

## GUIDE SLOW FOOD des produits du terroir français

Contre le fast food, quoi de mieux que le Slow Food ?

Voici pour la toute première fois le fruit du travail de recherche et de valorisation de Slow Food : le guide des produits français, avec les coordonnées de leurs producteurs et des cuisiniers qui les magnifient, pour pouvoir les (re)découvrir, les goûter, les cuisiner...

Slow Food est un mouvement international qui sensibilise les citoyens à l'éco-gastronomie et à l'alter-consommation, en préservant les producteurs par un juste prix, en respectant la nature et l'environnement, et en valorisant les saveurs et les traditions locales issues de terroirs et de cultures.

Créé en Italie en 1986 par Carlo Petrini, l'action de Slow Food se concrétise tout autour du monde, à travers plusieurs projets parmi lesquels « l'Arche du goût », qui répertorie des aliments de qualité, liés aux savoir-faire traditionnels et à une agriculture paysanne, oubliés ou en danger de disparition.

La France, avec son patrimoine biologique et culinaire, ne pouvait pas passer à côté du recensement de ces richesses !

Ce guide les met en avant, en racontant leur histoire, en donnant des conseils d'utilisation et surtout, concrètement, en indiquant où les trouver pour avoir le plaisir d'y goûter. Ces produits BONS, PROPRES et JUSTES vous mettront l'eau à la bouche !

### Les auteurs

- L'association internationale Slow Food a été créée en réaction à l'émergence du mode de consommation de type restauration rapide. Elle a pour objectif de défendre la biodiversité alimentaire, de promouvoir une philosophie du plaisir, de réaliser des programmes d'éducation du goût pour les adultes et les enfants, d'aider les producteurs-artisans de l'agroalimentaire qui font des produits de qualité.
- Cindy Chapelle est sophrologue depuis bientôt dix ans. Elle est l'auteure d'ouvrages sur la sophrologie et plus largement sur le bien-être. Elle s'intéresse également aux techniques de maraîchage et à la récolte de graines

Éditions Plume de Carotte

Lundi 9 Avril 2018  
Alessandra Buronzo

Source :  
<https://www.buronzo.com>