

## SLOW FOOD, RETOUR SUR LE SUCCÈS D'UNE ASSOCIATION ITALIENNE DEVENUE INTERNATIONALE

Aurore Navarro

GREP | « Pour »

2012/3 N° 215-216 | pages 355 à 360

ISSN 0245-9442

Article disponible en ligne à l'adresse :

-----  
<https://www.cairn.info/revue-pour-2012-3-page-355.htm>  
-----

Distribution électronique Cairn.info pour GREP.

© GREP. Tous droits réservés pour tous pays.

La reproduction ou représentation de cet article, notamment par photocopie, n'est autorisée que dans les limites des conditions générales d'utilisation du site ou, le cas échéant, des conditions générales de la licence souscrite par votre établissement. Toute autre reproduction ou représentation, en tout ou partie, sous quelque forme et de quelque manière que ce soit, est interdite sauf accord préalable et écrit de l'éditeur, en dehors des cas prévus par la législation en vigueur en France. Il est précisé que son stockage dans une base de données est également interdit.

**Aurore NAVARRO**

Doctorante en géographie au Laboratoire d'études rurales,  
Université Lyon 2

# *Slow Food*, retour sur le succès d'une association italienne devenue internationale

**a**vec plus de trois cents associations locales et de deux cents produits défendus, *Slow Food* a connu un large développement en Italie depuis une quinzaine d'années.

L'association recense près de cinquante mémoires universitaires réalisés depuis 2000 dans les universités italiennes et cinquante-trois films qui prennent pour sujet *Slow Food* et ses actions. Soutenue par les pouvoirs publics et les collectivités territoriales italiennes, *Slow Food Italy* est devenue un véritable laboratoire de recherche sur la valorisation des productions locales réunissant aussi bien les experts et les amateurs que les décideurs. Aux côtés de l'association, deux fondations ont vu le jour : la fondation *Terra Madre*<sup>1</sup> et la fondation *Slow Food pour la biodiversité*<sup>2</sup>.

1 La fondation *Terra Madre* réunit le ministère des Politiques agricoles, alimentaires et forestières, le ministère des Affaires étrangères, la Région Piémont, la Ville de Turin et l'association *Slow Food* afin d'organiser et de financer les rencontres internationales.

2 La fondation *Slow Food pour la biodiversité* est une ONLUS (Organisation non lucrative d'utilité sociale) depuis sa création en 2003. Elle est soutenue par les organes publics (Régions, Provinces, Communes, Parcs naturels), des entreprises, d'autres fondations et des citoyens.



L'association demeure assez peu connue en France. Parfois, on en connaît le point de départ et on l'appréhende comme si rien n'avait changé depuis ce jour de 1986 où quelques Piémontais passionnés d'œnologie décidèrent de fonder, dans les Langhe, l'*Arcigola*, une association pour défendre et promouvoir le patrimoine agricole et gastronomique local. L'association internationale est pourtant née à Paris en 1989 à l'Opéra-Comique, où plusieurs pays signèrent le Manifeste de *Slow Food* afin de défendre le droit au plaisir de la table et de s'opposer à la *fast life* symbolisée par l'alimentation industrielle<sup>3</sup>. Depuis, on cantonne souvent l'association à une idéologie opposée à celle du *fast food*, symbolisée par l'escargot et qui, en substance, se proposerait de sensibiliser les concitoyens à l'art de la gastronomie, de prendre le temps, d'apprécier les arts de la table et le bon goût. Une association de fins gourmets réservée finalement à une petite élite qui aurait le privilège de réfléchir à ce qu'elle mange. Au mieux, on mentionne le Salon du goût, événement biennal qui réunit à Turin tous les membres de l'association désormais devenue internationale, présente dans 150 pays et comptant plus de 100 000 membres à travers le monde. On en retient alors l'extraordinaire diversité des étals italiens, l'esthétisation de l'alimentation et les 220 000 visiteurs qui témoignent du succès de l'événement<sup>4</sup>. *Slow Food* est devenu un appui incontournable d'ingénierie territoriale pour les politiques agroalimentaires italiennes en faveur du développement durable. Bien plus qu'une association de fins gastronomes, *Slow Food* a désormais pour ambition de recouvrir l'ensemble des sphères qui entourent l'alimentation et la défense d'une alimentation « bonne, juste et équitable » définie par le très médiatique fondateur Carlo Petrini dans son ouvrage éponyme (2005). Le développement que l'association a connu démontre à quel point la question de l'alimentation a cristallisé en l'espace de quelques années des enjeux qui mobilisent autant la société civile que les politiques publiques.

Sur quoi repose ce succès? Comment fonctionne l'association et comment participe-t-elle au maintien de l'agriculture et d'une alimentation de qualité dans les territoires? *Slow Food* s'est construit selon une organisation ascendante devenant progressivement un solide appui aux politiques publiques. Elle est devenue un réseau technique dense au service du soutien de l'agriculture et de la production artisanale. Malgré le manque de recherches permettant d'évaluer les démarches de valorisation menées par l'association, d'aucuns se montrent plus sceptiques quant à son efficacité.

<sup>3</sup> La création de cette association réunit des signatures de membres de plusieurs pays : l'Argentine, l'Autriche, le Brésil, le Danemark, la France, l'Allemagne, le Japon, l'Italie, la Hollande, l'Espagne, les États-Unis, la Suède, la Suisse, la Hongrie, le Venezuela. Le Manifeste signé à cette occasion est disponible sur le site internet de l'association.

<sup>4</sup> Pour l'édition 2012 du Salon du Goût, *Slow Food* a comptabilisé 220 000 visiteurs italiens et étrangers, 16 000 participants aux 56 conférences, 8 000 étudiants et 3 700 enfants qui ont participé aux activités didactiques.

## Une organisation ascendante

En défenseur du développement durable et de la *biodiversité agro-alimentaire* qui valorise les cultures et productions locales, *Slow Food* suit un fonctionnement ascendant propre à la démocratie participative. Le Congrès international, organe de décision, élit la direction internationale localisée à Bra dans le Piémont et réunit l'ensemble des membres, la Direction nationale quand elle existe et les *condotte*, nommées *convivia* dans les autres pays, c'est-à-dire les communautés locales formées par des personnes intéressées à défendre les idées de *Slow Food* à l'échelle d'une ville, d'une province ou d'une région. L'association régionale valide la création d'une nouvelle *condotta* avec l'assentiment du siège central. En 1999, *Slow Food* a créé les *presidi*, groupes nés pour défendre un produit en particulier. Ces *presidi* peuvent concerner des régions plus ou moins vastes, et des producteurs plus ou moins nombreux. Ainsi, alors que le *presidio* de la vanille de Madagascar réunit 918 producteurs et concerne 36 villages, le *presidio* du Gouda artisanal extra-vieux concerne seulement deux producteurs. Les *presidi*, appelés *sentinelles* en français, ont pour objectif de soutenir des productions en danger ainsi que des savoir-faire, des races animales ou des variétés de fruits et légumes. Ils s'appuient sur la participation des producteurs à qui l'association offre une assistance technique pour améliorer la qualité et assurer la communication des produits. La définition d'un *presidio* se fait en sélectionnant les producteurs avec l'appui de spécialistes universitaires ou techniques.

## Un soutien aux politiques publiques

L'association conduit des actions qui s'intègrent parfaitement dans les politiques menées à différentes échelles sur l'alimentation. Par exemple, en 2004, *Slow Food Italy* a lancé l'opération *Orto in condotta* (*Potager en sentinelle*) qui consiste en un programme de formation, en trois ans, au goût, à l'alimentation et à la production agroalimentaire à destination des enseignants, élèves et parents autour d'un potager tenu par la *condotta* locale. Le potager doit être biologique et biodynamique. La culture de variétés locales est privilégiée. Avec le projet *Mille orti in Africa* (*Mille potagers en Afrique*) *Slow Food* reproduit le même principe. La dimension didactique de *Slow Food* se retrouve dans chacun des salons où un espace pour les enfants est consacré à l'éducation au goût.

*Slow Food* permet à des producteurs de rentrer dans une démarche de valorisation à l'échelle internationale et de bénéficier d'un réseau d'experts constitué d'agronomes, d'économistes, de journalistes, de restaurateurs, d'anthropologues, de distributeurs... Il existe 200 sentinelles



à l'heure actuelle en Italie et 120 dans le reste du monde. Chaque membre des *convivia* est défini comme co-producteur : par ses choix et sa manière de manger, le consommateur participe au maintien de produits, de cultures et savoir-faire.

## D'importants moyens techniques

Le soutien que l'association *Slow Food* apporte aux producteurs se mesure d'abord en termes de promotion, de communication et de valorisation. L'association est devenue au cours des années 2000 un outil d'ingénierie performant au service de la promotion agroalimentaire des communautés membres. Dotée d'une maison d'édition et d'une maison de production, l'association contribue à créer de l'information non seulement sur ses activités mais aussi sur la saisonnalité<sup>5</sup> des produits, la biodiversité et la consommation responsable. Les producteurs labellisés *Slow Food* se font connaître localement et internationalement grâce aux salons organisés par l'association et à une publication active (brochure, guide...).

## Un réseau pour soutenir l'agriculture

*Slow Food* constitue une interface entre différents produits, coutumes et cultures. Lors des salons, des volontaires sont présents pour aider les ressortissants des différents pays à expliquer leurs produits. Des brochures sont réalisées en plusieurs langues et des conférences permettent d'approfondir les connaissances sur le produit et la culture défendue. Devenir membre de *Slow Food* et être reconnu comme *presidio* représente un enjeu pour certains producteurs, cela signifie rentrer dans un réseau. *Slow Food* encourage les relations, les coopérations. C'est ainsi que le *presidio de la cola* de la communauté Kénéma du Sierra Leone a donné lieu à la création d'une nouvelle boisson : le cola italien. Un brasseur a travaillé en coopération avec les producteurs du *presidio* pour mettre au point cette boisson. *Slow Food* n'est donc pas seulement synonyme de sauvegarde mais peut aussi participer à l'innovation agroalimentaire.

L'association est donc bien plus que la réunion d'amateurs de bonne chair autour de quelques produits phares. Il suffit pour s'en convaincre de compter les institutions présentes lors de ses salons. Au Salon du goût, ce sont toutes les institutions italiennes qui ont trait à l'alimentation qui se retrouvent : le ministère de l'Agriculture, les régions, les Parcs nationaux, les gardes forestiers, les syndicats agricoles... Le visi-

---

<sup>5</sup> L'association s'intéresse non seulement aux fruits et légumes, mais aussi au poisson puisque depuis quelques années l'association consacre un salon spécifique à Gênes aux produits de la pêche intitulé *Slow Fish*.

teur sera peut-être surpris de rencontrer quelques institutions étrangères comme le ministère japonais de l'Agriculture, des Forêts et de la Pêche ou le ministère polonais de l'Agriculture et du Développement rural. Avec la création de l'Université des Sciences gastronomiques à Pollenzo en 2004, le mouvement se professionnalise et crée ses propres spécialistes. Les étudiants de cette université sont amenés à beaucoup voyager afin de prendre conscience de ce « village global de l'alimentation » que promeut *Slow Food*.

## Une approche plus sceptique

D'une petite association réunissant des passionnés de gastronomie, l'association internationale a investi tous les domaines qui ont à voir de près ou de loin avec l'alimentation. En 2005, est née la Fondation *Slow Food pour la biodiversité* afin de travailler aux questions écologiques, sociales et politiques. Les moyens et actions déployés par *Slow Food* témoignent de sa volonté de compter sur la scène internationale. Le mouvement mobilise et fait force de conviction. L'association a beaucoup misé sur l'effort de communication, participant d'ailleurs à l'élaboration d'une esthétisation spécifique de l'alimentation et de l'agriculture. Au-delà des apparences, des projets et des ambitions affichées, il faudrait pouvoir évaluer l'impact de son action sur les territoires concernés. Quelle plus-value l'association apporte-t-elle aux produits et aux producteurs ? Peut-elle être considérée comme un modèle de valorisation des produits ? Qui participe à ce mouvement ? Parmi les quelques critiques récurrentes que l'on trouve concernant l'association, il y a le fait que *Slow Food* communique excessivement sur quelques produits de niche contribuant à les faire connaître, mais sans proposer un véritable projet de territoire. Les *presidi* peuvent représenter parfois un seul producteur. L'auto-certification ne dit pas non plus quels contrôles sont effectués sur les produits. On comprend que, sous l'image d'une petite production de qualité *traditionnelle et authentique*, peuvent se cacher des réalités différentes. Du côté des consommateurs, certains reprochent à *Slow Food* d'introduire des prix excessifs sous prétexte de vouloir garantir des prix justes aux producteurs, rendant les produits finalement peu accessibles. Si l'association se présente comme un modèle de développement, il faudrait pouvoir l'évaluer, l'étudier de manière plus précise au même titre que des études sont menées sur les signes d'identification de la qualité et de l'origine.

En France, *Slow Food* n'a pas suscité d'engouement alors même que le repas gastronomique des Français a été reconnu comme patrimoine mondial de l'UNESCO et que les Français se targuent de la qualité de leurs produits.

Pourquoi *Slow Food* n'a-t-il pas eu en France le succès escompté ?

Les réponses ne sont pas très claires. Certains accusent le chau-



vinisme français, d'autres évoquent vaguement des erreurs de gestion, d'autres encore parlent d'une mauvaise communication entre les associations françaises et le siège central de *Slow Food*. Au Salon du goût de 2012, les quelques *presidi* français étaient présents. Pour améliorer la présence de la France, une aire fut consacrée à Ubifrance, accueillant quelques entreprises de l'agroalimentaire haut-de-gamme déjà bien présentes pour la plupart dans le marché de l'exportation française. Pourtant, la France ne manque pas de petits producteurs et de *produits du terroir*. De l'éloge de la bonne chair, le mouvement *Slow Food* s'est transformé en un mouvement de défense des productions de qualité qui s'intègrent dans des démarches de développement durable, liées aux lieux, aux communautés locales et respectueuses de l'environnement. Combattant pour un autre modèle alimentaire, les membres de *Slow Food* entendent proposer un autre modèle de société. Perçue comme une boîte de Pandore, l'alimentation n'est que le produit final de l'organisation d'une société, de ses paysages, de son fonctionnement et de ses choix. Le succès de *Slow Food* se mesure à sa diffusion internationale, mais aussi à l'ensemble des acteurs que l'association est parvenue à mobiliser autour de quelques principes fondateurs. Elle participe pleinement au développement et à la promotion des systèmes agroalimentaires alternatifs. Le mouvement ayant rencontré relativement peu de succès en France, il y demeure encore marginalisé dans les études scientifiques. L'association qui ambitionne d'être paradigmatique pour les politiques agroalimentaires internationales demanderait à faire l'objet d'études plus approfondies afin d'évaluer l'efficacité de son action par rapport à l'objectif qu'elle se fixe : le développement durable des systèmes de production agroalimentaires territoriaux. ■