

## LE MONDE ET LES TEMPS CHANGENT

Nous étions des gourmets hédonistes, nous recherchions le plaisir. C'est ainsi qu'est né notre mouvement, pour satisfaire notre appétit de goûter la variété du monde et combler nos sens.

Puis nous avons compris que le support de notre plaisir ne pourrait continuer d'exister que si les hommes qui le produisaient ne disparaissaient pas eux-mêmes. Nous avons pris conscience de la dimension globale de l'alimentation et avons élargi notre vision bien au-delà de nos assiettes. Nous avons commencé à penser et agir en militants. Nous nous sommes investis dans le soutien des producteurs et artisans du goût menacés. Nous avons lancé des projets de défense de la biodiversité alimentaire. Nous avons réalisé que seul un consommateur averti, qui perçoit et comprend la globalité du système agricole et alimentaire et est formé à goûter la différence des produits qui lui sont proposés, est capable de participer à cette double sauvegarde. Alors nous avons entrepris l'immense chantier de l'éducation au goût.

Nous étions devenus des gourmets hédonistes et conscients, nous défendions les producteurs d'exception. Mais nous restions là enfermés dans une « niche ». L'alimentation au quotidien de la grande majorité des Français avait-elle pour autant gagné en qualité ? Le monde agricole dans son ensemble évoluait-il vers plus de durabilité ?

Grenelle de l'Environnement, évolutions de la Politique Agricole Commune, directives pour un développement du bio en restauration collective... dangers potentiels ou opportunités à saisir, les signes d'un monde prêt à amorcer le changement se multiplient. Dans ce bouillonnement de craintes et d'espoirs, de combats et de projets, peut-être manque-t-il un ferment capable d'offrir une perspective globale et de fédérer des acteurs qui, aujourd'hui, œuvrent souvent dans le chacun pour soi ? Et si nous avons là notre rôle à jouer ? Et si notre approche transversale de l'alimentation, hors de toute chapelle et intégrant ses dimensions culturelle, sociale, environnementale et économique, nous mettait en position de retisser sur les territoires le lien entre tous les acteurs de la chaîne ?

Bien sûr, la recherche du goût et du plaisir sur laquelle s'est fondé notre mouvement reste au cœur de nos motivations, bien sûr la défense des producteurs menacés et le soutien de la biodiversité sont toujours des combats prioritaires, mais le temps ne serait-il pas venu d'essayer de changer les choses au delà du cercle de nos sympathisants ? Le temps ne serait-il pas venu de sortir de notre « niche » ? Aujourd'hui, nous pouvons devenir des gourmets hédonistes, conscients et solidaires, nous pouvons proposer à la société française de l'accompagner sur la voie d'une **Haute Qualité Alimentaire au quotidien accessible à tous**.

## LA HQA, UNE SLOW FICTION ?



consommateurs ou plutôt coproducteurs comme nous préférons les appeler au sein du mouvement Slow Food.

Slow Food France a rédigé un manifeste définissant les contours d'une Haute Qualité Alimentaire intégrant l'ensemble des dimensions d'une production et d'une consommation bonnes, propres et justes.

À partir de ce socle, différentes Chartes sont déclinées qui correspondent aux différents maillons de la chaîne alimentaire : producteurs, restaurateurs, restauration collective, artisans-transformateurs, distributeurs et

Ces Chartes peuvent nous servir, sur l'ensemble du territoire, à procéder au repérage des acteurs qui produisent ou transforment des aliments d'exception. Sur le nouveau site internet de Slow Food France ces inventaires nous permettront ensuite de faire connaître ces acteurs au grand public qui trouvera là un guide d'un nouveau genre. Un guide basé sur l'engagement des professionnels à respecter certains fondamentaux et à entrer dans une démarche constante de progrès, mais aussi sur la responsabilité des consommateurs exerçant pleinement leur rôle de co-producteur par leur avis critique interactif sur les noms et adresses qui leur sont proposés.

Les producteurs d'aliments d'exception ne suffiront cependant pas à résoudre la question de la qualité de l'alimentation pour tous au quotidien. C'est pourquoi les Chartes peuvent aussi nous servir à sensibiliser puis convertir les agriculteurs conventionnels et les opérateurs de la restauration collective, deux acteurs incontournables si nous voulons vraiment influencer sur les changements à venir du modèle agricole et alimentaire français. Des conventions pourront alors être élaborées visant à mettre en relation les différents signataires des Chartes HQA et les collectivités territoriales. Relocalisation et revalorisation de la production agricole, accroissement de la souveraineté alimentaire territoriale, amélioration de la qualité servie en restauration collective... les bénéfices attendus sont considérables.

Utopie que tout cela, Slow Fiction destinée à faire rêver d'un monde meilleur. Peut-être, mais les enjeux et les défis à relever sont là. Sur tout le territoire rassemblons nos énergies, faisons nos repérages, sensibilisons les politiques et les professionnels, lançons des expériences, amorçons le mouvement. Attachons une attention toute particulière à l'éducation car la Haute Qualité Alimentaire n'est pas, ou n'est plus dans notre société, une tendance naturelle. Du simple apprentissage sensoriel à l'approche socioculturelle en passant par la pratique de la cuisine, la diététique ou le retour à une relation avec la terre et ceux qui la travaillent pour nous, elle doit en grande partie se réapprendre. Pour revenir au plaisir, mais un plaisir plus plein, conscient et solidaire, apprenons puis partageons et tissons du lien... *En entraînant nos sens à comprendre et apprécier le plaisir de la nourriture, nous commençons à poser sur le monde un regard capable de le changer.*



## Manger mieux : 12 gestes simples proposés par Slow Food

### 1. Faites-vous plaisir !

Prenez le temps de déguster, soyez à l'écoute de vos sensations : c'est le meilleur moyen de manger correctement.

### 2. Fêtez les saisons à table !

A chaque saison revient le plaisir de retrouver des saveurs éloignées depuis un an.

### 3. Pensez mondial, manger local !

Préférez la production d'agriculteurs ou d'éleveurs proches de chez vous : cela renforce l'économie locale et contribue à resserrer les liens entre les habitants d'un même territoire.

### 4. Mangez quelque chose que vous cultivez...

... et cultivez quelque chose que vous mangez. C'est la façon la plus délicieuse de vous relier à la nature.

### 5. Rencontrez des agriculteurs, des éleveurs, des artisans et des commerçants spécialisés.

Achetez en circuit court (marchés paysans, AMAP), ou auprès d'artisans (boulangers, charcutiers, fromagers, marchands de vins) ou commerçants spécialisés et compétents.

### 6. Soyez curieux !

Au magasin, au restaurant, à la cafétéria, au supermarché, posez des questions !

### 7. Choisissez avec un soin particulier vos aliments animaux.

Quand vous mangez de la viande, choisissez-la issue d'élevage pastoral à l'herbe (bœuf, agneau) ou d'élevage en liberté (porc, volaille).

### 8. Mangez varié pour promouvoir la biodiversité agricole.

Recherchez des variétés rares et anciennes de pommes, salades, fruits et légumes divers, céréales.

### 9. Mangez des produits complets, achetez brut ou préférez les produits moins transformés.

Les produits transformés, prêts à manger, contiennent beaucoup d'aliments raffinés et des graisses de mauvaise qualité nutritionnelle.

### 10. Cuisinez !

### 11. Soyez économes !

Manger mieux, ce n'est pas manger plus cher. Les plats tout prêts coûtent excessivement cher : cuisinez !

### 12. Soyez des éclaireurs du goût !

Eduquez les enfants et votre entourage au plaisir de manger.

## LA JOURNEE MONDIALE DE TERRA MADRE

Le 10 décembre 2009, dans le monde entier se tiendra la première édition du *Terra Madre Day*.



Une journée de fête pour tous les adhérents au réseau de Terra Madre et à Slow Food qu'ils soient membres, producteurs de Sentinelles, communautés de la nourriture, chefs cuisiniers, académiciens, jeunes ou musiciens.

L'occasion sera la commémoration des 20 ans de Slow Food Internationale dont la naissance a eu lieu en 1989 à Paris.

Des centaines de rendez-vous, organisés dans 1300 sièges locaux (les Conviviums Slow Food), feront participer plus de 2000 communautés de la nourriture et 100 mille adhérents dans 150 pays du monde.

Tous ceux qui se sentent proches de la philosophie de Slow Food pourront participer à des pique-niques et dîners, projections de films et concerts, visites de producteurs, campagnes de sensibilisation, activités d'éducation alimentaire et du goût, rencontres et discussions.

Les festivités pour la Journée de Terra Madre fixent leur attention sur l'importance de la « **nourriture locale** » et le droit de toutes les communautés à **revendiquer l'accès à la nourriture de qualité** et sur le **besoin de sauvegarder la biodiversité agricole et alimentaire**, domaine dans lequel Slow Food travaille depuis des années avec ses projets.

Terra Madre consolide les liens entre les membres de son réseau pour développer **l'économie locale par le bas et promouvoir la production alimentaire sur une petite échelle** (les communautés locales) qui conserve les savoirs et les traditions capables de nous orienter vers un futur meilleur.



**Une révolution mondiale ne peut naître sans racines locales, et nos communautés peuvent renforcer, grâce à leurs initiatives, le mouvement d'opposition aux aberrations de l'industrie agro-alimentaire.**

## Slow Food et la Biodiversité

### La biodiversité n'est pas un concept abstrait.

C'est la vie : des peuples, de la nature, de notre planète. Elle est faite d'hommes, des plantes sauvages et cultivées, des animaux sauvages et domestiques, de climats et environnements naturels, de langues et cultures, d'aliments.

**Les gardiens de la biodiversité sont les bergers, les paysans, les pêcheurs. Pourtant il risquent d'être effacés : par les règles du marché global, l'industrie et l'agriculture de masse.**

La Fondation Slow Food Pour la Biodiversité œuvre depuis 2003 dans le but de promouvoir une agriculture durable à travers le soutien des projets de l'Arche du Goût et des Sentinelles.



Fondation Slow Food  
pour la Biodiversité

### Arche du Goût : un inventaire des produits du terroir menacés.

Ce projet a été lancé à Turin en 1996 dans le but de répertorier, décrire et attirer l'attention du public sur des produits alimentaires du monde entier étroitement liés au terroir, à des communautés et à des cultures spécifiques, et qui sont menacés de disparition. En 1997, la Commission Scientifique de l'Arche a été formée en Italie et a établi les critères de sélection des produits (qualité gustative exceptionnelle, ancrage au terroir, production artisanale et à petite échelle, utilisation des méthodes équitables, les produits doivent être en danger d'extinction).

Des Commissions Nationales de l'Arche, composées de chercheurs, de scientifiques et d'experts en alimentation, furent créées d'abord aux Etats-Unis et en Allemagne puis en Suisse, aux Pays-Bas, en France et en Espagne. Avec **plus de 500 produits, dont 65 en France**, l'Arche du Goût est l'un des projets Slow Food qui contribuent le plus à la défense et à la sauvegarde de la biodiversité.

.../... suite de « Slow Food et la biodiversité »

### Les Sentinelles du Goût : les projets de relance économique des produits du terroir

Il s'agit des projets à petite échelle pour aider des producteurs alimentaires artisanaux à préserver leurs méthodes de travail traditionnelles et leurs produits, ont été imaginées 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. Pour cela, les stratégies peuvent varier en fonction du projet et du produit, mais les objectifs restent les mêmes :

- 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.

En Italie, plus de 200 sentinelles protègent une grande variété de produits. En ajoutant une centaine de Sentinelles internationales, l'univers Slow Food a élargi la protection de la biodiversité à presque 50 pays.

**En France, à l'heure actuelle, nous trouvons 11 produits sentinelles: le Navet Noir de Pardailhan, le Rancio Sec du Roussillon, le Porc Noir de Bigorre, le Bœuf Gascon Aréolé du Gers, la Poule Gasconne, le Mouton de Barèges-Gavarnie, la Lentille Blonde de Saint-Flour, le Pélardon affiné, la brousse du Rove, le Petit Epeautre de Haute Provence, les Fromages d'Estives des Pyrénées Béarnaises.**

## SLOW FOOD FRANCE 2.0

### Un mouvement participatif tourné vers l'avenir !

Nouveaux outils – Nouveaux usages

#### UN STRATÉGIE INTERNET EN (R)ÉVOLUTION

La plateforme internet de Slow Food France est en pleine mutation. Il s'agit pour nous de mieux valoriser la richesse du mouvement et de permettre à chaque membre d'agir à travers un outil plus interactif et participatif. La mise en place d'un annuaire de bonnes adresses permettra à chacun de mettre en avant ses « bons plans » : producteurs, artisans, cuisiniers et restaurateurs de qualité. Ce sont ces personnages aux savoir-faire exceptionnels ainsi que leurs produits qui constituent la richesse de notre réseau. Nous sommes tous, membres passionnés de Slow Food, de véritables « butineurs » de bonnes adresses. Nous les partageons au quotidien avec nos amis, cet outil nous permettra de les partager avec un plus large public et de donner naissance à un grand guide éco-gastronomique sur l'alimentation et l'agriculture **bonne, propre et juste !**

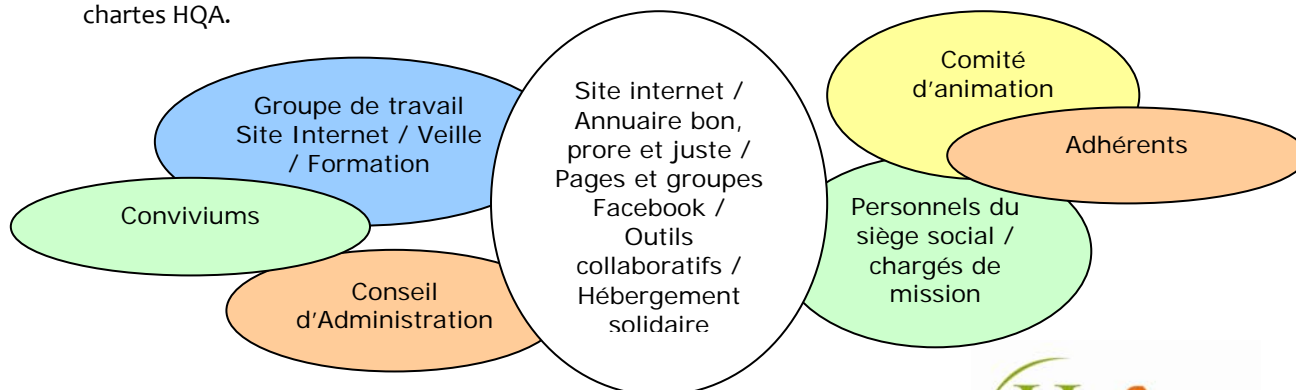
Cette vitrine internet n'est que la partie émergée de l'iceberg numérique puisque cette stratégie vise également à révolutionner les pratiques quotidiennes du conseil d'administration et des personnels de l'association par l'utilisation d'outils collaboratifs, la mise en place d'une cellule de veille technologique et d'une formation continue sur ces nouveaux usages. Une stratégie « sociale » est également déployée afin de faire vivre les réseaux des conviviums et des communautés Terra Madre et Youth Food Movement.

#### UN COMITE D'ANIMATION POUR LE MOUVEMENT SLOW FOOD EN FRANCE

Par ailleurs, la nécessité de mettre en cohérence l'action du mouvement Slow Food à l'échelle nationale et locale, de faire vivre les sites internet Slow Food, d'animer le réseau des conviviums et d'assurer une plus grande perméabilité entre le conseil d'administration, le siège social et les membres de SFF s'est imposée progressivement ces dernières années. Pour répondre à ces besoins, il a été décidé de constituer un **comité d'animation du mouvement Slow Food en France** composé de membres volontaires et désireux de s'engager plus activement dans la vie du mouvement.

**Nous souhaitons ainsi permettre à chaque membre d'être acteur du mouvement et d'y valoriser ses compétences et sa motivation, tout en favorisant la convivialité, la relation et le lien entre adhérents et entre conviviums.**

Parmi les missions de ce comité, on notera la nécessité de sensibiliser les membres et les conviviums aux campagnes et outils d'action SFF, de mutualiser les savoir-faire et les bonnes pratiques des conviviums, d'identifier les personnes ressources internes au mouvement, de proposer des contenus pour le site internet, d'accompagner les conviviums dans la réalisation des inventaires des acteurs Bon, Propre et Juste de leur territoire en cohérence avec l'annuaire national (site internet) et les chartes HQA.



## 2010 : Slow Food France et la Formation! Une nouvelle conception de la formation

Nous contacter:

Annette Caule : 06 84 31 75 31/Lucia Penazzi : 05 34 30 14 85

Pour promouvoir la Haute Qualité Alimentaire

Pour que vous deveniez des acteurs Bons, Propres, Justes!

Sensibiliser

Convaincre

Eduquer

Former

Ecoliers, apprentis, lycéens,  
étudiants

Professionnels

Entreprises

Militants

Grand public

Valoriser l'autosuffisance  
alimentaire des territoires

Eco-diagnostic (groupes de pilotage)  
Personnes ressources du réseau,  
Plate-forme sociale Internet Slow Food

Formation personnelle

Formation initiale

Formation continue

Producteurs, transformateurs,  
restaurateurs...

Futurs professionnels de la formation et  
de la restauration ....

Ceux qui veulent améliorer leurs  
pratiques professionnelles...

Complémentaires avec  
les formations existantes,  
Partenariats  
avec autres organismes

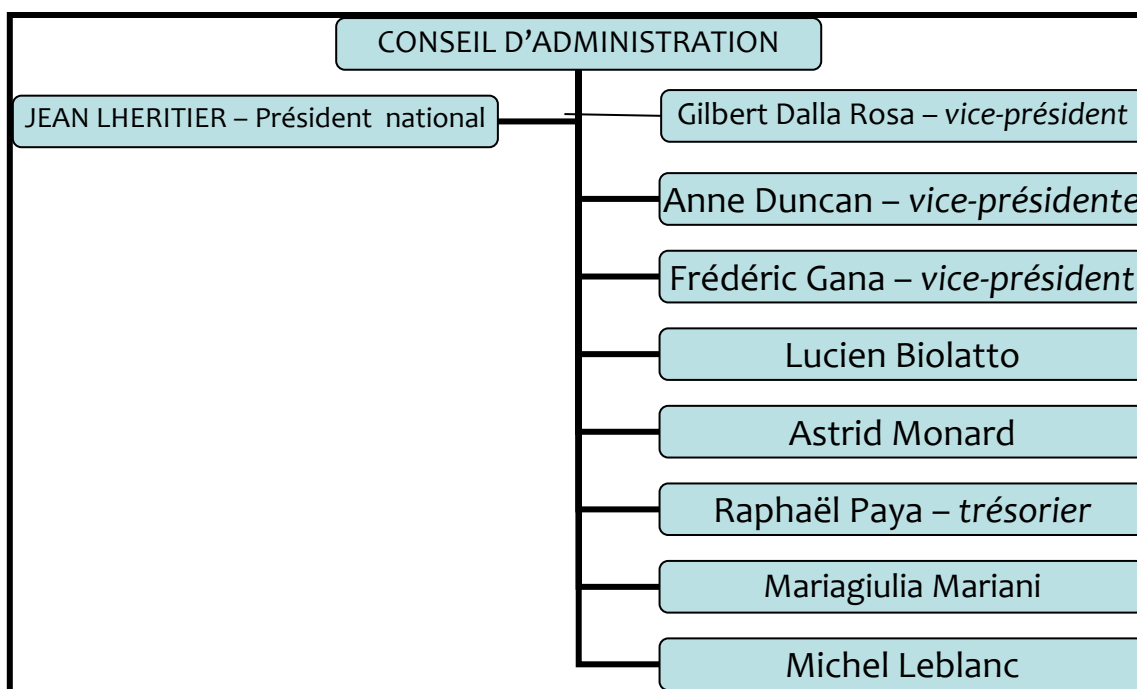
L'institut Slow Food HQA (Haute Qualité Alimentaire)  
Les modules thématiques 5 jours  
Les Masters du Goût  
Les spécialisations

## INFOS PRATIQUES SUR LA VIE DE L'ASSOCIATION

### DATE DES PROCHAINS RENDEZ-VOUS SLOW FOOD FRANCE A RETENIR

- ⊗ **10 décembre 2009** – Journée Terra Madre (*pour en savoir plus visiter le site, [http://www.slowfood.com/terramadreday/welcome\\_fr.lasso](http://www.slowfood.com/terramadreday/welcome_fr.lasso)*)
- ⊗ **27/28 mars 2010** – Assemblée Générale de Slow Food France (*ouverte seulement aux adhérents*)
- ⊗ **Avril 2010** – fête des Sentinelles (*date et lieu à définir*)
- ⊗ **25/26/27 juin 2010** – 5<sup>ème</sup> Université d'été de Slow Food France à Millau

### COMPOSITION DU CONSEIL D'ADMINISTRATION DE SLOW FOOD FRANCE



## REMERCIEMENTS

Slow Food travaille pour que les êtres humains du monde entier puissent jouir de la terre et de ses fruits et aient droit à une alimentation saine et correcte dans le respect de la planète.

Chaque année Slow Food France reçoit le précieux soutien de partenaires et sponsors qui partagent la philosophie des produits « bons, propres et justes » et qui appuient avec enthousiasme les démarches

de promotion du goût,  
de défense de la biodiversité et  
de soutien des économies locales et durables

proposées par notre association.

### Nos partenaires d'exception:

