Valorisation des produits spécifiques et éducation des consommateurs

Communication : Didier CHABROL

GRET – Slow food, Montpellier, France

Compte rendu : Jean-Paul DANFLOUS, CIRAD-TERA, Montpellier, France

On assiste aujourd'hui à une standardisation de l'offre alimentaire (à titre d'exemple, 98 % du lait produit en France provient de 3 races de vaches). La diversité apparente constatée sur les étals de la distribution, est plus une diversité de marque et d'emballage que de produit lié à un territoire, à une race ou une variété, à des méthodes culturales. L'offre tend à devenir pléthorique et face à ce choix, la compétence du consommateur est généralement insuffisante. Parallèlement, on assiste à une certaine perte des goûts forts ou particuliers.

« Il n'y a pas d'agriculture paysanne sans consommateur avisé » : face à l'agriculture industrialisée, les petits producteurs ne peuvent s'en sortir que s'ils font des produits de qualité supérieure ou spécifique commercialisés à un prix supérieur au produit standard. Face à ces produits de qualité, il est nécessaire qu'il y ait des consommateurs avisés, c'est-à-dire connaisseurs (connaissant et reconnaissant ce produit), qui acceptent de le payer plus cher.

L'association *Slow-Food* forme les consommateurs sur le goût des produits. Les moyens développés pour assurer cette formation du consommateur sont : les ateliers du goût, les salons, la formation de maîtres, les *masters of food* (cours du soir) et la création d'une université des sciences gastronomiques.

Par ailleurs, on constate une certaine marginalisation, voire disparition des spécificités locales. Face à ce constat, *Slow-Food* essaye de rendre sa dignité à l'acte productif, certains produits complexes étant à la limite de l'œuvre d'art. Les producteurs ne sont pas seulement des producteurs d'énergie, mais des créateurs. Slow Food essaye de faire des exemples avec des produits menacés de disparition. Les moyens utilisés sont l'arche du goût (procédure d'inventaire), les sentinelles (projets autour des produits de l'arche du goût) et les salons.

L'arche correspond à un inventaire de produits qui doivent être i) excellents, dans le cadre des goûts locaux, ii) menacés (produits dont la production est en régression structurelle ou qui risquent de perdre leur spécificité), iii) encore cultivés à petite échelle, iv) liés à un terroir, v) et doivent valoriser une race ou une variété autochtone ou acclimatée de longue date. Ce projet de l'arche est en cours dans une dizaine de pays et une commission internationale sélectionne les produits candidats.

Les sentinelles correspondent à un projet autour d'un produit. Les producteurs se rassemblent en association, s'engagent sur un mode de production (cahier des charges) ; les compétences et le réseau de Slow Food sont mis à la disposition de ce produit. L'idée est de trouver des marchés à ce produit « orphelin » : pour préserver un produit, il est nécessaire de le consommer (plus la consommation est importante, meilleure est leur préservation). On se trouve donc dans une logique de marché et non de protection au seul sens de conservation. Une sentinelle n'est pas un signe officiel de qualité, mais un projet qui va permettre à des producteurs de rencontrer des consommateurs à travers *Slow-Food*. Les sentinelles permettent d'augmenter les quantités commercialisées et les prix des produits. Elles ont également des effets indirects positifs sur le territoire, notamment au niveau du tourisme.

Le maintien de la biodiversité et la diversité alimentaire sont la résultante d'actions conjointes des producteurs et consommateurs.

Discussion

Compétences propres de *Slow-Food* : rassembler les acteurs, collecter les données pour arriver à un engagement de production, identifier des problèmes réglementaires, conseiller sur la qualité, promouvoir les produits et les territoires sur lesquels ce produit est obtenu.

Dans les pays en transition (tels que le Liban), les fast food, considérés comme haut de gamme, côtoient les produits traditionnels (délaissés par les consommateurs). Les variétés traditionnelles sont très rapidement remplacées par des variétés commerciales et industrielles.