



Mars 2009

Éditorial

Slow Food et Terra Madre

« Dès qu'une idée commence à se structurer, elle commence à mourir », a écrit le sociologue polonais Zigmunt Bauman. Malgré cela, sans aucune organisation, même les idées les plus fortes et les plus fascinantes se dispersent, elles restent au stade de suggestions abstraites, loin de la vie quotidienne et de la situation concrète des êtres humains.

Pour Slow Food, l'horizon idéal est Terra Madre et notre association n'a pas l'intention de l'entraver. Nous voulons que ce réseau grandisse et se multiplie de manière anarchique, qu'il soit composé de mille acteurs (producteurs, cuisiniers, étudiants, musiciens...), de mille sujets, cultures et langues différentes...D'autre part, nous voudrions éviter que ses mille réalités ne se dispersent, affaiblissant ainsi l'efficacité de leur message.

Slow Food veut être le fil dont sera tissé le réseau de Terra Madre.

Notre association puisera sa force dans les idéaux de Terra Madre, offrira sa visibilité à des activités et à des solutions concrètes, elle saura stimuler de nouveaux projets ainsi que des campagnes d'opinion et de mobilisation.

Nous nous efforcerons d'y parvenir sans l'étouffer ni la rendre désuète, car nous sommes convaincus de porter en nous une intuition juste : la possibilité de concilier le plaisir et l'engagement social, la table et la terre.

Ce bulletin revu et enrichi apportera chaque mois les voix de Slow Food et de Terra Madre dans les foyers, dans les associations, dans les conviviaux et dans les institutions. Elle parlera huit langues et contera la vie quotidienne et les projets de ceux qui, jour après jour, nous permettent de faire un petit pas en avant vers un monde plus propre, plus équitable, plus agréable et plus riche de diversité et de cultures locales. Un monde Slow.

Carlo Petrini

Président de Slow Food International

Slow Food

en 2 mots

Co-producteur

Slow Food soutient une nouvelle approche de la consommation alimentaire, basée sur la connaissance approfondie des aliments, des techniques de production et des producteurs.

Pour souligner le pouvoir du consommateur à stimuler des changements significatifs dans le secteur agroalimentaire, Slow Food a adopté le terme co-producteur. Ce terme fait référence au fait qu'un consommateur, par ses choix éclairés et lorsque cela est possible à travers un rapport étroit avec les agriculteurs, les pêcheurs, les éleveurs, les producteurs de vin et de fromage, devient un "consomm-acteur", qui joue un rôle actif dans le processus de production. Le co-producteur ne se contente pas d'acheter. Il sollicite des informations et des conseils afin de pouvoir reconnaître des différences qualitatives et se nourrir de manière plus saine, plus savoureuse et plus responsable. Grâce à ces consommateurs attentifs et informés, l'agriculteur est davantage incité à utiliser des méthodes qui garantissent la biodiversité des produits et leur qualité.

De la table à la terre...

Des Chefs dans la classe sur l'île de San Juan

Un programme pilote de restauration scolaire équitable à l'essai sur l'île de San Juan

Le convivium Slow Food Land and Sea a été formé dans le but d'offrir un service de restauration scolaire équitable aux habitants de l'île de San Juan (Nord-Ouest des USA, près de l'île de Vancouver au Canada), dont la communauté est étroitement liée aux producteurs locaux. L'idée a commencé à prendre forme il y a plus d'un an, après une rencontre avec Tom French, un cuisinier membre du collectif à but non lucratif Experience Food, et le projet est aujourd'hui opérationnel. Il permet non seulement de proposer des menus sains et nourrissants, mais joue aussi le rôle de programme pilote auprès des écoles du pays qui voudraient modifier leur service de restauration. Le Experience Food Project fait l'objet de nombreuses observations pour déterminer les changements dans le domaine des comportements, des habitudes et de l'hygiène alimentaires ; de calculer les coûts réels et la portée d'un tel programme ; et enfin de poser les jalons d'une nouvelle culture de la restauration scolaire, en collaboration avec les producteurs locaux. Le convivium continue à apporter son aide, notamment sous la forme d'une assistance aux habitants et aux producteurs, et le programme accorde une grande place à l'éducation, comme l'explique Tom French :

« Au cours de l'année passée, nous avons mis en place nos 13 programmes d'enrichissement scolaire en association avec l'équipe éducative. Ils comprennent entre autres des visites d'exploitations, des jardins pédagogiques, une sensibilisation

des parents, des démonstrations de cuisine, des exercices d'éducation du goût ... Notre programme emblématique, « Chef in the classroom » (un Chef dans la classe), met en évidence l'importance historique et culturelle de l'alimentation ainsi que la signification et le plaisir d'un repas partagé. Il prévoit également une éducation à l'alimentation à travers des interventions en classe, des manifestations culturelles et des activités extra-scolaires organisées avec les habitants : par exemple, nous avons contribué à la célébration de la culture hispanique nationale en proposant des danses, de la musique et des plats traditionnels hispaniques.

Les produits utilisés locaux, savoureux et bien présentés ; les élèves s'en régaleront, et nous les sensibilisons à l'activisme alimentaire à l'échelon le plus proche, famille par famille ! »

Plus d'information:

Chef Tom French

cheftom@whidbey.com

Linda Degnan Cobos, *Slow Food Land and Sea*

westboy@rockisland.com

Slow Fish à Gênes

Le futur de la mer se construit en éduquant le goût

Un des thèmes principaux de Slow Fish 2009 (Gênes, 17-20 avril) est « Eduquer le goût ». Savoir choisir un poisson est important : pour notre plaisir gastronomique bien sûr, mais aussi pour notre santé, pour notre budget et pour l'environnement.

Voici ce que vous trouverez à Slow Fish, parmi de nombreuses autres activités :

- Les **Ateliers de l'eau**, pour approfondir sa connaissance des thèmes liés à la mer et à la pêche ;
- **Des achats guidés** sur le marché, avec l'aide d'un assistant personnel pour découvrir l'immense variété de poissons qui peuplent les mers et apprendre à reconnaître un poisson de qualité au moment de l'achat ;
- **La criée** ;
- Pour ceux qui désirent aller plus loin, il sera possible de participer au **parcours de découverte de la pêche**, en embarquant à bord de chalutiers professionnels ;
- L'espace des **bonnes pratiques** mettra en avant des initiatives écologiques facilement applicables au quotidien.
- Le visiteur pourra également se perdre à la **Librairie de la mer** ou à **Slow Fish en musique** car le témoignage musical, comme c'était déjà le cas à Terra Madre, est un moyen supplémentaire d'évoquer un territoire et sa culture.

Vous trouverez plus d'informations et le programme complet sur:

www.slowfish.com

L'alimentation sur les ondes

Au Bénin, le convivium de Cotonou utilise la presse pour éduquer les habitants du pays

Prosper se sent concerné par l'alimentation depuis très longtemps. Agronome de formation, il est aujourd'hui agent du gouvernement à l'Office de la Sécurité Alimentaire à Cotonou, la capitale du Bénin. Et les idées qu'il n'arrive pas à faire passer professionnellement, il a trouvé la structure parfaite pour les développer dans sa vie privée: le convivium de Nourriture Saine Bénin.

Le convivium qu'il a fondé compte aujourd'hui une vingtaine de membres actifs, convaincus et passionnés, y compris sa femme et ses deux enfants et de nombreux producteurs de nourriture. Le Convivium a attaqué un ambitieux projet : former l'opinion publique aux vertus d'une alimentation saine et locale. Le convivium organise donc des rassemblements de 2 à 3 heures auxquels sont conviés un réseau de cuisiniers, consommateurs et membres de la presse, qui mettent les participants au contact direct avec des produits et leurs producteurs, et les informent sur les propriétés nutritionnelles de ces aliments (la banane douce, le fruit du baobab, le riz, par exemple). Ces rencontres ont souvent donné lieu à des contrats d'achat direct avec les producteurs. De plus, le convivium compose des fiches d'information, des paquets radiophoniques et des CD Rom sur des produits et des cultures spécifiques et qui sont envoyés aux radios locales et nationales du pays, aux télévisions et à la presse écrite. Ceci a permis, par exemple, la réalisation de 4 émissions sur la culture et les saisons du riz et les bienfaits et l'importance de consommer le riz local. À l'heure actuelle, le convivium Nourriture Saine Bénin collabore avec 3 journaux et 2 télévisions, et une vingtaine de radios. Certaines émissions se font en langues locales et les séquences et les « itinéraires » sont prévus pour maximiser l'effet pédagogique de l'information, qui met toujours l'accent sur le magnifique travail des producteurs, et sur la dignité et la fierté culturelle qui se niche derrière un geste aussi simple que l'alimentation.

Plus d'information:

Prosper Monde

mondeprospere@gmail.com

Les sentinelles au menu

Un projet d'alliance entre chefs et Sentinelles Slow Food

Slow Food Italia lancera au cours du premier semestre 2009 un nouveau projet : la création d'une alliance entre les 177 Sentinelles Slow Food d'Italie et les cuisiniers prêts à mettre en avant ces produits, notamment ceux de leur région, dans leur carte. L'objectif est de raconter à un public aussi large que possible les projets de Slow Food en stimulant la curiosité et l'intérêt vis-à-vis des initiatives visant à préserver la biodiversité.

Les conviviaux italiens, sous la tutelle de coordinateurs régionaux, se donneront les moyens de faire participer les chefs de leur zone qui partagent la philosophie Slow. Les chefs distingueront les produits de l'Arche dans les menus en indiquant le nom du

producteur. Slow Food communiquera par ses propres canaux sur le nom des établissements dans lesquels les produits des Sentinelles seront proposés à la dégustation. Les moments forts de ce projet seront les dîners de l'alliance, que chacun des restaurants engagés organisera tour à tour au début de l'été 2009. Une partie de la recette sera reversée au projet des Sentinelles Slow Food.

Pour plus d'informations, contacter Tiziana Gazzera, tel. +39 0172 419643 t.gazzera@slowfood.it

...de la terre à la table

Aidez-nous à nous faire entendre

Un appel lancé par les communautés de Madagascar

Madagascar a fait les gros titres des journaux en raison des manifestations dans la capitale, de la pauvreté, de la lutte politique entre le maire et le chef du gouvernement. Peu d'articles, en revanche, ont traité de ce qui se passe dans les campagnes, et qui concerne par conséquent la majorité de la population.

Le groupe sud-coréen Daewo Logistic a obtenu en concession pour 99 ans (deux générations !) un million trois cent mille hectares, soit la moitié des terres arables de toute l'île. Son intention est de cultiver du maïs et des palmiers à huile. Les coréens se sont engagés, si le contrat était signé, à construire des routes, des écoles, des hôpitaux... mais ils causeront en contrepartie l'appauvrissement et la déstabilisation sociale de milliers de paysans, qui deviendront ainsi les salariés de monocultures intensives, sans parler de l'aggravation de l'insuffisance alimentaire car ces cultures seront destinées à l'export.

« Le gouvernement affirme que le projet est actuellement à l'étude. Mais le PDG de Daewoo a confirmé que l'accord avait été conclu, les autorités régionales ont signé le contrat et sont en train de délimiter les terrains », nous écrit Rindra Andriambola, le responsable de la communauté du riz rose, qui ajoute: « Il se passe quelque chose de terrible !! Les petits producteurs ne peuvent rien faire face à ce géant. Il ne nous reste qu'à déplorer la perte des terres de nos ancêtres, que nous avons cherché à conserver au mieux. Nous ne pouvons même pas savoir si cette société utilisera des semences OGM et des engrais chimiques. Nous avons l'espoir de sortir de la pauvreté grâce à l'agriculture biologique, mais désormais nous ne savons plus quoi faire. Nous voudrions voir grandir une protestation de masse, et vous pouvez nous aider à nous faire entendre », en **signant vous aussi notre pétition:**

<http://terresmalgaches.info/spip.php?article1> u en écrivant à

- Monsieur Panja RAMANOELINA, Ministre de l'Agriculture de l'Elevage et de la Pêche. BP 301, Anosy Antananarivo MADAGASCAR

- Monsieur RATOHIARIJAONA Rakotoarisolo Suzelin, Directeur de l'Appui à l'Organisation des Producteurs auprès du Ministère de l'Agriculture, de l'Elevage et de la Pêche. BP 301, Anosy Antananarivo MADAGASCAR

mail : **daop@maep.gov.mg**

Rindra Andriambola : andriambolar@yahoo.fr

Le lien RSA

Un nouveau type de RSA (Restaurant Supported Agriculture) au profit de la production alimentaire locale

Le chef de Terra Madre David Swanson, qui s'occupe de la Braise Culinar School de Milwaukee, a mis en place l'été dernier un programme de RSA à l'échelle locale. En s'inspirant du principe des CSA (Community Supported Agriculture, l'équivalent américain des AMAP) selon lequel des particuliers versent un acompte à une exploitation locale en échange de produits frais pendant toute une saison, les restaurants passent un accord avec des producteurs locaux et paient d'avance une part de leurs factures. Cela permet aux producteurs de bénéficier d'une meilleure trésorerie en début de saison, mais les restaurants aussi y trouvent leur compte : comme nous l'explique David, ils profitent « d'une offre constante à un meilleur prix en gagnant du temps, puisqu'il n'y a plus besoin de chercher son approvisionnement; le producteur bénéficie de revenus plus constants et peut gérer son exploitation de manière plus efficace.

Pendant toute ma carrière de chef, je me suis fourni auprès de producteurs locaux. Apprendre à utiliser les produits de saison disponibles sur le marché sous la direction de chefs français m'a permis de comprendre la valeur d'une bonne alimentation. Le fait de travailler dans différentes régions du monde, ayant chacune ses propres conditions d'utilisation des aliments locaux, m'a exposé à de multiples approches, jusqu'à ce que je m'installe à Milwaukee. J'ai commencé à créer un système pour faciliter l'approvisionnement à l'échelle locale, et de là est né le RSA », ajoute David.

Visitez la page :

http://community.icontact.com/p/slow_food_usa/newsletters/slow_food_usa/posts/february-news-from-slow-food-usa pour lire l'interview complète de David sur le site de **Slow Food USA (en anglais)**.

Otilia la chef rencontre Nadia la productrice slow

Otilia Kusmin, chef argentine du réseau de Terra Madre, nous raconte une expérience vécue après Terra Madre 2008

« Lors de Terra Madre, une des recommandations du réseau des chefs a été d'adopter un produit artisanal, pour que ces liens puissent rendre plus équitable à la fois nos menus et la production elle-même.

A Terra Madre, j'ai rencontré Nadia, qui représentait la communauté agricole de la Province de Rìo Negro. Son enthousiasme et le projet Slow qu'elle désirait mener m'ont plu immédiatement, et nous avons tout de suite eu envie de travailler ensemble.

Nadia a 21 ans et étudie l'agriculture biologique à l'université, mais elle travaille également dans une école de sa région où elle enseigne aux enfants et à leurs familles les méthodes de culture et de transformation biologiques. De plus, elle gère avec sa famille un champ de 140 hectares en Patagonie, entièrement consacré à la production à petite échelle. Ils y élèvent de manière naturelle des ovins, des poulets, des vaches et produisent des fruits et légumes biologiques. Le miel, le pain, les gâteaux, la bière artisanale, les fromages et les yaourts sont également produits sur

place.

Ensemble, nous avons commencé à travailler sur les recettes paysannes. Le fruit de ce travail est un recueil de 100 recettes qui mettent en avant les produits locaux, comme ceux des champs de Nadia ou du jardin pédagogique de l'école où elle travaille. Le livre a été utilisé pour préparer les menus de la cantine, et les enfants ont pu l'emporter chez eux.

Nous avons aussi travaillé sur un autre projet, la promotion des activités d'écotourisme : en effet, la ferme de Nadia comprend un petit bungalow construit de manière éco-compatible qui peut accueillir quelques visiteurs et ainsi relancer le tourisme dans cette région, tout en constituant une source supplémentaire de revenus.

Cette expérience m'a permis d'enrichir mes horizons personnels et professionnels, mais aussi de voyager dans mon passé et de retrouver ces plats simples et surprenants à la fois que ma grand-mère préparait à partir des produits du jardin. Je ne voulais pas manquer l'occasion de vous raconter combien l'échange entre un chef et un producteur peut être enrichissant : tous les chefs de Terra Madre devraient le faire ! "

Otilia Kusmin, Chef de Terra Madre, Argentine
otilia@fibertel.com.ar

Voix de Terra Madre

Une bergère néerlandaise sur la lande

"Chaque matin, nous sortons nos 600 moutons de Drenthe, la race la plus ancienne d'Europe, pour les faire paître sur le balloërveld (la lande), comme l'ont fait avant nous tous les fermiers de cette région du Nord-est des Pays-Bas depuis le Moyen-âge. Tandis que les exploitations industrielles, les hypermarchés et les chaînes de restaurants deviennent un standard de plus en plus généralisé, nous perpétons tranquillement une tradition qui nous donne beaucoup de plaisir, à nous et à ceux qui nous rendent visite, qui est importante pour l'environnement local et qui nous aide à sauvegarder une race rare qui fournit une viande délicieuse et biologique au marché local..."

Marianne Duinkerken: m.w.duinkerken@hotmail.com

Visitez cette page

<http://www.terramadre.info/pagine/voci/leggi.lasso?id=3E6E345B0572524BA8spx1A45834&n=en> pour lire toute l'histoire de Marianne Duinkerken sur le site de Terra Madre.

Le mouton de Drenthe et le mouton de Kempen ont récemment été admis au sein des quelques 300 Sentinelles que compte Slow Food dans le monde. Nous remercions tout particulièrement ceux qui ont attiré l'attention de Slow Food sur ces races authentiques et qui ont longtemps travaillé avec acharnement pour parvenir à ce statut de Sentinelle. Les deux communautés de la nourriture ont encouragé les bergers et les conviviaux Slow Food locaux, les bouchers, les chefs ainsi que les groupes agricoles et écologistes locaux à travailler de concert afin de préserver ces deux races ovines authentiques, splendides et importantes. Ces communautés incarnent l'esprit dont nous avons besoin pour atteindre nos objectifs.

Vous trouverez plus d'informations sur les Sentinelles en visitant la page:

<http://fondazione Slow Food.it/eng/leggi.lasso?cod=3E6E345B052111928FJqv31EED94&In=en>

Traditions alimentaires

Du Suovas de renne à emporter

Le tout nouveau convivium Slow Food Sápmi soutient la production de ce filet de renne séché traditionnel

Les membres d'un des conviviaux Slow Food les plus récents, Slow Food Sápmi, n'en sont pas à leur coup d'essai au sein du réseau de Terra Madre : il y a plusieurs années, ils ont mis en place une Sentinelle pour soutenir la production du *suovas*, un filet de renne salé et fumé, une des traditions gastronomiques les plus anciennes de la région. Les Sámi sont les indigènes d'une région du Nord de l'Europe partagée entre la Suède, la Finlande, la Norvège et la Russie, que l'on appelle Sápmi. Tandis qu'ils exercent traditionnellement des métiers variés, comme par exemple la pêche côtière, la chasse des animaux à fourrure et la garde de troupeaux, leur nourriture dépend presque exclusivement des immenses troupeaux de rennes. La plupart des aliments traditionnels des Sámi sont préparés pour rester comestibles tout au long des voyages de ce peuple nomade, et les *suovas* sont l'une des recettes les plus traditionnelles à base de viande de renne. Les vrais *suovas* se préparent en séchant au sel les filets du haut de la cuisse puis en les fumant pendant huit heures au dessus du feu dans une hutte traditionnelle au toit en pointe. Une fois fumés, les filets sont coupés en tranches fines et grillés au-dessus du feu ou bien mangés crus, souvent accompagnés de champignons marinés ou de lingonberry (une baie rouge du Nord de l'Europe, cousine de la canneberge). Les *suovas*, un mot qui signifie « fumé » dans la langue des indigènes, sont aussi appelés rökt en Suède. Au cours de leurs voyages, les Sámi les mangeaient traditionnellement avec du pain sans levain et il est aujourd'hui possible de les déguster servis avec du pain sans levain nordique dans certains festivals.

Contact:

Lars-Ove Jonsson, responsable du convivium

lars-ove@sapmi.com

Pour nourrir nos librairies

Le tapis rouge est déroulé

Le documentaire sur les communautés de Terra Madre en présentation au festival international du film de Berlin

L'une des attractions principales de la section Culinary Cinema du Festival international du Film de Berlin de cette année était la première mondiale du documentaire Terra Madre, le dernier film du réalisateur italien Ermanno Olmi, le 6 février dernier. Dans cette production inspirée par le réseau des communautés de la nourriture de Terra Madre, ce cinéaste de renommée internationale fait passer un message puissant à propos de l'épineux problème de l'alimentation et de ses répercussions économiques, environnementales et sociales. Le réseau Terra Madre a été créé en 2006 par Ermanno Olmi et le président de Slow Food Carlo Petrini, qui ont uni leur passion pour le travail et les valeurs des paysans et de tous ceux qui se sont rassemblés à la manifestation internationale Terra Madre de Turin.

Programme de Slow Food on Film

Le festival du cinéma et de l'alimentation organisé par Slow Food et la Cinémathèque de Bologne présente son programme. Vous pouvez le télécharger, et connaître les dernières informations sur le site www.slowfoodonfilm.com

Pour nourrir la pensée

L'agriculture durable peut-elle nourrir le monde ?

Georges Desrués interview Michael Pollan

La réponse sincère serait que nous ne le savons pas, puisque nous n'avons pas essayé. Toutefois, tout comme nous devons trouver le moyen d'entretenir une civilisation industrielle avec une quantité toujours moindre de combustibles fossiles, nous devons également trouver le moyen de produire de la nourriture avec moins de combustibles fossiles. De nombreux signes nous prouvent que c'est possible. Nous avons vu de petites exploitations être plus productives que les grandes fermes-usines et les polycultures ; elles produisent de vrais aliments tout en consommant moins de combustibles fossiles. Nous devons garder à l'esprit que l'agriculture commerciale à la productivité importante ne fournit pas uniquement de vrais aliments : 50 % de ce que nous cultivons est destiné à l'alimentation animale, et 10 % supplémentaires finissent dans les réservoirs de nos voitures. Ethanol et biocarburants sont des matières premières industrielles, et non des produits comestibles. Si nous cultivions uniquement des produits destinés à notre alimentation, nous disposerions de terres en abondance. Je réfute l'idée selon laquelle nous avons besoin de l'agriculture industrielle pour nourrir le monde. Nous ne nourrissons pas le monde, mais le bétail et les voitures, et dans ce système nous laissons des gens mourir de faim. L'idée de

Slow Food de cultiver de vrais aliments, près de l'endroit où les gens les consomment, a un potentiel immense, mais elle aura besoin de beaucoup de temps et de travail. Nous devrions orienter vers l'agriculture polyculturelle les recherches que nous menons actuellement sur l'alimentation industrielle.

Tiré du numéro 38 de la revue italienne Slow Food.

Pour lire l'interview complète (en anglais), visitez la page:

<http://www.terramadre.info/pagine/leggi.lasso?id=3E6E345B07791272C1vkK295FB3A&n=en>

Slow Food et Terra Madre représentent pour moi...

J'ai 24 ans et je viens de réveiller d'une léthargie mentale qui a bien trop duré. Attrapé par la technologie, replié sur moi-même et parfois effrayé d'exprimer ma pensée, j'ai permis à des us et coutumes de nos sociétés, auxquels je ne crois pas, de me contrôler. C'est sans doute présomptueux de dire que j'ai changé, mais je pense néanmoins que je suis sur la bonne voie. Pour moi, Slow Food est une façon d'être, un état mental. Dans un monde où les apparences ont souvent plus d'importance que les contenus, j'ai décidé de dire non autant que possible. Avant tout, je m'oppose au viol absolu de la nature. Je suis horrifié de voir nos écosystèmes détruits, des animaux traités comme des biens de consommation sans valeur, enfournés et serrés dans des cages et tués sans scrupules ou retenue. Voir comme les plantes et les présents de la nature sont gâchés et totalement sous-estimés me rend malade. Cela m'atteint jusque dans l'âme et si je peux contribuer à un changement, si petit soit-il, je le ferai. Je veux une nourriture « vraie », de l'air frais, un monde équilibré et des gens plus heureux. Voilà ce que Slow Food représente pour moi.

Matthew Coss

Trévisé

Italie