



ASSEMBLÉE NATIONALE

14ème législature

information des consommateurs

Question écrite n° 6995

Texte de la question

M. Hervé Féron interroge M. le ministre délégué auprès du ministre de l'économie et des finances, chargé de l'économie sociale et solidaire et de la consommation, sur l'utilisation souvent abusive de l'appellation « fait maison » par les restaurateurs. Or il est constaté que son fleurissement dans les vitrines des restaurants est davantage un objet de marketing que le résultat d'une réelle qualité. Certains se contentent en effet de réchauffer ou d'assembler des produits déjà prêts, souvent surgelés. Un projet de loi avait vu le jour et devait permettre de réguler l'utilisation de cette appellation. Celui-ci a finalement été ajourné, mais le sujet reste d'actualité. Les consommateurs français, de plus en plus exigeants, ont le désir de savoir ce qu'ils mangent réellement. En Italie, les restaurateurs ont l'obligation d'afficher sur leurs cartes si les produits sont faits maison ou pas. Dans un pays comme la France, où le patrimoine gastronomique attire des millions de visiteurs étrangers chaque année, il semble donc essentiel de légiférer au plus vite. Il lui demande donc s'il compte mettre en œuvre des dispositions répondant à cette nécessité.

Texte de la réponse

La protection des consommateurs dans le domaine de la restauration est assurée par différents moyens. L'hygiène des aliments proposés fait l'objet de contrôles réguliers et particulièrement rigoureux, qui concernent toutes les catégories d'aliments. Lorsque des manquements graves aux règles en vigueur sont identifiés, les mesures adéquates pouvant aller jusqu'à la fermeture de l'établissement sont prises. Par ailleurs, la création du titre de maître-restaurateur a permis de mieux valoriser la qualité des produits servis. Ce titre est délivré à la suite d'un audit externe réalisé par un organisme certificateur figurant sur une liste établie par arrêté du ministre chargé du commerce et qui justifie d'une compétence dans le domaine de la restauration. Sa délivrance repose sur des critères exigeants, notamment l'absence d'utilisation de plats préparés et le recours à des produits majoritairement frais. En outre, la loyauté de l'information donnée au consommateur quant aux caractéristiques des produits (provenance, fraîcheur, appellation d'origine, référence à un label) est contrôlée, les manquements aux obligations légales pouvant être sanctionnées pour tromperie. Il existe donc, d'ores et déjà, un ensemble de règles et des dispositifs de contrôle garantissant un haut niveau de protection des consommateurs, à la fois sous l'angle de la santé publique et de la qualité des produits. Il convient, en outre, de respecter un équilibre entre le nombre et le niveau de détail des mentions obligatoires et la nécessité de ne pas imposer de contraintes et de coûts excessifs aux entreprises du secteur, qui peuvent être de très petite taille. A cet égard, l'éventualité d'obligations d'information additionnelles paraît soulever des difficultés qui justifient une étroite concertation avec les parties concernées.

Données clés

Auteur : [M. Hervé Féron](#)

Circonscription : Meurthe-et-Moselle (2^e circonscription) - Socialiste, écologiste et républicain

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 6995

Rubrique : Consommation

Ministère interrogé : Économie sociale et solidaire et consommation

Ministère attributaire : Économie sociale et solidaire et consommation

Date(s) clé(e)s

Question publiée au JO le : [16 octobre 2012](#), page 5663

Réponse publiée au JO le : [15 janvier 2013](#), page 541