

Slow Food va développer ses communautés en Suisse

UDITIS SA - <https://www.uditis.ch>



Le Congrès des membres de Slow Food Suisse s'est déroulé au Châble, en Valais, le week-end du 29 août, avec une belle participation de près de 200 membres, dont 170 présents sur place et plus de 20 en mode virtuel. Outre la partie statutaire et les élections, les membres présents ont pu ajouter leur pierre à l'édifice des futures communautés Slow Food, qui verront bientôt le jour en Suisse (photo Céline Michel).

Tous les deux ans, les membres de Slow Food Suisse se réunissent pour leur Congrès national, rappelle le communiqué publié mardi 8 septembre. Cette année, l'événement s'est déroulé le 29 août dans le vaste complexe de l'Espace St-Marc au Châble, un lieu idéal compte tenu des mesures d'hygiène actuellement en vigueur.

Le thème principal de cette journée portait sur la création des communautés Slow Food en Suisse. En 2018, le Congrès international de Slow Food de Chengdu (Chine) avait en effet souligné la nécessité d'inscrire le mouvement dans une nouvelle dynamique.

Présent dans le monde entier, Slow Food défend, avec ses propres moyens d'action, la possibilité d'interpréter la diversité et de la vivre localement en toute dignité. Ces dernières années, Slow Food avait senti le besoin et la nécessité d'entreprendre un changement au niveau structurel. C'est de cela dont les membres ont débattu au Châble.

Au cours de la partie statutaire, le moment le plus attendu était certainement l'élection de la nouvelle coprésidence. Les membres de Slow Food ont ainsi choisi, à une large majorité, Irène Kälin, conseillère nationale argovienne Verte et future présidente du Conseil national en 2022, ainsi que Josef Zisyadis, coprésident sortant, directeur de la Semaine du Goût et membre du Comité national suisse FAO. La coprésidence a été élue pour deux ans. En marge de la partie officielle, le Secrétaire général de Slow Food international, Paolo di Croce, a souligné l'importance du changement structurel à adopter afin d'étendre et de pérenniser le mouvement à l'échelle mondiale.

En marge du congrès, les membres ont pu tester en avant-première les expériences Slow Food Travel Valais dans l'Entremont, le Val de Bagnes et à Fully – et ce, malgré une météo presque hivernale. Les participants sont notamment partis à la découverte de l'alpage de la Chaux, avec une initiation au travail du lait, de la communauté de Sarreyer et de ses activités, ainsi que de la communauté de Vollège, avec laquelle ils ont fabriqué la cressin bagnarde, un pain traditionnel, cuit au four banal.

SP, le 9 septembre 2020.