

Une collection pédagogique et proche de vous

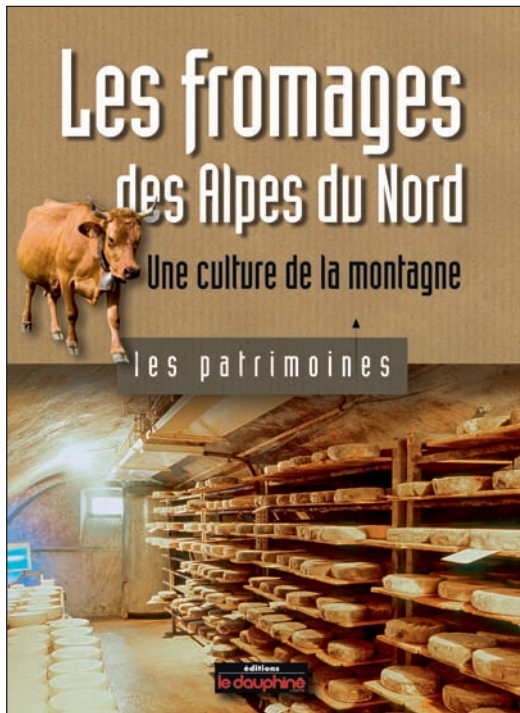
Qu'il s'agisse d'architecture, d'histoire, de peinture, de sciences techniques ou humaines, de traditions, la collection **Les Patrimoines** rassemble des informations précises et pratiques de qualité sur nos régions.

Au fil des pages, le lecteur découvre les spécificités d'un territoire, les sites, les personnages et les thématiques particulières qui le composent. Grâce à une présentation ludique et séduisante, cette collection permet d'appréhender chaque thème avec curiosité.

Ces guides ne ressemblent à aucun autre ! Réalisés suivant les principes de l'édition : un concept éditorial fort, un directeur de collection garant scientifique du contenu, une équipe de réalisation en lien direct avec les auteurs, une recherche iconographique originale. Cette collection est vendue suivant les principes de la presse : une diffusion dans un réseau unique et maîtrisé touchant le public le plus large, bénéficiant d'une communication dans votre quotidien régional, les magazines de territoire et le TV Mag.

Les auteurs

Chercheurs au CNRS (UMR Éco-anthropologie et Ethnobiologie), **Laurence Bérard et Philippe Marchenay** dirigent le pôle "Ressources des terroirs - Cultures, usages, sociétés" sur Alimentec (Bourg-en-Bresse).



- 52 pages
- Format : 15 x 21 cm
- ISBN : 978-2-916272-35-1

→ 7,00 €

Titre disponible à partir
du 26 octobre 2007

Les fromages des Alpes du Nord

Une culture de la montagne

Abondance, beaufort, tome des Bauges et tomme de Savoie, persillés, chevrotins et autres bleus..., les fromages des Alpes du Nord sont un patrimoine vivant qui ne saurait être réduit à la fameuse trilogie raclette-fondue-tartiflette. Ils sont les produits d'un système agropastoral dont dépendent nombre de composantes majeures du monde alpin : alpages conquis de haute lutte par l'homme et exploités selon des règles codifiées impliquant l'ensemble d'une communauté ; gestion des pâturages et des troupeaux ; pratiques et techniques complexes, appliquées à une matière première vivante et fragile, le lait... La multiplicité des situations climatiques et environnementales a généré une extraordinaire variété de produits. Cette richesse, longtemps synonyme d'inadaptation au progrès, ces particularismes, supports d'une diversité dont on n'avait que faire hier, constituent aujourd'hui pour nombre d'acteurs locaux la tête de pont du développement de la montagne. Les démarches de protection de l'origine et de valorisation des fromages en témoignent.

Symboles de la résistance à la "malbouffe", les fromages se trouvent à la croisée des chemins, face à des règles d'hygiène et de sécurité devenues draconiennes et à la régularité et l'homogénéité requises par la grande distribution.

Riche de cinquante-trois titres, cette collection s'est déjà vendue à plus de 500 000 exemplaires !

En vente chez votre marchand de journaux, par correspondance au 04 76 88 70 88
et en ligne : <http://boutique.ledauphine.com>

CONTACT

Éditions Le Dauphiné Libéré

38913 Veurey Cedex.

Tél. 04 76 88 71 59.

E-mail : editions.dl@ledauphine.com

Internet : www.ledauphine.com

- Directeur de publication : Henri-Pierre Guilbert
- Directeur des Éditions : Patrick Peltier
- Responsable d'édition : Anne Grobert
- Coordination éditoriale : Alice Morabito
- Maquette, mise en page : Eulalie De Sousa
- Communication/Presse : Sophie Amblard et Anne Grobert