

LEBENSMITTEL_{CHARTA}

Ausgezeichnete Restaurants verurteilen:

- die schnelle und unkontrollierbare Entwicklung der Biotechnologie innerhalb der Agrar- und Nahrungsmittelindustrie
- die wachsende Zahl der Verfahren zur künstlichen Verlängerung der Lagerfähigkeit eines Produkts
- den steigenden Gebrauch von schädlichen chemischen Substanzen, die der Steigerung der Leistungs- und Ertragsfähigkeit von Ernte und Vieh dienen.

Toques d'Or ausgezeichnete Restaurants verpflichten sich, solche Produkte nicht zu verwenden, die einer der Praktiken, die Toques d'Or verurteilt, entsprechen.

Toques d'Or unterstützen eine umweltschonende Landwirtschaft, die sich am Prinzip der Nachhaltigkeit orientiert, mit dem Ziel:

- die natürlichen Lebensgrundlagen (Boden, Wasser, Luft), die Artenvielfalt (Tiere und Pflanzen) und die Ressourcen zu schonen und dauerhaft zu erhalten
- die Bewirtschaftungsmethoden an den Naturhaushalt anzupassen
- die Umweltbelastungen durch die Landwirtschaft zu reduzieren (z. B. Überdüngung von Gewässern und Böden, Schadstoffeinträge, Bodenerosion) die Kulturlandschaft und kulinarische Tradition der verschiedenen Regionen zu erhalten bzw. sie wiederherzustellen.

Toques d'Or setzt alle Aktivitäten fort, um Autoritäten zu informieren und im Hinblick auf die Begrenzung oder Verbannung bestimmter Produkte zu sensibilisieren oder um genaue Kennzeichnungen zu erreichen – überall, wo Toques d'Or direkt betroffen ist."