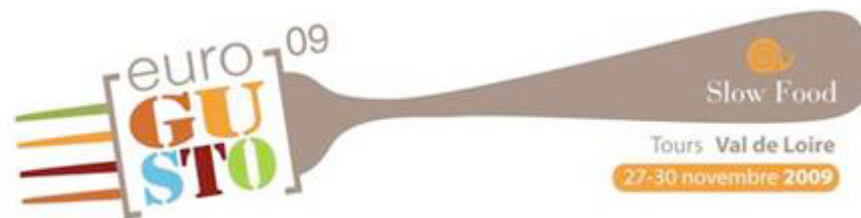




# Slow Food® France

ambitions et stratégie  
2009 ..... 2013





# Slow Food<sup>®</sup> France

## **notre mission**

**Slow Food** appelle au développement d'un modèle agricole et alimentaire **bon, propre et juste**, qui permette à chacun de se nourrir avec **plaisir** tout en exerçant sa **responsabilité** sociale et environnementale ...

***une Haute Qualité Alimentaire  
accessible à tous au quotidien.***



Slow Food® France

**nos terrains d'action**

### **PRODUCTION : les producteurs d'exception**

**Slow Food** se consacre à la protection ou à la sauvegarde des méthodes de culture et de transformation respectueuses de l'environnement et équitables, qu'elles soient traditionnelles ou innovantes. **Slow Food** valorise les spécificités culturelles qui y sont liées, défend la **biodiversité** et soutient les **communautés locales** de la nourriture qui travaillent en harmonie avec l'écosystème qui les entoure.

### **CONSOMMATION : les consommateurs avertis**

**Slow Food** appelle au développement de l'**éducation au goût** car seuls les consommateurs informés et conscients de l'impact de leurs choix sur les logiques de production alimentaire peuvent devenir des **coproducteurs** d'un modèle agricole plus respectueux du vivant.



Slow Food® France

**un nouvel enjeu**

Les producteurs d'aliments d'exception ne suffiront pas à résoudre la question de la qualité de l'alimentation pour tous au quotidien.



**SLOW FOOD A DE NOUVEAUX PUBLICS ET PARTENAIRES  
À RENCONTRER, SENSIBILISER, CONVAINCRE :**

politiques, agriculteurs conventionnels, restauration collective, futurs agriculteurs et personnels de cuisine, grand public : jeunes comme adultes...



Slow Food<sup>®</sup> France  
**un concept fédérateur**

**LA HAUTE QUALITÉ ALIMENTAIRE**



**mieux produire**



**mieux transformer**



**mieux consommer**



Slow Food® France

**un outil vertical**

**La définition**

(le **Manifeste** : nos valeurs, notre mission)

**LES CHARTES H. Q. A.**

**L'adhésion**

(l'**Engagement**, accord sur les grands principes)

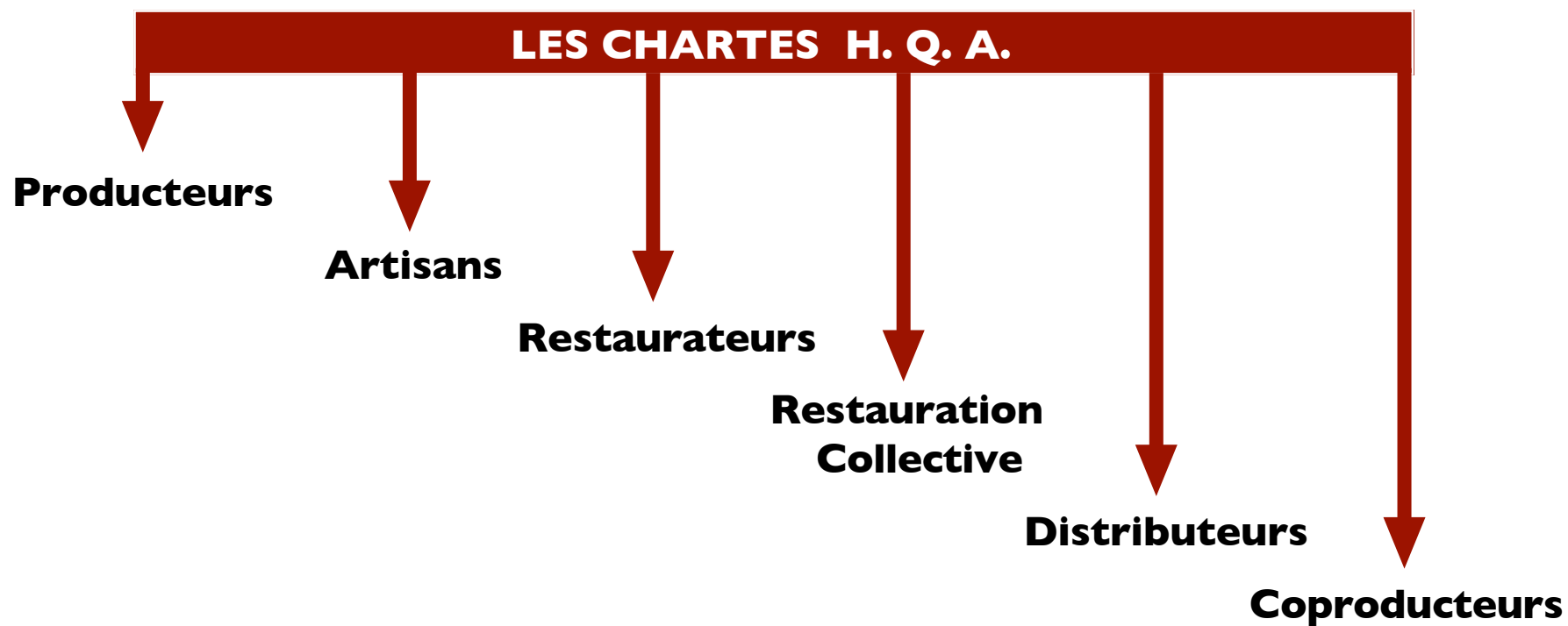
**La mise en oeuvre**

(élaboration **Convention**, schéma de progrès)



Slow Food® France

**un outil transversal**





Slow Food® France

**des champs d'application multiples**

**Former (initial)**

**Sensibiliser**

**Repérer**

**Convaincre**

**Former (prof.)**

**Agir**

**Communiquer**

**C**

écoles, collèges, lycées agricoles et hôteliers ...

**H**

politiques, institutions, interprofessions ...

**A**

acteurs B P J (Bon, Propre et Juste)

**R**

autres acteurs (démarche de "conversion")

**T**

agriculteurs, personnel rest. collective ...

**E**

diagnostics, conventions, schémas de progrès

**S**

réseau, site net, media, salons, événements ...

**H.Q.A.**



Slow Food® France

**tous les concepts et actions Slow Food ...**

**“Manger est un acte agricole”**

**Bon, propre et juste/Coproducteurs/12 gestes/Appel aux élus**

**Biodiversité**

**Arche du Goût/Sentinelles**

**Communautés locales**

**Terra Madre**

**Education au goût**

**Ateliers du Goût**

**Salons et rencontres**

**Euro Gusto/ journée SFF/Univ. d'été**



Slow Food® France

**... réunis dans un plan global ...**

**CONCEPT H. Q. A.**

**CHARTES H. Q. A.**

**Initiation**

Education au goût  
12 gestes  
Coproducteurs

**Repérages**

Acteurs Bon, Propre et Juste  
Communautés Terra Madre  
Arche du Goût / Sentinelles

**Lobbying**

Appel aux élus

**... plus ambitieux ...**

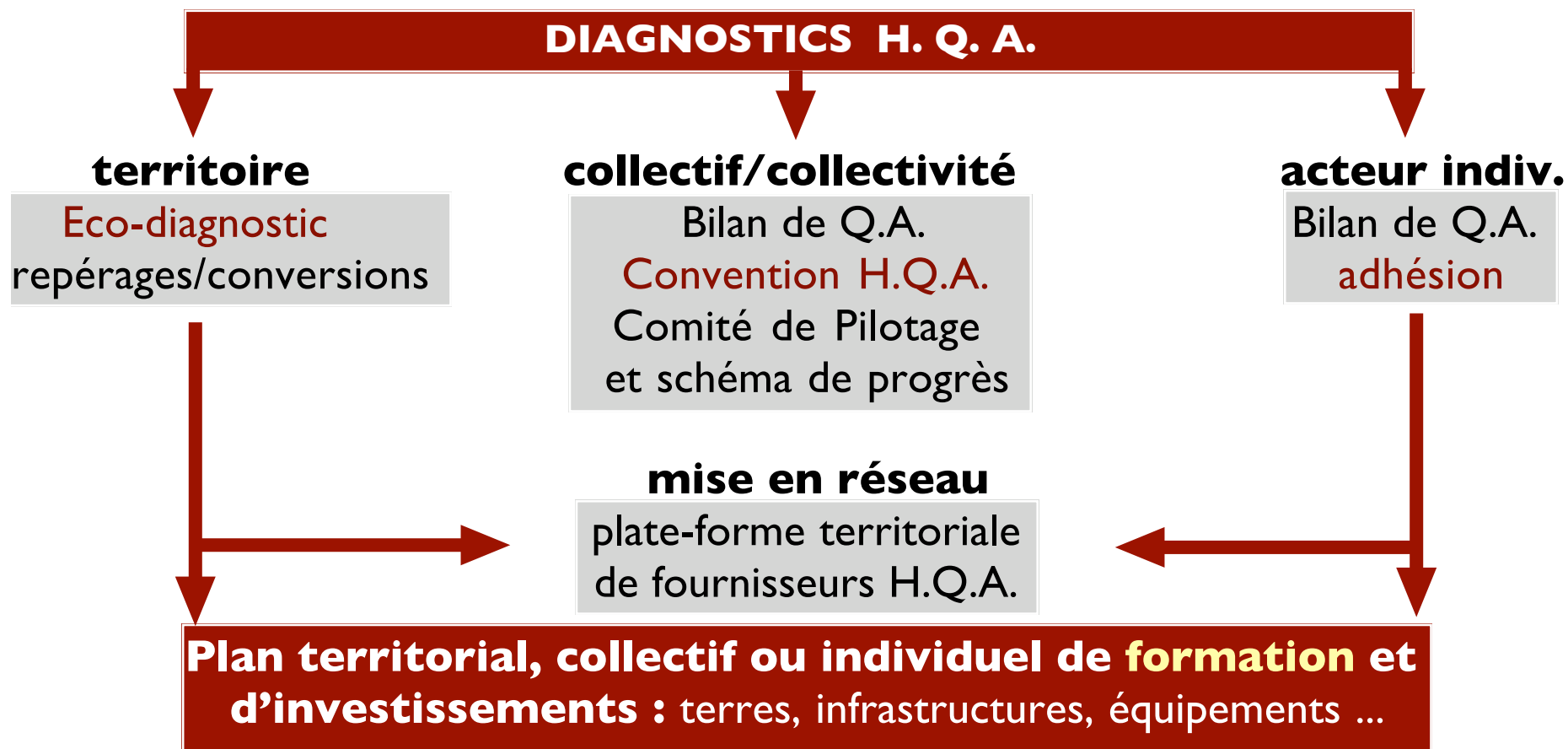
**formation  
(professionnelle,  
universitaire)**

**conversion  
au BPJ**



# Slow Food® France

**... aboutissant à une mise en action concrète**





Slow Food® France

**un nouveau terrain à investir**

**FORMATIONS H. Q. A.**

**publiques**

adhérents  
public jeune  
et adulte

élus, dirigeants  
organismes  
professionnels,  
consulaires ...

**professionnelles**

paysans, cuisiniers,  
agents techniques  
des collectivités

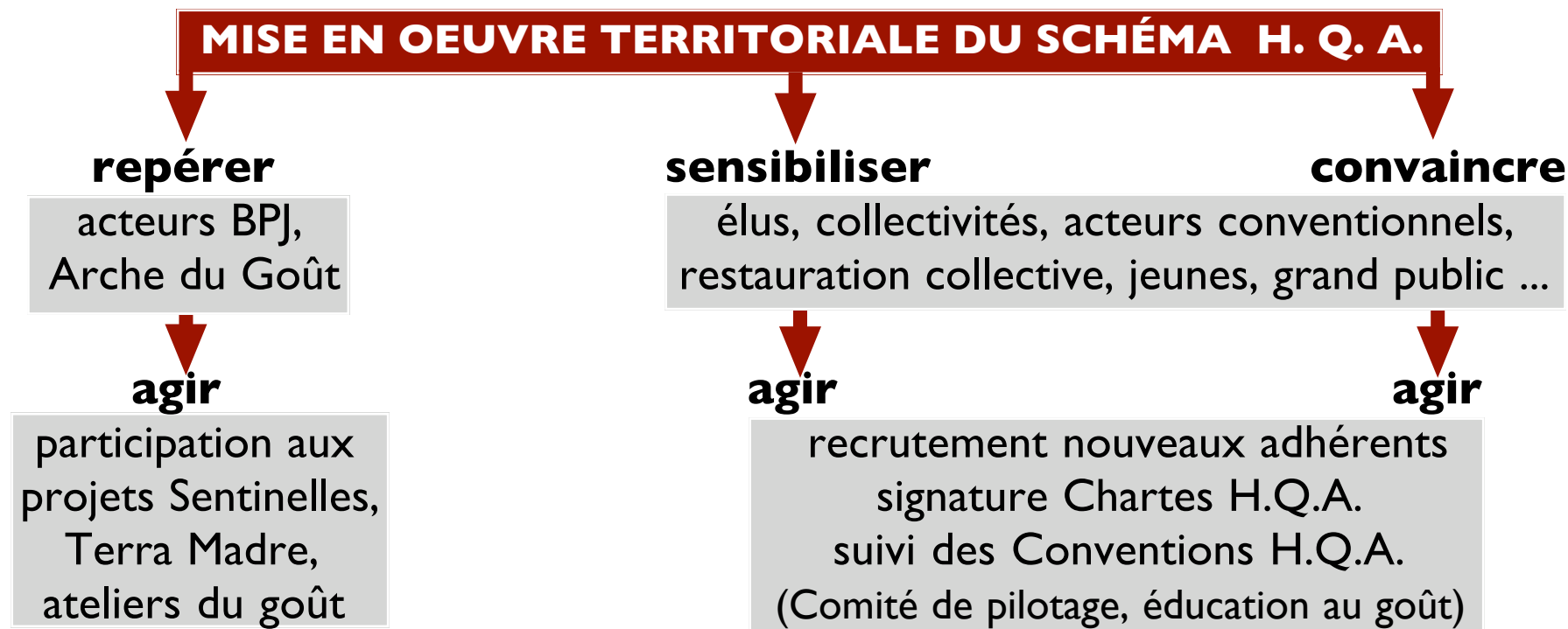
**scolaires et  
universitaires**

de la sensibilisation  
tous niveaux  
aux DU et masters



Slow Food® France

## les Conviviums au coeur du dispositif



**Les Conviviums peuvent mettre en oeuvre le schéma global ou choisir les missions et projets de leur choix (en en connaissant la cohérence).**



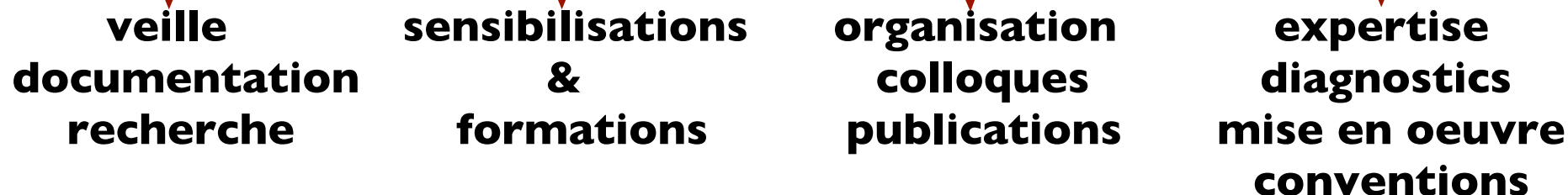
# Slow Food® France

## la mobilisation de compétences complémentaires

Jusqu'aux Chartes et pour les applications locales, le convivium agit de manière autonome (dans le respect des règles établies).

À partir des Conventions et pour l'application sur un territoire large, il fait appel à des compétences spécialisées et à une coordination SFF.

### **RÉSEAU ADHÉRENTS/SYMPATHISANTS/PARTENAIRES CREATION D'UN INSTITUT SLOW FOOD DE LA H. Q. A.**

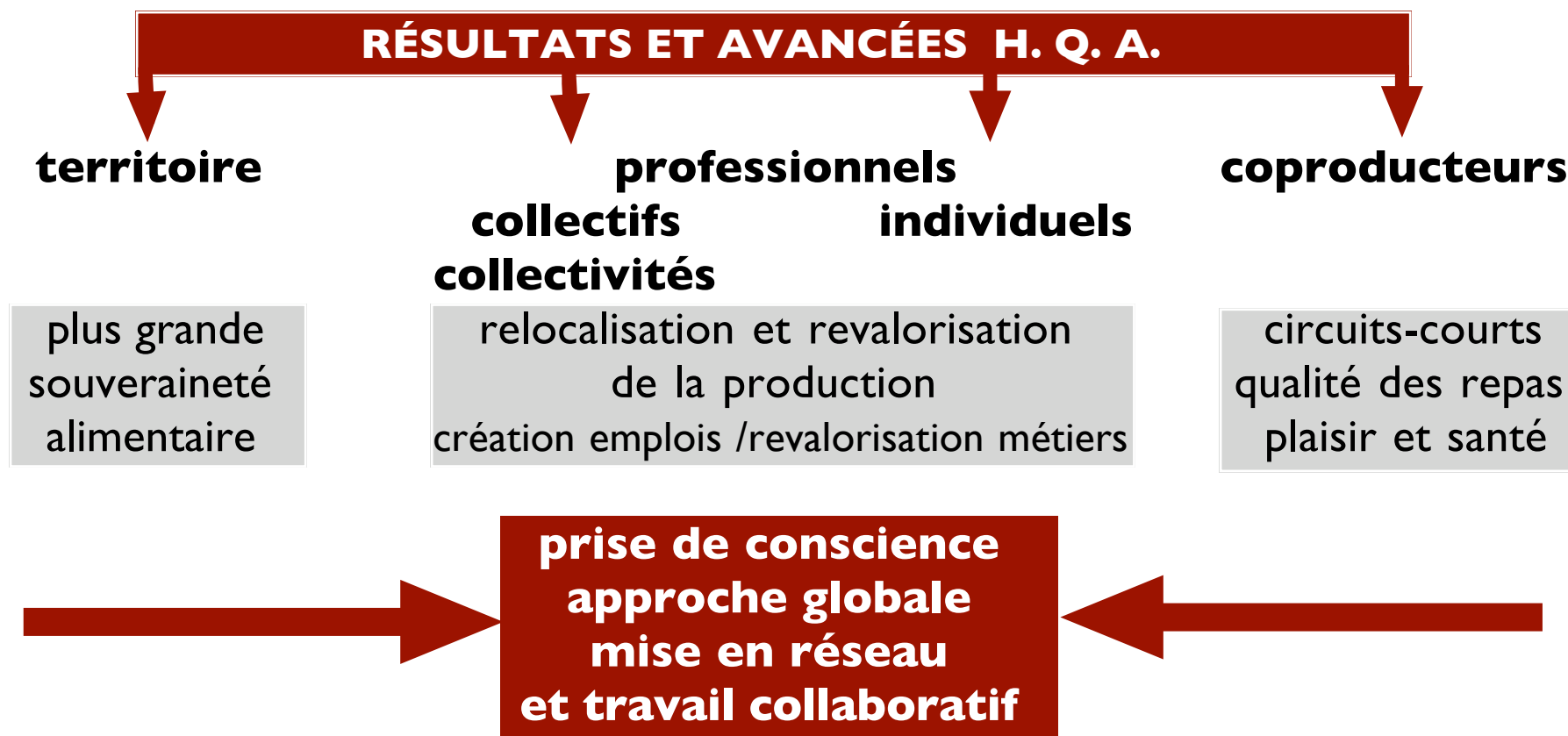


Articulation avec l'Université de Pollenzo et les projets européens de Slow Food International tels que Dream canteens.



Slow Food® France

**les bénéfices attendus**





# Slow Food® France

## la communication interne/externe





Slow Food® France

**les chantiers en cours ou à lancer**

Chartes et modèles de Conventions

Inventaire des personnes ressource

(méthodologie + aspects économiques de la collaboration)

Outil de diagnostic (régional au local)

(démarche éco-régionale, trame audit H.Q.A.)

Mise en réseau global des acteurs

(évolutions site net, politique de partenariats)

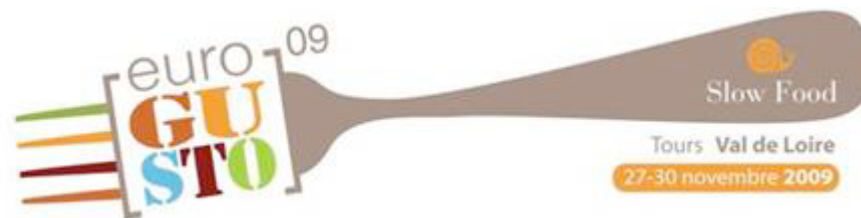
Contenu des formations H.Q.A.

(sensibilisation, professionnelle, universitaire ...)



# Slow Food<sup>®</sup> France

manifeste, chartes,  
conventions.





# Slow Food® France

## MANIFESTE POUR L'ACCÈS À UNE HAUTE QUALITÉ ALIMENTAIRE AU QUOTIDIEN

**Slow Food** veut promouvoir une nouvelle manière d'aborder l'alimentation, indissociable de l'identité et de la culture, basée sur la liberté de choix, sur l'éducation, sur l'approche pluridisciplinaire de la nourriture : une **“Haute Qualité Alimentaire”** de tous les jours qui permette à chacun de se nourrir avec **plaisir** tout en exerçant sa **responsabilité** sociale et environnementale.

**Slow Food** se consacre à la protection des méthodes de culture et de transformation respectueuses de l'environnement et équitables, qu'elles soient traditionnelles ou innovantes, à la valorisation des spécificités culturelles, à la **défense de la biodiversité** et au **soutien des communautés locales** de la nourriture travaillant en harmonie avec l'écosystème qui les entoure.

**Slow Food** appelle au développement de **l'éducation au goût** car seuls les consommateurs informés et conscients de l'impact de leurs choix sur les logiques de production alimentaire peuvent devenir des **coproducteurs** d'un nouveau modèle agricole, moins intensif et plus respectueux du vivant, produisant des aliments **bons, propres et justes**.

**Bons...** goûteux et savoureux, frais, capables de stimuler et de satisfaire les sens.

**Propres...** produits sans porter atteinte à l'environnement et sans mettre en danger la santé de quiconque.

**Justes...** respectueux de la justice sociale, c'est-à-dire avec des rétributions et des conditions de travail et d'échange équitables de la production à la consommation.

***En entraînant nos sens à comprendre et apprécier le plaisir de la nourriture, nous choisissons de poser sur le monde un regard capable de le changer.***



# Slow Food® France

## CHARTRE POUR UNE HAUTE QUALITÉ ALIMENTAIRE DANS LA PRODUCTION AGRICOLE

Pour que les personnes qui mangent mes produits soient considérées comme des **coproducteurs**,

Pour que leur droit et leur liberté d'accéder à une **meilleure alimentation quotidienne** soient reconnus et effectifs,

Pour que leurs actes d'achat alimentaire et leurs repas soient des moments de **convivialité** et de **responsabilité**,

Je m'engage dans la démarche de progrès que propose Slow Food vers une **alimentation bonne, propre et juste**, à savoir :

### Au niveau de mes produits

valoriser le patrimoine biologique de ma région en diversifiant les productions, en favorisant les variétés et races locales et/ou rustiques, en respectant la saisonnalité ; privilégier tout ce qui contribue naturellement au développement du goût : récolte à maturité, engraissement, lait cru, affinage, assaisonnements naturels ; m'interdire les productions OGM et tout additif artificiel susceptible de dénaturer le produit.

### Au niveau de mes pratiques

conserver une taille humaine à mon exploitation afin d'avoir le temps de bien m'occuper de mes cultures et de mes bêtes ; respecter l'environnement et le bien-être animal, privilégier le plein champ, le plein air, l'extensif et la pâture ou l'alimentation produite sur place ; m'interdire l'alimentation OGM ou médicamenteuse, le hors sol, les traitements systématiques et toute pratique susceptible de mettre en danger la santé en visant à accélérer artificiellement la croissance.

### Pour mes clients/coproducteurs

être transparent sur mes pratiques, accueillir et prendre le temps de présenter mes produits et mon travail, participer à des actions éducatives sur le goût et l'alimentation ; favoriser la vente directe ou en circuit court et proposer des prix raisonnables.

### Pour mon personnel

le valoriser et le qualifier à travers la formation et la transmission de savoir-faire ; reconnaître son travail par une juste rétribution.

### Pour la planète

appliquer les principes du développement durable, réduire mon empreinte écologique et agir pour la préservation de l'environnement, de l'eau, des sols et des paysages.



# Slow Food® France

## CHARTRE POUR UNE HAUTE QUALITÉ ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE

Pour que les personnes qui mangent en restauration collective soient considérées comme des **coproducteurs**,  
Pour que leur droit et leur liberté d'accéder à une **meilleure alimentation quotidienne** soient reconnus et effectifs,  
Pour que les repas en restauration collective soient des moments de **convivialité** et de **responsabilité**,  
J'engage l'établissement dont j'ai la responsabilité dans la démarche de progrès que propose Slow Food vers une **alimentation bonne, propre et juste**, à savoir :

### En matière d'approvisionnements

rencontrer régulièrement des producteurs et artisans et prendre en compte leurs contraintes ;  
favoriser l'utilisation des produits bruts et de saison, des productions locales à taille humaine,  
de l'agriculture biologique, de l'agroécologie, du commerce équitable, des signes officiels de qualité  
et plus généralement des produits répondant aux exigences des Chartes Slow Food des Producteurs, dont Arche du Goût et Sentinelles,  
ou des Artisans des métiers de bouche.

### Dans l'élaboration des menus

transformer et préparer les produits sur place, améliorer la qualité organoleptique et la présentation des plats servis ;  
pratiquer une cuisine axée sur le plaisir du goût, la découverte des saveurs et l'équilibre nutritionnel,  
mettre en avant le patrimoine alimentaire local.

### Pour les convives

mentionner systématiquement l'origine des produits entrant dans la composition des repas ainsi que les conditions de leur préparation ;  
indiquer autant que possible le nom des producteurs et des artisans ; organiser des actions éducatives sur le thème de l'alimentation  
et consacrer à l'éducation au goût une part du budget destiné à la préparation des repas servis dans mon établissement.

### Pour le personnel

le valoriser et le qualifier par la formation et la transmission d'un savoir-faire élaboré; reconnaître son travail par une juste rétribution.

### Pour la planète

appliquer les principes du développement durable au fonctionnement de la cuisine et du service, alléger l'empreinte écologique de mon établissement,  
réduire, trier et recycler les déchets, faire des économies énergétiques.



# Slow Food® France

## CHARTRE POUR UNE HAUTE QUALITÉ ALIMENTAIRE DANS LA RESTAURATION

Pour que les personnes qui mangent dans mon restaurant soient considérées comme des **coproducteurs**,  
Pour que leur droit et leur liberté d'accéder à une **meilleure alimentation quotidienne** soient reconnus et effectifs,  
Pour que les repas que je sers soient des moments de **convivialité** et de **responsabilité**,  
J'engage mon établissement dans la démarche de progrès que propose Slow Food vers une **alimentation bonne, propre et juste**, à savoir :

### En matière d'approvisionnements

rencontrer régulièrement des producteurs et artisans et prendre en compte leurs contraintes ; favoriser l'utilisation des produits bruts et de saison, des productions locales à taille humaine, de l'agriculture biologique, de l'agroécologie, du commerce équitable, des signes officiels de qualité et plus généralement des produits répondant aux exigences des Chartes Slow Food des Producteurs, dont Arche du Goût et Sentinelles, ou des Artisans des métiers de bouche.

### Dans l'élaboration des menus

transformer et préparer les produits sur place, soigner la qualité organoleptique et la présentation des plats servis ;  
pratiquer une cuisine axée sur le plaisir du goût, la découverte des saveurs et l'équilibre nutritionnel,  
mettre en avant le patrimoine alimentaire local.

### Pour les convives

mentionner sur la carte l'origine des produits entrant dans la composition des repas ainsi que les conditions de leur préparation,  
indiquer autant que possible le nom des producteurs et des artisans ; participer à des actions éducatives sur le thème de l'alimentation,  
proposer un menu enfant pédagogique et sensoriel ainsi que des menus découverte à prix raisonnable.

### Pour le personnel

le valoriser et le qualifier par la formation et la transmission d'un savoir-faire élaboré; reconnaître son travail par une juste rétribution.

### Pour la planète

appliquer les principes du développement durable au fonctionnement de la cuisine et du service, alléger l'empreinte écologique de mon établissement,  
réduire, trier et recycler les déchets, faire des économies énergétiques.



# Slow Food® France

## CHARTRE POUR UNE HAUTE QUALITÉ ALIMENTAIRE DANS LES MÉTIERS DE BOUCHE

Pour que les personnes qui mangent les produits que je transforme soient considérées comme des **coproducteurs**,

Pour que leur droit et leur liberté d'accéder à une **meilleure alimentation quotidienne** soient reconnus et effectifs,

Pour que leurs actes d'achat alimentaire et leurs repas soient des moments de **convivialité** et de **responsabilité**,

Je m'engage dans la démarche de progrès que propose Slow Food vers une **alimentation bonne, propre et juste**, à savoir :

### En matière d'approvisionnements

rencontrer régulièrement des producteurs et prendre en compte leurs contraintes ; favoriser l'utilisation des produits bruts et de saison, des productions locales à taille humaine, de l'agriculture biologique, de l'agroécologie et du commerce équitable, des signes officiels de qualité et plus généralement des produits répondant aux exigences de la Charte Slow Food des Producteurs, dont Arche du Goût et Sentinelles.

### En matière de transformation

préparer les produits sur place avec des assaisonnements et ingrédients naturels valorisant leur qualité organoleptique ;  
pratiquer un artisanat axé sur le plaisir du goût, la découverte des saveurs et l'équilibre nutritionnel,  
éviter tout additif chimique : colorant, conservateur, agent de sapidité ou de texture, mettre en avant le patrimoine agricole et alimentaire local.

### Pour les clients

vendre essentiellement des produits de ma propre fabrication, mentionner systématiquement la liste des ingrédients entrant dans leur composition, l'origine des matières premières, le nom des producteurs autant que possible, ainsi que les conditions de leur préparation ; conseiller sur les modes d'utilisation, participer à des actions éducatives sur le thème de l'alimentation, proposer des prix raisonnables.

### Pour le personnel

le valoriser et le qualifier par la formation et la transmission d'un savoir-faire élaboré ; reconnaître son travail par une juste rétribution.

### Pour la planète

appliquer les principes du développement durable au fonctionnement de mon laboratoire et de ma boutique, alléger leur empreinte écologique, réduire, trier et recycler les déchets, faire des économies énergétiques.



# Slow Food® France

## CHARTRE POUR UNE HAUTE QUALITÉ ALIMENTAIRE DANS LA DISTRIBUTION

Pour que les personnes qui mangent les produits que je vends soient considérées comme des **coproducteurs**,

Pour que leur droit et leur liberté d'accéder à une **meilleure alimentation quotidienne** soient reconnus et effectifs,

Pour que leurs actes d'achat alimentaire et leurs repas soient des moments de **convivialité** et de **responsabilité**,

Je m'engage dans la démarche de progrès que propose Slow Food vers une **alimentation bonne, propre et juste**, à savoir :

### En matière d'approvisionnements

rencontrer régulièrement des producteurs et prendre en compte leurs contraintes ; favoriser dans mon assortiment les produits bruts et de saison, les productions locales à taille humaine, l'agriculture biologique, l'agroécologie et le commerce équitable, les signes officiels de qualité et plus généralement les produits répondant aux exigences des Chartes Slow Food des Producteurs, dont Arche du Goût et Sentinelles, ou des Artisans des métiers de bouche.

### En matière d'offre

proposer un assortiment varié axé sur le plaisir du goût, la découverte des saveurs et l'équilibre nutritionnel, soutenir les petites productions menacées (place au rayon, conseil, mise en avant), valoriser le patrimoine agricole et alimentaire local.

### Pour les clients

pratiquer une totale transparence en mentionnant systématiquement l'origine des produits proposés à la vente, préciser autant que possible le nom des producteurs et des artisans, informer sur les modes de production, conseiller sur les modes de préparation ; participer à des actions éducatives sur le thème de l'alimentation, inviter des producteurs et des artisans à venir présenter leur activité et faire goûter leurs produits, proposer des prix raisonnables.

### Pour le personnel

le valoriser en lui donnant une mission de conseil et le qualifier par la formation ; reconnaître son travail par une juste rétribution.

### Pour la planète

appliquer les principes du développement durable au fonctionnement de mon point de vente, alléger son empreinte écologique, réduire les emballages, trier et recycler les déchets, faire des économies énergétiques.



# Slow Food® France

## CHARTRE POUR UNE HAUTE QUALITÉ ALIMENTAIRE DU COPRODUCTEUR

Pour devenir un **coproducteur** et soutenir le développement d'un modèle agricole et alimentaire vertueux,  
Pour que mon droit et ma liberté d'accéder à une **meilleure alimentation quotidienne** soient reconnus et effectifs,  
Pour que mes actes d'achat alimentaire et mes repas soient des moments de **convivialité** et de **responsabilité**,  
J'adopte les gestes qui conduisent à une **alimentation bonne, propre et juste**, à savoir :

### Pour le plaisir

me nourrir ou parfumer mes plats d'aliments ou d'herbes que je cultive dans mon jardin ou sur mon balcon, rechercher les variétés rares et/ou anciennes de fruits ou légumes pour varier les goûts et promouvoir la biodiversité, fêter les saisons à table, demander des conseils pour découvrir de nouveaux produits et apprendre à les cuisiner, poser des questions sur l'origine des produits et leur mode de production,

### Pour mes achats

faire prioritairement mes courses auprès des agriculteurs (marchés paysans, AMAP...), artisans de bouche et commerçants spécialisés, préférer la production d'agriculteurs proches avec lesquels je peux tisser des liens, choisir les viandes issues d'élevage pastoral à l'herbe ou au foin (bœuf, agneau) ou d'élevages de plein air (volaille) ou sur paillage (porc) et les poissons issus d'une pêche durable, préférer les produits issus de l'agriculture biologique, de l'agroécologie et du commerce équitable, accepter un prix permettant une juste rétribution du travail de l'agriculteur ou de l'artisan.

### Pour mes repas

prendre le temps de déguster et être à l'écoute de mes sensations, préférer les produits bruts, en vrac, complets et les moins transformés et emballés possible, faire des économies en évitant les plats tout prêts, modérer ma consommation de viande et de poisson sauvage, cuisiner et/ou apprendre à cuisiner pour moi ou pour faire plaisir autour de moi.

### Pour mes convives

être un ambassadeur du goût, leur faire découvrir le patrimoine agricole et alimentaire local, leur proposer des visites dans des fermes ou chez des artisans, les faire participer à des ateliers du goût.

### Pour la planète

réduire, trier et recycler les déchets, faire des économies énergétiques, alléger mon empreinte écologique et être vigilant sur l'impact carbone de mes achats.



# Slow Food® France

## CONVENTION HAUTE QUALITE ALIMENTAIRE SLOW FOOD FRANCE / COMMUNE DE ...

### Engagements en matière d'approvisionnements :

#### Commune :

Progression des produits bruts et de saison de x à y %  
Utilisation à x % de productions locales (moins de 50 km)  
Progression des produits bio de x à y %  
Pour les produits importés, utilisation à x % de produits issus du commerce équitable  
Utilisation de produits Arche ou Sentinelle 1 fois par mois (ou Charte HQA des producteurs)

#### Slow Food :

Audit fonctionnement actuel  
Diagnostic territorial acteurs BPJ  
Organisation réunions de sensibilisation (producteurs, artisans ...)  
Mise en relation acteurs  
Fourniture noms, coordonnées

### Engagements en matière d'élaboration des menus :

#### Commune :

Respect et affichage des recommandations du GERMEN  
Réduction de x % de sel utilisé  
Réduction de x % des produits élaborés  
Non utilisation de sauces toutes prêtes  
Utilisation de légumineuses à hauteur de x %  
Minimum de X légumes différents proposés par semaine  
Limitation des viandes et poissons sauvages à x fois par semaine  
Proposition d'un plat régional 1 fois par semaine  
Proposition d'un légume découverte 1 fois par mois  
x % des cuissons à la vapeur ou à l'étouffée

#### Slow Food :

Audit fonctionnement actuel  
Conseils et/ou formations  
Participation au Comité de Pilotage  
Mise en place puis suivi d'un panel d'observateurs/dégustateurs

## Engagements pour les convives :

### Commune :

Affichage systématique de l'origine des produits  
Affichage de la composition et du mode d'élaboration des repas  
1 % du budget consacré à des actions éducatives  
Organisation d'interventions ou expositions sur le thème de l'alimentation 1 fois par mois  
Rencontres avec des producteurs ou artisans HQA  
1 fois par mois

### Slow Food :

Interventions de sensibilisation  
Animations/Ateliers du goût  
Organisation rencontres de producteurs et artisans HQA,  
Fourniture fiche cadre d'information (produits, composition repas...)  
Fourniture de supports de sensibilisation, d'exposition

## Engagements pour le personnel :

### Commune :

Organisation de journées de sensibilisation au goût, au développement durable ...  
Proposition de formations (techniques et pédagogie culinaire)  
Implication dans l'élaboration des menus et dans la gestion du service et l'animation  
Organisation de rencontres avec les convives et avec les producteurs (1 fois/mois minimum)  
Rémunération supérieure de 10 % au standard de la profession

### Slow Food :

Interventions de sensibilisation  
Animations/Ateliers du goût  
Organisation rencontres de producteurs et artisans HQA,  
Participation au Comité de Pilotage  
Incitation à la création d'un Youth Food Movement

## Engagements pour la planète :

### Commune :

Réduction du bilan carbone de x à y %  
Réduction des contenants jetables de x %  
Mise en place du compostage  
Réduction des déchets non recyclés de x %  
Valorisation des techniques de cuisson peu énergivores

### Slow Food :

Interventions de sensibilisation  
Participation au Comité de Pilotage