Slow Food®

Marchés de la Terre

Lignes directrices pour les exposants

Sommaire

Préambule 1

Produits d'origine animale

Laits, fromages et produits laitiers 4
Glaces 5
Œufs 6
Viandes, charcuteries et produits transformés 7
Poissons et produits de la mer 8
Miels 9

Céréales, farines et produits dérivés

Céréales et farines 11
Pains 12
Produits boulangers et préparations sucrées 13
Pâtes sèches 14
Pâtes fraîches et farcies 15
Riz 17

Fruits, légumes et produits dérivés

Fruits et légumes 18
Conserves de fruits et légumes 18
Huiles d'olive vierges extra 19
Huiles et graisses végétales 19

Chocolats, cafés, thés et infusions, sels

Chocolats et produits à base de cacao 21
Cafés 22
Thés et infusions 22
Plantes aromatiques, officinales et dérivées 23
Sels 23

Vins, vinaigres, bières, spiritueux

Vins 25
Vinaigres 26
Bières 27
Spiritueux 27

PRÉAMBULE

Terra Madre Salone del Gusto, Cheese et Slow Fish, Marchés de la Terre sont les principales vitrines du réseau Slow Food, de ses activités, de ses projets, de ses politiques et de ses campagnes internationales. Il est donc fondamental que les producteurs du marché soient des ambassadeurs de Slow Food et présentent des produits cohérents avec la philosophie du bon, propre et juste et avec les campagnes internationales promues par l'association :

- Pour la défense de la biodiversité, la promotion des pratiques agroécologiques durables, la protection de la fertilité des sols, la bonne gestion de l'eau, la protection des paysages, le respect du bien-être animal, la transparence face au consommateur, la défense du lait cru, la promotion d'une pêche durable ;
- Contre l'usage excessif des produits chimiques de synthèse en agriculture (engrais et produits phytosanitaires), les OGM, l'emploi d'additifs, de conservateurs et de colorants, le gaspillage alimentaire, le suremballage et les contenants à usage unique.

Ces lignes directrices sont en constante évolution, afin d'être plus utiles aux producteurs et plus cohérentes avec les principes de Slow Food.

DISPOSITIONS GÉNÉRALES

- Les marchés de Terra Madre Salone del Gusto, Cheese, Slow Fish et les Marchés de la Terre sont exclusivement destinés aux producteurs. Par conséquent, les revendeurs ne sont pas autorisés à exposer ou vendre des produits. Les produits présents doivent toujours être issus de la production propre de l'exposant, sauf dérogation éventuelle. Les affineurs (de fromages ou charcuteries) sont également admis pour certaines filières. L'organisateur de l'événement évaluera la possibilité de concéder des dérogations pour certains cas particuliers (par exemple des sélectionneurs et revendeurs faisant partie de labels BIO et du marché équitable et solidaire, ou d'autres acteurs développant des projets de distribution vertueuse).

- Les produits ne doivent pas contenir d'OGM.
- L'emballage des produits doit être réduit au minimum, facile à retirer, compostable ou recyclable.
- Durant la manifestation, les exposants ne peuvent pas utiliser d'assiettes, fourchettes ou verres en plastique, mais uniquement des objets compostables ou en matériaux naturels (bois, verre, fibres végétales, etc.).
- Les participants doivent décrire leur activité avec le maximum de détails possible : soit sur l'étiquette (l'idéal est de présenter une étiquette narrative) soit une affiche exposée sur le stand.

Ces lignes directrices sont obligatoires. Il incombe aux producteurs de les respecter et de déclarer les absences de conformité éventuelles. L'organisateur peut concéder des dérogations dès lors qu'il le considère comme opportun.

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE

LAITS, FROMAGES ET PRODUITS LAITIERS

- Le fourrage destiné à l'alimentation des animaux doit être dépourvu d'OGM.
- Les fromages et produits laitiers doivent être issus du lait d'élevages attentifs au bien-être animal.
- Les fromages et produits laitiers doivent être issus du lait obtenu sur l'exploitation ou achetés localement à des élevages participant à une filière qui engage les membres à produire selon des critères de durabilité.
- Les fromages doivent être fabriqués à partir de lait cru.
- Les fromages doivent être produits avec de la présure animale ou végétale. Les présures microbiennes ne sont pas autorisées.
- Ne peuvent être vendus les fromages dont la croûte a subi un traitement chimique ou les fromages fumés à l'aide de fumée liquide. Sont toutefois autorisés les traitements traditionnels (tomate, cire, paraffine, huile, marc, charbon, cendre, etc.).
- Ne peuvent être vendus les produits contenant des additifs de synthèse et/ou issus de procédés chimiques, parmi lesquels, par exemple, des conservateurs, colorants, émulsifiants, épaississants, etc.
- Ne peuvent être vendus les produits aromatisés avec des arômes chimiques de synthèse, artificiels ou identiques au naturel (par exemple l'arôme de truffe).

Seront privilégiés les exposants et les entreprises qui :

- Produisent des fromages sans ferments. Ainsi, seront acceptés par ordre de priorité, les producteurs de fromages sans ferments ou de produits contenant des ferments issus de leur production (lait fermenté, présure).
- Produisent des produits laitiers avec du lait de races autochtones.
- Vendent des produits fabriqués à partir de lait d'animaux nourris principalement de pâture ou du moins avec des apports importants en herbe/foin (70/30).
- Détiennent une certification biologique.

GLACES

- L'utilisation de bases liquides toutes faites et de bases en poudre déjà pesées et préparées par des entreprises de produits semi-finis est interdite.
- Le lait doit être frais et de très bonne qualité.
- La crème doit être fraîche.
- Le lait, la crème et le beurre doivent venir d'élevages attentifs au bien-être animal situés sur le territoire national. Ils ne peuvent en aucun cas provenir de l'étranger.
- L'utilisation de lait en poudre, lait concentré et lait condensé est autorisée dans un pourcentage maximum de 8 % du total des ingrédients. L'utilisation exclusive de ce type de lait en remplacement du lait frais et de la crème est interdite.
- L'utilisation d'additifs de synthèse, tels que colorants et arômes artificiels ou identiques au naturel est interdite, y compris dans les produits semi-finis faisant partie des ingrédients (chocolat, praliné, confiture, etc.).
- L'utilisation de graisses végétales hydrogénées, d'huile de palme et d'huile de colza est interdite, y compris dans les produits semi-finis faisant partie des ingrédients.
- L'utilisation de mono et diglycérides d'acides gras est interdite.
- Les jaunes et blancs d'œuf doivent être frais et pasteurisés. L'élevage en plein air (catégorie 1) est la norme minimale pour les œufs.
- L'utilisation d'œufs lyophilisés et surgelés et d'œufs provenant de l'étranger est interdite.
- Les fruits frais utilisés doivent être de saison et provenir du territoire national. Il est possible d'utiliser des fruits surgelés ou transformés hors saison, dans le respect des critères prévus par les présentes lignes directrices.
- Le chocolat utilisé doit être conforme aux critères prévus par les présentes lignes directrices.
- Les pâtes de fruits secs doivent être constituées uniquement de fruit (100 %).
- L'utilisation de café soluble est interdite.

Seront privilégiés les exposants et les entreprises qui :

- Achètent des ingrédients de base (lait, sucre et œufs) via les circuits courts et auprès de producteurs locaux lorsque c'est possible.
- Produisent la glace à partir de lait cru.
- Produisent de la glace fraîche, avec moins de trois jours de congélation.
- Utilisent des ingrédients issus de l'agriculture biologique (ou avec des certifications équivalentes attestant de pratiques de production durables) et du commerce équitable.
- Utilisent une eau d'origine locale.

OEUFS

- Les œufs destinés directement à la consommation doivent être issus d'élevages sur prairie en plein air (catégorie 1).
- L'administration d'antibiotiques à titre préventif est interdite.

Seront privilégiés les exposants et les entreprises qui :

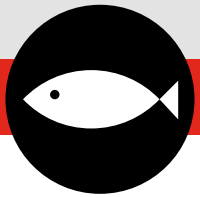
- Détiennent une certification biologique (œufs de catégorie 0).
- Utilisent des mélanges de céréales et légumineuses produits localement ou de variété locale.
- Préservent la biodiversité locale avec l'élevage de races autochtones.

VIANDES, CHARCUTERIES ET PRODUITS TRANSFORMÉS

- Le fourrage destiné à l'alimentation des animaux doit être dépourvu d'OGM.
- Les produits doivent être issus de viande d'animaux nés, élevés et abattus sur le territoire de transformation.
- Les produits doivent être issus de viande d'animaux élevés dans le respect du bien-être animal.
- Ne peuvent être vendus les produits contenant du lactosérum, des caséinates et dérivés du lait, additifs (polyphosphates, arômes artificiels, exhausteurs de goût, colorants, etc.) et aliments de démarrage (saccharose, dextrose, etc.).
- Est interdite la vente de foie gras et de conserves dérivant de l'élevage des oies et canards pratiquant l'alimentation forcée ou dite « assistée ».
- Utilisent des boyaux naturels ou à base de fibres naturelles.

Seront privilégiés les exposants et les entreprises qui :

- Produisant de la charcuterie sans nitrites et nitrates.
- Produisant de la charcuterie issue de viande d'élevage en liberté ou semi-liberté et de races autochtones.
- Détiennent une certification biologique.



POISSONS ET PRODUITS DE LA MER

- La vente, à l'état frais ou en conserve, de thon rouge, d'espadon, d'anguille, de lieu jaune n'est pas autorisée, sauf si le poisson provient de lieux de pêche où les stocks de poissons de l'espèce ne sont pas menacés d'extinction*, de projets durables comme les Sentinelles ou d'autres projets dans lesquels les pêcheurs participent activement à la gestion des ressources et au repeuplement.
- La vente de produits issus de l'aquaculture intensive, en particulier de l'élevage et du parcage d'espèces carnivores (comme le saumon et le thon rouge) ou destinés à la production de nourriture pour animaux, n'est pas autorisée. En revanche, l'élevage de taille artisanale de coquillages, poissons herbivores et autochtones est encouragé, en particulier s'il s'agit d'un modèle intégré de développement durable.
- La vente d'algues sauvages ou provenant de cultures traditionnelles d'algues à l'échelle artisanale est autorisée, si elle est intégrée à un modèle de développement littoral durable.
- La vente d'œufs de poisson n'est autorisée que si ceux-ci proviennent d'élevages répondant aux critères des présentes lignes directrices ou de prises sur des stocks aquatiques ne subissant pas de risque d'extinction* et uniquement si le reste du poisson est également utilisé pour d'autres transformations ou pour la vente.
- Les produits doivent mentionner clairement la zone de pêche FAO et le type de poisson, qui doit être hautement sélectif pour réduire les prises accessoires.
- Les produits transformés doivent contenir des espèces pêchées dans la zone de production.
- Les ingrédients secondaires des conserves doivent être naturels, de haute qualité et en priorité de provenance locale.
- Les produits dont la transformation requiert l'utilisation de conservateurs, additifs et colorants chimiques de synthèse ne sont pas autorisés. L'utilisation d'arômes artificiels n'est pas autorisée.
- Les conserves à l'huile doivent mentionner le type d'huile utilisé, qui doit respecter les présentes lignes directrices, au paragraphe « Huiles et graisses végétales ».

Seront privilégiés les petits acteurs du secteur halieutique, exposants et entreprises qui :

- Transforment plusieurs espèces et, en particulier, les entreprises utilisant des espèces à cycle de vie court.
- Transforment des poissons entiers, tout en réduisant les déchets.

**Pour décider du niveau de risque encouru par les stocks pour chaque espèce de poisson, Slow Fish se réserve un droit d'évaluation au cas par cas, en utilisant comme base de référence le réseau de Slow Fish et les listes rouges de l'Union internationale pour la conservation de la nature (IUCN, Iucn.org).*

MIELS

- Ne peuvent être exposés ou vendus que les miels mille fleurs (non issus de mélanges) et monofloraux élaborés à partir d'espèces botaniques présentes sur une zone de production clairement identifiée.
- Sont exclus les miels pasteurisés.
- Les miels produits par ultrafiltration sont interdits.
- Sont exclus les miels réchauffés dans le but d'empêcher la cristallisation.
- Le recours aux antibiotiques est interdit. Les seuls traitements autorisés sont les huiles essentielles (thym, menthe, eucalyptus) et les acides organiques (formique, lactique, oxalique).
- Ne peuvent être exposés ou vendus les miels de ruches dont les abeilles sont nourries avec des aliments protéinés comme le soja ou le lait en poudre. Seulement le pollen, le miel ou le sucre sont autorisés pour l'alimentation complémentaire des abeilles.
- Les entreprises avec une certification biologique seront privilégiées.

CÉRÉALES, FARINES ET PRODUITS DÉRIVÉS

CÉRÉALES ET FARINES

- Ne peuvent être exposées ou vendues les farines issues de céréales provenant de cultures génétiquement modifiées et d'hybrides liés à un brevet commercial.
- Ne peuvent être exposées ou vendues que les farines issues de céréales dont l'origine est indiquée et connue.
- Pour ce qui concerne les farines complètes, ne peuvent être exposés ou vendus que les produits issus du grain complet et non d'un mélange de farine blanche et de son.
- Ne peuvent être exposées ou vendues les farines contenant du lait et ses dérivés, des vitamines, acidifiants, antifongiques, épaississants, gélifiants, stabilisants ou autres produits chimiques à vocation de conservation et d'amélioration des caractéristiques techniques des farines.
- Ne peuvent être exposées ou vendues les préparations pour pizzas, gâteaux et desserts contenant déjà de la levure, à l'exception des produits sans gluten.
- L'exposition et la vente de préparations sans gluten contenant des farines pures et épaississants naturels (tapioca, caroube et xanthane) est autorisée.
- L'ajout de sucres autres que ceux contenus naturellement dans les céréales est interdit dans les préparations sans gluten (saccharose, dextrose, sirop de glucose, glucose, fructose, etc.)

Seront privilégiées les exposants et entreprises qui :

- Produisent des farines à partir de céréales d'origine locale ou de variétés.
- Détiennent une certification biologique.

PAINS

Les règles relatives aux pains valent aussi pour les préparateurs et vendeurs de sandwichs, tartines, toasts, etc.

- Les pains exposés et vendus doivent être issus de farines sélectionnées sur la base des lignes directrices ci-dessus.
- Ne peuvent être exposés ou vendus que les pains réalisés avec une levure mère. L'emploi d'un pourcentage minimal de levure de bière n'est autorisé que pour activer/améliorer la levée.
- Ne peuvent être exposés ou vendus les produits réalisés à partir de pâtes crues surgelées ou partiellement cuites.
- Ne peuvent être exposés ou vendus les pains contenant des améliorants et adjuvants de panification, additifs, stabilisants, conservateurs, exhausteurs de goût, extraits de malt, coadjuvants enzymatiques, lécithine et émulsifiants, colorants, lustrants, cires, arômes artificiels et arômes identiques naturels.
- L'utilisation d'épaississants et de stabilisants naturels tels que la gomme de guar, la gomme arabique, la gomme xanthane, etc. est autorisé pour les pains sans gluten.
- Seuls les herbes, épices, essences et/ou extraits de celles-ci sont considérés comme des arômes naturels. La matière première employée (sauge, romarin, ail, cumin, graines de fenouil) doit être mentionnée sur l'étiquette ou sur la fiche technique. La mention générique « arômes naturels » n'est pas autorisée.
- Ne peuvent être exposés et vendus les pains contenant des huiles et saindoux raffinés ou autres substituts d'ingrédients de qualité supérieure (par exemple, de l'huile de grignons pour l'huile d'olive vierge extra).
- Ne peuvent être exposés, vendus et proposés à la dégustation que les pains conservés naturellement.
- L'exposition et la vente de pains sans gluten fabriqués avec des farines ou mélanges de farines naturellement sans gluten, dont les amidons de céréales sans gluten ou tubercules, sont autorisées.

Seront privilégiés les exposants et entreprises qui :

- Produisent des pains à base de farines de céréales d'origine locale ou de variétés traditionnelles.
- Détiennent une certification biologique.

PRODUITS BOULANGERS ET PRÉPARATIONS SUCRÉES

- Les produits boulangers et préparations sucrées exposés ou vendus doivent être issus de farines sélectionnées sur la base des lignes directrices ci-dessus.
- Les ingrédients caractéristiques du produit (châtaignes, noix, olives, etc.) doivent être d'origine locale ; lorsqu'il est impossible de s'approvisionner dans la zone de production historique, ces derniers doivent provenir de la région ou d'une région limitrophe, à l'exception des ingrédients nécessairement et historiquement importés, tels que sucre, sel, vanille, cacao, café, pistaches ou autres, selon le pays.
- L'élevage en plein air (catégorie 1) est la norme minimale pour les œufs, mais les œufs issus de l'agriculture biologique (catégorie 0) sont privilégiés.
- Ne peuvent être exposés ou vendus les produits boulangers contenant des améliorants et adjuvants de panification chimiques de synthèse et/ou obtenus par procédé chimique tels que additifs, stabilisants, conservateurs, exhausteurs de goût, extraits de malt, coadjuvants enzymatiques, lécithine et émulsifiants, colorants, lustrants, cires, arômes artificiels et arômes identiques naturels.
- L'utilisation d'épaississants et de stabilisants naturels tels que la gomme de guar, la gomme arabique, la gomme xanthane, etc. ainsi que la lécithine issue d'organismes non génétiquement modifiés est autorisée pour les produits sans gluten.
- Seuls les herbes, épices, essences et/ou extraits de celles-ci sont considérés comme des arômes naturels. La matière première employée (sauge, romarin, ail, cumin, graines de fenouil) doit être mentionnée sur l'étiquette ou sur la fiche technique. La mention générique « arômes naturels » n'est pas autorisée.
- Ne peuvent être exposés ou vendus les produits boulangers contenant des huiles et saindoux raffinés ou autres substituts d'ingrédients de qualité supérieure (par exemple, de l'huile de grignons pour l'huile d'olive vierge extra).
- Ne peuvent être exposés ou vendus que les produits boulangers et préparations sucrées conservés naturellement.

PÂTES SÈCHES

- Les pâtes exposées ou vendues doivent être issues de farines sélectionnées sur la base des lignes directrices ci-dessus.
- Ne peuvent être exposées ou vendues les pâtes sèches contenant des additifs, coadjuvants, colorants et arômes artificiels ou identiques au naturel.
- Les arômes naturels doivent être des herbes, épices, essences et/ou extraits et chaque matière première employée (sauge, romarin, ail, cumin, graines de fenouil) doit être mentionnée sur l'étiquette ou sur la fiche technique. La mention générique « arômes naturels » n'est pas autorisée.

Seront privilégiés les exposants et entreprises qui :

- Couvrent l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement : de la culture des céréales à la production de pâtes alimentaires.
- Détiennent une certification biologique.
- Produisent des formes de pâtes liées à la tradition locale et, pour les pâtes sèches au blé dur, en ayant recours à l'extrusion en moule de bronze.

PÂTES FRAÎCHES ET FARCIES

- Les pâtes fraîches exposées et vendues doivent être réalisées avec des farines et farces respectant les critères de sélection exposés dans ce document.
- Ne peuvent être exposées ou vendues que les pâtes fraîches fabriquées en intégralité au sein de l'entreprise productrice.
- Ne peuvent être exposées ou vendues les pâtes fraîches dont la pâte ou la farce contient des additifs parmi lesquels, stabilisants, conservateurs, exhausteurs de goût, extraits de malt, coadjuvants enzymatiques, lécithine et émulsifiants, colorants, lustrants, cires, arômes artificiels et arômes identiques naturels.
- Les arômes naturels intégrés aux pâtes ou à la farce doivent être des herbes, épices, essences et/ ou extraits de celles-ci et chaque matière première employée (sauge, romarin, ail, cumin, graines de fenouil) doit être mentionnée sur l'étiquette. La mention générique « arômes naturels » n'est pas autorisée.
- Ne peuvent être exposés ou vendus les produits contenant des huiles et saindoux raffinés ou autres substituts d'ingrédients de qualité supérieure (par exemple, de l'huile de grignons pour l'huile d'olive vierge extra).

Seront privilégiés les exposants et entreprises qui :

- Couvrent l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement : de la culture des céréales à la production de pâtes alimentaires.
- Détiennent une certification biologique.
- Produisent les formes de pâtes liées à la tradition locale.

RIZ

- Ne peuvent être exposés et vendus que les riz cultivés sur l'exploitation.
- La culture doit être durable en matière de fertilisation, défense et travail du sol. Le désherbage chimique ou les traitements hormonaux et contenant des néonicotinoïdes sont interdits.
- Ne peuvent être vendus ou exposés les riz ayant subi un traitement blanchissant à l'huile (riz camolin), au glucose ou au talc (riz poli).

Seront privilégiés les exposants et entreprises qui :

- Exposent et vendent des variétés de riz cultivées traditionnellement dans leur région.
- Transforment directement leur propre riz.
- Détiennent une certification biologique.

FRUITS, LÉGUMES ET PRODUITS DÉRIVÉS

FRUITS ET LÉGUMES

- La culture doit être durable en matière de fertilisation, défense et travail du sol. Le désherbage chimique ou les traitements hormonaux et contenant des néonicotinoïdes sont interdits.
- Ne peuvent être exposés ou vendus que les fruits et légumes non traités après récolte avec des substances chimiques de synthèse.

Seront privilégiés les exposants et entreprises qui :

- Détiennent une certification biologique.
- Valorisent les espèces et variétés végétales autochtones et cultivées traditionnellement dans la zone de production.

CONSERVES DE FRUITS ET LÉGUMES

- Les confitures doivent contenir au minimum 65 % de fruits.
- Les conserves végétales doivent contenir au minimum 65 % de légumes.
- Ne peuvent être vendues les conserves de fruits et légumes contenant des ingrédients chimiques de synthèse et/ou issus de procédés chimiques, notamment : des ingrédients lyophilisés, arômes de synthèse, additifs, intégrateurs et adjuvants technologiques de synthèse tels que des édulcorants, épaississants, gélifiants, émulsifiants, stabilisants, antioxydants et colorants, sulfites et zéolites.
- Les produits doivent comporter des indications sur le type d'huile utilisé.
- Seuls les herbes, épices, essences et/ou extraits de celles-ci sont considérés comme des arômes naturels. L'étiquette doit mentionner la matière première utilisée (sauge, ail, cannelle, etc.). La mention générique « arômes naturels » n'est pas autorisée.
- Concernant les produits séchés et déshydratés, l'usage de toute substance chimique ou de traitement au dioxyde de carbone durant la phase de conservation est interdit.
- Seront privilégiés les exposants et entreprises qui détiennent une certification biologique.

HUILES D'OLIVE VIERGES EXTRA

- Les huiles exposées ou vendues doivent être issues de cultures d'oliviers durables en matière de fertilisation, défense et travail du sol, sans le désherbage chimique ni traitements hormonaux et contenant des néonicotinoïdes.
- Le pressoir doit se trouver dans la zone de production. Si cette information ne figure pas sur l'étiquette, il sera demandé de le spécifier par le biais d'une déclaration sur l'honneur.

Seront privilégiés les exposants et entreprises qui :

- produisent de l'huile à partir de variétés autochtones de la zone de production.
- Détiennent une certification biologique.

HUILES ET GRAISSES VÉGÉTALES

- Ne peuvent être exposées ou vendues que les huiles issues d'une extraction mécanique à froid.
- Les huiles exposées ou vendues doivent être issues de cultures durables en matière de fertilisation, défense et travail du sol. Le désherbage chimique ou les traitements hormonaux et contenant des néonicotinoïdes sont interdits.
- Ne peuvent être exposées ou vendues les huiles dont la provenance de la plante d'origine n'est pas précisée.
- Pour les huiles de soja et colza, la certification sans OGM est obligatoire.
- Seront privilégiés les exposants et entreprises qui détiennent une certification biologique.

CHOCOLATS, CAFÉS, THÉS ET INFUSIONS, SELS

CHOCOLATS ET PRODUITS À BASE DE CACAO

- Dans le cas du chocolat noir, les fèves de cacao doivent constituer l'ingrédient principal du produit final.
- L'origine du produit vendu (région, nom du producteur et/ou de la coopérative) doit être clairement indiquée.
- Ne peuvent être exposés et vendus les produits contenant des arômes de synthèse et/ou issus de procédés chimiques (par exemple la vanilline), la lécithine issue d'OGM (par exemple la lécithine de soja), de l'huile de palme, de coco et des huiles végétales génériques dont la provenance n'est pas indiquée.
- La culture du cacao doit être durable en matière de fertilisation, défense et travail du sol. Le désherbage chimique ou les traitements hormonaux et contenant des néonicotinoïdes sont interdits.
- L'ingrédient principal des produits transformés issus du cacao ne peut être le sucre.

Seront privilégiés les exposants et entreprises qui :

- Utilisent des ingrédients issus de projets Sentinelles, répertoriés au sein de l'Arche du Goût ou liés à des producteurs des Communautés Slow Food.
- Réalisent des produits « From bean to bar » (de la fève à la barre de chocolat).

CAFÉS

- Seuls les cafés pure origine sont autorisés à la vente. La vente de mélanges sera évaluée au cas par cas.
- L'origine du produit vendu (région, nom du producteur et/ou de la coopérative) doit être clairement indiquée.
- La culture du café doit être durable en matière de fertilisation, défense et travail du sol. Le désherbage chimique ou les traitements hormonaux et contenant des néonicotinoïdes sont interdits.
- Seront privilégiés les exposants et entreprises qui proposent des cafés répertoriés au sein de la Slow Food Coffee Coalition, de l'Arche du Goût ou liés à des producteurs des Communautés Slow Food.

THÉS ET INFUSIONS

- La culture du thé et des herbes doit être durable en matière de fertilisation, défense et travail du sol. Le désherbage chimique ou les traitements hormonaux et contenant des néonicotinoïdes sont interdits.
- La vente de thés et infusions contenant des arômes de synthèse n'est pas autorisée. Seuls les herbes, épices, essences et/ou extraits de celles-ci sont considérés comme des arômes naturels. La matière première employée (sauge, romarin, ail, cumin, graines de fenouil) doit être mentionnée sur l'étiquette. La mention générique « arômes naturels » n'est pas autorisée.
- La zone d'origine de production doit être explicite.

Seront privilégiés les exposants et entreprises qui :

- Proposent des thés ayant subi une fermentation traditionnelle, travaillés à la main ou par roulage ou par des méthodes de type CTC.
- Détiennent une certification biologique.

PLANTES AROMATIQUES, OFFICINALES ET DÉRIVÉES

- La culture des herbes aromatiques et plantes officinales doit être durable en matière de fertilisation, de protection et de travail du sol, avec interdiction d'utiliser des désherbants chimiques ni aucun traitement hormonal ou produit contenant des néonicotinoïdes.
- La vente d'infusions contenant des arômes de synthèse et/ou produits chimiques est interdite.
- Les arômes naturels doivent être des épices et essences ou être extraits de ces dernières. L'étiquette doit mentionner la matière première utilisée (sauge, thym, cumin, graines de fenouil, etc.) sans mention trop générique de type « arômes naturels ».
- La zone d'origine de la production ou récolte des matières premières doit être explicitement indiquée.
- Les entreprises avec une certification biologique seront privilégiées.

SELS

- Ne peuvent être exposés ou vendus que les sels récoltés ou extraits dans le respect de l'environnement et des conditions de travail dignes. L'utilisation de sels issus de sources non renouvelables est interdite.
- La vente de sels aromatisés avec des herbes, épices, essences ou extraits d'essence est autorisée. Les matières premières utilisées (sauge, romarin, ail, cumin, graines de fenouil, etc.) doivent être indiquées sur l'étiquette du produit qui ne peut comporter simplement la mention « arômes naturels ».
- Les sels liés aux projets Sentinelles, répertoriés au sein de l'Arche du Goût ou liés à des producteurs des Communautés Slow Food sont privilégiés.

VINS, VINAIGRES, BIÈRES, SPIRITUEUX

VINS

- Les producteurs de vin ne sont autorisés à Terra Madre Salone del Gusto que s'ils font partie d'une Sentinelle ou d'autres projets spécifiques. Les groupements d'acteurs participant à des projets de l'association sont également autorisés.
- Les domaines doivent cultiver directement au moins 70 % du raisin utilisé pour la production de leur vin (avec une dérogation pour certaines zones qui, par tradition, ont développé une forte tradition de commerce du raisin, comme Madère, Napa Valley, l'Espagne du Sud, etc.).
- Le raisin doit être issu de productions viticoles durables en matière de fertilisation, défense et travail du sol. Le désherbage chimique, l'emploi de fongicides anti-botrytis ou les traitements hormonaux et contenant des néonicotinoïdes sont interdits.
- Les domaines ne doivent pas recourir à l'osmose inversée et à des méthodes physiques de concentration du moût. De plus, à l'exception des pétillants ou vins traditionnellement concernés, l'emploi de MCR (Moût concentré rectifié) ou de sucre (selon le pays de vinification) est interdit. Le recours aux copeaux pour aromatiser le vin, à la gomme arabique et aux enzymes est interdit.
- Les vins doivent refléter leur terroir de provenance, c'est pourquoi les exploitations de territoires qui défendent la valorisation des vignes et levures autochtones sont privilégiées.

VINAIGRES

- Ne peuvent être exposés ou vendus que les vinaigres de vin issus de matières premières de l'exploitation.
- Ne peuvent être exposés ou vendus que les vinaigres de fruits issus de matières premières locales, provenant de préférence de l'exploitation.
- La matière première doit être produite à partir de cultures durables en matière de fertilisation, défense et travail du sol. Le désherbage chimique ou les traitements hormonaux et contenant des néonicotinoïdes sont interdits.
- Ne peuvent être exposés ou vendus que les vinaigres vieillis artisanalement en tonneau et acidifiés à l'aide d'une mère.
- Pourront être exposés et vendus les vinaigres balsamiques traditionnels respectant le cahier des charges de l'appellation.
- Ne peuvent être exposés et vendus les condiments balsamiques qui ne seraient pas exclusivement issus de la transformation de moût et de vinaigre (tels que glaçages et crèmes).
- Seront privilégiés les exposants et les entreprises qui proposent des vinaigres produits à base de variétés locales.

BIÈRES

- Ne peuvent être exposées ou vendues les bières issues de malts provenant de cultures génétiquement modifiées.
- L'étiquette ou la fiche technique doit mentionner clairement les ingrédients utilisés et les traitements effectués sur la bière.
- Pour les producteurs recourant à une brasserie extérieure, la mention de l'établissement de production de la bière est nécessaire.
- Seront privilégiés les producteurs qui indiquant clairement : type et provenance des malts, des houblons et de toute autre matière première éventuelle.

Seront privilégiés les exposants et entreprises qui :

- Produisent des bières reflétant le style historique de leur territoire de production.
- Utilisent des matières premières biologiques.
- Sont engagés dans le développement de collaborations au niveau local (par exemple en tant que fournisseur ou distributeur).

SPIRITUEUX

- Aucun des ingrédients ne peut provenir de cultures de variétés génétiquement modifiées.
- Peuvent être exposés ou vendus les alcools issus de préférence de matières premières du territoire (y compris les ingrédients pour l'infusion) et en priorité basés sur la tradition locale. Des exceptions sont possibles lorsque certains ingrédients ne sont pas disponibles localement. Dans tous les cas, l'indication de l'origine des principaux ingrédients est nécessaire.
- Ne peuvent être vendus les alcools et liqueurs contenant des produits chimiques de synthèse de type arômes, colorants ou édulcorants.

www.slowfood.com