

**ASSEMBLÉE NATIONALE**

20 juin 2013

CONSOMMATION - (N° 1156)

Commission	
Gouvernement	

Retiré

**AMENDEMENT**

N° 500

présenté par

Mme Got, Mme Massat, M. Destans, Mme Delaunay, M. Laurent, M. Grellier, M. Le Bris, Mme Zanetti, M. Plisson, Mme Reynaud, Mme Troallic, M. Lefait, M. Féron, Mme Hurel, Mme Laclais, Mme Fabre, Mme Maquet, M. Assaf, M. David Habib, Mme Gaillard, Mme Martinel, M. Kemel, M. Goua, Mme Récalde, Mme Lousteau, M. Le Roch, Mme Le Houerou, M. Mandon, Mme Errante, M. Vergnier, M. Boisserie, M. Pellois, Mme Santais, M. Bricout, Mme Capdevielle, M. Daniel, M. Ciot, Mme Françoise Dumas, M. Bacquet, Mme Pane, M. Bleunven, M. Buisine, M. Dufau, M. Terrasse, Mme Quéré, Mme Tallard, Mme Biémouret, M. Le Déaut, M. Travert, M. Aboubacar, Mme Bareigts, M. Valax, M. Aylagas, M. Bardy, Mme Linkenheld, Mme Gosselin-Fleury, M. Launay, Mme Guittet, M. Cherki, M. Bays, M. André, Mme Crozon, M. Cresta, Mme Tolmont, M. Peiro, M. Philippe Baumel, M. Roig, Mme Huillier, Mme Untermaier, Mme Bruneau, M. Delcourt, M. Arnaud Leroy, Mme Le Dain, M. Clément, Mme Valter, M. Franqueville, Mme Chapdelaine, M. Issindou, M. Burrioni, Mme Pires Beaune, Mme Beaubatie et Mme Imbert

-----

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

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

« Section 16 :

« Titre d' « artisan-restaurateur »

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

« *Art. L. 121-105.* – 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. Le professionnel utilisant le titre d'artisan-restaurateur doit respecter un cahier des charges garantissant son savoir-faire. Le contenu de ce cahier des charges est précisé par arrêté du ministre délégué chargé de l'artisanat.

« 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

Cet amendement vise trois objectifs : améliorer la transparence pour le consommateur ; valoriser la profession de restaurateur en créant un titre d'artisan-restaurateur garantissant le savoir-faire du détenteur de ce titre et instaurer une plus grande cohérence ainsi qu'une meilleure lisibilité dans la réglementation des métiers de bouche.

Être artisan signifie maîtriser un savoir-faire, ce qui exige une qualification professionnelle acquise par l'obtention d'un diplôme. Par ailleurs, l'obtention de ce titre devra aussi être conditionnée au respect d'autres critères inscrits dans un cahier des charges. Ces critères pourraient concerner la réalisation des plats sur place, l'interdiction d'utiliser des plats préparés de provenance industrielle et l'obligation de travailler avec des produits bruts.

Concernant ces derniers, il s'agit de 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 bruts ou s'il s'agit d'un plat préparé d'origine industrielle. Cette mesure est de portée générale et ne s'appliquera pas uniquement aux artisans-restaurateurs mais 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.