

Le lait et le fromage

Le colloque concerne les produits laitiers en Europe et Méditerranée de l'âge du Bronze jusqu'au haut Moyen Âge. Organisé autour de quatre 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), il est ouvert à tous publics sur réservation.

Jeudi 14 octobre 2021

Programme

INTRODUCTION

09h30 - 10h00 |

Lydie Bodiou, Université de Poitiers.
Dominique Frère, Université Bretagne Sud.

TRACES LACTÉES

10h00 - 10h20 | Les biomarqueurs moléculaires : des outils clés dans l'identification de produits laitiers anciens.

Armelle Charrié-Duhaut, Michaël Landolt, Felix Fleischer, Estelle Rault,
LSMIS Strasbourg, DRAC Grand Est/SRA Metz, Archéologie Alsace Sélestat.

10h20 - 10h40 | Les produits laitiers en Bretagne à la Protohistoire récente : une histoire de pots.

Anne-Françoise Cherel, INRAP.

10h40 - 11h00 | Discussion

11h00 - 11h20 | Pause

11h20 - 11h40 | Le fromage et les produits laitiers dans l'Italie préromaine : un état des sources.

Laurent Hugot, Université de La Rochelle.

11h40 - 12h00 | Reste-t-il une place pour le fromage dans les sources textuelles byzantines ?

Éric Limousin, Université Bretagne Sud.

12h00 - 12h20 | Lait et fromage dans la Séville du XIIe siècle. Approches ethnozootechniques.

Ana Guintard, UMR GABI, INRAE.
Christine Mazzoli-Guintard, Université de Nantes.
Claude Guintard, Oniris, École nationale vétérinaire de Nantes.

12h40 - 14h00 | Discussion. Déjeuner

FERMENTS CULTURELS

14h00 - 14h20 | Galatée et Tyro chez Lucien de Samosate : enjeux littéraires, culturels, anthropologiques du lait et du fromage.

Michel Briand, Université de Poitiers.

14h20 - 14h40 | Du lait pour les dieux : les offrandes de produits laitiers en contexte religieux dans le monde romain de l'Antiquité.

Caroline Husquin, Université de Lille.

14h40 - 15h00 | Echanges

15h00 - 15h20 | Pause

15h20 - 16h00 | Lait de femme ou rien : l'alimentation lactée des nourrissons grecs et romains.

Sandra Jaeggi, Université de Lyon.

16h00 - 16h20 | L'Orcu et la lé gende du brocciu.

Elia Vallecalle, Don Mathieu Santini, Università di Corsica.

16h20 - 17h00 | Echanges

CONFÉRENCE

18h30 | Mon tendre petit fromage : archéologie des produits laitiers.

Dominique Frère, Université Bretagne Sud.

Vendredi 15 octobre 2021

Programme

MODES DE PRODUCTION ET USAGES

09h30 - 09h50 | L'archéologie expérimentale pour l'identification des modes de production et de conservation des produits laitiers anciens.

Dominique Frère, Université Bretagne Sud.
Maxime Rageot, Université de Tübingen.

09h50 - 10h10 | Usage du lait de vache en Égypte ancienne. Essai de synthèse et perspectives de recherche.

Charlène Cassier, Université Paul-Valéry Montpellier

10h10 - 10h30 | Le statut gastronomique du fromage à Rome.

Christophe Badel, Université de Rennes 2.

10h30 - 11h00 | Échanges et pause.

11h00 - 11h20 | Réflexions sur l'organisation d'une fromagerie antique. L'exemple de la ferme du Grésil (seine maritime).

Jérôme Spiesser, chargé d'études en archéologie, Caux Seine agglomération.

11h20 - 11h40 | Le lait dans la médecine arabe médiévale : de l'Ifriqya à l'Andalousie.

Sofiane Bouhdiba, Université de Tunis.

11h40 - 12h00 | Les produits laitiers dans l'Islam médiéval (IXe - Xe siècle) : diversité de productions, variété d'usages.

Marianne Brisville, UMR 5648.

12h00 - 12h30 | Échanges et clôture du colloque. Mot de conclusion. Déjeuner.