



14ème législature

Question N° : 17354	De M. Jean-René Marsac (Socialiste, républicain et citoyen - Ille-et-Vilaine)	Question écrite
Ministère interrogé > Travail, emploi, formation professionnelle et dialogue social		Ministère attributaire > Travail, emploi, formation professionnelle et dialogue social
Rubrique >hôtellerie et restauration	Tête d'analyse >restaurants	Analyse > formation. perspectives.
Question publiée au JO le : 05/02/2013 Réponse publiée au JO le : 25/06/2013 page : 6744 Date de renouvellement : 18/06/2013		

Texte de la question

M. Jean-René Marsac attire l'attention de M. le ministre du travail, de l'emploi, de la formation professionnelle et du dialogue social sur les conditions d'exercice de la profession de restaurateur. Alors que dans les autres métiers de l'alimentation (charcutier, traiteur, boulanger, pâtissier...) un diplôme professionnel est requis pour pouvoir exercer, il n'existe aujourd'hui aucune exigence de qualification dans le métier pour pouvoir ouvrir un restaurant. Cette absence de réglementation permet à quiconque pourvu des moyens financiers suffisants de se déclarer restaurateur et de se fournir par exemple auprès de magasins spécialisés en plats préparés pour les servir à ses clients. Cela nuit à la profession dans un contexte où nombre de "cuisiniers amateurs" n'hésitent pas à se lancer dans la profession. Aussi, il aimerait savoir s'il entend réglementer cette profession afin de préserver la qualité du métier.

Texte de la réponse

Le législateur n'a pas souhaité réglementer l'exercice de l'activité de restaurateur en imposant la détention d'un diplôme ou d'une qualification spécifique qui constitueraient une entrave à la mobilité. Or cette profession fait appel à un grand nombre de compétences (gestion, ressources humaines, négociation, achats, marketing, réglementation, etc.) qui peuvent s'acquérir par la formation et être attestées par de nombreuses certifications, mais aussi lors de différentes expériences professionnelles. Le Gouvernement partage le souci de la qualité du métier et de la défense de l'intérêt des consommateurs. A cet égard, il existe déjà un ensemble de règles et des dispositifs de contrôle garantissant un haut niveau de protection des consommateurs, à la fois sous l'angle de la santé publique et de la qualité des produits. En outre, la loyauté de l'information donnée au consommateur quant aux caractéristiques des produits (provenance, fraîcheur, appellation d'origine, référence à un label) est contrôlée, les manquements aux obligations légales pouvant être sanctionnés pour tromperie. De même, un décret de 2011 impose une formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire. Par ailleurs, la profession peut valoriser la qualité en ayant recours à d'autres outils tels les labels. La création en 2007 du titre de maître-restaurateur répondait au souci de reconnaissance de la qualité. Ce titre est délivré à la suite d'un audit externe réalisé par des organismes certificateurs habilités par le ministre chargé du commerce et sa délivrance repose sur des critères exigeants, notamment l'absence d'utilisation de plats préparés et le recours à des produits majoritairement frais. En conclusion, la détention d'un diplôme n'est pas nécessairement gage de qualité et d'autres outils existent qui permettent de mieux valoriser la qualité des produits servis et reconnaître l'excellence des meilleurs professionnels de la restauration traditionnelle, en valorisant leur compétence ainsi que leur engagement en faveur de la qualité.