

Extrait du Senemag - le magazine du Sénégal dans le monde

<http://senemag.free.fr>

# **Slow Fish ou comment manger 'Juste' !**

- Archives -

Date de mise en ligne : jeudi 16 avril 2009

---

**Senemag - le magazine du Sénégal dans le monde**

---

**Nous vous invitons à naviguer vers Slow Fish 2009 en lisant le riche programme contenu dans les pages suivantes, avant de nous retrouver à Gênes en Italie du 17 au 20 avril, dans le magnifique pavillon B de la foire, projeté directement sur la mer par Jean Nouvel. Bon voyage !**

*source : aquaculture-aquablog.blogspot.com - 15 avril 2009*

Depuis sa fondation, **Slow Food** se bat pour promouvoir une façon de manger qui nous apporte du plaisir, bien sûr, mais qui soit également responsable, avec la conviction qu'une telle attitude détermine grandement non seulement notre qualité de vie, mais aussi la santé de toute la planète. Aujourd'hui, la consommation de poisson mérite une attention spéciale parce que les conditions des mers et des océans et de leur faune sont particulièrement critiques.

C'est à nous consommateurs qu'il incombe de faire la différence. Accordons une attention majeure à nos achats chez le poissonnier en réfléchissant à nos choix, de façon à concilier le plaisir de bien manger et l'esprit de responsabilité, conscients du pouvoir que nous avons en tant que consommateurs pour conditionner le marché. La portée de nos décisions ne se limite pas au moment des courses : nos choix au restaurant ou à la cantine sont également importants.

**Slow Fish**, c'est un marché

Le marché est un lieu d'échange traditionnel, un moment de rencontre entre les producteurs et les consommateurs. Le marché doit confirmer sa vocation de vitrine pour les producteurs, sans qu'il soit besoin d'une cohorte d'intermédiaires. Il doit également être un lieu d'éducation et de connaissance.

Le marché avec ses étalages et ses stands est incontournable à **Slow Fish** pour transmettre des connaissances et des conseils d'achat. On y trouvera du poisson frais et conservé, de l'huile, des épices, du sel, des algues et leurs dérivés. Les exposants ont été priés de présenter des produits sans conservateurs et arômes artificiels, et de ne vendre ni thon rouge, ni espadon ni saumon, toutes espèces sérieusement menacées de disparition. Les stands d'exposition permettent en outre de découvrir les activités liées à la pêche artisanale, au tourisme balnéaire et nautique, aux commerces maritimes et à la marine. Sans compter, au hasard du marché, la découverte de combinaisons étranges, telles les poissons fumés et les single malts

Les exposants invités à Slow Fish viennent du monde entier – en particulier d'Italie, France, Espagne, Grande Bretagne et Norvège – pour présenter un éventail du marché international de la poissonnerie. Les étalages et les stands accueillent des entreprises qui vendent directement au public leur marchandise, en illustrent les caractéristiques et racontent leur métier. Slow Fish reçoit également diverses institutions qui présentent le territoire, les produits et les projets élaborés dans les secteurs de la pêche, de l'aquaculture, des interventions de défense de l'intégrité territoriale et de l'écosystème aquatique.

**Slow Fish**, c'est aussi :

**Les Sentinelles et les communautés de la nourriture de la mer** : La pêche se est toujours basée sur une relation profonde entre les communautés de la côte et la mer...

**Les Ateliers de l'eau** : L'échange, la discussion et le débat sont des éléments fondamentaux de l'approche de **Slow Food** aux grandes thématiques environnementales, alimentaires et sociales...

## Slow Fish ou comment manger 'Juste' !

---

**Les Ateliers du Goût** : Les Ateliers du Goût font depuis toujours partie des événements de Slow Food. Nés il y a 15 ans comme méthode de dégustation, pour susciter des rencontres entre producteurs et consommateurs en présence d'experts, les Ateliers du Goût n'ont rien perdu de leur actualité...

**Théâtre du Goût** : Connaître, apprendre et, pourquoi pas, se sentir de grands chefs : ce sont quelques-unes des motivations qui ont poussé Slow Food à créer le Théâtre du Goût...

---

*Et bien d'autres choses : voir le programme complet [Slow Fish 2009](#)*

et lire : [MANGEONS JUSTE ! Poissons pour nous régaler Et poissons à laisser dans la mer](#)

---