

Autour de la table : l'alimentation à l'âge du Bronze et au premier âge du Fer

Journée thématique de l'APRAB
Vendredi 3 mars 2017



Musée d'Archéologie Nationale
Saint-Germain-en-Laye



Autour de la table

L'alimentation à l'âge du Bronze et
au premier âge du Fer

Shall we dine?

Food and Diet during the Bronze Age and
the Early Iron Age

Journée thématique de l'APRAB : Vendredi 3 mars 2017

Organisée par

Ginette Auxiette, Caroline Mougne, Rebecca Peake et Françoise Toulemonde

9h30-9h40 : Introduction de la journée par Claude Mordant et Catherine Louboutin

Session 1 : Consommation et cultures alimentaires

9h40-10h05

Exploitation et utilisation des ressources animales marines sur les îles de la Mer d'Iroise (Finistère) à l'âge du Bronze.

Caroline Mougne (UMR 7209 AASPE), Benoit Clavel (CNRS, UMR 7209 AASPE), Yves Dréano (UMR 6566 CReAAH), Catherine Dupont (CNRS, UMR 6566 CReAAH), Patrice Méniel (CNRS, UMR 6298-ARTEHIS), Anne Tresset (CNRS, UMR 7209 AASPE), Jean-Paul Le Bihan (UMR 6566 CReAAH) et Yvan Pailler (Inrap, UMR 8215-Trajectoires)

10h05-10h30

Saveurs végétales de l'âge du Bronze en France septentrionale : d'est en ouest, le goût du changement

Françoise Toulemonde (UMR 7209 AASPE) et Elsa Neveu (UMR 6566 CReAAH)

10h30-10h55

Farmers in transition: crop choice during the Bronze and early Iron Age in Croatia

Kelly Reed (University of Warwick, Grande Bretagne)

10h55-11h15 : PAUSE

11h15-11h40

Des balanophages en Corse entre Bronze moyen et premier âge du Fer ? Une Protohistoire du gland en contexte insulaire

Kewin Peche-Quilichini (Inrap, UMR ASM 5140), Lucie Martin (Université de Genève, Suisse), Daniele Arobba (Musée archéologique de Finale Ligure, Italie) et Hélène Paolini-Saez (Laboratoire régional d'archéologie-Corse)

11h40-12h05

Quels témoins archéobotaniques pour la production de boissons alcoolisées dans le Midi de la France aux âges des métaux ?

Laurent Bouby (CNRS, UMR ISEM 5554) et Philippe Marinval (CNRS, UMR ASM 5140)

12h05-12h30

Identifying plant food cultures in south-east Europe during the Bronze and Iron Ages: exploring the available evidence within the framework of project PLANTCULT

Soultana Valamoti (University of Thessaloniki, Grèce)

12h30-14h : DEJEUNER



Autour de la table

L'alimentation à l'âge du Bronze et
au premier âge du Fer

Shall we dine?

Food and Diet during the Bronze Age and
the Early Iron Age

Session 2 : Conservation et transformation

14h-14h25

Les bouilleurs de sel de l'âge du Bronze : production et consommation du sel en Europe de l'Ouest.

Cyril Marcigny (Inrap, UMR 6566-CReAAH)

14h25-14h50

Aliments et modes de conservation au Bronze moyen-final : l'habitat de Guidel-Pen Mané (Morbihan)

Valérie Le Gall (Inrap), Anne-Françoise Cherel (Inrap, UMR 6566-CReAAH) et Lise Allard (Université Bretagne Sud)

14h50-15h15

Quelles structures de cuisson pour quels aliments et quels types de cuisson ? Proposition d'analyse à partir d'exemples alsaciens et lorrains.

Pauline Hart (Universités de Strasbourg et Freiburg im Breisgau)

15h15-15h35 : PAUSE

Session 3 : Du régime quotidien au festin communautaire

15h35-16h

L'analyse des isotopes stables et la variabilité alimentaire pendant l'Âge du Bronze en Italie et en France: un aperçu

Alessandra Varalli (Université de Genève, UMR 7269 Lampea) et Gwenaëlle Goude (CNRS, UMR 7269 Lampea)

16h-16h25

Everybody, soon or late, sits down to a banquet of consequences. Autour du festin et des consommations communautaires

Ginette Auxiette (Inrap, UMR 8215-Trajectoires) et Rebecca Peake (Inrap, UMR 6298-ArTeHiS)

16h25-16h50

Des céramiques dans les fossés... du dépotoir aux pratiques de commensalité. La question de l'interprétation des dépôts mobiliers dans les systèmes fossoyés à l'âge du Bronze en Bretagne

Stéphane Blanchet (Inrap, UMR 6566 CReAAH), Xavier Hénaff (Inrap) et Théophile Nicolas (Inrap, UMR 8215-Trajectoires)

16h50-17h : Discussion finale



Autour de la table

L'alimentation à l'âge du Bronze et
au premier âge du Fer

Shall we dine?

Food and Diet during the Bronze Age and
the Early Iron Age

17h-17h30 :

Session Posters

Analyses des substances biologiques contenues dans des vases du Bronze final (Vienne-en-Val, Loiret).

Sophie Lardé (Inrap, UMR 8215-Trajectoires), Nicolas Garnier (UMR 8546-AorOc), Eric Frénée (Inrap, UMR 8546-AorOc) et Florent Mercey (Inrap)

Du contenant au(x) contenu(s) : Un pot pour quelle(s) fonction(s) et quel(s) usage(s) ?

Lise Allard (Université Bretagne Sud)

Cuisiner et manger au Bronze final IIIa : l'exemple des Jardins de Ribray à Epannes (Deux-Sèvres)

Anna Baudry (Inrap, UMR 6566 CReAAH), Anne Bouchette †, Christophe Maitay (Inrap), Stéphane Vacher (Inrap) et Blandine Larmignat (Inrap)

Agriculture et alimentation végétale à La Monédière (Bessan, Hérault, France) : étude carpologique d'un comptoir littoral du premier âge du Fer

Rachël Pinaud-Querrac'h (Inrap, UMR ASM 5140), Nuria Rovira (MCF-UPV 3), Eric Gailledrat (CNRS, UMR ASM 5140) et Alexandre Beylier (UMR ASM 5140)

Déjeuner au bord du Léman, Que mange-t-on à l'âge du Bronze à Chens sur Léman ?

Manon Cabanis (Inrap, UMR 6042-Geolab), Sylvie Cousseran-Néré (Inrap, UMR 8215-Trajectoires), Eric Néré (Inrap, UMR 5138-ArAr). coll : D. Lalaï, C. Mougin

Modification des pratiques alimentaires au cours de l'âge du Bronze dans le Sud Caucase : Mise en évidence de la consommation de millet par une approche multi-isotopique

Estelle Herrscher (CNRS, UMR 7269 Lampea), Liana Bitadze, Modwene Poulmarc'h (Université Paul Valéry Montpellier 3, UMR ASM 5140), Nikolos Vanishvili (Georgian National Museum, Georgia), Giorgi Bedianashvili (Georgian National Museum, Georgia), Gela Giunashvili (Georgian National Museum, Georgia), Giorgi Gogochuri (Georgian National Museum, Georgia), Kakha Kakhiani (Georgian National Museum, Georgia), Johny Kozsiashvili (Kashuri Museum, Georgia), Bitdzina Murvanidze (Georgian National Museum, Georgia), Elena Rova (University of Venice, Italy) et Guy André (CNRS, UMR 7269 Lampea)

À partir de 17h30

APERITIF "âge du Bronze"