

LOS OFICIOS DE LA ALIMENTACIÓN EN EL MEDITERRÁNEO OCCIDENTAL PRÁCTICAS CULINARIAS Y HÁBITOS DE CONSUMO (ANTIGÜEDAD - ÉPOCA MODERNA)

La alimentación desempeña un papel importante en las actividades de las comunidades, ya sean realizadas por profesionales o en el ámbito doméstico. Esta importancia se percibe en la multiplicidad y la diversidad de los procesos y de las maneras de producción, de transformación y de comercialización de los alimentos. Las variaciones espaciales o temporales que separan la producción del consumo permiten interesarse en las formas de abastecimiento y comercialización de los alimentos, y también en la estacionalidad de los productos.

El enfoque pluridisciplinar, a largo plazo y en un espacio geográfico amplio, pretende estudiar las particularidades de los oficios alimentarios y de los actores que organizan el proceso de la alimentación, desde la producción hasta el consumo, incluso la transformación y la comercialización. Se analiza la evolución en el tiempo, considerando las rupturas o las continuidades vinculadas con tres fenómenos históricos destacados: la romanización de la cuenca del Mediterráneo, el dominio del *Dār al-Islām* y la difusión de nuevos productos debido al descubrimiento de América. La finalidad es también distinguir las semejanzas y las especificidades locales o regionales vinculadas con los recursos locales o con los aspectos confesionales.

LES MÉTIERS DE L'ALIMENTATION EN MÉDITERRANÉE OCCIDENTALE PRATIQUES CULINAIRES ET TRADITIONS ALIMENTAIRES (ANTIQUITÉ - TEMPS MODERNES)

L'alimentation occupe une place majeure dans les activités des communautés, qu'elles soient l'œuvre de professionnels ou qu'elles s'insèrent dans le cadre domestique. Cette importance se traduit par la multiplicité et la diversité des processus et des savoir-faire de production, de transformation et de commercialisation des aliments. Les variations spatiales ou temporelles, séparant la production de la consommation, conduisent à interroger les modalités de ravitaillement et de commercialisation des denrées, ainsi que la saisonnalité des produits.

L'approche pluridisciplinaire et multiscale, sur la longue durée et sur un espace géographique vaste, vise à étudier les spécificités des métiers de bouche et à mettre en relief les acteurs qui organisent le fait alimentaire depuis la production jusqu'à la consommation, en passant par la transformation et la commercialisation. Il s'agit d'estimer les évolutions dans le temps, en s'interrogeant sur les ruptures ou les continuités liées à trois phénomènes historiques majeurs : la romanisation du bassin méditerranéen, l'établissement du *Dār al-Islām* et la diffusion de nouveaux produits suite à la découverte des Amériques. L'objectif est aussi de percevoir des similitudes ou des spécificités locales ou régionales liées aux ressources locales ou aux dimensions confessionnelles.

CASA DE VELÁZQUEZ
ÉCOLE DES HAUTES ÉTUDES
HISPANIQUES ET IBERIQUES

archimede
ARCHÉOLOGIE-HISTOIRE
DE LA MÉDITERRANÉE ET DE
L'ÉGYPTÉ ANCIENNES
L'ARX ANR-11-LARX-0032-01



UNIVERSITÉ
PAUL VALÉRY
MONTPELLIÈRE



ASM
Archéologie
Sociétés Méditerranéennes



▷ COLOQUIO INTERNACIONAL



LOS OFICIOS DE LA ALIMENTACIÓN EN EL MEDITERRÁNEO OCCIDENTAL

PRÁCTICAS CULINARIAS Y HÁBITOS DE CONSUMO
(ANTIGÜEDAD - ÉPOCA MODERNA)

LES MÉTIERS DE L'ALIMENTATION
EN MÉDITERRANÉE OCCIDENTALE
PRATIQUES CULINAIRES ET TRADITIONS ALIMENTAIRES
(ANTIQUITÉ - TEMPS MODERNES)

5-6

DE ABRIL DE 2017

CASA DE VELÁZQUEZ | MADRID



Olla, Albalat (Extremadura), siglos X-XII

Coordinación:

Marianne BRISVILLE
EHEHI - Casa de Velázquez, Madrid

Rached LAKHAL
Université de Tunis

Audrey RENAUD
UMR 5140 (ASM, Montpellier)

Organización:

École des hautes études hispaniques et ibériques
(Casa de Velázquez, Madrid), Labex Archimède
(Université Paul-Valéry Montpellier 3),
UMR 5648 (CIHAM, Lyon), Université Lyon 2,
UMR 5140 (ASM, Montpellier), Laboratoire
de recherches Histoire des Économies et des
Sociétés Méditerranéennes (Université de Tunis)

Colaboración:

Institut national de recherches archéologiques
préventives, UMR 7209 (Muséum national
d'Histoire naturelle, Paris), UMR 8164 (HALMA, Lille)

Lugar de celebración:

CASA DE VELÁZQUEZ, MADRID

> Secretaría: Flora Lorente

E-mail: secehehi@casadevelazquez.org

Tel.: 0034 914 551 580

> 9h30-14h**Apertura**

Michel BERTRAND
Director de la Casa de Velázquez

ESPECIALIZACIÓN DE LAS ACTIVIDADES ALIMENTARIAS**Presidencia**

Manuela MARÍN
Investigadora independiente, Madrid

Stéphanie RAUX

UMR 5140 (ASM, Montpellier)

L'instrumentum des productions de bouche :
quelques exemples de Narbonnaise

Catherine RICHARTÉ

INRAP, UMR 5648 (CIHAM, Lyon)

Nicolas GARNIER

SAS Laboratoire N. Garnier, UMR 8546 (AOROC - ENS, Paris)

Sonia GUTIÉRREZ LLORET

Universitat d'Alacant

Claudio CAPELLI

DISTAV Genova

À la recherche de biomarqueurs. Analyses
archéométriques et contributions à l'étude
des contenus des récipients des épaves islamiques
de Provence (fin IX^e-début X^e siècle)

Leonor PEÑA-CHOCARRO

Instituto de Historia, CCHS-CSIC, Madrid

Natalia ALONSO MARTÍNEZ

Universitat de Lleida

Guillem PÉREZ JORDA

Instituto de Historia, CCHS-CSIC, Madrid

Frutos y especias durante la época medieval
en el Mediterráneo Occidental

Annliese NEF

Université Paris 1 Panthéon-Sorbonne

Elena PEZZINI

Museo Archeologico Regionale 'Antonino Salinas', Palermo

Viva SACCO

UMR 8167 (Orient & Méditerranée, Paris)

Les métiers liés à l'alimentation dans la Sicile
islamique : éléments textuels et archéologiques

Rached LAKHAL

Université de Tunis

Dar el 'ūla (office des provisions) à la cour
des Beys de Tunis aux XVIII^e et XIX^e siècles

Debate

> 15h30-18h30**PERMANENCIAS Y EVOLUCIONES****Presidencia**

Armelle GARDEISEN
CNRS, UMR 5140 (ASM-Labex Archimède, Montpellier)

Emmanuel BOTTE

CNRS, UMR 7299 (Centre Camille Jullian, Aix-Marseille)

L'artisanat de la transformation du poisson
en Italie tyrrhénienne antique
(IV^e av. J.-C. - II^e ap. J.-C.)

Tarek OUESLATI

CNRS, UMR 8164 (HALMA, Lille)

Mille ans d'occupation à Rirha vus au travers de
l'os animal : innovations antiques et médiévales

Marie-Pierre RUAS

CNRS, UMR 7209 (Muséum national d'Histoire naturelle,
Paris)

Les témoins archéobotaniques sur les héritages
et les spécificités dans l'économie agro-vivrière
du Maroc antique et médiéval

Sophie GILOTTE

CNRS, UMR 5648 (CIHAM, Lyon)

Catherine RICHARTÉ

INRAP, UMR 5648 (CIHAM, Lyon)

Écrire sur les récipients en al-Andalus : réflexions
à partir du cas d'Albalat

Debate

> 9h30-14h**ESTACIONES Y CONSUMO****Presidencia**

Laurent CALLEGARIN
EHEHI - Casa de Velázquez, Madrid

Nicolas GARNIER

SAS Laboratoire N. Garnier,
UMR 8546 (AOROC - ENS, Paris)

Cuisine et archéologie biomoléculaire :
identifier des denrées et des procédés à partir
de simples tessons. Un état de l'art

Touatia AMRAOUI

EHEHI - Casa de Velázquez, Madrid

Aspects de la production et du stockage des
denrées alimentaires en Maurétanie césarienne
et en Numidie : diffusions et permanences
des techniques

Jérôme ROS

UMR 7209 (CNRS-MNHN-SU, Paris) /
MR 5554 (ISEM, Paris-Montpellier)

Carole PUIG

ACTER, UMR 5136 (FRAMESPA-TERRAE, Toulouse)

Productions vitivinicoles en Roussillon antique
et médiéval à la croisée des sources archéologiques,
archéobotaniques et historiques

Marcos GARCÍA GARCÍA

Universidad de Granada

Marta MORENO GARCÍA

Instituto de Historia, CCHS-CSIC, Madrid

Hábitos de consumo alimentario de origen animal
en Córdoba durante la época emiral y califal
a través del registro arqueozoológico: los casos
de Cercadilla y Saqunda

Iria de SANTÁS DE ARCOS

Universidad Eclesiástica San Damaso, Madrid

Alimentación y medicina a través de las obras de
adab: la segunda perla del andalusi Ibn 'Abd Rabbihi

Hafedh BEN HASSEN

Faculté des Lettres et Sciences Humaines de Sousse

La cuisine du Sultan Ottoman à la fin du XVII^e siècle
d'après le manuscrit de Lacroix

Debate