



N° 600

ASSEMBLÉE NATIONALE

CONSTITUTION DU 4 OCTOBRE 1958

QUATORZIÈME LÉGISLATURE

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

PROPOSITION DE LOI

*instaurant une **obligation de formation** pour les personnes
qui souhaitent exercer une **activité de restauration permanente**
ou **occasionnelle**,*

(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, Patrick HETZEL, Stéphane DEMILLY, Jean-Pierre DECOOL, Patrice MARTIN-LALANDE, Patrice VERCHÈRE, Paul SALEN, Lionnel LUCA, Jean-Charles TAUGOURDEAU, Michel HERBILLON, Michel VOISIN, Didier QUENTIN, Pierre MOREL-A-L'HUISSIER, Alain MOYNE-BRESSAND, Jean-Luc MOUDENC, Olivier AUDIBERT-TROIN, Sauveur GANDOLFI-SCHEIT, Marc FRANCINA, Damien ABAD, Jacques LAMBLIN, Jean-Luc REITZER, Nicolas DHUICQ, Éric STRAUMANN, Philippe MEUNIER, Daniel FASQUELLE, Laurent FURST, Valérie LACROUTE, Annie GENEVAR, Virginie DUBY-MULLER, Philippe VITEL et Guénaél HUET,

députés.

EXPOSÉ DES MOTIFS

MESDAMES, MESSIEURS,

Alors qu'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, il peut sembler paradoxal qu'aucune formation ne soit exigible dans notre pays, pour exploiter un restaurant ou tout autre lieu de restauration.

Aussi, afin de conforter notre patrimoine culinaire et éviter la création d'établissements n'offrant pas la qualité nécessaire aux consommateurs, il apparaît indispensable d'exiger une formation préalable obligatoire aux personnes qui souhaitent exercer une activité de restauration permanente ou occasionnelle. Il s'agit d'une question de santé publique et de sécurité alimentaire.

Il est tout d'abord important de redéfinir ce qu'est l'activité de restauration, laquelle consiste en l'élaboration de produits alimentaires, dans l'intention de les servir à des consommateurs qui sont en droit d'en attendre le maximum de sécurité.

Le décret n° 2011-731 du 24 juin 2011 relatif à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire de certains établissements de restauration commerciale, qui a pris effet le 1^{er} octobre 2012, intervient donc dans ce contexte.

Selon le nouvel article D. 233-6 du code rural et de la pêche maritime, la restauration traditionnelle, les cafétérias et libres services, ainsi que la restauration de type rapide seront « *tenus d'avoir dans leur effectif au moins une personne pouvant justifier d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptée à leur activité* ». Cette formation, d'une durée de quatorze heures, n'est toutefois pas exigée si l'établissement emploie une personne justifiant d'une expérience professionnelle d'au moins trois ans, au sein d'une entreprise du secteur alimentaire, en qualité de gestionnaire ou d'exploitant.

Cette obligation est également satisfaite par la détention de diplômes et de titres professionnels, listés dans un arrêté du 25 novembre 2011 publié au Journal Officiel le 23 décembre 2011, relatif à la liste des diplômes et titres à finalité professionnelle dont les détenteurs sont réputés satisfaire à l'obligation de formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale.

Si ce texte marque une avancée en la matière, il est toutefois nécessaire d'aller plus loin.

Il en va tout d'abord ainsi du champ d'application du décret précité, qui n'est pas suffisamment large. Cette formation ne s'appliquerait en effet qu'à la restauration commerciale. Il est nécessaire d'exiger une formation de toutes personnes ou entreprises qui transforment ou distribuent des produits alimentaires dans le cadre d'une activité de restauration, que celle-ci soit de manière permanente ou occasionnelle. Les consommateurs qui fréquentent ce type d'établissements sont en effet confrontés à des risques, dès lors que les règles d'hygiène alimentaire ne sont pas respectées.

L'expérience prise en compte, en fonction de la durée de l'activité, ne saurait suffire pour exclure les intéressés d'une formation en hygiène car elle ne garantit aucunement la connaissance actualisée des règles applicables.

La durée même de la formation, quatorze heures, n'est pas suffisante. En deux ans, le nombre de fiches exposant les dangers microbiologiques a doublé de volume. Les règles, que doivent maîtriser les professionnels en matière de sécurité alimentaire, sont trop nombreuses pour pouvoir être inculquées lors d'une formation aussi courte.

Il est, en outre, important que cette formation soit préalable à l'installation. Il est, en effet, plus simple pour les futurs entrepreneurs de dégager du temps pour suivre une formation en amont. Une fois installés, les professionnels devront répondre aux nécessités du commerce et pourront plus difficilement dégager du temps pour se soustraire à une obligation de formation.

Par ailleurs, l'exigence d'une formation préalable permettrait de satisfaire plus efficacement à cette obligation car les contrôles *a posteriori* ne peuvent concerner l'ensemble des professionnels. En effet, à l'heure actuelle, les personnes qui exercent une activité de restauration sont certes soumises aux dispositions du « paquet hygiène » et à l'obligation de déclaration auprès de la Direction générale de l'alimentation (DGAL), mais certaines échappent à cette obligation d'inscription et aucune sanction n'est prévue pour ce manquement.

C'est pourquoi, il apparaît nécessaire de lier l'inscription au registre du commerce à l'obligation de formation. Les personnes souhaitant s'inscrire au registre du commerce devront justifier de leur formation. Les

professionnels des métiers de bouche (charcuterie, boulangerie) qui relèvent de la chambre des métiers ont, quant à eux, déjà une obligation de formation.

PROPOSITION DE LOI

Article 1^{er}

- ① L'article L. 233-4 du code rural et de la pêche maritime est ainsi modifié :
- ② 1° Au premier alinéa, les mots : « peut être » sont remplacés par les mots : « , celui des chambres d'hôtes visées à l'article L. 324-3 du code de tourisme qui assurent une prestation de restauration, ainsi que celui des entreprises de restauration gérées par des entrepreneurs individuels relevant des articles 50-0 ou 102 *ter* du code général des impôts et L. 133-6-8 du code de la sécurité sociale, est »
- ③ 2° Le deuxième alinéa est ainsi rédigé :
- ④ « Conformément aux dispositions de l'article L. 123-2 du code de commerce, nul établissement visé à l'alinéa premier du présent article ne peut être inscrit au registre du commerce et des sociétés, s'il ne justifie pas de la réalisation de cette formation spécifique par au moins une personne en son sein. »
- ⑤ 3° Le dernier alinéa est ainsi rédigé :
- ⑥ « Le contenu de la formation mentionnée au premier alinéa, d'une durée minimale de deux jours et demi, est défini par arrêté conjoint des ministres compétents. »

Article 2

Pour ce qui concerne les chambres d'hôtes visées à l'article L. 324-3 du code de tourisme qui assurent une prestation de restauration, ainsi que les entreprises de restauration gérées par des entrepreneurs individuels relevant des articles 50-0 ou 102 *ter* du code général des impôts et L. 133-6-8 du code de la sécurité sociale, les mesures visant à conditionner l'exercice professionnel à la réalisation de la formation visée à l'article L. 233-4 du code rural et de la pêche maritime sont définies par décret.

