



Quand il arpente les collines du Pays basque, on aperçoit une ronde de têtes et culs noirs qui dandinent au rythme des pas assurés de la croupe. Le groin dans la terre à la recherche de glands, le cochon pâture à l'air libre, en petits troupeaux. Dans les années 1980, l'emprise fulgurante des élevages industriels a bien failli signer l'arrêt de mort de cette race de porc, réputée délicieuse mais jugée peu rentable, dont les jambons s'affinent pourtant depuis huit siècles dans les séchoirs de la vallée des Aldudes. Quand une poignée d'éleveurs décide de le réhabiliter, en 1988, il ne reste que 25 truies. Sauvé de l'oubli, le porc kintoa est devenu depuis une sentinelle Slow Food, du nom de cette organisation citoyenne qui essaime dans le monde sa philosophie du droit à une alimentation bonne, propre et juste. Plusieurs éleveurs de ces cochons aux longues oreilles sont descendus de leur montagne pyrénéenne pour rejoindre la plaine du Pô, en Italie, et participer au salon Terra Madre, qui réunit à Turin et pendant quatre jours pas moins de 7 000 délégués, militants, fermiers, paysans, producteurs, pêcheurs, artisans, viticulteurs, cuisiniers, universitaires, venus de 150 pays.

L'escargot, symbole de la lenteur, emblème de l'association

Créé en 1986, Slow Food est né en réaction au train fou de la malbouffe. Cette année-là, McDonald's décide d'ouvrir un fast-food en plein cœur de Rome. La résistance s'organise. Carlo Petrini, qui a frotté ses années de jeunesse aux mouvements politiques de la gauche italienne, est de l'action. Journaliste et gourmet, il a déjà fondé Arcigola, une association qui fusionne égalité sociale et plaisirs culinaires. Mais il comprend à ce moment que la bataille change de dimension. Le système agroalimentaire est puissant, organisé. « Le problème, c'est que les riches mangent bien des aliments cultivés par des paysans pauvres, alors que les pauvres mangent mal des produits fabriqués par des multinationales ultrariches », dénonce-t-il. Appauvrissement agricole, anéantissement des goûts, dessèchement des patrimoines culinaires, marchandises standardisées... « ont abouti à l'accélération vertigineuse de l'homogénéisation de la nourriture au niveau mondial, effaçant peu à peu la biodiversité, les traditions, les cultures alimentaires et donc les

moyens de subsistance de beaucoup de paysans », développe-t-il. Il fonde Slow Food, donne pour emblème à cette association le symbole de la lenteur, l'escargot. La vie paisible et silencieuse du gastéropode est un contre-pied aux injonctions à la rapidité d'une société de consommation où tout s'achète en toute saison. Il souligne aussi la dimension culturelle de l'alimentation, celle des heures qui s'écoulent à table, condiment indispensable du plaisir de manger.

Aujourd'hui, Carlo Petrini, bon vivant, jamais à court de réparties, est toujours président de Slow Food International. En vieux routard des chemins du monde, il ne conçoit pas l'alimentation sans ses pendants ensemeurs : le champ et l'océan. « Sans les millions de paysans et de pêcheurs qui nourrissent l'humanité, sans une juste rémunération de leur travail, sans le respect de la petite agriculture et de la gastronomie locale, il n'y a pas d'avenir pour la souveraineté alimentaire », explique-t-il constamment depuis plus de trente ans. Contrairement au développement, en France notamment, d'une gastronomie centrée sur la grande cuisine et le restaurant de luxe, le fondateur de Slow Food a toujours refusé de l'isoler de ses bras nourriciers. Il s'est inspiré pour cela d'un Français, Anthelme Brillat-Savarin, qui, dans la Physiologie du goût paru en 1825, inscrivait la nourriture dans un ensemble interdépendant de disciplines économiques, agricoles, environnementales, politiques, etc.

Une arche du goût pour sauver la planète des saveurs

Basé sur trois principes – sauvegarde de la biodiversité, préservation de l'environnement et juste rémunération des paysans –, le succès de Slow Food fut immédiat en Italie et prit rapidement un envol international, en Afrique singulièrement. Terra Madre Salone del Gusto forge ses premières armes en 1996, année où les délégués donnent naissance à une « Arche du goût pour sauver la planète des saveurs ». Cet immense répertoire de produits menacés accueille aujourd'hui en ses cales près de 5 000 passagers, légumes oubliés, races locales menacées d'extinction, produits d'artisanat en voie de disparition, provenant de 148 pays. La France en compte 300. Certains deviennent des « sentinelles », comme le porc kintoa. Les producteurs sont alors aidés par Slow Food pour développer un savoir-faire, entretenir un écosystème, trouver des débouchés commerciaux. « La défense de la biodiversité devient une urgence, alerte Carlo Petrini. Nous ne trouvons plus sur le marché que quelques variétés de fruits, légumes ou animaux, issus des races ou espèces les plus productives. Cette pauvreté alimentaire est à l'œuvre aux quatre coins du monde. »

À ce patrimoine alimentaire menacé s'ajoute un péril plus mortel encore, celui du réchauffement climatique, qui fait à nouveau planer la menace de la faim sur le monde. Du champ à l'assiette, l'alimentation génère à elle seule 30 % des émissions de gaz à effet de serre. Les pesticides, le gaspillage, les transports et l'élevage intensif sont les principaux responsables de la surchauffe. Slow Food engage donc une nouvelle campagne, « Food for change », fil conducteur de son Terra Madre 2018, qui invite à « mettre le changement au menu ».