



29 JUILLET 2021

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

**FOOD FOR CHANGE 2021 :
SAUVER DES ALIMENTS EN VOIE D'EXTINCTION AUX QUATRE COINS DU MONDE EN
LES AJOUTANT À L'ARCHE DU GOÛT**

Relais & Châteaux et Slow Food unissent leurs forces pour protéger le patrimoine et la biodiversité.

Pour la première fois dans l'histoire de Relais & Châteaux, l'association se mobilise pour ajouter des produits locaux en voie de disparition à l'Arche du Goût de Slow Food. Les chefs ont en effet décidé de sauver des aliments menacés d'extinction dans leurs terroirs respectifs, afin d'assurer la préservation du patrimoine culinaire. Une initiative qui culminera avec la campagne Food for Change, célébrée en partenariat avec Slow Food du 7 au 10 octobre.

Créée en 1996, l'Arche du Goût de Slow Food est un catalogue en ligne de plus de 5 500 produits alimentaires (espèces végétales, races animales et aliments transformés traditionnels tels que fromages, charcuteries, pains, pâtisseries, etc.) issus d'une production de qualité à petite échelle. Faisant figure d'autorité en matière de recensement des aliments oubliés, l'Arche du Goût crée un lien inestimable entre petits producteurs, chefs cuisiniers, chercheurs, consommateurs et responsables politiques. En tant que référence internationale, elle préserve le patrimoine culinaire et la biodiversité pour l'avenir de nos systèmes alimentaires.

À ce jour, Slow Food a déjà approuvé **39 produits proposés par les membres Relais & Châteaux dans 21 pays, avec l'objectif d'atteindre 99 nouvelles nominations d'ici octobre, une étape importante qui sera célébrée dans une campagne commune intitulée "Food for Change"**. Les nominations seront soumises à l'évaluation stricte de 20 comités techniques, du pôle contenu et projets de Slow Food et de l'Université des sciences gastronomiques de Pollenzo, avant d'être approuvées pour monter à bord de l'Arche du Goût.

Le [Pois Blond de la Planèze](#) est l'un des 39 produits validés à l'Arche du Goût. Nominé par le **chef César Troisgros** de la maison Relais & Châteaux éponyme, ce produit

développe ses qualités particulières grâce à l'alchimie de trois facteurs : le milieu naturel, la variété locale et le savoir-faire des producteurs. La zone de production est constituée de petites « planèzes » (plateau basaltique limité par deux vallées) de 800 à 1200 m d'altitude. La variété locale est cultivée depuis de nombreuses générations, mais la production n'a jamais donné lieu à une commercialisation importante en dehors de la zone de Saint-Flour, représentant environ 15% du département du Cantal. Donc la production est toujours très artisanale.



Selon César Troisgros, “le pois blond de la Planèze est une variété rustique des plateaux du Cantal, que j'ai découverte grâce à Henri Bouniol, qui continue de cultiver ses terres familiales depuis plus de 2 siècles. Sa production délicate a laissé place au fil des ans à des cultures à plus haut rendement. Une poignée d'hommes et de femmes se battent aujourd'hui pour perdurer cette culture. Les aider et les soutenir est notre devoir de cuisinier. Résistante et d'une grande valeur nutritionnelle, son goût de noisette, une texture qui roule en bouche en fait un produit délicieux, aux mariages et possibilités infinies”.



Afin de protéger et préserver ces produits, beaucoup doivent être redécouverts et remis sur nos tables. Les producteurs ont également besoin d'être soutenus et que l'on raconte leurs histoires. Ainsi, du **7 au 10 octobre**, les chefs Relais & Châteaux sensibiliseront leurs clients aux aliments menacés d'extinction qu'ils ont nominés. Ils leur expliqueront également pourquoi la biodiversité et le patrimoine culinaire sont importants, et comment protéger et cuisiner ces ingrédients. Au contraire, certains produits de l'Arche du Goût, qui sont des espèces sauvages menacées, doivent être moins consommés voire plus du tout, afin de permettre à l'espèce de se régénérer. L'objectif général est de sensibiliser le public à la façon de protéger ces produits au cas par cas.

La biodiversité agricole et les systèmes de production alimentaire familiaux à petite échelle sont menacés dans le monde entier en raison de l'industrialisation, de l'érosion génétique, de l'évolution des modes de consommation, du changement climatique, de l'abandon des zones rurales, des migrations et des conflits. À travers nos choix alimentaires, nous pouvons influencer collectivement la façon dont les aliments sont cultivés, produits et distribués, et changer le monde en conséquence. Les membres Relais & Châteaux, le plus souvent installés dans des zones reculées, sont tous engagés pour créer un monde meilleur par la cuisine et l'hospitalité, comme ils l'ont annoncé à l'UNESCO en 2014.

En cuisinant des produits locaux et de saison (<50 km), en augmentant la demande de variétés patrimoniales, en éliminant la viande provenant de la filière animale industrielle et en se concentrant sur une approche végétale, les chefs réduisent considérablement l'empreinte carbone de chaque assiette et soutiennent les agriculteurs qui élèvent des races de bétail locales ou préservent des semences de légumes anciens. Grâce à Food for Change, Relais & Châteaux et Slow Food espèrent inspirer les populations du monde entier à se soucier davantage de notre système alimentaire, qui est responsable de 30 % des émissions de gaz à effet de serre.

« La biodiversité n'est pas seulement génétique, elle est aussi culturelle. Elle provient du patrimoine et des traditions de la planète entière » a déclaré le président de Slow Food, **Carlo Petrini**. « Avec l'industrialisation de notre système alimentaire, nous risquons de perdre les centaines de variétés de maïs existantes ou encore le savoir-faire du producteur de fromage d'un petit village. »

Pour **Olivier Roellinger**, vice-président de Relais & Châteaux, « Quel est l'intérêt de manger la même nourriture et de boire le même vin dans tous les pays du monde ?

Les domaines Relais & Châteaux représentent la diversité des cuisines. Ils sont les gardiens de la biodiversité, partageant tout ce que ce monde a de bon et de beau. »

Cette initiative reflète un partenariat qui dure depuis maintenant cinq ans entre **Relais & Châteaux et Slow Food**. La 4ème campagne annuelle Food for Change aura lieu du 7 au 10 octobre 2021.

39 produits de l'Arche du Goût déjà validés

1. Algarroba, ARGENTINA

Choisi par Léo Bramajo du Relais & Châteaux El Colibrì

2. Ulluco, Jujuy, ARGENTINA

Choisi par Diego Fernandez du Relais & Châteaux House of Jasmines

<https://www.fondazione Slow Food.com/en/ark-of-taste-slow-food/ulluco/>

3. Murray Cod, AUSTRALIA

Choisi par Josep Espuga du Relais & Châteaux Laura at Pt Leo Estate

<https://www.fondazione Slow Food.com/en/ark-of-taste-slow-food/murray-cod/>

4. Les Herbes Salées du Bas du Fleuve (herbes salées traditionnelles), CANADA

Choisi par Alex Bouchard of Relais & Châteaux Auberge Saint-Antoine

<https://www.fondazione Slow Food.com/en/ark-of-taste-slow-food/traditional-herbes-salees/>

5. Jicote Barcino Honey (Miel de Jicote Barcino), COSTA RICA

Choisi par Nicolás Di Paolo du Relais & Châteaux El Silencio Lodge & Spa

6. Malanga, COSTA RICA

Choisi par Quentin Villers du Relais & Châteaux Nayara Springs

7. Chontaduro, cachipay, jijirre, bobi, cachipaes, pichugao, pijuayo, pupunha, supa, tembé, ECUADOR

Choisi par Christian Puente G. du Relais & Châteaux Pikaia Lodge

8. Lait cru, Chaource, FRANCE

Choisi par Philippe Mille du Relais & Châteaux Domaine Les Crayères (chef: Philippe Mille)

9. Pois blond de la planèze, FRANCE

Choisi par César Troisgros du Relais & Châteaux Troisgros

<https://www.fondazione Slow Food.com/en/ark-of-taste-slow-food/blonde-peas-from-the-planeze/>

10. Ixcán cardamom, GUATEMALA

Choisi par Alvari Perera du Relais & Châteaux Casa Palopó

<https://www.fondazione Slow Food.com/en/slow-food-presidia/ixcan-cardamom/>

11. Kumatiya, Rajasthan, INDIA

Choisi par Megha Verma du Relais & Châteaux The SUJÁN Jawai

<https://www.fondazione Slow Food.com/en/ark-of-taste-slow-food/kumatiya/>

12. Seeraga Samba, INDIA

Choisi par Kannan Sridhar du Relais & Châteaux Svatma, Thanjavur

13. Irish Dexter Cow, IRELAND

Choisi par Stephen Hayes of Relais & Châteaux Cashel Palace

<https://www.fondazione Slow Food.com/en/ark-of-taste-slow-food/irish-dexter-breed/>

14. Cece Rugoso Maremmano, ITALY

Choisi par Fabrizio Reffo du Relais & Châteaux Gallia Palace Beach Golf Spa Resort

<https://www.fondazione Slow Food.com/en/ark-of-taste-slow-food/the-wrinkled-meremma-chickpea/>

15. Pollo Valdarno, ITALY

Choisi par Gaetano Trovato du Relais & Châteaux Arnolfo Ristorante

<https://www.fondazione Slow Food.com/en/ark-of-taste-slow-food/valdarno-black-chicken/>

16. Zotolo, ITALY

Choisi par Loris Indri du Relais & Châteaux Hôtel Londra Palace

17. Vaciarin Valsesiano, ITALY

Choisi par Fabrizio Reffo du Relais & Châteaux Gallia Palace Beach Golf Spa Resort

18. Farro della Garfagnana, ITALY

Choisi par Luca Landi du Relais & Châteaux Hotel Plaza e de Russie (Lunasia Ristorante)

19. Mascherpa d'alpeggio, ITALY

Choisi par Alessandro Negrini et Fabio Pisani du Relais & Châteaux Il Luogo di Aimo e Nadia

<https://www.fondazione Slow Food.com/it/arca-del-gusto-slow-food/mascherpa-dalpeggio/>

20. Ragusa carob, ITALY

Choisi par Vincenzo Candiano du Relais & Châteaux Locanda don Serafino

<https://www.fondazione Slow Food.com/en/ark-of-taste-slow-food/ragusa-carob/>

21. Miel des ruches d'Inzerki, MOROCCO

Choisi par Jean-Claude Orly du Relais & Châteaux Villa des Orangers

<https://www.fondazione Slow Food.com/en/ark-of-taste-slow-food/honey-from-the-inzerki-beehive/>

22. Wessex Saddleback Pig, NEW ZEALAND

Choisi par Jimmy McIntyre du Relais & Châteaux Otahuna Lodge

<https://www.fondazione Slow Food.com/en/ark-of-taste-slow-food/wessex-saddleback-pig/>

23. Galinha Preta Lusitânica, PORTUGAL

Choisi par Ricardo Costa du Relais & Châteaux The Yeatman

24. Alentejo breed, PORTUGAL

Choisi par Rodrigo Madeira du Relais & Châteaux Herdade da Malhadinha Nova

25. Copălău garlic, ROMANIA

Choisi par Bogdan Alexandrescu du Relais & Châteaux Epoque Hotel

26. Maellana Sheep, SPAIN

Choisi par Rubén Catalan du Relais & Châteaux La Torre del Visco

<https://www.fondazione Slow Food.com/en/ark-of-taste-slow-food/maellana-sheep/>

27. Pita Pinta Asturiana, SPAIN

Choisi par Ignacio García Canellada du Relais & Châteaux Palacio de Luces

<https://www.fondazioneslowfood.com/en/ark-of-taste-slow-food/asturian-painted-chicken-pita-pinta/>

28. Iberian Pork - Cerdo Ibérico, SPAIN

Choisi par Toño Perez du Relais & Châteaux Atrio Restaurante Hotel

<https://www.fondazioneslowfood.com/en/ark-of-taste-slow-food/acorn-fed-pure-iberian-pig/>

29. Tomate Rosa d'Albesa, SPAIN

Choisi par Alain Guiard du Relais & Châteaux Hotel Neri

<https://www.fondazioneslowfood.com/en/ark-of-taste-slow-food/pink-albesa-tomato/>

30. Buchu, SOUTH AFRICA

Choisi par Peter Tempelhoff du Relais & Châteaux Ellerman House

<https://www.fondazioneslowfood.com/en/ark-of-taste-slow-food/buchu/>

31. Lotus Root, SRI LANKA

Choisi par chef Susantha Medagedara du Relais & Châteaux Wild Coast Tented Lodge

32. Brabant Gray Buckwheat, THE NETHERLANDS

Choisi par Robert Levels du Relais & Châteaux Chateau Neercanne

<https://www.fondazioneslowfood.com/en/ark-of-taste-slow-food/brabantse-grijze-boekweit-gray-buckwheat/>

33. Fire shrimp (velvet shrimp), TAIWAN

Choisi par Jackie Chou du Relais & Châteaux Volando Urai Spring Spa & Resort

34. Badger faced Welsh Mountain Sheep, UNITED KINGDOM

Choisi par Gareth Stevenson du Relais & Châteaux Palé Hall

<https://www.fondazioneslowfood.com/en/ark-of-taste-slow-food/badger-face-welsh-mountain-sheep/>

35. Candy Roaster Squash, North Carolina, USA

Choisi par chef Jake Schmidt du Relais & Châteaux The Swag

<https://www.fondazioneslowfood.com/en/ark-of-taste-slow-food/candy-roaster-squash/>

36. Staghorn Sumac, Northeastern USA

Choisi par Daniel Boulud du Relais & Châteaux Restaurant Daniel

<https://www.fondazione Slow Food.com/en/ark-of-taste-slow-food/staghorn-sumac/>

37. Ramp, Ramps, Ramson, Wild Leek, Wild Garlic, Northeastern USA

Choisi par Matt Voskuil du Relais & Châteaux Ocean House

<https://www.fondazione Slow Food.com/en/ark-of-taste-slow-food/wild-ramps/>

38. Jimmy Nardello's Sweet Italian Frying Pepper, California, USA

Choisi par Robert Curry du Relais & Châteaux Auberge du Soleil

<https://www.fondazione Slow Food.com/en/ark-of-taste-slow-food/jimmy-nardellos-sweet-italian-frying-pepper/>

39. Graveston Apple, California, USA

Choisi par Kyle Connaughton du Relais & Châteaux Single Thread Farm Restaurant Inn

[#FOODFORCHANGE #TASTEBIODIVERSITY](#)

À propos de Relais & Châteaux

Créée en 1954, Relais & Châteaux est une association de 580 hôtels et restaurants d'exception dans le monde, tenus par des hommes et des femmes indépendants, tous animés par la passion de leur métier et très attachés à l'authenticité des relations qu'ils établissent avec leurs clients. Présents sur les cinq continents, des vignes de la Napa Valley à la Provence en passant par les plages de l'océan Indien, Relais & Châteaux invite chacun à découvrir de délicieux voyages et un art de vivre inscrit dans la culture d'un lieu et à partager une histoire humaine unique. Les membres de Relais & Châteaux ont le profond désir de protéger, faire vivre et valoriser la richesse et la diversité de la cuisine et des cultures hospitalières de la planète. Ils ont porté cette ambition, comme celle de la préservation des patrimoines locaux et de l'environnement, telle qu'elle figure dans le manifeste présenté à l'UNESCO en novembre 2014.

www.relaischateaux.com @relaischateaux #relaischateaux #deliciousjourneys

À propos de Slow Food

Slow Food est un réseau mondial de communautés locales fondé en 1989 afin de lutter contre la disparition des traditions alimentaires locales et la propagation de la culture du fast-food. Depuis lors, Slow Food est devenu un mouvement mondial qui implique des millions de personnes dans plus de 160 pays et œuvre pour que nous puissions tous avoir accès à une alimentation bonne, propre et équitable. www.slowfood.com