

L'ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS A REPOUNDU PRESENT AU RENDEZ-VOUS INCONTOURNABLE DU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE



Paris, le 08 mars 2022 – C'est après un an d'absence que le salon international de l'agriculture est revenu en grande pompe. Une fois de plus, les Maîtres Restaurateurs étaient présents aux fourneaux sur les stands régionaux mais aussi lors d'évènements institutionnels et autres conférences.

Engagés dans la promotion d'un modèle de restauration durable et responsable, avec des produits frais et de saison, en lien avec nos terroirs et les femmes et les hommes qui les animent, les Maîtres Restaurateurs sont les ambassadeurs des productions alimentaires françaises. C'est le message que l'AFMR a fait passer au Premier Ministre Jean Castex et au ministre de l'Agriculture Julien Denormandie.

Avec le soutien indéfectible de son partenaire la FNSEA et de sa présidente Christiane Lambert, les Maîtres Restaurateurs ont apporté la preuve à près de 50 parlementaires qu'il était souhaitable et possible de cuisiner « *locavore* », et que l'engagement des Maîtres Restaurateurs pouvait être un exemple à suivre par nos concitoyens au quotidien. Pour y parvenir, la restauration a besoin de la plus grande transparence possible, pour que nul n'ignore la provenance et le mode de production des denrées que nous consommons. De la même façon, nous militons pour que le grand public puisse cuisiner chez lui avec des produits alimentaires en toute connaissance de cause, en toute confiance.

« Le lien entre les terroirs et les citoyens consommateurs ne doit pas être rompu, il doit être renforcé » déclare Alain Fontaine, président de l'AFMR. **« Nous allons poursuivre notre travail au quotidien avec les producteurs des terroirs qui nous permettent de proposer une cuisine savoureuse et saine à nos clients ».**

C'est pourquoi l'AFMR est également très fière de son partenariat avec INTERBEV pour faire la promotion du boeuf Label Rouge. Ce produit d'excellence, signe de l'engagement des agriculteurs français pour une production de très grande qualité, doit trouver une place de choix dans nos cuisines, au sein d'une alimentation équilibrée. Dans les prochaines semaines, INTERBEV et l'AFMR organiseront la mise en valeur du boeuf label rouge dans les territoires.

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.