

|          |  |
|----------|--|
| Fiche no |  |
|----------|--|

|                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| <b>Nom de l'organisme :</b>           | Slow Food Montréal  |
| <b>Type :</b>                         | Organisme québécois, association internationale à but non lucratif comportant des antennes nationales ou régionales<br>(Slow Food Montréal est l'une des 750 antennes à travers le monde) |
| <b>Coordonnées :</b>                  | Slow Food Montréal (anciennement Slow Food Québec)  |
| Adresse :                             | C.P 41 002, Succ.<br>Centre Duvernay, Laval, Québec H7E 5H1   |
| Téléphone :                           | 450 967-5148  |
| Télécopieur :                         |   |
| Courriel :                            | info@slowfoodquebec.com   |
| Site Internet :                       | http://www.slowfoodquebec.com/  |
| <b>Région :</b>                       | Montréal<br>En région   |
| <b>Personne contact :</b>             |   |
| Nom :                                 | Sophie Benoît   |
| Fonction :                            | Responsable des communications  |
| Pour la rejoindre :                   | benoit.sophie@videotron.ca  |
| <b>Mission (s) :</b>                  |   |
| Mission 1 :                           | Concilier éthique et plaisir par une approche éco-gastronomique   |
| Mission 2 :                           | Valoriser la production de type local, biologique et durable  |
| Mission 3 :                           | Éveiller le public à un sens des responsabilités à l'égard de l'environnement et du monde de la production agricole   |
| Mission 4 :                           | Éduquer à l'alimentation diversifiée et au goût   |
| <b>Public(s) cible(s) :</b>           | Grand public  |
| <b>Portée :</b>                       | Internationale (pour Slow Food) et régionale (pour Slow Food Montréal)  |
| <b>Période ou dates :</b>             | Slow Food établi au Québec depuis 2001  |
| <b>Thématique(s) privilégiée(s) :</b> |   |
| 1.                                    | Alimentation et cuisine artisanale  |
| 2.                                    | Éco-gastronomie   |
| 3.                                    | Éducation au goût   |

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| <b>Gradient d'éducation :</b> | Information et communication, sensibilisation et éducation, mobilisation   |
| <b>Activités :</b>            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conférences dégustations pour découvrir entre autres la fabrication artisanale</li> <li>• Événements et manifestations qui offrent la possibilité de rencontrer des producteurs locaux</li> <li>• Repas thématiques qui regroupent des artisans cuisiniers</li> <li>• Ateliers culinaires et conférences consacrés aux cuisines du monde, autour de produits typiques</li> </ul> <p>La <b>Fondation Slow Food pour la biodiversité</b> réalise des projets concrets et ciblés de sauvegarde des races animales et des variétés végétales et des anciennes techniques de production.</p> |
| <b>Publications :</b>         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Slow, magazine culturel du goût</li> <li>• Les newsletters nationales</li> </ul>  |

|   |  |
|---|--|
| <b>Projet(s) pertinent(s) à notre recherche :</b> | Projet de sensibilisation à la protection des cuisines locales, des races animales, des espèces végétales en danger de disparition   |
| <b>Titre :</b>                                    | Projet de sensibilisation à la protection des cuisines locales, des races animales, des espèces végétales en danger de disparition   |
| <b>Site Internet (si spécifique) :</b>            |  |
| <b>Période ou dates :</b>                         | Projet permanent   |
| <b>Public(s) cible(s) :</b>                       | Grand public   |
| <b>Thématique(s) privilégiée(s) :</b>             | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Préservation de l'environnement</li> <li>2. Agriculture locale et durable</li> <li>3. Production alimentaire artisanale</li> </ol> |
| <b>Principaux type(s) d'activité(s) :</b>         | Conférences et ateliers thématiques  |
| <b>Gradient d'éducation :</b>                     | Éducation, conscientisation et mobilisation  |
| <b>Description sommaire :</b>                     | Expliquer l'origine des aliments et les conditions socioéconomiques de leur production   |
| <b>Personne contact :</b>                         |  |

|   |  |
|---|--|
| <b>Projet(s) pertinent(s) à notre recherche :</b> | Éducation au goût  |
| <b>Titre :</b>                                    | Éducation au goût  |
| <b>Site Internet :</b>                            | <a href="http://www.slowfood.fr/france/edu_fr.html">http://www.slowfood.fr/france/edu_fr.html</a>  |
| <b>Période ou dates :</b>                         | Projet permanent   |
| <b>Public(s) cible(s) :</b>                       | Grand public et public scolaire  |
| <b>Thématique(s) privilégiée(s) :</b>             | Découverte gastronomique, découverte des saveurs du monde  |
| <b>Principaux type(s) d'activité(s) :</b>         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conférences dégustations, repas et ateliers</li> <li>• Programmes d'éducation pour tous, à tous les niveaux, y compris en milieu scolaire</li> </ul>  |
| <b>Gradient d'éducation :</b>                     | Éducation, sensibilisation   |
| <b>Description sommaire :</b>                     | Éducation alimentaire et éducation au goût basée sur l'éveil et l'entraînement des sens, sur la dégustation en tant qu'expérience de formation et de connaissance et sur l'apprentissage des techniques de production de la nourriture |
| <b>Personne contact :</b>                         |  |

|                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| <b>Source(s) de l'information :</b> | Site Internet   |
| <b>Date(s) de consultation :</b>    | Septembre 2006  |
| <b>Commentaires :</b>               | <p>Le mouvement Slow Food a été créé en Italie en 1986 par Carlo Petrini, le président actuel et compte environ 80 000 membres dans une centaine de pays</p> <p>Fiche actualisée le 27/04 suite à l'entrevue téléphonique avec Paul Caccia</p> <p>Le Slow Food Québec va devenir Slow Food Montréal</p> |