

Alimentation La « Slow Food » veut sauver les campagnes et nos assiettes

Depuis vingt ans, un mouvement mondial se bat pour défendre la haute qualité alimentaire contre les pratiques industrielles qui submergent nos assiettes.

La notion de Slow Food est née, évidemment, en opposition à la vogue des fastfoods qui a submergé la planète voici une vingtaine d'années. La Slow Food, ou « nourriture lente », s'oppose à la restauration rapide, mais aussi aux pratiques industrielles en matière de productions agricoles.

Le manifeste de l'association proclamait à sa naissance : « Contre la folie universelle de la "Fast-Life" prenons la défense du plaisir de vivre... Afin de lutter contre l'avilissement du fast-food, commençons par la table avec le slow-food et redécouvrons la richesse et les saveurs de la cuisine traditionnelle. »

Le mouvement est né il y a vingt ans à Paris. Puis il a grandi, au point qu'aujourd'hui, une centaine de pays abritent des associations qui défendent ces principes



Un jeune cuisinier. Le bien-manger peut s'apprendre à tout âge.

Darek Szuster

de haute qualité alimentaire. Cent mille adhérents sont autant d'ambassadeurs de ces pratiques de défense des productions de qualité comme de la restauration

respectueuse des produits qui ne doivent rien aux pratiques de rendement maximum.

Le mouvement a évolué depuis sa naissance. Si, dès le départ, les

adhérents mettaient en avant des pratiques qualitatives, voire festives, plus proches de la « bonne bouffe » que des préoccupations environnementales, la tendance

est aujourd'hui à la promotion de la qualité dans tous les repas. Lors du salon Euro Gusto qui vient de se tenir à Tours, les défenseurs de la Slow Food ont ainsi décrit leur évolution : « Nous avons compris que le support de notre plaisir ne pouvait continuer d'exister que si les hommes qui le produisaient ne disparaissaient pas eux-mêmes. Nous avons pris conscience de la dimension globale de l'alimentation et avons élargi notre vision bien au-delà de nos assiettes. »

Un constat en forme de mea-culpa : « Nous défendions les producteurs d'exception, mais nous restions enfermés dans une niche. L'alimentation au quotidien de la grande majorité des Français avait-elle pour autant gagné en qualité ? Le monde agricole dans son ensemble évoluait-il vers plus de durabilité ? » Les promoteurs de la Slow Food ont aussi intégré dans leurs idées la multiplication des mouvements et initiatives, privés ou publics, en faveur de la protection de la nature et de la santé.

Le mouvement veut associer toutes les professions à cette croisade en faveur de la qualité de l'alimentation. Restaurateurs, producteurs ou distributeurs sont appelés à se mobiliser. Pour

faire plaisir aux connaisseurs, mais aussi pour éduquer les papilles des enfants. La restauration collective est incitée, elle aussi, à se mettre au diapason de la haute qualité alimentaire.

Défendre les poissons de la Méditerranée

Les Italiens ont pris une assiette d'avance pour s'associer à la défense du milieu marin. Au printemps dernier, Gênes a accueilli une manifestation appelée Slow Fish 2009. Le salon était destiné à défendre la richesse halieutique de la Méditerranée à travers la gastronomie. Sur les marchés, on ne trouve qu'une trentaine d'espèces de poissons pêchés en Méditerranée sur les 266 recensées dans cette mer. Et il y a urgence à prendre des mesures de protection : il ne reste plus que 10 % des populations de poissons des 29 espèces les plus prisées.

Le salon Euro Gusto à Tours a attiré 16 000 visiteurs en deux jours avec une forte participation d'exposants étrangers. Tous ont démontré que la lutte en faveur de la biodiversité planétaire n'était pas forcément synonyme de culpabilité outrancière.

Raymond Couraud

« La haute qualité alimentaire »

Nicolas Senn s'occupe du « convivium » de la région mulhousienne, regroupement des défenseurs de la Slow Food.

Comment êtes-vous arrivé à faire partie de ce mouvement ?

Mon employeur, Georges Henner, caviste à Mulhouse, a connu ce mouvement à travers un vigneron et j'ai suivi le mouvement.

Qu'est-ce que la Slow Food ?

C'est une façon conviviale de vivre et de concilier l'écologie, la gastronomie et un environnement culturel. On peut l'opposer au concept du Fast Food et à un mode d'alimentation effrénée. Nous voulons que les gens apprennent à se nourrir lentement, réfléchissent à ce qu'ils mettent dans leur assiette. C'est aussi une façon de lutter contre un mode de



Nicolas Senn, défenseur de la bonne alimentation, ici au marché de Mulhouse. Archives Thierry Gachon

vie trépidant, où l'on ne sait plus trop ce que l'on avale et donne à notre corps. Nous tenons aussi à être coproducteurs, proches de ceux qui vont nous nourrir. La clé de notre engagement et de ce qui devrait être notre vie à tous, c'est une alimentation saine. L'alimentation « slow foodienne » c'est quelque chose de juste, bon et frais, qui s'oppose à l'agriculture

industrielle basée sur les pesticides et autres substances chimiques.

Euro Gusto, la biennale européenne de la Slow Food, vient de se tenir à Tours, c'est signe de l'évolution du mouvement...

Des gens sont venus de toute l'Europe, notamment beaucoup de jeunes. Cette biennale a per-

mis de lancer officiellement le concept de « haute qualité alimentaire », que nous avons déposé. Cette « HQA » doit être accessible à tout le monde, et pas seulement à quelques privilégiés.

Les gens trouvent chère la nourriture bio...

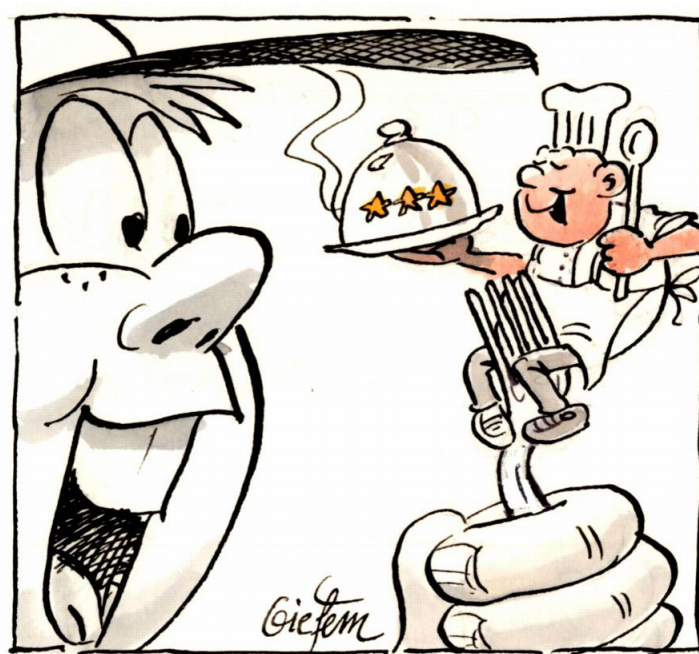
Il faut avoir une vision plus large de sa vie, réfléchir à son budget. La partie alimentaire de nos dépenses est de l'ordre de 18 %. Est-ce que nous ne dépensons pas trop en gadgets ? Laissons moins de place au superflu pour acheter mieux et meilleur.

Nous défendons la diversité, mais aussi le local, et voulons éduquer le goût des enfants.

Vous ambitionnez aussi de voir la Slow Food conquérir la restauration collective.

Les politiques doivent se rendre compte qu'il y a quelque chose à faire dans ce sens. Il y a un défi à relever : trouver suffisamment de producteurs. Et ensuite, poursuivre la vulgarisation de nos idées.

L'œil de Giëfem



Les sentinelles de nos produits



Les produits doivent se diversifier.

Archives Jean-Marc Loos

Les sentinelles veillent sur des espèces d'animaux et des produits menacés.

Les partisans de la Slow Food ont voulu lutter dès le départ contre la disparition d'espèces qui peuplent les basses-cours de la planète ou en faveur des produits dont on risque de perdre le goût. D'où la naissance des sentinelles.

Elles sont plus de 300, aujourd'hui dans le monde, à se battre au quotidien pour que les générations futures puissent conserver, ailleurs que dans les vieux livres

de cuisine, des noms et des recettes. En France, les sentinelles veillent sur la brousse de Renove ou le vin Rancio sec du Roussillon. La lentille blonde de Saint-Flour résiste aussi grâce à ces défenseurs des terroirs menacés. La poule gasconne et le bœuf gascon aréolé du Gers leur doivent beaucoup.

On retrouve des sentinelles bien loin de nos rives. Le riz des montagnes de Malaisie, les haricots noirs basques ou les graines comestibles de l'Amazonie ont bénéficié des soins attentifs des tenants de la slow Food. Ceux-ci ont aussi lancé une campagne de défense des fromages au lait cru.

À noter



S'initier dans la bonne humeur Archives Thierry Gachon

Schnaেকে et Schnackala

En Alsace, on trouve deux centres de défense de la Slow Food, appelés « conviviums ». Le premier, Schnaেকে, à Strasbourg est installé à la ferme de Bussierre dans le parc de Pourtalès et le second, Schnackala, se situe 21 rue de Richwiller, à Kingersheim (schnackala68@free.fr).

Convivium Besançon
www.slowfood.fr/besancon

Une journée pour découvrir

Slow Food a surtout essaimé dans le sud de la France, mais à l'occasion du 10 décembre, le mouvement entend se faire mieux connaître.

La déclinaison locale du Slow Food, le convivium, a eu pour charge de mettre en place une série de manifestations, dans le cadre de ce jour baptisé « Terra Madre », pour expliquer ce qu'était cette nouvelle façon d'envisager le contenu de son assiette. En Alsace, les membres du Haut-Rhin proposeront une « soupe des maraîchers » sur le marché



La gourmandise n'est pas interdite par les bonnes pratiques. Darek Szuster

de Noël de Mulhouse, ce jeudi 10 décembre. Par ailleurs, des restaurateurs proposeront un menu composé dans l'esprit de qualité prôné par les adeptes de cette nourriture.

Les restaurateurs du Bas-Rhin organiseront un concours du meilleur foie gras. Le 12 décembre, un atelier de confection de petits gâteaux de Noël sera installé dans la ferme de la Bussierre à Strasbourg.

Ces initiatives vont dans le sens souhaité par de plus en plus de Français, selon Francoscopie 2010, qui a analysé, entre autres nos comportements alimentaires. 19 % des Français sont amateurs de marchés.

■ Renseignements www.slowfood.fr