

ASSEMBLÉE NATIONALE

7 juin 2013

CONSOMMATION - (N° 1015)

Retiré

AMENDEMENT

N° CE429

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 :

Titre d' « artisan restaurateur »

« Art. L. 121-97. – Ne peuvent utiliser le titre d' « artisan restaurateur » que les professionnels qui servent à leur clientèle des plats cuisinés sur place à base de produits bruts, c'est-à-dire de produits non transformés.

« Une liste de produits exclus du périmètre de l'obligation est déterminée par arrêté conjoint du ministre de l'agriculture, du ministre délégué chargé de l'artisanat, du commerce et du tourisme, du ministre délégué chargé de la consommation, et du ministre délégué chargé de la pêche. »

« Art. L. 121-98. – La délivrance du titre d' « artisan restaurateur » est confiée à la Chambre des Métiers et de l'Artisanat. Les conditions pour obtenir cette autorisation sont déterminées par arrêté du ministre délégué chargé de l'artisanat, du commerce et du tourisme. Le professionnel utilisant le titre d' « artisan restaurateur » doit respecter un cahier des charges garantissant son savoir-faire. Le contenu de la charte est précisé par arrêté du ministre délégué chargé de l'artisanat, du commerce et du tourisme. »

« 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

Cet amendement vise trois objectifs : améliorer la transparence pour le consommateur ; valoriser la profession de restaurateur en créant un titre d'artisan restaurateur sur le modèle du titre d'artisan boulanger ; instaurer une plus grande cohérence et lisibilité dans la réglementation des métiers de bouche.

A l'identique de la profession de boulanger, il apparaît aujourd'hui nécessaire de créer un titre d'artisan restaurateur qui permettrait de réglementer et de valoriser cette profession.

Afin d'obtenir ce titre, le professionnel devra respecter un cahier des charges lui imposant notamment que la cuisine soit faite sur place, de ne pas utiliser des plats préparés de provenance industrielle, de travailler avec des produits bruts. Le restaurateur devra justifier d'une qualification professionnelle permettant son inscription à la chambre des métiers.

Le titre d'artisan restaurateur obligera à l'utilisation de produits bruts, cuisinés sur place. 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.

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 qui indiquera au consommateur si le plat proposé a été cuisiné à base de produits surgelés ou frais. 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.