

ASSEMBLÉE NATIONALE

24 juin 2013

CONSOMMATION - (N° 1156)

Commission	
Gouvernement	

Adopté

AMENDEMENT

N° 981

présenté par
le Gouvernement

ARTICLE ADDITIONNEL

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

Après l'article L. 121-82 du code de la consommation, est insérée une section 10 *bis* ainsi rédigée :

« Section 10 *bis*

« Qualité et transparence dans l'élaboration des plats proposés dans le cadre d'une activité de restauration commerciale

« *Art. L. 121-82-1.* - Les personnes ou entreprises qui transforment ou distribuent des produits alimentaires dans le cadre d'une activité de restauration commerciale, permanente ou occasionnelle, peuvent préciser sur leurs cartes ou tout autre support qu'un plat proposé est « fait maison ».

« Un plat « fait maison » est élaboré sur place à partir de produits bruts.

« Les modalités de mise en œuvre de la mention « fait maison » et les conditions d'élaboration des plats « faits maison » sont précisées par un décret conjoint des ministres chargés du commerce et de la consommation.

« *Art. L. 121-82-2.* - Le titre de maître-restaurateur distingue les personnes physiques qui dirigent une entreprise exploitant un fonds de commerce de restauration ou y exercent leur activité, pour la qualité de leur établissement et de leur cuisine.

« Il est délivré par le préfet du département de l'établissement pour lequel le titre est demandé.

« Les conditions dans lesquelles le titre de maître-restaurateur est délivré par l'autorité administrative et le cahier des charges est établi sont définies par un décret en Conseil d'Etat. »

EXPOSÉ SOMMAIRE

Les consommateurs apparaissent de plus en plus soucieux de l'origine des produits alimentaires qui leur sont proposés. Or des pratiques largement répandues conduisent certains restaurateurs à proposer à leurs clients des plats confectionnés à partir de préparations industrielles qui sont simplement réchauffées avant d'être servies.

La qualité sanitaire de ces préparations n'est pas en cause mais elles ne correspondent naturellement pas au service qu'un consommateur attend d'un professionnel de la restauration. Par ailleurs, elles contribuent à donner une mauvaise image de la restauration traditionnelle française et pénalisent les professionnels qui s'attachent à conserver une authenticité et une qualité dignes de la réputation de la gastronomie française.

Cet amendement a pour objet de renforcer la lisibilité de l'offre de restauration pour le consommateur.

L'amendement permet d'une part de préciser l'utilisation qui peut être faite de la mention « Fait maison » pour le secteur de la restauration commerciale. Cette mention permettra aux restaurateurs qui le souhaitent de l'utiliser pour informer leurs clients. Toute utilisation frauduleuse de la mention « Fait maison » ou de toute autre mention du type « plat du chef », « spécialité de la maison », « recette traditionnelle de la maison »... destinée à laisser croire au consommateur que les plats qui lui sont servis ont été confectionnés dans l'établissement à partir de produits bruts pourra être qualifiée de pratique commerciale trompeuse et s'exposera aux sanctions pénales prévues à l'article L. 213-1 du code de la consommation.

D'autre part, pour les restaurateurs qui souhaitent inscrire leur établissement dans un niveau de qualité supérieur notamment en terme de qualification du personnel, d'utilisation de produits frais et d'équipement des établissements, le titre de maître restaurateur leur permet de bénéficier du seul label délivré par les pouvoirs publics qui récompense l'excellence de la gastronomie française.

Il est rappelé que le titre de maître restaurateur demeure à ce jour l'unique dispositif public de valorisation de la cuisine traditionnelle française. Il regroupe près de 3 000 titulaires sur l'ensemble des départements de métropole et d'outre mer.

Son cahier des charges, actuellement en cours de modification en concertation avec les organisations professionnelles du secteur permettra de simplifier l'accès au dispositif et contribuera à encourager les professionnels à s'engager dans une démarche de qualité attendue par les consommateurs