



Slow Food® Travel

VALAIS WALLIS

BIENVENUE !

Les racines culturelles de toute population humaine sont intimement liées à sa production agricole et à la manière de s'alimenter qui en résulte. La meilleure manière de comprendre un territoire et ses habitants revient ainsi à s'initier à ses traditions gastronomiques.

Slow Food Travel propose un nouveau concept de voyages basé sur les rencontres et échanges avec agriculteurs, fromagers, bergers, bouchers, pêcheurs, boulangers ou encore vigneron de même qu'avec les cuisiniers qui valorisent leurs produits. Les acteurs locaux y deviennent les narrateurs de leur territoire et des guides privilégiés pour en appréhender l'héritage.

Vins minéralisés et robustes, fromages aux notes florales, fruits et légumes vitaminés, salaisons de caractère et épices rares, le Valais recèle de nombreux produits du terroir au goût exquis. De la plaine du Rhône, aux alpages de montagne en passant par les coteaux gorgés de soleil, la région est un jardin des délices, où savoir-faire ancestraux se conjuguent aux créations culinaires audacieuses pour le pur plaisir des papilles dans un cadre naturel grandiose et réputé.

Au fil de votre expérience Slow Food Travel en Valais, nous vous invitons à vous initier à l'histoire des produits locaux, à découvrir le décor duquel ils sont issus mais aussi à participer à des ateliers de confection et de dégustation auprès de producteurs directement.


NOTRE ENGAGEMENT ENVERS VOUS

En tant que participant au projet Slow Food Travel Valais, nous nous engageons à

valoriser notre territoire en vous proposant des produits « bons, propres et justes », fabriqués par nos soins directement ou par les entreprises de notre territoire, selon les lignes directrices du projet que nous avons adoptées et ratifiées.

Nous vous fournirons toutes les indications nécessaires à vous procurer une expérience de notre destination aussi complète que possible et à vous permettre ainsi un séjour qui conjugue le plaisir de sa nourriture à sa culture en toute convivialité.

Bon séjour !

Slow Food Carlo Petrini 	Nom de l'établissement
---	------------------------



GRAVÉ DANS MON CŒUR.



Slow Food® Travel

VALAIS WALLIS

LES LIGNES DIRECTRICES DU PROJET SLOW FOOD TRAVEL

Engagement du producteur

Les circuits de production impliqués doivent reposer sur des pratiques agro écologiques, c'est à dire dont les objectifs incluent la sauvegarde et la promotion de la biodiversité locale, la protection de la fertilité des sols et la préservation du paysage :

- Les aliments d'origine animale doivent provenir de bêtes élevées selon des pratiques protégeant leur bien-être dans le respect des programmes éthologiques de la Confédération (ordonnance SST et prescriptions SRPA)
- L'utilisation de produits chimiques de synthèse et de produits phytosanitaires est interdite, respectivement strictement limitée.
- L'usage d'OGM est exclu de l'alimentation animale comme des ingrédients des aliments.
- Les additifs, conservateurs ou colorants synthétiques ne doivent pas entrer dans les processus de production.
- Les intervenants doivent s'engager à réduire le gaspillage tout au long de la chaîne de production et éviter le suremballage par des matériaux non biodégradables et des contenants à usage unique.

Engagement du restaurateur

- Promouvoir des produits caractéristiques de la biodiversité locale, plus spécifiquement (lorsque c'est possible) ceux promus par les projets Slow Food comme les Presidi, et l'Arche du Goût et, en général, tous les produits locaux « bons, propres et justes », en particulier « Marque Valais ».
- Promouvoir la culture gastronomique par l'usage de produits alimentaires caractéristiques du terroir, plus particulièrement de recettes traditionnelles.
- Cuisiner ses mets en respect du cahier des charges du label « Fait Maison ».
- S'approvisionner auprès de producteurs régionaux directement dans la mesure du possible.
- Respecter la saisonnalité dans l'élaboration des menus.
- Faire usage de viandes issues de fermes d'élevage respectant le bien-être animal.
- Eviter les produits industriels, semi-finis, les conservateurs, épaississants et arômes.
- Cuisiner des produits frais et strictement limiter l'utilisation de produits surgelés.
- Proposer une offre en fromages crus aussi vaste que possible.
- Informer au menu de manière détaillée les produits/ingrédients locaux et leur origine.
- Présenter une liste de vins bien conçue, pas nécessairement exhaustive mais avec une importante proportion de vins et spiritueux locaux, de bières artisanales et un choix de vins au verre.
- Lutter contre le gaspillage alimentaire par l'usage de la totalité des ingrédients (adopte d'une approche anti gaspillage) et offrir la possibilité d'emporter les plats non terminés si souhaité.



Slow Food® Travel

VALAIS WALLIS

Engagement de l'hébergeur

Le petit-déjeuner représente une importante opportunité de faire découvrir les saveurs d'une région et de magnifier son sens de l'hospitalité. Principalement composé de plats faits maison, il doit en tout cas inclure des produits frais, de saison, traditionnels et typiques de la destination, soit en particulier :

Boissons

- Au moins 2 jus de fruits différents de la région
- Au moins 3 tisanes régionales
- Thés, cafés et chocolats de production équitable/biologique
- Eau et lait locaux

Boulangerie

- Pain de seigle AOP
- Au moins un pain local

Miel, confiture

- Miel local avec indication de production
- Confitures de fruits régionaux (hors emballages individuels non recyclables)

Produits laitiers

- Fromages de la région avec indication d'origine – pas de produits étrangers ni industriels
- Beurre et yogourts d'une laiterie régionale
- Œufs de poules élevées en liberté dans la région

Produits à base de viande (si proposés)

- Viande séchée, lard, jambon séché et saucisses faites maison par un boucher local avec indication du producteur.

Fruits

- Sélection de fruits de saison, principalement de la région, avec indication d'origine.

Slow Food s'engage à promouvoir une alimentation bonne, propre et juste pour tous !

Des exceptions à ces règles ne peuvent ainsi être autorisées que dans des cas spécifiques, pour une raison valable et avec des explications détaillées.

Slow Food Travel
Jean-Marc Imhof
Responsable de projet

Etablissement
Nom
Fonction



Slow Food® Travel

VALAIS WALLIS

CODE D'UTILISATION DE LA MARQUE « SLOW FOOD TRAVEL »

Étant donné que :

Slow Food Travel est une marque dérivée du logo « Slow Food® » dont Slow Food Italia est le seul propriétaire, qui en concède l'utilisation à sa seule discrétion, aux parties prenantes respectant le règlement de chaque projet Slow Food Travel et la Charte d'utilisation des marques de Slow Food ;

Par la signature de ce document et le respect du règlement de la marque « Slow Food » [ci-joint](#), les entreprises et acteurs adhérant au projet Slow Food Travel, obtiennent l'autorisation d'utiliser la marque Slow Food Travel ;

Eu égard à tout ce qui précède et par la signature de ce document, le/la soussigné.e s'engage à :

1. Se conformer aux lignes directrices du projet adoptées par tous ses adhérents et Slow Food International ainsi qu'à toute réglementation complémentaire émise par les entités nationales de Slow Food pour la gestion du projet ;
2. Accepter toute modification que Slow Food pourrait apporter aux éléments cités au point 1. L'obligation de transcrire quelque modification prend effet à date de notification par courriel ;
3. Accepter toute décision relative à la marque Slow Food Travel, communiquée par Slow Food, selon les modalités définies au point 2, en lui reconnaissant le pouvoir de révoquer son autorisation d'utilisation ou d'en modifier les modalités ;
4. Ne pas utiliser la marque Slow Food Travel sur des produits alimentaires et emballages de produits alimentaires ;
5. N'utiliser la marque qu'après signature du présent document ;
6. Permettre à Slow Food, directement ou par le biais du comité de gestion ou toute autre entité mandatée par Slow Food, de mener, à tout moment, les vérifications nécessaires au respect du présent document ; notamment des visites dans les locaux et sur les terrains de l'entreprise dans le but de vérifier le respect du règlement du projet Slow Food Travel ;
7. Interrompre immédiatement tout usage de la marque si Slow Food devait notifier, par courriel ou lettre recommandée avec accusé de réception, la révocation du consentement à son utilisation. Toute résiliation entraîne l'exclusion du projet Slow Food Travel. En cas d'atteinte à son image, Slow Food se réserve le droit d'intenter quelque action en justice ;
8. Dédommager Slow Food pour tout préjudice, y compris à l'image, causé à cette dernière par un manquement aux dispositions du présent document ;
9. Décharger et protéger Slow Food et toutes les entités qui lui sont liées, des demandes de dédommagement découlant de la violation des dispositions contenues dans le présent document ;
10. Reconnaître la loi italienne comme unique loi applicable dans le présent accord ;



Slow Food® Travel

VALAIS WALLIS

11. Reconnaître, pour tout différend relatif à l'interprétation, à l'exécution et à la résolution du présent contrat, la compétence exclusive du tribunal d'Asti.
12. Partager publiquement (à titre d'exemple, sur les sites Internet de Slow Food), également par l'intermédiaire de Slow Food, ses données personnelles (y compris, et de manière non exclusive, des images et vidéos) dans l'objectif de communiquer au sujet du projet Slow Food Travel.

Les entreprises/structures commerciales/organisations adhérant au projet Slow Food Travel

- peuvent et doivent apposer le certificat d'adhésion au projet dans ses établissements ;
- peuvent et doivent apposer l'autocollant « Slow Food Travel » concernant l'année certifiée dans ses établissements ;
- peuvent utiliser la marque Slow Food Travel spécifique au projet sur leurs sites et sur les supports de communication génériques de l'entreprise, uniquement :
 - en accompagnant la marque de l'une des deux mentions suivantes :
 - ❖ Version longue (à utiliser lorsque c'est possible) selon première page ci-dessus.
 - ❖ Version courte : « *J'adhère/Nous adhérons à Slow Food Travel Valais et nous engageons à valoriser notre territoire en vous offrant des produits "bons, propres et justes", ainsi qu'une expérience gastronomique et culturelle en accord avec les principes de Slow Food.* »
 - en reproduisant la marque Slow Food Travel suivant les caractéristiques et dimensions indiquées dans le règlement fourni par Slow Food, sans altérer les proportions entre le logo et les caractères ni changer la forme du logo et, dans tous les cas, selon les indications données par Slow Food ;

Les entreprises/structures commerciales/organisations figurant dans une offre touristique vendue par un voyageur peuvent requérir auprès de ce dernier ou auprès de son gestionnaire de communication d'ajouter au nom de l'établissement la mention suivante : « entreprise/établissement commercial adhérant à Slow Food Travel Valais » ;

Les structures adhérant à Slow Food Travel ne peuvent céder à des tiers, notamment à un voyageur, l'utilisation de la marque Slow Food ou de la marque Slow Food Travel, tant que l'autorisation d'utilisation ne comporte pas le transfert d'une licence d'utilisation ou d'autres droits sur la marque elle-même ; Slow Food détient le droit exclusif de transférer le droit d'utilisation de la marque à des tiers, par le biais d'un contrat explicite.

Signature : _____