

Slow Food : repenser notre alimentation pour préserver la biodiversité

culture-nutrition.com/2019/04/19/slow-food-preserver-la-biodiversite

Celine Henon

19 avril 2019



Slow Food est un mouvement international, né dans les années 1990 en Italie. Il a été créé à l'origine **par opposition aux fast-foods** qui s'implantaient de plus en plus dans les centres-villes. Ce mouvement a rapidement rallié bon nombre de bénévoles et d'adeptes, professionnels ou non, et s'articule aujourd'hui en plusieurs réseaux, partout dans le monde. Ses principales missions concernent la **promotion d'une alimentation locale, de qualité, respectueuse des écosystèmes** et de l'environnement, et la **préservation de la biodiversité**.



Slow Food®

Nous nous penchons sur les **enjeux liés à la biodiversité**, les raisons qui ont poussé le mouvement Slow Food à en faire une priorité, et les solutions mises en place pour la préserver.

Alimentation et biodiversité : un constat peu réjouissant

L'**uniformisation de nos régimes alimentaires** et de la demande des consommateurs à l'échelle internationale a des conséquences sur l'agriculture. Depuis le début du siècle, la FAO estime que **nous avons perdu environ 75% de la diversité génétique des plantes cultivées**. En abandonnant les cultures locales pour les remplacer par des variétés commerciales à l'uniformité internationale, nous perdons des variétés traditionnelles. Cette **réduction progressive du nombre de variétés cultivées** représente une perte de biodiversité conséquente.

Voici quelques chiffres pour mieux se rendre compte de la situation. Le GCRAI (Groupe Consultatif pour la Recherche Agricole Internationale) estime qu'il existe entre 250000 et 300000 espèces de plantes, et que seulement 150 à 200 espèces seraient utilisées pour l'alimentation humaine. **Trois espèces, le riz, le maïs et le blé, fourniraient presque 60% des calories et des protéines** provenant des aliments d'origine végétale[1].

Dans son rapport « Biodiversity for Food and Agriculture » de 2019[2], la FAO souligne par ailleurs que **beaucoup d'indicateurs de biodiversité sont en déclin**. Par exemple, le nombre d'espèces de pollinisateurs diminue, ainsi que les organismes dans les sols et les espèces sauvages dans la nature. Cette perte est due entre autres à la **destruction de leurs environnements naturels**, la pollution et la surexploitation.

Une des raisons pour cette perte de biodiversité rapide et si conséquente est la **demande de viande bon marché**. Des surfaces agricoles conséquentes sont converties en production de soja pour nourrir le bétail, se transformant ainsi en monoculture. Pour vendre des produits bon marché, il faut pouvoir réduire les coûts de production partout où cela est possible. En faisant cela, **on exerce une pression accrue sur les animaux, les écosystèmes et les économies qui en dépendent**. Ces modèles, occidentaux à l'origine, s'exportent aujourd'hui dans le monde entier.

Les conséquences de la perte de biodiversité sur la qualité de notre alimentation

Des études tendent à montrer que **les fruits et légumes cultivés actuellement seraient moins denses en nutriments** que ceux qui poussaient il y a quelques décennies. Bien que **l'impact nutritionnel sur la qualité de ces produits ne soit pas significatif**, cela ne fait que souligner l'importance de consommer les quantités recommandées de fruits et légumes (**5 portions par jour selon le PNNS**) afin de recevoir les doses journalières de nutriments.

En effet, cette donnée s'accompagne d'un autre aspect de l'alimentation actuelle qui pose un problème : celui des **calories vides**. Cela correspond aux régimes occidentaux qui apportent assez de calories (au moins 2000 kcal par jour recommandées pour un adulte en moyenne), mais qui ne comblent pas les besoins en nutriments, tels que les vitamines ou les minéraux. On sait par ailleurs que **la majorité des Français n'atteint pas la dose de 5 portions de fruits et légumes recommandée chaque jour**[3].

De plus, on entend souvent les consommateurs se plaindre du **manque de goût des fruits et légumes**, qui peuvent désormais pousser hors-saison, par toutes températures. Une perte de qualité gustative occasionne souvent une perte de plaisir lorsque nous mangeons, et donc une **perte de qualité globale du produit**. Cela ne va pas dans le sens de la promotion d'une consommation régulière de fruits et légumes.



Les solutions proposées par Slow Food pour préserver la biodiversité

Réintroduire d'anciennes espèces dans notre consommation

Face à ce constat, Slow Food s'est donné comme mission de défendre la biodiversité et de **réintroduire des espèces et variétés oubliées**. Leur logique est la suivante : pour préserver un aliment, il faut en manger (« **eat it, to save it** »).

Slow Food a débuté dès sa création un travail d'envergure autour des aliments en danger. L'**Arche du Goût** répertorie plus de **5000 aliments en voie d'extinction**, dans plus de 150 pays. Leur volonté est de **promouvoir et d'encourager la production et la consommation de ces aliments**, souvent spécifiques à des régions du monde. Ils ont été pour la plupart laissés de côté au profit d'aliments de grande consommation. Pour les réintroduire dans nos alimentations, il serait impératif de **raisonner au-delà de la production et la consommation de masse**.

En effet, pour valoriser ces trésors de biodiversité et varier les espèces que l'on retrouve en permanence dans nos assiettes, il faut sortir de notre champ de vision souvent limité par des impératifs économiques et de productivité. Selon **Richard McCarthy, le directeur exécutif de Slow Food USA**, la solution contre la perte de biodiversité il s'agit de :

- **Réduire la quantité de monoculture**
- Privilégier des **cultures adaptées à la région** (histoire, besoins de la population, terroir...)
- et **adaptées à l'environnement** (conditions climatiques, qualité du sol...)

Communiquer sur le besoin de biodiversité et les espèces qui disparaissent

Ensuite, Slow Food reconnaît que pour que cela fonctionne, **il faut que la demande des consommateurs suive**. Il faut donc **créer un engouement** autour de ces produits, communiquer sur leurs bienfaits, les faire goûter, jouer sur l'aspect régional et rapprocher les consommateurs des producteurs. Il leur semble primordial d'**améliorer les repas dans les cantines**, et de faire du déjeuner un sujet académique. En effet, cela permettrait d'éduquer les nouvelles générations à manger de nouveaux aliments, en les replaçant dans un contexte historique et géographique.

Dans le même esprit, **Carrefour** avait lancé en septembre 2017 « **Le marché interdit** », afin de rendre accessibles aux consommateurs des **semences paysannes non-répertoriées** au catalogue officiel des semences.

Encourager les repas sans viande

Comme cela a été précisé précédemment, consommer de la viande a des impacts sur l'environnement, notamment à cause de la nourriture du bétail. Slow Food encourage à **diminuer sa consommation de viande**, ou du moins de ne pas en faire l'élément principal du repas. Cela vaut notamment pour les cantines, qui sont encouragées à proposer **de plus en plus d'options végétariennes**.

Valoriser les patrimoines culinaires locaux

Slow Food souhaite identifier les produits spécifiques à des régions du monde, encourager leur culture et les promouvoir. Ainsi, **chaque région pourra contribuer à proposer une offre de produits plus diverse, et plus complète aux consommateurs**. Cette démarche est à adopter à la fois par les producteurs et les consommateurs.



Des campagnes globales

Au-delà de ces actions, Slow Food s'engage pour **soutenir les marchés fermiers, changer le tourisme** afin qu'il devienne plus vert et qu'il sensibilise les vacanciers à l'importance de la biodiversité. Leur message clé est de **récompenser la qualité, plutôt que la quantité**.

Une réflexion à grande échelle sur nos modes de production et de consommation

Slow Food invite donc à une **réflexion en profondeur sur nos habitudes de consommation**, et **les modes de production alimentaire que l'on soutient à travers nos achats**. En suggérant que les **consommateurs prennent activement part dans le façonnement de la demande** pour changer les choses à grande échelle, Slow Food a bien compris que le **changement était désormais ascendant, et non descendant**.

Vous pouvez retrouver l'ensemble des produits répertoriés dans l'Arche du Goût [ici](#).

Cet article a été rédigé par Solène Dhôte, assistante Chef de Projet, sous la direction de Céline Hénon.