



**L'Institut national de recherches archéologiques préventives (Inrap)** est la plus importante structure de recherches archéologiques française et l'une des toutes premières en Europe. L'Inrap est créé le 1<sup>er</sup> février 2002 par la loi du 17 janvier 2001, modifiée par la loi du 1<sup>er</sup> août 2003 : il devient un établissement public administratif de recherche placé sous la tutelle des ministères chargés de la Culture et de la Recherche.

L'Inrap réalise l'essentiel des diagnostics et des fouilles archéologiques préalables aux travaux d'aménagement (parkings, routes, voies ferrées...).

Son rôle est de préserver, d'étudier scientifiquement le patrimoine archéologique national en réalisant des diagnostics et des fouilles. La valorisation et la diffusion des résultats de ces travaux s'effectuent auprès d'un large public. L'Inrap est un des partenaires de la recherche archéologique aux côtés du CNRS, de l'Université, des services régionaux de l'Archéologie du ministère de la Culture et de la Communication, des services archéologiques de collectivités territoriales et des associations. Cela lui permet de développer des partenariats entre chercheurs de disciplines et d'institutions différentes, français ou étrangers.

**L'archéologie préventive**  
Depuis une vingtaine d'années, des milliers de sites ont été fouillés... La somme des informations issues de ces chantiers a profondément modifié la connaissance du passé. Dite de « sauvetage » jusqu'en 2001, cette activité est désormais définie comme préventive. Sans l'archéologie préventive, des vestiges parfois tenus mais capitaux pour la compréhension du passé seraient irrémédiablement détruits, des pans entiers de l'histoire resteraient à jamais ignorés. L'aménagement du territoire ne se fait donc plus au détriment des vestiges du passé, mais permet au contraire leur étude approfondie.

**Près de 2500 chantiers par an, en France métropolitaine et dans les DOM.**

*du 10 avril au 13 mai 2006*

*Entrée libre à l'exposition les jours et heures d'ouverture de la bibliothèque*

*Mardi 14h à 19h - Mercredi 10h à 12h et 14h à 18h - Jeudi 13h à 18h - Samedi 14h à 17h*

**Inrap**

Avec près de 1800 collaborateurs et chercheurs, l'Inrap est la plus importante structure de recherche archéologique française et l'une des toutes premières en Europe. Etablissement public national de recherche, il réalise l'essentiel des diagnostics archéologiques et des fouilles en partenariat avec des aménageurs privés et publics (collectivités territoriales, sociétés d'autoroutes, Réseau ferré de France...), soit près de 2500 chantiers par an en France métropolitaine et dans les Dom.

**Inrap**  
7 rue de Madrid  
75008 Paris  
01 40 08 80 55

**Inrap Grand Sud Ouest**  
Les échoppes  
156 avenue Jean Jaurès  
33600 Pessac  
05 57 01 00 10

[www.inrap.fr](http://www.inrap.fr)

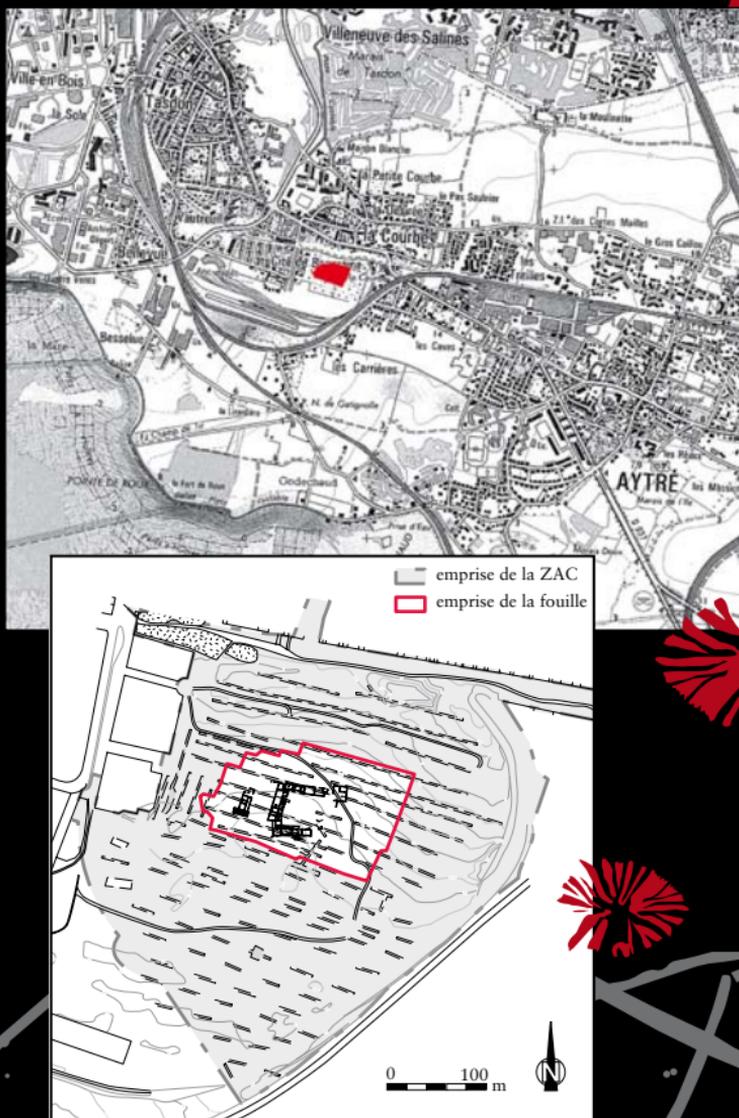
# La villa gallo-romaine de Bongraine à Aytré



# Le fonctionnement de la villa gallo-romaine

La fouille de la ferme gallo-romaine de Bongraine à Ayré (Charente-Maritime) a eu lieu à l'automne 2004 sur une surface d'environ 2 hectares. L'archéologie, sous la direction d'Alexandra Hanry, a mis au jour une grande partie d'un domaine agricole où l'on produisait surtout du vin. La *villa* (terme latin pour « la ferme ») a fonctionné entre le I<sup>er</sup> et le V<sup>e</sup> siècle de notre ère.

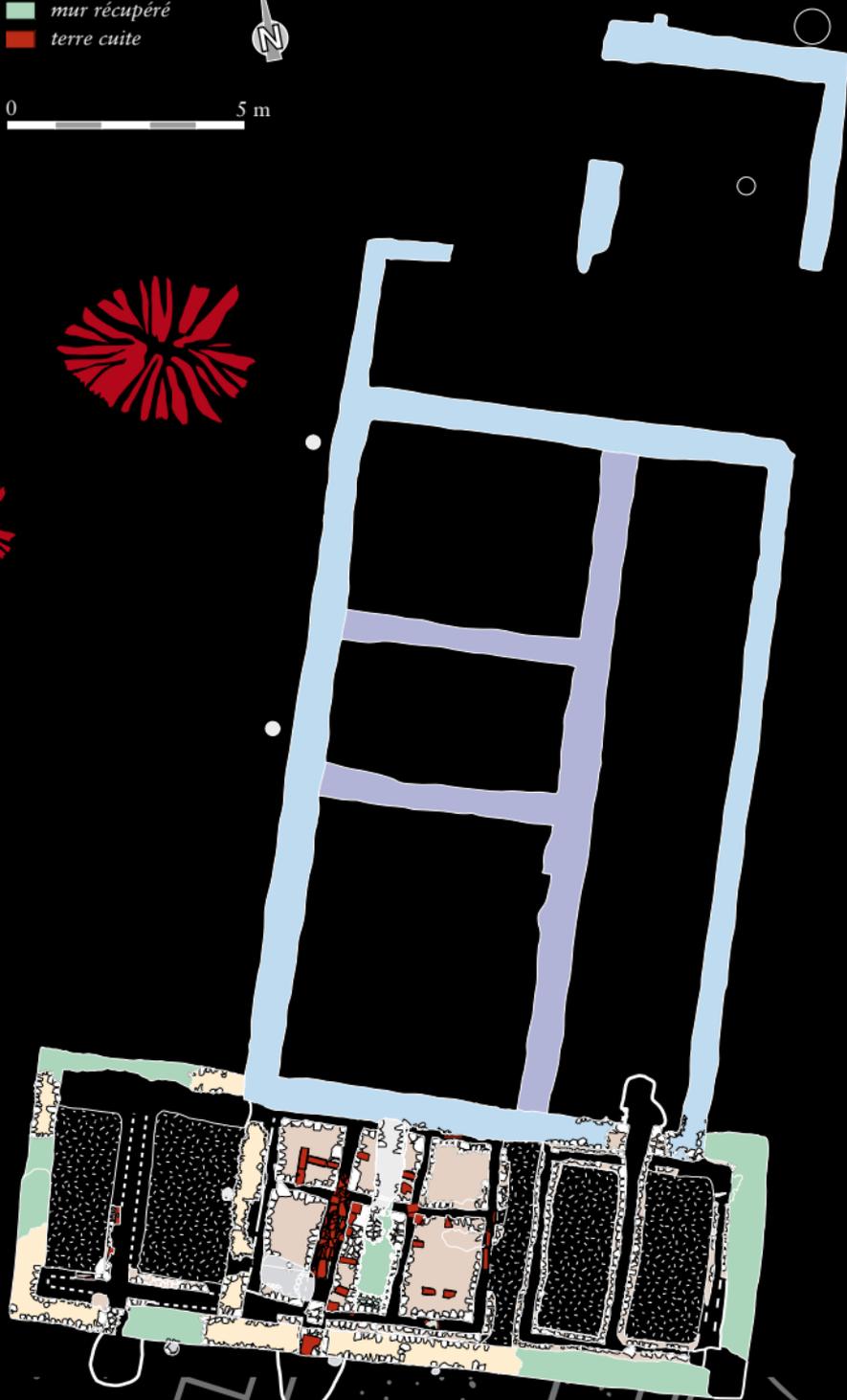
La *villa* est une grosse ferme (un domaine) par opposition à la *domus* (mode de résidence urbain). C'est avant tout un lieu de production (agriculture, élevage, viticulture) mais aussi l'habitat de l'intendant, des ouvriers et parfois le propriétaire y séjourne, répartissant son temps entre ses différents domaines.



-  niveaux de sols (argile)
-  canaux maçonnés
-  galets et limon
-  pierres et limon
-  ossature extérieure
-  mur récupéré
-  terre cuite



0 5 m



Ces deux fonctions sont souvent dissociées dans l'organisation spatiale de la *villa* : on distingue la *pars urbana* (bâtiment B, à l'ouest) de la *pars rustica* (bâtiment A, au centre de la fouille).

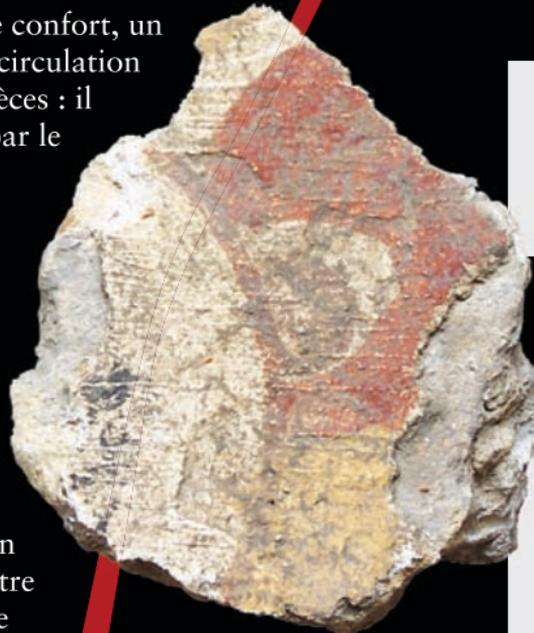
Le bâtiment A concentre l'activité agricole :

- des pièces pour faire le vin ;
- des pièces de stockage ;
- une écurie ;
- une cave ;
- des logements pour les ouvriers (chambres, cuisines).

A l'ouest du bâtiment A, une construction isolée (bâtiment B) doit être la maison du régisseur et quand le propriétaire vient apprécier l'état de son exploitation, c'est dans cette partie de la ferme qu'il réside. La fonction d'habitat de ce bâtiment est déterminée par :

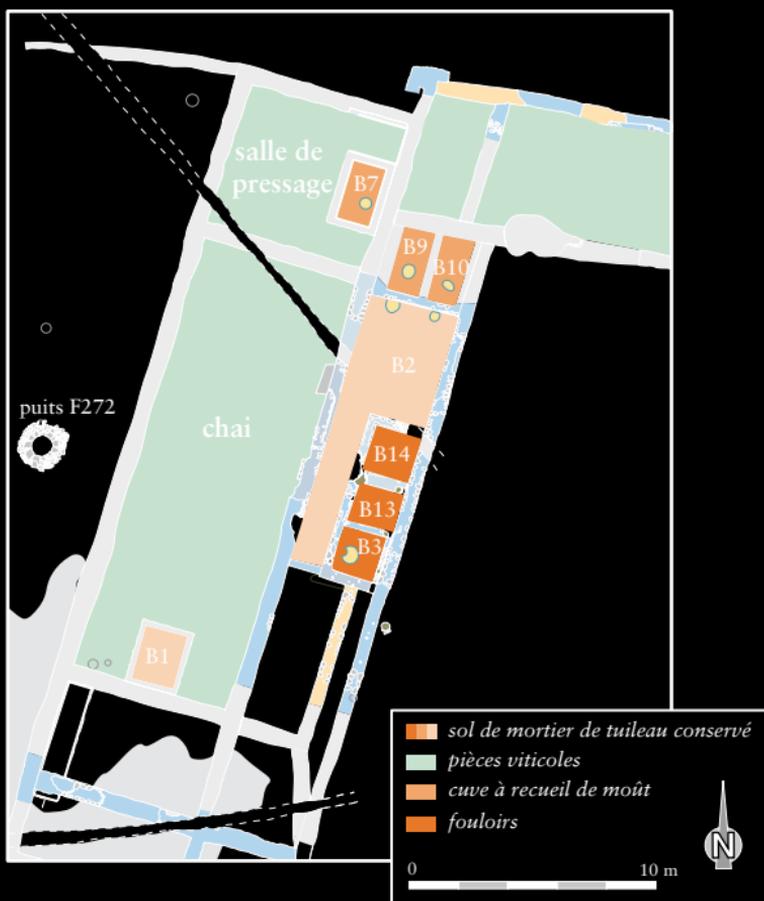
- sa forme, notamment la galerie de façade nord-est/sud-ouest qui éclaire les pièces rectangulaires orientées vers elle, fournissant lumière et chaleur ;
- la présence de nombreux enduits peints qui devaient décorer les murs de certaines pièces de ce bâtiment ;
- les aménagements de confort, un système qui permet la circulation d'air chaud sous les pièces : il s'agit d'un chauffage par le sol.

Les parties agricoles et résidentielles sont parfois mêlées, par exemple une zone thermale de 16m<sup>2</sup> a été reconnue au sud-est du bâtiment A. A l'origine, les thermes ont été bâtis en association avec un autre bâtiment. Mais lorsque celui-ci a été détruit (II<sup>e</sup> siècle de notre ère) et reconstruit pour abriter des annexes agricoles, ces thermes ont été conservés, permettant de garder une activité balnéaire.



*Oeil de poule - détail sur un fragment d'enduit peint*





# La villa de Bongraine, domaine viticole

La viticulture correspond à la première source de revenu de ce domaine. Le bâtiment A situé au centre du site regroupe des installations liées à la production du vin entre le II<sup>e</sup> siècle et la première moitié du IV<sup>e</sup> siècle (entre 100 et 350 ap. J.-C.).

À l'époque gallo-romaine, on distingue la vigne sauvage (*vitis sylvestris*) de la vigne cultivée (*vitis vinifera*). La découverte de pépins de raisins sur le site a permis d'envisager la culture de cépage *Vitis Biturica* ou *Biturigiaca* (le terme provenant des *Bituriges Vivisques*, nom des habitants de la région de Bordeaux).



Fouloir B3

La production du vin débute, après les vendanges, par le foulage du raisin au pied dans une cuve en bois ou possédant un sol bétonné (fouloirs).

Sur le site de Bongraine, on compte au moins 3 fouloirs dont les parois sont revêtues de béton de tuileau, fabriqué à partir de sable, de chaux et de tuiles pilées.



Pépin de raisin



*Escalier*



*Joint d'étanchéité*



Le raisin peut également être pressé au moyen d'un pressoir à vis ou à levier ; lors de la fouille, au moins une aire de pressage a été observée.

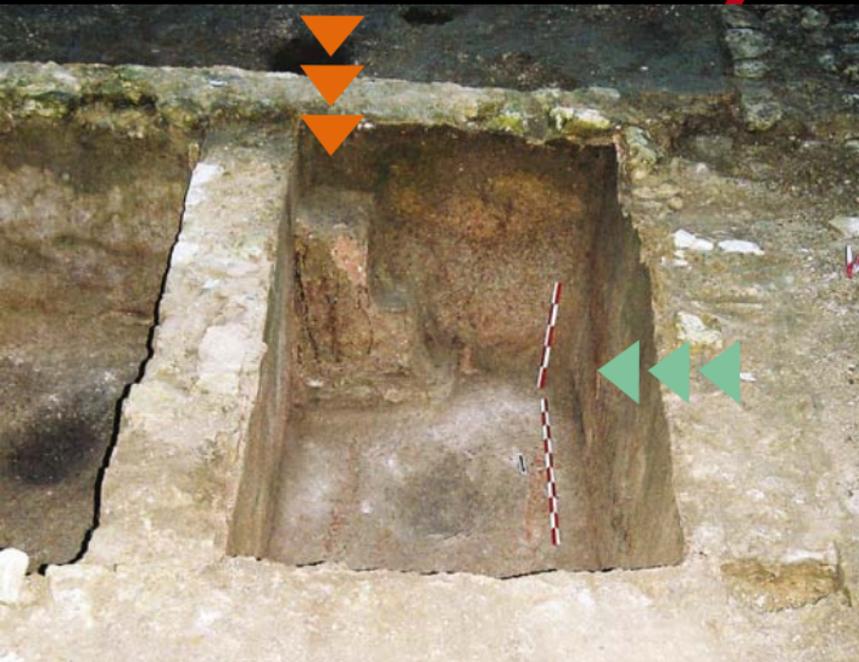
Le moût de raisin s'écoule du fouloir ou du pressoir par un tuyau, ou est transvasé avec un seau dans une cuve à recueil du moût placée en contrebas. 8 cuves de ce type, creusées dans le sol ont été observées à Bongraine. Elles présentent toutes une cuvette de vidange permettant le nettoyage de ces bassins. Pour y descendre, un escalier ou une échelle (bassin B9) étaient utilisés.

Le jus est mis à fermenter dans des grosses poteries, *dolia*, ou des tonneaux, installés dans un chai (salle rectangulaire S6). En contrebas des tonneaux, une cuve (B1) a été mise en place afin de récupérer le vin qui s'en échapperait ; lors de la fermentation, ces derniers peuvent éclater.

Des installations de chauffage peuvent également être liées au processus de vinification, pour augmenter le taux d'alcool du vin.

Le transport du vin pour la vente se faisait par voies terrestre, fluviale et maritime. Sur le site de Bongraine, le tonneau est préféré à l'amphore, dont on ne conserve que de rares fragments.

Le bois, matière première pour fabriquer les tonneaux, n'est conservé que rarement (généralement en milieu humide ou sous forme carbonisée). A Bongraine, aucune trace de ce contenant n'a été retrouvée.



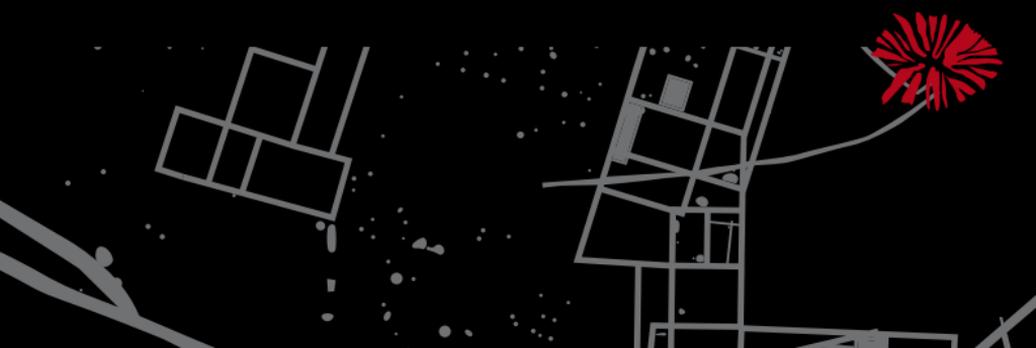
Bassin B9



*Flèche en fer*



*Couteau en fer*



# Quelques aspects de la vie quotidienne de la villa...

L'étude des ossements d'animaux retrouvés lors de la fouille a permis de déterminer un grand nombre d'espèces ou familles.

## L'élevage et les animaux domestiques

Parmi eux, on compte des animaux destinés à l'alimentation et aux travaux des champs : caprinés, bœufs, équidés, porcs, coqs, oies. L'élevage, même sur un site viticole, reste une activité essentielle pour nourrir l'ensemble des habitants. Aux I<sup>er</sup> et II<sup>e</sup> siècles, l'alimentation carnée des habitants de la *villa* est à base de porc, de mouton et de chèvre. A partir du III<sup>e</sup> siècle, le bœuf devient la viande la plus consommée. Les ossements attestent aussi de la présence du chat et du chien dans la ferme.

## La chasse et la faune sauvage

La faune sauvage est représentée par des ossements de cerf, de chevreuil, de lièvre, de grue, chouette effraie, de héron cendré, de canard colvert, de rat noir, de petits rongeurs, de tortue et de batraciens. Certains sont chassés, d'autres appartiennent à l'environnement naturel du site.

La chasse, à l'époque gallo-romaine, correspond plus à un loisir qu'à une nécessité alimentaire. La présence d'une pointe de flèche en fer parmi le mobilier archéologique indique l'usage de l'arc.

## L'activité bouchère

A l'époque gallo-romaine, il n'existait pas d'artisan boucher et la découpe des animaux était pratiquée par un travailleur de la *villa* habitué à cette activité. Certains couteaux découverts sur le site ont pu servir à découper les animaux et ont laissé des traces sur les ossements.

On constate une sélection des parties consommées : les côtes et les membres des animaux sont préférés (car riches en viande) aux parties de la carcasse tels le bas des pattes et la colonne vertébrale.



*Scrobicularia plana* : la scrobiculaire



*Tapes decussatus*: la palourde



*Cerastoderma edule* : la coque



*Chlamys varia* : le pétoncle



*Pecten maximus* : la coquille Saint-Jacques



*Acanthocardia echinata* :  
la bucarde à papilles



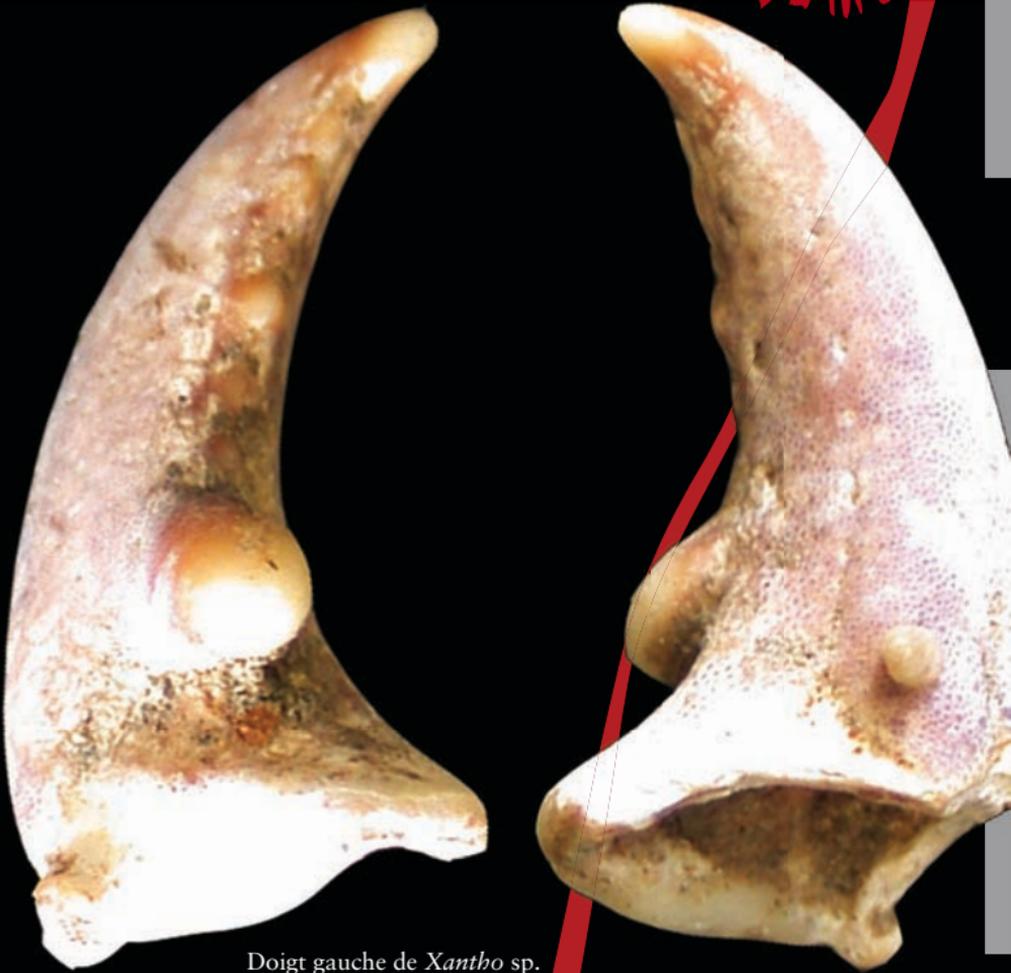
*Ostrea edulis* :  
l'huître plate



## Les coquillages, crustacés et escargots

Les menus des habitants de la villa de Bongraine sont également composés de coquillages : 35 mollusques d'origine marine ont été reconnus. Occasionnellement, les habitants consomment des crustacés (balanes et crabes) et des escargots (petit gris, *Helix aspersa*). La consommation de l'huître est attestée par l'observation des stigmates d'ouverture sur le bord opposé à la charnière.

L'étude de ces espèces permet de déterminer si les coquillages marins ont été ramassés dans les rochers, la vase ou le sable et de définir ainsi l'environnement côtier de la villa.



Doigt gauche de *Xantho* sp.



*Littorina obtusata* :  
la littorina obtuse



*Rissoa parva*



*Helix aspersa* : le petit gris



*Patella intermedia* : la patelle



## Les coquillages, crustacés et escargots...



*Osilinus lineatus* : la monodonte



*Bittium reticulatum*

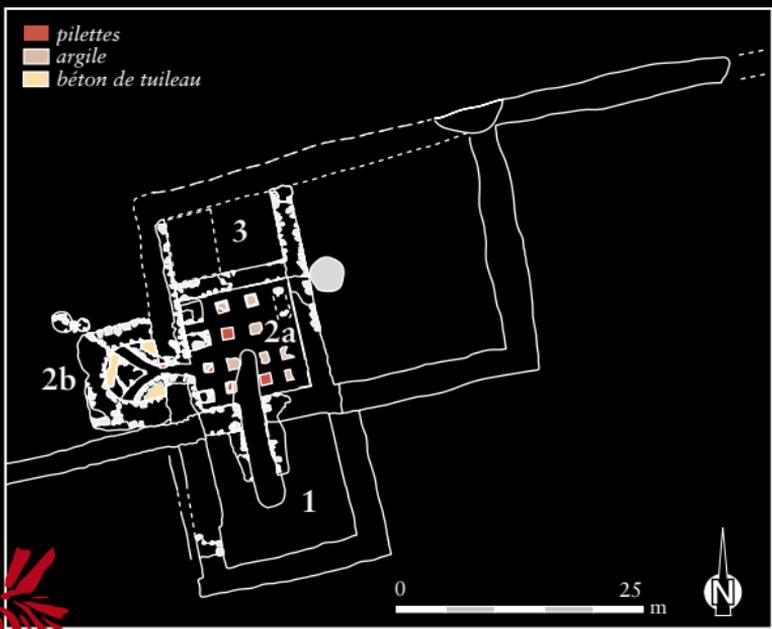


*Nassarius reticulatus* : la nasse



*Buccinum undatum* :  
le buccin ou bulot





## Les plantes

L'étude des graines, pépins, noyaux (la carpologie) permet de déterminer les espèces de plantes consommées par les habitants de la *villa*. Parmi les plantes cultivées, on compte des céréales (orge et blé), des légumineuses (lentille et gesse) et des fruitiers (vigne, pommier, poirier, figuier et noyer).

Des plantes sauvages ont également été récoltées pour servir à l'alimentation : l'arroche et le chénopé blanc ont sans doute été cuisinés comme les épinards ; le pourpier se consomme en salade ou cuit dans les soupes, les omelettes ou les soufflés.

Le millet est probablement la seule céréale cultivée dans les champs de Bongraine. Les autres céréales, blé amidonnier, orge vêtue et froment, ont dû être importées au sein de l'exploitation pour l'alimentation des habitants.

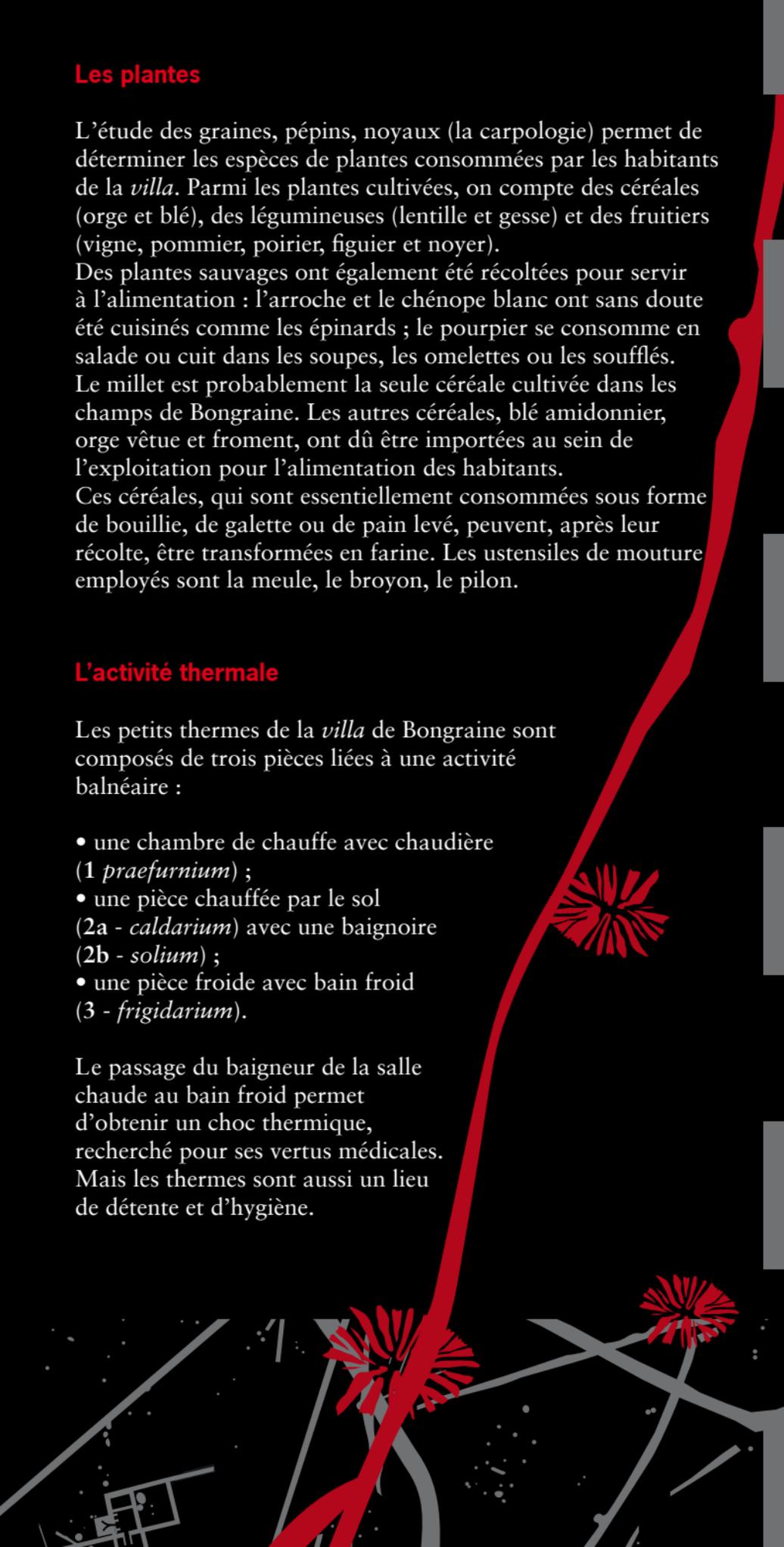
Ces céréales, qui sont essentiellement consommées sous forme de bouillie, de galette ou de pain levé, peuvent, après leur récolte, être transformées en farine. Les ustensiles de mouture employés sont la meule, le broyon, le pilon.

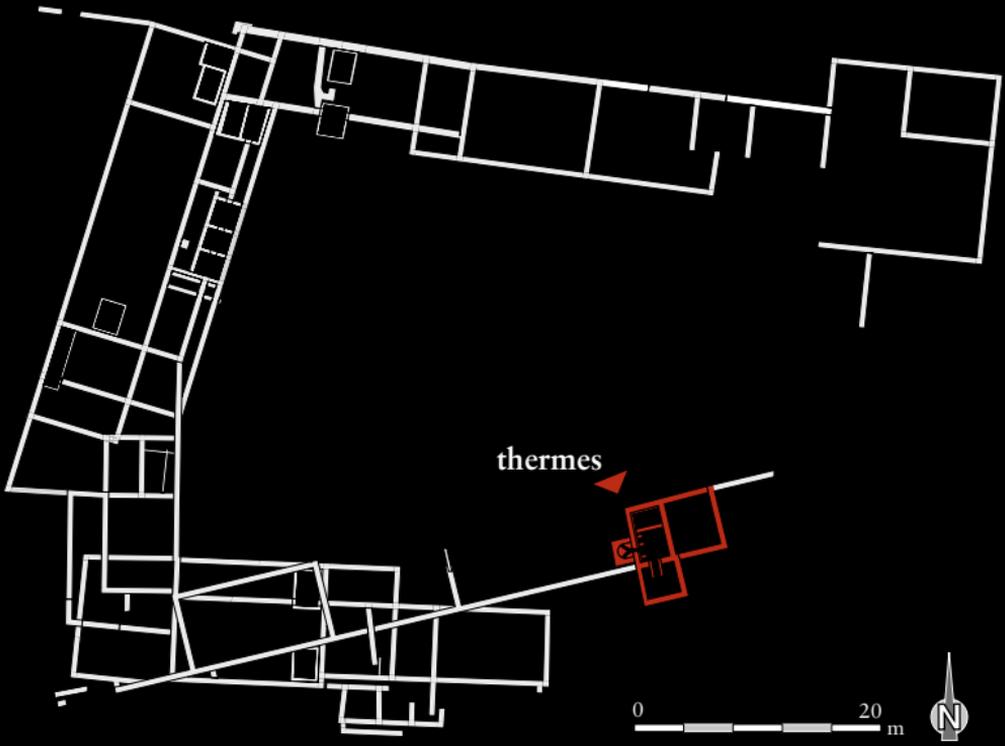
## L'activité thermale

Les petits thermes de la *villa* de Bongraine sont composés de trois pièces liées à une activité balnéaire :

- une chambre de chauffe avec chaudière (1 *praefurnium*) ;
- une pièce chauffée par le sol (2a - *caldarium*) avec une baignoire (2b - *solium*) ;
- une pièce froide avec bain froid (3 - *frigidarium*).

Le passage du baigneur de la salle chaude au bain froid permet d'obtenir un choc thermique, recherché pour ses vertus médicales. Mais les thermes sont aussi un lieu de détente et d'hygiène.





*Pilettes de l'hypocauste*



L'activité thermale...



*Hypocauste du caldarium*





*Epingle en os*



*Cuillère en argent*



*Clé*



*Inraille*



# L'artisanat



## Le travail de l'os

Différents objets en os animal attestent la pratique de la tabletterie : deux éléments de charnière (de porte ou de meuble) et une épingle à cheveux. Ces objets ont dû être produits hors de la *villa* par un artisan.

## Le travail des métaux

Le bronze, le plomb et le fer sont les métaux les plus fréquemment utilisés pour fabriquer des objets à l'époque gallo-romaine. Les objets en or et en argent, métaux précieux, sont plus rarement découverts. A Bongraine, deux cuillères en argent ont cependant été mises au jour, témoignant de la prospérité des habitants.

Le fer est principalement employé pour élaborer les ustensiles de la vie quotidienne. A Bongraine, les objets en fer tels les couteaux, les clochettes et les clés ont pu être conçus sur place dans une forge ou achetés chez un artisan (dans une boutique).

Parmi les quelques objets en bronze, on compte 42 monnaies et des bijoux.



## Les objets de parure

Outre 4 fibules (broches pour vêtements), un pendentif et une chaînette, quelques objets de parure en roches semi-précieuses et en résine sont à dénombrer : deux fragments de bracelets en lignite (charbon fossile), un anneau en résine végétale et une intaille (pierre fine gravée en creux) de couleur bleue. Celle-ci, qui est décorée d'un personnage voilé, pouvait être fixée sur un bijou (pendentif ou bague).



## La poterie

La céramique est un excellent marqueur chronologique, car les formes et les décors des vases évoluent constamment.

A l'époque gallo-romaine, on différencie la céramique fine, vaisselle de table raffinée, qui est associée à des verreries, de la céramique commune, vaisselle de cuisine ou de stockage.

Parmi la céramique fine, la plus connue est la sigillée, de couleur rouge orangée qui fut surtout produite en Auvergne (Lezoux par exemple), dans l'Aveyron (La Graufesenque) et près de Toulouse (Montans).

Les trois quarts de la vaisselle sont fabriqués en céramique commune claire ou sombre. Cette catégorie regroupe des vases à cuire (marmite tripode, pots), à verser (pichets, bouilloire à bec tréflé), à boire (coupe à collerette) et de stockage (*dolium*).



Bouteille rectangulaire type Isings 90 – AR 157  
– HN 13.3a

Provenance muséographique : collection  
Ledain, dépôt de la médiathèque de Poitiers  
(inv. L73)

Provenance archéologique : rue Boncenne,  
Poitiers (découverte fortuite au XIX<sup>e</sup> siècle)

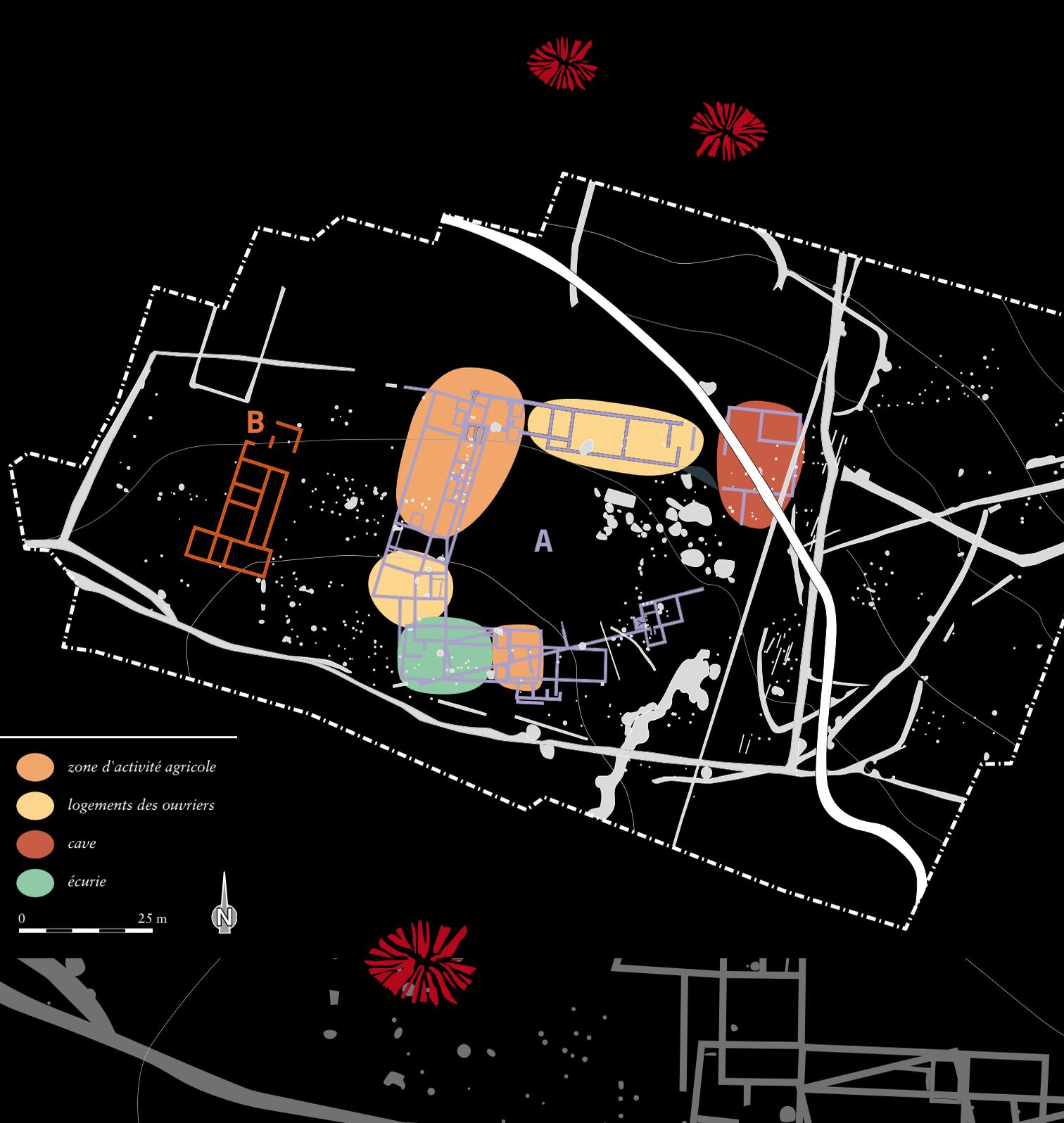
Datation : milieu II<sup>e</sup> siècle / première moitié du  
III<sup>e</sup> siècle de notre ère

Crédits photo : Christian Vignaud (musée  
de Poitiers), Olivier Neuillé (médiathèque de  
Poitiers)

Ouvrage : D. Simon – Hiernard (dir.) : *verres  
d'époque romaine, collection des musées de  
Poitiers*, 2000

Objets similaires découverts à Bongraine :  
plusieurs fragments d'une bouteille de section  
carrée ou rectangulaire (us 8003)





- zone d'activité agricole
- logements des ouvriers
- cave
- écurie

0 25 m

Aménagement : Communauté d'Agglomération de La Rochelle / ZAC Bongraine à Aytré

Prescription et contrôle scientifique : Service régional de l'archéologie de Poitou-Charentes : Jean-François Baratin, conservateur régional et Eric Normand, ITA

Recherches archéologiques : Inrap Grand Sud-Ouest Catherine Thooris-Vacher, directrice interrégionale, Stéphane Vacher, assistant scientifique et technique, Alexandra Hanry, responsable d'opération

Crédit photographique ©Inrap

Equipe de fouille :

- Gil Arqué (numismate, Archéaunis)
- Jean-Philippe Baigl (technicien de fouille, Inrap)
- Flavien Bambagioni (technicien de fouille et dessinateur, Inrap)
- Alessio Bandelli (étude de la faune, Inrap)
- Michel Bernard (prises de vue aérienne)
- Marina Biron (restauratrice du mobilier métallique, Inrap)
- Anita Bourdais (technicien de fouille, traitement du mobilier et dessinatrice de céramiques, Inrap)
- Rachid Brouté (technicien de fouille, Inrap)
- Nathalie Busseuil (mise en page, DAO, Inrap)
- Philippe Calmettes (technicien de fouille, Inrap)
- Momjesline Chidekh (technicien de fouille, Inrap)
- Jean-François Chopin (technicien de fouille, Inrap)
- Benoît Clavel (étude de la faune, Inrap)
- Emmanuel Courtay (technicien de fouille, Inrap)
- Michel Coutureau (dessinateur, Inrap)
- Marie Derreumaux (carpologue, Inrap)
- Claude Dubreuil (anthropologue)
- Bertrand Ducourneau (technicien de fouille et dessinateur, Inrap)
- Catherine Dupont (malacologue, Inrap)
- Michel Enet (stagiaire, Archéaunis)
- Emmanuelle Galtié (technicien de fouille, Inrap)
- Thomas Gaudin (stagiaire, Archéaunis)
- David Guitton (céramologue, Inrap)
- Maurice Lavergne (stagiaire, Archéaunis)
- Gaëlle Lavoix (technicien de fouille, Inrap)
- Fabrice Leroy (technicien de fouille et dessinateur, Inrap)
- Valérie Matilla (restauratrice du mobilier métallique, Inrap)
- Vincent Miaillhe (technicien de fouille et topographe, Inrap)
- Florent Miane (technicien de fouille, Inrap)
- Emmanuel Moizan (responsable de secteur et rédaction phase post-fouille, Inrap)
- Jean-Paul Nibodeau (technicien de fouille, Inrap)
- Vincent Pasquet (technicien de fouille et topographe, Inrap)
- Sylvie Perrin (technicien de fouille, Inrap)
- Guillaume Pouponnot (technicien de fouille et photographe, Inrap)
- Sydney Rabeau (stagiaire, Archéaunis)
- Caroline Saint-Olive (dessinatrice mobilier, Inrap)
- Christian Sculler (anthropologue, Inrap)
- Daniel Seguin (technicien de fouille, Inrap)
- Hélène Silhouette (étude des enduits peints, Inrap)
- Laure Simon (étude de la verrerie, Inrap)

Exposition : « Une villa gallo-romaine à Aytré », Inrap 2006  
 Textes : Alexandra Hanry, Stéphane Vacher, Emmanuelle Capo, Inrap / conception graphique : Nathalie Busseuil, Inrap  
 Remerciements : Service régional d'archéologie de Poitou-Charentes / Communauté d'Agglomération de La Rochelle / Mairie d'Aytré / Archéaunis

