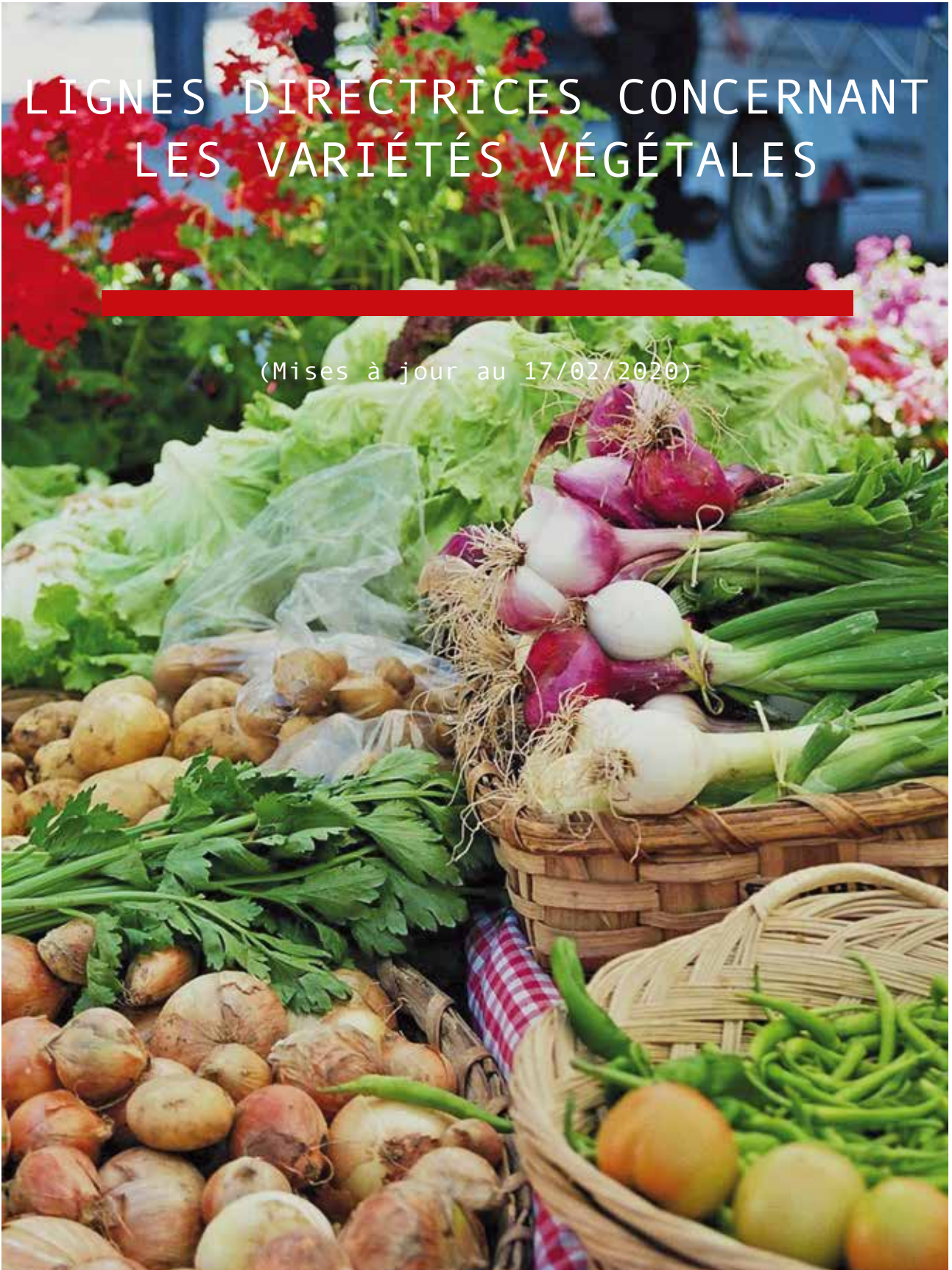


LIGNES DIRECTRICES CONCERNANT LES VARIÉTÉS VÉGÉTALES

(Mises à jour au 17/02/2020)



Il est possible de créer une Sentinelle sur une variété ou un écotype autochtone lié à la mémoire et à l'identité d'un groupe. La variété (ou l'écotype) doit être traditionnellement cultivée dans la zone de production et doit présenter des caractéristiques propres en rapport avec le territoire spécifique et l'adaptation à ses caractéristiques pédoclimatiques.

La culture doit être durable ; les méthodes de culture conventionnelles et la culture hors-sol sont interdites.

Il est possible de créer une Sentinelle sur des ressources sauvages, mais elles doivent faire l'objet d'une évaluation soignée. Les ressources sauvages en question ne doivent pas être en voie d'extinction, leur prélèvement doit être durable ou des techniques pour leur culture et leur reproduction doivent exister. En second lieu, il est possible de créer une Sentinelle sur des ressources sauvages si elles sont liées à un savoir à protéger : une technique de récolte, de conservation ou de fabrication.

CULTURE

1 - Le matériel de reproduction (semences et plants) doit être sain et sélectionné, de préférence produit à la ferme par les exploitants. Les producteurs peuvent confier la création du matériel de reproduction à des pépinières reconnues. Les Sentinelles portant sur des végétaux dont les semences sont achetées sur le marché et n'ont pas été préservées dans le temps par les producteurs adhérant au projet, doivent donc être exclues. Les traitements chimiques sont également interdits.

2 - La culture doit privilégier des interventions manuelles ou peu mécanisées. Dans le second cas, les interventions doivent être appropriées et présenter un impact environnemental faible.

3 - L'engrais utilisé doit être principalement d'origine organique. Il faut privilégier la fertilisation au compost produit sur l'exploitation ou du fumier mûr issu des élevages locaux ou de l'exploitation.

4 - Toutes les bonnes pratiques agronomiques destinées au maintien et à l'amélioration de la fertilité du sol (associations, rotations) doivent être utilisées. Le labour profond (par ex. labour de défoncement) de plus de 30 cm est interdit. Dans le cas de cultures en vergers, l'enherbement spontané est hautement conseillé, au minimum dans les ouïllères.

5 - Les désherbants chimiques sont interdits. Seules les bonnes pratiques agronomiques (moyens physiques et mécaniques) doivent permettre le contrôle de la flore spontanée.

6 - Les produits de défense doivent assurer un impact environnemental faible et être administrés de préférence selon les modes, les délais et les quantités préconisés par les normes de l'agriculture biologique et biodynamique. Il est autorisé de recourir aux dispositions de la lutte intégrée, en réduisant cependant de moitié le nombre de traitements prévus par les cahiers des charges régionaux. La lutte biologique doit être privilégiée lorsque c'est possible. Tout produit contenant des néonicotinoïdes est absolument interdit.

7 - L'administration d'hormones et autres substances stimulantes, d'accélérateurs de croissance, de maturation et des autres phases du cycle de vie des plantes est interdite.

L'irrigation doit être effectuée dans les limites nécessaires, par des techniques permettant une efficacité maximale de l'apport et une consommation minimale des matériaux non réutilisables ou facilement périssables. L'utilisation de tuyaux goutte à goutte est conseillée pour la distribution d'eau et la récolte des eaux de pluie privilégiées pour minimiser la consommation d'autres sources.

8 - Dans la phase post-récolte, l'usage de substances chimiques est interdit. Les seuls moyens de conservation admis sont de type physique (atmosphère modifiée, traitement par le froid).

CONSERVES VÉGÉTALES

1 - Dans les conserves, la variété faisant l'objet de la Sentinelle doit être l'ingrédient principal. Les préparations dans lesquelles le produit de la Sentinelle n'est qu'un ingrédient secondaire ne peuvent se prévaloir d'appartenir à la Sentinelle. Le pourcentage minimal du produit de la Sentinelle doit dépasser les 65 %.

2 - Les ingrédients secondaires doivent être naturels, de haute qualité et prioritairement de provenance locale (à l'exception du sucre, de certaines épices ou d'autres ingrédients acquis historiquement sur les marchés extérieurs). Le sel doit si possible être de provenance nationale.

3 - Les techniques de cuisson adoptées doivent conserver la valeur biologique et les qualités sensorielles des ingrédients de départ.

4 - L'usage d'ingrédients chimiques de synthèse de type lyophilisés, arômes, additifs, conservateurs, intégrateurs et adjuvants (édulcorants, épaississants, gélifiants, émulsifiants, stabilisants, antioxydants et colorants, sulfites et zéolites) est interdit.

VÉGÉTAUX SÉCHÉS

1 - Dans le cas d'un séchage naturel (autorisé), il est opportun de ne mettre au soleil les végétaux que lorsque la température de l'air est très élevée, la ventilation suffisante et l'humidité faible.

2 - Il faut toujours éviter le contact possible entre les végétaux et les insectes.

3 - En l'absence de ces conditions, mieux vaut opter pour l'emploi d'un four ou d'un séchoir, si possible alimentés par des énergies renouvelables.

4 - Lorsque le produit a atteint le bon niveau de déshydratation, il doit être conservé dans des contenants hermétiques ou des sacs de toile stockés dans un environnement sec.

5 - Durant la phase de conservation (pré et post emballage), l'usage de toute substance chimique ou de traitement au dioxyde de carbone est interdit. Les emballages doivent être issus de matériaux recyclés et, si possible, biodégradables et il faut éviter le suremballage (soit le recours à plusieurs niveaux d'emballage). Plus particulièrement, on évitera au maximum les matières plastiques au profit des matériaux naturels et liés aux traditions artisanales du territoire.



Ce document est financé par l'Union européenne.

Les contenus et les opinions exprimées dans cette publication relèvent de la responsabilité exclusive de Slow Food.
EASME n'est pas responsable de l'utilisation qui peut être faite des informations contenues dans le présent document.