

Euro-Toques France en quête d'une reconnaissance grand public

Marseille (13) En congrès annuel dans la cité phocéenne, l'association milite pour une aquaculture de qualité, souhaite conseiller les municipalités en matière de restauration scolaire et mieux communiquer sur la marque.

ingt-cinq ans après sa création par Paul Bocusse et Pierre Romeyer, l'association Euro-Toques a fait escale à Marseille, les 5 et 6 décembre derniers, pour y tenir son congrès annuel. Un congrès marqué à la fois par l'optimisme et la nécessité d'aborder une nouvelle ère, plus communicante. Côté optimisme, Euro-Toques a été dopée par l'assurance d'être devenue "un véritable lobby, partenaire des institutions locales, nationales et européennes en matière de production, de commercialisation et de transformation des produits alimentaires frais". Les congressistes ont été confortés par leur nouveau secrétaire d'Etat, Frédéric Lefebvre. À Marseille comme à Biarritz (au congrès de l'Umih), il a martelé son engagement en faveur du maintien de la TVA à 5,5%. "Cette TVA, on vous la devait et on l'a arrachée à Bruxelles. En échange, vous avez signé un contrat d'avenir (...) dont vous avez tenu pratique-ment tous les engagements (...) La réduction du taux de TVA vous a permis de traverser la crise. Maintenant qu'elle est derrière nous, j'ai l'intention de proposer un avenant au contrat d'avenir. Il porterait sur l'investissement."



Henri Charvet et les congressistes sur la terrasse du Sofitel Vieux Port.

ressource halieutique est menacée par la surpêche et aussi par la pollution marine. Potissons sauvages et poissons d'élevage ne doivent plus s'opposer quand l'un et l'autre sont de qualité et de bonne fraîcheur". Précurseurs du développement durable, les Euro-Toques militent aussi pour une alimentation équitable, libérée dans les cantines scolaires. **Patrice Demarg**, secrétaire général, insiste : "Il s'agit de l'un de nos grands chantiers pour 2011. Nous allons proposer aux municipalités que les chefs Euro-Toques interviennent en amont pour conseiller l'association française, "la création d'une image Euro-Toques auprès du grand public. Nous sommes connus à Bruxelles, par les politiques et les professionnels, mais le consommateur n'associe pas notre logo à une garantie de sûreté et de qualité alimentaire."

Dominique Fonsèque-Nathan

Frédéric Lefebvre, secrétaire d'Etat au Tourisme : "Il faut mettre en valeur ce qui fait la qualité du tourisme en France"

L'Hôtellerie Restauration : L'Etat s'était engagé à faire la promotion de la marque Qualité Tourisme. Où en est-on ?

Frédéric Lefebvre : J'ai demandé à Atout France de réfléchir à la mise en place d'un portail internet qui mette en valeur tout ce qui fait la qualité du tourisme en France : hôtels, restaurants mais aussi patrimoine, terroirs et tourisms spécifiques comme la montagne. Et encore, le cinéma, nos services de limousines, qu'on fasse un état des lieux de l'ensemble des processus de label qualité pour savoir quelle stratégie il faut mettre en place. La qualité, c'est ce qui fait la différence, même si les consommateurs attendent aussi des prix raisonnables.

La mise aux normes d'accessibilité pose de gros problèmes aux professionnels...

Il y a deux choses : la sécurité incendie et l'accessibilité pour les personnes handicapées. Nous allons avoir des réunions interministérielles, pour connaître la position officielle du Gouvernement. Je vais faire une suggestion : sur la question de la sécurité incendie, on doit s'aligner sur 2015, mais il faut aussi qu'on donne au préfet le pouvoir d'imposer la mise aux normes en cas de vrai danger. Ce délai pragmatisme.

Propos recueillis par D. F.-N.

Code professionnel
Seule association de grands chefs à être reconnue par les instances européennes, Euro-Toques et ses 4 000 adhérents européens, dont 500 en France, défend la qualité et le goût des produits, et valorise le savoir-faire des professionnels. Elle s'engage à garantir au consommateur l'utilisation de produits frais et de saison, transformés sur place et d'origine contrôlée et à lui apporter une alimentation saine et un apport nutritionnel équilibré. Dans ce cadre, elle s'est notamment engagée à retirer des cartes le thon rouge. Défenseur d'une pêche raisonnée, Henri Charvet sait que "la

trimoine immatériel de l'humanité. co d'inscrire le repas gastronomique des Français au Patrimoine et culinaire au sein du Conseil national de l'alimentation, dont les travaux ont pesé sur la décision de l'Unesco d'inscrire le repas gastronomique des Français au Patrimoine immatériel de l'humanité.