



*Union Professionnelle des  
Artisans du Goût - Fait Maison  
& Cuisineries Françaises*



## **COMMUNIQUÉ DE PRESSE**

### **Avril 2024**

Olivia Grégoire, Ministre déléguée auprès du ministre de l'Économie, des Finances et de la Souveraineté industrielle et numérique, chargée des Entreprises, du Tourisme et de la Consommation, avait annoncé clairement la décision d'obliger les établissements proposant de la restauration à apposer sur leur menus et cartes une mention désignant les plats non préparés sur place, autrement dit de mettre au jour les plats industriels servis après simple réchauffage. À l'époque, Mme Delga, mettant l'accent sur "l'attractivité de notre gastronomie", se réjouissait que la nouvelle mention, "facile à comprendre, [et qui] concerne tous les restaurants, de la petite table familiale de quartier, du bistrot jusqu'au très grand restaurant". Les Artisans du Goût et les Cuisineries se réjouissaient de cette démarche, les Cuisineries étant à l'origine des décrets autour du Fait Maison, toujours en collaboration avec Carole Delga, actuelle présidente du Conseil d'Occitanie.

Apparemment l'UMIH et d'autres syndicats patronaux ne l'ont pas vu de cet œil et la proposition de loi a été retirée juste avant les débats à l'assemblée. Pourtant le Fait Maison est la seule garantie d'une nourriture avec plus de goût, plus saine et dont l'origine de tous les ingrédients est traçable. Cette transparence, les Cuisineries la revendiquent depuis sa création (nous fêtons d'ailleurs cette année son 50<sup>ème</sup> anniversaire) ainsi que les Artisans du Goût (créé en 2020), et les deux associations œuvrent pour la création officielle d'une filière alimentaire artisanale qui regroupe tous les artisans des métiers de bouche, y compris les vignerons, les brasseurs, les chocolatiers, etc.

Cette affaire ne manquera pas de faire du bruit car les enjeux envers les consommateurs sont de taille. En effet il est de plus en plus demandé aux industriels du secteur alimentaire de faire "mieux" en termes de nutrition et d'éradiquer les produits nocifs à la santé ou à l'environnement, alors pourquoi la restauration serait-elle exempte de rendre des comptes à leurs clients ? De nombreux lanceurs d'alerte ou association de consommateurs sont heureusement vigilants et dénoncent quand ils le peuvent telle ou telle aberration alimentaire.

Il n'empêche que pour l'instant, l'appareil démocratique est en panne et s'est visiblement laissé dépasser par des lobbies industriels.





# Union Professionnelle des Artisans du Goût - Fait Maison & Cuisineries Françaises



Nombreux sont les restaurants de haute qualité qui ne confectionnent pas tout sur place, comme certains desserts ou glaces, les fromages, le pain... Et loin d'en faire une généralité dans leurs plats, ils sollicitent alors des maisons de prestige ou des artisans locaux pour leur fournir ce dont ils ne peuvent pas assurer la production, tout en restant fidèles aux principes du fait maison.

**Comme le martèle Claude Izard au travers de ses deux associations, le consommateur a le droit d'être informé de ce que contient son assiette. Et l'artisan a le droit d'être reconnu pour ce qu'il est : un ambassadeur de la gastronomie française à l'intérieur et à l'extérieur de nos frontières.**

Comment comprendre alors le revirement de Thierry Marx, aujourd'hui président de l'UMIH ? En octobre 2023, il affirmait devant les caméras du Figaro Live qu'il était très favorable à cette action et la défendait fermement.

Aujourd'hui, l'UMIH fait front avec le GHR (Groupement des Hôtellerie et Restauration de France) et le CGAD (Confédération Générale de l'Alimentation en Détail) pour dénoncer qu'une mention « négative » sur les cartes n'est pas souhaitable et que le travail se poursuit pour "la mise en place d'un affichage spécifique, obligatoire et harmonisé, permettant aux consommateurs d'identifier clairement les plats faits maison et les autres". L'idée serait de "construire ensemble un système qui valorise le travail et le savoir-faire de nos professionnels en ayant recours à une communication positive".

Bref, on dirait qu'ils cherchent à gagner du temps et à noyer le poisson à coups de formules vides de sens. Car mentionner "Non Fait Maison" sur sa carte n'est pas un signe "négatif" mais factuel. Cela ne va sans doute rien changer pour des grandes enseignes de fast food par exemple, dont tout le monde sait que leur "cuisine" est loin d'être artisanale. Et si le restaurateur qui se contente de réchauffer au lieu de cuisiner ne tient pas à ce qu'on le sache, c'est que la volonté de cacher la réalité de ses pratiques en cuisine et mentir au client est plus forte que le désir de transparence, et donc d'honnêteté.

Alors que faire ?

**Le message de l'Union Professionnelle des Artisans du Goût et des Cuisineries Françaises est qu'il est temps de s'unir** pour faire bloc à ces pratiques qui ne vont pas dans le sens du bien commun mais de l'enrichissement de grosses sociétés ou de restaurateurs peu scrupuleux envers le consommateur.





*Union Professionnelle des  
Artisans du Goût - Fait Maison  
& Cuisineries Françaises*



Le résultat, c'est une opacité totale et le consommateur, à moins d'être très averti, a peu de moyens pour déceler si le plat qu'il mange est industriel et habilement « amélioré » ou fait maison.

**Les Artisans du Goût, les Cuisineries, les associations de consommateurs, les producteurs, les éleveurs et toutes les associations et entreprises qui défendent la plus haute qualité dans nos assiettes selon notre approche « De la Terre à l'Assiette », et l'artisanat dans les métiers de bouche doivent s'unir pour repousser cet ennemi du beau et du bon qu'est la filière agroalimentaire telle qu'elle est structurée aujourd'hui, et nous soutenir dans la création d'une Filière Alimentaire Artisanale, pour la transparence, la qualité et la défense de la gastronomie française et de ses artisans.**

*Florence Marthe,  
pour les Artisans du Goût et les Cuisineries Françaises*

