

## **Euro-Toques et la Commission européenne unis pour célébrer les produits AOP/IGP**

### **Concours Euro-Toques Jeunes & visite du Brie de Meaux IGP**

Paris, 1 décembre 2025 – **Euro-Toques France et la Commission européenne** ont consacré une journée exceptionnelle à la **valorisation des produits AOP/IGP**, réunissant jeunes cuisiniers, grands chefs, institutions et producteurs autour d'un objectif commun : transmettre et protéger les terroirs européens.

#### **Une matinée dédiée aux jeunes talents et aux produits labellisés de qualité**

La journée a débuté à Ferrandi Paris avec la finale du Concours Euro-Toques Jeunes 2025, placée sous le thème : « Un terroir, deux identités : AOP/IGP d'ici et d'ailleurs ».

Moment fort : la présence de Christophe Hansen, Commissaire européen à l'Agriculture et à l'Alimentation, qui a pris le temps d'échanger longuement avec les candidats sur l'importance des produits AOP/IGP, de leur traçabilité et du rôle qu'ils jouent dans la gastronomie européenne. Sa participation a illustré la force et la sincérité du partenariat entre Euro-Toques et la Commission européenne.

Le jury reflétait cette diversité essentielle au message du concours :

- Chefs Euro-Toques dont Virginie Basselot, Michel Roth, Eric Coisel, Kethleen Angoulvent ;
- Une diététicienne gastronome, Aurélie Marino ;
- Un chef-influenceur, Armand Hasanpapaj ;
- Et les représentants de la Commission européenne.

Ce mélange de profils, chefs, experts, représentants européens, créateurs culinaires a permis aux jeunes de bénéficier d'un regard croisé unique, alliant exigence professionnelle, créativité contemporaine et compréhension des enjeux alimentaires actuels.

Après plusieurs heures d'épreuve, de précision et de créativité, le jury a décerné les prix suivants :



1<sup>re</sup> place –Flavie Besson, de l'école Médéric, Paris



2<sup>e</sup> place – Sheherazade Sciortino, du lycée Pierre et Marie Curie, Freyming-Merlebach)



3<sup>e</sup> place – Noha Rompillon, de l'EPMT, Paris

Le concours distingue ainsi trois jeunes talents dont les assiettes ont su exprimer de manière remarquable l'identité de deux terroirs européens, en sublimant la Coquille Saint-Jacques IGP et la Noisette du Piémont IGP.

#### **Une immersion l'après-midi au cœur du Brie de Meaux IGP**

Dans l'après-midi, la délégation, rejointe par Annie Genevard, ministre de l'Agriculture, s'est rendue en Seine-et-Marne pour découvrir le Brie de Meaux IGP. Accueillis par la Confrérie du Brie de Meaux, les participants ont tout d'abord été intronisés . Cette

intronisation a été suivie d'une dégustation proposée par le MOF fromager Xavier Thuret, d'une visite de la fromagerie et d'un échange avec Christophe Pigeon, producteur de lait.

Cette immersion dans la filière du Brie de Meaux IGP a illustré concrètement ce que les institutions et Euro-Toques défendent : des produits ancrés dans un terroir, un savoir-faire précis, une histoire à transmettre.

### **Un message commun : protéger, valoriser et transmettre**

En réunissant le Commissaire européen, la Ministre, la Représentation de la Commission en France, les chefs Euro-Toques, un influenceur, une nutritionniste, et surtout les jeunes talents, cette journée a démontré l'importance de travailler ensemble pour préserver les produits AOP/IGP et en transmettre la valeur aux générations qui feront la gastronomie de demain.

*À la suite de la visite, le Commissaire Hansen a déclaré : « J'ai été profondément inspiré par la passion, la créativité et le talent des jeunes chefs qui ont participé à ce concours culinaire. Leur engagement illustre avec force l'avenir de notre gastronomie européenne. Cette journée a également été l'occasion de découvrir le savoir-faire exceptionnel des fromagers qui produisent le Brie de Meaux, un produit d'excellence rendu possible grâce à la qualité du lait fourni par les producteurs laitiers de la région, que j'ai eu grand plaisir à rencontrer. En ce jour marquant ma première année de mandat, c'était pour moi un véritable honneur de célébrer l'excellence de la gastronomie française, pilier essentiel de l'héritage culinaire européen. »*

### Contexte :

La politique de qualité de l'UE vise à protéger les dénominations de produits spécifiques afin de promouvoir leurs caractéristiques uniques liées à leur origine géographique et au savoir-faire traditionnel.

Les dénominations de produits peuvent être assorties d'une «indication géographique» (IG) si elles ont un lien spécifique avec le lieu de production. La reconnaissance des IG permet aux consommateurs de choisir en toute confiance et de distinguer des produits de qualité tout en aidant les producteurs à mieux commercialiser leurs produits.

Les produits considérés en vue d'une IG ou qui bénéficient d'une IG sont répertoriés dans des [registres d'indications géographiques](#). Ces registres contiennent également des informations sur les caractéristiques géographiques et le cahier des charges de chaque produit.

Reconnues en tant que propriété intellectuelle, les indications géographiques jouent un rôle de plus en plus important dans les [négociations commerciales entre l'UE et les autres pays](#).

D'autres systèmes de qualité de l'UE mettent l'accent sur le processus de production traditionnel ou sur les produits fabriqués dans des zones naturelles difficiles comme les montagnes ou les îles.

Les indications géographiques établissent des droits de propriété intellectuelle pour certains produits dont les qualités sont spécifiquement liées à la zone de production.

Les indications géographiques complètent :

- l'AOP – [appellation d'origine protégée](#) (denrées alimentaires et vins);

- l'IGP – [indication géographique protégée](#) (denrées alimentaires et vins);
- l'IG – [indication géographique](#) (boissons spiritueuses).

Contact Euro-Toques France

Elisabeth Perrouault - [partenariat@eurotoques.fr](mailto:partenariat@eurotoques.fr) – 07 86 91 75 51