

## **Déclaration des cuisiniers contre la déréglementation des Nouveaux OGM**

Par cette déclaration, nous, cuisiniers membres de l'Alliance belges Slow Food et ses alliés, exprimons nos inquiétudes concernant la proposition de la Commission européenne sur les nouveaux organismes génétiquement modifiés (OGM). En tant que professionnels de la restauration, nous sommes inquiets de l'impact qu'une déréglementation des nouveaux OGM aura sur l'intégrité des ingrédients, sur le bien-être de nos clients et fournisseurs et, dans l'ensemble, sur l'art culinaire. Slow Food estime que l'UE devrait promouvoir les avancées technologiques qui respectent les pratiques agroécologiques et dont la contribution à la durabilité est démontrée, conformément aux principes des systèmes alimentaires bons, propres et équitables.

Les OGM font l'objet de débats et de préoccupations depuis de nombreuses années et l'introduction de nouvelles modifications génétiques renforce nos inquiétudes. Nous exposons ci-dessous les principales raisons pour lesquelles nous nous opposons à la déréglementation des nouveaux OGM :

### **1| Étiquetage**

En tant que cuisiniers et chefs, nous avons besoin de connaître l'origine et les caractéristiques des ingrédients que nous utilisons. L'introduction de nouveaux OGM sans étiquetage adéquat compromet notre capacité à faire des choix éclairés en cuisine. Nous voulons conserver la liberté de choisir de servir ou non des aliments contenant de nouveaux OGM. Pour cela, il faut maintenir l'étiquetage obligatoire des produits dérivant de nouvelles techniques génomiques.

### **2| Protection des consommateurs**

La qualité des aliments est de la plus haute importance, car nous devons nous assurer que les aliments que nous servons à nos clients sont sûrs, sains et savoureux. Les effets à long terme de l'introduction de nouveaux OGM dans notre système alimentaire restent incertains. En tant qu'experts culinaires, nous préconisons une approche prudente, privilégiant une évaluation scientifique approfondie. Cela nécessite une évaluation stricte de la sécurité des nouveaux aliments OGM.

### **3| Traçabilité**

Nous désirons que nos fournisseurs puissent savoir si leurs aliments contiennent ou non de nouveaux OGM. Nous voulons que les aliments biologiques restent à l'abri d'une éventuelle contamination par des produits issus de nouvelles techniques génomiques. Pour ce faire, des règles sont nécessaires pour assurer la traçabilité des nouveaux OGM.

### **4| Respect des artisans-producteurs**

Nous estimons que nos fournisseurs puissent être libres de cultiver ce qu'ils veulent et qu'ils ne soient pas dépendants des brevets détenus par quelques entreprises. Les producteurs locaux et artisans jouent un rôle essentiel dans la préservation des saveurs uniques et des traditions culinaires. Les OGM déréglementés peuvent profiter de manière disproportionnée aux grandes entreprises agroalimentaires, ce qui risque de compromettre les moyens de subsistance des cultivateurs et des producteurs à plus petite échelle. Il faut mettre en place des systèmes alimentaires équitables et responsables.

### **5| Protection de la biodiversité**

En tant que cuisiniers, nous sommes les gardiens de la biodiversité. Notre patrimoine culinaire a été préservé et continue d'être apprécié grâce à la diversité des ingrédients accessibles dans la nature. En favorisant les monocultures et l'utilisation d'intrants synthétiques, la déréglementation des nouveaux OGM met en péril la biodiversité et peut menacer les variétés locales qui sont cuisinées depuis des siècles. Il faut donc des règles qui contrôlent strictement la présence d'OGM et empêchent la contamination des champs non OGM, tout en préservant la biodiversité des cultures et des pollinisateurs.

*Notre appel : Nous appelons les décideurs belges à rejeter cette proposition de déréglementation qui risque de détruire la crédibilité de la qualité des restaurants belges. Nous plaçons pour le maintien d'un cadre réglementaire qui garantisse une évaluation approfondie de la sécurité et la transparence dans l'introduction de nouveaux OGM, en sauvegardant les intérêts des consommateurs, des professionnels de la cuisine, de l'environnement et de l'art culinaire. Enfin, nous appelons à des politiques qui soutiennent la transition agroécologique.*

## **Signatures /**

Georges Athanassopoulos, Måloma

Damien Bouchery, Restaurant Bouchéry

Yorick Coomans, Mazette

Denis Delcampe, Restaurant Le Tournant

Arthur Dielens, La Turbean

Sarah El Mounaim, Mazette

Ugo Federico, Racines Bruxelles

Micol Genesis,

Diamantis Kalogerinis,

Sara Lenzi, Entre Nous

Angelica Magni, GRAMMES 1060

Sophie Marconi, Restaurant Chabrol

Isabelle Nizet, Horia

Florian Parmentier,

Maxime Renard, La Table Conviviale

Philippe Renard, Philosophie de Cuisine

Martin Ringlet, Agricotiers

Véronique Socié, La Fruitière

Quentin Szuwarski, Ivresse

Pour signer cette déclaration : <https://forms.office.com/e/mFfsxDWXjh>



*Slow Food est un mouvement international qui agit ensemble pour garantir une alimentation bonne, propre et juste pour tous. Nous cultivons un réseau de communautés locales qui défendent la diversité culturelle et biologique, promeuvent l'éducation alimentaire et plaident pour des politiques alimentaires plus justes et plus équitables.*