

SLOW FOOD,

est une association internationale à but non lucratif financée par ses membres.

Plus de 85 000 membres, dans plus de 1000 conviviaux répartis dans 132 Pays

Des branches nationales en Italie, en France, en Allemagne, en Suisse, aux Etats-Unis, au Japon, aux Pays Bas, en Australie et au Royaume Uni.

PHILOSOPHIE

SLOW FOOD croit en une « nouvelle gastronomie » : une gastronomie indissociable de l'identité et de la culture, basée sur la liberté de choix, sur l'éducation, sur l'approche multidisciplinaire de la nourriture, qui nous permette de vivre nos vies du mieux possible tout en utilisant à bon escient les ressources qui sont à notre disposition

SLOW FOOD se consacre à la **protection** des aliments de qualité et des méthodes de culture et de transformation traditionnelles et équitables et à la **défense** de la biodiversité des variétés cultivées et sauvages.

SLOW FOOD estime que le seul type d'agriculture qui offre de vraies perspectives de développement, plus particulièrement dans les régions pauvres du globe, est celui qui se base sur la sagesse des communautés locales en harmonie avec l'écosystème qui les entoure.

SLOW FOOD défend les différences culturelles, territoriales et régionales, qui sont intimement liées à notre héritage alimentaire ; en valorisant l'histoire et la culture de chaque groupe social Slow Food intervient dans le cadre d'un réseau d'échanges réciproques à plus large échelle.

Pour SLOW FOOD, « **manger est un acte agricole** », et les consommateurs informés et conscients de l'impact de leurs choix sur les logiques de production alimentaire et sur la vie des producteurs deviennent des **co-producteurs**. Pour ces derniers, les aliments de qualité doivent être **bons, propres et justes**.

BONS...goûteux et savoureux, frais, capables de stimuler et de satisfaire les sens de ceux qui les consomment.

PROPRES...produits sans porter atteinte aux ressources de la terre, aux écosystèmes et à l'environnement, et sans mettre en danger la santé de quiconque.

JUSTES...respectueux de la justice sociale, c'est-à-dire avec des rétributions et des conditions de travail équitables à chaque étape du processus, de la production à la consommation.

En entraînant nos sens à comprendre et à apprécier le plaisir de la nourriture, nous posons également un regard nouveau sur le monde.

MISSION

SLOW FOOD est convaincu que la gastronomie est indissociable, entre autres choses, de la politique, de l'agriculture et de l'environnement. C'est pourquoi l'association est autant impliquée dans les questions agricoles et écologiques au niveau mondial.

SLOW FOOD défend la biodiversité de notre offre alimentaire, soutient l'éducation au goût et met en relation les producteurs alimentaires de qualité avec les co-producteurs par le biais de manifestations et d'initiatives.

Dans ce but, le mouvement adopte une approche résolument originale :

- en construisant des **réseaux** pour mettre en relation les producteurs et les co-producteurs ;
- en **éduquant** les consommateurs de tout âge ;
- en protégeant la **biodiversité**.

Réseaux

Slow Food organise des foires locales et internationales, des manifestations et des marchés pour mettre en avant les productions alimentaires de qualité. Et surtout, Slow Food a créé

Terra Madre

Aujourd'hui, Terra Madre est à la fois :

- un **projet** pour soutenir activement les économies locales et équitables de petite échelle ;
- un **réseau** composé de 5000 producteurs alimentaires appartenant à 1600 communautés, de 1000 chefs et de 400 universitaires, provenant de 150 pays ;
- une « **rencontre** mondiale des communautés de la nourriture » ainsi que d'autres rencontres régionales.

De ce fait, Terra Madre incarne pleinement la philosophie de Slow Food.

Education

Slow Food croit que la meilleure manière d'aller **contre le courant de la restauration rapide** et des aliments standardisés de mauvaise qualité, et par la même de **sauver les recettes locales**, les produits traditionnels, les variétés végétales et les espèces animales menacées est **l'Education au goût**. En organisant des événements et des activités à l'échelle locale ; les **Conviviums** présentent de bons produits à leurs membres, tandis que les Ateliers du goût permettent aux participants d'en apprendre un peu plus au sujet de leur alimentation, sous la direction d'experts. Les écoles Slow Food éduquent les plus jeunes alors que l'Université des Sciences gastronomiques forme les futurs professionnels de la gastronomie. *(Deux campus : l'un à Pollenzo dans le Piémont, l'autre à Colorno en Emilie Romagne).*

Slow Food soutient une approche novatrice de l'éducation au goût, basée sur le réveil et l'entraînement des sens, et sur l'étude des contextes et des techniques de production alimentaire.

Slow Food considère la dégustation comme étant une expérience instructive permettant une certaine prise de conscience.

Slow Food met au point des programmes éducatifs adaptés à tous et pour tous les niveaux, des enfants aux enseignants, des membres de l'association au public des différents événements.

Les projets d'éducation au goût Slow Food diffèrent des autres en cela qu'ils sont basés sur l'idée que l'alimentation est synonyme de plaisir, de culture et de convivialité, et que l'acte de manger peut influencer nos valeurs, nos attitudes et nos émotions.

Biodiversité

Slow Food estime que le plaisir de la table doit donner lieu à une tentative de protection articulée de la biodiversité alimentaire, à savoir les innombrables semences, légumes, fruits, espèces animales et fromages traditionnels qu'une alimentation de confort et l'industrie agro-alimentaire sont en train de tuer. La Fondation Slow Food pour la Biodiversité a soutenu des projets tels que l'Arche du goût, les Sentinelles et Terra Madre, afin de conserver notre précieux patrimoine alimentaire.

LES CONVIVIUMS

Slow Food est constitué de groupes locaux autonomes appelés Conviviums. Ceux-ci cultivent la recherche du plaisir et de la qualité alimentaire au quotidien en se réunissant régulièrement pour partager en toute convivialité des repas basés sur des produits locaux ; en tissant des liens avec les producteurs ; en agissant pour la protection de l'alimentation traditionnelle ; en organisant des dégustations et des séminaires ; en incitant les chefs à utiliser des aliments locaux ; en amenant des producteurs à participer à des événements internationaux et en étant les promoteurs de programmes d'éducation au goût.

Les activités du convivium sont capitales pour le mouvement, car ce sont elles qui donnent une réalité concrète à la philosophie Slow Food sur le terrain. Les événements et les initiatives organisées par les conviviums locaux sont l'occasion pour les membres de se rencontrer et de partager cette passion qui unit tout le réseau Slow Food.

Slow Food est ouvert à tous et la diversité de ses membres est l'une de ses plus grandes forces.

En tant que membre de Slow Food, vous favorisez l'évolution du système alimentaire et devenez un maillon d'un réseau international de producteurs et de co-producteurs partageant les mêmes objectifs : la protection et la valorisation des produits alimentaires durables, d'une part, et d'autres part la promotion de projets éducatifs autour du monde.

Votre carte de membre SLOW FOOD est donc en elle-même un appui à la biodiversité.

Pour devenir membre, visiter le site : <http://schnackala68.free.fr>

Avec votre adhésion vous recevez :

- une carte de membre personnelle* et une copie du Mémento Slow Food
- une fois par an : l'Almanach Slow Food, un programme annuel de tout ce qui se passe dans le monde Slow Food
- 3 fois par an : l'Escargot (version papier), la revue de Slow Food France
- 6 fois par an : des Newsletter Slow Food International (version électronique)
- 6 fois par an : Manger Slow (Version électronique)
- des réductions pour les manifestations locales, nationales ou internationales, des fêtes de saison aux festivals de films, des visites d'exploitation aux ateliers du goût, et sur les produits Slow Food.

* *La carte de membre est valable un an à compter de la date d'adhésion.*

Cotisations (valables en France en 2009)

A – Cotisation individuelle annuelle **50 €**

La répartition des quotes-parts est :

Quote-part du bureau International	30 €*
Quote-part du Bureau National Slow Food France	10 €
Quote-part du Convivium SCHNACKALA	10 €

B- Cotisation familiale annuelle **75 €**

(Pour les deux membres du couple)

La répartition des quotes-parts est :

Quote-part du bureau International	35 €*
Quote-part du Bureau National Slow Food France	20 €
Quote-part du Convivium SCHNACKALA	20 €

C- Cotisation Jeunes annuelle **35 €**

L'adhésion jeune peut être délivrée à toute personne de moins de 26 ans

La répartition des quotes-parts est :

Quote-part du bureau International	25 €*
Quote-part du Bureau National Slow Food France	5 €
Quote-part du Convivium SCHNACKALA	5 €

**Une part de la cotisation du bureau international est directement versée à la Fondation pour la biodiversité (voir plus bas)*

Les activités des Convivium

En assistant aux cours et en visitant des fermes et des marchés, les membres des conviviums aiguisent leurs capacités sensorielles, étendent leur connaissance de l'alimentation qu'ils viennent apprécier différemment.

En travaillant avec des écoles et des producteurs de leur région, et en organisant des conférences avec des auteurs et des experts, les conviviums mettent l'éducation au goût à la portée d'un public plus large et facilitent la prise de conscience des questions liées à l'alimentation.

FONDATION POUR LA BIODIVERSITE

La Fondation Slow Food pour la biodiversité est née en 2003 avec le soutien de la région Toscane. Bien qu'elle fasse partie de Slow Food, elle dispose d'un statut propre et d'une autonomie économique et administrative. Elle finance des projets tels que l'Arche du Goût, les Sentinelles et les Marchés de la Terre.

Elle défend les projets du mouvement Slow Food visant à protéger la biodiversité agricole et les traditions gastronomiques, particulièrement dans les pays en voie de développement où la question n'est pas tant l'amélioration de la qualité de vie que la simple survie des populations, des communautés et cultures.

De manière plus précise, elle soutient un modèle d'agriculture équitable et respectueux de l'environnement, de l'identité culturelle et du bien être des animaux, en insistant sur le droit des communautés à décider quoi produire et quoi manger.

Cette organisation à but non lucratif est financée par les donations des membres, des entreprises du secteur alimentaire entre autres, des organismes publics et par toute personne souhaitant soutenir les projets de Slow Food dans le domaine de la biodiversité alimentaire.

L'ARCHE DU GOUT

L'Arche du goût a été lancée à Turin en 1996 dans le seul but de répertorier, décrire et attirer l'attention du public sur des produits alimentaires du monde entier (viande et poisson, fruits et légumes, plats traditionnels, fromages, céréales, pâtes, gâteaux et desserts) étroitement liés à des communautés et à des cultures spécifiques, et qui sont malheureusement menacés de disparition.

Depuis qu'elle a hissé ses voiles, l'Arche a pris à son bord plus de 500 produits provenant de dizaines de pays. Par un travail de documentation minutieux, l'Arche se veut une ressource pour tous ceux qui désirent découvrir et redorer le blason des trésors alimentaires que le monde a à offrir.

LES SENTINELLES

Les sentinelles, des projets à petite échelle pour aider des producteurs alimentaires artisanaux à préserver leurs méthodes de travail traditionnelles et leurs produits, ont été imaginés par Slow Food en 2000 et sont le bras actif de l'Arche du Goût.

Les projets de sentinelles se basent sur des contextes géographiques locaux spécifiques dans le monde. Les stratégies peuvent varier en fonction du projet et du produit, mais les buts sont toujours les mêmes, qu'ils impliquent un seul producteur ou un groupe de milliers de personnes :

- promouvoir la production artisanale
- établir avec les producteurs des cahiers de charges partagés concernant les techniques de production et les objectifs de qualité
- garantir un futur viable à ces aliments.

Actuellement environ 300 sentinelles pour presque 50 pays.

En France, 11 Sentinelles sont nées à ce jour, ce sont :

Les Sentinelles françaises

La Brousse du Rove
Le Porc Noir de Bigorre
Le Vin Rancio sec du Roussillon
La Lentille Blonde de Saint-Flour
Le Navet Noir de Pardailhan
Le Mouton de Barèges-Gavarnie
Le Pélardon affiné
Le Petit Epeautre de Haute-Provence
La Poule Gasconne
Le Boeuf Gascon Aréolé du Gers
Les Fromages d'estives des Pyrénées Béarnaises

LES MARCHES DE LA TERRE

Le dernier projet Slow Food en date est la création d'un réseau de « Marchés de la Terre », au sein desquels des petits producteurs alimentaires locaux peuvent exposer et vendre leur production.

Sur un Marché de la Terre, les produits doivent être :

- de saison et locaux
- en accord avec les critères « bon, propre et juste »
- vendus à un prix raisonnable et transparent »

La Fondation Slow Food pour la biodiversité encourage la création de Marchés de la Terre dans des pays en voie de développement et offre une formation et un soutien technique aux gestionnaires des marchés.

Pour en apprendre davantage sur la Fondation pour la biodiversité ou encore découvrir la liste complète des Sentinelles et des produits de l'Arche du goût, visitez

www.slowfoodfoundation.com

Evénements dans le monde

- Le Salone del Gusto à Turin en Italie tous les deux ans pendant cinq jours depuis 1996 (en 2006 plus de 172 000 visiteurs). Depuis 2008, le Salone del Gusto et Terra Madre se déroulent conjointement.
- Cheese : consacré au « lait sous toutes ses formes », ce salon a lieu tous les deux ans à Bra en Italie depuis 1997.
- Slow Fish : le salon durable de la mer a lieu dans la ville portuaire de Gênes en Italie tous les deux ans depuis 2004.
- EUROGUSTO, Tours, France : la première édition aura lieu du 27 au 30 Novembre 2009 et sera notamment le théâtre du Terra Madre des Jeunes Européens.

Et aussi : Slow Food Fair à Stuttgart en Allemagne, Slow Food Weekend en Irlande, Augusto Sabor y Sabor à Bilbao en Espagne, A Taste of Slow à Melbourne en Australie, Slow Food Nation à San Francisco USA....