

LE PAIN ET L'HUILE DANS LA GRÈCE ANTIQUE

Marie-Claire AMOURETTI

INTRODUCTION	9
PREMIÈRE PARTIE : LES TECHNIQUES DE CULTURE DHÉSIODE A THÉOPHRASTE (VIIIe-IVe s. av. J.-C.)	15
Chapitre I : Le milieu méditerranéen	17
• Un climat original	17
. Des variétés régionales	18
. Climat et cultures	18
• Le climat a-t-il changé depuis l'Antiquité ?	22
• L'instabilité du climat	24
• Les sols grecs et l'extension des cultures	25
. Olivier et espacement des cultures	25
. Les terres blé	26
. L'espace cultivé	27
Chapitre II : Les espèces et leur diffusion	33
• Les céréales	33
. Les blés vêtus	36
. L'orge	36
. Le blé nu	39
. Le millet	40
. La complémentarité des céréales	40
• L'olivier	41
. L'oléastre	43
. La progression de l'olivier cultivé	44
. Les variétés d'olivier cultivé	45
Chapitre III : Les techniques agraires	51
• Jachère et assolement	51
. Le cycle des céréales d'automne et l'assolement biennal	51
. Les types d'assolement sans jachère biennale	52
. Légumineuses et assolement biennal	54
. La valeur agronomique des assolements grecs	57
• La préparation du sol	57
. Les labours de jachère	57
. Les plantations	58
. La fumure	62
• Des semailles à la récolte	64
. Le bon semeur	64
. La plantation et le premier entretien	66
. La taille	67
. Les maladies	68
• Les récoltes	69
. La moisson	69
. Le dépiquage et le vannage	71

. Rangement et conservation	71
. La récolte des olives	73
• Techniques routinières ou techniques complémentaires ?	75

Chapitre IV : L'outillage agricole 79

• L'araire	81
1.1. L'instrument	81
1.2. Joug et attache du timon	89
1.3. Aiguillon	92
• Les outils aratoires manuels	93
2.1. Les instruments	93
2.2. Houe à deux dents	96
2.3. Pioches et houes	97
2.4. Houe lourde, bêche	97
2.5. Maillet à émottage	98
2.6. Instruments de sarclage et buttage	99
• Les instruments de la moisson et du battage	100
3.1. Faucilles	100
3.2. Instruments de vannage	103
• Divers	107
4.1. Pelle	107
4.2. Sac de semences	107
4.3. Raclor polissoir	107
4.4. Instrument à dents, la herse	107
• Un outillage routinier ?	108

DEUXIÈME PARTIE : LES TECHNIQUES DE TRANSFORMATION 112

Chapitre V : Le pain quotidien des grecs, des objectifs différents des nôtres 113

• Du grain au pain, des possibilités multiples	113
. Vocabulaire	113
. La mouture traditionnelle en Occident	115
. L'art de la boulange	118
. La préparation des céréales dans le sud méditerranéen	119
• La préparation des céréales au temps d'Hippocrate	121
. Le vocabulaire	122
• Préparations à base de grains non moulus	122
• Préparations à base de gruaux	123
• Préparations à base de farine	126
• Les déchets	129
• Usages autres qu'alimentaires	130

Chapitre VI : La transformation des céréales 133

• La mouture	134
. Grillage et broyage au mortier, permanence des formes	134
. Une lente évolution, la meule	138
• De la farine au pain	147
. Les cribles	147
. Des contenants aux usages variés	148
. La cuisson	149

. Un équipement léger	151
Chapitre VII : La fabrication de l'huile dans la Grèce classique	153
• La fabrication de l'huile, les contraintes	154
. Les composantes de l'olive	154
. La préparation des olives avant broyage	154
. Les différentes opérations techniques	155
• La fabrication de l'huile sans moulin	158
. Sources ethnographiques	158
. Interprétation des documents antiques	161
• Le détritage dans le moulin : les broyeurs à olives	162
. Les broyeurs modernes, apports de l'ethnologie et de l'histoire	162
. Les broyeurs romains	163
. Les broyeurs grecs	165
• Les pressoirs	166
. Le pressoir à levier	166
. Le pressoir à levier et à vis	169
. Le pressoir à vis	170
• Des sources archéologiques aux sources littéraires : le témoignage de Héron d'Alexandrie	172
Chapitre VIII : Les produits de l'olivier; consommation et usages variés .	177
• Usages alimentaires	177
. Les olives	177
. L'huile ; les différentes qualités d'huile	179
. La consommation	181
• Les soins du corps	183
. L'hygiène corporelle, l'onction après le bain	183
. L'onction des gymnastes	184
. Les parfums	185
. Usages médicaux	189
• Usages industriels	190
. L'huile de lampe	190
. Textiles	191
. Lubrifiants	192
. Dérivés	192
• Usages religieux	194
• Conclusion	195
TROISIÈME PARTIE : LES HOMMES ET LA TECHNIQUE — L'HERITAGE GREC	197
Chapitre IX : La main-d'oeuvre	199
• Les besoins en main-d'oeuvre rurale	200
. Le temps de travail et les contraintes de la production	200
. Nombre d'ouvriers et taille des exploitations	204
• L'offre : les différentes catégories de main-d'oeuvre rurale	208
. La main-d'oeuvre servile	208
. Le travail libre et ses ambiguïtés	214
• Transformation et spécialisation	216
. Un équipement léger	217

. Une lente diversification des métiers	218
Chapitre X : Agronomie et agronomes, de la pratique à la théorie	223
• Les limites de la science agronomique	223
• Images et réalités agricoles dans la poésie et le théâtre avant le Ive siècle	225
• Les origines de l'agronomie grecque	228
. Médecins et philosophes	228
. Les écrits perdus	229
. Xénophon et la naissance de l'agronomie expérimentale	231
. Du Lycée au Musée d'Alexandrie, naissance de l'agronomie didactique	234
• L'héritage	237
Chapitre XI : Progrès ou blocage des techniques agraires dans le monde grec ? Les chemins de l'innovation	239
• Le blocage des techniques dans l'Antiquité, une idée développée entre les deux guerres	240
• Avènement du moulin à eau ou avènement des médiévistes?	241
• La diffusion de l'innovation : moulins à grains et moulins à huile.....	245
. Chronologie des systèmes de mouture	245
. La place du moulin à eau	246
. Les moulins à huile	249
CONCLUSION	257
TESTIMONIA	263
• Sources littéraires	265
. Théophraste.....	268
. Homère	269
. Hésiode	272
. Xénophon	274
. Aristophane	276
. Hippocrate	278
. Varia	280
• Tableaux hors texte	282
• Les rations alimentaires	289
• L'araire : documentation iconographique	293
BIBLIOGRAPHIE	297
INDEX	319
TABLE DES CARTES	325
TABLE DES FIGURES	325
TABLE DES TABLEAUX	326
TABLE DES PLANCHES HORS TEXTE	332
PLANCHES	333