

## PLUS DE TRANSPARENCE POUR LES CONSOMMATEURS : LUTTONS ENSEMBLE CONTRE LA MALBOUFFE

**Paris, le 03 février 2022 – L'Association Française des Maîtres Restaurateurs accueille avec plaisir le nouveau décret du secteur de la restauration visant à imposer la traçabilité de toutes les viandes proposées à la carte.**

Le 26 janvier, un nouveau décret important pour toute la restauration et les clients des restaurants a été publié. Comme le précise le *décret no 2022-65*, à partir du 1er mars 2022 **tous les restaurants devront indiquer de façon visible les origines de toutes les viandes proposées à leurs clients : bovines, porcines, ovines ou volailles.**

En cas de manquement, il est prévu une contravention de 5ème classe, soit la plus élevée de la catégorie.

L'Association Française des Maîtres Restaurateurs ne peut que saluer cette étape de plus vers une restauration transparente quant à ses pratiques. C'est le modèle que les Maîtres Restaurateurs s'emploient à promouvoir tous les jours.

Pour le consommateur, il reste des étapes à franchir : préciser si la viande est surgelée ou si les produits sont frais, par exemple.

Avant que les cuisines de laboratoires autrement appelées « dark kitchens » soient elles aussi obligées d'indiquer clairement d'où viennent leurs viandes, nous pouvons espérer que ce nouveau décret permette la mise en valeur des producteurs de nos terroirs.

Il appartient désormais aux clients des restaurants de consommer avec discernement, de mieux comprendre que toutes les méthodes d'élevage ne se valent pas, que l'origine d'une viande est importante.

Pour nous, Maîtres Restaurateurs cette avancée nous oblige à poursuivre nos efforts, à proposer à nos clients des produits d'exception, à affirmer que la restauration est un métier de passion, une affaire de terroirs.

### ***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.