

SLOW FOOD AWARD

Mondialité, biodiversité, solidarité

Un mouvement international, fondé par des gourmets, découvre le tiers monde. Et se dirige vers une solidarité globalisante. Echos du "Premio Slow Food" à Porto.

(roga) - Le mouvement mondial des défenseurs du bon goût en proie de devenir une ONG de tiersmondistes de la dernière heure? Ce qui fait sourire les uns et sourcilier les autres est en fait la suite logique d'une prise de conscience mondialiste inéluctable.

"La pauvreté cultive la vengeance"

Rappelons que le mouvement mondial "Slow Food" avait été fondé par une poignée de gens bien intentionnés, mais soucieux surtout de défendre la diversité dans leur assiette contre l'uniformité du fast food. Au fil des années, les activistes du mouvement ont connu une ouverture d'esprit pour d'autres dimensions de la problématique "fast food - slow food" que la simple question du nivellement du goût ou la disparition de sources d'approvisionnement des gourmets.

L'objectif du "Slow Food Award", décerné pour la première fois l'année dernière à Bologna, cité culturelle européenne 2000, est celui de "récompenser des activités de recherche, de production, de marketing, de popularisation et de documentation au bénéfice de la biodiversité sur le terrain de l'agro-industrie". Ce qui annonçait un prix de l'innovation agro-industrielle allait tout de suite devenir un "prix Nobel alternatif de la diversité agricole". Les lauréats de l'année dernière ainsi que ceux de 2001 peuvent être consultés sur le site www.slowfood.com.

Plusieurs centaines de personnes de tous bords - chercheurs, personnalités, activistes Slow Food,... - font partie d'un jury mondial, qui parmi 150 candidatures choisit 14 initiatives qui sont récompensées par ce "Premio Slow Food". Lors de la cérémonie annuelle, qui vient d'a-



Une femme du mouvement Navdanya en Inde.

voir lieu le 13 octobre à Porto, ville européenne de la culture 2001, cinq de ces 14 lauréats se sont vus décernés des prix d'excellence.

Emouvante cérémonie

La cérémonie eut lieu dans le cloître du monastère São Bento en plein milieu de la vieille ville de Porto, patrimoine mondial de l'humanité. L'austère cloître renaissance en pierres de granite noir est couvert d'une énorme verrière sous laquelle le président et fondateur de Slow Food, Carlo Petrini, put accueillir une table de personnalités, dont l'épouse du président de la République portugaise, le ministre de l'économie et plusieurs secrétaires d'Etat. Cérémonie parfaitement organisée devant plusieurs centaines de personnes, dont des invité-e-s de marque comme l'icône du mouvement tiersmondiste et féministe, la chercheuse indienne Vandana Shiva, ainsi que le directeur du département biodiversité de la FAO.

Emouvante cérémonie, puisque des femmes et des hommes d'humble condition étaient acheminés vers Porto pour recevoir ce prix important. Ainsi, Kuang Choon Rew, pêcheur sur l'île de Nam Hae en Corée du Sud et qui lutte pour la préservation de la pêche traditionnelle de l'anchois contre les bateaux des compagnies industrielles, n'avait jamais quitté son île avant de débarquer, tout sou-

riant avec son chapeau traditionnel, dans ce cloître de Porto.

D'emblée, Carlo Petrini offrait à ses auditeurs/trices un discours certes pro-mondialisation, mais très tiersmondiste. Il se défendait contre un anti-mondialisme que d'aucuns, comme M. Verhoefstadt qualifieraient de repliement régionaliste et réactionnaire, mais prônait une mondialisation par la base. Vaincre la pauvreté, germe de la vengeance (terroriste), sauvegarder l'autonomie culturelle, renforcer les petits producteurs, créer des réseaux de solidarité, tels sont les axes de la stratégie future de "Slow Food". Et de conclure que "Slow Food a évolué d'une vocation oeno-gastronomique vers une dynamique éco-gastronomique". Propos accueillis d'une manière enthousiaste par un public essentiellement jeune, tandis que certains membres plus traditionalistes ne cachaient pas leur irritation. Bienvenue donc à "Slow Food", au club de la solidarité mondialiste de l'après-Rio!

Parmi les 14 lauréats l'on ne trouve pas moins de 12 initiatives qui se déroulent dans le Sud: préservation de la culture de la quinoa au Chili, de celle de l'amarante au Pérou, revitalisation de cultures traditionnelles sur base communautaire autour du lac Titicaca au Pérou, un village de la biodiversité en Serbie, renforcement de médecines traditionnelles contre l'invasion

des compagnies pharmaceutiques au Zimbabwe, production d'huile de pavot en Turquie, etc ...

La caractéristique commune de presque tous les producteurs est une habile combinaison d'éléments de conservatisme biologique sur une base scientifique, de soutien à des structures de production et de distribution sur base d'une approche communautaire, de renforcement de structures sociales au bénéfice des petits agriculteurs, en particulier des femmes, et enfin d'une approche de résistance active contre la mondialisation sous l'empreinte des transnationales.

L'espoir comme leitmotiv

Il n'est point étonnant que c'est à la coopérative féminine "AMAL" ("espoir" en arabe) de la province d'Essaouira au Maroc que revient le premier prix. Le projet se base sur deux piliers: pilier écologique, celui de préserver de l'extinction l'arbre d'argane (*argania spinosa*), sorte d'amanier typique de la région, pilier social celui de donner du travail et une formation à des femmes du milieu rural marocain. En effet, les difficultés de départ de la coopérative résidaient moins dans les compétences des femmes à extraire l'huile d'argane, utilisée comme ajoute homéopathique aux salades et comme base à la cosmétique, que dans les contraintes sociales. Des femmes divorcées par leur mari ne peuvent travailler, les autorités ont tendance à boycotter des initiatives. Les femmes qui travaillent à la coopérative reçoivent un salaire qui leur permet d'obtenir une certaine autonomie économique. Et comme l'esprit commerçant, dans lequel les Marocaines excellent, n'est pas absent en milieu coopératif, on peut même commander l'huile d'argane par internet (site www.casenet.net.ma/arganier - momentanément inaccessible).

Les autres lauréates étaient également impressionnantes. Bija Devi est une femme indienne de 54 ans. Mariée à 13 ans, elle ne commence ses activités qu'après le départ de ses enfants. Après avoir été domestique chez les parents de Vandana Shiva, elle se voit motivée par cette dernière pour prendre en main la sauvegarde de semences indigènes menacées par les semences hybrides et de plus en plus transgéniques des grandes transnationales. Ainsi naît le célèbre mouvement "Navdanya" ("neuf graines") qui gère depuis six ans une ferme biologique où 600 espèces végétales sont cultivées et préservées. L'effet tache d'huile ne manque pas: entretemps plus de 1000 familles sont devenues adhérentes, 34 villages des alen-

tours se sont convertis à l'agriculture biologique. "Je ne me pardonnerai jamais d'avoir perdu vingt ans en faisant autre chose: allez savoir combien d'autres espèces j'aurais pu sauver" résume cette impressionnante Bija Devi sa vie parsemée de coups du destin.

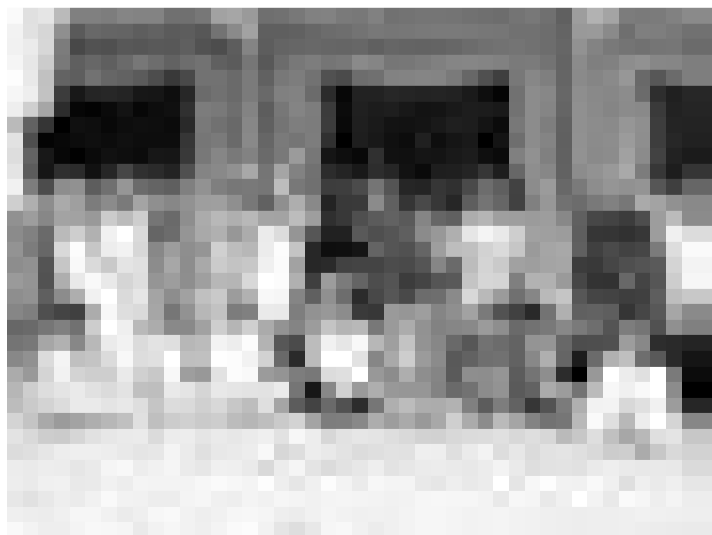
Devant l'invasion du cube de bouillon "Maggi" dans la cuisine africaine, les deux Guinéens du peuple peulh Thierno Maadjou Bah et Mamadou Mouctar Sow se sont mis à réanimer la culture de l'arbre Néré, (*parkia biglobosa*) dont les fruits possèdent des qualités diverses. Ainsi le "soumbara" est un condiment à base de graines de néré qui est lentement refoulé par une propagande agressive de Nestlé.

Autre personnage impressionnant que cette Doña Sebastiana Juarez Broca qui s'est spécialisée dans la production du cacao biologique dans l'Etat de Tabasco au Mexique. Sept coopératives réussissent actuellement à soustraire leur cacao aux circuits commerciaux et même à faire d'une partie de leur production un chocolat bio vendu au Mexique.

Enfin, comme dernier des cinq lauréats, un hommage à la biodiversité du pays d'accueil. João Navalho est promoteur de la "Necton - Companhia portuguesa de culturas marinhas" de Ria Formosa en Algarve. La société s'est mise à produire du sel marin sur de petites parcelles suivant des méthodes traditionnelles semblables à celles pratiquées en Camargue ou en Guérande. Entretemps les producteurs sont regroupés au sein de "TradiSal" qui promeut plus particulièrement la "fleur de sel".

Cette cérémonie hautement touchante a donc été l'ultime confirmation d'un mouvement planétaire oeuvrant pour une autre mondialisation, celle des échanges équitables. Il sera dès lors intéressant d'observer comment des mouvements à objectifs convergents, comme les ONG tiersmondistes, l'internationale écologiste de l'après-Rio, le réseau du commerce équitable et le lobby des consommateurs critiques, réussiront à collaborer plus efficacement afin de mettre sur pied la dynamique d'une autre mondialisation. Anti-mondialisation qui est certes orientée à contrecarrer la dictature du libre échange et des monopoles transnationaux, qui toutefois ne se résume pas à des protestations désespérées, mais proposera une lente stratégie de résistance active basée sur une autre mondialisation.

Robert Garcia



Un groupe de femmes de la coopérative Amal du Maroc.

PRESQUE COMME CHEZ-SOI: CAFES ISSUS DE L'IMMIGRATION

Au Café Figueirense: un porto ou une bica?

Après avoir rendu visite au Confucius il y a quelques semaines, notre série se poursuit avec un bistrot de quartier au Grund. Derrière l'histoire de l'établissement se dessine celle d'êtres humains et de tout un quartier.

Originnaire de Figueira da Foz, Anna est arrivée avec sa mère à l'âge de douze ans, en 1970. A quinze ans elle a commencé à travailler dans un bureau. Elle raconte: "Je n'ai jamais eu de problèmes à m'intégrer. Ni au travail, ni avec le voisinage. Il y a des gens racistes, qui n'aiment pas les étrangers, bien sûr, mais c'est une minorité". Vingt ans plus tard, suite à des changements dans la firme, elle a été licenciée et avec son mari, Domingo, ils ont eu l'idée d'ouvrir un café. Ainsi ils pouvaient s'organiser pour garder eux-mêmes leurs enfants, Céline et Jonathan. Il y a huit ans de cela.

Anna avait rencontré son mari au Portugal, pendant les vacances. C'était le mois de juin et ils se sont mariés en décembre. Un véritable coup de foudre!

D'habitude c'est le contraire, n'est-ce pas? Des hommes qui viennent seuls et qui font venir leurs familles plus tard?

- C'est vrai, mais les femmes de ma génération, on ne se laisse plus faire, on s'impose... Et s'il me voulait, il n'avait qu'à venir au Luxembourg. Il avait pensé que nous retournerions après deux ans, mais on est restés. Il se sent bien ici, cela ne lui manque pas de ne pas avoir d'autre famille que nous.

Domingo est chauffeur et le soir il donne un coup de main à Anna. Quand elle monte avec les

enfants et qu'elle fait son ménage, il s'occupe du café.

Votre journée est très longue...

- Ah, oui!

Anna aime travailler dans son café, mais au début, c'était très dur: "Après vingt ans passés dans un bureau", explique-t-elle, "je n'avais pas l'habitude des gros mots, des gens qui jettent des mégots de cigarette par terre... Finalement j'ai habitué mes clients à se tenir comme il faut. Et maintenant ça va." Anna aime son travail. Ce qui lui plaît le plus, c'est le contact avec les gens. Elle est discrète, et cela favorise la confiance des clients.

- C'est quelque chose qu'il faut avoir en soi. Si on tient un café et qu'on raconte ce que les clients nous ont dit, ça ne va pas...

Avez-vous envie de continuer avec cette activité?

- Mon contrat a été prolongé jusqu'en 2010!

La clientèle est variée. Il y a des habitués, et, pendant l'été, l'ambiance est plus touristique. Le soir, des pensionnaires, des hommes qui vivent seuls, viennent dîner. Les clients portugais et les luxembourgeois s'entendent bien, car ils se respectent.

- Malheureusement, j'ai dû mettre dehors deux clients luxembourgeois qui montraient de l'hostilité envers les portugais. Mais il s'agit vraiment d'une exception. Je parle à ces personnes dans la rue, mais je ne les accepte plus dans mon café. On n'a pas le droit d'attaquer les étrangers!

Il n'y a pas de jour de fermeture. Les heures les plus fréquentées par les habitués sont celles du soir. Parfois le café reste ouvert jusqu'à deux heures du matin et d'autres fois on ferme plus tôt. "Tout dépend de l'ambiance", dit Anna. Il y a des femmes qui viennent sans une compagnie masculine. La présence d'une femme au comptoir est rassurante. Au moins on ne vous regardera pas bizarrement.

Anna et sa famille habitent au Grund depuis six ans. Ils connaissent déjà ce quartier auparavant, parce qu'en face, où se trouve maintenant l'épicerie, il y avait un autre café portugais, où ils rencontraient des amis après les matchs de foot. A la place du café Figueirense, il y en avait un qui était luxembourgeois.

Croyez-vous que, en général, les Portugais acceptent bien les Luxembourgeois?

- Il y a de tout. Lorsque quelqu'un dit 'Qu'est-ce qu'on est venu faire dans ce pays?', j'explose tout de suite, car personne ne nous a obligés de venir. Il ne faut pas parler mal du pays. C'était notre choix.

A votre avis, les Portugais qui vivent ici ressentent-ils leur émigration comme une réussite?

- Oui, sinon, pourquoi resteraient-ils? Ici on gagne bien sa vie, les caisses de maladie fonctionnent mieux que là-bas, où les médecins ne sont pas agréés par les caisses de maladie. Dans certains villages portugais le médecin ne passe qu'une fois par semaine, comme on a vu dans un reportage de RTL sur les émigrants portugais. Et en plus le remboursement des frais médicaux n'est pas si rapide qu'ici. Pour moi, le but de l'émigration, c'est d'aller dans un pays pour gagner plus d'argent, bâtir une maison au pays d'origine et pouvoir y retourner. Or, si les enfants sont nés, ont grandi et ont fait l'école ici, lorsqu'au moment de la pension les parents veulent retourner, ils disent 'non'. Alors les parents sont obligés de rester, en espérant que les enfants changent d'avis... souvent, ce n'est pas le cas. C'est dur, car on ne veut pas quitter ses enfants, surtout s'ils n'ont pas encore formé une famille. Mes enfants me le disent déjà, que, pour aller en vacances, le Portugal, c'est bien, mais qu'ils ne voudraient pas aller y vivre.

Avez-vous des souvenirs du 25 avril?

- Oui, on a tout vu à la télé.

Est-ce que pour les Portugais qui habitaient ici, les changements qui se sont produits ont été favorables?

- J'étais très jeune, mais si j'écoute les gens plus âgés, les avis sont partagés.

Vous êtes membre actif de l'Association pour le Sauvetage du Grund. Pourquoi?

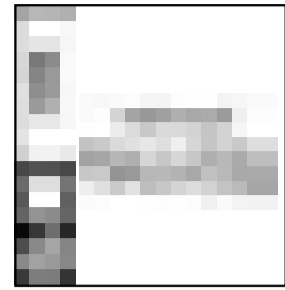
- On n'est pas contre les changements, mais les habitants ont le droit de vivre tranquilles. Par exemple, nous sommes contre la construction d'un parking qui risque de détruire le joli site qu'on a derrière. On essaye d'améliorer la circulation dans ce quartier. Maintenant les voitures ne peuvent plus se garer dans la rue jusqu'au petit matin, et il y a des bus nocturnes. On a réussi aussi à avoir un parking pour une dame handicapée et pour un médecin. Notre association veut sauvegarder les beaux paysages du quartier et la qualité de vie de ses habitants.

La plupart des habitants du quartier sont des étrangers. Il y a quinze ans c'était encore plus évident. Est-ce que la situation est en train de changer?

- Maintenant, suite à la rénovation des maisons, les Luxembourgeois reviennent. On est en train de commercialiser le quartier avec des restaurants, et encore des restaurants, et on a perdu des commerces traditionnels, comme la poissonnerie, la boucherie, la boulangerie...

Paca Rimbau Hernández

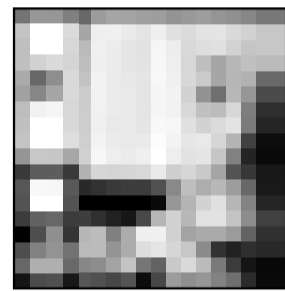
Café Figueirense, 23, rue St. Ulric, Luxembourg-Grund, Tél. 47 36 81.



La mère reste naturelle (rg) - Ce n'est pas un restaurant nouveau, mais face aux changements et dégradations rapides sur la scène, il est important de rappeler des adresses solides où la qualité reste

bonne sur une longue période. Ce restaurant **Mère Nature** avait remplacé l'Agadir il y a quelques années et s'est établi comme l'une des adresses à meilleur rapport qualité/prix de toute la Ville. Cuisine italienne, mais plus originale que d'habitude. Un choix d'entrées et de salades extrêmement varié, des pâtes peu communes, p.ex. celles à l'aubergine ou à la ricotta. Tout un éventail de plats pour végétariens, et une ardoise qui présente des plats de saison particulièrement intéressants: p.ex. en automne des pâtes aux cèpes ou aux girolles, différents poissons comme le steak de thon ou le filet d'espadon, du sanglier et du canard. La carte des vins s'est hélas rétrécie, mais on peut conseiller d'excellents vins de l'Italie du sud. Ambiance chaleureuse!

Mère Nature: 55 rue Glesener L-1651 Luxembourg, tél. 295507.

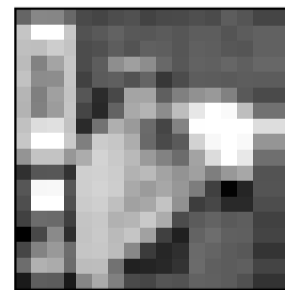


Wein - ich rede mit!

(rg) - Beim Weinpalaver ist viel Bluff angesagt. Deshalb sollten Greenhorns sich nicht von Laiber-Champions abschrecken lassen. Ein Basiswissen lässt sich leicht aneignen und vermeidet Fusel-Gefasel. Nach der Lektüre des

Einführungsbuches **Der Weinkenner** des Engländers Michael Schuster ist man zwar noch kein Spezialist, hat aber ausreichend Rüstzeug, um kompetent mitzureden und vor allem das Weinterrain sicheren Fußes weiter zu erkunden. Das hervorragend illustrierte Buch präsentiert den Weg des Weins in logischen Etappen: bis zur Flasche, in der Flasche, im Glas. Die Weinherstellung wird ebenso präzise geschildert wie die Regionen der Welt und die verschiedenen Sorten. Besonders das lange Kapitel über Verkostungen gehört zu den verlässlichsten, die zu dem heiklen Thema auf dem Buchmarkt sind. Da bleibt kein Weinglas trocken!

Michael Schuster: Der Weinkenner, Hallwag Verlag München/Bern 2001, 192 S., 29,91 €.



Casa de Santar

(rg) - La région du Dão est certes l'appellation portugaise la plus connue après celle du Porto. Hélas, les vins issus de cette région sont réputés être lourds, rustiques et peu intéressants.

Ces dernières années des efforts considérables ont été entrepris par des domaines particuliers, dont cette **Casa de Santar**.

A côté d'une gamme "Castas de Santar", dont Jancis Robinson dit qu'elle se vend bien dans les supermarchés anglais, il y a ce cheval de bataille "Dão tinto Reserva". Ce millésime 1998 bénéficie de nouvelles technologies, mais reste ancré dans la tradition régionale. Il s'agit d'un cru complexe aux tannins puissants avec des notes de fruits de sous-bois élégantes. Elevé à moitié en fût neuf resp. fût de seconde année, la Reserva reste uniquement neuf mois en fût, ce qui évite une prédominance trop forte du bois. Un Dão d'une élégance inespérée, prêt à boire et l'un des meilleurs crus lusitains.

Casa de Santar Reserva 98: Santar Portugal, importation: à sonder.