

# Eurotoques

Créé en 1986 autour de quelques «grands», Pierre Romeyer et Paul Bocuse, visionnaires, déjà conscients des risques des dérives alimentaires, aujourd'hui, un bureau international, présidé par le chef espagnol, Pedro Subijana, à Bruxelles, coordonne un réseau de 18 bureaux nationaux Euro-Toques est un lobby auprès des institutions européennes et nationales les membres d'Euro-Toques adhèrent à un code d'honneur qui les engage à promouvoir la qualité et traditions de chaque pays.

- Protéger la Qualité et la Saveur des Aliments.
- Promouvoir le Savoir Faire des Artisans de l'alimentation.
- Faciliter les échanges entre les chefs cuisiniers de l'ensemble de l'Europe.
- Pérenniser les Cultures et les traditions de nos gastronomies.
- Sensibiliser les consommateurs par l'éducation.
- Promouvoir la santé par l'assurance d'une alimentation saine sur les additifs chimiques dans les produits alimentaires et favoriser plutôt les combinaisons naturelles.
- Ne pas se compromettre avec les méthodes nouvelles susceptibles d'être un risque pour la santé ou d'altérer le goût des aliments.
- S'engager en faveur d'un étiquetage correct pour donner aux consommateurs une information pertinente dont ils ont besoin pour leurs choix.
- Protéger le Patrimoine Culinaire Européen dans sa diversité, ses origines et sa typicité.

Si vous désirez en savoir plus sur la communauté des chefs eurotoques : <http://www.eurotoques.be>