



ANT3213 Séminaire d'archéologie L'archéologie de l'alimentation

vendredis 8h30-11h30

Katherine Cook

katherine.cook@umontreal.ca

L'alimentation est au cœur de l'histoire de l'humanité. Force motrice de l'évolution humaine, point focal de l'innovation technologique, manipulée par les échanges et la mondialisation, elle sous-tend la religion, le pouvoir et l'identité. Les habitudes alimentaires se situent à la croisée des chemins entre les humains et leur environnement. Elles biologiques en matière de santé et de condition physique, elles sont aussi profondément sociales, en tant que force qui rapproche ou divise les gens.

Ce cours vise à examiner tous ces phénomènes en relation pour une compréhension holistique et complexe des relations humaines avec la nourriture, les habitudes alimentaires et la consommation à travers le temps et le monde. Quelles sont les méthodes archéologiques pour étudier l'alimentation ? Que nous apprend la nourriture sur les relations humaines, l'évolution, l'identité et les expériences ?

Ce cours combinera le style séminaire et l'apprentissage expérimental. Nous ferons et mangerons de la nourriture, nous lirons et discuterons des études archéologiques, nous explorerons les sites locaux de Montréal et la nourriture, mais nous considérerons aussi le monde en général. Les étudiants devront jouer un rôle actif dans ce processus, en lisant pour préparer les cours, en contribuant aux activités expérimentales et en participant aux visites de sites, le cas échéant.

Objectifs d'apprentissage :

Au cours de ce trimestre, les étudiants acquerront les compétences suivantes :

- Comprendre les méthodes archéologiques et la théorie liée à l'étude de l'alimentation pour développer une appréciation des diverses relations à l'alimentation dans le passé.
- Appliquer des méthodes expérimentales pour développer la connaissance et la compréhension de l'alimentation dans le passé
- Communication (orale, écrite) pour des publics scientifiques et publics.





Semaine	Thématique	Remises
8 septembre	Pt 1 : Reconstruire l'alimentation dans le passée Introduction : L'alimentation et voies alimentaires (« foodways »)	
15 septembre	Viande : Évolution et l'alimentation du longue durée	
22 septembre	Fromage : Le chaîne opératoire d'un repas et l'archéologie expérimentale	
29 septembre	Bière : Comment classer les « aliments »?	<i>Activité de participation : garbologie</i>
6 octobre	Pt 2 : La science, les connaissances et les économies de l'alimentation Farine : Transformation, préparation et cuisson des aliments	
13 octobre	Sucre : La production, l'économie et le goût qui ont transformé le monde	<i>Activité de participation : les recettes</i>
20 octobre	Semaine de lecture	
27 octobre	Lentilles : Surplus et insécurité	Rapport de recherche (sur StudiUM avant minuit)
3 novembre	Cacao : Cultures de chocolat, économie, technologie, patrimoine	
10 novembre	Pt 3 : Alimentation, le social et le symbolique Des bagels aux gnocchis : à la découverte des traditions culinaires montréalaises <i>Visite à pied : détails à venir</i>	
17 novembre	Lait : Genre, se nourrir et les nourrir	<i>Activité de participation : produits alimentaires</i>
24 novembre	Porc : Les tabous, les rituels et la religion	
1 décembre	Le festin : Le hiérarchie et le pouvoir de l'alimentation	<i>Activité de participation : le patrimoine de la célébration</i>
8 décembre	Foire alimentaire : présentations des projets finals	

Évaluations

Activités de participation	20%
Rapport de recherche	40%
Foire d'alimentation	40%

Activités de participation – chaque semaine, il y aura des activités pour participer dans le cours, allant de la production expérimentale d'aliments à la dégustation et à l'analyse. Certaines de ces activités peuvent nécessiter une préparation modérée en dehors de la classe et ont donc été créditées en conséquence. Les descriptions peuvent être trouvées sur StudiUM et ne devraient pas prendre plus de 30 minutes dans la plupart des cas.



Rapport de recherche – Chaque étudiant choisira une culture (et, le cas échéant, une période/région géographique) pour dresser un tableau de ses traditions alimentaires à l'aide de recherches publiées par des archéologues (et d'autres sources pertinentes, y compris des documents historiques, des récits oraux, des connaissances traditionnelles, etc.) Le rapport de recherche doit présenter une image générale des habitudes alimentaires de cette culture (~40% du rapport), avant de se concentrer sur une denrée alimentaire particulière, un ingrédient ou un objet matériel lié à l'alimentation (~60% du rapport). Le rapport de recherche doit comporter de 6 à 8 pages.

Foire alimentaire -- En s'appuyant sur le rapport de recherche réalisé dans la première partie du semestre, les étudiants élaboreront un projet expérimental visant à reconstruire la nourriture ou la culture matérielle liée à la nourriture/culture précédemment sélectionnée. Le projet expérimental peut s'inspirer de projets entrepris par des archéologues mais doit viser à apporter une contribution originale à nos connaissances. Les résultats seront présentés lors d'une "foire alimentaire" interactive ouverte au département (les étudiants peuvent envisager d'inclure une activité interactive, une dégustation ou tout autre moyen créatif de présenter leur recherche).

Lectures, etc.

Nous utiliserons régulièrement des chapitres de « **The Social Archaeology of Food : Thinking about Eating from Prehistory to Present** » par **Christine Hastorf**. Le tout est accessible en ligne via les bibliothèques de UdeM (assurez-vous de vous connecter au VPN). Vous pouvez aussi l'acheter en format imprimé facilement en ligne (~\$40).

Nous utiliserons aussi des balados, des articles, etc. – trouvez les liens facilement sur StudiUM.

Thématiques et lectures

Partie 1 : Reconstruire l'alimentation dans le passé

Introduction : L'alimentation et voies alimentaires (« foodways »)

Hastorf, Christine (2017) Chapitre 1 Introduction : The Social Life of Food. P1-13. *The Social Archaeology of Food : Thinking about Eating from Prehistory to Present*.

Celka, Sylvie Müller (2017). Cuisine et archéologie. ArchéOrient. Hypotheses.
<https://archeorient.hypotheses.org/7369>

Viande : Évolution et l'alimentation

Hastorf, Christine (2017) Chapitre 2 Framing Food Investigation. P.19-80. *The Social Archaeology of Food : Thinking about Eating from Prehistory to Present*.



Dunn, Rob et Monica Sanchez (2021) *Delicious : The Evolution of Flavour and How It Made Us Human*. Chapitre 4 : Culinary Extinction (pp. 80-113). Princeton University Press.

Daujeard, Camille, Delphine Vettesse et Sandrine Costamagno (2022) Au paléolithique déjà... « le gras, c'est la vie ! » Muséum national d'histoire naturelle.

<https://www.mnhn.fr/fr/au-paleolithique-deja-le-gras-c-est-la-vie>

Les années lumière avec Michelle Drapeau (2017) Les hommes préhistoriques et la viande
<https://ici.radio-canada.ca/ohdio/premiere/emissions/les-annees-lumiere/segments/entrevue/53078/homme-prehistorique-consommation-viande-cerveau-humain>

Fromage : Le chaîne opératoire d'un repas et l'archéologie expérimentale

Hastorf, Christine (2017) Chapitre 3 The Practices of a Meal in Society. P.55-79. *The Social Archaeology of Food : Thinking about Eating from Prehistory to Present*.

Evans, Miranda et al. (2023) Detection of dairy products from multiple taxa in Late Neolithic pottery from Poland : an integrated biomolecular approach. *Royal Society Open Science* 10(3) : 1-13.

Hendy, Jessica, Penny Bickle, Mike Copper et Sophy Charlton (2015). Neolithic cheese making : experimental archaeology and public engagement with replica vessels. *Past : Newsletter of the Prehistoric Society* 84 : 12-14.

https://www.academia.edu/29559745/Neolithic_cheese_making_experimental_archaeology_and_public_engagement_with_replica_vessels

Bière : Comment classer les "aliments" ? les boissons ? les drogues ?

Hade, Isabelle (2020) La fabrication de la bière : les témoins archéologiques d'une industrie brassicole au Québec. <https://www.archeolab.quebec/familles-d-objets/brasseries-et-distilleries> (explorez aussi « Artéfacts de cette famille)

Dessine-moi un dimanche avec Evelyne Ferron (2022) <https://ici.radio-canada.ca/ohdio/premiere/emissions/dessine-moi-un-dimanche/segments/entrevue/397464/alcool-brasserie-histoire-archeologie-biere>

Berger, Christian (2014). Histoire globale. *Beer Studies*. https://www.beer-studies.com/fr/Histoire_generale/Naissance-brasserie

PARTIE 2 : LA SCIENCE ET LA TECHNOLOGIE DE LA NOURRITURE

Farine : Transformation, préparation et cuisson des aliments au fil du temps

Hastorf, Christine (2017) Chapitre 4 The Archaeological Study of Food Activities 83-141. *The Social Archaeology of Food : Thinking about Eating from Prehistory to Present*.

Bouroux, Jean-Michel (2018). Les grands mythes de la gastronomie : l'histoire du pain. Université de Liège. https://www.news.uliege.be/cms/c_9851760/fr/les-grands-mythes-de-la-gastronomie-l-histoire-du-pain

Lippi, M., et al. (2023) New evidence of plant food processing in Italy before 40ka. *Quaternary Science Reviews* 312. <https://doi.org/10.1016/j.quascirev.2023.108161> [alternatif en français: <https://ici.radio-canada.ca/ohdio/premiere/emissions/les-annees-lumiere/segments/entrevue/448406/farine-ancienne-sapiens-neanderthal-pilon-archeologie-cereal-grain>]

Cutright, Robyn (2020). Can Archaeology Explain the Bread Baking Craze? *Sapiens* <https://www.sapiens.org/archaeology/can-archaeology-explain-the-bread-baking-craze/>

Sucre : La production, l'économie et le goût qui ont transformé le monde

Hastorf, Christine (2017) Chapitre 5 Food Economics. P. 142-178. *The Social Archaeology of Food : Thinking about Eating from Prehistory to Present*.

Schlienger, J.L. et L. Monnier (2014). Histoire du gout sucré : entre morale et Plaisir. *Médecine des Maladies Métaboliques* 8: 346-351.

Choix :

Burke, Katherine Strange (2004) A Note on Archaeological Evidence for Sugar Production in the Middle Islamic Periods in Bilad al-Sham. *Mamluk Studies Review* : 109-118.

OU

Armstrong, Douglas V. et Matthew C. Reilly (2014). The Archaeology of Settler Farms and Early Plantation Life in Seventeenth-Century Barbados. *Slavery & Abolition : A Journal of Slave and Post-Slave Studies* 35 : 399-417.

Lentilles : Surplus et sécurité

Bogaard, Amy et al. (2009) Privat pantries and celebrated surplus : storing and sharing food at Neolithic Çatalhöyük, Central Anatolia. *Antiquity* 83 : 649-668.

Logan, Amanda L. (2016). An Archaeology of Food Security in Banda, Ghana. *Archaeological Papers of the American Anthropological Association* 27 : 106-119. <https://doi.org/10.1111/apaa.12077>

CHOIX :

Miller, Melanie J. et al. (2021). Quinoa, potatoes, and llamas fueled emergent social complexity in the Lake Titicaca Basin of the Andes. *PNAS* 118(49).

OU :

Lev-Tov, Justin S.E. (2004) Implications of risk theory for understanding nineteenth century slave diets in the southern United States. *ICAZ conference Behaviour Behind Bones*, ed. Sharyn Jones O'Day et al, pp. 304-317.

Cacao : Cultures de chocolat, économie, technologie, patrimoine

Bawaya, Michael (2014). A chocolat habit in ancient North America : Residues on pottery suggest close ties between Mesoamerica and cultures to the north. *Science* 345 : 991.

Brayet, Aurélie (2019). Le chocolat, un patrimoine européen? *HAL open science*.
<https://hal.science/hal-02367268/document>

Cocherel, Malik (2022) Sur la piste du chocolat maya au Belize. *Le Devoir*.
<https://www.ledevoir.com/plaisirs/voyage/775344/belize-sur-la-piste-du-chocolat-maya>

Choix :

Henderson, John S. et al. (2007). Chemical and archaeological evidence for the earliest cacao beverages. *PNAS* 104 : 18937-18940.

OU

Peirce, Aileen et Polly Putnam (2014). Authenticity and authorship : The Chocolate Kitchens at Hampton Court Palace. *Engaging Spaces : Interpretation, Design and Digital Strategies*, eds. Halina Gottlieb et Marcin Szelag, pp. 27-41.

Des bagels aux gnocchis : à la découverte des traditions culinaires montréalaises (visite à pied)

Hastorf, Christine (2017) Chapitre 6 Food Politics. P. 179-218. *The Social Archaeology of Food : Thinking about Eating from Prehistory to Present*.

Cossette, Évelyne (1995). La consommation de viande à Montréal au XCI^e et au XCIII^e siècles. *Archéologies québécoises*. *Paléo-Québec* no 23, pp. 341-354.

Hade, Isabelle (2023). Les contenants alimentaires, des condiments à toutes les sauces. Archéolab. Québec. <https://www.archeolab.quebec/familles-d-objets/contenants-de-condiments> (explorez aussi « Artéfacts de cette famille)

Lambert, Michel (2019). L'héritage culinaire iroquoïen. *Le Québec Cuisine*.
<https://www.quebecuisine.ca/?q=lheritage-culinaire-iroquoïen>

Partie 3 : Alimentation et le symbolique

Lait : Genre, se nourrir et les nourrir

Hastorf, Christine (2017) Chapitre 8 The Creation of Personal Identity : Food, Body and Personhood. P. 273-308. *The Social Archaeology of Food : Thinking about Eating from Prehistory to Present*.

Scholl, Sarah (2023) Allaitement et citoyenneté au regard de l'histoire des politiques de population au XIXe siècle, *Allaiter de l'antiquité à nos jours : Histoire et pratiques d'une culture en Europe*. Brepols Publishers. <https://doi.org/10.1484/M.GEN-EB.5.127426>

Choix:

Romero, Margarita Sánchez (2019) Pratiques maternelles : allaitement et sevrage dans les sociétés préhistoriques. *Dialogues d'histoire ancienne* (19) : 17-28.

<https://www.cairn.info/revue-dialogues-d-histoire-ancienne-2019-Supplement19-page-17.html>

OU :

Kurlansky, Mark (2018) *Milk!* 3-24. Bloomsbury Publishing. [Ch.1 The First Taste of Sweetness, 2. Going Sour in the Fertile Crescent]

Porc : Les tabous, les rituels et la religion

Lauwerier, Roel C.G. (2002) The economic and non-economic animal : Roman depositions and offerings. *ICAZ Conference : Behaviour Behind Bones*, ed. Sharyn Jones O'Day et al., pp. 66-72.

Linseele, Veerle (2002). Cultural identity and the consumption of dogs in western Africa. *ICAZ Conference : Behaviour Behind Bones*, ed. Sharyn Jones O'Day et al., pp. 318-326.

CHOIX :

Grau-Sologestoa, Idoia (2023) Food taboos in medieval Iberia : the zooarchaeology of socio-cultural differences. *Anthropozoologica* 58(3) : 23-33.

<https://doi.org/10.5252/anthropozoologica2023v58a3>

OU

Daróczy-Szabó, László (2002). Animal bones as indicators of kosher food refuse from 14th century AD Buda, Hungary. *ICAZ Conference : Behaviour Behind Bones*, ed. Sharyn Jones O'Day et al., pp. 252-261.

Le festin : Le hiérarchie de l'alimentation

Hastorf, Christine (2017) Chapitre 7 Food in the Construction of Group Identity. P. 223-272. *The Social Archaeology of Food : Thinking about Eating from Prehistory to Present*.

Poux, Matthieu (2002). L'archéologie du festin en Gaule préromaine acquis, méthodologie et perspectives. Bulletin de la Société archéologique champenoise 16 : 345-374.

CHOIX :

Grimstead, Deanna N. et Frank E. Bayham (2017). Evolutionary Ecology, Elite Feasting, and the Hohokam : A Case Study from a Southern Arizona Platform Mound. *American Antiquity* 75 : 841-864.

OU

Fleisher, Jeffrey (2010). Rituals of Consumption and the Politics of Feasting on the Eastern African Coast, AD 700-1500. *Journal of World Prehistory* 23 : 194-217.
<https://link.springer.com/article/10.1007/s10963-010-9041-3>