

# Slow Food : le mouvement qui fédère les gastronomes

[littlepraline.com/slow-food](http://littlepraline.com/slow-food)

21 mars 2019



Il y a quelques mois, à l'occasion de mon road-trip en Italie, je suis passée au Salone del Gusto à Turin. J'y ai découvert le mouvement Slow Food. Très activiste en Italie, il s'est développé dans de nombreux pays et commence de plus en plus à apparaître dans l'Hexagone. Alors qu'est ce que le Slow Food ? Et pourquoi devrait il fédérer tous les gastronomes ?

## Le Slow food : Définition

Lâchez vos minuteur, le Slow Food n'est pas une tendance qui vous forcera à manger votre repas au ralenti. Leur slogan : **"le Slow food pour une alimentation bonne, propre et juste"** indique clairement le nerf de leur guerre. Les aliments défendus par le Slow Food (nommés *"les Sentinelles"*) doivent être *"bons"* sur un plan gustatif et nutritionnel, *"propre"* vis à vis de l'environnement et *"juste"* en rémunérant suffisamment son producteur. Il s'agit d'un mouvement pionnier qui s'oppose radicalement aux nombreux Fast Food qui ont envahi notre quotidien. Le Slow Food défend les produits du terroir et la biodiversité.



# Slow Food®

---

## La création du mouvement

Initié depuis le début des années 1980 par Carlo Petrini, un journaliste gastronomique italien, Slow Food est officiellement devenu une association en 1986. C'est l'implantation d'un MacDonald dans le centre historique de Rome qui a provoqué l'officialisation du mouvement. **Aujourd'hui c'est un réseau de 100 000 membres dans 160 pays.** Il réunit des producteurs, des consommateurs, des cuisiniers, des militants écologiques ...

En France, et depuis peu, le mouvement Slow Food a été rejoint par des grands chefs comme Sébastien et Olivier Bra, Michel Guérard, Michel Troisgros, Alexandre Gauthier ou bien encore Olivier Roellinger.

---

## Le Festival Terra Madre

Salone del Gusto 2018

**Tous les deux ans, les acteurs du Slow Food se réunissent à Turin lors d'un festival appelé "Le Salone del Gusto" aussi appelé « Terra Madre »** (la terre mère). Ce rendez-vous est le plus vaste des mouvements écolo-culinaire. Septembre 2018, il avait pour thème *#foodforchange* (le changement par l'alimentation) et a accueilli 900 producteurs venus de 140 pays et 220 000 visiteurs. Au programme : des rencontres autour des producteurs locaux italiens, la dégustation de leurs produits, des débats sur le réchauffement climatique, la mise en avant des actions solidaires du mouvement dans le monde entier....

---

## Slow Food : Quel soutien apporter ?

Plusieurs moyens sont possibles pour soutenir leurs actions.

### Adhérer à l'association

L'adhésion vous permettra de participer à des conviviaux. Je n'ai personnellement pas encore sauté le pas malgré mon fort attrait. Slow Food France semble accumuler beaucoup de retard, le site est peu actualisé et j'ai même du mal à comprendre quelles actions pourrais-je mener à son sein. J'espère vraiment qu'il y aura du changement de ce côté pour développer leurs actions sur le territoire français.

### Acheter "Le Grand Guide Slow Food des produits du terroir français" et les produits présentés

Ce Guide présente les "Sentinelles", nom donné à ces produits exemplaires dans leurs modes d'élaboration présents sur notre territoire et défendus par l'association. Un très beau livre que j'ai dans ma collection et qui fera plaisir à tous les amoureux de notre terroir et des filières courtes. C'est également un bon moyen de se ré-approprier nos producteurs locaux et découvrir des spécialités méconnues. Bref ça me donne envie de faire un grand roadtrip de l'Hexagone pour tous les goûter !

### Soutenir les producteurs de l'Arche du Gout.

Je vous parlais des "Sentinelles". Dans la même idéologie une "Arche du Gout" a été créée. Elle recense tous ces produits soutenus par le mouvement et qui sont menacés de disparaître. Aujourd'hui elle en compte plus de 5 000 dans le monde ! Les soutenir c'est militer pour leur survie.

### Aller au festival Terra Madre

Je vous en parlais un peu plus haut. Aller à Turin à l'occasion de ce festival c'est faire gonfler le nombre de visiteurs et du coup la crédibilité et l'impact du mouvement. C'est aussi découvrir et soutenir de nombreux producteurs italiens et étrangers (des français aussi !).

### Participer aux événements partenaires.

Chaque année de nombreux événements sont organisés sur le territoire français en partenariat avec l'association. Par exemple, [La fête du goût du 21-24 mars 2019](#) dans toute la France. Ou bien les [États généraux du lait cru, le 27 mars 2019 à Paris](#).

---

[Pour lire mes articles sur mon road-trip en Italie, clique ici](#)