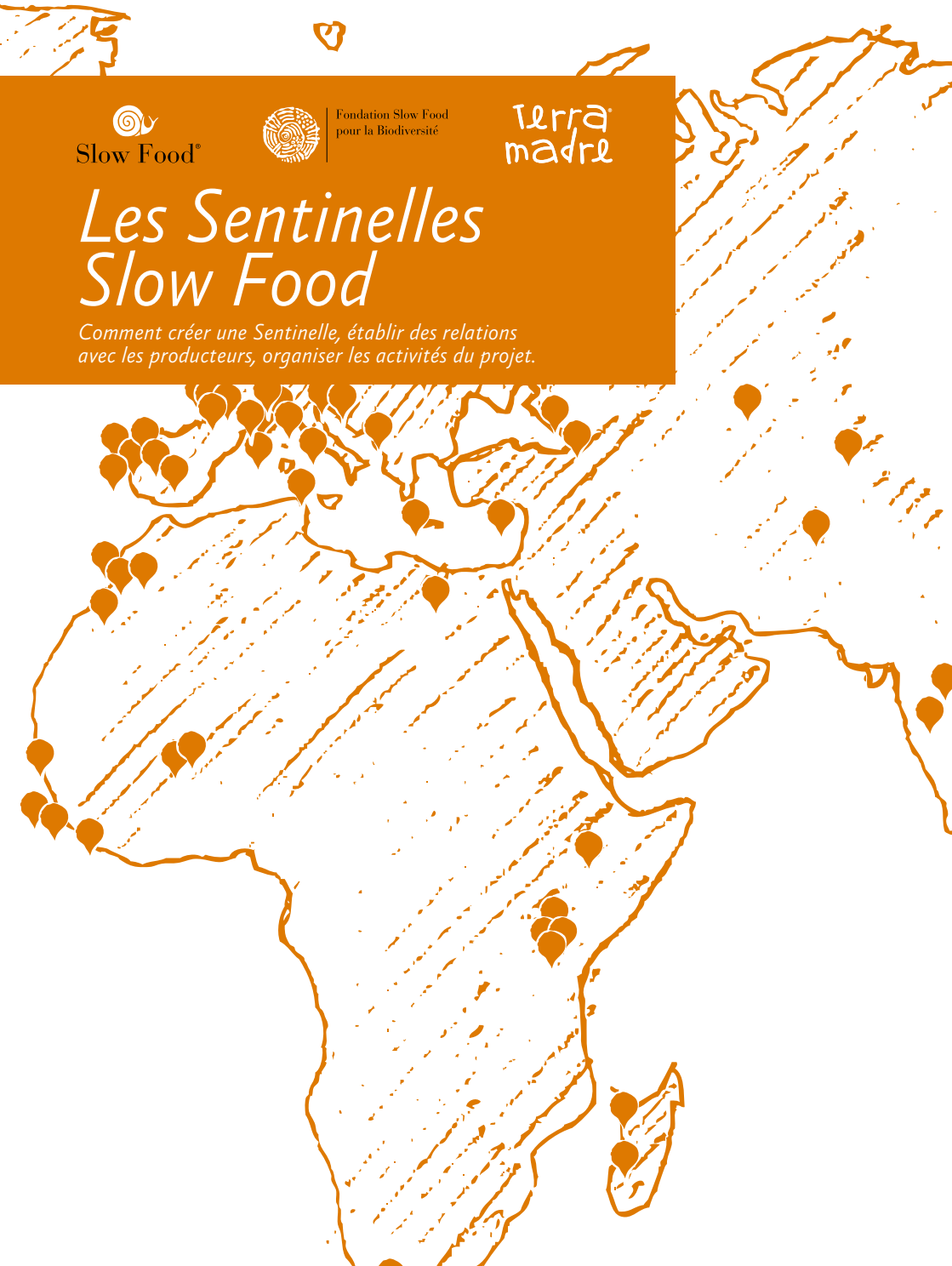
Slow Food®

Fondation Slow Food pour la Biodiversité

terra madre

Les Sentinelles Slow Food

Comment créer une Sentinelle, établir des relations avec les producteurs, organiser les activités du projet.



Rédaction : Serena Milano, Raffaella Ponzio, Piero Sardo

Avec la collaboration de : Francesca Baldereschi, Silvia Ceriani, Laura Drago, Eleonora Giannini, Ursula Hudson, Ludovico Roccatello, Veronica Veneziano

Avec les conseils technico-scientifiques de : Carlo Bazzocchi, Daniele Bigi, Sergio Capaldo, Mauro Cravero, Silvio Greco, Federico Infascelli, Gwyn Jones, Paola Migliorini, Luca Nicolandi, Cristiana Peano, Giovanni Perri, Andrea Pieroni, Francesco Sottile

Traduction : Aurélie Blain

Projet graphique et illustrations : Alessia Paschetta

Photographies : © Marco Casonato, Giuseppe Cucco, Julie Evans, EventoLive, Giuseppe Fassino, Konstantin Gebser, Marcello Marengo, Oliver Migliore, Paolo Andrea Montanaro, Alberto Peroli, Fokke van Saane, Paola Viesi, Archives Slow Food, Archives Slow Food/Elsbeerreich

Mise à jour au Janvier 2018

Sommaire

Les Sentinelles Slow Food	p. 4
Les critères	p. 5
Le rapport avec les producteurs	p. 11
Qui suit les Sentinelles ?	p. 12
Les étapes de travail	p. 13
Réunir les producteurs	p. 20
Les fonds pour la création des Sentinelles	p. 21
La promotion et la valorisation des Sentinelles	p. 23
La communication autour des Sentinelles	p. 26
Les campagnes de Slow Food	p. 27
L'étiquette narrative	p. 28
Une marque pour les Sentinelles Slow Food	p. 30

Les Sentinelles Slow Food

Les Sentinelles sont des projets instaurés par Slow Food, dès 1999, pour aider les producteurs à sortir de l'isolement, dépasser les difficultés et trouver un marché différent, plus sensible à la valeur de leurs produits.

Le rapport direct avec les producteurs, le partage des valeurs et de la philosophie de Slow Food et la volonté de travailler collectivement pour développer le projet sont des conditions fondamentales pour passer du travail de catalogage des produits (Arche du Goût) à la mise en place d'une Sentinelle.

Les critères

Les Sentinelles peuvent intervenir pour sauvegarder :

1. un **produit traditionnel** en voie de disparition (un produit de l'Arche du Goût) ;
2. une **technique ou une pratique traditionnelle** en voie de disparition (pêche, élevage, transformation, culture) ;
3. un paysage **rural** ou un **écosystème** en voie de disparition.

Pour créer une Sentinelle il faut ensuite vérifier deux aspects :

4. la **durabilité environnementale** (le "propre")
5. la **durabilité socio-économique** (le "juste")

1. Sentinelles protégeant un produit traditionnel en voie de disparition (un produit de l'Arche du Goût)

Il est possible d'activer une Sentinelle sur un produit ayant déjà intégré l'Arche du Goût (qui possède de ce fait les caractéristiques nécessaires pour entrer au catalogue de l'Arche).

Le produit peut être une **espèce domestique** (une variété végétale, un écotype, une race ou une population autochtone), une **espèce sauvage** (seulement si elle est liée à des techniques de récolte, de transformation et un usage traditionnels) ou un **produit transformé** ; il doit avoir une **qualité** organoleptique particulière, définie par les usages et les traditions locales ; il doit être lié à un **territoire**, à la **mémoire** et l'identité d'une communauté et à des pratiques culturelles et de fabrication imbriquées dans l'histoire du lieu ; il doit être artisanal et réalisé en **quantités limitées** ; il doit être en voie de disparition. La grande majorité des Sentinelles appartient à cette catégorie, c'est à dire qu'elles sont focalisées sur la filière d'un produit de l'Arche.

QUELQUES EXEMPLES...

Le mouton navajo-churro (États-Unis), le pain de seigle valaisan (Suisse), la saucisse de mangalica (Hongrie), le fromage Maiorchino (Italie), le safran de Taliouine (Maroc), la fraise blanche de Purén (Chili), le poivre noir de Rimbàs (Malaisie).

2. Sentinelles protégeant une technique ou une pratique traditionnelle en voie de disparition (pêche, élevage, transformation ou culture)

Il est possible de créer des Sentinelles protégeant de manière spécifique des techniques ou des pratiques de transformation, de pêche et de culture. Ces techniques peuvent engendrer un ou plusieurs produits et tous ne doivent pas nécessairement courir un danger de disparition. Les motifs de disparition d'une technique traditionnelle peuvent être de

différents types : parce que seuls les anciens conservent un savoir et un savoir-faire ; parce que les jeunes partent vivre ailleurs ou préfèrent d'autres emplois... Certaines techniques traditionnelles (de pêche, d'élevage ou de production en général) sont importantes non seulement pour des raisons culturelles et identitaires, mais aussi parce qu'elles garantissent un caractère écologique supérieur. Il suffit de penser aux techniques traditionnelles typiques de la pêche côtière, fondées sur l'utilisation de filets sélectifs à l'impact environnemental faible, ainsi qu'à des savoirs et savoir-faire précis, très difficiles à transmettre sans contact direct avec des pêcheurs expérimentés. On peut en dire autant de l'agriculture : il arrive parfois que le savoir-faire lié à la rotation des cultures, ou à une gestion particulière des champs disparaisse. Le **nom** de la Sentinelle peut faire référence à la technique ou au(x) produit(s) plus ou moins associé(s) à la zone géographique.

QUELQUES EXEMPLES...

Où le nom de la Sentinelle se réfère à la technique et à la zone géographique :

La Sentinelle de la Tonnarella de Camogli (Italie), qui sauvegarde un système de pêche très ancien appelé madrague (proche du thonaire, mais en plus simple) : les filets restent en mer pendant six mois, d'avril à septembre, pour capturer les poissons de passage (chinchard, bonite à dos rayé, sériole, orphie...).
La Sentinelle des Fromages américains au lait cru, qui regroupe des fromagers de tout le pays, rassemblés par un besoin commun de protéger et de valoriser la production au lait cru, dans un contexte rendu très difficile par des lois hyper-hygiénistes et rigides.

Où le nom de la Sentinelle se réfère aux produits et à la zone géographique

La Sentinelle des haricots de Smilyan, en Bulgarie. Ces haricots sont cultivés dans une vallée préservée, où les communautés chrétiennes et musulmanes vivent en paix depuis des siècles. Les conditions pédoclimatiques, des températures jamais trop élevées en été et une forte amplitude thermique entre le jour et la nuit en font un petit paradis pour la production des haricots que cette petite communauté montagnarde cultive depuis au moins 250 ans. Chaque famille cultive de petites parcelles, en associant à ces légumineuses du maïs ou des pommes de terre, et en évitant l'emploi d'engrais chimiques et l'appauvrissement du sol.

La Sentinelle des vins Gemischter Satz de Vienne, qui préserve une technique ancienne de vigne mixte (rassemblant différents cépages de raisin blanc dans un même vignoble). Ce ne sont pas les vignes en elles-mêmes qui sont menacées d'extinction, mais leur technique de culture et de vinification commune.

3. Sentinelles protégeant un paysage rural ou un écosystème en voie de disparition

Même les paysages peuvent disparaître, étouffés par l'urbanisation, l'industrialisation, l'agriculture intensive, ou le dépeuplement sous l'effet de l'émigration.
Dans certains pays en développement, les écosystèmes ruraux peuvent de plus faire l'objet d'une nouvelle forme de colonisation appelée land grabbing (soit l'accaparement des terres appartenant aux populations locales), être détruits par la déforestation ou surexploités par méconnaissance des conséquences environnementales de certaines pratiques (comme la technique du défrichage et brûlis).
Une Sentinelle peut constituer une forme de dénonciation, une voix d'alerte qui sensibilise les habitants et les institutions, par le biais des produits agricoles cultivés sur ces terrains, des races qui y sont élevées, ou des poissons pêchés dans certaines mers.

Certaines formes de biodiversité en voie d'extinction, comme les races locales ou les produits qui poussent dans la forêt, peuvent être sauvegardés uniquement dans le contexte d'un paysage agraire ou d'un écosystème précis. Les Sentinelles portant sur des paysages protègent souvent certaines pratiques agricoles anciennes, comme les terrasses soutenues par des murets en pierre pour retenir les terrains instables.

QUELQUES EXEMPLES...

La Sentinelle des jus de fruits sauvages des îles du Gandoul (Sénégal), qui offre aux habitants une alternative à la surpêche et, protège en même temps les arbres de la magnifique réserve naturelle où sont produits les jus de fruit. Les jus ne sont pas fabriqués avec des techniques particulières liées à cette communauté, mais ils représentent une alternative économique pour les familles des pêcheurs locaux.
La Sentinelle de l'huile d'olive extra vierge des oliviers millénaires de Maestrat (Espagne), qui préserve, à travers la production d'huile, des arbres vieux de plus de 800 ans et qui courent le risque d'être déracinés.
La Sentinelle des baies d'alisier du Wiesenwienerwald (Autriche), a vu le jour dans le but de valoriser les magnifiques alisiers disséminés dans la forêt de Vienne.

La protection d'un écosystème et d'une technique sont souvent interconnectés dans un projet de Sentinelle.

QUELQUES EXEMPLES...

Les Sentinelles du Botìro des refuges du Primiero et du Beurre d'alpage au lait cru de l'alto Elvo (toutes deux en Italie, respectivement dans les Dolomites et le Piémont), qui protègent la technique de production de beurre au lait cru (difficile à trouver aujourd'hui sur le marché) et, en même temps, les refuges de bergers de deux régions alpines.

4. la durabilité environnementale (le "propre")

Les techniques de culture appliquées par les producteurs de la Sentinelle doivent préserver la **fertilité de la terre** et les écosystèmes des bassins hydrographiques, exclure au maximum l'utilisation de substances chimiques de synthèse et maintenir, lorsque c'est possible, les pratiques traditionnelles de culture et de gestion du territoire.
Les systèmes agricoles et les lieux de transformation doivent protéger le **paysage agricole** et l'architecture traditionnelle.

Sont exclus des Sentinelles les monocultures intensives (même si elles sont appliquées à des variétés et des écotypes traditionnels), les élevages intensifs, les techniques de pêche non écologiques, les produits industriels et les produits génétiquement modifiés.
Le site de la Fondation Slow Food propose une section indiquant les lignes directrices (pour la culture, l'élevage, la transformation) à suivre obligatoirement dans la rédaction des cahiers des charges.

5. la durabilité socio-économique (le "juste")

La Sentinelle implique toujours une **communauté de la nourriture**. Il ne s'agit pas d'un projet en faveur d'un seul producteur ou de producteurs qui ne travailleraient pas ensemble. Les producteurs doivent jouer un **rôle actif** et avoir la possibilité de peser dans les décisions de leur entreprise. Les producteurs qui signent un accord pour développer une Sentinelle doivent être indépendants : ne doivent pas par exemple se voir imposer dans leur activité les choix d'un propriétaire terrien ou d'une grande entreprise. Aucune Sentinelle ne peut être crée avec des producteurs qui n'ont pas une autonomie totale dans la gestion du projet.
Les producteurs doivent être disposés à **coopérer**, à décider ensemble des règles de production (cahier des charges) et des formes de promotion du produit, si possible en se réunissant dans des organismes collectifs (association, consortium ou coopérative).
L'un des objectifs des Sentinelles est d'obtenir un **prix** rémunérateur pour les producteurs, mais aussi transparent et juste pour les consommateurs.
Les produits des Sentinelles sont souvent fabriqués dans des zones reculées (haute montagne, îles, régions rurales isolées et pauvres en infrastructures), ou bien ils requièrent de plus d'attention, de capacités manuelles et de temps de fabrication ou d'affinage plus longs, ou encore ils sont fabriqués en quantités limitées.
De l'autre côté, le marché ne reconnaît pas souvent les productions artisanales à leur juste valeur et les condamne aux lois d'un marché standardisé, où ils côtoient des produits industriels de qualité inférieure.
Établir le prix juste pour le producteur (mais aussi pour le consommateur !) n'est pas chose facile.
Les producteurs doivent quantifier les temps de fabrication et les dépenses qu'engendre la fabrication (l'énergie employée, l'achat des matières premières, le transport pour rejoindre les marchés...) et appliquer un tarif honnête. De son côté, le consommateur ne doit pas automatiquement comparer ce prix à celui de produits similaires mais d'une autre origine, voire industriels.

Le rapport avec les producteurs

Tandis que l'Arche du Goût est un catalogue de produits (dont les producteurs peuvent ne pas connaître l'émetteur du signalement), la caractéristique fondamentale des Sentinelles est le rapport avec les producteurs et la réalisation d'initiatives concrètes en leur faveur. Créer une Sentinelle signifie entrer en contact avec les producteurs, les connaître, découvrir leur mode de travail et leurs difficultés, visiter les exploitations, connaître le contexte social, culturel, économique, analyser le marché et impliquer les communautés pour programmer ensemble des initiatives de valorisation.
Lors de la création d'une Sentinelle, les producteurs sont normalement déjà connus, du moins en partie, mais il est important de mener des recherches plus approfondies pour réussir à informer tous ceux qui produisent encore le produit, dans l'espoir que la majorité décide de participer à la Sentinelle dès son lancement.

Comment retracer tous les produits d'une Sentinelle ?

Les producteurs ayant recours aux mêmes techniques sur un territoire se connaissent entre eux, il est donc possible de commencer par demander aux producteurs connus d'en signaler d'autres. De plus, il est important de comprendre s'il existe déjà une association de producteurs : les associations peuvent être spécifiques, c'est à dire réunir tous les éleveurs de la race que l'on veut sauvegarder, ou génériques et rassembler éleveurs ou cultivateurs en général. Pour identifier d'autres producteurs, il est utile de consulter les cuisiniers travaillant sur le territoire, les spécialistes (vétérinaires, agronomes), les commerçants ou affineurs qui vendent le produit en question. Les Sentinelles commencent avec un premier noyau de producteurs, les plus motivés et disponibles, mais ce type de projet ouvert peut et doit impliquer de nouveaux producteurs les années suivantes.

Qui suit les Sentinelles ?

Les Sentinelles sont suivies d'un point de vue technique par la Fondation Slow Food pour la Biodiversité, qui reçoit la demande de création d'un projet, organise une première visite auprès des producteurs et autorise sa création. La Fondation Slow Food ne prend pas l'initiative de lancer la Sentinelle de manière autonome, mais elle agit suite à une demande provenant de branches nationales et régionales de Slow Food, ou bien, là où ces organismes n'existent pas, sur signalement des Conviviums, communautés de la nourriture ou autres structures (ONG, institutions, etc.). Lorsque Slow Food n'est pas présent sur le territoire, il est plus difficile de voir apparaître une Sentinelle.
Si le développement est cependant lancé (parce qu'il s'agit d'un projet ou d'une zone géographique stratégique), durant les premières phases de travail, on cherche aussi à impliquer le réseau local et de développer, en parallèle, l'association Slow Food.
Il arrive que les Sentinelles donnent vie à de nouveaux Conviviums.
Le travail sur le terrain est géré par les Conviviums Slow Food (ceux déjà existants ou les nouveaux Conviviums nés avec ou juste après la création de la Sentinelle), qui soutiennent les producteurs et s'appuient sur les conseils de la Fondation Slow Food.
La Fondation Slow Food, à son tour, travaille avec un groupe de spécialistes (vétérinaires, ingénieurs, agronomes...), mais aussi avec des producteurs de Sentinelles actives depuis un certain temps, qui aident les producteurs à déterminer les problèmes de production et à les résoudre, en améliorant, le cas échéant, la qualité et la durabilité des productions, et assistent les producteurs lors de la rédaction du cahier des charges.

Les étapes de travail

Remplir la fiche de candidature de la Sentinelle

Pour créer une nouvelle Sentinelle, il faut remplir une fiche de candidature (téléchargeable également depuis le site de la Fondation).
La fiche contient quelques informations de base sur la filière de production et un espace pour insérer une liste des producteurs, afin de permettre une première évaluation.
La fiche de candidature, après avoir reçu l'approbation des structures locales de Slow Food (suivant les différents pays, il peut s'agir du bureau national de Slow Food ou d'un Convivium Slow Food*), doit être envoyée à la Fondation Slow Food, accompagnée si possible d'échantillons des produits.

*S'il n'existe pas de structure Slow Food sur le territoire, la candidature peut être envoyée directement à la Fondation Slow Food.

Organiser une visite de la Sentinelle

Si la candidature est validée, la Fondation Slow Food organise une première visite, avec les responsables locaux de Slow Food.
La visite des lieux de production prévoit une rencontre avec les référents locaux (membres Slow Food, spécialistes, institutions, sponsors éventuels) et une réunion avec tous les producteurs intéressés.

La réunion avec les producteurs est fondamentale pour identifier les principaux problèmes et définir les objectifs du projet, en clarifiant quelques principes de base sur lesquels il est nécessaire de trouver un consensus, en particulier sur la disposition à suivre un parcours vertueux pour une production bonne, propre et jute, et la volonté de travailler ensemble pour améliorer la qualité du produit, en le valorisant et en le promouvant.

Durant la visite, il est important de nommer **deux référents locaux** qui puissent suivre, à titre volontaire, le développement du projet : un représentant et porte-parole des producteurs et un responsable **Slow Food** (généralement, l'administrateur ou un autre représentant du Convivium le plus proche) **qui deviendra dès lors l'interlocuteur de la Fondation Slow Food.**

Il est utile de recueillir immédiatement toutes les informations sur les conditions effectives de **production**, en remplissant un questionnaire (fourni par la Fondation Slow Food), indiquant le nombre de producteurs impliqués, les quantités produites, le type de marché et ainsi de suite.

Ce travail permet de délimiter un cadre précis de la situation, de son potentiel et des problèmes à affronter. La mise à jour régulière de ces informations, y compris les années suivantes, permet d'évaluer le développement de la Sentinelle dans le temps et ses résultats économiques, sociaux, culturels et environnementaux.

Durant les premières rencontres avec les producteurs, il est indispensable de prêter la plus grande attention à la présentation de Slow Food (son histoire, ses objectifs, sa philosophie) en expliquant de manière claire quel sera le rôle de l'association et de la Fondation Slow Food dans le développement du projet.

Il est important de clarifier que notre association n'a pas d'intérêts économiques/commerciaux, mais un seul but : aider les producteurs à préserver la biodiversité et à en faire le récit, en les impliquant dans un réseau international composé de petits producteurs. Avec le temps, il est souhaitable que les producteurs deviennent membres de Slow Food.

Rédiger le cahier des charges

Une fois tous les producteurs connus et engagés, le travail sur le cahier des charges de production, condition fondamentale pour le développement de la Sentinelle, peut commencer.
Durant cette phase, la Fondation Slow Food peut fournir un soutien important en procurant les lignes directrices pour chaque filière et des questionnaires très simples pour recueillir toutes les informations nécessaires.
Le cahier des charges doit être le fruit d'un dialogue et d'un partage entre les producteurs de la Sentinelle ; il ne doit pas être froidement rédigé par un expert.
Il est fondamental de respecter le rythme des producteurs, qui peuvent aussi avoir besoin de temps pour arriver à un texte définitif, fruit d'un travail commun.
Le parcours idéal prévoit : l'organisation d'une première réunion des producteurs durant laquelle le référent de Slow Food présente un questionnaire pointant les questions fondamentales auxquelles les producteurs doivent donner une réponse.
Il s'agit d'un **questionnaire adapté à chaque catégorie commerciale** (fromage, charcuterie, fruits et légumes, miel, races à viande, races à lait...).
En remplissant ce questionnaire, les producteurs rédigent une première mouture du cahier des charges, qui sera par la suite perfectionné jusqu'à arriver au document final.
Sur certaines questions délicates et complexes, il peut être utile de consulter des spécialistes (agronomes, vétérinaires, experts en alimentation) dont la Fondation Slow Food aura requis la participation.
Dans ce parcours, il faut se montrer très patient et garder à l'idée que les conflits ont leur utilité, car ils mettent en avant les aspects critiques, la nécessité de faire des choix et de trouver un compromis entre différentes positions.
Les discussions peuvent concerner la définition de la zone géographique, le caractère obligatoire ou non de certaines étapes de la filière de production, les temps d'affinage...

Les points fondamentaux du cahier des charges

Le cahier des charges **définit avec précision** la zone de production, **documente** l'historicité du produit et **décrit** de manière détaillée toutes les phases de la culture (ou de l'élevage) et de la fabrication. Il **renforce la conscience** des producteurs qui, souvent pour la première fois, comparent leurs techniques de fabrication et couchent sur le papier leur propre savoir. Le cahier des charges doit être validé par la Fondation Slow Food et par les producteurs. La signature de sa version finale, obligatoire pour tous les producteurs de la Sentinelle, peut être l'occasion d'organiser une présentation publique de la Sentinelle. Le travail de rédaction du cahier des charges de production, s'il est effectué de manière méticuleuse et attentive, permet d'identifier les points faibles de la Sentinelle. L'un des objectifs primaires des Sentinelles est d'aider les producteurs à améliorer ou à préserver la qualité de leurs productions ou le caractère écologique des techniques employées.

Les techniques de production, de culture ou d'élevage

Chaque catégorie de produits suit des **lignes directrices** spécifiques (consultables sur le site de la Fondation Slow Food), dont le cahier des charges des Sentinelles doit s'inspirer. Les lignes directrices prévoient, par exemple, l'obligation de fabriquer du fromage avec du lait cru, interdisent l'emploi d'arômes, de conservateurs et d'additifs chimiques, requièrent des formes d'élevage, d'agriculture et de pêche durables, prévoient la sauvegarde des techniques et des locaux traditionnels de production, et ainsi de suite. Les lignes directrices sont rédigées par la Fondation Slow Food pour la Biodiversité en collaboration avec les spécialistes et les producteurs et, d'année en année, elles sont améliorées et mises à jour grâce à la contribution des référents locaux et des producteurs.

Sentinelles et dénominations européennes

En Europe, certaines Sentinelles ont déjà fait l'objet d'une dénomination d'origine protégée (AOP ou IGP). Il peut sembler superflu de créer une Sentinelle lorsqu'un produit est déjà protégé par un label européen, mais dans certains cas, Slow Food a retenu nécessaire de sauvegarder certains aspects de la technique de production ou des environnements territoriaux que le cahier des charges de l'AOP n'avait pas suffisamment pris en considération. Le cahier des charges de la Sentinelle, dans ce genre de cas, est une annexe (plus restrictive que le cahier des charges de l'AOP).
Le nom de la Sentinelle coïncide avec celui de l'AOP (sans indication supplémentaire, adjectifs…) et tous les producteurs de la Sentinelle doivent aussi adhérer à l'appellation européenne.

UN EXEMPLE…

Les producteurs de la Sentinelle de la robiola de Roccaverano (fromage de chèvre italien du Piémont) respectent le cahier des charges de l'AOP mais, alors que cette dernière autorise la production de fromage avec une certaine quantité de lait de brebis ou de vache, eux n'emploient rigoureusement que du lait de chèvre : les règles

de production de la Sentinelle prévoient un cadre plus restrictif.
Dans certains cas extrêmes, lorsque les producteurs de la Sentinelle ne partagent pas les règles établies par l'appellation, ils peuvent décider d'en sortir.
Dans ce cas, ils doivent renoncer au nom historique et choisir une autre appellation.

Définir le nom de la Sentinelle

Le choix du nom de la Sentinelle est très important : c'est l'affirmation d'une identité historique précise, d'une tradition. Il est important, de ce fait, de comprendre quel est le nom par lequel la communauté identifie le produit.
Il faut éviter les noms fantaisistes et les dénominations folkloriques (le saucisson du paysan, le fromage de ferme...) ainsi que les noms commerciaux déposés.
La communication réalisée par Slow Food favorise la diffusion du nom des produits et il faut donc rapidement faire des choix importants, pour ne pas avoir à modifier le nom des Sentinelles par la suite, ce qui rendrait obsolète le travail de communication déjà réalisé. Il est toujours très utile d'associer au produit le nom du lieu où la Sentinelle est cultivée/produite/élevée. On souligne ainsi avec force la valeur du territoire, comprise non seulement comme un point de vue géographique, mais aussi culturel et social, et la Sentinelle devient une ressource pour le développement local.

QUELQUES EXEMPLES...

Les pommes de terre andines de Quebrada de Humahuaca (Argentine)
Le cumin d'Alnif (Maroc)
Les carottes de Polignano (Italie)

On peut également donner à la Sentinelle un nom dialectal (lorsqu'il est reconnu par la communauté et qu'il ne s'agit pas d'un terme rhétorique rappelant le passé ou la dimension rurale) ou un nom dans la langue d'une ethnie indigène.
Toutefois, mieux vaut rester mesuré car ces noms sont très difficiles à comprendre et à promouvoir auprès d'un public international.

QUELQUES EXEMPLES...

Le saras del fen (dialecte piémontais), une ricotta produite dans les vallées vaudoises et enveloppée dans du foin (il fen, justement). Le suovas de renne (Suède), où suovas signifie "viande fumée" dans la langue indigène des Sami.

Définir la zone de production

La zone de production indiquée dans le cahier des charges ne correspond pas nécessairement uniquement à la zone où vivent et travaillent les producteurs impliqués par la création de la Sentinelle, mais elle doit comprendre l'ensemble du territoire historique de production. Quiconque travaille dans cette zone et décide de suivre le cahier des charges devra avoir la possibilité d'entrer dans la Sentinelle.

La zone de production doit être un territoire homogène d'un point de vue géomorphologique (dans le cas d'un fromage, par exemple, on ne peut pas associer la plaine à la montagne), lié à la tradition et à l'histoire du produit.

Les informations peuvent être fondées sur des témoignages écrits, mais aussi oraux, et il faut donc recueillir l'avis des communautés : interroger les anciens, les cuisiniers et les archives locales pour découvrir où et comment on produisait et on consommait traditionnellement le produit de la Sentinelle.

Organiser des formations et une assistance technique

La formation est l'un des axes les plus importants de l'activité des Sentinelles. Ses objectifs sont les suivants : améliorer la qualité des produits, affiner les capacités sensorielles des producteurs, créer des associations entre producteurs, réaliser un emballage écocompatible adapté à la promotion et à la vente des produits, les aider à améliorer leur communication.

Instruments de formation

La dégustation. À travers la dégustation comparée d'échantillons de tous les producteurs de la Sentinelle, on peut identifier et éliminer d'éventuels défauts de fabrication ou d'affinage et améliorer la qualité organoleptique des produits. Y compris en l'absence de défauts à corriger, une dégustation attentive peut fournir à la Sentinelle des indications utiles sur les différences organoleptiques entre producteurs et entre secteurs géographiques. Ces différences peuvent être valorisées et communiquées. Les producteurs et experts Slow Food doivent participer aux dégustations.

Les visites des spécialistes. Grâce à son réseau international, Slow Food peut mettre en contact producteurs, spécialistes et experts du monde entier pour résoudre les problèmes de nature technique et organisationnelle. La Fondation Slow Food peut également envoyer des artisans et des spécialistes auprès des Sentinelles.

Les échanges d'expérience entre producteurs. L'échange de connaissances entre Sentinelles, qui a lieu au cours de visites entre producteurs de différentes sentinelles, ou à des entreprises particulièrement vertueuses, permet aux producteurs de comparer des expériences agricoles et artisanales similaires, de trouver des solutions, des parcours de valorisation et de commercialisation reproductibles dans leur propre pays.

Les séminaires de formation. La Fondation Slow Food pour la Biodiversité organise des séminaires de formation pour les producteurs sur les différentes filières (fromages, fruits et légumes, viandes...), soit sur place, soit au siège international.

Réunir les producteurs

Après les premières initiatives communes, lorsque le groupe de la Sentinelle est constitué, on peut encourager les producteurs à s'associer en coopérative, en petit consortium ou en organisme collectif de leur choix. Cela ne signifie pas qu'ils doivent vendre leurs produits de manière collective, et les établissements peuvent bien sûr maintenir leur individualité. Cependant, il est important qu'ils se sentent impliqués et porteurs d'un projet commun. Une structure associative a de surcroît différents avantages : il est plus facile de faire avancer des projets en groupe que seuls ; les organismes publics qui soutiennent financièrement les producteurs préfèrent donner des contributions aux associations plutôt qu'aux producteurs individuels ; certaines dépenses peuvent être mutualisées (l'achat de machines, comme par exemple une moissonneuse-batteuse, qui sont coûteuses et utiles seulement à un certain moment de la fabrication, la production d'instruments promotionnels, le transport pour participer à une foire, la formation technique) ; se réunir dans une association signifie se comparer aux autres producteurs, partager les problèmes et aussi les opportunités, cela signifie ouvrir l'esprit et grandir, y compris d'un point de vue personnel.
S'associer, c'est à dire enregistrer officiellement le groupe et, parfois, aussi le nom du produit que l'on veut protéger par une Sentinelle, signifie formaliser l'existence d'un produit et d'une tradition à défendre.

Les fonds de création des Sentinelles

L'un des aspects à prendre en compte au moment où l'on décide au niveau territorial de créer une Sentinelle est l'aspect économique : il faut penser à la possibilité de trouver des ressources pour soutenir le travail de valorisation demandé par un tel projet. Des fonds sont effectivement nécessaires pour réaliser les supports promotionnels, couvrir les dépenses de voyage des spécialistes ou participer aux manifestations internationales.

Les situations sont différentes suivant les pays concernés.
Si la Sentinelle se trouve dans des pays en difficulté (Afrique, certains pays d'Asie ou d'Amérique du Sud), les ressources peuvent être trouvées grâce aux activités de collecte de fonds réalisées par la Fondation Slow Food pour la Biodiversité.
Si au contraire la Sentinelle se trouve dans un pays sans problèmes particuliers, il est possible de trouver des soutiens, des sponsors qui peuvent, s'ils sont sensibilisés,

intervenir pour couvrir les dépenses. Les associations nationales de Slow Food, ou les Conviviums, doivent de ce fait s'activer pour trouver les ressources utiles à couvrir les dépenses nécessaires à la réalisation des Sentinelles.
Le bureau dédié aux levées de fonds de la Fondation Slow Food et de Slow Food International peut être un point de référence pour des informations et des contacts.

REMARQUE IMPORTANTE !

Pour la création des Sentinelles, Slow Food ne demande pas de fonds directement aux producteurs.
Il serait impensable de demander des ressources à ceux qui ont besoin de Slow Food pour résoudre leurs difficultés.
Des contributions peuvent être demandées aux producteurs uniquement dans une seconde phase (à la discrétion des structures nationales Slow Food), lorsqu'ils obtiennent l'usage de la marque "Sentinelle Slow Food®".
Ces éventuelles contributions serviront à soutenir le projet des Sentinelles ou d'autres projets de la Fondation Slow Food (Jardins potagers en Afrique, Marchés de la Terre...).
La Fondation Slow Food œuvre grâce aux dons de personnes privées, d'entreprises, de structures publiques nationales et internationales.
Tous les donateurs sont nommés sur le site de la Fondation, qui publie chaque année son bilan social.
Certains donateurs interviennent dans les projets, en les soutenant également dans la commercialisation ou la transformation, et dévouent une partie des ressources dérivant de la commercialisation au soutien de la Fondation.
Ces fonds servent à la communication internationale et à fournir des instruments de formation et d'assistance technique à toutes les Sentinelles (du Nord et du Sud du monde) et, seulement dans les pays du Sud, contribuent financièrement au développement des communautés de producteurs (contributions utiles à la mise en place des projets et assignées sur la base des accords de collaboration prévoyant, suivant la contribution, une série d'actions : achat de matériel, formation, déplacements...).

La promotion et la valorisation des Sentinelles

Slow Food est une association réunissant plus de 100 000 adhérents dans le monde. Si l'on prend en compte le nombre de sympathisants, c'est à dire le "mouvement" qui tourne autour de l'association, on atteint un million de personnes.
Tous ces individus, profondément motivés et impliqués plus ou moins activement dans les initiatives de Slow Food, représentent une extraordinaire caisse de résonance, mais aussi un marché potentiel pour les produits des Sentinelles.
Slow Food estime que, pour sauver la biodiversité alimentaire en danger, il est fondamental de créer un nouveau marché, plus attentif à la sauvegarde environnementale et des traditions, et d'impliquer au niveau mondial des centaines de milliers de consommateurs attentifs et curieux, appelés plus précisément des co-producteurs.
En réalité, la tendance à la standardisation du marché mondial et les difficultés des petits producteurs, qui ne réussissent pas à être compétitifs face à l'industrie alimentaire, figurent parmi les raisons pour lesquelles les produits traditionnels risquent de disparaître. Les multiples activités de promotion et de communication de Slow Food ont pour objectif de divulguer les contenus des projets des Sentinelles et de rapprocher les producteurs des co-producteurs.

En voici les principales.

Manifestations et événements

La participation des Sentinelles aux événements internationaux organisés par Slow Food (Salone del Gusto et Terra Madre, Cheese, Slow Fish, Eurogusto, AsiOgusto...) est fondamentale, tout comme la participation aux nombreux événements locaux organisés au niveau régional ou national dans le monde entier.
Dans ces manifestations, disposer d'une zone dédiée aux Sentinelles et à la Fondation Slow Food pour la Biodiversité est maintenant une tradition bien établie.
En ces occasions, les producteurs peuvent vendre leur produit, mais surtout le faire découvrir, établir des contacts avec des journalistes, acheteurs, passionnés et autres producteurs.
Les événements sont des vitrines importantes y compris pour Slow Food, qui peut présenter ses propres projets et le résultat du travail réalisé sur le terrain.

Alliance entre cuisiniers et producteurs

Alliance Slow Food des Cuisiniers

Depuis Terra Madre 2006, de nombreux cuisiniers sont devenus les précieux ambassadeurs de la philosophie Slow Food. Les cuisiniers peuvent valoriser les produits locaux et proposer des Sentinelles, les produits des communautés de la nourriture, des petits producteurs ou encore de l'Arche du Goût.
Depuis 2009, le réseau de l'Alliance entre les cuisiniers, les petits producteurs et les Sentinelles Slow Food est actif en Italie, aux Pays-Bas en France, mais de nombreux autres pays sont en train de s'intéresser à cette initiative pour agrandir le réseau.
Les cuisiniers de l'Alliance s'engagent à intégrer les Sentinelles de leur région (mais aussi d'autres produits locaux bons, propres et justes) à leur menu et à indiquer les noms des producteurs auprès desquels ils se fournissent.
Chaque année, ils organisent des événements pour récolter des fonds et destinent une partie de la recette à une nouvelle Sentinelle ou à une Sentinelle en difficulté ou

encore à un projet particulier.
Pour plus d'informations il est possible de consulter le règlement du projet sur le site www.slowfoodfoundation.com/alliance.

Marchés de la Terre

Les Marchés de la Terre sont des marchés paysans créés selon des lignes directrices respectant la philosophie Slow Food : des marchés gérés collectivement, des lieux de rencontre où les producteurs locaux présentent des produits de qualité directement aux consommateurs, à des prix justes et garantissant des méthodes de production écologiques. De plus, ils préservent la culture alimentaire des communautés locales et contribuent à défendre la biodiversité.
Les Marchés de la Terre accueillent régulièrement les producteurs des Sentinelles de leur territoire et, en certaines occasions particulières, invitent aussi les Sentinelles d'autres régions.

Groupements d'achat et de soutien au développement de la filière courte

Grâce à son réseau, Slow Food peut mettre en contact les producteurs des Sentinelles avec les consommateurs non seulement durant les manifestations et les événements, mais aussi en favorisant des formes particulières de commercialisation directe : des groupements d'achat solidaire et des groupes locaux de soutien aux producteurs.
Les GAS (Groupement d'Achat Solidaire) sont des groupes d'acheteurs organisés par les adhérents et les Conviviums, parfois aussi directement par les structures Slow Food nationales, qui favorisent le contact direct entre éleveurs, cultivateurs et consommateurs.
Dans les cas des AMAP (Association de Maintien de l'Agriculture paysanne), au contraire, les participants paient d'avance une certaine somme aux producteurs, pour leur per-

Comment communiquer à propos des Sentinelles

mettre de travailler en toute sérénité, en sachant que le produit a déjà été réservé.
La qualité n'est pas mesurable par des paramètres objectifs, mais elle est le fruit d'une narration.
Pour cela, Slow Food dédie une attention particulière à la communication, sous ses différentes formes.
Les produits des Sentinelles sont racontés (dans les revues nationales, les lettres d'information, les sites) à travers des témoignages directs, des histoires de producteurs et de territoires, des descriptions de techniques anciennes.
Le **service Presse** de Slow Food propose régulièrement des articles et des services concernant les Sentinelles aux principaux médias italiens et internationaux : contenus pour la presse, la télévision et la radio.
La maison d'édition de Slow Food publie régulièrement des **livres et des guides** décrivant les projets et fournissant des informations à ceux qui souhaitent en savoir plus sur les Sentinelles ou organiser une sortie sur le terrain pour découvrir des projets sur la biodiversité.
Le **site** de la Fondation Slow Food pour la Biodiversité (www.fondazioneslowfood.it) dédie beaucoup d'espace à l'Arche du Goût et aux Sentinelles.
Le site Internet de Slow Food (www.slowfood.it) publie régulièrement des informations relatives au monde des Sentinelles (mais aussi des histoires de producteurs, des recettes...)
Les Sentinelles sont aussi présentes sur les sites nationaux et régionaux de Slow Food.
Il est important de parler des Sentinelles au niveau local pour éviter que les produits ne soient connus au niveau international et méconnus ou presque sur leur propre territoire, où se trouve le marché le plus important.
Sans oublier que l'activité de la Sentinelle a un objectif culturel important : redécouvrir et diffuser la connaissance du territoire, de la culture et des traditions locales, en les transformant en occasions de développement local et durable.
Il est donc important d'impliquer la presse et les médias locaux lorsqu'une nouvelle Sentinelle voit le jour, en les tenant informés du lancement, des activités des producteurs, des échanges et de tous les moments significatifs de la vie de la Sentinelle.
Et il est crucial d'impliquer au niveau local les restaurants et les points de vente, afin que les touristes sachent que d'importantes traditions attendent d'être découvertes sur leur

Les campagnes de Slow Food

lieu de vacances.
Les Sentinelles Slow Food se sont muées dès le début en stimulants ou en exemples concrets et vertueux pour certaines des campagnes de sensibilisation de Slow Food. Les Sentinelles sur les fromages par exemple, dépassant la barre des 70, sont devenues des chantres de la campagne de sauvegarde du lait cru (résistance fromagère). Les Sentinelles sur le poisson et les techniques traditionnelles de pêche sont partie intégrante de la campagne Slow Fish.
Les Sentinelles sur les miels et certaines races d'abeilles sont liées à la campagne

L'étiquette narrative

contre l'emploi des néonicotinoïdes et pour la défense des abeilles.
Slow Food a développé un projet particulier dédié à l'étiquetage des produits.
Les étiquettes des produits en vente dans le commerce ne donnent en réalité pas d'informations suffisantes sur les ingrédients qui les composent, sans parler de l'histoire du produit fabriqué, des caractéristiques du territoire où il est produit, de sa technique de production, des races animales qui donnent le lait ou la viande transformée ou de leur mode d'élevage.
Il s'agit d'informations importantes pouvant orienter les choix du consommateur, en privilégiant des producteurs plus vertueux et écologiques.

Dans cette optique, Slow Food a mis au point une contre-étiquette qui propose de décrire de manière exhaustive toute la filière de production et de permettre des choix plus conscients.
De nombreuses Sentinelles sont en train d'adopter cette contre-étiquette (qui ne se substitue pas à l'étiquette légale, mais l'intègre et la complète) pour fournir des informations détaillées sur les variétés et les races, les techniques de culture, la fabrication des produits transformés, les territoires de provenance, le bien-être animal et les modalités de conservation et de consommation.

Il est possible de trouver sur le site de la Fondation Slow Food les lignes directrices pour la conception de ces étiquettes narratives.
Il est important que l'étiquette narrative devienne aussi une étape fondamentale dans la vie d'une Sentinelle et qu'elle soit partagée par les producteurs.

REMARQUE IMPORTANTE !

Il n'est pas possible d'utiliser le logo Slow Food, ou le nom de l'association Slow Food sur l'emballage, l'étiquette du produit ou lors de concours non autorisés par les associations nationales.
Il est cependant possible de citer et de parler des produits des Sentinelles sur des dépliants, brochures et supports promotionnels, sur demande et après autorisation de la part de Slow Food national ou, en l'absence d'association nationale, en deman-

QUELQUES EXEMPLES...

Une marque pour les Sentinelles Slow Food

dant à la Fondation Slow Food pour la Biodiversité.

En 2008, Slow Food a enregistré la marque **"Sentinelle Slow Food®"** et a concédée son utilisation aux Sentinelles, afin qu'elles l'insèrent sur les étiquettes des produits, dans certains pays.

La marque permet aux producteurs de se différencier sur le marché et de protéger les productions de certains pays dans lesquels elles courent un risque de contrefaçon. La marque est utilisée par les producteurs, qui garantissent qu'elle est correctement employée. Sa gestion doit être une responsabilité collective du groupe de producteurs. Les producteurs ne peuvent céder la marque à personne.
Ils peuvent seulement l'utiliser individuellement ou en tant que Sentinelle.
Il n'existe pas de structure tierce de contrôle.

Sentinelle Slow Food®

La marque des Sentinelles doit toujours être accompagnée de la phrase expliquant le projet de manière synthétique :

"Les Sentinelles sont un projet de Slow Food valorisant les produits artisanaux de qualité, réalisés selon des pratiques traditionnelles."
La vente directe, la connaissance personnelle, le rapport étroit avec les Conviviums Slow Food sur les territoires, la participation régulière des Sentinelles aux événements Slow Food, les rapports réguliers entre cuisiniers et producteurs, entre producteurs et consommateurs : voici quelques-uns des éléments qui donnent des garanties sur la qualité et sur le respect du cahier des charges.
Il est donc question d'une part d'autocertification (individuelle comme collective) et de l'autre de contrôle de la part des consommateurs (parmi lesquels des personnes très attentives comme les membres Slow Food, les cuisiniers, les professionnels de la dégustation) : une sorte de **"certification participative"**.
Avec l'étiquette narrative, qui déclare sur le produit lui-même chaque élément important de la production, ce mécanisme est encore plus digne de foi.

Mais pourquoi seuls certains pays peuvent l'utiliser ?

Parce que ce mécanisme de garantie fonctionne sur les territoires où Slow Food est présent de manière capillaire et active et où l'association peut s'impliquer directement pour garantir le bon fonctionnement du projet, mais aussi la disponibilité à suivre un parcours prévoyant :

1. la visite des établissements de tous les producteurs ;
2. la définition et la souscription de tous les cahiers des charges de production ;
3. la collaboration afin que toutes les Sentinelles prennent une forme associative, une pour chaque Sentinelle, qui parmi les différentes fonctions a aussi celle de garantir le contrôle des productions et le respect du cahier des charges ;
4. la souscription de tous les producteurs d'un document d'engagement à respecter le règlement sur l'utilisation de la marque et une déclaration avec les données de production de leur établissement ;
5. la possibilité de suivre attentivement l'emploi des logos sur les étiquettes, emballages, graphismes variés, dans la participation à des événements, en disposant aussi d'un plan de vérifications périodiques adapté.

Un an après la concession d'utilisation de la marque, l'association italienne demande aux producteurs une contribution pour les dépenses de gestion de la marque, une part calculée sur la base de la production annuelle de la Sentinelle qui a peu d'incidence sur l'économie des producteurs, mais contribue également à la durabilité du projet : les Sentinelles n'ont en réalité pas d'échéance et continuent de demander de l'attention pendant de nombreuses années, tandis que Slow Food, normalement, réussit à trouver les ressources seulement pour la première année de travail.
Lorsqu'une association nationale de Slow Food ou un groupe local de Slow Food peut garantir l'ensemble des activités indiquées (et cela signifie compter aussi sur des ressources pour couvrir les dépenses du référent du projet, ou dans certains cas aussi de rétribuer un collaborateur à mi-temps), elle peut demander à Slow Food International l'autorisation d'utilisation de la marque des Sentinelles sur les étiquettes de ses propres Sentinelles.
La demande doit être présentée à Slow Food International par le biais de la Fondation Slow Food pour la Biodiversité, qui assiste l'association dans le parcours de travail.
Une fois le bon déroulement du parcours vérifié, la Fondation émet un avis technique positif et Slow Food procède à l'autorisation d'utilisation de la marque.
Le rôle de l'association locale est très important dans l'évaluation constante et ponctuelle de la qualité des produits des Sentinelles.
Il est nécessaire d'organiser des commissions annuelles de dégustation, qui évaluent les produits (achetés sur le marché et non pas demandés aux producteurs).
Slow Food se réserve enfin la possibilité d'effectuer, lorsqu'elle le décrète nécessaire, des vérifications sur l'utilisation correcte de la marque, sur la qualité des produits, sur le respect du cahier des charges, sur l'adhésion aux principes Slow Food.
La Fondation Slow Food fournit à ceux qui demandent la marque des Sentinelles soutien et assistance, fournit des modèles de statuts pour les associations de producteurs, des illustrations pour les supports promotionnels et un service de conseil.

La marque **"Sentinelle Slow Food®" peut aussi être utilisée en association avec les labels AOP ou IGP.**

Règles pour les produits transformés

Acheter les produits de la Sentinelle et les transformer ne confère pas automatiquement le titre de producteur de la Sentinelle et n'autorise pas automatiquement l'utilisation de la marque "Sentinelle Slow Food®".
Pour pouvoir utiliser la marque, le transformateur, après avoir présenté une demande à Slow Food, doit :

- produire sur le territoire prévu par le cahier des charges par des méthodes artisanales et des ingrédients naturels ;
- adhérer au cahier des charges de production (parallèlement au cahier des charges sur la culture ou sur l'élevage de la matière première il faut préparer un règlement spécifique aux produits transformés) ;
- envoyer un échantillon du produit transformé à Slow Food pour une dégustation devant aboutir à un avis positif ;
- entrer dans l'association de la Sentinelle, et de ce fait être accepté par les producteurs.

Si un transformateur ne fait pas partie de la Sentinelle, il peut toutefois contacter librement les producteurs de la Sentinelle, utiliser leurs produits comme matière première pour ses produits transformés et signaler sur l'étiquette, dans la liste des

ingrédients, qu'il utilise une Sentinelle Slow Food, mais sans utiliser la marque des Sentinelles.
Dans certains cas, le producteur de la Sentinelle peut décider d'impliquer un transformateur extérieur à la Sentinelle (soit parce qu'il ne possède pas encore d'atelier de transformation, soit parce qu'il n'a pas les moyens de créer un atelier).
La marque peut être utilisée si l'étiquette du produit transformé comporte le nom du producteur de la Sentinelle (et non pas celle du transformateur), et s'il est vendu directement par le producteur de la Sentinelle.
Le producteur de la Sentinelle doit cependant garantir que le travail est réalisé selon les critères établis par Slow Food et fournir au service des Sentinelles Slow Food les données de l'entreprise gérant la transformation.

La Sentinelle doit de plus communiquer la quantité transformée, pour permettre d'effectuer, éventuellement, un contrôle sur les produits présents dans le commerce.

Règles pour les revendeurs

Slow Food peut établir des formes de collaboration avec des revendeurs commercialisant des produits des Sentinelles et demandant un soutien pour la communication, la promotion ou la sélection et le repérage des produits concernés.
Dans ces cas, Slow Food peut concéder au revendeur le droit d'utiliser la marque "Sentinelle Slow Food®" dans sa communication, selon des formes et modalités qui devront être directement fixées avec la Fondation Slow Food.
Slow Food collabore seulement avec des entités commerciales (privées, consortiums ou associations) garantissant le respect des règles du projet des Sentinelles, une fiabilité et des affinités d'intentions, et ayant fait preuve d'initiatives de qualité.

La communication sur l'utilisation des Sentinelles et de la marque, de la part des transformateurs ou des revendeurs, doit dans tous les cas être fixée et approuvée par Slow Food avant tout lancement.

Pour en savoir plus, proposer des idées, signaler des projets, organiser des initiatives de soutien à la Fondation Slow Food, envoyer des échantillons de produits, envoyer

Slow Food®

Ce projet est financé par l'Union Européenne.

Les contenus de cette publication sont la seule responsabilité de l'auteur.
L'Union Européenne n'est pas responsable de l'usage qui peut être fait
des informations qu'elle contient.

www.slowfoodfoundation.com
www.slowfood.com