



Guide Slow Food des Produits du Terroir Français

« Le grand guide Slow Food des produits du terroir français », recueille 100 produits de « l'Arche du Goût » et des « Sentinelles », en racontant leur histoire, en donnant des conseils

d'utilisation et surtout en indiquant où le trouver. Sortie en librairie le 19 avril 2018 aux éditions Plume de Carotte.

Contre le fast food, quoi de mieux que le Slow Food ?

Voici pour la toute première fois le fruit du travail de recherche et de valorisation de **Slow Food** : le guide des produits français, avec les coordonnées de leurs producteurs et des cuisiniers qui les magnifient, pour pouvoir les (re)découvrir, les goûter, les cuisiner... **Slow Food, Le mouvement pour l'alimentation et la biodiversité** Créé en Italie en 1986 par **Carlo Petrini**, dans le but initial de défendre les traditions régionales, une alimentation bonne, le plaisir gastronomique et un rythme de vie lent, l'action de **Slow Food** se concrétise tout autour du monde, à travers plusieurs projets parmi lesquels « **l'Arche du goût** », qui répertorie des aliments de qualité, liés aux savoir-faire traditionnels et à une agriculture paysanne, oubliés ou en danger de disparition. La France, avec son patrimoine biologique et culinaire, ne pouvait pas passer à côté du recensement de ces richesses ! Ce guide les met en avant, en racontant leur histoire, en donnant des conseils d'utilisation et surtout, en indiquant où les trouver.

Slow Food a mis un doigt sur les produits en danger de disparition avec le projet de **l'Arche du Goût**, un catalogue en devenir, qui recueille à ce jour presque 5000 produits de 148 pays du globe. Sur certains de ces produits, Slow Food a mis en place des projets spécifiques de valorisation : **les Sentinelles**.

A propos des auteurs

- **L'association internationale Slow Food** a été créée en réaction à l'émergence du mode de consommation de type restauration rapide.

Elle a pour objectif de défendre la biodiversité alimentaire, de promouvoir une philosophie du plaisir, de réaliser des programmes d'éducation du goût pour les adultes et les enfants, d'aider les producteurs-artisans de l'agroalimentaire qui font des produits de qualité.

- **Cindy Chapelle** est sophrologue depuis bientôt dix ans.

Elle est l'auteure d'ouvrages sur la sophrologie et plus largement sur le bien-être. Cindy Chapelle s'intéresse également aux techniques de maraîchage et à la récolte de graines.

Guide Slow Food

Auteur : **Cindy Chapelle**

Auteur : Association **Slow Food**

256 pages

Prix : 21 €

Editions Plume de carotte

En librairie le 19 avril 2018

<https://slowfood.fr/>