



REVUE DES ETUDES ANCIENNES

TOME 119
2017 – N°2

FRUMENTUM COMMEATUSQUE : L'ALIMENTATION DES LÉGIONS ROMAINES EN CAMPAGNE AU I^{er} SIÈCLE AVANT J.-C.*

François PORTE**

Résumé. – L'emploi par César de l'expression *frumentum commeatusque* distingue explicitement le blé d'autres provisions regroupées sous le terme imprécis de *commeatus*. Elle révèle une réalité qui dépasse le cadre du seul *exercitus* césarien et interroge sur la variété de l'alimentation des légionnaires en campagne au I^{er} siècle av. J.-C. Cet article passe en revue les caractéristiques des différents aliments consommés en complément des rations de blé. Cette étude permet de comprendre les limites de leur consommation liées à leur disponibilité, leur conservation ou leur transport. La prépondérance du blé s'explique alors par les avantages d'une céréale très nourrissante, disponible en grandes quantités dans les régions méditerranéennes, facile à transporter, à stocker et à préparer. La logistique romaine assure d'abord un ravitaillement régulier en blé, plus adapté aux circuits d'approvisionnement depuis l'arrière mais les commandants doivent également veiller à fournir les compléments appréciés par leurs hommes.

Abstract. – When Caesar writes about *frumentum commeatusque*, he clearly distinguishes wheat from other supplies gathered as *commeatus*. This expression reveals a reality beyond the Caesarian *exercitus* and questions about the variety of Republican legionaries' diet during the campaigns of the Ist century BC. This article reviews the characteristics of the different foodstuffs used as complements to the wheat rations. This allows us to understand the limits of their consumption, namely availability, storage or transport. Wheat remains preponderant because it is available in large quantities across Mediterranean regions, easy to transport, to store and to cook. Roman logistics assure a regular supply of wheat through the supply lines from the rear, but commanding officers also need to provide valued complements cherished by the soldiers.

Mots-clés. – Légions romaines, ravitaillement, approvisionnement, blé, viande, *frumentum*, *commeatus*, César.

* Université Paris-Est Créteil, CRHEC (EA 4392) ; francoisporte@free.fr

** Le présent article doit beaucoup aux relectures, corrections et conseils des experts anonymes de la REA, que je tiens à remercier.

Frumentum commeatusque : sous la plume des spécialistes, cette expression évoque généralement la variété des aliments consommés par les légions républicaines en campagne¹. Principalement utilisée par César², nous ne retrouvons ensuite l'association de ces deux termes que chez Tite-Live³ et la réalité que recouvre cette expression pour les légions du I^{er} siècle avant J.-C. reste difficile à cerner. En dehors des rations de blé détaillées par Polybe⁴, déterminer la composition du régime alimentaire des légionnaires en campagne a tout d'une gageure. Néanmoins, l'expression *frumentum commeatusque* distingue explicitement le blé d'autres provisions regroupées sous le terme imprécis de *commeatus*. Quels sont ces aliments et dans quelles proportions viennent-ils enrichir l'alimentation des légionnaires en campagne à la fin de la République ? Notre connaissance de l'alimentation des légions romaines a certes considérablement progressé depuis une trentaine d'années⁵. Le régime alimentaire des légionnaires s'avère être bien plus varié que ce que nos sources, essentiellement littéraires, ont parfois pu laisser entendre. La place de la viande notamment, mais aussi des légumes et d'autres aliments ou condiments, a été nettement reconsidérée. Ce renouvellement doit beaucoup à l'exploitation des sources archéologiques, en particulier des fouilles effectuées dans les camps du Haut Empire, en Grande-Bretagne ou en Allemagne. Par conséquent, ces conclusions correspondent à la situation bien particulière des légions en garnison de l'époque impériale, approvisionnées par des circuits locaux et des importations plus lointaines, dont

1. Elle sert ainsi de titre au premier ouvrage exclusivement consacré au ravitaillement des légions de la République, celui de A. LABISCH, *Frumentum Commeatusque, die Nahrungsmittelversorgung der Heere Caesars*, Meisenheim am Glan 1975. Plus récemment, elle est utilisée par FR. CADIOU, *Hibera in terra miles. Les armées romaines et la conquête de l'Hispanie sous la République (218-45 av. J.-C.)*, Madrid 2008, pour présenter la première partie de son chapitre VIII consacré aux fournitures aux armées.

2. *Guerre civile*, I, 39 ; III, 6 ; VII, 38, 9 ; *Guerre civile*, I, 36.

3. Tite-Live, XXIII, 27, 2 ; XXIV, 36, 10 ; XXIX, 36, 1.

4. Polybe, VI, 39, 13.

5. Depuis l'ouvrage de J. KROMAYER et G. VEITH, *Heerwesen und Kriegführung der Griechen und Römer*, Munich 1928, notre connaissance de la logistique des légions romaines a d'abord bénéficié des recherches de J. HARMAND, *L'armée et le soldat à Rome de 107 à 50 avant notre ère*, Paris 1967. Une dizaine d'années plus tard, A. LABISCH, *Frumentum Commeatusque, die Nahrungsmittelversorgung der Heere Caesars*, Meisenheim am Glan 1975 et D. ENGELS, *Alexander the Great and the Logistics of the Macedonian Army*, Londres 1978, ont pu démontrer à leur tour l'importance du ravitaillement dans la conduite de campagnes militaires, à travers les exemples de César et d'Alexandre le Grand. À ces travaux s'ajoutent différents articles, comme celui de R. W. DAVIES, « The Roman Military Diet », *Britannia* 2, 1971, p. 122-142 sur les habitudes alimentaires des légionnaires. De nouveaux travaux ont abordé le sujet, comme ceux de T. KISSEL, *Untersuchungen zur Logistik des römischen Heeres in den Provinzen des griechischen Ostens (27 v. Chr.-235 n. Chr.)*, St-Katharinen 1995, ou M. JUNKELMANN, *Panis militaris, die Ernährung des römischen Soldaten oder der Grundstoff der Macht*, Mainz am Rhein 1997. Néanmoins, en raison de sources plus abondantes, ces travaux portent le plus souvent essentiellement ou uniquement sur les armées de l'Empire. Il faut attendre la fin des années 1990 pour que des études sur la logistique romaine intègrent pleinement la période républicaine au cœur de leur réflexion avec les ouvrages de P. ERDKAMP, *Hunger and the Sword : Warfare and Food Supply in Roman Republican Wars (264-30 B.C.)*, Amsterdam 1998, et celui de J. ROTH, *The Logistics of the Roman Army at War (264 B.C.-A.D. 235)*, Leyde-Boston-Cologne 1999.

les réseaux ont été bien étudiés⁶. Elles se vérifient également, dans une moindre mesure, pour les garnisons républicaines dont les camps ont pu être identifiés et où l'approvisionnement est plus local mais tout aussi diversifié⁷. Dans quelle mesure est-il possible de transposer cette variété alimentaire aux troupes en campagne ? En ce qui concerne déplacements des armées, l'archéologie n'apporte qu'une aide très limitée et nous sommes surtout tributaires des sources littéraires. Pour les légions républicaines du I^{er} siècle avant J.-C., la surreprésentation de l'*exercitus* césarien est flagrante et pose la question de sa spécificité. Néanmoins, l'étude des nombreuses campagnes menées parallèlement à celles de César, en particulier lors des guerres civiles, offre un champ d'observation beaucoup plus large et ainsi des conclusions plus générales. Une lecture attentive des sources dont nous disposons pour les légions tardo-républicaines permet de nourrir de nouvelles réflexions. Il est alors possible de cerner plus précisément la réalité recouverte par l'expression césarienne *frumentum commeatusque*, tout en définissant les modalités de consommation de chaque aliment, et surtout d'en estimer et expliquer la prééminence éventuelle.

I. – COMMEATUS : DES COMPLÉMENTS NÉCESSAIRES

Au-delà d'une supposée volonté de César d'améliorer l'ordinaire de ses hommes, rapportée par Suétone⁸, la variété du régime alimentaire des légionnaires romains est d'abord une nécessité. Bien que très nourrissant et riche en vitamines, en calcium et en fer, le blé ne permet pas des apports suffisants de protéines et autres vitamines. Certes, il est difficile de dresser le portrait d'un « légionnaire moyen », comme l'ont fait P. Erdkamp ou J. Roth, et d'en déterminer précisément les besoins⁹. Selon les différentes estimations formulées par les spécialistes, ceux-ci varient généralement entre 3 000 et 4 000 calories par jour¹⁰. Ces chiffres

6. P. LE ROUX, « Le ravitaillement des armées romaines sous l'Empire » dans P. LE ROUX, *La toge et les armes. Rome entre Méditerranée et Océan*, Rennes 2011, p. 199-203, offre une synthèse de ces circuits annonaires déployés pour approvisionner les légions impériales ; C. CARRERAS MONTFORT, « The Roman Military Supply during the Principate. Transportation and Staples » dans P. ERDKAMP éd., *The Roman Army and the Economy*, Amsterdam, 2002, p. 70-89.

7. Voir par exemple l'étude des établissements militaires mis au jour près d'Arras et étudiés dans M. DERREUMAUX *et al.*, « Food Supply at Two Successive Military Settlements in Arras (France) : an Archaeobotanical and Archaeozoological Approach » dans S. STALLBRASS, R. THOMAS éd., *Feeding the Roman Army. The Archaeology of Production and Supply in NW Europe*, Oxford 2008, p. 52-68.

8. Suétone, *César*, XXVI, 5.

9. J. ROTH, *op. cit.*, p. 10, détermine une taille moyenne de 1m 70 pour 66 kg ; P. ERDKAMP, *op. cit.*, p. 29, prend une moyenne légèrement plus basse, entre 60 et 65 kg. T. GALLANT, *Risk and Survival in Ancient Greece. Reconstructing the Rural Domestic Economy*, Stanford 1991, p. 69, table 4.3, propose un échantillon de statures moyennes, calculé à partir de l'examen d'ossements retrouvés en Grèce et datés des périodes classiques et hellénistiques, entre 1m 69 et 1m 74.

10. D. ENGELS, *op. cit.*, p. 123, pour calculer les rations alimentaires nécessaires aux soldats d'Alexandre le Grand, prend comme référence les rations distribuées aux soldats américains au combat, dont la valeur nutritive correspondait à 3600 calories par jour ; J. ROTH, *op. cit.*, p. 12, extrapolant à partir des recommandations de l'armée

sont certes intéressants mais restent des recommandations, certainement éloignées de ce qu'a parfois pu être la réalité de l'alimentation quotidienne des légionnaires en campagne, ce que soulignent d'ailleurs les auteurs¹¹. W. Jongman a ainsi récemment évalué ces besoins entre 2 600 et 2 900 calories par jour¹². Pour pouvoir fournir les intenses efforts physiques demandés quotidiennement lors des campagnes militaires, les légionnaires ont de toute évidence complété leurs rations de blé par d'autres aliments.

Le manque de précision des sources rend parfois leur interprétation difficile et ne facilite pas l'identification de ces compléments alimentaires. En effet, ces derniers sont souvent désignés sous le terme générique et imprécis de *commeatus*. L'étymologie de ce mot est liée aux convois militaires et, par extension, aux convois de vivres¹³, ce qui conduit J. Roth à en faire l'équivalent de « supply lines »¹⁴. Mais selon Fr. Cadiou, il serait réducteur de n'interpréter que de cette façon les différentes mentions du *commeatus* dans les sources tardo-républicaines. Suivant alors les conclusions d'A. Labisch, il attribue les références particulières au *frumentum* au fait qu'il fut le seul aliment à faire l'objet de distributions déduites de la solde, le *commeatus* désignant alors ces aliments complémentaires restant à la charge des soldats¹⁵. J. Roth n'exclut cependant pas les distributions de nourritures autres que le blé, selon lui désignées par les

américaine, conclut en proposant un modèle théorique où un soldat romain de 30 ans, mesurant 1m70 et pesant 66 kg, devrait se procurer 3000 calories et environ 60 grammes de protéines par jour ; T. GALLANT, *op. cit.*, p. 73, table 4.5, donne également une consommation recommandée de 3 000 calories par jour, pour un homme âgé de 20 à 39 ans ; P. ERDKAMP, *op. cit.*, p. 29, parvient à un résultat sensiblement différent, basé sur les recommandations de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (F.A.O.), soit environ 3 240 calories pour un homme très actif de 60 kg et jusqu'à 4000 calories pour un homme extrêmement actif de 65 kg ; enfin, L. FOXHALL, H.A. FORBES, « Σιτομετρεία : The Role of Grain as a Staple Food in Classical Antiquity », *Chiron* 12, 1982, p. 49-50, ont retenu, pour un homme de 62 kg très actif, un apport quotidien de 3337 calories et 3822 pour un homme extrêmement actif.

11. J. ROTH, *op. cit.*, p. 13, nuance ainsi ses conclusions en ajoutant : « nevertheless, it was certainly possible for a soldier to live and fight on substantially less than the modern minimum daily requirement » ; L. FOXHALL, H.A. FORBES, *op. cit.*, p. 50 : « one minor difficulty with using calorie requirements for this kind of investigations is that the number of calories required to meet energy needs can be quite different from the number of calories actually consumed ».

12. W. JONGMAN, « The Early Roman Empire : Consumption » dans I. MORRIS, R. SALLER, W. SCHEIDEL édés., *The Cambridge Economic History of the Greco-Roman World*, New York 2007, p. 599, table 22.1, « Food Requirements in Kilocalories per Day by Age and Gender » ; H. GAFFNEY, « Superiority of Numbers : Methodologies for Modelling the Behaviour of Armies » dans J. HALDON éd., *General Issues in the Study of Medieval Logistics. Sources, Problems and Methodologies*, Leyde-Boston 2006, p. 254, retient même une moyenne quotidienne de 2500 calories.

13. A. ERNOUT, A. MEILLET, *Dictionnaire étymologique de la langue latine*, Paris 2001⁴, p. 398 ; *Thesaurus Linguae Latinae*, vol.III, Leipzig 1906-1912, p. 1823-1826 ; FR. CADIOU, *op. cit.*, p. 556-557, relève ainsi de nombreuses utilisations du terme dans ce sens, en particulier chez Tite-Live, mais nous en identifions également au sein même du Corpus césarien, dans le *Bellum Alexandrinum* ou le *Bellum Africum*.

14. J. ROTH, *op. cit.*, p. 156-157.

15. FR. CADIOU, *op. cit.*, p. 557-558 ; A. LABISCH, *op. cit.*, p. 37-38 ; en revanche, J. HARMAND, *op. cit.*, p. 185, voit dans le *commeatus* une notion « symétrique à celle de *frumentum* », traduisant une « façon de concevoir le ravitaillement comme une dualité logistique où le blé équilibre les autres subsistances ».

termes *cibus* ou *cibaria*¹⁶. Il s'appuie notamment sur une distribution de récompenses par César, lors de la bataille de *Dyrrachium*, comprenant entre autres du blé et de la nourriture¹⁷. Là encore, cette interprétation est contestée par Fr. Cadiou, pour qui le contexte laisse plus clairement penser à une gratification exceptionnelle qu'à une ration distribuée régulièrement¹⁸. Comme pour l'emploi de *commeatus*, il ne relève aucune preuve permettant de conclure avec assurance à l'existence de rations autres que celles de céréales¹⁹, sur lesquelles nous reviendrons. Si la consommation de ces aliments complémentaires par les légionnaires n'est pas contestable, pourquoi dans ce cas n'a-t-elle pas été prise en charge par l'intendance ? La réponse à cette question se trouve dans la nature même de ces nourritures et les circonstances de leur consommation lors des campagnes militaires.

A. – LA VIANDE, UN COMPLÉMENT APPRÉCIÉ

La consommation de viande par les légionnaires de la fin de la République a longtemps été négligée par les historiens au profit des seules céréales, avant d'être peu à peu reconsidérée. Pour J. Harmand, il est clair que l'intendance ne prenait pas en charge une distribution régulière de nourriture carnée. Pour autant, il en admet la consommation mais de manière plus occasionnelle, au gré des réquisitions et pillages, principales sources d'approvisionnement en viande selon lui²⁰. Les plus nombreuses références trouvées dans les textes du Corpus césarien s'expliqueraient, toujours selon J. Harmand, d'abord par cette volonté de César d'améliorer l'ordinaire de ses hommes, rapportée par Suétone²¹, mais surtout par la présence de ses armées pendant plusieurs années au contact des peuples gaulois et germains, grands amateurs de viandes²², dont le régime alimentaire aurait eu une influence notable sur celui des légionnaires²³. Cependant, si l'élevage et la consommation de viande sont alors importants en Gaule²⁴, les céréales sont également cultivées et consommées en abondance²⁵.

16. J. ROTH, *op. cit.*, p. 25.

17. *Guerre civile*, III, 53, 5 : *Cohortemque postea duplici stipendio, frumento, ueste, cibariis militaribusque donis amplissime donauit.*

18. FR. CADIOU, *op. cit.*, p. 559, n.83.

19. *Ibid.*, p. 561 ; P. ERDKAMP, *op. cit.*, p. 33, propose cependant d'inclure dans les rations standards de l'huile d'olive, du sel, du vinaigre et peut-être du vin.

20. J. HARMAND, *op. cit.*, p. 186.

21. Suétone, *César*, XXVI, 5.

22. Voir à ce sujet P. MÉNIEL, *Les Gaulois et les animaux. Élevage, repas et sacrifice*, Paris 2001.

23. J. HARMAND, *op. cit.*, p. 187.

24. Varron, *Économie rurale*, II, 10, 4 : *Non omnis apta natio ad pecuariam, quod neque Bastulus neque Turdulus idonei, Galli adpositissimi, maxime ad iumenta.*

25. F. MALRAIN, V. MATTERNE, P. MÉNIEL, *Les paysans gaulois (III^e siècle-52 av. J.C.)*, Paris 2002, p. 180-181.

De plus, le passage du *Bellum ciuile*, cité par J. Harmand comme « un témoignage sur l'accueil favorable du troupiier de César au développement du régime carné »²⁶, doit être replacé dans un contexte de disette, où tout aliment semble le bienvenu²⁷.

Il ne s'agit bien évidemment pas de nier la consommation de viande par les légionnaires de la République, mais plutôt de nuancer la spécificité de l'*exercitus* césarien en la matière. A. Labisch a contesté les conclusions de J. Harmand sur une consommation régulière de viande, même dans l'armée des Gaules, considérant davantage celle-ci comme un aliment apprécié occasionnellement ou comme simple substitut lors des pénuries de céréales²⁸. Le bétail est en effet souvent mentionné dans nos sources en remplacement du blé, comme dans l'armée de Marius en Afrique²⁹, ou face à des risques de famine, comme en Gaule en 52³⁰. Lors de la campagne d'*Ilerda* en 49, César évoque à nouveau le recours au bétail en substitution au blé dont il manque³¹. Néanmoins, ce qui est mis en avant ici, comme le souligne R Davies, ce n'est pas directement la consommation de viande par ses hommes, mais plutôt un régime exceptionnellement et exclusivement carné, dû à des conditions de pénurie extrême³². Il est en effet assuré que les légionnaires consommaient souvent de la viande, même dans des conditions normales d'approvisionnement³³. Ainsi, quand un approvisionnement en blé est disponible, les Romains ne négligent pas non plus de se fournir en viande, comme après l'échec devant Gergovie, quand les troupes de César franchissent la Loire et s'emparent du blé, mais également du bétail qu'ils trouvent dans les campagnes³⁴. La viande est bien un aliment consommé régulièrement en complément du blé et pas uniquement en cas de crise³⁵.

Pour autant, la viande ne fait pas l'objet de distributions régulièrement prises en charge par l'intendance. Par conséquent, déterminer les apports liés à la consommation de viande par les légionnaires se révèle être un exercice très approximatif et hypothétique. Nous ignorons en effet complètement la quantité de nourriture carnée incluse dans leur régime alimentaire, ainsi que la nature même de la viande concernée. Le terme *pecus*, désignant un troupeau, largement

26. J. HARMAND, *op. cit.*, p. 187.

27. *Guerre civile*, III, 47, 6 : *Non illis hordeum cum daretur, non legumina recusabant ; pecus uero, cuius rei summa erat ex Epiro copia, magno in honore habebant.*

28. A. LABISCH, *op. cit.*, p. 38.

29. Salluste, *Guerre de Jugurtha*, XCI, 1 : *Ceterum in itinere cottidie pecus exercitui per centurias, item turmas aequaliter distribuerat et ex coriis utres uti fierent curabat ; simul inopiam frumenti lenire.*

30. *Guerre des Gaules*, VII, 17, 3 : *Pecore ex longinquiore uicis adacto extremam famem sustentarent.*

31. *Guerre civile*, I, 48, 6 : *Pecora, quod secundum poterat esse inope re subsidium ; I, 52, 4 : Caesar iis ciuitatibus quae ad eius amicitiam accesserant quom minor erat frumenti copia, pecus imperabat.*

32. R.W. DAVIES, *op. cit.*, p. 139 ; P. ERDKAMP, *op. cit.*, p. 31.

33. M. CORBIER, « Le statut ambigu de la viande à Rome », *DHA* 15, 1989, p. 116-117 ; P. ERDKAMP, *op. cit.*, p. 31.

34. *Guerre des Gaules*, VII, 56, 5 : *Fruentumque in agris et pecoris copiam nactus repleto.*

35. J. ANDRÉ, *L'alimentation et la cuisine à Rome*, Paris 1961, p. 148 ; P. ERDKAMP, *op. cit.*, p. 32 ; J. ROTH, *op. cit.*, p. 27 ; M. CORBIER, *op. cit.*, p. 141, a ainsi souligné que même lorsqu'il reprend en main les troupes assiégeant Numance, Scipion n'interdit pas la consommation de viande mais en réduit simplement les modes de préparation.

employé par nos sources latines, est bien trop vague pour pouvoir identifier avec certitude les animaux qui le composent³⁶. Les sources grecques ne sont pas d'un plus grand secours. Ainsi, quand Appien évoque les bêtes abattues par Decimus Brutus assiégé à Modène, dans le but de s'assurer un ravitaillement en viande, il utilise le terme ὑποζύγιος, généralement traduit par « bête de somme »³⁷. J. Roth assure cependant que, la plupart du temps, les bêtes concernées sont des bœufs³⁸, tandis que M. Junkelmann doute d'une consommation fréquente de leur viande, peu appréciée par les légionnaires³⁹.

De toute évidence, bien plus que les goûts des soldats romains, la disponibilité des animaux dans les campagnes a certainement été le premier facteur déterminant⁴⁰. Ainsi, le *pecus* mentionné par César lors des distributions de nourriture faites pendant le siège de *Dyrrachium*, est interprété en tant que « bœuf » par J. Roth⁴¹, ou « viande » par R. Davies⁴², mais traduit en « mouton » par P. Fabre, qui prend ainsi en compte les spécificités de l'élevage en Épire⁴³. Frontin évoque également la consommation de bétail, peut-être de moutons⁴⁴, lors du siège de Modène en 43, dont les carcasses sont envoyées par la rivière aux habitants de la cité assiégée. Enfin, le porc, bien qu'absent de la plupart des textes anciens, a sans doute été une source récurrente de nourriture carnée pour les légionnaires, souvent liée aux habitudes alimentaires des populations italiennes⁴⁵. En effet, seul animal élevé uniquement pour sa

36. Voir par exemple l'utilisation du terme par Varron, *Économie rurale*, I, 11-12.

37. Appien, *Guerre civile*, III, 8, 200.

38. J. ROTH, *op. cit.*, p. 28 ; R.W. DAVIES, *op. cit.*, p. 126.

39. M. JUNKELMANN, *op. cit.*, p. 156.

40. Les habitudes alimentaires de Gaule septentrionale, où le régime carné est dominé par le bœuf et le porc, ont ainsi certainement eu un impact sur les rations des légionnaires de l'*exercitus* césarien pendant la conquête. Voir P. MÉNIEL, *op. cit.*, p. 99-114 notamment.

41. J. ROTH, *op. cit.*, p. 28.

42. R.W. DAVIES, *op. cit.*, p. 139.

43. *Guerre civile*, III, 47, 6, édition de P. FABRE (C.U.F., Paris 1947) ; P. CABANES, *L'Épire, de la mort de Pyrrhos à la conquête romaine (272-167 av. J.-C.)*, Paris 1976, p. 491 : « c'est César qui vante les qualités du mouton qu'il y avait en Épire en très grande quantité ». Varron, *Économie rurale*, II, 5, 10, vante cependant aussi les qualités des bœufs d'Épire : *transmarini Epirotici non solum meliores totius Graeciae, sed etiam quam Italiae*.

44. C'est ainsi que C. BENNETT (Loeb, Londres 1925) traduit le même terme de *pecus*, dans Frontin, III, 14, 4 : *idem pecora secunda aqua demisit, quae excepta sustentaverunt necessariorum inopiam*, suivi par J. ROTH, *op. cit.*, p. 30 ; Strabon, V, 1, 12, évoque par ailleurs la production de laine dans la région de *Mutina* ; R.W. DAVIES, *op. cit.*, p. 140, est plus prudent et conserve le terme *pecora*.

45. Polybe, II, 15, 3 : *πλείστων γὰρ ὑίκων ἱερείων κοπτομένων ἐν Ἰταλία διὰ τε τὰς εἰς τοὺς ἰδίους βίους καὶ τὰς εἰς τὰ στρατόπεδα παραθέσεις, τὴν ὀλοσχερεστάτην χορηγίαν ἐκ τούτων συμβαίνει τῶν μεδίων αὐτοῖς ὑπάρχειν* ; N. PURCELL, « The Way We Used to Eat : Diet, community, and History at Rome », *AJPh* 124, 2003, p. 340 ; D. THURMOND, *A Handbook of Food Processing in Classical Rome*, Leyde-Boston 2006, p. 210 ; CHR. CHANDEZON, « Animals, Meat, and Alimentary By-products: Patterns of Production and Consumption » dans J. WILKINS, R. NADEAU édés., *A Companion to Food in the Ancient World*, Oxford 2015, p. 137. Celse, *De la médecine*, II, 18, 7, préfère le porc au bœuf : *Inter domesticas uero quadrupedes leuissima suilla est, grauissima bubula*.

viande⁴⁶, le porc est fréquemment présent dans les fermes italiennes ou gauloises par exemple, comme le remarque Varron⁴⁷. J. Roth conclut en soulignant que les Romains pouvaient manger n'importe quelle sorte d'animal en cas de nécessité⁴⁸.

Les modes de préparation sont bien évidemment très variés, mais les sources littéraires montrent à différentes reprises que les commandants romains soucieux de la discipline de leurs troupes essaient de privilégier la consommation de viande uniquement rôtie ou bouillie. Appien évoque par exemple l'action de Scipion l'Africain devant Numance, lors de sa reprise en main des troupes qui lui ont été confiées, limitant les ustensiles de cuisine autorisés et ainsi la préparation des repas à de la viande bouillie ou rôtie⁴⁹. Frontin observe par ailleurs une décision similaire de la part de Metellus, lors de la guerre contre Jugurtha⁵⁰. La viande bouillie peut perdre jusqu'à 20 % de son poids, après une cuisson qui peut parfois durer trois heures⁵¹. Une portion de 100 g de viande peut encore fournir environ 400 calories, ce qui donne une idée du complément que peut apporter ce supplément de nourriture carnée aux rations de céréales des légionnaires romains⁵². Plus précisément, J. Roth évalue l'apport nutritif d'une portion de 160 g de viande rôtie à environ 640 calories et 15 g de protéines⁵³. De plus, cette dernière est bien plus rapide à préparer, entre dix et vingt minutes selon la taille de la portion, à condition d'avoir un feu suffisamment important⁵⁴. Néanmoins, la viande bouillie garderait la préférence en raison d'une cuisson plus complète éliminant plus efficacement les éventuelles bactéries⁵⁵.

La quantité de viande consommée ne répond pas à des rations régulières et ne peut donc être déterminée avec certitude. Dans son étude sur la campagne d'Alésia, J. Harmand avait envisagé des rations d'environ 250 g destinées aux auxiliaires barbares et d'autres de 125 g pour les légionnaires⁵⁶, mais aucune source ancienne ne permet cependant de confirmer ou préciser

46. P. MÉNIEL, *op. cit.*, p. 103 ; P. GARNSEY, *Food and Society in Classical Antiquity*, Cambridge 1999, p. 126.

47. Varron, *Économie rurale*, II, 4, 3 : *Quis enim fundum colit nostrum quin sues habeat et qui non audierit patres nostros dicere ignaum et sumptuosum esse qui succidiam in carnario suspenderit potius ab laniario quam e domestico fundo ?* ; J. ANDRÉ, *op. cit.*, p. 139-141.

48. J. ROTH, *op. cit.*, p. 30-31, évoque également la consommation des bêtes de somme et chevaux en cas d'urgence ; Tacite, *Histoires*, IV, 60, 1.

49. Appien, *L'Ibérie*, LXXXV, 368 : καὶ σκεῦος οὐκ ἔξῃν ἐς δίαιταν ἔχειν οὐδενὶ πλὴν ὄβελου καὶ χύτρας χαλκῆς καὶ ἐκπώματος ἑνός. Τὰ τε σιτία αὐτοῖς ὠριστο κρέα ζεστά καὶ ὀπτὰ εἶναι.

50. Frontin, IV, 1, 2 : *Q. Metellus bello Iugurthino similiter lapsam militum disciplinam pari severitate restituit, cum insuper prohibuisset alia carne quam assa clixave milites uti.*

51. J. LEE, *op. cit.*, p. 226.

52. *Ibid.*, p. 226.

53. J. ROTH, *op. cit.*, p. 43, table III.

54. J. LEE, *op. cit.*, p. 226.

55. FR. CADIOU, *op. cit.*, p. 552, n.39 ; J. ANDRÉ, *op. cit.*, p. 149 ; CHR. CHANDEZON, *op. cit.*, p. 142.

56. J. HARMAND, *op. cit.*, p. 287 ; J. ROTH, *op. cit.*, p. 32, mentionne également des sources du Bas Empire, dont il convient cependant d'user avec prudence.

de telles hypothèses. En dehors des rations de céréales prises en charge par l'intendance, aucune règle ne semble avoir fixé de quantité définitive pour les aliments complémentaires, notamment la viande, dont l'approvisionnement est plus aléatoire.

B. – LES LIMITES DE LA CONSOMMATION DE VIANDE

Malgré ses avantages, la viande pose plus de problèmes de transport, de conservation ou de préparation que les céréales et reste par conséquent un complément occasionnel aux rations céréalières, seules prises en charge par l'intendance. En effet, la nourriture carnée se conserve beaucoup plus difficilement et doit être rapidement consommée après l'abattage de l'animal, surtout sous un climat chaud, ou préparée en vue de son stockage, par salaison ou fumage. Pour que les légionnaires puissent se nourrir de viande fraîche, les bêtes doivent les accompagner dans leurs déplacements jusqu'au moment où il est décidé de les manger⁵⁷. Polybe évoque ainsi, dans sa description du camp romain, un espace destiné à ces bêtes, entre le rempart et les tentes⁵⁸.

Cette présence de bétail auprès des troupes fait évidemment émerger de nouveaux problèmes logistiques prenant en compte la nourriture nécessaire aux animaux, ainsi que le personnel chargé de les surveiller et de les mener, sans oublier le fait que cette masse animale gêne et ralentit considérablement les déplacements des légions. Les bœufs sont par exemple difficiles à nourrir dans le cadre d'une armée en campagne. Caton recommande généralement le pâturage, en alternance avec différents types de foin⁵⁹ ou de fourrages, dont il donne certaines quantités annuelles⁶⁰, tandis que Columelle insiste sur la préférence à accorder au fourrage vert quand les circonstances le permettent⁶¹. Les rations de grains ne sont pas les plus adaptées aux bœufs qui les mâchent difficilement, le pâturage restant leur nourriture de base, surtout lors des saisons plus douces. J. Roth propose cependant des rations quotidiennes moyennes d'environ 7 kg de grains, 11 kg de fourrage vert ou sec, ou 22 kg de pâturage⁶².

57. P. ERDKAMP, *op. cit.*, p. 32 ; A. GOLDSWORTHY, *The Roman Army at War, 100 BC-AD 200*, Oxford 1996, p. 292 ; Plutarque, *Caton le Jeune*, LVI, 6, évoque la présence de bétail aux côtés des hommes que Caton mène de Libye jusqu'en Afrique ; Salluste, *Guerre de Jugurtha*, XXIX, 6, mentionne le bétail présent dans l'armée de Calpurnius : *Sed, uti pro consilio imperatum erat, elephantum triginta, pecus atque equi multi cum paruo argenti pondere quaestori traduntur* ; J. LEE, *A Greek Army on the March. Soldiers and Survival in Xenophon's Anabasis*, New York 2008, p. 224, évoque enfin le troupeau commun accompagnant les hommes de Xénophon lors de leur Anabase, Xénophon, *Anabase*, VI, 6, 37 : Ἐκ τούτου ἔδοξε τοῖς στρατιώταις δοῦναι αὐτῶ τὰ δημόσια πρόβατα ; comparer enfin avec M. GRÜNBART, « Store in a cool and dry place: perishable goods and their preservation in Byzantium » dans L. BRUBAKER, K. LINARDOU édés., *Eat, Drink, and be Merry (Luke 12:19) – Food and Wine in Byzantium*, Aldershot 2007, p. 45-46, pour les armées byzantines.

58. Polybe, VI, 31, 13 : τὰς τε τῶν παρεισαγομένων θρεμμάτων καὶ τὰς ἐκ τῶν πολεμίων λείας εἰς τοῦτο παράγοντες ἀσφαλῶς τηροῦσι τὰς νύκτας.

59. Caton, *De l'agriculture*, LXII, 53 ; suivi par Varron, *Économie rurale*, II, 1, 17.

60. Caton, *De l'agriculture*, LXIII, 54, 1-2.

61. Columelle, *De l'agriculture*, VI, 3, 2.

62. J. ROTH, *op. cit.*, p. 67.

Si ces estimations dépendent bien évidemment de la corpulence de l'animal ainsi que des ressources disponibles, elles permettent d'estimer la contrainte logistique que représente la présence de bœufs auprès des légions.

Enfin, lorsqu'il est décidé d'abattre le bétail pour le consommer, à condition qu'il soit en bonne santé, cela nécessite beaucoup de temps et des hommes qualifiés, bien que ceux-ci doivent se trouver assez facilement parmi les légionnaires⁶³. Si un petit animal, tel un mouton, peut être débité en une demi-heure, tout autre animal demande plusieurs heures de travail, ce qui constitue une nouvelle contrainte non négligeable pour une armée en campagne. Une fois la bête mise à mort et vidée de son sang et avant toute opération de découpe, il faut en extraire les viscères en ouvrant le ventre, puis séparer la tête du corps. La peau est ensuite retirée, les pattes coupées, puis la découpe proprement dite peut commencer, avec plus ou moins d'habileté et des techniques parfois légèrement différentes, selon l'origine et la formation du boucher⁶⁴. Une fois la carcasse découpée, les quartiers de viande, épaules, cuisses, côtes et filets, doivent finalement être débités en parts, dont la taille peut bien évidemment varier⁶⁵. Le poids de la viande alors obtenue est bien moindre que celui de l'animal, parfois moitié moins, en fonction des conditions et du temps consacré à l'opération, ainsi que de l'habileté du boucher. J. Roth évalue ainsi entre 180 et 225 kg la viande obtenue d'un bœuf de 363 kg, tandis que le poids de la viande d'un porc correspond à environ 75 % de ses 40 à 70 kg, contre seulement 55 % pour un mouton entre 27 et 45 kg⁶⁶. Après ces opérations, la viande doit être consommée rapidement avant sa putréfaction, qui intervient plus ou moins vite selon sa teneur en eau et les conditions de stockage⁶⁷. Ainsi, lorsque la consommation n'est pas immédiate, il est indispensable de traiter la viande pour en faciliter la conservation.

Les modes de traitement utilisés dans l'Antiquité ont principalement pour but une inhibition de la décomposition, soit par extraction de l'eau, par dessiccation, soit, plus souvent, par le salage ou le fumage⁶⁸. Cette dernière méthode, très ancienne et très variée, utilise les substances présentes dans la fumée produite par la combustion du bois. Le fumage sèche la viande en chauffant l'air, réduisant ainsi la teneur en eau, et condense les substances fongostatiques contenues dans la fumée sur la surface de la viande, dans une couche de créosote⁶⁹. En tant qu'agent conservateur, le fumage est aujourd'hui considéré comme une

63. J. LEE, *op. cit.*, p. 224.

64. P. MÉNIEL, *op. cit.*, p. 21.

65. *Ibid.*, p. 19-20 ; D. THURMOND, *op. cit.*, p. 212.

66. J. ROTH, *op. cit.*, p. 29-30 ; A. GOLDSWORTHY, *op. cit.*, p. 292, table 4, estime les pertes à 50 % du poids total pour un bœuf, 45 % pour un mouton et 25 % pour un porc ; P. MÉNIEL, *op. cit.*, p. 17 : « les quantités de viande (de 30 à 40 % de ces poids vifs) et de graisse (de 20 à 30 %) disponibles sont donc particulièrement modestes ».

67. M. BURNET, *Dictionnaire de cuisine et d'économie ménagère*, Paris 1836, p. 760, donne un tableau du nombre de jours de conservation naturelle des viandes de divers animaux, exposées en plein air, soit pour le bœuf et le porc quatre (en été) à huit jours (en hiver), et entre deux et trois jours pour un mouton.

68. J. ANDRÉ, *op. cit.*, p. 144-145 ; P. ERDKAMP, *op. cit.*, p. 32 ; P. MÉNIEL, *op. cit.*, p. 26.

69. F.A.O., *Manual on Simple Methods of Meat Preservation*, Rome 1990, p. 48 ; D. THURMOND, *op. cit.*, p. 219.

mesure d'urgence, dans un environnement humide par exemple, ou lorsque la préservation doit se faire rapidement avant le transport. Une préparation rapide peut en effet se faire par séchage et fumage au-dessus d'un feu, ce qui a pour conséquence de cuire ou rôti en partie la viande, qui doit ensuite être consommée peu de temps après, avant qu'elle ne s'abîme, une température trop élevée favorisant la croissance de nouvelles bactéries. Un fumage correct nécessite donc de tenir les aliments à une certaine distance du feu⁷⁰, mais la qualité de la viande fumée reste généralement pauvre⁷¹. L'autre méthode fréquemment utilisée par les Romains pour conserver la viande est le salage. Le sel déshydrate la viande mais fait surtout office d'agent bactériostatique en empêchant le développement des bactéries et la putréfaction. Caton recommande ainsi un demi-*modius* de sel romain moulu pour chaque jambon⁷². Les aliments salés peuvent également être ensuite fumés, les deux méthodes n'étant pas exclusives⁷³. Une salaison complète reste néanmoins très longue, entre douze et vingt jours⁷⁴. Les aliments ainsi salés et fumés peuvent être transportés sur de longues distances, comme le prouvent notamment les exportations gauloises de viande salée en direction de Rome évoquées par Varron et Strabon⁷⁵.

La conservation de la viande nécessite donc des opérations plus longues et complexes que celle des céréales, ce qui a bien évidemment contribué à en faire un aliment secondaire dans le régime des légionnaires romains⁷⁶. La présence de bétail auprès des troupes, évoquée précédemment, laisse supposer une préférence pour une consommation de viande fraîche, la conservation de rations carnées supplémentaires dépendant alors du temps et des structures disponibles⁷⁷. La salaison est par exemple utilisée lors de sièges, quand le bétail risque de consommer des ressources rares et qu'il vaut mieux conserver la nourriture qu'il représente sous forme de viande salée, comme le recommande Végèce⁷⁸, ce que fit Decimus Brutus lors du siège de Modène⁷⁹. Quand Curion se retranche dans les *castra Cornelia*, en Afrique, la

70. D. THURMOND, *op. cit.*, p. 219.

71. F.A.O., *op. cit.*, p. 48 : « the process is fast and has a certain preserving effect, but at the cost of quality ».

72. Caton, *De l'agriculture*, CLXX, 162, 1 : *Salis romaniensis moliti in singulas semodios* ; M. JUNKELMANN, *op. cit.*, p. 163.

73. Caton, *De l'agriculture*, CLXX, 162, 3 : *Post dies omnino XII pernas eximito et salem omnem detergeto et suspendito in uento biduum ; die tertio extergeto spongea bene, perunguito oleo, suspendito in fumo biduo* ; P. MÉNIEL, *op. cit.*, p. 26 ; D. THURMOND, *op. cit.*, p. 215 et 218.

74. D. THURMOND, *op. cit.*, p. 215, trouve cependant la recommandation de Caton (douze jours seulement) dangereusement basse ; Caton, *De l'agriculture*, CLXX, 162, 3 : *Post dies omnino XII pernas eximito et salem omnem detergeto et suspendito in uento biduum*.

75. Varron, *Économie rurale*, II, 4, 10 : *E quis succidias Galli optimas et maximas facere consuerunt. Optimarum signum quod etiam nunc quotannis e Gallia adportantur Romam pernae Comacinae et Cauarae et petasones* ; Strabon, IV, 3, 2 : ὅθεν αἱ κάλλισται ταριχεῖται τῶν ὑείων κρεῶν εἰς τὴν Ῥώμην κατακομίζονται.

76. D. THURMOND, *op. cit.*, p. 208.

77. P. ERDKAMP, *op. cit.*, p. 32 ; J. HARMAND, *op. cit.*, p. 188.

78. Végèce, IV, 7 : *Non solum autem porcinum sed et omne animalium genus, quod inclusum seruari non potest, deputari oportet ad laridum, ut adminiculo carnis frumenta sufficiant*.

79. Appien, *Guerre civile*, III, 8, 200.

position lui semble favorable entre autres par l'abondance du sel provenant des salines voisines qui s'y trouve rassemblé⁸⁰. Toutefois, l'approvisionnement en sel peut avoir d'autres raisons que la conservation de la viande, comme nous le verrons plus loin.

Si l'existence d'une consommation de viande n'est pas contestable, sa régularité et ses proportions sont impossibles à déterminer dans le cadre des campagnes militaires. L'apport en nourriture carnée, important complément au régime des légionnaires, ne paraît pas avoir été soumis à des règles spécifiques, mais plutôt avoir été dépendant des circonstances plus ou moins favorables à la gestion de troupeaux destinés à la fourniture de viande fraîche, ou à la constitution de stocks de viande fumée ou salée. Si les apports nutritifs de la viande sont essentiels pour compléter les rations de céréales consommées par les légionnaires, d'autres aliments ont également pu jouer ce rôle. Ces derniers viennent enrichir leur régime mais ne sont encore une fois pas pris en compte dans les distributions régulières de nourriture. Comme cela a déjà été noté pour la viande, cet approvisionnement en denrées complémentaires est en partie tributaire des ressources disponibles localement, dans les champs ou sur les marchés. Sur tous les rivages de la Méditerranée sont ainsi cultivés de nombreux légumes et légumineuses, qui servent notamment à améliorer la fertilité des sols⁸¹ et représentent par conséquent un élément notable de l'alimentation quotidienne des populations des campagnes. Trop souvent ignorées, ces plantes constituent une ressource qui peut s'avérer parfois facilement accessible pour les armées romaines, celles-ci ne négligeant d'ailleurs pas ce complément aux qualités nutritives certaines. En effet, au même titre que la viande, certains de ces légumes et légumineuses offrent des apports qui complètent avantageusement les lacunes des rations de blé⁸².

C. – LÉGUMES ET LÉGUMINEUSES

Tout d'abord, bien que rarement mentionnés par nos sources dans le cadre d'un approvisionnement militaire, les légumes ne sont pourtant pas absents des aliments consommés par les paysans italiens que sont encore majoritairement les légionnaires⁸³. Ce sont principalement des légumes-racines comestibles, particulièrement riches et nourrissants car généralement composés d'organes de stockage énergétique, comme les navets, le rutabaga, le poireau, la civette, la carotte, les radis, ou les raves⁸⁴, que Caton l'Ancien se prépare lorsque

80. *Guerre civile*, II, 37, 5 : *Et salis copia, cuius magna vis iam ex proximis erat salinis eo congesta*.

81. Columelle, *De l'agriculture*, II, 10, 1 ; K. FLINT-HAMILTON, « Legumes in Ancient Greece and Rome : Food, Medicine, or Poison ? », *Hesperia* 68, 1999, p. 373, n. 13 ; D. THURMOND, *op. cit.*, p. 166.

82. P. GARNSEY, *Food and Society*..., p. 15 et p. 20 ; Plinius l'ancien, *Histoire Naturelle*, XVIII, 10, 60 : *Fortiora contra hiemes frumenta, legumina in cibo*.

83. J. ROTH, *op. cit.*, p. 33. Sur le recrutement légionnaire au I^{er} siècle avant J.-C., voir la mise au point de P. COSME, *L'armée romaine, VIII^e s. av. J.-C. - V^e s. ap. J.-C.*, Paris 2012, p. 52-53, qui insiste sur les conséquences de la Guerre Sociale et la décentralisation du recrutement.

84. J. ANDRÉ, *op. cit.*, p. 15-17 ; D. THURMOND, *op. cit.*, p. 169

viennent le voir les envoyés des Samnites, dans une anecdote rapportée par Plutarque⁸⁵. Ces légumes sont fréquemment stockés à sec, après avoir parfois été partiellement déshydratés, comme le rapporte Pline l'Ancien au sujet des raves⁸⁶. Les légumes-feuilles sont aussi consommés dans les campagnes, mais rarement comme aliment de base car ils ne bénéficient pas des mêmes qualités de stockage de protéines que les légumes-racines, mais aussi parce qu'ils se dégradent plus facilement⁸⁷. Les légumineuses présentent davantage de qualités que les légumes, du point de vue de la nutrition mais aussi de leur conservation, et ont souvent constitué une part importante du régime alimentaire des paysans les plus pauvres. Selon toute vraisemblance, elles ont également pu représenter une part non négligeable dans l'alimentation des légionnaires⁸⁸. En effet, leur importante teneur en albumen, en protéines et acides aminés en font un complément idéal aux céréales, même si les légumineuses sont généralement moins digestes que ces dernières, et peuvent remplacer la viande, plus rare ou plus difficile à conserver⁸⁹. Le pois chiche⁹⁰, les lentilles⁹¹, les lupins⁹², les fèves⁹³ (mêlées au blé, nous dit Pline⁹⁴), sont parmi les plus prisées chez les Romains⁹⁵. Plutarque évoque ainsi les lentilles incluses dans les repas distribués aux légionnaires par Crassus lors de sa campagne contre les Parthes, bien que très mal perçues dans ce contexte⁹⁶, tandis que lors du siège de *Dyrrachium*, les soldats de César se voient distribuer des *legumina*, sans plus de précision⁹⁷.

85. Plutarque, *Caton l'Ancien*, II, 2 : Ἐνταῦθα πρὸς ἑσχάρα καθήμενον αὐτὸν ἔψοντα γογγυλίδας εὐρόντες οἱ Σαυνιτῶν πρέσβεις ἐδίδοσαν πολὺ χρυσίον ; Pline l'Ancien, *Histoire Naturelle*, XVIII, 34, 126.

86. Pline l'Ancien, *Histoire Naturelle*, XVIII, 34, 127 : *Ipsa uero durant et in sua terra seruata et postea passa paene ad alium prouentum, famemque sentiri prohibent* ; J. ANDRÉ, *op. cit.*, p. 47.

87. D. THURMOND, *op. cit.*, p. 171-172.

88. J. ROTH, *op. cit.*, p. 33.

89. K. FLINT-HAMILTON, *op. cit.*, p. 374 ; D. THURMOND, *op. cit.*, p. 166.

90. Pline l'Ancien, *Histoire Naturelle*, XVIII, 32, 124 ; M.S. SPURR, *Arable Cultivation in Roman Italy* (c. 200 B.C.-c. A.D. 100), Londres 1986, p. 116 ; K. FLINT-HAMILTON, *op. cit.*, p. 377 ; J. ANDRÉ, *op. cit.*, p. 37-38.

91. Pline l'Ancien, *Histoire Naturelle*, XVIII, 31, 123 ; voir les différentes recettes données par Apicius, *L'art culinaire*, V, 2, 183-185 ; M.S. SPURR, *op. cit.*, p. 115 ; K. FLINT-HAMILTON, *op. cit.*, p. 375-376 ; J. ANDRÉ, *op. cit.*, p. 38-39.

92. Pline l'Ancien, *Histoire Naturelle*, XVIII, 36, 133 ; J. ANDRÉ, *op. cit.*, p. 39.

93. Voir les recettes d'Apicius, *L'art culinaire*, V, 3, 190-192 ; J. ANDRÉ, *op. cit.*, p. 35-36.

94. Pline l'Ancien, *Histoire Naturelle*, XVIII, 30, 117 : *Frumento etiam miscetur apud plerasque gentes, et maxime panico solida ac delicatius fracta*.

95. Pline l'Ancien, *Histoire Naturelle*, XVIII, 30, 117 : *Sequitur leguminum natura, inter quae maxime honos fabae, quippe ex qua temptatus sit etiam panis*.

96. Plutarque, *Crassus*, XIX, 6 : Πρὸς δὲ τούτοις συνέπεσε μετὰ τὴν διάβασιν μετρούμενοις τὰ ἐπιτήδεια τοῖς στρατιώταις πρῶτα πάντων δοθῆναι φακοὺς καὶ μάζαν, ἃ νομίζουσι Ῥωμαῖοι πένθιμα καὶ προτίθενται τοῖς νέκυσι ; Pline l'Ancien, *Histoire Naturelle*, XVIII, 30, 118 : *Ut alii tradidere, quoniam mortuorum animae sint in ea, qua de causa parentando utique adsumitur* ; J. ROTH, *op. cit.*, p. 33, pense que le biographe évoque toutes sortes de légumes, dont les haricots.

97. *Guerre civile*, III, 47, 6, où P. FABRE (C.U.F., Paris 1947) traduit *legumina* par « haricots » alors que A.G. PESKETT (Loeb, Londres 1928) écrit « vegetables ».

La séparation entre les plantes cultivées et les plantes sauvages n'est pas toujours aisée à définir, comme l'a très bien montré J. Frayn⁹⁸, qui estime en particulier que ces plantes sauvages constituent un élément non négligeable du régime alimentaire des paysans romains⁹⁹. S. Amigues a recensé différentes plantes de ramassage consommées par les Grecs et les Romains et cite notamment la mauve, riche en protéines et en vitamines, « commune et opulente en Grèce, jusque sur les pentes de l'Acropole d'Athènes »¹⁰⁰, mais aussi très appréciée des Romains¹⁰¹, ou encore l'asphodèle¹⁰² et l'arum¹⁰³. Si, comme elle l'affirme par ailleurs, « l'opinion des Grecs et des Romains sur l'intérêt alimentaire de ces plantes a varié selon le lieu, l'époque, les conditions économiques et l'état d'esprit des consommateurs »¹⁰⁴, leur consommation en période de disette n'est certainement pas à négliger dans les campagnes du I^{er} siècle avant J.-C. Certaines situations de grave pénurie rencontrées parfois par les légions en campagne ont pu conduire à la consommation de tels aliments complémentaires. Au cours du siècle de *Dyrrachium*, les légionnaires de César récoltent ainsi une racine, appelée *chara*, dont ils font une sorte de pain pour alléger la disette¹⁰⁵. De très nombreux autres exemples de

98. J. FRAYN, « Wild and Cultivated Plants : a Note on the Peasant Economy of Roman Italy », *JRS* 65, 1975, p. 39 ; P. GARNSEY, *Food and Society...*, p. 38.

99. J. FRAYN, *op. cit.*, p. 37.

100. S. AMIGUES, « Les plantes de ramassage dans l'alimentation gréco-romaine », *Pallas* 64, 2004, p. 171 ; J. ANDRÉ, *op. cit.*, p. 29-30.

101. Cicéron, *Fam.*, VII, 26, 2 : *Ita ego, qui me ostreis et murenis facile abstinebam, a beta et a malua deceptus sum* ; Horace, *Odes*, I, 31, 15-16 : *Me pascunt oliuae, / me cichorea leuesque maluae* ; Apicius, *L'art culinaire*, III, 8, 86.

102. Galien, *Des propriétés des aliments*, II, 65 : ἐγὼ δ' οἶδα διὰ λιμὸν ἀγροίκους τινὰς ἐψήσεσι τε πλείοσι καὶ ἀποβρέξεσιν ἐν ὕδατι γλυκεῖ μόλις αὐτὴν ἐδώδιμον ἐργασασμένους ; Hésiode, *Les travaux et les jours*, 41 : οὐδ' ὅσον ἐν μαλάχῃ τε καὶ ἀσφοδέλῳ μέγ' ὄνειαρ ; S. AMIGUES, *op. cit.*, p. 173 ; J. ANDRÉ, *op. cit.*, p. 21.

103. S. AMIGUES, *op. cit.*, p. 175.

104. *Ibid.*, p. 179.

105. *Guerre civile*, III, 48, 1-2 : *Est etiam genus radices inuentum ab iis qui fuerant in alaribus, quod appellatur chara, quod admixtum lacte multum inopiam leuabat. Id ad similitudinem panis efficiebant. Eius erat magna copia. Ex hoc effectos panes...* ; Plutarque, *César*, XXXIX, 2 ; Lucain, *Pharsale*, VI, 109-113 ; Appien, *Guerre civile*, II, 9, 61 : Καίσαρι μὲν δὴ οὐδὲν ἦν ἐκ θαλάσσης διὰ Πομπήιον ναυκρατοῦντα ἐλίμαιεν οὖν ὁ στρατὸς αὐτῷ καὶ τὴν πόαν ἤρτοποιοῦν, αὐτόμολοί τε Πομπήϊου τοιούσδε ἄρτους προσήνεγκαν ὡς εὐφρανοῦντες ἰδόντα. ὁ δὲ οὐχ ἦσθη, ἀλλ' εἶπεν, "οἷσις θηρίοις μαχόμεθα". Seul P. TORRENS (CUF, Paris 2004) traduit les termes d'Appien par « herbes » et non « racines », contre H. WHITE (Loeb, Londres 1913) ; voir également le témoignage de Suétone, *César*, LXVIII, 4 : *genere panis ex herba*. Enfin, voir Pline l'Ancien, *Histoire Naturelle*, XX, 37, 96 et XIX, 41, 144 : *Nec non holus quoque siluestre est, triumphorum diui Iuli carminibus praecipue iocisque militaribus celebratum ; alternis quippe uersibus exprobrauere lapsana se uixisse apud Dyrrachium, praemiorum parsimoniam cauillantes. Est autem id cyma siluestris*. Dans son édition du livre de Pline (CUF., Paris 1964, p. 153, n. 4), J. ANDRÉ note que : « la *lapsana* fait partie des *brassicae siluestris* dans XX, 37, 96, et c'est alors la ravenelle ou sanve (*Raphanus Raphanistrum* L.) [...]. Les deux textes ne sont pas nécessairement contradictoires. Les grosses racines de *chara*, qui rappellent le navet pour la saveur, se mangent cuites ou crues en Hongrie ; les feuilles sont également consommées. *Chara* serait le nom indigène de la plante et *lapsana* le nom que lui auraient donné les Romains d'après la ressemblance de ses feuilles avec celles de la ravenelle quant à l'aspect ou à l'usage », d'après P. FOURNIER, « Le *Chara* de César », *Bulletin de la société botanique de France* 97, 1950, p. 18.

racines consommées¹⁰⁶, mais aussi de jeunes pousses, comme les asperges ou le brocoli¹⁰⁷, ou de feuilles, comme le chou, la laitue ou le céleri¹⁰⁸, ont été recensés dans les pages que J. André a consacré à l'alimentation végétale des Romains.

Les rares références de nos sources littéraires à la consommation de légumes et de légumineuses ou d'autres plantes n'empêchent cependant pas d'envisager ces aliments comme des compléments alimentaires possibles. La fréquence de leur consommation lors des campagnes militaires a sans doute été plus importante que ces mêmes sources pourraient le laisser penser, même si elle a dû rester très aléatoire.

D. – AU-DELÀ DE LA NÉCESSITÉ : D'AUTRES COMPLÉMENTS POUR LES LÉGIONS EN CAMPAGNE

La consommation de viande, de légumes ou de légumineuses permet aux légionnaires romains d'obtenir l'essentiel des vitamines, protéines et autres apports nécessaires pour répondre à leurs besoins énergétiques. Pourtant, leur régime alimentaire a sans doute été plus riche que la simple nécessité de subsistance le laisse entendre. Lors des campagnes militaires, quand les circonstances et les ressources le permettent, les rations peuvent aussi être agrémentées d'huile d'olive, de fromage, de poisson, etc. De toute évidence, la variété de l'approvisionnement est plus facile quand l'armée stationne pour une longue période dans une région riche, proche d'un important centre urbain et commercial. Néanmoins, les hommes ont pu tout aussi bien varier leurs aliments en fonction des provisions achetées ou saisies dans les villages et fermes des régions traversées lors des opérations. Ces produits qui viennent enrichir leurs repas quotidiens sont ceux qui constituent la base de l'alimentation des populations méditerranéennes, à commencer par l'huile d'olive et le sel.

À côté du blé, l'olive occupe une place de choix dans la triade méditerranéenne, en raison de ses apports et de ses qualités nutritives¹⁰⁹. L'huile d'olive est donc un complément qui se retrouve fréquemment dans l'alimentation des légionnaires, utilisée comme condiment ou, à côté du sel, dans la préparation de leurs bouillies de blé¹¹⁰. Elle est ainsi mentionnée parmi les provisions présentes dans le camp de Considius, alors qu'il assiège *Acylla* en Afrique en 46, puis dans le ravitaillement pris par César dans les campagnes¹¹¹. Les besoins énergétiques

106. J. ANDRÉ, *op. cit.*, p. 15-22, cite notamment les raves, navets, raiforts, carottes, macerons, mais aussi oignons, ail, muscari, etc. Voir les recettes données par Apicius, *L'art culinaire*, III, 14, 102 pour le raifort ou III, 21, 124 pour les carottes.

107. *Ibid.*, p. 22-25.

108. *Ibid.*, p. 28.

109. M.-CL. AMOURETTI, *Le pain et l'huile dans la Grèce antique*, Paris 1986, p. 177-178 ; M. JUNKELMANN, *op. cit.*, p. 150 ; L. FOXHALL, *Olive Cultivation in Ancient Greece : Seeking the Ancient Economy*, New York 2007, p. 5-19.

110. Appien, *L'Ibérie*, LIV, 227, laisse ainsi entendre que l'huile d'olive faisait bien partie des rations habituelles des légionnaires ; M. JUNKELMANN, *op. cit.*, p. 103 ; P. ERDKAMP, *op. cit.*, p. 34 ; J. ROTH, *op. cit.*, p. 45 ; FR. CADIOU, *op. cit.*, p. 548-549.

111. *Guerre d'Afrique*, XLIII, 1 et LXVII, 2.

des légionnaires sont fournis notamment par les glucides et les lipides dont la haute teneur en calories, directement stockées par le corps, offre une réserve importante en cas d'effort. La quantité de lipides obtenue à partir de la viande étant limitée, il est nécessaire de recourir à d'autres apports, en particulier végétaux, parmi lesquels l'olive présente des avantages intéressants. Sous forme d'huile, l'olive se digère en effet à 100 % et constitue une source d'énergie hautement concentrée : 100 g fournissent l'équivalent de 900 à 1000 calories, ainsi que des vitamines A et E, et contiennent entre 4 et 14 % d'acides gras insaturés¹¹². La quantité consommée quotidiennement par les légionnaires est difficile à déterminer, entre 4,4 et 7 centilitres par jour, selon des sources tardives citées par P. Le Roux et J. Roth¹¹³. L'huile d'olive reste la matière grasse de prédilection des populations méditerranéennes et il ne fait pas de doute qu'elle a été très utilisée par les légionnaires romains partout où ils ont pu s'en procurer¹¹⁴. Ainsi, Appien ne manque pas de souligner l'absence d'huile chez les hommes de Lucullus en Espagne, en 151, devant *Intercatia*¹¹⁵.

Parallèlement à la conservation de la viande évoquée précédemment, le sel est également très utile à la confection de pain ou de *puls*, sur lesquels nous reviendrons, mais aussi comme condiment¹¹⁶. Essentiel pour retenir l'eau dans le corps¹¹⁷, il est un complément fréquemment utilisé dans les régimes principalement végétariens, comme l'est celui des légionnaires romains¹¹⁸. Caton recommande par exemple de compléter la nourriture fournie aux esclaves, essentiellement composée de céréales, par un *modius* de sel par an¹¹⁹. Frontin mentionne enfin l'envoi de sel par Hirtius aux habitants de Modène assiégés¹²⁰, tandis qu'il fait partie de la liste des aliments indispensables évoqués à nouveau par Appien au sujet de l'armée de Lucullus en Espagne¹²¹. Le sel a par conséquent fait partie des aliments distribués régulièrement aux légionnaires, comme le rapporte Végèce¹²², qui donne également des conseils pour s'en procurer en cas de siège d'une place maritime¹²³.

112. M.-CL. AMOURETTI, *op. cit.*, p. 183 ; D. THURMOND, *op. cit.*, p. 73-74.

113. P. LE ROUX, *op. cit.*, p. 195 ; J. ROTH, *op. cit.*, p. 35 ; M.-CL. AMOURETTI, *op. cit.*, p. 183.

114. J. ANDRÉ, *op. cit.*, p. 185.

115. Appien, *L'Ibérique*, LIV, 227.

116. S. PEREA YÉBENES, « El uso de la sal en el ejército romano y su abastecimiento en época altoimperial » dans Á. MORILLO CERDÁN éd., *Arqueología Militar Romana en Hispania*, II, *Producción y abastecimiento en el ámbito*, León 2006, p. 348 ; Fr. CADIOU, *op. cit.*, p. 549.

117. J. ROTH, *op. cit.*, p. 40-41.

118. Pline l'Ancien, *Histoire naturelle*, XXXI, 41, 88 : *Ergo, Hercules, uita humanior sine sale non quit degi* ; D. THURMOND, *op. cit.*, p. 236 ; J. ANDRÉ, *op. cit.*, p. 194. S. PEREA YÉBENES, *op. cit.*, p. 350-351, rappelle également le rôle thérapeutique que peut jouer le sel, notamment comme désinfectant ou cicatrisant.

119. Caton, *De l'agriculture*, LXVII, 58 : *Salis unicuique in anno modium satis est*.

120. Frontin, III, 14, 3 : *Hirtius Mutinensibus obsessis ab Antonio salem, quo maxime indigebant*.

121. Appien, *L'Ibérique*, LIV, 227 : οἴνου γὰρ οὐκ ὄντος οὐδ' ἄλκων οὐδ' ὄξους οὐδ' ἐλαίου πυρούς καὶ κριθᾶς καὶ ἐλάφων κρέα πολλὰ καὶ λαγῶν χωρὶς ἄλκων ἐψόμενα σιτούμενοι κατερρήγνυντο τὰς γαστέρας, καὶ πολλοὶ καὶ ἀπώλλυντο.

122. Végèce, III, 3 : *Frumenti uero et aceti uel uini nec non etiam salis omni tempore necessitas declinanda*.

123. Végèce, IV, 11.

D'autres compléments ont pu être recherchés par les légionnaires en campagne pour rompre la monotonie de leur régime habituel, comme les produits laitiers, le poisson ou les fruits.

En premier lieu, s'ils ont pu être fabriqués directement par les militaires dans les camps, notamment durant le Haut Empire¹²⁴, les fromages à base de lait de chèvre, de brebis ou de vache sont certainement, dans le contexte des campagnes du I^{er} siècle avant J.-C., achetés ou pris auprès de producteurs extérieurs ou de marchands. En effet, leur préparation demande beaucoup de temps et des conditions de fraîcheur et d'humidité difficiles à retrouver lors d'opérations militaires¹²⁵. Le fromage était la forme la plus courante de consommation de produits laitiers par les Romains, notamment dans les cités, et donnait lieu à un important commerce, comme le remarque Pline l'Ancien, qui note la présence à Rome de fromage de Lozère ou du Gévaudan par exemple¹²⁶. Il est bien évidemment difficile de déterminer le type de produit le plus consommé par les légionnaires en campagne, même si le fromage de brebis revient souvent dans la littérature¹²⁷. Si le fromage conserve la plupart des qualités nutritives du lait, il faut noter cependant une perte plus ou moins importante de calcium, de vitamine A, de riboflavine et de thiamine, même si les autres vitamines sont préservées¹²⁸. Son poids et sa taille en font un aliment particulièrement facile à transporter et J. Roth en conclut qu'il a certainement constitué un complément fréquent dans le régime alimentaire des légionnaires romains¹²⁹. Le lait a également pu être consommé directement comme boisson, malgré quelques réticences culturelles¹³⁰. Si sa conservation est difficile, la présence de bétail auprès des armées, déjà évoquée à propos de l'approvisionnement en viande, a également pu servir à fournir régulièrement du lait aux hommes¹³¹. Le lait est un produit très nourrissant¹³², dont la principale qualité est de présenter de manière équilibrée une grande variété de nutriments,

124. R.W. DAVIES, *op. cit.*, p. 127-128 ; J. ROTH, *op. cit.*, p. 34.

125. D. THURMOND, *op. cit.*, p. 207.

126. Pline l'Ancien, *Histoire Naturelle*, XI, 97, 240 : *Laus caseo Romae, ubi omnium gentium bona comminus iudicantur, e prouinciis Nemausensi praecipua, Lesurae Gabalicoque pagis.*

127. D. THURMOND, *op. cit.*, p. 197 ; Columelle, *De l'agriculture*, VII, 2, 1 : *Tum etiam casei lactisque abundantia non solum agrestes saturat, sed etiam elegantium mensas iucundis et numerosis dapibus exornat ; Varron, Économie rurale*, II, 11, 3 : *Ex hoc lacte casei qui fiunt maximi cibi sunt bubuli et qui difficillime transeant sumpti, secundo ouilli, minimi cibi et qui facillime deiciantur caprini.*

128. D. THURMOND, *op. cit.*, p. 196.

129. J. ROTH, *op. cit.*, p. 34 ; voir J. ANDRÉ, *op. cit.*, p. 156-157 pour les différentes méthodes de conservation.

130. M. JUNKELMANN, *op. cit.*, p. 152 ; J. ANDRÉ, *op. cit.*, p. 154.

131. R.W. DAVIES, *op. cit.*, p. 127. C'est ce que permet de supposer un épisode de la campagne autour d'*Ilerda* rapporté par Lucain, *Pharsale*, IV, 313-315 : *Rituque ferarum distensas siccant pecudes, et lacte negato sordidus exhausto sorbetur ab ubere sanguis.*

132. Varron, *Économie rurale*, II, 11, 1 : *Lacte est omnium rerum, quas cibi causa capimus, liquentium maxime alibile, et id ouillum, dein caprinum.*

protides, glucides, lipides, ainsi que des sels minéraux (dont le calcium), des vitamines et de l'eau (environ 85 %) ¹³³. Celui-ci peut aussi entrer dans la composition des bouillies des légionnaires, les apports énergétiques du lait et des céréales se complétant parfaitement ¹³⁴.

Ensuite, il convient de rappeler que les Romains sont également des amateurs de poissons et de crustacés de toutes sortes. De toute évidence, en dehors des régions côtières, la consommation du poisson implique un processus de conservation nécessaire au transport et au stockage, notamment par salaison ¹³⁵. Malgré l'importance relative de ces nourritures dans l'alimentation des populations romaines, nos sources n'en mentionnent jamais la consommation lors des campagnes militaires ¹³⁶. Celle-ci n'est pourtant pas à exclure totalement en fonction des circonstances, lors d'opérations proches des régions littorales, par exemple, mais surtout en garnison ¹³⁷. En effet, comme l'a enfin souligné N. Purcell, la pêche est une activité aux résultats trop aléatoires pour que le poisson ne soit consommé autrement que de manière exceptionnelle ¹³⁸.

Enfin, les légionnaires se nourrissaient aussi occasionnellement de fruits ¹³⁹. Les Romains avaient accès à une très grande variété de fruits, qu'ils cultivaient avec tout le savoir-faire rapporté par Caton, Columelle ou Pline l'Ancien : figes, pommes, poires, prunes, coings, raisins ¹⁴⁰ ou encore pêches ou abricots ¹⁴¹. J. Roth précise qu'ils ne devaient cependant pas être inclus dans les rations régulières des légionnaires mais plutôt faire partie des fournitures individuelles, achetées ou saisies selon les occasions ¹⁴². Polybe mentionne par exemple les figes prises par les hommes de Philippe V lors de la Seconde Guerre de Macédoine ¹⁴³ et ce sont également des figes que les troupes de César ramènent des campagnes africaines où elles se ravitaillent ¹⁴⁴. Riches en vitamine B, en fibres, mais aussi en calcium, en fer et en potassium, les figes, comme bien d'autres fruits charnus, se conservent le plus souvent séchées ¹⁴⁵. Enfin, toutes sortes de noix, noisettes, amandes ou châtaignes accompagnent également la consommation de fruits et constituent une source de protéines, de graisses, de minéraux et de

133. D. THURMOND, *op. cit.*, p. 190.

134. J. ROTH, *op. cit.*, p. 45 ; D. THURMOND, *op. cit.*, p. 190.

135. *Ibid.*, p. 222 ; M. JUNKELMANN, *op. cit.*, p. 166 ; J. ANDRÉ, *op. cit.*, p. 111-112.

136. J. ROTH, *op. cit.*, p. 31, n.161.

137. R.W. DAVIES, *op. cit.*, p. 128-129.

138. N. PURCELL, *art. cit.* n. 45, p. 139.

139. R.W. DAVIES, *op. cit.*, p. 132.

140. J. ANDRÉ, *op. cit.*, p. 75-77.

141. *Ibid.*, p. 81.

142. J. ROTH, *op. cit.*, p. 42 ; P. ERDKAMP, *op. cit.*, p. 34.

143. Polybe, XVI, 24, 5 : ποτὲ μὲν εἰσιτεῖτο κρέα, ποτὲ δὲ σῦκα, ποτὲ δὲ σιτάρια βραχέα παντελῶς.

144. *Guerre d'Afrique*, LXVII, 2 : *Ipse frumentatum circum uillas cum parte exercitus profectus, magno inuento hordei olei uini fici numero.*

145. Caton, *De l'agriculture*, CVIII, 99 : *Fici aridae si uoles ut integrae sint, in uas fictile condito ; id amurca decocta unguito* ; Columelle, *De l'agriculture*, XII, 15, 1-2 (*De ficis siccandis*) ; D. THURMOND, *op. cit.*, p. 185 ; J. ALCOCK, *Food in the Ancient World*, Westport 2006, p. 42 ; J. ANDRÉ, *op. cit.*, p. 88.

vitamines¹⁴⁶. M. Junkelmann a toutefois souligné le danger que représentait la consommation de fruits encore verts par des soldats pressés de rompre la monotonie de leur alimentation et exposés alors à des diarrhées ou au typhus¹⁴⁷.

Ces différents aliments présentent malgré tout des inconvénients qui les maintiennent dans le rôle de compléments occasionnels. En premier lieu, la conservation et le stockage sont nettement moins aisés, dans la plupart des cas, que pour les céréales comme le blé, compact et dense, facile à transporter. Néanmoins, un autre élément a pu avoir un impact décisif sur la place de ces aliments dans le ravitaillement des légions romaines. Pour la plupart d'entre eux, en effet, les quantités disponibles et accessibles dans les campagnes comme sur les marchés sont nettement insuffisantes pour approvisionner l'ensemble des légionnaires lors d'opérations militaires mobilisant plusieurs dizaines de milliers d'hommes. Il en est différemment pour les garnisons permanentes du Haut Empire, mais l'administration et l'organisation de leur approvisionnement se sont alors considérablement développées¹⁴⁸. La consommation de légumes, légumineuses, fromages ou fruits n'a donc pas pu être régulière et faire partie des rations quotidiennes des soldats, mais rester un complément alimentaire occasionnel, principalement lors des longues périodes de garnison¹⁴⁹. Il en va autrement des céréales qui constituent l'essentiel des repas des légionnaires, même si l'orge occupe une place particulière.

À côté du blé, l'orge est le plus souvent mentionnée dans l'approvisionnement des armées romaines comme nourriture pour les animaux, chevaux et bêtes de somme¹⁵⁰. La consommation de l'orge par les légionnaires a longtemps été réduite aux situations de disette ou aux punitions et ce sont dans ces cas que nos sources semblent attester des rations d'orge destinées aux hommes¹⁵¹. Ainsi, César se trouve bien dans une situation de pénurie importante lorsqu'il distribue de l'orge à ses hommes, devant *Dyrrachium*¹⁵², ou quand il doit partir à la recherche de provisions lors de sa campagne africaine¹⁵³. Ensuite, quand Antoine en distribue à ses hommes, au cours de ses opérations contre les Parthes, il répond en premier lieu à une

146. J. ANDRÉ, *op. cit.*, p. 85-87 ; D. THURMOND, *op. cit.*, p. 186 ; M. JUNKELMANN, *op. cit.*, p. 143.

147. M. JUNKELMANN, *op. cit.*, p. 144.

148. La plupart des exemples de consommation régulière de ces nourritures complémentaires, notamment chez R.W. DAVIES ou M. JUNKELMANN, viennent généralement de l'étude des fouilles archéologiques de camps retrouvés en Égypte, au Royaume-Uni ou en Allemagne.

149. P. ERDKAMP, *op. cit.*, p. 34.

150. Telle est certainement la destination des rations d'orge distribuées aux cavaliers romains, avec leurs rations de blé, évoquées par Polybe, VI, 39, 13-14.

151. Polybe, VI, 38, 3 : τοῖς δὲ λοιποῖς τὸ μέτρον κριθᾶς δοῦς ἀντι πυρῶν ἔξω κελεύει τοῦ χάρακος καὶ τῆς ἀσφαλείας ποιῆσθαι τὴν παρεμβολήν ; Suétone, *Auguste*, XXIV, 4 : *Cohortes, si quae cessissent loco, decimatas hordeo pauit* ; Frontin, IV, 1, 25 : *Legionibus, quae Punico bello militiam detractauerant, in Siciliam uelut relegatis per spetem annos hordeum ex senatus consulto datum est* ; P. ERDKAMP, *op. cit.*, p. 35 ; J. ROTH, *op. cit.*, p. 18.

152. *Guerre civile*, III, 47, 6 : *Non illis hordeum cum daretur, non legumina recusabant.*

153. *Guerre d'Afrique*, LXVII, 2 : *Magno inuento hordei.*

pénurie de nourriture et les punit en même temps¹⁵⁴. Mais, comme le souligne fort justement Fr. Cadiou, il serait trop rapide de conclure à une consommation d'orge uniquement dans ces situations particulières¹⁵⁵. Il s'appuie notamment sur un extrait d'Appien qui évoque les aliments dont disposent les troupes de Lucullus devant *Intercatia* en 152, dont l'orge aux côtés du blé¹⁵⁶. Alors que P. Erdkamp attribue dans ce cas la consommation d'orge au manque de blé¹⁵⁷, Fr. Cadiou est moins catégorique. Selon lui, plusieurs céréales, blé, orge ou millet, ont parfaitement pu coexister dans les rations des soldats romains, comme cela était le cas dans l'alimentation courante des populations italiennes¹⁵⁸. L'importance de l'orge pour les Romains, si elle est bien moindre que pour les Grecs, n'est pas à négliger¹⁵⁹. Le premier avantage de cette céréale est son cycle de croissance très rapide, très utile pour la période de soudure à la fin du printemps, mais aussi pour des régions moins adaptées au blé, notamment en montagne¹⁶⁰. Bien que considérée comme une nourriture inférieure au blé, son utilité était bien connue des Romains¹⁶¹. La consommation de l'orge par ces derniers a souvent été minorée sur la foi du témoignage de Pline l'Ancien, écartant définitivement le pain à base de farine d'orge¹⁶². Il a toutefois été nuancé par M.-Cl. Amouretti qui n'y voit pas un rejet définitif mais souligne la mauvaise adaptation de l'orge, dont la farine lève mal, à la préparation de pain¹⁶³. En effet, elle est davantage consommée sous forme de bouillie¹⁶⁴, de galette¹⁶⁵ ou de μᾶζα, préparation à base de farine précuite, très prisée par les Grecs¹⁶⁶. C'est sous cette forme qu'est ainsi évoquée

154. Dion Cassius, LXIX, 26, 5-27, 1 : καὶ διὰ ταῦτα ὁ Ἀντωνίος καὶ κριθὴν πᾶσιν αὐτοῖς ἀντὶ τοῦ σίτου ἔδωκε καὶ ἑδεκάτευσέ τινας ; Plutarque, *Antoine*, XXXIX, 9 : τοῖς δ' ἄλλοις ἀντὶ πυρῶν ἐκέλευε κριθᾶς μετρεῖσθαι. Même punition de la part d'Octave en 34, lors de la seconde guerre illyrienne, Appien, *Le livre illyrien*, V, 26.

155. FR. CADIOU, *op. cit.*, p. 547-548.

156. Appien, *L'Ibérique*, LIV, 227.

157. P. ERDKAMP, *op. cit.*, p. 35, n. 36.

158. FR. CADIOU, *op. cit.*, p. 548 ; J. ANDRÉ, *op. cit.*, p. 52-55 ; M. JUNKELMANN, *op. cit.*, p. 107. Sur le millet, voir notamment Pline l'Ancien, *Histoire Naturelle*, XVIII, 24, 100 : *Milio Campania praecipue gaudet pultemque candidam ex eo facit. Fit et panis praedulcis.*

159. J. ANDRÉ, *op. cit.*, p. 52.

160. M.-CL. AMOURETTI, *op. cit.*, p. 37, donne un cycle de 130 à 150 jours avec une récolte en avril ou mai, et un cycle plus rapide, mais plus rare, de 60 à 70 jours au printemps (p. 37, n. 30) ; D. THURMOND, *op. cit.*, p. 17, donne également un cycle de 60 à 70 jours au printemps et environ 180 jours en hiver ; M.S. SPURR, *op. cit.*, p. 14.

161. Columelle, *De l'agriculture*, II, 9, 16 ; Pline l'Ancien, *Histoire Naturelle*, XVIII, 18, 80.

162. Pline l'Ancien, *Histoire Naturelle*, XVIII, 15, 74.

163. M.-CL. AMOURETTI, *op. cit.*, p. 39 ; T. BRAUN, « Barleys Cakes and Emmer Bread » dans J. WILKINS, D. HARVEY, M. DOBSON édés., *Food in Antiquity*, Exeter 1995, p. 27 ; J. ALCOCK, *op. cit.* n. 145, p. 33 ; J. ANDRÉ, *op. cit.*, p. 66.

164. D. THURMOND, *op. cit.*, p. 18 ; J. ANDRÉ, *op. cit.*, p. 63.

165. J. ALCOCK, *op. cit.*, p. 33.

166. J. LEE, *op. cit.*, p. 216 ; selon M.-CL. AMOURETTI, *op. cit.*, p. 124-125, la *maza* est ainsi la nourriture des marins athéniens voguant vers Mytilène, ici pétrie de vin et non d'eau, d'après Thucydide, III, 49, 3.

la ration d'orge distribuée à ses soldats par Crassus, avant de franchir l'Euphrate en 53¹⁶⁷. Riche en fibres, mais aussi en vitamines B, en fer, en acides aminés essentiels, l'orge n'a sans doute pas été systématiquement écartée de l'alimentation ordinaire des légionnaires romains. Malgré tout, elle reste pauvre en protéines et moins nourrissante que le blé, qui garde ainsi un avantage certain, comme le note Celse dans son ouvrage *De medicina*¹⁶⁸. Le constat qui s'impose finalement reste donc toujours celui de la prédominance du blé.

II. – FRUMENTUM : LA PRÉDOMINANCE DU BLÉ

Seul aliment à faire l'objet de rations déduites de la solde des légionnaires¹⁶⁹, le blé représente par conséquent une part importante de l'alimentation des légions en campagne, en dehors des périodes de garnison. Cette prépondérance ne doit rien au hasard mais s'explique par plusieurs facteurs dont le premier est sans doute la présence abondante de cette céréale sur les différents théâtres d'opérations. Tout autour de la Méditerranée domine en effet cette même « trinité », évoquée en son temps par Fernand Braudel, qui associe le blé à la vigne et à l'olivier, adaptée à ce climat si particulier et si homogène, alternance d'étés chauds et secs et d'hivers doux et humides. Parmi cette triade méditerranéenne, seules les céréales, principalement l'orge et le blé, sont réellement présentes sur tous les rivages en de multiples variétés, comme l'a constaté P. Garnsey¹⁷⁰. La première nécessite moins d'eau et a donc très tôt eu la préférence dans des régions sèches comme l'Attique ou certaines parties de l'Afrique du Nord. Le second, en particulier l'amidonnier (*Triticum dicoccum*), s'est davantage répandu dans des régions plus humides, comme l'Italie centrale. Robert Sallares a récemment mis l'accent sur l'évolution des pratiques agricoles, liées autant à des facteurs climatiques que culturels, contribuant au déclin de l'orge en faveur du blé, notamment du blé dur (*Triticum durum*), riche en protéines et en gluten¹⁷¹. À la fin du I^{er} siècle avant J.-C., le blé occupe une place de premier plan dans les agricultures méditerranéennes et il apparaît donc clairement qu'une consommation importante de cette céréale caractérise l'alimentation des populations de ces campagnes¹⁷². Par conséquent, le régime des légionnaires romains ne fait pas exception

167. Plutarque, *Crassus*, XIX, 6 : Πρὸς δὲ τούτοις συνέπεσε μετὰ τὴν διάβασιν μετρούμενοις τὰ ἐπιτήδεια τοῖς στρατιώταις πρῶτα πάντων δοθῆναι φακοὺς καὶ μάζαν, ἃ νομίζουσι Ῥωμαῖοι πένθιμα καὶ προτίθενται τοῖς νέκυσι.

168. Celse, *De la médecine*, II, 18, 4 : *Firmius est triticum quam milium, id ipsum quam hordeum*, l'auteur appelant le plus fort l'aliment le plus nourrissant, II, 18, 2 ; voir Galien, *Des propriétés des aliments*, VI, 507, pour la substitution du blé à l'orge dans les rations des soldats en raison de ses qualités nutritives ; P. ERDKAMP, *op. cit.*, p. 35 ; J. ANDRÉ, *op. cit.*, p. 52.

169. A. LABISCH, *op. cit.*, p. 41 ; Fr. CADIOU, *op. cit.*, p. 554-558.

170. P. GARNSEY, *Food and Society*..., p. 15-16.

171. R. SALLARES, « Ecology » dans I. MORRIS, R. SALLER, W. SCHEIDEL édés., *The Cambridge Economic History of the Greco-Roman World*, New York 2007, p. 32 ; M.-CL. AMOURETTI, *op. cit.*, p. 39 ; J. ANDRÉ, *op. cit.*, p. 54.

172. P. GARNSEY, *Food and Society*..., p. 18-19, recense les différents indices permettant de conclure que tous les peuples de la Méditerranée ont été d'importants consommateurs de céréales.

et est surtout composé de blé, ce qui ressort de l'utilisation presque systématique du mot *frumentum* par nos sources latines lorsqu'elles évoquent le ravitaillement militaire. À côté de raisons culturelles liées aux habitudes alimentaires des peuples méditerranéens, l'importance de cette consommation de blé par les légions romaines peut également s'expliquer par d'autres facteurs tout aussi essentiels.

A. – LES AVANTAGES PRATIQUES D'UN ALIMENT NUTRITIF

Un premier avantage non négligeable réside dans ses qualités nutritives, supposées répondre efficacement aux besoins des légionnaires. La question reste alors de savoir dans quelle mesure les rations distribuées correspondent à ces besoins. En premier lieu, il convient de revenir sur les quantités concernées pour tenter d'évaluer la consommation quotidienne de blé par les légionnaires. Selon Polybe, seule référence à partir de laquelle effectuer nos estimations, les soldats romains du milieu du II^e siècle avant J.-C. recevaient environ deux tiers d'un médimne attique de blé par mois¹⁷³. À partir de cette information, différents calculs ont été effectués pour essayer d'en déduire la ration quotidienne d'un légionnaire. La variété de ces calculs illustre la complexité du sujet. Sur la base des unités de mesure grecques données par Polybe, mais grâce à des approches différentes, J. Roth et P. Erdkamp estiment ainsi la ration de blé mensuelle à quatre *modii* romains¹⁷⁴.

Ces conclusions sont intéressantes, mais il reste ensuite à définir la quantité de blé contenue par ces unités volumétriques. Notre source est alors le texte de Pline l'Ancien, dans lequel est décrit le poids de différents blés en livres romaines par *modius*, soit entre 20 (pour le blé gaulois) et 21 livres $\frac{3}{4}$ (pour le blé africain)¹⁷⁵. La livre romaine est généralement évaluée à 327,45 grammes, permettant d'estimer le poids du blé contenu par un *modius* entre environ 6,5 kg et 7,1 kg¹⁷⁶. Une ration mensuelle de quatre *modii* contiendrait par conséquent entre 26 kg et 28,4 kg même si, selon P. Erdkamp, la distribution mensuelle du blé ne devrait pas être prise au pied de la lettre mais correspondrait plutôt à une périodicité de trente-deux jours,

173. Polybe, VI, 39, 13 : Σιτομετροῦνται δ' οἱ μὲν πεζοὶ πυρῶν Ἀττικῶν μεδίμνου δύο μέρη μάλιστα πῶς.

174. J. ROTH, *op. cit.*, p. 19, estime une ration de blé mensuelle à 32 χοῖνιχες soit, avec un χοῖνιξ par jour équivalent à deux *sextarii*, quatre *modii* de 64 *sextarii*. De son côté, P. ERDKAMP, *op. cit.*, p. 27-28, rappelle que le *modius* peut être divisé en 32 *cotylae*, portant alors la ration quotidienne de blé à environ quatre *cotylae*. F. HULTSCH, *Griechische und römische Metrologie*, Berlin 1862, p. 83 et 94-95 ; A. MARTINI, *Manuale di metrologia, ossia misura, pesi e monete in uso attualmente e anticamente presso tutti i popoli*, Turin 1883, p. 861 et 867.

175. Pline l'Ancien, *Histoire naturelle*, XVIII, 12, 66 : *Nunc ex his generitas quae Romam inuehuntur, leuissimum est Gallicum atque Chersoneso aduectum, quippe non excedunt modii uicenas libras, si quis granum ipsum ponderet. Sardum adicit selibras, Alexandrinum et trientes – hoc et Siculi pondus – Baeticum totam libram addit, Africum et dodrantes.*

176. F. HULTSCH, *op. cit.*, p. 98 ; H. DOURSTHER, *Dictionnaire universel des poids et mesures anciens et modernes*, Bruxelles 1840, p. 230, donne cependant une valeur de 324 grammes pour une livre romaine, tandis que M. JUNKELMANN, *op. cit.*, p. 91, prend comme base une livre à 323 g, comme R. DUNCAN-JONES, *The Economy of the Roman Empire. Quantitative Studies*, Cambridge 1974², p. 370 et D. RATHBONE, « Earnings and Costs : Living Standards and the Roman Economy (First to Third Centuries AD) » dans A. BOWMAN, A. WILSON édés., *Quantifying the Roman Economy. Methods and Problems*, New York 2009, p. 301 ; A. MARTINI, *op. cit.*, p. 868 : 322,5 g.

soit des rations quotidiennes de quatre *cotylae*¹⁷⁷. Un tel calcul conduirait à évaluer une ration de blé entre 815 et 887 g par jour. Parallèlement, P. Erdkamp effectue un autre calcul, basé sur les conclusions de L. Foxhall et H. Forbes d'une moyenne de 772 g de blé par litre, pour aboutir à une ration quotidienne de 830 g de blé¹⁷⁸. À partir des mêmes informations et des calculs de R. Duncan-Jones, J. Roth arrive à une ration quotidienne de 850 g de blé environ¹⁷⁹. Un calcul encore différent est effectué par M. Junkelmann à partir du volume du médimne attique pour aboutir à une ration quotidienne de 900 g environ¹⁸⁰. Malgré quelques différences, essentiellement liées au manque de précision des sources, les estimations de M. Junkelmann, P. Erdkamp ou J. Roth, basées sur des approches et des calculs différents, sont assez proches entre elles et rejoignent celles de L. Foxhall et H. Forbes qui concluent à une ration quotidienne de 895 g de blé¹⁸¹. En revanche, l'affirmation d'A. Labisch sur une augmentation de ces rations de blé à la fin de la République, attribuée à César, afin d'atteindre une distribution mensuelle de cinq *modii*, ne semble pas convaincante¹⁸². En effet, les sources ne mentionnent pas cette éventuelle volonté avancée par l'auteur d'aligner les rations des légionnaires sur les distributions de nourriture aux citoyens de Rome. Si ces *frumentationes* sont bien alors de cinq *modii* de blé par mois, cela ne correspond sans doute pas à la ration d'une seule personne et semble d'ailleurs bien peu à Licinius Macer, cité par Salluste¹⁸³.

177. P. ERDKAMP, *op. cit.*, p. 28.

178. P. ERDKAMP, *op. cit.*, p. 29, estime que la ration de deux tiers de médimnes donnée par Polybe correspondrait à environ 34,784 litres, soit 26,9 kg, avec ensuite des *cotylae* contenant environ 0,269 litres chacun. L. FOXHALL, H. FORBES, *op. cit.*, p. 44 et p. 86-89, table 3 ; A. MARTINI, *op. cit.*, p. 868 ; H. DOURSTHER, *op. cit.*, p. 114.

179. J. ROTH, *op. cit.*, p. 24, qui obtient une moyenne de 786 g de blé par litre, soit 6,78 kg par *modius* ; R. DUNCAN-JONES, *op. cit.*, p. 370.

180. M. JUNKELMANN, *op. cit.*, p. 91, évalue le médimne attique à environ 52,2 litres ou six *modii*, soit 35 litres pour la ration mensuelle de Polybe de quatre *modii*. À partir des informations fournies par le texte de Pline l'Ancien, *Histoire naturelle*, XVIII, 12, 66, M. JUNKELMANN estime le poids du blé à 0,77 kg par litre, soit une ration mensuelle de 27 kg. H. DOURSTHER, *op. cit.*, p. 265, donne un volume de 51,8 litre, sans préciser de quel médimne il s'agit ; A. MARTINI, *op. cit.*, p. 861, estime le médimne à 52,5 litres et F. HULTSCH, *op. cit.*, p. 87, à 52,53 litres. T. KISSEL, *op. cit.*, p. 34-35, base ses estimations sur un médimne attique à 4,62 *modii* et convertit donc la ration mensuelle donnée par Polybe à environ trois *modii*. À titre indicatif, il est intéressant d'évoquer les rations que Caton, *De l'agriculture*, LXV, 56, conseille de distribuer aux esclaves travaillant aux champs, soit quatre *modii* en hiver et quatre *modii* et demi l'été : *Qui opus facient, per hiemem tritici modios IIII, per aestatem modios IIIIS*.

181. L. FOXHALL, H. FORBES, *op. cit.*, p. 73 ; J. ANDRÉ, *op. cit.*, p. 74, donne 865 g par jour. T. KISSEL, *op. cit.*, p. 35, parvient cependant à une ration en blé moins importante avec seulement 700 g par jour.

182. A. LABISCH, *op. cit.*, p. 33-34, soit une ration quotidienne d'environ 1 kg de blé (p. 35), comme J. HARMAND, *op. cit.*, p. 184, entre 1 et 1,5 kg.

183. Salluste, *Histoires*, III, 48M, 19 ; Cicéron, 2 *Verr.*, III, 30, 72, donne 33 000 médimnes, environ 200 000 *modii*, comme équivalent d'un mois de distribution. C. VIRLOUVET, *Tessera Frumentaria. Les procédures de distribution du blé public à Rome à la fin de la République et au début de l'Empire*, Paris 1995, p. 177-178 et p. 266, estime que cette quantité de blé était destinée à l'alimentation de plus d'une personne ; P. GARNSEY, « Mass Diet and Nutrition in the City of Rome » dans A. GIOVANNINI dir., *Nourrir la plèbe*, Bâle-Cassel, 1991, p. 78 ; P. LE ROUX, *op. cit.*, p. 194.

Ces rations, que nous évaluerons donc entre 830 et 900 g par jour, représentent une part non négligeable de la nourriture nécessaire à la satisfaction des besoins alimentaires quotidiens des légionnaires. P. Garnsey a bien souligné les avantages du blé, source importante de vitamines B et E, mais aussi de calcium et de fer¹⁸⁴. Ces qualités sont également relevées par M.-Cl. Amouretti qui met l'accent sur la forte teneur en amidon, essentielle pour l'apport énergétique¹⁸⁵. Elle remarque ainsi que 100 g de blé apportent entre 332 et 334 calories, mais aussi des protéines et des vitamines englobées en partie dans la plantule¹⁸⁶. Selon L. Foxhall et H. Forbes, les rations évoquées par Polybe fournissent environ 2 990 calories, soit entre 78 et 90 % des besoins quotidiens des légionnaires romains¹⁸⁷. Pour P. Erdkamp, une ration de 830 g de blé contient environ 3 000 calories, ce qui représente par conséquent, d'après ses calculs, entre 75 et 90 % des apports caloriques journaliers nécessaires au soldat¹⁸⁸.

Si les rations de blé procurent une part importante des besoins énergétiques, la façon dont elles sont consommées influe également sur leurs qualités. Les grains de blé distribués aux légionnaires semblent généralement avoir déjà été battus, selon J. Roth, ce qui a l'avantage d'en réduire le poids¹⁸⁹. Ensuite, il paraît assuré que les hommes préparaient eux-mêmes leur nourriture et n'avaient pas recours à des distributions de repas déjà prêts¹⁹⁰. En premier lieu, le blé peut être consommé sous la forme de pain, le *panis militaris*, évoqué notamment par Pline l'Ancien¹⁹¹. Pour cela, les soldats doivent d'abord réduire leurs céréales en farine à l'aide de moulins à main¹⁹², équivalent alors à 60 ou 65 % du poids original¹⁹³ à condition de retirer le son restant, ce qui ne semble pas avoir été toujours le cas. Après l'ajout de levain¹⁹⁴,

184. P. GARNSEY, *Food and Society...*, p. 20 : « wholemeal wheat will provide per 100-gm edible portion 36 mg of calcium (72-90 % of the requirements of a moderately active man) and 4 mg of iron (44-80 % of requirements) » ; L. FOXHALL, H.A. FORBES, *op. cit.*, p. 44.

185. M.-CL. AMOURETTI, *op. cit.*, p. 113.

186. *Ibid.* p. 113 et p. 114, fig. 17.

187. L. FOXHALL, H.A. FORBES, *op. cit.*, p. 63 et p. 86-89, table 3 ; M. JUNKELMANN, *op. cit.*, p. 92.

188. P. ERDKAMP, *op. cit.*, p. 29-30.

189. J. ROTH, *op. cit.*, p. 46.

190. *Ibid.*, p. 44-45, cite notamment la décision de Métellus d'interdire la vente de nourriture toute cuite aux soldats, évoquée par Salluste, *Guerre de Jugurtha*, XLV, 2 : *Namque edicto primum adiumenta ignaviae sustulisse, ne quisquam in castris panem aut quem alium cibum coctum uenderet*. Selon J. ROTH, « soldiers would certainly not have paid for prepared food, if the army issued hot meals for free ». Préparer de ses mains sa nourriture est également une des exigences de Marius rapportée par Plutarque, *Marius*, XIII, 1 : Ἐν δὲ τῇ στρατείᾳ τὴν δύναμιν διεπόνει καθ' ὁδόν, ἔξασκῶν δρόμοις τε παντοδαποῖς καὶ μακραῖς ὁδοιπορίαις, ἑαυτῷ δ' ἀχθοφορεῖν ἀναγκάζων καὶ αὐτουργεῖν τὰ πρὸς τὴν δίαιταν. FR. CADIU, *op. cit.*, p. 572.

191. Pline l'Ancien, *Histoire Naturelle*, XVIII, 12, 67.

192. Les moulins sont transportés par les mules de chaque unité, ce que nous apprend Plutarque, *Antoine*, XLV, 7 ; M. JUNKELMANN, *op. cit.*, p. 113 et p. 115-118 ; J. ROTH, *op. cit.*, p. 48 ; J. ANDRÉ, *op. cit.*, p. 61-62.

193. J. ROTH, 1999, p. 47.

194. Pline l'Ancien, *Histoire Naturelle*, XVIII, 26, 102, évoque différents types de levain, à base de millet ou de blé : *Mili praecipuus ad fermenta usus e musto subacti in annum tempus. Simile fit e tritici ipsius furfuribus minutis et optimis e musto albo triduo maturato subactis, ac sole siccatis* et XVIII, 26, 104 : *Nunc fermentum fit ex ipsa farina quae subigitur priusquam addatur sal, ad pultis modum decocta et relicta, donec acescat. Vulgo*

de sel¹⁹⁵, mais surtout d'eau, le poids du pain devient plus important, un tiers de plus que le grain d'après Pline¹⁹⁶, sans forcément augmenter sa valeur nutritive¹⁹⁷. En effet, J. Roth estime qu'une ration quotidienne de 850 g de pain procurerait environ 65 % des besoins énergétiques des soldats¹⁹⁸. Néanmoins, la présence de levure permet aussi une meilleure assimilation des minéraux présents dans la pâte¹⁹⁹. La qualité nutritive du pain dépend également en partie de la qualité des opérations de mouture qui permettent de retirer le son de la farine de blé²⁰⁰. Le pétrissage de la pâte révèle enfin un dernier avantage du blé sur les autres céréales qui se trouve être sa capacité à développer du gluten, même si le pain pouvait ne pas être pétri et ressembler davantage à un « pancake »²⁰¹. Quelle que soit sa qualité, le pain nécessite une cuisson au four, ou au moins un feu important et long à préparer, ce qui peut présenter des problèmes logistiques pour une armée en campagne²⁰². Une autre façon de consommer la ration de blé quotidienne

uero nec sufferuefaciunt, sed tantum pridie adseruata materia utuntur, palamque est naturam acore fermentari...; J. ANDRÉ, *op. cit.*, p. 67 ; K. WHITE, « Cereals, Bread and Milling in the Roman World » dans J. WILKINS, D. HARVEY, M. DOBSON édés., *Food in Antiquity*, Exeter 1995, p. 41.

195. Pline l'Ancien, *Histoire Naturelle*, XVIII, 12, 68 ; J. ANDRÉ, *op. cit.*, p. 68.

196. Pline l'Ancien, *Histoire Naturelle*, XVIII, 12, 67 : *Lex certa naturae ut in quocumque genere pani militari tertia portio ad grani pondus accedat, sicut optum frumentum esse*. Selon J. ROTH, *op. cit.*, p. 47, Pline fait certainement référence au poids de la farine, L. FOXHALL, H.A. FORBES, *op. cit.*, p. 80, estimant que 1 kg de blé donnerait 1,3 kg de pain. En revanche, D. ENGELS, *op. cit.*, p. 124, conclut à un poids moins important de pain à l'issue du processus de transformation (3,5 livres pour 3,9 livres de blé). J. ROTH, *op. cit.*, p. 48, tranche en donnant au pain un poids équivalent à la ration de blé (850 g), avec des variations en fonction de la présence ou non de son dans la farine.

197. J. ROTH, *op. cit.*, p. 47.

198. *Ibid.*, p. 48, soit 1950 calories pour des besoins estimés à 3000 calories.

199. D. THURMOND, *op. cit.*, p. 59. La fermentation au levain naturel est lente et produit une acidité qui active des enzymes présentes dans la farine. Celles-ci dégradent alors l'acide phytique, notamment en inositol (vitamines B). Les pains à base de farine complète et sans fermentation à base de levain contiennent en revanche cet acide phytique, présent particulièrement dans le son, qui empêche l'absorption de minéraux vitaux comme le fer et le calcium ; P. GARNSEY, *Food and Society...*, p. 20-21 ; M.-CL. AMOURETTI, *op. cit.*, p. 114-115.

200. Pline l'Ancien, *Histoire Naturelle*, XVIII, 27, 105 : *Summa laus siliginis bonitate et cribri tenuitate constat* ; D. THURMOND, *op. cit.*, p. 53 ; M.-CL. AMOURETTI, *op. cit.*, p. 117 : « l'extraction du son n'était, dans tous les cas, jamais parfaite : elle dépendait certes d'un bon blutage, mais aussi de l'écartement et de la régularité des meules : trop fortement écrasé dès le départ, le son se séparait mal » et p. 147 : « la farine blanche suppose un réglage de l'écartement des meules qui permette de ne pas écraser complètement le son en même temps que la farine de blé. [...] Lorsque le crible intervient, il ne peut séparer suffisamment le son que si les gruaux restent assez importants. La farine de blé contenait forcément une part de son que même les cribles fins ne pouvaient pas dégager ».

201. D. THURMOND, *op. cit.*, p. 64. Sur le pain pétri (*panem depsticum*), voir Caton, *De l'agriculture*, LXXXIII, 74 : *Panem depsticum sic facito : manus mortariumque bene lauato ; farinam in mortarium indito, aquae paulatim addito subigitoque pulchere ; ubi bene subegeris, defingito coquitoque sub testu*.

202. J. ROTH, *op. cit.*, p. 45 ; J. LEE, *op. cit.*, p. 218 ; P. ERDKAMP, *op. cit.*, p. 37, remarque pourtant que « there is in any case absolutely no indication that the baking of bread was such a huge logistical problem for the Roman armies as it was for the early modern armies ».

peut donc être sous forme de *puls*, caractéristique du Romain *multiphagus* évoqué par Plaute²⁰³. Ce gruau, ou « porridge », est confectionné avec un ajout d'eau, de sel et parfois d'huile ou de lait²⁰⁴, à partir du grain écrasé à l'aide d'un mortier. Par ailleurs, le blé dur, particulièrement répandu autour de la Méditerranée au I^{er} siècle avant J.-C., est plus adapté aux gruaux que le blé tendre, note M-Cl. Amouretti²⁰⁵. J. Lee, dans son étude sur l'*Anabase* de Xénophon, insiste sur la simplicité et la rapidité de préparation de ce plat par un groupe d'une dizaine de soldats, ce que souligne également P. Erdkamp²⁰⁶. Consommé de cette façon, le grain semble néanmoins être moins nourrissant, mais la nécessité de se procurer rapidement des calories peut favoriser ce type de préparation²⁰⁷. Aucun des ces modes de consommation n'a sans doute eu l'exclusivité, les légionnaires romains choisissant très certainement la préparation la plus rapide et la plus pratique en fonction des circonstances.

B. – UN AVANTAGE LOGISTIQUE DÉTERMINANT

Un autre avantage non négligeable du blé réside dans son transport et son stockage. En effet, comme l'a très justement remarqué P. Erdkamp, le blé est compact, plus dense que l'orge, environ 800 kg/m³ contre 680 kg/m³ pour l'orge, et peut se conserver sur une période relativement longue sans trop de perte²⁰⁸. Selon lui, c'est également dans ce but que la distribution des rations s'effectue sous forme de grains et non de farine, comme l'indique l'utilisation du terme *frumentum*. Préparé à l'avance, le pain peut également être conservé assez longtemps, en fonction de son humidité notamment, et les rations des légionnaires ont très bien pu être transportées sous cette forme. Néanmoins, au XIX^e siècle, l'officier britannique Sir Garnet Wolseley écrivait que le pain ne se conservait généralement pas plus de quatre ou cinq jours par temps chaud, et sept ou huit par temps froid²⁰⁹. Par conséquent, J. Lee évoque alors des pauses d'environ trois jours, après des marches de deux ou cinq jours, lors

203. Plaute, *Mostellaria*, 828 ; Pline l'Ancien, *Histoire Naturelle*, XVIII, 19, 83 : *Pulte autem, non pane, uixisse longo tempore Romanos manifestum, quoniam et pulmentaria hodieque dicuntur [...]. Et hodie sacra prisca atque natalium pulte fitilla conficiuntur* ; Juvénal, *Satires*, XIV, 171 ; J. ANDRÉ, *op. cit.*, p. 62-63 ; J. ROTH, *op. cit.*, p. 45 ; P. GARNSEY, *Food and Society...*, p. 78, évoque par ailleurs la connotation moralisatrice de cette nourriture frugale ; M. JUNKELMANN, *op. cit.*, p. 128.

204. J. ROTH, *op. cit.*, p. 45 ; M. JUNKELMANN, *op. cit.*, p. 129 ; J. WILKINS, S. HILL, *Food in the Ancient World*, Oxford 2006, p. 119 ; Galien, *Des propriétés des aliments*, I, 6 : τοῦ γένους πῶν πυρῶν ὁ χόνρος ἱκανῶς τροφίμων τε καὶ γλίσχρον ἔχων χυμόν, εἴαν τ' ἐν ὕδατι μόνον ἐψηθεῖς λαμβάνηται δι' οἶνομέλιτος ἢ οἴνου γλυκέος ἢ καὶ στύφοντος – ἴδιος γὰρ ἐκάστου καιρὸς τῆς χρήσεως – εἴαν τε τορυνθεῖς μετ' ἐλαίου καὶ ἀλῶν.

205. M.-CL. AMOURETTI, *op. cit.*, p. 117.

206. J. LEE, *op. cit.*, p. 217-218 ; P. ERDKAMP, *op. cit.*, p. 36 ; M. JUNKELMANN, *op. cit.*, p. 128.

207. C'est notamment ce que laisse penser l'anecdote rapportée par Galien, *Des propriétés des aliments*, I, 7, d'après J. WILKINS, S. HILL, *op. cit.*, p. 58 : « in this scene, the peasants have access to the premier cereal, wheat, but all the same are not able to prepare it in the ideal way. They therefore benefit less from it than if it were in the ideal form of leavened bread. Necessity forces them to refuel even before the fuel can be prepared as needed ».

208. P. ERDKAMP, *op. cit.*, p. 35 ; M. JUNKELMANN, *op. cit.*, p. 92.

209. G. WOLSELEY, *The Soldier's Pocket-Book for Field Service*, Londres-New York 1871², p. 40 ; A. GOLDSWORTHY, *op. cit.*, p. 292, reprend ces indications, comme J. ROTH, *op. cit.*, p. 51.

de l'expédition de Xénophon, qui pourraient avoir été mises à profit pour cuire suffisamment de pain jusqu'à la prochaine halte²¹⁰. Le transport des rations sous forme de pain nécessiterait donc une organisation prenant en compte les difficultés de conservation et le temps nécessaire à la préparation des rations de plusieurs jours de pain.

Ainsi, il est souvent fait allusion par les spécialistes à l'utilisation de biscuits dans l'armée romaine²¹¹. J. Roth remarque que la ration de blé préparée sous cette forme comporte l'avantage de se conserver plus longtemps que le pain, de peser moins lourd, sans perte significative de ses qualités nutritives²¹². Mais le terme latin de *bucellatum* ne semble pas apparaître dans les sources de l'époque républicaine mais plutôt chez les auteurs du Bas Empire et il est par conséquent difficile d'en tirer des conclusions assurées²¹³. Pour P. Erdkamp, la principale raison qui met en doute une utilisation fréquente des biscuits par les armées républicaines est avant tout la nécessité d'une préparation centralisée et anticipée de ces rations, contredite notamment par les distributions régulièrement attestées de blé en grain²¹⁴. Tout au plus pouvons-nous concéder une utilisation plus fréquente dans la marine romaine, tel le pain recuit évoqué par Pline l'Ancien²¹⁵, mais sans davantage d'assurance²¹⁶. Les rations de trente jours de *cocta cibaria* préparées pour les marins mentionnées par Tite-Live en 214 n'évoquent cependant pas précisément du pain ou des biscuits, comme les cinq jours de *cocta cibaria* réclamés aux hommes appelés sur le Champ de Mars en 453²¹⁷, mais simplement ici des nourritures préparées à l'avance, sans plus de précision²¹⁸.

L'avantage logistique que représente le stockage et le transport du blé en amont de sa distribution aux légionnaires est finalement déterminant. En effet, les études de P. Erdkamp et J. Roth sur le ravitaillement des armées romaines ont notamment contribué à mettre en valeur l'importance du soutien arrière mis en place pour approvisionner les légions en campagne²¹⁹.

210. J. LEE, *op. cit.*, p. 219.

211. J. ROTH, *op. cit.*, p. 51 ; J. HARMAND, *op. cit.*, p. 184 ; A. GOLDSWORTHY, *op. cit.*, p. 291.

212. J. ROTH, *op. cit.*, p. 51 ; M. JUNKELMANN, *op. cit.*, p. 92, insiste également sur le poids plus avantageux du *bucellatum*.

213. P. ERDKAMP, *op. cit.*, p. 36 ; J. ROTH, *op. cit.*, p. 51. Les deux auteurs renvoient effectivement aux textes de Ammien Marcellin, XVII, 8, 2 ou encore au *Code Théodosien*, VII, 4, 6 ou au *Code Justinien*, XII, 37, 1. M. JUNKELMANN, *op. cit.*, p. 113 ; J. ANDRÉ, *op. cit.*, p. 73.

214. P. ERDKAMP, *op. cit.*, p. 37 ; Fr. CADIOU, *op. cit.*, p. 572.

215. Pline l'Ancien, *Histoire Naturelle*, XXII, 138.

216. P. ERDKAMP, *op. cit.*, p. 36 ; J. ANDRÉ, *op. cit.*, p. 72-73 ; M. REDDÉ, *Mare Nostrum, les infrastructures, le dispositif et l'histoire de la marine militaire sous l'Empire romain*, Rome 1986, p. 138.

217. Tite-Live, XXIV, 11, 9 et III, 27, 3-4, où J. ANDRÉ, *op. cit.*, p. 73, n.236, parle de « simples galettes faites en toute hâte ».

218. J. ROTH, *op. cit.*, p. 25-26. L'auteur voudrait cependant voir dans ces *cibaria* les rations autres que du blé distribuées aux légionnaires, ce qu'a très justement contesté Fr. CADIOU, *op. cit.*, p. 558-561.

219. Voir le troisième chapitre de P. ERDKAMP, *op. cit.*, p. 46-83, intitulé « Magazines and transport », ainsi que le quatrième chapitre de J. ROTH, *op. cit.*, p. 156-222, « Supply Lines », pour un exposé complet des différents éléments composant le soutien logistique arrière des légions romaines.

Le ravitaillement sur le terrain se heurte rapidement à des limites liées à la disponibilité des ressources, à la richesse des régions traversées, aux variations saisonnières et climatiques mais aussi aux actions des troupes ennemies²²⁰. Par conséquent, l'efficacité d'une campagne militaire repose sur la constitution d'un soutien logistique arrière efficace. Préparer une campagne implique d'anticiper les besoins des troupes, rassembler les stocks de nourriture, prévoir des lieux de dépôt et un système de distribution vers les armées sur le terrain, ainsi que le recommande encore Végèce au IV^e siècle après J.-C.²²¹. Le blé constitue alors une marchandise facile à transporter, par voie terrestre ou maritime, même si d'autres marchandises ont fait l'objet d'un commerce à grande échelle. Surtout, comme le rappelle P. Erdkamp, les céréales dominant alors largement la production agricole en Méditerranée²²². Par conséquent, un rapide survol des sources d'approvisionnement confirme en effet la prédominance du blé dans les circuits alimentant la logistique militaire romaine. Le ravitaillement des légions romaines au I^{er} siècle avant J.-C. repose sur un système complexe de différents échelons qui constituent cette chaîne logistique destinée à relier les sources d'approvisionnement à leurs destinataires. Or la principale ressource mobilisée pour alimenter ce système reste très largement le blé, que ce soit par l'intermédiaire des impôts prélevés dans les provinces ou par les dons des alliés sollicités par la République.

Datée vraisemblablement des années qui ont suivi la mort du roi de Syracuse allié des Romains contre Carthage, Hiéron II, lors de la réorganisation de la Sicile en province, la *lex Hieronica* introduit un système de prélèvement en nature d'un dixième de la production du sol, certainement hérité d'un système antérieur à la province²²³. La destination de ce *frumentum decumanum* a-t-elle bien été Rome, comme cela a souvent été dit ? Certes, des envois de blé vers la cité romaine sont attestés dès la fin du III^e siècle et au début du II^e siècle avant J.-C., notamment par Tite-Live, parallèlement à d'autres envois depuis l'Espagne ou l'Afrique²²⁴, mais rien ne permet d'attester avec certitude qu'il s'agit bien là du produit de la dîme prélevée en Sicile²²⁵. Lors de la guerre contre Antiochos, une seconde dîme est levée trois années de suite pour soutenir l'effort de guerre. Une partie du blé ainsi prélevé est envoyée à Rome, avec

220. F. PORTE, « L'autonomie logistique des légions romaines au I^{er} siècle avant J.-C. », *HiMA*, à paraître.

221. Végèce, III, 3 : *Ante igitur quam inchoetur bellum, de copiis expensisque sollers debet esse tractatus, ut pabula frumentum ceteraque annonariae species, quad a prouincialibus consuetudo deposcit, maturius exigantur et in oportunis ad rem gerendam ac munitissimis locis amplior semper modus, quam sufficit, adgregetur.*

222. P. ERDKAMP, *The Grain Market in the Roman Empire. A Social, Political and Economic Study*, Cambridge 2005, p. 8-9.

223. Cicéron, *Seconde action contre Verrès*, III, 6, 12 : *Siciliae ciuitates sic in amicitiam fidemque accepimus ut eodem iure essent quo fuissent, eadem condicione populo Romano parerent qua suis antea paruissent* ; sur ce sujet, voir la mise au point de C. NICOLET, « Dîmes de Sicile, d'Asie et d'ailleurs » dans *Le ravitaillement en blé de Rome et des centres urbains des débuts de la République jusqu'au Haut Empire*, Paris 1994, p. 217.

224. Tite-Live, XXX, 26, 5 ; XXX, 38, 5 ; XXXI, 4, 6 ; XXXI, 50, 1 ; XXXIII, 42, 8.

225. P. ERDKAMP, *op. cit.*, p. 88-89, conclut que ces envois d'Afrique ou d'Espagne coïncident avec la fin d'opérations militaires qui rendent alors les réserves de l'armée disponibles pour les populations civiles.

celui qui est fourni par Carthage et la Numidie, qui approvisionnent également les armées en Orient. Cet épisode sert souvent à confirmer l'envoi à Rome de la première dîme, ce qui selon P. Erdkamp est loin d'être assuré²²⁶. Celui-ci conclut au contraire que le produit de ces prélèvements était d'abord destiné à approvisionner les légions, les troupes auxiliaires et les navires mobilisés en Méditerranée orientale²²⁷. Néanmoins, à la fin du I^{er} siècle avant J.-C., le produit de la dîme sicilienne fait désormais partie du blé destiné à la population romaine, sans doute dans le cadre des distributions, les *frumentationes*, instituées par Caius Gracchus en 123. P. Erdkamp voit dans ces mesures une régularisation du détournement fréquent du blé destiné aux armées par les hommes politiques au profit des citoyens romains résidant à Rome²²⁸. Il estime cependant que toutes les taxes en nature n'étaient pas converties en numéraire mais étaient nécessaires pour faire face aux besoins de l'État, en particulier pour garantir l'approvisionnement des armées. Tite-Live mentionne l'existence en Espagne d'une taxe sur le blé correspondant à un vingtième de la récolte, attestée pour la première fois en 171²²⁹, qui vient s'ajouter au *uectigal certum*, impôt fixe déjà évoqué par Cicéron²³⁰. Malgré les incertitudes qui pèsent encore sur la nature des prélèvements effectués dans le cadre de cette *uicesima*, Fr. Cadiou estime probable « une alimentation régulière de greniers militaires par le biais de la fiscalité provinciale »²³¹. Après la conquête du royaume numide de Juba en 46, réduit en province par César, de nouveaux impôts sont naturellement instaurés et mis à ferme²³², procurant à l'État trois millions de livres d'huile et 200 000 médimnes attiques de blé par an²³³.

Les ressources provinciales sont fréquemment sollicitées en dehors des prélèvements fiscaux, quand les opérations militaires le nécessitent. L'envoi de blé par le gouverneur de Gaule transalpine M. Fonteius, évoqué par Cicéron, souligne le rôle de la province dans l'approvisionnement des troupes romaines engagées contre Sertorius en Espagne, même si cette aide demeure exceptionnelle et n'a sans doute eu lieu que pour cette seule année²³⁴. Dans une lettre à Atticus où il s'interroge sur la stratégie de Pompée face à l'offensive de César en 49, Cicéron évoque la prise de contrôle des provinces productrices de blé comme un

226. P. ERDKAMP, *op. cit.*, p. 89 ; voir ainsi G. RICKMAN, *The Corn Supply of Ancient Rome*, Oxford 1980, p. 44.

227. P. ERDKAMP, *op. cit.*, p. 93-94.

228. Voir notamment P. ERDKAMP, « Feeding Rome or feeding Mars ? A long-term approach to C. Gracchus' *lex frumentaria* », *AncSoc* 30, 2000, p. 67-69.

229. Tite-Live, XLIII, 2, 12 : *ita praeteritis silentio oblitteratis in futurum tamen consultum ad senatu Hispanis, quod impetrarunt, ne frumenti aestimationem magistratus Romanus haberet neue cogeret uicensusmas uendere Hispanos, quanti ipse uellet* ; P. ERDKAMP, *op. cit.*, p. 95.

230. Cicéron, *Seconde action contre Verrès*, III, 12 ; FR. CADIOU, *op. cit.*, p. 604.

231. FR. CADIOU, *op. cit.*, p. 606.

232. *Guerre d'Afrique*, XCVII, 1.

233. Plutarque, *César*, LV, 1 ; *Guerre d'Afrique*, XCVII, 3, laisse penser que la perception des trois millions de livres d'huile ne concerne que la cité de Leptis, à titre d'amende : *Leptitanos [...] XXX centenis milibus pondo olei in annos singulos multat, ideo quod initio, per dissensionem principum societatem cum Iuba inierant, eumque armis militibus pecunia iuuerant*.

234. Cicéron, *Pour M. Fonteius*, 13 ; FR. CADIOU, *op. cit.*, p. 592 ; J. ROTH, *op. cit.*, p. 163.

objectif stratégique vraisemblable pour la flotte pompéienne²³⁵. César ne néglige pas non plus l'intérêt que présentent la Sicile et la Sardaigne, comme il le fait dire à Curion en Afrique²³⁶. À peine terminée la conquête de l'Italie, il confie en effet la mission à ce dernier et au légat Valerius de s'emparer des deux îles²³⁷. Si le blé des *prouvinciae frumentariae* est d'abord destiné à alimenter Rome, une partie peut être dirigée vers les troupes, comme lors de la guerre de Pérouse en 40. Le poids de l'approvisionnement des nombreuses légions alors présentes en Italie au cœur de l'hiver se fait ainsi sentir à Rome, comme le raconte Appien²³⁸.

Parallèlement aux prélèvements dans les provinces, les alliés du peuple romain sont également mis à contribution. S'il ne semble pas qu'ils aient versé des contributions régulières sous la République, un soutien militaire était bien évidemment attendu, impliquant parfois une aide logistique²³⁹. En effet, les liens de ces États et rois, *amici* et *socii*, avec la République impliquent des échanges de *beneficia*, parmi lesquels le soutien militaire occupe une place de premier plan. L'assistance fournie par les alliés a longtemps été une composante non négligeable du ravitaillement des légions. Ainsi, avant que les ressources de la Sicile ne soient exploitées à travers l'administration provinciale au profit de Rome, le roi Hiéron II de Syracuse avait plusieurs fois contribué à l'approvisionnement des armées romaines lors des deux premières guerres puniques. Tite-Live rapporte par exemple que, à la demande des magistrats romains en Sicile, le roi avait promis de prendre en charge le ravitaillement de l'armée et de la flotte²⁴⁰. En 216, Hiéron envoie 300 000 *modii* de blé et 200 000 d'orge à Rome²⁴¹, puis à nouveau 200 000 de blé et 100 000 d'orge l'année suivante²⁴². De l'aide avait également été fournie par le roi de Numidie, Masinissa, ou par Carthage lors des guerres de Macédoine. En 200, à la demande des autorités romaines, 200 000 *modii* de blé sont promis par Carthage pour l'armée de Macédoine, ainsi qu'une même quantité pour Rome, tandis que Masinissa fait parvenir 200 000 *modii* de blé et 200 000 *modii* d'orge en Macédoine²⁴³, puis, en 198, la Numidie envoie à nouveau 200 000 *modii* de blé²⁴⁴. Ces contributions modestes, selon P. Erdkamp, sont ensuite surpassées par celles fournies lors de la guerre contre Antiochos, qui atteignent près de deux millions de *modii* de blé et d'orge, envoyés à Rome ou directement aux

235. Cicéron, *Lettres à Atticus*, IX, 9, 2.

236. *Guerre civile*, II, 32, 3.

237. *Guerre civile*, I, 30, 2.

238. Appien, *Guerre civile*, V, 34, 138.

239. P. ERDKAMP, *op. cit.*, p. 96.

240. Tite-Live, XXI, 50, 9-10 : *quo animo priore bello populum Romanum iuuenis adiuuisset, eo senem adiuturum ; frumentum uestimentaue sese legionibus consulis sociisque naualibus gratis praebiturum.*

241. Tite-Live, XXII, 37, 6 : *aduexisse etiam trecenta milia modium tritici, ducenta hordei, ne commeatus deessent, et quantum praeterea opus esset, quo iussissent, subuecturos.*

242. Tite-Live, XXIII, 38, 13 : *simul ab Hierone missa ducenta milia modium tritici et hordei centum.*

243. Tite-Live, XXXI, 11, 4 ; XXXI, 19, 2 et 4.

244. Tite-Live, XXXII, 27, 2.

légions²⁴⁵. Deux autres millions sont encore fournis lors de la troisième guerre de Macédoine par Masinissa et Carthage, d'après Tite-Live²⁴⁶. De tels dons paraissent fréquents au cours du II^e siècle avant J.-C. dans les relations diplomatiques entretenues par la République avec ses alliés, même si les ressorts de ces contributions ne sont pas toujours très clairs, comme l'ont souligné J. Roth ou P. Erdkamp²⁴⁷.

Cette pratique a perduré au siècle suivant et les réseaux logistiques sont encore approvisionnés en partie par les alliés lors des guerres tardo-républicaines. Durant cette période, le soutien provient le plus souvent des royaumes orientaux clients de Rome²⁴⁸, même si la situation a pu se rencontrer également en Occident. Ainsi, quand il lance sa première campagne en Gaule, César attend un soutien logistique de la part des Éduens²⁴⁹, « amis » du peuple romain, leurs « frères », dit même César²⁵⁰, peut-être reconnus comme *ciuitas foederata*²⁵¹, placés sous la protection du gouverneur de Transalpine, qui resteront à ses côtés jusqu'à leur défection en 52. Dès 57, le proconsul bénéficie également du soutien du peuple Rème, qui s'engage à fournir du blé et lui restera fidèle durant toute la guerre²⁵². Au cours des guerres civiles qui déchirent le I^{er} siècle avant J.-C., rares sont les dynastes qui refusent l'assistance à un parti par fidélité au camp adverse, comme le fait Cléopâtre en 42²⁵³, ou par souci de neutralité, comme Ariobarzane, qui le paiera de sa vie²⁵⁴. Le Galate Dejotaros tente ainsi de justifier devant César son ralliement à Pompée, affirmant que son devoir était d'obéir aux autorités présentes et non de prendre parti dans les différends du peuple Romain²⁵⁵. En 48, Pompée mobilise ainsi les ressources de l'Orient et sollicite les « rois clients » qui envoient alors des troupes ou fournissent un soutien logistique²⁵⁶. La majeure partie du blé réuni dans sa base de *Dyrrachium* provient à la fois des provinces sous son contrôle, Thessalie ou Asie, mais également des royaumes alliés, notamment l'Égypte²⁵⁷. Autre exemple, celui du roi Hérode,

245. P. ERDKAMP, *op. cit.*, p. 97 ; Tite-Live, XXXVI, 4, 5 : *Carthaginienses tritici modium quingenta milia, hordei quingenta ad exercitum.*

246. Tite-Live, XLIII, 6, 11-13 : *et ex Africa legati simul Carthaginiensium et Masinissae uenerunt : legati Carthaginiensium tritici deciens centum milia et hordei quingenta indicantes se ad mare deuecta habere, ut, quo senatus censuisset, deportarent [...]. Item Masinissae legati tritici eandem summam polliciti et mille et ducentos equites, duodecim elephantos.*

247. J. ROTH, *op. cit.*, p. 229 ; P. ERDKAMP, *op. cit.*, p. 97.

248. J. ROTH, *op. cit.*, p. 234.

249. *Guerre des Gaules*, I, 16, 1 : *interim cotidie Caesar Haeduos frumentum quod essent publice polliciti flagitare.*

250. *Guerre des Gaules*, I, 33, 2 : *quod Haeduos fratres consanguineosque saepe numero a senatu appellatos.*

251. CHR. GOUDINEAU, *César et la Gaule*, Paris 2000², p. 355.

252. *Guerre des Gaules* II, 3, 3.

253. Appien, *Guerre civile*, V, 8, 32.

254. Dion Cassius, XLVII, 33, 1-4.

255. *Guerre d'Alexandrie*, LXVII, 2.

256. Plutarque, *Pompée*, LXIV, 4.

257. *Guerre civile*, III, 5, 1.

placé à la tête du royaume de Judée par Antoine²⁵⁸, qui intervient pour fournir du ravitaillement, du blé, de l'huile, du vin et du bétail, aux troupes de Silo opérant contre Antigone²⁵⁹. Plus tard, lors de la campagne d'*Actium*, il fournit à l'adversaire d'Octave plusieurs dizaines de milliers de boisseaux de blé²⁶⁰. Enfin, Plutarque affirme que Hérode et les autres dynastes font rapidement défection après l'annonce de la défaite d'Antoine²⁶¹. Flavius Josèphe rapporte ainsi que le roi de Judée rejoint Octave à Rhodes. Cette rencontre est d'ailleurs pour le roi l'occasion de justifier son soutien militaire et logistique et sa loyauté à l'égard d'Antoine, son εὐεργέτης, dont il tient sa couronne²⁶². Octave confirme cependant son autorité²⁶³ et bénéficie ensuite de son soutien lors de sa traversée de la Syrie vers l'Égypte, au cours de laquelle Hérode contribue au ravitaillement des troupes romaines²⁶⁴. Comme dans le cadre de prélèvements fiscaux en province, le soutien logistique des alliés passe donc d'abord par la fourniture de blé, même si d'autres aliments complémentaires ne sont pas à exclure.

CONCLUSION

Au terme de cet article, deux constats s'imposent. Dans un premier temps, la variété des aliments consommés par les légionnaires en campagne au I^{er} siècle avant J.-C. est bien confirmée. Si le terme *commeatus* désigne généralement le ravitaillement au sens large, chez Salluste ou au sein même du Corpus césarien, la distinction faite à plusieurs reprises par César avec l'emploi de l'expression *frumentum commeatusque* permet d'isoler le blé et confirme la consommation d'autres aliments par les légionnaires. D'autres nourritures, viandes ou légumineuses, ont en effet complété le régime alimentaire des soldats romains, sans pour autant faire l'objet d'une prise en charge régulière par l'intendance, leur consommation étant plus occasionnelle que celle du blé. Si la précision des textes césariens fait apparaître concrètement cette distinction, la comparaison avec d'autres sources en confirme l'existence et permet de la comprendre. Cette situation s'explique à la fois par une disponibilité très variable selon les régions et par une conservation difficile des aliments, comme dans le cas de la viande. Ces caractéristiques constituent des obstacles importants à une consommation régulière dans le contexte d'une campagne militaire. Le terme *commeatus* regroupe ainsi toutes les nourritures que l'armée trouve en marche pour compléter ses rations frumentaires

258. Dion Cassius, XLIX, 22, 6 ; Flavius Josèphe, *Guerre des Juifs*, I, 284-285.

259. Flavius Josèphe, *Guerre des Juifs*, I, 299 ; *Antiquités juives*, XIV, 408.

260. Flavius Josèphe, *Guerre des Juifs*, I, 388.

261. Plutarque, *Antoine*, LXXI, 1.

262. Flavius Josèphe, *Guerre des Juifs*, I, 388-389.

263. Flavius Josèphe, *Guerre des Juifs*, I, 392.

264. Flavius Josèphe, *Guerre des Juifs*, I, 394.

auprès des *mercatores* accompagnant les troupes²⁶⁵ ou au cours des razzias et pillages²⁶⁶. Ces modes de provision liés aux déplacements des armées en campagne dépendent par définition de circonstances qui rendent aléatoire leur place dans le ravitaillement des légions. Le recours aux *mercatores* suppose une présence constante de ces derniers auprès des troupes, ce qui n'est guère probable²⁶⁷, et accentue la dépendance de l'approvisionnement face aux fluctuations économiques, particulièrement au niveau local, en raison de la croissance des prix que la présence des troupes peut entraîner²⁶⁸.

Dans un deuxième temps, le constat de la prédominance du blé, seul pris en charge par l'intendance, s'impose pour différentes raisons. Ce choix est dicté par les avantages certains d'une céréale très nourrissante, disponible en grandes quantités du nord de la Gaule aux régions méditerranéennes, facile à transporter et à préparer. Là réside le sens de cette domination du blé sur les autres nourritures lorsque les troupes sont en campagne. Surtout, cette prise en charge par l'intendance, qui distingue le *frumentum* des autres provisions procurées au gré des déplacements des troupes, s'explique également par l'organisation de la logistique romaine au I^{er} siècle avant J.-C., qui ne repose pas uniquement sur les ressources saisies localement. En effet, elle met en avant l'importance d'un système d'approvisionnement depuis l'arrière, alimenté par les taxes provinciales et les contributions des alliés où le blé occupe une place presque exclusive.

Par conséquent, la charge du système logistique des armées romaines reste d'abord d'assurer un approvisionnement régulier en blé. Les commandants doivent néanmoins veiller à fournir, dans la mesure du possible, ces compléments appréciés. Ainsi, ils tentent d'abord de garantir la santé et l'efficacité opérationnelle des soldats en variant leur alimentation et en complétant les quelques carences énergétiques des céréales, mais il s'agit aussi de relever le moral des hommes en leur permettant de rompre parfois la monotonie de leur régime.

265. C'est sous ce vocable que sont évoqués les commerçants qui gravitent régulièrement autour des troupes romaines. Leur présence est ainsi attestée aux côtés de l'*exercitus* césarien en Gaule, *Guerre des Gaules*, I, 39, 1 et VI, 37, 2, ou en Afrique, *Guerre d'Afrique*, LXXV, 3. Salluste nous apprend que ces *mercatores* peuvent alors échanger ce butin contre du vin et d'autres denrées, *Guerre de Jugurtha*, XLIV, 5 et XLV, 2 ; voir également Frontin, IV, 1, 2. P. ERDKAMP, *op. cit.*, p. 119-120 ; J. ROTH, *op. cit.*, p. 99 ; FR. CADIOU, *op. cit.*, 573-575 ; A. LABISCH, *op. cit.*, p. 47.

266. J. ROTH, *op. cit.*, p. 150 ; FR. CADIOU, *op. cit.*, p. 573.

267. P. ERDKAMP, *op. cit.*, p. 119, s'appuie sur une remarque de Tite-Live, XXXIX, 1, 6-7 pour souligner que la présence de marchands dans le sillage des armées, comme celle des prostituées, dépend de l'attractivité économique des soldats, celle-ci fluctuant au gré des victoires, des défaites ou du butin saisi. La première raison de la présence de ces marchands auprès des troupes reste en effet la possibilité de débarrasser les hommes d'un butin parfois encombrant, notamment les prisonniers vendus comme esclaves, ce qui ressort de Polybe, III, 82, 8 ; FR. CADIOU, *op. cit.*, p. 573 et p. 574, n.161, pour les nombreux exemples de butin et d'esclaves vendus à des *mercatores* lors des campagnes hispaniques.

268. Plusieurs exemples évoquent les problèmes d'approvisionnement liés à la cherté des vivres, lors de la campagne césarienne en Espagne en 49 (*Guerre civile*, I, 52, 1-2 et Lucain, *Pharsale*, IV, 95-96), durant celle d'Afrique en 46 (*Guerre d'Afrique*, XLVII, 4), au cours de la bataille de Philippes en 42 (Appien, *Guerre civile*, IV, 117, 493) ou lors de la campagne de Marc Antoine contre les Parthes (Plutarque, *Antoine*, XLV, 8).

REVUE DES ÉTUDES ANCIENNES
TOME 119, 2017 N°2

SOMMAIRE

ARTICLES :

Denis KNOEPFLER, <i>Trois nouvelles proxénies d'Érétrie. Contribution à la géographie historique de l'Eubée : les dèmes de Phègoè, Ptéchai et Boudion</i>	395
Ignacio SIMÓN CORNAGO, <i>Los alfareros de Tritium Magallum</i>	485
Ivana SAVALLI-LESTRADE, <i>Le monde d'Arcésilas de Pitanè</i>	521
François PORTE, <i>Fruementum commeatusque : l'alimentation des légions romaines en campagne au I^{er} siècle avant J.-C.</i>	551
Patrick LE ROUX, <i>Le Ius Latii d'Auguste aux Flaviens. Histoire d'une expansion provinciale</i>	585
Laurent GUICHARD, <i>Le catéchuménat de Constantin I^{er}</i>	613

CHRONIQUE

Nicolas MATHIEU <i>et al.</i> , <i>Chronique Gallo-Romaine</i>	637
--	-----

LECTURES CRITIQUES

Aurélie CARRARA, <i>Léopold Migeotte, un historien des finances publiques</i>	639
Enrique MELCHOR GIL, <i>Sobre la crisis del urbanismo cívico y monumental en el Occidente romano (siglos II a IV d.C.)</i>	661
Nicole HECQUET-NOTI, <i>Religion et politique dans le royaume burgonde au début du VI^e siècle</i> ...	669

Comptes rendus	685
Liste des ouvrages reçus	799
Table alphabétique par noms d'auteurs	805
Table des auteurs d'ouvrages recensés	811

