

16ème législature

Question N° : 3375	De Mme Karine Lebon (Gauche démocrate et républicaine - NUPES - Réunion)	Question écrite
Ministère interrogé > Petites et moyennes entreprises, commerce, artisanat et tourisme		Ministère attributaire > Petites et moyennes entreprises, commerce, artisanat et tourisme
Rubrique > outre-mer	Tête d'analyse > Implantation des chaînes de fast-foods	Analyse > Implantation des chaînes de fast-foods.
Question publiée au JO le : 22/11/2022 Réponse publiée au JO le : 09/05/2023 page : 4223		

Texte de la question

Mme Karine Lebon attire l'attention de Mme la ministre déléguée auprès du ministre de l'économie, des finances et de la souveraineté industrielle et numérique, chargée des petites et moyennes entreprises, du commerce, de l'artisanat et du tourisme, sur l'effet de l'implantation des chaînes de *fast-foods* à La Réunion. Mme la députée s'inquiète des conséquences de ces restaurants rapides sur la santé des Réunionnais et la survie des petits restaurateurs. Depuis l'installation des grandes chaînes de restauration rapide, La Réunion compte une trentaine d'établissements dans ce domaine. Cela s'est fait au détriment des commerces, *snacks* et restaurants locaux lourdement affectés par la crise sanitaire. C'est avec une grande préoccupation que Mme la députée constate que ces firmes se multiplient dans l'île alors même que 45 % des Réunionnais sont en surcharge pondérale, 28 % en surpoids et 16 % en situation d'obésité. Il faut également noter le fait que plus de 80 000 Réunionnais souffrent de diabète et 2 500 d'hypertension. La situation est alarmante et pose la question d'un choix de société pour l'île de La Réunion. Ces restaurants rapides proposent de la nourriture de mauvaise qualité, mettent en danger le patrimoine culinaire de l'île et défigurent les centre-villes. Récemment, des enseignes ont fait leur ouverture sur le front de mer de Saint-Pierre, après rachat de lieux historiques de la vie nocturne de la ville, emportés par la crise. Une pétition a, par ailleurs, amassé plus de 5 000 signatures contre l'ouverture de ces *fast-foods*. Avec les dégâts de la mondialisation, de l'universalisation de pratiques culturelles et du remplacement des petits restaurateurs, c'est la cuisine locale réunionnaise qui est mise en danger par ces temples de la malbouffe. Face à la multiplication de ces enseignes et leur prééminence sur le marché de la restauration, il convient d'agir urgemment afin de réduire leurs effets négatifs sur l'économie et l'état de santé des Réunionnais. Mme la députée demande à Mme la ministre d'agir contre cette propagation par des mesures de limitation du nombre de chaînes de *fast-foods* dans un périmètre géographique donné. Elle lui demande ainsi quelles mesures concrètes elle prévoit afin de réduire cette concentration, pour la santé des Réunionnais, pour la sauvegarde du patrimoine culinaire de l'île et en faveur des petits restaurateurs.

Texte de la réponse

La restauration, comme la plupart des commerces de service, s'exerce aujourd'hui dans notre pays dans un cadre de libre concurrence, comme l'imposent à la fois notre droit national et le droit communautaire. Lors de leur création, les établissements de restauration dits « rapides » doivent faire l'objet d'une procédure d'enregistrement auprès des autorités compétentes (art. 6 du règlement CE n° 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires). Une déclaration est adressée dans ce sens, soit à la direction départementale de la cohésion sociale et de la

protection des populations (DDCSPP) du département d'implantation de l'établissement, soit dans le cadre du guichet unique, auprès du centre de formalité des entreprises compétent pour certaines de ses activités. Les établissements en cause étant amenés à manipuler des denrées animales ou d'origine animale, ils sont soumis, en outre, à « agrément » par les DDCSPP et doivent mettre en place un plan de maîtrise sanitaire afin d'atteindre les objectifs réglementaires en termes d'hygiène, en particulier ceux prévus à l'annexe II du règlement (CE) n° 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires. C'est dans ce contexte réglementaire que sont réalisés les contrôles sanitaires des établissements de restauration dits « rapides » par les agents des DDCSPP qui réunissent des agents de la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) et de la direction générale de l'alimentation (DGAL). Ces contrôles sanitaires, réalisés à tout moment au cours de l'exploitation de l'établissement, consistent à s'assurer que les objectifs fixés par la réglementation sont atteints. Les contrôles initiés par la DGCCRF dans la restauration commerciale sont effectués soit, dans le cadre de tâches programmées au niveau local, soit à la suite de plaintes de consommateurs, soit dans le cadre des opérations interministérielles vacances (ON) ou opérations fin d'année (OFA). Par ailleurs, l'arrêté du 18 janvier 2017 relatif à l'interdiction de la mise à disposition de boissons à volonté, gratuites ou pour un prix forfaitaire, avec ajout de sucres ou d'édulcorants de synthèse, interdit dorénavant sur le territoire national la mise à disposition, en accès libre, sous forme d'offre à volonté gratuite ou pour un prix forfaitaire, de boissons avec ajout de sucres ou d'édulcorants de synthèse. Sont concernés par cet arrêté pris pour l'application de l'article 16 de la loi n° 2016-41 du 26 janvier 2016 de modernisation de notre système de santé créant un article L. 3232-9 dans le Code de la santé publique, tous les lieux de restauration ouverts au public. Les services de l'État restent vigilants quant au respect de la réglementation en vigueur.