



Slow Food®

Déclaration de Puebla

I – Récupérer la sagesse : Slow Food s'impliquera toujours plus dans la protection, dans la sauvegarde, dans la revalorisation et dans l'utilisation des connaissances traditionnelles en matière d'agriculture, d'élevage, de pêche, de chasse, de récolte et de production alimentaire, en attachant une importance grandissante aux activités effectuées avec des personnes indigènes et au travail fourni par les femmes. La connaissance ne peut progresser qu'en se basant sur ce qui est déjà acquis. C'est pourquoi ce flux ne doit jamais être interrompu, ni par des barrières de propriété ou de droit, ni par l'oubli de ce qui nous a permis jusqu'à aujourd'hui d'avoir une relation harmonieuse et en accord avec la nature et avec nous-mêmes.

II – Poursuivre, après avoir commencé par les cuisines locales, le long de la route de l'attention envers les cultures, les économies et les mémoires locales. Chaque être vivant, chaque activité trouve ses origines dans un terroir bien particulier, et en tire, tout au long de son évolution, sa substance et sa raison d'être. Cependant, la mondialisation peut être positive. Elle peut et doit être utilisée pour valoriser les myriades de communautés périphériques dont les méthodes et les convictions ne suivent pas les règles du modèle unique culturel ou économique et qui ont aujourd'hui enfin les moyens de réclamer et d'obtenir de l'attention. Les musiques, l'artisanat, les costumes, les langues, les histoires et les légendes, en plus de l'alimentation, doivent être revalorisés et intégrés activement dans nos sociétés et de nos économies. De la même manière, les marchés des producteurs devront agir de façon croissante comme un instrument économique spécialement adapté aux productions de qualité à petite échelle.

III – Dissiper le malentendu autour du sens de la productivité, qui menace l'environnement et le paysage: notre bien-être ne se mesure pas à l'aide d'éléments purement quantitatifs ni en l'isolant du bien-être de nos semblables ou de celui de la planète. C'est pour cela que Slow Food continuera à s'engager et à collaborer avec des environmentalistes, des universitaires, des chefs, des personnalités politiques, des producteurs et avec quiconque voudra se joindre à ce mouvement de diffusions d'idées et d'attitudes placées sous le signe de la beauté, de la légèreté, du bonheur et avec la conviction que cette planète constitue la seule source de vie et de plaisir pour nous, pour nos contemporains et pour les générations futures.

IV – Renforcer et tendre l'échange international d'histoires, de savoirs et de projets : qu'il s'agisse de sa structure associative, du projet des Sentinelles, du réseau de Terra Madre ou des actions entreprises par le réseau des universités de Terra Madre. L'Université des Sciences Gastronomiques renforcera sa position centrale au de ce réseau des universités, et travaillera en collaboration avec ces institutions à l'élaboration d'idées et des projets, aux côtés de Slow Food.

Slow Food s'engage à renforcer son statut international. Non seulement en termes de présence sur le terrain, tout à fait indispensable, mais aussi et surtout grâce à une véritable capacité de vision multiple et d'intégration, d'attention envers les différences et d'ouverture aux différentes contributions qui, au delà du partage des valeurs fondamentales, peuvent provenir de l'adaptation des ces mêmes valeurs à des terroirs différents.

Ce parcours, commencé en 1989, a mené de l'aliment au sol, du plaisir à la justice, de l'excellence au produit de tous les jours, de la valorisation des produits à une dignité tout aussi importante des cultures. À Puebla, nous avons choisi de poursuivre ce parcours, grâce à la présence, aux réflexions, à l'énergie et à l'imagination de 414 délégués originaires de 49 pays, représentant plus de 80 000 membres sur les cinq continents.

