



Food for Change

Food for Change est la campagne internationale de Slow Food contre le changement climatique.

Quand : du 24 septembre au 31 décembre 2018

Tous ensemble - en unissant nos forces au sein de notre réseau - nous pouvons sensibiliser le plus grand nombre de personnes possible quant à l'importance des choix individuels pour une meilleure planète. De plus, nous pouvons nous engager à lever des ressources économiques pour financer le réseau international et ainsi lancer de plus en plus de projets dans les territoires pour protéger la biodiversité.

Merci pour votre engagement et le rôle clé que vous jouez dans la révolution mondiale !

Du 24 septembre au 22 octobre 2018

L'objectif : 10 000 **participants** à la Week of Challenge - nous demandons à chacun de s'engager en faveur du climat.

Comment nous aider ?

- Rejoignez le défi et faites-le savoir à vos contacts.
- Partagez sur les **réseaux** sociaux et sur les sites de votre groupe local.
- Si vous **connaissez des** personnalités, **invitez-les à devenir** ambassadeurs.
- **Fournissez** au siège de Slow Food les contacts que vous avez recueillis.

Week of Challenge (du 16 octobre au 22 octobre)

Choisir une action (ne pas manger de viande, ne manger que de la viande locale, ne pas gaspiller de nourriture) et s'engager à la poursuivre tout au long de la semaine, en partageant l'expérience - à travers des photos, des messages, des interviews vidéo, des histoires - sur les réseaux sociaux et en défiant ses amis.

Du 1er novembre au 31 décembre

Mois international Thank a Farmer (Merci aux agriculteurs) et Terra Madre Day

C'est **une partie de la campagne** fondamentale **pour la** collecte des ressources **au sein du** réseau Slow Food.



Du 1er novembre au 31 décembre, **célébrons** les producteurs avec lesquels nous travaillons au quotidien. C'est une occasion symbolique de nous rappeler leur rôle et de les remercier, mais c'est aussi l'occasion d'impliquer leur réseau local, de se rencontrer, de faire un voyage ensemble et de collecter des ressources.

Il existe de nombreuses façons de le faire, par un dîner, la projection d'un film ou la visite d'une ferme.

Petit-déjeuner au marché de producteurs

Organisez un petit-déjeuner pour les **producteurs** du marché **paysan** le plus proche de chez vous. Ce sera une excellente façon de passer du temps ensemble et de les remercier pour leur engagement !

Déjeuners, dîners, dîners, disco soupe...

Pique-nique, Eat-in, déjeuners ou dîners dans les écoles, au restaurant, à la maison, les fermes ou les lieux publics vous permettent de partager le plaisir d'une alimentation saine, propre et **juste** avec un public plus large. En invitant les producteurs, les participants peuvent **découvrir et** apprécier la nourriture locale. Ces occasions aident aussi à se rappeler que la nourriture est à la fois plaisir, culture et convivialité.

Visites d'exploitations agricoles

Visiter des fermes pour rencontrer **les** agriculteurs d'une région est une excellente occasion de renforcer les liens entre producteurs et consommateurs. **En résulte** une expérience éducative directe, au cours de laquelle les gens peuvent découvrir de nouveaux produits et apprendre des producteurs.

Activités d'éducation au goût

Les activités d'éducation au goût prennent de nombreuses formes et peuvent être organisées pour un large public : enfants et adultes, enseignants, agriculteurs, membres et sympathisants. Ces activités peuvent inclure des initiatives dans les jardins scolaires, des dégustations guidées avec la participation d'un producteur local, des échanges entre générations ou des ateliers. **Pensez toujours** à faire participer les producteurs de votre région.

Inventez un prix spécial

Choisissez de récompenser un groupe de producteurs **locaux** pour leur engagement à protéger la biodiversité. Organisez une réunion, racontez leur histoire et impliquez autant de personnes que possible.



Comment faire un don ?

Profitez de l'évènement pour parler de **vos** producteurs **locaux** et expliquer au public qu'ils font partie d'un réseau international présent dans 160 pays à travers le monde. Vous pouvez recueillir des dons :

- En ligne sur le site dona.slowfood.it
- Par virement bancaire

Et... recueillir les noms et les **coordonnées** (en particulier les adresses électroniques) des personnes qui participeront et restez en contact avec elles.

Quelques exemples d'activités issues de la campagne Le changement au menu de 2017

Autriche

La Nacht des Genusses a été organisée à Linz le 5 octobre 2017 à la boulangerie Brandl (www.baeckerei-brandl.at). Franz Brandl, l'actuel propriétaire, est un producteur historique de Linz. Il est l'héritier de quatre générations d'artisans, qui ont fondé la boulangerie en 1891. Au fil des années, la philosophie est restée la même : tout faire à la main, en utilisant des ingrédients locaux de haute qualité. La soirée, organisée en collaboration avec Slow Food Linz, a permis de récolter des fonds pour la campagne Slow Food "Menu for Change". D'autres producteurs locaux y ont également participé, et un petit marché a été mis en place dans la boulangerie, mettant en vedette des produits locaux fabriqués à l'aide des méthodes durables. Les participants ont ainsi pu déguster du miel, du vin, des spiritueux, de la viande, de la bière, des jus et des fromages régionaux.

Certaines activités ont également été organisées pour le public, notamment des visites guidées et des démonstrations des différentes étapes de la fabrication du pain, ainsi que des ateliers pratiques de fabrication du pain, en particulier pour les plus petits. En échange, les visiteurs ont été invités à contribuer à la campagne.

Italie, dans les Pouilles

Les Conviviums Slow Food de Lecce et Nardò ont réuni trois cuisiniers estampillés Slow Food et plusieurs domaines Slow Wine pour créer un menu respectueux du climat. Les chefs ont choisi de ne pas demander de compensation et n'ont fait payer que les ingrédients. La soirée a été marquée par une conférence sur le changement climatique, et les nombreuses personnes présentes ont fait don de 1 000 euros !



Italie, en Campanie

À l'occasion de la réunion du Conseil National Slow Food, le menu contenait un plat surprise (un "cochon élevé en plein air"). Mais les convives ont vu arriver sur leur table un plat vide et une boîte à dons accompagnée d'une explication sur l'absence de viande pour dénoncer les effets de la production intensive de viande sur le changement climatique, ainsi qu'une description des objectifs des projets Slow Food en cours.

Albanie

Altin Prenga, un cuisinier albanais, a créé via son entreprise un itinéraire d'apprentissage expliquant le changement climatique en plusieurs étapes. Il a également élaboré un menu respectueux du climat et servi pendant tout le mois de novembre. Le public a suivi une visite guidée et a été encouragé à faire un don.

Roumanie

En collaboration avec le Convivium Tarnava Mare, le producteur de conserves et de liqueurs The Transylvania Food Company a produit une délicieuse sauce tomate utilisant la variété *inima de bou*, accueillie à bord de l'Arche du Goût en 2017. 5% des recettes de ses ventes seront reversés à la campagne Menu For Change.

Mexique

L'association Comida Lenta a organisé une collecte de fonds avec la collaboration de cinq Sentinelles, huit Conviviums et une brasserie.

Cuba

À l'occasion de Terra Madre Day, plus de 130 membres et sympathisants de SF Cuba, dont le représentant de la FAO Theodor Friedrich, se sont réunis au restaurant Finca Vista Hermosa (Guanabacoa, La Havane, Cuba). Les participants ont signé la Déclaration de Chengdu. Une première édition de ce qui deviendra le premier Marché de la Terre à Cuba a eu lieu, avec les produits suivants : épices, vin, yaourt, fromage, charcuterie, légumes, plantes aromatiques, fruits, tubercules et racines, œufs de poule et de caille, lapins, poulets, crème d'arachide et autres sucreries...). Yamilet Magariños, coordinatrice de l'Alliance des chefs, et Enoch Tamayo ont créé une émission culinaire.

La tombola organisée proposait de gagner : une dinde du réseau Finca Vista Hermosa, un gâteau et une bouteille de vin de fruits indigènes. La dinde s'est échappée avant, malheureusement pour elle, d'être rattrapée ! Entre la loterie et les différents dons, l'évènement a récolté 140 euros, dans un pays où le salaire officiel moyen est d'environ 30 euros.



Ouzbékistan

L'école Bostanlyk a organisé une fête en l'honneur de Menu for change pour attirer l'attention sur les solutions pour le climat, en novembre 2017.

Les organisateurs voulaient souligner qu'il est important de promouvoir la diversité alimentaire locale, mais qu'il est plus important encore de convaincre tout le monde d'adopter un régime plus respectueux du climat. Ils ont préparé un menu incroyable sans produits importés, en s'appuyant sur des produits locaux d'excellence, comme des citrouilles, pommes de terre, amandes, noix, pommes et kakis. Environ 500 écoliers et enseignants, parents et invités du village de Yakkatuk ont participé au festival.

L'évènement a été rendu possible grâce à Riski Rakhimova, principal de l'école et responsable du Convivium Slow Food Bostanlyk. La fête a permis de récolter des dons pour la campagne.

Australie

Slow Food Hunter Valley a encouragé les consommateurs locaux à relever le défi « Mangeons local » sur les Marchés de la Terre du Maitland, en rejoignant la campagne mondiale contre le changement climatique. Le droit d'entrée de 15\$ AUS a été reversé à hauteur de 12\$ pour les producteurs locaux et 3\$ pour la campagne internationale, prouvant ainsi que chacun peut agir personnellement et contribuer à un défi mondial contre le changement climatique : pour agir à l'échelle mondiale, il faut agir localement !

Voici comment les participants ont été incités à agir en mangeant local :

1. Acheter l'un des sacs mystères vendus sur le stand de Slow Food Hunter Valley au marché.
2. Cuisiner un maximum de plats avec le produit.
3. Décrire chaque plat sur les feuilles fournies et prendre une photo du plat servi ou pendant sa dégustation.
4. Poster la photo sur Facebook et Instagram, avec le hashtag #slowfoodhunintervalley.
5. Utiliser les hashtags #eatlocal #menuforchange #slowfoodhunintervalley #earthmarketsmaitland.
6. Envoyer par e-mail la description et la photo à slowfoodhunintervalley@gmail.com.
7. OU déposer la description et la photo sur le stand de Slow Food Hunter Valley au Marché de la Terre ou au Readers Cafe & Larder.
8. Quatre gagnants parmi les plus créatifs et les plus prolifiques avec le produit mystère sur les deux dates de la compétition ont reçu un panier garni d'une valeur de 50\$.

Tous les vainqueurs ont gagné un repas pour 6 personnes cuisiné chez eux par les membres de Slow Food Hunter Valley à l'aide de produits locaux et de saison.



Comment promouvoir l'initiative

Communiqués de presse

Un communiqué de presse peut aider à promouvoir votre initiative de remerciement des agriculteurs au niveau local. Pour rendre la communication plus efficace, répondez aux questions qui, où, quand, quoi, comment... Et utilisez des phrases courtes pour décrire chaque point. Le texte doit être concis et attrayant.

Affiches et brochures

Utilisez les supports graphiques fournis par Slow Food pour créer des affiches et des brochures, et distribuez-les dans des endroits où les gens peuvent les voir facilement : écoles, centres d'animation, bibliothèques, marchés, magasins, etc.

Internet

Informez votre interlocuteur au siège de Slow Food afin qu'il puisse communiquer votre initiative. De cette façon, Slow Food et les gens du monde entier peuvent prendre connaissance de votre initiative au sein de la campagne mondiale.

En plus de diffuser votre flyer par e-mail, assurez-vous d'écrire à tous vos contacts pour les informer de ce que vous organisez. Demandez à ces personnes de transmettre l'information à leurs contacts.

Réseaux sociaux

Les réseaux sociaux et les outils comme Facebook et Twitter peuvent être très efficaces s'ils sont utilisés dans votre communauté/région.

Vous pouvez utiliser ces outils pour annoncer votre événement, augmenter le nombre de participants et diffuser votre message. Restez en contact avec Slow Food International sur les réseaux sociaux et participez en restant à jour :

- Laissez un « j'aime » sur notre page Facebook - facebook.com/slowfoodinternational - Suivez-nous sur twitter - twitter.com/#!/SlowFoodHQ - pour des mises à jour en direct pendant l'évènement et pour tweeter avec nous sur Food for Change.

Collaborez avec les Conviviums, les Communautés, les Sentinelles et les groupes nationaux ou régionaux Slow Food.

Outils disponibles

- Google drive
- www.slowfood.com
- Pages Facebook, Instagram et twitter de Slow Food International
- Newsletter de slow food international



À quoi serviront les fonds recueillis ?

Plus de 10 000 projets

Plus de 15 000 producteurs impliqués

Et Slow Food veut continuer à grandir et lancer de nombreux autres projets.

Vous êtes prêts à agir ?

Rejoignez-nous pour lutter ensemble contre le changement climatique www.slowfood.com

Vous avez des questions ?

Contactez votre coordinateur Slow Food International coordinateur ou écrivez-nous à l'adresse communication@slowfood.com