



N° 596

ASSEMBLÉE NATIONALE

CONSTITUTION DU 4 OCTOBRE 1958

QUATORZIÈME LÉGISLATURE

Enregistré à la Présidence de l'Assemblée nationale le 16 janvier 2013.

PROPOSITION DE LOI

*visant à préciser les conditions d'élaboration des plats proposés
dans les établissements de restauration,*

(Renvoyée à la commission des affaires économiques, à défaut de constitution d'une commission spéciale dans les délais prévus par les articles 30 et 31 du Règlement.)

présentée par Mesdames et Messieurs

Fernand SIRÉ, Jean-Pierre VIGIER, Paul SALÉN, David DOUILLET, Jean-Pierre DECOOL, Patrick HETZEL, Stéphane DEMILLY, Franck GILARD, Patrice MARTIN-LALANDE, Patrice VERCHÈRE, Alain SUGUENOT, Éric STRAUMANN, Lionnel LUCA, Michel HERBILLON, Michel VOISIN, Didier QUENTIN, Pierre MOREL-A-L'HUISSIER, Jean-Luc MOUDENC, Olivier AUDIBERT-TROIN, Sauveur GANDOLFI-SCHEIT, Yves NICOLIN, Jacques KOSSOWSKI, Damien ABAD, Philippe MEUNIER, Laurent FURST, Valérie LACROUTE, Annie GENEVAR, Marie-Louise FORT, Philippe VITEL et Jean-Claude BOUCHET,

députés.

EXPOSÉ DES MOTIFS

MESDAMES, MESSIEURS,

À la fin de l'année 2010, le « Repas gastronomique des Français » a été inscrit au patrimoine immatériel de l'humanité, ce qui constitue une reconnaissance exceptionnelle.

En effet, la cuisine est un des emblèmes de notre Pays, un savoir-faire qui intéresse, chaque année, des millions de touristes venus du monde entier.

Aussi, alors qu'on dénombre pas moins de 120 000 restaurants en France, il est important que les pouvoirs publics s'assurent du maintien de notre qualité gastronomique et protègent le métier de restaurateur.

Par ailleurs, les consommateurs sont désormais de plus en plus soucieux de la qualité de leur alimentation et souhaitent, en particulier, disposer d'une information claire leur permettant de savoir si les plats qui leur sont proposés dans les établissements de restauration permanents ou occasionnels ont été ou non confectionnés dans l'établissement, à base de produits bruts.

Le consommateur souhaite savoir si les plats qu'ils sont amenés à consommer sont le résultat de l'élaboration d'un chef en cuisine ou si c'est la résultante d'une cuisine d'assemblage.

Il convient ainsi d'instaurer une réglementation, à l'image de ce qui a été instauré en Italie en 1998, qui conduise les professionnels de la restauration à informer le client des conditions d'élaboration des plats.

Cette mesure répondant à une demande de plus en plus forte de transparence des consommateurs et des professionnels qui souhaitent protéger leur profession.

Outre l'intérêt que présente une information fiable pour les clients, elle permettra également de valoriser la cuisine faite sur place et le travail des restaurateurs qui s'attachent à maintenir à un haut niveau la gastronomie française.

Elle s'associerait au titre de « Maître-Restaurateur » créé en mai 2007, délivré par l'État, qui offre une garantie de qualité exemplaire mais qui n'est pas encore assez répandu.

PROPOSITION DE LOI

Article unique

- ① Après l'article L. 112-11 du code de la consommation, il est inséré un article L. 112-12 ainsi rédigé :
- ② « *Art. L. 112-12.* – Toute personne ou entreprise qui transforme ou distribue des produits alimentaires, dans le cadre d'une activité de restauration permanente ou occasionnelle, doit, par voie de marquage sur les cartes ou d'affichage sur l'établissement, informer le consommateur des conditions d'élaboration des plats qui leur sont proposés.
- ③ « Il est obligatoire de préciser si les plats sont élaborés sur place à base de produits bruts ou pas.
- ④ « Toute infraction aux dispositions du présent article est punie des peines prévues à l'article L. 213-1. »

