


# Slow food, une tendance qui séduit les français

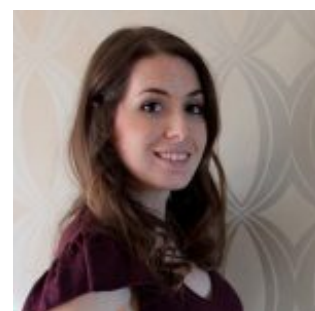
---

 [restoconnection.fr/slow-food-une-tendance-qui-seduit-francais/](http://restoconnection.fr/slow-food-une-tendance-qui-seduit-francais/)



## Laure Misse

Après un master en commerce international et un mastère spécialisé en Communications, Laure débute sa carrière en agence de communication à Paris.



Fast Food vs. Slow Food : pourquoi les nouveaux concepts de Fast Food se rapprochent de plus en plus des idées du mouvement Slow Food ? Avec des consommateurs de plus en plus préoccupés par leur santé, l'origine des produits qu'ils consomment (local, bio, vegan) et l'impact de ceux-ci sur l'environnement, la tendance Slow Food gagne peu à peu du terrain dans nos assiettes que nous en soyons conscients ou non. Zoom sur cette tendance, les besoins auxquels elle répond et ses origines.

## En quoi consiste la tendance Slow Food ?

---

Slow, comme un escargot, symbole du mouvement, ou l'idée de ralentir nos rythmes de vie et prendre le temps de choisir de bons produits, de les cuisiner et de les savourer. Voilà la devise du mouvement **Slow Food**, qui encourage les producteurs, les consommateurs et les chefs à choisir des **aliments** :

- **Bons** : savoureux, gastronomiques, variés et parfois presque oubliés,
- **Propres** : produits sans OGM et sans produits chimiques afin de préserver l'environnement,
- **Justes** : produits pour lesquels les producteurs ont été rémunérés équitablement.



Au-delà, du plaisir de manger et de la santé individuelle, il est donc bien question de veiller à la santé de la planète et des agriculteurs qui nourrissent ses habitants. C'est pourquoi, on peut parler de mouvement « **éco-gastronomique** ». 21% des émissions de gaz à effet de serre seraient liées à l'alimentation et le réchauffement climatique pourrait conduire à des crises alimentaires sans précédent. C'est pourquoi, le mouvement Slow Food promeut :

- La **protection de la biodiversité** au travers de **L'arche du goût**, un projet de sauvegarde des produits en voie d'extinction.
- Un **nouveau modèle d'agriculture**, l'agroécologie, qui se base sur le respect de la biodiversité, le recyclage des nutriments et l'interaction entre les cultures. Cet engagement se traduit notamment au travers du projet « **Sentinelles** », qui soutient les producteurs qui pratiquent une agriculture traditionnelle et raisonnée.
- Un **nouveau mode de consommation** au travers de campagnes de communication comme « **Slow Fish** », « **Slow Meat** » ou « **le Changement au menu** » dont l'objectif est d'inciter les consommateurs à adopter une consommation de poissons et de viandes durable ; mais aussi d'initiatives, comme les Marchés de Terre ont pour but de rapprocher les producteurs et les consommateurs pour une favoriser une consommation de produits locaux et de saison.



---

A quels besoins répond-t-elle ?

Scandales sanitaires, augmentation de l'obésité et des maladies chroniques, multiplication des enquêtes et documentaires visant à alerter les consommateurs sur la présence de sucres cachés dans les produits transformés, sur le traitement des animaux destinés à l'alimentation, sur les conséquences environnementales liées au modèle actuel d'agriculture (appauvrissement des sols, utilisation de pesticides, consommation d'eau, gaspillage, réchauffement climatique)... Les raisons qui poussent les consommateurs à repenser leur alimentation sont nombreuses.

Selon une étude ([Arcade Research – Septembre 2017](#)), la **motivation principale des français** pour changer d'alimentation resterait la **santé**. La même étude a établi que **3 français sur 10** avaient une **alimentation engagée** mais que seulement 2/10 connaissaient le terme « **slow food** » et 1/10 savait de quoi il s'agissait vraiment. Ces chiffres montrent que, malgré le déficit de notoriété du mouvement Slow Food en France, cette tendance est bien une réalité. Toujours selon l'étude Arcade, un français sur deux serait prêt à modifier son mode de vie pour manger mieux, avant tout par **conviction personnelle** plus que sous l'influence de l'entourage.

Et la **digitalisation** de notre société a contribué à ce changement d'alimentation puisque la recherche d'information se fait généralement sur internet. Par ailleurs, il existe des applications qui répertorient les restaurants engagés dans le mouvement slow food.



# “Excellent slow food ! ”

●●●●● Avis sur Ô TxiKi Café



5 photos

## Ô TxiKi Café

📍 2 B rue de Cursol, 33000, Bordeaux, France

☎ +33 5 56 75 92 93 🌐 Site Web ✉ E-mail

🔗 Améliorez cette page



Florian33000  
Bordeaux,  
France

🗨 49 👍 33

●●●●● Avis publié : 30 septembre 2015 📱 par mobile

## Excellent slow food !

Manger sain, équilibré, frais, diversifié pour le prix d'un fast food ! Que demander de mieux ? La cuisine est fine et les gérants très sympathiques ! Endroit que je conseille vivement pour le déjeuner ou petite pause café !

[Poser une question à Florian33000 à propos de Ô TxiKi Café](#)

👍 1 Merci Florian33000

## Comment est né le mouvement ?

Le mouvement **Slow Food** a débuté dans les années 80 en Italie. Il a été lancé par Carlo Petrini, un critique gastronomique, en réaction au fast food et à la standardisation de l'alimentation. Avant de devenir un mouvement officiel, il s'agissait avant tout de réunir des œnologues, des artistes et des intellectuels... autour de banquets pour célébrer l'**art de la table**. Puis le mouvement Arcigola (escagot en italien) est devenu Slow Food avec le « Manifeste Slow Food pour le goût et la biodiversité » en 1989 à Paris.



Aujourd'hui le mouvement **Slow Food** compte près de **100 000 adhérents** dans **150 pays**. En France, celui-ci est un peu moins populaire que dans d'autres pays. En Italie, par exemple, le logo Slow Food apparaît sur le menu des **restaurants**. Si le déficit de notoriété du mouvement en France, la richesse de notre patrimoine gastronomique ainsi que le nombre de labels et d'appellation peuvent expliquer le manque d'engouement des français pour le mouvement lui-même, les modifications alimentaires sont, quant à elles, bien visibles.

Par ailleurs, les chefs du monde entier s'impliquent de plus en plus. Aujourd'hui, 1000 cuisiniers dans 15 pays sont impliqués dans le mouvement **Slow Food**. En France, cela se traduit par la création d'une **Alliance Slow Food des cuisiniers**. D'autres mouvements, comme **Bon pour le Climat**, témoignent également de l'engagement des chefs et des restaurants engagés.



## Quel impact pour votre restaurant ?

Vous recevez des clients de plus en plus **informés, engagés** et de plus en plus **exigeants**. En conséquence, vous n'êtes plus seulement jugé sur votre cuisine, la qualité du service ou l'ambiance mais aussi sur la provenance des produits et l'impact environnemental de votre menu.

Si vous souhaitez vous engager sur ce sujet pour répondre aux attentes d'un nombre grandissant de clients, vous pouvez vous différencier de plusieurs façons. Quelques exemples :

- faire partie des pionniers de la tendance **du potager à l'assiette** qui arrive en France ;

---



Frimousse D  
8 2

5 Avis publié : il y a 2 semaines  par mobile

### A découvrir

Restaurant vraiment à découvrir qui mérite sa halte aussi bien visuellement avec sa cours en pierre, sa salle et son potager extérieur Une perle bien cachée ou l on mange bien

1 Merci Frimousse D

---



Eric G  
Nord-Pas de Calais, France  
5 1

5 Avis publié : 8 décembre 2017

### Sympa !

Très bon accueil, personnel sympa et ambiance agréable. La cuisine est parfaite à des prix raisonnables.

1 Merci Eric G

---



720oc\_anez  
Narbonne, Languedoc-Roussillon, France  
33 11

5 Avis publié : 5 octobre 2017  par mobile

### Génial

Excellente surprise Restaurant bénéficiant d'un petit jardin d'où il tire leurs légumes qui arrivent dans nos assiettes super détente quatre poules qui traînent et qui viennent vous rendre visite le restaurant rien à redire tout était super bon

1 Merci 720oc\_anez

- **être transparent** sur l'impact environnemental, nutritionnel et social de votre menu grâce à l'éco'calculateur mis au point par Eco2 Initiatives;
- **réduire le gaspillage alimentaire** en utilisant les solutions actuellement disponibles – en plus d'alléger vos poubelles, cela peut également vous permettre d'alléger vos coûts et ou en installant un frigo solidaire devant votre établissement ;
- cuisiner des **produits innovants**, conçus pour réduire l'impact environnemental de notre alimentation, comme par exemple les produits à base d'insectes ou de spiruline (peut-être les protéines du futur ?).