


PRODUITS QUELQUE PART

 En collaboration avec le mouvement Slow Food (www.slowfood.com), *Imagine* met en avant un aliment local et de qualité à préserver. Aujourd'hui : les charcuteries des Samis, au dessus du cercle polaire.

Ces salaisons venues du froid

Andreas Lidström vient de conduire ses rennes vers la montagne. Pour lui, le printemps marque le vrai début de l'année. « Nous nous rapprochons des montagnes avec nos troupeaux avant que les femelles ne mettent bas. En juillet, nous marquerons les veaux, c'est un grand événement pour les éleveurs », explique ce descendant des Samis (autrefois appelés Lapons), le dernier peuple autochtone d'Europe, dont les 85 000 membres vivent à trois cents kilomètres au-dessus du cercle polaire et sont répartis sur quatre pays (Norvège, Suède, Finlande et Russie). Tout l'été, Andreas vivra dans un tipi planté non loin du troupeau que sa famille se transmet jalousement depuis des générations.

« Nous avons entre 1 500 et 2 000 rennes, précise-t-il. L'élevage n'est pas notre seule activité, nous abattons également les bêtes et préparons nous-mêmes les viandes. » L'éleveur habite en Suède où vivent 25 000 Samis, dont un dixième d'entre eux seulement élève des rennes. « Le travail n'est pas facile. Notre territoire fait environ 350 kilomètres entre les montagnes où nous passons l'été et la mer que nous rejoignons en hiver. Nos terres traditionnelles sont vastes et nous subissons les dévastations causées par les entreprises forestières et minières. Nous devons également affronter un nombre croissant d'attaques d'ours, de loups et de lynx. »

Ainsi, Andreas s'inquiète de la forte mortalité de ses veaux, dont la moitié ne passe pas le printemps. « Si on parvenait à faire baisser le rythme des coupes de bois et à contrôler la population de prédateurs, il serait possible de



Slow Food

diminuer la mortalité des veaux à 30 %. Nos cheptels en seraient plus stables et notre activité pérenne. »

A la fin de l'été, Andreas Lidström regagnera les forêts proches des côtes pour passer l'hiver, qui dans le Grand Nord dure deux cents jours. Le moment venu, Andreas abattra cinq cents bêtes bien engraisées dont il se servira pour la confection de deux préparations qui occupent une place centrale dans la culture samie. Les muscles du dos donneront une salaison : les *suovas*, dont la conservation est garantie par un salage, un fumage et un patient séchage. Quant aux bas morceaux, ils entreront dans la préparation d'un ragoût bien particulier, le *gurpi*.

Les morceaux de viande sont placés dans un récipient, couverts de sel et de graisse et posent une nuit avant d'être fumés.

Le *gurpi* sera frit dans du beurre ou de la graisse de renne, avant d'être consommé

Adapté à des environnements extrêmes, froids, acides et pauvres, le renne se nourrit d'herbes, de buissons, d'écorces et de lichens. Un dixième du peuple Sami s'adonne à son élevage.

avec une sauce aux baies d'été scandinaves. « Je vends mes produits essentiellement autour de moi et aux touristes de passage, poursuit-il. J'en expédie également vers des restaurants réputés de Stockholm et de Malmö. »

Une fois séchés, les produits sont aussi exportés en dehors de la Suède, mais en petites quantités. Les *suovas* et le *gurpi* sont deux mets emblématiques des éleveurs du Grand Nord, en particulier des Samis, un des derniers peuples aborigènes du Grand Nord. Après des millénaires d'existence, la survie de leurs troupeaux de rennes est aujourd'hui menacée par les changements climatiques et l'exploitation industrielle qui fragilisent l'écosystème arctique. C'est pour cela que le mouvement Slow Food valorise leurs salaisons venues du froid et issues de bêtes semi-sauvages, nourries exclusivement d'herbes, de champignons et de lichen. —

Jean-François Pollet