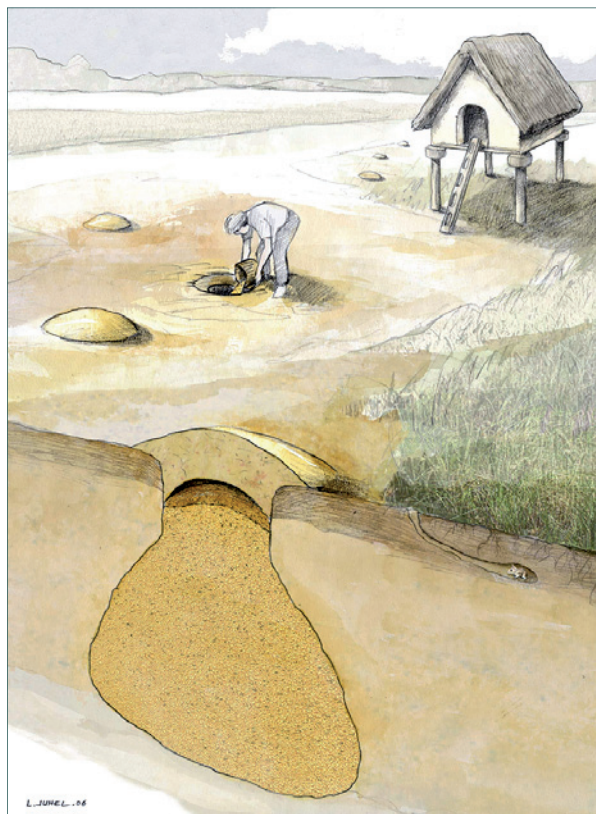


●●● Que cultivaient les Gaulois ? Faire parler graines et pollens ...

La prévoyance gauloise

Pour stocker la nourriture, les Gaulois utilisent le silo, le grenier, la cave et des récipients en poterie. Le silo, grande fosse creusée dans le sol reçoit le grain en vrac. Il est ensuite bouché hermétiquement à l'aide d'argile. Le grain consomme tout l'oxygène puis rejette du gaz carbonique. Une croûte germinative de quelques centimètres se forme alors au contact des parois. La conservation s'effectue dans une atmosphère confinée, parfaitement stabilisée. Certains silos peuvent mesurer plusieurs mètres de profondeur et contenir une dizaine de tonnes de céréales.



© Laurent Juheil, Inrap.

Silo et grenier gaulois

● ● ● Du grenier à l'entrepôt ?

Pour protéger les denrées des rongeurs et de l'humidité, les greniers sont édifiés en hauteur, sur quatre à douze pilotis surmontés de rondelles de pierres. Les Gaulois y stockent céréales, viandes séchées, fruits secs, etc. Au I^{er} siècle avant notre ère, silos et greniers deviennent rares car l'essentiel des productions vivrières est convoyé dans les villes, appelées *oppida*, puis stocké dans de gigantesques entrepôts, à l'image des vastes greniers publics et militaires de la période romaine.



© Sylvain Thouvenot/Inrap

Reconstitution en 3D d'un grenier à blé gaulois. Ces bâtiments destinés au stockage des denrées sont présents sur la majorité des sites archéologiques.

● ● ● De grands céréaliers ?

L'étude des graines carbonisées montre que les Gaulois cultivaient à grande échelle des céréales très variées telles que l'amidonniér, l'épeautre ou encore l'orge vêtue. Elles constituent la base de l'alimentation végétale en Gaule du centre et du nord. La spécialisation régionale des cultures permet l'obtention de forts rendements, devenus nécessaires pour l'alimentation des populations urbaines. Le dégagement de surplus approvisionne les marchés et autres réseaux économiques.



© Jean-Hervé Yvinec/Inrap/Cravo

Larve de *curculionidae* (charançon du grain), probablement de l'espèce *Sitophilus granarius*, d'environ 2 millimètres de long, retrouvée sur le site de Clairvaux-les-Lacs (Jura). En étudiant ces restes d'insectes, il est possible de reconstituer les conditions environnementales, la végétation et le climat de l'époque.

Panicule de millet commun (*Panicum miliaceum*), céréale à petites graines consommée sous forme de bouillie.



© Pascale Gardin/Conservare

● ● ● À chaque culture son usage

Les graines de lin, pavot et caméline fournissent de l'huile. La moutarde noire, la carotte, le fenouil et la coriandre servent d'aromates. Les farines d'orge, d'amidonner et d'épeautre s'accommodent en galettes, soupes épaisses, bouillies et autres polentas. Tandis que les cultures de froment et d'épeautre servent à la fabrication du pain. Les lentilles, pois, féveroles diversifient l'alimentation. Enfin, chanvre et lin permettent la réalisation de textiles légers que le pastel (guède) peut teindre de couleur bleue.



© Tom Lucas/MNHA (Musée national d'histoire et d'art, Luxembourg)

Maquette de la ferme gauloise de Verberie (Oise). A cette époque, les fermes étaient entourées de fossés formant des enclos. A l'intérieur, maisons et annexes se répartissaient le long de ces fossés, laissant l'espace central libre utilisé comme jardin, aire de battage, cantonnement d'animaux ...

● ● ● Des agriculteurs ingénieux ?

L'essor agricole de la Gaule repose sur deux grandes caractéristiques : la production intensive d'outils en fer efficaces et l'innovation dans les pratiques agraires.

Inventeurs de la faux, les Gaulois engrangent de grandes quantités de foin et nourrissent d'importants cheptels.

La pratique du semis, du sarclage, de l'amendement des cultures et de l'agriculture attelée améliore les rendements. L'adoption de la meule rotative divise par 15 le temps de fabrication d'un kilo de farine. La période est marquée par une incontestable révolution agricole.



© Hervé Paitier/Inrap/Musée de Normandie, Caen

Faucille de l'époque gauloise, mesurant un peu moins de 30 centimètres, découverte à Ifs (Calvados).