



# LA LETTRE EUROPÉENNE D'EURO-TOQUES

N° 25

18 Mai 2012

## Les chefs Euro-Toques et WWF unissent leurs efforts pour soutenir une gestion durable des pêcheries européennes

Le 8 mai, trois Chefs Euro-Toques de grande renommée étaient invités au Parlement européen (PE) où ils ont préparé un plat spécial « de poisson durable » pour des milliers de députés, de fonctionnaires européens et les visiteurs du Parlement. Au cours de cet événement, les chefs Euro-Toques et l'association WWF ont plaidé pour une réforme de l'UE sur la politique commune de la pêche (PCP) qui donne la priorité à la gestion durable des stocks halieutiques européens.



De gauche à droite : Lionel Rigolet, Eric Coisel, et Jean-Claude Moucaud

Lionel RIGOLET (Euro-Toques Belgique) du restaurant « 2 étoiles » COMME CHEZ SOI était dans la cuisine du restaurant des députés, Eric COISEL (Euro-Toques France) du restaurant PRUNIER, célèbre pour sa cuisine des produits de la mer, était au restaurant ASP, et Jean-Claude MOUCAUD (Euro-Toques Luxembourg) de L'ECUELLE à Wilwerdange a préparé une spécialité de poisson au restaurant JAN.

L'événement fut un grand succès en termes de visibilité pour Euro-Toques auprès des Institutions européennes et a permis aux clients de déguster les spécialités des chefs, préparées à partir de produits de la mer durables. Cette action souligne l'engagement d'Euro-Toques International en faveur d'une gestion durable des pêcheries européennes et est en ligne avec son engagement avec l'Alliance pour la réforme politique commune de la pêche pour promouvoir un réel changement dans la gestion des pêcheries européennes.



Invitation au déjeuner

### SOMMAIRE

- \* Les chefs Euro-Toques et WWF unissent leurs efforts pour soutenir une gestion durable des pêcheries européennes
- \* Plan d'action européen pour l'huile d'olive
- \* Euro-Toques International au Seafood Expo 2012 pour promouvoir une réforme durable de la PCP
- \* Consultation publique de la Commission européenne sur les denrées alimentaires issues d'animaux clonés et de leurs descendants

## Plan d'action européen pour l'huile d'olive



Lors d'une visite en Andalousie fin avril, le Commissaire européen à l'Agriculture Dacian Ciolos a annoncé la publication en mai, d'un plan d'action pour l'huile d'olive, qui couvrira les sujets suivants : soutien à la restructuration du secteur et aux groupes de producteurs ; qualité ; diversification ; amélioration du marketing et de la promotion ; contrôles accrus afin de décourager la fraude et étiquetage.

A noter que le commissaire a souligné l'intention de la Commission de présenter des propositions législatives spécifiques à la promotion de l'huile d'olive d'ici à la fin de l'année, sur la base des réponses apportées à la récente communication en la matière

## Euro-Toques International au Seafood Expo 2012 pour promouvoir une réforme durable de la PCP



Evan Doyle, d'Euro-Toques Irlande

Avec les membres de l'Alliance pour la réforme politique commune de la pêche, Euro-Toques International a organisé un débat sur l'avenir de l'approvisionnement en produits de la mer le 25 avril 2012. La discussion avec la Commissaire européenne en charge de la pêche et des affaires maritimes, Mme Maria Damanaki, a eu lieu au cours de « l'Exposition européenne sur les produits de la mer » (European Seafood Exposition), le plus grand événement mondial dédié au commerce des produits de la mer.

Au cours du débat, l'Alliance pour la réforme politique commune de la pêche a exhorté les décideurs européens à remédier au manque actuel de la gouvernance en mettant fin à des décisions à court terme qui réglementent la pêche d'une année à l'autre et en utilisant efficacement les fonds.

S'exprimant au nom de l'Alliance, le Chef irlandais Evan Doyle, en tant que membre d'Euro-Toques, a déclaré : « *Les chefs ne veulent pas que le poisson devienne une denrée rare. Le poisson sauvage dans nos assiettes pourrait disparaître si l'UE rate l'occasion qui se présente cette année pour réformer la politique commune de la pêche et de mettre ses activités de pêche sur la voie de la reprise et de la gestion durable* ». Il a par ailleurs souligné le rôle clé que les chefs peuvent jouer vis-à-vis consommateurs pour les aider à choisir les bons poissons quand ils cuisinent ou sont au restaurant.



Daniel Rameau, Président d'Euro-Toques International, et Maria Damanaki, Commissaire européenne pour la pêche

## Consultation publique de la Commission européenne sur les denrées alimentaires issues d'animaux clonés et de leurs descendants



Dans l'optique de présenter une proposition législative concrète en 2013 sur le clonage dans les denrées alimentaires, la Commission européenne a décidé d'interroger les parties prenantes d'ici le 3 septembre 2012 afin de recueillir leurs avis et préoccupations.

L'objectif de la Commission est de permettre le clonage des reproducteurs et d'utiliser les descendants (la première génération et les suivantes) pour la production alimentaire. Par le biais de cette [consultation](#), elle interroge donc les parties prenantes sur les autorisations nécessaires, la pertinence d'un système d'identification, d'enregistrement et d'étiquetage, les coûts d'un système de traçabilité ainsi que les raisons pouvant justifier un moratoire.