



ACADÉMIE DES INSCRIPTIONS
ET BELLES-LETTRES

SOCIÉTÉ D'ÉTUDE DU MAGHREB
PRÉHISTORIQUE, ANTIQUE
ET MÉDIÉVAL



VII^e Journée d'Études nord-africaines AIBL / SEMPAM

vendredi 11 avril 2014

à l'Académie des Inscriptions et Belles-Lettres, Grande salle des séances

L'alimentation de l'Afrique du Nord. De la préhistoire au Moyen Âge



Xenia (différents éléments de la mosaïque d'El Jem)

Durant l'Antiquité, l'Afrique du Nord a tenu une place importante pour l'approvisionnement de Rome. Mais qu'en était-il de l'alimentation des populations locales ? La septième journée d'études nord-africaines met l'accent sur la façon dont on s'est nourri dans l'Afrique du Nord, depuis la protohistoire jusqu'à l'époque médiévale. Textes, vestiges archéologiques de toute nature, depuis les tessons jusqu'aux ossements d'animaux, inscriptions et documents visuels serviront de point de départ aux analyses des différents intervenants, réunis pour cette rencontre accueillie par l'Académie des Inscriptions et Belles-Lettres.

Séance sous la présidence de M. François DÉROCHE, Président de la SEMPAM, membre de l'AI BL

09h30 **Claude Briand Ponsart** (Chargée de recherche au CNRS) : **Des dames et des repas**

Il s'agit d'examiner, à partir de la documentation littéraire, épigraphique et iconographique, les relations que les femmes entretiennent avec les repas : leur participation à l'élaboration, leur présence ou leur absence lors des banquets publics, privés, leur place dans les repas quotidiens. Puis il conviendra de s'interroger sur une éventuelle spécificité dans ce domaine par rapport à l'Italie.

10h00 **Tarek Oueslati** (Chargé de recherche au CNRS) : **Un millénaire d'évolution des pratiques alimentaires à Rirha (Maroc), de l'époque préromaine à l'époque islamique**

Les fouilles annuelles qui se déroulent site de Rirha depuis 2004 ont produit un abondant matériel faunique avec près de 4 000 restes renseignant sur l'évolution de l'exploitation des ressources animales de l'époque préromaine (V^e s. a. C.) à la période islamique (XIV^e s.). Les résultats obtenus à l'issue de l'étude archéozoologique comprennent une caractérisation des pratiques de chasse, de pêche et d'élevage avant l'époque romaine puis une mise en évidence de l'impact de la conquête romaine sur les pratiques d'élevage aboutissant à une hausse de taille des bovins et une spécificité des techniques de boucherie importées depuis l'Italie. Enfin l'époque islamique révèle un recul en deux vagues de la consommation du porc dont la fréquence décline au IX-X^e s à hauteur de 28% puis à hauteur de 4,5% au XIV^e s.

10h30 **Nuria Morère** (Professeur à l'Université de Madrid) : **Le sel dans l'alimentation en Afrique du Nord**

Les problématiques du sel/des sels dans l'Afrique du Nord : répartition, types et enjeux pendant l'Antiquité. La place du sel dans l'alimentation humaine et animale, aliment de base et conservateur : élément de la vie quotidienne et enjeu stratégique.

11h00 Pause

11h15 **Jean-Michel Mouton** (Directeur d'études à l'EPHE) et **Benoît Clavel** (Chargé de recherche au CNRS) : **Alimentation et archéozoologie : le cas de la ville médiévale de Syrte**

Cette communication sur les premiers résultats des analyses archéozoologiques mais aussi sur l'élevage et l'alimentation au Moyen Âge à Syrte se fonde sur les découvertes archéologiques d'échantillons osseux réalisées durant les deux dernières différentes campagnes de fouilles de 2009 et 2010. L'analyse a porté sur les restes issus des niveaux les plus récents de la ville, essentiellement des contextes d'habitats bédouins semi-nomades. La détermination des quelques 1325 pièces osseuses découvertes dans les six secteurs du site a permis de dresser une première liste des espèces consommées à Syrte pendant les dernières phases d'occupation du lieu par les bédouins.



11h45 Mehdi Ghouirgate (post-doctorant au CNRS) : **Les principales caractéristiques de la cuisine royale almohade**

Pour la première fois au Maghreb central et occidental, l'élite au pouvoir sut marquer de son empreinte les sociétés qu'elle gouvernait, de haut en bas. Dans ce contexte, l'apparition et le développement d'une cuisine d'apparat joua un rôle fondamental. A l'origine, les Mašmūda consommèrent un plat (le asmās) qui servait à sceller des unions. Les Almohades l'ont détourné pour en faire le plat que l'on consommait lors de la bay'a ḥāṣṣa. Alors que les anciens banquets en milieu mašmūda allaient plutôt dans le sens d'une certaine forme d'égalitarisme, on identifie avec l'institution d'une logique monarchique un retrait du prince qui se présente comme un père nourricier, qui ne se montre jamais ou presque. Simulta-

nément, les plats présentés sont de plus en plus élaborés, le plus souvent empruntés au legs abbasside. Mais l'optique de dépasser leurs concurrents et devanciers abbassides, fatimides, etc., ils mirent à contribution les meilleurs techniciens de leurs temps pour élaborer des recettes extraordinaires.

12h15 Jean-Pierre Laporte

(Chercheur associé à *L'Année épigraphique*, USR 710, CNRS) : **Olivier, pressoir et huile dans l'Afrique antique : données récentes**

Presque tous les stades de la production et de l'exportation ont été éclairés par des recherches récentes : culture, production artisanale, production industrielle, conditionnement en outre pour les transports intérieurs, « embouteillage » en amphores près des ports et exportation.

15h30 Séance de l'Académie des Inscriptions et Belles-Lettres sous la présidence de **M. Roland RECHT**, président de l'AIBL

John Scheid (Correspondant de l'AIBL) et **Meriem Sebaï** (Maître de conférences à l'Université Paris I Panthéon-Sorbonne) : **Nourrir les dieux de l'agriculture en Afrique romaine**

La variété des divinités appartenant à la sphère agricole ne passe pas inaperçue lorsque l'on feuillette les corpus épigraphiques relatifs aux cités de l'Afrique romaine. Pourtant, mise à part de rares exceptions, les inscriptions restent muettes sur les procédures rituelles, les produits alimentaires ou les règlements alimentaires propres à ces divinités. Il est néanmoins possible de saisir le moment où les offrandes sacrificielles sont transférées en volutes vers le monde divin en convoquant un large panel d'images et de gestes issu de la documentation iconographique et archéologique. On se demandera alors quelle était la nature des aliments offerts à ces divinités, comment ils étaient

mis en scène lors des rituels et ce que ces informations impliquent quant aux habitudes alimentaires des acteurs humains et divins des sacrifices.

Michel Barbaza (Professeur à l'Université de Toulouse-Le Mirail), sous le patronage de MM. Jean GUILAINE et François DÉROCHE (Membres de l'AIBL) : **Sources de subsistance et alimentation en Afrique du Nord au cours de la Préhistoire**

À défaut de sources directes, l'étude de l'alimentation humaine préhistorique en Afrique du Nord est abordée par le biais d'informations diverses issues d'analyses paléontologiques, archéo-zoologiques, paléo-botaniques et archéologiques (cultures matérielles, structures d'habitat, histoire de l'art). L'observation de cette activité fondamentale révèle de manière parfois étonnante le processus de complexification des sociétés.



ACADÉMIE DES INSCRIPTIONS
ET BELLES-LETTRES

SOCIÉTÉ D'ÉTUDE DU MARCHÉ
PRÉHISTORIQUE, ANTIQUE
ET MÉDIÉVAL



VII^e Journée d'Études nord-africaines AIBL / SEMPAM

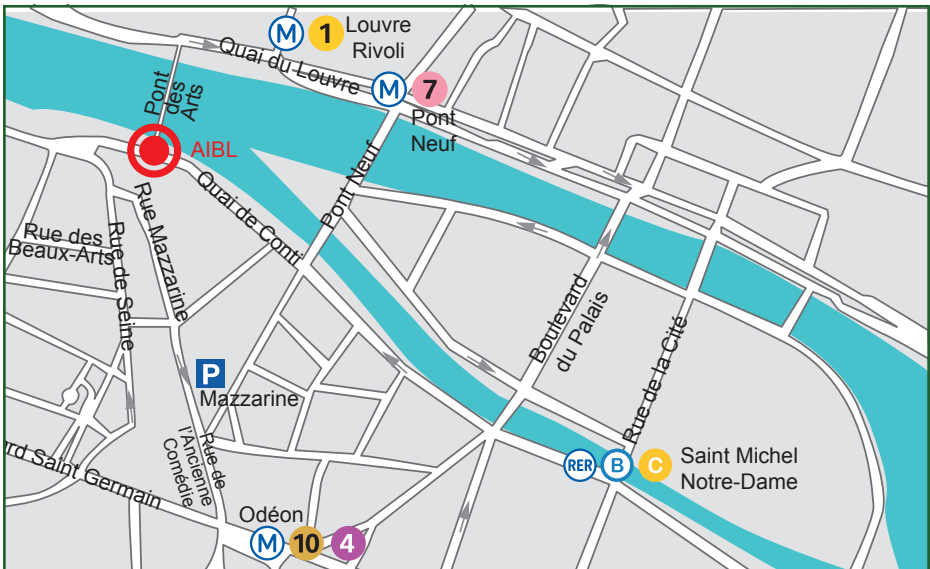
Académie des Inscriptions et Belles-Lettres,

Palais de l'Institut - 23, quai de Conti, 75006 Paris

Métro : lignes 1, 4, 7 et 10 (Pont-Neuf, Louvre-Rivoli, Odéon)

RER : RER B et C (St Michel Notre-Dame)

Parc de stationnement : Mazarine



Pour accéder au palais de l'Institut,
prière de présenter ce programme à l'accueil