

Le salon Terra Madre à Turin

franceculture.fr/emissions/la-cerise-sur-le-gateau/le-salon-terra-madre-a-turin

La Cerise sur le gâteau par Pierre Hivernat

le dimanche dans "les Bonnes choses"

3 min

23/09/2018

Se tient à Turin jusqu'au lundi 24 septembre 2018, la 12ème édition du plus grand rassemblement de penseurs et de démonstrateurs de l'alimentation de demain, C'est au salon Terra Madre : Salone del gusto.



Le Salon Terra Madre 2018 à Turin • Crédits : *Stefano Guidi - Getty*

Se tient à Turin le plus grand rassemblement de penseurs et de démonstrateurs de l'alimentation de demain, réunis depuis vendredi sous la bannière de Terra Madre / Salone del gusto qu'il n'est guère utile de traduire.

12ème édition donc de cette biennale qui depuis 24 ans, sous l'autorité de son fondateur Slow Food présidé par Carlo Petrini démontre inlassablement qu'une autre façon de nourrir la planète est non seulement possible mais une impérieuse nécessité. Et Nicolas Hulot ne me contredira pas si je dis que l'action dans la durée est aussi nécessaire que la réponse aux urgences.

Terra Madre n'est d'ailleurs pas tout à fait le seul événement à faire avancer les choses. On

notera le fantastique travail du célèbre chef danois René Redzepi qui vient d'achever à Copenhague la sixième édition de son MAD symposium, que l'on traduira cette fois-ci, car Mad n'implique pas une réunion de fous, mais signifie repas ou nourriture en danois. René Redzepi y réunit chefs, restaurateurs et producteurs du monde entier parce qu'il a très vite compris au fur et à mesure qu'il grimpait dans le firmament des étoilés de la gastronomie, que les stars doivent donner l'exemple. Les conférences de MAD sont exemplaires en terme de diffusion des idées, car elles sont toutes filmées dans leur intégralité et accessibles en ligne gratuitement. À la différence de la très fermée Food & Agriculture Conference de Stockholm qui a mis pour sa deuxième édition en juin dernier autour de la table, tout ce que le monde académique mondial produit de plus pointu en matière d'idées sur l'avenir de l'alimentation. Mais malheureusement, la manifestation est réservée à ceux qui peuvent se l'offrir, avec un ticket d'entrée à 1.000€.

Et puis la France n'est pas en reste avec la deuxième édition du Nantes Food Forum qui s'annonce du 3 au 7 octobre et sur lequel nous aurons l'occasion de revenir longuement.

Toutes ces rencontres ont un point commun : rien ne peut se penser tout seul dans son coin. Aucune politique ne peut s'imaginer avec des frontières et rien n'est plus mondial que la nourriture.

La spécificité de Terra Madre

Du point de vue de la vision mondiale Terra Madre a pris une sérieuse avance. Avec 5.000 délégués venus de 160 pays, on frise la représentativité de l'ONU. Et avec les sentinelles Slow Food qui forment l'arche du goût, on dessine une carte mondiale des bonnes pratiques.

Et oui, la bonne idée de Terra Madre, c'est de marier discours et réalité avec ces fameuses sentinelles.

Mais qu'est-ce donc que ces sentinelles ? Ce sont des produits exemplaires dans leurs modes d'élaboration. Chaque projet de sentinelle doit ainsi établir un protocole de production qui passe par :

- éliminer ou réduire les traitements chimiques ;
- employer des méthodes qui respectent le bien-être animal ;
- défendre des races natives et les variétés horticoles locales ;
- et enfin, utiliser des emballages écologiques.

Un exemple ? L'année dernière Slow Food a franchi le palier de la 500ème Sentinelle avec le piment serrano de Tlaola du Mexique. Une Sentinelle totalement féminine, symbolisant l'engagement des femmes autochtones et l'émancipation sociale et économique liée à la redécouverte et à la valorisation de la biodiversité.

Parce que les produits, ce sont avant tout des femmes et des hommes citoyens qui les fabriquent et bien sûr, les sentinelles font aussi de la politique.

En partenariat avec Alimentation Générale

Tags :

Politique

L'équipe

Production

Pierre Hivernat

Réalisation

Jean-Christophe Francis

Recevez quotidiennement votre dose indispensable de culture et de savoirs.

Pour vous abonner, saisissez votre adresse email.

