Cuisiner correct ou non

Autor(en): **Enckell, Marianne**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Femmes suisses et le Mouvement féministe : organe officiel des informations de l'Alliance de Sociétés Féminines Suisses**

Band (Jahr): **88 (2000)**

Heft 1443

PDF erstellt am: **28.04.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-281865

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Les Terres de femmes, ou l'écoféminisme en pratique

Sylvie Rochat

Si vous n'avez jamais entendu parler des Terres de femmes, ce n'est pas étonnant ! En effet, les femmes qui sont à l'origine de ces communautés, souvent des féministes lesbiennes, font peu de bruit puisque, en créant ces espaces protégés, elles tentent de se soustraire au monde patriarcal et à ses valeurs de domination sur les femmes et la nature. Les Terres de femmes fleurissent essentiellement en Amérique du Nord (États-Unis et Canada), mais également, à moindre échelle, en Europe. Au contraire des communautés urbaines dans lesquelles le point de ralliement est avant tout identitaire, les Terres de femmes sont essentiellement des unités territoriales, c'est-à-dire que le choix, la possession et la relation entretenue avec le terrain importent encore plus que l'adhésion au féminisme. Cette volonté de retrouver un mode de vie plus proche de la nature se manifeste quotidiennement dans la vie sur une Terre de femmes : ainsi, par exemple, on y construit son propre logement (tipi, cabane en briques naturelles, etc.) ou on le rénove soi-même; on cultive ses propres produits; on se chauffe au feu de bois; et ainsi de suite. Le but poursuivi étant, *in fine*, l'autarcie totale par rapport au monde extérieur et la vénération de la Terre nourricière.

Recette de Tanzanie, Afrique de l'Est (p. 109)

Épinards au lait de coco

(proportions pour 4 personnes)

- 1 kg épinards hachés
- 1 oignon finement haché
- 2,5 dl de lait de coco
- 200 gr de tomates concassées
- 1 cuillerée à café de poudre de curry
- sel

★ Mettre l'oignon et les tomates dans une casserole et porter à ébullition.
★ Cuire 5 minutes.
★ Ajouter les épinards et le lait de coco, puis le curry.
★ Porter à ébullition puis laisser frémir pendant 10 à 15 minutes en remuant jusqu'à ce que les ingrédients soient cuits.
Servir en accompagnement d'autres plats ou avec du riz.

Cuisiner correct ou non

L'Union européenne se fait fort d'imposer un « principe de précaution » pour les cultures d'organismes génétiquement modifiés (OGM); le problème, c'est que personne ne sait vraiment ce que cela signifie. La seule vraie précaution, pour certain-e-s, c'est de se passer des produits de cette industrie, à l'instar des anti-nucléaires qui répondent à ses promoteurs que la seule précaution est de s'en passer.

Marianne Enckell

Pour se passer des OGM, on peut commencer par manger autrement : ça ne suffit pas, bien sûr, mais ça nourrit notre corps et notre esprit. Le recueil de recettes de cuisine[1] que viennent de publier en français Helvetas et les Éditions d'en bas, associées à des éditeurs d'autres langues, se veut matière à vivre et à réfléchir autrement. Il a donc plusieurs dimensions. Il propose d'abord des saveurs inattendues, des combinaisons goûteuses, des découvertes curieuses à partir d'ingrédients simples. Soupe aux trois rouges (tomate, carotte, orange), pommes de terre aux deux jaunes (citron et safran), assaisonnements au curry, au curcuma, au piment, toutes les couleurs du soleil !

Manger végétarien n'est donc pas triste, voici un deuxième élément apporté par l'autrice. Les arguments en faveur du végétarisme sont multiples : rien de dogmatique ici. Troth Wells propose de faire vite et mieux que des hamburgers dégelés. Parce que c'est bon et sain, et cohérent si l'on se soucie de l'avenir de l'alimentation dans le monde – troisième point fort.

Informer sur les OGM

Dans son introduction, Troth Wells explique de manière simple et claire comment se fait la modification génétique des organismes, les risques que cela représente pour vous et moi et les profits qu'en tirent les entreprises. Elle montre le gaspillage de ressources que représente l'alimentation des animaux en élevage intensif et comment équilibrer un régime végétarien. Mais elle sait aussi dire les sectets des légumes : se régalant de crudités sur une terrasse au Maroc, elle voit au loin les hectares de serres où ces mêmes tomates poussent sur de la laine de roche, contrôlées par ordinateur.

Pour être rapides et faciles, ces recettes recourent passablement aux boîtes de conserve – mais qui de nous ne le fait pas. On y trouve aussi beaucoup de maïs, emblème des cultures OGM, et de tomates, emblème des cultures hors sol. Tout cela requiert donc une attention particulière, pas tellement au dépeçage des pots de yogourt avant poubelle qu'aux étiquetages, aux sources d'approvisionnement, aux légumes de saison. Ce qu'a récolté et que publie Troth Wells n'est pas toujours incontestable; mais elle offre un beau cadeau aux cultures culinaires du Sud et pimente nos aventures au (super)marché.

1. Troth Wells, *Recettes du Sud, une cuisine végétarienne rapide et facile.* Lausanne, Helvetas et Éditions d'en bas, 2000, 176 p.