

## Comment se nourrissait la Rome impériale ?

L'auteur de ces quelques lignes a une passion pour l'histoire de l'alimentation. Il a aimé la partager avec les lecteurs de Forum en écrivant en 2008, un article intitulé *Des lasagnes romaines aux vermicelles arabes. L'origine hybride de la "pasta"*, puis en 2009 un autre article intitulé *Pane e Polenta. La longue route du "pain quotidien"* et en 2014, un article sur *Le poisson dans la Rome ancienne*. Il ne pouvait donc manquer de se précipiter au Musée de l'Ara Pacis pour explorer l'exposition consacrée à l'alimentation dans la Rome impériale (*Nutrire l'Impero, Storie di alimentazione, da Roma a Pompei*, 2 juillet au 15 novembre 2015).

Cette visite l'a ravi et il ne peut qu'engager les lecteurs de Forum à prendre le temps de cette exploration à leur retour de vacances. Cette exposition est en effet un exploit de présentation pédagogique, associant selon un itinéraire bien conçu, des pièces anciennes, des textes d'une grande sobriété, des plans, des maquettes, ainsi que de brèves présentations en vidéo.

Pour qu'il comprenne bien la rationalité de l'exposition, le visiteur est invité, d'entrée de jeu, à réaliser l'ampleur du problème auquel avaient à faire face les administrateurs de Rome. De l'époque d'Auguste à celle de Constantin (de - 27 à 337) la ville de Rome a compté environ un million d'habitants (sur les 50 à 60 millions de l'ensemble de l'empire). La politique impériale fut, dès l'époque d'Auguste, fondée sur un rapport direct du prince et du peuple, l'empereur prenant en charge une grande partie de son alimentation (mais aussi celle de ses loisirs, selon la vieille formule de *panem et circenses*). Un service spécialisé, *l'annone*, garantissait à 200 000 personnes, mâles, adultes et résidents à Rome, l'octroi mensuel d'environ 35 kg de grains, auquel s'ajoutèrent, plus tard, des distributions d'huile et de vin. Les bénéficiaires de *l'annone* constituaient la *plebs romana*, dite aussi, le *peuple frumentaire*.

Pour approvisionner *l'annone*, il fallait importer, chaque année, quelque 84 000 tonnes de céréales. Pour nourrir toute la population urbaine, les historiens donnent une estimation d'importation annuelle entre 350 000 et 420 000 tonnes de céréales. Dès la fin de la république, la production locale du Latium avait été remplacée par des importations de l'Afrique du Nord, de la Sicile et de la Sardaigne auxquelles s'ajoutèrent, à l'époque impériale, les importations d'Égypte et des nouvelles provinces du Maghreb. Diverses régions italiennes mais surtout des régions méditerranéennes approvisionnaient Rome en huile d'olive (surtout l'Espagne et le Maghreb), en vin (la Gaule et l'Adriatique), en produits d'élevage, en légumineuses.

Comment, avec les techniques de l'époque, pouvait-on réussir cet approvisionnement, dont la régularité demeura relativement constante pendant quatre siècles, en dépit de tous les soubresauts politiques que connut le régime impérial ? C'est là que l'exposition devient particulièrement instructive.

Il fallait d'abord produire les denrées alimentaires. L'exposition fait un survol des lieux et des moyens de production, soulignant notamment, l'importance des grandes exploitations de monoculture céréalière ou de plantations d'oliviers au Maghreb. Les sites archéologiques, et notamment de si nombreuses mosaïques, témoignent de l'opulence des propriétaires des immenses fermes africaines.

Cette production devait ensuite être transportée. L'exposition commence par les contenants, en montrant toutes les sortes d'amphores qui étaient utilisées. Les inscriptions retrouvées sur ces amphores montrent le souci administratif des gestionnaires du transport qui certifiaient le contenu par de précises indications. La plus grande partie du transport se faisait par mer. Quels étaient les types de navires qui s'y adonnaient ? Des maquettes et des illustrations sur mosaïques nous montrent comment étaient organisés les bateaux de fret. On nous montre aussi comment, se faisaient les contrats de chargement, comment les nautoniers procédaient-ils pour conduire leur chargement à bon port. Cette histoire des routes alimentaires se transforme en une image saisissante du trafic maritime ancien. Mais d'autres produits suivaient des voies terrestres, ne serait-ce que pour aller des ports aux marchés de la ville. Quel genre de chariots utilisait-on ? L'exposition est très explicite sur ce sujet.

Les navires terminaient leur voyage dans des ports proches de Rome. Là, l'exposition nous raconte la belle histoire de ces ports, celle des ports maritimes d'Ostie et de la côte au nord et au sud de Rome, mais elle nous conte aussi l'histoire des ports urbains sur le Tibre, qui se déplacèrent plusieurs fois au cours des siècles. Des cartes illustrent particulièrement bien cette histoire. Les produits débarqués, il fallait alors les stocker puis les mettre à la vente. Les *horrea* constituaient l'infrastructure essentielle de ce stockage. On en retrouve de bonnes traces à Ostie mais aussi dans de très nombreux autres sites. L'exposition s'interroge sur ces marchands et ces administrateurs qui en assuraient la gestion. L'étude des marchés nous donne d'autres clés de lecture, nous revoyons des lieux connus mais avec la grille des circuits alimentaires. Nous replaçons l'*emporium* dans la géographie de la ville et la colline du Testaccio nous est mieux expliquée.

L'huile arrivait en général à Rome après un traitement sur place mais ce n'était pas le cas pour les céréales qui devaient être moulues puis transformées en pain. Le pain est arrivé tard dans l'histoire alimentaire romaine et jusqu'à la fin de l'ère républicaine, on ne consommait les céréales que sous forme de bouillies, le *puls* (je raconte cette histoire dans l'article de Forum que j'ai cité plus haut). L'exposition nous raconte les moulins à huile, la mouture du grain, la fabrication du vin. Mais elle ne néglige nullement de nous parler des entrepreneurs de ce que l'on appelle aujourd'hui « l'agroalimentaire ». Ces entrepreneurs étaient des personnages considérables qui employaient une énorme main d'œuvre servile dans des dizaines de grands ateliers. L'impressionnante tombe d'Eurisace, près de la Porta Maggiore donne une idée de la richesse et du poids social d'un entrepreneur de panification.

L'exposition change progressivement de focale et s'appuyant largement sur les témoignages de Pompei et d'Herculanum mais aussi sur de multiples pièces archéologiques, elle cherche à nous montrer ce que devenaient les produits alimentaires une fois arrivés dans l'espace

domestique : comment était la cuisine, quels étaient les moyens de chauffages, les ustensiles de cuisson ? La diversité des ustensiles utilisés est surprenante. Une petite râpe, un chauffe-plat sont d'une étonnante modernité.

On arrive au dernier tour de focale : comment consommait-on les produits cuisinés ? On nous raconte l'ordre des repas mais aussi les grandes différences entre les gens riches et les classes populaires. La somptuosité des repas de gala dans le *triclinium* est soulignée par la richesse de la vaisselle d'argent, par la préciosité de la verrerie mais aussi par la description des mets raffinés qui étaient servis. La distribution du vin, selon un rite très codifié, était un privilège recherché. L'autre volet de la consommation alimentaire était celui des classes populaires. La nourriture était plus frustre, la viande y tenait une place restreinte au contraire du fromage qui semblait être le principal produit de l'élevage. La consommation populaire se faisait souvent en dehors de la maison et l'exposition rappelle, à bon escient, le rôle joué par les débits de boisson et les échoppes alimentaires dans les rues. Le *termopolium* d'Ostie en est une illustration bien soulignée.

Voilà on termine avec les repas, on a, en imagination, bien bu et bien mangé, le voyage est terminé et on peut passer par une petite porte pour se retrouver dans la grande salle du mausolée d'Auguste. Mais on regrette que l'on ne puisse enrichir cette passionnante visite en dégustant, dans un espace de restauration, tous ces mets romains dont on a presque senti le fumet.

En terminant ma visite j'ai échangé quelques mots avec l'un des organisateurs. Je lui rappelai qu'il manquait dans cette présentation un commentaire sur l'importance du blé dur, celui avec lequel on fait aujourd'hui la pasta. Le blé que tant de navires transportèrent d'Afrique du Nord ou d'Égypte était du blé dur. Cet approvisionnement disparut de Rome quand, suite à la conquête vandale, cessèrent les approvisionnements en céréales venant de l'Africa Vetus. Rome ne put compenser cette perte en s'approvisionnant en l'Égypte. Toute la production de blé de ce pays fut en effet captée par Byzance au détriment de Rome. La disparition de l'*annone* et de ces approvisionnements furent à l'origine d'une grave et longue crise alimentaire à Rome. Le blé dur disparut et ne revint qu'au XI<sup>e</sup>-XII<sup>e</sup> siècle lorsqu'il fut réintroduit en Sicile par les conquérants arabo-berbères.

Visitez cette exposition : vous remettrez à jour beaucoup de vos idées sur la civilisation de la Rome ancienne en leur donnant une autre grille de lecture. Je suis sûr que vous nourrirez votre esprit, à défaut de pouvoir vous nourrir en dégustant la cuisine ancienne de Rome.

**Grigori Lazarev, 12 juillet 2015**

Publié dans la revue Forum » Octobre novembre 2015