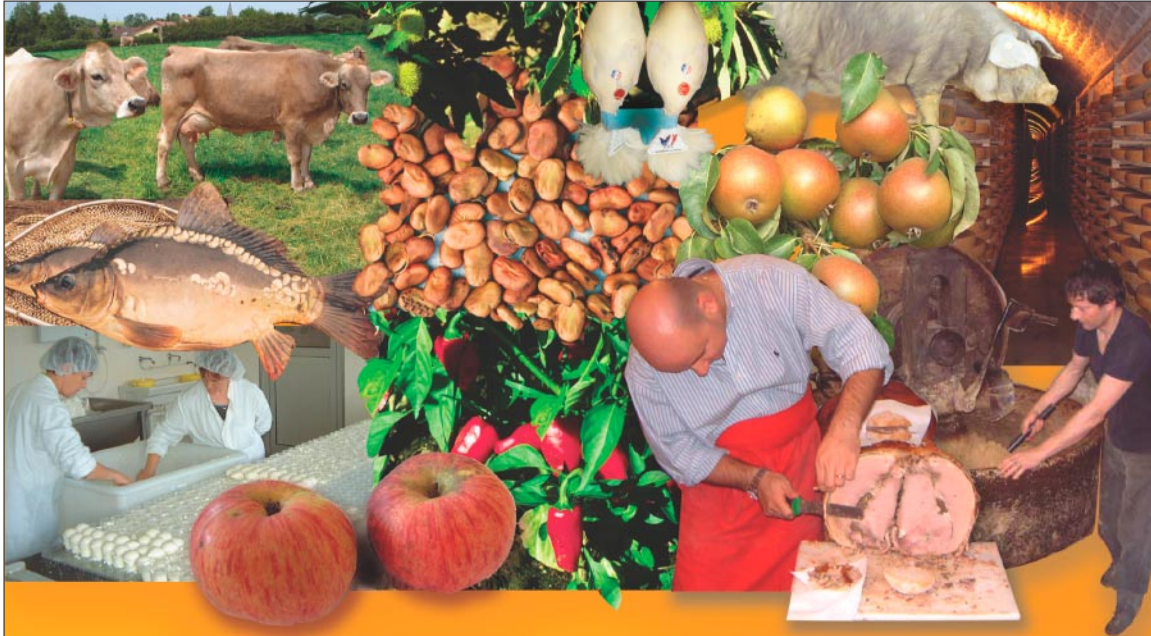


Nouveauté



Laurence Bérard
Philippe Marchenay

LES PRODUITS DE TERROIR

entre cultures
et règlements

 CNRS EDITIONS

17 x 24 - 232 pages

 CNRS EDITIONS

15 rue Malebranche 75005 Paris

Tél. : (33) 1 53 10 27 00 Télécopie : (33) 1 53 10 27 27

Mél : cnrseditions@cnrseditions.fr - Site Internet : www.cnrseditions.fr

LES PRODUITS DE TERROIR

entre cultures et règlements

Laurence Bérard et Philippe Marchenay

Grataron d'Arêches, pogne de Romans, cardon, bouche rouge, tarte au quemeau, pormonier, boudin d'herbe, chapons et poulardes de Bresse... Porteurs d'une étonnante diversité biologique et culturelle, les « produits de terroir » foisonnent aujourd'hui dans tous les secteurs agroalimentaires. Depuis 1992, l'Europe réglemente la protection de leur nom. Ce dispositif, qui se répand comme une traînée de poudre, conjugue une origine géographique et des qualités particulières. Sur quels critères repose cette qualification ? Quel est le contenu de la relation à un lieu ? Comment prendre en compte la tradition, l'histoire, les savoirs et les pratiques, la culture locale en un mot ?

De plus en plus, notre société tend à associer étroitement la valorisation de ces productions à leur dimension patrimoniale : un patrimoine vivant, synonyme de revitalisation et de trajectoire dynamique pour peu que les acteurs locaux en décident. Mais ces charcuteries, fromages, huiles, fruits ou légumes, dont l'existence est intimement liée à la consommation locale, sont aujourd'hui très convoités. Ils doivent se frotter aux normes d'hygiène, aux stratégies commerciales des grandes enseignes, à l'industrie agroalimentaire. Que reste-t-il alors de la dimension culturelle qui signe leur spécificité ?

Un voyage savoureux, de la région Rhône-Alpes au Trás-os-Montes, de la Catalogne à l'Emilie-Romagne, ponctué par l'évocation des modes de fabrication et des usages alimentaires...

*Chercheurs du CNRS à l'Unité mixte de recherche Éco-anthropologie et ethnobiologie (CNRS, Muséum national d'histoire naturelle), **Laurence BÉRARD** et **Philippe MARCHENAY** dirigent le pôle « Ressources des terroirs-Cultures, usages, sociétés », implanté à Bourg-en-Bresse (Ain). Leurs travaux portent sur la dimension ethnologique des productions agricoles et alimentaires locales.*

Table des matières

Des objets convoités

I. UN MONDE COMPLEXE

- Quand le terrain parle
- De la diversité au sens des lieux

II. PROTÉGER SANS APPAUVRIR

- La France : un pays précurseur
- Prouver l'origine
- Du terroir révélé à l'indication géographique
- Consigner la culture technique locale
- Du bon usage des noms

III. METTRE EN VALEUR LA SPÉCIFICITÉ CULTURELLE

- La dynamique patrimoniale des productions locales
- Une forme de valorisation : la protection
- Les grandes enseignes sont sur le coup !
- Il y a consommateur et consommateur
- Place au goût : l'expérience étonnante de Slow Food
- Un élément fort du débat : normes d'hygiène, réglementation internationale et industrie agroalimentaire

Entre le culturel et le marchand

Bibliographie

Liste des sigles

Index général

Bon de commande

Cet ouvrage est disponible chez votre libraire ou sur commande à
CNRS ÉDITIONS, 15 rue Malebranche F-75005 PARIS
Tél : 01 53 10 27 00 - e-mail : cnrseditions@cnrseditions.fr

LES PRODUITS DE TERROIR entre cultures et règlements

À compléter et à retourner accompagné de votre règlement à l'adresse ci-dessus

Nom : Prénom :

Profession :

Mél :

Adresse :

Code postal : Ville :

Pays :

Téléphone : Télécopie :

ISBN	TITRES	QUANTITÉ	PRIX TTC	MONTANT
2-271-06211-X	Les produits de terroir		25 €	
			Participation aux frais de port : Pour un ouvrage : France et pays de l'UE : 5 € - Pour tout ouvrage supplémentaire : 1 € Pour l'étranger, veuillez nous consulter	
			TOTAL	€

Ci-joint mon règlement deeuros à l'ordre de CNRS ÉDITIONS par

chèque bancaire chèque postal mandat

Je vous autorise à débiter mon compte

carte bleue Visa Eurocard Mastercard n°

valable jusqu'au : Date :

Signature obligatoire :