



ASSEMBLÉE NATIONALE

13ème législature

information des consommateurs

Question écrite n° 92190

Texte de la question

M. Christian Eckert attire l'attention de M. le secrétaire d'État chargé du commerce, de l'artisanat, des petites et moyennes entreprises, du tourisme, des services et de la consommation au sujet de la provenance des produits vendus dans les restaurants. En effet, il est rarement indiqué dans les menus l'origine des viandes, poissons et autres denrées alimentaires. Dans le même état d'esprit, il serait judicieux de demander aux restaurateurs qu'ils indiquent dans leurs menus si le produit vendu est congelé ou frais. Il existe une différence financière, quelquefois significative, entre un même produit. Ces indications n'ont qu'un objectif, c'est d'informer le consommateur sur la qualité de ce qu'il mange. Il lui demande quels moyens il souhaite mettre en oeuvre pour satisfaire ces demandes et ainsi rassurer les consommateurs.

Texte de la réponse

En dehors de la viande bovine dont l'étiquetage de l'origine, sous la forme « né, élevé, abattu », a été rendu obligatoire y compris au stade de la restauration suite à la crise de l'ESB (encéphalopathie spongiforme bovine), la communication sur l'origine ou la provenance des produits vendus en restauration relève de l'initiative des opérateurs. Il appartient aux services de contrôle, sur le fondement des articles L. 121-1 (pratiques commerciales trompeuses) et R. 112-7 (informations sur les denrées alimentaires) du code de la consommation, de s'assurer que cette communication est exacte et qu'elle n'est pas de nature à induire le consommateur en erreur. Le règlement du Parlement européen et du Conseil relatif à l'information du consommateur sur les denrées alimentaires actuellement en cours de discussion dans les enceintes communautaires devrait conduire à un renforcement de l'information du consommateur sur l'origine ou la provenance des denrées alimentaires. Ainsi, selon l'accord politique adopté le 7 décembre dernier, l'étiquetage de l'origine ou de la provenance des viandes fraîches, réfrigérées ou congelées de porc, de mouton, de chèvre et de volaille devrait être rendu obligatoire. Ce même texte prévoit que la Commission remette un rapport, accompagné le cas échéant de propositions de modifications des dispositions pertinentes de la législation, concernant l'indication obligatoire de l'origine ou du lieu de provenance pour, notamment, la viande utilisée comme ingrédient, les denrées composées d'un seul ingrédient et les ingrédients, notamment le poisson, constituant plus de 50 % d'une denrée alimentaire. Ces règles seront d'application directe pour les denrées préemballées, et sur décision des États membres, chacun sur leur territoire, pour les denrées non préemballées, notamment les denrées servies en restauration collective ou commerciale. Si la France a soutenu, et continuera à soutenir très fortement dans le cadre de l'examen en seconde lecture de la proposition de règlement, le renforcement de l'information du consommateur sur l'indication de l'origine ou de la provenance des denrées, il s'agit néanmoins d'un sujet complexe, notamment lorsque les approvisionnements varient. S'agissant des denrées ayant subi un traitement de décongélation, les mêmes dispositions générales du code de la consommation s'appliquent, complétées par celles de son article R. 112-14, prévoyant que « la dénomination de vente comporte une indication de l'état physique dans lequel se trouve la denrée alimentaire ou du traitement spécifique qu'elle a subi, tels que, notamment (...) décongelé (...) », « chaque fois que l'omission de cette indication est de nature à créer une confusion dans l'esprit de l'acheteur ». Ainsi, la nécessité d'informer le consommateur de l'état décongelé des

denrées proposées en restauration doit être appréciée au cas par cas, notamment en fonction de l'environnement des produits et de l'établissement de restauration. Par exemple, la mention du traitement de décongélation pourra être exigée si les produits à l'état décongelé se trouvent au milieu de produits frais ou dans un environnement laissant croire que les produits sont frais ou préparés sur place. De même, la mention « décongelé » sera exigée pour les coquillages et crustacés proposés sur les cartes et menus, dans une zone notoirement connue de production et de pêche de produits de la mer, l'absence de cette mention étant de nature à induire en erreur le consommateur. Les mêmes principes s'appliquent lorsque des ingrédients à l'état congelé sont mis en oeuvre dans des préparations. Ainsi, à titre d'exemple, il pourra être exigé qu'un restaurant situé en front de mer précise s'il utilise des poissons décongelés afin que le consommateur ne soit pas induit en erreur. Il faut également signaler que la réglementation, en instaurant le titre de « maître restaurateur », prévoit pour celui-ci plusieurs exigences dont la nécessité de travailler avec des produits acquis majoritairement frais, ce qui contribue à mieux informer le client. Le projet de règlement du Parlement européen et du Conseil relatif à l'information du consommateur sur les denrées alimentaires devrait renforcer ces dispositions, en prévoyant explicitement que « dans le cas des denrées qui ont été congelées avant leur vente et sont vendues décongelées, la dénomination de la denrée est accompagnée de la mention « décongelé ». La France a soutenu cette disposition.

Données clés

Auteur : [M. Christian Eckert](#)

Circonscription : Meurthe-et-Moselle (7^e circonscription) - Socialiste, radical, citoyen et divers gauche

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 92190

Rubrique : Consommation

Ministère interrogé : Commerce, artisanat, pme,tourisme, services et consommation

Ministère attributaire : Commerce, artisanat, PME, tourisme, services et consommation

Date(s) clé(e)s

Date de signalement : Question signalée au Gouvernement le 1er février 2011

Question publiée le : 2 novembre 2010, page 11856

Réponse publiée le : 8 février 2011, page 1224