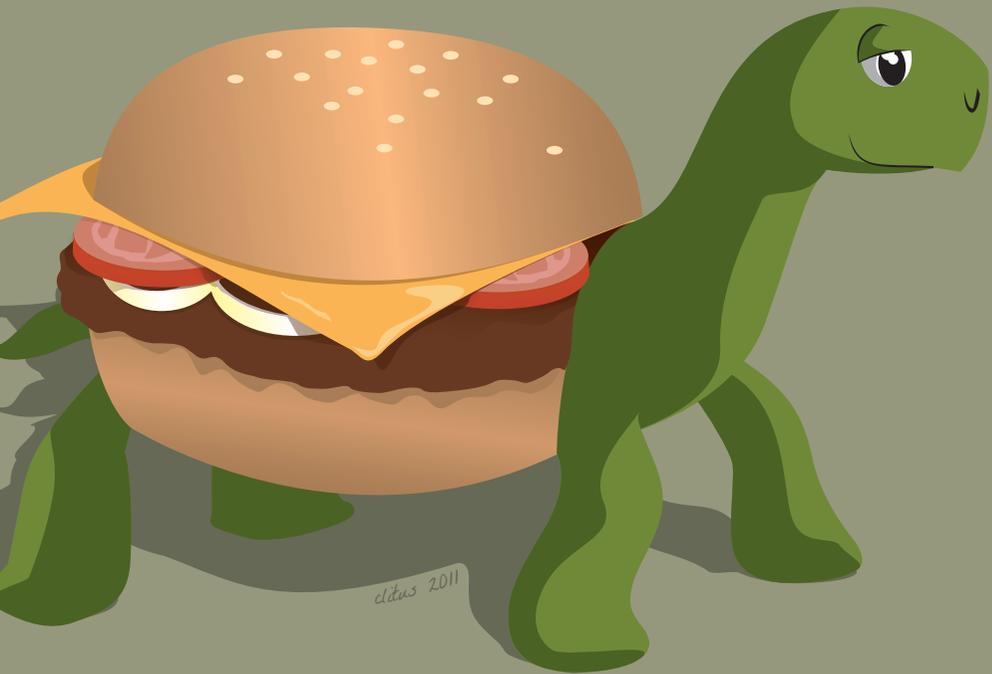


Collection “ Au Quotidien ”

LE SLOW FOOD

UNE PERSPECTIVE ALIMENTAIRE D'AVENIR ?



INTRODUCTION

Depuis une dizaine d'années, la Belgique, comme la plupart des autres pays européens, est confrontée aux problèmes de l'obésité et du surpoids. En cause notamment : la « malbouffe ». De plus en plus en effet, beaucoup de personnes se nourrissent mal faute de temps, de connaissances et d'informations sur la cuisine ou la santé, ou tout simplement en raison de mauvaises habitudes alimentaires. Parallèlement à cela, la nourriture de type « fast-food » se développe chaque jour davantage, drainant avec elle la culture de la « rapidité » au contraire d'une alimentation saine et équilibrée (les produits servis dans les fast-foods étant généralement fort chargés en graisse, sucre et sel). Face à cette tendance générale, il s'est développé depuis quelques années une culture alternative transformée en un vaste mouvement international : le Slow Food, qui met en avant des thématiques telles que le respect du produit consommé et des saisons, le « localisme » et l'aspect social de la production de nourriture tout en n'oubliant pas l'essentiel : le goût et le plaisir de la cuisine.

Cette analyse commencera par expliciter les origines du Slow Food ainsi que ses origines. Elle évoquera ensuite son actualité en Belgique en énonçant certains événements et manifestations concernant cette nouvelle tendance. Le Slow Food sera aussi comparé à un autre phénomène promouvant une alimentation saine déjà connue en Belgique, le bio, avec lequel il partage certains points communs.

I. LE SLOW FOOD : EXPLICATIONS

L'association « Slow Food » a été créée en 1989 en Italie¹ par Carlo Petrini, qui se présente comme un *épicurien respectueux des produits du terroir*, et qui décrit le Slow Food comme un mouvement éco-gastronomique. Son siège se situe en Italie, à Bra (au sud de Turin). Elle regroupe plus de 80.000 adhérents dans une centaine de pays différents et est reconnue en tant qu'Association Sans But Lucratif (ASBL) par l'Organisation des Nations-Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture. De plus, 243 villes situées dans 20 pays différents servent de relais, appelés « Cittaslow », à ce mouvement international.²

L'association Slow Food décrit ses objectifs comme *célébrer les plaisirs de la table, promouvoir l'éducation au goût, défendre la biodiversité et relier les producteurs aux consommateurs dans l'objectif d'un développement durable de qualité de nos sociétés*. Elle entend donc valoriser les produits sains et biologiques dans le respect de l'environnement et en mettant en avant l'économie locale (respectueuse des droits des travailleurs) et la santé humaine. Le Slow Food désire également mettre un frein aux « mauvaises habitudes alimentaires » et à la « mondialisation du goût » promues par l'industrie agroalimentaire et les restaurants de type « fast-food ». Combattre ces mauvaises habitudes peut se réaliser par une éducation au goût, à la redécouverte de « saveurs oubliées » et à la promotion des traditions culinaires « saines », non seulement pour les enfants, mais également pour les adultes. Il s'agit, au final, de mettre en avant une vision épicurienne de la nourriture, basée sur la santé mais également sur le plaisir.³

Au niveau international, Slow Food collabore avec différentes organisations comme *Terra Madre*. Il s'agit d'un réseau de citoyens rassemblant producteurs et consommateurs, c'est-à-dire des paysans, des restaurateurs, des cuisiniers, des artisans, des chercheurs, des jardiniers... afin de défendre la mise en valeur d'un modèle de « consommation » alimentaire *bon, propre et juste*. Ces trois

¹ Son manifeste sera signé la même année à l'Opéra-Comique de Paris.

² www.slowfood.fr, visité le 19/12/2011 ; www.slowfoodbe.be, visité le 19/12/2011 ; ROELANDS (J.-P.), *Sommes-nous prêts à changer nos habitudes alimentaires ?*, dans *La Libre Belgique*, 17/11/2011, p. 52-53 ; TOUSSAINT (G.), *La valeur de votre assiette*, dans *La Libre Belgique*, 17/11/2011, p. 3.

³ BREBANT (F.), *Bruxelles en mode « slow »*, dans *Trends-Tendances*, 15/09/2011, p. 100-102 ; www.slowfood.fr, visité le 19/12/2011 ; www.slowfoodbe.be, visité le 19/12/2011 ; TOUSSAINT (G.), *La*

valeurs, goût, santé et social, sont les mêmes que celles sur lesquelles se basent le Slow Food de Carlo Petrini. Le mouvement Slow Food collabore également avec Via Campesina, avec qui il partage les idées de co-producteur. Il s'agit en fait que le « consommateur » se responsabilise et devienne actif dans son mode de consommation au lieu d'être passif. Slow Food et *Via Campesina* promeuvent tous deux l'éducation de consommateurs intelligents, responsables et actifs tout en ne perdant pas le caractère épicurien de la nourriture qui doit avant tout être un plaisir.⁴

II. LE SLOW FOOD EN BELGIQUE

En Belgique, le phénomène Slow Food est principalement personnalisé par Malika Hamza. Cette femme d'affaire et présidente de Karikol, l'unité bruxelloise de l'association Slow Food. Elle est notamment à l'initiative de la « Semaine du Goût », qui s'est tenue à Bruxelles le 19 septembre 2011. Cette manifestation culturelle et gastronomique se tient depuis 4 ans, diffusant les idées du Slow Food dans la Capitale. La « Semaine du Goût » regroupait différentes associations, restaurants, magasins... mettant en avant le goût, le local et le social avec un seul mot d'ordre « l'alimentation de qualité peut être ouverte à tous ! ». Afin de participer à l'événement, les stands devaient respecter certaines « règles » du Slow Food : présenter une alimentation saine, promouvoir le local et le durable... Diverses animations étaient proposées : promenades, visites gourmandes, dégustations, jeux gastronomiques, visite d'une ferme agro-écologique, cours de jardinage et de cuisine (individuelle ou collective), conférences et débats, ... Le but principal de cette « Semaine du Goût », explique Malika Hamza, est d'intéresser les gens à ce qu'ils mangent : *Nous ne voulons pas jouer le rôle de moralisateurs mais simplement essayer de conscientiser les gens, les pousser à s'intéresser à ce qu'il y a dans leur assiette.*⁵

⁴ TOUSSAINT (G.), *La valeur de votre assiette*, dans *La Libre Belgique*, 17/11/2011, p. 3.

⁵ CENTRELLE (L.) et HEYRENDT (H.), *Goûter Bruxelles autrement*, dans *La Libre Belgique*, 10/09/2011, p. 16-17 ; F.L., *Faites pétiller vos papilles avec « goûter Bruxelles »*, dans *La Dernière Heure-Les Sports*, 17/09/2011, p. 20-21 ; L.H., *Manger bien, manger mieux*, dans *La Libre Belgique*, 17/09/2011, p. 48-49 ; *Produits bio, locaux, artisanaux au menu à Bruxelles cette semaine*, dans *L'Avenir*, 17/09/2011, p. 22 ; BREBANT (F.), *Bruxelles en mode « slow »*, dans *Trends-Tendances*, 15/09/2011, p. 100-102.

Fin octobre, c'est à Charleroi que le mouvement Slow Food avait établi domicile, au Salon des Arts ménagers. Différentes communes hennuyères, parmi lesquelles Silly, Enghien et Lens, étaient présentes afin de faire part de leur expérience en tant que villes-relais du mouvement Slow Food (« Cittaslow ») en Belgique. C'est en effet la commune de Silly qui a initié le réseau en 2007 en se jumelant avec la ville italienne de San Miniato (En Toscane). Lors de ce Salon, un relais a également été créé à Charleroi, à l'initiative de Sabine Storme. Cet événement prônant les valeurs du Slow Food a été un véritable succès dans une région pourtant marquée par la pauvreté et son corollaire alimentaire : la « malbouffe ».⁶

III. SLOW FOOD & BIO OU SLOW FOOD VS BIO ?

On ne peut évoquer le développement du mouvement Slow Food sans évoquer l'autre tendance de consommation du moment : le « bio ». Si d'emblée les deux mouvements peuvent apparaître comme se développant en parallèle, ils peuvent être cependant amenés à une situation concurrentielle. Les « pro-bio » reprochant aux Slow Food le non-respect de conventions strictes en matière de production et le Slow Food reprochant lui au bio son caractère quelque peu « élitiste » et de ne s'intéresser qu'à la fin de la chaîne de production. En effet, acheter des produits estampillés « bio » cultivés à de longues distances du lieu d'achat de ce produit, est-ce vraiment une habitude alimentaire respectueuse de l'environnement ? De même, les produits « bio » restent environ 30 à 50 % plus chers que les produits « classiques », même si la qualité n'est pas comparable. Enfin, le mouvement Slow Food reproche également au mouvement « bio » de ne s'intéresser qu'au produit fini et non à l'environnement. Il laisserait ainsi de côté des thématiques importantes pour une alimentation « durable » telles que : consommer des produits de saison, consommer « local », la diminution de la consommation de viande (néfaste pour l'environnement et la santé humaine notamment quand elle est consommée en trop grande quantité), la (re)découverte des légumes et des fruits « oubliés »...

.....
⁶ ALBIN (D.), *Slow Food aux Arts ménagers*, dans *Le Soir*, 24/11/2011, p. 27 ; FO., *Un Salon qui donne la pêche*, dans *La Gazette*, 14/11/2011, p. 14 ; RECTEM (P.), *Slow Food à l'honneur aux Arts ménagers*, dans *Vers L'Avenir*, 31/11/2011, p. 8 ; CAPPELLIN (C.), *Les Carolos sont-ils plutôt slow ou fast-food ?*, dans *La Gazette*, 09/11/2011, p. 10.

Slow Food et « bio » auraient cependant tout à gagner en ne se développant ni en concurrence ni séparément mais de manière conjointe car ils ne sont pas opposés mais au contraire complémentaires. Allier le respect du produit inhérent à la culture « bio » aux méthodes « éducatives » du Slow Food serait une solution d'avenir durable afin d'assurer aux futures générations une culture nutritive saine et responsable.

CONCLUSION

Le mouvement Slow Food, s'il n'en est qu'à ses balbutiements en Belgique, tend tout de même à s'affirmer, à se faire connaître davantage et à avoir une influence de plus en plus importante en Belgique. Les citoyens sont en effet de plus en plus conscients de l'importance de ce qu'ils mangent. L'engouement récent pour les émissions culinaires, les concours de cuisine ou pour les produits « bio » en sont d'ailleurs la preuve.

Le Slow Food peut donc trouver sa place dans notre société qui a un grand besoin de ses valeurs positives, qu'il doit ancrer dans le quotidien des citoyens afin de développer une culture alimentaire plus juste, plus saine et tout simplement meilleure.

BIBLIOGRAPHIE

- ALBIN (D.), Slow Food aux Arts ménagers, dans Le Soir, 24/1/2011, p. 27.
- BREBANT (F.), Bruxelles en mode « slow », dans Trends-Tendances, 15/09/2011, p. 100-102.
- CAPPELLIN (C.), Les Carolos sont-ils plutôt slow ou fast-food ?, dans La Gazette, 09/11/2011, p. 10.
- ENTRELLE (L.) et HEYRENDT (H.), Goûter Bruxelles autrement, dans La Libre Belgique, 10/09/2011, p. 16-17.
- F.L., Faites pétiller vos papilles avec « goûter Bruxelles », dans La Dernière Heure-Les Sports, 17/09/2011, p. 20-21.
- F.O., Un Salon qui donne la pêche, dans La Gazette, 14/1/2011, p. 14.
- L.H., Manger bien, manger mieux, dans La Libre Belgique, 17/09/2011, p. 48-49.
- Produits bio, locaux, artisanaux au menu à Bruxelles cette semaine, dans L'Avenir, 17/09/2011, p. 22.
- RECTEM (P.), Slow Food à l'honneur aux Arts ménagers, dans Vers L'Avenir, 31/1/2011, p. 8.
- ROELANDS (J.-P.), Sommes-nous prêts à changer nos habitudes alimentaires ?, dans La Libre Belgique, 17/11/2011, p. 52-53.
- TOUSSAINT (G.), La valeur de votre assiette, dans La Libre Belgique, 17/11/2011, p. 3.
- WWW.SLOWFOOD.BE/
- WWW.SLOWFOOD.FR/

**LE SLOW FOOD
UNE PERSPECTIVE ALIMENTAIRE D'AVENIR ?**

Auteur : Julien Milquet
Décembre 2011

DÉSIREUX D'EN SAVOIR PLUS !

Animation, conférence, table ronde... n'hésitez pas à nous contacter,
Nous sommes à votre service pour organiser des activités sur cette thématique.



Avec le soutien du Ministère de la Fédération Wallonie-Bruxelles



Centre Permanent pour la Citoyenneté et la Participation

Rue des Deux Eglises 45 - 1000 Bruxelles

Tél. : 02/238 01 00

info@cpcp.be