BRETAGNE HISTOIRE

Société d'Histoire & d'Archéologie de Bretagne

Appel à communication

Congrès de la Société d'histoire et d'archéologie de Bretagne

Landerneau (9, 10 et 11 septembre 2027)

Thèmes principaux :

Landerneau et sa région

La Bretagne et l'alimentation

Thèmes connexes : transport, circulation

La tenue du Congrès annuel de la SHAB à Landerneau est l'occasion de revenir sur l'histoire de la ville et de son pays, et de s'interroger en particulier sur l'alimentation. La place singulière qu'occupe cette notion à Landerneau invite à s'intéresser à des approches pluridisciplinaires sur l'alimentation en Bretagne, des origines à nos jours.

L'alimentation est au cœur des dynamiques économiques, sociales, environnementales et culturelles de Landerneau et de sa région. Appliquée à la Bretagne, péninsule largement ouverte sur l'océan et profondément ancrée dans ses terroirs, la question de savoir comment se sont nourris, et comment se nourrissent les Bretons, ouvre un champ de recherche d'une immense richesse associant les notions de production, consommation et échanges (importation/exportation). De la cueillette et des premières domestications néolithiques aux enjeux contemporains des circuits courts et de l'agroalimentaire mondialisé, l'acte de nourrir et de se nourrir en Bretagne a en

permanence redéfini les paysages, les structures sociales et les identités locales. Ce congrès a pour ambition de croiser les regards et les disciplines. Il s'adresse aux historiens, archéologues, géographes, anthropologues, sociologues, ethnologues, linguistes, économistes et aux autres acteurs de la recherche pour explorer, sur la longue durée, les spécificités, les ruptures et les continuités de l'alimentation en Bretagne. Il s'agira de mieux comprendre la diversité des régimes alimentaires bretons, des mondes ruraux aux espaces urbains, des milieux littoraux (*armor*) aux arrière-pays (*argoat*), des périodes anciennes aux transformations contemporaines. Cet ensemble devrait permettre d'envisager la diversité des relations entre alimentation, sociétés et territoires voire la création d'identités, de particularités propres aux ressources ou à des enjeux culturels. Parmi les axes qu'il est possible d'étudier : il y a bien sûr les ressources, les pratiques et les techniques, les échanges et les circulations et les représentations de l'alimentation en Bretagne, de l'Antiquité à nos jours.

Landerneau accueille le Congrès, les propositions de communications pourront concerner la ville et son pays, ainsi que d'autres lieux et espaces situés en Bretagne ou sur ses marges plus ou moins lointaines. Pour ce faire cinq thèmes ont été privilégiés. Ils ne sont pas exclusifs les uns par rapport aux autres et les propositions de communications peuvent concerner un ou plusieurs d'entre eux.

1. Histoire de Landerneau et de son pays

Ce Congrès est l'occasion de revenir sur l'histoire de la ville et de ses environs, les propositions pourront naturellement évoquer d'autres pistes que les premières mentionnées ici :

- La ville et son patrimoine (pont de Rohan, maisons de négociants, couvents, etc.)
- Place du fleuve, l'Élorn, et du port
- Le rôle de l'économie depuis la production et l'exportation des toiles de lin (les crées du Léon) jusqu'à la première épicerie Leclerc (1949)
- La diversité culturelle avec le patrimoine immatériel (langue, chant, danses…) jusqu'au *Fonds Hélène-et-Édouard-Leclerc*, en passant par l'expression « Faire du bruit dans Landerneau »
- Les enclos paroissiaux
- Places fortes et citadelles spirituelles (La Roche-Maurice, Daoulas, etc.)

2. Archéologie et histoire des productions : de la mer/terre à l'assiette

- Archéologie du goût et des restes : que nous apprennent l'archéozoologie et la carpologie (étude des graines et des fruits) sur le régime et les pratiques alimentaires des sociétés ?

- Évolution des systèmes agraires : de la culture de l'épeautre ou du sarrasin aux révolutions agricoles des XIXe-XXIe siècles.
- Ressources maritimes : le rôle de la pêche et des pêcheries, de la collecte des coquillages, du ramassage du goémon et de la saliculture dans l'alimentation, l'économie et les échanges.

3. Géographie, territoires et paysages alimentaires

- Organisation de l'espace : comment la nécessité de nourrir la population a-t-elle façonné le paysage breton (zones littorales, bocage, *openfield*, structures foncières, zones maraîchères comme la Ceinture dorée) ?
- Réseaux d'approvisionnement : des foires et marchés traditionnels aux halles urbaines, jusqu'aux plateformes logistiques de la grande distribution.
- Transitions contemporaines : conflits d'usage des sols, essor des coopératives et organisations syndicales, développement du bio, relocalisation de l'alimentation et Projets Alimentaires Territoriaux (PAT).

4. Sociologie et anthropologie de la table : pratiques et identités

- Différenciation sociale : table des élites (noblesse et bourgeoisie) et alimentation populaire des paysans, marins et ouvriers (ressources marines, bouillie, pain, produits laitiers).
- Carences et crises : disettes, famines, et impact des crises sanitaires ou géopolitiques sur l'approvisionnement breton, le fonctionnement et l'organisation de la société, mais aussi les questions de pollution, d'hygiène et de santé.
- Construction des mythes et stéréotypes : de la figure Breton pêcheur à la diffusion de la gastronomie bretonne (crêpes, cidre, beurre salé) et ses usages politiques et touristiques.
- Voir et représenter : iconographie (tableaux, gravures, photographies, affiches, étiquettes…), archives orales, littérature, patrimoine immatériel, mémoire des pratiques alimentaires.

5. L'industrialisation alimentaire et ses mutations (XIXe - XXIe siècles)

- L'essor de la conserve : l'épopée des sardineries et des conserveries sur le littoral (Douarnenez, Concarneau, etc.) et leur impact social, politique et urbain.
- Le « modèle agricole breton » : l'après-guerre et la transformation de la Bretagne en « usine à nourrir la France », les défis environnementaux associés (algues

vertes, qualité de l'eau), les mutations sociologiques du monde agricole et le développement d'entreprises régionales (Brittany Ferries, STEF).

- Le devenir du modèle « breton », de son maillage industriel et de ses ports bretons.

Modalités d'envoi des propositions

Les propositions de communication, d'environ 500 mots, veilleront à présenter succinctement les sources et archives mobilisées tout en détaillant le thème abordé, les questionnements soulevés, les méthodes employées. Il doit aussi comprendre :

- un titre provisoire
- une bibliographie indicative
- les nom, prénom, adresse courriel et éventuellement organisme de rattachement de l'auteur·ice (ou des auteur·ices s'il y en a plusieurs).

Les propositions de contribution sont à envoyer, avant le 30 décembre 2026, par courriel, en fichier attaché au format Word (.doc), à : julien.bachelier@univ-brest.fr et marc.savina@laposte.net

Une réponse sera apportée aux auteur·ices au cours du mois de février 2027.

Le Congrès se déroulera les 9, 10 et 11 septembre 2027, à Landerneau.

Format des communications : 25 minutes de présentation