

Bien manger est plus qu'une affaire de goût. Choisir des aliments de qualité, c'est aussi préserver notre patrimoine culinaire. Et c'est la vocation de Slow Food, qui soutient les petits producteurs « éco-gastronomiques ».

Jürg Lendenmann

Slow Food

Bon, propre, équitable

Photo : Jürg Lendenmann



Sven Ahlborn, directeur de la coopérative Slow Food im Viadukt, mise sur des produits de qualité, écologiques et authentiques.

La coopérative Slow Food im Viadukt arbore 7 stands dans le nouveau marché couvert de Zurich. Sven Ahlborn, son directeur, nous explique : « depuis l'ouverture le 4 septembre 2010, 4 stands vendent des produits Slow Food appelés Presidi. Les 3 autres sont loués chaque semaine à un autre producteur qui applique la philosophie Slow Food. »

Le temps s'écoule plus lentement

Pour Slow Food (voir encadré), promouvoir des produits en voie de disparition

c'est préserver notre patrimoine culinaire ainsi que nos méthodes de fabrication et de culture spécifiques. « Les produits Slow Food sont – réellement – bons, propres, équitables et sans aucun ajout » indique M. Ahlborn. « Les spécialités sont fabriquées selon d'anciennes recettes, la plus vieille datant du XVI^e siècle. » Sur les stands Slow Food, les heures coulent plus lentement car l'équipe informe beaucoup les clients et leur explique « pourquoi le salami est brun et la mortadelle n'est pas rose. »

Les clients sont coproducteurs

Protéger des produits est une chose, les vendre en est une autre. Après un partenariat avec Coop, ce stand est le second projet Slow Food en Suisse visant à élargir les ventes de Presidi, des produits généralement inconnus du grand public. Slow Food s'est également associée à la Fondation ProSpecieRara, qui lutte pour la préservation de la diversité historico-culturelle et génétique des animaux et des plantes.

Période difficile

Contrairement à l'association Slow Food, la coopérative Slow Food im Viadukt est une entreprise à but lucratif. Sven Ahlborn table sur une période difficile d'un à deux ans : d'ici là le quartier branché du Löwenbräu Areal sera densément bâti. Et le slow-food sera alors sur toutes les lèvres.

Slow Food

L'association Slow Food est née de la résistance à un projet de McDonald's dans la petite ville piémontaise de Bra. En réaction au fast-food, le slow-food associe gastronomie, écologie, éthique et plaisir. Selon les principes slow-food, un produit alimentaire de qualité doit être :

1. Bon : frais, goûteux, local.
2. Propre : sans effets nocifs sur l'environnement, les animaux et la santé.
3. Équitable : des prix abordables pour les consommateurs et des conditions équitables pour les petits producteurs.

Aujourd'hui, 20 ans après la signature du Manifeste Slow Food à Paris, l'association compte plus de 100 000 membres dans 153 pays regroupés en 1300 convivia (dont 17 en Suisse). A cela s'ajoutent Terra Madre – un réseau de 2000 communautés alimentaires – et plus de 10 000 petits producteurs durables dans le cadre de projets Presidi.

Liens

www.slowfood.ch
www.slow.ch