

Slow food

Partage international n° [167](#) - Juillet 2002

Par opposition au « fast food », le mouvement international « Slow food » préconise de manger sans hâte et prône une exploitation agricole ainsi qu'une préparation culinaire locales. Après avoir vu le jour en Italie au cours des années 1980, ce mouvement possède actuellement 65 000 membres répartis dans 45 pays. Il a inspiré 33 villes italiennes, surtout en Toscane et en Ombrie, à devenir des « slow cities », c'est-à-dire des villes visant à préserver leur culture locale et leurs traditions culinaires et artistiques. « *Le modèle urbain nous envahit et menace de rendre nos villes toutes semblables, déclare Paolo Saturnini, maire de Greve, dans la région de Chianti. Nous voulons mettre fin à ce genre de mondialisation.* »

Nos « Slow cities » prévoient de nombreuses zones piétonnes, des squares et des parcs, le bannissement des alarmes de voitures et autres sources bruyantes, et la suppression des antennes de télévision, des affiches publicitaires et des enseignes au néon.

Italie

Sources : Yes, E.-U.

Thématiques : [environnement](#), [peuples et traditions](#)

Rubrique : [Tendances](#) (Dans le monde actuel s'affirme une tendance de plus en plus prononcée à la synthèse, au partage, à la coopération, à de nouvelles approches et avancées technologiques pour la sauvegarde de la planète et le bien-être de l'humanité. Cette rubrique présente des événements et courants de pensée révélateurs d'une telle évolution.)