



# **La centralité de la nourriture**

**Document de congrès  
2012-2016**

## SOMMAIRE

|  |           |
|--|-----------|
| <b>1. QUI SOMMES-NOUS : Introduction historique</b>                                  | <b>3</b>  |
| <b>2. DE QUOI PARLONS-NOUS : Le droit à l'alimentation</b>                           | <b>5</b>  |
| 2.1 De l'alimentation à la fertilité des sols  | 9         |
| 2.2 De l'alimentation à la salubrité de l'eau  | 10        |
| 2.3 De l'alimentation à la salubrité de l'air  | 11        |
| 2.4 De l'alimentation à la défense de la biodiversité                                | 12        |
| 2.5 De l'alimentation au paysage   | 15        |
| 2.6 De l'alimentation à la santé   | 16        |
| 2.7 De l'alimentation à la connaissance et à la mémoire                              | 17        |
| 2.8 De l'alimentation au plaisir, à la vie en société, à la convivialité, au partage | 19        |
| <b>3. QUE FAISONS-NOUS</b>   | <b>20</b> |
| 3.1 Le retour à la terre   | 20        |
| 3.2 La lutte contre le gaspillage  | 22        |
| 3.3 L'économie locale et la démocratie participative                                 | 23        |
| 3.4 L'éducation permanente   | 25        |

Textes de Carlo Petrini, Carlo Bogliotti, Rinaldo Rava et Cinzia Scaffidi



## **1. QUI SOMMES-NOUS : Introduction historique**

Le Congrès Mondial de Slow Food qui se tient du 27 au 29 octobre 2012 est le sixième dans l'histoire du mouvement. Il se déroule en même temps que la cinquième rencontre de Terra Madre et devra s'exprimer sur les thèmes politiques et culturels qui sont à la base de l'action quotidienne des 1 500 conviviaux et 2 500 communautés de la nourriture répartis dans 130 pays du monde. Ce réseau articulé et complexe est appelé à discuter et à partager des visions et des projets capables de donner du sens à son action. Les idées, les valeurs et les groupements locaux (conviviaux et communautés de la nourriture) sont le bien le plus précieux de Slow Food, les fondations du mouvement, tandis que les structures organisationnelles au niveau régional, national ou international sont des instruments au service du réseau, de sa diffusion et de son enracinement dans les territoires.

La flexibilité et la capacité d'adaptation de ces structures organisationnelles ont représenté au fil du temps la vraie capacité d'évolution de Slow Food. Au cours de notre histoire, certaines formes d'organisation ont mieux fonctionné que d'autres : lors d'une évolution, il est normal que se succèdent les erreurs et les succès. Cependant, ce sont avant tous les visions et les idées susceptibles d'engendrer de bonnes pratiques qui insufflent aux mouvements leur vivacité et leur pérennité. Plus ces idées sont diversifiées, partagées et adaptées à chaque territoire, et plus les perspectives seront amples.

Pour la première fois en plus de vingt ans de vie associative, un document de congrès est traduit dans les langues de tous les pays où nous sommes présents, diffusé auprès des membres, des conviviaux et des communautés, envoyé aux médias, aux institutions politico-culturelles et aux autres organisations qui agissent sur le front de la défense de l'environnement, des biens communs et des droits primordiaux.

Notre espoir est que cette démarche puisse favoriser un grand débat mondial avant la tenue du Congrès et se révéler utile aux idées et aux pratiques des différents territoires.

Nous souhaitons que ce document reste ouvert, et qu'il serve à stimuler le potentiel mondial que nous devons à notre extraordinaire diversité. Cette même diversité que nous avons su réunir pour former une fraternité, car nous croyons que seule la fraternité est capable de faire face à la complexité à l'échelle mondiale.

Il est impossible de diriger la diversité, mais il est possible de l'aimer : le partage des idées est un acte de liberté ; union et diversité peuvent de ce fait marcher et progresser ensemble.

Le Manifeste Slow Food, rédigé avec poésie et intelligence par Folco Portinari et signé en décembre 1989 à Paris par les fondateurs du mouvement, a été le premier chapitre d'une pensée désormais partagée aux quatre coins du monde. Son caractère original est toujours d'actualité et a inspiré l'histoire de Slow Food. Le droit au plaisir,



## Slow Food®

l'importance de revenir à des rythmes de vie conscients et la valeur de la biodiversité culturelle sont les thèmes sur lesquels se sont formés au moins deux générations d'acteurs de Slow Food.

Au cours de la seconde moitié des années 90, la prise de conscience que le monde de la gastronomie devait se mobiliser pour sauvegarder le grand patrimoine agro-alimentaire menacé par les productions massives est devenue pour Slow Food la source d'inspiration qui a donné naissance à l'Arche du Goût et aux Sentinelles. Défendre des espèces végétales, des races animales et des savoirs menacés d'extinction a été l'emblème, porté avec force et prestige, de notre travail. Au tournant du siècle, notre organisation et notre réseau avaient déjà gagné du terrain dans la plupart des pays occidentaux, mais le véritable essor était encore à venir.

En 2004, Terra Madre s'impose comme l'initiative la plus importante et la plus ambitieuse menée par Slow Food : un rêve qui se réalise et qui étend, à chaque nouvelle édition, son influence sur tous les continents. Terra Madre soutient le travail et la fierté des communautés de la nourriture, qui voient leurs sacrifices et leurs idées reconnus au sein du réseau. Terra Madre signale à toutes et à tous l'iniquité évidente d'un système alimentaire mondial qui appauvrit les ressources de la planète et compromet l'avenir des générations futures.

Terra Madre nous force à élaborer un concept de qualité alimentaire qui ne concerne pas seulement les qualités gustatives, mais qui comprend au sens large le respect de l'environnement et la juste rémunération des producteurs.

« Bon, propre et juste » est la synthèse d'un modèle qui assure non seulement la cohésion interne de notre mouvement mais aussi sa légitimité, et le respect dont il bénéficie à l'extérieur. En 2007, le Congrès Mondial de Puebla, sur le continent américain, a également saisi cette onde d'innovation en accordant une attention particulière à la situation des jeunes, qui portent sur Slow Food et Terra Madre un intérêt croissant, en raison du Youth Food Movement et de l'Université des Sciences Gastronomiques. Depuis Puebla, les graines de Terra Madre et de Slow Food ont continué à germer avec toujours plus de vigueur. Nous sommes au début d'un essor puissant et varié, destiné au cours des prochaines années à s'étendre encore, jusqu'à dépasser les limites d'une pensée gastronomique vieillie et inadaptée.

Une vision holistique de la gastronomie, et le renforcement de notre capacité à aller au-delà de concepts peu respectueux de la valeur des différentes cultures de la planète, tels sont les plus beaux défis qui nous attendent pour les années à venir. Ce qui, au début, semblait une intuition géniale est devenu avec le temps une certitude partagée : la position centrale de l'alimentation est un point de départ hors du commun pour la construction d'une nouvelle politique, une nouvelle économie, un nouveau mode de vie en société. Cette certitude a mûri avec le temps au sein de Slow Food et aussi dans les consciences de millions de personnes autour du monde.

La position centrale de l'alimentation que ce document entend affirmer avec force se base sur la conviction que l'alimentation bonne propre et juste est un droit primordial de l'humanité, qui garantit la vie du genre humain, et celle de notre planète.

Cette affirmation aura des conséquences importantes sur notre manière d'agir et de



travailler : elle nous aidera à dépasser l'étroitesse coutumière du gastronome qui ne voit pas plus loin que son assiette, pour nous amener là où la sobriété rencontre l'authentique plaisir, où l'agriculture éclairée se fait chantre du bon et du beau, où la saveur va de pair avec le savoir et où l'économie locale se préoccupe de la santé de la planète et de l'avenir des jeunes. Sans le droit à une alimentation bonne, propre et juste pour tous, impossible de voir se réaliser ces projets et l'humanité toute entière en souffrira, tout comme la terre qui nous nourrit tous.

Pour la première fois, la composition de notre Congrès est l'expression d'un véritable réseau mondial, comme en témoignent la multitude de délégués ainsi que la diversité des cultures, des croyances, des histoires individuelles et collectives. Nous sommes depuis longtemps convaincus que Slow Food et Terra Madre peuvent se dynamiser et se renforcer mutuellement, en passant outre certains préjugés organisationnels nés de sensibilités différentes.

C'est un pari ambitieux, qui mérite d'être vécu.

Le débat autour de ce document sera soutenu par des rencontres et des réunions dans toutes les régions du monde où vit et travaille un convivum Slow Food ou une communauté de Terra Madre.

Que cette richesse extraordinaire puisse nous donner à tous l'énergie pour continuer à rêver.

## **2. DE QUOI PARLONS-NOUS : Le droit à l'alimentation**

Dire que l'alimentation doit redevenir l'élément central des réflexions qui concernent l'homme est un propos éminemment politique. Les consommateurs alimentaires sont une « non-catégorie » : les actions ciblant les consommateurs alimentaires sont dirigées vers l'ensemble du genre humain, et constituent donc des actions politiques par excellence.

Aujourd'hui, les consommateurs sont vus comme ceux qui « achètent » la nourriture. Or, si l'alimentation n'est abordée qu'en termes de ventes et d'achats (tombant ainsi sous le coup des politiques économiques et non plus de la politique en tant que telle), on perd de vue la conception de l'alimentation en tant que droit. À l'inverse, les aspects essentiels à la survie relèvent de la sphère des droits ; c'est pour cela que nous parlons de droit à l'alimentation et de droit à l'eau.

Depuis sa première mention dans l'art. 11 du Pacte international relatif aux droits économiques, sociaux et culturels adopté par l'Assemblée Générale des Nations Unies en 1966, l'idée d'un droit à l'alimentation est accompagnée de l'idée du droit fondamental d'être à l'abri de la faim.

L'alinéa 1 de cet article reconnaît « le droit de toute personne à un niveau de vie



## Slow Food®

suffisant pour elle-même et sa famille, y compris une nourriture, un vêtement et un logement suffisants, ainsi qu'à une amélioration constante de ses conditions d'existence. » et l'alinéa 2 énonce « le droit fondamental qu'a toute personne d'être à l'abri de la faim ».

Sans ce second alinéa, l'article 11 ne nous interrogerait pas comme il le fait aujourd'hui de manière pressante. Arrêtons-nous sur le choix des mots. Il est question de se mettre à l'abri de la faim. Car la faim est une forme d'esclavage : c'est avant tout un esclavage physique qui peut se traduire en un esclavage économique et social, qui s'étend souvent jusqu'aux gouvernements des pays esclaves de la faim en devenant un esclavage politique.

C'est pourquoi il est temps de lancer, y compris au sein de notre mouvement, une ère de lutte déclarée contre la faim de même que l'ère de la lutte contre l'esclavage s'est ouverte jadis. Cela a été une lutte de longue haleine, qui a duré trois siècles et qui n'a pas encore été gagnée dans certains endroits du monde, par bonheur peu nombreux. Nous devons lutter contre la faim car elle constitue une forme d'injustice, de violence infligée à des êtres humains disposant des mêmes droits que nous. Et nous ne pourrions pas nous sentir « chez nous » dans notre droit garanti à l'alimentation tant que nous ne serons pas assurés que toutes et tous verront ce droit respecté.

Un autre passage de cet article attire notre attention : c'est « [l'] amélioration constante de ses conditions d'existence. » Nous devons nous interroger sur une éventuelle limite de cette « amélioration constante » ; nous devons nous interroger sur le concept de limite. Celles et ceux qui disposent de la garantie du droit à l'alimentation, et qui sont à l'abri de la faim, ont-ils le droit de se préoccuper de l'amélioration de leurs propres conditions de vie alors qu'une partie de l'humanité n'a pas encore atteint ces garanties ? Sommes-nous arrivés à un point où l'amélioration des conditions de vie de l'un compromet l'accès à l'alimentation de l'autre ?

Il est du devoir d'une association comme la nôtre de contribuer à repenser les implications de ces droits, car Slow Food protège le droit au plaisir et qu'il n'existe pas de plaisir qui soit fondé sur la souffrance et l'esclavage d'autrui.

Un autre sujet de réflexion est l'absence du droit à l'alimentation dans l'art. 6, qui traite du droit à la vie : comment l'expliquer ? La vie fait partie des droits civils et politiques ; l'alimentation des droits économiques, sociaux et culturels. Quant à l'eau, elle était totalement absente mais elle a fait son apparition parmi les droits en 2010, lorsque l'Onu a finalement reconnu le droit à une eau potable, salubre et propre comme étant un droit essentiel « au plein exercice du droit à la vie et de tous les droits de l'homme ».

C'est comme si l'acte de s'alimenter était, en comparaison, accessoire. Dans ce texte, l'alimentation n'a pas le statut de droit politique et civil qui est accordé à la vie. Notre association se doit de lancer un débat, sur des bases très concrètes, afin que le droit à l'alimentation soit incorporé dans le droit à la vie et dans la mise à l'abri de la faim. Elle doit également travailler de manière concrète à l'exercice de ces droits.

Naturellement, ce texte est un enfant de son époque, et en particulier de la conviction



## Slow Food®

que l'humanité serait capable de se défaire de ses besoins, de ses dépendances physiques. La « vie » est presque un concept abstrait ; l'alimentation, l'un des éléments de dépendance, est rangée parmi les droits sociaux et économiques. Toutefois, il convient de corriger ici l'origine de l'un des points, car la nourriture ne peut être la prérogative de celles et ceux qui disposent d'argent pour l'acheter.

Le rêve d'une vie indépendante des saisons, et de manière plus générale indépendante du temps et des changements, a été l'utopie de liberté partagée par de nombreuses civilisations et reposait sur deux piliers fondamentaux : le progrès technique et l'argent. Les pays qui disposeraient de technologies et de finances suffisantes auraient vu leur droit à l'alimentation assuré. L'industrie alimentaire et l'agriculture d'inspiration industrielle, orientée vers le marché, furent les principaux hérauts de cette vision.

Mais un droit universel, intrinsèquement lié à l'existence même de l'homme, ne peut être soumis à quelque condition que ce soit : sans technologies et sans argent, comment garantir l'accès à l'alimentation ?

Ce n'est pas tout : les dégâts infligés par ce type d'agriculture à la planète et à la santé humaine sont aujourd'hui flagrants. Ce système, en plus de ne pas s'occuper de l'humanité dans son ensemble mais seulement de celles et ceux qui peuvent payer, a également endommagé les ressources de tous, mêmes de celles et ceux qui n'ont pas bénéficié des résultats, et a contribué à éloigner les plus faibles de la satisfaction des droits fondamentaux.

La définition du droit à l'alimentation a été examinée par le Haut Commissariat aux droits de l'homme, qui en a tiré plusieurs obligations pour les États :

- l'obligation de **respecter**, c'est-à-dire de ne pas interférer avec les moyens de subsistance de leurs citoyens et avec leur capacité de pourvoir à eux-mêmes ;
- l'obligation de **protéger**, qui implique la constitution d'un système de règles relatives à la sécurité alimentaire, à la protection de l'environnement et à la propriété de la terre ;
- l'obligation de **garantir**, et donc de permettre par le biais de politiques adaptées, l'accès des plus faibles aux ressources ou, dans des cas extrêmes, une assistance directe qui puisse tout au moins mettre à l'abri de la faim.

La première de ces obligations suffirait à déclarer nocif le système agro-alimentaire de type industriel élaboré ces soixante dernières années par l'organisation internationale des marchés. Selon Slow Food et Terra Madre, cette obligation concerne le respect des agricultures traditionnelles et durables, les seules à avoir protégé la biodiversité agricole, les ressources et les diversités culturelles et dont les porte-étendards sont les producteurs à petite échelle, les femmes, les personnes âgées et les peuples indigènes.

L'expérience de Slow Food, tout d'abord avec les Sentinelles, puis par le biais du Prix



## Slow Food®

pour la défense de la biodiversité et plus récemment grâce à Terra Madre, nous a enseigné que la sécurité alimentaire, entendue au sens de qualité, de disponibilité et de diversité de l'alimentation, n'est pas garantie par les systèmes qui produisent un faible nombre de produits à grande échelle, sans références aux cultures locales et avec comme but principal celui d'améliorer leur positionnement sur les marchés internationaux.

De ce point de vue, le travail que nous avons récemment mené en Afrique, le continent qui paie le prix le plus élevé en termes de droits à l'alimentation, nous encourage à poursuivre avec vigueur dans cette direction du fait de sa valeur d'exemple. Les mille jardins en Afrique, la lutte contre l'accaparement des terres, les marchés de producteurs, les communautés de la nourriture, les droits des peuples indigènes et les luttes de nos membres africains nous ont conforté dans l'idée que le travail effectué en partenariat avec les communautés locales est indispensable à la garantie du droit à l'alimentation. Du fait de notre sentiment de fraternité universelle, l'exemple de l'Afrique nous force donc à soutenir de manière active le travail du réseau africain qui agit au sein du mouvement. Ce réseau a parfaitement compris que l'Afrique tient son avenir entre ses mains, sans pour autant perdre de vue la principale cause des problèmes du continent, à savoir le colonialisme sous ses formes anciennes et modernes. De notre côté, il convient de garder à l'esprit que l'avenir de l'Afrique est l'avenir du monde. Décoloniser notre pensée, à l'enseigne de la réciprocité et du don, est également une manière indirecte de soutenir nos communautés, c'est-à-dire notre droit à l'alimentation partout dans le monde.

La sécurité alimentaire et le droit à l'alimentation ne peuvent en effet se réaliser que dans le respect des diversités culturelles, sources de bien-être physique et psychique dans les communautés. Ceci implique la vitalité des petites économies locales qui prennent soin de leur territoire et réactivent des canaux d'activité et de croissance humaine, et qui constituent des expériences modèles, adaptables et reproductible partout.

Pour toutes ces raisons, l'action de replacer au centre des politiques le droit à l'eau, le droit à l'alimentation et la mise à l'abri de la faim équivaut à mettre l'humanité, et non plus les marchés, au centre des préoccupations. Nous sommes convaincus que cela relève du devoir d'une politique attentive à la défense du bien commun et qu'il s'agit du domaine dans lequel notre association doit agir avec toujours davantage de détermination, à de nombreux niveaux et sur plusieurs fronts.

Nous devons engager un combat sans merci contre la mortalité causée par la famine, en Afrique comme en Amérique du Sud, en Asie comme aux États-Unis, dans les campagnes comme dans les métropoles. Il n'existe aucune bataille plus urgente, il n'y a pas de priorités alternatives. Nous ne pouvons pas parler de durabilité, de droits ou d'avenir si nous ne parlons pas aussi, et avant tout, de la faim. Slow Food entend mener ce combat sans retenue et s'engager dans la bataille sans la moindre hésitation. La Fao estime que 34 milliards de dollars par an suffiraient à changer de cap une bonne fois pour toutes. C'est une somme ridicule si on la compare aux efforts consentis pour sauver les banques européennes et américaines de la crise financière. Il est de notre devoir à tous de solliciter chaque gouvernement, pour faire de la lutte





contre la faim la priorité de la politique mondiale. Nous ne pouvons plus nous permettre d'attendre.

## **2.1 De l'alimentation à la fertilité des sols**

L'alimentation est ce qui devrait nous rappeler tous les jours que nous faisons partie de la Nature, que nous lui appartenons, que nous vivons en elle, au sein du plus grand système vivant. L'alimentation vient de la Nature par le biais de la Terre, elle devient culture par notre intermédiaire avant de retourner à la Nature, toujours à travers la Terre. Exactement comme pour nous, qui faisons à nouveau partie de la Terre dès la fin de notre vie.

Notre métabolisme est celui de tous les systèmes vivants : animaux, plantes, micro-organismes et la Terre elle-même. Des poètes anciens ont défini le métabolisme comme « le souffle de la vie ». Je mange quelque chose qui provient de la Terre, je le digère, j'absorbe son énergie puis je le restitue à la Terre. La planète sur laquelle nous vivons fonctionne aussi sur ce modèle, et son métabolisme est ce qui garantit la vie.

Le sol est lui aussi un système composé d'êtres vivants, et la fertilité des sols, indispensable à garantir la vie de chacun d'entre nous comme celle de la planète, dépend de la vie de ces organismes : pour chacun de ces deux aspects, la production alimentaire est un élément fondamental. Le sol mange ce que nous lui restituons, avant de le digérer et de le restituer à son tour dans un cycle continu fait de connexions que la science n'est pas encore parvenue à expliquer en totalité. Menacer et compromettre la fertilité des sols, et avec elle tout ce système vivant, revient à compromettre le « souffle de la vie » sur Terre, notre vie et celle de la planète que nous habitons.

Choisir ce que nous mangeons nous permet de défendre cette fertilité toujours plus menacée. Partout dans le monde, elle est compromise par les pratiques intensives (culture et élevage) de l'agriculture industrielle, par l'abus de substances chimiques répandues sur les terres, par les rejets et le purin que le sol ne parvient pas à métaboliser, par les scories industrielles ou encore par les déchets...

Le plus souvent, ce sont d'autres spéculations qui tuent littéralement les sols : cela peut parfois être le cas de grands sites d'énergies renouvelables, comme des panneaux photovoltaïques posés sur des terres fertiles, mais aussi être le fait d'ouvrages tels que des digues, des ponts ou des routes. Quelquefois, les bienfaits apportés par ces constructions ne suffisent pas à compenser la perte, définitive, des terres fertiles. Mais dans plusieurs régions de la planète, notamment celles considérées comme les plus « développées », la fertilité du sol rencontre deux autres grands ennemis : la bétonisation et l'urbanisation sauvage. Nous ne disposons pas de données suffisantes pour représenter l'ampleur de ce problème à l'échelle mondiale (qui ne frappe probablement pas encore de nombreuses communautés rurales, ou seulement en partie), mais dans plusieurs régions du monde la construction de maisons, d'immeubles, de centres commerciaux ou de sites industriels sacrifie chaque



jour d'immenses quantités de terre parfaitement aptes à la production alimentaire ou à garantir ce « souffle de la vie », ne serait-ce qu'en restant non cultivées et en absorbant les eaux de pluie. Ces sols « consommés » sont perdus à jamais.

En tant que simple habitant de la planète, il est difficile de s'opposer de manière individuelle à ces constructions et à ces ouvrages, mais il est plus facile de s'engager par le biais du mouvement Slow Food et du réseau de Terra Madre, surtout si nous unissons nos forces à celles d'autres organisations pour mieux faire entendre la voix de celles et ceux qui défendent la fertilité des sols comme un bien commun. De plus, l'on peut choisir ou cultiver une alimentation qui respecte et conserve la fertilité des sols. Telles sont les armes dont nous disposons en tant que producteurs et co-producteurs alimentaires, pour transformer le simple acte de manger en un message destiné à celles et ceux qui ont perdu de vue le caractère sacré de la fertilité des sols et qui ont oublié que lorsqu'un terrain est tué, il est très peu probable qu'il puisse retourner à la vie. Avec une alimentation bonne, propre et juste placée au centre de notre existence, nous contribuons à garantir le « souffle de la vie » pendant les siècles prochains.

## **2.2 De l'alimentation à la salubrité de l'eau**

Tout comme notre corps, notre planète est composée d'environ 70 % d'eau. Les étendues de terre que nous habitons sont entourées et traversées par l'eau. D'une manière ou d'une autre, toutes nos actions se répercutent sur une étendue d'eau, qu'il s'agisse de la mer, d'un fleuve d'un lac ou même de l'air, qui transportera jusqu'à l'eau les substances qu'il contient.

L'approche interdisciplinaire qu'exige l'analyse de tout problème ayant trait à la nature est encore plus indispensable lorsqu'on s'intéresse à l'eau : il nous faut comprendre l'impact de nos comportements terrestres sur la qualité des eaux intérieures et des mers, que ces comportements soient rattachés au monde agro-alimentaire ou aux nombreux autres secteurs de l'activité humaine, du transport à l'industrie, du bâtiment au tourisme.

C'est pourquoi Slow Food est de plus en plus souvent appelé à se prononcer sur des questions sans lien apparent avec ses thèmes de prédilection. Nos comportements de consommateurs-utilisateurs comportent la même part de responsabilité que ceux des acteurs politiques ou industriels. Il faut apprendre à penser en termes d'« empreinte aquatique » (water footprint) : comment et sur quelles distances nous nous déplaçons, quelle surface de sol nous occupons (et contribuons donc à imperméabiliser), quelle quantité d'eau nous n'économisons pas ou gaspillons, quelle quantité d'eau a « coûté » l'alimentation que nous choisissons. La planète ne compte qu'un seul réseau aquatique. La vie de chaque goutte d'eau que nous buvons est reliée à la vie de la mer. La vie du fleuve qui traverse notre ville avant d'atteindre la mer est reliée à l'eau utilisée par nos industries.



Les aspects à prendre en compte sont au moins trois.

Dans le premier, nous pouvons regrouper toutes les activités humaines qui ne concernent pas l'alimentation : la construction de routes, le transport et les activités industrielles, par exemple. Toutes ces activités ont besoin d'eau et ont des conséquences sur l'eau.

Dans le second, nous pouvons inclure toutes les activités relatives à l'agro-alimentaire, y compris la production d'énergies alternatives : la manière dont nous cultivons nos champs ou élevons nos animaux peut être lourde de conséquences pour la nappe phréatique, ou très coûteuse en termes de consommation d'eau. En général, les cultures et les élevages à grande échelle, qui concernent des variétés ou des races non traditionnelles et par conséquent non adaptées au territoire en question, supposent une consommation hydrique et énergétique assez élevées et impliquent un gaspillage d'eau important, en plus d'émettre (ou de ne pas stocker) de grandes quantités de CO<sub>2</sub>, facteur supplémentaire de perturbation du cycle de l'eau qui contribue lui aussi au changement climatique. Celui-ci est à son tour à l'origine de troubles. Il en va de même pour les processus de transformation et de distribution de l'alimentation industrielle.

Le troisième aspect concerne l'alimentation qui nous vient directement de l'eau, c'est-à-dire la pêche, et plus particulièrement la pêche en mer. À l'échelle planétaire, la situation des mers est préoccupante : en plus de supporter les conséquences des activités humaines effectuées sur la terre ferme, elles sont soumises à une pression de pêche qui est en train de se transformer en menace vitale pour un bon nombre d'espèces. Il suffit de se pencher sur l'échelle de l'activité pour se rendre compte des possibilités de nuire (et de gaspiller) de la pêche industrielle, et à l'inverse, du degré de durabilité que la petite pêche côtière est en mesure de garantir. D'autre part, les tentatives de reproduire dans l'eau les modèles productifs mis en place sur terre ferme (l'élevage) ont clairement démontré qu'à de rares exceptions près, les répercussions écologiques sont telles qu'il est pour l'heure impossible de les considérer comme une alternative viable à la pêche.

Tout cela nous concerne, et Slow Food doit renforcer son implication dans ce domaine.

### **2.3 De l'alimentation à la salubrité de l'air**

Dans nos villes, le niveau de poussières fines et de métaux lourds contenus dans l'air stationne au-dessus du seuil d'alerte une bonne partie de l'année. Ces particules augmentent les risques de maladies pulmonaires et de la peau, tandis que le taux de tumeurs est lui aussi à la hausse. La qualité de notre air se détériore en permanence, et avec elle notre qualité de vie. Les conséquences en terme de santé (et par conséquent en terme de dépenses) pèsent de plus en plus sur les budgets familiaux et publics.



En 2010, 115 millions de containers ont été déplacés dans le monde, ce à quoi il convient d'ajouter les flux routiers et ferroviaires de marchandises n'ayant pas eu recours à ce mode de transport. Cela signifie que le commerce mondial a un impact extrêmement important sur la qualité de l'air de la planète. Dans ce contexte, l'alimentation contribue grandement à faire augmenter des chiffres déjà stratosphériques, puisque des quantités énormes de produits alimentaires font le tour du monde pour arriver du champ à la table.

La production alimentaire doit être durable et favoriser la qualité de vie et de l'environnement, à commencer par l'air. Cela n'est possible qu'au travers d'une agriculture durable à petite échelle ; la monoculture conçoit l'aliment comme une marchandise, dont la valeur est exclusivement dictée par le prix, ce qui la rend fondamentalement incapable de prendre en considération les conséquences des transports et des traitements chimiques. Les monocultures sont dangereuses pour l'environnement et pour les populations voisines des plantations. La qualité de l'air est détériorée par les agents chimiques (engrais et pesticides), un fardeau encore sensiblement alourdi par la grande quantité de CO<sub>2</sub> émise pour permettre aux produits de voyager d'un bout à l'autre du monde.

Cela ne peut plus et ne doit plus être toléré : il en va de la salubrité de l'air que nous respirons, c'est notre qualité de vie et notre survie même qui sont en jeu. Il est impensable de conserver à l'avenir un système agricole qui prévoit de faire arriver sur les tables de chacun d'entre nous une alimentation qui aura en grande partie été produite à des milliers de kilomètres de là et été conservée parfois très longtemps pour lui permettre de survivre à ce voyage inutile.

Nous devons et nous voulons remettre en question les fondements d'une agriculture qui est devenue une menace pour l'environnement, afin de les modifier en profondeur. Petite échelle, local et biologique sont nos éléments de réponse face à l'industrie agro-alimentaire coutumière des externalités négatives.

## **2.4 De l'alimentation à la défense de la biodiversité**

La question de la biodiversité figure depuis longtemps au nombre des priorités de Slow Food et Terra Madre. Par le terme biodiversité, nous désignons l'ensemble des formes vivantes sur la planète, ce qui comprend évidemment les différentes espèces mais aussi les écosystèmes dans leur ensemble.

La période allant de 2011 à 2020 a été déclarée « décennie de la biodiversité » par les Nations Unies, et Slow Food entend bien jouer le rôle qui lui revient dans ce contexte.

Nous avons toujours prôné une alimentation bonne, propre et juste, ce qui revient à détenir un instrument inégalable de lutte contre la perte de biodiversité à de nombreux niveaux, aussi bien dans l'environnement sauvage que dans le monde agricole. Promouvoir l'alimentation locale et les productions de qualité à petite échelle signifie en effet protéger des races animales et des variétés végétales parfois moins productives dans l'absolu, mais qui ont développé au cours de millénaires d'évolution



d'importantes capacités d'adaptation à un contexte biologique et pédo-climatique donné.

Il est nécessaire d'insister sur ce point et de faire prendre conscience au plus grand nombre des bienfaits de l'alimentation de qualité sur la conservation de la biodiversité, aussi bien biologique que culturelle.

Les chiffres sont alarmants et font désormais l'objet d'une attention croissante au niveau institutionnel : avant la fin de ce siècle, 10 % de toutes les espèces vivantes auront disparu si le rythme actuel se maintient. Ajoutons à cela un élément fondamental pour comprendre la portée et l'amplitude du phénomène : les espèces sauvages ne sont pas les seules à être menacées d'extinction, les espèces domestiques destinées à la production alimentaire sont aussi, voire surtout, en péril. « La FaO estime aujourd'hui qu'environ 75 % des variétés de cultures agricoles ont été perdues et que les trois quarts de l'alimentation mondiale dépendent à peine de douze espèces végétales et de cinq espèces animales » [Document de position de Slow Food sur la biodiversité]. Cela signifie que nous posons actuellement les bases d'une plus grande fragilité du système vivant dont nous faisons partie, qui aura de moins en moins de ressources à sa disposition pour répondre, par l'adaptation, aux changements inéluctables et aux problématiques croissantes qu'entraînera un usage immodéré des ressources naturelles.

La biodiversité nous offre des services qu'il nous est impossible de reproduire autrement et dont nous ne pouvons nous passer. Pour citer seulement les aspects macroscopiques, un système au taux de biodiversité élevé peut répondre correctement aux changements climatiques et même jouer un rôle essentiel de régulateur du climat en maintenant des conditions constantes, en freinant le réchauffement de la planète et en protégeant de vastes zones du globe des risques de déséquilibre hydrogéologique. De même, la biodiversité comporte également une valeur esthétique (et donc économique, car une grande partie de notre tourisme repose par exemple sur nos paysages agricoles) ainsi que spirituelle (et par conséquent de défense de la santé collective), sans oublier sa fonction régénératrice. Ce n'est pas un hasard si les régions présentant le taux de biodiversité le plus élevé sont celles où la régénération des sols est la plus importante et la plus rapide, et celles où les conséquences des agents polluants introduits de manière artificielle par les activités humaines sont les plus faibles.

La biodiversité n'est pas seulement importante du point de vue des espèces animales et végétales en tant que telles, elle s'inscrit aussi en relation avec toutes sortes d'activités humaines (la cuisine, l'artisanat, qu'il soit alimentaire ou pas, la médecine traditionnelle, les rites et les fêtes...) qui ne peuvent pas survivre face à la standardisation des cultures et des méthodes de travail ainsi que de transformation.

Face à un système productif qui met en danger la survie de la planète, il convient d'opposer la vision d'une alimentation telle que la conçoivent Slow Food et Terra Madre : l'alimentation ne peut pas et ne doit pas devenir une menace pour la biodiversité. Aujourd'hui, nous nous trouvons pourtant dans une situation paradoxale



## Slow Food®

mais réelle, à un moment historique où la principale menace pour la vie d'innombrables espèces est précisément la production alimentaire, un élément indispensable à la vie.

L'alimentation produite à grande échelle, l'industrie agricole, la monoculture et l'agriculture chimique sont les principales responsables de ce désastre, alors même que l'agriculture locale et durable, basée sur des méthodes et des espèces autochtones, qui n'abuse pas des produits chimiques, qui ne gaspille pas de ressources hydriques et qui ne se préoccupe pas seulement de la quantité, constitue un instrument efficace pour corriger les dérives actuelles. Nous ne pouvons pas continuer sur cette route. Si l'agriculture parvient à assurer son salut, et par la même occasion celui de la planète, elle le fera en privilégiant la dimension locale, les variétés traditionnelles et autochtones ainsi que la petite échelle. Il n'existe aucune autre route. Les communautés de la nourriture de Terra Madre sont un exemple de ce modèle vertueux.

La question des variétés traditionnelles et autochtones mérite que l'on s'y attarde davantage. Les semences sont à la base de toute forme d'agriculture, elles en déterminent non seulement les productions mais aussi le modèle.

La monoculture, l'agriculture dite industrielle et orientée vers le marché, se base sur la performance productive de ses semences : elles doivent être uniformes et toujours identiques, quels que soient le lieu et le climat. Les « hybrides commerciaux », par exemple, fruits de croisement entre des lignes parentales pures, donnent d'excellents résultats à la première génération, mais doivent être soutenus par bon nombre d'intrants externes (eau, antiparasitaires, insecticides) car ce ne sont pas des « familles ». Ces semences ne contiennent pas cette variable qui se transforme en résistance et permet aux espèces autochtones, multipliées de manière traditionnelle, de répondre avec davantage de flexibilité aux défis du climat et aux conditions d'un territoire donné.

L'agriculture durable, celle qui cherche à réduire autant que possible ses répercussions sur les ressources et même à préserver leur santé, a besoin des semences traditionnelles. Elle a besoin de sauvegarder les compétences relatives à leur reproduction, à leur multiplication et à leur renouvellement. Aujourd'hui, ces semences sont de moins en moins connues et diffusées, et les compétences nécessaires à leur défense sont de moins en moins répandues. Nous pouvons encourager toujours plus de gens à cultiver leur propre jardin, mais si ces jardins disposent uniquement de semences hybrides commerciales, alors ils ne pourront accomplir que la moitié du travail : ils seront importants pour la santé, pour l'économie et pour le paysage, mais ils ne parviendront pas à mieux protéger la biodiversité des semences ni à protéger l'environnement.

Les nombreux agriculteurs qui savent encore reproduire et multiplier leurs semences, les nombreux consommateurs qui accordent de l'importance à l'authenticité de ce qu'ils achètent et même les acteurs du marché qui n'entendent pas travailler uniquement pour le profit mais aussi pour le bien de la planète : toutes ces personnes





## Slow Food®

doivent fonder une alliance dont l'objectif premier serait d'entretenir une attention constante autour de l'importance des semences, en gardant à l'esprit qu'il n'existe pas de souveraineté alimentaire sans semences traditionnelles. Le cas des OGM est un cas limite, qui frappe l'opinion publique, mais l'intérêt que les groupes industriels portent à la brevetabilité des semences se détourne des OGM pour s'orienter vers les semences conventionnelles, voire vers les produits finis. Il est donc nécessaire de réaffirmer avec force la valeur des semences traditionnelles, afin de protéger la biodiversité et l'exercice de la souveraineté alimentaire, et de trouver des instruments efficaces pour contrecarrer la perte de semences et de compétences qui sévit désormais partout dans le monde.

### **2.5 De l'alimentation au paysage**

Si nous appartenons au mouvement Slow Food, si nous faisons partie du réseau de Terra Madre, ce n'est pas seulement parce que nous accordons de l'importance à notre manière de nous alimenter, mais aussi parce que nous sommes conscients que pour nous alimenter de manière bonne, propre et juste il est indispensable de prendre soin de la planète où nous habitons. Nous aimons les lieux où nous vivons et travaillons, et nous nous sentons responsables de leur préservation en utilisant leurs ressources de façon à ne pas entraver leur renouvellement et en cherchant à améliorer leurs possibilités au moyen de l'agriculture. Nous nous sentons le devoir de veiller à la santé de notre terre, car prendre soin de quelque chose ou de quelqu'un revient finalement à l'aimer, et c'est ce que nous éprouvons vis-à-vis de nos territoires : de l'amour. Que nous nous trouvions à la campagne ou en ville, nous avons l'ambition de vivre dans des lieux où la production, la distribution et la consommation de nourriture se déroulent en harmonie avec le système dans lequel elles s'inscrivent, un système qui ne doit être ni dénaturé, ni compromis ni détruit.

Le plus souvent, un endroit productif au sens bon, propre et juste est un endroit qui nous plaît. Un bel endroit. Il peut s'agir du champ que nous cultivons ou de celui où paissent nos bêtes, de notre jardin rural ou urbain, du marché où nous nous rendons en quête de rencontres, d'idées et d'informations à échanger ou encore de l'endroit où nous retrouvons nos amis pour célébrer la convivialité et la vie en société. Lorsque l'alimentation est bonne, propre et juste, tout ce qui s'y rattache s'inscrit dans un système qui se caractérise par sa beauté. Les prés, les bois, les forêts, les jardins, les bourgs, les villages et les villes qui respectent la nature constituent notre paysage quotidien préféré, ce que nous voudrions avoir sous les yeux tous les jours et que nous aimons visiter lorsque nous sommes en voyage. Le paysage et sa beauté sont un patrimoine qui nous aide à mieux vivre, à nous sentir bien ; il rend l'existence plus agréable et augmente la fierté que nous ressentons par rapport à notre terre.

Grâce à l'alimentation, nous avons donc aussi la possibilité d'agir sur la beauté, de faire en sorte de vivre entourés de beauté et d'assurer sa présence pour les générations futures. La beauté n'est pas une option, elle n'est pas un luxe et elle n'est pas l'antithèse du progrès humain. Dans les sociétés industrielles, la beauté n'a été que trop sacrifiée au nom d'une vision erronée du progrès. Parmi les victimes de ce



## Slow Food®

même « progrès » se trouvent également de nombreuses sociétés rurales qui souffrent de négligence et d'abandon, ou d'une intensification excessive des activités agricoles : dans ces campagnes aussi, la beauté a disparu.

Dans l'Antiquité, la beauté était au contraire recherchée et « cultivée » : sous toutes les latitudes, nos ancêtres n'ont cessé de poursuivre ce but. Aujourd'hui, nous devons réaffirmer comme autrefois que la beauté est indispensable au bien-être humain, qu'elle est synonyme de civilisation et de progrès réel. Plus nous sommes entourés de beauté, plus le bien-être est réel. La beauté du paysage est la preuve la plus flagrante d'un territoire en bonne santé, en équilibre entre activités humaines et épanouissement naturel. La beauté est un indice d'harmonie, tout comme l'harmonie est un indice de beauté.

La beauté est une valeur : une valeur absolue mais aussi une des valeurs de l'alimentation. Une bonne alimentation ne procure pas seulement du plaisir, elle est aussi créatrice et conservatrice de beauté. La qualité du paysage dans lequel nous vivons est révélatrice du caractère bon, propre et juste de nos systèmes alimentaires ; c'est pour cette raison qu'il faut la protéger.

### **2.6 De l'alimentation à la santé**

Bien manger est un élément clé pour être en bonne santé. Parmi les nombreuses fonctions de l'alimentation, et donc parmi les nombreux droits dont elle se fait le vecteur, se trouve celui à la santé. Cela signifie toutefois que le destin de ces droits est lié au destin de l'alimentation.

Dans le monde d'aujourd'hui, dominé par le marché, l'alimentation est devenue une marchandise tout comme les valeurs et les droits qui s'y rattachent. L'alimentation se vend, s'achète et se gaspille, il en va de même pour la santé.

Dans le monde riche, qui cumule les effets néfastes d'une alimentation fortement industrialisée et d'un style de vie toujours plus sédentaire, des maladies comme l'obésité, le diabète et les troubles cardio-vasculaires atteignent un niveau d'alerte épidémiologique. Qu'est-ce donc, sinon un gaspillage de santé ?

Dans le monde riche, on développe des remèdes pour des troubles qui pourraient être évités. Mais éviter les troubles ne figure pas parmi les fonctions inhérentes au marché, par conséquent les ressources qui pourraient être attribuées à l'éducation et à la prévention, à la recherche et aux études, ne trouvent pas de débouchés. Les connaissances en matière d'alimentation se perdent chaque jour davantage, les consommateurs tombent de plus en plus souvent malades et achètent de plus en plus de médicaments. La santé est une marchandise.

Là où il n'y a pas d'argent, on a faim de santé mais ces domaines n'intéressent pas le marché. Il est très rentable de créer, simplement en évitant d'investir dans la formation, un consommateur riche et ignorant qui mangera mal, et dont le taux de cholestérol grimpera en flèche : il pourra par la suite acheter des médicaments et des





« alicaments », qui ne lui seront probablement d'aucun secours en l'absence de toute culture alimentaire ; mais ce n'est pas le problème du marché, qui s'en réjouirait plutôt. Pendant ce temps, de l'autre côté du monde, une personne pauvre contracte la malaria et ne peut pas acheter de remède, qui de toutes façons ne fait pas l'objet d'études.

Le marché n'est pas en mesure de réparer les dégâts qu'il cause : il faut intervenir pour contrecarrer aussi bien l'augmentation des « maladies de confort » que la faim et la malnutrition.

La santé doit être considérée comme un bien commun. La santé d'un individu fait partie d'un système d'interdépendances, elle s'inscrit dans la santé d'une communauté et dans les capacités de cette communauté à prendre soin de son territoire, d'elle-même et de son avenir.

La santé n'est pas une réalisation personnelle : bien sûr, nous avons des droits sur notre santé, mais nous ne sommes pas les seuls responsables de notre santé ni les seules victimes de nos manquements dans ce domaine. Sans santé collective, pas de santé individuelle.

La santé est un bien commun car elle ne concerne pas uniquement les générations présentes, mais aussi celles à venir. Nous leur transmettons un environnement et un capital santé qui dépendent directement de la manière dont nous nous comportons et nous nourrissons aujourd'hui. En outre, il en est de la santé comme des autres biens communs :

- chacun a le droit d'y avoir accès.
- chacun a le devoir de ne pas la gaspiller et de tout faire pour favoriser son renouvellement, sa conservation et sa répartition équitable.

La démarche qui nous amène, en choisissant des aliments inadaptés à nos corps, à créer les conditions de nos accidents cardiaques est la même que celle qui nous amène à soutenir un système alimentaire qui accentue par exemple les changements climatiques, favorisant ainsi l'apparition de la sécheresse dans des régions du monde dont les habitants pourraient mieux vivre si nous nous étions comportés différemment, et qui n'ont ni les richesses suffisantes pour racheter leur santé ni la responsabilité du fléau qu'ils subissent.

Les productions alimentaires durables, ajoutées à une éducation adaptée du citoyen consommateur, contribuent à créer et à protéger la santé : c'est pour cela que nous considérons le domaine de la santé comme l'un des champs de compétence de Slow Food.

## **2.7 De l'alimentation à la connaissance et à la mémoire**

Au cours de l'histoire de l'humanité, la production, la conservation et la distribution alimentaires ont constitué un immense patrimoine de connaissances transmis dans le



## Slow Food®

temps et dans l'espace, qui a connu des mutations constantes afin d'en garantir l'adaptabilité et l'efficacité. Transmettre ces connaissances de génération en génération et les garder en mémoire constitue une méthode efficace pour éviter les erreurs déjà commises par d'autres, mais aussi une condition essentielle à la découverte de nouvelles frontières et de nouvelles possibilités. Pendant des siècles, ces connaissances ont été l'un des principaux éléments caractéristiques des communautés ; les femmes, les paysans et les personnes âgées étaient les principaux dépositaires et relais de ces savoirs.

Tout comme les cultures indigènes, ce système cognitif des plus variés est aujourd'hui regroupé sous le nom de savoir traditionnel. Au fil du temps, il s'est renforcé par la pratique et a été transmis oralement au sein des familles ou des communautés. Avec l'arrivée de la révolution industrielle, du contrôle de la science par les grandes entreprises et de la commercialisation des savoirs au moyen des brevets, le renforcement du dualisme entre science officielle et savoirs traditionnels a nui au bien commun. Slow Food pense que le dialogue, la dialectique et l'échange réciproque entre ces deux sphères de connaissance est la seule manière de garantir un avenir durable. Ce dialogue doit toutefois être engagé sur un pied d'égalité et mettre en exergue les compétences et les spécificités réciproques.

Les nouvelles technologies ne sont pas en conflit avec cet échange, elles peuvent même faciliter la collecte et la diffusion des savoirs traditionnels. L'Université des Sciences Gastronomiques de Pollenzo s'est engagée dans ce domaine par le biais d'un système de recherche appliquée nommé « Les greniers de la mémoire ». À l'aide d'instruments audiovisuels mis à disposition des étudiants, des communautés de la nourriture et des conviviiums, l'objectif est de recueillir des témoignages oraux, des pratiques et des rites liés à la convivialité qui seront ensuite catalogués et mis à la disposition d'un vaste public intéressé par la transmission du savoir. Cette petite université née en 2004, la même année que Terra Madre, fait partie de notre projet éducatif. La présence d'étudiants originaires de 62 pays du monde est la meilleure garantie de vitalité, de longévité et de progrès pour nos idées et nos projets.

Cela dit, le monde Slow Food voit aussi apparaître d'autres modes de mise en commun de la connaissance au sein d'autres Universités, comme des écoles de formation destinées aux jeunes paysans ou l'idée originale de l'Université des grands-mères en Irlande. Le pluralisme et la diversité des systèmes de connaissance doivent être soutenus car ils sont une garantie d'innovation, et impliquent une approche holistique capable de rendre leur dignité aux savoirs des communautés. Tout comme les communautés revendiquent leur souveraineté alimentaire, il convient de faire reconnaître avec tout autant de force la souveraineté sur les connaissances qui se sont développées dans le temps au service du bien commun. L'échange de ces connaissances entre les communautés de Terra Madre est la plus grande et la plus gratifiante des missions entreprises par notre mouvement. Il ne peut pas exister de démocratie participative sans la reconnaissance et la circulation des savoirs alimentaires des communautés, pour le bien des générations futures et du monde naturel. Sans la socialisation des savoirs, le droit à l'alimentation n'est qu'une pure



chimère.

## **2.8 De l'alimentation au plaisir, à la vie en société, à la convivialité, au partage**

La structure organisationnelle de base du mouvement Slow Food s'appelle un convivium, un mot qui fait référence au banquet et au fait de se retrouver autour de la table, non seulement pour partager la nourriture mais aussi pour favoriser le dialogue, la réflexion et le plaisir de la vie en société. C'est peut-être l'aspect le plus élevé et le plus noble que la culture de l'alimentation a pu renforcer au fil du temps. La vie en société, l'échange d'idées et d'expériences, l'affection, la convivialité amicale et même le renforcement des relations de travail : tout cela se fait au travers du partage de l'alimentation.

Vers la moitié des années soixante, Ivan Illich, l'un des plus grands penseurs contemporains, a élaboré un concept de convivialité et de société conviviale qu'il a opposé à l'utilitarisme et aux systèmes productifs qui meurtrissent le travail de millions de personnes. La convivialité renforce la recherche du bien commun et la capacité de chacun à modeler son propre avenir en se montrant efficace sans nuire à l'environnement. À bien y regarder, la petite production agricole, l'économie locale enracinée dans son territoire et les artisans alimentaires peuvent être considérés comme les véritables protagonistes de la convivialité. Le soutien que le mouvement Slow Food et Terra Madre apportent aux paysans, aux pêcheurs et aux bergers du monde entier est à l'heure actuelle l'opération la plus pertinente destinée à changer un système alimentaire qui ne fonctionne plus.

La convivialité s'exprime à son maximum dans un rapport conscient des consommateurs vis-à-vis des producteurs, lorsque les consommateurs ne sont plus passifs mais deviennent des co-producteurs conscients et responsables. Les nouveaux marchés paysans et l'agriculture soutenue par la communauté sont aussi d'authentiques formes de vie en société et de nouvelle convivialité. C'est le nouveau terrain de la politique, capable de changer l'économie mais aussi les rapports intergénérationnels afin d'inciter les jeunes à revenir vers la terre ou, dans les pays les plus pauvres, à donner de la dignité aux jeunes paysans.

La transmission des savoirs entre générations est aussi un acte de nouvelle convivialité.

Il est important de réintroduire la notion de banquet dans notre organisation de base, pas uniquement parce que le banquet permet de profiter des plaisirs de la table mais aussi parce qu'il favorise la réalisation des nouvelles formes de convivialité. Nous sommes le seul mouvement qui fait vivre en son sein le droit au plaisir en compagnie d'un engagement social et culturel, ou autrement dit le plaisir de l'engagement partagé.

Dans son double sens d'alimentation et de vie en société, la convivialité est une composante essentielle au bien-être de l'humanité qui peut s'exprimer avec une



grande créativité, sous différentes formes et dans toutes les régions du monde. Tout le mouvement Slow Food est appelé à exprimer cette créativité avec engagement et passion.

### **3. QUE FAISONS-NOUS**

Nous ne pouvons pas manquer de remarquer comment chacun des aspects pris en compte dans l'analyse des pages précédentes fait référence à une sphère qui ne se limite pas aux possibilités offertes par l'alimentation dans la conception d'un monde meilleur, mais qui comprend également les droits inaliénables de l'Homme. La fertilité des sols, la salubrité de l'air et de l'eau, la biodiversité, le paysage intact, la santé, la connaissance, la mémoire et la vie en société sont des droits, non les privilèges exclusifs de celles et ceux qui peuvent se les payer. Il est donc de notre devoir de les revendiquer. À travers quelles actions ?

Ces prochaines années, notre engagement devrait porter sur quatre grands sujets, présentés ici sous forme d'objectifs pour le prochain mandat.

#### **3.1 Le retour à la terre**

Loin de toute volonté rhétorique, il est ici question du genre humain dans son ensemble ; pour l'humanité, il devient impératif de retourner à la terre. Nous disposons de tous les moyens nécessaires et de multiples manières de réaliser ce retour, afin de n'exclure personne.

En premier lieu, le retour à la terre peut signifier un retour concret à une activité agricole. Dans le monde entier, les campagnes sont désertes ou en train de se dépeupler. Les jeunes sont de moins en moins nombreux à ressentir le besoin de poursuivre le travail de leurs parents ; de même, là où les familles ne cultivent plus la terre depuis plusieurs générations, le métier d'agriculteur est rarement envisagé parmi les projets d'avenir d'un jeune garçon ou d'une jeune fille.

Dans les pays industrialisés, qui ont été les premiers à subir ce processus, les habitants ont délaissé les campagnes et ce sont les machines qui ont pris leur place. La situation est identique à des rythmes plus ou moins rapides dans les pays en voie d'industrialisation. Selon les chiffres des Nations Unies, depuis 2009 plus de la moitié de la population mondiale vit dans des zones urbaines. Nous avons dépassé ce tournant historique il y a 3 ans (3,42 milliards de personnes contre 3,41 dans les zones rurales), et les prévisions basées sur des calculs statistiques confirment le maintien de cette tendance. Qui cultivera notre alimentation ?

Nous avons besoin de personnes dans les campagnes, il est donc nécessaire d'inciter les jeunes à revenir vers l'agriculture. Pour cela, nous devons mettre à leur disposition de la terre, des infrastructures, des démarches bureaucratiques simplifiées, des financements, une éducation adaptée et la garantie de transmission des savoirs traditionnels. Avant tout, il est nécessaire de restituer sa fierté et sa dignité au travail



## Slow Food®

agricole, l'un des plus utiles, délicats, importants et, il est nécessaire de le préciser, l'un des plus beaux qui soient. Produire de l'alimentation pour soi et pour son prochain est la manière la plus pure et la plus complète de remettre l'alimentation au centre de son existence, en s'inscrivant harmonieusement dans les systèmes naturels, en interagissant respectueusement avec eux pour les préserver et les faire évoluer, et enfin en y puisant ses moyens de subsistance et une gratification que peu de métiers au monde parviennent à égaler.

Néanmoins, objectivement, tout le monde n'a pas la possibilité de devenir agriculteur : c'est par exemple difficile à envisager pour les personnes qui vivent en zone urbaine. Mais dans les villes aussi, il est possible de « retourner à la terre ». Cette exigence devient même incontournable à l'heure où la population urbaine dépasse nettement celle des campagnes ; d'un côté, il est possible de « cultiver la ville » et de l'autre, nous pouvons toutes et tous devenir co-producteurs. Nous pouvons et devons redevenir paysans, même si nous ne cultivons pas de manière concrète.

Cultiver la ville, c'est possible, et les jardins potagers sont les instruments les plus immédiats : qu'il s'agisse de potagers urbains, communautaires ou personnels, on en trouve de nombreux exemples au sein de Slow Food et du réseau de Terra Madre. Le vert urbain peut devenir productif au lieu d'être simplement décoratif. Enfin, l'agriculture péri-urbaine est indispensable à la construction de systèmes de distribution alimentaire locaux en ville, comme les marchés de producteurs ou les groupes d'achats solidaires. La périphérie des villes et les campagnes proches de celles-ci peuvent à nouveau être mises au service de la ville afin que les centres urbains puissent eux aussi disposer d'une alimentation locale et de saison. La transformation de l'alimentation a elle aussi besoin d'un retour à la terre, au sens d'un retour aux savoirs ancestraux et traditionnels, aux connaissances et aux métiers qui disparaissent en même temps que la biodiversité et que le travail paysan qui s'y rattachent. Sauvegarder ces métiers, les réapprendre ou les soutenir, et donner vie au sens le plus profond du travail artisanal sont d'autres modalités possibles de retour à la terre, aussi bien dans les communautés rurales que dans les métropoles.

Toutefois, l'acte le plus simple pour retourner à la terre est à la portée de toutes et tous, où que nous vivions. Il s'agit de choisir notre alimentation, de devenir conscients du fait que « manger est un acte agricole ». C'est la seule manière de passer du statut de consommateur passif au rôle de co-producteur actif, qui partage avec le producteur la connaissance de l'alimentation, qui apprécie et qui rétribue équitablement les efforts consentis pour produire de manière bonne, propre et juste, qui suit les saisons, qui recherche autant que possible une alimentation locale, qui la soutient et qui en transmet les caractéristiques et les méthodes de production à leurs enfants. Devenir co-producteur signifie devenir intérieurement paysan, redécouvrir l'alimentation et par conséquent revenir à la terre, même sans la cultiver directement. Les co-producteurs soutiennent celles et ceux qui retournent à la campagne et croient que l'alimentation peut encore véhiculer les valeurs indispensables à une vie digne de ce nom.

Cela dit, le retour à la terre est aussi une question politique. Dans chacun de nos



pays, la politique doit accepter de faire des choix et prendre des positions qui aillent dans la bonne direction. Il est de notre devoir d'interpeller les personnalités politiques, de réaffirmer l'urgence de la question, d'adresser nos requêtes aux organes de décision compétents et de rappeler la responsabilité de la politique vis-à-vis de certains choix.

### **3.2 La lutte contre le gaspillage**

La planète est aujourd'hui habitée par 7 milliards d'êtres humains, et les prévisions s'accordent à dire que nous serons plus de 9 milliards en 2050. En considérant qu'un milliard de personnes ne mangent pas correctement aujourd'hui, les perspectives à ce sujet semblent plutôt sombres.

De plus en plus souvent, des voix « légitimes » s'élèvent de toutes parts pour insister sur le fait que la productivité devra être augmentée de 70 % pour parvenir à nourrir l'ensemble de la population mondiale (puisque la surface des terres cultivées diminue). Voici donc qu'est donné le départ d'une course à la manipulation génétique des semences dans le but de créer des espèces végétales hyper-productives, voici qu'alimenter les animaux de boucherie avec des antibiotiques et des hormones afin qu'ils grandissent deux fois plus vite devient un acte sensé, voici que la destruction des forêts pour dégager des terres cultivables (qui perdent par ailleurs leur fertilité après quelques récoltes) devient inéluctable.

Car enfin, qui peut se préoccuper de la biodiversité, du bien-être animal et du changement climatique lorsque des êtres humains sont menacés de mourir de faim ?

Cette analyse omet un élément fondamental (souvent passé sous silence par mauvaise foi ou par superficialité) qui ne manquera pas de soulever l'estomac de chacun de nous : aujourd'hui, sur Terre, on produit suffisamment de nourriture pour 12 milliards de personnes. 40 % de ce total est gaspillé et se transforme en déchet avant même d'avoir approché la moindre table.

La nourriture est gâchée pour des raisons différentes et opposées selon les régions du globe. Dans le Nord du monde, on achète ou on produit trop d'aliments, qui sont souvent jetés, parfois avant même d'être périmés. De plus, oubliant les enseignements des personnes âgées, qui ont, elles, réellement connu la faim, un nombre important de consommateurs a développé une approche superficielle, également influencée par la perte de culture et de connaissances culinaires. On exige exclusivement certains morceaux nobles de viande et quelques rares espèces de poissons, qui sont aussi plus simples à préparer ; on considère l'uniformité comme une qualité, ce qui pousse à écarter les fruits et légumes « hors calibres ». Par conséquent, une quantité vertigineuse de nourriture finit à l'incinérateur, entraînant une nouvelle dépense énergétique pour être traitée.

Dans le Sud du monde, au contraire, on gaspille par manque d'infrastructures adaptées, d'instruments pour la conservation et le transport en temps utiles. Mais l'alimentation est aussi gaspillée lorsque la production de biocarburants, de biogaz et de grandes quantités d'aliments pour animaux concurrence l'alimentation humaine ;





une compétition qui est fortement faussée par les intérêts des spéculateurs et de l'industrie agricole dans certaines régions du monde.

Face à cette situation, le dogme du productivisme ne résiste pas. Il ne tient qu'à nous de l'affaiblir, et si possible de le renverser. Nous ne pouvons pas accepter de continuer sur cette route, en mettant toujours à plus rude épreuve des terres qui auront besoin d'une quantité de plus en plus importante d'engrais chimiques pour ne pas perdre leur productivité, polluant ainsi les nappes phréatiques jusqu'à les rendre inutilisables. Mais surtout, nous ne pouvons pas accepter que tout ceci advienne sans jamais remettre en question le gaspillage sur lequel repose le système.

Le productivisme et le gaspillage, deux faces de la même monnaie, ouvrent la voie à la technicisation de l'alimentation. Le risque est celui de laisser définitivement le champ libre à une approche scientifique qui cherche dans la technologie des solutions miraculeuses à une pénurie inexistante.

Nous devons lutter contre le gaspillage en rendant à l'alimentation la valeur et la sacralité que mérite l'acte de se nourrir. Gâcher des aliments est un acte immoral en plus d'être stupide, insensé et coûteux.

Il faut toutefois remarquer que le système au sein duquel nous agissons en tant que consommateurs, producteurs ou intermédiaires repose sur le mécanisme du gaspillage et de la production excessive, de l'amortissement rapide des stocks afin de pouvoir introduire de nouveaux produits sur le marché. En d'autres mots, le gaspillage est inhérent au système, il n'a rien d'un accident de parcours.

Si ce mécanisme, malgré son caractère pervers, peut éventuellement être toléré lorsque l'on parle de marchandises, il est en revanche hors de question de le voir s'appliquer à l'alimentation. Malheureusement, l'approche de l'agriculture industrielle réduit strictement la nourriture à une marchandise, dont la valeur correspond exclusivement au prix. Une marchandise sur laquelle il est possible de spéculer et de parier, mais qui doit surtout circuler rapidement et sans obstacle ; une marchandise comme toutes les autres. Dans la société de consommation qui est la nôtre, il est impensable d'arrêter le cycle production-consommation-écoulement-production. Pis, l'objectif est d'accélérer autant que possible la fin d'un cycle et le début d'un nouveau. Slow Food doit livrer cette bataille de civilisation. La faim dans le monde doit être éradiquée, et la lutte contre le gaspillage peut et doit devenir l'emblème de ce combat. Il est nécessaire de rendre sa valeur à la notion de nourriture, en l'affranchissant une fois pour toute du statut de marchandise.

### **3.3 L'économie locale et la démocratie participative**

La dimension locale permet de respecter les exigences des territoires, et nous pouvons devenir les gardiens actifs de cette dimension en décidant de produire ou de choisir notre nourriture. Notre convivium et notre communauté de la nourriture sont



des lieux où nous pouvons pratiquer et agir de façon à ce que la portion de système vivant qui nous a été confiée, dans laquelle nous sommes insérés, fonctionne de manière constructive. Dans la pratique, c'est à l'échelle locale que s'amorce le changement : à cette échelle, il est plus facile de connaître notre territoire, ses moindres détails et ses limites, d'en valoriser les qualités et corriger ses défauts, de le comprendre et de veiller sur lui.

Soutenir et adopter des pratiques à l'échelle locale est la voie la plus logique que nous puissions choisir. Agir à l'échelle locale signifie avant tout s'inscrire dans une économie locale : prendre soin de son logement et de son territoire en créant des pratiques vertueuses ou en améliorant les pratiques déjà existantes. Cela peut s'appliquer au domaine de la production alimentaire, de la distribution ou au moment de choisir nos aliments en faisant nos courses. À l'échelle locale, il est plus aisé d'être co-producteur. Nous venons en aide aux producteurs afin qu'ils soient justement rétribués et pour que leurs conditions de vie soient dignes. Nous travaillons afin que les co-producteurs puissent faire leurs achats à des prix équitables, aussi bien pour eux que pour les producteurs. La meilleure manière d'initier les grands changements espérés à petite échelle est de commencer par nos vies, nos comportements, le rapport que nous entretenons avec notre territoire et avec les personnes qui le peuplent.

Nous devons soutenir la production à petite échelle, celle qui se tourne vers sa propre communauté et se développe dans un contexte local. Elle représente l'avenir des systèmes agricoles. Il s'agit d'un mode de production pratiqué essentiellement par et pour celles et ceux qui prennent soin de leur territoire. Par conséquent, il est à même de sauvegarder les races animales et les variétés végétales autochtones qui forment la biodiversité. Il permet de ne pas surexploiter les ressources que sont la terre, l'eau et l'énergie, pour permettre leur renouvellement et leur pérennité. C'est à petite échelle qu'intervient la transmission des savoirs traditionnels et populaires, de père en fils mais aussi d'agriculteur à agriculteur. Les économies locales à petite échelle sont des lieux de diffusion et de conservation du savoir, de formation d'identité, d'affirmation des individus et des communautés. En même temps, elles représentent aussi la condition essentielle à la réalisation de l'échange, sur le modèle du réseau de Terra Madre. Nous n'avons pas en tête de construire des systèmes d'économies locales et de production-distribution à petite échelle pour les laisser se replier sur eux-mêmes, nous voulons au contraire qu'ils soient forts et indépendants afin de pouvoir s'ouvrir le plus possible. Nous avons déjà fait le constat que sans économies locales, il aurait été impossible de donner naissance à Terra Madre, il n'y aurait pas de producteurs et de co-producteurs et les échanges entre producteurs et consommateurs auraient été impossibles, qu'il s'agisse d'échanges de connaissances, de produits, d'informations, d'innovations ou d'amitié sincère.

Notons bien que la production à petite échelle n'est pas un retour au passé, mais bien le modèle le plus moderne qui soit. Même en se cantonnant aux critères strictement économiques, il a été démontré que l'union de plusieurs économies à petite échelle produisent au moins autant que les systèmes développés à grande échelle, voire à





l'échelle mondiale. Ces systèmes distribuent la richesse et le bien-être de manière plus équitable et plus durable, à tous les niveaux, de l'échelle individuelle à l'échelle planétaire.

Enfin, l'économie locale et la petite échelle sont les formes les plus directes de démocratie participative ; elles nous permettent de faire partie intégrante d'une communauté, de la vivifier et de la rendre prolifique. Elles nous permettent de prendre en main nos vies et celles de nos amis, au lieu de laisser d'autres décider à notre place sur des points aussi cruciaux que nos droits et ceux de la Terre. Nous pouvons nous placer au centre de ces systèmes, qui sont porteurs de diversité et d'identité, de durabilité et de plaisir, d'agro-écologie et de changements de dogme, de convivialité et du don. Ils sont porteurs de bien-être et de souveraineté alimentaire : une liberté de choisir comment nous nourrir qui constitue aussi une « souveraineté sur l'existence ».

### **3.4 L'éducation permanente**

Pour tout ce que nous avons énoncé jusqu'ici, l'éducation représente le mot-clé. Il ne peut y avoir de changement de comportements ou de culture si l'on n'accepte pas l'engagement éducatif comme faisant partie de ce changement. Cet engagement éducatif doit permettre de nous remettre en question, de bouleverser les méthodes éducatives, puis les contenus qui seront enseignés. Si « éduquer signifie préparer l'avenir », comme nous l'avons déclaré en 2010 à Turin, la qualité de l'avenir que nous préparons dépend de la qualité et de la quantité d'éducation que nous serons en mesure d'offrir.

Qui éduque qui ? Quels doivent être les contenus des actions éducatives ? Et leurs modalités d'enseignement ?

La réponse à la première question est d'une facilité déconcertante : « tout le monde éduque tout le monde ». C'est indéniable, et c'est même un élément de notre expérience au quotidien : ce que nous savons, ce que nous comprenons, nous le tirons de sources multiples, et nous le confirmons ou rectifions grâce à un nombre tout aussi élevé de références. Consciemment ou non, nous sommes en permanence exposés à l'action éducative de quelqu'un ou de quelque chose. Mais il est tout aussi impossible de nier que certains éléments sont plus puissants que d'autres, et surtout que certains acteurs éducatifs dissimulent leurs intentions. Là encore, le marché-système est un puissant acteur éducatif, mais les contenus de cette éducation, les messages qu'il diffuse, ne sont pas en harmonie avec notre idée d'un monde dans lequel les droits dont nous avons parlé, en particulier le droit à une alimentation bonne, propre et juste pour tous, peuvent être garantis. L'école est naturellement un autre acteur important, mais nous devons admettre que le système d'enseignement lui-même a besoin d'être révolutionné avant de pouvoir devenir utile au changement que nous invoquons et qui va dans le sens de la justice et du bien-être universel.

Et puis il y a notre association, et les associations comme la nôtre : notre potentiel éducatif est très important, et se distingue depuis toujours par son aspect concret, par



## Slow Food®

un apprentissage basé sur la pratique, la dégustation, la perception sensorielle, l'observation et la culture agricole. L'expérience des Ateliers du Goût, suivie par celle des jardins potagers pédagogiques et soutenue par la multitude de rendez-vous didactiques que nous avons créés au fil des ans, ainsi que par l'incessante activité éditoriale de notre association, a fait de nous un point de référence pour la didactique liée aux thèmes du goût, de l'environnement et de l'agro-alimentaire. Toutes ces expériences et ces capacités ont donné vie en 2004 à l'Université des Sciences Gastronomiques.

Nous devons garantir aux jeunes la disponibilité des instruments nécessaires pour pratiquer ce que nous soutenons et pour quoi nous travaillons. Les générations futures sont notre plus grand investissement, elles doivent être en mesure de placer leur alimentation au centre de leur vie et de retourner à la terre en sachant parfaitement combien il est important de cultiver ou de se comporter en co-producteurs. Tout cela ne peut résulter que d'une vision éducative interdisciplinaire et complexe, d'une approche holistique. Notre Université forme chaque année des dizaines de nouveaux gastronomes qui ont clairement conscience que sur la planète, tout est interdépendant et qu'il est impossible de comprendre quoi que ce soit en rapport avec un système vivant (car l'alimentation est bien un système vivant) sans l'étudier au moyen d'une approche interdisciplinaire, complexe et ouverte.

Voici donc ce que devra être le contenu principal de nos actions éducatives : la complexité, les connexions. Il faut bien sûr étudier les éléments indépendants, mais accorder autant d'attention aux dynamiques de réciprocité qui les unissent. Nous n'avons pas besoin d'experts dégustateurs en miel qui ne connaissent pas le rôle joué par les abeilles dans les cultures agricoles ni les dégâts qui leur sont infligés par l'agriculture basée sur la chimie. Sans éducation, on ne peut avoir conscience de la valeur de l'alimentation. En l'absence de cette compétence, celle de reconnaître la qualité et la valeur, le seul critère de choix deviendra le prix. C'est sur ce terrain que peut gagner l'agriculture industrielle orientée vers le marché, capable de réduire les prix car elle a le pouvoir ou l'arrogance nécessaires.

La manière dont nous éduquons participe aussi du changement dont nous avons besoin. Tous les acteurs du changement, c'est-à-dire celles et ceux qui veulent le voir se réaliser, ont la même dignité et sont une source de savoir. Les chercheurs, les enfants, les plantes, les animaux, les personnes âgées, les jeunes, les producteurs : chacun possède une parcelle du savoir dont nous avons besoin, chacun doit trouver la manière de communiquer ce qu'il sait et de l'enseigner aux autres.

Tous les objectifs que Slow Food se propose d'atteindre ces prochaines années comportent une dimension éducative dont il est impossible de se passer, et ce point doit aussi motiver d'ultérieures revendications quant aux politiques nationales et supranationales, afin que l'action éducative indissociable d'une production alimentaire durable soit accueillie et valorisée comme un nouvel élément de prestige et de protection du patrimoine culturel d'une communauté.

Slow Food se consacre à l'éducation sur plusieurs niveaux et dans plusieurs contextes, en s'adressant à toutes et tous (des enfants aux grands-parents, des



## Slow Food®

agriculteurs aux ingénieurs) aux quatre coins du monde, et propose de s'engager encore davantage dans ce domaine suivant un modèle qui valorise et soutient les dynamiques de la réciprocité, de la convivialité, de la petite échelle et de la défense des biens communs. Nous devons devenir toujours plus perméables, accueillir et insérer au sein d'un réseau tous les agents éducatifs qui partagent notre esprit afin de multiplier nos chances d'atteindre l'objectif commun d'un avenir où l'alimentation bénéficierait à nouveau de la position centrale qu'elle mérite.