



Tribune libre : Joël Mauvigney, président de la Confédération Nationale des Charcutiers-Traiteurs (CNCT), Meilleur Ouvrier de France et charcutier-traiteur à Mérignac, exprime son mécontentement concernant la décision du gouvernement, qui envisage d'étendre en 2025 l'utilisation des titres-restaurant pour les courses alimentaires, comme l'a annoncé la secrétaire d'État à la Consommation, Laurence Garnier, le 23 octobre 2024.

Scandale pour les charcutiers-traiteurs : Joël Mauvigney dénonce l'extension des titres-restaurant en grande distribution

En réaction aux propos de la secrétaire d'État à la Consommation Laurence Garnier, qui a déclaré ce 23 octobre que le gouvernement est "favorable" à une nouvelle extension en 2025 de l'utilisation des titres-restaurant pour des achats alimentaires en grandes surfaces, Joël Mauvigney, s'insurge contre cette initiative. Il rejoint ainsi la position de nombreux acteurs de la restauration et de l'artisanat, pour qui cette mesure menace directement l'équilibre économique des commerces de proximité.

Que pensez-vous de la possible prolongation de l'utilisation des titres-restaurant en grandes surfaces annoncée par le gouvernement ?

Joël Mauvigney : « *la proposition d'élargir encore l'usage des titres-restaurant en grande distribution pour l'achat de produits alimentaires va totalement à l'encontre de leur mission première. Ces titres ont été créés pour favoriser la consommation de repas hors domicile, dans des lieux comme les restaurants, les boulangeries et chez des artisans de bouche. En les orientant vers les grandes surfaces, le gouvernement détourne une aide essentielle, qui devrait soutenir les commerces de proximité, au profit d'enseignes qui n'en ont pas besoin pour leur survie* ».

Quels sont les impacts de cette mesure pour les artisans charcutiers-traiteurs ?

Joël Mauvigney : « *cela représente des pertes significatives, évaluées à plusieurs centaines de millions d'euros pour nos métiers (600 millions d'euros en 2023). Les*

titres-restaurant offrent aux consommateurs la possibilité de choisir une alimentation de qualité, en privilégiant les commerces de proximité. En déplaçant cette consommation vers les grandes surfaces, le gouvernement éloigne des milliers de clients des artisans locaux et porte un coup direct à notre savoir-faire et à la vitalité de notre secteur ».

Quels risques voyez-vous à long terme si cette extension devenait permanente ?

Joël Mauvigney : *« la pérennisation de cette décision fragiliserait durablement l'artisanat de bouche et affaiblirait notre réseau de commerces de proximité. Cette mesure risque d'appauvrir l'offre alimentaire et la diversité culinaire françaises, car ces titres, bien orientés, aident justement à maintenir la richesse de nos territoires. Sans correction de cap, l'impact pour nos commerces et pour les consommateurs eux-mêmes pourrait être très négatif, avec une perte du lien direct entre artisans et clients et une réduction de la qualité dans l'alimentation quotidienne ».*

À propos de la CNCT

La Confédération Nationale des Charcutiers-Traiteurs (CNCT) représente et défend les intérêts des artisans charcutiers-traiteurs depuis 1891. Avec Joël Mauvigney, Meilleur Ouvrier de France, à sa présidence depuis 2009, elle œuvre pour promouvoir et protéger un métier ancré dans la tradition et l'excellence. La CNCT valorise le savoir-faire artisanal et soutient un réseau essentiel à la diversité alimentaire et à l'économie locale.

<https://www.charcutiers-traiteurs.com>

<https://www.instagram.com/lacnct/?hl=fr>

<https://www.facebook.com/lacnct/>

Informations, interviews et visuels sur demande auprès du service de presse
Relations médias : Press & Play