



Institut de Formation Slow Food

Pépinière d'entreprises du Grand Toulouse - Les Arches - Bâtiment 3
12 rue Louis Courtois de Viçose - 31100 Toulouse

Annette Caule : 06 84 31 75 31 / Murielle Rivière : 06 11 46 19 99
institutslowfoodfrance@gmail.com

Activité de formation enregistrée sous le n° 73 31 0657931. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat - SIRET : 53798895800014

Pour découvrir Slow Food et ses activités :

www.slowfood.fr
www.slowfood.com



Formations

Sensibilisation



Animations



Diagnostics



bon, propre & juste
vers une démarche alimentaire responsable





— Slow Food® —

est une association éco-gastronomique à but non-lucratif. Fondée en 1989 pour contrer les fast-food et la « fast life », elle se bat pour restaurer l'intérêt de tous pour la nourriture, ses origines, ses saveurs et enrayer la disparition des patrimoines alimentaires locaux. Plus de 100.000 membres dans le monde défendent une nouvelle logique de production alimentaire, développent des programmes d'éducation alimentaire et agissent en faveur de la biodiversité.

Pour une alimentation bonne, propre et juste, l'éco-gastronomie ...

Ce concept fondateur est la reconnaissance des liens qui unissent l'assiette, le territoire, la planète. Le droit fondamental au plaisir concerne chacun de nous et va de pair avec notre responsabilité au regard de la nourriture : être coproducteur plutôt que consommateur.

Trois missions

- **Défendre la biodiversité alimentaire** : L'Arche du Goût et les Sentinelles, dispositifs mis en œuvre par la Fondation Slow Food pour la Biodiversité, et Terra Madre, réseau mondial de producteurs et cuisiniers, ont vocation à protéger notre inestimable héritage gastronomique.
- **Éduquer au goût** : les conviviaux locaux, ateliers du goût, jardins-écoles, l'Université des Sciences Gastronomiques de Pollenzo, proposent des apprentissages alimentaires concrets, des expériences de découverte des plats et des producteurs locaux.
- **Relier les producteurs et les coproducteurs** : Slow Food organise foires, marchés, événements, soutient les circuits de distribution alternatifs, afin de valoriser des produits d'excellente qualité et de diminuer les distances entre consommateurs et producteurs.

Institut
de formation



Slow Food®

L'Institut de Formation Slow Food, à vocation nationale, est créé depuis 2011 dans le respect de la philosophie et des objectifs de Slow Food.

L'IFSF forme de nouvelles générations d'acteurs impliqués et compétents dans les questions alimentaires, en associant savoirs traditionnels et innovation dans les disciplines agricoles et alimentaires.

Il s'appuie sur un réseau d'intervenants compétents et militants, notamment au sein des conviviaux (groupes locaux d'adhérents).

Son action s'adresse à tous ceux, des producteurs aux restaurateurs, du grand public aux élus, de la restauration collective à l'artisanat de bouche, qui souhaitent :

- acquérir une meilleure connaissance de l'alimentation,
- développer des projets territoriaux basés sur une alimentation plus goûteuse, plus respectueuse de l'environnement, permettant un respect mutuel des maillons de la filière alimentaire.

Une conception globale de l'alimentation

Pour mieux appréhender les acteurs, la complexité du système alimentaire et faciliter l'accès de tous à une alimentation de qualité.

Trois axes d'activité

- **des formations** destinées aux professionnels de l'alimentation,
- **des diagnostics** alimentaires pour identifier les atouts et difficultés des territoires,
- **des animations** pour sensibiliser le grand public et les professionnels.

Les pôles thématiques

- goût,
- territoires, patrimoines alimentaires locaux,
- production agricole, biodiversité, environnement,
- restauration et artisanat de bouche,
- restauration collective.

Notre recette

- accompagnement des participants vers un progrès partagé à partir de leurs expériences,
- des actions globales associant plusieurs types de prestations pour un même projet,
- des dispositifs basés sur une démarche de progrès,
- le plaisir et la convivialité au rendez-vous sous forme de dégustations.

Qui peut bénéficier de nos programmes ?

- les militants et sympathisants du réseau Slow Food en France,
- les professionnels du secteur public et privé (agriculteurs, restaurateurs, diététiciens, restauration collective...),
- les élus et collectivités.

Quelques actions de l'Institut en 2012

- formation « Démarche alimentaire responsable », partenariat avec l'institut de formation WWF,
- sensibilisations « cuisine des légumineuses » des restaurateurs et du grand public, réseau Bistrots de Pays en Midi-Pyrénées,
- programme d'animations « Souriez, vous mangez ! » en Midi-Pyrénées,
- diagnostic territorial alimentaire en région Auvergne, partenariat avec Anis Etoilé et CIVAM.

