



ASSEMBLÉE NATIONALE

14ème législature

restaurants

Question écrite n° 36870

Texte de la question

M. Antoine Herth attire l'attention de Mme la ministre de l'artisanat, du commerce et du tourisme sur le souhait des restaurateurs qui achètent et transforment des produits bruts en spécialités traditionnelles ou innovantes de pouvoir être inscrits au répertoire des métiers. Cette mesure permettrait en effet d'informer le consommateur sur l'origine des produits composant son assiette et de pérenniser les trois métiers de la restauration que sont la cuisine, la sommellerie et le service en salle, tout en contribuant à la sauvegarde de notre patrimoine culinaire. En l'état actuel des textes, rien n'oblige en effet un restaurateur d'informer son client que les plats vendus dans son établissement ne sont pas élaborés par la brigade de cuisine, mais sont en réalité des plats prêts à l'emploi simplement remis en température. Face à cette situation, l'inscription au répertoire des métiers des restaurateurs qui achètent et transforment des produits bruts en spécialités traditionnelles ou innovantes permettrait à ces derniers de pouvoir exciper de leur qualité d'artisan. Concrètement, l'inscription au répertoire des métiers ne pourrait être possible que pour les professionnels ayant obtenu le titre de maître restaurateur, unique label officiel offrant des garanties objectives aux consommateurs. Dans ce cas, ils ne quitteraient pas pour autant leur chambre de commerce et d'Industrie, mais bénéficieraient simplement d'une double appartenance, comme c'est déjà le cas pour les artisans ayant opté pour la forme juridique de personne morale. Cette mesure permettrait ainsi aux restaurateurs concernés de bénéficier à juste titre de l'image positive dont bénéficie l'artisanat et des valeurs d'authenticité, de qualité, de proximité et de transmission du savoir-faire, notamment en matière de formation d'apprentis, qu'il véhicule. Aussi, il souhaiterait connaître la position du Gouvernement à l'égard de cette proposition.

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'œuvre 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.

Données clés

Auteur : [M. Antoine Herth](#)

Circonscription : Bas-Rhin (5^e circonscription) - Les Républicains

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 36870

Rubrique : Hôtellerie et restauration

Ministère interrogé : Artisanat, commerce et tourisme

Ministère attributaire : Artisanat, commerce et tourisme

Date(s) clée(s)

Question publiée au JO le : [10 septembre 2013](#), page 9378

Réponse publiée au JO le : [7 janvier 2014](#), page 80