

# A 30 ans, le mouvement Slow Food toujours aussi conquérant

 [telerama.fr/monde/a-30-ans-le-mouvement-slow-food-toujours-aussi-conquerant,148191.php](http://telerama.fr/monde/a-30-ans-le-mouvement-slow-food-toujours-aussi-conquerant,148191.php)



- [Télérama Abonnements](#)  
[Abonnez-vous à Télérama](#)
- [Télérama Abonnements](#)  
[Abonnez-vous à Télérama](#)
- [Télérama Abonnements](#)  
[Abonnez-vous à Télérama](#)



Sur le même thème

- [Entretien Olivier Roellinger : "Faudra-t-il bientôt être hors la loi pour pouvoir bien manger ?"](#)
- [Dossier la gauche au pied du mur "J'attends un vrai programme écologique de n'importe quel gouvernement, mais plus encore de gauche" Abo](#)
- [Entretien "Sur le capitalisme et ses dégâts humains et écologiques, André Gorz était visionnaire" Abo](#)



Becs fins, militants écolos, simples badauds... 200 000 visiteurs se sont réunis du 22 au 26 septembre à Turin pour la 11e édition du plus grand marché international dédié à l'alimentation, Terra Madre Salone del Gusto, fondé par Slow Food. Rencontre avec ceux qui prônent une nourriture propre, bonne et juste.

En ces premiers jours d'automne, le soleil irradie Turin dans une joyeuse ambiance de foire altermondialiste. Des myriades de tentes immaculées ont envahi ses rues, parcs et jardins : gargotes éphémères aux enivrants parfums de cuisine nomade, stands de dégustation à la gloire des terroirs planétaires, lieux de rencontre entre petits producteurs et consommateurs pour refaire le monde...



« *Defend the future* », peut-on lire sur d'innombrables bannières rouges, joutant des statues d'escargot bleu Klein, l'animal totem de

Du 22 au 26 septembre, le Terra Madre Salone del Gusto réunissait donc pas moins de 7 000 paysans et artisans venus de 143 pays des cinq continents, 300 « sentinelles » de Slow Food qui œuvrent à la sauvegarde du patrimoine alimentaire et de la biodiversité agricole, 1 000 « communautés nourricières » du réseau Terra Madre pour une agriculture et une pêche durables. Mais aussi des dizaines de chefs cuisiniers, scientifiques, avocats, économistes, chercheurs et activistes (dont José Bové, les étoilés français Michel Bras et Olivier Roellinger ou la chef californienne Alice Waters qui prêche la révolution par les potagers).

“Cette synergie est indispensable pour éveiller les consciences.”

Sous ses faux airs d'orgie culinaire, l'événement revendique une nourriture « *propre, bonne et juste* » pour tous, garantie sans OGM, ni pesticides. Becs fins, militants écolos, simples badauds... ils étaient plus de 200 000 visiteurs à l'arpenter cette année. « *Le bilan est très positif*, se réjouit Carlo Petrini, fondateur historique de Slow Food. Terra Madre a attiré de nombreux touristes venus visiter Turin. *A l'inverse, le public du salon a pu découvrir la ville à travers ses multiples animations. Cette synergie est indispensable pour éveiller les consciences.* » Regard intense, voix sereine et barbe blanche, l'infatigable sexagénaire évoque un messie moderne. Il y a trois ans les Nations unies l'ont nommé « Champion de la Terre » .



Carlo Petrini, fondateur du mouvement Slow Food, entouré de participants du Terra Madre Salone del Gusto.

Photo : Francesca Cirilli/Archivio Slowfood

*« Nous avons fait beaucoup de chemin depuis 1986. Rappelons qu'en 2004, le salon n'accueillait que 80 pays, majoritairement occidentaux. Aujourd'hui, près de 150 pays sont représentés à Turin, dont certains en guerre, dans l'extrême pauvreté, victimes de la famine ou en proie à de terribles injustices. C'est une excellente nouvelle. Le mouvement prend de plus en plus d'ampleur », poursuit-il. Sa devise ? Une citation de Saint-François d'Assise : « Commence par faire le nécessaire, puis fais ce qu'il est possible de faire et tu réaliseras l'impossible sans t'en apercevoir. »*

Malgré la récente fusion des géants de l'agrochimie Bayer et Monsanto, qui prétendent résoudre le problème de la faim en cultivant à grande échelle et en monoculture des semences OGM arrosées de pesticides, le leader charismatique de Slow Food se dit optimiste. *« Partout dans le monde, il existe 800 000 exploitations locales potentiellement capables de nourrir 80% de la planète. Une prise de conscience politique devient urgente à l'échelle mondiale, assène-t-il. De plus, les enfants de Slow Food ont grandi, repris le flambeau et fait des petits, notamment en Afrique où deux tiers de la population a moins de 50 ans. Ils veulent vivre dignement. Les populations indigènes sont également représentées sur le salon, car elle ont un rôle primordial à jouer au niveau local pour préserver la biodiversité. »*

## Anthropologie, sociologie, économie, agriculture... dans le même panier

Cet après-midi là, un forum accueille justement des Indiens d'une tribu du sud du Chili. *« Il faut protéger notre terre car nous sommes la terre ! Pour cela, il faut apprendre à nos enfants à l'aimer et la respecter », s'époumone Eva, une cueilleuse d'herbes médicinales*

qui a créé une école d'agroécologie dans son village. Cette pratique agricole, qui s'appuie sur les écosystèmes et préserve davantage la biodiversité et les ressources naturelles, Slow Food en a fait son cheval de bataille. A l'origine pourtant, le mouvement relevait plutôt de la boutade hédoniste.

Tout a débuté en 1986. Révoltée par l'implantation d'un McDonald's sur la place d'Espagne, en plein cœur historique de Rome, une bande de jeunes gourmets piémontais entre alors en résistance. Sous le nom d'Arcigola (escargot en italien), ils célèbrent l'art de la table et de la bonne chère lors d'interminables banquets ruraux entre amis, en réaction à la frénésie des modes de consommation des cultures post-industrielles et à la standardisation du goût.



Approche ludique de la biodiversité.

Photo : Alessandro Vargiu/Archivio Slowfood

Parmi eux, des œnologues, des intellectuels, des artistes et... le critique gastronomique Carlo Petrini. Ce dernier s'appuie sur les théories de Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826), l'auteur culinaire qui a défini la gastronomie comme la « *connaissance raisonnée de tout ce qui a rapport à l'homme, en tant qu'il se nourrit* ». Autrement dit, cette discipline mêle anthropologie, sociologie, économie, agriculture, écologie, médecine, chimie...

De simples tablées entre copains utopistes, les réunions se politisent peu à peu et voient germer des alternatives à la restauration rapide. Mission : réduire la fracture entre les consommateurs riches qui se fournissent chez les petits producteurs traditionnels et les consommateurs pauvres contraints d'acheter à bas coût des aliments industriels de mauvaise qualité. En 1989, le « Manifeste Slow Food pour le goût et la biodiversité » n'a plus qu'à donner le coup d'envoi du mouvement à l'Opéra Comique de Paris et lui offrir une dimension « globale » – à la fois globale et locale, de manière à encourager la souveraineté alimentaire dans le monde.

## Moins d'un millier d'adhérents en France, pays de la gastronomie

L'année 1996 marquera un tournant avec le lancement de L'Arche du goût, un projet qui recense et sauvegarde des aliments menacés d'extinction par l'industrie agroalimentaire. Depuis sa création, elle répertorie plus 1 200 « sentinelles » issus de 60 pays, comme le petit épeautre de Haute-Provence, la poule domestique de Yourlov en Russie, le fromage allemand Milbenkäse ou le poisson pirarucu au Brésil.

Si en Italie, le label Slow Food s'est imposé sur la carte de nombreux restaurants, bizarrement, en France, le mouvement compte moins d'un millier d'adhérents. Un comble au pays de la gastronomie... Mais pourquoi la mayonnaise ne prend-elle pas chez nous ? Fiers de leur terroir, pour ne pas dire chauvins, les Français se sont toujours un peu méfiés de ce mouvement qui ose leur faire la leçon sur l'alimentation. Certains vont même jusqu'à le considérer comme une secte d'illuminés.

1. Journée mondiale du végétarisme Etre végétarien à Paris, est-ce encore le parcours du combattant ?



« *Slow Food a moins percé en France qu'ailleurs. De nombreuses structures font déjà un travail exceptionnel sur la gastronomie, à l'instar de Relais & Château ou Michelin. Nous avons surtout inventé le modèle d'Appellation d'origine contrôlée et possédons un magnifique patrimoine alimentaire,* analyse Bastien Beaufort. *En outre, Slow food international a amorcé une transition écologique que certaines personnes chez nous n'ont pas bien comprise, en restant cantonnées à une gastronomie plus conventionnelle. »*

Président du « convivium » Slow Food Paris Bastille et fondateur du mouvement anti-gaspillage Disco Soupe en France, Bastien Beaufort en est à son cinquième Terra Madre Salone del Gusto. Ce dynamique jeune homme de 28 ans, qui prépare une thèse de doctorat en géographie à l'Institut des Hautes Etudes de l'Amérique Latine sur les plantes amazoniennes, y a commercialisé via son entreprise familiale Guayapi une sentinelle d'Amazonie centrale du Brésil. Il s'agit du warana, du guarana sauvage cultivée par les Indiens Sateré Mawé couronné du Prix Slow Food de la biodiversité en 2001. « *Turin permet à tous les acteurs d'une alimentation vertueuse de se réunir, faire de la politique et monter des projets par-delà les frontières. »*



*Stand lors du Terra Madre Salone del Gusto.*

*Photo : Paolo Properzi/Archivio Slowfood*

Pour décupler son aura, Slow Food a inauguré en 2004 l'Université des Sciences Gastronomiques dans la commune de Bra, non loin de Turin. Venu du monde entier, les étudiants s'y familiarisent avec l'étude et la connaissance des productions alimentaires. Vétérinaire de formation, Sheelin Coates a quitté son Australie natale pour étudier durant huit mois en master de gastronomie mondiale. « *Une expérience géniale qui touche malheureusement à sa fin* », déplore cette mère de famille. Mais elle compte bien utiliser son savoir pour améliorer l'exploitation bovine de ses parents et, pourquoi pas, ouvrir une table d'hôtes dans la campagne de Brisbane.

1. Journée mondiale du végétarisme Des babas aux bobos : histoire de la cuisine végétarienne au restaurant

Mikhal, elle, travaillait dans une coopérative laitière à Tel Aviv avant d'étudier à Bra. « *Cet enseignement m'a beaucoup apporté et je suis*



*persuadée que je vais pouvoir contribuer à changer les conditions d'exploitation de nos vaches à mon retour* », confie la brunette autour d'un Campari. La veille au soir, elle assistait à une conférence intitulée « *Quand les chefs côtoient les agriculteurs* », en présence d'Olivier Roellinger. « *La cuisine est l'expression d'un bonheur de vivre au quotidien !*, s'est écrié le trois étoiles Michelin. Deux jours plus tôt, ce amoureux du terroir breton s'insurgeait publiquement contre le rachat de Monsanto par Bayer au nom de « *la défense de la biodiversité, du respect de l'environnement et de la santé des consommateurs* ». Et de conclure sur une belle note d'espoir : « *Quelque chose est en*

*train de se passer dans le monde et le merveilleux marché de Terra Madre à Turin est l'une des étapes de ce changement ».* Une nouvelle révolution alimentaire serait-elle en marche ? Chiche.

- Monde
- Bio
- agro-industrie
- gastronomie
- écologie
  
- 0
- 1.1K
- 7
- 2