



14ème législature

| | | |
|---|--|--|
| Question N° : 23535 | De Mme Véronique Louwagie (Union pour un Mouvement Populaire - Orne) | Question écrite |
| Ministère interrogé > Artisanat, commerce et tourisme | | Ministère attributaire > Artisanat, commerce et tourisme |
| Rubrique >hôtellerie et restauration | Tête d'analyse >restaurants | Analyse > labels. maître-restaurateur. promotion. |
| Question publiée au JO le : 09/04/2013 Réponse publiée au JO le : 24/09/2013 page : 10032 Date de renouvellement : 23/07/2013 | | |

Texte de la question

Mme Véronique Louwagie appelle l'attention de Mme la ministre de l'artisanat, du commerce et du tourisme sur le label "maître-restaurateur". Cette distinction permet à plus de 2 000 restaurants d'offrir à leur clientèle des garanties de qualité. Malheureusement, ce label n'est que peu, ou pas connu, par le grand public. Cette méconnaissance est un frein au développement de ce label dont les demandes d'affiliation sont en deçà des objectifs initiaux. Aussi, souhaite-t-elle connaître les intentions du Gouvernement afin de promouvoir cette distinction de qualité, qui honore la gastronomie française.

Texte de la réponse

La ministre de l'artisanat, du commerce et du tourisme a réuni, le 25 mars 2013, le premier comité de la filière restauration, qui réunit les représentants des professionnels du secteur et des organisations syndicales des salariés, des représentants des réseaux consulaires, de la formation professionnelle, des producteurs, des métiers de bouche et des arts de la table. A cette occasion, la ministre a rappelé que la filière de la restauration, avec plus de 200 000 entreprises et 700 000 salariés, est au coeur de la bataille menée par le Gouvernement en faveur de l'emploi et de la promotion de nos savoir-faire. Les travaux du comité ont été conclus par la ministre le 24 juin 2013 qui a établi une feuille de route concertée avec les professionnels qui comprend 10 priorités réparties en 3 objectifs : - mieux informer les consommateurs et promouvoir la qualité dans la restauration, notamment par le biais de la promotion du « Fait Maison » et le développement du titre de maître-restaurateur ; - améliorer les conditions de travail des professionnels et favoriser le dialogue social, par exemple en apportant un soutien technique à la réalisation d'un rapport de branche ; - renforcer les formations et valoriser les métiers de la restauration. Concernant la promotion de la qualité dans la restauration, la ministre de l'artisanat, du commerce et du tourisme a rappelé l'attachement du Gouvernement au titre de maître-restaurateur. Toutefois, pour pouvoir le développer le titre, il est nécessaire de le rénover afin de le rendre plus lisible auprès de la clientèle, tout en le simplifiant pour qu'un plus grand nombre de restaurateurs puisse y accéder. Ce travail de modernisation ne doit cependant pas entraîner une baisse de la qualité des prestations garanties. Les travaux concertés avec les professionnels permettront la mise en oeuvre d'un titre rénové d'ici l'automne 2013, en parallèle d'une reconnaissance législative du titre prévue dans le cadre du projet de loi sur la consommation. Les pouvoirs publics, en partenariat avec les professionnels, communiqueront à nouveau sur le titre à cette occasion.