



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

Discours

Discours

Paris, le 4 décembre 2013

N°319

**Intervention de Sylvia PINEL, ministre de l'artisanat, du commerce et du tourisme
lors de l'Assemblée générale de l'Association française des maîtres restaurateurs**

– Lundi 2 décembre 2013 –

Monsieur le Président,
Monsieur le Vice-président,
Monsieur le Président de CCI France
Monsieur le directeur général d'Atout France,
Mesdames et messieurs les membres de l'association
Mesdames et messieurs les représentants des organisations professionnelles de la restauration,
Mesdames et messieurs,

C'est avec beaucoup de plaisir que je vous accueille à Bercy cet après-midi, à l'occasion de votre assemblée générale annuelle.

Je voudrais tout d'abord féliciter votre Président pour le renouvellement de son mandat à la tête de l'association.

De nombreux défis s'offrent à vous, et vous connaissez bien mon attachement pour la promotion de du titre de maître restaurateur, sa modernisation, et sa plus grande diffusion auprès des professionnels.

Cela s'inscrit dans une démarche plus globale, celle de la promotion de la qualité de notre restauration. Elle est indispensable pour que ce secteur phare de l'industrie touristique soit à la hauteur des attentes des français comme de nos visiteurs internationaux.



C'est pourquoi, dans le cadre du projet de loi sur la consommation, je porte deux mesures essentielles pour la qualité dans la restauration : la valorisation du fait-maison et la définition du titre de maître-restaurateur dans la loi.

Pour cela, j'ai déposé un amendement qui, d'une part, définit le fait-maison, et, d'autre part, ouvre l'attribution du titre aux salariés et donne à ce titre une base légale, ce qui réaffirme son rôle de seul label d'Etat.

Je voudrais tout d'abord rapidement revenir sur l'instauration du « fait maison » dans les restaurants car c'est une mesure qui concerne toute la profession. Les Français l'attendent à plus de 90% et 88% des professionnels y sont favorables. C'est donc une mesure qui peut relancer l'activité de votre secteur car les consommateurs attendent ces informations légitimes sur les plats proposés.

Ma proposition est simple, compréhensible, et accessible à tous : chaque restaurateur devra mettre un logo sur les menus devant chaque plat « fait maison ».

La force de ce dispositif vient de sa lisibilité et de sa capacité à permettre à chacun de se l'approprier.

Et on le voit, le fait-maison est déjà utilisé par tous dans le langage commun.

Je m'attacherai aussi à ce qu'il permette une information efficace des consommateurs tout en restant souple. Il ne doit pas constituer une charge supplémentaire pour les restaurateurs mais un véritable atout commercial !

Pour faciliter son application, nous avons donc déjà introduit, avec les parlementaires, la possibilité d'utiliser des ingrédients traditionnels de la cuisine dans la loi. Il s'agit de sécuriser juridiquement l'utilisation de certains produits transformés dans la préparation des plats faits-maison comme, par exemple, le cacao, le beurre, le fromage, la crème fraîche ou la charcuterie.

Nous travaillons actuellement à la définition très précise de cette proposition qui vise à valoriser notre cuisine, nos chefs, nos restaurants, bref, notre culture et notre réputation. Cela se fera dans le cadre d'un décret et vous serez bien entendu associés à son élaboration.

En ce qui concerne le label de maître restaurateur, sans remettre en question le niveau minimal de qualification exigé des candidats, qui demeurera de niveau IV pour ceux qui n'ont pas d'expérience, de niveau V pour ceux qui ont au moins 5 ans d'expérience ou qui sera conditionnée à 10 ans d'expérience pour ceux qui n'ont pas de diplôme, je souhaite que l'attribution du titre soit ouverte non seulement aux chefs d'entreprises de la restauration mais également à leurs salariés. C'est un principe qui est inscrit dans la loi. Cela permettra ainsi à un plus grand nombre d'y accéder et, de mettre en valeur la diversité des métiers de la restauration.

Désormais, nous pourrions imaginer qu'un cuisinier devienne maître-restaurateur mais aussi qu'un sommelier ou un chef de rang puisse prétendre au titre.

En parallèle, comme vous le savez, je conduis le travail réglementaire nécessaire qui vise à le moderniser et le simplifier ; il faut qu'il soit plus lisible pour le consommateur et plus accessible pour le restaurateur, pour qu'il puisse se diffuser plus largement. Car c'est bien là mon objectif.

Mon cabinet a donc rencontré votre association afin de définir ensemble un nouveau cahier des charges.

Le projet de cahier des charges qui découle de cette concertation est simplifié et recentré autour d'une garantie de qualité. Il permettra au titre de conserver toute sa spécificité, c'est-à-dire l'élaboration d'une cuisine entièrement faite sur place avec une majorité de produits frais par un personnel qualifié, tout en divisant par deux le nombre de critères, passant de 32 à 16.

Ainsi, certaines obligations difficiles à justifier, comme celles liées à des équipements, ont été retirées. Je pense par exemple à la fameuse obligation de présence de porte-manteaux. Cela n'avait en effet aucun rapport avec la qualité des plats servis et n'avait donc pas sa place dans le cahier des charges du titre.



En revanche, la garantie de qualité passe par la variété des plats proposés – et sur ce point j'ai choisi d'abaisser le minimum de 4 à 3 car la diversité ne suppose pas nécessairement une multitude de plats, elle passe par une carte régulièrement renouvelée et par l'utilisation de produits de saison ; ces conditions ont donc été conservées dans leurs grandes lignes.

Un audit continuera d'être réalisé tous les 4 ans pour vérifier que les critères définis dans le cahier des charges sont toujours respectés.

Afin de donner une nouvelle ambition au titre, un critère a été introduit, et j'y suis particulièrement attachée, il vise à privilégier les circuits courts et de proximité.

5 produits entrant dans la composition des plats de la carte doivent être achetés au producteur soit par l'intermédiaire d'une personne au maximum soit directement par le restaurateur si le producteur se situe dans un rayon de moins de 50 kilomètres. A l'heure où les consommateurs sont de plus en plus sensibles à la traçabilité et à la provenance de ce qu'ils achètent, l'utilisation de produits locaux dans votre cuisine est, pour eux, un synonyme de qualité.

Maintenant que nous avons redéfini ce titre, il est important d'en assurer la promotion ; c'est le thème de vos débats de tout à l'heure.

Ainsi, vous le savez, je souhaite que l'image du titre soit modernisée, et je compte sur vous.

Nous avons donc construit une nouvelle identité graphique, avec une nouvelle plaque et un nouveau logo.

Vous pourrez toutefois conserver l'ancien modèle de plaque et celle-ci sera progressivement remplacée à l'occasion des renouvellements de titres.

Mais un réel développement du titre ne peut en effet avoir lieu sans une vraie appropriation par les professionnels, qui en sont les premiers acteurs. Vos discussions de cet après-midi montrent votre investissement dans cette démarche, et je vous en félicite et je compte sur votre mobilisation – à tous.



L'Etat doit également prendre sa part dans cette diffusion et c'est pourquoi j'ai demandé à Atout France d'être le relais du titre de Maître-Restaurateur au sein de son réseau, en France et à l'étranger.

Je salue également l'initiative de la Fédération des Logis, en partenariat avec l'AFMR de rapprochement entre les deux associations pour permettre une certification commune, et ainsi accélérer la diffusion du titre. J'espère qu'elle se concrétisera.

Mon objectif est en effet de mettre en valeur l'ensemble de notre gastronomie et je soutiens par conséquent toutes les initiatives qui, telles que celle-ci, sont à même de garantir et de promouvoir le savoir-faire et l'excellence de notre restauration, qui contribue au rayonnement de la France.

L'association française des maîtres restaurateurs, défend depuis sa création le titre et assure sa promotion, même si, bien sur, l'adhésion à l'AFMR est libre et indépendante de la délivrance du titre de maître restaurateur, qui est géré par l'Etat. Votre rôle est de fédérer toutes les volontés qui souhaitent assurer son développement, avec l'ensemble des organisations professionnelles de la restauration qui sont associées à votre gouvernance.

Et puis, les CCI sont également représentées dans la salle et je tenais à les remercier car je sais combien elles sont présentes aux côtés des restaurateurs pour les aider dans leur démarche d'accession au titre. Je compte également sur elles.

Ces remerciements sont aussi des incitations à aller plus loin ; nous avons aujourd'hui un peu plus de 2 400 restaurateurs dans toute la France, et c'est encore insuffisant. J'ai donc tenu à ce que le soutien du Gouvernement ne faiblisse pas.

C'est pour cela que j'ai le plaisir de vous annoncer que le maintien du crédit d'impôt pour l'année 2014 est inscrit dans le projet de loi de finances rectificative.



Les deux démarches maître-restaurateur et fait maison sont complémentaires, et je compte sur vous, pour mettre en avant une cuisine de qualité. Votre secteur est important, essentiel même, pour l'économie française et j'espère que les travaux que vous conduirez aujourd'hui au cours de cette assemblée générale contribuent à sa valorisation, au plus grand bénéfice de notre pays.