

# MANIFESTE

## de l'Alliance des Chefs de Slow Food

«Toutes les cuisines du monde doivent jouir d'une même dignité. Il est nécessaire de réhabiliter et de faire connaître les produits d'un territoire ainsi que les manières de les cuisiner : ces savoirs courent le risque de disparaître avec la biodiversité alimentaire qui les a inspirés ; ces produits supplantés par l'industrie alimentaire, par une agriculture intensive, esclave de la chimie et conditionnée par le marché mondial. Je parle d'une gastronomie libérée.»

**Carlo Petrini | Fondateur Slow Food**

Nous adhérons à l'Alliance des Chefs de Slow Food car nous partageons la philosophie de Slow Food, que nous nous engageons à soutenir et à diffuser. Nous nous battons pour promouvoir une alimentation «bonne, propre et juste» en aidant concrètement les projets de défense des cultures locales et de la biodiversité alimentaire, un patrimoine à préserver dans le monde entier.

**L'Alliance des Chefs de Slow Food est un réseau réunissant des cuisiniers et des cuisinières du monde entier.**

Y adhérer signifie :

- Travailler des matières premières locales et de bonne qualité, fournies par des agriculteurs, des éleveurs, des pêcheurs, des charcutiers, des boulangers et des artisans qui perpétuent les techniques et savoirs traditionnels, en travaillant dans le respect de l'environnement, du paysage et du bien-être animal.
- Valoriser les productions vertueuses d'un territoire, par le biais des produits Presidi Slow Food, de l'Arche du Goût ou des communautés de la nourriture de Terra Madre et donner une visibilité, une dignité et une valeur juste aux producteurs et à leur travail.



  
Slow Food® CH

  
Slow Food®  
Alliance des Chefs

  
Slow Food®  
Presidio

  
Slow Food®  
Arche du Goût