



Journal Archives
Emploi Fonds de commerce
S'abonner Petites annonces

Le journal des Restaurants Hôtels Cafés : actualité, emploi, fonds de commerce

Les Blogs des Experts
Newsletter quotidienne

Juridique et social
Gestion et marketing
Formation - écoles
Equipements
Produits et boissons
Recettes

Hygiène
Annuaire
Salons - Agenda

Rechercher OK

Nouveau classement des hôtels



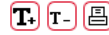
Juillet 2012 : la norme change



Portail écoles hôtelières
Rechercher 1 école ou 1 formation



PRODUITS ET BOISSONS



Les produits Sentinelle, une idée à suivre

vendredi 7 octobre 2011 09:43

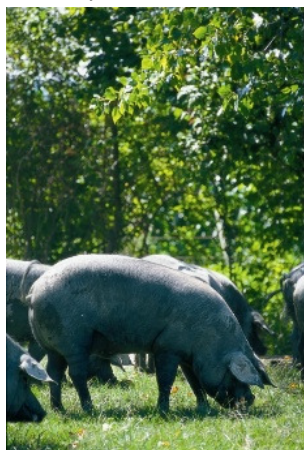
Une Sentinelle c'est un produit alimentaire que le mouvement Slow Food décide de sauvegarder et de relancer.



La bretonne pie noir



la poule gasconne



Le porc noir de Bigorre

Pour Carlo Petrini – fondateur et président international de Slow Food : "L'important n'est pas de créer des circuits de vente directe, mais de reconstruire des économies locales".

Effectivement, avec l'agriculture intensive très peu de variétés sont cultivées, aussi les circuits de production et de distribution d'un grand nombre de produits disparaissent.

Les produits inscrits dans un projet de Sentinelle du Goût doivent être : excellents, menacés, liés à un terroir, produits à petite échelle et issus d'une ressource biologique autochtone ou acclimatée de longue date. Ils font aussi partie de l'Arche du Goût du Slow Food.

L'Arche du goût est un inventaire de produits traditionnels, elle constitue la phase intellectuelle du projet, les Sentinelles en sont la phase opérationnelle. Un produit Sentinelle fait l'objet de partenariats techniques et financiers avec des partenaires publics (Régions, Départements, Parcs naturels, Chambre d'agriculture, Programmes européens...) ou privés. Si un partenaire est privé, il ne doit aucunement être impliqué dans la production, ni pouvoir retirer un intérêt économique de la promotion du produit.

Une qualité de produit garantie

Le produit Sentinelle retenu fait l'objet d'une promotion auprès de connaisseurs, amateurs ou professionnels. Cette promotion nécessite que les qualités du produit soient garanties par les producteurs qui s'engagent dans le projet. Ces derniers doivent respecter les conditions prévues dans un cahier des charges permettant de donner à leur produit

KIFAIKOI.COM

Ambiance Restaurant

Mobilier & Arts de la Table

ambiance-restaurant.com

Rechercher un fournisseur

BLOGS DES EXPERTS

Produits et Boissons (5)

Café, bière, boissons : mieux vendre

Sylvie Soubes



Fruits et légumes : dictionnaire

Frédéric Jaunault



Le vin et les vins étrangers

Paul Brunet



Viande : dictionnaire

Eric Glatre

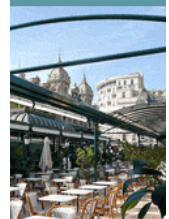


Vins au restaurant

Paul Brunet



Stores motorisés d'extérieur
Stores motorisés d'intérieur.



Réalisation de chapiteaux sur mesure



Structures Démontables Motorisées

Cliquez ici

une qualité optimale. Il y a quelques conditions générales dans ces cahiers des charges :

- L'exclusion des OGM
- L'usage exclusif de lait cru, et principal du pâturage ou du foin, quand il s'agit de fromages
- Le respect du bien-être animal
- Le respect de techniques traditionnelles

Plus d'une dizaine de Sentinelles françaises :

Développées d'abord en Italie, pays d'origine du mouvement Slow Food, où cette méthode a fait ses preuves, les Sentinelles sont aujourd'hui plus de 300 dans le monde entier. Il existe à ce jour plus d'une dizaine de Sentinelles françaises :

Des fromages :

La brousse du Rove

Les fromages d'estives des Pyrénées béarnaises

Le pélardon affiné

Les fromages d'Auvergne au lait cru de race Salers

Des légumes :

La lentille blonde de Saint-Flour

Le navet noir de Pardailhan

Le petit épeautre de Haute-Provence

Le chou de Lorient

Des animaux :

Le porc noir de Bigorre

Le mouton de Barèges-Gavarnie

La poule gasconne

Le boeuf gascon aréolé du Gers

La bretonne pie noir

Des coquillages :

Les huitres Bretonnes naturelles nées en pleine mer

Un vin :

Le vin Rancio sec du Roussillon

Euro Gusto à Tours les 18, 19 et 20 novembre 2011

Pour en savoir plus :

www.slowfood.fr

Tél : 02 47 64 24 38

Courriel : lucia@slowfood.fr

Et plus encore en allant rencontrer directement les acteurs et les producteurs à Tours lors du prochain Euro Gusto. Après le succès de 2009 et ses 16 000 participants, la seconde biennale européenne du Goût, de la Biodiversité et des Cultures alimentaires, Euro Gusto se déroulera à Tours les 18, 19 et 20 novembre 2011

www.eurogusto.org

Jean-Luc Fessard

PRODUITS ET BOISSONS

[Autres articles...](#)

La Mozzarella au lait de Bufflonne de Galbani vendredi

7 octobre 2011 17:00

Galbani lance une Mozzarella 100 % au lait de Bufflonne. La Mozzarella di latte di Bufala est un fromage frais italien à pâte filée,...

[Lire la suite](#)

**d'aucy, les salades express surgelées déjà****assaisonnées** vendredi 7 octobre 2011 16:26

Les nouvelles recettes d'aucy ressemblent à s'y méprendre à du frais et présentent de nombreux avantages. Pas d'épluchage, pas de cuisson,.... [Lire la suite](#)

**Un foie gras signé Serge Vieira chez Rougié** vendredi 7octobre 2011 15:30

C'est au tour de Serge Vieira, d'exprimer son talent de créateur avec les foies gras Rougié. Après Yannick Delpech, qui a ouvert le bal en... [Lire](#)

[la suite](#)

**Les produits Sentinelle, une idée à suivre** vendredi 7 octobre2011 09:43

Une Sentinelle c'est un produit alimentaire que le mouvement Slow Food décide de sauvegarder et de relancer. [Lire la suite](#)

**L'Art & la Manière : une gamme de produits cuits à juste température** jeudi 6 octobre 2011 11:07

Des produits cuits à juste température pour conserver toutes leurs qualités organoleptiques (notamment conserver leur jutosité et leur... [Lire la suite](#)