Écrit par merchid.berger@finances.gouv.fr (Merchid BERGER)
Mardi, 25 Juin 2013 00:00 -

La ministre du Tourisme Sylvia Pinel a annoncé lundi la création d'un logo symbolisant le "fait maison" que pourront utiliser les restaurants qui le souhaitent pour valoriser les plats cuisinés sur place à partir de produits bruts.

Cette mesure va faire l'objet d'un amendement gouvernemental à la loi consommation, dont les députés devaient entamer l'examen ce lundi, tout comme une simplification de l'accès au label de maître-restaurateur.

Pour "mieux informer les consommateurs et promouvoir la qualité dans la restauration", les plats cuisinés sur place à partir de produits bruts pourront être identifiés par le biais d'un logo, qui reste à créer, a indiqué le ministère de Mme Pinel, qui a présenté lundi ses priorités pour la restauration à la suite des travaux d'un "comité de filière" installé fin mars.

Pour "valoriser les produits fabriqués en France", les restaurateurs pourront aussi identifier sur les menus les produits issus d'une production française en utilisant "les visuels de la marque France" -- qui restent aussi à créer.

Par ailleurs, l'accès au label d'État de "maître-restaurateur", lancé en 2008, va être "modernisé et simplifié", avec notamment nouvelle plaque et nouveau logo.

Ce label distingue les restaurants qui cuisinent maison à partir de produits bruts de qualité et avec une main-d'oeuvre professionnelle. Désormais, outre le restaurateur, il "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". L'objectif est aussi de le rendre "plus lisible pour le consommateur". Fin 2011, soit trois ans et demi après sa création, le titre de "maître-restaurateur" restait inconnu de 9 Français sur 10, selon une étude BVA.

Critiquant ces mesures, le député UMP Daniel Fasquelle a indiqué à l'AFP qu'il déposerait bien, comme annoncé, un amendement au projet de loi consommation pour réserver l'appellation "restaurant" aux seuls lieux où le repas est cuisiné sur place avec des produits bruts.

"C'est le seul moyen de soutenir les restaurants et l'emploi face à la cuisine industrielle qui est en train d'envahir nos restaurants", a-t-il estimé.

"C'est une affaire d'information aux consommateurs, qui concerne (le ministre de la Consommation) Benoît Hamon. Faire monter Sylvia Pinel au créneau, c'est un moyen d'enterrer le sujet", a-t-il dit.
Le Synhorcat, syndicat d'hôteliers et de restaurateurs, qui plaidait aussi pour une protection de l'appellation restaurant, a estimé que les mesures annoncées par la ministre n'étaient qu'"un premier pas qui nous laisse un peu sur notre faim" et a dénoncé le risque d'une "mesurette". Il attend que la définition du fait maison et le logo d'État soient "effectivement inscrits dans la loi".

L'Umih, principale organisation du secteur, a salué la création du "fait maison", y voyant "une avancée pour le consommateur". Mais Mme Pinel ne va "vraiment pas assez loin" sur le statut des restaurateurs, a dit son président Roland Héguy à l'AFP. Opposée à une restriction de l'appellation "restaurant", l'Umih prônait la création d'un statut "d'artisan-restaurateur" distinguant les lieux "où il y a un cuisinier": "le potentiel serait de 20.000 artisans-restaurateurs, alors qu'il y a 150.000 points de vente où on se restaure en France", a argué M. Héguy, en promettant que l'Umih poursuivrait son "lobbying".

Consultez la source sur Veille info tourisme: Vers une appellation fait maison dans les restaurants