



Alliance Slow Food des Chefs - Belgique

Manifeste International de l'Alliance Slow Food des Chefs

« 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.

Les chefs qui adhèrent à l'Alliance Slow Food des Chefs partagent la philosophie de Slow Food, et s'engagent à la soutenir et à la diffuser. Ils désirent s'investir dans le combat 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 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, 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.