

## Appel à communications : Le lait et le fromage dans la protohistoire, l'antiquité et au Moyen Âge

Le programme de recherche LAIT'AGES ouvre un appel à communications pour un colloque portant sur "Le lait et le fromage en Europe et Méditerranée de l'âge du Bronze jusqu'au Haut Moyen Âge". Date limite : 31 mars 2021.

Le colloque est organisé dans le cadre du programme de recherche interdisciplinaire LAIT'AGES : Archéologie des produits laitiers en Bretagne protohistorique et gallo-romaine porté par Dominique Frère (TEMOS UMR CNRS 9016 - Université de Bretagne Sud). Le colloque, qui se déroulera à l'espace Mendès France de Poitiers le 14 octobre 2021, fera honneur à Tyro, en portant sur les produits laitiers en Europe et Méditerranée de l'âge du Bronze jusqu'au Haut Moyen Âge.

Les propositions de communication (1500 signes) et une courte notice bio/biblio (500 signes) sont à adresser avant le 30 mars 2021 à Lydie Bodiou et à Dominique Frère.

Cette manifestation scientifique est soutenue par le laboratoire HeRMA (EA 3811) de l'Université de Poitiers ; le laboratoire Temos (UMR 9016) de l'Université Bretagne Sud, la MSHS de Poitiers (USR 3565) et la MSH Bretagne (USR 3549). Vous pouvez retrouver toutes les institutions partenaires sur le [blog hypothèses du projet](#).

### Présentation

Connaissez-vous Tyro, souveraine d'une île-fromage au centre de laquelle s'élève un temple bâti en l'honneur de Galatée ? Tyro est en quelque sorte reine du lait et du fromage, tirée de l'imagination féconde de Lucien de Samosate. Cet auteur grec du I<sup>er</sup> s. ap. J.-C. crée un monde fantasque qui est l'inverse du nôtre, un royaume où les travaux agricoles n'ont pas lieu d'être car il suffit de manger le sol fait de fromage, où l'élevage est inutile car c'est la vigne qui donne du lait. La frontière entre le végétal et l'animal est abolie ainsi que celle entre barbarie et civilisation ; n'existe plus que la pureté du lait et une existence simple sur une terre fromagère métaphore d'abondance.

Le lait (et ses dérivés) est un aliment privilégié, à la fois fonctionnel et symbolique. Fonctionnel pour sa simplicité de fabrication et ses qualités nutritives (on parle d'alicament ou de « functional food ») ; symbolique par son origine animale et rustique, sa couleur blanche, sa capacité à changer de nature (évoluer du liquide au solide), les récits d'allaitements divins, son intégration dans nombre d'actes rituels. Et enfin, on oublie trop souvent que le lait (et ses dérivés) n'est pas qu'un aliment, étant amplement employé dans les recettes médicinales et magico-thérapeutiques ainsi qu'en cosmétique. Comme nous le constatons, Tyro est une reine aux multiples visages...

Le colloque sera organisé autour de 4 thématiques :

- Méthodologie (sources archéologiques, iconographiques et textuelles ; données analytiques).
- Production et échanges (modes de fabrication, de conservation, de transport ; dimension économique).
- Usages (alimentaires, cosmétiques, thérapeutiques, magiques, funéraires et religieux).
- Synthèses historiques (état des connaissances concernant une période ou une culture protohistorique et historique).

12 juillet 2023