

ASSEMBLÉE NATIONALE

18 mai 2016

RELATIF À LA TRANSPARENCE, À LA LUTTE CONTRE LA CORRUPTION ET À LA
MODERNISATION DE LA VIE ÉCONOMIQUE - (N° 3623)

Adopté

AMENDEMENT

N ° CL92

présenté par

M. Potier, rapporteur pour avis au nom de la commission des affaires économiques et Mme Dubié

ARTICLE 43

Après l'alinéa 30, insérer les deux alinéas suivants :

« D. – L'article 21 est complété par un alinéa ainsi rédigé :

« IV. - Peuvent se prévaloir de la qualité d'artisan cuisinier, les personnes mentionnées au premier alinéa du présent I et exerçant une activité de fabrication de plats à consommer sur place, dès lors qu'elles remplissent des conditions définies par décret. »

EXPOSÉ SOMMAIRE

Au sein de l'activité (non réglementée) de restauration, certains cuisiniers se reconnaissent dans le terme « artisan », synonyme pour les Français de transformation des produits bruts, de savoir-faire traditionnel et de transmission de ce dernier.

Dans la cette volonté de permettre à ces cuisiniers de valoriser leur métier et de répondre aux attentes des consommateurs, la loi n°2015-990 du 6 août 2015 pour la croissance, l'activité et l'égalité des chances économiques a reconnu que désormais « les personnes physiques et les personnes morales exerçant l'activité de fabrication de plats à consommer sur place et qui n'emploient pas plus de dix salariés peuvent s'immatriculer » au répertoire des métiers.

Cette disposition, aujourd'hui intégrée à la loi du 5 juillet 1996 relative au développement et à la promotion du commerce et de l'artisanat, a été complétée par une codification INSEE du métier d'Artisan Cuisinier dans un code de NAFA « 56.10.A.P : Fabrication culinaire artisanale de plats à consommer sur place ». Mais aussi, un addendum définit ce code NAFA comme « La fabrication de plats, entendus « faits maison », c'est à dire entièrement cuisinés sur place à partir de produits crus, dans un établissement recevant du public avec service à la table dans un souci de valorisation des produits et de transmission des savoir-faire ».

Sur les 177.000 établissements de la restauration traditionnelle, 23.700 restaurateurs pourraient rentrer dans le dispositif d'Artisan Cuisinier (chiffres DGE déc. 2015).

Cependant, pour s'assurer que l'Artisan Cuisinier est en accord avec cette démarche de valorisation et de savoir-faire, il est nécessaire de passer par la voie législative en modifiant la loi n°96-603 du 5 juillet 1996 pour intégrer le respect d'un cahier des charges de qualité.

L'intérêt de ce cahier des charges est de renforcer la démarche de valorisation et de qualité de l'inscription au répertoire des métiers. En effet, en accord avec les valeurs de l'artisanat, l'Artisan Cuisinier doit évoluer dans une démarche qualité et développement durable notamment avec le Fait maison et une Formation sur la valeur produits.

Cela permettra d'une part, de s'assurer que le cuisinier inscrit au répertoire des métiers respecte les valeurs de l'artisanat dans une démarche qualité et d'autre part, de véhiculer une image très positive de la Cuisine Française auprès des consommateurs, des jeunes et des futurs cuisiniers, que ce soit en France ou dans le monde entier.