



~~Slow~~
Le Fast Food c'est l'avenir



Slow Food:

Une matinée de découverte a été proposé aux élèves du lycée Laetitia pour apprendre aux élèves a bien manger et s'initier au slow food !

Une visioconférence pour découvrir cette action devenu international:

c'est quoi le slow food ?

Le slow food est une action internationale qui consiste à sensibiliser les gens à l'agroalimentaire et les pousser à changer leurs habitudes de consommation. Il encourage les productions plus écologiques et durable . Le mouvement a été crée en 1989 par Carlo Petrini en réaction à l'expansion des services de restauration rapide. Son logo est justement l'escargot qui représente un mouvement lent, sa spirale rappelle le rythme de vie de la terre. Carlo Petrini insiste sur l'importance des terres nourricières et veut que chaque personnes puissent avoir le droit a la même qualité de nourriture.



« CEUX QUI NE VOIENT PAS L'AVENIR DE LA TERRE NE COMPRENNENT RIEN. ON NE MANGERA PAS DES ORDINATEURS, ON MANGERA CE QUE LA TERRE NOUS OFFRE » CARLO PETRINI

Le slow food s'engage à défendre la biodiversité et veut une nourriture **BONNE**, **PROPRE** et **JUSTE** pour tous. C'est-à-dire une nourriture **BONNE** gustativement mais aussi saine, une nourriture **PROPRE** parce qu'elle veille sur la faune et la flore et une nourriture **JUSTE** car elle respecte le producteur. Aujourd'hui, le slow food à pour objectif de changer le modèle de production vers une alimentation écologique en préservant les sols et de progresser vers des systèmes alimentaires diversifiés basés sur l'agroécologie. Un évènement à lieu tous les 2 ans à Terra Madre en Italie ou se retrouve toutes les communautés Slow food du monde entier.

Explications Emeline, intervenante par visioconférence.

Une université « Slow Food »: L'université de Pollenzo !

Cette université n'est pas comme les autres, puisque c'est une université qui s'intéresse à l'alimentation étudie le système agroalimentaire dans sa globalité et qui apprend à ses étudiants à tirer le meilleur de chaque élément avec des pratiques durables! Elle est située à Pollenzo dans le Piemonte et elle accueille plus de 3.200 étudiants de 95 pays différents. Elle propose un master ou un Bachelor dans la cuisine durable. Elle contient, bien sûr, des salles de classes mais a aussi une table académique qui propose une cuisine variée! Elle propose énormément d'infrastructures différentes (potager didactique, laboratoire d'analyse sensorielle, bibliothèque avec des livres sur la gastronomie...).L'université a également son propre journal « the new gastronome »et propose des voyages d'études partout dans le monde !



Università di Scienze
Gastronomiche di Pollenzo
University of Gastronomic Sciences of Pollenzo

Explications Lisandru, intervenant par visioconference

Ateliers du goût avec des producteurs locaux

Les élèves ont ensuite continué la matinée avec des activités ludiques sur le goût avec des producteurs corses. Les élèves ont pu goûter de la nourriture bonne propre et juste et ont pu échanger avec les intervenants présents, une action qui leurs a permis de plus s'immerger dans cet univers. Ils ont notamment dégusté le miel de M. Serge Frigara un apiculteur de Tavera, ils ont pu découvrir de nombreux miels aop qui respectent les règles du slow food. Ils ont également profité des différents produits que propose l'avicultrice et permacultrice Mme. Ceccarelli et du maraîcher M. Menuge. M. Bianchi a aussi fait déguster aux élèves ses saussices de veau bio. Durant ces ateliers ils ont comparé les produits slow food avec des produits issus de l'industrie.



Cette journée a donc pu faire réfléchir les élèves sur leur façon de manger, ils ont pu mieux comprendre ce mouvement qui est international, mais ils ont appris également que chaque geste compte et que tout le monde peut s'investir dans cet action pour l'environnement !

