

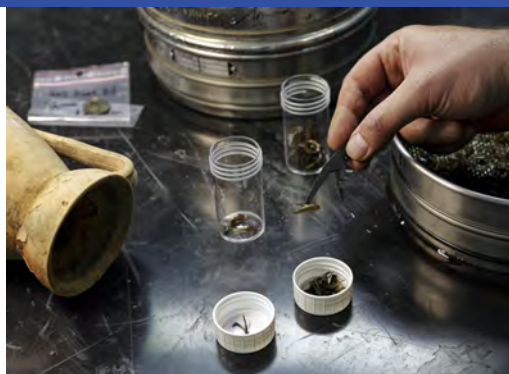
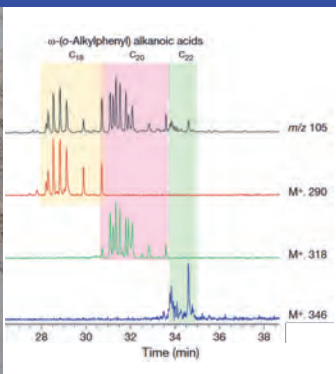
Poisson séché et bouillabaisse

Approches pluridisciplinaires et diachroniques de la consommation des produits aquatiques

29 mars 2023

Université Côte d'Azur, Pôle Universitaire Saint Jean d'Angély 3, MSHS Sud-Est, Salle Plate

lien Zoom : <https://univ-cotedazur.zoom.us/j/81891691516?pwd=UWhhTVZ1S3FoUHFsbVdMbIFYRnU0UT09>



9h30 **Introduction**

9h45 **Jacqueline Studer - Muséum d'histoire naturelle de Genève**

Mise en boîte d'une nouvelle collection de poissons du Sénégal : un outil moderne au service de l'archéologie

10h30 **Patricia Chiquet - ARCAN, Université de Genève**

Fausse carpes et huîtres cuites... l'exploitation des ressources halieutiques en Casamance entre hier et aujourd'hui

11h15 *Pause*

11h30 **Tatiana Theodoropoulou - CEPAM, UMR 7264**

De la mer dans l'assiette, de l'assiette dans la terre : les restes archéologiques d'ingrédients marins et la reconstitution des diètes marines

12h15 *Déjeuner*

14h15 **Gaël Piquès - ASM, UMR 5140**

Salaisons et sauces de poisson d'époque romaine à travers l'analyse archéo-ichtyologique et carpologique de contenus de céramiques

15h00 **Léa Drieu - CEPAM, UMR 7264**

Céramiques et produits aquatiques : une histoire multimillénaire révélée par la chimie