



A TOUS LES SALARIÉ·ES DE L'ARTISANAT ALIMENTAIRE

**(BOULANGERIE, PATISSERIE, CHOCOLATERIE, CHARCUTERIE,
POISSONNERIE, MARCHÉ DE PLEIN VENT, FROMAGERIE)**

POUR UNE REVALORISATION DES MÉTIERS DU GOÛT

L'artisanat alimentaire regroupe 7 conventions collectives nationales et plus de 450 000 salariés et apprentis. Ces professions exigent des salariés des qualifications spécifiques et de haut niveau. Souvent sans accord d'entreprise, les conventions collectives y sont un socle déterminant des droits et garanties collectives. La Fédération Nationale Agroalimentaire et Forestière Cgt agit pour défendre les revendications en termes de salaires, de reconnaissance des qualifications, des diplômes et de l'expérience acquise par la pratique, d'amélioration des conditions de travail ainsi que de renforcement de la protection sociale via les mutuelles de branches ainsi que l'ensemble des conquis qu'elles intègrent. Attaqué de toute part, l'artisanat alimentaire est un élément constitutif de la culture française et des traditions gastronomiques et culinaires nationales. Les salariés, par leur implication et leur travail, sont au centre de cette renommée.

Le goût, enjeu de reconnaissance professionnelle

Le concept de « métiers du goût » apparaît de plus en plus fortement. La Cgt y porte un intérêt fondamental tant en termes social qu'économique et culturel de défense de notre patrimoine national et d'ouverture aux diverses alimentations du monde. Si aujourd'hui le patronat et le gouvernement y font référence, ils répondent avant tout à la montée d'exigences populaires massives. Nous ne visons pas à seulement accompagner ce mouvement. Nous voulons impulser un contenu solide, émancipateur répondant aux réalités professionnelles et permettant une reconnaissance de ces métiers à part entière. Des cinq sens, le goût est celui qui fait inévitablement référence aux saveurs donc à l'alimentation. Baguettes, pains spéciaux, charcuteries, plats cuisinés, chocolats, pâtisseries, fromages, fruits, légumes... sont attachés à un territoire, une culture. La France est reconnue pour la diversité et la qualité de ses produits agricoles et alimentaires. Dans le système capitaliste, ces produits, en tant que marchandises, sont utilisés pour réaliser des

profits. Ils y perdent même nombre de leurs qualités gustatives et nutritionnelles. La mise en mouvement de la force de travail nécessite des qualifications professionnelles développées et particulières de la part des salariés concernés par ces activités essentielles. L'affrontement avec les logiques patronales se situe bien à ce niveau-là.

Le rôle des Tpe dans l'approvisionnement alimentaire des populations et l'accès à une alimentation saine et diversifiée

Pour assurer l'accès à l'alimentation saine et diversifiée, les très petites entreprises ont un rôle déterminant à jouer en valorisant la proximité et la diversité des produits. Les périodes de confinement durant le Covid ont démontré concrètement le rôle central que joue l'artisanat alimentaire dans notre quotidien. Les réels besoins des salariés tout comme les attentes des consommateurs doivent être la base du développement de l'artisanat alimentaire et de nos positionnements syndicaux. Il y a urgence à sortir de la spirale de la concurrence « libre et non-faussée » qui tire vers le bas l'ensemble des dimensions sociales, économiques, sociétales et environnementales et contribue à casser des activités traditionnelles artisanales et alimentaires utiles à la population. Des normes fixées par l'Etat (« labellisation », définition d'un prix de vente maximum, défense des diplômes acquis, programme de distribution, éducation à l'alimentation...) doivent être édictées pour défendre ces professions et assurer l'accès à ces productions en quantité et en qualité.

L'accès à une alimentation saine et diversifiée

Ces entreprises artisanales contrecarrent la standardisation des produits alimentaires que tentent d'imposer les grands groupes des industries agroalimentaires et de la grande distribution. Ils sont un élément de résistance contre l'uniformisation du goût.

La diversité et la qualité des produits, les conseils prodigués aux consommateurs par des salariés professionnels ayant une parfaite connaissance des productions issues du vivant,

la façon dont ils ont été produits et leur traçabilité, le fait qu'ils aient été bonifiés par leurs interventions professionnelles, contribuent à mettre en œuvre des régimes alimentaires nutritionnellement sains. Dans leur dimension de proximité, les entreprises de l'artisanat jouent un rôle structurant dans nos modes de vie tant en milieu urbain que rural. Par leur implantation, elles contribuent à tisser les liens sociaux dans les quartiers et les villages, freinent la désertification et la prolifération des ghettos.

Des qualifications indispensables

Les salariés voient leurs qualifications non reconnues tant dans leur convention collective que dans leur grille de classification professionnelle. La manipulation, la manutention, la transformation et la connaissance de produits agricoles et alimentaires nécessitent des qualifications professionnelles particulières et de haut niveau. Elles sont sous valorisées par le patronat. Pourtant, les qualifications requises intègrent des dimensions indispensables de connaissances, de qualifications larges, de savoir-faire très précis.

Les formations initiales, tels les Certificats d'Aptitude Professionnels (CAP), Bacs et

Brevets professionnels, sont remises en cause. La réforme de 2018 portant sur la formation professionnelle détruit l'égalité d'accès à ces formations, l'unicité de leurs contenus, les dimensions théoriques qu'elles ont intégrées sous l'impulsion de la Cgt notamment. Elle met en cause l'existence des centres publics de formation des apprentis (Cfa). La Cgt s'est toujours battue, et continue à le faire, pour une reconnaissance des diplômes de l'Éducation nationale, une formation professionnelle qualifiante et rémunérée en tant que telle et leur valorisation dans les grilles de classifications.

Agir pour des revendications de haut niveau

L'image positive dont jouit l'artisanat alimentaire auprès des consommateurs est le résultat du travail, des qualifications et de la conscience professionnelle des salariés. Loin de reconnaître leur implication, le patronat dévalorise ce travail en refusant toute augmentation substantielle des salaires et toute amélioration des conditions de vie et de travail. Les profits réalisés permettraient pourtant de répondre favorablement à nos revendications. La Cgt se bat, notamment dans les négociations collectives, pour l'amélioration des conditions sociales et économiques des salariés et apprentis des très petites entreprises alimentaires :

VOTEZ CGT POUR :

- Un salaire de 2 180 € dès l'embauche dans l'artisanat alimentaire, reconnaissant l'expérience acquise individuellement et collectivement
- Un véritable 13^{ème} mois
- La semaine de travail à 32 h sans perte de salaire
- 2 jours de repos consécutifs incluant le dimanche
- Des embauches en Cdi
- L'égalité professionnelle entre les femmes et les hommes
- Une retraite pleine et entière à 60 ans et 55 ans pour les métiers pénibles
- Une formation qualifiante, reconnue et valorisante
- Des élus du personnel dans chaque entreprise à partir de 5 salariés
- Une pleine reconnaissance des maladies professionnelles
- Une convention collective unique et de haut niveau.

FNAF-CGT

| | | |
|--|---|-------------|
| FNAF | BULLETIN DE CONTACT ET/OU D'ADHÉSION | FNAF |
| NOM.....PRÉNOM..... | | |
| Adresse personnelle :..... | | |
| | | |
| Tél :..... E-mail :..... | | |
| Remettre à un militant de votre connaissance ou à renvoyer à : | | |
| FNAF CGT – 263 rue de Paris – case 428 – 93514 MONTREUIL Cedex | | |
| E-mail : fnaf@fnaf.cgt.fr | | |