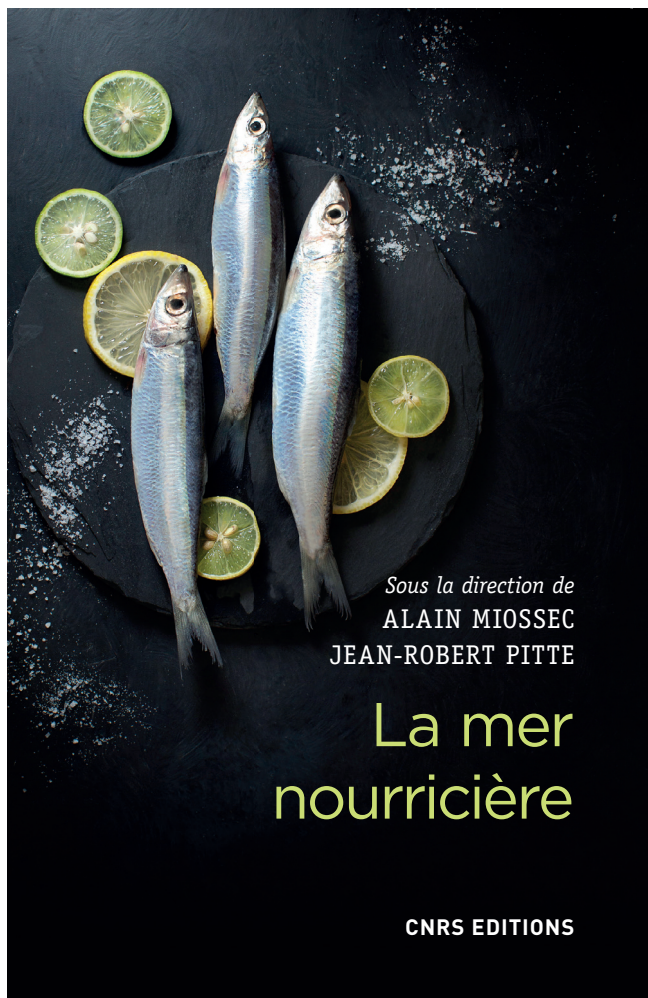


LA MER NOURRICIÈRE



CNRS EDITIONS



**Société de
Géographie**

Sommaire

Introduction..... 7

Alain Miossec et Jean-Robert Pitte

1. Les ressources halieutiques

Gérer raisonnablement la pêche pour savourer

tous les poissons durablement..... 15

Jean-René Couliou

Manger la mer et biodiversité : quels défis au xxie siècle ?..... 29

Philippe Cury

Pêche maritime et durabilité en France aujourd'hui..... 43

Jérôme Lafon

Le MSC : catalyseur de progrès pour les océans depuis vingt ans..... 53

Édouard Le Bart

Le germon en France atlantique : relancer une activité artisanale

responsable et durable ?..... 65

Yvonne Bouvet, Géraldine Le Roux, Stéphanie Brulé-Josso,

Charlène

Jouanneau, Anne-Julie Cavagna

2. Du maigre à son déclin

Maigre gastronomique et culture catholique du poisson

dans la France d'Ancien Régime..... 83

Florent Quellier

Pratiques alimentaires et consommation des animaux marins en Picardie

du xiiie au xviiiie siècle..... 97

Christophe Cloquier

Les produits de la mer dans le Sud-Ouest de la France.

Une perspective de longue durée (xvie-xxie siècle)..... 117

Frédéric Duhart

Un poisson hors de l'eau. Pour une approche géo-historique à la tradition

du poisson en Molise (Italie) entre les xviiiie et xixe siècles..... 135

Maria Giagnacovo, Maria Iarossi, Marco Petrella, Ilaria Zilli

3. Consommation marines d'ici et d'ailleurs

Comment la sardine est devenue un mets de luxe grâce à la conservation

à l'huile et en boîtes..... 161

Jean Christophe Fichou

Géographie culinaire de la morue et du stockfish..... 177

Jean-Robert Pitte

La cuisine de la mer comme expression des origines multiples de la population sétoise.....	201
Clément Calmettes et Philippe Fassanaro	
Les soupes de poissons : une cuisine opportuniste.....	213
Madeleine Ferrieres	
Géographie gastronomique de la mer et gestion des ressources à La Réunion...	227
Guy Fontaine	
La gastronomie de la mer, la pêche et la Chine : des besoins énormes aux rivalités géopolitiques.....	243
Emmanuel Véron	
Évolution au restaurant de l'utilisation des espèces de mer et de rivière.....	265
Gérard Allemandou	
Cuisines de la mer, le pire et le meilleur.....	279
Alain Miossec	
Géographie des restaurants de poisson : entre esthétisation et engagement....	299
Olivier Etcheverria	
Allocution d'ouverture du colloque.....	319
François Pasteau	

SOUS LA DIRECTION DE JEAN-ROBERT PITTE ET ALAIN MOISSEC

Notre mer nourricière pourra-t-elle encore nourrir les hommes demain, comme elle le fait généreusement depuis toujours ? Pourra-t-on encore pêcher pour se nourrir et se régaler de la chair tendre d'un cabillaud ou du fumet d'une bouillabaisse ?

La gestion des ressources halieutiques constitue l'un des grands défis économiques et politiques d'aujourd'hui. Des solutions sont possibles. On le sait. De sages mesures (quotas, surveillance) permettent notamment de reconstituer les peuplements de poissons, de coquillages et de crustacés et, ainsi, de recommencer à consommer de tout avec modération et en respectant les rythmes saisonniers.

En analysant les enjeux alimentaires d'hier et d'aujourd'hui, aux quatre coins de la planète, ce livre aide à comprendre la transformation en cours. Réaliste, il donne les clés pour comprendre comment la demande croissante va bouleverser les modes de consommation (poissons et crustacés sauvages devenant un luxe) et les modes de production (avec le recours à l'aquaculture).

Les contributions des géographes, des historiens, des spécialistes de gastronomie, nous montrent aussi combien « manger la mer » se fait de mille manières, des plus simples aux plus raffinées, en un art précieux qu'il faut préserver.

Paru le 27 juin 2019 - 320 pages - 26 €

Disponible en librairie, sur www.cnrseditions.fr ou en envoyant ce bon de commande

Bon de commande

À retourner avec votre règlement par chèque à :

CNRS ÉDITIONS – 15, rue Malebranche – 75005 Paris

Tél : 01 53 10 27 07 – Fax : 01 53 10 27 27 – Mél : sabine.lavaud@cnrseditions.fr

Nom : Prénom :

Adresse :

Code postal : Ville :

Pays : Téléphone :

Email :

	Quantité	Prix TTC	Frais de livraison	Total
• Mer nourricière 978-2-271-12630-6		26 €	5 € pour 1 ex. 7 € pour 2 ex.	