http://dx.doi.org/10.21707/gs.v10.n01a13

Comensalidade e gestão de recursos naturais na festa da Oursinade – Costa Azul francesa[1]

Juana de Oliveira Santos[2]

[1]*Este artigo contou com a contribuição de Florent Kohler, Professor Maître de Conférences (M. C.) pela Université de Tours e vinculado ao Laboratório de Pesquisa Centre de Recherche et de Documentation sur les Amériques (CREDA).*

[2]*Doutoranda em Études Latino-Américaines, com ênfase em Antropologia, pelo Instut des Hautes Études de l'Amérique Latine (IHEAL), Université Sorbonne Nouvelle – Paris 3, que conta com o apoio e fomento da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES). E-mail: juanas@gmail.com*

Recebido em 25 de Setembro de 2015. Aceito em 28 de Dezembro de 2016. Publicado em 30 de junho de 2016.

Resumo – Este artigo é fruto do questionamento crítico sobre os caminhos escolhidos pela sociedade contemporânea entre a sustentabilidade e o desenvolvimento, feito por uma pesquisa[3] focada nas inter-relações entre a Festa da Ouriçada de Carry-le-Rouet (Bouches-du-Rhône, França) e a gestão dos recursos naturais. Se, originalmente, a Ouriçada vem da cultura popular de uma comunidade local de pescadores, atualmente ela pode ser considerada como uma festividade gastronômica tradicional do sul da França, que movimenta a economia regional. Assim, analisa-se as formas de sociação, as dinâmicas, a complexidade e, sobretudo, a singularidade da manifestação em estudo, através de uma metodologia qualitativa, visando a melhor compreensão de seus elementos culturais, históricos, sociais e ambientais. Para tanto, aplicou-se a observação participante e entrevistas semiestruturadas com ênfase na oralidade.

Palavras-Chave: *Festividade Gastronômica Tradicional, Sociabilidade e Gestão de Recursos Naturais*

[3] *Pesquisa intitulada "As Festas da Ouriçada na Baía de Suape (PE, Brasil) e na vila de Carry-Le-Rouet (Bouches-du-Rhône, França): entre a gestão portuária e a preservação dos recursos naturais".*

Commensality and management of natural resources in the sea Urchin festival – The french Blue Coast

Abstract – This article is the result of a critical questioning about the chosen paths between sustainability and development of contemporary society, done by a scientific research focused on the interrelations between the Sea Urchin Festival at Carry-le-Rouet (Bouches-du-Rhône, France) and the management of natural resources. If the Sea Urchin Festival originally comes from the popular culture of fishermen's local community, nowadays, it can be considered as a traditional gastronomic festival in southern France, which drives the regional economy. So, this research analyzes the different forms of sociation, dynamic, complexity and, above all, the uniqueness of the Festival studied through a qualitative methodology aimed at the better understanding of its cultural, historical, social and environmental aspects. Therefore, the participant observation and semi-structured interviews was applied with an emphasis on orality, according to the perspective of the socio-environmental conflict or multi-actor's ethnography (Little, 2006).

Key Words: *Traditional Gastronomic Festival, Sociability and Management of Natural Resource*

Comensalidad y la gestión de los recursos naturales en la fiesta del erizo de mar – La Costa Azul francesa

Resumen – Este artículo es el resultado del cuestionamiento crítico acerca de las formas elegidas entre la sostenibilidad y el desarrollo de la sociedad contemporánea, hecha por una investigación científica centrada en la interrelación entre la Fiesta del Erizo de Mar en Carry-le-Rouet (Bouches-du-Rhône, Francia) y la gestión de los recursos naturales. Si originalmente este festival viene de la cultura popular de una comunidad local de pescadores, hoy en día, se puede considerar como un festival gastronómico tradicional en el sur de Francia, que impulsa la economía regional. Así, se analizan las formas de sociación, la dinámica, la complejidad y, sobre todo, la singularidad del evento en estudio a través de una metodología cualitativa dirigida a una mejor comprensión de sus elementos culturales, históricos, sociales y ambientales. Por lo tanto, se aplicó la observación participante y las entrevistas semiestructuradas con énfasis en la oralidad, según la perspectiva de la etnografía del conflicto socio-ambiental o de múltiples actores (Little, 2006).

Palabras Clave: *Festival Gastronómico Tradicional, Sociabilidad y Gestión de Recursos Naturales.*

Perle de la Côte Bleue

Reconhecida pela consagração da *Fête de l'Oursinade*, *Carry-le-Rouet* (em occitan *Carri lo Roet*) está situada, segundo a divisão geopolítca francesa, no departamento *Bouches-du-Rhône* na região *Provence-Alpes-Côte d'Azur (PACA)*, tendo uma superfície de 1.010 hectares, onde apenas 280 hectares foram urbanizados até os dias atuais (ou seja 27% de seu território), enquanto o restante de sua área é constituída por uma vasta reserva natural de bosque[1].

A região situada no litoral mediterrâneo possui uma costa predominantemente recortada, que abriga enseadas, encostas e praias. *Carry não escapa deste cenário*. Ela é uma típica vila francesa localizada em uma das pequenas baías naturais encravada nas falésias da região mediterrânea, onde foi construído seu pequeno porto, sem muita interferência no seu desenho natual anterior. Seu porto está repleto de barcos brancos enfileirados nas calçadas flutuantes de madeira, com acesso exclusivo aos proprietários dos barcos. Observou-se também que *Carry* possui muitas ladeiras e que é majoritariamente composta por casas, que por sua vez, através de suas arquiteturas mais opulentas, nos indicam qual é a classe social que prevalece por ali. E, por fim, as falésias que avançam para o mar possuem trilhas que valorizam os elementos naturais e históricos da região, tais como algumas espécies de lagartos ou as escrituras antigas feitas nas suas paredes rochosas.

Famosa pelo seu porto de lazer e por suas praias de cascalhos e de águas claras, *Carry-le-Rouet* se consagrou como uma estação balneária muito frequentada durante o verão, onde se pode observar inúmeras atividades esportivas e náuticas, destacando-se pelos seus pontos de mergulho submarino. Por tudo isto, ela também ficou conhecida como "Pérola da Costa Azul" (em francês, *Perle de la Côte Bleue*).

Aparentemente, este ponto específico da costa mediterrânea já era ocupada desde os tempos pré-históricos[2], pois existem vestígios arqueológicos de que as cavernas rochosas de *Rouet* abrigavam populações nômades há aproximadamente 20.000 anos, durante a última era glacial. Em 1584, em torno do conceito de torre de defesa e ainda dependente da municipalidade de *Châteauneuf-les-Martigues*, *Carry* começa a ser considerada como uma comunidade, quando já se podia observar uma população predominantemente constituída

1 Os dados históricos, geográficos e demográficos sobre Carry-le-Rouet estão disponíveis em http://www.mairie-carrylerouet.fr/

2 fr.wikipedia.org/wiki/Carry-le-Rouet.

por agricultores e pescadores. Oficialmente, só se tornou uma coletividade territorial em 1833, fundada a partir de duas pequenas comunidades de uma centena de pescadores e agricultores pobres: uma no porto de Càrrî e outra no porto de Sausset.

No deceorrer da história, pode-se destacar três principais eventos que impactaram na formação social, econômica e cultural de *Carry-le-Rouet*. O primeiro ocorreu entre os anos de 1911 e 1915 e está vinculado à construção da linha de ferro Miramas-Marseille, que foi considerada como um verdadeiro desentrave para o seu desenvolvimento. Isto nos remete, imediatamente, à relevância que a implementação destes equipamentos de infra-estrutura, tais como linhas férreas ou instalações portuárias, têm no processo de desenvolvimento local.

O segundo fato se deu em 1924 com a separação do, então, bairro Sausset da vila de Càrrî, resultando na perda de 1.244 hectares que foram cedidos a vila de Sausset. Isto também refletiu na diminuição da população de *Carry-le-Rouet*, que tinha aproximadamente 600 habitantes no final da Primeira Grande Guerra Mundial (1914-1918), e passou a ter 265 habitantes em 1924. Atualmente, ela possui uma população de 6. 197 (2012)[3].

O terceiro evento impactante no seu crescimento demográfico está relacionado aos loteamentos, já que, exceto pelo centro histórico, a totalidade do espaço construível de *Carry* pertencia a grandes proprietários de terras. Isto se deu com a chegada da água e da eletricidade a partir de 1936 e, sobretutudo, depois do fim da Segunda Guerra Mundial. A partir de 1950, *Carry já* se apresenta como uma zona residencial rica, próxima a importantes zonas de desenvolvimento econômico, mas com vocação para cidade-dormitório, ou seja, sem muitas atividades produtivas locais.

Faire la Fête!

O "fazer a festa" é uma expressão que pode nos remeter, consciente ou inconscientemente, a momentos dedicados exclusivamente ao lazer; à fuga de uma dada rotina vivenciada; ou, simplesmente, a um instante de improdutividade e ócio. Porém, à primeira vista, nos escapa toda a profundidade e complexidade inerente a esse ato tão persistente na história da humanidade, permeado de tantos valores simbólicos e mesmo de conteúdos políticos, alertando-nos para o seu papel nas nossas relações sociais.

Isto se dá porque a festa pode ser entendida como uma "'forma' capaz de plasmar conteúdos diversos, e destinada à promoção de laços de sociabilidade, mesmo que conflitantes" (Leonel, 2010). Este mesmo autor define as festividades enquanto formas de sociação na perspectiva simmeliana, ou seja, "como formas específicas de ser com/ e para com o outro". Este vínculo estreito entre a festa e as formas de sociabilidade de cada grupo social, explica a diversidade e, ao mesmo tempo, a singularidade apresentada por estas manifestações festivas dentro de um universo cultural amplo. Cada festejo é capaz de se distinguir dos outros porque a festa, segundo Guarinello, consiste num "trabalho social específico, coletivo, da sociedade sobre si mesma" (Guarinello, 2001).

Nesta perspectiva, este artigo pretende explorar as formas de sociação, as dinâmicas, a complexidade e, sobretudo, a singularidade da manifestação em estudo, a *Fête de l'Oursinade de Carry-le-Rouet*. Também conhecida como *Fête de l'Oursin et coquillage*, esta festividade tem sua origem em 1952, quando, após uma degustação de ouriços na baía do *Cap Rousset*, os pescadores locais organizaram uma oferenda simbólica deste fruto do mar ao prefeito da época, Jean-Baptiste Grimaldi, numa quantia equivalente ao seu peso corporal. Em 1960, a prefeitura estabeleceu que todo primeiro domingo do mês de fevereiro seria o "dia do ouriço", que não tardou para que fosse consagrado como o "mês do ouriço".

A festividade da *Oursinade* de *Carry-le-Rouet* surgiu enquanto objeto de estudo numa perspectiva comparativa entre a mesma e a Festa da Ouriçada brasileira na baía de Suape-PE[4]. Essa última teve sua origem na crença local oriunda do catolicismo popular vinculada a Santa Luzia, protetora dos olhos, de que quem fosse pescar em seu dia (13 de dezembro) ficaria cego. Respeitando a crença, essa comunidade se dedicou a, neste dia, catar ouriços e realizar a festa em devoção à santa.

Um breve olhar sobre as festividades já nos revelam que ambas têm suas origens enraizadas nas tradições culturais vinculadas ao mundo da pesca de duas comunidades distintas. Entre os pontos de encontro e desencontro, pode-se destacar que o festejar da Ouriçada do litoral brasileiro perpetua o caráter rústico, que é característico daquela comunidade de pescadores, que pode ser visto como um ato de resistência social. No outro continente, a *Oursinade* francesa, passou por um processo histórico no qual as expressões culturais específicas daquela comunidade de pescadores foram institucionalizadas e apropriadas pela gestão pública local, num processo de oficialização da festividade por *Carry-le-Rouet*.

Assim como na pesquisa realizada no Brasil sobre a Festa da Ouriçada da Baía de Suape-PE, a investigação sobre a *Fête de l'Oursinade* adotou uma metodologia qualitativa, visando a melhor compreensão de seus elementos culturais, históricos, sociais e ambientais. Para tanto, priorizou-se a observação participante e entrevistas semiestruturadas com ênfase na oralidade. Esta abordagem representa um encontro das diversas cosmovisões dos distintos grupos e personagens que compõem o cenário em estudo, o que vem a requerer do pesquisador "certo grau de suspensão de valores" (Little, 2006). Nesta análise, considera-se também a memória narrativa — enquanto dimensão cultural — que é composta por "símbolos que demarcam a identidade de um grupo social" (Tedesco, 2002 apud Sousa, 2009).

Na pesquisa de campo, realizou-se a observação participante ao longo dos três dias de festa (1º, 08 e 22 de fevereiro de 2015), quando foi possível captar e analisar o ambiente criado pelos organizadores desta festividade tradicional de *Carry-le-Rouet*, bem como o ambiente em sua volta. Pôde-se observar, por exemplo, a linha férrea de Miramas-Marseille que contribuiu para o desenvolvimento de *Carry* e é connhecida como Trem da Costa Azul (em francês, *Train de la Côte Bleue*), assim como a zona portuária de Marseille composta por estaleiros, grandes depósitos de *containers*, escritórios e outras estruturas logísticas de um grande porto. Nesta área, destaca-se a Torre CME CGM, prédio empresarial e sede do terceiro maior grupo de transporte marítimo mundial. Com 147 metros de altura (a maior torre da cidade) e com uma fachada inteiramente de vidro cor turquesa, ela faz parte do Programa Euroméditerranée, que, por sua vez, visa à reestruturação dessa região portuária.

No presente artigo, optou-se por iniciar a descrição e análise da festividade pelo ambiente e características mais gerais e em seguida abordar os aspectos da festa vinculados ao ouriço propriamente dito. Sendo assim, um dos elementos mais representativo da *Oursinade* de *Carry* é a sua orla verdadeiramente repleta de tendas que vendiam não só os celebrados frutos do mar, mas uma gama de produtos bastante variados. A maioria das tendas era de lona plástica branca, mas algumas se diferenciavam quanto à dimensão e as cores de suas

3 Censo de 2012 - Instituto Nacional de Estatística e de Estudos Econômicos da França - INSEE

4 A festa da Ouriçada brasileira foi objeto da Pesquisa *Sustentabilidade na Baía de Suape: entre o Complexo Industrial Portuário de Suape e a Festa da Ouriçada* pelo Mestrado no Programa Regional de Pós-Graduação em Gestão e Meio Ambiente pela Universidade Federal da Paraíba, apresentada em 2013. Atualmente, ela é objeto do estudo comparativo no Doutorado em curso.

cobertas, enquanto outras nem mesmo possuíam cobertas. Estas tendas se encontravam espalhadas por toda a orla, ou seja, no cais *"Professeur Vayssieres"* à extrema esquerda, na praça central que se chama *Jean-Jaurès,* e, finalmente, no cais "*P. Malleville*" à extrema direita (Figura 1). A orla possui aproximadamente 600m de extensão[5] e pode ser visitada em sua totalidade a pé, sobretudo no período festivo da *Oursinade*.

Figura 1 - Imagem Panorâmica de Carry-le-Rouet, indicando o espaço ocupado pela Oursinade.

Fonte: Foto de Fédéric Hédelin no site nautisme.meteoconsult.fr.

A praça principal da municipalidade (Praça *Jean-Jaurès*), localizada no centro do seu porto de lazer, assumiu um papel diferenciado durante o período festivo. Para além das tendas, ali foi instalado um pequeno palco chamado de "*Podium Radio Star*" encarregado da música ambiente (majoritariamente de estilo "pop") e outras animações, tais como sorteios, entrevistas e apresentação de humoristas de *stand up*, mágicos, entre outras atrações. Este palco ficou virado de costas para o mar, o que o protegia do vento forte e frio com uma lona plástica. Como parte da programação oficial do evento, após o anúncio de sua abertura, era disponibilizada uma mesa onde se concentravam algumas pessoas ligadas à gestão pública local, que ofereciam café gratuitamente ao público que passava. Esta maneira de fazer a abertura do evento pode ser considerada tanto como um momento de boas-vindas aos visitantes, quanto de aproximação e interação dos gestores para com a população local. Ao seu redor, também havia um pula-pula, um vendedor de balões coloridos e um carrossel para entreter o público infantil. Também foram observadas atividades como exposição de carros antigos ao ar livre, exposição de quadros numa galeria local e fazendinhas pedagógicas para o público infantil, localizada no estacionamento do *Cinema e Espaço Cultural Fernandel*. Tais atividades podem ser entendidas como iniciativas de pequenos comerciantes e artistas locais que, por sua vez, contam com o apoio da gestão local, com o intuito final de atrair mais visitantes.

Não é por acaso que o pequeno palco desta manifestação ocupa a praça central. Segundo Leonel (2010), o caso brasileiro demonstra que, no decorrer de sua história, os espaços públicos centrais como praças públicas e largos de igrejas são estrategicamente ocupados pelas manifestações festivas "gerando ali uma simbolização e uma espetacularização da coisa pública e dos dramas privados" (Leonel, 2010). A análise deste autor parece tratar também da festividade de *Carry,* já que é possível observar esta ocupação coletiva do espaço público central, sendo que, neste caso, a espetacularização da coisa pública se confunde com a gestão pública local, responsável pela organização do evento.

5 Fonte: www.google.fr/maps

Quanto às categorias dos produtos vendidos, elas variavam de acordo com o cais. Da esplanada central até o cais "*Professeur Vayssieres*", os produtos à venda eram realmente os mais diversos possíveis, tais como: bolsas, lenços, echarpes, chapéus, boinas, sabonetes, perfumes, incensos, produtos exotéricos, facas artesanais, móveis de madeira, mesas retráteis, DVDs, entre outros. Neste cais também eram vendidos produtos alimentícios, como: queijos artesanais, azeitonas de diversos tipos e cores, pães e bolos artesanais, geleias e doces caseiros de nozes e frutas variadas, etc. Neste lado do cais, a rua estava fechada para passagem de carros e as tendas se localizavam dos dois lados da calçada (Figura 2), formando um corredor um pouco irregular.

Figura 2 - Tendas no "Quai Professeur Vayssieres"

Fonte: Franky'mages-Photographies, Fevereiro de 2015.

O exercício de observação (científica) focado nas tendas se fez essencial para a compreensão da estrutura e da dinâmica da *Oursinade* francesa. Verificou-se, por exemplo, que a presença destes produtos diversos supracitados — aparentemente sem vínculo direto com a celebração dos ouriços — vem se dando também pela necessidade de amenizar a pressão exercida sobre o principal produto da festividade, o ouriço. E foi por esta razão que a festa ganhou o termo *coquillage* no título dos últimos anos, sempre visando a ampliação dos produtos à venda.

Outra explicação para a presença destes produtos variados é mais evidente: a visível oportunidade comercial gerada pela considerável circulação dos visitantes da *Oursinade*. Aqui, lembra-se que as festas, em geral, movimentam a economia local e regional de diversas maneiras. Desde o momento da captação de recursos financeiros durante seus intensos preparativos até os festejos em si, elas envolvem

> […] uma série de atividades simultâneas, capazes de engendrar uma robusta economia sazonal: barraquinhas, feiras, danças, música, peças teatrais, fogos de artifício, enfim, um grande espetáculo que modificava radicalmente a quase sempre monótona paisagem urbana, inclusive em termos populacionais (Leonel, 2010: 40).

Mesmo que originalmente a *Oursinade* venha da cultura popular — ou seja, tenha suas origens nos festejos de pescadores artesanais de *Carry*[6] —, atualmente, ela pode ser considerada como um verdadeiro

6 O estudo sobre a Ouriçada de Suape (Pernambuco, Brasil) demonstrou que a mesma também possui uma origem popular, a partir das práticas e da cultura dos pescadores artesanais locais. A Ouriçada brasileira é baseada na crença local oriunda do catolicismo popular vinculada a Santa Luzia, protetora dos olhos, de que quem fosse pescar em seu dia (13 de dezembro) ficaria cego e, por isso, esta comunidade substitui a prática da pesca pela coleta ouriços e faz uma festa em devoção a santa. Este caráter popular vincula as duas festividades, dando origem ao atual trabalho de pesquisa no Doutorado.

festival gastronômico que movimenta a economia regional. Este seu papel econômico é acentuado pelo fato de que *Carry-le-Rouet* é considerada rica, mas com vocação para cidade-dormitório, sem grandes atividades produtivas locais.

Finalmente, chega-se ao cais "*P. Malleville*", que normalmente é um estacionamento, mas que durante a *Oursinade* foi ocupado, principalmente, pelas tendas de frutos do mar. Os produtos variavam entre os frescos e crus e os alimentos cozidos e pratos quentes, tais como: ostras e ouriços frescos, pratos com lulas, *escargot* do rio e do mar, camarões, sardinhas fritas, além dos tradicionais mexilhões com batatas fritas. Uma das tendas se destacava pela venda de "cestinhas" de frutos do mar (ouriços, ostras, camarões e mexilhões) embaladas com papel celofane e tinha um fila de espera de, em média, uma hora, enquanto as outras vendiam por unidade ou por dúzia (por exemplo, uma dúzia de ouriços por 9 ¤), servidos com fatias de limão siciliano. Os pratos quentes à base de frutos do mar podem ser: mexilhões com batatas fritas; *paellas*; massas com frutos do mar; sopas de peixe, entre outros. Por fim, algumas tendas vendiam vinhos da região, preferencialmente branco ou *rosé*. Qualquer que fosse a opção, todos os produtos para degustação foram servidos em pratos e demais utensílios descartáveis, o que evidencia seu caráter popular.

Neste cais foi instalada pela municipalidade uma estrutura para o piquenique ao ar livre, onde os visitantes podem se acomodar. Entre as tendas e a pequena praia de *Carry*, foram disponibilizadas 4 fileiras de mesas dispostas em sentido longitudinal e longos bancos padronizados de madeira (totalizando 70 mesas e 140 bancos), com adesivos sugerindo educadamente que os mesmos fossem mantidos limpos.

Quanto à seleção e recolhimento dos resíduos sólidos, os comerciantes das tendas declararam que fazem a separação dos resíduos de frutos do mar, especialmente as conchas de ostras e mexilhões e as carcaças de ouriços para o recolhimento, ao final do dia, pela municipalidade. Já os visitantes da festa utilizaram dois grandes *containers* localizados ao lado das mesas, onde os descartáveis e os resíduos orgânicos eram colocados todos juntos. Mas, pôde-se observar que também existiam lixeiras públicas fechadas e outras exclusivas para o vidro, sobretudo para as garrafas de vinho descartadas. Outra estrutura disponibilizada pela municipalidade são os quatro banheiros químicos públicos.

Como parte da programação oficial do evento promovido pela municipalidade, houve no dia 08 de fevereiro a limpeza da praia de *Carry-le-Rouet*. No trecho entre o dique de pedras e sua pequena praia, havia um grupo de voluntários vestidos com coletes azuis padronizados, contando com a pequena estrutura de mesa e cadeiras com água e café. Com sacos de lixo preto em uma das mãos e uma longa pinça na outra, o grupo coletava o lixo encontrado entre os cascalhos da praia e as grandes pedras do dique.

O perfil dos vendedores era bem diversificado. Enquanto uns também eram artesãos, produtores, coletores ou pescadores, outros se dedicavam apenas às atividades de comercialização destes produtos. Também foi observada a predominância de negócios familiares, uma vez que muitos vendedores abordados eram casais que produziam e vendiam juntos em feiras de rua (em francês, *marchés*), em diferentes municipalidades da região. Com raríssimas exceções, os entrevistados não eram de *Carry-le-Rouet* e sim de municipalidades próximas, que participavam da *Oursinade* motivados pela possibilidade de fazer bons negócios.

Nas tendas, foi possível observar uma divisão de trabalho, sobretudo no que concerne àquelas tendas dedicadas aos frutos do mar. Enquanto uns faziam a venda (dos produtos), outros preparavam os produtos, geralmente com aventais e luvas, por exemplo, cortando os ouriços e abrindo as ostras. Mas isto se tratava de uma tendência, sem nenhuma regra ou restrição explícita relacionada às questões de gênero ou etárias, pois os papeis podiam ser facilmente invertidos de acordo com o ritmo das vendas.

Os numerosos visitantes se concentravam mais neste cais dedicado aos frutos do mar. O perfil deste público, majoritariamente de nacionalidade francesa, era de famílias com crianças pequenas, casais e grupos de idosos, alguns acompanhados de seus cães de estimação, que caminhavam pelo cais, se aglomeravam nas tendas ou se sentavam para degustar os frutos do mar, sob o sol do litoral do mediterrâneo.

Mesmo que oficialmente a festividade tenha sua abertura marcada para às 10h e seu fechamento às 17h, antes desse horário, percebeu-se a presença de seus organizadores e de comerciantes que montavam as estruturas das tendas, palcos, etc. Já o horário de fechamento do festival podia ser flexibilizado de acordo com mudanças meteorológicas, movimento muito baixo do público ou o término dos produtos à venda.

Segundo a observação de campo, até 11h da manhã o público visitante presente eram majoritariamente de grupos (e indivíduos) de idade mais avançada. Só a partir deste horário, começaram a chegar o público mais jovem e as famílias com filhos pequenos, que, por sua vez, eram distraídos com brinquedos nas mesas enquanto a comida não chegava. De toda forma, os visitantes eram visivelmente mais numerosos durante o período das 11h às 15h, quando as mesas estavam sempre cheias. A partir das 13h, alguns produtos já começaram a ficar escassos em algumas tendas, mas quando os vendedores foram abordados, afirmaram que seus fornecedores iriam fazer novas entregas de produtos frescos e que a *Oursinade* iria continuar até o final do dia.

Antes do horário de maior movimento, os visitantes compravam primeiro os produtos e depois se instalavam nas mesas. Mas durante o período com maior público, eles começaram a se dividir entre os que guardavam o lugar na mesa e organizavam sua pequena estrutura de lazer gastronômico, e os que compravam os itens a serem consumidos por cada um dos grupos. Enquanto alguns tomavam mais tempo à mesa comendo, conversando e mesmo tocando violão, outros não demoravam à mesa, o que tornava o movimento de pessoas um tanto frenético e constante. Terminado o deleite da gastronomia marinha e o momento de convivialidade (em francês, *convivialité*), os visitantes da *Oursinade* recolhiam tudo, ou seja, seus pertences voltam ao lugar de origem e os resíduos iam diretamente para a lixeira pública.

Sobre as mesas (Figura 3), é possível observar como os visitantes se preparam para um dia de piquenique na França. Para além dos pratos comprados na hora, as mesas estavam sortidas com cestinhas, sacolas ou mesmo caixas e bolsas térmicas com verdadeiros *kits* completos para piquenique. Uns poucos forravam as mesas com toalhas quadriculadas e a maioria possuía seus próprios pratos, talheres e copos de plástico, guardanapos e mesmo taças (de plástico ou de vidro) para o vinho. Alguns também traziam seus pães do tipo baguete e seus próprios vinhos preferidos.

O ambiente de piquenique criado por essas mesas é, possivelmente, um dos elementos mais simbólicos da festa, uma vez que é um espaço especialmente criado para a concretização da degustação dos ouriços e dos outros frutos do mar. E é através do simples ato de desfrutar os produtos locais que se põe em prática a sociabilidade na perspectiva de Simmel, enquanto um "jogo no qual se faz de conta que são todos iguais, ao mesmo tempo que cada um é reverenciado em particular" (Simmel, 2006 apud Leonel, 2010). Assim como o "fazer a festa", o "fazer de conta" vai muito além de nossa primeira impressão, que, segundo Simmel, não é uma mentira, mas sim uma forma lúdica de sociação, entendida como uma experimentação da vida em coletividade (Leonel, 2010). E é na figura

3, acima, que pode ser observado o "estar-junto" pela coletividade que frequenta a Oursinade e a relevância deste ciclo festivo para a permanente recriação deste estar-junto em sociedade.

Figura 3 - imagem das mesas e bancos vazios e com o público aproveitando a Oursinade

Foto de Noel Lapa em 08 de fevereiro de 2015.

Mas nem todos os visitantes disputavam um lugar nestas mesas, pois alguns ficavam igualmente à vontade ao se sentar na beira da orla (na calçada do porto), degustando seus pratos de frutos do mar, com uma garrafa de vinho de sua preferência. Outros ainda preferiam se instalar, com toalhas, ou diretamente nas rochas, ao longo da praia de *Carry* (Figura 4). Assim, pequenos grupos preenchiam a pequena beira-mar de cascalho à disposição, uma vez que todo o restante da orla foi asfaltado em função do porto de lazer. Estes grupos também se estendiam ao longo do dique, que divide, de um lado, as mesas do espaço asfaltado e, de outro, a praia e a trilha nas falésias históricas de *Carry-le-Rouet*.

Figura 4 - Imagem das estruturas de lixeiros e da limpeza da praia; e Ouriçada na praia de Carry-le-Rouet.

Foto de Juana Santos em 08 de fevereiro de 2015.

O evento também atraiu os visitantes que preferem fazer esta degustação dentro dos restaurantes com vista para seu simpático porto. Durante toda a *Oursinade*, esses empreendimentos anunciaram o "menu do dia" em seus painéis, tendo o ouriço como atrativo principal. Antes das 9h da manhã, foi possível observar alguns de seus funcionários abrindo os ouriços nas calçadas desses restaurantes.

Em resumo, pode-se identificar diferentes atores sociais envolvidos na *Oursinade*, tais como: a gestão pública local que organiza e divulga o evento; os restaurantes que procuram fazer bons negócios; os vendedores das tendas que ocupam a orla e que fazem circular os produtos a serem consumidos e apreciados; e os visitantes, que podem ser chamados de público alvo e que, finalmente, movimentam as ruas de *Carry,* bem como sua economia local. Além disso, é através destas festividades que estes atores sociais constituem uma coletividade, mesmo que momentânea, e reinventam as relações sociais estabelecidas entre si e com um determinado espaço biofísico, nesse caso com o porto de lazer de *Carry-le-Rouet*.

Assim, é essa coletividade que, efetivamente, representa a ocupação (física e simbólica) do espaço público em questão. Se lembrarmos da concepção de *territorialidade* enquanto o esforço coletivo de um grupo social para ocupar, usar, controlar e se identificar com uma parcela específica de seu ambiente biofísico, convertendo-a, assim, em seu "território" (cf. Sack 1986 *apud* Little, 2002), pode-se afirmar que esse conjunto de atores sociais delimita, mesmo que temporariamente, uma territorialidade da *Oursinade* de *Carry*. De uma maneira geral, este festejo tem um carácter democrático, uma vez que tudo se passa ao ar livre e em vias públicas, o que não significa que este processo de apropriação e de identidade com o espaço biofísico se dará da mesma forma para cada grupo social.

Por exemplo, a *Oursinade* permite que os gestores locais exerçam seu papel através da mobilização cultural e econômica; os restaurantes e os comerciantes da região aproveitam o espaço para fazer boas vendas e divulgar seus produtos; e os visitantes saem em busca desta pequena orla mediterrânea para desfrutar de elementos naturais (tais como os frutos do mar, o vinho e o sol, segundo o depoimento de um dos entrevistados), através de uma atividade ao ar livre, que por sua vez quebra o hábito rotineiro do inverno de se recolher em ambientes fechados.

No entanto, pode-se dizer que estes atores, sobretudo os visitantes da *Fête de l'Oursinade,* de uma forma ou de outra, procuram romper com sua rotina habitual. Isto se dá porque, segundo Blass (2004), "as manifestações festivas supõem, contudo, uma certa ruptura do cotidiano de vida e de trabalho na medida em que as práticas de trabalho são interrompidas". Essa mesma autora acrescenta que, nestes eventos, uma série de hábitos e comportamentos são adotados especialmente para estas ocasiões, incluindo o preparo de comidas especiais.

Degustação e convivialidade à francesa

Sabe-se que o ato de se alimentar é um dentre os mais essenciais e permanentes da história da humanidade. Isso não é por acaso, já que se trata de uma das atividades primordiais para a sobrevivência de cada ser individualmente. Mas, diferentemente dos outros animais, os seres humanos costumam projetar *o que*, *como* e *com quem* vão comer, mesmo antes da refeição propriamente dita. Sobre este aspecto, Cascudo (2004) afirma que a sociologia da alimentação decorre do próprio ato social e, assim, ultrapassa-se a barreira da estrita necessidade fisiológica de se alimentar praticada pelos outros animais não-humanos. A partir desta análise, pode-se considerar que o alimento em si fornece várias informações sobre o grupo social que o consome, sendo fortemente revelador sobre seus estilos de vida, seus comportamentos e suas formas de convívio. A respeito desta capacidade de projeção sobre os costumes alimentares, a *Oursinade* pode ser considerada como uma degustação programada dos frutos do mar, mais especialmente dos ouriços, e que traz consigo um conjunto complexo de elementos sociais, culturais e ambientais.

Se formos à raiz da palavra, a *Oursinade* (em *occitan, Orsinada*) significa o hábito de comer ouriços, que tomou a forma de uma festividade gastronômica tradicional, sobretudo, no litoral sul francês, mais destacadamente em *Carry-le-Rouet*. É interessante observar que esta última reivindica ter sido a primeira municipalidade a fazer uma *Oursinade* oficialmente enquanto festividade, sobretudo diante da atual expansão deste evento pela costa mediterrânea.

Não obstante a grande maioria dos ouriços já seja vendida aberta pelos restaurantes ou pelos vendedores das tendas de frutos do mar, não existem segredos quanto ao melhor método para abri-los. Os ouriços podem ser abertos com tesouras sem ponta, com mais de um corte a partir da boca do animal (Figura 5); ou com um instrumento semelhante a uma pinça cortante (chamada de "*goulindion*", em francês); e, por fim, também pode ser feito com umas máquinas manuais de corte, semelhantes às de corte de queijo.

Figura 5- Funcionária de um restaurante cortando Ouriços com uma tesoura.

Foto de Noel Lapa em 01 de fevereiro de 2015.

Nas tendas e restaurantes, independente do instrumento utilizado, o trabalho de abertura dos ouriços é feito de forma frenética, a partir das seguintes etapas: pegar o ouriço; virá-lo com sua boca para cima; cortá-lo; jogar fora com vigor a água marinha e resíduos do sistema digestivo que estiver dentro; arrumá-los nos pratos, e em seguida recomeçar o mesmo procedimento. Como é possível comprar, por um preço mais baixo, ouriços e ostras ainda fechados, os amantes da ouriçada à *l'ancienne,* os abrem com o auxílio de tesouras num ritmo mais tranquilo, à beira do mar de *Carry.*

Não obstante a refinada gastronomia francesa siga criando novos pratos com esta iguaria marinha, a forma mais tradicional de se degustar o ouriço é, simplesmente, abri-lo ainda fresco e consumir cru, com gotas de limão siciliano e sobre pedaços de pão, preferivelmente, acompanhado de um bom vinho branco ou *rosé* da região (Figura 6). Qualquer consumidor de ouriço pode abri-lo com uma simples tesoura, mas seus vendedores durante a *Oursinade* utilizam o "*goulindion*" (um dos instrumentos de corte supracitado). Depois de aberto, deve-se retirar o sistema digestivo de cor marrom ou esverdeado e consumi-lo o mais rápido possível.

Figura 6 - Diferentes formas em que os ouriços são servidos.

Fonte: Franky'mages-Photographies, Fevereiro de 2015 (A e B) e foto de Noel Lapa em 08 de fevereiro de 2015 (C).

A observação da *Oursinade,* enquanto hábito de comer ouriços, evoca a análise da comensalidade, que é compreendida como partilha de alimentos, ou ainda mais especificamente a função social das refeições. Segundo Moreira (2010).

> Comensalidade deriva do latim "mensa" que significa conviver à mesa e isto envolve não somente o padrão alimentar ou o quê se come mas, principalmente, como se come. Assim, a comensalidade deixou de ser considerada como uma consequência de fenômenos biológicos ou ecológicos para tornar-se um dos fatores estruturantes da organização social. A alimentação revela a estrutura da vida cotidiana, do seu núcleo mais íntimo e mais compartilhado. A sociabilidade manifesta-se sempre na comida compartida (Moreira, 2010)

Por sua vez, percebe-se um inevitável e histórico vínculo entre a comensalidade e o ato de festejar, já que um significativo número de festas, sejam as de âmbito público ou privado, tem como modo de celebração a partilha do alimento. Isto pode ser observado nas celebrações de colheitas de produtos locais, como, por exemplo, os festejos juninos vinculados à colheita do milho ou em outros eventos sociais que têm a mesa como elemento central do encontro entre os atores envolvidos, como é o caso das ceias natalinas entre famílias. Portanto, tanto a comensalidade quanto a festa que são vívida e ciclicamente experimentadas na *Oursinade*, com um espaço e temporalidade precisos (em *Carry-le-Rouet*, nos domingos do mês de fevereiro), têm a potencialidade de revelar muito sobre a estrutura da organização social da população daquela região.

No caso em estudo, a comensalidade de uma iguaria do mar é a razão principal da celebração, ou seja, o modo simples em que os ouriços são consumidos e as mesas disponibilizadas pela gestão pública que estimulam a partilha deste momento de degustação são essenciais para esta festividade gastronômica tradicional francesa.

Em termos nutricionais, o ouriço é rico em proteínas, lipídios insaturados, cálcio, fósforo e vitaminas A e D. Quando os entrevistados foram questionados sobre este aspecto, destacaram as altas doses de iodo contido no ouriço, enfatizando que faz bem para a saúde. Porém, o que marca essa festividade, visivelmente, não é uma busca nutricional, mas sim uma exploração dos sentidos. Isto se dá porque, nestas manifestações festivas, a "lógica da utilidade e do cálculo são aí substituídos pela lógica do excesso, pelo lúdico e pela exaltação dos sentidos, com forte acento hedonístico e agonístico" (Perez, 2002 *apud* Leonel, 2010).

Alguns entrevistados destacaram que este é um momento para desfrutar os produtos locais e da estação, mas acrescentaram que a *Oursinade* em *Carry* não é só um momento de degustação de frutos-do-mar ao ar livre, mas principalmente uma oportunidade de exercer a "convivialidade" entre amigos, familiares e a comunidade local. Este termo (em francês, *convivialité*) — um dos mais citados pelos entrevistados durante a *Oursinade,* no presente levantamento etnográfico — deve ser entendido como o exercício do estar-junto em sociedade e a manutenção da memória coletiva dessas formas de sociação.

> A análise do fenômeno social festivo nos permite o trânsito por territórios da vida coletiva no seu nível mais elementar, ou seja, nas estruturas de formação dos próprios vínculos sociais, pois permite que a sociedade entre em uma relação consigo própria, diferente daquela ordinária, desempenhada em sua rotina. Ao romper com a rotina, a festa mostra-se capaz de, paradoxalmente, produzir o próprio cotidiano e o inédito como atos de produção do próprio vínculo social, num processo dialético de caos e ordem, produtor da própria vida em sociedade (Leonel, 2010: 41).

Assim, a *Oursinade* é muito mais do que uma simples feira de rua numa pequena cidade. Ela vai muito além de seu papel socioeconômico, mesmo que também seja uma boa oportunidade para fazer circular produtos artesanais e para movimentar a economia local. Ela celebra e perpetua, de uma forma mais institucionalizada, o antigo hábito de se comer ouriços, tão intrínseco à cultura francesa e tão tradicionalmente praticado por todo seu litoral. Hábito que foi, finalmente, oficializado na *Oursinade* de *Carry-le-Rouet*. Portanto, a festividade é, sim, baseada na exploração do paladar e na busca do gosto particular do ouriço do mar, indicando-nos o que se come. Mas ela também é envolta pela simplicidade aplicada no modo em

que estas iguarias são consumidas e, por fim, com quem elas são compartilhadas, ou seja, com grupos de amigos e de familiares nas mesas ou à beira-mar. Em outras palavras, para a população da região, a *Oursinade* é um encontro marcado com a exploração dos sentidos, com a simplicidade e com a convivialidade.

Esta tradição cultural mediterrânea acontece aproximadamente entre os meses de janeiro e março, pois visa respeitar o período de coleta permitido pela regulamentação de proteção ambiental (*Arrêté-DRAM-27-10-2008*, Decreto que fixa as datas de proibição da pesca de ouriços nos departamentos de *Bouches-du-Rhône*,, do *Var* e dos *Alpes Maritimes*), que, por sua vez, restringe a pesca ao período do 1º de novembro ao 15 de abril no litoral do mediterrâneo continental (o período de proibição pode variar de acordo com a região marítima).

No hemisfério norte, isto quer dizer que a *Oursinade* acontece em pleno inverno, sendo fevereiro um dos meses mais frios do ano. E mesmo que o sul da França seja considerado mais ensolarado e quente em relação ao restante do país, nesta época as temperaturas ficam próximas a 0º C , mesmo com céu azul. O aspecto meteorológico merece algum destaque, já que o mesmo influencia diretamente numa festa à céu aberto e durante a estação fria. Aproximadamente às 14h do dia 08 de fevereiro, foi observada a ocorrência do vento forte e frio, conhecido como Mistral, que derrubou algumas cobertas e produtos, ameaçando danificá-los. O público rapidamente desapareceu e, a partir das 15h, além das cobertas, os comerciantes começaram a recolher também os produtos expostos. Já a chuva, ou mesmo a neve, podem ocorrer neste período causando adiamentos ou cancelamentos nos dias de festa, como aconteceu com a transferência do dia 15 para o dia 22 de fevereiro desse ano, devido à ocorrência de chuvas. Depois desses eventos meteorológicos (ventos fortes, chuvas e neve durante a primeira semana de fevereiro), o último domingo de festival ocupou um cais a menos, bem como teve uma visível redução no público visitante.

Aqui, chega-se à temporalidade da festa. Não só é importante remarcar a estação do ano, mas a segmentação do tempo entre o rotineiro e festivo, dividido por uma linha tênue ou mesmo dialética, pois a festa tem o potencial de penetrar no cotidiano anterior e posterior a sua catarse. Segundo Canclini (1982 *apud* Leonel, 2010), a festa rompe com a rotina e consagra um determinado tempo de celebração, e só pôde ser realizada a partir de práticas integradas ao cotidiano de seus envolvidos.

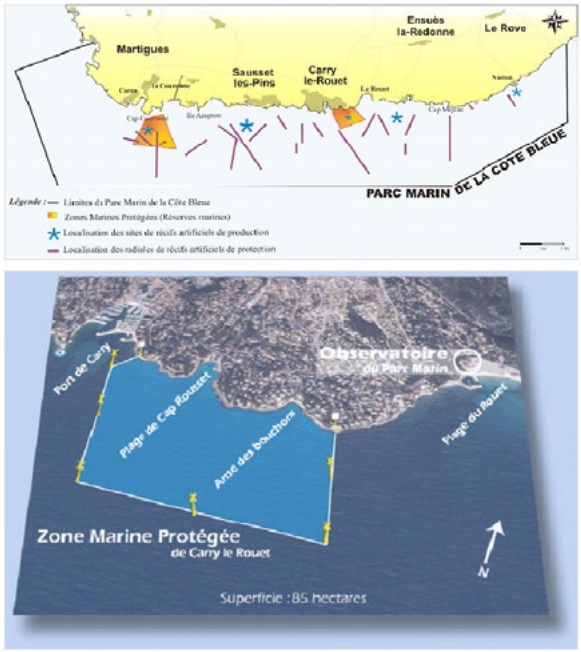
Neste caso, o tempo é marcado por celebrações dos ciclos dos produtos naturais locais, muitas vezes produzidos e coletados de forma tradicional. Assim, pode-se dizer que a Ouriçada está verdadeiramente condicionada ao tempo da natureza.

Gestão Ambiental da Pesca

A *Oursinade* pode ser entendida como uma celebração do manejo dos recursos naturais locais e de seus respectivos ciclos reprodutivos. E sobre a temática da gestão ambiental da região, observou-se que *Carry-le-Rouet* faz parte do Parque Regional Marinho da Costa Azul, em francês *Parc Régional Marin de la Côte Bleue - PMCB*. De uma maneira geral, os Parques Naturais Marinhos da França possuem estruturas de gestão integrada, visando a preservação de uma zona marítima considerada, por sua vez, de interesse particular devido à sua biodiversidade, levando em consideração as atividades humanas locais. Enquanto categoria de área marinha protegida, estes parques são regidos pela *Loi n. 2006-436 de 14 de Abril de 2006, relative aux Parc Nationaux, aux Parc Naturels Marins et aux Parc Naturels Régionaux* (Lei nº 2006-436 de 14 abril de 2006, relativa aos Parques Nacionais, aos Parques Naturais Marinhos e aos Parques Naturais Regionais), mas cada zona de proteção é criada a partir de decretos municipais ou regionais.

Em relação à área específica de estudo, tem-se que a Zona Marinha de Proteção Ambiental localizada em frente à *Carry-le-Rouet* foi criada em dezembro de 1982, sendo constituída por uma área de 85 hectares de costa[7]. Nesta chamada *Zone Marine Protégée de Carry-le-Rouet* (Figura 7), "toda e qualquer forma de pesca é proibida, bem como a ancoragem de barcos, a dragagem e o mergulho submarino" (PMCB, 2014), visando proteger as espécies (tanto a fauna quanto a flora) que são essenciais para a preservação do ecossistema marinho como um todo. Esta medida tem o papel de garantir uma zona de proteção ambiental restrita, onde qualquer atividade humana é considerada como ameaçadora do sensível equilíbrio local, porém também existem outras regulamentações ambientais complementares que lidam com as práticas humanas nas águas circundantes.

Figura 7 - Os mapas, acima, do território gerido pela Parque Marinho da Costa Azul e, abaixo, o da Zona Marinha Protegida de Carry le Rouet.



Fonte: Site oficial do Parc Marin Côte Bleue (www.parcmarincotebleue.fr)

Sobre o surgimento do período de proibição da pesca, do transporte e do consumo de frutos do mar na França, existe um fato curioso. Segundo o professor e biólogo Alain Riva, a regulamentação atual (*Arrêté-DRAM-27-10-2008*) se remete à memória coletiva sobre intoxicação alimentar dos tempos em que o transporte dos produtos era significativamente mais lento e ainda não se contava com a conservação através do resfriamento dos itens alimentícios.

A expressão "meses com R", por oposição, quer dizer que não se deve consumir frutos do mar nos meses que não levam esta letra, tais como maio, junho, julho e agosto, pois são os meses mais quentes do ano. A expressão surgiu com um decreto do rei Luiz XIV, em 1759, proibindo a pesca, transporte e consumo destas iguarias (inicialmente se referindo às ostras, as quais ele tanto apreciava) devido à alta incidência de intoxicações alimentares neste período, ou seja, por razões de saúde pública. Hoje em dia, os problemas de conservação e transporte destes produtos estão solucionados, e a motivação mais forte é a da preservação das espécies. No entanto, a expressão dos "meses com R" ainda é utilizada pelo senso comum.

A regulamentação de proteção ambiental se tornou mais severa após uma baixa na população de ouriços por causa de uma doença viral (conhecido como doença do "ouriço careca", pois ele perde os espinhos),

7 Fonte: PMCB, www.parcmarincotebleue.fr, 2014.

bem como a sua baixa natalidade devido a mudanças hidrológicas.

Ainda segundo o Alain Riva, o período de proibição não está, necessariamente, vinculado ao de reprodução. Por exemplo, no caso da espécie *Paracentrotus lividus*[8], uma das mais comuns no mediterrâneo, a interdição se configura mais como um período de proteção sanitárias aos consumidores e de um repouso reprodutivo. A prova disto está justamente no fato de que a parte comestível do ouriço corresponde às suas gônadas, ou seja, seus órgãos reprodutores, que variam da cor amarelada nos machos e alaranjada ou avermelhada nas fêmeas. Conclui-se que os ouriços mais desejados na gastronomia francesas são os mais "cheios", ou seja, em vias de se reproduzir.

Além do período, outras legislações também regulamentam o método de pesca e a sua cota limite. Vale lembrar que não existe a pesca industrial de ouriços. Ela é feita ainda hoje de maneira tradicional, segundo regras precisas, coletados à mão, com o auxílio de instrumentos artesanais como facas. No litoral Atlântico, onde a maré tem uma alta oscilação, os ouriços podem ser coletados em caminhadas pelos recifes, ou seja, a pé. Mas no lado Mediterrâneo, com uma menor oscilação na maré, prevalece à pesca de mergulho sem máscara de oxigênio (ou seja, apneia), o que faz com que o pescador nem alcance grandes profundidades, nem permaneça longos períodos dentro d'água, ao fazer sua coleta de ouriços. A baixa temperatura da água também é um limitante para a permanência do mergulhador embaixo d'água. Tudo isto, finalmente, evita a sobrepesa e preserva a população de ouriços. Quanto à cota (ainda regida pelo Arrêté-DRAM-27-10-2008), é permitido 4 dúzias de ouriços por pescador por dia e nos casos dos barcos de pesca recreativa, este limite chega a 10 dúzias desta espécie. Quanto ao tamanho mínimo permitido na coleta (segundo *Arrêté du 29 janvier 2013*)[9] é de 5cm no mar e 3,5cm nos lagos, ambos sem contar com os espinhos. Este padrão limite na quantidade e no tamanho das espécies são válidas tanto para os pescadores profissionais quanto para os amadores e evita uma eventual coleta excessiva de indivíduos prematuros, contribuindo para a preservação do estoque dos ouriços.

Este marco legal ambiental também prevê que a venda dos ouriços deve ser feita exclusivamente por pescadores profissionais, o que leva os amantes da pesca recreativa à consumirem os ouriços na beira mar ou nos próprios barcos. Esta regra tem sido problemática pois permite uma dúbia interpretação. Sabe-se que, mesmo com a regulamentação, é possível observar consumidores de ouriços fora de sua estação de pesca, pois os pescadores amadores entendem que sua pesca e consumo são legais uma vez que consumido no próprio barco, sem nenhuma relação comercial.

Considerações Finais

Mesmo com a existência de uma regulamentação específica, o esgotamento gradual de alguns recursos naturais já pode ser sentido tanto pela comunidade local, quanto pela científica, dentre eles os referidos ouriços. Enquanto a pesquisa anterior na Ouriçada de Suape (PE-Brasil) observou que os impactos ambientais podem se dar, sobretudo, pelas atividades industriais e portuárias, uma das pressões exercidas no ecossistema na costa francesa, na região de *Carry-le-Rouet,* incluem as atividades turísticas e culturais. Um dos entrevistados testemunhou que, durante sua infância, as praias de *Carry* eram tão repletas de ouriços que as pessoas deveriam ter cuidado ao caminhar, mas que esta espécie começou a ficar escassa há aproximadamente 10 anos.

Logo, seus organizadores se veem forçados a importar os recursos característicos da festividade — tais como os ouriços e uma diversidade de frutos do mar — de comunidades pesqueiras vizinhas, desencadeando um efeito dominó nos impactos ambientais, ameaçando fortemente a preservação dos próprios ouriços na região.

Todo este impacto ambiental é agravado pelo fato de que, atualmente, essa festividade vive um processo de multiplicação, com algumas novas municipalidades em via de inaugurar suas próprias *Oursinades*, como é o caso, em 2015, de Sète (uma das principais fornecedoras de ouriços para *Oursinade* de *Carry*).

Assim, observa-se um ciclo vicioso, no qual: o impacto na biodiversidade local, sobretudo nos seus recursos pesqueiros, é proveniente do crescente desenvolvimento turístico da região, baseado num processo de folclorização da Ouriçada, que, paradoxalmente, ameaça os recursos naturais fundadores desta mesma manifestação, já considerada tradicional. Assim, a *Oursinade* exerce uma pressão extra, maior do que a exercida habitualmente pelos consumidores de ouriços, e, finalmente, favorece a diminuição de seu estoque populacional deste espécie.

Por fim, percebe-se que a "oficialização" de uma Festa da Ouriçada, nos moldes que têm sido adotados, não só tem ameaçado a população de ouriços locais (e, com o processo de importação, poderá afetar sua preservação em outras regiões), mas a institucionalização da festa pode ameaçar a tradição em si, pois "fazer a ouriçada" sempre foi uma tradição das famílias do litoral francês e agora virou um evento de mercado regional. O que nos faz repensar sobre nossos vínculos sociais e o nosso estar-junto nas sociedades contemporâneas.

Referências

Agence des Aires Marines Protégées. Disponível em www.aires-marines.fr. Acessado em 05/07/2015.

Arrêté DRAM du 27 octobre 2008, *fixant les dates d'interdiction de pêche des oursins dans les départements des Bouches du Rhône, du Var et des Alpes Maritimes.*

Arrêté du 29 janvier 2013, *modifiant l'arrêté du 26 octobre 2012 déterminant la taille minimale ou le poids minimal de capture des poissons et autres organismes marins (pour une espèce donnée ou pour une zone géographique donnée) effectuée dans le cadre de la pêche maritime de loisir*.

Blass, L. M. S. 2004. **Dois de fevereiro, dia de Iemanjá, dia de Festa no mar**. Proj. História, São Paulo, (28), p. 131-149.

Cascudo, L. C. 2004. **História da Alimentação no Brasil**. 3a. edição. São Paulo: Global.

Guarinello, N. 2001. Festa, trabalho e cotidiano. In: Jancsó, I. e Kantor, I. (org.), **Festa, Cultura & sociabilidade na América Portuguesa.** São Paulo, Edusp/Fapesp/Imprensa Oficial, p. 970.

INSEE. Site do Institut Nacional de la Statistique et des Études Économiques. Disponível em: http://www.insee.fr/fr. Acessado em 16/06/2015.

Leonel, G. G. 2010. Festa e sociabilidade: reflexões teóricas e práticas para a pesquisa dos festejos como fenômenos urbanos

8 Espécie de ouriço predominantemente consumida na *Oursinade* de *Carry* e popularmente conhecida como ouriço violeta (em francês, *oursin violet*) devido a sua coloração.

9 Nesse caso regido pelo *Arrêté du 29 janvier 2013 modifiant l'arrêté du 26 octobre 2012 déterminant la taille minimale ou le poids minimal de capture des poissons et autres organismes marins (pour une espèce donnée ou pour une zone géographique donnée) effectuée dans le cadre de la pêche maritime de loisir.* Decreto, modificando o Decreto 26 de outubro de 2012, que determina o tamanho mínimo ou o peso mínimo da captura de peixes e outros organismos marinhos (por uma espécie específica ou por uma zona geográfica específica), na pesca marinha de lazer.

contemporâneos. **Cadernos de História**, Belo Horizonte, v.11, n. 15 p. 35-57.

Little, P. E. 2002. Territórios Sociais e Povos Tradicionais no Brasil: Por uma antropologia da territorialidade. **Série Antropologia**, nº 322. Departamento de Antropologia, Universidade de Brasília.

Little, P. E. 2006. Ecologia política como etnografia: um guia teórico e metodológico. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, ano 12, n. 25, p. 85-103.

Loi n. 2006-436 du 14 Avil 2006, relative aux Parc Nationaux, aux Parc Naturels Marins et aux Parc Naturels Régionaux.

Mairie de Carry-le-Rouet. Disponível em: http://www.mairie-carrylerouet.fr). Acessado em 01/04/2015.

Meteo France. Site de meteorologia. Disponível em: www.meteofrance.com. Acessado em 08/02/2015.

Ministère de l'Écologie, du Développement Durable et de l'Énergie. Disponível em: www.developpement-durable.gouv.fr. Acessado em 03/06/2015.

Moreira, S. A. 2010. Alimentação e comensalidade: aspectos históricos e antropológicos. **Revista Ciência e Cultura**.,São Paulo v. 62, n. 4, pp. 23-26. ISSN 2317-6660. Disponível em: http://cienciaecultura.bvs.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0009-67252010000400009. Acessado em 28/ 09/ 2015.

Perez, L. F. 2002. Antropologia das efervescências coletivas. In: PASSOS, Mauro. **A festa na vida: significado e imagens.** Petrópolis: Vozes, p.15-58.

PMCB. Site oficial do Parque Regioal Marinho da Costa Azul. Disponível em: http://www.parcmarincotebleue.fr . Acessado em 24/05/2015.

Riva, A. **Petite histoire de fruits de mer et origine des mois en "R".** Disponível em: http://www.institut-paul-ricard.org/IMG/pdf/Regle_des_mois_en_R_bis.pdf. Acessado em 11/05/2015.

Santos, J. O. 2013. **Sustentabilidade na Baía de Suape: entre o Complexo Industrial Portuário de Suape e a Festa da Ouriçada.** Dissertação – Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento e Meio Ambiente, Universidade Federal da Paraíba, 130p.

Santos, J. O. e Andrade, M. O. 2013. Festa da Ouriçada e devoção a Santa Luzia na praia de Suape, PE: expressão sincrética e simbólica da biodiversidade e do território de pescadores artesanais. **Horizonte PUC Minas**, v.11, n. 30, p.545-571.

Simmel, G. 1987. A metrópole e a vida mental. In: Simmel, G. **O fenômeno urbano.** Rio de Janeiro: Zahar, p.10-25.

Simmel, G. 2006. **Questões fundamentais de sociologia.** Rio de Janeiro: Zahar, 119p.

Sousa, M. S. R. 2009. **O povo do Zabelê e o Parque Nacional da Serra da Capivara no Estado do Piauí: Tensões, desafios e riscos da gestão principiológica da complexidade constitucional.** Tese (Doutorado em Direito) – Faculdade de Direito. UnB, Brasília, 266f.

Wikipedia. Disponível em: https://fr.wikipedia.org/wiki/Carry-le-Rouet Acessado em 28/03/2015.

Wikipedia. Disponível em: https://fr.wikipedia.org/wiki/Carry-le-Rouet Acessado em 16/03/2015.