



# SLOW BREAD

credits© www.wolfiganghummel.com



Slow Food®

**Pour un pain bon,  
propre et juste**



© Archive Slow Food

# Présentation

L'association internationale **Slow Food** contribue depuis des décennies à construire un **système alimentaire** où chacun aurait accès à une nourriture bonne pour le consommateur, pour le producteur et pour la planète. Tous les jours, le réseau international de **communautés locales** de Slow Food s'engage et promeut des systèmes résilients pour une **alimentation saine et durable**.

Les Convivium **Slow Food** en France a pour objectif la promotion de la philosophie du mouvement international Slow Food. En particulier, il mène des actions de **sensibilisation** du public en encourageant l'adoption d'une alimentation et de modes de **consommation durables et écologiques** afin de progresser vers des systèmes alimentaires diversifiés, fondés sur l'**agroécologie**.



Slow Food®



© Valerie Ganio Vecchiohino

## En quelques lignes

- Manque de **transparence** sur la liste des ingrédients du pain et sur l'origine des céréales, ses méthodes de culture et de stockage.
- Appauvrissement des farines et de leurs **qualités nutritionnelles, standardisation** des farines et utilisation récurrente de produits correcteurs (additifs, auxiliaires technologiques, adjuvants).
- Perte de la **biodiversité céréalière**, mais aussi perte de diversité dans les produits transformés (variétés de pains).
- Industrialisation des **pratiques boulangères** et perte de **savoir-faire** boulanger artisanal.
- Standardisation du **goût**.

## Les objectifs de Slow Bread

1. **Défendre la biodiversité** biologique et culturelle du pain.
2. **Éduquer, sensibiliser et mobiliser** afin d'améliorer la connaissance sur le pain et la panification, de la production à la consommation.
3. **Influencer les institutions et le secteur privé** pour soutenir ensemble cette transition nécessaire vers un pain juste et durable.





# Slow Bread



## LE MANIFESTE



Le pain doit refléter son lien à la terre. Tous les acteurs de la chaîne alimentaire du pain doivent contribuer à valoriser et préserver la diversité des terroirs, des céréales, et des savoir-faire paysans meuniers et boulangers.

L'agriculteur doit tout mettre en œuvre pour que la céréale cultivée corresponde aux caractéristiques de son terroir.

Par respect pour les communautés agricoles, la faune et la flore présentes dans cet environnement, tous les acteurs de la filière doivent s'assurer qu'aucun produit chimique de synthèse ne soit utilisé pendant les phases de production, de transformation et de stockage des céréales.

Le meunier favorise la sélection de céréales issues de son territoire en reconnaissant le rôle écologique et la juste valeur économique des agriculteurs. Il privilégie le recours à la meule de pierre pour préserver les qualités nutritionnelles et gustatives de la farine.

Le boulanger doit privilégier l'utilisation des farines complètes ou semi-complètes sans adjuvants, améliorants et additifs. Il doit favoriser les fermentations longues et l'utilisation du levain naturel, issu exclusivement du processus de fermentation spontanée d'un mélange d'eau et de farine acidifié par des souches de bactéries et levures vivantes.

Tous les acteurs du pain, du champ au fournil, doivent pouvoir être en mesure de fournir des informations justes et transparentes sur leurs méthodes de production et de transformation afin de garantir la possibilité d'un choix éclairé pour le consommateur.

Le prix du pain se doit de rester juste, tout en octroyant une juste rémunération du travail accompli pour tous les acteurs de la terre à l'assiette.

Le consommateur doit prendre pleinement conscience que ses choix alimentaires ont un impact sur le paysage agricole qui le nourrit. Il assume ainsi sa responsabilité à part égale avec les autres acteurs de la chaîne du pain dans la préservation ou la destruction du paysage agricole.

# Pour un pain bon, propre et juste pour tous.

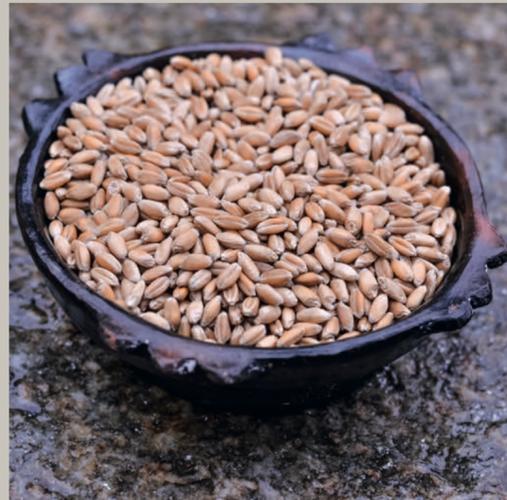
Le projet national SLOW BREAD a pour ambition de soutenir et promouvoir les acteurs de la filière pain en France qui adoptent des techniques agroécologiques préservant la biodiversité céréalière ainsi que les pratiques, les savoir-faire, les procédés issus des traditions et des terroirs. Le **Manifeste Slow Bread** est un instrument de travail, une ligne directrice unique pour identifier et définir les objectifs pour un pain bon, propre et juste pour tous.

# Pains et biodiversité

**Le pain**, l'un des piliers de l'alimentation occidentale, est considéré comme fleuron de la **gastronomie française**. La **biodiversité** dans le domaine des céréales connaît une érosion sans précédent. Cette perte d'**agrobiodiversité** met en péril la survie des **systèmes agricoles locaux et durables**. Nous assistons, jour après jour, à une véritable destruction de la diversité naturelle, des traditions agricoles, au profit d'une centralisation de plus en plus importante de la filière blé-farine qui contribue à une production aussi intensive et efficace qu'insipide et insoutenable.

À cette perte de diversité s'est ajoutée **la perte de savoir-faire** en autoproduction de **semences**. Cette dépossession des pratiques traditionnelles de sélection, de production et de création variétale ajoutée à la perte d'autonomie des agriculteurs qui en découle, s'est opérée au profit des firmes semencières.

Le passage de l'uniformité à la diversité est la réponse la plus efficace à la perte continue de la biodiversité, afin de faire face au **changement climatique**. La biodiversité des céréales représente une **résistance durable** aux maladies, insectes et mauvaises herbes. Elle démontre comment il est possible de créer une véritable **souveraineté alimentaire** pour les communautés rurales.



© Federica Bolla



© Archive Slow Food



© Archive Slow Food

**CULTIVER LA  
BIODIVERSITÉ**

**Faire du pain** est un acte agricole. La connaissance de toute la chaîne d'approvisionnement permet d'intégrer le pain dans une filière responsable et durable avec tous les acteurs de la production pour un engagement commun dans la culture du pain. Le respect et la protection des terres agricoles et de la biodiversité dans les champs sont des piliers fondamentaux de Slow Bread.

**Faire du pain** c'est nourrir l'Homme et son territoire : favoriser l'utilisation des farines biologiques avec la certitude de la traçabilité et de la qualité des céréales en reconnaissant le rôle écologique et la juste valeur économique des agriculteurs et des meuniers.

**Faire du pain** c'est démocratiser la nourriture saine. La recherche de la qualité concerne le choix des matières premières et les procédés de fabrication qui permet de garantir le lien entre le plaisir et la santé. Le prix du pain doit respecter les critères d'accessibilité et refléter sa valeur, mesurée en fonction de son impact sur l'environnement, le paysage et la société.

**Chaque pain est unique.** Il contient une diversité et une richesse d'éléments (variétés de terroirs, de matières premières, des techniques de fermentation, de modes de cuisson) qui nécessitent d'être préservées tous les jours.

## SLOW FOOD et la communauté SLOW BREAD

Quels changements pour le pain de demain?

- Générer une **prise de conscience** des mangeurs de pain à propos des pratiques de production et de transformation saines, durables et supportant la **biodiversité céréalière**.
- Contribuer à défendre les différentes **identités** et **traditions** du pain.
- Éduquer le grand public à la **dégustation** du pain en promouvant un pain "**sans additifs**".
- Encourager la création de liens entre les **producteurs, meuniers** et **boulangers** dont les pratiques reflètent les valeurs de Slow Food.
- Démocratiser les **opportunités** pour les mangeurs de reprendre le contrôle de leur alimentation.



# CONTACTS

Le projet Slow Bread en France est piloté au niveau régional par les responsables de chaque Convivium ou Communauté Slow Food.

Le Convivium Slow Food Bordeaux Centre est chargé de la coordination nationale du projet en collaboration avec l'EPPPN (Ecole Professionnelle de Pizza et Panification Naturelle) de Bordeaux.

**Coordinateur projet :**

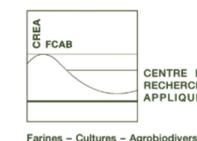
**Slow Food Bordeaux Centre**  
EPPPN - Ecole Professionnelle de  
Pizza et Panification Naturelle

4, rue de la Cour des Aides, 33000  
Bordeaux

Tél. : +33 5 57 99 46 95  
[slowbread.fr](http://slowbread.fr)  
[slowfood.fr](http://slowfood.fr)



credits@ www.wolfganghummer.com





# SLOW BREAD

credits© www.wolfiganghummel.com



Slow Food®

**Pour un pain bon,  
propre et juste**