

**CHAMBRE DES REPRÉSENTANTS
DE BELGIQUE**

21 octobre 2013

PROPOSITION DE LOI

**visant à promouvoir la restauration de qualité
et la mise en valeur du savoir-faire
des restaurateurs, des bouchers-charcutiers,
des traiteurs-organisateurs de banquets et
des artisans**

(déposée par Mme Laurence Meire et consorts)

**BELGISCHE KAMER VAN
VOLKSVERTEGENWOORDIGERS**

21 oktober 2013

WETSVOORSTEL

**tot bevordering van een kwaliteitsvol
gerechtenaanbod en tot opwaardering van
de kennis en kunde van restauranthouders,
slagers-spekslagers, traiteurs-
banketaannemers en ambachtslieden**

(ingediend door mevrouw Laurence Meire c.s.)

RÉSUMÉ

La présente proposition de loi institue l'obligation de transparence dans le chef des professionnels de la restauration qui ne pourront utiliser l'appellation "fait maison" que si le plat est cuisiné sur place, à partir de matières premières, en respectant un certain nombre de critères stricts. Un label sera, par ailleurs, créé afin de renforcer la visibilité des professionnels ayant fait ce choix.

SAMENVATTING

Dit wetsvoorstel stelt voor al wie beroepshalve gerechten bereidt tot transparantie te verplichten, in die zin dat ze de vermelding "eigengemaakt" alleen zullen mogen gebruiken als het gerecht ter plaatse werd bereid met ingrediënten die aan een aantal strikte criteria voldoen. Voorts zal een kwaliteitsmerk worden ingesteld om de mensen welke voor die keuze zijn gegaan, meer in de kijker te plaatsen.

N-VA	:	Nieuw-Vlaamse Alliantie
PS	:	Parti Socialiste
MR	:	Mouvement Réformateur
CD&V	:	Christen-Democratisch en Vlaams
sp.a	:	socialistische partij anders
Ecolo-Groen	:	Ecologistes Confédérés pour l'organisation de luttes originales – Groen
Open Vld	:	Open Vlaamse liberalen en democraten
VB	:	Vlaams Belang
cdH	:	centre démocrate Humaniste
FDF	:	Fédéralistes Démocrates Francophones
LDD	:	Lijst Dedecker
MLD	:	Mouvement pour la Liberté et la Démocratie
INDEP-ONAFH	:	Indépendant-Onafhankelijk

Abréviations dans la numérotation des publications:

DOC 53 0000/000:	Document parlementaire de la 53 ^e législature, suivi du n° de base et du n° consécutif
QRVA:	Questions et Réponses écrites
CRIV:	Version Provisoire du Compte Rendu intégral (couverture verte)
CRABV:	Compte Rendu Analytique (couverture bleue)
CRIV:	Compte Rendu Intégral, avec, à gauche, le compte rendu intégral et, à droite, le compte rendu analytique traduit des interventions (avec les annexes) (PLEN: couverture blanche; COM: couverture saumon)
PLEN:	Séance plénière
COM:	Réunion de commission
MOT:	Motions déposées en conclusion d'interpellations (papier beige)

Afkortingen bij de nummering van de publicaties:

DOC 53 0000/000:	Parlementair document van de 53 ^e zittingsperiode + basisnummer en volgnummer
QRVA:	Schriftelijke Vragen en Antwoorden
CRIV:	Voorlopige versie van het Integraal Verslag (groene kaft)
CRABV:	Beknopt Verslag (blauwe kaft)
CRIV:	Integraal Verslag, met links het definitieve integraal verslag en rechts het vertaald beknopt verslag van de toespraken (met de bijlagen) (PLEN: witte kaft; COM: zalmkleurige kaft)
PLEN:	Plenum
COM:	Commissievergadering
MOT:	Moties tot besluit van interpellaties (beigekleurig papier)

Publications officielles éditées par la Chambre des représentants

Commandes:
Place de la Nation 2
1008 Bruxelles
Tél. : 02/ 549 81 60
Fax : 02/549 82 74
www.lachambre.be
courriel : publications@lachambre.be

Officiële publicaties, uitgegeven door de Kamer van volksvertegenwoordigers

Bestellingen:
Natieplein 2
1008 Brussel
Tel. : 02/ 549 81 60
Fax : 02/549 82 74
www.dekamer.be
e-mail : publicaties@dekamer.be

DÉVELOPPEMENTS

MESDAMES, MESSIEURS,

Depuis quelques années, nous assistons à un retour progressif d'une volonté de plus en plus affichée dans le chef du consommateur de connaître l'origine des produits qu'il consomme.

Le succès croissant des produits issus de l'agriculture locale et biologique matérialise clairement cette tendance de fond que les scandales alimentaires récents n'ont, d'ailleurs, fait qu'accentuer.

Or, s'il devient relativement aisé de s'informer sur la provenance des produits que l'on achète soi-même – que cela soit dans les grandes surfaces, les épiceries ou encore par le biais de structures spécifiques travaillant exclusivement sur les circuits courts –, il n'en va pas de même en ce qui concerne les restaurants, les bistrotts ou encore les traiteurs.

En effet, de nombreuses enquêtes ont mis en évidence l'invasion des plats industriels dans les cuisines des restaurants, participant ainsi à la méfiance générale du consommateur vis-à-vis du restaurateur de plus en plus considéré comme un réchauffeur de plats.

Cela étant, si les auteurs de la présente proposition de loi désirent promouvoir le travail du restaurateur et le "fait maison", cela ne veut pas, pour autant, dire qu'ils jugent la qualité des produits servis. En effet, un plat industriel peut être meilleur qu'un plat fait maison cuisiné avec des produits de mauvaise qualité ou, tout simplement, mal cuisiné.

La démarche se veut, ici, positive en mettant l'accent sur la manière dont les plats sont préparés. Aller au restaurant ou faire appel à un traiteur est un plaisir et doit le rester. Aller au restaurant, c'est avant tout vouloir manger un plat élaboré par un cuisinier avec des produits de base.

La présente proposition de loi institue l'obligation de transparence dans le chef du restaurateur, qui ne pourra utiliser l'appellation "fait maison" sur sa carte que si le plat est cuisiné sur place, à partir de matières premières, en respectant un certain nombre de critères stricts. Un label sera, par ailleurs, créé afin de renforcer la visibilité des restaurateurs ayant fait ce choix.

TOELICHTING

DAMES EN HEREN,

Sinds enkele jaren blijkt de consument er geleidelijk en steeds duidelijker opnieuw naar te streven de herkomst te kennen van de producten die hij tot zich neemt.

Die structurele tendens verklaart duidelijk waarom de producten van de lokale en de biologische landbouw almaar meer in trek zijn; de recente schandalen in de voedingssector hebben daar trouwens toe bijgedragen.

Hoewel het de consument vrij makkelijk wordt gemaakt de herkomst na te gaan van de producten die hij zelf koopt in warenhuizen, bij de kruidenier of nog via specifieke korteketenstructuren, is dat niet het geval in restaurants, eetcafés of bij door traiteurs bereide gerechten.

Tallose onderzoeken hebben namelijk uitgewezen dat in restaurantkeukens gretig gebruik wordt gemaakt van industrieel bereide gerechten. Dat versterkt alleen maar het algemene wantrouwen van de consument ten aanzien van de restauranthouder, van wie steeds vaker wordt beweerd dat hij niets méér doet dan gerechten opwarmen.

Dat de indieners van dit wetsvoorstel beogen het werk van de restauranthouder en de eigengemaakte gerechten te promoten, houdt evenwel geen kwaliteitsbeoordeling van de geserveerde producten in. Een industrieel bereid gerecht kan immers van betere kwaliteit zijn dan een eigengemaakt gerecht dat is bereid met minderwaardige ingrediënten of dat gewoon slecht is klaargemaakt.

Het gaat hier om een bewust positieve benadering door de nadruk te leggen op de wijze waarop de gerechten worden bereid. Op restaurant of bij de traiteur gaan, is een genoegen en dat moet zo blijven. Als men een restaurant bezoekt, is dat voornamelijk omdat men een gerecht wenst te eten dat aan de hand van basisproducten wordt bereid door een kok.

Dit wetsvoorstel verplicht de restauranthouder tot transparantie. Hij mag de vermelding "eigengemaakt" alleen op zijn kaart aanbrengen als het gerecht ter plaatse wordt bereid met rauwe grondstoffen en met inachtneming van een aantal strikte criteria. Bovendien wordt een kwaliteitsmerk ingesteld zodat de restauranthouders die voor die bereidingswijze hebben gekozen meer zichtbaarheid krijgen.

Tous les produits ne peuvent évidemment pas être préparés sur place, soit pour des raisons pratiques, soit parce qu'ils n'atteindraient de toute façon pas la qualité d'un produit artisanal spécifique — la tarte al d'jote de Nivelles ou encore le boudin vert d'Orp en sont des exemples. Cela ne signifie pas que ces produits ne sont pas de qualité ni préparés dans les règles de l'art sur base de produits frais. C'est pourquoi les auteurs estiment qu'il y a également lieu de promouvoir l'artisanat de qualité mis en avant par les restaurateurs en indiquant sur la carte le nom du producteur ainsi que le lieu d'élaboration du produit.

La présente proposition de loi instaure donc un droit essentiel à l'information dans le chef du consommateur qui pourra ainsi choisir en toute connaissance de cause.

Laurence MEIRE (PS)
Mohammed JABOUR (PS)
Isabelle EMMERY (PS)
Karine LALIEUX (PS)

Uiteraard kunnen niet alle producten ter plaatse worden bereid, hetzij om praktische redenen, hetzij omdat ze de kwaliteit van een specifiek artisanal product toch niet zouden kunnen evenaren. De Nijvelse "*tarte al d'jote*" en de groene worst van Orp zijn daar voorbeelden van. Dat betekent niet dat het niet om kwaliteitsvolle producten gaat en al evenmin dat ze niet aan de hand van verse ingrediënten en volgens de regels van de kunst zijn bereid. Daarom zijn de indieners van oordeel dat ook het kwaliteitsvol ambachtelijk werk dat de restauranthouders aanprijzen, moet worden gepromoot door op de kaart de naam van de producent en de bereidingsplaats van het product te vermelden.

Dit wetsvoorstel stelt dus een essentieel recht op informatie in voor de consument, die op die manier met volle kennis van zaken een keuze kan maken.

PROPOSITION DE LOI**Article 1^{er}**

La présente loi règle une matière visée à l'article 78 de la Constitution.

Art. 2

Pour l'application de la présente loi, on entend par:

a) "activité de restauration": l'exercice de l'activité professionnelle de restaurateur, de boucher-charcutier et de traiteur-organisateur de banquets qui consiste à préparer de manière habituelle et indépendante des repas chauds ou froids destinés respectivement à être consommés sur place dans l'établissement, à être emportés ou à être servis par lui, sur commande, à l'extérieur de l'établissement;

b) "restaurateur": toute personne ou entreprise s'adonnant à la restauration;

c) "denrées alimentaires": les denrées alimentaires visées à l'article 1, 1^o de la loi du 24 janvier 1977 relative à la protection de la santé des consommateurs en ce qui concerne les denrées alimentaires et les autres produits;

d) "production artisanale": toute production du fait d'un artisan;

e) "artisan": un travailleur indépendant ou une entreprise n'occupant pas plus de 20 travailleurs, actifs dans la production et la transformation de denrées alimentaires dont les activités présentent essentiellement des aspects manuels et qui développe un certain savoir-faire axé sur la qualité, la tradition et la création;

f) "origine du produit": le nom de l'artisan ainsi que le lieu d'élaboration;

Art. 3

§ 1^{er}. Il est créé un label "fait maison" pouvant être apposé sur la devanture de l'établissement du restaurateur, du boucher-charcutier et du traiteur-organisateur de banquets ou sur tout support publicitaire.

WETSVOORSTEL**Artikel 1**

Deze wet regelt een aangelegenheid als bedoeld in artikel 78 van de Grondwet.

Art. 2

Voor de toepassing van deze wet wordt verstaan onder:

a) "restaurantbedrijf": de uitoefening van de beroepsactiviteit van restauranthouder, slager-spekslager en traiteur-banketaannemer die erin bestaat geregeld en zelfstandig warme of koude gerechten te bereiden die bedoeld zijn voor consumptie ter plaatse in het etablissement, om mee te nemen of om door hem op bestelling buiten het etablissement te worden opgediend;

b) "restauranthouder": iedere persoon of onderneming die een restaurantbedrijf voert;

c) "voedingsmiddelen": de voedingsmiddelen bedoeld in artikel 1, 1^o, van de wet van 24 januari 1977 betreffende de bescherming van de gezondheid van de gebruikers op het stuk van de voedingsmiddelen en andere produkten;

d) "ambachtelijke productie": iedere productie door toedoen van een ambachtsman of -vrouw;

e) "ambachtsman": een zelfstandige, dan wel een onderneming met niet meer dan 20 werknemers, die actief is in de productie en de verwerking van levensmiddelen, die activiteiten ontplooit die voornamelijk manuele aspecten omvatten, en die een zekere vakbekwaamheid ontwikkelt die is toegespitst op kwaliteit, traditie en creatie;

f) "herkomst van het product": de naam van de ambachtsman en de bereidingsplaats;

Art. 3

§ 1. Er wordt een kwaliteitsmerk "eigengemaakt" ingesteld dat kan worden aangebracht op de etalage van de handelszaak van de restauranthouder, slager-spekslager of traiteur-banketaannemer, dan wel op ongeacht welke reclamedrager.

§ 2. Les personnes ou entreprises qui transforment ou distribuent des denrées alimentaires dans le cadre d'une activité de restauration ne peuvent apposer, sur leur carte ou dans leur établissement, l'appellation "fait maison" ainsi que ses dérivés que si les plats, mets, accompagnements et sauces mentionnés remplissent les critères cumulatifs suivants:

a) ils sont préparés ou élaborés entièrement dans les cuisines du restaurant ou dans l'atelier de l'établissement;

b) ils sont obtenus à partir de matières premières crues issues de l'agriculture, de l'élevage ou de la pêche, lesquelles peuvent être fraîches, sèches ou congelées;

c) ils ne doivent pas avoir été assaisonnés hors de l'établissement, mais peuvent avoir été parés hors de l'établissement;

d) ils ont été obtenus en utilisant uniquement les ingrédients traditionnels de cuisine.

Art. 4

Les personnes ou entreprises qui transforment ou distribuent des denrées alimentaires dans le cadre d'une activité de restauration signalent les denrées alimentaires élaborées de manière artisanale par une entreprise externe par un signe distinctif ainsi que par la mention de l'origine du produit.

Art. 5

§ 1^{er}. Le Roi met en place une commission composée paritairement de représentants des restaurateurs, des bouchers-charcutiers et des traiteurs-organisateurs de banquets, d'une part, et des consommateurs, d'autre part.

§ 2. Cette commission est chargée de:

a) déterminer les caractéristiques du label "fait maison" et des signes distinctifs visés aux articles 3 et 4, afin d'en garantir l'harmonisation et la compréhension;

b) octroyer les autorisations d'utilisation du label "fait maison" et en contrôler régulièrement la bonne utilisation par le biais des contrôles effectués par l'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire;

§ 2. De personen of ondernemingen die levensmiddelen verwerken of verdelen in het kader van een restauratiebedrijf mogen de vermelding "eigengemaakt" en de afleidingen daarvan alleen op hun kaart of in hun zaak aanbrengen als de opgegeven schotels, gerechten, bijgerechten en sausen cumulatief aan de volgende criteria voldoen:

a) ze zijn volledig bereid of aangemaakt in de restaurantkeuken of het bedrijfsatelier;

b) ze zijn verkregen uit rauwe, van landbouw, veeteelt of visvangst afkomstige grondstoffen, die vers, gedroogd of ingevroren mogen zijn;

c) ze mogen niet buiten het etablissement gekruid zijn geweest, maar wel elders zijn schoongemaakt;

d) ze zijn verkregen met uitsluitende gebruikmaking van de traditionele keukeningrediënten.

Art. 4

De personen of ondernemingen die levensmiddelen verwerken of verdelen in het kader van een restauratiebedrijf, geven met een onderscheidingsteken en met vermelding van de herkomst van het product aan welke levensmiddelen ambachtelijk werden aangemaakt door een extern bedrijf.

Art. 5

§ 1. De Koning richt een commissie op die paritair is samengesteld uit vertegenwoordigers van, enerzijds, de restauranthouders, de slaggers-spekslaggers en de traiteurs-banketaannemers, en, anderzijds, de consumenten.

§ 2. Die commissie is ermee belast:

a) de in de artikelen 3 en 4 bedoelde kenmerken van het kwaliteitsmerk "eigengemaakt" en van de onderscheidingstekenen te bepalen, teneinde de eenvormigmaking en de bevattelijkheid ervan te waarborgen;

b) de vergunningen voor het gebruik van het kwaliteitsmerk "eigengemaakt" uit te reiken en er, via de controles door het Federaal Agentschap voor de veiligheid van de voedselketen, geregeld op toe te zien dat dit kwaliteitsmerk correct wordt gebruikt;

c) évaluer régulièrement les critères visés à l'article 3, § 2, de la présente loi et de proposer, le cas échéant, des modifications au Roi;

Art. 6

Sont punis d'une amende de 250 à 10 000 euros ceux qui commettent une infraction aux dispositions de la présente loi ou de ses arrêtés d'exécution.

Art. 7

L'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire est compétente pour rechercher et constater les infractions visées par la présente loi ou ses arrêtés d'exécution.

Art. 8

Lorsqu'une infraction à la présente loi ou à l'un de ses arrêtés d'exécution est constatée, le ministre ou l'agent qu'il commissionne en application de l'article 7 peut adresser au contrevenant un avertissement le mettant en demeure de mettre fin aux faits constatés.

L'avertissement est notifié au contrevenant dans un délai de trois semaines à dater de la constatation des faits, par lettre recommandée avec accusé de réception ou par la remise d'une copie du procès-verbal de constatation des faits.

Art. 9

Le Roi peut modifier les critères visés à l'article 3, § 2, de la présente loi.

Art. 10

La présente loi entre en vigueur le premier jour du sixième mois qui suit celui de sa publication au *Moniteur belge*, à l'exception de l'article 5, qui entre en vigueur le dixième jour qui suit celui de la publication.

8 octobre 2013

Laurence MEIRE (PS)
Mohammed JABOUR (PS)
Isabelle EMMERY (PS)
Karine LALIEUX (PS)

c) de in artikel 3, § 2, van deze wet vermelde criteria geregeld te evalueren en desnoods wijzigingen voor te stellen aan de Koning.

Art. 6

Wie de bepalingen van deze wet of van de uitvoeringsbesluiten ervan overtreedt, wordt bestraft met een geldboete van 250 tot 10 000 euro.

Art. 7

Het Federaal Agentschap voor de veiligheid van de voedselketen is bevoegd voor het opsporen en vaststellen van de in deze wet of in de uitvoeringsbesluiten ervan bedoelde overtredingen.

Art. 8

Wanneer een overtreding van deze wet of van een van de uitvoeringsbesluiten ervan wordt vastgesteld, kan de minister of een door hem overeenkomstig artikel 7 gemachtigde ambtenaar de overtreder een waarschuwing sturen waarbij deze wordt aangemaand een einde te maken aan de vastgestelde feiten.

De waarschuwing wordt aan de overtreder toegezonden binnen een termijn van drie weken na de vaststelling van de feiten, bij een aangetekend schrijven met ontvangstmelding of door overhandiging van een kopie van het proces-verbaal waarin de feiten zijn vastgesteld.

Art. 9

De Koning kan de in artikel 3, § 2, van deze wet vermelde criteria wijzigen.

Art. 10

Deze wet treedt in werking op de eerste dag van de zesde maand volgend op die waarin ze in het *Belgisch Staatsblad* wordt bekendgemaakt, met uitzondering van artikel 5, dat in werking treedt op de tiende dag volgend op de dag van de bekendmaking.

8 oktober 2013