

ARCHEOMETS



PROGRAMME DE L'ECOLE THEMATIQUE DU CNRS
«ARCHEOLOGIE DE L'ALIMENTATION HUMAINE: VERS UNE
APPROCHE INTERDISCIPLINAIRE INTEGREE»

Co-organisée par les membres
des UMR 7055, 7209, 7041 et 8215

SOMMAIRE

Lundi 18 Novembre 2019 - « Introduction sur l'étude de l'alimentation en Archéologie ».....	1
Mardi 19 Novembre 2019 - « Identifier les denrées ».....	2
Mercredi 20 Novembre 2019 - « Restituer les modes d'acquisition, de conservation, de préparation et de consommation ».....	3
Jeudi 21 Novembre 2019 - « Des pratiques alimentaires aux Sociétés ».....	4
Vendredi 22 Novembre 2019 - « Méthodes d'acquisition des données sur le terrain » et « conférence débats ».....	5

Lundi 18 Novembre 2019 - «Introduction sur l'étude de l'alimentation en Archéologie»

Maison de l'Archéologie et de l'Ethnologie - Bâtiment Max Weber salle 1

8h45-9h00

accueil

9h00-9h30

Présentation de l'école thématique du CNRS ARCHEOMETES : objectifs, programmation, comité d'organisation, intervenants, public visé (par Julien Vieugé).

09h30-10h15

CM « Le facteur alimentaire dans l'évolution humaine » (par Patrick Pasquet).

10h15-11h00

CM « L'histoire culturelle de l'alimentation : une histoire de l'altérité » (par Florent Quellier)

11h00-11h15

Pause

11h15-12h45

CM « L'alimentation : un objet d'étude privilégié des sociétés anciennes » (Par le comité scientifique).

13h00-14h00

Déjeuner

14h00-15h30

CM « L'Homme témoin de son alimentation » (par Fanny Bocquentin & Frédérique Valentin).

15h30-15h45

Pause

15h45-17h30

TP « Repérer les traces de l'alimentation sur les os et les dents » (par Fanny Bocquentin, Frédérique Valentin, Monica Tromp et Frédéric Boursier) - 20 personnes.

Mardi 19 Novembre 2019 - « Identifier les denrées »

Muséum National d'Histoire Naturelle - Bâtiment de Géologie salle des conférences

9h00-9h30

CM « Ressources et régime alimentaire chez les éleveurs nomades en Mongolie contemporaine »
(Par Sandrine Rulhmann).

9h30-10h15

CM « Le mangeable et l'immangeable : Approche de la consommation de viande aux périodes anciennes à partir des données archéozoologiques » (Par Sébastien Lepetz et Olivier Bignon)

10h15-10h30

Pause

10h30-11h15

CM « Les vestiges botaniques témoignant de la diversité des denrées alimentaires : impact des processus de préservation sur la représentation de certaines catégories végétales » (Par Véronique Zech-Matterne et Marie-Pierre Ruas)

11h15-12h00

CM « Reconstruction de l'alimentation en contextes archéologiques à partir de micro-restes botaniques prélevés sur tarte, outils lithiques et céramiques » (Par Monica Tromp et Clarissa Cagnato)

12h00-12h45

CM « Identifier les denrées d'après l'analyse des résidus organiques amorphes piégés dans les poteries anciennes » (Par Léa Drieu et Martine Regert)

13h00-14h00

Déjeuner

14h00-16h00

TP « Objectifs et méthodes en archéozoologie » (Par Sébastien Lepetz et Benoit Clavel)

10 personnes

TP « Objectifs et méthodes en archéobotanique » (Par Véronique Zech-Matterne, Françoise Toulemonde et Clarissa Cagnato)

10 personnes

16h00-16h15

Pause

16h15-18h15

TP « Objectifs et méthodes en archéozoologie » (Par Sébastien Lepetz et Benoit Clavel)

10 personnes

TP « Objectifs et méthodes en archéobotanique » (Par Véronique Zech-Matterne, Françoise Toulemonde et Clarissa Cagnato)

10 personnes.

Mercredi 20 Novembre 2019 - « Restituer les modes d'acquisition, de conservation, de préparation et de consommation »

Maison de l'Archéologie et de l'Ethnologie - Bâtiment Max Weber salle 1

9h00-9h30

CM « Chaîne opératoire de transformation du bétail abattu en aliments carnés en Mongolie contemporaine » (par Sandrine Rulhmann).

9h30-10h00

CM « De la tracéologie lithique aux techniques d'acquisition des aliments en Préhistoire » (Par Niccolo Mazzucco & Colas Guéret).

10h00-10h30

CM « Les structures de stockage » (Par Frédéric Gransar).

10h30-10h45

Pause

10h45-11h15

CM « Techniques alimentaires et analyse fonctionnelle des outils de broyage » (Par Caroline Hamon).

11h15-11h45

CM « Céréales transformées : Approches archéobotaniques des restes d'aliments » (Par Andreas Heiss).

11h45-12h15

CM « Cuire du pain. De l'étude à l'expérimentation des fours » (Par Nicolas Monteix)

12h15-12h45

CM « Restituer les modes de cuisson alimentaires à partir de l'étude des céramiques culinaires » (Par Julien Vieugué, Martine Regert).

13h00-14h00

Déjeuner

14h00-16h00

Plateforme ArchéoScopie - imagerie et microscopie pour les matériaux anciens (MAE USR 3225)

TP « L'analyse fonctionnelle des industries lithiques. De l'expérimentation à l'interprétation des outils archéologiques » (Par Caroline Hamon, Colas Guéret et Niccolo Mazzucco)

10 personnes

TP « Repérer, documenter et interpréter les traces d'utilisation des poteries » (par Julien Vieugué et Pauline Debels)

10 personnes

16h00-16h15

Pause

16h15-18h15

Plateforme ArchéoScopie - imagerie et microscopie pour les matériaux anciens (MAE USR 3225)

TP « L'analyse fonctionnelle des industries lithiques. De l'expérimentation à l'interprétation des outils archéologiques » (Par Caroline Hamon, Colas Guéret et Niccolo Mazzucco)

10 personnes

TP « Repérer, documenter et interpréter les traces d'utilisation des poteries » (par Julien Vieugué et Pauline Debels)

10 personnes

Jeudi 21 Novembre 2019 - «Des pratiques alimentaires aux Sociétés »

Muséum National d'Histoire Naturelle - Bâtiment de Géologie salle des conférences

9h00-9h45

« Aborder les questions d'alimentation des populations anciennes grâce à leurs parasites digestifs » (par *Matthieu Lebailly*)

9h45-10h30

« Alimentation en milieux contraignants et isolés : le rôle des ressources marines » (par *Christine Lefèvre et Philippe Béarez*)

10h30-10h45

Pause

10h45-11h30

« Productions agro-pastorales et circuits économiques en Gaule du Nord sous le Haut Empire romain » (par *M. Redde*)

11h30-12h15

« Manger avec les dieux, manger avec les morts dans l'Antiquité » (par *S. Lepetz*)

12h15-13h00

Discussion

13h00-14h00

Déjeuner

14h00-17h00

Visite de l'exposition sur l'Alimentation « Je mange donc je suis » au Musée de l'Homme.

17h00-18h30

Consommation de bières artisanales avec l'ensemble des intervenants et participants

Vendredi 22 Novembre 2019 - «Méthodes d'acquisition des données sur le terrain » et «conférence débats».

Maison de l'Archéologie et de l'Ethnologie - Bâtiment Max Weber salle 1

9h00-09h30

Du terrain au laboratoire - Stratégies analytiques » (*par le comité d'organisation*).

09h30-10h45

Les biorestes (ossements humains et animaux, restes botaniques, etc.)(*par le comité d'organisation*)

10h45-11h00

Pause

11h00-12h00

Les vestiges inorganiques (outils lithiques, contenants en céramique, etc.)(*par le comité d'organisation*)

12h00-13h00

Evaluation de l'ET. Echanges entre participants et intervenants.

13h00-14h00

Déjeuner

14h00-16h00

Conférences-débats autour du thème « Alimentation et identité ».

- Ethnologie & Patrimoine alimentaire actuel (*Par Charles-Edouard de Suremain*)
 - Identité et patrimoine alimentaire ? Le point de vue de l'Archéologie (*Par Estelle Herrscher*)
-

16h00-16h30

Clôture de l'ET (*par le comité d'organisation*)