



ASSEMBLÉE NATIONALE

13ème législature

restaurants

Question écrite n° 4581

Texte de la question

M. Christian Vanneste attire l'attention de Mme la ministre de l'économie, des finances et de l'emploi sur les difficultés que connaissent de nombreux restaurateurs pour mettre leur cuisine aux normes d'hygiène et de sécurité. En effet, nombre d'entre eux n'ont pas accès à l'aide régionale de l'agroalimentaire de qualité (ARAQ), car les procédures de demandes sont trop compliquées. En conséquence, il lui demande quelles sont les mesures que le Gouvernement compte prendre pour remédier à ce problème.

Texte de la réponse

En matière d'hygiène, l'entrée en vigueur au 1er janvier 2006 de règlements communautaires a permis aux professionnels d'élargir l'éventail des moyens qu'ils peuvent mettre en oeuvre pour répondre à l'obligation de résultat qui leur est demandée. Par exemple, il n'est pas obligatoire d'utiliser un type particulier de matériau comme revêtement mural pour le sol ou pour les équipements dès lors que ces zones ou appareils sont faciles à nettoyer et à désinfecter et qu'ils sont sans danger pour la sécurité du consommateur. En revanche, la réglementation met l'accent sur la formation des professionnels et sur les bonnes pratiques qu'ils doivent mettre en oeuvre en matière d'hygiène. Pour cela, des guides de bonnes pratiques d'hygiène, rédigés par les professionnels pour les professionnels et validés par l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments et les administrations, sont publiés aux éditions des Journaux officiels. Ils constituent une aide efficace. Des formations sont également organisées dans de nombreux départements par les organismes consulaires. Afin d'aider les restaurateurs traditionnels dont les compétences sont reconnues par la délivrance du titre de maître-restaurateur, un crédit d'impôt permet de soutenir les entreprises dans leurs efforts de modernisation et de mise aux normes, égal à 50 % des dépenses et plafonnées à 30 000 euros sur trois ans. Ce dispositif a fait l'objet d'une instruction fiscale (Bulletin officiel des impôts (BOI) 4 A-8-07 du 11 octobre 2007). Pour l'ensemble des entreprises du secteur, l'État a amélioré fortement la dotation provision pour investissement pour les entreprises individuelles (instruction fiscale BOI 4 E-3-07 du 18 juillet 2007) et a mis en place un mécanisme d'amortissement accéléré en faveur des dépenses de mise aux normes et d'achats de matériels de sécurité (amortissement sur 2 ans au lieu de 5 à 10 ans) (instruction fiscale BOI 4 D. -2-07 du 18 juillet 2007). Enfin, l'article 138 de la loi de finances rectificative pour 2006 a instauré un report d'imposition pour certaines plus-values réalisées par les entreprises individuelles relevant de l'impôt sur le revenu et qui exercent leur activité dans le secteur des hôtels, cafés et restaurants. Ce dispositif est codifié à l'article 151 septies C du code général des impôts.

Données clés

Auteur : [M. Christian Vanneste](#)

Circonscription : Nord (10^e circonscription) - Union pour un Mouvement Populaire

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 4581

Rubrique : Hôtellerie et restauration

Ministère interrogé : Économie, finances et emploi
Ministère attributaire : Économie, industrie et emploi

Date(s) clé(s)

Question publiée le : 18 septembre 2007, page 5610

Réponse publiée le : 27 mai 2008, page 4448