



La « Slow Food » est un concept qui prône une alimentation saine et biologique. Il est né à Bra, une ville en Italie, en 1986, et a été créé par Carlo Petrini entre autres.

A l'origine, c'est un groupe d'amis piémontais, dont faisait partie Carlo Petrini, qui s'est réuni autour de valeurs communes : le plaisir de la bonne nourriture simple, l'origine des aliments et la vie rurale. Ces amis ont décidé de créer une association pour défendre ces valeurs, nommée au départ « Arcigola », et ont élu Carlo Petrini comme président. A l'origine, ils s'inscrivent en opposition à l'homogénéisation culinaire grandissante symbolisée par les nombreuses ouvertures de McDonald's dans le monde (notamment celle à Rome en 1986) et la diffusion de la « malbouffe » en proposant une alternative. Aussi, l'objectif originel de l'association était de « réduire la fracture, d'un côté, entre les consommateurs fortunés qui recherchaient de bons produits authentiques cultivés par des gens pauvres et qui s'appauvrissaient encore en perpétuant leurs pratiques traditionnelles. De l'autre côté, les petits consommateurs contraints d'acheter des aliments de mauvaise qualité mais peu chers, produits par des industriels immensément puissants ».

Rapidement, l'association change de nom et prend celui de « Slow Food ».

L'appellation « Slow Food » veut dire « restauration lente » et s'inspire du terme « Fast Food » qui signifie « restauration rapide. Ce concept nouveau s'inscrit donc au départ dans un mouvement d'opposition farouche à la restauration rapide. Aussi, son logo est un escargot qui symbolise la lenteur.

Au fil du temps, les objectifs de l'association ont évolué et sont aujourd'hui beaucoup plus variés. Il s'agit de :

- S'opposer aux effets dégradants de l'industrie agroalimentaire et de la culture de la restauration rapide qui homogénéise les goûts ;
- Défendre la biodiversité alimentaire ;
- Promouvoir les effets bénéfiques de la consommation délibérée d'une alimentation locale et de nourriture indigène ;
- Promouvoir une philosophie du plaisir ;
- Encourager le tourisme attentif et respectueux de l'environnement et les initiatives de solidarité dans le domaine alimentaire (= écotourisme) ;
- Réaliser des programmes d'éducation du goût pour les adultes et les enfants ;
- Travailler pour la sauvegarde et la promotion d'une conscience publique des traditions culinaires et des mœurs ;
- Aider les producteurs-artisans de l'agroalimentaire qui font des produits de qualité.

Ainsi, avec la Slow Food, il s'agit de permettre aux gens d'apprécier de manger sainement en les éduquant aux goûts en leur proposant une nourriture de qualité. Mais, également, il s'agit de protéger la diversité alimentaire à travers le monde en consommant les aliments de petits producteurs locaux et en prenant le temps de découvrir ces producteurs et leurs savoir-faire pour un meilleur respect de l'environnement.

En France, la Slow Food a présenté son projet à travers plusieurs salons comme le salon des « Savoirs et saveurs de montagne » à Gap, le salon « Aux origines du goût » à Montpellier et d'autres encore, ce qui a permis de diffuser le concept de Slow Food à l'Europe et au monde.

En effet, la Slow Food connaît un grand succès en Italie mais aussi à l'International et compte plus de 100 000 membres aujourd'hui à travers le monde. La Slow Food s'est diffusée dans une centaine de pays (160) à travers la planète.