

**ASSEMBLÉE NATIONALE**

20 juin 2013

CONSOMMATION - (N° 1156)

Commission	
Gouvernement	

Tombé

**AMENDEMENT**

N° 526

présenté par

M. Thévenoud, M. Arnaud Leroy, Mme Carrey-Conte, Mme Dagoma, M. Bréhier et  
M. Philippe Baumel

-----

**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

« Information et transparence sur les cartes des menus des plats proposés dans le cadre d'une activité de restauration permanente ou occasionnelle.

« *Art. L. 121-104.* – Les personnes ou entreprises qui transforment ou distribuent des produits alimentaires dans le cadre d'une activité de restauration, permanente ou occasionnelle, doivent préciser sur les cartes de leurs menus si les plats proposés ont fait l'objet d'une préparation sur place à partir de produits bruts, c'est-à-dire des produits alimentaires n'ayant fait l'objet d'aucun ajout chimique ou gustatif, ou bien s'il s'agit de plats industriels réchauffés ou assemblés.

« Les professionnels doivent également préciser sur les cartes de leur menu si les produits alimentaires composant le plat ont fait l'objet d'une congélation préalable.

« S'agissant des plats cuisinés à base de poisson, il doit par ailleurs être impérativement précisé l'origine des poissons en indiquant s'il s'agit de poissons d'élevage ou de poissons sauvages.

« *Art. L. 121-105.* – Un décret conjoint des ministres chargés de la consommation et de l'artisanat précise les modalités d'information du consommateur sur l'élaboration des plats proposés dans les lieux de restauration à travers la définition d'une liste de mentions ou signalétiques apposées obligatoirement sur les cartes des menus afin de permettre au consommateur d'identifier s'il s'agit d'un plat préparé à partir de produits bruts ou bien d'un plat industriel.

« Le décret définit également la liste des produits alimentaires servis dans le cadre d'une activité de restauration qui ne sont pas soumis à cette obligation d'information pour le consommateur. ».

### **EXPOSÉ SOMMAIRE**

Le présent amendement vise à améliorer l'information des consommateurs sur les plats proposés dans le cadre d'une activité de restauration permanente ou occasionnelle.

L'objectif de cet amendement est d'informer le consommateur sur l'origine des produits alimentaires qu'il consomme dans le cadre d'une activité de restauration.

En effet, le professionnel aura l'obligation d'indiquer si les produits alimentaires proposés au client contiennent des produits transformés et préparés à l'extérieur de sa cuisine ou bien s'ils sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Les produits bruts sont des produits alimentaires n'ayant fait l'objet d'aucun ajout chimique ou gustatif et qui n'ont pas été préalablement travaillés.

Ainsi, cet amendement permettra au consommateur d'être parfaitement informé sur l'origine des produits alimentaires qu'il consomme.

La signalétique permettant au consommateur d'être informé sur le caractère brut ou industriel des produits qui lui sont proposés sera définie par un décret ministériel.

Il pourra s'agir par exemple d'un pictogramme représentant une maison pour les plats élaborés à partir de produits bruts et une usine pour les plats industriels.