

Le Blé d'ALALIA, de l'antiquité à nos jours

Aléria, 4 juin 2007

Cette table ronde inaugure un calendrier de rencontres entre chercheurs et acteurs économiques pour établir, sur le principe d'interdisciplinarité, les arguments scientifiques d'une remise en culture de blé panifiable en Corse.

9 h. : Ouverture de la table ronde : Jacques Fusina , modérateur

Interdisciplinarité nécessaire pour répondre à cette question - Présentation des participants.

9 h. 15 : Edwige Koziello

Pourquoi cette table ronde ? Présentation du projet « ALALIA »

9 h. 30 : Olivier Jehasse

Les Romains et le blé des îles

10 h. : Pause café

10 h. 30 : Philippe Marinval

La céréaliculture dans l'Antiquité grecque et romaine. Le point des recherches archéologiques sur les céréales en Méditerranée occidentale.

11 h. : François De Lanfranchi

Fouilles à Levie et enquête sur les variétés locales.

11 h. 30 : Jean Koenig

La collection des blés du C.R.G. INRA Clermont-Ferrand et la recherche sur les « Touzelles »

12 h. : Eugène Gherardi

Présence de l'agriculture céréalière sur le domaine de Matra (Aléria) au XVIII^e siècle

12 h. 30 : Repas à l'étang de Diane

14 h. : Alain Vernhet

Cérès et les céréales sur les céramiques de la Graufesenque

14 h. 30 : Marie-Thérèse Marty

Pain et gastronomie romaines : un exemple de valorisation du patrimoine culinaire antique à St. Bertrand-de-Comminges (Haute-Garonne)

15 h. : Philippe Marinval

Bouillies, galettes, pain : archéologie du pain.

15 h. 30 : Jean-Pierre Azema et Roger Nau

Les moulins de Corse, le moulin Petracumpac

16 h. : Jacques Dardié et Edwige Koziello

La qualité des farines

16 h. 30 : Pierre-François Bellini et Michel Loiselet

U pane casanu : peut-on retrouver le pain d'antan ?

17 h. : Gérard Colombani

Perspectives d'avenir : calendrier des actions à mener pour la mise en œuvre de la première filière blé-farine-pain

17 h. 30 : Goûter - Dégustation de pain de farine de meule

18 h. : Edwige Koziello

Visite du « jardin de blé », Fort d'Aléria

Le Bûle d'ALeRJA, de l'antiquité à nos jours
Aleria, 4 juin 2007

Liste des intervenants

Jean-Pierre AZEMA : Docteur en géographie, Vice-président de la FDMF (Fédération des Moulins de France), consultant pour la réhabilitation des moulins

Pierre-François BELLINI : Boulanger (Ajaccio), créateur de la marque « A Merenda, le sandwich corse »

Gérard COLOMBANI : Délégué Régional au Commerce, à l'Artisanat et aux Professions Libérales

Jacques DARDIE : Meunier à Vabres-l'Abbaye (Aveyron)

François DE LANFRANCHI : Archéologue (Levie)

Jacques FUSINA : Professeur émérite des Universités, poète

Eugène GHERARDI : Maître de Conférences en langue et culture corse, Université de Corse

Olivier JEHASSE : Maître de Conférences en Histoire ancienne à l'Université de Corse, co-directeur du LABIANA

Jean KOENIG : Ingénieur Agronome, responsable de CRG (Centre de Ressources génétiques) de l'INRA Clermont-Ferrand

Edwige KOZIELLO : Docteur en Arts et Sciences de l'Art, PRAG à l'Université de Corse, porteur du projet ALALIA

Michel LOISELET : Inventeur en Pétrins - fermenteurs et en matériel de panification (Millau, Aveyron).

Philippe MARINVAL : Chercheur au C.N.R.S., UMR 5608 TRACES, Toulouse

Marie-Thérèse MARTY : Ingénieur de recherche CNRS, UMR 5608 TRACES, Toulouse

Roger NAU : Concepteur et fabricant du moulin « Petracumpac », Ajaccio

Alain VERNHET : Archéologue, Chercheur au C.N.R.S. - UMR 5608 TRACES, Toulouse