

# AMENDEMENT

*présenté par*

M. M. BOURQUIN, Mme ROSSIGNOL, MM. BÉRIT-DÉBAT, COURTEAU, VAUGRENARD, LABBÉ, TESTON, KALTENBACH et REPENTIN, Mmes NICOUX et BOURZAI, MM. S. LARCHER, VINCENT

et les membres du Groupe Socialiste, Apparentés et Groupe Europe Écologie Les Verts rattaché

C	Favorable
G	Demande de retrait
Adopté	

---

## ARTICLE 7 BIS

Rédiger ainsi cet article :

Après la section 10 du chapitre I<sup>er</sup> du titre II du livre I<sup>er</sup> du code de la consommation, il est inséré une section ainsi rédigée :

« Section... : Informations sur les conditions d'élaboration des plats proposés dans le cadre d'une activité de restauration, permanente ou occasionnelle

« Art. L. ... - Les personnes ou entreprises qui transforment ou distribuent des produits alimentaires dans le cadre d'une activité de restauration, permanente ou occasionnelle, précisent sur leurs cartes si les plats proposés sont cuisinés sur place à partir de produits bruts et frais, hors produits tels que charcuteries, poissons fumés, pains et viennoiseries, condiments, pâtes. Pour les plats à base de poissons, le restaurateur précise s'il s'agit de poissons de « pêche » ou d'« élevage ».

« Art. L. ... - Dans un délai d'un an après la promulgation de la présente loi, un décret en Conseil d'État propose une harmonisation des mentions ou signalétiques apposées obligatoirement sur les cartes afin d'informer les consommateurs sur les conditions d'élaboration des plats proposés dans le cadre d'une activité de restauration, permanente ou occasionnelle. »

### Objet

L'article 7 bis propose qu'un arrêté conjoint des ministres chargés de la consommation et de l'artisanat précise les modalités d'information des consommateurs sur l'élaboration des plats proposés dans les restaurants.

Les auteurs de cet amendement estiment qu'au même titre que pour la boulangerie, il est nécessaire d'inscrire cette disposition directement dans la loi, et en l'occurrence dans le chapitre sur les pratiques commerciales réglementées du code de la consommation.

Ils proposent donc que les restaurateurs soient dans l'obligation de mentionner sur leur carte quels plats sont cuisinés sur place à partir de produits frais ou de produits bruts.

Il est par contre nécessaire d'exclure de cette obligation certains produits tels que : charcuteries, poissons fumés, pains et viennoiseries, condiments, les pâtes.

Dans un deuxième temps, un décret devra définir, à des fins d'harmonisation dans toute la profession, la mention ou la signalétique qui devra être apposée sur les cartes.

Cette disposition légale est déjà en vigueur en Italie où ce sont les produits congelés qui doivent être signalés sur la carte par un astérisque.