

À l'époque punique, l'Algérie pouvait compter sur une grande richesse : la mer, qui assurait à la fois quantités et qualité de production. La mer fournissait le sel, le poisson – qui servait entre autre à la confection du *garum* (une sauce à base de poisson macéré dans le sel utilisée comme condiment pour la nourriture) –, le murex (le coquillage duquel on extrayait la pourpre employée dans la coloration des tissus), le corail, la *Pinna Nobilis* (à la base de la confection du byssus).

Le sel



Le sel constituait un élément fondamental de l'alimentation et de l'économie des populations méditerranéennes antiques. Produit de base du régime de toute la population, nécessaire à la production et à la conservation de la nourriture, employé dans le traitement des peaux et des tissus, utilisé en médecine, « l'or blanc » était un produit très demandé, aussi bien pour sa consommation qu'en tant que monnaie d'échange. Du reste, les sources littéraires classiques ne manquent pas de rappeler son importance, et Homère considérait le sel comme l'un des produits distinctifs des populations civiles (*Od.*, XI, 122-125). Si les établissements de traitement du sel côtier ne sont pas documentés sur le plan archéologique, on peut cependant penser qu'ils ne devaient pas être très différents des installations actuelles : situées le long des plaines littorales, les salines devaient être formées d'une série de canaux conduisant l'eau de la mer aux bassins, généralement de dimensions réduites et peu profonds. Le passage le long des canaux, l'action du soleil et la brise favorisaient le processus d'évaporation, ce qui entraînait une augmentation progressive du degré de salinité et permettait, en fin de parcours, la formation de croûtes dans les bassins de récolte. Il existait une autre technique indirecte, celle de la lixivation : le sel était obtenu grâce au lavage du sable déposé sur le littoral, sur de grandes étendues, par l'action des marées. On traitait le sable prélevé à l'eau douce, et la solution ainsi obtenue était chauffée, afin de provoquer l'évaporation de l'eau et la précipitation du sel.

La pêche, le garum, la pourpre et le byssus



On a retrouvé des bassins de salaison ou de traitement de la pourpre à Mersa Madakh et sur le territoire d'Arzew dans la région d'Oran, ainsi que des zones de production de *garum* à Tipasa, ces dernières remontant à la période romaine. La pourpre phénicienne était particulièrement appréciée dans le Bassin Méditerranéen, où elle était produite dans des vases en plomb avec de l'eau et du sel. La production du pigment rouge africain était bien connue des auteurs latins, qui estimaient que la teinture tirée du «

getulo murice

» était l'une quatre meilleures pourpres du monde (Pline, *Nat. Hist*

., IX, 61). Les Murex monovalves étaient pêchés à l'aide de filets et de nasses au début du printemps. Les coquillages étaient ensuite broyés pour faire sortir le liquide contenu dans la glande des mollusques, qu'on laissait macérer pendant trois jours. On le réchauffait ensuite dans des bassins « en plomb » – mais il s'agissait probablement de récipients en étain – tandis que le « sel » était probablement du nitre, qu'on pouvait éventuellement remplacer par de la cendre de bois. Ces ingrédients, au contact avec l'étain du récipient, exerçaient une action réductrice qui rendait la teinture active. Après ébullition, la bouillie ainsi obtenue était filtrée et on pouvait enfin procéder à l'immersion de la fibre textile dans le liquide obtenu, qui était peut-être incolore, la coloration rouge-violette n'apparaissant sur les tissus que lors de l'exposition à l'air libre, par oxydation.

La pêche et le traitement de la *Pinna Nobilis* – le plus grand bivalve de la Méditerranée qui, comme de nombreux mollusques, produit des filaments avec lesquels il s'ancre au fond de la mer – occupait elle aussi une place importante⁵. Ces fils, fins et robustes, constituaient le matériau avec lequel on fabriquait le filament dit byssus marin, utilisé pour le tissage de vêtements précieux aux couleurs changeantes. La

Pinna Nobilis

est encore présente dans la réserve marine de Cap de Garde, près d'Annaba.

