

Terra Madre Salone del Gusto 2024 : l'événement phare de Slow Food réunit les communautés du monde entier autour de l'agroécologie

***Cette édition sera l'occasion de trouver des solutions
pour transformer les systèmes alimentaires.***

[Cliquez ici pour obtenir votre accréditation presse](#)

Du 26 au 30 septembre, au Parco Dora de Turin, l'édition 2024 du **Terra Madre Salone del Gusto** rassemblera les 3000 délégués et les militants Slow Food de plus de 120 pays, autour du sujet de l'agroécologie.

Le plus grand événement biennal consacré aux politiques alimentaires à l'international, à l'agriculture durable et à l'environnement est organisé par **Slow Food**, la **ville de Turin** et la **région du Piémont**. Depuis sa première édition, le rassemblement du réseau Terra Madre a imaginé plusieurs avenirs, sensibilisé les individus à leurs choix alimentaires quotidiens, aidé et encouragé les efforts collectifs des communautés, et milité pour obtenir de meilleures politiques alimentaires de la part des organismes privés et publics. Cette année, l'événement consistera à reconstruire et renforcer la relation entre l'homme et la nature. Puisque l'alimentation fait le lien entre nature et culture, Terra Madre vise à montrer la voie et ouvrir un nouveau chemin vers une relation plus équilibrée avec la nature, grâce à l'alimentation. Notre nourriture nous reconnecte avec la terre, le sol, la mer, tout en faisant partie intégrante de notre identité.

Slow Food et l'agroécologie

Le système alimentaire industriel mondial ne permet pas à tout le monde de profiter d'une alimentation saine et est responsable d'une dégradation de l'environnement et d'une perte de biodiversité. Une transformation profonde s'impose donc pour pouvoir résoudre les problèmes de malnutrition chronique et de pauvreté rurale, aggravés par les conséquences grandissantes du changement climatique ([Rapport du Groupe d'experts de haut niveau 2019](#)).

« La philosophie de Slow Food se rapproche fortement des principes de l'agroécologie, comme nous l'avons mis en évidence dans notre

dernière [note sur l'agroécologie](#). Toutes deux visent à redéfinir les relations entre l'agriculture et l'environnement, entre les systèmes alimentaires et la société, entre les agriculteurs, les artisans alimentaires et les citoyens. L'accent mis par l'agroécologie sur l'agriculture durable, la distribution équitable, la qualité plutôt que la quantité et la responsabilité environnementale s'aligne étroitement sur la mission de Slow Food, qui consiste à garantir une alimentation bonne, propre et juste pour tous. L'enjeu n'est pas seulement de nourrir le monde entier, mais de le nourrir tout en préservant la planète. La transition vers l'agroécologie devient urgente et nécessite l'engagement et la persévérence de tous les acteurs du système alimentaire », commente Edward Mukiibi, président de Slow Food.

L'agroécologie encourage les communautés à développer des systèmes agricoles alimentaires diversifiés. Pour ce faire, les acteurs des systèmes alimentaires travaillent main dans la main, utilisant leur savoir-faire local et leurs valeurs culturelles, de manière réfléchie et itérative, de façon à encourager l'apprentissage collaboratif entre les chercheurs et les praticiens, ainsi que le partage horizontal des connaissances entre les agriculteurs ou d'autres acteurs de la chaîne alimentaire.

Les grandes lignes de la transition agroécologique mettent en lumière la façon dont la production agricole, la distribution et la consommation affectent les communautés et l'environnement naturel, et soulignent l'importance stratégique de la modification globale du système alimentaire, plutôt que de la production alimentaire uniquement. « Slow Food travaille dans le monde entier pour soutenir cette transition et Terra Madre 2024 représente une étape importante, au cours de laquelle l'agroécologie occupera le centre des débats », rajoute Edward Mukiibi.

Le programme international de Terra Madre Salone del Gusto, disponible [ici](#), offrira aux visiteurs un grand nombre de conférences animées par des intervenants réputés qui traiteront les sujets d'actualité en lien avec l'environnement, la biodiversité alimentaire et l'accès à l'alimentation. Parmi les grands thèmes des débats, on retrouve la crise climatique et ses conséquences sur l'homme et la nature, l'agroécologie comme technique respectueuse de la nature, le pouvoir des grands groupes et leur responsabilité dans la destruction de la planète, et bien plus encore...

Comme le veut la tradition, un vaste programme d'ateliers du goût, de dîners et de rendez-vous gastronomiques permettra au public de découvrir de nouvelles saveurs venues des quatre coins du monde, et ainsi de comprendre le rôle de l'alimentation dans le développement de systèmes alimentaires durables à l'échelle locale ou mondiale. Le marché

international, avec sa palette de couleurs, de parfums et de voix, a toujours constitué le cœur de Terra Madre Salone del Gusto, un lieu qui rassemble des producteurs du monde entier et des centaines de milliers de visiteurs. Lors de cette nouvelle édition, le marché sera encore une fois l'occasion de découvrir l'incroyable diversité d'aliments, de cultures alimentaires et de méthodes de productions durables venues du monde entier.

Un peu d'histoire

Après quatre éditions du Salone del Gusto, organisé pour la première fois en 1996, la diffusion de Slow Food à l'échelle mondiale et la création du Biodiversity Award ont fait émerger une idée révolutionnaire, celle de faire collaborer Slow Food, la ville de Turin et la région du Piémont. C'est ainsi qu'est né Terra Madre, le rassemblement international des communautés alimentaires. Surnommé les « Nations unies des paysans », il a déjà accueilli 5 000 délégués originaires de 130 pays et attiré l'attention des médias du monde entier.

Depuis 2012, Salone del Gusto et Terra Madre ont fusionné pour ne former qu'un seul et même événement. En 2016, son nom a été modifié pour souligner son importance : Terra Madre est devenu Terra Madre Salone del Gusto. En 2024, nous célébrerons le 20^e anniversaire de Terra Madre et la 15^e édition de l'événement Terra Madre Salone del Gusto.

[Cliquez ici pour télécharger la Note de synthèse de Slow Food sur l'agroécologie.](#)

[Écoutez le podcast de Slow Food sur l'agroécologie et Terra Madre](#)

Pour en savoir plus sur le programme de Terra Madre Salone del Gusto : <https://2024.terramadresalone.delgusto.com/en/>

Pour en savoir plus sur les conférences

[: https://2024.terramadresalone.delgusto.com/en/conferences/](https://2024.terramadresalone.delgusto.com/en/conferences/)

Pour en savoir plus sur les ateliers du goût

[: https://2024.terramadresalone.delgusto.com/en/taste-workshops/](https://2024.terramadresalone.delgusto.com/en/taste-workshops/)

Pour en savoir plus sur les dîners

[: https://2024.terramadresalone.delgusto.com/en/dinner-dates/](https://2024.terramadresalone.delgusto.com/en/dinner-dates/)

Une sélection de photos de la dernière édition est disponible ici

[: https://media.slowfood.it/Terra-Madre-Salone-del-Gusto-2022](https://media.slowfood.it/Terra-Madre-Salone-del-Gusto-2022)

Demeter, Iren, Lavazza Group, Pastificio Di Martino, Quality Beer Academy, Reale Mutua, UniCredit. Les Inkind Partners : Acqua S.Bernardo, BBBell, Bormioli Luigi, Coop, Liebherr, Consorzio del Parmigiano Reggiano. Les partenaires verts : Anemotech, Cuki, GTT, Guillain Italia Spa, Planet Smart City, Ricrea et Tucano. Les Area Partners : Environment Park, Fondazione Fossano Musica, FSC Italia, Gruppo ASA, Renault, Ricola et Sebach. Les partenaires d'accueil : Federalberghi Torino, Terre Reali del Piemonte et Turismo Alpmed. Soutien de la Consulta delle Fondazioni di origine bancaria del Piemonte e della Liguria, de la Fondazione Compagnia di SanPaolo, de la Fondazione CRT. Le partenaire culturel est l'Istituto Centrale per il Patrimonio Immateriale. Le partenaire pour la mobilité est Bus Company.