



Le mouvement *slow food* (logo à l'image) est originaire de la ville d'Alba, en Italie. © John Herschell (Special\*Dark), Flickr, cc by sa 2.0

Le *slow food* est un mouvement international présent dans 132 pays. Créé en 1986 par le chroniqueur gastronomique italien Carlo Petrini, cet art de vivre se positionne en opposition à la standardisation et à la banalisation alimentaire. Ce mouvement est parfois qualifié « d'écogastronomie » en raison de sa volonté de respecter l'environnement.

### ***Slow food* : défendez la biodiversité**

Face à la profusion de plats préparés et à l'industrialisation de l'agriculture, le *slow food* propose de protéger le patrimoine alimentaire mondial en consommant des aliments provenant de petits producteurs locaux ou d'ailleurs.

### ***Slow food* : pour une éducation au goût**

Selon le *slow food*, il faut réapprendre le goût avec une nourriture de qualité. On doit retrouver l'envie de découvrir les saveurs de divers aliments et comprendre leurs origines ainsi que les conditions de leur production. Le *slow food* propose de prendre le temps d'apprécier le plaisir de la table.

### ***Slow food* : rapprochez-vous des producteurs**

Face aux multinationales, le *slow food* veut promouvoir l'alimentation locale en vous faisant prendre le temps de découvrir des producteurs et leur savoir-faire pour un meilleur respect de l'environnement. Pour cela, sont mis en place de nombreux salons ou marchés paysans afin d'encourager les produits du terroir réalisés sans porter atteinte à l'écosystème.

Pense-bête : pour plus de convivialité, le mouvement *slow food* a mis en place plusieurs groupes locaux, ou « convivia ». Le site internet de Slow Food France répertorie toutes les bonnes adresses près de chez vous.