

# Premiers potiers, premières poteries

« Premiers potiers, premières poteries » à l'occasion des Journées des Métiers d'Art – Les métiers d'art ont une origine très lointaine (plusieurs millénaires), qu'ils se rapportent au travail de la terre cuite, de la parure, du cuir, de l'os, de la laine, du bois ou du métal... La technique de la poterie apparaît au début du Néolithique.

## Le contexte régional du Néolithique, origine de la technique « poterie »



La Rouquette, marmite de culture Ferrières

L'Archéologie révèle que la période Néolithique, débutant ici dans la région, au milieu du 6<sup>ème</sup> millénaire avant notre ère, a constitué une révolution dans le mode de vie des groupes humains autochtones, par l'exploitation du milieu naturel et l'assimilation d'apports méditerranéens dont celui de la « poterie ».

En effet, des arrivants, issus de culture proche-orientale, diffusent, au gré des générations et de leurs déplacements le long des rivages, la technique de la création de récipients en terre cuite, première industrie de transformation d'une matière minérale (l'argile) par le feu, et introduisent aussi sur le territoire le mouton et la chèvre.

Cette première poterie de l'occident méditerranéen, est dite « cardiale » car décorée d'empreintes du bord du coquillage cardium. Si on en trouve des exemplaires dans des sites archéologiques du littoral languedocien et catalan, elle existe aussi dans des sites au pied des Cévennes en zone calcaire, en grottes ou avens, prouvant la pénétration de ce style vers l'intérieur des terres.

## L'homme producteur-fabricant

Donc, Il y a 7500 ans, sous ces impulsions nouvelles, « l'homme d'ici » devient producteur de sa nourriture par la pratique de l'agriculture (cultures de l'orge, du blé ancien, des légumineuses) et de l'élevage, en se sédentarisant peu à peu et périodiquement. Il défriche, vit en petit groupe, habite des cabanes de bois et torchis, en plaine ou à proximité de grottes pouvant servir de bergerie. Mais il ne délaisse pas pour autant la chasse de petit gibier et la pêche.

Il façonne des matières minérales, animales et végétales pour créer les objets dont il a besoin, en particulier des récipients pour stocker ses récoltes, pour les cuisiner et les consommer! Jarres, marmites, jattes, bol, gobelets, assiettes à marli, sont les pièces d'une vaisselle prouvant des pratiques alimentaires en rapport avec les productions paysannes : l'homme néolithique se différencie de son prédécesseur chasseur-cueilleur...

Une progression démographique est alors déclenchée, ouvrant vers un processus d'évolution de l'habitat, de l'organisation sociale et de ses rites.

## **La poterie, marqueur identitaire**

Les poteries, à fond hémisphérique, aux grandeurs et fonctions diverses sont présentes dans les vestiges d'habitats de plein air et les grottes dont l'usage par les néolithiques de la région est attesté pour la récolte d'argile, d'eau et de calcite, pour le stockage des réserves, et pour des dépôts funéraires.

Dans le groupe familial, chacun peut être « potier » : il suffit de créer les formes codées, marquant l'identité culturelle du groupe (style identitaire qui peut durer 1000 ans jusqu'à l'arrivée d'une autre identité culturelle!). Apparaissent ainsi, les 3 premières Cultures du Néolithique régional: Cardiale, Chasséenne, Ferrières.

## **La technique, une chaîne opératoire régissant la fabrication du récipient:**

- récolte et préparation de la pâte, mélange d'argile et de dégraissant (grains de quartz ou de calcite),
- montage aux colombins dans un moule de vannerie ou d'argile, ou simplement à la main,
- liaison par pressage, lissage et polissage au galet ou avec un instrument en os (lissoir sur côte de bœuf), façonnage et finition du bord simplement arrondi ,
- puis vient la décoration sur l'argile encore souple : le type de décor est signifiant du groupe culturel : impressions au cardium ou au doigt, gravure de lignes géométriques ou application de pastilles et de cordons, remplissage des stries avec de la pâte blanche ; l'instrument utilisé est le poinçon en os, à pointe acérée ou arrondie,
- des organes de préhension sont souvent appliqués sur la panse du pot : en forme de téton, mini anse, languette pleine ou perforée, en tube isolé ou en série, ils servent surtout à recevoir le passage de cordes destinées à suspendre le récipient aux poteaux de la cabane !
- puis le séchage est surveillé, contrôlé, dans un endroit ombré et aéré,
- et enfin la cuisson, entre 950° et 1000° va produire la terre cuite (dure, étanche, sonore) ; elle se faisait en fosse, en procédé d'oxydation ou de réduction selon la couleur que l'on voulait obtenir : terre cuite claire, rouge ou noire.

Ce commentaire a accompagné des documents archéologiques issus en majorité de sites du secteur d'Alès, constituant le diaporama :

- parois de pots décorés au Cardium, tessons de poteries Chasséenne et Ferrières porteurs des décors caractéristiques,
- petits outils dont un poinçon,
- vues en macro de la composition de la pâte et des effets de la cuisson,
- scènes dessinées montrant les gestes du potier néolithique au travail.

Quatre facsimilés de poteries néolithiques et quelques tessons authentiques ont été exposés à titre de référence.

Publication : 25 janvier 2024