



Dès 2019, le sondage réalisé par le Club de la Table française avait démontré l'importance qu'accordaient nos concitoyens à la gastronomie. Pendant la crise, les soignants en première ligne, et les professionnels de l'alimentation en deuxième ligne, ont démontré leur complémentarité et le caractère vital de leurs métiers. Une nouvelle époque s'engage avec la nécessité de relancer les différents maillons de la gastronomie par tous les moyens possibles, d'accompagner la transition alimentaire et écologique, tout en répondant aux attentes du consommateur, dans ses choix, ses circuits d'achat, son pouvoir d'achat.

**Les membres du Club de la Table française, appellent de leurs vœux une priorité donnée à une alimentation empreinte de valeurs modernes s'appuyant sur une culture et des savoir-faire et des produits français de qualité.**

Le Club de la table Française réunit une grande diversité d'acteurs des métiers de la gastronomie dans le cadre d'un dialogue de qualité avec les élus. L'objectif fixé au travers de ce manifeste est une mise en perspective de la complémentarité et de l'interdépendance de tous les maillons de notre alimentation pour que tous les secteurs passent le cap de la crise et conçoivent ensemble l'avenir dans un esprit solidaire, durable et responsable.

**Il est de l'intérêt stratégique de notre pays d'éviter la disparition d'un pan entier de notre économie et au contraire de s'appuyer sur ses secteurs patrimoniaux pour rebondir. Ensemble relançons notre gastronomie pour le bien des français !**

## A PROPOS DU CLUB DE LA TABLE FRANÇAISE...

Le Club de la Table française, créé en 2009 par Com'Publics, réunit des élus et des représentants de nombreuses interprofessions, fédérations, associations, petites ou grandes entreprises. Le Club de la Table française valorise un art de vivre reconnu mondialement et promeut notre patrimoine culinaire, notre agriculture, la diversité de nos produits, de nos terroirs, de nos savoir-faire, notre tissu

artisanal et industriel, le talent de nos chefs cuisiniers ou encore l'attractivité touristique de notre gastronomie. La table représente un atout économique essentiel et une identité culturelle forte qui puise ses racines dans l'histoire et la géographie de notre pays. Valoriser ce patrimoine et assurer sa transmission sont les ambitions que nous nous sommes fixées.

*Le Club encourage une approche positive et enthousiaste de notre alimentation, en rappelant l'importance des notions de rythme alimentaire, de convivialité et de partage, de plaisir et de goût. Trois piliers sont au cœur de l'action du Club :*

**La valorisation de l'atout économique que représente notre gastronomie ;**

**La dimension culturelle et patrimoniale de notre alimentation ;**

**La transmission de ce patrimoine aux générations futures et à l'étranger.**



## ENGAGEONS-NOUS EN FAVEUR D'UNE ALIMENTATION QUI ASSURE L'AVENIR ET LE BIEN-VIVRE DE NOTRE SOCIÉTÉ

**D**ébut 2017, le Club de la Table française rappelait que pour un homme d'État, « nourrir son peuple » revêtait un caractère régalien. L'alimentation, sujet essentiel qui touche à la vie quotidienne, adresse de nombreux enjeux stratégiques aux plans français et européen. **Cette vérité est encore plus criante en cette période de crise sanitaire et économique qui secoue notre pays depuis le début de l'année.**

Cette situation extraordinaire confirme également que les pouvoirs publics français doivent tenir compte du poids économique de secteurs comme l'agriculture et l'élevage l'agroalimentaire, la restauration hors domicile, l'artisanat, le commerce de proximité et la distribution alimentaire ainsi que la formation aux métiers de la gastronomie, les arts de la table, l'accueil et le tourisme.

**Le secteur de la « table » est stratégique. Il regroupe des acteurs de toutes tailles, offre des emplois non délocalisables,** sur l'ensemble du territoire national, est créateur de lien social et dynamise les centres-villes comme les territoires ruraux. Il favorise aussi une vraie ascension sociale, bénéficie des réformes sur l'apprentissage et connaît un regain d'intérêt professionnel avec une **réelle quête pour des métiers porteurs de sens.**

Enfin, notre gastronomie, reconnue au travers de l'inscription en 2010 du « Repas Gastronomique des Français »

au patrimoine immatériel de l'Humanité, et plus largement notre alimentation quotidienne, doivent plus que jamais faire l'objet de politiques publiques proactives, que ce soit dans le domaine de la sécurité sanitaire, de l'éducation, de l'agriculture, de l'alimentation ou de l'environnement et même du plaisir et du vivre ensemble.

Parce que **les Français ont un attachement historique et culturel à leur alimentation,** comme l'a démontré la démarche en direction de l'UNESCO, qu'ils sont fiers de leurs traditions gastronomiques locales et nationales, qu'ils ont manifesté aux cours des dernières années le souhait d'avoir accès à une alimentation plus saine, plus locale, respectant l'environnement ou la bienveillance animale, ils seront particulièrement attentifs aux directions prises sur ces sujets en sortie de crise.

Le pacte social qui doit refonder notre démocratie au lendemain de la crise doit comprendre un volet lié à notre « **art de vivre à la française** » induit par notre modèle alimentaire et nos savoir-faire traditionnels. Ces secteurs doivent profiter du soutien massif accordé par l'État depuis le mois de mars, pour éviter la casse et la perte irréversible de savoir-faire précieux pour sortir de la crise avec un nouvel état d'esprit, afin de répondre aux attentes des Français et aux enjeux d'indépendance alimentaire.

**Particulièrement impactée par la crise, la table : un patrimoine alimentaire en danger !**

- 20% des restaurants risquent de disparaître en France, avec en cascade des répercussions catastrophiques pour les maillons en amont (agriculture, agroalimentaire, artisanat, commerce de gros, école d'apprentissage...).
- Le tourisme étranger ne sera pas un secteur économique clé de la reprise en 2020.
- Les produits festifs, sous labels ou signes de qualité sont très impactés par la crise ne trouvant pas de débouchés dans la RHD.
- Artisanat d'art, PME agro-industrielles et artisanales, commerces de proximité sont en très grande difficulté avec des chiffres d'affaires en chute libre depuis le début de la période de confinement et cette situation se poursuivra après le déconfinement (Près de 80 % des PME-TPE voient une baisse de leur chiffre d'affaires source ANIA).



**Les spécialités régionales, aux savoir-faire traditionnels, socle de notre gastronomie nationale, sont menacées par la réorganisation nécessaire de la distribution alimentaire pour répondre à la crise.**

- Des problèmes logistiques (transports, emballages, redirections des flux) ont été source de difficultés et ont fait prendre conscience des faiblesses de notre modèle.
- La distribution s'est engagée à mettre en rayon plus de produits frais français.
- Les commerces de gros ont imaginé de nouveaux circuits de distribution.
- Les commerces de proximité ont été exemplaires dans leur capacité à proposer de nouveaux services aux consommateurs et à rester ouverts vaillamment.

**Des attentes des Français renforcées en matière d'origine des produits, de respect de l'environnement, de mode de production, de qualité... mais aussi d'accessibilité.**

- Les Français veulent notamment consommer des produits locaux et de saison, mais s'inquiètent pour leur pouvoir d'achat.
- Les difficultés des foyers les plus modestes à s'alimenter ont été aggravées par la crise.
- Dans l'épreuve, un élan de générosité et de solidarité a démontré l'importance du vivre ensemble dans notre pays.
- Malgré les risques, l'absentéisme a été faible dans les entreprises agroalimentaires afin de nourrir les Français.

**La table fait partie de notre identité : elle est un atout puissant de rayonnement et contribue positivement à notre balance commerciale.**

- Le « Repas Gastronomique des Français » est inscrit en 2010 par l'UNESCO comme un élément du patrimoine culturel immatériel de l'humanité.
- Les Français se sont réappropriés leurs cuisines et partagent leurs recettes familiales à distance avec de beaux échanges intergénérationnels.
- La cuisine a été une bulle d'oxygène et de sérénité pendant le confinement.
- Les chefs cuisiniers ont participé à ce mouvement de mise en lumière du plaisir de la cuisine sur les réseaux sociaux.
- Notre gastronomie a un pouvoir symbolique extraordinaire qui va nous aider à rebondir après la crise. Notre gastronomie s'exporte et crée de la valeur.
- La gastronomie est une passion française qui nous identifie aux yeux des étrangers qui sont désireux de goûter et de faire l'expérience de notre art de vivre.

**La formation aux métiers de la gastronomie : de grands risques pour l'apprentissage**

- L'interdépendance est très forte entre santé économique des hôtels/restaurants et qualité de formation des CFA. Sans aide exceptionnelle, le risque de se retrouver avec au moins 50 % d'apprentis sans entreprise, et donc sans formation, est avéré.
- La dynamique de développement de l'apprentissage est stoppée avec le risque de voir des jeunes sans contrat, dans l'impossibilité de poursuivre une scolarité au CFA, et de voir des CFA privés de subventions de fonctionnement tout en conservant les mêmes charges.

**1 INVESTIR MASSIVEMENT DANS LE SECTEUR DE LA GASTRONOMIE :**

- S'assurer que le PGE (prêt garanti par l'État), les reports de charge ou abandons de charges et les solutions de chômage partiel bénéficient à tous ceux qui en ont besoin et puissent, pour certains secteurs, se prolonger pendant la durée de la crise.
- Doter au plus vite les différents acteurs de tous les moyens de prévention sanitaire possibles et indispensables pour assurer la reprise de l'activité et la confiance des travailleurs et des consommateurs.
- Mettre en place un fonds d'investissement pour la gastronomie destiné à soutenir la myriade de TPE/PME, cafés, hôtels, restaurants, commerces de bouche et de proximité, artisans, entreprises du secteur des arts de la table et de l'agro-industrie ou encore du tourisme qui n'ont que de très faibles fonds propres, pour les aider à investir dans le sanitaire, le « vert », le digital, la formation professionnelle...
- Organiser, au sein d'un fond dédié, l'intervention de l'État, des régions, des banques ou des assureurs pour garantir des fonds propres nécessaires aux entreprises qui en manifesteraient le besoin.
- Créer une plateforme en ligne de « réservation France » pour nos acteurs de l'hôtellerie restauration et soutenir des petites start-up.
- Aider nos entreprises à retrouver le chemin de l'export.

**2 CAPITALISER SUR LA DIMENSION CULTURELLE DE NOTRE GASTRONOMIE : L'ART DE VIVRE À LA FRANÇAISE**

- Retrouver la convivialité de nos restaurants, cafés, bistros, rues commerçantes, marchés couverts ou de plein vent, contribuera à permettre aux Français de sortir du marasme.
- Faire de l'art de vivre à la française le levier de la reprise du secteur touristique en France en 2020 et à l'international en 2021.
- Célébrer jusqu'en 2021 les 10 ans de l'inscription UNESCO du « Repas Gastronomique des Français », renforcer « Goût de France », préparer le « Forum de Paris pour l'alimentation », faciliter le développement de grands événements fédérateurs comme le « Grand Repas » ou le « Village international de la Gastronomie ».

**3 ASSURER L'AUTONOMIE AGRICOLE ET ALIMENTAIRE DE NOS CONCITOYENS DANS TOUS LES SEGMENTS DE MARCHÉ, PAR UNE PRODUCTION AGRICOLE, ARTISANALE ET INDUSTRIELLE, RESPECTUEUSE DES SAVOIR-FAIRE TRADITIONNELS ET DE L'ENVIRONNEMENT.**

- Mettre en valeur des produits bruts, locaux, de saisons et en faciliter l'achat public.
- Promouvoir l'origine du produit, remettre au goût du jour notre communication sur nos labels de qualité.
- Ne plus déléguer certaines capacités productives alimentaires fondamentales hors de France et d'Europe.
- Maîtriser notre logistique et organiser une politique minimale de stockage avec l'aide de l'Union européenne.
- Militer pour trouver des solutions durables à la relocalisation de la main d'œuvre saisonnière agricole et alimentaire et revaloriser ces métiers.

**4 SIMPLIFIER, REPENSER, AMÉNAGER, ACCOMPAGNER LE CHANGEMENT**

- Simplifier les normes et abroger des réglementations tatillonnes, opaques et handicapantes.
- Refuser des productions étrangères qui ne respectent pas les normes européennes, résorber les distorsions de concurrence au sein de l'UE et ne plus sur-transposer les réglementations européennes en France.
- Faire évoluer la loi EGALIM pour tenir compte de la diversité des productions et des filières, notamment l'encadrement des promotions pour les filières qui ont été impactées négativement par ces mesures.
- Se préparer à une éventuelle nouvelle pandémie par des systèmes assuranciers.
- Aux regards des enjeux, pouvoir compter sur un ministère du Commerce et de l'Artisanat, comme sur un ministre du Tourisme de plein exercice.

**5 ACCOMPAGNER LE CHANGEMENT PAR DE L'ÉDUCATION À L'ALIMENTATION**

- Communiquer sur le modèle alimentaire français des 3 repas par jour pris à table.
- Investir financièrement dans la restauration collective de qualité, privilégiant les produits locaux et saisonniers.
- Analyser le food-bashing et réagir par des politiques d'éducation adaptées.
- Développer une véritable politique éducative sur l'alimentation : relancer « la leçon de chose » à l'école et développer un « chèque culture et alimentation ».
- Favoriser une meilleure connaissance de l'alimentation et du repas par l'enseignement à l'école en associant les services de l'éducation nationale.
- Associer l'ensemble des équipements culturels de transmission des connaissances alimentaires dont le réseau des Cités de la Gastronomie aux actions de promotion et de valorisation de notre alimentation.

**6 SÉCURISER LES PARCOURS DES APPRENTIS, LE FONCTIONNEMENT DES CFA EN 2020/2021 AFIN DE PÉRENNISER LE MODÈLE DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE**

- S'assurer que le jeune engagé dans une formation en CFA en septembre puisse y rester toute l'année, avec ou sans contrat de travail.
- Maintenir la subvention de fonctionnement versée par France compétence au CFA même sans contrat d'apprentissage signé, faute d'entreprise.
- Aider les chefs cuisiniers à poursuivre leur mission de formateur et à signer de nouveaux contrats d'apprentissage à la rentrée en prévoyant la prise en charge des salaires et charges des apprentis par l'État (fongibilité des dispositifs de formation/ retour à l'emploi dont les budgets sont diversement consommés).