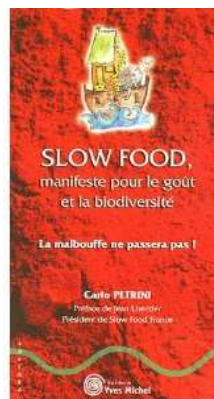


Observatoire du Management Alternatif
Alternative Management Observatory

Fiche de lecture

**Slow Food, manifeste pour le goût et
la biodiversité**

Carlo Petrini
2001



Audrey BOULKAID – Novembre 2010
Majeure Alternative Management – HEC Paris – 2010-2011

Slow Food, manifeste pour le goût et la biodiversité

Cette fiche de lecture a été réalisée dans le cadre du cours «Grands défis » donné par Denis Bourgeois au sein de la Majeure Alternative Management, spécialité de troisième année du programme Grande Ecole d'HEC Paris.

Editions Yves Michel, Paris, avril 2005
Première date de parution de l'ouvrage : 2001

Résumé : Carlo Petrini retrace dans cet ouvrage les origines du mouvement Slow Food dont il est le fondateur. Il y décrit les différentes initiatives et avancées en près de vingt ans en termes d'éco-gastronomie. Il aborde trois aspects de la lutte Slow Food: défense de la régionalité, éducation et préservation de la biodiversité.

Mots-clés : Gastronomie, Terroir, Patrimoine, Alimentaire, Agriculture, Biodiversité

Slow Food, collected thoughts on taste, tradition and the honest pleasures of food

This review was presented in the “Grands Défis” course of Denis Bourgeois. This course is part of the “Alternative Management” specialization of the third-year HEC Paris business school program.

Edition Yves Michel, Paris, 2005
Date of first publication: 2001

Abstract: In this book, Carlo Petrini presents the beginnings of Slow Food. As founder of the movement, he describes all the actions and successes of the organization for twenty years in terms of «eco-gastronomy». The organization operates in three areas: protecting local identities, changing education and promoting biodiversity.

Key words: Gastronomy, Local products, Local culinary traditions, Alimentary, Agriculture, Biodiversity

Charte Ethique de l'Observatoire du Management Alternatif

Les documents de l'Observatoire du Management Alternatif sont publiés sous licence Creative Commons <http://creativecommons.org/licenses/by/2.0/fr/> pour promouvoir l'égalité de partage des ressources intellectuelles et le libre accès aux connaissances. L'exactitude, la fiabilité et la validité des renseignements ou opinions diffusées par l'Observatoire du Management Alternatif relèvent de la responsabilité exclusive de leurs auteurs.

Table des matières

1. L’auteur et son oeuvre	4
1.1. Brève biographie	4
1.2. Place de l’ouvrage dans la vie de l’auteur	4
2. Résumé de l’ouvrage	5
2.1 Plan de l’ouvrage.....	5
2.2 Principales étapes du raisonnement et principales conclusions	6
3. Commentaires critiques	10
3.1 Avis d’autres auteurs sur l’ouvrage.....	10
3.2 Avis de l’auteur de la fiche	10
4. Bibliographie de l’auteur	12
5. Références	13

1. L'auteur et son œuvre

1.1. Brève biographie

Carlo Petrini est née le 22 juin 1949 à Bra en Italie. Il est aujourd'hui journaliste et critique gastronomique. Diplômé en sociologie, il est membre du Parti démocrate et anciennement membre du Parti d'unité prolétarienne.

Carlo Petrini est un fervent défenseur de la gastronomie et des plaisirs culinaires. Il est à l'origine du mouvement Slow Food lancé en 1989 et n'a cessé d'œuvrer au développement de l'association. En 2004, il fonde Terra Madre, une rencontre qui réunit « pendant cinq jours les communautés de la nourriture, les chefs, les enseignants, les jeunes et les musiciens du monde entier qui œuvrent pour promouvoir une production alimentaire locale, durable, en équilibre avec notre planète et respectueuse des savoirs transmis de génération en génération »¹. En 2008, il est désigné par le Guardian comme l'une des cinquante personnes pouvant sauver la planète.

1.2. Place de l'ouvrage dans la vie de l'auteur

Ce livre est l'aboutissement d'un travail de plusieurs années et un bilan des réussites du mouvement Slow Food qui aujourd'hui est présent dans de nombreux pays. L'ouvrage comporte cent trente pages ainsi que des annexes : Mouvement Slow Food en France, à l'international, les Sentinelles et l'arche du goût. L'ouvrage est divisé en quatre parties :

- Présentation de la naissance du mouvement Slow Food et objectifs
- Importance de la régionalité et des traditions
- Une réforme nécessaire de l'éducation
- Arches du goût et Sentinelles et comment préserver la biodiversité ?

La première publication en 2001 concorde avec le début du développement de la notion de « développement durable » ainsi que des mouvements écologistes critiques du capitalisme et des modes de vie actuels.

¹ « Terra Madre 2010 » ; Terra Madre, <http://www.terramadre.info/pagine/incontri/welcome.lasso?id=C2744B880a15e27F8CmVS2DE0085&tp=3&n=fr>, consulté en Novembre 2010.

2. Résumé de l'ouvrage

2.1 Plan de l'ouvrage

Préface

- I- Gourmandise et concept
 - a. La naissance
 - b. Des nouvelles fourchettes aux éco-gastronomes
 - c. Une internationale du bon goût
 - d. Plaisir boudé puis retrouvé
 - e. McDonald's contre Slow Food

- II- Au début était le terroir
 - a. Cultiver la diversité
 - b. Au centre était le producteur
 - c. Le renouveau de l'osteria
 - d. Le voyage confortable
 - e. Le salon du Goût
 - f. « Food Planet »

- III- Éduquer, apprendre
 - a. Éloge de sens et paradoxe du goût
 - b. À l'école
 - c. Des Ateliers du goût au « Master of Food »
 - d. L'université des Sciences gastronomiques

- IV- Le principe de Noé
 - a. Scènes de déluge
 - b. L'Arche et les Sentinelles
 - c. Qualité entre législation et biotech
 - d. Le Prix Slow Food

Annexes

2.2 Principales étapes du raisonnement et principales conclusions

Carlo Petrini fonde Slow Food en 1989 suite à l'ouverture d'un McDonald's sur la Piazza di Spagna à Rome, icône dans la capitale italienne. Le mouvement s'est très vite internationalisé et compte aujourd'hui près de quatre-vingt deux mille membres au niveau mondial. Mais qu'est-ce que le mouvement Slow Food ?

L'idéologie du mouvement Slow Food

Le mouvement Slow Food a une double approche : gastronomique et écologique. Carlo Petrini parle d' « éco-gastronomie ». En effet, il s'agit d'une part de favoriser les traditions, les régionalités, cultures et patrimoines alimentaires mais aussi d'autre part d'agir sur la biodiversité, de favoriser une agriculture au profit des producteurs et des consommateurs. Il réalise donc une critique de l'agriculture intensive actuelle qui met en péril nos traditions et la nature. Elle s'éloigne de plus en plus des logiques de goûts pour des raisons économiques et n'a de cesse de proposer des produits de plus en plus insipides.

On dit souvent que la gastronomie est réservée à la bourgeoisie, qu'elle reflète une certaine classe sociale. « Bien manger » est-il réservé à une « Droite qui n'a jamais connu la faim ¹ » ? Slow Food prend le contre-pied de cette théorie en réaffirmant le droit pour tous de disposer de produits de qualité à un prix abordable. Il faut se débarrasser de tous les rites, formules et accoutrements qui entourent aujourd'hui la bonne cuisine.

Il y a donc une forte critique de la société actuelle : restauration rapide, nourriture bon marché sans goût, produits de qualités réservées à une élite, producteurs peu rémunérés, perte des traditions, agriculture intensive... Slow Food propose alors une « alterconsommation » et une « écogastronomie ». Pourtant, le mouvement ne veut pas être assimilé à des mouvements « extrémistes », à des militants « guérilleros » comme José Bové car il propose de nouveaux modes de vie. Il ne se focalise que sur la conservation des patrimoines et non sur les nouvelles tendances qui apparaissent. Face à l'uniformisation, Slow Food propose le terroir et les cultures locales.

¹ Carlo Petrini, 2001, Slow Food, manifeste pour le goût et la biodiversité, 130 p.

Les différentes initiatives réalisées:

L'enjeu du développement de la régionalité s'explique par le fait que les produits dits régionaux sont souvent le privilège d'une élite qui ne permet pas aux producteurs de vivre convenablement. Il faut donc aussi contribuer à ouvrir la gastronomie à toutes les classes et à favoriser la diversité pour que les producteurs puissent s'enrichir quelque peu. Il faut promouvoir une agriculture traditionnelle et non intensive de produits de qualité et une agriculture respectueuse des producteurs et de l'environnement.

Cependant, un problème majeur se pose en termes d'écologie. Faut-il que les hommes ou les produits voyagent ? Dans le premier cas, on favoriserait le tourisme gastronomique qui a des effets négatifs (pollution, surconsommation, arnaques engendrées par une forte demande...). Dans l'autre cas, cela pose le problème de la diminution des espèces. Pour mettre à disposition de tous des produits, il s'établit une standardisation. Les hommes souhaitent avoir tout à l'instant où ils le demandent. Par ailleurs, le transport des animaux peut engendrer du stress pour ces derniers et ainsi diminuer la qualité des produits.

Afin de promouvoir les régions et produits locaux, Slow Food a pu réaliser différentes actions. A été publié un Atlas présentant les vins nobles des Langhe, avec proposition de cours de dégustation et de visites chez les producteurs. De même, est paru un guide des osteria indiquant les bons établissements proposant de produits de qualité mais à un prix abordables (auberges familiales ou petits restaurants traditionnels...). En 1997, a été publié le livre Vins d'Italia, sur les meilleurs vins d'Italie. L'organisation propose également des ateliers de dégustation, a participé au salon du goût en 1996, met en place des rencontres avec les producteurs. Enfin, a été créé Food Planet, réseau Internet, permettant la découverte des spécialités régionales mondiales pour promouvoir la diversité culturelle.

Comment développer une alter consommation ? La question de l'éducation

Il y a indéniablement eu un changement des comportements alimentaires et des facteurs l'influençant et ce depuis la Seconde Guerre mondiale. En effet, parmi les changements notables, on peut citer l'augmentation de la consommation de la viande dans les années 1960, l'augmentation du pouvoir d'achat, l'augmentation de la distribution favorisée par le développement des transports, ou encore l'apparition des « plateaux télés », de la consommation hors foyer en comparaison avec la convivialité des repas communs. Comment peut-on changer ces comportements alimentaires ? Il faut une approche différente de l'éducation alimentaire qui s'attacherait à une expérience sensorielle : toucher, goût, odorat...

Il faut aussi réinsérer la notion de plaisir. Mais celle-ci est très subjective. Elle dépend de l'histoire personnelle, de la culture de chacun. Il faut donc pouvoir former les enfants et ainsi déterminer au plus tôt leur rapport à la nourriture.

L'éducation alimentaire est actuellement limitée à l'instruction, c'est-à-dire apporter des connaissances, et à l'éducation, c'est-à-dire favoriser les bons comportements. Mais elle oublie ainsi tout un aspect capital, celui de l'expérience sensorielle, du plaisir, du toucher, du goût. On ne peut se contenter de cette approche. Il faut aussi « apprendre une conscience à l'enfant pour qu'il puisse connaître et reconnaître les caractéristiques des aliments et ait du plaisir »².

Les initiatives de Slow Food dans ce domaine ont alors été nombreuses. La semaine du Goût a été lancée en Italie en 1993. Un livre éducatif est publié en 1998, qui aborde la compréhension des aliments, de la territorialité, du plaisir etc. ... Des Ateliers du Goût sont mis en place. De plus, un Master of Food est créé, dont les objectifs seraient ceux de Slow Food. Les cours mettent l'accent sur les processus de production, les produits régionaux et traditionnels, la commercialisation des aliments, les races animales ou encore les variétés de fruits et légumes. Enfin, est créée l'Université des Sciences Gastronomiques en 2004 sur les campus de Pollenzo et Colorno. Elle délivre une licence dont le contenu est un cursus gastronomique. Par ailleurs, elle propose deux spécialisations : science de la communication gastronomique ou gestion d'entreprise (marketing alimentaire, tourisme..). A l'attention des professionnels, il est aussi possible de réaliser un Master.

Comment préserver la biodiversité et promouvoir une agriculture écologique et respectueuse ? Arche du goût et Sentinelles

Slow Food part d'un constat : la diminution de la diversité, des races animales et végétales. On peut expliquer cela par le développement de la monoculture et par l'uniformisation favorisée par la Communauté Européenne. Cette dernière a en effet une politique contradictoire : d'une part, elle a mis en place des législations protégeant les produits locaux comme les DOP (Dénominations d'Origines Protégées) ou les IGP (Indications Géographiques Protégées) ; d'autre part, ces législations sont très contraignantes pour les petits producteurs qui ne peuvent respecter l'ensemble du cahier des charges et des règles imposées.

² Carlo Petrini, 2001, Slow Food, manifeste pour le goût et la biodiversité, 130 p.

Slow Food a donc mis en place l'Arche du goût. Elle cherche à préserver le patrimoine alimentaire, socio-économique et culturel. Cette initiative est déployée de deux manières : scientifique (définition de critères de recherche et des méthodes à appliquer) et vulgarisation (établir une liste des produits menacés et contribuer à leur réinsertion dans le circuit commercial). Les produits sont choisis en fonction de cinq critères : bonne qualité, pratiques traditionnelles et locales, lien avec une région spécifique, faible quantité produite par de petites entreprises et produit menacé

Par ailleurs, il faut que ces produits aient aussi un avenir commercial. En Italie, près de quatre cent-cinquante produits répondant aux critères ont été identifiés. Les interventions sur les projets des Sentinelles peuvent être diverses et complexes comme par exemple réussir à développer un type de fromage sans déprécier les autres. En 2000, au Salon du Goût à Turin, quatre-vingt onze Sentinelles ont été présentées. Le bilan fut très positif : création de nouveaux marchés et émergence de nouveaux canaux de commercialisation (e-commerce, restaurateurs...). Il a même été créé un Prix Slow Food annuel pour récompenser et aider les personnes investies dans l'agriculture régionale et la biodiversité.

On comprend donc que l'ambition de Slow Food tout au long de ces initiatives est de favoriser une prise conscience des différents enjeux alimentaires et d'impulser un choix « éthique » afin de pouvoir ce nouveau modèle alternatif.

3. Commentaires critiques

3.1 Avis d'autres auteurs sur l'ouvrage

L'acquisition de ce livre reste difficile car très souvent celui-ci n'est disponible que sur commande. Ainsi, la recherche d'éventuelles critiques sur ce livre de « niche » ne fut pas aisée. Cependant, on peut supposer qu'il fut plutôt bien accueilli par la critique puisqu'une nouvelle édition fut publiée en 2005, soit quatre années après la première publication et deux années après le remaniement final du livre. Beaucoup ont applaudi la lutte et les réalisations de Slow Food. Il fut qualifié d'« étude fascinante sur la nourriture » et on a souligné l'importance accordée à la régionalité et aux traditions.

3.2 Avis de l'auteur de la fiche

Ce livre apporte une vision intéressante de la gastronomie et des différentes actions menées afin de développer un modèle alternatif de consommation. Il s'inscrit dans une logique de promotion du développement durable. En retraçant les différentes étapes de construction du mouvement ainsi que ses réalisations, il transparaît bien tout au long du livre la conviction, l'acharnement et l'engagement de Carlo Petrini pour la cause de « l'éco-gastronomie ». Il a su rallier de nombreuses personnes et faire de Slow Food un mouvement d'ampleur nationale. Par ailleurs, la valeur et la force de Slow Food est de ne pas se complaire dans la dénonciation comme peuvent le faire d'autres mouvements mais de proposer sans cesse de nouvelles options et de lutter pour la conservation de notre patrimoine alimentaire. C'est un mouvement résolument placé dans l'action.

Cependant, on peut déplorer que ce livre soit très descriptif, peu analytique et s'exempte d'une réelle réflexion sur les modes de consommation et de production. Il n'y figure aucune analyse des difficultés et obstacles rencontrés. L'apport pour le lecteur est ainsi faible. En effet, dès les premières pages du livre, les concepts et principes de Slow Food sont posés. Le livre n'est alors qu'une suite ininterrompue d'exemples d'initiatives menées dans différents domaines ainsi qu'une répétition des principes Slow Food ce qui peut perdre le lecteur. L'auteur prend peu de distance par rapport aux actions menées par le mouvement. La lecture

peut ainsi vite devenir rébarbative pour des personnes qui ne sont pas membres du mouvement Slow Food, qui elles prendront plus d'intérêt à la lecture du livre.

Ainsi, l'intérêt de ce livre ne réside pas dans le style d'écriture ni dans les analyses de l'auteur qui sont peu nombreuses et peu approfondies (par exemple l'analyse sociologique des classes et leur rapport à la gastronomie). Il s'agit plutôt de prendre conscience de l'ampleur du mouvement Slow Food qui est loin d'être marginal ainsi que de l'objet de sa lutte et de ses réalisations.

4. Bibliographie de l'auteur

. 2001 – *Slow Food, Manifeste pour le goût et la biodiversité*

Editions Yves Michel, 130 pages.

. 2006 – *Bon, propre et juste : Ethique de la gastronomie et souveraineté alimentaire,*

Editions Yves Michel, 328 pages.

5. Références

. « Terra Madre 2010 » ; Terra Madre,

<http://www.terramadre.info/pagine/incontri/welcome.lasso?id=C2744B880a15e27F8CmVS2DE0085&tp=3&n=fr>, consulté en Novembre 2010.