

Les sentinelles slow food

 observatoire-des-aliments.fr/non-classe/les-sentinelles-slow-food

November 18, 2016

Les sentinelles (Sentinelles Slow Food), c'est un joli projet mené par la célèbre association en faveur de la biodiversité agricole, la sauvegarde et la promotion du patrimoine alimentaire.

Avec les sentinelles, Slow Food cherche à sauver et relancer des produits traditionnels, transformés ou non (fromages, céréales, fruits, légumes, races animales...) qui risqueraient d'être oubliés.

La célèbre association lutte ainsi pour aider des producteurs à sortir de leur isolement et à trouver des marchés. Sous le vocable sentinelle, Slow Food prend aussi en compte des techniques et des pratiques traditionnelles, des paysages ruraux et des écosystèmes.



Territoire, environnement, identité

Le produit peut être une espèce domestique (variété végétale, race...), une espèce sauvage (liée à des techniques de récolte, de transformation et un usage traditionnels), un produit transformé (fromage, vin, etc). Slow Food demande que le produit ait un goût (qualités organoleptiques) reflétant les usages et traditions locales. Il faut bien sûr que les cultures et les méthodes mises en oeuvre protègent l'environnement et les paysages. Les notions de territoire, de mémoire, d'identité, de pratiques culturelles sont également essentielles. Autre critère pour l'association, le côté artisanal de la production et le risque de disparition.

400 sentinelles dans le monde

Environ 400 Sentinelles Slow Food sont actives aujourd'hui. L'une de ces sentinelles concerne les fromages américains au lait cru qui tentent de résister à la réglementation très hygiéniste en vigueur aux Etats-Unis. Au Sénégal, une autre sentinelle concerne le jus de fruits sauvages des îles du Gandoul (Sénégal). Cette spécialité offre une alternative économique pour les familles des pêcheurs locaux. En Espagne, la Sentinelle de l'huile d'olive extra vierge des oliviers millénaires de Maestrat permet de protéger des oliviers vieux de plus de 800 ans.

Des produits aux noms poétiques

En France, une grosse vingtaine de produits aux noms poétiques est « protégée » par des sentinelles Slow Food : le navet noir de Pardailhan, le porc noir de Bigorre (Lire Le Porc noir de Bigorre), le chou de Lorient, le vin Rancio sec du Roussillon, le pélardon affiné, les huîtres bretonnes nées en mer, le maïs grand roux basque... Lire aussi Les huîtres naturelles naissent en mer

Publié le 11 janvier 2016 à 16:41

JC Nathan

| Sentinelles en France

Photo: <http://www.saint-nazaire.maville.com>