

Fruit de résistance

 rfi.fr/emission/20180414-fruit-resistance-gastronomie-legume-agriculture

April 14, 2018

Par Clémence Denavit

Diffusion : samedi 14 avril 2018



Potager. © Clémence Denavit

La révolution alimentaire est-elle (enfin) en marche ?

Se nourrir : lorsque l'enjeu n'est plus de ne pas avoir faim, la qualité de ce que l'on mange, de la manière dont notre nourriture est produite, du respect des droits des producteurs, des consommateurs, de leur santé devient l'enjeu. En un demi-siècle, cependant, l'industrialisation de l'agriculture, la concentration dans l'agro-industrie, l'urbanisation ont accouché d'une société qui ne sait plus toujours de quoi elle est nourrie et qui progressivement renonce à dire, à demander qu'elle nourriture elle veut pour elle, pour les générations à venir, pour la terre, les producteurs, pour les économies locales, pour sa santé, pour la biodiversité, pour la préservation de l'environnement.



- Guide Slow Food des produits du terroir français, ed Plume De Carotte.
© Clémence Denavit



- Potager de l'école primaire de Koanga.
© JMkoalga



- Olivier Roellinger et Carlo Petrini à RFI.
© Clémence Denavit



- Poule de Houdan.
© Clémence Denavit



- Guide Slow Food des produits du terroir français, ed Plume De Carotte.
© Clémence Denavit



- Potager de l'école primaire de Koanga.
© JMkoalga

- [Previous](#)
- [Next](#)

-
-
-
-



Il y a 30 ans le mouvement Slow Food initié par notre invité, **Carlo Petrini**, s'érigeait en défenseur du droit de tous à une alimentation juste, propre et saine, au bien manger pour tous en somme, en promouvant



l'éducation au goût, la biodiversité, en sensibilisant les producteurs, les habitants pour préserver les richesses de la terre, des cultures et des économies qui en découlent, pour lutter contre la banalisation des goûts, l'unicité de l'offre. Des chefs cuisiniers, dont Olivier Roellinger, se sont associés au mouvement pour mettre en valeur les produits de leurs régions, des citoyens se sont érigés en sentinelles de produits, de traditions, de savoir-faire, de patrimoine culinaire menacés de disparition. La révolution alimentaire lancée en Europe il y a 30 ans devient enfin réalité.



Nos invités, **Carlo Petrini** journaliste, italien, critique gastronomique. Président fondateur de **Slow Food**, un mouvement international pour une alimentation bonne, propre et juste. Olivier Roellinger un chef engagé, cuisinier à Cancale, **en Bretagne**, membre de l'alliance des chefs Slow Food, passionné d'**épices**.

Pour en savoir plus

« **Le grand Guide Slow Food des produits du terroir français** » sera publié le 19 avril 2018 aux éditions **Plume de Carotte**.

Les projets Slow Food

Le projet 10 000 jardins potagers en Afrique

Jean-Marie Koalga est le coordinateur Slow food pour le Burkina et conseiller international Slow food pour l'Afrique de l'Ouest. Il raconte la genèse du projet 10.000 jardins potagers en Afrique et ses effets, miraculeux, notamment dans les écoles.

Jean Marie Koalga. Coordinateur Slow Food pour le Burkina Faso 13/04/2018 [Écouter](#)
L'alliance des cuisiniers : l'Alliance Slow Food réunit plus de 1 000 cuisiniers dans 15 Pays (France et Italie, mais aussi Allemagne, Albanie, Argentine, Belgique, Brésil, Canada, Équateur, Inde, Kenya, Maroc, Mexique, Ouganda, Pays-Bas...) pour la valorisation de leurs patrimoines culinaires respectifs.

Eric Sanceau est éleveur dans la vallée de chevreuse à l'ouest de Paris. Tout sa ferme est pensée dans le respect des animaux et des hommes qui les élèvent. A **La Petite Hogue**, outre les poules de Houdan, Eric Sanceau élève plusieurs races de vaches (Aurochs, Aubracs, Wagys), au grand air, à l'herbe, et au foin. Ses vaches écoutent de la musique classique dans la sérénité et le calme.

Programmation musicale :

- Terri de Seydou Boro
- Slow Food d'Aston Villa

- samedi 7 avril 2018



Gombo mania et sauce feuille

Le gombo, légume fruit est dégusté dans bien des pays du monde... incognito. Le gombo en effet s'appelle lalo à Maurice, okra en ...

- samedi 31 mars 2018



Pain de Pâques

Nourritures spirituelles, nourritures terrestres se croisent au fil des écritures, de la Bible, du Coran, de la Torah. La vie est faite de rites et de traditions, ...

- vendredi 23 mars 2018



En lumière, les mères lyonnaises

Qui étaient donc ces femmes que l'on appelait à Lyon «les mères» ? Ces restauratrices besogneuses, courageuses, inspirées, ...

- vendredi 16 mars 2018



Quel goût, la France?

C'est une histoire de printemps. Quand la gastronomie française étire ses ailes et se glisse dans les ambassades, les restaurants, dans les assiettes ...

- vendredi 9 mars 2018



Quand le chef est une femme

Femmes cuisinières, chefs de restaurant, apprenties, commis, sommelières, maîtres d'hôtel, chefs de partis ou critiques gastronomiques. ...

- vendredi 2 mars 2018



D'épices et de couscous