

# Slow Food et le défi Terra Madre

Gilbert Dalla Rosa 30-09-2005

## **Slow Food et le défi Terra Madre : ou comment créer le réseau mondial des communautés de la nourriture.**

*texte de l'intervention effectuée au FIG - Saint Dié des Vosges, le 30 septembre 2005*

**de Gilbert Dalla Rosa**

*Coordinateur pour la France de Terra Madre 2006 - Directeur honoraire de l'IUP  
Aménagement de PAU*

L'Italie aurait-elle inventé les réseaux ? Elle a en tout cas acquis, dans des domaines et pour des organisations qui ne furent pas toujours licites, une réputation ancienne. Alors le choix heureux de distinguer ce pays comme invité d'honneur, l'année où le FIG souhaite débattre de ce thème, n'est donc peut-être pas totalement fortuit ? Cette reconnaissance d'une sorte de tradition culturelle, aujourd'hui entrée dans la légalité et la mondialisation, annoncerait-elle également dans ce pays, l'émergence de formes nouvelles de réseau ?

Nous allons essayer d'en décrire un exemple, celui de Slow Food, association internationale aujourd'hui présente sur les cinq continents et qui vient de relever le défi d'organiser « Terra Madre ». Une réunion sans précédent, une sorte d' « ONU » des paysans qui a regroupé pendant 4 jours, en octobre 2004 à Turin, 5000 invités, producteurs de qualité, venus de 134 pays, du Sud comme du cœur du capitalisme ou de l'ex-empire soviétique. Paradoxalement, alors que les réseaux d'influence se structurent aujourd'hui le plus souvent à partir des métropoles, c'est à Bra dans la région italienne du Piémont, que tout s'organise depuis le début des années 80. Petite ville de 30 000 habitants, au riche passé, avec quelques beaux monuments qui rythment sur le haut l'ambiance urbaine, une rue de la « mendicité instruite » qui accueille le siège social, une génération peu banale d'intellectuels engagés pour fonder ce qui deviendra Slow Food, autour de Carlo Pétrini actuel Président, et enfin ces truffes blanches et ces vins renommés du Barolo sur les terroirs voisins. Voilà les ingrédients d'origine, dans le contexte associatif et militant d'une gauche italienne qui a pris ses distances face aux actes violents, ingrédients qui cristallisent pour fonder un premier réseau de niveau provincial autour du « savoir manger et du bien vivre », comme une forme de résistance culturelle à l'uniformisation alimentaire, au fast food et à la « fast life ». Un réseau qui va entrer très vite en résonance avec les attentes d'une partie de la société italienne sensible aux préoccupations écologiques, à la disparition de la bonne nourriture et des savoir-faire qui lui sont liés. Une adhésion telle qu'en 1989 sera fondé à Paris le mouvement international qui sous le nom de Slow Food affiche une volonté de résistance pacifique à des concepts concurrents. Sous l'impulsion italienne une organisation se met en place, un réseau peu à peu se structure et essaime avec plus ou moins de réussite de pays en pays. Nous vous proposons d'examiner quelques aspects concrets de cette mise en réseau, les difficultés ou blocages qui ont pu apparaître, révélant les particularités culturelles des pays récepteurs, nécessitant en permanence un savoir-faire et une capacité d'adaptation du siège international. Avec l'expérience acquise, nous verrons ensuite à travers Terra Madre comment, un peu fortuitement, un réseau structuré acquière la capacité d'improviser, de s'enrichir, pour finalement se modifier profondément. Quelles sont les conditions de cette adaptabilité, les

facteurs de réussite, les compromis à accepter ? Notre approche n'est plus exactement celle que nous pratiquions en tant que chercheur. Simple étude de cas mais avec un fil rouge sous-jacent, elle est faite dans la continuité d'une implication personnelle, comme un témoignage, sans toujours le recul ou les points de comparaison nécessaires. D'autres feront mieux que nous l'analyse plus distanciée qui manque, mais qui, par effet balancier, semble prendre du surpoids dans la géographie d'aujourd'hui, un peu obèse de concepts et de théories, au détriment de l'engagement, du terrain, et du vécu.

### **1. L'émergence du réseau : l'Italie comme origine.**

Difficile d'expliquer comment ce qui commence comme un rassemblement d'amis pour apprécier les vins et les plats authentiques du Piémont, va devenir une véritable institution en Italie avec quelques 50 000 adhérents, l'organisation annuelle de manifestations importantes comme le Salon du Goût ou Cheese (1), une maison d'édition ou l'ouverture récente d'une Université des Sciences Gastronomiques avant celle prévue en 2007, d'Agro-écologie. Sans parler de la dimension internationale de cette sorte d'ONG à but non lucratif, qui regroupe 80000 membres, répartis en un millier de « conviviums (2) » de base. Elle est dirigée sur un principe de représentation démocratique, jusqu'au Comité Exécutif International, élu en Congrès International tous les 4 ans, par les représentants des pays qui comptent au moins 500 adhérents.

L'Italie a eu une réceptivité toute particulière aux idées et aux valeurs développées (3) progressivement par Slow Food, même si celles-ci peuvent parfois paraître à l'opposé de l'image trop rapidement accolée à ce pays. « Il est inutile de forcer les rythmes de notre existence. L'art de vivre consiste à apprendre comment dédier du temps à chaque chose » a écrit Carlo Pétrini, animateur culturel, chroniqueur et fondateur du mouvement. Slow food se veut à l'interface entre l'éthique et le plaisir, entre l'écologie et la gastronomie, jusqu'à développer le concept d'éco-gastronomie, jusqu'à promouvoir l'éducation du goût, au lieu de laisser s'amoinrir ce patrimoine. La gastronomie ainsi reformulée devient un lien entre politique, agriculture et environnement, un lien qui unit « l'assiette à la planète » ! Dans cette conception, ce que nous mangeons, les choix alimentaires que nous faisons ont un impact fort sur chacun de nous et sur ce qui nous entoure : du paysage rural à la survie des traditions, à la biodiversité du patrimoine alimentaire. Déclinée sous forme de rencontres que les conviviums organisent entre producteurs ou transformateurs d'aliments de qualité et consommateurs, de campagnes de sensibilisation ou d'initiatives pour protéger les produits alimentaires menacés par l'uniformisation et les dérives de l'agriculture industrielle, d'ateliers de dégustation et de programmes éducatifs : toute la démarche innovante de Slow Food cherche à rendre à la nourriture sa dignité culturelle et à la table sa convivialité. C'est autour de ces quelques idées assez simples, avec un cadre général de valeurs partagées a minima, que le mouvement international va se structurer en réseau, sans jamais imposer de doctrine pré-élaborée. La grande force de Slow Food ce sont les conviviums de base où se retrouvent consommateurs-citoyens et producteurs dans un dialogue qui précède les choix d'activités ou les messages que l'ont veut plus particulièrement porter. Ainsi peuvent librement s'exprimer les différences culturelles, les sensibilités propres aux régions ou aux pays dans lesquels le mouvement progresse en s'adaptant et en se renouvelant à la fois. A partir de quelques principes de base, s'inventent, se diversifient, se complètent chaque fois de nouvelles formes d'actions qui deviennent la véritable nature de Slow Food. Et cette richesse née de la différence, ce puzzle de métissages culturels qui bourgeonnent autour d'un même pivot conceptuel, finissent par s'imposer comme une valeur vraiment fondatrice.

Sans eux, le mouvement serait en contradiction interne avec ses propres prises de position, que ce soit face à l'homogénéisation, à la standardisation ou en faveur de la biodiversité.

Avec eux, le réseau devient fort car il s'apparente aux principes de fonctionnement des systèmes complexes, avec quelques lois de base assez élémentaires, mais un tout compliqué par le nombre d'éléments en interaction (personnes, situations, terroirs, cultures, nations...). Sauf qu'à chaque sollicitation émise et pas toujours initiée par la tête de réseau, les connexions positives d'élément(s) à élément(s), qui s'établissent le plus souvent par auréoles de proximité ou affinités restent aléatoires; elles peuvent donc se heurter à des formes imprévues de résistance. Les réactions du réseau ne sont donc ni continues dans l'espace, ni constantes, ni vraiment prévisibles. Il faut donc en permanence flexibilité et adaptabilité pour qu'il accueille et réagisse positivement et le plus largement possible à de nouvelles sollicitations.

Gérer un réseau de cette nature, en marge de tout organigramme rigide ou schéma préconçu, suppose des aptitudes, presque une philosophie. Lors d'une intervention faite en 2004 au moment de la création de Slow Food France, Carlo Pétrini laissait entendre qu'une des clefs de la réussite pour la diffusion du mouvement venait justement du positionnement de l'Italie dans le contexte international. Ayant réalisé tardivement son unité, peu marquée par les tentations centralisatrices, un esprit trop cartésien ou des prétentions à l'universalité, l'Italie joue dans la cour des modestes sans prétention de leadership, en accompagnant plus qu'en imposant. Et sans même parler d'arrogance, c'est en gommant toute velléité d'hégémonie que ce pays a su se faire accepter comme initiateur et animateur d'un réseau, quitte à susciter quelques condescendances dans certaines nations un peu fières.

## **2. Le défi mondial : Terra Madre**

*L'utopie et le savoir faire :*

Cinzia Scaffidi (4) dévoile dans le n° 2 /2004 de la revue SLOW, comment l'idée a germé dans la douceur de la nuit du 8 mai 2003 à Florence. Le staff rapproché discute de l'organisation du prochain Prix International que Slow Food décerne chaque année à des porteurs de projets qui, de par le monde, œuvrent pour le maintien de la biodiversité. Pour détecter ces initiatives exemplaires et remettre solennellement le Prix, depuis plusieurs années, un réseau de quelques 700 correspondants a progressivement été constitué. Parmi eux des intellectuels, des journalistes, des responsables d'ONG, de fondations, d'associations viennent constituer le jury et sélectionner les candidatures. Mais en 2004 ces jurés complices d' « une autre agriculture possible », sensibles à la signification politique que doit avoir le prix, peuvent comprendre qu'il vaut mieux investir le coût de leur voyage dans un projet différent qui ait davantage de sens pour les personnes qui maintiennent vraiment la biodiversité. L'idée folle d'inviter des producteurs du monde entier, ceux qui ont été déjà primés et bien d'autres ( 10 000 peut-être ?) est née chez Carlo Pétrini. Cette utopie nocturne, même s'il faudra diviser par 2 le nombre des invités, devient hypothèse de travail. En juin 2003 c'est le concept de producteur qui est affiné pour imaginer cette rencontre. Il faut l'élargir à tous ceux qui transforment valorisent distribuent promeuvent la nourriture de qualité. Or le concept de communauté rurale n'est valable que pour certains pays notamment du sud, ailleurs les partenaires de la chaîne alimentaire travaillent le plus souvent isolément, sans se connaître. S'ils « partagent les mêmes critères, la même philosophie du travail, la même sensibilité, ils sont en fait aussi une communauté, une communauté d'un nouveau type, une communauté de la nourriture (5) ». A partir de ce concept encore vague, réunions, discussions au siège international préciseront peu à peu les contours d'un événement qui au 1er mars 2004 porte un nom : Terra Madre –

Rencontre mondiale des communautés de la nourriture. La symbolique aidant, tout un monde désormais s'active pour rechercher les appuis financiers, pour fédérer ou organiser les contacts, pour définir le contenu et le déroulement des 4 journées turinoises prévues du 20 au 23 octobre 2004. En même temps que le traditionnel Salone del Gusto, qui avec ses 250 000 visiteurs saturera déjà la ville ! Le défi est de taille. Et en plus, la coordination par grands secteurs géographiques, comme la mise en œuvre concrète (voyages, séjours, logistique...) seront audacieusement confiés à une équipe d'une trentaine de jeunes, dont la moyenne d'âge est de 27 ans. Chaque jour compte il ne reste que 6 à 7 mois pour qu'arrivent à Terra Madre ceux qui de par le monde sont en recherche de solutions nouvelles dans le secteur agroalimentaire alliant respect de la qualité, de l'environnement, de la biodiversité. Ceux qu'il faut identifier grâce aux réseaux Slow Food existant, grâce à toute une chaîne de complicités et d'amitiés, y compris de niveau diplomatique. Il faut savoir la somme des difficultés matérielles qu'il faudra résoudre depuis l'obtention de certains visas (l'année où le jubilé du pape a été l'occasion d'une forte immigration clandestine) jusqu'aux questions d'intendance ou de sécurité. Sans parler de l'inexpérience au voyage pour d'authentiques agriculteurs, dépourvus de passeport, réticents parfois face à la photographie ou à l'avion, incertains quant à l'état civil. La constitution d'un réseau aussi inédit passe par cette maîtrise de la logistique. Elle commence déjà avec le décalage horaire, nécessite une ingéniosité permanente et un réel appui des services consulaires et ambassades. Elle passe aussi par une capacité d'adaptation aux différences culturelles.

*Les mots du manger, du plaisir, du bien produire et des communautés :*

Déjà l'expression italienne « comunita del cibo » est plus forte et plus imagée que notre pâle traduction par communauté de la nourriture ou communauté nourricière. Expressions qui demeureront chez nous un obstacle pour la diffusion du concept. Mais au delà du vocabulaire ou du poids des mots, c'est tout le contenu et le contexte des idées développées par la tête de réseau qui peuvent se heurter aux fondements culturels d'une autre zone géographique. Lorsque en France, aidés par les premiers textes de présentation des objectifs, j'ai essayé de convaincre des producteurs de participer à la rencontre, c'est plutôt un certain scepticisme qui a prédominé. Difficile d'en analyser les causes, mais le message passait mal : parce qu'il n'y avait pas de programme précis des débats et ateliers ; parce qu'une telle invitation venant d'Italie, faite par un mouvement ici peu connu, paraissait peu crédible. En fait nous avons deux approches différentes. En bons cartésiens nous attendions un cadrage de la manifestation, un contenu pré-établi et très précis quant aux thèmes proposés, tandis que nos amis italiens, beaucoup plus pragmatiques, attendaient de savoir qui allait venir et avec quelles préoccupations, afin d'élaborer presque au dernier moment, mais dans une improvisation préparée par un long travail d'amont, le déroulement des interventions ou le canevas des ateliers. Cette adhésion à une démarche, à la dynamique d'un concept, plus qu'à un contenu, a suscité des réactions culturelles diverses. Si l'expression Terra Madre a été un véritable sésame pour l'Amérique latine exception faite de l'Argentine, le terme de « communauté » a été très mal perçu et rejeté en Europe par les pays de l'ex-bloc soviétique. Parce qu'il était trop assimilé aux mauvais souvenirs de la collectivisation, il a fallu pratiquement gommer toute référence au concept de communauté. En Asie centrale au contraire, le communisme avait imposé une très forte spécialisation et simplification des productions agricoles. Là, l'idée de biodiversité pour la satisfaction des besoins alimentaires a rencontré une préoccupation très actuelle des agriculteurs qui cherchent à revenir vers des cultures plus traditionnelles et répondre ainsi à la nouvelle demande d'un marché plus local. Sur les confins islamiques et en pays musulmans, malgré des situations politiques parfois délicates comme en Afghanistan, le relais efficace de la Fondation Agha Kan va permettre de mobiliser des communautés de

producteurs qui s'initient à des démarches de développement local dont la finalité reste la nourriture. Les combats menés par Vandana Shiva en Inde contre la main mise des multinationales organisant le déclin des productions traditionnelles (huile de moutarde par exemple) ont contribué à une sensibilisation très positive de quelques communautés de ce sous-continent. En revanche dans les pays marqués par la culture anglo-saxonne avec leur credo de la réussite individuelle, le concept de communauté lié à celui de Terra Madre, s'est également heurté à beaucoup d'incompréhension. Le modèle de l'agriculture très productiviste (USA , Australie...) y conduit à une spécialisation le plus souvent nettement séparée de l'industrie de transformation. Même les rares adeptes de l'agriculture biologique n'échappent pas à la prégnance de ce modèle dominant. Cependant de très significatives exceptions traduisent quelques évolutions alimentaires récentes ( farm market), ou le regain de l'offre des populations autochtones. Pour peu que les vecteurs de l'information soient en discordance, comme ce fut le cas en Allemagne où les conviviaux de Slow Food n'ont qu'une approche gastronomique sans dimension environnementale et sans adéquation avec les importants relais bio, les difficultés de recrutement apparaissent très vite. Le cas de l'Afrique est beaucoup plus contrasté. Si certains pays, sensibilisés grâce au Prix international Slow Food et à leurs solides traditions communautaires ont été dès le départ très réceptifs au projet (Kenya, Maroc), d'autres sont restés assez longtemps dans l'expectative, jusqu'à ce que les médias locaux et notamment la presse (Côte d'Ivoire) deviennent des relais très mobilisateurs.

Ce trop rapide et superficiel balayage des réactions suscitées par des contextes culturels différents montre toutes les difficultés que peuvent faire naître un simple mot ou l'interprétation locale d'un concept. La mondialisation, même si elle se veut vertueuse et alternative, nécessite des fonctions d'interface culturelle, des savoir-faire, des réseaux secondaires, et des adaptations aux tonalités spécifiques des terroirs et communautés. Autant de moyens qui manquent aux mouvements associatifs comparativement aux multinationales. On prend ainsi la mesure de l'exploit réalisé en quelques mois par la jeune équipe chargée d'organiser Terra Madre et en passe maintenant de gagner son pari.

#### *L'émotion fondatrice de Turin :*

Le 19 octobre 2004, dans la salle immense du majestueux Palazzo del Lavoro, 5000 chaises vides donnent le vertige dans l'attente du lendemain. (6) Un lendemain qui foisonne, déjà sur le parking impressionnant des 110 autobus et surtout par les mille couleurs de costumes , de chapeaux, de foulards, de turbans, de signes relevant d'une volonté identitaire beaucoup plus que d'une folklorisation. La planète « des intellectuels de la terre et des mers » comme les définira si bien Carlo Petrini, réunie en un même lieu pour une globalisation des savoirs traditionnels et des expériences innovantes, portés ici par d'humbles délégués intimidés, car invités hors de leur pays, souvent pour la première fois .C'est cet ensemble voyage/invitation qui est au plus profond de la signification de la rencontre, celle d'un réseau mondial qui ne devait pas exister. Rencontre véritable parce que les habitants ruraux de la région Piémont mais aussi la ville de Turin ont largement ouvert leurs portes afin d'accueillir chaleureusement ces nouveaux amis, venus de si loin. Voilà un signe fort de reconnaissance et de dignité qui rompt avec les habituelles visites de terrain, toujours un peu condescendantes des ONG. Dignité d'exister, de se sentir membres et solidaires d'un groupe bien plus grand qu'ils ne pouvaient le soupçonner. Il suffisait simplement de pénétrer dans cette vaste salle-monde. « D'abord une énorme émotion collective, même si cela peut paraître réducteur de traduire ainsi Terra Madre » écrira Carlo Petrini, résumant bien un sentiment général. Une émotion née d'une vision partagée et de portée planétaire, d'un consensus minimum lorsque était en cause, au delà des OGM, la maîtrise des semences ou du vivant. Emotion surgie de l'échange facile

et souhaité malgré l'obstacle des langues, du sourire et de tous ces petits riens qui scellèrent la symbolique de la rencontre. Comme cette déléguée de Palestine, nouveau-né dans les bras, appelée à prendre place sur le podium et qui au passage, embrassa tout naturellement la déléguée israélienne (à l'insu des photographes peu réactifs). Comme ce très long moment d'applaudissements spontanés, salle debout pour remercier au final le leader « charismatique » de Slow Food. Comme cette agitation médiatique et sécuritaire lorsque Charles, Prince de Galles, vint rendre en conclusion un hommage appuyé aux producteurs d'une nourriture de qualité. Presse, télévisions et consensus par delà les mers.

Il fallait des rites, de la symbolique, et aussi de la médiatisation pour que s'ancrent dans le réel et dans les têtes les fondements d'un réseau. Il fallait se (re)connaître en Terra Madre, en adopter le nom, mais il fallait aussi savoir ne pas aller trop loin, se garder d'un eurocentrisme, de la volonté d'imposer des valeurs, avec le risque qu'aurait généré un pas de trop, créant antagonismes ou divisions. (7) S'il y avait des riches et des pauvres ils étaient tous égaux dans la rencontre, avec des problèmes souvent analogues, dans la même dignité, avec cette envie de se raconter, de dire avec orgueil ce qu'ils étaient et faisaient. Sans accepter de division nord/sud. Le périodique Nigrizia écrira : « A Terra Madre on n'a pas vu des politiques ou des représentants du no global ou même du new global. Mais c'était une rencontre plus politique que bien d'autres manifestations (8) ». On a pu regretter que pour des raisons évidentes de sécurité et de place, le Palazzo del Lavoro ne soit accessible qu'aux participants agréés. Mais le soir venu, chez l'habitant ou dans des hôtels où se mêlaient les nationalités, Terra Madre s'ouvrait jusqu'à plus de cent kilomètres à la ronde, prolongeant la rencontre sous des aspects inédits, forgeant ces souvenirs qui scellent l'amitié. Tout proche aussi le Salone del Gusto, ouvert aux participants, apportait une autre couleur, un moment savoureux et gourmand, une illustration pédagogique et concrète de la lente concrétisation des idées et valeurs de Slow Food, trouvant aussi leur écho parmi un public qui rajeunit.

### **3. L'effet Terra Madre :**

Le pari fut réussi, l'émotion est passée : que reste-il de cette hybridation nord/sud, l'espace de quatre jours ?

Souvenirs d'un pittoresque marché spontané, cérémonial, lumières, fierté, foisonnement d'échanges, sourires, désir de continuer, livre des communautés...

Grand nombre, mais fluidité exemplaire de l'organisation, qualité des débats et même des discours, traduits en 7 langues. Alors qui a payé ? La question a été posée, non sans malice. Grâce à ses filiales éditoriales et d'organisation des salons, Slow Food parvient à dégager quelques bénéfices qui sont réinvestis sur d'autres actions, mais cela n'aurait pu suffire. C'est le capital de notoriété qui a joué, permettant de fédérer les efforts de Turin, du Piémont, de la Vallée d'Aoste, des Ministères de l'Agriculture et des Affaires étrangères. Surprenante Italie capable de miser sur quelques idées pour le futur, de comprendre que les liens invisibles d'un capital de sympathie sont une richesse pour demain, même avec d'humbles producteurs.

A côté des multinationales et des logiques financières, une mondialisation vertueuse peut-elle exister ? En tout cas les pays riches ont été calmement interpellés et Terra Madre a changé bien des regards, modifié ou complété des concepts. Même Slow Food ne pourra échapper à cette « mutation par contact », qui sans être vraiment prévue, entre dans cette aptitude à capter et accepter les évolutions. Une sorte d'interaction positive a eu lieu.

La réactivité de l'immense assemblée sur le droit d'accès aux semences et à la non-appropriation du vivant a donné la mesure d'une inquiétude mondialement partagée et de l'acuité des débats actuels concernant les manipulations génétiques. Quant à l'illusion de croire que l'agriculture du nord puisse nourrir le sud, que la faim n'est pas d'abord une question politique, quelques témoignages poignants suffirent à révéler la déstructuration qui sévit durement dans de nombreuses zones rurales sous l'effet de la mondialisation. Le poulet congelé en est un exemple. Le concept de qualité cher à Slow Food s'est également enrichi du point de vue éthique en ajoutant aux valeurs gustatives les conditions de respect environnemental et de durabilité de la production. En y ajoutant surtout la dignité, la non-exploitation et la rémunération équitable du travail. Même la gastronomie, comme un prétexte au 250<sup>ème</sup> anniversaire de la naissance de Brillat-Savarin, a été revisitée, refondée pour réhabiliter les nourritures parfois très simples ou traditionnelles. Celles-ci suffisent à donner du plaisir, si elles correspondent au goût, à la culture locale et aux ressources du terroir. Nul besoin d'une sophistication ridicule, si en parallèle le « gastronome » oublie de se préoccuper de l'authenticité et de la pérennité des aliments qu'il apprécie. Car comme l'affirme Wendell Berry(9): «manger est un acte agricole».

De façon un peu intuitive, « pour lancer les débats », quelques intellectuels amis, complices et doctrinaires inspirant Slow Food : Vandana Shiva, Miguel Altieri... avaient été invités à nourrir la réflexion dès la séance inaugurale. Ce qui fut plus inattendu c'est la qualité du dialogue qui s'instaura ensuite dans les ateliers, entre représentants de la science et producteurs de base, souvent à partir de questions techniques : sols, biodynamie, ferments, etc... Apparaissait ce besoin de croiser les savoirs, d'interpeller les scientifiques souvent trop distants des pratiques au quotidien d'une agriculture aux moyens modestes. La recherche trop focalisée au seul profit d'une agriculture productiviste peut-elle être réorientée pour partie, vers d'autres choix plus compatibles avec la qualité ? Ce sera pour Slow Food un nouveau défi, celui qui sous-tendra la préparation du prochain Terra Madre en 2006. Les universités, les laboratoires de recherche sont-ils prêts à répondre à cette sollicitation nouvelle que porte aujourd'hui le réseau ? Qui s'engagera, plus par conviction que par espoir de financements ? Et parce que ce type d'agriculture ou de production a besoin de valeur ajoutée, de transformation, voire de distinction, la même interpellation sera lancée auprès de mille cuisiniers ou grands chefs, pour qu'ils viennent aussi au prochain Terra Madre, reconstituer vers l'aval cette chaîne solidaire de la nourriture et réactiver les liens un peu distendus qui peuvent aider au maintien d'agriculteurs ayant choisi la qualité.

Sans passer en revue toutes les suggestions, sans minimiser les facteurs réducteurs de l'échange liés aux problèmes linguistiques, à un manque de maîtrise de la parole et du temps, au besoin compréhensible de trop se raconter, Terra Madre 2004 a été semble-t-il un terreau très fertile. Difficile d'en mesurer les retombées au niveau des communautés participantes. Des liens se sont tissés et perdurent. Les éleveurs de rennes, les apiculteurs, quelques producteurs de riz... continuent leur relation par courriel de façon autonome, échangent des techniciens, voire des pâtisseries ! Réseaux dans le réseau, qui se créent et bourgeonnent. En revanche après une certaine euphorie du retour, l'utilisation d'internet, le forum et la consultation du site (10) qui se voulaient une continuité dans l'échange sont encore un peu en deçà des espoirs. Ces outils basés sur l'informatique restent encore d'un accès trop épisodique ou difficile pour une bonne part des participants. Alors pour ne pas laisser retomber l'espoir, la force que donne la conscience d'une solidarité à travers un réseau, Slow Food doit rechercher d'autres moyens pour maintenir ces liens de connivence. La préparation de Terra Madre 2006 en fait partie, même si pour des raisons de financement il a fallu renoncer au projet symbolique d'aller dans un pays du Sud. En s'étalant sur la plage, la vague peu à peu se

laisse absorber par le sable. Le sable du quotidien, de la distance, de l'énergie dispersée. Le réseau doit alors trouver suffisamment de ressources et de forces pour préparer la vague suivante. C'est dans le temps fort de la rencontre, dans ses vibrations collectives, dans la fulgurance d'un échange, d'une intervention, que sont validées les lignes directrices que chacun pourra ensuite décliner, confronter aux réalités locales, enrichir en les partageant.

Le choix d'organiser un nouveau Terra Madre augmenté d'une interpellation adressée aux universités invitées à signer des conventions et aux chefs cuisiniers résulte à la fois de la nécessité de valider les concepts fondateurs mais aussi en permanence de les faire évoluer. C'est se démarquer d'une image trop connotée par une gastronomie désuète et irresponsable, pour lui préférer la sauvegarde de la biodiversité à travers toute la dimension culturelle et économique des aliments. Les instances dirigeantes de Slow Food considèrent aujourd'hui que les « communautés de la nourriture » pourraient être intégrées à terme dans le mouvement, au même titre que les conviviums avec les adhérents. Ceci entraînerait alors une modification profonde de tout l'organigramme du mouvement, de sa stratégie et des formes d'action. Créer un courant d'opinion, un lobby virtuel à l'échelle de la planète nécessite sans cesse de tisser de nouveaux liens et une adaptation constante.

« Nous utiliserons très simplement les potentialités d'internet, en essayant d'initier un courant des savoirs et des saveurs, la plus grande multinationale de la nourriture qui puisse exister, digne, sage, en capacité de se mobiliser et pourquoi pas de se fâcher au besoin. Une philosophie de l'écoute et de l'attention : c'est un réseau » écrit Carlo Petrini(11).

Elargi en saisissant l'opportunité des circonstances mais sans stratégie pré-établie, le bourgeonnement actuel du réseau Slow Food reste sous contrôle en fonction de l'éthique et des objectifs poursuivis notamment en matière de biodiversité. C'est du résiliaire à « frontières explicites » qui dépendent des décisions prises collectivement par les soixante membres du Conseil International. Les rapports avec les décideurs, les politiques, les organismes internationaux comme la FAO, l'agrément d'éventuels sponsors sont l'objet d'une discussion constante au niveau du siège international. C'est peu à peu en confrontant les expériences, par exemple pour le choix des productions à protéger (12), que s'élabore une sorte de doctrine. Les lignes de conduite définies sont ensuite proposées à l'ensemble du mouvement même s'il faut parfois composer avec des situations locales de façon transitoire.

## **Conclusion**

Slow Food après le premier Terra Madre est-il maintenant en capacité de fusionner plusieurs thématiques potentiellement solidaires et donc de devenir une force de proposition protagoniste de « l'autre monde possible » ? Parti d'un certain hédonisme, évoluant vers l'éco-gastronomie sans se départir d'une convivialité savoureuse qui motive et scelle les interrelations entre les membres des conviviums, se fixant des objectifs forts pour le maintien de la biodiversité et la qualité des aliments, le mouvement est aujourd'hui confronté à l'initiative émancipatrice et libératoire qu'attendent les communautés de la nourriture de bien des pays et notamment du Sud. Affronter des thèmes comme la maîtrise des semences et du vivant, la distribution comme facteur crucial de distorsion des marchés et de l'échange non-équitable, l'agroalimentaire soutenable et demain sans doute l'impératif de non-croissance, tout cela va nécessiter une complémentarité et une solidarité forte entre producteurs et consommateurs entre pays du nord et du sud, entre savoirs traditionnels et science officielle.

La géographie doit évidemment apporter sa contribution au défi. Dans un ouvrage récent(13) Jean-Claude Hinnewinkel à propos du vignoble bordelais, reprenant pour partie l'outil conceptuel de formation socio-spatiale développé avec pertinence par Guy Diméo, propose une définition élargie du terroir qui n'est pas sans rappeler la tentative de définition des communautés de la nourriture proposé par Slow Food. « L'idée du goût et de la qualité ont entraîné une accélération de la rente et une différenciation territoriale caractérisée par l'émergence de terroirs bien identifiés, bien hiérarchisés.... La rente n'est jamais définitive, elle s'entretient, se déplace, se recrée en fonction de l'efficacité des systèmes d'organisation à l'œuvre, au rythme de leur engagement politique et des valeurs culturelles, idéologiques qu'elles produisent ». Comme les « communautés de la nourriture », le concept de terroir même ainsi défini est loin d'être universellement accepté. Issu d'une sensibilité plutôt latine il s'oppose souvent aux normes et références commerciales de l'aire culturelle anglo-saxonne. On sait l'opposition vins de marque ou de cépage aux vins de terroir. Parvenir à dépasser ce type de blocages, privilégier les représentations qui valorisent une certaine idée de la qualité, qui produisent des situations de rente et donc des discontinuités aussi bien territoriales que sociales, ne sera pas facile. Surtout que par emboîtement successif d'échelles, pour parvenir à l'ambition d'un réseau monde, il faudra prendre en compte en plus du jeu des acteurs, les dimensions des idéologies collectives et des pouvoirs. Un défi que les géographes(14) et aussi les historiens peuvent aider à relever.

1 Le salon du goût de Turin (250 000 visiteurs) alterne tous les 2 ans avec le salon du fromage de Bra.

2 Ou *convivia* si l'on respecte l'origine latine du mot qui signifie « une réception, un festin ... ». C'est l'association de base dans laquelle se regroupent les membres d'une aire géographique (quartier, ville, région).

3 Nous les reprenons brièvement ci-dessous notamment à partir du Mémento Slow Food .

4 Grâce à son expérience de « résauteure »( *network builder* ?)acquise pour regrouper Jury et candidatures du Prix International elle a été chargée en partie de la coordination du nouveau réseau Terra Madre.

5 Cinzia Scaffidi , Terra Madre , Slow avril –juin 2004, pp 90à95.

6 Voir le vécu, jour après jour, de l'événement par Cinzia Scaffidi ou le bilan qu'en fait Carlo Petrini dans : *I quaderni di Micromega – il cibo e l'impegno/2*, Gruppo Editoriale l'Espresso, pp 11-22.

7 Carlo Petrini , ouvrage cité page 6.

8 Cité par Carlo Petrini . Ces courants d'opinion altermondialistes sont bien représentés en Italie. Si Slow Food a été présent à Porto Alegre, le choix du mouvement est de rester encore à distance des représentations et engagements politiques pour privilégier l'écoute, la parole en direct, l'action et l'organisation des communautés.

9 C'est un peu le porte parole de l'Amérique rurale . *I quaderni di Micromega . Il cibo e l'impegno/1*, pp 128-134

10 [www.terramadre2004.org](http://www.terramadre2004.org) , <http://forum.terramadre2004.org> , [www.slowfood.com](http://www.slowfood.com) .

11 I quaderni di Micromega op. cité, p 14.

12 Dans le domaine de la biodiversité, la Fondation, l'Arche du goût, les Sentinelles sont des outils d'intervention propres à Slow Food. Leurs finalités se précisent en croisant des initiatives italiennes avec celles d'autres pays.

13 Guy Di Méo , Pascal Buléon., L'espace social, lecture géographique des sociétés, Paris, p.169-189 , Armand Colin, 2005

14 Qu'on nous pardonne de n'évoquer ici que quelques auteurs parmi bien d'autres, dont les travaux aident à cette réflexion : R .Dion, A.Rowley, J.R.Pitte.

Copyright © 2005 Slow Food France - all rights reserved