

# QUALITÉ ARTISANALE QUALITÉ DE LA VIE

L'association des Cuisineries,  
*présente*



Lundi

27

Juin

15h

Au Conseil Général du Tarn

## sa démarche qualité

unique dans la restauration Française

Association des Cuisineries

81170 Les Cabannes

05 63 56 06 58

cuisineriesfrançaises@outlook.fr



En présence des producteurs

Buffet terroir de clôture

# QUALITÉ ARTISANALE QUALITÉ DE LA VIE

## LA CERTIFICATION DE SERVICES

Composée de restaurateurs et de producteurs passionnés par leur métier, l'association se bat pour défendre les valeurs du patrimoine et du terroir local.

Elle a pour vocation de promouvoir les produits régionaux et la cuisine traditionnelle, en rassemblant des professionnels dans une démarche Qualité :

### la Certification de Services « Cuisinerie »

une certification contrôlée annuellement, et qui garantit une cuisine préparée sur place à partir de produits frais régionaux.

## LE CONTRAT DE FILIERE QAAF

Les Cuisineries ont fait le constat de l'urgence de **SEGMENTER** les métiers de la Restauration. Pour se faire, l'Association a lancé la filière QAAF (Filière de Qualité Alimentaire Artisanale Française), une alternative contrôlée en parallèle à la filière agro-alimentaire industrielle. Le but ? Mettre en place en France un pôle « agro-alimentaire » et un pôle « artisanat-alimentaire » se développant chacun sur ses marchés, avec une identité propre et un environnement favorable pour chacun.

Objectifs des Cuisineries  
dans le cadre de ce contrat de filière



- Fédérer cuisiniers, artisans, métiers de bouche, producteurs, vigneronns autour d'un même contrat de filière qui garantit la confection d'un produit de qualité artisanale à partir de produits élevés ou confectionnés artisanalement.
- Mettre en place le Comité interprofessionnel de la Qualité Alimentaire Artisanale Française ayant pour missions d'identifier, de sélectionner et de valoriser l'artisanat alimentaire « de la terre et la mer à l'assiette » en développant des projets novateurs pour la filière de Qualité Artisanale Alimentaire Française.
- Mettre en place une formation spécifique « Métier-Etude Gastronomie » (contrôlée par les Chambres des Métiers) pour se former à la restauration artisanale qui nécessite des compétences particulières et mérite une formation plus pointue sur les techniques culinaires, la connaissance des produits, la maîtrise des cuissons et les objectifs qualité de la restauration artisanale.