

LA RESTAURATION FRANÇAISE FACE AU DÉFI DES TERRITOIRES

Quand la multinationale McDonald's annonce son plan pour déployer de nouveaux établissements dans nos plus petites villes, il faut se poser les bonnes questions et repenser notre vision de la restauration française.

Si nous pouvons légitimement être fiers de notre grande gastronomie, reconnue dans le monde entier, nous ne devons pas abandonner la restauration « du quotidien », celle qui était disponible dans tous les territoires et pour tous nos concitoyens.

Pourquoi avons-nous abandonné les plus petites villes ? Pourquoi se résigner à un modèle de restauration rapide pour les habitants de nos villages ? Si McDonald's et ses franchisés investissent dans les villes de moins de 3000 habitants, c'est bien que nous avons laissé le champ libre.

Nous entendons que McDonald's est un pourvoyeur majeur d'emplois, un débouché essentiel des produits agricoles français. Ce modèle qui se déploie maintenant partout en France a des effets « secondaires » indiscutables : la concentration de la demande met notre agriculture sous la coupe d'intérêts industriels, l'uniformisation des produits nuit au soutien de la diversification agricole, les emplois mis en avant ne permettent pas d'acquérir des compétences liées au secteur de la restauration. Nous ne pouvons nous résigner à proposer aux français une alimentation « mono régime » avec ses conséquences sur notre santé.

Il est grand temps pour la restauration dite « traditionnelle » de repartir à la conquête de nos territoires. Elle dispose de très nombreux atouts pour y arriver :

- Proximité avec les producteurs agricoles et les éleveurs pour des plats au meilleur prix
- Transmission de nos savoir-faire au personnel pour des emplois stables et valorisants
- Mobilisation des collectivités pour maintenir le lien social grâce aux restaurants
- Participation active à la vie économique, sociale et culturelle des territoires, etc.

L'Association Française des Maîtres Restaurateurs et tous ses adhérents sont engagés pour cette restauration de proximité et du quotidien, accessible à chacune et chacun et qui propose une cuisine diversifiée, à base de produits bruts et frais, en lien avec nos producteurs locaux.

La restauration française est vivante, elle a tous les moyens à sa disposition pour reprendre pied dans tous les territoires, pour leur plus grand profit économique et social.

Qui sommes-nous ?

Créée en 2010, l'Association Française des Maîtres Restaurateurs regroupe plus de 1700 professionnels passionnés : des restaurateurs ayant obtenu le titre ainsi que des Producteurs engagés et sélectionnés. L'Association avance en étroite collaboration avec le ministère de l'Économie et des Finances et est présidée depuis novembre 2019 par Alain Fontaine, véritable porte-parole de la restauration 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*