

Manger slow

Newsletter de Slow Food France

Numéro 2 – septembre 2007

Qu'est-ce que Slow Food.....	2
Comment nous soutenir	2
Le réseau de Terra Madre	3
Une journée de fête.....	4
Quelques rendez-vous	4
à ne pas rater !	6
2008, Année Intenationale de la Pomme de Terre.....	7
Slow Food & Culture	8
Le calendrier	9
Les Conviviums en France.....	9

Bienvenus chez Slow Food !

Bonjour, et bienvenus dans les pages dédiées à ceux qui veulent mieux nous connaître. Aux portes de l'automne, la rentrée est pour Slow Food un moment chargé de nouvelles perspectives. Après être allés « à la découverte du goût » lors de notre université d'été, c'est le moment de sortir de notre coquille : l'occasion parfaite sera la première « Journée Nationale Slow Food » ! Le 15 septembre, nos antennes locales organiseront sur tout le territoire français des activités ayant pour thème la pomme de terre : tout le monde est invité aux dégustations, aux rencontres, dans les marchés, sur les places... Sous le signe de la convivialité, c'est l'occasion la meilleure pour « goûter » notre association !

Jean Lhéritier
Président de Slow Food France

bienvenus

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.

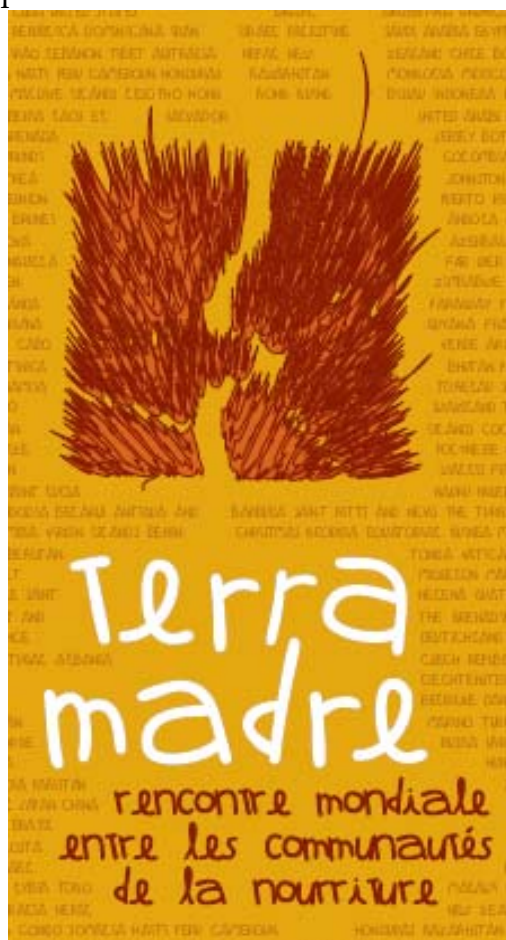
Pour de plus amples informations, merci de contacter france@slowfood.fr.

[Retour au sommaire](#)

Le réseau de Terra Madre

Turin, Italie, octobre 2004. C'est avec un succès extraordinaire et inattendu que plus que cinq mille personnes du monde entier se rencontrent sous le drapeau de Slow Food. Il s'agit de petits producteurs et de professionnels de l'agro-alimentaire, provenant de 130 pays et représentatifs d'une autre manière de concevoir la production de la nourriture : soucieuse des ressources de l'environnement, des équilibres planétaires, du développement durable, de la sauvegarde de la biodiversité, de la qualité des produits et de celle de la vie des producteurs.

C'est à partir de la découverte d'un intérêt si fort que Slow Food s'est engagé dans le soutien d'un nouveau modèle, celui de la communauté de la nourriture. Celle-ci, dans les paroles de Carlo Petrini, est « une entité qu'on peut physiquement repérer, qui a des valeurs, des intérêts et des destins communs et qui s'occupe, par la sauvegarde des semences, la récolte, l'agriculture, l'élevage, la pêche, la transformation, la distribution, la promotion, l'éducation et autres activités gastronomiques, de permettre à un aliment, produit à petite échelle, d'arriver jusqu'à celui qui le mangera ».



En 2006, donc, la rencontre se répète. Encore une fois à Turin, plus que 1500 communautés provenant de 150 pays se sont réunies pour se confronter et pour proposer une différente manière de concevoir la filière de l'alimentation, en exaltant le rôle basique que la nourriture a dans la culture des peuples.

La rencontre de 2006 a eu lieu en même temps que le *Salone del Gusto*, la plus importante manifestation internationale dédiée aux produits alimentaires de qualité, toujours organisée par Slow Food. Le résultat a été une fête des populations du monde, qui prennent conscience de leur importance et se réunissent pour réclamer leur rôle de protagoniste dans l'économie mondiale.

Tout en attendant l'édition de 2008, le réseau des communautés est désormais une réalité en forte croissance, où les producteurs du monde entier peuvent partager leurs efforts face aux défis d'un marché mondial qui essayait de standardiser, insouciant des enjeux de la production de nourriture.

Pour toute information :
www.terramadre2006.org

[Retour au sommaire](#)

Une journée de fête

Dans toute la France, l'association Slow Food organise le 15 septembre 2007 la première **Journée Nationale Slow Food**. Des activités de découverte gastronomique et citoyenne ayant pour thème la **pomme de terre** sont mises en place sur les places, les marchés, les espaces publics.

Les antennes locales de l'association organisent partout sur le territoire français des animations des

interventions coordonnées mais parsemées sur le territoire qui montrent que manger « bon, propre et juste », est un acte citoyen simple et à la portée de tous.

Quelques rendez-vous

Le Convivium **Paris Bastille** célébrera la journée sous le signe de la cuisine de rue : les bénévoles offriront aux spectateurs du Festival Cinémaligre (*Paris 12ème*) des plats à base de pomme de terre en utilisant les tubercules plantés et récoltés par les membres dans le jardin potager de l'association Commune d'Aligre.

A **Narbonne**, le Convivium local, L'Aude à la bouche, proposera un concours de recettes à base de pomme de terre, des jeux et des dégustations aux Halles le samedi matin, entre 10h00 et 13h00.



15 septembre 2007
Première Journée Nationale
Slow Food

A **Bordeaux**, le Convivium Les Bituriges Vivisques proposera des démonstrations culinaires au Marché Victor Hugo.

Un Atelier du goût aura lieu en **Corse**, où le Convivium U Pranzu proposera un «spécial gnocchis». Et encore : le Convivium de **Montpellier** sera présent sur le marché des Arceaux, des

animations auront lieu sur la Place de la Victoire à **Perpignan**, des dégustations au Château de

Montmaur à **Gap**... et la liste continue ! Le programme complet est disponible sur notre site, www.slowfoof.fr

Le CNIPT

Le principal partenaire de la manifestation est le Comité National Interprofessionnel de la Pomme de Terre (CNIPT). Créé par et pour tous les acteurs de la filière, dans le cadre de la loi du 10 juillet 1975, le Comité a pour objectif de valoriser la pomme de terre de consommation française sur le marché du frais. Tous les opérateurs du secteur de la pomme de terre, de la production à la distribution, participent, grâce à leurs cotisations, à cet objectif.



[Retour au sommaire](#)

Le pélardon affiné

Le pélardon est un des 42 fromages AOC français et un des 12 fromages caprins. La zone de production reconnue s'étend des Cévennes à la Montagne Noire, jusqu'aux Hautes-Corbières de l'Aude, en suivant tout le profil méridional du Massif Central.

Ici, le paysage est caractérisé par le maquis méditerranéen qui, combiné à un climat et une géomorphologie particuliers (et plutôt rudes), détermine la typicité du produit.

Le lait utilisé pour la fabrication du pélardon est la somme de toutes ces composantes : les troupeaux, traditionnellement constitués de peu de bêtes, se nourrissent d'herbe, genêt, feuilles de chêne, glands, bruyère, châtaignes et autres plantes aromatiques, qui donnent au fromage un fort goût de



noisettes, de fleurs et de miel. Le pélardon est consommé relativement frais, à peine après les 11 jours qui déterminent la période minimale d'affinage et garantissent le développement des arômes et l'humidité adéquate. C'est pour cette raison que le pélardon est classé par les fromages à pâte molle. La forme est

cylindrique, aux arêtes arrondies, avec 2,2-2,7 centimètres de hauteur et 6-7 de diamètre.

Il est obtenu exclusivement à partir de lait de chèvre entier cru

et d'un caillé lactique non cuit. Ce qui s'est perdu est la version *affinée* (au moins un mois) de ce fromage fameux.

Le profil gustatif, en à peine 30 jours, change complètement devenant consistant, complexe et marqué, grâce entre autre à l'humidité initiale élevée, qui favorise une évolution accélérée.

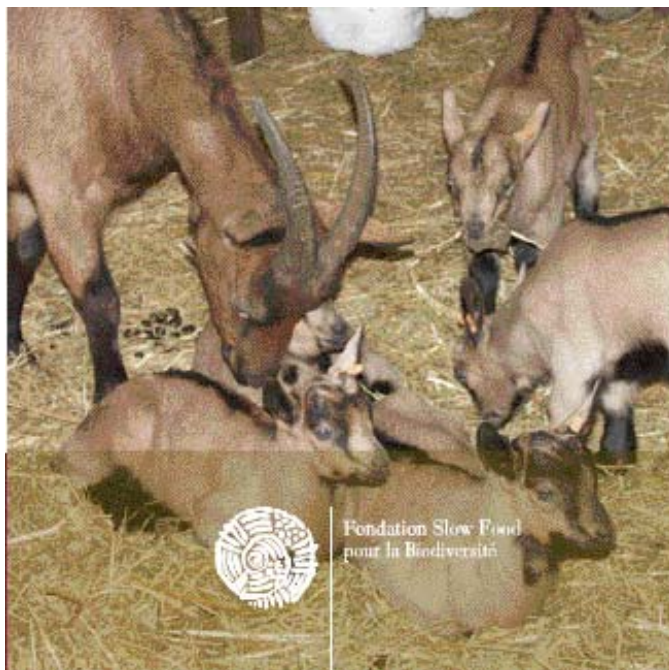
La fine croûte se couvre de moisissures qui peuvent aller du blanc au bleu, la pâte initialement onctueuse et crémeuse devient compacte et friable et l'odeur caprine se renforce, accompagnée d'un

Une *Sentinelle* est un projet de sauvegarde et de relance d'un produit alimentaire, par sa promotion auprès de connaisseurs, amateurs ou professionnels. Développées d'abord en Italie où cette méthode a fait ses preuves, les Sentinelles sont aujourd'hui environ 300 dans le monde entier. Slow Food France compte 7 Sentinelles depuis 2004.

arrière goût léger et plaisant d'amer légèrement piquant.

[Retour au sommaire](#)

La sentinelle



Le projet Sentinelle rassemble un groupe de producteurs qui a décidé de valoriser la version traditionnelle affinée du pélarçon, la plus complexe à obtenir, la plus difficile à apprécier. Le pélarçon affiné est considéré par beaucoup comme un produit vieux, passé, et traité par les producteurs eux-mêmes comme un "stock dormant", vendu au même prix que le frais. La première phase du projet prévoit la définition par les producteurs des caractéristiques fondamentales qui identifient le pélarçon affiné et qui permettront au consommateur de le reconnaître et de l'apprécier.

à ne pas rater !

Du 21 au 24 septembre, la ville italienne de Bra deviendra pour la sixième fois la capitale mondiale du fromage, grâce à la nouvelle édition de « Cheese – les formes du lait ». Pour quatre jours, le centre historique se transformera en un grand marché à ciel ouvert qui réunira des produits d'excellence provenant du monde entier.

Et encore : les Ateliers du Goût et les Master of Cheese, le Café Littéraire Musical, l'Oenothèque... une grande rencontre à laquelle participeront les fromages français aussi, en collaboration avec Slow Food France. Toute information est disponible sur le site www.cheese.slowfood.com

 <p>La Région Midi-Pyrénées soutient la participation de l'AOC Laguiole et du Label Rouge Cabécou D'Autan à la manifestation <i>Cheese</i></p>		 <p>Les Fromageries Papillon participeront à la sixième édition de Cheese</p>
---	---	---

2008, Année Internationale de la Pomme de Terre

C'est à la fin de 2005 que l'ONU décide de déclarer l'année prochaine « Année Internationale de la pomme de terre ». Suivant la ligne proposée par les représentants de l'Amérique du Sud dans la FAO, la décision est prise pour réclamer l'attention du monde entier sur les défis alimentaires des prochaines années, qui verront la population mondiale croître à un rythme inédit. C'est dans ce cadre qu'un produit simple comme la pomme de terre révèle son importance, se proposant comme un protagoniste du futur alimentaire.



Des Andes au monde entier

Cultivée depuis des millénaires au Pérou, le tubercule arrive en Europe à la fin du XVI^e siècle, en se diffusant rapidement dans le continent. Aujourd'hui sa diffusion dans la cuisine (quotidienne et non) le rend un élément fondamental de notre alimentation. A partir de cette constatation, l'ONU a décidé de consacrer 2008 à la pomme de terre, dont la France est le troisième producteur européen.

Mais c'est dans les pays en voie de développement, qui seront les protagonistes de l'explosion

démographique des prochaines décennies, que ce produit pourra constituer une des clés fondamentales. Sa richesse nutritionnelle, unie à sa capacité d'adaptation, la rend le symbole d'une agriculture qui veut devenir durable.

Symbole de biodiversité

L'importance de la pomme de terre s'exprime de même à travers une richesse de biodiversité souvent oubliée. Les différentes espèces arrivent en Europe au long de périodes distinguées (avant tout les rouges à travers l'Espagne, ensuite les jaunes à travers les marchands anglais) et le premier catalogue en 1846 en

compte 177 espèces différentes. Cette variété est un atout important lorsque on se trouve à faire face au défi d'une agriculture qui doit fournir les ressources alimentaires pour une population mondiale de plus en plus nombreuse.

L'année sera lancée officiellement au Siège de l'Organisation des Nations Unies, à New York, le 19 octobre 2007. Pour plus d'info, le site officiel est www.potato2008.org.

[Retour au sommaire](#)

Slow Food & Culture



Festival International du Film Écologique

La 3e édition du **Festival International du Film Écologique** se tiendra à Bourges du jeudi 4 au dimanche 7 octobre 2007.

Au programme 32 films, parmi lesquels 21 documentaires, 8 reportages et 3 fictions.

En parallèle, les **Entretiens de Bourges**, série de conférences et débats, inciteront le public à échanger et réfléchir sur nos comportements. Y seront développés des thèmes tels que l'avenir de notre climat, la

santé et l'alimentation, ou encore l'histoire du mouvement écologique en France.

Le forum des organisations environnementales, le salon de l'éco-construction, le marché bio et le festival du p'tit écolo compléteront le programme. Une présentation de Slow Food est prévue le dimanche 7 avec la participation du vice-président de Slow Food France, Didier Chabrol.

Festival International du Film Écologique

Entrée gratuite

4 au 7 octobre 2007

Rives d'Auron / 18000 BOURGES

Rens. 02 48 24 93 32

www.ville-bourges.fr

Notre Pain Quotidien

Film documentaire de Nikolaus Geyrhalter

et

Le Marché de la Faim (We feed the world)

Film documentaire de Erwin Wagenhofer

Sortie imminente en dvd pour ces deux beaux documentaires autrichiens qui ont montré aux spectateurs, au printemps dernier, la froide déshumanité de la production alimentaire industrialisée (Geyrhalter) et les cruelles contradictions d'un marché alimentaire globalisé (Wagenhofer).

[Retour au sommaire](#)

Le calendrier

Voici une liste des prochains rendez-vous de Slow Food... une raison en plus pour devenir membre !

JOURNEE NATIONALE SLOW FOOD

15 septembre 2007



Tous les Conviviums français seront invités, lors de cette journée, à organiser une activité autour du concept « Manger Slow ». Des interventions coordonnées mais parsemées sur le territoire donneront à cette initiative une dimension nationale, susceptible d'être relayée par la presse. La thématique de la journée ? Manger bon, propre et juste au quotidien, c'est simple et à la portée de tout portefeuille! La pomme de terre sera la protagoniste de la journée, en collaboration avec le CNIPT, dans les animations destinées au grand public que chaque Convivium pourra organiser : dégustations, conférences, expositions, tout sera permis !

JOURNEE SENTINELLES

21 octobre 2007



Le petit épeautre de Haute-Provence sera l'un des protagonistes de la première Journée sentinelle.

Tous les adhérents sont invités à

Pardailhan (34), pour une journée de fête et de réflexion. Un repas à base produits Sentinelles sera offert, accompagné par les vins de St. Chinian.

CONGRES INTERNATIONAL SLOW FOOD

Mexique – Novembre 2007



Le Congrès International de Slow Food, est un moment fort de la vie associative internationale. Il se tiendra du 9 au 11 novembre à Puebla, au Mexique. 4 ans après le congrès de Naples, les représentants de tout le mouvement se rencontreront dans ce coin merveilleux de l'Amérique centrale, en affirmant ainsi la nature de plus en plus internationale de l'association, loin de l'Italie et de l'Europe qui en ont été le berceau.

Découvrez tous les rendez-vous locaux, nationaux et internationaux sur www.slowfood.fr

[Retour au sommaire](#)

Les Conviviums en France

Les Portes de Bourgogne (01)

Catherine Martin-Poly
176, av de la Principauté des Dombes
01 600 Trevoux
Mob : 06 62 30 35 06
catherine.martin-poly@wanadoo.fr

Corsica – U Pranzu (2B)

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

Haute Provence (04)

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

Coolporteur (05)

Philippe Rostain
Le Colombier,
05 400 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)

Sudres Jacques
Route de la Mine
12310 Bertholène
Tél. : 0565696004
jacques.sudres@wanadoo.fr

Dijon Côte d'Or (21)

Pierre Pertus

18 rue Charles de Montalembert
21000 Dijon
Mob : 06 62 44 63 34
pierre.pertus@caramail.com

A Table en Dauphiné (26)

Bruno de Boisgeline
BP 37 - 26 150 Die
Mob : 06 25 39 42 85
boisgeline@hotmail.com

Ermitage (26)

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

Toulouse – Midi Toulousain (31)

François Dedieu
3 rue des Cottages
31700 Blagnac
Mob : 06 85 40 63 71
dedieuf@wanadoo.fr

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

“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.

Les Bituriges Vivisques (33)

Bernard Grellier
48 rue des Capucines
33170 Gradignan
Mob : 06 64 36 81 79
bgrellier@mba1964.hbs.edu

Languedoc (34)

Ginette Lopez
Résidence Peyre Plantade
APP.66 - 311, rue St Priest
34090 Montpellier
Tel/Fax : 04 67 52 49 03
gi.lopez@wanadoo.fr

Saveurs de Thau (34)

Eric Argalias
4 quai de la République
34200 Sète
Tél : 04 67 74 16 17
saveursdethau@wanadoo.fr

Terrasses du Haut-Languedoc (34)

Serge Villebrun
438 chemin des Claps
34 390 Colombière sur Orb
Tel : 04 67 95 82 67
svilleb@libertysurf.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@voilà.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

Champagne (51)

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

Nancy-Lorraine (54)

Stéphane Poulart
69 avenue du Général Leclerc
54 000 Nancy
Tél : 03 83 51 61 54
steph.poulart@free.fr

Flandres-Artois (62)

Patrick Brabant / Nathalie Lesage
1 rue Marcel Leblanc
62 054 Saint Laurent Blangy
Tel : 03 21 23 99 46
Port: 06 84 84 31 13
nathalie.lesage@ceforex.com

Volca'niac (63)

Véronique Jal
8, rue la Tour d'Auvergne
63 000 Clermont Ferrand
Mob : 06 83121259
v.jal@wanadoo.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
henri@lapeyre.cc

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)

Olivier Baudrier
349 rue du Lavoir
69 730 Genay
Mob : 06 24 02 75 95
olivier.baudrier@club-internet.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

Provence Méditerranée (83 / 13)

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)

Michèle Olivetti
10 clos des pommiers
Route du Thor
84 510 Caumont sur Durance
Mob : 06 09 88 30 17
slowfood.avignon@club-internet.fr



À bientôt !

Slow Food France

Agro Montpellier Bât 12
2, place Viala
34060 Montpellier Cedex 1
Tel. +33 (0) 4 99 61 30 45 / 47
Fax +33 (0) 4 99 61 30 14
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)