

# La Slow Food, une autre approche de l'alimentation

femmes.orange.fr/cuisine/nutrition-et-gourmandise/article-la-slow-food-une-autre-approche-de-l-alimentation-CNT000000fXrbS.html

November 30, 2015



Ce mouvement relativement récent (1986, en Italie, et 1989 à l'international) propose de réagir à la surabondance alimentaire et à sa banalisation. Créé par le chroniqueur gastronomique italien Carlo Petrini, il se positionne comme un véritable art de vivre, une quasi philosophie de l'approche alimentaire avec comme éthique le respect de l'environnement. La slow food se voit ainsi, parfois, appelée "écogastronomie". Le mouvement s'est préparé à la COP21 où il compte bien rappeler aux représentants des pays et institutions internationales que l'agriculture doit être mise au coeur des débats avec le slogan suivant : "*Ne dévorons plus le climat*".

## **Pourquoi "slow food" ?**

Slow évoque la lenteur et traduit la volonté de contrer le phénomène de la fast food et de la fast life, où tout est sous le signe de la vitesse et de l'accélération, des marqueurs frappants de nos sociétés actuelles. Le logo de l'association représente d'ailleurs un escargot.

## **Les fondements de la slow food**

La première volonté est de provoquer une prise de conscience citoyenne : la nourriture, sa provenance et son goût affectent le reste du monde. L'homme doit faire place au plaisir de bien se nourrir en respectant et protégeant à la fois l'héritage culturel des traditions culinaires et les produits issus des terroirs. La nourriture doit être bonne, propre et juste. Un chef, membre de l'association traduit cette idée par cette formule "*la cuisine doit être l'expression d'un pays*".

## **Les grands combats de la slow food**

Soucieuse de l'environnement, l'association a lancé plusieurs campagnes de fond :

- La protection des abeilles dont la population ne cesse d'être décimée à cause de l'utilisation de pesticides. La priorité est donc d'encourager des pratiques agricoles propres et la création d'écosystèmes autour de la faune et de la flore sauvages.
- La lutte contre l'accaparement des terres cultivables à très bas prix à travers le monde, qui menace les populations locales et la biodiversité.
- Faire du bien-être animal une priorité pour tous les producteurs, petits et grands.
- La réduction du gaspillage alimentaire, l'une des clés d'un système alimentaire durable alors que certains dans le monde n'ont pas les moyens de se nourrir ou ne disposent que de ressources nutritionnelles limitées.
- La promotion d'une alimentation humaine ou animale sans OGM (organismes génétiquement modifiés) et une clarification de l'étiquetage des produits directement ou indirectement impactés par les OGM.
- La défense du fromage au lait cru, le Slow Cheese, et la restauration de la confiance vis-à-vis des producteurs dans tous les pays du monde en soulignant les qualités gustatives de ces fromages et leur valeur culturelle.
- La mise en avant de la pêche artisanale et la consommation responsable de poisson, le Slow Fish tout en prônant la recherche de solutions locales pour favoriser une meilleure gestion des ressources marines.

### **L'exception française...**

Alors que l'association compte 100 000 membres à travers le monde, elle en a moins de 1000 en France ce que déplore le créateur de la slow food qui s'est pourtant inspiré de Brillat-Savarin et de sa *Physiologie du goût*, ouvrage publié en 1825. Dans ce livre est expliqué que la gastronomie est un pan essentiel de la construction de la culture française et de sa consolidation. Alors pourquoi ce désintérêt d'un mouvement qui pourtant met la défense des patrimoines culinaires au coeur de ses actions ? Il semble que les Français dissocient la gastronomie des réalités économiques et géographiques de l'alimentation, ne retenant que le "*bon*" et oubliant un peu trop facilement "*le propre et le juste*".

Alors, prêt à adopter un peu de la philosophie slow food et une certaine éloge de la lenteur ? Sans devenir obligatoirement membre, certains de ces postulats sont pourtant cohérents avec ces tendances qui marquent notre société actuelle : l'intérêt pour le terroir, pour les produits locaux et de saison, pour les traditions culinaires régionales, pour le retour au goût et au plaisir d'un bon repas partagé, contre la maltraitance animale ou l'usage excessif des pesticides, etc. Si l'on sait que depuis 1900, l'Europe a perdu 75 % de la diversité des produits alimentaires, peut-être est-il temps de tout mettre en oeuvre pour préserver notre héritage culinaire et le transmettre. Et puis, un peu de lenteur dans ce monde de fou, ne pensez-vous pas que ce serait top ?