

# LES ANALYSES DE L'ACRF

2007 / 29

## DIS-MOI COMMENT TU MANGES ? SLOW FOOD

*Je ne peux m'empêcher de penser à ceux  
qui ne se posent pas la question du « comment ? »  
tout simplement parce qu'ils n'ont rien à manger.*

*Dans le contexte d'une vie empreinte du tout « tout de suite », le travail, les médias, les transports, les loisirs... sont l'objet d'organisations astucieuses dont l'objectif est de pouvoir tout faire et toujours faire plus, dans l'espace-temps qui est disponible.*

" Notre siècle, qui a débuté et s'est développé sous le signe de la civilisation industrielle, a d'abord inventé les machines, puis les a élevées au rang de modèles de vie. Nous sommes devenus des esclaves de la vitesse et avons tous succombé au même virus : la « Fast life » (vie rapide), qui perturbe nos habitudes, envahit l'intimité de nos maisons et nous force à manger des « Fast food » (alimentations rapides).<sup>1</sup>"

*Au moment où les règles d'hygiène - prises notamment à la suite des scandales remous dans le secteur agro-alimentaire - surpassent les saveurs, où la réglementation remplace la responsabilité, le mouvement Slow Food apparaît comme un retour à une certaine sagesse.*

Nous avons eu l'occasion de participer à un atelier « Slow Food » dans le cadre des journées d'étude de l'ACRF en septembre 2007. Nous avons ainsi rencontré Sabine Storme, responsable du convivium de Silly. Et nous avons eu envie de soulever un peu plus les couvercles des casseroles ...

### Slow Food : un mouvement

Même si d'autres adeptes du « manger sainement et de saison » existent déjà, Slow Food a la particularité d'être structuré en mouvement international, avec des conviviums <sup>2</sup> dans différents pays et continents. Le Mouvement Slow Food International a été fondé à Paris en 1989. Son siège se trouve à Bra, en Italie. Des associations nationales ont vu le jour en Belgique, en France, en Allemagne, en Suisse, au Japon, au Royaume uni, aux USA... Slow Food compte quelque 82 000 adhérents dans 50 pays et 800 conviviums environ. Cette association ouverte à tous. C'est la diversité de ses membres qui constitue une de ses principales forces.

---

<sup>1</sup> In « Qu'est-ce que le Slow Food? », troisième rencontre des Nouveaux Mondes.

<sup>2</sup> Le convivium est « le groupe local » de Slow Food : la structure de base du mouvement.

# Un concept: "Bon – propre – juste"

## Bon

Qu'on soit amateur ou fin gastronome, c'est la plaisir des sens qui est mis ici en avant. Une alimentation source de plaisir, de convivialité et qui s'enrichit de la diversité de la culture des peuples, des savoir-faire et des traditions.

## Propre

Construire la santé dans le respect, c'est respecter des hommes et préserver les ressources naturelles, les écosystèmes.

## Juste

Permettre un travail digne aux producteurs et une rémunération au prix juste, c'est aussi reconnaître, aux populations partout dans le monde, le droit à la souveraineté et à l'autonomie alimentaire (produire localement-consommer localement).

## Des objectifs affichés

Slow Food annonce essentiellement trois objectifs :

1. La protection du patrimoine culinaire mondial. Slow Food travaille pour la sauvegarde et la promotion des traditions culinaires et des mœurs. Il promeut les effets bénéfiques de la consommation d'une alimentation locale et de nourriture indigène. Pour cela, il a aussi des programmes d'éducation du goût pour les adultes et les enfants.
2. L'opposition à la standardisation du goût de la société Fast-Food. C'est un mouvement qui s'oppose aux effets dégradants de l'industrie et de la culture du fast-food qui standardisent les goûts.
3. Le développement d'un modèle d'agriculture préservant la biodiversité. L'objectif de Slow Food est de développer un modèle d'agriculture moins intensif et nocif, capable de préserver et d'améliorer la biodiversité et d'offrir des perspectives pour les régions les plus pauvres. Il aide les producteurs-artisans de l'agroalimentaire qui font des produits de qualité.

## Des moyens

Aujourd'hui, le Mouvement mène son projet principalement avec les conviviaux, les Sentinelles du goût, les foires et marchés et le Citta Slow.

## Le convivium

*Convivium* est un mot latin qui veut dire « festin, réception, banquet... ». Ce n'est pas un hasard si Slow Food a choisi ce terme pour désigner ses groupes locaux. Ces conviviaux sont la clef de voûte du mouvement.

Ils cherchent à regagner le contrôle de la vie à travers la nourriture, de jouir de son goût, de comprendre comment elle a été produite. Ils donnent un support aux personnes qui assurent la haute qualité du produit dans les communautés rurales, dans les communautés dédiées à la pêche et dans leurs marchés locaux. Les

ateliers du goût offrent l'occasion de dégustations guidées, en présence d'experts de l'alimentation. Slow Food touche aussi le public jeune avec des programmes d'animation et d'éducation au goût en milieu scolaire.

Un exemple: Le convivium de Silly. Il se réunit une fois par mois environ. Un thème est choisi pour chaque rencontre. On partage des savoirs, on y expérimente des recettes, on déguste et on savoure. Les participants peuvent présenter le fruit de leur production, faire connaître de nouveaux produits, les préparer, les échanger, recevoir et partager des informations. D'autre part, un réseau de relations se crée, constitué des producteurs régionaux. Le Label Bio n'est pas indispensable. Le réseau crée une émulation et l'usage des productions locales est encouragé auprès des participants du convivium ainsi qu'auprès des restaurateurs de la région. Le convivium a un impact qui dépasse largement le groupe et la rencontre mensuelle.

## Sentinelles du goût

Une Sentinelle du goût est un projet de sauvegarde ou de relance d'un produit alimentaire. 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 par exemple a créé cinq Sentinelles en 2004. Pendant le Salon du Goût 2006, trois nouvelles Sentinelles ont été présentées au public : le Mouton de Barèges-Gavarnie, le Pélardon affiné et le Petit Epeautre de Haute-Provence.

## Salons et marchés paysans

Slow Food organise des salons et des marchés paysans où il présente des produits gastronomiques d'excellence. Le plus connu est « Salone del Gusto » qui propose à chaque édition un choix énorme de produits à déguster et à acheter.

## Association sœur de Slow Food : Citta Slow.

Partenariat de communes, Citta Slow étend la philosophie de Slow Food à toutes les facettes de la vie en société. Les villes qui souscrivent à cette action s'engagent à promouvoir un rythme de vie plus lent, inspiré des habitudes des communautés rurales. Il s'agit de permettre aux citoyens de profiter de façon simple et agréable de leur propre ville. Les Citta Slow veulent mettre en valeur leur environnement, leur patrimoine bâti ou leurs traditions culinaires. Elles favorisent les contacts directs entre les citoyens, entre les habitants et les touristes, entre les producteurs et les consommateurs.

En Hainaut, les communes de Silly, d'Enghien et de Lens viennent d'obtenir le label de communes « Citta Slow » sur base de critères liés à la vie locale : respect de l'environnement et énergies vertes, valorisation du patrimoine et de l'artisanat, mobilité en faveur des cyclistes et des piétons...

## Devenir membre

La cotisation annuelle donne droit à l'abonnement au magazine trimestriel Slow et aux bulletins d'informations nationaux. Elle permet aussi de participer à tous les événements organisés par Slow Food. Chaque membre peut prendre une part active dans la spécificité de son Convivium. Il peut aussi participer aux activités qui l'intéressent au niveau local, national ou international.

Néanmoins, au stade actuel du parcours du mouvement, nous sommes perplexe quant à l'accessibilité: est-elle vraiment à la portée de tous ? Par exemple, pouvoir se déplacer en Italie pour se procurer des truffes (même si elles sont belles, justes et propres) n'est pas à la portée de tous, à moins d'en faire une activité professionnelle.

## **De l'Education Permanente au développement durable en passant par Slow Food**

De plus en plus préoccupés par les scandales alimentaires, les consommateurs sont méfiants et désirent être informés. Les conviviaux sont des endroits importants pour les sensibiliser à la biodiversité et aux risques d'un marché de plus en plus globalisé. Des multinationales alimentaires ont réussi à faire passer des lois qui interdisent les variétés qui ne paraissent pas dans le « Catalogue Officiel ». Un producteur qui cultive ou commercialise une variété non reconnue par ce catalogue commet une fraude. Et par exemple, dans le cas de la tomate, le catalogue ne couvre que 2 % des variétés qui sont dans le domaine public.

La philosophie de Slow Food est intéressante dans la mesure où elle privilégie la protection d'un patrimoine culinaire, encourage à consommer localement et de saison et remet au jour des ingrédients oubliés. Nous ne pouvons que rejoindre le « comprendre pour agir autrement et ensemble, dans le respect de chacun et la dignité du travailleur ». La responsable du Convivium Provence rappelait que le goût du consommateur ainsi que ses choix éthiques, constituent un outil de pression qu'aucun marché ne peut ignorer.

Fonctionner en conviviaux permet de retisser des liens sociaux entre les citoyens mais aussi entre des groupes sociaux comme les producteurs et les consommateurs.

Alors « le bien manger » est bien plus qu'un simple moment de plaisir ou de satisfaction individuelle. Il peut être réellement acteur de changement.

Et pour en savoir un peu plus, n'hésitez pas à consulter les annexes : vous y trouverez des références de sites, des adresses et une bibliographie. Et peut-être l'envie de rejoindre un convivium ou pourquoi pas, d'en créer un ?

Patricia Fyon, animatrice ACRF  
d'un groupe de réflexion "Alimentation"

### **Pour en savoir plus**

Slow Food Bruxelles  
1, rue du Chêne à 1000 Bruxelles. Tél. et fax : (00-32) 264 71 656  
[www.slowfood.com](http://www.slowfood.com)

### **Bibliographie**

Carlo Petrini, *Bon, propre et juste*, Editions Yves Michel, 2006.

17 courts récits et anecdotes passionnantes pour aller aux quatre coins du monde à la rencontre des peuples, des paysans, des chefs cuisiniers, de produits rares ou de recettes oubliées.

Corby Kummer, *Les plaisirs du slow food*, Editions du Seuil, 2002.

Histoire du mouvement, présentation des aliments les plus emblématiques de la gastronomie slow food et recettes du monde entier.

Laurence Lambert, *Slow Food : où en est l'agriculture wallonne ?* Etopia, 2007.

ETOPIA, (centre d'animation et de recherche en écologie et politique) et son site internet sur "Les nouvelles rencontres des nouveaux mondes".

**L'ACRF souhaite que les informations qu'elle publie  
soient diffusées et reproduites ;  
n'oubliez pas dans ce cas de mentionner la source.**

Avec le soutien de

