

Sur www.la-croix.com

- ▶ De nombreux foyers privés d'électricité à la suite des intempéries
- ▶ Les nouvelles règles de la représentativité patronale

LES RENDEZ-VOUS DE 2014 (3/8) Pendant quinze jours, « La Croix » présente des événements de l'année à venir

On mange « fait maison » au restaurant

▶ Un projet de loi en cours de discussion vise à obliger les restaurateurs à préciser sur leurs cartes si un plat est « fait maison ».

▶ Alors que la restauration est menacée par la contagion du précuisiné, ce nouveau label vient opportunément au secours de la réputation de la gastronomie française.

Dans la grande salle carrée au parquet ciré, une trentaine de tables bistrot attendent sagement le service du soir. Luc a ouvert il y a six ans, dans la banlieue sud de Paris, un restaurant qui mise sur la simplicité et la qualité. Le saumon de Norvège est fumé sur place, le foie gras en provenance du Gers y est cuit et les choux des profiteroles sont faits en cuisine. Avec ses trois cuisiniers, ce restaurateur propose une carte composée d'une dizaine d'entrées et autant de plats. Grâce à la presse et au bouche-à-oreille, il sert entre 50 et 100 couverts midi et soir. Mais Luc l'avoue, pour tenir sa formule déjeuner entrée-plat ou plat-dessert à 14 €, il lui arrive aussi de recourir au précuisiné.

Un écart qui n'échappera bientôt plus à la vigilance des clients. Dans le cadre du projet de loi sur la consommation actuellement en débat au Parlement, les députés ont voté la semaine dernière en deuxième lecture l'obligation d'inscrire la mention « fait maison » pour chaque plat « élaboré sur place à partir de produits bruts ». Le texte retourne en janvier au Sénat, mais la mesure a de très bonnes chances de rester. Car cette idée, qui avait émergé à l'issue de la concertation de la filière provoquée en mars dernier par Sylvia Pinel, ministre de l'artisanat, du commerce et du tourisme, apparaît un peu comme une ultime occasion, pour la gastronomie française, de sauver sa réputation.

Il y a urgence. Depuis des années, les grandes enseignes de l'agroalimentaire ne cessent d'étendre leur empire. Le catalogue de Brake France, l'un des leaders du tout-prêt, propose sur son site 3 424 produits ! Le chiffre d'affaires de son concurrent Pomona est passé de 2,6 à 2,8 millions d'euros en deux ans et les allées du grossiste Métro regorgent de ces plats préparés en portions que des commerçants revendent aux clients trois ou quatre fois plus chers, une fois décongelés. Si Luc reconnaît y recourir, de plus en plus de ses confrères se contentent aujourd'hui de travailler au micro-ondes, de cuisiner sans cuisinier, à l'insu du consommateur.

Cet été, une enquête d'UFC-Que choisir estimait que 80 % des établissements répertoriés avaient recours aux produits industriels semi-élaborés ou finis. Un chiffre aussi inquiétant que crédible, car avancé par le principal syndicat du secteur, la puissante Union des métiers et des in-



Préparation de plats « maison » dans un grand restaurant. Sur 150 000 points de vente, seuls 20 000 ont un cuisinier, selon les chiffres de l'Umih, la puissante Union des métiers et des industries de l'hôtellerie.

Les allées du grossiste Métro regorgent de ces plats préparés en portions que des commerçants revendent aux clients trois ou quatre fois plus chers, une fois décongelés.

Roland Héguay, président de l'Umih, où siègent des géants du secteur comme le groupe Accor. Le Synhorcat, qui rassemble des restaurateurs indépendants, a applaudi le vote des députés. « Il faut revenir aux fondamentaux », assure le président Didier Chenet. *La cuisine est la raison d'être de la profession.* »

Soit. Mais pour évaluer l'impact du « fait maison » sur les pratiques en cuisine, il conviendra d'attendre, une fois la loi votée, les précisions d'un décret du gouvernement : par exemple, que signifie exactement l'exigence d'élaborer le produit « sur place » ? Chacun avance ses hypothèses. « Une enseigne disposant d'une cuisine

centrale qui lave les salades ou dresse les filets pour plusieurs restaurants, ça va ! Mais si elle leur prépare la souris d'agneau, ça ne passe plus », estime Didier Chenet. La notion de « produit brut » soulève aussi mille questions. Recourir à un fond de sauce tout préparé est-il disqualifiant pour apposer le label ? « On ne va tout de même pas exiger des restaurateurs de fabriquer leur moutarde ! », s'inquiète l'un d'eux. « Le sujet des produits bruts est kafkaïen », a lui-même reconnu à l'Assemblée nationale le rapporteur du projet de loi, le socialiste Razy Hammadi.

Ce qui fait dire au député UMP Daniel Fasquelle que le « fait maison » est d'ores et déjà voué à l'échec : « Cela ne changera rien, car ce sera absolument impossible à contrôler. Pire, ça va jeter la suspicion sur les restaurateurs qui font des efforts. » L'élu du Pas-de-Calais, qui a dans sa circonscription un lycée hôtelier, avançait une proposition plus radicale pour « sauver le métier » : celle de réserver l'appellation « restaurant » aux établissements qui cuisinent vraiment. « Il y a vingt ans, c'est comme cela qu'on a sauvé la boulangerie », assure-t-il, accusant le gouvernement d'avoir cédé au lobby agroalimentaire. ●●●

(Lire la suite page 10.)

REPÈRES

2 700 MAÎTRES RESTAURATEURS

● Créé en 2007 dans le cadre du contrat d'avenir pour la restauration, le titre de « maître restaurateur » est une distinction officielle qui permet de reconnaître la compétence des professionnels titulaires de diplômes et bénéficiant d'une expérience de 5 ou 10 ans.

● Le cahier des charges prévoit de nombreux critères liés à la cuisine – dont le non-recours aux plats précuisinés – ou à l'accueil de la clientèle.

● Ce dispositif, soutenu par l'Umih comme une première étape vers la création d'un statut d'artisan restaurateur, a toutefois connu un maigre succès.

● Seuls 2 700 titres ont été délivrés par les préfets et le label demeure peu connu du grand public. Selon l'Umih, 20 000 professionnels pourraient y prétendre.

► On mange « fait maison » au restaurant

(Suite de la page 9.)

Les organisations professionnelles s'accordent pour reconnaître que le « fait maison » ne représente qu'« un premier pas » pour remettre de l'ordre dans le secteur. Le problème est qu'elles ne partagent pas la même vision de son avenir. L'Umih veut faire reconnaître le statut d'artisan restaurateur, qui imposerait des normes strictes pour garantir des plats de qualité. Mais elle ne veut pas entendre parler d'une restriction de l'appellation « restaurant », qui pourrait pénaliser les grandes enseignes. Le Synhorcat, qui, lui, défend cette dernière solution, s'inquiète d'une restauration à deux vitesses qui sonnerait la fin des établissements indépendants : d'un côté la haute cuisine réservée à une élite, de l'autre celle dominée par l'industrie agroalimentaire.

Dans son bistrot qui jongle avec le thon mi-cuit ou les rognons de veau, Luc se montre encore sceptique. En région parisienne, il devient, selon lui, extrêmement difficile de s'approvisionner en produits de qualité. « Les maraichers disparaissent et, depuis sa privatisation, Rungis passe sous la coupe des grands groupes. Je consacre de plus en plus de temps à trouver de bons produits », explique le restaurateur. Pour Didier Chenet, même si le « fait maison » n'est pas la recette miracle, cette réforme devrait permettre d'enclencher une spirale vertueuse : « Plutôt que d'afficher un choix de dix plats, dont certains ne sont évidemment pas cuisinés sur place, une carte peut n'en proposer que cinq. Il faut privilégier les circuits courts des produits. » En espérant que le consommateur suive, même s'il doit lui en coûter quelques euros de plus.

BERNARD GORCE

DEMAIN : On se réconcilie avec la justice

Un tribunal de commerce veut prévenir le suicide chez les patrons

Chargé d'apporter des réponses juridiques et économiques aux difficultés des entreprises, le tribunal de commerce de Saintes se soucie aussi de l'humain. Cette juridiction consulaire est la première de France à s'être dotée d'une cellule de suivi psychologique des petits patrons en souffrance.

LA ROCHELLE (Charente-Maritime)

De notre correspondante régionale

Dans l'enceinte d'un tribunal de commerce, on n'emploie plus le terme « faillite ». Le vocabulaire a évolué vers des formules moins brutales, comme redressement ou procédure de sauvegarde. « Derrière ces mots, on trouve toujours les mêmes détresses », note Janick Martin, juge au tribunal de commerce de Saintes, en Charente-Maritime. « Dans notre petite ville, nous avons majoritairement affaire à des dirigeants de TPE, des commerçants, des artisans qui n'ont pas toujours conscience de la dégradation de la situation. Lorsqu'on la leur signifie, c'est un choc. Ils ne veulent pas y croire. Ils disent : "Mais mon entreprise ne peut pas s'arrêter, je lui ai donné toute ma vie !" Ou encore : "Je tiens cet atelier de mon père, de mon grand-père." Dans mon bureau, je vois des gens qui s'écroulent, complètement anéantis. »

En période de crise économique, les procédures collectives se multiplient et avec elles, ce genre de scènes, que connaît bien Roland Tevels, le président du tribunal de commerce. « Pour les salariés, il y a

au minimum la médecine du travail mais pour le patron, rien du tout ! Pas d'espace pour évacuer la pression. S'il a des difficultés, il s'efforce de les dissimuler, d'abord à ses salariés, à ses fournisseurs, à sa famille. Il est seul, il prend tout sur lui, il culpabilise, et ce sentiment d'échec peut conduire au pire. »

Forte de ce constat, la juridiction consulaire saintaise a décidé de se doter d'une cellule de prévention du suicide pour les chefs d'entreprise. « Ceux-là ne sont pas réellement identifiés comme population à risque », note Marc Biennie, greffier auprès du tribunal de commerce, qui est à l'origine de ce dispositif.

La juridiction consulaire saintaise a décidé de se doter d'une cellule de prévention du suicide pour les chefs d'entreprise.

En accord avec le procureur de la République de Saintes, il s'est rapproché du psychologue coordinateur de la prévention pour le secteur du sud de la Charente. « Nous l'avons invité à assister à des audiences du tribunal de commerce pour mieux appréhender le vécu des chefs d'entreprise. »

Le psychologue, Jean Luc Douillard, est à la tête d'une association de prévention du suicide nommée « Les passagers du temps », composée de psychiatres, de psychothérapeutes, d'infirmières. Il l'a mise au service du tribunal, proposant pour commencer au printemps dernier un mo-

dule de formation sur le risque suicidaire. Trente personnes y ont participé (des juges consulaires, des mandataires judiciaires, certains de leurs collaborateurs, etc.)

Depuis septembre, le protocole d'alerte de la cellule psychologique est en place. Sa coordonnatrice prend contact avec les entrepreneurs que le tribunal et ses personnels lui signalent. Il y a deux mois, Jean et Martine (I) ont accepté cette main tendue. « Durant quinze ans, j'ai parfaitement mené mon entreprise de maçonnerie mais en 2008, j'ai eu un énorme impayé, un promoteur qui a été mis en liquidation. Là-dessus, j'ai eu des problèmes de santé, un gros mal à la hanche, et au final, je n'ai pas pu remonter la pente », raconte Jean. Son épouse Martine se chargeait du secrétariat. Sa voix tremble lorsqu'elle évoque la liquidation, survenue voici deux mois. « Nous étions au bout du bout. Ces séances avec le psychologue, ça n'enlève pas l'échec mais ça aide à l'accepter. On commence à se dire qu'il peut y avoir une vie après. »

De leur côté, les juges consulaires et mandataires judiciaires ont appris auprès du psychologue à oser quitter le champ économique pour évoquer l'état humain de leur interlocuteur. « Avant, j'aurais trouvé cela intrusif. Aujourd'hui, je comprends que ce n'est pas parce qu'on évoque le suicide avec quelqu'un qu'on lui en donne l'idée. Au contraire, on lui signifie que sa détresse peut s'entendre et qu'il y a des lieux pour l'aider », estime le mandataire Thomas Hureau.

AGNÈS MARRONCLE

(I) Les prénoms ont été changés

EXPLICATION

Les retraités frontaliers ne seront plus imposés par l'Allemagne

Le fisc allemand réclamait des arriérés d'impôt sur les pensions versées aux anciens travailleurs frontaliers installés en France.

Paris et Berlin ont finalement trouvé un accord qui permettra aux retraités d'être imposés uniquement en France.

Quel était le problème pour les anciens travailleurs frontaliers ?

À la veille de Noël, Bercy a apporté un petit cadeau à de nombreux retraités vivant en France et touchant une pension de retraite allemande après avoir travaillé outre-Rhin. En 2005, en effet, l'Allemagne avait décidé de soumettre à l'impôt sur le revenu l'ensemble des pensions de retraite versées par son système social. Y compris celles des anciens salariés installés à l'étranger, un cas de figure qui concernerait près de 50 000 Français, principalement en Alsace, où les travailleurs frontaliers sont légion. Longtemps, ce changement de réglementation

est resté sans véritable effet. Puis, à partir de 2010 et plus encore depuis début 2013, le fisc allemand s'est réveillé, réclamant aux contribuables frontaliers les sommes dues sur l'ensemble des années concernées. Un rattrapage brutal

Depuis des années, les parlementaires alsaciens de tous bords et les élus locaux avaient alerté le gouvernement, demandant une égalité de traitement pour tous les retraités domiciliés en France.

pour certains retraités, qui se voyaient alors demander des montants atteignant plusieurs milliers d'euros.

Plus largement, l'imposition des retraités par l'Allemagne était mal vécue par les frontaliers, qui y voyaient une

discrimination. En effet, ceux-ci ne bénéficiaient pas de tous les abattements octroyés aux retraités résidant en Allemagne, notamment la prise en compte de leur charge de familles. Ils se retrouvaient à payer l'équivalent d'un mois de pension, soit le plus souvent davantage que ce qu'ils auraient payé avec les règles en vigueur en France. Pour éviter une double imposition, les contribuables pouvaient toutefois soustraire l'impôt payé en Allemagne de leur impôt acquitté en France, mais de nombreux contribuables demeuraient encore perdants dans ce système.

Quelle solution a été trouvée ?

Depuis des années, les parlementaires alsaciens de tous bords et les élus locaux avaient alerté le gouvernement, demandant une égalité de traitement pour tous les retraités domiciliés en France. Des négociations avaient alors été engagées entre les autorités des deux rives du Rhin,

aboutissant au compromis annoncé mardi par Bercy dans « le cadre des excellentes relations qui unissent l'Allemagne et la France ».

La solution retenue consiste à soumettre les pensions versées aux résidents français aux impôts français, comme c'est déjà le cas pour la rémunération des salariés transfrontaliers. Les retraités concernés pourront donc bénéficier à l'avenir du barème et des abattements prévus dans le cadre de l'impôt sur le revenu français. En contrepartie de la renonciation allemande à percevoir des impôts sur les pensions versées en France, Paris s'engage à verser « une compensation financière » à l'Allemagne. Le montant n'a pas été précisé par Bercy, qui assure seulement que « les modalités techniques de cet accord feront l'objet de discussions entre administrations fiscales au début de l'année 2014 ». Durant les négociations, les autorités allemandes avaient évoqué la somme de 35 millions d'euros par an.

MATHIEU CASTAGNET