

## 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)

Nuria ROVIRA BUENDIA  
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<sup>e</sup>-début X<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> av. J.-C. - II<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> siècle d'après le manuscrit de Lacroix

Debate