

Archéologie des produits laitiers en Bretagne protohistorique (âge des métaux) et gallo-romaine

Contenu sous forme de paragraphes

Résumé

Les sources textuelles grecques et latines nous permettent d'approcher la réalité technique et culturelle des produits laitiers dans l'antiquité, avec une opposition tranchée entre le monde civilisé (Grecs et Romains) et le monde barbare. Cette dichotomie est parfaitement illustrée par la rencontre entre Ulysse, le buveur de vin, et le cyclope Polyphème, le buveur de lait. Pour la Préhistoire et la Protohistoire, de récents programmes de recherche attestent de l'importance du lait et de ses dérivés dès le début du Néolithique et durant les âges des métaux. Toutefois, l'archéologie des produits laitiers reste un domaine encore peu développé, notamment en Bretagne, du fait de l'absence de sources matérielles. Le programme Lait'Âges propose, sur deux années, de réunir les spécialistes de différentes disciplines (archéologie régionale, histoire et archéologie des produits laitiers, technologies laitières, archéométrie) afin de réaliser principalement 4 objectifs :

- (1) état de la question méthodologique en archéologie des produits laitiers ;
- (2) sélection de céramiques protohistoriques (faisselles et autres) pour étude technique et tracéologique couplée à des analyse chimiques/protéomiques ;
- (3) fabrication de fromages, beurre et autres produits laitiers selon les techniques antiques dans des reconstitutions de céramiques protohistoriques afin de retrouver des marqueurs chimiques ;
- (4) organisation d'une exposition itinérante sur l'archéologie des produits laitiers en Bretagne.

Abstract

Greek and Latin literary sources allow us to approach about technical and cultural aspects of dairy products in antiquity, highlighting differences between the civilized world (Greeks and Romans) and the barbarian one. This dichotomy is perfectly illustrated by the encounter between Ulysses, the wine-drinker and the cyclops Polyphemus, the milk-drinker. For prehistory and protohistory, recent research programs have attested the importance of milk and its derivatives from the Early Neolithic until the ages of metals. However due to the perishability of organic matter the archeology of dairy products remains a field of research to be developed, particularly in Brittany. The Lait'Âges program proposes over two years and through the collaboration between specialists from different disciplines (regional archeology, history and archeology of dairy products, dairy technologies, archaeometry) to achieve mainly four objectives: (1) methodological problems on archeology of dairy products; (2) a selection of protohistorical pottery in order to approach a traceological study to be coupled with chemical / proteomic analysis; (3) production of cheese, butter ... according to ancient techniques in reconstitutions of protohistoric ceramics in order to find chemical markers; (4) to arrange an itinerant exhibition on the archaeology of dairy products in Brittany.

Equipe

Anne-Françoise Cherel

Archéologie, âge du Fer

UMR 6566 CRéAAH

Stéphane Blanchet

Archéologie, Néolithique, âge du Bronze

UMR 6566 CRéAAH

Christian Rolando

Protéomique

Miniaturisation pour la Synthèse, l'Analyse et la Protéomique (MSAP) - USR 3290 - Université Lille 1

Anne Thierry

Techniques laitières

Science et Technologie du lait et de l'œuf (STLO - UMR 1253)
INRAE, AGROCAMPUS OUEST

Aurélié Hess

Histoire

UMR 9016 - TEMOS

Sandra Jaeggi

Histoire romaine et archéologie romaine

Autre / étranger

Françoise Labaune

Archéologie romaine

UMR 6566 CRéAAH

Maxime Rageot

Chimie organique appliquée à l'archéologie

Autre / étranger

Lydie Bodiou

Histoire ancienne et philologie

Laboratoire HeRMA, Université de Poitiers, MSHS

Nicolas Garnier

Chimie organique

LNG

Gilles Garric

Technologie laitière

INRAE

Georgi Iliev

Céramologie et archéologie expérimentale

UMR 9016 - TEMOS

Noémie Ledouble

Médiatrice culturelle

Ramiro March

Histoire

UMR 6566 CRéAAH

Jean-Marc Séguier

Âge du Fer, céramologie, Gaule rurale

INRAP

Publications

Search Results --> [Url version d'écriture;taille;e](#), [Url version format;écriture;e](#)

Criteria : Id : "hal-04108190;hal-04426242;hal-04115624;hal-03621463;hal-03621449 "

Number of occurrences founded : 5.

titre

[Introduction \[Archéologie et histoire culturelle du lait et du fromage. Âge du Fer, Antiquité et Moyen Âge\]](#)

auteur

Lydie Bodiou, Dominique Frère

article

Annales de Bretagne et des pays de l'Ouest : Anjou, Maine, Touraine, 2022, Archéologie et histoire culturelle du lait et du fromage. Âge du Fer, Antiquité et Moyen Âge, 129 (3), pp.9-17. ([10.4000/abpo.7753](#))

titre

[Les produits laitiers en Bretagne à la Protohistoire récente : une histoire de pots](#)

auteur

Anne-Françoise Cherel

article

Annales de Bretagne et des pays de l'Ouest : Anjou, Maine, Touraine, 2022, Archéologie et histoire culturelle du lait et du fromage, 129 (3), pp.19-37. ([10.4000/abpo.7759](#))

titre

[Archéologie et histoire culturelle du lait et du fromage Âge du Fer, Antiquité et Moyen Âge](#)

auteur

Dominique Frère, Lydie Bodiou

article

Annales de Bretagne et des pays de l'Ouest : Anjou, Maine, Touraine, 129 (3), 214 p., 2022

titre

[L'archéologie expérimentale pour l'identification des modes de production et de conservation des produits laitiers anciens](#)

auteur

Dominique Frère

article

2022

titre

[Ressources et transformations laitières en Bretagne de l'âge du Fer](#)

auteur

Dominique Frère, Anne-Françoise Cherel

article

L'Europe des matières premières au 1er millénaire av. J.-C. Exploitation, transformation, diffusion, May 2021, Gijón, Espagne

Pôle

Armorique, Amériques, Atlantique

Responsables

Dominique Frère

dominique.frere@univ-ubs.fr

Archéologie

TEMOS - UMR 9016

Université de Bretagne Sud

Discipline(s)

Archéologie régionale

Archéosciences

Âge du Bronze

Âge du Fer

Gallo-romain

Mots clés thématiques

Produits laitiers, histoire des techniques fromagères, céramologie, chimie organique, protéomique

Dates du projet

1 janvier 2020 - 31 décembre 2022

Dispositifs de soutien

Humanités numériques