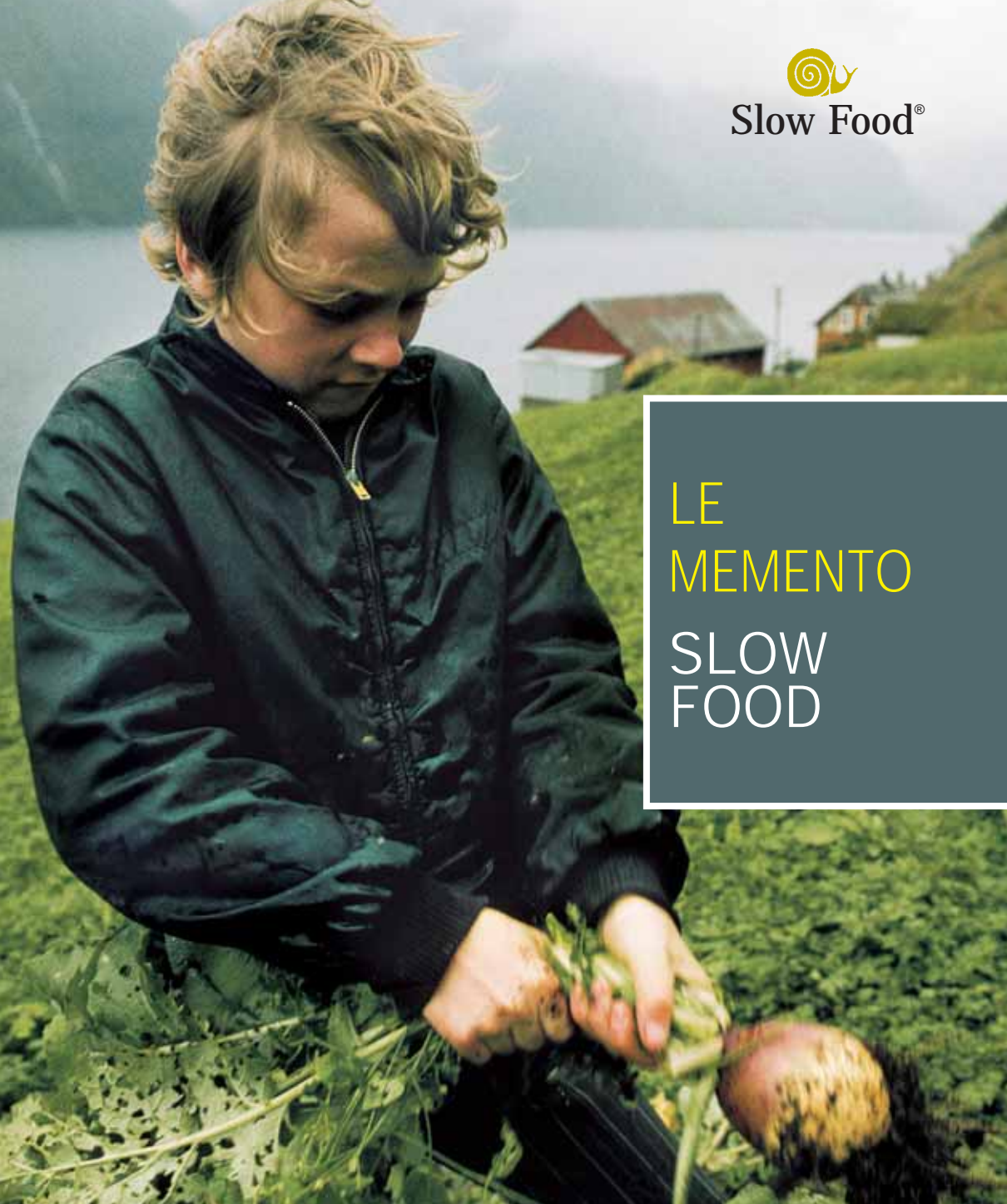




Slow Food®

LE
MEMENTO

SLOW
FOOD



Sommaire

LA PHILOSOPHIE	2
La mission	4
Le Manifeste Slow Food	6
L'ASSOCIATION	8
Les membres	10
La structure	11
L'EDUCATION AU GOUT	12
Slow Food dans les écoles	14
L'Université des Sciences Gastronomiques	16
Les publications	18
LA FONDATION POUR LA BIODIVERSITE	20
L'Arche du Goût	22
Les Sentinelles	24
Le Prix Slow Food	25
Terra Madre	26
LE LIEN ENTRE PRODUCTEURS ET CONSOMMATEURS	28
Salone del Gusto	30
Cheese, les formes du lait	32
Slow Fish	33
Les évènements dans le monde	34
VIVRE SLOW	36
Les questions les plus fréquemment posées	38
L'historique de Slow Food	42
Qui est qui ?	44
Contacts	45
Avantages des adhérents	46

La
Philosophie



*« Il est inutile de forcer les
rythmes de notre existence.*

*L'art de vivre consiste
à apprendre comment
dédier du temps
à chaque chose. »*

*Carlo Petrini,
fondateur de Slow Food*

Que vous soyez debout autour d'un barbecue, agenouillés sur un tatami ou assis à la table d'un restaurant prestigieux, l'acte de se nourrir est fondamental pour vivre. Le fait d'améliorer la qualité de notre alimentation et de prendre le temps d'en profiter est une manière simple d'insuffler un peu de joie dans notre vie. Telle est la philosophie de Slow Food.

L'alimentation étant un élément aussi important de notre vie quotidienne, il est normal que ce que nous mangeons ait un impact très puissant sur tout ce qui nous entoure : le paysage rural, la survie des traditions et la biodiversité sur la Terre. Pour un vrai gastronome, il est impossible d'ignorer les liens étroits qui existent entre l'assiette et la planète.

Fondé en 1986 en Italie, Slow Food est devenu en 1989 une organisation internationale à but non lucratif. A l'heure actuelle, son vaste réseau de 80 000 membres, regroupés dans quelques 1 000 "Conviviums" (groupes locaux), constitue la plus grande force du mouvement.

Le siège international de Slow Food se situe à Bra, en Italie. Slow Food travaille aussi bien localement qu'avec des organismes internationaux tels que la FAO, agence des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture. Slow Food a tissé au fil des années des liens d'amitié avec plusieurs gouvernements à travers le monde : il exerce par exemple une activité de conseil auprès du Ministère de l'Agriculture italien, et collabore avec la Mairie de New York et le gouvernement brésilien.

La mission

En concevant la gastronomie comme un lien entre politique, agriculture et environnement, Slow Food est devenu un acteur majeur en matière d'agriculture et d'écologie. Slow Food lie plaisir et nourriture avec conscience et responsabilité. Les activités de l'association visent à sauvegarder la biodiversité dans notre alimentation, à diffuser l'éducation au goût et à relier des producteurs d'aliments d'excellence à des consommateurs, à travers des événements divers.





La défense de la Biodiversité

Slow Food considère que les plaisirs de la table doivent se conjuguer avec des efforts pour sauver les innombrables fromages, céréales, légumes, fruits et races animales traditionnels qui sont en train de disparaître à cause du poids croissant des plats préparés et de l'industrialisation de l'agriculture. Au travers des projets de l'**Arche du Goût** et des **Sentinelles** (soutenus par la **Fondation Slow Food pour la Biodiversité**) du **Prix Slow Food pour la Biodiversité** et de **Terra Madre**, Slow Food s'efforce de protéger notre inestimable patrimoine alimentaire.



L'éducation au goût

Dans un monde où les plaisirs du goût ne sont plus toujours véhiculés au travers de repas pris tranquillement autour d'une table animée, nous devons faire un effort particulier pour explorer, s'interroger et expérimenter. C'est bien l'objectif des initiatives portées par Slow Food en matière d'éducation au goût. Les **activités des Conviviums** permettent à leurs membres de découvrir de nouveaux produits, tandis que les **Ateliers du Goût** offrent l'opportunité de dégustations guidées, en présence d'experts de l'alimentation. Nos jeunes publics peuvent profiter des initiatives de **Slow Food dans les écoles** et des gastronomes authentiques sont formés à l'**Université des Sciences Gastronomiques**.



Le lien entre Producteurs et Consommateurs

Slow Food organise des salons, événements et marchés paysans afin de mettre en avant des produits gastronomiques d'excellence. Le salon international **Salone del Gusto**, remportant à chaque édition un succès énorme avec son abondance de produits à déguster et à acheter, soutient les producteurs tout en offrant au public un monde de plaisirs. Parmi les autres événements, signalons **Urban Harvest**, **Cheese**, **Slow Fish**, **Deutscher Käsemarkt** et **Aux Origines du Goût**.



Le Manifeste Slow Food

Slow Food International a été officiellement créé le 9 Novembre 1989, lorsque les délégués de 15 pays ont approuvé le Manifeste de Slow Food, rédigé par Folco Portinari, l'un des membres fondateurs de l'association.

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 les esclaves de la vitesse et avons tous succombé au même virus insidieux : 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).

Pour être digne de son nom, l'Homo Sapiens devrait se débarrasser de la vitesse, avant que celle-ci ne le réduise à une espèce en voie de disparition.

Une défense affirmée des plaisirs essentiels et calmes constitue la seule manière de lutter contre la folie universelle de la "Fast Life".

Espérons qu'une juste dose de plaisir sensuel authentique, lent et durable, nous préservera de toute contamination par les foules qui confondent frénésie et efficacité.



Notre combat doit commencer à table, avec Slow Food. Redécouvrons les saveurs de la cuisine régionale et bannissons les effets dévastateurs du "Fast Food".

Au nom de la productivité, la "Fast Life" a changé notre manière d'être et menace notre environnement et nos paysages. Slow Food est donc désormais la seule réponse vraiment progressiste.

Il s'agit là de l'essence même de la vraie culture : développer le goût au lieu de l'amoindrir. Et quoi de mieux pour y arriver qu'un partage international d'expériences, de savoirs et de projets ?

Slow Food garantit un avenir meilleur.

Slow Food est une idée qui nécessite le soutien d'un grand nombre de sympathisants compétents, qui soient capables de transformer ce (lent) courant en un mouvement international, symbolisé par le petit escargot.

L'Association



Photo de Owen Franken,
Corbis/Contrasto





“Convivium” est un mot latin qui signifie “un festin, une réception, un banquet”. Slow Food a emprunté ce terme pour désigner ses groupes locaux. Les Conviviums (environ 1 000 dans le monde) sont l’expression locale de la philosophie Slow Food, dont ils constituent d’ailleurs la clé de voûte.

« Trop rares sont peut-être ceux qui, parmi nous, considèrent que le fait de couper le pain, de partager le sel ou de mettre en commun le même bol de nourriture, revêt une importance qui va bien au-delà de la simple satisfaction d’un besoin. »

*Yuan Mei,
poète chinois*

Les Conviviums établissent des relations avec les producteurs, mènent des campagnes pour protéger les produits alimentaires traditionnels, organisent des dégustations et des ateliers, incitent les chefs à utiliser des produits locaux, sélectionnent les producteurs qui participeront à des événements internationaux, travaillent pour développer l’éducation au goût dans les écoles. Et, plus important encore, ils cultivent l’appréciation du plaisir et de la qualité dans la vie de tous les jours.

Les membres

*« Soit le changement que tu souhaites voir s'accomplir dans le monde. »
Mahatma Gandhi*

Slow Food est une association de base ouverte à tous, et la diversité de ses membres constitue l'une de ses principales forces. N'importe qui peut devenir membre de Slow Food en remplissant le coupon d'adhésion que vous trouverez page 47, en contactant le responsable d'un Convivium local ou via le site web international (www.slowfood.com). L'adhésion dure un an, bien sûr renouvelable. Sa date d'expiration figure au verso de chaque carte de membre.

Les membres font partie à la fois d'une communauté internationale, nombreuse et diverse, et d'un groupe local plus restreint, le Convivium. Les membres sont aussi les défenseurs des projets de l'Arche et des Sentinelles, dans le cadre de la défense de la biodiversité. Une partie de la cotisation de chaque adhérent, pour un montant de cinq euros, va directement à la Fondation Slow Food pour la Biodiversité.

Les adhérents ont la possibilité d'intégrer le groupe dirigeant de leur Convivium ou de créer un nouveau Convivium. 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 avantages des membres comprennent l'abonnement au magazine trimestriel *Slow* et aux bulletins d'information nationaux, des réductions sur les gadgets et la possibilité de participer à tous les événements organisés par Slow Food. Pour de plus amples informations sur les types d'adhésion et leurs avantages, voir page 46.



La structure

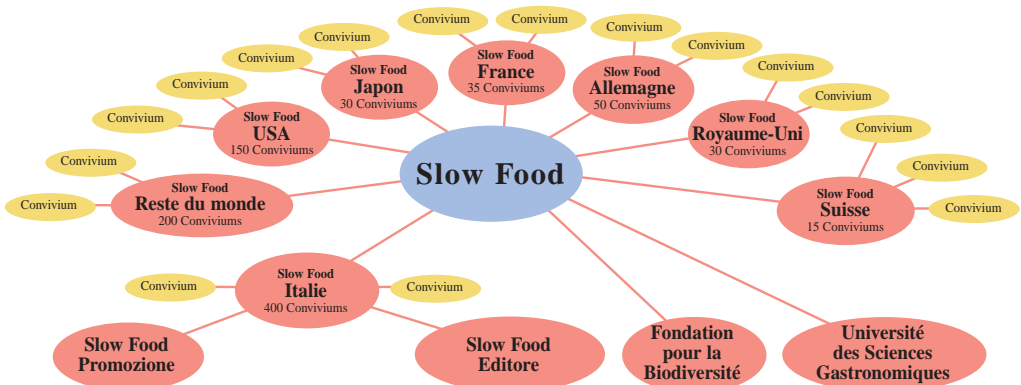
Ce qui a commencé comme un rassemblement d'amis qui se réunissaient pour apprécier des vins et des plats authentiques du Piémont est devenu une association internationale, composée de milliers de membres et dotée d'une structure basée sur un principe de représentation démocratique.

Les Conviviums forment la base du mouvement international. Ce dernier est dirigé par un Comité Exécutif International, élu tous les quatre ans lors du Congrès International de Slow Food.

Le Comité Exécutif International est composé d'un Président, de deux Vice-Présidents (nommés par le Président), d'un Comité de Présidence de six personnes, et d'un Conseil International composé de représentants de tous les pays comptant au moins 500 membres.

En plus du Comité Exécutif International, plusieurs pays possèdent des Associations Nationales, dirigées par des Conseils d'Administration Nationaux. On trouve dans ce cas l'Italie, la Suisse, l'Allemagne, les Etats-Unis, la France, le Japon et le Royaume-Uni. Les Associations Nationales coordonnent les événements dans leur pays et fournissent des services particuliers à leurs membres, agissant souvent par l'intermédiaire d'un bureau national géré par un Directeur Exécutif.

Pour de plus amples informations sur la structure de Slow Food, visiter le site web www.slowfood.com.



L'éducation au Goût





Avec une approche nouvelle et innovante, basée sur l'éveil et l'apprentissage de nos sens, Slow Food considère les dégustations comme une expérience didactique qui développe la prise de conscience. Slow Food organise des programmes éducatifs à tous les niveaux et pour tous : enfants, enseignants, membres et tous ceux qui souhaitent participer à un événement Slow Food.

Les activités des Conviviums vont de la visite de vergers de pommiers en Tasmanie, à l'excursion gastronomique et œnologique en France. En dégustant de nouveaux produits, en suivant des cours et en visitant des fermes, les membres des Conviviums affinent leur sensibilité gustative et enrichissent leurs connaissances et leur capacité d'appréciation de la production alimentaire. En travaillant avec les établissements scolaires et les producteurs locaux, ainsi qu'en organisant des rencontres avec des auteurs et des experts, les Conviviums permettent à un plus large public d'accéder à l'éducation au goût et favorisent une plus vaste prise de conscience des enjeux actuels de notre alimentation.

Les Ateliers du Goût, "marque de fabrique" des événements internationaux et locaux de Slow Food, permettent aux participants une dégustation guidée et commentée par des producteurs et des experts. Un atelier peut se focaliser sur un produit spécifique, comme le miel, ou bien comparer des produits différents obtenus de manière semblable, comme la mozzarella fraîche et le caciocavallo, deux fromages très différents. L'accent est surtout mis sur les accords mets et vins, soit traditionnels (gibier et vins rouges), soit innovants (bière et chocolat).

« Chacun devrait avoir le droit de bénéficier d'une nourriture complète et accessible.

Y a-t-il révolution plus délicate que celle qui consiste à engager nos meilleures ressources pour apprendre tout cela aux enfants ? »

*Alice Waters,
Vice-Présidente de Slow Food*

Slow Food dans les écoles

Le goût doit être exercé, et le goût doit être enseigné, à tous les âges. Lors du Congrès de Slow Food International en 2003, Plus de 600 délégués présents ont décidé que chaque Convivium se devait de créer un jardin école.

Les Conviviums de Slow Food travaillent dans le monde entier pour développer des jardins école pour les enfants et favoriser l'éducation de leur goût.

Landquart, Suisse

En 2003, le Convivium de Bündner Herrschaft a lancé le projet Plantati afin d'offrir aux enfants l'opportunité de participer à toutes les phases de la culture des pommes de terre biologiques, du semis fin avril jusqu'à la récolte au mois d'août. Avec les pommes de terre récoltées, les écoliers ont ensuite appris à préparer plusieurs plats.

Le Cap, Afrique du Sud

Le Convivium du Cap parraine un cours de cuisine à la Grassdale High School. Ses membres ont coordonné les dons de nouveaux équipements et d'uniformes, ont invité des chefs à venir faire des cours aux étudiants, et ont organisé des stages rémunérés dans un restaurant local, où les futurs chefs ont pu acquérir une expérience de terrain.





St. Louis, Etats-Unis

Depuis 2004, Slow Food Missouri a géré avec le Centre d'Art Contemporain un programme extrascolaire visant à faire découvrir aux élèves des écoles primaires de la ville les produits cultivés localement et la manière de les accommoder. Ce programme, d'une durée de huit semaines, fait appel à des chefs et à des agriculteurs, et les produits cultivés par les élèves devraient bientôt être utilisés dans leur cantine.

Hong Kong, Chine

Slow Food Hong Kong travaille en collaboration avec le Département Education de l'Université de Hong Kong, pour proposer des cours d'alimentation et de cuisine à des enfants pendant l'été. Inaugurés en 2004, des cours d'une semaine permettent aux jeunes élèves d'apprendre les bases de la cuisine asiatique, depuis l'art de couper les sushis à la préparation des rouleaux de printemps. Le programme comprend également des visites de fermes ou de cuisines.

Edinburgh, Royaume-Uni

Travaillant avec des chefs et des Conviviums à travers l'Ecosse entière, Slow Food Edinburgh développe un programme initiant les enfants de 10 et 11 ans aux plaisirs de la bonne alimentation.

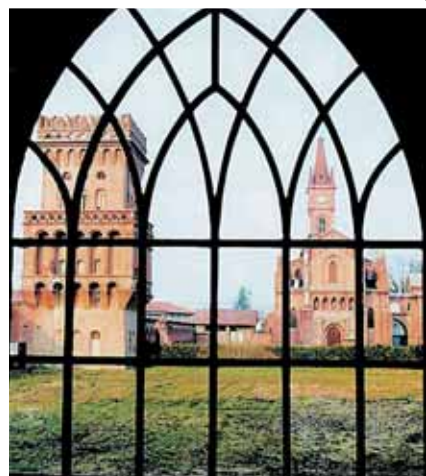
Les enfants travaillent dans la cuisine par petits groupes, observant la matière première et aidant à préparer et cuisiner un simple repas, qu'ils ont ensuite le plaisir de partager avec les adultes autour d'une table conviviale : une expérience unique pour la majorité des enfants, élevés dans la culture du "Fast Food".

L'Université des Sciences Gastronomiques



L'Université des Sciences Gastronomiques est une institution académique exclusivement consacrée aux études et aux recherches gastronomiques. Cette Université n'organise pas de cours de cuisine. Les étudiants étudient la gastronomie en suivant un programme interdisciplinaire qui comprend l'étude de l'histoire, de la littérature, des sciences et de l'économie, à laquelle s'ajoutent d'importantes visites et recherches sur le terrain. En 2004, l'Université, qui bénéficie d'un agrément du Ministère de l'Education italien, a accueilli ses 70 premiers étudiants, originaires de 13 pays différents. Elle délivre un diplôme universitaire de premier degré (trois ans), un diplôme post-universitaire (deux ans) et un cours de master (un an). Le corps enseignant est constitué de professeurs et d'illustres représentants de l'univers de la gastronomie du monde entier. Les deux campus sont situés respectivement à l'Agenzia di Pollenzo (Piémont), dans une ancienne résidence restaurée de la Maison de Savoie, et dans le Palais Ducal de Colorno, à proximité de Parme.

Pour plus d'informations concernant l'Université des Sciences Gastronomiques, consulter le site www.unisg.it.





Les publications

« La nourriture est notre terrain
commun, notre expérience
universelle. »

James Beard,
gastronome américain

Pour partager sa philosophie, Slow Food a créé une maison d'édition, Slow Food Editore, un site Internet www.slowfood.com, et des bulletins d'information nationaux.

Slow Food Editore

L'implication de Slow Food dans le monde de l'édition date de 1986, lorsque l'association contribua à la création du *Gambero Rosso*, supplément consacré à la gastronomie et aux vins d'un quotidien romain. En 1987 les deux partenaires publièrent la première édition de *Vini d'Italia* (Vins d'Italie), qui demeure à ce jour le plus important guide annuel sur les vins italiens, publié en trois langues, italien, anglais et allemand. D'autres ouvrages consacrés à la gastronomie et aux vins se sont succédés, jusqu'à la création, en 1990, de Slow Food Editore. Le catalogue de cet éditeur comprend aujourd'hui plus de 100 titres, qui incluent des guides gastronomiques et œnologiques, des guides touristiques, des livres de cuisine, des essais et des manuels. Slow Food Editore publie également la revue trimestrielle *Slow*, souvent récompensé pour ses articles prestigieux sur l'alimentation et les tendances de consommation, le vin et la culture, la biodiversité et le développement durable.



Le magazine *Slow*

Envoyé à tous les membres à travers le monde, *Slow* utilise une approche multiculturelle pour explorer les racines historiques et culturelles de notre identité gastronomique. Reflets de l'internationalité du mouvement, des contributions du monde entier viennent remplir ses pages. C'est un vecteur d'échange et de partage d'idées, d'informations et d'expériences. On y trouve des articles sur Slow Food et sur la "Slow Life", sur la convivialité, la tolérance et les traditions. Il s'agit d'une exploration de l'histoire et de la culture de l'alimentation, de la distribution et de la consommation. Les thèmes sont abordés des points de vue scientifique, sociologique, journalistique et philosophique. Ils sont toujours accompagnés de photos évocatrices.

Les bulletins d'information nationaux

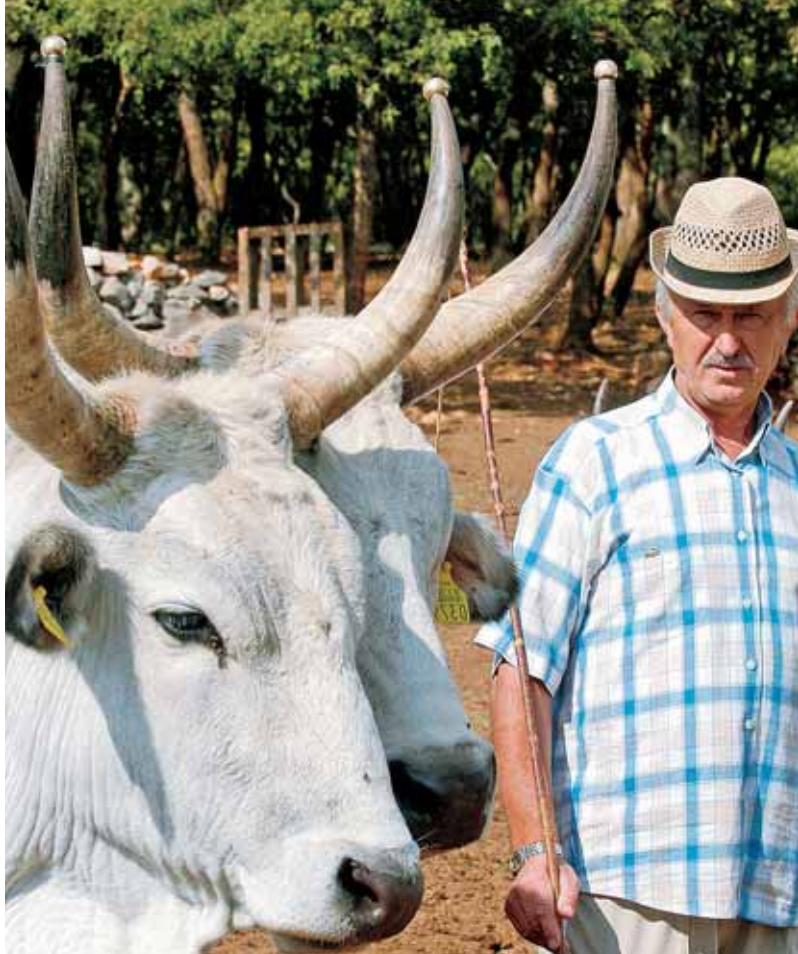
Expressions concrètes de l'identité locale de Slow Food, les bulletins d'information nationaux, trimestriels, représentent le moyen de communication le plus direct dans les pays où Slow Food revendique un réseau consolidé de Conviviums. Tous les membres sont invités à y apporter leur contribution, à travers leurs témoignages sur les produits régionaux, les projets Sentinelles qu'ils développent, les actions pédagogiques qu'ils mènent, les événements et les autres initiatives "slow" qu'ils organisent. En 2004, dix pays ont publié leurs bulletins nationaux, disponibles sur le site international de Slow Food.

Le site Internet

Depuis 2001, le site Internet en langue anglaise www.slowfood.com est devenu la "voix virtuelle" du mouvement international Slow Food. Le site ne cesse d'évoluer, au fur et à mesure que les activités de l'association se développent. Au cœur du site se trouve Sloweb, un quotidien en ligne, qui publie des articles écrits par d'éminents spécialistes et connaisseurs : de Matthew Fort, rédacteur en chef de la section "alimentation" du journal britannique *The Guardian*, à la militante écologiste indienne Vandana Shiva.

Le site Internet est aussi un support pratique pour s'informer et, par exemple, acheter les tickets d'entrée sur les grands événements de Slow Food. Les Conviviums peuvent aussi publier leurs informations sur le site international, lequel offre des liens pour accéder aux dizaines de sites Slow Food nationaux et locaux.

La
Fondation
pour la
Biodiversité





Slow Food Foundation for Biodiversity

« La diversité
est l'essence même
du plaisir. »

Aphra Behn
(*The Rover*, 1677)

De nos jours, nous dépendons de très peu de variétés pour l'alimentation humaine - moins de 30 plantes fournissent 95% de la nourriture mondiale. Au cours du siècle dernier, 250 000 espèces végétales ont disparu. Depuis le début du vingtième siècle, l'Amérique a perdu 93% de ses produits agricoles, et l'Europe presque 85%.

La Fondation Slow Food pour la Biodiversité est l'entité à but non-lucratif qui sous-tend les projets de Slow Food autour de l'éco-gastronomie. Fondée en 2003 par le mouvement Slow Food, en partenariat avec la Région Toscane, sa mission est d'organiser et de financer des projets de défense de notre héritage mondial de biodiversité agricole et de tradition gastronomique. Cinq euros de la cotisation de chaque adhérent Slow Food sont dédiés au soutien de cette Fondation.

Les contributions financières directes que la Fondation peut apporter concernent surtout les pays les moins développés, pays où le fait de conserver la biodiversité ne signifie pas seulement améliorer la qualité de vie, mais plutôt sauver des vies, des communautés et des cultures. Les fonds sont utilisés pour soutenir les projets de Slow Food concernant la biodiversité, dont l'Arche du Goût et les Sentinelles.

Pour faire un don, accéder à de plus amples informations sur la Fondation pour la Biodiversité, l'Arche du Goût ou les Sentinelles, consulter le site www.slowfoodfoundation.com.



L'Arche du Goût

L'objectif de l'Arche du Goût est de redécouvrir et recenser des saveurs oubliées, en documentant l'existence de produits gastronomiques d'excellence menacés d'extinction. Depuis sa création en 1996, plus de 750 produits de dizaines de pays du monde entier sont venus enrichir l'Arche. Citons, entre autres, le maïs blanc Criollo argentin, le miel de thym des Monts Ibléens en Sicile et le pain Kalakukko finlandais.

À travers l'Arche du Goût, ces produits sont documentés et reconnus. L'Arche sert donc de ressource pour tous ceux qui souhaitent faire revivre des espèces rares et apprendre à connaître les richesses alimentaires offertes par notre planète. La Commission de l'Arche de chaque pays, composée de chercheurs, de scientifiques et d'experts de l'alimentation, est responsable de la sélection des produits à faire monter sur l'Arche. La Commission Internationale de l'Arche, composée des représentants des commissions nationales, met en place des directives pour les commissions nationales et étudie les candidatures en provenance des pays où il n'existe pas encore de Commission de l'Arche.

Pour plus d'informations concernant l'Arche du Goût, visiter le site www.slowfoodfoundation.com.





Les Sentinelles

Les Sentinelles sont de petits projets visant à aider des groupes de producteurs artisanaux. Ce concept a été développé en 1999 par Slow Food, comme "bras" de l'Arche du Goût, afin de favoriser la présence sur le marché de différents produits traditionnels. Du blé indigène Red Fife du Canada à l'huile d'argan marocaine et aux langoustes hollandaises d'Oosterschelde, les Sentinelles de Slow Food permettent dans le monde entier de promouvoir des produits, développer des marchés, sauvegarder des héritages et éduquer les consommateurs.

Les stratégies mises en place sur les Sentinelles varient en fonction du projet et du produit. Elles peuvent consister en la réunion de producteurs, la coordination de la promotion, l'établissement de cahiers des charges, ou encore un investissement financier direct dans les équipements utilisés par les producteurs. Tout en adoptant des méthodes différentes, toutes les Sentinelles de Slow Food poursuivent les mêmes objectifs : promouvoir les produits artisanaux, établir avec les producteurs des standards capables d'assurer la qualité des produits, et, surtout, garantir la pérennité des produits traditionnels.

Pour plus d'informations concernant les Sentinelles, consulter le site www.slowfoodfoundation.com.





Le Prix Slow Food

Le Prix Slow Food pour la Défense de la Biodiversité a identifié et a rendu hommage aux activités de recherche, d'enseignement, de production et de promotion en faveur de la biodiversité dans le domaine alimentaire. Les candidats au Prix ont été sélectionnés par un jury international constitué de plus de 500 journalistes et spécialistes. Les personnes primées sont aussi diverses que Nancy Jones, qui a installé une laiterie en Mauritanie pour fournir aux citadins une alternative aux poudres de lait importées et a ainsi créé l'opportunité pour les peuples nomades de conserver leur mode de vie en vendant le lait de chamelle ; et Donald Bixby, ancien directeur exécutif de l'*American Livestock Breeds Conservancy* (Conservatoire américain de races de bétail), une structure à but non lucratif qui a développé des banques de sperme pour les races rares d'animaux de ferme. Terra Madre, la rencontre des communautés nourricières du monde entier, est née du réseau de producteurs et activistes créé par le Prix.

Pour plus d'informations consulter www.slowfood.com.

Rencontre mondiale entre les Communautés Nourricières



« Le fait que pas moins de 5 000 producteurs se soit réunis ici aujourd'hui, sous la bannière "Slow Food", est un contrepois petit mais significatif aux forces massives de la globalisation, de l'industrialisation de l'agriculture et de la standardisation de l'alimentation, qui semblent d'une manière ou d'une autre avoir envahi presque tous les domaines de notre vie d'aujourd'hui. »

*Son Altesse Royale, le Prince de Galles
23 octobre 2004*

Terra Madre, dont la première édition s'est tenue en octobre 2004 à Turin, Italie, est la très innovante conférence internationale des Communautés Nourricières, qui réunit des milliers d'agriculteurs et de producteurs de plus de 120 pays. Il s'agit d'une rencontre d'une ampleur sans précédent qui rassemble tous ceux qui s'efforcent de cultiver, d'élever, de distribuer et de promouvoir des produits d'une manière permettant de respecter l'environnement, de sauvegarder la dignité de l'homme et de protéger la santé des consommateurs.





Durant quatre jours, les délégués participent à des ateliers et à des débats structurés autour des thèmes essentiels du développement durable, de la biodiversité, du développement collectif et local. Ensemble, les producteurs abordent des questions de fond et partagent des solutions pour relever leurs défis communs, en vue de produire des aliments de manière durable. Terra Madre offre à un cultivateur d'abricots californien l'opportunité d'échanger ses expériences avec un producteur de fruits péruvien. Des pêcheurs côtiers italiens et espagnols peuvent partager leurs points de vue respectifs. Au cours d'un repas, ces céréaliers canadiens et éthiopiens peuvent discuter et tisser des liens d'amitié. C'est une célébration du petit agriculteur, soutenue par des personnalités allant de Frei Betto, secrétaire adjoint du Président brésilien Lula à son Altesse Royale le Prince de Galles.

Terra Madre a constitué un élan permettant la création de nouveaux réseaux d'artisans de la production alimentaire et de la distribution, découpant une niche dans un monde dominé par l'agriculture industrielle. L'expérience du premier Terra Madre a poussé les agriculteurs, les producteurs et les distributeurs à organiser des rencontres à plus petite échelle, à mettre en place des sites Internet pour échanger des informations et coopérer au niveau international en termes de marketing et de promotion. La prochaine édition de Terra Madre est prévue pour 2006, et aura pour but de réduire le fossé qui existe entre les chefs et les producteurs, réunissant des communautés de chacun des deux groupes originaires du monde entier, afin de discuter de ce problème important.

Pour plus d'informations consulter www.terramadre2004.org.

Le lien entre
Producteurs
et
Consommateurs





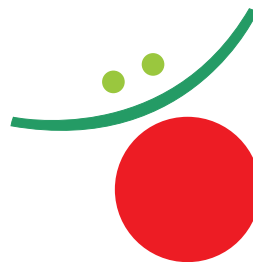
« Pour les producteurs, Slow Food est à la fois un point de repère et un "parapluie" sous lequel ils peuvent s'abriter pour se protéger contre les rouages toujours plus compliqués de la bureaucratie. Slow Food nous aide nous petits producteurs à ne pas être rejetés du marché. »

Peter Gott,
Sillfield Farm, Angleterre

Slow Food organise des événements pour célébrer et promouvoir les producteurs qui cultivent des produits d'excellence, dans le plein respect de l'environnement. Les Conviviums et les initiatives internationales offrent l'opportunité de consolider les relations entre producteurs et consommateurs, étape fondamentale pour préparer un avenir ... plus délicieux.



Salone del Gusto



SALONE DEL GUSTO®

Tous les deux ans en octobre, le Salone del Gusto accueille plus de 130 000 visiteurs à Turin, Italie. Durant les cinq jours de la manifestation, ces derniers peuvent flâner dans un immense marché regorgeant de gâteaux, de céréales, de charcuteries, de légumes au vinaigre, de fromages, de jambons, de bières, et de tous autres produits imaginables originaires de dizaines de pays. Sans oublier l'œnothèque, avec ses milliers de vins à déguster. Les visiteurs du salon peuvent participer à plusieurs centaines d'Ateliers du Goût, à des excursions gastronomiques Slow Tour dans tout le Piémont ainsi qu'à des Théâtres du Goût, où de célèbres chefs officient devant le public.



Le Salone del Gusto permet à des producteurs consciencieux de rencontrer un public qui privilégie toujours plus une alimentation de qualité. C'est aussi la manière idéale de promouvoir l'éducation au goût et d'informer le public sur les menaces qui pèsent sur la biodiversité. Surtout, le Salone del Gusto est un lieu propice à l'exploration des plaisirs du palais.

Pour plus d'informations, consulter le site www.slowfood.com.



Cheese, les formes du lait

De la *tomme* des alpages aux nattes de mozzarella de buf-flonne, les formes que peut prendre le lait sont tellement nom-breuses et diverses que Slow Food a jugé nécessaire de consacrer au fromage l'un de ses plus beaux festivals. La ma-nifestation se tient une fois tous les deux ans à Bra, petite ville italienne traditionnellement spécialisée dans l'affinage et le salage des fromages.

La première édition du festival a été organisée en 1997. De-puis lors, ce rendez-vous est devenu tellement populaire que 100 000 visiteurs - trois fois le nombre total d'habitants de la ville - s'y pressent durant les trois jours de la manifestation (septembre). Cheese offre l'opportunité d'attirer l'attention du public sur des questions importantes, telles que les batailles juridiques que mènent les producteurs de fromages au lait cru ou la disparition des traditions liées à la transhumance, tout en présentant des centaines de fromages du monde entier.



Slow Food et le fromage au lait cru

La pasteurisation du lait élimine les micro-organismes potentiellement dangereux qui peuvent se développer si le lait n'est pas conservé à bonne température ou s'il provient d'animaux malades. Cependant, lorsque le fromage est produit avec soin et en quantité réduite, la pasteurisation du lait est une étape tout à fait inutile, qui détruit la microflore bénéfique à laquelle il doit sa saveur unique. Ce n'est pas par hasard si de nombreux grands fromages du monde sont des fromages au lait cru : du Parmigiano Reggiano au Roquefort et à l'Emmenthal.

En l'an 2000, Slow Food a récolté 20 000 signatures pour son Manifeste en faveur du fromage au lait cru (disponible sur www.slowfood.com), afin de sauvegarder les droits des producteurs dans les pays où des lois excessivement zélées en matière d'hygiène entravent sérieusement la production des fromages au lait cru. Tous les fromages Sentinelles sont au lait cru, et Slow Food, aux Etats-Unis, en Irlande, Grande-Bretagne et Australie, s'attache particulièrement à protéger le droit des producteurs à fabriquer ce type de fromages.



Slow Fish



Depuis la Deuxième Guerre Mondiale, la population mondiale de gros poissons océaniques a diminué de 90 %, tandis que la consommation de poisson ne montre aucun signe de ralentissement. La pêche industrielle intensive est en train de détruire une source traditionnelle de nourriture et rend les produits de la mer de moins en moins propres à la consommation.

Dans ce contexte, Slow Food a organisé en 2004 la première édition de Slow Fish, le Salon de la pêche durable. Son objectif est de proposer des solutions capables de résoudre la crise que traversent nos océans, tout en permettant de profiter de manière responsable des richesses de la mer. Slow Fish est une manifestation biennale qui se tient en Italie, dans la ville portuaire de Gênes. Le Salon propose un marché aux poissons, des programmes d'éducation au goût pour les enfants, des Ateliers du Goût, des Rendez-vous à Table et des Théâtres du Goût.

Slow Food et la pêche

Il est difficile de résumer les nombreux facteurs qui influencent la santé des populations de poissons. Ils vont des polluants qui contaminent les océans aux changements climatiques globaux. Dans le monde développé, le poisson est la seule source de protéines primaires naturelles. Récemment cette question est devenue pourtant de plus en plus problématique.

Comment Slow Food peut-il promouvoir la consommation d'un produit qu'il faudrait en réalité moins consommer? Un projet de manifeste, rédigé à l'occasion du premier Slow Fish, présente trois solutions pour s'alimenter de manière responsable et sans perdre de vue la recherche du plaisir. Les Sentinelles Slow Food soutiennent des méthodes de pêche à petite échelle et traditionnelles, des procédés de fabrication et des techniques de conservation durables, fournissant des produits emblématiques de notre identité culturelle. Slow Food promeut la consommation de poissons issus des maillons inférieurs de la chaîne alimentaire - le poisson plus petit et riche en arêtes, qui a longtemps été un produit de base de la cuisine des côtes méditerranéennes. Le fait de consommer les espèces de poisson moins connues, mais tout autant savoureuses, permet de relâcher la pression exercée sur les espèces les plus répandues. Enfin, les stocks de poissons sauvages peuvent être protégés en soutenant les élevages traditionnels à faible impact, comme les élevages d'huîtres ou les systèmes de cuves d'eau douce à basse densité, qui fournissent des produits plus goûteux que leurs équivalents industriels.

Les événements dans le monde



En plus des événements internationaux, des centaines de manifestations nationales ou régionales sont organisées par les Conviviums, souvent avec le support des bureaux nationaux. En voici quelques exemples :

Aux Origines du Goût, Montpellier, France

Une célébration biennale du terroir. Une vitrine pour présenter des produits alimentaires et des vins du monde entier, et des Sentinelles internationales particulièrement représentatives des goûts et cultures locaux. Ce salon comprend un Marché du Goût, des dizaines d'Ateliers du Goût, et une œnothèque avec des centaines de bouteilles en dégustation.

Deutscher Käsemarkt, Nieheim, Allemagne

Durant trois jours, au mois de septembre, le village de Nieheim (Rhénanie du Nord-Westphalie) et ses 7 000 habitants accueillent, à l'occasion du "Deutscher Käsemarkt" (Marché du fromage allemand), une centaine de producteurs de fromages allemands et 50 000 visiteurs. Le public participe aux Ateliers du Goût et découvre des menus à base de fromage dans les restaurants locaux.

Barossa Slow, Barossa Valley, Australie

Une manifestation Slow Food célèbre chaque année, durant trois jours, le patrimoine gastronomique de cette région, mondialement réputée pour ses vins et dont les traditions culinaires remontent aux anciens pionniers originaires d'Europe de l'Est. Les excursions à travers les vignobles et les fermes, couronnées par des dîners en famille, sont parties intégrantes de cet événement.



Urban Harvest, New York City, Etats-Unis

Slow Food États-Unis et l'Institut Culinaire Français se sont réunis pour amener la campagne à Manhattan. Mélange réussi de culture urbaine et rurale, Urban Harvest fête la saison des moissons à la ville comme à la campagne. Des dégustations de pommes à la visite d'une fromagerie, où sont sélectionnés les fromages au lait cru originaires du Nord-Est, Urban Harvest offre aux citadins un petit goût de campagne. Quelle meilleure manière pour fêter l'arrivée de l'automne en ville ?

Slow Food Ireland Weekend, Irlande

Lors de ce week-end annuel consacré aux spécialités, aux boissons et à la culture irlandaises, les visiteurs se régaleront de saumon sauvage fumé et de viande de bœuf du Kerry. Ils peuvent rendre visite à des producteurs artisanaux de "black pudding" et de fromage au lait cru, en compagnie d'historiens de l'alimentation, de journalistes et de chefs de cuisine irlandais. Un marché des agriculteurs et des Ateliers du Goût complètent la manifestation.

Slow Food on Film, Bra, Italie

Ce festival international de cinéma a été conçu pour créer une nouvelle conscience critique de la culture alimentaire. Il encourage la production et la diffusion de cours travaux de fiction et de documentaires sur des thèmes originaux liés à l'alimentation et à la mémoire gastronomique, en tant qu'héritage à sauver. Le festival a lieu chaque année paire au printemps.

Vivre
Slow



Slow Food est au carrefour entre l'éthique et le plaisir, l'écologie et la gastronomie. En se battant contre l'homogénéisation du goût, le pouvoir illimité des sociétés multinationales, l'agriculture industrielle et la folie de la "fast life", Slow Food rend à la nourriture sa dignité culturelle et à la table sa lenteur et sa convivialité.

« Les plaisirs de la table sont l'apanage de chaque homme, quels que soient son pays d'origine et son rôle dans l'histoire ou la société ; ils peuvent faire naturellement partie de tous les autres plaisirs, par rapport auxquels il durent toutefois plus longtemps, ce qui nous console lorsque les premiers ont disparu. »

*Anthelme Brillat-Savarin,
gastronome français*



Slow Food accueille avec le même plaisir des chefs japonais, des pêcheurs des îles du Chili, de célèbres sommeliers français ou des fromagers de Sibérie. Ils constituent un univers dans lequel les individus échangent leur savoir et leur expérience. Toutes ces personnes ont élevé le plaisir fondamental de la nourriture au rang d'un acte politique. Ils reconnaissent que derrière chaque assiette, des choix précis ont été faits dans les champs, sur les bateaux de pêche, dans les vignobles, dans les écoles et les Parlements.

Les questions les plus fréquemment posées

Pourquoi le nom Slow Food ?

Terme marquant un contraste avec les valeurs du "fast food", Slow Food est la référence à une vie moins frénétique, en commençant autour de la table.

Pourquoi l'escargot comme symbole ?

L'escargot a été choisi car il avance lentement et mange calmement tout au long de sa vie.

Pourquoi Slow Food est-il né à Bra, en Italie ?

Bra, la ville d'origine du fondateur Carlo Petrini, est située dans une zone renommée pour ses vins, ses truffes blanches, son fromage et son boeuf. Dans la péninsule italienne, l'alimentation fait traditionnellement partie intégrante de la vie sociale.

Cette ville constituait un parfait incubateur pour le mouvement Slow Food.

Que sont les "Città Slow" (Villes Slow) ?

Slow Food a encouragé le développement du mouvement *Cittaslow*, un groupe autonome de villes qui se sont engagées à améliorer la qualité de vie de leurs citoyens, en particulier vis-à-vis de l'alimentation. Les Città Slow adhèrent à une série de directives en vue du développement de lieux plus agréables à vivre pour leurs habitants : blocage de la circulation dans le centre-ville un jour par semaine, adaptation des politiques d'aménagement afin de maintenir les caractéristiques urbanis-



tiques de la ville. Les Città Slow s'attachent à sauvegarder les aliments traditionnels, en créant des lieux et des occasions facilitant le contact direct entre les consommateurs et les producteurs de qualité. Les Città Slow se sont développées partout, depuis la Norvège jusqu'au Brésil, dont plusieurs dizaines en Italie. Pour de plus amples informations sur les Città Slow, consulter le site www.cittaslow.net.

Est-ce que Slow Food signifie bio ?

Slow Food est en faveur des principes qui sous-tendent l'agriculture biologique, comme la promotion de techniques de production ayant un impact faible sur l'environnement et réduisant l'utilisation de pesticides. Cependant, Slow Food considère que l'agriculture biologique, quand elle est pratiquée de manière intensive et à grande échelle, est très semblable aux monocultures conventionnelles. Dans ce cas, la certification biologique seule ne peut pas être considérée comme une preuve valable que le produit est cultivé de manière durable. Même si beaucoup de Sentinelles mettent en œuvre des techniques biologiques, peu d'entre elles sont certifiées du fait des coûts élevés d'une certification biologique. Pour être Sentinelle, les produits doivent de toutes façons être en cohérence avec les principes d'un développement agricole durable, et derrière, Slow Food travaille pour garantir qu'ils sont naturels, sains et, surtout, de haute qualité organoleptique. C'est un but de la Fondation dans les années à venir de promouvoir (et financer, là où c'est possible) la certification des produits Sentinelles pour lesquels cette certification pourrait ouvrir des marchés et augmenter les revenus.

Quelle est la position de Slow Food quant aux organismes génétiquement modifiés ?

Bien que n'étant pas opposé aux activités de recherche des universités ou des institutions publiques dans ce domaine, Slow Food est contre la culture, à des fins commerciales, de plantes génétiquement modifiées. Nous sommes capables de transplanter un gène d'une espèce à une autre, mais nous ne pouvons pas encore en prédire les conséquences, créant ainsi une menace envers notre biodiversité naturelle et agricole. Un autre problème avec la culture des OGM est leur tendance à s'échapper des mains des producteurs. Quand le pollen d'un champ OGM parcourt des kilomètres et pollinise des champs conventionnels ou biologiques, les paysans vont fournir du travail et du capital pour la culture de plantes qu'ils n'ont pas semées. Slow Food croit que tous les produits contenant des ingrédients génétiquement modifiés devraient présenter un étiquetage approprié, permettant au consommateur de faire un choix réfléchi de ce qu'il soutient et consomme.

Comment Slow Food est-il financé ?

L'association internationale tire la majorité de ses fonds des cotisations de ses membres. Les ventes de billets au Salone del Gusto et sur les autres événements internationaux fournissent également des revenus. La vente de gadgets et d'ouvrages vient compléter ces financements. Les sept Associations Nationales Slow Food reçoivent une partie de la cotisation et collectent des fonds d'autres natures, dont des financeurs privés et des institutions publiques. Slow Food Italie est l'Association Nationale la plus ancienne, et possède à ce titre la stratégie de recherche de financements la plus perfectionnée des sept. Cette dernière inclut d'une part la maison d'édition Slow Food Editore, et d'autre part Slow Food Promozione, agence qui organise les grands salons Slow Food, vend des pages de publicités dans les revues, et trouve des financeurs qui partagent la philosophie Slow Food. Ces deux structures commerciales appartiennent totalement à l'association à but non lucratif et sont statutairement tenues de lui verser leurs bénéfices.

Est-ce que Slow Food s'est doté de directives dans sa recherche de financement ?

Oui. À la base des directives de recherche de financement de Slow Food, on trouve une volonté de créer des collaborations à long terme, basées sur un respect mutuel et une philosophie commune. Les partenaires ne peuvent pas mener des activités qui entreraient en conflit avec l'idéologie du mouvement, et Slow Food garde une totale autonomie vis-à-vis de ses partenaires - ils n'influencent pas les choix ou activités de l'association. Ces directives sont disponibles sur www.slowfood.com.

Répartition de la cotisation



Comment est utilisée la cotisation ?

La cotisation est divisée entre le Convivium et les différents bureaux du siège de Slow Food International qui travaillent en vue d'offrir aux membres les services compris dans l'adhésion. Au niveau local, cet argent est utilisé pour mener les activités des Conviviums. Les bureaux du siège utilisent ces fonds pour publier le magazine *Slow* et soutenir la Fondation pour la Biodiversité. Quand une Association nationale est créée, la quote-part de la cotisation réservée au Centre Service Adhésion est redirigée vers le bureau national.

Est-ce que je peux utiliser le logo Slow Food sur mes produits ou dans mon restaurant ?

Non. Le logo Slow Food est une marque déposée et peut être utilisé uniquement en liaison avec un événement Slow Food local, national ou international. La charte d'utilisation des logos Slow Food est disponible sur www.slowfood.com

Où est-ce que je peux trouver des ouvrages Slow Food dans ma langue ?

Anglais : sur www.slowfoodusa.org, www.slowfood.com, www.slowfoodireland.com et à travers la maison d'édition Grub Street à Londres

Italien : sur www.slowfood.it

Allemand : sur www.hallwag-verlag.de et www.rotpunktverlag.ch

Hollandais : sur www.metsenschildt.com et www.roulartabooks.be (Flandres)

Français : sur www.souffledor.fr

L'historique de Slow Food



- 1986 **Bra, Serralunga d'Alba et Barolo, Italie** 62 membres fondateurs se réunissent pour inaugurer l'association Arcigola, précurseur de Slow Food.
- 1989 **Paris, France** Le mouvement international Slow Food voit le jour et son Manifeste fondateur est signé par les délégués en provenance de 15 pays.
- 1990 **Bra, Italie** Création de la maison d'édition Slow Food Editore.
Venise, Italie Premier Congrès de Slow Food International.
- 1992 **Königstein, Allemagne** Création de Slow Food Allemagne.
- 1993 **Zurich, Suisse** Création de Slow Food Suisse.
- 1994 **Palerme, Italie** Le Congrès National de Slow Food Italie décide de s'investir dans le développement international de Slow Food.
- 1996 **Bra, Italie** Slow Food International est légalement constitué et ses bureaux sont inaugurés. Le premier numéro de *Slow* est publié en italien, anglais et allemand.
Turin, Italie Première édition du Salone del Gusto.
Turin, Italie Lancement de l'Arche du Goût.
- 1997 **Bra, Italie** Première édition de la manifestation Cheese, les formes du lait.
Orvieto, Italie Deuxième Congrès de Slow Food International.
- 1998 **Turin, Italie** Troisième Congrès de Slow Food International.
- 2000 **New York, Etats-Unis** Création de Slow Food Etas-Unis et ouverture d'un bureau national à New York.
Bra, Italie Lancement du projet Sentinelles.
Bologne, Italie Première édition du Prix Slow Food pour la sauvegarde de la biodiversité.



- 2001 **Bra, Italie** Lancement du site international www.slowfood.com.
- 2002 **Bruxelles, Belgique** Romano Prodi, Président de la Commission Européenne, décerne le Prix Sicco Mansholt 2002 à Carlo Petrini, pour saluer la contribution apportée par Slow Food en faveur de l'agriculture durable.
- 2003 **Lastours, France** Naissance de Slow Food France avec un bureau national à Montpellier.
Naples, Italie Quatrième Congrès de Slow Food International, réunissant plus de 600 délégués. Slow Food décide de concentrer ses efforts sur les pays en voie de développement.
Taormina, Italie Slow Food organise un buffet de produits typiques pour les 28 Ministres européens de l'Agriculture, lors d'une réunion informelle.
Montpellier, France Première édition du salon Aux Origines du Goût.
- 2004 **Sendai, Japon** Création de Slow Food Japon et ouverture d'un bureau national à Sendai.
Rome, Italie La FAO (l'Organisation des Nations Unies pour l'Agriculture et l'Alimentation) instaure officiellement une collaboration avec Slow Food.
Gênes, Italie Première édition de Slow Fish.
Pollenzo, Italie Inauguration de l'Université des Sciences Gastronomiques.
Turin, Italie La première édition de Terra Madre, rencontre mondiale entre les Communautés Nourricières, rassemble 5 000 agriculteurs et producteurs.
Londres, Royaume-Uni Le *Time* magazine édition européenne nomme Carlo Petrini l'un des 29 "héros européens" de 2004.
- 2005 **Royaume-Uni** Création de Slow Food Royaume-Uni.
Porte Alegre, Brésil Slow Food collabore avec le ministre brésilien du développement agricole pour l'organisation d'un séminaire lors du forum social mondial de 2005.

Qui est qui ?

Conseillers internationaux

Italie

Silvio Barbero
Gino Bortoletto
Roberto Burdese
Alberto Capatti
Carlo Casti
Antonio Cherchi
Gianfranco Mancini
Giacomo Mojoli
Mavi Negro
Gaetano Pascale
Nanni Ricci
Piero Sardo
Renato Sardo
Cinzia Scaffidi

Etats-Unis

Portia Belloc Lowndes
Barbara Bowman
Michael Dimock
(Président Slow Food Etats-Unis)
Garrett Oliver
Nancy Pianaia
Hans Jakob Werlen
à désigner

Allemagne

Christopher Bodirsky
Hans Werner Bunz
Friederike Klatt
Hans Georg Pestka
(Président Slow Food Allemagne)

Suisse

Luca Cavadini
Philippe Guillemin
Rafael Pérez
(Président Slow Food Suisse)

Australie

James Broadway
Leonie Furber

France

Didier Chabrol
Jean Lhéritier
(Président Slow Food France)

Président

Carlo Petrini (Italie)

Vice Présidents

Giulio Colomba (Italie)
Alice Waters (Etats-Unis)

Comité de Présidence

Michael Dimock (Etats-Unis)
Friederike Klatt (Allemagne)
Jean Lhéritier (France)
Giacomo Mojoli (Italie)
Rafael Pérez (Suisse)
Renato Sardo (Italie)



Hollande

Andrea van Gemst
à désigner

Japon

Kazumi Oguro
Hirotoshi Wako
(Président Slow Food Japon)

Royaume-Uni

Wendy Fogarty
John Fleming

Autriche

Manfred Fliesser

Canada

Sinclair Philip

Irlande

Darina Allen

Inde

Vandana Shiva

Liste des personnes qui composent le Comité Exécutif de Slow Food. Elles ont été élues au bureau pour une durée de quatre ans à l'occasion du Congrès de Slow Food International, à Naples, en 2003. De nouveaux conseillers internationaux sont susceptibles d'être ajoutés avant 2007, en fonction du nombre de membres. Pour consulter la liste à jour, consulter le site www.slowfood.com



Contacts

Slow Food

+39 0172 419 611

www.slowfood.com

Via della MendicITÀ Istruita 8
12042 Bra (Cuneo)
Italie

Slow Food Etats-Unis

+1 718 260 8000

www.slowfoodusa.org

Slow Food Italie

+39 0172 419 611

www.slowfood.it

Slow Food Allemagne

+49 (0)4271 951165

www.slowfood.de

Slow Food Suisse

0800 562898

www.slowfood.ch

Slow Food France

+33 (0)1 455 19044

www.slowfood.fr

Slow Food Japon

+81 (0)22 727 2347

slowfood@tfu-ac.net

Numéros verts

Royaume-Uni	0800 91 71 232
Irlande	1800 55 39 30
Australie	1800 00 96 84
Canada	1 8662 66 66 61
Pays Bas	0800 022 77 94
Belgique	0800 79 329
Autriche	0800 28 11 41
Espagne	9009 86 946

Avantages des adhérents

L'adhésion vous donne droit à :

Une carte de membre personnalisée

Le Memento Slow Food (à la première adhésion)

Le magazine trimestriel *Slow* (disponible en anglais, italien, allemand, français, espagnol et japonais)

Les bulletins trimestriels d'information nationaux (là où ils sont disponibles)

La possibilité de participer à tous les événements organisés par Slow Food

Des réductions sur les publications et gadgets Slow Food et sur les événements internationaux

Types d'adhésions :

Individuelle : avantages présentés ci-dessus

Couple : tous les bénéfices d'une adhésion individuelle, plus une carte de membre supplémentaire pour une personne résidant à la même adresse

Jeunes : accessible aux jeunes de moins de 26 ans (18 en Suisse), elle inclut tous les avantages sauf le magazine *Slow* (en France et Suisse, le magazine *Slow* est inclus)

Basique : accessible à coût réduit dans les pays en voie de développement, n'inclut pas le magazine *Slow*



Auteur

Sarah Weiner

Coordinateur de l'Édition

Renato Sardo

Traduction

Mélanie Fauconnier

Révision

Jean Lhéritier

Dider Chabrol

Simona Malatesta

Graphiste

Mauro Olocco, Cristina Capussotti

Imprimé par

Centro Stampa srl, Bra

Photo en couverture

Ted Spiegel, Corbis/Contrasto

Photographie

Fabio Artusi, Czerj Bacowie, Giovanni Bellingeri, Marco Bruzzo,
Giuseppe Cucco, Paolo Di Croce, Carlo Fanti, Giuseppe Fassino,
Andre Federov, Anya Fernald, Tino Gerbaldo,
Jean-Claude Leberre, Marcello Marengo, Moyra Mauger,
Maurizio Milanese, Serena Milano, Cristina Molinari,
Alberto Peroli, Manfredo Pinzauti, Marco Sasia,
Carmen Tedesco, Trace Foundation/Archives Slow Food

Copyright © 2005**Slow Food**

Tous droits réservés

Deuxième Édition, avril 2005

Le Memento Slow Food est imprimé sur du papier recyclable.



Slow Food®

Slow Food, Via della MendicITÀ Istruita 8, Bra (Cuneo), Italie
Tel. +39 0172 419611 - international@slowfood.com - www.slowfood.com