

ASSEMBLÉE NATIONALE

15 mars 2024

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

AMENDEMENT

N ° CE40

présenté par

M. Dubois, M. Bazin, M. Bony, M. Boucard, M. Bourgeaux, Mme Corneloup,
M. Emmanuel Maquet, Mme Périgault, Mme Petex, M. Ray, M. Vatin et M. Taite

ARTICLE PREMIER

À l'alinéa 9, après le mot :

« que »

rédiger ainsi la fin de l'alinéa :

« sur tout autre support de communication, les informations portant sur l'origine géographique des produits utilisés, sur le lieu de transformation du plat et sur les industriels ou artisans ayant élaboré le plat quand celui-ci n'est pas fait maison. »

EXPOSÉ SOMMAIRE

Cet amendement propose une réécriture de l'alinéa 9 afin de ne pas stigmatiser les acteurs de la restauration ayant recours à du "non fait maison" en ôtant l'obligation d'apposer la mention "non fait maison" et en la remplaçant par une information claire sur l'origine des produits utilisés, sur le lieu de transformation d'un plat, sur l'industriel ou l'artisan qui a fourni le plat.

La rédaction proposée permet d'assurer la transparence auprès du consommateur et en même temps le restaurateur ne se retrouve pas montrer du doigt.

Dire que des restaurateurs qui servent des plats "non fait maison" servent forcément des plats de mauvaises qualité est faux. Ce n'est pas toujours le cas : le "non fait maison" n'est pas toujours signe de mauvaise qualité.

Ce qui compte donc est de savoir d'où viennent les produits et qui les a transformés ou élaborés (industriels / artisans reconnus pour la qualité des leurs préparations) et ainsi valoriser, le cas échéant, le savoir-faire français (des charcutiers, des pâtisseries, des glaciers...) et la richesse de nos terroirs.