



Article scientifique

Article

1985

Published version

Open Access

This is the published version of the publication, made available in accordance with the publisher's policy.

Le sel et la fortune de Rome

Giovannini, Adalberto

How to cite

GIOVANNINI, Adalberto. Le sel et la fortune de Rome. In: Athenaeum, 1985, vol. 73, p. 373–387.

This publication URL: <https://archive-ouverte.unige.ch/unige:90864>

Estratto da ATHENAEUM - Studi Periodici di Letteratura e Storia dell' Antichità
fondati da CARLO PASCAL e pubblicati sotto gli auspici dell' Università di Pavia

NUOVA SERIE - Vol. LXXIII

Fascicolo III-IV 1985

Adalberto Giovannini

LE SEL
ET LA FORTUNE DE ROME



AMMINISTRAZIONE DI ATHENAEUM
UNIVERSITÀ - PAVIA

COMO - LITOGRAFIA NEW PRESS - 1985

LE SEL ET LA FORTUNE DE ROME *

Potest aurum aliquis minus quaerere, nemo est qui salem non desideret invenire. Cette remarque de Cassiodore (*Variae* XII, 24,6) sur l'importance du sel n'est guère citée dans les ouvrages sur l'économie du monde antique, qui n'accordent au sel qu'un intérêt très limité. Rostovtzeff n'en parle qu'à propos des monopoles pratiqués par les Ptolémées en Egypte et les Séleucides en Asie (1). Fr. Heichelheim ne consacre à cette denrée qu'un tout petit paragraphe dans son grand ouvrage sur l'économie antique (2). T. Frank n'en fait mention dans son manuel de l'économie de l'Italie à l'époque républicaine que pour constater que l'Etat romain le vendait bon marché à ses citoyens et que par conséquent il ne représentait qu'une part négligeable des recettes de la République (3). M.I. Finley, qui est considéré à bon droit comme une autorité en matière d'économie antique, ignore complètement le sel dans ses différents travaux sur les sociétés grecque et romaine. Les ouvrages généraux, les articles spécialisés sont également discrets sur ce point. On a l'impression, à lire la littérature scientifique, que le sel n'a joué pratiquement aucun rôle dans la destinée des peuples de l'Antiquité.

Il est pourtant bien entendu que le sel a été aussi indispensable à ces peuples de l'Antiquité qu'à ceux du Moyen Age ou des temps modernes (4). Il est absolument nécessaire aux êtres vivants, hommes et animaux, car l'être vivant privé de sel ne mange plus ni ne boit plus et périt bientôt d'inanition (5). Il a également été, jusqu'à l'invention du réfrigérateur, le seul moyen de conservation de certains aliments, principalement la viande, le poisson, les produits de l'élevage comme le beurre et le fromage, ainsi que différents légumes: une population dont l'alimentation dépendait de l'élevage ou de la pêche était condamnée à la famine si elle manquait de sel (6). Or ce sel également nécessaire à tous, riches et pauvres, a été jusqu'au début du XIXème siècle une denrée relativement rare et très inégalement répartie dans le monde. Le sel marin ne peut être extrait que dans des conditions climatiques et topographiques bien définies, en général à l'estuaire des fleuves. Quant au sel gemme, peu de pays

* J'ai délibérément repris le titre de l'ouvrage de Jean-Claude Hocquet, *Le sel et la fortune de Venise*, 2 vol., Lille 1978-1979, qui montre bien le parti qu'un peuple ou une cité peut tirer du commerce du sel.

(1) M. Rostovtzeff, *The Social and Economic History of the Hellenistic World I*, Oxford 1941, pp. 297 sq. et 469 sq.

(2) Fritz M. Heichelheim, *An Ancient Economic History II*², Leiden 1964, p. 52.

(3) T. Frank, *An Economic Survey of Ancient Rome I*, Baltimore 1933, pp. 79, 140 et 151. Frank se réfère à chaque fois à un texte de Tite-Live que j'examinerai plus loin (infra).

(4) Voir le beau livre de Jean-François Bergier, *Une histoire du sel*, Fribourg 1982.

(5) Cf. J. F. Bergier, *op. cit.*, pp. 29 et 130 sq.

(6) Cf. J. F. Bergier, pp. 121 sqq. et 131 sqq.

ont la chance d'en posséder en quantités suffisantes. Aussi le sel a-t-il fait de tous temps l'objet d'âpres convoitises; il a donné lieu à d'innombrables conflits et à toutes sortes de spéculations. Le commerce du sel a fait la fortune de nombreux peuples, cités et souverains; il a souvent été utilisé comme moyen de pression politique ou économique. C'est ainsi que la richesse de Venise au Bas Moyen Age tient pour une bonne part au monopole qu'elle a exercé sur le commerce du sel méditerranéen (7). C'est ainsi également que le commerce du sel a joué un rôle important dans les relations des cantons suisses avec leurs voisins, plus particulièrement avec la France (8).

Des guerres du sel, l'Antiquité en a connues comme le Moyen Age et l'époque moderne. Mais nous ne les connaissons le plus souvent que par des allusions faites en passant par les auteurs ou grâce au hasard des découvertes épigraphiques. C'est une plaisanterie d'Aristophane qui nous apprend qu'au début de la guerre du Péloponnèse les Athéniens ont pris aux Mégariens leurs salins dont le sel était réputé pour sa qualité (9). C'est tout à fait incidemment que Strabon nous informe du conflit qui opposait deux populations de l'Illyrie pour la possession de salines (VII, 5, 11, C 317) ou que Tacite mentionne la guerre que se livraient les Chattes et les Hermunduri pour la même raison (*Ann.* XIII, 57; cf. aussi *Amm. Marc.* XXVIII, 5, 11). C'est par une inscription que nous savons que la cité de Priène a défendu avec opiniâtreté ses salins contre l'avidité des publicains (10).

De ces guerres du sel de l'Antiquité, il en est cependant une que nous connaissons relativement bien: c'est celle qu'a menée Rome contre Véies pour la possession des marais salants d'Ostie, guerre qui s'est achevée en 396 par la prise et la destruction de la cité étrusque. Pline l'Ancien le dit déjà dans son Histoire naturelle (XXXI, 89), le sel a joué un rôle important dans l'histoire de Rome à l'époque archaïque: la plus ancienne voie romaine était la Via Salaria par où, le long de la rive gauche du Tibre, le sel d'Ostie était amené en pays sabin (cf. aussi Varr., *De re rust.* I, 143 etc); à Rome même, au pied de l'Aventin, se tenait le marché du sel, appelé les *salinae* (Liv. XXIV, 47, 15; Front., *Aqu.* I, 5); Pline nous rappelle aussi que le mot *salarium* est dérivé de *sal*, ce qui laisse entendre qu'à l'origine les travailleurs étaient payés en sel.

Comme je l'ai dit plus haut, les ouvrages modernes sur l'histoire antique ne s'in-

(7) Cf. J.C. Hocquet, *Le sel et la fortune de Venise*.

(8) Cf. Ph. Gern., *Aspects des relations franco-suisses au temps de Louis XVI*, Neuchâtel 1970, pp. 181-210; id., *La vente du sel franc-comtois et lorrain aux cantons suisses au XVIIIe siècle*, dans: *Le sel et son histoire, Actes du colloque de l'association interuniversitaire de l'est*, Nancy 1981, pp. 391-403; Georges Livet, *La Suisse carrefour diplomatique des sels européens*, *ibid.*, pp. 405-433; Yves Le Moigne, *Le sel lorrain et la diplomatie lorraine et française au XVIIIe siècle*, *ibid.* pp. 435-453.

(9) Aristoph., *Acharn.* 760. Sur la renommée du sel mégarien cf. Plin., *N.h.* XXXI, 87.

(10) *Inscriptions de Priène* 111, ll. 135 sqq., cf. 117, l. 48. Selon Cicéron (*De imp. Gn. Pomp.* 6,16), les publicains avaient mis la main sur toutes les salines d'Asie.

téressent guère au sel. Les manuels, monographies et articles qui traitent de l'histoire romaine aux premiers siècles n'échappent pas à cette règle et ne mentionnent qu'en passant les salins d'Ostie et la Via Salaria. H. Last, par exemple, oublie complètement dans la *Cambridge Ancient History* (vol. VII, 1928, pp. 342 sqq.) de signaler le sel d'Ostie parmi les ressources du Latium et ne se souvient de la Via Salaria qu'en passant quelques pages plus loin (p. 356). A. Piganiol, A. Heuss et J. Heurgon, pour ne citer qu'eux, font de même et se contentent de compter les salins d'Ostie et la Via Salaria parmi les particularités de la région romaine sans s'y arrêter davantage ⁽¹¹⁾. Même les travaux consacrés spécialement à l'économie de Rome aux premiers siècles de son histoire passent pratiquement sous silence le commerce du sel ⁽¹²⁾. Des auteurs que j'ai pu consulter, A. Alföldi est le seul à réaliser l'importance de ce commerce mais, paradoxalement, pour expliquer la prospérité de Veïes avant sa destruction par Rome ⁽¹³⁾.

Cette indifférence des historiens pour les marais salants d'Ostie et le commerce du sel qui en était extrait vient principalement de ce que les auteurs anciens, qui ont écrit à une époque où l'empire romain s'étendait de l'Espagne à l'Euphrate, nous ont habitués à chercher dans les institutions, l'organisation sociale, la discipline militaire ou les valeurs morales les causes de la grandeur de Rome. Ils ignorent ou feignent d'ignorer que pendant des siècles Rome n'a été qu'une petite cité de quelques dizaines de milliers de citoyens pour laquelle de bonnes salines pouvaient représenter une source de revenus importante. Et contrairement aux historiens d'époques plus récentes, nous ne disposons pas de documents, comptes, contrats ou traités qui nous permettent de pallier cette lacune des textes littéraires. Or il est extrêmement difficile, sans chiffres, de se faire une idée concrète de ce que le commerce du sel a pu apporter aux Romains aux premiers siècles de leur histoire.

L'entreprise n'est cependant pas tout à fait impossible et mérite d'être tentée. Nous connaissons assez exactement les besoins minimaux des humains et du bétail en sel; nous pouvons déterminer aussi la quantité de sel nécessaire à la conservation des aliments. Pour son alimentation proprement dite, l'homme se contente de peu de sel: deux à trois kilos par an peuvent suffire ⁽¹⁴⁾. Il en faut à peu près autant pour un

(11) A. Piganiol, *La conquête romaine*, Paris 1977, pp. 119-121 et 181 et *Histoire de Rome*, Paris 1977, pp. 25 sq.; A. Heuss, *Römische Geschichte*, Braunschweig 1964, p. 4; J. Heurgon, *Rome et la Méditerranée occidentale jusqu'aux guerres puniques*, Paris 1969, pp. 295 sq. (à propos de la guerre contre Veïes).

(12) C'est le cas notamment de l'article de F. Tamborini, *La vita economica nella Roma degli ultimi re*, «*Athenaeum*» 8 (1930), pp. 299-328 et 452-487, qui mentionne les salins d'Ostie et la Via Salaria aux pp. 476 et 478, et de celui de R. Besnier, *L'état économique de Rome au temps des rois*, «*Rev. hist. de dr. fr. et étr.*» 13 (1934), pp. 405-463, qui évoque aux pp. 442 sq. les exportations de sel par Rome.

(13) Cf. A. Alföldi, *Early Rome and the Latins*, Ann Arbor 1963, pp. 292-295.

(14) Cf. J. F. Bergier, *op. cit.*, p. 11.

animal de petite taille alors que pour un bovin il faut compter une trentaine de kilos (15). Il est cependant intéressant de relever que les Anciens, qui prêtaient au sel des vertus médicales qu'il n'avait pas et croyaient qu'il protégeait des maladies, avaient tendance à donner aux humains et aux animaux des quantités de sel nettement supérieures aux besoins réels: près de 10 kilos pour un esclave selon Caton l'Ancien (16), presque 40 kilos par an pour un mouton selon Aristote (17). Pour ce qui est de la conservation des aliments, nous trouvons chez Caton et chez Columelle les différents usages du sel dans ce domaine: conservation de la viande (18), du poisson et du fromage (Cat., Agr. 88), des olives (Cat., Agr. 7,4 et 117), de toutes sortes de légumes et même de certains fruits comme les prunes ou les poires (Col. XII, 4-10), ainsi que confection de vin grec (Cat., Agr. 105). Le sel était enfin utilisé pour le tannage des peaux, qui servaient entre autres à la confection de câbles (Cat., Agr. 135, 3-4).

Le besoin global en sel d'une population vivant partiellement ou principalement de l'élevage dépend évidemment du nombre de têtes de bétail nécessaire à sa survie. Il ressort de documents de statistique français du début du XIXe siècle qu'à cette époque il y avait en France à peu près autant de moutons que d'habitants, un bovin ou animal de trait pour trois habitants, un porc pour cinq habitants (19). Des renseignements que j'ai pu obtenir de différentes sources m'ont confirmé que, pour ne pas connaître la faim, une famille de paysans de cinq à six personnes devait posséder deux à trois vaches ou l'équivalent en moutons ou chèvres, si possible un animal de trait et engraisser au moins un porc par année. Comme en Italie l'élevage, plus particulièrement l'élevage du mouton, représentait une part prépondérante de l'économie rurale (20), nous devons admettre que cette relation y était pour le moins égale, sinon supérieure, à celle constatée en France au début du XIXe siècle.

Avec ces données, il est assez facile de calculer la consommation annuelle de sel par tête d'habitant. Il suffit d'ajouter à la quantité de sel nécessaire à l'homme pour son alimentation proprement dite celle qu'il faut pour un mouton, le tiers de ce qu'il

(15) Cf. J. F. Bergier, *ibid.*

(16) Agr. 58. Caton estime la ration annuelle pour un esclave à un modius, soit un peu plus de 8 l. ou environ 9,5 kg. de sel.

(17) Arist. *Hist. an.* VIII, 10,596 a, qui compte un médimne, soit environ 50 l. ou 60 kg. pour cent moutons tous les cinq jours, soit 120 gr. par mouton et par jour.

(18) Caton compte 1/2 modius, soit cinq kilos de sel pour un jambon (Agr. 162,1). Il est fait mention du saloir chez Col. XII, 4,4 sq.

(19) Cf. J.C. Toutain, *Le produit de l'agriculture française de 1700 à 1958, Histoire de l'économie française* (1), «Cahiers de l'Institut de sciences économiques appliquées», no 115, juillet 1961, p. 154. Je dois la connaissance de cet ouvrage à ma collègue Anne-Marie Piuz.

(20) Sur l'importance de l'élevage dans l'économie rurale italienne, voir maintenant la belle étude de E. Gabba/M. Pasquinucci, *Strutture agrarie e allevamento transumante nell'Italia romana (III - I secolo A.C.)*, Pisa 1979.

faut pour un bovin et ce qui est nécessaire à la conservation des aliments, qui représente à peu près la moitié de la consommation totale ⁽²¹⁾. Si nous nous en tenons aux besoins réels et non aux rations énormes préconisées par les Anciens, nous devons compter 2,5 kg. par habitant pour la consommation directe, 2,5 kg. pour le mouton et 10 kg. pour le bovin, soit en tout 15 kg. auxquels s'ajoute environ l'équivalent pour la conservation, soit au total trente kilos de sel par habitant et par an. Pour nous, qui sommes des citadins de la fin du XXe siècle vivant à l'ère de la réfrigération, cette quantité peut sembler énorme, mais elle se trouve confirmée par ce que nous savons, en particulier, de la consommation des cantons suisses au XVIIIe siècle: bien qu'ils dussent importer tout leur sel de l'étranger, le canton de Lucerne consommait 20 à 25 kg. par an par habitant ⁽²²⁾, le canton de Berne 20 kg. ⁽²³⁾. On ne se trompera certainement pas en estimant qu'en Italie, où le sel pouvait être extrait sur place, la consommation annuelle de sel par habitant n'était en aucun cas inférieure à 20 kg. Ceci signifie que la consommation totale des populations de l'Italie centrale et méridionale, qui comptaient environ 3 1/2 millions de personnes à l'époque républicaine ⁽²⁴⁾, était de l'ordre de 70.000 tonnes au moins.

Pour leur approvisionnement en sel, ces populations dépendaient exclusivement des marais salants exploités sur les côtes, car on ne trouve de sel gemme qu'en Italie du nord, dans les régions de Volterra et de Salsomaggiore près de Parme ⁽²⁵⁾. Or les sites favorables à l'extraction de sel marin sont peu nombreux en Italie continentale, contrairement à ce qu'on pourrait penser ⁽²⁶⁾. Sur la côte ouest, on connaît l'existence de salins dans la région de Vada en Etrurie, décrits par Rutilius Namatianus dans son *De reditu suo* ⁽²⁷⁾, à l'embouchure du Tibre et près d'Herculanum (Col. X, v. 135; *CIL*, IV, 128). Sur l'Adriatique, la côte qui s'étend de Venise à Ravenne offre

(21) Cf. J. F. Bergier, *op. cit.*, pp. 42 et 122.

(22) La consommation de sel du canton de Lucerne a été supérieure à 1.500 tonnes tout au long du XVIIIe s. pour une population qui, à la fin de ce siècle, atteignait 72.000 h. Cf. H. Wicki, *Bevölkerung und Wirtschaft des Kantons Luzern im 18. Jh.*, Luzern 1979, p. 20 pour la population et 442 pour les importations de sel. Les «Fässer» qui servaient d'unité de mesure dans le canton de Lucerne sont des tonneaux de 300 kg. selon une information que je tiens de Ph. Gern.

(23) Cf. Georges Livat, *art. cit.* (supra n. 8), p. 418 pour les importations de sel (7.500 t. par an) et J. F. Bergier, *Problèmes de l'histoire économique de la Suisse*, Berne 1968, p. 18 (400.000 h.).

(24) Cf. K. J. Beloch, *Die Bevölkerung der griechisch-römischen Welt*, Leipzig 1886, pp. 413-420; P. R. Brunt, *Italian Manpower (225 B.C. - A.D. 14)*, Oxford 1971, pp. 44-60.

(25) Cf. J. F. Bergier, *op. cit.*, p. 62.

(26) Cf. F. Blümner, *RE Salz*, 1920, coll. 2078 sq. et J. C. Hocquet, *Le sel et la fortune de Venise I*, pp. 94-96.

(27) *De red. suo I*, vv. 475 sq. On peut cependant se demander si les marais salants décrits par Rutilius ne sont pas ceux d'Ostie, car il semble bien que son récit soit fictif: cf. Fr. Paschoud, *Une relecture poétique de Rutilius Namatianus*, «Mus. Helv.» 35 (1978), pp. 319-328.

plusieurs sites favorables à l'exploitation de salins, mais cette source d'approvisionnement n'entre pas en considération pour notre enquête puisqu'à l'époque qui nous intéresse cette région était occupée par des populations gauloises. On exploitait aussi du sel dans la région d'Hadria, près de Pescara ⁽²⁸⁾ et surtout entre Arpi et Canusium où s'étendent aujourd'hui encore les très importants marais salants de Margherita di Savoia et de Barletta ⁽²⁹⁾. On tirait enfin un sel d'excellente qualité d'un lac salé proche de Tarente ⁽³⁰⁾.

Le rendement de marais salants dépend essentiellement de trois facteurs qui n'ont guère changé au cours des siècles: la superficie exploitable, qui dépend de la configuration du terrain, les conditions climatiques (ensoleillement, pluviosité et vents), et le soin apporté à leur exploitation. En Italie, les salins ont un rendement annuel moyen de 80-120 t. par ha. dans le sud, de 60-80 t. par ha. dans le nord ⁽³¹⁾. La superficie de ces marais salants peut être de quelques dizaines d'ha. seulement pour les plus modestes et de plusieurs centaines d'ha. pour les plus importants, c'est-à-dire que la production annuelle d'un salin de moyenne importance est de quelques milliers de tonnes, alors que les salins les plus étendus peuvent produire annuellement plusieurs dizaines de milliers de tonnes.

Des marais salants qui, dans l'Antiquité, approvisionnaient l'Italie centrale et méridionale, ceux d'Ostie et de la région de Canusium étaient de très loin les plus importants. Ceux de Canusium, aujourd'hui Margherita di Savoia-Barletta, avaient au début de ce siècle un rendement moyen de 50.000 t. pour une superficie de 550 ha. ⁽³²⁾. Je n'ai pas trouvé de renseignements sur la production des salins d'Ostie, dont l'exploitation a été abandonnée au XIXe siècle, mais les cartes permettent d'en estimer la superficie à 500 ha., soit à peu près la superficie des salins de Margherita

(28) Ces salins sont signalés par la Table de Peutinger et ont encore été exploités au Moyen Age (cf. J. C. Hocquet, *Le sel et la fortune de Venise* I p. 95).

(29) Ces marais salants sont attestés par différentes sources (cf. H. Philipp; *RE Salpia*, 1920, col. 2008). Pour leur exploitation à l'époque actuelle, cf. Luigi Candida, *Saline adriatiche (Margherita di Savoia, Cervio e Comacchio)*, «Memorie di geografia economica 5, Napoli 1951, pp. 9 sqq.

(30) Cf. Plin., *N.h.* XXXI, 73 et 84. Nous n'avons pas de preuve qu'on ait exploité des salins dans la région de Brindisi, comme ce fut le cas au Moyen Age (J. C. Hocquet, *Le sel et la fortune de Venise*, I, p. 96.

(31) Cf. Domenico Ruocco, *Le saline della Sicilia con uno sguardo d'insieme sulla produzione del sale in Italia*, «Memorie di geografia economica» 18, Napoli 1958, qui donne à la p. 44 un tableau d'ensemble du rendement des salins de la région de Trapani, soit 162.800 t. pour une superficie de 1186 ha., à la p. 98 celui du rendement des salins de la province de Syracuse, soit 22.000 t. pour 266 ha. et à la p. 104 celui des salins de Toscane, soit env. 6.000 t. pour 83 ha.

(32) Cf. L. Candida, *op. cit.* (supra n. 29), pp. 45 sqq. Selon son tableau de la p. 46, la surface salante faisait au début du siècle environ 50 ha. Comme la surface salante représente à peu près le dixième de la surface totale (cf. p. 35), on peut estimer cette dernière à 550-550 ha.

di Savoia au début de ce siècle⁽³³⁾. Les autres salins, ceux d'Etrurie et d'Herculanum sur la mer tyrrhénienne, ceux d'Hadria sur l'Adriatique et ceux de Tarente étaient de dimensions bien plus modestes et ne devaient satisfaire qu'une petite partie des besoins du pays⁽³⁴⁾. Ce sont principalement les marais salants d'Ostie et de Margherita di Savoia qui fournissaient aux populations de l'Italie centrale et méridionale les 70.000 tonnes dont elles avaient besoin chaque année. C'est-à-dire que la production d'Ostie devait se monter à au moins 20.000 t. par an, et peut-être davantage, ce qui est tout à fait l'ordre de grandeur de la production des bons salins d'autrefois⁽³⁵⁾.

Grâce à une très précieuse information de Tite-Live, nous pouvons calculer la valeur de cette production à l'époque républicaine. L'annaliste nous apprend qu'en 204 les censeurs accrurent les revenus de l'Etat en augmentant le prix du sel. Jusqu'alors le sel d'Ostie, dont l'exploitation et la vente se faisaient sous le contrôle de l'Etat (Liv. II, 9,6), avait été vendu dans tout le territoire romain au prix uniforme de 1 sextans la livre, soit un as les 2 kg. (la livre romaine fait un peu moins de 330 gr.) ou un denier les 20 kg. puisqu'à l'époque le denier comptait dix as. Les censeurs de 204 adjugèrent l'exploitation et la vente du sel d'Ostie en imposant des prix de vente différenciés selon le lieu, le prix de vente en ville de Rome restant le même que précédemment⁽³⁶⁾. Le prix de un sextans la livre était bien évidemment un prix de faveur, qui devait être à peine supérieur au prix de revient (Liv. II, 9,6 dit que c'est en raison des prix abusifs pratiqués par les exploitants que l'Etat romain avait pris sous son contrôle la production et la vente du sel). C'est un prix modique si l'on considère que la solde d'un légionnaire se montait à un sesterce par jour, soit l'équivalent de 5 kg de sel⁽³⁷⁾, ou qu'en Sicile, à l'époque de Cicéron, le prix du blé était de

(33) Je tire ce renseignement de la thèse de J. Carcopino, *Virgile et les origines d'Ostie*, Paris 1919, p. 470. Selon C. Fea, *Storia delle saline d'Ostia*, Roma 1831, p. 10, la superficie des salines était au début du XIXe siècle de ~~31~~^{31/2} milles carrés, soit près de 800 ha. 3/12

(34) Pour les salins de Hadria, de Brindisi et de Tarente, cf. J. C. Hocquet, *op. cit.*, I p. 96; pour ceux d'Etrurie, D. Ruocco, *op. cit.*, pp. 104 sqq.

(35) Au milieu du XIVe siècle, les salins d'Hyères en Provence produisaient de 8.000 à 12.000 t. par an (cf. Ed. Baratin, *Production et débouchés du sel de Provence au Bas Moyen Age*, dans: *Le rôle du sel dans l'Histoire*, Paris 1968, pp. 133 sqq. et Yves Malartic, *Le commerce du sel d'Hyères (XIIIe-XVe s.)*, *ibid.*, pp. 183 sqq.). De ceux du Peccais on tirait dans la 2ème moitié du XIVe s. 14.000 tonnes au moins (cf. Chr. Villain-Gandossi, *Le «tirage» du sel du Peccais à la fin du XIVe s.*, *ibid.*, pp. 173 sqq.).

(36) Liv. XXIX, 37,3: *vectigal etiam novum ex salaria annona statuerunt. sextante sal et Romae et per totam Italiam erat. Romae pretio eodem, pluris in foris et conciliabulis, et alio alibi pretio praebendum locaverunt*. Comme l'ont reconnu Weissenborn/Müller dans leur excellent commentaire de ce passage, *per totam Italiam* ne peut désigner que le territoire romain proprement dit.

(37) Pol. VI, 39,12. J'ai montré ailleurs (*La solde des troupes romaines à l'époque républicaine*, «Mus. Helv.» 35 (1978), pp. 258-263) que Polybe, comme aussi Dion Cassius et les inscriptions, compte non pas 6 mais 8 oboles par denier (qui se divisait alors en 16 as.). Les 2 oboles que gagnait quotidiennement un légionnaire selon Polybe correspondent donc à 4 as ou 1 sesterce.

deux à trois sesterces le modius⁽³⁸⁾, c'est-à-dire que le prix du sel à Rome était à peu près égal à celui du blé en Sicile⁽³⁹⁾.

Un denier pour vingt kilos de sel, c'est peu. Mais 20.000 tonnes de sel, à ce prix, représentent un million de deniers ou 165 talents, c'est-à-dire l'équivalent de 4 tonnes d'argent. La quantité de blé correspondant à cette somme permettait de nourrir 30 à 40.000 hommes adultes pendant une année⁽⁴⁰⁾, c'était aussi la solde de deux légions de 6.000 h. pendant près d'un an⁽⁴¹⁾, ce qui signifie que si les Romains avaient exporté la totalité de leur sel au prix de revient, ils auraient pu acquérir en échange l'argent nécessaire à l'entretien de deux légions pendant presque un an ou le blé consommé en une année par 30 à 40.000 citoyens. A titre de comparaison, les Romains ont exigé des Carthaginois après la Ière guerre punique une indemnité de 3.200 talents dont 1.000 devaient être payés immédiatement et 2.200 en dix annuités de 220 talents⁽⁴²⁾. Le tribut que le roi de Macédoine recevaient annuellement de leurs sujets se montait à 200 talents⁽⁴³⁾. La cité de Rhodes, qui était avec Alexandrie le port le plus important de la Méditerranée orientale, percevait chaque année un million de drachmes de taxes douanières⁽⁴⁴⁾. Ces quelques chiffres montrent que pour un Etat antique d'une certaine importance, un million de deniers ou de drachmes représentait une somme considérable. Pour la Rome des premiers siècles, c'était énorme.

Mais ce n'est pas en deniers ni en talents qu'il faut raisonner. Puisque le sel est avant tout nécessaire à l'alimentation du bétail et à la conservation des produits de l'élevage ou de la pêche, une importante source d'approvisionnement en sel apporte à ses heureux propriétaires l'abondance de ces produits, soit qu'ils aient eux-mêmes un nombreux cheptel, soit qu'ils vendent leur sel aux éleveurs et aux pêcheurs en

(38) Cf. Cic., *Verr.* III, 81,189 qui affirme, en invoquant des documents qu'il a recueillis, que c'était là le prix normal. Effectivement, le prix indiqué par Cicéron met le médimne de blé, qui équivaut à peu près à 6 modii, à 3 - 4 1/2 drachmes, ce qui est légèrement inférieur aux prix courants dans le monde grec (cf. A. Boeckh, *The Public Economy of Athens*², London 1842, repr. New York 1976, pp. 93 sqq.).

(39) L'édit de Dioclétien montre qu'au Bas Empire le blé et le sel étaient tarifés au même prix: cf. S. Lauffer, *Diokletians Preisedikt*, Berlin 1971, pp. 98 et 104.

(40) Selon Pol. VI, 39,13 la ration annuelle d'un soldat est de 8 médimnes, soit environ 50 modii. Au prix de 2 sesterces le modius, la ration annuelle d'un homme revenait à 25 deniers, celle de 40.000 h. à 1 million. Au prix de 3 sesterces le modius, la ration pour un homme revenait à 37,5 deniers, de sorte qu'un million permettait de nourrir un peu moins de 30.000 hommes.

(41) A raison d'un sesterce par homme et par jour (cf. supra n. 37), la solde annuelle d'une légion de 6.000 soldats se monte à 540.000 deniers. La somme était en fait quelque peu supérieure du fait que les centurions touchaient le double et les cavaliers le quadruple.

(42) Pol. III 27,5. Cf. les autres réf. chez H.H. Schmitt, *Die Staatsverträge des Altertums* III, München 1969, n° 493.

(43) Cf. Liv. XLV, 29,4 et Plut., *Aem.* 28,3.

(44) Pol. XXX, 31,12.

échange de leurs produits. C'est ainsi que les Séquanes ont été de gros exportateurs de porc salé grâce aux salines exploitées encore aujourd'hui en Franche-Comté (Strab. IV, 3,2, C 192). Olbia, qui disposait à la fois d'une mer poissonneuse et de marais salants étendus, devait pour une bonne part sa fameuse prospérité à ses exportations de poisson salé (45). Canusium et Luceria, qui étaient situés tout près des marais salants de Margherita di Savoia, de même que Tarente étaient réputés pour leur industrie de la laine (46). La vraie richesse d'un peuple ou d'une cité qui possède de bonnes salines, ce sont les troupeaux et les produits de l'élevage ou de la pêche qui, grâce au sel, peuvent être conservés et exportés; ce sont aussi la laine et le cuir qui peuvent être exportés à l'état brut ou travaillés. Une ville où l'on vend et achète le sel devient par la force des choses un lien d'échange et de transformation des produits de l'élevage et de la pêche.

On comprend mieux, dans cette perspective, comment Rome a pu naître et grandir en un lieu par ailleurs peu favorisé par la nature. La terre y est peu fertile, les ressources naturelles inexistantes et le climat de surcroît malsain en raison de la malaria. Le Latium n'a pas les belles terres à blé qui ont fait la richesse de Capoue et des cités de Grande-Grèce ou de Sicile. On n'y trouve rien de comparable aux mines d'argent du Laurion, qui firent la fortune d'Athènes au Ve siècle, ou aux mines d'or et d'argent du Mont Pangée d'où Philippe II et Alexandre le Grand tirèrent les moyens de leurs conquêtes. Rome n'était pas non plus située sur un grand axe commercial comme Corinthe, Rhodes ou Alexandrie. Car contrairement à ce qu'on dit d'habitude (47), cette ville était mal placée tant pour le commerce maritime que pour le commerce par voie de terre entre l'Etrurie et le Latium (48). Le Tibre se prête très mal à la navigation et n'a pu être remonté par des bateaux marchands qu'après d'importants travaux d'aménagement impensables à l'époque archaïque (49): c'est même si vrai que jusqu'au début de l'empire c'est Pouzzoles qui est restée, malgré l'éloignement, le principal port de Rome. Pour ce qui est du commerce par voie de terre entre l'Etrurie et le Latium, Fidenae était beaucoup mieux située que Rome (50). Si Rome

(45) Hdt. IV,53.

(46) Cf. E. Orth, *RE Lana*, 1924, coll. 610 sq.

(47) La conviction que Rome a été aux premiers siècles de son histoire un centre d'échanges entre l'Etrurie et le Latium est très largement répandue dans la littérature savante. Cf. pour tous les articles cités supra n. 12 de F. Tamborini et de R. Besnier, et l'ouvrage de J. Le Gall, *Le Tibre, Fleuve de Rome dans l'Antiquité*, Paris 1952, qui compare la situation de Rome, qu'il appelle ville «du premier pont», à celle de Bordeaux, Paris ou Hambourg.

(48) Sur cet aspect fondamental de la question, cf. l'excellente étude topographique de L.A. Holland, *Forerunners and Rivals of the Primitive Roman Bridge*, «Trans. of the Amer. Phil. Ass.» 80 (1949), pp. 281-319.

(49) Cf. L.A., Holland, *art. cit.* pp. 300 sqq. Virgile (*Aen.* VIII, 89 sqq.) savait lui aussi qu'à l'origine le Tibre était difficile à remonter.

(50) Cf. L.A. Holland, *art. cit.*, pp. 294 sq. et 303 sqq.

avait été un important point de passage du commerce entre l'Etrurie et le Latium, ce commerce aurait dû se concrétiser par une route dont on ne trouve aucune trace ni dans les textes ni sur le terrain. En fait, nous n'avons même aucune preuve que les nombreux objets grecs trouvés dans le Latium y soient parvenus à travers l'Etrurie: si tel avait été le cas, on aurait dû trouver avec ces objets grecs une proportion importante d'objets étrusques. La plus ancienne voie romaine n'allait pas du nord au sud mais d'ouest en est, c'était la Via Salaria. Et sur cette Via Salaria, Rome occupait une position stratégique capitale: située au premier passage du Tibre, elle se situait à l'endroit d'où il était possible de contrôler les deux rives de l'embouchure du Tibre.

Car il est essentiel de savoir que les marais salants d'Ostie ne s'étendaient pas seulement sur la rive droite, comme on le dit parfois ⁽⁵¹⁾, mais également sur la rive gauche ⁽⁵²⁾. Selon la tradition annalistique, ces marais salants, tant ceux de la rive gauche que de la rive droite, appartinrent à l'origine à la cité étrusque de Veies. D'après cette tradition, la guerre de Rome contre Veies pour la possession des salins d'Ostie commença déjà sous le règne de Romulus, qui enleva à la cité étrusque une partie de son territoire ⁽⁵³⁾. Plus tard, sous le règne d'Ancus Marcius, une nouvelle guerre permit aux Romains de prendre possession de la Silva Maesia, d'étendre leur empire jusqu'à la mer, de fonder la colonie d'Ostie et d'établir des salins autour de cette colonie (Liv. I,33,9): *silva Maesia Veientibus adempta usque ad mare imperium prolatum et in ore Tiberis Ostia urbs condita, salinae circa factae*; cf. aussi Den. Hal. III, 41 et Plin., *N.h.*, XXXI, 89). L'association que fait Tite-Live entre la conquête de la silva Maesia, l'accès à la mer, la fondation de la colonie d'Ostie et la création de salins prouve que la silva Maesia se trouvait sur la rive gauche et que c'est par conséquent sur la rive gauche que l'annaliste situe les salins créés par Ancus Marcius ⁽⁵⁴⁾. La tradition annalistique peut se tromper sur la date et les circonstances de la mise en exploitation de ces salins, mais elle ne peut avoir inventé le fait que les Romains ont exploité des salins sur la rive gauche bien avant la destruction de Veies en 396 et que c'est le sel de ces salins qu'ils ont exporté vers le pays sabin par la

(51) C'est une erreur que commet notamment L.H. Holland dans son article, suivie par A. Alföldi, *Early Rome and the Latins*, Ann Arbor 1963, pp. 288 sqq. C'est d'autant plus regrettable que ces deux auteurs ont par ailleurs bien compris le rôle du commerce du sel dans l'histoire primitive de Rome.

(52) Cf. R. Lanciani, *Il «Campus salinarum romanarum»*, «Bull. comm.» 16 (1888), pp. 83-91, suivi par J. Carcopino, *op. cit.* (supra n. 33) pp. 468 sqq. ainsi que par R.M. Ogilvie, *A Commentary on Livy, Books I-V²*, Oxford 1970, pp. 139-140 et R. Meiggs, *Roman Ostia²*, Oxford 1973, repr. 1977, pp. 16 sqq. et 479 sqq.

(53) Cf. Liv. I, 15,5; Den. Hal. II, 55,5-6; Plut., *Rom.* 25,4. Alors que Tite-Live ne parle que de conquêtes territoriales, Denys et Plutarque attribuent déjà à Romulus une première conquête des salins.

(54) Cf. R.M. Ogilvie, *l.l.*, qui rejette avec raison l'opinion généralement admise, mais totalement infondée, que la silva Maesia se trouvait sur la rive droite.

Via Salaria dès l'époque archaïque. La suite de la guerre du sel entre Rome et Veies est bien connue et se résume en une phrase: après un long siège, Rome détruit Veies et s'empare des marais salants de la rive droite que les Etrusques essaient à trois reprises, mais en vain, de reprendre par la suite ⁽⁵⁵⁾.

Avant sa destruction par Rome en 396, Veies avait été la cité la plus riche de l'Italie centrale. La tradition antique le dit ⁽⁵⁶⁾ et les faits archéologiques lui donnent raison ⁽⁵⁷⁾. Des reconnaissances de terrain ont notamment révélé l'existence d'un important réseau routier, réalisé au prix de travaux considérables, qui de Veies rayonnait vers l'intérieur du pays ⁽⁵⁸⁾: de toute évidence, ce réseau servait, comme la Via Salaria sur la rive gauche, au transport du sel. En détruisant Veies, Rome ne s'est pas seulement emparée d'un riche butin, elle a aussi et surtout acquis ce à quoi la cité étrusque avait dû sa prospérité. Aussi ne sera-t-on pas surpris d'observer que c'est à partir de ce moment que commence vraiment l'urbanisation de Rome ⁽⁵⁹⁾. Déjà en 395, Camille restaure le temple de Mater Matuta au forum Boarium (Liv. V, 19,6). Le même Camille inaugure trois ans plus tard un temple à Iuno Regina dont il avait promis la construction en 396 (Liv. V, 31,3). Deux ans après la catastrophe gauloise de 390, on élargit l'aire du Capitole par la construction d'importantes infrastructures en *saxum quadratum* encore admirées à l'époque impériale (Liv. VI, 4,12; cf. Plin., *N.h.* XXXVI, 104). La même année, un temple est dédié à Mars sur la Via Appia (Liv. VI, 5,8). Un peu plus tard, en 377, commence la construction de la vaste enceinte en *saxum quadratum*, faussement appelée muraille servienne ⁽⁶⁰⁾. La colonie militaire d'Ostie, également construite en *saxum quadratum*, date elle aussi de cette époque. Outre plusieurs temples édifiés dans la seconde moitié du IV^e siècle, Rome se dote encore d'un premier aqueduc en 312, année où est aussi construite la première grande voie romaine après la Via Salaria, la Via Appia (Liv. IX, 29,6). En un siècle, Rome est devenue la cité la plus grande et la plus riche d'Italie centrale.

Il n'est pas nécessaire de décrire ici en détail l'extraordinaire expansion de l'imperium romanum en Italie centrale au cours du IV^e et au début du III^e s. Un aspect

(55) En 390 (Liv. V, 45,8), en 356 (Liv. VII, 17,6) et en 353 (Liv. VII, 19,8).

(56) Liv. V, 22,8 et surtout V, 24,6: *urbem quoque urbi Romae vel situ vel magnificentia publicorum privatorumque tectorum ac locorum praeponabant*. Den Hal. II, 54,3 la dit aussi grande qu'Athènes.

(57) Cf. J. Bayet, *Tite-Live, Histoire romaine livre V*, Paris 1954, pp. 125 sqq.; J. Ward-Perkins, *Veii, The Historical Topography of the Ancient City*, «P. Br. School at Rome» 29, 1961.

(58) Cf. Anne Kahan/Leslie Murray Threipland/John Ward-Perkins, *The Ager Veientanus, North and East of Rome*, «P. Br. School at Rome», 36, 1968.

(59) Cf. S.B. Platner/Th. Ashby, *A Topographical Dictionary of Ancient Rome*, Oxford 1929; Graffunder, *RE Rom*, 1914, coll. 1029 sqq.

(60) Cf. Liv. VI, 32,1, qui situe cette construction dans le contexte de la lutte des classes et la présente comme un nouveau fardeau financier pour la plèbe. Il n'a pas nécessairement tort, mais il est évident qu'une telle réalisation n'aurait pas été possible si le peuple romain n'avait pas disposé de ressources financières importantes. L'ouvrage ne fut pas achevé avant 353 (Liv. VII, 20,9).

méconnu et plutôt surprenant de ce développement mérite cependant d'être relevé. Alors que, dans un premier temps, les Romains se sont appliqués à agrandir leur territoire aux dépens de leurs voisins immédiats d'Etrurie, du Latium et de Campanie, et d'imposer leur hégémonie à ces régions, ils ont entrepris dans le dernier tiers du IV^e siècle de s'implanter sur la côte adriatique en s'y faisant des alliés, en y fondant des colonies et en construisant des routes pour y accéder. Après des luttes très dures contre les Samnites, ils ont commencé par imposer leur autorité à l'Apulie en 318 (Liv. IX, 20,9: *Apulia perdomita*), deux ans après que la riche cité d'Arpi se soit mise sous leur protection (Liv. IX, 13,6-9; cf. Strab. VI,3,9, C 283). Peu après, en 314, la défection de Luceria, qui livre aux Samnites la garnison romaine qui s'y trouvait, décide le Sénat à y fonder une colonie (Liv. IX, 26,1-5). De l'année 312 date, comme je viens de le rappeler, le premier tronçon de la Via Appia jusqu'à Capoue qui sera par la suite prolongée, par Beneventum, jusqu'à Canusium et Brindes ⁽⁶¹⁾. Quelques années plus tard, en 291, une autre colonie est fondée à Venusia, à l'ouest de Canusium (Den. Hal. XVII,5). Dans le même temps, Rome s'intéresse au Picenum et plus particulièrement à la région d'Hadria. C'est, semble-t-il, en 307 qu'est construite la Via Valeria qui, à travers les Apennins, relie Rome à la région d'Hadria. C'est en tout cas en 303 et en 298 qu'ont été fondées sur cet itinéraire, en pays èque, les colonies d'Alba Fucens et de Carsioli (Liv. X, 1,1 et X,13,1). Enfin, une colonie est installée à Hadria même entre 290 et 286 (Liv. Ep. 11).

Ce n'est évidemment pas pour créer des voies commerciales vers l'Adriatique que les Romains ont ouvert, au prix de durs combats, ces deux percées au travers des populations hostiles des Apennins: la Via Appia et la Via Valeria n'ont jamais été des routes commerciales, pas plus que les autres routes romaines du reste. Ce n'est pas non plus en prévision de la conquête de l'Orient grec, à laquelle personne à Rome ne devait encore songer à la fin du IV^e siècle. Ce ne sont pas non plus les richesses matérielles qui les ont attirés vers l'Adriatique, car si tel avait été leur but, ils auraient trouvé dans le sud de l'Italie des richesses bien plus considérables et plus faciles à atteindre en évitant le pays samnite. Ce qui faisait l'intérêt de la région d'Hadria, où aboutissait la Via Valeria, et de celle de Canusium, où aboutissait la Via Appia avant son prolongement jusqu'à Brindes, c'est qu'on y trouvait les seules sources d'approvisionnement en sel d'Italie centrale sur l'Adriatique. On comprendra tout à fait la stratégie romaine lorsqu'on saura qu'à la même époque, plus précisément en 308, Rome a enlevé aux Samnites la cité de Nuceria qui possédait la seule source d'approvisionnement en sel sur la mer tyrrhénienne au sud de Rome ⁽⁶²⁾. Pour être complet on rappellera encore qu'au sud de l'Italie il n'y avait sinon qu'une seule

(61) Cf. R. Chevallier, *Les voies romaines*, Paris 1972, pp. 150 sqq.

(62) Liv. IX, 41,3. Nuceria s'était donnée aux Samnites en 315 selon Diod. XIX, 65,7.

autre source d'approvisionnement en sel, à Tarente, et que c'est précisément à cause de Tarente qu'en 280 Rome est entrée en guerre avec les Lucaniens, Tarente et Pyrrhus. En quelques décennies, Rome a pris sous son contrôle direct ou indirect l'ensemble des salins d'Italie centrale et méridionale, c'est-à-dire qu'il dépendait désormais de son bon vouloir de priver de sel les populations de l'intérieur. Et puisque, pour ces populations vivant de l'élevage, le sel était d'une nécessité vitale, Rome les tenait, et elle les tenait bien.

Cet aspect de l'impérialisme romain étonnera certainement l'historien habitué par les sources antiques à raisonner — il faut le répéter — en termes de stabilité sociale, d'organisation politique et militaire ou de vertus morales. Mais on trouve dans l'histoire de Rome quelques épisodes qui nous montrent que les Romains ont su pratiquer la guerre économique et l'embargo aussi bien que les Etats médiévaux ou ceux de l'époque moderne. C'est ainsi qu'en 230 ils ont interdit, en prévision d'une guerre contre les Gaulois de Cisalpine, tout paiement en or ou en argent à ces Gaulois, de peur que ces ressources ne soient ensuite utilisées contre eux (Zon. 8,19). En 168, après la suppression de la monarchie macédonienne, le Sénat prit diverses mesures pour affaiblir définitivement le peuple macédonien, lui interdisant entre autres l'importation de sel ce qui signifiait, pour un peuple vivant de l'agriculture et de l'élevage, la faim et le déclin à brève échéance⁽⁶³⁾. Peu après, il brisa définitivement la puissance économique et navale de Rhodes en créant le port-franc de Délos, ce qui a pour effet de faire tomber d'un million à 150.000 drachmes le revenu que les Rhodiens tiraient de leurs taxes portuaires (Pol. XX, 31,12). Bien plus tard, à l'époque de la guerre civile entre le jeune César et Marc-Antoine, Antistius Vetus entreprend la soumission des Salasses du Val d'Aoste en bloquant tous les accès à cette vallée (App., *Ill.* 17): grâce à cette stratégie, il contraint les très coriaces Salasses à la reddition parce qu'ils se trouvent privés du sel dont ils font une grande consommation (ἀλῶν ἀπορία, ὧν εἰσι μάλιστα ἐν χρείᾳ). Ceux-ci se révoltent cependant un peu plus tard après avoir fait de grandes réserves de sel (ἄλας πολλοὺς ἐσώρευον). On signalera enfin que selon les Digestes il était interdit sous peine de mort de vendre aux ennemis de Rome certaines denrées ou matières premières stratégiques, à savoir principalement les pierres à aiguiser le fer, le fer, le blé et le sel (Paul, *Dig.* XXXIX, 4,11,1: *Cotem ferro subigendo necessariam hostibus quoque venundari, ut ferrum et frumentum et sales, non sine periculo capitis licet*). Des armes économiques dont disposaient les Etats antiques pour affaiblir ou soumettre leurs ennemis, l'embargo sur le sel était l'une des plus efficaces. L'étude qui précède montre que les Romains

(63) Liv. XLV, 29,11: *sale invecto uti vetuit*. On remarquera qu'aux Dardaniens, qui avaient pris le parti de Rome, le Sénat accorda au contraire le droit d'importer du sel (Liv. *ibid.* 13: *salis commercium dedit*).

ont su très tôt en tirer parti dans la guerre sans merci qu'ils ont livrée aux populations des Apennins.

Il serait bien entendu absurde de prétendre que Rome doit seulement et uniquement sa grandeur à sa «stratégie du sel». L'histoire montre assez que la possession de richesses naturelles même très importantes ne suffit pas à faire la grandeur d'une nation: il faut, pour en tirer parti, du génie politique et de la détermination. Si les Romains ont finalement gagné la guerre qui les opposait à Veies pour le contrôle des salins d'Ostie, s'ils ont pu, au cours du IV^e siècle, prendre sous contrôle les autres sources d'approvisionnement en sel d'Italie centrale, c'est qu'ils avaient justement cette détermination, cette force morale et ce génie politique qui font l'admiration de tous les historiens. Mais on peut dire sans exagération que sans les marais salants d'Ostie Rome ne serait jamais devenue la capitale d'un grand empire, et que peut-être elle n'aurait même jamais existé.

Adalberto Giovannini

Résumé: Dans une région par ailleurs dépourvue de ressources naturelles, les marais salants d'Ostie présentent une source de revenus très importante. Située à l'endroit d'où il était possible de contrôler à la fois les marais salants de la rive gauche et ceux de la rive droite, Rome a dans un premier temps pris possession de ceux de la rive gauche, dont elle a exporté le sel vers le pays sabin par la Via Salaria. Après une guerre acharnée contre Veies, elle s'est emparée en 396 des salins de la rive droite, qui avaient fait de Veies la cité la plus importante et la plus riche d'Italie centrale. Grâce à la conquête de ces salins, Rome devient au cours du IV^e siècle une grande cité et peut entreprendre la soumission des populations de l'Italie centrale. Pour parvenir à leurs fins, les Romains imposent leur contrôle aux autres sources d'approvisionnement en sel d'Italie centrale et méridionale dans le dernier tiers du IV^e siècle, ce qui met en état de dépendance économique totale ces populations d'éleveurs pour qui le sel est une denrée d'importance vitale.

LES SALINS D'ITALIE MERIDIONALE ET L'EXPANSION ROMAINE A LA FIN DU I^{er} ET AU DEBUT DU III^e s.

