

# Slow Food: Turin, rendez-vous de petits producteurs du monde entier

[ladepeche.fr/article/2016/09/23/2425065-slow-food-turin-rendez-petits-producteurs-monde-entier.html](http://ladepeche.fr/article/2016/09/23/2425065-slow-food-turin-rendez-petits-producteurs-monde-entier.html)



Branza de Burduf, sel de Baleni, umbù... sur les stands de Terra Madre à Turin, on trouve des produits aux noms parfois étranges, mais surtout de petits producteurs venus du monde entier présenter le fruit d'un travail respectueux des traditions et de la biodiversité.

Grand rendez-vous du mouvement Slow Food - de défense d'une agriculture écologique et équitable - le salon, qui se tient jusque lundi, accueille 900 exposants de spécialités gastronomiques et 1.000 "communautés Terra Madre", un réseau visant à promouvoir la production d'aliments de qualité, respectant l'environnement et payés au juste prix.

Des stands invitent aussi à la découverte des "sentinelles", des produits traditionnels ou menacés, et protégés par Slow Food.

Un des tout derniers labellisés est le sel de Baleni, du nom d'une source thermale et d'un petit marais du nord-est de l'Afrique du Sud. Depuis 2000 ans, durant la saison sèche, les femmes de la communauté tsonga viennent l'extraire.

"Ce sel est récolté dans un endroit considéré comme sacré, il était utilisé par les guérisseurs qui soignaient ainsi les gens ayant des problèmes de pression artérielle, il était aussi répandu autour des maisons pour tenir éloignés les mauvais esprits. Ce sel a une histoire très riche, c'est un sel sacré", explique à l'AFP Themba Chauke, coordinateur de Slow Food dans cette région.

"Environ 30 femmes, qui nourrissent chacune au minimum dix personnes, participent au projet, elles doivent marcher jusque dans la brousse et y rester deux semaines pour mettre en œuvre tout le processus. Elles récoltent le sel dans le sol, le nettoient" puis le font

bouillir, raconte-t-il. Slow Food les aide à mieux commercialiser le produit - vendu notamment à de beaux restaurants de Cape Town - et à "préserver à long terme" les rituels et la ressource, pour ne pas l'épuiser.

A quelques pas de là, Mariane Diouf présente le couscous salé de mil de l'île de Fadiouh, dans l'est du Sénégal. Elle fait partie des 20 femmes du projet: leur petit groupe pile le mil, récolté par les hommes, le tamise, le lave dans la mer, puis le moule. Avec la semoule, elles fabriquent ensuite le couscous, qu'elles laisseront fermenter une nuit avant de le cuire.

Ce projet "a permis aux femmes d'être plus soudées" et "d'avoir des revenus", souligne Mme Diouf. Selon Slow Food, l'objectif est aussi de favoriser la reprise de la culture du mil sunnà, en net recul ces dernières années, tout en sensibilisant les habitants au maintien d'une mer propre.

### **Défendre la biodiversité**

Né en 1986 en opposition à l'émergence des fast-food en Italie, Slow Food a peu à peu "commencé à travailler sur l'origine des ingrédients, la biodiversité", rappelle Marta Messa, directrice du bureau de Bruxelles.

"Le fast food, c'est la même nourriture dans le monde entier, donc de la monoculture, de l'agro-industrie, avec une sélection de plus en plus étroite des variétés végétales et animales", note-t-elle.

La première étape dans cette défense de la biodiversité fut l'Arche du goût, lancée en 1996 sur l'idée de l'Arche de Noé. L'objectif: "avoir un catalogue en ligne de produits présentant un risque de disparaître et très liés aux communautés locales", explique-t-elle. Chacun peut suggérer un produit, qui sera ensuite validé par une commission scientifique.

Quelque 3.843 sont désormais répertoriés, dont 509 devenus "sentinelles".

La toute première fut le chapon de Morozzo en Italie, que la communauté était en train d'abandonner et depuis relancé avec succès. En Europe, les sentinelles sont plusieurs dizaines, comme le fromage Branza de Burduf des montagnes Bucegi en Roumanie, vendu dans des rouleaux d'écorce de pin, ou les tomates roses de Kurtovo Konare, en Bulgarie, au goût très doux et qui peuvent atteindre un kilo.

Les sentinelles "sont des produits exceptionnels, qu'il faut défendre. A travers eux, on peut relancer l'économie locale, favoriser le bien-être de la communauté", note Marta Messa. Le support apporté par Slow Food varie en fonction des besoins.

En Colombie, le réseau aide depuis 2014 l'île de Providencia à valoriser les millions de crabes noirs qui vivent dans la montagne et migrent vers la mer au moment de la reproduction. Avec la chair sont fabriqués différents plats typiques et "180 familles en vivent désormais", explique une habitante, Doris Bernaro.