

LES MAÎTRES RESTAURATEURS AUX CÔTÉS DES AGRICULTEURS : POUR FAIRE LE CHOIX DE S'ALIMENTER EN CONSCIENCE

La crise des agriculteurs a mis dans une lumière crue les aberrations d'un modèle d'alimentation tourné vers la recherche frénétique du profit.

Pour que l'agriculture française puisse à la fois nourrir nos concitoyens tout en garantissant aux agriculteurs d'élever leur famille dans des conditions acceptables, en respectant leur santé, leur travail et leur rôle dans notre société, il faut que nous réfléchissions ensemble à la façon dont nous voulons nous nourrir.

La même réflexion doit être menée dans la restauration. Soit nous poursuivons dans la seule quête du profit, et les conditions sociales et la qualité des produits servis continueront de se dégrader, soit nous prenons conscience que la façon dont nous nous restaurons définit qui nous sommes et nous devons nous assurer d'une alimentation à base de produits bruts, frais et de saison, cuisinés sur place, 100% fait-maison par des professionnels.

Pour les Maîtres Restaurateurs, nous avons choisi : le modèle de restauration durable et responsable est le seul possible. Il nous lie fortement aux agriculteurs de nos terroirs, il nous permet de bien nourrir nos clients, il nous oblige. Les restaurateurs partagent avec les agriculteurs les mêmes inquiétudes sur le devenir de l'alimentation française.

Le premier combat est de montrer qu'un modèle durable est souhaitable, possible, et capable d'impliquer le plus grand nombre. Nous le faisons au niveau de la restauration avec le beau titre d'État de Maître Restaurateur, mais ce n'est possible qu'en nous appuyant sur une agriculture durable, vivante. Comme nous, les producteurs agricoles engagés sont des acteurs de l'économie et de la vie sociale de nos terroirs, ils participent à leur attractivité auprès de touristes du monde entier. C'est une autre forme de richesse, qui a une valeur mais pas de prix.

Quand la grande distribution propose aux français en février de consommer du raisin venu de l'autre bout du monde, c'est une aberration. Nous devons travailler à rendre possible le choix d'une alimentation saine, vertueuse, accessible, qui respecte les femmes et les hommes qui proposent le meilleur de la nature pour nos assiettes.

Pour dire merci à toutes ces femmes et ces hommes qui apportent dans nos établissements Maîtres Restaurateurs le fruit de leur labeur, nous devons mieux faire savoir qu'une alimentation saine est accessible, nous devons impliquer nos clients dans des circuits de distribution alimentaire responsables et durables.

Pour nos agriculteurs, faites le choix d'aller manger chez un Maître Restaurateur !

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.*