

## **Produire, échanger, stocker, cuisiner, consommer. Produits et pratiques alimentaires en Bretagne, de l'âge du Fer au XVIIIe siècle.**

### **Présentation**

L'histoire de l'alimentation représente une thématique de recherche inépuisable par ses aspects techniques, économiques, sociaux et culturels. Les sources nombreuses (textuelles, iconographiques et archéologiques) ainsi que les analyses de laboratoires de plus en plus diversifiées permettent de renouveler nos connaissances à l'échelle régionale sur la longue durée. Ce séminaire, organisé dans le cadre du projet de recherche LAIT'AGES, propose de présenter une actualité des découvertes archéologiques et des études scientifiques liées aux produits et pratiques alimentaires en Bretagne de l'âge du Fer à l'époque moderne.

### **Programme**

8h45 : accueil des participants.

9h : mot d'accueil du maire-adjoint de Vannes en charge de la Culture et du Président de la Société polymathique du Morbihan.

9h15 : Dominique Frère (Université Bretagne Sud) et Christophe Le Pennec (Musées de Vannes), Introduction.

9h30 : Nicolas Garnier (LNG), Chimie moléculaire et alimentation : quelle approche analytique pour quels résultats ? Exemples d'approche d'analyse métabolomique des résidus organiques dans des céramiques.

10h : Delphine Barbier-Pain (INRAP) et Yannick Miras (Muséum National d'Histoire Naturelle), Apports de la technique du « Pollen-Washes » et de l'étude des micro-fossiles non polliniques (MNP) à l'analyse palynologique d'objets archéologiques.

10h30 : Anne-Françoise Cherel (INRAP), Le programme Lait'Âges : résultats des analyses des céramiques de l'âge du Fer.

11h : Cristina Gandini (Université de Bretagne Occidentale), Dimitri Simon (Centre Départemental d'Archéologie du Finistère), Contenus et contenants : des résultats inattendus ? L'exemple de l'établissement romain des Plomarc'h, à Douarnenez (Finistère).

11h30 : Discussion.

14h : Annaïg Le Martret et Marie Grall (Eveha), Les vestiges d'une cuisine dans la domus de la rue de Four -La fouille du 6-8 rue de la Tannerie à Vannes (56).

14h30 : Nicolas Ménez (INRAP), Entre restes alimentaires et rejets d'activités artisanales : le comblement d'une cave antique à Corseul (Côtes-d'Armor).

15h : Sébastien Lepetz (Muséum National d'Histoire Naturelle), Une activité de salaison de viande sur les rives de l'Étel au 3e - début du 4e siècle. Les restes osseux animaux du site de Mane Vechen (Plouhinec, Morbihan).

15h30 : Aurélia Borvon (Oniris), Karine Vincent (Service Départemental d'Archéologie du Morbihan), Dans les cuisines du duc au château de Suscinio à Sarzeau (56) : regards croisés de l'archéologue et de l'archéozoologue.

16h : Christophe Le Pennec (Musée d'histoire et d'archéologie de Vannes), Les résultats d'analyses des jarres du débarquement de Quiberon (1795).

16h30 : Discussion, conclusion.