



14ème législature

Question N° : 37433	De M. Armand Jung (Socialiste, républicain et citoyen - Bas-Rhin)	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 : 17/09/2013 Réponse publiée au JO le : 07/01/2014 page : 80 Date de renouvellement : 24/12/2013		

Texte de la question

M. Armand Jung attire l'attention de Mme la ministre de l'artisanat, du commerce et du tourisme sur la demande émanant de la Fédération des hôteliers, restaurateurs, cafetiers, discothèques et fermes-auberges d'Alsace, à savoir que les restaurateurs qui achètent des produits bruts pour les transformer en spécialités traditionnelles ou innovantes puissent être considérés comme des artisans et prendre par conséquent une inscription au répertoire des métiers. À ce jour, rien n'oblige un restaurateur à informer sa clientèle que les plats vendus dans son établissement ne sont pas élaborés par la brigade de cuisine mais proviennent d'entreprises de l'agroalimentaire proposant des plats prêts à l'emploi qu'il suffit de réchauffer. Il semblerait que cette pratique soit de plus en plus fréquente en France, ce qui nuit malheureusement à l'image de notre gastronomie. Face à cette pratique, le consommateur est actuellement dans l'incapacité de faire la distinction entre un plat "fait maison" et un autre simplement réchauffé. En Alsace, 155 restaurateurs ont déjà le titre de "maître restaurateur". Ce nombre pourrait rapidement augmenter avec l'acquisition du statut artisanal et serait une forte motivation pour les postulants futurs. Il lui précise que les restaurateurs qui feraient le choix de s'immatriculer à la chambre des métiers d'Alsace ne devraient pas pour autant quitter la chambre du commerce et de l'industrie mais bénéficieraient d'une double appartenance, comme cela existe déjà pour tous les métiers de l'artisanat ayant opté pour la forme juridique de personne morale. En conséquence, il souhaite qu'elle lui fasse part de ses intentions en la matière.

Texte de la réponse

La ministre de l'artisanat, du commerce et du tourisme a réuni un comité de filière pour la restauration et a, dans ce cadre et en concertation avec les professionnels, travaillé à la mise en oeuvre de l'appellation « Fait maison » qui met en valeur le travail des professionnels qui transforment eux-mêmes leurs produits. A l'occasion de ces travaux, la proposition de créer un statut d'artisan restaurateur n'a pas été retenue en raison de sa complexité de mise en oeuvre, alors que le Gouvernement est résolument engagé dans une politique de simplification des démarches administratives. Cette mesure qui poursuit en réalité les mêmes objectifs que le titre de maître-restaurateur défendu par le Gouvernement n'a pas recueilli l'unanimité de la profession. De plus, elle aurait conduit à déséquilibrer fortement la répartition des compétences entre les chambres de commerce et d'industrie et les chambres de métiers et de l'artisanat. Le comité de filière du 24 juin 2013 a défini 10 priorités pour la restauration avec les professionnels et les partenaires sociaux. C'est dans ce cadre, et afin de répondre aux attentes des consommateurs et de promouvoir la qualité dans la restauration, que la valorisation du « Fait maison » et la modernisation du titre de maître-restaurateur ont été retenues. La ministre porte ces mesures dans le projet de loi sur la consommation et



l'une et l'autre ont été adoptées par l'Assemblée nationale et le Sénat en première lecture et par l'Assemblée nationale en seconde lecture. Ces mesures permettront de valoriser les métiers de la restauration tout en donnant une réelle information au consommateur sur les conditions de transformation des plats qui lui sont servis. A terme, elles auront également des effets bénéfiques sur l'emploi car elles sont génératrices de besoins de main-d'oeuvre qualifiée. Pour compléter cet accompagnement du secteur, le Gouvernement travaille également avec les professionnels à l'amélioration des conditions de travail, à la poursuite du dialogue social et au développement de la formation notamment à travers l'établissement d'une convention de lutte contre le travail illégal, le soutien à la rédaction d'un rapport de branche et le développement du permis de former.