

**ASSEMBLÉE NATIONALE**

25 juin 2013

CONSOMMATION - (N° 1156)

Commission	
Gouvernement	

Non soutenu

**SOUS-AMENDEMENT**

N ° 1023

présenté par

M. Frédéric Lefebvre

à l'amendement n° 981 du Gouvernement

-----

**APRÈS L'ARTICLE 4**

Substituer aux alinéas 7 à 9 les deux alinéas suivants :

« Art. L. 121-82-2. – I. – Ne peuvent utiliser l'appellation « restaurant » que les établissements qui servent à leur clientèle, dans des conditionnements non jetables, au minimum deux entrées, deux plats et deux desserts « faits maison ».

« II. – Une liste de produits exclus du périmètre de l'obligation et les conditions d'utilisation de l'appellation « restaurant » sont déterminées par arrêté conjoint du ministre chargé de l'agriculture, du ministre chargé du commerce et du tourisme, du ministre chargé de la consommation et du ministre chargé de la pêche. ».

**EXPOSÉ SOMMAIRE**

Aujourd'hui n'importe quel établissement peut se prévaloir de la dénomination de « restaurant ».

L'amendement du gouvernement vise à définir le titre de maître restaurateur pour permettre aux restaurateurs proposant des plats « maison » de bénéficier du seul label délivré par les pouvoirs publics qui récompense l'excellence de la gastronomie française.

S'il apparaît nécessaire que l'appellation « restaurant » soit réglementée, elle ne doit pas être restrictive et ne doit pas se limiter aux professionnels qui cuisinent sur place à base de produits bruts l'intégralité de leurs plats.

Ainsi, les professionnels qui cuisinent sur place une partie seulement de leurs plats pourraient se prévaloir de ladite appellation.

Cette réglementation de l'appellation « restaurant » répond à une demande croissante de transparence de la part des clients et à la nécessité de rétablir leur confiance vis-à-vis des établissements de restauration.

Cela permettra en outre une reconnaissance du travail des professionnels.

Aujourd'hui le client sait qu'il y a des produits préparés par les exploitants et des produits pré-préparés mais il ne peut pas les identifier.

L'indication des produits « faits maison » sur les cartes permettra d'assurer une meilleure transparence et une valorisation de la qualité.

Une enquête réalisée par les professionnels de la restauration en avril 2013 laisse apparaître qu'un tiers des professionnels utilisent des produits industriels.

Ils sont toutefois 81 % à considérer pouvoir s'en passer et 67 % des professionnels utilisateurs de ce type de produits seraient prêts à les abandonner au profit de produits bruts dans la perspective d'une réglementation de l'appellation « restaurant ».

Enfin, le mot « restaurant » est universel et ainsi, compréhensible de tous, français comme étrangers.