

HABILITATION A DIRIGER DES RECHERCHES HDR

NANTES UNIVERSITE

Spécialité: Archéologie des Mondes anciens

Par

Nicolas MONTEIX

**Archéologie et histoire des techniques du monde romain impérial :
des archives de fouille à l'expérimentation**

Travaux présentés et soutenus à Nantes, le 17 février 2025

Unité de recherche : Centre de Recherche en Archéologie, Archéosciences, Histoire (CReAAH, UMR 6566)

Rapporteurs avant soutenance :

Véronique Matteredne	Directrice de recherches au CNRS
Haris Prokopiou	Professeure à l'Université de Paris-I
Nicolas Tran	Professeur à l'Université de Poitiers

Composition du Jury :

Attention, en cas d'absence d'un des membres du jury le jour de la soutenance, la composition du jury doit être revue pour s'assurer qu'elle est conforme et devra être répercutée sur la couverture

Président :	Prénom Nom	Fonction et établissement d'exercice (6) (à préciser après la soutenance)
Examineurs :	Mariastella Busana	Professeure à l'Università di Padova
	Olivier De Cazanove	Professeur émérite à l'Université de Paris-I
	Martial Monteil	Professeur à l'Université de Nantes [Garant]
	Véronique Matteredne	Directrice de recherches au CNRS
	Haris Prokopiou	Professeure à l'Université de Paris-I
	Nicolas Tran	Professeur à l'Université de Poitiers

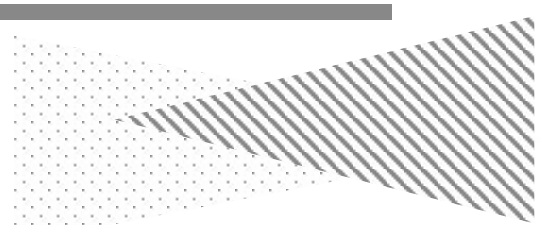
Titre : Archéologie et histoire des techniques du monde romain impérial : des archives de fouille à l'expérimentation

Mots clés : de 3 à 6 mots clefs

Le dossier soumis au titre de cette habilitation à diriger des recherches rassemble plus de quinze ans de réflexions, principalement centrées sur l'histoire des techniques, perçue au prisme de l'archéologie.

Le premier volume, intitulé « Lexique personnalisé décrivant la pratique d'un universitaire oeuvrant dans les disciplines historiques, particulièrement en archéologie [premier quart du xxie s.], ou Synthèse des travaux comprenant un curriculum vitae détaillé », vise à retracer les chemins parcourus, tant sur les plans scientifique qu'humain, depuis l'intégration dans le corps enseignant universitaire. Si, de corrélat en digressions, tous ces tortueux sentiers partent d'une genèse plurielle et aboutissent à un avenir conçu avec optimisme comme radieux, le choix d'une description en articles courts, organisés sous la forme d'un lexique, permet d'exclure toute idée de linéarité.

Le deuxième volume regroupe une sélection de 39 publications parues entre 2007 et 2023, toutes conçues ou finalisées après la soutenance de la thèse de doctorat (2006). En dépit de leur importance évidemment capitale, tous les rapports de fouille ont été exclus de cette sélection, bien qu'ils aient souvent été le point de naissance de réflexions, pérennisées parfois plusieurs années plus tard. Le regroupement thématique adopté commence avec l'exploitation des archives de terrain constituées par d'autres, comme un miroir tendu à ce que sont susceptibles de devenir tous les documents produits lors de cette destruction créatrice qu'est la fouille archéo-logique. Le corps principal touche diverses formes de productions généralement – et improprement – qualifiées d'« artisanales ». Au-delà de généralités touchant à leur place dans la ville, plusieurs réflexions théoriques sont proposées, autour du « métier », de la culture technique, du temps technique, de la chaîne opératoire et des rapports avec l'économie. Ces réflexions ont servi de fondement explicite ou implicite à l'étude détaillée de plusieurs productions – métalliques (plomb, alliage cuivreux et fer) ; textiles ; alimentaire (pain et boucherie). Une grande partie de ces travaux ayant eu Pompéi pour cadre, diverses contributions non immédiatement liées aux techniques ont été proposées ; celles plus strictement fondées sur l'épigraphie sont rassemblées séparément. Le volume s'achève sur des réflexions touchant à l'expérimentation archéologique, en tant que possibilité d'éprouver la matérialité et la restitution des processus techniques. L'amorce d'un fascicule du Dictionnaire des techniques dans l'Antiquité (DicTA) est présentée en annexe.



Titre : Archéologie et histoire des techniques du monde romain impérial : des archives de fouille à l'expérimentation

Mots clés : de 3 à 6 mots clefs

Enfin, le troisième volume – découpé en deux fascicules, l'un de texte, le second de figures – est intitulé « Pistrina. Une technologie du pain dans le monde romain à partir de l'exemple pompéien ». Ce mémoire inédit surnuméraire est la synthèse de travaux archéologiques menés dans les 41 boulangeries de Pompéi. Au-delà des résultats attendus de sept campagnes d'étude, ce volume est la mise en oeuvre d'une proposition méthodologique qui hybriderait certains concepts et outils développés par une branche de l'ethnologie – la technologie culturelle – avec les contraintes et possibilités de l'archéologie – antique, voire, encore plus spécifiquement, romaine dans ce cas. La première partie décrit cinq des six éléments constituant la technique – matières premières, outils, gestes, énergies, savoirs – en utilisant les témoignages archéologiques pompéiens comme base de réflexion. Le sixième et dernier élément, les acteurs, but ultime de cette recherche, est central dans la seconde partie. Il est d'abord approché par une restitution de l'architecture des boulangeries, contexte dans lequel les « boulangers » oeuvraient. Un détour méthodologique permet alors d'explicitier le mode de constitution des chaînes opératoires, entendues comme un outil heuristique permettant de mettre en évidence des faits économiques et sociaux au sein des espaces de production. De cette manière, les chaînes opératoires permettent de proposer des réflexions sur la qualité et la quantité du pain produit à Pompéi, ainsi que de poser des limites à la question de la rationalité d'implantation des aménagements productifs. Enfin, les relations sociales existant dans la boulangerie sont inférées à partir des relations spatiales visibles entre les outils de production : la prise en considération du temps de réalisation effective de la chaîne opératoire permet de proposer l'existence de plusieurs équipes au sein des meuneries-boulangeries étudiées. La portée de l'ensemble dépasse la seule ville de Pompéi. En ce qui concerne les boulangeries, le modèle de production du pain conçu à partir de l'exemple pompéien s'avère en effet avoir une validité beaucoup plus large. Surtout, on doit considérer que la méthode déployée, qui facilite une approche techniciste par la décomposition des éléments formant la technique, est applicable à d'autres productions que celle du pain. Enfin, si tant est que ce fût encore nécessaire, cette étude montre une nouvelle fois les potentialités d'une analyse des techniques pour comprendre des phénomènes sociaux au sens large.
