

Chers collègues, cette présentation du dispositif global en matière de reconnaissance professionnelles en restauration doit vous permettre une lisibilité et une compréhension plus complète des objectifs recherchés.

Pendant presque deux années, des propositions, des discussions, des votes et autres évolutions ont traité des problèmes de visibilité, de reconnaissance professionnelle et d'information du consommateur. Aujourd'hui, l'ensemble du dispositif devrait être stabilisé. Pendant tout ce temps, l'AFMR a fait des propositions pour que notre titre garde sa crédibilité mais soit aussi réaliste pour les professionnels qui le demandent. Je voudrais remercier tout particulièrement Carole DELGA pour son écoute et pour tout le soutien qu'elle nous a manifesté.

Un véritable label officiel, c'est quelque chose d'assez nouveau en restauration. C'est bien entendu aux professionnels qui le souhaitent de s'adapter au titre. Croyez bien que très bientôt, le consommateur cherchera et demandera ces signes car ils sont sécurisants, même s'ils peuvent paraître imparfaits. Nous avons connu une période pendant laquelle les effets d'annonces et les objectifs quantitatifs faisaient partie intégrante de la stratégie. La volonté est aujourd'hui d'axer l'action sur une approche réaliste et cohérente dans la durée qui permettra à notre Titre et à votre engagement de prendre la place qui lui revient dans la reconnaissance professionnelle en restauration, c'est à dire la première.

F. Attrazic.

Premier élément du dispositif :

Le Nouveau décret "Fait Maison"

Après un premier décret très controversé, une nouvelle mouture est entrée en vigueur le 26 mars dernier. Il n'y a pas ou peu de changements sur le fond, par contre sur la forme, la rédaction est plus pédagogique.

CE QUI CHANGE OU CE QUI EVOLUE

La notion de produits bruts est complétée par produits crus, c'est-à-dire n'ayant subi aucune pré-cuisson sauf éventuellement l'addition de sel. Ces produits peuvent être acquis découpés, tranchés hachés, frais, sous vide, surgelés etc, dès lors qu'ils sont acquis crus, comme auparavant

Les produits dérogatoires le sont pour deux raisons :

- Ce sont des produits que le client ne s'attend pas à ce qu'ils soient fabriqués dans l'entreprise : légumes secs, condiments, fromages, pain etc..... (liste complète dans le décret)
- Ou bien des produits qui ont des contraintes d'hygiène importantes en matière de sécurité alimentaires par exemple les fonds de sauce

Disparaissent du dispositif :

- L'obligation d'inscrire sur les cartes la définition du fait Maison
- La possibilité de qualifier de "fait maison" un plat confectionné par un fournisseur

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

MINISTÈRE DE L'ÉCONOMIE, DE L'INDUSTRIE ET DU NUMÉRIQUE

Décret n° 2015-505 du 6 mai 2015 modifiant le décret n° 2014-797 du 11 juillet 2014 relatif à la mention « fait maison » dans les établissements de restauration commerciale ou de vente à emporter de plats préparés

NOR : EINI1510307D

Publics concernés : établissements de restauration commerciale et entreprises de vente à emporter de plats préparés.

Objet : définition et modalités de mise en œuvre de la mention « fait maison ».

Entrée en vigueur : le texte entre en vigueur le lendemain du jour de sa publication.

Notice : le décret vise à modifier la définition de la mention « fait maison » et ses modalités de mise en œuvre dans les activités de restauration ou de vente à emporter de plats préparés. Le « fait maison » permet de mieux informer le consommateur sur les plats qui lui sont servis et de valoriser le métier de cuisinier.

La mention « fait maison » valorise les plats cuisinés entièrement sur place à partir de produits bruts ou de produits traditionnels de cuisine. Les plats « faits maison » seront mis en valeur sur les cartes, les menus et les autres supports d'information à l'aide d'une mention ou d'un logo défini par arrêté du ministre du commerce.

Références : les modifications apportées aux textes visés par le présent décret peuvent être consultées, dans leur rédaction issue de cette modification, sur le site *Légifrance* (<http://www.legifrance.gouv.fr>).

Le Premier ministre,

Sur le rapport du ministre de l'économie, de l'industrie et du numérique,

Vu le code de la consommation, notamment son article L. 121-82-1 ;

Vu le décret n° 2014-797 du 11 juillet 2014 relatif à la mention « fait maison » dans les établissements de restauration commerciale ou de vente à emporter de plats préparés,

Décrète :

Art. 1^{er}. – L'article 1^{er} du décret du 11 juillet 2014 susvisé est modifié ainsi qu'il suit :

A. – Le I de l'article D. 121-13-1 est remplacé par le I suivant :

« I. – Un produit brut, au sens du deuxième alinéa de l'article L. 121-82-1, est un produit alimentaire cru ne contenant, notamment à l'occasion de son conditionnement ou du procédé utilisé pour sa conservation, aucun assemblage avec d'autre produit alimentaire excepté le sel. »

B. – Le II de l'article D. 121-13-1 est supprimé.

C. – Le III de l'article D. 121-13-1 est remplacé par le II suivant :

« II. – Peuvent entrer dans la composition des plats "faits maison" les produits suivants :

« Les produits que le consommateur ne s'attend pas à voir réaliser par le restaurateur lui-même :

« – les salaisons, saurseries et charcuteries, à l'exception des terrines et des pâtés ;

« – les fromages, les matières grasses alimentaires, la crème fraîche et le lait ;

« – le pain, les farines et les biscuits secs ;

« – les légumes et fruits secs et confits ;

« – les pâtes et les céréales ;

« – la levure, le sucre et la gélatine ;

« – les condiments, épices, aromates, concentrés, le chocolat, le café, les tisanes, thés et infusions ;

« – les sirops, vins, alcools et liqueurs.

« Pour des raisons de sécurité sanitaire, les produits suivants :

« – la choucroute crue et les abats blanchis ;

« – sous réserve d'en informer par écrit le consommateur, les fonds blancs, bruns et fumets et la demi-glace. »

DEUXIEME ELEMENT DU DISPOSITIF

LE TITRE DE MAITRE RESTAURATEUR

ce titre d'état est antérieur au "Fait Maison "

Le titre de Maître Restaurateur affiche un engagement de cuisine entièrement certifiée faite Maison et doit donc respecter le décret ci-dessus sur toute sa carte..

Si c'est le cas, le Maître Restaurateur n'a pas à afficher le pictogramme devant chaque plat, le fait d'afficher son titre suffit.

Les arbitrages de la Madame la Ministre apportent 3 tolérances principales supplémentaires par rapport au décret « fait maison », qui concernent 3 types de produits qui n'ont pas à être élaborés obligatoirement par le maître-restaurateur :

- *Les glaces, qui figuraient déjà dans la liste des exceptions du précédent cahier des charges*
- *Les plaques de feuilletage*
- *Les feuilles de brick et les pâtes phyllo*

Par ailleurs, la grille d'audit apporte 2 types d'exceptions à la règle du non-recours à des plats préparés hors de l'établissement :

-au maximum 2 plats bénéficiant d'une appellation protégée, et ne pouvant pas, par conséquent, être élaborés par le restaurateur

-au maximum 1 plat typique régional, traditionnellement élaboré par des fabricants spécialisés locaux.

Les plats bénéficiant de ces tolérances et de ces dérogations ne pourront pas bénéficier du logo « fait maison ». Dans ce cas et pour conserver toute la transparence vis-à-vis du consommateur, les autres plats de la carte devront être eux, siglés "Fait Maison "

Par EXEMPLE * Asperges Mousseline

Coupe de glaces

Et en bas de la carte :

**** Fait Maison***



Enfin, l'annexe 2 du document énumère, à ce jour, une dizaine de produits (viandes et poissons) ne devant pas être acquis obligatoirement frais pour être le composant principal d'un plat. Ces produits sont déterminés en fonction de leurs caractéristiques d'approvisionnement.

NOUVEAU CAHIER DES CHARGES POUR LE TITRE DE MAÎTRE-RESTAURATEUR

A. - Produits de la table et composition de la carte :

Sans préjudice des dispositions suivantes, la cuisine est faite sur le lieu de consommation à partir de produits bruts définis conformément à l'article D-121-13-1 du code de la consommation relatif à la mention "fait maison". Les produits doivent en outre être acquis majoritairement frais.

Le composant principal de chaque plat doit être acquis frais, sauf exceptions prévues dans une liste exhaustive validée par l'administration.

Cette approche était celle du précédent arrêté sur la notion du "majoritairement frais" Aujourd'hui elle est clairement explicitée et résulte d'une volonté affirmée de Carole DELGA.

Si les ingrédients principaux doivent être acquis frais, ils peuvent néanmoins être tranchés, épluchés, hachés etc ... dans la mesure où ils sont bruts et crus. Une fois approvisionnés, Vous pouvez vous même utiliser les moyens de conservation ou de cuisson à votre convenance (Surgelation, sous vide, etc)

Les produits semi-finis suivants doivent être exclusivement achetés auprès d'artisans ou de PME indépendantes maîtrisant leur cycle de production : les charcuteries, à l'exception des terrines et pâtés, qui sont réalisés sur place, les salaisons, la saurisserie et les pains.

La carte doit comporter au moins cinq produits régionaux de saison (au sens des régions administratives), hors boissons. Elle ne doit pas recourir à des plats préparés. Les plats doivent être servis en quantité suffisante, avec une présentation soignée.

B. - Service à table et information du client :

Le personnel de salle doit être composé au moins d'une personne titulaire au minimum d'un diplôme ou d'un certificat de qualification professionnelle des métiers de la salle de niveau V ou justifiant d'une expérience professionnelle de deux ans dans ce domaine de compétence.

Le service doit être professionnel, courtois et efficace de la réservation, à l'accueil et au départ du client.

Le personnel doit transmettre au client des informations précises et complètes, y compris dans le cadre d'une réservation ou d'une éventuelle réclamation.

La tenue du personnel doit être soignée et en harmonie avec le style du restaurant.

Les documents d'information à destination du client (menus, extrait de carte des vins, affichages, signalétique, factures, tarif, prix, services, horaires, moyens de paiement acceptés) doivent être complets, lisibles et soignés.

Une information doit être proposée à destination des personnes à mobilité réduite, si les équipements sont existants. Ce critère est sans objet en l'absence d'équipement

C. - Aménagements et présentation :

Les locaux destinés à l'accueil des clients doivent être accessibles, confortables, aménagés de façon chaleureuse et tenus propres en permanence. Les sanitaires doivent en particulier être propres, ventilés et équipés pour le confort du client.

La mise en place de la table doit être soignée et en harmonie avec le style du restaurant.

Des équipements en faveur de l'accueil des jeunes enfants (rehausseur ou chaise haute) sont proposés aux clients.

Les espaces extérieurs utilisés pour l'accueil des clients doivent être accessibles, offrir des conditions de sécurité suffisantes. Ils doivent être propres, en bon état, avec des éclairages suffisants.

Les espaces extérieurs destinés au service des clients sont aménagés et équipés de façon confortable, avec des éclairages suffisants : notamment terrasse ombragée ou pourvue de parasols, mobilier de qualité

trois modifications importantes dans le nouveau décret

- **La suppression du choix de 4 entrées, 4 plats, 4 desserts.**
-
- **Introduction de la notion de circuits courts**
-
- **Ouverture du titre aux salariés. Le nom du salarié pourra figurer sur la plaque mais le titre est toujours lié à l'établissement. Si le salarié ayant le titre quitte l'entreprise il doit être remplacé par les mêmes compétences. De la même manière, si le salarié obtient le titre, il n'est pas pour autant dispensé de toutes les autres contraintes du référentiel lié à l'établissement. La mesure est sensible dans un cas particulier : Lorsque le Restaurateur n'a pas suffisamment d'expérience professionnelle en tant que chef d'entreprise pour prétendre au titre, son expérience de salarié pourra compenser, éventuellement.**

Vous pourrez donc faire figurer sur votre plaque de Maître Restaurateur le nom du salarié concerné mais attention, si ce salarié vous quitte, la plaque ne sera plus valable.

Concrètement, si un salarié veut obtenir le titre de Maître Restaurateur, il doit s'adresser à la préfecture du département pour présenter son dossier.

Le Crédit d'Impôt en faveur des Maîtres Restaurateurs

Il est renouvelé pour trois ans, même dans les cas de renouvellement du titre. Il concerne l'année en cours de l'obtention et les deux années suivantes.

- Les dépenses engagées l'année de l'obtention au titre sont éligibles quelle que soit la date d'engagement (notamment avant l'obtention).
- Le crédit d'impôt est égal à 50 % des sommes engagées dans la limite de 30 000 euros, soit 15 000 euros sur une période de trois ans (l'année de l'obtention du titre et les 2 suivantes). Un nouveau crédit d'impôt pourra alors être sollicité lors du renouvellement du titre de Maître Restaurateur, celui-ci étant accordé pour une durée de quatre ans.
- Le crédit d'impôt est restituable :
 - l'entreprise est assujettie à l'impôt sur les revenus : le Maître Restaurateur déduit ce crédit de son montant d'impôt. S'il reste un crédit après cette imputation, le solde est versé au contribuable.
 - l'entreprise est assujettie à l'impôt sur les sociétés : la société déduit ce crédit à son montant d'impôt. S'il reste un crédit après cette imputation, le solde est restitué à la société.
-

**CERFA DE DEMANDE DE REMBOURSEMENT DU CREDIT D'IMPOT EN FAVEUR DES MAITRE
RESTAURATEUR**

http://www.impots.gouv.fr/portal/deploiement/p1/fichedescriptiveformulaire_8752/fichedescriptiveformulaire_8752.pdf

Explication du dispositif par notre partenaire KPMG

<http://www.maitresrestaurateurs.com/professionnels/le-credit-dimpot-en-faveur-des-maitres-restaurateurs/>

TROISIEME ELEMENT DU DISPOSITIF

L'ARTISAN CUISINIER.

Dans son Communiqué de presse du 11/04/2015 , le Ministère précise le périmètre du dispositif : SECACCESS-PRESSE Sec [mailto: sec.secaccess-presse@cabinets.finances.gouv.fr]

“ Lors de l'examen en commission spéciale du projet de loi pour la Croissance, l'Activité et l'Egalité des chances économiques, les sénateurs ont adopté le 17 mars dernier un amendement qui permettra aux cuisiniers de devenir artisans, c'est à dire aux entreprises de moins de 11 salariés du secteur de la restauration traditionnelle de s'immatriculer au répertoire des métiers.

Pourront ainsi s'appeler « artisan cuisinier » les professionnels diplômés d'un CAP cuisine, ou d'un diplôme équivalent, ou d'une expérience professionnelle de 6 années dans cette activité..... ”

Le dispositif a été voté par les sénateurs, il doit franchir les différentes étapes du processus parlementaire.

Le métier de cuisinier entrera donc dans le répertoire des qualifications artisanales. La différence avec les autres métiers concernés est que cette démarche d'inscription ne sera pas obligatoire mais optionnelle.

Elle n'intègre pas d'autres conditions ou garanties que celles mentionnées ci-dessus. Pourront donc se prévaloir d'être "Artisan Cuisinier" toutes les personnes ayant un CAP de cuisine.

**Cette inscription s'accompagne, sauf situation dérogatoire, d'une
taxe annuelle spécifique au secteur des métiers.**

**[http://www.cma94.com/taxe-cma-et-contribution-economique-
territoriale.pdf](http://www.cma94.com/taxe-cma-et-contribution-economique-territoriale.pdf)**

**La grille d'évaluation officielle a été remise par la DGE aux
organismes certificateurs, elle permet à chacun d'auditer avec les
mêmes références. Vous pouvez appeler nos collaboratrices pour
une précision éventuelle.**

**Il peut arriver que l'interprétation des textes par les agents de la
DDSPP soit différente selon les départements. Si c'est le cas, merci
de faire remonter ces éventuelles différences d'appréciation au
représentant de l'AFMR de votre département ou s'il n'y en a pas, à
l'Association Nationale.**