

ASSEMBLÉE NATIONALE

7 juin 2013

CONSOMMATION - (N° 1015)

Rejeté

AMENDEMENT

N ° CE236

présenté par

M. Fasquelle, M. Siré, M. Perrut, M. Straumann, M. Vitel, M. Gorges, M. Tetart,
Mme Grommerch, M. Herth, M. Luca, M. Decool, M. Daubresse, M. Lazaro, M. Herbillon,
M. Pélissard, M. Olivier Marleix, M. Jean-Pierre Barbier, Mme Nachury, M. de Mazières,
M. Salen, M. Hetzel, Mme Louwagie, M. Sturni et M. de Rocca Serra

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

Le chapitre Ier du titre II du livre Ier du code de la consommation est complété par une section 14 ainsi rédigée :

Section 14

Appellation de « restaurateur » et de « restaurant »

« Art. L. 121-97. – Ne peuvent utiliser l'appellation de "restaurateur" ou "restaurant" que les professionnels qui assurent la fabrication de leurs plats sur place à base de produits bruts.

« Tout professionnel ne satisfaisant pas à ces critères se voit interdire l'utilisation de l'appellation de "restaurant" et "restaurateur" sur n'importe quel support. « Un arrêté du ministre chargé de la consommation précise les conditions d'utilisation des appellations "restaurateur" et "restaurant".

« Art. L. 121-98. – La recherche et la constatation des infractions aux dispositions de l'article L. 121-97 sont exercées dans les conditions prévues à l'article L. 121-2 et punies des peines prévues à l'article L. 213-1 et, le cas échéant, au second alinéa de l'article L. 121-6. ».

EXPOSÉ SOMMAIRE

Aujourd'hui l'appellation de « restaurateur » n'est pas réglementée.

De même, n'importe quel établissement peut utiliser l'appellation de restaurant.

Cette absence de réglementation ne permet pas la valorisation de la qualité de la prestation proposée à la clientèle par les professionnels attachés à la restauration et à la cuisine.

Il apparaît donc aujourd'hui nécessaire que l'appellation de « restaurateur » et l'enseigne de « restaurant » soient encadrées et qu'ainsi, seuls puissent utiliser l'appellation de « restaurateur » et l'enseigne commerciale de « restaurant » ceux des professionnels qui proposent à leur clientèle des plats cuisinés sur place à base majoritairement de produits bruts.

La réglementation de ces appellations permettrait de répondre à la demande de transparence des clients qui, selon une étude réalisée par le Synhorcat, le syndicat national des hôteliers, restaurateurs, cafetiers et traiteurs, veulent savoir d'abord si la cuisine qui leur est proposée est faite sur place, ensuite si cette cuisine est élaborée à base de produits bruts.

Cette réglementation de l'appellation de « restaurateur » s'inspire directement de celle adoptée il y a de cela quelques années pour les boulangers.

Cette appellation « restaurateur » serait aussi une première marche vers le titre de maître restaurateur, titre créé en 2007, permettant une reconnaissance de l'excellence des meilleurs professionnels de la restauration traditionnelle.