



Slow Food®

Slow Canada

Edition française

Illustration by Piero Lusso

Slow Canada - no. 17 | May 2009 | Free supplement to *Slowfood* journal n. 38 | Supplemento gratuito alla Rivista *Slowfood* 38



Supplément au journal *Slowfood* n° 38

Éditeur

Carlo Petrini

Rédactrice en chef

Pamela Cuthbert – slowfoodtoronto@sympatico.ca

Rédacteurs

Shaun Oakey (English)

Traductrice

Renée Girard

Directrice générale

Michèle Mesmain

Directeur de la production

Mavi Negro

Responsables de la rédaction

Bess Mucke, Michèle Mesmain

Mise en page

Paolo Rubei

Impression

Messagerie Subalpine

Coordinatrice de l'Arche

Mara Jernigan

Coordinatrice de Terra Madre

Lilia Smelkova

Couverture

Illustrations de Piero Lusso

Photographes

José Carlos Redon, Marcello Marengo, Mara Jernigan, Michèle Mesmain, Alberto Peroli, archives Slow Food

Illustrations

Piero Lusso

Contributeurs

Pamela Cuthbert est l'éditrice de Slow Canada

Mara Jernigan est la vice-présidente de Slow Food Canada

Michael Howell (Chef/propriétaire du restaurant Tempest à Wolfville) est le nouveau responsable du convivium de Slow Food Nova Scotia.

Chris Jess Chef est instructeur à la Food School Centre de Wellington District School, Fergus, Ontario. Il est co-responsable du convivium de Guelph

Slow Canada est la revue de Slow Food au Canada, un avantage de l'adhésion. Pour des questions au sujet de votre abonnement, appelez notre numéro sans-frais 1 866 266 6661

Pour plus d'informations à propos de Slow Food, visitez le www.slowfood.com

Imprimé sur Cyclus Offset, fait de papier recyclé 100% post-consommation

Slow Food Editore

Via della Mendicità Istruita, 45 – 12042 Bra (Cuneo) Italie

Tel. + 39 (0) 172 419611

Enregistré à la Cour d'Alba (Cuneo) numéro 2/96

REMARQUE AU SUJET DU FUTUR DE SLOW CANADA : À PARTIR DE 2008, LA STRUCTURE INTERNATIONALE DE NOTRE MOUVEMENT CHANGE ET NE SERA PLUS EN MESURE D'ASSURER LE FINANCEMENT DE SLOW CANADA. JUSQU'À PRÉSENT, CETTE PUBLICATION S'EST RÉALISÉE GRÂCE AU TRAVAIL DE VOLONTAIRES, ET LES COÛTS D'IMPRESSION ET DE DISTRIBUTION ÉTAIENT COUVERTS DEPUIS L'ITALIE, GRÂCE AUX ADHÉSIONS DES MEMBRES. POUR CONTINUER LA PUBLICATION DE SLOW CANADA, IL NOUS FAUDRA DONC TROUVER DES SPONSORS OU AUTRES MOYENS POUR NOUS FINANCER. SI VOUS AVEZ DES SUGGESTIONS, VEUILLEZ S'IL VOUS PLAÎT CONTACTER PAMELA CUTHBERT: SLOWFOODTORONTO@SYMPATICO.CA

Sommaire

Éditorial

La petite école qui réussit

Boucler la boucle

D'une île à une autre

Slow fish challenge

Le pillage des mers

Slow Fish – morceaux choisis

Calendrier

Convivia

Pamela Cuthbert

Michael Howell

Cris Jess

Mara Jernigan

Carla Ranicki

3

4

6

8

11

12

14

15

16

_par Pamela Cuthbert

Pour Slow Food Canada, l'heure est au changement, et au changement positif. Un nouveau chapitre du mouvement est en train de prendre forme au moment même où j'écris l'introduction de la dernière édition de notre magazine trimestriel.

Nous sommes à l'aube d'une nouvelle période : au printemps, Carlo Petrini, fondateur de Slow Food et l'insusable avocate Lilia Smelkova de notre bureau international nous rejoindront à Toronto et dans le comté de Prince Edward. Des dizaines de responsables de Convivium et les membres de notre bureau national les aideront à transformer cette association au rôle fondamental (célébrer les bienfaits de l'achat et de la consommation de produits locaux, de saison et artisanaux) en une association nationale. Pensez à Slow Food UK, USA, France et à de nombreux autres : ces rencontres et ces manifestations sont une étape primordiale dans la formation de notre future association au Canada.

Les outils qui permettent de mettre en relation nos membres à travers le pays, comme l'a été *Slow Canada*, ne disparaissent pas. À une heure où la connection internet se généralise, nous porterons tout d'abord nos efforts et notre attention sur notre site internet www.slowfood.ca, et nous chercherons à créer une publication annuelle semblable à l'Almanach de Slow Food International, mais avec un point de vue national. Pour l'heure, nous en sommes à dresser l'état des lieux de nos meilleures compétences, et nous attendons vos propositions à tous.

Slow Canada est né il y a cinq ans, au printemps, alors que seuls une poignée de conviviums existaient sur notre territoire, à une époque où le mouvement était encore associé aux mijoteurs, au fait de manger et de mâcher lentement. À présent, avec notre trentaine de conviviums, nous pouvons nous targuer d'un succès croissant de Slow Food auprès du plus grand nombre, et de son rôle de guide vers une alimentation Bonne, Propre et Juste.

J'ai hâte d'être à cette prochaine phase. Un très grand merci à tous ceux qui nous ont aidé ; ensemble, nous avons spontanément fait don de notre temps et de notre énergie afin de créer ensemble ces souvenirs.

Toujours plus loin, toujours plus haut !
Saluts Slow



La petite école QUI RÉUSSIT

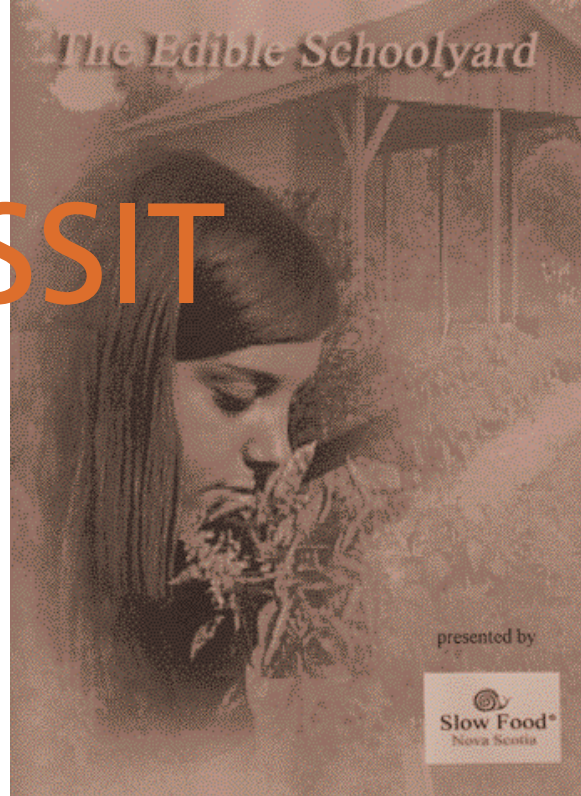
_par Michael Howell

Notre convivium en Nouvelle-Écosse est très actif. Nous nous sommes enregistrés comme organisation provinciale à but non lucratif et nous avons maintenant environ 100 membres actifs. Comme de plus en plus de chefs ont commencé à s'impliquer localement avec Slow Food, le Département d'Agriculture Provincial a instauré une campagne "Select Nova Scotia" (Choisissez les produits de Nouvelle Écosse) qui a été une grande réussite et s'est terminée en une journée de 11 festivals de piqueniques à travers la Province, le même jour, soit le 24 août de l'été dernier. Nous voulons créer un événement encore plus gros cet été. Toutefois la réalisation la plus importante de Slow Food Nova Scotia cette année a été la création de notre vidéo "Edible Schoolyard."

Le projet a commencé à l'école Dr Arthur Hines Elementary School à Sommerville, il y a déjà six ans. C'est une région principalement rurale et agricole et avec un faible revenu par habitant. Au départ, certains avaient remarqué que les standards nutritionnels des élèves (ce qu'ils apportaient à l'école comme repas ou collation) étaient de piètre qualité malgré l'abondance de produits frais dans la région. Kathy Aldous, membre de Slow Food et alors directrice de l'école Hines Elementary Hazell Dill a chapeauté un projet pour le développement d'un jardin organique à l'école. Grâce à des volontaires et au support de Health Promotion and Protection Nova Scotia et au support corporatif de Waste Management, un jardin organique d'un quart d'acre a été créé et depuis est maintenu chaque année par les élèves de sixième année.

Un rare accomplissement, le programme fait maintenant partie du curriculum et, sous la direction de Jean Crawford, la cuisinière de l'école, aide à l'implantation d'un programme de repas santé. Les élèves de sixième doivent, pendant leur année scolaire, travailler dans le jardin, organiser l'entretien pendant les mois d'été et, en rotation, travailler chaque semaine à la cuisine avec Jean pour aider à préparer les repas pour l'école entière.

Il y a quatre ans, j'ai commencé à visiter l'école une journée chaque automne. Pendant une session intense de trois heures, les élèves et moi préparions alors un buffet 'de la terre à l'assiette' pour le personnel, les élèves et leurs parents, les politiciens locaux et les promoteurs du jardin.



C'était une célébration de l'abondance et cela aidait les enfants à percevoir que la créativité en cuisine permet de créer des plats goûteux et agréables à partir d'ingrédients tout simples. Ce festival de la récolte stimulait les enfants et les aidait à apprécier le plaisir et le côté santé de cultiver fruits et légumes tout en les cuisinant en communauté.

Pendant deux ans Kathy et moi avons chapeauté la réalisation d'une vidéocassette de cette célébration estivale. Grâce à des programmes d'Agriculture Canada et aux commanditaires corporatifs, nous avons réussi à amasser \$25,000.00 pour produire une vidéocassette de 22 minutes sur le projet du jardin scolaire. Nous avons engagé le réalisateur réputé Darrel Grey de GreyCam Productions. Un de nos membres de l'époque, Brian Kienapple (un ancien producteur de CBC) l'a édité.

Au printemps 2008 nous avons fait le lancement de la vidéocassette à l'école. L'événement fut un succès. Y furent présents, les administrateurs seniors du Annapolis Valley Regional School Board, Nova Scotia Health Promotion and Protection, des politiciens locaux (comme le MP local Scott Brison), ainsi qu'environ 60 membres de Slow Food et le personnel de l'école.

Le but de la vidéocassette est de démontrer aux conseils scolaires, aux membres du gouvernement et aux personnes intéressées que lorsqu'il y a un engagement sérieux de la part des organisateurs et des éducateurs, la création et l'entretien d'un jardin scolaire ainsi que son insertion dans le curriculum deviennent un projet facilement réali-

sable. En février 2009, dans le but de promouvoir la création de nouveaux jardins à travers la Province, Slow Food NS a fait cadeau de 25 copies de notre vidéocassette aux bibliothèques du système Nova Scotia Library, ceci donnant l'opportunité à toute la communauté d'emprunter et de visionner la vidéocassette. De plus nous avons créé des réseaux à travers la Province aux niveaux scolaires et gouvernementaux pour encourager la création de cinq nouveaux jardins au cours de deux prochaines années.

De plus, Slow Food Nova Scotia explore des possibilités d'association avec le Nova Scotia Agricultural College et avec le programme d'horticulture offert par le collège pour générer des opportunités de stages pour les étudiants. Nous voulons les impliquer dans la création de nouveaux jardins et ce à travers leur curriculum. Créer un jardin demande de l'argent mais aussi du travail physique afin de préparer la terre, la labourer pour

campagne de la Nouvelle-Écosse. Notre projet semble avoir provoqué beaucoup d'intérêt dans notre Province et nous sommes convaincus qu'il en sera de même à travers le Canada. Nous avons aussi donné des copies de la vidéocassette au bureau chef de Slow Food à Bra en Italie et à la bibliothèque de l'Université des Sciences Gastronomiques.

Slow Food Nova Scotia sème des Jardins Scolaires à travers le Canada

ensuite y faire les semis.

Nous pensons donc qu'il est naturel de demander à des étudiants en horticulture de participer au projet.

De plus, Kathy et Hazel sont en ce moment à la recherche de fonds additionnels pour 'l'étape suivante', soit la création d'un comité consultatif qui pourra conseiller les aspirants jardiniers sur les procédures à suivre pour la création d'un jardin scolaire une fois qu'ils ont visionné la vidéocassette.

Cette vidéocassette est maintenant disponible pour tous les membres de Slow Food pour un prix minime de \$10,00 (plus les frais de transport). Nous vous encourageons à l'utiliser à persuader les conseils scolaires à travers le Canada à adopter les mêmes initiatives que cette petite école de




BOUCLER LA BOUCLE

par Chris Jess

Les élèves de l'École
Secondaire Centre
Wellington District travaille
le long de toute la filière
alimentaire





Pendant plus de douze ans, j'ai poursuivi ma carrière de cuisinier en faisant plusieurs stages en Alberta et en Colombie-Britannique. J'ai eu ma certification Sceau Rouge et j'ai enseigné au Culinary Institute of America à St. Helena, en Californie. Au bout d'un moment, j'ai réalisé qu'il serait des plus logique d'enseigner la philosophie de Slow Food dans les classes.

En 2006, après avoir visité la classe de Paul Finkelstein à Stratford, en Ontario, et constaté la réussite de son programme à l'École secondaire Northwestern, j'ai vu l'opportunité d'une nouvelle carrière s'ouvrir à moi.

Ce pourrait être une excellente façon de combiner une myriade de politiques alimentaires avec

la philosophie qui avait modelé ma façon de cuisiner depuis,

tout en impliquant et en élargissant la conscience de la prochaine génération. Je dois dire que mon travail est grandement influencé par celui d'Alice Waters dans les écoles américaines, ainsi que par les efforts de Jamie Oliver au Royaume-Uni, en particulier de son émission Jamie's School Dinners, sur les ondes de la BBC. Le livre "Eater's Manifesto" de Michael Pollan est également une importante source d'inspiration pour moi.

Aujourd'hui, je dirige l'École de Cuisine de l'École Secondaire Centre Wellington District à Fergus, en Ontario. J'y propose une approche alternative au programme de Tourisme et d'Hôtellerie du Ministère de l'Éducation. Bien que le cours soit basé sur le curriculum officiel du Ministère, j'impose une série de sujets additionnels qui sont d'une très grande importance pour tout cours de cuisine cherchant à intégrer des aspects sociaux et environnementaux. Par exemple, nous sommes à l'affut des produits disponibles dans notre propre communauté agricole. En d'autres mots, nous achetons local et en saison.

En septembre dernier, nous avons débuté le programme avec un cours sur les conserves. Les étudiants ont appris qu'acheter local et en grosse quantité, en cette période d'abondance, s'avère être économique. De plus, si le produit est bien transformé, le résultat est extrêmement plus goûteux que toute autre conserve achetée en épicerie. Acheter en gros et surgeler des petits fruits de saison, entre autres, peut nous permettre, en plein mois de février, de produire des aliments de qualité supérieure et faits à partir de fruits locaux.

Nous opérons ensemble un service de traiteur, Cater Wellington (du nom de notre comté), et une boutique appelée The Pantry. Les étudiants y découvrent que la valeur de leur travail est autant monétaire que nutritionnelle. The Pantry est devenu une boutique où nous vendons nos conserves (confitures, gelées, soupes, sauces, cornichons, compotes), mais c'est également une ressource pour des produits laitiers (beurre frais, yaourts, fromages frais, crème glacée) ainsi que des pains (baguettes artisanales, pains de grains entiers et de grains germés, bagels), tous produits sur place. Nous utilisons nos produits lors de nos services de traiteur qui, en date de février, se dénombrent à plus de 40 événements depuis septembre 2008.

Les réactions face à notre travail sont positives. La prochaine étape serait de créer un petit bistro français dans l'école, ce qui permettrait aux étudiants d'expérimenter avec l'aspect à la carte de la restauration. Nous développons en ce moment un programme d'agriculture avec lequel les étudiants pourront prendre en charge la culture de produits destinés à l'École de Cuisine. Des plans pour la construction d'une serre ont été élaborés, ainsi que des plans pour la gestion d'une culture de légumes hydroponiques et de pisciculture.

Le Ministère de l'Éducation offre des cours orientés sur l'Agriculture dans plusieurs écoles de l'Ontario; nous sommes enchantés de bâtir un programme qui sera entièrement relié au travail que nous accomplissons dans l'École de Cuisine. Cela signifie une connexion avec notre environnement, notre entourage. L'École secondaire Centre Wellington District est entourée de terres agricoles. Nous devons mettre à profit ces terres pour le futur de notre programme ainsi que pour notre propre futur. Nous espérons que ces stratégies nous permettront de cultiver des aliments toute l'année tout en nous éduquant sur la culture organique spécifique à notre climat.

Je souhaite que notre travail, ainsi que d'autres programmes qui font la promotion de l'agriculture organique, sauront inspirer une nouvelle génération de jeunes fermiers en cette ère où le fermier moyen a 60 ans et compte pour un maigre 2% de la population canadienne. La société peine encore à mettre en valeur et à rendre attrayante la profession de fermier aux yeux des jeunes. Il y a du travail à faire de ce côté.



D'UNE ÎLE À UNE AUTRE

_par Mara Jernigan



Daniele Mereu, premier
diplômé canadien de
l'Université des Sciences
Gastronomiques
bondit... jusqu'en
en Sicile

D'origine italienne, Daniele Mereu était l'un des meilleurs chefs de l'île de Vancouver, du milieu des années 90 à 2004. Chef exécutif au restaurant Il Terrazzo, il avait deux jeunes fils et plusieurs amis à Victoria. C'est à cette époque que j'ai fait la connaissance de Daniele. Quelle ne fut pas notre surprise lorsqu'il nous annonça qu'il quittait Victoria pour s'inscrire au nouveau programme de trois ans offert par l'Université des Sciences Gastronomiques de Slow Food à Pollenzo, au sud de Turin, sa ville natale. Membre de Slow Food depuis 1998, Daniele avait entendu parler de l'université par Carlo Petrini, le président de Slow Food, lors du Salon du Goût en 2000. C'est en Sicile que j'ai repris contact avec Daniele qui, après son diplôme, a obtenu un poste enviable avec Planeta, une des vinerias des plus connues et innovatrices de la Sicile.

“J'avais atteint une certaine reconnaissance en tant que chef à Victoria mais je sentais qu'il y avait de sérieux manques à mon éducation. J'avais un bon salaire, je produisais 350 couverts par soir, mais je ne cuisinais pas ce que j'avais envie de cuisiner.” Daniele et moi plongeons dans une assiette de *Capucetti In Humido*, des petits calmars braisés dans une sauce faite de tomates siciliennes, le premier d'une série impressionnante de plats de fruits de mer locaux à arriver à notre table du *da Vittorio*, un restaurant familial au bord de la mer dans le village de Porto Palo. Après moins d'une année dans la région, Daniele est connu de tous, et aujourd'hui, nous sommes traités comme des rois. “Je ne comprenais pas bien la chimie des aliments, la microbiologie, l'élevage de production et le commerce de l'alimentation” poursuit-il. “Je voulais mieux comprendre l'évaluation sensorielle, l'histoire de l'alimentation et la nutrition. J'étais fébrile et j'adore les défis.”

Daniele avait plusieurs obstacles à franchir. Il n'avait pas reçu de formation académique formelle et n'ayant pas vécu en Italie depuis plusieurs années, maîtrisait peu la langue. De plus, il devait passer à travers un processus d'admission rigoureux et fournir la somme considérable de 19,000 Euros par année en frais de scolarité, en plus de ses dépenses quotidiennes. Il persévéra et fut comblé d'apprendre qu'il était accepté à l'inauguration de la première classe de l'Université. Pour amasser le montant nécessaire à la première année, il vendit sa précieuse collection de vins, sa voiture, ainsi que quelques autres de ses possessions. Ses enfants demeureraient au Canada avec son ex-femme et il reviendrait les visiter à Noël. À son arrivée en Italie, il s'acheta une motocyclette (un moyen de transport qui s'est avéré très économique) et trouva un travail de cuisinier, trois soirs par semaine, au restaurant du Castello di Verduno, un noble domaine historique qui domine les vignobles du Barolo. Il travailla également comme bénévole à la Banca del

Vino de l'Université, ce qui lui permit d'approfondir ses connaissances en matière de vins italiens et de rencontrer plusieurs des plus importants producteurs de vins d'Italie.

Même si Daniele adore les études, l'adaptation à la vie étudiante après tant d'années d'absence n'a pas été facile. "Au début, je me suis demandé ce que j'avais fait! Les premiers mois, j'étais déprimé et je trouvais très difficile d'être éloigné de mes enfants." À l'instant, un plat de spaghetti à la Seppia Nera (de l'encre de seiche), un mets typiquement sicilien, est déposé sur la table et Daniele nous sert les pâtes qui laissent échapper des effluves d'ail, d'huile d'olive extra vierge, de piments forts, et d'encre de seiche noire de première fraîcheur.

Les journées de Daniele à l'université étaient bien remplies avec les classes, les cours, et les stages autour du monde, auxquels prennent part les étudiants de l'UNISG, excitants. Ainsi il s'est rendu au Maroc, en Irlande, en Argentine, et à travers toute l'Italie. Il y a tout appris des systèmes de production de l'alimentation, de l'artisanal à l'industriel. Ses résultats étaient si bons qu'il s'est qualifié pour une bourse couvrant ses frais de scolarité de la deuxième et de la troisième année. Son expérience en tant que chef, son palais développé, ainsi que sa connaissance du vin, lui donnaient un avantage sur ses jeunes congénères. Ses professeurs, et même Carlo Petrini de Slow Food ont été impressionnés par sa maturité et son dynamisme.

Après la remise de son diplôme, en 2007, Daniele s'est mis à la recherche d'un emploi. Malgré son envie de revenir au Canada, il était conscient que l'Italie lui offrait des opportunités exceptionnelles. En janvier 2008 il s'est vu offert une position avec Planeta Winery, en Sicile. Basé aux quartiers généraux à Menfi, Daniele est le chef exécutif de la vinerie. Mais ses tâches ne s'arrêtent pas là. Il est en mesure de mettre à profit toute sa formation et l'expérience qu'il a acquise à l'Université Slow Food. Il éduque les visiteurs et les clients en dirigeant des démonstrations de cuisine et des dégustations. Il développe des recettes qui harmonisent les vins de Planeta avec des huiles d'olive variées, et assiste à des congrès sur la cuisine et les vins en Europe et en Asie. Daniele supervise également la mise sur pied d'une nouvelle école de cuisine ainsi que d'un centre de villégiature, tous deux en construction à Menfi.

La Sicile est une région qui regorge d'ingrédients merveilleux. Avec ses 32 produits, du sel de mer de Trapani aux amandes de Noto, ce n'est pas surprenant que ce soit l'endroit qui possède le nombre le plus élevé d'items Slow Food Presidia en Italie. Daniele adore cuisiner le poisson. Un jour, il m'a amenée aux quais à Schaicca. L'après-midi, à 16h30, les bateaux reviennent chargés d'une grande diversité de poissons fraîchement pêchés. De la mer à l'assiette, il

y a très peu d'intermédiaires. Les propriétaires de restaurants, les chefs, ainsi que les petits marchands de poisson qui vendent celui-ci entier sur de grosses plaques de marbre blanc, viennent s'approvisionner quotidiennement à la source. Il n'y a aucune ferme piscicole dans cette région de l'Italie. À la fin de la journée, la plupart du poisson pêché le jour même aura été consommé. Le lendemain, le cycle recommence, comme c'est le cas depuis des siècles. Daniele se fond bien au groupe, inspectant l'arrivage et marchandant avec les poissonniers, toujours à la recherche du meilleur produit. De retour à la vinerie, j'ai droit, avec d'autres invités, à une dégustation complète des vins de cépages traditionnels siciliens tels des Grecanico, Fiano et Nero di Avola jusqu'au Chardonnay, Syrah, Muscat, et même un Riesling, produits sur les flancs volcaniques du Mont Etna. Il nous prépare ensuite un superbe plat de crevettes crues apprêtées avec une huile d'olive fraîchement pressée de Planeta, ainsi qu'un plat de petits calmars grillés accompagnés de menthe fraîche.

Après la dégustation, Daniele est détendu. Je lui demande s'il est heureux de vivre en Sicile. "Mes enfants me manquent vraiment", me dit-il. "Mais j'adore la diversité dans mon travail et tous les produits frais et locaux auxquels j'ai accès. Je rencontre des gens de partout dans le monde, je peux cuisiner, parler plusieurs langues, voyager, conduire, faire de l'huile d'olive." Il s'arrête un instant, "Mais j'ai quarante ans et je ne sais toujours pas ce que je ferai quand je serai grand! "



International

Slow Fish CHALLENGE

_par John Kariuki

Cela fait des années que Slow Food tente d'élargir la conscience du public au sujet de la situation critique à laquelle font face nos mers et nos océans; avec la foire de la pêche durable, Slow Fish et également à travers des projets de soutien des productions de petite échelle de communautés de la pêche responsables.

Nous avons lancé une campagne internationale du poisson durable lors de la dernière édition de Slow Fish, à Gênes (Avril 2009), et nous invitons les réseaux de Slow Food et de Terra Madre à s'unir et de prêter une attention particulière à ce sujet.

Nous invitons tous les amateurs de poisson à participer à ce parcours. La campagne internationale dé-

nimale lui permettant de se reproduire. Certains poissons, comme l'Orange Roughy, ne peuvent se reproduire qu'à l'âge de 20 ans!

c. Vérifiez qu'il ait été pêché dans la bonne saison, c'est-à-dire en dehors de sa période de reproduction.

2. Trouvez une recette :

- Une recette traditionnelle
- Une recette que vous avez inventée, qui deviendra peut-être la tradition de demain.

3. **Cuisinez ce poisson chez vous, dans votre restaurant ou dans votre restaurant scolaire**, partagez-le autant que possible avec vos amis, des clients ou des journalistes. Expliquez à vos

Apprenons de nouveaux réflexes



butera avec un **Slow Fish Challenge**, lancé à tous les membres Slow Food, aux communautés de la nourriture, aux Sentinelles, aux chefs, aux universitaires et aux jeunes du réseau de Terra Madre. Il s'agit pour chacun de réaliser, selon ses capacités et ses goûts, une activité consacrée au poisson qui sera présentée dans le cadre d'un travail collectif : un livre de recettes du poisson bon, propre et juste dans le monde entier.

Voici les instructions de ce challenge :

1. Trouvez le poisson :

- Évitez les espèces menacées telles que le thon rouge, le saumon de l'Atlantique ou d'élevage, les crevettes tropicales et l'espadon, etc.
- Choisissez un poisson local, c'est-à-dire pêché dans les mers ou dans les rivières les plus proches de chez vous.
- Évitez les espèces menacées d'extinction.
- Choisissez un poisson ayant atteint la taille mi-

convives pourquoi vous avez choisi ce poisson et pourquoi vous avez écarté d'autres espèces. Votre recette sera l'occasion de célébrer un moment de convivialité et, par la même occasion, d'accomplir un petit geste témoignant d'une grande responsabilité. Un acte politique à proprement parler, destiné à sauver notre mer.

4. **Envoyez-nous les informations** que vous avez recueillies sur ce poisson (ses caractéristiques, où quand et comment a-t-il été pêché, pourquoi est-il durable selon vous, etc.), votre recette et, si possible, une photo ou d'autres documents : des dessins d'enfants, une illustration du poisson, une histoire du pêcheur, etc.

Le Challenge Slow Fish se déroulera au cours des prochains mois : mai, juin, juillet. Vous avez jusqu'au 15 août pour envoyer vos recettes à **communication@slowfood.com**. Bon appétit !

Ces problèmes peuvent sembler éloignés, mais ils concernent au plus haut point le marché mondial et l'économie ». Ce sont les propos de Piero Sardo, le président de la Fondation Slow Food pour la Biodiversité, lors de l'ouverture de l'Atelier de l'eau consacré au Futur de la pêche en Afrique, l'un des 23 ateliers proposés par Slow Fish à Gênes du 17 au 20 avril.

Les témoignages d'intervenants originaires d'Italie, de France, d'Ouganda, du Sénégal et de Mauritanie ont abondé en ce sens ; ils ont démontré en quoi les problèmes de surpêche et de mondialisation de la demande, qui entraînent la perte de moyens de subsistance et la destruction de l'environnement et de la biodiversité, étaient directement imputables aux flottes de pêche industrielle des pays développés et aux exportations massives de poisson vers le Japon, les États-Unis et l'Union Européenne. Face aux navires-usines, les pêcheurs artisanaux luttent pour leur survie, et ces exportations mettent en péril la sécurité alimentaire locale.

Margaret Nakato, directrice du Katosi Women Development Trust en Ouganda, a présenté des chiffres édifiants au sujet du lac Victoria. Elle rapporte qu'en 1999 les ressources en poisson du lac étaient estimées à 1,9 million de tonnes, mais qu'elles avaient chuté l'an dernier à 370 000 tonnes. L'Union Européenne a doublé ses importations de filets de perche du Nil entre 1997 et 2005, et la filière de l'exportation du poisson génère 300 millions de dollars par an pour les trois pays qui bordent le lac, le Kenya, l'Ouganda et la Tanzanie. Mais malgré cela, le niveau de vie des communautés vivant de la pêche n'a connu aucune amélioration.

La situation en Afrique de l'Ouest est tout aussi alarmante à en croire Edoardo Isnenghi, un consultant scientifique du WWF Italie. Les immenses stocks de poisson au large des côtes occidentales de l'Afrique ont été décimés ; 90% des espèces ont atteint leur niveau maximal d'exploitation. Vingt pour cent des stocks sont déjà totalement épuisés tandis que 30% sont exploités au-delà de leur capacité de régénération. Lorsque les prises deviennent trop rares, les pêcheurs locaux choisissent souvent d'émigrer, devenant ce que M. Isnenghi a appelé des « réfugiés environnementaux ». Selon lui, la majorité des immigrants clandestins qui tentent de rentrer en Europe le font pour échapper à la dégradation de l'environnement.

Awa Djigal a étayé cette affirmation en exposant le cas particulier du Sénégal. Selon elle, les femmes sénégalaises s'occupaient de transformer et de vendre le poisson, mais elles se sont retrouvées sans matière première lorsque les hommes ont émigré. Au Sénégal, 80% des dépenses des femmes concernent l'alimentation. Par conséquent, si leur revenu est menacé, c'est la sécurité alimentaire de toute la communauté qui est en danger.

Nedwa Moctar Nehc, de l'ONG Mauritanie 2000, a précisé que 95% de la production halieutique mauritanienne était exportée, et que les flottes européennes de pêche industrielle utilisaient des méthodes dangereuses pour l'environnement et interdites par les conventions internationales. « Aux Pays-Bas, ils n'ont pas le droit de pêcher de mollusques, alors ils viennent les pêcher ici », a-t-elle regretté.

Que peut-on faire pour améliorer cette situation ? Pour Margaret Nakato, en Afrique il faut tout d'abord résoudre les problèmes économiques, car ils sont une condition préalable à l'amélioration des aspects sociaux et environnementaux. « Nous avons des besoins élémentaires en termes de nourriture, de santé et d'habitation. En Islande, il est possible de s'occuper directement des besoins écologiques car les Islandais disposent déjà de nourriture et d'un toit ».

La diversification des activités économiques contribuerait à créer de nouvelles sources de revenus pour les communautés locales. La coopération entre des institutions internationales telles que la FAO, les gouvernements, des ONG et des agences de développement locales pour surveiller le braconnage et limiter la surpêche est cruciale, tout comme l'est une plus grande transparence et davantage de traçabilité tout au long de la chaîne d'approvisionnement, du pêcheur au consommateur. Le renforcement des capacités existantes, ainsi qu'un accès aisé des femmes au crédit et leur participation à la prise de décision seraient autant d'avancées. De même, les communautés devraient être en mesure d'ajouter de la valeur au produit de leur pêche à une échelle locale et disposer de technologies de transformation et de conservation hygiéniques.

Toutefois, Piero Sardo a clôturé l'atelier en déclarant : « Il n'y a qu'une seule solution. Nous ne devons manger qu'un tiers du poisson que nous consommons à l'heure actuelle. Nous avons épuisé nos stocks, et maintenant nous sommes en train d'épuiser les leurs. »

LE PILLAGE MERS

_par Carla Ranicki



LE SOMBRE
FUTUR DE
LA PÊCHE
EN AFRIQUE



Slow Fish morceaux choisis

« Notre cumin est utilisé pour parfumer des tajines, des plats à base de viande, des omelettes ou du poisson. On peut l'ajouter en début de cuisson ou bien en saupoudrer le poisson juste avant de le servir. Le safran est principalement utilisé dans les tajines de poisson (des plats longuement mijotés avec des poissons ou des fruits de mer à chair ferme, comme par exemple la pieuvre). Nous faisons aussi du thé vert au safran, pour boire après les repas. »

Mohamen Ihmadi

Communauté de la nourriture du cumin d'Alnif et Sentinelle du Safran de Taliouine, Maroc.

« De manière générale, alors que le pêcheur ne touche que quelques centimes, le consommateur ou le restaurateur paie trop. En Italie, 17% du coût d'un produit va au producteur, 23% à l'industrie et le reste aux distributeurs. La vente directe vient briser cette chaîne, puisqu'elle permet aux pêcheurs de vendre leurs prises directement au consommateur. La gamme des poissons pêchés localement ne sera peut-être pas aussi variée que l'étal d'un supermarché où l'on trouve des poissons du monde entier, mais il sera meilleur marché. La qualité, la fraîcheur et la tradition sont les valeurs qui ont remplacé la variété du choix. »

Stefano Masini, Italie

Directeur du bureau Environnement et Territoire du Coldiretti.

« Nous avons atteint un 'point de basculement' : la majorité commence à suivre l'avis des chefs de communautés en ce qui concerne la consommation équitable de poisson. Les citoyens deviennent des consommateurs de plus en plus responsables. Toutefois, alors que personne ne penserait à commander un steak de panda, une tranche de thon à nageoires bleues, une espèce menacée, est toujours appétissante aux yeux du plus grand nombre.

Marco Constantini, Italie

Coordinateur du programme mer du WWF, Italie.

« L'estuaire de Fal en Cornouailles est le dernier endroit au monde où les huîtres sauvages sont encore ramassées en utilisant des bateaux à voile. Il s'agit du troisième port du monde, et l'écosystème local est protégé par une réglementation très stricte, qui interdit formellement le recours à des méthodes de pêche telles que le chalut. À l'heure actuelle, 15 bateaux sont autorisés à travailler pendant la saison de l'huître, d'octobre à mars. Je suis la cinquième génération de ramasseur d'huîtres, et mon bateau, le « Boy Willie », a été construit dans les années 1860. Il est dans ma famille depuis 1923. Les Anglais sont encore un peu méfiants à l'idée de manger des huîtres, mais ici à Slow Fish nous avons écoulé tous nos stocks. »

Tim Vinnicombe, Angleterre

Pêcheur de la Sentinelle de l'Huître de Fal

Alors que 70% des pêcheurs siciliens sont des artisans, ils ne pêchent que 30% du poisson ramené à quai. La pêche à petite échelle est caractérisée par son adaptation rapide et facile en cas de changement (politique, environnemental, etc...). La marginalisation de notre communauté de pêcheurs a été une grande perte pour la tradition culturelle en Sicile. S'il manque ne serait-ce qu'une seule génération, tout le savoir-faire est perdu. C'est en revalorisant la pêche à petite échelle que nous pouvons aider l'industrie à se remettre de la crise qu'elle connaît actuellement.

Franco Andaloro, Italie

Directeur de La piccola pesca a Siracusa (La pêche à petite échelle à Syracuse)

Titbits from Slow Fish 2009

Calendrier

SLOW FOOD ON FILM

06 Mai 09 - 10 Mai 09

Bologne, Italie

Slow Food on Film est un festival international de cinéma culinaire, qui encourage à porter un regard critique sur notre culture alimentaire, au travers de la vision de films, courts-métrages, documentaires et séries TV sur des sujets liés à l'impact individuel, collectif, social, environnemental et économique de la nourriture, et se penche également sur la transmission des patrimoines gastronomiques. slowfoodonfilm.com

CHEESE

18 Sept 09 - 21 Sept 09

Bra, Italie

Cet événement biennal est désormais une référence internationale pour les producteurs de fromage de qualité. La septième édition accueillera les meilleurs affineurs et fromagers du monde, afin de leur permettre de présenter leurs fromages à un public enthousiaste. www.cheese.slowfood.com

SLOW FOOD NIPPON

23 Oct 09 - 25 Oct 09

Pour la première édition de cette foire qui se veut biannuelle, Slow Food Japon a décidé de réunir les producteurs bons, propres et justes de la nation et d'encourager la redécouverte des trésors culinaires de toutes les régions du Japon. Le programme

inclut également une rencontre du réseau japonais de Terra Madre.

TERRA MADRE AUTRICHE

28 Oct 09 - 29 Oct 09

Vienne, Autriche

La première édition de Terra Madre Autriche réunira toutes les communautés autrichiennes de la nourriture ayant participé à la rencontre internationale de Terra Madre, et permettra à de nouvelles communautés de s'intégrer au réseau.

EURO GUSTO

27 Nov 09 - 30 Nov 09

Tours, France

Cette Biennale européenne du goût et de l'alimentation, un nouvel événement international de Slow Food, célébrera et promouvra les cultures gastronomiques et les traditions agricoles de l'Europe, et accueillera également la première rencontre de Terra Madre des Jeunes Européens. www.eurogusto.org



CONVIVIA

- Pour découvrir toutes les dernières nouvelles provenant de partout au Canada, visitez:
- Find out the latest news and updates from all over Canada at:
www.slowfoodcanada.blogspot.com

1. CALGARY

Calgary, Ab
Dee Hobsbawn-Smith
deehs@nucleus.com

2. EDMONTON

Edmonton, Ab
Mary Bailey
marybee@shaw.ca

3. HALTON PEEL

Oakville, On
Anise Docherty
slowfoodhaltonpeel@hotmail.com

4. LONDON-ONTARIO

London, On
Melanie Doerksen
lets.go.eat@gmail.com

5. MONTREAL-QUEBEC

Laval (Québec)
Paul Caccia (resigned)
p.caccia@videotron.ca

6. NOVA SCOTIA

Newport, Ns
Brian Kienapple
mail@slowfoodns.ca

7. WHITEHORSE

Whitehorse, Yk
Tom Rudge
tom@yukonfood.com

8. GUELPH-SOUTH ONTARIO

Guelph, On
Jim Loat
info@slowfoodguelph.ca

9. PERTH COUNTY

Kitchener, On
Jennifer Beger
pccconvivium@yahoo.ca

10. WHISTLER – SEA TO SKY

Whistler, Bc
Astrid Cameron-Kent
astrid@astridsfinefoods.com

11. TORONTO

Toronto, On
Paul DeCampo
decampo@idirect.com

12. VANCOUVER

Vancouver, Bc
Christina Beaudoins
cmbeaudoins@shaw.ca

13. VANCOUVER ISLAND

Sooke, Bc
Nick Versteeg
nick@dvcuisine.com

14. OTTAWA

Ottawa, On
Peggy Hall
bird.feather@sympatico.ca

15. SAULT Ste MARIE

Sault Ste. Marie, On
Mary Ledlow
vinaissance@yahoo.com

16. SF ELORA

Elora, On
Anita Stewart
astewart@uoguelph.ca
Benny di Zitti
bdizitti@cogeco.ca

17. SUPERIOR

Thunder Bay, On
Betty Carpick
betty@generatorad.com

18. OKANAGAN VALLEY

Naramata, Bc
Heidi Noble
hnoble@shaw.ca

19. CAPE BRETON

Baddeck, Ns
Cora-Lee Eisses
ceisses@ns.sympatico.ca

20. LANARK COUNTY

Almonte, On
Janet Duncan
dunbrae@sympatico.ca
Cheryl Nash
cheryl@ecoperth.on.ca

21. NORTH GREY – BRUCE

Holland Centre, On
Birgit Wright
awwright50@hotmail.com

22. LION'S GATE

West Vancouver, Bc
Brenda Farrell
slowfood@brendafarrell.com

23. PRINCE EDWARD COUNTY

Picton, On
Rebecca LeHeup-Bucknell
rebecca.taste@bellnet.ca

24. COLUMBIA VALLEY

Invermere, Bc
Alison Bell
ABell@sd6.bc.ca

25. CHARLEVOIX

Baie Saint-Paul, Qu
Maurice Dufour
affinage@charlevoix.net

26. ABITIBI-TÉMISCAMINGUE

Du Buisson, Qu
Ghislain Trudel
promotionsagro@tlb.sympatico.ca

27. VALLÉE DE LA BATISCAN – MAURICIE

St. Adelphe, Qu
Johane Germain
jogermain@globetrotter.net

28. LES MONTÉRÉGIENNES

Marieville, Qu
Marchand Michel
marchand_mmf@sympatico.ca

29. LA PORTE DES CANTONS-DE-L'EST

Bromont, Qu
Paolo Di Pietrantonio
paolo@chateaubromont.com

30. NIAGARA

Hamilton, On
Karen LaVigne
delavigne@sympatico.ca
Peter Blakeman
pblakeman@niagarac.on.ca

31. MANITOBA

Clearwater, Mb
Celia Guilford
celiaguilford@explornet.com

32. PELHAM

Ridgeville, On
Renée Girard
prima_renee@hotmail.com

33. PRINCE EDWARD ISLAND

Vernon river, Pei
Robert Shapiro
bobbys Shapiro@gmail.com

34. SLOW FOOD DE L'ESTUAIRE

Quebec
Marie-michèle Couture
info@echofete.ca

35. SLOW FOOD CÔTE DE BEAUPRÉ

Quebec
Nadja Tanner
ntanner@chateausa.com

36. SLOW FOOD SASKATCHEWAN

Saskatchewan
Valerie Bradshaw
valbradshaw@yahoo.com

37. SLOW FOOD HAMILTON

Ontario
Karen Burson
kcburs@yahoo.com