

Mercredi 20 novembre 2024

9h/17h - Salle de conférences

Bâtiment Censive, Campus Tertre, Nantes Université

Séminaire de Master Archéologie, Sciences pour l'Archéologie
« Archéologie des productions, des échanges et des pratiques socio-culturelles »

Produire et consommer au cours de la Protohistoire

Coordination : Sylvie Boulud-Gazo Nantes Université / UMR 6566 - LARA

9h15-9h30 : accueil et introduction

9h30-10h30 : Marilou NORDEZ (Chargée de recherche, CNRS, UMR 6566, CReAAH-LARA)

> *La technique de la fonte à la cire perdue : histoire d'une innovation métallurgique, du Pakistan à l'Atlantique*

10h30-11h30 : Thomas LE DREFF (Ingénieur d'étude, DRAC Occitanie, UMR 5608, TRACES)

> *Fours, ateliers de potiers et productions céramiques à la fin de l'âge du Fer en Gaule : premier bilan et cas d'étude dans le Sud-Ouest avec le site de Bourrière (Aude)*

11h30-11h45 : pause

11h45-12h45 : Joëlle ROLLAND (Chargée de recherche, CNRS, UMR 8215, Trajectoires)

> *Le verre de l'Europe celtique : matières premières, techniques et consommations*

12h45-14h30 : pause déjeuner

14h30-15h30 : Marie-Yvane DAIRE (Directrice de recherche, CNRS, UMR 6566, CReAAH)

> *L'histoire ne manque pas de sel...*

15h30-16h30 : Dominique FRÈRE (Professeur d'histoire et d'archéologie antique, Université de Bretagne Sud, UMR 9016, TEMOS)

> *Archéologie et histoire culturelle du fromage*

contact : sylvie.boulud@univ-nantes.fr