

Colloque organisé par la Société de Géographie, Ethic Ocean et
Ferrières



Ferrières

L'ECOLE DE L'EXCELLENCE A LA FRANÇAISE
Hôtellerie - Gastronomie - Luxe
PARIS

**Géographie gastronomique de la mer
et gestion des ressources**

**Vendredi 26 et samedi 27 janvier 2018
Au Château de Ferrières (Seine-et-Marne)**

Appel à communications

Sauf exception, dans toutes les sociétés vivant à proximité de la mer ou de voies de communication rapides permettant d'y accéder, les poissons, crustacés, mollusques avec ou sans coquilles, mammifères marins, algues et tous les produits dérivés de ces ressources halieutiques entrent dans l'alimentation quotidienne, mais aussi extraordinaire, c'est-à-dire gastronomique. Brillat-Savarin définissait la gastronomie comme « la connaissance raisonnée de tout ce qui a rapport à l'homme en tant qu'il se nourrit ». En matière de gastronomie, les lieux, les habitudes, les modes, les représentations jouent un rôle essentiel et varient dans le temps comme dans l'espace. Aujourd'hui d'autres éléments sociétaux interviennent dans la gastronomie comme ceux de la gestion raisonnable des ressources et de l'environnement.

Les propositions de communications peuvent se rattacher à toutes les sciences humaines (géographie, histoire et histoire de l'art, archéologie, anthropologie, sociologie, économie, droit, lettres, etc.), mais aussi émaner de biologistes, de spécialistes de l'halieutique et de la filière des produits de la mer. **Elles devront privilégier l'approche spatiale, c'est-à-dire la localisation et la répartition des phénomènes étudiés.** Les trois thématiques suivantes seront abordées :

1. Les disponibilités

La richesse halieutique des mers est très diverse selon les zones et selon les régions du monde ; elle a évolué avec le temps et avec les activités humaines. Par ailleurs, afin de rendre disponibles ces ressources, et face aux inégalités de la répartition des populations humaines (plus ou moins proches des littoraux) ont été développés des courants commerciaux et des modes de conservation variés. Face aux enjeux de gestion des ressources, des régulations ont été mises en place. Deux phénomènes sont intervenus ces dernières décennies : d'une part la surpêche de certaines espèces sauvages naguère abondantes (cabillaud, thon, anchois, baleine, coquille Saint-Jacques, par exemple) qui font aujourd'hui l'objet de régulations et, d'autre part, le développement de l'aquaculture (saumon, bar, turbot, daurade, crevette, etc.) avec de nouveaux enjeux environnementaux.

2. Les représentations

Comment s'explique que les goûts et l'attrait des nourritures marines varient d'une société à l'autre, d'une région ou d'un pays à l'autre, contribuant ainsi à la pression sur les richesses naturelles et à la formation des prix ? Symbolisme, identité, religion qui expliquent les dilections et les interdits seront abordés ici.

3. Les modes de consommation

Le cru (vivant, frais, mariné, séché, fumé, etc.) et le cuit. Géographie des recettes et des sauces d'accompagnement. Les restaurants de poisson. Les chefs et leurs créations. Les accords entre les produits de la mer et les boissons.

Fiche de Proposition

Nom :

Prénom :

Fonction :

Adresse :

Téléphone :

Email :

Titre de la communication :

Résumé (15 lignes)

À renvoyer avant le 1^{er} juillet à l'attention de Jean-Robert Pitte
Société de Géographie, 184, bd Saint-Germain 75006 PARIS
societegeographie@gmail.com

Chaque communicant disposera de 20 minutes pour sa présentation. Les textes devront être remis au plus tard au début du colloque. Une publication sera assurée dans les mois suivants.

Le comité scientifique donnera une réponse à chacun avant le 1^{er} août. Les précisions sur l'organisation matérielle du colloque (horaires, hébergement, repas) seront données au début de l'automne.

