



HAL
open science

Introduction

Stéphane Claude Mauné, Nicolas Monteix, Matthieu Poux

► **To cite this version:**

Stéphane Claude Mauné, Nicolas Monteix, Matthieu Poux. Introduction. Gallia - Archéologie de la France antique, 2013, Cuisines et boulangeries en Gaule romaine, 70 (1), pp.1-8. halshs-01287406v1

HAL Id: halshs-01287406

<https://shs.hal.science/halshs-01287406v1>

Submitted on 10 Nov 2016 (v1), last revised 11 Jan 2023 (v3)

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



Distributed under a Creative Commons Attribution - NonCommercial - NoDerivatives 4.0 International License

GALLIA

Tome 70-1, 2013

CUISINES ET BOULANGERIES EN GAULE ROMAINE

Sous la direction de Stéphane MAUNÉ, Nicolas MONTEIX et Matthieu POUX

Ouvrage publié avec le concours du ministère de la Culture et de la Communication
Direction générale des patrimoines (Sous-direction de l'archéologie)

CNRS ÉDITIONS

15 rue Malebranche - 75005 Paris

CUISINES ET BOULANGERIES EN GAULE ROMAINE

Sous la direction de Stéphane MAUNÉ, Nicolas MONTEIX et Matthieu POUX

Introduction	
Stéphane MAUNÉ, Nicolas MONTEIX, Matthieu POUX	1
Cuisiner pour les autres : les espaces commerciaux de production alimentaire à Pompéi	
Nicolas MONTEIX	9
Les foyers culinaires du « sanctuaire de Cybèle » et la question des cuisines à <i>Lugdunum</i>	
Armand DESBAT	27
La cuisine d'une <i>domus</i> de Javols/<i>Anderitum</i> (Lozère), chef-lieu de cité des Gabales : l'alimentation d'une demeure aisée dans la seconde moitié du II^e s. apr. J.-C.	
Alain FERDIÈRE, Alain TRINTIGNAC avec la collaboration de Christelle BELINGARD, Charlotte HALLAVANT, Emmanuel MAROT, Grégory POITEVIN, Frédéric POUPON, Myriam STERNBERG	39
Les espaces de cuisine d'un édifice public ou collectif d'<i>Augustonemetum</i>/Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme)	
Guy ALFONSO avec la collaboration de Véronique BRUNET-GASTON, Manon CABANIS, Pierre CAILLAT, Bernard CLÉMENÇON, Aline COLOMBIER-GOUGOUZIAN, Bernard RÉMY, Alain WITTMANN	71
Une cuisine au Parc Saint-Paul à Bourges/<i>Avaricum</i> (Cher)	
Alain FERDIÈRE	93
La cuisine d'une maison de maître du Haut-Empire à Grand (Vosges)	
Michiel GAZENBEEK, Valentina BELLAVIA, Séverine BRAGUIER, Cécile PILLARD-JUDE, Julian WIETHOLD	97
Des structures de combustion du I^{er} s., interprétées comme des cuisines, dans l'agglomération de Beaumont-sur-Oise (Val-d'Oise)	
Didier VERMEERSCH	113
Une cuisine d'époque romaine à Poitiers (Vienne)	
Anne-Marie JOUQUAND	121
Les espaces de préparation alimentaire dans les <i>villae rusticae</i> de l'<i>ager pompeianus</i>	
Pia KASTENMEIER	125
Une <i>culina</i> de type « pompéien » en territoire lyonnais : l'espace culinaire de la <i>villa</i> de Goiffieux à Saint-Laurent-d'Agny (Rhône)	
Matthieu POUX avec la collaboration de Thierry ARGANT, Laurent BOUBY, Benjamin CLÉMENT, Amaury GILLES, Marjorie LEPELIER, Margaux TILLIER, Aurélie TRIPIER	135

La boulangerie de Saint-Bézard à Aspiran (Hérault), du 1^{er} s. au 4^e s. apr. J.-C. : un exemple d'espace culinaire domanial en Narbonnaise centrale Stéphane MAUNÉ et Charlotte CARRATO avec la collaboration de Nuria ROVIRA, Julie LE FUR, Samuel LONGEPierre, Claire LÉGER	165
Un espace à vocation culinaire sur le site de la villa de la Lesse à Sauvian (Hérault) Pierre RASCALOU, Hervé POMARÈDES, Michel COMPAN, Isabel FIGUEIRAL, Vianney FOREST, Stéphanie RAUX	191
La cuisine de la villa gallo-romaine de Coste Deferne au Puy-en-Velay (Haute-Loire) Pierre VALLAT	203
Un établissement rural antique et son four à pain à Naucelle (Aveyron) Julien VIAL	223
<i>L'instrumentum</i> métallique lié à la cuisine en Gaule romaine Luc LECONTE	233
Bibliographie	253
Liste des auteurs	269

Introduction¹

Stéphane MAUNÉ, Nicolas MONTEIX, Matthieu POUX

La question de l'alimentation à l'époque romaine constitue un axe de recherche particulièrement fécond, qui intéresse à la fois les anthropologues, les historiens et les archéologues. Au-delà des recettes bien connues d'Apicius ou de Caton, les foyers domestiques, les rejets de faune et de céramiques issus de la pratique culinaire ou les marques peintes qui nous renseignent sur les produits transportés en amphore ou en pot, sont le lot presque quotidien des archéologues. On connaît aussi, depuis la monographie que M. Bats a consacrée à Olbia-de-Provence au milieu des années 1980, l'importance des ustensiles de cuisine pour cerner les goûts et les habitudes alimentaires des Anciens (Bats, 1988). La nourriture et les façons de la préparer, de la cuire et de la consommer, laissent des traces matérielles précieuses qu'il nous revient de reconnaître et d'interroger.

Cette problématique est essentielle pour aborder la difficile question de l'acculturation des populations intégrées à l'Empire romain, en distinguant les apports ou les innovations culinaires des héritages locaux. L'archéologie apporte aussi, grâce à la multiplication et à la généralisation des prélèvements et des analyses carpologiques, des renseignements à la fois originaux et précieux qui concernent l'introduction de nouvelles espèces végétales.

Si les aliments et les récipients utilisés pour la cuisson sont désormais bien connus, il n'en va pas de même des espaces où étaient préparés et confectionnés les mets consommés. Se caractérisent-ils par des aménagements spécifiques et lesquels ? Où se placent-ils et comment s'articulent-ils avec les autres composantes des *domus*, des *villae*, auberges et autres établis-

sements ruraux ? Comment étaient-ils organisés ? Quels sont les mobiliers que l'on peut y trouver et sont-ils discriminants ? Par extension, il serait également utile de s'intéresser aux espaces plus spécialisés, comme les fumoirs, les installations de transformation du poisson ou les boulangeries, qui constituent aussi des entités culinaires à part entière. On l'aura compris, l'objectif de cette rencontre était double : présenter des études de cas solides et bien documentées, et renouveler l'approche méthodologique de leur fouille et de leur analyse.

En Gaule méridionale, les premières pièces spécialisées désignées comme des « cuisines » apparaissent, semble-t-il, à la fin du v^e s. et au début du iv^e s., notamment à Gailhan (*oppidum* du Plan de la Tour ; Dedet, 1987), à Roque de Viou puis à Lattes aux iv^e, iii^e et ii^e s. av. J.-C. lorsqu'apparaissent et se multiplient les maisons à trois ou quatre pièces et que, dans le même temps, apparaissent de grandes maisons à cour (Py, 1990, p. 672 ; Py, 2009, p. 107-119). Les exemples les mieux documentés sont cependant datables du i^{er} s. av. J.-C. : aux Castels (Nages, Gard ; Py, 1990, p. 650-666), à Vié-Cioutat (Mons, Gard ; Provost *et al.*, 1999, p. 459) et surtout à Lattes où les fouilles ont permis de dégager des maisons comportant chacune une pièce équipée d'une banquette, d'un ou plusieurs foyers et surtout de fours en cloche à sole fixe. D'après les données présentées, il semble ici s'agir d'un phénomène endogène et la part des emprunts au monde grec est difficile à évaluer dans l'état actuel des recherches même si, plus largement, l'adoption progressive des plans de « maison à cour » semble bien relever d'une « méditerranéisation » de l'habitat protohistorique.

1. Le présent dossier est issu en majeure partie de la table ronde « Cuisines et espaces culinaires spécialisés dans les Gaules et en Italie », qui s'est tenue à Aspiran (Hérault) les 13 et 14 octobre 2011. Cette publication s'inscrit dans le programme scientifique « Identités : contacts de cultures et formes d'acculturation » du Labex-Archimède-ANR-11-LAB-0032-01. Elle a été réalisée avec le soutien financier du GRHis (EA 3831-Université de Rouen).

Organisée et financée par l'équipe « Techniques, Productions, Commerce et Consommations » de l'UMR 5140 du CNRS « Archéologie des Sociétés méditerranéennes » de Lattes-Montpellier, en partenariat avec l'UMR 5138 « Archéologie et Archéométrie » de Lyon, cette manifestation a rassemblé une cinquantaine de participants. Inspiré par les récentes découvertes d'espaces à vocation culinaire réalisées lors des fouilles programmées des *villae* de Saint-Bézard/Aspiran (Hérault) et de Saint-Laurent-d'Agny (Rhône), son programme s'est enrichi d'une lecture renouvelée des espaces artisanaux et boutiques d'Herculanum et de Pompéi, qui offrait des perspectives de comparaisons élargies à l'Italie pour la période du premier au troisième quart du i^{er} s. apr. J.-C. Un appel à contributions relayé par l'Inrap a permis d'intégrer au dossier plusieurs découvertes liées à l'archéologie préventive, qui n'avaient pas été présentées dans le cadre de la table ronde. Nous tenons à remercier David Lefèvre, directeur de l'UMR 5140, ainsi que Muriel Richard (Université Paul-Valéry Montpellier-III), qui s'est occupée du suivi administratif et financier de la table ronde. Nos remerciements vont aussi à Jean-Noël Satger, maire d'Aspiran, qui a mis à notre disposition ses locaux communaux pour la tenue de cette manifestation. Les participants ont été hébergés dans la « Maison de l'archéologie » d'Aspiran, structure communale et associative utilisée comme base opérationnelle pour le chantier-école de la *villa* de Saint-Bézard.

En Gaule tempérée, la fouille d'habitats protohistoriques a livré de nombreux exemples de foyers ouverts, disposés à l'intérieur ou le long des bâtiments, en bordure de voirie. Leur multiplication et leur dissémination au sein de l'habitat interdit d'y voir systématiquement des espaces culinaires spécialisés, car ils ont tout aussi bien pu servir de source de chauffage ou d'éclairage. Leur association avec des vestiges de batterie culinaire (céramique commune dédiée à la cuisson ou à la préparation des denrées) ne permet pas non plus de trancher eu égard à la polyvalence de telles structures, qui ont pu être utilisées occasionnellement à des fins culinaires.

Dans le centre-est de la Gaule, on recense en revanche de nombreux exemples de plaques foyères et de chenets en terre cuite utilisés plus spécifiquement pour la préparation alimentaire et/ou pour le maintien de dispositifs de cuisson, de type chaudron ou broche. Les mêmes supports, souvent ornés de décors zoomorphes ou géométriques, se retrouvent, dans une moindre mesure, en région nîmoise, à Lattes ou à Nages (Feugère, 1992). Leur aire de diffusion témoigne d'une communauté de pratiques unissant les populations situées entre les vallées de l'Hérault et du Rhône. Certains d'entre eux ont été retrouvés dans l'environnement direct de foyers domestiques, situés au centre de pièces qu'il n'est pas pour autant possible de qualifier d'espaces de « cuisine », au sens restrictif du terme. Un bon exemple est donné par le foyer aménagé au centre de la pièce principale du bâtiment B fouillé au cœur de l'*oppidum* de Corent, indirectement associé à un fragment de chenet enfoui dans une fosse dépotoir creusée à proximité : cette pièce spacieuse, qui fait immédiatement suite à l'entrée principale du bâtiment, s'apparente davantage aux pièces à vivre multifonctionnelles connues en contexte d'habitat depuis le Néolithique (Guillaud, 2011). En Gaule du Centre ou du Nord, l'usage plus exceptionnel de landiers en fer ou de chaudrons à crémaillère, suspendus au plafond ou sur un trépied, ne marque aucune évolution notable dans la mesure où il s'agit de dispositifs amovibles, retrouvés exclusivement en contexte funéraire et principalement réservés à la pratique du banquet collectif (Poux, Feugère, 2002). Dans le sud comme dans le reste de la Gaule, chenets et landiers connaissent un large usage jusqu'à la période augustéenne et même au-delà, avant de se voir supplantés par d'autres dispositifs de cuisson et de chauffage mobiles comme les braseros.

Les nombreux exemples de fours et banquettes fixes reconnus durant la même période au sud du Massif central ne semblent pas, pour l'instant, généralisables au reste de l'espace gaulois. On ne saurait en déduire qu'ils sont forcément liés à des pratiques culinaires méridionales, la conservation de telles structures n'étant pas toujours garantie sur les sites d'habitat plus fortement arasés mis au jour dans les plaines agricoles de Gaule tempérée. Une exception notable réside dans la publication d'un four culinaire daté de La Tène C (fin du III^e s.-début II^e s. av. J.-C.) mis au jour sur le site de La Ferté-Hauterive (Allier). Son analyse ethno-archéologique, réalisée par P. Pion et P.-Y. Genty (2002), a montré que ce type de four était principalement utilisé pour la cuisson de galettes de pain, par contact direct avec un lit de braises disposées sur la sole ainsi que par rayonnement de la chaleur emmagasinée. Les auteurs envisagent d'autres utilisations : cuisson directe de broches ou brochettes à l'ouverture du four à l'instar de la cuisine *tandoori*

du Penjab, cuisson sur une plaque en métal placée sur l'embouchure du four, cuisson dans un récipient disposé à l'ouverture ou sur la sole du four. D'autres fours de cuisson semi-excavés à coupole fixe récemment mis au jour sur l'*oppidum* de Gondole (rapport inédit, Deberge, 2012), proches de ceux mis en évidence dans les premiers niveaux d'installation de la colonie de *Lugdunum* datés des années 60-40 avant notre ère (Desbat dir., 2005, p. 106), doivent également inciter à la prudence. On notera à l'inverse que ces deux derniers exemples s'inscrivent dans un environnement domestique fortement acculturé, en association avec d'autres marqueurs qui témoignent d'un contact particulièrement précoce avec l'occupant romain.

Dans les mêmes régions, les premiers espaces culinaires spécialisés (ou identifiables en tant que tels) ne font leur apparition qu'après la conquête romaine, au terme d'une phase de transition plus ou moins longue selon les régions et les contextes étudiés. Même en milieu fortement romanisé, on a toujours recours au foyer ouvert, disposé au centre d'une pièce dédiée aussi bien à la préparation qu'à la consommation des aliments. En témoignent, par exemple, les nombreux foyers à sole horizontale ou à « cheminée » pariétale recensés dans les *domus* du Parc aux Chevaux à Bibracte (Paunier, Luginbühl, 2004), ou encore, les foyers liés aux premiers états en terre et bois de la *villa* de Saint-Laurent-d'Agny, au sein du territoire colonial de Lyon (voir l'article de M. Poux *et al.*, *infra*, p. 135-164). Ce dernier exemple se démarque nettement des espaces culinaires fouillés au cœur même de la colonie, où les habitats urbains contemporains disposent déjà de banquettes et tables de cuisson, également construites en matériaux périssables (voir l'article de A. Desbat, *infra*, p. 27-37). À Bibracte, la maison du Parc aux Chevaux (PC1) se voit dotée, dans ses derniers états datés autour du changement d'ère, d'un four et d'un « fourneau » constitué d'un massif maçonné (Paunier, Luginbühl, 2004, p. 168-169).

L'apparition de tables surélevées, parfois associées à un four, constitue bien le premier critère d'identification de ces espaces culinaires spécialisés. Il s'agit en effet d'aménagements fixes qui assignent à la pièce une fonction pérenne, par ailleurs fréquemment soulignée par des dispositifs complémentaires d'avaloirs et ou de latrines (voir, dans le cadre de ce dossier : Lyon, Javols, Le Puy-en-Velay, Saint-Laurent-d'Agny...). Cette innovation, dont bénéficient principalement les *domus* urbaines ou suburbaines les plus luxueuses (à Orange, Vaison-la-Romaine, Lyon, Périgueux, Javols, Poitiers, Reims, Rouen, Grand, Strasbourg, Augst...), est loin de s'être généralisée à toutes les formes d'habitat. Partout ailleurs, le foyer ouvert demeure la règle au sein des habitats augustéens précoces de Besançon, d'Alésia, d'Augst, de Lutèce, de Corent, et même de Bibracte ou de Lyon (rue des Farges, Verbe Incarné), pour ne citer que quelques exemples.

À défaut de structures comparables attestées en Gaule tempérée pour l'époque préromaine, l'aménagement de tables de cuisson ou de fours maçonnés peut être considéré comme un bon critère de « romanisation », avec toutes les précautions qu'implique l'usage de ce terme. L'aire de répartition géographique (fig. 1) et la chronologie des cuisines construites recensées en Aquitaine (Périgueux, Poitiers, Javols, Clermont-Ferrand...), en Narbonnaise (Narbonne, Orange...), le long de la vallée du Rhône (Vaison-la-Romaine, Vienne/Saint-Romain-en-Gal, *Lugdunum*...) ainsi que dans le reste des



Fig. 1 – Carte de localisation des sites mentionnés dans le dossier (DAO : M. Poux, Université Lumière Lyon-II).

Gaules (Bourges, Rouen, Mâlain, Braux, Reims, Bliesbruck, Grand, Strasbourg, Augst...) parlent d'elles-mêmes². Elles dessinent en filigrane la carte du processus de romanisation

2. Hormis les sites étudiés ou mentionnés dans le cadre de ce dossier, on trouvera dans l'ouvrage de Bedon, Chevalier, Pinon, 1988 et dans l'article de Bouet, 2001 les références relatives à ces différents exemples.

et d'acculturation des élites gauloises, manifestement véhiculé par les colons et les immigrants d'Italie ou de Narbonnaise établis dans les chefs-lieux de cité ou les agglomérations les plus importantes. Particulièrement éclairant à cet égard est l'exemple des cuisines urbaines de Campanie, dont la plupart comportent dès le 1^{er} s. des dispositifs de tables à feu, de tables de cuisson et de fours rigoureusement identiques à ceux reconnus sur tous ces sites, justifiant à eux seuls leur intégration à ce dossier.

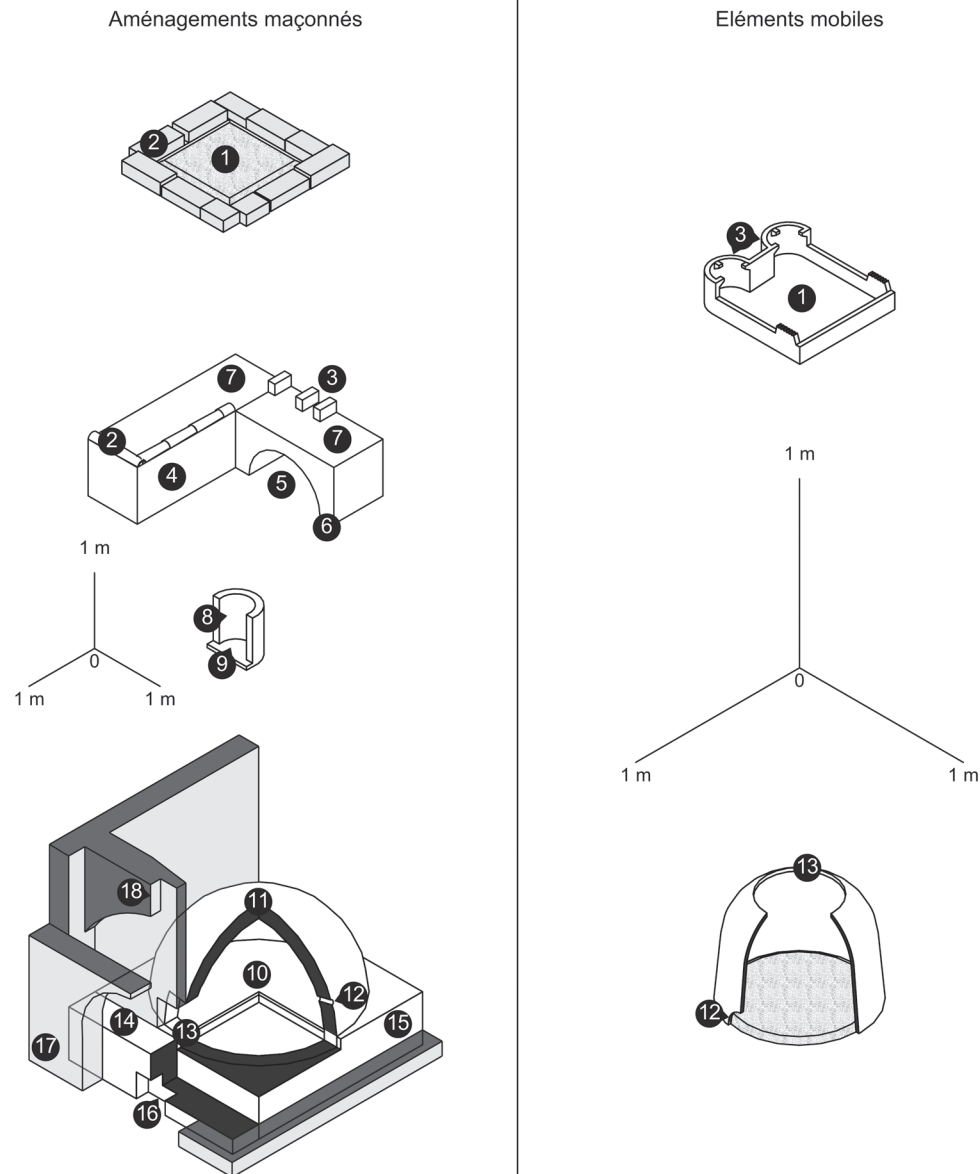


Fig. 2 – Nomenclature des aménagements de préparation culinaire, maçonnés (à gauche : foyer à plat limité ; table de cuisson/table à feu ; support de chauffe-eau [?] ; four à pain ; échelle : 1/100) et mobiles (à droite : foyer céramique ; four à pain céramique ; échelle : 1/40). Les représentations isométriques restent schématiques et ne correspondent pas au relevé d'un vestige particulier : **1**, foyer ; **2**, limite ; **3**, support(s) ; **4**, plateforme pleine ; **5**, plateforme à arc ; **6**, piédroit ; **7**, aire de cuisson ; **8**, surface de chauffe ; **9**, chambre ; **10**, sole ; **11**, voûte ; **12**, évent ; **13**, bouche ; **14**, autel/table ; **15**, soubassement ; **16**, niche ; **17**, mur diaphragme ; **18**, cheminée (DAO : N. Monteix, EFR).

Les études détaillées qui constituent ce dossier, focalisées sur un nombre limité de sites ayant bénéficié de fouilles récentes et d'observations de terrain rigoureuses, apportent de nombreux compléments relatifs à leur mode de fonctionnement, notamment à la circulation des braises, à la disposition des récipients de cuisson ou, encore, au stockage des combustibles. Dans cette perspective, il nous a semblé utile de proposer, à titre méthodologique, une série de définitions et de schémas illustrant la diversité des éléments utilisés plus spécifiquement pour la cuisson des aliments, regroupés dans l'encadré ci-contre (fig. 2).

Certains dispositifs bien spécifiques, comme les tables à feu dotées de réserves à combustibles voûtées ou encore, aménagées au contact direct du *prae-furnium* des bains dans un souci de mutualisation des espaces de chauffe, tels qu'attestés

dans les *villae* de la Vautubière à Coudoux (Bouet, 1992), de Saint-Laurent-d'Agnay (dans ce volume, p. 135-164) et de Richebourg (Barat, 1999, p. 134) ou encore à Bibracte (Paunier, Luginbühl, 2004, p. 168-169), sont rarissimes et ne trouvent guère d'équivalent que dans les grandes *domus* italiennes de Pompéi ou d'Herculanum.

En Gaule, le faible nombre de *domus* urbaines fouillées de façon exhaustive explique probablement la liste très restreinte de cuisines reconnues formellement, mais l'on peut aussi remarquer, avec A. Ferdière (Trintignac *et al.* dir., 2011, p. 114), que la cuisine est restée une préoccupation marginale dans les études d'habitats privés. Ainsi, les *Annuaire des opérations de terrain en milieu urbain* du CNAU (Tours : 1985 à 2008) ne font entrer le mot cuisine dans leur thésaurus qu'en 1990 et ne signalent jusqu'à ce jour aucun exemple en Gaule romaine.

VOCABULAIRE DESCRIPTIF POUR LES AMÉNAGEMENTS DE PRÉPARATION CULINAIRE

Pour faciliter et harmoniser les descriptions des différents aménagements de préparation culinaire, nous avons tenté de dresser la liste des éléments les constituant, en tentant à chaque fois de trouver une voie médiane entre des spécificités propres à chaque site, liées aux techniques maîtrisées localement ou aux matériaux disponibles, et une forme descriptive par trop générique. D'une façon générale, nous avons préféré éviter l'usage des termes latins qui cachent souvent mal une absence de compréhension des structures. Enfin, nous avons laissé de côté les fumoirs, trop peu évoqués dans le présent dossier (sur ces derniers, voir Van Ossel, 1992, p. 137-144).

Le dispositif minimal pour la cuisson est constitué par un FOYER, surface plane sur laquelle un feu a été allumé (Gascó, 2002, § 39). Pour l'Antiquité romaine, cet aménagement simple ne saurait caractériser à lui seul une activité culinaire, même s'il peut constituer, par la rubéfaction produite par l'action du feu, la seule trace attestant de l'usage d'un four portatif. Le FOYER À PLAT peut être LIMITÉ par des moellons ou des blocs simplement juxtaposés sans liant. La mise au jour de cette installation à peine plus complexe ne permet pas non plus de conclure à la mise en œuvre de pratiques culinaires exclusives : d'autres usages – chauffage, éclairage – ont pu lui être associés. Cependant, bien que simple, l'emploi de telles constructions est attesté dans certaines cuisines des *villae* ensevelies par le Vésuve (*villa Pisanella* à Boscoreale ; *villa* « *Prete* » de Scafati).

Plus complexes à identifier sont les FOYERS PORTATIFS. Réduits en fragments, ils peuvent être confondus avec des terres cuites architecturales ; certains sont cependant réalisés en métal ; leur plan peut être quadrangulaire, circulaire ou assemblant ces deux formes. Dans leur forme minimale, ils disposent d'un rebord qui délimite le foyer proprement dit. Un léger rehaussement de ce rebord permet d'intégrer un SUPPORT de plan semi-circulaire s'achevant par des ERGOTS DE SOUTIEN qui permettent de déposer de la vaisselle de cuisson en surélévation par rapport au plan de chauffe (Kastenmeier, 2007, p. 79-81).

Quelle que soit la région, la pratique culinaire urbaine – même si elle peut se dérouler en milieu rural – paraît caractérisée par le rehaussement du foyer sur une PLATEFORME. Deux variantes principales dans le mode de construction de cette dernière peuvent coexister : PLEINE, simple massif maçonné parallélépipédique, ou À ARC. Dans ce second cas, le vide ménagé entre les deux PIÉDROITS et le plan du foyer pourrait avoir servi de réserve à combustible, bien que la réalité de cette pratique si difficile à démontrer attende confirmation. La partie sommitale de la plateforme constitue l'AIRES DE CUISSON, surface accueillant les braises sur lesquelles sont déposés les plats contenant les aliments à cuire ou tout autre accessoire de préparation culinaire comme les grilles. Cette aire peut être bordée d'un rang de moellons (Javols ; Grand ?) ou d'une file de tuiles couvre-joints, qui permettent de donner une épaisseur supplémentaire au lit de braises tout en évitant leur chute pendant la manipulation des ustensiles. Ce rang constitue la limite du foyer.

L'ensemble constitué par le foyer, sa plateforme de surélévation, l'éventuelle bordure de cette dernière et tout autre élément disposé de façon pérenne sur l'aire de cuisson pourra être appelé TABLE DE CUISSON, ou alternativement TABLE À FEU (Pompéi, Lyon, Javols, Clermont-Ferrand, Saint-Laurent-d'Agny, Grand). On évitera en revanche le terme de fourneau en raison de son

ambiguïté, puisqu'il peut autant renvoyer vers l'aire de cuisson qu'à la cavité recevant le combustible pour chauffer cette surface. De la même façon, l'usage de potager est impropre : ce terme peut avoir un sens dialectal de fourneau. De plus, le caractère multifonctionnel des tables de cuisson semble interdire, en l'absence du matériel associé, de préférer l'un des usages possibles et donc de les réduire au seul fait de mettre des plats à mijoter.

Un autre dispositif doit être évoqué. Il se reconnaît essentiellement au fait d'être constitué d'un à deux support(s) qui forme(nt) un plan semi-circulaire ou « en fer à cheval », avec une largeur interne de 30 cm à 60 cm (Pompéi, Lyon, Clermont-Ferrand, Bourges, Poitiers, Le Puy-en-Velay). Ce ou ces support(s) peuvent reposer sur une SURFACE DE CHAUFFE, éventuellement surélevée, qu'il ne faudra pas confondre avec la sole : non seulement les supports ne constituent pas une CHAMBRE fermée, mais surtout les aliments ou les liquides à cuire/chauffer sont situés en élévation par rapport à ce plan qui correspond généralement au niveau de circulation. Les exemples de l'aire vésuvienne tendraient à permettre l'interprétation de ces installations comme des CHAUFFE-EAU, au sommet desquels étaient encastrées de façon permanente des CHAUDIÈRES métalliques. La distinction entre ces constructions et les fours peut être délicate (Clermont-Ferrand).

Seuls les aménagements pour lesquels on peut restituer avec certitude le caractère clos de la CHAMBRE DE CUISSON* pourront être appelés FOURS. La surface de cette dernière, fréquemment couverte de terres cuites architecturales posées à plat constitue la SOLE. Sa couverture prend généralement la forme d'une COUPOLE, dans laquelle des ÉVÉNEMENTS peuvent être ménagés afin de faciliter le tirage initial. La BOUCHE, ouverture principale de la chambre de cuisson par laquelle le combustible – et éventuellement la matière à cuire – est mis en place, est de plain-pied avec la sole. En avant de cette ouverture peut se développer, sur toute la largeur du four un AUTEL ou une TABLE, espace plan et construit, permettant notamment de manipuler les pâtons. L'ensemble peut se situer au niveau du sol de circulation ou bien en surélévation par rapport à celui-ci. Ainsi, quand il est construit, le four présente un SOUBASSEMENT qui peut être enterré (Naucelle), constituant ainsi un simple massif de fondation, ou bien se développer en hauteur jusqu'à former un véritable SOCLE ou PODIUM (Pompéi, Ostie, Vaison-la-Romaine, etc.). Sur sa face principale, en dessous de la bouche, une NICHE peut être ménagée. Comme pour le vide situé sous les tables à feu, rien ne permet d'affirmer qu'il s'agisse d'une réserve à combustible ; ses dimensions réduites l'interdisent dans la majorité des cas. Le four peut également présenter des aménagements complémentaires : un MUR DIAPHRAGME permet de créer un espace au droit de l'autel ou de la table. Sa construction permet, entre autres, l'insertion d'un conduit de CHEMINÉE.

Les FOURS PORTATIFS en cloche, identifiés en Languedoc (Barberan *et al.*, 2006), utilisent directement le sol de la pièce comme sole. Contrairement aux fours maçonnés, la bouche n'est pas de plain-pied avec cette dernière : le chargement et le déchargement du four en combustible et en matières à cuire s'effectuent par le sommet circulaire. À la base, un ou plusieurs événements permettent de faciliter le tirage.

* Comme la chauffe se déroule directement sur la sole, il n'est pas possible de mentionner l'existence d'un alandier pour ce type d'aménagement.

En ce qui concerne la Gaule Narbonnaise, les exemples restent très rares, puisque seules quelques cuisines ont été formellement identifiées, dans les ensembles urbains ou périurbains du Clos de la Lombarde à Narbonne (Sabrié *et al.*, 1987), de la Brunette à Orange (Mignon *et al.*, 1997, p. 181), « des *Messii* » et « du Prétoire » à Vaison-la-Romaine (Provost, Meffre, 2003, p. 255-256 et p. 269-270). Deux cuisines ont également été signalées à Apt, l'une dans une *domus* périurbaine installée le long de la voie domitienne et l'autre dans une maison du Haut-Empire (Tallah, 2004, p. 126 et p. 136) mais les informations les concernant restent toutefois lacunaires. À Nîmes, où les fouilles ont été nombreuses, aucune cuisine n'est attestée si ce n'est par la découverte faite en 1982, dans le secteur de *villa Roma*, d'un foyer bâti du 1^{er} s. apr. J.-C., avec « un dispositif de poignées métalliques », associé à un gril, un trépied, des pinces à feu et un couteau (Fiches, Veyrac, 1996, p. 232). À Fréjus, L. Rivet et S. Saunier proposent prudemment d'identifier deux cuisines au sein de *domus* urbaines : au Clos de la Tour (fin du 1^{er} s.), où l'existence de cette pièce est déduite de la proximité de latrines (Rivet *et al.*, 2001, p. 418-419) ; Place Formigé (1^{er} s.), où un lot d'ustensiles en fer très caractéristique a été mis au jour dans une pièce qui malheureusement n'a pu être dégagée totalement en raison des destructions ultérieures (Rivet, 2010, p. 262 et p. 299-303). Plus récemment, une cuisine associée à un balnéaire a été découverte aux Poiriers lors d'une fouille préventive dirigée par P. Excoffon³. Enfin, à Olbia-de-Provence, la présence dans l'îlot VI de foyers aménagés successifs, situés dans le secteur 1 et datés de la première moitié du 1^{er} s. (Bats dir., 2006, p. 121-125 et p. 201-203), laissent à penser qu'une cuisine pouvait exister à cet emplacement.

Dans ce panorama très méridional, les cuisines urbaines ou périurbaines de Lyon, de Javols, de Poitiers, de Bourges, de Clermont-Ferrand, du Puy-en-Velay, décrites en détail dans ce dossier, constituent de véritables exceptions. On peut ajouter à cette liste restreinte quelques exemples déjà recensés auparavant à Périgueux (Barrière *et al.*, 1998, fig. 37), à Saint-Romain-en-Gal/Vienne (« Maison aux Cinq mosaïques » ; Bedon *et al.*, 1988, p. 359), à Rouen dans les fouilles du métro, au sein d'une *domus* dotée d'un balnéaire et d'un *praefurnium* (station Palais de Justice ; Lequoy *et al.*, 1995), à Reims, dans la Maison dite « de Nocturnus » (pièce D) et la « Maison au Bélier » (Balmelle, Neiss, 2003), à Augst (Bouet, 2001, p. 253), ainsi qu'à Strasbourg (Baudoux *et al.*, 2002, p. 147, fig. 181).

Pour expliquer cette rareté, on a proposé de voir dans ces cuisines un aménagement plutôt caractéristique de locaux collectifs (*scholae*) ou d'auberges (*cauponae*, *tabernae*). Les questions touchant, plus largement, au contexte fonctionnel et sociologique des cuisines urbaines recensées en Gaule ont déjà fait l'objet de plusieurs articles de synthèse (Gros, 1997 ; Bollmann, 2001 ; Bouet, 2001) et ne seront donc pas abordées ici. Dans le cadre de ce dossier, cette possibilité ne peut être envisagée que pour les espaces culinaires aménagés à l'intérieur ou à proximité d'équipements monumentaux dont la fonction

communautaire ne fait aucun doute (Clermont-Ferrand) ou dans la pièce d'angle d'une *domus* censée communiquer avec la rue adjacente (Javols, Poitiers). Il convient toutefois de souligner que la découverte d'une cuisine ne peut pas en soi servir d'argument pour mettre en évidence un local collectif (*schola*), seul un témoignage épigraphique permettant de valider formellement une telle interprétation.

Par ailleurs, la note de synthèse consacrée dans ce dossier par D. Vermeersch à certaines formes rares de « cuisines » dans le nord de la France met en évidence le caractère ténu et peu explicite des vestiges : dans les habitats modestes fouillés dans les agglomérations de Beaumont-sur-Oise, d'Alésia, ou de Beaune-la-Rolande, pour ne citer que ces trois exemples, les espaces culinaires se signalent par de simples soles de foyers dont l'usage était assurément polyvalent, comme à l'époque gauloise. Leur association avec des fours constitués de *dolia* couchés et recoupés est exceptionnelle et pourrait faire écho à des pratiques culinaires spécifiques. L'existence probable de fours et de braseros mobiles, susceptibles d'avoir été déplacés et disposés sur des soles fixes au gré des besoins et des usages, doit aussi inciter à la prudence.

De la même façon, en contexte rural et malgré le nombre relativement important d'établissements ruraux et de *villae* fouillés, on ne connaît dans les Gaules, pour la période qui s'étend de l'époque augustéenne jusque dans le courant du III^e s., qu'un nombre limité de cuisines, plus ou moins bien documentées. En Narbonnaise, la plupart d'entre elles sont identifiées sur la foi de l'existence d'un foyer comme par exemple dans l'établissement de la Lesse à Sauvian (Hérault ; voir l'article de P. Rascalou *et al.*, *infra*, p. 191-202), aux Présidentes à Aubignosc (Alpes-de-Haute-Provence ; Bérard, 1997, p. 79-80), à Saint-Denis à Bagnols-en-Forêt (Var ; Brun, 1999, p. 239), aux Chappes à Biot (Alpes-Maritimes ; Gazenbeek, 2001) ou bien encore au Plateau des Masses à Bagnols-sur-Cèze (Gard ; Provost *et al.*, 1999, p. 177). Dans la *villa* de Pardigon 2 à La Croix-Valmer (Var ; Brun, 1999, p. 363), l'état 7 du IV^e s. a livré les vestiges d'une pièce équipée d'un appentis protégeant six foyers aménagés. Dans l'établissement de Bourbousson à Crest (Drôme), c'est l'association d'un grand foyer central et d'épanchages de graines résultant de l'incendie d'un plancher ou d'étagères qui suggère l'interprétation de l'une des pièces comme cuisine (Bastard, Stephenson, 2002, p. 692).

Certaines présentent des aménagements plus convaincants. Dans l'établissement du Clos Sainte-Anne à Rougiers (Var), Ph. Chapon propose ainsi d'identifier la pièce IV qui dispose d'un foyer central comme une cuisine (Chapon *et al.*, 2010, p. 161-162) ce que semble corroborer l'existence, à l'opposé de l'entrée de celle-ci, des vestiges probables d'un four à sole suspendue associé à une banquette, à un foyer et à un niveau cendreux. Il faut en effet identifier le massif rectangulaire de 1,30 m par 1,10 m comme la base d'un probable four à pain et donner à cet ensemble une vocation culinaire. Un autre exemple intéressant est celui de la Combe de Fignols à Péré (Hérault ; Olive, 1993 et article de S. Mauné, Ch. Carrato dans ce volume, p. 165-190) qui, lui, dispose de plusieurs aménagements spécifiques : banquette, massif bâti avec foyer, *dolium* couché.

D'autres pièces dégagées au sein d'établissements ruraux ou de *villae* n'ont pas été identifiées comme des cuisines alors

3. Nos remerciements vont à S. Saunier, qui nous a donné des précisions sur le cas de Fréjus et la situation de cet ensemble au sein de la ville romaine, en incluant les résultats des fouilles effectuées jusqu'en 2013. Nous devons à P. Excoffon les informations concernant le site des Poiriers, dont il a dirigé la fouille en 2010/2011.

qu'elles présentent des aménagements tout à fait explicites : ainsi, l'établissement de la Bastide de Vallée à Salignac (Alpes-de-Haute-Provence) qui comporte une salle de 47 m² équipée d'un foyer bâti central, d'un soubassement d'établi ou d'étagère et d'un système à trois branches d'évacuation des eaux usées (Bérard, 1997, p. 446). À Taradeau (Var), l'une des pièces de l'établissement de Saint-Martin datée de la phase julio-claudienne est associée à un dispositif qui, sur le plan publié, semble devoir être interprété comme un four culinaire de 1 m de diamètre (Berato, 2004, p. 48-49).

Dans tous les cas, on peut regretter l'absence d'analyses carpologiques qui auraient pu permettre de conforter ou d'infirmer l'hypothèse de l'existence d'une pièce à vocation culinaire. Enfin, la question reste posée de la polyvalence des espaces équipés d'un four à pain comme à la Vautubière (Coudoux ; Bouet, 1992) ou bien à Saint-Bézar (voir article dans ce volume, p. 165-190), tandis que l'exemple de la *villa* de Pardigon 3 à Cavalaire met en relief l'association probable entre *prae-furnium* de balnéaire et cuisine (Brun, 1999, p. 327).

Le même constat prévaut dans les campagnes des Trois Gaules, où la plupart des cuisines reconnues en tant que telles ne disposent que d'un foyer ouvert jusqu'à la fin de l'Antiquité. En région lyonnaise, l'exemple de Saint-Laurent-d'Agny fait figure d'exception particulièrement précoce. Associé lui aussi à un *prae-furnium* de balnéaire, il témoigne d'une tentative d'adaptation des cuisines urbaines en milieu rural qui restera sans lendemain. Les nombreuses fouilles d'établissements agricoles effectuées en Lyonnaise ou en Belgique font très rarement état de dispositifs comparables, à l'exception de la *culina* fouillée dans la *villa* de Taden en Bretagne (Ferrette, 2009) et dans une moindre mesure, de la *domus* suburbaine de Grand (voir l'article de M. Gazenbeek *et al.* dans ce volume, p. 97-112). De façon plus générale, rares sont les espaces culinaires clairement identifiés, comme à Richebourg (Barat, 1999) ou dans la *pars rustica* de la *villa* du « Marais communal de Famechon » où le foyer culinaire ne se distingue que par la présence de trous d'ancrage de potence ou de tournebroche (voir l'article de D. Vermeersch dans ce volume, p. 113-119). Comme en milieu urbain, les innombrables foyers ouverts répertoriés sur les établissements agricoles les moins arasés se dérobaient d'autant plus à une caractérisation fonctionnelle qu'ils sont fréquemment signalés dans les bâtiments résidentiels, comme dans la *pars rustica*. Cet état de fait ne saurait, là encore, être totalement imputé à un simple problème de reconnaissance. En dépit de sa surface exceptionnelle et de son caractère très luxueux, l'immense *villa* d'Orbe-Boscéaz ne comporte qu'une cuisine très sommaire, dotée de structures de cuisson aménagées à même le sol (Luginbühl *et al.* dir., 2001, p. 75).

Est-ce à dire que la cuisine restait à cette époque une pièce rare, seulement présente dans quelques établissements spécifiques ? Il y a là probablement un biais de la recherche archéologique car il est difficile d'imaginer, compte tenu des données recueillies pour l'époque protohistorique en Gaule méridionale, que cet espace spécialisé était absent de la plupart des habitats d'époque romaine. Les nombreux exemples cités *supra* indiquent bien que les espaces culinaires spécialisés étaient présents au sein de toutes les catégories d'établissements et ne constituaient pas un « équipement » lié à leur taille ou bien à leur statut. À ce propos, la présence d'une cuisine dans les ateliers de potiers

de Pinheiro (Portugal ; Étienne, Mayet, 2002, p. 158) et de Las Ermedàs à Cornellà del Terri (Espagne, prov. De Gerone) ⁴ constituent des exemples à méditer qui signalent que même un établissement artisanal pouvait disposer de ce type de pièce.

On le verra à la lecture des différents articles, l'essentiel des aménagements présents au sein d'une cuisine étaient en élévation, ce qui explique les difficultés de reconnaissance auxquelles nous sommes confrontés : en Narbonnaise comme dans le reste de la Gaule, majoritaires sont les sites arasés dont on ne conserve que rarement les niveaux de circulation. Cette réalité taphonomique semble bien être la cause essentielle de la rareté des mentions de cuisine. Elle explique aussi la répartition déséquilibrée des découvertes, bien illustrée par la carte de répartition de la figure 1 : les sites fouillés dans l'espace de la *Provincia* et à ses marges regroupent une majorité de cuisines maçonnées sur le modèle italique, lesquelles apparaissent beaucoup plus rares dans les Trois Gaules, où les constructions en terre et bois sont demeurées la règle bien après la conquête romaine.

Les boulangeries posent le même type de problème qui peut se trouver amplifié, en contexte rural, par la dispersion spatiale des aires de préparation successives : un établissement rural ou une *villa* dispose d'espace et n'est pas contraint par une trame urbaine préexistante : l'exemple de l'établissement de l'Issart à Naucelles (Aveyron) où le four est installé à quelques dizaines de mètres des bâtiments en constitue une très bonne illustration (voir l'article de J. Vial dans ce volume, p. 223-231). À l'inverse d'une boulangerie urbaine ⁵, les différents éléments de la chaîne de production du pain peuvent se trouver très éloignés les uns des autres, ce qui peut rendre difficile la localisation précise de cet espace spécialisé au sein d'une *villa* ou d'un établissement rural. L'examen de la position des moulins hydrauliques révèle ainsi que leur implantation ne se fait pas en fonction d'une logique interne aux bâtiments, mais répond à des contraintes topographiques et hydrauliques en lien avec leur approvisionnement en eau. Les exemples ne manquent pas de moulins isolés, clairement détachés des bâtiments domaniaux : les Mesclans à La Crau (Var), Saint-Pierre/les Laurons aux Arcs-sur-Argens (Var ; Brun, Borréani, 1998), Saint-Michel à La Garde (Var ; Brun, 2004b) ou encore Vareilles à Paulhan (Hérault ; Mauné, 2003). Cependant, il existe quelques exceptions, comme celles des *villae* de Saint-Laurent-d'Agny (voir l'article de M. Poux *et al.* dans ce volume, p. 135-164) et de la Garanne (Bouches-du-Rhône ; Stephenson *et al.* dir., 2011) où moulin et cuisine/boulangerie sont étroitement associés. Enfin, on relèvera que, comme pour les cuisines, le degré d'arasement des vestiges peut entraîner un effacement prononcé ou total des éléments bâtis dont la surface d'utilisation se situe généralement à hauteur de taille. Dans ce cas comme dans bien d'autres, seuls les prélèvements carpologiques peuvent révéler, pour un espace donné et si les niveaux de fonctionnement ont été préservés, une fonction de boulangerie.

4. Nous remercions notre collègue J. Tremoleda, qui nous a signalé cette information inédite.

5. Voir notamment *Ambrussum* (Fiches dir., 1989, p. 85-86), Toulon/École Lafayette (Brun, 1999, p. 794) et plus récemment la boulangerie mise au jour lors de la fouille des Poiriers à Fréjus et qui nous a été signalée par P. Excoffon. Cette dernière est distante de plusieurs dizaines de mètres de la cuisine associée aux thermes citée plus haut.

Ce type d'études spécialisées (archéozoologie, carpologie, anthracologie et dans une moindre mesure, palynologie) constitue peut-être, de façon plus générale, le principal enjeu des recherches qui prolongeront ce dossier. Au-delà des aménagements architecturaux, l'identification des denrées animales et végétales mises en œuvre dans le cadre des opérations culinaires, mais aussi des bois de combustible, des litières et autres matériaux d'emballage susceptibles de jouer un rôle dans l'organisation du travail et la gestion des déchets est primordiale pour la caractérisation des cuisines et l'étude de leur mode de fonctionnement. La généralisation des prélèvements est trop récente pour pouvoir proposer une synthèse cohérente, mais l'étude pluridisciplinaire des restes archéozoologiques et carpologiques des cuisines d'Aspiran, de Javols ou de Saint-Laurent-d'Agny, livre d'ores et déjà des résultats encourageants. Pour ne prendre que ces deux derniers exemples, les taux de représentation de certaines parties spécifiquement liées aux opérations de préparation culinaire (pattes de volatiles, céréales et pépins, plantes

fourragères...) apparaissent remarquablement similaires, à plusieurs centaines de kilomètres de distance. La généralisation de telles études et leur croisement systématique avec des analyses céramologiques portant sur la fonction des récipients devraient permettre, à moyen terme, la mise en exergue de véritables « faciès » de cuisine qui faciliteront l'identification de ce type d'espace, même en l'absence de structures aériennes conservées. Leur mise en œuvre requiert bien entendu une prise en compte de ces problématiques dès le stade de la fouille et, en particulier, un prélèvement systématique suivi d'un tamisage des sédiments.

La diversité des cas de figure et des approches disciplinaires qu'ils mettent en œuvre confère à ce dossier une valeur méthodologique plus que documentaire, puisqu'il ne saurait prétendre à l'exhaustivité en l'état actuel des données. Si ses contours géographiques peuvent apparaître trop larges et sa composition très disparate, il doit être considéré comme un point de départ plus que comme un aboutissement.

Bibliographie

ABRÉVIATIONS

ADALR	Association pour le développement de l'archéologie en Languedoc-Roussillon.
ADRAHP	Association pour le développement de la recherche archéologique et historique en Périgord.
AE	<i>L'Année épigraphique</i> .
AFEAF	Association française pour l'étude de l'âge du Fer.
AFPMA	Association française pour la peinture murale antique.
ALPARA	Association de liaison pour le patrimoine et l'archéologie en Rhône-Alpes et en Auvergne.
AOTMU	<i>Annuaire des opérations de terrain en milieu urbain</i> .
APDCA	<i>Association pour la promotion et la diffusion des connaissances archéologiques</i> .
ARALO	Association pour la recherche archéologique en Languedoc oriental.
BABESCH	<i>Bulletin Antieke Beschaving</i> .
BAR	British Archaeological Reports.
BEFAR	Bibliothèques des Écoles françaises d'Athènes et de Rome.
BSR	Bilan scientifique régional.
CAG	<i>Carte archéologique de la Gaule</i> .
CIL	<i>Corpus Inscriptionum Latinarum</i> .
CNRS	Centre national de la recherche scientifique.
DAF	Document d'archéologie française.
DARA	Documents d'archéologie en Rhône-Alpes et en Auvergne.
DFS	Document final de synthèse.
EFR	École française de Rome.
EHESS	École des hautes études en sciences sociales.
ENS	École normale supérieure.
ERAUL	Études et recherches archéologiques de l'université de Liège.
INRAP	Institut national de recherches archéologiques préventives.
MEFRA	<i>Mélanges de l'École française de Rome, Antiquités</i> .
MSH	Maison des sciences de l'homme.
PCR	Projet collectif de recherche.
RA	<i>Revue archéologique</i> .
RACF	<i>Revue archéologique du Centre de la France</i> .
RAE	<i>Revue archéologique de l'Est et du Centre-Est</i> .
RAN	<i>Revue archéologique de Narbonnaise</i> .
RAO	<i>Revue archéologique de l'Ouest</i> .
RAP	<i>Revue archéologique de Picardie</i> .
SFECAG	Société française d'étude de la céramique antique en Gaule.
SRA	Service régional de l'archéologie.

SOURCES ANTIQUES

APICIUS

De Re Coquinaria (L'Art culinaire), éd. et trad. J. André, Paris, Les Belles Lettres (coll. des Universités de France), 1987.

CATON

De Agricultura (De l'agriculture), trad. R. Goujard, Paris, Les Belles Lettres, 1975.
De Agricultura, a cura di L. Canali, ed. Emanulele Lelli, Mondadori, Milano, serie « Oscar Mondadori », 2000.

COLUMELLE

De Re Rustica, I, 6, 9-20 : *L'arte dell'agricoltura e libro sugli alberi*, trad. Rosa Calzuchi

Onesti, Einaudi ed., Milano, serie I Millenni, 1977.

De l'agriculture, I, 6, 9-20, trad. M. Louis Du Bois, Bibliothèque latine-française, 1844.

PALLADIUS

Traité d'Agriculture, trad. R. Martin, Paris, Les Belles Lettres (coll. des Universités de France), 1976.

PLINE L'ANCIEN

Histoire naturelle, XVIII, trad. H. Le Bonniec, Paris, Les Belles Lettres (coll. des Universités de France), 1972.

Histoire naturelle, XXXI, éd. et trad. G. Serbat, Paris, Les Belles Lettres (coll. des Universités de France), 1972.

PLINE LE JEUNE

Correspondances, II, trad. H. Zehnacker, Paris, Les Belles Lettres (coll. des Universités de France), 2012.

VITRUVÉ

De Architectura, VI, trad. L. Callebat, Paris, Les Belles Lettres (coll. des Universités de France), 2004.

Les Dix livres d'architecture, trad. Cl. Perrault, revue par M. Nisard ; rééd. 2005, Paris, Errance.

BIBLIOGRAPHIE

- ADAM J.-P.**
2008 : *La Construction romaine*, Paris, Picard, 368 p., 746 fig.
- ALBAGNAC L., ROUQUETTE D.**
1971 : « Une officine de céramique sigillée découverte à Aspiran (Hérault) », *Bulletin scientifique d'étude de Sète et de sa région*, 3, p. 88-96.
- ALBENQUE A.**
1947 : *Inventaire de l'archéologie gallo-romaine du département de l'Aveyron*, Rodez, P. Carrère, 204 p.
- ALFONSO G., ARNAUD PH., BALLUT CH., BESOMBES P.-A., BRUNET-GASTON V., CABANIS M., CAILLAT P., CLÉMENÇON B., COLOMBIER A., GALTIER C., HORRY A., LLERGO Y., MILLE P.-F., MIRRAS Y., RÉMY B., WITTMANN A.**
2012a : *Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme, Auvergne) : ZAC de Jaude Ouest 2*, Rapport final de fouille archéologique, Inrap Rhône-Alpes/Auvergne, Clermont-Ferrand, 3 vol., 1400 p., 716 fig.
- ALFONSO G., ARNAUD PH., LE BARRIER CH.**
2012b : « L'ensemble public monumental de Jaude : un vaste projet d'aménagement à Augustonemetum au II^e siècle », *Archéopages*, 33, Grands travaux, p. 46-53.
- ALFONSO G., BLAIZOT FR. (DIR.)**
2004 : *La Villa gallo-romaine de Champ Madame à Beaumont (Puy-de-Dôme) : habitat et ensemble funéraire de nourrissons*, Lyon, ALPARA (coll. DARA, 27), 282 p., 172 fig., 1 carte h. t.
- ALFONSO G., CLÉMENÇON B., RÉMY B.**
2011 : « Découverte d'une dédicace au *Numen* impérial et au *deus Maro Mocons Victor* ou au *deus Marocomons Victor* à Clermont-Ferrand », *Bulletin historique et scientifique de l'Auvergne*, CXI, 786-787, juil.-déc. 2010, p. 59-73.
- ALLISON P. M.**
2004a : *Pompeian Households: an Analysis of the Material Culture*, Berkeley, University of California Press (coll. Monograph, 42), xvii p. et 255 p.
2004b : *Pompeian Households: an On-Line Companion* [publié en ligne : <http://www.stoa.org/projects/ph/home>, Stoa Consortium].
2006 : *The Insula of the Menander at Pompeii -III- The Finds: a Contextual Study*, Oxford, Clarendon Press, 503 p.
2008 : *The Insula of the Menander at Pompeii -III- The Finds in Context: an On-Line Companion* [publié en ligne : <http://www.le.ac.uk/ar/menander/index.html>, University of Leicester].
- ALONSO N., BUXÓ R., ROVIRA N.**
2008 : « Archéobotanique des semences et des fruits de *Lattara* : bilan des recherches », in JANIN T., PY M. (DIR.), « Dossier : La Ville portuaire de *Lattara* (Lattes, Hérault) et son territoire : nouveaux acquis, nouvelles questions », *Gallia*, 65, p. 193-200.
- AMOURIC H., THERNOT R., VACCA-GOUTOULI M., BRUNETON H.**
2000 : « Un moulin à turbine de la fin de l'Antiquité : la Calade du Castellet (Fontvieille) », in LEVEAU PH., SAQUET J.-P. (DIR.), *Milieu et sociétés dans la vallée des Baux : études présentées au colloque de Mouriès*, Montpellier, Université Paul-Valéry Montpellier-III (coll. Suppl. à la RAN, 31), p. 261-273.
- ANDRÉ J.**
1961 (1^{re} éd.) : *L'Alimentation et la cuisine à Rome*, Paris, Les Belles Lettres, 252 p.
1981 (rééd.) : *L'Alimentation et la cuisine à Rome*, Paris, Les Belles Lettres (coll. Études anciennes), 252 p.
- ANNECCHINO M.**
1977 : « Suppellettile fittile da cucina di Pompei », in *L'Instrumentum domesticum di Ercolano e Pompei nell'prima età imperiale*, Roma, « L'Erma » di Bretschneider (coll. Quaderni di cultura materiale, 1), p. 105-114.
- ANNUAIRE DES OPÉRATIONS DE TERRAIN EN MILIEU URBAIN (AOTMU)**
1996 : « Bourges (18-Centre) : parc Saint-Paul », in *Annuaire des opérations de terrain en milieu urbain, 1995*, Ministère de la Culture, Sous-direction de l'archéologie, Tours, CNAU, p. 30-31.
- AUDIN A.**
1965 : « Le sanctuaire lyonnais de Cybèle », *Bulletin des musées et des monuments lyonnais*, 3, p. 299-308.
1978 : « Le sanctuaire de Cybèle et les autels tauroboliques de Lyon », *Revue du Lyonnais*, 4, p. 193-200.
- AUGUSTE P.**
1994 : « Thème I : actions climatiques et éda- phiques, synthèse générale », in PATOU-MATHIS M. (DIR.), *Outillage peu élaboré en os et bois de cervidés. Artefacts 9 : taphonomie, 6^e Table ronde de Paris, 1991*, Treignes, éd. Cedarc, p. 17-27.
- AYMARD A.**
1868 : « Liste des offrandes faites au musée d'archéologie et des dentelles depuis le mois de mai 1868, Musée d'archéologie », *Annales académiques du Puy-en-Velay*, 29, p. 169-206 et p. 266-268.
1875 : « Recherches sur les monuments histo- riques du département de la Haute-Loire », *L'Écho du Velay*, p. 1-28.
- BALMELLE A., NEISS R.**
2003 : « Les Maisons de l'élite à *Duro-cortorum* », *Bulletin de la Société archéologique champenoise*, 96, n° 4, 102 p., 64 fig.
- BARAT Y.**
1999 : « La villa gallo-romaine de Richebourg (Yvelines) », *RACF*, 38, p. 117-167.
- BARATTE FR.**
1993 : « Observations complémentaires à propos de deux objets en fer du trésor de Vienne », *Archäologisches Korrespondenzblatt*, 23, p. 223-229.
- BARATTE FR., LE BOT-HELLY A., HELLY B., DEPASSIOT M.-C., LANGLET V.**
1990 : *Le Trésor de la place Camille-Jouffray à Vienne (Isère)*, Paris, éd. du CNRS (coll. Suppl. à *Gallia*, 50), 120 p.
- BARBERAN S.**
2003 : « Un lot de céramiques d'époque tibérienne découvert sur le site de Carsalade (Nîmes, Gard) », in RIVET L. (DIR.), *Actes du congrès de la SFECAG, Saint-Romain-en-Gal, 29 mai-1^{er} juin 2003*, Marseille, SFECAG, p. 407-433.
- BARBERAN S., MALIGNAS A., MARTINEZ FERRERAS V., RENAUD A., SILVERANO S., VINCENT G.**
2009 : « Un ensemble augustéen mis au jour au pied du monument corinthien de l'agglomération du Castellans (Murviel-lès-Montpellier, Hérault) », in RIVET L. (DIR.), *Actes du congrès de la SFECAG, Colmar, 21-24 mai 2009*, Marseille, SFECAG, p. 311-313.
- BARBERAN S., PIQUÈS G., RAUX S., SANCHEZ C. avec la collab. de HOUIX B.**
2006 : « Un dispositif de cuisson original en Languedoc dans l'Antiquité : les fours à pain à cloche mobile en céramique », in RIVET L. (DIR.), *Actes du congrès de la SFECAG, Pézenas, 25-28 mai 2006*, Marseille, SFECAG, p. 257-271.
- BARBET A.**
1985 : *La Peinture murale romaine : les styles décoratifs pompéiens*, Paris, Picard, 285 p.
1999 : *Les Cités enfouies du Vésuve : Pompéi, Herculanium, Stabies et autres lieux*, Paris, Fayard, 223 p.
- BARDOT A., FOREST V.**
2009 : « L'exploitation des coquillages marins en Bas-Languedoc durant la période romaine », in *El territori i els seu recuros*, Girona, Universitat de Girona i Grup de Recerca Arqueològica del Pla

de l'Estang (coll. *Estudis sobre el món rural d'època romana*, 4), p. 45-60.

BARRAL PH., RICHARD H. (DIR.)

2009 : *Fouilles de la fontaine Saint-Pierre au Mont-Beuvray (1988-1992, 1996) : aménagements d'une source sur l'oppidum de Bibracte*, Glux-en-Glenne, Centre archéologique européen (coll. Bibracte, 17), 263 p.

BARRAUD D.

1992 : « Origine et développement topographique des agglomérations : Agen, Angoulême, Bordeaux, Périgueux, Poitiers, Saintes », in *Villes et agglomérations urbaines antiques du sud-ouest de la Gaule : histoire et archéologie*, Actes du 2^e colloque Aquitania, Bordeaux, 13-15 sept. 1990, Bordeaux, Fédération Aquitania (coll. Suppl. à Aquitania, 6), p. 199-209.

BARRIÈRE CL., GIRARDY-CAILLAT CL., SARRADET M., TOBIE A., TOBIE J.-L.

1998 : *Architecture et vie privée : la domus des Bouquets, futur musée gallo-romain*, Catalogue d'exposition, Musée du Périgord, 1^{er} juil.-9 oct. 1995, Périgueux, Musée du Périgord, p. 37-42.

BARRIÈRE CL. avec la collab. de SARRADET M.

1996 : *Domus Pompeia : fouilles de la rue des Bouquets à Périgueux (Dordogne)*, Chancelade, ADRAHP (coll. Hors série aux Documents d'archéologie et d'histoire périgourdines, 2), 163 p.

BASTARD V., STEPHENSON P.

2002 : « Entre structures agraires, sanctuaires et station routière : le site de Bourbousson 3 à Crest (Drôme) », in *Archéologie du TGV Méditerranée, Fiches de synthèse -3- Antiquité, Moyen Âge, époque moderne*, Lattes, ARALO (coll. *Monographies d'archéologie méditerranéenne*, 10), p. 687-698.

BATIGNE-VALLET C.

1999 : *Études des céramiques culinaires et de leurs procédés de fabrication à Lyon à l'époque gallo-romaine : impératifs techniques et habitudes culturelles*, Thèse de doctorat, Université Lyon-II, 3 t. [consultable à l'Université].

BATS M.

1988 : *Vaisselle et alimentation à Olbia-de-Provence (vers 350-vers 50 av. J.-C.) : modèles culturels et catégories céramiques*, Paris, éd. du CNRS (coll. Suppl. à la RAN, 18), 272 p., 72 pl.

BATS M. (DIR.)

2006 : *Olbia de Provence (Hyères, Var) à l'époque romaine (1^{er} s. av. J.-C.-vii^e s. apr. J.-C.)*, Aix-en-Provence, Centre Camille-Jullian (coll. Études massaliètes, 9), 476 p.

BAUDOUX J.

2009 : « La céramique commune à Strasbourg à l'arrivée de la VIII^e légion : étude comparative de quelques ensembles militaires et civils », in RIVET L. (DIR.), *Actes du congrès de la SFECAG, Colmar, 21-24 mai 2009*, Marseille, SFECAG, p. 159-171.

BAUDOUX J., FLOTTÉ P., FUCHS M., WATON M.-D.

2002 : *Strasbourg*, Paris, Académie des inscriptions et belles-lettres (coll. CAG, 67/2), 586 p.

BÉAL J.-CL.

1983 : *Catalogue des objets de tabletterie du musée de la civilisation gallo-romaine de Lyon*, Lyon, Centre d'études romaines et gallo-romaines, 135 p.

BEDON R., CHEVALIER R., PINON P.

1988 : *Architecture et urbanisme en Gaule romaine*, Paris, Errance, 2 vol., vol. 1 : 440 p. et vol. 2 : 270 p.

BEIJERINCK W.

1976 (1^{re} éd. 1947) : *Zadenatlas der Nederlandsche Flora ten Behoeve van de Botanie, Bodemcultuur en Warenkennis*, Wageningen, fac-similé Backhuis and Meesters, Amsterdam (coll. Mededeeling van het Biologische Instituut te Wijster, 30), 316 p.

BELINGARD CHR.

2007 : *Identification de bois carbonisés provenant du site de Javols-Anderitum (48)*, Rapport d'étude, Limoges, Dtalents, 6 p. [consultable au SRA Languedoc-Roussillon].

2008 : *Identification de bois carbonisés provenant du chantier de fouilles archéologiques de Javols-Anderitum en Lozère (48) : JPN02 et JPN07*, Limoges, Dtalents, 9 p. [consultable au SRA Languedoc-Roussillon].

2009 : *Identification taxonomique de charbons provenant du site archéologique de Javols-Anderitum en Lozère : JQR97, JPN02 et JPN08*, Limoges, Dtalents, 25 p. [consultable au SRA Languedoc-Roussillon].

2011 : « Études anthracologiques : Ann. 17.3 », in TRINTIGNAC A., MAROT E., FERDIÈRE A. (DIR.), *Javols-Anderitum (Lozère), chef-lieu de la cité des Gabales : une ville romaine de moyenne montagne*, Montagnac, Monique Mergoil (coll. Archéologie et Histoire romaine, 21), p. 545-547.

BÉRARD G.

1997 : *Les Alpes-de-Haute-Provence*, Paris, Académie des inscriptions et belles-lettres (coll. CAG, 04), 567 p.

BERATO J.

2004 : « L'établissement rural de Saint-Martin à Taradeau (Var), 1^{er} s. av. J.-C.-vii^e s. ap. J.-C. », *RAN*, 37, p. 35-108.

BERGER L.

1977 : « Ein gut erhaltener Backofen in Augusta Rauricorum », *Regio Basiliensis*, 18, p. 28-40.

BERRY J.

1997 : « The Conditions of Domestic Life in Pompeii in AD 79: a Case-Study of Houses 11 and 12, Insula 9 Region I », *Papers of the British School at Rome*, 67, p. 103-125.

BLANC N., NERCESSIAN A.

1992 : *La Cuisine romaine antique*, Grenoble, Faton, éd. Glénat, 223 p.

BODART H.

1997 : « Le matériel en bronze découvert à Sains-du-Nord (Nord) », *Revue archéologique du Nord*, 79, p. 161-166.

BOGAERS J. E., HAALBOS J. K.

1987 : « Einfache und reiche Gräber im römischen Nijmegen », *Antike Welt*, 18, p. 40-47.

BOLLA M., BOUBE C., GUILLAUMET J.-P.

1991 : « Les situles », in FEUGÈRE M., ROLLEY CL. (DIR.), *La Vaisselle tardo-républicaine en bronze*, Actes de la table ronde du CNRS, Lattes, 26-28 avril 1990, Dijon, Université de Bourgogne (coll. Publications du Centre de recherches sur les techniques gréco-romaines, 13), p. 7-22.

BOLLE A., VEQUAUD B., CODINA I REINA D., LEPETZ S.

1995 : « La nécropole des Champs Rougis, Muron, Charente-Maritime », *Aquitania*, 13, p. 105-130.

BOLLMANN B.

1998 : *Römische Vereinshäuser: Untersuchungen zu den Scolae der römischen Berufs-, Kult- und Augustalen-Kollegien in Italien*, Mainz, Philipp von Zabern.

2001 : « Les collèges religieux et professionnels romains et leurs lieux de réunion à Ostie », in CHAMAY J., DESCŒUDRES J.-P. (DIR.), *Ostia : port et porte de la Rome antique*, Catalogue d'exposition, Musée Rath, Genève, 23 févr.-22 juil. 2001, Genève, Georg éd., p. 172-178.

BONNET E.

1944 : *Carte archéologique de la Gaule romaine -IX- Carte et texte complet du département de l'Aveyron*, Paris, Presses universitaires de France (coll. *Forma urbis Romani*), 46 p.

BONNET J., CARBONNIÈRES PH. DE, FAUDIN L., FORNI P., GARRIGA G., MORAND-VAN HAECKE N., VELAY PH.

1989 : *Les Bronzes antiques de Paris*, Paris, éd. Paris Musées (coll. Collections du musée Carnavalet), 512 p.

BOUBY L.

2010 : *Agriculture dans le bassin du Rhône, du Bronze final à l'Antiquité : agrobiodiversité, économie, cultures*, Thèse de doctorat, EHESS et Université Toulouse-Le Mirail, 3 vol., 963 p.

BOUET A.

1992 : « Balnéaire et cuisine : une unité domestique sur une villa de la basse vallée de l'Arc, la Vautubière à Coudoux (Bouches-du-Rhône) », *RAN*, 25, p. 241-264.

1999 : *Les Matériaux de construction en terre cuite dans les thermes de la Gaule Narbonnaise*, Bordeaux, Ausonius (coll. *Scripta Antiqua*, 1), 207 p.

2001 : « Les collèges dans la ville antique : le cas des *Subaediani* », *RA*, 32, 2, p. 227-278.

2003a : *Les Thermes privés et publics en Gaule Narbonnaise*, Rome, EFR (coll. de l'EFR, 320), 2 vol., 797 p.

2003b : *Thermae Gallicae : les thermes de Barzan (Charente-Maritime) et les thermes des provinces gauloises*, Bordeaux, Fédération Aquitania (coll. *Suppl. à Aquitania*, 11), 761 p.

2009 : *Les Latrines dans les provinces gauloises, germaniques et alpines*, Paris, CNRS Éditions (coll. *Suppl. à Gallia*, 59), 488 p.

BOUET A., FAURE V., DORAY I.,**MIGNON J.-M.**

1997 : « La *domus* suburbaine de Brunette à Orange », *RAN*, 30, p. 173-202.

BRAGANTINI I., DE BONIS R., LEMAIRE A., ROBERT R.

2008 : *Poseidonia-Paestum -5- Les Maisons romaines de l'îlot nord*, Rome, EFR, 366 p.

BRAGUIER S.

2000 : *Économie alimentaire et gestion des troupeaux au Néolithique récent/final dans le centre-ouest de la France*, Thèse de 3^e cycle, Université Toulouse-Le Mirail, 539 p.

BRIDAULT A.

1994 : « La fragmentation osseuse : modèle d'analyse pour les séries mésolithiques », in PATOU-MATHIS M. (DIR.), *Outillage peu élaboré en os et bois de cervidés. Artéfacts 9 : taphonomie, 6^e Table ronde de Paris, 1991*, Treignes, éd. Cedarc, p. 155-165.

BRUN J.-P.

1999 : *Le Var*, Paris, Académie des inscriptions et belles-lettres (coll. *CAG*, 83/1 et 83/2), 984 p.

2004a : *Archéologie du vin et de l'huile dans l'Empire romain*, Paris, Errance (coll. *Les Hespérides*), 316 p.

2004b : « Un moulin hydraulique dans la villa romaine de Saint-Michel à La Garde », *Revue du Centre archéologique du Var*, p. 78-86.

BRUN J.-P., BORRÉANI M.

1998 : « Deux moulins hydrauliques du Haut-Empire romain en Narbonnaise : *villae* des Mesclans à La Crau et de Saint-Pierre/les Laurons aux Arcs (Var) », *Gallia*, 55, p. 279-326.

BRUN J.-P., FICHES J.-L. (DIR.)

2007 : *Énergie hydraulique et machines élévatrices d'eau dans l'Antiquité, Actes du colloque international, Vers-Pont-du-Gard, 20-22 sept. 2006*, Naples, Centre Jean-Bérard et Paris, De Boccard (coll. du Centre Jean-Bérard, 27), 257 p.

BRUN J.-P., NEYME D.

2008 : « La production du vin dans Pompéi : installation vinicole et taverne en V 4, 6 », *MEFRA*, 120, 1, p. 236-241.

BUFFAT L.

2011 : *L'Économie domaniale en Gaule Narbonnaise*, Lattes, ADALR (coll. *Monographies d'archéologie méditerranéenne*, 29), 296 p.

BUSSIÈRE J.

2000 : *Lampes antiques d'Algérie*, Montagnac, Monique Mergoïl (coll. *Monographie Instrumentum*, 16), 428 p.

BUXÓ R.

2005 : « Étude carpologique des puits de Lattes : évaluation et comparaison avec l'habitat », in PIQUÈS G., BUXÓ R. (DIR.), *Onze puits gallo-romains de Lattara (1^{er} s. av. n. è.-1^{er} s. de n. è.) : fouilles programmées 1986-2000*, Lattes, ARALO (coll. *Lattara*, 18), p. 199-220.

CAPARROS TH.

2000 : « Note sur un décor nilotique découvert à Lyon en 1974 », *RAE*, 50, p. 373-380.

CAPPERS R. T. J., BEKKER R. M.,**JANS J. E. A.**

2006 : *Digitale Zadenatlas van Nederland*, Groningen, Barkhuis Publishing & Groningen University Library (coll. *Groningen Archaeological Studies*, 4), 502 p.

CASALE A., BIANCO A.

1979 : « Primo contributo alla topografia del suburbio pompeiano », in *Pompei 79*, Rome, Archeoclub d'Italia (coll. *Suppl. Antiqua*, 15), p. 27-55.

CASTELLA D., MARTIN PRUVOT CH.,**AMREIN H., DUVAUCHELLE A., KOENIG F.**

1999 : *La Nécropole gallo-romaine d'Avenches « En Chaplix »*, fouilles 1987-1992 : étude du mobilier, Lausanne (coll. *Cahiers d'archéologie romande*, 78, *Aventicum*, X), vol. 2, 466 p., 8 pl.

CASTIGLIONE MORELLI DEL FRANCO V.

1993 : « Il "Giornale dei soprastanti di Pompei" e le "Notizie degli scavi" », in FRANCHI DELL'ORTO L. (DIR.), *Ercolano 1738-1988: 250 anni di ricerca archeologica*,

Roma, « L'Erma » di Bretschneider (coll. *Monografie della Soprintendenza archeologica di Pompei*, 6), p. 659-666.

1996 : « Ceramica comune della casa di Iulius Polybius a Pompei », in BATS M. (DIR.), *Les Céramiques communes de Campanie et de Narbonnaise (1^{er} s. av. J.-C./1^{er} s. ap. J.-C.) : la vaiselle de cuisine et de table*, Naples, Centre Jean-Bérard (coll. du Centre Jean-Bérard, 14), p. 105-112.

CHABAL L.

1997 : *Forêts et sociétés en Languedoc (Néolithique final, Antiquité tardive) : l'anthracologie, méthode et paléocologie*, Paris, MSH (coll. *DAF*, 63), 192 p.

CHABAL L., FABRE L., TERRAL J.-F., THÉRY-PARISOT I.

1999 : « L'anthracologie », in BOURQUIN-MIGNOT C. ET AL. (DIR.), *La Botanique*, Paris, Errance (coll. *Archéologiques*), p. 138-156.

CHAPON PH., MICHEL J.-M., ÉCARD PH.,**LEMOINE Y., CHARLIER PH.,****PASQUALINI M.**

2010 : « Un établissement rural du Haut-Empire à vocation viticole au Clos Sainte-Anne à Rougiers (Var) », *RAN*, 43, p. 155-192.

CHOMER C., LE MER A.-C. (DIR.)

2007 : *Lyon*, Paris, Académie des inscriptions et belles-lettres (coll. *CAG*, 69/2), 884 p.

CHRISTOL M.

2004 : « Notes d'épigraphie -7- Un grand propriétaire et ses obligés : les inscriptions de Saint-Jean-de-Garguier dans le territoire d'Arles ; 8- Sextani Arelatenses », *Cahiers du Centre Gustave-Glotz*, 15, p. 85-119.

CICIRELLI C.

2000 : « La villa 2 di Terzigno », in GUZZO P. G. (DIR.), *Casali di ieri casali di oggi: architetture rurali e tecniche agricole nel territorio di Pompei e Stabiae*, Napoli, Arte tipografica, p. 75-77.

CLAVAL J.-C.

1983 : « Les vestiges gallo-romains du Fond de Jaude à Clermont-Ferrand », *Bulletin historique et scientifique de l'Auvergne*, 91, p. 471-478.

CLERCQ W. DE

2007 : « Figuration et symbolique du chenet dans le monde des vivants et des morts du nord-ouest de la Gaule (ca. 250 av. J.-C./275 apr. J.-C.) : un aspect particulier de la culture matérielle indigène à travers la romanisation », in KRUTA V., LEMAN-DELERIVE G. (DIR.), *Feux des morts, foyer des vivants : les rites et symboles du feu dans les tombes de l'âge du Fer et de l'époque romaine, Actes du XXVII^e colloque international*

- de HALMA-IPPEL, Villeneuve-d'Ascq, Université Lille-III (coll. Hors série à la Revue du Nord, coll. Art et Archéologie, 11), p. 191-208.
- COCHET A., HANSEN J.**
1986 : *Conduites et objets de plomb gallo-romains de Vienne (Isère)*, Paris, éd. du CNRS (coll. Suppl. Gallia, 46), 229 p.
- COLLARDET J., BESSET J.**
1988 : *Bois commerciaux - I - Les Résineux (conifères)*, Paris, H. Vial & CTBA, 277 p.
1992 : *Bois commerciaux - II - Feuillus des zones tempérées*, Paris, H. Vial & CTBA, 400 p.
- COMBARNOUS G.**
1962 : « Trois domaines gallo-romains autour de Clermont-l'Hérault », in *Actes du 86^e congrès national des sociétés savantes, Montpellier 1961*, Paris, p. 117-128.
- COMPAN M. (DIR.)**
2011 : *Les Établissements agricoles de Mont-Ferrier durant le Haut-Empire à Tourbes (Hérault), autoroute A75 : section Béziers-Pézenas-Secteur I*, Rapport final d'opération, Inrap Méditerranée, 407 p.
- CONCHE FR., LISFRANC R., PLASSOT E.**
2005 : « La villa de Milhaud, au lieu-dit Careiron et Pesquier », *Archéologie gardoise*, 2, p. 49-53.
- DE ALBENTIS E.**
1990 : *La Casa dei Romani*, Milan, Longanesi, 348 p.
- DE CARO ST.**
1994 : *La Villa rustica in località Villa Regina a Boscoreale*, Roma, G. Bretschneider (coll. Pubblicazioni scientifiche del Centro di studi della Magna Grecia dell'Università degli studi di Napoli Federico-II, Terza serie, 1), 241 p.
- DE CAROLIS E.**
2006 : « Le verre dans la vie quotidienne », in BERETTA M., DI PASQUALE G. (DIR.), *Le Verre dans l'Empire romain : arts et sciences*, Firenze, Giunti et Paris, Cité des sciences et de l'industrie, p. 73-81.
- DECHEZLEPRÊTRE TH. (DIR.)**
2010 : *Sur les traces d'Apollon : Grand la gallo-romaine*, Paris, Épinail, Somogy/Éditions d'art, Conseil général des Vosges, 128 p.
- DEDET B.**
1987 : *Habitat et vie quotidienne en Languedoc au milieu de l'âge du Fer : l'unité domestique n°1 de Gailhan, Gard*, Paris, éd. du CNRS (coll. Suppl. à la RAN, 17), 232 p.
- DEFLORENNE C., QUÉREL P.**
1997 : « Un four de potier du Haut-Empire à Soissons (Aisne) », *RAP*, 3-4, p. 73-84.
- DEGBOMONT J.-M.**
1984 (2^e éd.) : *Le Chauffage par hypocauste dans l'habitat privé : de la place Saint-Lambert à l'Aula Palatina de Trèves*, Liège, Université de Liège (coll. ERAUL, 17), 240 p.
- DELAVAL E., BELLON C., CHASTEL J., PLASSOT E., TRANOY L.**
1995 : *Vaise : un quartier de Lyon antique*, Lyon, ALPARA (coll. DARA, 11, Série lyonnaise, 5), 291 p.
- DELCROS P.**
2010 : *Inventaire et analyse préliminaire des constructions de type « tour » en Gaule Narbonnaise (I^{er} s. av.-V^e s. apr. J.-C.)*, Mémoire de Master 1, Université Paul-Valéry Montpellier-III, inédit.
2012 : *Étude architecturale de la tour-grenier du complexe de Saint-Bézard (Aspiran, Hérault) (60 apr.-250 apr. J.-C.) : proposition d'élévation et restitution axionométrique*, Mémoire de Master 2, Université Paul-Valéry Montpellier-III, inédit.
- DELLA CORTE M.**
1921a : « Altra villa rustica, esplorata dal signor Giovanni di Palma, nel fondo "Agricoltura" di sua proprietà, in contrada Pisanella, comune di Boscoreale, l'anno 1906 (giorni 15) e l'anno 1908 (mesi 6) », *Notizie degli scavi di Antichità*, p. 461-467.
1921b : « Villa rustica, esplorata dal sig. cav. Carlo Rossi-Filangieri nel fondo di Antonio Prisco in contrada Civita-Giuliana (comune di Boscoreale), nei mesi da febbraio a luglio dell'anno 1903 », *Notizie degli scavi di Antichità*, p. 415-421.
1921c : « Villa rustica, esplorata dal sig. Feruccio De Prisco nel fondo D'Acunzo, posto immediatamente a mezzogiorno del piazzale della stazione ferroviaria di Boscoreale (Ferrovie dello Stato), l'anno 1903 », *Notizie degli scavi di Antichità*, p. 436-442.
1923a : « Villa rustica esplorata dal sig. Giacomo Matrone in un fondo di sua proprietà, posto immediatamente ad Occidente della via vicinale che attraversa, in direzione nord-sud, la contrada Messigno, in comune di Gragnano », *Notizie degli scavi di Antichità*, p. 271-274.
1923b : « Villa rustica esplorata dal sig. Cav. Carlo Rossi Filangieri in un fondo del sig. comm. Angelo Marchetti, posto immediatamente ad Ovest della via Scafati-Gragnano, nella contrada Carità, in comune di Gragnano », *Notizie degli scavi di Antichità*, p. 275-280.
- DELMAS J.**
2005 : « Voies romaines, drayes et chemins présumés antiques ou anciens : état de la question », *Vivre en Rouergue, Cahiers d'archéologie aveyronnaise*, 19, p. 129-154.
- DEPRAETÈRE DARGERIE M., VALAIS A.**
1994 : *Le Passé à la loupe : enquête sur 50 siècles d'habitat à Herblay en bord de Seine*, Catalogue d'exposition, Musée archéologique départemental du Val-d'Oise, 20 nov. 1994-31 mars 1995, Guiry-en-Vexin, Musée archéologique départemental du Val-d'Oise, SRA d'Île-de-France, 179 p.
- DER BARBARENSCHATZ...**
2006 : *Der Barbarenschatz, Geraubt und im Rhein Versunken*, Catalogue de l'exposition du musée de Speyer, Theiss, 240 p.
- DERU X., GRASSET L.**
1997 : « L'atelier de potiers gallo-romains du quartier Saint-Rémi à Reims (Marne) : les productions », *Bulletin archéologique de la Société archéologique champenoise*, 90, p. 51-82.
- DERU X., PAICHELER J.-C.**
2001 : « La céramique à dégraissant coquillier dans le nord-est de la Gaule (III^e-IV^e siècle) », in DEMAROLLE J.-M. (DIR.), *Histoire et céramologie en Gaule mosellane*, Montagnac, Monique Mergoil, p. 23-36.
- DESBAT A.**
1984 : *Les Fouilles de la rue des Farges à Lyon, 1974-1980*, Lyon, Groupe lyonnais de recherche en archéologie gallo-romaine, 107 p.
1998 : « Nouvelles recherches à l'emplacement du prétendu sanctuaire lyonnais de Cybèle : premiers résultats », *Gallia*, 55, p. 237-277.
2003 : « La céramique romaine en Gaule et en Occident », in D'ANNA A. ET AL. (DIR.), *La Céramique : la poterie, du Néolithique aux Temps modernes*, Paris, Errance (coll. Archéologiques), p. 115-182.
2005 : « Une nouvelle maison augustéenne à atrium, à Lyon (Fourvière) », *RAE*, 53, p. 221-231.
- DESBAT A. (DIR.)**
2005 : *Lugdunum : naissance d'une capitale*, Catalogue d'exposition, Musée gallo-romain de Lyon-Fourvière, 15 oct. 2005-8 mai 2006, Lyon, Gollion, Infolio éd., 182 p.
- DESBAT A., FOREST V., BATIGNE-VALLET C.**
2006 : « La cuisine et l'art de la table en Gaule après la conquête romaine », in PAUNIER D. (DIR.), *Celtes et Gaulois : l'archéologie face à l'histoire -5- La Romanisation et la question de l'héritage celtique*, Actes de la table ronde de Lausanne, 17-18 juin 2005, Glux-en-Glenne, Centre archéologique européen (coll. Bibracte, 12/5), p. 167-192.
- DESBAT A., LEYGE F.**
1985 : *Jadis rue des Farges : archéologie d'un quartier de Lyon antique*, Catalogue d'exposition, Lyon, Musée de la civilisa-

tion gallo-romaine, 22 nov. 1985-2 mars 1986, Lyon, Groupe lyonnais de recherche en archéologie gallo-romaine, 52 p.

DESBAT A., MANDY B.

1991 : « Le développement de Lyon à l'époque augustéenne : l'apport des fouilles récentes », in GOUDINEAU CHR., REBOURG A. (DIR.), *Les Villes augustéennes de Gaule, Actes du colloque international d'Autun, 6-8 juin 1985*, Autun, Société éduenne des lettres, sciences et arts, p. 79-97.

DE SPAGNOLIS CONTICELLO M.

2002 : *La Villa N. Popidi Narcissi Maioris in Scafati, suburbio orientale di Pompei*, Roma, « L'Erma » di Bretschneider (coll. Studia archaeologica, 119), 447 p.

DI MAIO G., GIUGLIANO I., JACOBELLI L., KASTENMEIER P., PRAIANÒ F., SCALA S.

2011 : « Il complesso archeologico di loc. Ponte San Benedetto - Castellammare di Stabia », *Rivista di Studi Pompeiani*, 22, p. 216-225.

DINELEY M.

2004 : *Barley, Malt and Ale in the Neolithic*, Oxford, John & Erica Hedges, Hadrian Books (coll. BAR International Series, 1213).

DRIESCH A. VON DEN

1976 : *A Guide to the Measurement of Animal Bones from Archaeological Sites*, Harvard, Peabody Museum of Archaeology and Ethnology, Harvard University, 137 p.

DROST V., AMANDRY M.

2011 : « Les monnaies de Javols », in TRINTIGNAC A., MAROT E., FERDIÈRE A. (DIR.), *Javols-Anderitum (Lozère), chef-lieu de la cité des Gabales : une ville romaine de moyenne montagne*, Montagnac, Monique Mergoïl (coll. Archéologie et Histoire romaine, 21), p. 449-478.

DUBOIS S., BINET E.

2000 : « Découvertes récentes de céramiques de la première moitié du I^{er} siècle à Amiens (Somme) », in RIVET L. (DIR.), *Actes du congrès de la SFECAG, Libourne, 1-4 juin 2000*, Marseille, SFECAG, p. 265-306.

DUCOS P.

1968 : *L'Origine des animaux domestiques en Palestine*, Bordeaux, Institut de Préhistoire, Université de Bordeaux, 191 p.

DUPERRON G., MAUNÉ ST. (DIR.)

À paraître : *La Villa de Saint-Bézarde (Aspiran, Hérault) à la fin de l'Antiquité (IV^e et V^e s. ap. J.-C.) : activités économiques et faciès de consommation*, Montagnac, Monique Mergoïl (coll. Archéologie et Histoire romaine).

DURAND A.

1998 : *Les Paysages médiévaux du Languedoc (X^e-XII^e siècles)*, Toulouse, Presses de l'Université de Toulouse-Le Mirail (coll. Tempus), 502 p.

DUSSOT D.

1987 : « La nécropole gallo-romaine à incinérations de Louroux, commune de Saint-Priest (Creuse) », *Aquitania*, 5, p. 3-34.

EGGERS H.-J.

1951 : *Der römische Import im freien Germanien*, in *Atlas der Urgeschichte*, 1, Hamburg, Museum für Volkerkunde und Vorgeschichte, 2 vol.

ELLIS S. J. R.

2004 : « The Distribution of Bars at Pompeii: Archaeological, Spatial and Viewshed Analyses », *Journal of Roman Archaeology*, 17, 1, p. 371-384.

ÉNEAU TH.

2002 : *Les Objets en fer du sanctuaire gallo-romain de Gué-de-Sciaux (Antigny)*, Chauvigny, Association des publications chauvinoises (coll. Mémoire de l'Association des publications chauvinoises, 21), 113 p.

ÉTIENNE R.

1966 : *La Vie quotidienne à Pompéi*, Paris, Hachette, 491 p.

ÉTIENNE R., MAYET F.

2002 : *Salaisons et sauces de poisson hispaniques*, Paris, De Boccard, 274 p.

FABRE G., FICHES J.-L., LEVEAU PH. (DIR.)

2005 : « Dossier : Aqueducs de la Gaule méditerranéenne », *Gallia*, 62, p. 1-170.

FABRE L.

2011 : « Études anthracologiques », in TRINTIGNAC A., MAROT E., FERDIÈRE A. (DIR.), *Javols-Anderitum (Lozère), chef-lieu de la cité des Gabales : une ville romaine de moyenne montagne*, Montagnac, Monique Mergoïl (coll. Archéologie et Histoire romaine, 21), p. 541-542.

FAURE-BRAC O.

2006 : *Le Rhône*, Paris, Académie des inscriptions et belles lettres (coll. CAG, 69/1), 611 p.

FERDIÈRE A.

1988a : *Les Campagnes en Gaule romaine -I- Les Techniques et les productions rurales en Gaule*, Paris, Errance, 301 p.
1988b : *Les Campagnes en Gaule romaine -II- Les Hommes et l'environnement en Gaule rurale*, Paris, Errance, 284 p.

FERDIÈRE A., GANDINI C., NOUVEL P., COLLART J.-L.

2010 : « Les grandes villae "à pavillons multiples alignés" dans les provinces des Gaules et des Germanies : répartition,

origine et fonctions », *RAE*, 59, p. 357-446.

FERDIÈRE A., ODE B.

2003 : « Recherches archéologiques à Javols-Anderitum : campagne 2002 », *Revue du Gévaudan, des Causses et des Cévennes*, 15, p. 134-150.

FERDIÈRE A., ODE B. (DIR.)

2002 : *Programme collectif de recherches sur Javols 1996-2002*, Rapport d'activité pour 2002, Tours, UMR Archéologie et Territoires, 2 vol., 43 p. [consultable au SRA Languedoc-Roussillon].

FERDIÈRE A., VILLARD A.

1993 : *La Tombe augustéenne de Flérel-la-Rivière (Indre) et les sépultures aristocratiques de la cité des Bituriges*, Saint-Marcel, RACF (coll. Suppl. à la RACF, 7 ; Mémoire du musée d'Argentomagus, 2), 316 p.

FERRETTE R.

2009 : « La villa des Alleux à Taden dans les Côtes-d'Armor : aperçus de l'évolution d'un établissement rural de la cité des Coriosolites », *Aremorica : études sur l'ouest de la Gaule romaine*, 3, p. 47-64.

FEUGÈRE M.

1986 : « Note sur un type particulier d'instrument culinaire composite à l'époque romaine », *Germania*, 64-1, p. 173-179.
1992 : « Ustensiles de transformation et de consommation alimentaires », in PY M. (DIR.), *Recherches sur l'économie vivrière des Lattarenses*, Lattes, ARALO (coll. Lattara, 5), p. 291-308.

2004 : « Le mobilier métallique », in CHAPON PH. (DIR.), « Les Nécropoles de Vernègues (B.-du-Rh.) : deux ensembles funéraires du Haut-Empire à la périphérie d'une agglomération secondaire », *RAN*, 37, p. 109-209.

FEUGÈRE M., MANNIEZ Y.

1993 : « Le petit mobilier », in MONTEIL M. (DIR.), *Les Fouilles de la ZAC des Halles à Nîmes (Gard)*, Nîmes (coll. Suppl. au Bulletin de l'école antique de Nîmes, 1), p. 267-298.

FEUGÈRE M., PRILAUX G.

1995 : « Un dépôt de vases gallo-romains en bronze à Villers-Comte (Oise) », *RAP*, 3-4, p. 35-48.

FICHES J.-L. (DIR.)

1989 : *L'Oppidum d'Ambrussum et son territoire*, Paris, CNRS Éditions (coll. Monographies du CRA, 2), 286 p.

FICHES J.-L., MATHIEU V.

2002 : « Ambrussum, Villetelle (Hérault) », in FICHES J.-L. (DIR.), *Les Agglomérations gallo-romaines en Languedoc-Roussillon II*, Lattes, ADALR (coll. Monographies d'archéologie méditerranéenne, 13-14), p. 521-557.

FICHES J.-L., VEYRAC A.

1996 : *Nîmes*, Paris, Académie des inscriptions et belles-lettres (coll. CAG, 30/1), 632 p et 31 pl.

FIGUEIRAL I., JUNG C., MARTIN S., TARDY C., COMPAN M., PALLIER C., POMARÈDES H., FABRE L.

2010 : « La perception des paysages et des agro-systèmes antiques de la moyenne vallée de l'Hérault : apport des biomarqueurs à l'archéologie préventive », in DELHON C., THÉRY-PARISOT I., THIÉBAULT ST. (DIR.), *Des hommes et des plantes : exploitation du milieu et gestion des ressources végétales de la préhistoire à nos jours, Actes des XXX^e rencontres internationales d'archéologie et d'histoire d'Antibes*, Antibes, APDCA, p. 415-430.

FIGUEIRAL I., POMARÈDES H., TARDY CH.

À paraître : « Une économie fruitière plurielle au Haut-Empire : le cas de l'établissement agricole de Sauvian la Lesse (Sauvian, Hérault) », in *Plantes, produits et pratiques : diffusion et adoption de la nouveauté dans les sociétés préindustrielles, Actes des journées d'archéobotanique, 13-16 oct. 2010*, Montpellier, Université Paul-Valéry.

FINGERLIN G.

1998 : *Dangstetten II: Katalog der Funde (Fundstellen 604 bis 1358)*, Stuttgart, Theiss.

FIGURELLI G.

1860 : *Pompeianarum antiquitatum historia quam ex cod. mss. et a schedis diurnisque [...] quae in publicis aut privatis bibliothecis servantur nunc primum collegit indicibusque instruxit Ios, Fiorelli*, Neapoli, sn.

1873 : *Gli scavi di Pompei dal 1861 al 1872*, Napoli, Tipografia italiana nel liceo V. Emanuele.

FLOHR M.

Sous presse : « Quantifying Pompeii? Inequality, Consumption and the Pompeian Economy », in FLOHR M., WILSON A. (DIR.), *Structure and Scale of Roman Urban Economies: the Case of Pompeii*, Oxford, Oxford University Press (coll. Oxford Studies in Roman Economy).

FOREST V.

1997 : « Données biologiques et données zootechniques anciennes : essai de mise en équivalence », *Revue de Médecine vétérinaire*, 148, 12, p. 951-958.

1998 : « Études de faune en Biterrois (parties nord et nord-est) », in MAUNÉ ST. (DIR.), *Les Campagnes de la cité de Béziers dans l'Antiquité (partie nord-orientale, I^{er} s. av.-VI^e s. ap. J.-C.)*, Montagnac, Monique Mergoïl, p. 156-177.

FOSS P. W.

1994 : *Kitchens and Dining Rooms at*

Pompeii: the Spatial and Social Relationship of Cooking to Eating in the Roman Household, Thèse inédite, University of Michigan [publié en ligne : <http://quemdixerechaos.com/pompeii/>].

FOXHALL L., FORBES H. A.

1982 : « Sitometreia: the Role of Grain as a Staple Food in Classical Antiquity », *Chiron*, 12, p. 41-90.

FREMERSDORF F.

1933 : *Der römische Gutshof Köln-Müngersdorf*, Berlin, De Gruyter (coll. Römisch-germanischen Forschungen, 6), 196 p.

FULVIO L.

1879 : « Delle fornaci e dei forni pompeiani », in *Pompei e la regione sotterrata dal Vesuvio nell'anno 79, Memorie e notizie pubblicate dall'Ufficio tecnico degli scavi delle province meridionali*, Napoli, stab. tip. F. Giannini, p. 273-291.

GAIDON-BUNUEL M.-A., CAILLAT P.

2008 : « Honorer Mithra en mangeant : la cuisine du Mithraeum de Septeuil (la Féerie) », in LEPETZ S., VAN ANDRINGA W. (DIR.), *Archéologie du sacrifice animal en Gaule romaine : rituels et pratiques alimentaires*, Montagnac, Monique Mergoïl, p. 255-266.

GALTIER C., ALFONSO G., WIRTZ B. avec la collab. de BADUEL N.

À paraître : « Une place publique à Augustonemetum : apports de l'instrumentum (Clermont-Ferrand, Puy-de-Dôme) », in *Actualité de la recherche sur les mobiliers non céramiques de l'Antiquité et du haut Moyen Âge, Actes du colloque de Lyon, 2012*.

GASCÓ J.

2002 : « Structures de combustion et préparation des végétaux de la Préhistoire récente et de la Protohistoire en France méditerranéenne », *Civilisations, Revue internationale d'anthropologie et de sciences humaines*, 49, p. 285-309 [publié en ligne : <http://civilisations.revues.org/1810%5D>].

GASCOU J.

2000 : « L'inscription de Saint-Jean-de-Garguier en l'honneur du sévir augustal Q. Cornelius Zosimus », *MEFRA*, 112, p. 279-295.

GAZENBEEK M.

2001 : « Les fermes antiques des Chappes et du Guillet », in ARNAUD P., GAZENBEEK M. (DIR.), *Habitat rural antique dans les Alpes-Maritimes, Actes de la table ronde du 22 mars 1999*, Valbonne-Antibes, éd. APDCA, p. 59-74.

2012 : « Une maison de maître du I^{er} au III^e siècle à Grand », *Rapport d'activités Inrap 2011*, p. 20-21.

GENIN M.

2007 : *La Graufesenque (Millau, Aveyron) : sigillées lisses et autres productions*, Bordeaux, éd. Fédération Aquitania, vol. II, 389 p.

GENIN M., RASCALOU P.

2004 : « Un ensemble homogène du milieu du I^{er} s. ap. J.-C. : le matériel de la fosse 9003 », in THERNOT R., BEL V., MAUNÉ ST. (DIR.), *L'Établissement rural antique de Soumaltre (Aspiran, Hérault) : ferme, auberge, nécropole et atelier de potier en bordure de la voie Cessero-Condotamagus (I^{er}-II^e s. ap. J.-C.)*, Montagnac, Monique Mergoïl (coll. Archéologie et Histoire romaine, 13), p. 133-168.

GENTY P.-Y., FICHES J.-L.

1978 : « L'atelier de potiers gallo-romains d'Aspiran (Hérault) : synthèse des travaux de 1971 à 1978 », *Figlina*, 3, p. 71-92.

GERRARD J.

2009 : « The Draper's Gardens Hoard: a Preliminary Account », *Britannia*, XL, p. 163-184.

GIACOBELLO F.

2008 : *Larari pompeiani: iconografia e culto dei Lari in ambito domestico*, Milano, ed. Universitarie di lettere, economia, diritto (coll. Il filarete, 251), 294 p.

GINOUVÈS R.

1992 : *Dictionnaire méthodologique de l'architecture grecque et romaine - III - Espaces architecturaux, bâtiments et ensembles*, Rome, EFR, 357 p.

GINOUVEZ O.

1995 : « Un vaste site rural d'époque romaine récemment fouillé sur le territoire de la cité de Béziers », in CLAVEL-LÉVÊQUE M., PLANA-MALLART R. (DIR.), *Cité et territoire, Actes du colloque de Béziers, 14-16 oct. 1994*, Paris, Les Belles Lettres (coll. Annales littéraires de l'Université de Besançon, 565), p. 169-173.

GIRARDY-CAILLAT C.

1998 : *Périgieux antique*, Paris, Imprimerie nationale (coll. Guides archéologiques de la France, 35), 96 p.

GOUNOT R.

1967 : *Le Puy-en-Velay : mobilier archéologique gallo-romain trouvé en Haute-Auvergne*, Le Puy-en-Velay, Musée Crozatier, 139 p., 24 fig.

1989 : *Archéologie gallo-romaine en Haute-Loire : notes, plans, cartes*, Le Puy-en-Velay (coll. n^o spécial aux Cahiers de la Haute-Loire), 161 p.

GRANIER C., HÉDOUVILLE J. DE (DIR.)

1988 : *La Haute-Loire carte sur table*, Le Puy-en-Velay, Cartographie et décision, 167 p.

GRANIER F., MAISSANT C.

1991 : *Occupation du sol sur la commune de Moyrazès et ses environs du I^{er} siècle avant J.-C. au III^e siècle après J.-C.*, Mémoire de maîtrise, Université de Toulouse-Le Mirail.

GREGUSS P.

1959 : *Holz-anatomie der europäischen Laubholzer und Sträucher*, Budapest, Akademiai Kiado.

GRIFFISCH J. N., MAGNAN D., MORDANT D.

2008 : *La Seine-et-Marne*, Paris, Académie des inscriptions et belles lettres (coll. CAG, 77/1 et 77/2), 2 vol.

GROS P.

1996 : *L'Architecture romaine du début du III^e siècle av. J.-C. à la fin du Haut-Empire -I- Les Monuments publics*, Paris, Picard (coll. Les Manuels d'art et d'archéologie antiques), 503 p.

1997 : « Maisons ou sièges de corporations ? : les traces archéologiques du phénomène associatif dans la Gaule méridionale », in *Comptes-rendus des séances de l'Académie de inscriptions et belles-lettres, 141^e année, N. 1*, Paris, De Boccard, p. 213-241.

2001 : *L'Architecture romaine du début du III^e siècle av. J.-C. à la fin du Haut-Empire -II- Maisons, palais, villas et tombeaux*, Paris, Picard (coll. Les Manuels d'art et d'archéologie antiques), 527 p.

2010 (3^e éd.) : *L'Architecture romaine du début du III^e siècle av. J.-C. à la fin du Haut-Empire -I- Les Monuments publics*, Paris, Picard (coll. Les Manuels d'art et d'archéologie antiques), 504 p.

GRUAT P., IZAC-IMBERT L.

2002 : « Le territoire des Rutènes : fonctionnement et dynamiques territoriales aux deux derniers siècles avant notre ère », in GARCIA D., VERDIN F. (DIR.), *Territoires celtiques : espaces ethniques et territoires des agglomérations proto-historiques d'Europe occidentale*, Paris, Errance, p. 66-87.

GUILLAUD L.

2011 (2^e éd. : 2012) : « L'habitat, le foyer », in POUX M. ET COLL. (DIR.), *Corent : voyage au cœur d'une ville gauloise*, Paris, Errance, p. 62-77 et p. 79.

GUILLAUMET J.-P.

1996 : « Les instruments à rôter de la Saône au musée Denon à Châlons-sur-Saône », in GROENEN M. (DIR.), *La Préhistoire au quotidien, Mélanges offerts à Pierre Bonenfant*, Grenoble, Million, p. 311-321.

GUIRAUD H.

2003 : *Rapport sur les intailles de Javols*, Texte inédit, 1 p. [consultable au SRA Languedoc-Roussillon].

GUZZO P. G.

2007 : *Pompei: storia e paesaggi della città antica*, Milano, Electa, 244 p.

GUZZO P. G. (DIR.)

2000 : *Casali di ieri casali di oggi: architettura rurale e tecniche agricole nel territorio di Pompei e Stabiae*, Napoli, Arte tipografica, 258 p.

HAFFNER A. (DIR.)

1989 : *Gräber, Spiegel des Lebens: zum Totenbrauchtum der Kelten und Römer am Beispiel des Trever-Gräberfeldes Wederath-Belginum*, Mainz am Rhein, Philipp von Zabern (coll. Schriftenreihe des Rheinischen Landesmuseums Trier, 2), 447 p.

HALBOUT P., PILET C., VAUDOUR C. (DIR.)

1987 : *Corpus des objets domestiques et des armes en fer de Normandie du I^{er} au XV^e siècle*, Caen, Musée de Normandie (coll. Cahiers des Annales de Normandie, 20), 255 p.

HALLAVANT CH.

2011 : *Étude carpologique d'une cuisine incendiée dans une domus gallo-romaine de la cité antique d'Anderitum, commune de Javols (Lozère)*, Toulouse, Traces-Terrae, 6 p. [consultable au SRA de Languedoc-Roussillon].

HEIZMANN N., WIETHOLD J.

2006 : « Mot-clé "Walnuss" », in BECK H., GEUENICH D., STEUER H. (DIR.), *Reallexikon der germanischen Altertumskunde*, 33, Berlin et New York, De Gruyter, p. 150-155.

HELMER D.

1992 : *La Domestication des animaux par les hommes préhistoriques*, Paris, Masson.

HETTIGER S.

1997 : « Carré Jaude, Clermont-Ferrand », *BSR 1995*, SRA Auvergne, p. 68-70.

HIERNARD J.

1985 : « La ville antique », in FAVREAU R. (DIR.), *Histoire de Poitiers*, Toulouse, Privat, p. 21-28.

HOFMANN B.

1985 : *Inventaire de la quincaillerie antique*, Guiry-en-Vexin, Centre de recherches archéologiques du Vexin français (coll. Cahiers archéologiques, 5), 100 p.

HUET M.

1949 : « Aperçu des relations entre la pente et les populations piscicoles des eaux courantes », *Schweizerische Zeitschrift für Hydrologie*, 11, p. 332-351.

HÜRBIN W., BAVAUD M., JACONET S., BERGER U.

1994 : « Le pain romain : la mouture, la cuisson, quelques recettes », *Augster Blätter zur Römerzeit*, Augst, Römermuseum, 31 p.

JACAMON M.

2001 (4^e éd.) : *Guide de dendrologie : arbres, arbustes, arbrisseaux des forêts françaises*, Nancy, ENGREF, 348 p.

JACOBI G.

1974 : *Werkzeug und Gerät aus dem Oppidum von Manching*, Wiesbaden, Deutsches Archäologisches Institut (coll. Die Ausgrabungen in Manching, 5), 370 p.

JACOMET S., MERMOD O.

2002 : « L'agriculture », in FLUTSCH L., NIFFELER U., ROSSI F. (DIR.), *La Suisse du Paléolithique à l'aube du Moyen-Âge -V- Époque romaine*, Bâle, Société suisse de préhistoire et d'archéologie, p. 155-164.

JACOMET S., VANDORPE P.

2011 : « Plantes anciennes et nouvelles : la région du Rhin supérieur et l'Allemagne du Sud-Ouest », in REDDÉ M. ET AL. (DIR.), *Aspects de la romanisation dans l'est de la Gaule*, Glux-en-Glenne, Centre archéologique européen (coll. Bibracte, 21), p. 345-360.

JACQUES A.

2007 : « La nécropole aristocratique de Saint-Nicolas-lez-Arras », in KRUTA V., LEMAN-DELERIVE G. (DIR.), *Feux des morts, foyer des vivants : les rites et symboles du feu dans les tombes de l'âge du Fer et de l'époque romaine*, Actes du XXVII^e colloque international de HALMA-IPEL, Villeneuve-d'Ascq, Université Lille-III (coll. Hors série à la Revue du Nord, coll. Art et Archéologie, 11), p. 35-49.

JACQUIOT C.

1955 : *Atlas d'anatomie des bois de conifères*, Paris, Centre technique du bois, 135 p.

JACQUIOT C., TRENARD Y., DIROL D.

1973 : *Atlas d'anatomie des bois des angiospermes (essences feuillues)*, Paris, Centre technique du bois, 175 p.

JANSEN G. C.

1997 : « Private Toilets at Pompeii: Appearance and Operation », in BON S. (DIR.), *Sequence and Space in Pompeii*, Oxford, Oxbow Monographs, p. 121-134.

JOUQUAND A.-M., BERNARD R., CHAMPAGNE F., DUMONT A., FARAGO B., LOTTI P., MORNAIS P., VEQUAUD B., WITTMANN A.

2000 : *La Fouille de l'Îlot des Cordeliers, Poitiers (Vienne)*, DFS, Poitiers, SRA Poitou-Charentes.

JOUQUAND-THOMAS A.-M., SEIGNE J.

2011 : « Case Study : Poitiers antique, latrines publiques et chasse d'eau », in JANSEN G. C. M., KOLOSKI-OSTROW A. O., MOORMANN E. M. (DIR.), *Roman Toilets: their Archaeology and Cultural History*, Leuven, Paris, Walpole,

- Ma-Peeters (coll. Suppl. à *BABESCH, Annual Papers on Mediterranean Archaeology*, 19), p. 88-89.
- JOUQUAND A.-M., WITTMANN A.**
2010 : « Des ateliers et des boutiques en bordure d'un complexe monumental (thermes, forum ?) à Poitiers à la fin du III^e siècle après J.-C. », in CHARDON-PICAULT P. (DIR.), *Aspects de l'artisanat en milieu urbain : Gaule et Occident romain, Actes du colloque international d'Autun, 20-22 sept. 2007*, Dijon (coll. Suppl. à la *RAE*, 28), p. 73-83.
- JUNG C., BEL V. (DIR.)**
2010 : *Occupations d'un espace rural antique dans le territoire de la cité de Béziers, autoroute A75 : section Béziers-Pézenas-Secteur 1*, Rapport final d'opération, Inrap Méditerranée, 4 vol.
- JUNG C., COMPAN M., FIGUEIRAL I.**
2009 : « Les cultures et les pratiques agricoles antiques dans la cité de Béziers : l'exemple de la viticulture et de l'arboriculture sur l'A75 (Pézenas-Béziers, Hérault) », in *El territori i els seus recuros*, Girona, Universitat de Girona i Grup de Recerca Arqueològica del Pla de l'Estant (coll. *Estudis sobre el món rural d'època romana*, 4), p. 85-97.
- JUNKELMANN M.**
1997 : *Panis militaris: die Ernährung des römischen Soldaten oder der Grundstoff der Macht*, Mainz am Rhein, Philipp von Zabern (coll. *Kulturgeschichte der antiken Welt*, 75), 254 p.
- KASPRZYCK M., LABAUNE Y.**
2003 : « La gestion des déchets à *Augustodunum* (Autun, Saône-et-Loire) durant l'époque romaine : les données archéologiques », in BALLAT P., CORDIER P., DIEUDONNÉ-GLAD N. (DIR.), *La Ville est ses déchets dans le monde romain : rebuts et recyclages, Actes du colloque de Poitiers, 19-21 sept. 2002*, Montagnac, Monique Mergoïl (coll. *Archéologie et Histoire*, 10), p. 99-116.
- KASTENMEIER P.**
2005 : « Die Küche im mittleren Stockwerk der Suburbanen Thermen in Pompeji: Probleme der Nutzungsbestimmung von Gebäuden oder Gebäudeteilen », in NEUDECKER R., ZANKER P. (DIR.), *Lebenswelten : Bilder und Räume in der römischen Stadt der Kaiserzeit*, Wiesbaden, Dr. L. Reichert (coll. *Palilia*, 16), p. 147-151.
2007 : *I luoghi del lavoro domestico nella casa pompeiana*, Roma, « L'Erma » di Bretschneider (coll. *Studi della Soprintendenza Archeologica di Pompei*, 23), 175 p.
- KAURIN J.**
2008 : « Approche fonctionnelle des couteaux de la fin de l'âge du Fer : l'exemple de la nécropole orientale de l'oppidum du Titelberg (Grand-Duché de Luxembourg) », *Archäologisches Korrespondenzblatt*, 38, 1, p. 521-536.
- KLEBERG T.**
1957 : *Hôtels, restaurants et cabarets dans l'Antiquité romaine : études historiques et philologiques*, Uppsala, Almqvist & Wiksells (coll. *Bibliotheca Ekmaniana Universitatis Regiae Upsaliensis*, 61), 163 p.
- KOCKEL V.**
1985 : « Archäologische Funde und Forschungen in den Vesuvstädten I », *Archäologischer Anzeiger*, 1985, p. 495-571.
- KÜNZL E.**
1993 : « Kochkessel und Kochgerät », in KÜNZL E. (DIR.), *Die Alamannenbeute aus dem Rhein bei Neupotz: Plünderungsgut aus dem römischen Gallien*, Bonn, Verlag des Römisch-Germanischen Zentralmuseum (coll. *Römisch-Germanischen Zentralmuseums*, 34), vol. 1, p. 231-247.
- LABROUSSE M.**
1972 : « Informations archéologiques : circonscription de Midi-Pyrénées », *Gallia*, 30-2, p. 470-510.
- LACROIX B., JOFFROY R., LEBEL P., DUCHATEL J.**
1956 : « Instruments gallo-romains en fer à manches pliants », *RAE*, 7, p. 296-303.
- LA CROIX C. DE**
1905 : « Les origines des anciens monuments religieux de Poitiers et celles du square du Palais de Justice », *Bulletin de la Société des Antiquaires de l'Ouest*, XXIX, p. 1-80.
- LAMBINON J., DELVOSALLE L., DUVIGNEAU J.**
2004 (5^e éd.) : *Nouvelle flore de la Belgique, du Grand-Duché de Luxembourg, du nord de la France et des régions voisines (Ptéridophytes et Spermatophytes)*, Meise, éd. du Patrimoine du Jardin botanique national de Belgique, 1167 p.
- LANCHA J., LASFARGUES J., DESBAT A.**
1974 : « Trois nouveaux pavements lyonnais : 1^{re} partie, présentation de la fouille, musée archéologique », *RAE*, 25, 1, p. 489-494.
- LANOS P., DUFRESNE P.**
2012 : « Résultats des dix analyses archéomagnétiques (2005-2010) : annexe 1 au rapport final du programme annuel 2012 », in MAUNÉ ST., CARRATO CH. (DIR.), *Atelier de potiers gallo-romains et villa de Saint-Bézard à Aspiran (Hérault)*, DFS, Rapport final de programme annuel, Lattes, CNRS, p. 211-350.
- LA TORRE G. F.**
1988 : « Gli impianti commerciali ed artigianali nel tessuto urbano di Pompei », in FRANCHI DELL'ORTO L. (DIR.), *Pompei: l'informatica al servizio di una città antica -1- Analisi delle funzioni urbane*, Roma, « L'Erma » di Bretschneider, p. 73-102.
- LAUBENHEIMER F., OUZOULIAS P., VAN OSSEL P.**
2003 : « La bière en Gaule : sa fabrication, les mots pour le dire, les vestiges archéologiques : première approche », *RAP*, 1-2, p. 47-63.
- LAUR-BELART R.**
1991 (5^e éd.) : *Guide d'Augusta Raurica*, éd. augmentée par L. Berger, Basel, Historische und Antiquarische Gesellschaft zu Basel, 215 p.
- LE BARRIER CH.**
2008 : « Nouvelle approche de la trame viaire d'Augustonemetum », in DARTEVELLE H. (DIR.), *Atlas topographique d'Augustonemetum*, Rapport d'activité, SRA d'Auvergne, Clermont-Ferrand, p. 184.
- LEBLANC O.**
2007 : *Les Faciès des céramiques communes de la Maison des dieux Océan à Saint-Romain-en-Gal (Rhône) du I^{er} siècle avant J.-C. au III^e siècle après J.-C.*, Marseille, SFECAG (coll. Suppl. 3), 208 p.
- LE CLOIREC G.**
2008a : *Carhaix antique, la domus du Centre hospitalier : contribution à l'histoire de Vorgium, chef-lieu de la cité des Osismes*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 264 p.
2008b : « La domus du Centre hospitalier de Carhaix-Plouguer », in MONTEIL M., TRANOY L. (DIR.), *La France gallo-romaine*, Paris, La Découverte, p. 158.
- LE FUR J.**
2011 : *Étude archéozoologique de la faune issue du comblement de la natatio de la villa de Vareilles (Paulhan, Hérault)*, Mémoire de Master 2, Université Paul-Valéry Montpellier-III, inédit.
- LEGAGNEUX M.**
2011 : *Étude céramique préliminaire de Grand : fouille de la rue du Ruisseau (2010) et four de potier de la rue de Liffol (1968)*, Mémoire de Master I, Université Paris-IV.
- LEGENRE N.**
1996 : « Techniques de formage des chaudrons gallo-romains en alliage cuivreux : les découvertes d'Alspach (Haut-Rhin) et d'Hettange-Grande (Moselle) », *RAE*, 47, p. 67-77.
- LÉGER C.**
2011 : *Le Petit mobilier du complexe gallo-*

romain de Saint-Bézard, Aspiran, Hérault (fouille 2005-2010) : étude et synthèse, Mémoire de Master 2, Université Paul-Valéry Montpellier-III, inédit.

LEGLAY M.

1968 : « Informations archéologiques, Rhône-Alpes : Saint-Romain-en-Gal », *Gallia*, 26, 2, p. 580-583.

1970 : « Découvertes archéologiques à Saint-Romain-en-Gal (Rhône) », *RA*, p. 173-183.

LEGUILOUX M.

1994 : *L'Archéozoologie et l'interprétation des sites : recherches archéozoologiques sur la Provence romaine et médiévale*, Thèse de doctorat, Université Aix-Marseille-I, 3 vol. [consultable à l'Université].

LEPETZ S.

1996 : *L'Animal dans la société gallo-romaine de la France du Nord*, Amiens (coll. n° spécial à la *RAP*, 12), 174 p.

LEQUOY M.-C.

1993 : « Le dépôt funéraire de La Mailleraye-sur-Seine », in *Les Celtes en Normandie : les rites funéraires en Gaule (III^e-I^{er} siècle avant J.-C.)*, Actes du 14^e colloque de l'AFEAF, Évreux, 1990, Rennes, RAO (coll. Suppl. à la *RAO*, 6), p. 121-133.

LEQUOY M.-C., LOTTI P., GASTON C., MUTARELLI V.

1995 : *Méto-bus de l'agglomération rouennaise - station Palais de Justice - L'Antiquité*, Rouen, DRAC Haute-Normandie.

LIBOIS R.-M., HALLET-LIBOIS C.

1988 : *Éléments pour l'identification des restes crâniens des poissons dulçaquicoles de Belgique et du nord de la France -2-* DESSE J., DESSE N. (DIR.), *Cypriniformes, fiche d'ostéologie animale pour l'archéologie, série A : poissons*, n° 4, Juan-les-Pins, APDCA.

LIBOIS R.-M., HALLET-LIBOIS C., ROSOUX R.

1987 : *Éléments pour l'identification des restes crâniens des poissons dulçaquicoles de Belgique et du nord de la France -1-* DESSE J., DESSE N. (DIR.), *Anguilliformes, Gastrostéiformes, Cyprinodontiformes et Perciformes, fiche d'ostéologie animale pour l'archéologie, série A : poissons*, n° 3, Juan-les-Pins, APDCA.

LIEUTAGHI P.

2004 : *Le Livre des arbres, arbustes et arbrisseaux*, Arles, Actes Sud, 1322 p.

LIGNEREUX Y., PETERS J.

1996 : « Techniques de boucherie et rejets osseux en Gaule romaine », *Anthropozoologica*, 24, p. 45-98.

LINDENTHAL J.

2007 : *Die ländliche Besiedlung der nördlichen Wetterau in römischer Zeit*, Wiesbaden, Selbstverlag des Landesamtes für Denkmalpflege Hessen (coll. Materialien zur vor- und frühgeschichte von Hessen, 23).

LING R.

1997 : *The Insula of the Menander at Pompeii -I- The Structures*, Oxford, Clarendon Press, 393 p.

LINTZ G.

2001 : « Le mobilier non céramique », in LINTZ G. (DIR.), *La Néropole des Sagnes à Pontarion (Creuse)*, Chauvigny, Association des publications chauvinoises (coll. Mémoire de l'Association des publications chauvinoises, 20), p. 53-73.

LONGEPIERRE S.

2007 : « L'apport des meules à la connaissance des moulins hydrauliques romains en Languedoc », in BRUN J.-P., FICHES J.-L. (DIR.), *Énergie hydraulique et machines élévatrices d'eau dans l'Antiquité*, Actes du colloque international de Vers-Pont-du-Gard, 20-22 sept. 2006, Naples, Centre Jean-Bérard et Paris, De Boccard (coll. du Centre Jean-Bérard, 27), p. 167-183.

2011 : « Moulins manuels, à sang et hydrauliques durant l'Antiquité dans le sud-est de la France : essai de définition », in BUCHSENSCHUTZ O. ET AL. (DIR.), *Évolution typologique et technique des meules du Néolithique à l'an mille*, Actes des III^e rencontres archéologiques de l'archéosite gaulois, Saint-Julien-sur-Garonne, 2009, Bordeaux, Fédération Aquitania (coll. Suppl. à *Aquitania*, 23), p. 81-94.

2012 : *Meules, moulins et meulières en Gaule méridionale du I^{er} s. av. J.-C. au VI^e s. ap. J.-C.*, Montagnac, Monique Mergoïl (coll. Monographies *Instrumentum*, 41), 569 p.

LOUSTAUD J.-P., VIROULET J.-J.

1981 : « Un puits gallo-romain comblé à la fin du III^e siècle apr. J.-C. à Limoges », *RACF*, 20, p. 63-76.

LUGINBÜHL TH., MONNIER J., DUBOIS Y. (DIR.)

2001 : *Vie de palais et travail d'esclave : la villa romaine d'Orbe-Boscéaz*, Catalogue d'exposition, Espace Arlaud, 5 oct.-30 déc. 2001, Lausanne, Document du Musée cantonal d'archéologie et d'histoire.

MAGNAN D., VERMEERSCH D., LE COZ G. (DIR.)

2012 : *Les Édifices de spectacle antiques en Île-de-France*, Tours, FERACF (coll. Suppl. à la *RACF*, 39), 393 p.

MAIURI A.

1929 : « Pompei: relazione sui lavori di

scavo dall'aprile 1926 al dicembre 1927 », *Notizie degli scavi di Antichità*, p. 354-438.

MALRAIN F., BLONDIAU L., CHAIDRON C., AUXIETTE G., LEGROS V., PINARD E.

2007 : « Les enclos laténiens sont-ils toujours des fermes ? », *RAP*, 3-4, p. 17-55.

MANNING W. H.

1985 : *Catalogue of the Romano-British Iron Tools, Fittings and Weapons in the British Museum*, London, British Museum Publication Limited, 197 p.

MARCY TH., SOUPART N., WILLEMS S.

2008 : « Le caveau funéraire de Fontaine-Notre-Dame (Nord) : un exemple de choix entre influences atrébate et nervienne », in « Dossier : archéologie funéraire », *Revue du Nord*, 90, 378, p. 9-29.

MARGUERIE D., HUNOT J.-Y.

2007 : « Charcoal Analysis and Dendrology: Data from Archaeological Sites in North-Western France », *Journal of Archaeological Sciences*, 34, 9, p. 1417-1433.

MARINVAL PH.

2011 : « Études carpologiques : ann. 18.1 », in TRINTIGNAC A., MAROT E., FERDIÈRE A. (DIR.), *Javols-Anderitum (Lozère), chef-lieu de la cité des Gabales : une ville romaine de moyenne montagne*, Montagnac, Monique Mergoïl (coll. Archéologie et Histoire romaine, 21), p. 549-550.

MARINVAL PH., MARÉCHAL D., LABADIE D.

2002 : « Arbres fruitiers et cultures jardinées gallo-romains à Longueil-Sainte-Marie (Oise) », *Gallia*, 59, p. 253-271.

MAROT E.

2007 : *L'Approvisionnement céramique de Javols-Anderitum de la fin du I^{er} s. av. J.-C. au III^e s. ap. J.-C. dans son contexte chrono-typologique, économique et culturel pour le sud-est du Massif central*, Thèse de doctorat d'Histoire, Université de Tours, 3 vol., 842 p. [consultable au LAT, Tours].

MAROT E. (DIR.)

2007 : « Une resserre incendiée au début du II^e s. ap. J.-C. à Javols-Anderitum (Lozère) », *RAN*, 40, p. 325-413.

MATTERNE V.

2001 : *Agriculture et alimentation végétale durant l'âge du Fer et l'époque gallo-romaine en France septentrionale*, Montagnac, Monique Mergoïl, 310 p.

2003 : « Analyse carpologique des graines découvertes en 2002 dans les incinérations de JPO.02 et JRE.02 et la cuisine de JPN.02 », in FERDIÈRE A. (DIR.), *Rapport final de synthèse, Programme pluriannuel d'évaluation du site archéo-*

- logique de Javols (1996-2003)*, 2 vol., Tours [vol. 2 consultable au SRA Languedoc-Roussillon].
- 2011 : « Études carpologiques : ann. 18.2 », in TRINTIGNAC A., MAROT E., FERDIÈRE A. (DIR.), *Javols-Anderitum (Lozère), chef-lieu de la cité des Gabales : une ville romaine de moyenne montagne*, Montagnac, Monique Mergoïl (coll. Archéologie et Histoire romaine, 21), p. 551-552.
- MATTERNE V., YVINEC J.-H., GEMEHL D.**
1998 : « Stockage de plantes alimentaires et infestation par les insectes dans un grenier incendié de la fin du II^e siècle après J.-C. à Amiens (Somme) », *RAP*, 3-4, p. 93-122.
- MAU A.**
1894 : « Scavi di Pompei 1892-1893. Reg. V, ins. 2 », *Mitteilungen des Deutschen Archaeologischen Instituts, Römische Abteilung*, 9, p. 37-61.
1899 : *Pompeii: its Life and Art*, London, MacMillan, 608 p.
- MAUNÉ ST.**
1996 : « Nouvelles catégories céramiques de l'Antiquité en Biterrois -I- La céramique commune réductrice micacée (III^e s.) », *Archéologie en Languedoc*, 20-2, p. 80-88.
2003 : « La villa gallo-romaine de Vareilles à Paulhan, Hérault (fouille de l'auto-route A75) : un centre domanial du Haut-Empire spécialisé dans la viticulture ? », in LEPETZ S., MATTERNE V. (DIR.), « Cultivateurs, éleveurs et artisans dans les campagnes de Gaule romaine : matières premières et produits transformés, Actes du VI^e colloque international d'AGER, Compiègne, 5-7 juin 2002 », *RAP*, 1-2, p. 309-337.
2007 : « Le statut et la place des ateliers de potiers dans les campagnes de Gaule Narbonnaise durant le Haut-Empire : l'exemple de la moyenne vallée de l'Hérault », in *Tallers ceràmics i producció agrícola*, Girona, Universitat de Girona i Grup de Recerca Arqueològica del Pla de l'Estang (coll. *Estudis sobre el món rural d'època romana*, 2), p. 151-184.
2010a : « La villa de Quintus Iulius Primus à Aspiran (Hérault) : un centre domanial de Gaule Narbonnaise », in BAKOUCHE M. (DIR.), « L'Homme et la Science, Actes du XVI^e congrès de l'Association Guillaume-Budé, Université Paul-Valéry Montpellier-III, 1-4 sept. 2008 », *Pallas*, 84, p. 111-143.
2010b : « Destins croisés, histoires séparées : les villae vinicoles antiques de Vareilles (Paulhan) et de Saint-Bézard (Aspiran, Hérault) », in DELESTRE X., MARCHESI H. (DIR.), *Archéologie des rivages méditerranéens : 50 ans de recherches, Actes du colloque d'Arles, 28-30 oct. 2009*, Paris, Errance, p. 367-374.
Sous presse : « Aux frontières des cités de Béziers, Lodève et Nîmes : la moyenne vallée de l'Hérault dans l'Antiquité : développement économique et exploitation des territoires », in BESSON CL., TRIBOULOT B., BLIN O., CAZANOVE O. DE, VAN OSSEL P. (DIR.), *Franges urbaines et confins territoriaux : la Gaule dans l'Empire, Actes du colloque international de Versailles, 29 févr.-3 mars 2012*.
- MAUNÉ ST., BOURGAUT R., LESCURE J., CARRATO CH., SANTRAN C.**
2006 : « Nouvelles données sur les productions céramiques de l'atelier de Dourbie à Aspiran (Hérault) : première moitié du I^{er} s. ap. J.-C. », in RIVET L. (DIR.), *Actes du congrès de la SFECAG, Pézenas, 25-28 mai 2006*, Marseille, SFECAG, p. 157-188.
- MAUNÉ ST., BOURGAUT R., PAILLET J.-L. avec la collab. de LONGEPIERRE S., MARCHAND G.**
2007 : « Un moulin hydraulique du II^e s. ap. J.-C. dans l'établissement de l'Auribelle-Basse (Pézenas, Hérault) », in BRUN J.-P., FICHES J.-L. (DIR.), *Force hydraulique et machines à eau dans l'Antiquité romaine, Actes du colloque international du Pont du Gard, 20-22 sept. 2006*, Naples, Centre Jean-Bérard (coll. du Centre Jean-Bérard, 27), p. 115-148.
- MAUNÉ S., CARRATO CH. (DIR.)**
2010 : *Atelier de potier gallo-romain et la villa de Saint-Bézard (Aspiran, Hérault)*, Rapport final de programme annuel, CNRS, Lattes, 253 p., inédit.
2012a : *Atelier de potier gallo-romain et la villa de Saint-Bézard (Aspiran, Hérault)*, Rapport final de programme annuel, CNRS, Lattes, 203 p., inédit.
2012b : « Le complexe domanial et artisanal de Saint-Bézard (Aspiran, Hérault) au début du I^{er} s. ap. J.-C. », *RAN*, 45, p. 17-161.
- MAUNÉ S., DURAND B. (DIR.)**
2008 : *Atelier de potier gallo-romain et la villa de Saint-Bézard (Aspiran, Hérault)*, Rapport final de programme annuel, CNRS, Lattes, 2 vol., 352 p., inédit.
- MAUNÉ S., DURAND B., CARRATO CH. (DIR.)**
2009 : *Atelier de potier gallo-romain et la villa de Saint-Bézard (Aspiran, Hérault)*, Rapport final de programme annuel, CNRS, Lattes, 234 p., inédit.
- MAUNÉ ST., FEUGÈRE M., FOREST V., BRIEN-POITEVIN F.**
2006 : « Consommation et approvisionnement culinaires dans la région de Béziers au III^e s. : l'exemple de la villa de Lieussac (Montagnac, Hérault) », in MAUNÉ M., GENIN M. (DIR.), *Du Rhône aux Pyrénées : aspects de la vie matérielle en Gaule Narbonnaise (fin I^{er} s. av. J.-C.-v^{er} s. ap. J.-C.)*, Montagnac, Monique Mergoïl (coll. Archéologie et Histoire romaine, 14), p. 201-226.
- MAUNÉ ST., LESCURE J.**
2008 : « La typo-chronologie de la céramique brune orangée de Béziers (BOB) : état de la question et perspectives (II^e-III^e s. ap. J.-C.) », in RIVET L. (DIR.), *Actes du congrès de la SFECAG, Ampurias, 1-4 mai 2008*, Marseille, SFECAG, p. 813-836.
- MAUNÉ ST., PAILLET J.-L.**
2003 : « Les moulins hydrauliques de Vareilles (Paulhan) et de l'Auribelle-Basse (Pézenas, Hérault) : stockage et transformation des céréales dans l'économie rurale de Gaule Narbonnaise (I^{er}-III^e s. ap. J.-C.) », in ANDERSON P.-C., CUMMINGS L.-S., SCHIPPERS T.-K., SIMONEL B. (DIR.), *Le Traitement des récoltes : un regard sur la diversité du Néolithique au présent, Actes des XXIII^e rencontres internationales d'archéologie et d'histoire d'Antibes, 17-19 oct. 2002*, Antibes, CÉPAM, p. 295-326.
- MAUNÉ ST., PAILLET J.-L., SEKHARI Z.**
2005 : « Les aqueducs de la villa de Vareilles à Paulhan (Hérault) : I^{er} s. av. J.-C.-III^e s. apr. J.-C. », in FABRE G., FICHES J.-L., LEVEAU PH. (DIR.), « Dossier : Aqueducs de la Gaule méditerranéenne », *Gallia*, 62, p. 131-145.
- MAUNÉ ST., SILVEREANO S., FEUGÈRE M., BUSSIÈRE J., RAUX S., FOREST V., LESCURE J., SANCHEZ C.**
2004 : « Les poubelles de Titus Iulius Paternus à l'Auribelle-Basse (Pézenas, Hérault) : étude d'un dépotoir des années 140-170 ap. J.-C. », in RIVET L. (DIR.), *Actes du congrès international de la SFECAG, Vallauris, 20-23 mai 2004*, Marseille, SFECAG, p. 403-430.
- MAUNÉ ST., STEPHENSON P., ROVIRA N., LONGEPIERRE S.**
À paraître : « Le moulin hydraulique et la boulangerie de la villa de la Garanne (Berre-l'Étang, B.-du-Rh.) ».
- MAYESKE B. J.**
1972 : *Bakeries, Bakers and Bread at Pompeii: a Study in Social and Economic History*, Ph. D. Thesis, University of Maryland, 252 p.
- MAZOIS F.**
1824 : *Les Ruines de Pompéi : seconde partie*, Paris, F. Didot Frères.
- MCPARLAND L. C., COLLINSON M. E., SCOTT A. C., CAMPBELL G. M., VEAL R.**
2010 : « Is Vitrification in Charcoal a Result of High Temperature Burning of Wood ? », *Journal of Archaeological Science*, 37, 10, p. 2679-2687.

- MEFFRE J.-CL., LOISON G., BONNAUD S., HOUIX B.**
2000 : *La Rocade-nord (quartier le Crès), Béziers (Hérault) : habitats préhistoriques et gallo-romains, fouille déc. 1999-fév. 2000*, Montpellier, AFAN-Méditerranée, inédit.
- MIELE F.**
1989 : « La casa a schiera I, 11, 16: un esempio di edilizia privata a Pompei », *Rivista di Studi Pompeiani*, 3, p. 165-184.
- MIGNON J.-M., DORAY I., FAURE V., BOUET A.**
1997 : « La domus suburbaine de "la Brunette" à Orange », *RAN*, 30, p. 173-202.
- MILLE P.**
1993 : « Le choix des essences opéré par les artisans du bois à la fin du Moyen Âge : glossaire », *Revue Forestière française*, XLV, 2, p. 165-177.
- MILLER F. P., VANDOME A. F., MCBREWSTER J.**
2010 : *Cuisine de la Rome antique*, Milton Keynes, Alphascript Publishing, 94 p.
- MINIERO P.**
1988 : « Recherche sull'Ager Stabianus », in CURTIS R. I. (DIR.), *Studia Pompeiana & Classica in honor of Wilhelmina F. Jashemski -1- Pompeiana*, New Rochelle, A. D. Caratzas, p. 231-292.
- MONTEIX N.**
2007a : « Cauponae, popinae et "thermopolia" : de la norme littéraire à la réalité pompéienne », in *Contributi di archeologia vesuviana III*, Roma, « L'Erma » di Bretschneider (coll. Studi della Soprintendenza archeologica di Pompei, 21), p. 115-126.
2007b : « Du couteau au boucher : remarques préliminaires sur la préparation et le commerce de la viande à Pompéi », in VAN ANDRINGA W. (DIR.), *Sacrifices, marché de la viande et pratiques alimentaires dans les cités du monde romain*, Turnhout, Brepols (coll. Food and History, 5.1), p. 169-195.
2010a : *Les Lieux de métier : boutiques et ateliers d'Herculanum*, Rome, EFR (coll. BEFAR, 344), xiv p. et 478 p.
2010b : « Pompéi, "Pistrina" : recherches sur les boulangeries de l'Italie romaine », *MEFRA*, 122, 1, p. 275-282.
2012 : « Pompéi et Herculanum : observatoires privilégiés de résiliences urbaines inachevées ? », in DJAMENT TRAN G., REGHEZZA-ZITT M. (DIR.), *Résiliences urbaines : les villes face à la catastrophe*, Paris, Le Manuscrit (coll. Recherche et Université), p. 47-71.
- MONTEIX N., AHO S., COUTELAS A., GARNIER L., ZECH-MATTERNE V., ZANELLA S.**
2011 : « Pompéi, "Pistrina" : recherches sur les boulangeries de l'Italie romaine », *MEFRA*, 123, 1, p. 306-313.
- MONTEIX N., AHO S., GARNIER L., HARTZ C., LETELLIER É., ZANELLA S.**
2012 : « Pompéi, Pistrina », in *Chronique des activités archéologiques de l'École française de Rome* [publié en ligne : <http://cefr.revues.org/328>].
- MONTEIX N., ROSSO E.**
2008 : « L'artisanat du plomb à Pompéi », *MEFRA*, 120, 1, p. 241-247.
- MORALES A., ROSENBLUND K.**
1979 : *Fish Bone Measurements: an Attempt to Standardize the Measuring of Fish Bones from Archaeological Sites*, Copenhagen, Steenstrupia.
- MORDANT C. (DIR.)**
1994-1995 : « Bourgogne », *Gallia Informations 1996*, p. 71-257.
- MOUCHET C.**
2007 : *Reconstitution en trois dimensions d'une resserre incendiée au début du I^{er} siècle après J.-C. (Javols-Anderitum, Lozère, 48)*, Rapport de projet personnel, Diplôme de licence en imagerie numérique, IUT du Puy-en-Velay, 22 p. [consultable au SRA Languedoc-Roussillon].
- MUNOZ C.**
1994 : « Les ustensiles de cuisine en fer gallo-romains : la préparation et la cuisson de la viande », in JOLY M., MARCHAND L. (DIR.), *Boire et manger en Bourgogne : usage et fonctions du mobilier archéologique du Néolithique au Moyen Âge, Actes des 2^e journées de rencontres d'ARIA Bourgogne à Auxerre, 7-8 mars 1992*, Dijon, DRAC (coll. Cahiers archéologiques de Bourgogne, 5), p. 67-76.
- NERI V.**
1985 : « L'alimentazione povera nell'Italia romana », in *L'Alimentazione nell'Antichità*, Parma-Ferrara, Belriguardo, p. 239-262.
- NIEMEYER B.**
1993 : « Restaurierung und Herstellertechnik von Eisenkanne und Rechaud aus dem Römischen Schatzfund von Vienne (départ. Isère, Frankreich) », *Archäologisches Korrespondenzblatt*, 23, p. 231-235.
- ODE B. (DIR.)**
2004 : *PCR : évaluation du site de Javols-Anderitum (Lozère)*, Rapport 2004 (janv. 2005), 233 p. [consultable au SRA Languedoc-Roussillon].
- OLIVE CH.**
1989 : « Une installation de pressurage en Lodévois à Péret (Hérault) et son abandon dans la seconde moitié du II^e s. ap. J.-C. », *Documents d'archéologie méridionale*, 12, p. 223-244.
- 1993 : « Péret, la Combe de Fignols », in PELLECUER CHR. (DIR.), *HARUR, Formes de l'habitat rural en Gaule Narbonnaise*, Valbonne, APDCA, vol. 1.
- OUESLATI T.**
2006 : *Approche archéozoologique des modes d'acquisition, de transformation et de consommation des ressources animales dans le contexte urbain gallo-romain de Lutèce (Paris, France)*, Oxford, Archaeopress (coll. BAR International Series, 1479), 416 p.
- PASQUI A.**
1899 : « La villa pompeiana della Pisanella presso Boscoreale », *Monumenti Antichi dei Lincei*, 7, p. 397-580.
- PAUNIER D., LUGINBUHL TH. (DIR.)**
2004 : *Bibracte, le site de la maison 1 du Parc aux Chevaux (PCI) : des origines de l'oppidum au règne de Tibère*, Glux-en-Glenne, Centre archéologique européen (coll. Bibracte, 8), 472 p., 350 fig.
- PAUTREAU J.-P. (DIR.)**
1999 : *Antran (Vienne) : un ensemble aristocratique du premier siècle*, Poitiers, Musées de Poitiers (coll. Regard sur les collections, Archéologie), 119 p.
- PELLECUER CHR.**
2000 : *La Villa des Prés-Bas (Loupian, Hérault) dans son environnement : contribution à l'étude des villae et de l'économie domaniale en Narbonnaise*, Thèse de doctorat, Aix-en-Provence, 2 vol., 565 p.
- PERRIN FR. (DIR.)**
1990 : *Un Dépôt d'objets gaulois à Larina, Hières-sur-Amby (Isère)*, Lyon, ALPARA (coll. DARA, 4), 176 p.
- PETIT J.-P. avec la collab. de BRUNELLA P., DERU X., ECHT R., REINHARD W., SARATEANU-MÜLLER F.**
2005 : *Bliesbruck-Reinheim : Celtes et Gallo-Romains en Moselle et en Sarre*, Paris, Errance, 221 p.
- PETIT J.-P., SANTORO S. ET AL.**
2007 : *Vivre en Europe romaine : de Pompéi à Bliesbruck-Reinheim*, Paris, Errance, 246 p.
- PETIT J.-P., SCHAUB J. ET AL.**
1995 : *Bliesbruck-Reinheim : parc archéologique européen*, Paris, Imprimerie nationale (coll. Guide archéologique de la France), 120 p.
- PION P., GENTY P.-Y.**
2002 : « Pain pita et pain gaulois : un four domestique laténien du genre *tannur* à La Ferté-Hauterive (Allier) », in MÉNIEL P., LAMBOT B. (DIR.), *Repas des vivants et nourriture pour les morts en Gaule*,

- Actes du XXV^e colloque de l'AFEAF, Charleville-Mézières, 2001* (coll. *Mémoire de la Société archéologique champenoise*, 16, suppl. 1), p. 209-230.
- POIRIER PH.**
1999 : « Architecture, combustibles et environnement des thermes de Chassenon : l'apport de l'anthracologie », *Aquitania*, XVI, p. 179-181.
- POMARÈDES H.**
2008 : « Viticulture et équipements de production dans la cité de Lodève durant le Haut-Empire : apport des découvertes récentes autour de Clermont-L'Hérault », *RAN*, 41, p. 7-41.
2011 : *Implantation d'une ferme préaugustéenne et développement d'une petite villa de la cité de Béziers (fin I^{er} s. av. / III^e s. ap. J.-C.)*, la Lesse, Sauvian (Hérault), Rapport final d'opération, Inrap Méditerranée, 377 p.
- POMARÈDES H., BARBERAN S., FABRE L., RIGOR Y.**
2005 : *La Quintarié (Clermont-l'Hérault) : établissement agricole et viticole, ateliers de céramiques paléochrétiennes (I^{er}-VI^e s. ap. J.-C.)*, Montagnac, Monique Mergoil (coll. Archéologie et Histoire romaine, 14), 193 p.
- POMARÈDES H., COMPAN M., FIGUEIRAL I., RASCALOU P., TARDY CH.**
2010 : « La ferme de la fin du I^{er} s. av. J.-C. de Sauvian/la Lesse-Espagnac : genèse d'une petite villa de la cité de Béziers », in *Epoca de canvis: als inicis de la romanitzacio*, Girona, Universitat de Girona i Grup de Recerca Arqueològica del Pla de l'Estant (coll. *Estudis sobre el món rural d'època romana*, 5), p. 200-217.
- POMPÉI...**
2011 : *Pompéi : un art de vivre*, Catalogue d'exposition, Musée Maillol, 21 sept. 2011-12 févr. 2012, Paris, Gallimard, 224 p.
- POUPON F.**
2009 : *Étude archéozoologique de l'ensemble faunique de la cuisine de JPN.02*, Rapport inédit, 13 p. [consultable au SRA Languedoc-Roussillon].
- POUX M.**
2010 : *Villa de Goiffieux, commune de Saint-Laurent-d'Agny (Rhône)*, Rapport de fouille intermédiaire, Lyon, SRA Rhône-Alpes, 400 p.
- POUX M. (DIR.)**
2009 : *Rapports de fouille de la campagne 2009* [publié en ligne : <http://www.luern.fr/Gofiac/Accueil.htm>, onglet « Ressources »].
2010 : *Rapports de fouille de la campagne 2010* [publié en ligne : <http://www.luern.fr/Gofiac/Accueil.htm>, onglet « Ressources »].
- 2011 : *Rapports de fouille de la campagne 2011* [publié en ligne : <http://www.luern.fr/Gofiac/Accueil.htm>, onglet « Ressources »].
- POUX M., FEUGÈRE M.**
2002 : « Le festin et la médiatisation des élites celtiques », in GUICHARD V., PERRIN F. (DIR.), *L'Aristocratie Celte de la fin de l'Âge du fer, Actes du colloque de Glux-en-Glenne, juin 1999*, Glux-en-Glenne, Centre archéologique européen (coll. *Bibracte*, 6), p. 199-222.
- POUX M., SILVINO T.**
À paraître : « Les formes de l'habitat dans les campagnes lyonnaises durant l'Antiquité tardive : données anciennes et récentes », in KASPRZYK M. (DIR.), *L'Antiquité tardive dans l'est de la Gaule, II, Actes du 2^e colloque de l'ATEG, 16-17 sept. 2010, Châlons-en-Champagne* (coll. *Suppl. à la RAE*).
- PRAMMER J.**
1991 : « Ausgrabungen und Funde im Stadtgebiet Straubing 1990-1991 », *Jahresbericht des historischen Vereins für Straubing und Umgebung*, 93, p. 11-22.
- PREVOST-DERMARKAR S.**
2002 : « Les foyers et les fours domestiques en Égée au Néolithique et à l'âge du Bronze », *Civilisations*, 49 [publié en ligne en juin 2005 : <http://civilisations.revues.org/1475>].
- PROVOST M. ET AL.**
1999 : *Le Gard*, Paris, Académie des inscriptions et belles-lettres (coll. *CAG*, 30/2 et 30/3), 865 p.
- PROVOST M., MEFFRE J.-CL.**
2003 : *Vaison-la-Romaine et ses campagnes*, Paris, Académie des inscriptions et belles-lettres (coll. *CAG*, 84/1), 552 p.
- PROVOST M., RÉMY B.**
1994 : *La Haute-Loire*, Paris, Académie des inscriptions et belles-lettres (coll. *CAG*, 43), 192 p.
- PY M.**
1990 : *Culture, économie et société protohistorique dans la région nîmoise*, Rome, EFR (coll. de l'EFR 131), 2 vol., 957 p.
2009 : *Lattara/Lattes (Hérault) : comptoir gaulois méditerranéen entre Étrusques, Grecs et Romains*, Paris, Errance, 347 p.
- PY M. (DIR.)**
1993 : *Dicocer : Dictionnaire des céramiques antiques (VI^e s. av. n. è.-VII^e s. de n. è.) en Méditerranée nord-occidentale (Provence, Languedoc, Ampurdan)*, Lattes, ADALR (coll. *Lattara*, 6), 621 p.
- RAMEAU J.-C., GAUBERVILLE C., DRAPIER N.**
2000 : *Gestion forestière et diversité biologique : identification et gestion intégrée des habitats et espèces d'intérêt communautaire, France, domaine atlantique*, Paris, ENGREF/ONF/IDF.
- RAMEAU J.-C., MANSION D., DUME G.**
1993 : *Flore forestière française. Guide écologique illustré -2- Montagnes*, Paris, éd. IDF, 2421 p.
- REDDÉ M., AUPERT P., BRULET R., FELLMANN R., HAALBOS J.-K., SCHNURBEIN S. VON**
2006 : *Les Fortifications militaires*, Paris, éd. de la MSH (coll. DAF, 100), 477 p.
- RENAUD A.**
2012 : *Alimentation carnée et gestion des populations animales sur le territoire de la cité de Nîmes (Hérault et Gard, I^{er} s. av.-III^e s. ap. J.-C.)*, Thèse de doctorat, Université Paul-Valéry Montpellier-III, inédit.
- RÉVILLON S., BOUCHE K., WOZNY L.**
1994 : « La partie agricole d'une grande exploitation rurale d'époque romaine : le gisement des "Hauts de Clauwiers", Seclin (Nord) », *Revue du Nord-Archéologie*, 76, p. 99-146.
- RIVET L.**
2010 : *Recherches archéologiques au cœur de Forvm Ivlii : les fouilles dans le groupe épiscopal de Fréjus et à ses abords (1979-1989)*, Paris, Errance, BAMA-6, 420 p.
- RIVET L., BRENTCHALOFF D., ROUCOLE S., SAUNIER S.**
2001 : *Atlas topographique des villes de Gaule méridionale -II- Fréjus*, Montpellier (coll. *Suppl. à la RAN*, 32), 512 p.
- RODET-BELARBI I., FOREST V.**
2004 : « Étude archéozoologique », in THERNOT R., BEL V., MAUNÉ S. (DIR.), *L'Établissement rural antique de Soumaltre (Aspiran, Hérault, fouilles A75) : ferme, auberge, nécropole et atelier de potiers en bordure de la voie Cessero-Condatomagus (I^{er}-III^e s. ap. J.-C.)*, Montagnac, Monique Mergoil, p. 193-204.
- ROGER A.**
1975 : « Mâlain-Mediolanum, C : foyers et fours », *RAE*, 26/3-4, 101-102, p. 263-271.
- ROUQUET-RICHARD N.**
1997 : « La céramique gallo-romaine du parc Saint-Paul à Bourges (Cher) », in RIVET L. (DIR.), *Actes du congrès de la SFECAG, Le Mans, 8-11 mai 1997*, Marseille, SFECAG, p. 357-374.
- ROYET R., BERGER J.-F., LAROCHE C., ROYET E., ARGANT J., BERNIGAUD N., BOUBY L., BUI THI M., FORREST V., LOPEZ-SAEZ A.**
2006 : « Les mutations d'un domaine de La Tène au haut Moyen Âge : le Vernai

à Saint-Romain-de-Jalionas (Isère) », *Gallia*, 63, p. 283-325.

RUAS M.-P.

1992 : « Les plantes exploitées en France au Moyen Âge d'après les semences archéologiques », *Flaran*, 12, p. 9-35.

RUFFALDI P., RITZ F., RICHARD H., DAMBRINE E., DUPOUEY J.-L.

2007 : « Analyse pollinique de la mardelle d'Assenoncourt (Moselle, France) : impact des pratiques agricoles sur la biodiversité végétale en milieu forestier », in DUPOUEY J.-L., DAMBRINE E., DARDIGNAC C., GEORGES-LEROY M. (DIR.), *La Mémoire des forêts, Actes du colloque « Forêt, archéologie et environnement »*, Nancy, 14-16 déc. 2004, Nancy, coédité par l'ONF, l'INRA et la DRAC de Lorraine, 294 p.

SABRIÉ M., SABRIÉ R., SOLIER Y.

1987 : *La Maison à Portiques du Clos de la Lombarde à Narbonne et sa décoration murale (fouilles 1975-1983)*, Paris, éd. du CNRS (coll. Suppl. à la RAN, 16), 370 p.

SALZA PRINA RICOTTI E.

1978-1980 : « Cucine e quartieri servili in epoca romana », in *Atti della Pontificia accademia romana di archeologia. Rendiconti*, 51-52, p. 237-294.

SANCHEZ C.

2009 : *Narbonne à l'époque tardo-républicaine : chronologies, commerce et artisanat céramique*, Montpellier (coll. Suppl. à la RAN, 38), 492 p.

SAUGET J.-M., CLAVAL J.-C.

1989 : « Auvergne, Clermont-Ferrand (*Augustonemetum*) : ancienne confiserie Humbert », *Gallia Informations*, 1989-1, p. 36-39.

SAVALLE C.

2005 : *Une Cuisine gallo-romaine sur le site de Javols-Anderitum (Lozère)*, Mémoire de Master 1, Tours, Université François-Rabelais, 2 vol., 23 p., 5 fig. [consultable au LAT, Tours].

SCHMID E.

1967 : « Tierreste aus einer Grossküche von Augusta Raurica », *Basler Stadtbuch*, 1967, p. 176-186.

1972 : *Atlas of Animal Bones*, Amsterdam/Londres/New York, Elsevier Publishing Company, 159 p.

1989 : « Tierreste aus einer Grossküche von Augusta Raurica », in SCHIBLER J., SCHMID E. (DIR.), *Tierknochenfunde als Schlüssel zur Geschichte der Wirtschaft, der Ernährung, des Handwerks und des sozialen Lebens in Augusta Raurica*, Augst (coll. *Augster Museumshefte*, 12), p. 35-43.

SCHÖNFELDER M.

2002 : *Das spätkeltische Wagengrab von Boé:*

Studien zu Wagen und Wagengrab der jüngeren Latènezeit, Mayence, Verlag des Römisch-Germanischen Zentralmuseum (coll. Monographie des Römisch-Germanischen Zentralmuseum, 54), 421 p.

SCHWEINGRUBER F. H.

1990 (3^e éd.) : *Anatomie microscopique du bois : identification de matériel récent et subfossile d'essences de l'Europe centrale en tenant compte de la variabilité de structure du bois de tronc et de branche*, Zurich, Kommissionsverlag F. Flück-Wirth, Zürger, 226 p.

SENATORE F.

1998 : « Ager Pompeianus : viticoltura e territorio nella piana del Sarno nel I sec.d.C. », in SENATORE F. (DIR.), *Pompei: il Sarno e la Penisola Sorrentina*, Pompei, Rufus, p. 135-166.

SERVICE ARCHÉOLOGIQUE MUNICIPAL DE BOURGES-AVARICUM avec la collab. de CHIMIER J.-Ph., GAULTIER M., GILLÈS DE PÉLICHET S., MOIRIN A., TROADEC J.

1996 : *Bourges (Cher) : parc Saint-Paul*, DFS de sauvetage urgent, série urbaine, 2 vol., vol. 1 : textes, 25 p. et vol. 2 : 42 fig. et ann. 1 : le mobilier, 10 p. (non pag.) et 7 pl.

SIGAUT FR.

1988 : « L'évolution technique des agricultures européennes avant l'époque industrielle », *RACF*, 27, p. 8-41.

SOGLIANO A.

1899 : « Boscoreale: nuove esplorazioni nella villa romana della Pisanella », *Notizie degli scavi di Antichità*, p. 14-16.

SPANO G.

1912 : « Via dell'Abbondanza: il termopolio », *Notizie degli scavi di Antichità*, p. 111-120.

SPLINDER K.

2005 : « Ein Eisenhort der Zeitenwende von Fiecht in Nordtirol », *Archäologisches Korrespondenzblatt*, 35-1, p. 39-54.

STEFANI GR.

2000a : « La villa del fondo Prisco in località Civita », in GUZZO P. G. (DIR.), *Casali di ieri casali di oggi: architetture rurali e tecniche agricole nel territorio di Pompei e Stabiae*, Napoli, Arte tipografica, p. 45-47.

2000b : « Il ciclo del pane in epoca romana », in GUZZO P. G. (DIR.), *Casali di ieri casali di oggi: architetture rurali e tecniche agricole nel territorio di Pompei e Stabiae*, Napoli, Arte tipografica, p. 123-128.

2003 : *Antiquarium di Boscoreale uomo e ambiente nel territorio vesuviano*, Pompei, Soprintendenza archeologica di Pompei, p. 18-127.

2005 : « Il termopolio di Asellina », in STEFANI G. (DIR.), *Cibi e sapori a*

Pompei e dintorni, Pompei, Edizioni Flavius, p. 115-128.

STEFANI GR., BORGONGINO M.

2007 : « Ancora sulla data dell'eruzione », *Rivista di Studi Pompeiani*, 18, p. 204-206.

STEPHENSON Ph., MATHIEU V., MAUNÉ St. ET AL.

2011 : *La Villa de la Garanne, RD10 nouvelle déviation de la Fare-les-Oliviers, commune de Velaux et de Berre-l'Étang (Bouches-du-Rhône), région PACA, Rapport final d'opération*, Oxford Archéologie, 673 p.

STERNBERG M.

1995 : *La Pêche à Lattes dans l'Antiquité à travers l'analyse de l'ichtyofaune*, Thèse de doctorat, Lattes, ADALR (coll. *Lattara*, 8), 152 p.

2006 : « Les poissons », in BATS M. (DIR.), *L'îlot VI d'Olbia-de-Provence (fouilles 1982-1989)*, Aix-en-Provence, Centre Camille-Jullian (coll. Études massaliètes, 9), p. 431-449.

2007 : « Pêche et exploitation des milieux aquatiques du VIII^e s. au VI^e s. av. n.-è. à la Rabita de Guardamar », in ROUILLARD P., GAILLEDRAE E., SALA SELLÉS F. (DIR.), *Fouilles de la Rabita de Guardamar -II- L'Établissement protohistorique de la Fonteta (fin VIII^e-fin VI^e s. av. J.-C.)*, Madrid, Casa de Velazquez (coll. de la Casa de Velazquez, 96), p. 372-398.

TALLAH L.

2004 : *Le Luberon et Pays d'Apt*, Paris, Académie des inscriptions et belles-lettres (coll. *CAG*, 84/2), 431 p.

TALLUAULT O.

2009 : *Étude archéozoologique du site gallo-romain de Javols/Anderitum : ensembles fauniques de la fin du I^{er} siècle av. J.-C. au milieu du III^e siècle ap. J.-C.*, Mémoire de Master 2, Université François-Rabelais, vol. 1, 106 p. [consultable au LAT, Tours].

TASSINARI S.

1993 : *Il vasellame bronzeo di Pompei*, Rome, « L'Erma » di Bretschneider (coll. Soprintendenza archeologica di Pompei, 5), 2 vol., 518 p. et 274 p.

1995 : *Vaisselle antique de bronze : collections du musée départemental des Antiquités de Rouen*, Rouen, Conseil général et les Amis des musées départementaux de la Seine-Maritime, 129 p.

1996 : « Bouillir, mijoter et cuire, porter et mesurer : le rôle de la vaisselle métallique dans les cuisines de Pompéi », in BATS M. (DIR.), *Les Céramiques communes de Campanie et de Narbonnaise (I^{er} s. av. J.-C./I^{er} s. apr. J.-C.) : la vaisselle de cuisine et de table, Actes des Journées d'étude de Naples, 1994*, Naples, Centre Jean-Bérard (coll. du Centre Jean-Bérard, 14), p. 113-119.

TCHERNIA A.

2011 : *Les Romains et le commerce*, Naples, Centre Jean-Bérard (coll. Études, VIII), 439 p.

TCHERNIA A., BRUN J.-P.

1999 : *Le Vin romain antique*, Grenoble, Glénat (coll. Le Verre et l'assiette), 159 p.

THERNOT R., BEL V., MAUNÉ ST.

2004 : *L'Établissement rural antique de Soumaltra (Aspiran, Hérault, fouilles A75): ferme, auberge, nécropole et atelier de potiers en bordure de la voie Cessero-Condatomagus (I^{er}-II^e s. ap. J.-C.)*, Montagnac, Monique Mergoïl (coll. Archéologie et Histoire romaine, 13), 388 p.

TRIER, AUGUSTUSSTADT DER TREVERER...

1984 : *Trier, Augustusstadt der Treverer: Stadt und Land in vor- und frühromischer Zeit*, Catalogue d'exposition, Trêve, Rheinischen Landesmuseum Trier, 4 mai-10 nov. 1984, Mainz, Philipp von Zabern, 323 p.

TRINTIGNAC A. (DIR.)

2005 : *Programme de recherches archéologiques sur le site de Javols-Anderitum (Lozère, 48)*, Rapport de recherche 2005, multicopié, vol. 1 : texte et fig., 187 p. ; vol. 2 : annexes [consultable au SRA Languedoc-Roussillon].

2008 : *Programme de recherches archéologiques sur le site de Javols-Anderitum (Lozère, 48)*, Rapport de recherche 2008, vol. 1 : texte et fig., 149 p. ; vol. 2 : annexes [consultable au SRA Languedoc-Roussillon].

TRINTIGNAC A., COURTOIS J., FERDIÈRE A., GUILLEMARD TH., MAROT E.

2009 : « Recherches archéologiques à Javols-Anderitum : campagnes 2007-2008 », *Revue du Gévaudan, des Causses et des Cévennes*, 27 (1^{er} semestre), p. 148-160.

TRINTIGNAC A., MAROT E., FERDIÈRE A. (DIR.)

2011 : *Javols-Anderitum (Lozère), chef-lieu de la cité des Gabales : une ville romaine de moyenne montagne*, Montagnac, Monique Mergoïl (coll. Archéologie et Histoire romaine, 21), 560 p.

TRINTIGNAC A., MAROT E., FERDIÈRE A., GUILLEMARD TH., ODE B.

2005 : « Recherches archéologiques à Javols-Anderitum : campagne 2004 », *Revue du Gévaudan, des Causses et des Cévennes*, 20, p. 141-158.

TROADEC J.

1996 : « Bourges : parc Saint-Paul », *Bilan scientifique de la région Centre, 1995*, DRAC/SRA, Ministère de la Culture, p. 26.

TURCAN M.

1986 : « L'eau dans l'alimentation et la cuisine

à l'époque romaine : l'homme et l'eau », *Travaux de la Maison de l'Orient*, 11, p. 21-28.

VALLAT P.

2005 : *Le Puy-en-Velay (Haute-Loire) : Coste Deferne*, Rapport de diagnostic, Clermont-Ferrand, SRA Auvergne, 79 p.

2006a : *Le Puy-en-Velay (Haute-Loire) : Coste Deferne*, Rapport final de fouille, Clermont-Ferrand, SRA Auvergne, 2 vol., 518 p., 225 fig.

2006b : « Le Puy-en-Velay : Coste Deferne », *Bilan scientifique régional 2005*, Clermont-Ferrand, SRA Auvergne, p. 58-60.

2006c : « Un établissement rural antique au Puy-en-Velay », *Rapport d'activités Inrap*, p. 20-21.

2007 : « Le Puy-en-Velay : Coste Deferne », *Bilan scientifique régional 2006*, Clermont-Ferrand, SRA Auvergne, p. 55-60.

2009 : *Le Puy-en-Velay (Haute-Loire) : îlot du Clauzel*, Rapport de fouilles, 250 p., 97 fig.

VALLAT P., BOISLÈVE J.

Sous presse : « Les enduits peints de la villa gallo-romaine de Coste Deferne au Puy-en-Velay (Haute-Loire, Auvergne) », in *Actes du XXIV^e séminaire de l'AFPMA, Narbonne, 12-13 nov. 2010*, Paris, ENS.

VAN OSSEL P.

1992 : *Établissements ruraux de l'Antiquité tardive dans le nord de la Gaule*, Paris, éd. du CNRS (coll. Suppl. à Gallia, 51), 470 p.

VEAL R., THOMPSON G.

2008 : « Fuel Supplies for Pompeii: Pre-Roman and Roman Charcoals of the Casa delle Vestali », in FIORENTINO G., MAGRI D. (DIR.), *Charcoals from the Past: Cultural and Palaeoenvironmental Implications*, Oxford, Archaeopress, Hadrian Press (coll. BAR International Series, 1807), p. 287-297.

VERDIER H.

1992 : « Le vallon archéologique de Taulhac », *Bulletin historique, scientifique, littéraire, artistique et agricole du Puy-en-Velay*, 68, p. 28-51.

VERMEERSCH D.

1981 : « Le site archéologique du marais de Famechon : bilan provisoire », *Cahiers archéologiques de Picardie*, 8, p. 147-156.

VERMEERSCH D. avec la collab. de**JOBIC F., WABONT M.**

2007 : « L'agglomération antique de Beaumont-sur-Oise : bilan des connaissances », in HANOUNE R. (DIR.), *Les Villes romaines du nord de la Gaule*, Actes du XXV^e colloque international de HALMA-IPEL, Lille, 2002, Lille, Université Charles-de-Gaulle Lille-III

(coll. Hors série à la *Revue du Nord, Art et Archéologie*, 10), p. 99-132.

VERNET J.-L. ET AL.

2001 : *Guide d'identification des charbons de bois préhistoriques et récents, sud-ouest de l'Europe : France, péninsule Ibérique et îles Canaries*, Paris, CNRS Éditions, 395 p.

VIAL J.

2011 : *L'Issart : un établissement rural atypique au sein de la cité des Rutènes, Naucelle (Aveyron)*, Rapport final d'opération de fouille archéologique, Balma, Hadès, 109 p.

VIGNE J.-D.

1988 : *Les Mammifères post-glaciaires de Corse : étude archéozoologique*, Paris, éd. du CNRS (coll. Suppl. à Gallia Préhistoire, XVI), 337 p.

WABONT M., ABERT FR., VERMEERSCH D.

2006 : *Le Val-d'Oise*, Paris, Académie des inscriptions et belles-lettres (coll. CAG, 95), 495 p.

WALLACE-HADRILL A.

1994 : *Houses and Society in Pompeii and Herculaneum*, Princeton University Press, 264 p.

WIETHOLD J.

2003 : « How to Trace the "Romanisation" of Central Gaul by Archaeobotanical Analysis? », in FAVORY FR., VIGNOT A. (DIR.), *Actualités de la recherche en histoire et archéologie agraires*, Actes du colloque international AGER V, Besançon, 2000, Besançon, Presses universitaires de Franche-Comté (coll. Annales littéraires, 764, Série Environnement, sociétés et archéologie, 5), p. 269-282.

2010 : « Cerises, prunes, pêches et olives : les macrorestes végétaux des puits gallo-romains », in DECHEZLEPRÊTRE TH. (DIR.), *Sur les traces d'Apollon, Grand la gallo-romaine*, Paris, Somogy et Épinal, Éditions d'Art, Conseil général des Vosges, p. 58-63.

WOODMAN M.

1983 : *Food and Cooking in Roman Britain*, Cirencester, Corinium Museum Publications, 16 p.

ZAHN E.

1968 : *Die Igeler Säule bei Trier*, Neuss, Gesellschaft für Buchdruckerei (coll. Rheinische Kunststätten, 6/7), 39 p.

ZECH-MATTERNE V., BOUBY L.,**BOUCHETTE A., CABANIS M.,****DERREUMAUX M., DURAND F.,****MARINVAL PH., PRADAT B.,****DIETSCH-SELLAMI M.-F., WIETHOLD J.**

2009 : « L'agriculture du VI^e au I^{er} s. av. J.-C. en France : état des recherches carpologiques sur les établissements

ruraux », in BERTRAND I., DUVAL A., GOMEZ DE SOTO J., MAGUER P. (DIR.), *Habitats et paysages ruraux en Gaule et regards sur d'autres régions du monde celtique, Actes du XXXI^e colloque international de l'AFEAF, Chauvigny,*

Vienne, 17-20 mai 2007, Chauvigny, p. 383-416.

Zevi F.

1994 : « Sul tempio di Iside a Pompei », *Parola del passato*, 49, p. 37-56.

2003 : « Pompei, prima e dopo l'eruzione », in FONTANA M. V., GENITO B. (DIR.), *Studi in onore di Umberto Scerrato per il suo settantacinquesimo compleanno*, Napoli, Istituto universitario orientale (coll. Series minor, 65), p. 851-861.

Liste des auteurs

Guy ALFONSO, Inrap Rhône-Alpes-Auvergne, 13bis rue Pierre-Boulangier, F-63017 Clermont-Ferrand Cedex 2. Courriel : guy.alfonso@inrap.fr

Thierry ARGANT, Archeodunum SAS, 500 rue Juliette-Récamier, F-69970 Chaponnay. Courriel : t.argant@archeodunum.fr

Christelle BELINGARD, UMR 6042 du CNRS, Laboratoire de géographie physique et environnementale (Géolab), 4 rue Ledru, F-63057 Clermont-Ferrand Cedex. Courriel : christelle.belingard@orange.fr

Valentina BELLAVIA, Inrap Grand-Est-Nord, 38 rue des Dats ZI, F-51520 Saint-Martin-sur-le-Pré. Courriel : valentina.bellavia@inrap.fr

Laurent BOUBY, UMR 5059 du CNRS, Centre de bio-archéologie et d'écologie (CBAE), Institut de botanique, 163 rue Auguste-Broussonet, F-34090 Montpellier. Courriel : laurent.bouby@univ-montp2.fr

Séverine BRAGUIER, Inrap Grand-Est-Nord, 12 rue de Méric, CS 80005, F-57063 Metz Cedex 2. Courriel : severine.braguier@inrap.fr

Véronique BRUNET-GASTON, Inrap Grand-Est, 9 rue Lavoisier, F-25000 Besançon. Courriel : v.gaston@orange.fr

Manon CABANIS, Inrap Rhône-Alpes-Auvergne, 13bis rue Pierre-Boulangier, F-63017 Clermont-Ferrand Cedex 2. Courriel : manon.cabanis@inrap.fr

Pierre CAILLAT, Inrap Rhône-Alpes-Auvergne, 13bis rue Pierre-Boulangier, F-63017 Clermont-Ferrand Cedex 2. Courriel : pierre.caillat@inrap.fr

Charlotte CARRATO, UMR 5140 du CNRS : « Archéologie des Sociétés méditerranéennes », équipe TP2C, 390 avenue de Pérols, F-34970 Lattes. Labex ARCHIMEDE-ANR-11-LABX-0032-01. Courriel : charlotte.carrato@gmail.com

Bernard CLÉMENÇON, 27 rue Saint-Genes, F-63000 Clermont-Ferrand. Courriel : bernardclem@wanadoo.fr

Benjamin CLÉMENT, Université Lumière-Lyon-II, 4bis rue de l'Université, F-69635 Lyon Cedex 07. Courriel : benjamin.clement@univ-lyon2.fr

Aline COLOMBIER-GOUGOUZIAN, 21 avenue Charles-de-Gaulle, F-42290 Sorbiers. Courriel : aline.colombier@gmail.com

Michel COMPAN, Inrap Méditerranée, 561 rue Étienne-Lenoir, km delta, F-30900 Nîmes. Courriel : michel.compan@inrap.fr

Armand DESBAT, Laboratoire de céramologie du CNRS, Maison de l'Orient et de la Méditerranée, 7 rue Raulin, F-69365 Lyon Cedex 07. Courriel : a.desbat@gmail.fr

Alain FERDIÈRE, UMR 7324 du CNRS (CITERES), Laboratoire « Archéologie et Territoires », MSH, 35 allée Ferdinand-de-Lesseps, BP 60449, F-37204 Tours Cedex 03. Courriel : ferdiere@club-internet.fr

Isabel FIGUEIRAL, Inrap Méditerranée, 561 rue Étienne-Lenoir, km delta, F-30900 Nîmes et UMR 5059 du CNRS, Centre de bio-archéologie et d'écologie (CBAE), Montpellier. Courriel : isabel.figueiral-rowe@inrap.fr

Vianney FOREST, Inrap Méditerranée, 561 rue Étienne-Lenoir, km delta, F-30900 Nîmes et UMR 5608 du CNRS, Toulouse. Courriel : vianney.forest@inrap.fr

Michiel GAZENBEEK, Inrap Grand-Est-Nord, 12 rue de Méric, CS 80005, F-57063 Metz Cedex 2. Courriel : michiel.gazenbeek@inrap.fr

Amaury GILLES, Université Lumière-Lyon-II, 4bis rue de l'Université, F-69635 Lyon Cedex 07. Courriel : amaury.gilles@univ-lyon2.fr

Charlotte HALLAVANT, Hadès, Bureau d'investigations archéologiques, 9 rue Vidailhan, F-31130 Balma. Courriel : charlotte.hallavant@hades-archeologie.com

Anne-Marie JOUQUAND, Inrap Centre-Île-de-France, 148 avenue Maginot, F-37100 Tours. Courriel : anne-marie.jouquand-thomas@inrap.fr

Pia KASTENMEIER, Deutsches Archäologisches Institut, Viale Europa 26, I-80040 Terzigno (NA). Courriel : kasten@libero.it

Luc LECONTE, Inrap Centre-Île-de-France, UMR 6298 du CNRS : « ARTeHIS », 34-36 avenue Paul-Vaillant-Couturier, F-93120 La Courneuve. Courriel : luc.leconte@inrap.fr

Julie LE FUR, UMR 5140 du CNRS : « Archéologie des Sociétés méditerranéennes », équipe TP2C, 390 avenue de Pérols, F-34970 Lattes. Labex ARCHIMEDE-ANR-11-LABX-0032-01. Courriel : le.fur.julie@gmail.com

Claire LÉGER, Centre archéologique européen du Mont-Beuvray, F-58370 Glux-en-Glenne. Courriel : c.leger@bibracte.fr

Marjorie LEPELIER, Université Lumière-Lyon-II, 4bis rue de l'Université, F-69635 Lyon Cedex 07. Courriel : marjorie.leperlier@univ-lyon2.fr

Samuel LONGEPierre, Post-doctorant de l'Université Paul-Valéry-Montpellier-III, UMR 5140 du CNRS : « Archéologie des Sociétés méditerranéennes », équipe TP2C, 390 avenue de Pérols, F-34970 Lattes. Labex ARCHIMEDE-ANR-11-LABX-0032-01. Courriel : samuel.longepierre@wanadoo.fr

Emmanuel MAROT, Service archéologique de Bourges Plus, 23-31 boulevard Foch, CS 20321, F-18023 Bourges Cedex. Courriel : e.marot@agglo-bourgesplus.fr

Stéphane MAUNÉ, UMR 5140 du CNRS : « Archéologie des Sociétés méditerranéennes », équipe TP2C, 390 avenue de Pérols, F-34970 Lattes. Labex ARCHIMEDE-ANR-11-LABX-0032-01. Courriel : stephane.maune@cnrs.fr

Nicolas MONTEIX, Université de Rouen/GRHis (EA 3831), Place Émile-Blondel, F-76130 Mont-Saint-Aignan. Courriel : nicolas.monteix@gmail.com

Cécile PILLARD-JUDE, Inrap Grand-Est-Nord, 90 impasse Henri-Becquerel, F-54710 Ludres. Courriel : cecile.pillard-jude@inrap.fr

Grégory POITEVIN, Inrap Centre-Île-de-France, 148 avenue André-Maginot, F-37100 Tours. Courriel : gregory.poitevin@inrap.fr

Hervé POMARÈDES, Inrap Méditerranée, 561 rue Étienne-Lenoir, km delta, F-30900 Nîmes et UMR 5140 du CNRS, Montpellier-Lattes, équipe TESAM. Courriel : herve.pomaredes@inrap.fr

Frédéric POUAPON, Service archéologique Reims-Métropole, 6 rue du Val-Clair, F-51683 Reims Cedex 2. Courriel : frederic.pouapon@reimsmetropole.fr

Matthieu POUX, Université Lumière-Lyon-II, UMR 5138 du CNRS : « Archéologie et Archéométrie », Maison de l'Orient et de la Méditerranée, 7 rue Raulin, F-69365 Lyon Cedex 07. Courriel : matthieu.poux@univ-lyon2.fr

Pierre RASCALOU, Inrap Méditerranée, 561 rue Étienne-Lenoir, km delta, F-30900 Nîmes et UMR 5140 du CNRS Montpellier-Lattes, équipe TP2C. Courriel : pierre.rascalou@inrap.fr

Stéphanie RAUX, Inrap Méditerranée, 561 rue Étienne-Lenoir, km delta, F-30900 Nîmes et UMR 5140 du CNRS Montpellier-Lattes, équipe TP2C. Courriel : stephanie.raux@inrap.fr

Bernard RÉMY, Centre de recherche en histoire et histoire de l'art, Italie, Pays alpins (CRHIPA), BP 47, F-38040 Grenoble Cedex 9. Courriel : bernard.remy@upmf-grenoble.fr

Nuria ROVIRA, UMR 5140 du CNRS : « Archéologie des Sociétés méditerranéennes », équipe AMR, 390 avenue de Pérols, F-34970 Lattes. Labex ARCHIMEDE-ANR-11-LABX-0032-01. Courriel : nuria.rovira-buendia@univ-montp3.fr

Myriam STERNBERG, UMR 7299 du CNRS, Centre Camille-Jullian (CCJ), 5 rue du Château-de-l'Horloge, BP 647, F-13094 Aix-en-Provence Cedex 2. Courriel : msternberg@msh.univ-aix.fr

Margaux TILLIER, UMR 5059 du CNRS, Centre de bio-archéologie et d'écologie (CBAE), Institut de botanique, 163 rue Auguste-Broussonet, F-34090 Montpellier. Courriel : margauxtillier@gmail.com

Alain TRINTIGNAC, Service archéologique Bourges Plus, 9 rue du Général-Ferrié, F-18000 Bourges. Courriel : a.trintignac@agglo-bourgesplus.fr

Aurélien TRIPIER, Service archéologique de Toulouse Métropole, 6 rue René-Leduc, F-31055 Toulouse et UMR 5138 du CNRS, Lyon. Courriel : aurelien.tripier@grandtoulouse.fr

Pierre VALLAT, Inrap, Centre-Île-de-France, 31 rue Delizy, F-93698 Pantin Cedex. Courriel : pierre.vallat@inrap.fr

Didier VERMEERSCH, Département de géographie-histoire, Université de Cergy-Pontoise, Les Chênes 2, 33 boulevard du Port, F-95011 Cergy-Pontoise Cedex. Courriel : didier.vermeersch@u-cergy.fr

Julien VIAL, Hadès, 9 rue Vidailhan, F-31130 Balma. Courriel : julien.vial@hades-archeologie.com

Julian WIETHOLD, Inrap Grand-Est-Nord, 12 rue de Méric, CS 80005, F-57063 Metz Cedex 2 et UMR 6298 du CNRS (ARTEHIS), Laboratoire d'archéobotanique. Courriel : julien.wiethold@inrap.fr

Alain WITTMANN, Inrap Rhône-Alpes-Auvergne, 13bis rue Pierre-Boulangier, F-63017 Clermont-Ferrand Cedex 2. Courriel : alain.wittmann@inrap.fr