



Slow Food®

L'escargot

Slow Food France



L'escargot - n. 3 | Décembre 2008 | Free supplement to Slowfood journal n° 36 / Supplemento gratuito alla Rivista Slowfood 36

3
2008

Supplément du magazine *Slowfood* 36

Éditeur

Carlo Petrini

Directeur de la publication

Jean Lhéritier

Éditeurs coordinateurs

Lucia Penazzi, Annette Caule

Comité éditorial

Michèle Mesmain, Mariagiulia Mariani

Coordinateur Biodiversité

Raphaël Paya

Coordinateur Communication

Stéphane Merceron

Coordinateur Manger Slow

Mike Tommasi

Coordinateur Education au Goût

Lucien Biolatto

Coordinateur Université d'Été, Formation, Campagnes

Didier Chabrol

Coordinateurs de Terra Madre

Gilbert Dalla Rosa, Mariagiulia Mariani

Design graphique et typographie

Paolo Rubei

Imprimerie

Messagerie Subalpine

Couverture

Gianluca Canè

Photographes

Marcello Marengo, Gianluca canè, Archives Slow Food

Ont collaboré à ce numéro:

Annette Caule, directrice de Slow Food France
Mélanie Fauconnier, directrice de l'événement EuroGusto 2009
Véronique Jal, responsable du convivium Volca'niac – Auvergne
Jean Lhéritier, président de Slow Food France
Stéphane Merceron, responsable du Convivium de Tours et président de l'événement EuroGusto
François Meekel, convivium Slow Food Bastille
Régis Meyer, responsable du convivium Gascogne gersoise
Lucia Penazzi, stagiaire chargée de communication Slow Food France
Olivier Porte, chargé de mission biodiversité Slow Food France
Julie Sage, responsable du convivium Montpellier Supagro, étudiante en deuxième année du cursus ingénieur agronome à Montpellier Supagro

L'Escargot est la publication trimestrielle de Slow Food France, un bénéfice réservé aux membres. Si vous avez des questions à propos de votre adhésion, appelez **notre numéro vert 0 800 90 71 64**

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

Imprimé sur du papier Ricarta, produit par Cartiere Paolo Pigna Spa, certifié Iso 14001 et 9001:2000, composé par du papier recyclé à 100%, ne pas disperser dans l'environnement.

Pour toute insertion publicitaire, merci de contacter
Slow Food France 04 99 61 30 47, france@slowfood.fr

Sommaire

Crédibilité internationale	<i>Jean Lhéritier et Stéphane Merceron</i>	p.3
Devenir sentinelle Slow Food à Terra Madre	<i>François et Sandrine Borel, Luc et Magali Falcot</i>	p.4
Rencontre entre des éleveurs de races porcines autochtone Terra Madre, qu'est-ce qu'il en est La visite de la délégation de la région Midi Pyrénées au Salon du Goût de Turin La nouvelle directrice de Slow Food France se présente EURO GUSTO, Rendez-vous 'gourmilitant' à Tours en 2009! Le fleuron des basses-cours et des tables gasconnes	<i>Armand Touzanne Julie Sage Lucia Penazzi Annette Caule Mélanie Fauconnier Olivier Porte</i>	p.4 p.5 p.6 p.8 p.9 p.10
MERCI !	<i>Carlo Petrini</i>	p.11
Expéditions culinaires	<i>Carla Ranicki et Monica Mascarino</i>	p.12
Echos de Terra Madre		p.13
Les volcans comme amphithéâtre	<i>Véronique Jal</i>	p.15
Oui au lait cru, mais avec tout ce qui vit avec !	<i>François Meekel</i>	p.16
Vous savez ce que mangent les vaches? ...En êtes-vous vraiment sûr(e)s ?	<i>Lucia Penazzi</i>	p.17
Quelques questions à...Eleonora Marino	<i>propos recueillis par Lucia Penazzi</i>	p.18
Madame la pomme de terre		p.20
Calendrier		p.22
Les Conviviums		p.23

Crédibilité

INTERNATIONALE

_par Jean Lhéritier et Stéphane Merceron

Terra Madre 08 marquera les esprits. Par l'ampleur, par la passion voire la ferveur des délégués à ce grand rassemblement de Slow Food, en sa troisième édition. Les jeunes étaient partout, actifs, déterminés à participer et à donner vie à l'événement. Autre constat encourageant : le monde vient, nous observe, nous écoute, est prêt, sinon à suivre notre voie, du moins à dialoguer avec nous. À l'échelon français, un président (Midi-Pyrénées) et 5 vice-président(e)s de régions avaient fait le déplacement, pour mieux comprendre et, peut être, agir avec nous ; pour être demain, avec volontarisme, aux côtés des producteurs d'une agriculture à soutenir, bonne, propre et juste, celle des communautés de la nourriture. Mais que dire, à propos de cette ouverture au monde, de l'appel du ministre italien Frattini, chahuté par des délégués (discours long, en vidéo, langue de bois ?)

?

Petrini souligna, aussitôt après, qu'il eût mieux valu écouter avec attention sa conclusion, inaudible sous les huées. Le ministre proposait en effet d'inviter, en 2009, les représentants de Terra Madre à venir témoigner devant le G8. Pas d'illusions sur le résultat ! Mais la voix de tous ces acteurs mus par le désir de mieux nourrir et mieux traiter notre mère Terre sera au moins, pour la première fois, entendue. Un grand pas !

Jean Lhéritier

En France et en Europe, souhaitons qu'un autre appel soit entendu en 2009 : celui des milliers de paysans, cuisiniers, journalistes, étudiants, citoyens, apprentis, consommateurs et membres Slow Food qui se rassembleront pour Euro Gusto !

Du 27 au 30 novembre 2009, à Tours et en Val de Loire, se tiendra en effet la première édition du nouvel événement international de Slow Food : à mi-chemin entre hédonisme et militance, entre salon et forum, Euro Gusto sera à la fois une grande fête des cultures alimentaires européennes et un regard sur l'avenir...

Plusieurs centaines de jeunes européens (paysans, artisans, cuisiniers, journalistes, étudiants, apprentis, etc.) se rassembleront en effet sur le Terra Madre d'Euro Gusto. Ils échangeront sur le futur de l'alimentation en Europe et seront l'âme de la partie forum de l'événement.

Un salon « made in » Slow Food (marchés de produits, espaces éducatifs, etc.) animera par ailleurs les allées du Parc des Expositions, avec une attention toute particulière et quelques innovations du côté des enfants.

Euro Gusto a par ailleurs l'ambition d'être, dès sa première édition, un "événement durable" : sera ainsi pris en compte, dans tous les aspects du montage, l'aspect environnemental.

Bien au-delà des quatre jours de l'événement, Euro Gusto entend surtout être un catalyseur de nouveaux projets, de nouvelles expériences, de nouveaux espoirs ; un réseau multiforme auquel il appartient à chacun de nous de s'associer selon ses aspirations.

Stéphane Merceron

La Sentinelle BROUSSE DU ROVE raconte...

_par François et Sandrine Borel,
Luc et Magali Falcot

Première impression en arrivant : quelle foule ! Que faisons-nous là si loin de la ferme et des chèvres ! Puis premier contact avec les sentinelles françaises proches de notre stand, le courant passe immédiatement... Bonne humeur, convivialité, nous tenons le stand à tour de rôle. Programme des conférences en main, nous nous lançons dans les débats. Un pur bonheur ! Grâce aux traducteurs simultanés, nous écoutons et conversons avec des producteurs de toutes nationalités : du té-

moignage d'une bergère nomade du Sahel, au partage d'expérience sur les normes avec des fromagers de tous les continents et aux présentations des groupes d'achat, entre autres.

Les repas pris en commun ont aussi été l'occasion d'échanges plus ou moins riches selon les langues parlées par les uns et les autres. Certaines personnes dessinaient pour se faire comprendre !

Pour longtemps gravé dans nos mémoires, le concert multiculturel du dernier soir mêlant musique traditionnelle et actuelle dans une ambiance de fête et de rassemblement.

Nous revenons nourris de ces rencontres, avec le sentiment d'être sur le bon chemin et surtout de n'être pas seuls à le suivre. Des regrets ? Bien sûr, il nous a été impossible de tout voir. Fort heureusement, le dialogue continue sur Internet en attendant la mise en place d'un forum sur les normes des fromages fermiers comme cela a été proposé à la fin de la conférence sur ce thème.

Les sentinelles Slow Food à Terra Madre

Rencontre entre des éleveurs de races porcines autochtones

_par Armand Touzanne

Les différentes races de porcs qui existent dans le monde peuvent globalement être classées en 3 grandes familles distinctes et bien identifiées: les races asiatiques, les races du Nord de l'Europe sélectionnées et utilisées pour la production industrielle et les races dites méditerranéennes, peu productives et élevées dans leur milieu naturel.

Pour conserver le patrimoine génétique, mais aussi pour protéger et promouvoir les systèmes d'élevages ancestraux et les savoirs faire traditionnels liés à l'élevage de ces races, des Associations d'éleveurs, d'Espagne (Cerdo Iberico), de France (Porc Noir de Bigorre) et du Portugal (Porco Alentejano),

ont constitué en 2004 la Fédération Sud Européenne des Races Porcines Autochtones Extensives (FESERPÆ). L'un de ses objectifs est de fédérer l'ensemble des races porcines autochtones du Sud de l'Europe, qui présentent les mêmes caractéristiques.

À l'occasion de Terra Madre, les représentants de FESERPÆ ont organisé avec l'aide de Slow Food France et le soutien de la région Midi-Pyrénées, une rencontre avec les représentants de 3 races autochtones d'Italie, la Cinta Senese (Toscana), la Mora Romagnola (Emilia Romagna) et le Nero de Nebrodi (Sicilia). Cette première prise de contact a permis de mettre en évidence la grande similitude qui existe entre toutes les démarches de sauvegarde

des races porcines autochtones, présentes dans les régions du Sud de l'Europe et la nécessité de créer des liens entre elles, pour que les systèmes d'élevages et les produits soient clairement identifiés et reconnus au niveau Européen.

Une deuxième rencontre sera organisée à l'occasion du Congrès Mondial du Jambon qui aura lieu à Aracena (Espagne) en 2009.





TERRA MADRE, qu'est-ce qu'il en est ?

_par Julie Sage

Participer à Terra Madre en tant que membre de la délégation des jeunes français était pour moi, et les huit autres étudiants de ma promotion, une grande première. Il y a encore quelques mois de cela, je n'avais aucune idée de ce qu'était Terra Madre et les valeurs de Slow Food me semblaient alors bien plus théoriques qu'applicables. Avoir assisté à Terra Madre me permet aujourd'hui d'appréhender ces valeurs sous différents angles mais également d'avoir à l'esprit les différents obstacles qui font que leur application soit parfois problématique. J'avoue avoir été déçue lors des premières conférences auxquelles j'ai assisté. Le contenu me paraissait vide et ne répondait pas aux questions que m'avaient mené jusqu'ici. Je m'attendais à ce que, certes l'on présente les problèmes rencontrés mais que l'on donne des clés de résolution était ma principale attente. Cependant, en écoutant les témoignages d'intervenants de diverses origines, je me suis rapidement aperçue que les solutions consensuelles étaient rares et que tout l'enjeu résidait justement dans le fait de trouver une solution adaptée à chacun pour qu'elle puisse

être la plus durable possible.

J'ai également été frappé par la variété d'approche qu'il pouvait y avoir d'une délégation à une autre. Il est intéressant de voir que selon les pays, les valeurs de «bon», «propre» et «juste» que prône Slow Food peuvent être envisagées différemment et que le degré d'intérêt porté à chaque valeur n'est pas égal. Certains mettent avant tout l'accent sur le «bon» et la qualité gustative de leur sentinelle tandis que d'autres s'attachent davantage aux valeurs de «propre» et «juste», autrement dit au travail respectueux de la terre et de ceux qui la travaillent. Cela résulte sans doute de la spécificité du contexte culturel et social de chaque pays. Et

Témoignages du Youth Food Movement à Terra Madre 2008

quelque part, on a aussi tendance à mettre en avant les valeurs pour lesquelles on se sent les plus proches. En effet, si l'on prend le cas de la France, les « bons » produits sont souvent les plus chers et donc les moins « justes » dans le sens où ils ne sont pas accessibles à toutes les classes sociales. Le « juste » est à mes yeux la valeur la plus frêle, probablement car c'est la plus complexe. En faisant référence à la fois au producteur et au consommateur elle peut pa-

raître contradictoire car : comment être juste auprès des producteurs tout en étant juste au niveau du consommateur ? Le problème est que le juste profite parfois davantage au producteur qu'au consommateur. Et pourtant, être juste (c'est à dire accessible financièrement et pratiquement) envers une gamme plus diversifiée de consommateur (étudiants notamment) tout en la guidant dans une éducation au goût me semble être un enjeu majeur qui me tient à cœur et qui à été ravivé par ma présence à Terra Madre.

Au cours du séjour, une question m'est venue à l'esprit de manière récurrente : ce rassemblement qu'est Terra Madre doit-il être considéré comme une « vitrine » de Slow Food ? Et bien, si l'on envisage une vitrine comme la place idéale pour exposer ses récompenses et ses prouesses alors oui, Terra Madre est une vitrine. Mais un second degré de réflexion nous mène à réaliser que cette approche est bien trop réductrice. Terra Madre représente avant tout synonyme d'ouverture d'esprit et d'échanges d'opinions et de culture. Y participer est une expérience émouvante, enrichissante mais surtout très motivante. Toutefois, au delà de cette dimension altruiste, Terra Madre est aussi un genre d'état des lieux de l'avancée des différentes communautés de la nourriture.

L'enjeu pour chaque participant est alors de faire progresser les choses pour que lors du prochain rassemblement de ces communautés, l'état des lieux réalisés soit encore plus positif que deux ans auparavant. Il n'en tient qu'à chacun d'entre nous de contribuer localement à cette avancée globale.



La région Midi Pyrénées au Salon du Goût de Turin

_par Lucia Penazzi

Le Salon du Goût de Turin du 23 au 27 octobre 2008 a été l'occasion, pour la Région Midi Pyrénées et ses producteurs, de faire découvrir l'hétérogénéité et l'in-

crovable qualité des produits de leur terroir.

En plus d'être une des régions françaises les mieux représentées sur place, cette année la région Midi Pyr-

nées s'est particulièrement distinguée par la présence d'une délégation institutionnelle d'exception composée par ses principaux représentants politiques.

Sur les lieux étaient présents le président de la région Midi Pyrénées, Martin Malvy, le vice-président de région et Sénateur de l'Aveyron, Alain Fauconnier, le conseiller régional pour l'agriculture et l'agroalimentaire, Jean Claude Blanchou, le président de la Chambre de l'Agriculture régionale, Jean-Louis Cazaubon et le directeur de l'agroalimentaire Alain Lesoin.

« Notre région est une région agricole de petites fermes et de producteurs artisanaux » dit le Président Martin Malvy, « nous avons choisi une politique d'identification et de promotion de ces petites productions et nous comptons 107 produits labellisés par des signes de qualité. On s'aperçoit que ces signes génèrent un fort impact de nature éco-sociale et sont bien reconnus par les consommateurs, il ne s'agit pas de produits de niche ».

Pour la région Midi Pyrénées « la culture gastronomique a toujours représenté une valeur clé et un fil rouge qui fédère son territoire du Nord au Sud, de l'Est à l'Ouest », poursuit le Président Malvy « et en termes de valorisation des productions locales, la région Midi Pyrénées se caractérise par une démarche ancienne et d'avant-garde qui a démarré il y a huit ans : l'esprit de notre région est donc complètement en ligne avec les valeurs soutenues par Slow Food France et j'oserai dire même que l'esprit *slow* est né ici, dans notre région, bien avant l'implantation de cette association sur le sol

français (qui a eu lieu en 2003, *Ndlr*) ! C'est donc tout à fait naturel pour nous de nous associer au mouvement Slow Food pour promouvoir une collaboration commune ».

Pour représenter cette Région dans le hall 1 du Lingotto, le Salon des Expositions turinois, il y avait cinq produits d'exception : l'ail rose de Lautrec, le raisin Chasselas de Moissac, le fromage Laguiole, le roquefort et le fois gras.

La coopération entre Slow Food France et la région Midi

notre association.

Ce sont donc quatre sentinelles – le Jambon du Porc Noir de Bigorre, la viande du mouton de Barèges-Gavarnie, dont les deux nouvelles, la poule Gasconne et le bœuf aréolé du Gers – qui ont représenté la richesse des produits de la Région et ont été reçues avec honneur lors du Forum Mondial de Terra Madre.

« Nous n'oublions pas l'importance du *goût* et d'une *éducation au goût* correcte en lien avec le concept développé par Slow Food France d'une Haute Qualité Alimentaire dans la restauration collective (voir notre appel aux élus sur le site internet de Slow Food France, *Ndlr*) », affirme le Président Malvy. « Pendant le Salon de la Haute Qualité Alimentaire (SISQA), se déroulant du 11 au 15 décembre 2008, par exemple, nous avons conçu un vrai *parcours des sens* riche en pédagogie du goût ». Slow Food France a animé plusieurs ateliers dans ce parcours de sens.

Enfin, à la question : « Quelles nouveautés se profilent à l'horizon pour les prochaines années de collaboration aux côtés de Slow Food France ? », les membres de la délégation officielle répondent presque à l'unisson : « l'identification et le soutien de nouveaux produits Sentinelles et la réalisation d'un partenariat avec la région Toscane, notre sœur jumelle – en terme de similarités territoriales, de richesse de petits producteurs et de politiques agricoles – en Italie ».

Une région fière de ses produits de qualité et des ses Sentinelles



Pyrénées répond à un important défi, celui d'une agriculture bonne, propre et juste et repose sur la défense de la biodiversité et des espèces végétales et animales menacées et en voie d'extinction. Au cours des années de partenariat, un travail conjoint a pu contribuer à la sauvegarde de plusieurs espèces en danger. En 2008, deux nouvelles Sentinelles – produits protégés par l'action de Slow Food France – ont pu voir le jour grâce aux efforts accomplis par la Région et par

LA NOUVELLE DIRECTRICE DE SLOW FOOD FRANCE SE PRÉSENTE

_par Annette Caule

Il y a peut-être la nostalgie d'une enfance : du jardin familial aux légumes épluchés autour d'une table, de l'odeur de l'étable au fromage entreposé à la cave, du cochon dégusté à chaque occasion, des plats emblématiques du répertoire culinaire familial, j'ai appris le plaisir de manger. Autant d'expériences de goûts, de commensalité, de transmission, qui ont façonné mon appétit de plaisirs et développé ma curiosité.

J'ai aussi connu la fuite en avant des agriculteurs : achats de matériel, rendements toujours plus importants, uniformisation des cultures et des espèces, modification des paysages... Je sais les dégâts dus à l'endettement, la perte de sens vécue par les paysans. J'apprécie d'autant plus toute démarche qui aide un agriculteur ou un transformateur à se réapproprier son savoir-faire, un consommateur à aiguïser son sens critique, à devenir coproducteur de son alimentation.

C'est cette volonté d'en savoir plus sur ce qu'est l'acte de manger qui m'a amenée à un master de sciences sociales appliquées à l'alimentation. Puis, un parcours professionnel dans le contrôle des établissements médico-sociaux, où la bientraitance passe par la qualité de la restauration collective, a nourri ma réflexion sur la notion de qualité.

Aujourd'hui, je suis fière de rejoindre l'équipe de Slow Food France en tant que directrice et de m'inscrire activement dans l'association : le

siège national doit permettre la cohérence du mouvement, être l'interface entre les expériences diverses des conviviaux, mettre en synergie les forces locales. Je m'attacherai à appliquer les axes établis par le Conseil d'administration : éducation au goût notamment au sein de la res-

tauration collective, renforcement de la communication interne et externe, construction d'outils de référence pour le « bon, propre et juste », poursuite du repérage pour l'Arche du goût, développement des Sentinelles, participation active à des événements phares de Slow Food France, actuels ou à venir (Euro Gusto), consolidation des collaborations avec les organismes institutionnels et privés.

Il nous faut aussi penser aux jeunes qui ont envie de se constituer une culture alimentaire et sont particulièrement concernés par les problématiques environnementales et de justice sociale.

À nous de construire collectivement un réseau où chacun établira une proximité de valeurs, sera membre d'une communauté locale de la nourriture, appréciera la qualité par le plaisir sensoriel, par la connaissance, par la re-

connaissance du travail de construction de cette qualité.

Par mon engagement et ma motivation, je suis à votre service...

Nos moyens collectifs sont modestes; avec l'aide de tous, adhérents et conseil d'administration, je me mets à l'ouvrage.



Rendez-vous



EURO GUSTO, RENDEZ-VOUS 'GOURMILITANT' À TOURS, DU 27 AU 30 NOVEMBRE 2009!

_par Mélanie Fauconnier

Après Turin, ceux d'entre nous qui ont eu la chance de ressentir la ferveur des milliers de participants à Terra Madre rentrent au bercail gonflés à bloc ! Les couleurs, les odeurs, les saveurs du *Salone* nous auront cette année encore transportés dans un monde de goûts et de convivialité qui font parfois défaut à notre quotidien d'*homo 'stressens'*.

Plus que tout autre chose, je retiens pour ma part une présence, tranquille mais déterminée : celle des milliers de jeunes du *Youth Food Movement*. Cette présence a donné aux rencontres turinoises un tout nouveau visage, celui d'un réseau résolument tourné vers l'avenir et la transmission aux générations futures.

Euro Gusto naît aujourd'hui d'une volonté de focaliser cette notion de transmission sur l'échelle européenne. Avec le soutien de la Ville de Tours,

de la Communauté d'Agglomération Tour(s) plus, de la Région Centre et du Département d'Indre-et-Loire, il s'agit de structurer un nouveau réseau autour du patrimoine alimentaire européen, notamment par l'organisation d'un événement.

Le volet « salon » de cet événement permettra de présenter les meilleurs produits d'Europe : produits de l'Arche du Goût et des Sentinelles Slow Food, produits reconnus par une Appellation d'Origine Protégée, une Indication Géographique Protégée, ou parrainés par un Convivium. De nombreuses animations éducatives enrichiront le programme des quatre jours (Ateliers du Goût, dont certains sous une forme innovante « parents-enfants » ; espace « Manger Slow » ; œnothèque et « fruithotèque » pour les enfants ; conférences ; expositions ; etc.).

Le volet « Terra Madre », âme d'Euro Gusto, consistera en un forum de jeunes européens du *Youth Food Movement*. Il accueillera plusieurs centaines de jeunes de moins de 35 ans (agriculteurs, cuisiniers, journalistes, étudiants, apprentis, etc.) qui échangeront sur l'avenir de l'alimentation en Europe.

Euro Gusto a également pour ambition d'être un « événement durable ». Toutes les étapes du montage intégreront l'aspect environnemental (tri sélectif, transport, etc.).

Dans cette nouvelle aventure, Slow Food France invite le réseau français à s'impliquer pour faire de la première édition d'Euro Gusto la vitrine des meilleures expériences de vos territoires, un écho des témoignages de vos communautés.

www.eurogusto.org

Des milliers
de jeunes seront
au rendez-vous

info@eurogusto.org
www.eurogusto.org



Slow Food® international events

Turin San Francisco stuttgart
Bilbao Yokohama Tours

Le fleuron des basses-cours et des tables gasconnes

_par Olivier Porte

LA POULE GASCONNE, NOUVELLE SENTINELLE DE SLOW FOOD FRANCE

Elégante dans sa robe noire avec ses tarses bleu ardoise, rustique et bonne pondeuse, réputée pour la finesse et l'abondance de sa chair, la poule gasconne tient depuis toujours une place de choix parmi les volailles des basses-cours du Sud-Ouest.

Mais à partir des années 50, s'accommodant mal de l'élevage en claustration, elle est progressivement abandonnée par les éleveurs au profit de volailles hybrides plus productives. Menacée d'extinction, elle ne doit son salut qu'à une poignée d'irréductibles, qui conservent quelques spécimens. En 2003, ces amateurs et professionnels (éleveurs et transformateurs) se regroupent au sein de l'association la Poule Gasconne - appuyés par le Conservatoire du Patrimoine Biologique de Midi-Pyrénées - et initient un travail de conservation visant à retrouver les standards de la race dans sa version lourde d'origine. Les productions sont variées, mais toujours qualitatives : poulets (150 jours d'élevage en plein air minimum), poulardes (jeunes poules abattues avant l'entrée en ponte), coqs vierges (mâles castrés dont les caractères sexuels secondaires se manifestent à nouveau ; moins gras qu'un chapon et plus charnus qu'un coq). Sans oublier les œufs, et bien sûr le prestigieux chapon gascon, plumé à sec dans le souci du respect du produit, célèbre pour sa chair dense et persillée et sa saveur exceptionnelle.

A table, la volaille gasconne se conjugue à tous les goûts : la poule au pot, la gasconnade de coq vierge, la poularde en croûte de sel ou le chapon gascon rôti...

En complément du travail de conservation (sélection génétique) encore en cours, le projet sentinelle a pour objet d'appuyer la filière dans son développement. Sur le plan technique, se dessine un premier enjeu : parvenir à définir avec les producteurs, un mode d'élevage des volailles qui permette la pleine expression de leurs qualités gustatives, qui soit compatible avec les exigences économiques et humaines d'une production agricole moderne, et qui respecte la spécificité de l'animal. En effet, à l'instar d'autres races méditerranéennes, la poule gasconne est très vive et alerte, et doit bénéficier de vastes étendues.

Presque sacrifiée sur l'autel de la productivité, la poule gasconne fait son retour dans les fermes gasconnes et avec l'appui de Slow Food.

Des basses-cours aux tables des gourmands !

Producteurs

Association "La Poule Gasconne" - Sylvie Blagny
Institut Saint-Christophe
32 140 MASSEUBE
Tél. : + 33 (0)562 669 825

Coordinateurs de la Sentinelle

Régis Méyer et Claude Richard
Convivium Gasconne Gersoise
Tél. : + 33 (0)562 065 958
domaine-de-hongrie@wanadoo.fr



International



MERCI ! CONSOLIDONS, LOCALISONS... TERRA MADRE TRACE SES SILLONS

_par Carlo Petrini

Je n'ai pas de mots pour exprimer le sentiment d'espoir et les certitudes que le peuple de Terra Madre est parvenu à nous communiquer à tous ainsi qu'au public attentif qui a suivi leur travail (aussi bien sur place qu'à distance, grâce à la vaste couverture accordée par les médias internationaux) pendant ces quatre splendides journées de Turin. Je suis convaincu que le peuple de Terra Madre représente le futur et qu'il sera l'acteur de la troisième révolution industrielle : les économies locales qu'ils représentent sont déjà tournées vers l'avenir, elles savent comment bien produire et elles le font déjà depuis longtemps, sans abuser de la nature.

Nombreux sont ceux qui pourraient apprendre d'eux, et je pense que le message qu'ils communiquent poursuit sa route, à tous les niveaux. Ce n'est pas le fait du hasard si une invitation nous a été lancée par le prochain sommet du G8 qui se tiendra en Sardaigne l'an prochain : une délégation de Terra Madre pourra rencontrer les décideurs de la

Terre et leur parler directement ; c'est le symbole d'une force politique qui tient de l'incroyable. C'est pour cela qu'au lendemain de l'émotion intense de ces journées à l'Oval et au Palaolimpico de Turin, je demande à tous de ne pas ne pas s'arrêter, de continuer à partager la grande énergie que les délégués ont su nous transmettre à tous et de faire en sorte qu'elle devienne partie intégrante du mouvement Slow Food. Maintenant qu'ils sont rentrés chez eux, le moment est venu de réaliser nos projets communs, de reprendre le splendide travail que nous avons accompli jusqu'ici et de consolider le réseau que nous sommes en train de construire.

La présentation du Manifeste pour le Futur du Climat pendant Terra Madre, en plus de ceux portant sur le futur de l'alimentation et des semences, est une nouvelle étape fondamentale, un nouveau document politique qui doit devenir partie intégrante de notre drapeau.

Par conséquent, je renouvelle l'invitation que je vous ai lancée au cours de la cérémonie

de clôture le 26 octobre : réalisez de nombreux Terra Madre dans vos territoires, au niveau national, régional, local, dans vos villages ou dans vos villes. Conservez cet esprit d'échange et de rencontre qui emplissait nos poumons à Turin, présentez-le et inculquez-le à ceux qui n'ont pas pu assister à notre grande rencontre. Faites connaître le message.

Continuez à croire en ce nouveau projet, notre union représente une force nouvelle, une force positive qui améliore le monde car elle peut s'étendre, car tout le monde est à la recherche de l'alternative dont

les communautés de la nourriture sont l'incarnation depuis leur naissance.

Organisez d'innombrables Terra Madre de par le monde dans les deux ans qui nous séparent de la prochaine rencontre mondiale : politiques, associations, universités, chefs cuisiniers et décideurs devront entendre de plus en plus clairement votre voix, sentir que vous êtes présents et que vous vous engagez comme peu en sont capables. Restons en contact, restons unis et restons actifs : nous aurons de quoi nous réjouir tous ensemble, j'en suis certain.

Terra Madre se fait entendre

Expéditions

Un voyage aux racines de l'alimentation, grâce à l'union de Terra Madre et du Salone del Gusto en 2008

_par Carla Ranicki et Monica Mascarino

Depuis les vignobles de Georgie jusqu'aux rivages japonais en passant par les collines du sud-ouest de la France, ma palette de trois Ateliers du Goût au Salone del Gusto a été un voyage géographique qui a ouvert de nouvelles perspectives alimentaires et oenologiques tout autour du monde. Alors que le Salone affirme plus que jamais sa dimension internationale, par la proportion de visiteurs et d'exposants non-Italiens et tout particulièrement en raison de la présence de Terra Madre aux mêmes dates qui expose un vaste éventail de produits des Sentinelles de toute la planète. Les perceptions des visiteurs, des délégués ou des producteurs s'en trouvent grandement enrichies. Cette année, avec le rapprochement du Salone del Gusto et de Terra Madre, le programme des Ateliers du Goût a offert aux visi-



teurs un voyage aux quatre coins du monde et aux racines de la nourriture.

Gvino de Georgie

Georgia on my mind présentait huit vins de ce pays montagneux sur les bords de la Mer Noire, connu pour être le berceau de la culture viticole. De récentes fouilles archéologiques ont révélé que les Géorgiens font du vin, ou du *gvino*, depuis 8000 ans. Au cours du 20ème siècle, les décennies de gouvernance soviétique ont fait de la Georgie le réservoir de vin de la Russie, avec

une production de masse plus axée sur la quantité que sur la qualité. Mais une production viticole artisanale a subsisté, et quelques producteurs utilisent encore la technique ancestrale de vinification en *amphorae* – d'énormes pots en terre cuite d'une capacité pouvant aller jusqu'à 2000 litres enterrés dans le sol.

Les vins biologiques proposés à la dégustation, tous à base de levures naturelles, offraient une vue d'ensemble du panorama des vins du pays. Ils provenaient en majorité de la principale région viticole, Kakheti, où prévalent le cépage blanc *rkatsiteli* et le cépage rouge *saperavi*. Les vins blancs qui ont séjourné sous terre présentent une robe couleur pêche – ambre, une légère opacité et de riches arômes. Gargano les a qualifié de « vins nus », car c'est ainsi qu'ils sont ressentis par les palais plus habitués aux profils sensoriels français ou italiens. Ils pourraient donner l'impression de manquer de quelque chose à cause de l'absence de boisé : « ils sont en dehors des canons des vins occidentaux. »

Un jour au Japon

« Je vais vous faire passer une journée au Japon, comme j'ai eu la chance de le faire, dit Annalisa Sivieri, une diplômée de l'Université des Sciences Gastronomiques, dans l'introduction à son atelier consacré à plusieurs artisans originaux et aux traditions alimentaires du Japon. Elle a mis au point son atelier, qui offre une leçon vraiment intéressante où le public peut déguster, écouter les producteurs parler de leur histoire et de leurs méthodes de production et préparer des plats, après avoir visité le Japon à l'occasion d'un stage de terrain au cours de son cursus.

Un ancien producteur de kaki séché, âgé de 80 ans et originaire d'Hachiya, parlait de l'histoire passionnante de ce fruit cultivé depuis toujours au Japon et représentait sa communauté de la nourriture Terra Madre. Pendant ce temps, le public s'affairait avec des grains de riz et des feuilles d'algues nori pour essayer de fariquer des rouleaux maki traditionnels. Ensuite, des assiettes de navet rouge de Kiso râpé et des patates douces accompagnés d'etari, des anchois salés, ont été offerts à la dégustation, une autre manière de s'aventurer dans la cuisine japonaise au-delà des sushi et de réfléchir sur l'identité culturelle et le régime alimentaire quotidien du pays du Soleil Levant.

Les vins français

Le programme de la rencontre avec les Producteurs réunissait dans le cadre d'une rencontre informelle des artisans de premier ordre du monde entier, parmi lesquels des vignerons de premier ordre qui ont évoqué leur travail et pré-



senté quelques unes de leurs meilleures bouteilles lors d'une dégustation suivie d'une discussion. La vigneronne française Anne-Marie Lavaysse, qui produit selon des méthodes biodynamiques, a décrit son travail de manière fascinante : elle se sert par exemple d'infusions de plantes sauvages locales au lieu de répandre des pesticides chimiques sur ses vignes.

Sur un plateau à 320 mètres en dessous du niveau de la mer dans le Minervois (Languedoc-Roussillon), Anne-Marie et son fils Pierre ont fait du Petit Domaine de Gimoiis l'une des exploitations biodynamiques les plus appréciées au monde. Son Muscat Sec était frais et minéral avec une touche d'acidité et son rouge, un mélange de 16 cépages différents, avait un arôme qui rappelait des vins produits plus au Nord. « Le vignoble est un organisme vivant, explique-t-elle pour présenter les principes biodynamiques, il a ses humeurs, il respire, il possède un système de circulation et nous devons le traiter avec le même respect que tous les autres organismes vivants. Plus vous perturbez un organisme avec des produits qui ne sont pas naturels, plus il devient fragile. Tout comme un corps, il a ses défenses naturelles. »

Échos de Terra Madre

« Les savoirs traditionnels et locaux sont un domaine vaste, constitué par l'accumulation de savoirs pratiques et par une capacité à créer de la connaissance, qui est indispensable lorsque les objectifs visés relèvent du développement durable. ». Ces mots sont parmi les plus sages que j'aie entendus ces dernières années et chacun de vous, mesdames et messieurs, est si j'ose dire un témoignage de leur véracité ».

SAR le Prince de Galles
Message enregistré pour la cérémonie
d'ouverture de Terra Madre 2008.

« Les Maoris s'appellent entre eux *tangata whenua*, le peuple de la terre. Grâce à nos traditions, nous savons comment utiliser au mieux le potentiel de la terre sans compromettre ses valeurs naturelles... Nous sommes les gardiens qui doivent veiller à la survie de leurs enfants. Si nous n'utilisons pas nos ressources, comment s'assurer qu'ils vivront en bonne santé ? Pouvoir nourrir sa famille signifie disposer d'une vraie liberté ! ».

Heeni Hoterene
Cérémonie d'ouverture, Délégué TM
2008

« Terra Madre a sans aucun doute été l'une des manifestations les plus animées et les plus concrètes de ce siècle. Lorsque les pionniers comme nous prirent part à la première édition, personne n'imaginait qu'un événement aussi formidable puisse exister quelque part dans le monde... plusieurs années ont passé, des liens d'amitié ont été noués et des échanges ont été établis. Pendant ces incroyables journées, nos vies ont été grandement enrichies et des producteurs alimentaires du monde entier se sont rencontrés afin d'apprendre les uns des autres ».

Odome Angone
Délégué Terra Madre 2008
Convivium Mbolo de Libreville (Gabon)

« Je suis arrivé d'Ecosse avec une communauté d'artisans des Highlands et des îles d'Ecosse. J'ai rencontré mon ami Sam, de Necofa au Kenya et nous avons discuté de la manière dont on pourrait relier nos deux communautés. Je lui ai présenté Norman des îles Shetland et Neil des Western Isles. Nous espérons pouvoir jumeler deux écoles du Kenya avec deux écoles en Ecosse, ce serait le cadeau de Terra Madre ».

Pam Rodway
Déléguée Terra Madre 2008
Ecosse

« Ce à quoi vous avez tous donné naissance est l'incroyable mise en marche d'une puissante révolution. Mais je sais que vous vous demandez tous si ma génération sera à même de poursuivre cette révolution et de la porter au terme de sa mission... Si je suis ici aujourd'hui, c'est parce que je veux que vous sachiez que nous sommes là. Nous serons la génération qui réconciliera l'humanité avec la terre ».

Sam Levin
Cérémonie d'ouverture,
Délégué des Jeunes de TM 2008
Massachusetts, Etats-Unis

« Nous nous trouvons à la croisée de trois crises : qu'elle soit financière, alimentaire ou environnementale, y compris la question des changements climatiques, toute crise a des causes identiques. L'économie mondialisée repose sur une fiction, elle est basée sur l'avidité et elle est en train de nous perdre, de nous emporter de crise en crise. Terra Madre nous invite à retourner à la terra, la terre ; et à madre, la terre en tant que mère. Tout ce que nous avons à faire est de nous souvenir encore une fois de ce que nos mères ont accompli pour nourrir le monde... C'est cette générosité et cette abondance de partage et d'affection que nous devons reposer. Nous en sommes capables, nous représentons le futur, c'est à nous de jouer ».

Vandana Shiva
Vice-Président de Slow Food International
Cérémonie d'ouverture



« Les volcans comme amphithéâtre »

_par Véronique Jal

Jeune convivium, les universités d'été de Slow Food France ont été notre cadeau de 1^{er} anniversaire ; en acceptant, nous avons eu toute l'inconscience, et l'ambition, de la jeunesse...quelques peu piqués, il faut bien dire, par des petites réflexions peu dignes sur l'Auvergne et les auvergnats !

Premier réflexe, battre le rappel : qui peut nous financer ? Qui sait faire quoi, qui va retrousser ses manches ? La réactivité a été très encourageante et, du coup, motivante.

Les possibles financements ont été un moteur à la fois vicieux et vertueux. Vicieux parce chaque collectivité pose ses conditions : ouvrir largement au public, privilégier les filières courtes, valoriser le patrimoine. Vertueux parce que chaque nouvelle condition enrichissait le programme et...alourdissait le budget. L'impérative ouverture au public nous a amené à organiser les ateliers du goût au sommet du Puy de Dôme et à en faire la promo ; le fléchage filières courtes nous a contraints à dénicher les producteurs les plus intéressants, par exemple... Et nombre de décisions d'organisateur se prennent souvent sans filet !

Autre difficulté, ce thème du lait cru, si cher à Slow Food, a parfois effrayé nos partenaires potentiels, les fromages AOC d'Auvergne, par exemple, moins de la moitié des tonnages est issue de lait cru ? Nous croyons qu'il faut être ri-

goureux et informés, ne pas adopter des postures idéologiques mais guidées par une bonne connaissance des enjeux. Rassurée par notre tolérance, l'association « Fromages d'Auvergne » a choisi de jouer la transparence et nous a beaucoup soutenus dans l'organisation. Ainsi l'atelier « Cru, pas cru, qui l'eut cru » donnait la parole autant à des pros lait cru qu'au directeur d'une laiterie cantalienne qui pasteurise, à qui il a un certain courage pour être là et qui a apprécié la mesure et la qualité d'écoute des participants. Le casting d'intervenants était aussi de grande qualité parce que guidé par cette même exigence pédagogique chère à Slow Food.

Pour l'aspect festif, le concept du 'dîner itinérant' a vraiment séduit. Une drôle d'idée, difficile à monter mais, là aussi, tellement « slow foodienne » : prendre le temps de découvrir la ville qui nous accueille, échanger avec des personnes différentes et méconnues, goûter des recettes différentes dans chaque lieu. Une spéciale dédicace à Jean Philippe qui nous a vendu cette idée saugrenue et à toute l'équipe qui l'a mise en œuvre.

Nous avons pris un immense plaisir à cette organisation et à l'accueil de nos homologues des autres conviviums; cependant, il y a quelques précautions que nous prendrions et certaines décisions que nous éviterions. Nous offrons aux prochains de profiter de notre expérience...

« OUI AU LAIT CRU, MAIS AVEC TOUT CE QUI VIT AVEC ! »

_par François Meekel

REJETÉ PAR LES INDUSTRIELS DU CAMEMBERT PASTEURISÉ, LE LAIT CRU MÉRITE D'ÊTRE DÉFENDU. MAIS AVEC QUELS ARGUMENTS ? L'UNIVERSITÉ D'ÉTÉ DE CLERMONT-FERRAND (6-7 SEPT. 2008) Y CONSACRerait SES TRAVAUX. LES PROFESSIONNELS PRÉSENTS ONT SU DÉVOILER AUX PARTICIPANTS L'ALCHIMIE COMPLEXE PAR LAQUELLE LE LAIT CRU, DEVENANT FROMAGE, RÉVÈLE LE TERROIR, TOUT EN PRÉVENANT, GRÂCE À SA RICHESSE MICROBIENNE, LES RISQUES SANITAIRES QU'ON LUI IMPUTE À TORT.

Echos
de l'Université
d'été 2008
dédiée au lait cru

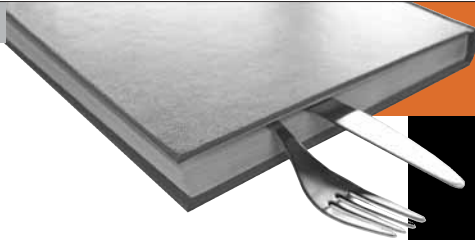
La transformation du lait cru – un lait non chauffé au delà de 40° - en fromage de qualité (72% des fromages AOC sont au lait cru) est le résultat d'un processus complexe. Un processus marqué par l'interaction d'éléments « naturels » - une race, un produit, un terroir ; et aussi par la mise en oeuvre, selon Dominique Lanaud, directeur de l'INAO d'Aurillac, « *d'un faisceau de conditions de production et de pratiques permettant de donner naissance à un produit typique non reproductible* ».

Ces pratiques, quelles sont-elles ? Pour Anne Champel, vétérinaire, l'essentiel, au-delà des analyses bactériologiques ponctuelles, réside dans le respect « sanitaire » par le producteur d'un ensemble de contrôles visuels et de gestes : « *favoriser les prairies naturelles, limiter les engrais, maîtriser l'état du foin, avoir des litières propres, favoriser une traite tranquille et le bien-être des vaches, bien régler et nettoyer le matériel de traite, etc.* » Elle milite pour une vigilance constante au quotidien de l'éleveur, mais sans excès hygiénique : nettoyer et sécher le trayon, d'accord ; mais non à la désinfection, qui risque d'altérer ce qui fait la richesse du lait, sa flore microbienne. Produit vivant, le lait cru se caractérise en effet par une abondance de « populations » microbiennes – moisissures, levures, bactéries, dont la diversité, déterminée par le lieu et le mode d'alimentation, a des conséquences sur le goût et sur la santé.

Pour le goût, la microbiologiste Marie-Christine Montel (INRA d'Aurillac) montre que la diversité microbienne est à l'origine de la diversité sensorielle : plus de 150 molécules aromatiques, chacune correspondant à une note aromatique, sont synthétisées par les micro-organismes au long de l'affinage, à l'issue duquel se composera un équilibre subtil entre les différentes molécules.

Pour la santé, Marie-Christine Montel affirme que « *la diversité microbienne est un atout pour faire barrière aux pathogènes du fait de la redondance d'activités dans un écosystème* ». Le défi pour la biologiste, du point de vue sanitaire, est donc ici non de réduire, mais « *de préserver la bio-diversité, dont les pathogènes font partie* ». On peut ainsi ramener la réalité du risque sanitaire lié au lait cru à des proportions beaucoup plus raisonnables que celles avancées par ses détracteurs, en particulier les industriels du camembert : d'autant plus que la pasteurisation du lait n'exonère pas du risque de listeria, qui se rencontre aussi dans la charcuterie et le saumon fumé.

L'abondance de la flore microbienne du lait cru, garante de sa richesse aromatique, de sa typicité sensorielle, et de sa qualité sanitaire, est donc une donnée essentielle ; elle ne peut cependant s'exprimer sans « *tout ce qui vit avec, à savoir ces pratiques de production et de transformation* » évoquées plus haut. D'où la conclusion de Dominique Lanaud : « *oui au lait cru, mais avec tout ce qui va avec !* »



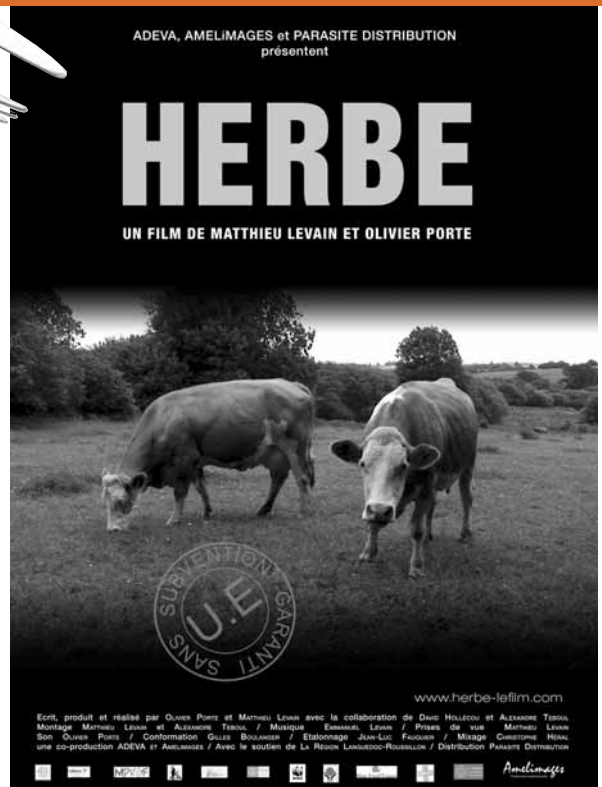
« VOUS SAVEZ CE QUE MANGENT LES VACHES? ...EN ÊTES-VOUS VRAIMENT SÛR(E)S ? »

_par Lucia Penazzi

Les films sur le monde paysan sont peu nombreux. Le cinéma est une invention citadine qui s'est rarement promenée aux champs. Quand il l'a fait, il a le plus souvent dessiné des paysages pittoresques, un monde condamné, des valeurs en voie de disparition. C'est de cette image qu'ont voulu s'écarter Matthieu Levain et Olivier Porte, en nous conduisant avec *Herbe*, leur premier film documentaire long-métrage, au cœur du bassin de production laitier breton, dans une réalisation d'un nouveau genre, le *road movie* paysan... très *slow* !

En sillonnant les terres de Bretagne, les réalisateurs ont choisi, à travers les témoignages de ce film, de recenser les effets pervers et néfastes de l'agriculture intensive. Un des mérites de ce documentaire paysan est d'avoir confirmé une thèse qui aujourd'hui est en train de se répandre brutalement auprès du grand public : cette agriculture est désormais chancelante et au point d'avoir entamé un irréversible procès d'autodestruction. A travers les récits des paysans, ils démontrent progressivement comment un modèle d'élevage différent est possible mais surtout comment il est plus rentable et générateur de bien-être.

[...] La force du film est de présenter en parallèle plusieurs familles d'éleveurs sans pour autant imposer un choix manichéen au spectateur. Ceux qui ont opté pour une alimentation des bêtes basée sur les cultures fourragères, maïs fourrage et soja importé d'Amérique Latine, sont contraints à toujours plus de travail et d'investissements, et ils apparaissent comme les victimes d'un système industriel qui a fini par les endetter et les écœurer de leur métier. Alors que les éleveurs herbagers qui ont fait le choix d'une agriculture durable et réfléchie, jouissent d'une qualité de vie enviable, puisqu'ils maîtrisent un cycle biologique immuable, non soumis aux aléas des prix des matières pre-



mières. Tout leur système de production étant adapté au cycle de l'herbe, ils jouissent d'une autonomie qui est ici synonyme de rentabilité mais aussi de durabilité.

Film engagé et militant qui défend l'esprit de l'agriculture, *Herbe* sait aller au-delà du « j'accuse » habituel et avec un élan positif et plein d'espoir, parvient à démontrer qu'une autre façon d'approcher l'agriculture est possible et réalisable en revenant à une intelligence paysanne. Sa sortie en salle est prévue le 18 février 2009, en prélude au Salon International de l'Agriculture de Paris. Slow Food France, qui partage les valeurs défendues par ce film, a décidé de le parrainer et encourage les conviviaux à solliciter leurs cinémas d'art et d'essai pour organiser des projection-débats près de chez eux.

Pour visionner les photos du film et consulter les salles qui le programmeront, connectez-vous au site : www.herbe-lefilm.com.

Le site renseigne également sur les conditions de mise à disposition du film pour des projections publiques uniques.

Pour lire l'article complet veuillez vous connecter au site : www.slowfood.fr



QUELQUES QUESTIONS À... Eleonora Marino

_propos recueillis par Lucia Penazzi

Eleonora Marino appartient à cette catégorie de personnes qui piquent la curiosité des interlocuteurs dès leurs premiers mots grâce à l'originalité de son métier et à la spontanéité de son récit. Elle est comédienne et metteuse en scène mais aussi chargée de cours de théâtre à l'Université la Sorbonne Paris III.

Italienne d'origine et citoyenne du monde entier dans l'âme, passionnée par les voyages, elle a abordé les rives de la carrière théâtrale non pas par hasard mais poussée par une intuition profonde : du haut de ses 15 ans Eleonora Marino comprend que le plus vrai des voyages qu'elle pourra accomplir dans sa vie sera celui du Théâtre même et elle se lance ainsi dans cette aventure.

En 2005, à la tête de la Compagnie théâtrale EMTHEATRE, elle met en scène un spectacle intitulé « Cooking religion : la cuisine comme identité » : cette création est aussi le point de départ de son nouveau projet développé autour de la nourriture et de la cuisine comme identité. En 2007 c'est le tour de la pièce « E471-la nourriture de l'âme », titre évocateur qu'Eleonora tire de l'étiquette d'un sandwich

sous vide. L'E471 n'est rien d'autre qu'un émulsionnant artificiel qu'on rajoute dans la plupart des produits en boîte ; il s'agit donc d'un titre *choc* qui donne le ton du spectacle. En mêlant théâtre, danse, vidéo et cuisine en directe, elle propose un nouveau regard sur la matière culinaire et ses métamorphoses. L'univers sonore de ce diptyque théâtral a été confié au compositeur Michele Tadini qui a écrit la musique en partant des sons des matières primes transformées tout au long des ces deux spectacles.

Grâce à la Mairie de Houilles, conquise par ses travaux, elle est invitée à développer son projet en résidence artistique pendant sept mois et à participer du 28 mars au 18 avril 2008 à la Biennale de la Jeune Création de la ville de Houilles.

[...]A l'occasion de la Semaine du Goût qui s'est déroulée du 13 au 19 octobre, Eleonora Marino a été invitée par la Mairie du XIXème arrondissement de Paris à présenter une performance sensorielle ainsi que son spectacle théâtral « E471-la nourriture de l'âme ». L'Escargot de Slow Food France l'a interviewée pour en savoir plus sur les performances de cette artiste d'exception. Voici ce qu'elle nous a dit.

Eleonora, tu as écrit et dirigé tout au long

Pour lire l'article dans son intégralité veuillez consulter le site : www.slowfood.fr

Pour tout renseignement complémentaire visitez le site de la Compagnie EMTHEATRE:

EMTHEATRE

6, Place du Colonel Fabien, Bat. B

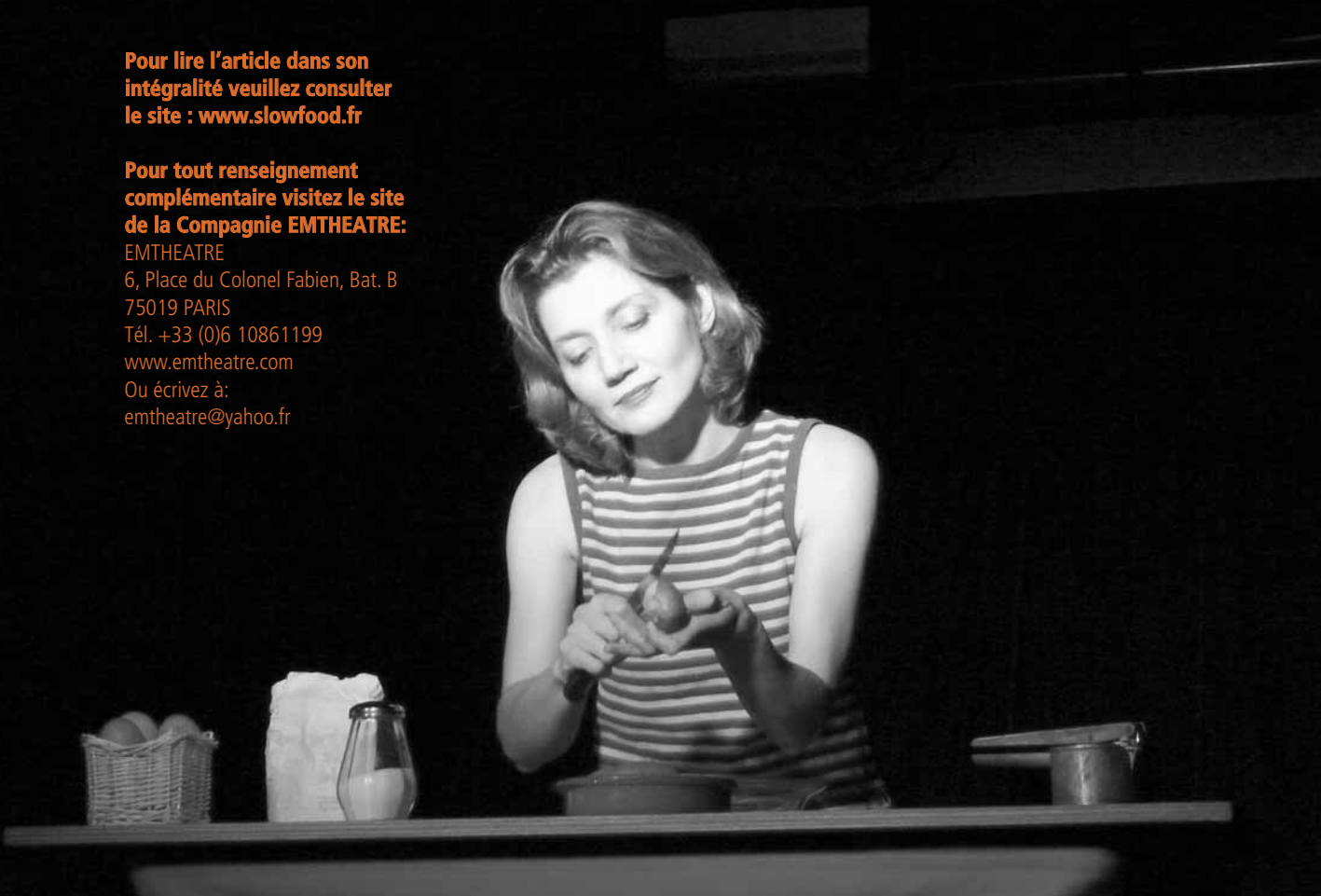
75019 PARIS

Tél. +33 (0)6 10861199

www.emtheatre.com

Ou écrivez à:

emtheatre@yahoo.fr



de ta carrière des pièces faisant partie des grands classiques de la littérature théâtrale, qu'est-ce qui t'as poussé à la création de ces deux spectacles « culinaires » si originaux et si innovants?

Je crois que le premier seuil qu'on franchit dans la rencontre avec l'autre est celui de la nourriture, de la cuisine et ça arrive dans toutes les cultures et dans tous les pays de la planète. [...]« E471-la nourriture de l'âme » est un spectacle anthropologique qui parle de la *soul food*, concept clé de la culture afro-américaine visant à mettre en valeur l'aspect émotionnel de la nourriture : à partir du rituel de la cuisine, se dégagent les rêves, l'imaginaire. Et on assiste à la réalisation des *melanzane alla parmigiana* (gratin d'aubergines), métamorphose et rituel culinaire qui dégage toute l'alchimie des ingrédients manipulés et transformés par les mains et le savoir-faire ancestral de deux femmes.

Tes œuvres ne se limitent pas aux spectacles théâtraux, en effet, tu as surpris et épaté ton public avec d'autres animations de nature différente comme les performances sensorielles mais qu'est-ce qui se passe dans une performan-

ce sensorielle (Cooking religion, Le gout du Voyage) ?

Ces performances, sont des spectacles ouverts à 20-25 personnes où le spectateur devient lui-même acteur et où il lui est demandé de mettre « la main à la pâte » ! Les spectateurs entament un voyage initiatique dans l'univers culinaire et le plat prêt à consommer sera le fruit de ce partage. Dans ces performances donc, tous les sens du public sont sollicités à partir de gestes négligés dans le quotidien qui font remonter à la surface des émotions et des souvenirs cachés dans la mémoire de chacun.

Eleonora, tu as réalisé une installation-sculpture à partir d'une question que les enfants avaient posée lors des ateliers créatifs à la Biennale de Houilles : « les pâtes poussent-elles sur un arbre ? », de quoi s'agit-il ?

Des gerbes de spaghetti, des grappes de pipe rigate, de farfalle, de fruits de penne. Une installation sculpturale qui évoque des modules de pâtes qui tournent avec le vent, qui réagissent à l'environnement comme des êtres vivants et qui ont été petit à petit consommés par les oiseaux, les intempéries, les agents atmosphériques, le lent écoulement du temps et de la vie, en somme.

Nous aussi, nous voulons sauvegarder nos produits !

LE CONVIVIUM GASCOGNE GERSOISE SE PRÉSENTE

_par Régis Meyer

Il était étonnant que dans cette région de grande réputation gastronomique, il n'y ait pas encore de Convivium Slow Food. Peut-être pensait-on qu'il n'en était nul besoin. Pourtant, ici comme ailleurs, dans ce territoire essentiellement agricole, il est important de sauvegarder les produits, les traditions alimentaires, la biodiversité et le plaisir de manger. C'est pourquoi, dès sa naissance, en juin dernier, le nouveau convivium a souhaité orienter son action vers une redécouverte du terroir avec un travail en profondeur sur la création d'un répertoire de producteurs locaux qui sont dans la démarche Slow Food. Ce désir a été immédiatement concrétisé grâce à la mise en place d'une « sentinelle » - le bœuf aréolé - présente dès cette année à Turin.

Le Gers est aussi terre d'accueil de nombreux mouvements et entreprises déjà très actifs (commerce équitable, labels bio, échange de savoir faire avec les pays du sud, etc.) que le Convivium va

tenter de fédérer. L'éducation au goût des jeunes générations reste aussi une priorité ainsi que la création d'une banque de données vidéo de recettes et fêtes traditionnelles, racontées par les anciennes générations.

Ce Convivium est composé de membres de plusieurs nationalités, pour une vision élargie, mais aussi de membres tous « proches » du terrain en tant qu'exploitant ou simple jardinier.

Par ailleurs, le soutien de la région Midi-Pyrénées encourage à une collaboration étroite avec les Conviviums voisins, collaboration déjà entreprise et laissant présager de fructueux échanges.

Convivium Gascogne gersoise
Régis Meyer, Domaine de Hongrie
32290 – LUPIAC



Calendrier

A noter d'ores et déjà dans vos agendas !



Slow Fish

Du 17 au 20 avril 2009 aura lieu à Gênes la 4^{ème} édition de la manifestation « Slow Fish » qui a été conçue par Slow Food pour sensibiliser le grand public autour des problématiques, de plus en plus actuelles et urgentes, liées à l'« univers mer ».

Pendant la dernière édition de Slow Fish une alliance spontanée, libre et surtout transversale s'est soudée entre les nombreux pays méditerranéens pour la tutelle de la mer Méditerranée, de ses ressources et des communautés qui de cette mer tirent leurs moyens de subsistance.

L'objectif est celui de diffuser une philosophie gastronomique du poisson correcte et efficace pour pouvoir protéger les ressources marines et instaurer un dialogue motivant avec tous les gens qui travaillent dans ce secteur afin qu'ils se sentent impliqués en tant que gardiens de ces ressources.

Comme à Terra Madre, à « Slow Fish » aussi seront invités les pêcheurs, les cuisiniers et aussi les chercheurs et les scientifiques qui côtoieront les consommateurs, sujets actifs, informés et responsables qui deviendront une fois de plus des coproducteurs !

Assemblée Générale de Slow Food France

La prochaine **Assemblée Générale** de Slow Food France aura lieu à **Arras le 28 et 29 mars 2009** et elle sera gracieusement hébergée et organisée par le **Convivium Flandres-Artois**. Tous les adhérents à jour de leur cotisation sont invités à y participer pour faire avancer ensemble et le plus démocratiquement possible le mouvement Slow Food en France.

Conviviums

Les Portes de Bourgogne (01)

Catherine Martin-Poly
176, av de la Principauté des Dombes
01600 Trévoux
Mob : 06 62 30 35 06
catherine.martin-poly@wanadoo.fr

Haute Provence (04)

Jean Yves Royer
3, rue Berluc-Berussis
04300 Forcalquier
Tél : 04 92 75 19 41
Jeanyves.royer@laposte.net

Coolporteur (05)

Philippe Rostain
Le Colombier,
05400 La Roche des Arnauds
Mob : 06 80 88 95 86
philippe@slowfood.fr

Sud-Est & Principauté de Monaco (06)

Jean-Pierre Rous
1 rue du Val Fleuri
06 190 Roquebrune Cap Martin
Mob : 06 62 48 09 89
slowfood.se.monaco@free.fr

L'Aude à la Bouche (11)

Sophie Laplace
110 avenue Gustave Eiffel
11100 Narbonne
Mob : 06 16 31 09 60
slowfood.narbonne@orange.fr

Rouergat (12)

Jacques Sudres
Route de la Mine
12310 Bertholène
Tél. : 05 65 69 60 04
jacques.sudres@wanadoo.fr

Corsica – U Pranzu (20)

Frédéric Suberbielle
U Tufu
20228 Luri
Mob : 06 30 84 17 68
slow.food.corsica@aliceadsl.fr

Dijon Côte d'Or (21)

Laurence Fermont
13, impasse de Propiac

21 000 Dijon
06 85 21 06 14
laurencefermont@hotmail.com

Besançon (25)

Jean-Claude Augé
18 rue Jouchoux
25000 Besançon
Mob : 06 13 61 22 34
J@jcauge.com

A Table en Dauphiné (26)

Gérard Douarche
26150 Romeyer
Tél : 09 60 46 44 11
mige.douarche@orange.fr

Ermitage (26)

Michel Chapoutier et Christine Guillaume
18 Avenue Paul Durand
26 600 Tain
Tel : 04 75 08 92 54
slowfood-tain@chapoutier.com

Cagouill'Eure (27)

Mickaël Jammes
8 Clos de Toussue
27300 Menneval
Mob : 06 61 87 20 26
mjammescastelli@hotmail.com

Toulouse – Midi Toulousain (31)

François Dedieu
3 rue des Cottages
31700 Blagnac
Tel : 05 61 71 69 82
miditoulousain@slowfood.fr

Gascogne Gersoise (32)

Régis Meyer
Domaine de Hongrie
32290 Lupiac
Tél : 05 62 06 59 58
domaine-de-hongrie@wanadoo.fr

Bordeaux-Aquitaine (33)

Laurent Le Chevallier
Cité Mondiale, 6 parvis des Chartrons
33 075 Bordeaux Cedex
Mob : 06 85 83 89 80
l.lechevallier@aapra.aquitaine.fr

Les Bituriges Vivisques (33)

Bernard Grellier
Vice Responsable : Jean Vissaguet
16 allée de Fourchateau
33700 Merignac
Mob : 06 03 42 34 13
jeanvissaguet@orange.fr

Languedoc (34)

Ginette Lopez
Résidence Peyre Plantade
APP.66 311, rue St Priest
34090 Montpellier
Tél : 04 67 52 49 03
gi.lopez@wanadoo.fr

Terrasses du Haut-Languedoc (34)

Jean-Luc Bonnin
60 allée du Château
34390 Colombières-sur-Orb
Mob : 06 13 24 84 40
agence.jlb@wanadoo.fr

Rennes-Haut Gallo (35)

Joëlle Thomas
20A rue de Brest apt 226
35000 Rennes
Mob : 06 31 75 26 67
joelle-th@numericable.fr

Tours - Val de Loire (37)

Stéphane Merceron
82 quai Paul Bert
37100 Tours
Mob : 06 33 47 67 45
slowfood-tours@wanadoo.fr

Forez (42)

Gilbert Dufrane
Facette Communication
4 rue Charles Floquet
42 000 Saint-Etienne
Mob : 06 12 55 90 22
slowfood.forez@voila.fr

Les P'tits Beurrés Nantais (44)

Jean-Claude Le Berre
4, rue Paul Plantiveau
44300 Nantes
Mob : 06 75 07 37 36
jean-claude.leberre@loire-atlantique.chambagri.fr

Loire et Loing (45)

Alain Lemirre
44 rue Jean Jaures
45200 Montargis
Tél : 02 38 89 07 57
loire-et-loing@orange.fr

Champagne (51)

Francis Boulard
Route Nationale 44
51 220 Cauroy les Hermonville
Tel : 03 26 61 50 54
champagne.boulard@wanadoo.fr

Flandres-Artois (62)

Patrick Brabant / Michel Leblanc
11 rue François Lambert
62217 Achicourt
Tél. : 03 21 23 16 46
slowfood-artois@ceforex.com

Volca'niac (63)

Véronique Jal
8 rue la Tour d'Auvergne
63 000 Clermont Ferrand
Mob : 06 83121259
v.jal@free.fr

Landes (64)

Christian Godron
33 quai Amiral Bergeret
64100 Bayonne
Mob : 06 16 19 12 03
chg@dulong.fr

Biarn (64)

Gilbert Dalla Rosa
BP1106
64 011 Pau Cedex
Mob : 06 88 43 35 75
slowfood.biarn@wanadoo.fr

Pays-Basque Bizi Ona (64)

Henri Lapeyre
3 allée de la Tourangelle
64 600 Anglet
Mob : 06 07 50 12 08
henri@lapeyre.cc

Bigorre (65)

Raphaël Paya
BP 3
65 200 Trébons
Mob: 06 10 49 02 83
terroir.gagnant@wanadoo.fr

Roussillon (66)

Jean Lhéritier
9 rue Michel Boher
66 600 Rivesaltes
Mob : 06 15 27 19 22
LheritierJean@aol.com

Schnaেকে (67)

Lucia Mastroberti
3, cour du bain des Juifs
67000 Strasbourg
Tél : 03 88 25 58 16
Schnaেকে@gmail.com

Canuts Ecervelés (69)

Rémi Hingrai
7 rue Thomassin
69002 Lyon
Mob : 06 07 77 64 65
remi@hingrai.com

Anney (74)

Hélène Lallemand
2, chemin des Erouennes
74940 Anney le vieux
Mob: 06 79 42 32 18
helenelallemand@free.fr

Bastille (75)

Diane Marshall
43 Faubourg St-Antoine
75 011 Paris
slowfood.bastille@wanadoo.fr

Paris Mouffetard (75)

Jean-Christophe Lebrument
38 bis rue Pascal
75 013 Paris
Mob: 06 86 89 59 60
lebrument@noos.fr

Paris Terroirs du Monde (75)

Pierre Josse
75 avenue Denfert-Rochereau
75014 Paris
Tel : 01 47 60 19 41
d.vergos@wanadoo.fr

Rouen Haute Normandie (76)

Christophe Lançon
65, rue de la république
76800 Saint Etienne du Rouvray
Tel : 02 35 65 50 43
convivium.rouen@wanadoo.fr

Provence Verte (83)

Guy Cally
34, Grand Rue
83570 Correns
Mob: 06 89 17 48 13
guy.cally@wanadoo.fr

Provence Méditerranée (83)

Mike Tommasi
16 rue Augias
83 140 Six Fours les Plages
Mob : 06 09 67 09 40
mike@slowfood.fr

Châteauneuf du Pape (84)

Françoise Deloustal
BP 68
84232 Châteauneuf-du-Pape
Mob : 06 24 26 54 81
deloustal.francoise@orange.fr

Sur le Pont d'Avignon (84)

Jean-Michel Guiraud
5 chemin de la Musadière
30400 Villeneuve-lès-Avignon
Tél: 04 90 27 24 81
slowfood.avignon@club-internet.fr

Les bureaux de Slow Food sont toujours à votre écoute !

Slow Food France
Montpellier SupAgro
2, place Viala - Bâtiment 12
34060 Montpellier Cedex 1
Tél. 04 99 61 30 45 / 47
Fax 04 99 61 30 14
france@slowfood.fr
www.slowfood.fr

Slow Food International
Via della MendicITÀ Istruita 8
12042 Bra (CN) Italie
m.mariani@slowfood.com
international@slowfood.com
www.slowfood.com