

Mardi 19 juin 2018

La Cité du goût et des saveurs et l'Assemblée permanente des chambres de métiers et de l'artisanat –APCMA- signent une convention. L'objectif : promouvoir les savoir-faire des artisans des métiers de bouche sur tous les territoires

Ateliers cuisine pour les grands et les petits, les amateurs ou les professionnels, animations, formation continue... la Cité du Goût et des Saveurs fait la promotion des savoir-faire artisanaux et des produits de qualité auprès des professionnels des métiers de bouche, du grand public et des écoles. Créée en 2005 au sein de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat des Côtes d'Armor, la Cité du Goût et des Saveurs est un concept qui se décline dans plusieurs territoires. Aujourd'hui, « l'Assemblée permanente des chambres de métiers et de l'artisanat signe avec la Cité du goût et des saveurs une convention qui lui permettra de se déployer sur l'ensemble des territoires français et ainsi multiplier les actions de promotion de l'artisanat dans le secteur de l'alimentaire » a annoncé Bernard Stalter, président de l'APCMA.

Traçabilité des produits, réduction de l'impact environnemental, conservation de la valeur ajoutée sur le territoire, valorisation des ressources locales... avec l'intérêt croissant des consommateurs pour les produits locaux et de qualité, l'artisanat alimentaire constitue une réponse aux enjeux de notre société. Les entreprises artisanales satisfont les attentes des locavores, contribuent au dynamisme de l'économie de proximité et la gastronomie française, de renommée internationale est un élément d'attractivité pour les touristes.

C'est dans ce contexte que la chambre des métiers et de l'artisanat des Côtes d'Armor s'engage au côté de l'Assemblée permanente des chambres de métiers et de l'artisanat, dans une convention qui permettra de déployer largement au sein du réseau des CMA le dispositif de la Cité du Goût et des Saveurs qu'elle a créé en 2005.

A ce jour, on compte douze Cités du Goût et des Saveurs conventionnées. « Grâce à cette convention, le dispositif va prendre une toute autre dimension » souligne Bernard Stalter. A la fin de l'année 2018, les artisans et le grand public pourront bénéficier de ces services dans une vingtaine de CMA.

S'attachant à promouvoir une certaine idée de l'alimentation, de la cuisine et de la gastronomie, les Cités du Goût et des Saveurs ont pour vocation notamment de structurer et de valoriser les circuits de proximité alimentaires, de mettre en valeur l'artisanat sur l'économie de proximité, de coordonner les acteurs du territoire autour de la qualité de l'alimentation, d'appuyer la mise en œuvre opérationnelle des projets alimentaires territoriaux, de mieux positionner l'artisanat dans le débat national sur l'alimentation et les filières alimentaires au côté de l'agriculture, de l'industrie agro-alimentaire et de la grande distribution.

A l'origine du projet, la Chambre de Métiers et de l'Artisanat des Côtes-d'Armor, à travers son Président Louis Noël, sera le co-pilote du réseau des Cités du Goût et des Saveurs avec Bernard Stalter, Président de l'APCMA.

Pour Bernard Stalter, cette signature va dans le sens de la mobilisation du réseau des chambres de métiers et de l'artisanat pour faire vivre l'artisanat au cœur des territoires : « les enjeux de revitalisation de nos communes passent par le développement de l'activité artisanale de proximité. C'est pour cela que le réseau des CMA, fort de son maillage territorial, se mobilise dans le plan Action cœur de ville engagé par le gouvernement et dans des actions, à l'image de la Cité des goûts et des saveurs, de nature à soutenir et valoriser l'artisanat dans les territoires ». La convention constitue également un outil de diffusion des bonnes pratiques des CMA au niveau national, expérimenté pour la première fois et qui permet de d'agir en partenariat avec les CMA à l'origine de ces bonnes pratiques.