

## LE REJET DU MERCOSUR A UN SENS POUR LA RESTAURATION DURABLE

En proposant une cuisine à base de produits bruts et frais, les Maîtres Restaurateurs sont liés à nos terroirs et aux agriculteurs et aux éleveurs qui les animent.

Que signifierait la transparence des restaurants envers les consommateurs si nous ne pouvions pas avoir de contrôle ou de certitude de qualité sur les produits que nous cuisinons ?

Le traité de libre-échange avec le MERCOSUR aurait pour première conséquence un afflux massif de produits alimentaires qui ne répondent pas à nos attentes légitimes en termes de sécurité alimentaire.

Que dire de leur impact dévastateur sur la vie quotidienne des agriculteurs et des éleveurs qui se battent pour des produits de qualité supérieure et payés au juste prix. La notion même de juste rémunération serait annihilée. Pour l'AFMR cette perspective est insupportable.

Nous n'ignorons pas que trop nombreux de nos concitoyens se trouvent dans une situation de précarité alimentaire. On pourrait considérer qu'importer des produits alimentaires à des prix « imbattables » serait une réponse. Mais cette baisse de prix serait un leurre. Nous devrions payer bien plus cher ce nivellement vers le bas de notre alimentation.

Priver nos agriculteurs et nos éleveurs d'une juste rémunération aurait un prix très lourd. Comment prélever nos terroirs, la vitalité de notre agriculture ? La France devrait trouver des solutions très coûteuses à moyen et long terme pour avoir cédé à une baisse court-termiste. La consommation de produits ne répondant à nos normes sanitaires aurait un impact très négatif sur la santé de nos concitoyens, particulièrement les plus fragiles et en difficulté. Ce serait un recul majeur de toute notre politique alimentaire.

Avec le soutien d'Interbev et d'Interfel, les Maîtres Restaurateurs travaillent quotidiennement pour et avec les filières agricoles et l'Association Française des Maîtres Restaurateurs ne peut que rappeler que notre gastronomie, notre alimentation, notre vivre-ensemble ont de la valeur, quand de trop nombreux produits alimentaires en provenance d'Amérique du Sud n'ont qu'un prix.

Lutter contre la malbouffe, c'est aussi soutenir nos agriculteurs et nos éleveurs.

### **Qui sommes-nous ?**

Créée en 2010, l'Association Française des Maîtres Restaurateurs regroupe plus de 1700 professionnels passionnés : des restaurateurs ayant obtenu le titre ainsi que des Producteurs engagés et sélectionnés. L'Association avance en étroite collaboration avec le ministère de l'Économie et des Finances et est présidée depuis novembre 2019 par Alain Fontaine, véritable porte-parole de la restauration 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.*

**Contact presse :** [communication@maitresrestaurateurs.com](mailto:communication@maitresrestaurateurs.com)