

Mettez-vous au slow food !

Né à la fin des années 80 en réaction à la généralisation de la malbouffe, le mouvement Slow Food compte aujourd'hui près de 100.000 adhérents dans le monde. « Pour la défense et le droit au plaisir de l'alimentation. » KARIN RONDIA

Au départ, un simple mouvement d'humeur : quelques Romains, outrés par l'ouverture d'un McDo sur leur belle Piazza di Spagna, fondent une association pour dénoncer les dérives de la malbouffe. C'est de là qu'est parti le mouvement aujourd'hui mondial du *Slow Food*, sous l'impulsion d'un sociologue et gastronome italien, Carlo Petrini. Au départ, le manifeste fondateur prônait le droit au plaisir alimentaire, la défense de la culture des terroirs contre l'uniformisation des saveurs, et la « lenteur » comme antidote à la frénésie et à la voracité obsessionnelle. Plutôt que de détruire les McDo, ils voulaient sauvegarder les tables et produits menacés par la « lugubre gangrène du fast food généralisé » et remettre à l'honneur l'éducation au goût.

Respecter les rythmes de la planète

Le temps passant, les penseurs du mouvement approfondissent leur réflexion : « Cela devenait de plus en plus étrange de parler du plaisir d'un plat alors que l'on assistait à sa disparition, explique Carlo Petrini dans une interview à *Libération* (1). Chaque jour, 10 espèces de fruits ou de légumes, 10 races animales, sont perdues. Depuis le début du XXe siècle, les impératifs industriels de l'agrobusiness ont abouti à la perte de 75% de la diversité des produits agricoles. Moins de 30 végétaux nourrissent aujourd'hui 95% de la population mondiale. » Ils s'inquiètent alors de la préservation de la biodiversité et lancent un inventaire des produits et espèces menacés : fruits, légumes, fromages ou races animales. Plus de 750 produits sont aujourd'hui catalogués dans *l'Arche du Goût*.

Phase suivante : la sauvegarde ou la relance de petites productions artisanales, auxquelles ils fournissent des outils de promotion et un appui auprès des médias. Des petits projets de microéconomie, appelés « *Sentinelles* » voient ainsi le jour, principalement en Italie et en France. Un premier projet belge devrait apparaître début 2008 ; il portera sur la conservation de la biodiversité domestique via le tourisme en Wallonie et à Bruxelles.

Carlo Petrini élargit progressivement sa lutte aux systèmes agricoles industrialisés et aux méthodes aberrantes de production de nourriture, principaux responsables du naufrage de la biodiversité mais aussi de la disparition des paysans. Il lance *Terra Madre*, un réseau planétaire de petits producteurs agricoles qui partagent leurs savoirs et échangent des projets communs. « *Comme consommateurs, nous conditionnons l'agri-*

culture ; par nos choix, nous influons sur la production, la gestion de l'environnement et le sort des communautés rurales. (...) il faut relocaliser les productions agricoles, raccourcir le trajet du lieu de production à l'assiette. L'économie locale est la seule qui soit compatible avec le développement durable. » (2) Voilà pourquoi le *Slow Food* considère que chaque consommateur doit se redéfinir comme *coproducteur* dans la chaîne alimentaire.



Penser global, agir local

Dans notre pays, la contagion « *slow* » a déjà présidé à la fondation de 9 convivia (voir encadré), groupements locaux réunissant des personnes soucieuses de défendre les valeurs du mouvement au niveau local. Sabine Storme est l'une des fondatrices de celui de Sillery (Hainaut), dont la petite particularité - qui n'a pas manqué de retenir l'attention de *l'Equilibre* ! - est la volonté de sensibiliser non seulement au goût et à la qualité, mais aussi à l'équilibre alimentaire. « *Les produits du terroir ont souvent l'image de produits de 'bonne bouffe', qui ne cadre pas toujours avec celle d'une alimentation saine. Nous voulons donc valoriser aussi leur potentiel santé et montrer à nos concitoyens qu'il y a moyen de constituer des repas équilibrés sur base des produits locaux.* » Les idées ne manquent pas : à Sillery, il y a déjà 60 membres dans le convivium, et des activités à foison ! Ainsi, tous les 1^{er} mai, la « *Balade des Saveurs* » emmène tout qui veut, à vélo (pour les bienfaits du sport !), à la découverte des produits locaux sur leurs lieux de production ou sur des sites du patrimoine culturel local. « *Le menu des dégustations*

9 CONVIVIA BELGES

En Wallonie et à Bruxelles, 4 convivia ont été mis sur pied :

- « Belgique Sud », Michel Touchard, 00352/21.16.65.36, touchard@ib.org

- « Les saveurs de Sillery », Sabine Storme, tel. : 0479/21.19.73, sabine.storme@tiscali.be.

- « Pays de Liège », Fabienne Balancier, 0476/96.98.51, fabbal@hotmail.com.

- « Karikol-Bruxelles », Malika Hamza, 02/534.23.40,

Malikahamza@innovative-cuisine.be. Il y en a 5 autres en Flandre.



Slow food, une autre forme de bio ?

Sabine Storme : « A Silly, nous comptons parmi nos membres un producteur de légumes bio, mais ce n'est pas une obligation. Ce qui importe, c'est la volonté de faire des produits 'bons, propres et justes' ». Comme l'écrit Carlo Petrini (3) : « Nous croyons que la nourriture que nous mangeons doit avoir bon goût ; qu'elle doit être produite de façon propre, sans nuire à l'environnement au bien-être animal ou à notre santé ; et que les producteurs doivent être rémunérés à la juste valeur du travail qu'ils fournissent. » Le bio réunit ces exigences, mais la philosophie *Slow Food* se veut être une réflexion positive des techniques de production et est moins restrictive que la filière bio.

est prévu pour respecter les recommandations nutritionnelles », assure Sabine Storme. On y trouve force légumes produits sur place, fromages de chèvre et de vache, pommes et poires avec leurs produits dérivés, pains artisanaux, chocolat, le tout arrosé de quelques bières de pays. Sans oublier, au dessert, des glaces artisanales inventives et paraît-il réputées bien au-delà des limites de la petite commune.

Une école *Slow Food*

Sabine organise également, en partenariat avec le centre culturel, des ateliers de cuisine *Slow Food* qui connaissent leur petit succès. Quant à l'école communale de Hoves, dans l'entité, elle a aussi adopté le label à l'escargot. Les enseignants sensibilisent les enfants dès la maternelle en intégrant le souci de l'alimentation équilibrée dans les cours et les activités. Les enfants ont créé un spectacle sur ce thème, où tous les producteurs locaux ont été invités. Et, cerise sur le gâteau, l'école a même son petit potager, où les enfants apprennent à semer, entretenir, récolter... et même cuisiner les légumes qu'ils ont produits. « C'est aussi une manière de leur faire découvrir qu'il existe d'autres choses à manger, avec d'autres goûts, que les produits qu'ils ont l'habitude de consommer », précise Sabine Storme.

Echanges de cultures

A Silly, ils doivent tout de même reconnaître que ce qui les a grandement aidés à se lancer dans l'aventure, c'est leur jumelage avec une petite ville toscane réputée pour ses truffes blanches, elle-même déjà bien engagée dans le mouvement. « Quand les autorités communales sont à la base de la dynamique, cela facilite bien des choses » reconnaît volontiers Sabine, qui enchaîne avec enthousiasme : « Quand les producteurs de chez nous rencontrent leurs collègues de tous les autres pays, comme au Salon du Goût de Turin, il y a des projets qui se mettent en place à travers les continents ! C'est bien plus intéressant que de travailler tout seul dans son coin ! »

Comment réagissent l'industrie agro-alimentaire et la grande distribution ? Sabine Storme pense que tous sont, dans certaines limites, compatibles et même complémentaires : ils sont tous des maillons de notre chaîne alimentaire. Ce qui compte, c'est que le consommateur soit libre de poser ses choix. D'ailleurs, à Silly, le petit supermarché local a bien compris l'enjeu. Il a fait une place dans ses rayons pour les productions du coin, en collaboration directe avec les producteurs. Il paraît même que les glaces artisanales s'y vendent mieux que celles des grandes marques, ce que Sabine savoure comme une petite victoire très symbolique... ✕

Références :

1. Libération du 13/11/07, Manger est un acte agricole, produire est un acte gastronomique.
2. Voir aussi sur ce thème le blog du collectif Avion Rouge : <http://avionrouge.blogspot.com/>
3. Carlo Petrini : « Bon, propre et juste », Ed. Yves Michel, 2006
Voir aussi le dossier complet *Slow Food* sur www.etopia.be