

# Terra Madre / Salon du goût à Turin (1): Slow Food pose les questions qui fâchent

geographiesenmouvement.blogs.liberation.fr/2018/09/20/terra-madre-salone-du-gout-turin-slow-food

Gilles Fumey



Une iconographie très militante pour un combat contre les méfaits d'une agriculture industrielle et d'une production alimentaire standardisée et dangereuse pour la santé.

Reconnaissants, comme les Indiens et leur Pachamama, à la Terre de nous nourrir, plusieurs centaines de milliers de militants Slow Food convergent vers Terra Madre à Turin (Piémont). Jusqu'au 24 septembre, leurs communautés du goût veulent promouvoir une agriculture paysanne et respectueuse de l'environnement pour une meilleure santé humaine.

Les affiches ne sont pas décoratives. Leur message, avec les mains tendues comme des poings au combat, donnent le ton. Car le mouvement Slow Food (plus de 100 000 adhérents dans 150 pays) ne se déplace seulement pour faire la fête. Ces militants de Slow Food quittent leurs prés carrés pour la rencontre la plus internationale dédiée au patrimoine gastronomique. On les voit converger à Turin vers le Lingotto, l'ancien site des usines Fiat inaugurées au temps de Mussolini. Terra Madre Salone del Gusto y tient sa 12<sup>e</sup> édition avec plus de 7000 délégués (dont une forte délégation chinoise), 1000 exposants, 300 sentinelles Slow Food et 500 communautés nourricières. Ateliers du goût, de cuisine, chemin interactif des experts présentent cette année cinq espaces thématiques #foodforchange : sensibilisation à la production et consommation de viande (Slow Meat), protection des ressources marines (Slow Fish), valeur des semences sélectionnées par

des agriculteurs (Graines), promotion de l'agroécologie respectueuse des insectes et abeilles, débats sur les modes de vie sains et comportements de consommation éclairés (Alimentation et santé).

A l'ouverture, Slow Food plaçait les peuples autochtones comme invités privilégiés, parce qu'ils doivent quitter leurs terres et le territoire de leurs ancêtres. Une dramatique perte pour un savoir de biodiversité accumulé par des centaines de générations. Avec eux, Slow Food témoignait au nom des migrants parce qu'en milieu urbain, la violence et la perte d'identité culturelle passe par les privations de nourritures et leur apport culturel. Enfin, les plus jeunes du mouvement ont été invités à présenter leur vision des défis qui les attendent.

La Kényane Tunda Lepore offrit un accueil maasai, Noël Nannup Whadjuk du peuple Noonga (Australie) a interprété le protocole « Welcome to country » et demandé, très humblement, « la bonne humeur de cette Terre pour nous accueillir et nous protéger ». Vincent Medina, Jr. Citoyen inscrit de la tribu Muwekma Ohlone de la région de la baie de San Francisco, de la lignée de Victoria Marine a donné sa bénédiction dans la langue de Chochenyo Ohlone. Trois temps avant que les responsables de Slow Food, dont le fondateur, Carlo Petrini, plaident pour de vrais débats, sans langue de bois.

L'après-midi de ce vendredi est consacré aux déserts alimentaires des abeilles et des pollinisateurs, du fait d'environnements pathogènes. Le projet Bee the Future, soutenu par Eataly, en collaboration avec Slow Food et Arcoiris, vise à réintroduire des plantes respectueuses des abeilles dans les exploitations agricoles. Ce projet implique cent agriculteurs en Italie, qui introduisent des mélanges organiques de plantes attirant les abeilles et les pollinisateurs (calendula, mauve, bleuet) dans les zones agricoles intensives. Le forum devait présenter ce projet et des expériences similaires dans différentes parties du monde. Où va l'agriculture biologique ? Comment résoudre la question de la résistance aux antibiotiques ? Pourquoi tant de déchets alors que tant de régions du monde sont en insécurité alimentaire ? Le commissaire européen Vytenis Andriukaitis a fait le déplacement à Turin pour répondre aux citoyens.

On manie donc les baguettes à Turin, mais pas que pour manger. Car se nourrir est bien un combat de chaque être humain pour sa santé et celle de la planète. Rendez-vous demain !

XII EDIZIONE

# Terra Madre

#food for change

20 / 24  
settembre  
Torino

SALONE  
DEL GUSTO  
2018



underdesign.it

slowfood.it