

# LES VASES EN CÉRAMIQUE

Par Aimé Bocquet

## 1 – Trois types de fabrication des vases

Nous verrons qu'il y a quelques récipients qui sont manifestement importés, donc non produits sur le site.

Pour les productions locales, on doit séparer les vases à pâte grossière ou très grossière, ceux à pâte moyenne et ceux à pâte fine et à surface lissée ou même lustrée. La dernière catégorie présente en général des formes caractéristiques, à col et c'est celle qui a été exportée ; elle provient surtout du deuxième village.

La mauvaise qualité des vases grossiers est due à la basse température de cuisson de la terre lors de la fabrication. On comprend mieux qu'il était indispensable d'avoir recours aux pierres de chauffe pour faire cuire les aliments car les vases n'auraient pas résisté au contact direct avec les flammes d'un foyer. A-t-on perdu à Charavines les savoir-faire des siècles antérieurs où les vases étaient bien cuits ou est-ce seulement une tradition particulière que d'utiliser des pierres de chauffe ?

Nous pencherions plutôt pour cette hypothèse car il n'y pas de raisons techniques, les potiers savaient confectionner aussi des vases en pâte fine et moyenne qui semblent bien cuits et qui étaient appréciés puisqu'ils partaient même à l'exportation en Suisse (Lac de Bièvre) ou dans le Jura (Lac de Chalain) (*Sturmy et Ramseyer 1984, annexes 2*).

Les potiers de Charavines avaient seulement quelques centaines de mètres à faire pour trouver l'argile verte d'origine glaciaire qui colmate l'extrémité sud du lac, sous quelques décimètres d'alluvions. C'est d'ailleurs, comme on l'a vu, la même argile qui forme les chapes foyères des maisons.

La température de cuisson (*Billaud 1982, Ramseyer 1984, annexes 2*) ne dépasse pas 5 à 600°. En l'absence de four véritable elle était mal maîtrisée et bien des récipients subissaient souvent des chocs thermiques très violents qui les faisant éclater ou se fendre. Certains étaient quand même mis en usage après avoir été réparés : entre deux trous creusés au silex de part et d'autre de la fissure un lien palliait le défaut (Pl. 12-2 ; Pl. 18-2).

Sur le sol de la maison 3 de la première occupation quatre grands vases non cuits étaient aplatis sous le poids des sédiments. A l'abri, ils étaient en attente de cuisson, ce qui indique que la fabrication de la poterie s'effectuait au jour le jour, le passage au feu étant un ouvrage collectif qui intervenait seulement quand le nombre de pots séchés était suffisant pour justifier l'allumage du foyer à cuire.

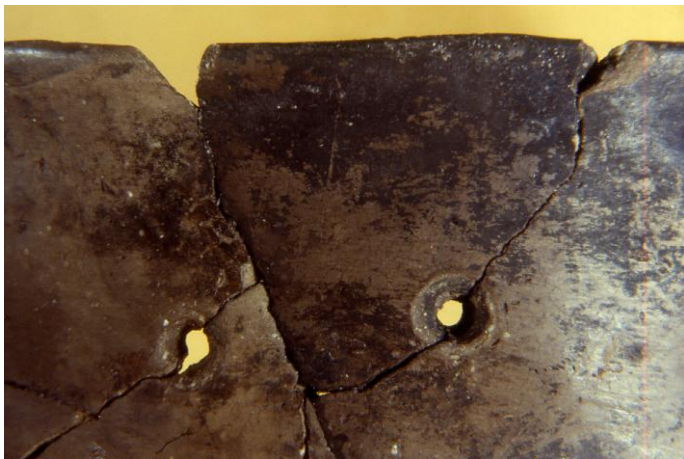
La cuisson se faisait dans des fours ouverts et non construits, très probablement hors du village en raison des risques importants d'incendie.



*Technique de la cuisson des vases à l'air libre. Dessin A. Houot*



*Ne pouvant pas supporter le feu directement, la chaleur est transmise par les pierres de chauffe, des quartzites qui éclatent au cours de leur utilisation.*



*Trous biconiques de réparation d'un vase fêlé.*

De nombreux vases ont été récupérés entiers ou presque entiers même dans la couche inférieure, laissés sur place lors du dernier départ des habitants qui ne désiraient pas s'encombrer de d'un lourd matériel qui pouvait facilement être renouvelé.



## 2 - Trois grandes catégories de vases

Parmi les 392 vases individualisés il est possible de distinguer trois groupes différenciés par la dimension et la qualité de la pâte (*Ferrer-Joly 1986-88, voir Document A*) :

- les « **dolium** » les plus très grands (plus de 30 cm de haut) en pâte épaisse et grossière avec gros grains de dégraissant, de forme cylindrique ou en tonneau comportent toujours quatre languettes ou gros boutons sous le bord, nécessaires pour les soulever et à retenir des liens en corde pour les suspendre. Ils servaient au stockage des denrées (Pl. 14 à 24). Ils n'ont jamais d'encroûtement interne donc n'ont pas servi à cuire.





*Grands vases  
tonneau et cylindrique*

- les vases « **à cuire** » de dimensions moyennes (de 15 à 30 cm de haut) en pâte généralement moins grossière sont cylindriques, en tonneau, tronconiques ou globuleux. Deux boutons ou languettes facilitent leur prise à deux mains. Beaucoup ont été utilisés pour cuire la nourriture car les parois internes sont souvent recouvertes d'un encroûtement noirâtre que beaucoup considèrent comme caractéristique de la cuisson des bouillies (Pl. 2-9 à 12).
- la vaisselle de « **table** » de plus petites dimensions sont toujours en pâte fine ou assez fine, bien lissée et les formes sont variées : tronconiques, globuleuses, en calotte sphérique, parfois cylindriques. De l'écuelle haute à l'assiette basse, de la tasse à bouton unique au petit gobelet, c'est une vaisselle facile à tenir en main pour boire et manger (Pl. 1 à 13).

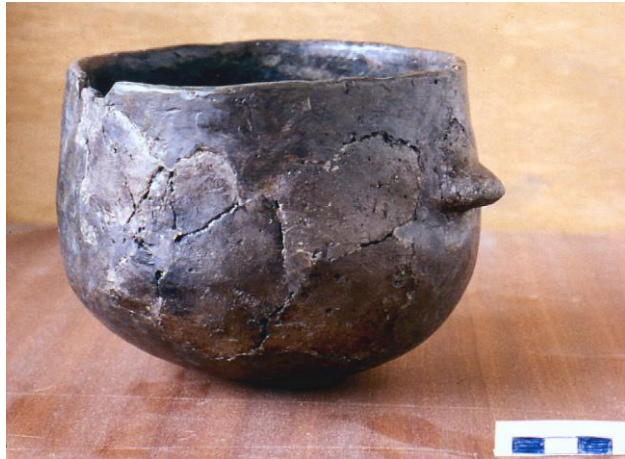


*Vases moyens avec ou sans préhension.  
Généralement encroûtés à l'intérieur, ils ont servi à cuire.*



*De nombreux petits vases présentent une seule  
préhension-butoir, servant à arrêter le pouce  
quand le récipient est posé dans la paume de la  
main.  
Cette tasse ci-contre a été trouvée intacte.*





Ces récipients sont ou non munis de préhensions : boutons unilatéraux, boutons opposés, languettes simples ou doubles.

Ces vases sont complétés, lors de la deuxième occupation, par des « **bouteilles** » à col plus ou moins resserré, avec généralement un épaulement, en pâte fine et de contenance toujours inférieure à un litre (sauf un) (Pl. 12 et 13). Aucun ne présente d'enduit interne, donc ils n'ont pas servi à cuire.



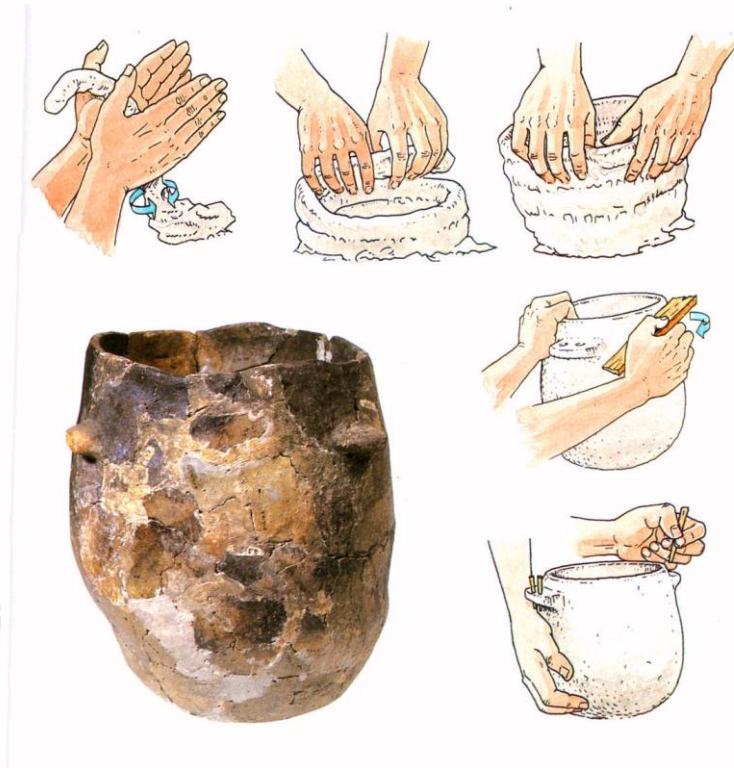
Les fonds sont en général plus ou moins arrondis ; sur 392 vases on en a quelques uns dont le fond est faiblement aplatis (Pl. 2-15, 4-7, 10-2, 12-6 et 10, 15-2, 24-2). Un seul fond plat sur une coupe importée (Pl. 1 -16). Les fonds ronds sont plus stables sur des sols inégaux.

### 3 – Deux modes de fabrication

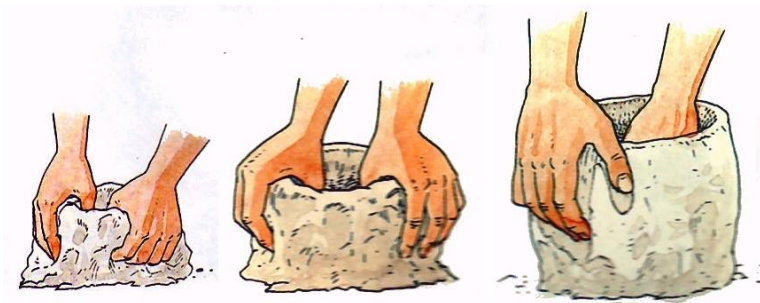
Il y a deux techniques reconnues facilement sur les tessons pour la très grande majorité des vases, mis à part ceux aux parois très fines où il est impossible de se prononcer.

Le montage à la motte est privilégié pour des récipients de faible et moyenne dimension et le montage au colombin est celui de tous les grands vases aux parois épaisses. et aussi celui de récipients moyens.

La bouteille à col rétréci issue d'importation est montée par estampage (Pl.12-1). La finition diffère énormément suivant les vases et toutes les nuances existent entre les très grossières et les très fines et lustrées. On verra la forte proportion de vases aux parois minces et bien finis qui semblent une spécialité de Charavines à comparer à celles de Suisse occidentale (*volume Annexe 2*).



*Montage au colombin  
Finition au lissoir ou racloir de bois*



*Montage à la motte.  
On voit sur le vase les traces d'impression aux doigts.*



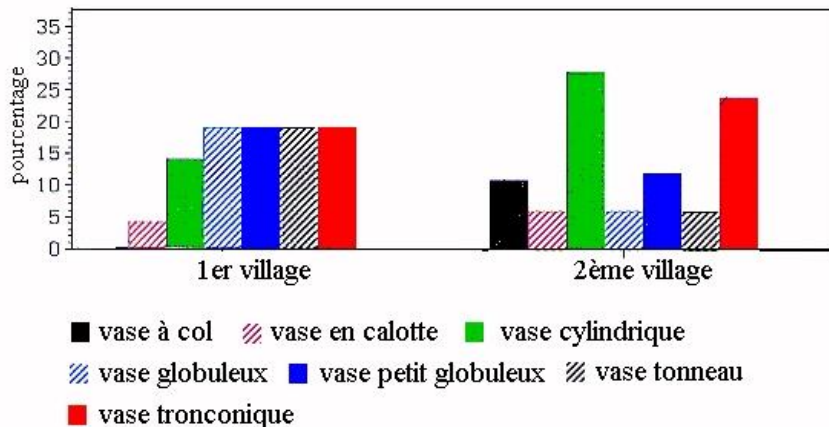


*Vase à col en pâte fine et lustrée au lissoir de pierre.*



*Lissoir en roche verte (serpentine ?)*

#### 4 - Différences entre les deux villages



On note immédiatement que les pourcentages des catégories de vases différents beaucoup d'une couche à l'autre, en particulier pour les grands vases silos ou ceux à cuire : les vases en tonneau sont bien plus nombreux dans le premier village alors que les cylindriques le sont dans le deuxième village.

On mesure ici la rapidité des changements dans les goûts personnels, familiaux et collectifs, pour des récipients destinés à la même fonction, réalisés avec les mêmes pâtes, les mêmes techniques de façonnage et de cuisson.

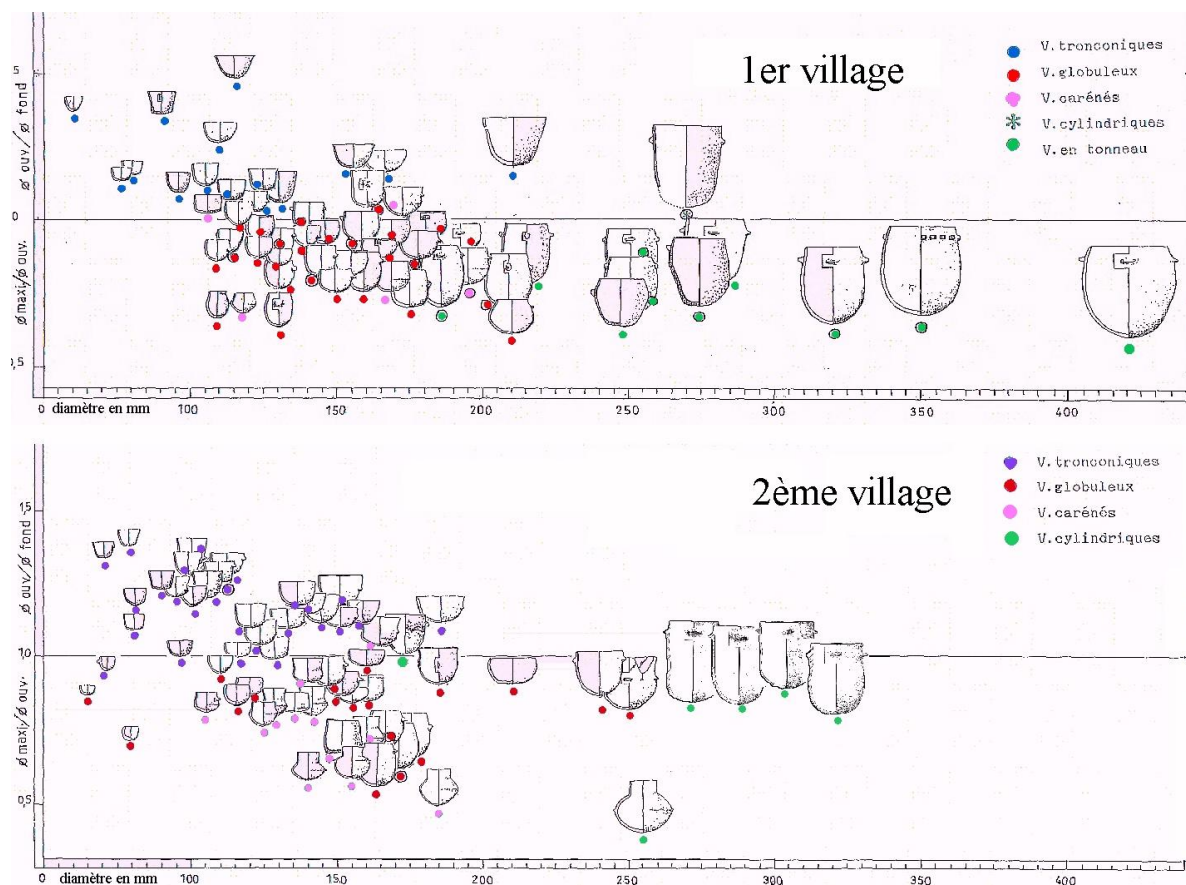
Là encore, Charavines, avec ses deux couches nettement séparées et leur datation précise, demeure un gisement dans lequel sont possibles des observations uniques et lourdes de sens pour le préhistorien. Dans aucun site n'ont pu être montrées avec autant d'évidence ces différences aussi rapidement acquises.

Les deux diagrammes synthétisent clairement les énormes différences de style et de dimensions des vases entre les deux villages, ceci en deux générations... Ces différences affectent peu la vaisselle de « table » mais surtout les vases à cuire et les dolium.



Cette différence entre deux habitats successifs, séparés seulement de 40 ans, oblige à atténuer la valeur que l'on accorde habituellement aux chronologies typologiques fondées sur des stratigraphies terrestres où de si petits écarts de temps ne peuvent pas être déterminés en l'absence de niveau intermédiaire, ce qui est compréhensible vu le faible espace de temps. Dans ces stratigraphies, le mélange des vases dans un même niveau ne permet pas de discerner les variations typologiques dans un écart de trois générations et donne ainsi une fausse image des évolutions en regroupant des lots fort différents.

Il en est de même pour l'apparition de forme nouvelle comme les vases "à col" ou "à goulot" (Pl. 13) qui apparaissent seulement dans le deuxième village.



Ces tableaux de F. Ferrer-Joly présentent l'évolution de l'ouverture des vases, avec en abscisse le diamètre maximal des vases et en ordonnée le rapport entre le diamètre de l'ouverture et le diamètre maximum pour les vases fermés et le diamètre du fond pour les vases ouverts

Ainsi plus le rapport est faible, plus le vase est fermé et à l'inverse, plus le rapport est élevé, plus le vase est ouvert.

### 5 – Il y a des vases avec des particularités uniques

Une série de vases en exemplaire unique sont manifestement des importations, avec des caractères particuliers qui ne se retrouvent pas dans récipients fabriqués sur place :

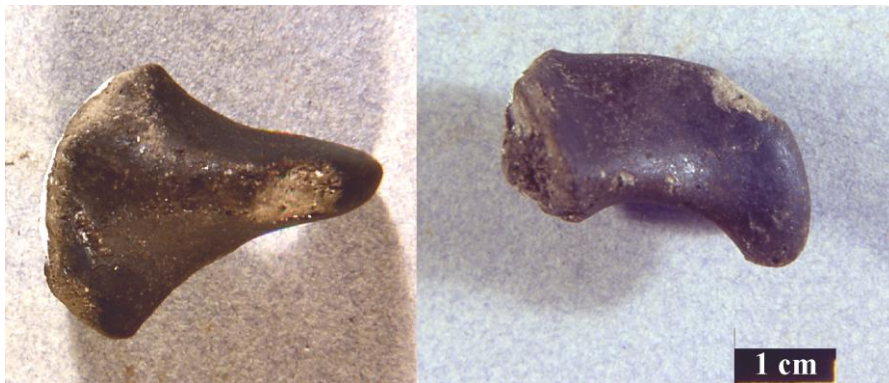
- une assiette à fond plat dégagé (Pl. 1-16) dont la pâte sableuse était identique à celle des vases qui portaient des anses rostriformes, donc une importation (Que l'on verra plus tard). Autre importation, une assiette en pâte fine et mince.



*Unique assiette à fond plat reconstituée et à sa sortie de l'eau. Couche inférieure.*



*Assiette en pâte fine et mince, à fond un peu bombé. C'est la seule de ce type et de cette pâte.*



*Anse rostriforme à tenon, lissée noir. Vue en dessus et profil. Couche inférieure.*

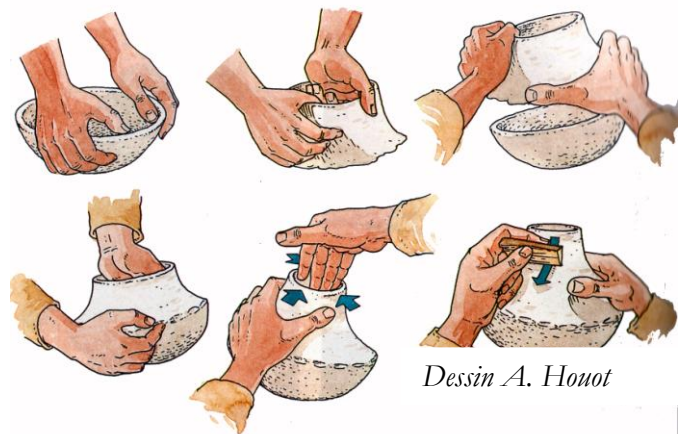
J'ai cité les deux seules assiettes très différentes en forme et en pâte, une écuelle ( ? ) à deux anses rostriformes dont la pâte était tellement friable que seul du sable nous est resté dans les doigts au moment du dégagement.

Je rajouterai le plus grand dolium cylindrique du site qui porte un cordon lisse horizontal sous le bord, lui aussi trop différent, dans la forme avec les autres vases cylindriques, pour avoir été façonné dans le village (Pl. 15-5).

Des fragments d'un grand dolium portaient aussi un cordon horizontal imprimé de larges dépressions (Pl. 20-1).



Une très belle et unique « bouteille » montée en deux parties : un goulot sur un col évasé se raccordait à une calotte. Avant le remontage on voyait que la jonction des deux pièces s'était faite par une pression d'un doigt sur pâte plastique, avec retenue extérieure marquée par un « feston » qui en devient décoratif (Pl. 12-1). Le resserrement du col étant intervenu après la jonction des deux parties.



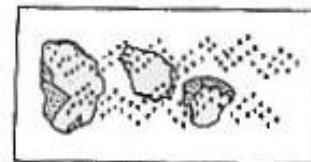
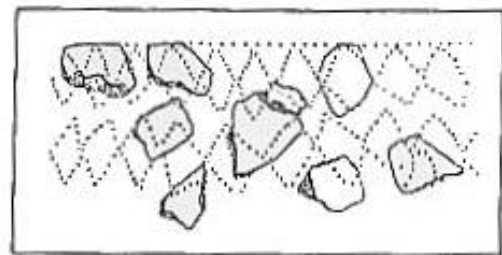
## 6 - Les préoccupations esthétiques ne

Il y a seulement deux vases décorés dans le premier habitat dont on ignore la forme et la dimension qui devait être moyenne si on en croit les rares tessons : ceux-ci portent des alignements et des zigzags de points imprimés sur pâte fraîche (Pl. 1-18 et 19). Un seul dans le deuxième niveau : cylindrique, son décor en chevron est formé d'impressions punctiformes

(Pl. 15-3), assez semblables à celles qui ornent quelques vases de la civilisation de Horgen en Suisse.



*Vase décoré de chevron et de points. Couche supérieure.*



*Rares tessons décorés (Couche inférieure).: Pointillé en V sous un bord. Points profondément marqués pour former des chevrons.*

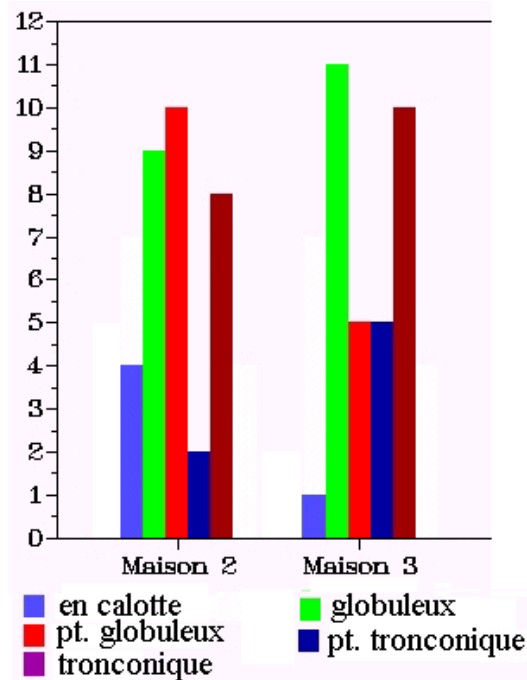
A Charavines on n'attachait qu'un intérêt utilitaire aux récipients et l'esthétique n'entrait pas dans les préoccupations... Cette absence de décoration sur la céramique domestique témoigne d'une tradition particulière à cette période dans les Alpes du Nord, car elle se constate aussi dans d'autres sites régionaux, autour de Grenoble, au bord du Rhône ou sur le

lac du Bourget.

Ces vases décorés sont fort probablement aussi des importations.

## 7 - Une vaisselle familiale

La forme des vases est adaptée à leur fonction mais subit aussi les influences de la mode et du goût de leur fabricant ou de leur utilisateur.



L'étude statistique montre que chaque famille avait ses préférences pour certaines formes. L'exemple des maisons 2 et 3 de la première occupation est démonstratif avec une superficie équivalente et un nombre de vases voisins :

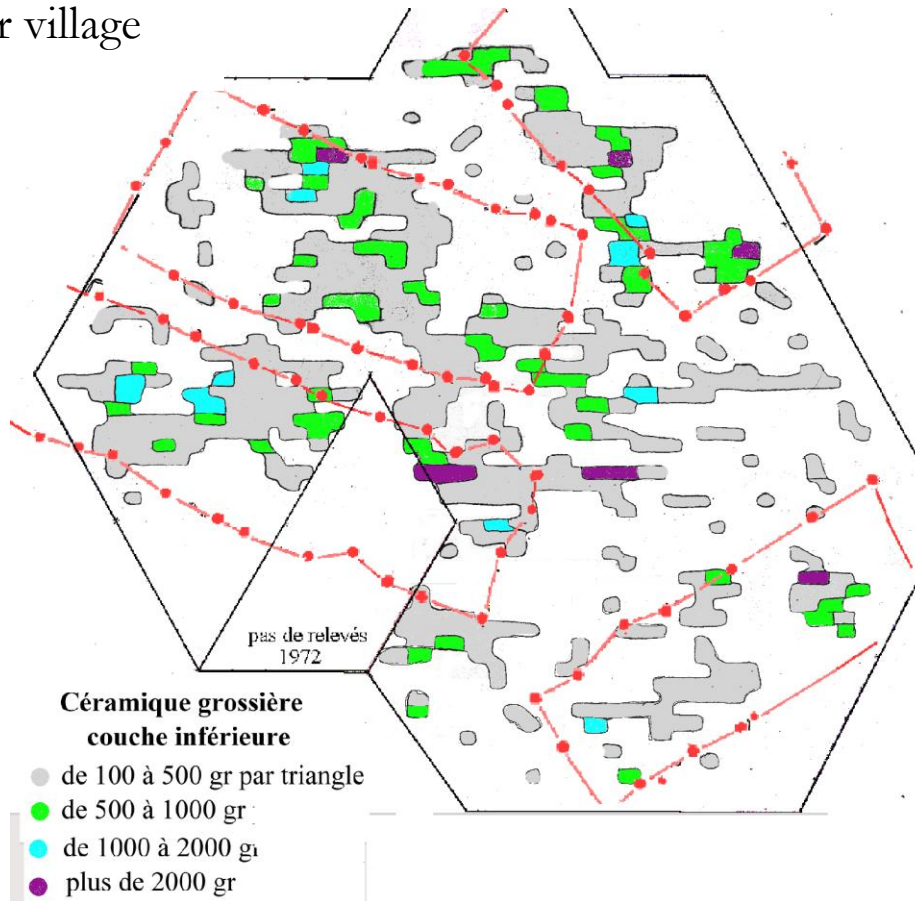
- dans la maison 2 il y a 64% de bols tronconiques et 36% de bols globuleux alors que dans la maison 3 la proportion est inverse, respectivement 28% et 72%.

- la maison 3 préfère aussi les récipients de stockage en forme de tonneau (27%) par rapport à la maison 2 (13%). Dans d'autres cas et pour d'autres vases les pourcentages varient mais jamais dans de telles proportions.

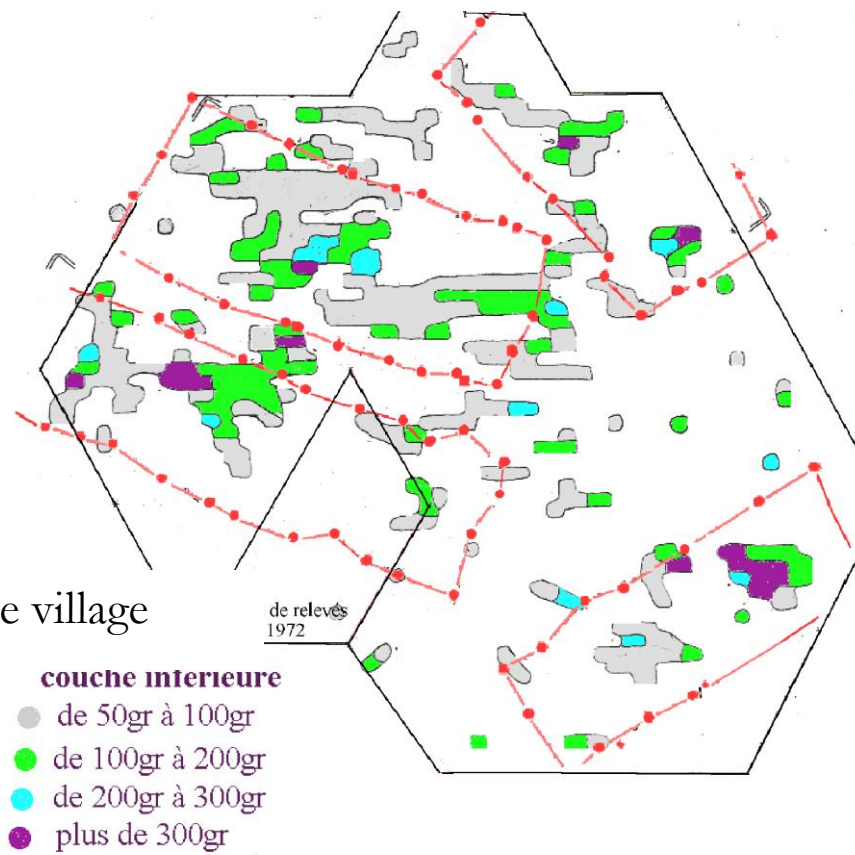
A l'intérieur même des traditions techniques collectives qui changent suivant les régions et les époques, chaque famille montre donc des goûts spécifiques pour ses récipients ; comme aujourd'hui les "services de vaisselle" étaient très personnels...

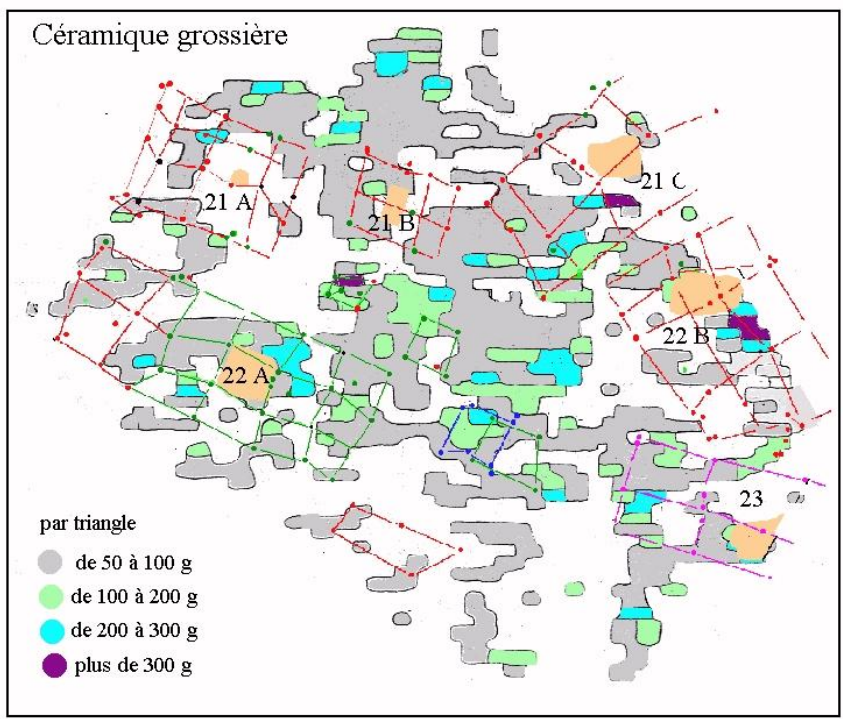
## 8 – Répartition, éclatement et dispersion des tessons

## Premier village

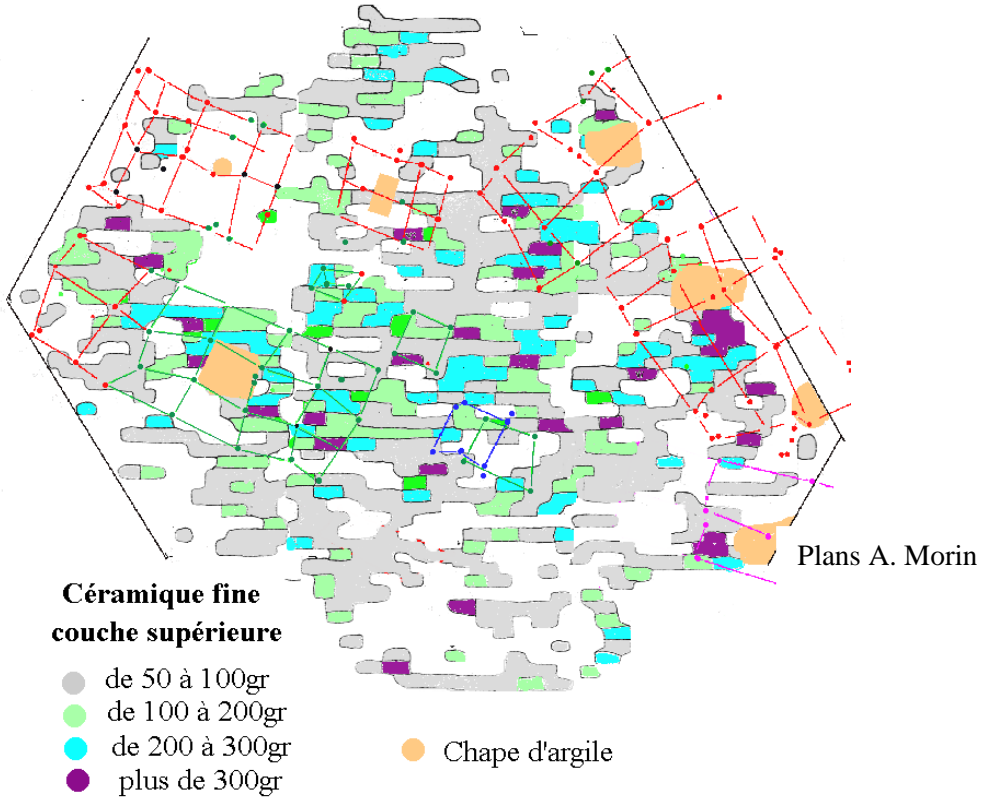


## Deuxième village





Couche supérieure



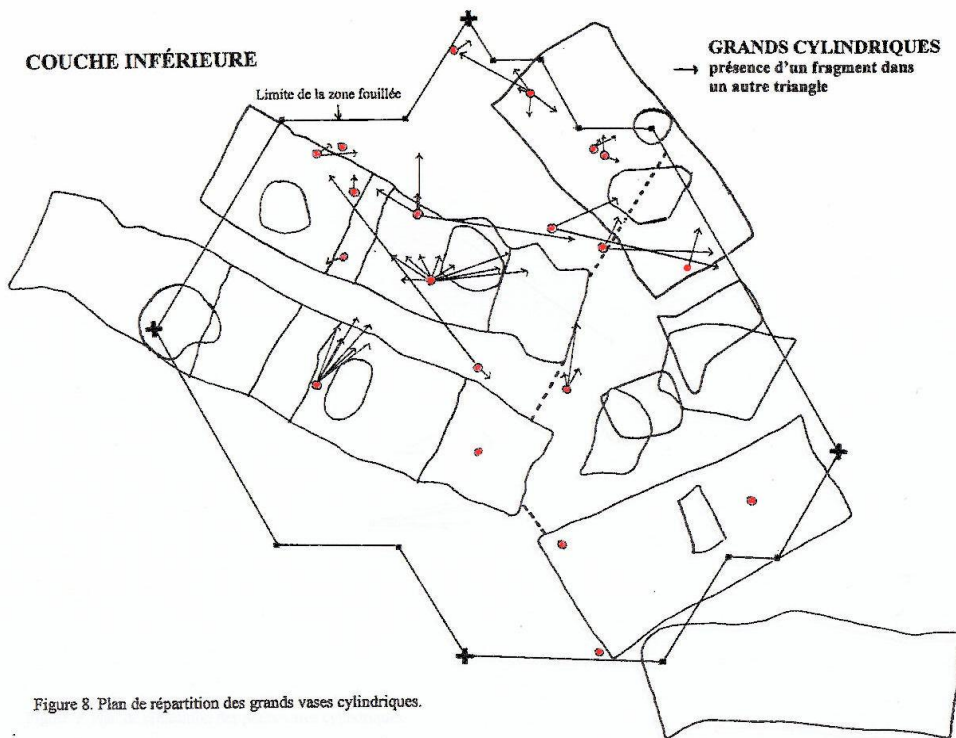


Figure 8. Plan de répartition des grands vases cylindriques.

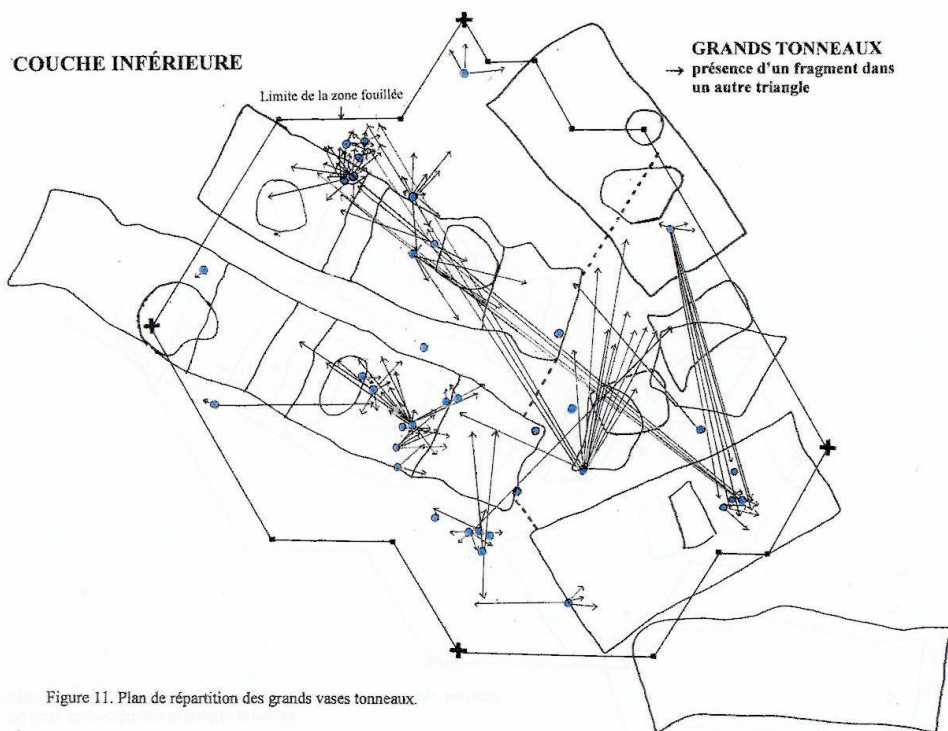


Figure 11. Plan de répartition des grands vases tonneaux.



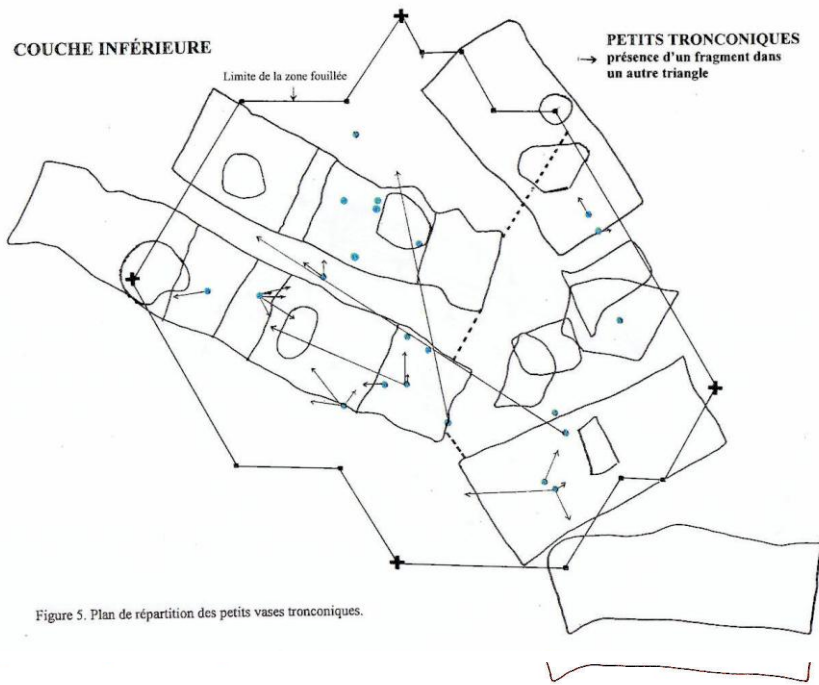


Figure 5. Plan de répartition des petits vases tronconiques.