

14ème législature

Question N° : 38797	De M. Patrick Lemasle (Socialiste, républicain et citoyen - Haute-Garonne)	Question écrite
Ministère interrogé > Artisanat, commerce et tourisme		Ministère attributaire > Artisanat, commerce et tourisme
Rubrique >hôtellerie et restauration	Tête d'analyse >restaurants	Analyse > restaurateurs. appellation. création.
Question publiée au JO le : 01/10/2013 Réponse publiée au JO le : 07/01/2014 page : 81		

Texte de la question

M. Patrick Lemasle appelle l'attention de Mme la ministre de l'artisanat, du commerce et du tourisme sur la profession de restaurateur. Alors que ce secteur vient de connaître une baisse historique de son activité, de nombreuses voix s'élèvent pour revaloriser cette profession et la réglementer, à l'instar de ce qui a été fait pour les boulangers. Il conviendrait de réserver le terme de restaurateur exclusivement aux établissements qui fabriquent sur place à partir de produits bruts. Il s'agit d'un enjeu de taille pour conserver la première place de destination touristique, intimement liée à la restauration et le maintien de la France et son patrimoine culinaire à un haut niveau. Il est indispensable de ne pas faire de cette richesse un produit galvaudé. Il lui demande en conséquence ce que le Gouvernement envisage pour permettre une revalorisation de cette profession.

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 protection de l'usage du mot restaurant aux seuls établissements qui proposent une cuisine faite sur place à partir de produits bruts a été proposée par un syndicat professionnel. Cette proposition n'a pas permis de réunir un consensus. Elle est en effet apparue très discriminante pour les établissements et pour les professionnels qui ont choisi de ne pas travailler uniquement avec des produits bruts. D'ailleurs, ce caractère discriminant s'étendrait aux consommateurs puisque cette proposition aurait pour conséquence de priver toute une partie de la population de l'accès au « restaurant ». 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, 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 cadre du 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 à 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 elle 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.

