

96 représentants de 32 pays réunis à Chiusi (Italie) pour le Conseil International de Slow Food - Rendez-vous

francepizza.fr/news-1847-96-representants-de-32-pays-reunis-a-Chiusi--Italie--pour-le-Conseil-International-de-Slow-Food.php



ACTUALITÉS

RENDEZ-VOUS

16 Juin 2019

[96 représentants de 32 pays réunis à Chiusi \(Italie\) pour le Conseil International de Slow Food](http://francepizza.fr/news-1847-96-representants-de-32-pays-reunis-a-Chiusi--Italie--pour-le-Conseil-International-de-Slow-Food.php)



Les 96 représentants de Slow Food issus de 32 pays se sont réunis à Chiusi, en Toscane, dans le cadre du [Conseil international](#), rencontre annuelle durant laquelle sont ébauchées les lignes directrices des 12 mois à venir.

Les [Communautés Slow Food](#) sont au cœur du débat, identifiées comme l'instrument le plus efficace pour transformer le système alimentaire à la racine, en partant de notre alimentation quotidienne.

La Communauté devient ainsi la première forme de regroupement pour Slow Food, au sein de la structure mondiale, comme décidé à l'occasion du dernier Congrès international organisé à Chengdu (Chine), à l'automne 2017.

La constitution d'une Communauté Slow Food vise un **objectif spécifique** (par exemple la création d'un jardin) lié aux orientations générales de Slow Food et opère sur un territoire donné, tout en dialoguant avec le reste du réseau. Elle s'engage parallèlement à **renforcer le réseau international**. Ce nouveau modèle d'organisation est **ouvert, inclusif** et **ancré au niveau local**, tout en partageant des objectifs au niveau international, comme la lutte contre le gaspillage alimentaire, la suppression des inégalités, la protection de la biodiversité et le combat contre le changement climatique, pour n'en citer que quelques-uns.

Le terme communauté n'est pas nouveau dans l'histoire de Slow Food : il est entré dans le langage du mouvement en 2004, lors du premier Terra Madre. Une Communauté Slow Food est formée par un groupe de personnes partageant les valeurs du mouvement international, s'appuyant sur son idée directrice, à savoir qu'une **alimentation bonne, propre et juste est un droit pour tous** et que, tant que ce droit sera nié à ne serait-ce qu'un seul individu sur cette planète, Slow Food ne cessera de se

battre pour le garantir. Une Communauté Slow Food s'appuie sur : une déclaration fondatrice, dans laquelle les membres déclarent leur adhésion aux idéaux du mouvement ; l'engagement et l'objectif que la Communauté se fixe pour promouvoir la vision partagée sur son territoire et à l'échelle locale ; sa contribution pour soutenir la structure internationale et les projets stratégiques du réseau (Sentinelles, Arche du Goût, jardins, campagnes).

« Pour nous, le bien commun est au cœur même du concept de Communauté. Il est lié à la nourriture, à l'environnement, à la vie en société, à la spiritualité. Il faudra du temps pour créer une myriade de Communautés Slow Food dans le monde, mais nous partons de réseaux déjà actifs au sein du mouvement et de projets déjà réalisés : l'Arche du Goût et les Sentinelles, l'Alliance des chefs, les Marchés de la Terre et les jardins. Avec eux, nous tenterons de relever les défis qui nous attendent : l'urgence climatique et l'effondrement des écosystèmes » affirme Carlo Petrini, président de Slow Food.

Ce qu'espère Carlo Petrini est en train de se réaliser : de la Russie à l'Afrique du Sud, de l'Équateur au Canada, [plus de 80 Communautés Slow Food](#) ont déjà vu le jour en ce début 2019.

En voici quelques exemples : partons de l'**Italie** avec la **Communauté dell'orto condiviso vesuviano: biodiversità e tradizione** de Cercola (près de Naples) qui, en plus des activités de culture et de semence, favorise la socialisation et l'inclusion des enfants, des porteurs et porteuses de handicap et des franges les plus faibles de la population. **Mirafod, per la valorizzazione del quartiere di Mirafiori** (Mirafod, pour la valorisation du quartier de Mirafiori) est le nom d'une communauté urbaine de la banlieue turinoise, riche en espaces verts et jardins. Au centre de ses activités, la lutte contre le gaspillage alimentaire, la mémoire des traditions culinaires, l'horticulture urbaine et l'implication des communautés étrangères.

Changeons de continent et partons pour la **Colombie**, à la découverte de la **Communauté de Bocachica**, impliquant une centaine de pêcheurs, chefs, producteurs locaux et consommateurs. Ils organisent ensemble des rencontres, des ateliers de cuisine et des moments d'échange pour faire découvrir la richesse des mers et surtout la nécessité de protéger les écosystèmes des Caraïbes.

Aux **Philippines**, on retrouve les 138 membres de la **Communauté de Pasil/Kalinga**, la première communauté autochtone du pays, engagée dans la défense et la conservation des semences traditionnelles et la mise en avant de plusieurs variétés de riz cultivées en altitude.

Valoriser la richesse gastronomique de la région, protéger la biodiversité et promouvoir un tourisme durable : telles sont les valeurs à la base de la création de la **Communauté de Viscri**, en **Roumanie**. Les membres de la Communauté sont donc engagés dans une activité de cartographie, de soutien et de promotion de projets redonnant vie au territoire.

En **Afrique du Sud**, dans le cadre du projet des 10 000 jardins en Afrique, la **Communauté de Vhembe** implique des centaines de personnes dans le développement et la culture des jardins locaux. Parmi les objectifs principaux de la Communauté, on retrouve également la création de banques de récupération et de protection des semences locales.

« La voie empruntée à Chengdu à l'automne 2017 n'est que la dernière étape d'un voyage plus vaste, commencé au milieu des années 90 en Italie, puis diffusé dans 160 pays du monde. Nous faisons aujourd'hui étape à Chiusi, mais notre regard est déjà tourné vers octobre 2020, pour la nouvelle édition de Terra Madre à Turin, qui accueillera en son sein le nouveau Congrès international de Slow Food. Il s'agira d'un Congrès plus ouvert que jamais, pour écrire ensemble le futur de Slow Food et donner les rennes à une nouvelle génération de meneurs, qui auront la grande responsabilité de guider l'ensemble du mouvement pour les dix prochaines années, moment où se décidera une bonne partie du futur de l'humanité », conclut Carlo Petrini.

L'organisation du Conseil international de Slow Food est rendue possible grâce au soutien de la

Commune de Chiusi, du centre commercial Naturale Chiusi Città et de la collaboration avec le Convivium Slow Food Montepulciano Chiusi, les producteurs et les institutions culturelles du territoire.

Pour connaître les conclusions du Conseil, rendez-vous sur www.slowfood.com

[Ailleurs](#)

[Billet](#)

[Epicerie-traiteur](#)

[Fournisseurs](#)

[Glacier et pâtisserie](#)

[L'invité](#)

[On a aimé](#)

[Pizzeria indépendante](#)

[Profession](#)

[Rendez-vous](#)

[Restauration de chaîne et pizzerias en franchise](#)

[Sommaire](#)

[Textos](#)

[Trattoria et restauration traditionnelle italienne](#)

Catégories

[Chips Sun-dried Tomato & Mozzarella par Tyrrells](#)

La marque anglaise de chips lance une toute nouvelle saveur qui sent bon le soleil et ...

[Toutes les nouveautés](#)

.....

NOUVEAUTÉS

CONCEPTS EN IMAGES