



Avril 2009

Éditorial

Les grands problèmes planétaires suscitent de l'émotion, de la peur, mais la plupart du temps ils n'entraînent aucun comportement vertueux. Les bonnes pratiques individuelles ne sont pas grand chose en regard du risque énorme encouru par notre environnement. « Éviter de gaspiller l'eau du robinet chez moi peut-il freiner l'augmentation galopante de la sécheresse ? Acheter des légumes produits localement peut-il infléchir le marché mondial ? Boire l'eau du robinet au lieu de l'eau en bouteille peut-il avoir des répercussions sur la consommation mondiale de pétrole ? »

Parmi les problèmes qui pèsent sur notre planète, la dégradation de l'écosystème marin et la chute des stocks de poissons sont parmi les plus sérieux. Face à cette situation critique, notre moral s'assombrit, comme pour satisfaire notre propension à culpabiliser, puis nous recommençons à consommer du thon rouge de Méditerranée, de l'espadon, des alevins (comme les civelles) et toutes les autres espèces menacées d'extinction.

Le sentiment que le poisson continue à abonder sur les étals des marchés et des poissonneries atténue le son des sonnettes d'alarme qu'actionnent experts et organisations scientifiques.

Les autorités, soumises à d'énormes pressions socio-économiques, hésitent à légiférer de manière efficace pour enrayer ce désastre. Il n'existe donc pas de lois valable, et lorsqu'elles existent il est rare de les voir appliquées.

Il ne nous reste donc qu'à nous tourner vers l'opinion publique, vers les bonnes pratiques communément répandues, vers la sensibilité toute neuve de nouveaux consommateurs ; un mouvement dans lequel Slow Food se doit d'être aux avant-postes.

Slow Fish sera un puissant mégaphone, et l'écho de notre message persistera dans le temps grâce à une campagne qui mobilisera l'ensemble de notre association.

Aussi, membres et amis de Slow Food, je vous appelle aujourd'hui à renoncer à un peu de votre plaisir pour pouvoir assurer celui des générations futures.

Piero Sardo

Président de la Fondation Slow Food pour la Biodiversité

Slow Food

en 2 mots

L'Arche du Goût

L'Arche du Goût est un projet né en 1996 par la volonté de l'association Slow Food. Une embarcation-refuge idéale, qui voyage de par le monde au secours des petites productions d'excellence gastronomique menacées par l'agriculture industrielle, la dégradation de l'environnement et la standardisation des goûts. L'Arche cherche, catalogue et signale les saveurs qui doivent être sauvées de situations à risque, mais qui dans le même temps sont toujours en vie et renferment des potentiels concrets. La Commission scientifique de l'Arche, grâce à la surveillance mise en oeuvre par les Conviviums Slow Food du monde entier, évalue les fromages, céréales, salaisons, légumes et races au moyen de critères de sélection précis: l'excellence gastronomique, le lien avec le territoire, le caractère artisanal, la dimension équitable des structures et le risque d'extinction. Aujourd'hui, l'Arche du Goût rassemble plus de 700 produits dans 50 pays.

En Autriche, le récent projet d'Arche a connu un essor immédiat. L'engagement de rechercher les candidats potentiels aux projets de la Fondation Slow Food pour la Biodiversité avait été pris en 2007, et un an après deux nouvelles Sentinelles étaient présentées à Terra Madre 2008. Après avoir repéré de nombreux produits intéressants et uniques, l'objectif suivant a été de faire monter certains d'entre eux à bord de l'Arche du Goût. Quatre mois plus tard, sept produits étaient choisis avant d'être présentés à la presse et aux autorités en février dernier. L'Arche autrichienne comprend une variété ancienne de radis géant, deux fromages au lait cru, du safran cultivé en Autriche et une variété de pêches de vigne. La prochaine étape est la présentation de deux nouveaux projets de Sentinelles lors de Terra Madre Autriche, en octobre prochain, qui rassemblera tous les producteurs de l'Arche et des Sentinelles.

Pour découvrir les produits de l'Arche autrichienne:

www.slowfoodfoundation.com

De la table à la terre...

Slow Fish

Campagne Internationale: à chacun sa recette de poisson bon, propre et juste

Au cours de la 4ème édition de Slow Fish, le salon international de la pêche équitable (Gênes, du 17 au 20 avril 2009) se succéderont 23 Ateliers de l'eau, qui permettront de mieux comprendre la situation de nos mers. Il sera question, entre autres, de la manière dont nous pêchons, achetons, vendons et consommons le poisson ainsi que des politiques liées à la mer. À l'occasion de Slow Fish, une manifestation organisée par Slow Food et par la Région Ligurie, un petit guide à la consommation du poisson

sera présenté. Ce sera le lancement de la campagne italienne et internationale en faveur d'une consommation équitable de poisson.

Nous invitons tous les amateurs de poisson à participer à ce parcours. La campagne internationale débutera 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, que vous trouverez illustrées et plus détaillées, en anglais,

http://newsletter.slowfood.com/slow_fish/index.html

1. Trouvez le poisson :

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

- a. Une recette traditionnelle
- b. 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 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 ...), 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 !

Pour plus d'informations sur Slow Fish www.slowfish.it

En cuisine après l'école

Slow Food Waitakere et la chef de Terra Madre Claire Inwood prennent en charge l'Éducation du Goût des enfants de Ranui

Nouvelle Zélande - « À mon retour de Terra Madre 2008, je me sentais particulièrement motivée et inspirée pour tout ce qui touchait à l'éducation du goût, j'ai donc monté un cours pour enfants avec mon convivium de Slow Food Waitakere. Les cours se tiennent après l'école à Ranui, une zone à faible revenu à l'ouest d'Auckland. Ils ont lieu une fois par semaine, s'adressent aux enfants de six à douze ans et sont financés en partie par les collectivités locales, ce qui les rend accessibles à tous. Nous utilisons des produits frais issus du potager public, dans lequel notre convivium possède un carré. Même si l'éducation sensorielle ne constitue pas la base des cours, elle est partie intégrante du projet : sentir le basilic frais, écouter le grésillement des ingrédients versés dans une poêle, apprécier la consistance des légumes pendant qu'on les coupe ou la trame visqueuse des feuilles de riz mouillée que l'on utilise pour préparer les rouleaux orientaux. Les élèves sont fantastiques, tout excités devant les aliments et impatients d'apprendre tout en se montrant sensibles et responsables. Puisque la Nouvelle-Zélande abrite plusieurs communautés d'immigrés, nous cherchons également à réunir les différentes cultures alimentaires, un moyen efficace de se connaître et de connaître l'autre. En suivant la même logique, nous avons récemment mis en place des cours pour adultes, assurés par de talentueux « chefs au foyer » de différents horizons culturels, qui partagent leur savoir et racontent leur culture et leurs traditions alimentaires.

Mon emploi, dans le domaine de la restauration événement, me donne en permanence la possibilité d'enseigner ; qu'il s'agisse de la provenance de ces magnifiques figues locales, des recettes ou encore d'expliquer à quel point il est simple de fabriquer du pain, tout est prétexte à échanger. Dernièrement, j'ai conclu une série de cours avec un groupe dont la moyenne d'âge dépassait les 60 ans. Certains d'entre eux n'avaient jamais vu pousser une pomme de terre et ne savaient pas d'où proviennent les huîtres. En l'espace de 10 jours, je les ai vus prendre conscience du monde naturel qui les entoure et se détendre ».

Claire Inwood

Déléguée et chef de Terra madre 2008

seeq@paradise.net.nz

Étudiants à Stuttgart

Le Youth Food Movement participe à la troisième édition de la Foire de Slow Food à Stuttgart

Allemagne - La troisième édition de la Foire de Slow Food, qui s'est déroulée du 2 au 5 avril dans le cadre du *Markt des guten Geschmacks de Stuttgart*, s'est enrichie de dîners et de Slow Tours dans la région, sans parler d'un atelier et de séminaires centrés sur les thématiques importantes du « caractère régional » et de la « dénomination européenne d'origine ». La foire a également été l'occasion de fêter la naissance des deux nouvelles Sentinelles allemandes : la pomme de terre Bamberger

Hönla et le boeuf de Limburg. En outre, cette année le Youth Food Movement a participé à la manifestation avec son propre stand, où il assurait un programme parallèle de débats, d'ateliers, de projections de films et de spectacles musicaux avec comme mot d'ordre « Choisis le local ». Dans le même temps, une mini Pangée – Arche du programme d'échange du savoir a vu les jeunes intéressés séjourner quelques jours chez des producteurs de la région pour bénéficier de leur savoir-faire et de leurs connaissances. En prévision de l'événement, un Eat-in avait réuni le 31 mars sur la place centrale de la ville des étudiants, des agriculteurs, des artisans alimentaires et des personnalités politiques locales pour discuter des moyens de renforcer le marché alimentaire local. **Eat-in** – nom commun masculin 1. Groupe de personnes se retrouvant dans des lieux publics pour partager un repas cuisiné à la maison. 2. Effort délibéré pour réunir d'autres personnes afin de renforcer la communauté et d'élargir le mouvement pour la nourriture. www.eat-ins.org **Pour plus d'informations sur la manifestation : www.slowfood-messe.de Youth Food Movement: www.youthfoodmovement.org**

Un nouveau lieu d'échange

Le marché des producteurs de Tel-Aviv rejoint le réseau des Marchés de la Terre

Israël - Les chefs de Tel-Aviv arrivent de plus en plus tôt le vendredi matin sur la nouvelle zone portuaire pour acheter les produits de qualité supérieure directement auprès des producteurs qui participent chaque semaine au Marché de la Terre, le seul marché des producteurs de la ville. Une cinquantaine de producteurs alimentaires artisanaux de tout le pays, qui proposent des fruits et légumes frais et de saison, de l'huile d'olive, du fromage, de la bière et des plats nationaux comme le Tahini, sont en train de découvrir non seulement que leurs produits sont très populaires auprès des 4000 clients habituels, mais aussi que cette nouvelle expérience est un événement social agréable. Grâce au large éventail des traditions alimentaires représentées par les producteurs de différents groupes ethniques et religieux et à la diversité de la clientèle, le marché offre chaque vendredi une multitude d'échanges bigarrés. Le marché des producteurs, qui existe depuis un peu moins d'un an, a été lancé par deux jeunes femmes enthousiastes, les écrivains et chefs Shir Hapern et Michal Ansky. « Honnêtement, nous étions deux jeunes femmes qui en avaient marre de travailler dans l'industrie agro-alimentaire ! Marre de voir des légumes pâles et ternes dans les supermarchés. Marre de devoir se contenter de produits médiocres alors qu'Israël exporte des denrées de qualité supérieure en Europe. Marre de rentrer chez nous vertes de jalousie après avoir visité les marchés des producteurs en France, en Italie et aux États-Unis. Une fois qu'on s'est rendu compte de la différence flagrante de saveur, il est impossible de revenir aux anciennes habitudes de consommation. » Shir et Michal, qui a obtenu il y a peu un Master à l'Université des Sciences Gastronomiques, ont travaillé avec le convivium local de Slow Food pour créer ce marché, qui a été reconnu officiellement en février dernier comme Marché de la Terre. Il rejoint donc le réseau international de marchés des producteurs qui satisfont aux critères spécifiques de Slow Food. En tant que premier marché moderne des producteurs en Israël, ce marché crée un précédent important et constitue un bel exemple pour le futur : trois autres Marchés de la Terre sont déjà en projet.

Pour plus d'informations sur le Marché de la Terre de Tel-Aviv, allez sur: www.farmersmarket.com

Pour plus d'informations sur les Marchés de la Terre :

Gigi Frassanito pierluigi.frassanito@tiscali.it

www.mercatidellaterra.it (en italien)

Aide aux victimes du tremblement de terre

Italie - La tragédie qui s'est abattue sur les Abruzzes aux premières heures du 6 avril a mis la région à genoux et causé 287 morts, au moins 1,500 blessés et 28.000 délogés. "Nos amis d'Aquila vont tous bien, même s'ils ont eu très peur" a affirmé Raffaele Cavallo, président de Slow Food Abruzzo-Molise. "Le réseau régional de Slow Food s'est organisé pour offrir un abri à nos compatriotes les plus affectés par la furie du tremblement de terre. Et nous ne tarderons pas à mettre sur pied des initiatives visant à soutenir ceux qui ont été le plus durement touchés". Slow Food Italie s'est déjà mobilisée, en lançant une campagne de récolte de fonds et en travaillant coude à coude avec Slow Food Abruzzo afin d'évaluer à quelle initiative donner la priorité.

Tous ceux qui voudraient donner leur contribution peuvent le faire en cliquant ici, sur la page "Aidez-nous" du site Terra Madre, en choisissant « Earthquake Abruzzo » dans le menu défilant proposant un choix de projets. Quiconque voudrait apporter son aide peut le faire ici, **sur la page "Aidez-nous" du site de Terra Madre**, en choisissant "Abruzzo Earthquake" dans le champs permettant de choisir un projet.

Pour davantage d'informations, vous pouvez contacter Simona Piasentin s.piasantin@slowfood.it

Voix de Terra Madre

USA: Produits locaux à la cantine

"Je suis arrivée à Boston en 2003 pour travailler comme chef cuisinier. J'ai tout d'abord été cuisinière itinérante pour une entreprise internationale de services alimentaires. En général, je m'occupais de petits restaurants ou de la restauration dans des manifestations de dimensions variables. J'ai vu une grande quantité d'aliments et de structures, et j'ai nourri une foule de gens. Il est vraiment difficile d'imaginer quelles sont les dimensions du monde de la restauration, ni même avec quelle rapidité il procède...."

Riva Stevens
chef2riva@yahoo.com

Cliquez ici:
<http://www.terramadre.info/pagine/voci/leggi.lasso?id=3E6E345B0a2252AAF1yoJ2CF959A&n=fr>
pour lire le reste de l'histoire de Riva 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 convivioms 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&ln=en>

Traditions alimentaires

Dum Maalu

Découvrir le poisson séché à Gal Oya

Sri Lanka - « AU cours d'un voyage à Gal Oya l'an dernier, je me promenais dans les rues qui entourent les deux grands bassins intérieurs de cette région orientale lorsque j'ai aperçu un petit écriteau qui disait « Dum Maalu » (poisson fumé). Ce fut une découverte inattendue : alors que le poisson salé est un plat courant, à la base du régime alimentaire du Sri Lanka et utilisé comme un puissant condiment épicé pour accompagner le curry (on l'appelle sambol, « qui stimule l'appétit »), j'ignorais que le poisson fumé de production locale puisse encore faire partie de l'alimentation des villageois.

Autrefois, les aliments fumés constituaient une bonne partie de la cuisine traditionnelle du Sri-Lanka, et il était courant de voir dans chaque foyer un poêle placé sur une planche et recouvert d'une grille. De nombreux produits étaient fumés pendant la saison de leur abondance : des noix de cajou, de la viande, du poisson, etc ... Avec les modifications du style de vie et des habitudes de cuisine, le poêle à bois traditionnel est aujourd'hui synonyme de pauvreté et de vie rurale, ce qui a entraîné la perte de toute une gamme de saveurs et de plats qui faisaient encore partie du quotidien de la majorité du pays il y a une dizaine d'années. Le poisson fumé de Gal Oya provenait de bassins d'eau douce de la région et avait été fumé dans le jardin ; la qualité et le parfum du produit fini n'avaient rien à envier à ses homologues du nord

de l'Europe. Cette découverte est devenue un moment inoubliable au moment où la productrice nous a invité à partager avec elle le curry rouge qu'elle avait préparé avec le poisson fumé pour sa famille. ».

Ramya Chamalie Jirasinghe

Déléguée de Terra Madre 2008

Chamali31@yahoo.com

Pour nourrir nos librairies

Food Inc

Ce que nous réserve Slow Food on Film 2009

La prochaine édition de Slow Food on Film, du 6 au 10 mai, sera le cadre de la projection du film Food Inc., qui concourra dans la section Documentaires. Vous vous souvenez de The Corporation, le grand documentaire-pamphlet qui étalait au grand jour les mécanismes les plus répugnants des industries mondiales du nouveau millénaire ? Eh bien Food Inc. de Robert Kenner, produit par Participant à qui nous devons aussi le film d'Al Gore Une vérité qui dérange, est une sorte de The Corporation entièrement consacré à la grande industrie de l'alimentation. Réalisé au terme de six longues années de travail, en collaboration avec Michael Pollan (The Omnivore's Dilemma) et Eric Schlosser (Fast Food Nation), ce film puissant et émouvant met en avant les travers et les aberrations inhérentes à la production alimentaire de masse aux États-Unis, en remontant la chaîne alimentaire jusqu'au premier maillon. Et en nous présentant, à nous spectateurs-consommateurs, précisément ce que l'industrie voudrait nous cacher : l'origine de ce que nous mangeons.

Slow Food on Film est un festival international de cinéma et d'alimentation soutenu par le mouvement Slow Food et par la Cinémathèque de la Ville de Bologne.

Pour plus d'informations sur le programme du festival, cliquez sur www.slowfoodonfilm.it

Small is beautiful

Interdépendance des savoirs

Extrait d'une interview de Satish Kumar et de Simone Bobbio

India - Depuis plus de 20 ans, Satish Kumar consacre ses efforts intellectuels à améliorer l'éducation. Tout d'abord avec la naissance de la Small School dans les années 80, un petit collège fondé dans son village après la fermeture par le gouvernement anglais des institutions publiques pour centraliser l'éducation dans de

grands établissements où se regroupaient les étudiants des régions rurales. Ensuite, il a été l'un des acteurs du Schumacher College, un centre de formation post-universitaire sur l'application au monde du travail de valeurs équitables et écologiques qui reprend le nom de Ernst Friedrich Schumacher, un économiste d'origine allemande qui a su combiner dans l'après-guerre les théories économiques néoclassiques à grande échelle avec les intérêts locaux et le concept d'autosuffisance. Ce sont là les deux principales expériences qui lui ont permis de diffuser largement ses idées.

« Encore une fois, ces deux expériences sont nées dans l'idée de concilier mes deux moteurs intellectuels. Dans le cas de la Small School, l'idée est née du constat que nos enfants étaient obligés de voyager en bus pendant une heure pour rejoindre un grand collège avec 1600 autres élèves. Je voulais maintenir le caractère familial de l'école du village en instaurant entre les élèves et les professeurs un rapport d'amitié et non de peur, et ce même dans les tâches du quotidien telles que la préparation du repas et le ménage. Le Schumacher College, en revanche, est né de la philosophie holistique qui prévoit une approche globale de chaque question examinée : l'application des théories autour de Gaia en Occident. Après l'affirmation de Descartes « je pense donc je suis », la pensée philosophique européenne est devenue anthropocentrique et égocentrique. Pour ma part, je crois plutôt au « tu es donc je suis », une déclaration de dépendance de l'homme vis-à-vis de l'homme et de la nature. Cela suppose une démarche intellectuelle visant à comprendre l'interdépendance entre les savoirs plutôt qu'un examen en profondeur qui délaisse l'aspect transversal. Seules les plus jeunes générations pourront faire germer un nouveau système de valeurs, et en tant qu'adultes nous nous devons de les aider à exprimer cet immense potentiel ».

Ernst F. Schumacher, ***Sall is beautiful: economics as if people mattered***, édité pour la première fois en 1973, Blond & Briggs Ltd.

Slow Food et Terra Madre représentent pour moi...

« Je suis retraitée, et j'aime beaucoup rechercher et contacter les groupes et les personnes qui, comme vous, créent des valeurs dans cette société maltraitée par la «centrifugeuse» de la mondialisation. Nous sommes désormais presque tous conscients de la nécessité d'un changement de cap ! Personnellement, je pense que l'heure est favorable à un début de changement venu «d'en bas». Je sens que le moment est venu de s'en remettre à la «conscience individuelle» pour chacun de nos choix et de nos actes, sans attendre que les solutions nous arrivent toutes prêtes de l'extérieur !" »

niela Mapelli

Italie

daniela.mapelli@email.it