

# Slow Food perce lentement en France

[mobile.lemonde.fr/m-styles/article/2014/11/13/slow-food-perce-lentement-en-france\\_4523147\\_4497319.html](http://mobile.lemonde.fr/m-styles/article/2014/11/13/slow-food-perce-lentement-en-france_4523147_4497319.html)

Un stand du salon Slow Food de Turin en octobre 2014. | GIUSEPPE CACACE / AFP



La dixième édition du Salone del Gusto de Slow Food s'est tenue à Turin (Piémont) fin octobre, accueillant pendant cinq jours quelque 220 000 visiteurs, et plus de 1 000 participants venus de 160 pays. Conférences, débats, ateliers et dégustations autour d'une nourriture « bonne, propre et juste » (le motto de Slow Food) ont émaillé l'événement biennal, avec, cette année, un focus sur l'agriculture familiale et la protection de la biodiversité alimentaire. Installation centrale du Salon, l'Arche du goût permettait à qui le souhaitait de venir déposer un produit précieux de sa région : plusieurs milliers d'aliments « en voie de disparition » ont ainsi été recueillis et sauvegardés. Une démarche à contre-courant de tout système mondialisant.

## Moins d'un millier d'adhérents en France

« Nous ne pouvons pas enseigner aux autres nations ce qu'elles doivent cultiver ou manger, insiste Carlo Petrini, le fondateur de Slow Food. Notre rôle est d'encourager la souveraineté alimentaire de chaque contrée, en faisant valoir leur travail et leur identité. Si toutes les économies locales étaient ainsi valorisées, elles seraient plus puissantes que n'importe quelle économie multinationale. »

Dénombrant plus de 100 000 membres dans le monde, Slow Food reste pourtant méconnu, si ce n'est méprisé, en France, avec moins d'un millier d'adhérents répartis dans une trentaine de *conviviums* (cellules locales). Carlo Petrini est le premier à s'en désoler : « Moi qui aime tant la France, c'est une véritable épine dans mon cœur. C'est le pays de Brillat-Savarin, mon maître à penser, celui-là même qui a défini la gastronomie comme une

*science holistique, touchant à la nutrition mais aussi à la biologie, à la physique, à l'histoire, à l'économie, à la politique... Les Français adorent les aphorismes de Brillat-Savarin, mais ils ont complètement oublié la substance de son discours. »*

## Le “propre et juste” oublié

---

Fondé en 1989, Slow Food France n'a pas « pris » et a décliné jusqu'à être dissout il y a trois ans. « *Les raisons sont multiples*, analyse Bastien Beaufort, le président du convivium Paris Bastille. *Cela tient à la personnalité de la France, pays très centralisé politiquement malgré ses particularismes régionaux, mais aussi à la personnalité des Français, fiers et chauvins, qui ne comprennent pas ce qu'un mouvement né ailleurs, avec un nom anglais de surcroît, pourrait nous apprendre sur l'alimentation. Enfin, Slow Food France a été longtemps géré par un groupe de bons vivants qui se sont cantonnés à faire des dîners gastronomiques. Ils se sont centrés sur le “bon”, en omettant le “propre et juste”. »*

Pour Carlo Petrini, il s'agit d'une forme de schizophrénie propre à l'Hexagone : « *Les Français parlent de gastronomie d'un côté, d'économie alimentaire de l'autre, sans jamais faire le lien entre les deux.* » Il reconnaît toutefois qu'il y a aujourd'hui, en France, « *des chefs et des producteurs formidables, qui ont conscience que la cuisine s'inscrit dans un environnement, une économie, une communauté* » et qui pourraient, avec ou sans Slow Food, faire bouger les lignes.

[www.slowfood.com](http://www.slowfood.com)