

ASSEMBLÉE NATIONALE

7 juin 2013

CONSOMMATION - (N° 1015)

Rejeté

AMENDEMENT

N° CE257

présenté par

M. Siré, M. Fasquelle, M. de Rocca Serra, M. Luca, M. Guy Geoffroy, M. Hetzel, M. Salen, M. Berrios, M. Tetart, M. Furst, M. Perrut, M. Audibert Troin, M. Lazaro, M. Olivier Marleix, M. Alain Marleix, M. Marc, M. Tardy, M. Nicolin, M. Sermier, M. Courtial, M. Decool, M. Sturni, M. Pélissard, M. Le Mèner, Mme Poletti et Mme Lacroute

ARTICLE ADDITIONNEL**APRÈS L'ARTICLE 4, insérer l'article suivant:**

Après l'article L. 112-11 du code de la consommation, il est inséré un article L. 112-12 ainsi rédigé :

« Art. L. 112-12. Toute personne ou entreprise qui transforme ou distribue des produits alimentaires, dans le cadre d'une activité de restauration permanente ou occasionnelle, doit, par voie de marquage sur les cartes ou d'affichage sur l'établissement, informer le consommateur des conditions d'élaboration des plats qui leur sont proposés.

« Il est obligatoire de préciser si les plats sont élaborés sur place à base de produits bruts ou pas.

« Toute infraction aux dispositions du présent article est punie des peines prévues à l'article L. 213-1.»

EXPOSÉ SOMMAIRE

La cuisine est un des emblèmes de notre Pays, un savoir-faire qui intéresse, chaque année, des millions de touristes venus du monde entier.

Aussi, alors qu'on dénombre pas moins de 120 000 restaurants en France, il est important que les pouvoirs publics s'assurent du maintien de notre qualité gastronomique et protègent le métier de restaurateur.

Par ailleurs, les consommateurs sont désormais de plus en plus soucieux de la qualité de leur alimentation et souhaitent en particulier disposer d'une information claire leur permettant de savoir si les plats qui leur sont proposés dans les établissements de restauration ont été ou non confectionnés dans l'établissement, à base de produits frais ou équivalents frais.

Cette réglementation répondrait à une demande de plus en plus forte de transparence des consommateurs et des professionnels qui souhaitent protéger leur profession.

Ce dispositif permettrait de valoriser la cuisine faite sur place et le travail des artisans restaurateurs qui s'attachent à maintenir à un haut niveau la gastronomie française.

Il s'associerait ainsi au titre de « Maître-Restaurateur » créé en mai 2007, délivré par l'Etat, qui offre une garantie de qualité exemplaire mais qui n'est pas encore assez répandu.