



Les Artisans du Goût vous présentent:



Le manifeste pour la création de la filière alimentaire artisanale contrôlée pour exister à côté de la filière agro-alimentaire industrielle !

La filière alimentaire artisanale contrôlée est LA filière alimentaire artisanale d'avenir, votre, notre
bouée de sauvetage !

Face à l'industrie agro-alimentaire nous devons nous mobiliser, nous rassembler, nous, tous les
métiers de bouches, de la terre à l'assiette.

Aujourd'hui l'Industrie agro-alimentaire :

- Se prétend « artisanale » pour vendre mieux
- Impose ses règles de fabrication et standardisation à l'Europe
- Provoque des licenciements dus à l'automatisation et aux délocalisations
- Manipule les consommateurs et occultent les informations sur les dangers alimentaires
- Détourne les valeurs gastronomiques et détruit la culture des saveurs

Nous, Artisans du Goût, nous demandons la réhabilitation de la qualité alimentaire artisanale :

- Que le mot ARTISAN soit reconnu et utilisé de bon droit
- Que la qualité artisanale soit avérée essentielle à notre société, pour les valeurs qu'elle engendre et dans l'intérêt de la santé publique
- Que les charges sur le travail de l'homme soient divisées en deux
- De favoriser le regroupement et l'organisation des productions artisanales alimentaires
- De développer la transmission des savoir-faire artisanaux
- De créer la solidarité entre le monde artisanale et les consommateurs

La filière alimentaire artisanale contrôlée représente une **voie stratégique** et **durable** pour l'avenir de la production alimentaire. Elle se caractérise par une combinaison de **savoir-faire** traditionnel, de **qualité** et de **respect** des normes modernes de sécurité et de **traçabilité** afin de répondre aux exigences des consommateurs tout en préservant l'intégrité des produits.

1) Un savoir-faire traditionnel préservé

La filière alimentaire artisanale repose sur des techniques de production manuelles et souvent familiales qui ont été transmises de génération en génération. Ces méthodes permettent de garantir des produits authentiques, avec des saveurs uniques et une qualité optimale. L'artisanat alimentaire valorise le travail de petites unités de production, souvent locales, qui permettent de maintenir un lien direct avec le consommateur.

2) Le contrôle et la traçabilité comme garants de qualité

- La traçabilité des matières premières
- Les normes sanitaires et de sécurité
- Les labels de qualité
- Le respect de l'arrêté « Fait-Maison », le fonctionnement artisanal de l'entreprise où les produits sont achetés brut et transformés sur place par l'artisan.

3) L'attrait pour les consommateurs soucieux de l'éthique

Les consommateurs d'aujourd'hui sont de plus en plus soucieux de la qualité, de la provenance mais aussi des conditions de production des aliments qu'ils consomment. Dans ce contexte, la filière artisanale contrôlée répond aux attentes d'une clientèle recherchant des produits authentiques, durables et respectueux de l'environnement.

4) Une production durable et éco-responsable

- La réduction des déchets : par exemple, en minimisant les emballages plastiques ou en recyclant les matériaux.
- L'utilisation de ressources locales et durables : moins de dépendance aux matières premières importées, réduction des distances parcourues et utilisation de méthodes agricoles respectueuses de l'écosystème.

5) Un marché en pleine expansion

La filière artisanale est en plein essor, grâce aux changements des habitudes des consommateurs mais aussi grâce au renforcement des circuits courts. Les petites entreprises sont de plus en plus intégrées dans des réseaux coopératifs ou des initiatives de vente directe comme l'augmentation des marchés locaux, les AMAP (Associations pour le maintien d'une agriculture paysanne).

La réunion du **lundi 31 mars 2025** doit nous permettre de sensibiliser les professionnels à l'intérêt de se regrouper et d'agir ensemble pour l'avenir de nos métiers et surtout l'assurance d'une meilleure reconnaissance dans l'imbroglio actuel où la malbouffe, les réseaux sociaux, la publicité dévastatrice ont des moyens énormes, relativisant la vraie qualité.

C'est à nous de **rétablir la vraie qualité** en la pratiquant nous-mêmes et surtout en la garantissant pour le consommateur.