



SYLVIA PINEL  
MINISTRE DE L'ARTISANAT, DU COMMERCE ET DU TOURISME

*Communiqué de presse*

*Communiqué de presse*

Paris, le 24 juin 2013  
N° 226

## Sylvia PINEL définit dix priorités pour la restauration

Ce 24 juin, Sylvia PINEL, Ministre de l'Artisanat, du Commerce et du Tourisme, a annoncé ses 10 priorités pour la restauration. Des chantiers définis en concertation avec les partenaires sociaux réunis au sein d'un comité de filière, autour de 3 objectifs :

- mieux informer les consommateurs et promouvoir la qualité dans la restauration ;
- améliorer les conditions de travail des professionnels et favoriser le dialogue social ;
- renforcer les formations et valoriser les métiers de la restauration.

### Mieux informer les consommateurs et promouvoir la qualité dans la restauration

#### 1. Promouvoir le «fait maison» dans les restaurants

Afin de garantir la lisibilité de l'offre de restauration, dispositif sera mis en place dans le projet de loi pour la consommation pour **valoriser les plats «faits maison»**, c'est-à-dire cuisinés entièrement sur place à partir de produits bruts. Ces plats seront mieux mis en valeur par le biais d'un logo, sur les cartes, pour renforcer l'information des consommateurs.

#### 2. Valoriser les produits fabriqués en France dans la restauration

Les restaurateurs valoriseront **les produits issus d'une production française** sur les menus et leurs outils de communication. **Ils pourront utiliser les visuels de la marque France dès sa création.**

#### 3. Simplifier le titre de «maître restaurateur»

Les restaurateurs qui réalisent une cuisine intégralement «faite maison » dans leur établissement pourront solliciter **le titre de maître restaurateur**. Ce label d'État sera défini dans la loi et attribué sur la base d'un **cahier des charges modernisé et simplifié**, afin de le rendre **plus accessible aux professionnels et plus lisible pour le consommateur**. De plus, **le titre sera ouvert aux salariés des restaurants** pour permettre à un plus grand nombre d'établissements d'en bénéficier et de valoriser les métiers, en cuisine ou en salle.

#### 4. Moderniser l'image des «maîtres restaurateurs»

L'État définira une **nouvelle identité visuelle pour le titre de «maître restaurateur»**, avec une nouvelle plaque et un nouveau logo.

#### 5. Dématérialiser les titres-restaurants en lien avec les professionnels

En parallèle du comité de filière, les titres-restaurants seront ouverts à la dématérialisation. Le travail avec les professionnels se poursuit pour parvenir à cet objectif.

## **Améliorer les conditions de travail des professionnels et favoriser le dialogue social**

### **6. Établir une convention cadre entre l'État et les organisations professionnelles pour lutter contre le travail illégal**

Dans la continuité de l'accord de branche de septembre 2012 relatif à la lutte contre le travail illégal et du plan de lutte contre le travail illégal annoncé par le Premier ministre en novembre 2012, **une convention-cadre visant à lutter contre le travail illégal sera établie d'ici la fin de l'année 2013 entre l'État et les partenaires sociaux. Elle aura pour objectif de développer une politique de prévention avec l'ensemble des acteurs, d'intensifier et d'améliorer les contrôles dans le secteur.**

### **7. Accompagner les partenaires sociaux pour élaborer le rapport de branche**

Le secteur des hôtels-cafés-restaurants comprend une grande majorité de très petites entreprises, ce qui a rendu difficile la constitution d'un **rapport de branche**. Cet outil est indispensable pour entamer un véritable chantier de valorisation des métiers et d'amélioration des conditions de travail. Les services de l'État fourniront à la branche un soutien statistique et de coordination afin de lui permette de remplir cette obligation légale.

## **Renforcer les formations et valoriser les métiers de la restauration**

### **8. Favoriser l'emploi dans les métiers en tension**

Une mission, a été confiée à François Nogué, le Président de *Pôle emploi* pour identifier les potentiels d'emploi dans la filière touristique. Ses conclusions, qui seront rendues cet été, seront déclinées pour la restauration afin d'améliorer l'emploi, la formation et l'attractivité des métiers dans ce secteur.

### **9. Assurer la mise en place des emplois d'avenir**

Conformément à l'annonce du président de la République, les emplois d'avenir ont été ouverts au secteur du tourisme. Des conventions-cadres nationales accompagneront leur déploiement sur le territoire.

### **10. Développer l'apprentissage**

**Le permis de former sera développé pour répondre au fort taux d'abandon des apprentis**, l'une des principales difficultés du secteur. Ce permis renforce la formation des tuteurs et des maîtres d'apprentissage afin de créer un large réseau de formateurs de qualité, pour retenir et valoriser les savoir-faire des jeunes apprentis.

Contact presse :

**Cabinet de Sylvia PINEL**

Nathalie ROYER, Conseillère Presse & Communication Tél. 01 53 18 44 50