

VINDOLANDA

THE EXCAVATIONS OF 2003/2004

BY

ANDREW BIRLEY and JUSTIN BLAKE

with contributions from

**Deb Bennett, Anthony Birley, Barbara Birley, Patricia Birley
Robin Birley, Richard Brickstock, Josep Torres Costa, Elizabeth Greene,
Bob Hefford and Elise Marlière.**

© Vindolanda Trust 2005.

ISBN 1 873136 87 0

Published by the Vindolanda Trust, Chesterholm Museum, Bardon Mill
Hexham, Northumberland NE47 7JN.

Printed by Prontaprint Durham

Front cover: the boxer on a fragment of the silver plate.

Tonneaux et amphores à *Vindolanda* : contribution à la connaissance de l'approvisionnement des troupes stationnées sur le mur d'Hadrien (II)

Elise Marlière*, Josep Torres Costa**

Le premier volet de cette étude consacrée à l'approvisionnement du camp militaire de *Vindolanda*¹ traitait principalement des fragments de tonneaux découverts au cours des trente dernières années, essentiellement dans les niveaux des états I à V. La présence notable de ces conteneurs à vin ou à *acetum* sur le site y était mise en lumière, de même que leur principale origine, la vallée du Rhône. L'étude des amphores, quant à elle, avait seulement été ébauchée. Les informations recueillies lors d'une mission effectuée en juillet 2004, avec l'enregistrement du mobilier des fouilles des deux dernières années, permettent de l'approfondir. Mais surtout, bien que l'enquête soit loin d'être terminée, les données concernant les deux types d'emballages sont à présent assez abondantes et fiables pour effectuer une première étude comparative qui nous permettra d'apprécier le rôle réel tenu par chacun de ces conteneurs. Il faut cependant garder à l'esprit que dans l'état actuel de la recherche, nous ignorons absolument dans quelle mesure l'outre a pu être utilisée dans l'approvisionnement, en vin ou en huile, des troupes de Bretagne.

I – Les amphores de *Vindolanda* : nouvelles données

1 - Les comptages

Grâce à la dernière mission effectuée à *Vindolanda* en juillet 2004², l'inventaire des amphores mises au jour aussi bien dans le fort que dans le *vicus* a sensiblement augmenté : de 2315 fragments en 2002, nous sommes passés à 4064, et alors que le « NMI-site³ » était autrefois de 98, nous atteignons aujourd'hui 140 individus (fig. 230). C'est extrêmement peu, mais n'oublions pas que nous travaillons sur une infime partie du matériel (jusqu'à ces dernières années, comme sur la plupart des sites archéologiques, les fragments d'amphores ont rarement été conservés), et que les amphores ne constituent elles-mêmes qu'une fraction des emballages destinés au transport des denrées liquides ou humides. Un second NMI, calculé d'après le phasage du site, atteint 171 amphores. C'est le premier des deux NMI que nous prendrons en considération dans les lignes qui suivent, puisque des recollages entre les périodes ont été remarqués et qu'une seule amphore peut donc apparaître dans différents niveaux archéologiques, comme c'est certainement le cas ici pour les amphores Dressel 2/4 italiques, dont le nombre passe de 2 à 8 d'un NMI à l'autre. Le second sera toutefois utile, dans le cadre de l'étude chronologique des importations, que nous aborderons un peu plus loin.

* Equipe « Archéologie de la Gaule. Structures économiques et sociales », UMR Archéologies et Sciences de l'Antiquité EP 1730, Maison René Ginouvès, 21 allée de l'Université, F-92 023 Nanterre cedex, marliere@ceipac.ub.edu.

** CEIPAC, HUM 2004-01662/HIST, Facultat de Geografia i Història, Departament de Prehistòria, Història Antiga i Arqueologia, Universitat de Barcelona, C/ Baldiri i Reixach s/n, E-08 028 Barcelona, torres@ceipac.ub.edu.

¹ Marlière 2003, p. 125-180.

² Nous voudrions renouveler ici nos remerciements à Robin et Patricia Birley ainsi qu'à toute l'équipe du musée de *Vindolanda* pour leur fantastique accueil.

³ « Nombre Minimum d'Individus » calculé pour chaque type d'amphore, en considérant l'ensemble du matériel d'un seul tenant, sans prendre en compte ni la répartition spatiale, ni la périodisation, d'après le nombre de lèvres, d'anses (divisé par deux), de fonds, ou même par la présence de panses seules quand aucun des éléments précédents n'a été comptabilisé.

Origine	Type	Lèvres	Anses	Fonds	Panses	Total tessons	NMI site	% NMI site	NMI phases	% NMI phases
ITALIE	Dressel 2/4 italique Amphore à fond plat Lipari		2	2	36	40	2	1,5	8	4,7
				1	1	2	1	0,7	1	0,6
					9	9	1	0,7	3	1,7
PEN. IBÉRIQUE	Haltern 70 Dressel 20 Beltran II A2	119	2	2	3	7	2	1,5	2	1,2
			240	31	3427	3817	120	85,7	132	77,2
		1	1	1	5	8	1	0,7	3	1,7
GAULE	August 21 Gauloise 4 Gauloise 5		2	1	1	4	1	0,7	1	0,6
		6	8	5	123	142	6	4,3	12	7
		1	2		11	14	1	0,7	1	0,6
ORIENT	Kapitän II Carotte Orient indéterminé	1	2	1	1	5	1	0,7	1	0,6
			1			1	1	0,7	1	0,6
			1		4	5	1	0,7	2	1,2
INDÉTERMINÉ	Gauloise 4 Indéterminé	1	2		2	5	1	0,7	1	0,6
					5	5	1	0,7	3	1,7
TOTAL		129	263	44	3628	4064	140	100	171	100

Fig. 230 : Tableau global des amphores de Vindolanda.

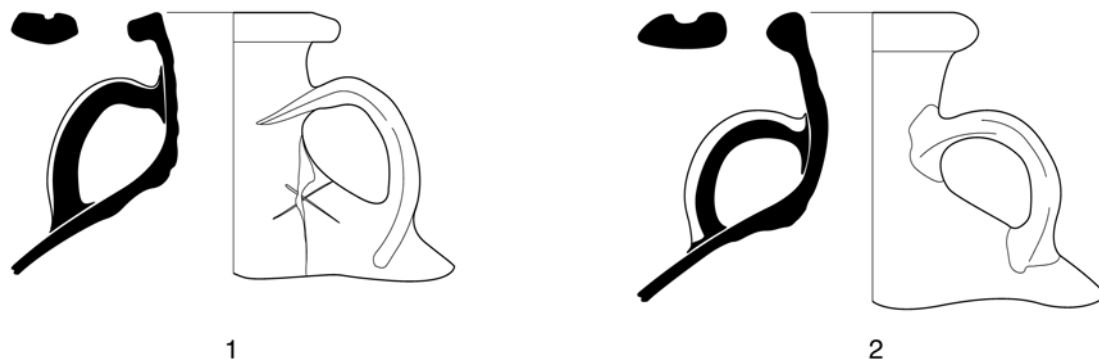


Fig. 231 : 1 : Gauloise 5 ; 2 : Gauloise 4 d'origine indéterminée (échelle 1/5).

Quatre origines géographiques ont été identifiées : d'Italie, proviennent à peine 3 % du total des amphores, de Gaule Narbonnaise, 5,7 %, du bassin oriental de la Méditerranée, un peu plus de 2 %, tandis que la Péninsule ibérique, et plus précisément la Bétique, totalise presque 88 % des importations.

Parmi les quatorze types amphoriques recensés, deux étaient jusqu'à présent inconnus à *Vindolanda* : il s'agit d'une part du type Gauloise 5, une amphore à vin de Narbonnaise circulant entre le milieu du Ier siècle de notre ère et le IIe siècle (fig. 231-1), et d'autre part d'une copie de la Gauloise 4 de Narbonnaise, dont l'origine exacte, en Gaule ou peut-être même sur l'île de Bretagne, n'a encore pu être déterminée (fig. 231-2).

Contenu	Origine	Type	NMI site	%	Total NMI par origine	%	Total NMI par denrée	%
VIN/DEFRUTUM	ITALIE	Dressel 2/4 italique Amphore à fond plat	2	1,5	3	2,2	16	11,5
			1	0,7				
	PEN. IBERIQUE	Haltern 70	2	1,5	2	1,5		
	GAULE	Augst 21 Gauloise 4 Gauloise 5	1	0,7	8	5,7		
			6	4,3				
1			0,7					
ORIENT	Kapitän II Orient indéterminé	1	0,7	2	1,4			
INDETERMINEE	Gauloise 4	1	0,7	1	0,7			
HUILE	PEN. IBERIQUE	Dressel 20	120	85,7	120	85,7	120	85,7
POISSON	PEN. IBERIQUE	Beltran IIA2	1	0,7	1	0,7	1	0,7
FRUITS	ORIENT	Carotte	1	0,7	1	0,7	1	0,7
ALUN	ITALIE	Lipari	1	0,7	1	0,7	1	0,7
INDETERMINE	INDETERMINEE	Indéterminé	1	0,7	1	0,7	1	0,7
TOTAL			140	100	140	100	140	100

Fig. 232 : Tableau des amphores de Vindolanda présentées selon leur contenu.

Les amphores à vin⁴, et à *defrutum* ou à olives confites dans du *defrutum*⁵, qui totalisent seulement 11,5 % du total des amphores, sont, comme nous l'avons déjà remarqué en 2003, plutôt diversifiées au vu de leur petit nombre (fig. 232) : pour seize amphores recensées, neuf types ont été distingués. De même, alors que chacune des autres denrées importées en amphores n'offre qu'une seule et unique origine, le vin et les autres recettes à base de raisin proviennent de Gaule, pour la moitié au moins, mais aussi d'Italie, de Bétique et de Méditerranée orientale. L'huile d'olive, importée de la province de Bétique dans les grosses amphores globulaires Dressel 20, correspond quant à elle à presque 86 % du total des amphores, pourcentage absolument extraordinaire. Les autres contenus, sauces de poisson de Bétique, fruits de la côte syro-palestinienne et alun des îles Lipari, ne sont représentés que par une seule amphore. L'image de ce déséquilibre créé par l'écrasante majorité des importations d'amphores à huile d'olive en comparaison avec les autres produits, le vin en particulier, apparaît de façon encore plus claire sur le graphique suivant (fig. 233).

⁴ Sont incluses dans les amphores vinaires l'amphore orientale de type indéterminé, probablement une amphore rhodienne ou Dressel 2/4 orientale, de même que la copie de Gauloise 4 d'origine indéterminée, puisque reprenant la forme d'une amphore à vin, c'est probablement afin de transporter cette boisson qu'elle a été produite.

⁵ Sans marques peintes, il est difficile de déterminer quel était le contenu des amphores Haltern 70, qui pouvaient contenir différentes denrées. Le nombre d'amphores étant de plus très limité, nous avons par conséquent opté pour la solution la plus simple, qui est de prendre en considération le vin, le *defrutum* (et la *sapa*) et les olives confites dans du *defrutum* d'un seul bloc. L'amphore de Narbonnaise Augst 21, dont on sait par les inscriptions, notamment à Vindolanda (Marlière 2003, p. 158 et fig. 19), qu'elle contenait des olives, est par conséquent prise en compte ici.

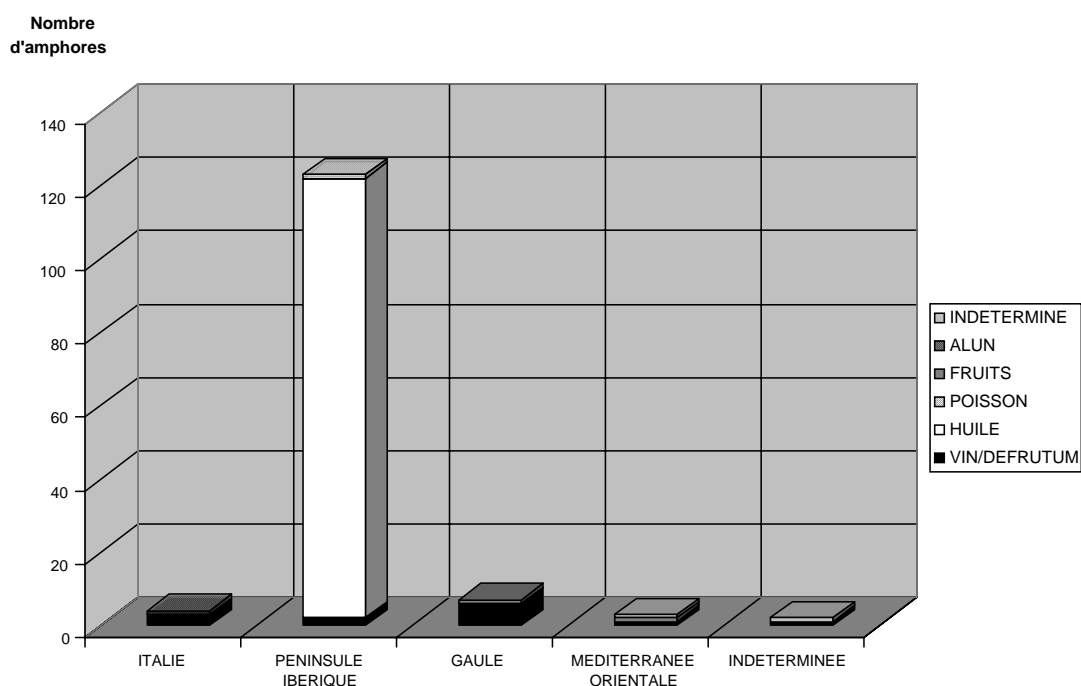


Fig. 233 : Les amphores de Vindolanda selon les origines et les contenus.

Malgré le nombre réduit d'amphores, nous pouvons tenter une approche chronologique des importations d'amphores à *Vindolanda* (fig. 234), en étant conscients que les conclusions que nous pourrions tirer évolueront probablement dans les années à venir.

Le matériel est plutôt homogène jusqu'à la fin du IIe siècle, notamment en ce qui concerne les quantités ; le pic apparaissant aux périodes V et VI est à mettre en relation avec le fait que le mobilier le plus récemment enregistré est majoritairement issu de niveaux du milieu du IIe siècle des fouilles réalisées en 2003 et 2004 dans le *vicus*. On note en revanche un « vide » aux périodes VIA et VIB, soit entre 180 et 212, alors que le nombre d'amphores remonte à partir de la période VII.

Quelques amphores sont résiduelles : les Dressel 2/4 italiques dès la période VI, voire la période V, probablement l'amphore Haltern 70 de la période VIA, la Beltran IIA2 de la période VII, et, mises à part peut-être les amphores « indéterminée » et « orientale indéterminée », quasiment toutes les amphores comptabilisées dans la période VIII, puisque les Dressel 20 et les Gauloise 4 disparaissent à la charnière des IIIe et IVe siècles.

Les Dressel 20 sont majoritaires dans toutes les périodes, signe d'une importation assez massive et constante d'huile d'olive. À l'époque de leur disparition à la fin du IIIe siècle ou au début du IVe siècle, on ne remarque cependant la présence d'aucun des types amphoriques qui la remplacent alors, comme les Dressel 23, de Bétique également, ou bien les grandes amphores cylindriques africaines.

À propos des amphores à poisson, le seul type identifié grâce à une lèvre, dans la période VI, est Beltran IIA2, mais pour les fragments de panse des états VII et VIII, on ignore s'il s'agit de fragments résiduels de la même amphore, ou d'un type tardif d'amphore à poisson de Bétique ou même de Lusitanie (Beltran IIB ou Beltran 72, par exemple).

Les amphores à vin de Narbonnaise Gauloise 4 sont quant à elles importées, certes en petit nombre, de façon régulière de la création du camp jusqu'à la fin de leur production.

ORIGINE	TYPE	I-II-III 85-105	IV 105-120	V 120-140	VI 160-180	VIA 180-200	VIB 200-212	VII 212-300	VIII 300-350	HS	TOTAL
ITALIE	Dressel 2/4 italique	1	1	1	1		1	1	1	1	8
	Amphore à fond plat Lipari	1			1			1		1	3
PEN. IBERIQUE	Haltern 70	1				1					2
	Dressel 20	11	13	20	28	5	12	18	16	9	132
	Beltran II A2			1				1	1		3
GAULE	Augst 21		1								1
	Gauloise 4	1	2	1	2	1	1	1	1	2	12
	Gauloise 5				1						1
ORIENT	Kapitän II							1			1
	Carotte									1	1
	Orient indéterminé		1						1		2
INDETERMINE	Gauloise 4				1						1
	Indéterminé				1			1	1		3
TOTAL		15	18	23	35	7	14	24	21	14	171

Fig. 234 : Tableau chronologique des amphores de Vindolanda (NMI).

2 - L'épigraphie amphorique

Quelques inscriptions ont été découvertes lors des campagnes de fouille de 2002, 2003 et 2004. Nous présenterons dans un premier temps les marques sur amphores à huile de Bétique Dressel 20, treize timbres et cinq graffites, puis un graffite après cuisson sur Gauloise 5.

Catalogue

A – DRESSEL 20

a - Timbres

1 - [AGRI]COLAE

AGRICOLAE

Inv. 9417.

Anse.

Timbre : Sur anse, cartouche rectangulaire incomplet à gauche, grandes lettres très lisibles.

Contexte : Période VI A-B (180-212 ap. J.-C).

Documentation : Ce timbre produit dans l'atelier de Mingaobez (Ponsich 1979, n°13) est attesté en Bretagne, à Londres, Southampton, Colchester et Chester (Carreras, Funari 1998, n°50), à Rome (CIL XV, 2694), sur le *limes* rhénan, à Nida-Heddernheim, Darmstadt, Francfort, Bonn, Mayence, Rottweil, où la typologie a permis de le dater des Flaviens et de Trajan (Remesal 1997, n°54).

2 - L[.]C[.]F[.]P.C.E

L. C() F() (et) P. C() E()

Inv. 9482 (V04-47A).

Anse.

Timbre : Sur anse, cartouche rectangulaire mal imprimé dans la partie supérieure, points après le P et le C ; les exemplaires de ce timbre connus ailleurs, notamment à Augst (Martin-Kilcher 1987, ST 026) présentent généralement un point après chaque lettre, mais ici, ils n'ont pas été conservés.

Contexte : Période VI A-B (180-212 ap. J.-C).

Documentation : Dans le camp militaire de Rottweil, sur le *limes* rhénan, ce timbre est daté de la dynastie des Flaviens ou du règne de Trajan grâce à l'étude typologique de l'amphore (Remesal 1997, n°66a).

3 - GEN[ETIV]

GENETIV(s)

Inv. 9557.

Panse.

Timbre : Sur panse, incomplet à droite, lettres en creux sans cartouche.

Contexte : Période VII (212 jusqu'au IV^e siècle).

Documentation : Ce timbre peu répandu est uniquement connu par un exemplaire complet, GENETIV, en creux et sur panse, découvert à Rome, *in hortis Torlonia*, et publié par H. Dressel en 1899 (CIL XV, 2900).

4 - [HISPS]AEN[I] corona

HISP(ani) SAENI

Inv. 9514.

Fragment d'anse.

Timbre : Sur anse, cartouche rectangulaire brisé à gauche, ligature AE et possible ligature NI.

Contexte : Période V (120-135 ap. J.-C.).

Documentation : Il s'agit du second exemplaire de ce timbre découvert à *Vindolanda*. Le premier (inv. 8484), complet, provient de la période IV (105-120) du fort (Marlière 2003, p. 172, fig. 23, n°54). Originaire de l'atelier de Huerta del Rio (Bonsor p. 51, pl. XXXIV, n°142 ; Ponsich 1979, p. 43), il est daté de la seconde moitié du I^{er} siècle à Avenches (Remesal 1997, 155) et de la fin du I^{er} siècle ou du début du II^e siècle à Sea Mills, Leicester, Eincheville (Carreras, Funari 1998, 233) et Augst (Martin-Kilcher 1987, ST 44d).

5 - IVLTEREN

IVL() TEREN()

Inv. 9310.

Anse.

Timbre : Sur anse, cartouche ovale mal imprimé dans la partie inférieure droite ; les exemplaires connus sur d'autres sites présentent un point après le L, ici invisible.

Contexte : Période VIA (180-200 ap. J.-C).

Documentation : Produit à Malpica (Ponsich 1979, p. 123, n°140), ce timbre peu répandu est connu dans la province de *Britannia* à Londres et Lancaster (Carreras, Funari 1998, n°269-1 et 2), de même que sur le *limes* rhénan, à Mayence (Remesal 1997, n° 187 ; Ehmig 2003, n°113).

6 - [-]MV

() M() V()

Inv. 9447 (V04-35A).

Anse.

Timbre : Sur anse, cartouche rectangulaire incomplet à gauche. La première lettre pourrait être un C, un S, voire un Q.

Contexte : Période V ou VI (120-180 ap. J.-C).

7 - Q.MVMCER

Q. MVM() CER() ou *Q. MV() M() CER()*

Inv. 8930.

Anse.

Timbre : Sur anse, cartouche rectangulaire, V plus petit et placé en hauteur, point triangulaire après le Q, trace de barbotine après le R.

Contexte : Période VII (212 jusqu'au IV^e siècle).

Documentation : Timbre très rare connu uniquement à Saalburg (Remesal 1997, n°222).

8 - C.STER.PAVLLI[NI]

C. STER(tini) PAVLLINI

Inv. 9532 (V04-15A).

Fragment d'anse.

Timbre : Sur anse, cartouche rectangulaire, petits points triangulaires après le C et le R, ligatures TER, AVL, LI et NI.

Contexte : Période V ou VI (120-140 ou 160-180 ap. J.-C).

Documentation : Ce timbre bien connu, produit au Cortijo de la Sesenta (Ponsich 1979, n°128), est attesté à Londres en deux exemplaires (Funari 1996, n° 236 ; Carreras, Funari 1998, n°469-1 et 2) ainsi qu'à Rome (CIL XV, 3193) et sur le *limes* rhénan, à Rottweil et Kastell Okarben notamment, où l'étude typologique a permis de le placer dans une fourchette chronologique allant des Flaviens à la fin du règne de Trajan (Remesal 1997, n°309).

9 - [PV]ALFAVSSCOR

P. VAL(eri) FAVS(tini) SCOR(obres)

Inv. 8963.

Anse.

Timbre : Sur anse, cartouche rectangulaire mal imprimé, ligatures VAL, AV et possible CO.

Contexte : Période VII (212 jusqu'au IV^e siècle).

Documentation : Le même timbre est signalé à Mayence (Ehmig 2003, n°208-1). La forme P.V.FAVSTINI, plus répandue, originaire de La Estacada de Herrera (Ponsich 1974, n° 216) est connue notamment à Londres (Carreras, Funari 1998, n°453) et sur le *limes* rhénan, à Cologne, Rottweil et Heidelberg-Neuenheim, au milieu du II^e siècle (Remesal 1997, n°333). Cette chronologie est confirmée par les datations (contextuelles) livrées par le Monte Testaccio à Rome, aux environs de 145 de notre ère (Blázquez, Remesal 2003, n°911). D'autre part, le timbre SCOROBRES est connu sur le même atelier, à Rome (CIL XV, 3170) et sur le *limes* rhénan (Gross Gerau) sous les Flaviens ou Trajan. Notre exemplaire semble donc résiduel.

10 - G[ou Q]

Inv. 9553 (V04-16A).

Col.

Timbre : Sur anse, cartouche rectangulaire brisé à droite.

Contexte : Période V ou VI (120-180 ap. J.-C).

11 - M.(A)[

V03-15A.

Col.

Timbre : Sur anse, cartouche incomplet à droite, cassé au niveau de la deuxième lettre qui pourrait être un A ; lettres de petites dimensions.

Contexte : Période IV ou V (105-140 ap. J.-C).

Documentation : Il s'agit peut-être, au vu de la dimension des lettres et étant donné que la deuxième lettre semble être un A, du timbre M.AEME, produit à Arva (Bonsor 1931, n°184) et Azanaque-Castillejo (Ponsich 1974, n°145), par ailleurs déjà connu dans la province de *Britannia*, à Richborough (Carreras, Funari 1998, n°42).

12 - SA[

Inv. 9240 (V03-15A).

Anse.

Timbre : Sur anse, brisé à droite et affecté d'un éclat, cartouche rectangulaire.

Contexte : Période IV ou V (105-140 ap. J.-C).

Documentation : De nombreuses possibilités s'offrent à nous pour restituer ce timbre, parmi lesquelles la lecture SAXOFERREO.

13 -]OO

Anse.

Timbre : Sur anse, cartouche probablement rectangulaire, brisé à gauche

Documentation : On connaît un timbre COO à Rome (CIL XV, 3056) et à Chesters (Carreras, Funari 1998, n°587).

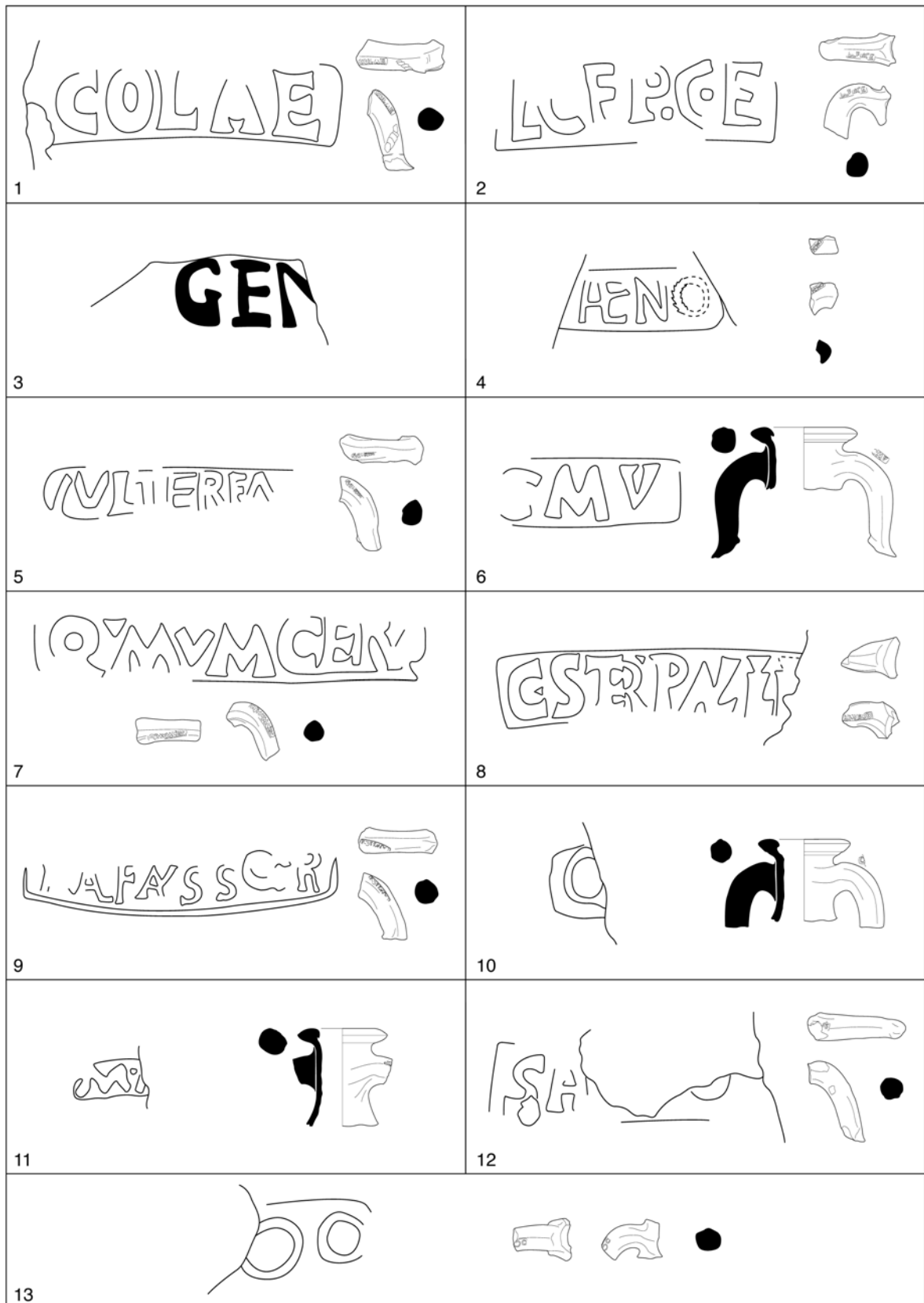


Fig. 235 : Timbres sur amphores Dressel 20 (éch. 1/1 et 1/10).

b – Graffite réalisé avant la cuisson

14 - N

Inv. 9245.

Départ d'anse.

Graffite : Sous le départ supérieur de l'anse, sur le col, signe incisé avant la cuisson, probable marque de tâcheron.

Contexte : Période V ou VI.

c - Graffites réalisés après la cuisson

15 - AD

Inv. 9545.

Panse complète.

Graffite : Incisé sur l'épaule d'une panse découpée au niveau du col et enterrée, certainement en vue de sa réutilisation comme cuve de trempage dans un atelier métallurgique (la terre de remplissage de la fosse autour de l'amphore comprenait de nombreuses scories métalliques).

Contexte : Période VIA.

Documentation : Cf. le commentaire accompagnant le catalogue.

16 - [B]ENEFICIARI

Inv. 9311.

Fragment de panse.

Graffite : Réalisé après la cuisson sur l'épaule, manque le B initial et le fragment présente une cassure entre le C et le I, lettres capitales à l'exception du F, écrit en cursive, pas de barre horizontale au A.

Contexte : Période IV ou V.

Documentation : Cf. le commentaire suivant le catalogue.

17 - TAGOMAS

Inv. 8487 (V01-49A).

Anse.

Graffite : Réalisé après la cuisson sur une anse, lettres majuscules, barre des A verticales, creux incisé avant le T.

Contexte : Période IV.

Documentation : Cf. le commentaire suivant le catalogue.

18 - C[ou Q[

VO2B-19

Panse.

Graffite : Réalisé après la cuisson sur l'épaule, seule une partie de la première lettre, probablement un C ou un Q, est conservée.

Contexte : Période IV.

B – GAULOISE 5

Graffites réalisés après la cuisson

19 - X et A

V04-15A.

Col.

Graffite : Deux caractères, X et A, incisés après la cuisson de part et d'autre d'une anse.

Contexte : Période V ou VI.

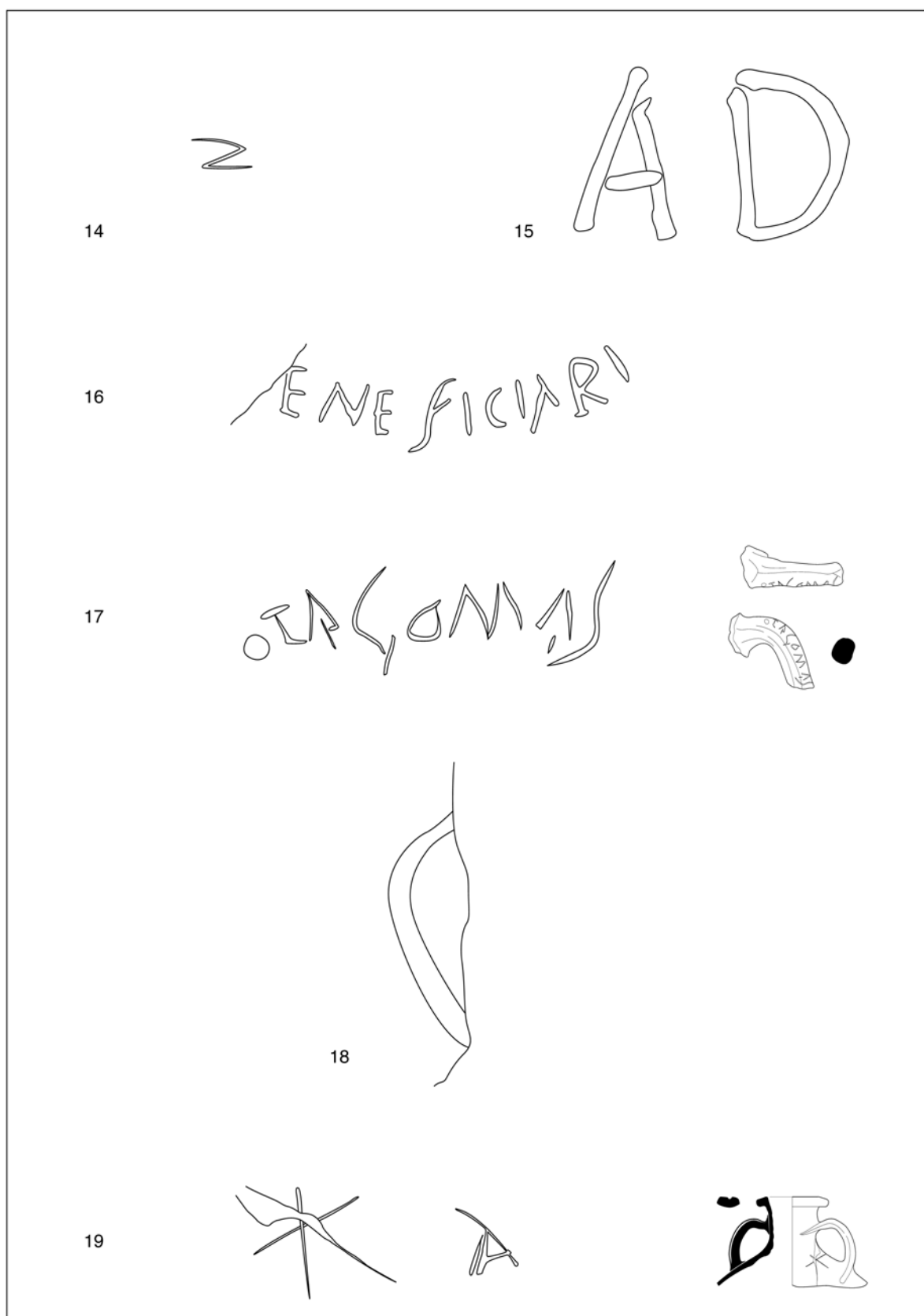


Fig. 236 : Graffites sur amphores Dressel 20 (14-18) et Gauloise 5 (19) (éch. 1/2 et 1/10).

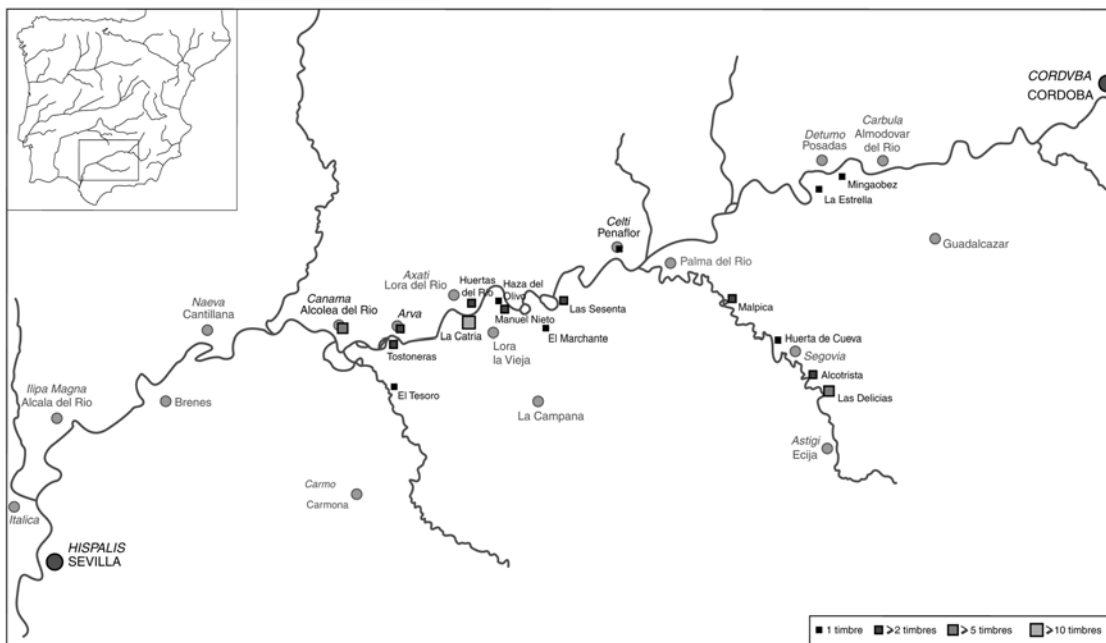


Fig. 237 : Carte des ateliers dont proviennent les amphores timbrées de type Dressel 20 de Vindolanda.

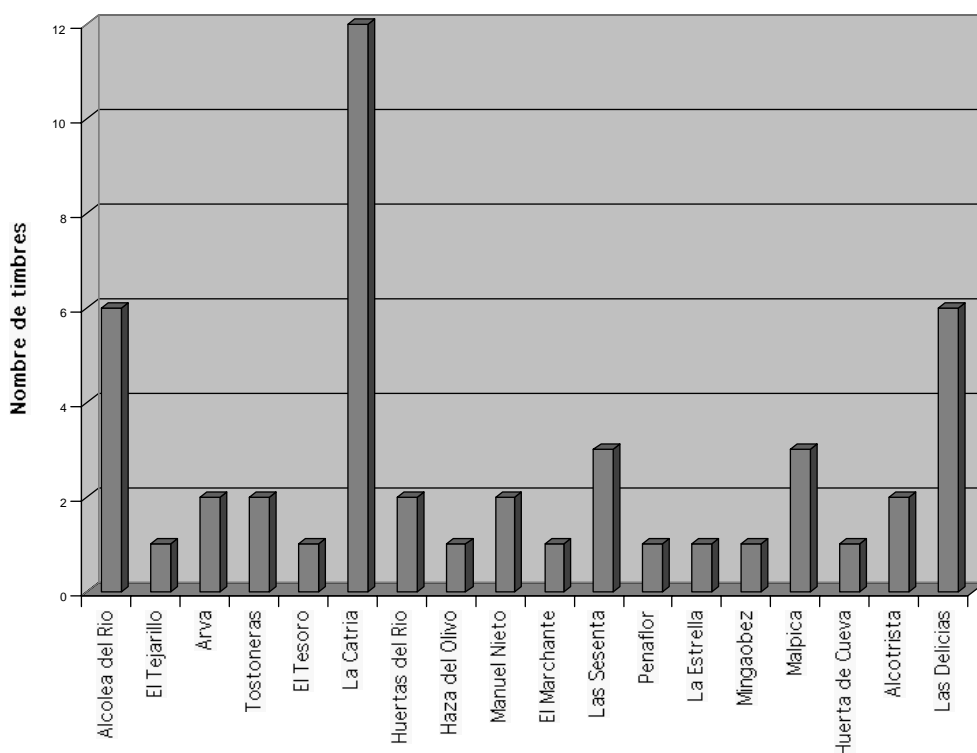


Fig. 238 : Les ateliers d'origine des amphores Dressel 20 timbrées de Vindolanda.

Jusqu'à présent, quatre-vingt-six timbres sur Dressel 20 ont été mis au jour à *Vindolanda*, et l'enquête concernant le rôle des fabriques d'amphores de la vallée du Guadalquivir (*Baetis*) dans l'approvisionnement du fort en huile d'olive s'appuie sur ceux dont les centres de production ont pu être déterminés, soit quarante-huit amphores timbrées. Nous travaillons donc sur une documentation encore relativement réduite, mais grâce à laquelle commencent à se dégager les tendances générales.

Comme le révèle la carte de la vallée du Guadalquivir (fig. 237), la majorité des timbres de *Vindolanda* provient de la portion du fleuve comprise entre les municipes de *Canama-Alcolea del Rio* et de *Celti-Peñaflor*, et plus spécialement de la vaste zone d'ateliers de La Catria dont nous possédons douze spécimens, neuf différents : ACIRGI, PANRI, LCM, PORODV, LFO, MIM, CLPV, APCR et LSLPS (le timbre du IIe siècle LCM apparaît en trois exemplaires, et ACIRGI, du IIIe siècle, deux fois). De l'antique *Canama*, nous disposons de six estampilles, ce qui place ce site de production parmi les trois les mieux représentés à *Vindolanda*, bien qu'avec seulement deux marques différentes : CANTQVIETI (quatre exemplaires) et LQS (deux).

Plus en amont du Guadalquivir, en face de la cité de *Detumo-Posadas*, les deux ateliers de Mingaobez et de La Estrella concernent également notre étude, bien que de façon beaucoup plus modérée, puisqu'ils ne s'illustrent que par un timbre chacun, AGRICOLAE pour le premier, et LFC pour le second. Leur situation relativement éloignée de la zone de production précédemment évoquée en fait toutefois un groupe à part.

Enfin, la production émanant du secteur du Genil (*Singilis*), affluent du Guadalquivir, entre les municipes d'*Astigi-Écija* et de *Palma del Río*, est plutôt bien documentée à *Vindolanda*. En effet, la production de l'atelier de Las Delicias arrive numériquement en deuxième position parmi les timbres découverts à *Vindolanda* avec les timbres de la première moitié du IIIe siècle LIVNIM/ELISSIP (quatre exemplaires), connu au Monte Testaccio à Rome en association avec un *titulus pictus* daté de 214-222 de notre ère, IIIVNIMELISSI/ETMELISSE, mentionnant deux personnages, un homme et une femme, de la même famille, ainsi que FSCIM/NIANO, qui nous fournit le nom de l'officine, et lui aussi daté au Monte Testaccio, des années 220-224. Les timbres désignant la famille des *Melissi* et la *Figlina Sciminianorum* sont d'ailleurs souvent combinés sur les amphores, un sur chaque anse⁶. De l'atelier d'Alcotrista, proche de celui de Las Delicias, les marques LAVGERN et LFC datent respectivement de 100-150⁷ et du IIIe siècle⁸. Enfin, pour en terminer avec le Genil, trois timbres proviennent de Malpica : deux de la série des QIM, datable de la seconde moitié du IIe siècle, et le troisième, IVLTEREN, issu de la période VIA de *Vindolanda* (180-200).

	Lecture	Support	Datation	Bibliographie	Observations
1	[.....]/[...] <i>Silvan(o)</i> [M(arcus)] <i>Aure/lius Mo/destus</i> <i>b(ene)/ficiarius co(n)s(ularis)</i> <i>pr/ovincia super(i)or(i)s</i> <i>leg(ionis) II Aug(ustae)</i>	Stèle	IIIe siècle	AE 1940, 0108 ; <i>RIB</i> 1696 ; AE 1929, 0128.	Dédicace au dieu Silvanus.
2	<i>Lu(..)(..ben)eficiar(io) m(odii) vi</i>	Tablette	Période IV (105 à 120)	<i>Tab. Vindol. II</i> , 180 ; Bowman 1994, n°6.	Tablette livrant un compte de distribution de blé, découverte dans les baraquements occupant l'espace de l'ancien <i>praetorium</i> ; le <i>beneficiarius</i> , un certain Lu(...), en a reçu six <i>modii</i> .
3	<i>...ques(tu)s sum beneficiario ...</i>	Tablette	Période IV (105-120)	<i>Tab. Vindol. II</i> , 344 ; Bowman 1994, n°33 ; AE 1994, 1133a.	Brouillon d'une plainte d'un étranger (« <i>hominem trasmarinum</i> »), peut-être un marchand, adressée probablement au gouverneur, suite à une agression ; le plaignant cite les différentes personnes qu'il a contactées, parmi lesquelles le <i>beneficiarius</i> .
4	<i>arculum clusa et res quequmque</i> <i>ini]a comclusae su[n]t dabas ...]o</i> <i>beneficiario ...] signabet anulo...</i>	Tablette	Période III (97-105) ou IV (97-120)	Nelis-Clément 2000, n°154a (1575) ; <i>Tab.</i> <i>Vindol. III</i> , 643.	Lettre à propos d'une petite boîte qui doit être remise au <i>beneficiarius</i> afin qu'il y appose son sceau.
5	<i>(b)eneficiari</i>	Amphore	Période IV (105-120) ou V (120-140)	Inédit.	Graffite réalisé après la cuisson sur l'épaule d'une amphore Dressel 20.

Fig. 239 : Tableau récapitulatif des beneficiarii de *Vindolanda*.

⁶ Remesal 1986, n°156.

⁷ Remesal 1997, n°50.

⁸ *Idem*, n°108 ; Carreras, Funari 1998, n°186.

L'atelier le mieux représenté à *Vindolanda* est donc celui de La Catria, comme c'est le cas pour les camps militaires du Rhin ainsi que l'a remarqué J. Remesal, qui en déduit que cet immense centre producteur possédait une fonction particulière dans l'organisation de l'approvisionnement, tant celui de Rome que celui de l'armée⁹.

On connaissait jusqu'à maintenant dans la province de *Britannia* vingt-huit inscriptions, dont la moitié à caractère votif, désignant autant de personnages nantis de la charge de *beneficiarius*¹⁰. Quatre de ces références concernaient déjà *Vindolanda* : une stèle et trois tablettes (fig. 239). Notre exemplaire, un graffite incisé sur l'épaule d'une amphore de type Dressel 20 et mis au jour en 2004, livre le terme *beneficiarius* au génitif, ce qui nous incite à l'interpréter comme une marque de propriété de l'amphore, et probablement de son contenu, plutôt que sa destination. Les camps militaires romains fournissent souvent des graffites au génitif ou au nominatif, ainsi que des sigles exprimant des noms ou des charges. Autant aujourd'hui que dans l'Antiquité, il est très courant d'apposer son nom sur ses affaires personnelles dans un milieu collectif comme l'armée, d'une part afin de ne pas les confondre avec celles des autres membres de la garnison, et d'autre part dans le but d'éviter leur vol.

Le rôle des bénéficiaires dans le monde romain est aujourd'hui assez bien connu grâce à l'abondante documentation existante et à la non moins abondante bibliographie qu'a générée ce thème¹¹. N'endossant aucune fonction particulière, ils avaient pour mission de seconder leur supérieur hiérarchique, quelle que soit l'affectation de ce dernier¹². Nous les retrouvons aux quatre coins de l'Empire romain, assurant des charges administratives parmi lesquelles la levée des taxes sur le transport, la saisie des biens réquisitionnés, le maintien de l'ordre¹³, et le contrôle de zones de production (carrières, mines...).

Il nous paraît intéressant de développer ici le rôle qu'exerçaient les *beneficarii* dans la structure générale de l'approvisionnement de l'armée romaine. Selon C. Carreras, il existe quatre niveaux principaux dans l'organisation du ravitaillement des troupes en temps de paix¹⁴ :

1 – Au niveau extraprovincial, le *praefectus annonae* était le responsable chargé de coordonner l'approvisionnement. Pour J. Remesal, il s'agit de l'autorité centrale chargée de maintenir le système de compensation économique entre les caisses du *fiscus* et de l'*aerarium* et entre les caisses des différentes provinces¹⁵.

2 – Au niveau provincial, la plus grande autorité financière était incarnée par le *procurator augusti*, à qui revenait, depuis l'époque augustéenne, la responsabilité de l'approvisionnement militaire¹⁶.

3 – Les *beneficarii* avaient la charge de contrôler l'arrivée des produits, sa régularité, et peut-être des quantités, qualité et prix.

4 – Le dernier niveau était constitué par les commandants et représentants de différentes unités militaires, responsables de l'organisation de l'approvisionnement à caractère local.

⁹ Remesal 1986, p. 50.

¹⁰ Nelis-Clément 2000, p. 24, tab. I.

¹¹ Il serait inutile et fastidieux de les citer toutes ici, et nous renvoyons à l'excellent travail de J. Nelis-Clément précédemment cité, ainsi qu'à la nombreuse bibliographie à laquelle il fait référence.

¹² Nelis-Clément 2000, p. 211.

¹³ Voir à ce sujet la tablette rédigée par un marchand étranger (Bowman, Thomas 1994, n°344).

¹⁴ Carreras 1997, p. 157.

¹⁵ Remesal 1986, p. 104.

¹⁶ Strabon, III, 4, 20.

Ainsi, à l'intérieur de ce schéma général, les *beneficiarii* avaient la responsabilité de contrôler les fournitures, de même que les liens entre le commandement et les différentes unités militaires. C'est pour cette raison que nous les rencontrons assignés en grand nombre dans l'*officium* du gouverneur, ou postés aux principaux points stratégiques et nœuds de communication de la *Britannia* ainsi que le long du mur d'Hadrien.

	Lecture	Support	Datation	Bibliographie	Observations
1	<i>Contubernalis Tagamatis vexillari</i>	Tablette	Période IV (105-120)	<i>Tab. Vindol. II</i> , 181.	Bordereau de sommes en <i>denarii</i> .
2	<i>Tagomas vexellarius</i>	Tablette	Période IV (105-120)	Birley 2003, p. 97-98.	Tablette 01-39, concernant une livraison d'armes.
3	<i>Tagomas</i>	Amphore	Période IV (105-120)	Birley 2003, p. 117.	Graffite réalisé après la cuisson sur une anse d'amphore Dressel 20.

Fig. 240 : Tableau récapitulatif des données concernant *Tagomas le vexillarius*.

Le nom *Tagomas*, qui nous est livré par un graffite sur anse d'amphore Dressel 20, est sans aucun doute à rapprocher du *Tagamas, vexillarius* signalé sur la tablette 01-39, qui fut découverte la même année que notre fragment, dans une pièce voisine du même bâtiment (fig. 240). La tablette 181 nous informe quant à elle que ce personnage, peut-être membre de l'unité d'*equites Vardulli*, avait une compagne dans le camp. La problématique actuelle concernant ce personnage consiste à déterminer si ce porte-enseigne était d'origine celtique ou germanique¹⁷. Le fait que *Tagomas*, ou *Tagamas*, puisse être mis en relation avec cette unité n'implique effectivement pas que son origine ethnique soit à chercher forcément en Hispanie. Nous savons que le nom du peuple qui constitue l'épithète d'une unité d'auxiliaires (ici les *Varduliens*, dans le nord de la Péninsule ibérique) indique le lieu de sa création, mais qu'il n'est pas exclu que des soldats d'origines différentes y soient intégrés¹⁸.

Comme la plupart des autres graffites onomastiques sur amphores, nous interprétons celui-ci comme une marque de propriété du récipient¹⁹, et pourquoi pas de son contenu originel. Ainsi, *Tagomas* était le possesseur soit d'une amphore de Bétique contenant environ 70 litres d'huile d'olive, probablement acquise sur le marché local, soit d'un simple récipient réutilisé après avoir été vidé, les deux options se révélant d'ailleurs compatibles.

¹⁷ Cf. l'étude d'A. Birley, p. 94 du présent ouvrage.

¹⁸ Le Bohec 1998, p. 97-98.

¹⁹ Cf. également à ce sujet le graffite *TAGO v(e)x(sillarius)* sur sigillée (Dragendorff 37) dans l'étude des graffites du même volume.

II : Confrontation des données concernant les tonneaux et les amphores

Les récentes études consacrées aux amphores, notamment dans le nord-ouest des Gaules, mettent en lumière la forte probabilité de l'utilisation dans l'Antiquité de récipients aujourd'hui « fantômes », comme les tonneaux, en complément des amphores, pour le transport du vin. Dans les sites de consommation de cette région, les amphores à huile se révèlent en effet quasiment aussi nombreuses que les amphores à vin, ou, plus correctement, les amphores à vin n'y sont pas plus abondantes que les amphores à huile, alors que ces denrées ne devaient pas être importées dans les mêmes quantités puisqu'elles ne sont pas consommées dans les mêmes proportions²⁰. À *Vindolanda*, cette incohérence est encore plus frappante, comme nous l'avons constaté plus haut, puisque les amphores à huile sont présentes à hauteur de plus de 85 %. Ici, cependant, par chance, les tonneaux n'ont pas complètement disparu.

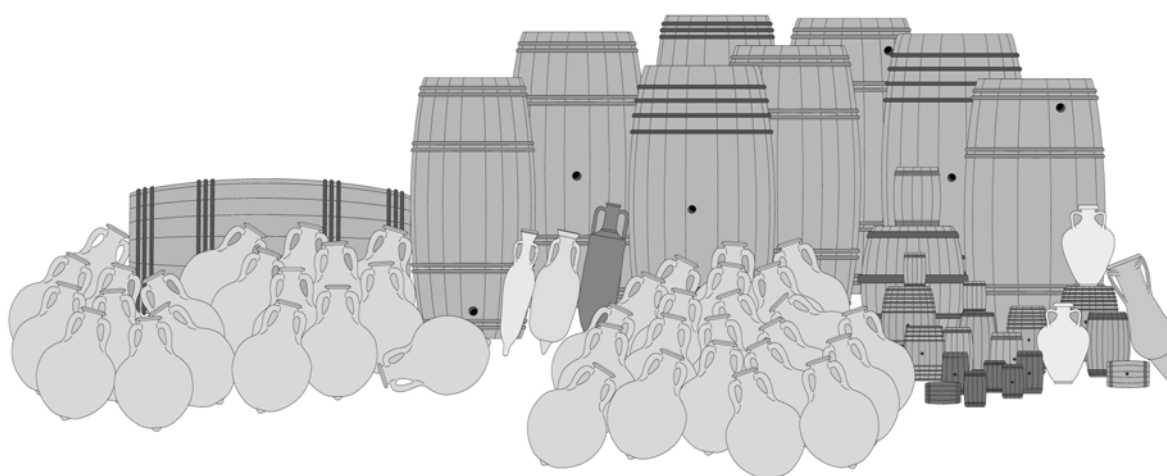


Fig. 241 : Restitution graphique des amphores, des foudres et des tonnelets des périodes I à V.

Afin de mettre en balance les deux types de conditionnement de la façon la plus satisfaisante possible, nous avons sélectionné le mobilier enregistré pour les cinq premiers forts, la quasi-totalité des futailles en procédant. Nous disposons donc, pour cette période correspondant aux cinquante-cinq premières années du camp (de 85 à 140 de notre ère), de 74 conteneurs différents (fig. 242) :

- 47 amphores²¹ :

- 1 amphore vinaire italique de type Dressel 2/4 ;
- 1 amphore à vin ou à *defrutum* de Bétique Haltern 70 ;
- 41 amphores à huile d'olive de Bétique de type Dressel 20 ;
- 1 amphore à poisson de Bétique Beltran IIA2 ;
- 2 amphores à vin de Gaule Narbonnaise Gauloise 4 ;
- 1 amphore de Narbonnaise à olives vertes confites dans du *defrutum*, de type Augst 21.

- 27 tonneaux²² :

- 11 tonnelets de la région lyonnaise²³ du groupe 1 de la typologie²⁴, en Sapin argenté et Mélèze, d'une contenance de 3 à 60 litres²⁵ ;

²⁰ Laubenheimer, Marlière à paraître ; Marlière, sous presse.

²¹ Une amphore à alun de Lipari n'a pas été prise en compte ici, puisque nous nous intéressons aux comestibles.

²² Il existe au moins un tonneau ou tonnelet fait de bois d'If, probablement d'origine gauloise si l'on se réfère à Pline (*Histoire Naturelle*, XVI, 42), mais comme nous ignorons à quel groupe typologique il appartient, et par conséquent sa contenance, il n'a pu être pris en considération dans cette étude comparative.

²³ Pour les caractéristiques des tonneaux fabriqués dans la vallée du Rhône, voir Marlière 2001, p. 181-201, 2002, p. 177-179 et 2003, p. 143-145.

- 1 barrique de la région lyonnaise du groupe 2 de la typologie, en Sapin argenté et Mélèze, d'une contenance approchant les 150 litres ;
- 9 grands fûts de la région lyonnaise du groupe 5 de la typologie, en Sapin argenté et Mélèze, d'une contenance moyenne de 1150 litres ;
- 6 tonnelets du groupe 1 de la typologie, en Chêne ou en Frêne, d'origine probablement locale²⁶, d'une contenance de 1,5 à 3,5 litres, qui ont peut-être servi à transporter de la bière.

Origine	Emballage	Type	Contenu	Capacité moyenne	NMI	Quantité totale	%
ITALIE	Amphore	Dressel 2/4 italique	vin	25 l	1	25 l	0,2
PEN. IBERIQUE	Amphore	Haltern 70	vin/ olives	20 l	1	20 l	0,15
	Amphore	Dressel 20	huile d'olive	70 l	41	2 870 l	20,6
	Amphore	Beltran IIA2	poisson	40 l	1	40 l	0,3
GAULE	Amphore	Gauloise 4	vin	30 l	2	60 l	0,4
	Tonneau	Groupe 1	vin ? acetum ?	3 à 60 l	11	350 l	2,5
	Tonneau	Groupe 2	vin ? acetum ?	150 l	1	150 l	1,1
	Tonneau	Groupe 5	vin ? acetum ?	1150 l	9	10 350 l	74,5
	Amphore	Augst 21	olives	20 l	1	20 l	0,15
BRETAGNE ?	Tonneau	Groupe 1	bière ?	1,5 à 3,5 l	6	15 l	0,1
TOTAL					74	13 900 Litres	100 %

Fig. 242 : Amphores et tonneaux provenant des périodes I à V.

1 – Le vin, l'acetum et les olives confites dans du defrutum

Si l'on examine les contenances, exprimées ici en litres, livrées par les amphores et les tonneaux (fig. 243), le vin et les produits dérivés de la vigne atteignent presque 80 % des denrées importées à *Vindolanda*, ce qui change considérablement des conclusions tirées à partir des amphores seules.

La quantité de vin importé en amphores (85 l) rapprochée de celle de vin conditionné en fûts (10 850 l) nous offre un rapport de 1/122, soit 0,8 %. Sur les tablettes découvertes sur le site, cette boisson n'apparaît que sur les documents liés au *praetorium* à la période III²⁷. On n'y parle pas d'amphores, mais de capacités en *modii* et *sextarii*, ce qui nous laisse à penser qu'un *vinarius* devait être installé dans le *vicus*. Il s'agit le plus souvent de *vinum* sans précision, mais sont également mentionnés le *mulsum*, du vin miellé qui pouvait être transporté en amphores de type Haltern 70 comme nous l'apprennent deux inscriptions peintes mises au jour en Tarraconaise, à Saragosse et Celsa²⁸, et peut-être du vin du Massique, un vin italien réputé que l'on pourrait rapprocher des quelques fragments de Dressel 2/4 italiques mis au jour sur le site. Les crus connus pour avoir été diffusés dans les amphores de Gaule Narbonnaise (Gauloise 4 et 5), les plus fréquentes, comme l'*Aminneum*, le *Massiliense*, le *Picatum*, ou encore le *Passum*²⁹, ne sont pas cités dans les tablettes livrées par le site jusqu'à présent. Les olives, quant à elles, n'apparaissent qu'en tant qu'ingrédient

²⁴ Pour la typologie des tonneaux, se reporter à Marlière 2002, p. 157-170.

²⁵ Les capacités moyennes des tonnelets et tonneaux de *Vindolanda* ont été estimées par comparaison avec les exemplaires complets ou presque connus ailleurs, notamment en Bretagne et sur le *limes* germanique. Par exemple, les fonds des fûts du groupe 5 de *Vindolanda* présentant un diamètre compris entre 80 et 86 cm, ils correspondent à des pièces dont la contenance varie de 1000 à 1300 litres.

²⁶ En Gaule, on n'utilisera vraiment le Chêne en tonnellerie qu'à partir de la fin du IIe siècle.

²⁷ Bowman, Thomas 1994, tablettes n°190, 203 et 302.

²⁸ Van der Werff 2002.

²⁹ Liou, Marichal 1978, p. 175-177 ; Laubenheimer 1990, p. 99-101.

dans la recette d'une conserve à base de pâte d'ail et de *conditum*³⁰ ainsi que dans une liste de courses³¹, toutes deux retrouvées dans la cuisine du *praetorium* de la période III également. Comme pour le vin, elles paraissent avoir été achetées au détail chez un commerçant qui les a peut-être fait venir de Bétique (Haltern 70) ou de Narbonnaise (Augst 21).

Les tonneaux de la vallée du Rhône ont pu contenir des vins ordinaires, mais plus probablement des vins piqués ou du vinaigre (*acetum*) provenant des différentes régions viticoles de la Gaule, et pourquoi pas d'Italie et de Tarraconaise, acheminés jusqu'à Lyon afin d'y être conditionnés en foudres et expédiés vers les troupes de la frontière nord de l'Empire³². Comme le souligne A. Tchernia, Lyon semble bien constituer « la base arrière de l'intendance et du ravitaillement militaire ou civil pour les camps et les agglomérations du Rhin. S'y concentraient les marchandises commandées par l'armée, non seulement du blé (dont une partie importante pouvait venir de régions plus proches des camps), mais aussi tous les matériaux utiles aux équipements militaires, et à partir de 15 avant notre ère³³ ».

Les vins gâtés servent à préparer la *posca* (1/10^e d'*acetum* pour 9/10^e d'eau), un breuvage qui présente le double avantage d'étancher la soif des soldats sans les griser³⁴, contrairement au vin, tout en constituant un débouché appréciable pour les vins piqués³⁵. Quand l'*acetum* est évoqué sur les tablettes, c'est en quantités modestes (deux *sextarii* sur la tablette 190, un *modius* et un *sextarius* sur la tablette 202), mais, comme la plupart des comptes de *Vindolanda*, ces textes sont très certainement liées à la vie du *praetorium*, et non des simples soldats. Les quelques tonneaux qui nous sont parvenus ont tout de même permis de préparer 108 500 litres de *posca* !

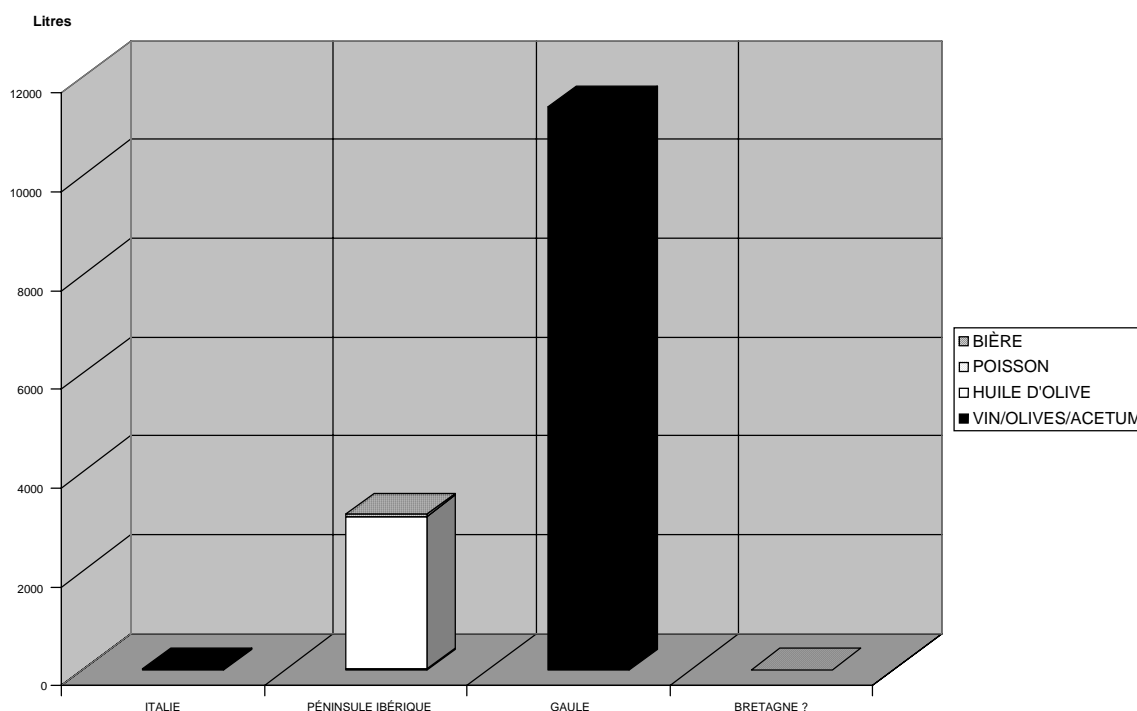


Fig. 243 : Graphique des quantités de denrées acheminées en amphores et tonneaux à Vindolanda.

³⁰ Bowman, Thomas 1994, tablette n°208.

³¹ *Idem*, tablette n°302.

³² Martin-Kilcher 1994, p. 485-489 ; Desbat 1997, p. 113-120 ; Tchernia 1997, p. 121-129 ; Marlière 2002, p. 177-179.

³³ Tchernia 2002, p. 319-324.

³⁴ Marcellus Empiricus, *De Medicamentis*, 36, 51 ; Anthime, 58.

³⁵ Tchernia 1986, p. 11-19.

2 – L’huile d’olive

À l’inverse du vin et de l’*acetum*, la proportion d’huile d’olive de Bétique a largement diminué avec l’intégration des tonneaux à l’étude : elle ne constitue désormais plus qu’à peine plus d’1/5^e des denrées transportées en amphores et en tonneaux. Ce taux, encore assez important, est tout à fait raisonnable si l’on considère l’importance que devait revêtir la consommation de matières grasses dans la ration calorique quotidienne d’un soldat stationné dans les régions septentrionales de l’Empire.

L’huile d’olive n’est toutefois citée qu’une fois sur les tablettes, sur une liste de courses du *praetorium* de la période III³⁶, et elle n’est pas la seule matière grasse attestée sur le site : de l’axonge³⁷ (*axungia*), et du beurre³⁸ (*butyrum*), plus proches des habitudes alimentaires des Bataves, peuple auquel appartenait Flavius Cerialis, préfet du camp à cette période, apparaissent également dans les textes illustrant la vie domestique du *praetorium*, de même qu’à la période suivante.

3 – Les salaisons de poisson

Le reste des denrées, en particulier le poisson de Bétique, est présent dans des quantités négligeables. Peut-être une partie des tonneaux, comme les tonnelets de la région lyonnaise, a pu servir au transport de sauces de poisson, mais il est impossible de le dire dans l’état actuel de la recherche. Le terme *muria* apparaît sur trois tablettes en relation avec le *praetorium*³⁹ : il est question d’un *sextarius* et demi sur la tablette 190 et de huit *sextarii* sur la tablette 302. Les salaisons de poisson, de tradition méditerranéenne, qui semblent elles aussi avoir été vendues au détail dans l’agglomération civile, ne font pas partie des aliments les plus prisés à *Vindolanda*. Cela peut s’expliquer par l’origine des soldats de la garnison, le nord de la Gaule, et de ce fait par leurs habitudes culinaires dans lesquelles les sauces de poisson n’entrent pas.

4 – La cervoise

Quant à la *cervesa*, il est possible qu’on en ait importé d’une ville proche du camp, dans des tonnelets en Chêne dont les fragments de quelques exemplaires ont été découverts. Ces derniers sont peu nombreux en comparaison avec les récipients attribués au transport du vin et de l’*acetum*, mais n’oublions pas que la présence d’au moins un *cervesarius*, *Atrectus*, est attestée dans le camp, à la période IV⁴⁰, de même que celle d’une brasserie dans une annexe de’une *mansio* du *vicus*⁴¹ et que d’autres emballages ont dû servir au transport, sur de petites distances, et à la conservation, à court terme, de la cervoise brassée sur place.

Apparaissent aussi dans les bordereaux, à côté de la *cervesa*⁴², de l’orge (*hordeum*)⁴³, céréale bien connue pour la fabrication de la bière⁴⁴, ainsi que du malt (*braces*)⁴⁵. On apprend même, grâce à un compte attribué à un marchand civil, le prix d’un *modius* d’*hordeum*, un denier et demi et un as⁴⁶. Une autre tablette, découverte dans le *praetorium* et livrant des comptes quotidiens d’un mois de juin de la période III (entre 97 et 105) montre de grandes quantités d’orge (entre 4 et 6 *modii* par jour) que A. K. Bowman et J. D. Thomas considèrent comme de la nourriture pour les animaux du *praetorium*⁴⁷.

³⁶ Bowman, Thomas 1994, tablette n°203.

³⁷ *Idem*, tablettes n°182 et 190.

³⁸ *Idem*, tablette n°204.

³⁹ *Idem*, tablettes n°190, n°202 et n°302.

⁴⁰ *Idem*, tablette n°182.

⁴¹ Birley 1978, p. 176-178.

⁴² *Idem*, tablettes n°186 et 190.

⁴³ *Idem*, tablettes n°185, 190 et 213.

⁴⁴ Laubenheimer *et alii* 2003, p. 47-63.

⁴⁵ Bowman, Thomas 1994, tablette n°343.

⁴⁶ Bowman, Thomas 1994, tablette n°185.

⁴⁷ *Idem*, tablette n°190.

Il est à remarquer que ces mentions d'orge sont toutefois suivies d'une quantité en moyenne deux fois moins importante de *cervesa*. Tenter de définir à qui étaient destinées toutes ces livraisons d'orge, la part réservée à la fabrication de la bière et celle assignée à la subsistance des chevaux, est donc délicat.

* *
*
*
*

L'étude simultanée des amphores et des tonneaux du fort de *Vindolanda* éclaire donc sous un nouveau jour le rôle essentiel tenu par les contenants de bois, en complément des amphores, dans l'approvisionnement des camps militaires du secteur du mur d'Hadrien. Elle permet également de mieux comprendre pourquoi les zones septentrionales en général, sites de consommation civils inclus, livrent si peu d'amphores en comparaison avec le pourtour méditerranéen.

Les informations fournies par les tablettes nous intéressent d'autant plus que ces dernières proviennent nécessairement des mêmes niveaux archéologiques que les tonneaux (ceux des premiers forts, dans lesquels les matières organiques ont été particulièrement bien préservées), et qu'elles se tiennent par conséquent dans la fourchette chronologique que nous nous sommes fixée. Généralement liées au *praetorium*, elles concernent rarement le ravitaillement des simples soldats, mais elles mettent en avant le fait que les commerçants civils de *Vindolanda* mettaient à disposition de leurs clients un grand assortiment de nourritures au détail relevant tout aussi bien des traditions alimentaires nordiques que méditerranéennes.

Alors que certaines des denrées transportées en amphores et en tonneaux, comme la bière, les fruits en conserve et les sauces de poisson, dépendaient donc du commerce civil, chaque soldat ayant la possibilité d'améliorer son ordinaire en achetant des vivres aux commerçants installés dans les *canabae*, d'autres, comme l'huile d'olive, le vin et l'*acetum*, faisaient partie des denrées fournies au soldat contre prélèvement fixe sur sa solde (*ad victum*⁴⁸). L'ordinaire du soldat provenait en effet principalement du tribut imposé aux provinces⁴⁹, sous la forme de réquisitions et d'achats à prix fixés par l'État⁵⁰, mais aussi des terres de l'armée qui entouraient les camps (*territorium* ou *prata*)⁵¹, et de la chasse, effectuée par les soldats pour le compte de l'armée, ou pour eux-mêmes sur leur temps libre⁵². Le blé, d'abord cédé en échange d'une retenue sur le *stipendium*, est distribué gratuitement aux soldats à partir du IIIe siècle, comme nous l'apprennent les *ostraka* de Pselkis⁵³. Le coût des rations de vin continue en revanche à être décompté de la solde, et le Code Justinien⁵⁴ signale qu'au milieu du IVe siècle, les troupes recevaient en alternance, un jour sur deux, du vin et de l'*acetum*. Quant à l'huile d'olive, qui, selon la thèse de J. Remesal remise en cause par L. Wierschowski⁵⁵ pour le règne d'Auguste et le Ier siècle, serait un impôt en nature remis par la province de Bétique⁵⁶. Pour L. Wierschowski, il s'agit simplement d'un commerce privé destiné autant aux civils qu'aux militaires. À *Vindolanda*, l'huile d'olive est importée dès la fondation du fort, aux alentours de 85 de notre ère, en quantités relativement importantes, surtout en comparaison avec les autres denrées typiquement méditerranéennes comme les sauces de poisson, quasiment absentes du site. L'origine ethnique des soldats étant, bien entendu, à prendre en considération en ce qui concerne leurs goûts et leurs habitudes alimentaires, si l'huile d'olive ne faisait pas partie des denrées imposées par l'armée, les

⁴⁸ *P. Gen. Lat.* 1 recto, part I ; Fink 1971, n°68.

⁴⁹ Davies 1971, p. 122-142.

⁵⁰ Tacite, *Agricola*, XIX, 4 et XXXII, 4 ; Dion, LXII, 3.

⁵¹ Mócsy 1967, p. 211-214.

⁵² *Digeste*, XLIX, 16, 12, 1.

⁵³ Préaux 1951, p. 121-155.

⁵⁴ XII, 37.

⁵⁵ Wierschowski 2001, p. 37-61 ; Tchernia 2002, p. 319-324.

⁵⁶ Remesal 1986, p. 81-89.

amphores Dressel 20 n'y seraient pas tellement nombreuses. Nos militaires Bataves, Tongres, Ubiens et Nerviens auraient certainement utilisé de préférence des matières grasses animales locales, comme l'axonge et le beurre, mentionnés du reste dans les tablettes comme nous l'avons vu plus haut. Nous nous rapprochons donc plutôt du modèle de J. Remesal, avec l'huile faisant partie des denrées fournies par l'armée et dont le coût est prélevé sur la solde, et ceci dès la dynastie flavienne. Ceci n'écarte pas la possibilité de l'existence simultanée d'un commerce privé d'huile d'olive dans les *canabae*, puisque l'on pouvait aussi manifestement en acheter chez les commerçants. Il n'est par ailleurs pas exclu que le graffite Tagomas sur une anse de Dressel 20 soit le signe de l'achat d'une amphore pleine par un soldat pour sa famille, installée dans le *vicus*.

Pitance fournie par l'armée et marchandises diverses proposées par les commerçants constituaient donc la subsistance des soldats du fort de *Vindolanda*. Toutefois, si l'officier commandant du camp et sa famille disposaient assurément d'une table des plus raffinées, comme le dévoilent les tablettes du *praetorium*, la gastronomie du gros des troupes ne devait rien avoir de comparable, avec un ordinaire constitué de blé, de lard, de fromage, de légumes secs, d'un peu de vin et de vinaigre⁵⁷. Dans l'armée comme ailleurs, l'alimentation variait selon la hiérarchie, militaire et sociale, même si les soldats de l'armée romaine n'étaient pas aussi mal nourris que ce que l'on a longtemps cru.

⁵⁷ Davies 1971, p. 122-142.

Bibliographie

Birley 2003 : BIRLEY A., « Report on the writing tablets in *Vindolanda* excavations 2001-2002 », dans BIRLEY A. (dir.), *The Excavations 2001-2002*, Bardon Mill, p. 85-116.

Birley 1978 : BIRLEY R., *Eine römische Grenzfestung am Hadrianswall*, Bergisch Gladbach.

Blázquez, Remesal 2003 : BLÁZQUEZ MARTINEZ J. M., REMESAL RODRIGUEZ J. (Eds.), *Estudios sobre el Monte Testaccio (Roma) III*, Barcelone.

Bonsor 1931 : BONSOR G. E., *The Archaeological Expedition along the Guadalquivir*, The Hispanic Society of America, New York.

Bowman 1994 : BOWMAN A. K., *Life and letters on the Roman frontier. Vindolanda and its people*, Londres.

Bowman, Thomas 1994 : BOWMAN A. K., THOMAS J. D., *The Vindolanda writing-tablets (Tabulae Vindolandenses II)*, Londres.

Bowman, Thomas 2004 : BOWMAN A. K., THOMAS J. D., *The Vindolanda writing-tablets (Tabulae Vindolandenses III)*, Londres.

Carreras 1997 : CARRERAS MONTFORT C., « Los *beneficarii* y la red de aprovisionamiento militar de *Britannia e Hispania* », *Gerión* 15, p. 151-175.

Carreras 2002 : CARRERAS MONTFORT C., « The Roman military supply during the Principate. Transportation and staples », dans ERDKAMP P. (ed.), *The Roman Army and the Economy*, Amsterdam.

Carreras, Funari 1998 : CARRERAS MONTFORT C., FUNARI P. P. A., *Britannia y el Mediterráneo : Estudios sobre el abastecimiento de aceite bético y africano en Britannia*, Barcelone.

Davies 1971 : DAVIES R. W., « The Roman Military Diet », *Britannia* 2, p. 122-142.

Davies 1974 : DAVIES R. W., « The Daily Life of the Roman Soldier under the Principate », *ANRW*, II, 1, p. 299-338.

Desbat 1997 : DESBAT A., « Le tonneau antique : questions techniques et problème d'origine », dans *Techniques et économie antiques et médiévales : le temps de l'innovation*, Colloque international (C.N.R.S.), Aix-en-Provence 21-23 mai 1996, Paris, p. 113-120.

Ehmig 2003 : EHMIG U., *Die Römischen Amphoren aus Mainz*, Frankfurter Archäologische Schriften 4, Francfort.

Fink 1971 : FINK R. O., *Roman military records on papyrus*, Princeton, n° 68.

Funari 1996 : FUNARI P. P. A., *Dressel 20 Inscriptions from Britain and the Consumption of Spanish Olive Oil. With a Catalogue of Stamps*, Oxford.

Laubenheimer 1990 : LAUBENHEIMER F., *Le temps des amphores en Gaule. Vins, huiles et sauces*, Paris.

Laubenheimer et alii 2003 : LAUBENHEIMER F., OUZOULIAS P., VAN OSSEL P., « La bière en Gaule. Sa fabrication, les mots pour le dire, les vestiges archéologiques : première approche », *RAP*, 2003 1/2, p. 47-63.

Laubenheimer, Marlière à paraître : LAUBENHEIMER F., MARLIÈRE E., *Echanges et vie économique dans le Nord-Ouest des Gaules (Haute-Normandie, Picardie, Nord/Pas-de-Calais). Le témoignage des amphores* (publication prévue pour 2006).

Le Bohec 1998 : LE BOHEC Y., *L'armée romaine sous le Haut-Empire*, Paris.

Liou, Marichal 1978 : LIOU B., MARICHAL R., « Les inscriptions peintes sur amphores de l'anse Saint-Gervais à Fos-sur-Mer », *Archaeonautica*, 2, p. 109-182.

Marlière 2001 : MARLIERE E., « Le tonneau en Gaule romaine », dans J.-P. BRUN, F. LAUBENHEIMER (Eds. scientifiques), *La viticulture en Gaule*, dossier, dans *Gallia* 58, p. 181-201.

Marlière 2002 : MARLIERE E., *L'outre et le tonneau dans l'Occident romain*, Instrumentum 22, Montagnac.

Marlière 2003 : MARLIERE E., « Tonneaux et amphores à *Vindolanda* : contribution à la connaissance de l'approvisionnement des troupes stationnées sur la frontière nord de l'Empire » (avec une introduction d'Anthony Birley), dans BIRLEY A. (dir.), *The Excavations 2001-2002*, Bardon Mill, p. 125-180.

Marlière sous presse: MARLIERE E., « Les amphores », dans BINET E. (dir.), *Le site antique du Palais des Sports (le Coliseum) à Amiens, DAF-Série Grands Travaux*.

Martin-Kilcher 1987 : MARTIN-KILCHER S., *Die römischen Amphoren aus Augst und Kaiseraugst. Ein Beitrag zur römischen Handels und Kulturgeschichte. 1. Die Südspanischen Ölamphoren (Gruppe I)*, Augst.

Martin-Kilcher 1994 : MARTIN-KILCHER S., *Die römischen Amphoren aus Augst und Kaiseraugst. Ein Beitrag zur römischen Handels und Kulturgeschichte. 2. Die Amphoren für Wein, Fischsauce.*, Augst.

Mócsy 1967 : MOCSY A., « Zu den prata legionis », in *Studien zu den Militärgrenzen Roms. Vorträge des 6. Internationalen Limeskongresses in Süddeutschland*, p. 211-214.

Nelis-Clément 2000 : NELIS-CLEMENT J., *Les beneficiarii : militaires et administrateurs au service de l'Empire (Ier s. a.c.-VIe. p.c.)*, Bordeaux.

Ponsich 1974 : PONSICH M., *Implantation rurale antique sur le Bas Guadalquivir*, Tome I, Paris.

Ponsich 1979 : PONSICH M., *Implantation rurale antique sur le Bas Guadalquivir*, Tome II, Paris.

Préaux 1951 : PREAUX C., « Ostraka de Pselkis de la Bibliothèque Bodléenne », dans *Chronique d'Égypte*, LI, p. 121-155.

Remesal 1986 : REMESAL RODRIGUEZ J., *La annona militaris y la exportacion de aceite betico a Germania*, Madrid.

Remesal 1997 : REMESAL RODRIGUEZ J., *Heeresversorgung und die wirtschaftlichen Beziehungen zwischen der Baetica und Germanien*, Stuttgart.

Tchernia 1986 : TCHERNIA A., *Le vin de l'Italie romaine. Essai d'histoire économique d'après les amphores*, Rome.

Tchernia 1997 : TCHERNIA A., « Le tonneau, de la bière au vin », dans *Techniques et économie antiques et médiévales : le temps de l'innovation*, Colloque international (C.N.R.S.), Aix-en-Provence 21-23 mai 1996, Paris, p. 121-129.

Tchernia 2002 : TCHERNIA A., « L'arrivée de l'huile de Bétique sur le limes germanique : Wierschowski contre Remesal », dans L. Rivet, M. Sciallano (dir.), *Vivre, produire et échanger : reflets méditerranéens, Mélanges offerts à Bernard Liou*, Montagnac, p. 319-324.

Van der Werff 2002 : VAN DER WERFF J., « Old and new evidence on the contents of Haltern 70 amphoras », dans L. Rivet, M. Sciallano (dir.), *Vivre, produire et échanger : reflets méditerranéens, Mélanges offerts à Bernard Liou*, Montagnac, p. 445-449.

Wierschowski 2001 : WIERSCHOWSKI L., « Die römischen Heeresversorgung im frühen Prinzipat », *M. B. A. H.*, XX, p. 37-61.