



BIENVENU DANS NOTRE MONDE
MEMENTO



Slow Food®

SOMMAIRE

1. BON, PROPRE ET JUSTE	4	6. EVENEMENTS	50
Histoire d'une idée	4	Salone del Gusto et Terra Madre	52
Philosophie	6	Cheese	54
Mission	8	Slow Fish	56
		Événements dans le monde	59
2. RÉSEAU	12	7. COMMUNICATION	60
Structure	12	slowfood.com et les réseaux sociaux	61
Associations et conviviaux	14	Almanach Slow Food	61
Les membres	16	La communication internationale	61
Les communautés locales	18	Vidéo	61
Le Réseau des jeunes de Slow Food	19	Slow Food Editore	61
3. TERRA MADRE	20	8. CAMPAGNES	62
Réseau de réseaux	23	Stop à l'accaparement des terres	63
Les rencontres	24	Non aux OGM	64
Journée Terra Madre	26	Slow Fish	65
Mille jardins en Afrique	27	Slow Cheese	65
4. BIODIVERSITÉ	28	9. LE MONDE DE SLOW FOOD	66
Fondation pour la Biodiversité	28	Le Manifeste	68
L'Arche du Goût	30	Le sixième congrès international :	
Les Sentinelles	32	objectifs stratégiques	70
Les Marchés de la terre	34	Foire aux questions	72
		Nos représentants	74
5. ÉDUCATION AU GOÛT ET À L'ALIMENTATION	36	Contactez-nous	75
Les activités des conviviaux	39		
Les ateliers du goût	39		
Écoles et instruments	40		
Les jardins-écoles	42		
Dans le monde	44		
L'Université des Sciences Gastronomiques	46		
L'alimentation au quotidien	49		

Texte

John Irving et Silvia Ceriani

Coordination éditoriale

Silvia Ceriani

Traduction

Aurélie Blain

Directeur artistique

Paolo Rubei

Couverture

Photo @ Kunal Chandra

© Copyright

Slow Food

Tous droits réservés



Slow Food®



DE L'OENO-GASTRONOMIE À L'ÉCO-GASTRONOMIE

Slow Food a été fondée en tant qu'association « oenogastronomique » (axée sur le vin et l'alimentation) par le défenseur de la gastronomie Carlo Petrini dans la petite ville de Bra, au nord de l'Italie, en 1986. Son but initial était de soutenir et de défendre la bonne alimentation, le plaisir de la table et un rythme de vie « slow ». L'association a par la suite élargi sa vision et s'est intéressée à la qualité de vie en général et, conséquence logique, à la survie de notre planète.

DE L'ÉCO-GASTRONOMIE À LA NÉO-GASTRONOMIE

Slow Food croit en une « nouvelle gastronomie » : une gastronomie indissociable de l'identité et de la culture, basée sur la liberté de choix, sur l'éducation, sur l'approche multidisciplinaire de la nourriture, qui nous permette de vivre nos vies du mieux possible tout en utilisant à bon escient les ressources qui sont à notre disposition sans les gaspiller.

DU NIVEAU LOCAL À L'ÉCHELLE GLOBALE

Slow Food est à la base une association internationale qui imagine un monde dans lequel tous les hommes puissent profiter d'une alimentation bonne pour eux, bonne pour ceux qui la produisent et bonne pour l'environnement. Slow Food rassemble des millions de personnes dans le monde et peut se vanter aujourd'hui de plus de 100 000 membres dans 160 pays, avec des groupes nationaux en Italie, Allemagne, Suisse, USA, France, Japon, Royaume-Uni et aux Pays-Bas (données de Novembre 2010).

HISTOIRE D'UNE IDÉE

BON,
PROPRE
JUSTE

*“Changer le monde,
en commençant par la table !”*

DE LA QUALITÉ ALIMENTAIRE À LA QUALITÉ DE VIE

Slow Food se consacre à la protection des aliments de qualité et des méthodes de culture et de transformation traditionnelles et équitables et à la défense de la biodiversité des variétés cultivées et sauvages.

Le seul type d'agriculture qui offre de vraies perspectives de développement, plus particulièrement dans les régions pauvres du globe, est celui qui se base sur la sagesse des communautés locales en harmonie avec l'écosystème qui les entoure.

Slow Food défend les différences culturelles, territoriales et régionales, qui sont intimement liées à notre héritage alimentaire ; en valorisant l'histoire et la culture de chaque groupe social Slow Food intervient dans le cadre d'un réseau d'échanges réciproques à plus large échelle.

PHILOSOPHIE

« Manger est un acte agricole », et les consommateurs informés et conscients de l'impact de leurs choix sur les logiques de production alimentaire et sur la vie des producteurs deviennent des co-producteurs. Pour ces derniers, les aliments de qualité doivent être bons, propres et justes.

Slow Food est convaincu que la gastronomie est indissociable, entre autres choses, de la politique, de l'agriculture et de l'environnement. C'est pourquoi l'association est autant impliquée dans les questions agricoles et écologiques au niveau mondial.

"Nourriture égale plaisir, égale conscience, égale responsabilité"



Le système de production et de consommation alimentaire le plus communément appliqué à ce jour est dangereux pour la Terre, les écosystèmes et les hommes.

Le goût, la biodiversité, la santé des hommes et des animaux, le bien-être et la nature sont continuellement menacés. Il devient urgent de produire et consommer à la façon d'un gastronome averti, qui exerce son droit au plaisir sans compromettre l'équilibre culturel et environnemental de la planète.

Si, comme le dit le fermier et poète Wendell Berry, « **manger est un acte agricole** », alors il s'ensuit que la production alimentaire doit être considérée comme un « acte gastronomique ».

Le **consommateur** oriente le marché et la production par ses choix. En devenant conscient de ce processus, il assume de nouvelles responsabilités. La consommation devient une partie de l'acte de production, et le consommateur devient donc un **co-producteur**.

Le **producteur** joue un rôle-clé dans ce processus puisqu'il travaille pour atteindre la qualité, en permettant aux autres de bénéficier de son expérience tout en s'inspirant du savoir-faire d'autrui. Consommateurs et producteurs doivent partager un sens de la responsabilité. La gastronomie doit être une science ouverte et interdisciplinaire.

Chacun de nous est encouragé à adopter et à diffuser un nouveau concept d'alimentation, plus précis et plus large à la fois, basé sur trois conditions connectées entre elles.

BON

La saveur et l'arôme d'un aliment, reconnaissable grâce à des sens éduqués et bien entraînés, est le fruit de la compétence du producteur, du choix des ingrédients et des méthodes de production, qui ne doivent en aucun cas altérer son caractère naturel.

PROPRE

L'environnement doit être respecté en accordant une grande importance aux méthodes de culture, d'élevage, de transformation, de marketing et de consommation équitables. Chaque étape de la chaîne agro-industrielle, y compris la consommation, doit préserver l'écosystème et la biodiversité en sauvegardant la santé du consommateur et du producteur.

JUSTE

La justice sociale doit être recherchée par l'instauration de conditions de travail respectueuses de l'homme et de ses droits, et capables de générer des rémunérations équitables, par la recherche d'économies mondiales équilibrées, par la sympathie et la solidarité systématiques, par le respect des diversités culturelles et des traditions.

La qualité **bon, propre et juste** est l'assurance d'un avenir meilleur. La qualité bon, propre et juste est un acte de civilisation et un instrument pour améliorer le système alimentaire actuel. Chacun peut contribuer à la qualité bon, propre et juste à travers ses choix et son comportement individuel.

MISSION



SLOW FOOD DÉFEND LA BIODIVERSITÉ DE NOTRE OFFRE ALIMENTAIRE, SOUTIENT L'ÉDUCATION AU GOÛT ET MET EN RELATION PRODUCTEURS ALIMENTAIRES DE QUALITÉ AVEC CO-PRODUCTEURS PAR LE BIAIS DE MANIFESTATIONS ET D'INITIATIVES. DANS CE BUT, LE MOUVEMENT ADOPTE UNE APPROCHE RÉSOLUMENT ORIGINALE...

CONSTRUIRE DES RÉSEAUX

Slow Food organise des foires locales et internationales, des manifestations et des marchés pour mettre en avant les productions alimentaires de qualité. Et surtout, Slow Food a créé Terra Madre.

Aujourd'hui, **Terra Madre** est à la fois : un **projet** pour soutenir activement les économies locales et équitables de petite échelle ; un **réseau** composé de 1000 producteurs alimentaires appartenant à 2000 communautés de la nourriture, de 1000 cuisiniers, de 450 universitaires et de 1000 jeunes, provenant de 160 pays ; une « **rencontre** mondiale des communautés de la nourriture » ainsi que d'autres rencontres régionales.

De ce fait, Terra Madre incarne pleinement la philosophie Slow Food explicitée ci-dessus. Pour les détails concernant Terra Madre, **voir page 20**.



ÉDUCUER LES CONSOMMATEURS

Slow Food croit que la meilleure manière d'aller contre le courant de la restauration rapide et des aliments standardisés de mauvaise qualité, et par la même occasion de sauver les recettes locales, les produits traditionnels, les variétés végétales et les espèces animales menacées est l'**Éducation au Goût**. Nous pensons que la nourriture est en effet un véhicule idéal pour expérimenter et promouvoir une éducation articulée, complexe et créative qui donne de la valeur à l'interdépendance, à l'environnement et aux biens communs. Les écoles Slow Food éduquent les plus jeunes alors que l'Université des Sciences Gastronomiques forme les futurs professionnels de la gastronomie. **Voir page 36**.

PROTÉGER LA BIODIVERSITÉ

Slow Food estime que le plaisir de la table doit donner lieu à une tentative de protection articulée de la **biodiversité alimentaire**, à savoir les innombrables semences, légumes, fruits, espèces animales et fromages traditionnels qu'une alimentation de confort et l'industrie agro-alimentaire sont en train de tuer. La Fondation Slow Food pour la Biodiversité a soutenu des projets tels que l'Arche du Goût, les Sentinelles et Mille jardins potagers en Afrique, afin de conserver notre précieux patrimoine alimentaire. **Voir page 28**.



RÉSEAU



STRUCTURE

Slow Food est une association internationale à but non lucratif financée par ses membres. Elle joue un rôle de « facilitateur » pour tout un réseau mondial décidé à changer la manière dont l'alimentation est actuellement produite, distribuée et consommée. Le réseau général se compose d'une série de sous-réseaux:

- Plus de 100 000 membres dans plus de 1300 conviviiums provenant de 160 pays ;
- des structures et des organisations autour du monde, qui partagent les mêmes objectifs ;
- les communautés de la nourriture de Terra Madre ;
- le Réseau des jeunes de Slow Food.



Photo © Paolo Andrea Montanaro



ASSOCIATIONS ET CONVIVIUMS

“La nourriture est une culture, une identité et une richesse”

Le centre névralgique du réseau est Slow Food. Étant à but non lucratif, l'association réinvestit tous les éventuels profits et ses ressources financières dans les activités définies dans son statut.

Slow Food International imagine, coordonne et organise la promotion du développement mondial du mouvement, ainsi que les activités des différents bureaux nationaux. L'association est dirigée par un Comité exécutif, élu tous les quatre ans lors du Congrès International Slow Food. Le Comité exécutif est le plus haut organe

décisionnel de l'organigramme Slow Food. La structure dirigeante de Slow Food International est complétée par le Conseil International, 32 zones géographiques, en plus de la Fondation Slow Food pour la biodiversité et de l'Université des Sciences Gastronomiques, et définit les stratégies de développement et la politique de Slow Food.

Certains pays comptent sur une association nationale dirigée par un Bureau National. Des associations nationales Slow Food existent déjà en Italie, aux États-Unis, au Royaume-Uni, en Allemagne, en Suisse, au Japon et aux Pays-

Bas. L'association nationale coordonne les événements et les projets Slow Food en fonction des besoins propres à chaque pays. Le siège de Slow Food International est situé à Bra, en Italie.

Slow Food est constituée de groupes locaux autonomes appelés **conviviums**. Ceux-ci cultivent la recherche du plaisir et de la qualité alimentaire au quotidien en se réunissant régulièrement pour partager en toute convivialité des repas basés sur des produits locaux ; en tissant des liens avec les producteurs ; en agissant pour la protection de l'alimentation

traditionnelle ; en organisant des dégustations et des séminaires ; en incitant les chefs à utiliser des aliments locaux ; en amenant des producteurs à participer à des événements internationaux et en étant les promoteurs de programmes d'éducation au goût. Les activités du convivium sont capitales pour le mouvement, car ce sont elles qui donnent une réalité concrète à la philosophie Slow Food sur le terrain. Les événements et les initiatives organisées par les conviviums locaux sont l'occasion pour les membres de se rencontrer et de partager cette passion qui unit tout le réseau Slow Food.

*"Pour que la planète aille mieux :
ne négligez pas ce que vous mangez !"*

Slow Food est ouvert à tous et la diversité de ses membres est l'une de ses plus grandes forces. C'est une organisation dans laquelle les membres jouent un rôle de premier ordre en organisant des événements ou simplement en prenant part aux activités locales, nationales et internationales. Les membres peuvent rejoindre des conviviaux déjà existants ou en créer de nouveaux. Ils font partie d'une communauté locale, mais sont également actifs au sein du réseau international de Slow Food.

En tant que membre de Slow Food, vous favorisez l'évolution du système alimentaire et devenez un maillon d'un réseau international de producteurs et de co-producteurs partageant les mêmes objectifs : la protection et la valorisation des produits alimentaires durables d'une part, et d'autre part la promotion de projets éducatifs autour du monde. Votre carte de membre Slow Food est donc en elle-même un appui à la biodiversité.

LES MEMBRES

Ce que vous recevez concrètement avec votre adhésion varie selon les pays, mais généralement cela comprend :

- une carte de membre personnelle et une copie dématérialisée du Mémento Slow Food (pour une première adhésion) ;
- une copie dématérialisée de l'Almanach Slow Food, un programme annuel de tout ce qui se passe dans le monde Slow Food ;
- une newsletter électronique de Slow Food et de Terra Madre ;
- une newsletter nationale ou un magazine – si disponible ;
- des réductions pour les manifestations locales, nationales et internationales, des fêtes de saison aux festivals de films, des visites d'exploitation aux ateliers du goût, et sur les produits Slow Food.

Pour devenir membre ou créer un convivium, vous pouvez contacter un responsable de convivium ou visiter le site www.slowfood.com.



Le terme « communauté de la nourriture » a été adopté en 2004 lors de la rencontre de Terra Madre, qui a mis en relation des petits producteurs alimentaires des cinq continents et leur a permis de discuter de problématiques communes et d'échanger leurs points de vue. Il fait référence au lien géographique qui unit ces producteurs et reflète une nouvelle idée de « l'économie locale » basée sur l'alimentation, l'agriculture, la tradition et la culture. Au sein de ces communautés, la position centrale de l'alimentation conduit à une économie équitable et viable, aussi bien dans les pays développés que dans les nations en voie de développement. Cette économie locale remplace la « main

invisible » du marché par celle, bienveillante mais stricte, de la Nature.

Au sein du réseau mondial Slow Food les communautés locales de la nourriture sont les noyaux qui mettent en pratique au quotidien l'approche équitable « bonne, propre et juste » de la production alimentaire en protégeant la biodiversité, en conservant les traditions, en soutenant la convivialité et en transmettant leurs savoirs aux générations suivantes. Les micro-économies des communautés locales de la nourriture du réseau Slow Food travaillent déjà, ou ont le potentiel pour travailler, de manière viable et en harmonie avec leur écosystème et leur culture.

LES COMMUNAUTÉS LOCALES

"Seules des racines locales peuvent engendrer une révolution mondiale"



LE RÉSEAU DES JEUNES DE SLOW FOOD

Lancé au cours du cinquième Congrès International de Slow Food, qui a eu lieu à Puebla, au Mexique, en novembre 2007, le réseau des **jeunes de Slow Food (Slow Food Youth Network)** est un Réseau international de jeunes qui induisent des changements dans le champ de la production et de la consommation alimentaire. Il a été fondé par un groupe de jeunes enthousiastes et motivés ayant la passion d'une alimentation bonne, propre et juste, et avec un intérêt marqué pour les thèmes relatifs à l'écologie.

"Mange le futur que tu souhaites !"



"Changer la planète, c'est possible :
pas après pas, tous ensemble.
C'est la voie que nous devons emprunter"

TERRA MADRE

Terra Madre est le projet de Slow Food visant à construire un **réseau international** de producteurs alimentaires et de représentants des communautés locales, de cuisiniers, d'universitaires et de jeunes. Ce réseau œuvre pour la mise en place d'un système **bon, propre et juste de production alimentaire**, respectueux de la planète et des personnes qui y vivent, ainsi que de la diversité de leurs goûts, de leur alimentation et de leurs cultures. Dans un monde où l'agriculture industrielle domine, Terra Madre soutient activement un modèle de production de petite échelle, durable et local.



RÉSEAU DE RÉSEAUX

Le « réseau de réseaux » de Terra Madre comprend :

LES COMMUNAUTÉS DE LA NOURRITURE

Des milliers de producteurs répartis dans 160 pays font partie des 2000 communautés de la nourriture de Terra Madre.

LES CUISINIERS

Plus d'un millier de cuisiniers venant des 5 continents, tous conscients du rôle qu'ils ont à jouer dans le soutien des petits producteurs des communautés de la nourriture. En collaborant avec les producteurs, ils préservent les traditions culturelles et combattent la standardisation de l'alimentation, et communiquent cette philosophie aux consommateurs par le biais de leurs restaurants.

LES UNIVERSITÉS

450 universitaires provenant de 250 établissements et centres de recherche de par le monde, dont les travaux dans leurs domaines respectifs visent à améliorer la protection et la diffusion de l'alimentation équitable au moyen de l'éducation du public. Déterminée à réduire l'écart entre les théories et la participation active, cette population universitaire qui partage les valeurs de Terra Madre aide les producteurs en leur apportant un savoir scientifique et en favorisant les échanges au sein des communautés locales, mais également en étant à leur écoute et en apprenant de leur expérience sur le terrain.

LE RÉSEAU DES JEUNES

Fera en sorte que la science de la production agricole et alimentaire soit transmise à une nouvelle génération de producteurs et « co-producteurs » engagés.

RECONTRE INTERNATIONALE

L'ensemble des réseaux de Terra Madre se réunissent tous les deux ans à Turin, lors de la Rencontre Internationale des Communautés de la Nourriture de Terra Madre, où les communautés se retrouvent pour échanger leurs expériences et discuter de leurs problèmes communs dans des Ateliers. La diversité des peuples qui se réunissent à la manifestation incarne une approche différente à la qualité alimentaire qui attire les connaissances des quatre coins du monde : des bergers du Kenya et de Sibérie, des producteurs de fruits de Californie et du Pérou, des pêcheurs des Pays-Bas et de Corée... ils partagent des repas, des points de vue et des liens d'amitié.

Les communautés organisent dans leur pays des rencontres nationales, régionales et locales, mais aussi des voyages d'échange internationaux, et le tout a entraîné la création d'un véritable réseau global. Ces petits événements renforcent les communautés locales à travers la création d'occasions pour développer des projets, établir des connexions avec des groupes qui leur ressemblent et faire pression sur les institutions pour avoir leur soutien.

Durant l'édition 2012 de l'événement, qui s'est déroulée à Turin, les communautés de la nourriture ont exposé au monde entier qu'un autre système de production était possible. Il est respectueux de l'environnement, fondé sur une petite échelle, rémunérateur pour les producteurs et source d'aliments sains pour les consommateurs.

RENCONTRES RÉGIONALES ET NATIONALES

Les rencontres Nationales Terra Madre ont eu lieu dans de nombreux pays comme la Suède, les Pays-Bas, l'Autriche, l'Éthiopie, la Norvège, l'Azerbaïdjan, le Canada, la Corée du Sud, le Kazakhstan, la Tanzanie, l'Argentine, le Kenya, la Géorgie et le Brésil.

Les rencontres régionales ont réuni de nombreux pays comme à l'occasion de Terra Madre Balkans et de Terra Madre des Jeunes Européens, en 2009. La première manifestation à thème s'est déroulée au mois de juin 2011 lorsque Slow Food Sami, en Europe du nord, a accueilli l'événement Terra Madre des Peuples Indigènes. Le prochain Terra Madre des Peuples Indigènes aura lieu en 2015, en Inde.

"Nous pouvons nourrir le monde et nous pouvons le nourrir mieux, en travaillant avec la nature, en valorisant la biodiversité et les connaissances traditionnelles"

LES RENCONTRES





JOURNÉE TERRA MADRE

Le 10 décembre 2009, plus de 1000 manifestations pour la promotion d'une production alimentaire durable et locale ont eu lieu autour du monde pour fêter le 20e anniversaire de l'association internationale Slow Food, à l'occasion de la toute première **Journée Terra Madre**. Chaque année, à cette date, les communautés de la nourriture et les conviviaux Slow Food se réunissent et participent à des repas communautaires, des festivals, des manifestations, des ateliers pour enfants, des excursions chez les producteurs et bien d'autres choses encore, pour célébrer les traditions locales alimentaires et faire une

démonstration de la philosophie Slow Food pour une nourriture bonne, propre et juste aux communautés, aux médias et aux autorités.

Rejoignez les célébrations du Mangeons Local le 10 décembre ! Trouvez un événement près de chez vous ou créez-en un, petit ou grand, qu'importe votre lieu de résidence. Ensemble, nous démontrerons que seules des racines locales peuvent engendrer une révolution mondiale.

Ecrire à : tmday@slowfood.com

MILLE JARDINS EN AFRIQUE

Le projet **Mille jardins en Afrique** a été lancé en 2010 avec l'ambition de réaliser 1000 jardins sur tout le continent – dans chaque communauté de la nourriture Terra Madre, dans les écoles, dans les villages et dans les périphéries des villes – pour reconstruire des systèmes alimentaires locaux sains en se concentrant sur l'autosuffisance, le recouvrement des cultures autochtones et l'éducation des plus jeunes.

Les mille jardins sont un modèle concret d'agriculture durable, attentive aux différents contextes (environnementaux, socio-économiques et culturels) et facilement reproductible. Il s'agit de jardins scolaires, communautaires ou familiaux. Un bon potager garantit des produits frais et authentiques, valorise les produits locaux, sauvegarde les recettes traditionnelles et crée des produits transformés de qualité. Un potager propre respecte l'environnement, gère de manière durable le sol et l'eau, protège la biodiversité. Un potager juste est une expérience communautaire réunissant des générations diverses et des contextes sociaux différents ; il promeut les connaissances et les compétences des agriculteurs, favorise la souveraineté alimentaire en donnant aux communautés la possibilité de choisir quoi cultiver et manger.

Ecrire à : ortiafrica@terramadre.org

"Chacun a besoin de nourriture, mais chacun a davantage besoin de savoir et de pouvoir la produire"



BIODIVERSITÉ

"La bataille pour la biodiversité n'est pas une bataille quelconque. C'est un combat pour la vie de la planète"

Photo © Alberto Peroli

FONDATION POUR LA BIODIVERSITÉ



La biodiversité n'est pas un concept abstrait. Elle nous concerne tous et constitue l'essence même de la vie : des peuples, de la nature, de notre planète.

La **Fondation Slow Food pour la Biodiversité** est née en 2003 avec le soutien de la Région Toscane. Bien qu'elle fasse partie de Slow Food, elle dispose d'un statut propre et d'une autonomie économique et administrative. Elle finance des projets tels que l'Arche du Goût, les Sentinelles et les Marchés de la Terre.

De manière générale, elle défend les projets du mouvement Slow Food visant à protéger la biodiversité agricole et les traditions gastronomiques, particulièrement dans les pays en développement où la question n'est pas tant l'amélioration de la qualité de vie que la simple survie des populations, des communautés et des cultures. De manière plus précise, elle soutient un modèle d'agriculture équitable et respectueux de l'environnement, de

l'identité culturelle et du bien-être des animaux, en insistant sur le droit des communautés à décider quoi produire et quoi manger.

Cette organisation à but non lucratif est financée par les donations des membres, des entreprises du secteur alimentaire entre autres, des organismes publics et par toute personne souhaitant soutenir les projets de Slow Food dans le domaine de la biodiversité alimentaire.





L'ARCHE DU GOÛT



L'Arche du Goût parcourt le monde et recueille les produits appartenant à la culture, à l'histoire et aux traditions de toute une planète. Un patrimoine extraordinaire de fruits, de légumes, de races animales, de fromages, de pains, de douceurs, de charcuteries...

L'Arche du Goût signale l'existence de ces produits, dénonce leur possible disparition, invite tout un chacun à agir pour les sauver : il faut à la fois les acheter et les manger, mais aussi raconter leur histoire et soutenir les

producteurs ; dans certains cas, lorsque les produits sont des espèces sauvages en voie d'extinction, mieux vaut en manger moins ou pas du tout, pour les protéger et en favoriser la reproduction.

CRITÈRES D'ENTRÉE

- Les produits admissibles doivent être d'intérêt alimentaire et peuvent comprendre : des espèces domestiques (variétés végétales, écotypes, races et populations autochtones), des espèces sauvages (uniquement liées à des techniques de récolte, de transformation et à des usages traditionnels) et des produits transformés.
- Les produits doivent être de qualité (organoleptique) particulière. La qualité est définie par les utilisations et par les traditions locales.
- Les produits doivent être liés à un territoire, à la mémoire, à l'identité d'une communauté et au savoir-faire traditionnel local.
- Les produits doivent être produits en quantité limitées.
- Les produits doivent être en danger d'extinction.

Depuis qu'elle a levé l'ancre, l'Arche du Goût a recueilli à son bord plus de 1200 produits issus de 60 pays. Mais nous souhaitons en accueillir davantage... **Aidez-nous à en trouver et à en cataloguer d'autres !**

Les **Sentinelles**, des projets à petite échelle pour aider des producteurs alimentaires artisanaux à préserver leurs méthodes de travail traditionnelles et leurs produits, ont été imaginées par Slow Food en 2000 et sont le bras actif de l'Arche du Goût. Les projets de Sentinelles se basent sur des contextes géographiques locaux spécifiques dans le monde. Les stratégies peuvent varier en fonction du projet et du produit, mais les buts sont toujours les mêmes, qu'ils impliquent un seul petit producteur ou un groupe de milliers de personnes :

- promouvoir la production artisanale ;
- établir avec les producteurs des cahiers des charges partagés concernant les techniques de production et les objectifs de qualité ;
- garantir un futur viable à ces aliments.

LES SENTINELLES

"Slow Food protège la biodiversité pour freiner le saccage de la nature, pour permettre aux communautés locales de vivre bien, selon leur culture, pour transmettre aux générations futures une planète plus riche"

En Italie, plus de 200 Sentinelles protègent une grande variété de produits : du Bitto historique, un fromage de grande tradition profondément lié aux montagnes d'où il tire ses racines, à la roveja de Civita di Cascia, une petite légumineuse traditionnelle d'Ombrie ; de la tomate regina de Torre Canne dont les branches

sont tressées avec un fil de coton filé artisanalement, à la vache grise des Alpes, l'une des plus vieilles habitantes de cette région montagneuse. Tous impliquent plus de 1600 petits producteurs : pêcheurs, charcutiers, bergers, affineurs, boulangers et pâtisseries.

En ajoutant plus de 150 Sentinelles internationales, l'univers Slow Food a élargi la protection de la biodiversité à 59 pays. Les exemples varient du lait de chamelle des bergers karrayu en Éthiopie au poivre noir de Rimbàs, du poisson de l'île de Crusoé au Chili aux fromages américains au lait cru... Les Sateré-Mawé au cœur de la forêt amazonienne,

les ostréiculteurs bretons, les productrices maliennes de pâtes katta, les bergers nomades bulgares qui élèvent la race karakachan : autant de petits producteurs du secteur alimentaire qui doivent faire face aux mêmes problèmes partout dans le monde. Les sentinelles Slow Food leur permettent de se développer de manière « bonne, propre et juste ».



LES MARCHÉS DE LA TERRE

Le réseau des **Marchés de la Terre** est un système international de marchés grâce auquel de petits producteurs alimentaires locaux peuvent exposer et vendre leur production.

Sur un Marché de la Terre, les produits doivent être :

- de saison et locaux ;

- en accord avec les critères « bon, propre et juste » ;
- vendus à un prix raisonnable et transparent.

Le réseau des Marchés de la Terre est un point de rencontre idéal, propice à l'échange d'expériences et d'informations entre producteurs et co-producteurs.

La Fondation Slow Food pour la Biodiversité encourage la création de Marchés de la Terre dans des pays en voie de développement et offre une formation et un soutien technique aux gestionnaires des marchés. Des Marchés de la Terre se tiennent aujourd'hui en Italie, en Israël, au Liban, en Lettonie, en Roumanie, en Autriche, à Porto Rico, en Turquie et aux États-Unis.

Si vous désirez faire un don, en apprendre davantage sur la Fondation pour la Biodiversité ou encore découvrir la liste complète des Sentinelles et des produits de l'Arche du Goût, visitez www.slowfoodfoundation.com.

Pour en savoir plus sur les Marchés de la Terre, visitez: www.earthmarkets.net.



ÉDUCATION AU GOÛT ET À L'ALIMENTATION

“Selon Slow Food, l'éducation est un plaisir, une occasion ludique et conviviale qui permet de se sentir bien, d'apprendre avec légèreté”

Conscients que l'éducation et la formation des prochaines générations ne peuvent se limiter aux institutions, Slow Food affirme qu'une offre de formation plus ample est nécessaire, impliquant de façon plus synergique les autres acteurs du territoire.

L'éducation est une responsabilité individuelle et collective, qui nous est proche tout en étant commune, que doivent assumer et mettre en pratique les écoles, les politiques, les associations, les coopératives, les centres culturels, les familles et toute autre entité désireuse de le faire.

Retrouver et alimenter le rôle des communautés dans ce processus est très important, afin qu'elles soient les garantes de la transmission de tous les savoirs liés à la culture matérielle et sociale, parmi lesquels la culture de l'alimentation.

Slow Food affirme que la nourriture est en effet un véhicule idéal pour expérimenter et promouvoir une éducation qui soit articulée, complexe et créative tout en donnant de la valeur à l'interdépendance, l'environnement et les biens communs.

Slow Food estime que l'éducation devrait être un droit de tous, sans distinction de sexe, langue, ethnie, ou religion, accessible partout et à tous les âges afin que l'on n'attende pas la prochaine génération pour améliorer ce qui peut l'être dès aujourd'hui. Seule une population préparée, critique et motivée peut permettre à chaque pays de donner le meilleur de lui-même.

LES ACTIVITÉS DES CONVIVIUMS

En assistant aux cours et en visitant des fermes et des marchés, les membres des conviviums aiguisent leurs capacités sensorielles, étendent leur connaissance de l'alimentation qu'ils viennent à apprécier différemment. En travaillant avec des écoles et des producteurs de leur région, et en organisant des conférences avec des auteurs et

des experts, les conviviums mettent l'éducation au goût à la portée d'un public plus large et facilitent la prise de conscience des questions liées à l'alimentation. En Italie, ils participent à l'organisation d'un programme dédié aux membres appelé Master of Food qui concerne différentes matières autour de la gastronomie.

LES ATELIERS DU GOÛT

Ces ateliers d'une heure sont un leitmotiv de tous les événements internationaux et locaux de Slow Food depuis 1994. Les Ateliers du Goût permettent à leurs participants de déguster des produits tout en écoutant les explications et les précisions de producteurs et d'experts. L'énorme succès dont ces ateliers bénéficient s'explique par le besoin actuel des gens de mieux comprendre et mieux vivre leur alimentation, avant tout à travers le plaisir.

"Selon Slow Food, éduquer c'est apprendre en faisant, car l'expérience directe alimente et renforce l'apprentissage"



ÉCOLES ET INSTRUMENTS

Depuis l'année scolaire 1998/1999, date à partir de laquelle elle est reconnue par le ministre italien de l'Éducation comme étant un organisme de formation dans le domaine de l'alimentation et de l'éducation sensorielle, l'association Slow Food Italie dispense des cours d'initiation ou de mise à niveau pour les enseignants en milieu scolaire. On estime qu'environ 11 350 enseignants ont participé à ces cours depuis 1998. Ils ont ensuite retransmis leurs savoirs à des milliers d'élèves et de parents dans le cadre de programmes d'Éducation au Goût. Les cours dispensés s'appuient sur un manuel de cours appelé *Dire, Fare, Gustare* (*Dire, Faire, Goûter*). Par ailleurs, Slow Food Italie a mené une étude sur la qualité alimentaire dans les cantines scolaires d'Italie et a rédigé en 2009 un manifeste pour des cantines bonnes, propres et justes. Elle travaille également avec le département de l'éducation de la Région du Piémont et l'Université des Sciences Gastronomiques pour améliorer les services de restauration dans les universités.

Lors du Cinquième Congrès International Slow Food à Puebla, au Mexique, en novembre 2007, un nouveau support de cours portant sur l'éducation sensorielle avait été présenté. Intitulé *Dans quel sens ?*, ce manuel est disponible en version papier ou électronique, dans plusieurs langues.

"Selon Slow Food, l'éducation affronte les sujets dans leur complexité, en mettant l'accent sur le rapport entre les différentes disciplines et domaines impliqués"

Depuis le Salone del Gusto 2010, Slow Food a également réalisé le *Manifeste de l'éducation selon Slow Food* et le *Guide des bonnes pratiques*, qui suit de près le Manifeste, en reformulant les principes et en y ajoutant une méthodologie et des exemples pratiques.



LES JARDINS-ÉCOLES

En 2001, Slow Food USA a lancé le premier projet national soutenant les School Gardens (jardins-écoles). Les membres ont aménagé des potagers dans des cours d'écoles, de manière à ce que les élèves puissent faire pousser leurs propres aliments, découvrir l'horticulture et stimuler leurs sens. Un Comité d'Education a été formé pour promouvoir le projet à l'échelle nationale, et en l'espace de deux ans, 30 jardins ont poussé dans tous les Etats-Unis. Intitulé « Du jardin à la table », le projet s'est depuis élargi à des ateliers cuisine après la classe et à des visites de fermes.

En 2003, il avait été déclaré au Congrès International Slow Food que chaque convivium dans le monde devrait tenter d'aménager un jardin école. En 2006, le Congrès National Slow Food Italie à San Remo a décidé de la création de 100 jardins en Italie.

Les jardins écoles des Conviviums sont parfaitement en accord avec les trois principes fondamentaux « Bon, Propre et Juste ». Ils sont : **bons** car ils sont accompagnés d'ateliers qui forment les enfants et les parents à apprécier les qualités sensorielles de la nourriture et à exiger une alimentation de qualité dans les cantines ; **propres** car de jeunes enfants apprennent à appliquer les principes de la production biologique, à rechercher des graines de variétés locales de fruits et de légumes et à

réduire leur empreinte carbone en favorisant les aliments locaux ; **justes** car ils encouragent la transmission de savoirs d'une génération à l'autre en reconnaissant le rôle social des plus âgés et des bénévoles, et débouchent sur des partenariats avec des projets similaires dans des pays en voie de développement.

Il existe aujourd'hui 300 jardins écoles issus de Conviviums en Italie et beaucoup plus dans le reste du monde.

“Selon Slow Food, l'éducation est un parcours intime qui intègre la dimension cognitive, expérientielle, affective et émotive”



Les conviviiums Slow Food travaillent avec des écoles dans le monde entier pour faciliter l'accès des enfants à l'éducation au goût.

EUROPE DE L'OUEST, CAUCASE, ASIE CENTRALE

Fort d'une approche novatrice en matière d'éducation, Slow Food a conçu en 2008 un instrument efficace d'éducation sensorielle sous forme de kit pédagogique. Le kit est composé du manuel *Dans quel sens ?*, du guide *Aux origines du goût*, d'une vidéo interactive expliquant les sens et d'un support graphique pour organiser les cours. Dans de nombreux cas, le kit lui-même est devenu sujet d'étude. Les programmes scolaires des écoles élémentaires et des collèges du territoire post-soviétique prévoient par exemple, un cours d'économie domestique durant lequel les classes sont divisées en deux groupes. Les filles s'adonnent à la couture et à la cuisine tandis que les garçons découvrent la menuiserie. Le cours d'éducation sensorielle intègre généralement le programme en remplaçant ces heures ou le complète sous forme d'activité extrascolaire. Pour organiser un cours, la collaboration entre les enseignants, l'administration scolaire, les parents, les cuisiniers de la cantine et les producteurs du réseau Terra Madre est fondamentale. Et plus l'école a de possibilités, plus le cours aura de succès. Des cours d'horticulture sont aussi généralement prévus. L'approche des enfants y est positive et enthousiaste : en effet, la possibilité de

cuisiner les fruits et les légumes cultivés de leurs propres mains rend le travail du jardin potager plus attrayant.

ÉTATS-UNIS

À première vue, la réalisation de jardins scolaires sur le terrain de la Lowry Elementary School de Denver, dans le Colorado, semblait une entreprise impossible. Inaugurée en 2002, la nouvelle école était exposée au soleil et au vent. Les mères Lisa Emerson et Kathleen Maley ont rencontré le Convivium de Denver pour nous montrer le site du premier jardin potager : un petit coin près de l'entrée désolée de l'école, le seul coin de verdure existant. Obstacles physiques mis à part, Lowry appartient à une zone de développement récente dont les habitants ont des niveaux de revenus et des origines ethniques très divers. Les habitations des environs comptent des pavillons individuels, des résidences de maisons mitoyennes et deux complexes résidentiels de transition financés par les pouvoirs publics et gérés par la Colorado Coalition for the Homeless. Parmi les élèves inscrits, 39 % environ bénéficient de la gratuité des repas ou d'une réduction, une mesure financée par les autorités fédérales et indicatrice de pauvreté. Sept ans après la mise en place du projet, l'école dispose de quatre jardins potagers luxuriants : ceci est le résultat de la détermination de Lisa Emerson, soutenue par les parents d'élèves, les enseignants, Slow Food Denver, Denver Urban Gardens et les membres de la communauté.

VENEZUELA

La plupart des produits que les mères achètent à leurs enfants pour le goûter sont choisis grâce à la publicité, au marketing et aux couleurs attrayantes des paquets, qui prétendent contenir les ingrédients nécessaires à la croissance et au développement. Mais dans de nombreux cas, l'analyse des valeurs nutritionnelles révèle le mensonge de ces produits, des snacks à faible teneur en protéines, riches en matières grasses, en sucre et en sel... Cependant, lorsqu'un enfant n'a pas de bonnes habitudes alimentaires, le goûter peut être l'occasion

d'introduire des aliments sains et savoureux dans son régime alimentaire. C'est sur ce constat que le Convivium Miranda de Slow Food a lancé le projet « Mejorando l'escolier merienda » (Améliorer le goûter à l'école), grâce à la contribution de l'ONG Edepa qui s'est engagée à informer les enfants sur l'importance de consommer des aliments bons, propres et justes et sur la valeur de ces aliments, de la production jusqu'à la consommation. Les enseignements reçus sont ensuite transmis au cercle familial de chaque enfant, créant ainsi un cercle vertueux.

L'Université des Sciences Gastronomiques a ouvert ses portes en 2004, soutenue par l'association internationale Slow Food et par les Régions Piémont et Emilie-Romagne.

Institution privée reconnue par l'Etat, l'UNISG est la première université de ce genre, qui donne un statut académique aux études culinaires tout en proposant une nouvelle définition de la gastronomie.

Les cours de licence ont lieu sur le campus de Pollenzo, près de Bra, dans le Piémont. Le cursus de licence sur trois ans en Sciences gastronomiques propose un modèle pédagogique original, innovant autant dans les contenus que dans les modalités d'apprentissage ; le cursus de Master I en Promotion et Gestion du Patrimoine Gastronomique et Touristique est pensé pour la formation

d'entrepreneurs du secteur agroalimentaire et met plus particulièrement l'accent sur les enseignements économiques et d'entreprise ; à partir de 2014, quatre Master in Food Culture and Administration seront mis en place. Pour terminer, l'année 2013 a vu l'apparition des premiers cours d'Apprentissage d'excellence destinés à préparer les profils professionnels les plus demandés du secteur alimentaire.



Le modèle novateur et pluridisciplinaire de l'Université combine des études humanistes et scientifiques avec une formation sensorielle et des expériences pratiques au cours de voyages sur les cinq continents, et permet de comprendre les processus de production alimentaire artisanale et industrielle en sachant les placer dans un contexte culturel. Le but est de créer une nouvelle perception de la gastronomie et de nouveaux professionnels de la gastronomie, capables de relier l'acte de manger avec l'acte de produire, ainsi que toutes les étapes intermédiaires.

Après leur diplôme, les étudiants de licence et de master découvrent un large panel d'opportunités professionnelles. Marketing et publicité pour des entreprises alimentaires, management du tourisme et des organisations culturelles, production et distribution alimentaire, écriture et conseil, éducation du consommateur et du professionnel. Toutes ces perspectives de parcours permettent aux diplômés de l'UNISG de faire la différence.

À ce jour, plus de 1300 étudiants venus de 67 pays ont suivi les cours de l'Université des Sciences Gastronomiques à Pollenzo et à Colorno. Les étudiants de Pollenzo viennent de 22 pays différents.

Pour plus d'informations sur l'Université des Sciences Gastronomiques, écrivez à comunicazione@unisg.it ou visitez : www.unisg.it

L'UNIVERSITÉ DES SCIENCES GASTRONOMIQUES

"Entrez dans le futur de l'alimentation : devenez un nouveau gastronome !"





“Selon Slow Food, l'éducation développe la conscience de soi, de notre propre rôle et de nos propres actions”

L'une des missions-clés de Slow Food est de promouvoir au quotidien la qualité alimentaire, qui a des répercussions positives sur le style de vie et la santé des individus. L'association entend mener à bien ses objectifs grâce à une large gamme d'événements et de projets.

De la même manière, en Italie, d'autres livrets ont été réalisés sur le thème du gaspillage alimentaire, du changement climatique, de la consommation de viande, de l'administration des ressources halieutiques et de l'aquaculture.

Au Brésil, le Rio+20, la conférence des Nations Unies sur le développement durable, a été l'occasion d'éditer un guide bilingue portugais-anglais *Rio de Janeiro – 100 Dicas/100 Tips Slow Food*, avec le soutien des membres et en collaboration avec Senac et le magazine *Prazeres da Mesa*. Il propose des suggestions de bars, restaurants et marchés respectant la philosophie du bon, propre et juste. Le guide, distribué gratuitement durant les activités de la conférence, mentionne également certains projets sociaux importants.

L'introduction du « bon, propre et juste » dans les hôpitaux est le but d'un programme développé à la suite de Terra Madre 2006 et appliqué dans deux établissements : l'un au nord de l'Italie (San Giovanni, à Turin) et l'autre en Allemagne (Alice, à Darmstadt).

De nombreux projets développés par Slow Food comprennent un volet important d'éducation à la consommation. Dans le cadre de [4Cities4Dev](#), par exemple, un carnet bourré de conseils précieux sur la manière d'aborder les courses au quotidien a vu le jour.

Ces nombreux petits éléments illustrent la manière dont nos choix influencent l'environnement qui nous entoure et la vie des communautés rurales.

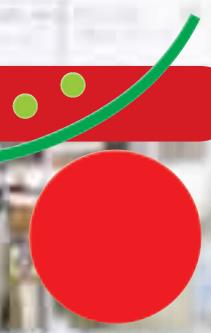
L'ALIMENTATION

AU QUOTIDIEN

EVENEMENTS

Slow Food a forgé le mot 'co-producteur' pour valoriser le pouvoir du consommateur, pour aller au-delà d'un rôle passif et s'intéresser activement à ceux qui produisent notre nourriture, de quelle manière ils la produisent et quels sont les problèmes qu'ils rencontrent. Nous faisons ainsi partie du processus de production. Conscients de la nécessité d'accroître la conscience des consommateurs et d'établir des relations vertueuses avec le monde de la production, Slow Food et ses conviviaux organisent depuis toujours des milliers d'événements chaque année, des marchés fermiers et dîners locaux aux foires internationales, pour célébrer et encourager les producteurs responsables et renforcer leur relation avec leurs clients 'co-producteurs'.

SALONE DEL GUSTO ET TERRA MADRE



L'ÉVÈNEMENT EN CHIFFRES

- 220 000 visiteurs
- Environ 1000 producteurs de 100 pays différents
- Plus de 350 Sentinelles de 50 pays
- 16 000 participants aux 56 conférences
- 8000 étudiants et 3000 enfants ont participé aux activités éducatives
- Un jardin de 400 m² illustrant toute la biodiversité des jardins potagers africains
- 650 délégués venus de 95 pays, qui ont participé au VIe Congrès international

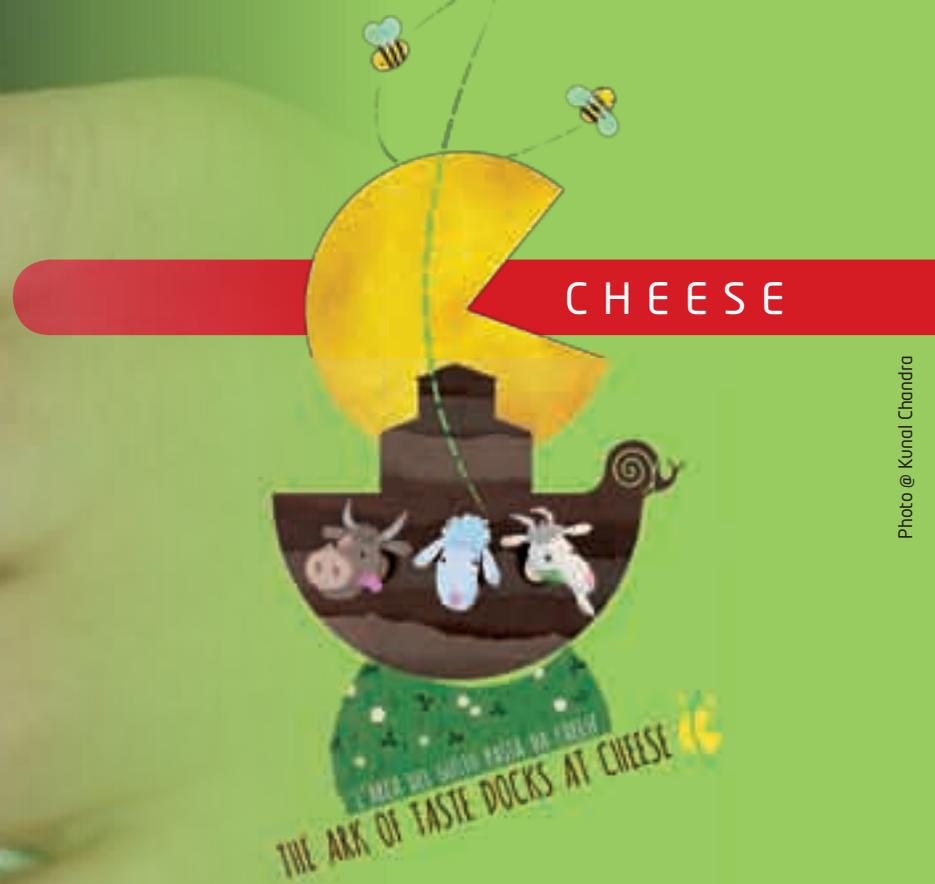
Depuis 1996, le Salone del Gusto est organisé tous les deux ans dans le centre des expositions Lingotto Fiere de Turin, par Slow Food, la région Piémont et la ville de Turin.

Par le passé, les manifestations du Salone del Gusto et de Terra Madre se déroulaient simultanément mais de manière séparée. En 2008 elles se sont réunies pour affronter des thèmes en commun :

- les économies locales : une mondialisation vertueuse à travers la promotion des activités des communautés de la nourriture ;
- une nouvelle qualité gastronomique : une nourriture bonne à manger qui soit également respectueuse de l'environnement ;
- le design éthique : la réduction de l'impact environnemental, non seulement en termes de produits exposés mais aussi du centre des expositions lui-même.

En 2012, pour la première fois, le Salone del Gusto et Terra Madre ont fusionné en un seul grand événement entièrement ouvert au public. Le nouveau format visait à promouvoir le plus important événement international dédié à l'alimentation, capable d'unir le plaisir du goût à la responsabilité et au respect du producteur et de l'environnement.

« Le Salone del Gusto et Terra Madre 2012 constitue un moment crucial pour les milliers de personnes qui se rencontrent à Turin pour discuter de l'avenir de l'alimentation, » a expliqué Carlo Petrini, président de Slow Food. « Nos choix quotidiens et la nourriture que nous mettons dans nos assiettes déterminent le futur de l'environnement, de l'économie et de la société, et il est plus important que jamais d'élever une voix collective et de devenir des acteurs de la résolution des problèmes qui touchent la terre et la communauté mondiale. »



CHEESE

Cheese, consacré au « lait sous toutes ses formes » (c'est-à-dire non seulement au fromage en lui-même, mais aussi au beurre, au lait, au yaourt) est l'un des événements principaux de Slow Food. Haut lieu de l'affinage et de la vente de fromage depuis 1997, cette foire/marché se tient tous les deux ans à Bra, en Italie. Avec le temps, il a grandi jusqu'à attirer plus de 100 000 visiteurs, soit environ trois fois la population de la ville. Cheese offre la possibilité d'attirer l'attention du public sur des problématiques importantes telles que les batailles juridiques engagées par les producteurs de fromages au lait cru ou la tradition menacée de la transhumance, et bien sûr sur les centaines de fromages appartenant à la fine fleur de la production mondiale.

cheese.slowfood.it/en

Slow fish

SLOW FISH



Slow Fish, l'évènement international dédié à la pêche durable et au poisson bon, propre et juste, s'est déroulé pour la première fois dans la ville portuaire italienne de Gênes en 2004. Il réunit les communautés de la nourriture concernées par la pêche pour discuter de la crise de nos océans et cours d'eaux et pour réfléchir à une exploitation raisonnée des produits de la mer. Les visiteurs pourront assister à des conférences et à des Ateliers du Goût, déguster et acheter au marché de la mer et participer à une multitude d'activités en relation avec le poisson et avec les thématiques de la pêche. Aujourd'hui Slow Fish est la manifestation la plus importante de la campagne internationale Slow Fish.

slowfish.slowfood.it/en



ÉVÉNEMENTS DANS LE MONDE

LES CONVIVIUMS SLOW FOOD ORGANISENT, SOUVENT AVEC LE SOUTIEN DE LEURS BUREAUX NATIONAUX, DES CENTAINES D'ÉVÉNEMENTS NATIONAUX ET RÉGIONAUX. PAR EXEMPLE...

Markt des guten Geschmacks Die Slow Food Messe

11-14 avril, Stuttgart, Allemagne

La foire de l'alimentation bonne, propre et juste organisée par Slow Food Allemagne se tient sur quatre jours tous les ans, en avril, rassemblant des artisans, des producteurs et des commerçants pour former un marché impressionnant, ainsi que des ateliers, des conférences, des excursions et des dîners.

www.messe-stuttgart.de/marktdesgutengeschmacks

AsiO Gusto

1-6 octobre 2013, Namyangju City, République de Corée

La première édition d'AsiO Gusto 2013 – l'événement dédié à la production bonne, propre et juste d'Asie et d'Océanie – est organisée par le Centre culturel Slow Food de Corée du Sud et la ville de Namyangju, aux côtés de Slow Food International.

www.asiogusto.org

Slow Food Istanbul

17-20 octobre, Istanbul, Turquie

Slow Food Fikir Sahibi Damaklar accueille ce festival tenu dans le cadre de sa campagne pour la protection du poisson Lufer, et plus largement pour promouvoir la pêche durable dans le Bosphore et la mer de Marmara. L'édition 2013 verra la participation de communautés et d'invités de toute la Méditerranée et de la mer Noire.

www.fikirsahibidamaklar.org/lufer-bayrami-2012

Slow Food Balkans at Interfood & Drink Fair 2013

6-9 novembre, Sofia, Bulgarie

En Bulgarie, Slow Food gère une section de cette vaste foire, en invitant les producteurs Slow Food d'autres pays balkaniques à participer et à organiser une série d'événements et de conférences en collaboration avec l'Observatoire des Balkans.

www.facebook.com/SlowFoodBulgaria

Slow Food Market

8-10 novembre 2013, Zurich, Suisse

Un marché bon, propre et juste présentant plus de 150 petits producteurs de toute la Suisse, où trouver des Sentinelles Slow Food, des Ateliers du Goût, des activités pour les plus jeunes et une Cénothèque.

www.slowfoodmarket.ch

Slow Fisch

8-10 novembre 2013, Brême, Allemagne

L'événement organisé par Slow Food Allemagne promeut des traditions de pêche durables. En plus de présenter des produits bons, propres et justes du Nord de l'Europe, le marché accueillera des producteurs d'aliments et de condiments liés au poisson, ainsi que des brasseries et des caves à vin.

www.slowfisch-bremen.de

COMMUNICATION



Slow Food communique sa philosophie à travers un site web international www.slowfood.com et bon nombre d'autres publications papier ou électroniques conçues pour différents publics, parmi lesquelles le nouvel Almanach Slow Food, sans oublier les réseaux sociaux tels que **Facebook**, **Twitter** et **YouTube**.

SLOWFOOD.COM ET LES RÉSEAUX SOCIAUX

www.slowfood.com est la voix 'virtuelle' du mouvement international Slow Food depuis 2001. Le site enregistre les activités du mouvement dans leur évolution, à travers les histoires des Slow Stories (les manifestations et les projets qui se déroulent dans le monde), les Slow Talk (les éditoriaux et les articles d'opinion) et le Food for Thought (des articles sur différents thèmes). La Fondation Slow Food pour la Biodiversité (www.slowfoodfoundation.com) et Terra Madre (www.terramadre.org) ont chacun leur site web. Les articles du site sont quotidiennement repris sur la page Facebook et le profil twitter.

ALMANACH SLOW FOOD

Depuis 2008, Slow Food International publie également un Almanach annuel, une vision colorée des événements Slow Food, des idées et des initiatives de l'année, avec des contributions d'experts du monde entier. Disponible en six langues, l'Almanach est téléchargeable depuis notre site.

LA COMMUNICATION INTERNATIONALE

Expression concrète de l'identité locale de Slow Food, les magazines nationaux sont les moyens de communication les plus directs pour les pays dans lesquels Slow Food peut se vanter de compter un réseau dense de conviviiums. Les membres en Italie, Allemagne, Suisse et Pays-Bas reçoivent une publication nationale, et les

membres des USA, du Royaume-Uni, de France et d'Irlande reçoivent régulièrement un bulletin électronique. Les publications électroniques comprennent une newsletter Internationale Slow Food & Terra Madre chaque mois pour les membres et les participants de Terra Madre. Vous pouvez vous inscrire directement sur le site www.slowfood.com en saisissant votre adresse e-mail et en indiquant vos préférences linguistiques.

VIDÉO

Ces dernières années, Slow Food a produit des vidéos relatives à certains de ses projets ou de ses domaines de travail. Par exemple, dans le cadre du projet **4Cities4Dev**, trois vidéos sur les Sentinelles et les Communautés de la nourriture africaines ont été réalisées, tandis qu'une autre vidéo sur la biodiversité traduite en plusieurs langues racontait plus récemment de manière synthétique pourquoi ce thème devrait intéresser tout un chacun. Toutes les vidéos produites par Slow Food sont mises en ligne sur **la chaîne YouTube de Slow Food International**. Même le Réseau des jeunes de Slow Food œuvre dans ce domaine et a déjà apporté de nombreuses contributions inspirées et créatives. En 2012, le réalisateur Stefano Sardo a également réalisé le film **Slow Food Story**, déjà projeté dans de nombreuses salles italiennes, en plus d'avoir concouru dans la section Kulinarische Kino du Festival international de Berlin.

SLOW FOOD EDITORE

Si l'implication de Slow Food dans l'activité éditoriale remonte à 1986, la maison d'édition Slow Food Editore a officiellement vu le jour en 1990. Elle compte aujourd'hui plus de 100 titres, parmi lesquels des guides gastronomiques ou œnologiques, des guides touristiques, des livres de recettes, des essais et des manuels, dont une partie en anglais.



CAMPAGNES

Les campagnes constituent l'un des principaux moyens de communication de Slow Food, car elles invitent les adhérents et tous les sympathisants de notre mouvement à prendre concrètement position sur une série de problèmes du système alimentaire mondial, qui nous concernent tous et en révèlent les paradoxes et les contradictions.

STOP À L'ACCAPAREMENT DES TERRES

L'accaparement des terres concerne tout un chacun : il a des conséquences désastreuses pour l'avenir de l'humanité, les droits des agriculteurs et la conservation de la biodiversité.

En effet, il renforce un modèle agricole fondé sur la concentration de la propriété et sur des monocultures intensives, qui appauvrit les terres, réduit la disponibilité des ressources naturelles, érode la biodiversité agricole et alimentaire, évince les connaissances traditionnelles, soumet les prix des denrées alimentaires de base aux fluctuations du marché et de la spéculation.

En outre, il compromet le droit des peuples à l'autodétermination et à la souveraineté

alimentaire, exploite les populations les plus vulnérables, augmente le risque d'explosion de conflits sociaux, aggrave le phénomène d'exode rural et du chômage. Au nom du profit immédiat de quelques personnes, il aggrave le phénomène de la faim et de la malnutrition et prive les nouvelles générations de leur avenir.

En 2010, Slow Food a lancé une campagne mondiale pour mettre un terme à l'accaparement des terres et travaille avec les communautés locales sur des projets tels que les Sentinelles ou les Mille jardins en Afrique, afin de garantir à chacun l'accès à une alimentation bonne, propre et juste.

www.slowfood.com/landgrabbing



NON AUX OGM

Slow Food est contre la culture d'organismes génétiquement modifiés (OGM) à des fins commerciales et encourage une alimentation humaine et animale sans OGM.

Avec les OGM, nous courons le risque de transformer notre nourriture en une marchandise brevetée contrôlée par quelques multinationales et de priver les agriculteurs et les consommateurs de leurs droits. Les OGM ne sont pas fiables du point de vue scientifique, ils sont inefficaces sur le plan économique et non viables du point de vue de l'environnement. Ils ont aussi un impact social majeur, menaçant les cultures alimentaires traditionnelles et les moyens de subsistance des petits agriculteurs. Slow Food se bat pour l'étiquetage obligatoire de tous les produits contenant des ingrédients génétiquement modifiés, y compris la viande et les produits laitiers pour lesquels les animaux ont été nourris avec des aliments génétiquement modifiés, afin de fournir aux consommateurs la liberté de choisir consciemment ce qu'ils mangent.

En 2010, Slow Food a lancé une campagne mondiale contre les OGM et en 2013 elle a rejoint Friends of the Earth dans la campagne Stop the Crop pour bloquer l'introduction de nouvelles cultures génétiquement modifiées en Europe.

www.slowfood.com/gmos

SLOW FISH

Le poisson est une question pour le moins... épineuse. Plongées dans les eaux des mers et des océans, donc invisibles, les ressources halieutiques sont un héritage difficile à étudier et à appréhender. Dans quel état se retrouvent les (nos) mers ? Quelles espèces de poissons sont vraiment menacées ? Pouvons-nous influencer le marché ? Devons-nous cesser de manger du poisson ? Y a-t-il un avenir pour les pêcheurs à petite échelle ? Slow Food travaille depuis des années sur ces questions, en sensibilisant les amateurs de poissons à travers Slow Fish, un événement international qui a lieu tous les deux ans à Gênes, et en développant des projets visant à soutenir la communauté de la pêche artisanale responsable. En outre, les membres de notre réseau réalisent à travers le monde de nombreuses initiatives locales. La campagne Slow Fish raconte le parcours réalisé par notre association et donne à réfléchir à ceux qui veulent apprendre à suivre le sens commun, la curiosité, et pourquoi pas, l'appétit, afin de faire des choix à la fois éclairés, bons et responsables.

www.slowfood.com/slowfish



SLOW CHEESE

Chaque année, fromages, races animales, pâturages, bergers, métiers et savoirs antiques disparaissent.

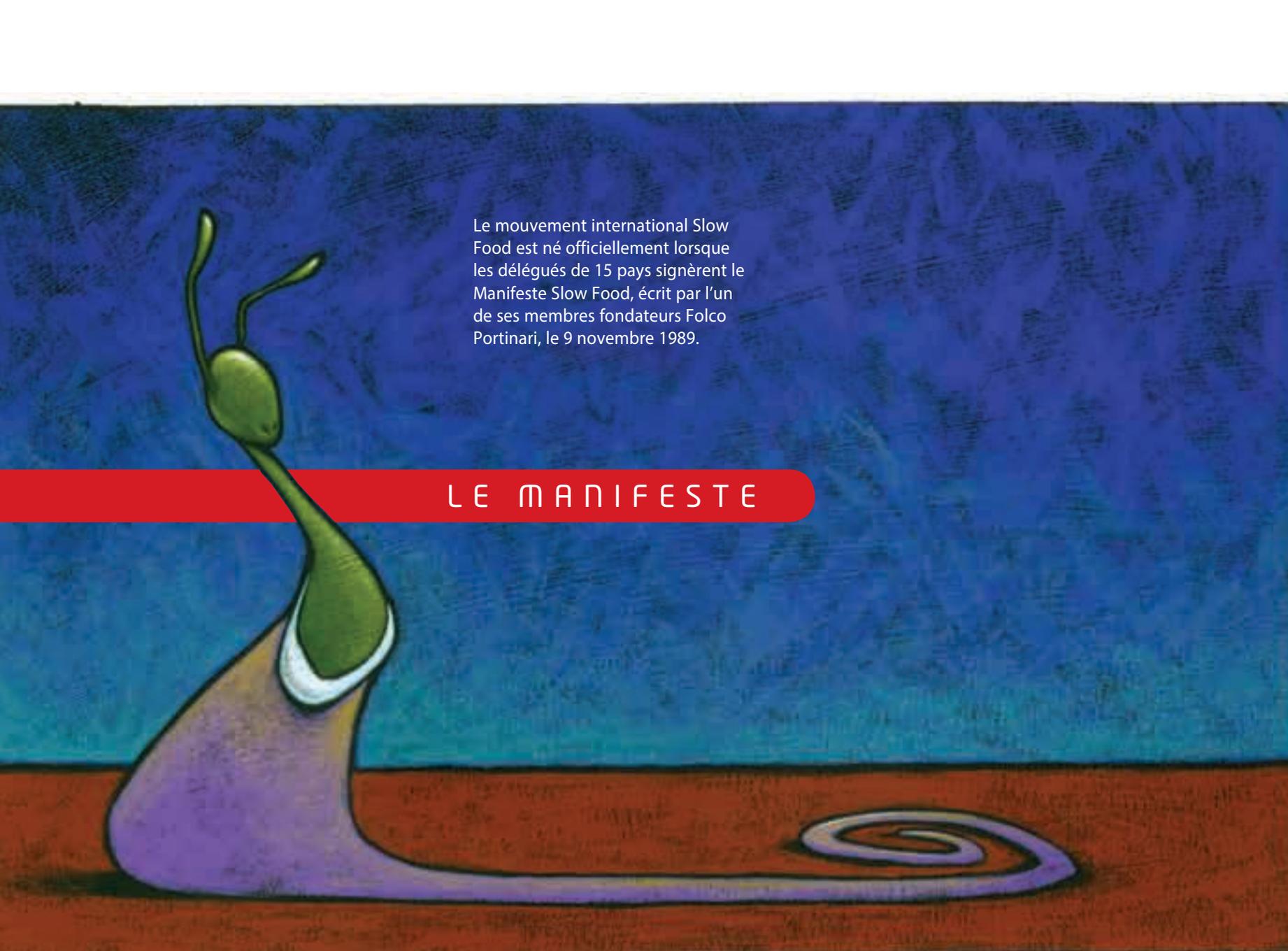
Nous ne perdons pas seulement de meilleurs laits et fromages. Il en va de notre culture alimentaire et de la liberté de choisir quoi manger. Slow Food s'engage sur ces questions, en éduquant des enfants et des adultes, en résistant face à la normalisation et en protégeant les petits producteurs et la biodiversité de la nourriture.

Le point culminant de la campagne Resistenza casearia (Résistance fromagère) est Cheese, une manifestation qui a lieu tous les deux ans et qui célèbre les meilleurs fromages au lait cru dans le monde et les producteurs, les bergers et les affineurs qui nous permettent de les connaître et de les apprécier.

www.slowfood.it/slowcheese

LE MONDE DE SLOW FOOD

Slow Food se situe à l'intersection entre éthique et plaisir, écologie et gastronomie. Le mouvement combat la standardisation du goût, le pouvoir sans limites des multinationales de l'industrie agricole et la folie de la vie frénétique. Il rend sa dignité culturelle à l'alimentation et au rythme lent de la convivialité à table. C'est un univers de personnes qui échangent savoirs et expériences. Slow Food est convaincu que chaque plat que nous mangeons est le résultat de choix opérés dans les champs, sur les navires, dans les vignes.



Le mouvement international Slow Food est né officiellement lorsque les délégués de 15 pays signèrent le Manifeste Slow Food, écrit par l'un de ses membres fondateurs Folco Portinari, le 9 novembre 1989.

LE MANIFESTE

Notre siècle est né et a grandi sous le signe de la civilisation industrielle, qui a d'abord, inventé la machine pour en faire ensuite son modèle de vie.

La vitesse est devenue notre prison et nous sommes tous atteints du même virus : la "Fast Life" qui bouleverse nos habitudes, nous poursuit jusque dans nos foyers, nous conduisant à nous nourrir de "Fast-Food".

Toutefois, l'homo sapiens se doit de recouvrer la sagesse et se libérer du carcan de la vitesse s'il ne veut pas devenir une espèce en voie de disparition.

Aussi contre la folie universelle de la "Fast-Life" prenons la défense du plaisir de vivre.

Contre ceux, et ils sont légions, qui confondent efficacité et frénésie, nous proposons ce vaccin : jouir sûrement, lentement, pleinement, et sans excès, des plaisirs des sens.

Afin de lutter contre l'avilissement du "Fast-Food", commençons par la table avec le "Slow Food" et redécouvrons la richesse et les saveurs de la cuisine traditionnelle.

Au problème que pose la "Fast-Life" qui, au nom de la productivité, a profondément modifié notre mode de vie et menace l'environnement, le "Slow-Food" apporte une solution d'avant-garde.

C'est dans le respect du goût et non dans son appauvrissement que réside la véritable culture d'où peut surgir le progrès avec notamment les échanges, sur le plan international, des projets, et dans le domaine des connaissances et de l'histoire.

Le "Slow-Food" assure un avenir. Meilleur.

LE SIXIEME CONGRES INTERNATIONAL : OBJECTIFS STRATEGIQUES

Le sixième Congrès International de Slow Food s'est déroulé à Turin en 2012, parallèlement au Salone del Gusto et Terra Madre.

Le Congrès réunissait pour la première fois dans un même lieu toute la diversité du mouvement qui, ces dernières années, a grandi de manière exponentielle grâce au réseau de Terra Madre, à ses communautés de la nourriture et aux nombreux projets mis en action par Slow Food et la Fondation Slow Food pour la biodiversité. Aujourd'hui, le réseau est profondément enraciné en Amérique latine, il a posé de nouvelles bases en Asie et est présent avec force et compétences en Afrique. Les quelques jours du Congrès on fait émerger la nette sensation d'appartenir à un groupe véritablement mondial, où la valeur des différences dépasse peut-être celle de l'uniformité et du partage des valeurs.

Le Congrès a fixé les objectifs des quatre prochaines années, afin de sceller la croissance du mouvement et poursuivre avec encore plus de force ce que nous avons défini comme un 'Slow Food 2.0'. Pour résumer ce projet, utilisons la formule des « trois 10 000 » : **10 000 jardins potagers en Afrique, 10 000 produits sur l'Arche du Goût et 10 000 connexions dans le réseau** (communautés de la nourriture ou conviviums Slow Food)

En 2011-2012, nous avons réalisé 1000 jardins potagers en Afrique, qui se sont révélés être le meilleur moyen d'impliquer les communautés pour assurer un changement vertueux et réciproque et la sécurité alimentaire dans certaines communautés en difficulté. Dans les années à venir, nous voulons atteindre le chiffre de 10 000 projets sur le continent, en mettant les jardins en réseau, en impliquant des chefs et des Sentinelles, en créant des débouchés...

Le projet de l'Arche du Goût, la base de toutes nos politiques de défense de la biodiversité, sera relancée avec force : notre présence plus étendue dans le monde nous appelle à renforcer le catalogue de tous les produits locaux, variétés et races autochtones à défendre, jusqu'à dépasser la barre des 10 000 produits...

Enfin, le troisième objectif, fortifier et élargir notre réseau international, arrivera de lui-même : nos projets sauront impliquer de plus en plus de communautés et de personnes, jusqu'à atteindre l'objectif des 10 000 groupes locaux actifs dans le monde, rassemblés sous la bannière Slow Food.





FOIRE AUX QUESTIONS

Pourquoi ce nom de Slow Food ?

C'est une manière ironique de dire non aux fast-foods. Slow Food signifie vivre sans se presser, à commencer par la table.

Pourquoi l'escargot comme emblème ?

L'escargot a été choisi car il se déplace lentement et qu'il mange calmement tout au long de sa vie. C'est aussi une spécialité culinaire de la région de Bra, au nord de l'Italie, où est né le mouvement Slow Food.

Slow Food signifie-t-il forcément biologique ?

Slow Food approuve les principes qui sont à la base de l'agriculture biologique, telles que les méthodes de travail à bas impact environnemental et la réduction des pesticides. Cependant, Slow Food soutient que l'agriculture biologique, lorsqu'elle est pratiquée de manière extensive, est comparable à la monoculture conventionnelle, c'est pourquoi la certification biologique en elle-même ne doit pas être considérée comme une garantie d'un produit équitable. Bien que la majorité des Sentinelles Slow Food utilisent des techniques

biologiques, peu d'entre elles sont certifiées en raison des coûts que cela implique. Pour devenir une sentinelle, les produits doivent être en cohérence avec les concepts de l'agriculture durable, tandis que Slow Food travaille pour s'assurer qu'il sont « bons, propres et justes ».

Quelle est la position de Slow Food sur les organismes génétiquement modifiés ?

Alors qu'elle n'est évidemment pas opposée à la recherche par des universités et par des organismes publics, l'association Slow Food est contre l'utilisation commerciale de plants génétiquement modifiés. Nous sommes capables de transférer un gène d'une espèce à une autre, mais nous ne sommes pas capables de prédire ou de maîtriser les résultats, ce qui pourrait constituer une menace à notre biodiversité naturelle et agricole. Un autre inconvénient de la culture OGM est qu'elle dépossède les agriculteurs du choix de ce qu'ils plantent. Lorsque le pollen des plants OGM parcourt des kilomètres et pollinise des champs conventionnels ou même biologiques, les agriculteurs investissent du travail et de l'argent dans la récolte de plants qu'ils n'ont

pas choisi de planter. Slow Food est convaincu que tous les produits contenant des OGM doivent être étiquetés avec soin, de manière à permettre aux consommateurs de prendre des décisions d'achat réfléchies.

Mais les Américains mangent des OGM depuis des années sans problème. Cela ne signifie-t-il pas qu'ils sont sains ?

Les OGM sont présents aux Etats-Unis depuis longtemps, mais les consommateurs n'ont pas eu la possibilité de le savoir grâce à un étiquetage approprié. Il est pratiquement impossible de savoir qui consomme des OGM, ni lesquels, en quelle quantité et pendant combien de temps. Toutes ces données sont nécessaires pour permettre une évaluation de leur danger potentiel.

Comment est financé Slow Food ?

L'association internationale reçoit la plupart de ses fonds à travers les frais d'adhésion et les contributions de ses sponsors. Les événements internationaux tels que le Salone del Gusto contribuent également au financement de Slow Food, tout comme la vente de

produits et de livres. Les neuf associations nationales Slow Food reçoivent également une partie des cotisations de leurs membres ainsi que des fonds supplémentaires d'autres sources telles que les sponsors ou les institutions. Slow Food Italie, la plus ancienne des associations nationales, bénéficie des formes les plus avancées de collecte de fonds, comme par exemple la maison d'édition Slow Food Editore. Une autre branche de Slow Food Italie destinée à collecter des fonds est Slow Food Promozione, qui organise des événements majeurs et recherche des sponsors en adéquation avec la philosophie Slow Food. En accord avec leur statut, Slow Food Editore et Slow Food Promozione réinvestissent tous leurs revenus dans l'organisation.

Est-ce que Slow Food a des règles pour collecter des fonds ?

Oui. Pour la collecte de fonds, Slow Food suit des lignes directrices instaurées pour créer des partenariats à long terme avec les donateurs et les sponsors, basés sur la compréhension mutuelle et une philosophie partagée. Les donateurs et les sponsors ne peuvent pas mener d'activités qui iraient à l'encontre de la philosophie du mouvement et Slow Food conserve une autonomie totale sur ses choix et sur ses activités. L'ensemble de ces règles sont disponibles sur www.slowfood.com

Où part l'argent de ma cotisation ?

Les frais d'adhésion sont divisés entre les conviviaux et les différents bureaux du siège international de Slow Food, qui fournit des services aux membres. À l'échelle locale, ils sont utilisés pour organiser les activités des conviviaux. Une fois qu'une association nationale est établie, les frais de cotisation lui parviennent directement, puis elle finance à son tour Slow Food International.

Puis-je utiliser le logo Slow Food pour mes produits ou pour mon restaurant ?

Non, le logo Slow Food est déposé et ne peut être utilisé qu'en relation avec des événements Slow Food locaux, nationaux ou internationaux. La réglementation de l'utilisation du logo Slow Food est disponible sur www.slowfood.com

NOS REPRÉSENTANTS

COMITÉ EXÉCUTIF*

Président

Carlo Petrini

Vice-président

Alice Waters

Secrétaire

Paolo Di Croce

Membres

Roberto Burdese
Katherine Deumling
Ursula Hudson
Joris Lohman
Edward Mukiibi

CONSEIL INTERNATIONAL

Italie

Franco Archidiacono
Massimo Bernacchini
Daniele Buttignol
Ludovico Roccatallo
Daniela Rubino

Allemagne

Gisela Bautz
Rupert Ebner
Lotte Heerschop

Suisse

Andrea Ries
Josef Helg

Pays-Bas

Bea Logtenberg
Hans Van der Molen

Royaume-Uni

Caroline Bennett

Espagne

Alberto López De Ipiña

Autriche

Philipp Braun

France

Mélanie Fauconnier

Turquie

Defne Koryurek

Suède

Gert Andersson

Pays nordiques

Katrine Klinken

Europe de l'Est

Caucase

Nataliya Gordetska

Europe centrale et orientale

Jacek Szklarek

Balkans

Dessislava Dimitrova

États-Unis

Charity Kenyon
Nazli Parvizi
Joel Smith
Matt Jones

Canada

Sinclair Philip

Égypte, Lybie et Moyen-Orient

Sara El Sayed

Afrique de l'Est

John Kariuki Mwangi

Afrique de l'Ouest

Abdon Manga

Afrique du Sud

Herschelle Milford

Kenya

Samuel Karanja Muhonyu

Maroc et Afrique du Nord

Lhoussaine El Rhaffari

Mexique et Amérique centrale

Alfonso Rocha Robles

Caraïbes

Madelaine Vázquez Gálvez

Région andine

Sabrina Chávez

Brésil

Georges Schnyder

Côte Sud

María Irene Cardoso

Japon

Masayoshi Ishida

Inde

Phrang Roy

Extrême-Orient

Helianti Hilman

Corée du Sud

Byungsoo Kim

Australie

Amorelle Dempster

Représentant de la Fondation Slow Food pour la Biodiversité

Serena Milano

Représentant de l'Université des Sciences Gastronomiques

Piercarlo Grimaldi

*Tous les membres du Comité exécutif sont également membres du Conseil International. Les membres du Conseil International ont été élus en 2012 lors du VIe Congrès International de Slow Food et demeurent en fonction jusqu'au VIIe Congrès de 2016.

CONTACTEZ-NOUS

SLOW FOOD

Piazza XX Settembre, 5
12042 Bra (Cuneo) – Italy
Tel. +39 0172 419 611

INFORMATIONS GÉNÉRALES :
international@slowfood.com

SERVICE ADHÉSIONS ET CONVIVIUMS :
servicecentre@slowfood.com
www.slowfood.com

SLOW FOOD USA
+1 718 260 8000
info@slowfoodusa.org
www.slowfoodusa.org

SLOW FOOD ITALIE
+39 0172 419611
info@slowfood.it
www.slowfood.it

SLOW FOOD R-U
+44 (0) 2070991132
info@slowfood.org.uk
www.slowfood.org.uk

SLOW FOOD PAYS-BAS
+31 6 22932002
info@slowfood.nl
www.slowfood.nl

SLOW FOOD ALLEMAGNE
+49 (0) 3024625939
info@slowfood.de
www.slowfood.de

SLOW FOOD SUISSE
+41 439287222
info@slowfood.ch
www.slowfood.ch

SLOW FOOD JAPON
+81 (0)22 727 2347
slowfood@tfu-ac.net
www.slowfoodjapan.net

A Feast of FISH IAN MCANDREW

TAMASIN'S KITCHEN BIBLE
TAMASIN DAY-LEWIS W&N

The Mushroom Feast Jane Grigson

The School food REVOLUTION Kevin Morgan and Roberta Soriano

rick stein's Guide to the food heroes of Britain BBC

THE RIVER COTTAGE FAMILY Hugh Fearnley-Whittingstall & Fizz Carr COOKBOOK H

THE COOKING RECIPE BOOK 2011



Slow Food®

Piazza XX Settembre 5
12042 Bra (Cuneo), Italy
Tel. +39 0172 419611
international@slowfood.com



change the world f. a time
SAUSAGE & MASH

FIONA BECKETT A PRESS

www.slowfood.com