

ASSEMBLÉE NATIONALE

20 juin 2013

CONSOMMATION - (N° 1156)

Commission	
Gouvernement	

Retiré

AMENDEMENT

N° 481

présenté par
Mme Got

APRÈS L'ARTICLE 4

Après l'article L. 121-103 du code de la consommation, est insérée une section 16 ainsi rédigée :

« Section 16

« Appellation de « restaurant »

« *Art. L. 121-104.* - 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 des ministres chargés du commerce et de la consommation.

« *Art. L. 121-105.* - I. – L'utilisation frauduleuse de l'appellation de « restaurant » ou de toute autre mention laissant croire au consommateur que les plats qui lui sont offerts sont élaborés sur place avec des produits bruts constitue une pratique commerciale trompeuse définie aux articles L. 121-1 et L. 121-1-1.

« II. – Les professionnels qui se présentent comme « restaurant » sans respecter les conditions prévues à l'article L. 121-104 doivent cesser d'utiliser cette appellation dans un délai d'un an à compter de la promulgation de la loi n° du relative à la consommation.

« Durant cette période, les établissements se conformant à l'article L. 121-104 peuvent procéder à une déclaration auprès de la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes qui délivre un récépissé donnant la possibilité aux établissements d'afficher un panonceau les identifiant en tant que « restaurant » au sens de l'article L. 121-104.

« Art. L. 121-106. – Toute personne ou entreprise qui transforme ou distribue des produits alimentaires dans le cadre d'une activité de restauration, permanente ou occasionnelle, précise sur ses cartes si les plats proposés sont cuisinés sur place à partir de produits bruts ou frais. Toute infraction au présent article est punie des peines prévues à l'article L. 213-1.

« Art. L. 121-107. – Dans un délai d'un an après la promulgation de la loi n° du relative à la consommation, 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. N'importe quel établissement peut utiliser cette appellation comme bon lui semble.

Cette absence de réglementation ne permet pas la valorisation 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 encadrée 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.

La clarification de l'appellation de « restaurant » est complémentaire au titre de maître restaurateur, titre créé en 2007, permettant une reconnaissance de l'excellence des professionnels de la restauration traditionnelle.

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 bruts 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 s'appliquera à toute personne ou entreprise qui transforme ou distribue des produits alimentaires dans le cadre d'une activité de restauration, permanente ou occasionnelle. Il s'agit ainsi d'instaurer une égalité de traitement entre tous les professionnels afin qu'un minimum de transparence soit garanti.