

La Gazette N° 1
Des « Artisans du
Goût - Fait Maison »



EDITORIAL

Les Artisans du Goût – Fait Maison, l'identité de la filière alimentaire artisanale de qualité.

Dans la crise que nous traversons dans ce monde de concentration urbaine qui éloigne l'individu de la nature et l'hypermédiatisation de la prise alimentaire industrielle, le consommateur a besoin de retrouver la confiance dans son alimentation, le slogan, Vérité, Plaisir, Santé est toujours d'actualité.

Les Artisans du Goût sont les garants de la transparence alimentaire, ils sont les gardiens de nos traditions, de nos savoir-faire et de l'authenticité des produits du terroir.

Cette chaîne de qualité de la « Terre à l'Assiette » doit garantir la transmission de nos savoir-faire pour que la gastronomie française continue de briller dans le monde.

Les millions de touristes doivent être certains, en empruntant nos Sentiers Gourmands de rencontrer pendant leur périple l'excellence et la diversité des saveurs de notre gastronomie patrimoniale.

Les Artisans du Goût doivent être le rempart face à l'invasion de l'industrie alimentaire et être les garants de la qualité de vie des générations futures.

Les Artisans du Goût doivent être le lien privilégié entre la production, la transformation et la distribution pour le plaisir des Consommateurs.

Claude IZARD

Président de L'Union

*Professionnelle des Artisans
du Goût – Fait Maison*

Union Professionnelle des Artisans du Goût
Fait Maison
UNE MARQUE CONTRÔLÉE



Les objectifs de la marque :

- Mettre en valeur les femmes et les hommes ainsi que chacun des terroirs français avec ses produits spécifiques et avec le respect des produits régionaux et des traditions culinaires,
- Favoriser l'échange des savoir-faire entre les différents métiers de la gastronomie,
- Promouvoir et transmettre l'histoire culinaire des régions. Recentrer l'identité culinaire des jeunes restaurateurs et lutter contre la restauration standardisée,
- Privilégier l'accès à la gastronomie à tous et non à l'élitisme,
- Assurer la qualité et l'authenticité aux consommateurs.

Les enjeux de la marque :

- **Emploi** : rendre accessible l'embauche dans les entreprises artisanales.
- **Environnement** : développer les circuits courts et les synergies dans la filière.
- **Formation** : former des jeunes motivés dans le parcours Métier-Etude Gastronomie.
- **Attractivité** : valoriser le patrimoine culinaire artisanal en produits touristiques.

La marque « Artisans du Goût – Fait Maison » a été fondée dans l'objectif de créer une filière alimentaire artisanale de la « Terre à l'Assiette », qui valorise la gastronomie des traditions et de l'innovation. Ainsi, tous les métiers de bouche et le monde rural doivent se retrouver sous une même appellation : « Artisans du Goût ».

L'objectif est de valoriser le savoir-faire unique des Artisans qui se battent pour défendre l'artisanat et les produits de qualité.

Cette démarche garantit aux consommateurs que la fabrication se fait sur place, de façon artisanale (100% Fait Maison), en utilisant majoritairement des produits frais régionaux, dont la provenance est affichée pour valoriser l'artisan fournisseur.

C'est la seule marque contrôlée garantissant le fonctionnement artisanal. Elle doit permettre le rassemblement de toute la filière alimentaire artisanale pour proposer à l'État des mesures spécifiques qui permettront de sauver notre patrimoine gastronomique.

Composée de restaurateurs et de producteurs passionnés par leur métier, l'association se bat pour défendre les valeurs du patrimoine et du terroir local. Elle a pour vocation de promouvoir les produits régionaux et la cuisine traditionnelle, en rassemblant des professionnels dans la démarche qualité : « Les Artisans du Goût – Fait Maison », une démarche contrôlée tous les deux ans qui garantit une production préparée sur place à partir de produits bruts.

Les métiers de bouche de la gastronomie et du monde rural sont associés après un contrôle extérieur, garantissant le « Fait Maison » et dont le projet fédérateur veille au respect des hommes et de leur environnement.

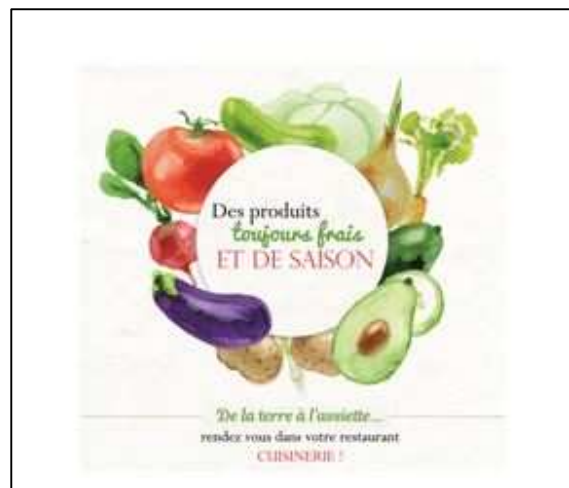
La proximité des acteurs et la traçabilité de la chaîne permettra en outre de limiter l'empreinte carbone.

La marque « Artisans du Goût » est une proposition clé au plus proche des attentes des consommateurs. Elle a été créée non seulement pour les Artisans, dans le but de leur donner la parole et de défendre des valeurs qui leur sont communes mais aussi pour les consommateurs qui sont à la recherche de ces mêmes valeurs. C'est un outil de différenciation pour les Artisans et aux yeux des consommateurs.

La création de cette filière alimentaire artisanale, met en valeur en plus de nos terroirs, le travail de qualité unique des Artisans.

La marque « Artisans du Goût – Fait Maison », est une marque contrôlée par un organisme extérieur, respectant une charte basée sur le 100% Fait Maison ainsi que sur l'utilisation de produits bruts régionaux.

« De la Terre à l'Assiette »



Les Sentiers du Patrimoine Gourmand

DES CIRCUITS GASTRONOMIQUES TOURISTIQUES



*L'union des femmes et des hommes, fiers de leur patrimoine régional culinaire et touristique, qui partagent une même éthique, pour constituer la filière qualité « de la Terre à l'Assiette » :
Les Sentiers du Patrimoine Gourmand Français.*

Les Sentiers du Patrimoine Gourmand : Pourquoi ?

Créer un repère authentique et qualitatif du patrimoine culinaire français.

C'est la réponse à la recherche des touristes français et étrangers du véritable patrimoine culinaire français. Ces Sentiers mettent en valeur les produits régionaux de qualité et le professionnalisme d'Artisans du Goût, engagés dans la défense de leur savoir-faire tout en leur proposant de s'imprégner du patrimoine touristique local.

Les Sentiers du Patrimoine Gourmand : Qu'est-ce que c'est ?

Ces Sentiers représentent de véritables parcours touristiques, associant le patrimoine culturel de nos régions avec des recettes traditionnelles si chères aux cœurs des français, mais aussi que les touristes étrangers recherchent en venant visiter le pays de la gastronomie. Chacune de nos régions a tellement d'atouts, tant sur le plan culturel que culinaire.

Les Sentiers du Patrimoine Gourmand : Une garantie de qualité ?

Tous les acteurs de la filière alimentaire artisanale de la « Terre à l'Assiette » doivent être engagés dans une démarche qualité. Pour figurer dans les Sentiers du Patrimoine Gourmand, chaque Artisan doit se soumettre à un contrôle, réalisé par un organisme spécialisé, respectant une charte, spécifique à chaque métier. A la suite de ce contrôle, ils deviennent « Artisans du Goût », véritable distinction qui garantit aux consommateurs la vérité des produits et la qualité de leur travail.



Villes ou Villages Gourmand

UN LABEL VALORISANT POUR NOS COMMUNES



L'obtention du Label « Ville ou Village Gourmand » est un choix de la municipalité d'informer la population sur le fait que leur ville ou village compte au moins un établissement contrôlé « Cuisineries » et plusieurs « Artisans du Goût », qui valorisent les produits de leurs terroirs.

Devenir Ville ou Village Gourmand est aussi une manière de revitaliser les centres villes ainsi que le monde rural souvent oubliés.

C'est un véritable outil de développement touristique et économique pour les terroirs. Cet affichage met aussi en valeur la richesse des produits locaux et des spécialités du terroir, proposés par les producteurs de la commune et des environs qui travaillent au quotidien pour conserver les traditions et leur savoir-faire.

C'est un outil de communication très important, permettant aux institutions touristiques de sensibiliser les touristes et la clientèle locale. C'est la possibilité de découvrir nos spécialités locales souvent en voie de disparition.

Métier-Étude Gastronomie

UNE FORMATION D'EXCELLENCE

L'objectif d'une formation d'excellence telle que « Métier-Étude Gastronomie » est de rendre plus attractif les métiers de type artisanal auprès des jeunes en quête d'orientation professionnelle et leur donner de véritables outils pour affronter la vie professionnelle et garantir l'avenir de la Gastronomie Française.

Les exigences techniques et la valeur travail en entreprise artisanale demandent une grande polyvalence et une technicité particulière. La formation Métier-Étude Gastronomie doit permettre une interconnexion entre les métiers, un renforcement des compétences des jeunes et une adéquation accrue avec le monde du travail artisanal.

C'est un parcours à la découverte de toute la filière alimentaire dans l'esprit des compagnons du devoir.



Le Conservatoire des Traditions Culinaires Françaises

PRÉSERVATION, TRANSMISSION, ÉDUCATION

Le projet de Conservatoire des Traditions Culinaires Françaises à l'initiative de Claude Izard, ancien membre du Conseil d'Administration du CNAC (Conseil National des Arts Culinaires) et conseiller technique du Conseil National du Tourisme. Cette démarche a été motivée avant tout par le souci de transmettre une tradition gastronomique (recettes régionales, savoir-faire artisanal, terroir) afin de préserver le patrimoine culinaire d'une région.

Les objectifs :

- Donner une dimension culturelle au patrimoine culinaire
- Mettre en valeur un terroir, ses hommes et ses traditions autour de l'art culinaire
- Valoriser le métier de cuisinier en lui apportant les bases du travail traditionnel
- Faire découvrir les savoir-faire des professionnels et des métiers de bouche (producteurs, artisans et restaurateurs traditionnels) afin de répertorier et de faire vivre les recettes d'autrefois qui disparaissent
- Recenser les principales recettes traditionnelles des régions en utilisant en priorité l'inventaire du patrimoine culinaire soit du CNAC soit du travail des lycées agricoles
- Enregistrer le savoir-faire en filmant les personnes réalisant encore aujourd'hui des recettes
- Mémoriser les produits utilisés aujourd'hui : fruits, légumes, plantes aromatiques, viandes...
- Constituer progressivement un lieu de mémoire et de transmission du savoir-faire artisanal pour les générations futures
- Faire du Conservatoire une animation culturelle diffusée à la télévision et devenant un spectacle pour les touristes français et étrangers

3 missions :

- **PRÉSERVER** les recettes, les produits et les savoir-faire régionaux.
- **TRANSMETTRE** les traditions culinaires vers les professionnels et les particuliers au niveau régional, national et international.
- **ÉDUQUER** le grand public et les jeunes aux plaisirs et aux critères de reconnaissances de la tradition culinaire.



ACTUALITÉS

➔ En octobre 2019 à eu lieu la 1^{ère} rencontre des Artisans de la Gastronomie française à Bercy.

La première rencontre des Artisans de la Gastronomie à Bercy parrainée par Bruno LEMAIRE revêtait une importance capitale pour l'évolution de la démarche Cuisinerie. En effet, la naissance des « Artisans du Goût – Fait Maison » demande un regroupement de tous les Artisans au sein de la nouvelle filière alimentaire de qualité artisanale. Créer une économie entre les Artisans du Goût qui garantissent le Fait Maison à l'ensemble de la clientèle. Cette nouvelle filière doit permettre de rendre la gastronomie accessible à tous.



LA CRÉATION D'UNE MARQUE

Après avoir lancé la nouvelle appellation Cuisinerie qui qualifie l'Artisan cuisinier, la nouvelle marque « Artisans du Goût » se veut l'enseigne de tous les Artisans du Goût. Le consommateur doit repérer le panneau Artisans du Goût comme le repère de la Qualité Alimentaire Artisanale.

Jean-Pierre POULAIN, Sociologue de l'alimentation, nous parlait des Confréries des métiers très puissantes au Moyen-âge. Il rappelait l'importance aujourd'hui de la santé. Les Artisans du Goût la garantissent par la traçabilité des produits, par la maîtrise de la technique et par l'utilisation des circuits courts.

Valérie PONS a représentée Bleu Blanc Cœur, les premiers intéressés par « Artisans du Goût ». Elle a aussi montré l'importance du contact avec les consommateurs, qui sont aujourd'hui à la recherche de nos valeurs.

Hubert JAN, Président UMIH restauration a présenté la marque « Artisans du Goût » au groupe gastronomie de l'Assemblée Nationale, il a confirmé son soutien à la marque, qu'il aidera à se développer.

Véronique GAULON et Jean TERLON, Vice-présidents UMIH Restauration, confirmaient leur soutien à « Artisans du Goût », important en milieu rural. Jean TERLON se plaint du manque de compétences des formations en alternance dans les entreprises qui ne correspondent pas au métier. Les « Artisans du Goût » pourraient être la référence.

Valérie RABAULT, Députée Tarn et Garonne, suggère la création d'un site Artisans du Goût garantissant les avis vérifiables et les objectifs avec preuves d'achat.

Jean-Pierre SAYSSET, Vice-président des Cuisineries, a présenté le nouveau dispositif mis en place avec l'UMIH, le Brevet de Maîtrise Cuisinier en Gastronomie. Le cuisinier découvre lors de sa formation des compétences dans toute la filière alimentaire artisanale, formation en alternance. Le titulaire de ce diplôme répondra aux exigences de la filière et deviendra le futur Artisans du Goût.

Claudine PEIRONE, Présidente du Syndicat des Boulangers du Tarn et Garonne, représentait le Syndicat National de la Boulangerie. Elle a insisté sur l'importance pour le consommateur de cette nouvelle filière, d'identifier sur la qualité et non le volume. Le syndicat de la boulangerie œuvre pour la reconnaissance de la qualité.

Marie-Christine VERDIER-JOUCLAS, Députée du Tarn, a parlé du développement des parcours de formation pour les jeunes et les moins jeunes avec une revalorisation des métiers artisanaux.

Valérie PONS qui a été porteuse du projet Montauban – Ville Gourmande, est l'exemple d'une mixité sociale avec une cuisine maison en circuit-court, pour des résidents seniors et un foyer de jeunes travailleurs dans son restaurant.

Julien MAZZANO, Délégué Général de la « Nouvelle Ruralité », voit une opportunité de dynamiser le monde rural et présente des possibilités de financement.

Alexandre LAZAREFF, l'homme qui a réalisé le CNAC (Centre National des Arts Culinaire), aujourd'hui porteur de l'œno-tourisme, voit une opportunité de partenariat avec les « Artisans du Goût ».

En **conclusion** de cette journée, le slogan « Vérité, Plaisir, Santé » prend tout son sens. La Vérité nous la garantissons par le contrôle, le Plaisir et la Santé par la fabrication artisanale à partir des circuits courts.

- En janvier 2020 vous avez peut être eu l'occasion de retrouver les « Artisans du Goût » sur le stand de Bleu Blanc Cœur lors du Salon **SMAHRT** à Toulouse.



- Les 5 et 6 juillet 2020 les « Artisans du Goût – Fait Maison » ont organisé la toute première **Fête du Goût Artisanal**.



➔ Les 29 juin et 27 juillet 2020 se sont tenues des réunions à la **Chambre des Métiers de Cunac**.



➔ DINERS DES CHEFS - 2020

- œ Le 3 février au Jardin des Saveurs aux Cabannes sur le thème de la truffe.
- œ Le 6 juillet à l'Hôtel Restaurant du Pont à Ambialet sur le thème de l'été.
- œ Le 12 octobre au restaurant l'Impérial à Laboutarié sur le thème de l'automne.



➔ CONCOURS DE CUISINE TARNAISE

Le 26 octobre 2020 les Cuisineries ont organisé un Concours de Cuisine Tarnaise, à la chambre des Métiers de Cunac.



6 candidates ont mis tout en œuvre pour tenter de remporter la première place, Claire FALGAYRAC, Emilie FAURE, Martine MANGIN, Sylviane MAURIES, Danielle THOMASSON et Sophie VAREILLES. Si effectivement il n'y avait qu'une seule gagnante, toutes les participantes sont reparties avec 4 places pour les Dîners des Chefs. Quant à la gagnante, Madame Sophie VAREILLES, en plus des places a reçu un week-end (nuit et repas compris) à l'hôtel du Vieux Pont à Belcastel.

➔ COURS DE CUISINE DU GIBIER

Le 28 octobre 2020, la Fédération Départementale des Chasseurs du Tarn a organisé à la Chambre des Métiers du Cunac, le 4^{ème} cours de cuisine de gibier, donné par les Chefs des Cuisineries.



- ☞ Nous allons continuer à développer et à présenter la maque Artisans du Goût à travers diverses rencontres.
- ☞ Nous allons mettre en place les premiers Sentiers du Patrimoine Gourmand.
- ☞ Les Dîners des Chefs seront bien entendu organisés comme à l'habituel, à chaque saison, dès que les conditions sanitaire le permettrons.
- ☞ Nous sommes en train de développer un site internet dédié aux Artisans du Goût et aux Sentiers du Patrimoine Gourmand.
- ☞ Nous serons bien plus présents sur les outils numériques (réseaux sociaux, site web), ce qui donnera une visibilité sur nos actions.
- ☞ Nous souhaitons développer de nouvelles villes (ou villages) gourmandes à travers la France.

UN EXEMPLE DE COMMUNICATION





Nos objectifs :

- Fête du Goût Artisanal début juillet.
- Les Assises de la Gastronomie Régionale sous le parrainage du Ministère chargé des Petites et Moyennes Entreprises, Monsieur Alain Griset, Ministre, le 25 octobre.
- Rencontre avec les Artisans du Goût dans les départements d'Occitanie.
- Lancement des Sentiers du Patrimoine Gourmand en partenariat avec le Comité de Relance du Tarn.
- Rencontre avec les acteurs du monde rural.
- Concours de Cuisine sur le thème d'un repas régional avec tous les acteurs de la filière.
- Concours de Cuisine amateur
- Relance des Dîners des Chefs après un an d'attente.
- Cours de gibier par les Chefs des Cuisineries et des Artisans du Goût à la Chambre des Métiers du Cunac.

ARTICLES DE PRESSE

Actualités

MÉTIERS : Les Artisans du Goût : filière d'avenir

22 Nov 2019



Ils sont cuisiniers, bouchers-charcutiers, boulangers, pâtisseries, producteurs ou encore vigneron et ont commencé à se retrouver autour d'un contrat de filière garantissant leur savoir-faire et leur démarche artisanale. « On s'est dit qu'il fallait fédérer et valoriser tous ces artisans pour créer une image forte et la diffuser auprès des consommateurs, résume Claude Izard, président des Cuisineries françaises, à l'initiative de ce mouvement. C'est ainsi que l'on a créé l'association et l'appellation Artisans du Goût en accolant la mention "fait maison", qui symbolise bien ce travail artisanal. » L'idée est donc de faire émerger une filière artisanale alimentaire aux côtés de celle agroalimentaire, dans une démarche volontaire. Le projet intègre les cahiers des charges et chartes propres à chaque profession et délivrera le label « Artisan du Goût - fait maison » après un audit extérieur mené par Bureau Veritas. Les consommateurs auront alors la garantie que la fabrication se fait sur place et de façon artisanale, en utilisant majoritairement des produits frais régionaux, dont la provenance sera affichée, et l'artisan s'engagera à valoriser son patrimoine gastronomique local.

L'association entend également mener un travail de valorisation de cette filière, avec des propositions économiques, réglementaires et sociales. « Aujourd'hui, pour nous, artisans, les salaires représentent 30 à 40 % de nos coûts, quand ce pourcentage n'est que de 9 à 10 % pour un industriel. Alors, à l'instar de la CSG, nous souhaiterions proposer la CSE, contribution sociale entreprise, un taux qui s'appliquerait sur la différence entre le chiffre d'affaires et le salaire net. Nous estimons que notre coût salarial serait divisé par trois, illustre Claude Izard. Cela nous permettrait ainsi d'augmenter les rémunérations des salariés compétents et d'offrir de l'attractivité. » Autre volet que l'association entend soigner, celui de la formation. Est ainsi aujourd'hui à l'étude un parcours de formation, qui proposerait de découvrir les différents métiers de bouche, en complément d'une compétence initiale. « Par exemple, nous travaillons sur un brevet de maîtrise de cuisinier en gastronomie ouvert aux jeunes titulaires d'un BP. Pendant deux ans, l'élève multiplierait des stages en boucherie, pâtisserie, boulangerie, etc., en plus d'un enseignement au CFA, afin d'acquérir des compétences multiples. Il ne s'agit pas de "piquer" le savoir des autres artisans, mais d'offrir de la communication entre les métiers. »

Les premières labellisations Artisans du Goût fait maison devraient intervenir en début d'année prochaine et sont donc ouvertes aux 2 145 entreprises actuellement enregistrées sous le code NAF « restauration artisanale ».

<https://auvergnat.com/blog/les-artisans-du-go%C3%BBt-fili%C3%A8re-d'avenir-1/>

Création du label Artisans du Goût fait maison

PROFESSION

« Notre but est de créer une filière artisanale transversale, de la terre à l'assiette, qui valorise la gastronomie face à l'invasion des industries de l'agroalimentaire », a lancé Claude Izard, président de l'association des Artisans du Goût, lors de la présentation du label du même nom, le 28 octobre, au ministère de l'Économie et des Finances. Ainsi boulangers, bouchers-charcutiers mais également vigneron et restaurateurs pourront se retrouver sous la même dénomination : Artisans du Goût fait maison. Pour cela, chaque adhérent devra adopter une charte propre à sa profession. « L'objectif est de valoriser toutes les étapes de la filière ainsi que l'ensemble des spécialités des terroirs, afin de créer une chaîne alimentaire saine et transparente », a précisé Claude Izard. De fait, les contrôles de qualité chez l'artisan seront effectués tous les deux ans par le cabinet indépendant Veritas.

En quête de reconnaissance

Par ailleurs, le dispositif profite également du soutien de la filière Bleu-Blanc-Cœur et de l'Umih. Pour tous ces acteurs, Artisans du Goût clarifie les choses par rapport à la multitude de labels qui existent déjà. « Le terme "artisan" a le mérite d'être compris par tous les consommateurs », estime l'initiateur du projet.

Encore faudra-t-il communiquer efficacement sur le sujet. Pour cela, des partenariats sont par exemple envisagés avec des CFA pour permettre aux jeunes en formation de découvrir par des modules complémentaires la boulangerie, la boucherie ou encore la fromagerie. Mais le principal défi des Artisans du Goût reste de se faire connaître du grand public. Dans ce domaine, la boulangerie a déjà pris de l'avance avec la création d'une application qui permettra bientôt au consommateur de repérer depuis son smartphone les établissements labélisés "Boulangerie de France" (associé aux Artisans du Goût). Une initiative qui pourrait en inspirer d'autres d'ici les premières attributions du label Artisans du Goût fait maison courant 2020.

Marie Frumholtz

<https://zepros.fr/cr%C3%A9ation-du-label-artisans-du-go%C3%BBt-fait-maison--65565>

Union Professionnelle des Artisans du Goût Fait Maison

133, la Rivière
81170 MILHARS

05 63 56 06 58

contact@les-artisans-du-gout.fr



ARTISANS DU GOÛT FAIT MAISON

Vérité Plaisir Santé

La Filière Alimentaire Artisanale

Cuisinerie
Métier de bouche
Monde rural
Maître Restaurateur
Artisan Cuisinier

Les Moyens de Communication

Les Sentiers du Patrimoine Gourmand
Les Villes et Villages Gourmands
Les Festivités Gourmandes

La Formation, Transmission et Mémoire

Métier-Etude Gastronomie
Conservatoire de la
Gastronomie Française

Les
Consommateurs

Manifeste pour la réhabilitation de la Qualité Alimentaire Artisanale

Aujourd'hui l'Industrie agro-alimentaire :

- se prétend « artisanale» pour vendre mieux ...
- impose ses règles de fabrication et de 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 des Métiers de Bouche, nous demandons ...la réhabilitation de la qualité alimentaire

- ...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 par 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 artisanal et les consommateurs.

Nous vous invitons à soutenir notre démarche qui est aussi la vôtre...