

# C

## CONSO

# Le premier guide du slow food débarque en France

Cerise de Sauvigny, poule noire d'Alsace ou encore agneau solognot font partie des centaines de produits sauvés par des producteurs attachés au « bon » et au « juste ».

PAR BÉRANGÈRE LEPETIT

**V**ous rêvez de ralentir le rythme ? Vous voulez tenter de diminuer la part de produits industriels dans votre alimentation ? Vous allez adorer le slow food, dont le premier guide sort aujourd'hui en France\*. Ce mouvement – qui signifie « nourriture lente » –, né en Italie en 1989 en réaction à la disparition de la cuisine traditionnelle, défend une alimentation de qualité, produite localement et équitable pour le producteur.

Aujourd'hui présent dans plus de 160 pays à travers le monde avec plus de 100 000 membres répertoriés, le mouvement, symbolisé par un petit logo en forme d'escargot, défend la biodiversité et les espèces millénaires face à la standardisation de l'alimentation.

Le « Grand Guide des produits du terroir français » recense, fiche après fiche, l'ensemble des végétaux, fromages ou encore volailles qui résistent ou qui ont connu un regain de succès ces dernières années grâce au volontarisme des producteurs et des consommateurs. Le petit plus : les adresses pour trouver les produits en question et les contacts téléphoniques des producteurs. Sélection choisie de produits.

### ■ LA SURVIVANTE : LA MENTHE DE MILLY-LA-FORÊT

Sa saveur est unique, très poivrée. Originaire de Mitcham, une petite ville d'Angleterre au sud de Londres, la

Il ne reste plus qu'un seul producteur français de la menthe de Milly, plus poivrée que les autres espèces disponibles sur le marché.



Le porc noir de Bigorre bénéficie depuis l'année dernière d'une appellation d'origine protégée.

menthe de Milly fut exportée en Hongrie avant d'arriver en France, dans le sud de Paris, au début du XX<sup>e</sup> siècle. Las, il ne reste plus qu'une famille qui cultive encore sur 14 ha cette menthe de Milly. Il s'agit de Catherine et Alain Bosc Bierne, qui habitent à la ferme du Clos d'Artois, dans le village d'Ony-sur-Ecole, juste à la sortie de

Milly-la-Forêt (Essonne). « Dans les années 1980, nous étions encore huit producteurs et Milly était un pôle de production de plantes médicinales, raconte Alain Bosc Bierne. Mais aujourd'hui, la production française est très concurrencée par des menthes vendues à prix dérisoires qui viennent des pays de l'Est ou de Chi-

ne », poursuit le dernier producteur. Bon à savoir : la ferme du Clos d'Artois fait de la vente directe.

### ■ LE CONQUÉRANT : LE PORC NOIR DE BIGORRE

L'avez-vous déjà goûté ? Cette viande est réputée pour ses saveurs de fruits secs et de châtaigne grillée.



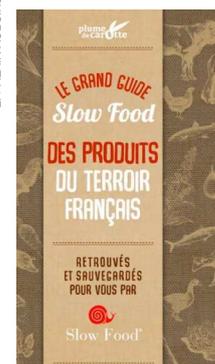
Le petit épeautre, très apprécié à l'époque romaine, retrouve une seconde jeunesse.

Très mal adapté aux élevages intensifs, le porc noir de Bigorre a échappé de peu à la disparition au XX<sup>e</sup> siècle. Mais en 1981, grâce à un groupement d'éleveurs, 34 truies de race pure ont pu être sauvées. En 1992, une filière se reconstitue à la force du poignet. En 2000, une « confrérie » a été créée. Le défi des producteurs situés dans la région de Tarbes (Hautes-Pyrénées) est aujourd'hui de créer des débouchés commerciaux pour ce porc si particulier qui bénéficie, depuis septembre 2017, d'une appellation d'origine protégée (AOP). Résultat : avec plusieurs centaines d'élevages dans les Pyrénées, la filière est sauvée !

### ■ LE RESCAPÉ : LE PETIT ÉPEAUTRE

Faible en gluten, riche en lipides, protéines et glucides, cette céréale au petit goût de noisette était très consommée à l'époque romaine. Seulement voilà. Avec un cycle annuel d'environ onze mois, le petit épeautre a une productivité réduite et nécessite d'être décortiqué. Son prix est donc bien supérieur à celui du blé qui l'a vite détrôné au fil des années. C'était compter sans le syndicat de producteurs Petit épeautre de Haute-Provence, créé au début des années 2000, qui a permis de sauver cette céréale mal-aimée.

Aujourd'hui, on compte en Haute-Provence environ soixante producteurs.



\* « Le Grand Guide Slow Food des produits du terroir français », 21 €, Editions Plume de carotte.

## ZOOM

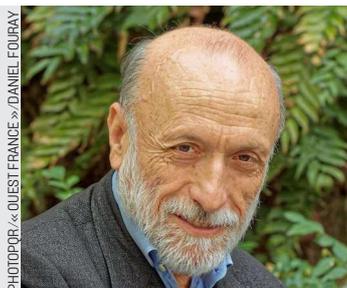
## Carlo Petrini, le pape de la bonne bouffe

**C'EST LUI**, le père du slow food, ce mouvement qui prône un autre rapport à l'alimentation et a aujourd'hui essaimé dans plus de 160 pays à travers le monde. Silhouette filiforme dans son costume gris, barbe soigneusement taillée, Carlo Petrini, de passage à Paris à l'occasion du lancement du

premier guide français slow food (*lire ci-dessus*), ne tarit pas d'éloges sur la France, les bistrotiers de Paris et ce « cerveau » qu'il a dégusté dans une brasserie parisienne, la veille au soir.

### ACTIVISTE

Car cet énergique Italien né à Bra, dans le nord de la Botte, est aussi un amoureux de la langue de Molière et parle – presque – parfaitement le français. Paris ? « Que bello ! La ville que j'aime le plus au monde, mille fois mieux que Londres ! » s'enthousiasme-t-il. Carlo Petrini, fils d'ouvrier, y trainait déjà ses baskets à 19 ans. C'était en



mai 1968. « J'étais étudiant et je mangeais des mauvais hot-dogs dans le quartier Latin », se souvient le journaliste et sociologue qui a combattu la malbouffe toute sa vie. C'est à la fin des années 1970 que, avec un groupe d'activistes, Carlo Petrini a entamé ce combat à l'occasion de l'implantation d'un

McDonald's dans le centre historique de Rome. Depuis, ce fervent écologiste n'a pas arrêté.

Il parcourt aujourd'hui le monde pour faire connaître son mouvement, particulièrement populaire aux États-Unis et qu'il compte développer en Afrique. « Sur toutes les télévisions du monde, on n'a jamais autant parlé d'alimentation et, pourtant, la production agricole ne s'est jamais aussi mal portée », s'alarme l'homme qui, en 2008, a été désigné par le journal anglais « The Guardian » comme l'une des « cinquante personnalités qui peuvent sauver la planète ».

Virulent, il s'émeut « des

esclaves africains qui ramassent les tomates en Italie » et mène une guerre personnelle contre l'entreprise française Lactalis, « ce désastre ! ». L'une de ses plus grandes fiertés est d'avoir fondé dans le Piémont, près de sa ville natale, l'Université des sciences gastronomiques où se pressent aujourd'hui 600 étudiants de 80 nationalités.

A 70 ans, Carlo Petrini a arrêté de manger des hot-dogs. Il remplit des salles comblées à chacun de ses déplacements et a même récemment préfacé un livre du pape François. « Mon ami », confie-t-il, un sourire en coin.

B.L.