



## Les produits de terroir: Entres cultures et règlements

*Philippe Marchenay, Laurence Bérard*

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

**Les produits de terroir: Entres cultures et règlements** Philippe Marchenay, Laurence Bérard

 [Download Les produits de terroir: Entres cultures et règlements ...pdf](#)

 [Read Online Les produits de terroir: Entres cultures et règlemen ...pdf](#)

# **Les produits de terroir: Entres cultures et règlements**

*Philippe Marchenay, Laurence Bérard*

**Les produits de terroir: Entres cultures et règlements** Philippe Marchenay, Laurence Bérard

## Téléchargez et lisez en ligne Les produits de terroir: Entres cultures et règlements Philippe Marchenay, Laurence Bérard

---

Format: Ebook Kindle

Présentation de l'éditeur

Grataron d'Arêches, pogne de Romans, cardon, bouche rouge, tarte au quemeau, pormonnier, 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...Présentation de l'éditeur

Grataron d'Arêches, pogne de Romans, cardon, bouche rouge, tarte au quemeau, pormonnier, 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...Biographie de l'auteur

Chercheurs du CNRS à l'Unité mixte de recherche Eco-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.

Download and Read Online Les produits de terroir: Entres cultures et règlements Philippe Marchenay, Laurence Bérard #U8MTZ4XHQ6N

Lire Les produits de terroir: Entres cultures et règlements par Philippe Marchenay, Laurence Bérard pour ebook en ligneLes produits de terroir: Entres cultures et règlements par Philippe Marchenay, Laurence Bérard Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres Les produits de terroir: Entres cultures et règlements par Philippe Marchenay, Laurence Bérard à lire en ligne.Online Les produits de terroir: Entres cultures et règlements par Philippe Marchenay, Laurence Bérard ebook Téléchargement PDFLes produits de terroir: Entres cultures et règlements par Philippe Marchenay, Laurence Bérard DocLes produits de terroir: Entres cultures et règlements par Philippe Marchenay, Laurence Bérard MobipocketLes produits de terroir: Entres cultures et règlements par Philippe Marchenay, Laurence Bérard EPub

**U8MTZ4XHQ6NU8MTZ4XHQ6NU8MTZ4XHQ6N**