



ASSEMBLÉE NATIONALE

12ème législature

restaurants

Question écrite n° 19412

Texte de la question

M. Jean-Marc Roubaud appelle l'attention de M. le secrétaire d'État aux petites et moyennes entreprises, au commerce, à l'artisanat, aux professions libérales et à la consommation sur les informations données aux consommateurs dans les restaurants. Le consommateur peut être surpris, dans certains restaurants, des modestes quantités de nourriture qui sont servies. A l'instar des commerçants de bouche, qui vendent leurs produits au poids, il pourrait être demandé aux restaurateurs d'indiquer à leurs clients le poids minimum de certains aliments, comme les viandes, les poissons ou les crustacés, contenus dans les assiettes. Il lui demande s'il envisage de prendre ce type de mesures afin de favoriser l'information délivrée aux consommateurs.

Texte de la réponse

Afin d'assurer l'information des consommateurs, les restaurateurs doivent afficher à l'extérieur de l'établissement les prix des différentes prestations (menus ou plats) qu'ils proposent à la clientèle. Ils sont en outre tenus, depuis décembre 2002, d'indiquer visiblement dans leur établissement l'origine de l'ensemble des viandes bovines servies. Les préparations proposées en restaurant sont généralement conçues pour satisfaire l'appétit des clients qui peuvent, si nécessaire, faire connaître au responsable de l'établissement leur insatisfaction sur les quantités servies. Néanmoins, dans les cas où la quantité d'aliment servi serait manifestement insuffisante, ou ne correspondrait pas à la dénomination du plat annoncé sur la carte ou sur le menu, une telle pratique pourrait être éventuellement considérée comme une tromperie ou une information mensongère et donner lieu à des constatations par les services de la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF), en vue d'une transmission au parquet compétent. L'obligation d'indiquer le poids minimum des aliments servis dans l'établissement, qui supposerait la prise en compte d'éléments complexes tels que le mode de préparation (aliment décortiqué, désossé ou non...) ou le mode de cuisson (aliment cru ou cuit à des degrés divers...), serait difficile à mettre en oeuvre et peu aisée à contrôler. Les situations paraissent trop variées pour imposer aux professionnels une obligation d'information qui soit complète tout en restant claire et compréhensible pour le consommateur. Rien n'interdit en revanche aux restaurateurs, à l'instar de certains professionnels spécialisés dans les mets de viande ou de poisson de compléter l'information de leur clientèle.

Données clés

Auteur : [M. Jean-Marc Roubaud](#)

Circonscription : Gard (3^e circonscription) - Union pour un Mouvement Populaire

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 19412

Rubrique : Hôtellerie et restauration

Ministère interrogé : PME, commerce, artisanat, professions libérales et consommation

Ministère attributaire : PME, commerce, artisanat, professions libérales et consommation

Date(s) clé(s)

Question publiée le : 2 juin 2003, page 4199

Réponse publiée le : 18 août 2003, page 6548