

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,

Université de Strasbourg.

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

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

Marie-Claire Frédéric, journaliste culinaire, autrice du livre et du blog

Ni cru, Ni cuit, spécialiste de la fermentation.

Le kéfir de lait. Sa fermentation, son histoire, ses propriétés, sa redécouverte.

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 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'Ifriqya 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.

