

L'Alliance Slow Food des Chefs

Manifeste et règlement
pour le Canada





Fondation Slow Food
pour la Biodiversité

L'ALLIANCE DES CHEFS SLOW FOOD AU CANADA Manifeste et règlement pour le Canada

Les étapes du projet

En 2006, plus de 1000 chefs issus de 150 pays se sont réunis à Turin, à l'occasion de Terra Madre, pour jeter les bases d'une alliance solidaire avec les petits producteurs du monde entier, se faisant ainsi les promoteurs et porte-voix d'une agriculture bonne, propre et juste. Cet événement a été l'occasion de rappeler le rôle fondamental des chefs dans la sauvegarde de la biodiversité agroalimentaire : ils sont les meilleurs interprètes de leur territoire et peuvent mettre en valeur les produits locaux par leurs connaissances et leur créativité, en faisant la part belle aux gardiens de la biodiversité.

Dans les années qui ont suivi ce rassemblement, le réseau Slow Food a vu naître dans le monde entier des projets qui ont tous bénéficié des retombées stimulantes de la rencontre mondiale des communautés de la nourriture de Terra Madre et favorisé la rencontre et l'échange entre chefs et producteurs locaux.

En 2009, Slow Food Italie a lancé le projet de l'Alliance entre les chefs et les Sentinelles Slow Food, dans le but de communiquer et de promouvoir les Sentinelles, mais aussi d'impliquer le monde de la restauration dans la bataille pour la biodiversité, en encourageant les chefs à instaurer des rapports directs avec les petits producteurs.

Le réseau italien des chefs, des producteurs et de l'association Slow Food s'est retrouvé en Italie (dans le Parc naturel de la Maremme, en Toscane) durant le mois d'avril 2012, pour animer un débat de haut niveau qui a largement dépassé les problématiques logistiques liées au repérage des produits. Il a par exemple été question de l'avenir de la gastronomie, du rôle des chefs dans le futur de l'agriculture (et de la pêche) et des formes possibles de collaboration plus actives avec tous les producteurs, et pas seulement avec les producteurs des Sentinelles.

Au cours de l'année 2012, l'Alliance a recueilli des adhésions aux Pays-Bas et au Maroc, et de nombreuses autres associations Slow Food ont demandé l'activation du projet au Canada, en République Tchèque, en Autriche, en France et au Mexique.

Au cours du Conseil International de Slow Food qui s'est tenu à Istanbul le 15 juin 2013, l'assemblée a mis en évidence le **caractère stratégique pour**



Fondation Slow Food
pour la Biodiversité

l'association internationale du projet de l'Alliance entre les chefs, les Sentinelles et les producteurs locaux, dont les **objectifs** sont :

- Stimuler la mise en place et le renforcement des rapports directs (travail, collaboration, amitié, solidarité) entre les chefs et les producteurs ;
- Valoriser les produits des Sentinelles, de l'Arche du Goût et des petites productions locales "bonnes, propres et justes" en sauvegardant ainsi la biodiversité agroalimentaire en voie de disparition ;
- Communiquer les réalités agricoles et artisanales et en diffuser la connaissance ;
- Promouvoir l'adhésion à l'association Slow Food, développer et renforcer le réseau dans les communautés locales en rapprochant les producteurs, les chefs et les restaurateurs des valeurs de Slow Food ;
- Valoriser les traditions gastronomiques locales et les savoirs artisanaux ;
- Faire prendre conscience que choisir de consommer durable est une nécessité ;
- Traduire de manière concrète (au quotidien) les campagnes internationales de Slow Food (comme Slow Fish ou les campagnes contre le gaspillage alimentaire, contre les OGM, en faveur de la biodiversité et des fromages au lait cru, de défense des paysages agricoles, etc...) ;
- Soutenir concrètement, par le biais de collectes de fonds, les projets de Slow Food en faveur de la biodiversité ainsi que les activités du réseau Terra Madre et de Slow Fish.

Pour donner une cohérence et une plus grande force au projet, pour en coordonner la diffusion dans les différents pays qui en feront la demande, le Comité Exécutif International de Slow Food a mandaté la Fondation Slow Food pour la Biodiversité pour proposer **une charte des principes généraux** et un **règlement international** que les structures nationales, régionales, ou les autres formes de coordination reconnues qui voudront développer l'Alliance sur leur territoire, devront respecter.

Avancées du projet au Canada

Les démarches pour débiter le projet de l'Alliance des chefs au Canada à débuté en 2013 par le travail de Brooke Fader du convivium Vancouver Island & Gulf Island ainsi que par Bobby Grégoire, du convivium Montréal.

Le projet est en déploiement dans le Grand Montréal et sur l'Île de Vancouver au printemps 2015 en guise de projet pilote. Une fois les règles canadienne, misant sur les **produits sauvages**, de l'**arche du goût** et des **pêcheries durables**, testées par ces deux convivia aux réalités culturelles et alimentaires différentes,



Fondation Slow Food
pour la Biodiversité

une recommandation officielle sera faite pour étendre le programme à l'ensemble des communautés canadiennes désirant participer.

Manifeste de l'Alliance Slow Food des Chefs

(Le texte suivant sera inséré dans une affiche fournie aux membres de l'Alliance, afin qu'ils l'affichent dans leur local)

« Toutes les cuisines du monde doivent jouir d'une même dignité. Il est nécessaire de réhabiliter et de faire connaître les produits d'un territoire ainsi que les manières de les cuisiner : ces savoirs courent le risque de disparaître avec la biodiversité alimentaire qui les a inspirés ; ces produits supplantés par l'industrie alimentaire, par une agriculture intensive, esclave de la chimie et conditionnée par le marché mondial. Je parle d'une gastronomie libérée. »

Carlo Petrini

Nous adhérons à l'Alliance Slow Food des Chefs car nous partageons la philosophie de Slow Food, que nous nous engageons à soutenir et à diffuser. Nous nous battons pour promouvoir une alimentation "bonne, propre et juste" en aidant concrètement les projets de défense des cultures locales et de la biodiversité alimentaire, un patrimoine à préserver dans le monde entier.

L'Alliance Slow Food des Chefs est un réseau réunissant des chefs du monde entier.

Y adhérer signifie :

*Travailler des matières premières locales et de bonne qualité, fournies par des agriculteurs, des éleveurs, des pêcheurs, des bouchers et 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, par le biais des Sentinelles Slow Food, de l'Arche du Goût ou des communautés de la nourriture de Terra Madre, et donner une visibilité, une dignité et une valeur juste aux producteurs et à leur travail.



Fondation Slow Food
pour la Biodiversité

RÈGLEMENT INTERNATIONAL DE L'ALLIANCE SLOW FOOD DES CHEFS

Le présent règlement établit les lignes directrices pour la mise en œuvre et la gestion du projet au niveau international, afin que le développement de l'Alliance Slow Food des Chefs entier soit cohérent et plus fort dans le monde.

Nom du projet et logo

Le projet possède un seul nom et un seul logo au niveau international et au Canada, afin de rendre la communication plus claire et efficace. Il est possible de traduire le nom du projet dans la langue locale, après approbation de la Fondation Slow Food pour la Biodiversité.

Il est également possible d'insérer un sous-titre dans les supports d'affichage et de communication, dans le but d'expliquer que l'Alliance est établie avec les Sentinelles, les producteurs locaux, etc.

Le nom est le suivant :

Alliance Slow Food des Chefs

Le logo de l'Alliance est le suivant :



**Alliance Slow Food
des Chefs**

Le logo est la propriété de Slow Food, qui l'accorde aux associations Slow Food ayant l'intention de développer le projet de l'Alliance sur leur territoire, lesquelles l'accorderont à leur tour aux chefs et restaurants adhérents du projet (voir en annexe les modalités d'utilisation et les documents pour l'adhésion au projet).

Mise en œuvre du projet

Le projet peut être mis en œuvre là où les associations nationales, les coordinations nationales ou, si aucune association nationale n'existe, les coordinations régionales, la majorité des Convivia, ou autres organismes



Fondation Slow Food
pour la Biodiversité

reconnus au niveau international, en font la demande, prenant ainsi la responsabilité de la gestion du projet.

Ces mêmes organismes, qui promeuvent l'Alliance au niveau national, pourront exclure du projet les participants s'ils venaient à ne pas en respecter les règles.

Autonomie de gestion

Le projet est géré de manière autonome par les associations Slow Food présentes dans les différents pays, dans le respect des règles établies par la Charte de l'Alliance et par le règlement international.

Au niveau national et régional, il est possible de définir des règles spécifiques adaptées au contexte territorial, social et culturel local à intégrer au règlement international (par exemple, le nombre de produits des Sentinelles à employer, etc...). Ces règles doivent être soumises à l'approbation de la Fondation Slow Food pour la Biodiversité.

Les chefs

Peuvent adhérer à l'Alliance les chefs de toute formation et tradition, tant qu'ils sont intéressés, dans leur activité quotidienne, par la sauvegarde de la biodiversité agro-alimentaire, des savoirs gastronomiques et des cultures locales. Ils peuvent exécuter leur activité propre dans les cuisines de restaurants de tous types, comme les bistros, auberges, hôtels, à domicile mais également dans des contextes plus informels, comme les marchés et les cuisines de rue. Tous les contextes sont autorisés, tant qu'ils sont accessibles à tous. L'Alliance valorise les traditions gastronomiques locales, mais n'entrave pas la possibilité d'expression créative des chefs, c'est pour cette raison que les chefs proposant tous les types de cuisine (ethnique, fusion, créative, etc.) peuvent adhérer à l'Alliance.

Leur activité doit cependant être marquée par la recherche de la qualité ainsi que le choix des matières premières et les relations avec les producteurs doivent être cohérentes avec la philosophie du projet. Il est important que les chefs puissent fournir à leurs clients les informations sur les produits cuisinés, leur origine, les producteurs, les raisons de leurs choix gastronomiques et de leur adhésion au projet de l'Alliance et à Slow Food.

En adhérant au projet, les chefs s'engagent à être 'justes' y compris avec leurs propres collaborateurs et employés, ainsi qu'équitables dans la reconnaissance de prix rémunérateurs et justes aux producteurs auprès desquels ils se fournissent.



Fondation Slow Food
pour la Biodiversité

Les chefs qui adhèrent à l'Alliance s'engagent également à développer des projets liés à la protection de la biodiversité, à participer chaque année avec Slow Food à des collectes de fonds pour réaliser les projets de l'association (Jardins potagers en Afrique, Sentinelles, Arche du Goût) ainsi qu'à vulgariser et soutenir les campagnes de Slow Food. Le choix des initiatives à soutenir et l'organisation des éventuelles collectes de fonds seront établis avec les associations nationales ou régionales qui coordonnent les projets.

Le nom du chef impliqué dans l'Alliance sera affiché sur le site avec les informations nécessaires pour le contacter, comme le nom et l'adresse du restaurant ou le lieu dans lequel il travaille et exprime son engagement par sa cuisine et ses choix d'achats, le numéro de téléphone, l'adresse e-mail et l'éventuel site Internet, afin qu'il soit possible de le contacter, de l'impliquer dans des initiatives et des événements ou, simplement, de fréquenter son établissement.

Les chefs qui adhèrent au projet deviennent personnellement membres de Slow Food mais, outre l'abonnement annuel à l'association, la participation au projet n'entraîne aucune dépense supplémentaire.

La liste officielle des restaurants et, éventuellement, des chefs adhérant au projet international est disponible sur le site www.fondazione Slow Food.it/alleanza.

Le projet de Slow Food peut impliquer non seulement des chefs, mais aussi des associations ou des réseaux de chefs déjà existants, à condition qu'ils expriment une sensibilité et des projets en affinité avec ceux de Slow Food.

Les produits

Les chefs de Slow Food s'engagent à utiliser dans leur cuisine le plus grand nombre possible de produits locaux "bons, propres et justes" (Sentinelles, Arche du Goût, produits des communautés de la nourriture, des Marchés de la Terre, ou simplement des petits producteurs locaux) dans le respect de la saisonnalité.

Si le projet des Sentinelles est présent dans un pays, les chefs devront s'engager à utiliser régulièrement, dans la mesure du possible, au moins une Sentinelle (chaque pays peut établir un nombre minimum de Sentinelles, selon la situation).

Le projet peut également être mis en œuvre en cas d'absence des Sentinelles dans le pays, à condition qu'il existe un réseau reconnu de communautés de la nourriture ou de producteurs locaux avec lesquels le chef collabore régulièrement.



Fondation Slow Food
pour la Biodiversité

Modalités de communication sur les produits

Les produits des **Sentinelles** doivent être signalés par le logo des Sentinelles Slow Food.



Les produits de l'**Arche du Goût** peuvent être indiqués par le logo de l'Arche du Goût, tandis que les produits des communautés de la nourriture et les autres produits peuvent être signalés par un graphisme, comme un astérisque renvoyant à une légende explicative.



Il est important que les menus informent sur le projet de l'alliance, les Sentinelles et les produits de l'Arche.



Slow Food®

Il n'est pas possible d'utiliser le logo de **Slow Food** dans la communication et sur les supports graphiques produits par les chefs. Le logo de Slow Food (aussi bien national qu'international) ne peut être employé que par les organismes de l'association.

Relations avec les producteurs

Slow Food ne commercialise pas de produits agro-alimentaires et ne mène pas d'activité d'intermédiaire à but lucratif, elle n'impose pas non plus le choix des produits. Les chefs adhérents au projet sont ainsi libres de contacter directement les producteurs et d'acheter leurs produits à la ferme, ou de les acheter par le biais d'intermédiaires tels que les sélectionneurs, affineurs et commerçants.

Ils peuvent choisir des produits locaux de l'Arche du goût à la liste officielle présente sur les sites suivants : www.fondazione Slow Food.it/arca ou <http://arkoftaste.Slow Food.ca/fr> tout comme faire une sélection de Sentinelles, à la liste officielle des producteurs présente sur le site www.fondazione Slow Food.it/presidi.

Le nom des producteurs ou des coopératives et des associations qui les réunissent doit figurer sur le menu.



Fondation Slow Food
pour la Biodiversité

Dans le cas où le lieu de restauration ne prévoit pas de carte, il est nécessaire de trouver un moyen efficace de donner une visibilité aux producteurs et de faire en sorte que leur contact soit accessible aux clients intéressés.

Communication

Le projet est identifié au niveau international par un logo et un graphisme communs pouvant être adaptés à l'occasion, avec la collaboration du service graphique de la Fondation Slow Food, sur demande des associations nationales.

La Fondation Slow Food met à disposition des chefs et de l'association Slow Food du matériel graphique téléchargeable depuis le site www.fondazione Slow Food.it : autocollants pour vitrines, affiches, exemples de menus, dépliants et brochures explicatifs du projet, PowerPoint pour la formation de l'association et la communication sur le projet en plusieurs langues.

La participation des chefs sera relayée sur le site internationale de la Fondation Slow Food pour la biodiversité sous l'onglet du projet, en plus des site de Slow Food au Canada et de celui du convivium local.

Gestion du projet

La Fondation Slow Food pour la biodiversité est responsable de :

- Dialoguer avec le conseil d'administration de Slow Food au Canada ou autres entités regionals Durant la phase de lancement du projet en plus de réviser et approuver toutes réglementations supplémentaires exigées par l'équipe de coordination du projet au niveau national.
- Créer et gérer les communications internationales (Site web, médias sociaux, production des designs graphiques et outils de communication pour les chefs, etc.).
- Coordonner les initiatives, échanges et événements internationaux.
- Former les personnes ressources pour démarrer le projet dans différentes régions du monde et sélectionner et impliquer les chefs.

L'association Slow Food (National, régional et local) est responsable de :

- Admettre de nouveaux chefs dans l'alliance des chefs, après avoir certifié qu'ils respectent les critères nécessaires applicables pour la région du monde.
- Gérer le projet à un niveau national, régional et local, incluant la désignation d'un coordonnateur du projet et personnes ressources.



Fondation Slow Food
pour la Biodiversité

- Organiser des événements nationaux impliquant l'Alliance des chefs.
- Soutenir le programme de l'alliance des chefs ainsi que développer des actions de financement pour soutenir les projets du réseau Terra Madre autant à l'international qu'au niveau local.
- Gérer les communications du programme au niveau national et régionales en collaboration avec le bureau de presse international de Slow Food.
- Publier et mettre à jour régulièrement une liste des chefs participants sur le site web national de manière à ce qu'elles correspondent aux listes internationales du site de la Fondation pour la biodiversité.
- Veille à ce que le projet respecte la réglementation déterminée sur son territoire d'action.

Le convivium est responsable de :

- Soumettre de nouveaux chefs au programme ainsi que de conduire au minimum 1 inspection de contrôle par année pour chaque établissements de chefs participant.
- Fournir le matériel graphique et outils de communication aux établissements comptant un chef participant (brochures, posters, etc.).
- Organiser des événements locaux impliquant les chefs de l'Alliance.
- Aider à développer des relations entre les chefs participants au programme et des producteurs locaux correspondant aux critères de Slow Food.

Le conseil exécutif de Slow Food International, qui à évalué et approuvé le manifeste et les règles ci-présentes est responsable de voir à la bonne conduite du programme et est le seul habilité à émettre des décisions finales en cas de conflits qui ne peuvent être résout au niveau local ou national.

Bra, le 16 février 2014



Fondation Slow Food
pour la Biodiversité

ANNEXE

A) Utilisation des logos



Alliance Slow Food
des Chefs

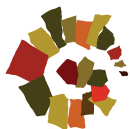
Le logo de l'Alliance des chefs sera utilisé dans les publications et matériel graphique produit par Slow Food au niveau international, national ou régional.

Les chefs et établissements peuvent utiliser le logo de l'Alliance des chefs uniquement sur leurs menus, site internet de l'établissement et du chef (incluant un lien vers la Fondation Slow Food pour la biodiversité) et autres outils de communication tel qu'il sera approuvé par le coordonnateur local du projet.



Arche du Goût

Les chefs peuvent utiliser le logo de l'Arche du Goût pour indiquer les produits qui sont reconnus par ce projet international de la Fondation Slow Food pour la Biodiversité. L'utilisation de ce logo doit être consentie par le coordonnateur local du programme de l'Alliance des chefs.



Presidio Slow Food®

Le logo des Sentinelles doit être utilisé pour identifier les Sentinelles sur les menus de l'établissement du chef de l'alliance uniquement. Le logo ne peut être utilisé en aucunes autres circonstances.

Les présents logos doivent en tout temps être accompagnés par un texte descriptif du programme incluant les liens internet pour obtenir plus de détails.



Fondation Slow Food
pour la Biodiversité

B) Matériel pour démarrer et gérer le programme pour l'association Slow Food locale

- Formulaires pour Slow Food au Canada ou autres structures demandant à démarrer le programme de l'Alliance sur son territoire.
- Formulaire d'inscription des chefs qui désirent se joindre au programme.

C) Matériel graphique promotionnel et d'information sur le programme de l'Alliance des chefs

- Décalque
- Certification d'adhésion au programme de l'Alliance des chefs certification ("Manifeste de l'Alliance des chefs Slow Food")
- Brochures d'information sur le programme de l'Alliance des chefs
- Exemple de menu
- Textes descriptifs de l'Alliance, l'Arche du Goût, les Sentinelles pour les menus.
- Logotypes pour les menus.
- Présentation PPT pour formation sur le programme de l'Alliance des chefs (Associations Slow Food locales)
- Présentation PPT pour promouvoir le programme de l'Alliance des chefs auprès du public et médias.

N.B. Tout matériel produit par la Fondation Slow Food pour la Biodiversité est disponible en ligne dans une section de téléchargement pour les coordonnateurs régionaux du programme.