

activmag

DÉCALAGE IMMÉDIAT

LES SAVOIE & GENÈVE

évasion

TURIN

EN A SOUS LE TALON !

DU MAGAZINE

CO
MONTBLANC
re économique

2019



ÇA Y EST, NOUS COMMENÇONS À COMPRENDRE... PETIT À PETIT, NOUS NOUS ÉLOIGNONS DE L'ALIMENTATION INDUSTRIELLE STANDARDISÉE POUR REPRENDRE LE TEMPS DE CUISINER, DE MANGER, DE PARTAGER. CETTE TENDANCE « SLOW FOOD » N'EST POURTANT PAS NOUVELLE. DÉFENDANT LE PATRIMOINE CULINAIRE MONDIAL ET LES PETITS PRODUCTEURS, ELLE EST NÉE IL Y A 40 ANS, À TURIN, JUSTE À CÔTÉ.

Par Mélanie Marullaz

C'est forcément autour d'une table que tout a commencé... Nous sommes dans les années 80. Un groupe de gourmets menés par le journaliste Carlo Petrini se retrouve dans une auberge de Bra à 60 kms au Sud de Turin, tenue par une vieille Piémontaise. Ensemble, ils portent un regard nouveau sur l'alimentation, l'agriculture et la gastronomie. Pour eux, cette dernière évoque d'ailleurs pas seulement le plaisir et l'épicurisme, mais tout ce qui a rapport à la nourriture, la manière dont elle est produite, traitée, commercialisée et consommée. Une approche qui touche à des domaines aussi variés que l'anthropologie, la sociologie, l'économie, la chimie, l'écologie, la médecine, qui mêle savoirs traditionnels et

biodiversité alimentaire dans le monde, résume Paola Nano, responsable presse du mouvement, alors qu'il y a une forte tendance à la standardisation. Regardez les pommes, par exemple, on n'en trouve que 4 sortes en vente dans les supermarchés, alors qu'il existe des centaines de variétés." Pour promouvoir cette diversité, Slow Food forme de nouveaux gastronomes dans son université de Pollenzo (voir article p. 126), mais depuis 1996, l'organisation s'appuie surtout sur un outil : l'Arche du Goût. Il s'agit d'un guide de produits, dont l'élaboration est menacée, qui possède une qualité sensorielle particulière, définie par les traditions locales et les usages » et ne peuvent pas être fabriqués en masse ou industriellement. En février dernier, c'est un miel du Burkina Faso qui est devenu le 5000^e passager de cette arche de Noé des savoir-faire et des saveurs.

PÂTE PAS TROP PRESSÉE...

A bord, on trouve également des représentants savoyards. C'est le cas de la

EN AVANT ARCHE !

"Le but de Slow Food est de préserver la

Pormonaïse ou de la Saucisse de Magland, mais aussi du Persillé des Arais, un fromage à pâte pressée non cuite à base de lait cru entier de chèvre. La faible quantité de lait produite quotidiennement dans ces fermes de montagne, imposait à l'origine de conserver le caillé avec son petit lait, et d'y ajouter le caillé du jour chaque matin, pendant plusieurs jours. Son mode de fabrication est donc intrinsèquement lié à son environnement et ses contraintes. Pour Renaud Bozon, qui le produit aujourd'hui à Manigod, avec les mêmes gestes, être référencé par Slow Food, "ce n'est pas directement pour la commercialisation, car j'ai une toute petite production, mais c'est un moyen de me faire connaître, donc de ne pas disparaître."

PROPRES ET JUSTES

L'Arche recense aussi des fruits, des épices ou des élevages, car aux yeux du mouvement, la biodiversité « domestique » doit aussi être préservée, au même titre que la biodiversité sauvage. Elle est le fruit d'un travail au long cours, pour

sélectionner des variétés végétales ou des races locales, devenues plus fortes et résistantes, demandant donc moins d'eau, de pesticides ou de soins vétérinaires. C'est le cas des brebis de Thônes et Marthod, élevées en Maurienne par Léonard et Amandine Mousset Costberg : "nos brebis produisent beaucoup moins que les Lacaunes, qu'on voit partout, mais elles sont adaptées à nos montagnes. Elles ne mangent que de l'herbe, produisent donc du lait d'été, que nous récupérons avec une unité de traite mobile. Les mouvements comme Slow Food mettent en valeur ce que nous faisons." Si les producteurs garantissent, en plus, une démarche environnementale et socio-économique durable, s'ils sont « propres et justes », leurs produits peuvent alors devenir des « Sentinelles », qui, au-delà du guide, font l'objet d'initiatives de soutien.

TERRA MADRE MIA

"Tout ce qui est produit ou consommé depuis des générations, n'est jamais le fruit du hasard", commente Paola Nanno. Au

Mexique, par exemple, le plat traditionnel haricots-amarante constitue un apport nutritionnel efficace et bon pour la santé des populations. Et c'est souvent dans les pays où la mondialisation a provoqué la perte de ces repères alimentaires, que l'on constate des pics de taux d'obésité et de diabète."

Santé publique, dynamique économique, réchauffement climatique... la démarche de Slow Food est à la croisée de tous les hics qui font hoqueter la planète. Ils y sont abordés à l'occasion de plusieurs grands rassemblements festifs, dont «Cheese» à Bra, autour du... fromage ; mais surtout l'exposition « Terra Madre Salone del Gusto », qui réunit, tous les deux ans à Turin (prochaine édition en 2020), les acteurs de Slow Food à travers le monde. Avec sa maison sur son dos, l'escargot totem du mouvement Slow Food donne donc le tempo : chi mangia piano mangia sano. ■

► Infos : www.slowfood.com
« Cheese » à Bra, du 20 au 23 septembre 2019
www.cheese.slowfood.it

