



Paris, le 3 février 2016

Communiqué de presse

Pas de nouvelles obligations pour les professionnels de la restauration tant que la question des restaurants clandestins ne sera pas réglée !

Pour le GNI s'en est trop ! Son exaspération fait suite à l'article 22 de la proposition de loi pour une économie bleue dont l'examen vient de débiter à l'Assemblée Nationale. Ce texte prévoit, en effet, que les restaurateurs devront afficher sur leur carte le pays d'origine ou la zone de pêche des produits aquatiques proposés. Pour le GNI, il s'agit là d'un affichage de plus, ne répondant à aucune exigence de santé publique quand, dans le même temps, les restaurants clandestins se développent en dehors de toute légalité au vu et au su de tous!

Cette nouvelle obligation va à l'encontre du principe de simplification posé par le Gouvernement et n'est surtout aucunement justifiée par des contraintes sanitaires. Le GNI a donc interpellé plusieurs membres du gouvernement pour leur demander un retrait pur et simple de l'article 22 et des amendements qui pourraient venir le compléter.

Le GNI, et les restaurateurs qu'il représente, s'est toujours conformé aux obligations répondant à des exigences de santé publique, les seules compréhensibles et justifiées. Avant de réfléchir à de nouvelles obligations à imposer aux professionnels de la restauration, le GNI invite le gouvernement à s'atteler à les faire respecter aux restaurants clandestins émergeant dans le cadre de l'économie dite collaborative, notamment via les plateformes numériques.

"Tant que les restaurants clandestins, agissant au grand jour grâce aux plateformes numériques, continueront d'exercer en s'exonérant de toutes les obligations qui sont les nôtres, nous refuserons l'idée même d'une nouvelle obligation pour nos professionnels. Trop c'est trop ! La coupe est pleine ! J'en appelle au gouvernement et lui demande d'avoir l'intelligence de comprendre la situation de nos professionnels. Comment peut-on nous demander d'afficher l'origine de nos poissons et autres coquillages, sous-entendu qu'ils pourraient ne pas être bons, quand, dans le même temps, on laisse des restaurants clandestins servir des repas sans règles d'hygiène, sans contrôle et proposer de l'alcool sans licence. C'est scandaleux et nous ne nous laisserons pas faire !", a déclaré Didier Chenet, Président du GNI.

Par ailleurs, le GNI considère que de telles informations relèvent d'une valorisation ou non de l'origine des produits par les professionnels et qu'il n'appartient ni au législateur ni au pouvoir exécutif de définir la politique commerciale de nos établissements.

Soucieux de la qualité de la restauration en France, le GNI n'a pas attendu cette proposition de loi et s'est d'ores et déjà engagé pour encourager les professionnels du secteur à s'inscrire dans une démarche de pêche durable afin de préserver les ressources halieutiques. Ses différents programmes pour la mise en œuvre de pratiques d'approvisionnement durable visent au respect des stocks, du type de pêche, des périodes de fraie et des circuits courts.

GNI

Le GNI est la seule Organisation Professionnelle indépendante au service des hôtels, cafés, restaurants, traiteurs organisateurs de réception et établissements de nuit indépendants et patrimoniaux. Didier Chenet est président du SYNHORCAT et du GNI, Claude Daumas, président de la FAGIHT est président délégué du GNI, Philippe Quintana, président du CT-CHRD est également président délégué du GNI.

rt

CONTACT PRESSE

GNI - Groupement National des Indépendants

Adeline CORUS – a.corus@gni-hcr.com – 06 62 75 25 18