

Colloque « La viande : fabrication et représentation »

CCI de Touraine, 4 bis rue Jules Favre, Tours

Organisation : IEHCA, CITERES, Région Centre, MSH de Tours, Université François-Rabelais, RTP alimentation du CNRS, CCI Touraine.

Coordination : Marie-Pierre Horard-Herbin, Bruno Laurieux, Loïc Bienassis et Sylvie Valette.

Jeudi 29 novembre

9 h accueil et installation des posters

10 h ouverture du colloque

10h30

François Poplin (Muséum national d'Histoire naturelle, Paris) *Les noms des animaux et de leur viande.*

La boucherie et l'alimentation carnée dans l'antiquité

11 h 00

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 Libre de Bruxelles, Belgique) *Bas morceaux et morceaux de choix du cochon dans l'alimentation des cités grecques.*

Fernando Notario (University of Madrid, Spain) *The supply of sacrificial cattle in Classical Athens.*

12 h 30 Déjeuner

14 h 30

Sylvain Foucras (CNRS-ENS, Paris) *Boucherie et consommation carnée chez les Arvernes. La question du contrôle et de la distribution des viandes par les élites (Ier s. av. J.-C.).*

David Cambou (Université de Bourgogne, Dijon) *Boeuf, porc, mouton... : élevage, productions et consommation de La Tène finale au Bas-Empire, l'exemple bourguignon.*

15 h 30 Séance de posters et pause café

Ginette Auxiette (Centre archéologique Abbaye Saint-Jean des Vignes, Soissons) *Décryptage des manières de consommer au cours des six siècles précédents notre ère : les fosses à moutons.*

Laetitia Huguet (Université de Bourgogne, Dijon) *D'une zone agricole aux fumoirs de l'agglomération de Mandœuvre, La confection de viande en territoire séquanais.*

Delphine Frémondeau (Muséum national d'Histoire naturelle, Paris), **Balasescu A., Tresset A., Marie-Pierre Horard-Herbin** (Université François-Rabelais, Tours), **Ughetto-Monfrin J., Popovici D. et Balasse M.** *Les rythmes saisonniers de l'élevage porcin sur deux sites archéologiques : le tell Chalcolithique de Boruşani Popina (Roumanie) et le village gaulois de Levroux Les Arènes (France).*

Audrey Renaud (Université Paul-Valéry, Montpellier) *Approvisionnement et alimentation carnée dans cité antique de Nemausus (Nîmes) entre le II^{ème} s. av. et le II^{ème} s. ap. J.-C. : approche archéozoologique.*

16 h 30

Colin Duval (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).*

20h 30 dîners

Vendredi 30 novembre

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

9 h 00

Christophe Badel (Université de Rennes II) *Le foie dans la Rome antique : nourriture des dieux ou nourriture des hommes ?*

Emmanuelle Raga (Université Libre de Bruxelles, Belgique) *De source de maladie à médicament : la viande entre culture élitaires et culture cénobitique tarde-antiques en Occident, Ve-VIe siècles.*

Alain Dierkens (Université Libre de Bruxelles, Belgique) **et Alban Gautier** (Université du Littoral Côte d'Opale, Boulogne-sur-Mer) *Immundum atque execrabile : retour sur la question de l'hippophagie dans l'Europe du Nord et du Nord-Ouest au haut Moyen Âge.*

10 h 30 Séance de posters et pause café

Olivier Bauer (Université du Québec, Montréal) *L'alimentation carnée comme marqueur de l'identité chrétienne ad extra et ad intra.*

Claire St-Germain (Université de Montréal) *Du sauvage au domestique. La consommation des viandes en Nouvelle-France.*

11 h 00

Benoît Descamps (Université Panthéon-Sorbonne) *Bonnes ou mauvaises chairs : le point de vue de la boucherie parisienne à la fin du Moyen Âge.*

Olivia Parizot (Institut d'études culturelles, Guyancourt) *Techniques et préceptes de découpe de la viande en Espagne et en Italie à la fin du Moyen Âge.*

Fabien Faugeron (Université Paris-Sorbonne) *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

14 h 15

Renaud Bueb (Université de Franche-Comté, Besançon) *Représentations et encadrement juridique des viandes et boucheries au XIX^e siècle.*

Sylvain Leteux (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^e siècle.*

Maciej Mazurkiewicz (Université de Toruń, Pologne) *Entre foi et loi. L'abattage rituel dans l'entre deux guerres en Pologne.*

15 h 45 Séance de posters et pause café

Alissio Bandelli et Yoann Rabasté (INRAP, Reims) *La fabrique de la viande sur les fronts de la Grande Guerre : l'exemple du camp allemand du Châtelet-sur-Retourne (Ardennes).*

16 h15 - 17 h45

Pierre Saunier (INRA, 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 (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.*

18 h00 - 20 h00 : projection du film « Entrée du Personnel » de Manuela FRESIL

Table ronde et débat « La fabrication de la viande aujourd'hui »

20h 30 dîners

Samedi 1^{er} décembre

La production et la qualification des viandes

9 h 00

Ramón Agustín Banegas López (Université de Barcelone, Espagne) *La viande de mouton dans l'alimentation carnée en Catalogne pendant le Bas Moyen Age. Le produit et son poids social et économique.*

Rached Lakhel (Centre des études islamiques, Kairouan, Tunisie) *Production et consommation de la viande ovine à Tunis au XIX^e siècle.*

10 h 00 Séance de posters et pause café

Marie-Odile Nozières (INRA Montpellier), **J.P. Boutonnet et Moulin, C.H.** *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, Saïd Chatibi, Claire Delfosse 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.*

10 h 30

Olivier Etcheverria (Université d'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.*

11 h 30 discussion générale

12 h30 clôture du colloque