

© L'alsace, Vendredi le 19 Juin 2009  
Droits de reproduction et de diffusion réservés

## Slow Food, l'alimentation à la loupe



Jean Lhéritier (à droite) avec Nicolas Senn, responsable d'un des deux « conviviums » alsaciens. Photo Lucien Naegelen

Redonner une légitimité au plaisir de manger, respecter le rythme des saisons et des plaisirs de la table, ces idées pas si nouvelles mais longtemps occultées par des habitudes productivistes sont parmi celles que professe Jean Lhéritier, président de Slow Food France et invité hier des Rencontres alsaciennes de l'environnement à Colmar.

Jean Lhéritier se déplace toujours avec une loupe dans sa poche : « *Pour lire les caractères minuscules des produits alimentaires. L'alimentation marche la tête en bas puisque nous pourrions nourrir 12 milliards d'individus, alors que nous ne sommes que 6 milliards dont 1 milliard qui souffrent de malnutrition* », soutient cet enseignant en économie de Perpignan. Il a créé en 1997 le premier « convivium » français de Slow Food, le nom qu'on donne aux antennes locales. Celles-ci sont au nombre de 40, pour 2000 adhérents, dont deux en Alsace, ce qui est encore peu par rapport au succès que remporte cet anti-fast-food dans son pays de naissance, l'Italie, et chez nos voisins allemands et suisses. À travers le monde, la contestation de la malbouffe prônée par le fondateur de Slow Food, Carlo Petrini, a gagné 80 000 personnes dans 130 pays. Dans cette terre du bien manger qu'est l'Alsace, Slow Food se dit *Schnaেকে*, petit escargot, animal sympathique qui symbolise à la fois « *le droit au plaisir, à table et au quotidien* » et le souci de privilégier une alimentation de proximité, ce qui amène les slow fooders des deux départements du Rhin à militer pour le retour de la Poule d'Alsace entre autres. « *Nous sommes tous des coproducteurs de l'agriculture de demain* », estime Jean Lhéritier, pour qui « *manger est un acte agricole et produire un acte gastronomique* ».

L.N.