



Manger Slow

Newsletter de Slow Food France

numéro 04 - 2008

Spécial Salon International du Goût de Turin

Le Salon du Goût et le Forum Terra Madre	2
Deux rendez-vous importants sur le Salon de Turin.....	4
Les mesures du projet de loi Grenelle 1...plus que dans les textes, dans les têtes.....	5
En chemin vers une agriculture 100% BIO	7
Qu'est-ce que Slow Food.....	8
Comment nous soutenir	8
Les Conviviums en France.....	9

Bienvenus chez Slow Food !

Turin, un carrefour de co-producteurs

Cette semaine, à Turin, c'est un événement multiforme, de dimension mondiale, qu'organise Slow Food.

Comment mieux montrer combien le sort des consommateurs est lié à celui des producteurs ? Ici, dans le "Lingotto Fiere", parc d'exposition turinois chargé de toute l'histoire industrielle italienne (c'est encore le siège mondial de FIAT), on trouvera pendant 5 jours la rencontre de 170 000 visiteurs et de 7 000 producteurs.

*Le Salone del Gusto, c'est une vitrine de la consommation d'aliments de qualité, respectant mieux l'environnement et les critères du **bon, propre et juste.***

*Terra Madre, sur le même site, rassemblera des acteurs produisant ou transformant nos aliments, **5 500 paysans et 1 000 cuisiniers provenant de 140 pays.***

C'est le défi de demain qui les réunit : la question alimentaire nous concerne tous, au Nord comme au Sud, mieux manger signifie mieux produire et ne peut résulter que d'une lutte commune, planétaire, d'un effort collectif auquel Terra Madre et le Salon du Goût contribuent fortement.

Jean Lhéritier

Président de Slow Food France

Le Salon du Goût et le Forum Terra Madre

Turin, 23-27 octobre 2008



Le Salon International du Goût, organisé par Slow Food, la Région du Piémont et la Ville de Turin,

est arrivé à sa septième édition. C'est un marché de l'alimentation, un lieu de rencontre et de rassemblement où l'on pratique l'économie et l'échange, additionnés à des doses massives de culture gastronomique et de conscience éthique et sociale. Mais c'est aussi un modèle de marché qui met en scène pendant cinq jours, au sein des pavillons du Lingotto Fiere, les forces positives de la nourriture bonne, propre et juste engagées à pratiquer toute l'année dans le monde, consciemment ou inconsciemment, la philosophie de Slow Food.

Son objectif est de donner au consommateur-visiteur une clé pour connaître l'autre visage de la planète alimentation et comprendre les caractéristiques et l'histoire de produits excellents mais peu connus. Parce que connaître les excellences est, entre autres, la meilleure façon d'apprendre à reconnaître et à mieux comprendre notre nourriture quotidienne. Mais ce n'est pas tout, car le Salone del Gusto est aussi un lieu de débat et de sensibilisation sur les grands thèmes de l'éco-gastronomie. Sans toutefois ne jamais oublier l'approche distinctive de Slow Food, celle du plaisir, qui touche les cordes les plus intimes et universelles de la culture humaine et redonne une valeur symbolique et identitaire à la nourriture.

Une approche qui a rencontré la faveur du public en faisant du Salone del Gusto un événement de référence au niveau international (en 2006, les visiteurs ont été plus de 170 000 et 20% d'entre eux provenaient de l'étranger).



Terra Madre, réalisée par le Ministère des Politiques Agricoles et Forestières, la Coopération Italienne au Développement – le Ministère des Affaires Étrangères, la région du Piémont, la ville de Turin et Slow Food en collaboration avec Coldiretti Piémont et la Fondation CRT, est la rencontre internationale des communautés de la nourriture. Elle naît du réseau de contacts et de connexions entre ceux qui cultivent, transforment, commercialisent et cuisinent en s'employant à renforcer dans le monde les modes de production locale, traditionnelle et durable.

Elle représente la mondialisation positive, donne la parole à ceux qui ne se résignent pas au modèle d'homologation, inhumain et totalisant de qui applique à la matière vivante les règles aliénantes de l'industrie ; les communautés de Terra Madre se réunissent pour proclamer que la production de la nourriture doit garder un rapport harmonieux avec l'environnement ; pour affirmer la dignité culturelle et scientifique des pratiques traditionnelles ; pour revenir dans leurs pays d'origine avec l'énergie positive née du sentiment de faire partie intégrante d'une vraie « communauté de destin ».

En 2006, Terra Madre a accueilli 1600 communautés de la nourriture, 5000 personnes entre paysans, éleveurs, pêcheurs et producteurs artisanaux de l'agro-alimentaire, 1000 chefs cuisiniers et 400 professeurs et représentants d'universités. La nouveauté de cette troisième édition, ce sont les jeunes : universitaires et paysans pour parler d'une perspective d'avenir qui ramène la terre au coeur des débats mondiaux en vue d'une agriculture à dimension locale et humaine, d'un modèle de vie alternatif.

Salone del Gusto et Terra Madre, deux moments d'un seul événement

Les **conférences** organisées au Lingotto sont un moment important de rencontre entre les communautés de la nourriture et le grand public. Les grands thèmes de Terra Madre se mesurent avec le monde varié et merveilleux de la gastronomie et du vin présenté au Salone del Gusto. La sécurité alimentaire, les changements climatiques, l'économie locale, les semences et la bio piraterie sont les thèmes traités et discutés par des rapporteurs et des professionnels dont la nourriture de qualité a besoin pour être produite, transformée, distribuée et consommée, être une ressource de l'environnement, une ressource économique, sociale et culturelle.

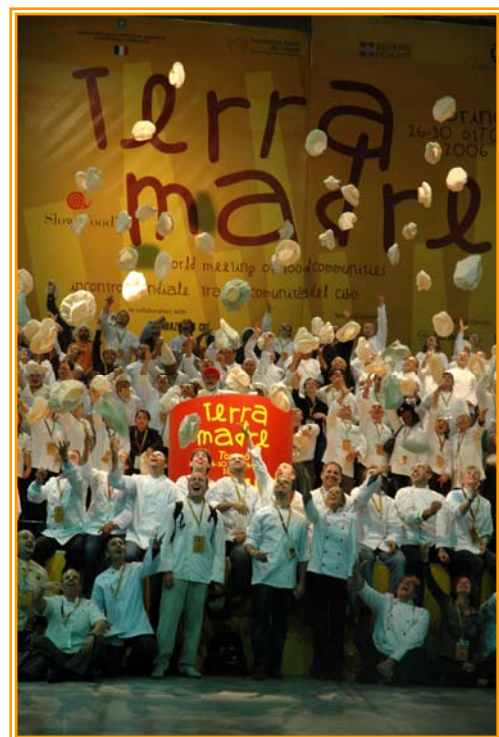
Mais pour la première fois aussi les **séminaires** de Terra Madre, qui ont lieu à l'Oval, sont ouverts au public. 20% des places disponibles peuvent en effet être réservées à partir de septembre sur le site www.salonedelgusto.com.

Le programme de ces rencontres, divisées par catégorie selon le sujet traité, est très riche : produits, marchés, éducation, agro-


écologie, réseau des chefs cuisiniers, réseau des universités, ressources, stratégies, développement, droits.


Et si les allées du marché ont frappé le public attentif du Salone sans toutefois en apaiser la soif de connaissance, les Ateliers du Goût - les célèbres dégustations guidées, point de référence des manifestations signées Slow Food - donnent la possibilité d'explorer plus profondément l'univers de Terra Madre. Dans certains d'entre eux, bergers, pêcheurs, fromagers et paysans du réseau des communautés de la nourriture illustrent la vraie signification de la rencontre par le récit et les dégustations : le respect de la terre et de l'homme.

Le parcours entre le Lingotto et l'Oval est en somme une route à double sens qui unit, idéalement et physiquement, les deux manifestations. Ce n'est pas un simple couloir mais une rue où sont proposés les Nourritures de rue et les Marchés de la Terre du Mali, Liban et Italie. Un lieu qui résume les instances de Terra Madre et l'esprit du Salone del Gusto.



Deux rendez-vous importants sur le Salon de Turin

 *Tous les adhérents Slow Food France ainsi que tous les sympathisants de notre association pourront venir nous rejoindre sur le stand officiel de Slow Food France dans le HALL 1 du Lingotto Fiere au numéro 294 de rue Nizza à Turin pour partager avec nous l'expérience du Salon et passer un bon moment de convivialité en compagnie !*

 *Les délégués français seront les bienvenus sur le stand des Marchés de la Terre à Terra Madre, espace OVAL, où la communauté **Akadi Mali** présentera son projet de séchage solaire des fruits et légumes pour atteindre l'autosuffisance alimentaire. (24 villages/ 1200 productrices/ 30000 bénéficiaires).*



Les mesures du projet de loi Grenelle 1...plus que dans les textes, dans les têtes

Les députés ont achevé in extremis, dans la nuit de vendredi à samedi, l'examen en première lecture des cinquante articles du projet de loi Grenelle 1 et la «*magie du Grenelle*» chère à Jean-Louis Borloo a encore frappé même si le texte doit encore faire l'objet d'un scrutin public mardi.

Cependant, face à la tempête soulevée par l'actuelle crise économique mondiale, ce vote exemplaire et le contenu des cinquante articles du projet de loi Grenelle 1 sont passés presque inaperçus aux yeux des médias.

Le projet de loi du programme relatif à la mise en œuvre du Grenelle de l'environnement affirme à l'article 47 :

[...]«L'Etat mettra en place des dispositifs incitatifs ayant pour objet d'accorder, pour des catégories spécifiques de produits, un avantage en termes de prix aux produits les plus respectueux de l'environnement financé par une taxation des produits portant le plus atteinte à l'environnement.

La France soutiendra l'instauration par la Communauté européenne d'une TVA à taux réduit sur les produits ayant un faible impact sur le climat ou la biodiversité.»



Le principe consiste à taxer les produits néfastes à l'environnement et à accorder des primes à l'achat des produits «vertueux» ; la « liste verte » du gouvernement est prête, ainsi que les modalités de l'extension du bonus-malus écologique à d'autres produits que l'automobile.

Les tensions économiques et les résistances politiques pourraient en dernière instance saper les propos de cet innovant projet de loi de Grenelle 1.

Les équipes de travail du Ministre de l'Écologie Jean-Louis Borloo rappellent que le bonus-malus automobile a été un facteur de soutien majeur dans la relative résistance des constructeurs français (produisant des véhicules plus propres) en période de crise et elles indiquent dans la foulée qu'il ne s'agit pas de créer de nouvelles taxes sur des produits de grande consommation, mais de récompenser et d'encourager l'achat de produits moins polluants.

Sur la même longueur d'onde, un rapport parlementaire sur l'obésité propose de surtaxer les produits de grignotage (chips, snacks chocolatés, etc.) : la Commission pour la prévention de l'obésité voudrait transformer la lutte contre la mauvaise alimentation en une « cause nationale de grande ampleur », les dimensions atteintes par le

phénomène de l'obésité étant inquiétantes : 17% de la population est en surpoids avec une augmentation des chiffres de 30% prévue initialement pour 2020.

La proposition présentée par la Commission vise à augmenter de 5,5% à 19,6% la TVA des produits de grignotage comme les boissons gazeuses, les chips, les barres chocolatées, les sucreries en tant que nourriture hypercalorique.

Le but est donc celui d'augmenter le prix de la « malbouffe » pour en entraver la consommation quotidienne.

La proposition de loi a suscité comme prévu, des nombreuses critiques de la part des producteurs du secteur mais aussi de la part des nutritionnistes.

Ils auraient soulevé des doutes par rapport à l'efficacité d'une telle mesure en rappelant à la Commission que les barres chocolatées ne sont pas à l'origine de l'obésité infantile celle-ci étant une prédisposition. [Source, *Le Figaro*]

Si on ne peut pas contredire les spécialistes de la nutrition, le mouvement Slow Food se positionne largement en faveur de cette proposition de loi visant à combattre la malbouffe et à privilégier la culture des produits bons, propres et justes dans toutes les étapes de la nutrition d'une personne et dans toute circonstance.

En resserrant le champ d'analyse sur les propositions de la loi Grenelle 1, passées au vote la semaine dernière, on peut sans doute affirmer que les

nouvelles mesures de protection de l'environnement et de préservation du patrimoine de la biodiversité plaisent particulièrement au citoyens français qui plébiscitent particulièrement la mesure de l'écoprêt à taux zéro et le bonus-malus écologique, justement.



Selon un sondage TNS Sofres, réalisé à la demande du Ministère du Développement durable, les Français estiment à 66% que la méthode a permis « d'inciter les français à faire des efforts dans leur vie courante ».

Le bonus écologique sur les voitures peu polluantes est également approuvé par 79% des sondés, surtout, se réjouit le ministère, ils approuvent à 68% l'extension du dispositif pour encourager l'achat de produits respectueux de l'environnement.

On pourrait presque affirmer que le processus de Grenelle, plus que dans les textes de loi, est entré dans les têtes des Français !

Le Grenelle est entré dans les mœurs du grand public mais le chemin à accomplir est encore long et le projet de loi n'est pas encore figé.

_ Par Lucia Penazzi

[Retour au sommaire](#)

En chemin vers une agriculture 100% BIO

Le ministre de l'Agriculture, Michel Barnier, promet une enveloppe supplémentaire annuelle de 12 millions d'euros afin d'atteindre l'objectif fixé lors du Grenelle de l'environnement : tripler la surface des terres consacrées au bio en France d'ici à 2012.

« Je compte sur cette mesure pour encourager, à partir de l'année 2009, l'engagement de surfaces plus importantes dans la conversion pour l'agriculture biologique », a déclaré le ministre, le jour même où les députés devaient commencer à examiner le projet de loi Grenelle 1, le 8 octobre 2008 dernier.

Cette rallonge annuelle de 12 millions sera versée pendant

trois ans et s'ajoutera à une enveloppe actuelle de 22 millions consacrée aux aides à la conversion pour les agriculteurs qui souhaitent se mettre à la production biologique.

L'enjeu est d'autant plus important que l'objectif consiste à tripler les



surfaces consacrées à l'agriculture biologique, de 2% à 6% en 2012.

M. Barnier est aussi revenu sur les mesures prises dans le cadre de l'enseignement agricole où désormais « 100% des élèves auront une formation à l'agriculture biologique dans leurs cursus d'études »

Il a également rappelé l'objectif « particulièrement ambitieux », fixé par le Grenelle, qui prévoit d'introduire 20% de produits bio dans la restauration collective des établissements publics d'ici à 2012.

Animé par le même souci d'éduquer les jeunes à la culture de produits bons, propres et justes, le mouvement Slow

Food a lancé en France un appel aux élus pour développer une haute qualité alimentaire dans les cantines des établissements scolaires et médico-sociaux

ainsi que dans les maisons de retraites afin d'assurer une alimentation sûre, équilibrée et saine dans les endroits où les personnes en ont le plus besoin.

[Retour au sommaire](#)

Qu'est-ce que Slow Food

Fondée par Carlo Petrini en 1986, Slow Food est devenue en 1989 une association internationale. Elle compte aujourd'hui 83 000 membres, répartis dans 107 pays, et des directions nationales en Italie, Allemagne, Suisse, Etats-Unis, France, Japon et Royaume Uni.

Slow Food s'attache à redonner une légitimité au plaisir de manger, en apprenant à redécouvrir la richesse des recettes et des saveurs, à reconnaître la diversité des lieux de production et de ses producteurs, à respecter le rythme des saisons et des plaisirs de la table.

La recette mise au point par Carlo Petrini et les membres de Slow Food consiste à associer au plaisir un comportement responsable face aux produits que l'on consomme et de revendiquer le droit à en jouir pour tout le monde. C'est ce que Slow Food appelle l'éco-gastronomie : ce concept traduit en fait la capacité d'allier le respect de la culture gastronomique et œnologique au soutien à ceux qui s'emploient à défendre la biodiversité agroalimentaire dans le monde. Les aliments promus par l'association sont des produits bons, propres et justes : remarquables du point de vue gustatif, respectueux de l'environnement et assurant des conditions équitables au producteur.



Comment nous soutenir

Slow Food est une association ouverte à tous, et la diversité de ses membres constitue l'une de ses principales forces. Quiconque adhère à notre démarche peut

devenir membre de Slow Food en remplissant le coupon d'adhésion que vous trouverez en suivant [ce lien](#) (pour la France) ou via le site web international (www.slowfood.com). L'adhésion est valable douze mois, et elle est bien sûr renouvelable.

Les membres Slow Food adhèrent à la fois à une communauté internationale,



nombreuse et diverse, et à un groupe local plus restreint, le Convivium, avec lequel ils peuvent

partager des activités variées, comme des dégustations, des visites chez les producteurs, des tables rondes ou des dîners thématiques.

Ils participent aussi aux projets de défense de la biodiversité et une partie de leur cotisation, pour un montant de cinq euros, va directement à la [Fondation Slow Food pour la Biodiversité](#).

Chaque membre peut jouer un rôle actif dans la définition de la spécificité de son Convivium et dans l'organisation des événements ou, plus simplement, participer aux activités qui l'intéressent à l'échelon local, national ou international.

Les membres reçoivent les bulletins d'information nationaux, ont des réductions sur l'achat des gadgets et peuvent participer à tous les événements organisés par Slow Food.

Pour de plus amples informations, merci de contacter france@slowfood.fr.

[Retour au sommaire](#)



Les Conviviums en France

Les ambassadeurs du *manger slow* dans la France entière :

Les Portes de Bourgogne (01)

Catherine Martin-Poly
176, av de la Principauté des Dombes
01600 Trévoux
Mob : 06 62 30 35 06
catherine.martin-poly@wanadoo.fr

Haute Provence (04)

Jean Yves Royer
3, rue Berluc-Berussis
04300 Forcalquier
Tél : 04 92 75 19 41
Jeanyves.royer@laposte.net

Coolporteur (05)

Philippe Rostain
Le Colombier,
05400 La Roche des Arnauds
Mob : 06 80 88 95 86
philippe@slowfood.fr

Sud-Est & Principauté de Monaco (06)

Jean-Pierre Rous
1 rue du Val Fleuri
06 190 Roquebrune Cap Martin
Mob : 06 62 48 09 89
slowfood.se.monaco@free.fr

L'Aude à la Bouche (11)

Sophie Laplace
110 avenue Gustave Eiffel
11100 Narbonne
Mob : 06 16 31 09 60
slowfood.narbonne@orange.fr

Rouergat (12)

Jacques Sudres
Route de la Mine
12310 Bertholène
Tél. : 05 65 69 60 04
jacques.sudres@wanadoo.fr

Corsica – U Pranzu (20)

Frédéric Suberbielle
U Tufu
20228 Luri
Mob : 06 30 84 17 68
slow.food.corsica@aliceadsl.fr

Dijon Côte d'Or (21)

Pierre Pertus
18 rue Charles de Montalembert
21000 Dijon
Mob : 06 62 44 63 34
p.pertus@yahoo.fr

“*Convivium*” est un mot latin qui signifie “festin, réception, banquet”. Slow Food a emprunté ce terme pour désigner ses groupes locaux. Les Conviviums (presque 1000 dans le monde) sont l’expression locale de la philosophie Slow Food, dont ils constituent la clé de voûte.

Besançon (25)

Jean-Claude Augé
18 rue Jouchoux
25000 Besançon
Mob : 06 13 61 22 34
j@jcauge.com

A Table en Dauphiné (26)

Gérard Douarche
26150 Romeyer
Tél : 09 60 46 44 11
mige.douarche@orange.fr

Ermitage (26)

Michel Chapoutier et Christine Guillaume
18 Avenue Paul Durand
26 600 Tain
Tel : 04 75 08 92 54
slowfood-tain@chapoutier.com

Cagouill'Eure (27)

Mickaël Jammes
8 Clos de Toussue
27300 Menneval
Mob : 06 61 87 20 26
mjammescastelli@hotmail.com

Toulouse – Midi Toulousain (31)

François Dedieu
3 rue des Cottages
31700 Blagnac
Tel : 05 61 71 69 82
miditoulousain@slowfood.fr

Gascogne Gersoise (32)

Régis Meyer
Domaine de Hongrie
32290 Lupiac
Tél : 05 62 06 59 58

Bordeaux-Aquitaine (33)

Laurent Le Chevallier
Cité Mondiale, 6 parvis des Chartrons
33 075 Bordeaux Cedex
Mob : 06 85 83 89 80
l.lechevallier@aapra.aquitaine.fr

Les Bituriges Vivisques (33)

Bernard Grellier
Vice Responsable : Jean Vissaguet
16 allée de Fourchateau
33700 Merignac
Mob : 06 03 42 34 13
jeanvissaguet@orange.fr

Languedoc (34)

Ginette Lopez
Résidence Peyre Plantade
APP.66 311, rue St Priest
34090 Montpellier
Tél : 04 67 52 49 03

gi.lopez@wanadoo.fr

Terrasses du Haut-Languedoc (34)

Jean-Luc Bonnin
60 allée du Château
34390 Colombières-sur-Orb
Mob : 06 13 24 84 40
agence.jlb@wanadoo.fr

Rennes-Haut Gallo (35)

Joëlle Thomas
20A rue de Brest appt 226
35000 Rennes
Mob : 06 31 75 26 67
joelle-th@numericable.fr

Tours - Val de Loire (37)

Stéphane Merceron
82 quai Paul Bert
37100 Tours
Mob : 06 33 47 67 45
slowfood-tours@wanadoo.fr

Forez (42)

Gilbert Dufrane
Facette Communication
4 rue Charles Floquet
42 000 Saint-Etienne
Mob : 06 12 55 90 22
slowfood.forez@voila.fr

Les P'tits Beurrés Nantais (44)

Jean-Claude Le Berre
4, rue Paul Plantiveau
44300 Nantes
Mob : 06 75 07 37 36
jean-claude.leberre@loire-atlantique.chambagri.fr

Loire et Loing (45)

Alain Lemirre
44 rue Jean Jaures
45200 Montargis
Tél : 02 38 89 07 57
loire-et-loing@orange.fr

Champagne (51)

Francis Boulard
Route Nationale 44
51 220 Cauroy les Hermonville
Tel : 03 26 61 50 54
champagne.boulard@wanadoo.fr

Flandres-Artois (62)

Patrick Brabant / Michel Leblanc
11 rue François Lambert
62217 Achicourt
Tél. : 03 21 23 16 46
slowfood-artois@ceforex.com

Volca'niac (63)

Véronique Jal
8 rue la Tour d'Auvergne
63 000 Clermont Ferrand
Mob : 06 83121259
v.jal@free.fr

Landes (64)

Christian Godron
33 quai Amiral Bergetet
64100 Bayonne
Mob : 06 16 19 12 03
chg@dulong.fr

Biarn (64)

Gilbert Dalla Rosa
BP1106
64 011 Pau Cedex
Mob : 06 88 43 35 75
slowfood.biarn@wanadoo.fr

Pays-Basque Bizi Ona (64)

Henri Lapeyre
3 allée de la Tourangelle
64 600 Anglet
Mob : 06 07 50 12 08
contact@bizona.com

Bigorre (65)

Raphaël Paya
BP 3
65 200 Trébons
Mob: 06 10 49 02 83
terroir.gagnant@wanadoo.fr

Roussillon (66)

Jean Lhéritier
9 rue Michel Boher
66 600 Rivesaltes
Mob : 06 15 27 19 22
LheritierJean@aol.com

Schnaeckele (67)

Lucia Mastroberti
3, cour du bain des Juifs
67000 Strasbourg
Tél : 03 88 25 58 16
Schnaeckele@gmail.com

Canuts Ecervelés (69)

Rémi Malotaux
7 rue Thomassin
69002 Lyon
Mob : 06 09 04 09 88
rmalotaux@gmail.com

Annecy (74)

Hélène Lallemand
2, chemin des Erouënnes
74940 Annecy le vieux
Mob: 06 79 42 32 18
helenelallemand@free.fr

Bastille (75)

Diane Marshall
43 Faubourg St-Antoine
75 011 Paris
slowfood.bastille@wanadoo.fr

Paris Mouffetard (75)

Jean-Christophe Lebrument
38 bis rue Pascal
75 013 Paris
Mob: 06 86 89 59 60
lebrument@noos.fr

Paris Terroirs du Monde (75)

Pierre Josse
75 avenue Denfert-Rochereau
75014 Paris
Tel : 01 47 60 19 41
d.vergos@wanadoo.fr

Rouen Haute Normandie (76)

Christophe Lançon
65, rue de la république
76800 Saint Etienne du Rouvray
Tel : 02 35 65 50 43
convivium.rouen@wanadoo.fr

Provence Verte (83)

Guy Cally
34, Grand rue
83570 Correns
Mob: 06 89 17 48 13
guy.cally@wanadoo.fr

Provence Méditerranée (83)

Mike Tommasi
16 rue Augias
83 140 Six Fours les Plages
Mob : 06 09 67 09 40
mike@slowfood.fr

Châteauneuf du Pape (84)

Françoise Deloustal
BP 68
84232 Châteauneuf-du-Pape
Mob : 06 24 26 54 81
deloustal.francoise@orange.fr

Sur le Pont d'Avignon (84)

Jean-Michel Guiraud
5 chemin de la Musadière
30400 Villeneuve-lès-Avignon
Tél: 04 90 27 24 81
slowfood.avignon@club-internet.fr



Slow Food France

Montpellier SupAgro
2, place Viala Bât. 12
34060 Montpellier Cedex 1
Tel. +33 (0) 4 99 61 30 45 / 47
www.slowfood.com www.slowfood.fr
france@slowfood.fr

Soutiennent Slow Food France :



[Chocolat Weiss](http://ChocolatWeiss.com)



[CNIPT](http://CNIPT.com)



[VinoSafe](http://VinoSafe.com)



[Malongo](http://Malongo.com)