

GOÛT JP GÉNÉ

# La révolution ou la fermentation

MILITANTS DU LAIT CRU DE TOUS LES PAYS SE SONT RETROUVÉS DANS LE PIÉMONT À L'INVITATION DE SLOW FOOD POUR DÉFENDRE LÂME DU FROMAGE.



**N**ous mangeons de la viande crue, du poisson cru, pourquoi ne pourrions-nous pas consommer du lait cru ? » Luca Zaia, le ministre italien de l'agriculture, opine du chef. C'est à lui que s'adresse Carlo Petrini, président fondateur de Slow Food, sur la scène du Teatro Politeama de Bra (Piémont), où il donne le coup d'envoi de la 7<sup>e</sup> édition de Cheese, le rassemblement mondial des fromages au lait cru. La défense du « *latte crudo* » est depuis les origines du mouvement un thème majeur de l'association née en réaction au fast-food, qui convie tous les deux ans dans cette petite ville éleveurs, fromagers et défenseurs du lait cru de tous les pays.

Plus de 150 000 personnes ont déambulé du 18 au 21 septembre entre le marché aux fromages, les stands des Sentinelles (produits menacés), la halle des affineurs, le gigantesque bar à fromages de 100 m de long et les multiples dégustations, débats et autres ateliers du goût, qui sont la marque de fabrique de Slow Food. Face aux réglementations hygiénistes, à la mainmise de la grande distribution et à la pasteurisation hégémonique, l'avenir des fromages au lait cru fabriqués artisanalement est en danger permanent. La France en produisait 192 000 t en 1997 et seulement 169 000 t dix ans plus tard. Au pays qui se vante d'avoir le plus beau plateau de fromages du monde, 86 % de ceux-ci sont pasteurisés.

## BROUSSE, TOMME, PÉLARDON

Quelques résistants avaient fait le voyage à Cheese : producteurs de brousse de chèvre du Rove, un fromage de chèvre très frais, symbole de l'arrière-pays provençal et malheureusement galvaudé par les contrefaçons, bergers des alpages du Béarn avec leurs tommes à pâte pressée, producteurs de pélardon au lait de chèvre entier cru, affiné au moins un mois et qui n'a rien à voir avec ceux consommés après seulement une dizaine de jours. Hervé Mons, fromager de renom établi près de Roanne, et la maison Marcel Petite, symbole du comté, côtoyaient Neal's Yard et Sheridans, qui tiennent boutique à Londres et en Irlande. Cheese, c'est une découverte à chaque pas : le chèvre du Jämtland (Suède), affiné en grotte, le *cheddar* artisanal du

Somerset (Angleterre), le *pultost* au lait de vache des comtés d'Hedmark et d'Oppland, typique des fermes d'alpage norvégiennes, le brebis de *carranzana cara negra* (Espagne), qui participe au sauvetage de la race, le *castelmagno* d'alpage (vache), moulu au-dessus de 1 600 m dans la province de Cuneo (Italie), le Red Hawk de Cowgirl Creamery (Californie), un triple crème au lait de vache, qui a dû franchir de multiples obstacles douaniers pour arriver à Bra, le vacherin fribourgeois (Suisse), au lait cru affiné 90 jours, la tomme de brebis de race *brigasca*, dont le cheptel comptait jadis 60 000 têtes du Piémont à la Provence, et dont il en subsiste moins de 2 000 en Ligurie, et tous les autres, présents à Bra pour y montrer les « milles âmes du fromage ». Au même moment, des dizaines de milliers de litres de lait non pasteurisé étaient répandus dans les champs et les rues d'Europe par des centaines d'éleveurs en colère contre l'industrie laitière, qui refuse de payer au juste prix le fruit de leur labeur. Sur le chemin du retour, la musette bourrée d'échantillons à l'haleine forte, j'ai compris le drame du lait cru : il doit choisir entre la fermentation et la révolution. □ [jpgenegout@gmail.com](mailto:jpgenegout@gmail.com)



## MOTS & METS



### Le manifeste Slow pour une nouvelle économie

L'idée du slow food avait déjà engendré Slow City, un mouvement qui privilégie un développement plus harmonieux et plus respectueux de l'environnement dans les villes moyennes italiennes. Woody Tasch, un financier américain, lassé de voir des milliards se balader à travers des produits dont on ne sait pas ce qu'ils recouvrent exactement, vient de lancer Slow Money Alliance, une nouvelle façon d'investir son argent, « *au croisement de la finance et de la culture* ». Son objectif : créer un réseau d'investisseurs et d'entrepreneurs pour aider ou créer de petites entreprises consacrées à l'agriculture durable et à l'alimentation bio. « *Slow Food a fait prendre conscience de l'origine de notre alimentation, dans la terre et chez les paysans. Nous voulons faire la même chose avec l'argent : d'où vient-il et, quand on le dépense ou l'investit, où va-t-il ?* », explique Woody Tasch. Développer des activités locales qui dynamisent l'économie de proximité, protègent l'environnement et préservent la biodiversité face à la monoculture industrielle, sont les fondements de cette nouvelle économie. Plus de 200 investisseurs ont déjà manifesté leur intérêt pour Slow Money Alliance à l'occasion de divers forums et séminaires qui se sont déroulés aux Etats-Unis. Dans ce livre, qui reprend les textes des débats et conférences, il expose les principes de ce projet. Ouvrage (en anglais) disponible également en italien à [editore.slowfood.it](http://editore.slowfood.it)

□ JPG