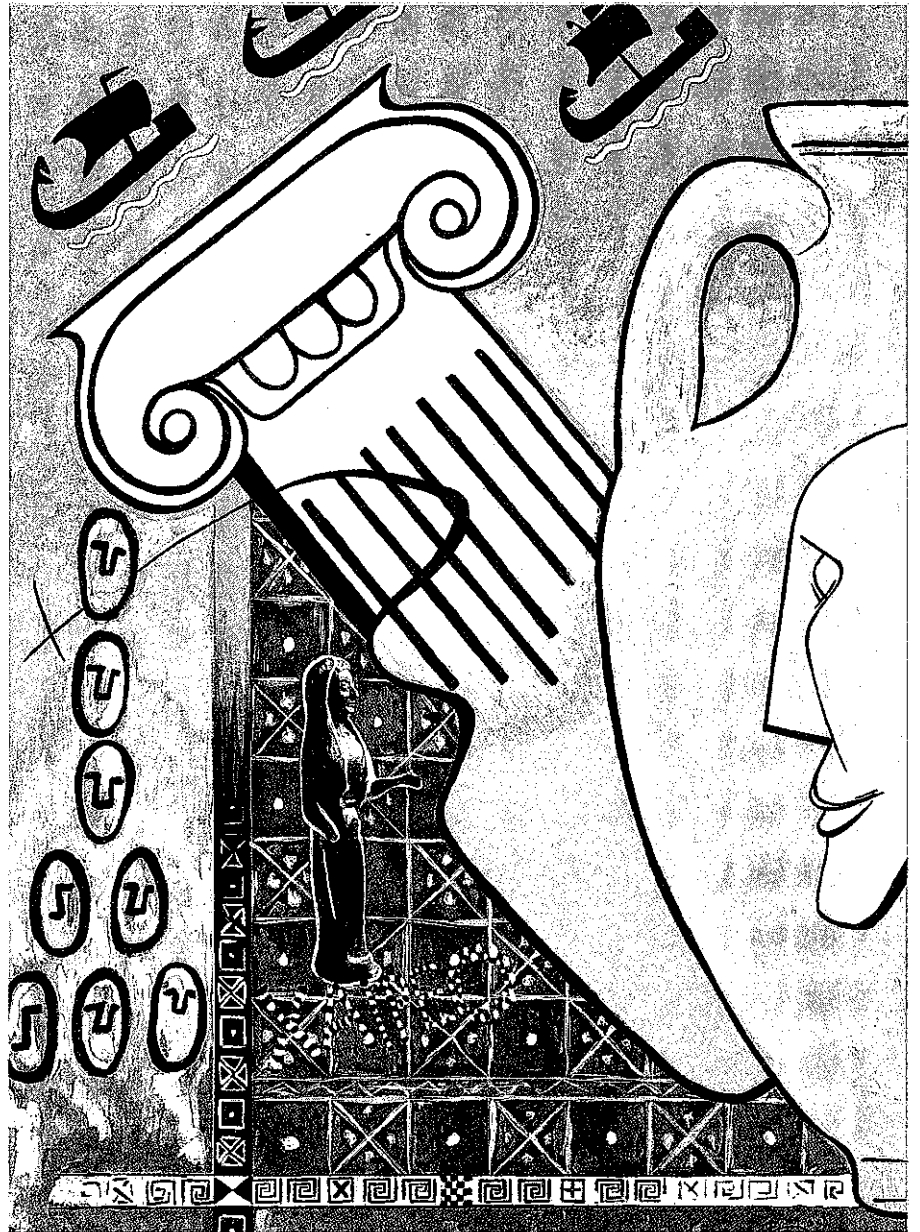


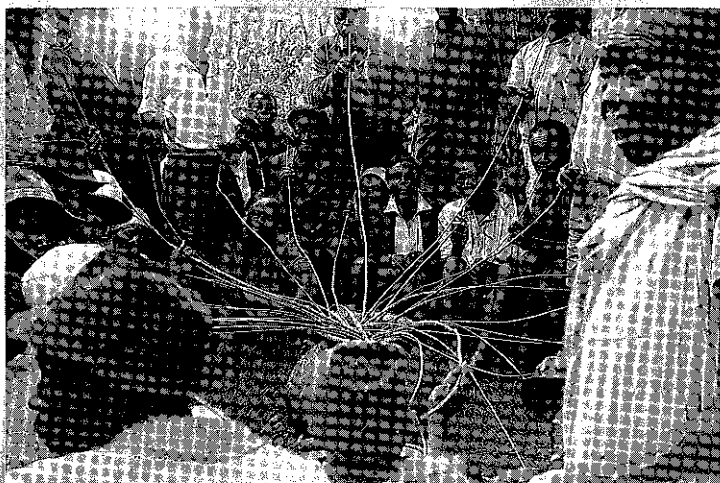
# Marseille grecque



collection

études **3**  
massaliètes

# et la Gaule



# Commerce du vin et contacts culturels en Gaule au premier Age du fer

Michael DIETLER

Le commerce de la Gaule avec les marchands méditerranéens, Etrusques ou Phocéens, repose sur la "soif celtique", c'est-à-dire sur l'attrait particulier exercé par le vin sur les sociétés indigènes : la consommation d'alcool (et pas seulement de vin) joue un rôle fondamental dans les relations sociales. Dans les sociétés stratifiées (hallstattiennes), le vin (ou les accessoires à boire importés) permet de renforcer un pouvoir très hiérarchisé, tandis que dans les sociétés de la basse vallée du Rhône, le vin joue un rôle dans les luttes sociales.

*Mots-clés* : rapports sociaux, vin, alcool, amphores, vases à boire, Marseille grecque, Gaule, Hallstatt, premier Age du fer.

The trade of Gaul with the Mediterranean merchants, Etruscans or Phocaeans, is based on the "Celtic thirst", i.e. on the particular attraction of wine for the indigenous societies: consumption of alcohol (and not only wine) plays a fundamental role in their social relationships. In the stratified societies (Hallstatt), wine (or imported drinking utensils) allow to reinforce a very hierarchic regime, while it plays a role in the class struggle of the societies in the lower Rhône valley.

*Key words* : social relationships, wine, alcohol, amphorae, drinking vessels, Greek Marseilles, Gaul, Hallstatt, Early Iron Age.

## 1 Perspectives analytiques : de l'hellénisation à la soif celtique

À la fin des années 20, J. M. de Navarro écrivait déjà que « l'art laténien devait son origine en grande partie à la soif celtique » (1929, 435). Il faisait allusion à l'emprunt et à la réinterprétation par les Celtes des motifs exotiques dérivés des importations des services à boire grecs et étrusques. Mais je pense que son observation a une portée bien plus importante que celle qu'il avait lui-même en vue. Quand on considère que les témoignages archéologiques du contact entre les civilisations méditerranéennes et les indigènes de l'Europe occidentale pendant les siècles de l'Age du fer sont dominés par les vestiges d'un commerce du vin <sup>1</sup>, il me semble très vraisemblable que la soif celtique soit responsable d'événements sociaux et culturels bien plus profonds qu'une nouvelle mode artistique.

Cette proposition, pourtant logique ou même évidente, m'apparaît curieusement négligée. On n'a guère jusqu'à présent exploré ses possibilités de façon systématique et probante. Pour être bien clair, je veux insister sur le fait que, pour comprendre les effets du contact colonial, l'important réside peut-être moins dans la disponibilité du vin et de la vaisselle méditerranéens que dans la soif celtique. Autrement dit, pour comprendre les processus complexes de transformation sociale qui résultent de ces contacts, il faut d'abord essayer de comprendre la soif celtique (ou celto-ligure).

On a trop souvent accepté le commerce du vin comme un simple aspect et signe d'un processus mal défini, appelé "hellénisation". L'explication de base de l'hellénisation, souvent dissimulée mais sous-entendue, est que l'adoption de la culture grecque par les soi-disant "barbares" est le résultat culturel et inéluctable du contact avec une civilisation "supérieure". Dès lors, l'objectif de la recherche serait simplement de retracer le progrès assez maladroit de ce phénomène d'imitation.

Mais en fait "l'hellénisation" n'est pas une explication des processus sociaux. Elle n'est, au mieux, qu'un concept descriptif qui demande à être lui-même explicité. Comme l'a montré, par exemple, E. Wolf (1982), c'est une erreur d'expliquer les événements à l'intérieur des sociétés tribales simplement comme des réactions automatiques au contact avec les Etats (voir aussi Roseberry 1989). Car cette vision nie l'histoire et l'action propres à ces sociétés "périphériques".

<sup>1</sup> Dans le cas du premier Age du fer je n'emploie le mot "commerce" que par convenance et dans un sens très large (toujours avec des guillemets sous-entendus) pour indiquer toute une gamme de modes d'échange utilisés pour le transfert des biens intersociétés. Voir sur ce sujet l'article de M. Bats (dans ce même volume) avec lequel je suis tout à fait d'accord.

En effet la demande n'est jamais une simple réponse automatique à la disponibilité des biens, surtout dans les sociétés tribales et particulièrement quand il s'agit de l'adoption interculturelle des biens et des coutumes. Comme l'a montré A. Appadurai (1986), la demande est un aspect de l'économie-politique qui suit la logique politique de la consommation.

Bien plus, dans le cas que nous considérons ici, il est évident que la demande indigène pour les objets de Marseille ou d'Etrurie fut dès le début très spécifique, limitée et cohérente. Sur ce point, je fais référence à J.-P. Morel (1981) qui a montré, par comparaison avec les cas de Carthage et de Thasos, que le caractère vinaire du commerce étrusque avec le Midi de la Gaule était le résultat de la demande indigène. En outre, il faut rappeler que, parmi toutes les formes grecques en céramique pseudo-ionienne et grise monochrome produites ou utilisées à Marseille, ce sont presque exclusivement les coupes et les oenochoés que les indigènes ont achetées en quantité importante et imitées dans les productions indigènes de ces deux catégories de céramiques (Lagrand 1963 ; Py 1971 ; Arcelin-Pradelle 1984 ; Dietler 1990a).

Pour comprendre, donc, les relations entre Marseille et les indigènes et les conséquences sociales de ces contacts pour les indigènes, il faut revenir à la soif celtique et suivre sa logique, c'est-à-dire se demander pourquoi le vin fut, parmi les divers aspects de la culture matérielle importée, celui qui intéressa particulièrement les indigènes. En outre, il faut se demander comment l'adoption d'une telle boisson étrangère a pu, par la suite, modifier les relations économiques et politiques à l'intérieur d'une société. Pour répondre à ces questions, on est obligé de s'informer sur les rôles de l'alcool dans les sociétés tribales au moyen d'une analyse ethnologique interculturelle (Dietler 1990b). Mais auparavant, il faut brièvement replacer le commerce du vin au premier Age du fer dans son contexte gaulois.

## 2 Témoignages archéologiques de contacts

Les témoignages archéologiques recueillis à ce jour indiquent que le commerce a débuté au cours de la deuxième moitié du VII<sup>e</sup> s. av. J.-C. avec l'importation du vin étrusque et des éléments du service à vin grec et étrusque (Morel 1981 ; Bouloumié 1981 et 1987 ; Py 1985). A partir du premier quart du VI<sup>e</sup> s., la cité coloniale de *Massalia* intervint dans ce commerce d'abord avec la production et la diffusion de sa propre vaisselle (pseudo-ionienne et grise monochrome) et l'importation et la diffusion de la céramique grecque orientale et attique (Villard

1960 ; Benoit 1965 ; Py 1971 ; Arcelin-Pradelle 1984 ; Dietler 1990a) et, plus tard, vers le dernier tiers du VI<sup>e</sup> s. avec la production et la diffusion de son propre vin dans les célèbres amphores massaliètes (Py 1978 ; Bertucchi 1979 et 1990 ; Bats 1990).

Pendant la deuxième moitié du VI<sup>e</sup> s. et la première moitié du V<sup>e</sup> s., on trouve ces objets non seulement dans le Midi, mais aussi dans les contextes indigènes hallstattiens en Bourgogne, Allemagne et Suisse. Dans ces derniers, on trouve aussi des témoignages de changements sociaux allant dans le sens d'un accroissement d'une stratification sociale hiérarchisée et d'une centralisation du pouvoir politique (Frankenstein 1978 ; Wells 1980 ; Spindler 1983 ; Kimmig 1983 ; Brun 1987 ; Shefton 1989). La plupart des archéologues s'accordent pour interpréter ces sociétés comme des tribus stratifiées sous chef d'un type avancé (ou "*complex chieftoms*" dans la terminologie de Johnson 1987) ou bien comme de véritables "états primitifs" (Van de Velde 1985).

Dans le bassin inférieur du Rhône qui constitue la zone de contact direct entre Marseille et les indigènes, la situation est bien différente. Ni dans les habitats ni dans les nécropoles on ne trouve de témoignage d'un système hiérarchique. Il faut sans doute considérer ces sociétés comme des groupes tribaux peu stratifiés ou centralisés et plutôt structurés en fonction des lignages. Cela ne veut pas dire qu'il n'y avait pas de différences de richesse ou de pouvoir entre des hommes ou des familles à l'intérieur de ces sociétés, mais ces différences n'apparaissent pas institutionnalisées et soutenues par une iconographie symbolique d'importance notable (Dietler 1990a).

On trouve ces céramiques ensemble, dans des proportions variables selon l'époque et l'endroit, en assez grande quantité sur beaucoup d'habitats de toute taille ou de tout type, de la cabane de Saint-Dionisy en Vauvage (Py 1974, 153) jusqu'aux villages de hauteur comme le Mont-Garou (Arcelin 1982 ; Amann 1977), La Liquière (Py 1984), Le Pègue (Lagrand 1973) et Saint-Blaisé (Bouloumié 1982 et 1984) en passant par les villages de plaine comme Lattes (Py 1988), La Rallongue (Prades 1985) ou Espeyran (Barruol 1978). A partir du milieu du VI<sup>e</sup> s. av. J.-C. elles sont représentées sur presque tous les habitats de la région (Dietler 1990a). Il y a dans la région au moins six habitats ayant livré chacun plus de tessons d'amphores que tous les sites hallstattiens ensemble.

En revanche, les importations méditerranéennes sont assez rares dans les tombes du bassin inférieur du Rhône. Il s'agit d'abord de bassins à rebord en bronze d'origine étrusque et de quelques coupes à boire grecques (Bouloumié 1977, 1985 et 1987), et à partir de la deuxième moitié du VI<sup>e</sup> s., de quelques tessons d'amphores et de céramique fine. Mais il n'y a rien d'équivalent aux grands récipients de bronze de Hochdorf ou Vix ni aux grands et riches tu-

mulus dans lesquels ils se trouvaient. Ce qu'il faut noter aussi, c'est que ces objets méditerranéens ne sont pas associés de façon systématique à un type de tombe particulier ni à un regroupement particulier d'objets de prestige indigène. Cela signifie que, contrairement à la région hallstattienne, ces importations ne doivent pas jouer un rôle dans une mise en scène symbolique d'un rang hiérarchique largement partagé (Dietler 1990a).

Donc, après cette brève esquisse, le problème évident à résoudre réside dans le fait que d'une part les importations des deux régions sont centrées presque exclusivement sur le vin et le service du vin, d'autre part il existe des différences importantes dans la nature, l'association et le contexte des trouvailles. Bien sûr, l'hellénisation ne peut rien apprendre comme modèle interprétatif.

D'autres essais d'explication soulèvent aussi des problèmes. Les plus connus sont peut-être pour la région hallstattienne les modèles basés sur la théorie dite des "systèmes mondiaux" ou "centre-périphérie" (Frankenstein 1978 ; Brun 1987). Selon eux, les sur-chefs hallstattiens utilisaient les importations méditerranéennes comme bien de prestige dans les réseaux de redistribution pour consolider et augmenter leur autorité et leur pouvoir politique (avec la contre-partie en matières brutes échangées par les chefs avec les agents étrangers). Ces modèles débouchent sur une structure politique régionale fondée sur une dépendance croissante (de type périphérique) d'accès permanent aux centres méditerranéens pour obtenir les biens de prestige exotiques.

J'ai déjà donné une critique de cette hypothèse (Dietler 1989a) en soulignant que les témoignages archéologiques indiquent une *concentration* extrême de ces objets plutôt que leur redistribution. Il est aussi évident que plusieurs de ces objets ont été utilisés, réparés et conservés longtemps avant leur dépôt dans les tombes (Dehn 1979 ; Bintliff 1984)<sup>2</sup>. Ces faits et la petite quantité d'objets ne semblent pas témoigner d'un courant de biens assez important pour assurer la structure politique hallstattienne d'un flot régulier de redistribution<sup>3</sup>. La fonction sociale de ces importations doit être cherchée ailleurs.

<sup>2</sup> Je suis d'accord avec B. B. Shefton (1989) sur l'importance de ne pas comprimer les dates des importations trouvées dans les tumulus. D'ailleurs, du point de vue de l'analyse des rôles sociaux, on ne doit pas confondre les processus d'acquisition, d'utilisation, et de dépôt final. Or, à mon avis, la variabilité des dates de ces objets (et de leurs origines) souligne une fois de plus le caractère sporadique de leur acquisition.

<sup>3</sup> Je ne veux pas dire que la redistribution des biens de prestige n'était pas un mécanisme central du système politique hallstattien. Au contraire, je veux simplement proposer que les importations méditerranéennes ne jouaient pas un rôle essentiel dans ces réseaux de redistribution et que leur importance socio-politique dérive d'un tout autre rôle. En effet, la production des biens de prestige *indigènes* (les chars, bijoux, armes, etc., qu'on trouve dans beaucoup plus de tumulus) était bien développée pendant le premier Age du fer (Gosden 1985).

3

### Alcool et société : approche ethnologique

Je pense que le problème clef dans ces essais d'explication réside dans le fait qu'on ne s'est pas attaqué à la question fondamentale : comment comprendre la soif celtique ? Pour cela il faut passer par les études ethnologiques afin de rechercher les rôles sociaux de l'alcool dans les sociétés tribales (Dietler 1990b). Une analyse de ces études nous montre que, comme pour les autres aspects de la culture matérielle, la nature, l'utilisation et la signification de l'alcool dans une société sont définies et réglées selon la culture (Mandelbaum 1965 ; Heath 1976). Mais les boissons alcoolisées constituent une catégorie avec des traits singuliers qui la rendent un peu exceptionnelle. D'abord, quoique l'acte de boire de l'alcool ne soit pas une activité physiologique primaire (comme les actes alimentaire ou sexuel), il représente une coutume extrêmement répandue dans le contexte aborigène (Marshall 1979 ; Heath 1976 et 1987 ; Bacon 1965). Ensuite, l'alcool est très souvent considéré par les peuples qui le consomment comme un outil social et rituel d'importance fondamentale, avec des coutumes d'usage profondément imbriquées dans le tissu de la société (Mandelbaum 1965 ; Bacon 1965 ; Washburne 1961).

Une des premières observations qu'on peut tirer de cette étude est que dans presque toutes les sociétés où l'on trouve de l'alcool, l'acte de boire est avant tout un acte social. Cela veut dire qu'on boit presque sans exception dans un contexte d'interaction sociale et que l'acte de consommer de l'alcool en solitaire — de même qu'il est souvent assimilé à l'alcoolisme dans les pays industrialisés — est très rare dans les sociétés tribales parmi les coutumes de boire indigènes (Marshall 1979). Cela veut dire aussi que la façon de boire est toujours guidée par les règles et les conventions culturelles. Ces règles concernent spécialement des aspects tels que les types de boisson autorisés, le moment et le lieu où les boissons sont consommées, le rituel qui accompagne l'acte de boire, le sexe et l'âge des gens qui boivent (et surtout des gens qui boivent ensemble) et la conduite considérée comme convenable pour boire dans des contextes différents (Mandelbaum 1965).

Certes, la fonction la plus répandue de la consommation des boissons est de faciliter l'interaction sociale et de canaliser le courant des relations sociales (Netting 1964 ; Sangree 1962 ; Kennedy 1978 ; Karp 1980). Presque partout où l'on trouve de l'alcool, il est partie intégrante du cérémonial de l'hospitalité. Cette association intime avec l'institution de l'hospitalité donne à l'acte de boire une forte valeur sociale parce qu'il devient un élément clef dans la formation des relations d'obligation réciproque qui lient hôte et invité (Mauss 1925). L'acte de boire a très gé-

néralement aussi la fonction de favoriser la solidarité sociale grâce à son rôle institutionnalisé dans le contexte des rassemblements formels communautaires, tels que les fêtes, les cérémonies, les rites de passage et les rites religieux (Bacon 1965).

Mais on ne doit pas tirer de ces faits la conclusion que l'acte de boire sert uniquement à favoriser la solidarité. Les relations d'inégalité et donc les tensions profondes de contradiction sociale sont souvent exprimées avec les mêmes coutumes qui servent à souligner les liens de solidarité. Par exemple, comme l'a montré M. Mauss (1925), l'hospitalité, tout comme l'échange des dons, facilite la cohésion sociale en instaurant des relations liant hôte et invité. Mais on ne doit pas oublier qu'il s'agit de relations d'obligation réciproque qui, en cas d'impossibilité de rembourser le don, deviennent des relations de supériorité et d'infériorité (*magister* et *minister* dans le langage de Mauss). Cette institution peut, en effet, être utilisée dans une compétition en vue d'un accroissement de prestige et de pouvoir. Le célèbre potlatch est une forme extrême de cette manipulation, mais on trouve des formes plus subtiles où l'hospitalité joue un rôle important dans des types divers de revendication de prestige, de contrôle économique et de pouvoir politique (Rehfish 1987 ; Kennedy 1978 ; Young 1971 ; Friedman 1984).

Du reste les distinctions institutionnelles de rôle, de position et de rang (par exemple de sexe, d'âge ou de classe) sont souvent symboliquement différenciées au moyen des coutumes de boire. Ainsi, ces distinctions peuvent être marquées par les quantités respectives d'alcool consommé, par l'utilisation de sièges, par l'ordre du service, par les types d'ustensiles, par la séparation des groupes de buveurs ou par le comportement attendu des buveurs. (Child 1965 ; Karp 1980 ; Ngokwey 1987 ; Herbich 1991).

L'un des aspects d'un grand intérêt pour les archéologues est que l'alcool joue très souvent des rôles économiques importants dans les sociétés tribales. Sans doute le plus répandu et le plus important de ces rôles réside dans la mobilisation du travail au moyen du "travail-fête". On doit se rappeler que pour les sociétés tribales pré-monnaies le travail n'est jamais une affaire de marché ; les hommes libres n'échangent pas le travail contre des biens (Bohannan 1962). Un des seuls moyens possibles pour rassembler une force de travail sur un projet qui demande un effort communautaire à une échelle plus large que le groupe domestique est le "travail-fête". Selon cette institution, les gens de la communauté au sens large se rassemblent un jour afin de travailler sur un projet spécifique, et à la fin ils sont conviés à une fête à boire et/ou à manger. Il n'y a pas d'autre rémunération attendue (sauf dans quelques cas l'obligation de travailler aux fêtes des autres) ; et le résultat du travail est considéré comme la propriété de l'hôte. Cette coutume était répandue presque partout avant la pénétra-



1 Fête à boire parmi les Bagishu, Uganda, 1933.

tion de l'économie monétaire mondiale, et elle était d'importance économique majeure dans des contextes concernant l'agriculture, la construction et la réparation des maisons, la production du fer dans les sociétés égalitaires et même le travail tributaire de type corvée dans les sociétés avec chefs (Dietler 1989b et 1990b ; Erasmus 1956 ; Netting 1964 ; Kennedy 1978). Un aspect du mécanisme travail-fête, méconnu bien que très important, réside dans sa potentialité à être utilisé comme une forme d'exploitation, même dans le contexte de sociétés égalitaires. En effet, quoiqu'en principe le système soit ouvert à tout le monde, son utilisation réelle pour les grands travaux dépend souvent de capacités élevées dans le domaine de la production agricole. Dès que s'installe une situation où quelques hommes deviennent régulièrement des hôtes de ce "travail-fête" tandis que d'autres se trouvent très régulièrement dans la position d'invités-travailleurs, on a une virtualité d'une escalade vers l'exploitation et les inégalités sociales (Dietler 1989b et 1990b ; Barth 1967).

Comme bien économique, les boissons ont quelques caractéristiques particulières. Elles sont facilement adaptables à une utilisation comme moyen d'échange, parce qu'elles sont un type de bien doté d'une valeur sociale élevée et elles sont divisibles presque à l'infini. Mais, contrairement à l'argent ou à d'autres objets de valeur non périssables, dans les formes primaires de la plupart des sociétés tribales, les boissons ne peuvent pas être stockées longtemps. De plus, leur fonction est d'être consommée complètement. Cela veut dire que la réalisation de leur valeur se produit lors du processus de consommation dans le contexte d'une manifestation sociale, et non pas dans l'accumulation. Les boissons sont, en effet, un moyen pour convertir les surplus agricoles en travail, en prestige, en pouvoir politique, ou même en objets de valeur non périssables. Et cela est un mécanisme de conversion indirecte extrêmement utile qui peut être employé pour contourner les obstacles normaux à la conversion directe des biens de subsistance en biens plus valorisés dans les économies à

pôles multiples (c'est-à-dire, où il y a des sphères d'échange distinctes) (Dietler 1989b).

L'acte de boire est également un instrument essentiel dans la politique, surtout à cause de son association avec l'institution de l'hospitalité et de son rôle comme bien de valeur sociale. Dans des sociétés à structure politique centralisée, l'alcool a souvent un rôle institutionnalisé marqué pour le maintien de l'autorité politique par l'action de ce que L. F. Pryor (1977) a appelé "les transferts centraux" qui circulent vers le haut et vers le bas de la structure hiérarchisée ; c'est-à-dire, en forme de tribut rendu aux chefs et en forme d'hospitalité redistributive par les chefs.

Dans les sociétés ne possédant pas de centralisation du pouvoir politique ou de rôles politiques spécialisés, la compétition entre les individus ou les groupes pour le pouvoir non formalisé (c'est-à-dire la capacité d'influencer les décisions et les actions du groupe) se manifeste souvent par l'utilisation de l'alcool dans l'hospitalité individuelle et l'animation des événements publics. Comme on l'a montré ci-dessus, l'hospitalité crée des relations très semblables à la prestation des dons. Dans les termes de M. Mauss, cela met le donateur en position de supériorité et le receveur en position d'infériorité jusqu'au moment où l'équivalent est redonné de façon réciproque. Cette espèce de pouvoir social non formalisé, par contraste avec l'autorité institutionnalisée issue d'un rôle ou d'une position sociale spécifiques, est ce que R. F. Salisbury (1962) a appelé "le pouvoir libre". Dans les sociétés à éthique égalitaire, où une manifestation ouverte de richesse pourrait être sanctionnée, le caractère de bien consommable de l'alcool en fait un moyen parfait pour l'acquisition de prestige et de pouvoir libre, parce que l'utilisation égoïste est cachée derrière l'institution valorisée et intégrée de l'hospitalité.

#### 4 La soif celtique et l'économie politique

**A** cause de l'articulation intime de l'acte de boire avec les institutions et processus sociaux, économiques et politiques dans les sociétés tribales, des changements dans ces phénomènes se traduiront par des changements des coutumes traditionnelles de boire. Mais en outre, les changements dans l'acte de boire ou dans les boissons peuvent influencer de plusieurs façons dans la modification des relations sociales. Ces considérations aboutissent à un modèle qui, je crois, peut aider notre compréhension :

- des raisons justifiant l'existence du commerce du vin au premier Age du fer ;
- des différences de contextes de consommation et de ca-

ractère des instruments de boisson importés parmi les sociétés indigènes du Midi et celles de la région hallstattienne ;

- et des conséquences économiques et politiques du commerce du vin pour les peuples de la Gaule.

A cause de l'articulation de l'alcool avec les relations socio-économiques et politiques esquissées plus haut, il me paraît logique que l'interprétation de la demande pour une boisson étrangère et des effets de son adoption doit être cherchée dans la logique de l'économie politique. Je propose donc que les types étrangers de boissons et les coutumes étrangères de boire seraient acceptés en fonction de la possibilité de leur utilisation par les personnes sociales ou des groupes, dans le cadre des institutions sociales existantes, pour la résolution des contradictions des relations de pouvoir à l'intérieur d'une société.

Les témoignages archéologiques et les textes (Dietler 1990b) indiquent que, pour le cas du commerce du vin en Gaule, il s'agit du rajout d'une autre forme de boisson et d'autres objets à boire à un répertoire indigène déjà établi<sup>4</sup> à l'intérieur de sociétés possédant des institutions pour régler l'acte de boire mais dans le cadre de structures socio-politiques bien différentes. En prenant en compte ces attributs, on peut proposer un modèle avec des variations.

#### 4.1. Sociétés stratifiées (le cas hallstattien)

Dans le cadre d'une société possédant une structure politique centralisée et une structure sociale stratifiée bien développées, le vin importé peut jouer plusieurs rôles. La nature exacte de ces rôles dépendrait du caractère du système de structure sociale : selon qu'il s'agisse d'un des types appelés "hiérarchique" ou "hiératique" par J. Goody (1982). Dans le premier cas, les niveaux de rang se différencient symboliquement par les modes de vie contrastés ; et ce phénomène est surtout manifesté dans le domaine de la cuisine. Dans le dernier cas, c'est-à-dire "hiératique", la différenciation de rang est manifestée plutôt par les quantités re-

<sup>4</sup> Je suis d'accord avec P. Brun (dans ce volume) pour dire que le dépôt des services de banquet dans les tumulus hallstattiens n'est pas un signe de l'adoption du *symposion* grec par les indigènes, mais plutôt la continuation et l'élaboration d'une longue tradition indigène des coutumes de boire et de la symbolisation du rang, avec l'addition ponctuelle de quelques éléments des vaisselles à boire exotiques. A propos de l'intervention de Cl. Rolley (dans le cadre de ce colloque) sur ce sujet, je ne crois pas que l'association du cratère de Vix avec des coupes attiques suffise à voir ici l'emprunt et la compréhension du *symposion* par les chefs hallstattiens. A cause de l'association d'autres objets indigènes et importés dans ce tumulus (et ailleurs aussi), et des obstacles considérables présentés par les "écrans percepteurs" dans la transmission interculturelle des concepts (Social Science Research Council 1954), il me semble plus logique de la voir comme l'incorporation de quelques éléments spectaculaires exotiques dans l'usage indigène. L'association des coupes à boire avec un grand récipient pour les boissons n'est guère extraordinaire ni forcément un monopole culturel grec.

latives que par les traits diacritiques. Par exemple, pour ses repas et ses fêtes, le chef utilise à peu près les mêmes boissons, nourriture et vaisselle que les reste des gens, mais les fêtes du chef se différencient des fêtes des autres par le fait qu'elles sont beaucoup plus généreuses <sup>5</sup>.

Dans un système hiérarchique (au sens de J. Goody), le fait que le vin serait une boisson exotique pour laquelle les moyens (ou la connaissance) de production n'existaient pas dans la société indigène, constituerait un élément très utile pour la différenciation symbolique des coutumes de boire au niveau social des élites. Cela dépendrait, bien sûr, d'une limitation politique d'accès au commerce étranger (de type, d'ailleurs, très répandu parmi ce genre de société) afin que les élites aient un monopole des sources d'approvisionnement du vin. Si les fournitures du vin étaient trop faibles ou trop irrégulières pour vraiment remplacer les boissons indigènes dans les contextes des élites, alors les objets non périssables exotiques du service à vin pourraient très bien servir à marquer l'acte de boire à ce niveau social comme un important geste symbolique (soulignant le rang des élites), même si les boissons indigènes continuaient à être consommées plus souvent que le vin importé.

D'autre part, dans un système "hiératique", les accessoires très spectaculaires du service du vin auraient beaucoup moins d'intérêt qu'une fourniture régulière de vin. Cette boisson étrangère pourrait être utilisée dans des systèmes déjà institutionnalisés d'hospitalité redistributive pour maintenir l'autorité politique centralisée, et aussi pour mobiliser le travail-corbée au moyen de l'institution du "travail-fête". L'avantage du vin importé sur les boissons indigènes dans ce contexte serait simplement que le chef pourrait élargir considérablement l'échelle de sa largesse dans ces institutions sans avoir besoin d'élargir sa base de production agricole ou ses demandes de tribut.

En bref, dans les systèmes hiérarchiques, une boisson importée ou les accessoires importés du service à boire seraient valorisés surtout pour leur utilité dans les fonctions diacritiques symboliques, et la vaisselle à boire peut être très importante même si la fourniture d'une boisson étrangère est faible ou très irrégulière. Mais, dans les systèmes hiératiques, ces éléments seraient valorisés plutôt pour leur utilité dans le devoir de l'hospitalité officielle qui sert à maintenir l'autorité politique et pour leur capacité de mobiliser le travail pour des projets publics et privés. Dans ce

cas, une fourniture régulière (et un monopole) de la boisson seraient essentiels pour que ces importations aient une vraie signification sociale.

Le premier cas me semble s'accorder mieux avec la situation dans la région hallstattienne, où l'on constate à la fois des concentrations très serrées d'objets de grand luxe, surtout les accessoires à boire du vin, (plusieurs d'entre eux avec des indications d'une longue utilisation) dans quelques tumulus riches, et la rareté paradoxale des amphores à vin. Quelques archéologues (par exemple Bouloumié 1981, 1988) ont suggéré que ce manque impressionnant d'amphores <sup>6</sup> était le résultat du transport du vin vers l'intérieur du pays dans des récipients périssables. Mais on peut en douter à cause précisément des trouvailles de quelques centaines de tessons de ces amphores dans la région hallstattienne, de la quantité assez importante d'amphores massaliètes au site du Pègue (pourtant distant d'environ 100 km de Marseille vers l'intérieur) et de l'exemple d'un vrai commerce du vin représenté plus tard par les milliers d'amphores Dr. 1 (Tchernia 1983) <sup>7</sup>. D'ailleurs, le résidu d'hydromel dans le *dinos* de Hochdorf (Körber-Grohne 1985) montre clairement que les grands vases de bronze grecs étaient utilisés pour les boissons indigènes aussi bien que pour le vin, sinon presque exclusivement.

#### 4.2. Sociétés non stratifiées (le cas méridional)

Dans les deux cas explorés plus haut, et même s'il faut imaginer, sans doute, une compétition entre les membres de l'élite sur une échelle régionale pour l'accès aux sources de biens étrangers, le résultat final du commerce devrait être une solidification de la structure des relations de pouvoir et de prestige à l'intérieur d'une société. D'autre part, dans les sociétés sans autorité politique centralisée et sans un système de stratification sociale bien développée, aussi bien les raisons pour l'adoption du vin importé que les effets sociaux seraient très différents.

On doit retenir, comme on l'a dit plus haut, que dans les sociétés à éthique égalitaire, où les manifestations ouvertes de différences de richesse peuvent être sanctionnées, l'acte de boire offre un moyen facile et subtil pour l'acquisition du prestige et du "pouvoir libre". Cela se fait par

<sup>5</sup> Voir par exemple la discussion et l'application de ce concept aux céramiques d'Olbia par M. Bats (1988).

<sup>6</sup> Par exemple, le mieux connu des *Fürstentum*, La Heuneburg, après plus de 25 ans de fouilles dégageant plus d'un tiers du site de 3 ha, n'a livré que 200 tessons d'amphores, dont environ 12 bords (Van den Boom 1990). Par contraste, les niveaux à peu près contemporains du Plan de La Tour à Gailhan (à l'intérieur du bassin inférieur du Rhône) ont livré plus de 2 500 tessons d'amphores pour une fouille d'environ 500 m<sup>2</sup> (Dedet 1980, 1987). Et il ne s'agit pas d'un problème technique de récupération archéologique ou d'échantillonnage représentatif : les deux sites sont bien fouillés et la propor-

tion relative de la céramique attique sur ces deux habitats va à l'inverse des amphores (donc dans le sens de l'importance de la vaisselle à boire exotique par rapport à la boisson importée dans le domaine hallstattien). L'absence de quantités importantes d'amphores est semblable aux autres sites de la zone hallstattienne (Ramseyer 1990 ; Flouest 1990). Il n'y a comme exception possible que le curieux site de Bragny, où même les trouvailles récentes assez nombreuses de tessons d'amphores (Flouest 1990) sont encore loin de fournir une indication convaincante d'un courant régulier du vin.

<sup>7</sup> Intervention de A. Tchernia au cours du colloque sur cette hypothèse du transport de vin dans les outres.



l'utilisation de l'institution sociale valorisée de l'hospitalité. On peut également utiliser les boissons pour mobiliser le travail pour les projets individuels au moyen du "travail-fête". Or, il faut aussi se souvenir du fait que la capacité d'exploiter ces mécanismes dépend presque toujours de la capacité pour la production de surplus relativement importants dans le domaine agricole et de contrôle d'une force de travail pour brasser les boissons à base de grains (par exemple, les épouses).

L'introduction du vin étranger <sup>8</sup> dans ces systèmes aurait plusieurs effets possibles. Dans la mesure où le groupe des doyens, les aînés des lignages, ou les "grands-hommes" (*Big Men*) auraient sans doute les premiers contacts avec les étrangers, le résultat d'un commerce, au début, serait un renforcement de leur pouvoir. Cela signifie qu'ils peuvent accroître leur avantage déjà existant grâce aux largesses de l'hospitalité/consommation d'alcool, ce qui aboutirait à une hausse de prestige et de capacité pour le rassemblement de travail. Cet avantage serait basé sur le contrôle d'une plus grande capacité agricole et un réseau de relations sociales développé petit à petit par les échanges du mariage et de biens circulant dans le niveau de prestige. Or, si ces hommes n'avaient pas l'autorité politique capable d'exercer un véritable monopole sur les contacts extérieurs, cette source de boissons étrangères pourrait bientôt devenir une menace à la fondation de leur pouvoir social. Cela pourrait se passer parce que les gens ou les groupes auparavant désavantagés dans leur accès aux moyens traditionnels d'accéder au pouvoir se trouveraient soudain en bonne position d'exploiter cette opportunité présentée par l'acheminement du vin étranger (soit à cause de leur proximité à la source du vin, soit à cause du contrôle sur les matières recherchées par les marchands étrangers). Ils peuvent en effet alors utiliser les moyens traditionnels institutionnalisés pour gagner le pouvoir et le prestige (c'est-à-dire les fêtes à boire) tout en contournant les conditions traditionnellement requises pour faire fonctionner le système.

Le résultat serait une compétition vive entre des gens, auparavant favorisés, menacés de perdre le pouvoir et des

gens utilisant de nouveaux moyens pour gagner le pouvoir et le prestige. On verrait sans doute une hausse de la demande pour les boissons (de types traditionnel et importé à la fois), parce que, comme R. H. Robbins (1973) a noté, quand il y a une hausse dans le nombre des luttes d'identité dans une société, il y aura une augmentation de la fréquence des activités qui servent à résoudre ces luttes. Et dans ce cas-ci, ces activités seraient des fêtes à boire.

Ce modèle, je crois, s'accorde mieux avec les témoignages archéologiques du premier Age du fer dans le bassin inférieur du Rhône, avec les grandes quantités d'amphores trouvées partout sur les habitats de toute grandeur et de tout type, mais en même temps avec un manque de vases à vin de grand luxe dans les tombes. Cela doit aussi expliquer le succès des séries de céramique grise monochrome et pseudo-ionienne, (aussi bien les productions massaliètes que les indigènes), qui sont, dans les contextes indigènes, des formes liées à l'augmentation des fêtes à boire et à manger (Dietler 1990a). De plus, ces céramiques montrent une généralisation d'utilisation et de contexte sur les habitats qui exclut l'idée d'un service réservé à une élite comme symbole diacritique. Dans la situation socio-politique du bassin inférieur du Rhône, une fonction de symbolisation diacritique serait peu appropriée et inutile ; mais le vin serait très important pour son rôle plus banal dans l'utilisation de l'hospitalité pour l'acquisition du pouvoir et du prestige, et dans le "travail-fête" pour la mobilisation du travail.

Ce bref essai sur un sujet évidemment très complexe ne peut être plus qu'une esquisse assez rapide et préliminaire (voir Dietler 1990b pour une analyse plus nuancée). Mais j'espère qu'il a du moins montré l'utilité potentielle d'une approche du problème du commerce du vin et des contacts culturels qui parte d'une étude de la relation entre le processus de consommation et l'économie politique. Plus précisément, j'espère qu'il a montré la nécessité de comprendre, d'une façon générale, le rôle social de l'alcool dans les sociétés tribales pour commencer à comprendre la dynamique des relations entre Marseille et les indigènes de la Gaule <sup>9</sup>.

*Discussions sur cette communication : voir pp. 474-475.*

## REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES

**Amann 1977** : AMANN (A. H.) – Le matériel archéologique préromain découvert au Mont-Garou (commune de Sanary, département du Var). Toulon, Centre Archéol. de Toulon, 1977, 2 vol., 279 p. et 97 fig. h.-t.

**Appadurai 1986** : APPADURAI (A.) – Introduction : Commodities and the Politics of Value. In : Appadurai (A.) éd. – *The Social Life of Things : Commodities*

in *Cultural Perspective*. Cambridge, Cambr. Univ. Press, 1986, pp. 3-63.

**Arcelin 1982** : ARCELIN (P.), ARCELIN-PRADELLE (Ch.), GASCO (Y.) *et al.* – Le village protohistorique du Mont-Garou (Sanary, Var). Les premières manifestations de l'impérialisme marseillais sur la côte provençale. *DocAMérid*, 5, 1982, pp. 53-137.

<sup>8</sup> Le vin est une boisson, d'ailleurs, qui diffère d'une façon importante des boissons traditionnelles celtiques (la bière, ou plutôt la cervoise, à base d'orge, et l'hydromel) par ses qualités de conservation, donc de stockage et de transport (voir Dietler 1990b).

<sup>9</sup> Je remercie M. Bats, J.-P. Morel, A. Tchernia et le Service de l'Archéologie de P.A.C.A. pour leur hospitalité chaleureuse. J'aimerais dédier cet article à mon ami Ch. Lagrand dans l'année de son soixante-dixième anniversaire.

- Arcelin-Pradelle 1984** : ARCELIN-PRADELLE (Ch.) – La céramique grise monochrome en Provence. Paris, De Boccard, 1984, 224 p. et 73 fig. h.-t. (Suppl. à la *RANarb*, 10).
- Bacon 1965** : BACON (M.K.), BARRY (H.) and CHILD (I.L.) – A cross-cultural study of drinking. II- Relations to other features of cultures. *Quarterly Journal of Studies on Alcohol*, 1965, pp. 29-48 (Suppl., 3).
- Barruol 1978** : BARRUOL (G.) et PY (M.) – Recherches récentes sur la ville antique d'Espeyran à Saint-Gilles-du-Gard. *RANarb*, XI, 1978, pp. 19-104.
- Barth 1967** : BARTH (F.) – Economic Spheres in Darfor. In : Firth (R.) ed. – Themes in Economic Anthropology. London, Tavistock, 1967, pp. 149-1974.
- Bats 1988** : BATS (M.) – Vaisselle et alimentation à Olbia de Provence (v. 350 – v. 50 av. J.C.). Modèles culturels et catégories céramiques. Paris, éd. du CNRS, 1988, 271 p. et 72 pl. h.-t. (Suppl. à la *RANarb*, 18).
- Bats 1990** : BATS (M.) dir. – Les amphores de Marseille grecque. Chronologie et diffusion (VI<sup>e</sup>-I<sup>er</sup> s. av. J.-C.). Actes de la table ronde de Lattes, 11 mars 1989. Lattes/Aix-en-Provence (Trav. du Centre Camille-Jullian, 7), A.D.A.M. éd./Université de Provence, 1990, 296 p. (Et. Massa., 2).
- Bellon 1986** : BELLON (C.), BURNOUF (J.) et MARTIN (J.-M.) – Premiers résultats des fouilles sur le site protohistorique de Gorge-du-Loup (Vaise, Lyon, Rhône). *RAE*, 37, 1986, pp. 247-251.
- Benoit 1965** : BENOIT (F.) – Recherches sur l'hellénisation du midi de la Gaule. Aix-en-Provence, éd. Ophrys, 1965, 335 p. (A. Fac. des L. d'Aix-en-Provence, 43).
- Bertucchi 1979** : BERTUCCHI (G.) – Les amphores de Marseille grecque (600-200 av. J.-C.). Identification, typologie, chronologie, importance économique. Thèse de doctorat 3<sup>e</sup> cycle, Univ. de Provence. Aix-en-Provence, 1979 (dactyl.).
- Bertucchi 1990** : BERTUCCHI (G.) – Le vin de Marseille. In : Marseille dans le monde antique. *DossArch*, 154, 1990, pp. 44-49.
- Biel 1985** : BIEL (J.) – Die Ausstattung des Toten. In : Planck (D.), Biel (J.), Süßkind (G.) and Wais (A.) ed. – Der Keltenfürst von Hochdorf : Methoden und Ergebnisse der Landesarchäologie. Stuttgart, Konrad Theiss Verlag, 1985, pp. 78-105.
- Bintliff 1984** : BINTLIFF (J.) – Iron Age Europe in the context of social evolution from the Bronze Age through to historic times. In : Bintliff (J.) ed. – European Social Evolution : Archaeological Perspectives. Bradford, Univ. of Bradford, 1984, pp. 157-226.
- Bohannan 1962** : BOHANANN (P.) and DALTON (G.) – Introduction. In : Bohannan (P.) and Dalton (G.) ed. – Markets in Africa. Evanston, Northwestern Univ. Press, 1962, pp. 1-26.
- Bouloumié 1977** : BOULOUMIE (B.) et LAGRANDE (Ch.) – Les bassins à rebord perlé et autres bassins de Provence. *RANarb*, 10, 1977, pp. 1-31.
- Bouloumié 1981** : BOULOUMIE (B.) – Le vin étrusque et la première hellénisation du midi de la Gaule. *RAE*, 32, 1981, pp. 75-81.
- Bouloumié 1982** : BOULOUMIE (B.) – Recherches stratigraphiques sur l'oppidum de Saint-Blaise (B.-du-Rh.). Avignon, 1982, 199 p. (R. archéol. Sites, hors-série, 15).
- Bouloumié 1984** : BOULOUMIE (B.) – Un oppidum gaulois à Saint-Blaise en Provence. *DossArch*, 84, 1984, pp. 6-96.
- Bouloumié 1985** : BOULOUMIE (B.) – Les vases de bronze étrusques et leur diffusion hors d'Italie. In : Cristofani (M.), Moscati (P.), Nardi (G.) e Pandolfini (M.) ed. – Il commercio etrusco arcaico. Roma, Consiglio Nazionale delle Ricerche, 1985, pp. 167-178.
- Bouloumié 1987** : BOULOUMIE (B.) – Le rôle des Etrusques dans la diffusion des produits étrusques et grecs en milieu préceltique et celtique. In : Hallstatt Studien : Tübinger Kolloquium zur westeuropäischen Hallstatt-Zeit. Weinheim, VCH Verlagsgesellschaft, 1987, pp. 20-43 (Acta Humaniora).
- Bouloumié 1988** : BOULOUMIE (B.) – Le symposium gréco-étrusque et l'aristocratie celtique. In : Les princes celtes et la Méditerranée. Paris, La Doc. Franç., 1988, pp. 343-383 (Coll. Rencontres du Louvre).
- Brun 1987** : BRUN (P.) – Princes et princesses de la Celtique. Le premier âge du Fer en Europe 850-450 av. J.-C. Paris, éd. Errance, 1987, 217 p. (Collection des Hespérides).
- Burnouf 1989** : BURNOUF (J.), BELLON (C.), MARTIN (J.-M.) et VEROT-BOURRELY (A.) – Lyon avant *Lugdunum*, un habitat du premier âge du Fer à Vaise. In : Goudineau (Chr.) et Mandy (B.) éd. – Aux origines de Lyon. Lyon, D.R.A. Rhône-Alpes, 1989, pp. 11-21 (DARA, 2).
- Child 1965** : CHILD (I.L.), BARRY (H.) and BACON (M.K.) – A cross-cultural study of drinking. Pt. 3, sex differences. *Quarterly Journal of Studies on Alcohol*, 1965, pp. 49-61 (Suppl., 3).
- Dedet 1980** : DEDET (B.) – Premières recherches sur l'oppidum du Plan de La Tour à Gailhan, Gard (sondages 1975-1977). Caveirac, éd. A.R.A.L.O., 1980, 133 p. (Cahier, 8).
- Dedet 1987** : DEDET (B.) – Habitat et vie quotidienne en Languedoc au milieu de l'Age du Fer : l'unité domestique n° 1 de Gailhan, Gard. Paris, éd. du CNRS, 1987, 240 p. (Suppl. à la *RANarb*, 17).
- Dehn 1979** : DEHN (W.) and FREY (O. H.) – Southern imports and the Hallstatt and Early La Tène chronology of Central Europe. In : Ridgway (D. and J.) ed. – Italy before the Romans. New York, Academic Press, 1979, pp. 489-511.
- Dietler 1989a** : DIETLER (M.) – Greeks, Etruscans, and thirsty barbarians : Early Iron Age interaction in the Rhône Basin of France. In : Champion (T.C.) ed. – Centre and Periphery : Comparative Studies in Archaeology. London, Unwin Hyman, 1989, pp. 127-141.
- Dietler 1989b** : DIETLER (M.) – The Work-Party Feast as a Mechanism of labor Mobilization and Exploitation : The Case of Samia Iron Production. Comm. 88<sup>e</sup> Congr. Nat. American Anthropological Association. Washington, D.C., 1989 (à paraître).
- Dietler 1990a** : DIETLER (M.) – Exchange, Consumption, and Colonial Interaction in the Rhône Basin of France : A Study of Early Iron Age Political Economy. Thèse de doctorat. Berkeley, Univ. of California, 1990, 2 vol., 773 p.
- Dietler 1990b** : DIETLER (M.) – Driven by drink : the role of drinking in the political economy and the case of Early Iron Age France. *J. of Anthropol. Archaeol.*, 9, 1990, pp. 352-406.
- Erasmus 1956** : ERASMUS (C. J.) – Culture Structure and Culture Process : the occurrence and disappearance of reciprocal farm labor. *Southwestern J. of Anthropol.*, 12, 1956, pp. 444-449.
- Feugère 1986** : FEUGÈRE (M.) et GUILLOT (A.) – Fouilles de Bragny. I- Les petits objets dans leur contexte du Hallstatt Final. *RAE*, 37, 1986, pp. 159-221.
- Flouest 1990** : FLOUEST (J.-L.) – Inventaire des amphores massaliètes des régions Berry, Bourgogne et Franche-Comté. In : Bats (M.) dir. – Les amphores de Marseille grecque. Chronologie et diffusion (VI<sup>e</sup>-I<sup>er</sup> s. av. J.-C.). Actes de la table ronde de Lattes, 11 mars 1989. Lattes/Aix-en-Provence (Trav. du Centre Camille-Jullian, 7), A.D.A.M. éd./Univ. de Provence, 1990, pp. 253-258 (Et. Massa., 2).
- Frankenstein 1978** : FRANKENSTEIN (S.) and ROWLANDS (M. J.) – The internal structure and regional context of Early Iron Age society in southwestern Germany. *BlnstALondon*, 15, 1978, pp. 73-112.
- Friedman 1984** : FRIEDMAN (J.) – Tribes, states, and transformations. In : Bloch (M.) ed. – Marxist Analyses and Social Anthropology. London, Tavistock, 1984, pp. 161-202.
- Goody 1982** : GOODY (J.) – Cooking, Cuisine and Class : a Study in Comparative Sociology. Cambridge, Cambr. Univ. Press, 1982, 252 p.
- Gosden 1985** : GOSDEN (C.) – Gifts and Kin in Early Iron Age Europe. *Man*, 20, 1985, pp. 475-493.
- Heath 1976** : HEATH (D. B.) – Anthropological Perspectives on Alcohol : an Historical Review. In : Everett (M.), Waddell (J.) and Heath (D. B.) eds. – Cross-Cultural Approaches to the Study of Alcohol : An Interdisciplinary Perspective. Den Hague, éd. Mouton, 1976, pp. 41-101.
- Heath 1987** : HEATH (D. B.) – A Decade of Development in the Anthropological Study of Alcohol Use : 1970-1980. In : Douglas (M.) ed. – Constructive Drinking : Perspectives on Drink from Anthropology. Cambridge, Cambr. Univ. Press, 1987, pp. 16-69.
- Herbich 1991** : HERBICH (I.) – The flow of drink in an African society : an ethnoarchaeological perspective. Comm. au 56<sup>e</sup> Congr. Nat. de la Society for American Archaeology, New Orleans, avril 1991 (à paraître).
- Joffroy 1979** : JOFFROY (R.) – Vix et ses trésors. Paris, Librairie Jules Taillandier, 1979, 237 p.

- Johnson 1987** : JOHNSON (A.W.) and EARLE (T.) – The Evolution of Human Societies : From Foraging Group to Agrarian State. Stanford, Stanford Univ. Press, 1987, 360 p.
- Karp 1980** : KARP (I.) – Beer drinking and social experience in an African society. In : Karp (I.) and Bird (C. S.) ed. – Explorations in African Systems of Thought. Bloomington, Indiana Univ. Press, 1980, pp. 83-119.
- Kennedy 1978** : KENNEDY (J. G.) – Tarahumara of the Sierra Madre : Beer, Ecology, and Social Organization. Arlington Heights, AHM Publishing, 1978, 245 p.
- Kimmig 1983** : KIMMIG (W.) – Die griechische Kolonisation im westlichen Mittelmeergebiet und ihre Wirkung auf die Landschaften des westlichen Mitteleuropa. *JbZMusMainz*, 30, 1983, pp. 5-78.
- Körber-Grohne 1985** : KÖRBER-GROHNE (U.) – Pflanzliche und tierische Reste aus dem Fürstengrab von Hochdorf. In : Planck (D.), Biel (J.), Stüsskind (G.) und Wais (A.) ed. – Der Keltenfürst von Hochdorf : Methoden und Ergebnisse der Landesarchäologie. Stuttgart, Konrad Theiss Verlag, 1985, pp. 116-123.
- Lagrand 1963** : LAGRAND (Ch.) – La céramique "pseudo-ionienne" dans la vallée du Rhône. *CahRhodBord*, 10, 1963, pp. 37-82.
- Lagrand 1973** : LAGRAND (Ch.) et THALMANN (J.-P.) – Les habitats protohistoriques du Pègue (Drôme), le sondage 8 (1957-1971). Grenoble, C.D.P.A., 1973, 158 p., XXXIX pl. (Cahier, 2).
- Lagrand 1987** : LAGRAND (Ch.) et BOULOUMIE (B.) – Le premier âge du Fer dans le Sud-Est de la France. In : Hallstatt Studien : Tübinger Kolloquium zur westeuropäischen Halstatt-Zeit. Weinheim, V.C.H. Verlagsgesellschaft, 1987, pp. 44-88 (Acta humaniora).
- Mandelbaum 1965** : MANDELBAUM (D.) – Alcohol and Culture. *Current Anthropology*, 6, 1965, pp. 281-293.
- Marshall 1979** : MARSHALL (M.) – Introduction et Conclusions. In : Marshall (M.) ed. – Beliefs, Behaviors, and Alcoholic Beverages : a Cross-Cultural Survey. Ann Arbor, Univ. of Michigan Press, pp. 1-11 et 451-457.
- Mauss 1925** : MAUSS (M.) – Essai sur le don. Forme et raison de l'échange dans les sociétés archaïques. In : Sociologie et anthropologie. Paris, P.U.F. [1960] (publication originale 1925, dans *L'Année Sociologique*).
- Morel 1981** : MOREL (J.-P.) – Le commerce étrusque en France, en Espagne et en Afrique. In : L'Etruria mineraria. Atti del XII<sup>o</sup> Convegno di Studi Etruschi e Italici, Firenze 1979. Florence, Leo Olschki, 1981, pp. 463-508.
- Navarro 1928** : NAVARRO (J. M. de) – Massalia and early celtic Culture. *Antiquity*, 2, 1928, pp. 423-442.
- Netting 1964** : NETTING (R.) – Beer as a Locus of Value among the West African Kofyar. *American Anthropologist*, 66, 1964, pp. 375-384.
- Ngokwey 1987** : NGOKWEY (N.) – Varieties of Palm Wine among the Lele of the Kasai. In : Douglas (M.) ed. – Constructive Drinking : Perspectives on Drink from Anthropology. Cambridge, Cambr. Univ. Press, 1987, pp. 113-121.
- Prades 1985** : PRADES (H.) et GROUPE ARCHEOLOGIQUE PAINLEVÉ – Catalogue des mobiliers issus des prospections et des sondages du Groupe archéologique Painlevé. In : L'occupation des rivages de l'Étang de Mauguio (Hérault) au Bronze final et au premier Age du Fer. Caveirac, éd. A.R.A.L.O., 1985, pp. 17-132 (Cahier, 11).
- Pryor 1977** : PRYOR (F. L.) – The Origins of the Economy : A Comparative Study of Distribution in Primitive and Peasant Economies. New York, Academic Press, 1977, 475 p.
- Py 1971** : PY (M.) – La céramique grecque de Vaunage (Gard) et sa signification. *CahLig*, 20, 1971, pp. 5-154.
- Py 1974** : PY (Fr. et M.) – Les amphores étrusques de Vaunage et de Villevieille (Gard). *MEFRA*, 86, 1974, pp. 141-254.
- Py 1978** : PY (M.) – Quatre siècles d'amphores massaliètes. Essai de classification des bords. *Figlina*, 3, 1978, pp. 1-23.
- Py 1979-80** : PY (M.) – Ensayo de clasificación de un estilo de cerámica de Occidente : los vasos pseudojonios pintados. *Ampurias*, 41-42, 1979-80, pp. 155-202.
- Py 1984** : PY (M.) et coll. – La Liquière (Calvisson, Gard), village du premier âge du Fer en Languedoc oriental. Paris, éd. du CNRS, 1984, 363 p. (Suppl. à la *RANarb*, 11).
- Py 1985** : PY (M.) – Les amphores étrusques de Gaule méridionale. In : Cristofani (M.), Moscati (P.), Nardi (G.) e Pandolfini (M.) ed. – Il commercio etrusco arcaico. Rome, Consiglio Nazionale delle Ricerche, 1985, pp. 73-94.
- Py 1988** : PY (M.) – Sondages dans l'habitat antique de Lattes : les fouilles d'Henri Prades et du Groupe archéologique Painlevé (1963-1985). Lattes, éd. A.R.A.L.O., 1988, pp. 65-146 (Lattara, 1).
- Ramseyer 1990** : RAMSEYER (D.) – Amphores massaliètes en territoire helvétique. In : Bats (M.) dir. – Les amphores de Marseille grecque. Chronologie et diffusion (VI<sup>e</sup>-I<sup>er</sup> s. av. J.-C.). Actes de la table ronde de Lattes, 11 mars 1989. Lattes/Aix-en-Provence (Trav. du Centre Camille-Jullian, 7), A.D.A.M. éd./Univ. de Provence, 1990, pp. 259-262 (Et. Massa., 2).
- Rehfishch 1987** : REHFISCH (F.) – Competitive Beer Drinking among the Mambila. In : Douglas (M.) ed. – Constructive Drinking : Perspectives on Drink from Anthropology. Cambridge, Cambr. Univ. Press, 1987, pp. 135-145.
- Robbins 1973** : ROBBINS (R. H.) – Alcohol and the identity struggle : some effects of economic change on interpersonal relations. *American Anthropologist*, 75, 1973, pp. 99-122.
- Roseberry 1989** : ROSEBERRY (W.) – Anthropologies and Histories : Essays in Culture, History, and Political Economy. New Brunswick, Rutgers Univ. Press, 1989, 278 p.
- Salisbury 1962** : SALISBURY (R. F.) – From Stone to Steel : Economic Consequences of a Technological Change in New Guinea. Melbourne, Melbourne Univ. Press, 1962, 237 p.
- Sangree 1962** : SANGREE (W. H.) – The social functions of beer drinking in Bantu Tiriki. In : Pittman (D. J.) and Snyder (C. R.) ed. – Society, Culture, and Drinking Patterns. New York, John Wiley & Sons, 1962, pp. 6-21.
- Shefton 1989** : SHEFTON (B. B.) – Zum Import und Einfluss mediterraner Güter in Alteuropa. *KölnJbVFrühGesch*, 22, 1989, pp. 207-230.
- Social Science Research Council 1954** : SOCIAL SCIENCE RESEARCH COUNCIL – Acculturation : an Exploratory Formulation. Social Science Research Council Summer Seminar on Acculturation, 1953. *American Anthropologist*, 56, 1954, pp. 973-1000.
- Spindler 1983** : SPINDLER (K.) – Die frühen Kelten. Stuttgart, Reclam, 1983, 447 p.
- Tchernia 1983** : TCHERNIA (A.) – Italian Wine in Gaul at the End of the Republic. In : Garnsey (P.), Hopkins (K.) and Whittaker (C. R.) ed. – Trade in the Ancient Economy. Londres, Chatto and Windus, 1983, pp. 87-104.
- Van de Velde 1985** : VAN DE VELDE (P.) – Early State Formation in Iron Age Central Europe. In : Claessen (H.), Van de Velde (P.), Smith (M.) ed. – Development and Decline : The Evolution of Sociopolitical Organization. South Hadley, Bergin and Garvey, 1958, pp. 170-182.
- Van den Boom 1990** : VAN DEN BOOM (H.) – Amphoren der Heuneburg. In : Bats (M.) dir. – Les amphores de Marseille grecque. Chronologie et diffusion (VI<sup>e</sup>-I<sup>er</sup> s. av. J.-C.). Actes de la table ronde de Lattes, 11 mars 1989. Lattes/Aix-en-Provence (Trav. du Centre Camille-Jullian, 7), A.D.A.M. éd./Univ. de Provence, 1990, pp. 263-266 (Et. Massa., 2).
- Villard 1960** : VILLARD (Fr.) – La céramique grecque de Marseille (VI<sup>e</sup>-IV<sup>e</sup> s.). Essai d'histoire économique. Paris, De Boccard, 1960, 177 p. et 58 pl. h.-t. (BEFAR, 195).
- Villard 1988** : VILLARD (Fr.) – Des vases grecs chez les Celtes. In : Les Princes Celtes et la Méditerranée. Paris, La Doc. Franç., 1988, pp. 333-341 (Coll. Rencontres du Louvre).
- Washburne 1961** : WASHBURNE (C.) – Primitive Drinking. A Study of the Uses and Functions of Alcohol in Preliterary Societies. New York, College and Univ. Press., 1961, 282 p.
- Wells 1980** : WELLS (P. S.) – Culture Contact and Culture Change. Early Iron Age Central Europe and the Mediterranean World. Cambridge, Cambr. Univ. Press, 1980, 171 p.
- Wolf 1982** : WOLF (E.) – Europe and the People without History. Berkeley, Univ. of California, Berkeley Press., 1982, 503 p.
- Young 1971** : YOUNG (M.) – Fighting with Food : Leadership, Values, and Social Control in a Massim Society. Cambridge, Cambr. Univ. Press, 1971, 282 p.