

Slow Food, l'arche de Noé du bien-manger

next.liberation.fr/food/2018/05/01/slow-food-l-arche-de-noe-du-bien-manger_1647007

May 1, 2018



 Des plantations de haricots Comtesse de Chambord. DR



Connaissez-vous la rousquille du Vallespir ? La poire de Fisée ? Le navet noir du Pardailhan ? Si on vous dit que ça se mange, vous ne serez guère plus avancé mais si, en revanche, vous allez feuilleter *le Grand Guide Slow Food des produits du terroir français* (1), vous y trouverez ces pépites du manger et du boire et bien d'autres encore.

Santé

Au départ était Slow Food. Depuis plus de trente ans, ce mouvement international (100 000 membres dans 160 pays) milite pour la défense de la biodiversité alimentaire et une agriculture respectueuse de la santé, de l'environnement, de la culture et des goûts des communautés locales. Il s'agit aussi de prendre en compte les droits de ceux qui cultivent, élèvent, produisent. Et de ceux qui achètent et consomment. Slow Food a inventé le slogan « bon, propre et juste » pour défendre des aliments savoureux, naturels, respectueux de leur environnement et incarnant la justice sociale de la terre à l'assiette.

PUBLICITÉ

Arche du goût

Pour se faire, Slow Food s'appuie sur plusieurs grands chantiers dont *l'Arche du goût*, un catalogue répertoriant des milliers de produits traditionnels menacés de disparition dans le monde entier. Il est aussi question des Sentinelles Slow Food, des communautés de petits producteurs qui préservent fruits, légumes, espèces en voie de disparition, savoirs anciens et territoires. C'est par exemple le cas de la lentille blonde de Saint-Flour. Après l'âge d'or de la fin des années 40 où il s'en cultivait plus de 1 000 hectares dans le Cantal, elle a pâti du développement de l'élevage laitier et de l'exode rural. En 1997, le maire de Saint-Flour, Pierre Jarlier, décide de gratter dans la mémoire de la planèze pour retrouver sa trace, via une petite annonce dans un bulletin paroissial. Le petit-fils d'un agriculteur se manifeste après avoir découvert une boîte métallique contenant 1 kg de lentilles dans son grenier. Mais les survivantes sont mal en point, ont perdu leur pouvoir germinatif, et il faudra le concours de l'Institut national de la recherche agronomique (Inra) pour ressusciter, grâce à l'ADN, ce délicieux goût de châtaigne. Aujourd'hui, plus de 40 producteurs cultivent la lentille de Saint-Flour, adoptée par de nombreux chefs.

Huîtres

Tout cela est raconté dans *le Grand Guide Slow Food des produits du terroir français* où «de célèbres fermiers côtoient d'humbles légumes, des vignobles de montagne et les meilleures huîtres du monde. Qu'est-ce qui les rassemble ? Les agriculteurs, les pêcheurs, les bergers, les éleveurs qui les préservent», écrit dans la préface Carlo Petrini, président et fondateur de Slow Food.

Douceur

Si l'on estime que l'optimisme ne chôme pas en ce 1^{er} mai, alors on peut voir ce guide comme un livre en devenir où dans le futur d'autres nourritures sauvegardées viendront rejoindre le chou de Lorient et les cerises d'Ixassou. Pour en revenir à la rousquille du Vallespir, il s'agit d'une douceur typique du Roussillon, composée de farine, de sucre, de beurre, d'œufs, d'extrait de citron et parfois d'extrait d'anis. La poire de Fisée, elle, est une variété de poire à cuire qui n'est plus cultivée que dans quelques vergers de Normandie. Quant au navet noir du Pardailhan, son goût rappelle la noisette ou le pignon.

(1) *Le Grand Guide Slow Food des produits du terroir français* (éd. Plume de Carotte, 2018, 21 euros).

Jacky Durand