

SNANC : les Maîtres Restaurateurs au cœur d'une alimentation responsable et engagée

La publication de la SNANC (Stratégie nationale pour l'alimentation, la nutrition et le climat) du 11 février 2026 est positive pour une alimentation plus saine. Cependant, elle pourrait être mal interprétée et représenter un risque pour nos producteurs agricoles.

En mettant au même niveau de vigilance la consommation de fruits et légumes, l'attention portée à l'origine et aux modes de production de nos denrées alimentaires et la réduction de produits carnés et de salaisons, la publication de la SNANC nécessite des précisions indispensables.

Toute la communauté rassemblée par l'Association Française des Maîtres Restaurateurs est engagée au quotidien pour une alimentation variée, plus saine, faite maison, respectueuse des terroirs, et s'inscrivant dans un objectif de développement durable.

Depuis la création du titre d'État de Maître Restaurateur, nous dénonçons les conséquences de la malbouffe. Et avec tous nos partenaires nous démontrons que ce combat peut être gagné.

Bien entendu la transparence dans la restauration s'appuie sur des produits bruts et frais, issus de nos régions, produits dans les meilleures conditions environnementales possibles.

Bien entendu en tant que professionnels nous luttons tous les jours contre le gaspillage alimentaire, comme la loi nous y contraint tous désormais et heureusement !

Concernant la diversité dans nos cuisines et dans les assiettes de nos clients, les Maîtres Restaurateurs ont à cœur de proposer des viandes françaises et des produits dont la traçabilité est assurée.

Mais les savoir-faire de la restauration ont d'autres conséquences positives : nous ne limitons pas nos recettes aux parties dites « nobles » (les parties arrière) des animaux. Mais abats, collier, paleron, épaule, bref toutes les saveurs sont cuisinées dans la restauration traditionnelle. C'est le moyen de prouver qu'une cuisine savoureuse n'est pas synonyme de fort pouvoir d'achat et que la consommation de produits carnés peut être raisonnée.

Dans la lutte contre la malbouffe, les Maîtres Restaurateurs rappellent aux pouvoirs publics et aux consommateurs que la cuisine française a ses racines dans une consommation raisonnable et sobre des ressources environnementales et financières.

La publication de la SNANC doit être un signal d'alarme pour mettre fin à une consommation irresponsable, déconnectée de nos enjeux de santé et de notre environnement. Elle doit s'accompagner de l'expérience et du savoir-faire des professionnels, comme les Maîtres Restaurateurs, capables de concilier saveurs des plats, traditions culinaires et respect de notre environnement.

Nous formons le vœu que la SNANC ne soit pas un diktat. A nous de redonner du sens à notre alimentation.

Qu'est-ce que le titre de Maître Restaurateur ?

Créé en 2007, le titre de Maître Restaurateur est le seul titre d'État pour la restauration. Il est accordé par les préfectures pour une durée de 4 ans renouvelable, suite à un audit qui valide le respect d'un cahier des charges stricts : professionnalisme et qualifications du Chef, utilisation de produits frais et locaux transformés sur place, cuisine 100% faite maison, qualité du service en salle, etc...

L'Association Française des Maîtres Restaurateurs

Créée en 2010, l'Association Française des Maîtres Restaurateurs (AFMR) réunit des restaurateurs et des Producteurs et Artisans Engagés en France et en outre-mer. Ses missions : faire rayonner le titre de Maître Restaurateur auprès des professionnels et du grand public ; promouvoir une alimentation durable et responsable de qualité ; communiquer sur les valeurs des Maîtres Restaurateurs.