

« Tout le monde le fait, fais-le donc ! »
Les normes sociales en matière d'alimentation,
un levier pour l'action ?

JASP 2005 – Québec

Le mouvement Slow Food : émergence d'une nouvelle mode alimentaire ?

Marie Watiez Ph. D. Psychosociologue de l'alimentation

sésameCONSULTANTS

Avec la collaboration d'Esther Bélanger M. Sc. Anthropologie
Étudiante à la Maîtrise en Sciences de l'Information, Université de Montréal



Au menu

- Historique et philosophie de Slow Food
- Contexte alimentaire du développement de Slow Food au Québec
- Intérêts des adeptes de Slow Food au Québec
- Intérêt de la philosophie Slow Food pour la santé publique et pour le philosophe



Cette présentation a été effectuée le 16 novembre 2005, au cours de la journée « Les normes sociales en matière d'alimentation , un levier pour l'action? » dans le cadre des Journées annuelles de santé publique (JASP) 2005. L'ensemble des présentations est disponible sur le site des JASP, à l'adresse <http://www.inspq.qc.ca/jasp/archives/>.

Historique et philosophie de Slow Food

- années 1980 en Italie dans le Piedmont création de *Arcigola*, branche gastronomique de regroupements d'associations populaires gauchistes ARCI (liées au Parti Communiste) autour du journaliste sociologue Carlo Petrini
- Valoriser le plaisir de manger, l'importance du temps, la vie rurale, la culture alimentaire et viticole de cette région pauvre de l'Italie



Historique et philosophie de Slow Food

- 1986 organisation d'une manifestation pour empêcher l'ouverture d'un restaurant McDonald's sur la Piazza di Spagna à Rome : *Arcigola* est rebaptisée « Slow Food »
- Contre la vague de standardisation du goût et le développement d'une culture alimentaire de masse



Historique et philosophie de Slow Food

- 1989 signature du Manifeste Slow Food par 15 pays à Paris et création de l'organisation internationale non gouvernementale à but non lucratif
 - Affirmer le droit au plaisir, vivre à un rythme plus lent, prendre le temps de manger, respecter le goût et la cuisine traditionnelle
 - « Une défense affirmée des plaisirs essentiels et calmes constitue la seule manière de lutter contre la folie universelle de la «Fast Life» »



Historique et philosophie de Slow Food

- années 1990 développement de l'approche « éco-gastronomique »
 - Prendre en compte les aspects politiques, culturels, environnementaux et écologiques de la production et de la consommation alimentaire
- Mission 2005 : « Slow Food lie plaisir et nourriture avec conscience et responsabilité »
 - Combiner le plaisir de manger avec sens des responsabilités à l'égard de l'environnement et du monde la production agricole



Historique et philosophie de Slow Food

En résumé :

« Le fait d'améliorer la qualité de notre alimentation et de prendre le temps d'en profiter est une manière simple s'insuffler un peu de joie dans notre vie . Telle est la philosophie de Slow Food »... **Memento Slow Food 2005**



L'organisation de Slow food

- siège international à Bra en Italie
- bureaux nationaux
- convivium : unité locale dont la mission est de diffuser la philosophie au niveau local et régional
- en 2005 : 1000 conviviiums actifs dans 80 pays (dont 400 en Italie) et env. 80 000 membres



Les activités de Slow Food autour de 3 axes

- La défense de la Biodiversité alimentaire
 - Arche du goût et Sentinelles
 - Fondation Slow Food pour la Biodiversité
 - Prix Slow Food
 - Terra Madre

- Le lien entre Producteurs et Consommateurs
 - Salone del Gusto de Turin
 - Et d'autres salons alimentaires et gustatifs



Les activités de Slow Food autour de 3 axes

- L'éducation du goût
 - Activités des Conviviums
 - Ateliers du goût
 - Slow food dans les écoles
 - Université des Sciences Gastronomiques

- Pour information : www.slowfood.com



Contexte alimentaire du développement de Slow Food au Québec

- Point de vue sociologique
 - urbanisation
 - baisse de la population agricole
 - augmentation du travail des femmes
 - culture de consommation de masse
 - diminution de l'aspect social de l'activité alimentaire
 - augmentation du niveau de scolarité
 - plus grande mobilité sociale



Contexte alimentaire du développement de Slow Food au Québec

- Point de vue sociologique
 - féminisation de la population
 - accélération du vieillissement
 - diminution de la taille des ménages
 - accroissement de l'espérance de vie
 - transformation des familles (divorces, reconstitutions des noyaux familiaux)
 - partage des tâches domestiques



Contexte alimentaire du développement de Slow Food au Québec

- Préoccupations en lien avec l'environnement
 - Monoculture, méga porcheries,
 - Pesticides, pollution, contaminants, etc.
 - OGM



Contexte alimentaire du développement de Slow Food au Québec

- Préoccupations de santé
 - surpoids, obésité, diabète, maladies cardiovasculaires, cancers en lien avec les habitudes de vie dont l'alimentation
 - préoccupation excessive à l'égard du poids et l'idéal de minceur
 - peurs sanitaires : vache folle, fièvre aphteuse, grippe aviaire etc.
 - méfiance envers les produits industriels et transformés : OGM, gras *trans*, etc.



Contexte alimentaire du développement de Slow Food au Québec

- Souci grandissant pour une alimentation de qualité
 - intérêt pour les produits « bio », le végétarisme
 - émergence de mouvements sociaux soucieux de la qualité de l'alimentation et de la production agricole : Équiterre, Union Paysanne, Solidarité Rurale, commerce équitable etc.



Contexte alimentaire du développement de Slow Food au Québec

- Intérêt pour la gastronomie
 - attachement à la tradition culinaire et à la convivialité festive
 - ouverture sur les cuisines du monde
 - produits et réglementation du terroir
 - cours et écoles de cuisine accessibles au grand public
 - émissions culinaires, revues spécialisées, chroniques nutrition et gastronomiques à la télévision, dans les journaux et à la radio



Slow Food au Québec

- 1995: Première tentative de créer un convivium
- 2001: création d'un comité exécutif de 6 bénévoles suite à une conférence sur la philosophie du mouvement dans le cadre du Festival Montréal en Lumière à l'ITHQ
- Première priorité : un calendrier d'activités 2001-2002
- 40 membres dès la première activité



Slow Food au Québec

- Convivium Slow Food Québec basé à Montréal présidé par Paul Caccia
- en 2005 : 2 nouveaux conviviums « satellites » : Université Concordia (étudiants), Charlevoix, à venir en Abitibi et d'autres ...
- 200 membres à ce jour
- 2004 un site Internet : slowfoodquebec.com
- env. 200 articles de journaux québécois (en français) en référence à Slow Food depuis 2000.



Slow Food au Québec

- Objectifs :
 - Éveiller le goût du public
 - Faire découvrir des produits d'ici et d'ailleurs
 - Protéger les aliments du terroir
- Activités depuis 2001
 - 45 activités organisées
 - Conférences-dégustation, ateliers du goût, repas éco-gastronomiques, visites de ferme, kiosque d'information, ateliers de cuisine



Intérêts des adeptes de Slow Food au Québec

- Étude réalisée en 2002-2003 par Esther Bélanger
 - 14 entrevues auprès de membres de Montréal:
 - vision des changements alimentaires au Québec et valeurs jugées importantes dans le mouvement Slow Food
- Analyse du profil des membres de Slow Food Québec
 - Gourmets
 - Journalistes
 - Experts en alimentation : chef, nutritionniste
 - Étudiants
 - Producteurs
 - Distributeurs
 - ➔ des « Foodies »



Intérêts des adeptes de Slow Food au Québec

- Des préoccupations en lien l'évolution de l'alimentation au Québec
 - perte du goût : goûts uniformisés, fast food
 - diminution de la dimension sociale de l'activité alimentaire surtout dans l'espace domestique
 - érosion de la biodiversité gastronomique
- Importance du plaisir et de la convivialité au quotidien
- Expression d'une conscience alimentaire
- Clientèle d'urbains consommateurs, niveau d'éducation élevé, milieu social moyen à élevé



Intérêts des adeptes de Slow Food au Québec

- Le développement de Slow Food à Montréal illustre :
 - l'évolution des idéologies alimentaires : intérêts centrés sur le goût, le plaisir et la convivialité plutôt que sur la santé
 - les transformations dans la culture alimentaire québécoise : intérêt pour la gastronomie
 - les changements de vision de l'alimentation quotidienne depuis 30 dernières années : intérêt pour les produits du terroir et les cuisines d'ailleurs



Intérêts des adeptes de Slow Food au Québec

- Le développement de Slow Food à Montréal illustre :
 - une nouvelle conscience alimentaire accompagnatrice (et non révolutionnaire) des changements apportés par la modernité alimentaire
 - la relation entre l'appartenance à un milieu social particulier et l'intérêt pour les questions relatives à l'éducation au goût : milieu social où le souci d'une qualité de vie prédomine



Intérêt de la philosophie Slow Food et du plaisir pour la santé publique

- Approche positive et sereine valorisant de multiples plaisirs : goût, convivialité, culture, temps de vivre, respect de l'environnement
- Discours non restrictif, non culpabilisant, non angoissant
- Discours valorisant le lien social et la transmission des savoirs culinaires
- Activités pratiques d'éducation sensorielle et culinaire : ateliers du goût et de cuisine



Intérêt de la philosophie Slow Food et du plaisir pour la santé publique

- Dossier sur Passeportsanté.net en octobre 2005 : Slow Food: plaisir, goût et santé?
 - Redécouvrez les plaisirs de faire vos courses au marché, de cuisiner avec les enfants, de recevoir les amis... Et savourez!
 - Le mouvement Slow Food vous encourage à renouer avec l'un des plus simples plaisirs de la vie : manger



Intérêt de la philosophie Slow Food et du plaisir pour la santé publique

- Série de conférences en novembre 2005 de Michel Lucas, Dt.P., M.Sc., candidat au Ph.D :
 - Comment parvenir à rétablir un équilibre tout en combinant santé et plaisir? Puisque après tout, manger, c'est d'abord du plaisir !
- Colloque : Alimentation : se régaler, se guérir, s'empoisonner ? Décembre 2005
 - Conférence de Marie Marquis Dt.P Ph.D : Retrouver le plaisir de bien manger !



Intérêt de la philosophie Slow Food et du plaisir pour la santé publique

- Marion Nestle, Ph.D. Nutritionniste (Université de New York), auteure de Food Politics - How the food industry influences nutrition and health.) en mai 2005 à propos de Slow Food (entrevue de passeportsanté.net):
- « Je crois que ce mouvement, bien qu'il soit encore marginal, fait déjà une différence » ... « Bien sûr, il ne reflète pour l'instant les intérêts que d'une petite partie privilégiée de la population, mais tous les grands mouvements ont commencé comme ça, que ce soit le mouvement des femmes, celui de la défense de l'environnement ou encore de la lutte contre le tabac » ...



Intérêt de la philosophie Slow Food et du plaisir pour la santé publique

- Marion Nestle, Ph.D. Nutritionniste (Université de New York), auteure de Food Politics - How the food industry influences nutrition and health.) en mai 2005 à propos de Slow Food (entrevue de passeportsanté.net):
- ... « De plus, ce mouvement prône le plaisir de manger, un point très important selon moi. Les gens devraient prendre plaisir à manger et ne pas trop se compliquer la vie, car les principes de base sont simples. Il s'agit de penser à ne pas abuser des bonnes choses! »



Intérêt de la philosophie Slow Food et du plaisir pour le philosophe

- Conférence du philosophe Jacques Dufresne «*La table des dieux* » en mars 2003 sur www.agora.qc.ca
- « Derrière toute recherche de l'authenticité et de l'intégrité des aliments, derrière tous les efforts pour recréer un climat de confiance à leur endroit, derrière la réhabilitation du temps réservé au repas, du *Slow Food*, s'ébauche une résurrection du corps signe et de l'homme intégral. Bien des repas parfaitement profanes en apparence peuvent, si la table est belle, le menu bien ordonné et la compagnie amicale, être des occasions de s'élever »...



Intérêt de la philosophie Slow Food et du plaisir pour le philosophe

- Conférence du philosophe Jacques Dufresne «*La table des dieux* » en mars 2003 sur www.agora.qc.ca
- ...« Le plaisir associé aux aliments, quand il est authentique et subtil, dispose le corps à bien assimiler ce qu'il absorbe et réduit ainsi les risques d'obésité ; et les effets de ce plaisir vont bien au-delà de ces fonctions biologiques immédiates. Le plaisir de la table appelle le plaisir du mouvement. Pourquoi mangeons-nous ? Pour pouvoir ensuite bouger, agir. Le plaisir de manger est une invitation au plaisir de la promenade qui suit ou précède un repas bien pensé. »

