



Transformation or adaptation of the slowfood philisophy into slowike concept

Marie Van de Hel

14.07.2018

Le Slow Food est une philosophie qui date de 1986 qui a pour but de permettre l'accès à toute personne à une nourriture qui soit bonne et saine pour ceux qui la consomme et pour ceux qui la cultive et bonne pour la planète. Les trois directives qui sont données sont : Bon, Propre et accessible. Cette philosophie à engendré de nombreux adeptes et nouvelles façons de voir le monde et d'aborder la nourriture. C'est donc ce concept qui à inspiré les créateurs du Slow Bike. Nous allons tenter de comprendre cette transposition des concepts. Certaines des lignes directrices du Slow Food sont largement transposables au Slow Bike et cela a été fait brillamment, alors que d'autres sont plus alambiquées. Néanmoins, dans certaines conditions, les deux sont indissociables.

Si l'on reprends les trois grandes lignes du Slow Food, nous pouvons facilement trouver des corrélations avec celles qui accompagnes, aujourd'hui, la philosophie du Slow Bike. En effet, le premier est le fait que la nourriture soit bonne et saine pour le consommateur et celui qui lui fournit. Lorsque l'on transpose au vélo, on attends que le consommateur (l'heureux possesseur du vélo) prenne soin de sa monture. Dans les faits, cela signifie que le consommateur doit recevoir un vélo d'une bonne qualité lors de l'achat. De plus, le propriétaire doit posséder le matériel nécessaire pour pouvoir réparer et entretenir son véhicule. De cette manière, on transpose le fait que l'objet soit de bonne qualité pour celui qui le possède et celui qui le fabrique.

Prenons maintenant le second point : une production qui ne nuit pas à l'environnement. Le vélo doit donc être fabriqué dans des conditions respectueuses des hommes, pas de travail forcé, une rémunération correcte, le respect des lois sociales, et de l'environnement avec des matériaux non-polluants et résistant. Nous savons tous que dans les conditions actuelles de notre planète, nous nous tournons de plus en plus vers des véhicules respectueux de l'environnement. Le vélo semble le plus adapté pour répondre aux besoins de déplacements relativement courts et avec une route praticable. C'est avec ces deux arguments que nous pouvons, encore une fois, démontrer le lien effectif entre la philosophie du Slow Food et celle du Slow Bike.

La troisième directive de la philosophie du Slow Food est de rendre l'objet accessible au consommateur et de respecter des conditions équitables pour le fabricant. Encore une fois, si le vélo est fabriqué dans les conditions respectant les lois sociales appliquées dans les pays européens, nous pouvons affirmer que la philosophie du Slow Bike rejoint celle du Slow Food. De plus, le vélo est un véhicule qui reste accessible au plus grand nombre notamment par les moyens actuels de trocs, d'échanges et de reventes. Une fois l'achat passé, seul l'entretien coûte encore de l'argent mais ce n'est rien comparé aux autres véhicules.

Grâce à l'ensemble de ces arguments nous pouvons confirmer le lien entre les deux philosophies évoquées. Néanmoins, certains des points du Slow Food restent très difficiles à transposer au Slow Bike. Dans la philosophie du Slow Food il y a un aspect de consommation locale et respectueuse de l'environnement. Il est recommandé de réaliser des achats responsables en vérifiant la provenance et la fabrication de nos aliments. Il me semble difficile pour l'acheteur de vélo de vérifier la provenance de chacune des pièces de son véhicule et leur composition. De manière générale, les vélos sont fabriqués dans des matériaux pas biodégradables et difficilement recyclables : acier, aluminium, titane et carbone. Et avec la mondialisation actuelle qui pousse à la spécification des entreprises, il est difficile d'imaginer un vélo construit entièrement dans un seul Pays. Il est donc difficile d'appliquer certains aspects de cette démarche d'achat local et écologique à la philosophie du Slow Bike.

La nourriture doit être bonne dans la démarche du Slow Food, avec des saveurs et des arômes agréables. Cela n'est pas transposable au vélo car celui-ci ne possède pas de saveur ou d'arôme. Le vélo ne peut pas être « bon » comme on l'entend pour un aliment. Il est aussi préconisé un bon choix de matières premières lors de la fabrication d'un produit alimentaire. Les matières premières du vélo ne sont pas comparables à celles utilisées dans l'agroalimentaire. Certes, une extrapolation peut être faite mais pas une comparaison immédiate.

Enfin, dans certains cas, les deux philosophies se marient parfaitement car elles sont dans la même démarche et les mêmes buts de vie. Lorsque vous partez en vacances, visiter un Pays, quoi de mieux que le faire à vélo. Vous profitez ainsi du paysage, du temps qui passe,

des différents petits villages. Ainsi vous accédez au Slow Bike dans toute sa splendeur, mais vous pouvez aussi continuer dans cette démarche et soigner votre alimentation. Prenez alors le temps de vous arrêter dans les villages et rencontrer les personnes qui y vivent et y travaillent. Vous pourrez alors goûter les spécialités locales, vous renseigner sur les conditions de travail de ses gens et prendre le temps de déguster votre repas. C'est alors que vous verrez la pleine harmonie entre ces deux philosophies et que vous goûterez à la Slow Life.

Stabsstelle Sicherheitstechnische Dienste und Umweltschutz

Sekr. SDU
Gebäude CAR
Straße des 17. Juni 135
10623 Berlin
Tel. (030) 314 – 28888
Fax (030) 314 - 21145



<https://www.arbeits-umweltschutz.tu-berlin.de>



Ansprechpartner
Michael Hüllenkrämer
AGUM Koordination
(030) 314 – 21463
michael.huellenkraemer@tu-berlin.de