



L'assiette est une fenêtre ouverte sur le monde, du plus proche au plus éloigné. Ces dernières décennies, notre assiette a ressemblé à bien des égards à un grand huit planétaire tant les matières premières que nous consommons ont été délocalisées dans leur production et dans leur transformation. Depuis toujours Slow Food défend le droit au plaisir et à une alimentation de qualité. Dans notre monde globalisé et en crise profonde, ce plaisir est aujourd'hui conditionné par le sens que l'on donne à son alimentation : sens social, relation à son environnement naturel et humain, à son territoire et aux identités culturelles qu'il porte et conditionne tout à la fois. L'alimentation est pour nous autres gastronomes un dénominateur commun de l'humanité, l'endroit où se cristallisent les enjeux du passé, du présent et de l'avenir, le lien à la terre, au vivant, à l'agriculture et aux savoir-faire, à l'eau, au territoire, aux rituels sociaux, à l'identité des communautés.

La relocalisation de la production alimentaire est un levier fondamental de la réappropriation de leur souveraineté alimentaire par les territoires et les individus qui y vivent.

C'est aussi une affaire de dignité pour tous les maillons de la chaîne alimentaire, du producteur à l'artisan, jusqu'au mangeur. Manger est un acte agricole comme nous aimons à le dire et il s'agit bien de mieux nourrir les hommes pour redonner sens et intégrité aux territoires.

Slow Food France s'associe donc pleinement et logiquement à l'appel "Alimentons les Régions" qui résonne avec nos préoccupations d'éducation au goût auprès de tous les publics, de préservation et de valorisation de la biodiversité, de transmission des savoir-faire, d'accompagnement de politiques territoriales visant à une Haute Qualité Alimentaire au quotidien.

www.slowfood.fr