

15 SEPTEMBRE 2022

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

**REGENERATION POUR FOOD FOR CHANGE 2022 :
RELAIS & CHATEAUX ET SLOW FOOD SOUTIENNENT L'AGRICULTURE RÉGÉNÉRATIVE POUR
RESTAURER NOS ÉCOSYSTÈMES ET LUTTER CONTRE LE CHANGEMENT CLIMATIQUE**

- Relais & Châteaux et Slow Food s'associent pour la sixième année consécutive et mettent en avant des techniques agricoles traditionnelles
- Les chefs de Relais & Châteaux ont soumis plus de 100 produits à l'Arche du Goût de Slow Food.



Relais & Châteaux, l'association mondiale de 580 hôtels et restaurants indépendants, encourage les pratiques d'agriculture régénérative parmi ses membres et leurs communautés plus larges, en soutien à la campagne annuelle conjointe Food for Change. L'agriculture régénérative crée des terres naturellement fertiles, réduit les émissions de gaz à effet de serre et augmente la séquestration du carbone. Les Relais & Châteaux cherchent à démontrer que l'adoption de principes régénératifs, même dans le cadre de petites communautés, peut maximiser leurs effets positifs.

Selon **Olivier Roellinger**, Vice-Président de Relais & Châteaux, « *Les chefs Relais & Châteaux sont les gardiens de la biodiversité, agissant en tant que défenseurs de la beauté de la nature, ce qui crée à son tour la résilience de notre système alimentaire. Donner la priorité à la santé des sols entraîne une réduction du carbone et une amélioration des cycles de l'eau. C'est la régénération. C'est l'avenir de la gastronomie.* »

Les experts en alimentation et en climatologie considèrent que cette approche est essentielle dans la lutte contre le changement climatique et qu'elle constitue une étape cruciale sur la voie de la neutralité carbone et, au-delà, de l'objectif "net zéro". Elle peut contribuer à rétablir l'équilibre naturel des écosystèmes et à accroître la productivité des terres et de la vie animale qu'elles abritent.

Edward Mukiibi, président de Slow Food, souligne : « *Les pratiques régénératrices ont le pouvoir de transformer nos systèmes alimentaires, de restaurer l'intégrité de la terre, de nourrir nos communautés et de ralentir le changement climatique. La solution à la crise ne peut pas être la même pour chaque continent, territoire et latitude : c'est l'approche des multinationales qui conduit à la destruction de la biodiversité et à la perte des traditions alimentaires. Au contraire, la bonne approche est différenciée et vient d'en bas, de l'expérience des producteurs locaux et de l'activation des citoyens dans l'adoption de choix et de comportements respectueux de l'environnement. C'est ce que Slow Food signifie pour RegenerAction.* »

En outre, Relais & Châteaux a maintenant nommé avec succès plus de 100 produits à l'Arche du Goût de Slow Food, un catalogue de 5700 aliments en voie d'extinction dans un effort pour sauver la biodiversité et le patrimoine culinaire.

CAMPAGNE MONDIALE FOOD FOR CHANGE « RegenerAction »

Grâce à Food for Change, Relais & Châteaux et Slow Food espèrent inspirer les gens du monde entier à être plus attentifs à notre système alimentaire, qui est responsable de 30% des émissions de gaz à effet de serre. Les membres de Relais & Châteaux sont bien placés pour mettre en œuvre des pratiques régénératrices. De nombreuses propriétés cultivent leurs propres jardins, souvent avec des espèces patrimoniales, menacées ou inhabituelles qui risquent de disparaître si elles ne sont pas cultivées pour l'alimentation. Outre la culture de fruits et légumes, beaucoup entretiennent également des vergers ou des vignobles et élèvent des animaux, notamment des abeilles, des moutons, des cochons et des vaches.

Pour la campagne « RegenerAction », l'association partage trois exemples de bonnes pratiques axées sur les réalisations de propriétés contrastées :

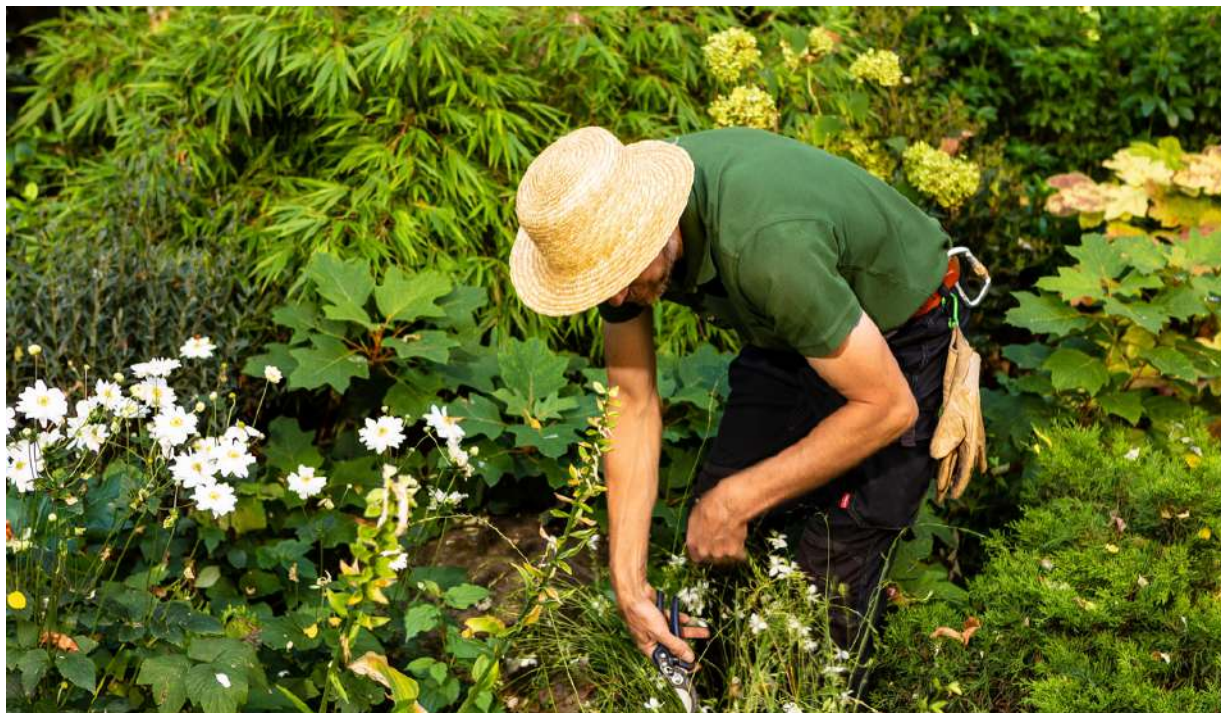
[Le Mirazur](#) – Chef Mauro Colagreco***



« Nous travaillons avec les principes de la permaculture qui visent à intervenir le moins possible dans les écosystèmes et de profiter et/ou renforcer les interactions bénéfiques entre ses différents composants » indique Mauro Colagreco.

La technique de couverture, diversification et rotation des cultures sont trois pratiques qui guident le travail dans leurs jardins. Le Mirazur dispose également d'un poulailler et fait du compost avec les déchets provenant de la cuisine. Un ethnobotaniste intervient pour identifier les plantes sauvages de leur région et mieux les intégrer dans leurs jardins et leur cuisine. Le restaurant a un projet de forêt comestible, avec des arbres fruitiers et de variétés anciennes des arbres rares ou en péril d'extinction.

[Le Saint James Paris](#) – Chef Julien Dumas*



En tant que signataire du manifeste Relais & Châteaux et de la charte sur la préservation de la biodiversité et des ressources naturelles, le Saint James Paris est engagé durablement.

Le chef Julien Dumas* poursuit un infatigable travail de sourcing. Le **potager du Saint James, un écrin de verdure de 50 ha basé au sud de la Seine-et-Marne**, développe une diversité **d'activités agricoles en Agriculture Biologique** : du maraîchage en agroécologie, des vignes IGP Ile-de-France, un verger de variétés anciennes, des chênes truffiers. Ce parc offre une biodiversité exceptionnelle au sein d'espaces boisés classés, de zones Natura 2000, de zones aquatiques avec une rivière, le Lunain, un affluent du Loing qui sillonne le domaine.

Le verger est lui aussi suivi de près avec mise en œuvre de lutte biologique, piégeage, et ensachage des fruits pour éviter l'utilisation de traitements chimiques. Au niveau du maraîchage, la conception d'un plan de culture détaillant les rotations culturales, le programme de fertilisation organique ou par compost adapté aux besoins de chaque légume, ainsi que le recours à des engrais verts pour restaurer les qualités du sol. Les diverses cultures sont soit plantées sur bâches soit paillées pour réduire les problèmes d'enherbement, et protégées par des voiles anti-insectes pour éviter le recours à des traitements phytosanitaires. Le désherbage manuel ou mécanique est pratiqué. Les lignes d'irrigation sont ornementées de mélanges floraux mellifères.

Le domaine présente une diversité de milieux exceptionnelle (forêts, prairies, cours d'eaux, vignoble, verger, parcelles maraîchères) propice à la biodiversité. L'agroforesterie y est naturellement présente puisque les forêts bordent les zones de culture et représentent un refuge pour de nombreuses espèces. Le conseil d'associations spécialisées sont prises en compte (LPO, Croqueurs de pomme, Association des Naturalistes de la Vallée du Loing) pour favoriser la biodiversité (mise en place de perchoirs ou de points d'eau pour les oiseaux, par exemple).



La Maison a pris, depuis des décennies, de nombreux engagements pour entretenir et développer Le Jardin Biologique de Jean Rey, de 6 000 m² : travail du sol réduit au minimum, grelinage, compostage, fumier de cheval et d'ovins, culture en couches chaudes et en lasagnes, paillage avec chanvrelin sont mis en place, mais également des parcelles favorisant les insectes pollinisateurs et des espèces de plantes qui se renforcent entre elles, symbioses alliacées – par exemple avec les rosiers. Une nurserie de jeunes plants et semis en serre, a été créée, et des espaces vierges favorisent le développement d'insectes dont les oiseaux se nourrissent. Ici, le désherbage est effectué à la main, et sans adjonction chimique. L'arrosage est ciblé afin de préserver les ressources en eau. Les tontes de gazons ou de pelouses sont récupérées afin de servir de paillage et de ce fait d'économiser l'eau du forage. Enfin, il n'y a pas d'éclairage la nuit, afin de pas affecter la vie nocturne des animaux.

Ce jardin révèle un désordre vital, qui reflète l'âme et l'esprit de Haute Provence – savant mélange de nature et d'intervention de l'Homme, où les deux se respectent et s'équilibrent, sans domination.

PRODUITS SOUMIS À L'ARCHE DU GOÛT

En outre, Relais & Châteaux a réussi à proposer plus de 100 produits à l'Arche du Goût de Slow Food pour sauver des aliments en voie de disparition. Créée en 1996, l'Arche du Goût de Slow Food est un catalogue en ligne de plus de 5700 aliments (variétés végétales, races animales et produits transformés traditionnels tels que fromages, charcuteries, pains, sucreries, etc.) issus d'une production de qualité à petite échelle aux quatre coins du monde.

L'Arche du Goût est une autorité en matière de biodiversité qui retrace l'histoire des produits comestibles, et elle crée un lien inestimable entre les petits producteurs, les chefs, les universitaires, les consommateurs et les décideurs politiques. En tant que référence internationale, elle préserve le patrimoine culinaire et la biodiversité pour l'avenir de nos systèmes alimentaires. Avant d'être approuvées par l'Arche du Goût, les candidatures doivent être soumises à un processus d'évaluation rigoureux par 20 comités techniques nationaux, le Centre des contenus et des projets de Slow Food et l'Université des sciences gastronomiques de Pollenzo.

Le **Pois Blond de la Planèze** compte parmi les 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.

Dans certains cas, c'est la standardisation des aliments et les conditions particulières requises pour la culture, l'élevage et la préparation qui menacent la survie de pans authentiques de l'histoire locale. Ainsi, **le poulet noir de Valdarno, symbole du Chianti, a rejoint l'Arche du Goût grâce à la recommandation du chef Gaetano Trovato du Relais & Châteaux Restaurant Arnolfo** (Italie) : la survie de cette race locale de volaille à la viande particulièrement savoureuse, impropre à l'agriculture intensive en raison de son faible revenu, dépend aujourd'hui exclusivement des petits agriculteurs qui l'élèvent en plein air dans la campagne du Valdarno. Un destin partagé par le **Persillé de Tignes, un fromage artisanal rustique à la consistance crayeuse, déjà connu à l'époque de Charlemagne. Aujourd'hui il survit grâce au travail d'une seule famille de producteurs (la ferme familiale Marmottan), soutenu par le chef Julien Dumas du Relais & Châteaux Saint James Paris** (France) et grâce à l'achat de son ami fromager et Meilleur Ouvrier de France, Bernard Mure-Ravaud, afin que le goût corsé et incomparable de fleurs et d'herbes du Persillé de Tignes ne soit pas complètement perdu.

La liste complète des produits Relais & Châteaux est disponible sur la base de données numérique de l'Arche du Goût de la Fondation Slow Food : <https://www.fondazione Slow Food.com/en/what-we-do/the-ark-of-taste/food-for-change-relais-chateaux-chefs-for-the-ark-of-taste/>