

Colloque

“La viande : fabrique et représentation”

TOURS
CCI Touraine
4 bis rue Jules Favre

du 29 novembre
au 1^{er} décembre 2012



JEUDI 29 NOVEMBRE

- 9H00 › **Accueil et installation des posters**
- 10H00 › **Ouverture du colloque : Bruno Lauriou**, président du conseil scientifique de l'IEHCA, **Emmanuel Lesigne**, vice-président chargé de la recherche, des études doctorales et de la valorisation, Université François-Rabelais de Tours et **Marie-Pierre Horard-Herbin**, UMR 7324 CITERES /LAT, Université François-Rabelais de Tours
- 10H30 › **François Poplin** (UMR 7209 CNRS/UMS 303 Muséum national d'Histoire naturelle, Paris)
Les noms des animaux et de leur viande.

La boucherie et l'alimentation carnée dans l'antiquité

- 11H00 › **Catherine Chadefaud** (Lycée La Bruyère, Versailles)
La Viande dans l'alimentation des Egyptiens de l'Antiquité pharaonique : boucherie, alimentation quotidienne et offrandes religieuses.
- › **Jean-Manuel Roubineau** (Université de Rennes II)
Bas morceaux et morceaux de choix du cochon dans l'alimentation des cités grecques.
- › **Fernando Notario Pachecho** (Universidad complutense de Madrid, España)
The supply of sacrificial cattle in Classical Athens.
- 12H30 › **Déjeuner**
- 14H30 › **Sylvain Foucras** (UMR 8546 CNRS-ENS, Paris)
Boucherie et consommation carnée chez les Arvernes. La question du contrôle et de la distribution des viandes par les élites (I^{er} s. av. J.-C.).
- › **David Cambou** (UMR 6298 Université de Bourgogne, Dijon)
Boeuf, porc, mouton... : élevage, productions et consommation de La Tène finale au Bas-Empire, l'exemple bourguignon.
- 15H30 › **Séance de posters et pause café**
- › **Ginette Auxiette** (INRAP, UMR 8215, Soissons)
Décryptage des manières de consommer au cours des six siècles précédents notre ère : les fosses à moutons.
- › **Laetitia Huguet** (UMR 6298 Université de Bourgogne, Dijon)
D'une zone agricole aux fumoirs de l'agglomération de Mandeuire. La confection de viande en territoire séquanais.
- › **Delphine Frémondeau** (UMR 7209 CNRS/UMS 303 Muséum national d'Histoire naturelle, Paris), **A. Balasescu** (INRAP UMR 7209, Besançon), **A. Tresset** (7209 CNRS/UMS 303 MNHN, Paris), **Marie-Pierre Horard-Herbin** (UMR 7324 CITERES /LAT, Université François-Rabelais, Tours), **J. Ughetto-Monfrin** (7209 CNRS/UMS 303 MNHN, Paris), **D. Popovici** (Muséum national d'Histoire de Roumanie, Bucarest), **et M. Balasse** (7209 CNRS/UMS 303 MNHN, Paris)
Les rythmes saisonniers de l'élevage porcin sur deux sites archéologiques : le tell Chalcolithique de Bordusani Popina (Roumanie) et le village gaulois de Levroux Les Arènes (France).
- › **Audrey Renaud** (UMR 5140 Université Paul-Valéry, Montpellier)
Approvisionnement et alimentation carnée dans la cité antique de Nemausus (Nîmes) entre le I^{ère} s. av. et le I^{ère} s. ap. J.-C. : approche archéozoologique.
- 16H30 › **Colin Duval** (UMR 7324 CITERES /LAT, Université François-Rabelais, Tours)
L'influence de Rome sur les pratiques d'élevage en Gaule. Approche régionale des dynamiques d'évolution de la morphologie du cochon.
- › **Lidia Colominas-Barbera** (University of Cambridge, UK)
Conserved meat production and charcuterie in roman Hispania : a case study from the city of Baetulo (Badalona, Spain).

- 20H30 › **Dîner**

VENDREDI 30 NOVEMBRE

Les représentations et les découpes de la viande au Moyen Âge et à la période moderne

- 9H00 › **Christophe Badel** (Université de Rennes II)
Le foie dans la Rome antique : nourriture des dieux ou nourriture des hommes ?
- › **Emmanuelle Raga** (Institute for the Study of the Ancient World, New York University, USA)
De source de maladie à médicament : la viande entre culture élitaire et culture cénobitique tardo-antiques en Occident, V^e-VI^e siècles.
- › **Alain Dierkens** (Université Libre de Bruxelles, Belgique) et **Alban Gautier** (Université du Littoral Côte d'Opale, Boulogne-sur-Mer)
Inmundum atque execrabile : retour sur la question de l'hippophagie dans l'Europe du Nord et du Nord-Ouest au haut Moyen Âge.
- 10H30 › **Séance de posters et pause café**
- › **Olivier Bauer** (Université de Montréal, Canada)
L'alimentation carnée comme marqueur de l'identité chrétienne ad extra et ad intra.
- › **Claire St-Germain** (Université de Montréal, Canada)
Du sauvage au domestique. La consommation des viandes en Nouvelle-France.
- 11H00 › **Benoît Descamps** (LAMOP-UMR 858g Université Panthéon-Sorbonne, Paris)
Bonnes ou mauvaises chairs : le point de vue de la boucherie parisienne à la fin du Moyen Âge.
- › **Olivia Parizot** (HESR, Université de Versailles, St-Quentin-en-Yvelines)
Techniques et préceptes de découpe de la viande en Espagne et en Italie à la fin du Moyen Âge.
- › **Fabien Faugeron** (Université Paris-Sorbonne, Paris)
La filière de la viande de boucherie à Venise (XIV^e-XV^e s.) : de la production à la consommation.

12H30 › **Déjeuner**

La boucherie aujourd'hui

- 14H15 › **Renaud Bueb** (Université de Franche-Comté, Besançon)
Représentations et encadrement juridique des viandes et boucheries au XIX^e siècle.
- › **Sylvain Leteux** (UMR 8529 CNRS/Université Lille III)
Existe-t-il un particularisme du métier de boucher détaillant en France ? Identité et évolution d'une profession originale de la filière viande depuis la Révolution jusqu'au milieu du XX^{ème} siècle.
- › **Maciej Mazurkiewicz** (Centre de Recherches sur l'Histoire et la Culture d'Alimentation de la Société Polonaise, Université Nicolas Copernic à Torun, Pologne)
Between faith and law. The ritual slaughter in interwar Poland.
- 15H45 › **Séance de posters et pause café**
- › **Alissio Bandelli et Yoann Rabasté** (INRAP – UMR 7209, Reims)
La fabrique de la viande sur les fronts de la Grande Guerre : l'exemple du camp allemand du Châtelet-sur-Retourne (Ardennes).

SAMEDI 1^{ER} DÉCEMBRE

16H15 - 17H45

- › **Pierre Saunier** (INRA - SAE 2, Ivry-sur-Seine)
Le boucher : un commerçant qui vend un produit 'en l'état' ou un artisan qui vend un produit qu'il transforme ? Hypothèses sur le classement de la boucherie dans le commerce depuis la fin du XIX^e siècle.
- › **Anne-Elène Delavigne** (UMR 7206 CNRS/MNHN, Paris / LEA 6294, Université François-Rabelais, Tours)
Le froid et la viande : les savoir-faire bouchers de conservation de la viande.
- › **Anne-Marie Martin** (Ethnologue et réalisatrice)
Apprendre la viande aujourd'hui.

18H00 - 20H00

- › **Projection du film « Entrée du Personnel » de Manuela Fresil**
Table ronde et débat « La fabrication de la viande aujourd'hui »

20H30 › Dîner

La production et la qualification des viandes

- 9H00 › **Ramón Agustín Banegas López** (ODELA Université de Barcelone, Espagne)
La viande de mouton dans l'alimentation carnée en Catalogne pendant le Bas Moyen Âge. Le produit et son poids social et économique.
- › **Rached Lakhal** (Centre des études islamiques de Kairouan, Tunisie)
Production et consommation de la viande ovine à Tunis au XIX^e siècle.
- 10H00 › **Séance de posters et pause café**
- › **Marie-Odile Nozières** (INRA – UMR Selmet, Montpellier), **J.P. Boutonnet** (INRA – UMR Selmet, Montpellier), **et C.H. Moulin** (INRA – UMR Selmet, Montpellier)
Entre hétérogénéité et diversité des agneaux : comment les éleveurs et les opérateurs de la filière construisent une offre variée pour le marché de la viande d'agneaux ?
- › **Nicolas Lacombe** (INRA - LRDE, Corte), **Saïd Chatibi** (INRA - LRDE, Corte), **Claire Delfosse** (Université Lyon II) **et François Casabianca** (INRA - LRDE, Corte)
De la qualification à la certification des viandes : construction ou déconstruction de la qualité ? Le cas des viandes de jeunes petits ruminants en Méditerranée.
- 10H30 › **Olivier Etcheverria** (ESTHUA, Angers)
Porc basque Kintoa : paysage de fabrique de qualité, viande de qualité ?
- › **Guilhem Anzalone** (INP-ENSAT, Castanet-Tolosan)
Ce que l'agriculture biologique fait à la viande.
- 11H30 › **Discussion générale**
- 12H30 › **Clôture du colloque**

Accès



Le Grand Hôtel de Tours
9 Place du Général Leclerc
37000 Tours
☎ 02 47 05 35 31



CCI Touraine
4 Bis Rue Jules Favre
37000 Tours
☎ 02 47 47 20 00



Hôtel du Manoir
2 Rue Traversière
37000 Tours
☎ 02 47 05 37 37



Comité scientifique

- › **Christophe Bressac**
Biol. des organismes, Zootechnie, Université François-Rabelais de Tours
- › **Martin Bruegel**
Histoire de l'alimentation, INRA
- › **Olivier Etcheverria**
Géographie de l'alimentation, l'ESTHUA d'Angers
- › **Madeleine Ferrières**
Histoire moderne, TELEMME, Aix-en-Provence
- › **Sébastien Lepetz**
Archéozoologie historique, CNRS
- › **Noëlie Vialles**
Anthropologie sociale, Collège de France
- › **Jean-Denis Vigne**
Archéozoologie protohistorique, CNRS
- › **Jean-Pierre Williot**
Histoire contemporaine, Université François-Rabelais de Tours

comité d'organisation

- › **Marie-Pierre Horard-Herbin**
Archéozoologie protohistorique, CNRS Université François-Rabelais de Tours
- › **Bruno Laurieux**
Histoire médiévale, Université de Versailles Saint-Quentin-en-Yvelines

Renseignements

Sylvie Valette
contact@iehca.eu
Tél. +33 (2) 47 05 90 30

