



UNION DES MÉTIERS ET DES INDUSTRIES DE L'HÔTELLERIE DE CÔTE-D'OR

Parc de Mirande - 14 rue Pierre de Coubertin - Bât. L - 21000 DIJON

☎ : 03 80 65 81 81 - 📠 : 03 80 65 03 10 - email : umih21@wanadoo.fr

COMPTE-RENDU REUNION JEUDI 1^{ER} OCTOBRE 2009

**Invités : Monsieur Bernard MATHONNET - Madame Sylvaine RUET,
Contrôleurs DGCCRF & Madame Monique SIRAC, Inspectrice DGCCRF**

Etaient présents :

Mr Patrick JACQUIER	Président Général de l'Umih Côte d'Or
Mr Jean-Paul DURAND	Président des Restaurateurs de l'Umih Côte d'Or
Mr Lionnel PETITCOLAS	Président des Hôtels Indépendants de l'Umih Côte d'Or
Mr Guy REBSAMEN	Vice-président des Restaurateurs de l'Umih Côte d'Or
Mr Gilbert FEBVAY	Vice-président des Cafetiers et discothécaires de l'Umih Côte d'Or
Melle Michèle POITEVIN	Secrétaire de l'Umih Côte d'Or
Mr Patrice BARRE	LES CHEVALIERS
Mme Simone CHALMIN	LE GERMINAL
Mr Damien CHEVILLOT	HOTEL DU PARC DE LA COLOMBIERE
Mr Michel DORE	VLV
Mr Fabrice BURDIN	FREE STYLE BAR
Mr Jean-Michel GIRARDIN	LE CLOS MUTAUT
Mr Thierry GRUET	GOLF DIJON BOURGOGNE
Mme Caroline JACQUIER - DELBECQUE	IBIS DIJON CENTRE CLEMENCEAU
Mr Jean-Louis LHOMME	LE FLEURY
Mme Elisabeth LORENZI	LE PETIT BLANC
Mr Denis PIERREL	MERCURE BEAUNE
Mr Manuel PIRES	SALSA PELPA

*

Monsieur Patrick JACQUIER, Président Général de l'UMIH Côte d'Or remercie Monsieur Bernard MATHONNET, Madame Sylvaine RUET Contrôleurs DGCCRF et Madame Monique SIRAC Inspectrice DGCCRF ainsi que tous les adhérents de leur présence à cette réunion.

Monsieur Patrick JACQUIER rappelle que tous les mois, l'UMIH organise en présence des présidents, une permanence avec un invité différent pour débattre sur diverses questions se référant à la profession. Ces rencontres constructives autour d'échanges d'informations permettent de faciliter les liens entre tous les acteurs de notre secteur économique touristique de notre département

Monsieur MATHONNET nous rappelle que la Direction Régionale de la Concurrence de la Consommation et de la Répression des Fraudes dépend du Ministère de l'Economie, de l'Industrie et de l'Emploi. Leur mission principale est la protection et la sécurité des consommateurs et le respect de la réglementation commerciale (facturation).

Il nous indique que le rôle de son administration en matière de la baisse de la TVA consiste à ce jour en une simple observation, une photographie de son application et de ses répercussions vis-à-vis des professionnels et des consommateurs. Il précise qu'aucune sanction ne sera appliquée pour les restaurateurs qui auraient décidé de ne pas réduire leurs prix de 11.80%, selon les engagements prévus dans le contrat d'engagement signé le 28 avril 2009 (c'est-à-dire sur 7 produits choisis dans une liste de 10).

Cependant, il souligne que son service pourrait intervenir au titre des pratiques commerciales trompeuses notamment en cas de constatation d'affichage du logo officiel du contrat d'avenir alors que le restaurateur ne pratique aucune baisse des ses prix (publicité mensongère).

Il dresse provisoirement un premier constat de la baisse de la TVA depuis le 1^{er} juillet 2009 en Côte d'Or. En effet, d'après leurs observations cette année les prix des menus sont stables par rapport à la saison 2008. (Pas de hausse des prix des menus juste avant la saison) et globalement 50% des restaurateurs joueraient le jeu en matière de baisse de TVA.

Il a été remarqué que ce sont dans les villes où la concurrence est plus forte que la baisse de la TVA est la plus importante mais dans les communes où il n'existe qu'un seul établissement, voire deux, la TVA ne baisse pas.

➔ Monsieur MATHONNET constate que depuis plusieurs années les restaurateurs respectent de plus en plus la réglementation en matière d'hygiène et appliquent la méthode HACCP Il nous dresse les anomalies les plus fréquemment constatées lors des contrôles opérés par la DRCCRF :

1) La carte des vins :

Elle est :

soit incomplète : Vin de pays sans l'indication géographique qui le caractérise (vin de pays au lieu de vin de pays du Gard). Il rappelle que l'utilisation d'une marque est possible mais facultative (cuvée X), du nom d'une exploitation (Château Y) ou du cépage (Sauvignon) mais la dénomination réglementaire est obligatoire.

soit trompeuse ou de nature à créer des confusions : Dénomination d'un millésime inexact, du nom domaine alors qu'il s'agit d'un vin de négociant, d'un vin sans appellation figurant à l'intérieur d'une liste de vins AOC (vin de pays de l'YONNE à la rubrique « Bourgogne »), ou sous un libellé comportant le nom d'une AOC (Crémant de Bourgogne à la rubrique Champagne).

Cependant, les marques très notoires de certaines boissons spiritueuses ou non alcoolisées sont tolérées (Ricard, Martini, Coca Cola ...)

L'absence d'affichage visible de cinq vins à l'extérieur de l'établissement

La non-indication de la quantité servie

L'indisponibilité de vins ou de millésime.

2) La carte des menus :

Les dénominations des mets sont erronées comme préparation à base de foie gras alors que du bloc de foie gras est utilisé, mention truffée pour des préparations à moins de 3% de truffe que l'emploi du mot truffe est autorisé que sur certaines variétés de truffes, fausse dénomination de poissons, coq au Chambertin cuisiné avec des vins mélangés, mentions « fermier », « maison » ou « tradition » pour des produits industriels etc.

Les textes en la matière sont nombreux (Décret du 09/08/1993 pour le foie gras, note de service du 15/11/1995 pour les truffes). Toutes les précisions ou les textes définissant ces dénominations peuvent être obtenus auprès des services de la DRCCRF.

La règle est que toute dénomination de vente doit être conforme à la réglementation, si elle existe, aux usages culinaires en l'absence de réglementation, aux indications d'origine et ou de provenance et que toute caractéristique annoncée soit exacte.

Pour éviter ces erreurs de dénomination, il convient aux professionnels de la restauration de se référer avec précision aux libellés de factures de leurs fournisseurs et des étiquetages des produits préemballés car tout affichage non conforme aux engagements annoncés est répréhensible au titre des pratiques commerciales trompeuses, voire au titre de la tromperie.

De plus, toute prestation proposée doit être disponible sauf réelle exception c'est-à-dire que l'ensemble des plats et ingrédients permettant leur élaboration, les boissons annoncées sur les cartes et menus doivent être présents pendant le service. En cas de « défaillance », le menu ou la carte des vins doivent être modifiés.

Dans les établissements servant des repas, les menus ou cartes du jour ainsi qu'une carte comportant au minimum les prix de cinq vins (ou le prix des vins s'il en est servi moins de cinq) doivent être affichés de manière visible et lisible à l'extérieur au moins à partir de onze heures trente pour le déjeuner et de dix-huit heures pour le dîner, et ce pendant tout le service. A l'intérieur de ces établissements, des menus ou cartes identiques à ceux affichés à l'extérieur doivent être à la disponibilité des clients. Ces cartes doivent comporter pour chaque prestation le prix ainsi que la mention « boisson comprise » ou « boisson non comprise » et indiquer pour les boissons la nature et la contenance offerte.

Monsieur MATHONNET nous rappelle les règles concernant l'étiquetage des viandes bovines. Le décret n°2002-1465 du 17 décembre 2002 indique que doivent être portées à la connaissance du consommateur :

L'origine (Nom du pays) : lorsque la naissance, l'élevage et l'abattage du bovin dont sont issues les viandes ont lieu dans le même pays

Né et élevé : (Nom du pays de naissance et nom du ou des pays d'élevage) et **abattu** (nom du pays d'abattage) lorsque la naissance, l'élevage ont lieu dans des pays différents

Cette information doit être donnée chaque jour pour l'ensemble des viandes bovines servies.

Les restaurateurs classés ou non « tourisme » faisant partie ou non d'un hôtel sont tenus d'établir, en double exemplaire, une note datée, mentionnant la raison sociale, l'adresse de l'établissement ainsi que la catégorie officielle dans laquelle il est classé (ex : restaurant de tourisme). Cette note doit faire apparaître séparément les prix TTC de chacune des prestations fournies et le montant du service (lorsque celui-ci est indiqué en pourcentage sur la carte) devant être prélevé en sus ainsi que le total dû par le client. L'original est remis au client au moment du paiement. Le double est classé chronologiquement et conservé pendant deux ans. L'exploitant est tenu de le présenter à la demande des agents qualifiés.

Monsieur Lionnel PETITCOLAS demande, si en cas de litige, le médiateur HCR pourrait intervenir. Monsieur MATHONNET précise le rôle du médiateur vis-à-vis de son service en mentionnant que ce dernier ne peut intervenir que sur des dossiers de nature civile. Il n'a pas vocation et n'est pas habilité à interférer sur des dossiers de nature pénale (infraction constatée par les services compétents) dont le suivi appartient exclusivement à l'autorité judiciaire. Cette réponse est confirmée par Monsieur Daniel BEUZIT, Inspecteur principal de la DRCCRF.

Enfin Monsieur MATHONNET nous invite à consulter le site www.dgccrf.bercy.gouv.fr pour l'ensemble des prescriptions en vigueur pour la restauration, débit de boissons. Il nous communique également l'adresse mail : ud21@dgccrf.finances.gouv.fr où nous pouvons les contacter pour des questions précises.

Fait à Dijon le 15 octobre 2009