

L'Umih et la CPIH demandent que la restauration traditionnelle soit inscrite au répertoire des métiers

vendredi 7 juin 2013 10:58

Dans le cadre du Comité de filière 'Restauration' conduit par Sylvia Pinel, l'Umih et la CPIH défendent l'idée que la restauration traditionnelle puisse bénéficier de la double appartenance : Chambre de commerce et Chambre des métiers

« Il est indispensable d'apporter à nos clients une information juste et transparente sur les plats proposés et les produits utilisés. Cependant cette démarche doit se faire absolument de manière constructive pour mettre en avant les restaurateurs qui transforment les produits bruts en évitant toute exclusion et clivage » défend l'Umih dans le cadre du Comité de filière Restauration, mis en place en début d'année par la ministre du tourisme **Sylvia Pinel**, dont l'objectif porte notamment sur la valorisation de la restauration traditionnelle. Le syndicat propose la reconnaissance de l'activité artisanale au sein de la restauration, qui pourrait aboutir à la création du terme 'artisan-restaurateur'. Quid juridique toutefois ? Cette demande d'appartenance à la chambre des métiers n'est pas récente. La CPIH la réclame depuis très longtemps. En 2006, un projet de décret avait été déposé par **Renaud Dutreil**, alors ministre des PME, du commerce et de l'artisanat. *« Ce projet, rappelle la CPIH, mentionnait déjà le titre de Maître Restaurateur et sa complémentarité avec l'inscription au Répertoire des Métiers avec la création d'un code NAFA qui précisait l'activité avec les mêmes caractéristiques que celles du titre, sachant que ce dispositif mettait en place une mesure volontaire – le titre- et une autre réglementaire – l'inscription-. Dans ce schéma, il était prévu la double appartenance avec les Chambres de commerce »*. Bien qu'il n'ait pas été suivi à l'époque, son contenu est à nouveau d'actualité. Dans le courrier que vient d'adresser la CPIH à Sylvia Pinel, le syndicat suggère que *« soit créée au sein de la Nomenclature d'activités françaises (la NAF) une sous-rubrique partielle, destinée à recevoir l'inscription des 'activités de restauration de type artisanal avec un service à table de plats cuisinés valorisant produits et cuisines de qualité avec une préparation sur place, par un personnel qualifié'. Cette reconnaissance permettrait une lisibilité claire du métier de restaurateur artisan et pourrait plus facilement s'accompagner de mesures spécifiques à cette forme de restauration »*. Pour l'Umih, aujourd'hui, le dispositif correspond à la fois aux attentes des restaurateurs traditionnels *« qui se reconnaissent dans le terme restauration artisanale »* et à celles des consommateurs. Le terme artisan est reconnu du grand public et porteur d'un savoir-faire clairement identifié. L'Umih pointe également du doigt cet autre atout : *« Tout en garantissant une information transparente au consommateur, elle respecte tous les types de restauration sans discrimination, allant du restaurant traditionnel le plus simples aux grandes tables étoilés. »* L'Umih ajoute : *« sur la base du volontariat, les restaurateurs qui sont déjà inscrits à la chambre de commerce seraient soumis dans ce cas à la double immatriculation au*

répertoire des métiers et au registre du commerce et des sociétés, comme c'est déjà le cas pour la vente à emporter. » Si l'Umih et la CPIH s'accordent sur le principe, la rue d'Anjou voudrait appuyer la démarche sur le titre de Maître Restaurateur. Il faudrait d'abord être Maître Restaurateur pour pouvoir prétendre ensuite à l'inscription au Répertoire des métiers. La CPIH n'y est pas favorable car elle estime que cela vaudrait à exclure bon nombre de petits établissements pour qui le titre est inaccessible. Sachant que le cahier des charges du titre de Maître Restaurateur est également en cours de toilettage.

Sylvie Soubes

Espace Abonnés



L'Hôtellerie Restauration Copyright © - REPRODUCTION INTERDITE