



Slow Food® CH

Zurich, 28.02.2023

Communiqué de presse

Slow Food Suisse ouvre les festivités de ses 30 ans d'existence au marché Slow Food de Zurich

Cette année, l'association Slow Food Suisse fête ses 30 ans. Initié en Italie dès 1986 par Carlo Petrini, le mouvement international Slow Food a en effet éclot dans notre pays en 1993 déjà. Depuis lors, ses activités, ses thématiques et ses projets n'ont cessé de s'étoffer et de rallier un nombre croissant de sympathisants.

En l'espace de trois décennies, le mouvement Slow Food a agrégé 3'300 membres à travers toute la Suisse, il a développé 20 projets [Presidi](#) et lancé avec succès une [Alliance des Chefs](#), [Slow Food Travel](#) et [Slow Wine](#).

Du 3 au 5 mars, le Slow Food Markt de Zurich se tiendra à la Halle 550 à Zurich-Oerlikon. Ce sera là l'occasion de découvrir le mouvement Slow Food et son réseau. Outre de nombreux artisans du goût de la région de Zurich et de ses environs, y participeront également des producteurs de Presidi Slow Food de toute la Suisse. A travers son projet Presidi, Slow Food soutient les productions alimentaires de qualité menacées de disparition et contribue à préserver les techniques de transformation traditionnelles.

Nombre de vigneron du réseau **Slow Wine** présenteront également leurs produits et leur démarche. Ils se réjouiront de se converser avec le public et de répondre à ses questions. Un exposé sur le thème « Les vigneron en mutation : ce que les vins bio, slow et naturels contiennent réellement (ou pas) » est agendé le vendredi 3 mars à 16h.

Le samedi 4 mars à 13h, Andi Handke, membre l'Alliance de Chefs et expert en gastronomie durable, proposera un forum dans son domaine d'expertise. En collaboration Esther Kern, journaliste spécialisée, on y traitera des moyens de rendre Slow Food plus tangible dans la gastronomie dans l'intérêt de tous. L'**Alliance des Chefs** est un réseau de cuisiniers du monde entier qui défendent la production et l'agriculture locales et soutiennent ainsi la biodiversité.

Un "Eat-In" est une rencontre entre individus engagés en faveur d'une culture alimentaire durable et équitable qui apportent des produits savoureux, régionaux et de saison, les partagent et de les dégustent dans un lieu commun.

Le samedi 4 mars toujours, dès 18h, Slow Food fêtera les **30 ans de Slow Food Suisse** avec ses membres au fil d'un **apéro « Eat-In »** dans la Halle 550. Inscription : <https://forms.gle/ABgPAycEyiaon2Ay9>.

Pour toute information complémentaire : www.slowfood.ch

Contact : Tabea Diener, Directrice, tabea.diener@slowfood.ch, 079 581 85 84.

Slow Food Markt Zurich, www.slowfoodmarkt-zuerich.ch

Lieu : Halle 550, Birchstrasse 150, 8050 Zurich-Oerlikon, **Date** : du 3 au 5 mars 2023

Heures d'ouverture : vendredi, de 11 à 20 h, samedi, de 10 à 18 h, dimanche, de 10 à 18 h



Slow Food® CH

Le mouvement Slow Food

Slow Food est un mouvement mondial, présent dans plus de 160 pays. Il a pour objectif de promouvoir les cultures et les traditions alimentaires locales, et de sensibiliser le public à la nourriture et au goût. Il dénonce l'impact de nos choix alimentaires quotidiens sur les modes de production et, par conséquent, sur nos écosystèmes. Slow Food prône le droit à une bonne alimentation pour toutes et tous et nous invite à assumer la responsabilité de notre patrimoine alimentaire, que ce soit sur le plan de la biodiversité, de la culture ou du savoir. En Suisse, Slow Food compte actuellement 3'370 membres, répartis dans 19 conviviums (groupes régionaux).

L'association accompagne les producteurs de produits Presidi (programme de sauvegarde de produits alimentaires d'exception au fort ancrage local), qui sont actuellement au nombre de 20 en Suisse. Elle développe son réseau de restaurants, l'Alliance des Chefs, ainsi que son réseau de vigneron·nes bio, Slow Wine. De plus, un projet touristique initié en Valais, Slow Food Travel, met en réseau les acteurs des destinations, du champ à l'assiette, pour proposer des forfaits touristiques valorisant leur terroir.