DNA
DERNIERES NOUVELLES D'ALSACE

Edition de Strasbourg

N° 45678 – DIMANCHE 8 NOVEMBRE 2009 – 0

**Robertsau** / Ferme Bussierre

# Slow Food prend ses quartiers

Une cinquantaine d'invités se sont régalés en savourant des produits de saison. (Photo DNA – Laurent Réa)

**■ Le convivium strasbourgeois de l'association Slow Food, « le Schaeckele », s'est installé dans les murs de la ferme de la Robertsau pour mener à bien son action : promouvoir les effets bénéfiques d'une alimentation locale et de haute qualité au quotidien.**

*« Notre emblème est un petit escargot, il semblait naturel de baptiser notre convivium schnaeckele pour nous ancrer dans le patrimoine local ! »*, explique Claude Ribeiro, présidente de l'association en Alsace.

Une cinquantaine d'invités se sont régalés en savourant des produits de saison, des courges, des raves, et plus particulièrement du Noir de Bigorre, du petit épeautre de Haute-Provence et de la lentille de la Planèze St-Flour. Ces trois produits font partie du programme « sentinelle » de l'association qui les promeut pour leur permettre d'échapper à la disparition et préserver ainsi la biodiversité.

Les partenaires institutionnels venus à la rencontre de l'association ont découvert simplement en mangeant l'intérêt de leur investissement dans un tel projet : privilégier les produits locaux via des Amap, préserver l'environnement, réintégrer les cultures maraîchères dans les quartiers et surtout, prendre plaisir à manger de bonnes choses !

L'ouverture aux produits et traditions culinaires du monde s'incarnait dans un plat néologisme, le « tajineoff », mélange coloré de légumes de saison cuits, tel le tajine avec toutes ses épices traditionnelles dans un typique plat à baeckeoffe. Slow food propose dès à présent des ateliers culinaires, de découverte de produits d'ici et d'ailleurs et sera ravi de voir les rangs de ses gourmets-citoyens grossir ! **G.Gl**

*Contact : www.schnaeckele.com*