Invités à Bilbao, deux Kényans sont détenus et expulsés par la France

RÉDACTION 16/01/2012

Deux Kényans producteurs de yaourt à la cendre, invités à un salon gastronomique de Bilbao, financé par l'Europe, ont été détenus à Paris avant d'être renvoyés au Kenya.

Deux producteurs kényans, membres de la Sentinelle Slow Food du <u>yaourt des Pokot à la cendre</u>, étaient invités par la Ville de Bilbao, en Pays Basque sud, pour participer à un événement gastronomique. Or, ils ne sont jamais arrivés. La police française les arrètés, détenus pendant trois jours dans un centre pour immigrés et renvoyés au



Kenya.

Bien que l'histoire d'**Ambrose Kakuko** et **Grace Kapserum** remonte à la mi-décembre 2011, les médias en ont fait écho ces derniers jours, de <u>M, le magazine du</u> **Monde**, début janiver, au quotidien <u>El Correo</u> du Pays
Basque sud, ce dimanche, en passant par un communiqué de Slow Food France.

Les deux Kényans auraient dû prendre part à <u>AlGusto</u>, un événement gastronomique qui représentait l'un des quatre

événements prévus dans le cadre du projet <u>4Cities4Dev</u>, financé par l'Union européenne. La Ville de Bilbao est l'un des partenaires du projet.

"Grace Kapserum quittait son pays pour la premièrefois de sa vie, et tous deux étaient enthousiastes à l'idée de participer à **une manifestation consacrée au partage d'expériences et à l'échange de cultures**," selon Carlo Petrini, président international de Slow Food. "Au lieu de ça, ils ont été brutalement confrontés à la fermeture d'esprit, à l'intolérance et aux préjugés".

Ambrose Kakuko et Grace Kapserum étaient en possession de passeports, de visas en règle et de documents qui attestaient qu'ils avaient été invités par la Ville de Bilbao et par Slow Food International et que les dépenses relatives à leur voyage et à leur séjour étaient entièrement prises en compte. Néanmoins, ils ont été **arrêtés à l'aéroport de Paris**, le vendredi 16 décembre, et **renvoyés au Kenya** le 18.

"Il est honteux que deux personnes engagées activement dans leur pays, qui jouent un rôle direct de sauvegarde de la biodiversité et des traditions alimentaires locales, soient**arbitrairement arrêtées et, de fait, séquestrées**," a dénoncé Carlo Petrini, président international de Slow Food.

Et de rajouter : "Il est également paradoxal que l'Union européenne voie réduits à néant des efforts et des ressources destinés à renforcer la coopération internationale à cause de l'attitude intransigeante de fonctionnaires, dont le zèle dans l'application des lois risque de s'apparenter à une véritable discrimination raciale".

Les deux Kényans font partie des Pokot qui vivent au nord-ouest du Kénya, près de la frontière ougandaise. Leur lait joue un rôle important dans l'alimentation grâce au lolon chomi suton, le **yaourt à la cendre**, explique JP Gené dans un reportage du magazine du Monde.

Ce yaourt à la cendre, produit identitaire de cette communauté, "n'était plus préparé que par quelques familles lorsqu'un émissaire de Slow Food, formé à l'université des sciences gastronomiques de Pollenzo (Piémont), le remarque et le fait r-econnaître comme "sentinelle", ces produits et savoir-faire alimentaires que l'association italienne s'efforce de préserver à travers le monde," explique JP Gené.