

POUR UNE CONSOMMATION CITOYENNE, IL FAUT AFFICHER L'ORIGINE DES VIANDES DANS TOUTES LES FORMES DE RESTAURATION

Cette transparence dans l'origine des produits proposés aux clients des restaurants, de toutes les formes de restauration, est une condition essentielle pour soutenir les agriculteurs qui rendent nos terroirs vivants.

L'Association Française des Maîtres Restaurateurs (ou AFMR) depuis sa création milite pour que l'affichage de l'origine des produits soit une obligation pour l'ensemble de la restauration. Au moment où le Parlement va travailler à de nouveaux dispositifs en faveur d'une alimentation durable et responsable, la bonne information du consommateur est nécessaire pour lui donner les moyens de participer à la vie de notre agriculture.

Les Maîtres Restaurateurs proposent des produits frais, le plus souvent en circuit court, et sont naturellement favorables à toute mesure de transparence pour l'alimentation de nos concitoyens. ***C'est le sens du partenariat entre l'AFMR et la viande de bœuf Label Rouge française, qui réunira ainsi deux titres d'État pour promouvoir une alimentation durable et responsable, dès le 7 juin.***

Qui sommes-nous ?

Créée en 2010, l'Association Française des Maîtres Restaurateurs regroupe des professionnels passionnés : des restaurateurs ayant obtenu le titre ainsi que des Producteurs engagés et sélectionnés. L'Association travaille en étroite collaboration avec le ministère de l'Économie et des Finances. Elle est présidée depuis novembre 2019 par Alain Fontaine, porte-parole de la restauration responsable et durable et du fait-maison. La mission principale de l'Association est de promouvoir le titre de Maître Restaurateur auprès des professionnels et du grand public.