



Slow versus fast. Économie et écologie dans le mouvement Slow Food

Valeria Siniscalchi

► To cite this version:

Valeria Siniscalchi. Slow versus fast. Économie et écologie dans le mouvement Slow Food. Terrain : anthropologie et sciences humaines [Anciennement : Carnets du patrimoine ethnologique ; Revue d'ethnologie de l'Europe], 2013, L'imaginaire écologique, 60, pp.132-147. <10.4000/terrain.15122>. <halshs-03164001>

HAL Id: halshs-03164001

<https://shs.hal.science/halshs-03164001v1>

Submitted on 9 Mar 2021

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



HAL Authorization

Slow versus fast

Économie et écologie dans le mouvement Slow Food*

Valeria Siniscalchi



Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/terrain/15122>

DOI : 10.4000/terrain.15122

ISSN : 1777-5450

Éditeur

Association Terrain

Édition imprimée

Date de publication : 4 mars 2013

Pagination : 132-147

ISBN : 9782735115372

ISSN : 0760-5668

Ce document vous est offert par École des hautes études en sciences sociales (EHESS)



Référence électronique

Valeria Siniscalchi, « *Slow versus fast* », *Terrain* [En ligne], 60 | mars 2013, mis en ligne le 01 janvier 2014, consulté le 09 mars 2021. URL : <http://journals.openedition.org/terrain/15122> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/terrain.15122>



Terrain est mis à disposition selon les termes de la Licence Creative Commons Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Pas de Modification 4.0 International.



Slow versus fast

Économie et écologie dans le mouvement Slow Food*

VALERIA SINISCALCHI

EHESS, Centre Norbert-Elias (Marseille)

valeria.siniscalchi@ehess.fr

À travers une « Sentinelle », Slow Food ne s'intéresse pas seulement à un produit mais aussi à une aire de production et à un écosystème, à des variétés locales et à des techniques. La préparation du *fiore sardo*. (photo Franco Zecchin)

Fin novembre à Turin, les cars affluent chaque jour par dizaines à l'Oval, une grande structure sportive construite pour les Olympiades de 2006. Tous les deux ans, cet espace accueille environ quatre mille producteurs en provenance du monde entier pour discuter des politiques alimentaires, du futur de l'alimentation et des modes de production durables. Cet événement, baptisé Terra Madre, est l'un des grands meetings internationaux organisés par le mouvement Slow Food, tout comme le Salone del Gusto (Turin), le salon Slow Fish (Gênes) et la manifestation Cheese (Bra), consacrée au fromage. « Terra Madre réunit tous les acteurs de la filière agro-alimentaire qui, ensemble, défendent l'agriculture, la pêche et l'élevage durables et protègent le goût et la biodiversité alimentaire¹. » Terra Madre a été créé en 2004 sur l'une des nombreuses idées de Carlo Petrini, président de Slow Food. Le principe était d'inviter des paysans et des petits producteurs à Turin – dix mille dans le projet initial – à échanger leurs expériences, et de les inciter à constituer un réseau mondial. Au départ considérée comme une folie, y compris par les plus proches collaborateurs de Carlo Petrini, l'idée s'est peu à peu concrétisée et a pris forme. D'une édition à l'autre, le réseau de Terra Madre s'élargit à de nouveaux acteurs : aux restaurateurs qui travaillent les produits de la terre et de la pêche, aux chercheurs qui s'occupent des problématiques de l'alimentation, aux « jeunes » qui représentent le futur dans la vision de Slow Food.

La soirée d'ouverture donne le ton de la manifestation : progressivement envahis par une foule bigarrée et cosmopolite, les lieux s'animent de sons et de visages très divers. À la tribune, les représentants politiques se succèdent pour afficher leur soutien à l'événement. En 2004, le prince Charles de Galles est intervenu lors de cette soirée. En 2006, le président de la République italienne a prononcé une allocution d'ouverture, suivi par Vandhana Shiva, un des vice-présidents de Slow Food. Les discours de clôture des cinq jours de Terra Madre ont été prononcés par le Premier ministre et le ministre des Affaires étrangères de l'époque. En 2008, le discours d'inauguration est revenu au ministre des Politiques agricoles et environnementales. Enfin, en 2010, les représentants des « communautés de la nourriture » prennent brièvement la parole, dans leurs langues natives, pour évoquer leurs expériences et les raisons

qui les amènent à participer à la rencontre. Les délégations défilent ensuite par centaines avec leurs drapeaux et leurs costumes traditionnels, en une grande cérémonie de la diversité humaine, parade de langues, de musiques, de folklores, qui accueille surtout des populations du Sud du monde représentant les petits producteurs des pays d'Asie, d'Afrique, d'Océanie et d'Amérique, mais aussi des pays d'Europe, dans lesquels Slow Food est actif. Autour d'eux, des milliers de personnes munies de casques pour les traductions multilingues écoutent les discours solennels et les prises de parole qui annoncent la teneur des journées à venir. Dans les salles créées à l'intérieur de l'Oval, des dizaines de rencontres, des tables rondes, des ateliers accueillent les débats et les discussions auxquels participent ces agriculteurs, ces pêcheurs et ces éleveurs. Plus de six cents bénévoles venus de toutes les régions d'Italie, pour la plupart adhérents de Slow Food, assurent le service d'ordre, apportent leur aide, accompagnent les délégués et, parfois, les hébergent chez eux. Chaque soir, les cars se remplissent à nouveau et repartent vers les villes et les villages des alentours où sont logés les délégués.

Terra Madre est très différente des autres manifestations organisées par Slow Food, différente notamment du Salone del Gusto, qui se déroule depuis 1996 juste à côté, dans les pavillons qui hébergeaient jusqu'au début des années 1980 les usines Fiat. En 2012, le Salone del Gusto connaissait sa neuvième édition. Il est le plus ancien des événements organisés par Slow Food, et probablement celui que les médias et le grand public associent le plus fréquemment au mouvement. Le Salone del Gusto est une énorme foire de productions alimentaires qui attire environ 200 000 visiteurs. Les grands stands des sponsors (tels le café Lavazza, le consortium du fromage Parmigiano-Reggiano) trônent à l'entrée. Cinq jours durant, des centaines de producteurs,

en majorité italiens mais aussi étrangers, font connaître et vendent leurs produits, considérés comme des emblèmes de la qualité alimentaire. Le samedi après-midi, l'affluence est telle qu'il est parfois difficile de se déplacer d'un bout à l'autre des trois pavillons. Des milliers de vins sont dégustés dans la grande œnothèque, et de nombreux « ateliers du goût » initient les amoureux du vin et des bons produits aux arts de la dégustation.

À première vue, ces deux événements sont très contrastés. Certes, tous deux mettent en scène, explicitement ou implicitement, l'altérité et la variété (alimentaires et humaines) – incarnant en quelque sorte deux synecdoques de la diversité du monde –, mais ils ne le font pas de la même manière : deux types de populations et des activités opposées occupent deux lieux adjacents. La nourriture est au cœur des deux événements, mais les places qui lui sont attribuées et les manières de l'aborder semblent contradictoires. D'un côté ceux qui ont les moyens et qui achètent, goûtent et dégustent, de l'autre les petits producteurs, en majorité originaires du Sud, qui sont au cœur des débats sur la souveraineté alimentaire, l'environnement et les économies locales. D'un côté la dimension commerciale, le marché et les échanges de biens, de l'autre l'engagement, le débat et les échanges d'idées. Deux lieux et deux mondes limitrophes mais séparés : jusqu'à la dernière édition de Terra Madre, en 2010, les visiteurs du Salone del Gusto ne pouvaient y accéder¹. Ces aspects, qui semblent illustrer une contradiction profonde, presque un oxymore, sont plutôt les deux pôles d'un continuum, deux dimensions qui, même si en partie contradictoires, ne s'opposent pas totalement mais sont complémentaires et constitutives du mouvement Slow Food aujourd'hui. Les deux événements expriment plutôt les imbrications et les tensions entre économie et écologie que j'analyserai dans ces pages.

* Mes recherches se sont déroulées en France, où j'ai suivi dès 2007 l'évolution de l'association Slow Food France et la vie de quelques-unes de ses unités locales. En Italie, à partir de 2009, j'ai conduit deux ans et demi de terrain dans la ville de Bra au sein du quartier général de Slow Food pour y étudier le fonctionnement

de l'association, ses dynamiques internes, ses enjeux économiques et politiques. J'adresse un remerciement particulier aux amis de Slow Food qui ont accepté de me faire entrer dans les coulisses de leur mouvement en faisant preuve de disponibilité, et ont toléré ma présence au long de ces années avec patience et affection.

1. Extrait du site internet Terra Madre : <http://www.terramadre.org> [consulté en nov. 2012].

2. En novembre 2012, Terra Madre et le Salone del Gusto sont devenus un seul événement. Les analyses développées ici font référence aux éditions précédentes (2006, 2008 et 2010).



Cheese est l'un des grands meetings internationaux organisé par le mouvement Slow Food. Il est centré sur les productions fromagères du monde entier. (photo V. Siniscalchi)

Défendre l'environnement à travers la nourriture

À partir de la définition d'une consommation et d'une production de qualité, respectueuse de l'environnement et des droits des petits producteurs, Slow Food se présente aujourd'hui comme le seul mouvement capable d'intervenir sur l'ensemble de la filière alimentaire. Né au milieu des années 1980, dans le nord-ouest de l'Italie, à Bra, petite ville du Piémont dans la région viticole des Langhe, Slow Food est à présent une association internationale qui regroupe près de 100 000 adhérents à travers 150 pays. Proche des ONG, si l'on considère ses projets dans les pays du Sud, doté d'une université privée (l'Université des sciences gastronomiques) et présent dans des lieux de décision et dans des réseaux transnationaux, Slow Food est plusieurs choses à la fois : association, mouvement social et politique,

entreprise³. Avec un fonctionnement qui reste militant à plusieurs égards, Slow Food est une organisation puissante, capable d'organiser des événements de grande ampleur, de négocier et de côtoyer les pouvoirs politiques les plus variés, voire divergents. Ces nombreuses facettes sont à l'origine des diverses formes d'adhésion – ou d'opposition – que Slow Food suscite, ainsi que de l'hétérogénéité de ses membres et des déclinaisons du mouvement dans les pays où il est représenté. « Dans Slow Food, il y a un empilement d'objectifs qui ne font pas disparaître les précédents. Les adhérents appartiennent à toutes les tranches, les copains qui viennent pour manger et d'autres qui sont là par militantisme⁴. »

Dans les années 1990, Slow Food commence à se consolider en tant qu'association active dans la défense d'une consommation alimentaire de qualité et « à rythme humain » à travers la valorisation du plaisir de manger et de la convivialité,

3. À considérer certaines de ses structures, tels le département chargé de l'organisation des salons et celui chargé de la levée de fonds.
4. Entretien avec B. L., le 21 février 2007.



« Tout cela c'est de la biodiversité : elle a la même valeur environnementale et paysagère que la biodiversité spontanée », disent les responsables du mouvement. Le *fiore sardo*, fromage de brebis, est une des six Sentinelles de Sardaigne. (photo Franco Zecchin)

mais aussi par la redécouverte des productions locales. Sans vraiment abandonner l'un pour l'autre, les domaines d'intervention s'élargissent et se superposent. Au fur et à mesure que les champs d'action se diversifient, de nouvelles philosophies sont forgées, ou englobées et réélaborées, appelant Slow Food à reconfigurer son

organisation interne et son image, et à concevoir de nouveaux modes d'action.

L'environnement, qui est à présent l'un des éléments caractéristiques de Slow Food, commence à devenir un centre d'intérêt chez les responsables du mouvement à la fin des années 1990. C'est d'abord avec l'Arche du goût et le Prix pour la biodiversité, puis avec les premiers projets de Presidi – nommées « Sentinelles » en France – qu'une partie de l'attention se déplace vers les produits et les modes de production pour inclure ensuite le contexte environnemental. Créée en 2003, la Fondazione Slow Food per la biodiversità est destinée à récolter des fonds et à les investir pour défendre la « biodiversité » et « promouvoir une agriculture durable pour l'environnement et la culture⁵ » par le biais de projets internationaux, essentiellement dans les pays du Sud : « Slow Food agit pour la sauvegarde des cuisines locales, des productions traditionnelles, des espèces végétales et animales à risque de disparition ; Slow Food soutient un nouveau modèle d'agriculture, moins intensif et plus propre », déclare le site internet Slow Food Italie.

L'un des premiers outils d'intervention est l'Arche du goût, une sorte d'inventaire, d'abord italien puis international, de produits qui méritent attention⁶. Avec un langage qui mêle images bibliques et terminologie militaire⁷, l'Arche est conçue comme un instrument « pour sauver la planète des saveurs », c'est-à-dire « pour préserver la petite production agroalimentaire artisanale de qualité du déluge de l'uniformisation industrielle, pour empêcher que la vitesse dévore et fasse disparaître des centaines de races animales, de charcuteries et de fromages, des herbes comestibles spontanées ou cultivées, des céréales, des fruits, afin de diffuser l'éducation au goût, pour combattre l'hyperhygiénisme exaspéré qui tue la spécificité de nombreuses productions, pour sauvegarder le droit au plaisir⁸ ».

Le « Manifesto dell'Arca del gusto » n'est ni le premier ni le dernier dans l'histoire du

5. Extrait du site internet : www.slowfood-foundation.com [consulté en novembre 2012].

6. Certains pays créent par la suite des comités nationaux de l'Arche.

7. On trouve cette terminologie ailleurs dans

le vocabulaire de Slow Food. En italien, par exemple, le terme « *presidio* » indique « un contingent militaire en poste dans un lieu pour en garantir le contrôle et la défense » et, par extension : « protection, défense de

quelque chose qu'il faut sauvegarder » – en analogie avec le terme « sentinelle » choisi pour sa déclinaison française.

8. « Manifesto dell'Arca del gusto », rédigé en 1997.



Le « bon » – les bons plats, les bons vins – était la première préoccupation de ces militants, le point de vue du gourmet. (photo Franco Zecchin)

mouvement. Le terme « plaisir » employé n'est pas nouveau non plus. En 1987, le « Manifesto dello Slow Food » (complété du sous-titre « Movimento per il diritto al piacere ») avait été publié dans le *Gambero Rosso*, supplément mensuel de huit pages édité par l'association à l'intérieur du quotidien de gauche *Il Manifesto*. En 1989, à Paris, à l'Opéra-Comique, ce manifeste avait été signé publiquement par des personnalités du monde du spectacle, des intellectuels, des chefs cuisiniers,

des critiques gastronomiques : cet événement avait marqué la naissance de l'association internationale. S'inspirant du « Manifeste du Futurisme⁹ », mais en renversant ses valeurs, le premier « Manifesto Slow Food » revendiquait la lenteur, le plaisir, la *slow-life*¹⁰. Le terme « Slow Food » s'opposait explicitement à l'alimentation industrielle. « *Slow* » voulait dire « prendre le temps », profiter du plaisir de la convivialité et de la table, contre l'homologation de la nourriture,

9. Rédigé par le poète et écrivain Filippo Tommaso Marinetti, et publié en 1909 dans *Le Figaro*, le « Manifeste du Futurisme » exaltait « le mouvement agressif, l'insomnie fiévreuse, le pas gymnastique [...], la beauté de la vitesse ».

10. La notion de « plaisir » avait un sens et un rôle précis qu'il faut resituer dans l'histoire politique italienne de l'époque. À divers égards, l'initiative des fondateurs de Slow

Food, issus de l'univers de la gauche, s'inscrit dans la période de « reflux » politique qui a caractérisé les années 1980, une période de désenchantement quant aux luttes menées pendant les deux décennies précédentes, et durant laquelle les idéaux et les raisons qui avaient mené nombre d'entre eux à se mobiliser semblent se dissoudre. L'engagement social et la politisation extrême laissent place à une réévaluation de la sphère privée.

Apparemment en phase avec ce climat, ils réintroduisent des termes comme celui de « plaisir », évacué dans les années précédentes marquées par des tensions politiques et sociales. Pour autant, ils ne renient pas la valence publique du registre privé : le plaisir du « bien manger » est une valeur collective qui se conjugue avec celle de la convivialité. Ces deux notions deviennent les piliers de leur philosophie.

la frénésie de la vie moderne incarnée par la vitesse et les *fast-foods*.

Tout comme la notion de plaisir, l'opposition *slow/fast* est l'une des composantes stables de la philosophie du mouvement, qui revendique la lenteur comme étant le pilier de ses actions et de sa pensée. Toutefois, cette dichotomie a subi au fil des années un glissement de sens. Dans le manifeste de l'Arche, notamment, elle assume une nuance particulière : la vitesse est celle de l'agriculture industrielle à laquelle s'oppose la production lente, respectueuse des saisons et du territoire, que les petits producteurs et les artisans de la nourriture sont censés pratiquer, et qui préserverait la diversité des espèces et des produits. *Fast* renvoie à la globalisation qui standardise, tandis que *slow* souligne l'attention aux spécificités productives des différents milieux, à leurs caractéristiques climatiques et environnementales, considérées comme étant la base de la qualité des produits¹¹.

La biodiversité telle que Slow Food l'entend est une biodiversité gastronomique et nutritive. L'environnement tel qu'il est imaginé et appréhendé par le mouvement est strictement lié aux modes de production. C'est en ce sens que le Prix pour la biodiversité était destiné à identifier et à récompenser les producteurs dont l'activité contribuait à maintenir la « diversité agro-alimentaire de la planète ». L'opposition du départ devient proposition « positive ». Le président de la Fondazione per la biodiversità m'expliquait :

Quand nous avons commencé à agir dans ce domaine, la figure du gourmet, tout en étant visionnaire, restait limitée à ce qui arrivait dans l'assiette [...]. Quand nous sommes allés voir ce qui se passe « avant » l'assiette, ce qu'il y a dans les champs, sur les lieux de production, nous avons commencé à réfléchir à la biodiversité. Notre grand défi a été d'affirmer que la biodiversité n'est pas faite seulement de forêts, de pandas, d'aigles ou de tigres, mais aussi de saucissons produits par

les hommes, d'espèces et de variétés cultivées, domestiquées depuis plus de 10 000 ans d'agriculture [...]. Tout cela c'est de la biodiversité : elle a la même valeur environnementale et paysagère que la biodiversité spontanée. C'est grâce à nous que le monde de l'agroalimentaire a été intégré dans la notion de biodiversité. C'est notre grand mérite.¹²

Si à présent ces propos rencontrent ou croisent ceux d'autres associations et mouvements, ou certaines positions scientifiques (Adam 1998 ; Hirsh 2005), ils étaient originaux dans le contexte italien de la fin des années 1990. Il en va de même pour la notion de lenteur, aujourd'hui appropriée par des organisations, des associations ou des professionnels très variés qui l'utilisent tel un réservoir sémantique selon des acceptions et pour des pratiques très différentes, mais qui ont en commun le refus de la logique productiviste et du gaspillage, l'attention à l'« environnement », le respect des rythmes humains et des saisons, la « modération », déclinée sous diverses formes¹³.

Les économies de la nourriture

Quelques années plus tard, au début des années 2000, le Prix pour la biodiversité est remplacé par un nouveau projet qui procède en partie de la même logique : signaler des productions exemplaires et risquant de disparaître, mais dans la durée, c'est-à-dire en visant un impact économique destiné à produire des effets dans le temps. Les Sentinelles de la biodiversité sont à la fois des produits et des projets qui ont pour objectif de protéger et surtout de valoriser et promouvoir des productions de « haute qualité » alimentaire, menacées de disparition parce qu'elles n'ont plus de sens économique et/ou parce qu'il existe peu de producteurs. Dans ce sens, les Sentinelles sont des projets qui visent non pas à protéger des contrefaçons (comme le feraient des appellations d'origine), mais à valoriser un produit en lui donnant de la visibilité, et en rassemblant

11. Sur le thème de la qualité alimentaire, les critères de jugement et les formes de régulation, voir entre autres Mark Harvey, Andrew

McMeekin et Alan Warde (2004).

12. Entretien avec P. S., le 18 juin 2009.

13. Slow Gardening, Slow Science, Slow

Medicine, Slow Wear ou Slow Life, pour en citer seulement quelques-unes.



Avec les premiers projets de Presìdi – « Sentinelles » en France, une partie de l'attention se déplace d'abord vers les produits et les modes de production pour inclure ensuite le contexte environnemental. Le fromage *casizzolu* de Sardaigne. (photo Franco Zecchin)

plusieurs producteurs ou, dans certains cas, en suscitant la vocation de nouveaux producteurs.

Avec les Sentinelles, Slow Food a décidé d'apporter une contribution concrète au monde de la production alimentaire. [...] L'aspect économique est évidemment essentiel (les produits sentinelles étaient en train de disparaître faute de rentabilité, or pour poursuivre leur activité les producteurs doivent avoir une certaine sécurité économique pour l'avenir), mais trois autres facteurs sont également cruciaux : les aspects économiques, sociaux et culturels. (Battaglino, Giannini & Milano 2009 : 22.)

À travers une Sentinelle, Slow Food ne s'intéresse donc pas seulement à un produit mais à une aire de production et à un écosystème, à des techniques et à des variétés locales de plantes ou d'animaux¹⁴. L'environnement, tel qu'il est appréhendé par le mouvement, se précise encore plus : il se compose de vignobles, de pâturages, de champs cultivés. Dans ces espaces occupés par les activités humaines, ces dernières sont censées contribuer à la préservation de l'environnement et des espèces, comme le précise le responsable italien de Presidia :

Les finalités environnementales sont partie intégrante de chaque Sentinelle. Chaque cahier des charges demande aux

14. Pour une analyse plus approfondie des dimensions politiques, économiques et juridiques des Sentinelles, ainsi que des dyna-

miques conflictuelles qu'elles provoquent parfois, voir Siniscalchi (à paraître).

producteurs d'éliminer ou de réduire les traitements chimiques, de s'assurer du bien-être des animaux, de préserver les races et les variétés locales et, si possible, de privilégier l'utilisation des énergies renouvelables.¹⁵

La production en quantités limitées selon des techniques considérées « traditionnelles » et le fait de figurer sur la liste restreinte inventoriée par Slow Food font des Sentinelles des produits singuliers au sens de l'« économie des singularités » définie par Lucien Karpik (2007). En poussant l'analyse, les Sentinelles jouent selon moi simultanément les rôles de prototype et de paradigme : ce sont des exemples à suivre, des modèles d'action non seulement pour les autres producteurs mais aussi pour tous ceux qui partagent la volonté de changer les modes de production et de distribution¹⁶. Tel qu'il est exprimé par les Sentinelles, l'engagement de Slow Food à l'égard de l'environnement est aussi un engagement vers un nouveau type d'économie. Dans cette perspective, les Sentinelles activées dans les pays européens n'ont pas le même statut que celles créées dans les pays du Sud. Ici et là, la notion de développement économique n'a pas le même sens, mais dans les deux lieux les Sentinelles sont, aussi, des projets politiques :

Dans le Sud du monde, là où il y a des produits intéressants, notre but est d'activer des Sentinelles afin de créer des débouchés commerciaux, de stimuler la confiance des producteurs, de leur montrer l'importance de leur travail, de réactiver les réseaux locaux. [...] Dans le Nord, c'est la valeur symbolique et culturelle qui prévaut : les Sentinelles nous permettent d'envoyer des signaux forts sur le thème de la biodiversité domestique, afin de garantir l'excellence gastronomique vis-à-vis d'une agriculture de plus en plus productiviste.¹⁷

Bon, propre, juste

Pendant la première moitié des années 2000, dans les textes et dans les documents produits par Slow Food sur le mouvement lui-même et destinés à ses adhérents ainsi qu'au grand public, de nouvelles notions apparaissent. En premier lieu celle d'« éco-gastronomie », qui représente la tentative de concilier les intérêts, identifiés comme étant souvent antagonistes, du gastronome et de l'écologiste – ce dernier étant désormais de plus en plus présent. Mais la clef de lecture de cette incorporation progressive des thématiques environnementales sous l'angle de la nourriture, qui reste longtemps spécifique au mouvement Slow Food, se trouve dans d'autres termes, le « bon », le « propre » et le « juste » :

Si nous sommes du côté de ceux qui produisent, distribuent et consomment d'une façon bonne, propre et juste, le système peut changer et il peut nous rendre tous plus heureux, moins frénétiques, moins homologués, moins seuls.¹⁸

Depuis la publication, en 2005, du livre *Buono, pulito e giusto* de Carlo Petrini, la triade du « bon, propre et juste » est devenue le slogan et le mot d'ordre du mouvement. Elle en résume parfaitement les centres d'intérêt et caractérise cette nouvelle étape de son existence. « Bon, propre et juste » constituent à la fois une évolution de sa philosophie, et sa formalisation.

Par « bon » on entend ce qui plaît, et ce qui plaît nous ramène à la sphère sensorielle, fortement influencée par des facteurs personnels, culturels, historiques, socio-économiques et contingents. (Petrini 2006 : 126.)

« Bon » fait référence au goût, à la qualité organoleptique des produits alimentaires. Il ne

15. Entretien avec R. P., le 23 novembre 2010.

16. J'analyse dans d'autres écrits le cas des Sentinelles Slow Food (Siniscalchi 2010).

17. Entretien avec P. S., le 13 octobre 2009.

18. Extrait du site internet Slow Food Italie.

s'agit pas de qualité au sens abstrait, mais telle qu'elle est perçue par les consommateurs «éduqués» à la reconnaître: «Slow Food affirme la nécessité de l'éducation au goût comme la meilleure défense contre la mauvaise qualité et les fraudes et comme voie pour lutter contre la standardisation de nos repas¹⁹». En même temps, de manière apparemment contradictoire, le bon est relatif, lié aux contextes et aux expériences de chacun. Par là, et indirectement, c'est la production locale et artisanale, seule en mesure de préserver la diversité des produits et leur goût, qui est valorisée. «Bon» fait ainsi référence aux bons aliments, au bon vin, aux produits «naturels», à savoir non transformés et non standardisés par l'industrie agroalimentaire.

«Propre» répond aussi à un critère de naturalité [...] dans un développement conceptuel différent de celui que l'on a utilisé pour décrire le «bon». La naturalité est ici non pas relative aux caractéristiques intrinsèques du produit, mais plutôt aux méthodes de production et de transport. Le produit est propre s'il respecte la Terre et l'environnement [...]. Un produit sera propre dans la mesure où il est durable du point de vue écologique. (*ibid.* : 147-149.)

«Propre» déplace l'attention vers le lieu et la manière de produire, et vers l'environnement: la notion de propre s'applique aux produits qui respectent l'environnement et fait référence aux manières de produire et aux formes de



«Bon» fait référence à la qualité gustative des produits alimentaires, perçue par les consommateurs «éduqués» à la reconnaître. Ici, des enfants participent à un atelier de découverte d'herbes aromatiques lors de la fête nationale Slow Food à Cagliari, juin 2011. (photo Franco Zecchin)

¹⁹. Extrait du site internet Slow Food Italie.

²⁰. Extrait du site internet Slow Food USA : www.slowfoodusa.org.

distribution qui réduisent ou éliminent la chimie et les dégâts environnementaux.

Enfin, la notion de « juste » renvoie aux « concepts de durabilité sociale et économique [...] ». « Durable », du point de vue social, signifie promouvoir la qualité de la vie [...], des emplois dignes qui assurent la subsistance et une juste rémunération » (*ibid.* : 174-175). La durabilité économique fait référence à la juste rémunération des paysans. « Nous considérons que ce que nous mangeons doit avoir bon goût ; que la nourriture devrait être produite de sorte à ne pas nuire à l'environnement, ni au bien-être animal, ni à notre santé, et que les producteurs doivent recevoir une juste rétribution pour leur travail²⁰ », explique le site internet de Slow Food International. « Juste » renvoie à la notion de justice sociale, élargissant le champ aux producteurs. « Nous considérons que la nourriture est un droit universel. Une nourriture juste est une nourriture qui doit être accessible à tous, indépendamment des revenus, et produite par des gens traités avec dignité, justement rémunérés pour leur travail », ajoute le site internet de Slow Food USA. L'attention et les actions de Slow Food englobent désormais les producteurs, leurs conditions de vie et de travail. La notion de « juste » permet d'affirmer que le droit à la nourriture est un droit universel. À certains égards, ce discours est proche de celui du commerce équitable, mais il vise davantage et autrement que ce dernier à remettre en cause les rapports de force et le pouvoir des consommateurs, et à redonner une juste place à tous les producteurs, pas seulement à ceux du tiers-monde – même si cette finalité n'est atteinte que dans quelques cas emblématiques²¹. D'un autre point de vue, la justice envisagée à travers le « juste » est une notion universelle, proche des droits de l'homme :

« Juste » est durable, crée de la richesse, établit un ordre mondial plus équitable entre les peuples. (Petrini 2006 : 184.)

Pour cerner le sens de ces notions et de leur formalisation, il faut lire la triade de manière chronologique. En effet, l'enchaînement des trois termes correspond à l'évolution du mouvement et de sa philosophie au cours des quinze dernières années. Le « bon » – les bons plats, les bons vins – était la première préoccupation de ces militants au milieu des années 1980 : le point de vue du gourmet. Le « propre » représente le moment où l'attention s'est tournée vers les races, les espèces végétales, les modes de production et leurs milieux. Il marque l'inclusion de l'écologie dans les actions et les discours de Slow Food : à la fin des années 1990, le mouvement se définit comme « éco-gastronomique ». Enfin, le « juste » signale l'intégration récente des producteurs dans les intérêts du mouvement et dans les rangs de l'association, comme l'illustre la manifestation Terra Madre²².

La lecture chronologique du « bon, propre et juste » ne signifie pas que le mouvement a abandonné un thème au profit de l'autre. Au contraire, ces trois notions fonctionnent ensemble comme un conteneur sémantique dont le sens, tout comme celui des notions de plaisir ou de lenteur, change peu à peu, de manière presque imperceptible. Les trois termes tracent les contours des modes d'action du mouvement et permettent d'imaginer de nouvelles formes d'économie dans lesquelles les paysans semblent progressivement plus centraux, et par là d'esquisser les traits d'un nouvel engagement politique²³. La spécificité de ces paramètres est aussi de prendre une distance avec le langage du développement durable et des certifications (bio, indication géographique protégée, etc.) : il ne s'agit pas de paramètres définis de manière précise ni mesurables. Ils permettent aux responsables et aux adhérents de Slow Food d'intervenir dans le domaine de l'alimentation sans prendre de positions « rigides » – ou « claires », selon les points de vue – dans des

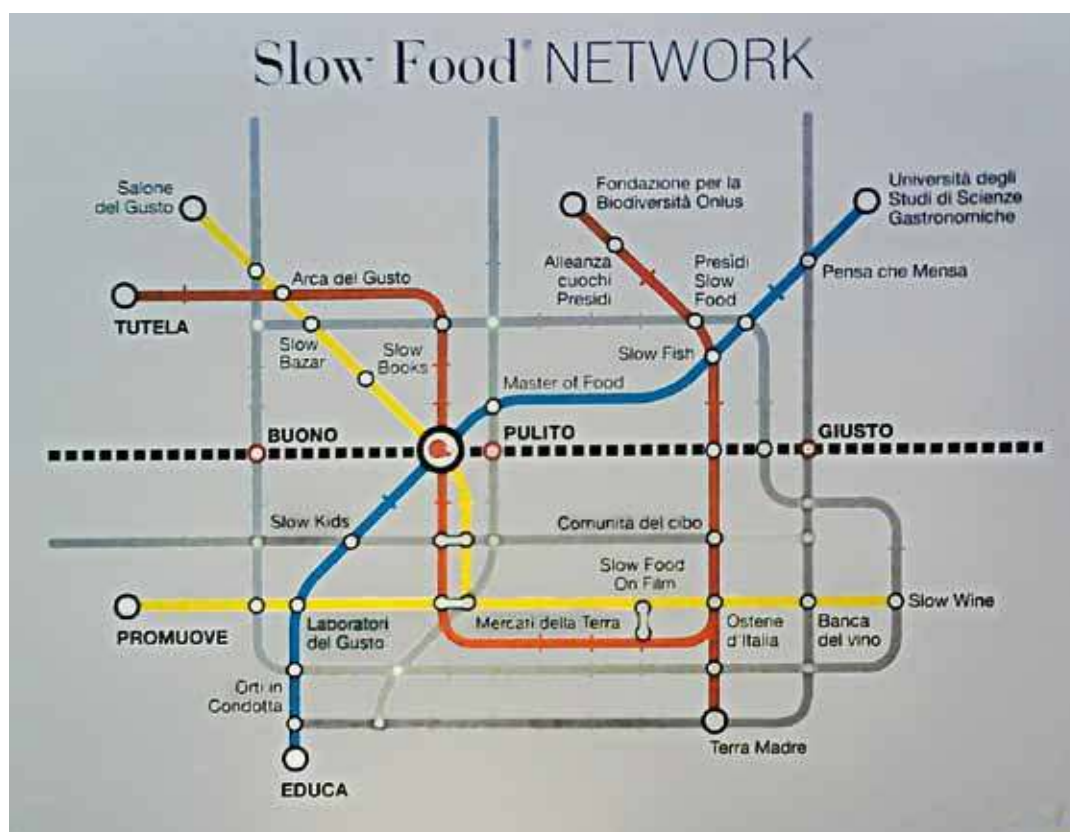
21. Sur le commerce équitable, voir notamment les travaux de Kimberley M. Grimes (2005) et de Peter Luetchford (2008). Comme le souligne June C. Nash (2005 : 13), certaines valeurs tels les droits humains, la conservation de l'environnement et la justice sociale constituent « un cadre de référence en constante évolution qui anime

les mouvements sociaux et sert à valider les changements ou les formes de revitalisation d'un passé imaginé sans conflits ».

22. Le glissement sémantique entre « association » et « mouvement », qui accompagne et impulse les transformations de Slow Food, devient ici plus évident.

23. En témoigne le recours au terme « paysan »

(*contadino*) à l'instar d'autres réseaux ou mouvements tels le Réseau semences paysannes ou La Via campesina. Le site internet de Slow Food change aussi : les questions de production alimentaire et d'agriculture y occupent à présent plus de place que la gastronomie.



À présent, la triade « bon, propre et juste » résume les centres d'intérêt du mouvement. Au fur et à mesure que les champs d'action se diversifient, Slow Food est amené à reconfigurer son image, son organisation interne et à élaborer de nouveaux modes d'actions. Le panneau du « réseau Slow Food », au Salone del Gusto 2010, présente les liens entre ses composantes, ses projets, ses actions. (photo V. Siniscalchi)

champs conflictuels, tel celui de l'agriculture biologique. « Bon, propre et juste » ont plutôt une valeur morale qui permet d'imaginer une économie alternative au libéralisme : « L'économie morale – affirme Carlo Petrini – est celle qui crée de la valeur en respectant l'environnement et les hommes. » En 2006, un autre manifeste, « Buono, pulito e giusto. Il manifesto della qualità secondo Slow Food », est présenté au Salone del Gusto : « La qualité bonne, propre et juste est un engagement pour un futur meilleur [...], un acte de civilisation pour un instrument pour changer le système alimentaire actuel. »

Si Terra Madre est au cœur des changements que le mouvement a vécus ces dernières années en direction des thématiques environnementales et écologistes, cette manifestation incarne aussi la dimension plus utopique et idéale du message

de Slow Food : rapprocher les pôles de la chaîne alimentaire, mettre en réseaux tous les acteurs des économies locales des différents lieux du monde pour entreprendre de changer le système alimentaire :

Terra Madre est un projet qui a des objectifs et des temps longs qui tendent à l'infini. C'est un ensemble de pas lents mais décidés vers un nouvel humanisme, une renaissance qui, exactement comme l'ancienne Renaissance, part du beau et de la beauté. Une beauté qui se trouve dans la nourriture bonne, propre et juste, dans nos villages, dans nos paysages, dans le rapport à la nature qui la génère, dans les façons de se l'approprier et d'en jouir. (Petrini 2009 : 165.)

Tout comme la lenteur, le plaisir dont parle le leader du mouvement dans son dernier livre, *Terra Madre. Come non farci mangiare dal cibo*, prend de nos jours une connotation différente de celle du début de l'histoire de Slow Food. Ce n'est plus, ou c'est moins, le plaisir de la table et de la convivialité, du vin et de la bonne bouffe. Il s'agit du plaisir du rapport à la « nature », le plaisir d'une nourriture respectueuse de l'environnement et des producteurs : « Slow Food est un art de vivre, une certaine idée de l'alimentation associant plaisir et responsabilité tant vis-à-vis des producteurs que de l'environnement », affirme le site français de l'association. La lenteur de la découverte des goûts et de la table devient la lenteur des économies respectueuses de la « Terre » et des rythmes des saisons. Des économies imaginées comme étant en lien direct avec le passé, et en même temps pensées comme levier pour un changement du monde, lent mais possible, que les petits producteurs du Sud tout comme les paysans de « chez nous » incarneraient.

Avec Terra Madre, un nouveau terme apparaît encore : « communauté de la nourriture », qui désigne les représentants de « communautés » de petits producteurs du monde entier. Ce terme est le plus difficile à saisir, même pour ceux qui travaillent au sein de l'association, au siège de Bra. Pour certains il est trop flou, quoiqu'il permette de parler des acteurs de diverses économies locales de manière idéale, en mettant l'accent sur la dimension sociale, « communautaire²⁴ » de la nourriture. Ce terme permet aussi de les imaginer comme des ensembles cohérents, vivant et travaillant dans une relation harmonieuse avec la « mère Terre ». Si dans certains cas l'artificialité de cette notion est évidente, elle fonctionne également comme un terme élastique qui permet d'identifier, par des limites et des règles moins strictes que d'autres (les Sentinelles, par exemple), les individus et les groupes qui participent à une même filière

productive ou l'ensemble des producteurs d'un produit.

Dans l'association, avec ses statuts, ses bilans et ses adhésions, il devient nécessaire d'inclure ces producteurs qui ne peuvent pas rester de simples protagonistes d'un spectacle exotique. Du point de vue des dirigeants du mouvement, le rapprochement avec les producteurs doit aussi se faire au niveau des adhérents sur le territoire : il faut changer leurs habitudes et déplacer leur attention. « Slow Food est ce que nous sommes et Terra Madre est ce que nous faisons : Terra Madre est notre projet », disent depuis quelques années les adhérents, relayant le message reçu des leaders du mouvement.

Les consommateurs changent de nom pour devenir des « coproducteurs²⁵ ». Le mot a une valeur performative : il indique les nouveaux intérêts du mouvement, mais il incite aussi les adhérents à prendre cette même direction – même si le préfixe n'est pas suffisant pour faire en sorte qu'objectifs et pratiques fusionnent et opèrent en accord²⁶.

Économie et écologie

Les Sentinelles incorporent et synthétisent la tension qui existe dans le mouvement entre dimension idéale et action concrète, entre économie et écologie, ou marché et utopie. Elles sont à la fois un projet doté d'une forte dimension économique, et un projet politique. Cette double nature de bien économique et de modèle d'action politique leur confère le rôle de passeur entre ces deux aspects du mouvement.

Les places qui leur ont été attribuées dans les diverses éditions du Salone del Gusto et de Terra Madre – un grand espace d'abord divisé en deux puis unifié lors de l'édition 2012 – en sont l'illustration concrète, de même que les conflits qui ont accompagné les aménagements successifs.

24. Des « communautés » d'objectifs tissées autour d'activités productives, et des économies « imaginées » comme étant en lien direct avec un passé idéal qui ne connaissait pas encore les dégâts du présent. Voir à cet égard les « communautés imaginées » de Benedict Anderson (1996).

25. Le terme rappelle le « consom'acteurs » utilisé au sein du réseau des Associations pour le maintien d'une agriculture paysanne (Amap) en France (Lamine 2008).

26. C'est là une des contradictions du mouvement, que les adhérents expriment à travers des styles d'adhésion différents : il y a

ceux qui s'intéressent à la nourriture et aux bons repas et ceux qui parlent de politique et d'alimentation, ceux qui organisent des dîners et ceux qui se sentent investis d'autres responsabilités, les plus nostalgiques et les plus militants.

En 2006, les exposants du Salone étaient disposés dans des allées par catégorie de produits (charcuterie, fromages, huiles, céréales, etc.). Les Sentinelles se trouvaient dans un espace central du salon, au beau milieu du marché, toutes ensemble et dans une position qui permettait d'afficher leur différence par rapport aux autres produits. Lors de l'édition suivante, les producteurs des Sentinelles ont été déplacés (du Salone del Gusto à Terra Madre) à l'intérieur de l'Oval, où les représentants des communautés de la nourriture débattaient des économies locales et des politiques alimentaires : cette position semblait vouloir prendre en considération la dimension politique des Sentinelles. Les producteurs des Sentinelles n'ont guère apprécié cette nouvelle organisation qui les éloignait de deux des finalités de leur labellisation : le marché et la dimension économique réelle. Lors de son édition 2010, l'aménagement du salon a été totalement transformé : les allées par catégorie de produits ont disparu au motif que les produits sont avant tout liés à un territoire, et les exposants ont été disposés par région de provenance (pour les régions italiennes), par pays (pour ceux qui venaient de l'étranger) ou par continent (pour les producteurs du Sud, moins nombreux que ceux du Nord). Grâce à cette nouvelle logique, les Sentinelles ont réintégré – symboliquement et spatialement – leur lieu d'« origine ». Mais cette fois encore, les producteurs des Sentinelles n'ont pas apprécié : pour la plupart d'entre eux, tout en les replaçant au cœur du marché, cette nouvelle répartition les prive du poids symbolique de leur présence collective, et tend à les « effacer » en les noyant au milieu d'autres produits et producteurs, parfois moins bons, moins propres et moins justes, ou en tout cas nécessitant moins qu'eux de visibilité sur le marché.



Le terme « communauté de la nourriture » désigne les représentants de « communautés » de petits producteurs du monde entier. Le repas organisé par Slow Food Sami, à Hemavan (nord de la Suède), lors du conseil international en juin 2010. (photo V. Siniscalchi)

Ces ajustements sont révélateurs du processus plus général à l'œuvre au sein du mouvement pour essayer, au moyen d'actions et de rhétoriques chaque fois plus sophistiquées, de conjuguer des dimensions qui continuent à être en tension : l'économie et l'écologie, les points de vue des gourmets et ceux des producteurs. L'association est parfois presbyte à l'égard des problèmes quotidiens des agriculteurs ou des dynamiques politiques locales, parfois myope à l'égard de la réalité des groupes ou des pays lointains auxquels elle s'intéresse. Néanmoins, il est intéressant de voir comment ces composantes très diverses cohabitent, fonctionnent ensemble ou divergent. Terra Madre, par exemple, est aussi et avant tout un moyen de communiquer. La manifestation doit montrer que le mouvement s'est réorienté, qu'il ne répond plus à l'image élitiste que Slow Food continue d'avoir dans certains milieux – une association composée de gens soucieux d'acheter et de consommer des aliments de haute qualité et chers. Ce n'est pas un hasard si Terra Madre est l'événement qui ressort le plus souvent des récits des adhérents de Slow Food : pour beaucoup d'entre eux, dans les rangs du mouvement depuis longtemps, Terra Madre a changé leur façon d'envisager la nourriture et le sens de leur adhésion, du réseau, de l'échange. À ceux qui n'adhèrent qu'aux idéaux dont Slow Food est porteur, participer à Terra Madre a donné sens à ce qui restait jusque-là une idée abstraite. À ceux qui sont éloignés du « centre » de Slow Food, ce rassemblement donne l'occasion

de percevoir toutes les dimensions du mouvement, et donne le sentiment d'être au cœur des problématiques actuelles. Ce rapprochement avec le monde des producteurs, dans la forme et avec les langages qu'il assume aujourd'hui, est aussi à l'origine de l'éloignement de quelques-uns des anciens adhérents. Terra Madre symbolise à leurs yeux une transformation radicale du mouvement et un abandon des modes d'action familiers à l'association : « Avant, on travaillait avec les agriculteurs du coin, on pouvait évaluer les effets positifs. Maintenant, cela fait partie du passé. L'aire dans laquelle nous étions efficaces est abandonnée, on va vers une zone floue et inconnue²⁷. »

Dans ce nouveau contexte, *slow*, la lenteur devient une notion de plus en plus complexe, incluant la lutte contre les formes de libéralisme représentées par les brevets des semences, la privatisation de l'eau et l'énergie nucléaire. Derrière le mot consensuel « *slow* », l'approche par antagonisme réapparaît. Si le discours de Slow Food rappelle aujourd'hui celui de l'écologie politique et se rapproche des philosophies d'autres mouvements, il garde des spécificités, que les leaders du mouvement revendiquent comme telles. La « centralité de la nourriture » (titre du dernier document produit en vue du congrès international qui a eu lieu en octobre 2012) est le moyen d'établir le lien entre les produits, les producteurs et l'environnement. Le « bon, le propre, le juste » deviennent les poétiques d'une nouvelle économie permettant de se déplacer dans des champs politiques toujours nouveaux.

La défense du paysage, la lutte contre les organismes génétiquement modifiés ou la mobilisation contre le retour de l'Italie au nucléaire exigent une capacité d'action rapide qui contraste avec la valorisation des rythmes (de vie, de l'économie, etc.) qui sont au cœur de la philosophie de Slow Food. En réalité, ce sont précisément la rapidité, la vitesse d'action et la capacité d'être présents au même moment dans des arènes politiques très différentes qui permettent aux responsables du mouvement de construire leur force. Devenir un mouvement politique dont la durée puisse dépasser celle d'une bataille particulière demande un engagement sur plusieurs fronts. Ainsi cohabitent deux vitesses tels des idéaux-types (Wilk 2006) : la *slow-life* et la rapidité des batailles politiques, le temps lent des dîners et la vitesse des campagnes de sensibilisation, les temps lents des agriculteurs et le rythme rapide des activistes.

Une autre caractéristique de Slow Food réside dans son rapport particulier à l'économie. Les responsables de Slow Food ne rejettent pas radicalement l'économie libérale, ils agissent en son sein. Ils obtiennent des financements de sponsors privés ainsi que d'importantes subventions publiques. Dans ce cadre, Terra Madre sert aussi à légitimer Slow Food en tant que mouvement politique et en tant qu'acteur dans le champ des politiques alimentaires. Ce faisant, en imaginant des formes d'économie nouvelles, ses responsables théorisent un système économique idéal et « moral », conçu en partie comme une alternative au néolibéralisme,

²⁷ Entretien avec T. T., le 23 mars 2008. L'alimentation, les produits alimentaires, la nourriture en général sont des objets politiques, des objets de négociations, de conflits, de débats, transversaux aux espaces

politiques « classiques ». Leur étude exige donc la prise en compte des controverses, des rapports de force, des formes de résistance et des conflits d'intérêts (Lien 2004 : 2). Je ne peux analyser ici les conflits internes au mou-

vement Slow Food, liés à la dimension du pouvoir que j'aborde dans d'autres écrits en cours.

et en partie comme une réforme de ce dernier, qui devrait se déployer localement et au niveau transnational. La lenteur qui était la marque du mouvement à ses débuts devient la base d'une économie morale qui est une perspective utopique d'avenir (Hart, Laville & Cattani 2010). Deux rhétoriques, une de l'action politique, déclarée et assumée, et une autre de l'utopie sociale et économique, renvoient à un éventail de pratiques très diverses et parfois divergentes. Le Salone del Gusto et Terra Madre deviennent quant à eux des espaces complémentaires de production de ces manières de faire de l'économie, d'imaginer le nouvel ordre économique, et de faire de la politique. ■

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

ADAM BARBARA, 1998

Timescapes of Modernity. The Environment and Invisible Hazards, New York, Routledge, coll. « Global environment change series ».

ANDERSON BENEDICT, 1996 [1991]

L'Imaginaire national. Réflexions sur l'origine et l'essor du nationalisme, Paris, La Découverte.

BATTAGLINO CRISTINA, GIANNINI ELEONORA & SERENA MILANO (dir.), 2009

Bilancio sociale 2009, Florence, Fondazione Slow Food per la biodiversità Onlus.

GRIMES KIMBERLEY M., 2005

« Changing the rules of trade with global partnership. The fair trade movement », in June C. Nash (dir.), *Social Movements. An Anthropological Reader*, Oxford, Blackwell publishings, pp. 237-248.

GUPTA AKHIL & JAMES FERGUSON (dir.), 1999

Culture, Power, Place. Explorations in Critical Anthropology, Durham, Duke University Press.

HART KEITH, LAVILLE JEAN-LOUIS & ANTONIO DAVID CATTANI (dir.), 2010

The Human Economy. A Citizen's Guide, Cambridge, Polity Press.

HARVEY MARK, McMEekin ANDREW & ALAN WARDE (dir.), 2004

Qualities of food, Manchester/New York, Manchester University Press.

HERZFELD MICHAEL, 1997

Cultural Intimacy. Social poetics in the Nation-State, New York, Routledge.

HIRSH ERIC, 2005

« Environment and economy. Mutual connections and diverse perspectives », in James G. Carrier (dir.), *Handbook of Economic Anthropology*, Cheltenham (Royaume-Uni)/Northampton (Massachusetts), Edward Elgar, pp. 370-387.

KARPIK LUCIEN, 2007

L'Économie des singularités, Paris, Gallimard, coll. « Bibliothèque des sciences humaines ».

LAMINE CLAIRE, 2008

Les AMAP. Un nouveau pacte entre producteurs et consommateurs ?, Gap, Yves Michel, coll. « Société civile ».

LEITCH ALISON, 2003

« Slow Food and the politics of pork fat. Italian food and European identity », *Ethnos*, vol. 68, n° 4, pp. 437-462.

LEITCH ALISON, 2009

« Slow Food and the politics of "virtuous globalization" », in David Inglis & Debra L. Gimlin (dir.), *The Globalization of Food*, Oxford/New York, Berg, pp. 45-64.

LIEN MARIANNE E., 2004

« The politics of food. An introduction », in Marianne E. Lien & Brigitte Nerlich (dir.), *The Politics of Food*, Oxford/New York, Berg, pp. 1-18.

LOW SETHA M.

& DENISE LAWRENCE-ZÚNIGA (dir.), 2003
The Anthropology of Space and Place. Locating Culture, Malden (Massachusetts), Blackwell publishings, coll. « Blackwell readers in anthropology ».

LUETCHFORD PETER, 2008

Fair Trade and Global Commodity. Coffee in Costa Rica, Londres, Pluto Press, coll. « Anthropology, Culture and Society ».

NASH JUNE C., 2005

« Introduction. Social movements and global process », in (dir.), *Social Movements. An Anthropological Reader*, Oxford, Blackwell publishings, pp. 1-26.

PETRINI CARLO, 2006 [2005]

Bon, propre et juste. Éthique de la gastronomie et souveraineté alimentaire [Buono, pulito e giusto. Principi di nuova gastronomia], Gap, Yves Michel, coll. « Société civile ».

PETRINI CARLO, 2009

Terra Madre. Come non farci mangiare dal cibo, Florence/Bra, Giunti/Slow Food editore, coll. « Saggi Giunti ».

SASSATELLI ROBERTA & FEDERICA DAVOLIO, 2010

« Consumption, pleasure and politics Slow Food and the politico-aesthetic problematization of food », *Journal of Consumer Culture*, vol. 10, n° 2, pp. 202-232.

SINISCALCHI VALERIA, 2010

« Regimi di singolarità e politiche della ripetizione », *La Ricerca folklorica*, n° 61, pp. 51-61.

SINISCALCHI VALERIA, à paraître

« Environment, new legalities and the moral economy of food in the Slow Food movement », *Journal of Political Ecology*.

THOMPSON EDWARD P., 1993

Customs in Common. Studies in Traditional Popular Culture, New York, New Press.

WILK RICHARD R. (dir.), 2006

Fast-food / Slow Food. The Cultural Economy of the Global Food System, Lanham, Altamira Press, coll. « Society for Economic Anthropology monographs ».