



ASSEMBLÉE NATIONALE

13ème législature

sécurité alimentaire

Question écrite n° 109099

Texte de la question

M. Éric Raoult attire l'attention de M. le secrétaire d'État auprès de la ministre de l'économie, des finances et de l'industrie, chargé du commerce, de l'artisanat, des petites et moyennes entreprises, du tourisme, des services, des professions libérales et de la consommation, sur l'ouverture des commerces de restauration rapide turcs appelés kebab dans les villes de notre pays. En effet, depuis une vingtaine d'années, dès qu'un commerce se libère dans une artère fréquentée, il est souvent repris par un exploitant ouvrant un kebab. Ce type d'activité ne réclame en fait, ni installation de cuisine ou de lieu réfrigéré, ni formation de cuisinier, ni véritable entreposage de produits à consommer, ni respect des règles diverses des restaurants. Ces contraintes beaucoup moins importantes sont une des raisons de ce foisonnement d'ouverture de ce type de commerces turcs de restauration rapide. Ces magasins à la gestion très fragile ont d'ailleurs une existence assez courte et une rotation d'exploitants très rapide. De plus, il n'est pas rare de localiser dans ces boutiques de restauration rapide le lieu de diffusion d'intoxication alimentaire. Les prescriptions de propreté ne sont pas non plus respectées par les propriétaires de ces commerces. Il conviendrait donc d'instituer une autorisation particulière pour l'ouverture et la gestion de cette forme de commerce de restauration rapide. Il lui demande donc de lui indiquer s'il compte faire étudier cette proposition.

Texte de la réponse

L'hygiène des aliments remis ainsi que la loyauté de l'information délivrée dans les établissements de restauration quant à l'origine des produits constituent deux axes de l'action en faveur de la protection du consommateur. Les établissements de restauration rapide, quelle que soit la nature des produits qui y sont vendus, sont à cet égard soumis aux mêmes dispositions réglementaires que tout autre établissement de restauration commerciale. C'est ainsi que des contrôles rigoureux sont réalisés chaque année dans les établissements de restauration rapide par les directions départementales de la protection des populations. Au cours de l'année 2011, plus de 4 000 établissements ont été vérifiés. Ces contrôles concernent l'hygiène des denrées mais aussi des locaux, des équipements, des installations et des personnels. De même, la loyauté de l'information donnée au consommateur et des pratiques commerciales est systématiquement vérifiée. Dans ces conditions, l'idée d'instaurer une réglementation spécifique pour une forme d'établissement de restauration rapide ferait peser sur les professionnels une contrainte non équitable au regard de la concurrence et apparaît en ce sens excessive.

Données clés

Auteur : [M. Éric Raoult](#)

Circonscription : Seine-Saint-Denis (12^e circonscription) - Union pour un Mouvement Populaire

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 109099

Rubrique : Consommation

Ministère interrogé : Commerce, artisanat, PME, tourisme, services et consommation

Ministère attributaire : Commerce, artisanat et consommation

Date(s) clé(s)

Question publiée le : 24 mai 2011, page 5293

Réponse publiée le : 17 janvier 2012, page 501