



Slow Food®

SLOW FOOD
UNE ALIMENTATION BONNE, PROPRE
ET JUSTE, POUR TOUS

PRESS KIT 2018



INDEX

4	Qui nous sommes
5	Déclaration du VIIe Congrès international de Slow Food - Chengdu (Chine)
7	Le changement climatique, nos choix alimentaires, l'agriculture que nous voulons
8	L'Afrique de Slow Food et Terra Madre
10	La biodiversité, les savoirs, les communautés et les cultures que nous voulons défendre et soutenir
11	Les savoirs des peuples autochtones, précieux alliés pour relever les défis planétaires
12	La transmission des savoirs, l'accès à la connaissance, l'Université du partage
13	Protéger la Biodiversité
15	Structure organisationnelle
16	Le réseau Terra Madre
18	Plaidoyer et campagnes
21	Thématiques
24	Chronologie
26	L'Université des Sciences Gastronomiques de Pollenzo (Italie)

QUI NOUS SOMMES

Slow Food est une organisation internationale ancrée dans les territoires et fondée en **1989** pour contrer la disparition des traditions alimentaires locales et l'expansion de la culture *fast-food*. Depuis, Slow Food a pris l'ampleur d'un mouvement mondial impliquant des **millions de personnes issues de plus de 160 pays** et œuvrant à ce que **chacun** ait accès à une nourriture bonne, propre et juste. De ce fait, Slow Food est une vaste organisation, formée de plus de 1500 groupes locaux et 2400 communautés nourricières, jouant le rôle de guide pour le mouvement tout entier.

NOTRE MISSION

Slow Food promeut une nourriture **bonne, propre et juste** pour tous : **bonne** parce que saine en plus d'être exemplaire d'un point de vue gustatif ; **propre** parce qu'elle veille à l'environnement et au bien-être animal ; **juste**, parce que respectueuse de celui qui la produit, la transforme et la distribue. Slow Food s'engage à **défendre la biodiversité** des espèces sauvages et cultivées, ainsi que certains modes de culture et de production.

NOTRE ENGAGEMENT

Dans le sillage du **7e Congrès International Slow Food** qui s'est déroulé en **2017** à **Chengdu** (Chine), Slow Food s'est renouvelé en profondeur pour une organisation plus ouverte, plus inclusive. De nouvelles formes d'affiliation, d'implication et de participation ont également été mises à l'épreuve. Adoptée à l'issue du Congrès, la **Déclaration de Chengdu** souligne l'importance de la lutte pour une nourriture bonne, propre et juste, accessible à chaque habitant de la planète. Slow Food s'engage plus précisément à travailler sur six motions distinctes :

- « Le changement climatique, nos choix alimentaires, l'agriculture que nous voulons » ;

- « L'Afrique de Slow Food et Terra Madre » ;
- « La biodiversité, les savoirs, les communautés et les cultures que nous voulons défendre et soutenir » ;
- « Les savoirs des peuples autochtones, précieux alliés pour relever les défis planétaires » ;
- « La transmission des savoirs, l'accès à la connaissance, l'Université du partage » ;
- « Plastique et écosystèmes de la planète : une menace pour notre alimentation et notre santé ».

L'objectif de Slow Food reste de corriger les failles du **système alimentaire et de progresser vers des systèmes alimentaires diversifiés, fondés sur l'agroécologie**. Pour atteindre ce but, nous voulons :

- **Sensibiliser le public et modifier les habitudes de consommation** — Encourager les modèles de consommation et les régimes alimentaires plus durables et écologiques, favoriser les actions visant à modifier les politiques actuelles ;
- **Transformer la production alimentaire** — Promouvoir la transition vers une production alimentaire agroécologique ;
- **Modifier les politiques relatives à l'alimentation à l'échelle internationale, nationale et locale** — Renforcer la cohérence des politiques alimentaires.

Pour susciter ces changements dès aujourd'hui, Slow Food propose trois niveaux d'action : l'élaboration de **campagnes de sensibilisation et d'éducation des consommateurs, la participation active au dialogue politique, et la mise en œuvre de projets sur le terrain**.

DÉCLARATION DE CHENGDU

*Votée par les 400 délégués participant
au VIIe Congrès international de Slow Food
Chengdu, Chine, 29 septembre — 1er octobre 2017*

Nous, représentants du réseau de Slow Food et de Terra Madre, issus de 90 pays dans le monde

- au nom de ceux qui, en travaillant la terre, la protègent, la soignent et conservent sa fertilité ;
- au nom de ceux qui préservent la santé des océans, la biodiversité marine, et les écosystèmes aquatiques qui représentent pour des millions de personnes la plus précieuse source d'alimentation et d'identité gastronomique.
- au nom de ceux qui protègent et préservent les semences, en les sauvegardant de l'extinction et de l'oubli et en les défendant des brevets et des logiques spéculatives et de privatisation ;
- au nom de ceux qui protègent et préservent les biens communs et en particulier les sols et leur fertilité, l'eau, l'air et les savoirs ;
- au nom de ceux qui croient en l'économie de la solidarité et de la coopération ;
- au nom de ceux qui s'engagent à garantir une alimentation bonne, propre, juste et saine pour tous ;
- au nom des coproducteurs, pour qui il est fondamental de connaître la nourriture qu'ils achètent et par laquelle ils s'alimentent, qui veulent garantir leur liberté de choisir ce qu'ils mangent et qui croient en la nécessité de la transparence et de l'accès aux informations ;
- au nom de ceux qui croient à la transmission des savoirs et des compétences entre les générations comme ressource pour bâtir un avenir meilleur pour tous, enfants, jeunes, adultes et anciens ;
- au nom des peuples autochtones et de ceux qui, aux quatre coins du monde, luttent pour l'affirmation de leurs droits ;
- au nom de ceux qui se sentent frères sur cette Terre, mère de tous les êtres vivants ;
- au nom de quiconque est injustement enfermé, mis à l'écart ou rejeté à cause de la couleur de sa peau, de son ethnie, de son lieu d'origine, et de ceux qui luttent pour que cette injustice prenne fin ;
- au nom de ceux qui croient que les droits — y compris ceux liés à la nourriture, l'eau et la terre — doivent être universellement reconnus.



NOUS DÉCLARONS

Qu'une nourriture bonne, propre et juste est un droit pour tous et que nous ne cesserons jamais de nous battre pour le garantir tant que chaque individu et même l'ensemble des êtres vivants n'y auront pas accès.

Que le monde entier est notre demeure et que la dimension de notre action est planétaire. Notre réseau ne connaît pas de frontières. Nous refusons de ce fait toute exclusion de caractère politique, économique et sociale, qui rende hors la loi les personnes migrant en raison de conflits, de violences, de discriminations, d'expulsion, de pauvreté ou de catastrophes naturelles. Nous nous opposons à toute pensée et action expropriant les catégories les plus faibles de la population de leurs droits, qui piétinent les cultures autochtones, ne considérant pas à leur juste valeur les femmes, les jeunes et les personnes âgées. Nous reconnaissons, favorisons et valorisons le rôle fondamental des femmes en termes de connaissances, de travail et de sensibilité dans les domaines de la famille, de la communauté et de la vie sociale.

Que la préservation de l'environnement est la principale priorité de notre action en tant qu'activistes, agriculteurs, bergers, pêcheurs, artisans, chercheurs ou chefs. La production, la distribution et la consommation alimentaires ne peuvent entrer en conflit avec le droit à jouir d'un environnement sain et de ses fruits pour les générations à venir.

Que la diversité est la plus grande richesse dont nous disposons en tant qu'êtres humains et collectivités. Qu'il s'agisse d'une diversité génétique, culturelle, linguistique, générationnelle, sexuelle ou religieuse. Que la répartition inégale des richesses et des opportunités est à l'origine de souffrances et de discriminations et qu'elle doit être pour cela affrontée avec courage à tous les niveaux décisionnels et opérationnels — à commencer par le domaine du travail — pour atteindre une répartition plus juste entre tous les hommes et les femmes de notre planète.

Que l'accès à la connaissance est un droit garanti à tous et que les compétences et savoirs traditionnels sont aussi respectables que les connaissances académiques. Seules les personnes informées et conscientes peuvent faire des choix libres, pondérés et raisonnés.

Que nos choix quotidiens, depuis nos cuisines, peuvent contribuer à changer le monde et que les petits gestes que nous pouvons chacun accomplir plusieurs fois par jour représentent le premier et le principal instrument de l'action encouragée par Slow Food.

Que nous concertons nos efforts pour garantir que par son action future, Slow Food puisse étendre la vision et les droits que nous défendons à l'ensemble des êtres vivants et non seulement aux êtres humains.

Ce n'est qu'en restructurant profondément l'organisation de Slow Food, en la rendant plus ouverte et accueillante, et ce n'est qu'en expérimentant de nouvelles formes de regroupement, d'engagement et de participation que nous pourrons affronter au mieux les défis qui nous attendent à l'avenir et contrer les quelques entités qui détiennent le pouvoir et la richesse et décident du sort de l'alimentation de la planète et de l'humanité.

Ce sont des géants, mais nous sommes une multitude !

Chengdu, 1er octobre 2017

LE CHANGEMENT CLIMATIQUE, NOS CHOIX ALIMENTAIRES, L'AGRICULTURE QUE NOUS VOULONS

VIIe Congrès international de Slow Food

Chengdu, Chine, 29 septembre - 1er octobre 2017

Étant donné que :

- le changement climatique est désormais une réalité dont les habitants de la planète font l'expérience partout sur notre Terre mère. Celui-ci frappe surtout l'agriculture et par conséquent, notre alimentation, en provoquant l'augmentation de sécheresses et désertification, inondations et hausse du niveau des mers, baisse des récoltes et perte des troupeaux, érosion de la biodiversité et migration de populations entières ;
- l'une des principales causes du changement climatique n'est autre que le modèle industriel de production et de consommation alimentaire, caractérisé par l'usage massif d'intrants chimiques, la diffusion des monocultures, l'élevage intensif, un système de distribution fondé sur la délocalisation, la désaisonnalisation et le gaspillage, la consommation excessive d'eau et plus généralement, la surexploitation des ressources naturelles ;
- l'identification des responsables et la recherche de solutions continuent de se concentrer sur des secteurs de l'énergie, de l'industrie lourde et des transports, alors que le rapport entre alimentation et changement climatique revêt encore aujourd'hui un rôle bien trop marginal dans la discussion.

Nous, représentants du réseau de Slow Food et Terra Madre, issus de 90 pays du monde, réunis à l'occasion du Congrès de Chengdu en Chine, déclarons notre engagement pour la diffusion de comportements individuels et collectifs à même de renverser la tendance actuelle et de favoriser le débat, la recherche et la comparaison sur ces thèmes. Nous nous engageons plus particulièrement à lancer des campagnes de sensibilisation, d'information, d'éducation à tous les niveaux, visant à :

- poursuivre et renforcer les actions de promotion et de protection de toutes les formes d'agriculture pratiquées en harmonie avec l'environnement, préservant la biodiversité et les ressources naturelles, et rétablissant le rôle central des agriculteurs dans le système agroalimentaire ;
- soutenir les activités de communication et les initiatives politiques visant au changement des comportements individuels et collectifs, afin de réduire les émissions de gaz à effet de serre, qu'elles soient causées par la production, la transformation, le transport, la distribution ou la consommation de produits alimentaires ;
- soutenir toute initiative visant la protection et la régénération de la fertilité des sols, qui contribuent à lutter contre le changement climatique, garantir la sécurité alimentaire et la conservation de la biodiversité et servent à nous protéger des désastres environnementaux et à garantir un avenir aux hommes, aux plantes et aux animaux

L'AFRIQUE DE SLOW FOOD ET TERRA MADRE

VIIe Congrès international de Slow Food

Chengdu, Chine, 29 septembre - 1er octobre 2017

Étant donné que :

- L'Afrique est un continent immense, riche de forêts, d'eaux, de terres fertiles, de minerais précieux et de pétrole. Mais il est aussi le plus malmené, par les guerres, les conflits ethniques et religieux, les sécheresses et les famines. Dans l'histoire de l'humanité, c'est le continent qui a subi le plus de ravages.
- En Afrique subsaharienne un Africain sur quatre souffre de malnutrition.
- L'agro-industrie occidentale, envoie à perte ses propres excédents sur les marchés africains, ruinant ainsi les agriculteurs locaux. On trouve dans les marchés africains surtout des produits importés d'Europe, d'Amérique ou d'Asie. Les aliments de base (riz, maïs...) sont importés eux aussi et coûtent moins cher que leurs équivalents locaux.
- Les gouvernements et investisseurs privés du monde entier sont en train de s'accaparer l'un des biens les plus précieux (la terre) sur le continent le plus pauvre de la planète. Ce phénomène est connu sous le nom d'accaparement des terres et concerne des millions d'hectares en Éthiopie, au Ghana, au Mali, au Soudan, à Madagascar...
- L'agro-industrie marginalise l'agriculture traditionnelle, en misant sur des monocultures destinées à l'exportation, en substituant des hybrides améliorés (et, dans certains pays, des OGM) aux cultures traditionnelles, en recourant à l'utilisation massive de produits chimiques de synthèse (engrais et pesticides).
- Les flottes d'Europe, de Chine, du Japon et de Russie vident les océans bordant les côtes africaines, et désagrègent les communautés côtières, en achetant des licences de pêche aux gouvernements nationaux et en pêchant sans discernement.
- Si elle contribue de manière dérisoire à l'accumulation des gaz à effet de serre, 4 % selon les déclarations du vice-président de la commission de l'Union africaine, l'Afrique est le continent le plus durement touché par le changement climatique, par les sécheresses, la désertification et les famines.
- Chaque année, des milliers de jeunes Africains à la recherche d'une vie meilleure meurent en Méditerranée.



Nous, représentants du réseau de Slow Food et Terra Madre, issus de 90 pays du monde, réunis à l'occasion du Congrès de Chengdu en Chine, réaffirmons avec force notre engagement en Afrique, dans l'objectif de changer radicalement de cap sur le continent qui, plus que tout autre, paie le prix de la folie actuelle du système alimentaire mondial.

Nous nous appliquons ainsi à soutenir et à réaliser des actions et des projets visant à :

- Garantir l'accès à une nourriture de qualité, propre et juste pour tous,
- Soutenir et faire avancer le projet des Mille jardins en Afrique qui, avec plus de 2800 jardins (scolaires et communautaires) créés dans 35 pays, figure aujourd'hui parmi les projets de diffusion de l'agroécologie les plus importants de tout le continent.
- Cartographier la biodiversité traditionnelle de chaque pays (variétés végétales, races animales et produits transformés) et la cataloguer à bord de l'Arche du Goût, comme un premier pas pour la sauver de la disparition.
- Soutenir les petits producteurs en mettant en place des projets concrets sur les territoires (comme les Sentinelles, les Marchés de la Terre, l'Alliance entre chefs et producteurs locaux), et en encourageant l'émergence d'autres projets visant à protéger et valoriser les connaissances rurales.
- Valoriser le rôle des femmes et mettre en avant leur contribution fondamentale à l'agriculture et à la gastronomie du continent africain, ainsi qu'à l'éducation des jeunes générations.
- Réhabiliter et régénérer les connaissances traditionnelles et, en particulier, soutenir la capacité historique des communautés locales à sélectionner et multiplier les semences.
- Organiser des moments de formation et d'échange entre les communautés africaines pour partager les principes de l'agroécologie et sensibiliser petits et grands sur l'importance de manger local.
- Soutenir les campagnes de sensibilisation dans le but de stopper la diffusion des OGM, des monocultures et de l'accaparement des terres.
- Promouvoir l'intégration des migrants africains dans les différents pays européens, en organisant des activités, y compris en lien avec leur pays d'origine ;
- Créer un réseau de jeunes leaders africains conscients de la valeur de leur terre, actifs dans le renforcement et la consolidation du réseau africain Slow Food, dans l'accompagnement de nouvelles communautés de la nourriture, dans le lancement de nouvelles Sentinelles et de Marchés de la terre, et dans l'amélioration des politiques agricoles et aliment



LA BIODIVERSITÉ, LES SAVOIRS, LES COMMUNAUTÉS ET LES CULTURES QUE NOUS VOULONS DÉFENDRE ET SOUTENIR

*VIIe Congrès international de Slow Food
Chengdu, Chine, 29 septembre - 1er octobre 2017*

Étant donné que :

- L'érosion de la biodiversité alimentaire (espèces et variétés végétales, races animales et produits artisanaux transformés tels que pains, fromages, confiseries, charcuteries, conserves, etc.) fruit des cultures locales et de l'évolution constante des savoirs artisanaux, s'est accélérée à un rythme vertigineux durant les soixante dernières années et s'est encore aggravée ces deux dernières décennies par le phénomène désormais planétaire du changement climatique ;
- Parmi les principales causes du déclin rapide de ce patrimoine, figure le modèle actuel de production agroalimentaire. Caractérisé par l'industrialisation toujours plus poussée de l'agriculture, il colonise peu à peu le monde depuis l'après-guerre par : l'utilisation massive de produits chimiques de synthèse, la diffusion des monocultures (notamment OGM), l'élevage intensif, la privatisation des ressources naturelles (eau, terre, semences) et la concentration de la production, la disparition des petits producteurs ainsi que de l'agriculture artisanale fondée sur la biodiversité et les interdépendances ;
- Notamment à travers des projets comme l'Arche du Goût et les Sentinelles, Slow Food International mène depuis plusieurs années un travail de réhabilitation, de protection, de sauvegarde et de valorisation de la biodiversité alimentaire et culturelle, qui s'est stratifiée au fil des siècles dans les territoires du monde entier ;

Nous, représentants du réseau de Slow Food et de Terra Madre, issus de 90 pays du monde et réunis à l'occasion du Congrès de Chengdu, en Chine, renouvelons notre engagement envers la défense et la valorisation de la biodiversité alimentaire et des pratiques de production traditionnelles liées, envers la conservation de ce patrimoine naturel mondial et le soutien aux petits producteurs agricoles et aux communautés nourricières, gardiens de ces connaissances et de ces compétences fondamentales pour l'avenir de l'humanité, piliers du modèle de développement que nous voulons promouvoir.

Nous nous appliquons ainsi à mettre en place des actions et des projets visant à :

- Poursuivre l'activité de recherche et d'indexation au catalogue de l'Arche du Goût de produits, d'espèces végétales et de races animales faisant partie de l'identité de territoires et de communautés aujourd'hui en voie d'extinction ; nous considérons cette première étape comme indispensable pour favoriser le développement d'une opinion publique mondiale informée. La protection en question doit également faire l'objet d'une communication pour protéger ce patrimoine des tentatives d'appropriation de la part de l'industrie alimentaire ;
- Donner vie à des projets concrets sur les territoires et avec les communautés locales, afin de réhabiliter et valoriser les produits signalés par le réseau et soutenir les producteurs gardiens de ces traditions : les Sentinelles Slow Food et Marchés de la Terre, l'Alliance entre chefs et producteurs locaux et des sessions de formation, en diffusant les savoirs artisanaux conservés par les communautés locales et transmises jusqu'à nous pour éviter leur disparition et toute autre action capable de contribuer à cet objectif ;
- Créer des actions et des instruments à même de promouvoir la connaissance, la diffusion et l'utilisation des produits de l'Arche du Goût et des Sentinelles Slow Food, comme forme ultérieure de soutien aux communautés productrices.
- Soutenir les études et les recherches visant à mettre en évidence toutes les valeurs de la biodiversité.
- Soutenir les campagnes de sensibilisation et de communication visant à expliquer la valeur de la biodiversité et souligner les risques qu'elle court, et illustrer les conséquences d'une agriculture hyper-industrialisée qui appauvrit les ressources de la planète, pollue la terre et l'eau, ruine nos sols et nos semences, nuit à notre santé et réduit les cultures et la diversité à leur plus simple expression.

LES SAVOIRS DES PEUPLES AUTOCHTONES, PRÉCIEUX ALLIÉS POUR RELEVER LES DÉFIS PLANÉTAIRES

VIIe Congrès international de Slow Food

Chengdu, Chine, 29 septembre - 1er octobre 2017

Étant donné que :

- Les peuples indigènes sont les principaux gardiens de la biodiversité (67 % de l'agrobiodiversité planétaire est concentré sur leur territoire) et ils travaillent depuis des siècles pour la conserver.
- Leurs connaissances, généralement sous-estimées, sont essentielles pour affronter les défis mondiaux comme le changement climatique, l'insécurité alimentaire et les inégalités ;
- Les rencontres du réseau Indigenous Terra Madre ont souligné l'urgence de promouvoir et protéger les systèmes de production alimentaire des peuples autochtones, en valorisant leur approche holistique et en renforçant leurs liens avec l'ensemble du mouvement Slow Food.

Nous, représentants du réseau de Slow Food et Terra Madre, issus de 90 pays du monde, réunis à l'occasion du Congrès de Chengdu en Chine, déclarons notre engagement à soutenir et encourager la voix et la participation des peuples autochtones au sein du mouvement Slow Food et du réseau Terra Madre. Nous nous engageons plus particulièrement à soutenir et à faciliter les activités et procédés visant à : - porter la voix des peuples autochtones au sein de la communication de Slow Food ;

- intensifier la défense des intérêts et les actions de sensibilisation envers les peuples autochtones et leurs cultures ;
- promouvoir la vision holistique développée par les peuples autochtones sur l'alimentation (étroitement liée à la terre, l'identité, la spiritualité, la médecine traditionnelle et plus encore) et offrir la possibilité d'organiser des échanges afin que le réseau puisse apprendre des pratiques et des visions de ces peuples ;
- contrer l'accaparement des terres, l'homologation culturelle et les actions qui vont à l'encontre du principe de « le consentement libre, préalable et éclairé » des peuples autochtones ;
- développer des projets sur le terrain avec les communautés autochtones en défense de la biodiversité et de ceux qui la protège ;
- mobiliser la jeunesse autochtone et les communautés pour la défense et la promotion de leur patrimoine gastronomique ;
- augmenter les opportunités de participation, les rencontres et échanges, en donnant suite à l'engagement des rencontres du réseau Indigenous Terra Madre et d'autres événements à l'échelle régionale et internationale ; en veillant à garantir la participation équitable des jeunes et des femmes ;
- promouvoir la transmission des savoirs, le renforcement des capacités, avec une attention particulière aux femmes et aux jeunes et la mise en réseau avec d'autres organisations.

LA TRANSMISSION DES SAVOIRS, L'ACCÈS À LA CONNAISSANCE, L'UNIVERSITÉ DU PARTAGE

*Ville Congrès international de Slow Food
Chengdu, Chine, 29 septembre - 1er octobre 2017*

Étant donné que

- L'année 2004 a marqué une étape importante pour le mouvement Slow Food, avec la concrétisation de deux réalités qui en ont profondément modifié et redéfini l'identité : l'Université des études de sciences gastronomiques de Pollenzo et le réseau Terra Madre de la communauté de la nourriture ;
- Les communautés Terra Madre sont les dépositaires des connaissances, des pratiques, des modes de vie et de cohabitation en harmonie avec le territoire que nous occupons, où la nature et les individus se sont adaptés au fil des siècles aux conditions environnementales et sociales et à leurs mutations permanentes ;
- La distance entre les savoirs traditionnels et la science officielle est encore importante. Trop souvent, les connaissances accumulées par les communautés au fil des siècles ne trouvent ni dignité ni reconnaissance auprès des institutions académiques. Les savoirs académiques officiels devraient entretenir un dialogue plus rapproché et constant avec la sagesse paysanne et artisanale, qui représente l'identité profonde d'un territoire.

Nous, représentants des réseaux Slow Food et Terra Madre, venus de 90 pays dans le monde, réunis en Congrès à Chengdu en Chine, affirmons notre engagement à promouvoir un dialogue fructueux entre la science officielle et les savoirs traditionnels, favorisant le principe de l'accès à la connaissance et à la culture pour tous, sans distinction de classe, de milieux sociaux, de conditions économiques, de pays d'origine, de genre ou d'âge.

Nous nous engageons en particulier à :

- Promouvoir la démocratisation de l'accès au savoir à travers des initiatives encourageant la rencontre, le dialogue et le partage des connaissances ; l'instrument principal de cette tâche sera la mise en place d'une plateforme d'échange et d'accès au savoir libre et démocratique, à développer en coopération avec l'Université des études de sciences gastronomiques de Pollenzo.

Cette plateforme sera ouverte aux universités et instituts de formation du monde entier qui partagent l'esprit et les objectifs de ce projet. Pour l'instant, l'initiative prend le nom provisoire d'« Université du partage ».

- promouvoir et soutenir l'Université du partage à travers notre réseau de communautés de la nourriture et de groupes locaux sur leurs territoires, afin de rendre accessible le patrimoine de connaissances et de compétences liées au monde de l'alimentation accumulé depuis des années par l'association et le réseau ;
- favoriser l'adhésion à l'Université du partage d'autres personnes qui luttent à travers le monde pour la sauvegarde des savoirs traditionnels et pour la dignité des connaissances des plus humbles.
- favoriser l'introduction de modules d'éducation alimentaire et environnementale dans les programmes scolaires

PROTÉGER LA BIODIVERSITÉ

La **Fondation Slow Food pour la Biodiversité** finance et coordonne un ensemble de projets internationaux qui soutient les pays de l'hémisphère sud, où défendre la biodiversité ne signifie pas seulement améliorer la qualité de vie, mais bien garantir la survie des communautés locales.

La Fondation protège la biodiversité agricole dans le monde entier au moyen de l'**Arche du goût**, les **Dix mille Jardins en Afrique**, les **Sentinelles**, l'**Alliance des Chefs** (Alliance des Cuisiniers en France), les **Marchés de la Terre** et les **Étiquettes Narratives**.

L'Arche du Goût. Créée en 1996, l'Arche du Goût est un catalogue d'aliments de qualité oubliés et en danger de disparition, appartenant aux cultures, à l'histoire et aux traditions du monde entier. L'Arche les enregistre sous différentes catégories (races animales, fruits, légumes, conserves, fromages, etc.) et constitue une ressource unique pour ceux qui souhaitent découvrir et promouvoir des aliments de qualité. Fin 2017, **4600 produits alimentaires provenant de plus de 140 pays** étaient répertoriés

dans l'Arche et le catalogue continue encore de s'étoffer. Vous pouvez consulter l'évolution en temps réel de l'Arche dans l'espace qui lui est dédié sur le site de la Fondation Slow Food pour la Biodiversité : <http://www.fondazione-slowfood.com/en/what-we-do/the-ark-of-taste/>.

Sentinelles Slow Food. Ces projets soutiennent des productions de qualité en voie d'extinction, protègent des régions et des écosystèmes uniques, réhabilitent des méthodes de fabrication traditionnelle et sauvegardent les races natives ainsi que les variétés végétales locales. Chaque projet implique une communauté de petits producteurs et offre un soutien technique pour améliorer la qualité de la production, identifier de nouveaux points de vente et organiser des échanges avec des producteurs internationaux. Chaque projet de Sentinelle établit une « charte de production » partagée entre les producteurs. Cet outil est important pour assurer une complète traçabilité, ainsi que des méthodes artisanales et une qualité élevée. Selon les chartes, les producteurs doivent : éliminer ou réduire les traitements chimiques, employer des méthodes qui respectent le bien-être animal, défendre les



races natives et les variétés horticoles locales, utiliser des emballages écologiques quand cela est possible, et enfin favoriser l'utilisation des énergies renouvelables. À la fin de l'année 2017, on comptait plus de **531 Sentinelles** dans plus de **68 pays** du monde. Vous pouvez consulter les données mises à jour sur le site <http://www.fondazione Slow Food.com/en/what-we-do/slow-food-presidia/>

Dix mille jardins en Afrique. Lancé en 2010, le projet a mis en place presque 2000 jardins potagers dans des écoles, des villages et à la périphérie des villes de **37 pays africains**. Les jardins sont cultivés de manière durable, grâce à des techniques de compostage, une utilisation raisonnée et efficace de l'eau, des variétés horticoles locales et des traitements naturels contre les nuisibles. À travers la formation des cultivateurs et des jeunes, en leur faisant prendre conscience de l'importance des plantes locales et de la biodiversité, le projet est un moyen de garantir un apport de nourriture fraîche et saine aux communautés locales, améliorant ainsi la qualité de vie et le développement de leurs économies. Le projet a pour but d'élargir le réseau Slow Food sur le continent et bâtir une forte présence dans les pays africains afin de sensibiliser les nouvelles générations à l'importance de la biodiversité alimentaire en les incitant à être acteurs de la transformation et prendre en main le futur de leurs territoires. La création d'un potager couvre plusieurs utilités, notamment soutenir les semences locales et la biodiversité, engager les individus de tous âges dans le processus de culture pour redonner de la valeur à leurs produits locaux et travailler en direction d'une souveraineté alimentaire et d'une autosuffisance. Vous pouvez consulter les données mises à jour sur le site : <http://www.fondazione Slow Food.com/en/what-we-do/10-000-gardens-in-africa/>

L'Alliance Slow Food des Chefs. Active en Albanie, Allemagne, Argentine, Belgique, Brésil, Canada, Colombie, Équateur, États-Unis, France, Inde, Islande, Italie, Kenya, Maroc, Mexique, Ouganda, Pays-Bas, Royaume-Uni et Russie, l'Alliance Slow Food des Chefs est un grand réseau solidaire composé de chefs choisissant de cuisiner les produits des Sentinelles et des communautés de producteurs locaux et s'engageant

à les valoriser. Le projet de l'Alliance a recueilli adhésions de la part de brasseries, restaurants et pizzerias. Le réseau continue de naître et de grandir dans de nombreux pays. Vous pouvez consulter les données mises à jour sur le site : <http://www.fondazione Slow Food.com/en/what-we-do/slow-food-chefs-alliance/>

Les Marchés de la Terre. Les Marchés de la Terre sont des marchés de producteurs qui ont été établis selon des directives en accord avec la philosophie de Slow Food. Ces marchés gérés par la communauté sont d'importants points de rencontre, où les producteurs locaux proposent aux consommateurs des produits sains et de qualité à des prix justes, tout en garantissant des méthodes de productions durables. En outre, ces marchés préservent la culture alimentaire de la communauté locale et contribuent à défendre la biodiversité. Fin 2017, il existait **69 Marchés de la Terre actifs dans 18 pays** (Autriche, Bulgarie, Chili, Colombie, Espagne, Estonie, États-Unis, Ile Maurice, Inde, Israël, Italie, Lettonie, Liban, Mexique, Mozambique, Porto Rico, Turquie et Uganda). La Fondation a créé un prix à la mémoire de Gigi Frassanito, un jeune collaborateur trop tôt disparu. Le prix de l'édition 2017 a été attribué au projet de collecte de fonds « La Buona Strada. Ripartiamo dal cibo », qui aide les producteurs italiens touchés par le tremblement de terre de 2016. Les Marchés récompensés les années précédentes étaient ceux de Coquimbo e La Serena, au Chili, de Foça (Turquie) et Maputo (Mozambique).

Étiquette narrative. projet initié en 2011. Slow Food insiste depuis toujours sur l'importance d'une communication transparente sur les étiquettes des produits alimentaires, afin que les consommateurs puissent faire des choix en toute connaissance de cause. Le projet a vu l'adhésion de nombreuses Sentinelles partout dans le monde, ainsi que d'entreprises engagées dans la rédaction d'une contre-étiquette riche en informations sur les variétés ou les races protagonistes, les techniques de culture, le travail de transformation et les territoires de provenance, le bien-être animal et les modalités de conservation et de consommation. Pour en savoir plus sur les étiquettes narratives et consulter les principes généraux pour leur rédaction : <http://www.fondazione Slow Food.com/en/what-we-do/what-is-the-narrative-label/>

STRUCTURE ORGANISATIONNELLE

Slow Food est une organisation internationale à but non lucratif, démocratique, fondée sur le bénévolat de ses militants pour faire avancer ses objectifs sociaux et culturels.

Les membres du réseau Slow Food sont organisés autour de 2000 branches locales. Cette base communautaire invite les citoyens à s'engager activement dans des actions visant à modifier les habitudes alimentaires. Le réseau offre un éventail d'activité : soutien aux marchés paysans et aux AMAP, création de jardins éducatifs et communautaires, participation à des débats autour d'une cause commune, avec d'autres membres intervenant à différents niveaux du système alimentaire.

Slow Food dispose de structures organisationnelles au niveau régional et national, par exemple en Italie, Allemagne, Suisse, Pays Bas, États-Unis, Mexique, Brésil, Chili, Chine, Japon, Corée du Sud, Kenya et Ouganda.

Slow Food International, en tant qu'organisation faïtière qui a pour rôle de guider et de diriger l'action de l'ensemble du mouvement, est régie par deux organes : le Conseil International et le Comité Exécutif. Le Conseil International est élu tous les quatre ans à l'occasion du Congrès international ; il est l'organe qui exprime la direction politique. Il compte un groupe de 41 personnes issues de 28 pays. Le **Comité Exécutif** est la structure opérationnelle qui met en œuvre les décisions du Conseil et a la charge de la gestion ordinaire et extraordinaire. Il est composé de Carlo Petrini, président de Slow Food, Paolo di Croce, secrétaire général, et membres : Richard McCarthy et Alice Waters (États-Unis), Ursula Hudson (Allemagne), Edward Mukiibi (Ouganda), Georges Schnyder Junior (Brésil), Qun Sun (Chine), Joris Lohman (Pays Bas) et Roberto Burdese (Italie).



LE RÉSEAU TERRA MADRE

Le réseau Terra Madre rassemble des membres actifs de la production alimentaire et de la chaîne de distribution pour promouvoir une agriculture, une pêche et une production durables. Le réseau implique sur **2400 communautés alimentaires** des agriculteurs à petite échelle, des éleveurs, des pêcheurs, des artisans, des universitaires, des cuisiniers, des consommateurs et des groupes de jeunes de plus de **160 pays** du monde.

Terra Madre représente une mondialisation positive et donne une voix à ceux qui refusent de s'abandonner à une approche industrielle de l'agriculture et à la standardisation des cultures alimentaires. Ensemble, les communautés nourricières déclarent que la production alimentaire doit entretenir une relation harmonieuse avec l'environnement et elles affirment la valeur culturelle et scientifique des pratiques traditionnelles.

Le **réseau Terra Madre** travaille avec les **groupes locaux** de Slow Food pour augmenter leur capacité à fournir une nourriture bonne, propre et juste. La relation entre Terra Madre et Slow Food s'est intensifiée au cours des dernières années, dans le but de les réunir en **un seul et même réseau alimentaire de grande envergure**.

Terra Madre c'est aussi une **rencontre internationale biennale**, des **réunions régionales et nationales** qui se tiennent régulièrement dans le monde entier, une **journée mondiale d'action annuelle le 10 décembre** et des projets internationaux impliquant des acteurs du système alimentaire à tous les niveaux. Ces rassemblements sont une opportunité pour les membres du réseau de discuter et d'échanger leurs savoirs et leurs expériences, puis de reprendre leurs activités quotidiennes avec l'énergie positive d'une communauté internationale unie par une vision commune.

Terra Madre Salone del Gusto

Depuis 2004, le Terra Madre Salone del Gusto se déroule tous les deux ans à Turin, en Italie, un évé-

nement coorganisé par Slow Food, la Région du Piémont et la Ville de Turin. L'édition 2018 se tiendra du 20 au 24 septembre. Cette 12e édition du plus grand événement mondial dédié à une nourriture bonne, propre et juste sera marquée par la thématique «Food for Change», fil conducteur du cycle de conférences, des Ateliers du Goût, du marché géant et des Forums Terra Madre qui rassemblent paysans et petits producteurs du monde entier.»

Indigenous Terra Madre

Indigenous Terra Madre (ITM) est un réseau de communautés, de partenaires et d'organisations autochtones. Il est né du réseau élargi de Terra Madre pour mettre les voix des peuples autochtones au premier plan du débat sur l'alimentation et la culture, pour institutionnaliser la participation des peuples autochtones au mouvement Slow Food et à ses projets, ainsi que pour développer les réseaux. Le développement et le renforcement du réseau ont été soutenus dès le début par le Fonds international de développement agricole (FIDA) et le Fonds Christensen. Soutenus par d'importants partenaires, les événements **ITM** sont coorganisés avec les communautés autochtones, sur leurs territoires. La dernière édition d'**Indigenous Terra Madre** s'est tenue en novembre 2015 à Shillong (Meghalaya, Nord-Est de l'Inde), avec la participation de 600 délégués issus de communautés autochtones du monde entier pour célébrer leurs cultures alimentaires et réaffirmer que les savoirs traditionnels et l'utilisation durable des ressources naturelles peuvent contribuer à développer des systèmes alimentaires bons, propres et justes. La première édition avait été organisée en **2011** par **Slow Food Samis à Jokkmokk** (Suède). Indigenous Terra Madre rassemble aujourd'hui des milliers de personnes issues de **370 communautés** et **86 pays** à travers le monde. Plus de **750 produits** autochtones font déjà partie de l'**Arche du Goût**, et plus de **50 Sentinelles Slow Food** sont gérées par des communautés autochtones. Plusieurs cuisiniers autochtones font également partie de l'**Alliance Slow Food des Cuisiniers**.



Terra Madre Balkans

Lancé à Sofia en 2010, est le premier réseau à unir des communautés nourricières issues d'un territoire aux traditions gastronomiques uniques et présentant des conditions socio-économiques similaires, mais constitué de différents pays. L'événement a lieu tous les deux ans. En juin 2016, 350 délégués venus de 12 pays des Balkans et plus de 20 Sentinelles Slow Food ont pris part à la quatrième édition, qui s'est tenue à Tirana, en Albanie. Le réseau Terra Madre Balkans se réunit tous les deux ans et déploie son énergie principalement à travers une multitude d'initiatives dans cette région d'Europe : échange de connaissances entre producteurs bosniaques et macédoniens, ateliers de formation en Roumanie pour des étudiants de plusieurs pays, campagnes de protection des paysages et des droits des petits producteurs, fêtes de village en l'honneur de l'agrobiodiversité et des meilleurs plats locaux, etc.

Terra Madre Burkina Faso

Le premier rassemblement des communautés nourricières d'Afrique occidentale a eu lieu à Ouagadougou en 2017. Cet événement a été organisé par la Fondation Slow Food pour la Biodiversité, dans le cadre de l'initiative Fondazioni for Africa Burkina Faso. Conçue pour promouvoir le droit à l'alimentation, cette initiative est soutenue par 28 fondations bancaires membres de l'association italienne des fondations et des caisses d'épargne (ACRI).

Terra Madre Nordic

Terra Madre Nordic regroupe le **réseau nordique de Slow Food**, composé de petits producteurs de qualité supérieure, de militants, d'universitaires et de cuisiniers. La première édition de cet événement est prévue à **Copenhague** (Danemark) en **2018**. Son objectif sera d'engager un dialogue entre les pays nordiques sur les thématiques de la consommation et de la production alimentaires durables,

de créer des réseaux solides et spécialisés, et enfin de relancer le discours en faveur de nouveaux produits nordiques bons, propres et justes.

Le Terra Madre Day se tient tous les ans le 10 décembre 10 - le jour où Slow Food a été officiellement fondée en 1989 - depuis 2009 et constitue une opportunité pour tous les membres du réseau Slow Food de célébrer la nourriture locale et de promouvoir la production et la consommation durables auprès de leur communauté et des autorités locales. Le Terra Madre Day est l'un des plus importants événements collectifs célébrant la nourriture locale de qualité jamais mis en place au niveau international. Chaque édition rassemble des centaines de milliers de personnes du monde entier, dans les pays où Slow Food est représenté : des individus engagés dans le réseau Terra Madre et pour la philosophie de Slow Food participent à des rencontres et à des débats, des pique-niques et des dîners, des projections de films, des visites à la ferme, et bien plus encore.

Le **Terra Madre Day** se tient tous les ans le **10 décembre** depuis 2009 et constitue une opportunité pour tous les membres du réseau Slow Food de célébrer la nourriture locale et de promouvoir la production et la consommation durables auprès de leur communauté et des autorités locales. Le Terra Madre Day est l'un des plus importants événements collectifs célébrant la nourriture locale de qualité jamais mis en place au niveau international. Chaque édition rassemble des centaines de milliers de personnes du monde entier, dans les pays où Slow Food est représenté : des individus engagés dans le réseau Terra Madre et pour la philosophie de Slow Food – adhérents, producteurs de Sentinelles, communautés nourricières, chefs, universitaires, jeunes, musiciens – participent à des rencontres et à des débats, des pique-niques et des dîners, des projections de films, des visites à la ferme, et bien plus encore.

PLAIDOYER ET CAMPAGNES

Plaidoyer en Europe

Slow Food s'attache à contribuer à l'élaboration de politiques alimentaires durables, mais aussi à repenser nos modèles de production et de consommation. L'organisation préconise la progression vers une vision politique élargie, centrée avant tout sur les populations et la protection de l'environnement. L'élaboration nécessaire d'un cadre plus cohérent pour les politiques alimentaires est aujourd'hui au cœur de notre action à **l'échelle européenne**. À moyen terme, nous appelons l'UE à élaborer une **politique alimentaire commune durable** ouvrant la voie à une approche globale qui inclut l'alimentation, l'environnement, la santé, la vie des agriculteurs. À court terme, cependant, nous poursuivons nos efforts pour contrôler et évaluer de nombreuses politiques existantes liées à l'alimentation. L'idée reste de promouvoir une meilleure intégration politique. Nous étudions notamment la **Politique agricole commune**, les directives sur les **OGM**, le **règlement sur les engrais**, la **politique en matière de bien-être animal**, la **politique commune de la pêche**, les **règlements concernant l'information des consommateurs**, le **changement climatique** (RRE et UTCATF), la **directive-cadre sur les déchets**, les **politiques relatives à la qualité**, l'**hygiène**, au **commerce** et au **développement**. Pour plus d'informations : <https://www.slowfood.com/slouurope/en/>

Food for Change

La transformation du système agroalimentaire mondial actuel et de la consommation individuelle pourrait être une pierre angulaire de la lutte contre le **changement climatique**. C'est pour cette raison que Slow Food agit sur le terrain avec **Food for Change**, sa grande campagne de communication et de financement, lancée en octobre 2017. Cette campagne met en lumière le rapport entre nourriture et changement climatique. **En commençant par ce que l'on mange, chacun de nous peut et doit faire la différence**. À travers le monde, les réseaux Slow

Food soutiennent et encouragent les modes de production ayant un impact réduit sur le climat. Ils œuvrent pour la protection de la biodiversité, l'éducation en matière d'alimentation et d'environnement, la sensibilisation à tous les niveaux, dans l'espoir d'influencer toutes les sphères politiques possibles.

Slow Meat – À travers cette campagne internationale, Slow Food sensibilise les consommateurs à l'importance de réduire la consommation de viande et de choisir de la viande provenant d'élevages durables, offrant des garanties de bien-être animal. Slow Food ne promeut pas le végétarisme, mais plutôt une autre conception du système de production et consommation. Le site <http://www.slowfood.com/what-we-do/themes/slow-meat/> rassemble les informations et ressources existantes en la matière et promeut les initiatives du réseau Slow Meat. De bonnes conditions de vie pour les animaux impliquent en général moins de stress et, par conséquent, une moindre probabilité de développer des maladies nécessitant l'usage de médicaments. Les conditions minimales de bien-être signifient un produit final de meilleure qualité tant organoleptique que nutritionnelle à un coût de production inférieur. **Slow Meat est le nom d'un événement** organisé par Slow Food USA à Denver, dans le Colorado (États-Unis). D'autres communautés locales sont actives dans ce domaine, comme Slow Food Afrique du Sud et son événement **Slow Meat South Africa** organisé à Johannesburg.

Slow Fish

Slow Food travaille dans le domaine de la pêche durable depuis des années, à travers le salon biennal Slow Fish à Gênes (Italie) et en développant des initiatives locales dans le monde entier et des projets pour soutenir les communautés qui pratiquent une pêche artisanale et responsable. Pendant les événements Slow Fish, des universitaires, des chercheurs, des pêcheurs

artisansaux, des représentants d'organismes publics et des passionnés se rencontrent pour discuter sur la pêche artisanale, la consommation responsable de poisson, et la santé des écosystèmes marins et d'eau douce. Le site Internet multilingue — <http://slowfood.com/slowfish/>— rassemble des informations et les ressources existantes sur le sujet tout en rendant compte de ce que le réseau Slow Fish met en place. D'autres communautés locales sont actives dans ce domaine. **C'est le cas de Slow Food USA, qui a organisé en 2016 l'événement Slow Fish New Orleans, alors que les pays d'Europe du nord se réunissaient à l'occasion de Slow Fish Northern Seas. En 2017, Slow Food a également lancé le projet Slow Fish Caribe financé par l'Union européenne.** Ce projet est axé sur la protection de la biodiversité des écosystèmes côtiers et des récifs coralliens de la région caribéenne. Il vient consolider les bonnes pratiques recommandées pour une gestion durable des ressources alimentaires dans des zones protégées appelées les Réserves de biosphère. Il existe **32 Sentinelles Slow Food** consacrées au poisson, aux fruits de mer et aux produits de la mer, dans 10 pays différents.

Migrants

Slow Food accorde depuis plusieurs années une importance particulière à la thématique des migrants, qui jouent un rôle important dans les diverses étapes du système de production alimentaire. Depuis 2014, plusieurs initiatives impliquant des migrants ont été encouragées et ont vu le jour, aussi bien dans le cadre d'événements que de projets Slow Food. En 2017, Slow Food a organisé la première édition du Migrants Film Festival, en partenariat avec l'Université des sciences gastronomiques (UNISG). Ce festival cinématographique est centré sur le thème des migrants et aborde en particulier les phénomènes migratoires dans leur ensemble, les exemples d'inclusion et d'intégration, les échanges, les contaminations, les jeunes de la seconde génération, le rapport à la diversité culturelle. Un projet cofinancé par le FIDA (Nations unies) et dont Slow Food est partenaire, sous les auspices d'Oxfam Italie, a été lancé en mi-2017. Il vise à impliquer des migrants dans des projets de création d'entreprise directement dans leurs pays d'origine, afin de pouvoir offrir aux habitants de zones rurales des opportunités





de développement et de création d'emplois. Les migrants concernés ne sont pas obligés de rentrer dans leurs pays d'origine, mais ils s'engagent à reverser les recettes.

Slow Cheese

Nous perdons progressivement certains fromages, certaines **rac**es animales, des **p**âturages, des éleveurs, des **s**avoir-faire et des **c**onnaissances ancestrales. Il ne s'agit pas seulement du meilleur lait, des meilleurs fromages. Slow Food travaille sur ces questions, **s**ensibilise les enfants et les adultes, **l**utte contre la standardisation, **prot**ège les petits producteurs et la biodiversité alimentaire. Tous les fromages Sentinelles Slow Food sont au lait cru et sont 100 dans le monde entier. Slow Food a lancé une campagne destinée à sauvegarder le fromage au **l**ait cru pour la défense des fromagers travaillant le lait cru dans les pays où des lois hygiénistes pas trop zélées interdisent ou compromettent sa production. Le réseau des producteurs s'est élargi à des pays comme l'Argentine, le Brésil et l'Afrique du Sud. Slow Food organise un événement biennal à **Bra** (Italy) appelé **Cheese**, which is an international reference point for dairy artisans and cheese enthusiasts from around the world. La **11**ème édition de **Cheese**, qui s'est tenue en 2017, s'est terminée avec plus de 300 000

visiteurs et 340 producteurs de plus de 50 pays, de tous les continents. D'autres communautés locales sont actives dans ce domaine, comme **Slow Food Denmark** qui, en 2017, a organisé l'événement **Slow Cheese Copenhagen**.

Accaparement des terres

Les populations locales ainsi dépourvues de leur droit de propriété à abandonner leurs terres. Depuis plusieurs années, une campagne Slow Food vise à attirer l'attention du grand public sur ce thème et, à travers ses projets, les populations directement concernées. Avec la collaboration d'autres organisations, Slow Food forme une coalition internationale dénonçant le phénomène et ses conséquences les plus inquiétantes auprès des institutions et pour obtenir plus d'attention sur les modalités de concession et d'utilisation des terrains concernés. En Ouganda, Slow Food a lancé la campagne «**Notre avenir est en danger : Non à l'accaparement des terres !**». Au cœur de ce projet : la **s**ensibilisation à l'accaparement des terres et à ses conséquences sur la population, ainsi que la volonté de **l**ancer un **d**ébat **p**olitique à tous les niveaux.

THÉMATIQUES

Abeilles

En pollinisant les cultures qui finissent dans nos assiettes, les abeilles jouent un rôle crucial pour la biodiversité et l'agriculture. À travers la planète, les populations d'abeilles d'élevage et sauvages connaissent une chute spectaculaire, liées à des facteurs environnementaux, pathologiques et climatiques. Ce phénomène s'est sensiblement accéléré au cours des dernières années et touche particulièrement les pays et les régions d'agriculture industrialisée : en Europe, en Amérique du Sud et du Nord, en Asie et même dans certains pays d'Afrique. Sans les abeilles, de nombreuses espèces végétales sauvages et cultivées sont amenées à disparaître. L'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) estime par exemple que parmi la centaine d'espèces cultivées qui fournissent 90% de l'alimentation mondiale, 71 sont pollinisées par les abeilles.

Nourriture et Santé

La nourriture et les systèmes agricoles industriels entraînent chez l'homme diverses maladies,

ainsi que des coûts humains et économiques astronomiques. C'est ce que souligne un rapport majeur du comité d'experts IPES-Food (International Panel of Experts on Sustainable Food Systems). Par une série de mauvaises habitudes dans notre alimentation quotidienne, nous sommes de plus en plus confrontés à l'obésité, la malnutrition, et au risque de développement de pathologies et de troubles médicaux. L'alimentation doit être considérée comme un remède pour rester en bonne santé, prévenir et traiter les maladies.

Le Gaspillage Alimentaire

Dans un monde aux ressources limitées où des millions de personnes sont sous-alimentées, Slow Food considère la réduction du gaspillage comme une étape essentielle pour parvenir à un système alimentaire durable. Le système actuel qui nous classe en consommateurs ou producteurs est fondé sur un mécanisme de surproduction et de gaspillage, la liquidation massive de stocks pour pouvoir remettre rapidement d'autres produits en vente, et la production d'aliments





à l'esthétique parfaite. Selon la FAO, près d'un tiers de la nourriture produite dans le monde et destinée à la consommation humaine est jeté ou gaspillé chaque année. Cela représente environ 1,3 milliard de tonnes de nourriture. En parallèle, plus de 840 millions de personnes souffrent de malnutrition, soit 12 % de la population mondiale. Dans les pays développés, la perte et le gaspillage interviennent principalement au début de la chaîne de valeur alimentaire. Dans les pays à revenu moyen ou élevé, la nourriture est gaspillée et perdue surtout à la fin de la chaîne d'approvisionnement : dans les supermarchés, les restaurants et les foyers.

Organisme Génétiquement Modifié (OGM)

Avec les OGM, nous risquons de transformer nos aliments en marchandises brevetées, contrôlées par une poignée de multinationales, privant ainsi les agriculteurs et les consommateurs de leurs droits. Les grandes fermes de monoculture, qui prônent généralement les cultures OGM, engendrent un appauvrissement de la biodiversité et l'exode des petits producteurs des régions isolées, ce qui entraîne une perte du savoir traditionnel et des variétés cultivées. La souveraineté alimentaire des communautés est également mise en péril par le contrôle qu'exercent sur le marché des semences les multinationales qui brevètent et produisent les semences OGM, ainsi que par le risque élevé de contamination entre cultures OGM et cultures

bio ou traditionnelles. Dans les pays qui les ont adoptées, les réglementations sur l'étiquetage ne concernent que les aliments directement consommables. Quid des dérivés (viande, lait, œufs, etc.) obtenus d'animaux nourris aux OGM ? Ces lois sont malheureusement insuffisantes et compromettent la liberté de choix des consommateurs.

Étiquettes – Les analyses chimiques ou physiques ne suffisent pas à estimer la qualité d'un produit, de même que la simple dégustation. Toute approche technique ne prend pas en compte tous les facteurs derrière un produit. Elle ne permet pas au consommateur de savoir si un aliment est produit selon des méthodes respectueuses de l'environnement et de la justice sociale. Seule une narration correcte peut restituer au produit sa vraie valeur. La qualité d'un aliment, c'est avant tout une histoire. Une histoire qui prend vie aux origines du produit (le territoire), passe par les techniques de culture, de transformation et de conservation, et fournit aussi, naturellement, des détails sur les propriétés organoleptiques et nutritionnelles.

Micro-Plastiques – La production de plastique atteint actuellement 8,3 milliards de tonnes par an, dont 6,3 milliards sont devenus des déchets et est passée de 2 millions de tonnes en 1950 à plus de 400 millions de tonnes en 2015. Au fil du temps, les déchets plastiques

de grandes dimensions, les macro-plastiques, se détériorent et se fragmentent sous l'effet de la photodégradation et de l'action mécanique, pour venir des micro- et nano-plastiques. Sur le plan environnemental, le plastique engendre une pression immense sur les écosystèmes, pour l'économie privée, cela représente une perte économique potentielle pour le secteur du tourisme et des activités récréatives ; pour la société et les administrations publiques, le plastique est un poids économique énorme lié aux coûts des infrastructures, des services de gestion des déchets et des systèmes de traitement de l'eau. Les micro- et nano-plastiques représentent un risque pour la santé humaine, car ils libèrent des substances chimiques qui s'immiscent dans tout le réseau alimentaire dont nous faisons partie. Notre mission c'est promouvoir l'économie circulaire, en favorisant et en pratiquant le tri des déchets et la réutilisation des matières plastiques ; la réduction des emballages et, le cas échéant, le remplacement des emballages plastiques par des matières naturelles ou des plastiques biodégradables et compostables.

Semences – Les semences de toutes les variétés existantes sont le présent et l'avenir de la vie. Avec son besoin d'uniformiser, d'homogénéiser les produits et de se concentrer sur le profit, l'agriculture industrielle en constante progression mène à la concentration des espèces cultivées et à la réduction du nombre de variétés : une perte inestimable pour la biodiversité végétale. Pour mieux comprendre cette tendance, voici des chiffres qui parlent d'eux-mêmes : parmi les

80 000 espèces comestibles existantes, seules 150 sont aujourd'hui cultivées, et 8 d'entre elles sont commercialisées à l'échelle mondiale. Nous avons des droits et des devoirs envers les semences : c'est à nous qu'il revient de les protéger et de les préserver pour continuer à nous garantir une alimentation riche et variée, mais aussi pour sauvegarder l'héritage de diversité qu'elles représentent sur le plan biologique et culturel.

Sol – Le sol est une ressource naturelle fondamentale dont dépend toute la vie de la planète. Il est en effet à la base de nombreux mécanismes écosystémiques qui régulent et permettent la vie sur Terre : il produit environ 99% de la nourriture destinée à la consommation humaine ; il filtre l'eau de pluie et la remet en circulation propre et potable ; il régule le climat et constitue une réserve essentielle de carbone et de biodiversité. En dépit de l'immense valeur qu'il représente pour l'humanité, le sol est menacé. Pas moins de 500 ans sont nécessaires pour générer 2,5 centimètres de sol fertile. Or le sol est sujet à de nombreux processus de dégradation : érosion, contamination, salinisation, imperméabilisation, presque tous - directement ou indirectement - provoqués par les activités humaines. L'industrialisation de l'agriculture a profondément contribué, particulièrement dans les pays occidentaux, à appauvrir les terrains en matière organique et donc à réduire leur fertilité. Jusqu'à aujourd'hui, rien de concret n'a été fait pour remédier à la perte de fertilité causée par le développement gigantesque de l'agriculture et de l'élevage et ses conséquences désastreuses.



CHRONOLOGIE

1986 - Naissance de l'association Slow Food en Italie.

1989 - Fondation du mouvement international *Slow Food* à l'Opéra-Comique de Paris et publication du *Manifeste Slow Food*.

1990 - Premier congrès de Slow Food à Venise et publication du guide *Osterie d'Italia*, marquant ainsi les débuts de la **maison d'édition Slow Food Editore**.

1992 - Fondation de **Slow Food Allemagne**.

1993 - Fondation de **Slow Food Suisse**.

1996 - La première édition du **Salone del Gusto à Turin** où est présenté le projet de l'**Arche du Goût**. Le premier numéro de *Slow*, la revue internationale de Slow Food, sort dans les kiosques.

1997 - À Bra, en Italie, Slow Food organise la **première édition de Cheese**, foire internationale des fromages de qualité. Le succès de cette première édition en fera une manifestation biennale.

2000 - Le projet des **Sentinelles Slow Food** démarre. Il s'agit d'interventions ciblées sur le territoire pour sauvegarder ou relancer les petites productions artisanales en danger d'extinction. Fondation de **Slow Food USA**.

2003 - La **Fondation Slow Food pour la Biodiversité** est officiellement créée.

2004 - En parallèle au cinquième Salone del Gusto de Turin a lieu la première édition de **Terra Madre**, avec la participation d'environ 5000 délégués venus de 130 pays.

La première **Université des Sciences Gastronomiques** au monde est inaugurée dans l'Agencia de Pollenzo fraîchement rénovée.

Slow Food Japon voit le jour.

Gênes accueille la première édition de **Slow Fish**, manifestation consacrée à la pêche et au poisson durable.

2005 - Slow Food organise pour la première fois le **Salão das Comunidades do Alimento**, la première grande manifestation dédiée à l'alimentation traditionnelle, à Belo Horizonte au Brésil.

2006 - Slow Food USA constitue le **Terra Madre Relief Fund**, un fonds spécial pour aider les communautés nourricières de Louisiane frappées par l'ouragan Katrina.

Fondation de **Slow Food Royaume-Uni**.

2007 - Le **Cinquième Congrès international de Slow Food** se tient à Puebla, au Mexique, et réunit 600 délégués du monde entier.

Les premières éditions régionales de Terra Madre sont organisées au Brésil et en Biélorussie.

La première édition de **Vignerons d'Europe** se tient à Montpellier et rassemble des viticulteurs de tout le continent autour de la viticulture durable.

La première édition d'**Algusto** est organisée à Bilbao, en Espagne.

2008 - Le réseau Terra Madre organise des rassemblements en Éthiopie, aux Pays-Bas et en Irlande.

Slow Food USA organise **Slow Food Nation**, la grande fête de l'alimentation de qualité à **San Francisco**.

Slow Food et la Fondation Slow Food pour la Biodiversité inaugurent les **Marchés de la Terre**, réseau mondial de marchés paysans.

2009 - Les premières éditions régionales de Terra Madre sont organisées en Tanzanie, en Argentine, en Bosnie-Herzégovine, en Norvège et en Autriche.

La première édition d'**Eurogusto**, une manifestation biennale européenne consacrée à l'alimentation, au goût et à la culture, se tient à Tours.

Le réseau de **l'Alliance entre chefs et Sentinelles Slow Food** voit le jour en Italie.

Le 10 décembre, le tout premier **Terra Madre Day** est célébré par des communautés aux quatre coins du monde afin de marquer le 20e anniversaire de Slow Food : environ 200 000 personnes se sont réunies pour promouvoir l'alimentation bonne, propre et juste au cours d'un millier d'événements organisés dans 150 pays.

2010 - Le projet **Mille jardins en Afrique** est lancé. Les premières éditions internationales de Terra Madre sont organisées en Argentine, en Azerbaïdjan, au Brésil, au Canada, en Corée du Sud, en Géorgie et au Kazakhstan, tandis que les communautés nourricières des Balkans se réunissent pour la première fois en Bulgarie.

2011 - Des communautés nourricières autochtones se rassemblent pour la première édition de **Terra Madre Indigène** à Jokkmokk, en Suède. Des rencontres régionales de Terra Madre ont lieu en Arménie, en Autriche, en Corée du Sud, en Crimée, au Japon, en Russie et en Suisse.

2012 - Carlo Petrini, le président de Slow Food, intervient à New York lors du **Forum permanent des Nations Unies sur les questions autochtones**. Lors de la Conférence des Nations Unies sur le **Développement durable Rio+20**, qui s'est tenue à Rio de Janeiro au Brésil, il intervient également lors du Dialogue sur la sécurité alimentaire et l'alimentation pour un développement durable.

2013 - En mai, Slow Food et la FAO signent un accord.

La phase opérationnelle du **projet ESSEDRA** (Environmentally Sustainable Socio-Economic Development of Rural Areas / Développement socio-économique et écologique des zones rurales) est lancée à Belgrade, en Serbie, pour promouvoir le développement rural, l'agriculture à petite échelle et la préservation de la biodiversité dans les Balkans et en Turquie.

En octobre, **AsiO Gusto**, le premier grand événement Slow Food d'Asie, fait ses débuts à Namyangju, en Corée du Sud.

En novembre, le premier **Marché de la terre d'Afrique** ouvre au **Mozambique**.

2014 - Slow Food lance officiellement la **nouvelle structure Slow Food Corée**.

Slow Food USA tient sa première édition de **Slow Meat** à Denver, dans le Colorado.

2015 - Fondation de **Slow Food Great China**.

À l'exposition universelle de Milan, les architectes Herzog & de Meuron réalisent le pavillon Slow Food. Toujours dans le cadre d'Expo, 2 500 jeunes paysans de 120 pays participent à **Terra Madre Jeunes - We Feed The Planet**.

Se déroule à Pékin (Chine) le **Slow Food Beijing Festival** : les 100 premiers produits chinois candidats pour l'embarquement à bord de l'Arche du Goût.

Se tient à Kintex (Corée du Sud) le **Slow Food Asia Pacific Festival**.

2016 - **Carlo Petrini**, fondateur de Slow Food, est nommé **Ambassadeur spécial de la FAO en Europe pour le projet Faim Zéro**.

2017 - 1^e édition de l'événement **Terra Madre Burkina Faso à Ouagadougou**.

1^e édition de **Terra Madre des Grands Lacs à Goma** (République démocratique du Congo).

7^e Congrès International Slow Food à Chengdu (Chine).

Lancement de la campagne internationale de communication et de financement **Menu for Change**, centrée sur le rapport entre alimentation et changement climatique.





L'UNIVERSITÉ DES SCIENCES GASTRONOMIQUES DE POLLENZO (ITALIE)

Fondée en 2004 sur une initiative de Slow Food, en collaboration avec la Région Piémont et la Région Émilie-Romagne, l'Université des Sciences Gastronomiques de Pollenzo est une université non étatique et légalement reconnue par l'État italien.

Institution dynamique, ouverte à la nouveauté et dont l'empreinte est fortement internationale, l'UNISG est caractérisée par une présence étudiante variée qui représente plus de 87 pays : une diversité d'expériences, d'opportunités, de provenances, de rencontres qui en constitue le nombre distinctif dans le panorama académique italien et à l'international.

L'enseignement original allie l'étude à la pratique, les livres aux témoignages de vie, la science au savoir artisanal et paysan et est enrichi par l'expérience des voyages didactiques, qui favorisent la rencontre avec ceux qui produisent sur les terres de chaque région de la planète.

Cette approche méthodologique et didactique donne aux étudiants une vision globale des systèmes de production alimentaire à la fois passés et actuels, et leur permet d'apprendre et d'œuvrer pour développer les futurs scénarios de la nourriture.

L'université forme des gastronomes, professionnels pleinement insérés dans le panorama socio-économique contemporain, qui possèdent des connaissances et des compétences dans le secteur agroalimentaire et peuvent ainsi travailler en orientant la production, la distribution et la consommation d'aliments vers des choix bons et utiles afin de créer un avenir durable pour la planète.

Les diplômés sont employés dans le secteur de la production agroalimentaire artisanale et industrielle, dans la petite, moyenne et grande distribution, dans le secteur du tourisme et celui de l'éducation alimentaire, ainsi que dans des insti-

tutions et des organisations non-gouvernementales. Bon nombre d'entre eux sont aussi devenus des entrepreneurs en charge de projets personnels.

Par ailleurs, on y trouve également un projet innovant de restaurant universitaire, **Les Tables Académiques**, qui allie éducation, haute cuisine, coûts équitables et produits locaux. Des chefs connus (dont beaucoup sont « étoilés ») du monde entier, de concert avec l'équipe de cuisiniers UNISG, proposent des plats qui respectent les principes du bon, propre et juste avec un « food cost » limité ainsi que l'utilisation de matières premières, si possible, de proximité.

L'Université est soutenue par l'**Association des Amis de l'Université des Sciences Gastronomiques**, dont les **Membres de Soutien** participent et contribuent à l'activité de l'établissement.

Le **Club des Partenaires Stratégiques** de l'Université des Sciences Gastronomiques est, à son tour, composé d'entreprises leader dans le secteur agroalimentaire et d'institutions. Le club participe activement à la vie de l'université en soutenant les activités de recherche et en partageant l'implication et les stratégies pour construire de nouveaux scénarios durables de production et de consommation d'aliments au niveau national et international.

Les chiffres de l'Université des Sciences Gastronomiques

- Années de naissance : 2004
- plus de 2 500 étudiants : de 2004 à aujourd'hui, le nombre d'étudiants du monde entier qui ont suivi nos cours
- plus de 1 000 étudiants étrangers
- plus de 1 200 voyages didactiques en Italie et dans le monde
- 87 nationalités représentées à ce jour



Slow Food®

**Bureau de Presse
de Slow Food International**
Paola Nano, Giulia Capaldi
+39 329 8321285
internationalpress@slowfood.it
@SlowFoodPress
www.slowfood.com



Slow Food®

**Bureau de Presse
de Slow Food International**
Paola Nano, Giulia Capaldi
+39 329 8321285
internationalpress@slowfood.it
@SlowFoodPress
www.slowfood.com

