



Fondation Slow Food
pour la Biodiversité



Arche du Goût

Sauvons les saveurs du monde !

Des milliers de variétés de fruits, de races, de fromages, de charcuteries disparaissent avec les savoir-faire qui ont permis leur élaboration.

Ce patrimoine commun relève aussi de la biodiversité et doit être préservé.

Slow Food rassemble dans le catalogue en ligne de l'**Arche du Goût** les aliments en voie de disparition du monde entier.

L'Arche du Goût **signale l'existence** de ces produits, **dénonce le risque** de leur disparition et **nous invite tous** à faire quelque chose pour les sauver.

Un produit peut faire partie de l'Arche du Goût de Slow Food...

...s'il a un intérêt alimentaire. Les produits de l'Arche peuvent être des **espèces domestiques** (variétés végétales, écotypes, races et populations locales), des **espèces sauvages** (dans la mesure où elles sont liées à des modes de récolte ou de transformation et des usages traditionnels) ou des **produits transformés**.

...s'il a une **qualité** (organoleptique) particulière. La qualité est définie par les usages et les traditions locales.

...s'il est lié à un **terroir**, à la **mémoire**, à l'identité d'une communauté et à des savoir-faire locaux traditionnels.

...s'il est produit en **quantités limitées**.

...s'il est en **risque d'extinction** réel ou potentiel.

Tout un chacun peut signaler un produit, quels que soient sa profession, son âge ou son origine.

Aidez-nous vous aussi et signalez un produit !

Remplissez la fiche et envoyez-la par la poste ou par courriel à :

Fondazione Slow Food per la Biodiversità

Via MendicITÀ Istruita 14 – 12042 Bra (CN) - Italia

ark@slowfood.com

www.slowfoodfoundation.com/ark – Tel +39 0172 419766

 facebook.com/arkoftaste

 twitter.com/arkoftaste



Arche du Goût

Fiche de signalement

Nom du produit

Indiquez le nom par lequel le produit est connu localement*

Au cas où le nom est exprimé dans une langue ou un dialecte local, veuillez ajouter sa traduction en français

Catégorie*

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Boissons distillées | <input type="checkbox"/> Légumes |
| <input type="checkbox"/> Boissons fermentées (cidre, hydromel...) | <input type="checkbox"/> Légumes secs |
| <input type="checkbox"/> Cacao | <input type="checkbox"/> Miel et produits de l'apiculture |
| <input type="checkbox"/> Café | <input type="checkbox"/> Pains et produits de boulangerie |
| <input type="checkbox"/> Cépages | <input type="checkbox"/> Pâtes |
| <input type="checkbox"/> Céréales et farines | <input type="checkbox"/> Pâtisserie, confiserie |
| <input type="checkbox"/> Charcuteries | <input type="checkbox"/> Poissons |
| <input type="checkbox"/> Conserves de poissons (boutargue, poissons au sel ou à l'huile...) | <input type="checkbox"/> Produits laitiers |
| <input type="checkbox"/> Conserves végétales (confitures, sauces, jus...) | <input type="checkbox"/> Races animales |
| <input type="checkbox"/> Fruits frais ou secs | <input type="checkbox"/> Sel |
| <input type="checkbox"/> Herbes aromatiques et épices | <input type="checkbox"/> Thé |
| <input type="checkbox"/> Huiles | <input type="checkbox"/> Vin |
| <input type="checkbox"/> Insectes | <input type="checkbox"/> Vinaigre |
| | <input type="checkbox"/> Autres |

Pays*

Description du produit*

S'il s'agit d'un **végétal**, décrivez sa forme, son poids, sa couleur, son goût, etc., ainsi que la date et le mode de récolte. Ne vous limitez pas à l'espèce (il ne suffit pas de dire que c'est une tomate), mais demandez si c'est une variété particulière, liée à ce terroir, multipliée grâce à des semences locales...

S'il s'agit d'une **race**, décrivez les caractéristiques de l'animal - dimensions, forme des cornes, couleur du pelage, etc. - et dans quel but elle est élevée, en indiquant les produits qu'on en tire (viandes, charcuteries, fromages, etc.).

Si c'est un produit **transformé**, racontez-nous comment on le produit, en précisant les diverses étapes, et indiquez si les ingrédients sont produits localement, s'il est lié à des variétés spécifiques (par exemple, s'il s'agit d'un pain, est-il fait avec une variété de blé ou de seigle particulière ?) ou à des races locales (si c'est un fromage ou une charcuterie, est-il fait avec du lait ou de la viande d'une race locale ?).

Si c'est un **fromage**, assurez-vous qu'il est fait avec du lait cru.

Si vous les connaissez, indiquez les **recettes traditionnelles** liées à ce produit.

Histoire du produit et lien avec la culture locale

Connaissez-vous l'histoire et les traditions de ce produit? Y a-t-il des données historiques ou des souvenirs de la population à mentionner? Fait-il l'objet de fêtes, de proverbes, d'usages locaux ?

Zone historique de production*

Indiquez la zone géographique dans laquelle il est encore produit (par exemple : quelles communes, quelle vallée...)

Le produit est-il lié à une communauté indigène? Si oui, quel est son nom?

Si oui, de combien de personnes est-elle composée, à votre avis?

A combien estimez-vous la quantité produite ?

Le produit est-il vendu sur les marchés ?

Ou bien seulement produit pour l'autoconsommation ?

Pour quelle raison ce produit ou cette race risque-t-il de disparaître ?

Nom de l'auteur de la fiche*

Tél.*:

Courriel*:

Dites-nous pourquoi vous avez décidé de signaler ce produit !

*La réponse aux questions marquées d'un astérisque est obligatoire pour que la candidature soit acceptée.

Vous pouvez ultérieurement joindre à la fiche divers documents sur le produit signalé : adresses des producteurs, des chefs qui l'utilisent, des artisans qui le transforment, ou des textes, articles, images, vidéos, liens vers des sites web, etc.

Cette fiche est le point de départ pour l'inscription d'un produit dans l'Arche du Goût. Elle sera examinée et évaluée pour sa publication. Pour continuer ou développer des projets (comme les Sentinelles), il faudra rendre visite aux producteurs et approfondir par des questionnaires spécifiques. La Fondation Slow Food a prévu des questionnaires dédiés à chaque filière (fromages, charcuteries, légumes, céréales, pains, etc.) qui pourront vous être utiles.

Vous pouvez envoyer cette fiche par courriel ou par la poste à :

Fondazione Slow Food per la Biodiversità

Via MendicITÀ Istruita 14 12042 Bra (CN) – Italia - Tél. +39 0172 419766 - ark@slowfood.com

www.slowfoodfoundation.com/ark