

L'olivier et son importance économique dans l'Afrique antique

Camps Fabrer H.

L'olivier

Paris : CIHEAM
Options Méditerranéennes; n. 24

1974
pages 21-28

Article available on line / Article disponible en ligne à l'adresse :

<http://om.ciheam.org/article.php?IDPDF=CI010488>

To cite this article / Pour citer cet article

Camps Fabrer H. **L'olivier et son importance économique dans l'Afrique antique**. *L'olivier*. Paris : CIHEAM, 1974. p. 21-28 (Options Méditerranéennes; n. 24)



<http://www.ciheam.org/>
<http://om.ciheam.org/>

L'olivier et son importance économique dans l'Afrique antique

Henriette CAMPS-FABRER

Maître de Recherche
au CNRS
Aix-en-Provence

Parmi les innombrables ruines romaines qui couvrent l'Afrique du Nord, la présence très fréquente de pressoirs ou de moulins à huile atteste la grande extension de la culture de l'olivier, même dans les régions d'où elle a totalement disparu aujourd'hui.

Dès le Villafranchien, *Olea Europea L.* apparaît dans de nombreux sites sahariens et les analyses de charbons et de pollens conservés dans certains gisements ibéromaurusiens (Taforalt, Grotte Rassel, Courbet) ou capsien (Ouled Djellal, Relilaf) attestent que l'oléastre existait en Afrique du Nord dès le ^{II}e millénaire et certainement bien avant (1).

A l'arrivée des Romains en Afrique du Nord, les Berbères savaient greffer les oléastres, alors que dans le territoire occupé par les Carthaginois une véritable culture avait commencé à se répandre. Rome allait donc profiter de l'expérience punique pour étendre la culture de l'olivier à tout le territoire occupé par elle.

CONDITIONS ET PROCÉDÉS DE CULTURE DE L'OLIVIER

Les Romains ont bien compris que l'olivier était l'arbre par excellence de la région du Tell et s'adaptait parfaitement aux conditions physiques des régions qu'ils avaient occupées. L'olivier en effet s'accommode d'un climat tempéré et celui dont jouissait l'Afrique romaine, sensiblement le même que de nos jours, lui était très favorable. Il ne lui faut pas de froids vifs et persistants de moins de 5 degrés en hiver, et les gelées tardives du printemps lui sont nuisibles. En revanche, il supporte plus facilement de très fortes chaleurs. On admet généralement 800 mètres comme limite des oliviers fructifères et l'olivier sauvage pousse sur n'importe quel pic élevé, choisissant une crevasse pour enfoncer ses racines. Mais encore la nature du sol doit-elle lui convenir; le terrain ne doit être ni trop sableux ni trop argileux, et il souffre de la sécheresse du sol s'il contient plus de 20 % d'argile avec une pluviosité moyenne de 300 millimètres et plus de 10 % avec une pluviosité moyenne de 100 millimètres. Encore faut-il que la proportion de sable reste faible. Néanmoins l'olivier pourra supporter un peu plus d'argile si le sol est riche en carbonate de chaux. Ainsi s'accommode-t-il

des sols les plus pauvres sans avoir besoin d'engrais, sauf dans les terrains marécageux et salés d'où il est exclu. L'olivier est donc un arbre peu exigeant et qui a été pendant l'époque Romaine le plus répandu en Afrique du Nord.

Les Romains employaient soit la greffe qui rendait les oléastres productifs, soit la transplantation. Il est fort probable qu'en plus de la greffe en écusson recommandée par Caton, ils connaissaient la greffe en couronne encore pratiquée de nos jours par les Kabyles. Mais ils développèrent surtout de nombreuses plantations. Pour cela, ils choisissaient de jeunes branches vigoureuses coupées en tronçons taillés en pointes. Ces rejetons étaient enterrés après avoir été enduits de cendre dans des fosses garnies au fond de gravier, puis remplies de terre végétale et d'engrais. Les arbres sont disposés par lignes régulières — qui apparaissent si nettement dans les photos aériennes — on doit ménager entre les pieds une certaine distance. Dès lors les oliviers demandent un minimum de soins. Il faut les arroser quand survient la sécheresse, labourer le champ au moins deux fois par an, extirper chaque année tous les rejetons de la base de l'arbre qui devra être fumé tous les trois ans (2).

L'olivier, s'il n'exige pas beaucoup de dépenses, nécessite néanmoins des soins constants et attentifs (3). Mais surtout il présente pour le cultivateur un gros inconvénient, celui d'attendre dix ans environ son rapport. Il était donc difficile pour le petit propriétaire qui voulait entreprendre une telle culture de le faire, s'il n'avait pas d'autres moyens de subsistance pendant la période stérile. L'indigène ne plantait donc pas un arbre pour en recueillir les fruits dix ans après, d'autant qu'il n'était pas sûr de rester pendant ce temps-là le maître du sol qu'il occupait. En effet, la sécurité des campagnes était menacée en Afrique, et surtout vers le Sud, dans la région soumise aux incursions des nomades gétules.

Nous voyons donc le double problème qui se posait aux Romains. Il fallait d'une part assurer à l'indigène qui plantait des oliviers, la possibilité de vivre pendant l'attente du produit de sa plantation, d'autre part lui garantir la propriété de sa terre.

Or, ces deux conditions ne pouvaient être remplies que si Rome intervenait elle-même, pour diriger l'exploitation du sol et surtout pour assurer la paix. On

Les illustrations de cet article nous ont été fournies par l'auteur.

(1) CAMPS G. — *Les civilisations préhistoriques d'Afrique du Nord et du Sahara*. Paris, Doin, 1974, p. 51 et 90.

(2) CAMPS-FABRER H. — *L'olivier et l'huile dans l'Afrique romaine*. Alger, Imprimerie officielle, 1953. (Il donne une bibliographie détaillée sur le sujet.)

(3) PLIN L'ANCIEN. — *Histoire naturelle*, XVII, 45, 28. COLUMELLE, V-IX.

sait combien elle fut difficile à obtenir, car, à côté des tribus sédentaires souvent rebelles, il fallait lutter contre les nomades pasteurs, toujours prêts aux coups de main, à la révolte et qui venaient ravager les champs des petits cultivateurs pour retourner ensuite avec leur butin dans le désert. Les Romains utilisèrent contre eux non seulement la force de leurs armes pour les cantonner au delà du limes, mais aussi les moyens pacifiques de la sédentarisation par la culture de l'olivier. L'olivier donne en effet ses fruits en automne, à une époque où le nomade gétule se retire vers le désert où il trouve des pâturages pour ses troupeaux et de quoi se nourrir. L'olivier avait donc un premier avantage certain; il était plus facile de razzier un champ de blé ou d'orge que de couper une plantation d'olivettes. Le rapport de l'olivier devait donc tenter les indigènes qui en se fixant au sol perdaient l'habitude de piller et s'enrichissaient plus sûrement. Ainsi parallèlement au mouvement de sédentarisation et de pacification la culture de l'olivier s'étendait de proche en proche, gagnant les régions steppiques et même désertiques (4).

Cette progression vers le Sud risquerait de nous surprendre si nous n'avions à côté des restes de pressoirs, ceux des travaux hydrauliques.

Le long des oueds furent aménagées des terrasses. Pour protéger les sols contre le ruissellement, les Romains ont construit des murs sur les lignes de crêtes, obligeant l'eau à pénétrer dans le sol et à atteindre ainsi les racines profondes. Pour retenir les eaux furent aménagés des bassins-réservoirs par des levées de terre. Ainsi le sol était-il transformé en une multitude de compartiments étroitement liés aux zones de culture. Les Romains avaient ingénieusement tiré parti des possibilités d'alimentation en eau. On a même retrouvé à Lamasba une inscription mentionnant l'existence de tours d'eau, pratique qui s'est maintenue chez certains montagnards du Maghreb (Haut-Atlas, Oasis).

EXTENSION DE LA CULTURE DE L'OLIVIER : AGRICULTURE ET HISTOIRE

Rome comprit que son intérêt en Afrique était de développer la culture de l'olivier. En Italie, la disparition de la classe moyenne décimée par les guerres civiles avait amené en même temps la disparition de la classe paysanne. Partout où poussaient les oliviers, les pâturages s'étendent, malgré les efforts tentés pour préserver l'agriculture italienne. Or, cet abandon de la culture, correspondait en Italie au moment où la consommation en Italie augmentait considérablement et la pénurie devenait presque complète. Il y avait donc là pour l'Afrique une occasion, une raison de mettre en valeur ses possibilités. C'est ce qu'ont très bien compris les empereurs qui ont donné un très grand essor à la culture de l'olivier. Romains et Indigènes poursuivaient désormais le même but : les uns souhaitaient maintenir la paix et développer la culture pour assurer le

ravitaillement en huile de Rome; les autres souhaitaient s'enrichir dans cette paix que seuls les Romains pouvaient garantir par la force de leurs armes contre les incursions des nomades insoumis et pillards.

Mais il ne semble pas que sous la République et au début de l'Empire, Rome se soit tellement préoccupée de développer cette culture, en une période aussi troublée de l'histoire d'Afrique. Les Romains sont en effet en butte à de nombreuses révoltes indigènes dont celle de Tacfarinas, chef des Musulames, fut peut-être la plus longue, la plus difficile, sûrement la plus caractéristique (5).

Les Musulames vaincus sont installés dans des terres où ils seront fixés à l'époque de Trajan, et ces régions où ils cultiveront l'olivier, où ils seront sédentarisés, portent encore la marque de la culture qui y a été pratiquée : Madaure, Tébessa, Haïdra.

Cette transformation dans les genres de vie, ce passage de la vie nomade à la vie sédentaire, nécessitera plusieurs siècles de luttes pendant lesquels s'élaborait la transformation de l'Afrique tant administrative qu'économique. A l'époque de César, dans la Byzacène et plus au Nord, on cultivait le blé; l'olivier n'avait pas encore commencé à se répandre. Pourtant la *Lex Manciana* avait donné un droit réel sur les *subcives palustres et silvestres* du domaine public aux cultivateurs plantant oliviers et vignes. La mise en valeur de l'Afrique continua sous les Julio-Claudiens et les Flaviens. Mais les problèmes militaires et d'occupations stratégiques, posés par l'annexion des Maurétanies et les révoltes qui la suivirent, absorbent les empereurs et leurs légats. Les questions économiques demeurent cependant un sujet de sollicitude de la part des empereurs. Ainsi, la décision de Domitien de faire arracher les vignobles provinciaux, si elle fut réellement appliquée en Afrique, ne put que faciliter l'extension des oliviers dans cette province. Mais ce n'est encore qu'une ébauche de ce que sera la politique agraire des Antonins puis des Sévères; politique qui permettra à l'Afrique de connaître dans une paix relativement assurée, une prospérité grandissante.

Des textes d'une importance capitale ont été découverts en Tunisie. L'inscription la plus ancienne, celle d'Henrich Mettich, date du règne de Trajan. Elle accorde d'importants avantages aux paysans qui créaient des olivettes. C'est Hadrien qui donna à la culture de l'olivier l'impulsion nécessaire.

Un programme vaste et précis, qui montre l'esprit pratique de l'Empereur, apparaît dans l'inscription d'Aïn-El-Djemala qui nous fait connaître une pétition de cultivateurs demandant à prendre pied sur des terres qu'ils n'occupent pas encore. Nous avons là un témoignage officiel en même temps qu'un hommage à l'Empereur de son activité pour développer en Afrique la culture de l'olivier sur des terrains jusque-là incultes. Les empereurs du II^e siècle se préoccupent donc très sérieusement de favoriser et d'encourager par des privilèges exceptionnels les efforts des paysans, pour diminuer la surface des terres en friche. Cette politique active et d'un réalisme très bienveillant se pour-

(4) BARADEZ J. — *Fossatum Africae. Recherches sur l'organisation des Confins sahariens à l'époque romaine*. Paris, A.M.G., 1949, p. 185.

(5) TACITE. — *Annales*, L, II, Ch. 52.

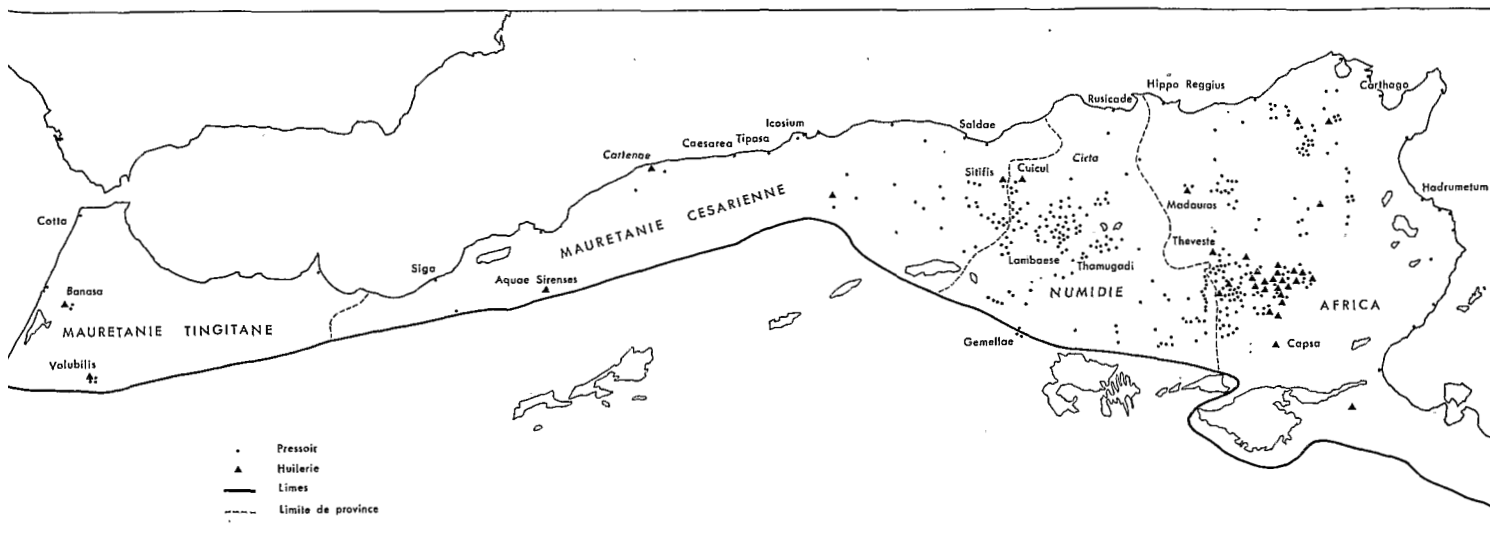


FIG. 1. — Carte de répartition des moulins et pressoirs à huile dans l'Afrique antique.

suivit jusqu'à Septime Sévère (inscription d'Aïn Ouassel).

Durant l'époque des Sévères l'Afrique romaine atteint son apogée, époque où les empereurs d'origine africaine, s'intéressent le plus à l'équipement économique et à la mise en valeur de l'Afrique. L'élan donné à cette époque fut suffisamment vigoureux pour que la prospérité agricole ait pu se maintenir malgré les révoltes et l'anarchie, à travers tout le III^e siècle et pendant l'époque constantinienne. Les Tablettes Albertini (6) prouvent que dans une région aussi méridionale que le Djebel Mrata (à 100 km au Sud de Tébessa) l'olivier était encore aux dernières années du V^e siècle la principale culture puisqu'il est mentionné dans presque tous les actes de vente.

C'est donc à la fin du II^e siècle et au début du III^e que peut être placée l'ère du plus grand développement de la culture de l'olivier. Rome, en effet, assurait au paysan des garanties administratives et militaires; en retour, l'Africain lui donnait des garanties économiques. L'extension de la culture de l'olivier est donc une preuve de saine économie, de tranquillité, c'est aussi une preuve de bonne administration dans un pays dont l'histoire est une suite de flux et de reflux du nomade contre le sédentaire.

Les ruines de pressoirs à huile trouvées dans les campagnes et les villes ont permis de dresser une carte des régions oléicoles les plus importantes (fig. 1). Remarquons que la région de plus grande culture va en décroissant en densité et en surface de l'Est vers l'Ouest. L'Africa proconsulaire reste la région de plus grande production et tandis que déjà la Maurétanie sétifienne offre de grands espaces réservés à la culture des céréales, celle de l'olivier se restreint de plus en plus vers l'Ouest : ceci correspond à la pénétration plus profonde des Romains dans l'Est que dans l'Ouest. L'olivier a gagné sur le Sud les territoires qui de nos jours sont enterrés sous les sables comme la ville de Gemellae par exemple.

L'HUILE : TECHNIQUES DE FABRICATION ET SURVIVANCES

L'étude des textes anciens et des mosaïques (7) permet d'imaginer les ouvriers et les *coloni* gaulant les olives ou les faisant tomber de l'arbre qu'ils secouent, tandis que les larges corbeilles se remplissent de fruits verts ou noirs. Les comportes bien remplies, on passe dans leurs anses de bois, les deux barres qui permettent à deux hommes de les transporter de l'oliveraie au char qui les conduira jusqu'à l'huilerie. Déjà les ouvriers, sous l'œil vigilant du maître de l'huilerie, s'empres- sent autour du char qui vient d'arriver.

Une mosaïque découverte dans la nécropole d'Hadrumète montre une voiture à deux roues, attelée de mules et chargée d'olives; quatre personnages déchargent et mesurent la récolte. D'un geste lest, les *coloni* vident le contenu des comportes dans le moulin où s'effectue la première opération.

Un premier travail consiste à détacher le noyau de la pulpe et à faire sortir de celle-ci, un liquide amer, l'*amurca*. Les très primitifs pilons de fer ou de bois utilisés en Tunisie sont à rapprocher des concasseurs de la région de Tkout encore employés de nos jours : les fruits jetés dans une fosse creusée dans le coin d'une pièce sont broyés au moyen d'un lourd bloc de pierre arrondi que deux hommes assis face à face font rouler de l'un à l'autre.

Moins primitive, la *mola olearia* était formée de deux pierres s'emboîtant, l'une fixe, l'autre mobile. La meule inférieure est creuse et forme ainsi une cuve dans laquelle se trouve un disque de pierre manœuvré à l'aide d'un long manche transversal et traversé perpendiculairement par une poutre qui permet de l'élever plus ou moins suivant la quantité d'olives.

Plus répandu était le *trapetum*. Au milieu d'une cuve ronde (*mortarium*) s'élève une courte colonne de pierre (*milliarum*) qui supporte une pièce rec-

(6) COURTOIS Ch., LESCHI L., PERRAT Ch., SAUMAGNE Ch. — *Tablettes Albertini. Actes privés de l'époque vandale*. Paris, A.M.G., 1952.

(7) Sur la mosaïque de Sousse ou celle de la villa du Seigneur Julius à Carthage, la figure de l'hiver est représentée par la cueillette des olives.

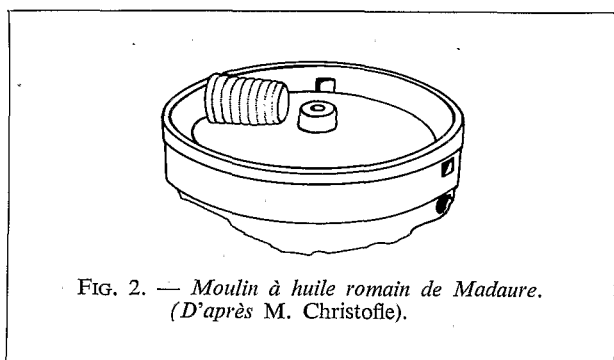


FIG. 2. — Moulin à huile romain de Madaure.
(D'après M. Christofle).

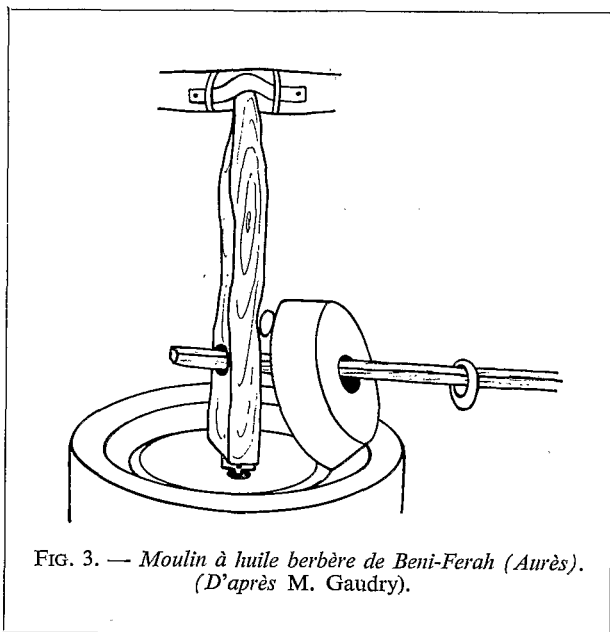


FIG. 3. — Moulin à huile berbère de Beni-Ferah (Aurès).
(D'après M. Gaudry).

tangulaire de bois recouverte de lamelles de métal et tournant sur un pivot de bois (*columella*). Aux extrémités s'insèrent deux pièces de bois (*modioli*) qui traversent deux hémisphères de pierre (*orbes*) plates à l'intérieur, convexes au bord de la cuve; les orbes se déplacent circulairement dans la cuve. Quand le *mortarium* est rempli d'olives, deux hommes font tourner les *orbes* autour de la *columella* à l'aide des *modioli*, tandis que d'autres brassent à l'aide d'une pelle de fer (*rutrum ferreum*) la boue noirâtre pour en faire sortir l'*amurca*.

A Madaure (fig.2) (8) on a trouvé un type de moulin plus perfectionné. De forme circulaire il est entièrement taillé dans une seule pierre. Une meule cannelée tourne autour de la *columella* à l'intérieur d'une gorge creusée dans la pierre. L'*amurca* jaillit et coule au-dehors par trois dallots.

Dans le moulin employé de nos jours dans la région de Fès, nous retrouvons la même table cylindrique en briques au lieu d'être en pierre de taille. Au centre de cette dalle se dresse verticalement un mât fixé au mur. C'est à peu de choses près le même moulin qui est employé actuellement dans l'Aurès. Ainsi le principe du moulin berbère est très proche du moulin romain (fig. 3 et 4).

La première opération étant terminée, il restait à exprimer l'huile de la bouillie noirâtre sortie du moulin : on pouvait fouler les olives dans une corbeille à l'aide de deux grosses pierres.

Plus caractéristique, le pressoir à coins représenté sur une fresque de Pompéi se

(8) CHRISTOFLE M. — *Essai de restitution d'un moulin à huile de l'époque romaine à Madaure*. Alger, Carbonel, 1930.

Photo G. Camps

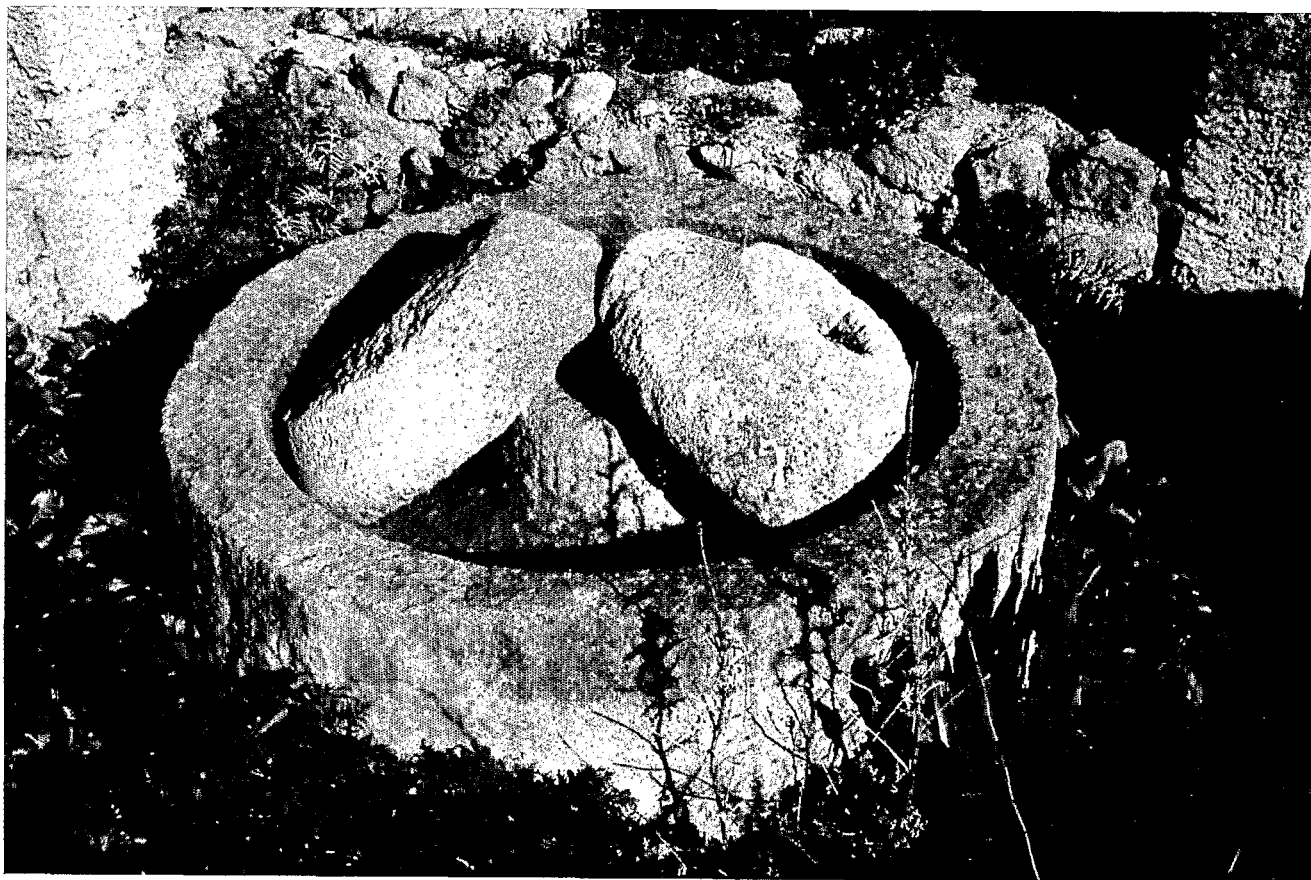


FIG. 4. — Moulin à huile romain de Tipasa (Algérie).

retrouve à Tkout dans l'Aurès. Deux montants verticaux sont tirés de gros troncs d'arbres partiellement évidés et solidement fixés en terre. Dans les glissières s'engagent deux madriers superposés au-dessous desquels sont placés les scourtins contenant la pulpe et qui reposent sur une cuve de grès, pourvue d'une rigole le long de laquelle l'huile s'écoule dans une fosse. Pour augmenter la pression, on introduit des bûches de bois entre les deux madriers en les enfonçant à coups de maillets, comme sur la fresque de Pompéi.

Le pressoir romain le plus répandu en Afrique était établi sur le principe de la pression d'un arbre par un cabestan solidement fixé à un contrepoids. Nous retrouvons encore dans l'Aurès des pressoirs établis sur le même principe et dont la ressemblance avec le pressoir romain est telle qu'elle ne peut être due à une coïncidence. Ce type de pressoir est construit de la façon suivante : deux arbores, piliers de bois, enfoncés dans le sol, encadrent une grosse poutre (*prelum*) dont l'extrémité est encastrée dans le mur par une pièce de bois. A l'autre extrémité du *prelum* est un cabestan maintenu par deux montants et manœuvré par des leviers. Il permet d'élever ou d'abaisser le *prelum* par l'intermédiaire d'une poulie. La pierre du contre-poids maintenant le cabestan est entaillée à chaque extrémité par une mortaise en queue d'aronde (fig. 5). Elle est le plus souvent parallélépipédique, sauf au Maroc où elle est cylindrique, comme en Espagne (fig. 6).

La pile de scourtins repose sur une dalle creusée d'une ou de plusieurs rigoles (fig. 7) d'où l'huile s'écoule vers les bassins

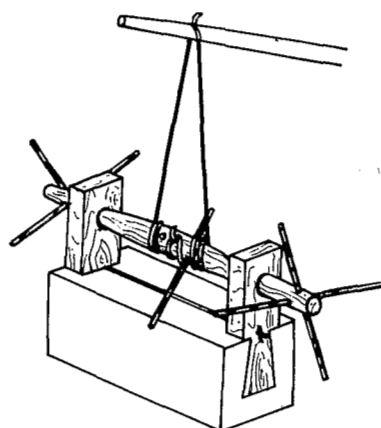
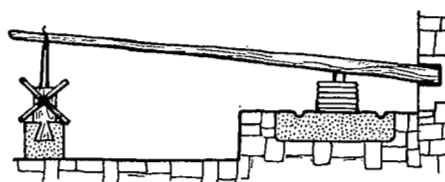


FIG. 5. — Principe du pressoir romain.
Contrepoids et cabestan
(reconstitution d'après M. Christofle).

Photo G. Camps

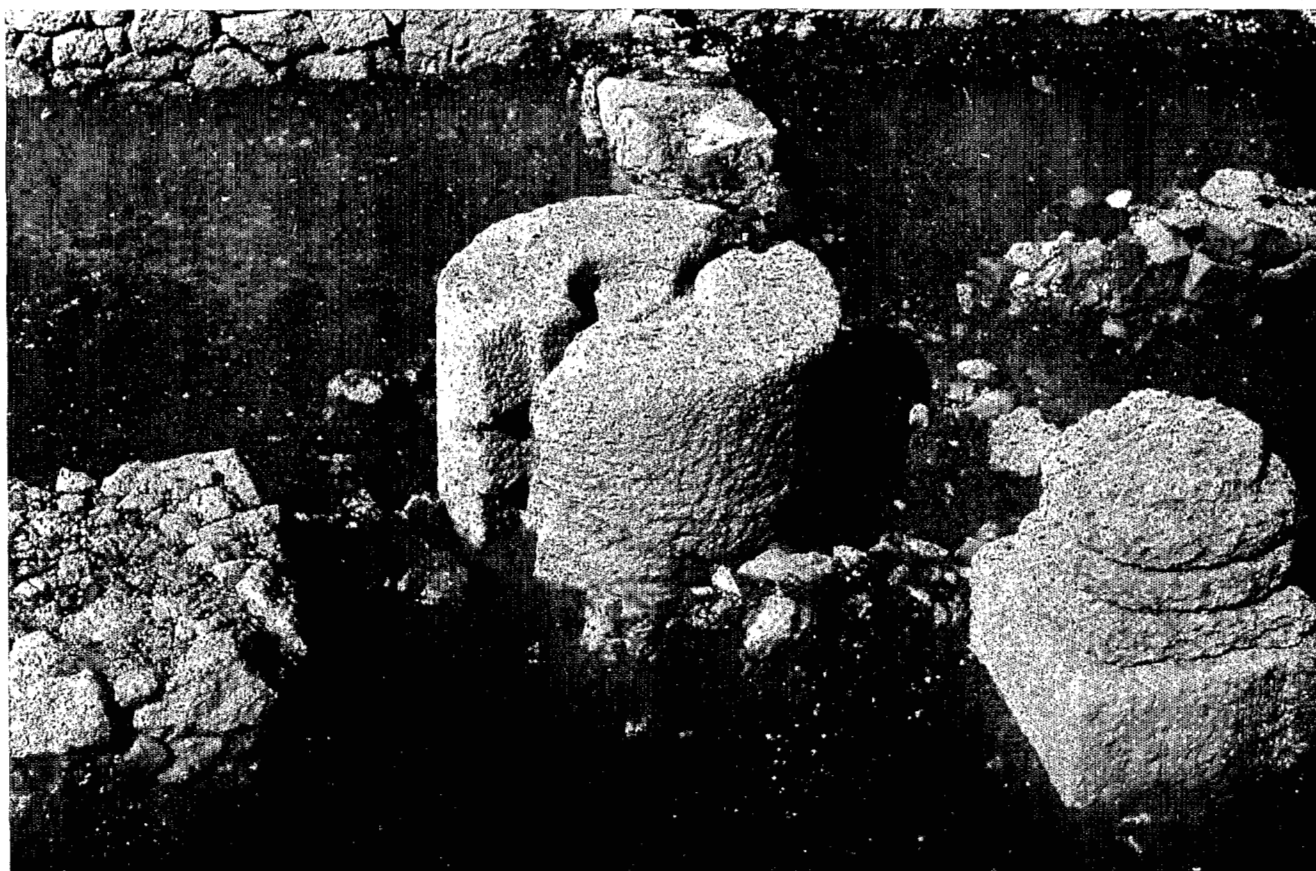


FIG. 6. — Contrepoids cylindrique du site romain de Cotta (Maroc).

Photo G. Camps



FIG. 7. — Plate-forme de pression de l'huilerie romaine de Cotta (Maroc).

Photo O.F.A.L.A.C.

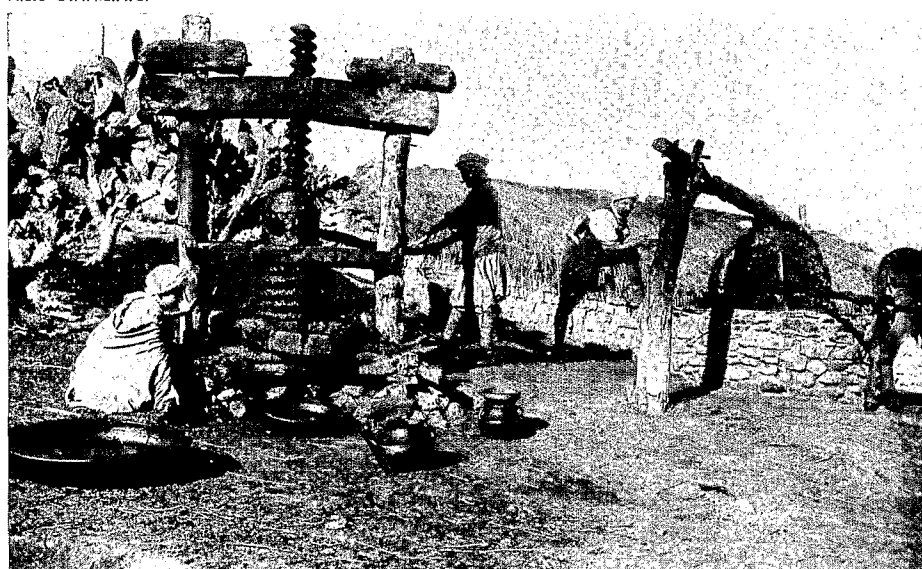


FIG. 8. — Pressoir berbère de l'Aurès.

ou à défaut vers des jarres. Un système de décantation permettait parfois de recueillir des huiles de qualités différentes.

Nulle part n'ont été trouvés en Afrique les pressoirs à vis que Pline l'Ancien signale comme le terme d'une évolution technique. Cela n'a rien d'étonnant car ce pressoir se composait presque uniquement de pièces de bois. Il est très courant dans l'Aurès (fig. 8), en Kabylie et dans le Nord du Maroc.

Ainsi, depuis les formes les plus primitives du pilon et du pressoir taillé dans le roc, jusqu'au pressoir à vis, en passant par le pressoir à coins et celui à cabestan, nous retrouvons en Afrique, employés encore de nos jours, les pressoirs dont les principes différents constituent une chaîne ininterrompue dans l'évolution technique. A chaque type romain correspond un type berbère, mais par sa technique et son aménagement ingénieux le premier l'emporte toujours sur le second qui chaque

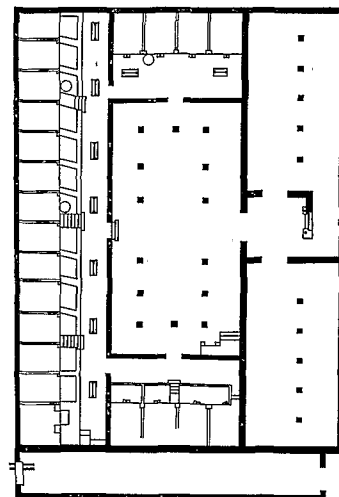


FIG. 9. — Plan de l'huilerie de Kherbet Agoub (Satafis) près de Sétif (Algérie). (D'après M. Meunier).

fois s'est contenté de l'essentiel et s'est peu soucié des perfectionnements possibles.

L'examen des différentes exploitations oléicoles a permis de distinguer plusieurs types d'huileries :

— Entreprises industrielles comme celles de Kherbet Agoub près de Périgotville (Satafis) (fig. 9), avec ses 21 plate-formes de pression; comme cela arrive fréquemment on ne compte qu'un contre-poids pour deux plate-formes de pression; toute l'organisation de l'édifice a été réalisée en vue d'une production massive de l'huile.

— Huileries urbaines situées dans des régions de production importante (presque toutes les villes de Tunisie, mais aussi Cuicul (Djemila), Madauros (fig. 10), Aquae Sirenses, Volubilis (fig. 11), etc.).

— Installations rurales : dans les campagnes bien rares sont les *villae* qui ne comptent un ou plusieurs pressoirs destinés à la consommation familiale et dont le surplus était certainement introduit dans l'économie générale de la Province (fig. 12).

La production de l'huile dans l'Afrique romaine était en effet très abondante. Mais la qualité allait-elle de pair avec la quantité? La qualité de l'huile dépendait de l'espèce des olives, de leur degré de maturité mais aussi des conditions matérielles du pressurage, car c'est la première pressée des olives à demi-mûres qui donnait la meilleure huile.

Ces conditions étaient-elles si mal remplies en Afrique pour mériter ce jugement dans les *Satires* de Juvénal (9)? « lui, il arrose son poisson d'une abondante huile de Vénafre, le choux fané qu'on t'apporte à toi malheureux va sentir la lampe, car l'huile qu'on vous sert dans vos burettes est celle que nous expédient sur leurs vaisseaux à la proue aiguë, les enfants de Micipsa, celle qui rend à Rome les bains déserts quand Bocchar s'y lave, celle encore qui préserve de la morsure des serpents ». Ce jugement sévère en même temps que piquant atteste qu'au temps des Antonins où écrit Juvénal, l'huile africaine avait

(9) JUVENAL. — *Satires*, V, v, 88.

Photo O.F.A.L.A.C.



FIG. 10. — Huilerie de Madauro (Algérie).

Photo I.A.M. Aix-en-Provence

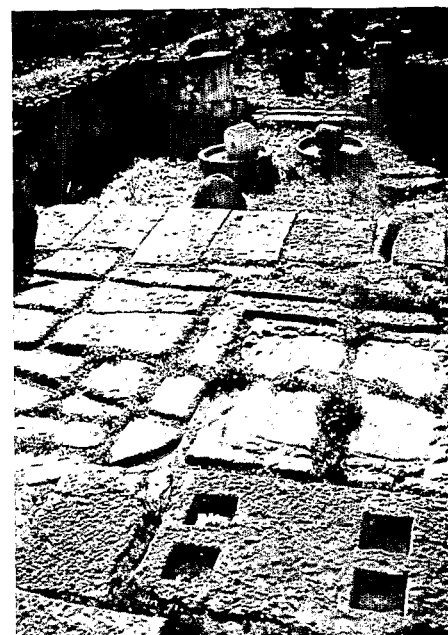


FIG. 11. — Huilerie de Volubilis (Maroc).

une très mauvaise réputation. Mais c'est justement l'époque qui est antérieure à celle du grand développement de la culture de l'olivier.

Qu'elle fut bonne ou mauvaise, l'huile était indispensable à l'éclairage et aux soins corporels. Les thermes surtout en exigeaient de grandes quantités. Or, chaque ville romaine possédait au moins une installation de thermes publics sans compter celles des riches demeures particulières. Si l'éclairage et les soins du corps demandaient la plus grosse partie de l'huile consommée en Afrique, il ne faut pas omettre le rôle qu'elle jouait dans l'alimentation. Personne ne se privait de cette huile abondante et plus raffinée à mesure que la production augmentait et s'améliorait. L'Afrique pourvoyait largement aux besoins de sa population. Bien plus, la production excédait de beaucoup la consommation et alimentait le commerce extérieur et l'Annone.

LE COMMERCE DE L'HUILE

L'abondante consommation d'huile en Afrique donnait lieu à un important trafic intérieur grâce à un système de routes très bien organisé.

De ville en ville les échanges étaient faciles et on connaît suffisamment le rôle des marchés dans la vie sociale pour comprendre l'importance qu'ils devaient avoir aux yeux des Africains. Les marchés romains ne devaient pas être si différents des « souks » des campagnes et des villes de nos jours. On imagine aisément le geste du marchand d'huile puisant à l'aide de la *cupa olearia* dans les jarres remplies d'huile, en se référant à la stèle de *Poliarius* du Musée de Cherchel (fig. 13). Tous les centres importants et en particulier les grands carrefours routiers étaient des marchés régionaux qui drainaient les produits des campagnes dont l'huile faisait partie. Des villes plus modestes avaient aussi leurs *nundinae*, marchés mi-urbains, mi-ruraux.

Photo P.A. Fevrier, I.A.M. Aix-en-Provence



FIG. 12. — Huilerie d'Oued Athménia près de Constantine (Algérie).

Si une partie de l'huile produite en Afrique était consommée sur place, une autre était versée à l'État à titre d'impôts ou de redevances et souvent pour fournir un service provincial de l'annone. L'huile à percevoir était portée par les contribuables dans les greniers locaux les plus proches, à date fixe, contre reçu. De là, elle était acheminée vers les greniers plus importants situés au bord des routes (*mansiones* ou *mutationes*). L'huile des *mansiones* était alors expédiée soit vers les greniers des principales villes intérieures, si elle devait alimenter l'armée et la province, soit vers le port d'embarquement le plus proche, si elle devait alimenter l'Annone de Rome.

Sous la République de nombreux Italiens s'étaient établis en Afrique, mais



FIG. 13. — Stèle de l'Oliarius de Caesarea.

il ne semble pas que le commerce libre qu'ils pratiquaient ait duré longtemps. Très vite, l'état romain a monopolisé le commerce extérieur de l'Afrique.

Cette évolution se fit dès le milieu du 1^{er} siècle pour la Maurétanie, province impériale, un peu plus tard pour la Proconsulaire. L'État va désormais s'adresser à des particuliers possédant des navires : ce sont les *domini navium* ou *navicularii*. Dès le début il semble que les armateurs africains aient pris conscience de l'intérêt qu'ils avaient à se grouper. Ces associations spontanées prirent bientôt la responsabilité collective de transporter d'Afrique en Italie l'huile et les autres denrées de l'Annone. Dès lors, on comprend mieux la raison des nombreux privilèges qui sont accordés aux naviculaires devenus les auxiliaires immédiats du Préfet de l'Annone. Toute l'Afrique du Nord était bien desservie par de nombreux ports assurant les liaisons avec l'Italie; sous la République, les navires venant d'Afrique s'arrêtaient à Pouzzoles mais, à partir du règne d'Hadrien, tout le trafic fut concentré dans le port d'Ostie.

Le commerce extérieur de l'huile, comme les échanges à l'intérieur des provinces africaines montrent l'emprise complète de

l'administration romaine, emprise qui, de siècle en siècle, se fait plus lourde jusqu'à l'étatisme quasi absolu du Bas-Empire (10).

**

Fait politique autant qu'économique, l'extension de la culture de l'olivier est parallèle à l'occupation romaine. La carte dressée, malgré des lacunes inévitables montre suffisamment comment la culture de l'olivier atteint les limites méridionales de l'occupation romaine en coïncidant avec le limes du 3^e siècle, et surtout comment les régions les plus romanisées (Afrique et Numidie) sont aussi les grandes régions oléicoles de l'Afrique ancienne. Les ruines de pressoirs au même titre que les Capitales et les Théâtres témoignent de l'implantation romaine.

Mais de même que temples et monuments délaissés s'écroulaient sous le poids des siècles, de même l'olivier disparaissait avec la force romaine qui protégeait le sédentaire contre le nomade. Sous les Vandales et les Byzantins, la décadence de cette culture est sensible dans les régions occidentales et centrales qui se défendent mal contre les nomades. Les cultures de l'Est souffriront beaucoup de luttes entre Berbères et Arabes et, comme ailleurs, les derniers coups leur seront portés par les Hilaliens.

Or, par un curieux retour de circonstances, ce fut dans les régions les moins urbanisées par les Romains, dans les régions montagneuses de Kabylie, de l'Atlas, de l'Aurès, que la culture de l'olivier se réfugia avec les derniers sédentaires berbères qui se souviennent encore des traditions et des techniques romaines. Des différents types de production de l'huile, seule la production rurale s'est donc maintenue, suffisant à une consommation locale, puisque la consommation extérieure avait disparu et que dans les plaines abandonnées, suivant la coutume nomade, on se servait de préférence du beurre fourni par les troupeaux.

Ainsi tant que Rome est restée maîtresse de l'Afrique, assurant aux indigènes sédentaires la sécurité et le bien-être, la culture de l'olivier fut prospère. Elle déclina en même temps que déclina la sécurité. Plus que dans n'importe quelle autre province de l'Empire romain, le rameau d'olivier fut en Afrique symbole de paix.

10) LEPELLEY C. — *Déclin ou stabilité de l'agriculture africaine au Bas-Empire? A propos d'une loi de l'empereur Honorius. Antiquités africaines*, I, 1967, pp. 135-1445.