

Slow Food : les produits Sentinelles

agriculture.gouv.fr/slow-food-les-produits-sentinelles



24/03/2011

[alimentation durable](#)

Choisir ses aliments, c'est aussi agir pour la biodiversité. C'est ce que propose le mouvement Slow Food avec les produits sentinelles.



Quoi de commun entre le riz des montagnes de Malaisie, le vacherin fribourgeois au lait cru et le fromage vert de Tcherni Vit en Bulgarie ? Ce sont “des Sentinelles” défendues par l'association Slow Food pour leur excellence. Il s'agit de produits ou espèces menacés de disparition, liés à un terroir et produits à petite échelle, sans OGM, à base de lait cru s'il s'agit de fromages, dans le respect du bien-être animal et des techniques de fabrication traditionnelles. Ce projet concret de sauvegarde et de relance de produits du patrimoine culinaire associe des producteurs et des partenaires qui apportent un soutien financier. Slow Food dénombre aujourd'hui plus de 300 Sentinelles dans le monde entier. La France en compte douze, dont quatre ont été labellisées en 2008 : la poule gasconne, le boeuf mirandais du Gers, la brousse du Rove et les fromages d'estive des Pyrénées béarnaises sont venues rejoindre le porc noir de Bigorre, le vin Rancio sec du Roussillon, la lentille blonde de Saint-Flour, le navet noir de Pardailhan, le mouton de Barèges-Gavarnie, le pélardon affiné et tout récemment la vache Bretonne Pie Noir.

Comment se crée une Sentinelle Slow Food ? Une “candidature” est nécessaire. Elle peut émaner des producteurs eux-mêmes, d’une Chambre d’agriculture, d’un institut technique ou d’un parc naturel régional. La demande est examinée par Slow Food, qui, une fois son intérêt confirmé pour le produit, cherche à fédérer des soutiens financiers pour sa promotion (régions, départements, parcs naturels, programmes européens...), après définition d’un cahier des charges d’élevage ou de fabrication pour les producteurs.

Slow Food, pour le respect et le plaisir du goût

Fondé en 1986 en Italie, Slow Food est une association internationale qui s’oppose à la culture du “fast-food” et à la standardisation des goûts. elle promeut les effets bénéfiques d’une alimentation locale et de qualité, notamment par la démarche de Haute Qualité alimentaire (HQA). Son objectif est de développer un modèle d’agriculture moins intensif, capable de préserver et d’améliorer la biodiversité et d’offrir aussi des perspectives pour les régions moins riches. Enfin, l’association cherche à combiner le plaisir avec le sens des responsabilités à l’égard de l’environnement et du monde agricole. Car on ne peut être gastronome et rester insensible à la protection des cuisines locales, des races animales, des espèces végétales en danger d’extinction. C’est l’objet du projet terra Madre : Slow Food met en relation 500 petits producteurs du monde entier avec 1000 chefs cuisiniers, 500 universitaires et 1000 jeunes.

Plus d’informations sur www.slowfood.fr/