE BIENS OU DE PERSONNES

Citons encore pour la région de Tongres d'autres importations extrarégionales qui témoignent des échanges à plus longue distance (Fig. 99).

IV.3.1 – Black Burnished durotrige

Le service en céramique Black Burnished (BB1-DOR) retrouvé dans la villa de Verlaine (**Tg.R13.66-69**) peut être interprété de différentes manières. Il pourrait s'agir d'une partie d'une dote conséquente à un mariage. Ces récipients peuvent également constituer une partie de l'équipement ramené par un militaire lors de son retour ou de son installation à Verlaine. À ce propos, la Black Burnished 1 produite dans le Dorset a servi à l'approvisionnement des militaires en poste sur le mur d'Hadrien durant le I^{er} siècle et le début du II^e siècle après J.-C. (Holbrook & Bidwell 1991, p. 91-93). On sait également que la deuxième cohorte tongres a servi dans le camp de Birrens¹⁹⁴/*Blatobulgium* ou à Vindolanda (Bidwell 1985). Les ressemblances typologiques des céramiques Black Burnished exhumées sur le camp de Birrens sont par ailleurs nombreuses (Robertson 1975, p. 196-197). Il est tentant de voir à Verlaine un légionnaire tongres revenu de Bretagne avec, pourquoi pas, une batterie de casseroles ou avec femme et dot.

IV.3.2 – Grise batave

Plusieurs fabriques extrarégionales ont pu être identifiées parmi les assemblages de la région de Tongres. Parmi celles-ci se trouve la céramique « Grijs Bataafs » (CSO-BATA) provenant de la région de Nimègue (Collins, van Enckevort & Hendriks 2009 ; Van Kerckhove 2009). Cette production est encore mal définie, surtout par rapport à la typologie. Le répertoire batave semble copier les types nerviens comme la marmite à lèvre évasée *Liberchies* M2 allant jusqu'à imiter la double impression digitée sur le col. Seul un type sert de marqueur pour cette production, il s'agit d'une jatte à lèvre moulurée et profil galbé, WILLEMS T2, comme celles retrouvées à Ében-Émael (**Tg.R1.51-52**) et à Tongres (**Tg.U5.15**).

IV.3.3 – Dégraissant coquillier trévire

Une autre importation caractéristique dans la région autour de Tongres est la céramique tournée à dégraissant coquillier d'origine trévire (Deru & Paicheler 2001) qui se retrouve systématiquement en petite quantité dans les sites du III^e siècle comme à Rosmeer (**Tg.R3.16-**

¹⁹⁴ Plusieurs inscriptions retrouvées dans le camp mentionnent la deuxième cohorte des Tongres par ex. RIB 2092, 2100, 2107, 2108 (Collingwood & Wright 1965).

17), à Ében-Émael (**Tg.R1. 55-56**) ou encore à Velroux (**Tg.R12.14**) et à Froidmont (**Tg.R6.6**). Tous ces sites se localisent le long de la Meuse. Cette répartition particulière fait penser à un mouvement commercial le long de la Meuse, lié, pourquoi pas, à la diffusion de la sigillée et de la métallescente d'Argonne.

IV.3.4 – Low-Lands Ware 1 cananefate

Parmi le matériel de cette étude se retrouvent également des récipients en « Low Lands Ware 1 » (De Clercq & Degryse 2008), provenant de la région de l'embouchure de l'Escaut. Ils sont présents à Rosmeer (**Tg.R3.19**) et sont attestés à Tongres et à Tirlemont (Willems 2005). Des mentions de poids gravés *post-cocturam* sur la lèvre de certains exemplaires de Tirlemont (Willems 2005, p. 87) laissent penser que ces récipients ont pu servir de conteneur. À noter qu'ils sont produits dans la même technique que les céramiques culinaires peut-être par nécessité de résister au feu dans le cas d'une préparation alimentaire.

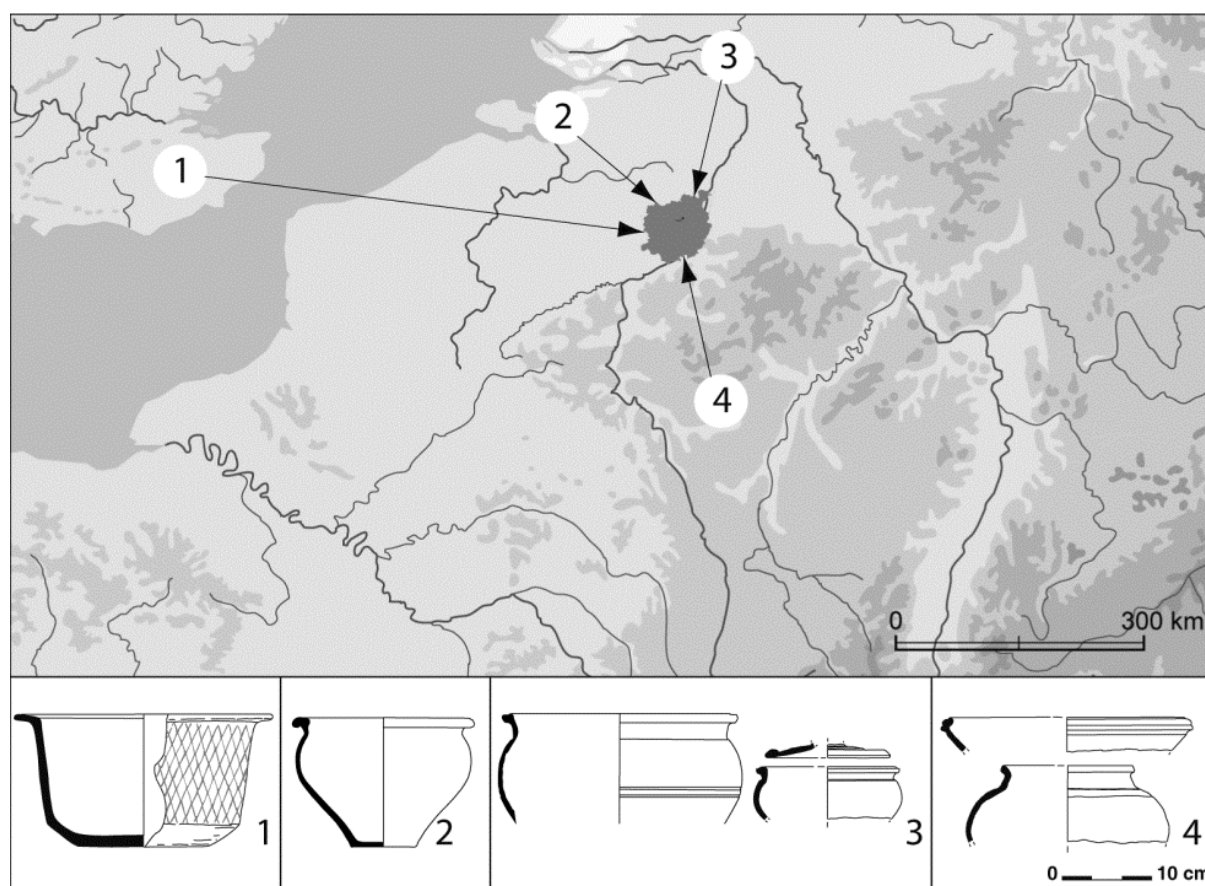


Fig. 99. Provenance des céramiques extrarégionales identifiées dans la région de Tongres : 1. BB1 du Dorset, 2. Low Lands Ware, 3. Grijs Bataafs, 4. Céramique à dégraissant coquillier trévire (d'après Lepot & Espel 2010).

IV.4 – SYNTHÈSE ET ÉLÉMENTS DE RÉFLEXION

L'entrée dans l'Empire a donc modifié le système économique et l'organisation sociale de la production mais ce changement n'a été ni instantané ni uniforme. L'étude de la céramique régionale nous a permis d'évaluer les mutations dans les systèmes économiques régionaux à une échelle plus locale que celle fournie par les céramiques fines d'importation qui, elles, témoignent d'un commerce et d'une « conspicuous consumption ». Le fait qu'il n'y ait pas de site urbanisé connu à La Tène Finale dans les trois régions étudiées (*cf.* I.3) a probablement été déterminant dans le lent développement du système de redistribution des biens entre ville et campagne à l'époque romaine. Dans la partie septentrionale de la Gaule Belgique, N. Roymans souligne que les facteurs économiques comme le potentiel limité au niveau agricole des régions sablonneuses, par exemple, et/ou le développement laborieux des centres urbains après la conquête, sont intimement liés à des facteurs culturels et idéologiques. Les pratiques martiales de l'élite, peu réceptive aux valeurs culturelles romaines, et les attaches pastorales des populations rurales restent centrales dans ces régions après la conquête (Roymans 1996, p. 73). Les zones limoneuses, plus propices à l'implantation de structures agricoles rentables, ont quant à elles été partiellement vidées de leur population (*cf.* I.3.3.2). Le cadre politique et administratif n'a donc pas modifié, dans un premier temps, les modes de consommation et les mécanismes d'échange et cela se ressent à travers l'utilisation de céramiques culinaires traditionnelles. Le processus d'intensification de l'agriculture céréalière que vont connaître les régions limoneuses est d'ailleurs davantage lié à leur situation géographique qu'à leur statut juridique. À l'intérieur des trois régions étudiées dans le cadre de cette thèse, les premiers mouvements que l'on peut discerner à travers l'étude de la consommation de la céramique régionale sont liés à des mouvements de militaires. À la fin du I^{er} siècle avant J.-C., l'implantation du réseau routier et la création des villes de Tongres et Bavay¹⁹⁵ aurait dû pallier le manque de réseaux de redistribution de la fin de l'Âge du Fer, mais les relations ville-campagne ne sont discernables à travers la céramique régionale que bien plus tard. Dès le milieu du I^{er} siècle après J.-C. et surtout pour les II^e et III^e siècles, l'augmentation du nombre d'occupations sur les territoires et donc de la quantité des données nous permet de différencier les échanges régionaux et extrarégionaux et de mettre en évidence les particularismes dans l'approvisionnement de chaque zone. Le système de redistribution des biens entre ville, agglomération et campagne est un phénomène propre à la période romaine dans les trois régions. Il permet le développement d'une économie de marché et de faire ainsi prospérer ces entités à des vitesses et des niveaux différents. Les mécanismes d'échanges vus à travers la céramique culinaire fonctionnent à plusieurs échelles : de la production ne dépassant pas en grande quantité son lieu de production à celle véhiculée sur des centaines de kilomètres. À l'instar des cultures matérielles (*cf.* III.4), les relations économiques trahissent les contacts

¹⁹⁵ Implantation des villes et construction du réseau routier sont des phénomènes liés (Coquelet 2011).

préférentiels de la cité des Tongres avec les cités de Germanie Inférieure. Ceci expliquant probablement en partie son rattachement à cette province sous Domitien. À l'inverse, les régions de Bavay et Tournai bénéficient du commerce nord-sud des cités de l'ouest de la Gaule Belgique via l'axe de l'Escaut. Dans ces deux dernières régions, les limites administratives ne semblent pas jouer le rôle de frontières économiques, au contraire, les tracés naturels sur lesquels elles reposent se révèlent être des vecteurs commerciaux et bien évidemment culturels.

La bande limoneuse, la Meuse et l'Escaut entre autres, fonctionnent comme des cadres géoculturels qui ont influencé le développement humain et déterminé des couloirs d'échanges. Quant aux régions moins rentables en matière de ressources agricoles, elles témoignent d'une évolution plus lente et d'un conservatisme culturel qui sont intimement liés. Qu'ils soient naturels comme les fleuves, ou anthropiques comme les routes, les déterminismes géographiques orientent les mécanismes d'échange d'une région à l'autre et changent la physionomie des « faciès » définis à partir de la céramique culinaire. Les cités qui englobent ces micro-régions fournissent quant à elles le contexte géopolitique et le cadre juridique qui influent sur le développement économique en structurant le système de taxation et le commerce. Les mouvements que l'on peut observer à travers la céramique régionale des trois zones étudiées sont intimement liés à tous ces phénomènes.

Les recherches sur la céramique de production régionale fournissent donc un cadre d'analyse pour l'étude des échanges ville-agglomération-campagne permettant ainsi des interprétations sur les mouvements d'autres biens de consommation. En effet, si les archéozoologues et carpologues permettent aux céramologues de savoir ce que les casseroles pouvaient faire cuire, inversement, la céramique régionale permet de dresser un cadre économique dans lequel s'insèrent les différents systèmes agricoles et les pratiques d'élevage. Cette réflexion se base principalement sur les résultats d'une recherche interdisciplinaire réalisée avec F. Pigière, archéozoologue de l'IRScN, dans le cadre des Pôles d'Attraction Interuniversitaires. L'objectif étant d'établir une relation entre économie, élevage et consommation entre capitales et campagnes périphériques. Les indices d'une diversité dans la production agro-pastorale des exploitations agricoles situées dans les environs de Tongres ont été collectés grâce à une comparaison entre le site de Velroux et celui de Verlaine. Ainsi, à Velroux, les données archéozoologiques montrent que le porc domine parmi les principaux pourvoyeurs en viande tandis que le bœuf occupe la deuxième position au cours du III^e siècle. À Verlaine, les caprinés et le porc sont les principaux pourvoyeurs en viande à cette période. Différents types de surplus ont donc pu être produits par chacun de ces sites ruraux en fonction des marchés visés. Ce cas est d'autant plus intéressant que les données céramologiques de Verlaine montrent que les habitants s'approvisionnaient majoritairement en récipients de cuisson dans les ateliers de Tongres durant le II^e siècle. Ils modifient leurs habitudes au siècle suivant et semblent fréquenter un marché achalandé en céramiques provenant de la vallée mosane. Au cours de la même période, les occupants du site de Velroux, qui se situe à huit kilomètres à vol d'oiseau, continuent eux d'approvisionner leur cuisine avec une grande

majorité de récipients de cuisson provenant des officines de la capitale. Ceci montre que ces sites ruraux, localisés tous deux sur le plateau limoneux fertile, le long d'un même réseau routier et à proximité de la vallée mosane, peuvent être impliqués dans différents réseaux d'échanges. L'étude de la provenance des céramiques culinaires permet une approche de la circulation des biens de consommation et d'identifier en particulier les marchés sur lesquels les métayers sont susceptibles d'écouler les surplus agricoles : en l'occurrence, la capitale de Tongres pour Velroux et une agglomération mosane, éventuellement Amay, pour Verlaine.

Enfin, nous soulignerons au terme de ce chapitre, l'importance de remettre en contexte des études spécialisées sur un type d'artefact comme la céramique. Le cadre politique, l'environnement géographique et humain sont autant de facteurs qu'il faut prendre en compte. La multiplication des études de sites et l'accroissement du nombre de données quantitatives et qualitatives nous permettront de confirmer ou d'infirmer les hypothèses de mécanismes économiques entre ville et campagne. De même, l'identification d'ateliers ou de nouvelles fabriques permettront d'affiner les schémas d'échange à courte ou moyenne distance.

V – ALIMENTATION ET FONCTION DES CÉRAMIQUES : APPROCHE COMPARÉE

INTRODUCTION

L'étude de l'alimentation des populations antiques est un problème complexe abordé à travers différents outils que sont les textes anciens, l'iconographie mais également par les sciences naturelles complémentaires à l'archéologie comme la palynologie, la carpologie et l'archéozoologie. Malheureusement seule une partie des informations sur l'alimentation nous parvient puisque par définition, ingérée et digérée, elle ne laisse souvent que des témoignages indirects. Outre la diversité des produits utilisés, l'alimentation touche également les pratiques de cuisine (Goody 1982) et c'est ici que les récipients de cuisson jouent un rôle non négligeable. Mais de nouveau, l'étude des récipients de cuisson en céramique ne permet pas d'aborder tous les types de cuisine comme le rôti, le fumé, le salé, le fermenté, etc. De même, les rares traces laissées par la nourriture dans les récipients ne permettent évidemment pas de tirer des généralités concernant les recettes.

Nous serons donc clairs, l'objectif de ce chapitre n'est pas d'énumérer les ingrédients de la recette qui mijote dans la casserole du Gaulois puis du Gallo-romain mais plutôt d'évaluer les changements généraux dans l'acquisition des aliments de base – céréales, fruits, légumineuses, viandes, laitages et condiments – et de les comparer à ceux mis en évidence dans la morphologie des batteries de cuisines durant le Haut-Empire. Nous ne nous pencherons donc ni sur l'analyse de la « cuisine à la romaine » (André 1981) ni sur la comparaison avec le *De Re Coquinaria* (Florent & Deru 2012, p. 264-265). Le point de vue de ceux-ci ne peut être que suggestif par rapport à un cas particulier, en l'occurrence Rome, et aux centaines de kilomètres qui séparent les régions méditerranéennes de celles concernées par cette étude. D'ailleurs, aucun texte antique ni représentation iconographique ne concerne précisément l'une des trois régions dessinées autour de Tongres, Bavay et Tournai. Les extraits que nous mentionnerons ont été choisis en fonction de leur pertinence avec le propos.

La première étape de cette approche comparée de la vaisselle et de l'alimentation consiste en une rapide synthèse des connaissances sur les céréales et les plantes cultivées et importées ainsi que sur les animaux élevés dans les territoires septentrionaux avant et pendant la période romaine. Nous tâcherons ensuite de définir les pratiques agricoles qui ont pu coexister dans les trois territoires étudiés. La seconde étape consiste à approcher les céramiques d'un point de vue fonctionnel et de mettre en évidence les apports et les évolutions dans les formes et les usages. Enfin, la confrontation des deux types de données va permettre de mettre au défi la fameuse maxime de la « romanisation » de l'alimentation, celle du « passage du bouilli au frit » entre la période gauloise et la période romaine et dans une moindre mesure, d'évaluer les changements dans la consommation de denrées spécifiques.

V.1 – ÉTUDE DE L'ALIMENTATION DANS LE NORD DE LA GAULE : UN ÉTAT DE LA QUESTION

L'annexion du Nord de la Gaule dans l'Empire implique-t-elle un changement dans les productions agricoles ? L'arrivée de nouvelles saveurs modifie-t-elle directement et drastiquement l'alimentation de toute la population ? Existe-t-il des variations régionales dans les modes de culture et les pratiques d'élevage ? Pour répondre à ces questions, il nous faut ici élargir le cadre géographique strict des trois zones et compiler les études de synthèse archéozoologiques et palyno-carpologiques réalisées ces dernières années sur le Nord de la Gaule – Picardie, Nord-Pas-de-Calais, moyenne Belgique et Pays-Bas actuels – et en Bretagne insulaire pour la période allant de la fin de La Tène à la fin du Haut-Empire. En effet, ne travailler que sur les données des trois régions serait se priver d'études particulièrement intéressantes pour contextualiser notre propos.

V.1.1 – Apport de l'archéobotanique

L'archéobotanique développe, entre autres, les aspects de changements liés à l'alimentation végétale. Les études palynologiques nous donnent plutôt des informations en termes de paysages souvent selon l'opposition boisé ou ouvert. Les données traitées ci-dessous sont issues soit de publications soit de rapports internes du Centre de recherches d'archéologie nationale¹⁹⁶. Les études carpologiques travaillent quant à elles sur les macrorestes végétaux maintenus dans de bonnes conditions de conservation ou carbonisés. Elles permettent d'avoir une représentation des céréales, des légumes, des plantes oléagineuses et des plantes aromatiques cultivées et/ou consommées durant les périodes antiques¹⁹⁷. Plusieurs études dans les régions limitrophes ainsi que quelques études ponctuelles sur les sites dans les trois régions vont nous permettre d'approcher les plantes cultivées pour les périodes qui nous intéressent.

V.1.1.1 – L'environnement

L'évolution de l'environnement végétal dans le Nord de la Gaule de La Tène finale à l'époque romaine a fait l'objet d'études de synthèse principalement sur le territoire de la Gaule Belgique (Defgnée & Munaut 1996 ; Kooistra 1996 ; Matterne 2001). Elles démontrent que cette période se caractérise déjà par un paysage ouvert comprenant champs et pâtures ainsi que des forêts morcelées. Le déboisement a donc été entamé bien avant la période romaine. A. Defgnée et V. Munaut (1996, p. 326) ont d'ailleurs pu constater que ce phénomène se poursuit

¹⁹⁶ Recherches réalisées par A. Defgnée dans le cadre du PAI V.

¹⁹⁷ Notons que la zone limoneuse propice au développement d'une agriculture céréalière pose des problèmes de conservation des macrorestes. De plus, tous les taxons identifiés ne signifient pas forcément que la plante a été consommée, ils indiquent parfois seulement sa présence dans l'environnement.

au cours de la conquête et pendant les années suivantes. Les massifs forestiers sont, de manière générale, déjà peu présents autour des habitats laténiens, et plus tard autour des fermes de tradition gauloise d'époque romaine, des villas ou encore des agglomérations¹⁹⁸ de Gaule Belgique. L'environnement des fermes est d'ailleurs caractérisé par la présence de plusieurs espèces pionnières ainsi que d'autres espèces d'arbustes caractéristiques des haies, buissons et taillis suggérant des prairies encloses¹⁹⁹ et donc une économie à vocation pastorale (Leman-Deliverie & Louvion 2009).

Dans la partie est de la zone limoneuse où le paysage de la fin de la protohistoire est également déjà largement ouvert, les taxons révèlent une exploitation plus extensive des champs et des pâtures et une augmentation des pollens de céréales (Munaut 1967 ; Kooistra 1996). Ce phénomène va prendre de l'ampleur pendant deux siècles. Ce n'est qu'au début du III^e siècle après J.-C. et surtout au IV^e siècle que les taxons permettent d'identifier une reforestation dans la zone limoneuse (Biax 2004) au détriment des champs et des pâturages. Ce changement d'environnement a notamment dû avoir une influence sur les pratiques d'élevage (Pigière 2009). Mais ces quelques observations sont loin de matérialiser la variété de situations qui ont pu coexister en fonction de la localisation, de l'implantation et du système agraire mis en place sur chaque site²⁰⁰.

V.1.1.2 – Les céréales cultivées

Une étude de synthèse réalisée sur base des sites archéologiques du nord-ouest de la Gaule Belgique par V. Matterne (2001) nous renseigne sur les variétés cultivées aux époques gauloise et romaine sur cette portion de territoire. Les céréales cultivées par les habitants à la fin de La Tène sont nombreuses – engrain (*Triticum monococcum*), amidonnier (*Triticum dicoccon*), épeautre (*Triticum spelta*), froment (*Triticum aestivum*), orge nue et vêtue (*Hordeum vulgare* L. var. *nudum*), avoine (*Avena sativa*), seigle (*Secale cereale*) et millet commun (*Panicum miliaceum*) pour les principales. Parmi celles-ci, les céréales vêtues sont privilégiées comme l'épeautre, l'amidonner et l'orge (Lepetz *et al.* 2002 ; Zech-Matterne *et al.* 2009). Cette tendance est confirmée plus au nord par quelques études ponctuelles. À Villeneuve d'Ascq, les carporestes étudiés par M. Derreumaux consistent en amidonnier et orge vêtue (2003) tout comme sur la ferme gauloise de Tourpes située à la limite nord de notre zone d'étude autour de Bavay qui a fourni un silo contenant presque exclusivement des carporestes d'orge vêtue et quelques restes de blé vêtu et de seigle (Laurent 1994, p. 67 ; 1998). À Orp-Jauche, dans un site daté entre la fin de l'Âge du Fer et le début de l'époque romaine, les grains identifiés sont l'avoine, les blés

¹⁹⁸ Parmi les sites échantillonnés d'époque gauloise dans la région qui nous concerne citons Hornaing, Orp-le-Grand, Villeneuve d'Ascq ainsi que Braives, Courtrai, Mormal, Tourcoing et Bavay pour les sites romains (Defgnée & Munaut 1996, p. 331).

¹⁹⁹ Les prairies et pâtures semblent mieux documentées autour des fermes indigènes. Observation faite également sur un site romain à Mouscron-Estampuis « Quevaucamps » (Defgnée, Laurent & Dumont 2006, p. 51).

²⁰⁰ Voir la discussion sur l'environnement de deux villas contemporaines dans la Somme (Defgnée & Munaut 1996, p. 329).

vêtus, l'orge, le froment et le millet commun (Laurent 2001, p. 18). Plus à l'est, une certaine spécialisation apparaît dans deux fosses de stockage de l'occupation protohistorique de Neerharen Rekem (Roymans 1985). La première a livré une majorité de grains d'amidonnier mélangés avec un peu d'avoine et un peu d'orge, l'autre fosse contenait un mélange mi-amidonnier, mi-orge²⁰¹. La technique de la méturre²⁰² semble être privilégiée au vu des variétés identifiées. Amidonnier, épeautre et orge sont des céréales d'hiver qui peuvent être semées et récoltées ensemble (Matterne 2001, p. 175).

Dès la période romaine, en Île de France, le froment (blé nu) tend à supplanter les autres espèces comme l'épeautre pourtant également panifiable. Le froment est en effet plus facile à travailler, ne nécessitant qu'un seul battage, à stocker et à commercialiser. La limite de la culture des blés nus se situerait au centre de la Belgique actuelle (Pals, Beemster & Noordam 1989), plus au nord, les conditions climatiques ne permettraient pas leur développement (Fig. 100). Pourtant les blés vêtus, amidonnier et épeautre, continuent d'être cultivés en plus grande quantité au nord de la Picardie²⁰³. À l'inverse, les sols des plateaux tertiaires calcaires couverts de limons loessiques – en Île de France par exemple – sont propices à la céréaliculture du froment (Lepetz & Matterne 2003, p. 26-30).

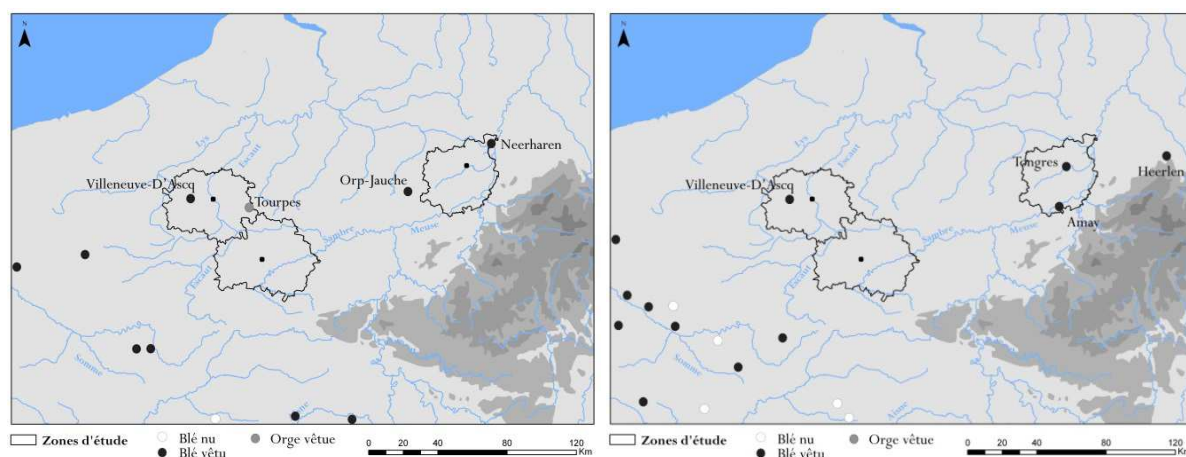


Fig. 100. Cartes de répartition de la dominance des blés vêtus (en noir) et nus (en blanc) dans les échantillons de l'Âge du Fer (à gauche) et de l'époque romaine (à droite) (d'après Matterne 2001, p. 106-107, fig.44 et 45, avec études ponctuelles dans ou à proximité des trois régions).

²⁰¹ À noter que la datation C_{14} des grains a donné une fourchette chronologique relativement ancienne pour ces deux fosses situées entre 800 et 400 avant J.-C.

²⁰² Pratique de la méturre qui réduit les risques de mauvaise récolte (voir Roymans 1985 et l'analyse de V. Matterne sur l'évolution des modalités culturales 2001, p. 175-179).

²⁰³ À ces régions semble correspondre une différenciation dans les pratiques d'élevage avec plus de mouton au sud et plus de bœuf au nord (Lepetz *et al.* 2002, p. 91 ; Lepetz & Matterne 2003, p. 30).

Ces différentes tendances reflètent un choix dans la culture des céréales en fonction de la nature du sol et du sous-sol. Malgré la présence du manteau loessique sur une large partie du Nord de la Gaule, les qualités du sol varient en fonction de la nature du sous-sol²⁰⁴.

En transposant les observations faites pour le Nord de la France à nos régions, les blés vêtus ainsi que l'orge vêtue seront préférentiellement cultivés sur le substrat crayeux c'est-à-dire principalement en Hesbaye belge correspondant à la région de Tongres et dans certaines parties des zones définies autour de Bavay et Tournai. Il n'existe pas encore de synthèse pour le territoire de la Belgique actuelle. Néanmoins, à la lecture des travaux de Ch. Laurent (CReA ULB) et B. Cooremans (VIOE), il s'avère que dans la région loessique correspondant à la moyenne Belgique et la botte des Pays-Bas, le froment ne semble effectivement pas avoir eu autant de succès que dans les régions du bassin parisien. Le froment n'apparaît d'ailleurs pas dans les taxons de sites ménapiens des I^{er} et II^e siècles localisés dans la zone d'étude autour de Tournai sur un sol sablo-limoneux (Defgnée, Laurent & Dumont 2006, p. 51). L'épeautre semble être la céréale la plus cultivée par rapport au froment et au millet (Laurent 1999, p. 81). Cette observation est également valable en Limbourg hollandais (Kooistra 1996, p.108). L'épeautre a été cultivé à grande échelle dans les villas situées sur les plateaux limoneux comme cela a été démontré sur les sites de Voerendaal, Maasbracht et Kerkrade (Kooistra 1996). L'épeautre est également bien représenté parmi les macrorestes du *vicus* de Heerlen²⁰⁵. L'amidonnier sera préféré dans les zones humides sur sable comme on en trouve dans les zones définies autour de Bavay et Tournai. Sur le site de Villeneuve d'Ascq (**Tn.R15**), aucun changement n'est perceptible entre la période gauloise et romaine, les céréales vêtues restent prépondérantes avec un choix préférentiel pour l'amidonnier (Derreumaux 2003). Cette région des plateaux picards et jusque dans le Mélantois correspond à un sous-sol crayeux sur lequel les blés vêtus résistent donc mieux. Plus au nord dans la région des rivières²⁰⁶, ce sont l'orge vêtue, l'amidonnier et l'avoine qui sont les plus cultivés durant la période romaine. La culture de l'avoine est d'ailleurs typique de la période romaine, les deux autres étaient déjà cultivées par les populations locales (Kooistra 1996, p. 120).

Si une relative spécialisation de la céréaliculture vers la production d'amidonnier et d'orge vêtues se met en place dès la fin de La Tène dans le nord-ouest de la France jusqu'en territoire ménapien, une deuxième étape est franchie avec la monoculture de l'épeautre qui semble se matérialiser dans la partie ouest de la zone loessique de la cité des Tongres et des

²⁰⁴ La zone définie autour de Tongres correspond à des limons éoliens sur un sous-sol majoritairement de craies du crétacé correspondant à la Hesbaye sèche (Maréchal 2009), la région de Bavay est à cheval entre une zone primaire (Dévonien carbonifère) au sud à faible couverture limoneuse et tendance argileuse et une zone limoneuse au nord sur un sous-sol alternant craie du secondaire et sables tertiaires (Cénomano-Turonien et Landénien). Enfin, le sous-sol de la région de Tournai alterne sur des craies et des sables et argiles tertiaires (Yprésien et Landénien).

²⁰⁵ US 220 et 221 sous la voie romaine et US 235 fosse dans le *vicus* (Biax 2009, p. 1).

²⁰⁶ La région des rivières (Meuse-Rhin-Waal) se caractérise par un sol humide et tourbeux formé en grande partie d'alluvions (Kooistra 1996, p.39-42).

Ubiens (Groot *et al.* 2009). La chronologie de cette évolution nous intéresse plus particulièrement. La réponse est apportée par les recherches effectuées à Tongres sur le site de la Kielenstraat. Le phasage en quatre périodes (voir catalogue **Tg.U1**) a permis aux archéologues de mettre en évidence un changement dans les méthodes de semailles et de récoltes. Jusqu'à l'époque claudienne, différentes variétés de céréales étaient cultivées et stockées ensemble selon la pratique de la méture utilisée à la période gauloise dans l'ordre d'importance – orge vêtue, blé vêtue et millet (Vanderhoeven *et al.* 1992, p. 120). Déjà avant la révolte des Bataves (69/70 ap. J.-C.), entre le règne de Claude et celui de Néron, un choix dans les variétés de céréales s'opère et s'oriente vers une spécialisation dans la culture de l'épeautre (*op. cit.*, p. 121). Cette mutation des pratiques agricoles pourrait être liée à une production céréalière, non plus axée sur de la subsistance mais vers une économie de marché (Vanderhoeven 1996, p. 209).

Une dernière observation importante est que, durant l'époque romaine, les céréales panifiables (froment, épeautre, amidonnier, seigle, etc...) sont clairement privilégiées au détriment du millet, de l'orge et de l'avoine consommés en bouillies ou galettes. L'épeautre a probablement été préféré par les gallo-romains pour sa résistance en culture et pour ses propriétés idéales pour la panification (Biax 2009, p. 4). La consommation de pain constitue un des jalons importants dans les modifications alimentaires apportées par la culture romaine (Lannoy *et al.* 2002). Des restes de galette/pain ont notamment été identifiés dans la villa de Bruyelle (Laurent 2001a, p. 44-45) et à Fexhe dans l'arrière-pays de Tongres (Laurent 2000, p. 107) dans des ensembles des II^e et III^e siècles. L'orge convient plutôt à la préparation de *pulmentum* (Junkelman 1979, p. 129) et peut avoir été utilisé comme fourrage. Orge et amidonnier peuvent également avoir servi à la préparation de malt de bière comme en témoignent Denys d'Halicarnasse (*Ant. Rom.*, XIII, 11) et Tacite (*Germ.* XXIII, 1-2). Enfin, la monoculture des céréales n'a apparemment pas évincé des céréales comme le millet, attesté dans une fosse d'une *domus* de la Veemarkt²⁰⁷.

V.1.1.3 – Les plantes consommées

Pour les légumineuses, les oléagineux, les fruits et les plantes aromatiques cultivées, une différence entre les pratiques gauloise et romaine existe également. L'étude des macrorestes végétaux révèle d'ailleurs des habitudes assez étonnantes comme en Angleterre. Les recherches de M. van der Veen (2008) ont mis en évidence une différence dans la consommation de fruits sauvages – noisettes, mûres, sureau, myrtilles, églantier pour les principales – entre les deux périodes. Contrairement à ce que l'on aurait pu penser, leur consommation semble plus fréquente durant la période romaine par rapport aux données de la fin de La Tène. L'auteur pense que cela suggère une certaine prohibition de l'alimentation d'origine sauvage par les populations gauloises (*op. cit.*, p. 100). Parmi les plantes cultivées dans la campagne de la fin de l'Âge du Fer en zone limoneuse, il y a la féverole (*Vicia Faba*), le pois (*Pisum Sativum*), la lentille

²⁰⁷ Voir à ce propos la discussion de B. Cooremans dans Vanderhoeven, Vynckier & Vynckier 1993, p. 191.

(*Lens culinaris*), le navet (*Brassica Rapa*) et des oléagineux comme le lin (*Linum usitatissimum*) et la cameline (*Camelina Sativa*) (Biax 2009).

De manière générale, la période romaine se traduit par l'arrivée d'une kyrielle de nouvelles plantes dans le Nord de l'Empire, mais les études carpologiques montrent des variations entre sites. Des études récentes, toujours menées en Angleterre (van der Veen 2008 ; van der Veen & Livarda 2008), montrent à travers plusieurs approches que l'accès à de nouvelles denrées végétales n'est pas égal. Les denrées importées des régions méridionales – figes (*Ficus carica*), raisins (*Vitis vinifera*), mûres noires (*Morus negra*), pignons de pins (*Pinus pinea*), fenouil (*Foeniculum vulgare*) – sont mieux représentées dans les sites militaires et dans les capitales (colonies ou municipes). Les petits sites ruraux et les agglomérations sont en général moins bien approvisionnés. Certaines villas considérées comme la résidence des élites locales présentent un spectre carpologique plus riche mais, étonnamment, quelques fermes modestes également. Selon les auteurs de ces études carpologiques, il n'y a donc pas une cuisine romaine, ni une cuisine britannique ni un modèle urbain ou un système rural mais bien une variété de cas qui ne correspond apparemment pas toujours au statut du site. Les herbes typiquement méditerranéennes comme la coriandre (*Coriandrum sativum*), le céleri (*Apium graveolens*), l'aneth (*Anethum graveolens*) entre autres, sont également plus largement utilisées dans les sites militaires et en ville mais tendent à s'implanter plus durablement dans la campagne²⁰⁸. La même observation peut être faite dans le Nord de la Gaule où les figes, le raisin, les olives et la coriandre sont systématiquement retrouvés en contexte militaire (Kooistra 1996, p. 113-116 ; Matterne 2001, p. 197-2001 ; Derreumaux & Lepetz 2008). Les denrées importées dans nos régions, comme la fige, apparaissent dans les enregistrements en contexte urbain à la période claudienne (Vanderhoeven *et al.* 1992, p. 138-139). La *domus* de la Veemarkt a fourni un assemblage particulièrement riche²⁰⁹ attestant la consommation de figes, au début du II^e siècle, celles-ci apparaissent également dans le fond d'un puits à Braives²¹⁰.

D'autres plantes mieux adaptées aux conditions climatiques septentrionales vont être introduites et cultivées dans la région limoneuse et dans la zone des rivières. Les travaux de L. Kooistra ont notamment permis d'identifier la présence des plantes suivantes : la carotte sauvage (*Daucus carota*), la betterave (*Beta vulgaris*), la moutarde (*Brassica nigra*) et la mâche (*Valerianella locusta*), pour les légumineuses ; le colza (*Brassica rapa*), le pavot (*Papaver somniferum*) pour les oléagineux ; le céleri, l'aneth et la coriandre pour les aromates et enfin les prunes (*Prunus domestica s.l.*), les cerises (*Prunus avium/Prunus cerasus*) et les noisettes (*Corylus avellana*) pour les fruits (Kooistra 1996, p. 121-122). Les Romains ont également introduit les arbres produisant noix (*Juglans regia*) et châtaignes (*Castanea sativa*). La pratique de l'horticulture en zone limoneuse bien identifiée sur la villa de Voerendaal, ne s'y cantonne pas puisque la culture du noyer est attestée même en territoire ménapien (Defgnée, Laurent & Dumont 2006, p. 51). À

²⁰⁸ Ces variétés ont pu s'acclimater dans le Nord de la Gaule (van der Veen & Livarda 2008).

²⁰⁹ Le fait que les conditions de conservation dans cette fosse aient été particulièrement favorables à la conservation des taxons peut également expliquer cette impression de richesse.

²¹⁰ Puits C13 dont le comblement est daté de la fin du III^e siècle (Brulet 1993).

Pommerœul, d'autres fruits apportés par la culture romaine sont également attestés comme la pêche, la prune et la cerise ainsi que l'aneth parmi les arômes (Laurent 1998). Malgré l'arrivée de nouveaux produits importés et acclimatés, les variétés cultivées par les fermiers de la fin de La Tène ne sont pas abandonnées. Dans le *vicus* de Heerlen, les archéobotanistes ont mis en évidence que le navet connu des gaulois devait être cultivé aussi pendant l'époque romaine (Biax 2009, p. 4). D'ailleurs, Columelle, qui écrit vers le milieu du I^{er} siècle après J.-C., mentionne l'importance des légumineuses comme le navet, à utiliser comme plante fourragère ou comme alimentation pour les hommes durant les mois d'hiver (*Re Rust.* II, 171). Dans l'arrière-pays de Tongres, le trio pois-lentille-féverole semble le plus courant. À Amay, les espèces identifiées dans une fosse datée entre la fin du I^{er} et le début du II^e siècle donnent le pois majoritaire mais affirment aussi l'importance du lin et de la féverole (Laurent 1999, p. 81). La lentille et le pois sont consommés à Fexhe au II^e siècle.

En résumé, la période romaine se traduit donc par le développement de l'horticulture et la multiplication des variétés cultivées alors qu'à la période gauloise l'on se contentait des produits de l'agriculture céréalière et de quelques légumineuses. Les saveurs importées des pays méditerranéens sont préférentiellement consommées par deux populations bien identifiées : les militaires et les citadins, mais pas uniquement. S'agit-il d'une question de goût propre à certains groupes de consommateurs ? Ces variations expriment-elles le reflet des conditions d'accès à ces nouvelles denrées que ce soit dû au pouvoir d'achat et/ou à l'éloignement des sites par rapport aux axes commerciaux ? Ou encore à une simple volonté de s'adapter ou non à des coutumes étrangères. Le cas d'étude sur la Bretagne insulaire a bien montré qu'il s'agit d'un savant dosage entre ces différents facteurs.

V.1.2 – Apports de l'archéozoologie

De la même manière que les sciences des végétaux anciens ne permettent pas d'évaluer toutes les plantes consommées, il est également difficile d'estimer la variété de l'alimentation carnée, c'est-à-dire les différentes formes de consommation de viande à travers l'étude archéozoologique (Lepetz 1996, p. 115).

L'analyse des ossements débouche le plus souvent sur une distinction entre les trois principaux groupes domestiques – ovins, bovins et porcins – dénommés la triade. Elle différencie également les animaux de basse-cour et les animaux sauvages (chassés). Les traces de découpe et le traitement des parties de l'animal permettent l'analyse des pratiques de boucherie et des pratiques alimentaires. Enfin, l'analyse des tailles, des âges d'abattages et des pathologies autorisent les chercheurs à définir les pratiques d'élevage (fourrage) et d'utilisation des animaux (traction). Enfin, le rapport du nombre d'espèces par site permet d'évaluer la richesse spécifique de certains assemblages²¹¹. Les animaux de la triade fournissent très certainement la base de l'alimentation carnée, nous les prendrons donc comme fossile directeur.

²¹¹ Pour la méthodologie des analyses archéozoologiques voir Lepetz 1996 et Pigière 2009.

Ce qui est intéressant dans le cadre de cette réflexion sur l'alimentation c'est d'évaluer l'importance de chaque espèce en tant que pourvoyeuse de viande, c'est-à-dire non pas le nombre d'animaux mais bien la quantité de nourriture qu'ils peuvent fournir. La discussion de P. Méniel à propos des biais induits par la conservation différentielle des diverses espèces au sein du matériel faunique nous autorise à utiliser le nombre minimum d'individus comme valeur en ce qui concerne la quantité de viande produite (Méniel 1987, p. 67-68). L'élevage du porc est purement alimentaire – viande et graisse – alors que celui des bovins permet, outre la viande, d'obtenir des produits complémentaires – lait et fumure – et des produits techniques – traction (*op. cit.*, p.12). Enfin les ovicaprins sont de faibles porteurs de viande, en revanche, ils peuvent avoir été élevés pour le lait, le cuir ou la laine.

V.1.2.1 – La viande et les laitages

P. Méniel est l'auteur d'une étude archéozoologique réalisée sur le corpus gaulois du Nord de la France (1987). De manière générale, l'analyse du sexe et des courbes d'abattages des animaux rencontrés montrent que la vache était privilégiée et que la majorité des individus étaient abattus avant l'âge de 7 ans. Les vaches fournissent le lait nécessaire à la fabrication de laitages. Les porcs sont abattus entre 1 et 2 ans lorsqu'ils ont atteint le maximum de leur croissance. Enfin pour les ovicaprins, la présence de vieux moutons caractérise la production de laine (et de lait), alors que l'abattage de jeunes individus pourrait traduire la consommation de viande. Le cheval était élevé pour ses capacités de traction et certainement pour la pratique de la guerre mais il était également consommé par les Gaulois (*op. cit.*, p. 42-43). Les animaux de basse-cour sont peu représentés²¹² mais toutefois dominés par le coq. Un autre élément important est que la part de la chasse dans l'alimentation gauloise est très modeste voire secondaire (Méniel 2002). Celui de la pêche est difficile à estimer en l'absence de marqueurs significatifs.

Des variations régionales ont pu être mises en évidence dans les établissements de la fin de La Tène. En Picardie et dans l'Aisne, les travaux de P. Méniel (1984, 1987) notent une prédominance du porc suivi par le bœuf et, dans une moindre mesure, les ovicaprins. Contrairement aux idées reçues, le porc gaulois se différencie très bien du sanglier sauvage et ses caractéristiques morphologiques impliquent son élevage domestique dans des enclos²¹³. Sa viande était très appréciée par les Belges de Strabon : « *Presque tous les Gaulois, aujourd'hui encore, couchent sur la dure et prennent leurs repas assis sur de la paille. Ils se nourrissent de lait, de viandes de diverses sortes, mais surtout de viande de porc, fraîche ou salée.* » (*Géogr.* IV, 4, 3). Plus au nord vers les régions sablonneuses de Flandre, les ovicaprins semblent plus nombreux au détriment des

²¹² Peut-être un biais induit par les problèmes de conservation des ossements.

²¹³ Enclos qui correspondent assez bien à ceux des fermes gauloises mises en évidence dans la région d'étude de P. Méniel dans l'Aisne et en Picardie.

bœufs. Cette dernière région correspond à celle des Morins et des Ménapiens pour lesquels César mentionne dans le *De Bello Gallico* la présence de grands troupeaux de moutons de même que chez les Nerviens et les Éburons (*B. Gall.* VI, 6, 6). Nous rappellerons ici que les sites étudiés par P. Méniel, Hornaing mis à part, se situent dans la région septentrionale la plus tôt en contact avec l'Empire et, bien qu'à la limite, toujours dans la zone des *oppida* parmi lesquels Villeneuve-Saint-Germain et Variscourt également échantillonnés (Fig. 101). Il n'existe malheureusement pas d'étude de synthèse sur l'archéozoologie d'époque gauloise pour les territoires morin, ménapien, nervien et tongres. Malheureusement peu de sites de la fin de l'Âge du Fer dans ces régions ont bénéficié d'une étude archéozoologique. Bien souvent, pour des raisons de mauvaise conservation des ossements, le corpus laténien a été mélangé avec le corpus de l'époque romaine (Van Neer 1988 ; Van Neer 1990). Ce qu'il faut retenir c'est qu'il existe déjà dans le Nord de la Gaule une variété de modes d'exploitations et de productions de viande dès la fin de la période gauloise.

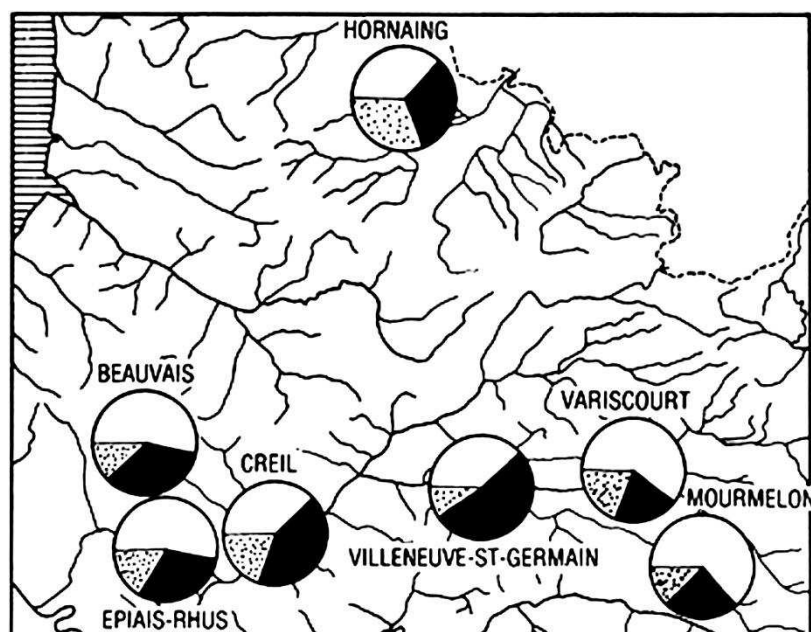


Fig. 101. Proportions relatives de la triade : porc (blanc), bœuf (noir) et mouton (pointillés) sur les sites de La Tène Finale dans le Nord de la France (d'après Méniel 1987, p. 53).

Pour la période romaine dans le nord-ouest de la Gaule Belgique, l'analyse de la triade a également permis d'identifier deux régions géographiques. La première est caractérisée par la présence dominante du mouton et correspond à la partie sud de la Picardie et à la Champagne, la seconde caractérisée par une augmentation du nombre de bœufs, se situe dans le Nord de la Picardie, le Nord et le Pas-de-Calais (Fig. 102).

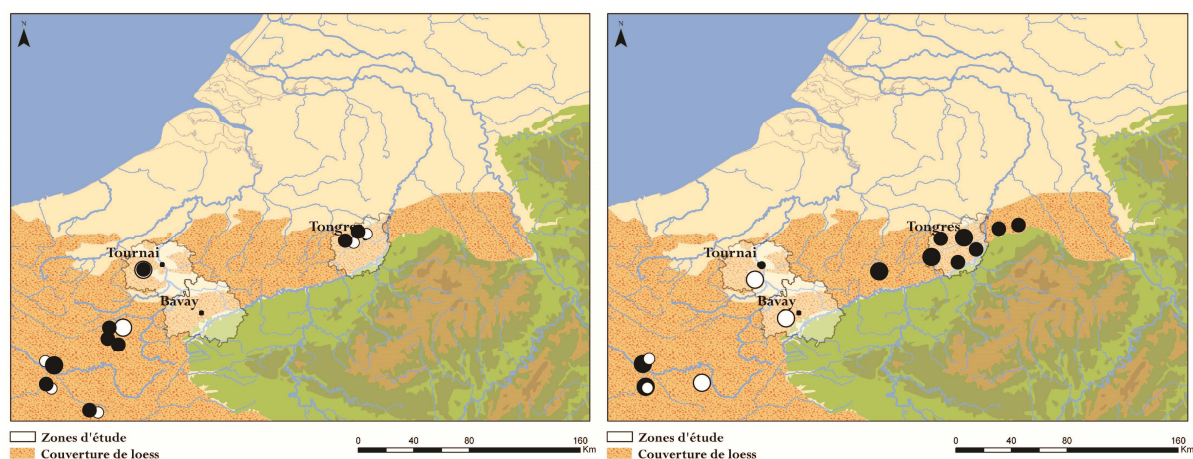


Fig. 102. Représentation relative du mouton et du bœuf durant la période romaine dans le Nord de la France et dans ou à proximité des trois régions. I^{er} siècle après J.-C. à gauche, II^e et III^e siècle après J.-C. à droite (d'après Lepetz & Matterne 2003, p. 30, fig. 5 ; Pigière 2009 et Kooistra 1996).

Il existe donc des changements perceptibles dans les pratiques d'élevage entre les périodes romaine et gauloise et celles-ci semblent liées au terroir. Une synthèse récente de R. Hesse (2011) nous donne une vue globale pour la consommation de viande sur l'île de Bretagne, où le bœuf et le mouton dominent, comparée à d'autres régions comme la Germanie où les comptages donnent le porc majoritaire. Ces tendances régionales n'illustrent pas les variations sur différents types de sites. Dans la région des rivières, avant la révolte des Bataves ce sont le bœuf et le porc qui dominent et surtout dans les villes le long du Rhin – à Alphen, Velsen, Woerden et Valkenburg. De la fin du I^{er} au II^e siècle, ce sont le bœuf et le mouton au détriment du porc – à Nimègue, Zwammerdam et Kesteren (d'après Lauwerier 1988 ; Cavallo, Kooistra & Dütting 2008). Dans les sites ruraux de la même région, ce sont les bœufs et les ovicaprins qui dominent jusqu'au milieu II^e siècle. Le cheval tend à prendre une part non négligeable dans les comptages réalisés sur certains sites ruraux du II^e siècle comme à Passewai, Tiel, Wijk, Geldermalsen, Huissen, Oss-Ussen, Houten, Kesteren et Ewijk. Cette pratique d'élevage correspondrait à une demande locale pour des chevaux de travail et non au retour de l'hippophagie (Groot 2008). Si l'on résume rapidement les résultats des études de la triade par rapport au type de site, S. Lepetz (1996 ; 2011) a pu mettre en évidence dans le nord-ouest de la Gaule Belgique une meilleure représentation du porc en ville (Meaux, Paris, Amiens), des caprinés en sites d'agglomération et de bœufs sur les sites ruraux (Lepetz 1996, p. 119). Le porc était plus que probablement élevé en ville (Lepetz 2011, p. 416).

La consommation du porc semble être caractéristique des sites militaires comme c'est le cas à Arras (Derreumaux & Lepetz 2008), ou encore sur le Huneberg (Lauwerier 1988 ; Cavallo, Kooistra & Dütting 2008) et également à Tongres. Dans les restes de consommation du site de la Kielenstraat, la viande de porc semble clairement privilégiée. Les archéozoologues ont donc associé cette tendance avec un caractère militaire²¹⁴. Lorsque la population locale²¹⁵

²¹⁴ Cette observation va de pair avec les phénomènes observés sur les sites militaires (voir discussion de A. Ervynck et A. Vanderhoeven dans Vanderhoeven *et al.* 1992, p. 114)

s'installe dans la ville une permutation entre le porc et le bœuf s'opère, ce dernier devient prépondérant (Vanderhoeven *et al.* 1992, p.113-114). Une certaine prédilection pour la viande de porc se manifeste pourtant dans les habitations les plus riches, phénomène que les chercheurs interprètent comme un signe de romanité²¹⁶. Dans les agglomérations de la zone limoneuse de moyenne Belgique²¹⁷, d'après un corpus étudié par F. Pigière (2009), le bœuf apparaît majoritaire. Il constitue avec le porc les deux principales sources de viande à toutes les périodes sur chaque site. En termes de qualité, il semble que l'on privilégie à Liberchies comme à Braives la qualité de la viande et une rentabilité bouchère maximale à partir de jeunes adultes. Sur l'agglomération de Liberchies les restes de consommation des habitats montrent que le bœuf domine et que les porcs et ovicaprins sont probablement élevés sur place (Lentacker & Van Neer 1993 ; Lentacker & Pigière 2001). Sur les sites ruraux de la zone limoneuse, différentes pratiques semblent se dessiner. Ce sont en général les bœufs qui dominent – Voerendaal, Maasbracht (Kooistra 1996) – Broekom, Piringen (Van Neer 1988 ; 1990) – Velroux et Froidmont – au moins jusqu'au II^e siècle (Tromme *et al.* 2009). Les variations dans les pratiques d'élevage apparaissent sur certaines villas dans le courant du III^e siècle mettant en avant soit le porc, soit le mouton (Pigière & Lepot à paraître). Dans les régions sablo-limoneuses autour de Tournai, le bœuf semble concurrencé soit par le porc et le mouton comme l'attestent différents assemblages de Tournai (Pigière 2009, p.170-171) voire supplanté par les deux sur les sites ruraux comme Bruyelle. Sur ce dernier site, une analyse plus poussée a pu mettre en évidence qu'il n'y a pas toujours de différence entre *pars urbana* et *pars rustica* dans les déchets de consommation des trois pourvoyeurs de viande. De la période flavienne à la fin du II^e siècle, le porc est prédominant, suivi des ovicaprins et du bœuf dans les deux entités. La tendance change durant la seconde moitié du II^e et le III^e siècle, les proportions restent identiques dans la *pars urbana* et les ovicaprins augmentent au détriment du porc dans la *pars rustica* (Pigière *et al.* 2001).

Selon S. Lepetz (1996, p.119), la différence entre les types de viandes (nature et âge) consommées dans les villes, les agglomérations et les sites ruraux reflète plus une réalité économique et sociale qu'une différence de goût. Si le bœuf paraît être pour le Haut-Empire le principal pourvoyeur de viande dans les villes et les agglomérations de la zone limoneuse, il ne s'agit probablement pas non plus d'une affaire de goût. L'élevage de bovidés, outre la production de viande, répond aux besoins du travail des champs. Les archéozoologues ont pu mettre en évidence la différence entre les bœufs élevés et utilisés comme animaux de trait, car ils développent des pathologies liées au stress qu'ils subissent lors du travail de traction. Les animaux élevés pour leur viande sont généralement abattus jeunes, entre 2 ans et 3 ans et demi, et ne présentent pas ces pathologies²¹⁸. L'étude des boucheries qui se développent dans la zone limoneuse²¹⁹ à partir du milieu du I^{er} siècle après J.-C. a mis en évidence qu'une partie des

²¹⁵ En référence aux habitats de types gaulois (*cf.* I.3.3.3.3)

²¹⁶ Pigière, Erynck & Van Neer 2006, p. 40.

²¹⁷ Liberchies, Maastricht, Namur, Tournai, Braives.

²¹⁸ Pigière, Erynck & Van Neer 2006, p. 41.

²¹⁹ Si des boucheries sont attestées dans certains *oppida* (Ménier 2007, p. 243) aucune trace de ces établissements n'a été découverte dans nos régions avant le règne de Claude.

bœufs abattus sont des bœufs de réforme (Pigière 2009, p. 210, 227). La fréquence de consommation du bœuf est, plus que probablement, liée au type d'exploitation du sol dans la région limoneuse de moyenne Belgique de la même manière que le mouton s'adapte mieux à l'exploitation du sol en Île de France (Matterne & Lepetz 2003). À ce propos, les sites du Bas-Empire témoignent de l'augmentation du porc au détriment du bœuf et des ovicaprins reflétant vraisemblablement une transformation profonde des pratiques agropastorales dans la zone limoneuse de moyenne Belgique, probablement liée à un redéploiement du couvert végétal de type forêts (Pigière 2009).

À Bruxelles, comme à Tournai, l'abondance de coquilles d'œufs reflète la présence d'oiseaux de basse-cour au III^e siècle (Pigière 2009). Tout comme pour la période gauloise, la viande d'animaux sauvages ne participe que très peu à l'alimentation des Gallo-Romains. De rares traces de découpes ont pu être observées sur des cerfs et des sangliers mais les animaux sauvages restent rares. Seuls le cerf et le lièvre ainsi que, dans une moindre mesure, le sanglier apparaissent fréquemment dans les ensembles urbains de Gaule Belgique (Lepetz 1996, 2009 p.143 ; 2011 ; Pigière 2009, p. 153). Ce type de viande reste néanmoins un possible marqueur social puisqu'elle est plus fréquente sur les sites urbains que dans les agglomérations au même titre que la volaille.

Le nombre d'espèces consommées et la variété de l'approvisionnement indiquent la richesse spécifique au sein des assemblages fauniques. L'augmentation du nombre d'espèces se matérialise à Liberchies et à Tournai au III^e siècle (Pigière 2009, p. 165-167, tab 29). La comparaison entre les deux agglomérations montre l'importance des produits marins et des animaux de basse-cour à Tournai, moitié moins à Liberchies (Fig. 103) . Le premier phénomène peut s'expliquer par la proximité de la mer via l'Escaut à Tournai. Par contre, la présence en plus grand nombre d'animaux de basse-cour plaide en faveur d'une alimentation spécifique à rapprocher de celles observées en ville. En effet, les chercheurs ont également constaté un accroissement du nombre d'oiseaux de basse-cour dans les villes du Nord de la France (Lepetz 1996 ; Lepetz & Oueslati 2003).

Sites Datation	Liberchies H X	Tournai H X
Produits marins	3.7	0.9
Poissons locaux	0.7	0.3
Oiseaux sauvages	0.7	2.6
Gibiers à poils	1.5	0.2
Basse-cour	7.7	3.6
Triade	85.5	92.3
Total NR	574	961

Fig. 103. Tableau des fréquences relatives en nombre de restes des grands groupes d'animaux à Liberchies et Tournai (d'après Pigière 2009, tab. 33 et 35).

V.1.2.2 – Les poissons et mollusques consommés

Outre la viande, l'archéozoologie permet également d'identifier les produits tels que les poissons et les mollusques. La consommation de poissons est une habitude vue comme romaine et, plus particulièrement la consommation de sauces de poisson – *garum*, *allec*, *liquamen*... Cette pratique est pourtant avant tout héritée de la tradition grecque (Bats 1988, p. 38-39). Le mot *garum* dérive d'ailleurs du grec *garos* désignant une sorte de saumure. En plus de la sauce, des poissons salés – *salsamenta* – étaient également consommés par les méditerranéens.

La consommation de poisson à l'époque laténienne est mal connue. Posidonios nous dit que les Gaulois consomment peu de poissons à l'exception de ceux qui habitent à proximité de la mer (*Deipno.*, IV 152). Pourtant une étude récente en Angleterre (Dobney & Ervynck 2006) montre que le poisson n'était que très peu consommé même par l'élite gauloise habitant près de la côte. La part prise par le poisson dans l'alimentation tendrait donc à augmenter durant la période romaine sur les territoires éloignés de la mer Méditerranée et surtout plus à l'intérieur des terres. Mais, en ce qui concerne les découvertes de poissons consommés – durant l'époque romaine dans les sites intérieurs de la Gaule septentrionale, les chercheurs sont frappés par la rareté de la documentation. D'après les archéozoologues, l'apparente non-consommation de poissons à l'époque gauloise sur le territoire du Nord de la Gaule ne peut pas seulement être due à de mauvaises conditions de conservation (Ervynck & Van Neer 2011).

Le nombre de restes de poissons consommés frais est en général assez faible par rapport aux ossements de mammifères et d'oiseaux. Ce type de produit a notamment été retrouvé à Arlon, à Tongres et à Nevele et sur le site de Liberchies²²⁰. Les poissons d'eau douce sont attestés sur les sites romains, en particulier sur les sites fluviaux – Tournai, Namur, Maastricht (Pigière 2009). Les poissons en saumure sont les mieux représentés sur le territoire du Nord de la Gaule et sont documentés également par leur contenant. Ce phénomène peut en effet être suivi à travers l'étude des amphores (*cf.* V.2.2.2) et des rares restes de poissons qui s'y trouvent associés. En effet, les sauces de poissons sont principalement fabriquées à base d'abats et de chairs de poisson, les ossements ont le plus souvent disparu. Pour les *salsamenta*, les poissons utilisés sont majoritairement des thons, des sardines et des maquereaux espagnols (Van Neer & Ervynck 2004). Les études archéozoologiques récentes ont mis en évidence la présence de *salsamenta* à base de maquereaux espagnols à Tirlemont sur le site du *mithraeum*, à Velzeke à Tongres et à Tournai (Van Neer, Ervynck & Monsieur 2010, p. 168, tab. 1). À partir du II^e siècle, les chercheurs ont remarqué la présence d'une production locale de sauce de poisson à base d'esports et de hareng de la Mer du Nord probablement pour pallier la baisse des importations ibériques liées à des difficultés de transport. La présence de sauce de poisson à base de poissons non méditerranéens est surtout attestée dans la seconde moitié du II^e siècle ou du III^e siècle comme à Tongres, à Tirlemont et à Braives (*op. cit.*, p. 176, tab.3).

²²⁰ Il s'agissait d'ailleurs d'un rebut non consommé (Van Neer *et al.* 2009).

Les mollusques tels que huîtres (*Ostrea edulis*), moules (*Mytilus edulis*) et coques (*Cerastoderma edule*) sont par contre plus faciles à identifier parmi les restes archéozoologiques lorsqu'ils sont arrivés sur les sites avec leur coquille. L'huître et la moule sont présentes en petites quantités dans plusieurs sites romains du Nord de la Gaule (Pigière 2009). Citons quelques cas dans les trois zones d'étude. À Bruyelle, certaines fosses ont livré de nombreuses coquilles de moules et quelques coquilles d'huîtres. Outre les mollusques, le site est riche en ossements de poissons mais également en écailles de perches d'eau douce (*Perca fluviatilis* L.) laissant penser au chercheur la possible proximité d'un élevage de poisson. Dans le comblement du cellier de la villa de Merbes-le-Château (**Bv.R1**), une couche ne contenait que des coquilles d'huîtres issues probablement d'un rejet de consommation (Paridaens & Martin 2009, p. 64).

La consommation de poissons et de mollusques frais, salés ou en sauce est certainement sous-estimée par rapport à la réalité. Plusieurs facteurs sont en cause, le premier concerne l'absence de traces archéozoologiques dans certaines préparations, ensuite viennent les problèmes de conservation (les milieux humides étant les plus propices, les milieux acides comme la zone limoneuse les plus destructeurs) et l'absence de tamisage lors de la fouille. Mais comme l'expliquent A. Ervynck et W. Van Neer (2011, p. 84), ceci ne justifie pas totalement la rareté des trouvailles, pas plus que des problèmes liés au transport ou à l'économie. Il s'agit plus probablement d'une habitude gauloise ancrée qui malgré le modèle romain, n'a que peu adhéré à la consommation de produits marins.

V.1.3 – Modification des systèmes agraires : un changement apporté par la conquête ?

On l'a vu, les changements dans l'alimentation de base – viande et céréales – et d'autres denrées sont dépendants de plusieurs facteurs qui régissent les systèmes agraires que développent les populations : le terroir, le type de sol et la couverture végétale, le statut du site et/ou de ses propriétaires, la localisation par rapport aux ressources naturelles, aux routes commerciales et aux influences extérieures. Le système agraire fournit donc la base de l'alimentation accessible aux populations du Nord de la Gaule. Synthétisons ici les données récoltées par les disciplines des sciences naturelles pour tenter de les contextualiser dans le cadre plus limité des territoires ménapien, nervien et tongres.

V.1.3.1 – Subsistance à l'Âge du Fer ?

Des modifications dans l'économie de subsistance ont donc pu être mises en évidence dès la fin de l'Âge du Fer dans certaines régions. L'intensification de la production céréalière se marque particulièrement dans le Nord de la France – cités des Rèmes, des Suessions, des Sylvanectes, des Parisii – avec des changements dans l'économie agraire et dans les modes d'occupation du sol (Matterne 2011). Elle semble toucher plus précisément les régions où les

importations romaines arrivaient déjà avant la conquête (Zech-Matterne *et al.* 2009)²²¹. Dès la période romaine, dans cette même zone, la culture des céréales se spécialise vers la production de blés nus permettant un traitement plus aisé qui va de pair avec une spécialisation dans l'élevage du mouton. Ces changements précoces paraissent donc liés aux contacts avec le monde méditerranéen. Qu'en est-il dans les territoires des Ménapiens, des Nerviens et des Tongres ?

Tacite nous donne une description des pratiques agricoles des populations de Germanie :
« Quant aux sols cultivables, ils sont tour à tour réquisitionnés pour l'ensemble des cultivateurs en fonction de leur nombre. Ensuite on les attribue compte tenu du rang social de chacun. L'étendue des plaines rend le partage aisé. On change de terres en labour au cours des années et celles à cultiver demeurent en surnombre. Car nos Germains ne rentabilisent pas la fécondité et l'étendue de leurs parcelles en s'évertuant à planter des arbres fruitiers, à délimiter des prairies et à irriguer des potagers. Tout ce qu'ils exigent de la terre, c'est une récolte. Aussi ne divisent-ils pas l'année en autant de saisons que nous. S'ils ont notion de l'hiver, du printemps, de l'été et des vocables pour les désigner, ils ignorent le nom de l'automne tout autant que ses bienfaits. (Germ. XXVI, 2-4). Ce système de cultures aléatoires soumis à une hiérarchie sociale correspond bien à ce qui devait se pratiquer dans nos trois régions avant l'arrivée de César. Nous l'avons déjà souligné plus haut, dans le Nord de la Gaule, la période comprise entre 100 et 50 avant J.-C. se caractérise par une certaine insécurité due aux guerres tribales associées à des raids de vols de bétail (Roymans 1996 ; Gerritsen 2003). En effet, dans les sociétés tribales pré-romaines, les biens comme les céréales, les petits troupeaux, et leurs produits associés comme le lait, le fromage et la viande constituent les niveaux le plus bas de la sphère d'échanges économiques. Les bœufs et les chevaux quant à eux se situent dans une sphère d'échange plus élevée (Roymans 1996, p.48) et sont donc convoités. Et pourtant, les premiers constituent les biens de subsistance.

Les territoires des Ménapiens et des Nerviens sont les seuls où les habitats de la fin de l'Âge du Fer sont largement documentés (*cf.* I.3.3.1). Les fermes gauloises se localisent sur les plateaux sablo-limoneux et s'organisent en groupe comme à Onnaing ou Villeneuve d'Ascq. Dans des régions moins propices comme les zones sablonneuses, le système agricole de l'Âge du Fer, basé sur la production de céréales et l'élevage, s'oriente vers une stratégie agricole plus intensive. Ceci a pu être démontré, au nord de la future cité des Tongres, dans le cas précis de la « MDS region »²²², où les habitats de la fin de l'Âge du Fer et du début de l'époque romaine se concentrent sur les quelques zones sablo-limoneuses préservées dans le paysage sablonneux Pléistocène (Gerritsen 2003). F. Gerritsen souligne que cette modification dans le mode d'occupation du territoire doit être vue dans le sens d'un changement dans l'économie de subsistance. Plus au sud, sur les territoires attribués aux Aduatiques, aux Éburons et aux Condruses, l'archéologie offre peu d'informations. Les quelques maison-étables attestées dans cette région – Rosmeer, Wange, Kesselt, Neerharen-Rekem – ne permettent pas d'envisager sur base de l'analyse structurelle de l'habitat, une économie agraire différente de celle des zones

²²¹ Impliquant un nouveau mécanisme de redistribution des biens entre ville et campagne (voir chapitre IV).

²²² « MDS region » (Meuse-Demer-Scheld) correspondant à la Campine belge et au Brabant septentrional hollandais.

sablo-limoneuses et sablonneuses. Il est difficile, à partir de si peu d'indices, de différencier des systèmes de production agricole fondés, soit majoritairement sur l'élevage, soit sur l'agriculture, malgré que les terroirs soient très différents. En l'état des connaissances on ne peut clairement associer la partie septentrionale sablonneuse à des groupes de populations avec un régime agraire centré sur l'élevage et la zone limoneuse à des populations pratiquant la culture céréalière et l'élevage. Rien ne semble donc prédestiner la région définie autour de Tongres à un développement agraire plus important dès la conquête. A fortiori, le massacre de sa population par César n'a fait que diminuer cette probabilité alors que dans les deux autres régions les exploitations agricoles ont été tolérées (cf. I.3.3.2).

V.1.3.2 – Mutation des campagnes après la conquête ?

La fin des guerres tribales et donc des vols de bétails aurait apporté une stabilité sociale et politique favorable au développement d'une économie de marché. Dans un second temps, la création de la frontière et la militarisation de celle-ci à partir d'Auguste, crée un phénomène de consommateur non-producteur. De plus, l'impact démographique et économique inégal de la conquête et l'adaptation des populations au milieu naturel devraient avoir pour conséquence une plus grande différenciation régionale dans le développement de l'intensification de l'agriculture. D'après l'analyse de N. Roymans, deux systèmes agraires caractériseraient donc la période romaine dans le Nord de la Gaule. L'un se répartit entre agriculture et élevage, l'autre se focalise principalement sur l'élevage²²³. Le premier caractériserait la zone limoneuse et le second les régions sablonneuses et les régions montagneuses des Ardennes, de l'Eifel et de l'Hunsrück. Il est évident, au vu de la documentation archéologique, que dans les zones sablonneuses, les modes d'occupation du sol évoluent peu après la conquête et ce jusqu'à l'époque flavienne (De Clercq 2005 ; Gerritsen 2003). Le site d'Onnaing en territoire nervien montre que ce cas de figure n'est pas propre aux régions moins fertiles. Chez les Tongres, le manque criant de documentation pour la période du début de l'Empire ne permet pas de mettre en évidence une quelconque mutation des pratiques agricoles. Cette observation n'est probablement pas seulement liée à un état de la recherche mais bien à une réalité de fait. En effet, les données paléobotaniques de la Kielenstraat prouvent que les modes d'exploitations et les variétés de céréales n'ont pas drastiquement changé durant la première moitié du I^{er} siècle après J.-C.

Quelques changements apportés par l'annexion des territoires du Nord de la Gaule dans l'Empire peuvent être observés dans les pratiques d'élevage. En effet, la stature et la résistance des bœufs augmentent au début de la période romaine grâce à un croisement entre les races (Fig. 104). En effet, la taille minimum du bétail s'observe à l'Âge du Fer, N. Roymans (1996, p.48) avance l'hypothèse que le nombre de têtes du cheptel devait, à l'époque, primer sur la qualité. Cette hypothèse est appuyée par les propos de Tacite sur la Germanie. « *Il [le German]*

²²³ « pastoral farming » (Roymans 1996, p. 87).

est riche en troupeaux, mais le plus souvent les animaux sont de petite taille. Même le gros bétail ne porte pas au front les cornes majestueuses qui le caractérisent. Les Germains aiment posséder des troupeaux bien fournis. C'est la seule richesse qui les comble. » (Germ., V,1). Au cours de l'Âge du Fer, les pratiques d'élevage visaient à obtenir, non pas des bêtes plus robustes et porteuses de viande, mais des bêtes plus nombreuses qui pouvaient notamment servir de « monnaie » d'échange²²⁴ dans ces sociétés non monétarisées (Fig. 104). Durant la période romaine²²⁵, le phénomène s'inverse. Le bœuf perd sa valeur d'échange par tête de bétail et doit répondre à une nouvelle demande en animal de traction (Lepetz 1996). Les grands bœufs romains²²⁶ sont attestés sur les sites ruraux du Nord de la Gaule comme à Hornaing (Méniel 1987), Erps-Kwerps (Verbeeck *et al.* 1991), Broekom (Van Neer 1988) ou encore dans l'agglomération de Braives (Cordy 1981). L'augmentation de la taille des bœufs débute dès la fin du I^{er} siècle avant J.-C. (Lepetz 1996). Un autre changement important dans le régime carné de l'époque romaine est la prohibition de la consommation de viande de cheval²²⁷ relevée dès les premières occupations romaines dans nos territoires (Pigière 2009).

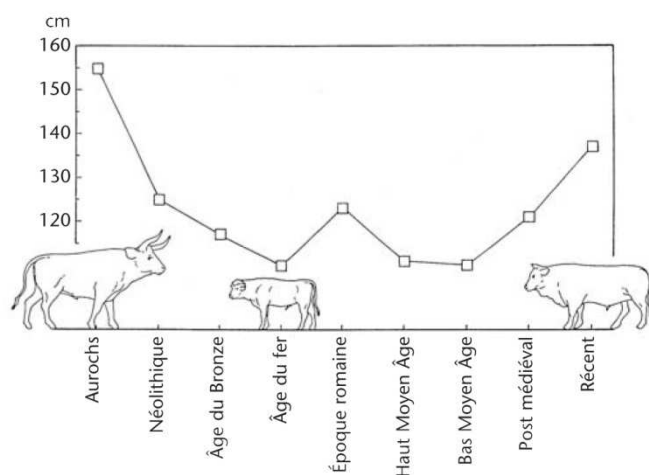


Fig. 104. Évolution morphologique du bœuf, établie sur base de la taille au garrot, de la Préhistoire à la période contemporaine (d'après Roymans 1996, fig. 14).

V.1.3.3 – Production de surplus et acquisition de nouvelles denrées depuis le milieu du I^{er} siècle jusqu'à la fin du III^e siècle ?

Vers le milieu du I^{er} siècle après J.-C., une possible croissance démographique et l'émergence des installations civiles en ville engendrent un nouveau phénomène économique : la production de surplus pour fournir les marchés (Roymans 1996, p. 58-59). Les réels changements dans les pratiques agricoles interviennent donc près d'un siècle après la conquête. Cette lente mutation ne semble pas non plus être liée à des conditions climatiques difficiles à la

²²⁴ Sur l'importance des bœufs dans les échanges économiques voir la discussion dans Roymans 1996, p. 44.

²²⁵ L'augmentation de la taille des bœufs débute dès la fin du I^{er} siècle avant J.-C. (Lepetz 1996).

²²⁶ Hauteur au garrot supérieure à 130 cm.

²²⁷ Et de chien.

fin de l'Âge du Fer ni au début de l'époque romaine²²⁸. La période flavienne est le témoin d'un boum économique principalement dans la zone limoneuse. Cette modification se place juste après la révolte de *Civilis*, et le lien que ces deux événements entretiennent n'est peut-être pas anodin. L'installation de nombreuses exploitations agricoles de type villa gallo-romaine dans la zone limoneuse engendrant des surplus est, de manière assez systématique, mise en relation avec la demande croissante de nourriture pour les militaires (Cavallo, Kooistra & Dütting 2008 ; Groot 2008 ; Derreumaux & Lepetz 2008). Les biens de subsistance (céréales et troupeaux) deviennent les produits d'une économie florissante. Les propriétaires terriens²²⁹ sont les premiers à en profiter. L'échange de ces denrées en argent permet également d'acheter des produits extrarégionaux véhiculés par les *mercantarii*. De même, les auxiliaires locaux enrôlés dans l'armée, qui reviennent avec leur paye, peuvent également prétendre à une alimentation plus riche et diversifiée. Par contre, en ce qui concerne la production de nourriture, la ville devient de plus en plus dépendante de l'arrière-pays. C'est à ce moment que l'on voit se développer des boucheries (Pigière 2009) et que les villas agricoles s'implantent autour de la ville de Tongres.

Dans les régions sablonneuses, dans le nord du territoire ménapien, un changement dans les systèmes agraires a pu être mis en évidence à partir de l'analyse structurelle des habitats. Dans la seconde moitié du II^e siècle, la présence de plus en plus fréquente de stabulations fossoyées dans les maisons permettant de récolter de la fumure a conduit W. De Clercq à formuler plusieurs hypothèses. L'augmentation de la production de fumier a pu servir à amender les sols soit pour pallier l'appauvrissement des terres soit pour améliorer le rendement agricole. D'un autre côté, ce type de structure a pu permettre d'augmenter le cheptel (De Clercq 2009, p. 469).

Du côté des plateaux limoneux, le système d'exploitation agricole de la villa va caractériser durant tout le II^e et le III^e siècle la partie centrale de la cité des Tongres et, dans une moindre mesure, une partie du territoire des Nerviens²³⁰ et des Ménapiens. C'est l'opposition mise en évidence dans les années 1990 entre le « villalanschap » contre le « non-villalandschap » (Roymans 1995). Mais l'existence de maisons-étables est maintenant documentée dans la zone loessique comme l'attestent les sites de Kerkrade-Winckelen chez les Ubiens (Dijkstra 1997) et les deux fouilles récentes à Veldwezelt et Kesselt (Vanderhoeven *et al.* 2006). L'occupation de ces dernières est attestée au moins jusqu'au III^e siècle de notre ère. Ces exploitations ont peut-être fourni les bœufs nécessaires aux travaux des champs et/ou aux marchés de la ville de Tongres²³¹. En effet, l'importance du bœuf dans les comptages fauniques des II^e et III^e siècles dans la capitale et dans la campagne ne traduit pas une préférence de consommation de la viande

²²⁸ Voir à ce sujet la discussion de F. Pigière (2009, p. 7-8).

²²⁹ Le retour des vétérans sur leurs territoires, associé à l'accès à la citoyenneté, crée une nouvelle classe de propriétaires terriens (Derks & Roymans 2006).

²³⁰ Notons l'existence à Nimègue d'une inscription du II^e siècle mentionnant un *negotiator frumentarii* d'origine nervienne mais résident à Cologne (CIL, XIII, 8338).

²³¹ Communication personnelle d'A. Vanderhoeven.

de bœuf mais bien une nécessité pour la production de céréales et des échanges. Ce sont en effet en majorité des bœufs de réforme que l'on retrouve dans les boucheries (Pigière 2009).

Il faut également relativiser l'association systématique d'une exploitation de type villa gallo-romaine à la production de blé. Une spécialisation de certains établissements vers d'autres filières n'est pas à exclure, comme cela a été mis en évidence sur les villas de Verlaine et Velroux (cf. IV.4). La spécialisation vers des débouchés particuliers a également été soulignée par les recherches dans le nord de la cité ménapienne à travers la production de sel, de laine et de porc. Les jambons ménapiens sont d'ailleurs vantés par Martial qui écrit vers la fin du I^{er} siècle après J.-C. et laisse entendre quant à lui que du jambon ménapien arrivait jusqu'à Rome : «*Qu'il m'en arrive du pays des Cerrétans, qu'on m'en envoie, je veux bien, de chez les Ménapiens. Aux gourmands le jambon !*» (Épigr. XIII, 53).

L'analyse des céréales cultivées et des différenciations régionales dans les pratiques d'élevage est évidemment un indicateur des denrées consommées par les populations de chaque région. Mais la définition des systèmes agraires ne permet pas de savoir ce qu'il y avait exactement dans l'assiette de chacun. De la même manière, la mise en évidence de systèmes économiques et de pratiques d'élevage différenciées sur les villas de Velroux et de Verlaine nous amène à penser plus en termes de différences de marchés que de différences de pratiques alimentaires. Malgré tout, les deux phénomènes – mutation des pratiques agricoles et modification de l'alimentation – entretiennent évidemment un lien de cause à effet.

V.2 – APPROCHE FONCTIONNELLE DE LA CÉRAMIQUE

« Répétons que, contrairement aux idées reçues, la vaisselle culinaire représente une céramique très spécialisée, du point de vue de ses caractéristiques tant techniques (imperméabilité et résistance à la chaleur) que fonctionnelles (adaptation au type de cuisson et d'aliments).

Michel Bats 1988

Dans le chapitre II, nous avons montré que la morphologie du récipient implique un usage plus ou moins spécifique (cf. II.4). Afin de tenter une approche fonctionnelle des récipients, nous avons procédé à des comptages par formes sur les assemblages du catalogue en abordant sous différents angles la problématique en fonction du type de site ou de la période chronologique. Des tendances dans les proportions de formes se sont assez vite dégagées dans les trois régions tout d'abord au sein des batteries de cuisine mais également parmi les récipients domestiques et les amphores que nous tâcherons de contextualiser. Enfin, quelques cas d'études d'analyses de résidus nous permettront de mettre en relation certaines préparations alimentaires et des formes précises.

V.2.1 – Le tandem gaulois contre la batterie gallo-romaine

La quantification par formes des céramiques culinaires contenues dans les assemblages de cette étude nous permet quelques observations intéressantes. Il apparaît assez clairement que le set de base hérité de la période gauloise se compose essentiellement de deux formes : la marmite et la jatte. La marmite est le récipient universel pouvant servir à la cuisson et probablement aussi à la conservation. La jatte constitue un récipient polyvalent permettant la préparation et la cuisson des aliments. À cette relative simplicité des formes, la batterie de cuisine d'époque romaine apporte toute une série d'objets dévolus à un usage bien particulier. Cette multiplication des formes indique dans certains cas de nouvelles pratiques, dans d'autres une séparation des actions qui pouvaient être faites, auparavant, avec un seul et même récipient.

V.2.1.1 – Quantification du trio marmite/jatte/plat

À l'instar des archéozoologues²³², nous avons dans un premier temps évalué la fréquence des trois formes prépondérantes : la marmite, la jatte et le plat. Nous approcherons les autres formes une par une en fonction de leur représentativité.

D'un point de vue chronologique, les quantités de marmites par rapport aux jattes sont assez frappantes dans nos contextes précoces. Dans la région de Tongres, durant le I^{er} siècle après J.-C., les marmites représentent 75% de la batterie et les jattes seulement 25% (Fig. 105). Sur les sites de la région de Bavay, des proportions comparables ont pu être relevées (Fig. 106). Le passage de la batterie modelée **Tg-BI** à la batterie tournée **Tg-BII** ne change quasi rien à ces proportions. Par contre, l'adoption de la **Tg-BIII** à la fin du I^{er} siècle engendre une augmentation du nombre de jattes qui tourne autour des 40%. L'apparition du plat dans cette même batterie à hauteur de 15% fait chuter le nombre de marmites par assemblage, ne représentant plus, en moyenne, que 45% du trio utilisés dans la cuisine. Le même constat peut être fait dans la région de Bavay avec la **Bv-BII**. La tendance se confirme au III^e siècle avec une balance entre le nombre de marmites et de jattes autour de 40% et plus de 10% de plats. Les courbes représentées sur les graphiques des deux régions sont très comparables. Le graphique réalisé à partir des données de la région de Tournai est par contre très différent. En effet, dans les assemblages de cette dernière région, les jattes représentent plus d'un tiers du trio dans les contextes du I^{er} siècle. Le plat à four semble faire partie intégrante des formes utilisées dès la première moitié du I^{er} siècle. L'utilisation du plat se généralise sur tous les types de sites au II^e siècle apparemment au détriment du nombre de marmites puisque le nombre de jattes se maintient autour des 35%. La batterie du III^e siècle, **Tn-BIII** semble confirmer l'augmentation du nombre de plats qui dépassent allègrement les 20% sur certains sites. Cette augmentation va de pair avec celle des jattes qui augmente nettement jusqu'à faire passer les marmite au second rang (Fig. 107).

²³² En référence à la triade ovins/bovins/porcins.

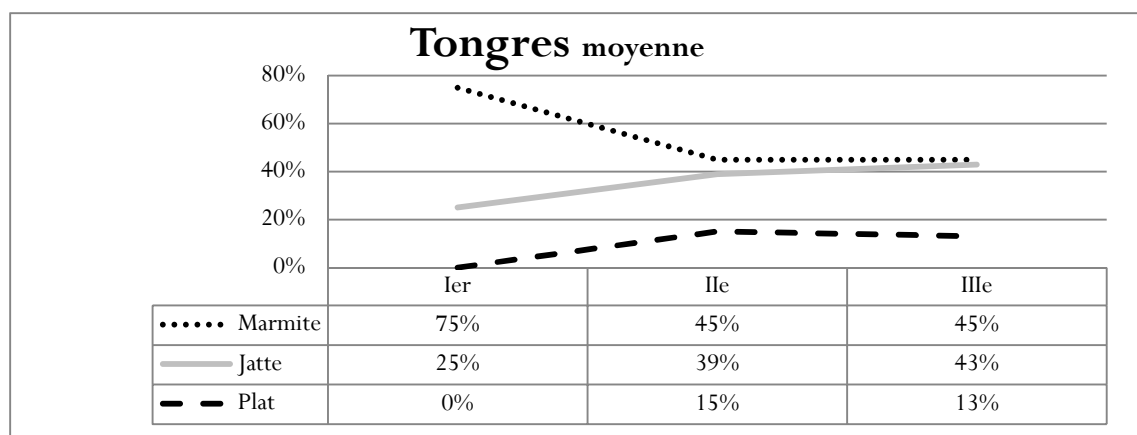


Fig. 105. Graphique chronologique des moyennes du trio marmite/jatte/plat dans les assemblages de Tongres.

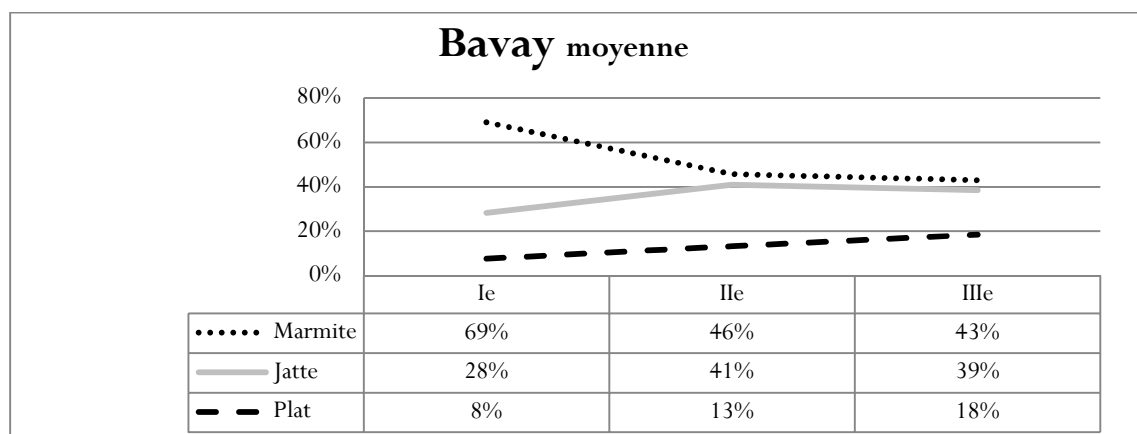


Fig. 106. Graphique chronologique des moyennes du trio marmite/jatte/plat dans les assemblages de Bavay.

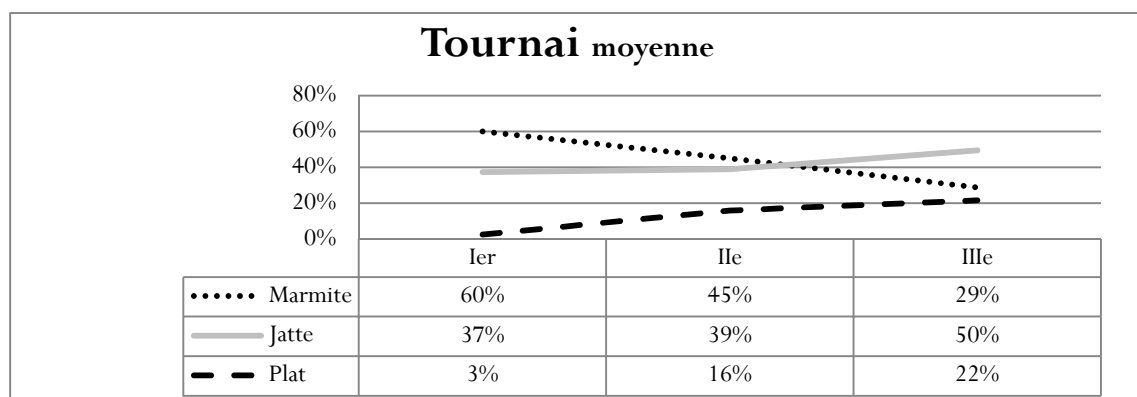


Fig. 107. Graphique chronologique des moyennes du trio marmite/jatte/plat dans les assemblages de Tournai.

Un premier problème que nous pouvons relever par rapport au comptage du trio jatte/marmite/plat est la différence entre le *caccabus* romain²³³ et la jatte gauloise. Quelle est la part prise par les *caccabus* d'origine romaine dans le groupe morphologique des jattes ? En effet, si l'*olla* se substitue sans problème à la marmite gauloise, le *caccabus* reste une forme nouvelle, plus haute que les jattes gauloises. Dans la région de Tongres, en isolant les types plus ramassés

²³³ Ce type de jatte apparaît dans le répertoire italique à la fin du II^e siècle avant J.-C. (Olcese 2003).

dérivant de la jatte gauloise²³⁴ des types proches du *caccabus*²³⁵, le graphique montre la prédominance de la forme d'origine romaine dans les contextes (Fig. 108). Le *caccabus* tend à être prépondérant sur tous les types de sites à partir de la période flavienne. Dans les assemblages plus précoces, il n'apparaît qu'à Tongres et dans l'agglomération de Jupille-sur-Meuse.

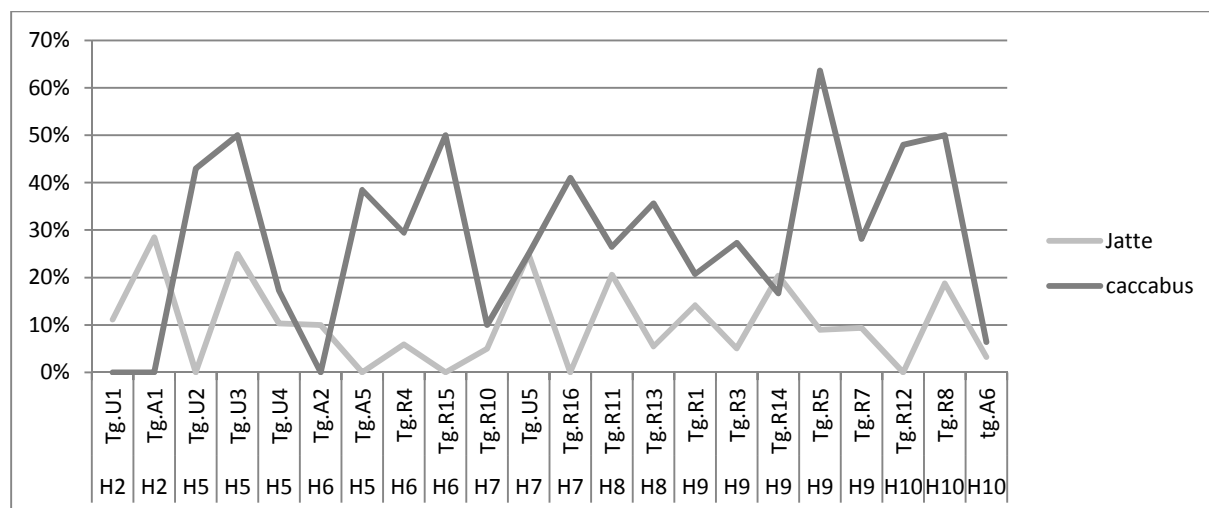


Fig. 108. Graphique des proportions du *caccabus* par rapport à la jatte dans les assemblages de la région de Tongres.

Le second problème relevé par rapport au comptage du trio jatte/marmite/plat concerne le plat. La problématique nous intéresse particulièrement ici si l'on tient compte de la différence entre la *patinae* (cocotte) et le plat à four (Bats 1988, p. 67-69). Les plats à four et plus particulièrement les plats ayant reçu un engobe sont des créations italiques (*op. cit.*, p. 69). Il nous faut donc quantifier les plats à vernis rouge pompéien (VRP) pour vérifier s'ils pallient un éventuel manque ou s'ils se superposent aux proportions de plats en céramique culinaire. Le nombre de plats à vernis rouge pompéien dans les assemblages de Tongres varie de 1 à 3 exemplaires maximum, sans réelle différence ni d'un point de vue chronologique ni en fonction du type de site. En revanche le constat est différent pour Bavay et Tournai. Ils sont bien représentés dans les agglomérations de Tournai et Blicquy se superposant ainsi au nombre de plats, mais également dans les villas et les fermes indigènes. Dans la région de Bavay, leur nombre est relativement faible aussi bien en ville qu'à la campagne mais tend à augmenter au III^e siècle à Bavay même (**Bv.U2**) et dans les agglomérations comme à Blicquy (**Tn.R17**) et Waudrez (**Bv.A3**).

En gardant toujours à l'esprit les biais induits par la qualité et la quantité des assemblages, certaines observations peuvent être faites en fonction du type de site (Fig. 109). Dans la flavienne avec l'arrivée de la *Tg-BIII*. Au II^e siècle, leur présence est manifeste dans la capitale région de Tongres, la marmite est prépondérante durant la première moitié du I^{er} siècle aussi bien en ville (**Tg.U2**, **Tg.U3**, **Tg.U4**), en agglomération (**Tg.A1**, **Tg.A5**) qu'à la

²³⁴ Notamment les types VANVINCKENROYE 61, 538, 531.

²³⁵ Les types VANVINCKENROYE 498, 503, 510.

campagne (**Tg.R9**, **Tg.R2**). On notera parmi les assemblages de cette étude, l'apparente absence des jattes en milieu rural²³⁶. Malgré le passage de la batterie *Tg-BI* modelée à la batterie *Tg-BII* tournée, la morphologie générale des récipients a donc peu changé. L'apparition des plats date probablement de la période (**Tg.U5**), dans les agglomérations (**Tg.A3**) et dans les sites ruraux (**Tg.R10**, **Tg.R16**, **Tg.R11**, **Tg.R13**). Pour le III^e siècle, l'absence de donnée quantifiée pour Tongres nous empêche d'évaluer la tendance en ville, les deux assemblages en agglomération témoignent d'un retour à la marmite alors que la jatte prend le dessus dans les sites ruraux. Il faudra multiplier ce type de quantification pour vérifier cette observation. Le nombre de plats augmente encore au III^e siècle dans les villas comme en attestent les comptages de Verlainne et Velroux et sont encore mieux représentés dans les agglomérations.

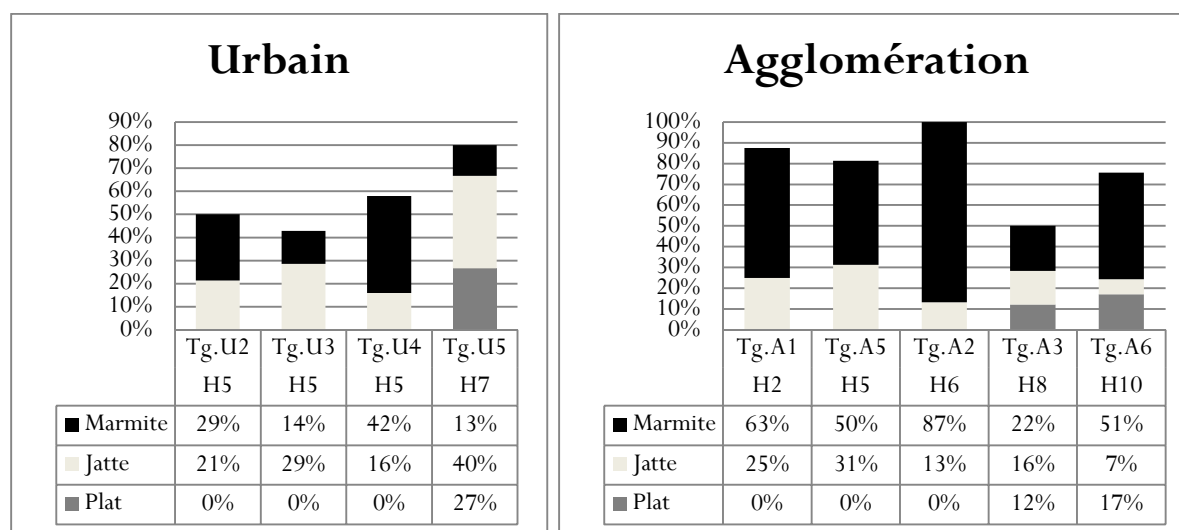


Fig. 109. Graphiques des proportions du trio marmite/jatte/plat en milieu urbain et d'agglomération dans la région de Tongres.

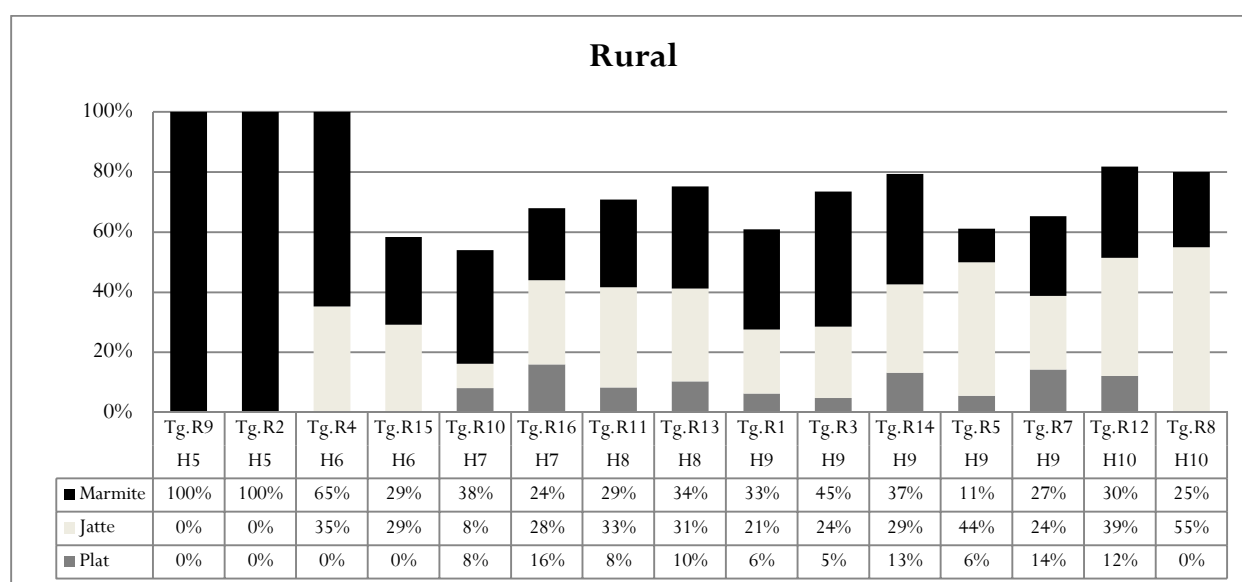


Fig. 110. Graphique des proportions du trio marmite/jatte/plat en milieu rural dans la région de Tongres.

²³⁶ Effet de source ?

À Bavay même, on notera la présence de plats dans l'assemblage précoce de la basilique (**Bv.U1**) et dans les boutiques (**Tg.U6**) fabriqués en céramique modelée (MD-POUD) ou tournés dans une pâte à inclusions d'argilite (MD-INAR). Leur présence semble être liée au fond gaulois. Ils sont pourtant absents de l'assemblage flavien. Au II^e siècle (Fig. 111) en ville, la marmite domine toujours (**Bv.U8** et **U11**). Par contre, de grosses divergences apparaissent dans les assemblages des villas de Merbes-le-Château (**Bv.R1**), Nouvelles (**Bv.R3**) et sur le site de Marly (**Bv.R5**). À Nouvelles, les marmites sont deux fois moins nombreuses que sur les deux autres sites.

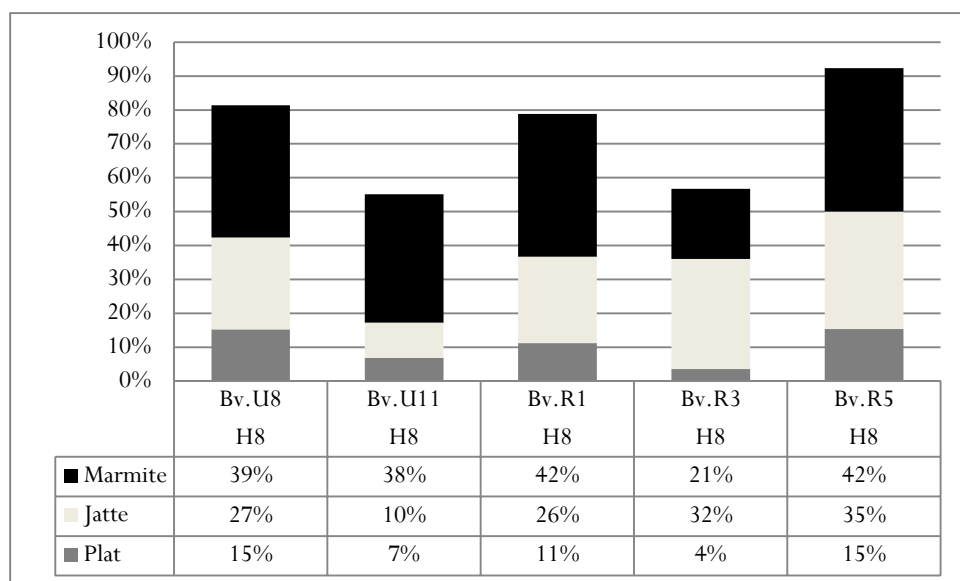


Fig. 111. Graphique des proportions du trio marmite/jatte/plat dans les sites urbains de Bavay et des assemblages de villas datés du II^e siècle.

Dans la région de Tournai (Fig. 112 ; Fig. 113), le nombre de marmites a tendance à chuter aux II^e et III^e siècles surtout en agglomération comme à Tournai (**Tn.A10**) et Blicquy

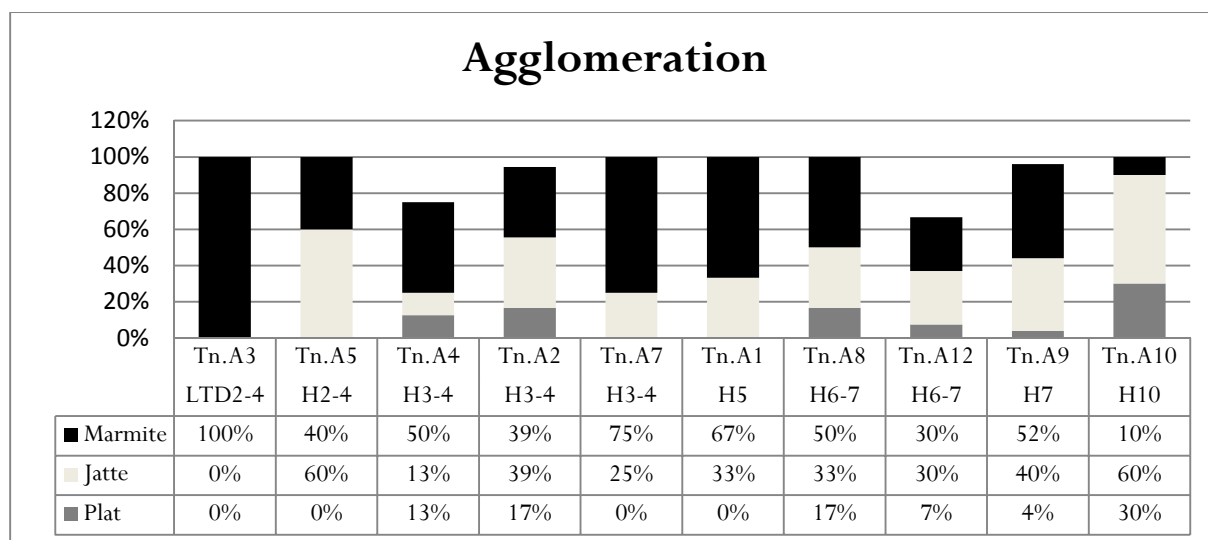


Fig. 112. Graphique des proportions du trio marmite/jatte/plat dans les sites d'agglomération de la région de Tournai.

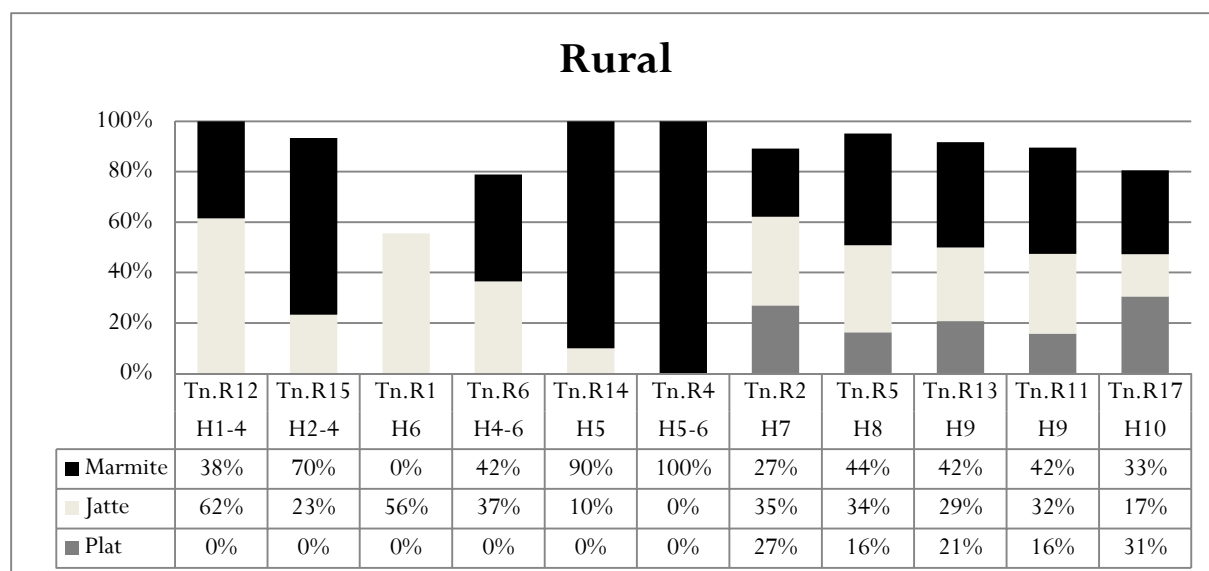


Fig. 113. Graphique des proportions du trio marmite/jatte/plat dans les sites ruraux de la région de Tournai.

(**Tn.R17**) avec une forte augmentation des plats. Sur les sites ruraux de l'arrière-pays de Tournai, les proportions du trio marmite/jatte/plat sont assez comparables selon que l'on se trouve sur le site d'une villa typique de la zone limoneuse comme Bruyelle (**Tn.R2**) ou sur des fermes de tradition gauloise comme à Jollain-Merlin (**Tn.R5**), Tourcoing (**Tn.R13**) ou Noyelles-lez-Seclein (**Tn.R11**).

V.2.1.2 – Formes particulières

Parmi les formes particulières rencontrées fréquemment se trouvent la bouilloire associée au gobelet. Ces deux formes pourraient servir à la préparation et la consommation de boisson chaude (voir Batigne & Desbat 1996). Leur présence est attestée dans les camps augustéens comme à Haltern, Oberaden, Dangstetten ou encore Neuss et leur apparition dans la ville de Tongres est contemporaine de l'arrivée de la batterie de cuisine tournée. La bouilloire va être produite par les ateliers régionaux dès la période flavienne et se retrouve en quelques exemplaires dans les villas. Elle semble totalement absente des contextes de la région de Tournai et apparaît dans les régions de Tongres (**Tg.R1.41-43**, **Tg.R3.2** et **15**, **Tg.R6.1**) et plus fréquemment aux II^e et III^e siècles à Bavay (**Bv.R1.35**, **Bv.R7.16**).

Le poêlon qui apparaît au III^e siècle dans la région de Bavay pourrait dériver du *tagenon* grec et traduire une consommation de poisson ou de friture à l'huile bien que sa forme générale le rapproche plus d'une jatte (**Bv.U2.12**, **Bv.A2.19**, **Bv.A3.4** et **33**, **Bv.R2.9**). On le retrouve plus fréquemment à Reims à la même période (Florent & Deru 2012, fig. 16) et également à Chartres (Sellès 2001). Il traduit visiblement une adaptation tardive des habitudes culinaires de type méditerranéen.

Même réflexion à partir de la jatte tripode trouvée à Tongres (**Tg.U3.10**) et à Broekom (**Tg.R5.15**). Les jattes tripodes²³⁷ très caractéristiques de la batterie de cuisine de Gaule centrale sont anecdotiques dans nos régions. Il s'agit d'une forme typiquement gauloise (Desbat, Forest & Batigne-Vallet 2006, p. 178-179).

V.2.2 – Les céramiques domestiques et de transport : nouvelles formes, nouvelles habitudes alimentaires ?

D'autres données issues de la céramique domestique peuvent être confrontées. Quels rôles certaines formes méditerranéennes ont-elles pu jouer dans les changements d'alimentation ?

V.2.2.1 – Mortiers et céréales

Une des formes marquantes de la culture méditerranéenne est, on l'a vu, le mortier. Il sert notamment à la fabrication de pâte à pain : « *Recette pour faire le pain depsticius. Faites ainsi le pain depsticius. Lavez proprement vos mains et le mortier. Mettez la farine, ajoutez-y de l'eau peu à peu, et mélangez bien le tout. Une fois la pâte faite, moulez-la, et faites cuire sous la tuile.* » (Agr., LXXIV). Et plus particulièrement aussi pour le *libum*, destiné aux dieux : « *Du libum. Manière de faire le pain de sacrifice. Broyez bien deux livres de fromage dans le mortier ; quand il y sera, mêlez-y une livre de farine de froment, ou seulement une demi-livre de fleur de farine, si vous le désirez moins compact, et incorporez-le tout avec soin. Moulez vos pains, placez-les-sur des feuilles, et laissez les cuire lentement sous la tuile et sur une plaque chaude.* » (Agr., LXXV). Aucune culture du Nord-Ouest européen ne connaissait le mortier avant son introduction par les Romains. Dans nos régions, la production de mortiers s'accroît vers le milieu du I^{er} siècle en même temps que le développement agricole.

Le mortier est présent en ville dès la période augustéenne (**Tg.U1** : NMI = 2) et durant la période claudienne (**Tg.U2-4**) à hauteur de 3 à 9 % du NMI total de chaque assemblage. Par contre, il n'apparaît dans les villas qu'à l'époque flavienne (**Tg.R4**, **Tg.R15**) et représente 2 à 5% des assemblages. Une nette augmentation du nombre de mortiers par site s'observe à partir de la fin du I^{er} siècle et du début du II^e siècle où nous comptabilisons une moyenne de 12% du NMI total aussi bien dans les sites urbains que ruraux. Le III^e siècle se caractérise par un tassement dans l'approvisionnement de cette forme qui diminue de moitié. Sur certains sites, leur nombre est particulièrement peu élevé comme à Ében-Émael (**Tg.R1**), Rosmeer (**Tg.R3**) et Maastricht (**Tg.R8**).

Le même constat peut être fait à Bavay et paraît plus étonnant encore pour cette région productrice de mortiers en pâte calcaire. Les sites urbains du I^{er} siècle ne totalisent que 2% de mortiers. L'augmentation du II^e siècle ne se ressent que très peu dans le matériel des sites de la capitale (**Bv.U3**, **Bv.U8**, **Bv.U11**). Dans les villas, la situation est plus complexe et les pourcentages varient du simple au double entre les sites de Merbes-le-Château (**Bv.R1** : 6% du

²³⁷ Tripes appelées marmites tripodes par les auteurs français.

NMI) et Nouvelles (**Bv.R5** : 12% du NMI). Ces chiffres reflètent probablement des inégalités dans la constitution des dépôts.

Il paraît nécessaire de multiplier ce type de comptage pour permettre de mettre en évidence des tendances chronologiques en fonction du type de site. Néanmoins, l'impression qui se dégage est que le nombre de mortiers augmente de manière synchrone avec le développement des céréales panifiables. Ils semblent d'ailleurs plus fréquents dans les villas au II^e siècle sur le territoire de la zone limoneuse (**Tg.R16** jusqu'à 17 % du NMI). On ne s'étonnera donc pas que sur les vingt-huit assemblages de la région de Tournai que compte notre catalogue, seuls huit ont livré des mortiers. Il s'agit bien évidemment des agglomérations de Tournai (**Tn.A9-10**) et du sanctuaire de Blicquy (**Tn.R16-17**), de la villa de Bruyelle (**Tn.R3**) mais aussi de sites identifiés plus comme des fermes de tradition gauloise à Jollain-Merlin (**Tn.R5**), Tourcoing (**Tn.R13**) et Noyelles-lès-Seclin (**Tn.R11**). Malgré tout, ils ne représentent en moyenne que 4% du NMI toutes périodes confondues.

V.2.2.2 – Amphores et nouvelles saveurs

L'objectif n'est pas ici de répertorier les différentes amphores commercialisées dans le Nord de la Gaule, ni de définir les différents axes d'échanges économiques. Nous renvoyons donc le lecteur à la bibliographie récente sur le sujet (Monsieur 2005 ; Laubenheimer & Marlière 2010)

Nous avons tenu compte uniquement des amphores présentes dans les assemblages afin d'évaluer l'impact local sur chaque site. Il faut évidemment que chaque assemblage soit représentatif de l'occupation, nous avons donc écarté les sites de catégorie III et les occupations particulières comme le « magasin » de Braives (**Tn.A3**) dont nous reparlerons plus bas.

Le nombre d'amphores n'est étonnement pas plus fréquent en ville que dans les agglomérations et les villas. Il faut bien évidemment relativiser ces chiffres puisque l'archéologie urbaine ne permet pas de dégager de larges zones et que les déchets des villes romaines ont le plus souvent été évacués (Ballet, Cordier & Dieudonné-Glad 2003). Le graphique chronologique en NMI (Fig. 114) des amphores de nos assemblages illustre la variété des produits véhiculés – en théorie – par ces emballages²³⁸. Vin et huile sont les plus récurrents. Le premier provient majoritairement de Narbonnaise – dans les amphores de type Gauloise 4 – la seconde de Bétique – dans les amphores de type DRESSEL 20. Le vin de Narbonnaise semble avoir le monopole, hormis quelques rares cas qui relèvent de l'anecdote comme une amphore de Tarraconaise à Tournai et une amphore campanienne dans la villa de Froidmont. L'arrivée massive d'amphores à huile d'olive de Bétique en Gaule date de l'époque claudienne (Desbat, Forest, Batigne-Vallet 2006). Elles sont effectivement absentes de nos assemblages avant cette période et ne totalisent que un à deux individus dans les sites datés des I^{er} et II^e siècles. Elles sont présentes en quantité plus importantes dans les assemblages urbains et d'agglomération du III^e

²³⁸ Nous tiendrons compte ici du produit le plus communément admis comme contenu des amphores malgré certaines questions récemment formulées notamment à propos des DRESSEL 7-11 (Poux, Silvino & Garnier 2005).

siècle de la région de Bavay (**Bv.U2**, **Bv.U4**, **Bv.A3**) (Fig. 115). Ce phénomène est probablement à mettre en relation avec une modification dans l'itinéraire d'approvisionnement en amphore de Bétique qui n'emprunte plus à cette époque l'axe Rhône-Saône mais la voie atlantique (Laubenheimer & Marlière 2010, p. 58-59).

L'arrivée de denrées plus rares comme les sauces de poissons et les olives et/ou *defrutum*²³⁹ est attestée par les amphores DRESSSEL 7/11 et *Haltern* 70. Les premières sont présentes, à raison d'un exemplaire par assemblage, dans les sites claudiens de la capitale (**Tg.U4**) et de l'agglomération de Jupille-sur-Meuse (**Tg.A5**) mais aussi dans les villas (**Tg.R15** et **R.16**) à la fin du I^{er} siècle. Les secondes, plus rares ne sont présentes dans notre échantillon qu'à Tongres (**Tg.U3**) et dans le « magasin » de Braives (**Tg.A3**). Les Dressel 9 similis (**Tn.R6**) contenaient probablement aussi de la sauce de poisson distribuée principalement à l'époque flavienne (Desbat & Dangréaux, 1997).

Ces chiffres fournis par notre échantillon paraissent minimes, pourtant les comptages effectués sur la totalité du matériel exhumé dans les agglomérations de Liberchies et Braives pour le Haut-Empire ne contredisent pas l'apparente rareté de ces produits sur le territoire de nos trois régions septentrionales (Fig. 117). Les cartes de répartitions réalisées par F. Laubenheimer et E. Marlière dans leur synthèse (2010) sur les amphores du nord-ouest de la Gaule montrent également une répartition éparse dans la campagne autour des villes et des agglomérations principales.

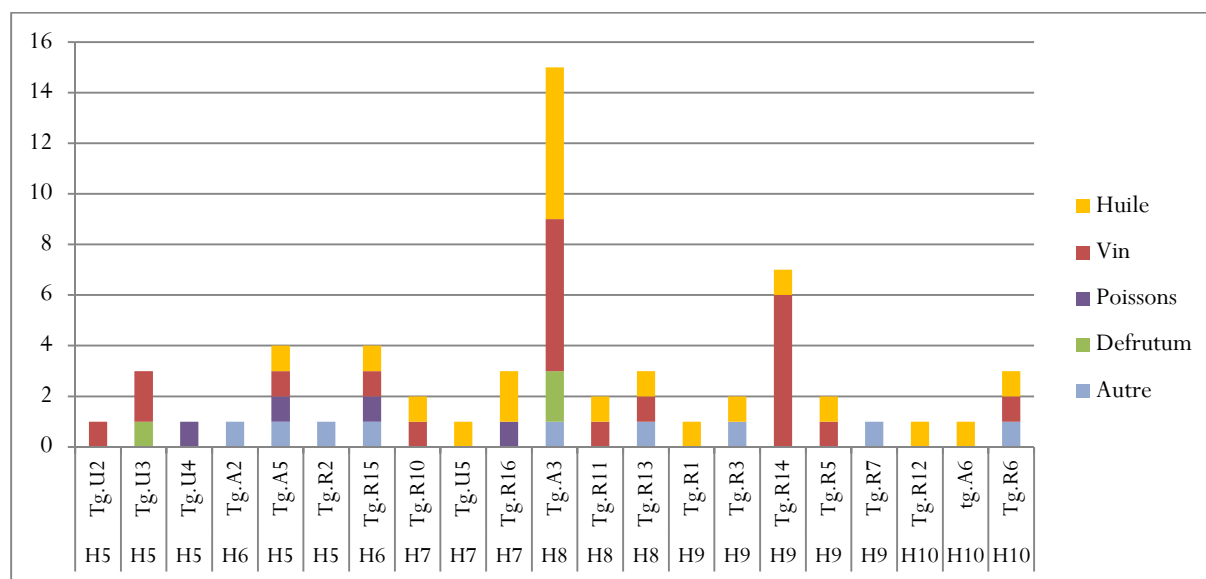


Fig. 114. Graphique en NMI par assemblage de la région de Tongres des amphores classées selon le type de contenu (la présence 'p' dans les tableaux de comptage a été convertie en 1 NMI pour éviter de minimiser le nombre de conteneurs).

²³⁹ Vin cuit aromatisé avec des olives noires.

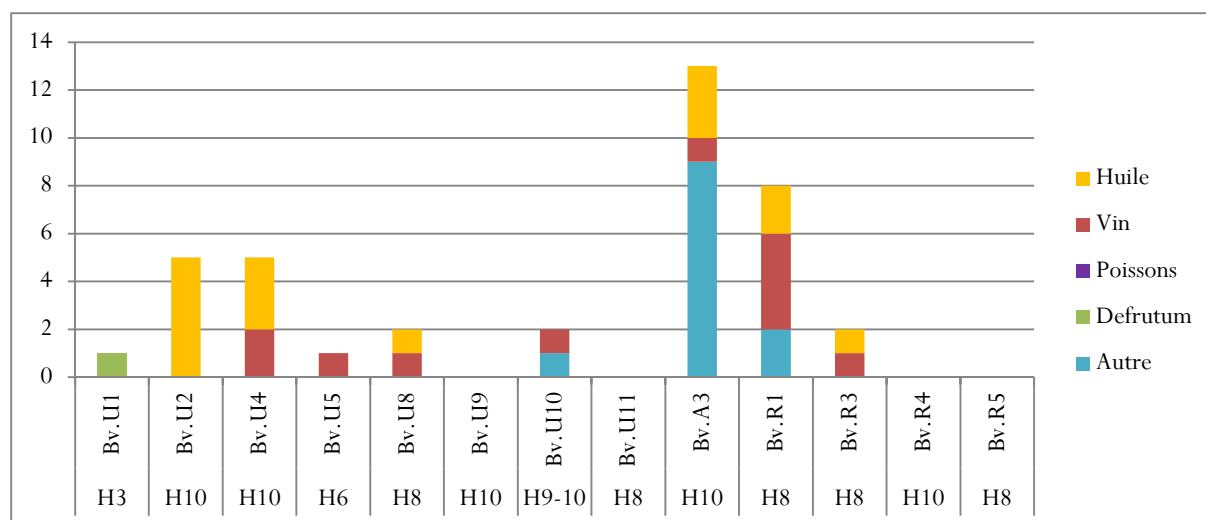


Fig. 115. Graphique en NMI par assemblage de la région de Bavay des amphores classées selon le type de contenu (la présence 'p' dans les tableaux de comptage a été convertie en 1 NMI pour éviter de minimiser le nombre de conteneurs).

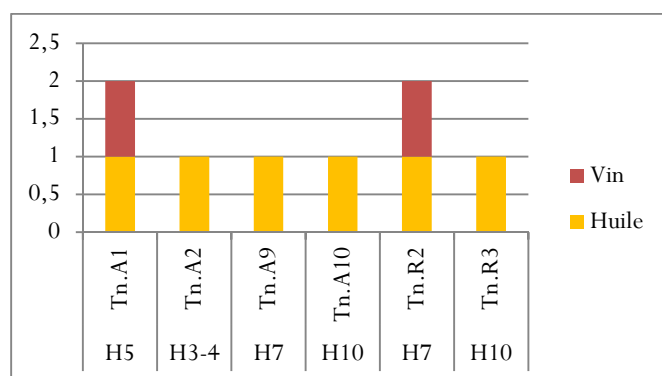


Fig. 116. Graphique en NMI par assemblage de la région de Tournai des amphores classées selon le type de contenu (la présence 'p' dans les tableaux de comptage a été convertie en 1 NMI pour éviter de minimiser le nombre de conteneur).

Un rapide calcul en guise de réflexion nous indique l'impact des denrées contenues dans ces emballages dans l'alimentation. Si l'on tient compte d'une moyenne d'une à deux amphores à huile de Bétique par assemblage soit la consommation de 70 à 140 litres sur une génération (environ 30-40 ans), on devait en utiliser maximum 4,6 litres par an, soit environ trois cuillères à café par jour pour tous les habitants de la villa. Ce qui permet deux hypothèses : soit l'huile d'olive était transportée dans un autre contenant, périssable de surcroît (Marlière 2002), soit elle était relativement rare dans la cuisine gallo-romaine rurale du Nord de la Gaule. Cette réflexion nous empêche donc de voir dans l'arrivée des amphores sur notre territoire un abandon radical du modèle de cuisine gauloise de la viande bouillie pour un modèle romain du poisson revenu dans l'huile.

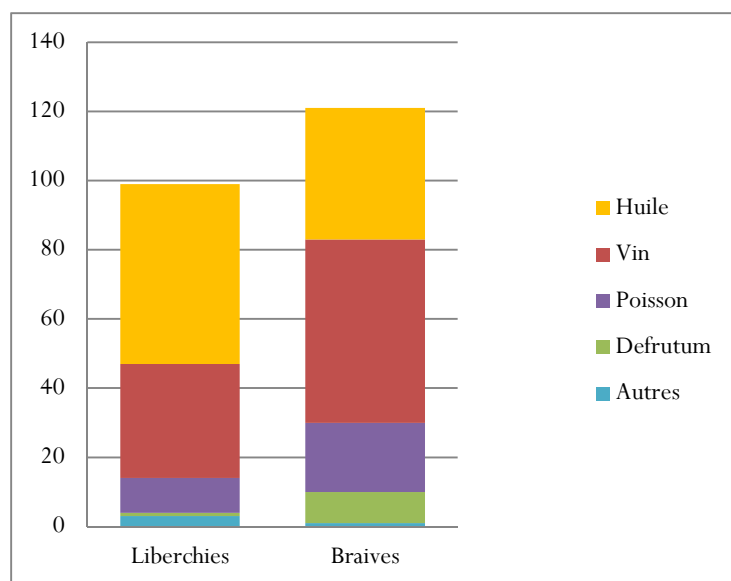


Fig. 117. Graphique comparatif en NMI des amphores trouvées sur les agglomérations de Liberchies et de Braives (d'après Brulet 2008, fig. 141).

V.2.2.3 – Des spécialités régionales ? Jarres, amphores et cruches-amphores

Les jarres sont des conteneurs dont l'encolure étroite et le haut col les rapprochent plus de la bouteille que du *dolium*. Si cette forme semble absente du répertoire des Tongres, elle est présente déjà depuis la période laténienne dans celui des Nerviens et des Ménapiens. C'est d'ailleurs dans ces deux régions que se développent des jarres tournées dépourvues d'anse que l'on rencontre surtout au III^e siècle (**Bv.A3**). Une utilisation comme conteneur à liquide est tout à fait envisageable, de même que pour conserver du grain.

La production d'amphore ne se cantonne pas au Sud de l'Empire. Certaines fabriques sont attribuées à des ateliers du Nord de la Gaule. C'est le cas notamment de l'amphore de type Gauloise 13²⁴⁰ qui imite l'amphore à huile de Bétique. Leur production, peut-être nervienne – atelier de Bourlon – pose question puisque nous l'avons vu plus haut, la région de Bavay semble la mieux placée par rapport à la nouvelle voie d'acheminement d'huile de Bétique. S'agit-il d'un reconditionnement ou d'une production locale à partir d'un oléagineux plus nordique (noix, colza) ?

Beaucoup plus courantes sont les cruches-amphores. Dans une synthèse sur le sujet, F. Hanut (2001) a déjà souligné la particularité de ces récipients qui se développent dans le courant de la première moitié du II^e siècle et dont la présence ne cesse d'augmenter jusqu'au milieu du siècle suivant. Les plus fréquentes sont les cruches-amphores en pâte mosane - HANUT type 1 et 2- et les cruches-amphores scaldiennes de type Van der Werff G3. Nous n'avons malheureusement aucune information sur leur contenu. Seulement des suppositions, les cruches-amphores mosanes par exemple sont souvent associées dans les tombes de la cité des

²⁴⁰ Elles sont très nombreuses à Bavay (Laubenheimer & Marlière 2010, p. 45, fig. 14).

Tongres à des gobelets à boire. Il paraît plausible de les associer à des conteneurs de boisson et pourquoi pas du vin²⁴¹. Le développement de production de vin sur les coteaux mosans durant le Haut-Empire n'est pas encore documenté. L'hypothèse d'une autre boisson a été évoquée pour les amphores scaldiennes : la bière (Van der Werff *et al.*). La présence de cruches-amphores dans le « magasin » de Braives renforce l'idée que leur contenu faisait l'objet d'un commerce local pour les mosanes, voire régional pour les cruches-amphores scaldiennes. Le lien étroit qu'entretiennent ces deux productions avec les fleuves – Escaut et Meuse – en fait bien évidemment des récipients de transport certainement plus que de simples contenants pour le stockage.

V.2.2.4 – Cruches, pots à provision et vente au détail

Les villes et les agglomérations devaient jouer un rôle de redistribution vers l'arrière-pays pour toutes les denrées particulières. Le « magasin » de Braives est un bon exemple. Cette cave a fourni un matériel particulièrement riche et quantitativement très éloigné des sites de consommation (Hanut 2010). Outre le nombre (NMI : 15) et la richesse des types d'amphores – DRESSEL 20, Gauloise 4, Haltern 70, Crétoise 4 – c'est la quantité de cruches qui nous interpelle (NMI : 117). Cette forme assimilée à une pièce de service utilisée à table pour remplir les verres ne pourrait-elle pas avoir servi pour la vente au détail du contenu des amphores ? Cette hypothèse rappelle inévitablement le relief du marchand de vin de Til-Châtel (Musée de Dijon) où l'on voit le tenancier vider sa cruche dans celle du client (Esperandieu 1911, cat. n°3608) ou celui de Trèves (Cüppers 1983, n° 182) présentant également des cruches pendues dans le magasin (Fig. 118). Les cent dix-sept cruches répertoriées dans le rejet du « magasin » de Braives étaient-elles vides ou pleines ? Si celles-ci peuvent être vendues pleines, cela n'en fait pas pour autant un emballage perdu comme les amphores, elles ont certainement dû être réutilisées sur la table. Leur représentation sur les sites de notre catalogue est d'ailleurs tout à fait aléatoire.

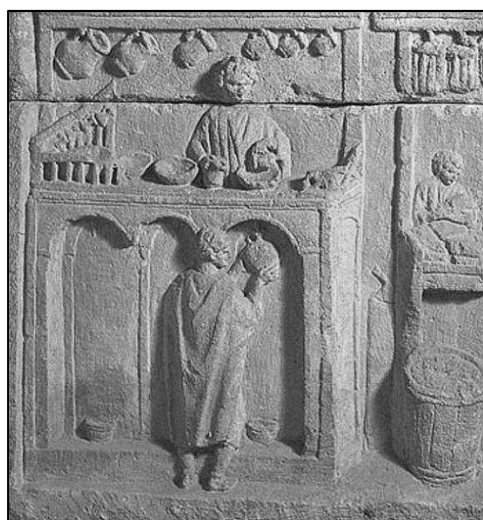


Fig. 118. Stèle du marchand de vin découverte à Til-Châtel en Bourgogne (Musée archéologique de Dijon).

²⁴¹ F. Vilvorder (communication personnelle).

Pour les pots à provision la même question ne se pose plus. Il est généralement admis qu'il s'agit de petits conteneurs à denrées (cf. II.4.2). Les dix-sept pots à provision d'origines diverses de l'assemblage de Braives l'illustrent. Les dépôts de bitume dans le col des cruches et sur la lèvre des pots à provision suggèrent leur fermeture par un bouchon ou opercule colmaté par de la résine. Leur faible nombre – un à trois exemplaires par assemblage – et leur production majoritairement locale (BAVY, TON, MOSA) limite l'impact « méditerranéen » qu'ils ont pu avoir sur l'alimentation. Ils sont très rarement rencontrés dans la région étudiée autour de Tournai et nettement plus fréquents dans la région de Tongres.

V.2.2.5 – *Dolium* et production de surplus

L'utilisation du *dolium* pour le stockage du grain est connue depuis l'époque gauloise en Gaule méridionale (Garcia 1987). Sa présence est bien attestée dès le début de la période romaine sur notre territoire à travers les types VANVINCKENROYE 30, VERMEULEN DO2 et Metzler C1.1 (**Tn.A3.10**, **Tn.A11.16**, **Bv.U1.12-13**, **Tn.R6.21**). Le nombre de *dolia* semble prendre de l'ampleur sous l'Empire au détriment du stockage en silo dans certaines régions et ce, principalement dans les villas (Dupré 1991). La même observation peut être faite chez nous. Les *dolia* sont présents dans les villas. D'ailleurs, les fours connus dans le Nord de la Gaule ayant produit des *dolia* se situent en dehors des villes et font probablement partie de *fundi* de villas situées dans la zone limoneuse (Ansiau *et al.* 2012). Leur nombre dérisoire - deux à quatre exemplaires par assemblage en moyenne - ne permet pas de justifier une augmentation du stockage individuel dans les villas²⁴² et les fabriques régionales encore peu étudiées ne nous permettent pas d'évaluer leur mobilité. À première vue, ils semblent cantonnés à des territoires qui correspondent assez bien à ceux des cruches-amphores.

V.2.2.6 – Des traces de condiments ?

Il nous faut évoquer également la présence sporadique dans certains assemblages d'emballages à pain de sel (CS-DEVG). La céramique à sel est particulièrement difficile à identifier en fouille principalement à cause de ses qualités. Peu cuite, la pâte des céramiques à sel est dégraissée avec des éléments végétaux. La finesse des parois des plus petits contenants ne facilite guère sa récolte. La production de sel est bien connue sur les sites littoraux depuis l'époque gauloise et à l'époque romaine (van den Broeke 1996; De Clercq 2011). La présence de ces pains de sel à l'intérieur du continent (**Tn.R7**, **Bv.R1**, **Tg.R11**, **Tg.R1**, **Tg.R3**) est précieuse. Il est difficile de savoir si ce sel a été utilisé pour relever la cuisine ou pour saler des pièces de viande. Les deux possibilités sont envisageables.

²⁴² Leur nombre semble augmenter au III^e siècle dans nos comptages mais il s'agit probablement d'un biais induit par la nature des structures d'où proviennent les assemblages, il s'agit généralement de comblement de cave où les *dolia* sont naturellement mieux représentés car restés en place dans le lieu de stockage.

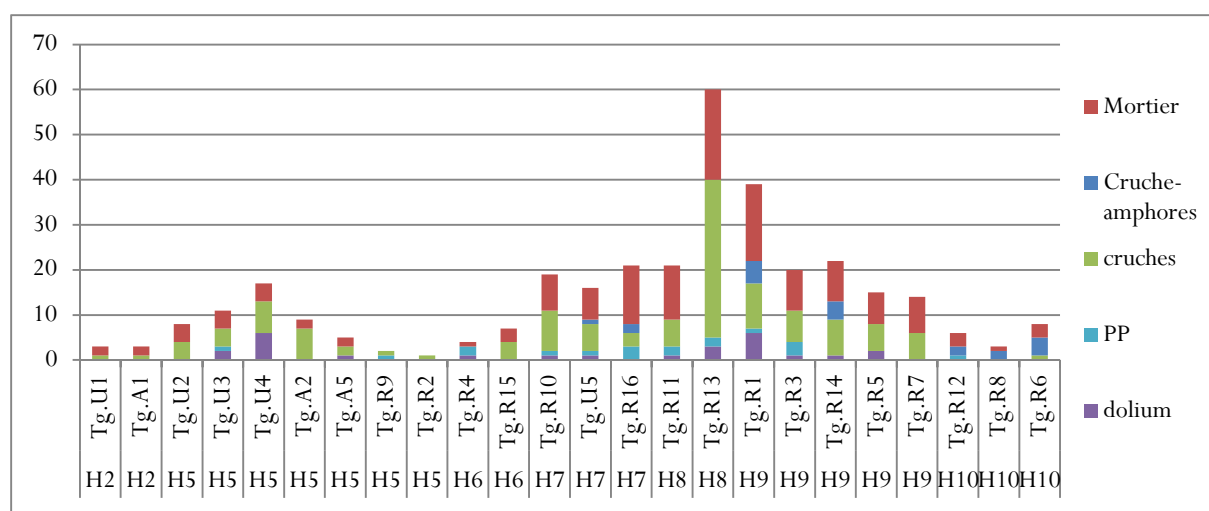


Fig. 119. Graphique en NMI du nombre de mortiers, cruches-amphores, cruches, pots à provision (PP) et *dolia* dans les sites de la région de Tongres.

V.2.3 – Analyses de résidus et tracéologie

Une phrase de l'article d'A. Desbat, V. Forest et C. Batigne-Vallet (2006) illustre bien la situation actuelle : « ...l'analyse des résidus alimentaires contenus dans les vases est un domaine récent et encore insuffisamment développé ». Néanmoins, quelques travaux et analyses récents apportent un éclairage pour notre propos. Les restes carbonisés de bouillie de céréales attestent de l'importance de ce type de préparation durant toute la période romaine malgré l'émergence des céréales panifiables. Il s'agit de blé, d'épeautre, d'orge et de gruau retrouvés dans des marmites à Augst, datées entre le I^{er} et le III^e siècle (Währen & Schneider 1995), de millet dans des marmites à col côtelé du I^{er} siècle à Lyon (Bonnamour & Marinval 1995), de lentilles dans une marmite en craquelée bleutée du II^e siècle à Chateaubleau (Jedrusiak, Poilane & Pilon 2011).

L'utilisation du plat pour la cuisson des poissons est documentée par un plat à cuire à dégraissant calcite découvert à Velzeke²⁴³ dans un ensemble daté entre 70-120 ap. J.-C. qui contenait encore une préparation à base de poisson, probablement de *salsamenta* (Ervynck *et al.* 1999).

Enfin, une analyse récente des traces chimiques conservées dans les mortiers de Bretagne romaine a clairement démontré que le spectre des denrées végétales préparées dans ces récipients typiquement romains n'a que peu changé par rapport au spectre fourni par les récipients culinaires de la période gauloise (Cramp, Evershed & Eckart 2011). Il s'agit d'ailleurs pour une grande part d'essences utilisées dans les préparations cosmétiques et/ou médicamenteuses identifiées dans les *unguentaria*. De plus, cette étude prouve l'importance des laitages – par la présence d'acides gras – mis en contact avec les deux catégories de récipients.

La tracéologie sur les ossements prouve également la cuisson directement sur le feu de certaines pièces de viande et ce, dès l'époque gauloise. Mais ces observations restent rares même

²⁴³ (Inv. 00607)

pour la période romaine (Desbat, Forest & Batigne-Vallet 2006, p. 175). De notre côté, nous avons fait l'observation assez fréquente de traces de suie sur le bec verseur des mortiers ce qui implique que l'on ait versé un contenu, liquide ou semi-liquide, directement au-dessus du feu.

Revenons aux céramiques à dégraissant calcite. Leur diffusion en dehors de leur région d'origine, et en particulier vers les camps militaires, a induit leur assimilation à des récipients de transport contenant des denrées spécifiques (Carroll 2001, p. 320). Cette interprétation est en lien avec celle soutenue pour les pots dits de type Besançon originaires du Centre de la Gaule et retrouvés en faible quantité sur les camps du *limes* et plus largement en Angleterre (Tyers 2001). Plusieurs indices autorisent à penser que ces récipients ont pu contenir des terrines de viande. Le rôle de récipient de transport de conserves de viande des alpages a également été reconnu pour le pot dit de type Auerberg (Donat, Flügel & Petrucci 2006). La marmite de type *kurkurn* découverte avec trente poitrines de grives dans une latrine d'époque claudienne sur le camp de Nimègue/Kops Plateau témoigne de la nature variée des conserves préparées dans ce type de pot à cuire (Lauwerier 1995). Des traces de goudron (bétuline ou poix), mises en évidence sur des céramiques fabriquées avec un dégraissant réfractaire et visiblement utilisées ou réutilisées comme vase à feu pourraient être un indice de préparations cuites conservées dans ces récipients. Il pourrait s'agir soit de terrine ou encore des confits²⁴⁴ de viandes. Le goudron sur le haut du vase servirait d'opercule à la manière de la cire des pots de confiture de nos grand-mères.

²⁴⁴ Cuits dans la graisse, les aliments sont figés à l'abri de la lumière et de l'air lors du refroidissement et peuvent être ainsi mieux conservés.

V.3 – ALIMENTATION ET FONCTION DES CÉRAMIQUES : ESSAI DE CONFRONTATION

En utilisant la méthode de M. Bats à Olbia, qui distinguait trois régimes alimentaires (grec, romain et celto-ligure) ayant influencé la cuisine de cette colonie de Narbonnaise, nous serions donc dans le Nord de la Gaule face à deux régimes alimentaires – celto-germanique et romain. Si l'on prend donc les poncifs véhiculés par les auteurs antiques selon lesquels la nourriture celto-germanique se composait d'orge et de millet, de viande, surtout des ovins et des porcins, qui était consommée bouillie ou cuite à l'étouffée, s'oppose effectivement au foisonnement de l'alimentation méditerranéenne basée sur les céréales consommées en bouillies : *polenta* (orge), *puls* (blé), *far* (blé amidonné) et *alica* (gruau de blé). Les céréales comme le blé, l'orge et le millet sont la base du *panis* (pain). Les légumes secs ou frais sont frits dans l'huile et mélangés à de nombreux condiments. La viande, principalement du bœuf, est consommée cuite, fumée ou salée. Ajoutons à cela oeufs, lait et fromages, poissons et mollusques et, bien sûr, la sauce de poisson (*garum*).

Le duo marmite/jatte, commun à toute la Gaule intérieure, caractérise donc la batterie de cuisine des premières occupations romaines de nos régions d'étude. L'utilisation de ce tandem a également été mise en évidence dans les premières phases d'époque romaine de villes comme Lyon (Batigne-Vallet 2001) et Avenches (Meylan-Krause 2002). Le caractère gaulois de la céramique de cuisine ne disparaît donc pas avec le début de l'occupation romaine que ce soit en termes de technique de fabrication ou en termes de morphologie. Le cas du site militaire de la Kielenstraat à Tongres (**Tg.U1**), présentant une grande majorité de marmites de tradition gauloise, rappelle étrangement celui du camp militaire de Dangstetten dans lequel la majorité des récipients de cuisson sont également des marmites de tradition indigène (Leckebusch 1998). Malgré la vaisselle fine très caractéristique que véhiculent les légionnaires, les récipients de cuisson trahissent l'ancrage local de leurs campements. Cet approvisionnement local en céramique culinaire témoigne probablement d'une réquisition par les militaires des savoir-faire et des denrées localement produites comme cela a pu être mis en évidence à travers l'approvisionnement en céréales des camps militaires d'Arras (Derreumaux & Lepetz 2008). L'alimentation de ces occupants très particuliers devait être un savant mélange entre approvisionnement à longue distance en denrées spécifiques - raisins, figues, olives entières, coriandre – et un approvisionnement local pour les céréales et peut-être aussi la viande. Bien que sur ce dernier point, la prépondérance de la viande de porc ne corresponde apparemment pas à la production de l'élevage gaulois.

Les marmites sont majoritaires dans les batteries de cuisine, sur tous les types de sites depuis la période gauloise jusqu'au début du I^{er} siècle après J.-C. dans les trois régions. Ce phénomène est également observé à Lyon, à Avenches et à Reims (Batigne 2001b ; Meylan-

Krause 2002 ; Florent & Deru 2012). Si *l'olla* garde une importance considérable dans les assemblages des régions de Bavay et Tongres tout au long du Haut-Empire, outre des habitudes culinaires, il pourrait s'agir de raisons pratiques telles celles évoquées par A. Desbat *et al.* (p. 181) de bouillir la viande pour l'attendrir et l'assainir. La viande de bœuf de réforme consommée largement dans la région de Tongres était-elle dure à cuire ? Une autre hypothèse serait celle du maintien de la préparation de bouillies de céréales ou de légumes tout au long du Haut-Empire malgré l'émergence des céréales panifiables. Il est clair que ce type de préparation n'a pas été abandonnée comme en témoignent, nous l'avons vu, quelques caramels alimentaires conservés çà et là.

Le *caccabus* ne supprime pas la marmite dans nos régions. En Italie, il ne le fera que dans le courant du I^{er} siècle après J.-C. (Pavolini 1996 ; Olcese 2003). Il s'associe à la jatte de tradition gauloise dans les formes hautes ouvertes permettant la cuisson à l'étouffée grâce aux couvercles. Il est particulièrement difficile pour cette forme polyvalente de mesurer l'impact qu'elle a pu avoir en terme de changement dans l'alimentation. Pourtant, le nombre de jatte augmente sensiblement au II^e siècle jusqu'à supplanter les marmites dans la région de Tournai. Le même phénomène s'observe à Avenches et, plus proche de nos régions à Reims. Il s'agit donc d'une tendance globale observable en Italie, en Gaule méridionale et dans certaines régions de Gaule septentrionale. Le *caccabus* et la jatte semblent plus largement utilisés dans les régions où le mouton est le mieux représenté dans les assemblages fauniques. Faut-il voir un lien entre consommation de laitage et formes de cuisson haute et ouverte au détriment de la marmite permettant de bouillir les viandes coriaces ? La question reste posée.

Le plat permet une confrontation entre les données céramologiques et les données des sciences naturelles. L'utilisation du plat reflète-t-elle une consommation plus courante de pain, d'omelette ou encore de poisson ? Il est difficile de dire si cette dernière forme était connue du répertoire laténien avant la conquête sans une étude des céramiques culinaires protohistoriques de Gaule chevelue. Nous avons néanmoins observé que les exemplaires retrouvés à Bavay et Tournai et datés de la première moitié du I^{er} siècle sont tous réalisés dans une fabrique de tradition laténienne (MD-INAR/SCAL). Mais nous ne pouvons pas écarter le fait qu'il s'agisse d'une demande particulière d'une nouvelle population installée à Tournai et à Bavay après la conquête. En effet, l'absence de ceux-ci dans les contextes ruraux de notre étude ne permet pas de généraliser leur utilisation à l'ensemble de la région. L'apparition tardive, à la période flavienne, des plats à four dans les assemblages de Tongres par rapport aux camps militaires augustéens pourrait être un trait particulier lié à la localisation septentrionale de la zone de recherche. Mais dans une ville comme Lyon, le plat à four apparaît seulement dans les ensembles d'époque tibérienne à hauteur de 18% (Batigne 2001b). Le plat semble donc apparaître dans les batteries de cuisine de Tongres plus tardivement que dans les deux autres régions étudiées. Son apparition dans la batterie *Tg-BIII* est en fait contemporaine de la technique de la monoculture de l'épeautre. L'association entre le plat et la fabrication de pains levés est évidemment tentante

mais ne peut s'y cantonner (Bats 1996, p. 148). Les céramiques à vernis rouge pompéien habituellement associées à la cuisson de pain peuvent également servir à la cuisson de poisson (Desbat, Forest & Batigne-Vallet 2006, p. 178). Le plat en céramique modelée de Velzeke qui contenait encore les arêtes d'un poisson est une preuve de plus que l'association entre consommation de poisson et romanité de la céramique n'est pas toujours aisée. Les contextes ayant livré le plus de traces de consommation de poissons ont également fourni une grande quantité de plats comme à Tournai vers la fin du III^e siècle. Les études archéozoologiques ont montré que la consommation de poisson semble être minime dans la culture gauloise et se rencontre plus fréquemment dans les sites urbains. Si l'on considère que la consommation de poisson est un indicateur de haut statut social, sa présence dans les assemblages de Tournai²⁴⁵ indiquerait une concentration de population de rang important. Cette observation n'est pas sans rappeler le fait que Tournai devient capitale de cité au Bas-Empire (Brulet 2012). L'augmentation des plats durant le II^e et surtout III^e siècle dans les trois régions va également de pair avec l'augmentation de la production de céréales panifiables, mais également de l'apparition des sauces de poisson de la mer du Nord et la présence plus fréquente des animaux de basse-cour dans les comptages fauniques. Ces quelques observations ne permettent pas de statuer sur la fonction exacte des plats mais les tendances illustrent bien la créolisation de la nourriture au même titre que l'acculturation aux nouveaux récipients de cuisson.

Suivant cette même réflexion sur l'utilisation plus fréquente du plat à four et l'augmentation de la consommation de pains, nous nous sommes donc posé la question suivante : l'utilisation du mortier est-elle contemporaine d'une augmentation de la production de blé panifiable dans nos régions ? Le mortier est présent d'abord en ville et dans les agglomérations des tongres dès la période augustéenne et apparaît dans les villas seulement à l'époque flavienne. S'il traduit l'adoption d'une forme nouvelle, assimiler la présence de mortiers à un changement dans l'alimentation nous renvoie au constat suivant : il y aurait un décalage de plus de septante ans entre l'adoption de nouvelles mœurs culinaires en ville et dans les agglomérations et la même pratique à la campagne. L'autre hypothèse serait que l'on ait bien adopté de nouvelles pratiques culinaires mais que l'on se soit passé du mortier en le remplaçant par une autre forme, peut-être pour des raisons de coût financier. Le mortier correspond à des préparations bien spécifiques qui pourraient être associées à certaines activités. Le sanctuaire de Jupille-sur-Meuse fournit un nombre très important de mortiers²⁴⁶ dans les phases d'utilisation du temple (Fig. 120). Nous serions tenté de mettre ceci en relation avec la préparation de pains rituels – *libum* – nécessaires à la dévotion de la divinité ou alors éventuellement pour la préparation de cataplasmes ou autres remèdes :

²⁴⁵ Le phénomène semble augmenter au IV^e siècle à travers les contextes des quais de l'Escaut à Tournai (Pigière 2009, p. 165)

²⁴⁶ Soit 121 individus pour un total de plus de 8% du NMI (Lepot en prép.).

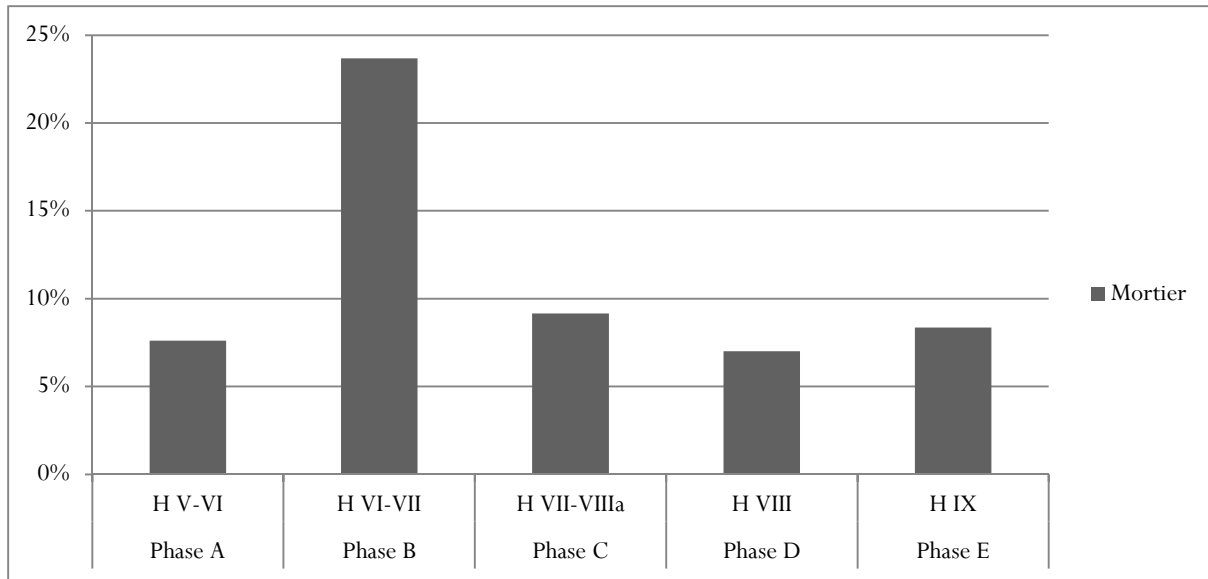


Fig. 120. Graphique des pourcentages de mortiers en NMI dans les contextes du sanctuaire classés par phases.

« Alors on le broie de nouveau dans un mortier, et on le divise en trochisques. Dans toute cette opération, l'important est de brûler le stibi convenablement, de manière à ne pas le changer en plomb. Quelques-uns pour le faire cuire emploient non du fumier, mais de la graisse ; d'autres le broient en l'imbibant d'eau, le passent dans un linge plié en trois, jettent le mare (sic), transvasent la partie liquide et recueillent tout ce qui s'en dépose, pour s'en servir dans les emplâtres et dans les collyres. » (Hist. Nat., XXXIII, 34). Si l'utilisation du mortier peut être liée à la fabrication du pain, l'analyse réalisée en Bretagne romaine (cf. V.2.3) rappelle l'observation de M. Meylan-Krause (2002) sur le fait que l'engouement pour le mortier ne peut s'expliquer uniquement par les transformations survenues dans l'alimentation : « Emprunté à la culture méditerranéenne ce récipient a été adapté et intégré à la culture gallo-romaine ».

L'approvisionnement en denrées exotiques importées concerne, d'après les études carpologiques, préférentiellement les occupations de type militaire et les sites urbains, mais il existe des cas particuliers en milieu rural. La même observation peut être faite à travers la céramique. Les premiers à bénéficier des changements dans les batteries de cuisines sont les habitants des villes et des agglomérations. Les premiers éléments d'une cuisine différente dans la campagne apparaissent une génération plus tard. À Piringen (**Tg.R15**), la présence d'amphores provenant d'Ibérie, de Campanie ou de Narbonnaise révélant l'apport d'huile d'olive (DRESSEL 20), de sauce de poisson (DRESSEL 7/11), de vin (Gauloise 4), associée à l'adoption de la batterie **Tg-BII** trahit un propriétaire soit averti soit désireux d'assimiler de nouvelles mœurs. Pour la région de Tournai, peu de distinctions peuvent être faites entre l'agglomération par rapport aux fermes de tradition gauloise ou aux villas romaines. L'adoption de certaines formes ne semble pas dépendre de la nature du site ou ne correspond pas à nos critères de classification. De la même manière, deux villas de l'arrière-pays de Bavay ne présentent pas systématiquement le même spectre de formes céramiques. Étonnamment, la même réflexion ressort de l'analyse

carpologique menée par M. van de Veen et A. Livarda en Bretagne. Il existe bien une variété de cas qui ne semble pas dépendre du statut du site.

Un autre indice de la diversité de cas a été mis en évidence à Verlaine. La batterie en céramique dite « Black Burnished » découverte dans le comblement de la fosse serait-elle synonyme d'un autre type de cuisine dans la villa au II^e siècle ? Admettons que ce soit le cas, le régime carné en Bretagne semble surtout basé sur le bœuf et le mouton (Stalibrass *et al.* 2008). L'étude de F. Pigière sur le contenu faunique de la fosse de Verlaine montre l'importance du porc. Le régime carné ne correspond donc pas. Pourtant, le porc est plus largement consommé par les légionnaires et, dans une moindre mesure, par les auxiliaires des camps militaires de Bretagne (King 2001). Faut-il voir dans cet ensemble un lien entre consommation de porc et vétérans de l'armée ? Le corpus de la fosse de Verlaine diffère également de celui découvert dans une fosse de Velroux où les ossements retrouvés appartiennent majoritairement à du bœuf. Pourtant, en termes de source d'approvisionnement en céramiques culinaires au II^e siècle, les deux villas semblent évoluer dans les mêmes mécanismes d'échanges régionaux. Au III^e siècle, lorsque leur approvisionnement en céramiques culinaires change, les données archéozoologiques diffèrent également (voir chapitre IV.2, Pigière & Lepot à paraître). S'agit-il d'un changement d'alimentation ou simplement d'une modification dans les pratiques d'élevage ? Les deux sont évidemment intimement liés.

V.4 – SYNTHÈSE

« ... Les manières de cuisine et de table pourraient bien être, dans le processus d'acculturation, l'un des éléments les plus résistants »

Michel Bats 1988

Les pratiques agricoles sont donc engagées dans un processus de changement depuis la fin de l'Âge du Fer. Ce phénomène n'est pas linéaire et ne se manifeste pas en même temps dans toutes les régions ni partout de la même manière. Les périodes d'insécurité que représentent les guerres tribales de la première moitié du I^{er} siècle av. J.-C., la conquête et l'interval confus qui précède l'administration des territoires ont certainement interféré dans le régime agricole des populations. Les premières données dont nous disposons proviennent des villes et des habitats groupés le long des voies parmi lesquels les modes d'occupation – fermes de tradition gauloise de type maison étable – ainsi que la culture matérielle – céramique culinaire modelée qui ne rompt pas avec les traditions régionales laténienne – sont synonymes d'un conservatisme dans le mode de vie qui se reflète plus que probablement dans l'alimentation de tous les jours. Les données paléobotaniques et archéozoologiques semblent confirmer que l'économie de subsistance entre la fin de la conquête et le milieu du I^{er} siècle ne rompt pas avec celle de la fin de l'Âge du Fer. Mais les nouvelles techniques de production mises en place entre la seconde moitié du I^{er} siècle et le milieu du II^e siècle impliquent-elles des changements dans les modes de consommation ? Notre analyse semble le démontrer. S'il y a eu des modifications dans les pratiques alimentaires et donc, dans les formes de céramiques de cuisson utilisées dans la région de Tongres, celles-ci sont à mettre en relation avec le changement radical d'occupation et d'utilisation du sol qui se met en place à partir de l'époque de Claude. L'implantation des villas et du ou des système(s) agraire(s) sur le(s)quel(s) elles fondent leur économie va entraîner un mécanisme d'échange économique entre les campagnes et la ville. Les données sur l'approvisionnement en vaisselle culinaire et sur l'implantation des boucheries dans les villes et les agglomérations en sont des marqueurs frappants. Cette économie de marché a augmenté les échanges et l'accès à de nouvelles denrées. Outre la volonté ostentatoire de manger à la romaine, l'alimentation est surtout dépendante de l'approvisionnement. Il est clair que le développement agricole et les surplus qu'il génère ont dû changer drastiquement « l'étal du marché ». Dans la région de Tournai, moins traumatisée par la conquête mais où le milieu naturel était moins propice à la production de surplus céréaliers, les habitats ainsi que les récipients restent ancrés dans un certain traditionalisme. Pourtant, il est étonnant d'observer que c'est dans cette région – apparemment la plus « résistante » en termes d'adoption des techniques de fabrication et de décors des céramiques – que l'on observe, bien que tardivement, les changements les plus importants dans les formes de récipients de cuisson et dans les denrées consommées. Les grands axes commerciaux ont également eu un impact dans l'approvisionnement et les itinéraires changeants de certaines denrées favorisant certaines régions aux dépens d'autres comme nous l'avons vu pour l'huile de Bétique. Quant à savoir si la

totalité de la population bénéficie de ces changements alimentaires, il faudrait une approche plus poussée des habitats pour pouvoir comparer l'alimentation en ville, dans les agglomérations et entre *pars urbana* et *pars rustica* à la campagne.

L'analyse de la céramique couplée aux données des sciences naturelles sur l'alimentation permet de mieux cerner les différents facteurs qui ont pu influencer et modifier l'alimentation des populations du Nord de la Gaule. Mais le nombre de sites ayant pu bénéficier de telles recherches interdisciplinaires reste faible, en raison le plus souvent de mauvaises conditions de conservation des ossements et des traces de plantes. L'intérêt de ce genre d'études couplées est pourtant double. La céramique régionale permet de dresser un cadre d'échange économique dans lequel la production de surplus agricole et l'acquisition de denrées importées peut être contextualisé. En retour, les données carpologiques et archéozoologiques permettent de mesurer la variété des aliments qui participent aux modifications de l'alimentation et qui ne trouvent pas écho dans les céramiques.

Quoi qu'il en soit, l'alimentation tout comme les céramiques communes dans les régions de Tongres, de Bavay et de Tournai, témoignent d'un même phénomène celui d'une acculturation au sens propre de la définition (*cf.* 1.2.1.3.1). Mais les recettes de cette « créolisation de la nourriture »²⁴⁷ diffèrent, selon la quantité et la qualité de l'héritage gaulois et des influences romaines, que ce soit en termes d'ingrédients ou d'ustensiles.

²⁴⁷ En référence au titre de l'article de G. Hawke « Beyond Romanization: The creolization of food. A framework for the study of faunal remains from Roman sites » (2009).

VI – CONCLUSIONS : MAINTIEN, ADOPTION ET ADAPTATION

Nous avons évoqué tout au long des chapitres de cette recherche les différents facteurs qui régissent la rencontre du modèle gaulois et du modèle romain à travers la céramique commune et l'alimentation. Ceux-ci orientent et rythment les trois siècles d'acculturation des populations dans les régions de Bavay, de Tournai et de Tongres. Lors de la rencontre entre deux modèles culturels, le maintien, l'adoption et l'adaptation de l'un ou l'autre trait dépendent de plusieurs éléments. L'héritage de la période gauloise a conditionné de manière différente la réceptivité de chaque micro-région. La nature et l'intensité des influences ont déterminé le degré et la vitesse du processus d'acculturation. Les transformations de la culture matérielle qui résultent de la combinaison entre héritages et influences sont, a fortiori, plurielles. Certains aspects sont conservés, d'autres intégrés tels quels et la plupart sont accommodés en fonction des besoins propres à chaque région. La « romanisation » à sens unique, menant à l'assimilation complète de la culture romaine par les natifs, n'est donc pas compatible avec les observations faites dans les chapitres précédents. L'étude des aspects techniques, typologiques et formels de la céramique commune, culinaire et domestique, couplée à notre connaissance des systèmes agraires anciens a permis de saisir les différents comportements liés au processus d'acculturation dans le Nord de la Gaule et de préciser la chronologie de ceux-ci.

L'équation entre héritages, influences et transformations de la culture matérielle ne serait pas complète sans tenir compte des cadres géographiques, politico-administratifs et des structures sociales. La nature du territoire est évidemment un héritage, que l'on ne peut pas modifier mais que l'on peut apprivoiser. La toile administrative fonctionne comme un quadrillage qui oriente les influences régionales. Les structures sociales, quant-à-elles, se transforment et s'adaptent à ce nouvel environnement.

VI.1 – MAINTIEN

« *C'est dans les vieux pots que l'on fait les meilleures soupes* »

Expression populaire

Le phénomène de maintien de plusieurs aspects de la culture matérielle préexistante est probablement le premier enseignement que l'on peut tirer de cette étude sur les céramiques communes et l'alimentation.

VI.1.1 – Les témoins du maintien

À travers l'étude de la céramique, les conservatismes sont mis en évidence, en premier lieu, d'un point de vue **technologique**. Le maintien des procédés de fabrication gaulois pour les céramiques de cuisson se manifeste au moins jusqu'à l'époque claudienne dans les trois micro-régions étudiées. Les techniques mises en œuvre sont évidemment le reflet d'une identité et d'un savoir-faire, mais relèvent surtout d'une adéquation avec les ressources locales. Ces céramiques culinaires modelées, d'apparence grossière, sont plus que probablement la réponse la plus adaptée aux besoins et à la demande. Les récipients de cuisson modelés sont majoritaires dans tous les sites pré-claudiens dans les trois micro-régions et ce quel que soit le type d'occupation : militaire ou civil, urbain ou rural. La technique du modelage pour les vases de cuisson ne disparaîtra d'ailleurs pas totalement et continuera d'être utilisée jusqu'au III^e siècle, en quantité variable selon que l'on se trouve en agglomération ou en milieu rural. Cette tendance, particulièrement sensible dans la région autour de Tournai (Tab. 13), est à mettre en lien avec un phénomène économique et non avec une résistance à la romanisation. Le savoir-faire de fabrication de cette céramique, bien qu'ayant fortement décliné, a donc traversé les siècles.

Zone	I ^{er}	II ^e	III ^e
Tongres	40%	5%	5%
Bavay	60%	5%	5%
Tournai	60%	15%	15%

Tab. 13. Moyenne des pourcentages de céramique modelée dans les assemblages des trois régions du I^{er} au III^e siècle (% sur le NMI total des céramiques culinaires).

En plus d'être modelés, les récipients conservent un aspect fruste dû à l'usage d'un dégraissant de gros calibre. Dans la région de Tongres, les céramiques à dégraissant réfractaire de nature calcaire sont privilégiées par les utilisateurs. Dans la région de Tournai, ce sont ceux dégraissés à l'argilite ou à la chamotte qui sont plus largement utilisés. À Bavay, les deux types de récipients semblent coexister mais les données sont maigres. Cette observation renvoie à la position topographique de ces trois régions et à l'adaptation des potiers aux argiles et aux dégraissants disponibles localement. Cette différenciation pourrait également refléter une

appartenance culturelle distincte des premières populations de ces trois micro-régions (cf. III.1). Si la technique de fabrication de ces productions gauloises n'a que peu changé, le mode de production a probablement évolué d'une production domestique, la « household production » de D.P.S. Peacock, vers une production artisanale, la « household industry », toujours domestique mais qui s'ouvre vers un marché extérieur à la maisonnée. C'est probablement le cas pour la céramique à dégraissant calcite au vu des quantités retrouvées sur certains sites à l'époque claudienne. Le mode de cuisson, en meule ou en fosse, des céramiques modelées du Nord de la Gaule n'a pas permis d'identifier les zones de production et l'hypothèse de la production artisanale d'ateliers spécialisés dans la fabrication de vaisselle modelée, « workshop industry », sur le territoire du Nord de la Gaule n'est pas vérifiée et est d'ailleurs improbable.

La couleur de surface quasi systématiquement sombre des récipients de cuisson utilisés par les habitants des régions de Tournai et Bavay, maintenue durant tout le Haut-Empire, peut être vue comme un héritage de la période gauloise. Malgré l'utilisation du tour de potier et surtout des fours à chambre, permettant une cuisson en atmosphère oxydante, l'*habitus* culturel pour une casserole grise à noire a prévalu dans ces deux régions (Fig. 121).

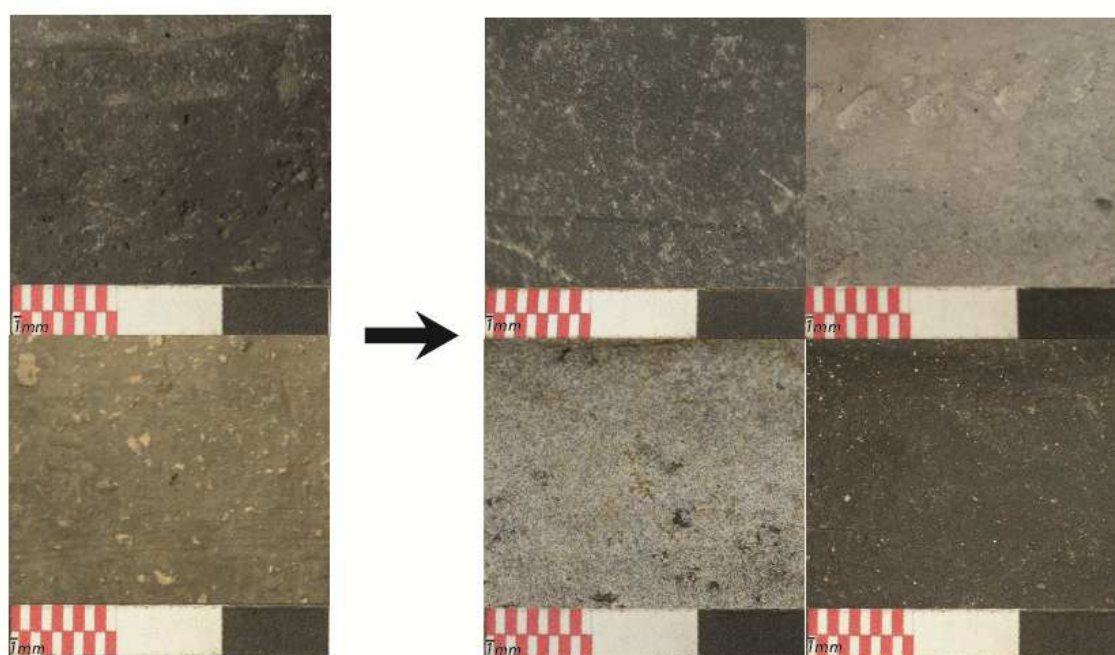


Fig. 121. Aspects de surface des céramiques modelées de Tournai et Bavay au I^{er} siècle, vers les aspects de surface des récipients tournés des II^e et III^e siècles.

Du point de vue **typologique**, le maintien de types traditionnels et l'évolution de ceux-ci au cours des trois siècles se lisent à travers des exemples dans les trois zones étudiées. Dans la région de Tongres, la marmite modelée à bord rentrant à dégraissant calcite, issue de la tradition celtique (*Tg-BI.1*), sera reprise dans les trois batteries de cuisine suivantes (*Tg-BII à IV*). Malgré sa forme plus élancée, due à l'emploi du tour, celle-ci reste tout à fait reconnaissable (Fig. 122). Il est difficile de savoir si ce phénomène typologique reflète un conservatisme obstiné ou une simple évolution empirique d'une forme largement utilisée. Mais il est intéressant de relever le fait que le prototype de la marmite à dégraissant calcite est toujours présent en petite

quantité dans les assemblages céramologiques des II^e et III^e siècles dans cette même région (cf. III.3.2).

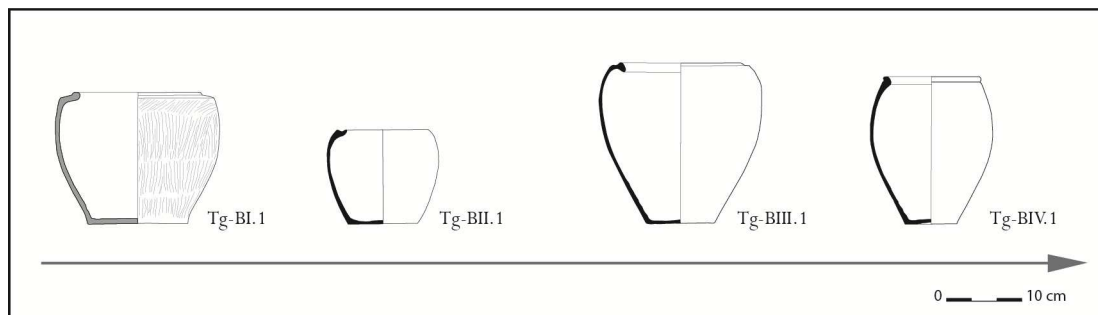


Fig. 122. Évolution de la marmite gauloise à travers les batteries de cuisine en usage dans la région de Tongres.

Dans la région de Bavay, c'est un type de récipient clairement issu de la période laténienne qui perdure au moins jusque dans la batterie du II^e siècle après J.-C. Il s'agit de la jatte à lèvres évasées (Bv-BI.2), dite à profil en S, qui persiste sans grand changement dans les trois premières batteries (Fig. 123).

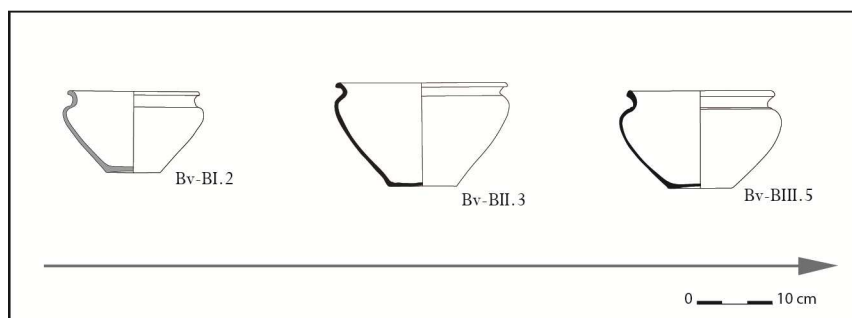


Fig. 123. Évolution de la jatte gauloise à travers les batteries de cuisine en usage dans la région de Bavay.

Les conservatismes typologiques sont particulièrement sensibles dans la région autour de Tournai. Les types de la marmite (Tn-BI.1) et de la jatte (Tn-BI.2) à lèvres évasées perdurent dans les deux batteries suivantes (Fig. 124).

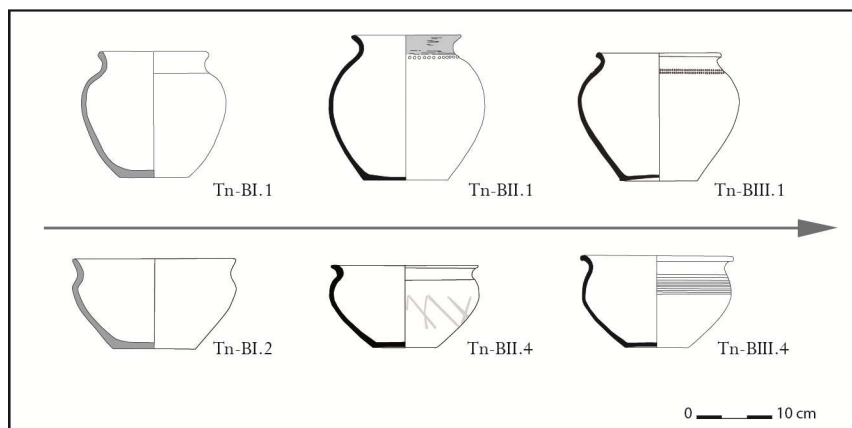


Fig. 124. Évolution de la marmite et de la jatte gauloise à travers les batteries de cuisine en usage dans la région de Tournai.

Dans le cas de la marmite, les décors se maintiennent également. Sur les récipients modelés, il s'agit d'impressions digitées réalisées au bâtonnet sur l'épaulement. Sur les vases tournés, la molette remplacera les empreintes dans la plupart des cas (Fig. 125). Dans la région de Bavay, la double impression digitée (parfois triple) pourrait être vue, pourquoi pas, comme une simplification du décor faisant tout le tour de l'épaule des récipients (cf. III.1).

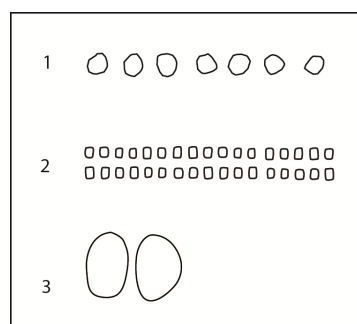


Fig. 125. Décors d'impressions sur les marmites à lèvres évasées : 1. Impressions sur céramique modelée de la région de Tournai, 2. Molette sur céramique tournée de la région de Tournai, 3. Impressions sur céramique tournée de la région de Bavay (Échelle 1/1).

D'un point de vue **morphologique** et donc fonctionnel, les céramiques témoignent une fois de plus du maintien des habitudes culturelles. Pourtant, dans le chef des céramologues, l'idée selon laquelle la cuisine des populations gauloises est passée du bouilli au frit avec l'arrivée des Romains est une opinion dure à cuire. Cette étude montre que le phénomène de maintien se traduit jusque dans les pratiques culinaires. La marmite relève de l'ustensile de cuisine le plus courant dans les trois micro-régions depuis la conquête au moins jusqu'au II^e siècle après J.-C. dans la région de Tournai et jusqu'à la fin du Haut-Empire dans les régions de Bavay et de Tongres (cf. V.2). Les bouillies sont donc restées, si pas majoritaires, des préparations de première importance. Quant à savoir si l'on cuisinait préférentiellement des céréales, des légumineuses ou de la viande, on touche ici malheureusement aux limites de l'interprétation des céramiques archéologiques comparées aux ressources alimentaires. En effet, le peu de données issues de la tracéologie et des analyses chimiques disponibles ne permettent certainement pas de tirer des généralités (cf. V.2.3).

Outre un conservatisme formel, le maintien des récipients de cuisson modelés de tradition gauloise répond à un système de production et d'approvisionnement en nourriture qui, lui aussi, témoigne d'un *statu quo* dans les techniques de production et d'élevage en lien avec la période gauloise : métairie des céréales et troupeaux mixtes au moins jusqu'au milieu du I^{er} siècle après J.-C. (cf. V.1.3). Ce type de comparaisons entre caractéristiques céramologiques et systèmes agraires, apporte évidemment plus d'informations en termes d'économie que de recettes de cuisine. Mais il n'en reste pas moins un champ de recherche très prometteur.

VI.1.2 – Interprétation

La persistance des techniques de fabrication et des formes de céramiques ainsi que des moyens de subsistance à la fin du I^{er} siècle avant J.-C. peut traduire une survivance d’au moins une partie de la population gauloise non encore « administrée » au lendemain de la conquête. Mais comment expliquer que le phénomène se prolonge dans certains cas au-delà du milieu du siècle suivant ? La céramique n’est évidemment pas le seul témoin de conservatismes culturels. Le mode d’habitat reflète également ce maintien de la culture matérielle gauloise. Sur le site vierge d’*Atuatuca Tungrorum*, qui deviendra capitale de cité, après l’occupation éphémère des militaires, ce sont des habitats en bois de type maison-étable qui sont construits et ceux-ci perdureront jusqu’à la période claudienne (Fig. 126).

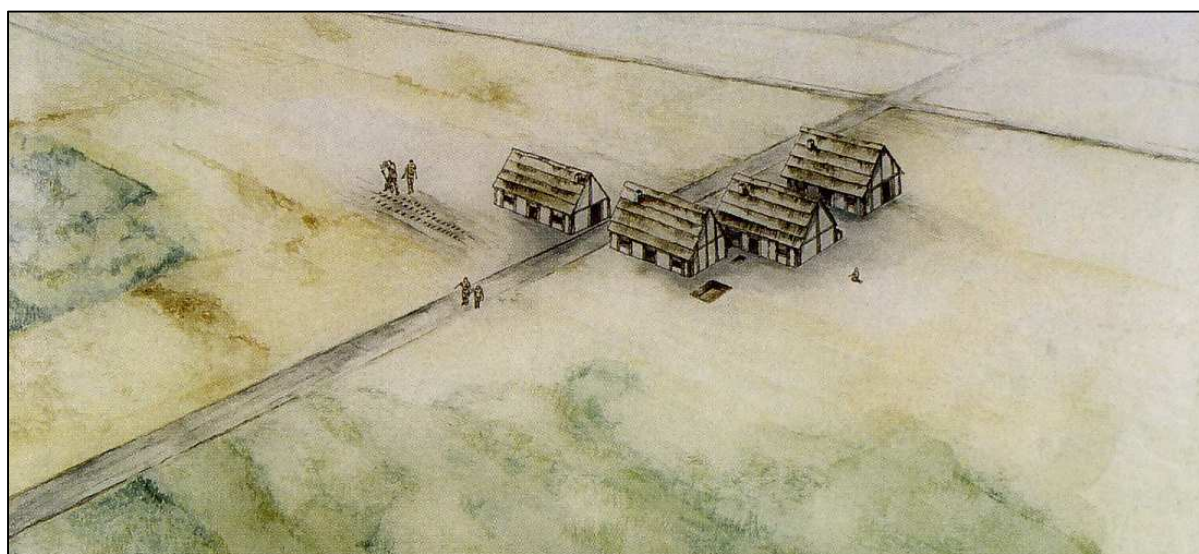


Fig. 126. Aquarelle représentant les *Wohnstallhäuser* de la phase II du site de la Kielenstraat à Tongres (d’après Brulet & Coquelet 2004).

Du côté des régions de Bavay et de Tournai, les exploitations rurales témoignent d’une continuité structurelle (Fig. 127), et les nouvelles implantations d’époque augustéenne reproduisent les formes d’habitats traditionnelles.

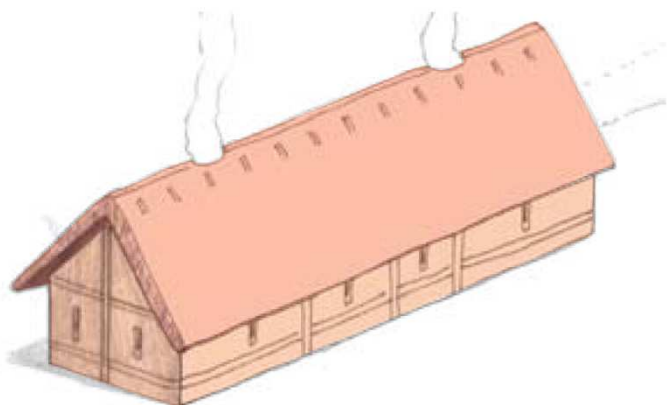


Fig. 127. Évocation d’une maison étable sur base d’un habitat fouillé à Knesselare (d’après De Clercq 2006 ; mise en couleur dans Brulet 2008, fig.186).

La persistance de l'utilisation de céramiques modelées de tradition gauloise pour la cuisson des aliments est un témoin supplémentaire qui nous éclaire sur le fait que les structures socio-économiques n'ont pas été profondément modifiées par la conquête de César ni suite à l'administration des territoires par Auguste. Les caractéristiques des céramiques ne témoignent d'ailleurs pas d'un apport de populations étrangères, documenté par les textes antiques, et trouvent leurs racines dans la phase finale de La Tène dans les trois cas étudiés. Les caractéristiques propres à ces productions diffèrent d'une région à l'autre en fonction du cadre géographique et de l'héritage culturel gaulois. Une même culture matérielle peut, par contre, caractériser plusieurs tribus. Le maintien des habitudes traditionnelles jusqu'au milieu du I^{er} siècle après J.-C. se lit à travers les dispositifs les plus pragmatiques que sont l'habitat, la production de nourriture et donc, les pratiques culinaires. La permanence de ces entités résulte plus que probablement d'un *statu quo* obtenu par des élites locales, qui auraient maintenu leur mode de vie et en particulier leurs rapports sociaux tout en consommant des traits plus « ostentatoires » de la culture romaine dont la vaisselle – sigillées et amphores importées – sont les témoins les plus visibles. Le maintien des prérogatives de l'élite gauloise a été négocié différemment d'une région à l'autre : échange de guerriers chez les Nerviens et chez les Tongres et de vivres chez les Ménapiens. L'enrôlement d'auxiliaires et la carrière militaire de ces élites locales dans les structures romaines sont probablement le préambule à une acculturation plus affirmée des populations du Nord de la Gaule vers le milieu du I^{er} siècle après J.-C. dans les deux premières régions.

VI.2 – ADOPTION

« Des monuments inconnus et des architectures transplantées (forums, basiliques, portiques, thermes, édifices de spectacles), des ustensiles ou produits caractéristiques (céramique sigillée, amphores, denrées alimentaires), des cultes et des temples d'un type nouveau virent le jour et modifièrent l'environnement, comme évoluèrent, insensiblement, les relations politiques et sociales »

Patrick Leroux 2004

L'assimilation de certains traits apportés par l'arrivée des Romains se traduit par l'adoption de techniques, de modèles, ou d'habitudes nouvelles sans pour autant abandonner l'identité culturelle originale. Ce phénomène s'observe aussi bien à travers la céramique que dans les modes d'alimentation.

VI.2.1 – Les témoins de l'adoption

D'un point de vue **technologique**, l'adoption tardive du tour de potier et des fours à chambre pour la cuisson des céramiques culinaires découle d'une demande pour un produit spécifique qui émerge vers le milieu du I^{er} siècle après J.-C. L'explication ne réside donc pas dans un long transfert de savoir-faire qui aurait permis aux potiers du Nord de la Gaule de fabriquer une vaisselle de cuisson « évoluée ». En effet, ces artisans maîtrisaient déjà ces techniques pour la fabrication de vaisselle fine, pour les Gallo-Belges notamment, et ce dès le début de notre ère. Il n'y avait donc pas de raison pour ne pas transférer directement ce savoir-faire à la vaisselle culinaire. Les « individual workshops » pour ce type de produit, c'est-à-dire des ateliers spécialisés dans la production de céramique culinaire, apparaissent seulement à l'époque claudienne sur le territoire des trois régions étudiées et sont d'abord implantés dans les capitales comme cela est attesté à Tongres. Ces ateliers répondent aux besoins nouveaux en céramique culinaire des populations. La période flavienne et la fin du I^{er} siècle constituent la phase de multiplication des ateliers régionaux produisant batteries de cuisine et céramiques domestiques dans les agglomérations : Tirlemont, Amay, Jupille-sur-Meuse, Famars pour ne citer que ceux clairement identifiés. L'adoption de la cuisson en four à chambre a permis de faire évoluer la qualité et l'aspect du produit fini. Le conservatisme pour des récipients de cuisson de couleur sombre observé sur les sites des régions de Tournai et de Bavay ne persistera pas aussi longtemps à Tongres et dans son arrière-pays. Si la première production des ateliers s'adapte visiblement à une demande pour des récipients gris aux alentours du milieu du I^{er} siècle (cf. III.2), des marmites, des jattes et des plats de couleur brun gris à rouge orange vont sortir des ateliers dès la période flavienne (Fig. 128). Il est difficile de statuer sur l'origine de ce changement qui semble guidé par ceux que connaissent les productions des régions rhénanes : essai d'un potier ou réel désir d'imiter les récipients de cuisson méditerranéens ? Mais cette mode a connu un succès très important chez les Tongres et l'usage de ces casseroles colorées n'a été relevé que sporadiquement dans les assemblages des régions de Bavay et de Tournai.

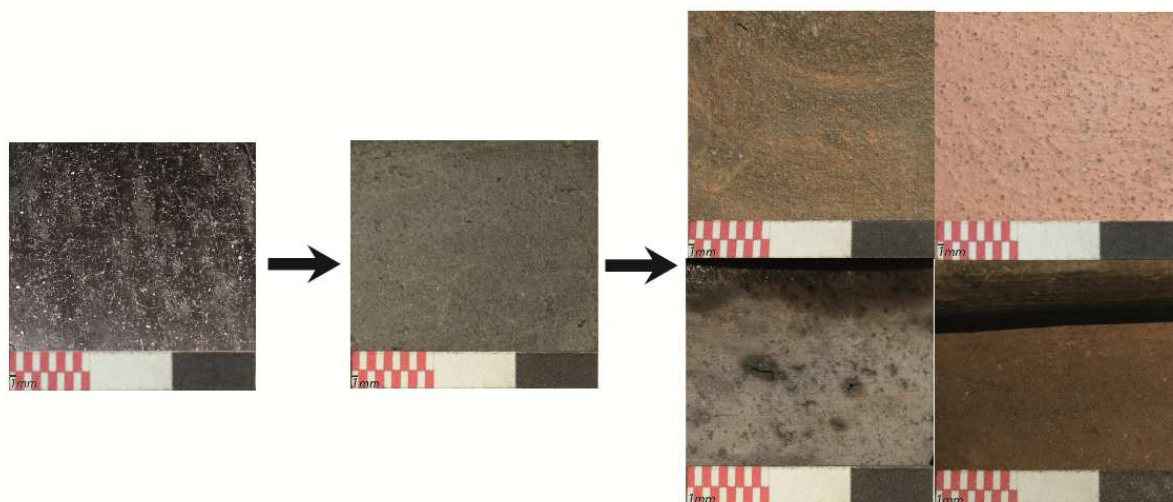


Fig. 128. Aspect de surface des céramiques modelées de Tongres durant la première moitié du I^{er} siècle vers l'aspect de surface des premières productions tournées, vers les aspects de surface des récipients tournés des II^e et III^e siècles.

L'adoption de techniques romaines se reflète jusque dans le choix des argiles. En effet, une des particularités de fabrication de certains récipients méditerranéens est le recours à des argiles calcaires afin d'obtenir une couleur claire et une résistance mécanique accrue. Les potiers du Nord de la Gaule ont, dans la mesure du possible, identifié et utilisé les gisements pour la production de cette vaisselle particulière. C'est le cas dans la micro-région de Bavay où des marnes calcaires étaient connues (cf. II.2.2). L'intégration de traits culturels romains, se fait donc dans la mesure du possible jusque dans les moindres détails. Il n'est d'ailleurs pas exclu, dans ce cas précis, qu'il s'agisse de potiers migrants qui soient venus s'installer, avec leur savoir-faire, dans le Nord de la Gaule. Qu'à cela ne tienne, la demande locale pour ce type de récipient a justifié leur implantation et c'est ce qui est important ici.

D'un point de vue **typologique**, l'intégration de traits de la culture romaine est lisible à travers la batterie de cuisine. Les nouveaux types qui apparaissent ne sont pourtant pas les mêmes d'une région à l'autre. Ils dépendent de la nature et de l'origine du modèle sous lequel un nouveau répertoire est adopté. Le premier modèle d'influence semble venir des récipients utilisés par une certaine tranche de la population, les militaires par exemple. En effet, les premières céramiques culinaires tournées apparaissent sur des sites où les militaires ont transité entre la fin du I^{er} siècle avant J.-C. et le début du I^{er} siècle après J.-C. comme dans les capitales fraîchement implantées de Tongres et de Bavay. Pourtant, il faut attendre les années 40/50 après J.-C. pour identifier les premiers types exogènes dans les batteries de cuisine produites localement. Il paraît difficile de mettre ces changements en relation avec une influence militaire à une date si tardive. Pourtant, les premières batteries de cuisine composées de récipients tournés utilisées sur les sites des micro-régions de Tongres (*Tg-BII*) et de Bavay (*Bv-BII*) trahissent un lien étroit avec les types utilisés dans les camps du *Limes* rhénan qui seront repris par les ateliers de l'*Oppidum Ubiorum*. Les marmites et surtout les *caccabi* des batteries

claudiennes des régions de Tongres et de Bavay en sont de bons exemples. Le pot ansé, de la *Tg-BII*, qui dérive d'un type méditerranéen, est utilisé sur les camps de Friedberg sur le *limes*. Il fait également partie du répertoire de productions d'un atelier tibérien de Cologne mais n'a pas été identifié dans les assemblages sélectionnés pour cette étude dans la région de Bavay (Fig. 129).

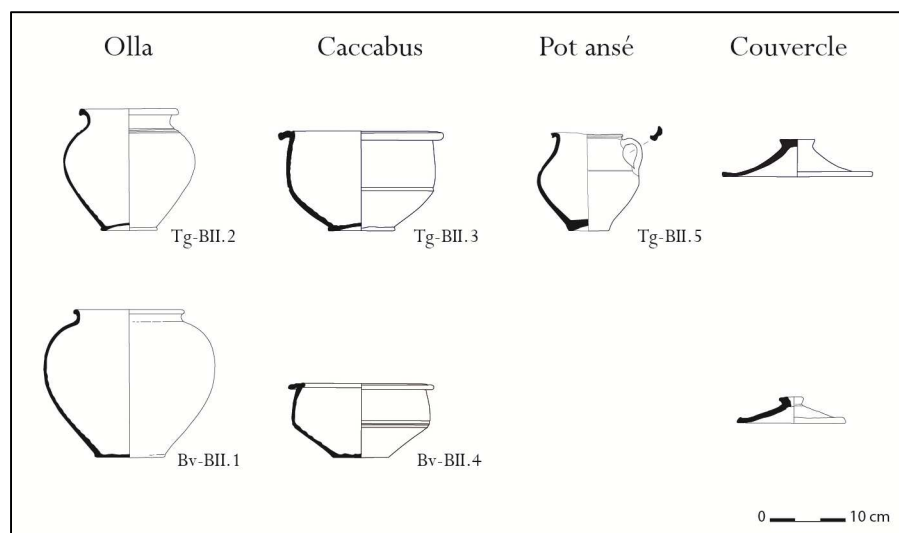


Fig. 129. Apparition des types romains influencés par le répertoire rhénan dans les batteries des régions de Tongres (*Tg-BII*) et de Bavay (*Bv-BII*).

Dans la micro-région de Tournai, pas de trace de ces formes en provenance des camps rhénans. Les nouveaux types qui apparaissent dans la *Tn-BII* sont très caractéristiques. Il s'agit d'un répertoire, que l'on peut déjà qualifier de gallo-romain, développé par les potiers atrébates. L'adoption de types non traditionnels dans la région de Tournai se fait relativement tardivement durant la période flavienne, ceci expliquant le syncrétisme déjà opéré chez leurs voisins. Les mêmes types se retrouveront dans la batterie des habitants de la région de Bavay à la même époque (Fig. 130) témoignant de la proximité du territoire nervien avec les cités du *Belgium*.

Ces nouveaux répertoires semblent utilisés, dans un premier temps, par les habitants des villes et des agglomérations et pénètrent ensuite les cuisines des populations rurales. On ne peut pourtant pas relier cette observation à une question de statut des utilisateurs. L'éloignement des sites ruraux avec les marchés et/ou les voies de communication suffirait à expliquer ce phénomène. Sans oublier qu'il peut s'agir d'un simple effet de source en l'état actuel de la recherche.

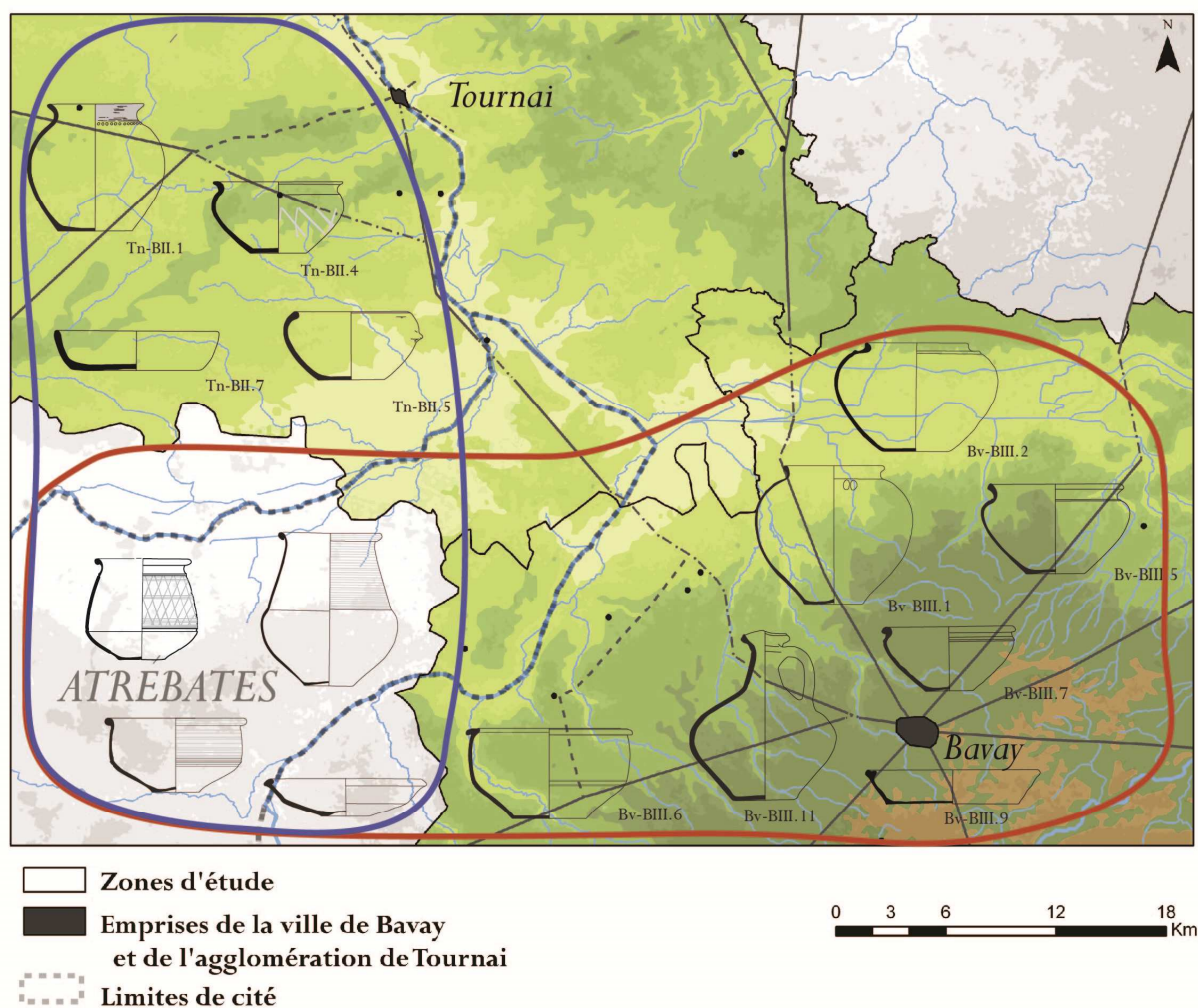


Fig. 130. Adoption des types atrébates dans les batteries flaviennes des régions de Tournai (*Tn-BII* : en bleu) et de Bavay (*Bv-BIII* : en rouge).

D'un point de vue **morphologique**, les formes les plus caractéristiques, adoptées par les populations du Nord de la Gaule sont évidemment la cruche, le mortier et le pot-à-provisions. Les formes étaient inconnues, tout comme la technique de fabrication, en pâte calcaire et la cuisson en mode oxydant. Les habitants ont donc adopté cette panoplie tel un « packaging ». En effet, un mortier, un pot-à-provisions ou une cruche se doivent d'être de couleur claire, chose que les potiers du Nord de la Gaule ont bien intégrée et tenté de reproduire avec les argiles locales. Il s'agit donc bien ici d'une adoption d'un trait culturel étranger à la culture gauloise, mettant en relief l'existence d'un modèle romain pour cette vaisselle particulière.

Le modèle de la batterie de cuisine romaine, associant *olla*, *caccabus* et *patina* (Fig. 131) a fait l'objet d'une sélection. Si l'*olla* et le *caccabus* semblent être adoptés tels quels, c'est probablement parce qu'ils sont les équivalents formels de la marmite et de la jatte gauloise. La *patina* ne semble être intégrée que dans un second temps durant l'époque flavienne. L'adoption de la *patina*, qui, dans sa morphologie nord gauloise, se rapproche plus du « faitout » que du « plat à four », ne sous-entend pas forcément l'adoption des modes alimentaires associés. En effet, les plats à four pour la cuisson des pains, type plats à vernis rouge pompéien et plats en cé-

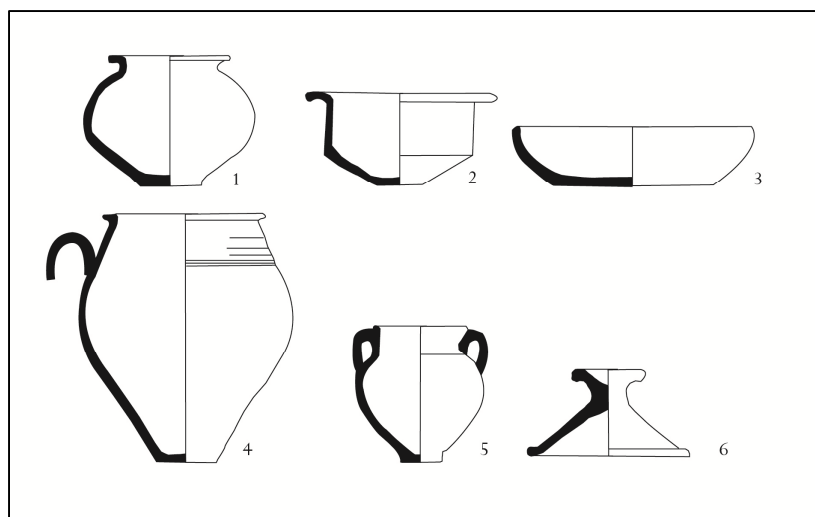


Fig. 131. Types de céramiques culinaires de Fornaci della Celsa (Campanie) : 1. *Olla*, 2. *Caccabus*, 3. *Patina*, 4-5 *Urceus* ?, 6. *Operculum* (d'après Olcese 2003, fig.5).

ramique fine fumée reprenant les types classiques méditerranéens n'ont pas révélé de trace d'utilisation en lien avec la cuisson d'aliments. En revanche, les *patinae* en céramique culinaire ont sans aucun doute été utilisées pour la cuisson (Fig. 132). Si ce récipient est traditionnellement associé à la consommation de poisson sur les sites méditerranéens, dans nos régions, le lien entre adoption de la *patina* et augmentation de la consommation de poisson est difficilement mis en évidence (cf. V.3). Le couvercle est également une forme nouvelle adoptée par les populations dans la foulée des nouveaux types.

Epoque claudienne	Bouillir	Préparer/mijoter	Chauffer les liquides	Cuire au four
Tongres	 Tg-BIL.1	 Tg-BIL.2	 Tg-BIL.3	 Tg-BIL.4
Bavay	 Bv-BIL.2	 Bv-BIL.1	 Bv-BIL.3	 Bv-BIL.4
Tournai	 Tn-BIL.1	 Tn-BIL.2	 Tn-BIL.3	 Tn-BIL.4
				 Tn-BIL.5

Fig. 132. Tableau des fonctions théoriques des types formant les batteries de cuisine du milieu du I^{er} siècle dans les trois régions.

Le poêlon fait son apparition tardivement, vers le début du III^e siècle, et de manière sporadique dans la région de Bavay. Il ne s'agit pas là d'une forme romaine mais bien d'une adaptation du *tagenon* grec nettement plus profond que son aïeul. La bouilloire est également

une forme adoptée par les populations du Nord de la Gaule mais, comme nous l'avons souligné précédemment, il s'agit d'une innovation gallo-romaine née suite au contact avec la culture romaine (cf. II. 4.2). Au terme de ce tour des formes de céramiques de cuisine, rappelons que l'on peut évidemment cuisiner à la romaine, c'est-à-dire, mélanger des ingrédients méditerranéens dans une jatte d'origine gauloise et, inversement, préparer de la viande bouillie à la gauloise dans une *olla* romaine.

Les amphores témoignent également de l'adoption de nouveaux goûts. Mais la consommation de vin, de sauce de poisson et d'huile d'olive, vu les quantités minimales retrouvées dans les trois régions, n'a été intégrée dans la cuisine que de manière soit ponctuelle, chez l'élite, soit modérée, en fonction des quantités disponibles. Il en va de même pour les fruits, légumes et les condiments importés. L'adoption de la consommation de céréales sous forme de pain est attestée dans le Nord de la Gaule, favorisée par la pratique de la monoculture de l'épeautre (cf. V.1.1). Le développement de l'horticulture a certainement permis d'élargir l'éventail des espèces cultivées et consommées sous nos latitudes.

L'adoption de ces denrées spécifiques ne semble pas liée à une différenciation sociale, puisque les comptages des amphores issues des ensembles clos ne témoignent pas d'un clivage entre ville, agglomération et campagne (cf. V.2.2). L'alimentation carnée révèle l'adoption ponctuelle d'un régime « à la romaine » axé sur le porc, mais cette caractéristique des assemblages archéozoologiques est le plus souvent liée à une occupation militaire et ce mode de consommation n'a été généralisé dans aucune des trois régions.

VI.2.2 – Interprétation

L'adoption de certains traits romains dans le répertoire de la vaisselle commune et dans les pratiques culinaires dans la seconde moitié du I^{er} siècle est contemporaine de changements dans les modes d'habitat, en ville comme à la campagne. Dans les régions de Tongres et de Bavay, l'adoption de mœurs romaines dans les batteries de cuisine coïncide avec le début de l'urbanisation monumentale des villes et l'implantation des premières villas gallo-romaines dans la campagne. Ce phénomène va de pair avec l'émergence des centres de redistribution que sont les agglomérations routières et fluviales. Le développement de l'artisanat potier pour les céramiques culinaires et domestiques suit donc un déploiement économique et structurel. Dans cette optique, faut-il voir dans la nette diminution des productions modelées traditionnelles dans les cuisines du Nord de la Gaule une acculturation culinaire ou une « mainmise » sur un système économique ? Villes d'abord, agglomérations ensuite constituent des places centrales où se localisent les marchés et où se côtoient ceux qui offrent (marchands) et ceux qui demandent (acheteurs). La diffusion de la céramique produite dans une ville ou dans une agglomération documente davantage les interactions entre ville et campagne qu'un sentiment d'appartenance à une certaine localité ou régionalité. L'analyse de la répartition des fabriques nous renseigne donc sur des pratiques économiques et sur le rôle des limites administratives et des voies de

communication dans les mécanismes d'échange. En revanche, l'analyse des formes, de l'aspect de surface et surtout de la typologie renvoie à des influences culturelles.

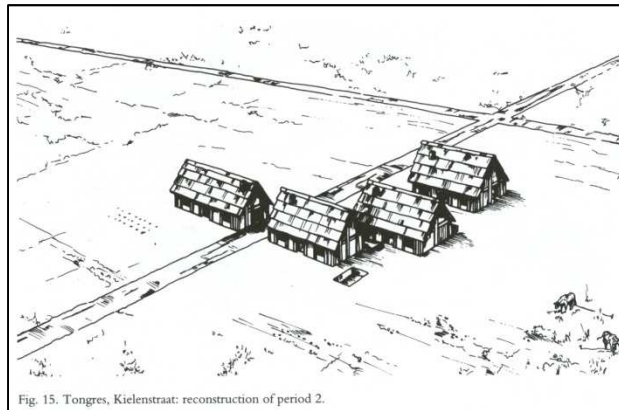


Fig. 15. Tongres, Kielenstraat: reconstruction of period 2.

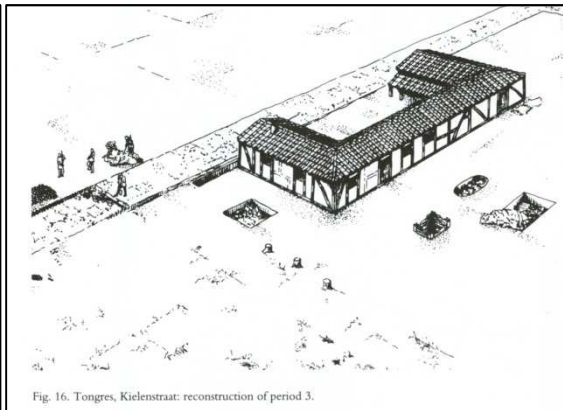


Fig. 16. Tongres, Kielenstraat: reconstruction of period 3.

Fig. 133. Reconstitution de l'occupation du site de la Kielenstraat avec les maisons-étables encore occupées à l'époque claudienne et la construction sur sablière d'époque néronienne (d'après Vanderhoeven 2001).

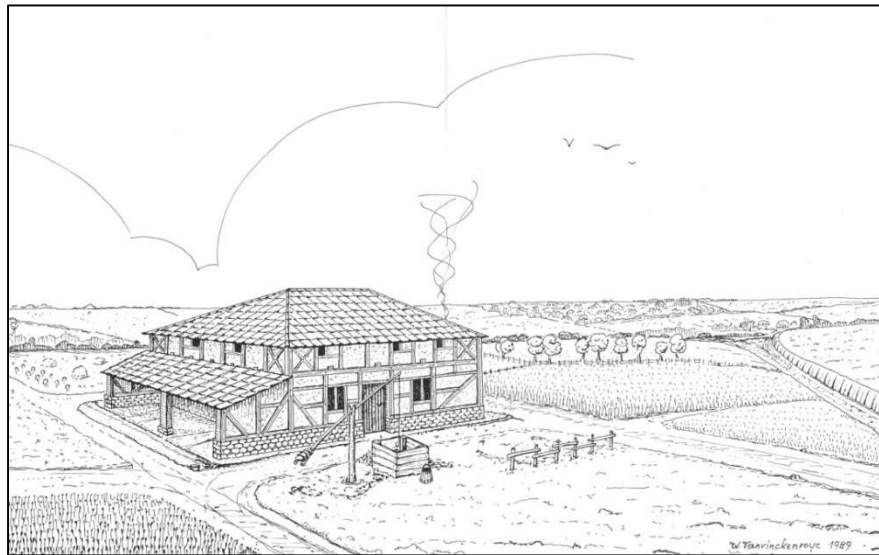


Fig. 134. Dessin de la villa de Piringen au I^{er} siècle par Willy Vanvinckenroye (d'après Vanvinckenroye 1990).

VI.3 – ADAPTATION

« Roman identity is a flexible concept that differs from time to time and also from place to place »

Richard Hingley 2003

L'adaptation consiste à s'approprier un savoir-faire ou un modèle et de l'ajuster en fonction des besoins. C'est évidemment la base de ce que l'on appelle le développement et ce qui caractérise par essence le phénomène d'acculturation. L'individu gaulois a adapté l'identité romaine pour devenir gallo-romain.

VI.3.1 – Les témoins de l'adaptation

Du point de vue de la **technique** de fabrication des céramiques communes, les adaptations répondent aux ressources disponibles. En effet, l'adoption du tour de potier et du four a nécessité l'usage d'argiles spécifiques. Les potiers de chaque région ont donc cherché de nouvelles matières premières. Mais certaines contraintes apportées par la nouvelle culture vont les pousser à adapter la demande à la situation géologique. Les régions où des argiles disponibles sont riches en fer, dans le bassin de l'Escaut notamment, permettent aisément de fabriquer des récipients de cuisson de couleur noire ou rouge brun. L'*habitus* romain pour des cruches, des mortiers et des pots à provision de couleur claire va nécessiter une adaptation des potiers dans les régions exemptes de gisement d'argile calcaire. Ces produits finis, devant présenter des teintes claires, devront être engobés avec un mélange argileux moins riche en fer pour obtenir une couleur adéquate. Cette technique a notamment pu être observée pour la fabrication de cruches, de pots à provision et de mortiers fabriqués à Tongres ou dans la région de Tournai (cf. II.2) (Fig. 135). Le recours à cette technique impliquait une étape de travail supplémentaire, pas toujours très rentable, ce qui expliquerait que ces céramiques domestiques engobées soient peu nombreuses dans les assemblages étudiés.



Fig. 135. Engobe clair sur des cruches produites par les ateliers de Tongres (photo Gallo-Romeins Museum Tongeren).

À l'inverse, dans les régions où les argiles disponibles sont pauvres en fer, les potiers ont aisément pu réaliser des récipients de couleur blanche à beige. Les argiles pauvres en fer, dites kaolinitiques, qui en cuisson oxydante permettent d'approcher les tons obtenus avec leurs homologues calcaires se localisent préférentiellement dans le bassin de la Meuse (Fig. 136). Les potiers de la région de Tongres les ont utilisées dès la période flavienne pour la fabrication de cruches et de mortiers. Cette adaptation va avoir un impact très important dans l'artisanat de la céramique dans le Nord de la Gaule. Lorsque les potiers vont se rendre compte des qualités techniques de ces argiles, qui s'avèrent être naturellement réfractaires, ils vont élargir leur utilisation à la vaisselle de cuisine obtenant ainsi des récipients résistants aux chocs thermiques et mécaniques. En revanche, ils devront modifier leur type de cuisson pour obtenir des teintes brun gris en enfumant les casseroles en fin de cuisson. Ces différentes étapes montrent à quel point l'adaptation de nouveaux usages à partir des disponibilités, prend une place importante dans le phénomène de transformation de la culture locale.

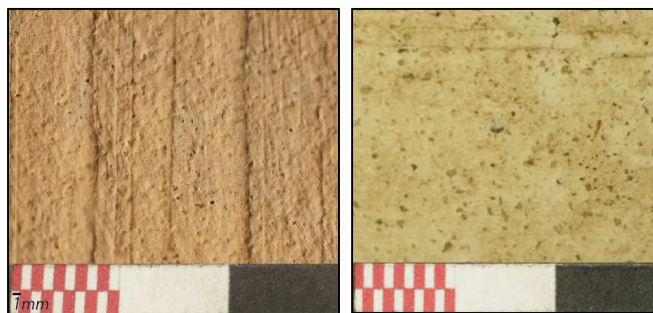


Fig. 136. Comparaison entre la surface d'un mortier en pâte calcaire (à gauche) et d'un mortier en pâte kaolinitique (à droite).

La typologie de la céramique culinaire, à travers les batteries de cuisine, témoigne d'une phase de bricolage culturel (cf. III.2) au terme de laquelle de nouveaux types sont créés. Mais ces nouvelles batteries ne sont pas figées, d'adaptation en adaptation, elles continuent d'évoluer en fonction des influences extérieures. Par exemple, la batterie en usage au III^e siècle dans la région de Bavay permet d'illustrer cette dynamique évolutive (Fig. 137). Des types composant la batterie précédente fusionnent et laissent place à des syncrétismes. En l'occurrence, la jatte à lèvre évasée (*Bv-BIII.5*) qui fusionne avec la jatte de type atrébate (*Bv-BIII.8*) pour donner dans la batterie suivante une jatte hybride (*Bv-BIV.5*). L'un des modèles provient parfois d'une batterie de cuisine de la région voisine. La marmite à col tronconique et à lèvre en gouttière de la batterie *Bv-BIV* adopte le col de la marmite atrébate (*Bv-BIII.3*) utilisée dans la batterie précédente et emprunte probablement la lèvre à la marmite à lèvre en gouttière de la quatrième batterie mise en évidence dans la région de Tongres (*Tg-BIV.2*).

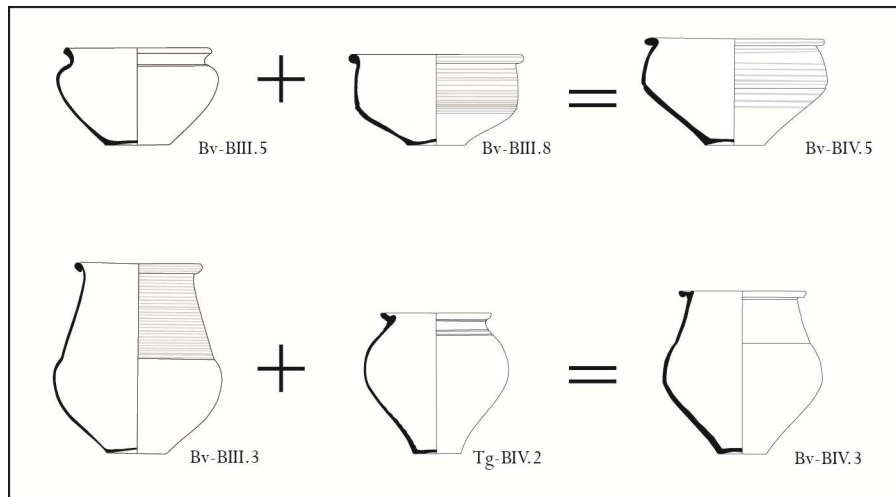


Fig. 137. Associations typologiques dans la région de Bavay.

Les analogies typologiques permettraient de voir, pourquoi pas, dans l'apparition de la jatte *Bv-BIV.4*, l'association de la jatte à lèvres évasées avec la jatte de type Holwerda 149-152 originaire de l'embouchure de l'Escaut (Fig. 138).

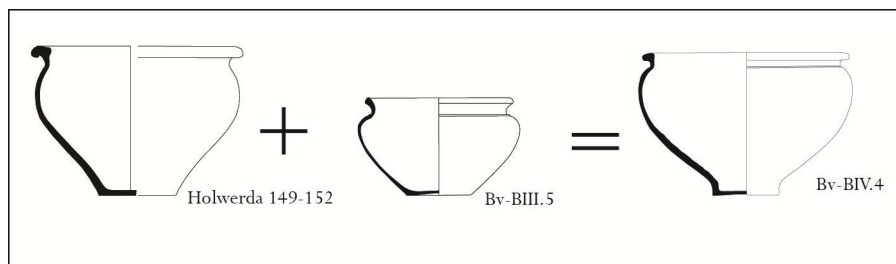
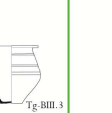
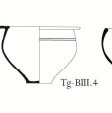
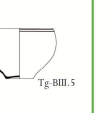
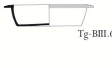
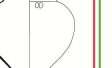
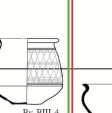
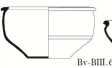
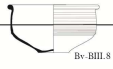
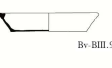
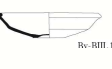
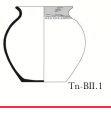


Fig. 138. Association typologique dans la région de Bavay.

La création de nouvelles formes s'illustre parfaitement avec la cruche-amphore qui est l'adaptation morphologique la plus claire. De gabarit comparable aux amphores, son fond plat et sa panse globulaire la distinguent des conteneurs méditerranéens. Son apparition dans le courant du I^{er} siècle après J.-C. révèle une adaptation culturelle, certes, mais surtout un développement économique régional. Si son lien avec la boisson est communément admis, il reste encore difficile de savoir si elle contenait du vin « à la romaine » ou de la bière « à la gauloise ». Il est probable qu'elle ait véhiculé les deux et bien d'autres breuvages.

Les adaptations dans les pratiques de cuisine sont nées de l'adoption de certaines formes de récipients de cuisson, mais on l'a vu, l'usage de ces formes ne sous-entend pas une adoption telle quelle des aliments traditionnellement cuisinés dans le monde méditerranéen. Le poisson, déjà cité, en est le meilleur exemple car malgré l'adoption du plat, il reste peu consommé dans le Nord de la Gaule. Il y a donc eu adaptation des recettes en fonction des denrées disponibles. Les études sur les céréales et les ossements d'animaux ont montré que d'une région à l'autre les régimes agricoles sont différents, en lien le plus souvent avec le type de sol et le type d'exploitation et peuvent également varier d'une période à l'autre (cf. V.1.3). L'accès à de

nouvelles saveurs, couplé aux denrées disponibles localement a créé une créolisation de la nourriture. Cette cuisine gallo-romaine cuisait dans une marmite, mijotait dans une jatte ou rissolait dans un plat, que celui-ci soit un type hérité de la période gauloise ou une adaptation d'un type romain. On ne peut en effet pas identifier des recettes différentes à travers la typologie des batteries de cuisine (Fig. 139).

II ^e siècle	Bouillir	Préparer/mijoter	Chauffer les liquides	Cuire au four
Tongres	 Tg-BIII.1	 Tg-BIII.2  Tg-BIII.3	 Tg-BIII.4  Tg-BIII.5	 Tg-BIII.6  Tg-BIII.7
Bavay	 Bv-BIII.2  Bv-BIII.1	 Bv-BIII.3  Bv-BIII.4	 Bv-BIII.5  Bv-BIII.6  Bv-BIII.7  Bv-BIII.8	 Bv-BIII.9  Bv-BIII.10
Tournai	 Tn-BII.1	 Tn-BII.4  Tn-BII.5		 Tn-BII.7

 à la romaine
 à la gauloise

Fig. 139. Vision théorique des récipients de cuisson qui permettent une cuisine « à la romaine » ou « à la gauloise » à partir des batteries du II^e siècle dans les trois régions.

Les utilisateurs de ces batteries (*Tg-BIII*, *Bv-BIII* et *Tn-BII*) près de deux cents ans après la conquête, avaient-ils seulement encore conscience de l'origine culturelle du type de récipient dans lequel ils cuisinaient ?

VI.3.2 – Interprétation

L'adaptation aux changements économiques et politiques dans les usages quotidiens se reflète dans l'enchaînement des différentes batteries de cuisine. Les modifications typologiques suivent, en effet, des événements politiques et historiques ayant affecté les régions du Nord de la Gaule. Le fait que nos régions aient servi d'arrière base aux frontières de l'Empire est un fait sur le long terme, les différentes incursions et la militarisation du Rhin au tournant de notre ère, la conquête de la Bretagne en 43, les invasions Chauques, puis la fortification du littoral au III^e siècle après J.-C. créent des transformations majeures dans les systèmes économiques des régions situées en arrière. L'adaptation à l'environnement est certainement une des contraintes les plus significatives dans les transformations qu'ont connues les régions du Nord de la Gaule, le développement économique étant dépendant de la nature des sols pour les productions

agricoles, des richesses locales pour les productions artisanales et des moyens de communication pour l'acquisition et la redistribution des biens de consommation. À ce jeu-là, les régions de Bavay et de Tongres sont clairement favorisées. Les transformations dans les modes de vie et donc dans les pratiques alimentaires ne sont pas égales. Il est plus que probable que la masse soit restée fidèle à une alimentation traditionnelle en fonction de ce qui était disponible sur le marché. L'adaptation aux denrées locales est plus une nécessité qu'une résistance à la culture romaine. Sans oublier également que l'homme a, de tout temps, modifié ses habitudes culinaires en fonction des modes, certes, mais aussi des saisons et des goûts.

VI.4 – RÉFLEXIONS FINALES

Au terme de cette thèse, il convient de revenir sur la pertinence des choix thématiques qui ont guidé cette analyse de la céramique et de l'alimentation comme témoins du processus d'acculturation des populations dans les régions de Bavay, Tongres et Tournai en Gaule du Nord sous le Haut-Empire.

Les céramiques communes, culinaires et domestiques, sont des témoins clés dans l'analyse de la culture matérielle des populations du Nord de la Gaule suite à leur intégration dans l'Empire romain. Leur étude permet de dépasser le cliché de la « romanisation » à sens unique qui se traduit, par exemple, par l'utilisation de récipients en terre sigillée sur la table. Les recherches sur ce mobilier spécifique permettent de mettre en évidence les différents acteurs du processus d'acculturation sans discriminer l'une ou l'autre couche de la population. Les différents angles d'approche – technologique, typologique et fonctionnel – ont permis de dégager des traits culturels qui soit se maintiennent, soit sont adoptés tels quels ou encore adaptés en fonction des besoins.

À la lumière de ces témoins se révèlent des identités culturelles plurielles. Cette étude a également montré que la réceptivité de la culture sous influence, au-delà de l'opposition entre Romains et natifs, dépend autant de facteurs humains que de facteurs naturels. La topographie, le cadre administratif et le terroir sont autant de critères qui déterminent le degré d'acculturation des populations au nouveau modèle culturel. Le découpage en trois étapes du « choc culturel » à la « nouvelle culture » en passant par un « bricolage » propre à chaque région correspond bien aux phénomènes de maintien, d'adoption et d'adaptation mis en lumière par les données issues de la céramique et de l'alimentation.

Il faut toutefois veiller à ne pas surinterpréter la signification culturelle d'un récipient. Le Gallo-Romain achète-t-il une marmite parce qu'elle exprime pour lui un trait particulier de sa culture ou simplement parce que ce type de marmite est le seul disponible sur l'étal du marché du coin ? Les deux hypothèses sont évidemment défendables au vu des éléments développés dans ce travail. La répartition des différentes catégories céramologiques sur un territoire fonctionne comme un système de calques superposés dont la céramique culinaire serait un des plus petits dénominateurs communs. Elle documente donc le mieux les échanges à courte ou moyenne distance. À l'intérieur des limites de trente kilomètres fixées pour cette étude, des variations locales apparaissent déjà montrant à quel point les modes de consommation varient de site en site. L'identification des batteries de cuisine en ne sélectionnant que les types les plus représentatifs dans chaque assemblage permet de regrouper les sites dans des ensembles où la

culture est, de ce point de vue, si pas identique, tout à fait comparable. Ces « faciès » régionaux ainsi mis en évidence ne sont pas figés, leurs limites sont mouvantes et leur répertoire ouvert aux influences extérieures. Ils reflètent la dynamique socio-économique et culturelle des populations gallo-romaines du Nord de la Gaule durant trois siècles.

Enfin, la confrontation entre les données fournies par l'analyse fonctionnelle des céramiques communes et celles issues des disciplines des sciences naturelles permet de confirmer les maintiens et les changements dans les modes alimentaires des populations du Nord de la Gaule. Le jeu consistait à vérifier si ce type d'étude pouvait être réalisé dans un cadre moins typé que la Méditerranée. La recherche exposée ici a démontré la faisabilité de cette démarche mais a également mis en lumière une carence dans la documentation. L'utilisation de tel ou tel pot découle d'un choix soumis à différents facteurs: économique, culturel, social, politique et/ou géographique. Il en va de même pour les ingrédients de la recette dépendants d'éléments tels que le statut et le goût du consommateur, ou encore la disponibilité des produits. Mesurer la part exacte prise par chaque facteur relève de l'impossible mais les études transdisciplinaires permettent de pondérer les informations dégagées à partir d'un seul objet de recherche et de créer un cadre interprétatif plus fiable pour approcher l'alimentation antique. Cette thèse sera donc à mettre en perspective en élargissant les zones autour de chaque région ou en développant le facteur temps. En effet, l'abondance de ce matériel sur les sites archéologiques offre une quantité impressionnante d'informations.

BIBLIOGRAPHIE

Abréviations bibliographiques

CIL : Corpus Inscriptionum Latinarum.

E.R.A.U.L : Études et recherches archéologiques de l'université de Liège.

R.C.R.F. : Rei cretariae romanae fautores.

RIB : Roman inscriptions of Britain

S.F.E.C.A.G. : Société française d'étude des céramiques antiques en Gaule.

Auteurs antiques

Athénée de Naucratis, *Deipno*. (Posidonios d'Apamée dans): *Athénée, Les Deipnosophistes, Tome I : Livres I et II*, texte établi et traduit par A. M. Desrousseaux avec le concours de C. Astruc, Paris, 1956.

Caton, *De Agr.* : Caton, *De l'agriculture*, texte établi et traduit par M. Nisard, Paris, 1877. (Textes revus par la Bibliotheca Classica Selecta de l'Université catholique de Louvain).

César, *B. Gall.* : Salluste, *Jules César*, C. Velléius Paterculus et A. Florus: *oeuvres complètes*, texte établi et traduit par M. Nisard, Paris, 1865. (Textes revus par la Bibliotheca Classica Selecta de l'Université catholique de Louvain).

Columelle, *Re Rust.* : Columelle, *De Re rustica*, traduction nouvelle par M. Louis Du Bois, Paris, 1844.

Denys d'Halicarnasse, *Ant. Rom.* : Denys d'Halicarnasse, *Les antiquités romaines*, texte établi et traduit par F. Bellanger, Paris, 1723. (Textes revus par la Bibliotheca Classica Selecta de l'Université catholique de Louvain).

Dion Cassius, *Hist. Rom.* : *L'Histoire romaine de Dion Cassius. Tome septième*, texte établi et traduit par E. Gros, Paris, 1865. (Textes revus par la Bibliotheca Classica Selecta de l'Université catholique de Louvain).

Martial, *Epigr.* : Martial, *Les Épigrammes, livres VIII à XIV*, tome I, texte établi et traduit par P. Richard, Paris, 1931.

Pline l'Ancien, *Nat. Hist.* : Pline l'Ancien, *Histoire naturelle*, texte établi et traduit par E. Littré et M. Nisard, Paris, 1877. (Textes revus par la Bibliotheca Classica Selecta de l'Université catholique de Louvain).

Strabon, *Geogr.* : *Géographie de Strabon*, tome III, texte établi et traduit A. Tardieu, Paris, 1909. (Textes revus par la Bibliotheca Classica Selecta de l'Université catholique de Louvain).

Tacite, *Germ.* : Tacite, *La Germanie*, texte établi et traduit par J. Perret, Paris, Les Belles Lettres, 1949.
(Textes revus par la Bibliotheca Classica Selecta de l'Université catholique de Louvain).

Tacite, *Hist.* : Burnouf J.-L., *Oeuvres complètes de Tacite traduites en français avec une introduction et des notes*, Paris, 1859. (Textes revus par la Bibliotheca Classica Selecta de l'Université catholique de Louvain).

Bibliographie

Abou 1981 : Abou S., *L'identité culturelle : relations interethniques et problèmes d'acculturation*, Paris, 1981.

Agache 1978 : Agache R., *La Somme pré-romaine et romaine : d'après les prospections aériennes à basse altitude*, Amiens, Musée de Picardie, 1978. (Mémoires de la Société des antiquaires de Picardie, 24).

Albrecht 1942 : Albrecht C. (Hrsg.) *Das Römerlager in Oberaden und das Uferkastell in Beckinghausen an der Lippe*. 2, Dortmund, 1942. (Veröffentlichungen aus dem Städtischen Museum für Vor- und Frühgeschichte Dortmund, 2).

Albrecht 1998: Albrecht P.-A., « Note sur un lot de pot-à-provisions du III^e siècle contenant des olives du Picenum découvert à Bliesbruck », *S.F.E.C.A.G. Actes du Congrès d'Istres*, Marseille, 1998, 321-328.

Alcock 2001 : Alcock S.E., « Vulgar Romanization and the Dominance of Elites », dans Keay & Terrenato 2001, 227-230.

Alexandre-Bidon 2005: Alexandre-Bidon D., *Une archéologie du goût : céramique et consommation : Moyen âge - Temps modernes*, Paris, Picard, 2005.

Amand & Eykens-Dierickx 1960 : Amand M. & Eykens-Dierickx I., *Tournai Romain*, Brugge, 1960. (Dissertationes archaeologicae Gandenses, 5).

Amand 1955 : Amand M., « L'occupation du sol à Tournai et dans le Tournaisis du I^{er} au Ve siècle de notre ère », *Revue belge de philologie et d'histoire*, 33, 4, 1955, 877-899.

Amand 1959: Amand M., « Céramique pré-claudienne à Tournai », *L'Antiquité Classique*, 28, 1959, 107-124.

Amand 1963 : Amand M., « Les véritables origines de Tournai. Travaux pré-romains à La Loucherie », *Helinium*, III, 1963, 193-204.

Amand 1968 : Amand M., *Un nouveau quartier romain à Tournai, les fouilles du Luchet d'Antoing*, Bruxelles, 1968. (Archeologia Belgica, 102).

Amand 1969 : Amand M., Tournai, « La Loucherie : *dissecta membra* », *Archéologie*, 1969, 1, 7-11.

- Amand 1971 : Amand M., *L'industrie de la céramique dans le site du bois de Flines, à Howardries*, Bruxelles, 1971. (Archeologia Belgica, 127).
- Amand 1984 : Amand M., « Le patrimoine archéologique de l'entité d'Antoing dans le cadre du Tournaisis », *Vie Archéologique*, 4, 1984, 19-44.
- Amand, Joris & Despy 1973 : Amand M., Joris A. & Despy G., *Terre Romane*, s.l., 1973. (Histoire de la Wallonie).
- Amédéo & Robaszynski 2008 : Amédéo Fr. & Robaszynski Fr., « La transgression cénomaniennne et l'âge des 'Tourtias' du nord du bassin de Paris (F) et du bassin de Mons (B) », *Bulletin d'Information des Géologues du Bassin de Paris*, 47, (4) 2008, 7-35.
- André 1965 : André J., *APICIUS (Caelius) De re coquinaria. L'art culinaire*, Paris, 1965. (Études et commentaires, 58).
- André 1981 : André J., *L'alimentation et la cuisine à Rome*, Paris, 1981. (Collection d'études anciennes).
- Andreau & Aerts 1990 : Andreau J. & Aerts E., *Models of Regional Economies in Antiquity and Middle Ages to the 11th Century*, Leuven, 1990.
- Ansieau *et al.* 2012 : Ansieau C., Colette O., Danese V. & Hanut F. avec la collaboration de Dufrasnes J. & Leblois E., « Le four de potier du « Happart » et l'artisanat de la céramique à Saint-Ghislain/Sirault et ses environs (province du Hainaut) », *Signa*, 1, 2012, 5-10.
- Ansieau, Bausier & Pigière 1998 : Ansieau C., Bausier K. & Pigière F., « Bruyelle (Antoing) : Le site de la Haute Éloge », *Vie Archéologique*, 49, 1998, 21-34.
- Arcelin & Tuffreau-Libre 1998 : Arcelin P. & Tuffreau-Libre M. (dir.), *La quantification des céramiques. Conditions et protocole, Actes de la table ronde du Centre archéologique européen du Mont Beuvray (Glux-en-Glenne, 7-9 avril 1998)*, Glux-en-Glenne, 1998. (Bibracte, 2).
- Arnold 1985 : Arnold D.E., *Ceramic theory and cultural process*, Cambridge, 1985. (New Studies in Archaeology).
- Bakels 2009 : Bakels C., *The Western European Loess Belt. Agrarian History, 5300 BC – AD 1000*, London/New-York, 2009.
- Ballet, Cordier & Dieudonné-Glad 2003 : Ballet P., Cordier P. & Dieudonné-Glad N., *La ville et ses déchets dans le monde romain : Rebut et recyclages*, Montagnac, 2003. (Archéologie et histoire romaine, 10).
- Barbieux 1992 : Barbieux J. (dir.), « Le site d'Hornaing (Nord) : Protohistoire, La Tène I, La Tène III, Gallo-romain, Mérovingien », *Archaeologia Duacensis*, 5, 1992.
- Barbieux & Thuillier 2000 : Barbieux J. & Thuillier F., « Tourcoing : Les Orions », *Bilan scientifique régional du Nord Pas-de-Calais*, 2000, 81-82.

- Barbieux & Thuillier 2007 : Barbieux J. & Thuillier F., « Trois sites gallo-romains à Tourcoing, Nord : considérations sur le peuplement de la partie méridionale de la cité des Ménapiens, *Revue du Nord/Archéologie*, 89, 373, 2007, 141-166.
- Barral 1998 : Barral Ph., « Place des influences méditerranéennes dans l'évolution de la céramique indigène en pays éduen, aux II^e-I^{er} siècles avant notre ère », dans Tuffreau-Libre & Jacques 1998, 367-384.
- Barreto, Laroche & Lenoble : Barreto Fl., Laroche C. & Lenoble M., « Un atelier de potier du I^{er} siècle, rue Cottin Vaise, Lyon 9^e », *Revue archéologique de l'Est*, 54, 176, 2005, 71-93.
- Barrois, Demarez & Herchuee 1983 : Barrois N., Demarez L. & Herchuee L., « Fouilles du vicus de Blicquy », *Cercle royal d'histoire et d'archéologie d'Ath et de la région et musées athois*, XLIX, 1983, 33-53.
- Bastide 1998 : Bastide R., *L'anthropologie appliquée*, Paris, 1998. (Stock).
- Bastien 1992 : Bastien J.-M., « La céramique commune », dans Barbieux 1992, 55-76.
- Bastien & Demolon 1975 : Bastien J.-M. & Demolon P., « Villa et cimetière du I^{er} siècle après J.C. à Noyelle Godault (Pas-de-Calais) », *Septentrion*, 5, 1975, 1-36.
- Batigne 1997 : Batigne C., « Caractéristiques techniques gauloises dans les céramiques à feu gallo-romaines de Lyon : disparitions et persistances », *S.F.E.C.A.G. Actes du Congrès du Mans*, Marseille, 1997, 517-518.
- Batigne 1999 : Batigne C., *Étude des céramiques culinaires et de leurs procédés de fabrication à Lyon à l'époque gallo-romaine : impératifs techniques et habitudes culturelles*, Thèse de doctorat, Université Lumières-Lyon II, Lyon, 1999.
- Batigne 2001a : Batigne C., « Note sur les choix techniques attestés dans quelques ateliers de céramiques communes de Gaule du Nord pendant la période romaine », *S.F.E.C.A.G. Actes du Congrès de Lille-Bavay*, Marseille, 2001, 207-208.
- Batigne 2001b : Batigne C., « Les répercussions de la fondation d'une colonie romaine sur la fabrication de céramique à feu : l'exemple de Lyon – Lugdunum », dans Tuffreau-Libre & Jacques 2001, 201-214.
- Batigne & Desbat 1996 : Batigne C. & Desbat A., « Un type particulier de "cruche" : les bouilloires en céramique d'époque romaine (I^{er}-III^e siècles) », *S.F.E.C.A.G. Actes du congrès de Dijon*, Marseille, 1996, 381-394.
- Batigne-Vallet & Loridant 2000 : Batigne-Vallet C. & Loridant F., « Note sur les seaux de Bavay et les récipients ovalisés de Lyon », *S.F.E.C.A.G. Actes du Congrès de Libourne*, Marseille, 2000, 515-518.
- Batigne-Vallet 2001 : Batigne-Vallet C., « Question de méthode concernant la céramique à feu : apports et limites de son étude. Le cas de Lugdunum », *R.C.R.F. Acta*, 37, 2001, 37-44.

- Batigne-Vallet 2012 : Batigne-Vallet C. (dir.), *Les céramiques communes dans leur contexte régional : faciès de consommation et mode d'approvisionnement, Actes de la table ronde organisée à Lyon les 2 et 3 février 2009 à la Maison de l'Orient et de la Méditerranée*, Lyon, Maison de l'Orient et de la Méditerranée Jean Pouilloux, 2012. (Travaux de la Maison de l'Orient et de la Méditerranée, 60).
- Bats 1988 : Bats M., *Vaisselle et alimentation à Olbia de Provence, v. 350-v. 50 av. J.-C. Modèles culturels et catégories céramiques*, Paris, 1988. (Revue archéologique de Narbonnaise, Supplément, 18).
- Bats 1990 : Bats M., « Mobilier céramique, le faciès culturel », dans Py M. 1990, 351-356.
- Bats 1991 : Bats M., « Vaisselle et alimentation à Lattes : les préparations culinaires », dans Py 1991, 287-289.
- Bats 1993 : Bats M., « Céramique commune italique », dans Py *et al.* 1993, 357-362.
- Bats 1996 : Bats M. (dir.), *Les céramiques communes de Campanie et de Narbonnaise (I^{er} s. av. J.-C. - II^e s. ap. J.-C.). La vaisselle de cuisine et de table, Actes des Journées d'étude organisées par le Centre Jean Bérard et la Soprintendenza archeologica per le province di Napoli e Caserta, Napoli, 27-28 mai 1996*, Naples, 1996. (Collection du Centre Jean Bérard, 14).
- Bayard 1980 : Bayard D., « La commercialisation de la céramique commune à Amiens du milieu du II^e à la fin du III^e siècle après J. C. », *Cahiers archéologiques de Picardie*, 7, 1980, 147-209.
- Bayard 1994 : Bayard D., « La céramique de la fin du III^e siècle et de la première moitié du IV^e siècle ap. J.-C. et ses contextes en Picardie », dans Tuffreau-libre & Jacques 1994, 65-79.
- Bayard 2001 : Bayard D., « La céramique dans le bassin de la Somme du milieu du II^e siècle au milieu du III^e siècle », *S.F.E.C.A.G. Actes du Congrès de Lille-Bavay*, Marseille, 2001, 159-182.
- Béal & Goyon 2002 : Béal J.-C. & Goyon J.-C. (dir.), *Les artisans dans la ville antique, Actes de la table ronde à Lyon les 16 et 17 novembre 2000*, Lyon/Paris, 2002. (Collection Archéologie et histoire de l'Antiquité, 6).
- Beaudoux 1996 : Beaudoux J., *Les amphores du Nord Est de la Gaule (territoire français), contribution à l'histoire de l'économie provinciale*, Paris, 1996. (Documents d'Archéologie française, 52).
- Beaussart 1976 : Beaussart P., « L'exploration archéologique de Famars : Les données du Haut-Empire », *Revue du Nord/Archéologie*, 63, 231, 1976, 621-677.
- Bécu *et al.* 1999 : Bécu B., Bretagne P., Catteddu I., Deschodt L., Martial E., Mervelet P., Michel K., Praud I., Robert B., Robert S., Thévenard J.-J. & Violet P., « ZAC de la vallée l'Escaut », Rapport du Service Régional de l'Archéologie du Nord Pas-de-Calais, 1999.
- Bedon 1995 : Bedon R., « Le déperchement des *oppida* dans les trois Gaules sous le principat d'Auguste, mythe ou réalité ? » dans Koenig & Rebetz 1995, 433-448.
- Belot & Canut 1994a : Belot E. & Canut V., *Céramiques des II^e et III^e s. de notre ère issues des fouilles du "Terrain Landrot" à Boulogne-sur-Mer. Premier aperçu provisoire des données céramologiques boudonnaises*

- concernant le Haut-Empire à la lumière des fouilles récentes, Boulogne-sur-Mer, 1994. (Éléments d'Archéologie Boulonnaise, 2).
- Belot & Canut 1994b : Belot E., Canut V., « Céramiques du Haut-Empire à Boulogne-sur-Mer, premier bilan provisoire des connaissances », dans Tuffreau & Jacques 1994, 43-80.
- Ben Redjeb 1978 : Ben Redjeb T., « Découverte d'un nouveau quartier d'Amiens à la gare routière », *Cahiers Archéologiques de Picardie*, 5, 1978, 177-190.
- Benabou 1976 : Bénabou M., *La résistance africaine à la romanisation*, Paris, 1976.
- Bennett *et al.* 1982 : Bennett P., Frere S.S. & Stow S., *Excavations at Canterbury Castle, The Archaeology of Canterbury*. I, Maidstone, 1982.
- Berrendonner 2003 : Berrendonner C., « L'Étrurie septentrionale entre la conquête et Auguste : des cités sans magistrats ? », dans Cébeillac-Gervasoni & Lamoine 2006, 149-169.
- Biax 2004 : Kooistra L.I., van Beurden L. & Esser K., « De Romeinse villa van Kerkrade-Holzkuil onderzocht op organische resten », *Report BIAxiaal*, 176, Zaandam, 2004.
- Biax 2009 : Van Haaster H., « Een archeobotanisch kijkje op de vicus Coriovallum en de Romeinse weg bij Heerlen », *Report BIAxiaal*, 403, Zaandam, 2009.
- Biegert *et al.* 2004 : Biegert S., Deru X., Fronteau G. & Paicheler J.-Cl., « Les productions du "groupe de pâtes champenois" : caractérisations archéologiques, pétrographiques et chimiques », *Revue du Nord/Archéologie*, 86, 358, 2004, 135-161.
- Binder & Courtin 1994 : Binder D. & Courtin J. (éd.), *Terre cuite et société. La céramique, document technique, économique, culturel*, Juan-les-Pins, 1994. (Rencontres internationales d'archéologie et d'histoire d'Antibes, 14).
- Birchall 1965 : Birchall A., *The Aylesford-Swarling Culture: The Problem of the Belgae Reconsidered*, London, 1965.
- Bird 1998 : Bird J. (éd.), *Form and fabric : studies in Rome's material past in honour of B.R. Hartley*, Oxford, 1998. (Oxbow Monograph, 80).
- Bitsch & Dujardin 2004 : Bitsch M.-Th. & Dujardin V., *Histoire de la Belgique*, nouvelle édition, Bruxelles, 2004.
- Blanc & Nercessian 1992 : Blanc N. & Nercessian A., *La cuisine romaine antique*, Grenoble, 1992.
- Blazquez 1989 : Blazquez J.M., *Nuovos estudios sobre la romanización*, Madrid, 1989.
- Bloemers 1983 : Bloemers J.H.F., « Acculturation in the Rhine/Meuse Basin in the Roman Period : a preliminary Survey », dans Brandts & Slofstra 1983, 159-210.

- Bloemers & Haalebos 1973 Bloemers J.H.F. & Haalebos J.K., « Roman pottery Finds in Heerlen, Province of Limburg », *Berichten van Rijksdienst voor het Oudheidkundig Bodemonderzoek*, 23, 1973, 259-272.
- Blondiau 2001: Blondiau L., *Gazoduc 'Artère des Marches du Nord-Est (Section Nord). Rapport d'évaluations archéologiques. La Longueville, Hargnies, Etroeungt, Saint-Hilaire-sur-Helpe, Larouilles*, AFAN, Service Régional de l'Archéologie du Nord Pas-de-Calais, 2001.
- Blondiau *et al.* 2005 : Blondiau L., Bouche K., Herbin P. & Révillion S., « Un ensemble original des II^e et III^e siècles : l'habitat rural de Noyelles-lès-Seclin (Nord) », *Revue du Nord/Archéologie*, 87, 363, 2005, 139-175.
- Blondiau, Clotuche & Loridant 2001 : Blondiau L., Loridant F. & Clotuche R., « Mise en évidence de répertoires de céramiques communes sombres dans la partie méridionale de la cité des nerviens : l'apport des fouilles récentes », *S.F.E.C.A.G. Actes du Congrès de Lille-Bavay*, Marseille, 2001, 41-64.
- Blondieau 1993 : Blondieau M., « Les ressources minérales de la Calesienne et leur exploitation », *De la Meuse à l'Ardenne*, 16, 1993, 35-54.
- Bocquet 2009 : Bocquet A., « Production et distribution des céramiques fines dans le Nord de la Gaule », dans Brulet R., Symonds R. P. & Vilvorder F. (éd.), *Céramiques engobées et métallescente gallo-romaines. Actes du colloque organisé à Louvain-la-Neuve le 18 mars 1995*, Oxford, 1999, 129-288.
- Bolla, Boube & Guillaumet 1991 Bolla M., Boube Chr. & Guillaumet J.-P., « Les situles », dans Feugère & Rolley 1991, 7-22.
- Bonaventure 2010 : Bonaventure B., *Céramiques et société chez les Leuques et les Médiomatriques (IIe-Ier siècles avant J.-C.)*, Montagnac, 2011.
- Bonnamour & Marinval 1995 : Bonnamour L. & Marinval P., « Céramiques gallo-romaines précoces avec dépôt de millet, dans la moyenne vallée de la Saône », *Revue Archéologique de l'est*, 36, 1985, 321-325.
- Bonnet & Batigne-Vallet 2001 : Bonnet C. & Batigne-Vallet C., « Contribution à l'étude des céramiques grises kaolinitiques voconces d'après le mobilier issu des fouilles du tracé drômois du TGV Méditerranée », *R.C.R.F. Acta*, 37, 2001, 73-88.
- Bonnie 2009 : Bonnie R., *Cadastres, Misconceptions & Northern Gaul. A Case study from the belgian Hesbaye Region*, Leiden, 2009.
- Booth 1991 : Booth P., « Inter-Site Comparisons Between Pottery Assemblages in Roman Warwickshire : Ceramic Indicator of Site Status », *Journal of Roman Pottery Studies*, 4, 1991, 1-10.
- Borgers 2008 : Borgers B., « De studie van de productie en de consumptie van Gallo-Romeins aardewerk van de villa op de Goudberg, Hoegaarden », *Journée d'Archéologie Romaine-Romeinendag 18 avril 2008*, Bruxelles-Brussel, 2008, 19-20.
- Borgers 2009 : Borgers B., « Enkele productietechnieken van Tiense pottenbakkers », *Journée d'Archéologie Romaine-Romeinendag 9 mai 2009*, Bruxelles-Brussel, 2009, 73-76.

- Boucly 1984a : Boucly J.-L., « Bavay à l'Âge du Fer », dans Leman-Delerive *et al.* 1984, 41-49.
- Boucly 1984b : Boucly J.-L., « Les débuts de l'occupation romaine à Bavay : état de la question », dans *Les villes de Gaule Belgique au Haut-Empire, Colloque de St Riquier, Revue Archéologique de Picardie*, 3, 4, 1984, 19-25.
- Bourgeois & Thoen 1986 : Bourgeois J. & Thoen H., « Opgravingen op het "Steenwerk" te Belsele-Waas (1967-1971). Nederzettingssporen uit de late Bronstijd, de IJzertijd en de Romeinse Tijd », *Bijdragen van de Archeologische Dienst Waasland*, 1986, 15-97.
- Bourgeois 1972 : Bourgeois A., « L'officine de potiers de Labuissière, rapport préliminaire », *Histoire et Archéologie du Pas-de-Calais : bulletin de la commission départementale d'histoire et d'archéologie du Pas-de-Calais*, 9, 1972, 102-112.
- Bourgeois 1990 : Bourgeois J., « Occupation des sols et dispersion de l'habitat dans les deux Flandres », dans *Les celtes en France du Nord et en Belgique, VI^e-I^{er} siècle avant J.-C*, catalogue d'exposition, Musée des Beaux-Arts de Valenciennes, 1990, 28-29.
- Brandts & Slofstra 1983: Brandts R. & Slofstra J. (éd.), *Roman and Native in the Low countrie: spheres of interactions*, Oxford, BAR, 1983. (British Archaeological Reports, 184).
- van den Broeke 1996: van den Broeke P.W., « Southern sea salt in the Low Countries. A reconnaissance into the land of the Morini », dans Lodewijckx 1995, 193-205.
- Bruckner 1965 : Bruckner A., « Küchengeschirr aus der Casa del Faune in Pompeji », *R.C.R.F. Acta*, 7, 1965, 7-14.
- Brulet 1981 : Brulet R. (dir.), *Braives gallo-romain. I, La zone centrale*, Louvain-la-Neuve, 1981. (Publications d'Histoire de l'Art et d'Archéologie de l'Université catholique de Louvain, XXVI).
- Brulet 1983 : Brulet R. (dir.), *Braives gallo-romain. II, Le quartier des potiers*, Louvain-la-Neuve, 1983. (Publications d'Histoire de l'Art et d'Archéologie de l'Université catholique de Louvain, XXXVII).
- Brulet 1985 : Brulet R. (dir.), *Braives gallo-romain. III, La zone périphérique occidentale*, Louvain-la-Neuve, 1985. (Publications d'Histoire de l'Art et d'Archéologie de l'Université catholique de Louvain XLVI).
- Brulet 1987 : Brulet R. (dir.), *Liberchies, vicus Gallo-romain. I, Bâtiment méridional et la Fontaine des Turcs*, Louvain-la-Neuve, 1987. (Publications d'Histoire de l'Art et d'Archéologie de l'Université catholique de Louvain, LIV).
- Brulet 1990a : Brulet R. (dir.), *Les fouilles du quartier Saint-Brice à Tournai. I*, Louvain-la-Neuve, 1990. (Publications d'Histoire de l'Art et d'Archéologie de l'Université catholique de Louvain, LXXIII).
- Brulet 1990b: Brulet R. (dir.), *Braives gallo-romain. IV, La zone centre-ouest*, Louvain-la-Neuve, 1990. (Publications d'Histoire de l'Art et d'Archéologie de l'Université catholique de Louvain, LXXVII).

- Brulet 1993 : Brulet R. (dir.), *Braives gallo-romain. V, La fortification du Bas-Empire*, Louvain-la-Neuve, 1993. (Publications d'Histoire de l'Art et d'Archéologie de l'Université catholique de Louvain, LXXXIII).
- Brulet 2008 : BRULET R. (dir.), *Les Romains en Wallonie*, Bruxelles, 2008.
- Brulet 2012a: Brulet R. (dir.), *La cathédrale Notre-Dame de Tournai L'archéologie du site et des monuments anciens. I, Cadres généraux, structures et états*, Namur, 2012. (Études et Documents. Archéologie, 27).
- Brulet 2012b: Brulet R. (dir.), *La cathédrale Notre-Dame de Tournai. L'archéologie du site et des monuments anciens. II, Matériaux et céramiques*, Namur, 2012. (Études et Documents. Archéologie, 28).
- Brulet & Degryse 2000 : Brulet R. & Degryse P., « Les plaques à alvéoles de Bavay : étude archéométrique », *Revue du Nord*, 2000, 82, 338, 27-34.
- Brulet & Demanet 1993 : Brulet R. & Demanet J.-Cl. (dir.), *Liberchies, vicus gallo-romain. II, Sondages. Zone d'habitat au sud de la voie antique*, Louvain-la-Neuve, 1993. (Publications d'histoire de l'art et d'archéologie de l'Université catholique de Louvain, LXXXII).
- Brulet & Demanet 1997 : Brulet R., Demanet J.-Cl. (dir.), *Liberchies, vicus gallo-romain. III, Les thermes et zone d'habitat au nord de la voie antique*, Louvain-la-Neuve, 1997. (Publications d'histoire de l'art et d'archéologie de l'Université catholique de Louvain, XCIV).
- Brulet & Hanut 1998 : Brulet R. & Hanut F., « Le site romain de "La Loucherie" à Tournai (province de Hainaut). Quelques données céramologiques », *Études et documents - Archéologie*, 5, 1998, 89-98.
- Brulet & Vanderhoeven 1987 : Brulet R. & Vanderhoeven M., « Terre sigillée tournaïenne I: céramique italo-gauloise », *Documents d'Archéologie Régionale*, 2, 1987, 16-18. (Collection d'Archéologie Joseph Mertens, II).
- Brulet & Vilvorder 2003 : Brulet R. & Vilvorder F. « International Fabrics Reference Collection for Roman Ceramics (IFRC). Das Projekt Nordgallien », dans Liessen & Brandl 2003, 303-306.
- Brulet, Dewert & Vilvorder 2001 : Brulet R., Dewert J.-P. & Vilvorder F. (dir.), *Liberchies, vicus gallo-romain. IV, Travail de rivière*, Louvain-la-Neuve, 2001. (Publications d'histoire de l'art et d'archéologie de l'Université catholique de Louvain, CI).
- Brulet, Dewert & Vilvorder 2008 : Brulet R., Dewert J.-P., Vilvorder F. (dir.), *Liberchies, vicus gallo-romain. V, Habitat de la tannerie et sanctuaire tardif*, Louvain-la-Neuve, 2008. (Publications d'histoire de l'art et d'archéologie de l'Université catholique de Louvain, CII).
- Brulet, Laubenheimer & Vilvorder 1992 : Brulet R., Laubenheimer F. & Vilvorder F., « Les amphores de Braives, un vicus de Gaule Belgique », dans Laubenheimer 1992, 171-177.
- Brulet, Vilvorder & Delage 2010 : Brulet R., Vilvorder F. & Delage R., *La céramique romaine en Gaule du Nord. Dictionnaire des céramiques. La vaisselle à large diffusion*, Turnhout, 2010.
- Brulet, Vilvorder & Rekk 2001 : Brulet R., Vilvorder F. & Rekk S., « La céramique. Méthodologie », dans Brulet R., Dewert J.-P., Vilvorder F. (dir.), 2001, 110-125.

- Brunaux, Fichtl & Marchand 1990 : Brunaux J.-L., Fichtl S. & Marchand C., « Die Ausgrabungen am Haupttor des "camp César" bei La Chaussée-Tirancourt », *Saalburg Jahrbuch*, 45, 1990, 5-23.
- Brunaux, Méniel & Poplin 1985 : Brunaux J.-L., Méniel P. & Poplin F., « Les fouilles sur le sanctuaire et l'oppidum (1975-1984) », *Revue Archéologique de Picardie*, numéro spécial, 1985.
- Brunsting 1937 : Brunsting H., *Het grafveld onder Hees bij Nijmegen*, (Amsterdam), London, 1937 (1974).
- Buschenschutz 2006 : Buschenschutz O., *Le monde rural et ses productions (Ile-Ier s. av. J.-C.)*, dans Haselgrove 2006, 55-65.
- Cahen-Delhay 1977 : Cahen-Delhay A., *Fortification à Tavigny-Alhoumont*, Bruxelles, 1977. (Archeologia Belgica, 196).
- Cahen-Delhay 1981 : Cahen-Delhay A., *Les forteresses de l'âge du fer à Brisy et Alhoumont*, Bruxelles, 1981. (Archeologia Belgica, 244).
- Calembert 1945 : Calembert L., *Les gisements de terres plastiques et réfractaires d'Andenne et du Condroz*, Liège, 1945.
- Capul & Garnier 1996 : Capul J.-Y. & Garnier O., *Dictionnaire d'économie et de sciences sociales*, Paris, 1996.
- Carmelet 1979 : Carmelet J.-C., « Compte-rendu de deux années de fouilles (1977-78) », *Fouilles et études, Archéologie et Pédagogie (Bavay)*, 1, 1979, 11-24.
- Carmelet 1980 : Carmelet J.-C., « Compte-rendu des fouilles (année scolaire 1978-79) », *Fouilles et études, Archéologie et Pédagogie (Bavay)*, 2, 1980, 4-22.
- Carmelet 1981 : Carmelet J.-C., « Compte-rendu des fouilles (année scolaire 1979-80) », *Fouilles et études, Archéologie et Pédagogie (Bavay)*, 3, 1981, 5-40.
- Carmelet 1982 : Carmelet J.-C., « Compte-rendu des fouilles (année scolaire 1980-81) », *Fouilles et études, Archéologie et Pédagogie (Bavay)*, 4, 1982, 17-50.
- Carmelet 1983 : Carmelet J.-C., « Compte-rendu des fouilles (année scolaire 1981-82) », *Fouilles et études, Archéologie et Pédagogie (Bavay)*, 5, 1983, 7-42.
- Carmelet 1984a : Carmelet J.-C., « Compte-rendu des fouilles (année scolaire 1982-83) », *Fouilles et études, Archéologie et Pédagogie (Bavay)*, 6, 1984, 13-60.
- Carmelet 1984b : Carmelet J.-C., « La fouille de l'égout sud : essai d'inventaire de la céramique en usage à Bavay de 180-190 à 250-260 (suite) », *Fouilles et études, Archéologie et Pédagogie (Bavay)*, 6, 1984, 83-97.
- Carmelet 1985 : Carmelet J.-C., « Compte-rendu des fouilles (année scolaire 1983-84) », *Fouilles et études, Archéologie et Pédagogie (Bavay)*, 7, 1985, 9-48.

- Carmelez 1986 : Carmelez J.-C., « Compte-rendu des fouilles (année scolaire 1985-86) », *Fouilles et études, Archéologie et Pédagogie (Bavay)*, 8, 1986, 15-74.
- Carmelez 1987 : Carmelez J.-C., « Compte-rendu des fouilles (année scolaire 1985-86) », *Fouilles et études, Archéologie et Pédagogie (Bavay)*, 9, 1987, 27-102.
- Carmelez 1988a : Carmelez J.-C., « Compte-rendu des fouilles (année scolaire 1986-87) », *Fouilles et études, Archéologie et Pédagogie (Bavay)*, 10, 1988, 11-42.
- Carmelez 1988b : Carmelez J.-C., « Une fouille d'application et ses prolongements : le sauvetage programmé de l'avenue des Platanes », *Fouilles et études, Archéologie et Pédagogie (Bavay)*, N° spécial Bilan, 1988, 7-62.
- Carmelez 1989 : Carmelez J.-C., « Compte-rendu des fouilles (année scolaire 1987-88) », *Fouilles et études, Archéologie et Pédagogie (Bavay)*, 11, 1989, 6-56.
- Carmelez 1990 : Carmelez J.-C., « Compte-rendu des fouilles (année scolaire 1988-89) », *Fouilles et études, Archéologie et Pédagogie (Bavay)*, 12, 1990, 11-53.
- Carroll 2001 : Carroll M., « Supplying the Roman Fleet : native Belgic, Frisian and Germanic pottery from Cologne », *Journal of Roman Archaeology*, 14, 2001, 310-324.
- Carroll 2004 : Carroll M., « The early Roman pottery industry in Cologne, Germany : a new kiln site in the Oppidum Ubiorum », *Journal of Roman Pottery Studies*, 11, 2004, 77-90.
- Cattelain 2002 : Cattelain P., « Vestiges d'occupations du deuxième Âge du fer dans la grotte de la Roche Albéric à Couvin (province de Namur, Belgique) », dans Méniel & Lambot 2002, 23-32.
- Cavalieri 2012 : Cavalieri M., (dir.), *Industria Apivm. L'archéologie : une démarche singulière, des pratiques multiples. Hommages à Raymond Brulet*, Louvain-la-Neuve, 2012. (Fervet Opvs, 1).
- Cavallo, Kooistra & Dütting 2008 : Cavallo Ch., Kooistra L.I & Dütting M.K., « Food supply to the Roman army in the Rhine delta in the first century A.D. », dans Stallibrass & Thomas 2008, 69-82.
- Cébeillac-Gervasoni & Lamoine 2006 : Cébeillac-Gervasoni M. & Lamoine L. (dir.), *Les élites et leurs facettes*, Rome-Clermont-Ferrand, 2003. (Collection de l'École française de Rome, 309).
- Celtes 2006 : *Celtes, Belges, Boïens, Rèmes, Volques...*, catalogue de l'exposition au Musée Royal de Mariemont, 3 juin au 3 décembre 2006, Musée Royal de Mariemont, 2006.
- Chaidron & Dubois 2004 : Chaidron C. & Dubois S., « La céramique tardo-républicaine du fortin romain d'Actiparc-Arras (Saint-Laurent-Blangy, Pas-de-Calais) », *S.F.E.C.A.G. Actes du congrès de Vallauris*, Marseille, 2004, 351-380.
- Chauvin & Tuffreau-Libre 1973 : Chauvin L. & M. Tuffreau-Libre, « Le site gallo-romain du Pont-Rouge à Bourlon », *Histoire et Archéologie du Pas-de-Calais : bulletin de la commission départementale d'histoire et d'archéologie du Pas-de-Calais*, IX, 3, 1973, 200-207.

- Chevalier 1966 : Chevallier R. (dir.), *Mélanges d'Archéologie et d'Histoire offerts à André Piganiol*.2, Paris, 1966.
- Chevalier 2001 : Chevalier R., « À la recherche des anciennes limites, l'exemple de la Gaule », dans Lodewijckx 2001a, 13-21.
- Chossenot 1991 : Chossenot M., « La céramique craquelée-bleutée », dans Ravaux J.-P. (dir.), *La collection archéologique de M^{me} Perrin de La Boullaye, Châlons-en-Champagne, Bulletin de la Société archéologique champenoise*, 4, 1991 (1992), 135-141.
- Chossenot 1994 : Chossenot M., « Contribution à l'étude de la céramique gallo-romaine du Haut-Empire en Champagne et plus particulièrement de la craquelée bleutée », dans Tuffreau-Libre & Jacques 1994a, 163-179.
- Chossenot 2003 : Chossenot M., « La production de céramique gallo-romaine en Champagne: une activité essentiellement rurale (?) », *Revue archéologique de Picardie*, 1, 2003, 87-107.
- Thomas 1983 : Thomas S. (éd.), *Vicus Tienen. Eerste resultaten van een systematisch onderzoek naar een Romeins verleden*, Tienen, 1983.
- Clist 1984 : Clist B., « Bliqy, "Camp romain" (Hainaut), une fosse dépotoir du I^{er} s. de notre ère », *Vie Archéologique*, 15, 1984, 46-76.
- Clotuche & Willems 2007 : Clotuche R. & Willems S., « Morphologie et techno-typologie des productions rencontrées en Hainaut occidental », *S.F.E.C.A.G. Actes du Congrès de Langres*, Marseille, 2007, 257-294.
- Clotuche 2002 : Clotuche R., *Rouvignies « ZAC du haut plateau d'Hérin », DFS de fouille préventive, Rapport du Service Régional de l'Archéologie du Nord Pas-de-Calais*, 2002. (Rapport inédit).
- Clotuche 2004 : Clotuche R., « Villeneuve d'Ascq. La Haute Borne (Nord) 2002-2003 », Rapport du Service Régional de l'Archéologie du 2004, Villeneuve d'Ascq, SRA Nord Pas-de-Calais, 2001. (Rapport inédit).
- Clotuche 2009 : Clotuche R., « The Scheldt Valley Commercial Activity Zone : 350 Hectares of the Gallo-roman Landschape », *Britannia*, XL, 2009, 41-64.
- Clotuche 2013: Clotuche R., (dir.), *La ville antique de Famars*, catalogue de l'exposition de Valenciennes, 12 avril-16 septembre 2013, Valenciennes, 2013.
- Clotuche *et al.* 2010: Clotuche R., Chaidron C., Comont A., Dubois S. & Willems S., « Les productions septentrionales (Nord-Pas-de-Calais et Picardie) : détermination des faciès culturels et analyse des diffusions », *S.F.E.C.A.G. Actes du congrès de Chelles*, Marseille, 2010, 171-187.
- Colin 1998 : Colin A., *Chronologie des oppida de la Gaule non méditerranéenne. Contribution à l'étude des habitats de la fin de l'âge du Fer*, 1998. (Documents d'Archéologie française, 71).

- Collingwood & Myres 1936 : Collingwood R.G. & Myres J.N.L., *Roman Britain and the English Settlements*, Oxford, 1936.
- Collingwood & Wright 1965 : Collingwood R.G. & Wright R.P., *The Roman Inscriptions of Britain : Inscriptions on stone*, Clarendon Press, Oxford, 1965.
- Collins, van Enckevort & Hendriks 2009 : Collins A., van Enckevort H. & Hendriks J., « A grey area between the Batavians and the Romans », dans van Enckevort 2009, 173-200.
- Coquelet & Gustin à paraître : Coquelet C. & Gustin M. (éd.), *Le sanctuaire de Jupille-sur-Meuse*, Namur, à paraître. (Études et Documents. Archéologie).
- Coquelet 2009 : Coquelet C., « Jupille-sur-Meuse : occupations romaine et tardo-médiévales sur le site Saint-Amand », *Journée d'Archéologie Wallonne*, Namur, 2009.
- Coquelet 2011 : Coquelet C., *Les capitales de cité des provinces de Belgique et de Germanie : étude urbanistique*, Louvain-la-Neuve, 2011. (Publications d'histoire de l'art et d'archéologie de l'Université catholique de Louvain, CIII).
- Cordy 1981 : Cordy J.-M., « Archéozoologie », dans Brulet 1981, 191-200.
- Coupe, Tuffreau-Libre & Vincent 1977 : Coupe J., Tuffreau-Libre M. & Vincent F., « L'officine gallo-romaine de la Calotterie (Pas-de-Calais) », *Revue du Nord/Archéologie*, 59, 235, 1977, 501-539.
- Courbot 1999 : Courbot C., « De la ferme indigène à la villa gallo-romaine. Facteurs d'évolution et acculturation des établissements ruraux du Nord-Ouest de la Gaule », *Hypothèses*, 1, 1999, 141-149.
- Courbot-Dewerd 2004 : Courbot-Dewerd C., *L'évolution des établissements ruraux entre la fin de l'Âge du Fer et la mise en place du système des villae dans le quart nord-ouest de la France, Ier s. av.-IIe s. ap. J.-C.*, Thèse de doctorat, Université de Paris I-Panthéon Sorbonne, Paris, 2004.
- Cramp, Evershed & Eckart 2011 : Cramp L.J.E., Evershed R.P. & Eckart H., « What was a *mortarium* used for? Organic residues and cultural change in Iron Age and Roman Britain », *Antiquity*, 85,330, 2011, 1339-1352.
- Creemers 2013 : Creemers G. (dir.), *Archaeological Contributions to Materials and Immateriality*, Publication of the Gallo-Roman Museum, Tongeren, 2013. (Atvatvca, 4).
- Cumont 1914 : Cumont Fr., « Comment la Belgique fut romanisée », *Annales de la Société Royale d'Archéologie de Bruxelles*, XXVIII, 1914.
- Cunliffe 1968 : Cunliffe B. W., *Fifth report on the excavations of the Roman fort at Richborough, Kent*, Oxford, 1968. (Reports of the Research Committee of the Society of Antiquaries of London, 23).
- Cunliffe 2004 : Cunliffe B., *Iron Age communities in Britain: an account of England, Scotland and Wales from the seventh century BC until the Roman conquest*, London, 2004.
- Cunliffe 2006 : Cunliffe B., *Les celtes*, traduction de Patrick Gaillou, Paris, 2006.

- Curle 1911 : Curle J., *A Roman frontier post and its people : the fort of Newstead in the Parish of Melrose*, Glasgow, 1911.
- D'Anna & Garcia 2003 : D'Anna A. & Garcia D., « La céramique pré- et protohistorique », dans D'Anna *et al.* 2003, 85-113.
- D'Anna *et al.* 2003 : D'Anna A., Desbat A., Garcia D., Schmitt A. & Verharghe F., *La Céramique, la poterie du Néolithique aux temps moderne*, Paris, 2003. (Collection "Archéologiques").
- Dandoy 1986 : Dandoy M., « Un four de potier belgo-romain découvert à Amay », *Bulletin du Cercle Archéologique Hesbaye-Condroz*, VIII, 1968, 15-18.
- De Boe 1974 : De Boe G., *Haccourt I, Vestiges d'habitat pré-romain et premières périodes de la villa romaine*, Bruxelles, 1974. (Archaeologia Belgica, 168).
- De Boe 1975 : De Boe G., *Haccourt II, Le corps de logis de la grande villa*, Bruxelles, 1975. (Archaeologia Belgica, 174).
- De Boe 1976 : De Boe G., *Haccourt III, Les bains de la grande villa*, Bruxelles, 1976. (Archaeologia Belgica, 182).
- De Boe 1981 : De Boe G., « Prehistorisch en Romeins te Neerharen-Rekem », *Conspectus MCMLXXX*, 1981, 70-74. (Archaeologia Belgica, 238).
- De Boe 1982 : De Boe G., *Le sanctuaire gallo-romain dans la plaine de Bieure à Matagne-la-Petite*, Bruxelles, 1982. (Archaeologia Belgica, 251).
- De Boe & Van Impe 1979 : De Boe G. & Van Impe L., *Nederzetting uit de IJzertijd en Romeinse villa te Rosmeer*, Bruxelles, 1979. (Archeologia Belgica, 216).
- De Clercq 2003 : De Clercq W., « L'habitat gallo-romain en Flandre orientale (Belgique). Recherches 1990-2001 dans les civitates Menapiorum et Nerviorum (1990-2001) », *Revue du Nord/Archéologie*, 85, 353, 2003, 161-179.
- De Clercq 2005 : De Clercq W., « Shaped by tradition. On the persistence of hand-made pottery traditions in Northern Gaul, ca. 100BC-300AD », *R.C.R.F. Acta*, 39, Abingdon, 2005, 201-207.
- De Clercq 2006 : De Clercq W., « Paysans des terres septentrionales. Les habitats indigènes sur les sols sablonneux entre la côte maritime et l'Escaut », *Dossiers d'archéologie et sciences des origines*, 315, 2006, p. 56-59.
- De Clercq 2009 : De Clercq W., *Lokale gemeenschappen in het Imperium Romanum: transformaties in de rurale bewoningsstructuur en de materiële cultuur in de landschappen van het noordelijk deel van de civitas Menapiorum (Provincia Gallia-Belgica, ca. 100 v. Chr. – 400 n. Chr.)*, Doctoraatsproefschrift, Universiteit Gent, Gent, 2009.

- De Clercq 2010 : De Clercq W., « Aux confins septentrionaux des Gaules, la "romanisation" des campagnes du nord de la ciuitas Menapiorum », dans Ouzoulias & Tranoy 2010, 213-229.
- De Clercq 2011 : De Clercq W., « Roman rural settlements in Flanders. Perspectives on a 'non-villa' landscape in extrema Galliarum » dans Roymans & Derks 2011, 235-258.
- De Clercq & Degryse 2008: De Clercq W. & Degryse P., « The mineralogy and petrography of Low Lands Ware 1 (Roman lower Rhine-Meuse-Scheldt basin; the Netherlands, Belgium, Germany) », *Journal of Archaeological Science*, 35, 2, 2008, 448-458.
- De Laet 1966 : De Laet S.J., « Claude et la romanisation de la Gaule septentrionale », dans Chevalier 1966, 951-961.
- De Laet 1964 : De Laet S.-J., « Études sur la céramique de la nécropole gallo-romaine de Blicquy (Hainaut). I, la poterie dite "de Blicquy" », *Helinium*, IV, 1964, 193-218.
- De Laet 1966 : De Laet S.-J., « Études sur la céramique de la nécropole gallo-romaine de Blicquy (Hainaut). II, la poterie dite "savonneuse" », *Helinium*, VI, 1966, 3-25.
- De Laet 1982: De Laet S.-J., *La Belgique d'avant les Romains*, Wetteren, 1982.
- De Laet & Thoen 1968 : De Laet S.-J. & Thoen H., « Études sur la céramique de la nécropole gallo-romaine de Blicquy (Hainaut). III, la céramique belge à "pâte gris-clair" », *Helinium*, VIII, 1968, 3-21.
- De Laet, Thoen & Van Doorselear 1969 : De Laet S.-J., Thoen H., Van Doorselear A., « Études sur la céramique de la nécropole de Blicquy (Haninaut). IV, La céramique à "enduit rouge pompéien" », *Helinium*, IX/1, 1969, 28-38.
- De Laet et al.1972: De Laet S.-J., Van Doorselaer A., Spitaels P. & Thoen H., *La nécropole gallo-romaine de Blicquy*, Bruges, 1972. (Dissertationes Archaeologicae Gandenses, 14).
- De Ligt 1980 : De Ligt L., *Fairs and markets in the roman Empire. Economic and social aspects. Studies in Archaeology and History*, Rome, 1980. (Memoirs of American Academy in Rome, 36).
- De Mulder & Rogge 1999 : De Mulder G. & Rogge M. (éd.), *De Gallo-Romeinse vicus te Velzeke, I. Sporen van Flavische en 2de-eeuwse bewoning*, Zottegem, 1999.
- Debord 1982 : Debord J., « Premier bilan de huit années de fouilles à Villeneuve-St-Germain (1973-1980) », *Revue Archéologique de Picardie*, 1, 1, 1982, 213-264.
- Debs 1997 : Debs L., avec la collaboration de Blamangin O., Debiak R., & Devred V., « Templemars, Le Fond de Vendeville (59, Nord). Document Final de Synthèse de fouille de sauvetage, juillet-décembre 1996, Villeneuve d'Ascq, SRA Nord-Pas-de-Calais, 1997. (Rapport inédit).
- Dechelette 1904 : Dechelette J., *Les vases céramiques ornés de la Gaule romaine (Narbonnaise, Aquitaine, Lyonnaise)*, Paris, 1904.

- Defgnée & Munaut 1996 : Defgnée A. & Munaut A.-V., « Évolution de l'environnement végétal du Nord de la Gaule de La Tène à l'époque gallo-romaine », *Revue archéologique de Picardie*, 11, 1996, 325-331.
- Defgnée, Laurent & Dumont 2006 : Defgnée A., Laurent C. & Dumont G., « Mouscron/Dottignies et Estaimpuis/Saint-Léger : étude archéobotanique du contenu d'un puits romain », *Chronique de l'Archéologie wallonne*, 13, 2006, 51-53.
- Dejonghe & Robert 2010 : Dejonghe L. & Robert A., « Les filons et amas plombo-zincifères de la carrière du cimetière à Seilles », dans Goemaere 2010, 311-322.
- Delestrée 1980 : Delestrée L.-P., « Les monnaies « au coq » frappées en Gaule Belgique », *Revue numismatique*, 6, 1980, 33-62.
- Delestrée 1984 : Delestrée L.-P., *La circulation monétaire gauloise dans l'ouest du Belgium : les monnaies gauloises de Bois-L'abbé*, Paris, 1984.
- Delmaire 1972 : Delmaire R., « Les mortiers de Pont-sur-Sambre et l'Atelier de Brariatus. Contribution à l'étude de la céramique bavaisienne », *Septentrion*, 2, 1972, 46-54.
- Delmaire 1991 : Delmaire R., « Indigènes et romains en Gaule du Nord, onomastique et statut social d'après les inscriptions », *Historiens-Géographes*, 331, 1991.
- Delmaire & Delmaire 1990 : Delmaire B. Delmaire R., « Les limites de la cité des Atrébates (nouvelle approche d'un vieux problème) », *Revue du Nord*, 72, 1990, 697-735.
- Demanet 1999 : Demanet J.-C., « Fouilles dans un établissement rural gallo-romain au lieu-dit *Le Chasselon* à Jodoigne », *Vie Archéologique*, 51, 1999, 5-63.
- Demarez & Leman-Delerive 2001 : Demarez L. & Leman-Delerive G., « Une clavette de type britannique, trouvée à Blicquy (Ht) », *Lunula Archaeologia protohistorica*, IX, 2001, 108-110.
- Demarolle 2001 : Demarolle J.-M. (dir.), *Histoire et céramologie en Gaule mosellane*, Montagnac, 2001. (Archéologie et Histoire Romaine, 4).
- Demoule 1994 : Demoule J.-P., « La céramique comme marqueur social : variabilité spatiale et chronologique », dans Binder & Courtin 1994, 473-492.
- Derks & Roymans 2006 : Derks T. & Roymans N., « Returning auxiliary veterans in the Roman empire: some methodological considerations », *Journal of Roman Archaeology* 16, 2006, 121-135.
- Derreumaux 2003 : Derreumaux M., « Les premières données carpologiques de la Haute Borne », dans Querel P., Clotuche R. & Derreumaux M., *Le Parc Scientifique de la Haute Borne à Villeneuve d'Ascq (Nord)*, INRAP, 2003, 6-11. (Archéopages, n° 9).
- Derreumaux & Lepetz 2008 : Derreumaux M. & Lepetz S., « Food supply at two successive military settlements in Arras (France) : an archaeobotanical and archaeozoological approach », dans Stallibrass & Thomas 2008, 52-68.

- Deru 1994 : Deru X., « La deuxième génération de la céramique dorée (50-180 après J.-C.) », dans Tuffreau-Libre & Jacques 1994, 81-94.
- Deru 1996 : Deru X., *La céramique belge dans le nord de la Gaule. Caractérisation, chronologie, phénomènes culturels et économiques*, Louvain-la-Neuve, 1996. (Publications d'histoire de l'art et d'archéologie de l'Université catholique de Louvain, LXXXIX).
- Deru 2005 : Deru X., « Les productions de l'atelier de potiers des 'Quatre Bornes' aux Rues-des-Vignes (Nord) », *S.F.E.C.A.G. Actes du Congrès de Blois*, Marseille, 2005, 469-477.
- Deru 2010 : Deru X. avec la collaboration de Batigne-Vallet C. & Florent G., *Typologie de la céramique rugueuse sombre (RUB) de Reims (Reims)*, Villeneuve d'Ascq, 2010.
- Deru & Grasset 1997a : Deru X. & Grasset L., « L'atelier de potiers gallo-romains du quartier Saint-Rémi à Reims (Marne). I, Les productions », *Bulletin de la Société archéologique champenoise*, 90/2, 1997, 51-82.
- Deru & Paicheler 2001 : Deru X. & Paicheler J.-C., « La céramique à dégraissant coquillier dans le nord-est de la Gaule (IIIe, IVe siècle) », dans Demarolle 2001, 23-36.
- Deru & Vachard 2002 : Deru X. & Vachard D., « Le groupe de pâtes « savonneuses » des céramiques gallo-romaines du nord de la Gaule Belgique, *S.F.E.C.A.G. Actes du congrès de Bayeux*, Marseille, 2002, 477-485.
- Deru, Mathelard & Fronteau 2013 : Deru X., Mathelard P. & Fronteau G., *L'atelier de potiers romains de la « Ville d'Anderlecht » à Blicquy (Leuze, Hainaut)*, *Vie Archéologique*, 71, 2013, 5-24.
- Deru, Vilvorder & Van Overbeke 1997 : Deru X., Vilvorder F. & Van Overbeke A.-C., « Méthodologie », dans Brulet & Demanet 1997, 152-155.
- Desbat 2003a : Desbat A., « La céramique romaine en Gaule et en Occident », dans D'Anna *et al.* 2003, 115-181.
- Desbat 2003b : Desbat A., « La gestion des déchets en milieu urbain : l'exemple de Lyon à la période romaine », dans Ballet, Cordier & Dieudonné-Glad 2003, 117-120.
- Desbat 2005 : Desbat A., « La céramique à la période romaine », dans Rosen 2005, 32-43.
- Desbat & Schmitt 2003 : Desbat A. & Schmitt A., « Techniques et méthodes d'étude », dans D'Anna *et al.* 2003, 7-84.
- Desbat, Forest & Batigne-Vallet 2006 : Desbat A., Forest V. & Batigne-Vallet C., « La cuisine et l'art de la table en Gaule après la conquête romaine », dans Paunier 2005, 167-192.
- Descœudres 2001 : Descœudres J.-P., *Ostia, port et porte de la Rome antique*, catalogue de l'exposition de Genève 23 février-22 juillet 2001, Genève, 2001.
- Destexhe 1982 : Destexhe G., « Un habitat de La Tène III à Bovenistier », *Bulletin de la Société royale belge d'études géologiques et archéologiques « Les Chercheurs de la Wallonie »*, 25, 1980-1982, 211-236.

- Destexhe 1994 : Destexhe G., « La villa gallo-romaine de la "Campagne du Vivier" à Verlaine », *Archéologie hesbignonne*, 12, 1994, 23-98.
- Destexhe 1996 : Destexhe G., « Un remarquable puits gallo-romain à Verlaine », *Archéologie hesbignonne*, 14, 1996, 3-93.
- Di Giovanni 1996 : Di Giovanni V., « Produzione e consumo di ceramica da cucina nella *Campania* romana », dans Bats 1996, 65-103.
- Dijkman 2000 : Dijkman 2000, « Een Romeinse kelder in het Bemelerveld te Maastricht », *Archeologie in Limburg*, 84, 2000, 27-29.
- Dijkstra 1997 : Dijkstra J., *Aanvullend Archeologisch Onderzoek, Kerkrade-Winckelen, verkaveling Maar-West, Amersfoort*, 1997.
- Dobney & Ervynck 2007: Dobney K. & Ervynck A., « To fish or not to fish? Evidence for the possible avoidance of fish consumption during the Iron Age around the North Sea », dans Haselgrove & Moore 2007 403-418.
- Docquier, Bit & Mattard 1987 : Docquier J., Bit R. & Mattart D., « Une fosse dépotoir de l'époque romaine et médiévale à Flemalle-Haute », *Les Chercheurs de la Wallonie*, XXVIII, 1987, 81-126.
- Donat, Flügel & Petrucci 2006 Donat P., Flügel C. & Petrucci G., « Fleischkonserven als Produkte römischer Almwirtschaft », *Bayerische Vorgeschichtsblätter*, 71, 2006, 209-232.
- Dondin-Payre & Raepsaet-Charlier 2001 : Dondin-Payre M. & Raepsaet-Charlier M.-Th., *Noms, identités culturelles et romanisation sous le Haut Empire*, Bruxelles, 2001.
- Dragendorff 1895 : Dragendorff H., « Terra Sigillata, ein Beitrag zur Geschichte der griechischen und römischen Keramik », *Bonner Jahrbücher*, 96, 1895, 18-155.
- Dressel 1891 : Dressel H., « Inscriptiones urbis Romae Latinae. Instrumentum domesticum », 2/1, Berlin. (Corpus Inscriptionum Latinarum, XV).
- Driesen 2009: Driesen P., *Bureaustudie i.k.v. de aanleg van de DN 1000 aardgasvervoerleiding VTN2 in de provincies Vlaams-Brabant en Limburg. Studie uitgevoerd in opdracht van Fluxys nv, Aron bvba*, 2009. (Aron Rapport, 76).
- Dubois & Binet 1996 : Dubois S. & Binet E., « La céramique à Amiens (Somme) dans la deuxième moitié du I^{er} siècle après J.-C., d'après les fouilles du Palais des Sports », *S.F.E.C.A.G. Actes du Congrès de Dijon*, Marseille, 1996, 331-352.
- Dubois & Binet 2000 : Dubois St. & Binet E., « Découvertes récentes de céramiques de la première moitié du I^{er} siècle à Amiens (Somme) », *S.F.E.C.A.G. Actes du congrès de Libourne*, Marseille, 2000, 265-306.
- Dubois & Mille 1994 : Dubois S. & Mille B., « La céramique à pâte blanche à quartz : contribution à l'élaboration d'un faciès régional », dans Tuffreau-Libre & Jacques 1994, 103-130.

- Dudant & Trobec 1982 : Dudant A. & Trobec A., « Céramique gallo-romaine du Rû Faluche à Taintignies (prov. du Hainaut) », *Vie Archéologique*, 7, 1982, 20-38.
- Dufaÿ 1993 : Dufay B., « Des outils : les ateliers de potiers vus par l'archéologie », dans *Catalogue de l'exposition Trésors de terre*, 1993, 35-50.
- Dufaÿ 1996 : Dufaÿ B., « Les fours de potiers gallo-romains : synthèse et classification, un nouveau panorama », dans *S.F.E.C.A.G. Actes du Congrès Dijon*, Marseille, 1996, 297-312.
- Dufaÿ, Barat & Raux 1990 : Dufay B., Barat Y. & Raux S., « Un atelier de potiers du IIIe s. à la Boissière-Ecole (Yvelines) », *S.F.E.C.A.G. Actes du congrès de Mandeure-Mathay*, Marseille, 1990, 203-212.
- Dufaÿ, Barat & Raux 1997 : Dufaÿ B., Barat Y. & Raux S., *Fabriquer de la vaisselle à l'époque romaine, Archéologie d'un centre de production de céramique en Gaule, La Boissière-Ecole (Yvelines-France) (Ier et IIIe siècle après J.-C.)*, Versailles, 1997.
- Echallier 1984 : Echallier J.-C., « Eléments de technologie céramique et d'analyse des terres cuites archéologiques », *Documents d'Archéologie Méridionale* (Numéro spécial), 1984.
- Echallier & Méry 1989 : Echallier J.-C. & Méry S., « L'évolution minéralogique et physico-chimique des pâtes calcaires au cours de la cuisson : expérimentation en laboratoire et application archéologique », dans Méry 1992, 87-120.
- Eddy & Turner 1982 : Eddy M.R. & Turner C., « Keveldon. The Origins and Development of A Roman Small Town », Chelmsford, 1982. (Essex County Council Occasional Paper, 3).
- van Enckevort 2009 : van Enckevort H. (dir.), *Roman Material Culture. Studies in honour of Jan Thijssen*, Zwolle, 2009.
- van Enckevort & Zee 1999 : van Enckevort H. & Zee K., *Het Kops Plateau. Prehistorische grafheuvels en een Romeinse legerplaats in Nijmegen*, Abcoude-Amersfoort, 1999.
- Ervynck & Van Neer 2011 : Ervynck A. & Van Neer W., « De archeologie van de pladijs », dans Lescrauwaet, A.-K., Debergh H., Ervynck, A., Fockedey, N., Pieters M., Seys J. & Mees, J. (ed.), *Abstractenboek studiedag "Vissen in het verleden. Een multidisciplinaire kijk op de geschiedenis van de Belgische zeevisserij"*, 2011, 80-89. (VLIZ Special Publication, 54).
- Ervynck, Gautier & Van Neer 1997 : Ervynck A., Gautier A. & Van Neer, W., « Import van schelpdieren en vis in een Romeinse nederzetting te Nevele (O.-VI.) », *VOBOV-info. Tijdschrift van het Verbond voor Oudheidkundig Bodemonderzoek in Oost-Vlaanderen*, 46, 1997, 24-28.
- Ervynck, Van Der Plaetsen & Van Neer 1999 : Ervynck A., Van Der Plaetsen P. & Van Neer W., « De dierlijke resten », dans De Mulder & Rogge 1999, 96-102.
- Ettlinger et al. 1990 : Ettlinger E. et al., *Conspectus Formarum Terrae Sigillatae Italico Modo Confectae*, Bonn, 1990. (Materialien zur römisch-germanischen Keramik, 10).

- Faider-Feytmans 1947 : Faider-Feytmans G., « La nécropole de Péronne-lez-Binche », *L'Antiquité Classique*, 16, 1947, 79-104.
- Faider-Feytmans 1952 : Faider-Feytmans G., « Les limites de la cité des Nerviens », *L'Antiquité Classique*, 21, 1952, 338-358.
- Faider-Feytmans 1957 : Faider-Feytmans G., « Les fouilles du site romain de Fontaine-Valmont », *Mémoires et Publications de la Société des Sciences, des Arts et des Lettres du Hainaut*, 71, 1957, 13-44.
- Faider-Feytmans 1960 : Faider-Feytmans G., « Le site sacré de Fontaine-Valmont », *Mémoires et Publications de la Société des Sciences, des Arts et des Lettres du Hainaut*, 74, 1960, 19-63.
- Fajon & Lepert 2000 : Fajon Ph. & Lepert T., « Mutation agricole à la fin de l'âge du fer », dans Marion St. & Blancquaert G., *Les Installations Agricoles de l'âge du Fer en France septentrionale, actes du colloque des 28 et 29 novembre 1997*, Ecole Normale Supérieure, Paris, 2000, 427- 443.
- Feray *et al.* 1999 : Feray Ph., Deschodt L. & Geoffroy J.-Fr., *Wattrelos. Station d'épuration de « Grimonpont ». Rapport de sondages*, Villeneuve d'Ascq, Rapport du Service Régional de l'Archéologie du Nord Pas-de-Calais, 1999. (Rapport inédit).
- Ferdière 1988 : Ferdière A., *Les campagnes de la Gaule romaine*, 2 vol., Paris, 1988. (Collection des Hespérides).
- Ferdière 2001 : Ferdière A., « La " distance critique " : artisans et artisanat dans l'Antiquité romaine et en particulier en Gaule », dans *Les Petits Cahiers d'Anatole* (publ. en ligne de l'UMR Archéologie et Territoires), 1, 07/02/2001 (http://www.univ-tours.fr/lat/F2_1.html)
- Ferdière 2006 : Ferdière A., « Les transformations des campagnes et de l'économie rurale en Gaule romaine », dans Paunier 2005, 109-130.
- Feugère 1990 : Feugère M., « Petits mobiliers : faciès et comparaisons », dans Py M. 1990, 357-375.
- Feugère 1991 : Feugère M., « Les gobelets », dans Feugère & Rolley 1991, 53-59.
- Feugère & De Marinis 1991 : Feugère M., De Marinis R., « Les poêlons », dans Feugère & Rolley 1991, 97-112.
- Feugère & Rolley : Feugère M. & Rolley Cl. (dir.), *La vaisselle tardo-républicaine en bronze. Actes du colloque de Lattes (1990)*, Dijon, 1991.
- Feugère *et al.* 1998 : Feugère M., Passelac M., Pellecuer Ch. & Garmy P., « Signes de la romanisation », *Revue archéologique de Narbonnaise*, 31, 1998, 299-353.
- Fichtl 1994 : Fichtl S., *Les Gaulois du nord de la Gaule: 150-20 av. J.-C.*, Paris, 1994.
- Fichtl 2000 : Fichtl S., *La ville celtique: les oppida de 150 av. J.-C. à 15 ap. J.-C.*, Paris, 2000.
- Fichtl 2004 : Fichtl S., *Les peuples gaulois, III^e-I^{er} siècles av. J.-C.*, Paris, 2004.

- Filtzinger 1972 : Filtzinger Ph., *Die römische Keramik aus dem Militärbereich von Novaesium (etwa 25 bis 50 n. Chr.)*, Berlin, 1972. (Limesforschungen, 11 ; Novaesium V).
- Finley 1975 : Finley M., *L'économie antique*, Paris, 1975.
- Flobert 2000 : Flobert P. (dir.), *Le Grand Gaffiot. Dictionnaire Latin-Français*, Paris, 2000.
- Florent & Deru 2012 : Florent G. & Deru X., « La céramique à Reims de César à Clovis. Analyse fonctionnelle », dans Batigne-Vallet 2012, 259-293.
- Florin & Schrevel 1979 : Florin B. & Schrevel M., « Le site gallo-romain de Château-l'Abbaye : habitat et voirie », *Revue du Nord/Archéologie*, 61, 243, 1979, 837-871.
- Forcey, Hawthorne & Witcher 1998: Forcey C., Hawthorne J.W.J., Witcher R. (ed.), *TRAC 97: Proceedings of the Seventh Annual Theoretical Roman Archaeology Conference, Nottingham 1997*, Oxford, 1998.
- Foucault & Raoult 1995 : Foucault A., Raoult J.F., *Dictionnaire de Géologie*, Paris, Masson, 1995.
- Fourny & Van Assche 1985 : Fourny M. & Van Assche M., *Un habitat de La Tène III à Ittre-Mont-à-Henry (Brabant). Campagne de fouilles 1984*, Bruxelles, 1985. (Publication Amphora, 40).
- Frere 1984 : Frere S.S., *Verulamium Excavations. III*, Oxford, 1984.
- Friedrich 1901: Friedrich P., *Haltern und die Altertumsforschung an der Lippe*, 1901. (Mitteilungen d. Altertums-Kommission f. Westfalen, 2).
- Gaillard *et al.* : Gaillard D., Loridant F., Ménard R. & Tuffreau-Libre M., « Fours de potiers sur la départementale 76 à Crèvecœur-sur-Escaut (Nord) », *S.F.E.C.A.G. Actes du Congrès de Lille-Bavay 2001*, Marseille, 65-73.
- Galinsky 1996 : Galinsky K., *Augustan Culture : an Interpretative Introduction*, Princeton, 1996.
- Garcia 1987 : Garcia D., « Observations sur la production et le commerce des céréales en Languedoc méditerranéen durant l'Age du Fer : les formes de stockage des grains », *Revue archéologique de Narbonnaise*, 20, 1978, 43-98.
- Garnsey 1999 : Garnsey P., *Food and Society in Classical Antiquity*, Cambridge, 1999.
- Garnsey, Hopkins & Wittaker 1983 : Garnsey P., Hopkins K. & Wittaker C.R. (ed.), *Trade in Ancient Economy*, Londres, 1983. (Cambridge Philological Society, Supplementary Volume, 8).
- Gaudefroy 2002 : Gaudefroy S., « La céramique laténienne d'Estrées-Saint-Denis », *Revue archéologique de Picardie*, 3, 4, 2002, 341-353.
- Gebhard *et al.* 2004 : Gebhard R., Bott R., Distler N., Michàlek J., Riederer J., Wagner F.E. & Wagner U., « Ceramics from the Celtic Oppidum of Manching and Its Influence in Central Europe », *Hyperfine interactions*, 154, 2004, 199-214.

- Gechter-Jones 1996 : Gechter-Jones J., « Hausformen und Siedlungsbild der spätlatènezeitlichen Siedlung Niederzier-Hambach 382, Kr. Düren, Deutschland », *Archaeologia Austriaca Hausformen und Siedlungsstrukturen der Eisenzeit*, 80, 1996, 238-241.
- Genin & Lavendhomme 1997 : Genin M. & Lavendhomme M.-O., *Rodumna (Roanne, Loire), le village gallo-romain. Évolution des mobiliers domestiques*, Paris, 1997. (Documents d'archéologie française, 66).
- Geoffroy 1994 : Geoffroy J.-F., « Recherches archéologiques à Bavay XVIII (La céramique des périodes I, II et III de la Basilique civile de Bavay) », *Revue du Nord/Archéologie*, 76, 308, 1994, 63-80.
- Geoffroy 2001 : Geoffroy J.-F., « Les importations de céramique en Gaule du Nord : État de la recherche », *S.F.E.C.A.G. Actes de Lille-Bavay*, Marseille, 2001, 151-158.
- Gerritsen 2003 : Gerritsen F.A., *Local identities : landscape and community in the late prehistoric Meuse-Demer-Scheldt region*, Amsterdam, 2003. (Amsterdam Archaeological Studies, 9).
- Gielen 1987 : Gielen J.K., « Aardewerk uit Heerlen. Productie en datering », dans *Langs de Weg (catalogue d'exposition)*, Heerlen, 1987, 90-91.
- Gillam 1970 : Gillam J. P., *Types of Roman coarse pottery vessels in northern Britain*, 3rd ed., Newcastle, 1970.
- Gillet, Demarez & Henton 2009 : Gillet E., Demarez L. & Henton A., « Le sanctuaire de Bliquy "Ville d'Anderlecht ". 1, Campagnes 1994-1996 », Namur, 2009. (Études et documents, Archéologie, 12).
- Giovanini 2000 : Giovannini A., *La Révolution Romaine après Ronald Syme : bilan et Perspectives*, Genève, 2000.
- Goemaere 2010 : Goemaere É. (dir.), *Terres, pierres et feu en vallée mosane. L'exploitation des ressources naturelles minérales de la commune d'Andenne : géologie, industries, cadre historique et patrimoines culturel et biologique*, Bruxelles, 2010 (Geosciences).
- Goody 1982 : Goody J., *Cooking, Cuisine and Class. A Study in Comparative Sociology*, Cambridge, 1982.
- Gose 1950 : Gose E., *Gefäßstypen der römischen Keramik im Rheinland*, Köln, 1950. (Beihefte der Bonner Jahrbücher, 1).
- Goudineau 1970 : Goudineau C., « La céramique à vernis intérieur rouge-pompéien », *Mémoires de l'École Française de Rome*, 82, 1970, 159-186
- Goudineau 1970 : Goudineau Chr., « Note sur la céramique à engobe interne rouge-pompéien », *Mélanges de l'école française de Rome*, 82, 159-186.
- Goudineau 1974 : Goudineau C., « La céramique dans l'économie de la Gaule », *Les dossiers de l'archéologie*, 6, 1974, 103-110.
- Greene 1986 : Greene K., *The Archaeology of Roman Economy*, London, 1986.
- Greene 2008 : Greene K., « Learning to consume: consumption and consumerism in the Roman Empire », *Journal of Roman Archaeology*, 21, 2008, 64-82.

- Gresle *et al.* 1990 : Gresle Fr., Panoff M., Perrin M. & Tripier P., *Dictionnaire des sciences humaines. Sociologie, psychologie sociale, anthropologie*, Paris, 1990.
- Groot 2008 : Groot M., *Surplus production of animal products for the roman army in a rural settlement in the Dutch River Area*, dans Stallibrass & Thomas 2008, 83-98.
- Groot *et al.* 2009: Groot, M., Heeren S., Kooistra L. & Vos W., « Surplus production for the market? The agrarian economy in the non-villa landscapes of Germania Inferior », *Journal of Roman Archaeology*, 22, 2009, 231-252.
- Guillaumet 1991 : Guillaumet J.-P., « Les passoires », dans Feugère & Rolley 1991, 89-96.
- Haalebos 1977 : Haalebos J.K., *Zwammerdam-Nigrum Pullum. Ein Auxilliarkastell am Niedergermanischen Limes*, Amsterdam, 1977. (Cingula, 3).
- Habermehl 2011: Habermehl D., « Villa landscapes in the Roman North », dans Roymans & Derks 2011, 61-82.
- Hachmann 1976 : Hachmann R., « The problem of the Belgae seen from the Continent », *Bulletin of the Institute of Archaeology*, 13, 117-137.
- Hanoune 2000 : Hanoune R., « Les plaques à alvéoles de Bavay et d'ailleurs : moules à flancs monétaires ou creusets-lingotières d'orfèvres ? », *Revue du Nord/Archéologie*, 2000, 82, 338, 9-12.
- Hanut 2000 : Hanut F., « Les horizons augustéens dans la céramique du Nord de la Gaule », *Revue du Nord/Archéologie*, 82, 338, 2000, 45-85.
- Hanut 2001 : Hanut F., « Amphores et cruches-amphores régionales de Gaule Belgique et de Germanie Inférieure », dans Tuffreau-Libre & Jacques 2001, 19-38.
- Hanut 2010 : Hanut F., « La présence romaine à Andenne et l'artisanat gallo-romain de la céramique dans la vallée de la Meuse (1er – 5e siècles apr. J.-C.) », dans Goemaere 2010, 53-66.
- Hanut & Leblois 2002 : Hanut F. & Leblois E., « Étude et interprétation chronologique du mobilier céramique de la petite cave 68 de la villa gallo-romaine de Nouvelles (Mons) », *Annales du Cercle archéologique de Mons*, 2002, 3-26.
- Hanut & Siebrand 2010 : Hanut F. & Siebrand M., « Le mobilier céramique des niveaux pré-flaviens de la rue des Bouchers à Namur (Belgique) », *S.F.E.C.A.G. Actes du Congrès de Chelles*, Marseille, 2010, 637-650.
- Hanut, Capers & Ansieau 2003 : Hanut F., Capers P. & Ansieau C., « Un puits cultuel du vicus de Waudrez (Hainaut, Belgique) : étude du matériel archéologique et interprétation chronologique », *Vie Archéologique*, 60, 2003, 5-103.
- Hanut, Leblois & Leblois 2000 : Hanut F., Leblois E. & Leblois Y., « Étude et interprétation du mobilier d'une fosse dépotoir de Nouvelles (Mons, Province de Hainaut) », *Revue du Nord/Archéologie*, 82 (338), 2000, 93-113.

- Hanut, Schütz & Anslijn 2011 : Hanut F., Schütz J.-L., & Anslijn J.-N., « Nouvelle interprétation chronologique du mobilier céramique et de la verrerie du «magasin» de Braives (Province de Liège) », *Bulletin archéologique liégeois*, CXV, 2011, 5-2013.
- Hanut, Thoen & Dhaeze 2001 : Hanut F., Thoen H. & Dhaeze W., « La céramique de tradition indigène dans le faciès ménapien du Haut-Empire », *S.F.E.C.A.G. Actes du congrès de Lille-Bavay*, Marseille, 2001, 11-28.
- Harris 1971 : Harris W.V., *Rome in Etruria and Umbria*, London, 1971.
- Hartoch & Martens 2001 : Hartoch E. & Martens M., « La production des céramiques dans le vicus de Tirlemont (Belgique). Composition des pâtes liées à la fonction des céramiques », *S.F.E.C.A.G. Actes du congrès de Lille-Bavay*, Marseille, 2001, 29-40.
- Haselgrove 1987 : Haselgrove C., « Culture process on the periphery : Belgic Gaul and Rome during the Late Republic and Early Empire », dans Rowlands, Larsen & Kristiansen 1987, 104-124.
- Haselgrove 1995 : Haselgrove C., « Social and symbolic order in the origins and layout of Roman villas in northern Gaul », dans Metzler *et al.* 1995, 65-75.
- Haselgrove 1996 : Haselgrove C. « Roman impact on rural settlement and society in southern Picardy » dans Roymans 1996, 179-187.
- Haselgrove 2006 : Haselgrove C. (dir.), *Les Mutations de la fin de l'âge du Fer. Actes de la table ronde de Cambridge, 7-8 juillet 2005*, Glux-en-Glenne, 2006.
- Haselgrove & Moore 2007: Haselgrove C. & Moore T. (éd.), *The Later Iron Age in Britain and beyond*, Oxford, 2007.
- Haselgrove & Scull 1992 : Haselgrove C. & Scull C. J., « The romanisation and de-romanisation of Belgic Gaul : the rural settlement evidence », dans Wood & Queiroga 1992, 9-23.
- Haupt 1984 : Haupt D., *Römischer Töpfereibezirk bei Soller, Kreis Düren' in Beiträge zur Archäologie des römischen Rheinlands*, quatrième édition, Rheinland-Verlag, Bonn/Köln, 1984. (Rheinische Ausgrabungen, 23).
- Häussler 2008 : Häussler R. (dir.), *Romanisation et épigraphie. Etudes interdisciplinaires sur l'acculturation et l'identité dans l'Empire romain*, Montagnac, 2008.
- Haverfield 1915 : Haverfield F. J., « The name Augustus », *Journal of Roman Studies*, 5, 1915, 249-250.
- Hawkes 1999 : Hawkes G., « Beyond Romanization: The creolization of food. A framework for the study of faunal remains from Roman site », *Papers from the Institute of Archaeology*, 10, 1999, 89-95.
- Hawkes 2001 : Hawkes G., « An archaeology of food : a case study from Roman Britain », *Theoretical Roman Archaeology Conference 2000*, Oxford, 2001, 94-103.

- Hawkes 2002 : Hawkes G., « Wolves' nipples and otters' noses ? : Rural foodways in Roman Britain », *Theoretical Roman Archaeology Conference*, 2001, Oxford, 2002, 45-50.
- Hawkes 2009 : Hawkes, G., « Beyond Romanization : The creolization of food. A framework for the study of faunal remains from Roman sites », *Papers from the Institute of Archaeology*, 10, 2009, 89-95.
- Hawkes & Hull 1947 : Hawkes C.F.C. & Hull M. R., *Camulodunum, First Report on the excavations at Colchester 1930-1939*, Oxford, 1947. (Report of the R.C.S.A., 15).
- Hawthorne 1998 : Hawthorne J.W.J., « Pottery and Pradigm in the Early Western Empire », dans Forcey, Hawthorne & Witcher 1998, 160-172.
- Hayes 1997 : Hayes J.W., *Handbook of Mediterranean Roman Pottery*, London, 1997.
- Hemmer 1975 : Hemmer Ph., « La céramique commune de la villa gallo-romaine du Bois-Brûlé (59 Maubeuge) ; essai de classification », *Septentrion*, 5, 1975, 45-60.
- Henderson 2000 : Henderson J., *The Science and Archaeology of Materials. An investigation of inorganic material*, London, 2000.
- Herbin 2001a : Herbin P., « La céramique gallo-romaine dans la partie méridionale de la cite des Ménapiens et ses abords », *S.F.E.C.A.G. Actes du congrès de Lille-Bavay*, Marseille, 2001, 75-96.
- Herbin 2001b : Herbin P., « Lille : découvertes d'époques romaine et médiévale », dans *Première Journée archéologique des Flandres, Bailleul 2001*, 2001, 59-71.
- Herbin 2002 : Herbin P., « Les vases à éléments de préhension dans le nord de la Gaule », *S.F.E.C.A.G. Actes du congrès de Bayeux*, Marseille, 2002, 417-430.
- Herbin & Loridant 2003 : Herbin P. & Loridant F., « Mise en évidence d'une marche culturelle par le matériel figulin au Haut-Empire romain dans le nord de la Gaule Belgique: la vallée de la Deûle », *Revue du Nord/Histoire*, 85, 351, 2003, 527-549.
- Herbin & Roger 2005 : Herbin P. & Roger D., « Une production de céramique commune à pâte claire à Famars (Nord) », dans Polfer M. (dir.), *Artisanat et économie romaine : Italie et provinces occidentales de l'Empire*, Montagnac, 2005, 147-167.
- Herbin et al. 2001 : Herbin P., Loridant F., Louvion C. & Ménard R., « Bavay : fouille de la parcelle AB 55 », *Revue du Nord/Archéologie*, 83, 343, 2001, 71-96.
- Herbin et al. 2007: Herbin P., Loridant F., Louvion C. & Ménard R., « Recherches archéologiques à Bavay, XXVIII (entrée nord-ouest du forum et front nord de l'enceinte) », dans *Hommages à Roland Delmaire*, *Revue du Nord/Archéologie*, 89, 373, 2007, 25-48.
- Herriot 1961 : Herriot E., *Notes et maximes*, 1961.
- Hiddink 1991: Hiddink H., « Rural centres in the Roman Settlements system of Northern Gallia Belgica », dans Roymans & Theuws 1991, 201-234.

- Hiddink 2005 : Hiddink H., *Archeologisch onderzoek aan de Beekseweg te Lieshout (Gemeente Laarbeek, Noord-Brabant*, Amsterdam. (Zuidnederlandse Archeologische Rapporten, 18).
- Hiddink 2011 : Hiddink H., *Romeins Aardewerk van de Zuid-Nederlandse zandgronden*, Amsterdam, 2011. (Materiaal en Methoden, 2.)
- Hilgers 1969 : Hilgers W., *Lateinische Gefäßnamen. Bezeichnungen, Funktion und Form römischer Gefäße nach den antiken Schriftquellen*, Düsseldorf, 1969. (Beihefte der Bonner Jahrbücher, 31).
- Hingley 1997 : Hingley R., « Resistance and domination: social change in Roman Britain », dans Mattingly 1997, 81-102.
- Hingley 2003 : Hingley R., « Recreating Coherence without reinventing Romanisation », *Digressus, The internet journal of the classical world*, 3, 2003, 111-119. Article mis en ligne sur <http://www.digressus.org>.
- Hingley 2005 : Hingley R., *Globalizing Roman Culture: Unity, Diversity and Empire*, London, 2005.
- Holbrook & Bidwell 1991: Holbrook N. & Bidwell P.T., *Roman finds from Exeter*, Exeter, 1991. (Exeter Archaeological Reports, 4).
- Holwerda 1923 : Holwerda J. H., *Arentsburg, een Romeinsch militair vloodstation bij Voorburg*, Leiden, 1923.
- Holwerda 1941 : Holwerda J.H., *De Belgische waar in Nijmegen. Beschrijving van de verzameling van het Museum G.M. Kam te Nijmegen*, 's-Gravenhage, 1941.
- Höpken 1999 : Höpken C., « Die Produktion römischer Gefäßkeramik in Köln », *Kölner Jahrbuch*, 32, 1999, 759-770.
- Höpken 2003 : Höpken C., « Die Produktion glasierter Keramik im römischen Köln », *R.C.R.F. Acta*, 38, 2003, 365-366.
- Höpken 2005 : Höpken C., « Die römische Keramikproduktion in Köln », *Kölner Forschungen*, 8, 2005.
- Hosdez 2003 : Hosdez C., *Famars (59). Rue Roger Salengro « groupe scolaire Joliot-Curie, Villeneuve d'Ascq*, Rapport du Service Régional de l'Archéologie du Nord-Pas-de-Calais, 2003. (Rapport inédit).
- Hosdez & Jacques 1989: Hosdez C. & Jacques A., *La nécropole à incinération de Baralle*, 1989. (Nord-Ouest Archéologie, 2).
- Ingels 1996 : Ingels D., « Leuze-en-Hainaut/Tourpes (Hainaut). Réseaux de fossés et structures d'époques laténiennes et romaines à 'Coron' », dans Remy & Soumoy 1996, 93-97.
- Jacques & Tuffreau-Libre 1984 : Jacques A. & Tuffreau-Libre M., « La villa gallo-romaine d'Hamblain-les-Prés. Les états du Ier siècle », *Revue du Nord/Archéologie*, 64, 1984, 181-205.

- Jacques & Tuffreau-Libre 1991 : Jacques A. & Tuffreau-Libre M., « Un atelier de potier gallo-romain du II^e siècle à Dainville (Pas-de-Calais) », *Histoire et Archéologie du Pas-de-Calais : bulletin de la commission départementale d'histoire et d'archéologie du Pas-de-Calais*, 13, 1, 1991, 41-51.
- Jacques, Tuffreau-Libre & Belot 1985 : Jacques A., Tuffreau-Libre M. & Belot E., « Les fouilles de la rue Beaudumont à Arras en 1985 », *Revue du Nord/Archéologie*, 68, 268, 1986, 75-99.
- Jelski 1970 : Jelski G., « La limite sud-est de Nemetacum (Arras) : découvertes anciennes et fouilles de la clinique Bon-Secours (1968-1970) », *Septentrion*, 11, 1970, 135-146.
- Jelski 1977 ; Jelski G., « Évolution de la marmite à col tronconique orné de bandes lustrées d'époque romaine d'après les découvertes de la région d'Arras », *Septentrion* 7, 1977, 39-50.
- Jelski 1980 : Jelski G., « Les niveaux antiques et la céramique du chantier du commissariat central d'Arras (Nemetacum) – Pas-de-Calais », *Revue du Nord/Archéologie*, 62, 247, 1980, 830-859.
- Joachim 1982 : Joachim H.E., « Ländliche Siedlungen der vorrömischen Eisenzeit im rheinischen Raum. Zum gegenwärtigen Forschungsstand », *Offa*, 39, 1982, 155-162.
- Joachim 1999 : Joachim H.E., « Einheimische vorcoloniazeitliche Keramik aus dem Bereich der CUT », *Xantener Berichte*, 8, 1999, 173-199.
- Joachim 2007 : Joachim H.-E. « Die Datierung der jüngerlatènezeitlichen Siedlung von Niederzier-Hambach im Kreis Düren », *Bonner Jahrbücher*, 207, 2007, 33-74.
- Julien & Rosselin 2005 : Julien M.-P. & Rosselin C., *La culture matérielle*, Paris, 2005. (Repères).
- Junkelmann 1997 : Junkelmann M., *Panis Militaris. Die Ernährung des römischen Soldaten oder der Grundstoff der Macht*, Mainz, 1997.
- Kappel 1969 : Kappel I., *Die Graphittonkeramik von Manching*, Wiesbaden, 1969. (Die Ausgrabungen in Manching, 2).
- Keays & Terrenato 2001 : Keay S. & Terrenato N. (ed.), *Italy and the West. Comparative issues in Romanization*, Oxford, 2001.
- Kemmers 2006 : Kemmers, F., *Coins for a legion. An analysis of the coin finds from the Augustan legionary fortress and Flavian canabae legionis at Nijmegen*, Mainz, 2006. (Studien zu Fundmünzen der Antike, 21).
- Ketels 2001 : Ketels J., « L'officine de potiers de La Calotterie (Pas-de-Calais). I^{er} s.- début du IV^e s. apr. J.-C. », *S.F.E.C.A.G. Actes du Congrès de Lille-Bavay*, Marseille, 2001, 141-149.
- King 2001 : King A.C., « The Romanization of diet in the western Empire: comparative archaeozoological studies », dans Keay & Terrenato 2001, 210-223.
- Koch 2006 : Koch J.T., *Celtic culture : a historical encyclopedia*, Santa Barbara/Oxford, 2006.

- Koenig & Rebetz 1995 : Koenig F.E. & Rebetz S. (éd.), *Arcvliana. Recueil d'hommages offerts à Hans Bögli*, Avenches, 1995.
- Kooistra 1996 : Kooistra I.L., *Borderland farming: possibilities and limitations of farming in the Roman period and early Middle Ages between the Rhine and Meuse*, Amersfoort, 1996.
- La Baume 1958 : La Baume P., « Frührömische Töpferöfen aus der Lungengasse », *Kölner Jahrbuch*, 3, 1958, 26-54.
- La Baume 1962-1963 : La Baume P., 1962-1963, « Ein Töpferofen tiberischer Zeit "An der Rechtsschule" in Köln », *Kölner Jahrbuch Vor- und Frühgeschichte*, 6, 12-22.
- La marque de Rome : *La marque de Rome. Samarobriva et les villes du nord de la Gaule*, catalogue d'exposition, Amiens, 14 février au 16 mai 2004, Gand, 2004.
- Laga, Louwye & Geets 2001 : Laga P., Louwye St. & Geets St., « Paleogene and Neogene lithostratigraphic units (Belgium), *Geologica Belgica*, 4, 1-2, 135-152.
- Lambot & Méniel 1993 : Lambot B. & Méniel P., « *Le site Protohistorique d'Acy-Romance (Ardennes), 1. L'habitat gaulois, Fouilles 1988-1990* », Compiègne, 1993. (Mémoire de la Société Archéologique Champenoise, 7).
- Lannoy *et al.* 2002 : Lannoy S., Marival P., Buléon A., Chiron H., Mejanelle P., Pin S., Rech J. & Tachpla A., « Études de « pains et galettes » archéologiques français », dans Fechner K. & Mesnil M. (dir.), *Pains, fours et foyers des temps passés*, 1-2, 2002, 119-160. (Civilisations, 49).
- Laroche 1997: Laroche C., « L'atelier de La Sarra », dans Desbat A. (éd.) *Les productions des ateliers antiques de Lyon. 2^e partie : Les ateliers du I^{er} siècle après J.-C.*, Gallia, 54, 1997, 55-62.
- Laubenheimer 1985 : Laubenheimer F., *La production des amphores en Gaule narbonnaise*, Paris, 1985. (Annales littéraires de l'Université de Besançon, 327; Centre de recherches d'histoire ancienne, 66).
- Laubenheimer 1992 : Laubenheimer F. (dir.), *Les amphores en Gaule. Production et circulation, Actes de la table ronde, Metz 4-6 octobre 1990*, Paris, 1992. (Annales littéraires de l'Université de Besançon, 474).
- Laubenheimer & Marlière 2010 : Laubenheimer F. & Marlière E., *Échanges et vie économique dans le Nord-Ouest des Gaules. Le témoignage des amphores du II^e siècle avant J.C au IV^e siècle après J.C.*, 2 vol., Besançon, 2010. (Institut des sciences et techniques de l'Antiquité).
- Laubry 2009 : Laubry N., « Aspects de la romanisation en Gaule et en Germanie : les monuments et les inscriptions funéraires sous le Haut Empire », dans Cabouret-Laurieux B., Guilhembet J.-P. & Roman Y. (dir.), *Rome et l'Occident. II^e siècle av. J.-C. – II^e siècle apr. J.-C.* 2009, 281-305. (Pallas, 80).
- Laurent 1994 : Laurent C., « Antoin/Bruyelle, Beloeil/Ellignies-Sainte-Anne, Chièvres, Leuze-en-Hainaut/Tourpes, Péruwelz/Wasmes, Rebecq/Saintes: étude des macrorestes archéobotaniques sur le tracé occidental du TGV », *Chronique de l'archéologie wallonne*, 3, 1994, 62-63

- Laurent 1999 : Laurent C., « Amay: campagne de fouilles 1995 au pied de la collégiale, résultats micro-archéologiques et carpologiques », *Chronique de l'Archéologie wallonne*, 7, 1999, 80-81,
- Laurent 2001 : Laurent C., « Protohistoire: Orp-Jauche/Orp-le-Grand: le site d'habitat de l'Age du Fer au lieu-dit "Le Tierceau"; résultats des analyses micro-archéologiques et carpologiques », *Chronique de l'archéologie Wallonne*, 9, 2001, 17-19,
- Lauwerier 1988 : Lauwerier R.C.G.M., *Animals in roman times in the Dutch eastern River area*, Amersfoort, 1988. (Nederlandse oudheden. Project oostelijk riviereengebied, 1).
- Lauwerier 1995 : Lauwerier R.C.G.M., « Dertig lijsterborstjes in een pot. Geïmporteerde conserven uit Romeins Nijmegen », *Jaarboek Numaga*, 42, 1995, 7-12.
- Le Goff & Nora 1974 : Le Goff J. & Nora P. (éd.), *Faire de L'Histoire*, Paris, 1974.
- Leblanc 2007 : Leblanc O., *Les faciès des céramiques communes de la maison des Dieux Océan à Saint-Romain-en-Gal (Rhône). Du I^{er} siècle avant J.-C. au III^e siècle après J.-C.*, Marseille, 2007. (S.F.E.C.A.G. Supplément, 3).
- Leblois & Leblois 1968 : Leblois C. & Leblois Y., « Fouilles à la villa de Nouvelles », *Annales du Cercle Archéologique et Folklorique de la Louvière et du Centre*, VI, 1968, 57-80.
- Leblois & Leblois 1970 : Leblois C. & Leblois Y., « Une campagne de fouilles à Nouvelles (1968-1969) », *Annales du Cercle Archéologique et Folklorique de la Louvière et du Centre*, VIII, 1970, 11-46.
- Leblois & Leblois 1972 : Leblois C. & Leblois Y., « La campagne de fouilles à Nouvelles (1969-1970) », *Annales du Cercle Archéologique et Folklorique de la Louvière et du Centre*, IX, 1972, 7-44.
- Lebouc 2006 : Lebouc G., *Dictionnaire de Belgicisms*, Bruxelles, 2006.
- Leckebusch 1998: Leckebusch J., « Die Herkunft der Kochtöpfe von Dangstetten », *Fundberichte aus Baden-Württemberg*, 22, 1, 1998, 377-427
- Leclerc & Tarrête 1988 : Leclerc J. & Tarrête J., « Faciès », dans Leroi-Gouhran A., *Dictionnaire de la préhistoire*, Paris, 1988, p. 375.
- Leman 2001 : Lemans P., « Les voies romaines de la Belgique. Les carrefours occidentaux: Bavay, Cambrai, Arras, Tournai, Cassel », dans Lodewijckx 2001b, 89-94.
- Leman-Delerville 1984 : Lemans-Delerville G., « L'habitat protohistorique de Villeneuve d'Ascq (Nord) », dans Lemans-Delerville *et al.* 1984, 63-67.
- Leman-Delerville 1989 : Lemans-Delerville G., *Les habitats de l'Age du Fer à Villeneuve d'Ascq (Nord)*. *Revue du Nord*, Hors série, 1989 (Collection archéologique, 2).
- Leman-Delerville 1990 : Lemans-Delerville G., *Les Celtes en France du Nord et en Belgique. (Ve –Ier s. ?) av. J.-C.*, catalogue d'exposition, Musée des Beaux-Arts de Valenciennes 1990-1991, Bruxelles, 1990.

- Leman-Delerive 1998 : Lemman-Delerive G., « La céramique de La Tène finale dans la partie septentrionale de la Gaule Belgique », dans Tuffreau-Libre & Jacques 1998, 11-23.
- Leman-Delerive & Louvion 2009 : Lemman-Delerive G. & Louvion Chr., « Paléoenvironnement et occupation humaine dans la vallée de la Deûle aux époques gauloise et romaine : un projet d'équipe », *Actes de la journée du Conseil Scientifique de l'Environnement de la Région Nord-Pas-de-Calais, Patrimoine archéologique et environnement*, 2009, p. 7-13.
- Leman-Delerive & Van Doorselaer 1993 : Lemman-Delerive G. & Van Doorselaer A., « Over Kelten in de periode van de Metaaltijden », *Westvlaamse Archaeologica*, 2, 1993, 39-55.
- Leman-Delerive *et al.* 1984 : Cahen-Delhay A., Duval A., Lemman-Delerive G. & Lemman P., « Les Celtes en Belgique et dans le nord de la France : les fortifications de l'âge du fer », dans *Les Gaulois dans le Nord de la France et en Belgique, Actes du sixième colloque de l'Association française d'étude de l'Âge du fer. Revue du Nord*, Hors série, 1984.
- Lensen & Van Ossel 1984 : Lensen J.-P. & Van Ossel P., *Le pré Wiggy à Herstal*, 1984. (E.R.A.U.L., 20).
- Lentacker & Pigiere 2001 : Lentacker A., Pigiere F. & Vilvorder F., « Archéozoologie », dans Brulet, Dewert & Vilvorder 2001, 379-409.
- Lentacker & Van Neer 1993 : Lentacker A., Van Neer W. & Desender K., « Archéozoologie », dans Brulet 1993, 284-339.
- Lenz 1990 : Lenz K. H., *Töpfereien im Römischen Jülich*. Thèse de Doctorat, 1990.
- Lenz, Mommsen & Perse 2007 : Lenz K. H., Mommsen H. & Perse M., « Charakterisierung der römischen Keramik aus Jülich durch Neutronenaktivierungsanalyse », *Archäologie im Rheinland 2006*, Stuttgart, 2007, 120-123
- Lepetz 1996 : Lepetz S., *L'animal dans la société gallo-romaine de la France du Nord. Revue Archéologique de Picardie*, n° spécial 12, 1996.
- Lepetz 2009 : Lepetz S., « La chasse en Gaule romaine », dans Trinquier J. & Vendries Ch. (éds.), *Chasses antiques*, Rennes, 2009, 139-57.
- Lepetz 2011 : Lepetz S., « Pratiques alimentaires dans un quartier d'Amiens au Ier siècle. Les restes osseux animaux du site "Le Palais des Sports" », dans Binet (éd.), *Evolution d'une insula de Samarobriva au haut-Empire - Les fouilles du "Palais des sports / Coliseum" à Amiens (Somme)*. *Revue Archéologique de Picardie*, n° spécial 27, 2011, 409-422.
- Lepetz & Matterné 2003 : Lepetz S. & Matterné V., « Élevage et agriculture dans le nord de la Gaule durant l'époque gallo-romaine : une confrontation des données archéozoologiques et carpologiques », dans Lepetz S. & Matterné V. (éds.), *Cultivateurs, éleveurs et artisans à l'époque romaine en Gaule, Revue Archéologique de Picardie*, 1, 2, 23-35.

- Lepetz & Oueslati 2003 : Lepetz S. & Oueslati, T. (2003), « La consommation de viande dans les villes romaines d'Ile-de-France au Ier siècle. Les cas de Meaux et de Paris », *Revue Archéologique du Centre*, 42, 41-59.
- Lepetz *et al.* 2002 : Lepetz S., Matterné V., Ruas M.-P & Yvinec J.-H., « L'agriculture et l'élevage en France septentrionale de l'âge du Fer à l'an mil. Approches archéozoologique et carpologique » Belmont A. (éd.), *Autour d'Olivier de Serres. Pratiques agricoles et pensée agronomique du Néolithique aux enjeux actuels, Actes du colloque, Le Pradel, Ardèche, 27-29 sept. 2000*, Caen, 2002, 70-108. (Bibliothèque d'Histoire Rurales, 6).
- Lepot 2009 : Lepot A., « GIS and Artefact Distribution : A Case Study on Regional Cooking Ware in North Gaul », dans Moore *et al.* 2009, 41-52.
- Lepot 2012 : Lepot A., « Les expressions plurielles des céramiques culinaires dans le nord de la Gaule : approche technologique », dans Batigne-Vallet 2012, 295-318.
- Lepot en prép : Lepot A., avec la collaboration de Martin T., « La céramique romaine », dans Coquelet & Gustin à paraître.
- Lepot & Brulet 2007 : Lepot A. & Brulet R., « Faciès et chronologie », *S.F.E.C.A.G. Actes du Congrès de Langres*, Marseille, 2007, 61-69.
- Lepot & Espel 2010 : Lepot A. & Espel G., « Analyses techno-typologique et spatiale des céramiques communes en Gaule septentrionale », *S.F.E.C.A.G. Actes du Congrès de Chelles*, Marseille, 2010, 225-237.
- Lepot & Vilvorder à paraître : Lepot A. & Vilvorder F., « La céramique à dégraissant calcite sur le territoire des Tongres », dans Séguier J.M. & Joly M., *Les céramiques non tournées en Gaule romaine. Actes de la table ronde de Paris, 25-26 novembre 2010*, à paraître.
- Lepot & Vilvorder en prép. : Lepot A. & Vilvorder F., « Liberchies civile – Liberchies militaire. Culture matérielle des premiers occupants du site », *S.F.E.C.A.G. Actes du Congrès d'Amiens 2013*.
- Leroux 2004 : Leroux P., « La romanisation en question », *Annales, Histoire, Sciences Sociales*, 2004, 2, 287-311.
- Lewit 1991 : Lewit T., *Agricultural production in Roman economy AD 200-400*, Oxford, 1991. (British Archaeological Reports – International Series, 568).
- Liessen & Brandl 2003 : Liessen B. & Brandl U. (éd.), *Römische Keramik Herstellung und Handel*, Mainz am Rhein, 2003. (Xantener Berichte, 13).
- Linigstone Smith, Bosquet & Martineau 2005 : Linigstone Smith A., Bosquet D. & Martineau R. (dir.), *Pottery Manufacturing Processes : Reconstitution and Interpretation, Actes du XVIe congrès UISPP, université de Liège, Belgique, 2-8 septembre 2001*, Oxford, BAR, 2005. (British Archaeological Reports – International Series, 1349).

- Lodewijckx 1995 : Lodewijckx M. (dir.), *Archeological and Historical Aspects of West-European Societies, Album Amicorum André Van Dooselaer*, Leuven, 1995. (Acta Archeologica Lovaniensia, 8).
- Lodewijckx 2001a : Lodewijckx M. (dir.), *Belgian Archaeology in a European Setting I*, Leuven, 2001. (Acta Archaeologica Lovaniensia Monographia, 12).
- Lodewijckx 2001b : Lodewijckx M. (dir.), *Belgian Archaeology in a European Setting II*, Leuven, 2001. (Acta Archaeologica Lovaniensia Monographia, 13).
- Loeschke 1909 : Loeschke S., *Keramische Funde in Haltern*, s.l., Mitteilung der Altertums Kommission für Westfalen, 1909.
- Lomas 1991 : Lomas K., « Local Identity and Cultural Imperialism : Epigraphy and the Diffusion of Roman Influence in Italy », dans Herring E., Whitehouse R. & Wilkins J. (ed.), *Papers of the Fourth Conference of Italian Archaeology, 1*, 1991, 231-239.
- de Longueville 2009 : de Longueville S., *Development of rural settlement, diversity of rural settlement, rural exploitation*, PAI internal report, 2009.
- de Longueville & Van Mechelen 2007 : de Longueville S. & Van Mechelen R., « Aux origines de la Cense del Tour à Haillot (Ohey) : deux fosses et leur matériel céramique », *Annales de la Société Archéologique de Namur*, 78, 2004, 167-194.
- Loridant 1991 : Loridant F., « Bavay : le site de la "Terre à Trois Coins" : évaluation archéologique », *Revue du Nord/Archéologie*, 73, 1991, 121-134.
- Loridant 1990 : Loridant F., « Bavay : fouilles de l'aile sud des cryptoportiques ; campagne de 1989 », *Revue du Nord/Archéologie*, 71, 1990, 29-52.
- Loridant 1992 : Loridant F. en collaboration avec Bloemendaal L., 1992 « Bavay : le site de la Maison de Retraite », *Revue du Nord/Archéologie*, 74, 115-130.
- Loridant 1993 : Loridant F., « Évaluation archéologique à la « Cité d'Angoulême », pâture Mandron-Peyron à Bavay. II : le matériel céramique », *Revue du Nord/Archéologie*, 75, 301, 1993, 21-34.
- Loridant 1995 : Loridant F., « Bavay, parcelle AD 156. Un bâtiment avec hypocaustes appartenant au réseau urbain antique B », *Revue du Nord/Archéologie*, 77, 313, 119-134.
- Loridant 1997 : Loridant F., « Une production de céramiques communes à Sains-du-Nord (Nord) », *S.F.E.C.A.G. Actes du congrès du Mans*, Marseille, 1997, 445-455.
- Loridant 2001 : Loridant F., « Céramique modelée et romanisation dans le nord de la Gaule Belgique au Haut-Empire », dans Tuffreau-Libre & Jacques 2001, 167-186.
- Loridant 2002 : Loridant F., « Pour une approche spatio-temporelle de l'artisanat antique à Bavay », dans Béal & Goyon 2002, 121-129.
- Loridant 2004 : Loridant F., « Les villes du Nord de la Gaule. Bavay-Bacagum », dans *La marque de Rome*, 2004, 37-40.

- Loridant & Deru 2009 : Loridant F. & Deru X., *Bavay : la nécropole gallo-romaine de la « Fache des Près Aulnoys »*, *Revue du Nord*, Hors série, 2009. (Collection Art et Archéologie, 13).
- Loridant, Ménard & Decanter 1998 : Loridant F., Menard R. & Decanter F., *Bavay : terrain Denis. Evaluation Archéologique*, Villeneuve d'Ascq, Rapport du Service Régional de l'Archéologie du Nord Pas-de-Calais, 1998. (Rapport inédit).
- Mac Donald & Lloyd 1988 : Mac Donald W.L. & Lloyd W., *Architecture of the Roman Empire : an urban appraisal*, Yales, 1986.
- MacMullen 2003 : Macmullen R., *La romanisation à l'époque d'Auguste*, Paris, 2003.
- Mahr 1967 : Mahr G., *Die jüngere Latènekultur des Trierer Landes. Eine stilkundliche und chronologische Untersuchung auf Grund der Keramik und des Bestattungswesens*, Berlin, Hessling, 1967. (Berliner Beiträge zur Vor-und-Frühgeschichte, 12).
- Marcolungo 1988 : Marcolungo D., « La céramique gallo-romaine », dans Otte M. (dir.), *Les fouilles de la place Saint Lambert à Liège 2*, Liège, 1988, 141-166. (E.R.A.U.L., 23).
- Marcolungo 1990 : Marcolungo D., « Étude du matériel mobilier », dans Otte M. (dir.), *Les fouilles de la place Saint Lambert à Liège 3 : la villa gallo-romaine*, Liège, 1990, 85-124. (E.R.A.U.L., 44).
- Maréchal 2009 : Maréchal L. (éd.), *Atlas des Paysages de Wallonie. 2, Les Plateaux brabançon et hesbignon*, Namur, 2009.
- Mariën 1961: Mariën M.-E., *La période de La Tène en Belgique : le groupe de la Haine*, Bruxelles, 1961. (Monographies d'archéologie nationale, 2).
- Mariën 1970 : Mariën M.-E., *Le trou de l'Ambre au Bois de Wérimont Éprave*, Bruxelles, Musées Royaux d'Art et d'Histoire, 1970. (Monographies d'archéologie nationale, 4).
- Marlière 2002 : Marlière E., *L'outre et le tonneau dans l'Occident romain*, Montagnac, 2002. (Instrumentum, 22).
- Martens & Willems 2002 : Martens M. & Willems S., « La production et la diffusion de céramiques locales. Les exemples de Tirlemont et Tongres », *S.F.E.C.A.G. Actes du congrès de Bayeux*, Marseille, 2002, 331-334.
- Martens, Debruyne & Vanderhoeven 2002 : Martens M., Debruyne T. & Vanderhoeven A., « Céramique d'un enclos tibéro-claudien à Tirlemont et la commercialisation du sel en Gaule du Nord », *S.F.E.C.A.G. Actes du congrès de Bayeux*, Marseille, 2002, 401-416.
- Martens *et al.* 2002 : Martens M., Hanut Fr., Ervynck A., Lentaker A., Cosyns P., Van Heesch J. & De Beenhouwer J., « Ensemble détritique ou contexte cultuel ? Étude du matériel archéologique et des restes fauniques d'une grande fosse (S 082) du vicus de Tirlemont (Tienen, Belgique) », *Revue du Nord/Archéologie*, 84, 348, 2002, 43-89.

- Martens *et al.* 2004 : Martens M., Debruyne T., Degeest R., Martens G., Hartoch E., Lauwers V. & Van Doninck J., *Gallo-romeinse Tiense Waar. Typologie van het Gallo-Romeinse aardewerk van de vicus Tienen*, Tirlemont, 2004.
- Martin, Fourny & Van Assche 2012 : Martin F., Fourny M. & Van Assche M., « Ittre "Mont-à-Henry" (Brabant) : un mobilier de la fin de l'âge du Fer... ou du début de l'époque gallo-romaine ? », *Signa*, 1, 2012, 63-69.
- Martin-Kilcher 2006 : Martin-Kilcher S., « Pratiques funéraires en Gaule du Ier au IIIe siècle », dans Paunier 2006, 193-217.
- Massart & Dekegel 1983 : Massart C. & Dekegel P., « Trouvailles anciennes provenant du vicus de Waudrez (collection de Gennaro) », *Documents du Cercle Archéologique de Waudrez*, I, 1983, 5-33.
- Massart 1981 : Massart C., « Le matériel archéologique gallo-romain de La Loucherie », *S.O.S. Fouilles*, 2, 1981, 38-43.
- Masure *et al.* 1993 : Masure G., Fechner K., Langohr R., Degre S., Laurent C. & Cabuy Y., « Recherches archéologiques à Moustier (Frasnes-lez-Anvaing, Hainaut) », *Amphora*, 66, 1993, 1-71.
- Mathis & Close 1987 : Mathis A. & Close F., « Étude des implantations préhistoriques et historiques au gisement d'Eben-Steny », *Vie Archéologique*, 25, 1987, 23-88.
- Matterne 2001 : Matterne V., *Agriculture et alimentation végétale durant l'Âge du Fer et l'époque gallo-romaine en France septentrionale*, Montagnac, 2001. (Archéologie des Plantes et des Animaux, 1).
- Mattingly 1997: Mattingly (éd.), *Dialogues in Roman Imperialism : Power, Discourse & Discrepant Experience in the Roman Empire*, Portsmouth R.I., 1997. (Journal of Roman Archaeology Supplementary Series, 23).
- Mattingly 2004 : Mattingly D., « Being Roman : Expressing Identity In A Provincial Setting », *Journal of Roman Archaeology*, 17, 2004, 5-25.
- Méniel 1984 : Méniel P., *Contribution à l'histoire de l'élevage en Picardie du Néolithique à la fin de l'âge du Fer*. *Revue Archéologique de Picardie*, n° spécial, 1984.
- Méniel 1987 : Méniel P., *Chasse et élevage chez les Gaulois*, Paris, 1987.
- Méniel 2002 : Méniel P., « La chasse en Gaule, une activité aristocratique ? », dans *L'aristocratie celte à la fin de l'Âge du Fer*, Glux-en-Glenne, 2002, 223-230. (Bibracte, 5).
- Méniel & Lambot 2002 : Méniel P. & Lambot B. (dir.), *Repas des vivants et nourriture pour les morts en Gaule*, *Actes du XXV^e colloque de l'AFEAF à Charleville-Mézières*. Supplément au *Bulletin de la Société archéologique champenoise*, 1, 2002.

- Mercenier 1963 : Mercenier J. E. & L., « Marilles (Brabant). Découverte d'un fond de cabane de l'extrême finale de La Tène III au " Haut Tiège " », *Bulletin du cercle archéologique Hesbaye-Condroz*, IV, 1963, 54-62.
- Merkenbreack 2013 : Merkenbreack V., *Bavay, rue des remparts : une Domus dans la capitale des Nerviens*, Lille, DRAC Nord-Pas-de-Calais, 2013.
- Mertens 1957 : Mertens J., *Les routes romaines de la Belgique*, Bruxelles, 1957. (Archaeologia Belgica, 33).
- Mertens 1958 : Mertens J., « Sporen van Romeinse kadaster in Limburg? », *Limburg*, 37, 1958, 253-260.
- Mertens 1983 : Mertens J., « The Military Origin of Somme Roman Settlement in Belgium », dans *Rome and the northern provinces, papers presented to Sheppard Frere in honour of his retirement from the Chair of the Archaeology of the Roman Empire*, Oxford, 1983, 155-168.
- Mertens & Remy 1974 : Mertens J. & Remy H., *Tournai. Fouilles à La Loucherie*, Bruxelles, 1974. (Archeologia Belgica, 165).
- Mertens & Vanvinckenroye 1975 : Mertens J. & Vanvinckenroye W., *Een romeins gebouwencomplex extra-muros te Tongeren*, Bruxelles, 1975. (Archaeologia Belgica, 180).
- Metzler 1995 : Metzler J., *Das treverische Oppidum auf dem Titelberg (G.-H. Luxemburg). Zur Kontinuität zwischen der spätkeltischen und der frühromischen Zeit in Nord-Gallien*, 1 et 2, Luxembourg, 1995. (Dossiers d'archéologie du Musée national d'histoire et d'art, 3).
- Metzler 1996 : Metzler J., « La chronologie de la fin de l'Âge du Fer et du début de l'époque romaine en pays trévire », *Revue archéologique de Picardie*, 3, 4, 1996, 153-163.
- Metzler & Gaeng 2009 : Metzler J. & Gaeng C., *Goebange-Nospelt, une nécropole aristocratique trévire*, Luxembourg, Musée national d'histoire et d'art, 2009. (Dossiers d'archéologie du Musée national d'histoire et d'art, 13).
- Metzler et al. 1995 : Metzler J., Millet M., Roymans N. & Slofstra J. (éd.), *Integration in the Early Roman West : the rôle of culture and ideology*, Luxembourg, 1995. (Dossiers d'archéologie du Musée national d'histoire et d'art, 4).
- Metzler-Zens, Metzler & Méniel 1999 : Metzler-Zens N. & J. Méniel P. (dir.), *Lamadelaide, une nécropole de l'oppidum du Titelberg*, Luxembourg, 1999. (Dossiers d'archéologie du musée national d'histoire et d'art, 6).
- Meylan-Krause 2002 : Meylan-Krause M.-Fr., « La céramique culinaire d'Aventicum. Influences romaines, traditions celtiques et innovations gallo-romaines », *Bulletin de l'Association Pro Aventico*, 44, 2002, 121-136.
- Millett 1990 : Millett M., *The Romanization of Britain: an essay in archaeological interpretation*, Cambridge, 1990.

- Millett 1995 : Millett M., *Roman Britain*, Batsford, 1995.
- Millett, Roymans & Slofstra 1995 : Millett M., Roymans N. & Slofstra J., « Integration in the Early Roman West : The Role of culture and ideology », dans Metzler *et al.* 1995, 1-5.
- Mittag 1999 : Mittag E., « Untersuchungen zu sogenannten Halterner Kochtöpfen aus dem Bereich der Colonia Ulpia Tariana », *Xantener Berichte*, 8, 1999, 201-312.
- Mommsen 1854-1956 : Mommsen Th., *Römische Geschichte*, Berlin, 1854-1956.
- Mommsen, Shwerdt & Tichelmann 2005 : Mommsen H., Schwedt A. & Tichelmann G., « Produktionsortbestimmung von 21 Proben von Gefäßen römischer Keramik von Heerlen und Kerkrade-Holzkuil durch Neutronenaktivierungsanalyse », dans Tichelmann G. (éd.), *Het villacomplex Kerkrade-Holzkuil*, Amersfoort, 2005, 388-398. (ADC ArcheoProjecten Rapport, 155).
- Monsieur 2005 : Monsieur P., « Types et usages d'amphores à la fin de l'âge du fer et au début de l'époque romaine: quelques exemples du Benelux » dans Actes du XIVème Congrès UISPP, 2005, 25-28. (British Archaeological Reports - International Series, 1378).
- Moore *et al.* 2009 : Moore A., Taylor G., Harris E., Girdwood P.R & Shipley L., *TRAC 2009 : Proceedings of the Nineteenth Annual Theoretical Roman Archaeology Conference Michigan and Southampton 2009*, Oxford, 2009.
- Muller 2000 : Muller A., « Les plaques à alvéoles de Bavay : le contexte archéologique des trouvailles », *Revue du Nord/Archéologie*, 82, 338, 2000, 13-18.
- Munaut 1967 : Munaut A.-V., *Recherches paléo-écologiques en basse et moyenne Belgique*, Louvain, 1967. (Acta Geographica Lovaniensia, 6).
- Niblett 1985: Niblett R., *Sheepen : an early Roman industrial site at Camulodunum*, London, 1985. (The Council for British Archaeology, Research Report, 57).
- Nin & Picon 2003: Nin N. & Picon M., « Céramiques d'usage commun et creusets artisanaux à l'époque romaine », *S.F.E.C.A.G. Actes du congrès de Saint-Romain-en-Gal*, Marseille, 2003, 465-482.
- Nyns 1981 : Nyns C. H., « Le sauvetage du quartier de la Loucherie à Tournai », *S.O.S. Fouilles*, 2, 1981, 29-37.
- Oelmann 1914 : Oelmann F., *Die Keramik des Kastells Niederbieber*, Frankfurt am Main, 1914. (Materialien zur römisch-germanischen Keramik, 1).
- Olcese 2003 : Olcese G., *Ceramiche comuni a Roma e in Area Romana : produzione, circolazione e tecnologia (tarda età repubblicana — prima età imperiale)*, Mantova, 2003. (Documenti di Archeologia, 28).
- Oltean 2007 : Oltean I., *Dacia. Landscape, colonisation, Romanisation*, Routledge, London/New York, 2007.

- Opsteyn & Lodewijckx 2001: Opsteyn L. & Lodewijckx M., « Wange-Damekot revisited : new perspectives in Roman habitation history », dans Lodewijckx 2001a, 217-230
- Orton, Tyers & Vince 1993 : Orton C., Tyers P. & Vince A., *Pottery in archaeology*, Cambridge, 1993. (Cambridge Manuals in Archaeology).
- Ouzoulias & Tranoy 2010 : Ouzoulias P. & Tranoy L., *Comment les Gaules devinrent romaines*, Paris, 2010.
- Pallecchi 2002 : Pallecchi S., *I mortaria di produzione centro-italica. Corpus dei bolli*, Rome, 2002. (Instrumentum, 1).
- Pals, Beemster & Noordam 1989 : Pals J.P., Beemster V., Noordam A., *Plant remains from the Roman castellum Praetorium Agrippinae near Valkenburg (prov. of Zuid-Holland)*, Amsterdam, 1989. (Archäobotanik. Dissertationes Botanicae, 133).
- Paridaens 2012 : Paridaens N., « Le sanctuaire gallo-romain de "La Taille Marie" à Aiseau-Presles (Ht) : bilan des recherches 2011 », *Signa*, 1, 2012, 91-97.
- Paridaens & Martin 2009 : Paridaens N. & Martin F., *Le matériel archéologique de la villa gallo-romaine du « Champ de Saint-Eloi » à Merbes-le-Château, rapport intermédiaire*, Rapport inédit, Université Libre de Bruxelles, Service Public de Wallonie, DGO4, 2009.
- Paulissen 1973 : Paulissen E., *De Morfologie en de kwartair-stratigrafie van de Maasvallei in Belgisch Limburg*, Bruxelles, 1973. (Verhandelingen van de Koninklijke Vlaamse Academie van Wetenschappen, Letteren en Schone Kunsten van België, Klasse der Wetenschappen, 127).
- Paunier 2006 : Paunier D. (dir.), *Celtes et Gaulois, l'archéologie face à l'histoire, 5 : la romanisation et la question de l'héritage celtique, Actes de la table-ronde de Lausanne, 17-18 juin 2005*, Glux-en-Glenne, 2006. (Bibracte, 12/5).
- Pavolini 2001: Pavolini C., « La publication de la céramique commune d'Ostie : synthèse des résultats », dans Descoeudres 2001, 212-220.
- Peacock 1977a : Peacock D.P.S. (éd.), *Pottery and early commerce : characterization and trade in Roman and later ceramics*, London, 1977.
- Peacock 1977b : Peacock D.P.S., « Pompeian red ware », dans Peacock 1977a, 147-162.
- Peacock 1982 : Peacock D.P.S., *Pottery in the Roman world : an ethnoarchaeological approach*, London, 1982.
- Peacock & Williams 1986: Peacock D.P.S. & Williams D.F., *Amphorae and the Roman Economy. An introduction guide*, Londres, 1986.
- Petit, Mangin & Brunella 1994 : Petit J.-P., Mangin M. avec la collaboration de Brunella P., *Atlas des agglomérations secondaires de la Gaule Belgique et des Germanies*, supplément aux actes du colloque de Bliesbruck-Reinheim/Bitche (Moselle) des 21 et 24 octobre 1992, Paris, 1994.

- Picon 1973 : Picon M., *Introduction à l'étude technique des céramiques sigillées de Lezoux*, Dijon, 1973. (Centres de recherches sur les techniques gréco-romaines, 2).
- Picon 1992-1993 : Picon M., « Les céramiques culinaires de la Graufesenque : introduction technique », *Annales de Pegasus*, 2, 1992-1993, 42-48.
- Picon 1997 : Picon M., « Le passage des céramiques culinaires gauloises aux céramiques culinaires romaines, à la Graufesenque (Aveyron, F) : résultats et questions », dans Santoro Bianchi S. & Fabbri B., *Il contributo delle analisi archeometriche allo studio delle ceramiche grezze e comuni. Il rapporto forma/funzione/impasto, Atti della 1^a Giornata di archeometria della ceramica - Bologna, 28 febbraio 1997*, Bologna, 1997, 71-74. (Studi e scavi, 4).
- Picon 1998 : Picon M., « Pour une histoire des céramiques communes et particulièrement culinaires », *Rivista di Archeologia*, 22, 1998, 145-151.
- Picon 2002a : Picon M., « À propos des sigillées, présigillées et imitations de sigillées : question de 'coûts' et de marchés », *S.F.E.C.A.G. Actes du Congrès de Bayeux*, Marseille, 2002, 345-354.
- Picon 2002b : Picon M., « Les modes de cuisson, les pâtes et les vernis de La Graufesenque : une mise au point », dans Genin M. & Vernhet A. (dir.), *Céramiques de La Graufesenque et autres productions d'époque romaine. Nouvelles recherches. Hommage à Bettina Hoffmann*, Montagnac, 2002, 139-163. (Archéologie et Histoire Romaine, 7).
- Picon & Vertet 1970 : Picon M. & Vertet H., « La composition des premières sigillées de Lezoux et le problème des céramiques calcaires », *Revue Archéologique de l'Est et du Centre-Est*, 21, 207-218.
- Picon *et al.* 1995 : Picon M., Thiriot J., Abraços H. & Diogo J.M., « Estudos em laboratório e observação etnoarqueológica das cerâmicas negras portuguesas », dans *Actas das 1.as jornadas de Cerâmica Medieval e Pos-Medieval, Tondela-1992*, Tondela, 1995, 189-206.
- Pigière 2009 : Pigière F., *Evolution de l'économie alimentaire et des pratiques d'élevage de l'Antiquité au haut Moyen Age en Gaule du nord. Une étude régionale sur la zone limoneuse de la Moyenne Belgique et du sud des Pays-Bas.*, Oxford, 2009. (British Archaeological Reports-International Series, 2035).
- Pigière *et al.* 2001 : Pigière F., Desender K., Gleed-Owen C., Lentacker A. & Van Neer W., « Antioing/Bruyelle: «Haute Elogé», étude archéozoologique de la villa romaine de Bruyelle », *Chronique de l'archéologie wallonne*, 9, 2001, 42-43.
- Pigière, Ervynck & Van Neer 2006 : Pigière F., Ervynck A. & Van Neer W., Pratiques et économies alimentaires, *Dossiers de l'Archéologie*, 315, 2006, 40-43.
- Piton & Delbarre 1993 : Piton D. & Delebarre V., *Vendeuil-Caply*, Berck-sur-Mer, 1993. (Nord-Ouest Archéologie, 5).
- Plumier, Vilvorder & Claeys 2010 : Plumier J., Vilvorder F. & Claeys P., « La villa gallo-romaine d'Éné à Gembloux (Namur) », *Vie Archéologique*, 69, 2010, 67-92.

- Poux, Silvino & Garnier 2005 : Silvino T., Poux M. avec la collaboration de Garnier N., « Où est passé le vin de Bétique ? Nouvelles données sur le contenu des amphores dites "à saumures" de types Dressel 7-11/Pompéi VII/Beltran 2A-B (Ier s. av. J.-C. – IIe s. apr. J.-C.) », *S.F.E.C.A.G. Actes du congrès de Blois*, 2005, 501-514.
- Py 1990 : Py M. (dir.), *Lattara. 3, Fouilles dans la ville antique de Lattes : les îlots 1, 3 et 4-nord du quartier Saint-Sauveur*, Lattes, 1990.
- Py 1991 : Py M. (éd.), *Recherches sur l'économie vivrière des Lattarenses*, Lattes, 1991. (Lattara, 5).
- Py et al. 1993 : Py M., Adroher Auroux A.M. & Raynaud Cl., *Dicocer, Dictionnaire des Céramiques Antiques (VII^{ème} s. av. n. è. - VII^{ème} s. de n. è.) en Méditerranée nord-occidentale (Provence, Languedoc, Ampurdan)*, Lattes, 1993. (Lattara, 6).
- Queiroga & Wood 1992 : Queiroga Fr. & Wood M., *Current Research on the Romanization of western Provinces*, Oxford, 1992. (British Archaeological Reports – International series, 575).
- Raepsaet-Charlier 1994 : Raepsaet-Charlier M.-Th., « La cité des Tongres sous le Haut-Empire : problèmes de géographie historique », *Bonner Jahrbücher*, 194, 1994, 43-59.
- Raepsaet-Charlier 1995 : Raepsaet-Charlier M.-Th., « Aspects de l'onomastique en Gaule Belgique », *Cahiers du Centre Gustave Glotz*, 6, 1995, 207-226.
- Raepsaet-Charlier 2006 : Raepsaet-Charlier M.-Th., « Epigraphie et municipalisation en Belgique romaine », *Dossiers d'archéologie et sciences des origines*, 315, 2006, 10-15.
- Raepsaet-Charlier 2007 : Raepsaet-Charlier M.-Th., « Dieux, dévots et temples en cité des Tongres », dans Dalaison J. (éd.), *Espaces et pouvoirs dans l'Antiquité. De l'Anatolie à la Gaule*, Grenoble, 2007, 441-459.
- Raepsaet-Charlier 2009 : Raepsaet-Charlier M.-Th., « La Gaule Belgique d'Auguste à Commode. Perspectives historiques », dans Le Bohec Y. (éd.), *Rome et les provinces de l'Occident de 197 av. J.-C. à 192 ap. J.-C.*, Nantes, 2009, 309-346.
- Raepsaet-Charlier 2011a : Raepsaet-Charlier M.-Th. en collaboration avec Raepsaet G., « Villes et agglomérations de Belgique sous le Principat : les statuts », *Revue belge de Philologie et d'Histoire*, 89, 2011, 633-657.
- Raepsaet-Charlier 2011b : Raepsaet-Charlier M.-Th., « Plumbum Germanicum. Nouvelles données », *L'Antiquité classique*, 80, 2011, 185-197.
- Rechin à paraître : Rechin Fr., « Les céramiques non tournées d'Aquitaine méridionale et du nord de la péninsule ibérique. État de la question et perspectives de recherches », dans Séguier J.M. & Joly M., *Les céramiques non tournées en Gaule romaine. Actes de la table ronde de Paris, 25-26 novembre 2010*, à paraître.
- Refield, Linto & Herskovits 1936 : Refield R., Linto R. & Herskovits M.J., « Memorandum for the Study of Acculturation », *American Anthropologist*, 38, 1, 1936, 149-152.

- Rekk & Vilvorder à paraître : Rekk S. & Vilvorder F., « Caractérisation de la production d'Amay », *Documents d'Archéologie Régionale*, 5, à paraître. (Collection d'archéologie Joseph Mertens, XIV).
- Remy & Soumoy 1996 : Remy I. & Soumoy M. (dir.), *Sur la voie de l'histoire. Archéologie et TGV*, 1996. (Études et Documents, Fouilles, 2).
- Reniere 2008 : Reniere S., *Vroeg-Romeinse horizonten in de civitas Menapiorum. Materiaalstudie van de "hoogtesites" Kooigembos en Aartrijke-Oliemeulen*, Masterproef voorgedragen tot het verkrijgen van de graad Master in de Archeologie, Universiteit Gent, 2008.
- Reniere 2009 : Reniere S., « Vroeg-Romeinse horizonten in de Civitas Menapiorum. Materiaalstudie van de "hoogtesites" Kooigembos en Aartrijke-oliemolen », *Romeinendag-Journée d'archéologie Romaine*, 2009, 39-50.
- Reniere 2010 : Reniere S., « Vroeg-Romeinse horizonten in de civitas Menapiorum. Materiaalstudie van de "hoogtesites" Kooigembos en Aartrijke-Oliemeulen », *Terra Incognita. Annual Review of Archaeological Master Research in Flanders*, 4, 2010, 111-129.
- Révillon, Tuffreau-Libre & Vadet 1986 : Révillon S., Tuffreau-Libre M. & Vadet A., « Le site gallo-romain précoce des Tamaris à Seclin (Nord) », *Revue du Nord/Archéologie*, 68, 1986, 37-64.
- Richardson & Tyers 1984 : Richardson B. & Tyers P. A., « North Gaulish Pottery in Britain », *Britania*, 15, 1984, 133-141.
- Ritterling 1913 : Ritterling E., *Das frühromische Lager bei Hofheim im Taunus*, 2 vol., Wiesbaden, 1913. (Annalen des Vereins für Nassauische Alterumskunde und Geschichtsforschungen, 40).
- Rivet à paraître : Rivet L., « La céramique non tournée en Provence », dans Séguier J.M. & Joly M., *Les céramiques non tournées en Gaule romaine. Actes de la table ronde de Paris, 25-26 novembre 2010*, à paraître.
- Robert & Rey-Debove, Rey 1996: Robert P., Rey-Debove J. & Rey A., *Le Nouveau Petit Robert: dictionnaire alphabétique et analogique de la langue française*, nouv. éd., Paris, 1996.
- Robertson 1975 : Robertson A.S., *Birrens (Blatobulgium)*, Constable, Edinburgh, 1975.
- Robertz 2008 : Robertz A., « La grotte de la « Roche Albéric » à Couvin (province de Namur, Belgique ; Âge du Fer) : contribution par l'étude du matériel céramique », *Lunula. Archaeologia protohistorica*, XVI, 2008, 107-116.
- Rodwell 1988 : Rodwell K.A., *The Prehistoric and Roman Settlement at Kelvedon, Essex*, London, 1988 (CBA Research Report, 63).
- Roger, Byhet & Denimal 1999 : Roger D., Byhet T. & Denimal C., *Famars. Lotissement de la Rhonelle. Parcelle AC39. Dossier de demande de fouille programmée annuelle*, Rapport du Service Régional de l'Archéologie du Nord Pas-de-Calais, 1999. (Rapport inédit).
- Roger, Byhet & Denimal 2001: Roger D., Byhet Th. & Denimal C., *Famars. Lotissement de la Rhonelle. Parcelle AC39. Dossier de demande de fouille programmée annuelle*, Rapport du Service Régional de l'Archéologie du Nord Pas-de-Calais, 2001. (Rapport inédit).

- Rogge 1978 : Rogge M., « Kataloog van de vonsten uit de gallo-romeinse nederzettingen van Zottegem-Velzeke », dans De Laet *et al.*, *Oudheidkundige opgravingen en vonsten in Oost-Vlaanderen*, VII, 1978, 65-128.
- Rogge & Vermeulen 1993 : Rogge M. & Vermeulen F., « Kruishoutem onder bewind », dans Vermeulen Fr., Rogge M. & Van Durme L. (éd.), *Terug naar de bron. Kruishoutem archeologisch doorgelicht*, Gent, 1993, 57-74.
- Roosens 1975 : Roosens H., « Oude Versterking te Kanne-Caster », dans *Conspectus MCMLXXIV*, Bruxelles 1975, p. 32-36. (Archéologia Belgica, 177).
- Roosens 1976 : Roosens H., « De oude versterking te Caster », dans *Conspectus MCMLXXV*, Bruxelles, 1976, 54-58. (Archaeologia Belgica, 186).
- Rosen 2005 : Rosen J. (éd.), *Bilan critique des approches céramologiques, du Néolithique à l'époque moderne*, Dijon, 2005.
- Rossignol & Jacques 1996 : Rossignol P. & Jacques A., « La céramique laténienne en Artois : premiers résultats des fouilles des années 1990-1995 », *Revue Archéologique de Picardie*, 3, 3-4, 1996, 23-39
- Rostovtzeff 1957 : Rostovtzeff M., *The social and economic History of the Roman Empire*, 2e éd., Oxford, 1957.
- Roth 2007: Roth R.E., *Styling Romanisation. Pottery and Society in Central Italy. Cambridge Classical Studies*, Cambridge, 2007.
- Rothenhöfer 2013 : Rothenhöfer P., « Römische Bleigewinnung in der Nordeifel », dans Creemers 2013, 58-67.
- Rowlands, Larsen & Kristiansen 1987 : Rowlands M., Larsen M. & Kristiansen K. (éd.), *Centre and periphery in the ancient world*, Cambridge, 1987. (New directions in archaeology).
- Roymans 1983 : Roymans N., « The North Belgic Tribes in the 1st Century B.C.: A Historical-Anthropological perspective », dans Brandt & Slofstra 1983, 43-69.
- Roymans 1985 : Roymans N., « Carbonized Grain from Two Iron Age Storage Pits at Neerharen-Rekem », *Archaeologia Belgica*, 1,1, 1985, 97-105.
- Roymans 1990: Roymans N., *Tribal societies in Northern Gaul. An anthropological perspective*, Amsterdam, 1990. (Cingula, 12).
- Roymans 1995 : Roymans N., « Romanization, cultural identity and the ethnic discussion. The integration of Lower Rhine populations in the Roman empire », dans Metzler *et al.* 1995, 47-64.
- Roymans 1996 : Roymans N., *The sword or the plough. Regional dynamics in the romanisation of Belgic Gaul and the Rhineland area*, dans Roymans 1996, 9-126.

- Roymans 1996 : Roymans N., *The sword or the plough. Three studies on the earliest romanisation of Northern Gaul*, Amsterdam, 1996. (Amsterdam Archaeological Studies, 1).
- Roymans 2004 : Roymans N., *Ethnic Identity and Imperial Power. The Batavians in the Early Roman Empire*, Amsterdam, 2011. (Amsterdam Archaeological Studies, 10).
- Roymans & Aarts 2009 : Roymans N. & Aarts J., « Coin use in a dynamic frontier region. Late Iron Age coinages in Lower Rhine area », *Journal of archaeology in the Low Countries*, 1, 2009, 5-26.
- Roymans & Derks 2011: Roymans N. & Derks T. (éd), *Villa landscapes in the Roman North. Economy, culture and lifestyles*, Amsterdam, 2011. (Amsterdam Archaeological Studies, 17).
- Roymans & Scheers 2012: Roymans N. & Scheers S., « Eight gold hoards from the Low Countries. A synthesis » dans Roymans, Creemers & Scheers 2012, 18-39.
- Roymans & Theuws 1991: Roymans N. & Theuws F., *Image of the Past: studies on ancient Societies in Northwestern Europe*, Amsterdam, 1991. (Studies in prae- en protohistorie, 7).
- Roymans, Creemers & Scheers 2012 : Roymans N., Creemers G. & Scheers S. (éd.), *Late Iron Age Gold Hoards From The Low Countries And The Caesarian Conquest Of Northern Gaul*, Amsterdam, Amsterdam Universit Press, 2012. (Amsterdam Archaeological Studies, 18/ Atvatvca, 3).
- Rudnick 2001 : Rudnick B.P.M., *Die römischen Töpfereien von Haltern*, Mainz am Rhein, 2001. (Bodenaltertümer Westfalens, 36).
- Santrot & Santrot 1979 : Santrot J. & Santrot M.-H., *Céramiques communes gallo-romaines d'Aquitaine*, Paris, 1979.
- Scheers 1996 : Scheers S., « Frappe et circulation monétaire sur le territoire de la future *civitas Tungrorum* », *Revue belge de numismatique et de sigillographie*, 142, 1996, 6-51.
- Scheers 2000 : Scheers S., « Les moules à alvéoles de Bavay, témoins d'un atelier monétaire ? », *Revue du Nord*, 2000, 82, 338, 35-40.
- Schindler-Kaudelka & Zabehlicky-Scheffenecker 1995 : Schindler-Kaudelka E. & Zabehlicky-Scheffenecker S., « Die bodenständige Keramik vom Magdalensberg. Ein Anfang », dans Tejral J, Pieta K. & Rajtár J. (éd.), *Kelten, Germanen, Römer im Mitteldonauegebiet vom Ausklang der Latène - Zivilisation bis zum 2. Jahrhundert*, Brno-Nitra, 1995, 177-198. (Spisy archeologického ústavu AV ČR Brno, 3).
- Schneider, Daszkiewicz & Höpken 2004 : Schneider M., Daszkiewicz M. & Höpken C., « Chemische Zusammensetzungen der Kölner Töpfereien », *Kölner Jahrbuch*, 37, 2004, 289-294.
- von Schnurbein 2006 : von Schnurbein S., « De la conquête augustéenne à la fin du règne de Tibère », dans Reddé M., Brulet R., Fellmann R., Haalebos J.K. & von Schnurbein S. (dir.), *Les fortifications militaires. L'architecture de la Gaule romaine*, Bordeaux, Ausonius, 2006, 29-32. (Documents d'archéologie française, 100).

- Schönberger & Simon 1976 : Schönberger H. & Simon H.G., *Römerlager Rödgen*, Berlin, 1976. (Limesforschungen, 15).
- Schörner 2012 : Schörner G., « Cooking in Roman Tuscany: Innovations and Traditions », dans Cavalieri 2012, 65-79.
- Schucany *et al.* 1999 : Schucany C., Martin-Kilcher S., Berger L. & Paunier D. (Hrsg.), *Römische Keramik in der Schweiz*, Basel, 1999. (Antiqua, 31).
- Sebaï 2005 : Sebaï M., « La romanisation en Afrique, retour sur un débat : La résistance africaine : une approche libératrice ? », *Afrique et Histoire*, 3, 2005, 39-56.
- Seillier & Thoen 1978 : Seillier C. & Thoen H., « Céramique d'une fosse-dépotoir du camp de la Classis Britannica à Boulogne-sur-Mer (Pas-de-Calais) », *Septentrion*, 8, 1978, 62-75.
- Séverin & Maniez 2007 : Séverin C. & Maniez J., *Orchies. Z.A.C. de la carrière Dorée. Rapport Final d'opération*, Rapport disponible en ligne, Service Régional de l'Archéologie du Nord – Pas de Calais, Direction de l'archéologie préventive communauté d'Agglomération du Douaisis, Inrap, Direction interrégionale Nord-Picardie, 2007. Consulté en mars 2008 sur <http://www.douaisis-agglo.com/entreprendre/larcheologie/rapports-doperations>.
- Simons 1989 : Simons A., *Bronze- und eisenzeitliche Besiedlung in den Rheinischen Lößböden. Archäologische Siedlungsmuster im Braunkohlengebiet*, Oxford, 1989. (British Archaeological Reports - International Series, 467).
- Sinipoli 1991 : Sinipoli C.M., *Approaches to Archaeological Ceramics*, Plenum Press, New-York and London, 1991.
- Slofstra 1982 : Slofstra J., « Een inheems-Romeinse villa op de Kerkakkers bij Hoogeloon », dans Slofstra J., van Regteren-Altena H.H., Roymans N. & Theuws F. (éd.), *Het Kempenproject: Een regionaal-archeologisch onderzoeksprogramma*, Waalre, 1982, 102-112. (Bijdragen tot de studie van het Brabants Heem, 22).
- Slofstra 1991 : Slofstra J., « Changing settlement systems in the Meuse-Demer-Schelde area during the Early Roman period », dans Brand & Slofstra 1991, 131-199.
- Stallibrass & Thomas 2008 : Stallibrass S. & Thomas R. (éd.), *Feeding the Roman army. The archaeology of production and supply in NW Europe*, Oxford, 2008.
- Stead & Rigby 1986 : Stead I.M. & Rigby V., *Baldock: the excavation of a Roman and pre-Roman settlement 1968-72*, London, 1986, 396-415. (Britannia Monograph Series, 7).
- Stead & Rigby 1989 : Stead I.M. & Rigby V., *Verulamium. The King Harry Lane site*, London, 1989. (Archaeological Report, 12).
- Stuart 1977 : Stuart P., *Gewoon aardewerk uit de Romeinse legerplaats en de bijbehorende grafvelden te Nijmegen*, Leiden, 1977. (Beschrijving van de verzamelingen in het Rijksmuseum G. M. Kam te Nijmegen, 6).

- Swan 2009 : Swan V.G., *Ethnicity, conquest, and recruitment: two case studies from the northern military provinces. Journal of Roman Archaeology*, Supplementary series, 72, 2009.
- Syme 1978 : Syme R., *La Révolution Romaine*, Paris, 1978.
- Ternote 1990 : Ternote J., « Un site fortifié de l'Âge du Fer à Kooigem, commune de Courtrai (Flandre occidentale) », dans *Les celtes en France du Nord et en Belgique, VI^e-I^{er} siècle avant J.-C.*, catalogue d'exposition, Musée des Beaux Arts de Valenciennes, 1990, 43-46.
- Terrenato 1998 : Terrenato N., « Tam Firmum Municipium: The Romanization of Volaterrae and its cultural implications », *Journal of Roman Studies*, 88, 1998, 94-114.
- Thébert 1978 : Thébert Y., « Romanisation et déromanisation en Afrique : histoire décolonisée ou histoire inversée ? », *Annales. Histoire, Sciences Sociales*, 1978, 33, 1, 64-82.
- Thoen 1975 : Thoen H., « Het land van de Waas in de Romeinse tijd », *Annalen van de Federatie van Kringen voor Oudheidkunde en Geschiedenis van België*, 1975, 56-65.
- Thoen 1978 : Thoen H., *De Belgische Kustvlakte in der Romeinse tijd. Bijdrage tot de studie van de landelijke bewoningsgeschiedenis*, Brussel, 1978. (Verhandelingen van de Koninklijke academie voor wetenschappen, letteren en schone kunsten van België, Klasse der Letteren, 88).
- Thollard & Groetembril 1999 : Thollard P. & Groetembril S., « Fouilles sur le forum de Bavay (1993-1998). III. Habitat, voirie et stratigraphie au Sud du forum », *Revue du Nord/Archéologie*, 80, 328, 1999, 153-221.
- Thollard *et al.* 1997 : Thollard P. Denimal C., Lamarche A., Louvion A., Bellon J.-B. & Delmaire R., *Bavay, l'ilot sud-ouest du Forum, Nord : Rapport de la campagne 1996*, Fouilles de l'Université Charles de Gaule (Lille III), Rapport inédit, Villeneuve d'Ascq, SRA Nord-Pas-de-Calais, 1997.
- Thollard *et al.* 1998 : Thollard P. Denimal C., Lamarche A., Louvion A., Bellon J.-B., Delmaire R., *Bavay, l'ilot sud-ouest du Forum, Nord : Rapport de la campagne 1997*, Fouilles de l'Université Charles de Gaule (Lille III), Rapport inédit, Villeneuve d'Ascq, SRA Nord-Pas-de-Calais, 1998.
- Thompson 1982 : Thompson I., *Grog-tempered 'Belgic' pottery of southeastern England*, 1, 2 & 3, Oxford, 1982. (British Archaeological Reports, British Series 108).
- Thuillier 1990 : Thuillier F., « Inventaire des ateliers de potiers gallo-romains de la région nord : un exemple de bilan régional », *S.F.E.C.A.G. Actes du congrès de Mandeure-Mathay*, Marseilles, 1990, 219-223.
- Thuillier 1993 : Thuillier F., « Découverte d'un atelier de 'vernis rouge-pompéien' provincial sur la commune des Rues-des-Vignes (Nord) », *S.F.E.C.A.G. Actes du congrès de du Versailles*, Marseille, 1993, 213-224.
- Thuillier 2001 : Thuillier F., « L'atelier céramique d'époque gallo-romaine de Dourges (Pas-de-Calais, France) : aperçu des structures et de la Production », *R.C.R.F. Acta*, 37, 2001, 127-132.

- Thuillier 2004 : Thuillier F., « Étude préliminaire des structures et de la production de l'atelier de potiers gallo-romain de Dourges (Pas-de-Calais) », *Histoire et Archéologie du Pas-de-Calais : bulletin de la commission départementale d'histoire et d'archéologie du Pas-de-Calais*, 22, 2004, 7-26.
- Tomber & Dore 1998 : Tomber R. & Dore J., *The National Roman Fabric Reference Collection : a handbook*, London, 1998. (Molas Monograph, 2).
- Toorians 2000 : Toorians L., *Keltisch en Germaans in de Nederlanden. Taal in Nederland en België gedurende de Late IJzertijd en de Romeinse periode*, Brussel, 2000. (Memoires de la Société Belge d'Études Celtiques, 13).
- Toorians 2012 : Toorians L., « Aduatuca, 'place of the prophet'. The names of the Eburones as representatives of a Celtic language, with an excursus on Tungri », dans Creemers 2013, 108-121.
- Torelli 1984: Torelli M., « Classi e trasformazioni sociali » dans Cristofani (éd.), *Gli Etruschi. Una nuova immagine*, Florence, 1984, 101-120.
- Torelli 1999: Torelli M., *Tota Italia. Essays in the Cultural Formation of Roman Italy*, Oxford, 1999.
- Tringham 1991: Tringham R., « Households with Faces : the challenge of gender in prehistoric architectural remains », dans Gero J. & Conkey M. (éd.), *Engendering Archaeology: Women and Prehistory*, Oxford, 1991, 93-131.
- Tromme *et al.* 2009 : Tromme Fr., Vilvorder F., Pigièrre F., Gruwier B. & Quintelier K., « La villa gallo-romaine de Haccourt/Froidmont – Oupeye (prov. de Liège) », *Vie archéologique*, 65, 2009, 4-81.
- Tuffreau-Libre 1975 : Tuffreau-Libre M., « Étude d'un type de céramique gallo-romaine : le gobelet "tronconique" dans le nord de la France (Nord et Picardie) », *Revue Archéologique de l'Ouest*, 6, 1975, 32-39.
- Tuffreau-Libre 1976a : Tuffreau-Libre M., « La céramique de l'officine gallo-romaine du Pont-Rouge à Bourlon », *Histoire et Archéologie du Pas-de-Calais : bulletin de la commission départementale d'histoire et d'archéologie du Pas-de-Calais*, X, 1976, 1-20.
- Tuffreau-Libre 1976b : Tuffreau-Libre M., « Étude d'un type de céramique gallo-romaine : le bol caréné dans le nord de la France (Nord et Picardie) », *Revue Archéologique de Picardie*, 3, 1976, 139-152.
- Tuffreau-Libre 1976c : Tuffreau-Libre M., « Les décors sur céramique commune gallo-romaine dans le Nord de la France (Nord et Picardie) », *Revue Archéologique de l'Ouest*, 8, 1976, 21-34.
- Tuffreau-Libre 1978a : Tuffreau-Libre M., « Un dépotoir gallo-romain du II^e siècle à Marly (Nord) », *Gallia*, 36, 1978, 163-182.
- Tuffreau-Libre 1978b : Tuffreau-Libre M., « La céramique commune gallo-romaine du site de Beaudimont à Arras », *Histoire et Archéologie du Pas-de-Calais : bulletin de la commission départementale d'histoire et d'archéologie du Pas-de-Calais*, X, 1978, 177-205.

- Tuffreau-Libre 1980a : Tuffreau-Libre M., *La céramique commune gallo-romaine dans le nord de la France (Nord, Pas-de-Calais)*, Lille, 1980.
- Tuffreau-Libre 1980b : Tuffreau-Libre M., « Un four gallo-romain à Labuissière (Pas-de-Calais) », *Gallia*, 38, 1980, 291-309.
- Tuffreau-Libre 1988a : Tuffreau-Libre M., « Les faciès régionaux de la céramique gallo-romaine du Nord de la France et du bassin parisien », *Helinium*, 28, 1988, 81-112.
- Tuffreau-Libre 1989 : Tuffreau-Libre M., « La céramique gallo-romaine », dans Leman-Delerive 1989, 57-60.
- Tuffreau-Libre 1992 : Tuffreau-Libre M., *La céramique en Gaule romaine*, Paris, 1992.
- Tuffreau-Libre 1998 : Tuffreau-Libre M., « Les origines précoces de Tournai gallo-romain : nouvelles perspectives », dans Leman-Delerive G. (dir.), *Les Celtes. Rites Funéraires en Gaule du Nord entre le VI^e et le I^{er} siècle avant Jésus-Christ. Recherches récentes en Wallonie*, Namur, 1998, 123-130. (Etudes et Documents série Fouilles, 4).
- Tuffreau-Libre & Jacques 1985 : Tuffreau-Libre M. & Jacques A., « La céramique gallo-romaine du I^{er} s. dans le sud de l'Atrébatie », *Gallia*, 43, 1985, 127-145.
- Tuffreau-Libre & Jacques 1994a : Tuffreau M. & Jacques A. (dir.), *La céramique du Haut-Empire en Gaule Belgique et dans les régions voisines : faciès régionaux et courants commerciaux*, Actes de la table ronde d'Arras 1993, Berck-sur-Mer, 1994. (Nord-Ouest Archéologie, 6).
- Tuffreau-Libre & Jacques 1994b : Tuffreau-Libre M. & Jacques A. (dir.), *La céramique du Bas-Empire en Gaule Belgique et dans les régions voisines*, Actes de la table ronde de céramologie gallo-romaine, Arras, 8-10 octobre 1991. *Revue du Nord*, n° spécial, 1994. (Collection Archéologie, 4).
- Tuffreau-Libre & Jacques 1998 : Tuffreau-Libre M. & Jacques A. (dir.), *La céramique précoce en Gaule Belgique et dans les régions voisines : de la poterie gauloise à la poterie gallo-romaine*, Actes de la table ronde d'Arras 1996, Berck-sur-Mer, 1998. (Nord-Ouest Archéologie, 9).
- Tuffreau-Libre & Jacques 2001a : Tuffreau-Libre M. & Jacques A., « La céramique en Atrébatie romaine », *S.F.E.C.A.G. Actes du congrès de Lille-Bavay*, Marseille, 2001, 97-108.
- Tuffreau-Libre & Jacques 2001b : Tuffreau-Libre M. & Jacques A. (dir.), *La céramique en Gaule et en Bretagne romaines : commerce, contacts et romanisation*. Actes de la table ronde de céramologie gallo-romaine, Arras, 2000, Lille, 2001. (Nord-Ouest Archéologie, 12).
- Tuffreau-Libre & Lallemand 2005 : Tuffreau-Libre M. & Lallemand D., « La céramique "type Besançon" en Gaule centrale », *S.F.E.C.A.G. Actes du Congrès de Blois*, Marseille, 2005, 63-81.
- Tuffreau-Libre & Vanbrugghe 1994 : Tuffreau-Libre M. & Vanbrugghe N., « La céramique du III^e siècle du site de Famars (Nord) », in Tuffreau-Libre & Jacques 1994, 33-41.

- Tuffreau-Libre, Mosmann-Bouquillon & Symonds 1995 : Tuffreau-Libre M., Mosmann-Bouquillon A. & Symonds R. P., « La céramique dite black-burnished dans le nord de la France », *S.F.E.C.A.G. Actes du Congrès de Rouen*, Marseille, 1995, 91-112.
- Tyers 1990 : Tyers P., « Correspondance entre la céramique La Tène III du Sud-Est de l'Angleterre et du Nord de la France », *Septentrion*, 10, 1990, 61-70.
- Tyers 1996a : Tyers P.A., *Roman pottery in Britain*, London, 1996.
- Tyers 1996b : Tyers P.A., *Potsherd : Atlas of Roman Pottery* - <http://potsherd.net/atlas/potsherd.html>
- Tyers 2001 : Tyers P.A., *Camulodunum type 262. Central Gaulish coarse wares in Iron Age Britain*, dans Tuffreau-Libre & Jacques 2001, 87-106.
- Tylor 1871: Tylor E.B., *Primitive Culture*, London, 1871.
- Van der Werff, Thoen & Van Dierendonk 1997: Van der Werff J. H., Thoen H. & Van Dierendonk R. M., « Scheldvallei-amforen: belgische bier voor Bataven en Cannanefaten? », *Westerheem*, 46, 6, 1997, 2-12.
- Van Dommelen 2001 : Van Dommelen P., « Cultural Imagining. Punic Tradition and Local Identity in Roman Republic Sardinia », dans Keay & Terrenato 2001, 68-81.
- Van Duyse 2010 : Van Duyse A., « Les voies romaines dans le Nord de la Gaule », PAI internal report, 2010.
- Van Kerckhove & Boreel à paraître : Van Kerckhove J., & Boreel G.L., avec la collaboration de Daszkiewicz M., « A characterization of the pottery production in Heerlen (Limburg, the Netherlands): fabric analysis and typo-chronology », *Xantener Berichte*, à paraître.
- Van Kerckhove 2009 : Van Kerckhove, J., « Aardewerk », dans van Renswoude J. & Van Kerckhove J., *Opgravingen in Geldermalsen-Hondsgemet. Een inheemse nederzetting uit de Late IJzertijd en Romeinse tijd*, Amsterdam, 2009, 115-192. (Zuidnederlandse Archeologische Rapporten, 35).
- Van Kerckhove *et al.* à paraître : Van Kerckhove J., Lepot A., Borgers B. & Willems S., « Consumption patterns in the civitas tungrorum through the identification of the 'NOOR1 wares' », *R.C.R.F. Acta*, 43, à paraître.
- Van Neer & Ervynck 2004 : Van Neer W. & Ervynck A., « Remains of traded fish in archaeological sites: indicators of status, or bulk food? » dans O'Day S.J., Van Neer W. & Ervynck A. (eds), *Behaviour Behind Bones. The Zooarchaeology of Ritual, Religion, Status and Identity*, Oxford, 2004, 203-214.
- Van Neer 1988 : Van Neer W., « Archeozoölogische vondsten uit de La Tène en de Romeinse periode te Broekom (Limburg) », dans Vanvinckenroye 1988, 37-42.
- Van Neer 1990 : Van Neer W., « De archeozoölogische resten », dans Vanvinckenroye 1990, 31-33.

- Van Neer *et al.* 2009: Van Neer W., Wouters W., Vilvorder F. & Demanet J.-C., « Pont-à-Celles/Luttre : importation de poissons marins dans le vicus des "Bons-Villers" à Liberchies », *Chronique d'Archéologie Wallonne*, 16, 2009, 46-48.
- Van Neer, Ervynck & Monsieur 2010 : Van Neer W., Ervynck A. & Monsieur P., « Fish bones and amphorae: evidence for the production and consumption of salted fish products outside the Mediterranean region », *Journal of Roman Archaeology*, 23, 1, 2010, 161-195.
- Van Ossel & Defgnée 2001 : Van Ossel P., & Defgnée A. (dir.), *Champion, Hamois. Une villa romaine chez les Condruses. Archéologie, environnement et économie d'une exploitation agricole antique de la Moyenne Belgique*, Namur, 2001. (Études et Documents-Archéologie, 7).
- Van Ossel 1984 : Van Ossel P., « Le matériel archéologique de la villa romaine de Loën à Lixhe (prov. de Liège) », *Bulletin de l'Institut Archéologique Liégeois*, XCVI, 1984, 22-58.
- Vanderhoeven 1996 : Vanderhoeven A., « The earliest urbanization in Roman Gaul. Some implications of recent research in Tongres », dans Roymans 1996, 189-245.
- Vanderhoeven 1998 : Vanderhoeven A., « Un dépôt pré-flavien à Tongeren (Belgique) », dans Bird 1998, 183-190.
- Vanderhoeven 2001 : Vanderhoeven A., « Das vorflavische Tongeren: Die früheste Entwicklung der Stadtr anhand von Funden und Befunden », *Xantener Berichte*, 9, 2001, 157-176.
- Vanderhoeven 2004 : Vanderhoeven A., « Les villes du Nord de la Gaule. Tongres-*Attuatuca Tungrorum* », dans *La marque de Rome*, 2004, 59-62.
- Vanderhoeven 2006 : Vanderhoeven A., en collaboration avec Pauwels D., Vynckier G. & Wesemael E., « Veldwezelt. Vue socio-économiques nouvelles sur les campagnes », *Les Dossiers d'Archéologie*, 315, 2006, 60-63.
- Vanderhoeven 2007 : Vanderhoeven A., « Tongres au Haut-Empire romain », dans Hanoune R. (dir.), *Les villes romaines du Nord de la Gaule. Vingt ans de recherches nouvelles, Actes du XXV^e colloque international de HALMA-IPEL UMR CNRS 8164*. *Revue du Nord*, Hors série, 2007, 309-336. (Collection Art et Archéologie, 10).
- Vanderhoeven, Martens & Vynckier 2001 : Vanderhoeven A., Martens M. & Vynckier G., « Romanization and Settlement in the Central Part of the Civitas Tungrorum », dans Altekamp S. et Shafer A. (éd.), *The Impact of Rome on Settlement in the Northwestern and Danube Provinces*, Oxford, 2001, 57-90. (British Archaeological Reports - International Series, 921).
- Vanderhoeven, Vynckier & Vynckier 1992: Vanderhoeven A., Vynckier G. & Vynckier P., « Het oudheidkundig bodemonderzoek aan de Hondstraat te Tongeren (prov. Limburg). Interimverslag 1989 », *Archeologie in Vlaanderen*, 2, 1992, 65-88.

- Vanderhoeven, Vynckier & Vynckier 1993 : Vanderhoeven A., Vynckier G. & Vynckier P., « Het oudheidkundig bodemonderzoek aan de Veemarkt te Tongeren (prov. Limburg). EindInterimverslag 1988 », *Archeologie in Vlaanderen*, 3, 1993, 127-205.
- Vanderhoeven *et al.* 1992 : Vanderhoeven A., Vynckier G., Ervynck A. & Cooremans B., « Het Oudheidkundig bodemonderzoek aan de Kielenstraat te Tongeren (prov. Limburg). Interimverslag 1990-1993. 1, De vóór Flavische bewoning », *Archeologie in Vlaanderen*, 2, 1992, 89-146.
- Vanderhoeven *et al.* 2007 : Vanderhoeven A., Vynckier G., Cooremans B., Ervynck A., Lentacker A., Van Neer W. & De Groote K., « Het oudheidkundig bodemonderzoek aan de Mombersstraat te Tongeren (prov. Limburg). Eindverslag 2005 », *Relicta*, 3, 2007, 93-158.
- Vanhoutte, Dhaeze & De Clercq 2009 : Vanhoutte S., Dhaeze W. & De Clercq W., « A pottery dump from AD c. 260-270 at the Roman coastal defence fort at Oudenburg (West-Flanders, Belgium). A study of military pottery consumption at the transition of the Middle to Late Roman period in Northern Gaul », *Journal of Roman Pottery Studies*, 14, 2009, 95-141.
- Vanvinckenroye 1963 : Vanvinckenroye W., *Gallo-romeinse grafvondssten uit Tongeren*, Tongeren, 1963.
- Vanvinckenroye 1965 : Vanvinckenroye W., *Opgavingen te Tongeren 1963-1964 door het Provinciaal Gallo-Romeinse Museum*, Tongeren, 1965. (Publicaties van het Provinciaal Gallo-Romeins Museum te Tongeren, 8).
- Vanvinckenroye 1965 : Vanvinckenroye W., « Opgavingen te Tongeren in 1963-1964 », *Limburg*, XLIV, 1965, 1-38.
- Vanvinckenroye 1967 : Vanvinckenroye W., *Gallo-Romeins aardwerk van Tongeren*, Tongeren, Provinciaal Gallo-Romeins museum, Tongeren, 1967. (Publicaties van het Provinciaal Gallo-Romeins Museum te Tongeren, 7).
- Vanvinckenroye 1969 : Vanvinckenroye W., « Sporen van een Romeinse pottenbakkerij te Tongeren », *Limburg*, 48, 1969, 40-41.
- Vanvinckenroye 1984 : Vanvinckenroye W., « De Romeinse zuidwest-begraafplaats van Tongeren (opgravingen 1972 - 1981) », 1 & 2, Tongeren, 1984. (Publicaties van het Provinciaal Gallo-Romeins Museum te Tongeren, 29).
- Vanvinckenroye 1985 : Vanvinckenroye W., *Tongeren, Romeinse Stad*, Tongeren, 1985.
- Vanvinckenroye 1988 : Vanvinckenroye W., *De Romeinse villa op de Sassenbroekberg te Broekom*, Tongeren, 1988. (Publicaties van het Provinciaal Gallo-Romeins Museum te Tongeren, 38).
- Vanvinckenroye 1990 : Vanvinckenroye W., *De Romeinse villa's van Piringen ("Mulkenveld") en Vechmaal (Walenveld)*, Tongeren, 1990. (Publicaties van het Provinciaal Gallo-Romeins Museum te Tongeren, 42).
- Vanvinckenroye 1991 : Vanvinckenroye W., *Gallo-Romeins aardewerk van Tongeren*, Tongeren, 1991. (Publicaties van het Provinciaal Gallo-Romeins Museum te Tongeren, 44).

- Vanvinckenroye 1994 : Vanvinckenroye W., *Een bijdrage tot het stadskernonderzoek van Romeins Tongeren*, 1994. (Publicaties van het Provinciaal Gallo-Romeins Museum te Tongeren, 46).
- Vanvinckenroye 1995 : Vanvinckenroye W., « Some Reflections on Tongeren (Prov. Limburg) in the Augustean Era », dans Lodewijckx 1995, 109-121.
- van der Veen 2008 : van der Veen M., « Food as embodied material culture : diversity and change in plant food consumption in Roman Britain », *Journal of Roman Archaeology*, 21, 2008, 83-109.
- van der Veen & Livarda 2008 : van der Veen M. & Livarda A., « New food plants in Roman Britain – dispersal and social access », *Environmental Archaeology*, 13, 1, 2008, 11-36.
- Vegas 1973 : Vegas M., *Cerámica común del Mediterráneo occidental*, Barcelona, 1973.
- Vegas & Bruckner 1975 : Vegas M. & Bruckner A., « Novaesium IV. Die augustische Gebrauchskeramik von Neuss », Berlin, 1975. (Limesforschungen, 14).
- Venant 2011 : Venant N., « La céramique non tournée de la villa gallo-romaine des "Bruyères" à Triegnes (Viroinval, province de Namur) : essai de typologie », *Archéo-situla*, 31, 2011, 91-119.
- Verbeeck, Lauwers & De Boe 1993 : Verbeeck C., Lauwers F. & De Boe G., « De Gallo-Romeinse nederzetting te Kontich », *Archeologia Belgica, Nouvelle série, II*, 1993, 59-64.
- Verbeeck *et al.* 1991 : Verbeeck M., Lentacker A., Van Neer W. & Charlier C., « Première approche interdisciplinaire du site d'Erps-Kwerps (Brabant, Belgique). Archéologie, archéozoologie et anthropologie », *Acta Archaeologica Lovaniensia*, 30, 1991, 21-39.
- Verger 2009 : Verger S., « Société, politique et religion en Gaule avant la Conquête. Éléments pour une étude anthropologique », *PALLAS*, 80, 2009, 61-82.
- Vermeulen 1986 : Vermeulen F., *The Roman Settlement and Cemetery at Asper (Gavere, East Flanders)*, Gent, 1986. (Scholae Archaeologicae, 5).
- Vermeulen 1989 : Vermeulen F., « Kelten, Romeinen en Germanen tussen Leie en Schelde. Archeologische vondsten in Sint-Martens-Latem en in het zuiden van de Vlaamse Zandstreek », *Scholae Archaeologicae*, 10, Gent, 1989.
- Vermeulen 1992a : Vermeulen F., « Tussen Leie en Schelde. Archeologische inventarisatie en studie van de Romeinse bewoning in het zuiden van de Vlaamse Zandstreek », Gent, 1992. (Archeologische Inventaris Vlaanderen. Buitengewone reeks, 1).
- Vermeulen 1992b : Vermeulen F., « Céramique non tournée du Haut et du Bas-Empire en Flandre sablonneuse (Belgique) », *S.F.E.C.A.G. Actes du Congrès de Tournai*, Marseille, 1992, 279–290.
- Vermeulen 2001: Vermeulen F. (éd.), *Ancient lines in the landscape : a geo-archaeological study of protohistoric and Roman roads and field systems in Northwester Gaul*, Leuven, Peeters, 2001. (BABESCH Supp., 7).

- Vilvorder 2004 : Vilvorder F., *Étude du matériel céramique des fouilles du site gallo-romain de Brunehaut/Jollain-Merlin Travaux archéologiques du TGV occidental. Rapport définitif, Août 2004, Rapport inédit*, Centre de Recherches d'Archéologie Nationale, Service Public de Wallonie, 2004.
- Vilvorder & Vanderhoeven 2001: Vilvorder F. & Vanderhoeven A., « La diffusion des mortiers de la moyenne vallée du Rhône en Gaule septentrionale et sur le limes rhénan », *R.C.R.F. Acta*, 37, 2001, 67-71.
- Vilvorder & Weinkauff à paraître : Vilvorder F. & Weinkauff W., « La villa gallo-romaine de Velroux ». *Bulletin des chercheurs de la Wallonie*, hors série, à paraître.
- Vilvorder *et al.* 2010 : Vilvorder F., HARTOCH E., VANDERHOEVEN A. & LEPOT A., « La céramique de Tongres, quatre siècles de production d'un caput civitatis », *S.F.E.C.A.G Actes du Congrès de Chelles*, Marseille, 2010, 241-255.
- Vokaer 2012 : Vokaer A., « Étude du mobilier céramique provenant des fouilles de l'O.R.A. à Aiseau-Presles (1983) », *Signa*, 1, 2012, 98-110
- Wachtel 1974 : Wachtel J., « L'acculturation », dans Le Goff 1974, 124-146.
- Währen & Schneider 1995 : Währen M. & Schneider C., *Die Puls, Römischer Getreiberei*, Augst, 1995. (Augster Museumhefte, 14).
- Ward-Perkins 1981 : Ward-Perkins J.B., *Roman Imperial Architecture*, Harmondsworth, 1981.
- Warmenbol & Doyen 1978 : Warmenbol E. & Doyen J.-M., « Le site gallo-romain de la "Plaine de Bieure". IIe partie : la céramique commune », *Amphora*, 1978, 19-25.
- Weber 1998 : Weber M., *Économie et Sociétés de l'Antiquité*, Paris, 1998. (La découverte).
- Webster 2001: Webster J., « Creolizing the Roman Provinces », *American Journal of Archaeology*, 105, 2001, 209-25
- Werner 1968 Werner G., « Un groupe de bas-fourneaux découverts à Romedenne », *Bulletin de la Société Archéologique TRES*, acta 7, Bruxelles, 1968, 11-33.
- Wightman 1985 : Wightman E.M., *Galli Belgica*, London, Batsford, 1985.
- Willems 1969 : Willems J., « Les potiers gallo-romains de Vervoz (Clavier - Liège) », *Bulletin du Cercle Archéologique Hesbaye-Condroz*, IX, 1969, 5-21.
- Willems 1981 : Willems W.J.H., « Roman and Batavians. A regional study in de Dutch Eastern River area 1 », *Berichten van Rijksdienst voor het Oudheidkundige Bodemonderzoek*, 31, 1981, 7-217.
- Willems 2005 : Willems S., *Roman pottery in the Tongeren reference collection. Mortaria and Coarse wares*, Brussels, 2005. (VIOE-rapporten, 1).

- Willems, Docquier & Lauwerijs 1963 : Willems J., Docquier J. & Lauwerijs E., « Notes sur le vicus gallo-romain de Braives. Vestiges d'un magasin d'époque », *Bulletin du Cercle Archéologique Hesbaye-Condroz*, IV, 1963, 11-47.
- Willems, Vilvorder & Vanderhoeven 2000 : Willems S., Vilvorder F. & Vanderhoeven A., « Analyse des "fabriques" des mortiers en Gaule du Nord », *S.F.E.C.A.G. Actes du Congrès de Libourne*, Marseille, 2000, 503-506
- Williams 1977 : Williams, D. F., « The Romano-British black-burnished industry: an essay on characterization by heavy-mineral analysis », dans Peacock 1977, 163-220.
- Willis 1996 : Willis S., « The Romanization of Pottery Assemblages in the East and North-East of England during the First Century AD: A Comparative Analysis », *Britannia*, 27, 1996, 179-221.
- Witthaker 1994 : Whittaker C.R., *Frontiers of the Roman Empire. A Social and Economic study*, London, 1994.
- Witvrouw *et al.* 1993-1995 : Witvrouw J., Gava G., Dardenne L. & Gava S., « Un quartier de l'agglomération gallo-romaine d'Amay-ombret », *Bulletin du Cercle Archéologique Hesbaye Condroz*, 23, 1993-1995, 59-106.
- Woolf 1994 : Woolf G., « Becoming Roman, staying Greek : culture, identity and the civilizing process in the Roman East », *Proceedings of the Cambridge Philological Society*, 40, 1994, 116-143.
- Woolf 1997 : Woolf G., Beyond Romans and Natives, *World Archaeology*, 28, 3, 1997, 339-350.
- Woolf 1998 : Woolf G., *Becoming Roman : the origins of Provincial civilization in Gaul*, Cambridge, 1998.
- Woolf 2001 : Woolf G. « Roman cultural revolution in Gaul », dans Keay & Terrenato 2001, 173-186.
- Woolf 2002 : Woolf G., « Generations of Aristocracy. Continuities and discontinuities in the societies of Interior Gaul », *Archaeological Dialogues*, 9, 1 2002, 2-15 & 39-65.
- Yans 2003 : Yans J., *Chronologie des sédiments kaoliniques à faciès wealdiens (Bassin de Mons) et de la saprolite polyphasée (Crétacé inférieur et Miocène inférieur) de la Haute Lesse (Belgique). Implications géodynamiques et paléoclimatiques*, Thèse de Doctorat. Facultés Universitaires Notre Dame de la Paix, Namur, 2003.
- Zech-Matterne *et al.* 2009 : Zech-Matterne V., Bouby L., Bouchette A., Cabanis M., Derreumaux M., Durand F., Marinval Ph., Pradat B., Sellami M.-F. & Wiethold J., « L'agriculture du VI^e au I^{er} siècle avant J.-C. en France : état des recherches carpologiques sur les établissements ruraux », dans Bertrand I., Duval A., Gomez de Soto J. & Maguer P. (dir.), *Habitats et paysages ruraux en Gaule et regards sur d'autres régions du monde celtique*, Actes du XXXI^e colloque de l'AFEAF, 17-20 mai 2007, Chauvigny (Vienne), II, Chauvigny, 2009, 383-416. (Mémoire, XXXV).
- Zehner 2000 : Zehner M., *Étude de la céramique de La Tène finale et du début de l'époque romaine en Alsace*, Thèse de doctorat, Université Marc Bloch, Strasbourg 2000.

TABLE DES MATIÈRES

AVANT-PROPOS	V
INTRODUCTION.....	1
I – CADRE DE LA RECHERCHE.....	3
I.1 – PROJETS DE RECHERCHE	3
I.1.1 – <i>Pôles d'Attraction Interuniversitaires (Belgian Science Policy)</i>	3
I.1.2 – <i>APIS et la cartographie thématique</i>	5
I.1.3 – <i>International Fabrics Reference Collection (IFRC)</i>	6
I.2 – CHOIX THÉMATIQUES	8
I.2.1 – <i>La céramique comme témoin de la culture matérielle</i>	8
I.2.1.1 – Culture matérielle	9
I.2.1.2 – Pourquoi la céramique ?	9
I.2.1.3 – Interaction entre culture romaine et culture gauloise.....	11
I.2.1.3.1 – Préalables	11
I.2.1.3.2 – Le(s) culture(s) autochtone(s) : « the native(s) ».....	12
I.2.1.3.3 – La « romanisation »	13
I.2.1.3.3.1 – La « romanisation » vue à travers l'Empire	13
I.2.1.3.3.2 – La « romanisation » dans les provinces du Nord.....	18
I.2.1.3.4 – « Romanisation » à sens unique contre acculturation à double sens	19
I.2.2 – <i>Étudier l'interaction entre cultures et caractériser des dynamiques régionales</i>	21
I.2.2.1 – Dynamiques régionales	21
I.2.2.1.1 – Différenciations régionales dans les phénomènes d'acculturation.....	23
I.2.2.1.2 – Développement des particularismes régionaux appelés aussi « faciès » régionaux	24
I.2.3 – <i>Les céramiques comme biens de consommation</i>	27
I.2.3.1 – Biens de consommation : définition	27
I.2.3.2 – Valeur économique de la céramique	28
I.2.4 – <i>Céramologie et archéologie de la nourriture</i>	29
I.2.4.1 – Précurseurs d'une archéologie de la nourriture associant étude des aliments et des objets	30
I.2.4.2 – Tracéologie et fonction alimentaire	31
I.2.4.3 – Objectifs	32
I.3 – CADRES GÉOGRAPHIQUE ET HISTORIQUE	33
I.3.1 – <i>Le point de vue chronologique : entre protohistoire et histoire</i>	33
I.3.2 – <i>Le point de vue géographique : le territoire de Gaule septentrionale</i>	34
I.3.3 – <i>Les points de vue historique et administratif : des tribus gauloises aux cités romaines</i>	36
I.3.3.1 – Les tribus de la fin de La Tène	36
I.3.3.1.1 – Les Ménapiens	39
I.3.3.1.2 – Les Nerviens	40
I.3.3.1.3 – Les Éburons & Aduatiques.....	41
I.3.3.2 – La guerre des Gaules	43
I.3.3.3 – L'organisation romaine des territoires	44
I.3.3.3.1 – Déploiement militaire et réseau routier primaire dans le Nord de la Gaule	44
I.3.3.3.2 – Provinces et cités	46
I.3.3.3.3 – Villes et agglomérations.....	48
I.3.3.3.4 – Campagnes	53
II- CULTURES MATÉRIELLES ET INTÉRACTIONS CULTURELLES DANS LES TROIS MICRO-REGIONS : LES CÉRAMIQUES COMMUNES CULINAIRES ET DOMESTIQUES.....	57
II.1 – MÉTHODOLOGIE	57
II.1.1 – <i>Définition de l'objet d'étude</i>	57

II.1.2 – Échantillonnage de la documentation archéologique	58
II.1.3 – Système chronologique et datation des ensembles	60
II.1.4 – Analyse de la céramique	61
II.1.4.1 – Catégories céramologiques	61
II.1.4.2 – Analyse des pâtes	61
II.1.4.3 – Fabriques	62
II.1.4.4 – Quantification	62
II.1.4.5 – Morphologie et nomenclature	64
II.1.4.5.1 – Les récipients culinaires	65
II.1.4.5.2 – Les récipients domestiques	66
II.1.4.6 – La typologie	68
II.2 – APPROCHE TECHNOLOGIQUE : QUESTION DE TECHNOLOGIE CULTURELLE	69
II.2.1 – Matière première	69
II.2.1.1 – Terre franche	70
II.2.1.2 – Pâtes argileuses non calcaires dites siliceuses	70
II.2.1.2.1 – Pâtes argileuses plastiques peu réfractaires	70
II.2.1.2.2 – Pâtes argileuses réfractaires à dégraissants ajoutés	70
II.2.1.2.3 – Pâtes argileuses réfractaires naturelles	72
II.2.1.3 – Pâtes argileuses calcaires	72
II.2.2 – Pâtes, groupes de pâtes et groupes de productions (Tab. 6)	72
II.2.2.1 – Groupes régionaux et groupes de productions	73
II.2.2.2 – Groupes technologiques	78
II.2.3 – Le façonnage	81
II.2.4 – Les cuissons	82
II.2.4.1 – Modes de cuisson	82
II.2.4.2 – Températures de cuisson	83
II.2.4.3 – L'enfumage	84
II.2.5 – Les traitements de surface	85
II.2.6 – Décors et accessoires	86
II.2.6.1 – Décors	86
II.2.6.2 – Éléments intrinsèques	87
II.2.6.3 – Éléments extrinsèques	87
II.2.7 – Fabriques	87
II.2.8 – Aspect du produit fini	90
II.3 – APPROCHE TYPOLOGIQUE : QUESTION D'INTERACTION CULTURELLE	92
II.3.1 – Les céramiques domestiques, témoins d'une culture matérielle allochtone	92
II.3.2 – Les batteries de cuisine : un élément discriminant	94
II.3.2.1 – Les batteries de cuisine en usage à Tongres et dans l'arrière-pays	94
II.3.2.2 – Les batteries de cuisine en usage à Bavay et dans l'arrière-pays	98
II.3.2.3 – Les batteries de cuisine en usage à Tournai et dans l'arrière-pays	102
II.4 – APPROCHE MORPHOLOGIQUE : QUESTION D'HÉRITAGE CULTUREL	106
II.4.1 – Formes et fonctions	106
II.4.2 – Formes méditerranéennes versus formes gauloises	107
II.4.3 – Influence de la vaisselle métallique	109
II.5 – SYNTHÈSE ET ÉLÉMENTS DE RÉFLEXION	110
II.5.1 – Des casseroles gauloises aux casseroles gallo-romaines	110
II.5.2 – Batteries de cuisine entre tradition et innovation	115
II.5.3 – Couleur, culture et fonction	116
III – DYNAMIQUES REGIONALES DANS LE PROCESSUS DE ROMANISATION : ANALYSE DES TROIS MICRO-RÉGIONS	119

III.1 – CHOC DES CULTURES	119
III.1.1 – <i>Tournai et son arrière-pays</i>	119
III.1.1.1 – Éléments d’une analyse	119
III.1.1.2 – Discussion	124
III.1.2 – <i>Tongres et son arrière-pays</i>	127
III.1.2.1 – Éléments d’une analyse	127
III.1.2.2 – Discussion	129
III.1.3 – <i>Bavay et son arrière-pays</i>	133
III.1.3.1 – Éléments d’une analyse	133
III.1.3.2 – Discussion	135
III.2 – PÉRIODE FORMATIVE OU BRICOLAGE CULTUREL	136
III.2.1 – <i>Tournai et son arrière-pays</i>	136
III.2.1.1 – Éléments d’une analyse	136
III.2.1.2 – Discussion	139
III.2.2 – <i>Tongres et son arrière-pays</i>	140
III.2.2.1 – Éléments d’une analyse	140
III.2.2.2 – Discussion	145
III.2.3 – <i>Bavay et son arrière-pays</i>	147
III.2.3.1 – Éléments d’une analyse	147
III.2.3.2 – Discussion	148
III.3 – NOUVELLES CULTURES	150
III.3.1 – <i>Tournai et son arrière-pays</i>	150
III.3.1.1 – Éléments d’une analyse	150
III.3.1.2 – Discussion	152
III.3.2 – <i>Tongres et son arrière-pays</i>	153
III.3.2.1 – Éléments d’une analyse	153
III.3.2.2 – Discussion	155
III.3.3 – <i>Bavay et son arrière-pays</i>	156
III.3.3.1 – Éléments d’une analyse	156
III.3.3.2 – Discussion	159
III.4 – SYNTHÈSE.....	160
IV – MODES DE CONSOMMATION ET MÉCANISMES D’ÉCHANGE : L’INTÉRÊT DES CÉRAMIQUES COMMUNES.....	163
INTRODUCTION	163
IV.1 – INFLUENCE DES CADRES ADMINISTRATIF ET POLITIQUE.....	164
IV.1.1 – <i>Limites théoriques et réalités économiques</i>	164
IV.1.2 – <i>Céramiques véhiculées par les militaires.</i>	168
IV.1.3 – <i>Triangle villes-agglomérations-sites ruraux: un nouveau système de redistribution des biens</i>	172
IV.1.3.1 – <i>Tongres et son arrière-pays : mise en place d’une économie de marché autour de la capitale?</i>	172
IV.1.3.2 – <i>Les régions limitrophes de Bavay et Tournai</i>	180
IV.2 – DÉTERMINISMES GÉOGRAPHIQUES	184
IV.2.1 – <i>Paysages et voies fluviales</i>	184
IV.2.2 – <i>Voies terrestres</i>	188
IV.3 – MOUVEMENTS DE BIENS OU DE PERSONNES.....	189
IV.3.1 – <i>Black Burnished durotrige</i>	189
IV.3.2 – <i>Grise batave</i>	189
IV.3.3 – <i>Dégraissant coquillier trévière</i>	189
IV.3.4 – <i>Low-Lands Ware 1 cananefate</i>	190
IV.4 – SYNTHÈSE ET ÉLÉMENTS DE RÉFLEXION	191

V – ALIMENTATION ET FONCTION DES CÉRAMIQUES : APPROCHE COMPARÉE.....	195
INTRODUCTION	195
V.1 – ÉTUDE DE L’ALIMENTATION DANS LE NORD DE LA GAULE : UN ÉTAT DE LA QUESTION	196
<i>V.1.1 – Apport de l’archéobotanique</i>	<i>196</i>
V.1.1.1 – L’environnement	196
V.1.1.2 – Les céréales cultivées.....	197
V.1.1.3 – Les plantes consommées.....	200
<i>V.1.2 – Apports de l’archéozoologie</i>	<i>202</i>
V.1.2.1 – La viande et les laitages	203
V.1.2.2 – Les poissons et mollusques consommés	208
<i>V.1.3 – Modification des systèmes agraires : un changement apporté par la conquête ?</i>	<i>209</i>
V.1.3.1 – Subsistance à l’Âge du Fer ?.....	209
V.1.3.2 – Mutation des campagnes après la conquête ?	211
V.1.3.3 – Production de surplus et acquisition de nouvelles denrées depuis le milieu du I ^{er} siècle jusqu’à la fin du III ^e siècle ?	212
V.2 – APPROCHE FONCTIONNELLE DE LA CÉRAMIQUE	214
<i>V.2.1 – Le tandem gaulois contre la batterie gallo-romaine.....</i>	<i>215</i>
V.2.1.1 – Quantification du trio marmite/jatte/plat.....	215
V.2.1.2 – Formes particulières.....	220
<i>V.2.2 – Les céramiques domestiques et de transport : nouvelles formes, nouvelles habitudes alimentaires ?</i>	<i>221</i>
V.2.2.1 – Mortiers et céréales	221
V.2.2.2 – Amphores et nouvelles saveurs.....	222
V.2.2.3 – Des spécialités régionales ? Jarres, amphores et cruches-amphores	225
V.2.2.4 – Cruches, pots à provision et vente au détail	226
V.2.2.5 – <i>Dolium</i> et production de surplus.....	227
V.2.2.6 – Des traces de condiments ?	227
<i>V.2.3 – Analyses de résidus et tracéologie.....</i>	<i>228</i>
V.3 – ALIMENTATION ET FONCTION DES CÉRAMIQUES : ESSAI DE CONFRONTATION	230
V.4 – SYNTHÈSE	235
VI – CONCLUSIONS : MAINTIEN, ADOPTION ET ADAPTATION.....	237
VI.1 – MAINTIEN	238
<i>VI.1.1 – Les témoins du maintien</i>	<i>238</i>
<i>VI.1.2 – Interprétation.....</i>	<i>242</i>
VI.2 – ADOPTION.....	244
<i>VI.2.1 – Les témoins de l’adoption.....</i>	<i>244</i>
<i>VI.2.2 – Interprétation.....</i>	<i>249</i>
VI.3 – ADAPTATION	251
<i>VI.3.1 – Les témoins de l’adaptation</i>	<i>251</i>
<i>VI.3.2 – Interprétation.....</i>	<i>254</i>
VI.4 – RÉFLEXIONS FINALES.....	256
BIBLIOGRAPHIE.....	259
ABRÉVIATIONS BIBLIOGRAPHIQUES	259
AUTEURS ANTIQUES.....	259
BIBLIOGRAPHIE	260
TABLE DES MATIÈRES	311
TABLES DES ILLUSTRATIONS.....	317

TABLEAUX	317
FIGURES	317

TABLES DES ILLUSTRATIONS

Tableaux

Tab. 1. Schématisation des quatre étapes de la rencontre entre les cultures romaine et gauloise (d'après G. Woolf 1998).	22
Tab. 2. Tableau récapitulatif des données utilisées pour l'approche comparée entre céramologie, archéozoologie et palynologie (d'après Hawkes 2000, p. 96, tab. 8.1).	31
Tab. 3. Tableau récapitulatif des phases chronologiques établies pour le pays Trévire comparées aux systèmes chronologiques de la fin de La Tène en Gaule non méditerranéenne établit depuis J. Déchelette (d'après Colin 1998).	33
Tab. 4. Tableau des horizons chronologiques définis pour le Nord de la Gaule et la Germanie (d'après Brulet 2008).	60
Tab. 5. Nomenclatures des formes de cette étude et équivalents en français, anglais, allemand, néerlandais, italien et latin.	65
Tab. 6. Tableau récapitulatif des groupes de pâtes relevés dans les assemblages étudiés dans les trois micro-régions (x : présence significative, p : présence sporadique non significative, o : absence dans notre échantillon).	80
Tab. 7. Tableau des fréquences de présence des différentes fabriques de céramiques culinaires et domestiques dans les trois micro-régions présentées par ordre alphabétique. (x : présence significative, p : présence sporadique non significative, o : absence dans notre échantillon).	90
Tab. 8. Tableau des fréquences de présence des différentes fabriques d'amphores dans les trois micro-régions présentées par ordre alphabétique. (x : présence significative, p : présence sporadique non significative, o : absence dans notre échantillon).	90
Tab. 9. Tableau récapitulatif de l'aspect du produit fini et des catégories associées en fonction de la nature de la pâte, de la cuisson et du traitement de surface.	90
Tab. 10. Tableau de concordance entre action, morphologie, fonction des récipients et catégories céramologiques, en gris les catégories non abordées dans cette recherche (réf. Code IFRC).	107
Tab. 11. Capacités des différentes pâtes pour la fabrication de céramiques culinaires. (D'après les données de M. Picon 1992-1993).	114
Tab. 12. Tableau récapitulatif des types de sols, des levées militaires (Roymans 1996) et de la nature probable des taxes prélevées dans les trois cités.	165
Tab. 13. Moyenne des pourcentages de céramique modelée dans les assemblages des trois régions du I ^{er} au III ^e siècle (% sur le NMI total des céramiques culinaires).	238

Figures

Fig. 1. Localisation des zones d'étude définies autour des villes de Bavay, Tournai et Tongres dans le cadre du projet PAI VI/22 (APIS-UCL/CRAN, A. Lepot).	4
Fig. 2. Exemple de fiche d'encodage de site dans la base de données APIS (APIS-UCL/CRAN).	6
Fig. 3. Schématisation des concepts connexes des besoins et des biens.	28

Fig. 4. Carte du Nord de la Gaule (en jaune les territoires sablonneux, en pointillés la bande loessique) avec la localisation des trois zones étudiées (APIS-UCL/CRAN, A. Lepot).	34
Fig. 5. Relief et pédologie de la région définie autour de Tongres (APIS-UCL/CRAN, A. Lepot).	35
Fig. 6. Relief et pédologie des régions définies autour de Tournai et Bavay (APIS-UCL/CRAN, A. Lepot).	36
Fig. 7. Carte de localisation des principaux <i>oppida</i> (ronds) de la fin de La Tène en Europe tempérée et de la localisation récente du <i>castellum</i> aduatique (cercle).	37
Fig. 8. Schéma de la structure sociopolitique des sociétés tribales du Nord de la Gaule proposé par N. Roymans (1983, fig. 3.2).	37
Fig. 9. Localisation des tribus gauloises avant la conquête de César (d'après Brulet 2008).	38
Fig. 10. Carte du territoire couvert par la cité ménapienne à l'époque romaine et nature du sol (Vermeulen 2001, fig. 4).	40
Fig. 11. Plan de fouille des occupations découvertes à Tourpes (Hainaut) (d'après Brulet 2008).	41
Fig. 12. Reconstitution et plan du village fortifié de Niederzier/Hambach 382 (d'après Gechter-Jones 1996).	42
Fig. 13. Plan des fouilles du site de Wange-Damekot. Occupation gauloise (en gris), occupation romaine (en noir) (d'après Opsteijn & Lodewijckx 2001, fig. 2).	42
Fig. 14. Premiers mouvements de César pendant la guerre des Gaules en 57 avant J.-C., avec localisation des peuples belges coalisés et situation approximative des lieux de bataille (sur l'Aisne, la Sabis/Sambre et le siège de l' <i>oppidum</i> des Aduatiques) (d'après Brulet 2008, p. 33, fig. 35).	43
Fig. 15. Carte des réseaux routiers pré-augustéens et augustéens sur le territoire de la Gaule Belgique et de la Gaule Lyonnaise (d'après Coquelet 2011).	45
Fig. 16. Administration des territoires par Auguste et premiers camps de <i>limes</i> rhénan autour de la dernière décennie avant notre ère (APIS-UCL/CRAN, A. Lepot).	46
Fig. 17. Localisation des trois régions étudiées au sein des provinces (après Domitien), et des <i>civitates</i> du Haut-Empire : cité des Ménapiens en rouge, cité des Atrébates en bleu, cité des Nerviens en gris et cité des Tongres en vert (APIS-UCL/CRAN, A. Lepot).	48
Fig. 18. Localisation du site fortifié de Kanne-Caster et de la fondation <i>ex-nihilo</i> de la ville de Tongres le long de la vallée du Geer (APIS-UCL/CRAN, A. Lepot).	49
Fig. 19. Aquarelle interprétant la première occupation du site de la ville de Tongres à partir des données issues de la fouille de la Kielenstraat (d'après Vanderhoeven 2004).	50
Fig. 20. La ville de Tongres au Haut-Empire (d'après Vanderhoeven 2004, fig. 53).	50
Fig. 21. La ville de Bavay au Haut-Empire (d'après Loridant 2004, fig. 25).	51
Fig. 22. Plan de l'emprise de l'agglomération de Tournai au II ^e siècle après J.-C. : 1. La Loucherie ; 2. Cathédrale Notre-Dame ; 3. Église Saint-Brice ; 4. Luchet d'Antoing (d'après Brulet 2008, fig 153). .	52
Fig. 23. Carte du Nord de la Gaule présentant les zones de <i>non-villalandscape</i> (A) et de <i>villalandscape</i> (B). Les points orange figurent les maison-étables attestées (d'après Brulet 2008, fig. 186).	53
Fig. 24. Plan des fouilles de trois fermes de tradition gauloise à Onnaing (Nord-Pas-de-Calais) dont deux (sites 14 & 16) présentent une continuité d'occupation entre la fin de La Tène et la période romaine (d'après Clotuche 2009, fig.5).	55
Fig. 25. Plans des villas de Bruyelle (d'après Brulet 2008, fig. 43) et de Merbes-le-Château (d'après Paridaens & Martin 2009).	56
Fig. 26. Localisation des sites archéologiques pris en compte pour l'étude céramologique (APIS-UCL/CRAN, A. Lepot).	58

Fig. 27. Exemple de fiche descriptive de pâte ou groupe de pâtes de l'annexe I.	63
Fig. 28. Traces de dépôt externe de carbone (à gauche) et de dépôt interne de calcaire (à droite).....	66
Fig. 29. Exemple de fiche descriptive de la base de données typologique établie pour cette recherche.	69
Fig. 30. Surface altérée d'une céramique à dégraissant calcite.	71
Fig. 31. Localisation des sites du Nord de la Gaule, par rapport aux trois zones d'étude, où des ateliers de potiers sont attestés (APIS-UCL/CRAN, A. Lepot).	73
Fig. 32. Localisation approchante de l'origine géographique des groupes de pâtes régionaux et des groupes technologiques par rapport aux trois zones d'étude (APIS-UCL/CRAN, A. Lepot).	74
Fig. 33. Localisation, par rapport aux trois zones d'étude, des ateliers et/ou groupes de productions identifiés parmi l'échantillon analysé (APIS-UCL/CRAN, A. Lepot).	75
Fig. 34. Localisation des ateliers de Taintignies et Howardries sur les argiles yprésiennes dites argiles d'Orchies en orange clair (e3) (extrait de la carte du BRGM appliquée sur Google Earth).	75
Fig. 35. Localisation des ateliers de potiers de Pont-sur-Sambre, sur les marnes argileuses dites marnes de la Porquerie en beige (RC3) et présence proche de marnes cénomano-turonniennes en vert (C2b-3b) (Extrait de la carte géologique au 1/50.000 du BRGM appliquée sur Google Earth).	78
Fig. 36. Localisation approchante de l'origine géographique des groupes de pâtes régionaux et des groupes technologiques ainsi que des ateliers et/ou groupes de productions du Nord de la Gaule par rapport aux trois zones d'étude.	80
Fig. 37. Récipient dont la lèvre présente un exemple évident de reprise au tour.	81
Fig. 38. Diagramme de l'évolution des températures de cuisson avec les différentes phases de cuisson (d'après Picon 2002b).....	82
Fig. 39. Dispositifs de cuisson primitive : 1. Meule, 2. Fosse. Dispositifs de cuisson en four : 3. Four à chambre à cuisson directe, 4. Four à chambre à cuisson indirecte (d'après Henderson 2000, p. 136, fig. 4.11).	83
Fig. 40. 1. Coups de feu et halos laissés par une cuisson en four primitif ; 2. Cassure fraîche d'une céramique ayant subi un enfumage de la surface externe ; 3. Auréoles observées sur une céramique à pâte de nature kaolinitique ayant subi un enfumage de la surface externe.	85
Fig. 41. Traitements de surfaces observés sur les céramiques étudiées : 1. Enfumage ; 2. Engobe ; 3. Crépis ; 4. Peignage ; 5. Lissage.	86
Fig. 42. Décors et accessoires observés sur les céramiques étudiées : 1. Sillon ondulé ; 2. Sillons horizontaux ; 3. Impressions ; 4. Cordon appliqué ; 5. Lignes lissées horizontales.	86
Fig. 43. Décors et accessoires observés sur les céramiques étudiées : 1. Tenon réalisé par ajout de matière, 2. Bitume (bétuline ?).....	87
Fig. 44. Aspect du produit fini en fonction de la nature de la pâte, de la cuisson et du traitement de surface (les n° renvoient au tableau 9).	91
Fig. 45. Amphore à huile Dressel 20 - amphore vinaire Gauloise 4 – amphore à <i>garum</i> Dressel 7/11 (©Potsherd, Tyers 1996b).	92
Fig. 46. Cruche dite hesbignonne (à gauche) et mortier à collerette Stuart 149 (à droite).....	93
Fig. 47. Sites de la région de Tongres où les différentes batteries ont pu être observées.	96
Fig. 48. Tableau synthétique des quatre batteries de cuisine en usage sur les sites de la région de Tongres.	97
Fig. 49. Sites de la région de Bavay où les différentes batteries ont pu être observées.	100
Fig. 50. Tableau synthétique des quatre batteries de cuisine en usage sur les sites de la région de Bavay.	101

Fig. 51. Sites de la région de Tournai où les différentes batteries ont pu être observées.	103
Fig. 52. Tableau synthétique des quatre batteries de cuisine en usage sur les sites de la région de Tournai.	104
Fig. 53. Planche synthétique des différents types associés en services à partir des batteries mises en évidence dans les trois zones étudiées.	105
Fig. 54. Les céramiques à dégraissant réfractaire de la « civilisation des <i>oppida</i> » : origine et filiation.	111
Fig. 55. Marmites à dégraissant réfractaire: 1. Graphitton keramik ; 2. Auerberg pot ; 3. Metzler B1.15-16 ; 4. Vanvinckenroye 31.	112
Fig. 56. Localisation des calcaires d'âge Dévonien inférieur et moyen (en mauve) et supérieur (en jaune) sur la carte des peuples gaulois du Nord de la Gaule (APIS-UCL/CRAN, A. Lepot).	113
Fig. 57. Localisation des sites de la région de Tournai documentant la période de choc des cultures (APIS-UCL/CRAN, A. Lepot).	120
Fig. 58. Fragment de bouteille en <i>terra nigra</i> provenant du comblement du fond de cabane sur le site de La Loucherie à Tournai (Tn.A5) (d'après Amand 1959).	121
Fig. 59. Évolution du répertoire céramique dans la région Lilloise entre le début et la fin de La Tène (d'après Leman-Delerville 1984, fig. 15).	122
Fig. 60. Aire d'influence des cultures de Aylesford-Swarling et de son homologue continentale (d'après Cunliffe 2004, p. 150) avec la localisation de Tournai et son arrière-pays.	125
Fig. 61. Principales <i>civitates</i> du <i>Belgium</i> (d'après Fichtl 2012).	126
Fig. 62. Localisation des sites de la région de Tongres documentant la période de choc des cultures (APIS-UCL/CRAN, A. Lepot).	127
Fig. 63. Marmite à dégraissant calcite du Trou de l'Ambre à Éprave (photo Musée Royaux d'Art et d'Histoire, dessin, d'après Mariën 1970, échelle 1/3).	129
Fig. 64. Localisation des sites les plus précoces (LTD/H I) où la céramique à dégraissant calcite a pu être identifiée (APIS-UCL/CRAN).	130
Fig. 65. Associations des marmites tournées et modelées dans les camps de Oberaden, Rödgen, Haltern et Friedberg (d'après Schönberger & Simon 1976, tab. 10-11).	132
Fig. 66. Localisation des sites de la ville de Bavay documentant la période de choc des cultures (APIS/UCL/CRAN).	133
Fig. 67. Localisation des sites des agglomérations de Tournai et Blicquy et des sites ruraux documentant la période formative (APIS/UCL/CRAN).	137
Fig. 68. Localisation des sites de Tongres et des sites ruraux documentant la période formative (APIS/UCL/CRAN).	142
Fig. 69. Tableau typo-chronologique des batteries de cuisine des ateliers de potiers de Cologne (en grisé) et des productions de Tongres au I ^{er} siècle (éch. 1/10) (d'après Vilvorder <i>et al.</i> 2010, fig. 14).	145
Fig. 70. Tableau typo-chronologique des batteries de cuisine des ateliers de potiers de Cologne (en grisé) et des productions de Tongres au II ^e siècle (éch. 1/10) (d'après Vilvorder <i>et al.</i> 2010, fig. 14).	146
Fig. 71. Tableau typo-chronologique des batteries de cuisine des ateliers de potiers de Heerlen (d'après Bloemers & Haalebos 1973 : en grisé) et des productions de Tongres (éch. 1/10).	146
Fig. 72. Décors de sillons ondulés sur une jatte de Verlaine (CFU-TON), une jatte de Heerlen (Bloemers & Haalebos 1973).	146
Fig. 73. Localisation d'Étroeungt par rapport à la zone d'étude autour de Bavay documentant la période formative. (APIS/UCL/CRAN).	148

Fig. 74. Localisation des sites des agglomérations de Tournai et Blicquy et des sites ruraux documentant la période des nouvelles cultures (APIS/UCL/CRAN).....	150
Fig. 75. Graphique quantitatif des types de céramiques culinaires par fabrique contenus dans l'US 93002 du site de La Loucherie.	151
Fig. 76. Localisation des sites de Tongres, des agglomérations de Braives et Amay ainsi que des sites ruraux documentant la période des nouvelles cultures (©APIS/UCL/CRAN).....	153
Fig. 77. Localisation des sites de Bavay, des agglomérations de Famars, Waudrez et des sites ruraux documentant les nouvelles cultures (©APIS/UCL/CRAN).....	156
Fig. 78. Zones de Bavay et Tournai : frontières romaines, cadre agro-géographique et sites étudiés (APIS-UCL/CRAN, A. Lepot).....	166
Fig. 79. Zone de Tongres : frontières romaines et cadre agro-géographique (APIS-UCL/CRAN, A. Lepot).	168
Fig. 80. Planche typologique des deux groupes prédéfinissant les types 91A (27 à 34) et 91B (35 à 41) de S. Loeschke (d'après Friedrich 1901, taf. XXXVI).....	169
Fig. 81. Planche récapitulative des céramiques à dégraissant calcite identifiées à Xanten : forme, surface, cassure fraîche sur différents types de lèvres et lame mince (d'après Mittag 1999).	170
Fig. 82. Carte de localisation des sites datés entre LTD1 et LTD2b ayant livré des céramiques à dégraissant calcite et des monnaies gauloises à la légende ANNAROVECI (d'après Lepot & Vilvorder à paraître).	171
Fig. 83. Carte de localisation des sites augustéens ayant livré des céramiques à dégraissant calcite – à gauche – et des monnaies gauloises à la légende AVAVCIA – à droite (d'après Lepot & Vilvorder à paraître et Roymans & Aarts 2009).....	171
Fig. 84. Présence de la céramique culinaire sombre de Tongres (CSO-TON) sous Claude et les Flaviens (blanc : assemblages ou sites hors catalogue où la présence de CSO-TON a pu être observée (APIS-UCL/CRAN, A. Lepot).....	174
Fig. 85. Graphique des proportions de chaque catégorie de céramique dans les assemblages de Tongres Momberstraat (Tg.U4) et Velroux F44 (Tg.R9). Calcul des pourcentages sur le NMI total de l'assemblage.....	175
Fig. 86. Graphique des proportions des céramiques culinaires classées par fabrique dans les assemblages des horizons V et VI. Calcul des pourcentages sur le NMI total des céramiques culinaires.	175
Fig. 87. Présence de la céramique culinaire fumée de Tongres (CFU-TON) durant les II ^e et III ^e siècles après J.-C. (blanc : assemblages ou sites hors catalogue où la présence de CFU-TON a pu être observée). (APIS-UCL/CRAN, A. Lepot).....	177
Fig. 88. Pourcentage des groupes de pâtes DEQL1 et DEQL2. Calcul des pourcentages sur le NMI total des céramiques culinaires.....	177
Fig. 89. Présence de la céramique culinaire claire à dégraissant quartz laiteux (CCL-DEQL1) durant le II ^e siècle (blanc : assemblages ou sites hors catalogue où la présence de CCL-DEQL1 a pu être observée). (APIS-UCL/CRAN, A. Lepot).....	179
Fig. 90. Graphique des fabriques de céramiques culinaires dans les assemblages ruraux des horizons VIII à X. Calcul des pourcentages sur le NMI total des céramiques culinaires.	179
Fig. 91. Carte de localisation des villas de Verlaine et Velroux sur les plateaux limoneux hesbignon. (APIS-UCL/CRAN, A. Lepot).....	180
Fig. 92. Présence de céramiques produites dans les ateliers de Bavay/Famars (BAFA) (d'après Clotuche <i>et al.</i> 2010, p. 174, fig. 6, avec compléments).	182

Fig. 93. Graphique des fabriques de céramiques culinaires dans les assemblages de la région de Bavay. (Calcul en pourcentage sur le NMI total des céramiques culinaires).	182
Fig. 94. Carte de distribution des céramiques modelées à dégraissant calcite à partir de la seconde moitié du I ^{er} siècle ap. J.-C (d'après Lepot & Vilvorder, à paraître), (APIS-UCL/CRAN, A. Lepot).	184
Fig. 95. Répartition des sites où les céramiques culinaires fumées en pâtes mosanes dominent l'échantillon (APIS-UCL/CRAN, A. Lepot).	185
Fig. 96. Localisation de la zone tampon entre les micro-régions de Bavay et de Tournai ((APIS-UCL/CRAN, A. Lepot).	186
Fig. 97. Présence de céramiques produites dans les ateliers d'Arras (d'après Clotuche <i>et al.</i> 2010, p. 177, fig. 14, complété à l'intérieur des trois zones étudiées).	187
Fig. 98. Plat à parois verticales produit dans les ateliers de Bourlon (Tuffreau-Libre 1977) et plat découvert dans la fosse 265 de la villa de Bruyelle (Bausier & Pigière inédit).	188
Fig. 99. Provenance des céramiques extrarégionales identifiées dans la région de Tongres : 1. BB1 du Dorset, 2. Low Lands Ware, 3. Grijs Bataafs, 4. Céramique à dégraissant coquillier trévire (d'après Lepot & Espel 2010).	190
Fig. 100. Cartes de répartition de la dominance des blés vêtus (en noir) et nus (en blanc) dans les échantillons de l'Âge du Fer (à gauche) et de l'époque romaine (à droite) (d'après Matterné 2001, p. 106-107, fig.44 et 45, avec études ponctuelles dans ou à proximité des trois régions).	198
Fig. 101. Proportions relatives de la triade : porc (blanc), bœuf (noir) et mouton (pointillés) sur les sites de La Tène Finale dans le Nord de la France (d'après Méniel 1987, p. 53).	204
Fig. 102. Représentation relative du mouton et du bœuf durant la période romaine dans le Nord de la France et dans ou à proximité des trois régions. I ^{er} siècle après J.-C. à gauche, II ^e et III ^e siècle après J.-C. à droite (d'après Lepetz & Matterné 2003, p. 30, fig. 5 ; Pigière 2009 et Kooistra 1996).	205
Fig. 103. Tableau des fréquences relatives en nombre de restes des grands groupes d'animaux à Liberchies et Tournai (d'après Pigière 2009, tab. 33 et 35).	207
Fig. 104. Évolution morphologique du boeuf, établie sur base de la taille au garrot, de la Préhistoire à la période contemporaine (d'après Roymans 1996, fig. 14).	212
Fig. 105. Graphique chronologique des moyennes du trio marmite/jatte/plat dans les assemblages de Tongres.	216
Fig. 106. Graphique chronologique des moyennes du trio marmite/jatte/plat dans les assemblages de Bavay.	216
Fig. 107. Graphique chronologique des moyennes du trio marmite/jatte/plat dans les assemblages de Tournai.	216
Fig. 108. Graphique des proportions du <i>caccabus</i> par rapport à la jatte dans les assemblages de la région de Tongres.	217
Fig. 109. Graphiques des proportions du trio marmite/jatte/plat en milieu urbain et d'agglomération dans la région de Tongres.	218
Fig. 110. Graphique des proportions du trio marmite/jatte/plat en milieu rural dans la région de Tongres.	218
Fig. 111. Graphique des proportions du trio marmite/jatte/plat dans les sites urbains de Bavay et des assemblages de villas datés du II ^e siècle.	219
Fig. 112. Graphique des proportions du trio marmite/jatte/plat dans les sites d'agglomération de la région de Tournai.	219

Fig. 113. Graphique des proportions du trio marmite/jatte/plat dans les sites ruraux de la région de Tournai.	220
Fig. 114. Graphique en NMI par assemblage de la région de Tongres des amphores classées selon le type de contenu (la présence 'p' dans les tableaux de comptage a été convertie en 1 NMI pour éviter de minimiser le nombre de conteneurs).....	223
Fig. 115. Graphique en NMI par assemblage de la région de Bavay des amphores classées selon le type de contenu (la présence 'p' dans les tableaux de comptage a été convertie en 1 NMI pour éviter de minimiser le nombre de conteneurs).....	224
Fig. 116. Graphique en NMI par assemblage de la région de Tournai des amphores classées selon le type de contenu (la présence 'p' dans les tableaux de comptage a été convertie en 1 NMI pour éviter de minimiser le nombre de conteneur).....	224
Fig. 117. Graphique comparatif en NMI des amphores trouvées sur les agglomérations de Liberchies et de Braives (d'après Brulet 2008, fig. 141).	225
Fig. 118. Stèle du marchand de vin découverte à Til-Châtel en Bourgogne (Musée archéologique de Dijon).	226
Fig. 119. Graphique en NMI du nombre de mortiers, cruches-amphores, cruches, pots à provision (PP) et <i>dolia</i> dans les sites de la région de Tongres.....	228
Fig. 120. Graphique des pourcentages de mortiers en NMI dans les contextes du sanctuaire classés par phases.	233
Fig. 121. Aspects de surface des céramiques modelées de Tournai et Bavay au I ^{er} siècle, vers les aspects de surface des récipients tournés des II ^e et III ^e siècles.	239
Fig. 122. Évolution de la marmite gauloise à travers les batteries de cuisine en usage dans la région de Tongres.....	240
Fig. 123. Évolution de la jatte gauloise à travers les batteries de cuisine en usage dans la région de Bavay.	240
Fig. 124. Évolution de la marmite et de la jatte gauloise à travers les batteries de cuisine en usage dans la région de Tournai.....	240
Fig. 125. Décors d'impressions sur les marmites à lèvres évasées : 1. Impressions sur céramique modelée de la région de Tournai, 2. Molette sur céramique tournée de la région de Tournai, 3. Impressions sur céramique tournée de la région de Bavay (Échelle 1/1).	241
Fig. 126. Aquarelle représentant les <i>Wohnstallhäuser</i> de la phase II du site de la Kielenstraat à Tongres (d'après Brulet & Coquelet 2004).	242
Fig. 127. Évocation d'une maison établie sur base d'un habitat fouillé à Knesselare (d'après De Clercq 2006 ; mise en couleur dans Brulet 2008, fig.186).	242
Fig. 128. Aspect de surface des céramiques modelées de Tongres durant la première moitié du I ^{er} siècle vers l'aspect de surface des premières productions tournées, vers les aspects de surface des récipients tournés des II ^e et III ^e siècles.	245
Fig. 129. Apparition des types romains influencés par le répertoire rhénan dans les batteries des régions de Tongres (<i>Tg-BII</i>) et de Bavay (<i>Bv-BII</i>).	246
Fig. 130. Adoption des types atrébates dans les batteries flaviennes des régions de Tournai (<i>Tn-BII</i> : en bleu) et de Bavay (<i>Bv-BIII</i> : en rouge).	247
Fig. 131. Types de céramiques culinaires de Fornaci della Celsa (Campanie) : 1. <i>Olla</i> , 2. <i>Caccabus</i> , 3. <i>Patina</i> , 4-5 <i>Urceus</i> ?, 6. <i>Operculum</i> (d'après Olcese 2003, fig.5).....	248

Fig. 132. Tableau des fonctions théoriques des types formant les batteries de cuisine du milieu du I ^{er} siècle dans les trois régions.....	248
Fig. 133. Reconstitution de l'occupation du site de la Kielenstraat avec les maisons-étables encore occupées à l'époque claudienne et la construction sur sablière d'époque néronienne (d'après Vanderhoeven 2001).	250
Fig. 134. Dessin de la villa de Piringen au I ^{er} siècle par Willy Vanvinckenroye (d'après Vanvinckenroye 1990).	250
Fig. 135. Engobe clair sur des cruches produites par les ateliers de Tongres (photo Gallo-Romeins Museum Tongeren).	251
Fig. 136. Comparaison entre la surface d'un mortier en pâte calcaire (à gauche) et d'un mortier en pâte kaolinitique (à droite).	252
Fig. 137. Associations typologiques dans la région de Bavay.....	253
Fig. 138. Association typologique dans la région de Bavay.....	253
Fig. 139. Vision théorique des récipients de cuisson qui permettent une cuisine « à la romaine » ou « à la gauloise » à partir des batteries du II ^e siècle dans les trois régions.	254

