



## RÉUNION RÉGIONALE DU 16 OCTOBRE 2017 – HAUTS-DE-FRANCE À LIÉVIN

Ce Lundi 16 Octobre, l'ensemble des chefs de la région Hauts de France (Picardie – Nord Pas De Calais) s'est retrouvé à l'invitation de Monsieur Raynald Boucaut dans l'enceinte de son établissement à Liévin (Pays de Calais).

Cette journée a été l'occasion de redonner de l'élan entre les chefs et partenaires régionaux et nationaux grâce à des échanges très prometteurs.

Les chefs ont pu, en présence de Monsieur Christian Leclou, Secrétaire Général d'Euro-Toques France, échanger, partager et envisager les actions pour l'année 2018.



Les dossiers prioritaires de 2018 retenus sont :

- La consommation des **produits de la mer** pour préserver les ressources marines. Le dossier de la coquille Saint-Jacques sera présenté en Conférence de Presse le 22 et 23 Octobre prochain en Côtes d'Armor. Dès 2018, avec l'aide de notre partenaire Mr GoodFish et le Cipa, nous pourrions continuer à mettre en avant ce dossier en défendant une autre espèce.
- **Les Enfants et l'alimentation face au problème de l'obésité**, plusieurs actions seront mises en place en région à travers des ateliers culinaires sur des produits spécifiques et de saison et au niveau national comme le Salon #BON, organisé par le chef Euro-Toques France Olivier Chapat, 2<sup>ème</sup> Édition du Premier Salon Gastronomique pour les Enfants. Par ailleurs, un livret enfant grâce à l'aide du Docteur Thierry Hann, nutritionniste, des partenaires pérennes et des chefs Euro-Toques verra le jour dès Février 2018.
- **Le Gaspillage Alimentaire** : plusieurs projets sont en cours de discussions et seront cités lors du prochain Congrès Euro-Toques qui se déroulera les 18 et 19 Février à Paris.

Monsieur Christian Leclou a souligné auprès des chefs présents et des partenaires le souhait de continuer à travailler ensemble, échanger ensemble, transmettre ensemble, communiquer ensemble.

Les partenaires Euro-Toques nous ont présenté leur plan d'actions de 2018 et ont pu également échanger directement avec les Chefs de la région autour d'un apéritif convivial tout en présentant leurs produits.

L'équipe du chef, Raynald Boucaut nous a ensuite accueilli au restaurant Le Clud pour un déjeuner à base de produits locaux de nos partenaires, preuve de leur engagement pour la défense du **Produit** cher au cœur de Monsieur Paul Bocuse, notre Président Fondateur.

Chez Euro-Toques, « **Notre Lobby, c'est le produit !!** » et c'est pour cela que les chefs continuent de se battre et de vivre leur passion.

Nous souhaitons donc remercier tous nos partenaires et nos amis de la presse qui ont pu se rendre disponibles pour ce bel évènement : Alain Milliat, Bridor, Ecolab, Elle & Vire, Fructidoc, Metro, Mr Goodfish, Valrhona, Nestlé Waters, Nespresso, Philipponnat, Ravifruit, Safran Des Volcans, Salines de Guérande, Tariquet, Béghin Say-La Perruche, le magazine le Chef et TvdesChefs.