

ASSEMBLÉE NATIONALE

18 mars 2024

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

AMENDEMENT

N ° CE67

présenté par

Mme Engrand, M. de Fournas, M. de Lépinau, Mme Laporte, M. Lopez-Liguori,
Mme Florence Goulet, Mme Sabatini, M. Tivoli, M. Loubet, M. Meizonnet et M. Falcon

ARTICLE PREMIER

I. – Rédiger ainsi la première phrase de l’alinéa 9 :

« III. – À titre expérimental, les personnes visées au I exerçant une activité de restauration collective mentionnent de façon claire et visible, sur leurs cartes ainsi que, le cas échéant, sur tout autre support de communication qu’un plat proposé est « non fait maison ».

II. – Après l’alinéa 12, insérer l’alinéa suivant :

« 3° Les modalités d’application de l’expérimentation mentionnée au III. »

III. – Compléter cet article par l’alinéa suivant :

« Dans un délai de 6 mois à compter de la fin de l’expérimentation prévue au III du présent article, le Gouvernement remet au Parlement un rapport tirant les conclusions de cette expérimentation pour le secteur de la restauration collective et statuant sur l’opportunité de son extension à l’ensemble des activités mentionnées au I de l’article L. 122-19 du code de la consommation »

EXPOSÉ SOMMAIRE

Nous craignons que l'inversion du cadre actuel, par l'obligation d'apposer sur les plats des menus une mention "non fait maison", ne conduise à davantage de confusion. En effet, comment assurer au consommateur qu'un plat sur lequel ne figure pas cette mention soit réellement fait maison. Le caractère infamant de la mention "non fait maison" pourrait tenter un grand nombre de restaurateurs à enfreindre la loi en ne l'apposant pas sur leurs plats. À titre d'exemple, en 2017, lors de son opération "vacances", la DGCCRF note que le taux d'anomalie moyen dans la restauration est élevé : 32 % ; ces anomalies concernaient notamment des indications trompeuses sur l'origine des produits ou l'apposition indue de la mention fait maison. Alors que les moyens de la DGCCRF restent sous-dimensionnés, la rédaction actuelle de cette proposition de loi ne permet donc pas de garantir au consommateur que le restaurateur à qui il a affaire respecte bien la loi. De fait l'adoption

de l'article 1^{er} complexifierait en l'état considérablement la situation actuelle et pénaliserait les restaurateurs travaillant des produits bruts.

En cela cet amendement de repli propose d'exclure du champ de la proposition de loi la restauration commerciale et la vente à emporter mais de mettre en œuvre une expérimentation dans la restauration collective. En effet, selon une étude IFOP de 2021, 46% des Français sont en contact avec la restauration collective. Cette première étape permettrait donc de préserver d'une part la restauration commerciale d'un chamboulement que nous estimons de prime abord préjudiciable, tout en permettant d'autre part de vérifier cette intuition par l'expérience dans un secteur d'activité où les informations concernant la confection des plats restent opaques, en dépit d'une excellente image aux yeux des français : 71% des interviewés étaient d'accord pour dire que la cantine permettrait de mieux manger et donc d'être en meilleure santé.

Par ailleurs, la restriction de l'expérimentation aux seules activités de restauration collective doit permettre de faciliter les contrôles de la DGCCRF en réduisant considérablement l'échantillon à contrôler. Sur les 175 000 restaurants que dénombre l'INSEE, la restauration collective concédée représentait seulement 484 entreprises en 2018. De surcroît, il faut noter que les multinationales ont un poids prépondérant dans le secteur de la restauration collective : Compass, Elios et Sodexo se partagent à elles seules 70% du chiffre d'affaire du secteur. L'on peut vraisemblablement estimer que le contrôle de l'une de ces entreprises entraînerait dans la foulée la mise au norme de l'ensemble de leurs services de restauration.