

La Gazette #4

***UNION PROFESSIONNELLE
DES ARTISANS DU GOÛT
FAIT MAISON***





LA FILIÈRE ALIMENTAIRE ARTISANALE AVEC LES ARTISANS DU GOÛT : UNE FILIÈRE D'AVENIR

De l'artisan paysan, l'artisan vigneron, tous les métiers de bouche à l'artisan cuisinier, tous ces métiers participent à la renommée mondiale de la gastronomie française. Ils sont liés entre eux par la qualité de leur travail. Se regrouper pour rivaliser avec l'industrie agro-alimentaire, la grande distribution qui nivelle tout vers le bas en attirant les consommateurs par des prix cassés mais avec quels produits ? A cette invasion s'ajoute les « fric-food » qui entraînent avec eux des soi-disant professionnels perdus dans un métier qui demande compétences et volonté.

Pour que nos centres villes, nos belles campagnes restent vivantes et prêtes à accueillir des millions de touristes il faut créer cette force protectrice et surtout valorisante avec les Artisans du Goût, regroupés au sein de **l'Union Professionnelle des Artisans Du Goût, la seule organisation qui choisit ses adhérents par rapport à la réalité de leur activité artisanale**. Cette originalité va aboutir je l'espère, à un changement d'accès au répertoire des métiers basé aujourd'hui sur l'obligation de moins de 10 salariés. J'espère que demain, elle sera basée sur la réalité du fonctionnement artisanal de l'entreprise contrôlée comme les artisans du goût le sont aujourd'hui.

Notre force peut aussi s'appuyer sur des initiatives comme « Villes & Villages Gourmands », « Les Sentiers du Patrimoine Gourmand » ou encore la création du « Conservatoire de la gastronomie », lieu de mémoire, de transition et de savoir-faire de notre gastronomie mais aussi l'éducation des consommateurs au goût, la nutrition et le bien-être de notre corps. ` Il nous faut pouvoir prouver demain que manger local, artisanal est la garantie du plaisir mais aussi de la santé pour notre organisme.

Toutes ces valeurs que nous portons, ne pourront résister à l'invasion de la malbouffe que par des aides importantes de l'état mais aussi grâce à l'organisation de nos métiers pour maîtriser la formation de nos futurs salariés en utilisant le concept « métier étude gastronomie » qui aboutit à des spécialistes dans le métier mais aussi des compétences transversales par la visite des autres métiers. **La solidarité entre tous les métiers est plus que jamais nécessaire.**

Je porte ce message depuis plus de 40 ans et je crois que nous n'avons jamais été à la fois aussi loin et aussi près du but (solidaire avec le consommateur et bien sûr, l'état).

Nous avons tous le même objectif : VÉRITÉ SANTÉ PLAISIR !

Claude IZARD – Président des Cuisineries et des Artisans du Goût

Sommaire

- ❖ **ARTISANS DU GOÛT : UN COMBAT POUR LA QUALITÉ 4-6**
- ❖ **COMMUNIQUÉ DE PRESSE 7-8**
- ❖ **LES NOUVEAUX ARTISANS DU GOÛT 9-16**
- ❖ **LE DÎNER DE CHASSE DES CHEFS 17-23**
- ❖ **2^{ème} ÉDITION DU CONCOURS DE CUISINE TARNAISE 24-28**
- ❖ **AGENDA DES ÉVÈNEMENTS 29**
- ❖ **ANNUAIRE DES ARTISANS DU GOÛT 30-32**
- ❖ **CHARTE DES ARTISANS DU GOÛT 33**
- ❖ **BULLETIN D'ADHÉSION 34**

Artisans du Goût :

Un combat pour la qualité

LES « ARTISANS DU GOÛT – FAIT MAISON » : LES ENJEUX

- ❖ **FÉDÉRER** : les cuisiniers, les artisans de métiers de bouche, les producteurs et les vignerons autour d'un contrat de filière qui garantit la confection d'un produit de qualité artisanale à partir de produits élevés ou confectionnés artisanalement.
- ❖ **RENDRE ACCESSIBLE** : la gastronomie des terroirs au plus grand nombre. Tous les « Artisans du Goût – Fait Maison », s'engagent à fabriquer sur place et de façon artisanale, à utiliser majoritairement des produits frais régionaux et si possible auprès d'Artisans du Goût, à afficher la provenance de leurs produits et à proposer des spécialité de son patrimoine gastronomique régional.
- ❖ **LA MARQUE** : « Les Artisans du Goût – Fait Maison » réunie sous une même démarche les artisans des métiers de bouche, les artisans cuisiniers et le monde rural. Cette reconnaissance est délivrée à la suite d'un audit extérieur qui garantit aux consommateurs le respect de la charte spécifique à chaque métier.
- ❖ **EMPLOI** : Faciliter l'embauche dans les entreprises artisanales
- ❖ **ENVIRONNEMENT** : Développer les circuits locaux et les synergies dans la filière
- ❖ **FORMATION** : Former des élèves motivés dans le parcours « Métier Étude Gastronomie » Formation d'excellence pour le métier de cuisinier et les métiers de bouche
- ❖ **ATTRACTIVITÉ** : Valoriser le patrimoine culinaire artisanal en produits touristiques
- ❖ **CRÉATION D'UNE FILIÈRE** : Création d'une Filière Alimentaire Artisanale ayant pour but d'être au service des consommateurs et des artisans et producteurs. Distinction officielle de la filière de l'industrie agroalimentaire



LES « ARTISANS DU GOÛT – FAIT MAISON » : UNE UNION PROFESSIONNELLE

« L'Union Professionnelle des Artisans du Goût », est une **marque contrôlée** qui représente tous les métiers de bouche, de la « Terre à l'Assiette », elle authentifie la **qualité** et est un véritable **outil de différenciation** et de **communication** au service de chaque artisan et surtout de tous les consommateurs. « L'Union Professionnelle des Artisans du Goût », est une **marque contrôlée** qui représente tous les métiers de bouche, de la « Terre à l'Assiette », elle authentifie la **qualité** et est un véritable **outil de différenciation** et de **communication** au service de chaque artisan et surtout de tous les consommateurs. 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. 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 RECONNAISSANCE PAR L'ÉTAT

Où en est la reconnaissance par l'État de notre travail sur l'officialisation de la filière alimentaire artisanale au travers des Artisans du Goût ?

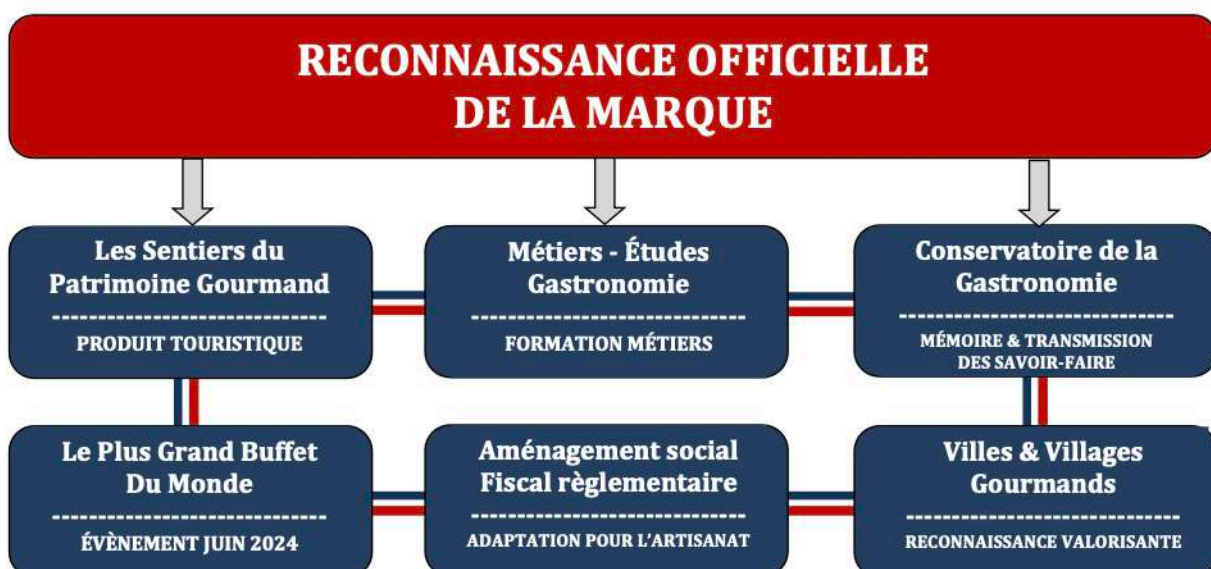
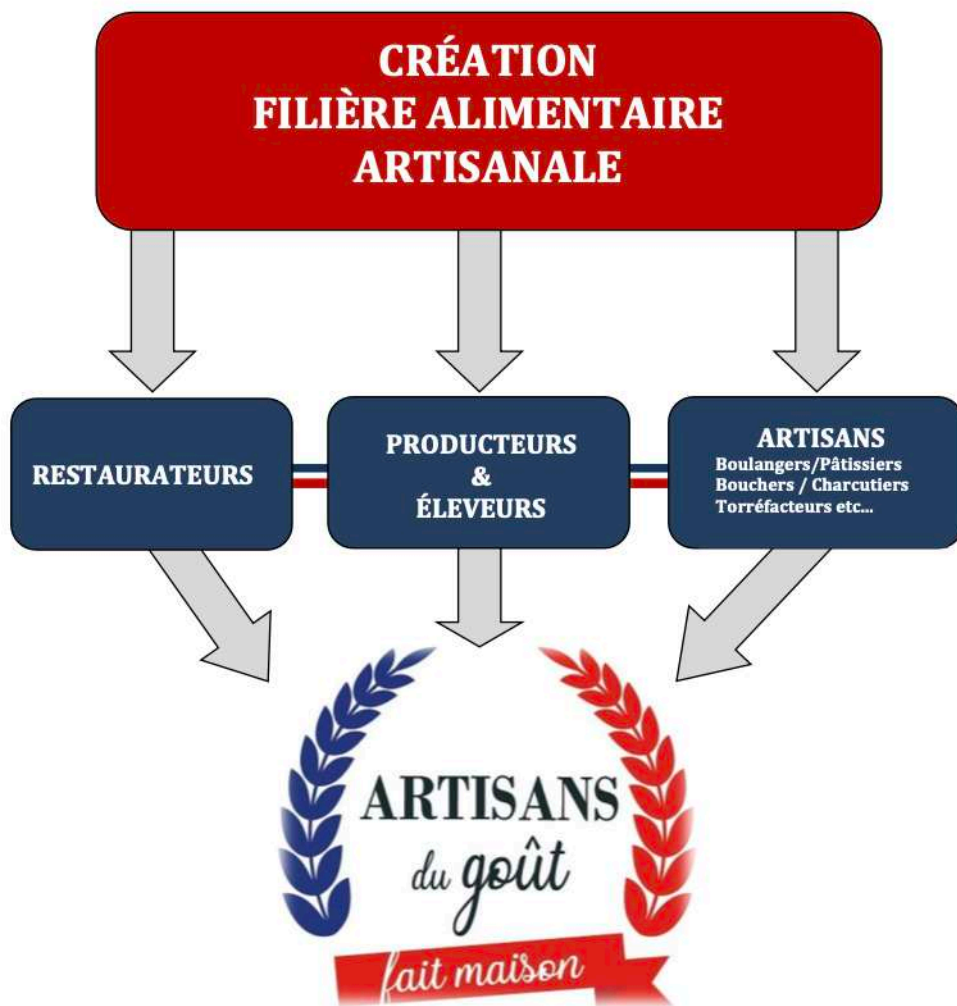
Notre travail sur l'officialisation de la filière alimentaire artisanale au travers de la filière alimentaire artisanale des Artisans du Goût a reçu le soutien de notre Président de la République, M. Emmanuel Macron. Il a transmis à trois ministères (Agriculture, Culture et PME) son souhait qu'ils nous soutiennent dans notre démarche.

Les PME nous ont déjà répondu et j'ai pu rencontrer le Ministre M. Alain Griset, aujourd'hui remplacé par M. Lemoine.

Le ministère de la culture nous a renvoyé vers les services du patrimoine et le ministère de l'agriculture vers celui des PME, devant penser que l'agriculture n'a pas d'importance dans la filière. Que serait notre gastronomie sans d'excellents produits ?

J'espère convaincre le ministre de l'agriculture que son ministère est bien concerné par la filière alimentaire.

Une filière Alimentaire Artisanale



Communiqué de Presse



Communiqué de Presse

Janvier 2022



Albi



**La ville d'Albi œuvre pour sauvegarder
l'artisanat et le patrimoine
gastronomique français.**

**Les 12 premiers artisans à rejoindre la Filière
Alimentaire Artisanale des Artisans du Goût –
Fait Maison bénéficieront de l'audit d'entrée
offert par la commune d'Albi.**

LES VILLES ET VILLAGES S'ENGAGENT DE PLUS EN PLUS AUX CÔTÉS DES RESTAURATEURS ET ARTISANS



LES ARTISANS DU GOÛT – FAIT MAISON



La marque de la reconnaissance alimentaire artisanale pour le bien-être des consommateurs

- Une marque contrôlée par Bureau Véritas
- Une fabrication 100% faite-maison
- Des produits frais régionaux
- La transparence vers les consommateurs

Une marque regroupant toute la filière alimentaire artisanale de la « Terre à l'Assiette », porteuse de **Vérité**, de **Plaisir** et au service de la **Santé** des consommateurs.

VILLES OU VILLAGES GOURMAND

- Un label valorisant pour nos communes.
- Permet la revitalisation des centres villes et des zones rurales, souvent oubliés.



LES SENTIERS DU PATRIMOINE GOURMAND

- Des circuits gastronomiques touristiques mettant en valeur notre patrimoine culturel et nos traditions culinaire.
- Mise en valeur des produits régionaux de qualité ainsi que le professionnalisme d'Artisans du Goût engagés pour le bien être des consommateurs.



Les Nouveaux !



MAXIME CHIRAC – ARTISAN BOULANGER



TIPHAÏNE POIRIER – PÂTISSIÈRE



BASTIEN BOYER - TORRÉFACTEUR



DAVID TARIFFE - RESTAURATEUR



NATHALIE CIESIELSKI - RESTAURATEUR



LOÏC RODRIGUEZ - RESTAURATEUR

La Boulangerie de Max Boulangerie



LA BOULANGERIE DE MAX

ARTISAN BOULANGER

3 Place du 8 mai 1945

81130 CAGNAC-LES-MINES

05 63 60 37 87



Maxime Chirac, artisan boulanger et tenant de la Boulangerie de Max à Cagnac-les-Mines vous accueille dans sa boutique pour vous proposer de délicieux pains aux recettes variés. C'est en fervent défenseur de la démarche qualité artisanal que Maxime Chirac s'est engagé au sein de l'association des « Artisans du Goût – Fait Maison » afin de faire valoir sa passion et surtout le savoir-faire de son métier d'artisan boulanger.

Horaires : lundi	07:00–13:00, 16:00–19:00
mardi	07:00–13:00, 16:00–19:00
mercredi	07:00–13:00
jeudi	07:00–13:00, 16:00–19:00
vendredi	07:00–13:00, 16:00–19:00
samedi	07:00–13:00
dimanche	07:00–13:00



Pause Gourmande

Pâtisserie




PAUSE GOURMANDE
PÂTISSERIE
31 Allées des Bouvreuils
81000 ALBI
07 79 77 92 85
www.pausegourmande.eproshopping.fr




lundi	Fermé
mardi	9 :00 – 17 :00
mercredi	9 :00 – 17 :00
jeudi	9 :00 – 17 :00
vendredi	9 :00 – 17 :00
samedi	9 :00 – 17 :00
dimanche	9 :00 – 13 :00



Tiphaine Poirier, toujours accompagnée de sa fidèle associée **Amandine Cocandeu**, vous proposent une large palette de créations gustatives aux couleurs et saveurs fines et gourmandes. Une gamme salée est également disponible ainsi que la possibilité de nombreuses créations sur mesure. Les pâtisseries sont disponibles à la vente à la boulangerie de Max de Cagnac-les-Mines. « Artisans du Goût », ces pâtisseries s'engagent pour la qualité et les produits frais.



Couleur Café Coffee Shop



COULEUR CAFÉ
ARTISAN TORRÉFACTEUR
2 Allées Aristide Briand
81000 ALBI

05 65 45 00 03 / 06 24 31 37 37

www.couleurcafe81.fr



Horaires : lundi	09:00–19:00
mardi	09:00–19:00
mercredi	09:00–19:00
jeudi	09:00–19:00
vendredi	09:00–19:00
samedi	09:00–19:00
dimanche	Fermé

Bastien Boyer, artisan torréfacteur et « Artisans du Goût – Fait Maison » vous accueille à Albi mais aussi à Castres pour vous faire découvrir un large choix de cafés et vous emmener voyager au gré d'une multitude de senteurs et saveurs. Cafés, thés, petits mets et objets vous seront proposés en boutique. Soucieux de faire valoir ce métier et de s'engager dans une démarche de qualité, Bastien Boyer et son équipe seront présents pour vous offrir les meilleurs conseils et répondre à vos questions.



O'Paille en Queue ! Restaurant



O'Paille en Queue !
RESTAURANT
18 Avenue de la Mairie
69720 SAINT-LAURENT-DE-MURE
04 78 40 80 05
www.opaille-enqueue.com



Horaires : lundi	Fermé
mardi	11:30–14:30, 18:30–22:30
mercredi	11:30–14:30
jeudi	11:30–14:30, 18:30–22:30
vendredi	11:30–14:30, 18:30–23:00
samedi	18:30–23:00
dimanche	Fermé

David Tariffe, tenant du restaurant « O'Paille en Queue ! » est Maître Restaurateur et « Artisans du Goût – Fait Maison ». Dans un décor dépaysant, plongé sous les cocotiers, vous y dégusterez une variété de recettes traditionnelles aux influences réunionnaises et cuisinées maison avec des produits frais. Parmi les spécialités du chef, gambas flambées au piment, rougail saucisses ou tartare d'espadon, et bien d'autres encore...



Le Clos du Cellier

Restaurant et Cave à vins



LE CLOS DU CELLIER
DEPUIS 2004

Le Clos du Cellier
RESTAURANT & CAVE À VINS
1 Place du Mémorial
44850 LE CELLIER
02 40 25 38 45
www.restaurantleclosducellier.fr



lundi		Fermé
mardi		Fermé
mercredi	12:30–13:30, 19:30–21:00	
jeudi	12:30–13:30, 19:30–21:00	
vendredi	00:00–13:30, 19:30–21:00	
samedi	12:30–13:30, 19:30–21:00	
dimanche	12:30–13:30	

Nathalie Ciesielski, tenante du restaurant « Le Clos du Cellier » vous accueille dans un lieu chargé d'histoire pour vous servir une cuisine gastronomique. Son mari, Arnaud Ciesielski, sommelier, vous conseillera un parfait accord mets-vins pour vivre une expérience culinaire et respectueuse des produits et des consommateurs. Ce travail et cet engagement sont honorés par le titre de Maître Restaurateur et d'« Artisans du Goût – Fait Maison » dont la cheffe bénéficie.



Au 52

Restaurant Pizzeria



Au 52
RESTAURANT & PIZZERIA
4 Rue du Professeur Perrin
59170 CROIX
03 20 98 89 14
www.au52.fr



Horaires :

lundi	11:30–14:30
mardi	11:30–14:30, 19:00–22:00
mercredi	11:30–14:30, 19:00–22:00
jeudi	11:30–14:30, 19:00–22:00
vendredi	11:30–14:30, 19:00–22:00
samedi	11:30–14:30, 19:00–22:00
dimanche	Fermé

Loïc Rodriguez, Maître Restaurateur et « Artisans du Goût – Fait Maison » vous accueille avec sa chaleureuse équipe dans son restaurant pizzeria « Au 52 » dans un cadre cosy et convivial. Tout est cuisiné maison avec un savoir-faire artisanal, gage de qualité et de fraîcheur pour les consommateurs qui pourront se régaler de délicieuses pizzas salées, sucrées mais aussi de différents plats cuisinés, viandes, poissons, tout y est, il n'y a plus qu'à se régaler !



Le Petit Meunier Restaurant



Le Petit Meunier
RESTAURANT
12 Chemin des Moulins
69510 MESSIMY
04 78 45 05 03
www.lepetitmeunier.com



Horaires : mardi	12:00-14:00
mercredi	12:00-14:00
jeudi	12:00-14:00
vendredi	12:00-14:00, 19:00-20:30
samedi	12:00-14:00, 19:00-20:30
dimanche	12:00-14:00
lundi	Fermé

Jérôme Gagneux et son équipe vous accueillent au restaurant « Le Petit Meunier » pour des découvertes gustatives gourmandes et gastronomiques. Son souci de la qualité et de l'utilisation de produits de saison pour sa carte permettent à Jérôme Gagneux d'être Maître Restaurateur et de compter récemment parmi les membres de l'association des « Artisans du Goût – Fait Maison ».



*Dîner de Chasse
Des Chefs*

Dîner de Chasse

LUNDI 13 DÉCEMBRE 2021

**LE COLVERT
A Saint-Lieux-les-Lavaur**

À partir de 19h30

Menu Dîner de Chasse

Mise en bouche

Christophe Meissonnier – Le Colvert à Saint-Lieux-Les-Lavaur

*Consommé de poule faisanne et champignons
Escalope de foie gras au sel*

Pascal Doucet – Les Deux Rivières à Laguépie

Pâté en croûte de sanglier

Jean-Pierre Saysset – Hôtel Restaurant du Pont à Ambialet

*Lieu jaune de ligne fumé
Huile vierge à la verveine*

Christophe Meissonnier – Le Colvert à Saint-Lieux-Les-Lavaur

Saint-Jacques normandes

Valérie Pons – Le Fort à Montauban

Spoum de poire frappé à l'eau de vie de poire Cazotte

Christophe Meissonnier – Le Colvert à Saint-Lieux-Les-Lavaur

Gigue de chevreuil rôtie grand veneur

Sandrine Caramelli – Le Lautrec à Albi

Assortiment de brebis fermier

Laurent Thomas & Patricia Grimigni Bergerie de Cazes-Haut

Entremet chocolat aux coings

Christophe Meissonnier – Le Colvert à Saint-Lieux-Les-Lavaur

Les vins seront servis par le Domaine d'En Ségur (Lavaur)

Le pain sera fourni par la Maison Janin (Lavaur)



MISE EN BOUCHE
Christophe Meissonnier



CONSOMMÉ DE POULE FAISANNE CHAMPIGNONS
Pascal Doucet



PÂTÉ EN CROÛTE DE SANGLIER
Jean-Pierre SAYSSET



LIEU JAUNE DE LIGNE FUMÉ HUILE VIERGE VERVEINE
Christophe Meissonnier



SAINT-JACQUES NORMANDES
Valérie Pons



*GIGOT DE CHEVREUIL RÔTI GRAND VENEUR
Sandrine Caramelli*

*ASSORTIMENT DE BREBIS FERMIER
Bergerie de Cazes-Haut*



*ENTREMET CHOCOLAT AUX COINGS
Christophe Meissonnier*



Le Dîner de Chasse des Chefs, organisé par l'association des Cuisineries et son Président Claude Izard, s'est déroulé le 13 décembre dernier au restaurant « Le Colvert » à Saint-Lieux-Les-Lavaur. Christophe Meissonnier, nouvel adhérent depuis 2021, a accueilli au sein de son restaurant nombreux chefs, artisans et convives autour d'un menu sur le thème de la chasse ou chacun des chefs et artisans présents ont participé, toujours motivés par le faire valoir de la qualité artisanale et des produits utilisés.



LES CHEFS (de gauche à droite) : Claude Izard, Christophe Meissonnier, Pascal Doucet, Sandrine Caramelli, Valérie Pons et son chef

ALICE
WATELOO

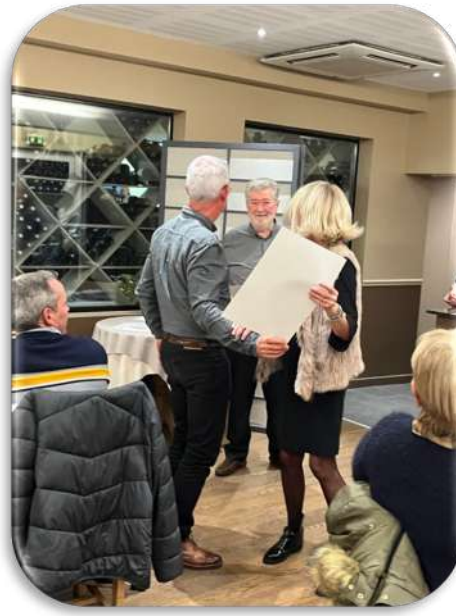
ROBERT
MANTEROLA



NICOLAS
PUYGMAL

M. & MME
PREVOST

Il est de coutumes chez les « Artisans du Goût – Fait Maison » et les « Cuisineries » que le Président, Claude Izard, remette le diplôme de « Disciple du Goût » à nos plus investis et fidèles chefs, clients et artisans.



Merci à vous !



2^{ème} Édition du Concours de Cuisine Tarnaise

L'association des « Cuisineries » et des « Artisans du Goût » organisent depuis 2 ans, en partenariat avec le conseil départemental du Tarn, le CONCOURS DE CUISINE TARNAISE ouvert à toutes les cuisinières et tous les cuisiniers amateurs, départagés par un jury composé de chefs cuisiniers et artisans en réalisant une spécialité gourmande du Tarn. Pour la deuxième année consécutive, la lauréate du concours, ayant eu lieu au CFA de Cunac le 15 décembre 2021, est Sylviane Mauries.



LES PARTICIPANTS (de gauche à droite) : Sylviane Mauries, Teldja Hamdaoui, Bruno Maurel, Claire Falgayrac et Émilie Faure

À vos Fourneaux !



Les Préparations



Les Plats Tarnais



LA FABOUNADE
Bruno Morel



LE MESTURET
Telda Hamdaoui

LES OISEAUX SANS TÊTES
Claire Falgayrac



LE GRAS DOUBLE À L'ALBIGEOISE
Sylviane Mauries



LA MILLACETTE
Émilie Faure



Jury et Remise des Prix



**NOTRE GRANDE GAGNANTE DU
CONCOURS EST
SYLVIANE MAURIES AVEC SON
« GRAS DOUBLE À L'ALBIGEOISE »**

JURY

CLAUDE IZARD
Président des Cuisineries

JACQUES BARDY
Restaurateur

MICHEL PELLAPRAT
Restaurateur

SANDRINE SOLIMAN
Conseillère régionale
(représentant Carole Delga)

NICOLAS POSER
Commercial cave de Labastide Lévis

M. PUECH
Chambre des Métiers de Cunac

Agenda des Événements

21 FÉVRIER 2022

DÎNER DES CHEFS : DÎNER DE TRUFFES

*RESTAURANT LE GOULU GRAND HÔTEL D'ORLÉANS
(ALBI)*

7 MARS 2022

DÎNER DES CHEFS : DÎNER DE TRUFFES

*RESTAURANT LE FORT
(MONTAUBAN)*

MARS 2022

INAUGURATION VILLE GOURMANDE

*ROQUEBRUNE-SUR-ARGENS
(ALBI)*

MARS 2022

**REMISE DES ATTESTATIONS ARTISANS
DU GOÛT**

CHAMBRE DES MÉTIERS DU TARN



Annuaire des Artisans du Goût

DÉPARTEMENT DU TARN (81)

MAISON GINESTET-CROS

Boulangerie-Pâtisserie à Lombers (81120)

MAISON GARRIC

Charcuterie artisanale à Brassac (81260)

BENETOT

Pâtisserie-Chocolaterie à Albi (81000)

CONSERVERIE TERRE D'AUTAN ET RESTAURANT LE COLVERT

Conserverie et Restaurant à Saint-Lieux-lès-Lavaur (81500)

LE PONT DU TARN

Restaurant à Albi (81000)

LA BOULANGERIE DE MAX

Boulangerie à Cagnac-Les-Mines (81)

PAUSE GOURMANDE

Pâtisserie à Albi (81000)

COULEUR CAFÉ

Torréfacteur à Albi (81000)

DÉPARTEMENT DE L'AVEYRON (12)

MAISON GUY - AU BEC FIN

Charcuterie de volaille à Villefranche-de-Rouergue (12200)

Annuaire des Artisans du Goût

DÉPARTEMENT DE L'AUDE (11)

PIZZERIA RABAH ZAOUI
Pizzeria à Carcassonne (11000)

DÉPARTEMENT DE LA GIRONDE (33)

LES EMBRUNS
Restaurant à Arcachon (33120)

DÉPARTEMENT DE LA LOIRE-ATLANTIQUE (44)

LA CANTINE DU CURÉ
Crêperie et Saladerie à Nantes (44000)

LE CLOS DU CELLIER
Restaurant à Le Cellier (44850)

DÉPARTEMENT DU RHÔNE (69)

O'PAILLE EN QUEUE !
Restaurant à Saint-Laurent-De-Mure (69720)

LE PETIT MEUNIER
Restaurant à Messimy (69510)

Annuaire des Artisans du Goût

DÉPARTEMENT DU NORD (59)

AU 52

Restaurant & Pizzeria à Croix (59170)



Charte des Artisans du Goût

12/04/2021 | Version - 006



Union Professionnelle des Artisans du Goût *Fait Maison*

CHARTRE D'ENGAGEMENT

L'Artisan, le savoir-faire :

- ✓ Les produits sont élaborés par l'Artisan lui-même ou par ses salariés.
- ✓ L'Artisan est qualifié dans son métier ou a une expérience professionnelle significative à faire valoir.
- ✓ Soit l'Artisan a un savoir-faire spécifique pour ces produits, soit il s'agit d'un savoir-faire local qui caractérise les produits, soit une dimension historique entre les produits et la région.

Les méthodes :

- ✓ Les techniques de production doivent rester pérennes dans les limites de l'évolution technologiques, elles ne doivent modifier les principales caractéristiques des produits.
- ✓ Le processus de fabrication laisse une large part à l'observation et au savoir-faire de l'Artisan plutôt qu'à un processus entièrement automatisé.
- ✓ La fabrication doit être réalisée dans le respect des normes d'hygiène en vigueur.

Les produits :

- ✓ Les produits sont stables sur le plan technique, dans leurs dénominations et dans leurs caractères Organoleptiques.
- ✓ Les produits sont élaborés dans le cadre du fait-maison.

La matière première :

- ✓ Le produit est brut
- ✓ Les produits utilisés sont majoritairement frais et locaux.
- ✓ La matière première est traitée exclusivement par l'Artisan.
- ✓ L'approvisionnement se fera localement auprès d'Artisans du Goût lorsque c'est possible.
- ✓ Le choix se fera auprès de producteurs privilégiant la qualité (alimentation naturelle, ...) plutôt que la quantité (pas de veau aux hormones,...) des produits identifiés (A.O.C., labels,...), dont on connaît la provenance et les conditions de production. On doit pouvoir remonter facilement au producteur.

Fait le :

Tampon de l'entreprise et signature de l'exploitant
avec la mention « lu et approuvé »



Vérité -Plaisir - Santé

« Les artisans du Goût - Fait Maison » 133 La Rivière 81170 MILHARS
05 63 56 06 58 - 06 03 51 48 03 / cuisineriesfrançaises@outlook.fr
www.cuisineriesfrançaises.com

Bulletin d'adhésion



Union Professionnelle des Artisans du Goût Fait maison

Etablissement :

Nom, Prénom :

Profession : Cochez vos activités

<i>Boulangier</i>	<input type="checkbox"/>	<i>Boucher</i>	<input type="checkbox"/>	<i>Poissonnier</i>	<input type="checkbox"/>	<i>Vigneron</i>	<input type="checkbox"/>
<i>Pâtissier</i>	<input type="checkbox"/>	<i>Charcutier</i>	<input type="checkbox"/>	<i>Fromager</i>	<input type="checkbox"/>	<i>Restaurateur</i>	<input type="checkbox"/>
<i>Chocolatier</i>	<input type="checkbox"/>	<i>Traiteur</i>	<input type="checkbox"/>	<i>Métiers Ruraux</i>	<input type="checkbox"/>	<i>Autre (précisez)</i>	<input type="checkbox"/>

Numéro de SIRET :

Numéro de téléphone : Mail :

Adresse :

CP : VILLE :

La cotisation annuelle est d'un montant de : **320€ TTC pour une profession**

Si vous exercez 2 activités : Boulangier-Pâtissier ou Boucher-Charcutier la cotisation annuelle est de **550€**

Si vous exercez 3 activités : Boucher-Charcutier-Traiteur la cotisation annuelle est de **650€**

Si vous êtes Traiteur : **550€**

Si vous êtes Restaurateur : **400€**

Si vous êtes Maître Restaurateur et que votre titre à moins de 2 ans alors la cotisation annuelle est de **200€**, sinon elle est de **400€**. (Merci de joindre une copie de votre titre de Maître Restaurateur).

Tous les prix sont TTC, audit tous les deux ans par un organisme extérieur.

Merci de joindre votre règlement à l'ordre de « Union Professionnelle des Artisans du Goût Fait Maison », une facture acquittée vous sera envoyée par retour (possibilité d'échelonnement du règlement).

Date :

Signature :

OBJECTIF JUIN 2024

AVANT LES JEUX OLYMPIQUES...

**LES ARTISANS DU GOÛT
RÉALISERONT ...**

**LE PLUS GRAND BUFFET DU
MONDE
DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE
ARTISANALE**

**VITRINE EXCEPTIONNELLE DE LA
GASTRONOMIE FRANÇAISE**

2
0
2
2



2
0
2
2



*La Qualité
Alimentaire Artisanale
Française*

