



## Maître Artisan, Un titre pour quoi faire ?



**Depuis son apparition, le titre de Maître Artisan séduit des professionnels décidés à valoriser leurs compétences et à se différencier de concurrents moins qualifiés. Pourtant, certains choisissent de s'en passer. Dans un monde où les signes de qualités sont toujours plus nombreux, ce titre là reflète-t-il encore la réalité et les demandes de la clientèle ?**

Certification qualité, environnement ou excellence, IGP, AOC, AOP : en quelques années la multiplication des labels, tampons et autres médailles a complexifié la perception d'une offre de plus en plus abondante, tant en ce qui concerne les produits que les entreprises. Et l'artisanat n'est pas en reste, qui distingue ses entreprises certifiées Qualibat, Qualisol, Qualifelec... eco artisan et autre « Garage propre » (y en aurait-il des sales ?). dans ce contexte, le titre d'artisan a-t-il encore un sens ? Il a en tout cas une définition légale (lire l'encadré) assez ouverte pour qu'en 2011, selon l'INSEE, presque 1,1 million d'artisans exercent leur activité en France. Plus restrictif, le titre de Maître Artisan peut être revendiqué par un professionnel présentant certaines qualifications (lire encadré) ou justifiant d'une expérience reconnue dans son domaine. Si la dénomination de « Maîtres » reste le plus souvent associée aux avocats ou aux notaires... ou aux compagnons, elle séduit pourtant un nombre important d'artisans.

### Un avantage face aux grandes enseignes

Pour certains de ces Maîtres Artisans, la démarche est avant tout une manière de se distinguer de la concurrence en se différenciant. « Je suis convaincu que ce titre m'apporte un avantage face à certaines grandes enseignes de la coiffure dans lesquelles les clientes et les employés défilent à la chaîne » affirme un Maître Artisan en coiffure qui a effectué la démarche pour se démarquer. Il envisage également de mettre en avant sa qualité de Maître Artisan lors de sa prochaine négociation pour un prêt bancaire :

« auprès de mon banquier, ce titre atteste de ma qualification et de mon expérience, il me rend plus légitime » ajoute-t-il.

Mais cette analyse n'est pas partagée ; d'autres artisans aussi qualifiés décident de s'en passer. Comme cet artisan maçon qui, avec ses quinze ans dans la profession, pourrait largement prétendre à ce titre : « je ne cours pas après les honneurs et je ne fréquente les instances professionnelles que quand j'y suis obligé. Ce titre de Maître Artisan, ça fonctionne un peu en circuit fermé : c'est la Chambre de Métiers qui le décerne à ses adhérents qui en font la demande... La meilleure reconnaissance, pour moi, ce n'est pas celle des gens dont le métier est de gérer notre profession, mais celle de ma clientèle ».

### Ancien régime

Inutile, pompeux pour certains, voire connoté Ancien régime ou corporatiste pour d'autres, le titre de Maître artisan a aussi ses détracteurs. Et au final, les Maîtres Artisans restent très minoritaires. C'est le cas notamment en restauration. Même si le titre de maître-restaurateurs diffère de celui décerné par les Chambres de métiers (en restauration, il est attribué par l'Etat, via les préfets), il s'agit aussi de se distinguer de la concurrence en apportant certaines garanties au consommateurs. Pourtant, Claude Izard, vice-président de l'Association des Maîtres restaurateurs estime que sur un total d'environ 80 000 restaurants, près de 10 000 établissements en France sont en mesure de

revendiquer ce titre... pour seulement 1500 titulaires aujourd'hui. En restauration, le coût du label lié à la certification par un organisme tiers (contrairement au titre de Maître Artisan, gratuit) n'est pas étranger à sa difficulté à s'imposer dans les établissements.

### Imposer les mêmes règles à tous

Mais, là aussi, ce titre qui s'impose notamment de faire « la cuisine sur place, avec des produits bruts et frais » à ses opposants ». « L'Etat met en avant ce titre de Maître restaurateur pour éviter d'avoir à obliger tous les professionnels à la transparence. Plutôt que créer une inégalité entre les Maîtres restaurateurs et les autres, je suis pour une loi qui imposerait les mêmes règles à tous les restaurants », estime un restaurateur à Paris.

Vaste débat : faut-il distinguer les artisans qui respectent les règles de base du métier, ou bien imposer ces règles à tous ceux qui se revendiquent de la qualité d'artisan ?

« Attention à ne pas tout confondre, grogne le responsable départemental d'un syndicat professionnel du bâtiment. Comme dans toutes les professions, il existe de bons professionnels... et des mauvais. Il y a aussi des artisans de m.... Avec le titre de Maître Artisan, nous essayons juste de clarifier l'offre de notre secteur en direction des clients ».

Au final, grâce, ou en dépit des labellisations, ce sont ces derniers qui feront la différence.