



## Nos Artisans des métiers de Bouche ont de l'Or dans les mains ....

La Confédération Générale de l'Alimentation au Détail du Nord - Pas de Calais, grâce au soutien du Conseil Régional du Nord - Pas de Calais et de l'Union Européenne, a souhaité développer un projet de valorisation des savoirs - faire artisanaux régionaux pour les métiers de bouche.

Soutenir et développer les emplois dans notre région, maintenir le commerce de proximité et faire (re)- découvrir au grand public le savoir - faire des artisans des métiers de bouche de notre région et les saveurs des produits régionaux, tel est le credo de l'opération « **Artisan en Or** ».

Bien consciente des besoins des consommateurs de trouver sécurité, plaisir et santé dans leur panier, la Confédération Générale de l'Alimentation au Détail Régionale (CGAD Régionale), à travers l'investissement de son **Président Arnaud LIEVAL**, et à l'obstination de Jacques FERMAUT et de Luc VANPOPERINGHE, a permis à ce projet de voir le jour.

La mécanique : constituer un **réseau d'artisans** et les inscrire dans une démarche qualité de services de leur point de vente.

L'artisan s'engage alors, à respecter un cahier des charges rigoureux. Un organisme indépendant, Avicert, procède à la certification. Le consommateur est ainsi assuré que les produits présentés sont « faits maison » et qu'ils ne coûtent pas plus cher.

C'est fort d'une équipe de six personnes, et avec la collaboration du cabinet TDA Conseil, que la CGAD Régionale sillonne les routes de notre région à la rencontre des artisans. Près de 70 artisans charcutiers, boulangers, bouchers et pâtisseries ont déjà manifesté leur vif intérêt à participer à cette démarche de certification de service en signant une **convention d'engagement**. Le processus de certification a d'ores et déjà commencé avec les visites d'Avicert dans les points de vente.

Outre la démarche qualité de services, l'opération **Artisan en Or** se décline en une offre de produits **Saveur en Or - Produit Artisanal** uniquement disponibles dans les rayons des commerces des **Artisan en Or**. Pour la boulangerie, trois produits **Saveur en Or - Produit Artisanal** ont été mis au point : la Gâchette, le Briquet et le Kramiek (voir dépliant).

Cette opération est relayée par un plan de communication fort sur la région, avec notamment des insertions dans la presse magazine régionale, dans la presse d'annonces gratuites, des spots sur les ondes de radios locales et la participation exceptionnelle d'**Artisan en Or** à l'émission « la Marmite » (France Bleu Nord - 10h00 à 10h30 du lundi au jeudi durant les vagues de communication).

Trois vagues de communication sont programmées : la première s'est déroulée en mars, la seconde a eu lieu en mai et une troisième vague est prévue du 9 au 19 septembre.

De plus, chaque point de vente visité par l'organisme certificateur indépendant et labellisé **Artisan en Or** se fera le relais de l'opération en arborant les couleurs de la marque (à travers une signalétique adaptée).

La CGAD, avec le concours de ses partenaires, entend bien poursuivre le développement ce réseau **Artisan en Or** dans les mois à venir. L'intégration des artisans traiteurs viendra compléter l'opération, sans oublier la poursuite de la croissance des filières de bouche actuelles.

Pour retrouver la liste des **Artisan en or** et connaître l'actualité du réseau, [www.artisanat-npdc.fr](http://www.artisanat-npdc.fr)

Contact presse :

Bénédicte CIEKANSKI - tda Conseil - 03 20 36 24 82 - benedicte@tdacom.fr

