

ASSEMBLÉE NATIONALE

7 juin 2013

CONSOMMATION - (N° 1015)

Retiré

AMENDEMENT

N ° CE428

présenté par

Mme Got

ARTICLE ADDITIONNEL

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

Le chapitre Ier du titre II du code de la consommation est complété par une section 14 ainsi rédigée :

Section 14 :

Appellation de « restaurant »

« *Art. L. 121-97.* - Ne peuvent utiliser l'appellation de « restaurant » que les établissements qui servent aux consommateurs, dans des conditionnements non jetables, des plats préparés et cuisinés sur place à base de produits bruts.

« Les produits exclus du périmètre de l'obligation et les conditions d'utilisation de l'appellation « restaurant » sont déterminés par arrêté conjoint du ministre de l'agriculture, du ministre délégué chargé du commerce et du tourisme, du ministre délégué chargé de la consommation, et du ministre délégué chargé de la pêche.

« *Art. L. 121-98.* - I. La recherche et la constatation des infractions aux dispositions de l'article L 121-97 sont exercées dans les conditions prévues à l'article L121-2 et punies des peines prévues à l'article L213-1 et, le cas échéant, au second alinéa de l'article L 121-6. ».

« II. – Les professionnels qui se présentent comme « restaurant » sans respecter les conditions prévues à l'article L 121-97 devront cesser d'utiliser cette appellation dans un délai d'un an à compter de la promulgation de la présente loi.

« Durant cette période, les établissements se conformant aux dispositions de l'article L 121-97 pourront procéder à une déclaration auprès de la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes qui délivrera un récépissé donnant la possibilité aux établissements d'afficher un panonceau les identifiant en tant que « Restaurant » au sens de l'article L 121-97. »

« Art. L. 121-99. – Les personnes ou entreprises qui transforment ou distribuent des produits alimentaires dans le cadre d’une activité de restauration, permanente ou occasionnelle, précisent sur leurs cartes si les plats proposés sont cuisinés sur place à partir de produits bruts ou frais. Pour les plats à base de poissons, le restaurateur précise s’il s’agit de poissons de « pêche » ou d’« élevage ».

« Art. L. 121 - 100. – Dans un délai d’un an après la promulgation de la présente loi, un décret en Conseil d’État propose une harmonisation des mentions ou signalétiques apposées obligatoirement sur les cartes afin d’informer les consommateurs sur les conditions d’élaboration des plats proposés dans le cadre d’une activité de restauration, permanente ou occasionnelle. »

EXPOSÉ SOMMAIRE

Aujourd’hui l’appellation de « restaurant » n’est pas réglementée. De même, n’importe quel établissement peut utiliser l’appellation de restaurant.

Cette absence de réglementation ne permet pas la valorisation de la qualité de la prestation proposée aux consommateurs par les professionnels attachés à la restauration et à la cuisine. La distinction entre des établissements utilisant majoritairement des produits industriels transformés et ceux proposant une cuisine fait maison n’est pas possible pour les consommateurs.

Il apparaît aujourd’hui nécessaire que l’appellation de « restaurant » soit encadré et qu’ainsi seuls puissent utiliser l’appellation de « restaurant » ceux des professionnels qui proposent à leur clientèle des plats cuisinés sur place à base de produits bruts. Les produits pouvant être qualifiés de « produits bruts » sont des produits qui ne peuvent pas être consommés en l’état et qui nécessitent une préparation et/ou d’être cuisinés sans ajout d’agent chimique. Un produit congelé peut être considéré comme brut dès lors qu’il n’a pas déjà été travaillé avant d’être congelé.

Ainsi, cet amendement vise à conditionner l’utilisation de l’appellation restaurant aux établissements qui préparent et cuisinent sur place.

Cette réglementation de l’appellation de « restaurant » s’inspire directement de celle adoptée par notre Assemblée il y a de cela quelques années pour les boulangers.

La clarification de l’appellation de "restaurant" est complémentaire au titre de maitre restaurateur, titre créé en 2007, permettant une reconnaissance de l’excellence des professionnels de la restauration traditionnelle.

Afin d’obtenir l’appellation de restaurant, l’établissement s’engage à respecter un cahier des charges lui imposant notamment que la cuisine soit faite sur place, de ne pas recourir à des plats déjà préparés et uniquement réchauffés. Ce cahier des charges devra être affiché dans l’établissement.

Enfin, cet amendement vise aussi à rendre plus transparente pour le consommateur la présentation des prestations proposées dans un établissement. Les cartes devront ainsi contenir une signalétique permettant au consommateur de savoir si un plat a été cuisiné à base de produits surgelés ou frais et si la préparation a été faite sur place ou s’il s’agit d’un plat industriel réchauffé. Cette mesure est de portée générale et ne s’appliquera pas uniquement aux artisans restaurateurs mais à toutes personnes

ou entreprises qui transforment ou distribuent des produits alimentaires dans le cadre d'une activité de restauration, permanente ou occasionnelle.