

« MANGER BON, PROPRE ET SAIN »

LE MONDE S'INVITE LENTEMENT AU SLOW

En Belgique comme ailleurs, la tendance «Slow Food» — des produits bons, sains et propres — à la mode et en phase avec les préoccupations actuelles, gagne du terrain. Cependant, le mouvement peine à se structurer et à se développer.

HUBERT HEYRENDT

Le 10 décembre 1989, sous l'impulsion du journaliste et écrivain italien Carlo Petrini, était fondé à Paris le mouvement Slow Food International, trois ans après sa naissance italienne à Bra, petite ville du Piémont. L'idée était simple: marquer son opposition au fast-food, symbole d'une société de consommation



Le vocabulaire du Slow Food

- ★ **Convivium:** groupe local qui tente de faire vivre les idées Slow Food.
- ★ **Arche du goût:** dans chaque pays, des comités nationaux listent les produits ou spécialités «en voie d'extinction» à sauver. L'Arche du goût est un inventaire des produits à sauver.
- ★ **Sentinelle du goût:** projet pour la sauvegarde et la promotion du patrimoine alimentaire et de la biodiversité agricole (en général un produit alimentaire), qui associe Slow Food, des producteurs et divers partenaires qui apportent un soutien technique ou financier.

- ★ **Presidium Slow Food:** appellation sans reconnaissance officielle qui met en valeur un produit «sauvé» par une Sentinelle. Il n'existe aucun Presidium en Belgique, contre près de 200 en Italie, une bonne dizaine en France et déjà six aux Etats-Unis (où le convivium Slow Food vient à peine d'être lancé).
- ★ **Terra Madre:** créée en 2004 à côté de Slow Food International, cette organisation parallèle, financée de façon autonome, travaille à la coopération au développement, réunissant par exemple tous les deux ans à Turin des paysans du monde entier.

LE SALON DU GOÛT, À TURIN
En octobre dernier, 200.000 visiteurs s'y sont pressés. C'est la plus impressionnante vitrine du mouvement Slow Food.



PHOTOS: HUBERT HEYRENDT

détraquée, en prônant le retour aux produits locaux, au vrai goût des choses et en reprenant le temps de manger, de partager. Vingt ans plus tard, ces idées généreuses, synthétisées en un slogan – *Manger bon, propre et sain* – sont non seulement plus que jamais d'actualité; elles sont de plus en plus audibles. Aujourd'hui, le Slow Food

compte en effet quelque 100.000 membres dans 150 pays. Et alors qu'il vient à peine d'y être lancé, le mouvement a déjà fait tache d'huile aux Etats-Unis, devenu deuxième pays le plus actif derrière l'Italie. Car cela reste en Italie que le Slow Food est le mieux implanté. Soutenu par la ville de Turin et la région Piémont, le Salon du goût, bisannuel, en offre la plus impressionnante vitrine. En octobre, 200.000 visiteurs se sont ainsi pressés au Lingotto de Turin pour venir découvrir des centaines d'exposants et autant de produits du terroir italien. Tandis que, juste à côté, la quatrième rencontre Terra Madre réunissait 5.000 délégués venus des quatre coins de la planète (paysans, chefs, profs...) pour mettre en commun leurs expériences.

Chez nous, le sud est plus actif que le nord

En Belgique, existent une bonne dizaine de «conviviums» — antennes locales de Slow Food International — plus ou moins actifs. Le convivium Pays de Liège travaille ainsi à la sauvegarde du sirop de Liège

fermier; à Bruxelles, Karikol tente de faire renaître l'*ettekeis* (le «fromage de Bruxelles») et songe à défendre les jets de houblon. Tandis que le président de Slow Food Vlaanderen, Dirk Martens, estime qu'il y aurait des choses à faire pour les vraies crevettes grises d'Ostende et les anguilles de l'Escaut.

manquer à Dirk Martens. «Démarrer Slow Food en Belgique est plus difficile que dans d'autres pays, parce que beaucoup de gens ont déjà une vie Slow sans le savoir...», résume-t-il. Cependant, il relativise: «J'attends de voir ce que l'avenir réservera au Slow Food en Flandre, précise-t-il. Au nord

Pour une idéologie qui s'oppose à une certaine forme de société de consommation, le Slow Food est très pragmatique quand il s'agit de son financement !

Ce fromager de 54 ans est engagé dans le mouvement Slow Food depuis longtemps. «J'ai découvert le mouvement au début des années 2000 à Bra, où est organisé tous les deux ans le salon Cheese, raconte-t-il. On y participe avec quelques collègues. C'est comme ça qu'on a eu envie de créer un petit convivium près d'Anvers. Cela fait donc plus de 10 ans que je suis dans le bain...» Mais 10 ans plus tard, l'énergie commence à

du pays, on est moins loin qu'au niveau francophone. Pourtant, aujourd'hui, la demande de tout ce qui est artisanal revient en force. Mais c'est plus facile en Wallonie qu'en Flandre, où l'on a cinq à 10 ans de retard!»

Cela dit, plus que jamais, le fromager applique ses idées dans sa pratique professionnelle. «Le Slow Food a carrément changé ma vie professionnelle. Je suis désormais un fromager heureux, confie-t-il. Je sais que quand je ne trouve pas un produit qui me plaît, au lieu de me lamenter, je l'invente avec des artisans locaux. C'est ce que j'ai fait par exemple avec un gars de ma commune, qui a créé le Baas Gansendock, un fromage au lait cru.» Tandis qu'il est fier de proposer à son étal l'*achelse blauw*, un bleu imaginé par Peter Boonen parce que sa femme n'aimait pas le roquefort... L'année dernière, celui-ci obtenait le Prix du meilleur fromage original au prestigieux Caseus de Lyon! Une démarche Slow avant la lettre...

Côté wallon, on se montre enthousiaste et les actions menées par les conviviums sont très variées. A Silly, l'accent est ainsi mis sur l'éducation. Sabine Storme, présidente du convivium, tente de faire de Silly une



LES SAVEURS DE SILLY

➤ commune Slow Food. Membre du réseau CittaSlow, la ville participe également activement au réseau européen des cantines scolaires mis en place par Slow Food International. «On travaille sur la sensibilisation des enfants, on a également un projet de compostage intergénérationnel, un potager scolaire, souligne-t-elle. Bref, on essaye d'introduire des produits bons, propres et sains. On reçoit le soutien des parents et des enseignants et on va élargir cela à toutes les écoles de l'entité. Cela concernera 900 enfants!»

Ces grands chefs qui s'y mettent

A Bruxelles, soutenu notamment par l'IBGE et Etopia, Karikol a choisi de mettre plutôt l'accent sur la restauration, notamment à travers son opération Goûter Bruxelles, dont la troisième édition s'est tenue en septembre. Durant une semaine, des dizaines de chefs de la capitale, dont de grands noms comme Lionel Rigolet du Comme chez soi, Christophe Hardiquet de Bon-Bon ou Gaëtan Colin du Jaloa, ont proposé à leur carte un menu en accord avec la charte Slow Food. Le succès a été largement au rendez-vous, tout comme pour les autres activités proposées: cours de jardinage, atelier sur

Des «conviviums» belges

Il existe en Belgique une petite dizaine de conviviums — groupes qui tentent de faire vivre les idées Slow Food — plus ou moins actifs. Ils rassemblent environ 400 membres.

www.slowfoodbe.be

★ **Karikol**, le convivium de Bruxelles, compte une petite centaine de membres.

www.karikol.be

★ **Pays de Liège** est le convivium liégeois.

www.slowfoodliege.be

★ **Les petits gris**, convivium de Namur créé voici un an, rassemble 25 membres.

www.slowfoodnamur.be

★ **Les saveurs de Silly**, le plus ancien convivium de Wallonie, a été créé en 2005. Il compte 75 membres.

www.silly.be/slowfood

★ **Slow Food Vlaanderen**, le convivium anversois, compte une vingtaine de membres.

www.slowfoodvlaanderen.be

le miel, promenades gourmandes... Si Karikol choisit de travailler avec des chefs, c'est parce qu'ils ont un rôle de prescripteurs vis-à-vis des consommateurs, explique Malika Hamza, présidente du convivium bruxellois. «Cette action les oblige à réfléchir sur leur approche de la cuisine, poursuit-elle. Pour certains, il s'agit sans doute d'une approche marketing mais on est derrière eux, car on constate que les chefs sont parfois très loin de l'alimentation durable, des saisons, du local... Cependant, cela change, beaucoup nous ont dit qu'ils voulaient se former... Je trouve dommage que dans des événements comme Culinaria ou Horeca Life, il n'y ait pas cette réflexion. La plupart des chefs ont le nez dans le guidon et n'ont pas le temps de développer une réflexion pour offrir une carte saisonnière par exemple mais le consommateur commence à poser lui-même ces questions...»

Comme à Silly ou à Bruxelles, le convivium namurois Les petits gris, lancé voici un an, compte dans ses 25 membres aussi bien de simples citoyens que des professionnels: producteurs, restaurateurs... Co-

POTAGER SCOLAIRE À SILLY

Dans ce convivium, l'accent est mis notamment sur l'éducation des enfants au mode de vie Slow Food.

fondateur et vice-président de ce groupe très actif (le 10 décembre, Les petits gris organiseront un banquet à l'Arsenal de Namur avec l'ensemble des conviviums belges) Claude Pohlig, ancien chef étoilé d'«Agastache et Tonka» à Bruxelles, se montre enthousiaste et optimiste pour l'avenir du Slow Food et de ses idées. «Par exemple, le marché du bio est en pleine explosion, note-t-il. Il n'y a plus assez de production pour satisfaire la demande!»

Une cotisation annuelle de 50 euros pour rejoindre le mouvement

Reste quand même le problème des cotisations, qui contribue à freiner l'extension du Slow Food en Belgique. «Entre partager les idées et rejoindre le mouvement, il y a un gouffre! Et 50 euros de cotisation annuelle, c'est trop», estime Dirk Martens. Surtout quand on sait qu'elle n'est que de 30 euros en France et 25 dollars aux Etats-Unis. En Italie par contre, elle grimpe à 58 euros. Pour une idéologie qui s'oppose à une certaine forme de société de consommation, le Slow Food est quand même

très pragmatique dès qu'il s'agit de son financement!

En Italie, le Slow Food représente aujourd'hui un vrai pouvoir, avec sa propre maison d'édition (qui publie notamment le best-seller *Guida delle osterie d'Italia*, recueil d'adresses Slow Food dans toute l'Italie) et un relais commercial via la chaîne d'épicerie de luxe Eataly — détenue par Oscar Farinetti (l'un des principaux soutiens financiers du mouvement) et qui vient d'ouvrir sa première adresse à New York. Le fossé entre cette puissance économique en Italie et la réalité concrète dans notre pays est abyssal!

Sur les 50 euros déboursés chaque année par les membres Slow Food Belgique, 40 euros sont... reversés à Turin. «Cette somme est partagée entre Slow Food International, Slow Food Italia, Slow Food Promozione, Slow Food Editore, Slow Food Foundation for Biodiversity et sert à soutenir nos projets, explique Daniela Conte, relais

Quelques adresses de chez nous

★ **Les Jardins de Pomone**. Anne et José sont d'ardents défenseurs de la biodiversité dans leur immense jardin bruxellois et proposent de nombreuses activités didactiques. <http://lesjardinsdepomone.skynetblogs.be>

★ **Le Max**. Créée en 1975, cette brasserie bruxelloise est emmenée par Roberto Pintus, qui y propose une cuisine de terroir entre Belgique, France et ses origines sardes. 87 avenue Emile Max, 1030 Bruxelles. Fermé le lundi. Tél: 02 733 17 88, www.lemax.be

★ **Trop Bon**. Très chouette petit snack près de la place Flagey à Ixelles, ouvert par Catherine Piette et Christine Lefèbvre (cf. *Trends-Tendances* du 21/10/2010). 1 chaussée de Vleurgat, 1050 Bruxelles. Tél: 02 640 40 57, www.tropbon.be

★ **A Table! Salé - Sucré**. Petit restaurant, salon de dégustation et épicerie bio. 21 rue des Brasseurs, 5000 Namur. Tél: 08126 16 26, www.atablesalesucre.be

★ **Ferme du Vieux Tilleul**. Marc et Corinne Flamand-De Wulf élèvent depuis plus de 20 ans les escargots «Petits-Gris de Namur» dans leur ferme de Bierwart. 14 rue du Tilleul, 5380 Bierwart. Tél: 08183 35 73, www.escargots.info

★ **Cuisine Potager**. Le service traiteur bio de Claude Pohlig fonctionne selon les principes du Slow Food et est spécialisé dans les herbes aromatiques, les légumes anciens... 12 rue des Papeteries, 1325 Chaumont-Gistoux. Tél: 010 68 06 56, <http://cuisine-potager.be>

★ **Boulangerie Legrand**. Boulangerie traditionnelle qui continue de travailler de façon traditionnelle, en utilisant la farine bio de la Ferme de Pierre Baré à Balâtre. 13 rue Bas de la Place, 5000 Namur. Fermé le samedi et le dimanche. www.boulangerie-legrand.be



HUBERT HEYRENDT

À LA DÉCOUVERTE DE LA BIODIVERSITÉ
Au Salon du goût, des enfants écrivent, dans leur langue maternelle, le nom d'un produit qu'ils veulent sauver.

pour la Belgique de Slow Food International. On est plus ou moins 130 salariés à Bra, sans compter les frais de gestion.» «Faire vivre un convivium avec 10 euros par membre, c'est impossible! se désole cependant Dirk Martens. Il y a cinq ans par exemple, j'avais organisé une Bourse Slow et j'ai dû compenser une perte de 700 euros de ma poche! Si l'argent de la cotisation pouvait être entièrement utilisé au niveau local, ce serait plus acceptable pour les membres. J'ai confiance dans les idées Slow Food mais je me pose quand même des questions sur l'organisation...» Présidente de Karikol, le convivium bruxellois, Malika Hamza confirme un certain manque de transparence: «Slow Food International n'est pas vraiment transparent mais ça ne m'inquiète pas trop; on voit bien que des choses sont faites. Mais 10 euros par personne, ce n'est pas assez pour fonctionner...», estime-t-elle, elle aussi.

En Belgique, le Slow Food semble ne pas encore avoir dépassé le stade de la tendance sympa, voire du bon coup marketing — on a ainsi pu voir un chef bruxellois très en vogue et se revendiquant du Slow Food proposer du thon rouge à sa carte... En effet, le mouvement n'est pas encore structuré et ne peut donc beaucoup peser sur la politique. Pour ce faire, il faudrait pouvoir créer entre autres un comité national Slow Food. L'objectif d'un tel comité? «Notamment développer un plan d'action et une stratégie nationale, soutenir Slow Food International aux niveaux politique et économique», explique Daniela Conte, à Bra. «Mais pour créer une structure nationale, ajoutez-elle, il faut avoir au moins 2.000 membres (Ndlr: ils ne sont qu'environ 400 en Belgique) et salarier une personne qui s'occupe de l'enregistrement des nouveaux membres...» ©