



Christopher WEISSBERG

Député des Français établis en Amérique du Nord Président du Groupe d'amitié France-États-Unis

Président de l'Association interparlementaire France-Canada

Communiqué de presse

20 février 2024

LANCEMENT DE LA PROPOSITION DE LOI « FAIT MAISON »

Instaurer la transparence sur la fabrication des plats servis en restauration

Christopher Weissberg a été nommé Rapporteur de la Proposition de loi déposée par Guillaume Kasbarian, ancien Président de la commission des affaires économiques, qui vise à mieux valoriser le travail des restaurateurs qui travaillent les produits bruts¹ et de renforcer l'information à destination des consommateurs.

Depuis 2014, la mention « fait maison », dans les établissements de restauration commerciale², en restauration collective³ ou de vente à emporter de plats⁴, permet de mieux informer le consommateur sur les plats qui lui sont servis et de mettre en avant le savoir-faire du métier de cuisinier lorsque ce dernier prépare des plats cuisinés entièrement sur place à partir de produits bruts ou de produits traditionnels de cuisine. Ces plats « fait maison » sont, depuis, facilement identifiables sur les cartes, les menus et les autres supports d'information à l'aide d'une mention ou d'un logo associé.

Cette mention étant facultative, Olivia Grégoire, Ministre déléguée chargée du Commerce, de l'Artisanat et du Tourisme, a annoncé en octobre 2023 qu'elle souhaitait que le consommateur puisse clairement distinguer les plats préparés « fait maison » et ceux « non préparés sur place ». Cette dernière mention pourrait quant à elle devenir obligatoire.

C'est dans ce contexte, que Christopher Weissberg, lui-même restaurateur, échange actuellement avec l'ensemble des acteurs de la filière restauration pour mieux identifier les spécificités liées à la diversité des restaurations en France. Il est attentif à la qualité du dialogue et à l'expression de tous. Il partagera également son expérience au service de la compréhension des exigences et contraintes liées au métier.

« La restauration forge notre identité française et nous devons la protéger. Notre vision avec ce texte est donc de valoriser la qualité et la diversité de nos restaurations et faire que la transparence soit au rendez-vous. Pour 51% des Français, la restauration est un plaisir régulier et cette transparence n'est pas une option. ».

**La Proposition de loi sera proposée en commission des affaires économique la semaine du 18 mars
pour un débat en séance la semaine du 25 mars.**

¹ Selon le décret de 2016, un produit brut, au sens de l'article L.122-20, est un produit alimentaire cru ne contenant, notamment à l'occasion de son conditionnement ou du procédé utilisé pour sa conservation, aucun assemblage avec d'autre produit alimentaire excepté le sel « Il. Peuvent entrer dans la composition des plats « fait maison » [...] les produits que le consommateur ne s'attend pas à voir réaliser par le restaurateur lui-même : « - les salaisons, saurisseries et charcuteries, à l'exception des terrines et des pâtés ; « - les fromages, les matières grasses alimentaires, la crème fraîche et le lait ; « - le pain, les farines et les biscuits secs ; « - les légumes et fruits secs et confits ; « - les pâtes et les céréales ; « - la levure, le sucre et la gélatine ; « - les condiments, épices, aromates, concentrés, le chocolat, le café, les tisanes, thés et infusions ; « - les sirops, vins, alcools et liqueurs ; [et] pour des raisons sanitaires : « - la choucroute crue et les abats blanchis et « - sous réserve d'en informer par écrit le consommateur, les fonds blancs, bruns et fumets et la demi-glace.

² restauration traditionnelle sur place ; restaurants de chaîne ; restauration rapide

³ cantine, cafétéria, scolaire et en entreprise

⁴ service de traiteur, food trucks, vente sur les marchés de plein air, dans les halles couvertes, sur un stand à l'occasion d'une foire, d'une fête, etc