

## Notes de lecture

Bon, propre et juste  
Éthique de la gastronomie et souveraineté alimentaire  
Auteur : Carlo Petrini  
Éditeur : éditions Yves Michel, Collection société civile, octobre 2006  
Volume : 328 pages  
Prix : 16,50 €

### Présentation de l'auteur :

Carlo Petrini est le fondateur du mouvement international Slow Food (plus de 83 000 membres sur les cinq continents). Critique gastronomique, diplômé de sociologie, il est également l'auteur de « Slow Food, manifeste pour le goût et la biodiversité »

### Table des matières (chapitres uniquement)

Introduction	15
I. Un tableau peu rassurant	19
II. Gastronomie et nouvelle gastronomie	49
III. La qualité comme objectif	119
IV. Trois idées à mettre en pratique	185
V. Réaliser	243
Conclusion	307

### Présentation de l'ouvrage :

L'objectif premier de cet ouvrage est de mettre en évidence la notion de manger, manger sain, manger bon, manger mieux. A travers une approche culturelle de la gastronomie, l'auteur met en évidence les dangers qui nous guettent : produits, goûts, textures, saveurs, savoirs et savoir-faire qui disparaissent au profit de cultures rentables économiquement parlant.

Mais rentables pour qui ? Et surtout pour proposer quoi aux générations futures ?

A travers ses rencontres, toujours savoureuses, ses voyages, ses observations et ses réflexions, l'auteur nous conduit à repenser au devenir de notre biodiversité, à la pérennité de notre planète, et à la survie des espèces végétales et animales –humains compris- ...

### - **Bon**

Carlo Petrini nous interpelle sur la notion de « bon ». Il évoque un met de son enfance qui serait insupportable pour bon nombre d'entre nous. Et pourtant, pour lui, c'est « bon ».

Interviennent alors les notions de culture et d'éducation, avec l'accompagnement dû aux jeunes, la nécessité de transmettre et de préserver. L'accent est mis aussi sur le respect culturel du « bon » et ses corollaires : les identités géographiques, ethniques, sociales, culturelles, etc.

La notion de bon doit répondre à un plaisir : ce qui est bon plaît. Le principe du plaisir est naturel, fondamental et élimine tout élitisme dans l'approche du « bon »

La notion de « bon » pour un produit dit de qualité sera le premier qualificatif qui vienne à l'esprit. C'est une notion très sérieuse vécue par l'auteur comme un droit dû à tout citoyen du monde. En ce sens, le « bon » est un objectif politique noble.

### - **Propre**

Un bon produit doit aussi être propre.

A quoi cela servirait si pour pouvoir le consommer, il fallait brûler des tonnes de combustibles fossiles pour le transporter, utiliser trop d'eau pour le conduire à maturité, polluer la terre avec force produits chimiques pour justifier la production ?

Mais il y a pire.

Une culture qui n'est pas propre est aussi une atteinte à un environnement. Et dans cet environnement vivent des femmes et des hommes souvent habitués au respect de leurs traditions. L'importation de la culture de produits qui ne sont pas « propres » conduit à dénaturer ces traditions, les savoirs parfois ancestraux qui sont associés, les cultures locales –à tous les sens du terme- et les équilibres que l'homme avait su créer avec son environnement.

Carlo Petrini donne l'exemple de culture de crevettes d'élevage en Inde. L'effet est dévastateur : les paysans locaux deviennent des employés des fermes aquacoles : ils ne produisent plus la base de leur nourriture. Ces fermes utilisent beaucoup d'eau potable : il en manque pour l'agriculture et les besoins humains. Les antibiotiques utilisés pour les crevettes et les eaux polluées détruisent la mangrove : l'environnement est détruit.

Les crevettes sont vendues à l'exportation : les locaux ne peuvent même pas s'en nourrir. Les enfants n'apprennent que le travail dans les fermes : il n'y a plus de transmission de la culture locale.

L'auteur insiste sur le fait dramatique que ces transformations irréversibles sont terriblement rapides.

Un produit propre est un produit durable d'un point de vue écologique. L'agriculture intensive a dépassé les limites de cette durabilité.

Le propre est-il bon ?

En principe oui, car le propre est plus frais, a moins voyagé, a une traçabilité plus claire, plus évidente.

### - **Juste**

Ce qui est juste est durable, respecte économiquement les producteurs et la terre qui supporte la production, mais aussi durant toute la chaîne jusqu'à la consommation, tous les intervenants qui transforment le produit.

Alors, le bon et le propre prennent tout leur sens.

Ils rejoignent le sens de la responsabilité citoyenne : le juste permet le sens civique, le respect des autres et la volonté de transmettre un environnement préservé et une Terre meilleur.

Pour atteindre ces objectifs, Carlo Petrini propose trois idées à mettre en pratique

1. Rééduquer et réapprendre le goût, très tôt, à tous. L'école doit être le lieu de cet apprentissage, mais si cela reste l'affaire de tous ;
2. Repenser le rôle du consommateur et l'impliquer dans les fonctions de production (ce qui rejoint le point1)
3. Rapprocher le producteur du consommateur, la chose produite de son moment de consommation. Cette proximité doit être géographique, mais aussi temporelle (On retrouve ici la culture de proximité et la saisonnalité, qui apparaissent garantes de biodiversité)

Il propose aussi des actions à réaliser : création de réseaux, de gastronomes notamment, catalogage des cultures traditionnelles partout dans le monde, repenser le commerce, faire apprendre la distribution équitable et durable de la nourriture.

Les préfaces de cet ouvrage sont écrites par Jean Lhéritier, Président de Slow Food France, et Alain Ducasse.

Serge Raynaud,  
Professeur de cuisine  
Webmestre du CRNHR et du CRNMA