LES PRODUITS DE TERROIR entre cultures et règlements

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 ?
Gn voyage savoureux, de la région Rhône-Alpes au Trâs-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 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.

ISBN: 2-271-0621 l-X

9 782271 062116 www.cnrseditions.fr