



## Slow Food s'exprime auprès de la FAO

Didier Chabrol 06-05-2004

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS  
XXIV CONFERENCE REGIONALE POUR L'EUROPE  
CONSULTATION DES ORGANISATIONS NON GOUVERNEMENTALES ET ORGANISATIONS DE  
LA SOCIETE CIVILE

MONTPELLIER, FRANCE, 3-4 MAI 2004

Slow Food s'exprime auprès de la FAO

Didier Chabrol, Vice-Président de Slow Food France, Président de Slow Food Languedoc  
Intervention introductive à la séance de travail sur la qualité et la sécurité alimentaire

J'interviens ici au nom de mouvement Slow Food et à partir de son expérience. Notre conviction est que les questions de qualité doivent être au centre des réflexions sur l'avenir du système agroalimentaire. C'est une révolution, car jusqu'ici ce ont les questions de quantité qui ont été centrales.

Slow Food est un mouvement de consommateurs, mais pas seulement de consommateurs. Slow Food est né il y a plus de 15 ans en Italie, dans la matrice d'un grand mouvement d'éducation populaire. Aussi l'aspect éducatif est-il essentiel dans notre approche.

Lorsque nous parlons de qualité, nous considérons toujours que l'appréciation de la qualité est affaire de formation, d'éducation. Pour nous, la qualité c'est d'abord le goût. Mais le goût n'est que très partiellement inné, et partiellement hérité socialement. Le goût s'apprend, le goût s'éduque, et cela à tous les âges. Qu'il s'agisse d'apprécier des aliments aussi simples que du pain ou de l'eau, ou d'apprécier des aliments complexes comme les fromages, les charcuteries ou les vins, nous avons besoin de connaissances et d'expériences. Connaissance des processus de production, du travail des agriculteurs, artisans, industriels. Expérience accumulée de dégustations qui vont peu à peu sédimenter dans notre mémoire, devenir une sorte de bibliothèque intérieure qui nous servira ensuite de référence.

Dans tous les groupes Slow Food dans le monde (il y en a 700, la moitié en Italie, 30 en France), nous avons une forme d'activité que l'on appelle les "ateliers du goût", ou les "laboratoires du goût". Pendant ces moments qui durent de 60 à 90 minutes, nous dégustons avec attention des produits, pendant que des producteurs ou des spécialistes nous en parlent. A chaque fois que nous pratiquons cette activité, que nous soyons 20 ou 60 dans la salle, il y a toujours plusieurs personnes pour dire : "je ne savais pas qu'un tel goût pouvait exister, dorénavant j'apprécierai différemment ce produit". Qu'il s'agisse de chocolat, de bière, ou de jambon cru, c'est à chaque fois la même chose. En fait, notre expérience quotidienne ne nous amène pas à apprécier des produits de qualité remarquable. La publicité prétend formater à l'avance notre expérience. Le plaisir de la convivialité trouble l'expérience purement sensorielle. La grande cuisine utilise souvent de grands produits, mais le décorum et la technique culinaire nous les fait croire inaccessibles. Les ateliers du goût organisés par Slow Food sont des occasions d'éducation du goût. Or l'éducation du goût n'est pas organisée dans nos sociétés. On apprend à conduire, on apprend à jouer de la musique ou à pratiquer des sports, mais on n'apprend pas à manger et à prendre du plaisir en mangeant. Nos sociétés font comme si cela était naturel, or cela ne l'est pas.

Nous pensons que sans consommateurs avisés, compétents, exigeants, IL NE PEUT Y AVOIR D'AGRICULTURE PAYSANNE ! L'agriculture paysanne, l'artisanat et la petite industrie alimentaire sont en effet capables de fournir des produits de qualité très supérieure à ceux de l'agro-industrie. Encore faut-il que les consommateurs sachent les reconnaître, et pour cela que leur goût soit éduqué. Les pouvoirs publics doivent organiser l'éducation alimentaire des jeunes, éducation nutritionnelle mais aussi éducation au goût et au plaisir de manger. Ils doivent faciliter les initiatives d'associations de consommateurs dans le domaine de l'éducation au goût. Les producteurs agricoles, artisanaux et industriels de produits de qualité doivent considérer les consommateurs comme des partenaires à long terme, et s'attacher à développer leur compétence plutôt qu'à profiter de leur ignorance. Seuls des consommateurs avisés accepteront de payer le surcoût entre un produit

alimentaire standard et un produit de qualité spécifique : pas d'agriculture paysanne sans consommateur avisé !

Les consommateurs pauvres sont aujourd'hui les premières victimes des gadgets marketing et des innovations qui intègrent sans cesse plus de " calories vides " sous des apparences séduisantes. D'ailleurs l'obésité frappe beaucoup plus les consommateurs défavorisés que les autres. Aussi l'éducation au goût devrait les concerner au premier chef.

Slow Food ne défend pas un modèle d'alimentation. Slow Food promeut une attitude, celle de la recherche, à travers la nourriture, d'UN PLAISIR CONSCIENT. Nous disons que se nourrir n'est pas la même chose que recharger en carburant le réservoir de notre voiture. Nous savons que notre organisme se constitue avec les nourritures que nous mangeons : nous devenons ce que nous mangeons. Nous savons que se nourrir n'est pas seulement un besoin physiologique : c'est un acte culturel, social et politique, une façon de nous relier au monde, de nous inscrire dans l'environnement et la société.

Il n'y a pas de fatalité à ce que diminue la part de l'alimentation dans les dépenses des ménages, et il n'y a pas de fatalité à ce que la part de l'agriculture dans le coût de l'alimentation diminue indéfiniment. Si l'alimentation apporte un plaisir profond et sain, si elle devient ou redevient un acte culturel, si elle est un moyen de nous relier au monde, nous sommes prêts à y mettre le prix, et nous sommes prêts à privilégier les produits bruts ou transformés à la ferme, issus d'une agriculture paysanne, respectueuse de l'environnement, des hommes et des animaux, plutôt que ceux de l'agro-industrie. C'est d'un nouveau modèle de consommation et d'un nouveau modèle de production que naissent un nouveau modèle de développement rural, un nouveau système alimentaire.

Aujourd'hui, une bonne partie de l'Europe échappe à la pénurie alimentaire qui était encore dominante il y a cinquante ans. Notre problème n'est plus de manger suffisamment, il est de choisir ce que nous mangeons. Notre physiologie est marquée par la pénurie : notre organisme est programmé pour faire des réserves.. Mais notre psychologie aussi est programmée par la pénurie : nous croyons que le plaisir c'est manger plus, et manger plus de nourritures autrefois rares et nobles : du sucré, du gras, des produits animaux... Nous voulons manger tous les jours comme les riches mangeaient les jours de fête il y a 50 ans. Le système agroalimentaire s'est organisé pour répondre à ces désirs. Les viandes, les fromages, les sucreries sont disponibles en abondance et bon marché. On nous propose du poulet à 2 €, des côtes de porc à moins de 3 € le kilo... Mais ces produits de l'agro-industrie n'ont qu'un rapport lointain avec les produits de l'agriculture paysanne d'il y a deux générations. Ce fromage qui était produit au lait cru est maintenant pasteurisé ; il était produit en alpages, il est produit en plaines ; il était produit par une race de vache locale, il est produit avec du lait de Holstein ; etc.

Les supermarchés des pays riches proposent aujourd'hui une diversité de produits qui semble infinie, mais qui est en bonne partie factice. C'est ainsi qu'en France, 98% du lait est issu de seulement trois races de vaches, contre plusieurs dizaines il y a 50 ans. Quant à la charcuterie, elle est presque entièrement produite à partir d'une seule race de cochon, le Large White. Il y a une standardisation des animaux et des végétaux qui se traduit par une standardisation des goûts, mais aussi la disparition de savoir-faire traditionnels et la désertification de nombreuses régions.

Les signes de qualité et d'origine tels que l'AOC ou AOP, quand ils sont définis avec authenticité et gérés avec rigueur, résistent à cette tendance et nous les soutenons. Par exemple le fromage de comté, au lait cru et issu d'une seule race de vache, la montbéliarde, est un véritable outil de développement rural. Des indications géographiques doivent être créées dans les pays où elles sont rares, et la protection au niveau mondial des IG doit être assurée.

Il faut développer dans tous les pays un système de repérage et d'inventaire de produits traditionnels, liés à la biodiversité, à la diversité des terroirs et des cultures. Slow Food a créé un tel système que nous appelons l'Arche du Goût, sur l'idée de l'Arche de Noë. 750 produits du monde entier font partie de l'Arche, et des commissions nationales de sélection fonctionnent dans une dizaine de pays. Ces produits méritent d'être sauvés avant d'être submergés par le déluge de produits standardisés fournis par l'agro-industrie mondialisée. Autour de certains de ces produits, nous rassemblons des partenaires désireux des les aider : pouvoirs publics locaux ou nationaux, distributeurs, techniciens et scientifiques. Nous mettons à leur service les moyens de communication de Slow Food, et nous créons de véritables petits projets de relance par la consommation, que nous appelons des Sentinelles (Presidio, plur. Presidi en italien, anglais, espagnol). Une étude menée par une Université italienne sur 65 Sentinelles a montré qu'en deux ans le volume vendu augmente en moyenne de 60 %, et le prix à l'unité de 30 %. Ces expériences prouvent bien que les signes de qualité officiels ne couvrent pas tout le champ de la diversité. Elles montrent aussi qu'il existe des consommateurs prêts à payer au juste prix des produits rares et exceptionnels.

Dans bien des cas, ces productions originales à petite échelle sont en contradiction avec des normes commerciales, techniques ou sanitaires. Il nous semble de la plus grande importance de résister à ces normes, des les faire évoluer vers plus de souplesse, ou de préserver leur ouverture quand elles sont souples. Par exemple l'utilisation du lait cru dans la production du fromage est pour nous essentielle. Elle garantit la diversité des goûts des fromages et elle assure la survie de l'élevage paysan. Il est important de confirmer et diffuser les résultats scientifiques qui prouvent l'intérêt du lait cru pour la santé. Mouvement international, Slow Food défend aux Etats-Unis les rares producteurs de fromages au lait cru, et mène en Australie, où cela est interdit, une action de lobby.

Les normes sanitaires sont censées protéger le consommateur, mais elles ont surtout pour effet de favoriser les producteurs industriels au dépens des producteurs fermiers. Il serait essentiel que les petits producteurs et les consommateurs soient représentés par leurs experts dans les commissions qui définissent les normes, et en particulier au Codex Alimentarius. Il faut aussi qu'au niveau de l'application des normes, les petits producteurs disposent d'aides et de délais d'adaptation spécifiques. Enfin il faut développer le principe de guides de bonnes pratiques, plutôt que de normes rigides et ignorantes des situations particulières.

**N'OUBLIONS PAS QU'AUJOURD'HUI EN EUROPE ON MEURT INFINIMENT PLUS D'UNE MAUVAISE ALIMENTATION, QUE DE PROBLEMES LIES A LA SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS !**

Au départ, Slow Food était un mouvement italien de gourmets qui voulaient faire descendre la gastronomie de son piédestal élitiste. Progressivement, il est devenu un mouvement mondial pour la diversité des goûts, et par là même un mouvement pour une nouvelle agriculture. Une étape importante a été la création en 2000 du Prix Slow Food pour la biodiversité, qu'une journaliste française a appelé le " Nobel des paysans ", et qui a été remis à 50 personnes depuis 4 ans. La prochaine étape est le rassemblement à Turin, du 20 au 23 octobre prochain, de 5000 représentants des communautés nourricières du monde entier. Ces 5000 paysans, artisans ou techniciens pourront côtoyer les 150 000 visiteurs du Salon international du goût qui se tient au même moment à Turin. Ce sera peut-être LA PREMIERE RENCONTRE A CETTE ECHELLE ENTRE AGRICULTURE PAYSANNE ET CONSOMMATEURS AVISES.

Ce ne sera pas la dernière.

J'espère vous y retrouver.

Didier Chabrol  
210 rue de Sicile  
34080 Montpellier  
Tél/fax : 33 4 67 45 10 72  
Courriel : [didierchabrol@wanadoo.fr](mailto:didierchabrol@wanadoo.fr)