

Slow food : le plaisir du goût et le respect des producteurs

jds.fr/bien-etre/alimentation/slow-food-le-plaisir-du-gout-et-le-respect-des-producteurs-33046_A

Où ?

Quoi ?

Quand ?

Sorties en Alsace

[Bien Etre](#)>[Alimentation](#)>Slow food : le plaisir du goût et le respect des producteurs

Partager

© Sandrine Bavard En distribuant des produits naturels et bio grecs au Comptoir de Messénie à Mulhouse, Maud Marchal s'inscrit pleinement dans la démarche slow food.



Le mouvement slow food est né en Italie en 1989, en réaction à la malbouffe. Il célèbre le plaisir des sens et du goût, dans le respect de la terre et des producteurs. Rencontre avec Maud Marchal, secrétaire du Schnackala, le convivium du Haut-Rhin, lancé en 2009.

Quels sont les principes qui dirigent le mouvement slow food ?

Notre slogan, c'est la défense d'une alimentation bonne, propre et juste. La notion de plaisir est très importante : se retrouver autour d'une table, manger des produits qui ont du goût. La notion du propre renvoie à la terre : on sait par exemple que les gros tracteurs appauvrissent la terre en détruisant les micro-organismes à l'intérieur, et on compense cet appauvrissement avec des engrais chimiques. Nous prôtons une agriculture raisonnée, sans pesticides. Nous encourageons le bio mais ne sommes pas exclusif. Enfin, de la production à la distribution, personne ne doit être lésé et être rétribué de façon équitable.

Vous distribuez également des produits « en voie de disparition »

Nous défendons la biodiversité. Nous avons des produits sentinelles pour sauver des produits d'origine animale ou végétale sur le point de disparaître parce que leur variété n'est pas assez rentable, comme la lentille blonde de Saint-Flour ou le Petit Epeautre de Haute-Provence, l'ancêtre du blé. Grâce à notre réseau Slow food, nous distribuons ces produits, ce qui incite les producteurs à continuer la production.

Pourquoi votre mouvement a trouvé de suite un écho dans le Haut-Rhin ?

De tout temps, l'Alsace a été une terre de gastronomie, de vigne et d'agriculture. Il y a beaucoup de restaurants, et donc beaucoup de personnes qui ont un ami ou de la famille qui travaille dans le métier. L'Alsace a été aussi une des premières régions françaises à s'intéresser à l'écologie, du fait de sa proximité avec l'Allemagne. Notre convivium compte plus de 60 membres : des producteurs, des vigneron, des restaurateurs, des commerçants et des particuliers.

Quelles sont les activités que vous proposez ?

Nous avons des ateliers du goût, par exemple sur le comté ou le vin, avec des professionnels qui nous apprennent les termes techniques et les méthodes de dégustation. Nous avons des ateliers cuisine, avec des chefs mais aussi des membres du Schnackala qui ont un savoir-faire. Nous organisons des visites chez le producteur où l'on met la main dans la terre et où l'on découvre le fonctionnement d'une exploitation. Le slow food mise sur le bon sens et la curiosité. D'où vient le produit ? Qui l'a produit ? C'est important de savoir d'où vient ce que l'on a dans l'assiette.

Quel est votre objectif avec des ateliers ?

Nous souhaitons recruter de nouveaux membres et les sensibiliser à notre éthique. Si les gens sont éduqués au goût, ils vont pouvoir devenir des « consommateurs » et choisir les produits qu'ils achètent. Ils sauront que c'est ridicule d'acheter des tomates hors-saison, mais pourront par contre sortir les bocaux qu'ils auront préparés lors de la pleine saison. Les consommateurs ont le pouvoir de changer les choses.

Voir aussi nos articles :

Les paniers paysans des Sheds pour consommer bio et local

Les oiseaux rares, des produits au naturel

A voir également

- [L'avocat, un fruit qui a du bon](#)
[ALIMENTATION](#)



L'avocat, facile à consommer et disponible en toute saison, a de nombreux bienfaits sur l'organisme. Il est riche en « bon gras », en vitamines, [...]

- [Fait maison : c'est tout bon !](#)
[ALIMENTATION](#)



Depuis quelque temps, le "fait maison" revient en force dans nos cuisines : émissions, blogs, livres de recettes, ventes record de machines à pain et de [...]

- [Le thé, boisson saine et star](#)
[ALIMENTATION](#)



C'est la boisson la plus bue au monde derrière l'eau ! Le thé est un produit agricole millénaire, mais qui connaît depuis 10 ans un engouement sans [...]

- [ALIMENTATION](#)



[J'entame une cure détox](#)

- [ALIMENTATION](#)



[Quelles alternatives au sucre blanc ?](#)

Rechercher

Le QUIZ de la semaine Josy Tourisme

Cette semaine le JDS vous offre votre trajet en bus avec Josy Tourisme jusqu'au Lac Majeur en Italie, l'occasion de découvrir le grand marché de Verbania. Plusieurs dates sont proposées courant 2018 (toujours des samedis), les gagnants pourront choisir celle qui leur convient. 5 lots de 2 allers-retours en bus entre l'Alsace et le Lac Majeur à gagner !



Participer

Lisez le Journal des Spectacles

Lisez Spectacles en ligne

Chaque mois, le Journal des Sorties en Alsace



Articles les plus lus

Abonnez-vous à la newsletter JDS

S'abonner