

Conception graphique : Benoit Colas, Université Toulouse - Jean Jaurès / CPRS - DAR. Illustrations : Personnel de la cave Mialan à Roquefort-sur-Soulzon (Aveyron) en 1878. Photographie prise afin de présenter l'entreprise à l'exposition universelle de 1878 à Paris. Collection paritairière. Fabrication du fromage dans une cabane d'estive en Ossau, photographie Pierre Campagna, 1994.

Le colloque de Flaran se déroule cette année au **Pavillon de l'Écomusée de Marquèze, à Sabres** (département des Landes)

Pour tous renseignements concernant le déroulement de ces Journées ou l'inscription contact@journeesflaran.org



Contact et inscription : contact@journeesflaran.org



Flaran 45

JOURNÉES INTERNATIONALES D'HISTOIRE

Une histoire de goût.
Production, consommation et typicité
des produits laitiers en Europe (Moyen Âge - XX^e siècle)

organisées sous la responsabilité scientifique de Sylvain Burri, Christine Rendu et Sylvie Vabre

Écomusée de **Marquèze**
(Sabres-Landes)

10-11 octobre 2024



Jeudi 10 octobre

9h 14h30-17h30
Accueil des participants Séance de travail

9h30-10h10
Sylvain Burri
(TRACES / Université Toulouse - Jean Jaurès),
Christine Rendu (TRACES / Université
Toulouse - Jean Jaurès)
et **Sylvie Vabre**
(FRAMESPA /
Université Toulouse - Jean Jaurès)
Rapport introductif

10h15-12h30
Séance de travail

Session 1
A l'origine du goût :
savoirs, pratiques et culture
matérielle laitiers
et fromagers

[R] **Peter J. Atkins**
(University of Durham)
*The evolution of English territorial
cheeses 1200-1850*

[C] **Eugene Costello**
(University College Cork,
Stockholm University)
*The environmental knowledge and adap-
tability of pre-modern dairy producers:
insights from the north of Europe*

[C] **Catarina Tente**
(Institute for Medieval Studies,
NOVA Lisbon University)
et **Maria João Valente**
(Centro de Estudos em Arqueologia,
Artes, e ciências do Património,
Algarve University)
*Medieval Portuguese Dairy Production:
an analysis from Written Sources,
Ethnoarchaeology, and Zooarchaeology*

[C] **Ricardo Córdoba de la Llave**
et **Javier López Rider**
(Universidad de Córdoba)
*Production et consommation de lait
et de produits laitiers dans la péninsule
ibérique à la fin du Moyen Âge*

[C] **Dominique Frère**
(TEMOS / Université Bretagne Sud)
*La culture matérielle de la production fro-
magère dans l'Antiquité et au Moyen Âge
d'après les sources iconographiques*

Session 2
Du local au commerce
international :
circuits commerciaux
des produits laitiers

[R] **Sabine Florence Fabijanec**
(Sveučilište u Zagrebu)
*La production et le commerce du fromage
le long du littoral adriatique croate
à la fin du Moyen Âge et au début
de l'époque moderne*

[C] **Mohamed Ouerfelli**
(IREMAM / Aix Marseille Université)
*L'exportation du fromage sicilien à la fin
du Moyen Âge*

[C] **Fabrice Mouthon**
(LLSETI / Université Savoie Mont-Blanc)
*Le paysan, le fromage et le marché
dans les Alpes du Nord à la fin du Moyen Âge*

18h30-20h30
Table-Ronde coordonnée
par **Corinne Marache** (CEMMC /
Université Bordeaux Montaigne)
*La typicité des fromages au lait cru en péril ?
Regards croisés*

Vendredi 11 octobre

9h15-12h 13h30-15h00
Séance de travail Séance de travail

[C] **Fabrice Poncet**
(HiTeMé / Université de Caen-Normandie)
*La production et la commercialisation
du beurre frais normand XVIII^e-XIX^e siècle*

[C] **Marc Conesa**
(FRAMESPA /
Université de Perpignan - Via Domitia)
et **Olivier Codina Vialette**
(Service de Recherche Historique
- Patrimoine Cultural d'Andorra)
*« On ne va pas en faire tout un fromage » :
productions, structures et diplomatie
des fromages en Andorre
à l'époque moderne*

Session 3
De la consommation
à l'appellation :
goût et typicité

[R] **Sylvie Vabre**
(FRAMESPA /
Université Toulouse - Jean Jaurès)
et **Rita D'Errico** (Università Roma 3)
*Roquefort et Pecorino romano.
Les premiers fromages d'appellation
d'origine de l'histoire se comparent*

[C] **Matthew Collins**
(McDonald Institute for Archaeological
Research-University of Copenhagen)
*Dairy products in Medieval and Modern
Europe: peptide traces from skin,
teeth and bone*

[C] **Lily Zách**
(Eötvös Loránd University)
*The historical significance of curds
in the diet and culinary traditions
of Hungary and Central Europe*

[C] **Luciano Maffi, Stefano Magagnoli**
et **Filippo Ranieri Tenti**
(Università di Parma)
*Le « capital réputationnel » du Gorgonzola
et du Parmigiano-Reggiano.
Savoir-faire, typicité et appellations d'origine*

14h30-15h00
Sylvain Burri
(TRACES /
Université Toulouse - Jean Jaurès),
Christine Rendu
(TRACES /
Université Toulouse - Jean Jaurès)
et **Sylvie Vabre**
(FRAMESPA /
Université Toulouse - Jean Jaurès)
Conclusion du colloque

Comité d'organisation :

Dominique BIDOT-GERMA
(Université de Pau et des Pays de l'Adour)
Frédéric BOUTOULLE
(Université Bordeaux Montaigne)
Alain CHAMPAGNE
(Université de Pau et des Pays de l'Adour)
Emmanuelle CHARPENTIER
(Université Toulouse - Jean Jaurès)
Anaïs COMET
(FRAMESPA)
Guilhem FERRAND
(Université Toulouse - Jean Jaurès)
Philippe MEYZIE
(Université Bordeaux Montaigne)
Sylvain OLIVIER
(Université de Nîmes)

C : communication
R : Rapport