

LA FILIÈRE ALIMENTAIRE ARTISANALE

Des savoir-faire en PERDITION!

COMMUNIQUE DE PRESSE

Claude Izard Président des Cuisineries Françaises
& des Artisans du Goût

NOTRE COMBAT AUJOURD'HUI

Depuis bientôt 40 ans, nous menons un combat constant et déterminé en faveur d'une alimentation artisanale de qualité, fondée sur le fait-maison, la transparence et le respect du consommateur.

Notre démarche a vu le jour avec la création de Les Cuisineries Françaises, une initiative pionnière devenue au fil des années la démarche qualité contrôlée la plus ancienne et l'une des plus exigeantes de la restauration française.



Exigeante dans le choix des produits, dans la maîtrise des savoir-faire, dans la traçabilité, dans l'éthique professionnelle : à tous les niveaux, notre engagement a toujours été clair — défendre l'authenticité et l'excellence artisanale.

Face à l'industrialisation croissante de l'alimentation et à la structuration d'une filière agroalimentaire industrielle puissante, nous avons fait le choix d'organiser la résistance constructive. Nous avons ainsi créé l'Union Professionnelle des Artisans du Goût, afin de rassembler l'ensemble des métiers de bouche — de la terre à l'assiette — dans une même dynamique de qualité et de responsabilité.

Dans le prolongement de cette action, nous avons structuré la filière alimentaire artisanale contrôlée, véritable alternative crédible et organisée, reposant sur des engagements vérifiables et un cahier des charges rigoureux. Cette filière affirme une vision : celle d'une alimentation où le producteur, l'artisan et le restaurateur travaillent en cohérence pour garantir au consommateur authenticité, traçabilité et excellence.

Notre dernière initiative marque une étape supplémentaire : la création du titre Les Disciples du Goût, attribué aux clients de dans cette démarche de qualité. Pour la première fois, le consommateur devient acteur reconnu de cette exigence collective. Cette reconnaissance mutuelle entre professionnels et clients peut constituer un levier puissant d'attractivité pour de nombreux artisans souhaitant rejoindre une filière porteuse de sens et d'avenir.

Aujourd'hui, notre combat est plus actuel que jamais. Dans un contexte où la question de la malbouffe industrielle, de la perte de repères et de la standardisation des goûts préoccupe de plus en plus nos concitoyens, nous affirmons une ambition claire :

Unir consommateurs et professionnels dans une même exigence de qualité alimentaire artisanale.

Être les représentants engagés de cette qualité. Redonner à l'artisanat alimentaire la place centrale qu'il mérite dans notre société.

Enfin, notre vision s'inscrit dans le temps long. C'est pourquoi nous portons également le projet de création d'un Conservatoire de la Gastronomie Populaire, destiné à préserver, transmettre et valoriser les savoir-faire, les recettes et les traditions qui constituent le patrimoine vivant de nos territoires.

Notre combat n'est pas corporatiste. Il est culturel, économique et sociétal. Il défend le goût, la santé, la vérité et la dignité du travail artisanal.

Plus que jamais, nous appelons tous les professionnels responsables et tous les consommateurs conscients à rejoindre cette dynamique.

Vérité, Plaisir, Santé : notre engagement depuis 40 ans, et pour les décennies à venir.



Claude Izard Président des Cuisineries Françaises
& des Artisans du Goût