

PREMIO SLOW FOOD

Petites histoires de guerriers pacifiques



L'agriculture durable: un labeur difficile.

(Photo: Pablo Balbontin/Grazia Neri)

La troisième édition du "Premio Slow Food" a récompensé treize "guerriers pacifiques de la biodiversité".

En octobre dernier, lorsque le "Slow Food Award" avait été décerné à Porto, alors capitale européenne de la culture, nous avons déjà constaté que le mouvement mondial des défenseurs du bon goût était en proie de devenir une ONG de tiers-mondistes. Cette évolution n'a été que confirmée par la cérémonie du troisième "Premio Slow Food" à Turin.

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

L'objectif du "Slow Food Award" est 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 s'annonçait comme prix de l'innovation agro-industrielle allait devenir rapidement une sorte de "Prix Nobel alternatif de la diversité agricole".

Pas moins de 700 personnes de tous bords - chercheurs, personnalités, activistes Slow Food - font partie d'un jury mondial qui, parmi 150 candidatures, a choisi treize initiatives. Lors de la cérémonie annuelle, qui a eu lieu le 23 octobre à Turin,

cinq de ces treize lauréats se sont vu décerner des prix d'excellence.

La cérémonie eut lieu dans le Teatro Carignano, vénérable institution culturelle en plein centre de Turin. Comme à Porto, où il venait de se rétablir d'une maladie, le "maximo lider" de Slow Food, Carlo Petrini, spectaculairement maigri et souffrant encore d'une grippe, menait la cérémonie. Ce qui n'empêchait pas son discours enflammé de s'étendre dans des parages castristes. Et de s'attaquer de plein fouet aux subventions à l'agriculture européenne.

Le directeur des programmes de biodiversité de la FAO insista, de son côté, sur la nécessité fondamentale d'assurer la biodiversité animale et végétale, et de sauvegarder l'agriculture traditionnelle. Il rappela que la fameuse crise de la pomme de terre en Irlande dans les années 1840, qui causa l'émigration et même la mort de millions de personnes, était due, en grande partie, au fait que la pomme de terre cultivée alors en Europe n'était pas améliorée grâce à l'apport régulier de plusieurs des innombrables espèces cultivées dans leur terre d'origine. Un avertissement également à l'égard des apôtres des OGM, qui représentent actuellement la principale menace sur la biodiversité biologique et sociale.

Parmi les personnalités venues pour remettre les prix, on notait la chercheuse et féministe Vandana Shiva ainsi que le célèbre romancier Manuel Vasquez Montalban. Le défilé des treize lauréats du

"Premio Slow Food" était orchestré d'une façon pittoresque et émouvante. Chaque projet était présenté par un membre Slow Food dans une langue différente, un présentateur populaire de la télévision italienne s'occupait de la partie spectacle.

Les biographies et personnalités des individus et groupes récompensés témoignent de l'extrême richesse de l'échiquier des "guerriers pacifiques de la biodiversité", comme l'a exprimé Carlo Petrini. Sur les treize lauréats, cinq proviennent de l'Amérique latine, deux des Etats-Unis, deux d'Asie, trois d'Europe et un d'Afrique.

Galerie de pionniers sympathiques

Boubacar Camara et Mama-dou Bailo Diallo sont originaires de la Guinée-Conakry. Tous deux ont travaillé sur une plante fourragère, la soungala, qui non seulement peut contribuer à replanter les friches laissées par les multinationales du bois, mais dont les graines fournissent une boisson énergétique, le sintin, dont les effets ressemblent à ceux de la coca. Premier résultat concret de leur travail: une coopérative de femmes qui vendent le sintin sur les marchés locaux.

Une lauréate qui d'emblée semble bien éloignée de la biodiversité est la "ERPE - Escuelas Radiofonicas Populares del Ecuador". Nonobstant, Juan Perez Sarmiento et sa radio ont fait beaucoup pour la diffusion de connaissances en matière de médecine alternative et de productions locales. L'ERPE offre également des cours de formation et a notamment contribué à ce que 220 familles puissent fournir leur quinoa à la compagnie "IncaOrganics", doublant ainsi leur revenu annuel.

La "AMIDI - Asociación Mujeres indígenas para el desarrollo integral" est formée de femmes guatémaltèques - dont la plupart sont devenues veuves à l'issue de la guerre civile -, qui ont débuté dans le tissage. Entre-temps elles ont créé un élevage de poules et d'oeufs biologiques, dont la commercialisation se passe sous l'intégrale responsabilité des femmes.

Le travail de Raul Hernandez Garciadiago dans la vallée de Tehuacan (Puebla, Mexique) prend une envergure gigantesque. En vingt ans, il a réussi à réintroduire dans cette région aride la culture de l'amarante, plante qui résiste mieux à la sécheresse que le maïs. Pas moins de 135.000 personnes tirent profit de ce retour aux sources agraires, 100.000 autres vont bientôt suivre.

La "Asociación K'uychiwasi de Cusco" du Pérou n'est pas passée inaperçue lors de la cérémonie au théâtre Carmignano. En effet, les paysans

de la coopérative cultivent une plante plutôt contestée et âprement combattue: la coca. Connaissant les multiples usages nutritionnels et médicaux de cette plante miracle, l'association voudrait détourner la distribution de la coca du marché illégal de la cocaïne et promouvoir sa consommation traditionnelle dans la population locale et sa diffusion auprès des touristes. A cette fin, des produits nouveaux à base de coca ont été développés: bonbons, chocolats, biscuits. Il était donc amusant de voir le président de la région Piémont et le maire de Turin sur le podium sucer des bonbons à base d'un produit a priori illicite.

Les lauréats nord-américains ont peut-être la vie plus facile. Mais lutter pour la sauvegarde des châtaigniers du Vermont ou le développement de "grassland beef", donc de troupeaux de boeufs nourris exclusivement à l'herbe, dans le pays modèle de l'agriculture chimico-industrielle, relève également d'un défi herculéen.

Katsuhiko Takedomi, ancien enseignant de biologie, combine biodiversité et travail social. Il cultive d'anciennes variétés de riz japonaises: riz noir, riz rouge et riz vert, comme alternatives aux graines blanches universelles. Il emploie des jeunes ayant des problèmes de comportement et d'insertion dans le monde du travail.

Enfin, l'histoire de la famille kurde de Haydar Alagöz est la plus touchante politiquement. La plaine d'Igdir, au pied de l'Ararat, était, au début du 20e siècle, peuplée de Kurdes et d'Arméniens.

Après le génocide des Arméniens c'était, dans les années 30, le tour des Kurdes d'être chassés de leur terroir. A leur retour en 1950, les Alagöz ont dû constater que toutes les cultures traditionnelles, notamment celle d'abricotiers centenaires, avaient complètement disparu. Haydar Alagöz, né en 1961, avait déjà songé à revitaliser la culture d'abricots. Mais il fallut attendre la fin des escarmouches entre le PKK et l'armée turque en 1999 pour que Haydar puisse rentrer de Moscou et planter deux mille arbres de trois espèces anciennes d'abricotiers.

Les biographies des lauréats du "Premio Slow Food" sont des exemples encourageants d'une résistance patiente, mais active contre une mondialisation, sous le signe de l'uniformité et du déracinement social. "Slow Food" a d'ailleurs créé la "Fondazione Slow Food per la biodiversità", qui recherche des produits dignes d'une préservation et propose des modalités de soutien financier (fondazione@slowfood.it). Il sera donc crucial à l'avenir que les ONG et les canaux de distribution du commerce équitable collaborent avec les convives de "Slow Flood" pour renforcer à la fois le tissu des structures de production et celui de la distribution des pionniers de la biodiversité.

Robert Garcia

Avis

Ministère des Travaux publics

Administration des Bâtiments Publics

Diekirch

Avis d'adjudication

Le vendredi, 6 décembre 2002, à 10.00 hrs heures du matin, il sera procédé aux bureaux de l'Administration des Bâtiments Publics à Diekirch, 10, rue de l'Hôpital (L-9244), à l'ouverture de la soumission relative à la

Fourniture et pose de mobilier de bureau

à exécuter dans l'intérêt de la transformation du **bâtiment de la gare (CFL-Douane) à Wiltz**

Envergure:

bureaux	12
Tables de réunion	2
Armoires	24
Chaises visiteurs	29
Fauteuils de travail	12

Durée travaux:

10 jours ouvrables

Livraison et pose:

fin janvier 2003

En vue de faciliter la confection des dossiers de soumis-

sion, les amateurs sont tenus d'introduire leur **candidature écrite** au moins 1 jour ouvrable avant l'ouverture de la soumission à l'Administration des Bâtiments Publics "soumissions", boîte postale 70, L-9201 Diekirch. (fax: 803993)

Les cahiers des charges et bordereaux de soumission sont à la disposition des amateurs aux dits bureaux à Diekirch, à partir du **jeudi, 14 novembre 2002**

Les offres qui sont établies sur des bordereaux qui n'ont pas été retirés à l'adresse indiquée ci-avant ne sont pas prises en considération.

Les pièces conformes aux prescriptions des art. 28 et 29 du règlement grand-ducal du 2 janvier 1989 et portant l'inscription: "soumission pour" doivent se trouver aux bureaux de l'Administration des Bâtiments Publics à Diekirch, 10, rue de l'Hôpital avant l'heure fixée pour l'ouverture.

Diekirch, le 11 novembre 2002
La ministre des Travaux publics
Erna Hennicot-Schoepges

Les lauréats de l'année dernière, ainsi que ceux de 2002, se retrouvent sur le site www.slowfood.com.