

# Pour une Europe de la proximité alimentaire

## ELECTIONS EUROPEENNES 2024

« 80% des mesures applicables en France ont une origine européenne : concurrence, consommation, information du consommateur, transition écologique..., autant de thèmes sur lesquels les décisions « se prennent à Bruxelles ». Les professionnels se voient de plus en plus imposer des dé-

cision françaises au nom de « l'Europe » au sein de laquelle ils ont du mal à faire reconnaître leurs spécificités. C'est pourquoi la CGAD et ses organisations membres portent les propositions suivantes auprès des candidats aux prochaines élections européennes. »

La CGAD représente les entreprises de l'artisanat, du commerce alimentaire de proximité et de l'hôtellerie-restauration.

Elle regroupe ainsi les fédérations et confédérations représentant les bouchers, boulangers, brasseurs, cavistes, charcutiers-traiteurs, chocolatiers, épiciers, foodtruck/camion-pizza, crémiers-fromagers, glaciers, pâtisseries, poissonniers, primeurs, restaurateurs.

L'ensemble de ce secteur compte **plus de 440 000 entreprises** et emploie **plus 1,2 millions d'actifs**. Il joue un rôle important dans la formation et l'insertion des jeunes en formant près de 82 000 apprentis par an.

Ces entreprises exercent aussi bien leurs activités en magasin, que sur les halles et marchés ou

bien encore sur la voie publique.

Ces entreprises favorisent le flux au sein d'un quartier, d'un centre-ville ou d'un centre-bourg. Elles sont « de fait » essentielles pour la vitalité d'un centre-ville et sont parfois le dernier rempart à la désertification d'un territoire.

Les professions représentées au sein de la CGAD ont **un ADN commun : « sublimer le geste professionnel, sublimer les territoires, exprimer les potentiels humains » dans un environnement de très petites et petites entreprises.**

Elles sont soucieuses également de répondre aux demandes des clients, de proposer des produits de saison, d'apporter du conseil, d'innover, ... Elles œuvrent pour la transition écologique en luttant

contre le gaspillage alimentaire, en ayant des pratiques plus vertueuses en matière de consommation des ressources,...

Ces professions sont aussi soucieuses d'agir en faveur d'une meilleure souveraineté européenne alimentaire, assurant une valorisation des productions locales (viandes, légumes, fruits, céréales, productions laitières, ...). Elles militent pour une alimentation équilibrée. Pour parvenir à une augmentation sensible de la consommation de produits sains, il convient de les rendre plus accessibles en termes de prix, de proximité et de qualité. Le commerce alimentaire de proximité permet de proposer aux citoyens ce type de produit de qualité à des prix accessibles.





# Les propositions des entreprises de l'artisanat, du commerce alimentaire de proximité et de l'hôtellerie restauration

- 1.** Veiller à ce que les propositions de législations soient adaptées aux TPE-PME dès leur conception afin qu'elles soient applicables et acceptables et que ces entreprises ne soient pas désavantagées par rapport aux plus grandes entreprises.
- 2.** Consulter la CGAD en amont des textes relatifs à l'alimentation et au commerce afin de mieux intégrer l'impact des mesures envisagées sur les entreprises du secteur.
- 3.** Procéder à des réelles études d'impacts approfondies auprès des plus petites entreprises ainsi qu'à des évaluations sur les entreprises aussi bien avant qu'après l'entrée en vigueur des textes et tenir réellement compte des résultats afin de pouvoir réviser les textes.
- 4.** Replacer la souveraineté alimentaire européenne au centre des préoccupations de l'Union européenne par l'insertion de clauses miroirs dans les accords de libre échange pour imposer aux pays tiers les règles obligatoires de productions européennes.
- 5.** Privilégier une souveraineté européenne et nationale en matière alimentaire afin de permettre une plus grande autonomie et une préservation des typologies de produits et des savoir-faire. Pour ce faire il est nécessaire de renforcer les liens entre professionnels des métiers de bouche et agriculteurs et de les valoriser auprès des consommateurs.
- 6.** Prévoir des règles du jeu équitables pour les petites entreprises en Europe. Les marchandises qui viennent en France doivent ainsi respecter les règles françaises (colorants, pesticides...).
- 7.** Etablir des dispositions sur les relations commerciales qui restent équilibrées pour tous les acteurs et tenir compte des réalités du terrain. Si les dispositions des lois Egalim étaient portées au niveau européen, il conviendrait par exemple de tenir compte des spécificités de certains secteurs (contractualisation volontaire dans la filière fruits et légumes, achat auprès des grossistes, ...) et de simplifier les dispositions pour les micro-entreprises et TPE.
- 8.** Maintenir les délais de règlement au-delà de 30 jours pour le secteur alimentaire lors de la révision de la directive 2011/77/EU sur les retards de paiement.
- 9.** Plafonner les commissions interbancaires de paiement pour les paiements par carte professionnelle et encadrer les frais de réseaux pour les activités des entreprises du commerce et des services qui supportent ces coûts, lors de la révision



# Les propositions des entreprises de l'artisanat, du commerce alimentaire de proximité et de l'hôtellerie restauration

du Règlement du 29 avril 2015 relatif aux commissions d'interchange pour les opérations de paiement liées à une carte.

**10.** Accompagner et favoriser la transmission-reprise des commerces alimentaires par un accompagnement professionnel adapté au métier choisi et un environnement juridique et fiscal plus favorable afin d'éviter les vacances commerciales en ville et la désertification rurale. La direction générale du Marché intérieur, de l'Industrie, de l'Entrepreneuriat et des PME (DG GROW) de la Commission européenne travaille actuellement avec les Etats membres sur ce dossier et il est important que les députés européens français aient conscience de l'importance de ces questions pour les professions représentées par la CGAD.

**11.** Maintenir et développer les qualifications professionnelles notamment lors de l'installation et les compétences, gage des savoir-faire, en renforçant et soutenant les formations initiales et continues. Il est également important de renforcer la mobilité des apprentis, des stagiaires et des travailleurs en Europe.

**12.** Adapter les exigences réglementaires en matière de consommation, d'environnement - notamment leurs modalités de mise en œuvre - aux spécificités des petites entreprises et simplifier les dispositions

applicables aux entreprises qui sont tous les ans toujours plus confrontées à plus de réglementation. La méconnaissance des spécificités du secteur et de l'évolution de leurs pratiques (vente en ligne, vente via un distributeur, ...) conduit, alors même que ce n'est pas l'intention du législateur, à imposer en cascade aux TPE des obligations qui sont plus destinées à de grandes entreprises (exemple de la révision du règlement INCO).

**13.** Soutenir et accompagner les entreprises de proximité dans leur transition écologique en s'appuyant sur les outils professionnels d'accompagnement existants.

**14.** Favoriser l'éducation à l'alimentation, au « bien manger » notamment des jeunes. Intégrer des cours d'éducation à l'alimentation pour apprendre aux jeunes à préparer et cuisiner en lien avec les programmes européens.

**15.** Ne pas stigmatiser les protéines d'origine animale (viande, fromages, ...) au sein des projets et programmes européens. Axer sur la variété, la diversité des produits et l'équilibre alimentaire. Par ailleurs, les produits issus de culture de cellules en laboratoire ne doivent en aucun cas pouvoir être reconnus comme des produits alimentaires en Europe.

## L'enquête réalisée par l'Institut CSA pour la CGAD montre que les Français considèrent notamment :



- que leurs artisans, commerçants et restaurateurs dynamisent et animent les territoires (83%)
  - qu'ils sont créateurs de lien social (82%)
- qu'ils assurent des débouchés aux producteurs locaux (81%)
  - qu'ils participent à l'aménagement du territoire (78%)
  - qu'ils permettent de se procurer des produits de qualité qu'on ne trouve pas ailleurs (77%).



### Organisations membres de la CGAD

- Confédération Française de la Boucherie, Boucherie-Charcuterie, Traiteurs (CFBCT)
  - Fédération de la Boucherie Hippophagique de France (FBHF)
- Confédération Nationale de la Boulangerie et de la Boulangerie-Pâtisserie Française (CNBF)
  - Syndicat National des Brasseries Indépendantes (SNBI)
  - Syndicat des Cavistes Professionnels (SCP)
- Confédération Nationale des Charcutiers - Traiteurs et Traiteurs (CNCT)
  - Confédération des Chocolatiers et Confiseurs de France (CCCCF)
    - Epiciers de France
    - Fédération des Fromagers de France (FFF)
  - Confédération Nationale des Glaciers de France (CNGF)
- Confédération Nationale des Artisans Pâtisseries, Chocolatiers, Confiseurs, Glaciers, Traiteurs de France
  - Fédération Nationale des Artisans Pizza en Camion Magasin (FNAPCM)
    - Organisation des Poissonniers Écaillers de France (OPEF)
      - Saveurs Commerce
    - Groupement des Hôtels & Restaurations de France (GHR)
    - Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie (UMIH)
    - Confédération Nationale de la Triperie Française (CNTF)
      - Comité de l'Alimentation de l'Île de France (CAIF)

Afin de mieux connaître les spécificités des entreprises alimentaires de proximité et de prendre les mesures adaptées, **[consultez-nous.](#)**



Maison des Métiers de l'Alimentation - 55, rue Ampère - 75017 PARIS

Tél. 01 44 90 88 44

Email : [cgad@cgad.fr](mailto:cgad@cgad.fr) - [www.cgad.fr](http://www.cgad.fr)

