

# Terra Madre (4) : La diététique selon Slow Food

[geographiesenmouvement.blogs.liberation.fr/2018/09/23/terra-madre-4-la-dietetique-slow-food](https://geographiesenmouvement.blogs.liberation.fr/2018/09/23/terra-madre-4-la-dietetique-slow-food)

Gilles Fumey



Slow Food invente de nouveaux rapports à l'alimentation. Non pas seulement une alternative à l'alimentation industrielle, mais une alimentation comme une vision d'un monde à construire. Comme une utopie.

Quelle fièvre peut saisir une ville et une région entière dans un événement autour de l'alimentation, alors que l'industrie pourvoit à nos besoins avec abondance et bas prix ? On met à l'épreuve Marcel Mauss et son outil du « fait social total » pour comprendre comment les nourritures « *mettent en branle la totalité de la société et de ses institutions* » (*Essai sur le don*). Cette idée de « fait social total » permet de dévoiler de l'alimentation le sens que donnent les individus à leurs pratiques. Quels sont les systèmes qui nous nourrissent ? Comment se sont-ils décomposés, puis recomposés avec l'industrie ? Comment sortir du modèle industriel qui fragilise l'environnement et la santé humaine ?

## L'alimentation agrégation

L'Europe qui a pratiqué l'agriculture paysanne depuis des millénaires possède quelques cantons où des symbioses fortes existent entre les villes et leurs campagnes. Mais tout change. **Terra Madre montre avec ses 200 événements que les associations, les musées, les fondations, les institutions politiques et financières, les parcs, les salons, les expositions artistiques, tout contribue à la définition de ce qui nous nourrit.** Et constitue un tissu très fin de liens entre ceux qui travaillent la terre et élèvent des animaux et nous qui mangeons.

Pour donner une idée de ce qui se passe à Turin, il faut savoir que Terra Madre a organisé en amont du Salon du goût, des visites de celle qui fut la première capitale de l'Italie, avec ses églises baroques et ses places élégantes distinguées par l'Unesco, ses entreprises qui

marquèrent l'urbanisme. Le Tour DiVini a conduit des centaines de visiteurs dans les Langhe et ses vins, ses truffes et ses villages, dans les vallées alentour du Lac Majeur, la Sacra di San Michele ou Biella et ses sentinelles Slow Food du Haut Elvo, dont le maccagno.

## Les nourritures partout

Sans quitter la ville, les SlowFoodiens passionnés de techniques s'engouffrent dans le Turin souterrain de la Piazza Emanuele Filiberto, ancien Contrada delle ghiacciaie : des glaciers publics y avaient été conçues au XVIII<sup>e</sup> siècle, alimentées depuis la montagne pour les marchandises des colporteurs, les bouchers, les maraîchers. Les chemins buissonniers sont peut-être moins spectaculaires lorsqu'il s'agit de découvrir des femmes (et quelques hommes) au foyer ou des fabricants professionnels de pâtes, autour du continent que sont les pâtes italiennes, mais la visite conduit à imaginer ce que la ville, toute ville et tout village doivent... aux pâtes. Ce peut être au musée d'art oriental où la rencontre avec les pays d'Islam en Asie du Sud passe par des dégustations d'épices et de thés, et ce que certains appellent de l'art culinaire, du design culinaire (celui des marchés, par exemple).

Terra Madre n'est pas Italia Madre. Mais **une vraie vision hospitalière à l'égard des « étrangers sans frontières » accueillis par des théâtres indépendants**, Almateatro, Tedacà, des libraires organisant des lectures littéraires, des concerts, des rencontres approfondissant ce lien entre les nourritures et les migrations. Qui migre ? Comment se fait le transfert des nourritures d'un continent à l'autre, aujourd'hui ? Comment comprendre les choix qui sont faits dans ce tri sinon par l'art contemporain, comme le parc de l'Arte Vivente (Pav), son musée en plein air interactif ? Avec son projet promu par Eataly dédié aux semences et à la biodiversité.



Il Parco Arte Vivente è un Centro sperimentale d'arte contemporanea, concepito dall'artista Piero Gilardi e diretto da Enrico Bonanate. Il PAV comprende un sito espositivo all'aria aperta e un museo interattivo inteso quale luogo d'incontro e di esperienze di laboratorio rivolte al dialogo tra arte e natura, biotecnologie ed ecologia, tra pubblico e artisti.

## Hospitalité

---

Le plus étonnant est le système d'hospitalité rôdé depuis plusieurs éditions de Terra Madre. Des dizaines de cars acheminent les 2000 invités des 150 pays par communauté de langue, dans les villes et villages voisins. Les Français et francophones sont attendus à Fossano, une bourgade de 25 000 habitants à une heure de Turin où les familles reçoivent leurs hôtes comme on recevait les gens de passage dans l'Antiquité gréco-romaine : autour de la table, avec de bons vins, dans le verger ou un salon dédié, pour des agapes imaginées avec des produits Slow Food. Les édiles locaux organisaient cet automne 2018 une visite des œuvres de Léonard de Vinci en 3D dans le château de Fossano et un banquet comme on en faisait à Rome au II<sup>e</sup> siècle.

Carlo Petrini s'adressait aux hôtes qui accueillaient cette année : *«L'une des valeurs les plus importantes qui distinguent Terra Madre Salone del Gusto est le sentiment d'accueil fraternel que les communautés piémontaises expriment pendant les cinq jours de l'événement de Turin. Une ouverture qui nous rend profondément heureux. Ce réseau, que vous représentez aujourd'hui, est la chose la plus belle et la plus précieuse du Piémont car c'est une mobilisation extraordinaire, un signe de fraternité universelle. Mais les communautés de Terra Madre ne sont pas seulement celles qui viennent de l'extérieur, ce sont aussi celles du Piémont, ce sont celles de Pecetto, de Moncalieri, celles de 120 villes du Piémont où les familles reçoivent les délégués. Terra Madre est un sujet politique à part entière et très fort dans le monde entier. Cette année, cependant, nous devons enregistrer quelques pertes : les communautés syriennes, les Kurdes et celles d'autres pays où la violence des guerres et les problèmes géopolitiques majeurs mettent ces personnes dans une situation d'impossibilité, non seulement de venir à Terra Madre, mais même de faire leur travail quotidien, vont nous manquer. C'est le plus grand devoir que Terra Madre paie : nous devons prendre note qu'au cours de ces dix années, nous avons perdu des dizaines de délégués de Palestine, de Syrie et d'Afrique profonde. C'est ce qui arrive malheureusement, mais cela nous donne aussi le sentiment d'être réellement présents dans tous les coins du monde».*



Sur le site de l'office du tourisme, la formule est «Fossano en son territoire» : une expression emblématique du lien entre les villes et leurs écosystèmes alimentaires. Que la délégation française a pu expérimenter dans les verres et les assiettes lors de Terra Madre 2018.

### Comme une diététique ?

Ce système donne à penser que d'autres mondes que ceux de la sphère marchande sont possibles. Il faut de l'imagination, de l'audace, beaucoup de générosité, des qualités qui situent cette nourriture Slow, partiellement, dans un certain cousinage avec les start up californiennes et leurs plates-formes permettant de tisser à nouveau du lien social en court-circuitant l'économie marchande. Les jardins partagés, les communautés du goût, les partages d'expérience donnent ici une substance inédite à l'alimentation qui ne relève pas de la diététique. Ou alors **une diététique sociale qui nourrit les humains dans leur globalité**. Et fait de l'alimentation un fait social éminemment global.



*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).*



- 1 000 000** Supporters
- 100 000** Members
- 3770** Ark of Taste products
- 2400** Food communities
- 2500** Gardens in Africa
- 1500** Convivia
- 500** Presidia
- 160** Countries

Slow Food dans le monde (2018)