

ANT-6880Z: Séminaire d'archéologie du Nord-Est américain Thème (Hiver 2020): Les économies de subsistance



PLAN DE COURS

Horaire (Hiver 2020): Lundis, de 13h à 16h, local C-3019.

Enseignant: Christian Gates St-Pierre, Professeur adjoint.

Description et objectifs: Les sociétés humaines préindustrielles ont développé une grande variété de systèmes d'exploitation des ressources alimentaires depuis l'apparition des premiers hominines il y a plusieurs millions d'années. Les formes prises par ces systèmes varient selon régions du monde, les conditions écologiques, les organisations sociopolitiques, les préférences culturelles et les héritages historiques ou évolutifs. L'objectif premier de ce séminaire est d'amener les étudiants et étudiantes à saisir et à comprendre cette variabilité des économies de subsistance à l'échelle du Nord-Est américain. Le séminaire vise aussi à familiariser les étudiants avec les propositions théoriques et conceptuelles proposées par les chercheurs, de même qu'avec les principales méthodes et techniques d'investigation propres à ce domaine, pour ensuite les amener à en faire l'examen critique.

Fonctionnement: La première partie du séminaire (semaines 1 à 4) sera constituée d'exposés magistraux par l'enseignant portant sur des notions de base et des sujets généraux liés au thème du séminaire. Le deuxième tiers sera constitué de présentations par des conférenciers et conférencières invité(e)s, expert(e)s en leurs domaines, qui présenteront leurs approches, méthodes et techniques d'analyse et discuteront d'études de cas spécifiques à leurs thèmes de recherche respectifs, suivi d'une discussion avec les étudiant(e)s et l'enseignant. Le dernier tiers du semestre sera consacré aux présentations étudiantes (trois ou quatre par séance) suivies de périodes de questions, commentaires et critiques par les autres étudiant(e)s et l'enseignant. À chaque semaine, chaque étudiant(e) devra également présenter oralement son analyse critique d'une ou deux lectures obligatoires hebdomadaires. Enfin, la participation active des étudiant(e)s sera primordiale et sera donc évaluée.

Évaluation:

- Présentation orale (voir la liste des sujets potentiels): **30%**
- Présentation écrite, avec réponses aux commentaires et critiques: **40%**
- Comptes rendus hebdomadaires: **20%**
- Participation aux échanges et débats: **10%**

Calendrier et contenu:

Semaine 1 (6 janvier): Présentation du cours, distribution des sujets

Semaine 2 (13 janvier): La paléonutrition et les bases de la nutrition: **Jean-Claude Moubarac**

Lectures: Metheny & Beaudry (2015), Mintz & Du Bois (2002), Fortin (1978)

Semaine 3 (20 janvier): Variabilité des modes de subsistance, données historiques: **Renée Girard**

Lectures: Chalifoux (1999), Plourde & Gates St-Pierre (2003), Desloges et Lafrance (1994)

Semaine 4 (27 janvier): Techniques de prédation et de production, culture matérielle

Lectures: Fiedel (2005), Petersen & al (1994), Braun (2010)

Semaine 5 (3 février): Paléobotanique et anthracologie: **Marie-Annick Prévost** et **Julie Morin-Rivat**

Lectures: Sidell (2008), Trottier (2019), Scheel-Ybert (2018)

Semaine 6 (10 février): L'archéontomologie: **Olivier Lalonde**

Lectures: Huchet (2017), Bain (2004), Bain et al. (2009)

Semaine 7 (17 février): La chromatographie gazeuse: **Karine Taché**

Lectures: Taché & Craig (2015), Skibo et al. (2016), Rafferty (2006)

Semaine 8 (24 février): Les analyses isotopiques: **Jacinthe Vigeant**

Lectures: Van der Merwe et al (2003), Ubelaker & Owsley (2003), Guiry & Gaulton (2016)

Semaine 9 (2 mars): **Semaine de relâche**

Semaine 10 (9 mars): La zooarchéologie: **Claire St-Germain** et **Michelle Courtemanche**

Lectures: Brodeur (2006), Cossette (2003), Sportman et al. (2007)

Semaine 11 (16 mars): La tracéologie: **Tiziana Gallo** et **Frédéric Hottin**

Lectures: Shen (1999), Adams et al. (2009), Loebel (2013)

Semaine 12 (23 mars): Présentations étudiantes et discussions

Semaine 13 (30 mars): Présentations étudiantes et discussions

Semaine 14 (6 avril): Présentations étudiantes et discussions

Semaine 15 (13 avril): **Congé (lundi de Pâques)**

Semaine 16 (20 avril): Bilan et prospectives

Jean-Claude Moubarac: Professeur adjoint, Département de nutrition, Université de Montréal.

Renée Girard: Doctorante, Département d'histoire, Université McGill.

Marie-Annick Prévost: Doctorante, Département d'anthropologie, Université de Toronto.

Julie Morin-Rivat: Chercheure postdoctorale, Université du Québec à Rimouski (UQAR).

Olivier Lalonde: Étudiant de deuxième cycle, Département d'histoire, Université Laval.

Karine Taché: Professeure adjointe, Département d'histoire, Université Laval.

Jacinthe Vigeant: Bioarchéologue, Parcs Canada.

Claire St-Germain: Doctorante, Ostéothèque de Montréal, Université de Montréal.

Michelle Courtemanche: Doctorante, Ostéothèque de Montréal, Université de Montréal.

Tiziana Gallo: Doctorante, Département d'anthropologie, Université de Toronto.

Frédéric Hottin: Archéologue responsable des collections, Musée d'archéologie de Roussillon (LaPrairie).

Sujets potentiels pour les présentations étudiantes:

- 1) **L'alimentation des Paléoindiens:** spécialistes ou généralistes? Exploitation de la mégafaune?
- 2) **L'Archaique:** une période de diversification alimentaire de type mésolithique?
- 3) **L'alimentation au temps des Meadowood:** continuité ou discontinuité? Influences externes?
- 4) **La néolithisation au Québec:** quand, comment, pourquoi?
- 5) **La néolithisation en Ontario:** quand, comment, pourquoi?
- 6) **La néolithisation dans l'État de New York:** quand, comment, pourquoi?
- 7) **La néolithisation en Nouvelle-Angleterre:** quand, comment, pourquoi?
- 8) **Les ressources du monde subarctique:** adaptations précaires ou durables?
- 9) **Les adaptations maritimes:** comment les définir, les reconnaître et les comparer?
- 10) **Les technologies de prédation et de production:** évolution, spécialisation, expérimentation, etc.
- 11) **L'alimentation et le contact avec les premiers Européens:** emprunts et transformations.
- 12) **Alimentation, société et identité:** l'alimentation nous définit-elle?
- 13) **Alimentation et paléopathologies:** comment les identifier, que nous apprennent-elles?
- 14) **La nourriture dans les rituels:** offrandes, sacrifices, festins, variations chrono-culturelles, etc.
- 15) **La tradition orale et l'ethnographie autochtones:** quelles complémentarités pour l'archéologie?
- 16) **Autres sujets** (avec l'accord de l'enseignant)

Lectures obligatoires:

Semaine 2:

1. **Karen B. Metheny & Mary C. Beaudry** (dir.), 2015: *Archaeology of Food: An Encyclopedia*. 2 volumes. Lanham (MD): Rowman & Littlefield.
2. **Sidney W. Mintz & Christine M. Du Bois**, 2002: «The Anthropology of Food and Eating». *Annual Reviews of Anthropology* 31: 99–119.
3. **Gérald L. Fortin**, 1978: «La pharmacopée traditionnelle des Iroquois: une étude ethnohistorique». *Anthropologie et Sociétés* 2(3): 117–138.

Semaine 3:

1. **Éric Chalifoux**, 1999: «Late Paleoindian Occupation in a Coastal Environment: A Perspective from La Martre, Gaspé Peninsula, Quebec». *Northeast Anthropology* 57: 69–79.
2. **Michel Plourde & Christian Gates St-Pierre**, 2003: «Les phocidés de l'embouchure du Saguenay: Modalités d'exploitation au Sylvicole supérieur». *Recherches amérindiennes au Québec* 33(1): 45–60.
3. **Yvon Desloges & Marc Lafrance**, 1994: «La consommation du gibier en Nouvelle-France». *Mémoires Vives* 6–7: 36–48.

Semaine 4:

1. **Stuart J. Fiedel** 2005, «Man's Best Friend – Mammoth's Worst Enemy? A Speculative Essay on the Role of Dogs in Paleoindian Colonization and Megafaunal Extinction». *World Archaeology* 37(1): 11–25.
2. **James B. Petersen, Brian S. Robinson, Daniel F. Belknap, James Stark & Lawrence K. Kaplan**, 1994: «An Archaic and Woodland Period Fish Weir Complex in Central Maine». *Archaeology of Eastern North America* 22: 197–222.
3. **Gregory Braun**, 2003: «Technological Choices: Ceramic Manufacture and Use at the Antrex Site (AjGv-38)». *Ontario Archaeology* 89/90: 69–96.

Semaine 5:

1. **Nancy Asch Sidell**, 2008: «The Impact of Maize-Based Agriculture on Prehistoric Plant Communities in the Northeast»: 29–51, in J. P. Hart (dir.); *Current Northeast Paleoethnobotany II*. Bulletin No 512. Albany (NY): New York State Museum.
2. **Stéphanie Trottier**, 2019: «Les espèces végétales utilisées sur le site Droulers»: in C. Chapdelaine (dir.); *Droulers-Tsionhiakwatha: Chef-lieu iroquoien de Saint-Anicet à la fin du XV^e siècle*. Paléo-Québec No 38. Montréal: Recherches amérindiennes au Québec.
3. **Rita Scheel-Ybert**, 2018: «Anthracology: Charcoal Analysis»: 1–11, in C. Smith (dir.); *Encyclopedia of Global Archaeology*. New York: Springer.

Semaine 6:

1. **Jean-Bernard Huchet**, 2017: «Insectes et archéologie». *Les nouvelles de l'archéologie* No 148: 1–10.
2. **Allison Bain**, 2004: «Irritating Intimates: The Archaeoentomology of Lice, Fleas, and Bedbugs». *Northeast Historical Archaeology* 33(1): 81–90.
3. **Allison Bain, Julie-Anne Bouchard-Perron, Réginald Auger & Daniel Simoneau**, 2009: «Insectes, graines et mauvaises herbes sur le site du Palais de l'intendant: étude d'un paysage en évolution». *Archéologiques* 22: 172–189.

Semaine 7:

1. **Karine Taché & Oliver Craig**, 2015: «Cooperative Harvesting of Aquatic Resources and the Beginning of Pottery Production in North-Eastern North America». *Antiquity* 89(343): 177–190.
2. **James M. Skibo, Mary E. Malainey & Susan M. Kooiman**, 2016: «Early Pottery in the North American Upper Great Lakes: exploring Traces of Use». *Antiquity* 90(353): 1226–1237.
3. **Sean M. Rafferty**, 2006: «Evidence of Early Tobacco in Northeastern North America?». *Journal of Archaeological Science* 33(4): 453–458.

Semaine 8:

1. **Nikolaas J. van der Merwe, Ronald F. Williamson, Susan Pfeiffer, Stephen Cox Thomas & Kim Oakberg Allegretto**, 2003: «The Moatfield Ossuary: Isotopic Dietary Analysis of an Iroquoian Community, Using Dental Tissue». *Journal of Anthropological Archaeology* 22(3): 245–261.
2. **Douglas H. Oberlaker & Douglas W. Owsley**, 2003: «Isotopic Evidence for Diet in the Seventeenth-Century Colonial Chesapeake». *American Antiquity* 68(1): 129–139.
3. **Eric Guiry & Barry C. Gaulton**, 2016: «Inferring Human Behaviors from Isotopic Analyses of Rat Diet: A Critical Review and Historical Application». *Journal of Archaeological Method and Theory* 23: 399–426.

Semaine 10:

1. **Marie-Eve Brodeur**, 2006: «Documenting the Channel Catfish Population Exploited by the Prehistoric Inhabitants of the Station-3-avant Site at Pointe-du-Buisson, Southern Québec (Canada)»: 216–226, in D. Ruscillo (dir.); *Recent Advances in Ageing and Sexing Animal Bones: Proceedings of the 9th ICAZ Conference, Durham 2002*. Oxford: Oxbow Books.
2. **Evelyne Cossette**, 2003: «Étude de l'assemblage zooarchéologique du site BkGg-11»: 265–286, in N. Clermont et al. (dir.); *Île aux Allumettes: L'Archaique supérieur dans l'Outaouais*. Montréal: Recherches amérindiennes au Québec.
3. **Sarah Sportman, Craig Cipolla & David Landon**, 2007: «Zooarchaeological Evidence for Animal Husbandry and Foodways at Sylvester Manor». *Northeast Historical Archaeology* 36: 127–142.

Semaine 11:

1. **Chen Shen**, 1999: «Were "Utilized Flakes" Utilized? An Issue of Lithic Classification in Ontario Archaeology». *Ontario Archaeology* 68: 63–73.
2. **Jenny Adams, Selina Delgado, Laure Dubreuil, Caroline Hamon, Hugues Plisson & Roberto Risch**, 2009: «Functional Analysis of Macro-Lithic Artefacts: A Focus on Working Surfaces»: 43–66, in F. Sternke & al. (dir.); *Non-Flint Raw Material Use in Prehistory: Old Prejudices and New Directions*. BAR International Series No 1939. Oxford: Archaeopress.
3. **Thomas J. Loebel**, 2013: «Endscrapers, Use-Wear, and Early Paleoindians in Eastern North America»: 315–330, in J. A. M. Gingerich (dir.); *The Eastern Fluted Point Tradition*. Salt Lake City: University of Utah Press.

Semaine 16: propositions de lectures par les étudiants et étudiantes.

Références générales:

- Anderson, Patricia C.**, 1999: *Prehistory of Agriculture: New Experimental and Ethnographic Approaches*. Monograph No 40. Los Angeles: Institute of Archaeology, UCLA.
- Barrau, Jacques**, 1983: *les hommes et leurs aliments: esquisse d'une histoire écologique et ethnologique de l'alimentation humaine*. Paris: Temps actuels.
- Bogaard, Amy**, 2017: «The Archaeology of Food Surplus». *World Archaeology* 49(1)1–7.
- Bolten, Cat, Cameron Gokee, Kathryn Graber & Jessica C. Robbins** (dir.), 2005: *Subsistence and Sustainance*. Michigan Discussion in Anthropology, Vol. 15. Ann Arbor: Department of Anthropology, University of Michigan.
- Brothwell, Don & Patricia Brothwell**, 1998: *Food in Antiquity: A Survey of the Diet of Early People*. Baltimore & Londres: The John Hopkins University Press.
- Brugal, Jean-Philip, Liliane Meigen & Marylène Patou-Mathis**, 1997: *Économie préhistorique: les comportements de subsistance au Paléolithique*. Antibes & Paris: APDCA & CNRS.
- Brüssow, Harald**, 2007: *The Quest for Food: A Natural History of Eating*. New York: Springer.
- Campana, Douglas V.**, 1995: *Before Farming: Hunter-Gatherer Society and Subsistence*. Philadelphia: University of Pennsylvania Museum of Archaeology and Anthropology.
- Cowan, C. Wesley & Patty Jo Watson** (dir.), 1992: *The Origins of Agriculture: An International Perspective*. Washington: Smithsonian Institution Press.
- De Garine, Igor**, 1988: «Anthropologie de l'alimentation et pluridisciplinarité». *Écologie humaine* 6(2): 21–40.
- Dupin, Henri, Jean-Louis Cuq, Marie-Irène Malewiak, Catherine Leynaud-Rouaud & Anne-Marie Berthier** (dir.), 1992: *Alimentation et nutrition humaines*. Paris: ESF Éditeur.
- Ellen, Roy**, 1982: *Environment, Subsistence and System: The Ecology of Small-Scale Social Formations*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Erdkamp, Paul** (dir.), 2015: *A Cultural History of Food in Antiquity*. Oxford: Berg.
- Fischler, Claude**, 2001: *L'Homnivore*. Paris: Odile Jacob.
- Gremillion Kristen J.**, 2011: *Ancestral Appetites: Food in Prehistory*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Gremillion Kristen J.**, 2018: *Food Production in Native North America: An Archaeological Perspective*. Washington: The Society for American Archaeology Press.
- Hayden, Brian & Michael Dietler** (dir.), 2001: *Feasts: Archaeological and Ethnographic*

Perspectives on Food, Politics, and Power. Washington & Londres: Smithsonian Institution Press.

Hublin, Jean-Jacques & Michael P. Richards (dir.), 2009: *The Evolution of Hominin Diets: Integrating Approaches to the Study of Palaeolithic Subsistence*. New York: Springer.

Ingold, Tim, 1980: *Hunters, Pastoralists and Ranchers: Reindeer Economies and their Transformations*. Cambridge: Cambridge University Press.

Kelly, Robert L., 2013: *The Lifeways of Hunter-Gatherers: The Foraging Spectrum*. 2^e édition. Cambridge: Cambridge University Press.

Lee-Thorp, Julia A. & Mary Anne Katzenberg (dir.), 2015: *The Oxford Handbook of the Archaeology of Diet*. Oxford & New York: Oxford University Press.

Moffat, Tina & Tracy Prowse (dir.), 2010: *Human Diet and Nutrition in Biocultural Perspective: Past Meets Present*. New York: Berghahn.

Outram, Alan K., 2019: *Subsistence and Society in Prehistory: New Directions in Economic Archaeology*. Cambridge: Cambridge University Press.

Patou-Mathis, Marylène, 2017: *Mangeurs de viande: de la préhistoire à nos jours*. Paris: Perrin.

Plattner, Stuart (dir.), 1989: *Economic Anthropology*. Stanford: Stanford University Press.

Pluciennik, Mark, 2017: «Archaeology, Anthropology and Subsistence». *Journal of the Royal Anthropological Institute (NS)* 7(4): 741–758.

Price, T. Douglas & Anne Birgitte Gebauer (dir.), 1995: *Last Hunters, First Farmers: New Perspectives on the Prehistoric Transition to Agriculture*. Sante Fe (NM): School of American Research Press.

Smith, Bruce D., 1992: *Rivers of Change: Essays on Early Agriculture in Eastern North America*. Washington: Smithsonian Institution Press.

Smith, Bruce D. (dir.), 2011: *The Subsistence Economies of Indigenous North American Societies: A Handbook*. Washington: Smithsonian Institution Press.

Sobolik, Kristin D. (dir.), 1994: *Paleonutrition: The Diet and Health of Prehistoric Americans*. Carbondale: Center for Archaeological Investigations, Southern Illinois University at Carbondale.

Staller, John & Michael Carrasco (dir.), 2010: *Pre-Columbian Foodways: Interdisciplinary Approaches to Food, Culture, and Markets in Ancient Mesoamerica*. New York Springer.

Staller, John, Robert Tykot & Bruce Benz (dir.), 2006: *Histories of Maize: Multidisciplinary Approaches to the Prehistory, Linguistics, Biogeography, Domestication, and Evolution of Maize*. Burlington (MA): Academic Press.

Sutton, Mark Q., Kristin D. Sobolik & Jill K. Gardner, 2010: *Paleonutrition*. Tucson: Arizona University Press.

Thurston, Tina L. & Christopher T. Fisher, 2007: *Seeking a Richer Harvest: The Archaeology of Subsistence Intensification, Innovation, and Change*. New York: Springer.

Twiss, Katheryn C., 2007: *The Archaeology of Food and Identity*. Center for Archaeological Investigations, Occasional Paper No 34. Carbondale: Southern Illinois University.

Twiss, Katheryn C., 2012: «The Archaeology of Food and Social Diversity». *Journal of Archaeological Research* 20(4): 357–395.

VanDerwarker, Amber M. & Gregory D. Wilson (dir.), 2016: *The Archaeology of Food and Warfare: Food Insecurity in Prehistory*. New York: Springer.

Wing, Elizabeth S. & Antoinette B. Brown, 1979: *Paleonutrition: Method and Theory in Prehistoric Foodways*. New York: Academic Press.

Règlements

- Les étudiant(e)s doivent respecter la date de remise des travaux écrits: chaque jour de retard entraîne le retrait de deux points de la note finale. Toute évidence de plagiat trouvée dans les travaux entraîne automatiquement une note de 0 (zéro) pour le travail en question. Il est recommandé aux étudiant(e)s de lire les règlements de l'Université de Montréal à propos du plagiat:

http://secretariatgeneral.umontreal.ca/fileadmin/secretariat/Documents/Reglements/ens30_3-reglement-disciplinaire-plagiat-fraude-etudiants-premier-cycle.pdf

- La qualité du français sera considérée dans l'évaluation des travaux écrits remis dans le cadre de ce cours, conformément à la politique linguistique de l'Université de Montréal:

http://secretariatgeneral.umontreal.ca/fileadmin/user_upload/secretariat/doc_officiels/reglements/administration/adm10-34_politique-linguistique.pdf

- Il est interdit de filmer ou d'enregistrer, puis de diffuser, sous quelque forme que ce soit, les séances du cours, en tout ou en partie, sans le consentement de l'enseignant.
- Par respect envers l'enseignant et les autres étudiants, veuillez ne pas utiliser vos téléphones cellulaires et les médias sociaux pendant les cours, sauf en cas de nécessité ou si indication contraire de la part de l'enseignant.