

Tendances & Techno

Qu'est-ce que le mouvement slow food ?



Slow Food est un mouvement international à but non-lucratif qui veut rendre à l'alimentation toute sa valeur et sa place dans la société. Attardons-nous sur sa genèse et ses combats.

Au début des années 1980, des gourmets piémontais, menés par Carlo Petrini, porte un regard nouveau sur l'alimentation, l'agriculture et la gastronomie. Ils défendent les traditions régionales, une alimentation bonne, le plaisir gastronomique et un rythme de vie lent. En 1986, le mouvement devient militant. Ses membres manifestent contre l'ouverture d'un Mcdonald's au coeur du Rome historique et décident de se baptiser "Slow Food" par opposition à cette montée des fast food et de la malbouffe. C'est à Paris en 1989 lors d'une conférence que le mouvement international Slow Food voit le jour. Très rapidement, les notions de sauvegarde de la biodiversité, de préservation de l'environnement et de juste rémunération des producteurs deviennent les valeurs fondamentales du mouvement.

Le mouvement Slow Food défini par Carlo Petrini

"Mon objectif de départ, c'était le refus de la "malbouffe" (...). Mais après 23 ans

d'existence, notre "mouvement" a changé. Au milieu des années 90, j'ai eu l'intuition que l'on ne pouvait plus se contenter de parler de gastronomie de manière classique, à la façon du gourmet ou du gourmand égoïste. Parler seulement d'art culinaire est aujourd'hui dépassé alors que la biodiversité mondiale est menacée. Traiter de la gastronomie en se contentant de publier ou d'échanger des bonnes recettes devient dérisoire lorsqu'on perd tous les jours des variétés de fruits et légumes, des aliments, des racines. Dès lors, Slow Food s'est mis à lutter pour sauvegarder la diversité des cuisines à travers le monde." C'est ainsi que Carlo Petrini, dans un entretien accordé en 2012 à La Revue du Vin de France définissait le mouvement.

Actions Slow Food

Défendre et sauvegarder la biodiversité est devenue la priorité du mouvement. Dans ce contexte, plusieurs initiatives ont vu le jour notamment la création des sentinelles Slow Food. Ils valorisent les produits artisanaux de qualité et réalisés selon des pratiques traditionnelles. Ces sentinelles ont été instaurés en 1999 pour aider les producteurs à sortir de l'isolement, dépasser leurs difficultés et trouver un marché différent, plus sensible à la valeur de leurs produits. Il existe plus de 500 sentinelles répartis dans plus de 60 pays. En France, 24 produits rares ou espèces sont ainsi protégés dont la race bovine bretonne pie noir ou encore maïs Grand Roux basque. Un peu plus tôt, en 1996, a été créée L'Arche du Goût, un catalogue d'aliments de qualité, oubliés et en danger de disparition. Elle a pour but de recenser, avant qu'ils ne soient perdus, des espèces végétales, des races animales... Aujourd'hui, le mouvement Slow Food comprend des chefs, des jeunes, des militants, des pêcheurs, des experts et des universitaires et compte ainsi plus de 100 000 membres à travers le monde.

Jill Cousin

Article du 17 mai 2018



Traçabilité

Où, quand, comment ?

Tendances & Techno

Le vin ? Et si on l'essayait nature ?



1 PARTAGE

Le vin naturel, également appelé “vin naturel” fait beaucoup parler de lui depuis une dizaine d’années. Lubie de bobo ou acte politique, comment se définit-il et quelles sont ses caractéristiques ?

Le vin naturel n’est une lubie de quelques bobos et illuminés du gouleau. Il y a 8 000 ans déjà, en Géorgie, on faisait du vin avec du raisin et rien d’autre. Certes, il est revenu à la mode depuis une dizaine d’années grâce au travail conjoint des caves à vin indépendantes et de restaurateurs chevronnés mais certains vigneron comme Jean Foillard dans le beaujolais ont des cuvées nature depuis des années.

Le vin nature, qu’est-ce que c’est ?

Il n’est pas facile de lui apposer une définition car le vin nature est un vin sans label. Des discussions sont en cours pour lui donner une existence légale mais le débat risque d’être houleux. Certains craignent que le mouvement soit récupéré par les industriels si les labels ne sont pas assez contraignants. Antonin Iommi-Amunategui dans son Manuel pour le vin naturel le définit ainsi : *“ un vin naturel est issu de raisins bio – biodynamie et autres cosmocultures bienvenues- et n’est pas corrigé, tabassé à l’aide d’additifs (ou alors 20-30 mg de sulfites par litre, grand max) et autres techniques stérilisantes ou standardisantes. (...) Le vin naturel, c’est essentiellement du jus de raisin (bio) fermenté.”* Bio car on peut alors utiliser les levures présentes sur sa peau. En cave, les interventions de l’homme sont limitées.

Un vin nature n’a pas toujours d’appellation. Il se contente souvent de la dénomination *Vin de France* mais cette absence de filiation ne doit pas être rédhibitoire. Pour compenser cette absence de pedigree, “ces vins sans étiquette”, comme se plaît à les décrire Fleur

Godart, agent de vigneron, sont souvent affublés d'une étiquette rigolote ou d'un nom décalé.

Est-ce qu'il est forcément bizarre ou déviant ?

"Il faut en finir avec les croyances erronées, le vin nature n'est pas un vin qui sent le crottin ou la ferme. Le rôle d'un sommelier ou d'un caviste, c'est d'ouvrir la bouteille au meilleur moment pour mettre en valeur le travail des vigneron", explique Camille Fourmont, propriétaire du bar à vin nature La Buvette à Paris. C'est là qu'il faut faire la différence les erreurs de vinification ou les contaminations et les "défauts" passagers du vin. Le vin nature a parfois un nez désagréable mais c'est peut-être parce qu'il est réduit et qu'il a besoin de s'ouvrir un peu. De la même manière, il est parfois perlant à l'ouverture, ce qui n'est pas un défaut en soi. *"C'est du gaz, du CO2 parfois délibérément conservé, en guise de protection naturelle, et ça disparaît vite (certains buveurs/euses aiment même bien ce léger gazouillis, pour le supplément de fraîcheur qu'il apporte au vin)",* explique Antonin Iommi-Amunategui. Si vous n'aimez pas ces bulles légères, il suffit de mettre le vin en carafe et de l'agiter un peu. Bulles ou non, n'oubliez pas que ça reste de l'alcool, à consommer avec modération donc.

Jill Cousin

Article du 26 avril 2018



Traçabilité

Où, quand, comment ?
