

Visions et idées du Conseil International de Slow Food

Hemavan, 11/13 juin 2010

Représentants de l'administration de Slow Food France : **Jean Lhéritier, Lucien Biolatto**
Représentante du bureau national : **Lucia Penazzi**

Hemavan, Laponie, nord-est de la Suède.

Du 11 au 13 juin, le Conseil International de Slow Food, regroupant les conseillers et les présidents des sièges nationaux du monde entier, a été accueilli par le peuple indigène des Sàmi en Laponie.

Ce peuple semi-nomade de chasseurs et d'éleveurs de rennes habite la région appelée Sàpmi qui s'étend à travers la Suède, la Norvège, la Finlande et la Russie. Plusieurs dizaines de représentants de ce groupe ethnique étaient présents lors du Conseil international pour diffuser la culture Sàmi auprès des représentants de Slow Food et pour participer aux activités proposées aux conseillers provenant du monde entier.

La viande de rennes séchée et les filets d'élan étaient au rendez-vous tout comme une désaltérante et gouteuse boisson préparée à partir d'une variété d'airelles locales et les puissants et émouvants chants traditionnels des chasseurs Sàmi, des hommes comme des femmes d'ailleurs !

Présents au Forum mondial de Terra Madre depuis sa première édition en 2004, le peuple Sàmi a intégré, de plus en plus, le réseau de Terra Madre en échangeant souvent avec les autres peuples nomades comme par exemple les peuples indigènes de Mongolie. Les Sàmi ont une culture et une langue à eux qui ne sont pas reconnues par les gouvernements et les institutions nationaux et locaux ; pour cela ils ont créé un Parlement Sàmi qui est un Parlement transnational regroupant tous les Sàmi de Suède, Norvège, Finlande et Russie.

Avec leur sourire, leur franchise, leur sympathie et leur détermination, ce peuple a conquis les cœurs et les esprits des représentants internationaux de Slow Food présents à Hemavan.

Finalement, les seules qui manquaient à l'appel ont été la nuit et les ténèbres qui ne tombaient jamais, étant désormais la période du « soleil de minuit », et le printemps, étant enfin arrivé dans ces terres-là, y apporte la lumière du soleil et sa chaleur et réveille la végétation et les animaux endormis.

Stefan Mikaelsson, président de l'Assemblée Générale du Parlement Sàmi, le seul organe officiel de représentation du peuple Sami, nous a parlé du lien inextricable de son peuple avec la nature à l'heure de la modernisation de la vie.

« En tant que peuple indigène, nous voulons réaffirmer notre droit à l'autodétermination et à contrôler et gérer nos terres, les eaux et les autres ressources. Notre territoire est le cœur de notre existence : nous sommes la terre et la terre fait partie de nous ; nous avons un lien spirituel très fort mais aussi un lien matériel très fort avec elle et notre survie est inévitablement liée à elle. La conception de la Nature pour le peuple Sàmi est difficile à exprimer par les mots : la Nature, pour nous, est un être vivant et cette conception est nettement en contraste avec celle occidentale [...] Nous dépendons du lien que nous entretenons avec Sàpmi, notre maison. Si nous, ou qui que se soit, détruisons la nature, alors notre culture aussi en sera endommagée. »

Idées principales retenues du discours de Carlo Petrini, président international aux membres du Conseil International de Slow Food (traduites et complétées)

- ➔ Les six dernières années (depuis la constitution du réseau Terra Madre) ont signifié beaucoup pour notre mouvement. Tout d'abord, Terra Madre a apporté une nouvelle sensibilité politique à Slow Food, il ne représente plus un mouvement élitiste, mais un réseau qui, édition après édition, s'étoffe et s'agrandit. Par ailleurs, avec le réseau TERRA MADRE, SLOW FOOD n'est plus seulement diffusé dans les pays riches mais il est présent aussi en Asie, en Amérique du Sud, dans les pays du Caucase. Ce réseau a pour vocation de rayonner, de plus en plus, dans le monde entier.
- ➔ Pour expliquer TERRA MADRE et SLOW FOOD nous pourrions utiliser une métaphore et les imaginer comme une "couette *patchwork*", constituée d'un assemblage d'éléments hétéroclites, de morceaux de tissu de tailles, de formes et de couleurs différentes ; composée par des dizaines de carrés d'étoffe rassemblés ensemble par un fil rouge. Slow Food représente ce fil qui unit, ensemble, les morceaux de toile qui sont les communautés de Terra Madre. Tous ces morceaux de tissu sont d'une richesse inestimable mais, s'il n'y a pas de fil pour les coudre, nous ne pourrions pas façonner la couette. Les morceaux de tissu désignent donc les communautés et la diversité du monde qui donnent un sens à notre mission ; nous ne pouvons pas utiliser que des morceaux de tissu ou que du fil, il nous faut les deux, sinon nous ne pourrions pas progresser. Il faut donc comprendre combien SLOW FOOD s'est enrichi grâce à TERRA MADRE.
- ➔ **Quatre idées clés pour se préparer au prochain Forum mondial de Terra Madre qui aura lieu fin octobre à Turin:**

1.Le concept de '**souveraineté alimentaire**' repose sur les droits de chaque peuple à semer et produire ce qu'il retient opportun pour sa communauté, mais aussi le droit des peuples de définir les stratégies et les politiques de production, distribution et consommation alimentaire qui puissent garantir le droit à une alimentation saine et juste pour toute sa population.

Ce concept, qui a caractérisé les trois dernières éditions de TERRA MADRE, a évolué et se transforme aujourd'hui en '**souveraineté de la connaissance**'. Nous entendons par là qu'il n'existe pas seulement la diversité végétale ou animale, fonctionnelle à notre système alimentaire, mais que la biodiversité doit être vécue de manière holistique et non sectorielle.

Dorénavant, la détermination de défendre et de sauvegarder la diversité culturelle des savoirs, des traditions et de la mémoire des peuples sera au cœur de la mission de Slow Food.

Il faut avoir clairement en tête l'importance politique qui recouvre notre mouvement et refuser une vision renfermée uniquement dans la valeur de la nourriture.

2. La souveraineté de la connaissance part du principe qu'avec l'esprit d'observation, propre aux civilisations paysannes, nous pouvons avoir des réelles connaissances scientifiques empiriques. L'originalité de TERRA MADRE est celle de valoriser et sauvegarder les savoirs traditionnels, les savoir-faire, les dialectes et la mémoire des communautés paysannes. TERRA MADRE doit être davantage un lieu de nouvelles rencontres et de nouvelles alliances entre les peuples et les paysans de la Planète. Il faut rassembler les savoirs académiques et les savoirs des communautés de producteurs, parce que ces dernières peuvent transmettre ce qu'elles ont appris de façon empiriques. De plus, elles peuvent dialoguer avec les savoirs universitaires en installant le doute vis-à-vis de certaines démarches nuisibles pour l'environnement et les peuples. Par exemple, le dialogue entre communautés de la nourriture et universitaires, contribuerait à résoudre les problèmes liés à la dangereuse transition nutritionnelle qui est en train de se mettre en place dans les pays en voie de développement. Ils abandonnent leur style alimentaire traditionnel, basé sur la consommation de produits locaux, pour le *junk food* et la nourriture industrialisée et très hautement transformée. Avec les communautés de Terra Madre, nous construirons des '*greniers de la mémoire*' (c.-à-d. *protéger et sauvegarder la mémoire et les savoirs des indigènes du monde entier pour conserver un patrimoine que nous voulons rendre disponible pour le monde entier*) afin de donner aux nouvelles générations l'opportunité de prendre connaissance de toutes ces traditions et ces savoir-faire, par le biais du réseau informatique.

Les systèmes de production alimentaire et agricole actuels, basés sur une monoculture intensive, ont privé les peuples indigènes et les civilisations paysannes de leurs connaissances, de leurs traditions et de leurs langues ancestrales. TERRA MADRE doit porter le message de ceux qui ont été exclus de cette culture: les indigènes, les paysans, les jeunes, les personnes âgées et les femmes. Ils sont les dépositaires et les gardiens d'un savoir qui n'est plus légitimé par la culture 'officielle'.

3. Pour conforter le succès de la Journée Terra Madre, organisée pour la première fois le 10 décembre 2009 dans le monde entier, l'événement deviendra un rendez-vous annuel qui se développera dans les quatre coins de la planète et qui rassemblera l'ensemble des slowfoodiens autour d'un projet fédérateur. Aujourd'hui, il est indéniable qu'un bon nombre de groupes locaux sont encore réfractaires vis-à-vis de TERRA MADRE, la Journée Terra Madre devra donner une nouvelle impulsion à ces réalités.

4. Les étudiants de l'université de Sciences Gastronomiques de Pollenzo, encadrés par des professeurs, des experts et des scientifiques du monde entier (Vandana Shiva, Serge Latouche, etc.), participeront à la conception d'un document politique à destination des gouvernements internationaux, des entreprises, des ONGs, des institutions afin de solliciter une prise de décision courageuse et un engagement politique fort autour de l'alimentation. Ce document sera soumis aux communautés de la nourriture lors du rassemblement de Terra Madre en octobre prochain. Il ne sera donc qu'une trame et sera modifié et amélioré grâce aux suggestions de tous ces producteurs, paysans et communautés présents à Terra Madre qui auront le dernier mot dans la conception de cet important outil de diffusion des valeurs de Terra Madre. La version définitive de ce document sera publiée et traduite dans toutes les langues de Terra Madre et sera disponible à l'occasion de la Journée Terra Madre le 10 décembre 2010.

« Il ne faut plus regarder juste dans notre assiette mais il faut regarder ce qu'il y a au-delà, c.-à-d. la culture, la mémoire et la souveraineté de la connaissance. »

Carlo Petrini, président de Slow Food

COMMUNICATIONS DE SERVICE :

A. Une nouvelle version de l'**Almanach** sortira en format électronique pour 2011. En ligne la version en anglais, en français à partir de juillet 2010, (déjà prête pour l'application IPod, IPad, et avec des outils facilitant la lecture sur tout écran) à l'adresse :

<http://www.slowfood.com/almanacco/2010/eng.lasso>

B. Une première version du nouveau **site internet de Slow Food International**, à laquelle nous nous sommes inspirés pour notre nouveau site national, www.slowfood.fr, sera on-line d'ici quelques semaines :

<http://www.slowfood.it/welcome2010.lasso>