



# Slow Food®

## Slow Europe

Pour Slow Food, les valeurs liées à la protection de la biodiversité, au développement durable, à la conservation des ressources naturelles et au développement inclusif doivent être **au cœur des nouvelles politiques européennes**.

Slow Food souhaite la création d'une Politique alimentaire commune au niveau européen, à même de :

- envisager le système alimentaire dans une **approche globale**
- viser la création d'un système de production, de distribution et de consommation à la fois bon, propre et juste
- s'appuyer sur la protection de la biodiversité locale et reconnaître le rôle essentiel des consommateurs et des petits producteurs
- insister sur ces principes au cours de toute négociation et contact avec des pays tiers (par ex. le TTIP).

Depuis 2011, la Commission européenne (DG Environnement) a reconnu le potentiel du travail de Slow Food et sa valeur pour l'environnement au niveau européen, en récompensant l'association de la *subvention de fonctionnement* destinée aux ONG environnementales. Depuis 2013, la Commission européenne soutient le rôle central de l'association et de ses partenaires dans la protection de la biodiversité agricole et la promotion du développement rural dans les **Balkans**.

Voici les thématiques sur lesquelles Slow Food travaille tant sur le terrain qu'auprès des institutions :

**Agriculture.** Pour Slow Food, la structure et l'orientation de la Politique Agricole Commune doivent prendre une nouvelle direction : celle-ci ne peut protéger uniquement les aspects et intérêts de la production. La PAC a déjà dépassé ses limites initiales sur des questions liées à l'environnement et au système alimentaire en général. Cependant, il demeure nécessaire que les politiques européennes formalisent et structurent leur sphère d'action, en réfléchissant à une vision plus globale et à des processus législatifs motivés par la durabilité.

Pour Slow Food, la Politique Agricole Commune de l'UE doit se concentrer sur deux éléments clé : la production durable à petite échelle et les jeunes.

**Pêche.** La pêche est une question particulièrement cruciale étant donné le déclin des réserves halieutiques mondiales, mais aussi en raison de la pollution des océans et de l'impact sur la survie de millions de petites communautés de pêcheurs vivant dans les zones côtières. Slow Food prône une Politique Commune de la Pêche (PCP) orientée vers un équilibre juste entre la pêche et la protection des océans, de manière à garantir le développement des communautés côtières et de la pêche artisanale. Pour Slow Food, la PCP doit récompenser les pratiques durables par des primes et sévèrement pénaliser les pratiques néfastes, adopter une approche régionale pour autoriser les organes

représentatifs des communautés locales à décider de la meilleure manière de gérer leurs ressources et enfin financer l'éducation et la formation pour promouvoir une attitude durable en matière de pêche et de consommation des produits de la mer.

**Changement climatique.** Le système alimentaire est à lui seul l'une des causes fondamentales du changement climatique : l'agriculture, la production alimentaire, le transport et la commercialisation consomment plus d'énergie fossile que tout autre secteur industriel. L'effet de serre et la pollution sont amplifiés par l'industrie agroalimentaire, notamment l'élevage intensif du bétail qui émet des quantités phénoménales de polluants dans l'atmosphère. Le système alimentaire agro-industriel moderne a des conséquences dévastatrices sur l'environnement, causant érosion des sols, destruction des écosystèmes, désertification et gestion inefficace des ressources en eau et des énergies, ainsi qu'une perte drastique de biodiversité. Le système actuel est fondé d'un côté sur la surproduction et de l'autre sur le gaspillage alimentaire, ainsi que sur des chaînes de production longues, une production de viande intensive et des niveaux de consommation de viande élevés, tous étant des facteurs aggravant les impacts négatifs sur l'environnement. Selon Slow Food, l'un des moyens de combattre et d'empêcher le changement climatique est de quitter ce système agro-alimentaire pour adopter des pratiques agricoles durables.

**Gaspillage alimentaire.** Chaque année, environ 1,3 milliard de tonnes de nourriture sont gaspillées dans le monde. En d'autres termes, près d'un tiers de la nourriture produite à l'échelle planétaire ne finit pas là où elle devrait : dans nos assiettes. Le gaspillage alimentaire est un problème mondial de tous les points de vue, car il concerne tous les acteurs de la chaîne de production et englobe 1 milliard d'individus souffrant de la faim. L'association s'est engagée à promouvoir un système de production, distribution et consommation qui enrayer le **gaspillage de nourriture**.

**Consommation responsable.** Un système alimentaire conduit par une simple logique de marché finit par laisser croire que la nourriture doit être bon marché, en dépit de sa valeur intrinsèque. Ce modèle culturel, pour lequel le seul critère de référence est le prix, a entraîné l'explosion d'un business agroalimentaire capable de fournir des quantités de produits à bas prix au détriment des petits agriculteurs. Slow Food s'est engagée à inverser la logique d'un système dans lequel la valeur de la nourriture a été supplantée par son prix, en restaurant une relation entre producteurs et consommateurs.

**Biodiversité.** On estime qu'au cours du siècle dernier, les trois quarts de la diversité génétique des cultures agricoles ont disparu. D'un point de vue environnemental, économique, social et culturel, cette perte est colossale. Slow Food est intimement convaincue que les pratiques agricoles traditionnelles peuvent jouer un rôle fondamental dans la sauvegarde de la biodiversité et la protection de la fertilité des sols, des écosystèmes agricoles et de l'environnement. Il est donc nécessaire de soutenir celles et ceux qui adoptent des systèmes de production durables et refusent l'emploi de pesticides et OGM. Pour Slow Food, il est notamment nécessaire de simplifier la législation européenne en matière d'hygiène et de qualité afin d'aider les petits producteurs, au risque sinon de les voir disparaître du fait de règles bureaucratiques et sanitaires standardisées qui ne font pas la différence entre produits artisanaux et industriels.

**Bien-être animal.** Des millions d'animaux élevés pour leur lait, viande ou œufs sont traités d'une façon que nous pouvons qualifier de cruelle. Il est important de prendre conscience que la façon dont nous traitons les animaux et transformons leur viande influe sur notre

propre bien-être : sur notre santé et sur l'environnement, sur la justice sociale et sur la souveraineté alimentaire. De bonnes conditions de vie pour les animaux impliquent en général moins de stress et, par conséquent, une moindre probabilité de développer des maladies nécessitant l'usage de médicaments. Elles signifient un produit final de meilleure qualité tant organoleptique que nutritionnelle à un coût de production inférieur. Slow Food ne promeut pas le végétarisme mais plutôt une autre conception du système de production et consommation. Le choix de consommer moins de protéines animales mais de meilleure qualité, en privilégiant les races locales partout où cela est possible, peut faire la différence.

**Abeilles et pesticides.** Un autre front sur lequel Slow s'est engagé concerne l'effondrement dramatique des colonies d'abeilles, qu'elles soient sauvages ou domestiques. L'association y travaille aux côtés d'autres organisations, notamment la Coordination Apicole Européenne. Par le biais de pétitions et campagnes de sensibilisation, Slow Food a attiré l'attention des institutions européennes sur l'utilisation immodérée des pesticides, en particulier les néonicotinoïdes.

**OGM.** Depuis le début, les projets de Slow Food ont toujours promu une alimentation dépourvue d'OGM, aussi bien pour les hommes que pour les animaux. Les grandes fermes de monoculture, qui prônent généralement les cultures OGM, engendrent un appauvrissement de la biodiversité et l'exode des petits producteurs des régions isolées, ce qui entraîne une perte du savoir traditionnel et des variétés cultivées. La souveraineté alimentaire des communautés est également mise en péril par le contrôle qu'exercent sur le marché des semences les multinationales qui brevètent et produisent les semences OGM, ainsi que par le risque élevé de contamination entre cultures OGM et cultures bio ou traditionnelles. Dans les pays qui les ont adoptées, les réglementations sur l'étiquetage ne concernent que les aliments directement consommables. Quid des dérivés (viande, lait, œufs, etc.) obtenus d'animaux nourris aux OGM ? Ces lois sont malheureusement insuffisantes et compromettent la liberté de choix des consommateurs. Dans le monde entier, les membres de Slow Food s'engagent à sensibiliser, éduquer et expliquer les raisons du rejet des cultures OGM à travers des actions organisées au niveau local comme international.

**Semences.** Slow Food appelle à une nouvelle loi sur les semences associant la production et la disponibilité de semences de haute qualité avec la protection effective de la biodiversité. Cette nouvelle loi doit porter une attention particulière aux semences traditionnelles et à leur lien avec la terre et le savoir traditionnel, permettre l'échange de variétés entre petits producteurs ainsi qu'entre petits producteurs et amateurs, tout en régulant leur vente sur des exigences adéquates et non pénalisantes. La régulation doit favoriser le travail de ceux qui cultivent la diversité et offrir des opportunités de soutien aux agriculteurs, gardiens des variétés enregistrées, en reconnaissance du rôle qu'ils jouent dans la conservation et la production de la biodiversité agricole.

**Étiquetage.** Slow Food a toujours souligné l'importance d'un étiquetage clair des produits alimentaires. Celui-ci permet au consommateur de prendre des décisions éclairées et aux producteurs de mettre en avant les qualités spécifiques de leurs produits. Afin d'offrir au consommateur des informations plus complètes et transparentes, Slow Food a lancé son projet d'Étiquettes narratives. L'étiquette narrative complète et intègre l'étiquetage légal en fournissant des informations supplémentaires sur les variétés et les races, les méthodes de culture et de transformation, les régions d'origines, le bien-être animal ainsi que des conseils de conservation et d'utilisation.

**Relation avec les pays tiers et coopération au développement.** Les politiques de l'UE ont un impact mondial et une influence forte sur les autres zones du globe, en particulier sur l'hémisphère sud. Slow Food envisage différentes stratégies : faire prendre conscience aux consommateurs européens de l'impact de leurs choix de consommation sur les pays tiers ; diffuser des modèles de développement durable à petite échelle et incluant des pratiques locales ; demander aux décideurs européens d'améliorer ou du moins de maintenir des standards européens pour la production alimentaire, la protection de l'environnement ainsi que les droits des travailleurs et des consommateurs au cours de toute négociation ou interaction avec des pays tiers.

**TTIP.** L'alimentation est un sujet charnière dans les négociations liées au TTIP (Partenariat transatlantique de commerce et d'investissement), qui vise à harmoniser les lois européennes et américaines afin de faciliter le libre-échange et générer de la croissance et de l'emploi. Slow Food retient que dans le secteur agroalimentaire, seules quelques grosses entreprises industrielles productrices bénéficieraient de la croissance promise et tout cela aux dépens des nombreux petits producteurs formant le tissu économique et socio-culturel. L'harmonisation des normes pourrait engendrer une discussion sur une approche commune de l'étiquetage et des OGM. Il faut donc s'attendre à un accord déséquilibré, principalement en faveur des grosses sociétés d'export, qui permettrait aux gouvernements d'être poursuivis en justice par les corporations si leurs lois ou politiques compromettaient les profits d'une entreprise. Slow Food adhère ainsi à la campagne STOP TTIP en partenariat avec d'autres organisations citoyennes de toute l'Europe.

**Sol.** Le sol est une ressource naturelle fondamentale dont dépend toute la vie de la planète. Il est en effet à la base de nombreux mécanismes écosystémiques qui régulent et permettent la vie sur Terre : il produit environ 99% de la nourriture destinée à la consommation humaine ; il filtre l'eau de pluie et la remet en circulation propre et potable ; il régule le climat et constitue une réserve essentielle de carbone et de biodiversité. En dépit de l'immense valeur qu'il représente pour l'humanité, le sol est menacé. Mille ans sont nécessaires pour générer quelques centimètres de sol fertile. Or le sol est sujet à de nombreux processus de dégradation : érosion, contamination, salinisation, imperméabilisation, presque tous - directement ou indirectement - provoqués par les activités humaines. L'industrialisation de l'agriculture a profondément contribué, particulièrement dans les pays occidentaux, à appauvrir les terrains en matière organique et donc à réduire leur fertilité. Jusqu'à aujourd'hui, rien de concret n'a été fait pour remédier à la perte de fertilité causée par l'énorme développement de l'agriculture et de l'élevage et ses conséquences désastreuses.

Selon Slow Food, la lutte contre la dégradation du sol passe par un changement de paradigme : le passage d'une agriculture conventionnelle, la plus répandue aujourd'hui, à une agriculture basée sur l'agro-écologie, attentive à la sauvegarde de la biodiversité et à la valorisation du territoire. Une approche qui prévoit également l'intégration d'innovations technologiques adaptées aux différents contextes.

**Projets Slow Food, cofinancés par l'Union européenne :**

**ESSEDRA (Environmentally Sustainable Socio-Economic Development of Rural Areas / Développement écologique et socio-économique des zones rurales).** Le projet ESSEDRA, financé par la Commission européenne, a été initié en décembre 2012

pour promouvoir le développement rural et les petites exploitations dans les Balkans et la Turquie, à travers la réévaluation des plats, produits et espèces traditionnels et la préservation de la biodiversité alimentaire. Le projet entend impliquer les communautés dans la protection de l'environnement, plus spécialement en sauvegardant la biodiversité et en soutenant les produits alimentaires en danger, pour endiguer le changement climatique et assurer le bien-être durable des communautés locales. Pour en savoir plus : <http://www.essedra.com/>

**Table for nine billion.** Financé par la Commission européenne, le projet a vu le jour début 2014 dans le cadre du programme des "Acteurs non étatiques et autorités locales dans le développement". Son principal objectif est d'attirer l'attention du public sur les problèmes de développement et d'améliorer le rôle global de l'Europe dans la refonte du système alimentaire mondial, de manière à assurer le droit universel à une alimentation adéquate. Les différents volets du projet entendent augmenter l'engagement des consommateurs, des entreprises et des décideurs politiques de 12 pays de l'UE en promouvant des politiques plus justes et des pratiques plus durables pour soutenir les petits producteurs et la sécurité alimentaire. Le partenariat du projet est dirigé par Oxfam Italie.

**SA.SOL.NO (Saliculture solaire à Nouadhibou).** En Mauritanie, il ne manquait qu'un ingrédient pour produire de la poutargue de mulet (Sentinelle Slow Food) : du sel. C'est pourquoi Slow Food, en collaboration avec l'ONG mauritanienne Mauritanie2000 et l'association française Univers-sel, a lancé un projet visant au développement d'une chaîne de production artisanale pour un sel marin de qualité à Nouadhibou. Le projet prévoit la réalisation d'une saline impliquant 100 producteurs, principalement des femmes, en générant ainsi une source locale de revenus et en utilisant une ressource naturelle dans le plus grand respect de l'environnement. Le procédé technique de production et de transformation s'accompagne de sessions de formation visant à améliorer les compétences des producteurs impliqués, sous forme de cours, de dégustations et d'ateliers pratiques sur le terrain. Les producteurs ont déjà participé au Salone del Gusto et Terra Madre 2014 et au Slow Fish 2015.

**G.Lo.B (Gouvernance locale pour la biodiversité).** Le projet soutient trois autorités locales lusophones (la province de Bahia – Brésil, la province de Namibe – Angola et la province de Maputo – Mozambique) dans la définition et la mise en place de politiques publiques de protection et de valorisation de l'agrobiodiversité, œuvrant ainsi à améliorer les conditions de vie de la population et à réduire la vulnérabilité économique et sociale des petits producteurs. Le rôle des partenaires italiens du projet (Région Vénétie, Foundation of Venice, COSPE et la Fondation Slow Food pour la Biodiversité) est de fournir un soutien dans leur secteur de compétence respectif, allant de la formation professionnelle à l'assistance technique. La Fondation Slow Food pourra, par exemple, identifier les produits traditionnels et locaux, les communautés de la nourriture et les Sentinelles Slow Food de ces trois régions.

La plateforme <http://www.slowfood.com/slouurope/en/> vise à informer le public sur les politiques européennes et à diffuser les documents de position produits pas Slow Food.