

4^e

CONGRÈS

des études sur le Moyen-Orient
et les mondes musulmans

28 juin - 2 juillet 2021



Atelier 13

L'alimentation dans l'Islam médiéval. Nouvelles données, nouvelles perspectives

Depuis une vingtaine d'années, l'histoire de l'alimentation dans le *Dār al Islām* médiéval connaît un dynamisme manifeste grâce à un regain d'intérêt historiographique et au renouvellement tant des données textuelles que matérielles. Alors que les sources écrites bénéficient d'analyses approfondies, les disciplines archéologiques livrent des informations inédites sur les habitudes alimentaires des communautés médiévales. L'interdisciplinarité s'avère dès lors décisive pour mieux cerner les effets de l'expansion islamique sur les pratiques et les normes alimentaires, pour questionner les phénomènes de transition et d'islamisation, leurs modalités et leurs temporalités. Considérer le fait alimentaire dans sa complexité, ouvre de nouvelles perspectives pour la connaissance des régimes alimentaires, par le biais de l'approvisionnement (avec l'analyse des contenants et de leurs contenus), des normes discursives régissant les modes de consommation (culinaires, médicaux et juridiques) et des pratiques révélées par les vestiges ostéologiques d'origine humaine et animale. Le renouvellement de la documentation s'accompagne d'un développement de nouvelles méthodes, telles que les analyses chimiques et isotopiques, qui permettent d'interroger les particularités, les continuités et les mobilités à la fois des hommes, des denrées et des savoirs à l'échelle de l'Empire islamique et de la Méditerranée médiévale

Responsable et discutante : Marianne Brisville (Université de Lyon, CIHAM)

Programme de l'atelier

Michelle Alexander (University of York, BioArCh)

Régime alimentaire et analyse isotopique dans la Méditerranée médiévale

Les analyses isotopiques constituent une approche tout aussi récente et innovante des études consacrées à l'alimentation des communautés humaines et animales au Moyen Âge. Les vestiges ostéologiques de la péninsule ibérique et de la Sicile fournissent de nouvelles informations documentant les régimes alimentaires des V-VI^e siècles aux XIII-XV^e siècles. Ils permettent ainsi de mettre en perspective les habitudes alimentaires des populations islamiques et chrétiennes (wisigothiques, byzantines et latines). L'approche comparative permet donc d'interroger l'influence des facteurs politiques, économiques, sociaux et culturels sur les modes de consommation de ces communautés.

Catherine Richarté-Manfredi (INRAP, Université de Lyon 2, CIHAM)

Contenants et contenus dans la Méditerranée occidentale

Le mobilier céramique constitue une source majeure, voire traditionnelle, de l'histoire de l'alimentation puisqu'il informe sur les objets indispensables à l'approvisionnement des populations médiévales. Les avancées de l'archéométrie ainsi que de nouvelles méthodes – dont les analyses chimiques d'imprégnation

– permettent de mener plus avant les réflexions en interrogeant la dialectique entre contenant et contenu. C'est notamment le cas des chargements des épaves islamiques de la côte provençale, datées de la fin du IX^e X^e siècle, dont les mobiliers contribuent à mieux connaître les techniques de conservation requises pour le transport des denrées biologiques, à courte ou plus longue échelle, et donc essentielles pour leur conservation, commercialisation et consommation.

Hervé Monchot (UMR Orient et Méditerranée)

L'apport de l'archéozoologie à la compréhension du mode de vie et de l'environnement des habitants du Bilad al-Sham à l'époque Omeyyade

Depuis quelques décennies, le développement de l'archéozoologie, i.e. l'étude des restes osseux en contexte archéologique, a amélioré la compréhension de l'alimentation carnée aux différentes époques, et notamment dans le Bilad al-Sham de la dynastie Omeyyade. En effet, si les vestiges osseux représentent majoritairement des résidus de boucherie ou de restes de repas, ils apportent également de nombreuses informations sur l'environnement (paléoécologie, chronologie), sur l'économie (commerce, transport, agriculture) ou encore sur l'évolution des pratiques alimentaires au cours du temps. Nous présenterons les principaux résultats tirés du bourg antique de Khirbet es-Samra, avec une réoccupation de l'église byzantine 29 ou du palais omeyyade d'Al Fudayn (Province de Mafraq, Jordanie) qui ont livrés de nombreux restes fauniques en cours de publication.

Élodie Vigouroux (UMR Orient et Méditerranée et IFPO)

Se nourrir à Damas à la fin du Moyen Âge

L'histoire de l'alimentation dans le Proche-Orient médiéval, amorcée dans la seconde moitié du XX^e siècle s'est fondée sur l'édition et l'étude de textes culinaires, scientifiques ou normatifs (Rodinson 1949, Perry 1985). Depuis une quinzaine d'années ce champ a connu des progrès considérables notamment grâce à l'adoption d'une approche pluridisciplinaire. Toutefois les cas de Bagdad et du Caire ont logiquement focalisé l'attention des chercheurs en raison de la disponibilité des riches corpus littéraire ou archivistique qui y étaient associés (Nasrallah 2004, Levanoni 2005, Lewicka 2011). L'édition récente de sources syriennes (Perry 2017) et de documents d'archives (Eychenne, Meier, Vigouroux 2018) ainsi que la publication de travaux archéologiques concernant Damas (François 2008, 2011) permettent aujourd'hui d'amorcer une étude des lieux et des modes de consommation alimentaire dans cette ville à la fin du Moyen Âge.