

*Slow Food*

## LE MOUVEMENT SLOW FOOD, C'EST QUOI?

Publié le 21 septembre 2016 - Mis à jour le 22 septembre 2016



Par Claire Sejournet

[Tous ses articles](#)

---

Terra Madre, le Salon du Goût organisé par Slow Food, a lieu à Turin du 22 au 26 septembre 2016. « Bonne, propre et juste », voilà comment devrait être l'alimentation selon Slow Food, association internationale qui défend l'éducation au goût et promeut la qualité des produits locaux. Petite présentation de ce grand mouvement.

## Comment est né le mouvement Slow Food?

C'est en réaction à l'annonce de l'ouverture d'un MacDonald's sur l'une des plus belles places de Rome que Carlo Petrini décide en 1986 de réagir en créant un mouvement alternatif, promouvant des valeurs à l'opposé de la fast-food. Le nom est logiquement tout trouvé : ce sera Slow Food. En 1989, ce qui n'était à l'origine qu'un coup de gueule se transforme en mouvement engagé et fédéré autour d'une organisation internationale à but non lucratif. Le logo évoque quant à lui tant la nature que la **lenteur** : c'est un escargot. Devenu un emblème et un porte-drapeau, l'animal-mascotte sert de point de ralliement à tous ceux qui s'impliquent dans le projet.

## Qui est son fondateur, Carlo Petrini?

Ancien journaliste et fin gourmet, cet homme de 67 ans est convaincu qu'il faut **éduquer le public à la bonne nourriture** et, pour cela, soutenir les agriculteurs qui maintiennent des savoir-faire ancestraux et protègent des variétés rares de fruits, de légumes, de céréales et même d'animaux d'élevage. Chaque terroir est riche de son patrimoine gastronomique, qu'il faut valoriser et faire connaître. Allant à l'encontre d'une alimentation mondialisée, standardisée et pensée en termes de rentabilité, le mouvement dont il est à l'origine soutient la **diversité** des produits alimentaires et refuse de faire entrer l'agriculture dans une logique productiviste. Il s'agit de maintenir bien vivantes des traditions culinaires qui risquent de disparaître et de sensibiliser le consommateur au lien qui unit la Terre à l'assiette.

## Quelles sont les principales actions de Slow Food?

En s'étant donné pour but d'informer, de partager, de faire vivre au plus possible de personnes l'expérience de la diversité des goûts et des aliments, le militantisme de Slow Food s'est naturellement placé sous les signes de la joie et de la convivialité. Cela semble évident lorsqu'on parle d'alimentation, surtout en France, où le mythique **repas gastronomique, qui mêle art de bien manger et convivialité**, fait partie du patrimoine immatériel de l'UNESCO. Pourtant, le mouvement a du mal à s'implanter dans l'Hexagone, où il est concurrencé par de multiples initiatives allant dans le même sens. Carlo Petrini s'en est ému plus d'une fois dans les interviews qu'il a accordées, lui qui tient en haute estime la gastronomie française et les richesses de nos terroirs.

## Concrètement, le mouvement Slow Food dans le monde, ça représente combien de personnes?

Dans le monde, on compte à l'heure actuelle un vaste réseau de membres (chefs, jeunes, activistes, **paysans**, pêcheurs, experts, universitaires...) dans plus de 150 pays. Si le mouvement est international, il s'implante dans chaque pays, soit à travers une structure nationale de coordination, soit localement à travers des Convivums (sortes d'antennes locales libres). Il existe ainsi sept structures nationales (Italie, Suisse, Allemagne, États-Unis, Royaume-Uni, Japon et Pays-Bas) et plus de 1500 Conviviums.

## Quels sont les grands projets de Slow Food?

Alors qu'il s'apprête à fêter ses 30 ans, Slow Food est devenu une référence dans l'art du bien-manger et dans la protection de la **biodiversité**. Ainsi, l'association a créé en 1996 l'Arche du Goût, un catalogue qui recense les **aliments de qualité oubliés** et en danger de disparition, qu'il s'agisse d'espèces végétales, animales ou de produits artisanaux. Le mouvement promeut ces produits et soutient ceux qui les maintiennent vivants pour les léguer aux générations suivantes à travers les Sentinelles. Derrière ce nom se cachent tous les projets parrainés par Slow Food de sauvegarde et de relance d'un produit alimentaire par des producteurs locaux engagés en bio. On en dénombre plus de 400 à travers le monde, et les résultats sont là, avec la résurrection et/ou le sauvetage d'espèces. En France par exemple, le porc noir de Bigorre, la lentille blonde de Saint-Flour, le petit épeautre de Haute-Provence ou encore les fromages d'estives des Pyrénées béarnaises font l'objet de projets Sentinelle.

Le dernier projet lancé par le mouvement vise à mobiliser les chefs du monde entier. Ces artisans du goût sont invités à rejoindre l'Alliance des Chefs Slow Food. Ils sont déjà près de 700 à avoir répondu à l'appel, provenant de 15 pays différents. Ils s'engagent à soutenir des petits producteurs, gardiens de la biodiversité et à sourcer leur provenance des ingrédients qu'ils utilisent (durables, locaux et de saison). Le réseau dynamise également les rencontres et les échanges entre chefs engagés.

## Slow Food, un réseau d'avenir

Dans tous les domaines dans lesquels Slow Food s'implique, sa force réside dans sa capacité à faire intervenir des experts et des professionnels sincères, engagés et passionnés. Il sait tirer la sonnette d'alarme autant que valoriser des initiatives positives, promeut le bien manger, le manger sain et le respect de la Terre. Avec près de 100 000 membres à travers le monde, il relaie à une échelle de plus en plus vaste les attentes de consommateurs toujours plus avertis, en quête d'authentique, de sain, de local et de bon.

Pour aller plus loin : [Slow Food France](#) et [Slow Food International](#)



**Thèmes**   Culture green   Agroécologie   Développement durable

---

**Dossier**   Economie humaine

---

**Mots-clés**   slow food   carlo petrini   biodiversité   sauvegarde biodiversité

