

---

# Carpologie en contexte portuaire romain : économie végétale et environnements des sites de Caska (Ile de Pag, Croatie), du Castélou (Narbonne), et d'Arles Rhône 3

Margaux Tillier\*<sup>1</sup>, Laurent Bouby\*<sup>2</sup>, and Nuria Rovira\*<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Archéologie des Sociétés Méditerranéennes (ASM) – INRAP, Ministère de la Culture et de la Communication, CNRS : UMR5140, Université Paul Valéry - Montpellier III – 390 av de Pérols - 34970 LATTES, France

<sup>2</sup>Université Montpellier 2 - Sciences et Techniques (UM2) – Université Montpellier II - Sciences et techniques, PRES Sud de France – Place Eugène Bataillon - 34095 Montpellier cedex 5, France

## Résumé

La carpologie, discipline archéobotanique, étudie les graines et les fruits issus des sédiments archéologiques et permet de caractériser l'économie végétale des sociétés passées au sens large (productions, transformations, consommation, modes d'approvisionnement) et dans une moindre mesure l'environnement du site d'étude. Notre étude a porté sur trois contextes portuaires romains de Méditerranée occidentale et centrale, appréhendés comme des objets d'étude privilégiés pour aborder les questions d'économie locale, d'échanges et de commerce.

Les sites étudiés présentent des contextes géographiques diversifiés. Le site de Caska (Île de Pag, Croatie, RO G. Boetto et I. Radic Rossi) est localisé en fond de baie marine, le Castélou-Mandirac (Narbonne, RO : C. Sanchez) en contexte fluvio-lagunaire et Arles-Rhône 3 (RO : S. Marlier, D. Djaoui M. El Amouri et S. Greck) en contexte fluvial. Les 17 prélèvements analysés proviennent de structures portuaires immergées (appontement, ponton, probable chaussée de déchargement, dépotoir), datées entre le I<sup>er</sup> et le II<sup>e</sup> siècle de notre ère. Plus de 18000 carporestes ont été comptabilisés, conservés à 99% par imbibition. Dans la plupart des cas, nous observons une excellente conservation des restes et une diversité taxinomique et anatomique élevées.

Les assemblages sont dominés par des taxons à valeur économique, ce qui indique une forte contribution anthropique dans la constitution des assemblages. La vigne, l'olivier et le figuier, taxons indigènes, sont retrouvés de manière récurrente. On note la présence de nombreux autres fruitiers, légumes et condiments, dont la plupart a pu être mis en culture localement. Certains sont introduits durant l'Antiquité, véhiculés *via* la Méditerranée comme le noyer, le pêcher, le melon/concombre, la gourde calebasse, le mûrier, le prunier et la coriandre. La découverte à Narbonne d'une espèce exogène, le dattier, sous forme carbonisée, permet d'attester directement la pratique d'importations de produits végétaux depuis la Méditerranée orientale. La composition de certains assemblages nous permettra de discuter des possibles productions et transformations de denrées végétales, notamment du raisin et des olives. Les nombreuses plantes sauvages retrouvées sont caractéristiques de différents

---

\*Intervenant

milieux écologiques (adventices, rudérales, aquatiques, forestières etc.). Les modes d'apports de semences, multiples dans ces types de contexte seront examinés avant de développer les questions relatives à l'économie végétale et l'environnement de ces sites.

**Mots-Clés:** archéologie