

FIG 2004

# 15<sup>ème</sup> FESTIVAL INTERNATIONAL DE GEOGRAPHIE

de Saint-Dié-des-Vosges  
du 30 septembre au 3 octobre 2004



*"Nourrir les hommes,  
nourrir le monde.  
Les géographes  
se mettent à table!"*



## LES PERSONNALITÉS DU FESTIVAL 2004

Invité d'honneur  
Son Altesse Royale le Prince  
EL HASSAN bin TALAL de Jordanie

### Président du Festival

Henri ATLAN

Ecrivain philosophe Professeur émérite en biophysique, Université Paris VI  
Directeur d'études en philosophie de la biologie, Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales

### Grand Témoin du Festival

Paul DUBRULE

Co Président fondateur du Groupe Accor Sénateur de la Seine et Marne

### Invité d'honneur du Salon du Livre

Francois CHENG

Poète, écrivain Membre de l'Académie française

### Invité d'honneur du Salon de la Gastronomie

Emile JUNG  
Le Crocodile Strasbourg

### Programme et horaires

### Programme des Tables Rondes 2004

### Programme des conférences

### Listes des cafés géographiques

### Salon de la Géomatique 2004

# « SAUVEZ LE MEILLEUR DU MONDE! » OU L'UTOPIE CONCRÈTE DU MOUVEMENT SLOW FOOD.

**Didier CHABROL**

Vice-Président Slow Food France

## Résumé

[Cliquer ici pour obtenir "article complet"](#)

« TelToir » fait penser à vin : chacun sait que le même cépage cultivé et vinifié de la même façon, donne deux vins différents sur deux terroirs différents. Nous sommes déjà moins familiarisés avec la notion de terroir quand il s'agit de pommes de terre ou de navets, de fromages ou de charcuterie. Pourtant c'est au niveau de très petites zones géographiques que se trouve encore un fabuleux réservoir de diversité, valorisant des ressources biologiques, des territoires, des savoir-faire collectif: un patrimoine alimentaire, dont les composantes physique, biologique, sociale sont inséparablement liées &et même dans les pays pauvres, les consommateurs reconnaissent une valeur, attribue une réputation au riz de tel village ou à l'huile de palme de telle région. Ce patrimoine a souffert du productivisme des soixante dernières années, mais il peut aujourd'hui bénéficier de nouvelles conditions, à des degrés divers selon les pays: recherche de la qualité par les consommateurs, impasse économique où se trouvent certaines productions. recherche de racines, décentralisation politique... Mouvement international réunissant 80 000 membres présents dans de très nombreux pays, Slow Food a fait de la promotion de la biodiversité alimentaire son cheval de bataille. Il s'agit de « sauver le meilleur du monde » en mettant en œuvre quelques principes et méthodes.

# SAUVER LE MEILLEUR DU MONDE: L'UTOPIE CONCRÈTE DU MOUVEMENT SLOW FOOD

Table ronde: Terroirs, identités et cuisines: vers la fin des terroirs?

Didier CHABROL

Vice-Président de Slow Food France ([www.slowfood.fr](http://www.slowfood.fr))

Chargé de programmes au Groupe de recherche et d'échanges technologiques (GRET, [www.gret.org](http://www.gret.org))

Résumé

Article complet

Intervenir après J.-C. Hinnewinkel m'évite de rappeler les définitions du terroir! Je voudrais revenir sur une de celles qu'il donne :

*« le terroir est le fruit d'un concours de circonstances »*

Quelles sont ces circonstances?

Il faut bien sûr le terroir substrat, la « *matière pour l'élaboration d'une œuvre d'art* » selon Roger Dion. Mais qu'est-ce qui fait qu'une œuvre d'art va naître ? Dans la longue histoire de l'alimentation, ce n'est pas uniquement affaire de génie, et surtout pas de génie individuel. Il faut le savoir-faire des producteurs, il faut un matériel biologique, mais aussi et surtout il faut une demande d'un marché. Un marché, cela signifie un attrait pour ce produit de la part du consommateur, du pouvoir d'achat, mais aussi une capacité de transport, et enfin une certaine protection du produit, qui d'une part va rester ce qu'il est avec ses qualités propres, et d'autre part ne va pas être copié et galvaudé. Dans l'histoire longue des terroirs et de leurs produits, il y a donc bien des accidents de parcours. Pour un produit qui est encore présent et renommé aujourd'hui, beaucoup ont disparu ou sont très discrets.

- Ceux qui ont perdu leur attrait : ils ne sont plus à la mode. (le navet de Pardailhan, médaillé aux expositions internationales il y a un siècle, n'a plus qu'un marché très local ; les vins rancio sec du Roussillon n'ont même pas le droit de s'appeler « rancio »)
- Ceux qui n'étaient pas reliés à un marché lucratif: les vins du Languedoc se sont effacés devant ceux de Bordeaux et de Bourgogne qui étaient plus proches des marchés anglais et parisiens. Quand est arrivée la facilité de transport (le train au xix<sup>e</sup> siècle), il était beaucoup plus intéressant économiquement de faire en Languedoc du vin-aliment, du vin matière première, pour les prolétaires des grandes villes, plutôt que des « œuvres d'art ».
- Ceux qui ont été tellement copiés et galvaudés que l'original a été perdu, oublié, ou devenu marginal. C'est le cas de beaucoup de fromages. Le camembert ou le cantal en France, mais surtout le cheddar en Angleterre ou le gouda aux Pays-Bas.

Il y a donc une vie des terroirs.

Des terroirs qui avortent, des terroirs qui meurent, des terroirs qui végètent. Et puis, mais cela est rarement considéré, il y a des terroirs qui naissent, ou qui renaissent. Guérande est un terroir qui est né avec la Fleur de sel, un produit qui n'était même pas commercialisé il y a 50 ans. Les terrasses des Cévennes qui donnent l'oignon doux constituent aussi un nouveau terroir : le produit existait auparavant mais n'était guère commercialisé en dehors d'un faible rayon.

Une originalité de Slow Food, c'est de dire « nous allons redévelopper de la spécificité ». Nous allons faire de la nursery de terroirs, nous allons adopter des terroirs orphelins. Il ne s'agit pas de partir de rien. Contrairement à ce que croient bien des gens, il y a beaucoup de terroirs en germe, de produits ignorés en dehors d'un rayon très restreint, de producteurs marginaux, découragés, qui souvent n'osent pas se faire connaître parce qu'ils ont un peu honte de poursuivre une pratique productive bien différente de celles promues par le productivisme pendant les 50 dernières années.

Pour les repérer, nous menons un inventaire : l'Arche du <sup>1</sup>Goût. Nous sélectionnons les produits suivant des critères très stricts : ils doivent valoriser une ressource biologique (race, variété) autochtone ou acclimatée de longue date ; ils doivent être liés historiquement, culturellement et écologiquement à un terroir ; excellents (dans le cadre des goûts locaux) ; menacés (c'est à dire en régression par rapport à 50 années en arrière) ; produits à

petite échelle. Dans l'Arche du Goût, pas « d'autruche du terroir »...

Nous repérons ainsi des produits et des terroirs très intéressants, dont le potentiel est important. Le système alimentaire français a été profondément bouleversé depuis 50 ans. Une grande partie de sa diversité et de sa spécificité a disparu. Celle qui a résisté est porteuse d'un potentiel important.

Un parallèle peut être fait avec la culture de l'olivier. Le gel de 1956 a dévasté l'oliveraie française, qui n'a survécu que dans quelques îlots. Mais ces îlots sont les meilleurs terroirs, les endroits où il y avait à la fois un substrat, des savoir-faire, et une dynamique sociale. Aujourd'hui, ils sont tous devenus AOC ou en passe de le devenir:

Les vestiges de la diversité historique, ceux qui ont résisté au déluge de la standardisation et au rouleau compresseur du productivisme, sont justement les meilleurs germes de la diversité de demain!

Autour de ces produits-orphelins, nous construisons des projets : les Sentinelles du Goût (voir [www.slowfood.fr/vademecum.fr.html](http://www.slowfood.fr/vademecum.fr.html) ). qui constituent les phases opérationnelles de notre action sur la biodiversité alimentaire.

Il s'agit de créer le bon « concours de circonstances » :

- de mettre à la mode ou de créer une culture de consommation (Noir de Bigorre, lardo di Colonnata...)
- de contribuer à l'organisation d'un marché
- de retrouver et promouvoir l'original d'un produit galvaudé (cheddar, gouda, mortadelle...)
- etc.

Ce « système d'action » collectif, organisé, peut jouer des rôles de « régulation, négociation, médiation », comme le dit J.-C. Hinnewinkel. Il n'est en aucun cas un système de certification, de contrôle, de protection. Ce n'est par le rôle de Slow Food, bien que ce soit indispensable. J.-C. Hinnewinkel distingue deux groupes d'acteurs principaux dans les terroirs « établis » : les producteurs et les négociants, et la puissance publique comme arbitre. Pour les terroirs en germe que nous « adoptons », nous reconstituons un système en nous substituant aux négociants et dans une certaine mesure à la puissance publique. C'est une forme de marketing par la construction de liens, de relations. Nous sommes dans une société de réseaux, et les terroirs ne vivront que s'ils sont inscrits dans ces réseaux. En quelque sorte, il s'agit de passer du terroir subi au terroir choisi.

Notre démarche concerne tous les pays et tous types de produits. Nous croyons profondément que les terroirs ne sont ni une spécificité française, ni même un luxe de pays nantis. Dans tel ou tel pays d'Afrique, il y a des consommateurs qui savent très bien que l'huile de palme, le *gari* de manioc, ou le miel de telle ou telle région est meilleur que le « standard ». En Asie, les consommateurs sont tout aussi avertis des qualités différentes des riz, non seulement en fonction des variétés, mais en fonction des villages et même des parcelles d'origine. Les plus avisés distinguent même suivant les années!

Cette démarche de différenciation, de spécification, peut donc concerner tous les pays et une bonne partie de l'agriculture mondiale. Cela peut sembler paradoxal de chercher à faire naître et reconnaître des produits du terroir dans des pays où la faim est encore un fléau. Mais c'est méconnaître la nature sociale et économique de la faim dans le monde actuel. Sur 800 millions de personnes sous-alimentées, les trois-quarts soit 600 millions sont des paysans pauvres ou des ruraux. Ils souffrent de la faim parce que le prix des céréales qu'ils produisent a été divisé par 3 depuis 50 ans. La clé de la fin de la faim, c'est l'augmentation du prix d'achat des produits agricoles, qui ne cesse de baisser depuis 50 ans, du fait de la mise en concurrence généralisée de régions et de producteurs qui n'ont absolument pas les mêmes dotations en terre et en capital. Face à cette logique, la plupart des agriculteurs du monde sont dans le même bateau. Y compris les agriculteurs français. S'il s'agit de produire des tomates, du lait ou des cochons *sans qualité particulière*, la Pologne la Roumanie ou le Brésil seront peut-être demain les mieux placés.

Bien sûr, il importe de réguler la mise en concurrence, et de définir des mesures de protection pour les agricultures : cela se fera, ou ne se fera pas, dans les enceintes des négociations internationales. Mais il est évident que les préférences des consommateurs peuvent aussi jouer **un** rôle. Il y a un pouvoir d'achat dans les classes moyennes ou supérieures des pays en développement, sans parler des pays riches, qui peut permettre d'acheter des produits locaux de terroir, et donc de mieux rémunérer le travail des agriculteurs. Il y a une bataille autour de ce pouvoir d'achat, bataille dans laquelle les multinationales des boissons gazeuses et du fast-food sont très engagées.

*C'est pourquoi le mouvement culturel pour la diversité de l'alimentation est aussi un mouvement citoyen et politique pour la survie de la paysannerie dans le monde.*

\* \*

\*

1 Pour l'Arche du Goût en France, voir: <http://www.slowfood.fr/france/biofr.html>

Pour l'Arche du Goût dans le monde, voir [www.slowfoodfoundation.com](http://www.slowfoodfoundation.com)

Didier Chabrol, *Sauver le meilleur du monde: l'utopie concrète du mouvement Slow Food 3*

[Haut de la page](#)



académie  
Reims  
Jeunesse  
éducation  
recherche



[Retour au menu général](#)

[Actes 2004](#)