



ASSEMBLÉE NATIONALE

13ème législature

auto-entrepreneurs

Question écrite n° 69470

Texte de la question

M. Étienne Mourrut attire l'attention de M. le secrétaire d'État chargé du commerce, de l'artisanat, des petites et moyennes entreprises, du tourisme, des services et de la consommation sur le statut d'auto-entrepreneur et plus particulièrement la catégorie de ceux qui ouvrent des établissements de restauration à caractère saisonnier. Si la profession de restaurateur constitue une activité de nature commerciale libre qui ne nécessite pas d'autorisation administrative préalable, cette activité nécessite cependant, ne serait-ce de par sa nature, qu'une qualification professionnelle minimum puisse être exigée au même titre d'ailleurs que les traiteurs, charcutiers ou pâtisseries. Une formation de quelques semaines pourrait alors être envisagée, notamment chez les nombreux auto-entrepreneurs exploitants des établissements à caractère saisonnier et ne justifiant pas de qualifications professionnelles. Cette formation permettrait notamment d'apporter des connaissances en matière de sécurité et d'hygiène alimentaire, de traçabilité des aliments, d'évaluation des risques professionnels ou encore d'accessibilité des personnes à mobilité réduite par exemple. La mise en oeuvre d'un tel dispositif permettrait notamment de sensibiliser les candidats à la profession de restaurateur et aux obligations réglementaires qui en découlent. Aussi, et afin de répondre aux inquiétudes des professionnels de la restauration qui voient de développer des établissements pour lesquels aucune exigence n'est sollicitée, il lui demande de bien vouloir lui communiquer son avis sur ces propositions.

Texte de la réponse

Tous les restaurateurs, y compris les auto-entrepreneurs qui exercent une activité de restauration, sont soumis à la réglementation du secteur en matière d'hygiène et de sécurité, de déclaration d'ouverture auprès des services vétérinaires, ou encore, d'affichage de l'origine des viandes. Cet encadrement normatif très précis du secteur, apparaît aujourd'hui suffisant au regard des objectifs de protection de la santé des consommateurs. Aller au-delà en instaurant une obligation de qualification constituerait un frein à la création d'entreprise dont la justification est malaisée, aucune étude d'impact n'ayant été réalisée à ce sujet. Il n'en demeure pas moins que le Gouvernement est favorable à toute action tendant à renforcer la formation dans le secteur de la restauration. Le Fonds d'assurance formation des chefs d'entreprise artisanales compétent pour financer les formations professionnelles des chefs d'entreprise artisanale du secteur de l'alimentation, ne peut être qu'encouragé à sensibiliser les chefs d'entreprise, qu'ils soient auto-entrepreneurs ou non, à suivre des formations dans le domaine de l'hygiène et la sécurité alimentaire. En outre, ce fonds, dont le conseil d'administration est composé de membres désignés par l'union professionnelle artisanale et la confédération générale des petites et moyennes entreprises, peut décider librement d'intégrer les formations relatives à l'hygiène et à la sécurité alimentaire dans ses priorités de financement. Enfin, le Gouvernement étudie actuellement, en concertation avec les organisations professionnelles et le réseau des chambres de métiers et de l'artisanat, les conditions de mise en oeuvre du financement des formations suivies par les auto-entrepreneurs.

Données clés

Auteur : [M. Étienne Mourrut](#)

Circonscription : Gard (2^e circonscription) - Union pour un Mouvement Populaire

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 69470

Rubrique : Entreprises

Ministère interrogé : Commerce, artisanat, pme,tourisme, services et consommation

Ministère attributaire : Commerce, artisanat, pme,tourisme, services et consommation

[Date\(s\) clé\(s\)](#)

Question publiée le : 26 janvier 2010, page 710

Réponse publiée le : 13 avril 2010, page 4231