



# SAUVEGARDE DE LA BIODIVERSITÉ ALIMENTAIRE

## Qu'est-ce que Slow Food

Slow Food est une organisation mondiale, fondée en 1989 pour empêcher la disparition des cultures et traditions alimentaires locales, contrer la montée du fast-food et lutter contre le désintérêt des gens pour la nourriture qu'ils consomment, sa provenance et la façon dont nos choix alimentaires affectent le monde qui nous entoure.

Depuis ses débuts, Slow Food s'est transformé en un mouvement mondial impliquant des millions de personnes dans plus de 160 pays, travaillant pour que **chacun ait accès à une nourriture bonne, propre et juste.**

Slow Food estime que l'alimentation est liée à de nombreux aspects de la vie, notamment la culture, la politique, l'agriculture et l'environnement. Par nos choix alimentaires, nous pouvons collectivement influencer la façon dont la nourriture est cultivée, produite et distribuée, et changer le monde en conséquence.

## Qu'est-ce que l'Arche du Goût?

L'Arche du Goût est un catalogue en ligne de produits alimentaires menacés d'extinction, qui font partie des cultures et des traditions du monde entier. On trouve à bord de l'Arche des plantes et des espèces animales, mais aussi des aliments. **Tout comme la biodiversité des plantes et des animaux, on constate la disparition de fromages, charcuteries, pains et pâtisseries, qui sont l'expression des savoirs des fermiers et des artisans, qui ne sont pas forcément documentés, mais qui existent en tant que compétences complexes transmises de génération en génération.**

## Qu'est-ce qu'une Sentinelle Slow Food?

Les Sentinelles sont un projet de Slow Food valorisant les produits artisanaux de qualité menacés d'extinction, réalisés selon des pratiques traditionnelles. Le projet des Sentinelles a été instauré par Slow Food à partir de 1999 pour aider les producteurs à sortir de l'isolement, dépasser leurs difficultés et trouver un marché différent, plus sensible à la valeur de leurs produits.

Les Sentinelles peuvent intervenir pour sauvegarder un produit traditionnel (un produit de l'Arche du Goût), une technique, une pratique traditionnelle (pêche, élevage, transformation, culture), un paysage rural ou un écosystème en voie de disparition. Pour le projet Sentinelles, la collaboration entre les différents producteurs encore en activité est fondamentale, afin de garantir des principes communs de production et la sauvegarde des techniques traditionnelles et la biodiversité. Pour créer une Sentinelle il faut ensuite vérifier deux aspects: la durabilité environnementale (le "propre") et la durabilité socio-économique (le "juste").

**Il existe plus de 500 Sentinelles dans plus de 60 pays à travers le monde.**

[www.slowfood.com](http://www.slowfood.com) | [www.slowfood.fr](http://www.slowfood.fr)

**TERRA MADRE**  
SALONE DEL GUSTO



  
Slow Food®

**goodfarming**  
EUROPEAN DAYS OF ACTION

Financed by the European Union



The contents of this publication are the sole responsibility of the author and the EASME is not responsible for any use that may be made of the information contained therein.