

Qu'est-ce que le mouvement slow food ?

 aconsoommerdepreference.lexpress.fr/quest-mouvement-slow-food

17 mai
2018



Slow Food est un mouvement international à but non-lucratif qui veut rendre à l'alimentation toute sa valeur et sa place dans la société. Attardons-nous sur sa genèse et ses combats.

Au début des années 1980, des gourmets piémontais, menés par Carlo Petrini, porte un regard nouveau sur l'alimentation, l'agriculture et la gastronomie. Ils défendent les traditions régionales, une alimentation bonne, le plaisir gastronomique et un rythme de vie lent. En 1986, le mouvement devient militant. Ses membres manifestent contre l'ouverture d'un Mcdonald's au coeur du Rome historique et décident de se baptiser "Slow Food" par opposition à cette montée des fast food et de la malbouffe. C'est à Paris en 1989 lors d'une conférence que le mouvement international Slow Food voit le jour. Très rapidement, les notions de sauvegarde de la biodiversité, de préservation de l'environnement et de juste rémunération des producteurs deviennent les valeurs fondamentales du mouvement.

Le mouvement Slow Food défini par Carlo Petrini

“Mon objectif de départ, c’était le refus de la “malbouffe” (...). Mais après 23 ans d’existence, notre “mouvement” a changé. Au milieu des années 90, j’ai eu l’intuition que l’on ne pouvait plus se contenter de parler de gastronomie de manière classique, à la façon du gourmet ou du gourmand égoïste. Parler seulement d’art culinaire est aujourd’hui dépassé alors que la biodiversité mondiale est menacée. Traiter de la gastronomie en se contentant de publier ou d’échanger des bonnes recettes devient dérisoire lorsqu’on perd tous les jours des variétés de fruits et légumes, des aliments, des racines. Dès lors, Slow Food s’est mis à lutter pour sauvegarder la diversité des cuisines à travers le monde.” C’est ainsi que Carlo Petrini, dans un entretien accordé en 2012 à La Revue du Vin de France définissait le mouvement.

Actions Slow Food

Défendre et sauvegarder la biodiversité est devenue la priorité du mouvement. Dans ce contexte, plusieurs initiatives ont vu le jour notamment la création des sentinelles Slow Food. Ils valorisent les produits artisanaux de qualité et réalisés selon des pratiques traditionnelles. Ces sentinelles ont été instaurés en 1999 pour aider les producteurs à sortir de l’isolement, dépasser leurs difficultés et trouver un marché différent, plus sensible à la valeur de leurs produits. Il existe plus de 500 sentinelles répartis dans plus de 60 pays. En France, 24 produits rares ou espèces sont ainsi protégés dont la race bovine bretonne pie noir ou encore maïs Grand Roux basque. Un peu plus tôt, en 1996, a été créée L’Arche du Goût, un catalogue d’aliments de qualité, oubliés et en danger de disparition. Elle a pour but de recenser, avant qu’ils ne soient perdus, des espèces végétales, des races animales... Aujourd’hui, le mouvement Slow Food comprend des chefs, des jeunes, des militants, des pêcheurs, des experts et des universitaires et compte ainsi plus de 100 000 membres à travers le monde.

Jill Cousin

Article du 17 mai 2018



Traçabilité

Où, quand, comment ?
