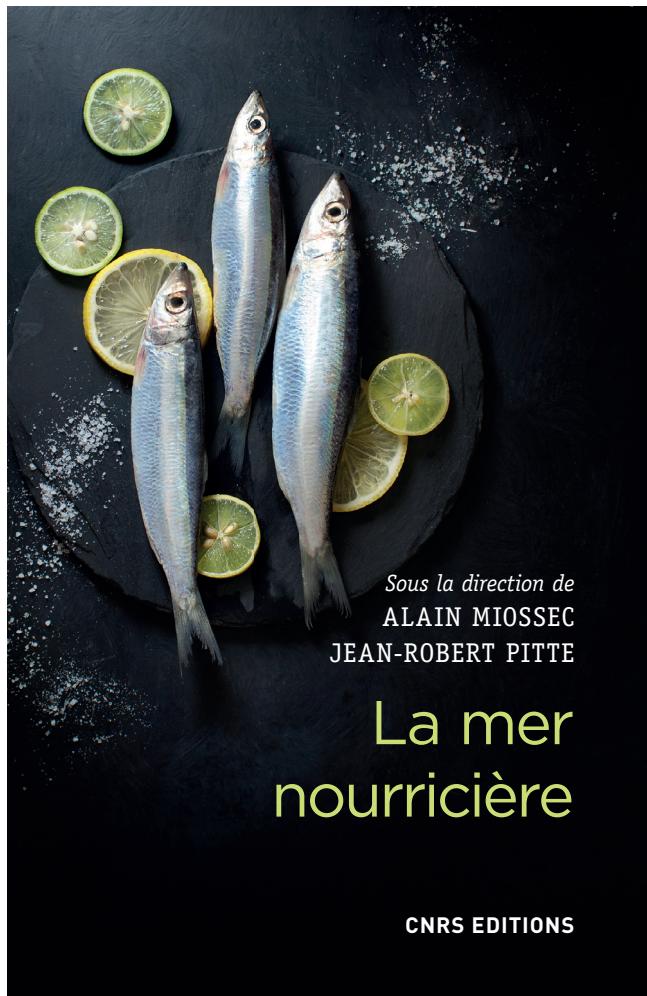


LA MER NOURRICIÈRE



CNRS EDITIONS



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
Yvanne 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 xiie au xviiie 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 xviiie 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 renvoyant 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.	