



*UMR 7209 AASPE*

*Archéozoologie, Archéobotanique : sociétés, pratiques et environnements*

## SEMINAIRE ARCHEOBOTANIQUE

**Lundi 12 avril à 13h30 en visioconférence**

### « Faire son pain »

Si vous, ou l'une/l'un de vos collègues, souhaitez assister à la réunion, envoyez votre demande à [salavert@mnhn.fr](mailto:salavert@mnhn.fr), afin de recevoir une invitation, ou tentez de cliquer [ici](#) (lien vers la réunion sur Microsoft Teams).

13h30-14h15 + 15 minutes de discussion : **Cuire du pain dans un four "pompeien": apports, limites et perspectives d'une expérimentation**/*Baking bread in a "Pompeian" oven: contributions, limits and perspectives of an experiment*.

**Nicolas MONTEIX** (Maitre de conférences GRHis, Université de Rouen), en Français.

Depuis 2015, et à la suite d'études sur les boulangeries pompéiennes, un four à pain romain a été reconstruit "à l'identique" dans le domaine des Allobroges du Musée de Saint-Romain-en-Gal. Après une trentaine de cuissons, il convient de s'interroger sur les apports et les limites de la pratique expérimentale en archéologie dès lors qu'elle se fonde sur des éléments biologiques/ *Since 2015, and following studies on Pompeian bakeries, a Roman bread oven has been rebuilt "à l'identique" in the Allobroges domain of the Museum of Saint-Romain-en-Gal (Rhône, France). After about thirty bread baking, it is necessary to wonder about the contributions and limits of experimental practice in archaeology when it is based on biological elements.*

14h30-14h45 + 15 minutes de discussion : **Bread making over time, an archaeological perspective**

**Amaia ARRANZ OTAEGUI** (AASPE : MNHN-CNRS/University of Copenhagen), en anglais.

In this presentation we describe the three main lines of research on bread making that we are developing at present: the Natufian hunter-gatherer and Neolithic bread production and consumption practices in southwest Asia -developed within the current Marie Skłodowska-Curie project- and research on the *panis quadratus* from Pompeii - which brings together the available archaeological evidence from the site with traditional and ethnographic knowledge on bread-making in the Mediterranean area.