

N° 529

SÉNAT

SESSION ORDINAIRE DE 2012-2013

Enregistré à la Présidence du Sénat le 18 avril 2013

PROPOSITION DE LOI

portant création d'une appellation d'« Artisan restaurateur »,

PRÉSENTÉE

Par MM. Christian CAMBON, Pierre ANDRÉ, Philippe BAS, Jean BIZET, Mme Marie-Thérèse BRUGUIÈRE, MM. François-Noël BUFFET, Jean-Pierre CANTEGRIT, Mme Caroline CAYEUX, MM. Gérard CÉSAR, Jean-Pierre CHAUVEAU, Christian COINTAT, Raymond COUDERC, Jean-Patrick COURTOIS, Dominique de LEGGE, Mme Isabelle DEBRÉ, M. Robert del PICCHIA, Mme Catherine DEROCHE, M. Michel DOUBLET, Mme Marie-Annick DUCHÊNE, MM. André DULAIT, Louis DUVERNOIS, Louis-Constant FLEMING, Bernard FOURNIER, Christophe-André FRASSA, Yann GAILLARD, Alain GOURNAC, Francis GRIGNON, François GROSDIDIER, Michel HOUEL, Alain HOUPERT, Mlle Sophie JOISSAINS, M. Marc LAMÉNIE, Mme Élisabeth LAMURE, MM. Daniel LAURENT, Antoine LEFÈVRE, Jacques LEGENDRE, Jean-Pierre LELEUX, Jean-Claude LENOIR, Michel MAGRAS, Philippe MARINI, Mme Colette MÉLOT, MM. Alain MILON, Xavier PINTAT, Mme Catherine PROCACCIA, M. Charles REVET, Mme Esther SITTLER, MM. François TRUCY, Serge DASSAULT, Éric DOLIGÉ, Mme Christiane HUMMEL, MM. Pierre BORDIER, Jean-François MAYET, Francis DELATTRE, Philippe DOMINATI, André REICHARDT, Gérard CORNU, Rémy POINTEREAU et Alain FOUCHÉ,

Sénateurs

(Envoyée à la commission des affaires économiques, sous réserve de la constitution éventuelle d'une commission spéciale dans les conditions prévues par le Règlement.)

EXPOSÉ DES MOTIFS

Mesdames, Messieurs,

La restauration française est un fleuron pour l'image de marque de la France. Le prestige de ses tables étoilées et la qualité de sa gastronomie y ont largement contribué. Le « repas gastronomique » français a d'ailleurs été officiellement reconnu par l'UNESCO, le 16 novembre 2010, dans le cadre du patrimoine culturel immatériel.

Néanmoins cette restauration française recèle en son sein de grandes disparités, liées notamment au mode d'exercice de cette activité. Certes l'ensemble de ces établissements répondent tous au vocable de restaurant, mais en fait, les modes de préparation des plats sont bien différents.

Dans certains restaurants, on pratique **le réchauffage** qui comme son nom l'indique consiste à décongeler des produits surgelés, à réchauffer des plats sous vide ou le contenu de conserves alimentaires.

Dans d'autres restaurants, on pratique **l'assemblage**, qui permet de présenter sur une même assiette des produits qui n'ont pas été élaborés sur place ou qui l'ont été partiellement. Ces produits peuvent provenir de cuisines centrales qui approvisionnent des chaînes de restaurants.

D'autres enfin, pratiquent **la cuisine « maison »** : ces artisans restaurateurs respectent nos savoir-faire traditionnels et proposent des repas préparés entièrement sur place, à base de produits frais. Ils utilisent souvent des produits issus de l'agriculture locale, des terroirs ou de nos Marchés d'Intérêts Nationaux, garantis de fraîcheur et de qualité.

Il n'est pas question d'opposer ces différents types de restauration qui trouvent tous leur public, correspondent à l'expression de besoins différents et ne représentent pas les mêmes gammes de prix.

Mais en ces temps de crise économique, nous devons tout faire pour promouvoir la qualité de nos productions alimentaires. L'agroalimentaire représente en effet un secteur de l'économie nationale source d'emplois, de formations pour nos jeunes et de débouchés à l'export.

De surcroît, le secteur de la restauration est lui-même en crise : les recettes ont connu une baisse de 2 % en volume en 2012, et la situation ne devrait pas s'améliorer en 2013.

En outre, la restauration commerciale devra composer avec un relèvement du taux de la taxe sur la valeur ajoutée de 7 % aujourd'hui à 10 % en 2014.

Ces évolutions pourraient profiter aux industriels de l'agroalimentaire et nuire aux restaurateurs pratiquant la cuisine « maison », l'assemblage assurant des performances économiques beaucoup plus élevées.

Il est donc nécessaire d'offrir aux restaurateurs qui pratiquent la cuisine maison de mieux faire connaître leur savoir-faire.

Certes la profession a réagi en instituant un grand nombre de labels : « restaurant de qualité », initié par une quinzaine de grands chefs, « maître restaurateur » décerné par les Préfets à partir d'un audit réalisé par un organisme indépendant... Mais à ce jour, 2 700 restaurateurs ont obtenu ce label sur 80 000 restaurants existant en France.

Bien d'autres initiatives ont vu le jour, de la part de professionnels de la restauration, visant à vanter la « gastronomie », les « produits du terroir », la « cuisine maison »...

La multiplicité de ces initiatives vise, certes, à promouvoir un artisanat de qualité. Elle n'a malheureusement pas eu pour conséquence de mieux informer le client.

Pourtant les consommateurs recherchent de plus en plus la transparence sur l'origine, la composition et la qualité gustative des produits qu'ils consomment dans les restaurants. Les récents scandales alimentaires n'ont fait qu'accroître la méfiance des clients donnant une actualité nouvelle à la mise en œuvre de ces labels.

De plus, l'engouement du public s'est manifesté à travers de nombreuses émissions télévisées sur le thème de la cuisine (Top Chef, Masterchef, Un dîner presque parfait...).

Face à cette attente de plus de transparence, il est donc nécessaire d'instituer une appellation nationale, validée par l'État sur tout le territoire, à l'exemple de la classification hôtelière. Ainsi, ce label apposé à l'entrée des restaurants qui pratiquent cette cuisine traditionnelle soutiendrait l'action courageuse de ces restaurateurs, et en ces temps de crise

valoriserait leur activité à l'image de ce qui a pu être fait pour le pain : celui-ci a bénéficié d'une appellation qui a sauvé cet artisanat.

C'est la raison pour laquelle, je vous propose la création, par la loi, d'une appellation d'« **artisan restaurateur** », au sein du code de la consommation, assorti du principe à observer relatif au travail sur place de produits bruts, le détail des conditions de mise en œuvre et d'utilisation de cette appellation étant remis à décret.

Tel est l'objet de la présente proposition de loi.

PROPOSITION DE LOI

Article unique

① Après la section 10 du chapitre I^{er} du titre II du livre I^{er} du code de la consommation, il est inséré une section 10 *bis* ainsi rédigée :

② « Section 10 bis

③ « **Appellation d'artisan restaurateur**

④ « Art. L. 121-82-1. – Ne peuvent utiliser l'appellation d'« artisan restaurateur » ou une dénomination susceptible de porter à confusion, sur le lieu de vente au consommateur final ou dans des publicités, les professionnels qui n'assurent pas eux-mêmes, à partir de produits bruts, l'élaboration des plats sur place.

⑤ « Un arrêté conjoint des ministres chargés de la consommation et de l'artisanat précise les conditions d'utilisation de l'appellation « artisan restaurateur ».

⑥ « Art. L. 121-82-2. – La recherche et la constatation des infractions aux dispositions de l'article L. 121-82-2 sont exercées dans les conditions prévues à l'article L. 121-2 et punies des peines prévues à l'article L. 213-1 et, le cas échéant, au second alinéa de l'article L. 121-6. »