

Le mouvement Slow Food à Montréal : reflet d'une nouvelle conscience alimentaire cosmopolite

Esther Bélanger

Mémoire présenté
au
Département de sociologie et d'anthropologie

Comme exigence partielle pour l'obtention du grade de
Maître ès art (M.A.)
Université Concordia
Montréal, Québec, Canada

Avril 2004

© Esther Bélanger, 2004



National Library
of Canada

Bibliothèque nationale
du Canada

Acquisitions and
Bibliographic Services

Acquisitons et
services bibliographiques

395 Wellington Street
Ottawa ON K1A 0N4
Canada

395, rue Wellington
Ottawa ON K1A 0N4
Canada

Your file *Votre référence*
ISBN: 0-612-91000-8
Our file *Notre référence*
ISBN: 0-612-91000-8

The author has granted a non-exclusive licence allowing the National Library of Canada to reproduce, loan, distribute or sell copies of this thesis in microform, paper or electronic formats.

L'auteur a accordé une licence non exclusive permettant à la Bibliothèque nationale du Canada de reproduire, prêter, distribuer ou vendre des copies de cette thèse sous la forme de microfiche/film, de reproduction sur papier ou sur format électronique.

The author retains ownership of the copyright in this thesis. Neither the thesis nor substantial extracts from it may be printed or otherwise reproduced without the author's permission.

L'auteur conserve la propriété du droit d'auteur qui protège cette thèse. Ni la thèse ni des extraits substantiels de celle-ci ne doivent être imprimés ou autrement reproduits sans son autorisation.

In compliance with the Canadian Privacy Act some supporting forms may have been removed from this dissertation.

Conformément à la loi canadienne sur la protection de la vie privée, quelques formulaires secondaires ont été enlevés de ce manuscrit.

While these forms may be included in the document page count, their removal does not represent any loss of content from the dissertation.

Bien que ces formulaires aient inclus dans la pagination, il n'y aura aucun contenu manquant.

Canada

RÉSUMÉ

Ce mémoire propose une réflexion anthropologique sur le cas du mouvement social Slow Food et de son développement à Montréal comme illustration des transformations dans la culture alimentaire québécoise. Que signifie l'émergence de Slow Food à Montréal ? Le mouvement global est étudié à l'intérieur du cadre de la modernité alimentaire. Plus spécifiquement, trois concepts liés à la modernité alimentaire sont explorés: la « délocalisation » de la production et de la distribution, la « déstructuration » des pratiques alimentaires et le phénomène gastronomique du terroir. La recherche, qui s'est déroulée sur le terrain des activités du mouvement Slow Food Québec à Montréal, examine comment une couche particulière de la population montréalaise interprète les transformations survenues au sein de la culture alimentaire québécoise.

AVANT-PROPOS

Je veux avant tout remercier madame Christine Jourdan, ma directrice, qui, par ses encouragements incessants et ses judicieux conseils, a su me guider tout au long de cette démarche intellectuelle. Je tiens également à remercier madame Marie Watiez, qui m'a ouvert plus d'une porte pour ce qui est de mon intégration dans Slow Food Québec et de la compréhension de la philosophie. Sans elle, ce projet n'aurait pu faire sens. Un grand merci aussi à Paul Caccia qui a tout de suite cru à la pertinence de mon projet, ainsi que toute l'équipe Slow Food Québec. Je suis très reconnaissante envers toutes les personnes qui gravitent autour de Slow Food et qui ont accepté avec grand plaisir de m'accorder de leur temps pour une entrevue.

Finalement, mes remerciements vont à ma famille : maman, Marie-Claire, Louis, Gaby et Grand-maman, qui ont toujours gardé confiance en moi. Puis, sur une base quotidienne, j'ai la chance inouïe d'avoir des amis extraordinaires sur qui je peux compter en tout temps, autant dans mes moments de joie que dans les moments difficiles. Sophie, Marie-Claude, Mélissa, Isabelle, Jean-François et Martine, merci d'exister. Merci aussi à ma collègue de travail Anne pour avoir accepté de me remplacer pour que je puisse aller à l'école. Merci aussi à mes compagnes de classe pour m'avoir encouragée.

Merci, merci et merci.

TABLES DES MATIÈRES

CHAPITRE 1	1
CONTEXTE SOCIAL, PROBLÉMATIQUE ET MÉTHODOLOGIE	1
1.1. <i>La multiplication des discours, des préoccupations et des modes alimentaires</i>	1
1.2. <i>Le mouvement Slow Food</i>	8
1.3. <i>Anthropologie de la nourriture</i>	10
1.4. <i>Cadre théorique : les concepts centraux liés à la culture alimentaire</i>	15
1.4.1. Culture, système et idéologie alimentaires	15
1.4.2. Alimentation et classes sociales	18
1.5. <i>Méthodologie et considérations éthiques</i>	25
1.5.1. Terrain et observation participante.....	25
Tableau des activités Slow Food Québec 2001 à 2004.....	28
1.5.2. Entrevues.....	30
Tableau des participants à ma recherche.....	32
CHAPITRE 2	35
LA MODERNITÉ ALIMENTAIRE	35
2.1. <i>La délocalisation de la production et de la distribution alimentaires</i>	38
2.2. <i>La « déstructuration » des pratiques alimentaires</i>	48

2.2.1. Mondialisation, disparition et apparition de nouvelles pratiques alimentaires	51
2.2.2. La manipulation du mangeur et l'influence du milieu social.....	53
3. <i>Mutations alimentaires dans un Québec moderne</i>	55
CHAPITRE 3	57
SLOW FOOD : LE GREENPEACE DE LA GASTRONOMIE ?	57
3.1. <i>Les origines italiennes du mouvement</i>	58
3.2. <i>D'épicurien à gastronome écolo</i>	62
3.3. <i>Formation du convivium Slow Food Québec</i>	66
3.4. <i>Communication et diffusion de Slow Food</i>	68
3.5. <i>Les niveaux d'organisation de Slow Food</i>	71
3.5.1. Le convivium	71
3.5.2. La Direction nationale.....	74
3.5.3. La Direction internationale.....	75
3.5.4. Le Congrès international	78
3.6. <i>Philosophie et projets structurants Slow Food</i>	80
3.6.1. La préservation de la biodiversité alimentaire	80
3.6.1.1. Les produits canadiens à l'Arche du goût	84

Le melon de Montréal.....	84
La vache canadienne.....	87
Le blé Red Fife.....	88
3.6.1.2. Slow Food et les pays en voie de développement	90
3.6.2. L'éducation du goût	92
3.6.2.1. Ateliers, Masters et Salon	98
3.7. D'écolo-gastronome à foodie-conscientisé.....	100
3.8. Conclusion.....	108
CHAPITRE 4.....	111
PATRIMOINE ALIMENTAIRE ET NOTION DE TERROIR AU QUÉBEC.....	111
4.1. Patrimoine alimentaire québécois?	113
4.2. Le virage terroir	120
4.3. Système d'appellations	125
CHAPITRE 5 CONCLUSION.....	134
5.1. Slow Food international	134
5.2. Slow Food Québec.....	137
RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES	143

ANNEXE A LE MANIFESTE DE SLOW FOOD 1989	154
ANNEXE B LES PRODUITS À L'ARCHE DU GOÛT INTERNATIONALE EN 2003.....	156
ANNEXE C LES STATUTS DE SLOW FOOD	159
ANNEXE D SCHÉMA ET RÉPARTITION DES DONNÉES DES ENTREVUES	171

CHAPITRE 1

CONTEXTE SOCIAL, PROBLÉMATIQUE ET MÉTHODOLOGIE

1.1. La multiplication des discours, des préoccupations et des modes alimentaires

En ce début de 21^{ème} siècle, l'alimentation est un aspect de la vie quotidienne loin d'être banal, défrayant les manchettes de nos journaux et de la télévision locale presque à chaque jour. Les sujets à controverses sont variés : farines animales, OGM, additifs alimentaires, pesticides, hormones, gras hydrogénés, salmonelle et des maladies comme celle de la vache folle, du hamburger, fièvre aphteuse et grippe aviaire. Ces craintes associées à l'industrialisation des méthodes de production, de transformation et de distribution sont jumelées avec d'autres soucis liés à l'image corporelle que la publicité et les standards de beauté actuels dictent à la population. Ces préoccupations surgissent alors que jamais dans l'histoire occidentale de l'alimentation nous avons accès à une si grande diversité alimentaire. Désormais, les marchés ne se limitent plus à l'échelle régionale ou nationale. Au Québec par exemple, de nombreux produits ethniques méconnus il y a encore trente ans, comme les produits asiatiques et indiens, sont devenus des aliments de consommation courant et le nombre de nouveaux produits ne cesse d'augmenter. Les *shish taouk*, les *tacos* et les *sushis* sont présents au restaurant ou au supermarché au coin de la rue. Les plats cuisinés, autrefois exotiques comme le couscous, la paella, le taboulé, la moussaka font maintenant partie des menus courants à Montréal et à Québec (voir Turgeon et Pastinelli, 2002). La diversité, non seulement des produits mais des cuisines du monde entier, est à notre portée, et Montréal n'y fait pas exception, étant la deuxième ville en Amérique du Nord comptant

le plus de restaurants par capita après New York (Beauchemin, 2003).

Parallèlement à cette diversité gastronomique, les écoles de pensée en nutrition se multiplient et des informations contradictoires fusent de partout, à une vitesse éclair. En plus des inquiétudes concernant la qualité de l'alimentation, les gouvernements des sociétés post-industrialisées se préoccupent de plus en plus de la quantité de nourriture ingérée chaque jour par ses habitants, étant donné la montée du taux d'obésité chez les jeunes. Toute cette agitation quotidienne et généralisée autour des multiples dimensions de l'alimentation (production, distribution, transformation, préparation, consommation) illustre les changements rapides survenus dans le monde occidental, modifiant ainsi le rapport des individus face à ce qu'ils mangent. La méfiance des individus à l'égard de la nourriture génère aujourd'hui des peurs de contracter des maladies cancéreuses, dégénératives, cardiovasculaires ou de prise du poids¹.

Ces nouvelles préoccupations alimentaires résultent de la pensée moderne et du processus de rationalisation de la sphère alimentaire, ayant notamment pour conséquence d'avoir éloigné les producteurs des consommateurs. La connaissance et le savoir-faire des mangeurs à l'égard des procédés de production, transformation, distribution et de préparation ont diminué à un point tel que la plupart des individus ne savent tout simplement pas d'où provient la nourriture, qui l'a produite et comment elle s'est rendue jusqu'à son assiette. Ainsi, depuis la période de l'après-guerre l'ignorance des procédés de fabrication a remplacé le problème d'accessibilité à la nourriture parmi les habitants des sociétés occidentales post-industrialisées. Comme l'a

¹ Certes les peurs alimentaires ont existé de tout temps mais ce sont la nature de celles-ci qui ont changé au cours de l'histoire. Par exemple, au Moyen-Age, on craignait davantage les famines, la maladie du charbon et les coliques métalliques. Voir Ferrières, M. Histoire des peurs alimentaires – Du Moyen-Age à l'aube du XXe siècle, Éditions du Seuil, 2002.

mentionné le sociologue français Claude Fischler (1996), la question moderne n'est plus « mangerons-nous demain? », mais « que choisir? ». Cette nouvelle dimension qualitative de la préoccupation alimentaire moderne va de pair avec une montée de l'urbanisation, une mécanisation croissante de la vie quotidienne (transport automobile, chauffage, climatisation, généralisation de l'électronique et de l'informatique) et l'arrivée des femmes sur le marché du travail, entraînant ainsi une baisse non négligeable des besoins énergétiques des individus. Comment ces répercussions sont-elles perceptibles dans les idéologies alimentaires contemporaines? Quelles sont les nouvelles tendances alimentaires générées par un mode de vie plus citadin?

Premièrement, comme l'ont imaginé quelques romanciers et scénaristes des années 60 en décrivant l'alimentation du futur par une pilule nutritionnelle destinée à remplacer les repas, nous assistons à l'essor d'un marché à mi-chemin entre la nutrition et la médecine. En effet, l'industrie des alicaments, ou encore des aliments fonctionnels, diététiques et nutraceutiques représente un nouveau courant alimentaire qui cherche à contrebalancer les effets d'une alimentation urbaine, moderne et insuffisamment diversifiée. Différentes études ont d'ailleurs établi qu'en 2010, le marché mondial des nutraceutiques et des aliments fonctionnels, à l'intersection des industries pharmaceutique et alimentaire, devrait atteindre 500 milliards \$ US (Lacombe, 2003). Les aliments dits fonctionnels diffèrent des nutraceutiques en ce sens qu'ils ressemblent en apparence à un aliment conventionnel. Ils ont été conçus de manière à procurer, au-delà de ses fonctions nutritionnelles de base, des bienfaits physiologiques réduisant du même coup le risque de maladies chroniques telles l'obésité, le cancer, les maladies cardiovasculaires et celles liées à

l'immunité². Le yogourt, le lait, les bleuets et le poisson se retrouvent au cœur de plusieurs recherches car ils représentent, selon l'INAF (Institut des Nutraceutiques et des Aliments Fonctionnels), un réservoir naturel de molécules dont les effets bénéfiques sur la santé vont possiblement au-delà des fonctions nutritionnelles de base. Les chercheurs s'évertuent ainsi à identifier, extraire et comprendre le mécanisme d'action de ces molécules prometteuses. Mentionnons par exemple le lycopène, un puissant antioxydant retrouvé dans la tomate, qui agit contre certaines formes de cancer. Ou encore les acides gras oméga-3, retrouvés entre autres dans l'huile de poisson, qui permettent de renforcer les défenses de l'organisme contre les maladies du cœur³. D'un autre côté, les aliments nutraceutiques ne sont généralement pas associés à des aliments conventionnels. Ils sont un produit isolé ou purifié à partir d'aliments habituellement vendu sous formes galéniques comme des capsules. Selon les scientifiques, ces capsules procurent un effet physiologique bénéfique pouvant assurer une protection contre les maladies chroniques liées au mode de vie d'aujourd'hui.

Cette tendance alimentaire « santé » reflète entre autre l'inquiétude de la communauté scientifique sur l'apport en qualité nutritive de l'alimentation quotidienne de la plupart des contemporains. Étant insuffisamment diversifiée, l'alimentation quotidienne des populations actuelles comporterait des risques de carences en éléments essentiels comme l'iode ou le sélénium (même si leur essentialité n'a été que récemment découverte) contribuant à un mauvais développement du corps humain et augmentant ses chances de contracter des cancers et divers désordres du système immunitaire. La solution est donc pour ces scientifiques (et probalement

² Source : L'INAF, l'Institut des nutraceutiques et des aliments fonctionnels de l'Université Laval Québec:
<http://www.inaf.ulaval.ca>

³ Opcit : idem

quelques spécialistes en marketing) d'enrichir certains aliments naturels de ces éléments essentiels. Cette tendance alimentaire « santé » est née au Japon dans les années 80, les autorités japonaises ayant reconnu que l'amélioration de la qualité de vie était nécessaire au sein de la population âgée croissante, sans que cela n'empiète considérablement sur le coût des soins de santé⁴. Ce courant alimentaire coexiste avec un autre qui a plutôt émergé en Europe, dans le milieu de la gastronomie dans les années 60. Il favorise notamment un « retour » à l'authenticité des produits, à la tradition, aux méthodes de production artisanales et met en vedette, autant sur les étagères des boutiques que dans les menus des restaurants, les produits biologiques et du terroir.

Nous verrons que cette dernière tendance à un certain « retour aux sources » est en partie liée aujourd'hui au succès des ouvrages sur les effets du fast food et de la thèse de la McDonaldisation aux Etats-Unis d'Eric Schlosser (2001) et de Georges Ritzer (1993, 1998, 2002) et en France de Paul Ariès (1998) et Claude Fischler (1996b). Ces ouvrages constituent une critique de la modernité alimentaire et cherchent à conscientiser les consommateurs quant aux divers méfaits du fast food sur la santé, l'environnement et la dimension sociale de l'alimentation. À ce sujet, l'Américain Michael Spurlock vient de remporter un prix au *Sundance Film Festival* pour son documentaire *Super-Size Me : A Film of Epic Portions*. Le documentaire, associé au style de Michael Moore, met en vedette le réalisateur qui a décidé, pour les besoins de la cause, de manger trois fois par jour du McDonalds pendant un mois complet. Limitant son activité physique, Spurlock a ingurgité plus de 5000 calories par jour durant ces trente jours. Il prit 25 livres, augmenta son taux normal de cholestérol de 65 points, atteignit un niveau dangereux de

⁴ Source : http://www.eufic.org/fr/quickfacts/functional_foods.htm

taux de graisse dans son sang et devint émotionnellement dépendant à cette nourriture malgré des incessants maux de têtes, douleurs à l'abdomen, troubles d'humeur et un état dépressif. Tout comme les nutritionnistes et les experts en santé publique tentent de le démontrer, l'expérience de Spurlock cherche à responsabiliser la population d'une part (et plus particulièrement les jeunes) aux abus d'une alimentation à base de fast food et d'autre part, les dirigeants des multinationales face à la qualité et les répercussions sociales de l'implantation de ce type d'alimentation partout dans le monde.

Dans cet ordre d'idée, juxtaposé au phénomène fast food et à celui d'une alimentation santé nutritionnelle, médicale, « enrichie » artificiellement, se trouve un courant qui suggère un mode d'alimentation sain dans lequel est valorisé le plaisir de manger et la nécessité de connaître l'identité des aliments, c'est-à-dire l'origine et les procédés de fabrication de la nourriture consommée quotidiennement. Ce courant montre l'existence d'un type de consommateur qui veut connaître le « pedigree » de l'aliment, c'est-à-dire d'où il provient, où il a transité, comment il a été conservé, etc. Bell et Valentine (1997) ont d'ailleurs identifié ce courant en tant qu'alimentation éthique (*ethical eating*), qui fait référence à plusieurs autres tendances telles que le végétarisme, la consommation d'aliments biologiques, l'achat de produits équitables (comme le café et le chocolat), l'agriculture soutenue par la société et l'appartenance à certains mouvements sociaux pro-environnementaux.

L'événement du Salon International de l'Alimentation (SIAL), qui cherche à refléter les préoccupations alimentaires quotidiennes des sociétés contemporaines, illustre actuellement une double tendance d'une race de consommateurs vers une alimentation dite plus « naturelle » avec des produits artisanaux et du terroir et une autre résultant des toutes dernières recherches

scientifiques et dans laquelle sont ajoutés des vitamines, des minéraux et des anti-oxidants pour accroître leur qualité nutritive.

Je suis allée au SIAL à Paris, ça c'est vraiment le reflet des tendances mondiales en terme d'alimentation et de santé. On se rend compte que tu as le courant retour aux produits du terroir, retour aux aliments de base, retour au biologique, respect de l'environnement tout ça. En parallèle, tu as les aliments ultra-modernes, tu as ton jus enrichi de calcium, ça c'est un exemple qu'on a ici mais ce qui se fait par exemple au Japon c'est bien au delà de ça, tu vas avoir les boissons de soya enrichies en Omega 3 (...). Ça c'est des nouveaux produits qui se développent parallèlement aux développements de la science des connaissances qu'on a en ce moment en nutrition. Là on met l'accent sur les produits en Oméga-3, eh bien là on en trouve partout, ce sont des produits à valeur ajoutée. Donc, c'est deux courants qui sont contradictoires, c'est dichotomique parce que t'as le terroir versus l'ultra-sophistication des produits. On en est là. (Entrevue no 10).

Dans le présent travail, nous examinerons la tendance actuelle d'une alimentation plus conscientisée, environnementalement orientée et plus près des produits locaux par le biais du mouvement social international Slow Food. Ce mouvement (qui vient d'ailleurs d'être reconnu par la *Food and Agriculture Organization of the United Nations* en tant qu'association à but non lucratif avec laquelle il sera possible d'établir des relations et des collaborations⁵), porte notre attention sur plusieurs transformations liées à la modernité alimentaire : modernisation de l'agriculture, développement d'une consommation alimentaire de masse, standardisation des méthodes de production, homogénéisation des pratiques alimentaires, etc. L'approche du mouvement envers les enjeux environnementaux et gastronomiques a rejoint des milliers de personnes dans le monde et une centaine à Montréal, où un chapitre a été créé en 2001. Que signifie l'émergence de Slow Food à Montréal ? Y a-t-il un lien entre l'apparition de ce

⁵ Source : www.slowfood.com

mouvement et les transformations des comportements alimentaires à Montréal ? Si oui, comment peut-il nous renseigner sur l'évolution des tendances et du discours alimentaire québécois? En quoi se démarque-t-il des autres mouvements sociaux ? Qui sont ces personnes qui y adhèrent ? Quelles sont les valeurs véhiculées?

Le présent mémoire propose une réflexion anthropologique sur le cas de Slow Food et de son développement à Montréal comme illustration des transformations dans la culture alimentaire québécoise. Comment l'organisation Slow Food Québec reflète les changements dans les nouvelles façons de concevoir l'alimentation au Québec depuis les trente dernières années? Partant de ce questionnement majeur, la recherche, qui s'est déroulée sur le terrain des activités du mouvement Slow Food Québec à Montréal, examine dans le cadre de la modernité alimentaire, comment des individus, œuvrant de près dans le milieu de l'alimentation et appartenant à une classe sociale particulière, interprètent le changement en ce qui concerne l'évolution des pratiques alimentaires au Québec ainsi que leur perception du mouvement Slow Food globalement et localement. Cette recherche ethnographique vise à mettre à jour les différents discours que porte une couche particulière de la population montréalaise à l'égard de l'alimentation, aux mutations qui la traversent, aux permanences qui s'y manifestent et aux enjeux sociaux qui la sous-tendent. Cette étude s'inscrit dans le courant des recherches ethnographiques en milieu urbain, cosmopolite et francophone. Elle fait ressortir les aspects non-nutritionnels et qualitatifs du phénomène de l'alimentation.

1.2. Le mouvement Slow Food

Slow Food prend ses origines en 1986 suite à un événement de protestation contre l'ouverture d'un McDonald sur la Piazza di Spagna à Rome. À cette époque, son fondateur, Carlo Petrini,

s'inquiète de l'arrivée massive des chaînes de restauration rapide qui, selon lui, venait changer négativement le paysage culinaire de l'Italie. Slow Food n'est à ce moment qu'une organisation gastronomique dédiée à la redécouverte du droit des plaisirs de la table et se concentre surtout sur la nourriture et le vin. L'organisation publie à ce moment en Italie des guides sur le vin, les restaurants, les auberges et les épiceries, mettant l'accent sur les produits du terroir et les produits de qualité à bon marché. En 1989, à Paris, le mouvement devient international, adopte l'escargot comme symbole officiel, dont la philosophie *encourage les gens à vivre à un rythme plus lent et à retrouver le plaisir de prendre le temps de manger et de déguster des mets savoureux*⁶. C'est vers le milieu des années 90 que Slow Food développe une approche plus spécifique, celle « d'éco-gastronomie », combinant la notion de plaisir avec celle du sens des responsabilités à l'égard de l'environnement et de la production agricole. Slow Food élabore ainsi un agenda de plus en plus axé sur le culturel, l'éducation, la science et la solidarité. Le mouvement se structure en convivium (pour convivialité) et regroupe des individus, qu'ils soient gourmets ou environnementalistes, sensibilisés par la préservation de la biodiversité animale et végétale ou par la notion de goût. Puis, en 1998, Slow Food Allemagne (1990), Suisse (1993), Grèce, Slovénie, Australie, Iles Cayman, Usa (1996), Mexico et Japon sont déjà constitués. En décembre 2002, environ 900 convivia étaient actifs dans le monde dont près de 350 en Italie (Petrini, 2002). On compte aujourd'hui des membres de Slow Food dans plus de 83 pays différents. Sa mission générale peut se résumer ainsi :

Mouvement qui s'oppose aux effets dégradants de l'industrie et de la culture du *fast food* qui standardisent les goûts; qui promeut les effets bénéfiques de la consommation délibérée d'une alimentation

⁶ Tiré d'un dépliant émis par Slow Food Québec, Juin 2002

locale et de nourriture indigène ; qui a des programmes d'éducation du goût pour les adultes et les enfants; qui travaille pour la sauvegarde et la promotion d'une conscience publique des traditions culinaires et des mœurs; qui aide les producteurs-artisans de l'agro-alimentaire fabricant des produits de qualité; qui promeut une philosophie de plaisir; qui encourage le tourisme attentif et respectueux de l'environnement et les initiatives de solidarité dans le domaine alimentaire⁷.

Le Canada compte près de 500 membres Slow Food dispersés dans une douzaine de convivia, dont deux dans la province de Colombie-Britannique et trois en Ontario. Le convivium de Montréal, fondé en 2001, est le plus vieux convivium canadien et le plus important en terme de nombre d'adhérents, soit autour de 110 membres (novembre 2003). Les membres du comité exécutif organisent des événements sous forme de repas-conférence environ tous les mois. L'attachement à la tradition culinaire et à la convivialité festive, l'ouverture sur les cuisines du monde, l'intérêt pour les produits du terroir et les préoccupations concernant les produits alimentaires de qualité sont autant de raisons pour lesquelles plusieurs Montréalais et Montréalaises s'intéressent au mouvement Slow Food (Bélangier et Watiez, 2004).

1.3. Anthropologie de la nourriture

L'objet de l'anthropologie, si l'on l'entend dans son sens étymologique (anthropos), ce peut être tout ce qui concerne les caractéristiques fondamentales de l'espèce humaine. En ce sens le rapport à l'alimentation est par nature une question anthropologique, car elle met en jeu de multiples dimensions – culturelles et sociales, biologiques, psychologiques—à la fois dans la diversité et dans l'unité.
Fischler, 1996 :310

L'alimentation est un domaine au centre de nombreuses préoccupations au Québec comme dans les autres sociétés occidentales post-industrialisées, qui sont de plus en plus soucieuses des

⁷ Tiré d'un dépliant publié par Slow Food Editore

questions de santé et de qualité de vie. Toutefois, même si c'est principalement la nourriture (et non la sexualité) qui permet à l'humain de survivre, il est étonnant que le rôle de l'alimentation et son rapport à l'évolution humaine ont été si peu exploré dans l'histoire moderne. Comme le mentionne Milton (2003), dans les nations comme les États-Unis et le Canada, où un grand pourcentage de la population est obèse⁸, l'intérêt porté à la nourriture concerne généralement des conseils sur comment couper les aliments gras, manger diète ou simplement éviter complètement certains types de nourriture. Les questions abordant l'origine de la nourriture, ses procédés de fabrication et ce qu'elle procure en termes de plaisir et de bienfaits sur le corps et sur le psyché ne sont pas des sujets qui ont suscité beaucoup d'intérêt des chercheurs en sciences sociales. L'alimentation est davantage étudiée dans sa dimension nutritionnelle, un champ qui remonte pourtant qu'à quelques décennies. Il y a moins de 100 ans, nous rappelle Milton (2003), la plupart des individus restaient la majeure partie de leur temps dans les mêmes endroits géographiques, produisant et adoptant une diète locale établie à partir de plusieurs générations d'expérimentations. Ainsi, pendant des milliers d'années, les humains appartenant à différents groupes culturels ont été capable de trouver des diètes appropriées, en totale ignorance des protéines existantes, des acides gras, des éléments essentiels et des vitamines. Toutefois, malgré l'avancement phénoménal des nations technologiquement modernes en ce qui touche les connaissances nutritionnelles, presque toutes les maladies majeures affectant les personnes dans les pays industrialisés comme les États-Unis et le Canada sont reliées à la diète. Que suggèrent les

⁸ Les données de Statistique Canada démontrent que plus de la moitié des Canadiens ont un excès de poids ou sont obèses, près de 15 p. cent de la population faisant partie de la catégorie des « obèses » (Tremblay, Katzmarzyk et Willms, 2002). Entre 1981 et 1996, la prévalence de l'obésité au Canada est passée de 9 à 14 p. cent chez les hommes et de 8 à 12 p. cent chez les femmes, alors que le pourcentage des personnes faisant partie des catégories combinées d'excès de poids et d'obésité est passé de 48 à 57 p. cent chez les hommes et de 30 à 35 p. cent chez les femmes. La même équipe de recherche a découvert des tendances dramatiquement similaires chez les enfants canadiens (Tremblay, Katzmarzyk et Willms, 2003). Source: <http://www.cihr-irsc.gc.ca/f/news/20406.shtml>

problèmes modernes de santé reliés à l'alimentation? Est-ce que ce sont les habitudes alimentaires qui correspondent mal à la biologie humaine d'aujourd'hui? Est-ce une méconnaissance des besoins du corps face au style de vie moderne? Qu'est-ce que la modernité alimentaire a changé dans la façon de penser la nourriture? Quelles sont les transformations sociales associées à la modernité qui ont modifié le rapport des individus à leur alimentation?

Dans son livre et projet de recherche *The Nation's Diet*, Anne Murcott (2001) observe que, depuis les dix dernières années, il y a eu une véritable explosion d'études nationales et internationales parmi les sociétés post-industrialisées en sciences sociales et humaines concernant la nourriture et le corps, l'alimentation et les régimes, traduisant une fascination toujours grandissante des gens pour leur propre nourriture ainsi que pour l'acte alimentaire. En effet, si l'on regarde la prolifération du nombre de restaurants, leur variété en terme de type de cuisine que l'on y sert, mais aussi l'explosion de livres de cuisine, de critiques de restaurants, de chroniques culinaires dans les journaux quotidiens, les émissions de télévisions élaborées sur la cuisine, les magazines de plus en plus spécialisés, etc. on y remarque que les gens ne sont pas seulement plus intéressés par ce qu'ils mangent mais également par leurs propres pratiques et habitudes alimentaires.

Les anthropologues, et plus récemment les sociologues, s'intéressent aux différentes diètes humaines et à leurs déterminants socio-culturels. S'alimenter, qui a longtemps été un domaine sous-développé en sciences sociales, n'est plus seulement perçu comme une activité mécanique exprimant le besoin primaire de se nourrir mais plutôt un acte socialement façonné, pouvant être parfois angoissant et qui s'inscrit dans un contexte beaucoup plus large (Garrigues-Cresswell et Martin, 1998). Autrement dit, la relation entre la culture et l'alimentation est multidimensionnelle

et relève des phénomènes dont Marcel Mauss (1960) qualifiait de “faits sociaux totaux”, en ce sens qu’ils touchent à l’ensemble de la société et doivent être compris de manière holistique (Garrigues-Cresswell et Martin, 1998).

Les recherches dans ce domaine sont variées et peuvent être reliés aux processus culturels tels que l’économie, l’économie politique, l’écologie culturelle, l’inégalité, les rapports de genre, l’ethnicité, la formulation des politiques domestiques, la biodiversité, les chasseurs-cueilleurs, l’urbanisation et la construction symbolique de la nourriture (Wagner, 2003). Dans la revue de littérature sur l’anthropologie de la nourriture par Mintz et Du Bois (2002), on y classent les ouvrages ethnographiques en sept catégories : les mécanismes de marchandisation d’un aliment ; la culture alimentaire et les changements sociaux ; la sécurité alimentaire ; l’activité alimentaire et les rituels ; identité et pratiques alimentaires ; et les ouvrages généraux théoriques sur la sociologie et l’anthropologie de la nourriture. Dans le présent travail, nous orientons notre approche sur les effets des changements sociaux sur la culture alimentaire moderne, plus précisément dans le contexte culturel de la société québécoise. Les recherches sur les divers grands changements sociaux qui ont modifié les habitudes et les valeurs associés à différentes cultures alimentaires depuis la Deuxième guerre mondiale portent par exemple sur l’impact de la chute du régime communiste en Russie (Çağlar, 1999 ; Chatwin, 1997), les relations intergroupes à l’intérieur d’une même société (Lentz, 1999 ; Mennell, 1985 ; Levenstein, 1993), le développement d’une production et la consommation alimentaire de masse (Mintz, 1985 ; Leitch, 2000), la biotechnologie (Murcott, 2001), les mouvements migratoires (Kastoun, 2000 ; Goody, 1998), la croissante mondialisation de l’alimentation (Pelto et Pelto, 2000 ; Watson 1997) et les guerres (Mintz, 1996 ; Vargas, 1992).

Plus spécifiquement, le chapitre deux du présent travail vise à faire ressortir les changements globaux associés à la modernité alimentaire depuis la Deuxième guerre mondiale. Plusieurs ouvrages énoncent ces changements majeurs dont les perspectives varient d'un contexte à l'autre. En ce qui concerne les changements sociaux globaux affectant les pratiques alimentaires des Occidentaux nous puiserons davantage dans les ouvrages de Claude Fischler (1979, 1980, 1985, 1990, 1996, 1996a), Jean-Pierre Poulain (1997, 2002), les historiens Jean-Robert Pitte (2001) et Flandrin et Montanari (1996), Tansey et Worsley (1995) et Levenstein (1985, 1993, 1996). Pour ce qui est de la modernité alimentaire en Amérique du Nord, peu d'ouvrages ont été écrits. Nous nous baserons surtout sur l'ouvrage de Harper et Lebau (2003), Pelto et Pelto (2000) et Bell and Valentine (1997) et sur plusieurs auteurs ayant publié dans la très exhaustive encyclopédie *Food and Culture* (Katz, 2003).

L'alimentation au Québec n'a pratiquement pas été investiguée à la lumière des sciences sociales telles l'anthropologie ou la sociologie. Très peu d'études font état des discours et des façons de penser des Québécois en ce qui concerne l'alimentation. La plupart des recherches québécoises dans ce domaine relèvent d'une perspective nutritionnelle et/ou diététique, identifiant de manière générale ce que les gens mangent à une certaine époque (voir Rapport de l'enquête québécoise sur la nourriture, 1990 ; Étude sur le comportement et les habitudes alimentaires des Québécois, 1979 ; Les pratiques alimentaires actuelles des Québécois, 1992; Le point sur les habitudes de vie, 1985) et ont été conduites d'après une méthode quantitative, laissant très peu de place à la dimension qualitative descriptive et aux impacts des transformations socio-culturelles telles que l'urbanisation, l'immigration et l'influence des baby-boomers dans les tendances alimentaires actuelles. De plus, ces études ne fournissent peu ou pas de données sur les valeurs que les Québécois attribuent à la nourriture et aux pratiques alimentaires.

Les changements alimentaires associés à la modernité alimentaire au Québec ont également été peu répertoriés. Mis à part l'ouvrage de Lafrance et Desloges (1989) sur les origines de la gastronomie québécoise et le texte de Donald Fyson (1992) sur l'alimentation des Montréalais au 19^{ième} siècle, très peu d'études tracent l'évolution des modes et des habitudes alimentaires au cours de l'histoire québécoise. En fait, ce sont davantage les journalistes et les chroniqueurs contemporains qui examinent en ce moment l'évolution de la cuisine et des comportements alimentaires tels que Philippe Mollé (1999), Isabelle Huot (1999), McKenna (1996), Fabien Deglise (2004, 2004a, 2004b, 2003), Robert Beauchemin (2003), Françoise Kayler (2003, 2002), Liliane Lacroix (2004), Elie (2001), Krol (2002, 2002a), Coutu (2002), Azambre (1993) et Desjardins (2003).

1.4. Cadre théorique : les concepts centraux liés à la culture alimentaire

1.4.1. Culture, système et idéologie alimentaires

Dit simplement, la culture alimentaire fait en sorte que « nous mangeons ce que nous mangeons ». La culture alimentaire englobe ce que plusieurs appellent système alimentaire, qui est « l'ensemble des structures technologiques et sociales qui, de la collecte jusqu'à la cuisine en passant par toutes les étapes de la production-transformation, permettent à l'aliment d'arriver jusqu'au consommateur et d'être reconnu comme mangeable » (Poulain, 2001 :229). Le système alimentaire contemporain subit les effets des processus de changements sociaux modernes comme l'augmentation de l'espérance de vie, une urbanisation croissante, la mondialisation du marché de l'alimentation, le perfectionnement technologique, le changement dans les attitudes et les valeurs et le déclin du rôle traditionnel de la femme au foyer (Tansey et Worsley, 1995 : 3). Ces sources de changements modifient la culture alimentaire des différents groupes culturels

partout en Occident et de plus en plus dans les pays non-occidentaux. Si l'on se réfère au contexte québécois depuis les années cinquante, et particulièrement après la Révolution Tranquille, le paysage culturel et socio-économique à Montréal s'est transformé activement: augmentation du niveau d'éducation; augmentation du niveau des écarts sociaux; industrialisation de la ville; diminution des femmes au foyer; francisation obligatoire; prise de conscience nationale, présence accrue des immigrants; développement de l'industrie touristique et de l'industrie de l'information, etc. (Elbaz et al., 1996). Ce passage rapide vers la modernité, voire même la post-modernité, ont modifié certains aspects de la culture alimentaire moderne québécoise que nous explorerons davantage au chapitre deux.

Chaque société met donc en place son propre système alimentaire dont les caractéristiques mettent en valeur une idéologie qui est partagée au sein des membres de cette société. Afin de comprendre ce que les gens pensent de leur alimentation, de ses significations et de ses valeurs particulières, Fieldhouse (1995) propose la notion d'idéologie de l'alimentation.

Just as there are political ideologies, which express beliefs concerning how people ought to behave in social relationships, so there are food ideologies, which explain how they are to conduct themselves with regard to eating behavior. Food ideology is the sum of the attitudes, beliefs and customs and taboos affecting the diet of a giving group (Fieldhouse, 1995: 30).

Parmi les différentes idéologies et considérations éthiques en alimentation, l'exemple du végétarisme semble le plus populaire. Même si le fait de ne pas manger de viande est caractéristique de plusieurs religions, c'est une pratique de plus en plus partagée par des personnes qui ne considèrent pas faire partie d'une religion. Certaines personnes croient qu'il est mauvais de manger tels types de nourritures, même si celles-ci sont culturellement acceptables et ne sont pas interdits par des tabous religieux. Des produits ou aliments peuvent être étiquetés par

des individus ou des groupes comme moralement inacceptables étant donné la façon dont ils sont fabriqués, mis en marché ou selon le régime politique qui les produit. Fieldhouse fournit quelques exemples utiles à ce sujet :

Such was the case with South African food products which were heavily boycotted by anti-apartheid supporters in the 1960s and 1970s. The foods themselves were not of course the source of moral contention, but rather they were chosen as symbols of what was viewed as a morally distasteful political system. In a similar vein, Nestlé food products became the focus of an international boycott by those opposed to the marketing of infant formula milks in developing countries. (1995: 151).

Les réformes alimentaires sont par ailleurs une des manières d'aborder les idéologies alimentaires liées à un groupe culturel. Selon Fieldhouse (1995), il y a une dimension moralisatrice chez certains dans le désir d'influencer les choix alimentaires qui transcende la valeur physiologique, réelle ou supposée, des recommandations de régimes alimentaires. De plus, *many dietary philosophies are presented in the context of a total way of life, and some of these, such as macrobiotics, attain the status of cults* (1995: 155).

Dans ce travail, notre regard porte sur les raisons d'émergence d'un mouvement social dont la mission cherche à sensibiliser et éduquer les consommateurs sur plusieurs aspects de l'alimentation contemporaine. L'idéologie qui structure la philosophie du mouvement est celle d'une résistance face aux effets de la mondialisation et de l'industrialisation de l'agriculture sur les manières de s'alimenter. Plus spécifiquement, trois critiques de l'alimentation moderne contemporaine se retrouvent dans la philosophie de Slow Food soit la perte de goût (particulièrement chez les générations futures), la diminution de la dimension sociale de l'activité alimentaire (surtout dans l'espace domestique) et l'érosion de la biodiversité gastronomique (autant les espèces animales que végétales). Ces changements sont associés à la modernité

alimentaire et font référence à des concepts tels que la délocalisation de la production et de la distribution alimentaires, la déstructuration des pratiques alimentaire et la tendance à la valorisation du terroir.

Le cadre théorique de cette recherche concerne les changements sociaux globaux qui caractérisent la modernité alimentaire. Une attention particulière est portée sur la différenciation sociale en regard des pratiques et des valeurs associées aux pratiques alimentaires. Nous prenons en compte les recherches de Goody (1992), Symons (1991) et Bourdieu (1984) qui proposent que les différences dans le type d'alimentation adopté par les individus se remarquent surtout dans les sociétés relativement urbaines, qui comptent des surplus agricoles et où la population présente un certain degré de gens scolarisés.

Comme nous le verrons plus loin, l'ethnographie du mouvement social Slow Food Québec en milieu urbain nous met en présence de personnes plus éduquées que la moyenne, des professionnels, autrement dit une élite oeuvrant dans des domaines relativement connexes à l'alimentation. Il s'agit de mettre ici en évidence en quoi les différentes dimensions des classes sociales jouent un rôle dans le domaine alimentaire. Qu'est-ce que les membres de Slow Food considèrent important quant aux pratiques alimentaires de nos jours? Pourquoi Slow Food, en s'intéressant au goût, attire une catégorie de gens plutôt qu'une autre ? Pourquoi Slow Food est davantage populaire dans les pays occidentaux que dans les pays moins développés ?

1.4.2. Alimentation et classes sociales

Plusieurs études en anthropologie et en sociologie de la nourriture ont examiné en quoi les différentes cuisines et les comportements alimentaires des membres d'une société reflètent les

différences entre les classes et les statuts sociaux (Goody, 1982 ; Bourdieu, 1984 ; et Aymard et al., 1993). La nourriture peut être un marqueur de classe ou peut servir comme symbole de prestige. Certaines études ont démontré que plus les sociétés présentaient des différenciations marquées entre les diverses classes sociales, plus elles observaient également des différences au sein des pratiques alimentaires. Comme l'a constaté Goody dans *Cooking, Cuisines, and Class* (1982), on trouve dans la plupart des sociétés une différenciation hiérarchique entre l'élite et les autres classes, impliquant par le fait même une cuisine ou un type d'alimentation destinés à l'élite par opposition à une cuisine populaire. Ainsi, dans les sociétés comme l'Inde, la Chine ou la France, il s'est formé une cuisine distincte (haute-cuisine) qui sépare clairement l'élite des autres membres de la société. Goody se concentre principalement sur la notion de classe afin d'expliquer pourquoi, dans certaines sociétés, une cuisine de l'élite (haute cuisine) et une cuisine populaire émergent dans certaines sociétés alors qu'elles n'émergent pas dans d'autres. La complexité sociale et politique ne peut en être la cause selon lui car plusieurs sociétés africaines présentent déjà plusieurs complexités sociales sans vraiment avoir développées des cuisines différentes pour autant. Reliés au phénomène de classe, le niveau d'alphabétisme et la division sexuelle du travail dans une société permettent à Goody (1982) de comprendre les processus de développement des cuisines de l'élite.

Outre les sociétés africaines, d'autres pays dans lesquels les systèmes politiques sont aussi complexes mais où les classes sociales sont moins clairement définies, ont peu développé de distinctions culinaires. En ce qui concerne les Etats-Unis, qui ont proclamé tôt dans leur histoire (comparativement à l'Italie, le Canada et l'Allemagne) leur désir d'être une nation unifiée et, malgré une forte proportion de la population immigrante et des pratiques régionales alimentaires diversifiées, l'élite a influencé plusieurs politiques culturelles assimilationnistes permettant la

mise en place d'une cuisine dite nationale.

Food researchers found impressive evidence for the growth and persistence of such a national cuisine. Through a thorough analysis of American cookbooks published since 1945, Gvion-Rosemberg documented its presence, even while exhibiting the appearance of pluralism. She found that ethnic foods were assimilated or "Americanized" in several ways. Dishes were incorporated and presented as American (e.g. macaroni and cheese, apple pie). Foreign ingredients were replaced by local ones, or dishes were invented and granted a culinary affiliation not known in their supposed country of origin (e.g. chow mein, fortune cookies) (Harper et Lebau, 2003 : 135).

Plusieurs facteurs autres que la mise en place d'une hégémonie culturelle contrôlée par l'élite entrent en ligne de compte pour faciliter l'assimilation des cuisines ethniques et régionales en une unique cuisine nationale comme l'urbanisation et les mariages intermixtes, la croissance des marchés d'alimentation nationaux, l'émergence de méga corporations agro-alimentaires (Kraft et ConAgra), etc. (Harper et Lebau, 2003 : 136). Par ailleurs, depuis les années 50, les différences régionales américaines ne cessent de décliner affirment Harper et Lebau (2003), les principales forces à l'œuvre étant la consommation de masse et le système capitaliste qui rationalisent continuellement les forces de production pour de meilleurs profits. La standardisation de la cuisine américaine dépasse d'ailleurs depuis plusieurs années ses frontières géographiques, où les franchises de restaurant de type fast food continuent à prendre de l'expansion dans le monde.

Les cuisines ethniques et les habitudes alimentaires étrangères dans les pays comme les États-Unis et le Canada ne disparaissent pas mais sont plutôt incorporées dans un contexte alimentaire plus large. Évidemment, chaque cuisine et habitude alimentaire sont incorporées différemment dans la culture d'accueil. La cuisine française par exemple est plus prestigieuse ici que la chinoise ou la mexicaine, ces dernières considérées moins dispendieuses et moins raffinées.

Bourdieu, qui s'intéresse à la notion de goût en relation aux différences de classes dans son livre *Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste* (1984), distingue à ce sujet deux catégories de goût alimentaire : le goût de luxe et le goût de nécessité. Le goût de la luxe est attribué à l'élite car elle possède la liberté de choisir étant donné le statut économique élevé de ses membres. Quant au goût de nécessité, il est maintenu au sein de la classe ouvrière, elle-même le résultat de la nécessité de reproduire la force de travail au plus bas prix possible. D'après une étude statistique de la consommation alimentaire des Français, Bourdieu (1984) soutient que ce que les gens mangent, où et quand reflètent l'appartenance à une classe sociale particulière. Ainsi, la notion de goût, le comportement des mangeurs envers certains types de nourriture et des restaurants expriment l'appartenance à une classe sociale, tout comme en ce qui concerne les genres musicaux, les modes vestimentaires et les autres formes d'art. Bourdieu (1984) insiste aussi sur le fait que, même malgré les changements dans les habitudes de consommation alimentaire engendrés par la modernité, les différenciations structurelles, soit les différences de classe en particulier, sont susceptibles de persister dans le domaine de l'alimentation.

Toutefois, aux Etats-Unis et au Canada, nous croyons que l'importance de se démarquer par son appartenance à une classe sociale particulière sur la base de la sophistication alimentaire n'est pas aussi marquée qu'en France. D'après les recherches de Michel Lamont (1992), qui a étudié les classes moyennes et supérieures en France et aux États-Unis, il semble que les Américains qui considèrent ces distinctions importantes se basent non pas sur des différences entre les classes, mais sur ce qu'ils identifient comme étant cosmopolitain: un intérêt pour les autres cultures via le voyage, pour les langues et pour les autres cultures culinaires. Même si le rôle des classes envers certains types de cuisines n'est pas toujours évident dans les pays non européens, plusieurs études démontrent clairement l'importance des classes dans les habitudes de consommation des gens

(achats d'aliments, qualité nutritionnelle, quantité, etc.). La classe sociale n'est pas seulement reliée aux problèmes de sous-alimentation et de sous-croissance mais aussi à la prédominante forme de malnutrition aux États-Unis, l'obésité (Harper et Lebau, 2003 : 142). Déjà en 1989, Sobal et Stunkards examinaient plus de 144 études effectuées dans les pays post-industrialisés pour découvrir que la vaste majorité des personnes obèses provenaient des milieux défavorisés et concernaient deux fois plus les femmes que les hommes. Plusieurs questions sont soulevées par Harper et Lebau (2003 :143) et sur lesquelles la philosophie que Slow Food aussi à trouver des solutions :

Why is it that so? Is it because low-income people have less nutritional knowledge about healthy diets and weight control, or have less access to medically supervised weight control foods and programs? Is it mainly because less expensive foods are generally more fattening? Is it because most "restaurants" in low-income neighborhood are fast foods outlets that offer fattening fares? Is it because the cultural pressure associating thinness with attractiveness is more powerful or realizable among more affluent people? Is there an emotional link here? That is, is overeating a generalized response to the frustrations and privations of low-income life?

Tout comme Goody (1982), Bourdieu (1984) et Aymard et al. (1993), nous sommes d'avis que les classes supérieures s'alimentent mieux, nutritivement parlant. Quel est le type d'alimentation que prône actuellement l'élite québécoise ? Quelles sont les préoccupations en lien avec les différents aspects de l'alimentation ? Quelle idéologie, quelles tendances alimentaires les membres de Slow Food Québec cherchent-ils à valoriser ?

Alors qu'en Allemagne et en Angleterre, les premiers sympatisants de Slow Food sont surtout des

ex-hippies⁹, en Italie, le mouvement a commencé à rejoindre des gourmets et des producteurs (Kummer cité dans Bacon, 2002). Aux États-Unis, le mouvement rejoint d'abord les hippies et les environnementalistes mais il semble qu'aujourd'hui, ce sont les gourmets « socialement conscientisés » qui démarrent les convivia:

Now gourmets have been attracted to it, and I would say that the kind of people who before would have been involved in semi-elitist movements have absolutely converted to Slow Food, because it resonates with social ideals. Also, no other decent gourmet food and wine society has a very active life right now in America (Corby Kummer cité dans Bacon, 2002).

En ce qui concerne Slow Food Québec, les membres possèdent déjà des connaissances et une expérience approfondies sur la condition alimentaire actuelle, que ce soit par leur participation professionnelle dans les milieux de la production ou de la distribution, ou encore leur implication dans le milieu de l'éducation, de la restauration ou de la nutrition. Ils et elles sont pour la plupart des gourmets intéressés aux produits artisanaux, particulièrement concernés par les aspects historiques de la nourriture (comme les méthodes traditionnelles de fabrication de vin, de pain, d'huile ou de fromage). Ils et elles sont des urbains intéressés au style de vie que propose la philosophie Slow Food, c'est-à-dire plus en accord avec les rythmes naturels. Ni vraiment militantes ou activistes ou concernés par les politiques de changements sociaux, les individus que j'ai rencontrés sont surtout intéressés à découvrir et encourager ce qui se fait ici au Québec et à Montréal. Les membres de Slow Food Québec entrent selon moi dans la catégorie des « *foodies* », tel que définit dans l'Encyclopedia of North American Eating and Drinking (1996) :

⁹ Selon Le Petit Robert, les hippies proviennent d'un milieu bourgeois mais qui refuse les valeurs sociales et culturelles de la société de consommation, i.e. conventions vestimentaires et mode de vie, recherche du prestige social et de l'argent, développement technique et industriel.

During the 1980s, foodies became a popular term throughout the United States, referring to people whose hobby - or passion - is to learn all they can about food and beverages, collecting and studying cookbooks and trying a great variety of restaurants. Many are almost addicted to cooking classes and have become virtual experts on food and cooking, sharing their favourite recipes by electronic forums. Foodies also have a penchant for food catalogs and are likely to indulge in mail-order foods. Like members of eating/dining clubs and gourmet societies, some foodies gather in groups to eat out, trying many different restaurants (Gay, 1996).

Par ailleurs, la plupart trouve dans le mouvement une suite logique d'une philosophie de vie à laquelle ils et elles ont été amenés à adhérer, soit par leur travail ou par leur mode de vie. Comme l'affirme Grills (1998) et Prus (1996), il y a souvent une continuation entre les activités des gens et leur carrière: *"Therefore, understanding how people find themselves immersed in some activities rather than others requires us to take into account what Prus (1996) refers to as career contingencies: the dynamic ebb and flow of initial involvements, continuing involvements, disinvolvements, and reinvolvements"* (Grills 1998: 8). Slow Food Québec rejoint donc des gens qui évoluent dans des domaines connexes et qui, dans certains cas, se connaissent de par leur réputation. Ils exercent un pouvoir dans la société quant aux valeurs reliées à l'alimentation d'aujourd'hui. Le chapitre trois examine plus en profondeur le mouvement Slow Food, sa philosophie, sa structure et ses projets. Il tente de faire ressortir les différences entre le mouvement global et les formes qu'il prend sur une base locale et, dans le cas de Slow Food Québec, urbaine et cosmopolite.

Le chapitre 4 poursuit l'étude du contexte socio-culturel de la production et des comportements alimentaires par le phénomène gastronomique du terroir. Nous verrons que la mode de la cuisine régionale et des produits du terroir est actuellement célébrée pour la valeur culturelle que représente ce patrimoine culinaire, ainsi que pour les perspectives économiques qu'offrent ce

secteur d'activité. C'est en interrogeant les personnes qui gravitent autour de Slow Food Québec sur ce qu'ils savent, ou ignorent, des traditions gastronomiques des terroirs du Québec que nous tenterons de déterminer le poids réel des traditions locales, et la valeur de la notion de terroir. Il s'agit également de voir comment Slow Food peut valoriser les productions locales d'un point de vue symbolique et comportemental.

1.5. Méthodologie et considérations éthiques

1.5.1. Terrain et observation participante

Après avoir pris connaissance de l'existence du mouvement par mon professeur et suite à la visite du site Internet, j'ai rapidement été intriguée par la philosophie et la pertinence actuelle de Slow Food à travers le monde. Évidemment, ce mouvement concorde avec plusieurs de mes valeurs, sans quoi je n'aurais pas eu la motivation de réaliser cette recherche et de participer à ses activités. Centrer ma recherche sur ce mouvement social répondait également à une stratégie méthodologique qui me permettait d'avoir un objet de recherche plus délimité pour ce qui est de l'étude des changements sociaux dans le domaine alimentaire. Comme il s'agissait de repérer certaines transformations sociales en regard des choix et des idéologies alimentaires des Québécois vivant à Montréal, j'ai privilégié au cours de mon terrain la méthode d'observation participante. Cette approche globale a favorisé une certaine "vision de l'intérieur" de l'interprétation des changements survenus dans le domaine de l'alimentation à Montréal et au Québec.

Mon observation participante s'est surtout limitée aux activités prévues dans l'agenda de Slow Food Québec couvrant la période 2002-2003. J'ai acheté la carte de membre au coût de 90\$ qui

m'a permis de profiter de certains avantages (rabais sur les activités, abonnement à la revue internationale *Slow* publiée tous les trois mois, accès à toutes les activités Slow Food International, etc.). Les activités m'ont d'abord aidée à créer des contacts avec les membres du comité exécutif. J'ai rencontré pour la première fois ma principale informatrice dans un événement Slow Food Québec. Elle m'a ouvert bien des portes, dont celle du comité exécutif qui m'a permise d'assister à des réunions. Après avoir pu expliquer mon projet de recherche au Président de Slow Food Québec ainsi qu'à ses principaux organisateurs (au nombre de six), on m'a donné le feu vert quant à la permission d'interroger des membres avec leur consentement et de distribuer un questionnaire (méthode que j'ai abandonnée en cours de route, faute de participation).

Comme le tableau des activités de la page 27 l'indique, j'ai participé à douze activités pendant la durée de mon terrain qui s'est étalé sur un peu plus d'un an (septembre 2002 à octobre 2003), ainsi qu'à trois réunions du comité exécutif. Ces activités, principalement sous la forme de « repas-conférence » ou de « conférence-dégustation », se sont déroulées majoritairement à l'Institut d'Hôtellerie et du Tourisme du Québec (ITHQ), étant donné les contacts de certains membres de l'organisation (le Président Slow Food est le directeur des relations publiques de l'Institut et le vice-président Slow Food le directeur de l'hôtel). Ce choix de lieu comportait plusieurs avantages tels qu'un excellent service par les élèves de l'école, l'entière disposition de la cuisine, la modicité des coûts (pas de location à faire pour la salle, l'équipement, etc.) et la convivialité. Les activités les plus récentes de Slow Food Québec ont eu lieu à différents endroits pour plusieurs raisons. La première est que l'hôtel de l'Institut a fermé à l'été 2003 pour rénovations, privant Slow Food Québec des avantages pratiques nommés précédemment. D'un autre côté, les membres du comité exécutif ne voyaient pas d'un bon œil que Slow Food Québec

soit confiné à rester dans un endroit unique. Cela a donc encouragé l'organisation à tenir des événements à l'extérieur de l'ITHQ, donnant l'occasion de faire découvrir de nouveaux endroits, restaurants et boutiques aux membres et sympathisants.

Durant la majorité des activités-conférences les participants sont assis environ 6 à 8 par table, ce qui donne l'occasion d'échanger après ou pendant les conférences avec les autres personnes assises près de soi. Cette ambiance conviviale m'a permis de m'informer de manière très informelle sur le style de vie des gens présents et intéressés par la philosophie Slow Food. J'ai pu constater les activités ayant plus de succès et investiguer auprès des gens les raisons pour lesquelles ils avaient mieux aimé telle ou telle activité. Les conférenciers invités jouissent pour la plupart d'une bonne crédibilité dans leur domaine et le contenu des conférences semble dans la plupart des cas apprécié par les participants. La popularité de certains sujets ou formes d'activité (simple conférence versus souper-conférence, dégustation, etc.) m'ont semblé un bon indicateur sur ce que les différents membres et non membres vont chercher à travers Slow Food. Les questions posées par l'assistance aux conférenciers lors des activités ont contribué à savoir ce qui intéressent et préoccupent les gens en matière d'alimentation aujourd'hui, et plus particulièrement à Montréal.

Tableau des activités Slow Food Québec 2001 à 2004

	Date	Conférencier(ère)s	Types d'événements	Lieu	Prix	# Pers.	Moi
1	9-05-2001	Jacinthe Fortin, Centre de recherche et du développement sur les aliments à Agriculture Canada et Luc Lagacé, microbiologiste au centre de recherche en acériculture	Conférence-dégustation sur le sirop d'érable biologique	ITHQ	N/D	30	non
2	3-10-2001	Josée Fiset des Boulangerie Première Moisson et Angelo Rindone, président Itaca Direct	Conférence-dégustation sur le pain de fabrication artisanale et l'huile d'olive extra-vierge	ITHQ	N/D	N/D	non
3	14-11-2001	Maurice Dufour, fromager-affineur	Conférence-dégustation sur les fromages Ciel de Charlevoix et Mignerons de Charlevoix	ITHQ	N/D/	N/D	non
4	11-12-2001	Jean-Paul Grappe, chef de cuisine, professeur à l'ITHQ, et auteur du livre <i>Gibier à poil et à plume</i>	Conférence sur le gibier à poil et à plume suivi d'un repas à base de gibier (ours, faisan et sanglier)	ITHQ	N/D	N/D	non
5	18-02-2002	Piero Sardo, co-fondateur de Slow Food et président de l'Arche du goût	Dans le cadre du festival Montréal en Lumière. Conférence sur les fromages inscrits à l'Arche du goût et dégustation de fromages fermiers et vins québécois	ITHQ	0\$	100	non
6	02-2002	Propriétaires de Amadei	Conférence dégustation des chocolats Amadei	ITHQ	N/D	N/D	non
7	20-03-2004	Gérard LeGal, président, Gourmet Sauvage	Conférence dégustation sur les plantes sauvages comestibles (ex : cœurs de quenouilles) et leur cueillette	ITHQ	N/D	N/D	non
8	24-04-2002	Hélène-Andrée Bizier, Historienne	Repas-conférence sur les origines de l'alimentation québécoise	ITHQ	40\$	40	oui
9	22-05-2002	Marie Watiez, psychosociologue de l'alimentation et Louise Décarie, propriétaire de la confiserie Louise Décarie	Conférence sur « L'insoutenable douceur du sucre » et dégustation de bonbons	ITHQ	25\$	40	oui
10	21-06-2002	Convivium Slow Food Québec se joint aux Lents d'Amérique pour la Journée de la Lenteur	Table Champêtre avec dégustation de fraises primeur du Québec au sucre d'érable, à la crème sûre ou au vinaigre balsamique. Souper de la Lenteur	Parc Lafontaine et Restaurant Souvenirs d'Indochine	N/D	N/D	non
11	4-	Jean Blouin, cultivateur de	Conférence sur la tomate avec	ITHQ	N/D	N/D	non

	09-2002	tomate amateur d'environ 130 variétés	dégustation de tomates rares (blanches, noires, etc.)				
12	16-09-2002	Bernard Duclos, vice-président de la chocolaterie Valrhona	Conférence, film et repas entièrement à base de chocolat équitable	ITHQ	50\$	45	Oui
13	2-10-2002	Roméo Bouchard, de l'Union paysanne	Conférence sur l'Union paysanne et sur l'agriculture à petite échelle/ Annulé, pas assez d'inscription	ITHQ	15\$-25\$	0	non
14	30-10-2002	Chantal Cantin, propriétaire de la Douce Miellée, et Max Dubois, propriétaire de la fromagerie l'Échoppe	Conférence-dégustation sur le miel de fabrication artisanale et sur le parmigiano-reggiano, fromage italien d'appellation d'origine contrôlée	ITHQ	20\$-30\$	40	oui
15	4-11-2002	André Piché, propriétaire de la fromagerie Maître Corbeau et Victor Dietrich, copropriétaire du vignoble Dietrich-Jooss	Atelier du goût sur les différents types de fromage et conférence sur la dégustation de vins québécois	Fromagerie Maître Corbeau	30\$-40\$	25	oui
16	25-10-2002	Janine Saine, journaliste gastronomique et auteure d'un livre sur la Sicile	Conférence-dégustation sur l'histoire culinaire de la Sicile et sur l'huile d'olive, le sel de mer et les vins siciliens	Restaurant la Spaguetata	45\$-55\$	60	oui
17	29-01-2003	Laure Warridel, auteure, chroniqueuse, sociologue et cofondatrice du mouvement Équiterre	Conférence-dégustation sur le mouvement Équiterre, sur le commerce équitable, l'agriculture biologique et locale et les projets d'agriculture soutenue par la communauté (ASC).	Éco-Café	40\$-45\$	25	oui
18	15-02-2003	Pep Palau, maître affineur, défenseur et promoteur des produits du terroir de la Catalogne, Max Dubois de la fromagerie L'Échoppe des Fromages et Isabelle couturier de la chèvrerie fruit d'une passion	Dans le cadre du Festival Montréal en Lumière, conférence-dégustation sur le terroir catalan est animé par Pep Palau suivie d'une présentation de fromages fermiers du Québec	ITHQ	35\$ pour tous	75	oui
19	9-04-2003	Thao Lam, chef et ancienne propriétaire du restaurant vietnamien Pho Tam	Conférence sur la cuisine vietnamienne et repas inspiré des parfums du Vietnam par Suzanne Liu chef du restaurant Soy.	Restaurant Soy	50\$-60\$	50	oui
20	28-04-2003	Équipe Slow Food Québec Grignotines et vins sont servis	Rencontre avec les membres de Slow Food et futurs collaborateurs désirant s'impliquer dans la création de sept comités	ITHQ	Gratuit	20	oui
21	28-05-2003	Aziz Alaoui, président de Argan 3	Conférence sur l'huile d'argan et repas traditionnel marocain à base d'huile d'argan inspirés des parfums du Maghreb par Leila Benzakour ex-chef traiteur	Résidence de M. Alaoui et de Mme Benzak	N/D	N/D	non

				our			
22	22-10-2003	Sylvie D'Amours du Centre d'interprétation de la Courge à Saint-Eustache et Delphine Marot de Éco-Initiatives et des Jardins de la Victoire .	Visite du Jardin Cantaloup Conférences sur la courge et sur le melon de Montréal avec dégustations et repas à base de curcubitacées.	Jardin Cantaloup Coopérative La Maison Verte à Notre-Dame-de-Grâce	35\$ 40\$	40	oui
23	28-10-2002	Francesco Colarusso, Les Importations Olea Inc, importateur de produits alimentaires d'Italie et Patrick Desteredjian, Les Saveurs du Terroir entreprise spécialisée dans le négoce des champignons des bois.	Conférences sur les variétés de riz, le rizotto et sur les champignons du Québec et du Canada. Repas préparée par la chef Graziella Battista du restaurant Il Sole.	Restaur ant Il Sole	80\$	comp let	non
24	01-12-2003	Carl Witchell, historien, enseignant, animateur de l'Émission l'Omnivore à CIBL et passionné de piments et Geneviève Grandbois, chocolatière, propriétaire de l'entreprise Les chocolats Grandbois.	Conférence sur le piment et le chocolat et découverte du mariage chocolat/ piment. Souper inspiré de cuisine mexicaine authentique	Bar à Vin Bu	80\$	comp let	non
25	6-12-2003	Membres de Slow Food Québec tiennent un kiosque d'information avec dégustations au Marché des saveurs du Québec, Marché Jean-Talon.	Événement promotionnel grand public « Parlons de nous, faites connaissance avec le mouvement Slow Food».	Marché des saveurs du Québec Marché Jean- Talon	gratuit	N/D	oui

1.5.2. Entrevues

Au total, j'ai réalisé 14 interviews semi dirigées avec 7 femmes et 7 hommes francophones,

d'environ 25 à 65 ans. Mes contacts pour la réalisation de ces entrevues se sont faits pour la plupart lors des activités Slow Food et lors des entrevues par des recommandations de certains d'aller voir telle ou telle personne. J'ai enregistré et codé 13 entrevues d'environ 45 minutes à deux heures. La quatorzième entrevue s'est réalisée par Internet étant donné que la personne habite les États-Unis où elle est membre-fondatrice d'un convivium. Elle est par ailleurs la seule participante qui n'est pas Québécoise même si elle possède de la famille à Montréal. De plus, cinq personnes interrogées font partie du comité exécutif de Slow Food Québec, 7 sont membres, deux sont non membres, dont une fut rencontrée lors d'une activité et l'autre connaît le mouvement sans n'avoir jamais participé à une activité. Tous les participants et participantes ont un niveau scolaire allant du cégep jusqu'au doctorat. Les membres ont donc un niveau de scolarité supérieur à la moyenne québécoise. La plupart ont aussi peu d'enfant en bas âge, facilitant leur disponibilité en ce qui a trait à la participation et/ou à l'organisation d'événements. Les entrevues avec les personnes qui partagent la philosophie de Slow Food renferment des informations riches en contenu à la fois sur les valeurs et sur les habitudes alimentaires des membres. Je me suis rendue compte au fil de celles-ci que tous les membres étaient des gastronomes passionnés et oeuvraient dans le milieu de l'alimentation mais dans des domaines différents. Les entrevues m'ont principalement aidé à comprendre comment les membres étaient imprégnés de la philosophie du mouvement Slow Food, qui a émergé d'Italie, et comment ils réussissaient à transposer cette philosophie dans leur vie de tous les jours. Les membres du comité exécutif m'ont renseigné sur l'histoire du mouvement Slow Food Québec, le déroulement des événements auxquels je n'ai pu participer, le fonctionnement du comité exécutif, etc. J'ai pu en savoir plus long sur la constitution du réseau de contact Slow Food et le genre de travail des membres, comment ils avaient pris connaissance du mouvement, en quoi les valeurs de Slow

Food correspondaient aux valeurs des membres, les raisons pour lesquelles ils s'intéressaient au mouvement, les critiques et points positifs de celui-ci, leur vision du changement au Québec en matière d'alimentation, leurs propres habitudes alimentaires et leur style de vie, leurs définitions de quelques termes populaires comme goût, terroir, alimentation traditionnelle, etc.

Tableau des participants à ma recherche

Entr evue no	Sexe	Cat.d'âge	Domaine d'emploi	Membre de Slow Food	Nombre de participation Slow Food Qc
1	M	40-50	Journaliste, enseignant	Oui	+ou- 5
2	M	40-50	Chef	non	aucune
3	M	40-50	Relations publiques, éducation	Oui, CE	10 et +
4	F	40-50	Commerçante	Oui	+ ou - 5
5	F	65 et +	Chef	Oui	+ou - 5
6	M	30-40	Commerçant	Oui	+ ou - 5
7	F	30-40	Journaliste	Oui, CE	+ ou - 10
8	F	20-30	Vente	non	1
9	M	30-40	Nutrition, prévention	Oui, CE	10 et +
10	F	30-40	Nutritionniste	Oui	+ ou - 5
11	F	50-65	Journaliste, historienne	Oui	+ ou - 5
12	M	20-30	Cuisinier	Oui, CE	10 et +
13	M	50-60	Éducation	Oui, CE	10 et +
14	F	N/D	Communication	Oui, USA	aucune

Tous les participants et les participantes de mon étude s'avèrent particulièrement occupés par leur vie professionnelle. Ils et elles m'ont tous malgré tout accordé beaucoup de temps pour répondre à mes questions ainsi que pour exprimer leur opinion sur l'alimentation d'aujourd'hui à Montréal, au Québec, en Amérique et en Occident. À plusieurs occasions mêmes, les participants débordaient du sujet et débattaient sur des sujets plus larges et interreliés, démontrant ainsi que l'alimentation est un aspect fondamental et central de la vie quotidienne.

Les personnes interrogées proviennent d'un milieu social semblable au mien (classe moyenne), parlent la même langue et se définissant en tant que Québécois. Or, la plupart des terrains en anthropologie se poursuivent dans un milieu culturel différent de celui du chercheur, qui est encouragé à participer et à s'intégrer à une routine, à créer des relations, et à expérimenter des dilemmes et des frustrations qui font partie de la vie de tous les jours. Ces conditions de recherche permettent notamment d'expérimenter l'Autre et de se confronter à la différence. De plus en plus aujourd'hui, des recherches en anthropologie sociale sont conduites dans la société occidentale, dans des milieux urbains ou ruraux par des chercheurs qui appartiennent au groupe culturel étudié: « *While this practice has become increasingly common during the past twenty years, a subtle ambivalence concerning its legitimacy continues to reside within the discipline* » (Dyck, 2000 : 33). Mener une recherche de terrain dans son propre groupe culturel peut en ce sens mener l'anthropologue à prendre certains comportements ou des façons de penser pour acquis et ainsi de passer à côté de certaines données susceptibles de modifier les résultats de sa recherche. En ce qui me concerne, je crois que peu importe le contexte culturel, toutes sortes d'embûches peuvent rendre difficile le regard critique.

Pour revenir au terrain chez soi, la plupart du temps, ce sont diverses raisons pratiques qui amènent certains chercheurs à investiguer dans leur propre milieu de résidence. Ce sont effectivement des raisons pratiques qui m'ont amené à conduire un terrain de recherche à Montréal. D'ailleurs, cette ville m'était toutefois étrangère, ayant grandi en banlieue de la ville de Québec. La métropole est différente de Québec (et du reste de la province) à plusieurs égards, notamment par la densité de la population (1 853 488 personnes contre 516 392 pour Québec en

200210) ainsi que son visage multiculturel. À cet égard, Montréal est la deuxième ville au Canada après Toronto avec le plus haut taux d'immigration. La gastronomie et les cuisines ethniques font de Montréal un aspect touristique important. Le sentiment d'appartenance à la ville et les avantages de la multiethnicité ont par ailleurs été maintes fois mentionnés par les personnes rencontrées lors de ma recherche. Bref, le site de Montréal représentait à mon sens un site idéal pour étudier les transformations de la culture alimentaire québécoise.

10 Source : Institut de la statistique du Québec, Direction de la méthodologie, de la démographie et des enquêtes spéciales : http://www.stat.gouv.qc.ca/donstat/societe/demographie/dons_regnl/regional/15000%2B.htm

CHAPITRE 2

LA MODERNITÉ ALIMENTAIRE

La modernité renvoie à une condition du monde où un renversement des valeurs s'est effectué, à la fois dans les rapports traditionnels entre l'homme et la nature, et dans la représentation classique de l'ordre social. La vision du monde occidental, qui formait un tout organisé par la volonté de Dieu, se scinde en deux à la Renaissance: la nature, explicable et maîtrisable par la science, et l'être humain, un individu libre et pensant laissé à lui-même. Les premiers modernes découvrent que le fondement de l'ordre social ne repose non pas sur le droit divin mais consiste plutôt en une construction de la volonté humaine. C'est à partir de cette prise de conscience majeure qu'ils s'engagent à critiquer le fondement des principes qui régissent le monde dans lesquels ils vivent. Bref, l'homme moderne sème le doute, remet en question le fondement des savoirs, des idées, des connaissances, des concepts.

Les sociétés modernes trouvent leurs origines dans le développement social et économique rapide et extensif qui a suivi le déclin du régime féodal de l'Europe occidentale du 15^{ième} siècle. La modernité est issue d'un projet de l'époque des Lumières au cours duquel ont grandement été encouragés les progrès de la science et la pensée rationnelle. Tout comme le précise Stuart Hall (1996 : 7), la modernité est avant tout un phénomène global qui résulte non pas d'une seule, mais d'une série de transformations historiques majeures. Ces transformations politiques (formation de l'État-nation moderne), économiques (capitalisme), sociales (déclin dans l'ordre traditionnel des hiérarchies sociales, nouveaux rapports femmes-hommes), culturelles (montée d'une culture

séculaire, déclin d'une vision religieuse du monde) changent le rapport des individus modernes à la nourriture (voir à ce sujet Fischler, 1996; Flandrin et Montanari, 1996; Levenstein, 1993; Mennell, 1985; Mintz, 1985; Scott, 1998; et Teuteberg, 1992). De plus, les développements spectaculaires dans tous les domaines de la science et près de deux siècles d'exploration et de Conquête du nouveau monde encouragent les Européens du 19^{ième} siècle à réévaluer leur relation avec la nature. L'humanité en général (et plus spécialement les Européens) démontre qu'elle a acquise la sagesse, le savoir et la technologie scientifique pour dominer la nature. Cette conviction semble également se renforcer avec l'impact de l'ouvrage de Darwin *The Origins of Species* (1859) (Saltveit dans Katz, 2003). La révolution industrielle du 18^{ième} et du 19^{ième} siècle symbolise d'ailleurs cette nouvelle conception du monde. En agriculture, la révolution s'illustre par le fait que les animaux et la main d'oeuvre humaine sont remplacés par des nouvelles sources de puissance mécanisée. La deuxième phase de la révolution industrielle en agriculture favorise l'apparition de tracteurs, machineries, fertilisants chimiques et pesticides, monocultures et des disciplines universitaires sur la science des sols, de la génétique et la nutrition (Hardenberg dans Katz, 2003; Harper et Lebau, 2003; Tansey et Worsley, 1995). L'éducation, la science et la technologie poussent désormais les modernes à contrôler la nature plutôt que de la conquérir. Les pulsions individualistes, rationnelles et instrumentales des individus favorisent l'émergence d'une nouvelle idéologie, que certains ont appelée de « haute-modernité » et qui est définie comme suit par James Scott (1998 : 89) :

A strong version of the beliefs in scientific and technical progress that was associated with industrialization in Western Europe and in North America from roughly 1830 until World War I. At its center was a supreme self-confidence about continued linear progress, the development of scientific and technical knowledge, the expansion of production, the rational design of social order, the growing satisfaction of human needs, and, not least, an increasing control

over nature (including human nature) commensurate with scientific understanding of natural law.

Cette idéologie, structurant les projets de modernisation en agriculture, a mené, selon Scott (1998), à la dégradation de l'environnement et à l'appauvrissement de plusieurs régions colonisées et post-colonisées. Elle s'illustre entre autre par la mise en place de programmes de développement d'une agriculture industrielle extensive dans des régions où les conditions locales n'ont pas été prises en compte. La Guerre Froide, le régime communiste, la transition de l'industrialisme vers le post-industrialisme, la diffusion généralisée des institutions et des pratiques démocratiques, l'intensification des modèles d'une économie mondiale et la croissante interdépendance financière, technologique et écologique sont également le résultat de cette même idéologie de haute-modernité qui universalise les besoins et les intérêts des individus au nom de la liberté, la justice et l'égalité entre tous les humains.

C'est pourquoi aujourd'hui, alors que les relations transnationales, les réseaux informatiques, la publicité et toutes sortes d'interactions transcendent les frontières nationales, les aspects d'une culture locale ou nationale ne peuvent être étudiés sans faire référence aux forces globales et universelles. Ainsi, les dynamiques du système financier global, l'incroyable expansion de l'activité transnationale corporative, le développement des communications internationales et des réseaux de média, la production d'un savoir global et la dissémination d'un savoir-faire local, combinés à la montée des religions transnationales, une affluence des flux migratoires et une nouvelle autorité des institutions et des communautés en dehors du contrôle de l'état-nation, sont tous des facteurs qui invitent le domaine des sciences sociales à revisiter la conception traditionnelle de la société moderne (et par association l'État-nation) en tant qu'espace social clos, ordonné et unifié.

Dans ce travail, je partage l'avis de McGrew (1996) qui considère la présente phase de globalisation comme un renforcement renouvelé des structures existantes de la modernité occidentale, soit le capitalisme, l'industrialisme et le système d'État-nation. L'exploration de la modernité ouvre tout un champs d'étude et de perspectives sur le développement économique, politique et culturelle des sociétés à la fois peu ou très développées, occidentales ou non. L'anthropologie contemporaine a d'ailleurs pour objet de comprendre la condition actuelle des hommes et des femmes occidentales en tant qu'individus modernes. Autrement dit, elle pose la question : Qu'est-ce qui fait que nous sommes devenus modernes? Dans ce chapitre, j'explore quelques changements associés à la modernité et qui ont modifié les rapports des hommes et des femmes à la nourriture. Par exemple, le concept de Peltó et Peltó (1983, 2000) sur la délocalisation de la production et la distribution alimentaires caractérise le système alimentaire moderne et engendre une série de changements sur les diètes des populations à travers le monde. La théorie de la « déstructuration » alimentaire discutée notamment par Poulain (2002), Fischler (1996) et Aymard et al. (1993) permet de porter un regard sur les transformations et les effets du processus de « délocalisation » sur la dimension sociale de l'acte alimentaire. Elle nous permettra de faire le lien avec l'émergence du mouvement Slow Food qui affiche dans son discours une idéologie de résistance face aux multiples changements associés à la modernité alimentaire (chapitre trois). Enfin, le chapitre quatre cherche à resituer dans le contexte de la modernité alimentaire la tendance actuelle à valoriser la notion de terroir et dont Slow Food se veut le principal promoteur et défenseur.

2.1. La délocalisation de la production et de la distribution alimentaires

Avec l'accélération des processus d'industrialisation et d'urbanisation, on assiste au

développement d'une culture de consommation de masse, particulièrement dès la Deuxième guerre mondiale (Pitte 2001, Teuteberg 1986). Dans cette culture, l'aliment est délocalisé, c'est-à-dire déconnecté de son enracinement géographique et des contraintes climatiques qui lui étaient traditionnellement associées. Ce processus est identifié par Peltó et Peltó (1983, 2000) comme une délocalisation de la production et la distribution alimentaire : *“By delocalization we refer to processes in which food varieties, production methods, and consumption patterns are disseminated throughout the world in an ever-increasing and intensifying network of socioeconomic and political interdependency”* (2000: 269). Les auteurs développent cette notion en tenant compte de trois transformations majeures qui ont eu lieu dans les méthodes de production et de distribution alimentaires depuis les 250 dernières années et qui continuent d'affecter l'alimentation des populations à l'échelle globale. Premièrement, pour de plus en plus d'individus dans le monde, une plus grande partie de la diète quotidienne provient de l'étranger au moyen de multiples réseaux commerciaux. Deuxièmement, pour les pays post-industrialisés, la délocalisation engendre une plus grande diversité des aliments disponibles et, par le fait même, une amélioration de la diète. Cette amélioration de la diversification profite, dans un premier temps, aux individus des classes supérieures puis, au fur et à mesure, à la grandeur de la population des pays dit développés. Cependant, les effets de la délocalisation dans les pays peu industrialisés engendrent les effets opposés à une amélioration de la qualité de la diète, excepté pour l'élite :

Until recent times many peoples in the third world have been primarily dependant on locally produced food supplies, which remained largely outside the networks of commerce. As these populations have been drawn more and more into full commercial participation, economic and political forces have encouraged concentration on one or two main cash crops, with an accompanying deterioration of food diversity, as well as loss of

local control over the distribution system. Thus, worldwide food distribution and food-use transformations have occurred at the expense of economically marginal populations (Pelto et Pelto, 2000: 269).

Par ailleurs, les conséquences accompagnant la délocalisation de la production et de la distribution alimentaires se reflètent par une diminution à l'échelle mondiale de la variété de plantes domestiques et animales, une hausse marquée des réseaux internationaux de distribution et d'industries de transformation des aliments ainsi qu'à la croissance du taux de migration des personnes vivant dans les régions rurales vers les centres urbains et d'un continent à l'autre (Pelto et Pelto, 2000 : 270). Modifiant ainsi considérablement les préférences alimentaires et les techniques culinaires des populations actuelles, ces conséquences suivent également les forces politico-économiques nationales et internationales et des mouvements religieux et culturels (Pelto et Pelto, 2000 : 270).

Pour Harper et Lebau (2003), l'âge révolutionnaire pour la consommation alimentaire commence en Amérique du Nord avec le début de l'industrialisation et de la marchandisation de la nourriture. Alors qu'en 1800, environ 95% de la population américaine vit sur des petites fermes, ce n'est plus que 60% de la population qui y vivent en 1900 (Harper et Lebau, 2003 : 63). Ceux qui ont quitté les fermes se sont dirigés vers les villes, où ils sont devenus des travailleurs d'une nouvelle économie industrielle américaine. Le 19^{ième} siècle en Amérique subit en effet un accroissement marqué dans le rythme de la mécanisation des fermes et des processus d'urbanisation et d'immigration. Les progrès dans la machinerie, les transports (chemin de fer), le développement de l'industrie de la conserve, la pasteurisation et l'agriculture à l'école changent également la manière des gens de se nourrir. D'ailleurs, les avancements de la science dans les méthodes de production et de distribution contribuent de plus en plus à séparer la

nourriture de sa source de production. Le nombre de mains par lesquelles la nourriture transite ne cesse d'augmenter. Ce nouvel aspect du processus de délocalisation amène toutes sortes de problèmes, dont une plus grande méfiance des consommateurs face à ce qu'ils mangent. Dès la fin du 19^{ième} siècle, la classe moyenne américaine, qui profite d'une abondance alimentaire, commence déjà à se préoccuper des effets de la séparation de la nourriture de sa source de production sur sa qualité : « *In 1850, Massachusetts law prohibited the adulteration of milk. Locales like Brooklyn, New York, established milk commissions, which sets standards and began certifying bottled milk, in a attempt to ensure safe milk* » (Harper et Lebau, 2003: 68). La découverte des bactéries et l'obsession des germes des Américains vont d'ailleurs favoriser un peu partout la concentration de l'industrie laitière. Ainsi, dès le début du 20^{ième} siècle, presque tous les laitiers vont devoir pasteuriser leur lait.

Au Québec, l'ère des grands développements de la production alimentaire se situe environ entre 1867 et 1945 (Aubé, 1998). L'industrie alimentaire connaît alors un développement important grâce à plusieurs progrès techniques, notamment dans les domaines de la transformation laitière et de la mise en conserve des aliments. C'est également à cette époque que plusieurs grands noms d'entreprises manufacturières québécoises font leur apparition : Leclerc, Delisle, Gadoua, Joubert, etc. (Aubé, 1998).

Les nouveaux produits emballés portant une marque nationale participent aussi au processus de délocalisation de la production et la distribution alimentaires. Selon Harper et Lebau (2003), ils vont permettre l'introduction d'une panoplie d'aliments inconnus à un plus grand marché, un meilleur accès à divers produits pour les habitants des régions éloignées et vont enfin éviter à la plupart des femmes certaines tâches ménagères et culinaires jugées de plus en plus laborieuses.

La publicité autour de ces produits va mettre en valeur la sophistication et l'aspect pratique de ces produits déjà transformés tels que les aliments et boissons condensés, évaporés ou concentrés qui promettent plus pour moins cher (Harper et Lebau, 2002 : 70).

Puis, en Europe ainsi qu'un peu partout en Occident, certains événements de la première moitié du 20^{ième} siècle favorisent particulièrement les rencontres entre les diverses cultures alimentaires. Les conditions liées à la Première guerre mondiale par exemple, introduisent des hommes provenant d'un peu partout en Europe, des divers empires coloniaux et d'Amérique du Nord aux particularismes culinaires et aux produits de chacun. Parallèlement à ces mouvements, les réfrigérateurs et les fournaux à gaz entrent pour de bon dans les foyers et cuisines professionnelles, transformant ainsi la vie quotidienne de la plupart des Occidentaux.

La période des deux guerres, durant lesquelles plusieurs nations vont souffrir de la faim, encourage partout les avancements de l'agriculture, à un point tel que certains parlent d'une véritable révolution technologique. La seconde partie du 20^{ième} siècle s'avère à cet égard en Europe particulièrement symbolique quant au rapport de l'homme à son milieu alimentaire. Après plusieurs siècles de problèmes de famine et de malnutrition, tout le monde, désormais, mange à sa faim, certes de façon socialement différenciée, mais enfin tout le monde mange (J.P. Aron, 1987; Poulain, 2002). Autrement dit, les changements survenus en Europe dans le domaine agricole ont modifié le système des valeurs des sociétés occidentales : manger cesse de devenir l'objectif principale de l'organisation des sociétés pour devenir un droit. Le droit à la nourriture se transforme en valeur fondamentale comme, dans les années 30, le droit à la santé et aux loisirs était revendiqué en France (Poulain 2002).

Entre la période de l'après-guerre et les années 80, il se produit des transformations importantes

quant au système de distribution alimentaire. Ce que Pitte (2001) nomme les « Trente Glorieuses » effacent partout le souvenir d'un climat d'incertitude quant à l'accessibilité de la nourriture pour les familles en temps de guerre. De plus en plus d'individus peuvent se procurer toute une gamme de produits autrefois non disponibles parce que trop dispendieux, ou méconnus ou encore cultivés uniquement à des moments bien précis de l'année. Les marchés prennent de l'expansion et se limitent de moins en moins à l'échelle régionale ou nationale. Le développement économique des sociétés occidentales, les progrès en matière de production, de conservation, de transport des aliments réduisent le poids des contraintes écologiques qui pèsent sur la disponibilité alimentaire et installent de façon durable un contexte d'abondance, voire de pléthore alimentaire (Poulain, 2002), en ce qui concerne du moins l'Europe de l'Ouest et l'Amérique du Nord.

Au Québec, la période de l'après-guerre marque le début de la croissance intensive de l'agriculture québécoise et s'illustre plus particulièrement par la diversification de l'offre alimentaire. Le changement touche alors toutes les dimensions rattachées aujourd'hui au concept de développement : augmentation de la productivité et du niveau de vie, augmentation de la dimension des fermes, implantation d'un système de formation, de recherche et d'extension encadrant l'agriculture, changement d'attitude à l'égard de la profession d'agriculteur. Bref, production et productivité entrent dans une phase d'accélération. Aujourd'hui, l'industrie laitière, l'industrie maraîchère et l'industrie porcine sont les fleurons de l'industrie agricole du Québec moderne. Les producteurs, les pêcheurs, les transformateurs et les artisans des métiers de bouche (cuisiniers, pâtisseries, poissonniers, bouchers, charcuteries, chocolatiers, boulangers, etc.) cherchent à transmettre le goût unique propre à la culture alimentaire québécoise. Au fil des fusions et des acquisitions, les entreprises d'hier sont devenues des conglomérats. Ces firmes

prospères mettent l'innovation à l'avant-plan de l'industrie moderne au Québec (Aubé, 1998).

Si l'on applique le concept de délocalisation aux domaines de la préparation et de la transformation de la nourriture, jusqu'à la fin de la deuxième Guerre mondiale, la cuisine québécoise résulte en un mélange des influences françaises, anglaises et américaines. Tout comme aux États-Unis, la nourriture ethnique est rarement mentionnée dans les revues et les livres de recettes canadiennes et québécoises. Dès les années 70, avec la politique sur le multiculturalisme du Premier Ministre Pierre-Elliott Trudeau et le processus délocalisation, l'influence de la migration des gens d'un continent à l'autre et de leurs coutumes alimentaires commencent à être mises en valeur dans la cuisine:

It then became the fashion to share ethnicity, and the easiest way was through cookery. The foods that ethnic groups had eaten in the privacy of their homes became the rigueur (Jo Marie Powers dans Katz, 2003).

Le milieu gastronomique montréalais se distingue par ailleurs du reste du Canada étant donné l'arrivée importante d'immigrants de langue française tels que les Haitiens, Libanais et les Vietnamiens, qui ont eu une influence importante sur la cuisine québécoise, notamment par l'établissement de restaurants (familiaux ou gastronomiques) et de boutiques d'aliments spécialisés. Les traditions alimentaires italiennes à Montréal ont également eu un impact significatif sur les pratiques culinaires des Québécois, notamment par l'ouverture de multiples cafés, restaurants, épiceries et par leur implication dans l'établissement du Marché Jean-Talon.

Le processus de délocalisation a également selon nous participé à la montée en Occident de la tendance au végétarisme. Le végétarisme a d'abord commencé par une conscientisation face à la souffrance animale puis a ensuite inclus dans son discours la méfiance envers la production

industrielle à grande échelle sur la santé des individus et sur l'environnement. Bien que les motivations des végétariens soient de tout temps variées et complexes, nous croyons que celles-ci sont en partie liées au phénomène moderne de la délocalisation, de la surabondance et de la surproduction alimentaires. L'historien Massimo Montanari (1994) mentionne à ce sujet qu'il n'est pas étonnant que le mouvement végétarien trouve ses origines à Manchester, une des capitales de l'industrie anglaise et, par le fait même, un centre urbain avec une importante élite bourgeoise.

In 1847 the first English vegetarian society was founded in Manchester. The founding members constituted, as always in such cases, an elite group, and their motivations were not only the traditional condemnation of the violent slaughter of animals or the presumed healthiness and "naturalness" of a vegetarian diet, but also a new economic arguments wich stressed the greater productivity of agriculture in comparison to animal husbandry (Montanari, 1994: 153).

Alors que pour la première fois depuis plusieurs siècles la consommation de pain commence à diminuer en Europe, celle de la viande augmente. Montanari (1994) est d'avis que la popularisation du mouvement végétarien, élitiste mais socialement organisé et pour la première fois institutionnalisé, a contribué au fait que la viande est devenue aujourd'hui plus abondante et abordable pour toutes les couches de la société. Autrement dit, l'augmentation de la consommation de viande représente pour Montanari (1994) un signe évident d'une coupure avec le passé. Ce changement est dû à la fois aux avancées dans la production des pratiques scientifiques zootechnologiques et d'autres changements technologiques dans les méthodes de transport et de conservation de la viande. La soudaine production de viande soutenue par un large réseau de distribution commerciale comme c'est le cas avec la production de bœuf a notamment favorisé l'élimination de la famine dans les pays industrialisés mais également aggravé les

conditions de vie des habitants des pays en développement. Ainsi, une des caractéristiques majeures de la délocalisation de la production et de la distribution alimentaires du 20^{ième} siècle a été la transformation des systèmes alimentaires des pays non-industrialisés, ceux-ci de plus en plus impliqués à subvenir aux besoins alimentaires voraces des communautés euro-américaines (Pelto et Pelto, 1983; Montanari, 1994).

For example, in many parts of latin America the production of beef increased enormously as a function of the markets in hamburgers and, in general, the high levels of meat consumption in wealthy countries; at the same time local meat consumption in these countries declined (Montanari, 1994: 158).

La tendance aujourd'hui au végétarisme côtoie une autre tendance similaire, celle du « manger bio » et du commerce équitable. Ces tendances sont liées au style de production industrielle et privilégient un retour vers une alimentation « nature », sans engrais chimique, ni pesticides, antibiotiques ou hormones de croissance, ceux-ci permettant d'accroître le niveau de production et de faciliter le transport et la conservation des produits. Ces nouvelles conceptions de la production, de l'élevage et de la consommation alimentaires ont fait naître un nouveau marché de produits et d'aliment destinés une certaine élite urbaine qui a les moyens de se tourner vers ce mode d'alimentation alternatif, non conçu à nourrir une grande quantité de gens. À ce sujet, selon Ariès, qui s'inquiète de la banalité du goût associée à la modernité alimentaire, le « bio » tend à devenir un des termes d'une stratégie alimentaire de type dual : il devient l'alimentation des riches, produite par des paysans pauvres alors que la malbouffe, reste la nourriture des pauvres, conçues par des industriels riches (Ariès, 2000 : 114). Au Québec, 50% de la production biologique prend la route des Etats-Unis, et 70% des produits bios vendus en magasins sont importés (Agri-portrait, Québec 2002). Dans les grands restaurants de la ville, on affiche le recours aux produits biologiques, accentuant l'aspect élitiste d'une alimentation essentiellement

« bio », accessible seulement à une classe de gens prospères.

En résumé, les divers processus modernes de délocalisation de la production et de la distribution alimentaires, ont partout participé, depuis la Deuxième guerre, à la diversification de l'offre alimentaire, des cuisines et des pratiques alimentaires. Dans les pays plus développés, cette diversification a amélioré la diète de la plupart de la population, tandis que dans les pays moins développés, la diversité de l'offre alimentaire n'est souvent qu'accessible qu'aux riches. Dans les grands centres urbains et cosmopolitains comme Montréal, les conséquences du processus de délocalisation sont perceptibles à plusieurs niveaux.

Premièrement, comme partout en Occident, la délocalisation a eu pour effet d'affaiblir les liens économiques et culturels entre la nourriture et le territoire. Les consommateurs, à la merci des intérêts des gros producteurs et de la publicité, n'ont pas une grande connaissance de l'origine des aliments, de leurs méthodes de production et de préparation. Les modèles d'alimentation sont également de plus en plus uniformisés, notamment grâce à la plus grande mobilité sociale des habitants des sociétés post-industrialisés, à l'atténuation de la dépendance des produits saisonniers et au déclin des rituels alimentaires et des variations des régimes alimentaires associés à certaines croyances religieuses. Au Québec par exemple, il y a à peine 30 ans, une grande partie de la population ne mangeait pas de viande les vendredis. Plusieurs produits et plats traditionnels ont également perdu de leur signification culturelle, la porte s'est ouverte sur un nombre grandissant de produits et de cuisines « exotiques », stimulant l'aspect gastronomique de la ville.

Le système alimentaire avec la délocalisation s'est de plus en plus développé en fonction des besoins des personnes habitant les grands centres urbains, développant des modèles d'alimentation urbains, que la population rurale tente de plus en plus à suivre. Nous verrons dans

le prochain chapitre le développement de ces modèles d'alimentation plus urbains et américanisés. Les modèles d'alimentation désormais plus uniformisés, divorcés de leur région ont produit un effet que nous verrons davantage dans le chapitre 4, qui est celui de la nostalgie du « pays », c'est-à-dire des régions rurales. Cette nostalgie favorise entre autre le « retour » à une alimentation plus traditionnelle, ancrée dans le territoire.

2.2. La « déstructuration » des pratiques alimentaires

La modernité alimentaire a fait émerger une thèse contestée sur l'évolution des manières de manger, plus particulièrement en France. La « déstructuration » des pratiques alimentaires a engendré un débat au sein de la sociologie et l'anthropologie de l'alimentation portant spécialement sur l'objectivation du phénomène. Pour certains (Fischler, 1979, 1990; Pitte, 2001) les changements de comportement en France relèvent d'un processus nord-américain qui s'est graduellement propagé dans les pratiques alimentaires des Français. Ce que plusieurs ont appelé « l'américanisation » (Pitte 2001) ou la « déstructuration » des comportements alimentaires se traduit entre autres par le fractionnement dans la prise alimentaire, la montée du grignotage, la déritualisation des repas et la désynchronisation sociale. Ces tendances seraient à l'œuvre en France et ailleurs en Europe depuis les années 70 (Fischler, 1990). Selon cette vision, la régularité, la composition et le déroulement des repas évolueraient dans le sens d'une souplesse accrue : le nombre des repas « sautés », la fréquence de la suppression d'un plat dans un repas, la simplification du repas du soir, la non régularité des horaires sont considérés comme autant d'indicateurs (Fischler, 1990 : 205-206).

Pour d'autres (Aymard, Grignon et Saban, 1993), la déstructuration de l'alimentation des Français représente une rumeur orchestrée par quelques groupes de pressions industriels financés

par les États-Unis cherchant à légitimer la mise en marché de produits alimentaires de grignotage.

Née au début des années 80 dans les milieux du marketing, reprise et vulgarisée par la suite par les sociologues de la modernité alimentaire, la micro-théorie de la déstructuration du repas, ne fournit jamais ses sources; en l'absence de données accessibles, elle repose bel et bien sur des on-dit, sur une rumeur (Aymard, Grignon et Sabban 1993 : 30).

Les débats entourant la déstructuration alimentaire se situent surtout au niveau des techniques de collectes de données (Aymard, Grignon et Sabban, 1993) et au fait qu'elles ne montrent pas assez l'importance du poids des classes sociales (Herpin, 1988). Les études de marketing qui la sous-tendent, et sur lesquelles Fischler (1979) s'appuient, seraient biaisées par l'intentionnalité des commanditaires qui proviennent des États-Unis. En effet, le modèle des repas structurés en usage en France constitue un obstacle à l'alimentation continue dont rêve l'industrie agro-alimentaire américaine, d'où la nécessité de créer des nouveaux besoins adaptés au mode de style de vie plus urbain (Poulain, 1997).

Quoi qu'il en soit, faiblesse ou non du matériau empirique, ces études, affirme Poulain (2002 :56), ont pu mettre en évidence certaines certitudes face à une série de mutations caractérisant l'alimentation contemporaine moderne: simplification des formes de repas ; développement d'une alimentation hors repas ; introduction de l'alimentation sur les lieux de travail; et décalage entre les pratiques et ce que les mangeurs considèrent des normes, i.e. ce qui convient de manger de manger selon eux dans telle ou telle situation.

Ces changements survenus au niveau des pratiques alimentaires et lus par certains sur le mode de déstructuration sont notamment le reflet, pour Fischler (1979, 1983, 1985a), d'un assouplissement marqué des règles culturelles qui structurent les comportements alimentaires

contemporains. En effet, selon cet avis, les transformations des pratiques alimentaires représentent un tournant de la gastronomie, qui est la connaissance des règles de la nourriture, vers la « gastro-anomie », une condition dénuée de règles. En d'autres mots, « les règles socio-culturelles qui régissaient traditionnellement l'alimentation ont subi une forte érosion, ouvrant ainsi une béance ou une crise dans les critères socialement reconnus des conduites alimentaires, qui sont de plus en plus abandonnés aux choix individuels » (Fischler 1985a). L'élément central de Fischler concerne l'effondrement des régulations normatives en alimentation. Pour Fischler, non seulement l'évolution des modes de vie et des conditions économiques ont modifié l'immuabilité collective des rythmes et des modèles alimentaires, mais *il n'existe plus de consensus implicite ou explicite univoque en matière d'alimentation quotidienne* (Fischler 1996a : 40). Ainsi, comme il n'existe plus une manière, uniformément reconnue dans le groupe social d'appartenance de se nourrir, ceci entraîne pour le mangeur une réelle incertitude et une angoisse. De plus, la méconnaissance des modes de fabrication des aliments et de la matière première utilisée ajoute à cette confusion. Enfin, l'action de manger est en train de devenir selon Fischler une pratique davantage individuelle que sociale, causant ainsi plus d'anxiété parmi les humains.

La vision de Fischler sur la désintégration des règles et des habitudes dans le domaine alimentaire nous semble, dans le contexte actuel, davantage un cri d'alarme qu'une réalité sociale. La notion de « gastro-anomie », c'est-à-dire l'absence ou l'affaiblissement des normes sociales autour de la nourriture, correspond plutôt à notre avis à une période de transition dans laquelle certaines règles alimentaires doivent être remplacées par d'autres. La modernité alimentaire implique une réorganisation des règles alimentaires, celles-ci étant de plus en plus partagées par un nombre grandissant de personnes, vivant habituellement dans des centres urbains. Comme dans toutes

sociétés, ces règles alimentaires ont pour fonction d'organiser, de définir et de délimiter ce qui est bon ou mauvais pour la santé, et par le fait même de définir de nouvelles morales alimentaires (Lalhou, 1992). Au lieu de « déstructuration » des pratiques alimentaires, nous utiliserons ainsi le terme employé par Poulain (2000, 2002) de 'mutations' des pratiques alimentaires. Ces mutations associées à la modernité alimentaires évoluent au sein d'un mode de vie plus urbain et cosmopolite et sont en réaction au déclin du rôle traditionnel de la femme et de la multiplication des discours nutritionnelles.

2.2.1. Mondialisation, disparition et apparition de nouvelles pratiques alimentaires

Les mutations des pratiques alimentaires sont au cœur du phénomène de mondialisation, celui-ci engendrant des dynamiques contradictoires au sein de la culture occidentale actuelle (McGrew, 1996 : 478). Parmi ces dynamiques, des effets d'homogénéisation versus particularisation agissent sur des aspects de la culture, dont les comportements alimentaires. Selon Hannerz (1991), le phénomène de mondialisation entraîne simultanément un effet de ressemblance et d'assimilation, ou de ré-articulation des aspects culturels en relation au local et au global. Par exemple, l'entreprise internationale McDonald's produit une nourriture standardisée à la grandeur de la planète mais ajuste également son menu en fonction des spécificités locales des régions où il s'installe. Arrivé en Europe dans les années 70, le Mcdonald's n'a pas généré tout de suite les craintes et les réticences qu'on lui connaît qu'aujourd'hui. En effet, le fast food a d'abord été perçu comme un modèle du modernisme alimentaire : « Il était alors exotique au sens originel du terme, transplanté, qui n'est pas sur son sol naturel, qui étonne, surprend, qui est différent, pas familier » (Dubinski-Titiz, 2000 : 21). Au début des années 90, l'opposition d'une partie du monde agricole français à la massification de l'alimentation, dont l'éleveur José Bové est le

leader, va rapidement rendre le fast food et le hamburger synonymes d'agriculture productiviste, de l'uniformisation des goûts et des modèles alimentaires. Toutefois, dans l'imaginaire français, McDonald's semble occuper une position paradoxale, tout à la fois le symbole de « malbouffe » et d'impérialisme alimentaire et d'une formule de restauration intégrée dans les pratiques d'un grand nombre de contemporains. Cette méga entreprise a su mettre en place des stratégies de micro diversification pour s'adapter aux goûts des marchés locaux. Au Québec par exemple, la poutine et le McHomard ont pris d'assaut les restaurants, tandis que ceux de la France y servent de la bière.

Le phénomène McDonald's nous pousse à considérer l'existence d'un paradoxe dans la modernité alimentaire. Celui-ci réside dans le fait qu'il se produit simultanément un processus d'intégration et de désintégration des règles sociales et des spécificités locales (Poulain, 2002). En d'autres mots, la modernité alimentaire, combinée au phénomène de la mondialisation, engendre un processus contradictoire car elle est à la fois créatrice et destructrices des traditions et savoir-faire en matière de production et consommation alimentaire. D'une part, elle encourage les progrès technologiques puis, d'autre part, elle crée un malaise en rapport au perfectionnement de l'industrie agro-alimentaire. Bien que Fischler se consacre longuement à l'identification des méfaits de la massification alimentaire, il voit dans le processus de la modernité alimentaire un mécanisme de métissage. Il convient que les changements sociaux n'ont pas fait que détruire les particularités locales. Plus particulièrement, la modernité, loin d'exclure, encourage aussi la formation de spécificités locales variées : « Ce serait une erreur que de croire que l'industrialisation de l'alimentation, le progrès dans les transports, l'avènement de la distribution de masse ne peuvent que désagréger et raser les particularités locales et régionales » (1990, 160). Bref, la modernité alimentaire se trouve au cœur du phénomène de mondialisation, que

certains réclament tandis que d'autres redoutent. Elle est associée à deux processus contradictoires: une uniformisation à l'échelle globale et une diversification à l'échelle locale.

2.2.2. La manipulation du mangeur et l'influence du milieu social

Ritzer (1995) aux Etats-Unis et Ariès (1997) en France ont repris la thèse de la Grande manipulation associée à l'École de Frankfurt¹¹ en interprétant le phénomène de macdonalisation comme le résultat d'une manipulation des individus par l'industrie alimentaire et celle de la publicité. Plus spécifiquement, le livre de Paul Ariès, *Les fils de McDo- La Macdonalisation du monde* (1997) cherche à comprendre dans quelles conditions le hamburger est parvenu à s'imposer d'un bout à l'autre de la planète et à mettre en garde contre les conséquences possibles d'une homogénéisation globale des pratiques alimentaires pour les générations à venir.

Le rôle de la publicité dans la manipulation du mangeur moderne révèle de plus en plus que celui-ci éprouve de la difficulté à effectuer des choix éclairés quant à son alimentation. Comme l'affirme Marion Nestlé dans son fameux ouvrage *Food Politics* (2002), la publicité, une entreprise aux Etats-Unis de trente milliards de dollars par année, est habilement conçue pour échapper au jugement critique de la population, et en particulier les jeunes. Une des raisons de la voracité des Américains à pousser sur la publicité est que l'éducation de la nutrition ne relève pas, comme c'est le cas au Canada, du ministère de la santé, mais du ministère de l'agriculture.

¹¹ Groupe de théoristes sociaux associés avec la Frankfurt Institute of Social Research fondée en Allemagne en 1923. Les auteurs associés à cette École sont T.W. Adorno, Max Horkeimer, Herbert Marcuse, Friedrich Pollock et plus récemment dans le travail de Jurgen Habermas, un étudiant d'Adorno. L'école a développé l'aspect théorie critique par extension des idées de Karl Marx et Sigmund Freud. La culture, étant conçue comme moyen de contrôle social, peut se manipuler et ainsi amener les individus à perdre tout esprit critique. (Source : Dictionnaire des Sciences Sociales et....)

En même temps que de s'occuper de l'éducation, ce ministère protège les droits et les intérêts du secteur agro-alimentaire. Autrement dit, c'est comme si les producteurs de sucre et de viande, déjà subventionnés par l'État, s'archarnaient au moyen de leurs puissants lobbys agricoles à favoriser l'économie plutôt que la santé des citoyens. Pour Hubert (2002 : 45), il n'est ainsi pas étonnant de constater que 60% de la population américaine souffre d'embonpoint et que les régimes amaigrissants soient déductibles d'impôt. Nestlé (2002) fait également mention dans son livre de quelques démêlés avec la justice de plusieurs professionnels américains de la santé décidés à poursuivre des compagnies d'embouteillage telles que Coca-Cola. Selon Nestlé (2002), le résultat de ses poursuites est étonnant; il demeure impossible aux Etats-Unis d'aviser la population qu'il existe des aliments meilleurs pour la santé que d'autres sous peine d'être poursuivi en justice.

Enfin, même si le mangeur d'aujourd'hui a la possibilité de faire des choix individuels plus librement, c'est-à-dire en étant de moins en moins contraint par la tradition et la religion, il est néanmoins assailli, selon Fischler (1996), par des sollicitations et des mises en garde de la part d'organisations provenant de divers milieux comme la nutrition, la médecine, les médecines alternatives, les multinationales agro-alimentaires et leur agences de publicité, causant une véritable cacophonie diététique.

La cacophonie s'est installée plus tôt, plus puissamment aux Etats-Unis qu'en France. On peut illustrer les fluctuations de l'idéologie diététique ambiante par l'évolution des recommandations gouvernementales américaines (dietary guidelines). En 1977, pour la commission McGovern, l'ennemi numéro un est le sucre. À la fin des années 80, en revanche, il n'est presque plus question de sucre : c'est le gras qui est devenue la cible privilégiée (Fischler 1996 : 41)

Déjà en 1985, Fischler propose de considérer l'importance de la ré-identification des aliments au

moyen d'un étiquetage plus informatif, de labels et de garanties sur la pureté et la qualité des aliments pour tenter de remédier à une crise dans les choix alimentaires. Il suggère également de réintroduire une « logique normative », un système de référence, une règle, bref, un ordre dans l'alimentation quotidienne par un intérêt plus marqué pour l'art culinaire, l'adhésion à un sectarisme alimentaire de plus ou moins stricte obédience (la macrobiotique par exemple), conversion à une discipline alimentaire individuelle (végétarisme), etc.

Les études des effets néfastes de la massification de l'alimentation sur les différentes cultures alimentaires insistent spécialement sur l'impossibilité du mangeur à juger ce qu'il est bon ou non pour lui ou, à un autre extrême, sur la notion populaire voulant que les individus possèdent aujourd'hui une grande liberté individuelle face aux choix qu'ils peuvent exercer sur le marché de la consommation. Toutefois, je partage la position de Warde (1997) qui suggère que l'exercice de consommation se déroule de façon moins indépendante et est fortement influencé par diverses sources extérieures. Autrement dit, le mangeur n'est pas complètement laissé à lui-même, en ce sens que les choix qu'ils effectuent sur son alimentation sont en grande partie liés à son environnement social, dont l'importance d'une certaine éducation familiale des différentes sphères de l'alimentation.

3. Mutations alimentaires dans un Québec moderne

Plusieurs facteurs démographiques et sociaux depuis les années 60 ont contribué selon nous à changer les pratiques alimentaires des Québécois : diminution de la taille des ménages; accroissement de l'espérance de vie; féminisation de la population; accélération du vieillissement; concentration de la population autour des centres urbains; baisse de la population agricole; transformation des familles (divorces, reconstitutions des noyaux

familiaux) ; partage des tâches domestiques ; augmentation du niveau de scolarité ; et une plus grande mobilité sociale (Langlois, 1990). Selon Godbout et al. (1996), la famille québécoise moderne a évolué dans sa conception des valeurs de liberté, d'autonomie et de la pratique du don, contribuant aux mutations des pratiques alimentaires modernes. Premièrement, on valorise de plus en plus la liberté face aux fêtes et rencontres familiales. Celles-ci sont toujours considérées comme des rituels mais les règles sont plus souples, une marge de liberté a été créée quant à l'obligation de participer à celles-ci. L'autonomie au sens de « je ne dois rien à personne » exprime d'ailleurs une nouveauté dans le droit au refus de l'obligation et à l'importance de la liberté dans les situations d'entraide familiale. Toujours selon Godbout et al. (1996), on assiste à la disparition du repas dominical en famille, celui-ci remplacé par d'autres habitudes qui deviennent des traditions. En ce qui concerne les pratiques du don, il n'y a plus de règles explicites comme avant. Bref, les modifications dans la structure familiale, les facteurs démographiques et l'éducation favorisent l'évolution des pratiques alimentaires québécoises. La génération des Baby Boomers (1947-1966) et les enfants « du branding » des années 80 et 95 sont les deux groupes qui influencent les tendances de consommation actuelles¹².

¹² Source : Anne Darce, anthropologue de la consommation dans une entrevue à Indicateur Présent, Radio-Canada
56

CHAPITRE 3

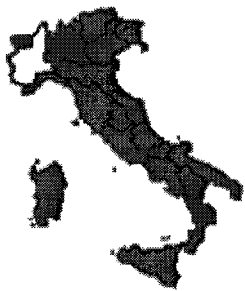
SLOW FOOD : LE GREENPEACE DE LA GASTRONOMIE ?

Depuis la fin des années 90, plusieurs Québécois et Québécoises s'intéressent au mouvement italien Slow Food. Trois préoccupations majeures sous-tendent ce mouvement : la perte du sens du goût, l'érosion de la biodiversité gastronomique et la diminution de la dimension sociale de l'activité alimentaire. Ces inquiétudes, apparues avec la modernité alimentaire, influencent l'évolution du contexte alimentaire québécois. Tout en explorant les multiples dimensions du mouvement international Slow Food, il s'agit de voir comment le convivium montréalais est concerné par ces aspects de l'alimentation moderne.

Nous examinerons globalement en quoi le mouvement Slow Food s'intéresse aux divers aspects éthiques de la production, la distribution et la consommation alimentaires contemporaines. Pour ce faire, nous relaterons l'histoire du mouvement et de ses origines italiennes. Nous irons plus en profondeur pour ce qui est du fonctionnement interne du mouvement, de ses membres, des projets et de la philosophie. Que révèle le mouvement Slow Food sur les facteurs de changement en ce qui concerne la culture alimentaire québécoise? Mes sources d'informations pour la réalisation de ce chapitre proviennent en grande partie du livre de Petrini (2002), du document sur l'Arche et les Sentinelles publié par Slow Food *Editore* (2000), du site Internet Slow Food (www.slowfood.com), d'articles, de mes données de terrain et d'entrevues.

3.1. Les origines italiennes du mouvement

Comme nous l'avons vu brièvement en introduction, le mouvement Slow Food prend ses origines en Italie, pays où le fast food correspond seulement à 5% de la nourriture consommée à l'extérieur de la maison, en comparaison de 25% pour le reste de l'Europe et 50% aux États-Unis (Harper et Le Beau, 2003 : 155). Le mouvement a vu le jour à Bra, petite ville de la province du Piedmont située au nord-ouest de l'Italie, plus précisément à la lisière de la région de Langhe, territoire reconnu internationalement pour sa production de vin.



.Source :<http://www.initaly.com/regions/piedmont/piedmont.htm>

La province compte plusieurs activités reliées au secteur industriel dont la production du vin, plus particulièrement celle des côtes du sud (Barolo and Barbera). Les régions de Monferrato et Langhe sont par ailleurs reconnues pour ses produits gastronomiques, comme le vin typique et la très prisée Truffe Blanche (Stille, 2001). Les enjeux liés à la présence d'une industrie chimique de tannage de cuir en même temps que la production vinicole locale ont contribué, soutient Petri, à la tradition chez les travailleurs de Bra de former et de joindre des associations de toutes sortes, qu'elles soient de couleurs catholique, laïque ou socialiste : « *This tendency to form organized groups, called associazionismo, in Italian, manifested itself as early as the nineteenth century with the formation of numerous occupational associations in agriculture, labor, commerce, the trades, and the military* » (2002 : 3). Les fondateurs du mouvement Slow Food proviennent d'une tradition d'*associazionismo*. La première association que les premiers leaders

de Slow Food joignent est celle de l'ARCI, l'Associazione Ricriativa Cultural Italiana, un large réseau d'associations populaires créé en 1957 en lien avec le parti communiste italien. En fait, l'existence de Slow Food est reliée en grande partie à ce réseau national alimenté par la publication à Rome du journal, *Il Manifesto*, qui d'ailleurs existe toujours¹³. De ce réseau émerge en 1980 la petite association '*The Free and Praiseworthy Association of the Friends of Barolo*', noyau de ce qui sera plus tard l'Arcigola, la branche gastronomique de l'ARCI. Cette association, se concentre sur la promotion du vin et de la nourriture de la région afin de développer les attraits touristiques. Une des missions de l'association consiste à éveiller la population à la richesse de ses propres produits locaux. Les premières sessions organisées de dégustation ont lieu, des circuits de distributions sont établis ainsi que la vente de vins et produits spécifiques par courrier débutent. Carlo Petrini, alors étudiant en sociologie, en est un des leaders. Il anime à cette époque une émission de radio chargée de faire le rapprochement entre le plaisir des aliments et la vie rurale. Les idées de Petrini sur la relation entre les notions de temps, plaisir et nourriture s'avèrent à ce moment marginales, lui valant l'admiration de plusieurs, dont le président actuel de Slow Food Québec :

Slow Food à l'époque, ce n'était pas très bien vu du gouvernement, ça été créé par l'ARCI, qui est l'association récréative des Italiens communistes. Petrini avait été brillant parce qu'il avait un réseau absolument extraordinaire de membres, tout était organisé et de là il s'est demandé pourquoi on ne parlerait pas de l'alimentation. Il s'est donc servi de ce réseau là, qui comptait plus de centaine de milliers de gens. Et à partir de là il a pu organiser rapidement ce qu'il a fait. Et à cette époque il y avait des écarts avec le gouvernement, il était vu comme un marginal (Entrevue no 3).

Puis, l'association marque une pause pour pouvoir éventuellement s'agrandir et établir une

¹³ Version électronique : <http://www.ilmanifesto.it/index.html>

nouvelle identité. Petrini décide de parcourir l'Italie afin de mieux connaître ses régions et ses marchés. Tout en observant les gens travailler, il se rend compte de l'immense potentiel de l'héritage régional et agricole de l'Italie, à la fois en terme de traditions et de potentiel économique. À son retour, Bra demeure toujours le « laboratoire d'idées » de Petrini et ses amis. Après les *Friends of Barolo*, une coopérative voit le jour pour aider à organiser le tourisme, les ventes de la région et les activités promotionnelles. Parallèlement à cette coopérative qui va devenir l'Arcigola, est né le *Osteria del Boccondivino*, une nouvelle initiative combinant l'atmosphère d'un bon restaurant, une cuisine inspirée à partir des produits locaux, des vins de qualité, tout cela à des prix modiques. Petrini explique l'ambiance de ce lieu de rencontre propice aux discussions sur l'évolution du rapport contemporain entre les humains et la nourriture:

The pattern that emerged was a group united by a shared interest in, and affinity for, cooking and the ways that food and wine go together. And in the space of a few years this little platoon and its scattered affiliates would become a worldwide association, attracting a membership interested in food and wine, certainly, but also in preserving agricultural and cooking traditions, keeping local products viable, and promoting conviviality (Petrini, 2002: 6).

Toujours associée à l'ARCI, la ligue fondée par Petrini et ses camarades devient indépendante en 1986. En effet, lors de cette même année, l'assemblée de l'ARCI donne le feu vert à toutes une nouvelle génération d'associations pour l'obtention de leur autonomie à tous les niveaux. Déjà, l'association qui porte le nom Arcigola, publie chaque mois le magazine *La Gola*, explorant ainsi la culture alimentaire et viticole à travers certaines disciplines telles que l'anthropologie, la philosophie, la sociologie et la littérature. Puis, en trois ans seulement, le nombre de membres passe de 500 à 8000. Cette rapide croissance est notamment attribuée aux diverses publications, guides de restaurants et de vins, voyages organisés, discussions sur la nourriture locale et à l'aspect convivialité : « *The uniqueness of local foods everywhere and the concept of traditional*

were suddenly being defended from a new point of view, by new groups of people » (Petrini, 2002 : 7).

En 1987, un guide sur les vins et les restaurants appelé *Gambero Rosso* (le crabe rouge) apparaît en tant que supplément gastronomique du journal romain de gauche *Il Manifesto*. Il deviendra plus tard en Italie une des bibles de référence de la gastronomie italienne, tout comme l'est aujourd'hui le guide Michelin pour la France : « *A top ranking in Gambero Rosso's wine guide virtually guarantees that a particular vintage will sell out almost instantly* » (Stille, 2001)¹⁴.

En 1989, Arcigola rejoint déjà 11 000 membres, est rebaptisée Slow Food et ne défend rien de moins que le droit au plaisir de manger. L'événement déclencheur au changement de nom est lié à l'organisation d'une manifestation pour empêcher l'ouverture d'un restaurant McDonald sur la fameuse Piazza di Spagna située au cœur de Rome. La motivation première des organisateurs et des participants du mouvement est à ce moment-là de contrer la vague de standardisation du goût et la manipulation des consommateurs à travers le monde. Le terme Slow Food a émergé en réaction aux symptômes et principes d'une globalisation alimentaire.

C'est au cours de la même année que Slow Food devient une organisation non gouvernementale sans but lucratif pour la défense et le droit au plaisir. L'escargot est adopté comme symbole, invitant ses sympathisants à vivre à un rythme plus lent, à retrouver le plaisir de prendre le temps de manger et à déguster des mets préparés avec soin. Le Manifeste (voir Appendix A) se voit officiellement endossé à l'Opéra Comique à Paris par des délégués provenant d'Argentine,

¹⁴ Le guide des vins Slow Food est aujourd'hui disponible et accessible à tous par Internet à l'adresse suivante:
<http://web.veronafiere.it/slowines/>

Autriche, Brésil, Danemark, France, Allemagne, Hollande, Hongrie, Italie, Espagne, Japon, Suède, Suisse, États-Unis et du Venezuela.

Le premier guide de vins et restaurants, *Osterie d'Italia*, publié par Slow Food Editore en 1990 se démarque par sa non conformité aux guides écrits par des journalistes qui cherchent exclusivement à répertorier les restaurants en compétition pour les 3 étoiles du guide Michelin. Par contraste nous informe Petrini, le guide de Slow Food porte attention au genre d'établissements modestes appelés *osteria* (auberge) et utilise des termes non courants tels que tradition, simplicité, chaleureux, prix modérés et, par dessus tout, terroir. Petrini utilise ce mot en tant que combinaison entre les facteurs naturels (sol, eau, hauteur par rapport au niveau de la mer, végétation, microclimat) et les facteurs humains (tradition et méthode de production) donnant ainsi un caractère unique à chaque petite localité cultivable et à la nourriture qui y est récoltée, produite et cuisinée. C'est au cours des années 90 et suite à diverses publications que la philosophie Slow Food se précise et développe son approche éco-gastronomique, favorisant dans son discours les aspects politiques, culturels, environnementaux et écologiques de la production et consommation alimentaires.

3.2. D'épicurien à gastronome écolo

Historiquement, la gastronomie est un art qui s'est surtout cultivé parmi l'aristocratie et la bourgeoisie (Goody, 1984 ; Mennell, 1985). Selon la tradition italienne, les associations et clubs gastronomiques existent depuis longtemps et ont évolué sous différentes formes (Petrini, 2002). Au cours de l'histoire, ces clubs ont émergé un peu partout dans les capitales des provinces. Elles se composaient majoritairement d'hommes intéressés par les plaisirs du bon vin, la « bonne chère » et la conversation. Parfois ces associations étaient éphémères ou encore s'étendaient sur

une ou plusieurs générations. Toutefois, celles-ci ont toujours reflété une certaine mentalité, une certaine époque, une certaine classe sociale et un certain contexte économique (Petrini, 2002 : 9). Les associations gastronomiques du 20^{ième} siècle furent influencées par les politiques culturelles italiennes de l'époque. Toujours selon Petrini (2002), le système politique fasciste de Mussolini aurait découragé plusieurs associations de se former. Suite à la Deuxième guerre mondiale, quelques associations ont toutefois refait surface en tant qu'incarnations de l'esprit provincial, de fidélité à la tradition ainsi qu'un profond désir de remettre à l'ordre du jour les rituels festifs du passé. Afin d'illustrer en quoi le mouvement Slow Food s'est démarqué des clubs gastronomiques de l'après-guerre, Petrini donne l'exemple de *l'Accademia Italiana della Cucina*, fondée à Milan en 1953 .

It was a gastronomic fellowship with a strongly marked social identity and cultural ambitions extending to the publication of guidebooks and collections of conference papers. Seen from the outside, the Accademia was for VIPs and their substitutes, welcoming only people of the right sort and putting on show the appetites of people who had never been hungry in their lives. Though it was not overtly political by the very nature of its membership it belonged on the conservative side of the political spectrum (2002: 10).

Ainsi, les associations gastronomiques de ce genre différaient de celle d'Arcigola Slow Food, qui avait été créé par un groupe d'hommes et de femmes élevés dans une partie d'Italie où la connaissance du vin et des plats locaux traditionnels par l'ensemble de ses habitants faisait la particularité de cette région. Pour les membres fondateurs de l'Arcigola et ses membres qui écrivaient chaque mois pour le magazine *La Gola*, l'amélioration de l'éducation alimentaire avait permis à la population de se remettre d'une pauvreté omniprésente depuis des siècles. Les premiers membres de l'Arcigola étaient d'ailleurs sous l'influence du militantisme politique italien chère aux années 70 et dont les idées se diffusaient par le quotidien *Il Manifesto*. Arcigola

se distinguait également des autres mouvements populaires gauchistes de l'époque tels que *the Greens*, *the Orange-clad followers of Bhagwan Shree Rajneesh* et les végétariens (Petrini, 2002 : 9). En ce qui concerne les gauchistes purs, aussi sophistiqués et modernes pouvaient-ils être, affirme Petrini, ils entretenaient une relation bizarre à la gastronomie. Manger ne relevait que du domaine privé. Ainsi, la plupart des intellectuels de l'époque ne s'intéressaient tout simplement pas à la grande partie de l'économie italienne qui s'occupait de la production et de la distribution à l'échelle mondiale des produits alimentaires de qualité supérieure.

This was the attitude taken by the leftist intelligentsia when Arcigola was launched in 1986: they looked down on us as a bunch of good-timers interested only in stuffing ourselves, while from the other side, the food and wine specialists affiliated with the Accademia Italiana della Cucina distrusted us left-wing gastronomes as incompetent intruders with an ideological agenda. With ostracism coming from both sides—and flowing from a longstanding identification of communism with the spirit of Franciscan poverty—Arcigola immediately saw that it had to create an identity that would clear up that misunderstanding (2002: 10).

Le désintérêt, ou la non valorisation des produits locaux et des plaisirs conviviaux associée à l'élite gauchiste, combiné à une gastronomie exclusivement réservée à la haute bourgeoisie ont contribué à favoriser l'émergence d'Arcigola puis de Slow Food. Autrement dit, Petrini et ses compagnons arrivaient à la bonne place, au bon moment. La nouvelle identité d'Arcigola s'est donc trouvée dans une approche plus engagée socialement et environnementalement. Avec les revenus obtenus par les diverses publications, trois initiatives importantes ont permis de voir le jour : 1) l'Arche du goût, qui vise à protéger les aliments et les traditions en danger d'extinction ; 2) les Sentinelles, organisations de terrain destinées à aider des petits producteurs pour rendre certains produits ou aliments spécifiques accessibles au grand public ; et enfin 3) le prix Slow Food, l'équivalent du prix Nobel de la préservation de la biodiversité dans toutes les régions du

monde.

De par le choix de son nom, il ne serait pas juste de définir l'approche de Slow Food uniquement en tant qu'antithèse de ce qui est *fast*. L'approche éco-gastronomique de Slow Food est un mélange entre un club gastronomique et un mouvement qui se veut pro-environnemental.

Many people see Slow Food as the direct antagonist of fast food, especially McDonald's. This view would be true if it were not so reductive, and if we have ever mounted an explicit campaign against the king of hamburger chain. The fact is that we have never fully linked arms with the angry crowds on the streets of Seattle and Genoa, or said, with José Bové that "when a hamburger place springs up, Roquefort cheese dies." (...) That is not the slow style. Our choice is to focus our energies on saving things that are headed for extinction, instead of hounding the new ones we dislike (Petrini, 2002: 26).

La philosophie alimentaire de Slow Food, telle qu'expliquée par Petrini, se préoccupe de la qualité de ce qui est mangé, c'est-à-dire des conditions dans lesquelles les ingrédients ont été produits ainsi que les répercussions globales que leur consommation à grande échelle peut représenter sur la santé et l'environnement. Comme l'ont fait plusieurs auteurs avec le biais du concept de « McDonaldisation » (Ritzer, 1993 et 1998 ; Schlossler, 2001 ; Ariès, 1997 ; Fischler, 1996), le fast food tel que vendu dans les chaînes de restauration rapide conçues sur le modèle McDonald's, Slow Food critique les effets négatifs de la standardisation et de l'infantilisation du goût chez les mangeurs, toutes cultures confondues. Ce type de nourriture est également produit dans des conditions irrespectueuses de l'environnement qui entravent les initiatives de solidarité dans le domaine alimentaire local : *"So it is not just a question of opposing slow to fast, but rather of highlighting more important dichotomies, like carefulness and carelessness or attentiveness and haste: attentiveness to the selection of ingredients and the sequence of flavours to how the food is prepared and the sensory stimuli it gives as it is consumed, to the way it is*

presented and the company with whom we share it' (Petrini, 2002: 33).

L'approche éco-gastronomique de Slow Food privilégie ainsi un discours qui cherche à aller au-delà du contenu de l'assiette et de ses aspects nutritifs. En misant sur le droit au plaisir, le message de Slow Food cherche à faire prendre conscience au mangeur des aspects et des enjeux politiques, culturels, environnementaux et écologiques de l'alimentation quotidienne. En 1995, profitant du large réseau de membres de l'ARCI et de ses publications, Slow Food se constitue en association internationale, son statut étant élaboré au Congrès mondial d'Orvieto en 1997 et adopté à Turin en 1998. Aujourd'hui (2003), Slow Food est présent dans plus de quatre-vingt pays et rassemble près de 80 000 membres¹⁵, dont environ la moitié s'avère d'origine italienne.

3.3. Formation du convivium Slow Food Québec

Au début des années 90, Paul Caccia, un Québécois d'origine italienne, est en voyage d'affaire en France lorsqu'il entend une entrevue à la radio avec Carlo Petrini. Tout en prenant vaguement connaissance du mouvement, il est intrigué par les aspects « retour à la convivialité », « droit » au plaisir de manger, valorisation des produits du terroir, protection de l'environnement ainsi que par les démarches contre les règles d'hygiène trop strictes. Caccia décide de rencontrer Petrini et celui-ci lui explique qu'il peut former son propre convivium au Québec, à Montréal. Alors employé par le gouvernement italien en tant qu'importateur de produits de marques italiennes à Montréal, Paul Caccia décide de regrouper des gens du milieu commercial montréalais; importateurs de vin et de produits alimentaires, des restaurateurs, etc. À l'époque, il voit Slow Food davantage comme une façon de faire la promotion de produits et de vin d'ici et d'ailleurs :

¹⁵ Le nombre exact de convivium et de membres est difficile à déterminer car il diffère selon les sources.

« Je n'étais pas très près des produits du Québec et je voyais plutôt une façon d'en parler »

(Entrevue no 3). Puis, suite à d'autres voyages en Italie et des rencontres avec Petrini, Caccia décide de fonder un convivium avec la participation d'une journaliste connue du milieu gastronomique. Dès le début, il fait face à des problèmes « politiques » quant à son implication dans le mouvement.

Slow Food à l'époque, ce n'était pas très bien vu du gouvernement, ça été créé par l'ARCI, qui est l'association récréative des Italiens communistes. (...) Et vu que moi je représentais le gouvernement italien et qu'il était mal vu, alors l'association au Québec n'a jamais vraiment bien levée et je pense aussi qu'on a fait l'erreur de pointer des gens de l'industrie et donc je m'en occupais plus ou moins, j'avais pas le droit d'être en avant et donc c'est difficile de gérer quelque chose quand tu ne peux pas prendre les devants (Entrevue no 3).

Autrement dit, il ne peut prendre en charge Slow Food Québec étant donné ses fonctions auprès du gouvernement italien. Son patron disait qu'il pouvait s'y impliquer mais qu'il ne pouvait pas être le porte-parole de Slow Food étant donné le caractère marginal du mouvement en Italie. En 1995, Slow Food Québec fait venir Carlo Petrini à Montréal, une grande conférence de presse a lieu et plusieurs journalistes couvrent l'événement. Toutefois, Slow Food Québec n'est toujours pas organisé en tant qu'association. Il n'y a donc ni membre ni même un calendrier d'activités.

C'est en 2001 que le nom de Slow Food Québec refait surface, soit environ 6 ans après son essai initial. Entre temps, le Québec a entendu parler du désastre de la maladie de la vache folle et de la fièvre aphteuse en Europe, sensibilisant encore plus les mangeurs à l'importance du lien entre le contenu de l'assiette, l'environnement et leur survie. Décidé à initier la population montréalaise au mouvement, Paul Caccia invite Claire Panzer, alors vice présidente de Slow Food International, à prononcer une conférence sur la philosophie du mouvement dans le cadre du

Festival Montréal en Lumière. Le fondateur de Slow Food Québec profite de cette tribune pour lancer un avis aux personnes désireuses de s'impliquer dans le mouvement. Suite à cet événement, Slow Food Québec se structure davantage. Six volontaires se regroupent pour former le comité exécutif. Leur première priorité : un calendrier d'activités 2001-2002.

L'année suivante, en février 2002, l'Institut d'Hôtellerie du Québec (l'ITHQ), où Caccia est directeur des relations publiques, participe au Festival Montréal en Lumière. Slow Food Québec, dont Paul Caccia a pris officiellement la présidence, fait venir le co-fondateur de Slow Food international et président de l'Arche du goût, Piero Sardo. Une centaine de personnes sont présentes pour écouter une conférence sur la philosophie du mouvement et sur les fromages au lait cru italiens et québécois, alliés avec des vins d'ici et d'ailleurs. Sardo se montre encourageant sur le potentiel québécois en matière de production fromagère et plusieurs auditeurs se sentent concernés par la nécessité de promouvoir cette richesse encore trop peu connue de la population montréalaise et québécoise. Depuis 2003, Slow Food Québec est enregistrée auprès du gouvernement en tant qu'organisme à but non lucratif.

3.4. Communication et diffusion de Slow Food

Pour ce qui est de l'organisation globale de Slow Food, c'est à Bra, au siège social, qu'une centaine de personnes se divisent le travail en secteurs différents tels que la maison de publication, le bureau de la presse, le bureau Internet (deux sites sont en fonction en anglais et en italien), l'association de Slow Food Italie, l'association internationale, les projets de l'Arche et des Sentinelles, les prix Slow Food, le bureau des événements (qui organise des événements de grande envergure), la promotion, le bureau de l'éducation du goût, sans oublier l'administration et les bureaux de comptables. Six personnes travaillent dans le secteur Slow Food international et

se partagent le monde en régions géographiques ou linguistiques: les pays de langues allemande, anglaise, espagnole et maintenant japonaise. La France (25 convivia et un bureau national), l'Angleterre, le Japon, l'Autriche et l'Australie (16 convivia indépendants) sont des pays qui s'avèrent actifs, notamment grâce à la création d'une coordination nationale des divers convivia au sein de leur pays (Entrevue no 14).

Pour faire connaître la philosophie à l'échelle internationale, Slow Food, tout comme plusieurs mouvements sociaux internationaux, a mis sur pied un site Internet facilement navigable, attrayant et convainquant (www.slowfood.com). C'est d'ailleurs en parcourant le site que j'ai, ainsi que d'autres membres actuels de Slow Food Québec, pris connaissance de l'existence du chapitre à Montréal. Même si le site n'est pas souvent remis à jour quant aux documents de fond (philosophie, fonctionnement, structure, projets), le site représente une méthode de communication efficace pour recruter des membres et voir ce qui se passe partout dans le monde. On y fait régulièrement l'annonce d'événements et de festivals variés, d'éditoriaux et de projets intéressants, donnant un bon aperçu du degré d'activité à la fois du mouvement dans son ensemble et des convivia spécifiques. C'est en italien et en anglais que la majeure partie des informations sont présentées.

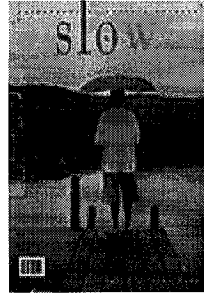
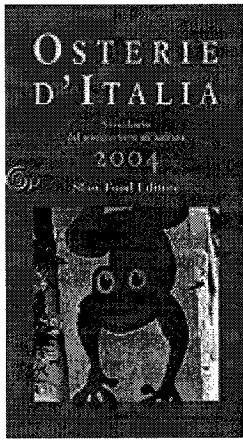
En plus des informations sur l'historique, le fonctionnement et la philosophie qui sous-tendent le mouvement, les membres et les intéressés peuvent trouver des suggestions sur les restaurants, les produits typiques, les fromages, les vins, des menus, des points de presse particuliers sur des actions concrètes liées à la biodiversité alimentaire et à l'éducation du goût par les bulletins de nouvelles *Sloweb* et *Sloweek*. Les informations que l'on retrouve dans la chronique *Sloweb* reflètent particulièrement le côté militant et lobbyiste de l'organisation. Les articles proviennent

en grande partie d'Italie et des États-Unis mais aussi d'Australie, Grèce, France, Tunisie, Canada, etc. *Slowweek* est une section dédiée aux articles provenant du vaste réseau des collaborateurs de Slow Food. Des journalistes reconnus, des chroniqueurs culinaires, des experts techniques et des membres de Slow Food mettent ainsi à jour différentes facettes de la problématique de la biodiversité ainsi que des articles sur la nourriture sous toutes ses formes. Sont aussi inclus des opinions, des commentaires et des sujets de débats. Leur slogan est : « *Slow week : our daily about daily food* ». Le *Slowfoodplanet* se veut un atlas mondial en ligne contenant des conseils multiples sur les endroits où manger, acheter, boire et dormir, destinés aux voyageurs « qui recherchent un certain standard de qualité ». Jusqu'à ce jour, sept pays ont répertorié quelques uns de leurs endroits ressources soit l'Italie, l'Autriche, la République Tchèque, les États-Unis, l'Islande, le Népal et le Royaume-Uni. Nous retrouvons également à travers le site Internet de Slow Food *The Carlo's corner*, rubrique dans laquelle le président fondateur de Slow Food exprime ses opinions sur divers sujets d'actualité reliés à la préservation de la biodiversité et à l'éducation du goût.



Source : www.slowfood.com

Par exemple, Carlo Petrini peut aussi bien discuter du problème de la sécurité alimentaire et de la biodiversité au Brésil, de sa position contre les saveurs synthétiques qui induisent en erreur les consommateurs que les différentes définitions d'agriculture durable ou de consommation durable. Enfin, le magazine international *Slow* est « l'instrument d'identité, de communication interne et d'amplification de l'activité du mouvement ». Il est maintenant publié en cinq langues soit l'anglais, l'italien, le français, l'espagnol et tout récemment en japonais. Tous les membres de Slow Food, lors de leur abonnement, reçoivent le magazine *Slow*, publié 3 fois l'an depuis 1996.



Source : www.slowfood.com

Outre ce magazine trimestriel, sont publiés à travers le monde livres, revues et guides sur divers sujets touchant les différentes sphères de l'alimentation, l'agro-alimentaire, la restauration, les vins, etc. Le catalogue Slow Food Editore publie plus de 60 titres différents dont 2 guides annuels de renommée internationale, le *Osteria d'Italia*, qui est consacré aux restaurants italiens et le *Vini d'Italia*, qui concerne les vins d'Italie, publié en collaboration avec le Gambero Rosso.

3.5. Les niveaux d'organisation de Slow Food

Dans le document du Statut International du mouvement Slow Food 2003 (Annexe C), on compte trois niveaux d'organisation et de direction , soit le convivium, la direction internationale et le congrès international. De plus, si le développement de l'association le demande, un autre niveau d'organisation peut être institué, celui de la direction nationale.

3.5.1. Le convivium

Le mouvement Slow Food se structure en *convivium* (pour convivialité). Ces unités regroupent des personnes provenant de divers milieux et chargées d'organiser des activités en lien avec les objectifs de Slow Food. Selon les sources du site Internet, il y aurait plus de 700 convivia dans le

monde, dont 360 en Italie seulement. La Suisse fut le premier pays à l'extérieur de l'Italie à fonder son convivium en 1995, suivie de l'Allemagne en 1998. Les États-Unis est l'endroit où le mouvement a vécu sa croissance la plus importante depuis l'ouverture d'un bureau national à New York en 2000. Slow Food USA compte en 2003 62 convivia, concentrés pour la plupart en Californie et sur la côte Est américaine. L'Allemagne compte de son côté environ 5000 membres répartis dans 40 convivia dont le bureau national coordonne depuis l'an 2000 les relations entre les consommateurs, les journalistes et les compagnies.

Le convivium représente une région donnée et diffuse la philosophie de Slow Food au niveau local. Pour toute forme d'adhésion où le mouvement Slow Food est actif, il doit être prévu une cotisation de la souscription annuelle en faveur du convivium (Article 8, Annexe C). Il en coûte par exemple 90 \$ pour devenir membre de Slow Food Québec, dont plus des deux tiers (65\$) retournent en Italie. Toute personne qui désire fonder un convivium le peut. Il s'agit d'en faire la demande auprès du bureau international avec les formules mises à la disposition sur le site Internet de Slow Food. Durant mon terrain, trois étudiants ont fait la demande pour la création d'un convivium au sein de la cité universitaire McGill à Montréal. L'objectif principal du trio fondateur consistait à mettre en valeur la culture alimentaire, en danger d'être éradiquée ou oubliée parmi les jeunes. Selon eux, le mouvement international Slow Food ne concentre pas ses efforts pour attirer des jeunes :

As it stands now, the international organization that is Slow Food, despite being very active concerning publicity, is not generally recognized by the younger generation. Moreover, when it's known, it is thought to be "backward" and "archaic". This cannot be further from the truth. Slow Food is in reaction against the modern movement towards substituting quality with quantity. Many of its tenets attempt to rejuvenate old practices, such as purchasing food from markets instead of supermarkets; however, Slow Food is an

ultra-modern way of thinking. In essence, it is thinking: creating spontaneous culture instead of blindly receiving it from homogenized corporations (extrait d'un document soumis à Slow Food international pour la création du convivium Slow Food McGill).

Ce manifeste écrit en 2002 pour Slow Food fut accepté par le comité international. Il semble que depuis sa fondation, deux événements aient eu lieu.

Chaque convivium a à sa tête une équipe dont le président (ou responsable) se rapporte à la direction nationale, si elle existe, ou bien directement au gouverneur rattaché à la direction internationale, celui-ci chargé de superviser plusieurs convivia (Article 9, Annexe C). De façon générale, un convivium est considéré comme actif quand il comporte au moins vingt membres et qu'il organise au moins trois activités par an (Article 10, Annexe C). La mission Slow Food demande à chaque convivium formé de remplir six tâches principales (Article 11, Annexe C): 1) promouvoir la philosophie du mouvement ; 2) développer une présence organisationnel au sein du mouvement en inscrivant des membres ; 3) établir des rapports et des collaborations avec des organismes publics, des associations gastronomiques, des consortiums de protection, associations de producteurs et organes de communication pour contribuer au développement et au savoir de l'agriculture à développement durable et à la connaissance de la production agro-alimentaire ; 4) collaborer avec d'autres associations ou organismes pour la protection de l'environnement et le respect de la nature ; 5) maintenir des rapports de collaborations avec les autres convivia ; 6) mettre sur pied, si possible, des activités de promotion et de soutien aux projets internationaux.

Lorsqu'un convivium est actif, il doit prévoir une assemblée pour les membres inscrits et qui payent une cotisation annuelle. Celle-ci doit être convoquée environ une fois par an par le responsable et doit contenir un ordre du jour qui sera transmis sept jour à l'avance à chaque

membre. Cette assemblée a pour tâche d'approuver le compte rendu économique et le calendrier d'activités du convivium. Durant mon terrain (environ un an), Slow Food Québec n'a pas organisé d'assemblée des membres. Il fut discuté à plusieurs reprises de la pertinence de tenir une assemblée mais celle-ci ne figurait pas parmi les priorités de la direction du convivium à ce moment-là de l'histoire.

Le responsable doit organiser des activités (au moins trois initiatives par an) et promouvoir l'inscription au convivium. Il doit également jouer un rôle de représentation vis-à-vis d'organismes publics, institutions et organes d'information. Même si le mouvement Slow Food commence à être connu du milieu de la gastronomie et de l'alimentation, il reste encore peu connu de la population en générale et encore davantage de ceux qui n'habitent pas les grands centres urbains.

Le mouvement Slow Food au Canada rejoignait, en novembre 2003, 514 membres. Un représentant national vient d'être élu (voir plus loin), permettant ainsi de structurer un futur statut national. Le statut national (voir article 18, Annexe C) doit prévoir, entre autres choses l'appartenance du mouvement national et de chaque convivium inscrit au mouvement international Slow Food ; la définition des rapports entre la direction nationale et les convivia et un Congrès National à une cadence maximale de quatre ans pour définir les organismes dirigeants.

3.5.2. La Direction nationale

Au Canada, même si on compte 13 convivia plus ou moins actifs, le nombre de membres requis n'a pas été atteint pour permettre une Direction nationale comme c'est le cas en France et aux

États-Unis. La Direction nationale est l'organisme de représentation et de coordination de toutes les structures présentes dans un même pays. Elle est composée par les représentants des divers conviviums Slow Food selon les statuts de chaque pays. Selon l'article 16 des Statuts internationaux (Annexe C), on précise que : « la Direction internationale autorise l'institution d'une Direction nationale s'il y a au moins mille membres et cinq convivia actifs ». De plus, « les Directions nationales qui, au moment de l'approbation du dit Statut, n'ont pas les caractéristiques énoncées ci-dessus sont supprimées ». Quelques une des tâches de ce niveau de direction sont reliées à la collaboration entre les autres conviviums du pays, avec des organismes publics de toutes sortes touchant les sujets tels la production agro-alimentaire et la protection de l'environnement. Il s'agit également de prévoir des ressources économiques pour la participation de représentants nationaux à des activités de Slow Food International et pour la participation de dirigeants internationaux à des activités ou des rencontres sur leur territoire. Au moment de ma recherche, il existait très peu de ralliement et de communication entre les divers convivia canadiens. Selon le président de Slow Food Québec, chaque convivium semble faire sa « petite affaire ».

3.5.3. La Direction internationale

La Direction internationale est un organe qui délibère, crée un consensus et dirige Slow Food international. La Direction internationale est composée par le Conseil international, le Comité de présidence et le Président international. La Direction internationale (ainsi que son Président) doit être élue (ou réélue), en règle générale, tous les quatre ans. Le Conseil international est le plus haut lieu de dialogue entre les représentants nationaux sur les principales questions liées à Slow Food. Il est dirigé depuis sa fondation par le Président international, Carlo Petrini, ou par l'un/e

de ses représentants/tes. Le Comité de présidence est le plus grand organe de gouvernement du mouvement international. Il est composé par le Président international, six Conseillers de présidence - élus par le Congrès parmi les membres du Conseil international - et deux Vice-Présidents nommés par le Président international ; le Comité de présidence reste en charge jusqu'au Congrès international suivant.

Les tâches du Comité de présidence consistent notamment à gérer le budget de Slow Food International, contrôler l'évolution économique et financière de l'association, établir des modalités d'inscription en tenant compte des situations socioéconomiques et linguistiques particulières, examiner les activités et les décisions prises par les différentes Directions nationales pour en assurer la conformité avec la ligne politique du mouvement, proposer au Conseil la naissance de nouvelles Directions nationales, déterminer et proposer au Conseil les nominations de certains membres, convoquer le Congrès international en établissant des règlements et nommer les représentants du mouvement dans des organismes et des institutions publiques et privées. Il sert aussi à décider de la déchéance d'un dirigeant local, national ou international dans le cas où il ne s'acquitterait pas de ses fonctions, organiserait et aurait des activités jugées préjudiciables, incompatibles, en opposition avec Slow Food ou il ne serait pas en règle avec le paiement des cotisations associatives tant au niveau personnel que de la structure qu'il représente (article 24, Annexe C).

Le mode de fonctionnement de la Direction internationale de Slow Food a fait l'objet de certaines critiques au sujet des sources de financement autres que celles obtenues par les diverses publications. Ces critiques portent plus particulièrement sur la contradiction dans la philosophie du mouvement quant aux effets néfastes des multinationales de l'alimentation et sur le fait que

celles-ci participent au financement de quelques événements. Tout comme l'observe cette journaliste, Slow Food peut aussi bien s'associer avec les grandes compagnies alimentaires que dénoncer à travers son discours les effets négatifs des modes de production et de distribution qu'elles imposent à la grandeur de la planète.

Slow Food est maintenant une immense machine employant une centaine de personnes et roulant avec un budget annuel d'environ 12 millions d'euros (presque autant en dollars américains). Environ 40% des fonds proviennent de commandites de grands fabricants alimentaires comme les cafés Lavazza ou les pâtes Decca. Le reste se répartit à peu près également les cotisations des membres, les revenus de la maison d'édition et l'aide d'institutions publiques, dont ne fait pas partie le gouvernement italien (Krol, 2002).

Le partenariat de l'organisation Slow Food soulève des questions multiples car il n'existe pas de règles spécifiques régissant un partenariat. En effet, les multiples convivia de Slow Food ont créé eux-mêmes des réseaux indépendants de collaborateurs qui appuient le mouvement par un apport financier lors de la mise en place de divers ateliers et d'événements spéciaux. Les Français, qui ont adhéré plus tardivement à Slow Food, ont semblé à la fois curieux et décontenancés au départ devant les idées et les moyens mis en place par Slow Food pour financer ses projets : « Pour les Français, ça suscite l'intérêt et la perplexité. Les idées défendues sont extrêmement intéressantes mais il y a un mélange d'idéalisme et de proxénitisme et d'intérêts commerciaux qui est un peu déroutant au début »¹⁶.

En d'autres mots, dans un contexte de mondialisation économique, la Direction internationale de Slow Food profite des avantages commerciaux que leur offrent certaines grandes compagnies,

¹⁶ Extrait d'une entrevue avec une participante au Salone del Gusto à Turin en octobre 2002. Reportage diffusé au Point de Radio Canada

elles-mêmes fières de s'associer à de tels événements. Ironiquement, il n'est pas étonnant que l'élite américaine se soit rapidement appropriée le discours de Slow Food, mouvement à teneur moins radicale que celui par exemple de la Confédération paysanne en France.

If the French attitude toward globalization is symbolized by farm activist Jose Bové driving a tractor into a McDonald's, Italy's subtler and more peaceful attitude is embodied in this quirky and intelligent movement, which has taken up the defence of the purple asparagus of Albenga, the black celery of Trevi, the Vesuvian apricot, the long-tailed sheep of Laticauda, a succulent Sienese pig renowned in the courts of medieval Tuscany and a host of endangered handmade cheeses and salamis known now only to a handful of old farmers (Stille, 2001).

Selon la Direction internationale, chaque convivium est libre de s'associer avec les partenaires qu'il désire, en autant qu'il « travaille pour la défense du droit au plaisir, le respect des rythmes de vie et un rapport harmonieux avec la nature » (Article 4, Annexe C). Le choix des partenaires relève donc de la philosophie et du code d'éthique des membres fondateurs de chacun des convivia. Toutefois, comme nous le verrons plus loin, aux yeux de plusieurs membres anti-mondialisation, profiter des intérêts commerciaux des multinationales semble paradoxal et confronte le mouvement à un certain élitisme, attirant parfois qu'une couche particulière de la société où il s'insère.

3.5.4. Le Congrès international

Du 5 au 9 novembre 2003 s'est déroulé le Congrès international de Slow Food à Naples en Italie. Ce congrès, qui a lieu tous les 4 ans, réunissait tous les pays qui ont plus de 500 membres de Slow Food. Comme le Canada compte actuellement 514 membres, quatre délégués canadiens, dont le président-fondateur de Slow Food Québec, étaient présents. À titre de comparaison, Slow Food USA, qui compte plus de 15 000 membres, avait dépêché 90 représentants sur place, dont le

leader national, le Chef Patrick Martins. En tout, le congrès a réunit plus de 350 personnes provenant de 15 pays différents.

Ayant franchi le seuil des 500 membres, les délégués canadiens devaient élire un leader national dont le rôle consiste entre autre à s'occuper de la vision du mouvement à l'échelle nationale et d'organiser un congrès pan-canadien. Le président de Slow Food Québec n'a pas proposé sa candidature, voulant d'abord concentrer ses énergies à Slow Food Québec. Ce sont les délégués des convivia de Toronto (60 membres) et de l'île de Vancouver (87 membres) qui se sont livrés à la course au leadership. Le vote du Québec a fait pencher la balance vers le délégué de l'île de Vancouver qui, selon Paul Caccia, est sensible au fait français au Canada et connaît bien les produits du terroir en général. Cette rencontre a également permis de comparer le convivium de Montréal à ceux du reste du Canada. Du point de vue extérieur, Slow Food Québec, le plus vieux convivium canadien, est bien organisé, avec ses activités régulières de type repas-conférence dont les sujets concordent bien avec la mission internationale. Toutefois, comme les autres convivia canadiens, le défi réside dans la continuité, c'est-à-dire de faire en sorte que les membres qui s'inscrivent une première fois renouvellent leur abonnement les années suivantes.

Enfin, le Congrès international de 2003 a permis de mettre à jour plusieurs enjeux sociaux mondiaux comme l'implication de Slow Food dans les pays en voie de développement. Il a aussi contribué à souligner l'importance des notions clés du mouvement comme celle d'éco-gastronomie et d'éducation du goût. L'accent a également été mis sur l'aspect plaisir à la fois dans l'accomplissement du bénévolat ainsi que dans l'activité de manger.

3.6. Philosophie et projets structurants Slow Food

Afin d'illustrer la philosophie générale de Slow Food, nous allons explorer les principaux projets mis sur pied principalement par les convivia italiens. Les directions de Slow Food et ses initiatives sont multiples et en constant développement. Ses activités gravitent cependant autour de deux axes majeurs : la préservation de la biodiversité alimentaire et l'éducation du goût. Le premier touche les projets tels que de l'Arche du goût, les Sentinelles et les prix Slow Food alors que le second concerne les initiatives liées aux ateliers du goût, le Salon Du Goût, le programme de « Master of Food » et l'Université des Sciences Gastronomiques Slow Food, une « vraie » université qui devrait ouvrir ses portes en septembre 2004.

3.6.1. La préservation de la biodiversité alimentaire

À l'instar de la France, l'Italie possède un riche patrimoine culinaire et alimentaire établi depuis plusieurs siècles. Grâce à sa position géographique, son histoire géologique, la variété de ses climats et de ses milieux naturels, l'Italie possède plus de la moitié de la flore présente en Europe et compte parmi l'un des pays qui offre le nombre le plus élevé de races autochtones (en 1992, l'Organisation pour l'alimentation et l'agriculture en a dénombré 116 entre équidés, bovins, porcins, caprinés et ovinés (Sardo et Milano, 2000: 6)). Dans ce contexte, la disparition d'une race signifie un «renoncement aux saveurs d'un terroir, parce qu'une race veut dire viande, lait, charcuterie et fromages».

Il arrive parfois que c'est une matière première qui rend inefficace la technique de travail traditionnelle et, donc, en même temps que les races, les produits sont perdus, comme c'est le cas avec l'abandon progressif de l'élevage des porcins noirs siciliens élevés en liberté avec des

glands et des châtaignes, marquant la fin du jambon de Nebrodi (Sardo et Milano, 2000 : 4). L'abandon des races autochtones au profit d'autres races plus productives sous-tend un changement de goût. La philosophie alimentaire de Slow Food veut qu'une érosion de la biodiversité gastronomique entraîne une diminution de la qualité de vie et d'équilibre alimentaire. En fait, le processus de distribution qui sévit désormais à l'échelle internationale fait que la logique économique l'emporte sur celle du goût.

Les pêches de vigne que j'ai mangées dans le Piémont de mon enfance n'existent plus. On y trouve encore des pêches, bien sûr, mais elles sont importées de Californie! Et leur goût n'a rien à voir avec celui des pêches de vigne, dont la disparition est un exemple d'érosion de la diversité génétique (Petrini cité dans Arsenault, 1999 : 19).

Selon cette vision, l'uniformisation des procédés de fabrication que la réglementation européenne a entraîné depuis la Deuxième guerre mondiale ne concerne pas seulement les fromages et la charcuterie, mais touche également tout l'artisanat agro-alimentaire italien, un patrimoine parmi les plus riches et variés au monde, embrassant la boulangerie et la charcuterie, l'herboristerie et la production de vin, d'huile et de gâteaux (Sardo et Milano 2000 :7). La préservation de la biodiversité et des savoir-faire locaux représente donc un élément clé non seulement pour les membres de Slow Food en Italie mais concerne toutes les régions du monde qui font face à la mondialisation du domaine alimentaire.

Les initiatives telles les Sentinelles (*Presidia*) et l'Arche du goût ont ainsi vu le jour dans un but précis de venir en aide aux producteurs italiens passionnés qui ne pouvaient plus continuer à exercer leur art étant donné les changements dans les règles d'hygiène et du réseau de distribution européen. Curieusement, ces changements sont en parti dûs aux standards d'hygiène émis par l'agence spatiale américaine (la NASA), ceux-ci ayant été conçus pour empêcher les

premiers astronautes de tomber malade lors de leur voyage dans l'espace. Ces standards ont ensuite été appliqués avec succès par des géants corporatifs tels que Kraft foods et d'autres compagnies européennes imposant du même coup des charges de toutes sortes de papiers, de rapports et des nouveaux équipements pour des milliers de petits producteurs et artisans, les poussant du même coup à la faillite. Suite à la multiplication de ces faillites en Italie, Slow Food a organisé une pétition, amassant plus d'un demi millions de signatures pour obtenir l'exemption de ces standards pour des centaines d'artisans oeuvrant dans le domaine alimentaire.

Dans cet ordre d'idée, le projet de l'Arche du goût, mis de l'avant lors du Salon du Goût de Turin en 1996, s'inspire de l'Arche de Noé car il cherche à sauver les cuisines et les aliments tout comme les mouvements environnementaux essaient de sauver les animaux en voie d'extinction. De plus en plus, avec la fondation de la commission de l'Arche internationale en 2002, plusieurs régions du monde se sensibilisent devant l'importance de maintenir un équilibre alimentaire sur la planète en protégeant les espèces végétales (variété de fruits et légumes), les races animales et les traditions culinaires (fromages, charcuterie) qui sont en voie de disparition : « *The ARK metaphor is explicit : onto this symbolic ship, Slow Food intends to load gastronomic products threatened by industrial standardization, hyper hygienist legislation, the rules of the large-scale retail trade and the deterioration of the environment* »(www.slowfood. com). En octobre 2003, 116 produits étaient inclus dans l'Arche dont 48 en Italie, six en Hollande, deux aux Etats-Unis, trois en Argentine, trois au Canada, quinze en France, douze en Suisse et vingt-sept autres à travers le monde (Angleterre, Russie, Grèce, Autriche, Brésil, Irlande, Finlande, etc. (voir Annexe B).

Sont appelées les « Sentinelles » la phase opérative du projet de l'Arche du goût (dont le

manifesto a été émis en 1997). Elles consistent en des interventions concrètes et locales afin de donner aux petits artisans les moyens de poursuivre leur production artisanale. Selon le contexte et les circonstances de la production, elles peuvent prendre la forme de subventions pour acheter de l'équipement, identifier de nouveaux réseaux pour la mise en marché de produits de qualité et à persuader les restaurateurs de mettre ces produits au menu afin que les consommateurs y goûtent et en fasse éventuellement la demande. Parfois, il suffit simplement aux Sentinelles de mettre en contact des petits producteurs ou, si le besoin se trouve, à construire un abattoir ou des fours à pain. La majorité des Sentinelles sont en Italie (140) mais certaines ont réalisé de bons coups à l'étranger, par exemple au Maroc avec l'huile d'argan (Petrini, 2001). En 2002, au Salone del Gusto, le mouvement présentait 19 Sentinelles internationales actives postées dans divers des pays, comme en Inde, où elles s'occupent de riz basmati et d'huile de graines de moutarde, en Malaisie (riz Adan), en Irlande (saumon sauvage) et en Pologne (fromage Oscypek)¹⁷.

Depuis quelques années en Italie, même les chaînes alimentaires s'intéressent à Slow Food, non seulement parce que c'est un mouvement en vogue mais aussi parce que les consommateurs appuient les actions du mouvement. Sans toutefois avoir eu la possibilité de voir de résultats concrets dans leur panier de provision, une des grandes chaînes alimentaires en Italie (Coop) a créé dans ses magasins une section des produits répertoriés dans l'Arche, des produits qui coûtent plus chers parce qu'ils ne peuvent être produits en grande quantité. Les consommateurs italiens peuvent ainsi voir que les Sentinelles, à travers l'Arche, ont réussi à rescaper des produits qui allaient disparaître en leur trouvant des niches de marché viables. Autrement dit, l'exportation n'est pas la principale préoccupation de Slow Food, le but est que les produits demeurent

¹⁷ Source : www.slowfood.com

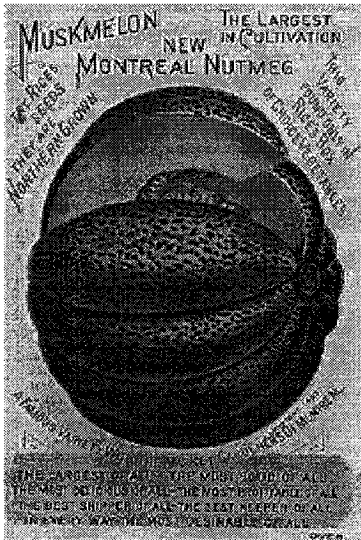
disponibles localement.

À cet égard, Slow Food Québec commence tout juste à s'organiser afin que des produits québécois soient inclus dans l'Arche pour les protéger. Slow Food Québec a ainsi introduit à l'Arche en 2003 le melon de Montréal et la vache canadienne. Le troisième produit canadien qui figure dans l'Arche du goût est la variété de blé canadienne « Red Fife ».

3.6.1.1. Les produits canadiens à l'Arche du goût

Le mouvement Slow Food fait parti de la tendance de certains acteurs du milieu gastronomique local à souligner le retour de certains fruits et légumes oubliés pendant plusieurs décennies au Québec. Parmi ceux qui valorisent ce retour mentionnons notamment le chef et auteur de livres de cuisine Daniel Vézina, le chroniqueur gastronomique et membre de Slow Food, Robert Beauchemin, la journaliste Judith Lachapelle et l'historien et ethnologue Paul-Louis Martin. Les textes de ces auteurs racontent que certains fruits et légumes ont été oubliés au cours de l'histoire parce qu'ils demandaient trop de travail, qu'ils ne poussaient pas assez vite, qu'ils ne goûtaient pas assez bon, qu'ils ne se vendaient pas assez ou encore parce qu'ils étaient relégués à des souvenirs douloureux de périodes de pauvreté. Les deux guerres mondiales ont par exemple engendré des périodes difficiles obligeant les gens à manger certains légumes à bon marché qu'on trouvait en abondance comme les pommes de terre, les topinambours, les salsifis et plusieurs variétés de courges (Vézina, 2003). La plupart de ces légumes ont par ailleurs été rejetés parce qu'ils incarnaient la pauvreté et les périodes de « vaches maigres ».

Le melon de Montréal



Source :http://www.vehiculepress.com/montreal/urban_melon.html

Les Européens ont amené de 1700 à 1900 en Nouvelle-France toutes sortes de variétés de fruits et légumes qu'ils cultivaient chez eux. Pas plus loin que durant la première moitié du 20^{ième} siècle, tout le versant sud de l'île de Montréal, où se trouve l'actuelle autoroute Décarie, était alors consacré à la culture du melon. Selon des chercheurs du programme semencier du patrimoine Canadien¹⁸, on en aurait cultivé jusqu'à une centaine de variétés. La variété appelée melon de Montréal était populaire des années 1880 à 1930, étant donné sa chair savoureuse souvent vert pâle mais quelquefois teintée d'orange. Elle comptait aussi parmi les plus gros des melons musqués cultivés en Amérique, pesant en moyenne de 8 à 15 livres mais parfois considérablement davantage (Dagenais, 2000).

Au Château Frontenac, à l'hôtel Windsor, jusque dans les grands hôtels de Boston et de New York au début du siècle, les distingués invités s'offraient une tranche de ce melon juteux et épicé, à la chair orangée et à l'écorce verte, pour un dollar... Un dollar en 1905, seulement pour une tranche! Une fortune. Pas étonnant que les cultivateurs montréalais traitaient leurs fruits aux petits soins (Lachapelle, 2001).

¹⁸ Pour en savoir plus sur ce programme : <http://www.semences.ca/fr.htm>

Selon la journaliste Danielle Dagenais (2000), nous ne connaissons sans doute jamais la véritable origine de ce melon. Certains prétendent que les graines des ancêtres du melon de Montréal auraient été apportées de France par les Décarie dès 1643. D'autres croient qu'un jardinier français employé de Barthélemy-Télesphore Décarie les lui aurait remises dans les années 1880. Puis, sans doute étant donné la fragilité du melon de Montréal, les producteurs se sont mis, avec l'avancement de la technologie alimentaire, à chercher des hybrides plus résistants, des variétés qui supportaient mieux le transport. L'industrialisation de la nourriture du début des années 50 a également participé à la standardisation du melon. Un cantaloup moins fragile a pris la place du convoité melon de Montréal, qui disparut précisément en 1954 des catalogues de semences (Beauchemin, 2003).

C'est en 1996 que le melon de Montréal refait surface après qu'un journaliste de *The Gazette*, Marc Abley, ait entendu parler de l'histoire du melon de Montréal et mit la main sur les présumées graines. Ces graines du lot PI 273442, baptisé "Montreal", avaient été conservées au North Central Regional Plant Introduction Station à Ames, Iowa. Après avoir reçu ces graines « d'origine douteuse », Mark Abley s'est empressé de les confier au pépiniériste Ken Taylor, de la Ferme et pépinière Pointe-du-Moulin à l'île Perrot, pour multiplication (Dagenais, 2000). Ken Taylor en a vendu et a fourni en graines l'Association historique de Westmount et le jardin Éco-Initiatives de l'éco-quartier Notre-Dame-de-Grâce.

Slow Food Québec a organisé une activité (voir activité 19 du tableau des activités) sur le melon de Montréal en collaboration avec l'organisme communautaire *Éco-Initiatives* et des *Jardins de la Victoire* situé dans le quartier Notre-Dame-de-Grâce où l'on cultive le fameux melon. Les participants ont pu faire la visite du *Jardin Cantaloup* et admiré de près le melon de Montréal

sans toutefois pouvoir le déguster étant donné la faible quantité de melon. Les melons que nous avons pu voir étaient beaucoup plus petits que les melons cultivés autrefois. Par ailleurs peu de détails nous ont été donnés sur l'histoire de ce melon ainsi que sur sa réapparition dans ce jardin. Cet événement visait non seulement à informer les membres de l'existence de cette variété de melon de luxe qui recouvrait autrefois tout le versant sud du mont Royal mais aussi à tenter de former une Sentinelle pour reproduire le melon sur une plus grande échelle.

La vache canadienne



Source : <http://radio-canada.ca/actualite/semaineverte/ColorSection/agriculture/030302/vache.shtml>

Le deuxième produit qui figure à l'Arche du goût en 2003 est la vache canadienne. Malheureusement, il existe peu d'informations sur cette race de vache amenée de Bretagne et de Normandie en Nouvelle-France lors de la période de la colonisation pour fournir lait, beurre et crème. Pour les connaisseurs, la race bovine canadienne s'apparente à la Jersey, la Guernsey et la Kerry¹⁹. Étonnamment, une loi existe depuis le 15 décembre 1999 par laquelle le gouvernement du Québec a consacré le cheval canadien, la vache canadienne et la poule Chanteclerc « races patrimoniales » du Québec (Lestage, 2002). Cette loi fait en sorte

¹⁹Source : <http://www.coopfed.qc.ca/cooperateur/contenuold/archives/coopagri97/fev97/Lait2.htm>

d'empêcher la disparition totale de la vache canadienne, depuis longtemps déclassée par la Holstein qui est omniprésente au Québec parce qu'elle est plus grosse, qu'elle donne plus de lait, que ce lait contient moins de solides et qu'elle est, finalement, très rentable (Caouette, 1999). Beaucoup de travail reste à faire pour le mouvement Slow Food afin de faire connaître cette vache qui produit présentement un seul fromage, le Pied-de-vent, dont la fromagerie est basée aux Iles-de-la-Madeleine. L'émission québécoise La semaine verte à la télévision de Radio-Canada a consacré un épisode sur cette variété de vache canadienne et de son exploitation à la ferme de Line Breton et Alain Forget ainsi que celle de Mario Auclair (Saint-Antoine-de-Tilly), qui a ressuscité l'ancêtre de cette race grâce à l'insémination artificielle et le transfert d'embryons.

Les Canadiennes que possède Lyne Breton sont parmi les dernières sur la planète. 150 pur-sang: voilà tout ce qui reste de la première race de bovins, développée par les colons de la Nouvelle-France. L'avantage marqué de la Canadienne demeure son lait, qui est beaucoup plus riche en protéines et en gras que celui de la vache Holstein (extrait de La semaine verte, <http://radio-canada.ca/actualite/semaineverte/ColorSection/agriculture/030302/vache.shtml>).

Yves Bernatchez s'est par ailleurs fait le porte-parole de la vache canadienne tout en faisant parti du Front Commun pour la sauvegarde du Patrimoine Agricole du Québec. Le milieu agricole semble davantage sensibilisé que les centres urbains tels que Montréal face au danger de perdre certaines espèces participant à biodiversité gastronomique québécoise.

Le blé Red Fife

Le premier produit à avoir été introduit dans l'Arche du goût est la variété de blé Red Fife, arrivée au Canada en 1842 par le fermier David Fife. Tout comme le cas du melon de Montréal,

cette variété de blé a des origines nébuleuses, probablement un hybride obtenu à partir d'un plant autochtone et d'une variété européenne non identifiée (Saini, 2003). Parfaitement adapté au climat canadien, on dit que lorsque moulu, il s'en dégage une saveur riche et possède une valeur boulangère exceptionnelle. Selon les spécialistes en agriculture en Alberta, toutes les variétés de blé récoltées présentement au Canada possèdent un pourcentage de blé Red Fife, qui est maintenant récolté seulement par un petit nombre de fermiers passionnés installés dans les prairies canadiennes.

La distribution de la nouvelle semence aux agriculteurs a commencé en 1908 et, en quelques années, la variété est devenue dominante dans l'ouest du Canada. Au cours des années subséquentes, elle a largement été utilisée comme parent dans le cadre de nombreux programmes canadiens et internationaux d'amélioration génétique du blé et ses propriétés se sont répandues dans les régions productrices de blé du monde entier (Source : Georges Fedak, http://res2.agr.ca/ecorc/au/marquis_f.htm).

Ainsi, des membres de Slow Food ont jugé que la variété de blé Red Fife faisait partie de l'histoire fermière canadienne en se démarquant par sa récolte ne nécessitant aucun engrais chimique.

Toujours en Amérique du Nord, Slow Food USA a officiellement mis en œuvre le projet de l'Arche du goût en 2001 avec la participation de l'organisation *American Livestock Breed*. Le mouton Navajo-churro, les poissons d'Alaska et les dindes « du vent du sud » (*turkeys of the south wind*) sont des exemples de produits soumis au projet de l'Arche. Le site Internet (www.slowfoodusa.org) met d'ailleurs des bons de commandes à la portée de tous afin d'encourager la production de maïs blanc iroquois.

Répertorié des aliments dans l'Arche du goût contribue donc à encourager et faire connaître les

producteurs locaux qui ne vendent souvent que leurs produits dans des endroits spécialisés ou strictement dans les supermarchés. Le projet révèle plusieurs problèmes liés au modèle de distribution de masse actuel. En Italie, à la différence du Québec et de l'Amérique en général, il existe une tradition bien établie de consommation des produits locaux, comme en témoigne le président de Slow Food Québec, qui a travaillé plusieurs années pour le gouvernement italien et à l'exportation de produits alimentaires italiens au Canada.

En Italie, ce qui m'avait fasciné c'est que tu as les régions qui, chacune d'elle achète une marque de pâte, une marque de café, ce sont tous des produits qui se cultivent dans la même région. Tu vas dans le Sud de l'Italie tu vas avoir telle marque, tu vas dans le nord tu as Barilla... donc il y a vraiment une religion de l'utilisation des produits de la région, un attachement aux marques que l'on connaît. Les Italiens arrivent ici, ils achètent encore les marques qui étaient utilisées par leur région. On remarque un respect des marques comme si c'était un devoir d'acheter les produits fabriqués dans sa région. Au Québec, c'est différent, c'est un pays plus jeune qui depuis longtemps commerce avec les Etats-Unis. Là-bas [Italie], il y a une belle alternance entre les détaillants alimentaires et les producteurs (Entrevue no 3).

Un défi nouveau se présente donc à un mouvement tel que Slow Food Québec, celui de créer un plus grand sens d'appartenance et d'appropriation pour ce qui est fait au Québec et au Canada. Les moyens mis en œuvre jusqu'à ce jour ont été des repas-conférence et des dégustations mettant en valeur des produits québécois tels que le pain artisanal (activité 1), les fromages québécois (activités 2, 9, 12), les bonbons artisanaux (activité 4), les miels (activité 10), les sirops d'érable (activité 1), les vins (activités 3 et 11) les chocolats (activité 21) et les champignons (activité 20).

3.6.1.2. Slow Food et les pays en voie de développement

Une autre façon imaginée par Slow Food afin de valoriser préservation de la biodiversité des

patrimoines alimentaires des différentes régions du monde fut par la création des Prix Slow Food en 2000. Ceux-ci permettent aujourd'hui de souligner le travail de gens qui font tout en leur moyen afin de préserver la biodiversité. Un jury composé d'environ 700 personnalités de 90 pays examine toute l'année durant les candidatures et transmet ensuite sa sélection aux membres de la présidence du prix, qui décident des lauréats. Dans le journal La Presse du samedi 26 octobre 2002, les treize lauréats 2002 du prix Slow Food y sont énumérés. Les pays récompensés sont : le Japon, la Grèce, Guatemala, Guinée, Turquie, Argentine, Équateur, Mexique, Pérou, États-Unis (2 fois), Malaisie et Portugal. Aux États-Unis par exemple, le fermier Dale Lasater a reçu le prix Slow Food pour son élevage de vaches qui se nourrissent qu'avec de l'herbe, sans maïs, et évoluent dans leur milieu originel, donnant ainsi une viande de qualité supérieure. Au Pérou, Slow Food a créé une polémique d'envergure internationale en récompensant l'association K'uychiwasi pour avoir retrouvé l'utilisation première des feuilles de coca, riches en vitamines A et C, fer, fibres et protéines, comme matière première pour des sucreries, biscuits, caramels et chocolats, au lieu de la production de cocaïne. Par ailleurs, l'attribution des Prix Slow Food à des producteurs de pays en développement a également servi à ouvrir le mouvement vers d'autres réalités de manière à se décentrer d'une vision de la protection des patrimoines qui est uniquement occidentale. Ainsi, parmi les lauréats des Prix Slow Food pour la défense de la biodiversité attribués cette année-là, on compte cinq Sud-Américains et un Africain (Krol, 2002).

Les Tables de la Fraternité (*Fraternal Tables* ou *Tavole Fraterle*) renvoient à une autre initiative mise de l'avant par Slow Food afin d'aider financièrement les diverses régions du monde aux prises avec des conflits de guerre, de famine et de pauvreté. Pour Slow Food, les pays « pauvres » sont en fait extrêmement riches. Les patrimoines végétaux et animaux, les cultures locales représentent un potentiel immense devenu de plus en plus urgent de préserver (Petrini, 2002). La

mission principale de Slow Food est d'assurer par des dons la préservation des aliments traditionnels ainsi que les coutumes et habitudes alimentaires d'une région donnée. Petrini (2002) se dit conscient que ces actes de charité sous forme monétaire ne diffèrent pas beaucoup de celles inspirées qui ont dominé les efforts de développement depuis les années 60 dans ces régions. Afin d'éviter de tomber dans un certain ethnocentrisme en ne tenant pas compte des éléments culturels des populations, Slow Food cherche à étendre sa structure associative et son travail aux régions moins favorisées de la planète sous la forme de développement durable et adaptatif (Petrini, 2002). Les premières tables fraternelles ont été mises d'avant en 1995 en Amazonie et au Brésil. Elles ont également permis d'aider les fermiers du Nicaragua à récupérer certaines de leurs terres agricoles (Harper et Lebau, 2003).

3.6.2. L'éducation du goût

The education of taste is the Slow way to resist
Mcdonalization. Petrini, 2001: 69

L'éducation du goût des enfants et des adultes est le deuxième axe d'action du mouvement Slow Food. Pour pouvoir préserver et protéger les traditions locales, encore faut-elles qu'elles soient connues! Partout et de tout temps, les traditions et habitudes alimentaires ont expérimenté des changements. Au Québec et en Amérique, les traditions alimentaires ont des significations différentes qu'en Europe. Les actions concernant la préservation du goût et des traditions sont moins présentes que de l'autre côté de l'Atlantique. D'ailleurs, le patrimoine alimentaire n'est pas légiféré comme en Europe. Les préoccupations sur la qualité et le respect des traditions culinaires ne sont également pas valorisées de la même manière qu'en Europe. Corby Kummer, journaliste américain et membre de Slow Food USA, est d'avis que les Européens, à la différence des Américains, possèdent une meilleure mémoire quant aux traditions culinaires locales. Cette

affirmation fait d'ailleurs partie d'un argument visant à expliquer en partie pourquoi Slow Food attire davantage des individus provenant de milieux sociaux supérieurs à la classe moyenne américaine.

I would say that the Europeans are pretty much converted already. In Europe almost everyone has memories going back over generations of food with actual flavor, food that's carefully raised. So Slow Food has appealed not just to rich people who like better things but to pretty much everybody who knows that there was once actually good food. Whether or not they can afford it, whether they feel they have to make it, they know it's there, and it's something to appreciate. (...) There's a real problem with Slow Food in America, and it's this: we don't have that memory bred into us, so it's still a movement of the elite. The goal is to get it to appeal much more to a grass-roots level, and that means making people taste it (Kummer cité dans Bacon, 2002).

Lors d'une entrevue avec un membre de Slow Food USA, il m'a également été mentionné qu'en Amérique, terre d'émergence du Fast food, la philosophie et la mission de Slow Food se diffusaient sur une base différente qu'en Europe: *"Here, Slow Food has to work twice as hard to get the message across that it's important to support artisanal producers, protect heritage foods (animals, products, etc...) and not lose sight of the importance of traceability of our foods."* (Entrevue 14). Ainsi, la mission de Slow Food en Amérique consiste, dans un premier temps, à contrecarrer les effets de plusieurs années de la culture Fast food. La mentalité nord-américaine s'est habituée à avoir tout rapidement et ce, peu importe la qualité, affectant la notion de goût.

Outre la culture du fast food, le manque de temps, les règles d'hygiène, le déclin des entreprises familiales, les peurs alimentaires, le manque de transmission des traditions culinaires familiales sont d'autres facteurs qui participent au déclin du sens du goût chez les mangeurs. À plusieurs reprises, les membres de Slow Food Québec interrogés ont mentionné ce fait peu contesté : la plupart des jeunes sont ignorants des procédés de production et de préparation alimentaires. Par

conséquent, leur goût n'est pas développé.

Pour la première fois, on fait face à une génération d'illettrés culinaires. Les gens avalent n'importe quoi...comme des bouillons en sachet plein de sel et d'additifs, parce qu'ils ignorent comment faire un bouillon maison à partir d'une carcasse! Pourquoi n'y a-t-il pas de volonté politique pour mettre sur pied un programme de nutrition dès la petite enfance ? Quand on demande à des enfants de nous dessiner un poisson, ils nous dessinent des rectangles panés (La nutritionniste Hélène Laurendeau citée dans Elie, 2001).

Paradoxalement, notre société est bombardée par des émissions de cuisine, revues, guides, sites Internet dédiés à la cuisine, cours et écoles de cuisine accessibles au grand public, chroniques nutritives dans les journaux et à la radio, publicités et gadgets de cuisine de toutes sortes, etc. Les mangeurs, autrefois davantage guidés par les traditions familiales et le milieu social, se fient davantage sur les modes et tendances culinaires, les croyances alimentaires populaires, les goûts et les dégoûts personnels pour donner un cadre à leurs habitudes alimentaires. Pour le mouvement Slow Food, la stratégie à suivre pour remédier à ce problème est une grande campagne d'éducation des consommateurs de manière à ce que chacun et chacune puisse être en position de choisir une alimentation saine et plaisante : « *We need to reconstruct the individual and collective heritage, the capacity to distinguish- in a word, taste* » (Petrini, 2002 : 69). Le sens du goût reprend ainsi une importance capitale dans la philosophie Slow Food. Comment se fait l'éducation au goût ?

Éduquer au goût de la perspective de Slow Food consiste à acquérir des connaissances permettant de déterminer par soi-même comment la nourriture et le vin sont produits, comment ils évoluent et changent biologiquement, comment ils sont préservés, quels ingrédients les stabilisent, lesquels les dénaturent et quelles sont les caractéristiques qui facilitent leur classification (Petrini, 2002 : 69). Ces acquisitions visent à rendre la population plus critique envers les aliments qu'ils achètent

et, par le fait même, décourager le style de production de masse et à court terme. Cependant, il reste que la conscientisation à l'égard de l'éveil sensoriel est une question de culture et de valeur. Les participants à ma recherche partagent l'opinion qu'il existe un manque d'éducation à l'égard de l'alimentation. La plupart croient que chacun doit se responsabiliser, en particulier les ambassadeurs de l'éducation du goût que sont les parents, professeurs, gouvernement, le milieu des médias, restaurateurs, etc.

Aujourd'hui les Québécois veulent savoir qu'est-ce qu'ils mangent. Ils veulent savoir le contenu de leur assiette, ils commencent à en avoir assez de la « scrap » qu'on leur sert depuis un bout de temps. Le processus d'éducation est en marche. Toutefois il faut faire attention, si on veut éduquer les gens en matière de goût, il faut s'appliquer à se rendre disponible, ce qui ne s'apprend pas dans les livres mais sur le terrain. Il ne s'agit pas du goût intellectuel, la culture du goût mais le goût qui est lié avec le sol, la terre. Il ne faut pas percevoir qu'en fonction de sa rage intellectuelle (Entrevue no 6).

Pour son programme d'éducation au goût dans les écoles, Slow Food dit s'être inspiré du programme français « La journée du Goût », démarré en 1990, rassemblant 350 chefs de cuisine pour donner des leçons de goût. En 2003, la Journée du goût, devenue la Semaine du Goût, est un événement national qui fédère les initiatives locales, régionales et nationales destinées au grand public autour du goût, du patrimoine culinaire et des métiers de bouche. En Italie, Slow Food a lancé sa propre version de la Semaine du Goût en 1992. Une série de présentations sont alors organisées dans les écoles (obligatoires ou optionnelles) lors desquelles des professionnels du domaine alimentaire sont impliqués dans des ateliers de dégustation destinés aux jeunes. En même temps, les meilleurs restaurants italiens ouvrent leur porte aux jeunes de 25 ans et moins en leur offrant un menu à prix réduit afin qu'ils puissent avoir un aperçu du domaine de la haute cuisine et de l'art culinaire. En 1998, Slow Food Editore publie *Dire fare gustare, percorsi di*

educazione del gusto nella scuola (Parler, fabriquer, goûter: Projets pour l'éducation du goût dans les écoles) (Petrini 2002 : 75). L'auteur, Rossano Nistri, est professeur à l'école primaire actif depuis longtemps dans le domaine de l'éducation sensorielle et dans les activités de Slow Food impliquant le développement du goût. Le livre a pour but d'organiser des techniques d'enseignement du goût pour les professeurs ainsi que pour les parents. La méthode d'enseignement est centrée sur le principe du plaisir, dérivé de la connaissance de l'usage de ses cinq sens. Petrini explique la philosophie de Slow Food intégrée dans ce manuel: « *Learning the sensory alphabet, then constructing the grammar and syntax of taste allows the student to come to an understanding of the cultural values tied to alimentation and the concept of local specificity* » (2002 : 76). Ainsi, conclut-il, les enfants, les adolescents, les professeurs et les parents vont acquérir les outils nécessaires pour sélectionner les plaisirs, les goûts et la variété. De cette manière, une nouvelle génération de consommateurs éveillés verra ainsi le jour, croit Petrini. Au Québec, le gouvernement démontre depuis 1999 cet intérêt pour l'éducation du goût pour les enfants lors des Journées nationales du goût et des saveurs orchestrées par les Tables de concertation agroalimentaires du Québec et le ministère de l'Agriculture et des pêcheries du Québec (MAPAQ). Ces journées ont pour objectifs de faire découvrir aux jeunes des différents réseaux scolaires les plaisirs de la table ainsi que les différents produits régionaux par des activités conférences, des dégustations (fromage, vin, gibier, fruits et légumes biologiques, poisson, etc.) et des ateliers divers (visites à la ferme, portes ouvertes dans des entreprises de transformations locale) avec des artisans et professionnels des différents métiers de bouche (chefs, cuisiniers, boulangers, pâtisseries, apiculteurs, maraîchers, épiciers, acériculteurs, restaurateurs, pisciculteurs, etc.).

Outre les activités repas-conférences, l'implication de Slow Food Québec au niveau de

l'éducation du goût est la possibilité de réaliser un manuel semblable à celui édité par *Slow Food Editore* mais adapté aux réalités du Québec. Lors d'une activité de recrutement (activité 22), les membres du comité exécutif ont lancé un appel aux personnes figurant sur la liste de contacts Slow Food. Entre 20 et 30 personnes se sont présentées lors de cette activité et plusieurs avaient laissé leur nom afin de s'impliquer dans divers comités que Slow Food Québec avait pris le temps de créer. Lors de cet événement, j'ai rencontré une de ces personnes invitées par l'un des membres du comité exécutif. Cette personne, spécialisée dans l'éveil du goût chez les jeunes, s'est dite intéressée par Slow Food mais hésitait à s'embarquer dans des projets qui n'avaient toujours pas pris forme. Elle trouvait l'organisation Slow Food Québec pas assez organisée et, venant juste de terminer un livre sur l'éveil du goût, craignait de voir ses idées « empruntées » et par conséquent, de ne recevoir aucun crédit pour son travail. À mon avis, si le projet d'éducation du goût chez les jeunes n'est pas encore à l'agenda de Slow Food Québec, c'est qu'il souffre d'un manque de confiance et d'implication bénévole de la part des sympathisants du mouvement Slow Food. Selon le principal responsable de ce comité, le projet éducatif doit s'articuler autour des dernières théories en éducation, psychologie et sociologie (par exemple intelligences multiples, intervention mapping, théorie sociale cognitive, approche écologique, etc.) tout en s'intégrant au curriculum scolaire du Ministère de l'éducation du Québec. En plus du volet d'éducation des enfants du primaire et des jeunes du secondaire, ce projet devrait comprendre un volet de formation des intervenants (enseignants, éducateurs, parents, etc.) ainsi qu'un guide pédagogique. Toutefois, la première étape de ce projet consiste encore tout simplement à trouver les partenaires et les ressources financières nécessaires à sa réalisation.

3.6.2.1. Ateliers, Masters et Salon

L'idée d'une éducation du goût sur une base permanente en Italie a émergé en 1994 avec la mise en place d'ateliers du goût lors de l'exposition Vinitaly à Verona (Petrini 2002 : 77). Les ateliers donnent la chance aux membres de Slow Food d'examiner attentivement un aliment ou un breuvage dans un cadre autre que celui de la maison ou du restaurant. Les participants apprennent à juger de la saveur et du goût de façon critique afin de devenir plus conscient de l'impact sensoriel de la nourriture. L'approche est directe, les participants sont assis à des tables où des experts (sommelier, affineur fromager, pâtissier, saucissier, restaurateur, etc.) prennent la place des professeurs et invitent à scruter, toucher, sentir, goûter tout en fournissant des informations pratique sur comment ces produits ont été fabriqué, mis sur le marché.

The workshops are a return to the senses and the analytical spirit, against the authority of books and merchandises, newspapers and advertising (...) The success of the formula demonstrates how the new gastronomic cultures embodies a strong didactic thrust, aimed at getting to know food, and a demand for discipline, to bring order to the disorder of what is commercially available (Petrini, 2002: 77).

Après les ateliers vient le *Master of Food*, initiative nécessitant apparemment le plus d'organisation de tous les projets jusqu'alors entrepris par le mouvement. Dans le cours d'une année, plus de mille professeurs et coordinateurs sont impliqués dans le projet et plus de 30 000 membres assistent aux cours. Sur le site Internet de Slow Food on peut voir les grandes lignes du contenu de 17 cours touchant les sujets comme le vin, la viande, la bière, la café, le thé, les spiritueux, les techniques de cuisines, les céréales, les huiles, le poisson, etc.

L'événement Slow Food qui reçoit le plus d'attention et de reconnaissance mondialement est sans doute le *Salone del Gusto* (Salon du goût) de Turin en Italie, ou le *Woostock* des gourmets (Krol,

2002). Slow Food organise cet événement depuis maintenant six ans. Il s'agit de plusieurs jours durant lesquels on peut assister à des séminaires, des cours et des dégustations de vins rares, fromages artisanaux, chocolat, bière, etc. Selon le Newsletter français *l'Escargot*, c'est la plus grande démonstration biannuelle alimentaire italienne où sont présentés plus de 550 producteurs de vins et de nourriture. Le Salon 2002 a accueilli plus de 140 000 personnes: “ *The Salone has become an almost obligatory event for thousands of the world's most important restaurateurs and wine and food importers, and has provided an international market to hundreds of small producers whose goods, until recently, rarely left their village or region*” (Stille 2002).

Enfin, Slow Food prévoit l'ouverture de l'université des sciences gastronomiques en septembre 2004 : “...an international center at the service of all those who are working to achieve a new agriculture, the maintenance of biodiversity and an organic link between gastronomy and agrarian sciences”²⁰. Ce programme de baccalauréat s'étend sur trois ans et comprend des stages pratiques à chaque année. Des cours de sociologie, d'anthropologie, d'histoire, d'agriculture et d'économie sont prévus durant la première année et les deux années suivantes servent de spécialisation. Deux options sont proposées, une en science de la gastronomie et des communications (journalisme, enseignement, écrivain) et l'autre porte davantage sur l'administration (commercialisation de la nourriture, restauration, tourisme). Une maîtrise d'une année est également offerte pour ceux qui auront complété les trois années du programme. Pour la première année, 60 étudiants seulement seront admis. Les cours seront donnés en italien et en anglais.

For two centuries, gastronomy was the special preserve of dilettantes, but today it aspires to levels of quality that transcend

²⁰ Source: www.slowfood.com

mere health prerequisites, production standards and recommended levels of consumption. Nobody has taught it to date in Europe – our University will be first to do so. Far from being opposed to scientific learning, the future University for gastronomes will supplement it with humanistic content and expand it with sensory and linguistic education, with the study of terroirs and artisans, with the history of various kinds of foods and how they are prepared in the kitchen (Source : www.slowfood.com).

3.7. D'écologiste-gastronome à foodie-conscientisé

Comme le précise une membre fondatrice d'un convivium aux États-Unis, les différences entre les convivia américains dépendent en grande partie des objectifs et intérêts de ses fondateurs. La structure de Slow Food a l'avantage (ou le désavantage) d'être très flexible, reflétant d'abord et avant tout les intérêts de ses membres fondateurs.

I think the biggest challenges are that each convivium has a very personal quality to it. It tends to reflect the leaders main interests. Some convivial are very “organic” and focused on farmers, others being in a more cosmopolitan setting are more focused on different cultures food sources, some, like mine, have a strong wine educational component, others insist on doing only “extremely affordable” events...Really, each convivium has it's own flavour driven by it's leadership and influenced by what it's membership wants (Entrevue no 14).

Depuis le début de ses activités, le convivium Slow Food Québec, privilégie dans ses activités la formule conférence-repas. La popularité de ces événements, ainsi que le propos du mouvement, attire en majeure partie une clientèle composée à majorité de « Foodies ». Cette expression est utilisée dans le présent contexte pour décrire les personnes, hommes et femmes éduquées et travaillant dans des milieux diversifiés, qui portent un intérêt particulier à la cuisine et à l'alimentation en général. Ils aiment manger, aller dans les restaurants, fréquenter des marchés publics et des boutiques spécialisées et encouragent la production locale. Ils peuvent être dans la trentaine, la quarantaine, Baby Boomers, retraités et correspondent à la nouvelle vague de

consommateurs conscientisés, qui s'interrogent sur la provenance de leurs aliments et les conditions dans lesquelles les produits ont été conçus. Une autre partie de la clientèle est composée de spécialistes de l'alimentation comme des restaurateurs, producteurs, transformateurs, distributeurs, nutritionnistes, membres de la presse gastronomiques, journalistes, etc. Ils sont les ambassadeurs des tendances alimentaires et nutritionnelles. Ils sont ceux qui inspirent les *Foodies* et popularisent certains produits ou manière de faire. Slow Food Québec attire peu de jeunes et de militants engagés comme le mouvement écologique Greenpeace pourrait en attirer par exemple.

D'après mes observations, Slow Food, à l'image du plusieurs mouvements sociaux, tend à se développer d'abord dans les grandes villes, qui sont, la plupart du temps, éloignées de la réalité des producteurs dont la mission internationale vise justement à aider et faire connaître. À titre d'exemple, le convivium actuel Slow Food Québec, avec en grande partie des activités de type « repas-conférence », fait partie de ceux qui se consacrent davantage à la découverte des produits de qualité d'ici et d'ailleurs, attirant du même coup une clientèle essentiellement urbaine et gastronome. En général, il semble que le phénomène Slow Food en Amérique appelle davantage aux urbains-consommateurs qu'aux paysans-producteurs comme en Italie, où le mouvement a pris ses racines dans une zone rurale. En se concentrant plus dans les villes, Slow Food se détache quelque peu de sa vocation militante pour favoriser la découverte de produits et aliments de haute qualité souvent peu accessibles ou inconnus de la classe moyenne et la population en générale. Ses activités sont par ailleurs souvent trop dispendieuses pour rejoindre des jeunes ou des personnes ne possédant pas les ressources financières nécessaires.

Le genre d'activité de Slow Food Québec qui attirent le plus de gens sont celles sur les cuisines et

produits ethniques spécifiques. Par exemple, une journaliste et écrivaine membre de Slow Food a donné une conférence sur les produits siciliens dans le restaurant de son frère, situé à Outremont (activité 12). Cet événement coïncidait également avec la sortie de son livre sur les produits siciliens. Le défi gastronomique était grand. Il s'agissait de servir près de 70 personnes en même temps un repas entièrement composé de produits typiquement siciliens. D'après plusieurs commentaires, il sera plus ou moins bien relevé, surtout en ce qui concerne la cuisson et la préparation de certains plats. Elle aura permis à une auteure de faire connaître son livre de cuisine sicilienne aux membres de Slow Food Québec. Une autre des activités qui a eu du succès au niveau de la participation fut celle sur la cuisine vietnamienne organisée au restaurant Café Soy (activité 15). Les organisateurs ont même dû refuser des participants tant l'intérêt était grand, d'autant plus que l'activité avait lieu en dehors du local habituel de l'ITHQ. La réalité multiculturelle de Montréal était mise en valeur. Elle est venue souligner le fait que beaucoup de Montréalais et Montréalaises ont l'occasion de goûter à toutes sortes de cuisines ethniques mais bien peu connaissent l'histoire, les coutumes et les variations régionales derrière celles-ci. Une autre activité de Slow Food Québec qui a été particulièrement appréciée des participants fut celle sur le fonctionnement d'une chocolaterie équitable, Valrhona (activité 8). Pour la somme de 50\$, les membres et non-membres de Slow Food présents à cet événement ont eu droit à une conférence sur le chocolat équitable par le vice-président de la compagnie Bernard Duclos, un film sur une usine de fabrication du chocolat au Venezuela et un repas entièrement à base de chocolat équitable Valrhona. La convivialité était à l'honneur, le jovial M.Duclos a eu droit à un très bel accueil de la part des organisateurs ainsi que des participants. Les participants semblaient satisfaits du rapport qualité-prix et des informations reçues par les conférenciers. Une autre activité sur le chocolat et les piments (activité no 21) a été très populaire, d'autant plus que celle-

ci se déroulait dans une nouvelle formule de restaurant à Montréal.

Le choix des activités Slow Food Québec reflètent ainsi les modes ou les courants alimentaires actuels, comme en démontrent les activités qui concernent le commerce équitable, l'alimentation et la culture biologiques, les produits du terroir, italiens, fermiers, artisanaux, « authentiques » et québécois. L'intérêt des membres pour ces thèmes est palpable notamment d'après le taux de participation à ces activités. Toutefois, cet intérêt ne rejoint qu'une classe de gens déjà sensibilisée à ces nouveaux aspects de l'alimentation. L'agriculture et les problèmes auxquels doivent faire face les producteurs ne sont pas des thèmes sujets à débat ou à activité. Les membres urbains ne sont pas très concernés ni conscientisés à toute la problématique entourant l'agriculture québécoise. Ce manque de positionnement par rapport à certains enjeux de la production agricole influence peut-être également le fait que Slow Food Québec ne profite pas de la crédibilité des experts en alimentation tels que les journalistes.

En effet, Slow Food Québec, convivialement d'origine urbaine, ne va pas assez à la base de ce qui a rendu la crédibilité au mouvement en Italie, i.e. les producteurs. Au fil de mes entrevues, je me suis rendue compte que les personnes plus engagées politiquement sur les sujets de l'agriculture ou de santé publique sont déçues par le non positionnement du mouvement jusqu'à ce jour sur des problèmes sociaux tels que l'étiquetage, le lait cru, les OGM, etc. À titre d'exemple, on dit que Slow Food n'est pas assez revendicateur et dénonciateur des problèmes liés à la politique d'agriculture québécoise.

Slow Food Québec oscille entre un mouvement qui pourrait avoir le rôle de lobbyiste et un mouvement qui se perd dans ses structures. Il faut chercher à parler des aliments qu'on va perdre et non ceux qu'on a perdu. Slow Food Québec est comme un groupe qui sert à servir les intérêts des bourgeois. En Italie, le mouvement s'adresse

d'avantage aux paysans et producteurs. On ne cherche pas assez ici à rencontrer les producteurs, on parle trop des produits importés. Il faudrait se concentrer à définir les termes qui régissent nos lois. (...) Le mouvement Slow Food devrait aller davantage aux bases en premier, et de là il pourrait devenir plus fort. Par exemple, il reste une compagnie d'eau au Québec, SF devrait peut-être s'y intéresser...Il manque de ralliement entre les petits producteurs, il faut leur créer une plate-forme pour qu'ils puissent s'exprimer (Entrevue no 8).

En majorité, les individus qui fréquentent les activités de Slow Food sont surtout sensibilisés à l'importance de maintenir une bonne alimentation et d'encourager ce qui se fait localement. Les membres de Slow Food Québec sont davantage orientés vers la découverte du goût et des produits que vers les enjeux remettant en question le système alimentaire occidental actuel. De plus, les gens qui gravitent autour de Slow Food Québec sur une base irrégulière ont beaucoup d'attentes envers le mouvement mais hésitent à s'impliquer. À la différence de l'Italie, le Québec n'a pas de tradition d'affiliation à des groupes et des associations. Ils ont peu de temps à consacrer à une cause sociale peu engagée socialement et politiquement. Le problème d'implication se reflète aussi au niveau du conseil exécutif. Certains membres en font plus que d'autres, rendant ainsi les charges de travail lourdes et inégales, ce qui a poussé le comité à se réorganiser au début de l'année 2003.

À plusieurs reprises, le conseil de Slow Food Québec a manifesté le désir de faire partie du discours politique québécois et appuyer des positions telles la production biologique, le développement de l'agriculture durable, l'étiquetage des OGM, etc. Toutefois, la tentative de Slow Food Québec d'organiser un événement favorisant le débat sur ces questions a échoué, notamment par le faible taux de participation à l'événement prévu avec le leader du mouvement de l'*Union Paysanne*. L'annulation de cet événement (tableau...) me porte à croire que les membres de Slow Food ne sont pas encore assez intéressés à débattre sur des questions

d'agriculture et de production à petite échelle. Pourquoi cela? Peut-être parce que le public de Slow Food à Montréal est pour le moment essentiellement urbain et ces questions les concernent moins directement que les agriculteurs et producteurs qui ne restent pas au centre-ville de Montréal.

Le parcours stratégique de Slow Food Québec a été au début de recruter des membres en organisant des activités ayant une formule particulière, soit celle des repas-conférences. Pour certaines de ces activités, Slow Food Québec a eu une bonne couverture médiatique, particulièrement au début de sa fondation. Je pense entre autres à la première activité du calendrier 2001-2002 de Slow Food Québec. Cet événement sur le sirop d'érable biologique a été couvert entre autre par le Journal de Montréal dans la section *Société*, qui lui a consacré une page complète. De plus, d'après les participants que j'ai interrogés et qui étaient présents à cet événement, le côté à la fois informatif et pratique de la conférence, suivie d'une dégustation, fut particulièrement apprécié des membres et des autres personnes venues assister à cette activité. Les orateurs provenaient du milieu de la recherche, Jacinthe Fortin du Centre de Recherche et du développement sur les aliments à Agriculture Canada, et le microbiologiste Luc Lagacé, du Centre de recherche en acériculture (ACER). L'originalité de cet événement se trouve dans le fait que les orateurs ont cherché à expliquer les différents facteurs tels que les régions et les méthodes de production susceptibles d'influencer le goût des produits de l'érable.

Un autre événement qui a particulièrement attiré l'attention des médias a été la conférence d'un passionné de tomates, Jean Blouin, au mois de septembre 2002 (activité 7). Cultivant pour son plaisir plus de 130 espèces de tomates, cet amateur est parti de la région de Québec avec quelques échantillons de tomates rares afin de les faire découvrir et déguster aux personnes de Slow Food

Québec présentes. Plusieurs des membres interviewé(e)s ont décrit cette activité comme étant très stimulante et pertinente à la mission Slow Food qui cherche à préserver la biodiversité alimentaire.

Malgré ces exemples d'activités, Slow Food Québec souffre toujours d'un problème de crédibilité auprès de la presse montréalaise. Comme plusieurs mouvements sociaux québécois, le convivium québécois aimerait davantage faire parler de lui dans les médias. C'est d'ailleurs en m'intéressant à Slow Food que j'ai découvert l'existence d'autres mouvements sociaux en lien avec la philosophie Slow Food. J'ai remarqué, en étant invitée comme représentante de Slow Food Québec au deuxième congrès national de l'Union Paysanne (UP) que les mouvements sociaux québécois étaient très peu représentés dans les médias. L'UP, et son leader Roméo Bouchard, est sans doute l'organisme qui, selon moi, reçoit le plus d'attention de la part des médias écrits et radiophoniques jusqu'à ce jour. À Montréal, Équiterre est un autre organisme dont on entend de plus en plus parler, notamment grâce à leur projet de campagne de sensibilisation par les médias sur l'alimentation biologique et le commerce équitable. Comme ces organismes tentent tant bien que mal à se créer une place au sein de la société québécoise, l'affiliation avec d'autres mouvements semblent trop difficile à coordonner.

De plus, à Montréal, plusieurs adoptent la philosophie Slow Food sans faire partie du mouvement. Tel le cas d'un chef montréalais qui ne ressent pas le besoin de s'associer avec quelconque mouvement en vogue: « *Ce n'est pas parce qu'un mouvement existe qu'on doit nécessairement se lier à celui-ci* ». Il dit que son travail l'amène naturellement à suivre la philosophie de Slow Food en travaillant avec les producteurs d'ici et encourager les produits de qualité. Depuis le début de sa formation, le convivium montréalais a tenté plusieurs stratégies

afin de promouvoir l'inscription de membres. Comme Slow Food se veut une organisation à but non lucratif et ne rassemble que des bénévoles, convaincre les participants à un événement Slow Food Québec de devenir membre n'est pas une chose facile. Les organisateurs sentent l'intérêt de la population montréalaise à l'égard du mouvement mais remarquent également une réticence à s'engager dans des groupes où tu as un prix d'adhésion annuel (90\$) sans réels bénéfices (excepté pour trois magazines *Slow* dans une année). De plus, les gens de la ville sont occupés. S'ils ne sont pas disponibles pour l'activité qui se tient une fois aux deux mois, ce n'est pas très rentable de payer un tel prix pour adhérer au mouvement. Comme dirait le plus jeune des membres du comité exécutif :

Même si des amis partagent le même point de vue, ils n'iront pas s'inscrire au coût de 90\$ pour recevoir une revue aux six mois. Ici on a peur de s'engager et peur d'être affilié à des mouvements. C'est le même type de comportement en politique, on n'aime pas trop afficher ses couleurs. On voudrait aussi parfois qu'il y ait plus de structure dans le mouvement mais en même temps on est anti-structure (Entrevue no 12).

Si on se réfère au tableau général des activités organisées par Slow Food Québec, deux visaient principalement au recrutement des membres (activités 17 et 22). La plupart des activités visent d'ailleurs à recruter des membres notamment par le discours que donne le principal organisateur d'un événement (que ce soit le président ou tout autre membre du comité exécutif). De plus, des articles publiés dans des revues (voir Bélanger et Watiez, 2004 ; Huot, 2003 ; Barlow, 2003 ; Vallières, 2003 ; Desjardins, 2003 ; Gagnon, 2003 ; Kayler, 2003) et qui touchent directement ou mentionnent Slow Food Québec comptent parmi les stratégies du comité exécutif de faire parler du mouvement. Des conférences sur Slow Food ont même été données car une demande de la part des nutritionnistes avait été sentie. Enfin, la participation du Président Paul Caccia à l'émission *Choix de Sophie* et *Cuisinez avec Jean Soulard*, la mention de l'existence de Slow

Food à l'émission culinaire québécoise *à la di Stasio* correspondent tous à des efforts notables du mouvement Slow Québec pour se faire connaître et par la même occasion, aller chercher des membres. Toutefois, malgré ces actions concrètes, les médias couvrent encore trop peu les événements organisés par Slow Food Québec dans la presse, à la radio et à la télévision.

3.8. Conclusion

Ce chapitre a servi à examiner plus en détails d'où venait le mouvement Slow Food, en quels termes il se définissait, quelle était la philosophie derrière ses différents projets, etc. Il s'agissait également d'en savoir plus long sur la formation du convivium à Montréal et le genre d'activités et de clientèles que le mouvement produisait. Parmi toutes les informations mentionnées, il faut retenir que Slow Food fait partie d'une tendance qui va à l'encontre du phénomène fast food et de la McDonaldisation. Comme le sont les courants faisant la promotion d'une alimentation biologique, végétarienne favorisant le commerce équitable, l'attrait pour Slow Food démontre une prise de conscience au sein d'une strate de la société qui est concernée par les bienfaits d'une certaine éducation alimentaire. En ce sens, Slow Food, et son souci pour les aliments qui ont bon goût, s'adresse à une catégorie de gens spécifique, une nouvelle race de consommateurs qui s'intéressent aux différents aspects entourant la production d'un met ou d'un aliment.

Slow Food s'est vite répandu à la grandeur de la planète. Pour certains, il suggère des pistes intéressantes à suivre pour l'avenir et l'éducation au goût des jeunes face au phénomène grandissant et inquiétant qu'est le Fast Food. Pour d'autres, il n'amène rien de nouveau et son nom traduit une attitude particulièrement anti-américaniste et eurocentrique.

All over America, a network of small-scale farmers and greenmarkets has been offering an alternative culture to Slow Food

food-type food to millions of consumers who've never heard of Slow Food. But I'm willing to forget about the irritating and unnecessary anti-Americanism explicit in a European movement with a mocking American name (always in English, whatever the country) and a history based on the idea that fast food is a plague brought from America in the 20th century just as Columbus's sailors brought syphilis in the 15th. I just don't think Slow Food offers Americans anything they don't already have – except a view of themselves through distorting European lens (Sokolov, 2003).

Je partage l'opinion de Solokov quant à la tendance du mouvement à être italophile. D'ailleurs, dans la préface du livre de Petrini écrite par le professeur de littérature Albert Sonnenfeld, un des défis stratégiques de Slow Food (malgré son nom anglophone!) de « délatiniser » les termes organisationnels de Slow Food tels que convivium et Presidia (dans le cas français, ce dernier a été traduit par Sentinelle) afin de parvenir à l'objectif d'une certaine universalité du mouvement. De plus, même si la structure des convivia est très flexible, le cadre de fonctionnement de l'organisation internationale demeure très « à l'italienne » comme l'a remarqué le président de Slow Food Québec lors de sa participation au Congrès international, s'étant déroulé en majeure partie en italien. Également lié au caractère italophile de l'association internationale, Slow Food Québec éprouve de la difficulté à établir sa propre identité. Des solutions ont été suggérées pour palier à ce problème comme celle de développer son propre site Internet contenant des informations sur les produits des régions, des producteurs, ou encore sur la saisonnalité et la territorialité des produits du terroir du Québec. Slow Food Québec pourrait aussi être associé avec une action, à une activité ou à un produit en particulier. Puis, comme nous l'avons vu précédemment, Slow Food Québec pourrait s'activer à recruter des Sentinelles pour les deux produits québécois inscrits à l'Arche du goût.

Enfin, est-ce que Slow Food correspond au Greenpeace de la gastronomie? En ce qui concerne le mouvement à Montréal, il est clair que les activités organisées par le convivium ne s'adresse pas

à toutes les clientèles. Les événements sont dispendieux et sont orientés vers la découverte du goût et de la qualité. En théorie cependant, le message s'adresse à tout le monde. Si le mouvement continue à vouloir trop séduire la catégorie des spécialistes de l'alimentation en se voulant à l'avant-garde des dernières découvertes en matière de produits importés, le mouvement risque d'être étiqueté davantage comme mouvement élitiste. Tel est le cas par exemple avec le mouvement américain Oldways Preservation and Exchange Trust (www.oldwayspt.org) qui fait une promotion similaire d'un retour aux arts traditionnels de cuisiner et de socialiser autour de la nourriture. Il vise plus particulièrement les chefs et la haute-gastronomie que les consommateurs. Or, Slow Food Québec n'aime pas être catégorisé comme mouvement élitiste, même si la définition de *foodie* implique un certain élitisme qui n'est pas péjoratif.

La démarche de Slow Food Québec n'est pas encore claire quant à sa contribution à une meilleure qualité de vie et à la prévention de la santé nutritionnelle par l'éducation des jeunes au goût. Elle a besoin de convaincre le gouvernement afin de profiter de quelques subventions pour faire avancer ses projets et encourager ses bénévoles.

CHAPITRE 4

PATRIMOINE ALIMENTAIRE ET NOTION DE TERROIR AU QUÉBEC

Le terroir est un élément issu des contraintes géo-environnementales jumelées à un savoir-faire donné. Slow Food devrait s'appliquer à conserver et mettre en valeur ces patrimoines culinaires (Entrevue no 6)

L'engouement pour le terroir depuis environ une dizaine d'années s'observe dans plusieurs sphères des domaines agro-alimentaires et touristiques. Dans les chroniques culinaires que l'on retrouve dans les journaux et à la télévision, le terme terroir trouve au Québec des adeptes autant chez les amateurs de vins ou parmi les connaisseurs tels les restaurateurs, qui sont fiers d'en faire l'utilisation. Également sur nos étagères d'épicerie ou de boutiques spécialisées, les produits du « terroir » (ou régionaux ou fermiers) atteignent une notoriété qui se veut de plus en plus reconnue internationalement, tel est notamment le cas pour les fromages. L'industrie du tourisme en fait aussi l'utilisation afin d'attirer des gens dans certaines villes qui sont associées à des produits typiques d'une région comme en témoigne cet article de Sylvain Desmeules (2002): « La cuisine du terroir au sommet : Le Grand Buffet des saveurs célèbre la gastronomie de Charlevoix ». De plus, certains événements comme le SIAL 2002, le Salon International de l'Alimentation, qui cherche à refléter les préoccupations alimentaires quotidiennes des sociétés contemporaines, leur a consacré une place de choix dans son espace « Tendances et Innovation » (Krol, 2002). Bien que le terme « terroir » ait gagné de la popularité depuis quelques années, en Europe et plus tard en Amérique du Nord, sa définition et ses diverses symboliques restent encore méconnues et mal interprétées car elles ont fait peu l'objet d'études, et ce, particulièrement en

Amérique du Nord.

En France, plusieurs études démontrent que la notion de terroir, en gastronomie ou dans l'agro-alimentaire, correspond à un nouvel axe de valorisation dans le contexte actuel de mondialisation (Poulain, 2002; Pitte, 2000; Bérard et Marcheney, 2000, 2002). La production d'aliments et de boissons bénéficiant d'un label de type « AOC » (Appellation d'Origine Contrôlée), aujourd'hui répandue à l'échelle européenne, correspond pour certains au « meilleur antidote contre les effets ravageurs d'une mondialisation non maîtrisée » (Pitte 2001 : 503). La mondialisation génère des contre-effets, des contre-courants, induit des formes de résistances qui passent par la mise en avant des spécificités locales (Bérard et Marchenay, 2000 : 191). Les spécificités locales prennent la forme de produits et de cuisines du terroir. Dans le contexte actuel de mondialisation, les traditions alimentaires deviennent des lieux de résistance culturelle, particulièrement en Europe, où un système de réglementation protège un produit dont « les qualité ou les caractères sont dus au milieu géographique comprenant des facteurs naturels et des facteurs humains » (Bérard et Marchenay 2000). À l'ère de la mondialisation, nous sommes d'avis que le domaine alimentaire subit non seulement des mouvements de délocalisation de la production et de la distribution mais également de relocalisation à travers des particularismes locaux (Poulain, 2002). Dans ce contexte, le terroir et la valorisation des traditions alimentaires locales consistent en des lieux de résistance identitaire en Europe et de plus en plus ailleurs dans le monde.

Mon terrain de recherche au sein du mouvement Slow Food Québec m'a amenée à me questionner sur la tendance actuelle à la consommation de produits de fabrication artisanale ou traditionnelle, ainsi qu'à la valeur symbolique des produits du terroir « québécois ». Le Québec est par ailleurs présentement en voie de créer deux nouvelles appellations, soit celles des

« produits du terroir » et des « produits fermiers ». Qu'en est-il du terroir au Québec ? Comment se manifeste-t-il à la fois dans la matière et dans les habitudes des gens? Comme l'implantation du mouvement Slow Food à Montréal contribue à faire connaître, à valoriser et à protéger les particularités locales qui possèdent une histoire et une identité culturelle propre, je me suis demandée en quoi la philosophie de Slow Food peut jouer un rôle quant à la façon de valoriser et de préserver le patrimoine alimentaire québécois.

4.1. Patrimoine alimentaire québécois?

C'est durant la première moitié du 19^{ième} siècle, qu'on assiste, spécialement à Montréal et à Québec, à la multiplication de cafés et tavernes où l'on sert à manger ainsi que des clubs privés composés, pour la plupart, de riches marchands et hauts fonctionnaires britanniques (Lafrance et Desloge, 1989). Dès la deuxième moitié de ce même siècle, plusieurs de ces établissements s'attribuent le titre de restaurants. Le début de la gastronomie au Québec combiné avec le foisonnement des tavernes et des clubs privés, agrandit le fossé qui sépare l'élite de la petite bourgeoisie. C'est également à cette époque que la cuisine « canadienne » trouve son identité selon Lafrance et Desloges (1989). Cette cuisine est fortement enracinée dans la tradition française de la première moitié du 18^e siècle et aux pratiques culinaires anglaises et américaines. Toujours selon ces auteurs, une cuisine dite « nationale » canadienne est maintenant codifiée avec la parution en 1840 du livre de recette de la « Cuisinière canadienne » suivant l'influence des livres de l'américaine Amelia Simmons *American cookery* (1796) et du Français Varenne en France *Le cuisinier français*. Cette cuisine nationale ne correspond toutefois pas à la cuisine traditionnelle québécoise mais consiste plutôt, selon Lafrance et Desloges (1989), en un manuel de cuisine destiné à la ménagère québécoise ainsi qu'au grand public, dans la tradition des livres de

cuisine bourgeoise française et de la *Domestic economy* anglo-saxonne. Ce livre fait la « canadianisation » de 22 recettes de « terroir » (pâté de patates, pâté de porc frais, ragoût de pattes de cochon, etc.). La « canadianisation » de ces recettes fait partie d'un processus plus large de démocratisation de la gastronomie, engendrant une diminution des contrastes entre l'alimentation saisonnière et l'alimentation quotidienne d'une part, et entre la cuisine de l'élite et la cuisine quotidienne d'autre part. La canadianisation de la cuisine reflète également l'influence américaine quant au désir d'assimilation des immigrants par l'élimination de certains particularismes et spécificités ethniques dans les livres de cuisines. Moins radicale qu'aux Etats-Unis, le Québec continua de garder ses particularismes régionaux hérités de leur descendance française. Nous pouvons toutefois observé une évacuation complète de la souche amérindienne dans la culture alimentaire et culinaire québécoise, étant pourtant la culture de base, celle qui est ancrée dans le territoire.

En hôtellerie, à Montréal de la fin du 19^{ième} siècle, on remarque également un essor significatif inspiré des modèles de Paris et de New York :

Somme tout, à l'exception des entrées plus diversifiées et raffinées, le menu des banquets dans le dernier quart du siècle est figé, fortement influencé par la tradition hôtelière américaine, la cuisine française internationalisée et les canons de la cuisine anglaise de l'époque (Lafrance et Desloges, 1989 : 134).

Les pratiques culinaires, que ce soit en gastronomie ou dans la sphère domestique sont « démocratisées », notamment grâce à une plus grande diffusion de livres et de guides de cuisine à la portée de tous et au développement de l'industrie hôtelière au 19^{ième} siècle en Europe (Mennell, 1985). L'accès à plusieurs types d'aliments autrefois accessibles qu'à une seule classe de gens est facilité, notamment grâce au processus de délocalisation de la production et de la

distribution alimentaires. Au Québec, les livres de cuisine de référence tel celui de Jehanne Benoît, qui mélangent les traditions culinaires surtout française et anglaise (les méthodes amérindiennes ne sont pas spécifiées même si l'influence de celles-ci sont perceptibles), ont contribué à établir les bases de l'alimentation domestique de toute une génération. Ils ont permis de faciliter aux femmes qui ont plus ou moins reçu d'enseignement culinaire familial le moyen de cuisiner plus efficacement et rapidement. Parallèlement à cela, les produits surgelés et transformés font leur apparition en même temps que les femmes entrent sur le marché du travail, se détachant de plus en plus du rôle traditionnel de femme au foyer.

On a eu Mme Benoît, l'encyclopédie dans les années 60, elle a joué un grand rôle, elle est déjà oubliée, les jeunes ont oublié son existence. Elle a eu une formation européenne. Après on a eu Monsieur Bernard, influence française, a joué un grand rôle dans la gastronomie ici. Il y a eu un creux après la fermeture de son école, 85-90. Toute une génération n'avait plus accès à des cours de cuisine. On ne leur offrait rien. Ça a recommencé avec l'Académie Culinaire de Montréal (Entrevue 5).

Les traditions culinaires familiales disparaissent de plus en plus car elles sont moins transmises par les mères aux générations suivantes. Parallèlement, les chefs, pour la plupart des hommes, arrivent de France ou d'un peu partout d'Europe et ouvrent leur propre restaurant surtout dans les villes de Québec et Montréal. Ils pratiquent surtout une cuisine française, mettent peu d'emphasis sur les produits locaux et rejoignent spécialement une petite élite qui a les moyens de se payer des soupers au restaurant. Puis, les chefs d'ici sont amenés dans leur éducation à voyager et reviennent avec l'idée d'exploiter dans leur cuisine davantage les ressources alimentaires régionales disponibles selon les saisons. Si bien que, dans les années 80, tout en suivant les courants et tendances culinaires européennes, quelques acteurs du milieu alimentaire sont d'avis qu'il est nécessaire de classifier la cuisine québécoise en particularités régionales, tout comme

c'est le cas de la France et de l'Italie par exemple. Ce projet correspond également à une façon d'encourager les restaurateurs à renouer avec les traditions québécoises, de manière à favoriser l'émergence d'un nouveau style de cuisine régionale, celui-ci plus allégé et plus varié que l'ancien modèle. De plus, cette régionalisation de l'alimentation et ce « retour » à la tradition locale fait également suite à document émis par l'ITHQ (l'Institut de tourisme et d'Hôtellerie du Québec) à la fin des années 80 qui dénonçait les excès de la Nouvelle cuisine²¹ (par exemple la Sole de Douvres aux Kiwis) et plaidant l'utilisation d'aliments frais et produits localement dans les restaurants (Behr 1990). Ainsi avec l'aide du gouvernement, il s'agissait d'établir une cuisine régionale pour chacune des douze régions du Québec en faisant l'utilisation d'ingrédients locaux. Le journaliste et écrivain américain Edward Behr a exploré ce phénomène:

At first the idea was apparently not taken seriously. But Louise Beaulne said last summer, "It has changed in the last six months." She and her husband were clearly excited. It' will be a cuisine that will look like us." Chefs will have expert knowledge of their local products, and from them, with talent and imagination, their individual styles will emerge (Behr 1990: 17).

Ambitieux, ce projet de développement de cuisines régionales québécoises distinctes s'est concrétisé par la publication d'un livre de recette : Cuisine traditionnelle des régions du Québec.

En collaboration avec l'ITHQ, plus de 30 000 recettes familiales ont été compilées, puis classées

²¹ Plusieurs définitions sont attribuées à la Nouvelle cuisine. Ici, nous faisons référence à un mouvement qui a émergé en France dans les années 60, révolutionna la cuisine française traditionnelle codifiée. La Nouvelle Cuisine a eu un succès international immédiat mais revêt aujourd'hui une connotation négative. Les chefs associés à cette cuisine sont Paul Bocuse, Jean et Pierre Troisgros, Alain Chapel et Michel Guerard, qui sont devenus aujourd'hui les symboles d'une nouvelle tradition culinaire par des journalistes tels que Henri Gault et Christian Millau. Les principales caractéristiques de cette cuisine concernent la fraîcheur et la qualité, les plats offerts sur les menus ne sont pas nombreux (pour assurer leur fraîcheur quotidienne) et changent souvent. Parce qu'ils cherchaient la qualité, les chefs étaient attirés de plus en plus par des produits exotiques et inhabituels. Le style de présentation démontre une influence marquée japonaise, les aspects santé du discours nutritionnel à la mode des années 60 rendent les portions plus petites et les fonds de sauce plus légers, de nouvelles techniques culinaires sont mis à l'œuvre (méthode sous-vide, four à vapeur) tandis que d'autres refont surface (cuisson en croûte de sel et cuisson à la vapeur) (Source : Jean Philippe Derenne dans Katz, 2003 : 569-572).

selon les 18 régions touristiques du Québec. Les recettes retenues ont toutes été expérimentées et soumises à des comités régionaux composés de personnes de l'association touristique régionales, d'associations féminines, d'associations locales des hôteliers et restaurateurs, de fédérations d'histoire, d'artisans, de gens des médias et, dans certains cas de chefs connus. Une de mes informatrices a été chargée d'enseigner les cuisines régionales du Québec à l'ITHQ. Lorsqu'elle s'informait afin de trouver des exemples d'une spécificité pour chaque région, on lui répondait: « On est en train de l'inventer ! ».

En mobilisant plusieurs personnes du milieu agro-alimentaire et gastronomique, le projet des cuisines régionales encourage plusieurs chefs dès le début des années 90 à avoir recours, et même à se vanter d'utiliser des produits régionaux issus des traditions locales québécoises. L'influence de la gastronomie traditionnelle française s'estompe pour faire place à des cuisines internationales et du marché dans lesquelles plusieurs produits du terroir dans les menus de plusieurs restaurants de Québec et de Montréal. Certains vont même jusqu'à parler de l'émergence d'un nouveau mouvement culinaire au Québec:

Ces dernières années pourtant, un nouveau mouvement est né : une cuisine de terroir faites d'ingrédients locaux plutôt que de recettes locales. Le chef-patron du Toqué! à Montréal, Normand Laprise, et le chef des cuisines du Château Frontenac à Québec, Jean Soulard, en sont les pionniers. (Chatto, 2001).

Ce nouveau mouvement culinaire dont parlent quelques journalistes consiste en une 're-visitation' des produits régionaux selon les saisons et correspond à plusieurs principes que l'on trouve dans la Nouvelle cuisine. En 1990, le chroniqueur gastronomique américain Edward Behr parcourait le Québec afin de découvrir une cuisine authentique canadienne-française. Au lieu des restaurants traditionnels servant des mets comme la tourtière, soupe aux pois, ragoût de pattes de

cochon ou des cretons, Behr découvre des restaurants servant des recettes inspirées des courants contemporains de la cuisine internationale, des restaurants ethniques, des chaînes de fast food et des cantines typiques d'Amérique du Nord. Les recettes traditionnelles québécoises associées au patrimoine culinaire ne figurent pas au menu des grands restaurants québécois. Cette cuisine est en effet trop lourde, non adaptée au style de vie d'aujourd'hui. La nostalgie d'un passé culinaire cherche aussi à se renouveler par la Nouvelle Cuisine dans le paysage alimentaire québécois.

Moi je pense que la cuisine québécoise est reléguée à de vieux souvenirs, des souvenirs poussiéreux dont personne n'a envi de se rappeler trop trop car cette cuisine là, c'est une cuisine rustre d'une part, et d'autre part c'est une cuisine qui n'est pas faite pour le genre de vie qu'on mène (Entrevue no 1).

Bien que des chefs d'origine québécoise utilisent de plus en plus des produits locaux dans les restaurants de Québec et de Montréal, on ne se permet pas vraiment de parler d'une gastronomie « québécoise ». Les tendances culinaires au Québec comme dans le reste du monde occidental, privilégient la tradition, la typicité et l'authenticité.

Les nouveaux chefs vont réinventer une cuisine nouvelle que moi j'appelle une cuisine de chef, ce n'est pas de la cuisine québécoise. Normand Laprise ne fait pas de la cuisine québécoise, il fait de la cuisine québécoise dans le sens qu'il vit ici mais excusez-moi mais au Québec il n'y a pas de foie gras, le foie gras est arrivé ici en tant que pratique gastronomique des années 90s. Culture gastronomique c'est quelque chose qui a des racines, tsé nous autres nos racines c'est des plats de campagne de paysans, de gens qui travaillaient dur dans un environnement hostile ou on connaît pas grand-chose. On mettait les patates, les carottes et les navets dans un caveau, ils restaient là l'hiver. C'est ça notre cuisine québécoise, une cuisine de conservation et les gelées et les tomates en pot que nos grands-mères faisaient, des tourtières... (Entrevue no 1)

Pour plusieurs, l'alimentation québécoise moderne n'a rien de « typique ». L'article sur la cuisine québécoise du journaliste Behr (1990) illustre d'ailleurs qu'au Québec, tout comme aux États-

Unis, la cuisine domestique n'est pas la source d'inspiration pour ce qui se fait en gastronomie. C'est la cuisine domestique qui puise son inspiration dans la cuisine de restaurant et non l'inverse comme c'est le cas en l'Italie par exemple où la nourriture de restaurant est intimement liée à la cuisine domestique. Suivant les courants européens, les acteurs du milieu alimentaire au Québec ont tenté de créer des cuisines régionales du Québec, aboutissant par l'emploi actuel, quasi généralisé, de plusieurs aliments dits « traditionnels » ou du « terroir » par la nouvelle relève de restaurateurs québécois.

Cette tendance à la régionalisation et à la patrimonialisation des cuisines trouve d'ailleurs son origine en France et en Italie, dans un contexte où s'exprime dès les années 70, une importante demande d'histoire (Csergo, 1995 : 158). La problématique de la « mémoire » envahit à ce moment le champ économique et social, notamment autour des notions de commémoration (quand se construit et se déconstruit la mémoire collective) et de patrimoine. Ce qui est particulier avec le cas du Québec c'est que le terroir n'a pas des centaines d'année comme c'est le cas en Europe.

Nous avons un terroir qui est en train de venir au monde. Notre patrimoine a seulement 300-400 ans. On ne peut pas encore rivaliser avec l'Europe. Le terroir, c'est rattaché aux racines : la cuisine italienne en Italie, la cuisine californienne en Californie, des traditions de générations en générations, des savoir-faire particuliers mais ça s'en vient, on commence. Dans 40 ans le Migneron de Charlevoix aura une meilleure notoriété. On a pas encore de classique québécois...il y a un potentiel énorme pour les jeunes. (Entrevue no 2).

Cette jeunesse du terroir et sa non réglementation au Québec rendent confuse sa définition. Voyons voir comment la mode du terroir a d'abord émergé en Europe.

4.2. Le virage terroir

Selon Poulain (2002), le phénomène de valorisation du terroir remonte plus particulièrement à la fin des années 60, lorsque l'on assiste à un renversement partiel des hiérarchies gastronomiques en faveur des plats rustiques et naturels.

Ainsi les potées, les pains de campagne, la motte de beurre surgissent sur la table bourgeoise; la pomme de terre rôtie, les diverses grillades sur feu de bois, les légumes "naturels", la recherche gourmande des vins, huiles, charcuteries, produits à la ferme, par opposition aux produits industriels; tout cela traduit la nouvelle valorisation de la simplicité rustique et de la qualité naturelle qui cessent d'être méprisées par rapport à la quintessenciation et à l'art complexe de la haute gastronomie (Poulain, 2002 : 22).

Ainsi, le phénomène du terroir et de la cuisine régionale se diffuse au cours des années 60 et 70 d'abord dans le milieu de la gastronomie française et italienne. Ce courant engendre une coupure avec le passé : à l'ancienne opposition « haute gastronomie » versus « nourriture rustique » vient se substituer une nouvelle opposition, qui est celle d'une « haute gastronomie » et gastronomie rustique versus « nourriture industrialisée » (Poulain 2002, Morin 1975). Comme l'a observé Philippe Mollé (2003), la nourriture des paysans (des pauvres) devient également celle des urbains (riches) au Québec.

Jadis réservée à la ruralité, la cuisine de «pauvres» fait recette. Elle est devenue le fer de lance des surgelés du monde culinaire au XXI^e siècle. La plupart de ces plats devenus bourgeois retrouvent ainsi des airs de jeunesse et un côté BCBG que valorisent les bistrots et les brasseries nouvelle tendance. Il est souvent difficile de se procurer certains ingrédients qui composent la cuisine de «pauvres». En effet, s'ils n'ont pas été perdus, enfouis par le temps, on les aura tout simplement bannis pour mieux oublier la misère d'une époque bien noire que personne ne souhaite revivre (Mollé, 2003).

Mollé donne l'exemple des certains aliments (morue, anguille, truffe) ou plats (pizza napolitaine, cassoulet, jambon de parme, toutière du Lac-St-Jean) qui sont devenus si rares et si chers qu'en quatre générations, ils sont passés du statut de produit de pauvres à celui de produit de riches. En effet, on s'inquiète d'une possible disparition d'ingrédients autrefois banalisés au profit d'une industrie qui souhaite mieux contrôler le goût des consommateurs. Une conscientisation pour les histoires alimentaires des différentes régions du monde émerge, influençant les tendances gastronomiques à travers le monde.

Au cours des années 80, deux organisations symboliques de la préservation du domaine culinaire sont créés en France: l'Association pour le Patrimoine Culinaire (aujourd'hui défunte), et le CNAC (Conseil National des Arts Culinaires). Ces organismes illustrent la présence d'un discours médiatique qui, soudainement, délaissent la Nouvelle cuisine pour faire valoir une « nostalgie de la tradition, de la qualité et de l'authenticité, des saveurs perdues et des légumes oubliés, des nourritures d'enfance devenues nourritures d'en France, des spécialités d'un terroir menacés par une multiplication des ersatz conduisant inévitablement à l'uniformisation des goûts » (Csergo, 1995 : 156). Puis, le discours faisant son chemin, le CNAC se voit confier en 1990 un projet, financé par les ministères de l'Agriculture et de la Culture, d'inventaire du patrimoine gastronomique français (Poulain, 2002 : 23)²².

Le processus d'historicisation de la gastronomie de ce projet, apparemment contemporain, s'inscrit pourtant, d'après Csergo (1995), dans une tradition historique française dans laquelle les usages culinaires ancestraux semblent menacés de façon récurrente. Ainsi, comme l'ont

²² L'inventaire du patrimoine culinaire de la France est publié chez Albin Michel.

mentionné plusieurs, l'engouement de ces dernières décennies pour le terroir en Occident n'est pas un phénomène récent. À vrai dire, il se manifeste depuis l'installation de diverses cultures alimentaires dans la modernité. Selon Csergo (1995), l'engouement pour le terroir puise ses racines dans les craintes qu'engendre l'internationalisation des échanges et des pratiques qui a débuté plus spécifiquement en Europe le siècle dernier. De manière générale, le discours du terroir trouve son ancrage dans le statut emblématique que prennent dans ces sociétés la tradition culinaire et la spécialité gastronomique locale. La nature des craintes qu'engendre la mondialisation des produits et des pratiques alimentaires est reliée, comme nous l'avons vu plus tôt, au processus de délocalisation de la production et de la distribution alimentaire et au mode de vie urbain.

L'éloignement croissant vis-à-vis des modes d'élaboration de la nourriture alimente les peurs alimentaires actuelles. Dans ce contexte de méfiance, l'identification d'une origine de fabrication est spontanément associée chez le consommateur à la qualité et à la sécurité alimentaire (Bérard et Marchenay, 200 : 191). La marchandisation des produits et des cuisines du terroir peut ainsi s'examiner en tant que lieu de résistance identitaire. Suite à plusieurs événements à caractère économique et social, comme l'érigation en 1993 du camembert au lait cru en symbole de la nation française, les débordements accompagnant les négociations agricoles du GATT et le ciblage des restaurants McDonald's (attaque de fast-food, immolations de drapeaux américains), Poulain (2002) repère les signes d'une crise identitaire qui trouve dans la sphère alimentaire, malmenée par l'industrialisation, un lieu de cristallisation.

La tendance actuelle aux produits du terroir vient à cet égard combler un désir socio-psychologique du mangeur de retourner « aux sources ». Le terroir possède en effet une

composante nostalgique qui rappelle aux gens au style de vie urbain leurs « racines », celles-ci associées au monde rural: « *The emphasis on “terroir” has increased in the past 30 years, and it is primarily a form of nostalgia; people are searching for their “raciness” or roots as an anecdote to their increasingly fast-paced urban lives* » (Trubek 2000). En effet, selon Trubek, anthropologue américaine ayant effectué son doctorat en France, la notion de terroir exprime un réel sentiment de nostalgie par rapport à la terre et au mode de vie rural. Plus spécifiquement, l'attachement pour les produits du terroir en France fait partie d'un processus inconscient de représentation collective qui relève principalement de la nostalgie : « *The taste for history in the form of « produits de terroir », therefore, reflects in part the ongoing construction of a collective representation of the past through food that is perhaps largely unconscious for the consumers* » (Barham, 2003:132). Dans le même ordre d'idée, Poulain (2002 : 23) croit que l'intérêt contemporain pour les cuisines du terroir est également à resituer dans la nostalgie d'un « espace social où le mangeur vivait sans angoisse, à l'abri d'une culture culinaire clairement identifiée et identifiante ». Par ailleurs, ce que Fischler a nommé la crise d'identité des aliments (1985b, 1996a), c'est-à-dire une méconnaissance des modes de fabrication des aliments et de la matière première utilisée, a amené les individus à se résensibiliser face à l'origine et la provenance des produits consommés régulièrement.

S'étant d'abord développé en tant que courant gastronomique, le terroir se manifeste dans les années 80 et 90 en Occident dans l'ensemble du domaine alimentaire : artisanat, PME agroalimentaires et viticoles, livres de recettes sur les cuisines authentiques et régionales, etc. En France et aussi ailleurs, cet engouement fait notamment suite à la décentralisation administrative des régions, celle-ci allant de pair avec les goûters à la ferme, les gîtes ruraux et le tourisme vert en général (Senémaud 2003). Le phénomène terroir s'insère en effet dans un processus plus

général qui est celui de la « patronalisation », terme élaboré par J.Revel dans les années 1980 en France. Le concept de patronalisation s'étudie au delà des traditions culinaires et de la gastronomie :

Patrimonialisation refers to the effort to trace, record, and commemorate with museums and monuments all sorts of events both majestic and mundane related to French history. Natural places, landscapes and traditional foods have been swept up in this frenzy, as well (Barham, 2003:132).

Bérard et Marcheney ont conduit plusieurs études sur la construction et la symbolique des produits du terroir en France. Un de leur projet présentement en cours concerne les stratégies de valorisation et la caractérisation ethnologique, sensorielle et socio-économique de la typicité des produits du terroir en Europe du Sud. Le programme de recherche vise entre autre à mieux comprendre ce qui fait la spécificité des productions agricoles et alimentaires traditionnelles et à analyser la façon dont cette spécificité s'inscrit dans une perspective de protection et de valorisation. En tant qu'anthropologues, ces chercheurs tentent de répondre aux demandes qui leur sont formulées par différents opérateurs professionnels ou institutionnels, en dressant des états des lieux de la production : histoire et évolution, aire de fabrication et de consommation, pratiques techniques traditionnelles, dénominations locales, et plus généralement les différents paramètres qui, assemblés, donnent la cohérence au produit. Plus spécialement, ces chercheurs investiguent ce qui fait qu'un produit peut recevoir l'appellation « terroir ». Tout comme pour le processus de patronalisation, la valorisation du terroir « est à mettre en perspective avec l'urgence et la compensation, voire le refus moderne d'assurer l'impératif économique de destruction auquel sont subordonnées nos sociétés » (Bérard et Marcheney 1995 : 155).

4.3. Système d'appellations

Les produits du terroir participent à un processus global contemporain de valorisation et de stimulation de l'économie rurale partout en Occident et de plus en plus dans les pays en développement. Barham a exploré le contexte français :

At the same time, terroir also reflects a conscious and active social construction of the present by various groups concerned with rural areas in France (social and economic organizations, state agency personnel, academics), who jostle for position in their efforts to recover and revalorize elements of the rural past to be used a new vision of the rural future. As such, the concept of terroir is being hotly debated in France and has become a highly politicized notion for some (2003: 132)".

Au Québec, il a fallu un moment pour que les gens du milieu agro-alimentaire et de la gastronomie se tournent vers leur propre patrimoine alimentaire et mettent en valeur ses artisans et leurs produits. Pourquoi ? La majeure partie de la population ne connaît pas les conditions spécifiques de production de la nourriture et, par conséquent, de la notion de terroir. Deux définitions sont attribuées au mot terroir dans le dictionnaire Petit Robert. La première, fait référence à une étendue de terre considérée au point de vue de ses aptitudes agricoles (*terroir produisant un grand cru*), la deuxième renvoie à une région rurale considérée comme influente sur ses habitants (*Famille solidement enracinée dans ce terroir*). Dans l'histoire de la littérature québécoise, La Terre Paternelle de Patrice Lacombe (d'abord publié en 1846), se veut le modèle du roman du terroir qui dominera le Canada français pendant 100 ans. Cet auteur fait surtout ressortir l'abandon de la terre par les agriculteurs pour un emploi en ville ou dans les usines de la Nouvelle-Angleterre, créées au début du siècle durant la première révolution industrielle. Ce qui porte à confusion dans ces définitions, c'est la différence entre territoire et terroir.

Si les deux mots ont la même racine, ils ne veulent pas dire la même chose. Le territoire correspond à la surface et le régional lui va bien. Le terroir va en profondeur. C'est lui qui a les racines et qui infuse aux produits qu'il nourrit des caractéristiques particulières. Mais le terroir ne se manifeste pas uniquement dans la matière, il influence aussi les habitudes des gens et leur donne des caractères particuliers. Et c'est là que la nature intervient. Le produit du terroir doit avoir une origine propre et résulter d'un savoir-faire qui a une histoire particulière (Kayler, 2002).

Au Québec, le mot régional est souvent faussement employé pour qualifier les produits qui sont devenus des produits du terroir. C'est le terroir, et non le territoire, qui infuse des caractères particuliers aux produits. À ce sujet, Kayler observe que la nouvelle section de la Société des Alcools du Québec, appelée « Terroir d'ici », propose des « liqueurs de terroir », mais qui ne sont rien d'autre selon elle que des « produits industriels sans racines ». Une association gastronomique québécoise s'est d'ailleurs déjà penchée sur l'usage abusives de certaines dénominations officielles auprès des restaurateurs québécois:

On appelle pas du mousseux du champagne, on appelle pas des oeufs de truite du caviar, on ne vend pas de la limande en l'affichant comme de la sole. (...) L'association a été très très dénigrée parce qu'on arrivait avec une définition classique ou conventionnelle ou traditionnelle, c'était la critique qu'on nous faisait. En réalité, on rappelait aux gens que ils se font avoir lorsqu'ils payaient le prix du champagne pour du mousseux. Comme le beurre, on voulait par exemple que les restaurants qui utilisaient le beurre l'affichent, pour que ce soit vrai, pour qu'il y ait une façon de les reconnaître. On a pas duré parce qu'on avait pas de budget et on était dénigré. » (Entrevue no 11)

De plus, dans un livre récent répertoriant les fromages du Québec, on mentionne qu'à St-Benoit-du-Lac, on y fait du Fontina, que Saputo fait du Parmigiano et du Grana Padano. Le problème, me confie une informatrice, est que tous ces quatre-là sont des types de fromages qui ont des appellations contrôlées, c'est-à-dire des Dop en Italie et des AOC en France. Il nous apparaît clair qu'il existe un manque de connaissances quant aux différentes notions d'appellations, de

dénominations officielles et de terroir au Québec.

La perception du terroir au Québec n'est évidemment pas la même qu'en Europe puisque la province ne possède pas de système de type « AOC », qui a permis d'identifier en France dès 1935 les produits « typiques ». Plus spécifiquement, un système d'appellations vise à garantir « l'authenticité » du produit, c'est-à-dire sa nature, ses techniques d'élaboration ainsi que son origine géographique précise. Les produits du terroir européen protégés aujourd'hui sont surtout des vins, des fromages, quelques viandes, légumes et fruits.

Ainsi sont devenus produits du « terroir », garantis par le sigle AOC, le poulet de Bresse « élevé en plein air » ou encore le Camembert au lait cru « moulé à la louche », mais aussi le miel de Corse ou les pommes de terre de l'Île de Ré. La mention AOC est donc surtout un certificat d'origine, en plus d'une preuve de qualité supérieure qui, elle, peut être garantie par d'autres labels (Label Rouge, AB, etc.) n'impliquant pas la notion de terroir » (Pitte, 2001 : 496).

Le Vice-président actuel de l'INAO (Institut National des Appellations d'Origine), Robert Drouhin, explique qu'il a fallu presque un siècle à l'INAO pour définir le concept d'Appellation d'Origine. Partant d'une simple notion de « Provenance », s'est développée la notion « d'Origine » puis de « terroir », celle-ci basée sur des facteurs naturels et humains. Selon cette vision, un terroir doit avoir l'aptitude à imprimer au produit une originalité, ce qui est donc de dire que le terroir n'existe, ou n'est révélé, que par l'homme à travers ses pratiques culturelles²³. La réglementation relative à la protection de ces productions agricoles et alimentaires locales à l'échelle européenne fait spécialement référence à la tradition, la localité, l'origine, la réputation et s'appuie sur des notions complexes telles que la notoriété, l'authenticité, la typicité ou les

²³ Source : Le terroir et l'Appellation d'origine contrôlée : <http://www.u-bourgogne.fr/IUVV/drouhin/drouhin.html>
127

usages (Bérard et Marchenay 1995: 154). La localité est devenue une qualité en soi. L'authenticité est considérée comme une nouvelle méthode de contrôle de la qualité, coincée entre la caractérisation des matières premières et la compréhension du stress bactérien des produits (Bérard et Marchenay 1995: 154).

Pour obtenir le statut de produit du terroir et légitimer historiquement ces produits, il s'agit pour les artisans d'élaborer un corpus de récits, mythes et légendes qui devront être étudiés par des chercheurs comme un objet de recherche à part entière, à l'instar des contes par exemple (Bérard et Marchenay, 1995 : 161). Les questions entourant la tradition, la localité, l'origine et l'authenticité cherchent à examiner et valider la place du hasard, de l'erreur et de la légende dans la fabrication du produit, comment et par qui sont constitués les récits, à quoi tient-on le génie des lieux, etc. (Bérard et Marchenay, 1995 : 161). Cependant, avec ou sans système de réglementation relatif au terroir, les termes de traditions et d'authenticité sont souvent utilisés pour séduire les consommateurs sensibles aux conséquences de la mondialisation et de l'industrialisation de la sphère alimentaire.

Après les produits biologiques et les allégés, les produits du terroir sont dans l'ère du temps. L'authenticité, la tradition, les racines sont vigoureusement manipulées, à une époque où la manipulation règne en maître (Bérard et Marcheney, 1995 : 15).

Certaines stratégies de marketing visent en ce sens à idéaliser le passé pour convaincre les consommateurs que ce qu'ils achètent ressemblent à ce qui était mangé autrefois, c'est-à-dire lors d'un passé nébuleux. La mention AOC permet à cet égard de protéger un produit dont « les qualités ou les caractères sont dus au milieu géographique comprenant des facteurs naturels et des facteurs humains » (Bérard et Marchenay 2000). Même si les produits avec la mention AOC sont issus de procédés traditionnels et historiques spécifiques à un terroir, il est important de retenir

que ces produits sont constamment « améliorés » par des techniques scientifiques nouvelles et ce, à toutes les étapes de leur fabrication.

Les chercheurs travaillent aussi à l'amélioration des procédés traditionnels, par exemple la maîtrise des présures naturelles des fromages afin de les mettre en réserve ou le contrôle de la température de macération et de stockage des vins afin de mieux les stabiliser. Ainsi on a pu réduire l'utilisation, pourtant traditionnelle, de produits chimiques agressifs comme le soufre ou le cuivre dans la fabrication des vins (Sénémaud, 2000).

Les produits du terroir sont ainsi un mélange de traditions et de la science moderne. L'utilisation généralisée des termes tels « traditionnels », « authentiques » et « terroir » dans un contexte non réglementé donne lieu à plusieurs abus et tromperie de la part de ceux qui cherchent à vendre leurs produits. De plus, les produits « d'autrefois » ne prouvent d'ailleurs en rien qu'ils étaient meilleurs qu'aujourd'hui, comme le mentionne Dr Sénémaud (2000):

Des récits des siècles passés évoquent la falsification très courantes d'aliments comme le café et ses succédanés à base d'orge, la farine à base de blé mélangée à de la poudre d'os moulu, de plâtre ou de bicarbonate, le lait mouillé d'eau parfois jusqu'à 50% ou le beurre allongé de suif ou de potasse... Les vins parfois à partir d'alcool de betterave, colorés chimiquement et renforcés à l'acide sulfurique n'étaient pas exceptionnels.

Le mouvement Slow Food s'est positionné face à ce problème de dénomination et préfère parler de produits historiques et locaux.

Le terme « traditionnel » ne permet pas une définition univoque. Qui peut réellement dire combien un produit ou une technique doit être assez « ancien » pour être défini comme traditionnel ? De plus, dans certains cas, la tradition pure n'est pas possible, d'autres fois, elle est même peu souhaitable. Certaines anciennes variétés de fruits, par exemple, ne pourront être compétitives que grâce à l'apport des techniques de culture modernes (Sardo et Milano, 2000 :11).

En Italie, l'institution des DOP (Dénominations d'Origine Protégée), identifie un produit dont la production et la transformation ont lieu dans une zone géographique bien délimitée. Les IGP (Indications Géographiques Protégées), signifient qu'il y a un lien avec le terroir à l'un des stades de la production. Ainsi, pour que des produits obtiennent une marque, ils doivent requérir une réglementation de production d'un organisme tiers garant et l'approbation de l'Union Européenne. Parmi les avantages de cette réglementation, il y a le fait que ces produits sont plus difficilement falsifiables et par le fait même, garantissent la provenance des produits (Sardo et Milano 2000 : 6). Toutefois, les limites d'un système d'appellations concernent les mécanismes bureaucratiques et politiques, faisant qu'une moins grande attention est portée à la qualité des produits. Dans un document publié par Slow Food, une contradiction est relevée dans la politique agro-alimentaire de l'Union Européenne de 1992 :

D'un côté elle fait la promotion des programmes pour la valorisation de produits typiques et le développement de zones marginales et de l'autre elle continue de promulguer des lois et à prendre des mesures qui minent les bases même de la qualité, du caractère typique et donc du futur de nombreux produits de l'Europe méditerranéenne : des produits symboles comme le pain (les boulangers sont libres de pétrir n'importe quelle substance alimentaire), les pâtes (on peut même les fabriquer sans farine de blé dur), la viande (le seuil maximal de dioxine autorisé a été doublé), le chocolat (le beurre de cacao peut être remplacé par des graisses végétales) et ainsi de suite » (Sardo et Milano 2002 :9).

Certains individus et mouvements sociaux tels Slow Food, se questionnent ainsi sur l'impact d'une réglementation à grande échelle sur le patrimoine alimentaire des différentes cultures. La principale critique de ce système est l'uniformisation des procédés de fabrication des produits étant donné que les producteurs doivent adapter leurs styles de travail à ceux de la réglementation, perdant ainsi un patrimoine précieux de variantes.

En 2001, lors du Forum sur l'agriculture et l'agroalimentaire auquel participaient tous les leaders de l'industrie agro-alimentaire du Québec, une décision fût prise de se pencher sur les défis posés à l'égard d'un système d'appellations. Un rapport fut déposé en septembre 2002, mais il n'y avait pas de consensus sur les mesures à prendre. Le ministre a alors formé un groupe de travail dont firent partie des représentants de l'Association des chefs culinaires, de Solidarité rurale, de l'Union des producteurs agricoles, bref d'une douzaine d'intervenants, avec le mandat de définir ce qu'était un produit du terroir, un produit fermier, un produit artisanal, etc. (Le Soleil, 27 avril 2003). Le rapport, encore à ce jour (fin 2003) attendu doit inclure des recommandations sur les amendements à apporter à la loi d'appellation réservée adoptée en 1996, dont le cadre général prévoyait des appellations sur les produits d'origine, les modes de production et les produits de spécialité. À ce jour, le ministre n'a reconnu que le mode de production biologique, bien que le ministère ait reçu diverses demandes pour d'autres appellations (terroir, fermier, régional).

Les opinions sur l'existence d'un terroir au Québec sont extrêmement partagées. Certains croient à l'existence de certains produits du terroir québécois mais la plupart souligne qu'il y a une exagération dans la volonté d'identifier certains produits comme faisant partie d'un terroir alors qu'il en est pas le cas.

Ici on a pas des produits du terroir, on a aucun produit du terroir et on parle du terroir. Le terroir c'est un héritage, une tradition qui tout à coup est découverte ou qu'on met en valeur, qu'on vénère et qu'on veut protéger. Le nougat à Montelimar, pour moi c'est un produit du terroir. La truffe du Périgord. Là c'est rendu qu'il y a du pain du terroir, tsé avec de la farine importée de l'ouest canadien, c'est un peu gênant (Entrevue no 11)

Ce n'est pas facile à établir que nous avons des terroirs au Québec. (...). Là, on commence à parler de la fraise de l'île d'Orléans, je

veux bien, il y aurait du travail à faire mais c'est que nous n'avons pas de passé là-dessus, donc même si on a des gens qui travaillent là-dessus, quelles vont être les normes ? Quelles vont être les définitions ? On n'a pas de base sur lesquelles travailler, on ne pas dire que tel produit depuis 10-15 ans a évolué parce qu'autrefois le terroir donnait tant de rendement et qu'on employait moins de produits, etc. (Entrevue no 5).

Comme nous l'avons vu, l'apparition au Québec des aliments régionaux sortant de la logique industrielle est un phénomène récent. Tout comme le mentionne Deglise (2004), il y a une décennie, la province disposait en effet toujours d'une agriculture spécialisée dans la production de masse avec pour seul produit-vedette l'incontournable cheddar, servi dans une version vieillie de deux, cinq ou sept ans pour les gastronomes ouverts à d'autres expériences... et quelques rares microproductions versées dans la saveur et l'unicité mais réservées à l'élite «bien mangeante» du pays. Puis, le Québec a fait face à plusieurs enjeux liés à la modernité alimentaire qui ont donné lieu à toutes sortes de maladies (vache folle, tremblante du mouton et fièvre aphteuse) et d'inquiétudes des consommateurs face aux antibiotiques, les organismes génétiquement modifiés (OGM), les pesticides et les gras trans, les poussant à se tourner vers des produits locaux, typés et élaborés loin des laboratoires de Kraft, Nestlé et consorts. Le Québec est maintenant en train d'étudier la possibilité de certifier certains produits dont les ventes ne cessent d'augmenter. Les recommandations à l'études sont que les appellations «produit du terroir», «produit artisanal», «produit fermier» et les produits avec mention de lieu, territoire ou région soient désormais clairement définies dans la loi et surtout qu'elles fassent l'objet d'une «réservation» (Deglise, 2004).

Deglise (2004) soulignent quelques questions qui taraudent désormais les fonctionnaires du MAPAQ chargés d'examiner la mise en pratique des recommandations du rapport Desjardins:

Le veau de Charlevoix peut-il être considéré comme un «produit du terroir» alors que son mode de production n'est pas intimement lié à la région mais plutôt à un mode d'alimentation reproductible partout dans la province? Est-ce plutôt un produit régional, même si son élevage se fait autant là qu'à Nicolet et au Lac-Saint-Jean? Idem pour le lait d'une vache canadienne nourrie aux trèfles sur l'île aux Coudes: ses tonalités du terroir sont-elles identiques à celles émises par le lait d'une vache canadienne nourrie elle aussi aux trèfles mais à Saint-Hyacinthe? Quant au canard du lac Brome, produit massivement dans ce coin des Cantons-de-l'Est, peut-il être considéré comme un produit fermier?

La position de Slow Food Québec sur la mise en place d'un système d'appellation est enthousiaste et positive. Leur mission est en ce moment de faire connaître ces produits par une plus grande majorité de gens possibles et d'inviter les producteurs à faire connaître aux gens la spécificité de leur production. Toutefois, les membres de Slow Food doivent rester conscients et critiques face à la popularisation de ces produits de « goût ». La production à grande échelle de ces produits ne peuvent que reproduire le modèle d'agriculture moderne dont la philosophie Slow Food cherche à dénoncer les effets dévastateurs.

CHAPITRE 5 CONCLUSION

Tout au long de ce mémoire, j'ai examiné plusieurs changements associés à la modernité alimentaire qui ont influencé les conditions d'émergence du mouvement social Slow Food. En tenant compte du cadre de la modernité alimentaire, je me suis demandée ce que signifiait plus particulièrement le développement du chapitre Slow Food Québec à Montréal.

À l'aide de la méthode de recherche ethnographique, j'ai participé aux activités organisées par le convivium Slow Food Québec et j'ai interrogé plusieurs personnes, la plupart membres de Slow Food sur leur vision des changements survenus en alimentation au Québec. En plus d'avoir une idée des différentes directions de l'évolution de la culture alimentaire au Québec et à Montréal, ce terrain de recherche m'a permis d'avoir une meilleure perception du mouvement global Slow Food ainsi que de sa version montréalaise.

5.1. Slow Food international

Un mouvement social est un réseau d'individus motivés par une idéologie partagée organisés de manière à faire avancer une cause sociale, un programme de changement social (Winthrop, 1991). Slow Food préconise une approche éco-gastronomique, dans laquelle la nourriture est replacée dans son contexte géographique, historique et anthropologique, tant pour la production, la distribution et la consommation. Cette approche, qui valorise autant le plaisir de manger que la responsabilité environnementale, est soutenue par une idéologie de résistance face aux effets négatifs de la modernité alimentaire spécialement sur le goût, la convivialité et la biodiversité

gastronomique.

Parmi les projets les plus importants de Slow Food du point de vue anthropologique on retrouve les initiatives de l'Arche du goût et des Sentinelles. Depuis 1996, ces projets répertorient des produits qui risquent de disparaître du paysage gastronomique d'Italie. Les Sentinelles ont réalisé des actions concrètes afin d'encourager et de protéger les activités locales économiques considérées essentielles à l'héritage culturel italien. En 2002, les Sentinelles sont devenues internationales et des projets ont démarré par exemple au Maroc, Brésil et Nigéria.

Tout en se portant à la défense des petits producteurs des pays en voie de développement, le mouvement social à fondement marxiste soulève quelques questionnements quant à sa stratégie de financement de plusieurs grands événements, le succès de ceux-ci ayant grandement participé à la notoriété actuelle de Slow Food. Le fait que Slow Food se tourne vers plusieurs grandes multinationales (en partie responsables de l'érosion de la biodiversité alimentaire) pour financer des projets comme le réputé le *Salone del Gusto* démontre un certain paradoxe dans le propos de l'organisation internationale qui n'y voit aucune contradiction idéologique.

Cette flexibilité au niveau de la stratégie de partenariat se remarque également dans la mise en place des statuts de Slow Food, ceux-ci n'ayant pas établi de règles quant aux différents partenariats de l'association. La porte est grande ouverte à quiconque désire fonder un convivium. Ceci a notamment pour conséquence une grande diversité dans les convivia à travers le monde, certains se définissant davantage comme des organismes communautaires socialement engagés dans les questions d'agriculture durable et de préservation de l'environnement tandis que d'autres ressemblent davantage à des clubs gastronomiques axés sur la découverte des vins.

L'ouverture face aux multiples aspects de l'alimentation et la flexibilité de la structure de Slow Food a favorisé partout et rapidement la diffusion de la philosophie alimentaire de Slow Food. La Direction internationale semble trouver des avantages dans le contexte de mondialisation économique actuel pour faire avancer ses projets et plusieurs actions concrètes visant à modifier autant des aspects gastronomiques qu'environnementaux et politiques du système alimentaire moderne. De plus, Slow Food international cherche à se tourner vers les problématiques de sécurité alimentaire et de développement local des pays en dehors de l'Europe occidentale et d'Amérique du Nord. Toutefois, l'organisation fait face au défi de ne pas tomber dans un certain eurocentrisme dans la volonté de préserver les cuisines dites traditionnelles et de ne pas prêter une image trop «romanticisée» de la paysannerie de ces pays. D'un point de vue général, Slow Food doit tenir compte des conditions de vie des agriculteurs, spécialement des pays du tiers-monde, qui manquent souvent de loisir et de temps pour une production ou une alimentation de style «slow».

Les projets d'éducation du goût dans les écoles italiennes viennent également équilibrer le côté plus élitiste de l'association qui privilégie le plaisir gastronomique spécialement par la découverte des vins, des fromages et des endroits comme les auberges, boutiques spécialisées et les restaurants d'une clientèle composée davantage de gourmets. Slow Food s'inscrit également dans le courant gastronomique actuel qui propose une cuisine du marché, c'est-à-dire axée sur la disponibilité saisonnière des produits locaux, la plupart provenant de petits producteurs passionnés qui favorisent l'agriculture biologique, durable et des méthodes de fabrication artisanale. Le goût et la fraîcheur des produits sont des critères importants de la gastronomie actuelle, accordant par la même occasion une moins grande importance à l'aspect visuel des plats et au recours à des produits exotiques.

Slow Food reste encore un mouvement italophile qui tend à se développer dans les grands centres urbains, attirant d'abord des *foodies* qui ne sont pas nécessairement intéressés à débattre sur des problèmes modernes de la délocalisation de la production et de la distribution ainsi qu'aux mutations des pratiques alimentaires lié au style de vie urbain et cosmopolitain. Même si le mouvement est trop souvent interprété au sens premier en tant qu'antithèse du fast food, la mission à caractère universelle de Slow Food intègre toutes sortes de tendances alimentaires actuelles susceptibles de correspondre à une nouvelle philosophie alimentaire. En effet, le mouvement reflète des nouvelles préoccupations éthiques et culturelles des consommateurs d'une part, ceux-ci de plus en plus intéressés par la qualité des saveurs, les notions de traçabilité et de sécurité alimentaire et, d'autre part, des producteurs locaux, motivés plus que jamais à défendre leurs territoires, à promouvoir le goût et les conditions spécifiques de leur production. Le projet d'université Slow Food représente une occasion d'appliquer la philosophie de manière plus concrète, notamment par la réalisation de stages un peu partout dans le monde.

5.2. Slow Food Québec

Slow Food s'est rapidement implanté dans une ville qui vit actuellement une effervescence remarquable quant à son développement gastronomique. Le nombre de restaurants, de boutiques spécialisées et de chefs québécois obtiennent de plus en plus de reconnaissance de la part des Québécois qui connaissent davantage les produits issus de leur patrimoine ainsi qu'une panoplie d'autres produits amenés par les divers groupes ethniques qui se côtoient dans la ville. L'intérêt initial des Montréalais et des Montréalaises pour les questions de goût, de cuisines et leur nostalgie pour certains produits régionaux ont contribué à l'enthousiasme que connaît Slow Food Québec depuis son (second) début en 2001. Les activités mises de l'avant par le comité

organisateur ont d'ailleurs visé à favoriser le développement des connaissances envers le patrimoine alimentaire québécois et d'ailleurs. Les produits en vedettes fabriqués d'après une méthode et une philosophie «slow» sont expliquée et mis en valeur par les conférenciers invités par Slow Food Québec. Ces activités, la plupart sous la forme d'une conférence suivie d'un repas ou d'une dégustation, attirent notamment des gourmets, ou *foodies*, qui désirent avant tout approfondir leur connaissance sur les différents produits et cuisines en vedette. Les membres de Slow Food Québec, restaurateurs, traiteurs, spécialistes de la santé, journalistes ou chroniqueurs gastronomiques profitent d'ailleurs de ces activités pour socialiser et créer des réseaux de contacts. Ils ont l'impression de faire partie d'un projet social dont la mission cherche à changer non pas certains aspects rattaché au système alimentaire québécois mais plutôt des aspects globaux propres à une société de consommation post-industrialisée. Les activités de Slow Food dans le contexte montréalais rejoignent peu de jeunes et des personnes intéressées par les problématiques actuelles d'agriculture, notamment parce que les activités se déroulent principalement en ville (donc rassemblent moins de producteurs) et sont souvent dispendieuses. Le montant de l'adhésion, dont la majeure partie retourne en Italie, ne présente pas beaucoup d'avantages dont peuvent profiter les membres à part la revue trimestrielle et un rabais sur les activités bimensuelles.

Les ressources financières de Slow Food Québec sont très limitées, depuis que l'organisation a reçu le titre d'organisation à but non lucratif, elle compte parmi ses objectifs pour l'année 2004-2005 d'établir une structure de financement et partir à la recherche de subventions, partenaires et commanditaires. Les autres objectifs sont d'accroître la rentabilité, le nombre de membres, la visibilité et la notoriété de Slow Food Québec dans les médias ainsi que de se positionner en tant que source de référence et d'informations pertinentes pour ce qui a trait aux produits des régions;

la défense des producteurs et l'éducation des jeunes au goût se trouvent à l'étape de projets. Plusieurs autres initiatives veulent être mises de l'avant par le comité de Slow Food Québec comme la mise en place d'un site Internet, un réseau de contact d'escompte pour les membres dans les restaurants et boutiques de la métropole, le développement des réseaux d'affiliation avec d'autres mouvements sociaux, le démarrage du comité de l'Arche du goût qui s'occupera de mettre en valeur les deux produits québécois déjà inscrits et finalement le développement d'un produit vedette dérivé Slow Food. Les membres du comité d'organisation Slow Food souhaitent également diversifier le format de ses activités en ajoutant aux événements déjà en place des activités de sensibilisation au mouvement (recrutement, financement), des ateliers pratiques sur le goût (spécialement dans les écoles) et des activités plus médiatiques comme la participation de Slow Food à la journée de la Lenteur et un lancement officiel d'un site Internet. Le développement de ces aspects va aider, selon moi, à sortir Slow Food Québec d'un certain élitisme en regard des activités essentiellement gastronomiques, dispendieuses et qui s'adressent surtout à un public de *foodies*. Au stade actuel, je crois que Slow Food Québec reflète un mouvement de classe, c'est-à-dire qui attire une catégorie de gens en particulier, dans ce cas-ci des gens issus de la classe moyenne qui ont le temps et le loisir de s'intéresser aux questions de goût et tout ce qui entoure l'art de la bonne chère.

Les membres du comité d'organisation, ainsi que plusieurs membres actuels de Slow Food Québec, souhaitent clairement que le mouvement se positionne plus sur les enjeux alimentaires québécois. On veut que Slow Food Québec devienne un portail, une source de référence d'informations crédibles pour la population montréalaise et québécoise. Pour ce faire, je crois que Slow Food Québec devra déployer les grands moyens et fournir un salaire à quelqu'un intéressé à s'occuper à temps plein ou à temps partiel de la recherche de sources de financement ainsi que le

démarrage des projets comme ceux de l'Arche et d'éducation au goût dans les écoles.

À la question, est-ce que Slow Food représente un moteur de changement social au plan local je répondrai que non. La philosophie du mouvement général Slow Food préconise des valeurs qui ne révolutionnent pas mais accompagnent les transformations amenées par la modernité alimentaire. Slow Food sous-tend une idéologie de résistance face au développement d'une culture de consommation de masse, à l'impérialisme américain et à l'homogénéisation des comportements et du goût. Slow Food est donc le résultat d'une nouvelle conscience alimentaire. Dans le contexte montréalais, le convivium de Québec attire des gens de plusieurs milieux lesquels, d'après le résultat de mes entrevues, nourrissent des inquiétudes alimentaires surtout d'ordre diététique (de santé) et d'identité culturelle (perte des traditions, américanisation des habitudes alimentaires, valorisation du patrimoine alimentaire). Ces préoccupations sont une indication d'un milieu social spécifique dont le souci d'une qualité de vie meilleure prédomine. Les problématiques qui s'adressent aux producteurs et aux personnes démunies figurent peu dans le discours des adhérents à Slow Food Québec. Toutefois, comme l'a remarqué la journaliste québécoise Anne Desjardins, plusieurs personnes au Québec vivent, militent et travaillent selon les préceptes de Slow Food souvent sans même le soupçonner.

Chefs invités au festival Montréal en Lumières ou au festival de la Gastronomie de Québec, lauréats du prix Renaud-Cyr, exposants au SIAL (Salon International de l'Alimentation), ceux de « Manger Santé bio » ou bien les 1200 participants à la conférence de l'IACP (Regroupement international des professionnels de l'art culinaire); la plupart auraient pu signer leur carte d'adhésion sur-le-champ. Cinquante ans après l'évènement de la terrifiante malbouffe imposées par les chaînes de restauration rapide, le mouvement Slow Food, dont on pourrait dire qu'il incarne cette « vieille Europe » tant méprisée par Georges W. Bush est en train d'entrer dans les mœurs au point de gagner la guerre de l'opinion en matière de tendances alimentaires (Desjardins, 2003).

L'étude de Slow Food Québec a également démontré l'évolution des mouvements sociaux québécois qui militent de plus en plus pour une meilleure qualité de vie comme en témoignent les divers mouvements et organismes voués à la culture, la santé, les loisirs. Alors que les mouvements sociaux des années 60 étaient davantage liés à des partis politiques, ceux des années 70 aux questions de la nationalité, la langue, les femmes, le travail, on observe dans ceux des années 80 les effets de la montée des valeurs conservatrices et individualistes ainsi que la montée d'un néo-conservatisme (Langlois, 1990).

En guise de conclusion et d'ouverture, je souhaite faire un retour sur la méthodologie utilisée dans cette recherche. L'observation participante m'a permis de créer des liens, plus particulièrement avec les membres du comité d'organisation de Slow Food Québec. Il en est ressorti que je possédais plusieurs points en commun avec ces personnes dont la classe sociale et la passion pour tout ce qui touche le domaine alimentaire. À un certain point, étant donné mon implication dans le comité d'organisation, il m'a semblé difficile de garder une certaine distance face à la nature des activités proposées et à la capacité de relativiser certaines informations. Les personnes impliquées dans l'organisation de Slow Food Québec travaillent tous bénévolement et la critique extérieure face au degré de qualité, du succès et de l'image élitiste que proposent certains événements sont des éléments délicats à analyser, d'autant plus que le mouvement est jeune et en plein expansion. Ce travail de mémoire ne cherche pas à «démoraliser» les troupes comme on dit mais bien à exprimer la pertinence de son existence au sein du contexte socioculturel montréalais et québécois. Il s'agit également de donner des pistes d'action pour illuminer les directions du mouvement par rapport à plusieurs objectifs provenant du mouvement international Slow Food. L'implication des anthropologues au sein d'organismes à but non lucratif est un bon moyen rendre utile la recherche ethnographique.

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

Amit-Talai, V. (dir.)

2000 *Constructing the Field : Ethnographic Fieldwork in Contemporary World*. Routledge.

Ariès, P.

1997 *Les fils de McDo: la mcdonalisation du monde*. L'Harmattan.

Arseneault, M.

1999 *Sauvons les aliments en peril! L'Actualité*, vol. 24(9), pp. 18-25.

Appadurai, A.

1988 *How to make a national cuisine: cookbooks in contemporary India. Comparative Study of Social History*, vol. 30(1), pp.3-24.

Atkins, P. et Bowler, I.

2001 *Food in Society: Economy, Culture, Geography*. Arnold Publishers, London.

Aymard, M., Grignon, C. et Sabban, F. (dirs.)

1993 *Le temps de manger, alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux*. Paris: Éditions de la Maison des Sciences de l'homme.

Azambre, L.

2001 *La grande bouffe. Voir*, 15 février 2001.

Bacon, K.

2002 *The Values of Good Food, Interview with Corby Kummer. Atlantic Unbound*.<http://www.theatlantic.com/unbound/interviews/int2002-11-14.htm>.

Barham, E.

2003 *Translating Terroir: The Global challenge of French AOC labeling. Journal of rural Studies*, vol.19, pp.127-138.

Beardsworth, A. et Keil, T.

1997 *Sociology on the menu: an Invitation to the Study of Food and Society*. Routledge.

Beauchemin, R.

2003 *Melons. La Presse*, 4 septembre 2003.

2002 *Légumes patrimoines, Voir*, 30 mai 2002.

Beauchemin, R. (dir.)

2003a *Guide Resto Voir*.

Behr, E.

1990 *La cuisine québécoise. Journal of Gastronomy*, vol. 5(4), pp.1-18.

Bélanger, D.

1991 Nourriture et culture: étude des pratiques alimentaires des Chinois de Montréal. Mémoire de maîtrise en anthropologie, Université de Montréal.

Bélanger, E. et M. Watiez

2004 Slow Food: l'art de déguster le temps. *Esse arts + opinions*. Hiver 2004, Dossier nourritures, pp.38-41.

Bélanger, M.

1979 *Les comportements socio-culturels des Québécois en alimentation*. L'élaboration d'un questionnaire d'enquête. Rapport de recherche préparé sous la direction de Marcel Bélanger, professeur de géographie à l'université Laval, juin 1979.

Bélanger,dans Elbaz

Belasco, WJ.

1989 *Appetite for Change: How the Counterculture Took on the Food Industry, 1966- 1988*. Pantheon.

1987 *Ethnic Fast Foods: The Corporate Melting pot. Food and Foodways*, vol 2, pp.1- 30.

Belasco, WJ.et Scranton, P.

2002 *Food Nations: Selling Taste in Consumer Societies*. Routledge.

Bell, D. et Valentine, G.

1997 *Consuming Geographies: We are Where we Eat*. Routledge.

Bérard, L.

2000 Le patrimoine rural, projet de société. *Autrement*, vol 194, mai 2000, pp.191-216.

1995 Lieux, temps et preuves: la construction sociale des produits du terroir. *Terrain*, vol 24, pp.153-164.

1998 Les procédures de patronalisation du vivant et leurs conséquences. In Poulot, R. (dir), *Patrimoine et modernité*. Paris, l'Harmattan, pp.159-170.

Bertrand, L. (dir.)

1990 *Les Québécois mangent-ils mieux?* Rapport de l'enquête québécoise sur la nutrition. Santé Québec, Gouvernement du Québec.

Bourdieu, P.

1984 *Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste*. Harvard University Press.

Çaglar, A.S.

1999 McDoner : doner kebab and the social positioning struggle of German Turks. In Lentz, pp.209-30.

Caouette, M.

1999 À la rescousse des races patrimoniales. *Le Soleil*, 15 décembre 1999.

Caplan, P. (ed)

1997 *Food, Health and identity*. Routhledge.

Champagne, A-L.

2003 Le jardinier de la dernière chance n'est plus. *Le Soleil*, 30 août 2003.

Chatwin, M.E.

1997 *Socio-Cultural Transformations and Foodways in the Republic in Georgia*. Commack. Nova Sci.

Counihan, C.M. et Van Esterik, P. (eds.).

1997 *Food and Culture: a Reader*. Routhledge.

Coutu, B.

2002 Le futur dans l'assiette. *La Presse*, 14 novembre 2002.

Csergo, J.

1995 Nostalgies du terroir. *Autrement*. Séries mutations, vol 154, pp.156-163.

Dagenais, D.

2000 Montréal, terre de melons. *Le Devoir*, 15 juillet 2000.

D'Amours, Y.

1990 *Le point sur l'alimentation et la santé*. Conseil des affaires sociales. Boucherville, Québec: G. Morin.

Deglise, F.

2003 Faire une omelette sans casser des œufs. *Le Devoir*, 12 novembre 2003.

2004 À la rescousse du terroir. *Le Devoir*, 10 janvier 2004.

2004a Du « mangeur réel » au « mangeur idéal ». *Le Devoir*, 14 février 2004.

2004b La mauvaise alimentation, nouveau mal du siècle. *Le Devoir*, 11 février 2004.

Desjardins, A.

2003 Le Québec au cœur de la tendance mondiale. *Le Soleil*, 25 mai 2003.

Desmeules, S.

2002 La cuisine du terroir au sommet: Le Grand Buffet des saveurs célèbre la gastronomie de Charlevoix. *Le Soleil*, 19 octobre 2002.

Dubé, C. et al.

1992 *Les Pratiques alimentaires actuelles des Québécois : rapport de recherche thématique*. Bibliothèque nationale du Canada, Québec : Service de la recherche et de l'évaluation, Musée de la civilisation.

- Dubinski-Titz, M.
2000 Fast Food et exotisme. *Revue des Sciences sociales*, vol 27, pp.81-85
- Dumont, F. (dir.)
1991 *La société québécoise après 30 ans de changements*. Institut québécois de recherche sur la culture. Bibliothèque nationale de Québec.
- Dyck, N.
2000 Home field advantage? Exploring the social construction of children's sports. In V. Amit (ed.) *Constructing the field: Ethnography Fieldwork in the Contemporary World*. Routledge.
- Elbaz, M., A. Fortin et G. Laforest (dirs.)
1996 *Les frontières de l'identité: modernité et post-modernisme au Québec*. Québec: Les Presses de l'université Laval.
- Elie, M-P.
2001 Fines bouches, grandes gueules. *Québec Science*, Mai 2001.
- Elkouri, R.
2001 Le mouvement Slow Food s'implante au Québec. *La Presse*, 20 juin 2001.
- Farb, P. et Armelagos, G.
1980 *Consuming Passions*. Houghton Mifflin Company.
- Faure, M.
1999 Un produit agricole "affiné" en objet culturel: le fromage Beaufort dans les Alpes du Nord. *Terrain*, vol. 33, pp. 81-92.
- Fieldhouse, P.
1995 *Food and Nutrition : Customs and Culture*. Chapman & Hall.
- Fischler, C.
1996 Alimentation, morale et société. In Giachetti, I. (ed), pp 31-53.
1996a La Macdonalisation des mœurs. In Flandrin et Montanari (eds.) pp.859-879.
1990 *L'Homnivore*. Paris, O.Jacob.
1985 *Alimentation, Cuisine et Identité: L'identification des aliments et l'identité du mangeur*. Actes du Colloque de Neuchâtel, Recherches et travaux de Institut d'ethnologie, Université de Neuchâtel, no 6.
1980 Food habits, Social Change, and the Nature/Culture Dilemma. *Social science information*, vol. 19 (6), pp. 937-953.
1979 Gastronomie et gastro-anomie. *Communications*, vol. 31, pp.45-170.
- Flandrin, J-L., et Montanari, M. (dirs.)
1996 *Histoire de l'alimentation*. Paris: Fayard.

- Gagnon, K.
2003 L'obsession de la bouffe. *La Presse*, 24 mai 2003.
- Garrigues-Cresswell, M. Martin, M –A.
1998 L'alimentation : Entre mondialisation et expression identitaire. *Techniques et Cultures* , pp. 1-16.
- Giachetti, I (dir.)
1996 Identité des mangeurs, images des aliments. CNERNA-CNRS *Sciences Humaines et Pratiques alimentaires*, Polytechnica, Paris.
- Gong, G. et Ariès, P.
2000 *Le goût*. Presses artistiques et littéraires de Shangai. Desclée de Brouwer.
- Goodman, A.H., Dufour, D.L. et Peltó, G.H. (dirs.).
2000 *Nutritional Anthropology: Biocultural Perspectives on Food and Nutrition*. Mountain View, Mayfield.
- Goody, J.
1982 *Cooking, cuisine and Class: a Study in Comparative Sociology*. Cambridge University Press.
- Grills, S. (dir.)
1998 *Doing ethnographic Research : Fieldwork settings*. Thousand Oaks: Sage.
- Guillaume, M.
1980 *La politique du patrimoine*. Paris, Galilée.
- Hall, S.
1996 The Question of Cultural Identity. In Hall, S. et al., pp.595-594.
- Hall, S., Held, D. Hubert, D. et Thompson, K. (eds)
1996 *Modernity: an Introduction to Modern Societies*. Blackwell Publishers.
- Hannerz, U.
1991 Scenarios for peripheal cultures, in King, A. (dir.)
- Harper, C. L. et LeBeau, B.F.
2003 *Food, Society and Environment*. Prentice Hall.
- Hubert, A.
2000 Le plat national existe-t-il? *Revue des sciences sociales*, vol 27, pp. 8-13.
- Gay, M. et K.
1996 *Encyclopedia of North American Eating and Drinking*. California, ABC- CLIO Inc.

Godard, J.

1999 Le bio dans la peau. *Guide ressources*, vol 15 (3), novembre 1999, p.50.

Godbout, J. et Martineau, R.

1998 Le buffet : dialogue sur le Québec à l'an 2000. Boréal.

Guthman, J.

2003 Fast Food \ organic food: reflexive tastes and the making of "Yuppie chow". *Social and Cultural Geographie*, vol. 4 (1), pp.65-92.

James, A.

1994 Cuisiner les livres: identités globales ou locales dans les cultures. *Anthropologie et Société*, vol. 18 (3), pp. 39-56.

Kastoun, R. J.

2000 *Culture change and the consumption of basic foods: the case of Lebanese-Canadians*. M. Sc.Admin. Thesis. Montréal: Concordia University. Faculty of Commerce and Administration.

Katz, S. H. (dir.)

2003 *Encyclopedia of Food and Culture*. New York, Scribner.

Kayler, F.

2003 Sur la route des fromages. *La Presse*, 6 septembre 2003.

2002 Terroir de macadam. *La Presse*, 5 octobre 2002.

King, A. (dir.)

1991 *Culture, Globalization and World System*. Routledge.

Krol, A.

2002 Au salon du Slow Food, le Québec reste discret. *La Presse*, 29 octobre 2002.

2002a Bientôt deux nouvelles appellations pour les aliments québécois. *La Presse*, 21 octobre 2002.

Lachapelle, J.

2001 La fabuleuse histoire du melon de Montréal. *La Presse*, 9 août 2001.

Lacombe, R.

2003 Produits nutraceutiques et aliments fonctionnels. *Le Soleil*, 23 juin 2003.

2002 L'industrie des nutraceutiques, une vraie petite mine d'or. *Le Soleil*, 29 janvier 2002.

Lacroix, L.

2004 La phobie dans l'assiette. *La Presse*, 29 février 2004.

Lahlou, S.

1998 *Penser manger: alimentation et représentations sociales*. Paris: Presses universitaires

de Paris.

Lafrance, M. et Desloges, Y.

1989 *Goûter à l'histoire: les origines de la gastronomie québécoise*. Montréal: Éditions de la Chenelière.

Lamont, M.

1992 *Money, Manners, and Manners: The culture of French and American middle-upper Class*. Chicago: University of Chicago Press.

Langlois, S. (dir.)

1990 *La société québécoise en tendances, 1960- 1990*. Institut québécois de la recherche sur la culture. Bibliothèque nationale du Québec.

Leitch A.

2000 *The Social Life of Lardo: Slow Food in Fast Times*. *Asia Pacifica Journal of Anthropology*, vol 1, pp.103-18.

Lentz, C. (dir.)

1999 *Changing Food Habits : Case Studies from Africa, South American, and Europe*. Harwood Academy.

Lestage, M.

2002 *Refuge pour chevaux, vaches et poules du patrimoine*. *Le Soleil*, 30 mai 2002.

Levenstein, H. A.

1996 *Diététique contre gastronomie: traditions culinaires, sainteté et santé dans les modèles de vie américains*. In Flandrin, J-L., et Montanari (eds.), pp.448-465.

1993 *Paradox of Plenty: a Social History of Eating in Modern America*. Oxford University Press.

1985 *The American response to Italian Food, 1880-1930*. *Food and Foodways*, vol.1 (1), pp.1-24.

McIntosh, W.A.

1996 *The Sociologies of Food and Nutrition: The Social Appetite*. South Melbourne: Oxford University Press

McGrew, A.

1996 *A Global Society?* In Hall, S. et al., pp.466-503.

McKenna, C.

1996 *50 ans de mode-bouffe: du bacon aux sushis*. *Elle Québec*, vol. 82, juin 1996, pp.114-116.

Mennell, S.

1985 *All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*. Oxford, Blackwell.

- Mennell, S., Murcott, A., and Van Otterloo, A.
1992 *The Sociology of Food: Eating, Diet and Culture*. Sage Publications.
- Mintz, S.W.
1996 *Tasting Food, Tasting Freedom*. Beacon Press, Boston.
1985 *Sweetness and Power: the Place of Sugar in Modern History*. New York: Penguin.
- Mintz, S.W. et C.M. Du Bois.
2002 The Anthropology of Food and Eating. *Annual Review of Anthropology*, vol 31, pp.99-119.
- Mollé, P. et Huot, I.
1999 Le grand banquet du futur. *Femme plus*, vol.11 (12), janvier 1999, pp.60-62.
- Montanari, M.
1994 *The Culture of Food*. Blackwell.
- Murcott, A. (ed)
2001 *The Nation's Diet: The Social Science of Food Choice*. Longman.
- Murcott, A.
2001 Public Beliefs about GM foods: more on the makings of a considered sociology. *Medical Anthropology Quarterly*, vol. 15 (1), pp.1-11.
- Nestle, M.
2002 *Food Politics: How the Food Industry Influences Nutrition and Health*. University of California Press.
- Pelto, G. and Pelto, P.
2000 Diet and Delocalization: Dietary changes since 1750, in Goodman, Dufour and Pelto (eds), pp.269-278.
1983 Diet and Delocalization: Dietary changes since 1750, in Rotberg and Rabb, T.K., *Hunger and History*, Cambridge, pp.309- 30.
- Petrini, C. et Watson, B.
2001 *Slow Food: Collected Thoughts on Taste, Tradition, and the Honest Pleasures of Food*. Slow Food Editore. Chelsea Green Publishing Company.
- Petrini, C.
2002 *Slow Food : The Case for Taste*. Columbia University Press.
- Pitte, J-R.
2001 La géographie du goût, entre mondialisation et enracinement social. *Annales de géographie*, no 621, sept-oct 2001, p.487-508.

- Poulain, J.P.
 2002 Sociologies de l'alimentation: les mangeurs et l'espace social alimentaire. Presses universitaires de France.
 1997 Mutations et modes alimentaires. *Autrement*. Série mutations, no 172, pp.103- 120.
- Prus, R.
 1996 Representations in Ethnography. *Journal of Contemporary Ethnography*, vol 25 (2).
- Ritzer, M.
 2002 McDonalozation: the Reader. Pine Forge Press.
 1998 The McDonalozation thesis: Explorations and Extensions. Sage Publications.
 1993 The McDonalozation of society: an investigation into the changing character of contemporary social life. Pine Forge Press.
- Roy, L.
 1985 *Le point sur les habitudes de vie*. Québec: Conseil des affaires sociales et de la famille du Québec.
- Saini, S. J.
 2003 At risk; Endangered Canadian Wheat. 31 octobre 2003.
[http://www.slowfood.com/eng/sf_sloweb/sf_arch_sloweek.lasso?-](http://www.slowfood.com/eng/sf_sloweb/sf_arch_sloweek.lasso?)
- Sardo, P. et Milano, S.
 2000 L'Arche du gout et les Sentinelles. Ismea, Slow Food Editore.
- Schlosser, E.
 2001 *Fast Food Nation*. Houghton Mifflin.
- Schneider, M.
 1997 Tempo Diet: A consideration of food and the quality of life. *Time and Society*, Vol.6(1):85-98.
- Scott, J.
 1998 Seeing Like a State: How certain Schemes to Improve the Human Condition Have failed. New Haven: Yale University Press.
- Simoons, FJ.
 1991 Food in China: a Cultural and Historical Inquiry. Boston: CRC.
- Sobal, J. et A. Stunkard.
 1989 Socio-Economic and obesity: A review of Litterature. *Psychological Bulletin*, vol. 105 (2), pp.260-275
- Solokov, R.
 2003 Dining not so fast; Old world "Slow Food" is nothing new here: a word on "artisanal". *Wall Street Journal*, New York. 15 août 2003, p. W10.

- Stille, A.
2001 Slow Food. The Nation, August 2001. <http://www.thenation.com>
- Sutton, D. E.
2001 Remembrance of the Repasts: An Anthropology of Food and Memory. Berg, Oxford.
- Tansey, G. et Worsley, T.
1995 *The Food system: a Guide*. Earthscan Publication, London.
- Temman, M.
2004 Le Japon à l'heure du Slow Food, *Le Soleil*, 24 janvier 2004.
- Teuteberg, H.J. (ed.).
1992 *European Food History: a Research Review*. New York: Leicester University Press.
- Tremblay, M.S., PT Katzmarzyk et J.D. Willms.
2002 Temporal trends in overweight and obesity in Canada, 1981-1996. *International Journal of Obesity*. Vol. 26 (2002), pp.538-43.
- Trubek, A.B.
2000 Haute-Cuisine: How the French Invented the Culinary Profession. University of Pennsylvania Press.
- Turgeon, I. et M. Pastinelli
2002 Eat the World: Post-Colonial Encounters in Québec city's Ethnic Restaurants. *Journal of American Folklore*, vol. 115 (456), pp.247-268.
- Vallières, C.
2003 Lentement, svp. *Le Devoir*, 14 juin 2003.
- Vézina, D.
2003 Les légumes oubliés. *La Presse*, 11 octobre 2003.
- Villedieu, Y.
2000 Le Québec gourmand. *L'Actualité*, vol. 25, (17), 1^{er} novembre 2000, pp.62-68.
2002 La révolution des chefs. *L'Actualité*, vol. 27, (12), août 2002, pp.66-72.
- Villeneuve, C. et Charron, M-F.
1979 Études et enquêtes: étude sur le comportement et les habitudes alimentaires des Québécois en 1979. Ministère des Affaires sociales.
- Warde, A.
1997 Consumption, Food and Taste: Culinary Antinomies and Commodity Culture. Sage Publications.
- Watson, J.L. (ed.)

1997 Golden Arches East: McDonald's in East Asia. Stanford University Press.

Willms, J.D. MS Tremblay et PT Katzmarzyk.

2003 Geographic and demographic variation in the prevalence of overweight Canadian children. *Obesity Research*, vol 11, pp.668-73.

Winthrop, R. H.

1991 Dictionary of concepts in Cultural Anthropology. New York: Greenwood Press.

Wood, R.C.

1995 *The Sociology of the Meal*. Edinburgh University Press.

ANNEXE A LE MANIFESTE DE SLOW FOOD 1989

International Movement for the Defense of and the Right to Pleasure officially came into being on November 9, 1989 at the Opera Comique in Paris.

Its Manifesto was endorsed by delegates from Argentina, Austria, Brazil, Denmark, France, Germany, Holland, Hungary, Italy, Japan, Spain, Sweden, Switzerland, United States and Venezuela.

The Official Manifesto

Our century, which began and has developed under the insignia of industrial civilization, first invented the machine and then took it as its life model.

We are enslaved by speed and have all succumbed to the same insidious virus: *Fast Life*, which disrupts our habits, pervades the privacy of our homes and forces us to eat *Fast Foods*.

To be worthy of the name, Homo Sapiens should rid himself of speed before it reduces him to a species in danger of extinction.

A firm defense of quiet material pleasure is the only way to oppose the universal folly of *Fast Life*.

May suitable doses of guaranteed sensual pleasure and slow, long-lasting enjoyment preserve us from the contagion of the multitude who mistake frenzy for efficiency.

Our defense should begin at the table with *Slow Food*. Let us rediscover the flavors and savors of regional cooking and banish the degrading effects of *Fast Food*.

In the name of productivity, *Fast Life* has changed our way of being and threatens our environment and our landscapes. So *Slow Food* is now the only truly progressive answer.

That is what real culture is all about: developing taste rather than demeaning it. And what better way to set about this than an international exchange of experiences, knowledge, projects?

Slow Food guarantees a better future.

Slow Food is an idea that needs plenty of qualified supporters who can help turn this (slow) motion into an international movement, with the little snail as its symbol.

ANNEXE B

ANNEXE B LES PRODUITS À L'ARCHE DU GOÛT
INTERNATIONALE EN 2003

UPDATE: INTERNATIONAL ARK COMMISSION

The following work has been carried out on the International Ark project since the foundation of the International Ark Commission (October 26, 2002 at the Salone del Gusto in Turin).

NATIONAL COMMISSIONS

National Ark Commissions already present at the International Ark meeting (10/26/02)

Canada (president Mara Jernigan)
France (president Didier Chabrol)
Italy (president Piero Sardo)
Holland (president Hielke van der Meulen)
Switzerland (president Meret Bissenger)
USA (president Barbara Bowman)

National Ark Commissions founded in 2003

Argentina (president Hugo Cetrangolo)
Australia (president Barbara Santich)
Spagna (president Juan Bureo)

ARK PRODUCTS

Products Included in the Ark in 2002

ITALY – National Ark Commission

TOTAL: 38 products

Farindola Pecorino; Mortadella di Campotosto; Casieddu di Moliterno, Rotonda Eggplant, Amalfi Lemon, Castellammare Violet Artichoke; Soppresata di Gioi; Mozzarella in Myrtle; Nassa Shrimp; coppiette di Maremmana; Tombea Cheese; Vino vi visciole; Gavi Headcheese; Langhe Sheep toma; Sambucano Lamb; Carpino Fava; Altamura Traditional Bread; Pecorino di Osilo; San Gavino Saffron; Etna Tabacchiera Peach; Girgentana Goat; Leonforte Fave Bean; Manna delle madonie; Modicana Cow; Nebrodi Black Pig; Nebrodi Provola; Nùbia Red Garlic; Ragusan Donkey; Salina Capers; Pantelleria Capers; Winter Melons; Casentino Cured Ham; Marocca di Casola Cheese; Certaldo Onions; Garfagnana Potato Bread; Valdarno Chicken; Biancoperla Corn; Sant'Erasmus Purple Artichoke.

HOLLAND – National Ark Commission

TOTAL: 6 products

Oosterschelde Lobster; Traditional Boeren-Leidse Cheese; Artisan aged Gouda; Maastricht veal pie; Texel Sheep Cheese; traditional Air-dried Beef (Naegelholt)

USA – National Ark Commission

TOTAL: 2 products

Navajo-Churro Sheep; Tuscarora White Corn

Products included in the Ark in 2002

ARGENTINA - National Ark Commission

TOTAL: 3 products

Blanco Corn; Capia Corn; Socorro Corn

CANADA - National Ark Commission

TOTAL: 3 products

Canadienne Cow; Montreal Melon; Red Fife Wheat

FRANCE- National Ark Commission

TOTAL: 15 products

Trèbons Onion; Guascogna Pig; Bruis Wwalnut; Brigasca Sheep; Sartou Pear; Roussane Peach; Blonde Planèze Peas; Coucou Chicken; Pardailhan Black Turnip; Bretonè Pie Noire Cow; Sagarnoa Cider; Rancio Wine; Brusse di Rove Cheese; Maine-Anjou Cow.

ITALY - National Ark Commission

TOTAL: 10 products

Pertosa White Artichoke; Anchovy Extract; Cocomerina Pear; Coggiola Paletta; Caprauna Turnip; Sorana Bean; Cetica Red Potato; Valdarno Tarese Bacon; Trentino Vino Santo; Malga Agordino Cheese.

SWITZERLAND - National Ark Commission

TOTAL: 12 products

Carnicval Ravioli; Farina Bona; Liver Mortadella (Fighidela); Liver Mortadella (Sac); Chitlin Bread (Taillè); Hay Cheese; Zincarlin, Wimmis Chriesimues; Sevargnin Pinot Noir; Berudge Eau de Vie; Honey from the Black Swiss Landrassen bee; Rose Hip Must.

Candidates proposed to the International Ark Commission from Countries without National Ark Commissions (candidatures received with complete documentation)

TOTAL: 27 products

Great Britain (Artisan Somerset Cheddar, Cheshire; Dorset Blue Vinny; Dunlop; Double Lancashire; Perry;); **Russia** (Yurlov Chicken; Ukranian Grey Ox); **Greece** (Mavrotragano Wine, Niotiko Cheese; Xinotiri Cheese); **Austria** (Carinthian Bacon); **Brazil** (Sateré Mawé Guaranà); **Cyprus** (Artisan Halloumi Cheese); **Denmark** (Salted Butter from the island of Fano); **Finland** (Kalakukko); **Ireland** (Smoked Wild Atlantic Salmon); **Latvia** (Janu Sier); **Morocco** (Argan Oil); **Poland** (Oscypek); **Romania** (Burduf Branza Cheese); **Slovakia** (Brynza Cheese); **Slovenia** (Alpine Tolminc Cheese); **Sweden** (Reindeer Souvas); **Turkey** (Haviar); **Hungary** (Mangalica Pig Sausage).

All told, 116 products were 'loaded' onto the Ark in 2002 and 2003. This number includes all candidatures and accepted products that were sent to the International Ark Commission before October 30, 2003.

ANNEXE C LES STATUTS DE SLOW FOOD

MOUVEMENT INTERNATIONAL SLOWFOOD
STATUT INTERNATIONAL

DENOMINATION, SIEGE ET DUREE

Art. 1

Il est constitué une Association culturelle internationale sans but lucratif dénommée "Slow Food".

Art. 2

Le siège social de l'Association est situé à Bra (CN), Italie, via Mendicità Istruita 8.

Il pourra être institué des sièges secondaires, filiales et représentations selon les modalités prévues dans le présent statut.

L'Association a une durée illimitée.

DEFINITION ET OBJECTIFS

Art. 3

Slow Food est un Mouvement International démocratique, culturel, de promotion sociale et de formation de l'individu basé sur l'adhésion volontaire de personnes souhaitant cultiver des intérêts communs de caractère culturel dans le domaine de l'alimentation.

Art. 4

Slow Food travaille pour la défense du droit au plaisir, le respect des rythmes de vie et un rapport harmonieux avec la nature.

Slow Food se propose de :

donner une dignité culturelle aux thèmes liés à la nourriture et à l'alimentation ;
repérer les produits alimentaires et les modalités de production liées à un territoire en vue de sauvegarder la biodiversité en leur assignant le rôle de biens culturels ;
améliorer la culture alimentaire des citoyens et, en particulier, des jeunes générations dans le but de parvenir à la pleine conscience du droit au plaisir et au goût ;
promouvoir la pratique d'une qualité de vie différente, faite du respect des temps naturels, de l'environnement et de la santé des consommateurs en favorisant la jouissance de ces produits qui en représentent la plus grande expression de qualité ;
solliciter l'attention de l'opinion publique sur les thèmes de l'environnement et en particulier sur la sauvegarde de la biodiversité et des traditions culinaires.

Pour atteindre ces objectifs, Slow Food pourra :

promouvoir, organiser, gérer, participer à des activités éducatives dans le domaine également de l'école et de l'université au moyen de projets de recherche, coordination, formation et mise à jour visant à la réalisation pleine et entière du droit à l'étude, à l'éducation à la santé, à l'éducation sensorielle et au goût et au développement d'une bonne culture alimentaire ;
coordonner et réaliser des projets de recherche, catalogage et promotion pour la sauvegarde de la biodiversité alimentaire en s'opposant à l'homologation croissante des consommations, en promouvant, organisant et/ou participant à des projets pour le développement de formes d'agriculture écoresponsable ;

promouvoir la connaissance et la jouissance des produits du territoire grâce à l'organisation d'initiatives de tourisme œnogastronomique ;
promouvoir ou soutenir des initiatives de solidarité destinées à soulager des situations de malaise particulier dans le domaine de la jouissance alimentaire en vue de préserver et de valoriser l'identité historique et culturelle d'un territoire spécifique auquel est liée une production particulière. Ces initiatives doivent être considérées comme de vraies Sentinelles pour la défense de la biodiversité ;
promouvoir et organiser des programmes de culture alimentaire et sensorielle, à proposer aux membres, à tous les citoyens et aux agents du secteur œnogastronomique pour une connaissance plus vaste des racines historiques et des processus de production dans tous les secteurs commerciaux.

Pour atteindre les objectifs qu'elle se propose, Slow Food peut participer au niveau international ou national à des organismes publics ou privés, instituer des cercles, affilier des producteurs et des agents du secteur, gérer en personne les initiatives économiques qu'elle juge utiles à son but social ; elle peut promouvoir des fondations, des centres d'études, des initiatives promotionnelles et d'édition, entreprendre toutes les activités qui ne font pas obstacle à sa nature associative.

Art. 5

Sont membres du Mouvement Slow Food tous les individus qui, en adhérant au présent Statut, demandent la carte de la société, acceptent les règles du présent Statut et, s'il existe, du Statut national.

La demande d'adhésion pourra être refusée par les organismes dirigeants en cas de comportements nettement en contradiction avec les fins du statut.

Les membres ont droit :
à l'électorat actif et passif dans tous les organismes de l'Association ;
d'approuver le bilan sur la base du présent Statut ;
de participer aux assemblées et à toutes les activités associatives.

La participation à l'Association a une durée illimitée, hormis les causes d'exclusion prévues par la loi et le Statut. Les Directions Nationales, en accord avec le Comité de Présidence Internationale, peuvent prévoir des formes associatives particulières : familiales, d'entreprise ou autres.
La cotisation associative n'est ni sujette à cession ni à réévaluation.

Art. 6

La qualification de membre et d'affilié se perd en cas de :
non-renouvellement de l'affiliation ou de dédit ;
non-paiement de la cotisation associative ;
refus motivé du renouvellement ou de l'affiliation de la part des organes dirigeants ;
expulsion, décidée par le Comité de Présidence Internationale ou par des organismes nationaux spéciaux, s'ils existent, si le comportement ou les activités du membre, de la base associative, des structures affiliées, sont en opposition évidente avec les principes ou les finalités du présent Statut, le membre ayant le droit de faire recours aux organismes compétents.

LE SYSTEME INSTITUTIONNEL – NIVEAUX D'ORGANISATION

Art. 7

Les niveaux d'organisation et de direction du Mouvement sont :
Convivium ;
Direction Internationale ;
Congrès International.

Si le développement de l'association le demande, il sera institué un autre niveau d'organisation :

Direction Nationale.

LE CONVIVIUM

Art. 8

Le Convivium est la structure d'organisation de base du Mouvement au sein duquel les membres exercent l'activité associative.

Pour toute forme d'affiliation et toute nation où le Mouvement Slow Food est actif, il doit toujours être prévu une cotisation de la souscription annuelle en faveur du Convivium.

Art. 9

L'institution du Convivium est demandée par un comité promoteur à la Direction Nationale, s'il existe, ou bien directement à la Direction Internationale. Ces mêmes organismes peuvent dissoudre les Convivia pour juste cause avec la déchéance immédiate de l'utilisation de la marque et de la possibilité d'utilisation des instruments d'identification du Mouvement.

Art. 10

En général, le Convivium est considéré comme actif quand il compte au moins vingt membres et qu'il organise au moins trois événements par an, y compris l'assemblée générale des membres.

Art. 11

Les tâches du Convivium sont de :

- promouvoir la philosophie du Mouvement ;
- développer la présence organisée du Mouvement par l'augmentation du nombre d'inscription ;
- établir des rapports et des collaborations avec des organismes publics, associations gastronomiques, consortiums de protection, associations de producteurs, organes de communication pour contribuer au développement de l'agriculture soutenable et à la connaissance de la production agroalimentaire ;
- collaborer avec d'autres associations ou organismes pour la protection de l'environnement et le respect de la nature ;
- conserver des rapports de collaboration conviviaux avec les autres Convivia ;
- effectuer des activités de promotion et de soutien aux projets internationaux et nationaux du Mouvement.

Le Convivium réalise des activités et des initiatives qui peuvent inclure, entre autres, l'organisation de rencontres conviviales, conférences, événements thématiques, dégustations, cours de cuisine et de dégustation, voyages et visites ayant un intérêt œnogastronomique, expositions, salons et toute autre manifestation, événement ou visite de nature sociale, éducative et culturelle pour les membres reflétant la philosophie du Mouvement.

Art. 12

L'assemblée des membres est constituée par tous les inscrits du Convivium en règle du point de vue du paiement des cotisations associatives. Elle est convoquée au moins une fois par an par le Responsable grâce à un avertissement écrit contenant l'ordre du jour de la réunion qui doit parvenir à chaque membre avec au moins sept jours d'avance.

L'assemblée peut être convoquée de façon extraordinaire quand il est présenté une demande motivée par au moins un tiers des membres ou des organismes associatifs de niveau supérieur.

L'assemblée a pour tâche d'approuver le compte rendu économique et le programme d'activité du Convivium.

L'assemblée délibère à la majorité des présents. Il est permis des formes de délégation de la part des membres.

LE RESPONSABLE

Art. 13

Le Convivium est dirigé par un Responsable qui se sert de la collaboration d'un comité de Convivium.

Il est le représentant légal du Convivium et est responsable de l'activité qu'il exerce.

Le Responsable, dans un délai d'un mois après son élection ou nomination, doit signer un protocole réglant ses rapports avec l'Association internationale.

Le protocole est défini par la Direction Internationale et tient compte des lois spécifiques de chaque pays et de la situation territoriale du Convivium.

Art. 14

Le Responsable d'un nouveau Convivium est indiqué par le comité promoteur et confirmé ou remplacé ensuite par le Congrès du Convivium.

Le Congrès doit être convoqué selon les modalités établies par l'assemblée et doit se dérouler au maximum tous les quatre ans.

Le mandat du Responsable dure d'un Congrès de Convivium à l'autre. En général, le Responsable reste en charge pendant trois mandats successifs, après quoi le Congrès du Convivium se charge d'indiquer un nouveau Responsable.

La Direction Nationale ou, au cas où elle n'existerait pas, la Direction Internationale peuvent fixer des dérogations spéciales aux limites indiquées par le présent article.

Art. 15

Le Responsable représente l'Association sur le territoire de sa compétence et, dans ces limites, il est responsable de l'utilisation de la marque associative selon les principes et les modalités établies dans la Charte d'Utilisation de la Marque et du Logo.

Les tâches du Responsable et du comité de Convivium sont établies par les Statuts nationaux. Le Responsable a néanmoins la responsabilité de :

organiser des activités associatives sur le territoire (au moins 3 initiatives par an) et promouvoir l'inscription à l'Association ;

jouer un rôle de représentation vis-à-vis d'organismes publics, institutions, organes d'information et réalités de production du territoire de compétence ;

convoquer l'assemblée et le congrès des membres ;

préparer le compte rendu annuel de gestion à soumettre à l'assemblée des membres ;

encourager et réaliser toutes les initiatives stratégiques caractérisant le Mouvement décidées par les organismes dirigeants internationaux et nationaux qui, dans certains cas, pourront être indiquées comme contraignantes et obligatoires.

DIRECTION NATIONALE

Art. 16

La Direction Nationale est l'organisme de représentation et de coordination de toutes les structures présentes dans un même pays.

La Direction Nationale est composée par les représentants des organismes territoriaux de l'Association selon les dispositions statutaires de chaque pays.

L'institution ou la suppression de nouvelles Directions Nationales, à la demande des Convivia actifs, sera décidée par les organismes de la Direction Internationale.

En principe, la Direction Internationale autorise l'institution d'une Direction Nationale s'il y a au moins mille membres et cinq Convivia actifs.

Les Directions Nationales qui, au moment de l'approbation du présent Statut, n'ont pas les caractéristiques énoncées ci-dessus sont supprimées.

Art. 17

Les tâches de la Direction Nationale sont :

- assurer l'adoption d'un statut national ;
- appliquer les délibérations des Congrès Internationaux et les décisions des organismes de direction internationale pour garantir un développement harmonieux du Mouvement dans le pays représenté ;
- coordonner et organiser les activités nationales, conformément à ce qui est prévu par chaque Statut national, et définir le coût de la cotisation associative en accord avec la Direction Internationale ;
- conserver ses Convivia informés des objectifs stratégiques du Mouvement, des principales initiatives et des campagnes nationales ;
- établir des rapports et des collaborations avec des organismes publics, associations gastronomiques, consortiums de protection, associations de producteurs, organes de communication pour contribuer au développement et à la connaissance de la production agroalimentaire ;
- collaborer avec des associations ou des organismes de protection de l'environnement ;
- constituer la Commission Nationale de l'Arche et, si nécessaire, d'autres comités consultatifs formés de spécialistes ayant pour tâche de proposer des politiques, programmes et initiatives sur des projets qui caractérisent le Mouvement international ;
- définir les règles et les règlements internes pour le fonctionnement et l'administration de l'Association nationale en fonction des lois en vigueur dans le pays ;
- envoyer annuellement à la Direction Internationale le bilan de fin d'exercice et le budget de l'exercice suivant ;
- envoyer mensuellement à la Direction Internationale les données de tous les nouveaux membres et de chaque nouveau Convivium ;
- décider la clôture des Convivia non actifs.
- prévoir des ressources économiques pour la participation de représentants nationaux à des activités de Slow Food International et pour la participation de dirigeants internationaux à des activités ou des rencontres sur leur territoire.

Pour financer ses activités, chaque Direction Nationale a droit à une partie de la cotisation associative, définie en accord avec la Direction Internationale.

STATUT NATIONAL

Art. 18

Le Statut National doit prévoir, entre autres choses :

- l'appartenance du Mouvement National et de chaque inscrit au Mouvement international Slow Food ;
- l'adhésion au Statut international et au Manifeste du Mouvement annexé ;
- la définition des rapports entre la Direction Nationale et les Convivia ;
- un Congrès National à une cadence maximale de quatre ans pour définir les organismes dirigeants ;
- les modalités de proposition de la représentation nationale au sein de la Direction Internationale ;
- la présence au sein de l'organisme de direction nationale du Président International ou de l'un de ses délégués.

DIRECTION INTERNATIONALE

Art. 19

La Direction Internationale est l'organisme qui a pour tâche de délibérer, créer un consensus et diriger le Mouvement international entre un Congrès et l'autre.

La Direction Internationale est composée par :

le Conseil International ;
le Comité de Présidence ;
le Président International.

La Direction Internationale dure, en règle générale, quatre ans.

LE CONSEIL INTERNATIONAL

Art. 20

Le Conseil International est le plus grand lieu de dialogue entre les représentants nationaux de Slow Food sur les principales questions liées au Mouvement d'un Congrès à l'autre. Il est dirigé par le Président International ou par l'un/e de ses représentants/tes.

Les candidats sont proposés au Congrès International par les différentes délégations nationales selon un règlement défini par le Comité de Présidence 3 mois au moins avant la date du Congrès.

Le Conseil International est nommé en fonction de la représentation numérique nationale ou des états limitrophes et voisins et en tenant compte des exigences stratégiques et de développement du Mouvement. Chaque nation a le droit d'avoir un maximum de 15 Conseillers Internationaux.

Le Conseil International est élu par les délégués à la majorité simple pendant le Congrès International et reste en charge jusqu'au Congrès International suivant.

Art. 21

Le Conseil International a pour tâche de :

définir les politiques et les grands thèmes associatifs ;
instituer des organismes de consultation internationaux et en approuver les règlements ;
ratifier, sur l'indication du Comité de Présidence, l'institution de nouvelles Directions Nationales ou la cessation de la reconnaissance des directions existantes ;
approuver le compte rendu économique et financier annuel et le budget préalable prévus par le Comité de Présidence ;
mettre sa composition à jour pour assurer une bonne représentation nationale des membres, suivant les règles définies dans l'article suivant.

En règle générale, le Conseil International est convoqué une fois par an par le Comité de Présidence.

Le Conseiller International représente la réalité associative du Mouvement de son pays auprès du Conseil International, il en présente les instances et les projets ; il lui rapporte les délibérations et les indications de projet élaborées par le Conseil International.

Art. 22

La Direction Nationale ou, en l'absence de celle-ci, un groupe de Responsables de Convivia actifs, peut proposer à la Direction Internationale le remplacement d'un Conseiller ou la cessation de son mandat en cas de perte de représentation.

Le Comité de Présidence propose la déchéance d'un Conseiller lorsque les conditions qui en ont permis la

nomination font défaut.

Le Conseil International peut remplacer un Conseiller démissionnaire, ou dont la démission a été demandée par les responsables qu'il représente, par un Conseiller de la même zone géographique. En outre, il a la faculté de nommer, sur l'indication du Comité de Présidence, un maximum de 30% de nouveaux membres pour garantir la représentation de nouvelles réalités associatives ou la croissance significative des réalités existantes.

LE COMITE DE PRESIDENCE

Art. 23

Le Comité de Présidence est le plus grand organe de gouvernement du Mouvement International.

Il est composé par le Président International, 6 Conseillers de Présidence - élus par le Congrès parmi les membres du Conseil International - et deux Vice-Présidents nommés par le Président International ; le Comité de Présidence reste en charge jusqu'au Congrès International suivant.

Les candidatures pour le Comité sont proposées au Congrès par le Président International.

Si, pour un motif quelconque, un membre du Comité de Présidence cesse ses fonctions, le Président International devra proposer le candidat de remplacement au Conseil International, en le choisissant par l'intermédiaire du Conseil.

Le Comité de Présidence est dirigé par le Président International.

Art. 24

Les tâches du Comité de Présidence sont :

gérer le budget de Slow Food International en présentant annuellement le compte rendu au Conseil International, contrôler l'évolution économique et financière de l'association ;
établir des modalités d'inscription en tenant compte des situations socioéconomiques et linguistiques particulières ;
examiner les activités et les décisions prises par les différentes Directions Nationales pour en assurer la conformité avec la ligne politique du Mouvement ;
proposer au Conseil la naissance de nouvelles Directions Nationales ;
proposer au Conseil la suppression de Directions Nationales si elles ne sont plus justifiées par les activités et le développement associatif ;
autoriser, dans les pays où il n'existe pas de Direction Nationale, l'institution de formes d'organisation dans les Convivia capables de rendre l'activité associative plus efficace ;
conserver les Convivia des pays sans Direction Nationale informés des objectifs stratégiques du Mouvement, des principales initiatives et des campagnes nationales ;
convoquer le Conseil International ;
déterminer et proposer au Conseil les nominations de certains membres ;
convoquer le Congrès International en en établissant le règlement ;
nommer les représentants du Mouvement dans des organismes et des institutions publiques et privées ;
décider la déchéance d'un dirigeant local, national ou international dans le cas où il ne s'acquitterait pas de ses fonctions, organiserait et aurait des activités jugées préjudiciables, incompatibles, en opposition avec Slow Food ou il ne serait pas en règle avec le paiement des cotisations associatives tant au niveau personnel que de la structure qu'il représente ;
décider la suppression de Convivia non actifs, s'il n'existe pas de Direction nationale ;
inviter des représentants du Mouvement au Conseil International pour traiter de sujets de leur intérêt et de leurs compétences. Ces invités acquièrent un droit de vote sur les sujets en question.

Le Comité de Présidence est réuni périodiquement sur l'invitation du Président.

Les membres du Comité de Présidence participent aux Congrès des Associations nationales sur l'indication du Président.

LE PRESIDENT INTERNATIONAL

Art. 25

Le Président International est élu au Congrès International, il reste en fonction jusqu'au Congrès suivant et représente le Mouvement en justice et vis-à-vis des tiers.

Le Président International exerce les fonctions suivantes :

il fait partie de droit du Comité de Présidence et le préside ;

il propose au Congrès les candidats du Comité de Présidence ;

il propose au Conseil International le candidat remplaçant du membre du Comité de Présidence qui cesse ses fonctions quelle qu'en soit la raison ;

il convoque et assure le fonctionnement régulier des organes de direction internationale ;

il exerce les fonctions de représentation et de relation extérieures propres à ses fonctions ;

il participe à l'organe de gouvernement de chaque Direction Nationale, directement ou à travers l'un de ses délégués.

Le Président, ou l'un de ses délégués, participe de droit à tous les Congrès Nationaux.

Le Président nomme deux Vice-présidents et, parmi eux, le suppléant qui prendra automatiquement ses pouvoirs en cas d'empêchement imprévu et grave du Président. Les Vice-Présidents font partie de droit du Comité de Présidence.

Art. 26

Le Président International du Mouvement peut contracter des obligations au nom et pour le compte des instances qu'il représente, pour les besoins ordinaires et extraordinaires prévus, sous forme de comptes courants bancaires et postaux et de lignes de crédit. Ces facultés peuvent être déléguées, totalement ou partiellement, à une autre personne désignée au besoin parmi les Conseillers Internationaux.

LE CONGRÈS INTERNATIONAL

Art. 27

Le Congrès International est le plus grand organe délibérant de Slow Food et se déroule en général tous les quatre ans selon les modalités établies par la Direction Internationale.

A ce Congrès participent les délégués nommés d'après le règlement du congrès qui tient compte de la représentation numérique nationale à une date préétablie.

Le Congrès International a pour tâche de :

discuter, définir, approuver les lignes de la politique associative et le programme de l'activité ;

approuver les modifications éventuelles du statut ;

élire le Collège des Auditeurs des Comptes et le Collège des Garants ;

élire la Direction Internationale ;

approuver le budget associatif.

ORGANISMES DE CONSULTATION INTERNATIONALE

Art. 28

Les organismes de consultation internationaux sont institués sur la décision du Conseil International.

Ils ont pour tâche d'approfondir, développer et proposer des politiques et des stratégies sur les thèmes particuliers

caractérisant le Mouvement pour assurer une gestion harmonieuse dans chaque réalité nationale.

La composition, les modalités de travail et les fonctions sont définies dans un règlement approuvé par le Conseil International.

Art. 29

La Commission Internationale de l'Arche et le Comité Exécutif des Sentinelles sont des organismes de consultation internationale.

Les Comités Nationaux de l'Arche et des Sentinelles, quand ils existent, s'adaptent aux propositions et dispositions des Comités Internationaux respectifs en fonction du règlement approuvé par le Conseil International.

LE COLLEGE DES AUDITEURS DES COMPTES ET LE COLLEGE DES GARANTS

Art. 30

Le Collège des Auditeurs des Comptes et le Collège des Garants sont des organes de garantie et de contrôle.

Art. 31

Le Collège des Auditeurs des Comptes est l'organe de contrôle élu par le Congrès International et a pour tâche de contrôler :

l'évolution administrative du Mouvement ;

la tenue régulière de la comptabilité ;

la correspondance des bilans et des écritures comptables ;

la légitimité des opérations comptables et leur correspondance avec les délibérations et/ou les règlements correspondants.

Il présente annuellement un rapport écrit sur le compte rendu économique et financier du Mouvement à la Direction Internationale. Il présente en outre au Congrès International un rapport sur le budget du Mouvement.

Il est composé de 3 membres effectifs et de 2 suppléants, choisis de préférence parmi les membres ne faisant pas partie d'organismes dirigeants internationaux, et élit un Président en son sein.

Art. 32

Le Collège des Garants est l'organe de garantie statutaire et de juridiction interne et a des fonctions dans le domaine international.

Il est élu, par le Congrès, parmi les membres qui ne font pas partie d'organes dirigeants internationaux. Il examine les cas disciplinaires qui lui sont déférés par les instances du Mouvement, les bases associatives ou les membres et en décide, après instruction, en prenant une mesure écrite motivée dans les 60 jours.

Il est composé d'un maximum de 5 membres et élit un Président en son sein.

MAGAZINE INTERNATIONAL

Art. 33

Le magazine international est l'instrument d'identité, de communication interne et d'amplification de l'activité du Mouvement.

Il doit être publié en plusieurs langues.

Le Comité de Présidence adopte toutes les initiatives pour réaliser une publication/communication en langue locale pour les membres des pays où il n'existe pas dans cette langue ou qui utilisent l'inscription à cotisation réduite.

Tous les associés devront recevoir le magazine à l'exclusion éventuellement des membres de leur famille. Dans la cotisation associative, il devra donc être compris les coûts relatifs à la production et à l'envoi du magazine. Le Comité de Présidence peut définir des exceptions à cette règle dans des situations territoriales et pour des modalités associatives particulières.

Tous les membres et les organismes dirigeants sont engagés à promouvoir, diffuser et soutenir le magazine.

LA FONDATION POUR LA BIODIVERSITE

Art. 34

Slow Food adhère à la Fondation Slow Food pour la Biodiversité - onlus, dont elle est le membre fondateur, et s'engage à trouver des ressources économiques qui en assurent l'activité.

Le Comité de Présidence assure la coordination des éventuelles fondations nationales avec la Fondation Slow Food pour la Biodiversité – onlus.

La Fondation compte parmi ses tâches premières le financement des Sentinelles dans le monde et du Prix Slow Food pour la Biodiversité.

UNIVERSITE DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

Art. 35

Slow Food est le membre fondateur de l'Université des Sciences Gastronomiques et s'engage à en garantir le plus grand développement.

L'Université compte parmi ses objectifs, en employant des professeurs d'une grande réputation provenant du monde entier, la formation d'acteurs capables de diffuser la culture de Slow Food et de favoriser le développement d'une agriculture soutenable.

PATRIMOINE ET RESSOURCES

Art. 36

Le patrimoine de Slow Food est constitué par :
des biens mobiliers et immobiliers qui deviendront la propriété de l'Association ;
des éventuels fonds de réserve constitués par le budget en excédent.

Les entrées de l'Association pourront être constituées par :
recettes des cotisations associatives ;
contributions de particuliers ;
contributions des états, organismes et associations publiques finalisées au soutien d'activités et de projets spécifiques et documentés ;
contributions d'organismes internationaux ;
donations et legs testamentaires ;
remboursements dérivant de conventions ;
entrées dérivant d'activités commerciales et productives marginales.

Les éventuels bénéfices et bonis de gestion doivent être entièrement consacrés aux objectifs institutionnels de l'Association.

Il est interdit de distribuer, même de façon indirecte, des bénéfices, bonis de gestion, fonds, réserves et capital hormis

lorsque la destination et la distribution sont imposées par la loi.

LA MARQUE

Art. 37

Le nom et le logo du Mouvement peuvent être gérés exclusivement d'après les modalités établies dans la Charte d'Utilisation de la Marque et du Logo jointe.

LE BILAN

Art. 38

L'exercice social a une cadence quadriennale : il débute le 1^{er} janvier de la première année et est clos le 31 décembre de la quatrième année.

Il doit être institué et géré par le Comité de Présidence, ou par des délégués, un système comptable pour toutes les activités de l'Association.

Le Comité de Présidence prépare, à la fin de chaque année, un compte rendu économique et financier qui représente la situation patrimoniale, économique et financière de l'Association et un bilan préalable sur l'évolution prévisionnelle de l'Association. Ce compte rendu fait l'objet de l'approbation du Conseil International.

DISSOLUTION ET LIQUIDATION

Art. 39

La dissolution de l'Association est délibérée par un Congrès qui nommera un ou plusieurs liquidateurs et définira les modalités de dévolution du patrimoine éventuel à des organismes poursuivant des fins proches de celles de l'Association.

REGLES FINALES

Art. 40

Les organes dirigeants internationaux de l'Association ne répondent pas des obligations prises par les associations adhérentes et les structures nationales, territoriales et locales qui en répondent chacune uniquement avec leurs propres fonds et leurs propres organes dirigeants.

A chaque réunion des organismes dirigeants, il doit être rédigé un procès-verbal qui sera signé par le Président et le Secrétaire élus.

Art. 41

La langue qui fait foi pour le présent statut est l'italien.

Naples, le 7 novembre 2003

ANNEXE D SCHÉMA ET RÉPARTITION DES DONNÉES DES
ENTREVUES

Schéma et répartition des données des entrevues

Thèmes	Questions	Éléments de réponse
Connaissance de Slow Food	1. Comment avez-vous entendu parler de Slow Food?	Par l'entremise de revues, journaux, radio, des amis, le Festival Montréal en Lumière, lors d'un voyage en Italie, collègues de travail.
	2. Qu'est-ce qui vous intéresse dans Slow Food? En quoi il correspond à vos valeurs?	Retrouver le goût, authenticité, rusticité, convivialité, Aide aux petits producteurs, préservation des savoir-faire traditionnels, conscience des saisons, anti fast-food, transmission familiale des méthodes de préparation, éveil sensoriel et critique du consommateur, protéger la biodiversité, besoin de débats de société sur l'alimentation, contacts de la population urbaine avec des producteurs passionnés, valorisation des produits de région, promotion de la santé, prendre le temps de manger, rapport entre l'alimentation et l'environnement, manger moins et manger mieux (nutritivement).
	3. Exemple d'événements préférés de Slow food Québec	Activités sur le sirop d'érable, les tomates, le chocolat Valrhona
	4. Avez-vous des critiques à faire sur Slow Food Québec?	Ne s'adresse qu'à un segment de la population, élitiste, manque de structure, trop de structure, manque de crédibilité auprès de la presse, ne va pas assez chercher les producteurs, événements trop chers, trop intellectuel, sujets de conférence que l'on connaît déjà, événements trop souvent à l'ITHQ, manque de ralliement avec les autres convivia, manque de bénévoles pour organiser des événements.