



ASSEMBLÉE NATIONALE

14ème législature

restaurants

Question écrite n° 42206

Texte de la question

M. Patrick Hetzel attire l'attention de Mme la ministre de l'artisanat, du commerce et du tourisme sur la valorisation de la restauration traditionnelle. Les restaurateurs qui achètent des produits bruts pour les transformer en spécialités traditionnelles ou innovantes veulent être considérés comme des artisans. Ils apportent à leurs clients une information juste et transparente sur les plats proposés et les produits utilisés. Ils veulent être distingués de ceux qui sont désignés communément de « réchauffeurs » utilisant des plats prêts à l'emploi. Dans cette optique, ils souhaitent la reconnaissance de l'activité artisanale au sein de la restauration une inscription au répertoire des métiers concomitante à l'obtention du titre de « maître-restaurateur ». En Alsace, 155 restaurateurs ont déjà le titre de « maître restaurateur ». Ce nombre pourrait rapidement augmenter avec l'acquisition du statut artisanal et serait une forte motivation pour les postulants futurs. Aussi, il lui demande ce qu'envisage le Gouvernement pour favoriser la transmission du savoir-faire et de la gastronomie.

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'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.

Données clés

Auteur : [M. Patrick Hetzel](#)

Circonscription : Bas-Rhin (7^e circonscription) - Les Républicains

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 42206

Rubrique : Hôtellerie et restauration

Ministère interrogé : Artisanat, commerce et tourisme

Ministère attributaire : Artisanat, commerce et tourisme

Date(s) clé(e)s

Question publiée au JO le : [12 novembre 2013](#), page 11735

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