

Qu'est ce que le slow food ?

 [cuisineaz.com/articles/qu-est-ce-que-le-slow-food-1971.aspx](https://www.cuisineaz.com/articles/qu-est-ce-que-le-slow-food-1971.aspx)



Pin it

Vous avez peut être déjà entendu parler du slow food, cette association qui veut rendre à l'alimentation toute sa valeur et sa place dans la société en revendiquant les traditions locales et la consommation de produits du terroir. Véritable art de vivre, le slow food est devenu aujourd'hui un véritable mouvement international.

L'origine du slow food

Outré par l'ouverture d'un fast food en plein coeur d'un site historique de Rome en 1986, la somptueuse Place d'Espagne (Piazza di Spagna), le chroniqueur gastronomique Carlo Petrini initie le mouvement slow food pour défendre avec humour la gastronomie italienne face à malbouffe qui gagne du terrain dans le monde entier.

Aidé par ses collègues de la société gastronomique italienne Arcigola et de quelques artistes et intellectuels italiens, C. Petrini pose les base de ce nouveau concept qui deviendra quelques années plus tard une organisation internationale à but non lucratif.

Le slow food est aujourd'hui un mouvement international qui compte près de 100 000 membres à travers le monde.

Les principes du slow food

Le slow food se positionne en opposition à la standardisation alimentaire et à l'industrialisation de l'agriculture. Les adeptes estiment en effet qu'il est urgent de s'opposer aux méfaits de l'industrie agroalimentaire et de la culture de la restauration rapide qui standardisent les goûts. Ainsi, cette association internationale se bat pour favoriser une agriculture durable et une nourriture Bonne, Propre et Juste.

Le mouvement slow-food, qui est parfois qualifié « d'éco-gastronomie » en raison de sa volonté de respecter l'environnement, encourage la réappropriation des savoirs-faire artisanaux et des traditions culinaires

Les objectifs du slow food

- Protéger le patrimoine alimentaire mondial en valorisant et en respectant le travail et le savoir-faire des petits producteurs locaux.
- Respecter la nature et l'environnement et protéger la biodiversité alimentaire.
- Valoriser les traditions locales pour chaque terroir et chaque culture.
- Retrouver le plaisir de la table et replacer la convivialité au centre des repas.
- Éduquer au goût les adultes comme les enfants .

L'action du slow food se concrétise à travers plusieurs projets dont la mise en place de nombreux salons et marchés paysans pour promouvoir le travail des artisans et des producteurs locaux. Parmi ces événements ont lieu l'Arche du goût, le Presidio, l'université des sciences gastronomiques et le salon international du goût/Terra Madre.

Par ailleurs, le site Internet de Slow Food France, répertorie toutes les bonnes adresses.

Claire-Aurore Doray , le 13/03/2018

Haut de page