

CONSOMMATION Les germes du slow food repoussent à Metz

 republicain-lorrain.fr/edition-de-metz-ville/2016/03/04/les-germes-du-slow-food-repoussent-a-metz



Photo HD Pierre Renauld, fondateur du mouvement slow food pour le terroir messin. Photo Gilles WIRTZ

Slow Food, c'est quoi ?

Produire et manger bon, juste et propre, quel que soit l'endroit où l'on se trouve sur la planète. L'intention du mouvement Slow Food, créé en Italie en 1989 en réaction à une énième implantation de fast food, est toujours valable. Plus de 80 000 personnes dans 104 pays des cinq continents adhèrent et militent pour une alimentation vertueuse. Un catalogue de plus de 700 produits à préserver intègre l'Arche du goût, gardée par des « sentinelles », projets locaux chargés de la préservation et de la transmission de ces produits.

L'engagement de ce réseau mondial aborde le sujet de manière systémique, en partant du droit à la terre jusqu'à la réduction de la consommation de viande dans les pays occidentaux.

Pourquoi à Châtel ?

En 2013, Pierre Renauld, épicurien et membre des Croqueurs de Pommes, décide avec quelques amis bons vivants de monter une antenne du mouvement. Il existe une petite cinquantaine de ces "convivium" en France. C'est peu, mais ce paradoxe du pays de la

bonne chère trop confiant dans la solidité de ses terroirs » évolue. L'association est créée à son domicile, les quelques adhérents se réunissent de temps à autre, mais peu à peu le Convivium Lorraine s'endort. Jusqu'à l'arrivée de Pierre-Louis Peltre. Le jeune homme, fils d'agriculteurs du saulnois, chemine loin dans les études : d'abord en agronomie, en agroalimentaire puis en identités culturelles alimentaires européennes. Il raconte : « J'ai vu mes parents travailler, sans avoir les débouchés pour certains de leurs produits, sans avoir de solution pour les valoriser ». Il est prêt à redynamiser l'association, en imaginant des animations avec d'autres acteurs de la problématique.

Quels produits sauver ?

Pour Pierre-Louis, la qualité des produits se vérifie à tous les niveaux, du producteur au consommateur, en passant par le producteur. Et gare aux labels « terroir-caisse », comme il dit.

Ce peut être un fromage (on se souvient de la tomme de Gorze qui a disparu), la chèvre de Lorraine ou encore la charcuterie traditionnelle. « La Lorraine a perdu beaucoup d'éleveurs de porcs. Et il y a le travail de la marinade, du séchage lent, sans additif ». L'inventaire de ces produits reste à faire.

Qu'en pense le chef ?

Christophe Dufossé, chef étoilé du restaurant Le magasin aux Vivres, porte un regard bienveillant sur le mouvement slow food, qui s'attache à l'ADN des produits.

Il met toutefois en garde contre la récupération commerciale de cette philosophie, mais relève l'intérêt d'un maillage international. « C'est intéressant pour un jeune [producteur, restaurateur] qui veut se lancer, il peut s'appuyer sur la notoriété et la légitimité du slow food ».

Il explique qu'il appartient lui-même au Collège culinaire de France, association de chefs qui se battent pour la qualité et la transparence des produits et des prestations gastronomiques. En toute indépendance d'esprit, précise-t-il.

Slow food : Tél. 06 83 99 18 66. Courriel : conviviumlorraine@gmail.com. Page Facebook Slow Food lorraine.