



La prospérité des campagnes

Les Gaules étaient déjà très bien exploitées, sur le plan agricole au temps de l'indépendance. Après la conquête, les campagnes se couvrirent de fermes (*villae rusticae*). Les terroirs furent activement cultivés. On produisait des céréales, blé, millet, orge, seigle, avoine et les grandes plaines du nord et du Centre devinrent de véritables greniers pour la ville de Rome. La culture de la vigne progressera et le vin gaulois fut exporté. Dans le Midi poussaient les oliviers. L'élevage était florissant et à Rome on appréciait les salaisons de porc gauloises, de même que la laine et les volailles.

De vastes villae

Simple fermes au début de la République, les *villae* deviennent progressivement le centre de vastes exploitations dirigées par des intendants. Sur elles repose une grande partie des richesses de l'aristocratie. Chaque *villa* sépare la *pars urbana*, l'habitation réservée au maître et à sa famille, de la *pars rustica*, qui regroupe les bâtiments de production (pressoirs, fours, forges...) et de stockage (granges, celliers et hangars à matériel). Tout autour s'étendent les terres soigneusement délimitées et entretenues

Vivre au domaine

Les riches propriétaires alternent vie en ville et vie à la campagne, fuyant la chaleur étouffante des cités l'été. Plus on avance dans le temps, plus la partie résidentielle de la *villa* s'étend, prenant des allures luxueuses avec ses vastes salles de réception décorées de marbre, de peintures et de mosaïques, et ses bains qui vont jusqu'à occuper parfois tout un pavillon. Les maîtres profitent de l'automne pour organiser de grandes parties de chasse à courre ou au filet. Les réceptions entre voisins, les banquets, la détente dans les thermes alternent avec la gestion du domaine.

Au rythme des saisons

Loin du monde et du bruit des villes, les campagnes vivent au rythme plus calme des saisons, des travaux agricoles et des fêtes rustiques.

Une grande mosaïque découverte à Saint-Romain-en-Gall illustre diverses activités agricoles d'un domaine gallo-romain au I^e siècle : greffe des arbres au printemps, moissons en été, labours, semailles, vendanges et récoltes en automne, broyage des céréales, ramassage du fumier et travaux d'entretien en hiver...

NOTIONS

Gallus : Il est faux de prétendre que le coq fut l'emblème des Gaulois. Leur assimilation à ce volatile agité, bruyant et un peu ridicule, résulte d'un jeu de mots fait par les auteurs antiques puisqu'en latin, le nom *gallus* désigne à la fois le coq et le Gaulois. D'où les plaisanteries faciles et la comparaison du comportement du Gaulois au combat à celui d'un coq dans la basse-cour.



Les labours

Le paysan laboure à l'aide d'un instrument emblématique : l'araire, tiré par deux bœufs. Cet instrument dépourvu de versoir latéral ne réalisait qu'un labour plat et uniforme qui ameublissait la terre mais ne la retournait pas.

La cuisson du pain

La *villa* vit le plus possible en autarcie, c'est-à-dire sans dépendre de l'extérieur. Elle possède ses forges, ses fours, produit même parfois sa propre vaisselle. Le boulanger fait cuire son pain pour la consommation du domaine dans un four à la forme caractéristique.

La culture de la vigne

La technique utilisée par les colonisateurs romains est différente des autochtones gaulois : les vignes sont palissées en hauteur sur des poteaux, formant sur 30 mètres de long une sorte de pergola appelée *vitis compluviata*.

Les vendanges et le foulage des raisins

Les ouvriers font les vendanges... Une fois le raisin récolté, ils le foulent avec les pieds au son d'une musique entraînante. Le jus s'écoule de la cuve dans de grandes jarres. Il fermentera ensuite dans des *dolia*, de volumineuses jarres enterrées dans le sol. Pour son transport le vin sera transvasé dans des amphores ou des tonneaux de bois.



Reconstitution de *dolia* au Mas ders Tourelles Beaucaire

LES CÉRÉALES L'ÉLEVAGE
LE VIN DES VILLAS PAR MILLIERS

