



N° 2705

# ASSEMBLÉE NATIONALE

CONSTITUTION DU 4 OCTOBRE 1958

DIX-SEPTIÈME LÉGISLATURE

---

Enregistré à la Présidence de l'Assemblée nationale le 28 avril 2026.

## PROPOSITION DE LOI

*pour une restauration hors domicile transparente et responsable,*

(Renvoyée à la commission des affaires économiques, à défaut de constitution d'une commission spéciale dans les délais prévus par les articles 30 et 31 du Règlement.)

présentée par

M. Christophe BLANCHET, M. Stéphane VIRY, Mme Corinne VIGNON, M. Bertrand BOUYX, M. Thierry SOTHER, M. Boris TAVERNIER, M. Lionel VUIBERT, Mme Nicole DUBRÉ-CHIRAT, M. Bertrand SORRE, M. Richard RAMOS, Mme Valérie BAZIN-MALGRAS, Mme Delphine LINGEMANN, M. Mickaël COSSON, M. Joël BRUNEAU, M. Éric MARTINEAU, M. Laurent MAZAURY, Mme Anne-Sophie RONCERET, M. Romain DAUBIÉ, Mme Christelle MINARD, Mme Véronique BESSE, M. Jean-Michel JACQUES, Mme Anne-Cécile VIOLLAND, M. Laurent LHARDIT, Mme Alix FRUCHON, M. David TAUPIAC, M. Benoît BLANCHARD, M. Michel CASTELLANI, Mme Constance DE PÉLICHY, Mme Christine LE NABOUR, Mme Claudia ROUAUX, M. Michel LAUZZANA, M. Nicolas METZDORF,

députés et députées.

## EXPOSÉ DES MOTIFS

MESDAMES, MESSIEURS,

La restauration française occupe une place singulière dans la vie économique, sociale et territoriale de notre pays. Elle participe pleinement à l'attractivité de la France, à la vitalité de ses centres-villes comme de ses territoires ruraux, et à la transmission de savoir-faire qui constituent l'un des fondements de notre patrimoine vivant.

La présente proposition de loi s'inscrit dans une démarche portée par les professionnels eux-mêmes, à l'initiative de l'Union des métiers et des industries de l'hôtellerie (UMIH), premier syndicat patronal du secteur, représentant, selon les derniers chiffres de la représentativité, 68,5 % des entreprises Hôtels-Cafés-Restaurants (HCR) et 43,5 % des entreprises de restauration rapide adhérant à une organisation professionnelle. Elle traduit ainsi une demande largement partagée par l'ensemble des acteurs de la filière.

Avec près de 180 000 établissements, plus d'un million de salariés et un chiffre d'affaires supérieur à 150 milliards d'euros, ce secteur représente un pilier de l'économie nationale. Il constitue également un acteur majeur de l'insertion professionnelle, avec près de 59 000 alternants formés chaque année dans les métiers de la restauration, dont une part significative dans la restauration commerciale.

Pourtant, derrière ces chiffres, un déséquilibre profond s'installe.

Depuis plusieurs années, le secteur est confronté à une dégradation rapide de ses équilibres économiques.

Par exemple en 2025, le secteur HCR a connu 9 434 défaillances d'entreprises, avec une progression marquée par rapport à la période pré-Covid. Dans certains territoires, ces défaillances se traduisent par une succession de fermetures, parfois quotidiennes, qui fragilisent durablement le tissu économique local.

En parallèle, une part importante des jeunes créateurs repreneurs se heurte à des difficultés d'installation et doit « fermer boutique » faute d'accompagnement suffisant à l'entrepreneuriat et faute de maîtrise des règles de base de gestion d'un établissement.

Ces fermetures ne sont pas neutres. Elles ont un coût direct pour les finances publiques, à travers les dettes sociales et fiscales non recouvrées, mais aussi un coût indirect, en termes d'emplois détruits, de perte d'attractivité commerciale et de désertification des centres bourgs.

Dans le même temps, de nouvelles formes de restauration se développent rapidement, souvent sur des modèles standardisés ou fortement industrialisés, modifiant en profondeur la structure du secteur.

Ces évolutions ne sauraient être appréhendées de manière binaire ni conduire à opposer les différents modèles de restauration entre eux. La présente proposition de loi ne vise pas à stigmatiser les établissements ne proposant pas de "fait maison", ni à établir une hiérarchie de qualité entre les offres, la qualité pouvant exister sous différentes formes. Elle vise au contraire à instaurer un principe simple et fondamental : celui de la transparence à l'égard du consommateur.

Car cette transformation s'est accompagnée d'une dérégulation croissante.

L'absence de prérequis à l'installation, le développement de formes d'activité peu encadrées et l'essor de l'auto-entrepreneuriat ont contribué à créer des situations de concurrence profondément déséquilibrées. Certains opérateurs échappent partiellement aux obligations sociales et fiscales qui s'imposent aux restaurateurs, fragilisant ainsi les modèles économiques les plus vertueux.

Par ailleurs, l'enchaînement de créations d'établissements suivies de liquidations rapides, parfois organisées, fait peser une charge sur la collectivité et alimente des pratiques de concurrence déloyale. En outre, certains établissements peuvent servir de support à des activités de blanchiment, ce qui pose des enjeux évidents en matière d'ordre public et de sécurité économique.

À ces déséquilibres économiques, s'ajoute le problème majeur de lisibilité pour le consommateur.

Aujourd'hui, il n'est pas toujours possible de distinguer clairement un plat élaboré à partir de produits bruts d'un produit issu de l'industrie agroalimentaire.

Dans ce contexte, la transparence constitue non seulement une exigence économique, mais également une attente forte des consommateurs, qui souhaitent pouvoir faire des choix éclairés. Informer

n'est pas contraindre : il s'agit de permettre à chacun de savoir ce qu'il consomme, sans jugement de valeur, mais en toute connaissance de cause.

Cela pose également une question de santé publique, dans un contexte où la qualité nutritionnelle, la traçabilité et l'origine des produits sont devenues des préoccupations centrales.

Cette clarification doit concerner l'ensemble des circuits de consommation alimentaire hors domicile – restauration commerciale, restauration rapide, vente à emporter, grande distribution ou encore certaines formes émergentes de production alimentaire – afin d'assurer une équité entre les acteurs et une information homogène pour le consommateur.

Ces évolutions fragilisent un modèle auquel la France doit une part essentielle de son attractivité : celui d'une restauration artisanale, ancrée dans les territoires, fondée sur le savoir-faire, la transformation et le lien avec les filières agricoles.

Elles fragilisent également la formation.

Chaque année, un nombre considérable de jeunes vise des diplômes et certifications via différentes modalités d'accès à la qualification : contrats d'apprentissage, voie professionnelle sous statut scolaire, et contrats de professionnalisation.

À terme, c'est la question même de la transmission des savoir-faire qui est posée et de l'utilité même de l'investissement dans la formation de notre jeunesse dans ces métiers pourtant prisés : à quoi bon monter en compétences et qualification de cuisinier si l'essentiel du travail consiste ensuite à réchauffer des plats industriels tout préparés ?

Derrière ces constats, c'est en réalité un choix de modèle économique qui est en jeu.

Face à une logique de concurrence par les prix, qui tire l'ensemble du secteur vers le bas, la France doit pouvoir affirmer une autre ambition : celle d'une économie fondée sur la valeur du travail, la transparence, la durabilité des entreprises et la confiance des consommateurs.

Dans cette perspective, la présente proposition de loi s'inscrit dans le prolongement des travaux parlementaires récents relatifs à la

valorisation du “fait maison”, notamment la proposition de loi n° 2438 visant à promouvoir la restauration française du fait maison, déposée à l’Assemblée nationale le 4 février 2026. Elle en complète l’approche en mettant l’accent sur la transparence de l’information plutôt que sur une logique d’opposition entre modèles.

La présente proposition de loi poursuit donc un objectif simple : doter ce secteur des leviers pour mieux informer, mieux reconnaître, mieux préparer et mieux réguler, pour l’accompagner résolument vers cette économie de la qualité.

Son **article 1<sup>er</sup>** renforce l’effectivité de la mention « fait maison ». Il s’agit de garantir au consommateur une information claire, lisible et compréhensible, tout en valorisant les établissements qui élaborent réellement leurs plats à partir de produits bruts. La transparence dans l’assiette constitue ici une condition de la loyauté de la relation commerciale et la première condition d’une économie de la qualité dans le secteur de la restauration hors domicile. Il s’inscrit dans une logique de transparence généralisée de l’offre alimentaire, sans distinction de modèle économique.

Son **article 2** crée la qualité d’« artisan restaurateur ». Cette évolution vise à reconnaître les professionnels de la restauration qui exercent leur activité dans une logique artisanale et qualitative. Elle contribue à mieux identifier les établissements engagés dans une démarche exigeante et à soutenir l’attractivité des métiers.

Son **article 3** institue un « permis d’entreprendre » applicable aux activités de restauration (à l’instar du stage de préparation à l’installation pour les activités artisanales, qui était obligatoire jusqu’en 2019). Ce dispositif repose sur une logique préventive : mieux préparer et accompagner l’exploitation d’un établissement afin de limiter les erreurs les plus fréquentes, de sécuriser les parcours entrepreneuriaux et de favoriser la pérennité des entreprises.

Son **article 4** ouvre aux élus municipaux la possibilité de mettre en place, dans des conditions strictement encadrées, un mécanisme local de régulation des créations nettes d’établissements de restauration et d’activités de vente à emporter (changement d’affectation des locaux). Cette faculté doit permettre de préserver la diversité commerciale, d’anticiper les phénomènes de saturation et d’adapter la régulation aux réalités de terrain.

Ainsi, cette proposition de loi ne vise ni à contraindre ni à opposer, mais à éclairer. Elle repose sur une ambition simple : redonner au consommateur les moyens de choisir en connaissance de cause, tout en rétablissant des conditions de concurrence équitables entre les professionnels.

## PROPOSITION DE LOI

### Article 1<sup>er</sup>

- ① La sous-section 4 de la section 3 du chapitre II du titre II du livre I<sup>er</sup> du code de la consommation est ainsi modifiée :
- ② 1° L'article L. 122-19 est ainsi rédigé :
- ③ « *Art. L. 122-19.* – I. – Le présent article s'applique aux personnes physiques ou morales qui transforment ou distribuent des produits alimentaires dans le cadre d'une activité de restauration commerciale, de restauration collective ou de vente à emporter de plats préparés, permanente ou occasionnelle, principale ou accessoire, ou qui exercent toute autre activité de préparation et de vente au public de denrées alimentaires prêtes à consommer.
- ④ « Lorsque ces produits sont proposés à la vente par l'intermédiaire d'une plateforme numérique de mise en relation ou de livraison, les obligations prévues au présent article s'imposent également à l'opérateur de la plateforme, qui veille à ce que l'information relative au caractère "fait maison" des plats soit portée à la connaissance du consommateur de manière claire, lisible et accessible préalablement à la conclusion de la commande.
- ⑤ « II. – Les personnes mentionnées au I précisent, au moyen d'une information claire, lisible, compréhensible et facilement accessible sur leur carte ou sur tout autre support susceptible d'être consulté par le consommateur, qu'un plat proposé à la vente est "fait maison".
- ⑥ « III. – L'affichage de l'information prévue au II consiste en une mention générique indiquant que tous les plats "faits maison" sont identifiés de manière visible et lisible pour le consommateur, soit sur la carte, soit, en l'absence de carte, sur tout support de présentation directe des produits, notamment les étiquettes, ardoises, menus affichés ou tout autre support équivalent directement accessible au public.
- ⑦ « Le fait, pour une personne mentionnée au I, de ne pas procéder à cet affichage constitue une pratique commerciale trompeuse au sens de l'article L. 121-2.
- ⑧ « IV. – Les modalités d'affichage prévues aux II et III ainsi que les modalités de contrôle sont précisées par décret. »

- ⑨ 2° L'article L. 122-20 est ainsi rédigé :
- ⑩ « *Art. L. 122-20. – I. – Un plat est “fait maison” lorsqu'il a été transformé par un professionnel à partir de produits bruts.*
- ⑪ « Le professionnel peut effectuer cette transformation sur place, dans une filiale, au sens de l'article L. 233-1 du code de commerce, de l'établissement principal dans lequel le plat est proposé à la consommation ou à la vente, ou dans une entité qu'il contrôle ou est présumé contrôler au sens de l'article L. 233-3 du même code.
- ⑫ « II. – Des produits, dont la liste est déterminée par voie réglementaire et régulièrement actualisée, peuvent entrer dans la composition d'un plat “fait maison” après avoir subi une transformation de leur état brut préalablement à leur utilisation.
- ⑬ « III. – Les modalités de mise en œuvre de la mention “fait maison”, les conditions d'élaboration d'un plat “fait maison”, notamment lorsque celui-ci n'est pas fabriqué par le professionnel lui-même, ainsi que les modalités d'actualisation de la liste des produits transformés mentionnée au II sont précisées par décret. »

## Article 2

- ① Le chapitre III du titre I<sup>er</sup> du livre II du code de l'artisanat est ainsi modifié :
- ② 1° L'intitulé est ainsi rédigé :
- ③ « Artisan restaurateur » ;
- ④ 2° L'article L. 213-1 est ainsi modifié :
- ⑤ a) Au premier alinéa, le mot : « cuisinier » est remplacé par le mot : « restaurateur » ;
- ⑥ b) Il est ajouté un alinéa ainsi rédigé :
- ⑦ « Ces conditions portent notamment sur la qualification professionnelle, attestée par un diplôme ou une expérience professionnelle suffisante, sur l'élaboration des plats à partir de produits bruts dans le respect de la mention “fait maison”, ainsi que sur le recours majoritaire à des produits issus de filières agricoles, en particulier d'origine française. »

### Article 3

- ① La sous-section 1 de la section 1 du chapitre III du titre II du livre I<sup>er</sup> du code de commerce est complétée par un article L. 123-5-3 ainsi rédigé :
- ② « *Art. L. 123-5-3. – I. –* La création, la reprise ou la transformation d'un établissement relevant des activités mentionnées au II est subordonnée à l'accomplissement, par l'exploitant ou, lorsqu'il s'agit d'une personne morale, par son représentant légal ou la personne assurant la direction effective de l'établissement, d'une formation préalable obligatoire.
- ③ « II. – Sont soumises à cette obligation les activités de restauration commerciale, de vente de repas à emporter ou à livrer, et les activités déterminées par décret présentant des caractéristiques comparables en raison de la préparation et de la vente au public de denrées prêtes à consommer.
- ④ « III. – La formation donne lieu à la délivrance d'une attestation, dénommée "permis d'entreprendre", justifiant de l'acquisition des connaissances essentielles à l'exploitation de l'activité.
- ⑤ « IV. – Cette formation porte notamment sur les obligations administratives, fiscales, sociales et comptables de l'entreprise, sur les règles applicables à l'information du consommateur, aux pratiques commerciales et à la responsabilité de l'exploitant.
- ⑥ « V. – Un décret en Conseil d'État détermine la durée et le contenu de la formation, les conditions d'agrément des organismes habilités à la dispenser, les cas de dispense ou d'équivalence, ainsi que les modalités de justification de l'accomplissement de cette obligation. »

### Article 4

- ① Après l'article L. 752-1-2 du code de commerce, il est inséré un article L. 752-1-3 ainsi rédigé :
- ② « *Art. L. 752-1-3. – I. –* Afin de préserver la diversité commerciale et l'équilibre économique local, le conseil municipal peut, par délibération motivée, délimiter un périmètre dans lequel l'implantation de nouveaux établissements de restauration commerciale, de débits de boissons à consommer sur place et d'activités de vente à emporter peut être soumise à autorisation préalable lorsque leur concentration est de nature à compromettre la diversité de l'offre commerciale de proximité.

- ③ « II. – La délibération est prise au vu d'un rapport analysant, dans le périmètre concerné, l'état du tissu commercial, l'évolution du nombre des établissements relevant des activités mentionnées au I, le taux de vacance commerciale, les difficultés de transmission des entreprises existantes et les menaces pesant sur l'équilibre commercial local.
- ④ « III. – Le projet de délibération est soumis pour avis à la chambre de commerce et d'industrie territoriale, à la chambre de métiers et de l'artisanat et aux organisations professionnelles représentatives concernées.
- ⑤ « IV. – Sur le fondement de cette délibération, le maire peut, par arrêté motivé, instituer, pour une durée maximale de trois ans, un régime d'autorisation préalable des créations nettes d'établissements relevant des activités mentionnées au I.
- ⑥ « V. – Ne sont pas soumises à autorisation préalable les reprises, transmissions ou changements d'exploitant n'entraînant ni création nette d'établissement ni modification substantielle de l'activité, dans des conditions fixées par décret en Conseil d'État.
- ⑦ « VI. – Un décret en Conseil d'État précise les critères d'appréciation, la procédure d'instruction, les délais de décision et les voies de recours. »