

Quand Rome créa l'agriculture vaudoise

Michel Fuchs, professeur honoraire d'archéologie de l'UNIL, s'est intéressé à l'agriculture vaudoise durant l'Antiquité. Pour *Cultures paysannes*, édité par la Société vaudois d'histoire et d'archéologie et soutenu par Prométerre, il brosse un portrait d'un monde agricole, qui malgré ses deux mille ans, offre des similitudes troublantes avec celui d'aujourd'hui.

Au premier siècle de notre ère, le territoire vaudois connaît une transformation radicale de son paysage agricole. L'intégration à l'Empire romain entraîne la création de vastes domaines, les *villae rusticae*, qui introduisent de nouvelles cultures, des techniques de gestion rationnelles et une organisation du travail marquant durablement le monde rural.

L'agriculture fut le socle de l'économie romaine et le canton de Vaud, intégré à l'Empire dès le I^{er} siècle, n'y échappa pas. Sur le Plateau, dans la Broye ou le long du Léman, les fouilles archéologiques révèlent la présence de dizaines de domaines agricoles, inspirés des modèles italiens. Ces *villae rusticae* associaient résidence du propriétaire (*pars urbana*) et partie productive (*pars rustica*), abritant écuries, granges, ateliers, greniers ou jardins maraîchers.

Des grands domaines pour nourrir les villes

Deux modèles dominent : des fermes de taille moyenne, à bâtiments dispersés, et de grands

domaines structurés autour d'un axe central. Dans les deux cas, la rationalité romaine s'impose : enclos, cours, zones spécialisées, infrastructures hydrauliques. À Orbe-Boscéaz, par exemple, la *villa* se transforme au II^e siècle en véritable palais entouré de plus de quinze bâtiments agricoles, tandis qu'à Yvonand-Mordagne,

les fouilles aériennes révèlent un domaine de plusieurs centaines de mètres de long. Ces exploitations ont pour objectif de nourrir les centres urbains. Bien situées le long des voies fluviales, routières ou lacustres, elles alimentaient les marchés des agglomérations voisines notamment *Aventicum* (Avenches), capitale de l'Helvétie romaine. À proximité de la ville, le domaine du Russalet bénéficiait même d'un canal pour acheminer bois, pierres ou denrées. La proximité d'ateliers de tuiliers et de moulins hydrauliques illustre l'intégration étroite

entre agriculture, artisanat et commerce.

Cultures nouvelles et diversification

Les textes des agronomes romains, confirmés par l'archéobiologie, éclairent la production de ces domaines. Les Helvètes cultivaient déjà l'épeautre, l'orge ou le millet ; Rome introduit le blé tendre, les fèves, les lentilles, les pois. Les jardins se diversifient avec choux et plantes aromatiques. Les vergers s'enrichissent de pommiers, pruniers, cerisiers et pêchers, tandis que les noyers

et surtout les vignes s'imposent, en particulier sur les coteaux lémaniques. L'élevage complète ce tableau. Bœufs de trait, porcs, moutons, chèvres, chevaux et volailles cohabitent dans la *pars rustica*. Rien ne se perd : cuir, laine, lin, lait et fromage complètent la production céréalière. Les fouilles d'Orbe-Boscéaz ont livré meules, faisselles à fromage, outils de tissage ou de forge, témoignant d'une large autonomie des domaines.

Les prémices de la mécanisation

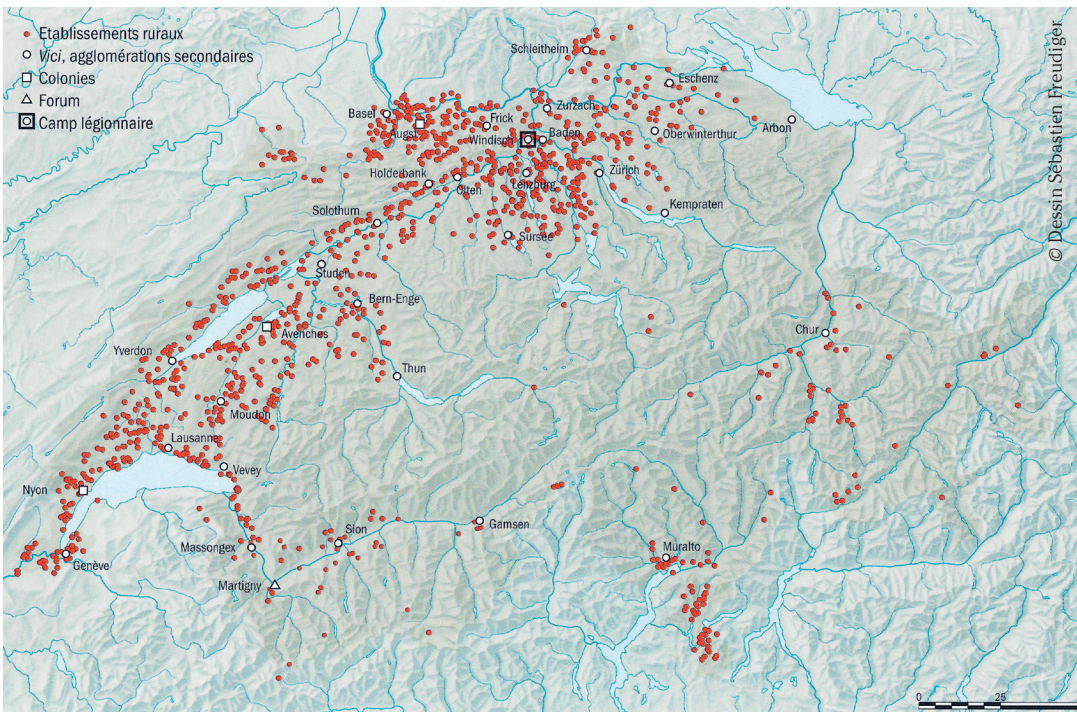
Au cœur de ces exploitations, le rôle du *vilicus* – intendant – était crucial. Chargé de l'organisation quotidienne, il dirigeait esclaves et ouvriers agricoles. Les sources attestent l'usage de travailleurs libres lors des pics saisonniers, notamment vendanges ou fenaïson. Certaines découvertes – entraves, outils, ossements – confirment la présence d'une main-d'œuvre servile importante. À Orbe, une centaine de personnes pouvaient ainsi travailler pour un seul domaine. L'agriculture romaine est efficace, rationnelle, organisée et voit déjà poindre les prémices de la mécanisation. La moissonneuse gallo-romaine, décrite par plusieurs auteurs antiques est utilisée dans nos régions, tandis que la rotation des cultures, la jachère et l'épandage de fumier assurent une productivité durable.

Un héritage pérenne

L'empreinte romaine se lit encore dans la trame des campagnes vaudoises. La régularité du parcellaire, souvent calqué sur la centuriation romaine, (une méthode utilisée dans les colonies romaines, où le territoire était divisé en un quadrillage régulier de carrés ou de rectangles appelé cadastre, basé sur deux axes principaux) témoigne d'une distribution très précise des terres, en partie à des vétérans de l'armée. La viticulture, introduite au I^{er} siècle, s'ancre durablement dans le terroir lémanique. L'exploitation raisonnée des sols, la spécialisation des espaces et l'intégration à des réseaux commerciaux sont autant de traits qui rapprochent ces *villae rusticae* d'une agriculture déjà « professionnelle ».

Si les fouilles restent incomplètes et la connaissance des parties agricoles encore lacunaire, une chose est sûre : durant l'Antiquité, les campagnes vaudoises étaient non seulement productives, mais aussi structurées selon une logique très réfléchie. Plus qu'un simple héritage, elles ont jeté les bases d'un paysage agricole dont certaines logiques perdurent jusqu'à aujourd'hui.

ALEXANDRE TRUFFER



Établissements ruraux sur sol suisse entre II^e et III^e siècles ap. J.-C. (état 2002).

Une cuite géante de raisinée pour célébrer les fruits vaudois

À l'occasion de son trentième anniversaire et dans le cadre de la Semaine suisse du Goût, Prométerre invite le public à renouer avec une tradition paysanne emblématique : la cuisson de la raisinée. Du 20 au 22 septembre, la cour du Château d'Aigle résonnera au rythme des grandes cuves où le moût de fruits mijotera lentement, brassé à tour de rôle par celles et ceux qui souhaiteront participer à cette expérience collective.

La raisinée, longtemps incontournable dans les campagnes vaudoises, servait à sucrer les plats et à conserver l'abondance des vergers. Préparée dans de vastes chaudrons de cuivre, elle demande patience et soin, mais surtout de nombreuses mains pour remuer sans cesse le liquide qui se transforme peu à peu en un concentré sombre et parfumé. Au Château d'Aigle, tout un chacun pourra se glisser dans la peau des anciens et remuer le chaudron. Une manière concrète de perpétuer la mémoire de ce savoir-faire et de goûter au plaisir d'un geste partagé.

Cet événement s'inscrit dans le programme d'Aigle, Ville suisse du Goût. En parallèle de la cuite, le dimanche 21 et le lundi 22 septembre, le public pourra également profiter d'un brunch gourmand préparé par les apprentis cuisiniers, boulangers-pâtisseries, bouchers-charcutiers, fromagers et jeunes professionnels de l'hôtellerie (sur inscription), ainsi que d'une dégustation de vins primés au Mondial du Chasselas. Des journées pour célébrer ensemble les richesses du terroir et rappeler combien traditions et transmission restent au cœur de l'identité agricole vaudoise.

La manifestation se déroulera selon l'horaire suivant :

- samedi 20 septembre, de 12h à 22h ;
- dimanche 21 septembre, de 10h à 22h ;
- lundi 22 septembre, de 9h à 12h.

