

Communiqué de presse

Le 19 mars 2024

Proposition de loi « non fait maison » : la restauration et les artisans de bouche appellent à la rédaction d'un nouveau texte

La CGAD qui représente l'ensemble des artisans des métiers de bouche (boulangers, charcutiers, traiteurs, pâtisseries, bouchers, ...) ainsi que le GHR et l'UMIH qui représentent spécifiquement les restaurateurs ont exprimé leur satisfaction après le retrait de la proposition de loi visant à imposer la mention « non fait maison » sur les cartes, menus, ... des établissements ayant une activité de restauration.

Cette proposition, qui devait être débattue au sein de la Commission des affaires économiques de l'Assemblée Nationale le 20 mars puis dans l'hémicycle à partir du 25 mars, a été retirée au profit de l'engagement d'un dialogue constructif entre les parlementaires, le gouvernement et les professionnels.

Cet abandon ouvre la voie à des propositions plus adaptées et constructives, favorisant la transparence, tout en respectant la complexité de nos métiers.

Nous défendons la qualité et la transparence pour les consommateurs pour toute la filière de la restauration hors domicile, mais nous refusons de faire apparaître une mention négative sur nos cartes ou tout autre support !

La proposition de loi initiale soulevait des inquiétudes dont la stigmatisation des plats, des produits et des établissements, une classification injuste de plats traditionnels, ainsi que des répercussions économiques sévères pour un secteur déjà en difficulté.

En réponse, nos professions travaillent depuis plusieurs mois ensemble pour élaborer des propositions alternatives visant à renforcer la confiance des consommateurs sans nuire à la réputation et à la viabilité économique des établissements.

Parmi ces initiatives, nous proposons la mise en place d'un système d'affichage spécifique, obligatoire et harmonisé, permettant aux consommateurs d'identifier clairement les plats « fait maison » de ceux non fait-maison, à partir de produits industriels.

Cette approche positive et transparente garantira une reconnaissance méritée du savoir-faire des professionnels, tout en informant les consommateurs de manière claire et directe.

Dans cet esprit, nous continuerons le travail et le dialogue constructif avec les parlementaires et le gouvernement.

Pour Joël Mauvigney, président de la CGAD : « Notre gastronomie est reconnue dans le monde entier. Stigmatiser notre alimentation aux yeux des consommateurs français, européens et internationaux ne renforcera pas l'attractivité de notre pays. Il nous faut plutôt construire ensemble un système qui valorise le savoir-faire et le travail de nos professionnels en ayant recours à une communication positive. »

Pour Thierry Marx, président confédéral de l'UMIH : *« Je comprends parfaitement les préoccupations soulevées par les parlementaires et leur combat contre la malbouffe, cette lutte a mon soutien inconditionnel ! Cependant il est crucial que toute évolution législative et réglementaire tienne compte des réalités de nos métiers. C'est pourquoi nous restons ouverts et engagés en faveur d'un texte positif. »* **Franck Chaumes, président de la branche restauration de l'UMIH** ajoute : *« L'abandon de cette proposition de loi ne signifie pas une opposition à la transparence ou à la qualité, bien au contraire : il s'agit d'un appel pour une approche collective, pour atteindre ces objectifs partagés. »*

Pour Catherine Quérard, présidente du GHR, *« Il est important de se donner le temps de travailler au futur de la mention « fait maison ». Il y a une véritable demande des professionnels qui veulent moderniser et démocratiser le « fait maison » sans pour autant le dénaturer, mais il ne faut pas se précipiter si l'on veut respecter les deux objectifs assignés d'informer davantage les clients et de valoriser encore plus le travail des restaurateurs. Notre mission est de comprendre et de répondre parfaitement à cette demande avec le gouvernement et la Représentation Nationale. »*