

# Farine, porridge, pain, bière, etc. Approches pluridisciplinaires de la transformation des céréales

19 novembre 2021

Université Côte d'Azur, Pôle Universitaire Saint Jean d'Angély 3, MSHS Sud-Est, Salle 005

lien Zoom : <https://univ-cotedazur.zoom.us/j/84068535870?pwd=RWltMEovT2NBQXpML0JNQmNtTE1udz09>



- 9h30 **Introduction**
- 9h45 **Caroline Hamon - Trajectoires, UMR 8215**  
Transformer et consommer les céréales : référentiels, méthodes et enjeux des analyses fonctionnelles appliquées aux outils de broyage
- 10h30 **Marion Saurel, Alexandre Monnier - INRAP Grand Est Nord, Pauline Debels - Université de Genève, Unité d'anthropologie**  
Des vases pour la préparation de la bière à la Protohistoire en Champagne ? Essai d'identification et de caractérisation
- 11h15 *Pause*
- 11h30 **Léa Drieu - CEPAM, UMR 7264**  
Porridges, soupes et ragoûts : développements récents sur les céréales en analyse de résidus organiques
- 12h15 *Déjeuner*
- 14h15 **Aline Garnier - LGP, UMR 8591**  
Les phytolithes comme indicateur des pratiques culinaires. Développements méthodologiques à partir des céramiques ethnographiques d'Afrique de l'Ouest
- 15h00 **Louis Champion - Université de Genève, Unité d'anthropologie**  
Regarder à travers les couscoussières : diversification des pratiques alimentaires et de l'agriculture en Afrique de l'Ouest
- 15h45 **Dicussions**
- 16h15 *Moment de convivialité*