

Les ressources agro-alimentaires Phénico-Punique

Phoenician-Punic agro-food resources

Saadia Benberkane^{1*} , Zineddine Bachi²

¹ Université de Batna1 (Algérie), saadia.benberkane@univ-batna.dz

² Université de Batna1 (Algérie), zineddine.bachi@univ-batna.dz

Date de réception:27/06/2022

Date d'acceptation:05/12/2022

Résumé :

Le thème abordé se déroule sur les aliments issus de l'agriculture et leurs habitudes de préparation en fonction des goûts, dans les civilisations phénico-punique et les sociétés parallèles. La nature de préparation des aliments est principalement liée au goût humain, qui est l'un des types de pensée les plus complexes. Ce qui contribue aux différences de cultures dont on distingue quatre types principaux des goûts varie d'une communauté à l'autre : sucré, salé, acide et amer. Ces caractéristiques sont également liées au bien-être de l'individu et à ses annexes architecturales destinées à la préparation des aliments, ainsi qu'aux éléments de services.

Cette étude nous permettra d'identifier les différentes denrées alimentaires consommées par les sociétés phénico-punique.

Mots-clés : Aliments; Agriculture; Phénicienne; Punique; Goûts.

Abstract:

The theme addressed takes place on foods from agriculture and their preparation habits according to tastes in the Phoenician-Punic civilization and parallel societies.

The nature of food preparation is mainly related to human taste, which is one of the most complex types of thinking. What contributes to differences in cultures, of which there are four main types of tastes, varies from one community to another: sweet, salty, sour and bitter. These characteristics are also linked to the well-being of the individual and to its architectural annexes intended for the preparation of food, as well as to the service elements.

This study will allow us to identify the different foodstuffs consumed by the Phoenician-Punic societies. This will give us an imaginary restitution.

Keywords: Food; Agriculture; Phoenician; Punic; Tastes.

*Auteur correspondant.

Introduction :

La consommation des aliments issus de l'agriculture, reste la source la plus économique que les populations antiques ont pratiquée notamment s'il s'agit de la civilisation phénicienne ou punique de tradition phénicienne et les sociétés parallèles.

On peut lier la variété des plats sur les tables antiques à la diversité et la disponibilité des éléments de services ainsi qu'à l'influence phénicienne à travers la civilisation carthaginoise sur la population nord-africaine dans le choix des goûts et des aliments. Ainsi que leur préparation est évidente à travers de nombreuses scènes ethnographiques en Afrique du Nord. Ces habitudes alimentaires sont principalement liées au goût humain, qui est l'un des types de pensée les plus complexes de la société, mais aussi de chaque individu.

Les recherches qui ont été effectués sur le thème des habitudes alimentaires de cette période sont très étroites et limités à certaines publications sur les résultats des fouilles archéologiques et peut d'information résultant des ressources littéraires assyrienne, syrienne, égyptienne, hébraïque et grec qui évoquent les cérémonies rituelles et les banquettes royales. Citant comme exemple *Jean-Louis Flandrin* et *Massimo Montanari*, dans leurs précieux ouvrage : « Histoire de l'alimentation », et *Lorenza Campanella*, « *Il cibo nel mondo fenicio et punico d'occidenté. Un'indagine sulle abitudini alimentari attraverso l'analisi di un deposito urbano di Sulky in Sardegna* ».

On a abordé ainsi comme problématique, la préparation des aliments d'origine agronomique et que les aliments phéniciens orientaux exotiques la région d'Afrique du Nord en tant qu'un goût étranger préféré? La relation entre l'homme phénicien et le monde du méditerrané comment ont-ils affecté leur système aux sociétés autochtone? Afin de répondre parfaitement à ces problématiques il faut baser sur les grands axes de la recherche : l'histoire du méditerrané : l'habitat, le commerce, la céramique, la mosaïque et les gravures et d'autres ressources qui pourront nous conduire vers des synthèses convenables à ce qui correspond à cette époque et voir aussi le mobilier abrité dans les musées notamment les musées Algériens.

1. La société phénicienne et punique :

L'arrivé des marchands phéniciens au Méditerranée c'était à partir du 12ème siècle avant JC pour des raisons économiques et à la recherche de matières premières)Bwm'ql(2008 «.

Selon des sources littéraires (Timée, Denis d'Halicarnasse, Ménandre d'Ephèse, Justine), à Carthage et en Sardaigne, Cadix, Espagne. Le début de la

présence phénicienne en Occident s'est déroulé au début du VIII^e siècle av. J.-C. (Bondi, 2011).

Vue l'importance de l'emplacement stratégique de la péninsule ibérique et de l'Afrique du Nord, les phéniciens ont établi plusieurs stations (Lexus sur les côtes occidentales du Maghreb en même temps que Cadex dans la péninsule ibérique vers 1110 av J-C, Utique, dans la partie occidentale de la Tunisie vers 1101 av J-C,) selon les datations des tombes découvertes dans ces régions, ces colonies ne sont pas habitées avant le 5^{ème} siècle av. J.-C. selon l'histoire des tombes trouvées. La fondation de Carthage c'était dans le dernier quart du 9^{ème} siècle avant J.C. aux environs 814 av. J.-C. (Bwm'ql, 2008)

Gonugu (Gouraya) a formé un centre stratégique pour le commerce et les échanges maritimes entre l'Afrique du Nord et la péninsule ibérique et l'Italie, ainsi que pour la production d'œufs d'autruche décoratifs.

Des ustensiles dessinés de figuratifs rouges et de la peinture noire datant du Ve siècle av. j.-c. Ainsi qu'une inscription étrusque datant du III^e siècle av. j.-c. Documentent les relations tyrrhéniennes en Étrurie (Manfredi, 2011).

La période d'occupation phénicienne en Afrique du Nord a marqué en premiers temps l'apparition des premières relations entre les phéniciens et les Libyens, ce qui a amené l'Afrique du Nord à des transformations de culture et civilisation. Elle est considérée comme étape importante dans la transmission des influences phéniciennes vers les pays de l'ancien Maghreb (Bwm'ql, 2008).

Ce qui signifie la naissance de nouvelles relations sociales et le début d'un processus de construction de nouvelles identités collectives entre les groupes d'immigrés et les peuples autochtones sur les territoires méditerranéens, ce qui a marqué des influences alimentaires à des processus complexes sur leurs modes de préparation et les moyens de les consommer qui exigent des espaces, des outils et des pratiques sociales liées à la préparation.

La nourriture consommée, les modes de préparation, les plats, les contenants et les espaces sociaux où les repas sont consommés caractérisent socialement et politiquement ces nouvelles communautés péninsulaires. Et que la manière dont la consommation et la production d'aliments est associée à certaines conditions (Hervás, 2008)

Figure (1): localisation de principaux sites phéniciens et punique en Algérie.



Source : dictionnaire de la civilisation phénicienne et punique/ Bripols, 1992, P16

2. L'agriculture comme essentielle ressource alimentaire :

A partir du paléolithique que le choix des aliments et du goût ont été transmis d'une génération à l'autre dont ils sont liés aux différences socioculturelles, cette évaluation a permis de rendre l'alimentation comme élément essentiel de la structuration des groupes ce qui a généré une population développée qui manifeste à inventer des recettes, des modes de préparation et le choix du mode d'acquisition (Flandrin & Montanari, 1996)

Les habitudes alimentaires des colonisateurs phéniciens dans la méditerranée occidentale à partir du VIII^e siècle sont adaptées avec le temps aux coutumes locales (Flandrin & Montanari, 1996), mais qui ont introduit de nouveaux goûts à la cuisine locale (Esposito, L'ALIMENTATION DANS L'ANTIQUITÉ, 2014).

Parmi les activités relatives à la préparation des aliments chez les phéniciens d'occident et les sociétés touchées par cette culture sont l'halieutique, l'agriculture, la chasse et l'élevage, les produits artistiques et artisanaux (Pasa, 2011).

On peut citer en priorité les activités agricoles comme la culture de la vigne, de l'olivier, de l'amandier, du grenadier, du figuier, des plantes à fleurs, de l'élevage du bétail et de chevaux dès l'époque punique (Pasa, 2011).

3. Le foyer et le mobilier de cuisine:

La céramique punique et phénicienne jouent un rôle exceptionnel dans la cuisine antique mais également dans les offrandes funéraires avec une pratique coutumière de l'antiquité et du mobilier funéraire qui se varient selon les richesses des tombeaux et des stades historiques. Il s'agit souvent d'ustensiles d'usage courant (pichets, plats, bols différents, etc).

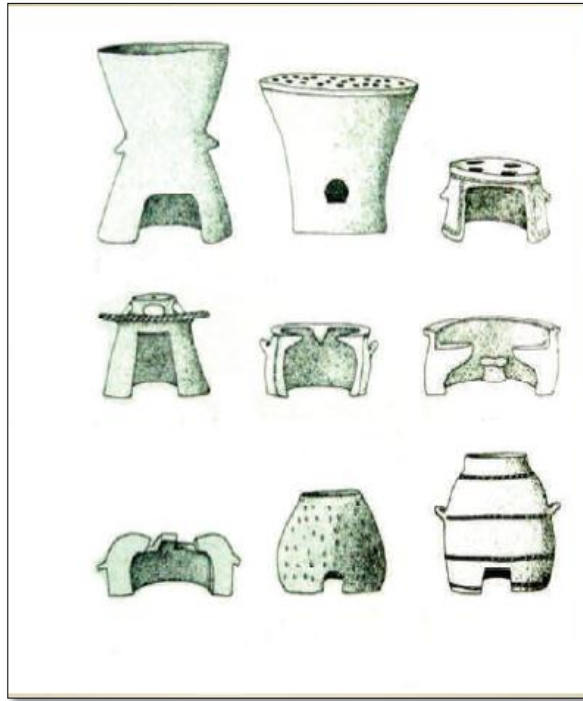
Les amphores et les tasses contiennent parfois des offres nutritionnelles ainsi que des ustensiles de cuisine. Il semble n'y avoir aucune poterie ou verrerie spécialement conçue pour la fonction funéraire

Dans les cimetières, par exemple, les pots en terre d'incinération contenant les cendres du défunt sont généralement des ustensiles de cuisine)Akly(2010 «

Le service de cuisine de type méditerranéen est composé de plat « patina », marmite « caccabus », pot à cuire (olla), marmite à bibracte, dont elle remplit de différentes fonctions de la cuisine à la table avec des pratiques sociales et culturels et aussi symboliques. Et qui peuvent être en forme ouvert (assiettes, plats, bols, coupes) ou du forme fermé (pots, cruches, gobelets), à noter que chaque élément du service de cuisine peut servir à plusieurs fonction comme la (olla) peut servir en tant que pots à cuire mais aussi comme récipients pour la conservation les aliments (Esposito, De la cuisine à la table. céramiques communes et identités culturelles, 2014).

Du mobilier en céramique a été découvert dans de nombreuses habitats ou nécropoles phéniciens et puniques au méditerrané d'occident. Selon les recherches effectuées dans les territoires phéniciens en Algérie, les nécropoles ne sont pas très nombreuses en citant, GOURAYA à Bougie, DJIDJELLI, COLLO, PHELIPEVILLE, et COUDIAT ATY à Constantine, ont été fouillé à l'occupation française, délivré un mobilier important : plusieurs individus, des amphores, plats Les collections relatives aux découvertes sont réparties sur quatre musées : Cirta à Constantine, musée de site de Tipaza, le musée des antiquités et le musée d'Oran(Alquier & Alquier, 1930).

Figure (2) : Les différents types de fours utilisés dans la cuisine phénicienne et punique.



Source : (Pamela Toti, P15)

Ces collections de céramique sont de diverses utilisations dont la plupart sont destiné à la préparation et à la consommation des aliments:

a. Céramique de cuisson

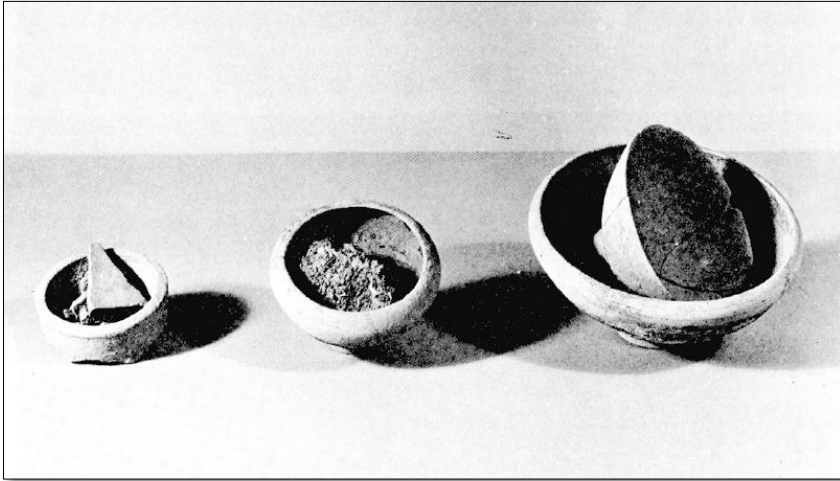
Cuisson de (bouillir, frire, cuire à feu doux comme Préparation des aliments (mélange, broyage comme les passoires)(Akly, 2010).

b. Céramique de table :

Céramique de table (boire, manger, servir comme les pots les bouteilles, askos , verre, assiettes, culières, pichet...) (Akly, 2010).

Plusieurs découvertes de la céramique phéniciens ou punique comme la collection qui a été trouvé et découverte sur une pierre plate formant la base d'une niche d'une maison punique découverte à Constantine, quatre poteries avaient été déposées et qui n'ont pas été touchées depuis leur mise en place initiale : un pied d'un vase qui formait une sorte de coupe dans laquelle ils ont trouvé un tesson de poterie et huit petits fragments d'os, une coupe contenant un résidu charbonneux , une plus grande coupe à l'intérieur de laquelle un bol en forme de calotte avait été placé. Suite à la découverte des débris de la tête d'un animal, identifié un sanglier sous ces ossements, une petite coupe timbrée de quatre palmettes(Berthier, 1980).

Figure (3): Collection découverte dans une maison à Constantine, Algérie, daté de la période punique



Source : Un habitat punique à Constantine, Berthier André, 1980. P16

D'autres exemples sur la typologie de la céramique de table :



Figure (4): Vase caliciforme en argile, daté du IV et III S.av ;J ; C . Conservé au musée des antiquités, Algérie

Source : catalogue

d'exposition international, Ministère de culture, 2011, P43.

Figure (5): Vase caliciforme en argile, décoré d'un parcours d'oiseaux, daté du III S.av ; J ; C. Conservé au musée de Cirta à Constantine, Algérie

Source : catalogue d'exposition international, Ministère de culture, 2011, P44.



Figure (6): Culière en ivoire de même époque datée de l'IVe-IIIe siècle av. J.-C. conservée au musée de Cherchell, Algérie

Source : catalogue d'exposition international, Ministère de culture, 2011, P64.



Figure (7) : Culière punique conservé au musée national d'Ahmed Zabana, Oran, Algérie.

Source : catalogue d'exposition international, Ministère de culture, 2011, P64.

c. Céramique de réserve et transport :

Stockage des bouilloires (à long terme et à Court terme), et transport (longue ou courte distance). Les jarres, les amphores, les panières (Akly, 2010).

De grand nombre d'amphores cylindriques de tradition punique de type Maña C portant de la poix à l'intérieur servi au transport des salaisons ou du garum (Ben Tahar & Sternberg, 2011).

4. Les modes de préparation et les principaux ingrédients :

L'évolution historique des alimentations méditerranéennes a eu des influences en plusieurs étapes : la première était par les Egéens (IIIe-IIe millénaire av.J.C.), ensuite les Phéniciens (IIe millénaire-XIIIe siècle av. J.C.) et les Carthaginois (IXe-IIe siècle av.J.C.). Ces civilisations ont permis la diffusion de l'olivier, de la vigne, du figuier et des amandiers et ont importé, de l'Asie, le poivre et les épices. Suite à l'apparition des céréales telles que le blé, l'orge et l'avoine, les agrumes, les moutons et les chèvres, ainsi que le bœuf (Tessier, 2004).

Les modes et les habitudes de préparation des aliments se déverse d'une société à l'autre mais le principe reste le même, de se nourrir, changé du goût.

L'Afrique punique se caractérise par sa cuisine à l'huile, avec des pâtes de céréales, des purées de légumineuse et du poisson, et avec la vaisselle correspondante. Le domaine italique, en revanche, sous l'influence du Nord et du continent européen, développe la cuisine à la graisse, le bouilli et les bouillies. Dont elle répandra, dans toute la Gaule, au 1er s. av. JC, à une sorte de modèle de synthèse commun à tout le Méditerranée (Bats, 1988).

Donc les plats ont été consommés soit avec de l'huile d'olive, du vin, du garum, ou du vinaigre (Déroche & Zink, L'alimentation de l'Afrique du Nord De la préhistoire au Moyen Âge, 2016).

On constate aussi que les cultures communes chez les Carthaginois sont les oliviers, les vignes, les figues, les grenades, le blé, l'orge et le sésame, avec l'extraction de l'huile de sésame et l'utilisation de certaines plantes médicinales(Bwm'ql, 2008).

Les phéniciennes sont des grands mangeurs de soupe, des repas quotidiens simples et riches comme la puls punica, un plat punique qui est une bouillie de plusieurs céréales considérées comme plat unique et nourrissant grâce à la diversité de ces compositions. (Sucre, matière grasse, protéine et vitamine)(Flandrin & Montanari, 1996).

Puls Punica

Dans une casserole en terre cuite neuve sont mélangé et cuire :

- **1 livre de farine versé dans l'eau et faite bien délayer**
- **3 livres de fromage frais**
- **Une demi-livre de miel**
- **1 œuf**

a. L'huile et la graisse

La production oléicole est l'une des rares importantes productions de l'époque punique. Selon des ressources écrites Hannibal aurait fait planter des oliviers sur la plus grande partie de l'Afrique et que l'olivier se trouvait partout en Afrique du Nord sous domination carthaginoise dans la première moitié du IIe siècle .av J.C (Pasa, 2011).

On parlait aussi de l'utilisation et l'extraction de l'huile de sésame il a connu d'autre utilisation comme ingrédients de certaines galettes mais aussi en sorte de l'huile pour changement du goût (Bwm'ql, 2008).

L'utilisation de la graisse a été adopté au coure de cette période dans d'autres régions dont les animaux apportent à la nourriture de la graisse qui lui donne un goût déferrent et préférée pour certaines populations: crème du lait, saindoux du cochon, suif de bœuf, graisse de rognon de mouton ou de veau qui est la meilleure pour le monde antique. La graisse de l'oie domestiquée a été utilisée à la fin de l'époque gauloise (Flouest, 2014).

b. Légumes

Un apport protéique fondamental à un régime substantiel basé sur la consommation de glucides dérivés du blé et de l'orge devrait provenir de la consommation des céréales (Campanela, 2008).

L'alimentation phénicienne à base de céréale était complété par des légumineuses comme les petit pois, les lentilles, le pois chiche (fèves), dont ils consomment toute les parties de ces légume (gousses, graines et feuilles) coupé ou transformé en farine.

Plusieurs ressources citent la présence des jardins potagers et de verger notamment à Ougarit, et que la culture des légumes et fruits est facile à pratiquer. De l'ail des oignons, des poireaux, des concombres et l'échalote ont été cultivé (Flandrin & Montanari, 1996).

i. **L'Ail** : Il a été indiqué dans le coran dans une situation relative aux juifs sous le mot (**Foum**) (al-Qur'ān al-Karīm, al-Baqarah:61)

c. Les céréales :

La production des céréales nord-africaines remonte à l'époque préromaine dont elles occupent une place prépondérante dans les questions économiques(Pasa, 2011)

Les céréales constituent la nourriture de base des colonies phéniciens en occident, et même à la période punique, leur traitement et cuisson occupaient une grande partie du temps de la femme carthaginoise dont à cette époque les blés étaient consommés sous forme de bouillie (resette de la puls punica) en grillant et criblant les céréales (Flandrin & Montanari, 1996).

La présence de meule et moulins révèle l'existence de meuniers et de boulangers (Déroche & Zink, L'alimentation de l'Afrique du Nord De la préhistoire au Moyen Âge, 2016).

Les phéniciens sont des grand consommateurs du pain à pate levé ou non, *Jean-Louis F et Massimo .M*, ont aussi cité Le **punicum**, est une galette délicieuse à base de céréales a été cuite dans des plaques à bords très bases considéré comme aliment quotidien et servait pour les oblations rituels. Des moules en terre cuite on été découverts en occident à Carthage, Sicile, Espagne et en Sardaigne, utilisé pour la préparation des offrandes de galettes décorés. Elles sont cuites sur de petits fours en terre cuite **tabuna** ou **tannur** (Flandrin & Montanari, 1996).



Figure (8) : Coupes avec restes de céréales du Castillo de Dôna Blanca, daté du 5eme siècle avant J.C

Source : Il cibon el mondo fenicio et punico d'occidenté, Lorenza Campanela, 2008, P56

Figure (9) : Photo des mêmes coupes exposé en 2019 en Italie au Colisée de Rome dans une exposition temporaire sur Carthage.

Source : photo de Benberkane.S, 2019.



d. Les épices :

Les épices sont parmi les produits des denrées de luxe dans l'échange commerciale de la méditerranée phénicien. L'histoire de l'alimentation atteste que les épices ont un double rôle de rehausser le goût des denrées et de les conserver, mais elles sont aussi utilisées pour des propriétés curatives et ont aussi une fonction rituelle par leurs pouvoirs stupéfiants(ACME, 2022).

Les épices et notamment le poivre ont connu une large utilisation chez les phéniciens c'est des produits qui ont été importé, de l'Asie(Tessier, 2004).

Représentés dans plusieurs stèles puniques et sur des monnaies découvertes en Sardaigne(Flandrin & Montanari, 1996).

e. Le sel :

Il a été utilisé à travers les âges dans toutes les cuisines du monde et le commerce. Soit comme condiment ou comme conservateur pour certains aliments tels que le bacon et le poisson. Les anciens Égyptiens ont été les premiers à conserver la viande avec du sel et à produire le premier bacon. Ainsi, certains pensent que c'est l'une des premières cultures à connaître la viande et le poisson salés. De différentes

ressources attestent l'influence de cette activité qui a été très bien développée par les marchands phéniciens.

Les données archéologiques suggèrent que la région méditerranéenne phénicienne était la plus représentative du commerce et de l'utilisation du sel, en particulier, les îles Canaries qui étaient adaptées à ces activités, avec la migration saisonnière de diverses espèces marines, telles que le thon qui était nécessaire pour la production de matériaux exigeants tels que la sauce *garum*, dont la plus célèbre est l'usine de Reds-Iberian, le port de Santa Maria, Cadix (Garbatti, 2011).

Selon Giuseppe Garbatti, Hérodote a souligné la présence d'un grand nombre de carrières de sel, entre le Maghrib et le Sahara, et fait référence à plusieurs carrières dans la région s'étendant dans le sable jusqu'à ce que les colonnes de Héraclius soient visibles aujourd'hui, dans la région de la plaine d'Amadrur (haut plateau), en particulier au sud de Sirta, Même le mausolée d'Imdghassen à Batna, une vaste région de Shattouat, Chatt Melligh, Sabkhat Mkharrhan, Sabkhat Azal-Mati, Chatt Marouane, Chatt el Sharqi, ainsi que le sud-ouest de Constantine et l'ouest Aures-Jebel Mallah.

Des navires venant de Cadix, à l'extrême ouest de la Méditerranée, échangent du sel contre du cuir, de l'étain et du plomb produits par les habitants des îles britanniques et de Chypre au Levant. Et que les marchands phéniciens allaient à la mer Morte pour le commerce de poissons aux salaisons. Les inscriptions montraient la présence de travailleurs spécialisés dans la surveillance de la sabkha ainsi que la présence d'un organe de direction (Garbatti, 2011).

La pièce de monnaie fait référence à l'importance des activités liées à la production et à l'utilisation du sel, citant comme exemple les monnaies de Cadix, Sicily, de Idira en Espagne, de Tangis (Tanga), de Lexus Solont (Sicile), datées du III^e au I^{er} siècle av. J représente différentes scènes (chasse, salaison et préparation de bouillon) (Garbatti, 2011).

5. Le vin :

Le vin tient une place importante dans la culture de divinité à l'occident punique (Flandrin & Montanari, 1996).

Les vins de Carthage étaient célèbres dans l'Antiquité, en particulier les vins de raisins secs, qui étaient également largement exportés (Myādān (1981).

Vers la question d'interdiction de la consommation du vin par les femmes (*temetum*) et la soumission à des règles de vie instituées par les ancêtres, une catégorie de femme et certaine catégorie de vin aient été visés, la consommation de vin leur étant autorisée pourvu que ce soit avec modération dont une stèle punique évoquée *infra* et des peintures égyptiennes sur lesquels les femmes et les hommes consomment du vin (Déroche & Zink, L'alimentation de l'Afrique du Nord De la préhistoire au Moyen Âge, 2016).

En autres des scènes figurés dans des stèles égyptiennes attestent la consommation du vin par les époux avec un repas allongé la mode de ce repas est bien répondu dans le monde punique ou punico-libyque attestait par la présence des banquettes dans les tombeaux punique (Déroche & Zink, L'alimentation de l'Afrique du Nord De la préhistoire au Moyen Âge, 2016).

6. Les fruits :

La culture des fruitières a connu de large diffusion sur les côtes phéniciennes comme les pommes, grenades, coings, amandes, pistaches, cédrats, lotus, les dattes ont été exporté vers Athènes au 5^e S. av ; J ; C. , les figes tellement délicieux sèche ou frais remplace les aliments coûteuses tel que le miel leurs importance(Flandrin & Montanari, 1996)

- a. **Le grenadier** : Est parmi les arboricultures importé au méditerranée d'origine punique. Ces goûts sont variés entre les douces, les acides et mi-douces(hammad, 1989).
- b. **Les raisins** : sont consommé frais, secs ou en forme de boisson, selon les textes d'Ougarit, les raisins sec ont été utilisé comme ingrédient dans la préparation des galettes sucré (Flandrin & Montanari, 1996).

Figure (10) : Des fruits en terre cuite des tombeaux de Carthage daté du 5 siècle av, J ; C. lors de l'exposition temporaire sur Carthage au Colisée de Rome.



Source : photo de Benberkane.S, 2019.

Conclusion :

Comme nous l'avons constaté, la culture alimentaire des sociétés phénico-puniques a connu une grande diversité en terme d'utilisation des ressources alimentaires qui dépendent de l'agriculture.

Quelle que soit le mode d'alimentation adopté soit à la consommation de la viande ou autres aliments similaires, mais aussi que leur grand intérêt pour l'agriculture a produit une communauté des grands mangeurs de légumes. Ces denrées alimentaires sont préparées à base des épices selon le gout préféré.

On constate ainsi que la culture de la cuisine phénico-punique à marqué sa présence dans les sociétés actuels et qui s'étale au longue du méditerranée, tandis que l'influence des premiers peuples émigrés au méditerranée occidentale ont réussi crié des premiers liens commerciales entre les anciens civilisations du monde Européen et Africaines qui ont laissé de nombreux témoignages archéologiques.

Références

1. ACME. (2022, Mai 20). *Académie de Combat Médiéval Européen*. Récupéré sur ACME: <http://acmedieval.eclablog.com/l-histoire-des-epices-a114419908>
2. Akly, N. (2010). *al-Harf wālhrfywn fī Nūmīdiyā qabla al'hdālrmāny. al-Jazā'ir : Jāmi'at al-Jazā'ir 2*. ALGER: Université d'Alger 2.
3. Alquier, J., & Alquier, P. (1930). TOMBES PHÉNICIENNES A DJIDJELLI (ALGÉRIE). *Revue Archéologique*, 5 (31), 1-17.
4. Bats, M. (1988). *Vaisselle et alimentation à Olbia de Provence (v. 350 - v. 50 av.J.-C)* (Vol. 15). paris: CNRS.
5. Ben Tahar, S., & Sternberg, M. (2011). La pêche à Jerba à l'époque punique : l'apport de l'archéologie. (C. editore, Éd.) *Rivista di Studi Fenici*, 99-116.
6. Berthier, A. (1980). Un habitat punique à Constantine. *Antiquités africaines* (16), 13-26.
7. Bondi, S. (2011). *Les Phéniciens en Algérie: Les Phéniciens vers l'Ouest*. Algérie: Ministère de la Culture.
8. Bwm'ql, M. a.-H. (2008). *mazāhir min altāthyr alqrṭājy fī Nūmīdiyā : al-zirā'ah, al-diyānah, al-lughah, min al-qarn al-thālith ilā 146 Q M, Risālat mājistīr, Tārīkh qadīm*. ALGER: Université d'Alger 2.
9. Campanella, L. (2008). *Il cibo nel mondo fenicio et punico d'occidenté. Un'indagine sulle abitudini alimentari attraverso l'analisi di un deposito urbano di Sulky in Sardegna collezione di studi fenici*. Roma: Fabrizio Serra.

10. Déroche, F., & Zink, M. (2016). *L'alimentation de l'Afrique du Nord De la préhistoire au Moyen Âge*. Paris: Académie des Inscriptions et Belles-Lettres (SEMPAM).
11. Esposito, A. (2014, mars avril). De la cuisine à la table. céramiques communes et identités culturelles. *DOSSIERS D'ARCHÉOLOGIE, LE GOÛT ET L'ALIMENTATION DANS L'ANTIQUITÉ* (362), pp. 20-23.
12. Esposito, A. (2014, mars avril). L'ALIMENTATION DANS L'ANTIQUITÉ. *DOSSIERS D'ARCHÉOLOGIE, LE GOÛT ET L'ALIMENTATION DANS L'ANTIQUITÉ* (362), pp. 2-5.
13. Flandrin, J.-L., & Montanari, M. (1996). *histoire de l'alimentation*. Paris: Librairie Arthème Fayard.
14. Flouest, A. (2014, mars avril). RECETTES POUR RETROUVER UNE CUISINE GAULOISE VRAISEMBLABLE. *dossiers d'archéologie, LE GOÛT ET L'ALIMENTATION DANS L'ANTIQUITÉ* (362), pp. 46-53.
15. Garbatti, G. (2011). Sel, Sabkha et salaison. Dans M. d. Culture, *Phéniciens en Algérie* (pp. 100-109). Algérie: Ministère de la Culture.
16. hammad, M. (1989). Arboriculture. *Encyclopédie berbère*, 6, 793-952.
17. Hervás, A. (2008). Alimentos, poder e identidad en las comunidades fenicias occidentales. *Cuadernos de prehistoria y arqueología de la Universidad de Granada*, 18, 163-188.
18. Manfredi, L. (2011). *Les Phéniciens en Algérie: Algérie phénicienne - Punique*. Algérie: Ministère de la Culture.
19. Myādān, m. h. (1981). *Tārīkh Qarṭāj* (éd. 1). Bayrūt: Manshūrāt 'Uwaydāt.
20. Pasa, B. (2011). *Recherches sur l'Africa Vetus, de la destruction de Carthage aux interventions césaroaugustéennes*. Toulouse II: Université Toulouse le Mirail.
21. Tessier, S. (2004). *Alimentation méditerranéenne, insularité et développement: les pratiques alimentaires en Sardaigne et à Malte*. Montpellier III: Université Paul Valéry.