



Programme  
*Season school* EUR ArChal

Organisée par l'Inrap et le musée de Bibracte

10 au 14 septembre 2023 – Bibracte

Season School EUR ArChal (Université de Paris-1 – Inrap – Bibracte)

Glux-en-Glenne (Nièvre)  
10 -14 septembre 2023

Programme

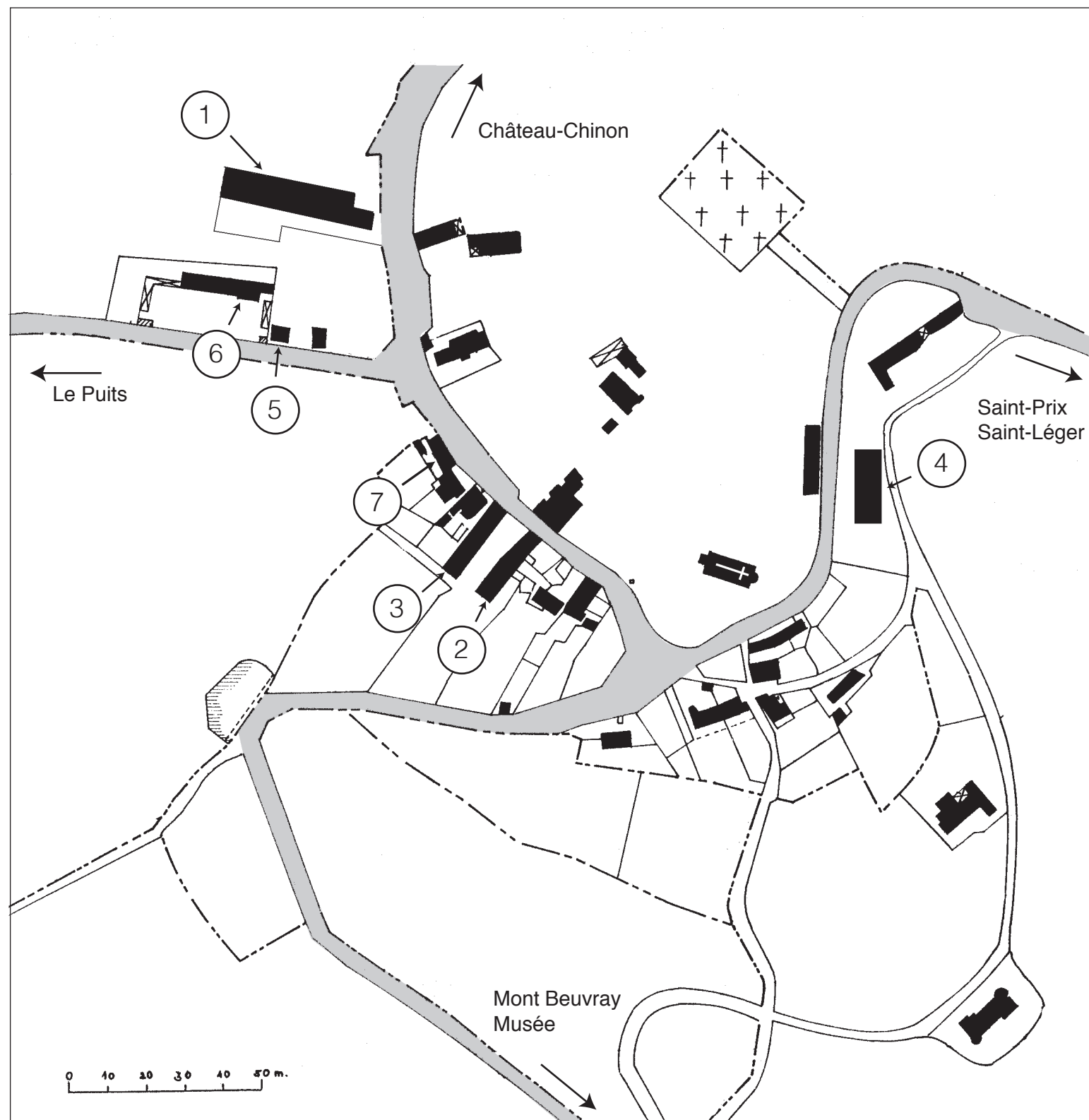
<i>Dimanche 10 septembre</i>	
11h52	Départ Paris, gare de Lyon en TGV vers Le Creusot-Montchanin TGV
13h10	<i>Arrivé des participants à la gare de Le Creusot-Montchanin TGV</i> <i>Départ en autocar vers le musée de Bibracte à Saint-Léger-sous-Beuvray</i>
14h15	Arrivé au musée de Bibracte Repas pique-nique devant le Musée (merci d'apporter des couverts et un gobelet !)
16h00	<i>Accueil et visite guidée au musée de Bibracte par Vincent Guichard, directeur de Bibracte</i>
18h00	Départ du musée de Bibracte et prise des chambres aux gîtes
19h00	Repas à la cafétéria
<i>Lundi 11 septembre</i>	
7h30-8h15	Petit déjeuner à la cafétéria, en face du gîte du haut (centre du village)
8h45	<i>Centre de recherche : Départ pour la Rando-visite du site de Bibracte en minibus</i>
9h00	Musée de Bibracte : Départ de la rando-visite du site de Bibracte (Pascal Paris, EPCC Bibracte) Bonnes chaussures de randonnée obligatoires !
11h45	Musée de Bibracte : départ vers le village de Glux-en-Glenne
12h15	Déjeuner à la cafétéria (en face du gîte central, centre du village)
13h30	<i>Accueil au centre de recherche (en haut du village), visite du centre</i>
14h00	<i>Présentation du programme (centre de recherche, grande salle de réunion, 1<sup>er</sup> étage)</i> Centre de recherche (en haut du village), 1 <sup>er</sup> étage : M. Cabanis/E. Bonnaire/I. Jouffroy Bapicot/J. Wiethold.
14h30	La carpologie : les macrorestes végétaux comme témoins de l'agriculture, alimentation végétale et du paléo-environnement E. Bonnaire (Archéologie Alsace/Bibracte) / M. Cabanis (Inrap) / J. Wiethold (Inrap)
15h30	Pause
16h15	Petites observations des macrorestes végétaux en salles d'études
17h30	Temps libre jusqu'au repas
19h00	Dîner à la cafétéria (en face du gîte central, centre du village)



Mardi	12 septembre
7h30-8h15	Petit déjeuner à la cafétéria, en face du gîte du haut (centre du village)
9h00	Centre de recherche, salle de conférences :
10h00	L'anthracologie : l'étude des charbons de bois : méthodologie et approches scientifiques (Manon Cabanis) 4 groupes de travail (groupes A, B, C, D) - Terrain, groupes A+B : Terrain à Centasse : carottage palynologique (Isabelle Jouffroy-Bapicot, CNRS et Christine Dodelin, conservatrice de la réserve Naturelle Régionale des tourbières du Morvan) - Terrain, groupes A+B : Observations botaniques et lecture du paysage (Julian Wiethold) - Travail au Laboratoire (centre de recherche, salles d'étude) : Groupes C et D - Groupe C : Salle d'étude : Observation des macrorestes végétaux (Manon Cabanis) - Groupe D : Salle de lavage : Flottation – Tamisage (Emmanuelle Bonnaire)
12h15-13h15	Déjeuner à la cafétéria
13h30	4 groupes de travail (groupes A, B, C, D) - Terrain, groupes C+D : Terrain aux Lamberts : carottage palynologique (Isabelle Jouffroy-Bapicot) - Terrain, groupes C+D : Observations botaniques et lecture du paysage (Julian Wiethold) - Laboratoire (salles d'étude, centre de recherche): - Groupe A, salle d'étude : Observation des macrorestes végétaux (Manon Cabanis) - Groupe B, salle de lavage : Flottation – Tamisage (Emmanuelle Bonnaire)
19h00	Dîner à la cafétéria
Mercredi	13 septembre
7h30-8h15	Petit déjeuner à la cafétéria, en face du gîte du haut (centre du village)
9h00	Centre de recherche : salles d'étude ; 4 groupes de travail (groupes A, B, C, D) Groupes C et D, salle d'étude : Observations microscopiques – les charbons de bois (Manon Cabanis) Groupes C et D, salle d'étude : Observations microscopiques – le pollen et les non-pollen palynomorphs (NPP) (Isabelle Jouffroy-Bapicot) Groupe B, salle d'étude : Observation des macrorestes végétaux (Emmanuelle Bonnaire) Groupe A, salle de lavage : Flottation – Tamisage (Julian Wiethold)
11h00	Salle de réunion : La palynologie : l'étude du paléo-paysage et de l'anthropisation (Isabelle Jouffroy-Bapicot)
12h15-13h15	Déjeuner à la cafétéria
13h30	Centre de recherche, salles d'étude : 4 groupes de travail (groupes A, B, C, D) Groupes A et B, salle d'étude : Observations microscopiques – les charbons de bois (Manon Cabanis) Groupes A et B, salle d'étude : Observations microscopiques – le pollen et les non-pollen palynomorphs (NPP) - Groupe D, salle d'étude : Observation des macrorestes végétaux (Manon Cabanis) - Groupe C, salle de lavage : Flottation – Tamisage (Emmanuelle Bonnaire)
17h00	Conclusions scientifiques et suite du programme EU ArChal
18h30	Parking Centre de recherche : Départ en minibus au Musée/Restaurant Le Chaudron
19h00	Repas dinatoire et soirée festive au restaurant « Le Chaudron de Bibracte », site du Musée
Jeudi	14 septembre
7h30-8h15	Petit déjeuner à la cafétéria, en face du gîte du haut (centre du village) Rangement des chambres et des bagages Deux rando-excursions facultatives : départ devant le centre de recherche
8h30	Départ pour une excursion géologique et botanique dans les Gorges de la Canche (Julian Wiethold)
9h00	Départ pour la visite du site de Sources de l'Yonne (Pascal Paris) <b>Attention : pour les Gorges de la Canche bonne condition physique et bonnes chaussures de randonnée obligatoires !</b>
12h15-13h15	Déjeuner à la cafétéria
13h30	Départ de l'autocar vers la gare de Le Creusot TGV devant le centre de recherche
14h49	Départ de la gare TGV Le Creusot-Montchanin vers Paris, gare de Lyon (arrivée : 16h08)

« Cette summer school a bénéficié d'une aide de l'État gérée par l'Agence Nationale de la Recherche au titre du programme d'Investissements d'Avenir portant la référence (ANR-18-EURE-0001) ».

Crédits d'images: © Bibracte/Antoine Maillier



1 CENTRE DE RECHERCHE

2 Cafétéria

3 Gîte centre - bourg

4 Gîte - bas du bourg

5 Maison du gardien

6 PTT

7 Gîte de l'ancienne poste

# REPAS GAULOIS AU RESTAURANT LE CHAUDRON DE

## B I B R A C T E

### CINTUS

« en premier » en langue gauloise

Petit pâté de lentilles, aromatisé aux noisettes, à la farine de glands et à l'ail des ours  
*Small lentil pâté, flavoured with hazelnuts, acorn flour and wild garlic*

### ARAUSIO

« joue » en langue gauloise

Joue de bœuf aux champignons noirs mijotée à la cervoise, accompagnée de millet et de petits pois  
*Beef cheek with black mushrooms simmered in cervoise, served with millet and peas*

### UINDUS

« blanc » en langue gauloise

*Fromage de la Ferme du Rebout*  
*Cheese from the Ferme du Rebout*

### ABALO

« pomme » en langue gauloise

Galette sablée aux pommes ou aux pruneaux  
*Shortbread cake with apples or prunes*



Petit pain individuel à la farine d'épeautre (\*)

Forfait boissons (\*\*): vins, cervoise gauloise et café

(\*) *allergène fruits à coque et céréales*

(\*\*) *6€ par personne en supplément*

La plupart des produits sont issus de l'agriculture biologique, le pain, le fromage et le miel sont de fabrication locale.