



Fondation Slow Food
pour la Biodiversité

ALLIANCE SLOW FOOD DES CHEFS DÉCLARATION D'ADHÉSION PROJET PILOT - CANADA

Qu'est-ce que l'alliance ?

L'Alliance est un réseau de chefs du monde entier, réunis pour défendre la biodiversité, les savoirs gastronomiques traditionnels, les cultures locales et les producteurs qui les préservent.

Les chefs jouent un rôle fondamental dans la sauvegarde de la diversité biologique et culturelle de notre alimentation. Ils sont les meilleurs interprètes de leur territoire et peuvent valoriser les produits locaux avec savoir et créativité, en donnant aux gardiens de la biodiversité la place qui leur est due.

L'Alliance vise les objectifs suivants :

- Stimuler la mise en place et le renforcement des rapports directs (travail, collaboration, amitié, solidarité) entre chefs et producteurs;
- Valoriser les produits de l'Arche du Goût, les produits sauvages, les Sentinelles et des petites productions locales "bonnes, propres et justes" en sauvegardant ainsi la biodiversité agroalimentaire en voie de disparition ;
- Soutenir les petites structures agricoles, de pêche artisanales et de cueillette sauvage et parler d'elles pour les faire connaître ;
- Promouvoir l'adhésion à Slow Food, développer et renforcer le réseau Slow Food dans les communautés locales en rapprochant producteurs, chefs et restaurateurs des valeurs de Slow Food ;
- Valoriser les traditions gastronomiques locales et les savoirs artisanaux ;
- Faire prendre conscience au public que faire des choix de consommation durables est une nécessité ;
- Soutenir de manière concrète, par l'organisation d'événements de collectes de fonds, les projets de Slow Food défendant la biodiversité et les activités du réseau Terra Madre.
- Traduire de manière concrète (dans ses choix quotidiens) les campagnes internationales, canadiennes et locales de Slow Food (comme "Slow Fish" en faveur de la pêche durable ou les campagnes contre le gaspillage alimentaire et les OGM, en faveur de la biodiversité et des fromages au lait cru, pour la défense des paysages agricoles, etc. ;
- Appliquer et promouvoir les principes défendus dans les manifestes Slow Food dans le travail quotidiens des chefs et cuisiniers.

Un chef adhérent à l'Alliance choisit de :

- Travailler des matières premières locales et de bonne qualité, fournies par des agriculteurs, des éleveurs, des pêcheurs, des charcutiers, des boulangers, cueilleurs et des artisans qui perpétuent les techniques et savoirs traditionnels, en travaillant dans le respect de l'environnement, du paysage et du bien-être animal.
- Valoriser les productions vertueuses d'un territoire, de l'Arche du goût, des Sentinelles Slow Food ou les communautés de la nourriture de Terra Madre, donner une visibilité, une dignité aux producteurs et reconnaître la juste valeur de leur travail.

Les chefs de l'Alliance s'engagent à :

Le chef

- Établir un rapport direct avec les producteurs qui fournissent les matières premières, lorsque les conditions le permettent (non seulement avec les producteurs de l'Arche du goût, de produits sauvages, de Sentinelles, mais aussi avec les autres petits fournisseurs locaux).
- Respecter la saisonnalité des ingrédients,
- Faire la promotion et soutenir les campagnes internationales, canadiennes et locales de Slow Food (dont Slow Fish, Slow Cheese ou la campagne contre le gaspillage alimentaire) et faire ainsi des choix cohérents.



Slow Food[®]
L'établissement



**Alliance Slow Food
des Chefs**



Fondation Slow Food
pour la Biodiversité

- Indiquer sur le menu le nom des producteurs auprès desquels il se fournit, surtout dans le cas des produits de l'Arche du goût et des Sentinelles. Il est par exemple possible de les indiquer sur une page spécifique.
- Mettre de l'avant les supports de communication prévus par le programme de l'Alliance des chefs et indiquer physiquement votre participation.
- S'engager à ne jamais utiliser le logo de Slow Food (l'escargot) sur les supports de communication ou le menu de l'établissement,
- Organiser au moins deux fois par an un événement dédié au projet en réservant une partie des revenus au convivium local en qualité de contribution à la réalisation des projets pour la sauvegarde de la biodiversité,
- Garantir des conditions de travail respectueuses des droits des collaborateurs et une rémunération juste pour le travail des producteurs.

Les produits

- Utiliser en cuisine le plus grand nombre possible de produits locaux "bons, propres et justes", parmi lesquels figurent :
 - Les produits liés à des projets de Slow Food (Arche du Goût, Sentinelles Communautés de la nourriture)
 - Les produits sauvages, recueillis en milieu marin, sur les côtes et en forêt.
 - Les produits locaux issus de productions locales vertueuses et respectueuses de l'environnement.
- Utiliser régulièrement des produits de l'Arche du goût, produits sauvages et des Sentinelles, dans la quantité prévue par le programme pour le Canada.
 - Minimum de 3 produit sauvage au menu, frais ou transformé pour la conservation.
 - Minimum de 3 produits de l'Arche du goût canadien, de préférence disponible dans la région d'exploitation de l'établissement.
 - Un produit Sentinelle canadien lorsque possible.
- Dans le cas de produits de l'Arche du goût ou Sentinelles, identifier ces produits grâce aux logos fournis par Slow Food, en s'engageant à ne pas les transmettre à des tiers et à les employer selon les modalités du règlement, sous peine d'être exclu du projet.

Ces logos doivent être explicités par une légende et accompagnés des phrases explicatives suivantes :

- Logo de l'Arche du Goût : 
L'Arche du Goût est un catalogue de produits appartenant aux cultures et aux traditions du monde entier et menacés de disparaître.
- Logo des Sentinelles Slow Food : 
Le projet des Sentinelles Slow Food protège les petites productions de qualité, réalisées selon des pratiques traditionnelles et nécessitant d'être sauvegardées.
- Logo Slow Fish : 
Slow Fish est une campagne internationale de Slow Food visant à promouvoir les pratiques durables des communautés de la pêche tout en soutenant la petite pêche artisanale locale.
- Logo produit sauvage : 
L'utilisation de produits sauvages est promu par Slow Food au Canada comme partie d'une pratique commune des cultures culinaires canadiennes.

Les supports de communication et les menus faisant figurer les logos indiqués ci-dessus ou le logo de l'Alliance Slow Food des chefs et qui ne sont pas autorisé ou fournis directement par la Fondation Slow Food pour la Biodiversité, devront être préalablement approuvés par la Fondation. À ce sujet, la Fondation Slow Food met à disposition des supports de communication en différentes langues, téléchargeables depuis le site www.fondazione Slow Food.it/allianza



Slow Food® L'ETABLISSEMENT



Alliance Slow Food
des Chefs



Fondation Slow Food
pour la Biodiversité

Nom de l'établissement : _____

Type d'établissement :

- | | | |
|---|---|---|
| <input type="checkbox"/> Restaurant | <input type="checkbox"/> Auberge et Hôtel | <input type="checkbox"/> Gite, Couette & Café |
| <input type="checkbox"/> Pizzeria | <input type="checkbox"/> Bistrot | <input type="checkbox"/> Cuisine de rue |
| <input type="checkbox"/> Traiteur | <input type="checkbox"/> Chef à domicile | <input type="checkbox"/> Bar ou pub |
| <input type="checkbox"/> Autre (préciser) : _____ | | |

Adresse : _____

Ville : _____

Province : _____ Pays : _____

Code Postal : _____

Numéro de téléphone : _____ Fax : _____

Adresse courriel : _____

Site Internet : _____

Nombre de couverts : _____

Type de propriété :

- | | | |
|---|--|--------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Entreprise familiale | <input type="checkbox"/> Société incorporé | <input type="checkbox"/> Coopérative |
| <input type="checkbox"/> Chaîne ou franchise | | |
| <input type="checkbox"/> Autre (préciser) : _____ | | |

PERSONNE CONTACT DU PROJET (si différent du chef)

Nom : _____

Prénom : _____

Date de naissance : _____ Sexe : _____

Numéro de téléphone : _____ Fax : _____

Rôle au sein de l'établissement

- | | | |
|---|---|---|
| <input type="checkbox"/> Directeur des opérations | <input type="checkbox"/> Propriétaire | <input type="checkbox"/> Resp. des communications |
| <input type="checkbox"/> Resp. marketing | <input type="checkbox"/> Resp. événements | <input type="checkbox"/> Responsable des achats |
| <input type="checkbox"/> Autre (préciser) : _____ | | |

Langues parlées

- Français Anglais autre : _____

Membres Slow Food ?

- Oui Non

Convivium d'appartenance : _____



Slow Food®

LES PRODUITS



Alliance Slow Food
des Chefs



Fondation Slow Food
pour la Biodiversité

PRODUITS DE L'ARCHE DU GOÛT



www.fondazione Slow Food.it/arca ou <http://arkoftaste.Slow Food.ca/fr>

Le menu de l'établissement propose-t-il déjà des produits de l'Arche du goût?

- OUI, régulièrement OUI, occasionnellement NON, je n'en ai jamais utilisé

Si oui, lesquels? (Indiquer le nom du produit et le nom du producteur) :

Comment effectuez-vous l'achat des produits de l'arche du goût?

- Chez le producteur Chez un distributeur Chez un détaillant
 En ligne Autres (précisez) : _____

Notes sur l'emploi des produits de l'Arche du goût dans votre cuisine :

PRODUITS SENTINELLE



www.fondazione Slow Food.it/presidi ou <http://arkoftaste.Slow Food.ca/fr>

Le menu de l'établissement propose-t-il déjà Sentinelle?

- OUI, régulièrement OUI, occasionnellement NON, jamais utilisé

Si oui, lesquels? (Indiquer le nom du produit et le nom du producteur) :

Comment effectuez-vous l'achat des produits Sentinelle?

- Chez le producteur Chez un distributeur Chez un détaillant
 En ligne Autres (précisez) : _____

Notes sur l'emploi des produits Sentinelle dans votre cuisine :



Fondation Slow Food
pour la Biodiversité

PRODUITS SAUVAGES



Le menu de l'établissement propose-t-il déjà des produits sauvages?

OUI, régulièrement

OUI, occasionnellement

NON, jamais utilisé

Si oui, lesquels? (Indiquer le nom du produit et le nom du cueilleur, chasseur, pêcheur) :

Comment effectuez-vous l'achat des produits sauvages?

Chez le cueilleur/pêcheur

Chez un distributeur

Chez un détaillant

En ligne

Autres (précisez) : _____

Notes sur l'emploi des produits sauvages dans votre cuisine :



Fondation Slow Food
pour la Biodiversité

Le menu de l'établissement propose-t-il une majorité de produits locaux?

- OUI NON

Si oui, sont-ils identifiés ?

- OUI NON

Le nom du producteur figure-t-il sur le menu ?

- OUI NON

Comment effectuez-vous l'achat des produits locaux ?

- Chez le producteur Chez un distributeur Chez un détaillant
 En ligne Autres (précisez) : _____

Notes sur l'emploi des produits locaux dans votre cuisine :



Slow Food®

AUTRES ACTIVITÉS



Alliance Slow Food
des Chefs



Fondation Slow Food
pour la Biodiversité

Le chef/cuisinier ou l'établissement font-ils déjà parti d'une association ou d'un regroupement de cuisinier et chef ?

OUI NON

Si oui, lesquels

Indiquer leur nom, site internet et la finalité de ce regroupement

Est-ce que le chef produits, récolte lui même une partie de ses ingrédients?

OUI NON

Si oui, lesquels

Le chef/cuisinier participe-t-il / organise-t-il déjà à des initiatives sur les thèmes de campagnes Slow Food ?

OUI NON

Lesquelles ?

- Pêche durable (Slow Fish)
- Fromages au lait cru (Slow cheese)
- Gaspillage alimentaire
- Accaparement des terres
- OGMs
- Consommation de viandes (Slow Meat)
- Autres (préciser) : _____

L'établissement réalise-t-il des activités de valorisation, de découverte ou d'éducation autour des produits en organisant des événements ou en collaborant avec les producteurs ?

OUI NON

Si oui, en donner au moins un exemple :

L'établissement connaît-il déjà Slow Food ?

OUI NON

Une collaboration avec Slow Food a-t-elle eu lieu au niveau local ?

OUI NON



Fondation Slow Food
pour la Biodiversité

*Les chefs adhèrent au projet en devenant personnellement membres de Slow Food.
Outre l'abonnement annuel à l'association, la participation au projet n'entraîne aucun frais supplémentaires.*

Par ma souscription au présent document, je m'engage à adhérer au projet de l'Alliance Slow Food des chefs et à accepter que les données utiles à la communication du projet soient publiées sur le site Internet :

www.fondazione Slow Food.it/allianza

dans la section recensant les noms de tous les participants et établissements de référence

Informations sur le respect de la vie privée

Au terme de l'art. 13 du D. Lgs (Décret législatif italien) du 30 juin 2003, n° 196, suite à votre adhésion au projet de l'Alliance, Slow Food informe être en possession des données qui vous sont relatives et qualifiées par la loi comme étant personnelles ou identificatoires. Ces données font l'objet d'un traitement à des fins gestionnaires, statistiques, promotionnelles, par la consultation, l'élaboration, la comparaison, l'interconnexion, la communication, la diffusion et toute autre opération de traitement nécessaire. Les données sont traitées sur support électronique, magnétique ou papier. Il est précisé que la remise des données liées aux obligations légales et contractuelles est indispensable et que, par conséquent, tout refus éventuel de fournir lesdites données ou tout refus éventuel de leur traitement pourra entraîner l'impossibilité pour l'Établissement souscripteur de donner suite aux activités du projet. Les données en question pourront être portées à la connaissance de personnes physiques ou juridiques responsables de l'établissement souscripteur et de personnes physiques nommées par celui-ci pour accomplir des opérations de traitement. Ces dernières peuvent de plus être communiquées (en Italie et à l'étranger), entre autres, à : des membres de l'association et à des organes de communication pouvant informer le public des initiatives de l'association impliquant les signataires du présent document.

Nous vous informons que, relativement au traitement des données qui vous concernent, vous pouvez exercer vos droits, prévus par l'article 7 du D. Lgs. (Décret législatif italien) 196/2003.

Accord de traitement

Eu égard aux informations susmentionnées, je donne mon accord pour le traitement, la communication et la diffusion par Slow Food en Italie et à l'étranger des données qui me concernent pour l'accomplissement de ses activités et de ses objectifs.

Date : _____ / _____ / _____

Signature : _____

Le formulaire doit être intégralement rempli et renvoyé à l'un des adresses

QUÉBEC
Slow Food Montréal
(Bobby Grégoire)

5674 Ave Christophe-Colomb, Montréal (Québec) H2S 2G1
www.slowfoodmontreal.com info@slowfoodmontreal.com

COLOMBIE BRITANNIQUE
Slow Food Vancouver Island & Gulf Islands
(Brooke Fader)

1528 Whiffen Spit Road, Sooke (British-Columbia)
V9Z 0T4
<http://www.slowisland.ca> brooklyn.f@gmail.com

Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus

Via della MendicITÀ Istruita, 14 - 12042 Bra (Cn)

www.fondazione Slow Food.org

fondazione@slowfood.it