

JOURNÉE D'ÉTUDE

Emballages alimentaires et récipients de cuisine antiques : approche archéométrique et expérimentale

Master HCP, parcours mondes antiques, université de Poitiers

JEUDI 2 MAI 2019 9h / 17h

POITIERS HÔTEL BERTHELOT



- 9h Introduction
- 9h30 **Cécile Batigne**
Patina in patinam. Pratiques alimentaires, chimie analytique et archéologie expérimentale.
- 10h15 **Alain Ferdière et Jean-Marc Séguier**
La place de la Gaule dans la production fromagère du monde antique.
- 11h Pause
- 11h15 **Sandrine Riquier, Francesca di Napoli, Nicolas Garnier**
Les pots de type Besançon : pots à cochonnailles ou ustensiles de cuisson ? Premiers résultats d'analyses organiques.
- Déjeuner
- 14h **Camille Frugier, Charlotte Saint-Raymond, Isabelle Pianet et Christelle Absalon**
Économie du vin en territoire picton à l'époque romaine. Approche archéométrique du contenu des amphores.
- 14h45 **Séverine Lemaître**
Pots à conserves (?) et autres récipients levantins importés en Gaule.
- 16h30 Conclusions

ENTRÉE LIBRE / OUVERT À TOUS

<http://herma.labo.univ-poitiers.fr/>

Faculté des Sciences humaines et arts | Université de Poitiers | Hôtel Berthelot | salle Crozet | 24 rue de la chaîne | bât. E13