

Slow food : c'est quoi ?

 fuzzunivers.fr/2019/02/25/slow-food

Anne Sophie Moussard

25 février 2019

Un mode de vie de plus en plus connu et qui se développe dans plus de 130 pays depuis les années 80. Le mouvement "slow food" fait aussi partie de la slow life et est un mode de vie totalement différent et qui commence de plus en plus à se développer suite à la production et consommation de masse.

Qu'est-ce que la slow food?

La slow food est un mouvement à but non-lucratif qui respecte plusieurs valeurs et qui s'est créée en 1986 en Italie par Carlo Petrini et ses collègues de la société gastronomique italienne "Arcigola" en réaction à la "fast food" et à la généralisation de la malbouffe comme McDonald's et autres chaînes de restauration rapide et industrielle. Aujourd'hui, ce mouvement développé dans 132 pays au total se positionne en **opposition à la standardisation alimentaire et entraîne une volonté de respecter l'environnement qui nous entoure en favorisant les produits locaux** qui ne contiennent ni ingrédients chimiques ni pesticides.

Le but de la slow food est de consommer des produits provenant de petits producteurs locaux ou d'ailleurs afin qu'ils puissent vivre grâce à nos achats de leurs produits. Secondement, cela permet de respecter l'environnement tout en protégeant la biodiversité et de valoriser la culture et la gastronomie de chaque pays ou de chaque ville. De plus, grâce à cette association, Carlo Petrini espère le retour à une alimentation diversifiée, le respect de la biodiversité ainsi que des traditions gastronomiques, et aussi le contact entre consommateurs et petits producteurs.

En 2004, Carlo Petrini a créé Terra Madre, toujours dans la continuité du mouvement international "slow food" : celui de respecter ce que les agriculteurs ou paysans locaux font et de bien les rémunérer pour cela.

Le but de ce mouvement slow food est aussi le fait d'apprécier ce que l'on a dans notre assiette ou alors ce qu'on a préparé à manger : apprécier les différents goûts et saveurs, ce qui finira par faire ralentir notre temps pris pour manger et nous empêchera de "sauter" sur les plats servis. D'où le symbole et le logo du mouvement "slow food", un escargot qui représente la lenteur.

De plus, avec la présence des multinationales et tout en restant dans le respect de l'environnement, le mouvement slow food veut permettre aux personnes de promouvoir les produits ainsi que l'alimentation locale grâce à la découverte des producteurs et de leur savoir-faire. C'est pour cela qu'ils ont mis en place des salons ou marchés paysans permettant aux petits agriculteurs de présenter leur produit du terroir.

Enfin, l'organisation slow life a aussi créé plusieurs autres projets afin de préserver les bons produits en voie de disparitions : les Sentinelles, l'Arche du Goût et enfin l'Alliance des Cuisiniers.

Le mouvement Slow Food à l'international

Globalement, le mouvement Slow Food international entraîne une certaine solidarité pour les personnes les plus démunies grâce à des soutiens financier des différents projets (Sentinelles, Arche du Goût ou l'Alliance des Cuisiniers). Ces soutiens financiers permettent la prise en charge de la construction de cuisines ou de restaurants dans des pays (Italie, Brésil...), des améliorations des moyens de production au Nicaragua...

De plus, avec la présence des multinationales et tout en restant dans le respect de l'environnement, le mouvement slow food veut permettre aux personnes de promouvoir les produits ainsi que l'alimentation locale grâce à la découverte des producteurs et de leur savoir-faire. C'est pour cela qu'ils ont mis en place des salons ou marchés paysans permettant aux petits agriculteurs de présenter leurs produits du terroir.

Le mouvement Slow Food continue de se développer dans de nombreux pays et de plus en plus de personnes : artisans, producteurs, particuliers et mêmes personnes lambdas s'associent à ce mouvement et le rejoignent. Alors n'hésitez pas vous aussi à le rejoindre afin d'éviter et de minimiser le gaspillage et d'accroître les revenus des petits producteurs.