



SANTÉ & ALIMENTATION | SLOW FOOD | NEWS

Publié le 23 mai 2022 09:00.

Slow Food Suisse se réinvente en élisant deux coprésidentes

par Véronique Zbinden

Offrir cet article

Elles s'appellent Toya Bezzola et Laura Rod. Une Alémanique et une Romande ont été élues à la tête de Slow Food Suisse lors du congrès de l'association le 22 mai à Lindau (ZH). Un congrès placé sous le signe de la «Régénération».

Pourquoi on en parle. Le 2 septembre 2021, Heidi.news révélait le départ abrupt du trio à la tête de Slow Food Suisse: les deux coprésidents Irène Kaelin et Josef Zizyadis, et celui du directeur Alexandre Fricker. Un manque de transparence quant à la gouvernance de l'association et des divergences de vision stratégique avaient alors été évoqués. Depuis, l'association a traversé une période houleuse, avec d'autres départs dans l'entourage des anciens responsables, mais ressort de la crise avec de nouveaux statuts et une nouvelle commission de gestion – l'intérim ayant été assuré pour l'essentiel par la directrice Tabea Diener.



1. La première a fait des études de sociologie et sciences économiques à l'Université de Bâle – en travaillant simultanément dans l'hôtellerie-restauration – complétées par un Master en hôtellerie et tourisme international à l'Oxford Brookes University.
2. La seconde a commencé par un apprentissage au Beau-Rivage Palace, puis un mandat de cheffe privée, l'Ecole hôtelière de Genève et exercé dans plusieurs établissements de la branche Horeca, avant de créer sa propre entreprise de traiteur et restauration.

La première se nomme Toya Bezzola, actuellement chargée de projet au World Food System Center de l'EPFZ, et la seconde Laura Rod, qui enseigne, à côté de sa PME, les métiers de la cuisine aux apprentis et aux entreprises.

Sur un plan plus personnel, on apprend à connaître deux jeunes femmes cosmopolites et passionnées, au dynamisme impressionnant. Bernoise installée à Zurich, Toya a travaillé deux ans au Noma, à Copenhague.

British pur sucre née à Lausanne avec une touche d'accent vaudois, Laura est enseignante pour Hotel et Gastro Formation, membre de la Société suisse des cuisiniers, et la première Vaudoise à avoir décroché le diplôme fédéral de cheffe de cuisine. Cheffe d'entreprise, prof et mère de deux filles, elle est musicienne et chanteuse dans un groupe de rock metal. Laura et Toya ont vécu une rencontre, via Slow Food, en forme de coup de foudre amical.

Leur actualité plus récente. Elles viennent d'être élues à la coprésidence de Slow Food Suisse lors du congrès qui s'est tenu samedi 22 mai à Lindau, dans la campagne zurichoise.

Placé sous le signe de la «Régénération» – un expert a notamment fait une présentation de l'agriculture dite régénératrice, thème très dans l'air du temps – le congrès a été ouvert par Paolo di Croce; le secrétaire général de Slow Food International a annoncé de même le renouvellement prochain des instances dirigeantes du mouvement mondial. Un moment clé et un tournant correspondant à un engagement accru dans les domaines du changement climatique, de la lutte pour la biodiversité et pour le droit à l'alimentation.

En attendant le congrès mondial en juillet, les deux Suissesses ont été élues à l'unanimité des 92 membres présents, et chaleureusement applaudies à l'issue de la présentation du programme de leur mandat de deux ans.



effet de serre; autres enjeux cruciaux, la lutte contre le gaspillage et l'injustice sociale, qui concernent chacun individuellement et non quelque abstraction collective. Le droit à une juste rémunération pour les producteurs et l'accès à l'eau et à l'alimentation ont également été abordés par les deux expertes.

A l'avenir. Cette stratégie devrait se traduire par davantage de visibilité et une communication plus intense, notamment sur les réseaux sociaux, un accent sur l'éducation et la sensibilisation, l'engagement politique et la mise en réseau autour de valeurs communes...

Le slogan de manger «bon, propre et juste» s'incarnera donc de manière déterminée et plus militante que jamais, à entendre le duo, qui n'a pas pour autant oublié la revendication, d'hier et de toujours, du plaisir de manger...

A entendre les nouvelles présidentes, leur intention d'en finir avec l'image très «bobo» de Slow Food semble claire, celle d'une association réservée à un groupe de privilégiés hédonistes. La priorité sera donnée, selon Toya et Laura, à l'engagement et à l'inclusion.

La «Régénération» que les deux nouvelles présidentes incarnent se traduit aussi par un changement de générations et de vision, moins d'un an après la crise qui avait secoué l'association et soulevé de nombreuses interrogations.

De quoi on parle. La section suisse de Slow Food est une émanation de Slow Food International, mouvement créé à Rome en 1986 par un groupe d'intellectuels épicuriens emmenés par Carlo Petrini.

A l'origine, la revendication première est au plaisir et à la lenteur, aux antipodes de la macdo-isation du monde. 36 ans plus tard, Slow Food est le plus vaste réseau mondial du goût, avec quelque 100'000 membres dans 160 pays, un million d'individus issus des communautés locales de Terra Madre. Son champ d'action s'est élargi – bien au-delà de la préservation des produits artisanaux et des traditions – à la défense de la biodiversité et à l'éducation, à la lutte contre le changement climatique, l'accaparement des terres et la faim dans le monde.

Dans le sillage du mouvement mondial, la section suisse est confrontée aux mêmes défis, à son échelle.

