

## **BUDGET 2026 - METTRE SES ACTES EN ACCORD AVEC SES PAROLES POUR UNE RESTAURATION DURABLE ET RESPONSABLE, CELLE DES MAÎTRES RESTAURATEURS**

Que ce soit à l'Assemblée Nationale ou au Sénat, émanant de représentants de la gauche ou du centre, **la question du soutien au titre d'Etat de Maître Restaurateur est clairement posée.**

Le titre d'Etat honore les professionnels engagés dans une restauration durable et responsable, faite maison à base de produits bruts et frais. Mais cet engagement a pour conséquences des charges de personnel plus élevées et des coûts d'achat de matières premières plus élevés, in fine un modèle économique qui est plus risqué et plus sensible aux crises liées à notre alimentation.

C'est pourtant la base de toute notre gastronomie dont nous sommes si fiers : transmettre nos savoir-faire, être capables de proposer une restauration adaptée aux différents niveaux de revenus avec la garantie d'une vraie cuisine faite maison, en lien avec nos terroirs.

Déclarer que le fait maison est important, que les Maîtres Restaurateurs sont utiles pour lutter contre la malbouffe c'est bien, mais ces déclarations sont pour le moment limitées à des paroles généreuses.

Sans un soutien clair aux professionnels qui choisissent le modèle du titre d'Etat quand ils pourraient se simplifier la vie et dégager des marges au détriment d'une cuisine de qualité, le titre d'Etat ne pourra pas remplir durablement ses objectifs.

L'Association Française des Maîtres Restaurateurs a félicité les élus de la nation qui ont compris qu'une TVA favorable à la restauration durable et responsable est indispensable. Il ne s'agit pas de signer un chèque en blanc qui mettrait en danger le budget de l'Etat, mais d'un soutien clair à notre modèle de restauration.

Soutenir le titre d'Etat est une mesure de bon sens quand déclaration après déclaration tous les responsables politiques déplorent un nivellement par le bas de l'alimentation des Français.

**C'est pourquoi nous demandons que la TVA à taux réduit pour les produits vendus par les Maîtres Restaurateurs hors boissons alcoolisées puisse rapidement être mise en place.**

La restauration traditionnelle disparaît chaque jour un peu plus de notre paysage culinaire, il est temps d'agir.

### ***Qui sommes-nous ?***

Créée en 2010, l'Association Française des Maîtres Restaurateurs regroupe plus de 1700 professionnels passionnés : des restaurateurs ayant obtenu le titre ainsi que des Producteurs engagés et sélectionnés. L'Association avance en étroite collaboration avec le ministère de l'Économie et des Finances et est présidée depuis novembre 2019 par Alain Fontaine, véritable porte-parole de la restauration durable et du fait-maison. *La mission principale de l'Association est de promouvoir le titre de Maître Restaurateur auprès des professionnels et du grand public.*