



APPEL à COMMUNICATION

SEL et SOCIÉTÉ

Colloque international et pluridisciplinaire des 23 et 24 novembre 2017 à l'Université de Lille

Depuis 2013, une équipe de chercheurs d'institutions différentes (Université SHS-Lille3, Inrap, Direction de l'archéologie du Pas-de-Calais) s'est réunie pour organiser des rencontres scientifiques sur la thématique du sel. Après deux journées d'études, une publication, le **groupe de recherche « Regards croisés sur le sel »** propose d'organiser un **colloque intitulé « Sel et Société »**. Il se déroulera les **jeudi 23 et vendredi 24 novembre 2017 à l'université SHS - Lille 3 Charles-de-Gaulle**. Cette manifestation scientifique s'inscrit dans les thèmes de recherches du laboratoire : Histoire, Archéologie et Littératures des Mondes Anciens, HALMA, UMR 8164 (CNRS Univ. Lille [SHS], MCC)*.

L'étude du sel, de sa production, de sa consommation, de sa symbolique, de son image dans les périodes anciennes jusqu'à aujourd'hui, de sa valeur, des échanges qu'il a suscités, sont autant de pistes de réflexion pour une **recherche scientifique** permettant des regards croisés entre historiens, archéologues, philologues, médecins, nutritionnistes, psychologues, géologues... Une **approche comparatiste** permettra de faire avancer la réflexion en matière d'image et de gestion de la ressource, et de développer également une **approche évolutive**.

Nous proposons dans cette perspective de construire les journées du colloque autour de trois thématiques :

La première concerne le sel et la santé. Associer à l'heure actuelle ces deux mots est antinomique et pourtant le sel a été essentiel à l'homme et il le demeure. Il a contribué à sa sédentarisation et à l'amélioration de la chaîne alimentaire. Mais dans ce long processus qui a conduit à l'industrialisation agroalimentaire, **le sel est devenu un facteur de risque**, ainsi que le soulignent les organismes de santé. Cette thématique propose d'**explorer les apports et les effets néfastes du sel à travers les siècles**.

Pour cela, il serait utile de mieux connaître les dernières recherches concernant l'évaluation des **valeurs nutritionnelles du sel** afin de comprendre plus précisément pourquoi il est **nécessaire à la physiologie de l'homme et des animaux**. Le sel a été et reste un atout pour la conservation alimentaire. Ce sous-thème est représentatif de la place du sel dans l'histoire de l'alimentation du Néolithique à aujourd'hui. On pourrait l'intituler de « la saumure à la conserve ». On attend dans cette partie des

* <http://halma.recherche.univ-lille3.fr>. On peut télécharger la plaquette sur le site de la Bibliothèque des Sciences de l'Antiquité de l'Université SHS de Lille 3 : bsa.biblio.univ-lille3.fr/blog/tag/sel/

communications sur l'**histoire de la conserverie alimentaire des origines à nos jours**, le rôle du sel dans le processus jusqu'à son utilisation excessive dans la production alimentaire contemporaine.

Il serait intéressant ensuite de préciser à quel **moment le sel est devenu un facteur prédisposant à certaines maladies**. Comment s'en est-on aperçu ? Qui est à l'origine des premières constatations ? Sur quelles études les faits s'appuient-ils ? Quelles sont les conséquences d'une consommation excessive de sel ? Quelles réponses les pouvoirs publics ont-ils apporté à l'usage immodéré du sel dans l'industrie et à l'addiction consécutive au sel ? Quelles réponses les sociétés de production et de transformation alimentaire ont-elles trouvé ? Quelles stratégies sont proposées pour modifier les comportements alimentaires : quels sont les dispositifs éducatifs mis en place, les choix opérés dans la restauration collective... Et quels sont les résultats de ces politiques de santé ?

Pour prolonger les réflexions, nous voudrions aussi aborder l'intérêt du **sel comme débouché médical**, agent soignant et de bien-être. C'est, par le développement du thermalisme au XIX^e siècle qui utilise les eaux salées, qu'apparaît cette spécialisation sur des sites où l'exploitation du sel est parfois connue depuis la période romaine voire avant (par exemple à Salies de Béarn). Nous serions intéressés par **une présentation des atouts du sel dans ce contexte et une mise en perspective historique** de la création de ces établissements.

Le deuxième thème **porte sur le sel des croyances**. En effet, les religions des hommes ont souvent attribué au sel un rôle, un caractère sacré. Chez les Grecs et les Romains, il est considéré comme relevant du **divin**, à l'image de Nérée, le dieu marin, qui offre le sel en guise de dot au père d'Achille. Il est aussi intéressant de noter que la tradition **judéo-chrétienne** donne au sel des pouvoirs opposés : d'une part, il présente un aspect **bénéfique** et positif avec la symbolique de **l'alliance**, de la **purification** et de la **fidélité** et d'autre part, un autre, plus sombre et **négatif**, avec son pouvoir de **destruction** et la puissance de ses **imprécations maléfiques**.

De fait, les témoignages sont nombreux sur le rôle du sel comme symbole d'alliance et de fidélité, un **pacte de sel** scelle un accord entre deux tiers. Partager le sel d'un individu, c'est être admis à sa table, c'est aussi être ouvert à son amitié. Les fonctions négatives du sel sont très nombreuses, car en grandes quantités, il brûle la terre, rend les champs infertiles, condamne les sources, les puits et rivières, il ne permet pas aux villes détruites de renaître de leurs cendres. Mais comment le sel s'intègre-t-il dans le récit sacré, quelle origine lui attribue-t-on ? Quelle était sa place dans les rituels, dans le culte, faisait-il l'objet d'une attention particulière ? D'une religion à une autre, peut-on déceler une **évolution** ou une **différence** dans sa symbolique ?

Les **croyances populaires** ont laissé une place importante aux pouvoirs exercés par le sel. Il protégeait le foyer familial et les animaux, il garantissait un mariage heureux et durable, il permettait de prédire l'avenir, il éloignait le mauvais œil, il soignait nombre de maladies, il redonnait de la vigueur sexuelle aux maris endormis, il affermissait le corps et l'esprit... Quel est le **creuset** de ces croyances populaires ? Étaient-elles en **phase** ou en **opposition** avec le récit religieux ? Peut-on dessiner les contours des croyances populaires à partir de l'utilisation du vocabulaire et des expressions sur le sel dans le **langage courant** ?

Le troisième thème qui pourra être abordé est relatif au **sel comme source de richesse**. En tant que source de richesse, le sel peut se faire **monnaie d'échange**. On pourra exploiter cet aspect aussi bien dès l'Antiquité où il est effectivement attesté comme un **moyen de paiement**. Pline l'Ancien (*Histoire Naturelle*, 31, 89) rappelle que le mot *sal*, sel en latin, donna celui de *salarium*, salaire, en raison

de la ration de sel donnée aux soldats romains. Cela désigna par extension l'indemnité en argent (*salarium argentum*) versée aux soldats pour acheter le sel indispensable à leur nourriture (alimentation, conservation) et à celle de leurs bêtes, mais aussi pour des usages spécifiques comme le tannage des cuirs destinés aux tentes et au matériel de ces soldats. Le mot finit par désigner toute forme de salaire. On pourra puiser dans les **études historiques** comme dans les **cas de figure contemporains**. Ainsi, dans les déserts actuels, comme au Sahara, les plaques de sel sont des monnaies d'échanges pour les tribus nomades. **L'impact sur les échanges** pourra être apprécié dans la façon dont ils contribuent à **structurer les sociétés impliquées**.

Les **hommes qui s'enrichissent grâce au sel et forment des communautés spécifiques** pourront faire l'objet de présentations et d'études. En Gaule du Nord, sur le territoire ménapien, **des marchands de sel**, *negotiatores salarii*, attestés au sanctuaire de Dea Nehalennia et des marchands de saumures (*allecarii*), commerçaient entre Rhin, Bretagne et Gaule. Les guildes de marchands et les règles établies, les stratégies familiales, mariages, héritages permettront de mieux connaître les **groupes sociaux qui bénéficient du commerce du sel**, leur spécialité, leur vie quotidienne. Connaît-on des dynasties de commerçants ayant fait fortune grâce au sel ou à des activités impliquant un usage important de sel comme les conserveries de poisson ? Comment ces notables dépensaient-ils leur argent ? Quels loisirs pouvaient-ils s'offrir grâce au sel ?

L'**impact de la fiscalité** établie sur le sel par les États soucieux de récupérer une partie des bénéfices liés à cet or blanc, longtemps indispensable, pourra être mesuré. Rome voulait en faire un monopole ; l'Ancien Régime a vu s'établir la gabelle. Qui sont les agents chargés de lever cet impôt ? a-t-on recours à une gestion directe ou à un affermage ? Comment est vécue la levée de l'impôt ? Qui fraude ? Qui pourchasse les fraudeurs ? Qu'encourent les fraudeurs ? autant de questions susceptibles de donner lieu à des communications.

Les propositions de communication sont attendues au plus tard pour le 30 juin 2016 ; elles devront être accompagnées d'un résumé d'une dizaine de lignes et d'un curriculum vitae d'une page maximum.

Elles sont à envoyer à l'adresse suivante : masse.armelle@pasdecalais.fr

Organisateurs : Armelle Masse (Direction de l'archéologie du Pas-de-Calais), Gilles Prilaux (Institut national de recherches archéologiques préventives) et Christine Hoët-Van Cauwenberghe (Université de Lille 3 – Charles de Gaulle)

Comité scientifique : Claire Barat (Université de Valenciennes), Michel Dubois (Université de Lille 1), Jean-Claude Hocquet (Président d'honneur de la Commission Internationale d'Histoire du Sel et conseiller scientifique du Journal of Salt History), Christine Hoët-Van Cauwenberghe (Université de Lille 3 – Charles de Gaulle), Gilles Prilaux (Institut national de recherches archéologiques préventives), Armelle Masse (Direction de l'archéologie du Pas-de-Calais), Anne-France Morand (Université de Laval, Canada), Séverine Tarantino (Université de Lille 3 – Charles de Gaulle).