

TRANSFORMER LA SOCIÉTÉ POUR UNE NOUVELLE APPROCHE DE L'ALIMENTATION

Dans un monde qui repousse sans cesse les limites : on fait pousser des oranges dans le désert même s'il faut détourner un fleuve, on nous annonce pour bientôt des steaks d'animaux clonés, on nous vend des oignons de Tasmanie qui ont parcouru 17.000 km alors que nous en produisons chez nous, on nous impose des OGM..., de plus en plus de gens s'interrogent sur notre modèle de croissance. Tout est désormais possible et permis et la liste des dégâts sociaux et environnementaux ne cesse de s'allonger... De plus en plus de mouvements apparaissent un peu partout dans le monde qui sont autant de formes de protestation. Slow Food est l'un d'eux. Il cherche à retrouver le plaisir de manger et la saveur des aliments en opposition à une alimentation terne et industrielle, symbolisée par le fast food que certains traduisent par la malbouffe.

Un mouvement reconnu internationalement

Slow Food est un mouvement international, reconnu par l'agence des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture, la FAO. Il est né à Bra, en Italie, en 1986 et a pris, dès 1989, une dimension internationale. C'est à Paris que des pays aussi différents que la France, la Suède, le Japon, les Etats-Unis, la Hongrie, l'Argentine,... adhèrent à son Manifeste. Celui-ci fait appel à la sagesse « contre la folie universelle de la fast life ». Notre mode de vie s'est vu profondément modifié sous l'influence d'un modèle économique qui fait de la production et de la consommation des valeurs centrales au détriment de l'homme et de l'environnement. Slow Food s'élève contre la culture fast food qui standardise les goûts.

« Appartenir à un mouvement international permet d'établir le profil d'identités gastronomiques réelles, qui ne soient pas le fruit d'imaginations ignorantes ou de campagnes médiatiques ; de pratiquer un sain exercice de relativisme culturel en apprenant et en enseignant que les goûts et dégoûts sont le résultat de processus historiques et de sédimentations culturelle ; de combattre tout chauvinisme gastronomique en s'adaptant aux diversités. La tradition, en tant qu'objectif culturel ne peut être sauvée que par cette approche polycentrique et multiculturelle. » (1)

Au fil du temps, de plus en plus de pays sont venus rejoindre les premiers. On compte aujourd'hui plus de 80.000 adhérents dans 120 pays et 800 conviviums ou groupes locaux qui constituent la base du mouvement. A ce jour, Slow Food Belgique n'est pas encore reconnu par l'association internationale mais le mouvement belge existe par ses conviviums. Il en existe une bonne dizaine actuellement et de nouveaux sont en voie de constitution. C'est de leur nombre que dépend la reconnaissance.

Qualité et respect

Slow Food est basé sur une philosophie qui tient en trois mots : bon, propre et juste.

Bon : les amoureux du bien manger privilégient la qualité . L'alimentation est conçue comme source de plaisirs et de convivialité, elle est riche de la culture des peuples, de leurs traditions et de leurs savoir-faire.

Propre : les aliments choisis doivent respecter les hommes, en particulier leur santé mais aussi la nature : ressources naturelles, espèces animales et végétales...

Juste : les producteurs doivent être respectés dans leur dignité, ce qui signifie qu'ils doivent recevoir pour leur travail une rémunération juste.

« C'est, explique Laurence Lambert, chargée d'études à Etopia, le droit reconnu des populations partout dans le monde à la souveraineté et à l'autonomie alimentaires. Ce droit à la souveraineté alimentaire sous-tend un principe fondamental de Slow Food : celui de produire localement-consommer localement, principe qui permet une valorisation des ressources locales, un rapprochement entre le consommateur et le producteur, une réduction de l'impact environnemental des productions, dû notamment au transport des matières premières et produits transformés à travers le monde, extrêmement énergivore et consommateur de combustibles fossiles. » (2)

Les conviviums

Convivium vient du latin *con* et *vivere* qui signifie littéralement *vivre avec*. Le mot a été choisi pour souligner la nature joyeuse des groupes et de leurs membres.

Les conviviums sont des groupes locaux, éléments de base du mouvement. Tout adhérent à Slow Food doit faire partie d'un convivium, généralement celui qui est géographiquement le plus proche de sa résidence. Chacun est le bienvenu, le mouvement rejetant tout élitisme.

Le but de ces regroupements est de reprendre le contrôle de la vie à travers la nourriture. Il convient de comprendre comment elle est produite et de soutenir les producteurs qui assurent des produits de qualité.

Les membres organisent différents événements : promenades dans des vignobles, participation à des festivals de produits locaux : fromages, huiles, vins..., mise sur pied d'ateliers du goût et de programmes d'animations et de visites pour les enfants dans les écoles....

Lors des journées d'étude ACRF 2007, un atelier traitait du sujet. Il était animé par Sabine Storme, responsable du convivium de Silly dans le Hainaut. Une rencontre a lieu chaque mois autour d'un thème, explique-t-elle. Les participants partagent savoirs et recettes et expérimentent de nouveaux produits. Des relations se créent entre les participants et avec les producteurs et restaurateurs locaux (3).

Citta Slow, une association sœur

Dans la foulée de Slow Food est née toujours en Italie une association sœur : Citta Slow. La philosophie de Slow Food est ici étendue à tous les aspects de la vie en société. Les citoyens doivent pouvoir profiter de façon agréable de leur ville. Celles qui souscrivent à cette action s'engagent à promouvoir un rythme de vie plus lent, inspiré des habitudes des communautés rurales. Les communes « Citta Slow » mettent en valeur leur environnement, leur patrimoine, leurs traditions culinaires et favorisent les contacts entre les habitants, entre les producteurs et les consommateurs et entre administrés et vacanciers.

Slow foot et agriculture bio

L'agriculture biologique préservant davantage la terre et l'environnement que l'agriculture intensive est donc plus en accord avec les principes du mouvement que la seconde. Ceci dit, celui-ci s'élève contre une

agriculture biologique à grande échelle qui profite plus à l'industrie agro-alimentaire qu'aux petits producteurs. Il considère d'autre part que des producteurs qui ne font partie de la filière bio mais qui travaillent en cohérence avec les principes d'une agriculture durable et proposent donc des produits de qualité doivent être soutenus.

On peut estimer superflu de se réunir autour de produits que l'on goûte, échange, évalue ou de visiter foires et salons alimentaires. Pour Carlo Petrini, l'initiateur du mouvement, s'intéresser au bien manger, c'est s'intéresser à l'agriculture, à l'environnement, à la biodiversité, à l'économie et aux hommes.

Au-delà d'une simple quête hédoniste du bien manger, le mouvement imaginé par Carlo Petrini s'attaque aux effets pervers de la mondialisation et amène à poser des questions essentielles : quel avenir pour une agriculture paysanne savoureuse mais aussi saine ? Comment la mettre à la portée de tous ? Comment empêcher l'érosion de notre patrimoine gastronomique et de la biodiversité qui nous ferait perdre une grande partie des saveurs ? Comment construire des alternatives au modèle dominant alimentaire ?

Dans ce sens-là, le mouvement Slow Food peut devenir un vrai mouvement de transformation de la société mais un mouvement de transformation douce comme l'indique son nom (slow). Pas question en effet d'entrer en conflit direct avec les multinationales de l'agroalimentaire, mais plutôt de « concentrer nos efforts sur la sauvegarde des choses vouées à disparaître plutôt que nous acharner sur la nouveauté qui ne nous plaît pas. » Plus loin, Carlo Petrini ajoute : « Les cultures locales sont la réponse à la prétendue uniformisation amorcée selon le modèle fast food. » (1)

Bibliographie

- (1) Carlo Petrini, *Slow Food, manifeste pour le goût et la biodiversité*, Ed. Yves Michel, 2005.
- (2) Laurence Lambert, *Slow Food : où en est l'agriculture wallonne ?*, Etopia, décembre 2007.
- (3) Pour plus d'infos, voir Les analyses de l'ACRF, Patricia Fyon, *Dis-moi comment tu manges ?* *Slow Food*, n° 29/2007.

Anne Vanhese, journaliste à l'ACRF - Plein Soleil

**L'ACRF souhaite que les informations qu'elle publie
soient diffusées et reproduites ;
n'oubliez pas dans ce cas de mentionner la source.**

Avec le soutien de

