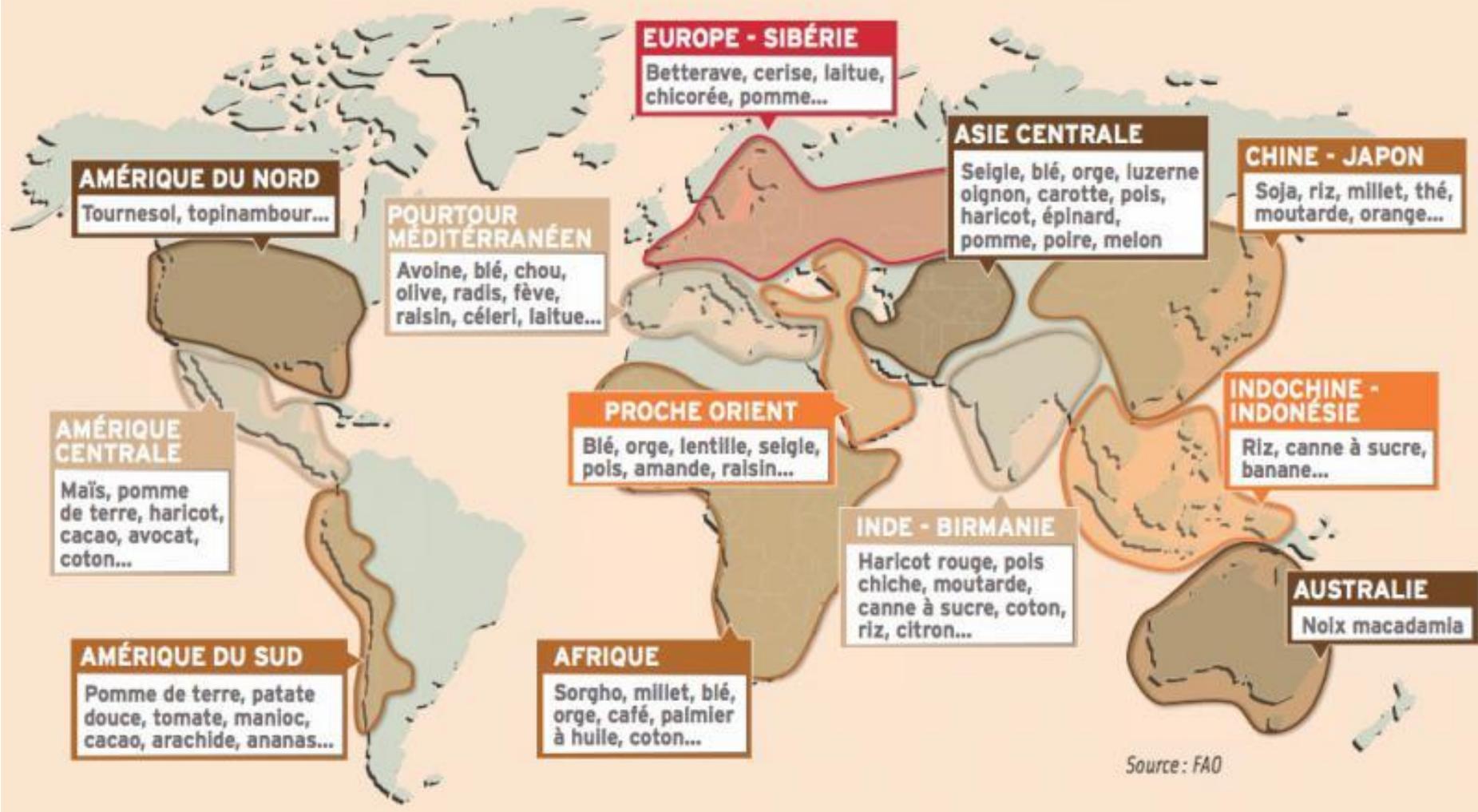

Les jardins gallo-romains

Le jardin potager, le verger, le jardin
des plantes utiles

La préhistoire ? Qui est où ?

Des plantes cultivées originaires des quatre coins du monde



La préhistoire ? Qui est où ?

- Europe
 - Laitue, chicorée, betterave, cerise, pomme
- Pourtour méditerranéen
 - Fève, avoine, blé, chou, céleri, laitue, radis, olive, raisin
- Proche-Orient
 - lentille, pois, pois chiche, blé, orge, seigle, radis, navet, poireau, persil, laitue, chou, carotte, betterave, ail, oignon, amande, raisin
- Asie centrale
 - Luzerne, pois, seigle, blé, orge, épinard, oignon, carotte, pomme, poire, melon
- Afrique
 - igname, gombo, gourde, niébé, sorgho, millet, blé, orge, café, palmier à huile, coton
- Chine septentrionale
 - soja, riz, millet, thé, moutarde, orange, chou chinois, concombre, courge cireuse, crosne du Japon, gingembre, haricot azuki, navet, radis chinois,
- Asie du Sud-Est
 - Haricot rouge, pois chiche, igname, taro, riz, aubergine, moutarde, canne à sucre, banane, coton, citron

La préhistoire ? Qui est où ?

- Amérique du Nord
 - Tournesol, topinambour
 - Amérique centrale)
 - haricot commun, haricot de Lima, maïs, manioc, patate douce, chayotte, courges (*Cucurbita pepo*, *C. maxima*, *C. moschata*, *C. ficifolia*), cacao, avocat, coton
 - Amérique du Sud (Andes)
 - haricot commun, haricot de Lima, quinoa, manioc, patate douce, pomme de terre, tomate, courges (*Cucurbita maxima*), piment, poivron, cacao, arachide, ananas
-

La préhistoire ? Comment ça commence?

- Début de l'agriculture: 10 à 12 000 ans
- Début de la sélection (voir carte)
- Primauté des légumineuses (lentille, pois chiche, gesse, pois)(gousse = légume), puis céréales (orge, blé, ...)
- On cuit les légumes dans des pots: plantes *potagères*
- Il y a les « *épinards* »: chénopodes, amarantes, arroches, etc
- Et bien d'autres plantes sauvages: fruits sauvages, salades, champignons, etc
- D'abord cueillies, puis cultivées
- Les espèces cultivées migrent aussi avec les populations

Les légumes de l'Antiquité

- **Babylone:** concombres, aubergines, oignons, lentilles, pois chiches, riz
- **Egypte ancienne:** poireaux, laitues non pommées, concombres, radis, melons, aulx, oignons
- **Grèce antique:** courges, potirons, radis, concombres, roquette, pourpier, choux, carottes sauvages, poireaux, oignons, champignons, truffes, raifort, fève d'Égypte, lentilles, cardon, bourrache, arroche
- **Monde gallo-romain:** lentille, choux, laitues pommées, poireaux, raves, carottes, concombres, melons, courges, citrouilles, asperges, pois, châtaignes, oignons, olives, champignons, truffes, panais, brocoli, fenouil

Les jardins gallo-romains

- En Gaule (La Malagne), ce que l'on sait du paysage
 - La forêt a déjà subi de fortes coupes:
 - Grands arbres (chênes, hêtres, ormes, frênes, etc): moins de 10 %
 - Espèces de sous-bois et de prairies dominantes
 - Importances des céréales cultivées / prairies : ?
-

Les jardins gallo-romains

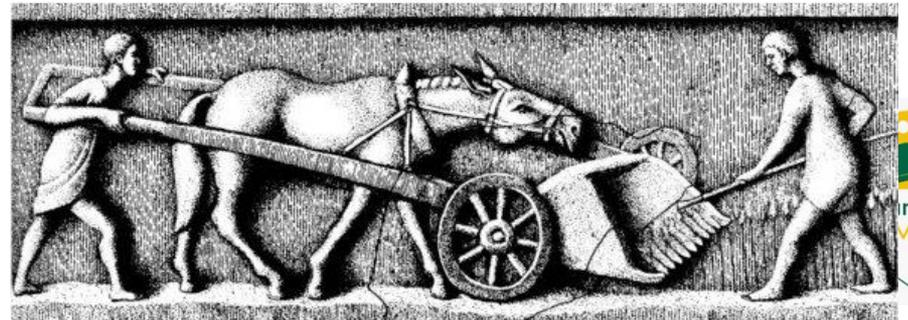
- En Gaule, les changements de cultures et d'habitudes alimentaires
- Les céréales et les légumineuses
 - Période gauloise
 - Amidonnier (blé vêtu), engrain
 - Orge vêtue
 - Millet
 - Consommés sous forme de bouillies, de galettes
 - Peu de légumineuses: vesce, lentille, peu de légumes verts et d'aromatiques
 - Période gallo-romaine
 - Froment (fin 1er s.), épeautre: panifiables, le pain se répand
 - Légumineuses apparaissent: la lentille devient équivalente aux céréales, gesse cultivée, pois, vesce, fèverole
 - Le seigle introduit comme « mauvaise herbe », domestiqué à partir du 1er s
 - Légumes verts et aromatiques du pourtour méditerranéen introduits

Les jardins gallo-romains

- En Gaule, les changements de cultures et d'habitudes alimentaires
- Les céréales et les légumineuses
 - Durant les périodes troublées
 - moins de gens, moins de soins aux récoltes, plus de messicoles (*Agrostemna githago*, *Orlaya grandiflora*), utilisation du vallus



Moissonneuse gauloise



Bas-relief représentant la moisson

Les jardins gallo-romains

- En Gaule, les changements de cultures et d'habitudes alimentaires
- Les fruits
 - Période gauloise
 - les Gaulois ne cultivent pas d'arbres fruitiers; ils favorisent certaines arbres (noisetiers, prunelliers) et cueillent des fruits dans la nature: pommes et poires sauvages, noisettes, prunelles, merises, mûres (ronce), framboises, fraises, sureau, églantier,
 - Période gallo-romaine
 - Les Romains cultivent des vergers ! :pommes, poires (ils greffent), cerises, noix, noisettes, châtaignes, vigne ! (dès le 1er s. ap JC en Bordelais), cornouilles
 - Ensuite, pêche, prune, vigne et même figue, melon, concombre, mûrier noir, pin pignon
 - Importées: figues sèches, olives, raisin sec, dattes, abricots, pignons de pin
 - Nèfle et cornouille: d'Europe centrale

Les jardins gallo-romains: le domaine

■ La villa romaine:

- Pars urbana: domaine architecturé, habitation du maître et jardins
 - De prestige et d'agrément (viridari)
 - Espace de méditation aussi, sacré
 - Alimentaires et utilitaires (hortus)
- Pars rustica: cour agricole, bâtiment de la ferme
 - Surface de plusieurs ha: ager (plein champ)
 - Population nombreuse, parfois plusieurs centaines de personnes
 - Domaine cultivé par des esclaves et des ouvriers
 - Géré par le villicus
- Parfois, présence d'une mare à la fois agricole et d'agrément
- Densité importante des villae, mise en valeur du territoire intense
- Hortus et ager s'opposent au saltus: espace non cultivé (friches), sur lesquels on cueille, on ramasse

Les jardins gallo-romains: le domaine

■ La villa romaine:

- L'exemple de la villa de Richebourg (Yvelines)



Les jardins gallo-romains: les préceptes

- Le jardin potager: l'hortus, espace utilitaire
 - Cultivés en planches rectangulaires (cfr Palladius) (3,30 m x 1,80 m) pour faciliter le désherbage, entourées de sentiers recouverts de tessons, cailloux, etc
 - Chaque planche consacrée à une catégorie: alimentaire (lég racines, feuilles, fruits, etc), médicinal, aromatique, textile, de brasserie, de teinture
 - Rotations des planches tous les ans
 - Fumures (compost, fumier, chaux, charbon, cendres, coquillages), travail du sol, ajustement niveau de la terre pour drainage ou récupération eau pluie, système d'irrigation en pays sec
 - Associations de plantes, travail avec la lune, pots de culture (marcottage), moules en osier pour donner une forme aux cucurbitacées
 - Culture d'un grand nombre de plantes, et cueillettes dans la nature
 - Difficultés pour identifier correctement les plantes dans la littérature de l'époque
 - Espace de préférence fermé: murs, clôtures bois, haies vives (hortus sens d'enclos)
 - À l'arrière de la domus (pas toujours)

Les jardins gallo-romains: les préceptes

- Le jardin potager: l'hortus, espace utilitaire

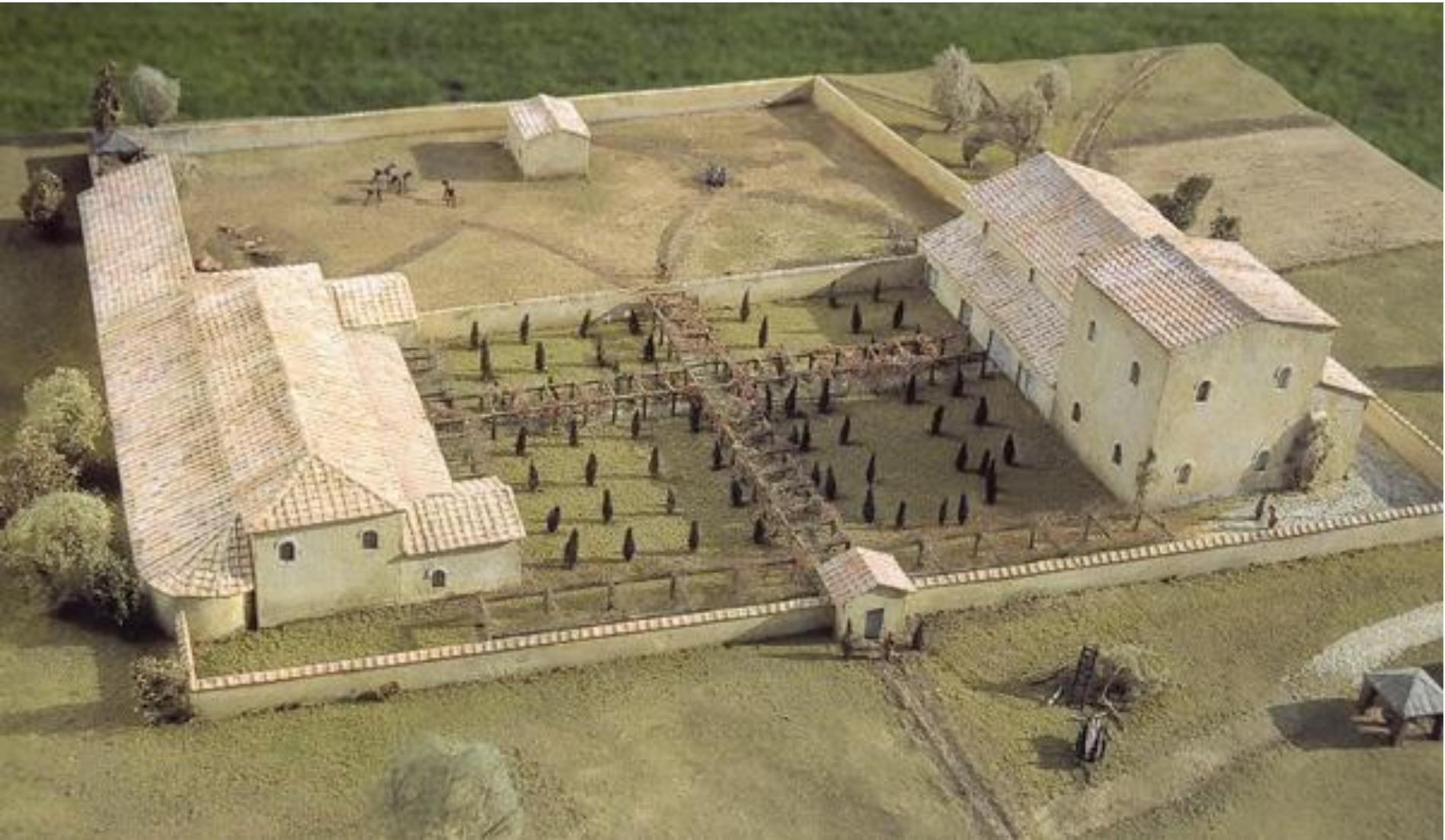


Les jardins gallo-romains: les préceptes

- Le jardin d'agrément: le viridari
 - ❑ Apparat, devant la domus
 - ❑ Jardin formel, géométrique (carré)
 - ❑ Planté d'arbres et de sculptures végétales (topiaires)
 - ❑ Parfois (souvent ?) fermé, orné de peintures murales en trompe-l'œil, entouré d'une galerie (modèle du cloître)
 - ❑ Entouré de buis (parfois figuratifs)
 - ❑ Pergolas couvrant les chemins
 - Buis (*Buxus sempervirens*), rosier (*Rosa ssp*), lierre, vigne,

Les jardins gallo-romains: les préceptes

- Le jardin d'agrément: le viridari: l'exemple de Richebourg



Les jardins gallo-romains: les préceptes

- Le jardin d'agrément: le viridari: l'exemple de Richebourg



Les jardins gallo-romains: les préceptes

- Le jardin d'agrément: le viridari: l'exemple de Richebourg



Les jardins gallo-romains: les préceptes

- Le jardin d'agrément: le viridari: les jardins de Livia



Les jardins gallo-romains: en pratique

- Jardins potagers: alimentaire, médicinal, aromatique, textile, de brasserie, de teinture
 - Les alimentaires
 - Les légumineuses : pois, pois chiches, lentilles, fèves, fèveroles, lupins, doliques (ager: plein champ)
 - Les céréales: froment, amidonnier, orge vêtue, avoine, millet, millet des oiseaux, seigle (ager: plein champ)
 - Les racines : plantes dont on consomme les racines ou les bulbes: navets, poireaux, carottes, betterave, panais, bryone dioïque, maceron, salsifis, raifort, radis, radis noir, chou-rave, inule aunée, campanule raiponce
 - Les choux pommés, les ancêtres des broccolis
 - Les « asperges » : diverses plantes consommées sous forme de jeunes pousses: chardon-marie, laitues, houblon, asperges, choux, tamier, fragon,

Les jardins gallo-romains: en pratique

- Jardins potagers: alimentaire, médicinal, aromatique, textile, de brasserie, de teinture
 - Les alimentaires
 - Les « artichauts » : légumes consommés pour leurs fleurs, chardon-marie, chardons (mais pas encore l'artichaut proprement dit)
 - Les salades : ce sont les plantes dont on consomme les feuilles crues: laitues, cerfeuil, roquette, mauve, pissenlit, plantain, mâche, cresson alénois et de fontaine, chicorée
 - Les « épinards » : les feuilles sont consommées cuites: arroche, amarante, chénopode bon-henri, bettes, oseille, pourpier, chardon-marie, ortie, poireau
 - Les graines : plantes dont les graines sont consommées: lentille, fève, pois, dolique, amarante, chardon-marie, lin
 - Les fruits : concombre, gourde calebasse, melon, pastèque, physalis alkékenge
 - Les arbres fruitiers: pommier, prunier crèque et domestique, merisier, cerisier, pêcher, poirier, vigne, noyer, cornouiller mâle, figuier, pin pignon, mûrier noir, cognassier

Les jardins gallo-romains: en pratique

- Jardins potagers: alimentaire, médicinal, aromatique, textile, de brasserie, de teinture
 - Les aromatiques et condimentaires
 - svt médicinales
 - Certaines aromatisaient le vin
 - Condiments venant de Méditerranée: ail, oignon, ciboulette, coriandre, fenouil, origan, sarriette, aneth, anis, céleri, amarante, pourpier, moutarde noire, moutarde blanche, houblon, marjolaine, rue, absinthe, hysope, romarin, laurier, thym, câprier, basilic, sésame, fénugrec, safran, curcuma, gingembre
 - Condiments locaux: cumin, cassis, carvi, génévrier, iris, livèche, pavot, persil, valériane, verveine, ail des ours, menthe, mélisse, cerfeuil musqué

Les jardins gallo-romains: en pratique

- Jardins potagers: alimentaire, médicinal, aromatique, textile, de brasserie, de teinture
 - Les oléagineuses
 - Pavot somnifère, caméline, lin, chanvre, moutarde noire
 - Caméline et moutarde noire disparaissent presque après Conquête
 - Chanvre et lin arrivent avec la romanisation

Les jardins gallo-romains: en pratique

- Jardins potagers: alimentaire, médicinal, aromatique, textile, de brasserie, de teinture
 - Les médicinales
 - Chardon-marie (*Sylibum marianum*): comme l'artichaut, hépatoprotecteur
 - Guimauve, jusquiame noire, grande mauve, verveine officinale, pensée sauvage, tilleul, sauge
 - Camomille, chélidoine, bryone, coquelicot, houblon

Les jardins gallo-romains: en pratique

- Jardins potagers: alimentaire, médicinal, aromatique, textile, de brasserie, de teinture
 - Les textiles
 - Lin, chanvre, ortie, mauve, genêt, tilleul

Les jardins gallo-romains: en pratique

- Jardins potagers: alimentaire, médicinal, aromatique, textile, de brasserie, de teinture
 - Les tinctoriales:
 - Jaune: réséda (gaude), genêt des teinturiers, serratule des teinturiers, safran, carthame
 - Rouge: garance, aspérule des teinturiers
 - Violet : pastel, sureau yèble ou noir
 - Brun foncé: noix

Les jardins gallo-romains: en pratique

- Jardins potagers: alimentaire, médicinal, aromatique, textile, de brasserie, de teinture
 - Les utilitaires
 - La gourde calebasse: ustensiles et récipients de cuisine
 - Houblon
 - Le cabaret des oiseaux: carder la laine
 - Vannerie: saule, clématite des haies, noisetier, chèvrefeuille, cornouiller sanguin
 - Noisetier pour faire des échelas pour faire grimper la vigne, le lierre
 - Les plantes de corderie: orties et textiles en général
 - Saponaire: pour le savon

Les jardins gallo-romains: en pratique

- Jardin d'agrément: rôle dans les rites funéraires ou religieux
 - Buis
 - Topiaires, introduit car non indigène
 - Roses
 - Violettes, pensées
 - Lis
 - Giroflée (*Matthiola incana*)
 - Crocus
 - Lierre
 - Iris
 - Romarin
 - Acanthe, lilas, cèdre, mélèze
 - Coquelourde, cyclamen, pervenche,

Les jardins gallo-romains: en pratique

- Plantes cueillies:
 - ❑ Aubépine
 - ❑ Églantine
 - ❑ Épine-vinette
 - ❑ Merisier
 - ❑ Noisetier
 - ❑ Prunellier
 - ❑ Hêtre
 - ❑ Sureau noir
 - ❑ Fraisier
 - ❑ Framboisier
 - ❑ Mûre (ronce)

Les légumes de l'Antiquité



Les légumes de l'Antiquité

- *Cynara cardunculus*:
pourtour méditerranéen
- Cultivé en Espagne à
l'époque **Cardon**: avec
épines sur le capitule
 - cardon Epineux genevois
est une AOP.
- **Artichaut**: sans épines sur
le capitule, vient après
- Ont été diffusés chez nous à
la Renaissance



Les légumes de l'Antiquité

- **Chou frisé (chou kale)**
(*Brassica oleracea* var *sabellica*) :
 - Premier chou à avoir été cultivé
 - Très prisé des Romains

- **Brocoli (*Brassica oleracea*)**



Les légumes de l'Antiquité

- **Panais** (*Pastinaca sativa*)
 - D'après Pline, Tibère en raffolait
 - On en parle régulièrement chez nous à partir de la Renaissance
- **Bourrache** (*Borago officinalis*)
 - Fleurs et feuilles pour salades (huître ou concombre), potages, beignets ou boissons
 - Mellifère !!
 - Redécouverte au XVI et XVIIè s



Les légumes de l'Antiquité

■ **Fenouil** (*Foeniculum vulgare*)

- ❑ Cultivé par les Romains
- ❑ Dans le capitulaire De Villis (Charlemagne)



■ **Livèche** (*Levisticum officinale*)

- ❑ Céleri perpétuel
- ❑ Recommandé par Charlemagne
- ❑ Herbe « Maggi »
- ❑ Attention, ne pas en mettre trop
- ❑ On peut les sécher



Les légumes de l'Antiquité

■ ***Nigelle cultivée*** (*Nigella sativa*)

- ❑ Épice pourtour méditerranéen
- ❑ Cultivée surtout au XVI et XVIII^e s
- ❑ Saveur chaude et piquante
- ❑ Très jolie fleur



■ ***Raifort*** (*Armoracia rusticana*)

- ❑ Plutôt ds pays germaniques et anglo-saxons
- ❑ Condiment cø moutarde



Les légumes de l'Antiquité

- **Roquette** (*Eruca sativa*)
 - Saveur piquante
 - Relève les salades
- **Safran** (*Crocus sativus*)
 - Colorant
 - Épice la plus chère du monde (?)
 - Introduit en Avignon qu'à la fin XIVè s
 - Stigmates de la fleur



Les légumes de l'Antiquité

- **Pissenlit** (*Taraxacum dens-leonis*)
 - ❑ Ramassage dans la nature
 - ❑ Cultivé seulement début XIXè s
 - ❑ Jeunes pousses , boutons floraux en salades printanières
 - ❑ Feuilles plus âgées: cuites cò épinards
 - ❑ Racines cuites: très bonnes pr foie
 - ❑ Miel et vin de pissenlit



Les jardins gallo-romains

- **Les espèces que les gallo-romains n'auraient pas pu cultiver**
 - ❑ introduits anciennement, à partir du Xe siècle, d'Orient : artichauts, épinards, aubergines
 - ❑ Plantes des Amériques: haricot, tomate, pomme de terre, topinambour, maïs, poivrons et piments, courges
 - ❑ Plantes non encore sélectionnées ou introduites: estragon (nordique), rutabaga (chou-navet, M-A, Scandinavie), chou de Bruxelles (13è s), chou-fleur (15è s), petit pois mangetout, crosne (19è s), chicon (19è s)

Les légumes du Nouveau-Monde

- **Capucine tubéreuse** (*Tropaeolum tuberosum*) : pl grimpante, les fleurs se mangent, tubercules charnus et bosselés, goût de violette poivrée, léger goût de réglisse
- **Capucine** (*Tropaeolum majus*): « cresson d'Inde », les boutons, les feuilles, les fleurs sont délicieuses



Les légumes du Nouveau-Monde

- **Oca** (*Oxalis crenata*):
orig Pérou,
d'introduction récente
(1829 en Angleterre,
1850 en Fr)
- Contient acide oxalique
!



Les légumes du Nouveau-Monde

- **Topinambour**
(*Helianthus tuberosus*):
ramené d'Am du N
début XVIIè s
- Même famille que
artichaut
- Contient de l'inuline
(convient aux
diabétiques)



Au XVI et XVIIème siècle

- ↓ les céréales et les pois
- ↑ les champignons, asperges, artichauts, cardons, jets houblon, vrilles de vigne, bourrache,
- ***Fenouil bulbeux***
(*Foeniculum vulgare*)
 - Viendrait d'Italie
 - Cru ou cuit



Au XVI et XVIIème siècle

- ***Tétragonolobe pourpre***
(*Tetragonolobus purpureus*)
 - Spontané partout méditerranéen
 - Cultivé dès XVIè s
 - Pois-asperge
 - Cru ou cuit
- ***Cerfeuil perpétuel*** (*Myrrhis odorata*)
 - *Jeunes tiges, feuilles, graines et racines*
 - *Odeur anisée*



Au XVIIIème siècle, les grandes découvertes

- **Tétragone** (*Tetragonia tetragonioides*)

- Épinard de Nouvelle-Zélande
- Découvert en 1770
- Épinard d'été, moins chargé en oxalates



- **Brocoli** (*Brassica oleracea*)

- Connu des Romains



Au XIXème siècle

- ***Cerfeuil tubéreux***
(*Chaerophyllum bulbosum*)
 - ❑ Orig Europe et Asie centrale
 - ❑ Bisannuelle, on mange la racine, les feuilles sont toxiques
 - ❑ Cultivée seulement depuis le 19ème



Au XIXème siècle

- ***Crosne du Japon***
(*Stachys affinis*):
 - 1ère culture à Crosnes dans l'Essonne en 1882
 - Orig Japon, Corée, Chine du Nord

