

---

# Les ateliers de potiers au Second âge du Fer dans le sud-ouest de la France : caractérisation des structures archéologiques et de la production céramique assurée

Thomas Le Dreff\*<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Travaux et Recherches Archéologiques sur les Cultures, les Espaces et les Sociétés (TRACES) – CNRS : UMR5608, Université Toulouse le Mirail - Toulouse II – MAISON DE LA RECHERCHE 5 Allée Antonio Machado 31058 TOULOUSE CEDEX 9, France

## Résumé

Au Second âge du Fer, le sud-ouest de la France livre la plus grande concentration de fours de potiers découvert sur le territoire national. Il présente une morphologie distincte de celle adoptée dans les régions plus septentrionales du monde celtique, mais aussi de celle issue du monde méditerranéen. Réalisés en argile non maçonnée, leur sole est composée de larges pains d'argile fixes et disposés de façon rayonnante autour d'un support central de morphologie variée. Lorsque l'environnement des fours est connu, nous observons différents types de regroupements formant de véritables quartiers artisanaux en périphérie d'habitats groupés. Outre les fours et leurs dépotoirs, quelques outils et de rares installations annexes renseignent sur la chaîne opératoire de la céramique. Malgré l'ancienneté des découvertes, peu nombreuses ont été les analyses portant sur le mobilier issu de ces contextes de production. On considère traditionnellement que la céramique découverte dans les ateliers reflète leurs productions. Or, ces ateliers peuvent livrer différents types de mobiliers à côté de la céramique de facture régionale. Dès lors, comment définir avec certitude la production de ces fours ?

Dans le cadre d'une thèse, nous avons établi une grille d'analyse discriminant les différentes macrotraces relevées sur les tessons découverts au sein de la sphère productive. Il en ressort que la production assurée est loin d'être majoritaire. En dehors de celle-ci et de quelques traces d'utilisation, nous avons recensé des anomalies structurelles et chromatiques qui s'expliquent souvent plus par des phénomènes taphonomiques plutôt que par des accidents de cuisson.

---

\*Intervenant