



Slow Food® Namur

Slow Food Namur – Convivium les P'tits Gris Conférence de presse – 16 Septembre 2009

Qu'est-ce que Slow Food?

Slow Food est une association éco-gastronomique sans but lucratif. Fondée en Italie par Carlo Petrini en 1986, puis développée en 1989 à l'échelle internationale, Slow Food promeut les plaisirs du « bien manger » et de la convivialité, mais aussi l'éducation au goût, le respect de l'environnement, la défense de la biodiversité, la protection du patrimoine agroalimentaire, les relations directes entre consommateurs et producteurs, et la juste rémunération de ceux-ci.

Pour Slow Food, l'acte de se nourrir fait partie intégrante de la production, si bien que le consommateur devient un co-producteur. De son exigence dépend la qualité du produit « paysan ».

C'est l'**éco-gastronomie** qui est au cœur du concept Slow Food. En ce sens, l'éducation au goût s'avère le meilleur remède contre l'homogénéisation de notre alimentation. Slow Food s'engage donc dans la sauvegarde des cuisines et productions locales, ainsi que des espèces animales et végétales en danger d'extinction.

Slow Food compte aujourd'hui quelques 100.000 membres, répartis dans 130 pays, et se décline en **Conviviums** (banquet, en latin), à savoir des groupements de personnes s'efforçant, par le biais de rencontres et d'activités, de promouvoir et de vivre au quotidien une **alimentation bonne, propre, juste et locale**. Pour en savoir plus : www.slowfood.com (site internet international).

Et Slow Food Namur...

Pour (re)valoriser les artisans du « pays », le patrimoine alimentaire et culinaire local, pour préserver et retrouver une diversité végétale et animale, ... quelques convaincu(e)s, tous passionnés par les liens entre l'assiette, le terroir et la planète, ont décidé de lancer à Namur, dans une dynamique associative, un convivium Slow Food Namur.

La première réunion s'est déroulée le 20 mars 2009, entre **Claude Pohlig, Laurence Lambert et Damien Poncelet**. A l'issue de celle-ci, deux décisions sont prises : la première est d'élargir le noyau de base à d'autres personnes. **Marie Albert, Benoit Hotat, Daniel Cloots et Nicolas Leveaux** rejoignent nos trois primo-fondateurs. La seconde est de lancer le mouvement Slow Food à Namur lors d'une soirée « Information-dégustation » ; le 27 mai, le premier banquet rassemble 120 personnes ! Un véritable succès.

Le **Convivium Les P'tits Gris** était né, avec pour objectif de diffuser, et de mettre en pratique au niveau local, les idées de Slow Food.

La constitution de l'asbl, dénommée **Slow Food Namur**, est donc la suite logique de l'intérêt porté au convivium. Désormais, Slow Food Namur devient le **réseau namurois**, relié à Slow Food International.

Réuni le 24 mai dernier, le Convivium Les P'tits Gris - qui est en fait l'Assemblée générale - désignait les administrateurs de l'asbl. **Dix administrateurs** forment le Conseil d'administration de l'asbl Slow Food Namur : les fondateurs ainsi que **Chantal Van Gelderen, Sonia Veckmans et Patricia Deblaere**.

Slow Food Namur se fera un plaisir d'organiser tout au long de l'année des activités autour du thème de la nourriture, alliant les caractéristiques du « bon, juste et propre », et axées sur l'histoire et les cultures locales. Il y aura des ateliers du goût, des conférences-dîners thématiques, des visites chez les artisans-producteurs, des pique-niques populaires, des fêtes éco-gastronomiques, ... Des activités seront réservées aux membres du convivium (c'est-à-dire ceux qui sont en règle de cotisation), d'autres seront ouvertes à tous.

Le premier pique-nique populaire du 21 juillet a réuni 80 personnes à la Plage d'Amée de Jambes... C'est dire si l'asbl a de beaux jours devant elle !

Le convivium Slow Food Namur est le 10^{ème} convivium de Belgique, et le 5^{ème} créé en Wallonie après « Les Saveurs de Silly », « Slow Food Pays de Liège », « L'Univers du Goût » (Waremmes) et « Vertes Vallées » (Frasnes-Lez-Anvaing). « Karikol », le convivium bruxellois, est très actif, lui aussi.

L'objet social de l'asbl Slow Food Namur

Slow Food Namur a pour **objet de valoriser la production agro-alimentaire locale, le patrimoine alimentaire et la culture culinaire à Namur**.

L'accent sera également mis sur le caractère universel du mouvement Slow Food par la **promotion et la mise en pratique des idées de l'association Slow Food à savoir :**

- la défense de la Biodiversité et la protection du patrimoine alimentaire et culinaire
- l'éducation au goût
- la création de liens entre Producteurs et Consommateurs.

Slow Food Namur peut accomplir tous les actes se rapportant directement ou indirectement à son objet. Elle peut notamment prêter son concours et s'intéresser à toute activité similaire à son objet.

L'aire géographique concernée par Slow Food Namur est la **Province de Namur**.

Slow Food Namur poursuit la réalisation de son objet par tous **moyens** et notamment :

- des activités festives et conviviales accessibles à tous ;
- des activités d'éducation au goût et de découverte de produits locaux ;
- l'organisation de repas destinés entre autres à faire connaître les produits et savoir-faire locaux ;
- des activités de transmission des savoirs culinaires ;
- des cours de cuisine ;
- des débats, colloques, projections de films et documentaires ;
- des collaborations ponctuelles ou continues avec des organismes publics ou privés ;
- des communications vers les médias ;
- et toute activité susceptible de mettre l'association en évidence.

Slow Food Namur participe à la « Semaine nationale Slow Food »

20 au 27 septembre 2009

Petit déjeuner Slow Food sur la Route du Fromage – Dimanche 20 septembre

A l'occasion de la Route du Fromage au Gros-Chêne (Méan-Havelange), l'équipe de Slow Food Namur organise un petit déjeuner agrémenté de produits locaux (pain, fromage, confiture, miel, jus de pommes, ...) et issus du commerce équitable (café, thé, ...).

Informations pratiques :

Où : Méan-Havelange – Gros Chêne (chapiteau). Parcours fléché.

Quand : **Dimanche 20 septembre de 9h00 à 11h30**

Prix : 5 €/adulte – 3 €/enfant

Contact: Daniel Cloots gros.chene@belgacom.net

Tous au verger pour la cueillette d'automne - Mercredi 23 septembre

Vous avez des arbres fruitiers, et vous aimeriez avoir de l'aide pour faire la récolte et partager les surplus...Cueillir, conserver, transformer... manger tout simplement les succulents fruits de nos vergers. Voilà une belle occasion pour partager les bonnes recettes et astuces, et aussi bénéficier des conseils de passionnés et de connaisseurs au cours d'une balade « fruitière ».

Informations pratiques :

Où : Centre culturel du Champ Ha à Malonne (à côté du terrain de football)

Quand : **Mercredi 23 septembre à 13h30 précises**

Tout public. Emportez vos paniers.

Contacts : A. Humblet, (081/45 04 66) Dominique Regnier et Dominique Disy.

Courriel s: anne.humblet@namur.be; regnier.dominique@gmail.com ;

dominique.disy@zcom.be

Atelier fabrication de *rombosses* – Vendredi 25 septembre

Saviez-vous que les *rombosses* font partie de notre patrimoine culinaire wallon ? Comment réaliser ce délicieux dessert à base de pâte feuilletée et de pommes ? Envie de mettre la main à la pâte ? Apportez quelques pommes !

Informations pratiques :

Où : Namur – Boulangerie Legrand, rue Bas de la Place, 13

Quand : **vendredi 25 septembre de 14h00 à 16h00**

Nombre de participants : Max.12 pers. - inscription obligatoire

Contact : Angela et Dominique Legrand : legrandcara@skynet.be ou 081/22 23 27

Visite des champs de courges, potirons et légumes anciens Conférence-Dégustation Slow Food - Vendredi 25 septembre

Corinne De Wulf nous fait découvrir ses champs de courges, potirons et légumes anciens, ainsi que l'escargotière de la Ferme du Vieux Tilleul.

En soirée, Claude Pohlig, maître cuisinier, nous parlera avec passion de ces fameux légumes oubliés

au cours d'une conférence-dégustation.

Au menu : Potage au panais, dégustation d'Escargots Petits Gris de Namur, Tarte au potiron.

Informations pratiques :

Où : Ferme du Vieux Tilleul, rue du Tilleul, 14 à 5380 Bierwart (Fernelmont)

Quand: **vendredi 25 septembre 17h30** : visite des champs et de l'escargotière (prévoir vêtements adaptés).

A partir de 19h00 : conférence-dégustation Slow Food

Prix : 8 €/pers. – inscription obligatoire

Contact : Corinne De Wulf - 081/83 35 73 ou slowfood.namur@gmail.com

Slow Food fait son marché - Samedi 26 septembre
--

Slow Food Namur vous propose de prendre le temps de « faire son marché » au lieu de faire ses courses... de prendre le temps de rencontrer les producteurs et leurs produits, de découvrir leur savoir-faire, la diversité des saveurs et des goûts...

Informations pratiques :

Où : Namur : lieu de rendez-vous : Café de la Fontaine, rue Lelièvre 2

Quand : **samedi 26 septembre entre 7h30 et 8h00;**

Pour qui : Tout public. Emportez votre panier

Contact : Daniel Cloots gros.chene@belgacom.net

Portes ouvertes « four à bois » – « Du blé au pain » Journée découverte/dégustation - Samedi 26 septembre
--

Benoit et Gaby sont des passionnés du pain. Si bien que le four à bois, la farine, le levain, la fabrication du pain n'auront plus de secret pour vous.

Sur place : dégustations et vente de miches; stand moulin/farine

Informations pratiques :

Où : Benoit Hotat et Gabriëlle Goenen, rue du Bonijoux, 30 à Boneffe (Eghezée)

Quand : **samedi 26 septembre de 9h00 à 18h00**

Suivi du pétrissage-fermentation-cuisson : se renseigner à l'avance

Contact : b.hotat@skynet.be – 0476/68 34 31

Découverte de plantes sauvages comestibles - Dimanche 27 septembre

Elles sont indésirables, piétinées, tondues, arrachées ou admirées pour un bouquet de campagne. Elles offrent leurs feuilles, leurs fleurs, leurs racines, leurs fruits ou leurs graines. Elles sont un don de la nature pour qui sait les nommer et les préparer. Elles sont dans et hors du clos du jardin.

Une escapade guidée par Nicolas Leveaux, cuisinier-cueilleur.

Informations pratiques :

Où : Au creux de la vallée de la Mollignée en un lieu de prés, de bois et de carrières.

Pépinière l'Ortie-Culture, Fourneau de Vaulx n°1, 5646 Stave (Mettet)

Quand : **Dimanche 27 septembre ; départ sur le site à 10h30, 13h30 et 15h30.** Durée : 1h. Vêtements et chaussures adaptés.

Possibilité de découvrir l'une ou l'autre plante sur la carte du stand de restauration.

Contact : Marie Albert 071/72.97.54; Courriel : ortie.culture@scarlet.be
Web : <http://www.ortie-culture.be>
Nicolas Leveaux, nleveaux@hotmail.com

Nous contacter ou devenir membre - N° de compte : 377-0110448-02

Le site internet est désormais activé : www.slowfoodnamur.be

Contact Slow Food Namur : slowfood.namur@gmail.com

Pour devenir membre : 50 euros/an (40 euros sont reversés à Slow Food International et 10 euros sont consacrés à l'asbl). La cotisation versée à l'Italie est répartie dans l'organisation de diverses manifestations internationales comme le **réseau Terra Madre**.

Le réseau Terra madre a pour objectif de former des réseaux entre les participants de la filière alimentaire avec, au centre, les communautés alimentaires, afin de parvenir à trouver et à mettre en place une nouvelle logique agro-alimentaire, plus respectueuse. Tous les deux ans, les différents acteurs de cette filière se retrouvent à Turin pour discuter des problématiques qui les affectent, pour obtenir une visibilité et pour se faire entendre. En 2006, la deuxième édition de Terra madre a réuni 8487 personnes, dont 4803 paysans, pêcheurs éleveurs, producteurs artisanaux représentant 1583 communautés alimentaires de 150 pays, 953 cuisiniers et chefs, 411 chercheurs représentant 225 universités et 2320 observateurs (des ONG par exemple).

D'autres événements sont organisés (l'**Université des Sciences gastronomiques, Salon international du Goût**, ...) et projets soutenus, comme l'**Arche du Goût** qui constitue un inventaire des produits en risque de disparition, les Sentinelles, projets visant à créer un soutien direct et local à des producteurs, ...

Pour en savoir plus: www.slowfood.com

Slow Food Namur... une base associative, des bénévoles et des membres

Désormais, Slow Food Namur et son convivium Les P'tits Gris (ses membres) font partie du paysage associatif namurois.

Tous les administrateurs sont bénévoles, et consacrent du temps à l'asbl et à la coordination des activités.

Au travers d'une alimentation savoureuse, c'est le plaisir de la convivialité, mais c'est aussi la recherche du lien entre producteurs et consommateurs, le respect de la biodiversité et du rythme des saisons, l'envie de redécouvrir des légumes méconnus, la considération du travail des artisans, la valorisation du patrimoine agroalimentaire, des cultures locales et savoir-faire traditionnels, ... qui sont les priorités de notre nouvelle association namuroise.

