

14ème législature

Question N° : 38796	De M. Alain Moyne-Bressand (Union pour un Mouvement Populaire - Isère)	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 : 01/10/2013 Réponse publiée au JO le : 07/01/2014 page : 80		

Texte de la question

M. Alain Moyne-Bressand attire l'attention de Mme la ministre de l'artisanat, du commerce et du tourisme sur la démarche de l'Union des métiers et des industries de l'hôtellerie (UMIH) qui préconise la possibilité pour les restaurateurs de métier de s'inscrire au registre des métiers. En effet, aujourd'hui un consommateur est incapable, à la lecture de la carte, de distinguer ce qui est fait maison (élaboré par une brigade de cuisine) de ce qui ne l'est pas (plats prêts à l'emploi qu'il suffit de mettre en température). Aussi, les restaurateurs qui achètent des produits bruts pour les transformer en spécialités traditionnelles ou innovantes souhaiteraient être considérés comme de véritables artisans et de ce fait être inscrits au registre des métiers. Cette inscription ne pourrait être possible que pour les professionnels ayant obtenu le titre de maître restaurateur, unique label officiel offrant des garanties objectives aux consommateurs. L'image positive dont bénéficie l'artisanat serait pour les restaurateurs de métier un formidable levier de communication qui permettrait aux consommateurs de faire la différence entre les restaurateurs qui achètent des produits frais, les transforment, emploient des collaborateurs qualifiés et forment des apprentis et ceux qui proposent des plats prêts à l'emploi. La réalisation de ce projet semble indispensable à la pérennité de notre gastronomie qui reste le principal moteur de l'attraction touristique. Dans ce contexte, il lui demande quelles sont les intentions du Gouvernement sur ce sujet.

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.