

"Slow Food" : un 1er guide français des bons produits du terroir

 [grazia.fr/news-et-societe/societe/slow-food-un-1er-guide-francais-des-bons-produits-du-terroir-885832](https://www.grazia.fr/news-et-societe/societe/slow-food-un-1er-guide-francais-des-bons-produits-du-terroir-885832)

Clémence Renard

April 20, 2018



© Neustockimages / Getty Images

Par "Slow Food", il faut comprendre "cuisine lente". Et ce terme s'oppose volontairement à celui de fast-food, qui depuis les années 70 ne cesse tâter du terrain dans le monde entier. La cuisine traditionnelle a progressivement laissé place à la malbouffe qui engendre des conséquences très néfastes pour la santé du consommateur. Le mouvement Slow Food promeut une alimentation saine et traditionnelle qui a malheureusement tendance à disparaître. Il encourage, entre autres, les uns et les autres à se réapproprier les plaisirs de la table. Le premier guide français de cuisine lente est d'ailleurs sorti cette semaine, jeudi 19 avril. Il présente 100 produits français labellisés Slow Food : porc cul noir du Limousin, brousse du Rove, fromage Salers, pomme coquette de Conflent... On y trouve également les coordonnées de leurs producteurs et des grands chefs qui les cuisinent.

Le mouvement Slow Food est né en Italie pour contrecarrer l'avènement mondial de la restauration rapide. A la fin des années 70, c'est Carlo Petrini - journaliste et critique gastronome - qui entame ce combat aux côtés d'autres activistes, en réaction à l'ouverture d'un McDonald's en plein cœur du centre historique de Rome. Aujourd'hui, l'association s'est développée dans 160 pays. Il raconte lors d'un entretien avec Le Parisien comment cet acte de protestation est devenu un mouvement militant. *"Par slow, il faut entendre 'réfléchir', 'avoir du respect pour le produit', et surtout, 'modération'"* explique-t-il.

Le combat d'une vie

"Sur toutes les télés du monde, on n'a jamais autant parlé d'alimentation et pourtant, la production agricole ne s'est jamais autant mal portée" constate Carlo Petrini. Alors que son mouvement est déjà très populaire aux Etats-Unis, il souhaite que la Slow Food soit connu

dans le monde entier. Il compte d'ailleurs particulièrement le développer en Afrique. Il évoque, révolté, "des esclaves africains qui ramassent les tomates en Italie". Le fondateur, qui défend "l'orgueil d'être paysan", assure travailler avec "des communautés de la nourriture qui travaillent pour la défense de la biodiversité".

"Dans le monde entier, il y a une situation dramatique sur la question de la biodiversité" s'alarme-t-il, précisant que "Dans le dernier siècle, nous avons perdu 70 % des espèces génétiques des légumes, des fruits, et des rares animales." Depuis toutes ces années, Carlo Petrini n'a jamais cessé de mener son combat. Il estime que la cuisine traditionnelle ne doit pas seulement être réservée aux personnes aisées, mais bien à "toutes les personnes du monde entier". En 2008, il avait été désigné par The Guardian comme l'une des "50 personnalités qui peuvent sauver la planète".

>>> Grand Guide Slow Food des produits du terroir français, Editions Plume de carottes, 21 euros.

A lire aussi :

Face à la malbouffe, la tendance est au retour à la ferme

NASH, cette maladie de la malbouffe qui touche de plus en plus de Français

Le top 10 des villes où l'on mange le mieux à travers le monde