

AGROÉCOLOGIE

UN DOCUMENT DE SLOW FOOD

POINTS CLÉS

- L'agroécologie est identifiée par une série de rapports de référence comme l'outil principal d'une transformation des systèmes alimentaires et offre une voie de transition vers des systèmes durables.
- L'agroécologie rétablit les relations entre la culture et la nature, les humains, les animaux et les paysages, en renforçant les liens physiques et cognitifs entre producteurs, revendeurs, consommateurs et environnement. Ce que fait Slow Food dans le monde depuis plus de 30 ans.
- Slow Food est un mouvement mondial d'exploitants agricoles, de pêcheuses, d'artisans, de cheffes, de militants et de consommateurs (coproducteurs) promouvant une alimentation bonne, propre et juste pour tous.
- En défendant la diversité biologique et culturelle, en mobilisant les citoyens et en influençant les politiques, Slow Food met en pratique la transition écologique vers des systèmes alimentaires durables pour tous.

À propos de ce document

Ce document souligne le rôle de l'agroécologie, la vision de Slow Food sur le sujet et la manière dont notre mouvement mondial met l'agroécologie en pratique.

1. Une voie de transition vers des systèmes alimentaires durables

L'agroécologie est identifiée par une série de rapports de référence comme l'outil principal d'une transformation des systèmes alimentaires.^{1,2,3,4,5} L'agroécologie est une science, un ensemble de pratiques et un mouvement social ayant gagné en envergure, puisqu'elle ne concerne plus seulement les champs et les fermes, mais les systèmes alimentaires dans leur ensemble. Elle est désormais un champ transdisciplinaire incluant toutes les dimensions écologiques, socioculturelles, technologiques, économiques et politiques des systèmes alimentaires, de la production à la consommation.⁶

Face aux crises actuelles, l'agroécologie offre une voie de transition vers des systèmes alimentaires durables. L'objectif de la transition agroécologique consiste à façonner des systèmes alimentaires assurant la souveraineté alimentaire, la sécurité alimentaire et une alimentation saine pour tous, aujourd'hui et à l'avenir, de manière durable.⁷ Cet objectif correspond à la mission de Slow Food, le mouvement alimentaire mondial, œuvrant à assurer une alimentation bonne, propre et juste pour tous.

2. Agroécologie et systèmes alimentaires industriels

L'agriculture et, plus largement, les systèmes alimentaires sont la coévolution de la culture et de la nature, des humains et des paysages.⁸ L'agriculture industrielle et les systèmes alimentaires industriels ont progressivement mis à mal cette relation en accroissant le fossé physique et cognitif entre producteurs, revendeurs, consommateurs et environnement. À l'inverse, embrasser l'agroécologie signifie aborder la nature socioécologique de l'agriculture et comprendre que l'agriculture produit des paysages sociaux, culturels et écologiques.

3. Agroécologie et sécurité alimentaire mondiale

Malgré une reconnaissance croissante de la valeur de l'agroécologie à l'échelle mondiale, elle est encore trop



souvent perçue comme un ensemble de pratiques applicables seulement dans certains contextes et incapable de contribuer à la sécurité alimentaire mondiale.

Nombreux sont ceux qui pensent qu'une augmentation de la production agricole sera nécessaire pour nourrir une population mondiale grandissante, qui devrait atteindre les 9,7 milliards d'êtres humains d'ici 2050. Nous contestons toutefois cette idée, car le débat sur la capacité de l'agroécologie à nourrir le monde part d'un présumé erroné. Malgré des niveaux de production déjà élevés, l'insécurité alimentaire et la malnutrition persistent encore aujourd'hui.^{9,10,11} D'après le Comité de la sécurité alimentaire mondiale des Nations unies, nous produisons suffisamment pour nourrir 10 milliards d'individus, avec une population actuelle d'un peu plus de 8 milliards. Aujourd'hui, presque un tiers de toute la nourriture produite pour la consommation humaine est soit perdue soit gaspillée et pourtant différentes formes de malnutrition coexistent dans presque tous les pays.¹² À l'échelle mondiale, 820 millions de personnes souffrent de la faim,¹³ environ 2 milliards sont en surpoids ou obèses¹⁴ et on estime à 2 milliards les personnes souffrant de malnutrition causée par une carence en micronutriments (fer, iode, vitamine A, folate et zinc).¹⁵ D'après la FAO, la poursuite d'un tel schéma conduira probablement à une sous-nutrition importante d'ici 2050, même si la production agricole brute augmente de 50 %.¹⁶ À l'inverse, mettre en place des approches agroécologiques pourrait mener à une réduction drastique de la sous-nutrition et à une amélioration de la



sécurité nutritionnelle, ainsi qu'à une durabilité générale, d'un point de vue environnemental, socioculturel et économique.¹⁷

4. Les principes de l'agroécologie et de Slow Food

La philosophie de Slow Food est étroitement liée à l'agroécologie. Toutes deux puisent leurs racines dans le rétablissement des relations entre l'agriculture et l'environnement, entre les systèmes alimentaires et la société et entre les exploitants, les artisans de bouche et les citoyens. L'agroécologie se concentre sur l'agriculture durable et la production alimentaire, la distribution équitable, la consommation qualitative, ainsi que la responsabilité environnementale, et s'aligne ainsi avec la mission de Slow Food, qui consiste à assurer une alimentation bonne, propre et juste pour tous.

En tant que mouvement mondial, Slow Food implique des acteurs dont l'impact collectif est supérieur à la somme de leurs actions individuelles. De la même manière, l'agroécologie insiste sur la pertinence de l'impact collectif de nos actions individuelles sur l'environnement.

L'agroécologie est un modèle incontestable et efficace pour les systèmes alimentaires, car elle s'appuie sur le fait d'adapter un ensemble de principes clés à n'importe quel contexte environnemental, économique et socioculturel.¹⁸ Elle n'est pas une solution unique. Il s'agit plutôt d'une voie ascendante vers la souveraineté alimentaire, s'appuyant sur les systèmes de savoirs traditionnels et soutenue par la science plutôt que menée par elle, dans laquelle les petits producteurs, leurs communautés et organisations jouent un rôle central. Les approches agroécologiques visent à construire des systèmes alimentaires locaux et durables, fortement liés et adaptés à leurs territoires et écosystèmes.^{19, 20, 21} C'est exactement comme cela que Slow Food développe son réseau mondial depuis 30 ans.

Le diagramme ci-dessous met en évidence les connexions entre les 13 principes agroécologiques.

PRINCIPES DE SLOW FOOD

PRINCIPES AGROÉCOLOGIQUES

UNE ALIMENTATION BONNE POUR TOUS

Slow Food est convaincu qu'une alimentation goûteuse, saine et culturellement adaptée est un droit pour tous et que la diversité des peuples, des cultures, des lieux, des aliments et des goûts est la clé pour l'obtention de sociétés et d'écosystème résilients.



VALEURS SOCIALES ET ALIMENTATIONS

Bâtir des systèmes alimentaires fondés sur la culture, l'identité, la tradition, et l'égalité sociale et de genre des communautés locales, permettant une alimentation saine, diversifiée, de saison et culturellement appropriée.

UNE ALIMENTATION PROPRE POUR TOUS

Slow Food soutient les systèmes alimentaires locaux et résilients qui régénèrent les précieuses ressources de la Terre au lieu de les piller, et préservent tous les écosystèmes et espèces vivantes. Nos systèmes alimentaires jouent un rôle important dans l'atténuation du changement climatique et de la perte de biodiversité.



RECYCLAGE

Utiliser de préférence des ressources renouvelables et respecter au maximum leurs cycles des nutriments.



SYNERGIE

Renforcer les interactions, synergies, intégrations et complémentarités écologiques positives entre les éléments des agroécosystèmes (plantes, animaux, arbres, sols, eau).



SANTÉ DES SOLS

Sécuriser et améliorer la santé et le fonctionnement des sols pour renforcer la croissance des plantes, notamment en gérant la matière organique et en améliorant l'activité biologique des sols.



RÉDUCTION DES INTRANTS

Réduire ou éliminer la dépendance aux intrants du commerce.



BIODIVERSITÉ Maintenir et améliorer la diversité des espèces, la diversité fonctionnelle et les ressources génétiques, et préserver la biodiversité dans l'agroécosystème à long terme à l'échelle des champs, des fermes et des paysages.



SANTÉ ANIMALE

Assurer la santé et le bien-être des animaux.



DIVERSIFICATION ÉCONOMIQUE Diversifier les revenus de la ferme en assurant aux petits producteurs une plus grande indépendance financière et valoriser les opportunités supplémentaires, tout en leur permettant de répondre à la demande des consommateurs.

UNE ALIMENTATION JUSTE POUR TOUS

Slow Food crée des économies fondées sur la solidarité et la coopération qui bénéficient et autonomisent tous les travailleurs et consommateurs du secteur de l'alimentation, où la place de chacun est valorisée. L'égalité sociale à travers des conditions de travail justes, l'inclusivité pour toutes les personnes, les ethnies et les genres et un accès équitable à la nourriture, à l'eau et à la terre est primordiale pour l'avenir de nos systèmes alimentaires. Les agriculteurs, pêcheurs, artisans alimentaires, peuples autochtones et tous les travailleurs de ce secteur sont considérés comme des experts et décideurs.



CONNECTIVITÉ

Assurer la proximité et la confiance entre producteurs et consommateurs par la promotion de réseaux de distribution équitables et courts et la réintégration des systèmes alimentaires aux économies locales.



ÉQUITÉ

Soutenir des revenus dignes et stables pour tous les acteurs engagés dans les systèmes alimentaires, surtout les petits producteurs, autour des notions de commerce équitable, de recrutement antidiscriminatoire et de protection des droits de la propriété intellectuelle.



CO-CRÉATION DE CONNAISSANCES

Améliorer la co-création et le partage horizontal des connaissances, y compris l'innovation scientifique et locale, surtout par le biais d'échanges entre les exploitants.



GOUVERNANCE DES TERRES ET DES RESSOURCES NATURELLES

Reconnaître et soutenir les besoins et intérêts des fermes familiales, des petits cultivateurs et producteurs alimentaires en qualité de gestionnaires durables et de gardiens des ressources naturelles et génétiques.



PARTICIPATION

Encourager l'organisation sociale et une plus grande participation dans les processus décisionnaires des producteurs et consommateurs, pour soutenir une gouvernance décentralisée et une gestion locale adaptative des systèmes agricoles et alimentaires.

LES TRANSITIONS DE L'AGROÉCOLOGIE ET DE SLOW FOOD

Autour du globe, le réseau Slow Food met en pratique une stratégie commune visant à défendre la diversité biologique et culturelle, ainsi qu'éduquer, inspirer et mobiliser les citoyens et influencer les politiques des secteurs privé et public. En d'autres termes, la stratégie Slow Food et son travail citoyen incarnent les niveaux de transition du tableau ci-dessous.

IL EXISTE CINQ NIVEAUX DE TRANSITION AGROÉCOLOGIQUE :

TRANSFORMATIONNELS

5

BÂTIR UN NOUVEAU SYSTÈME ALIMENTAIRE MONDIAL

Enfin, le niveau 5 implique de construire un nouveau système alimentaire mondial qui soit non seulement durable, mais qui aide également à restaurer et protéger les systèmes permettant la vie sur Terre.

4

RECONNECTER LES PRODUCTEURS AUX CONSOMMATEURS PAR DES RÉSEAUX ALIMENTAIRES

Le niveau 4 s'intéresse à la reconnexion des producteurs et consommateurs par des réseaux de distribution alimentaire alternatifs, comme les marchés paysans, les AMAP, les plateformes dédiées aux petits producteurs et le commerce équitable, contribuant à assurer une équité sociale et une responsabilité

3

REPENSER LES AGROÉCOSYSTÈMES

Le niveau 3 vise à refaçonner le système agricole pour renforcer sa résilience, y compris par la diversification, le recyclage, une gestion du sol améliorée, l'autosuffisance et la dépendance réduite aux intrants du commerce. À ce niveau, on se concentre sur la gestion des interactions entre les composants de l'agroécosystème (animaux, cultures, arbres, terre et eau), par exemple par l'utilisation stratégique des résidus de culture pour le paillage ou le fourrage, et par l'amélioration des synergies au niveau de la ferme et du paysage.

2

ALTERNATIVES AUX INTRANTS CHIMIQUES

Au niveau 2, on trouve des alternatives aux intrants chimiques dans l'optique de s'appuyer davantage sur les processus écologiques, en tirant profit par exemple des biotes coexistants (comme le microbiome végétal ou les ennemis naturels) ou des caractéristiques génétiques (comme les variétés résistantes/tolérantes aux stress biotiques) pour améliorer l'assimilation des nutriments, la tolérance au stress et les défenses contre les nuisibles et les maladies.

1

EFFICIENCE DES RESSOURCES

Au niveau 1, la transition se focalise sur une utilisation plus efficace des ressources par des pratiques réduisant ou éliminant l'utilisation d'intrants coûteux, non renouvelables, rares ou nuisibles pour l'environnement.

Les niveaux de transition 4 et 5 élargissent le spectre pour englober tout le système alimentaire.

INCRÉMENTAUX

CONTRIBUTION DE SLOW FOOD AUX CINQ NIVEAUX DE TRANSITION AGROÉCOLOGIQUE

 SLOW FOOD FARMS



Sensibilisation à l'international

INFLUENCER LES POLITIQUES PUBLIQUES ET PRIVÉES



Mouvement
alimentaire mondial
citoyen



Sensibilisation au
niveau européen



Politiques alimentaires urbaines



Jardins d'école



Programmes pour
les professionnels de
l'alimentation et éducateurs

ÉDUCER, INSPIRER ET MOBILISER LES CITOYENS



Marchés de la
Terre



Alliance des Cuisiniers



Slow Food
Travel

DÉFENDRE LA DIVERSITÉ BIOLOGIQUE ET CULTURELLE



Arche du Goût



Sentinelles

5

Création d'un
nouveau système
alimentaire
mondial

4

Reconnexion des
producteurs aux
consommateurs
par des réseaux
alimentaires

3

Re-création des
agroécosystèmes

2

Alternatives aux
intrants chimiques

1

Efficiency des
ressources

DÉFENDRE LA DIVERSITÉ BIOLOGIQUE ET CULTURELLE



Lorsque Slow Food défend la biodiversité, nous dépassons la simple diversité biologique des plantes et animaux et pensons également à la relation entre les humains et la nature, ainsi que les connaissances traditionnelles ayant donné naissance à des milliers de techniques de transformation des matières brutes en pains, fromages, charcuteries, confiseries et autres. La biodiversité commence par l'invisible, comme les organismes microscopiques donnant vie à la terre et à l'alimentation. La biodiversité est préservée et améliorée au sein des sociétés humaines et est cruciale pour promouvoir et protéger la diversité culturelle.

La biodiversité n'est pas un simple objectif à atteindre, mais un outil crucial pour renforcer notre relation à la nature, un outil agroécologique concret.

Promouvoir la biodiversité, c'est maintenir et améliorer à long terme la diversité des espèces et des ressources génétiques au sein de l'agroécosystème, au niveau des champs, de la ferme et des paysages. C'est veiller à son intégration totale à l'agriculture, et pas seulement à une partie marginale de fermes et de paysages agricoles. L'usage délibéré d'une plus grande agrobiodiversité en agriculture et dans les systèmes alimentaires que dans les monocultures typiques peut les rendre plus efficaces et résilients d'un point de vue écologique et économique, et contribuer au développement d'alimentations plus saines, diversifiées, de saison et adaptées d'un point de vue culturel.

PROGRAMMES DE SLOW FOOD POUR LA BIODIVERSITÉ

CATALOGUER LES PRODUITS ALIMENTAIRES EN DANGER : ARCHE DU GOÛT

L'Arche du Goût est le plus grand catalogue mondial de la biodiversité culturelle et traditionnelle liée à l'alimentation et l'agriculture. Nous avons identifié des milliers de variétés de plantes comestibles, de races animales et de produits alimentaires traditionnels (y compris des pains, fromages, charcuteries et confiseries), afin de mettre en avant le risque de leur disparition, les sauver de l'extinction et informer les institutions et consommateurs sur le besoin de les protéger.

SOUTENIR LES EXPLOITANTS ET PROTÉGER ET PRÉSERVER L'HÉRITAGE ALIMENTAIRE : SENTINELLES SLOW FOOD

Les Sentinelles sont des groupements de producteurs engagés dans la préservation et la transmission de techniques de production et d'artisanats traditionnels. Ces exploitantes, artisans de bouche, éleveuses, pêcheurs et vigneronnes se soucient de leur environnement sur les cinq continents, ajoutent de la valeur aux paysages, aux lieux, aux cultures et aux économies locales. Il s'agit d'exploitants en agroécologie ou désireux de le devenir, le projet de la Sentinelle soutenant l'adoption pratique des principes agroécologiques. Les Sentinelles ont sauvé des milliers de races autochtones et de variétés de fruits et légumes de l'extinction, promu des paysages et écosystèmes ruraux et amélioré des systèmes de culture, d'élevage et de pêche durables.

PROMOUVOIR LE TOURISME DURABLE : SLOW FOOD TRAVEL

Slow Food Travel associe les meilleurs éléments de l'exploration des nouvelles cultures, en offrant un modèle durable de tourisme fondé sur la découverte des traditions gastronomiques. Le projet met en relation des voyageurs curieux à des communautés Slow Food promouvant des



produits bons, propres et justes et propose des expériences immersives associant le plaisir de la nourriture à la culture et la convivialité.

PROMOUVOIR LA BIODIVERSITÉ À TRAVERS UN RÉSEAU MONDIAL DE MARCHÉS PAYSANS : MARCHÉS DE LA TERRE

Les Marchés de la Terre forment un réseau international de marchés impliquant des agriculteurs, pêcheuses et artisans de bouche en agroécologie. Ils et elles ne vendent que leur production et garantissent personnellement la qualité de leurs produits, qui sont locaux, frais et de saison. Les prix équitables sont un principe clé des Marchés de la Terre, qui bénéficient aux acheteurs comme aux vendeurs.

SAUVEGARDER LA BIODIVERSITÉ PAR UN RÉSEAU MONDIAL DE CUISINIERS : ALLIANCE SLOW FOOD DES CUISINIERS

Les membres de l'Alliance Slow Food des Cuisiniers partagent un engagement à protéger la biodiversité agricole tout en sauvegardant les savoirs liés à l'alimentation et les cultures locales. Ils et elles mettent l'agroécologie au menu. Ces cuisiniers et cuisinières sont des ambassadeurs des produits locaux et de la biodiversité alimentaire et leur travail sensibilise à une alimentation bonne, propre et juste et aux moyens d'en faire un élément de base de nos propres repas.

ÉDUCUER, INSPIRER ET MOBILISER LES CITOYENS

Slow Food soutient ceux qui sont prêts à s'engager dans la transition et encourage les autres à le faire. Et ce en mettant en pratique les principes de la production agroécologique et de la dissémination des savoirs, améliorant la cocréation et le partage horizontal des connaissances, incluant les connaissances et l'innovation scientifiques et locales. L'apprentissage sur le terrain et le partage de connaissances entre les acteurs et la coproduction de connaissances entre les réseaux

d'acteurs génère de l'innovation et des solutions adaptées aux contextes locaux.

Slow Food œuvre à renforcer une approche collaborative et à faciliter le partage des connaissances, en incluant les avancées locales et scientifiques, plus particulièrement par la communication entre les exploitants.



PROGRAMMES ÉDUCATIFS DE SLOW FOOD

JARDINS D'ÉCOLE SLOW FOOD

Depuis plus de 30 ans, Slow Food promeut dans le monde entier la création de jardins d'école agroécologiques en tant qu'outil d'apprentissage. Le mouvement attire les élèves en proposant des connaissances concrètes et offre un moyen d'aborder l'éducation à l'alimentation et à l'environnement, la perte de biodiversité et la crise climatique, ainsi que n'importe quel autre sujet du programme d'études. Ces jardins permettent aux élèves de se connecter à la nature, d'en apprendre plus sur les systèmes de production alimentaire et de découvrir les produits alimentaires locaux et les traditions culinaires.

PROGRAMMES D'ÉCHANGES ET DE FORMATION POUR LES PROFESSIONNELS ET ÉDUCATEURS DE L'ALIMENTATION

Dans l'esprit agroécologique de cocreation, d'apprentissage empirique et de partage des connaissances entre les participants, Slow Food organise une vaste gamme de programmes d'échanges et de formation au niveau local et international.

EXPLOITER LE POUVOIR ÉDUCATIF DES PROJETS SUR LA BIODIVERSITÉ

Le catalogue Slow Food de la biodiversité alimentaire est un outil puissant pour éduquer les institutions et consommateurs au besoin de la protéger. Les marchés paysans de Slow Food et les destinations de Slow Food Travel offrent des espaces physiques et un moment dédié pour échanger des connaissances entre les exploitantes, artisans de bouche et citoyens, que ce soit par des interactions spontanées ou pendant les événements pédagogiques organisés par Slow Food dans le cadre de ces programmes. Les cuisiniers et cuisinières de l'Alliance Slow Food des Chefs sont d'excellents ambassadeurs de la biodiversité et peuvent éduquer leurs convives.



INFLUENCER LES POLITIQUES DANS LES SECTEURS PUBLIC ET PRIVÉ

Slow Food s'engage dans les secteurs public et privé et cherche des synergies avec ceux qui partagent sa vision d'une alimentation bonne, propre et juste pour tous. Notre réseau coopère à la promotion de l'implication active et collaborative des exploitants, pêcheuses, artisans de bouche et consommatrices dans les processus décisionnaires, en soutenant une gouvernance décentralisée et en permettant la gestion des systèmes alimentaires au niveau local. Cela forge du lien social et donne aux acteurs le pouvoir de contribuer à la gouvernance effective et à la gestion durable des systèmes alimentaires locaux.

Pour influencer les décideurs publics et le secteur privé, Slow Food cherche à influencer les politiques afin de promouvoir les systèmes agroécologiques de production, de distribution, de marketing et de consommation. En tant que mouvement mondial impliquant une multitude d'individus interconnectés, Slow Food informe et mobilise les communautés locales et mondiales. En fournissant des informations et en permettant aux individus de défendre la cause, Slow Food crée un soutien massif pour un changement positif. En formant des alliances avec des partenaires partageant les mêmes idées, nous amplifions notre impact et travaillons ensemble pour une vision commune.



TRAVAIL DE SENSIBILISATION DE SLOW FOOD

SENSIBILISATION À L'INTERNATIONAL

Les campagnes Slow Food touchent une grande variété de sujets liés à l'alimentation, allant de l'élevage et de la consommation de produits animaux à la biodiversité, en passant par le changement climatique, l'emprise capitaliste et le droit à l'alimentation.

SENSIBILISATION AU NIVEAU EUROPÉEN

Slow Food possède un bureau à Bruxelles, le cœur politique de l'Union européenne. Nous y effectuons des actions de sensibilisation, mobilisons les citoyens et mettons la pression sur les représentants politiques, en luttant pour qu'ils changent nos politiques alimentaires et agricoles, afin qu'elles conviennent à tous.

POLITIQUES ALIMENTAIRES URBAINES

Que l'on parle de changement climatique, de pandémies ou d'accès à l'alimentation, les villes sont au premier plan de certains des défis les plus critiques de notre époque, et avec des prévisions de 66 % de la population vivant en ville d'ici 2050, des politiques alimentaires urbaines durables deviennent de plus en plus cruciales.

SENSIBILISATION AU NIVEAU CITOYEN ET NATIONAL

Le réseau citoyen de Slow Food porte notre travail de sensibilisation au niveau local, œuvrant à mettre en place des dialogues constructifs avec les autorités locales et nationales.



SLOW FOOD FARMS

Les Slow Food Farms sont en passe de devenir le plus grand réseau mondial de fermes dédiées à la production d'une alimentation bonne, propre et juste, enracinée dans des principes agroécologiques. En accord avec la philosophie de Slow Food, selon laquelle tout le monde mérite d'avoir accès à une nourriture nourrissante qui soutient les communautés, honore la Terre et renforce les économies locales, ces fermes incarnent l'avenir de l'agriculture durable.

En intégrant les fermes dans des systèmes alimentaires locaux résilients, les Slow Food Farms améliorent non seulement les moyens de subsistance des agriculteur·rice·s, mais garantissent également une rémunération équitable et une stabilité économique à long terme. Slow Food amplifie les voix de ces agriculteur·rice·s, les connectant à une communauté mondiale — y compris des activistes, des cuisinier·ère·s, des consommateur·rice·s, des artisan·e·s de l'alimentation, des pêcheur·euse·set d'autres agriculteur·rice·s— qui soutiennent le mouvement depuis longtemps.

Pour encourager la croissance de ce réseau mondial, Slow Food a lancé un programme de formation dynamique pour les activistes. Cette initiative permet aux participants de s'engager auprès des fermes agroécologiques locales et de leur offrir un soutien essentiel. Grâce à l'éducation, à l'apprentissage entre pairs, à un meilleur accès aux marchés et à de solides liens communautaires, les Slow Food Farms cultivent des systèmes alimentaires qui nourrissent les communautés et protègent notre planète pour les générations futures

CONDUIRE LA TRANSITION AGROÉCOLOGIQUE

Slow Food Farms est au premier plan du mouvement agroécologique mondial, incarnant des pratiques dépassant la simple production agricole pour refaçonnner les systèmes alimentaires dans leur entièreté. Ces fermes ne produisent pas seulement nos aliments, elles représentent un

changement de paradigme en faveur d'une agriculture durable nourrissant les communautés et préservant les écosystèmes. Ces fermes sont des exemples vivants d'application des principes de l'agroécologie (diversité, synergies, efficacité des ressources...) pour créer des réseaux résilients et durables bénéficiant aussi bien aux humains qu'à la planète.

CULTIVER UN NOUVEAU SYSTÈME ALIMENTAIRE

Pleinement intégrées au mouvement Slow Food, les Slow Food Farms œuvrent collectivement à favoriser l'agroécologie à l'échelle mondiale. Cette transformation ne peut être le fruit du seul travail des producteurs. Elle nécessite un effort concerté de l'ensemble du réseau Slow Food, notamment des groupes locaux, des marchés, des cuisiniers et des consommateurs. Par ces efforts collectifs, les Slow Food Farms cultivent un nouveau système alimentaire juste, durable et profondément lié aux communautés locales qu'il sert.

TISSER DES LIENS FORTS

Le mouvement Slow Food joue un rôle crucial pour combler le fossé entre producteurs et consommateurs, en assurant que la production alimentaire reste étroitement liée aux besoins et aux valeurs des communautés locales. Ces fermes sont des carrefours d'innovation et d'éducation, où productrices, militants et consommatrices se retrouvent pour apprendre, partager et promouvoir les valeurs d'une alimentation bonne, propre et juste. Ces liens forts sont les fondements mêmes d'un mouvement agroécologique véritablement transformateur, assurant que chaque élément du réseau contribue à un avenir alimentaire plus équitable et durable.



CONCLUSION

La transition vers l'agroécologie est urgente et nécessite l'engagement et la persévérance de tous les acteurs du système alimentaire. Slow Food œuvre à l'échelle mondiale pour permettre cette transition.

Slow Food est un mouvement mondial d'exploitants agricoles, de pêcheuses, d'artisans de bouche, de cheffes, de militants et de consommateurs (coproducteurs) promouvant une alimentation bonne, propre et juste pour tous. En défendant la diversité biologique et culturelle, en mobilisant les citoyens et en influençant les politiques, Slow Food met en pratique la transition écologique vers des systèmes alimentaires durables.

Notes de fin

1. GIEC (2018). Résumé à l'intention des décideurs du rapport d'évaluation thématique sur la dégradation et la restauration des terres de la Plateforme intergouvernementale scientifique et politique sur la biodiversité et les services écosystémiques [Scholes, R. J., Montanarella, L., Brainich, E., Barger, N., ten Brink, B., Cantele, M., ... & Kohler, F.]
2. GIEC (2019). Résumé à l'intention des décideurs. Dans : Changement climatique et terres émergées : un rapport spécial du GIEC sur le changement climatique, la désertification, la dégradation des terres, la gestion durable des terres, la sécurité alimentaire, et les flux de gaz à effet de serre dans les écosystèmes terrestres. [P.R. Shukla, J. Skea, E. Calvo Buendia, V. Masson-Delmotte, H.- O. Pörtner, D. C. Roberts, P. Zhai, R. Slade, S. Connors, R. van Diemen, M. Ferrat, E. Haughey, S. Luz, S. Neogi, M. Pathak, J. Petzold, J. Portugal Pereira, P. Vyas, E. Huntley, K. Kissick, M. Belkacemi, J. Malley, (eds.)].
3. Groupe indépendant de scientifiques nommés par le Secrétaire général de l'ONU, Rapport mondial sur le développement durable (2019). Le Futur c'est maintenant : la science au service du développement durable. Nations unies, New York.
4. Global Commission on Adaptation (2019). Adapt Now : A Global Call for Leadership on Climate Resilience.
5. HLPE (2019). Approches agroécologiques et autres approches novatrices pour une agriculture et des systèmes alimentaires durables propres à améliorer la sécurité alimentaire et la nutrition. Un rapport du Groupe d'experts de haut niveau sur la sécurité alimentaire et la nutrition du Comité de la sécurité alimentaire mondiale, Rome.
6. HLPE (2019). Approches agroécologiques et autres approches novatrices pour une agriculture et des systèmes alimentaires durables propres à améliorer la sécurité alimentaire et la nutrition. Un rapport du Groupe d'experts de haut niveau sur la sécurité alimentaire et la nutrition du Comité de la sécurité alimentaire mondiale, Rome.
7. HLPE. 2018. Partenariats multipartites pour le financement et l'amélioration de la sécurité alimentaire et de la nutrition dans le cadre du Programme de développement durable à l'horizon 2030. Un rapport du Groupe d'experts de haut niveau sur la sécurité alimentaire et la nutrition du Comité de la sécurité alimentaire mondiale. Rome. <http://www.fao.org/3/CA0156EN/CA0156en.pdf>.
8. Zimmerer, K.S., Bassett, T.J. (2003). "Approaching political ecology: Society, nature, and scale in human-environment studies". Dans : Political Ecology: An Integrative Approach to Geography and Environment-Development Studies, eds. Zimmerer, K. S., Bassett, T.J. (New York: Guilford Publications), pp. 1-25.
9. Chappell, M.J. 2018. Beginning to End Hunger: Food and the Environment in Belo Horizonte, Brazil, and Beyond. Oakland, USA, University of California Press.
10. HLPE. 2016. Le développement agricole durable au service de la sécurité alimentaire et de la nutrition : quels rôles pour l'élevage ? Un rapport du Groupe d'experts de haut niveau sur la sécurité alimentaire et la nutrition du Comité de la sécurité alimentaire mondiale. Rome. https://www.fao.org/fileadmin/user_upload/hlpe/hlpe_documents/HLPE_S_and_R/HLPE_2016_Sust-Agr-Dev-FSN-Livestock_S-R_FR.pdf
11. HLPE. 2017b. Nutrition et systèmes alimentaires. Un rapport du Groupe d'experts de haut niveau sur la sécurité alimentaire et la nutrition du Comité de la sécurité alimentaire mondiale, Rome. https://www.fao.org/fileadmin/user_upload/hlpe/hlpe_documents/HLPE_S_and_R/HLPE_2017_Nutrition-and-food-systems_S_R-FR.pdf
12. HLPE. 2014. Pertes et gaspillages de nourriture dans un contexte de systèmes alimentaires durables. Un rapport du Groupe d'experts de haut niveau sur la sécurité alimentaire et la nutrition du Comité de la sécurité alimentaire mondiale. Rome. https://www.fao.org/fileadmin/user_upload/hlpe/hlpe_documents/HLPE_S_and_R/HLPE_2014_Food_Losses_and_Waste_Summary_FR.pdf
13. FAO, FIDA, UNICEF, PAM et OMS 2018. L'État de la sécurité alimentaire et de la nutrition dans le monde 2018. Renforcer la résilience face aux changements climatiques pour la sécurité alimentaire et la nutrition. Rome, FAO. <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/075a082d-e18e-4e55-8edd-64e47fba7fec/content>

14. Ng, M., Fleming, T., Robinson, M., Thomson, B., Graetz, N., Margono, C., Mullany, E.C. et al. 2014. "Global, regional, and national prevalence of overweight and obesity in children and adults during 1980-2013: a systematic analysis for the Global Burden of Disease Study 2013". Dans : Lancet, 384(9945): 766–781.

15. HLPE. 2017b. Nutrition et systèmes alimentaires. Un rapport du Groupe d'experts de haut niveau sur la sécurité alimentaire et la nutrition du Comité de la sécurité alimentaire mondiale, Rome. https://www.fao.org/fileadmin/user_upload/hlpe/hlpe_documents/HLPE_S_and_R/HLPE_2017_Nutrition-and-food-systems_S_R-FR.pdf

16. FAO, FIDA, UNICEF, PAM et OMS 2018. L'État de la sécurité alimentaire et de la nutrition dans le monde 2018. Renforcer la résilience face aux changements climatiques pour la sécurité alimentaire et la nutrition. Rome, FAO. <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/075a082d-e18e-4e55-8edd-64e47fba7fec/content>

17. HLPE (2019). Approches agroécologiques et autres approches novatrices pour une agriculture et des systèmes alimentaires durables propres à améliorer la sécurité alimentaire et la nutrition. Un rapport du Groupe d'experts de haut niveau sur la sécurité alimentaire et la nutrition du Comité de la sécurité alimentaire mondiale, Rome.

18. Schaller, N. (2013). "L'agroécologie: des définitions variées, des principes communs". Dans : Analyse, Centre d'études et de prospective, n. 59.

19. Varghese, S. & Hansen-Kuhn, K. 2013. Scaling up agroecology. IATP. https://www.iatp.org/sites/default/files/2013_10_09_ScalingUpAgroecology_SV_0.pdf

20. Nyéléni 2015. International Forum for Agroecology. Nyéléni Center, Sélingué, Mali. 24–27 February 2015. <http://www.foodsovereignty.org/wp-content/uploads/2015/10/NYELENI-2015-ENGLISH-FINAL-WEB.pdf>

21. Anderson, K., Pimbert, M. & Kiss, C. 2015. Building, Defending and Strengthening Agroecology. ILEIA and Centre for Agroecology, Water and Resilience, Coventry University, UK. <http://www.agroecologynow.com/wp-content/uploads/2015/05/Farming-Matters-Agroecology-EN.pdf>



Funded by the European Union.
The contents of this publication are the
sole responsibility of Slow Food and
CINEA is not responsible for any use
that may be made of the information
contained therein.

