



Slow Food®

Qui nous sommes

Slow Food est une organisation internationale qui repose sur un réseau local d'associations et envisage un monde où chacun puisse avoir accès à une nourriture bonne pour lui, pour ceux qui la produisent, et pour la planète. Association à but non-lucratif financée par ses membres, Slow Food a été fondée en 1989 pour contrer le phénomène du *fast food* et de la *fast life*, en réaction à la disparition des traditions alimentaires locales, et afin d'encourager les citoyens à prendre conscience de leur nourriture, de sa provenance, de son goût, et de la façon dont nos choix alimentaires affectent le reste du monde. Slow Food croit que nous avons tous un droit fondamental au plaisir d'une nourriture de qualité, et par conséquent le devoir de protéger l'héritage de produits, de traditions et de cultures qui rendent ce plaisir possible.

Slow Food rassemble plus d'un million d'individus passionnés et dédiés à l'alimentation bonne, propre et juste : chefs, jeunes, activistes, exploitants, pêcheurs, experts et universitaires **en plus de 158 pays**. Le réseau compte **100 000 membres Slow Food** rattachés à **1500 antennes locales** du monde entier (appelées Conviviums) qui contribuent au mouvement grâce aux adhésions, mais aussi aux événements et campagnes qu'elles organisent sans oublier les **2500 communautés de la nourriture Terra Madre** qui produisent, à petite échelle et de manière durable, des aliments de qualité.

Notre mission.

Slow Food promeut une nourriture **bonne, propre et juste** : **bonne** parce que saine en plus d'être exemplaire d'un point de vue gustatif ; **propre** parce qu'elle veille à l'environnement et au bien-être animal ; **juste**, parce que respectueuse de celui qui la produit, la transforme et la distribue. Slow Food œuvre à défendre la biodiversité et à promouvoir des systèmes de production et de consommation alimentaires qui soient durables et respectueux de l'environnement, de diffuser l'éducation sensorielle et la consommation responsable, et de mettre en contact des producteurs de qualité et des co-producteurs (consommateurs conscients) à travers des événements et des initiatives.

Défendre la biodiversité

Slow Food entend protéger les nourritures traditionnelles, durables et de qualité, tout en assurant la biodiversité des variétés cultivées ou sauvages, ainsi que les méthodes de culture et de production menacées par la prévalence des produits transformés par l'industrie agro-alimentaire et les règles du marché mondial. À travers les projets de l'Arche du goût et des Sentinelles (soutenus par la Fondation Slow Food pour la Biodiversité) ainsi que le réseau Terra Madre, Slow Food cherche à protéger notre inestimable patrimoine gastronomique.

Le réseau Terra Madre

Terra Madre, le [réseau des communautés de la nourriture](#), a été créé en 2004 pour donner une visibilité et faire entendre la voix des petits producteurs, des éleveurs, des pêcheurs et des artisans du monde dont le mode de production alimentaire protège l'environnement et les communautés. Le réseau les relie à des universitaires, des chefs, des consommateurs et des jeunes afin que tous puissent joindre leurs forces et travailler pour améliorer le système alimentaire. Terra Madre implique 150 pays, réunit des individus, des associations et des ONG qui, avec des modes opératoires et des profils

différents, travaillent activement par des projets sur le territoire à transformer, à la base, notre système alimentaire. Le réseau se réunit tous les deux ans à l'occasion de la rencontre mondiale de Terra Madre à Turin, et des réunions nationales et régionales sont régulièrement organisées dans le monde entier.

Le rôle central de l'Afrique et la collaboration avec la FAO

Des projets comme ceux-ci, ou comme celui des Dix mille jardins potagers en Afrique, sont particulièrement importants dans les pays de l'hémisphère sud où défendre la biodiversité ne signifie pas seulement améliorer la qualité de vie mais bien sauver des vies, des communautés et des cultures. À travers les projets des jardins et de mise en valeur des semences, plats et produits locaux, Slow Food souhaite améliorer la sécurité et la souveraineté alimentaires, ainsi que combattre la faim dans le monde. Mais Slow Food n'avance pas seulement dans ce domaine et a par exemple signé en 2013 un accord avec la FAO (Food and Agriculture Organization) des Nations Unies pour développer des actions communes afin d'améliorer les moyens d'existence des petits exploitants et promouvoir des systèmes alimentaires et agricoles durables, visant à fournir une sécurité alimentaire et à diminuer la faim dans le monde.

Éducation au goût et lutte contre le gaspillage

En réveillant nos sens et en comprenant d'où nos aliments proviennent, comment ils ont été produits et par qui, adultes et enfants peuvent apprendre à apprécier l'importance sociale et culturelle de la nourriture. Nos projets d'éducation diffèrent de la majeure partie des projets d'éducation alimentaire dans la mesure où ils considèrent la nourriture dans sa dimension globale, qui comprend aussi la culture et la convivialité. Les activités des conviviaux présentent les nourritures locales et les producteurs aux membres comme aux non-membres, tandis que les Ateliers du goût proposent des dégustations guidées avec des experts.

En 2004, Slow Food a créé l'**Université des Sciences Gastronomiques (UNISG)** pour offrir un programme universitaire pluridisciplinaire en sciences et cultures gastronomiques. L'UNISG, avec ses 400 étudiants venant de plus de 70 pays est un moyen de plus pour Slow Food de faire dialoguer l'innovation et la recherche académiques et scientifiques avec les savoirs traditionnels des cultivateurs et des producteurs. L'association intervient aussi dans différents pays pour sensibiliser les consommateurs contre le **gaspillage alimentaire** : aujourd'hui, sur la Terre, la production alimentaire peut nourrir 12 milliards de personnes, mais 40% de toute cette nourriture est jetée avant-même d'avoir atteint nos tables. Des initiatives scolaires comme les jardins d'école, menées par des membres de Slow Food, offrent aux plus jeunes des expériences d'apprentissage concrètes puisqu'ils font pousser eux-mêmes leurs aliments. Slow Food publie ainsi des supports pédagogiques et organise des événements et des campagnes visant à informer sur le problème du gaspillage alimentaire. Slow Food Allemagne est un pionnier en la matière.