



Slow Food ou nourriture lente



Vous rêvez de ralentir le rythme ? Vous voulez diminuer la part de produits industriels dans votre alimentation ?

Vous allez adorer le slow food, dont le premier guide sort ce jeudi en France. Ce mouvement - qui signifie « nourriture lente » - né en Italie en 1989 en réaction contre la disparition de la cuisine traditionnelle défend une alimentation de qualité, produite localement et équitable pour le producteur. Aujourd'hui présent dans plus de 160 pays à travers le monde avec plus de 100 000 membres répertoriés, le mouvement, symbolisé par un petit logo en forme d'escargot, défend la biodiversité et les espèces millénaires face à la standardisation de l'alimentation.

Le « Grand guide des produits du terroir français » recense, fiche après fiche, l'ensemble des végétaux, fromages ou encore volailles qui résistent ou qui ont connu un regain de succès ces dernières années grâce au volontarisme des producteurs et des consommateurs. Le plus : les adresses pour trouver les produits en question et les contacts téléphoniques des producteurs. Sélection choisie de produits.

Originaire de Mitcham, une petite ville d'Angleterre au sud de Londres, la menthe de Milly fut exportée en Hongrie avant d'arriver en France, dans le sud de Paris, au début du XXe siècle. Las, il ne reste plus qu'une famille qui cultive encore sur quatorze hectares cette menthe de Milly. Il s'agit de Catherine et Alain Bosc Bierne, qui habitent à la ferme du Clos d'Artois, dans le village d'Oncy-sur-Ecole, juste à la sortie de Milly-la-Forêt (Essonne). « Dans les années 1980, nous étions encore huit producteurs et Milly était un pôle de production de plantes médicinales, raconte Alain Bosc Bierne. Mais aujourd'hui, la

production française est très concurrencée par des menthes vendues à prix dérisoires qui viennent des pays de l'Est ou de Chine », poursuit le dernier producteur. Bon à savoir : la ferme du Clos d'Artois fait de la vente directe.

« **Le grand guide Slow Food des produits du terroir français** », éditions Plume de carotte.

LEPETIT

Vues : 58

[J'aime](#)

[Partager](#)

Les commentaires sont fermés pour ce billet