



Alliance Slow Food des Chefs - Belgique

Critères d'adhésion spécifiques d'adhésion à l'Alliance Slow Food des Chefs - 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, Tilquin, Silly)
- 7) Utiliser des détergents écologiques (par exemple, Ecolabel)

En ce qui concerne l'usage obligatoire des Sentinelles, vu le faible nombre de celle-ci présentes début 2016 en Belgique, une tolérance est appliquée à la règle internationale.

Dans le cas présent, l'engagement sera d'utiliser au moins une Sentinelle et/ou un ou plusieurs produits de l'Arche. (voir document **archebelge16.1.xls**)