

Slow Food, un mouvement écogastronomique

latelier-green.com/slow-food-c-est-quoi/

September 25, 2017

Le mouvement Slow Food compte une part d'adeptes importante avec **3 Français sur 10 convaincus et engagés**. Ces derniers ont de fortes attentes en matière d'**alimentation plus durable, éthique et écologique**.



La Slow Food, kesako?

Slow Food est un mouvement « écogastronomique » qui encourage les uns et les autres à se réapproprier les plaisirs de la table. Manger devient dès lors un moment de partage et de découvertes. Il s'agit de renouer avec les traditions ou d'explorer de nouvelles cultures culinaires en ayant un souci environnemental.

Un mouvement légitime en manque de notoriété

Le Slow Fooding est un mouvement qui trouve écho dans les attitudes des Français vis-à-vis de l'alimentation. La majorité y est sensible et engagés. 1 Français sur 2 se déclare prêt à ralentir son mode de vie pour "manger mieux".

Dans le même temps, **le terme Slow Fooding connaît un déficit de notoriété** car moins de 2 Français sur 10 en ont déjà entendu parler et seuls 1 sur 10 sait précisément ce que cela signifie.

Qui s'intéresse à la Slow Food

Certaines personnes se révèlent **plus ouverts au Slow Fooding et notamment les femmes CSP+ et les hauts revenus, ainsi que lorsque des enfants sont présents au foyer.** Les consommateurs de poissons sont également plus concernés.

Des attentes fortes côté santé

La préservation de la santé est la 1ère motivation d'adhésion au Slow

Fooding, devant la recherche d'un équilibre alimentaire et d'une naturalité plus importante.

Au-delà de l'aspect financier qui est la 1ère crainte à lever, la préservation de la santé arrive au 2ème rang des éléments incitatifs. En majorité, les Français ont de fortes attentes concernant l'amélioration de l'offre alimentaire de la part des marques. Ces dernières doivent davantage s'orienter vers les préceptes du Slow Fooding en axant prioritairement leurs efforts sur la santé, le durable, le local, la naturalité, la transparence ainsi que les dimensions éthiques et écologiques.

Le Slow Fooding : une conviction personnelle

Les conseils de l'entourage ne sont pas les plus impactants dans le souhait de «manger mieux». Bien que les cours de cuisine séduisent une partie, l'accompagnement extérieur est peu attendu par les Français pour maîtriser davantage la cuisine. **Plus de la moitié d'entre eux irait directement rechercher des informations sur Internet.**

Cette recherche d'informations digitale se traduit par l'impact supérieur du site Internet de la marque pour informer sur ses produits et valeurs. La recommandation des associations de consommateurs est également présent comme point de contacts parmi les plus influents.

D'où l'importance de faire de belles découvertes #healthyfood et de marques qui prônent ce mouvement !

- **Pour en savoir + : l' Etude Le Slow Fooding**
- Des **lectures sur la Slow Food**
- Et la **Superfood**, vous connaissez ?

Et vous, ça vous parle la Slow Food ?