



# Slow Food® France



## Slow Food® Qui sommes-nous ?



Fondée par Carlo Petrini en 1986, Slow Food est devenue en 1989 une association internationale. Elle compte aujourd'hui **83 000 membres**, répartis dans **107 pays**, et des directions nationales en **Italie, Allemagne, Suisse, Etats-Unis, France, Japon et Royaume Uni**.

Slow Food s'attache à redonner une légitimité au plaisir de manger, en apprenant à redécouvrir la richesse des recettes et des saveurs, à reconnaître la diversité des lieux de production et de ses producteurs, à respecter le rythme des saisons et des plaisirs de la table.

La recette mise au point par Carlo Petrini et les membres de Slow Food consiste à associer au plaisir un comportement responsable face aux produits que l'on consomme et de revendiquer le droit à en jouir pour tout le monde. C'est ce que Slow Food appelle l'**éco-gastronomie** : ce concept traduit en fait la capacité d'allier le respect de la culture gastronomique et œnologique au soutien à ceux qui s'emploient à défendre la biodiversité agroalimentaire dans le monde. Les aliments promus par l'association sont des produits **bons, propres et justes** : remarquables du point de vue gustatif, respectueux de l'environnement et assurant de conditions équitables au producteur.

Slow Food souligne par ailleurs l'importance de l'éducation au goût, comme meilleure arme contre la dégradation de la qualité alimentaire et comme meilleure marche à suivre face à la standardisation de notre alimentation ; elle travaille à la sauvegarde des cuisines locales, des productions traditionnelles, des espèces végétales et animales en danger d'extinction ; elle soutient un nouveau modèle d'agriculture, moins intensif et plus propre, fondé sur les savoir-faire des communautés locales et leur transmission, c'est-à-dire le seul susceptible d'offrir des perspectives de développement aux régions les plus pauvres de la planète.

Le réseau de 83 000 membres de Slow Food est réparti en sièges locaux – nommés *Condotte* en Italie et *Conviviums* dans le reste du monde, tous étant coordonnés par un responsable de Convivium – qui se charge d'organiser des cours, dégustations, dîners, voyages, de promouvoir les campagnes lancées par l'association au niveau local et de participer aux grands événements organisés par Slow Food au niveau international. Plus de 800 Conviviums Slow Food sont actifs dans 50 pays. Slow Food France, fondé en 2003, ressemble environ 2000 adhérents qui se réunissent autour des initiatives de 35 Conviviums locaux, actifs et dynamiques sur tout le territoire français.



## Slow Food® Chronologie d'une association internationale

**1986** – Constitution de l'association *Arvigola* dans les Langhe.

**1989** – Naissance, à l'Opéra Comique de Paris, du mouvement international Slow Food et signature du Manifesto.

**1996** -Premier numéro de Slow, magazine culturel du goût et courrier international de Slow Food, qui sort en italien, anglais et allemand. Première édition du *Salone del Gusto* à Turin, où est présenté le projet de l'Arche du Goût.



**2000** – En janvier, le projet des Sentinelles démarre. En mars, Slow Food USA ouvre son siège à New York. En octobre, a lieu à Bologne la première édition du *Prix Slow Food pour la défense de la biodiversité* et, à Turin, la troisième édition du *Salone del Gusto* : 130 000 visiteurs et 91 premières Sentinelles italiennes sont présentées au grand public.

**2002** – Naissance du projet de la *Fondazione Slow Food per la biodiversità*, qui soutient le Prix Slow Food, les Sentinelles et l'Arche du Goût.

**2003** – Au mois d'avril, à Brasilia, Slow Food signe un protocole d'accord avec le gouvernement brésilien pour réaliser des projets en faveur de la sauvegarde des petites productions agricoles traditionnelles. À Perpignan, congrès de fondation de Slow Food France qui ouvrira son siège à Montpellier.

**2004** – En février, la FAO reconnaît officiellement Slow Food en tant qu'organisation à but non lucratif et instaure avec elle un rapport de collaboration. En octobre, première rencontre mondiale des communautés nourricières : *Terra Madre*. Inauguration de l'*Agenzia di Pollenzo* avec la première Université des Sciences Gastronomiques.

**2006** – En octobre la sixième édition du Salon du Goût s'est tenue à Turin : la deuxième édition de Terra Madre s'est déroulée en parallèle, en rassemblant 1500 communautés du monde entier, 1000 cuisiniers et 200 Universités.



## Slow Food® Les Projets Internationaux

L'**Arche du Goût** recherche, catalogue, décrit et signale des saveurs orphelins du monde entier, des produits en danger d'extinction mais encore vivants et aux potentialités productives et commerciales réelles. Le Comité Scientifique de l'Arche a établi les critères de sélection des produits : excellence gastronomique, lien avec le territoire, caractère artisanal, dimension durable des exploitations et danger d'extinction.

Les **Sentinelles** sont des projets ciblés sur le territoire. Pour valoriser un produit, il faut réunir les quelques producteurs qui restent et les rendre visibles, les aider à communiquer l'excellence gastronomique de leur production et arriver à des prix plus rémunérateurs.

Il faut parfois des interventions de structure : construire un abattoir, restaurer un four ou les murs en pierres sèches d'un vignoble.

Avec les 65 premières Sentinelles internationales, l'univers de Slow Food s'est étendu à toute la biodiversité du monde : riz bario de Malaisie, vanille de Mananara à Madagascar, café guatémaltèque et saumon sauvage irlandais... en sont autant d'exemples.

A ce moment 8 produits sont reconnus en France et insérés dans un projet international de valorisation : la Volaille Coucou de Rennes, la Lentille de la Planèze de St. Flour, le Vin Rancio Sec, le Jambon Noir de Bigorre, le Navet de Pardailhan, le Pélardon sec affiné, le Mouton de Barèges-Gavarnie et le Petit Epeautre de Haute-Provence.



**L'Éducation du Goût** est l'une des lignes de conduite de l'activité de Slow Food, en contraste avec l'appauvrissement des sens et de la culture alimentaire. Slow Food organise ainsi des programmes d'éducation pour tous : des jardins-école pour les enfants à vocation de formation pour les enseignants, en passant par les **Ateliers du Goût** qui passionnent les adultes du monde entier.

Dans un cadre agréable, avec un service attentif et professionnel mais non apprêté, on encourage chez les participants un comportement curieux et attentif vis-à-vis des produits.

En l'espace d'une heure environ, les spécialistes qui dirigent l'Atelier illustrent les techniques de dégustation et présentent les produits sous un aspect commercial d'une part et productif d'autre part, grâce au témoignage de producteurs et de professionnels du secteur.

Les **Evènements** qui rassemblent le grand public se multiplient dans le monde entier, offrant ainsi l'occasion de rencontres enrichissantes autour des mêmes valeurs alimentaires. Il s'agit du Salone del Gusto à Turin, Cheese à Bra, Slow Fish à Gênes, en Italie ; Westward Slow à Denver, USA; Aux Origines du Goût à Montpellier, France et bien d'autres encore.

En 2004 les communautés nourricières mondiales se sont réunies à Turin, en Italie, à l'occasion de la première édition de **Terra Madre**. Lors de cet incroyable rendez-vous, les acteurs du secteur agro-alimentaire ont discuté d'une nourriture de qualité, respectueuse des ressources environnementales, de l'équilibre planétaire, de l'aspect organoleptique des produits, de la dignité des travailleurs et de la santé des consommateurs.

La dernière édition s'est déroulée à Turin du 26 au 30 octobre 2006 et a vu la participation de 1000 chefs et de 200 Universités du monde entier qui se sont interrogés avec les producteurs sur le lien unissant ces derniers avec un nouveau type de gastronome, responsable et conscient.





## Slow Food® Le Salon du Goût



**Une manifestation aux dimensions multiples, pour resserrer le lien entre consommateur et producteur**

Le «*Salon du Goût*» de Montpellier, manifestation organisée par les **Coteaux du Languedoc** et l'association **Slow Food**, est à la fois une fête des terroirs du monde, une grande école du goût, un débat ouvert sur l'avenir. A l'heure où consommateurs et producteurs sont à la recherche de sens nouveaux, nous voulons défendre l'origine, le terroir, la biodiversité, la petite production à échelle humaine.

Comme dans toute manifestation gastronomique, des produits sont mis à l'honneur et exposés à la vente. Cependant cet événement va bien au-delà d'une foire aux produits de qualité : il vise à créer un véritable **lien entre producteur et consommateur**.

La troisième édition du salon se tiendra au **Parc des Expositions de Montpellier**, **du 13 au 16 avril 2007** : nous vous invitons à venir en découvrir toutes les animations !

- Un **Marché des Saveurs d'Origine** accueillera une centaine de petits producteurs de nature différente : fromagers, pêcheurs, cultivateurs et éleveurs provenant des terroirs du monde entier seront sélectionnés pour l'occasion. Parmi eux, au moins 25 Sentinelles Slow Food présenteront aux visiteurs un véritable échantillon de la biodiversité alimentaire mondiale.
- Les **Ateliers du Goût** : une cinquantaine de rendez-vous de dégustation, commentés par des connaisseurs et des producteurs, offrira aux participants une palette extraordinaire de saveurs et de savoir faire.
- L'**Œnothèque** : 800 références internationales à déguster au verre. Une occasion unique de découvrir les vignobles et les meilleures cuvées du monde entier.
- L'espace **Manger Slow** : un nouvel espace sera proposé aux visiteurs, désireux de découvrir comment vivre la philosophie de notre association au **quotidien** : il sera constitué par des présentations gratuites, montrant aux curieux qu'il est possible cuisiner des produits simples, sains et économiques, en recréant le « bon, propre et juste » dans son assiette.
- Un **accompagnement scientifique** fort, des **animations pour les enfants** et une **restauration sur place de qualité**



## Slow Food® Bibliographie

**Carlo Petrini** « Bon, Propre et Juste - Éthique de la gastronomie et souveraineté alimentaire » Préfaces de Jean Lhéritier, Président de Slow Food France et d'Alain Ducasse - Éditions Yves Michel 2006

**Carlo Petrini** « Slow Food, manifeste pour le goût et la biodiversité » Préface de Jean Lhéritier, Président de Slow Food France - Éditions Yves Michel 2005