

Alliance Slow Food des Chefs - Belgique

Déclaration d'adhésion

L'Alliance Slow Food est un réseau de chefs présent dans le monde entier et ses membres s'y sont réunis pour défendre la biodiversité, les savoirs gastronomiques traditionnels, les cultures locales et les producteurs qui les préservent.

Les chefs y 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** 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 ;
- **soutenir les petites structures** agricoles et artisanales 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** que faire des choix de consommation durables est une nécessité ;
- **soutenir de manière concrète**, par l'organisation d'évènements 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** 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. ;

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 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**, les **Sentinelles Slow Food**, l'**Arche du Goût** 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 :

Concernant 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 Sentinelles, mais aussi avec les autres petits fournisseurs locaux) ;
- **faire la promotion et soutenir les campagnes de Slow Food** (dont Slow Fish, Slow Cheese ou la campagne contre le gaspillage alimentaire) et faire ainsi des choix cohérents.

Concernant l'établissement,

- **communiquer largement** les produits travaillés ainsi que les règles et la philosophie liée à l'Alliance des Chefs vers la clientèle au moyen des supports suivants : Cartes, folders, tableau noir et/ou site Web ;
- mettre bien en vue dans le restaurant le **poster** rappelant l'appartenance à l'Alliance ;
- porter une attention particulière à la **formation du personnel de salle** ;
- s'engager à ne **jamais utiliser le logo de Slow Food (avec l'escargot)** sur les supports de communication ou le menu de l'établissement ;
- organiser au moins **une fois par an un événement dédié au projet en destinant une partie des revenus à la Fondation Slow Food pour la Biodiversité**, en qualité de contribution à la réalisation des projets et à la sauvegarde de la biodiversité ;
- garantir des **conditions de travail respectueuses des droits des collaborateurs** et une rémunération juste pour le travail des producteurs.

Critères d'adhésion spécifiques à la Belgique

Par rapport au contrat d'adhésion international type, pour la Belgique, les chefs de l'alliance ont défini un critère obligatoire et 7 critères complémentaires dont, à terme, les adhérents devront respecter la totalité mais, au début, auront une tolérance de 4 sur les 7.

Les critères ont été établis dans l'ordre d'importance suivant, du plus important au moins important :

Critère obligatoire

Travailler avec des producteurs non industriels, labellisés en bio ou qui respectent ou se rapprochent, dans leur processus de production, des critères « Bon, Propre et Juste » que définissent la Charte de Slow Food International, la Fondation Slow Food pour la Biodiversité du Goût, les Sentinelles et l'Arche du Goût, ce qui implique, entre autres, de :

- Travailler avec des légumes frais et bannir les légumes surgelés et/ou de 4e gamme sauf production maison
- Travailler avec des fruits frais et bannir les fruits surgelés et/ou de 4e gamme sauf production maison
- Travailler avec des viandes fermières non industrielles
- Travailler avec du poisson émanant de la pêche durable
- Travailler avec des œufs label 0 (bio) ou 1 (plein air et respectant une taille d'exploitation favorable au bien-être animal)

Ce choix doit s'appuyer obligatoirement sur un autocontrôle, sur le contrôle d'autres chefs membres de l'Alliance ou celui d'un organisme agréé tel Biowallonie.

Critères complémentaires

1. Travailler le plus possible avec des produits de saisonnalité, de proximité et en chaînes courtes
2. S'interdire de proposer à la carte ou servir des sodas industriels et leur proposer en alternative des boissons fruitées artisanales.
3. Préférer de proposer à table une eau belge non liée à un consortium international (par exemple, SPA ou Bru)
4. Proposer au moins 30% de fromages au lait cru
5. Travailler avec au moins 30% de vins bios, biodynamiques ou naturels
6. Intégrer à la carte des bières réellement artisanales et traditionnelles belges (par exemple, Cantillon, Senne, Drie Fonteinen, Dupont, Tilqui, Silly)
7. Utiliser des détergents écologiques (par exemple, Ecolabel)

Dans le cas de produits des Sentinelles ou de l'Arche du Goût, indiquer la nature de 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 de renvoi du projet.

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

- **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 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.

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.

Pour officialiser votre demande d'adhésion, veuillez remplir entièrement le formulaire débutant à la page suivante.

Votre demande d'adhésion sera ensuite présentée au Convivium gérant votre région ou le plus proche de celle-ci. Celui-ci entérinera votre demande après consultation du respect des critères de ce présent règlement dans votre activité.

LE CHEF

| | |
|--|--|
| Nom | |
| Prénom | |
| Sexe | <input type="checkbox"/> masculin <input type="checkbox"/> féminin |
| Numéro de téléphone fixe et portable | |
| Fax | |
| Adresse e-mail | |
| Autre rôle au sein de l'établissement ? | <input type="checkbox"/> propriétaire <input type="checkbox"/> directeur <input type="checkbox"/> responsable des achats <input type="checkbox"/> autre : |
| Date de naissance | |
| Nationalité | |
| Langues parlées | |
| Membre Slow Food ? | <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non |
| Convivium Slow Food d'affiliation (préciser si nécessaire) | |

L'ÉTABLISSEMENT

| | |
|------------------------|---|
| Nom de l'établissement | |
| Type | <input type="checkbox"/> restaurant <input type="checkbox"/> brasserie <input type="checkbox"/> bistrot <input type="checkbox"/> cuisine de rue <input type="checkbox"/> food truck <input type="checkbox"/> pizzeria <input type="checkbox"/> hôtel <input type="checkbox"/> traiteur <input type="checkbox"/> cafe <input type="checkbox"/> chef à domicile <input type="checkbox"/> autre (préciser) : |
| Adresse | |
| Ville | |
| Pays | |
| Numéro de téléphone | |
| Fax | |
| Adresse e-mail | |
| Site Internet | |
| Nombre de couverts | |

| | |
|-----------------------------------|--|
| Type de propriété du local | <input type="checkbox"/> famille <input type="checkbox"/> société <input type="checkbox"/> coopérative <input type="checkbox"/> chaîne <input type="checkbox"/> autre (préciser) : |
|-----------------------------------|--|

LE RÉFÉRENT DU PROJET (au cas où celui-ci ne serait pas le chef)

| | |
|--|---|
| Nom | |
| Prénom | |
| Sexe | <input type="checkbox"/> masculin <input type="checkbox"/> féminin |
| Numéro de téléphone fixe et/ou portable | |
| Fax | |
| Adresse e-mail | |
| Rôle au sein de l'établissement | <input type="checkbox"/> directeur <input type="checkbox"/> propriétaire <input type="checkbox"/> responsable de la communication <input type="checkbox"/> responsable des achats <input type="checkbox"/> autre (préciser) : |
| Langues parlées | |
| Membre Slow Food ? | <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non |

LA CUISINE

| | |
|---|---|
| Décrire le type de cuisine | |
| Indiquer les modalités de réapprovisionnement du chef (plusieurs réponses possibles) | <input type="checkbox"/> achat direct aux producteurs <input type="checkbox"/> achats sur le marché local <input type="checkbox"/> achat auprès des distributeurs et entreprises spécialisés <input type="checkbox"/> achats auprès de la grande distribution <input type="checkbox"/> autre (préciser) : |

LES PRODUITS

Sentinelles Slow Food et Arche Du Goût

(www.fondazione Slow Food.com/en/what-we-do/slow-food-presidia/)

(www.fondazione Slow Food.com/en/what-we-do/the-ark-of-taste/)



| | |
|--|--|
| <p>Le menu de l'établissement propose-t-il déjà des produits des Sentinelles et/ou de l'Arche du Goût ?</p> | <p><input type="checkbox"/> Oui, régulièrement <input type="checkbox"/> Oui, occasionnellement <input type="checkbox"/> Non, je n'en ai jamais utilisé</p> |
| <p>Si oui, lesquels ? Indiquer le nom de la Sentinelle et le nom du producteur et/ou le nom du produit de l'Arche du Goût ?</p> | |
| <p>L'achat des produits des Sentinelles et/ou de l'Arche du Goût s'effectue :</p> | <p><input type="checkbox"/> directement chez le producteur <input type="checkbox"/> chez un distributeur <input type="checkbox"/> chez un détaillant <input type="checkbox"/> en ligne <input type="checkbox"/> autre (préciser) :</p> |
| <p>Observations éventuelles sur l'emploi des Sentinelles et/ou de l'Arche du Goût ?</p> | |

CRITÈRES SPÉCIFIQUES D'ADHÉSION

| Critères | Respectez-vous le critère ? | Remarques |
|--|---|-----------|
| <p>1. Travailler avec des producteurs en bio labellisés ou des producteurs qui respectent ou se rapprochent, dans leur processus de production, des critères « Bon, Propre et Juste » que définissent la Charte de Slow Food International, la Fondation Slow Food pour la Biodiversité du Goût, les Sentinelles et l'Arche du Goût</p> <p>CRITERE OBLIGATOIRE</p> | <p>Travailler avec des légumes frais et bannir les légumes surgelés : <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non</p> <p>Travailler avec des fruits frais et bannir les fruits surgelés</p> <p>Travailler avec des viandes fermières, non industrielles : <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non</p> <p>Travailler avec du poisson émanant de la pêche durable <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non</p> <p>Travailler avec des œufs label 0 (bio) ou 1 (plein air et respectant une taille d'exploitation favorable au bien-être animal) : <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non</p> | |
| <p>2. Travailler le plus possible avec des produits de saisonnalité, de proximité et en chaines courtes</p> | <p>Saisonnalité : <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non</p> <p>Proximité : <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non</p> <p>Chaines courtes : <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non Si oui, veuillez préciser dans quel %</p> | |
| <p>3. Interdiction de proposer à la carte et servir des sodas industriels</p> | <p><input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non</p> | |

| | | |
|---|--|--|
| 4. Préférer l' eau belge | <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non | |
| 5. Proposer au moins 30% de fromages au lait cru | <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non | |
| 6. Travailler avec au moins 30% de vins bios, biodynamiques ou naturels | <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non | |
| 7. Intégrer à la carte des bières réellement artisanales et traditionnelles belges (par ex. Cantillon, Senne, Drie Fonteinen, Dupont, Tilquin, etc...) | <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non | |
| 8. Utiliser des détergents écologiques (Ecolabel etc...) | <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non | |

Autres remarques :

.....

.....

.....

.....

ACTIVITÉS ÉVENTUELLES

| | |
|--|---|
| Le chef ou l'établissement font-ils déjà partie d'une association ou d'un réseau de chefs ? Si oui, lequel ? (Indiquer le nom et le site éventuel) | |
| Si oui, quelle en est la finalité ? | |
| Le chef suit-il déjà avec une attention particulière ou propose-t-il des initiatives sur les thèmes des campagnes Slow Food ? Si oui, indiquer les thèmes : | <input type="checkbox"/> pêche durable <input type="checkbox"/> fromages au lait cru <input type="checkbox"/> gaspillage alimentaire <input type="checkbox"/> bien-être animal <input type="checkbox"/> saisonnalité <input type="checkbox"/> autre (préciser) : |
| Toujours en cas de réponse positive, indiquer également les éventuels exemples ou commentaires sur les initiatives entreprises. | |
| 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 ? Si oui, en donner au moins un exemple. | |
| L'établissement connait-il déjà Slow Food ? Une collaboration avec Slow Food a-t-elle eu lieu au niveau local ? | |

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/alleanza 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.

Merci de dater et signer le présent document ci-dessous en ayant préalablement paraphé toutes ses pages

Fait à :

Date :

Pour accord,

Nom(s) et signature(s) :

Pour être validé, le présent formulaire doit être intégralement rempli et :

soit scanné en pdf et renvoyé à l'adresse-mail m.messa@slowfood.it

soit envoyé par la poste à l'adresse suivante :

Patrick Böttcher - chaussée de Mons, 1153 à 1070 Anderlecht

soit remis en main propre à un des coordinateurs nationaux du projet
(pour l'exercice 2016-2017 : Marta Messa ou Patrick Böttcher)