

POUR UNE REVALORISATION DES MÉTIERS DU GOÛT

L'ARTISANAT ALIMENTAIRE REGROUPE 7 CONVENTIONS COLLECTIVES NATIONALES ET PLUS DE 450 000 SALARIÉ·ES ET APPRENTI·ES. CES PROFESSIONS EXIGENT DES SALARIÉ·ES 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 (Fnaf-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 conquises 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 salarié·es, par leur implication et leur travail, sont au centre de cette renommée.



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.

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

La diversité et la qualité des produits, les conseils prodigués aux consommateur-ices par des salarié-es professionnel-les 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 salarié-es 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 professionnelle (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 apprenti-es (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 consommateur-ices est le résultat du travail, des qualifications et de la conscience professionnelle des salarié-es. 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 salarié-es et apprenti-es des très petites entreprises alimentaires.

- un salaire de 2 180 € dès l'embauche dans l'artisanat alimentaire, reconnaissant l'expérience acquise individuellement et collectivement ;
- un véritable treizième mois ;
- la semaine de travail à 32 heures sans perte de salaire ;
- deux 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 élu-es du personnel dans chaque entreprise à partir de cinq salarié-es ;
- une pleine reconnaissance des maladies professionnelles ;
- une convention collective unique et de haut niveau.

