



COLLOQUE
14 & 15
OCT 2021
POITIERS

LE LAIT ET LE FROMAGE

**DANS LA
PROTOHISTOIRE,
L'ANTIQUITÉ
ET AU MOYEN ÂGE**

ORGANISATEURS

Lydie Bodiou & Dominique Frère

lydie.bodiou@univ-poitiers.fr

dominique.frere@univ-ubs.fr

14.10.21

ESPACE MENDÈS FRANCE

1 PL. DE LA CATHÉDRALE
86038 POITIERS

**JOURNÉE EN PRÉSENTIEL (PASS SANITAIRE OBLIGATOIRE)
ET EN LIGNE**
SUR INSCRIPTION : EMF.FR/38987

INTRODUCTION

9h30-10h

Lydie Bodiou, Université de Poitiers.

Dominique Frère, Université Bretagne Sud.

TRACES LACTÉES

10h-10h20

Armelle Charrié-Duhaut, Michaël Landolt, Felix Fleischer, Estelle Rault,

LSMIS Strasbourg, DRAC Grand Est/SRA Metz, Archéologie Alsace Sélestat.

Les biomarqueurs moléculaires :

des outils clés dans l'identification de produits laitiers anciens.

10h20-10h40

Anne-Françoise Cherel, INRAP.

Les produits laitiers en Bretagne à la Protohistoire récente :

une histoire de pots.

10h40-11h - Discussion.

11h-11h20 - Pause.

11h20-11h40

Laurent Hugot, Université de La Rochelle.

Le fromage et les produits laitiers dans l'Italie préromaine :

un état des sources.

11h40-12h

Éric Limousin, Université Bretagne Sud.

Reste-t-il une place pour le fromage dans les sources textuelles byzantines ?

12h-12h20

Ana Guintard, UMR GABI, INRAE.

Christine Mazzoli-Guintard, Université de Nantes.

Claude Guintard, Oniris, École nationale vétérinaire de Nantes.

Lait et fromage dans la Séville du XII^e siècle. Approches ethnozootechniques.

12h40-14h - Discussion. Déjeuner.

FERMENTS CULTURELS

14h-14h20

Michel Briand, Université de Poitiers.

Galatée et Tyro chez Lucien de Samosate :

enjeux littéraires, culturels, anthropologiques du lait et du fromage.

14h20-14h40

Caroline Husquin, Université de Lille.

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

14h40-15h - Échanges.

15h-15h20 - Pause.

15h-16h

Sandra Jaeggi, Université de Lyon.

Lait de femme ou rien : l'alimentation lactée des nourrissons grecs et romains.

16h-16h20

Elia Vallecalle, Don Mathieu Santini, Università di Corsica.

L'Orcu et la légende du brocciu.

16h20-17h - Échanges.

CONFÉRENCE

18h30

Dominique Frère, Université Bretagne Sud.

Mon tendre petit fromage : archéologie des produits laitiers.

15.10.21 UNIVERSITÉ DE POITIERS

UFR SHA, HOTEL BERTHELOT, SALLE CROZET,
15 RUE DE L'HOTEL DIEU 86000 POITIERS

JOURNÉE EN PRÉSENTIEL (PASS SANITAIRE OBLIGATOIRE)
SUR INSCRIPTION : LYDIE.BODIOU@UNIV-POITIERS.FR

MODES DE PRODUCTION ET USAGES

9h30-9h50

Dominique Frère, Université Bretagne Sud.

Maxime Rageot, Université de Tübingen.

L'archéologie expérimentale pour
l'identification des modes de production
et de conservation des produits laitiers
anciens.

9h50-10h10

Charlène Cassier,

Université Paul-Valéry Montpellier.

Usage du lait de vache en Égypte
ancienne. Essai de synthèse et
perspectives de recherche.

10h10-10h30

Christophe Badel, Université de Rennes 2.

Le statut gastronomique du fromage à
Rome.

10h30-11h - Échanges et pause.

11h-11h20

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

Réflexions sur l'organisation d'une
fromagerie antique.

L'exemple de la ferme du Grésil (seine
maritime).

11h20-11h40

Sofiane Bouhdiba, Université de Tunis.

Le lait dans la médecine arabe médiévale :
de l'Ifriqiya à l'Andalousie.

11h40-12h

Marianne Brisville, UMR 5648.

Les produits laitiers dans l'Islam
médiéval (IX^e- X^e siècle) :
diversité de productions, variété
d'usages.

12h-12h30 - Échanges et clôture
du colloque.

Mot de conclusion. Déjeuner.

