

Carlo Petrini : «Il faut retrouver la mémoire du goût»

Fondateur du mouvement Slow Food et du réseau mondial Terra Madre, Carlo Petrini était de passage à Toulouse pour évoquer une alimentation alternative et proposer un nouveau mode de vie. Entretien.

Lorsque vous avez lancé le mouvement Slow Food il y a plus de vingt ans, votre objectif était la réappropriation de l'agriculture et la reconquête du goût. Cette volonté de rupture avec le système alimentaire mondial est-elle plus que jamais d'actualité ?

Oui, notre système alimentaire est un désastre. Il pose des problèmes environnementaux et sociaux majeurs. Avec Slow Food et aujourd'hui Terra Madre, nous essayons de former un réseau mondial de «communautés de la nourriture», c'est-à-dire des groupes où producteurs et consommateurs sont en lien direct. Cela permet d'échapper à l'industrie alimentaire qui fait de gros bénéfices, de raccourcir les circuits, de respecter les paysans et surtout de manger des produits sains, bons, qui sont en cohérence avec l'écosystème et les saisons. C'est une alternative et la nécessité de changer profondément s'impose toujours. Notre mission est loin d'être terminée même si de plus en plus de mouvements comme le nôtre voient le jour.

La particularité du mouvement Terra Madre est l'échelle de son ambition. L'humanité entière peut-elle s'approvisionner chez les petits producteurs ?

La question de la nourriture au niveau mondial est déjà au cœur des débats menés par certaines institutions internationales. La FAO (Organisation des Nations-Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture) a constaté que nous produisons de la nourriture pour 12 milliards de personnes alors que nous sommes que 7 milliards et que certaines populations meurent encore de faim. C'est un paradoxe mais nous produisons

trop. D'une part cela ne sert à rien et d'autre part cette surproduction a des effets désastreux sur l'environnement, notamment en raison des circuits d'exportation. Il faut changer de paradigme, réduire le gaspillage et tenter de se nourrir le plus possible avec des produits locaux. Il n'y a pas d'antagonisme entre une agriculture locale et un réseau mondial. Il faut que ce soit une mondialisation vertueuse.

Cette nouvelle façon de s'alimenter que vous appelez de vos vœux est-elle compatible avec les modes de vie urbains et l'accroissement de la population citadine ?

C'est effectivement un énorme défi. Mais il y a des exemples encourageants. Aux États-Unis il existe des marchés paysans qui vont à la conquête des métropoles comme New-York ou San Francisco. En France il y a les Amap (Association pour le maintien d'une agriculture paysanne) qui viennent en ville et proposent des paniers de fruits et légumes. Cela dit, nous savons que l'urbanisation va continuer à progresser, donc il faut envisager un modèle d'agriculture urbaine qui pourrait passer par la création d'espaces potagers ou bien l'utilisation des toits des habitations pour y cultiver des végétaux.

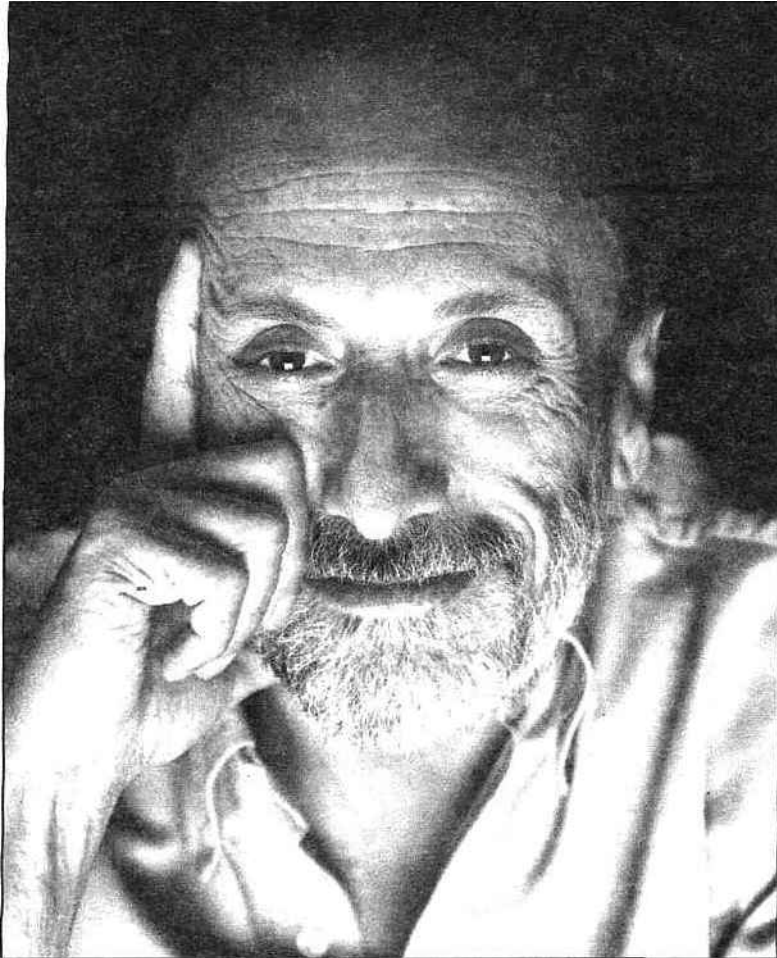
Consommer des produits de saison, c'est aussi renoncer à la profusion des marchandises et à l'envie d'assouvir certains désirs comme celui de manger des cerises en février. Les sociétés occidentales vous semblent-elles prêtes à faire de tels sacrifices ?

Il est évident qu'il faut réduire nos besoins. Mais il ne faut pas perdre de vue que le plaisir est indissociable de l'ali-

mentation. Après, il ne faut pas confondre le plaisir avec l'abondance. Les plaisirs de la table nécessitent de la tempérance et d'ailleurs, l'opulence est une offense à la culture gastronomique. Mais le droit au plaisir est universel et le réseau Terra Madre a démontré que dans les pays pauvres, avec de petites choses, on peut donner et prendre du plaisir. L'idée de fond est qu'un gastronome qui n'est pas écologiste, de nos jours, c'est stupide, et un écologiste qui n'est pas gastronome, c'est triste. Je pense qu'on ne peut pas changer les choses avec de la tristesse car la nature humaine est conviviale. Elle est attirée par la félicité, pas par la mortification.

Pour pratiquer les plaisirs de la table, il faut connaître la variété des produits et les traditions culinaires. Or la société de consommation, pour s'imposer, avait besoin de faire disparaître la mémoire du goût...

Il faut absolument la retrouver. C'est pour cela que nous avons le projet de construire des «greniers de la mémoire» pour sauvegarder le patrimoine de la sagesse populaire et du savoir traditionnel. Il faut essayer aussi de réintroduire des espèces végétales, de replanter des légumes que nous avons oublié. Pour cela il faut retrouver ce que j'appelle la «souveraineté alimentaire», c'est-à-dire la possibilité de cultiver ce que l'on veut sur son exploitation. Les paysans en ont été dépossédés. L'accès à la terre doit être favorisé. Enfin il faut saisir l'opportunité d'ouvrir un dialogue entre la tradition et la science. Ni l'une ni l'autre ne détienne la vérité mais combiner les deux peut donner de belles choses même s'il est



vrai que la science a une responsabilité dans certaines catastrophes. Au sujet de la maladie de la vache folle par exemple, l'idée de faire manger des farines animales à d'autres animaux est née dans un laboratoire et non dans la ferme d'un paysan.

Dans votre ouvrage *Terra Madre*, vous écrivez que «la nourriture sera la clé de la reprise en main de nos vies». Selon vous, manger est-il un acte politique ?

L'acte de manger permet à tout le monde d'être vivant. Le pouvoir sur la nourriture

est donc l'une des choses les plus politiques qui existent. La conquête des terres au fil des siècles avait pour but de gouverner les estomacs des peuples. Aujourd'hui cela se traduit différemment avec, par exemple, cinq multinationales qui produisent 80 % de semences mondiales. En fonction de ce qu'il y a dans votre assiette, vous pouvez vous placer du côté du monde paysan ou, à l'inverse, de l'industrie agro-alimentaire.

*Propos recueillis par Nicolas Coulaud
Terra Madre, éditions Alternatives 208 p.*