

ASSEMBLÉE NATIONALE

20 juin 2013

CONSOMMATION - (N° 1156)

Commission	
Gouvernement	

Non soutenu

AMENDEMENT

N ° 700

présenté par
M. Frédéric Lefebvre

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

« Appellation « restaurant »

« *Art. L. 121-104.* – Ne peuvent utiliser l'appellation « restaurant » que les établissements qui servent à leur clientèle, dans des conditionnements non jetables, au minimum deux entrées, deux plats et deux desserts « faits maison ».

« Les entrées, les plats et les desserts « faits maison » sont clairement identifiés sur la carte.

« Au sens du présent article, un plat est considéré comme « fait maison » dès lors qu'il est cuisiné sur place, à base de produits bruts, c'est-à-dire de produits non transformés.

« Une liste de produits exclus du périmètre de l'obligation et les conditions d'utilisation de l'appellation « restaurant » sont déterminées par arrêté conjoint du ministre chargé de l'agriculture, du ministre chargé du commerce et du tourisme, du ministre chargé de la consommation et du ministre chargé de la pêche.

« *Art. L. 121-105.* – La recherche et la constatation des infractions aux dispositions de l'article L. 121-104 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 n'importe quel établissement peut se prévaloir de la dénomination de « restaurant ».

S'il apparaîtrait nécessaire que l'appellation « restaurant » soit réglementée, elle ne doit pas être restrictive et ne doit pas se limiter aux professionnels qui cuisinent sur place à base de produits bruts l'intégralité de leurs plats.

Ainsi, les professionnels qui cuisinent sur place une partie seulement de leurs plats pourraient se prévaloir de ladite appellation.

Cette réglementation de l'appellation « restaurant » répond à une demande croissante de transparence de la part des clients et à la nécessité de rétablir leur confiance vis-à-vis des établissements de restauration.

Cela permettra en outre une reconnaissance du travail des professionnels.

Aujourd'hui le client sait qu'il y a des produits préparés par les exploitants et des produits pré-préparés mais il ne peut pas les identifier.

L'indication des produits « faits maison » sur les cartes permettra d'assurer une meilleure transparence et une valorisation de la qualité.

Une enquête réalisée par le SYNHORCAT, le Syndicat National des Hôteliers, Restaurateurs, Cafetiers et Traiteurs, en avril 2013 laisse apparaître qu'un tiers des professionnels utilisent des produits industriels.

Ils sont toutefois 81 % à considérer pouvoir s'en passer et 67 % des professionnels utilisateurs de ce type de produits seraient prêts à les abandonner au profit de produits bruts dans la perspective d'une réglementation de l'appellation « restaurant ».

Enfin, le mot « restaurant » est universel et ainsi, compréhensible de tous, français comme étrangers.