

ASSEMBLÉE NATIONALE

15 mars 2024

INSTAURER LA TRANSPARENCE SUR LA FABRICATION DES PLATS SERVIS EN RESTAURATION - (N° 2099)

AMENDEMENT

N° CE22

présenté par

M. Emmanuel Maquet, M. Bourdeaux, M. Dive et M. Dubois

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

L'article L. 412-6 du code de la consommation est ainsi rédigé :

« Les personnes physiques ou morales qui transforment ou distribuent des produits alimentaires dans le cadre d'une activité de restauration commerciale ou collective ou de vente à emporter de plats préparés, permanente ou occasionnelle, principale ou accessoire, mentionnent de façon claire et visible, sur leurs cartes ainsi que, le cas échéant, sur tout autre support, pour chaque produit aquatique qu'ils proposent :

- la méthode de production, en particulier les mentions : « sauvage » ou « élevé » ;
- le port de débarquement du produit ;
- la zone de capture ou de production si elle est différente de celle où le port de débarquement est situé ;
- la catégorie d'engin de pêche utilisé pour la capture ;
- si le produit a été décongelé ;
- pour les produits n'ayant pas été décongelés, l'expression « arrivage du jour » si le débarquement a eu lieu lors de la journée en cours, l'expression « frais » dans les autres cas.

La zone de capture ou de production est déterminée dans les conditions prévues à l'article 38 du règlement (UE) n° 1379/2013 du Parlement européen et du Conseil du 11 décembre 2013 portant organisation commune des marchés dans le secteur des produits de la pêche et de l'aquaculture, modifiant les règlements (CE) n° 1184/2006 et (CE) n° 1224/2009 du Conseil et abrogeant le règlement (CE) n° 104/2000 du Conseil.

Les modalités de mise en œuvre du présent article, notamment les informations pouvant être exprimées sous formes de drapeaux, abréviations ou logotypes, sont fixées par décret. »

EXPOSÉ SOMMAIRE

La transparence en matière de produits alimentaires peut sembler acquise dans notre pays. Les règlements européens y veillent, en particulier ceux de 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires et de 2013 portant organisation commune des marchés dans le secteur des produits de la pêche et de l'aquaculture. Ces textes ont harmonisé et clarifié les informations à afficher, notamment en termes de valeurs nutritionnelles, d'allergènes et de provenance. Toutefois, ils s'appliquent seulement aux commerces de détail, laissant à chaque État membre le soin de résoudre **l'anomalie qui en résulte : que le client soit mieux informé au magasin qu'au restaurant.**

En France, cette anomalie n'a été résolue que partiellement, c'est-à-dire uniquement pour les viandes : d'abord bovines en 2002, puis toutes les viandes en 2022, et depuis mars 2024, y compris les viandes contenues dans les produits transformés.

Il est incompréhensible que cette attente largement partagée parmi les consommateurs n'ait pas été satisfaite pour les produits de la mer. Une tentative a bien eu lieu en 2015, dans le cadre de l'examen de la proposition de loi pour l'économie bleue, mais les discussions n'ont abouti qu'à une prescription facultative, à l'article L412-6 du code de la consommation, exemple même du « droit mou » dénoncé par le Conseil d'État.

La France est pourtant un grand pays de pêche. Ne pas mettre en avant cette richesse naturelle transmise grâce au savoir-faire de nos pêcheurs, que les consommateurs, tant locaux que touristes, recherchent, c'est désavantager notre excellence locale au profit de fermes d'élevage industrielles parfois situées hors de l'Union européenne. Pire, c'est habituer la clientèle à une qualité inférieure qui se fait passer pour la meilleure, détricotant petit à petit, de manière insidieuse, la réputation de nos produits remarquables et le désir du public de les savourer.

Car lorsqu'on visite une commune littorale, tout est fait pour laisser penser que les produits de la mer servis sont non seulement ultra-frais, mais ultra-locaux. Le client inattentif peut légitimement penser, en l'absence de précisions contraires, que son cabillaud ou son bar ont été débarqués le matin même sur le ponton d'en face. La déception, ou au moins le caractère modéré de la satisfaction que procure la dégustation qui s'ensuit, contribue à saper l'attractivité des produits de la mer et, partant, la réputation commerciale de nos pêcheurs.

C'est pourquoi le présent amendement vise à améliorer radicalement l'exhaustivité des informations dans les restaurants : ceux-ci devront préciser sur leur carte si les produits aquatiques qu'ils proposent sont élevés ou sauvages, d'où ils proviennent, s'ils ont été pêchés par des bateaux-usines ou de manière plus artisanale et s'ils ont été décongelés.

Par ailleurs, puisque la fraîcheur des produits est particulièrement déterminante en la matière, **l'expression « du jour » sera strictement réglementée pour qu'elle ne laisse place à aucune ambiguïté quant au fait que le poisson est bien issu de l'arrivage du jour.** Et puisque l'absence de toute précision n'éveille pas l'attention du consommateur, il est important de couvrir la dernière catégorie de produits, n'étant ni décongelés ni du jour : l'emploi du mot « frais » est proposé.

Toutes ces informations vont permettre à la pêche française de lutter à armes égales contre ses concurrents internationaux, moins regardants sur la qualité des produits. Car comment pourraient-ils

participer à cette concurrence de manière juste quand leurs prix sont deux à trois fois supérieurs à ceux des fermes d'élevage industrielles, tandis que leurs arguments, c'est-à-dire la localité et la fraîcheur, sont passés sous silence ?

Tous les produits, même ceux de moindre qualité, ont bien évidemment leur place dans l'offre commerciale des restaurants. Mais pour permettre au consommateur de choisir en conscience, l'information doit être claire, complète et systématique. Tel est l'objet du présent amendement, pour que ce choix entre le prix et la qualité soit effectué en toute transparence.