



# Alliance Slow Food des Chefs - Belgique

## 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 belge.

### 1.1. Nom du projet et logo

Le projet possède un seul nom et un seul logo au niveau international, 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 celui figurant en en-tête de ce document. Il 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).

### 1.2. Critères internationaux d'adhésion

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.

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.

Lorsqu'une ou plusieurs Sentinelles sont présentes dans un pays, les chefs devront s'engager à les utiliser régulièrement, soit toutes, soit au moins une. De même ils sont tenus, dans la mesure du possible, d'utiliser plusieurs produits de l'Arche du Goût.

Les chefs qui adhèrent au projet sont tenus d'afficher, dans leur restaurant ou leur local, l'affiche du Manifeste de l'Alliance des Chefs.

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.

Le nom du chef impliqué dans l'Alliance sera affiché sur le site web dédié 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.

La liste officielle des restaurants et, éventuellement, des chefs adhérant au projet international est disponible sur le site [www.fondazione Slow Food.it/allianza](http://www.fondazione Slow Food.it/allianza).

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.

### **1.3. 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 à titre complémentaire, un critère obligatoire et 7 critères complémentaires. Ceux-ci sont détaillés dans le document séparé « **Critères d'adhésion spécifiques à la Belgique** » (critèresbelges.doc).

### **1.4. 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 les produits qu'ils préfèrent, en se référant, pour les Sentinelles, à la liste officielle des producteurs présente sur le site [www.fondazione Slow Food.it/presidi](http://www.fondazione Slow Food.it/presidi) et pour ce qui est de la Belgique sur notre document **archebelge16.1.xls**.

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

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.

### **1.5. Communication au public**

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 (voir notre document **annexelogo2016.pdf**)

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](http://www.fondazione Slow Food.it) : autocollants pour vitrines, affiches, exemples de menus, dépliants et brochures explicatives du projet, PowerPoint pour la formation de l'association et la communication sur le projet en plusieurs langues.

Les coûts d'impression de ces supports seront à la charge des conviviaux locaux.

Les produits travaillés ainsi que les règles et la philosophie liée à l'Alliance des Chefs devront être largement communiqués vers la clientèle au moyen des supports suivants : Carte, Folders, Tableau noir et/ou Site Web.

Pour rappel, un poster rappelant l'appartenance à l'Alliance figurera bien en vue dans le restaurant.

Une attention particulière sera portée à la formation du personnel de salle afin qu'il intègre cette communication dans son travail journalier.

### **1.6. Gestion du projet**

La gestion du projet de l'Alliance Slow Food des Chefs - Belgique se répartit entre différents niveaux de l'Association.

La Fondation Slow Food pour la Biodiversité prend en charge les points suivants du projet :

- Le dialogue avec les associations nationales (ou autres organismes reconnus) pour accompagner la mise en place du projet et valider les éventuelles règles complémentaires relatives aux contextes nationaux ;
- La communication internationale (site, médias sociaux, productions graphiques et supports de communication pour les chefs, etc.) ;

- La coordination des initiatives, des échanges et des événements internationaux ;
- La formation pour la mise en œuvre du projet, la sélection et l'implication des chefs des différents territoires.

L'ensemble des Convivia Slow Food prend en charge les points suivants du projet en collaboration avec la coordination nationale :

- La gestion du projet au niveau national, régional ou local.  
Afin de coordonner le projet au niveau national entre les Convivia, sont désignés deux coordinateurs dont le mandat est renouvelable annuellement à dater de la date officielle du lancement du projet.  
Pour la période allant de 2016 à 2017, Marta Messa (Slow Food International) et Patrick Böttcher (Slow Food Metropolitan Brussels) assureront ce mandat.
- La mise à jour de la liste des chefs sera publiée sur le site national, de manière à ce qu'il soit cohérent avec la liste internationale présente sur le site de la Fondation Slow Food ;
- Le contrôle du projet de l'Alliance, en s'assurant celui-ci suive, sur le territoire belge, les principes du Manifeste et du présent règlement.

Chaque Convivium collabore au respect des points suivants du projet :

- La recommandation et l'introduction des chefs dans l'Alliance, après en avoir vérifié l'existence des conditions nécessaires ;
- Le contrôle des chefs et des restaurants adhérant au projet, en s'engageant à effectuer des visites de vérification au moins une fois par an ;
- L'aide aux chefs pour leur permettre d'organiser des manifestations et événements locaux ou nationaux (en collaboration avec la coordination nationale du projet dans ce dernier cas) ainsi que leur permettre le soutien du projet et la collecte de fonds visant à soutenir les projets du réseau de Terra Madre, autant au niveau international que local ;
- La communication au niveau national, régional ou local, en collaboration avec le service communication internationale de Slow Food ;
- La collecte et la remise consécutive des supports graphiques dans les locaux de l'adhérent (brochures, affiches, autocollants, etc.) ;
- Le développement des relations entre les producteurs locaux et les chefs.

### **1.7. Gestion des conflits**

Le Comité Exécutif de Slow Food International, qui a évalué et approuvé le Manifeste de l'Alliance et le Règlement international de l'Alliance, gère et règle en dernier recours les éventuelles situations de conflit impossibles à résoudre au niveau local et les situations à l'échelle nationale (ou régionale) sortant des limites établies au niveau international.