

Une biodiversité ouest-africaine prospère sera présentée à Terra Madre Salone del Gusto

afrik.com/une-biodiversite-ouest-africaine-prospere-sera-presentee-a-terra-madre-salone-del-gusto

24 juillet 2018



Le Marché international, situé dans le parc des expositions Lingotto Fiere et l'Oval, dédiera un espace aux communautés nourricières de Terra Madre et aux Sentinelles de toute l'Afrique.

Le **Burkina Faso**, abritant plus de 60 groupes ethniques et membre très actif du réseau Slow Food, a organisé le premier Terra Madre d'Afrique de l'Ouest en février 2017 et enverra en septembre à Turin une délégation de 25 représentants. Parmi eux, **Jean-Marie Koalga**, membre du Conseil international. Il s'est exprimé en ces termes sur la manifestation : « Je suis extrêmement fier d'appartenir au réseau international qu'est Slow Food et de représenter une délégation qui participera à Terra Madre Salone del Gusto 2018. **Food for change** (Le changement dans l'assiette) est le thème de notre 12e édition et je suis certain que, par l'échange et le dialogue entre peuples différents en culture, en langue et en coutumes, chacun de nous reviendra plus riche et plus enthousiaste à poursuivre ses activités et à se battre pour un avenir meilleur pour la planète. »

Les deux **Sentinelles** Slow Food du Burkina Faso, le Riz Rouge de Comoé et l'Igname d'Arbollé, un tubercule populaire de la région, seront représentées au sein du Marché international. Le riz rouge sera également au centre d'un **Atelier du Goût, Riz rouge : du Burkina Faso au Piémont** (21 septembre à 17h30 – *Lingotto Fiere de Turin*), au cours duquel deux variétés de riz rouges de différentes origines seront comparées.

La Sentinelle des Fromages de Chèvre au Lait Cru de Planalto Norte représentera le **Cap-Vert**. À l'occasion de Terra Madre Salone del Gusto, **Maduino Morais Lima** et **Marciano Antonio Guilherme**, représentants d'un petit groupe d'éleveurs de chèvres vivant sur le plateau montagneux, aride et presque inhabité de *Planalto Norte*, nous brosseront le portrait des relations étroites tissées entre les hommes et les bêtes, et notamment l'exemple étonnant de l'adaptation de l'humain aux conditions environnementales difficiles grâce à la production de différents types de fromages de chèvre au lait cru. Le **Forum Terra Madre Resistant Sheperds (Bergers résistants)** sur le thème du pastoralisme aura lieu le 22 septembre à 11h au Lingotto Fiere de Turin.

Nous sommes ravis de vous présenter le célèbre chef, auteur récompensé et activiste sénégalais **Pierre Thiam**. Il a récemment été décrit comme le « roi de la nouvelle cuisine africaine » grâce à ses interprétations contemporaines des saveurs du continent. Deux occasions de le rencontrer lors de Terra Madre Salone del Gusto :

- le 22 septembre à 17h30 au Lingotto Fiere de Turin, à l'occasion de l'**Atelier du Goût Senegal: Pierre Thiam and Resource Trees (Sénégal, Pierre Thiam et les « arbres de vie »)**, il explorera les ingrédients issus de deux « arbres de vie » qui sont chers à son cœur, le moringa et le baobab.
- le 23 septembre à 17h30 au Lingotto Fiere de Turin, à l'occasion de l'**Atelier du Goût Senegal: Pierre Thiam and the Forgotten Cereals (Pierre Thiam et les céréales oubliées)** il étudiera l'un des sujets qui le passionnent le plus, la réhabilitation des céréales oubliées du Sahel, comme le fonio et le millet.

L'artiste d'origine américaine **Muhsana Ali** participera également à notre grande réunion. Elle vit désormais au Sénégal, où elle milite pour une pêche durable : elle a lancé avec son mari un projet dans la ville de M'bour visant à informer sur les ressources marines. En utilisant les déchets récupérés dans la mer, elle produit des fresques en mosaïque, des sculptures d'extérieur et d'autres œuvres d'art. Pour en savoir plus sur ce thème,

retrouvez-la au **Forum Terra Madre The Art, Music, Cuisine and Poetry allied with the Sea (Art, musique, cuisine et poésie en lien avec la mer)** (20 septembre à 16h, au *Lingotto Fiere de Turin*) au sein de l'espace **Slow Fish**.

La **Sentinelle** de l'**Huile de Palme Sauvage** de **Guinée-Bissau** sera également présente sur le Marché international, et son producteur **Leandro Pinto Junior** s'exprimera lors du **Forum Terra Madre Nuts and Oil Seeds (Noix et graines oléifères)** (20 septembre à 14h – *Lingotto Fiere de Turin*).

Nous accueillons également avec grand plaisir **Ibrahim Tounkara** du restaurant « *Le Bafing* » à **Bamako**. Malgré la situation difficile que traverse actuellement le Mali, le chef Tounkara rassemble les gourmands autour de ses plats à base de produits des Sentinelles et contribue à transmettre la philosophie Slow Food.

Le **Togo** vient nous conter une autre histoire inspirante, celle de six jeunes Togolais qui ont créé en 2013 la coopérative **Choco Togo**, pour produire le premier chocolat 100% togolais. Après s'être formés dans la ville sicilienne de Modica, mondialement connue pour son chocolat, ils ont poursuivi leur travail dans leur pays d'origine et donné un nouvel élan au secteur local du cacao. Ils travaillent désormais directement avec des producteurs de cacao biologique et équitable à Kpalimé et vendent leur chocolat au marché local. Dans le but d'ajouter de la valeur à la biodiversité locale, les producteurs font revivre des variétés locales de cacao. Une « route du cacao » a même vu le jour, encourageant le tourisme équitable. La responsable **Gambah Kpante** et son équipe apporteront leur chocolat pour le faire goûter au public turinois.

La délégation **ghanéenne** sera composée de 11 personnes représentant les différents Conviviums Slow Food et jardins du projet 10 000 jardins en Afrique, militants du Slow Food Youth Network (SFYN), ainsi que l'ancien travailleur de l'ONU devenu chef **Selassie Atadika** qui, accompagné de deux autres chefs, prépareront des plats de leur pays d'origine au sein de **Terra Madre Kitchens**. **Augustine Yawson**, agronome et éducatrice au sein du projet des 10 000 jardins en Afrique, animera la conférence **The Art and Practice of Saving Seeds (L'art et la manière de sauvegarder les semences)** (21 septembre à 16h – *Lingotto Fiere de Turin*) du **Forum Terra Madre**. **Gibson Mlorfe**, jeune membre du réseau SFYN au Ghana interviendra lors de l'**Atelier How To: Food Film Festival (Questions pratiques : un festival gastro-cinématographique)** (23 septembre à midi – *Lingotto Fiere de Turin*) pour partager son expérience en tant qu'organisatrice de soirées autour de la nourriture et du cinéma.

Le **Bénin** s'attelle actuellement à conserver sa biodiversité et ses espèces en danger. Un groupe de dix délégués se rendra à Turin pour animer la conférence **Seed Biodiversity As A Response To Climate Change (La biodiversité des semences en réponse au changement climatique)** (23 septembre à 11h – *Lingotto Fiere de Turin*) du **Forum Terra Madre**.

Pour la première fois, un groupe de 15 délégués de **Côte d'Ivoire** participera à Terra Madre Salone del Gusto au sein du Marché international situé dans le parc des expositions Lingotto Fiere et l'Oval, avec un stand dédié aux produits ivoiriens. Les membres de la

communauté des Producteurs de cacao et chocolat d'Alépé nous raviront également de leur présence.

Un petit groupe du **Nigeria** sera aussi de la partie, comptant notamment des militants du Slow Food Youth Network (SFYN) et le coordinateur de Slow Food Nigeria, **Benjamin Olatilo**. La Sentinelle de la Noix de Cola de Kenema représentera la **Sierra Leone** sur le Marché international.