

# Charte d'engagements

## pour la valorisation des produits frais, agricoles et aquatiques et des produits locaux ainsi que des savoir-faire des entreprises alimentaires de proximité (artisanat, commerce alimentaire de proximité)

---

*Sous le haut patronage  
du ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation*

---

Considérant :

Que l'alimentation est une source de plaisir et de convivialité, qu'elle fait partie intégrante de notre patrimoine gastronomique, culturel, touristique et social,

Que la santé des individus et des populations est notamment liée à la qualité de leur alimentation,

Qu'une alimentation de qualité repose sur une diversité d'aliments et une part importante de produits frais, comme le souligne le programme national nutrition santé,

Que l'agriculture, la pêche et l'aquaculture françaises et européennes produisent des produits sains, sûrs et de qualité,

Que les commerces alimentaires de proximité — boulangers, bouchers, brasseurs indépendants, cavistes, charcutiers, chocolatiers, épiciers, fromagers, glaciers, pâtisseries, poissonniers, primeurs, restaurateurs... — ont par essence à cœur de sélectionner des produits agricoles frais de qualité. Grâce à leur savoir culinaire et à leur savoir-faire, ils savent les préparer et/ou les transformer, afin de répondre aux attentes des consommateurs en leur apportant des conseils avisés ainsi que des informations (provenance, mode de production, conseils de conservation, de dégustation, recettes...),

Que la différenciation des produits de qualité protégés notamment par des labels ou des appellations est un atout pour les productions européennes,

Que les entreprises alimentaires de proximité présentes sur tout le territoire sont déjà et depuis toujours largement engagées et impliquées dans la valorisation des productions agricoles locales et mettent à disposition du consommateur une alimentation saine, sûre et durable telle que définie dans le cadre des États généraux de l'alimentation (EGalim),

Que les consommateurs recherchent une offre de produits alimentaires différenciés s'inscrivant dans la proximité, les terroirs et les savoir-faire et sur lesquels ils peuvent disposer de différentes données (mode de production, composition...),

*L'enquête réalisée par l'Institut CSA pour la CGAD en octobre 2020 montre que les Français considèrent :*

- *que leurs artisans, commerçants et restaurateurs dynamisent et animent les territoires (89 %)*
- *qu'ils sont créateurs de lien social (88 %).*
- *qu'ils assurent des débouchés aux producteurs locaux (85 %).*

Pendant le premier confinement, 70% des Français étaient rassurés sur la provenance des produits achetés chez leurs artisans et commerçants alimentaires de proximité.

Que cette démarche est soutenue par l'association regroupant les interprofessions de produits frais – ACOFAL,

Que les entreprises alimentaires de proximité sont un maillon essentiel pour assurer de façon continue l'approvisionnement en denrées alimentaires des consommateurs sur tous les territoires, tout au long de l'année et pas seulement en période de crise,

Que durant les périodes de confinement, les artisans commerçants de l'alimentation de détail ont accompagné le quotidien des consommateurs et permis à des millions de Français de bien se nourrir, au plus près de chez eux, tout en multipliant les actes de solidarité,

Que cette charte doit s'inscrire non seulement dans la suite des EGalim mais aussi des plans de filières qui en ont découlé et qui ont été élaborés au sein des interprofessions,

Cette charte couvre donc d'un côté les produits frais agricoles et aquatiques, qu'ils soient ou non sous signes officiels de qualité et de l'autre, les produits sous SIQO ou « locaux », étant entendu que certains produits peuvent se retrouver dans les deux catégories. Elle couvre également le savoir-faire de l'ensemble des professionnels des entreprises de l'alimentation de proximité.

Celle-ci repose sur les engagements et les actions suivantes, qui seront mises en œuvre, poursuivies ou amplifiées par les commerces alimentaires de proximité et par les agriculteurs de manière collective et individuelle en cohérence notamment avec les plans de filières définis au sein des Interprofessions, en tenant compte de la disponibilité des produits et de leur saisonnalité, et dans le respect des spécificités de chacun, ainsi que du droit de la concurrence.

## 1• Actions de valorisation tout au long de l'année

### Au niveau collectif :

- Continuer à travailler au sein des filières à la valorisation des produits agricoles frais, locaux et/ou sous signe officiel de la qualité dans les entreprises alimentaires de proximité, en cohérence avec les plans filières qui ont été élaborés.
- Travailler au sein des filières à une meilleure adaptation de la production agricole à la demande des entreprises alimentaires de proximité.
- Promouvoir au sein des organisations régionales et départementales rattachées aux organisations signataires, les projets alimentaires territoriaux (PAT) dans lesquels les commerçants alimentaires de proximité sont associés.
- Poursuivre et développer les échanges sur les bonnes pratiques locales existantes réunissant des entreprises agricoles, des grossistes et des entreprises alimentaires de proximité en vue de valoriser les produits et les savoir-faire et de maintenir et favoriser le développement de l'économie locale et l'emploi.

### Dans les entreprises alimentaires de proximité :

- Utiliser la bannière commune « engagements, provenance & fraîcheur : plus près de vous et de vos goûts » lors d'évènements portés en lien avec les Interprofessions concernées ;
- Poursuivre et développer la mise en valeur des produits frais agricoles et aquatiques vendus ou utilisés en fabrication par les commerces alimentaires de proximité dans les lieux de vente ou sur les réseaux sociaux ou site internet des entreprises au moyen de photos, film, etc., en lien notamment avec les messages travaillés au sein des interprofessions,
- Développer l'organisation de rencontres entre producteurs et artisans/commerçants des produits, de leur mode de production, de leur transformation, ...
- Mettre en place des concours « métiers de bouche » avec les Interprofessions au cours du deuxième semestre 2021 mettant en œuvre les conseils avertis aux consommateurs (provenance, conseils de conservation, de dégustation, recettes, ...),
- Intégrer lorsque c'est possible le contenu de ladite charte dans les démarches engagées par les professions en lien avec les thématiques abordées par cette charte et notamment dans les chartes RSE,
- Poursuivre la campagne « Tous Artisans d'un Monde Meilleur » lancée et financée dès la fin octobre 2020 par la CGAD avec ses organisations membres destinée à soutenir les artisans/commerçants qui ont su tenir pendant la crise et qui sont encore là aujourd'hui au service du consommateur, et qui s'intègrent naturellement dans les ambitions de la présente charte.

## 2• Organisation d'évènements de valorisation

Au-delà des évènements annuels déjà mis en place par les signataires de la présente charte et leurs adhérents (fête du pain, *Made in viande* et *24 heures chez mon boucher*, mois des produits tripiers, la Fête des fruits et légumes frais, *Frutti et Veggi fêtent l'automne*, la journée mondiale du lait le 1<sup>er</sup> juin, campagne *Tous Artisans d'un monde meilleur...*), un évènement national de lancement sera organisé entre le 27 février et le 7 mars 2021 dans les commerces alimentaires de proximité, parallèlement à celui mis en place avec les enseignes de la grande distribution conformément à la signature de leur charte.

Cet évènement sera parrainé par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, en collaboration avec les interprofessions concernées, dans les limites des possibilités offertes par le cadre sanitaire.

L'ensemble de ces évènements ont pour objectifs de valoriser non seulement les productions agricoles de produits frais et de produits locaux mais également les savoir-faire des professionnels représentés par les signataires de cette charte.

## 3• Mise en œuvre et suivi de la charte

Les nouvelles actions définies dans la présente charte devront avoir commencé dans les commerces alimentaires de proximité concernés, dès sa signature et au plus tard en avril 2021.

Un comité de suivi associant les parties prenantes sera mis en place pour coordonner les actions communes à l'ensemble des acteurs, définir les éléments constitutifs de communication et mutualiser les démarches.

Ce comité de suivi définira des points de contacts afin de répondre à toute question pratique relative à la mise en œuvre de la charte.

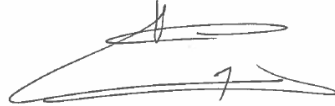
Ce suivi sera réalisé dans le respect du droit de la concurrence.

## 4• Durée de la charte

Cette charte entre en vigueur pour un an à compter de sa date de signature et pourra le cas échéant, être prolongée sur la base d'un bilan réalisé au bout de la première année de mise en œuvre.

Fait à Paris le 14 décembre 2020,

**Le Président**  
Joël MAUVIGNEY  
**Confédération Générale de l'Alimentation en Détail**



Jean-François GUIHARD  
**Confédération Française de la Boucherie,  
Boucherie-Charcuterie, Traiteurs**



Eric VIGOUREUX  
**Fédération de la Boucherie Hippophagique  
de France**



Dominique ANRACT  
**Confédération Nationale de la Boulangerie  
et de la Boulangerie-Pâtisserie Française**



Jean-François DROUIN  
**Syndicat National des Brasseurs Indépendants**



Patrick JOURDAIN  
**Syndicat des Cavistes professionnels**



Joël MAUVIGNEY  
**Confédération Nationale  
des Charcutiers-Traiteurs et Traiteurs**



Frédéric CHAMBEAU  
**Confédération des Chocolatiers et Confiseurs  
de France**



Alexis ROUX DE BEZIEUX  
**Épiciers de France**



Claude MARET  
Fédération des Fromagers de France



Bruno AIM  
Confédération Nationale des Glaciers de France



Pierre MIRGALET  
Confédération Nationale des Artisans Pâtissiers,  
Chocolatiers, Confiseurs, Glaciers, Traiteurs de France



Luc-Gaston GARCIA  
Fédération Nationale des Artisans Pizza  
en Camion Magasin



Silvère MOREAU  
Organisation des Poissonniers Écaillers de France



Christel TEYSSEDE  
Saveurs Commerce



Didier CHENET  
Groupement National des Indépendants  
de l'Hôtellerie Restauration



Roland HEGUY  
Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie



Dominique GROUSSARD  
Confédération Nationale de la Triperie Française

