

JOURNÉE D'ÉTUDES

LES SELS DU NORD



Reconstitution d'un four à sel à Samara (80) © D. Bossut, Inrap.

mardi 26 novembre 2013

Salle des Colloques
Maison de la Recherche
Université Charles-de-Gaulle-Lille 3
Villeneuve d'Ascq



Indispensable sel depuis la plus haute Antiquité

Nous savons en effet, que l'histoire du sel est étroitement liée à l'expansion des grandes civilisations. De l'Égypte à la Chine, de l'Afrique noire à l'Amérique précolombienne, le sel constituait, pour le peuple qui le contrôlait, un des garants du pouvoir et de la stabilité d'une nation. Mais avant tout, il est un condiment indissociable de la cuisine, moderne mais aussi antique, période durant laquelle la cuisine telle qu'on la pratique aujourd'hui a vu le jour.

En outre, l'alimentation de l'homme préhistorique, riche en protéines (viande et laitage), fournissait une ration de chlorure de sodium suffisante pour les besoins physiologiques, mais l'entrée de l'humanité dans le Néolithique a changé les choses. Les évolutions alimentaires débouchant sur la fabrication de bouillies et la consommation de céréales ont entraîné un déséquilibre physiologique. L'excès de potasse amenée par les végétaux devait être compensé par un apport en chlorure de sodium.

Nous nous proposons d'étudier les caractères différents du sel (natif ou produit par l'homme) dans l'Antiquité, qui variaient selon les pays d'origine et les techniques de préparation : couleur, aspect, degré de sécheresse et de solubilité, goût.

Les sources littéraires nous offrent de précieuses informations et des pistes de réflexion. En effet, tout comme aujourd'hui, les Anciens appréciaient le sel blanc, sec, friable et piquant qui se prêtait mieux aux besoins de la cuisine et de la médecine. Pline l'Ancien (2^e moitié du 1^{er} siècle après J.-C.) indique que les hommes ne peuvent vivre sans sel pour des raisons de santé, car c'est un élément nécessaire à leur existence, mais aussi dans leur pratique religieuse car son importance revêtait aussi un caractère divin : les Romains ne faisaient aucune offrande à leurs dieux sans qu'y figurât de la farine salée, *mola salsa*.

Le sel dans le Nord de la Gaule

En France, les témoignages les plus anciens liés à la production de sel, à Gouhenans (Haute-Saône), se placent dans des contextes datés du V^e millénaire avant J.-C. Le procédé consistait alors à verser des saumures (eaux saturées en sel) directement sur des foyers afin d'en extraire du sel cristallisé mais aussi des cendres salées. Cette technique avait été décrite par Pline l'Ancien pour caractériser une pratique des Celtes. La technique a évolué jusqu'à la mise en place de véritables ateliers de production de sel, sur la façade littorale nord et atlantique, à la période gauloise.

Des ateliers ont été découverts très loin des côtes : ZAC d'Actiparc, à Saint-Laurent-Blangy, près d'Arras. Il est intéressant d'étudier les structures sociopolitiques dans lesquels il s'insère. Il est important également de faire des comparaisons avec d'autres sites récemment fouillés comme celui de la ferme gauloise de Campagne (Oise), découverte dans le cadre des travaux de percement du canal Seine-Nord Europe. Cette fouille a révélé des indices importants de la production de pains de sel sur un site distant de plus de 130 km de la Manche.

La multiplication des fouilles archéologiques et les découvertes réalisées par les chercheurs sur ce sujet permettent de comprendre plus précisément la chaîne opératoire et de dégager des spécificités de production dans notre région.



La fouille de Gouy-Saint-André © CG62

9 h 00

accueil des participants

9 h 15

Ouverture par

D. Devauchelle, St. Benoist, directeurs d'Halma-Ipel

Présentation du programme *Regards croisés sur le sel* par
Christine Hoët-Van Cauwenberghe, Armelle Masse, Gilles Prilaux

Introduction

9 h 30 **Gilles PRILAUX** (Inrap), **Christine HOËT-VAN CAUWENBERGHE** (Univ. Lille 3),
Armelle MASSE (CG62), Halma-Ipel
*Le sel du débat : bilan et nouvelles perspectives de la recherche
sur le sel dans le Nord de la Gaule*

Pause

*Archéologie des ateliers de sauniers du Nord de la Gaule :
un riche potentiel historique*

11 h 00

Frédéric LEMAIRE (Inrap)

L'exceptionnel établissement augustéen de Conchil-le-Temple (62)

Gilles PRILAUX (Inrap, Halma-Ipel), **Alain JACQUES** (Ville d'Arras)

La ferme gauloise de Pont-Rémy (80)

et de la résidence aristocratique de Saint-Laurent-Blangy (62)

Laurent DUVETTE, Stéphane GAUDEFOY (Inrap)

Les petits fours de Croixrault (80) « L'Aérodrome ».

Une production marginale de sel dans un établissement agricole de La Tène D ?

12 h 30

Déjeuner

14 h 00

Sabrina SARRAZIN (Inrap)

Des témoignages de production de sel

au sein de l'établissement laténien de Campagne (60)

Caroline GUTIERREZ, Grégory HUVELLE, Agnès LACALMONTIE

(Communauté d'Agglomération du Douaisis)

Indices de consommation de sel sur le site laténien de Brebières « Les Béliers » (62)

Wim DE CLERCQ (Univ. Gand)

*La Production et la distribution du sel dans le Nord
de la cité des Ménapiens au courant du Haut-Empire*

Pause

Comparaison et ouverture

16 h 00

Cyrille CHAIDRON (Arkéocéra)

Retour d'expérience sur la reconstitution d'un four à sel

Didier DEVAUCHELLE (Lille 3, Halma-Ipel)

Sel et natron en Égypte pharaonique

17 h 30

Discussions prospectives

PLAN D'ACCÈS

VOITURE

*par le boulevard du Breucq, direction Villeneuve d'Ascq, sortie « Pont de Bois », direction « Université Charles-de-Gaulle-Lille 3 ». Choisir l'un des parkings disponibles P1 ou P2 ou derrière la Maison de la Recherche. Suivre ensuite les panneaux indicateurs de l'Université, Maison de la Recherche.

TRAIN

*de la gare Lille-Flandres, prendre le métro direction « Quatre Cantons » (ligne 1). Descendre à la station « Pont de Bois », puis suivre le fléchage de l'Université, Maison de la Recherche.

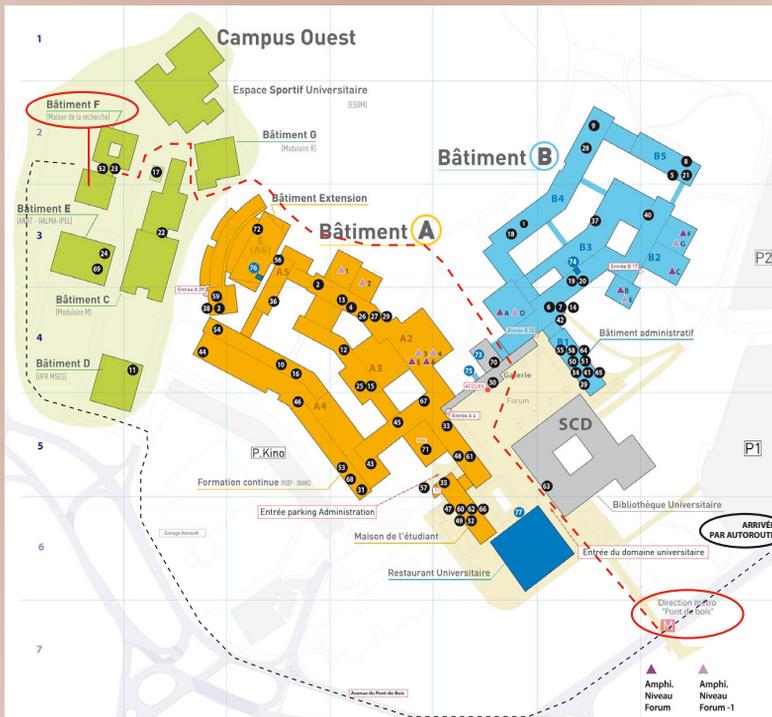
*de la gare Lille-Europe, prendre le métro direction « Saint Philibert » (ligne 2). Descendre à la station « Lille-Flandres » reprendre le métro direction « Quatre Cantons » (ligne 1). Descendre à la station « Pont de Bois », puis suivre le fléchage de l'Université, Maison de la Recherche.

METRO

*station de métro ligne 1 direction « Quatre Cantons ». Descendre à la station « Pont de Bois » puis suivre le fléchage de l'Université, Maison de la Recherche.

BUS

*lignes de bus 10, 41, 43 arrêt « Pont de Bois », puis suivre le fléchage de l'Université, Maison de la Recherche.



Contacts scientifiques :

Ch. Hoët-van Cauwenberghe (Halma-Ipel, christine.vancauwenberghe-hoet@univ-lille3.fr),
A. Masse (CG62, Masse.Armell@CG62.fr), G. Prilaux (Inrap, gilles.prilaux@inrap.fr)

Contact administratif : Jocelyne CASÈNE

Halma-Ipel – UMR 8164, Université Charles-de-Gaulle – Lille 3
Pont de Bois, BP 60149, 59653 Villeneuve d'Ascq cedex
tél. (00 33) 03.20.41.71.13 – fax (00 33) 03.20.41.71.43
jocelyne.casene@univ-lille3.fr

<http://maarchist.hypotheses.org/>

<http://halma-ipel.recherche.univ-lille3.fr/>



Les sels du Nord
mardi 26 novembre 2013

FICHE D'INSCRIPTION — AUDITEURS

Remplir et retourner la fiche
pour le 12 novembre 2013

à Jocelyne CASÈNE

HALMA-IPEL – UMR 8164
Université Charles-de-Gaulle–Lille 3
Pont de Bois, BP 60149
59653 Villeneuve d'Ascq cedex
jocelyne.casene@univ-lille3.fr

Nom
Prénom
Adresse

Code Postal
Ville
Pays

Profession

Tél. :
Fax :
Courriel :

assistera à la journée d'études (1)

- le mardi 26 novembre OUI NON

souhaite participer au déjeuner (inscription obligatoire) (1)

- le mardi 26 novembre OUI NON

et règle (2)

- pour les frais de restauration (réservation uniquement sur inscription)

15 € le repas

5 € le repas pour les étudiants

(1) rayer les mentions inutiles

(2) chèque à joindre à la fiche d'inscription
à l'ordre de Monsieur l'Agent comptable de Lille 3
(pour les étudiants, joindre la carte d'étudiant)

