

Terra Madre (3) : les Italiens nous font la leçon

geographiesenmouvement.blogs.liberation.fr/2018/09/22/terra-madre-3-les-italiens-nous-font-la-lecon

Gilles Fumey



DR Paolo Properzi. Slow Food

Terra Madre, comme les Indiens appellent la pomme de terre « pachamama », renvoie à une vision de la Terre qui est le contraire d'un terrain d'exploitation sans fin du vivant. Si on continue au rythme actuel, la destruction de notre planète est inéluctable. Heureusement, on ne continue pas !

Des milliers d'initiatives dont Terra Madre cultivent non pas une attitude rebelle contre le système productiviste industriel pour le plaisir de la contestation, mais une prise de conscience qu'il faut engager l'humanité sur un autre modèle agroalimentaire.

L'Italie, anti-modèle

Pourquoi Terra Madre en Italie ? Tels qu'on devine les rapports entre les Italiens et leurs nourritures, on comprend que le mouvement Slow Food ne pouvait naître que là. Ici, tout ce qui est politique est local. Le système municipal depuis le Moyen Age régit les relations entre cités, campagnes et régions. Le jambon est de Parme, la pizza de Naples, le panettone de Fossano. Chaque ville revendique sa spécialité de pâtes, de charcuterie, de pâtisserie. **Manger, c'est administrer.** C'est moins manger qu'appartenir à un territoire. A table, les Italiens parlent plus de ce qu'ils mangent (et boivent) que du foot ou de politique. Les collectivités et entreprises locales ont de gros budgets dédiés aux fêtes gastroculturelles. Tout ce qui relève de la cuisine italienne a été adoubé par les trois ordres, la noblesse, le clergé, le peuple d'artisans et d'amateurs. D'où une implication très forte des communautés locales qui prennent au sérieux la capture par l'industrie de

l'alimentation.

Nourritures militantes

Ici, les débats portent ici une charge politique inédite dans les autres manifestations dédiées à l'alimentation. Le contraste est fort avec le SIAL (Salon international de l'alimentation, à Paris, chaque automne) où le mantra des marketteurs de la food est le « plaisir ». Ici, le plaisir est un fait social total, impliquant ceux qui mangent dans l'idée d'un partage de richesses venues de la nature. Pesticides, bergers résistants, agroécologie, spiritualité, restauration collective, résistance aux antibiotiques, graines comme patrimoine public, etc. sont les pointes du débat lancées dans le conformisme ambiant qui ne plaît pas aux militants Slow de Food. On a comme l'idée que l'alimentation de demain se pense ici.



Pierre
Fève
36



CONSOMMEZ
DES FRUITS FRANÇAIS

Un peu d'histoire... Comment l'injonction au local se décline politiquement au milieu du XXe siècle en France.

Soupe disco

Prenons le « scandale du XXIe siècle » qu'est le gaspillage, représentant près de 100 kg de nourriture jetée par chaque Européen en un an. Le chef de la santé et de la sécurité alimentaire de l'Union européenne, M. Andriukaitis supplie les Slow Fooders à mettre en place des « alternatives créatives » (il cite Soupe disco), Slow Food estimant que les dons de nourriture traitent plus les symptômes que les causes du gaspillage. Citons aussi son intervention sur **la résistance aux antimicrobiens à l'origine de 25 000 décès par an, liée à l'utilisation inutile des antibiotiques dans l'agriculture**. Dans les rencontres avec le public, le commissaire a été tancé sur les OGM et les nouvelles techniques de plantation. Slow Food n'apprécie pas la langue de bois et continue son combat plus que jamais. Et la France, mauvaise élève de Slow Food si l'on en juge que les troupes de l'agitateur italien sont maigres ? Pour la campagne d'information sur les liens entre l'alimentation et le changement climatique #foodforchange, le célèbre cuisinier de Cancale, Olivier Roellinger était là comme président de l'association Relais & Châteaux, avec Pierre Thiam – le « roi de la cuisine africaine » au Terranga à New York, et Claudia Albertina Ruiz Sántiz (de la communauté autochtone Tsotsil, cheffe du restaurant Kokonó de San Cristóbal de las Casas). Pour eux, les agriculteurs, les éleveurs et les pêcheurs souffrent du changement climatique mais ils peuvent jouer un rôle crucial pour le futur : en cuisinant des produits locaux, de saison, en éliminant la viande industrielle, en étoffant leur offre végétarienne pour réduire l'empreinte écologique du système alimentaire actuel. La première semaine d'octobre, un menu en collaboration avec Slow Food sera proposé par cent Relais & Châteaux du monde entier, dans le but de combattre le changement climatique et protéger la biodiversité.

Depuis 1996, Slow Food bâtit une Arche du goût, comptant déjà près de 5000 produits menacés qu'on peut acheter pour éviter leur disparition, dont on peut raconter l'histoire : ici des pois chiches, là du palmiste rouge, du maïs corbeau, du porc celte... Michel Bras de Laguiole et pionnier du végétal a fait monter, lui-même quinze produits dans l'Arche, dont le rameau laitier de la race Aubrac, le melsat (boudin blanc), en soutenant aussi la lentille blonde de Saint-Flour.

Leçon italienne

Grâce à leur esprit libertaire qui les fait aimer aussi leur clocher, les Italiens de Terra Madre et du Salone del Gusto donnent une leçon qui tient cette année dans le hashtag #foodforchange. A les écouter, ceux qui sont parmi les plus actifs diffuseurs de leur cuisine dans le monde nous enjoignent, cette année, de lier l'urgence de changer avec l'urgence d'une catastrophe climatique qui menace nos assiettes.

Terra Madre Salone del Gusto est un événement organisé par la ville de Turin, Slow Food et la région du Piémont, en collaboration avec le MIPAAF (ministère italien des politiques agricoles, alimentaires et forestières). Cela a été rendu possible grâce à ses nombreux

sponsors, y compris les partenaires officiels, GLEvents-Lingotto Fiere, IREN, Lavazza, Lurisia, Parmigiano Reggiano, Pastificio Di Martino et Quality Beer Academy; avec le soutien de la Compagnia di San Paolo, de la Fondazione CRT-Cassa di Risparmio de Turin, de l'Association des Fondations d'Origine Bancaria del Piemonte et de Coldiretti; et avec la contribution du FIDA, de l'Union européenne et de la CIA (Confederazione Italiana Agricoltori).



La Tanzanie à Terra Madre



Une assemblée studieuse au Salon du goût