

Les métiers du goût regroupent les entreprises artisanales spécialisées, transformant et commercialisant des produits alimentaires exigeant des qualifications spécifiques. L'alimentation est un élément constitutif de la culture française et des traditions gastronomiques et culinaires nationales. Aussi, les métiers du goût symbolisent-ils parfaitement cette identité.

L'alimentation, une question vitale

Cette approche thématique remplace avantageusement le concept de « métiers de bouche », quelque peu désuet. Il lui donne toutes ses dimensions d'alimentation, de culture, de tradition, de besoin d'éducation et de formation. Elle s'inscrit notamment dans les objectifs d'une réelle politique nutritionnelle nationale qui s'inscrit dans la réponse aux besoins sanitaires des populations de notre pays.

Ces objectifs confortent les appréciations contenues dans le courrier du 8 décembre 2020 signé par notre fédération et dans l'accord du 12 janvier 2021 auquel notre fédération a adhéré et qui stipule notamment « Le commerce de détail alimentaire spécialisé se caractérise par des identités métiers fortes tournées vers la sélection en amont des produits, des savoir-faire et une expertise dans le conseil et la vente nécessitant un personnel qualifié grâce à la formation en apprentissage ou en alternance qui est une voie majeure d'accès aux métiers, caractérisés par des diplômes ou des titres de niveau comparable ».

Poursuivant sur l'importance des métiers du goût intégrant le commerce de détail des fruits et légumes, l'épicerie et les produits laitiers, les marchés de plein vent, le texte souligne l'importance de métiers essentiels de cette branche et notamment les cavistes, les crémiers-fromagers, les épicerie spécialisées de denrées fraîches, sèches, en conserve ou conditionnés (notamment café, thé, huile, épices, miel...), les primeurs...

A l'évidence des métiers participant à une alimentation saine et diversifiée.

Dans l'histoire de l'humanité

Le concept de métiers du goût apparaît de plus en plus fortement. Notre fédération y porte un intérêt fondamental tant en terme social qu'en termes 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 et exigeantes. Nous ne visons pas à accompagner ce mouvement, porteur trop souvent de concepts intégrés à l'idéologie dominante et dévoyant des aspirations puissantes et nombreuses. Nous voulons impulser un contenu solide, émancipateur répondant aux réalités professionnelles et permettant une reconnaissance de ces métiers à part entière.

Le goût est celui des cinq sens qui fait inévitablement référence aux saveurs donc à l'alimentation. Dans le processus d'humanisation marquée par des évolutions physiques, physiologiques et psychiques, l'Homme a tenté d'améliorer son quotidien par une transformation et des « recettes » des matières premières agricoles qu'il avait sous la main. Les réalités géographiques et climatiques sont bien évidemment des facteurs déterminants. Ainsi, des productions, des plats d'une très grande diversité, apparaissent et s'ancrent dans un territoire. Ils en deviennent des marqueurs forts. Baguettes, pains spéciaux, charcuteries, plats cuisinés, fromages, fruits, légumes... sont, dans l'appréciation collective, attachés à un territoire, une culture. La France est reconnue pour la diversité et la qualité de ses produits agricoles et alimentaires.

Le goût, enjeu de classe

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. Nous ne pouvons accepter un tel abandon parce que nous sommes porteur de notre histoire et d'un avenir meilleur. La mise en mouvement de la force de travail nécessite des qualifications professionnelles de la part des salariés concernés par ces activités essentielles. L'affrontement de classe se situe bien à ce niveau-là.

La vente, façon capitaliste, représente la concrétisation de la valeur d'échanges de ces productions et globalement elle en détruit les valeurs essentielles d'usage. Cet acte de vente n'est pas, pour nous, prédominant même s'il est au cœur de luttes entre représentants du capital, schéma que nous retrouvons dans un certain

nombre de secteurs, l'un des plus significatifs étant l'agriculture dans laquelle nous travaillons à des convergences d'analyse et de lutte avec des forces paysannes, respectant et renforçant la défense des intérêts des salariés.

Des convergences d'intérêts objectifs

Les métiers du goût entrent en contradiction avec la volonté d'expansion et de domination de la grande distribution. Son objectif monopoliste est de les marginaliser, voire de les faire disparaître. L'installation des markets, des grandes surfaces et autres hypermarchés, des centres commerciaux est une menace directe contre les entreprises artisanales et les identités métiers fortes dans l'alimentation de détail. Les gouvernements successifs ont accompagné cette expansion par l'assouplissement des règles d'implantation de la grande distribution. Ces politiques, au service de grands monopoles capitalistes, visent, sur le long terme à une standardisation des productions alimentaires, que nous combattons. L'exemple des marchés de plein vent montre les résistances populaires, les études sociologistes sur leur fréquentation en atteste.

Soucieuse de capter les consommateurs de plus en plus attirés par la proximité de commerces spécialisés, la grande distribution renforce cette concurrence par la mise en place de « boutiques » (boulangerie, boucherie, poissonnerie, cave à vin ou bière...) à l'intérieur des grandes surfaces donnant l'illusion de la proximité. Des initiatives multiformes se propagent que nous devons intégrer dans nos orientations et réflexions pour être toujours mieux à même d'agir pour les revendications des salariés, du niveau du salaire au refus de la précarisation, de la reconnaissance des qualifications professionnelles à l'amélioration des conditions de travail. La création d'une convention collective spécifique à ces métiers en est une expression directe.

La Cgt est attachée à la défense des traditions gastronomiques et culinaires de notre pays, aux produits de qualité, et à l'accès de toutes et tous à une alimentation saine et diversifiée à des prix socialement acceptables. Elle se retrouve dans la défense des métiers du goût, de leurs particularités professionnelles contre l'uniformisation du goût imposée par les oligopoles agroalimentaires et de la grande distribution. Cette lutte appelle de notre part, clairvoyance et capacité de rassembler. Dans ce cadre, des convergences d'intérêts objectifs peuvent se développer pour défendre l'avenir de ces professions. Notre fédération, dans bien des

domaines, a apporté sa contribution à des combats valorisant notre alimentation nationale et notre capacité à s'ouvrir à des échanges avec d'autres alimentations. Nous devons mesurer les enjeux, d'autant que le capital, les pouvoirs publics, divers instituts de recherche, l'Europe, des mouvements populaires et politiques tentent de s'inscrire ou de s'accaparer ces objectifs, parfois pour les dévoyer, parfois pour leur permettre de se développer.

Le rôle des TPE dans l'approvisionnement alimentaire des populations

L'alimentation, dans toutes ses dimensions de productions et de transformations, est au cœur de nombreuses préoccupations et contradictions. Le gouvernement français et l'Union Européenne multiplient les études, développent des thèses touchant à l'alimentation et à la proximité qui ne répondent pas toutes, loin s'en faut, aux exigences de la population. Face à des enjeux économiques importants, l'alimentation est à la croisée des chemins. Le développement du diktat libéral fait apparaître de façon de plus en plus visible l'antagonisme entre l'accès à l'alimentation pour les populations et la recherche de profits. Dans ces débats intenses, les structures artisanales sont tiraillées, à plus forte raison, du fait des crises actuelles. L'écroulement du pouvoir d'achat en est également un marqueur fort. La recherche de « consommateurs solvables », les autres laissés en déshérence ou voués à la charité ne peuvent être l'horizon indépassable de ces contradictions. La constitution d'une nouvelle convention collective répond aussi à ce souci de se démarquer des activités monopolisées par le grand capital financier.

Pour assurer l'accès à l'alimentation, les très petites entreprises ont un rôle déterminant à jouer en valorisant la proximité et la diversité des produits. 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 et donc aux goûts...)

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

Les métiers du goût participent de l'accès à une alimentation saine et diversifiée, une alimentation de plaisir, de connaissance, d'éducation, d'échange, de solidarité... Ces entreprises artisanales contrecarrent la standardisation des produits alimentaires que tente d'imposer les grands groupes des industries agroalimentaires et de la grande distribution. Ils sont un élément de résistance contre l'uniformisation du goût en offrant des produits du terroir, des produits de qualité, une diversité qui permet de faire vivre les spécialités régionales, en ouvrant aux cuisines du monde. Les métiers du goût jouissent d'une renommée positive auprès des consommateurs. L'éducation et la formation sont aussi des axes essentiels de ces actions. Les conseils, les discussions, les expériences sont des moments de la construction d'une vie plus pleine, plus enrichissante, plus ouverte sur l'amitié et la solidarité.

La diversité des produits, leur qualité, les conseils prodigués aux consommateurs par des professionnels ayant une parfaite connaissance des productions issues du vivant, la façon dont ils ont été produits et qu'ils les ont bonifiés par leurs interventions professionnelles, contribuent à mettre en œuvre des régimes alimentaires nutritionnellement efficaces. Les métiers du goût en s'inscrivant dans la pérennisation des particularités culinaires et gastronomiques nationales et mondiales participent de ces mouvements.

Dans leur dimension de proximité, les entreprises des métiers du goût jouent un rôle structurant de 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. Les liens directs entre les professionnels des métiers du goût et les consommateurs, construits par cette proximité, permettent la valorisation des produits, la transmission des traditions gastronomiques et culinaires, la diffusion d'un mode de consommation partie intégrante d'une culture alimentaire nationale et mondiale, valorisante pour les consommateurs eux-mêmes.

Une dimension professionnelle spécifique

Le type de produits et les savoir-faire mis en œuvre donnent une dimension professionnelle spécifique aux métiers du goût. Ils doivent en tout premier lieu garantir une hygiène sanitaire qui confère aux professionnels une grande responsabilité. Traiter du « vivant » exige une connaissance des processus de fabrication et d'évolution du produit. La transformation alimentaire, la conservation et le stockage des produits sont soumis au respect de normes sanitaires et d'hygiène élevées qui nécessitent des qualifications spécifiques.

Tous les métiers du goût comportent des particularités professionnelles exigées par les fabrications et produits mis en vente. Par exemple, un caviste qui propose un vin n'est pas qu'un vendeur, il est en premier lieu un fin connaisseur de son produit. Généralement pourvu d'une formation d'œnologue, il connaît le cépage, le terroir, le potentiel de vieillissement du vin en question, des mets qu'il peut accompagner... Un fromager affine dans la majorité des cas ses fromages. De la même façon, il en connaît les origines et la fabrication, il en surveille l'affinage et les amène à différents stades pour satisfaire les goûts des consommateurs. De par ces diverses manipulations et transformations, il est l'héritier d'une histoire et d'une diversité unique au monde. Débattre avec eux soignerait bien des aveuglements. Pour les métiers du café et autres thés, la démarche est la même. Ceux qui fréquentent ces commerces spécialisés sont demandeurs des connaissances de ces professionnels, de la provenance des denrées, de leur préparation, des différents arômes et de leur dosage... Les commerces de fruits et légumes, au-delà des préparations et transformations qu'ils peuvent proposer, exigent une connaissance pour la sélection des produits, leur présentation et leur manipulation notamment dans la réalisation, comme les autres métiers du goût, de buffets de qualité, riches de la qualité des produits proposés et de l'ambiance amicale ou fraternelle qu'ils créent.

Ces particularités professionnelles sont communes à l'ensemble des métiers du goût et de l'artisanat alimentaire.

Des qualifications indispensables

Les salariés voient leurs qualifications non reconnues tant dans leur convention collective que dans leur grille de classification professionnelle. Le Lean fait des ravages dans ces

professions, comme partout ailleurs. Il casse la reconnaissance des qualifications, réduit ou sclérose l'intervention humaine, impose des carcans aux déroulements de carrière dans le seul but de réduire le coût du travail. 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. Les « fiches de postes » existantes dans certaines professions sont révélatrices des contradictions actuelles. La vente conçue dans le capitalisme corsette l'initiative. Le patronat voudrait la rendre prédominante afin de dévaluer les qualifications propres à chaque métier tout en sciant la branche sur laquelle les salariés, comme l'ensemble des professions, sont assis. Pourtant, les qualifications requises intègrent des dimensions indispensables de connaissances, de qualifications larges, de savoir-faire très précis. Les critères promus par le patronat sont ceux les moins qualifiants afin d'abaisser ce qu'ils appellent le « coût du travail ». L'enjeu pour ces salariés est d'agir pour faire reconnaître et conforter leurs connaissances et leurs savoirs autour de l'alimentation. Pour nous, la vente ne peut être l'élément central de l'implication et du travail de ces salariés sauf à accepter notre intégration aux « lois du marché » capitaliste et donc à ses règles, mutilations et aliénations des travailleurs.

Les formations initiales telles 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 ses 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 de formation des apprentis. Les discours démagogiques de Macron sur l'alternance (il ne parle plus d'apprentissage), accompagnés de faits concrets comme l'élargissement de l'âge d'accès à l'apprentissage et la baisse des rémunérations de ceux-ci contribuent à vider les diplômes professionnels. Quoiqu'appliquées depuis peu, ces dispositions ont déjà des conséquences

désastreuses que même une partie du patronat commence à mesurer.

La Cgt s'est toujours battue, et continue à le faire, pour une reconnaissance des diplômes de l'éducation nationale, la formation professionnelle qualifiante et payée en tant que telle et une 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 répondre à 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 pour l'amélioration des conditions sociales et économiques des salariés et apprentis des très petites entreprises alimentaires :

- Le salaire minimum à 2 000 € pour mieux vivre
- Un véritable 13^{ème} mois
- La semaine de travail à 32 h sans perte de salaire
- Des embauches en CDI
- L'égalité professionnelle entre les femmes et les hommes
- Une retraite pleine et entière à 55 ans pour les métiers pénibles
- 2 jours de repos consécutifs incluant le dimanche
- Une formation qualifiante, reconnue et valorisante
- Des élus du personnel dans chaque entreprise à partir de 5 salariés
- Une convention collective unique et de haut niveau
- Une pleine reconnaissance des maladies professionnelles

Janvier 2021

