



N° 3902

# ASSEMBLÉE NATIONALE

CONSTITUTION DU 4 OCTOBRE 1958

TREIZIÈME LÉGISLATURE

---

Enregistré à la Présidence de l'Assemblée nationale le 8 novembre 2011.

## PROPOSITION DE LOI

*visant à mettre en place une mention de **provenance** des plats proposés sur l'ensemble des cartes et des **menus des restaurants** de type « Plat frais, fait maison sur place » ou « Origine industrielle » dans le cadre de l'information préalable à la vente et du droit à l'**information des consommateurs**,*

(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

Jean-Marie SERMIER, Alfred ALMONT, Jean-Pierre SCHOSTECK, Didier QUENTIN, Françoise HOSTALIER, Jean-Marie ROLLAND, Éric WOERTH, Alfred TRASSY-PAILLOGUES, Lionnel LUCA, Jacques REMILLER, Jean-Sébastien VIALATTE, Dominique DORD, Michel VOISIN, Christian MÉNARD, Valérie BOYER, Jean-Pierre DUPONT, Bernard DEPIERRE, Yannick FAVENNEC, André WOJCIECHOWSKI, Yves VANDEWALLE, Philippe MEUNIER, Rémi DELATTE, Yves NICOLIN, Francis SAINT-LÉGER, Françoise BRANGET, Jean-Marie MORISSET, Dominique LE MÈNER, Alain MOYNE-BRESSAND, Marie-Hélène THORAVAL, Martine AURILLAC, Loïc BOUVARD, Jean-Paul ANCIAUX, Pascale GRUNY, Olivier DASSAULT, Jacqueline IRLLES, Georges COLOMBIER, Jean-Philippe

MAURER, Bruno BOURG-BROC, Laurent HÉNART, Éric RAOULT, Étienne BLANC, François-Michel GONNOT, Bruno SANDRAS, Guy GEOFFROY, Jean-Jacques GUILLET, Lucien DEGAUCHY, Patrick BALKANY, Josette PONS et Jean-Pierre NICOLAS,

députés.

## EXPOSÉ DES MOTIFS

MESDAMES, MESSIEURS,

Comme vous le savez, la réglementation actuelle n'impose jusqu'à présent ni expérience ni qualification ou ni diplôme spécifique pour exercer le métier de restaurateur.

La loi du 2 avril 2006 pour l'égalité des chances a néanmoins instauré une formation pour toutes les personnes désireuses d'ouvrir un débit de boisson et/ou un restaurant. Les candidats bistrotiers et/ou restaurateurs doivent désormais obtenir, en suivant une formation d'une durée de 20 heures réparties sur trois jours, un permis d'exploitation valable dix ans, préalable au démarrage de leur activité. La loi est entrée en vigueur pour les débits de boisson à compter du 2 avril 2007, et depuis le 2 avril 2009, est applicable aux personnes déclarant un établissement pourvu de la « petite licence restaurant » ou de la « licence restaurant ».

Cette formation apporte « une connaissance notamment des dispositions du présent code relatives à la prévention et la lutte contre l'alcoolisme, la protection des mineurs et la répression de l'ivresse publique mais aussi de la législation sur les stupéfiants, la revente de tabac, la lutte contre le bruit, les faits susceptibles d'entraîner une fermeture administrative, les principes généraux de la responsabilité civile et pénale des personnes physiques et des personnes morales et la lutte contre la discrimination. Cette formation est obligatoire. Elle donne lieu à la délivrance d'un permis d'exploitation valable dix années. À l'issue de cette période, la participation à une formation de mise à jour des connaissances permet de prolonger la validité du permis d'exploitation pour une nouvelle période de dix années. »

La licence restaurant est délivrée gratuitement par les services des douanes territorialement compétents autorisant ainsi à servir des boissons en accompagnement des plats.

Si une carte de menu de restaurant bien conçue informe le consommateur sur les plats proposés, il n'existe actuellement aucune obligation d'information, ni aucune exigence légale relative à la provenance ou la fabrication à l'intention des mets proposés. En vertu de certains Labels qui demanderaient par ailleurs à être harmonisés, certains restaurateurs répondent déjà à cette exigence d'information envers leur clientèle, en prenant soin d'indiquer sur les menus présentés si les plats proposés sont réalisés directement dans leurs cuisines.

**En clair : aucune disposition légale n'oblige le restaurateur à préciser s'il s'agit d'un plat purement et simplement décongelé ou confectionné sur place.**

Ainsi, en règle générale le consommateur n'est pas informé directement de l'origine de ce qui lui est proposé de consommer. Ceci est contraire au droit de l'information des consommateurs nonobstant le chapitre premier du Code de la consommation, qui met à la charge du professionnel une obligation d'information au bénéfice du consommateur.

Cette obligation pèse sur tous les professionnels et sur tous les produits et services offerts à la vente. L'obligation générale d'information est donc désormais posée en droit français par l'article L. 111-1 – du code de la consommation qui précise que tout professionnel vendeur de biens ou prestataire de services doit, avant la conclusion du contrat, mettre le consommateur en mesure de connaître les caractéristiques essentielles du dit bien ou du dit service. Ainsi le dispositif proposé ne vise en fait qu'à préciser les modalités d'application de cette obligation pour l'ensemble des professionnels de la restauration.

De plus je tiens à rappeler que le Gouvernement a déposé le 1<sup>er</sup> juin 2011 un projet de loi renforçant les droits, la protection et l'information des consommateurs.

Celui-ci a pour but de renforcer le marquage de l'origine des produits en étendant la notion d'« indication géographique protégée » aux produits industriels associés à un territoire.

Ma proposition de loi va dans le sens de la volonté gouvernementale en ce domaine.

Ainsi, l'unique article de la présente proposition de loi a pour but de renforcer le droit à l'information du consommateur, au travers du code de la consommation, en rendant obligatoire la mise en place d'une marque de fabrication, des plats proposés sur l'ensemble des cartes et des menus des restaurants de type « Plat frais, fait maison sur place » ou « Origine industrielle » dans le cadre de l'information préalable à la vente et du droit à l'information des consommateurs. **Néanmoins, s'il convient bien de faire la distinction entre la notion de plats et celle d'ingrédients incorporés dans ces plats, il est normal de pouvoir utiliser des ingrédients congelés ou d'origine industrielle dans un plat frais, fait maison.**

C'est pourquoi mes cher(e)s collègues, je vous invite à poursuivre cette démarche responsable en vous associant avec force et vigueur à la mesure que je propose.

PROPOSITION DE LOI

**Article unique**

- ① Après l'article L. 113-5 du code de la consommation, il est inséré un article L. 113-6 ainsi rédigé :
- ② « *Art. L. 113-6.* – Un arrêté ministériel précise les modalités d'information des consommateurs sur les conditions d'élaboration des plats proposés par toutes les entreprises qui exploitent, qui transforment ou qui distribuent tout produit alimentaire dans le cadre d'une activité de restauration, même occasionnelle. »



