



GUIDE D'UTILISATION DE LA MENTION « FAIT MAISON » EN RESTAURATION

à destination des professionnels



« FAIT MAISON » - SOMMAIRE

- **L'essentiel du « fait maison »**
- **Qu'est-ce que le « fait maison » ?**
- **Comment informer vos clients ?**
- **Le « fait maison » : des bénéfices pour vos clients et pour vous**
- **Les critères du « fait maison »**
- **Les contrôles**
- **Questions-réponses sur le « fait maison »**
- **Annexes : les textes officiels**



L'ESSENTIEL DU « FAIT MAISON »

LA MENTION « FAIT MAISON » EN RESTAURATION

LE LOGO « FAIT MAISON »



VOICI LE LOGO « FAIT MAISON »

qui sera utilisé dans les restaurants, chez les traiteurs, sur les marchés, à partir du 15 juillet 2014. Il indique les plats « faits maison », c'est-à-dire élaborés sur place à partir de produits bruts.

© Ministère de l'Économie, du Redressement productif et du Numérique
Secrétariat d'État au Commerce, à l'Artisanat, à la Consommation et à l'Économie sociale et solidaire
Décret sur le « fait maison » – juillet 2014

#faitmaison – En savoir plus sur www.economie.gouv.fr/fait-maison

LA MENTION « FAIT MAISON » EN RESTAURATION

QU'EST-CE QU'UN PLAT « FAIT MAISON » ?

C'est **UN PLAT CUISINÉ SUR PLACE**

, c'est-à-dire dans les locaux où est installé le restaurant (pour les traiteurs organisateurs de réception, les traiteurs et les établissements ambulants, les plats peuvent être confectionnés en dehors des lieux où ils sont servis).



À PARTIR DE PRODUITS BRUTS

qui, par conséquent ont été réceptionnés par le restaurateur sans avoir été modifiés dans leur nature même et en particulier par un mélange avec un autre produit ou par chauffage préalable. Certains produits tels que les pains, fromages, cafés, condiments, etc. peuvent toutefois être acceptés dans la préparation de plats « faits maison ». (voir la liste des produits transformés admis au III de l'article D121-13-1 du décret).

© Ministère de l'Économie, du Redressement productif et du Numérique
Secrétariat d'État au Commerce, à l'Artisanat, à la Consommation et à l'Économie sociale et solidaire
Décret sur le « fait maison » – juillet 2014

#faitmaison – En savoir plus sur www.economie.gouv.fr/fait-maison



L'ESSENTIEL DU « FAIT MAISON »

LA MENTION « FAIT MAISON » EN RESTAURATION

RÈGLES D’AFFICHAGE DES MENTIONS OBLIGATOIRES

3 formules à la carte

AUCUN PLAT N’EST « FAIT MAISON »

Mention obligatoire :
« Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts »



CERTAINS PLATS SONT « FAITS MAISON »

Mention obligatoire :
« Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts »

Le logo (recommandé) ou la mention « fait maison » en face de chacun des plats « faits maison »



TOUS LES PLATS SONT « FAITS MAISON »

Mention obligatoire :
« Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts »

Le logo (recommandé) ou la mention « fait maison » à un endroit unique de la carte ou en face de tous les plats (au choix)



Tous les professionnels de restauration ont l’obligation d’afficher la mention légale à un endroit unique visible de tous les consommateurs :

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

© Ministère de l’Économie, du Redressement productif et du Numérique
Secrétariat d’État au Commerce, à l’Artisanat, à la Consommation et à l’Économie sociale et solidaire
Décret sur le « fait maison » – juillet 2014
#faitmaison – En savoir plus sur www.economie.gouv.fr/fait-maison

LA MENTION « FAIT MAISON » EN RESTAURATION

2 DATES À RETENIR POUR LES PROFESSIONNELS



* Tous les professionnels ont l’obligation d’afficher dans un endroit visible de tous les consommateurs la phrase : « Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts ».

* Les sanctions sont celles prévues par le code de la consommation en matière de tromperie ou de publicité mensongère ou de nature à induire en erreur le consommateur.

Pour laisser le temps aux professionnels de s’approprier le dispositif et de renouveler leurs cartes, les contrôles de la DGCCRF, dans un délai fixé à 6 mois à compter de la date d’entrée en vigueur du décret, ne seront pas susceptibles de sanctions sur cet aspect du « fait maison » : ils seront d’abord pédagogiques.

© Ministère de l’Économie, du Redressement productif et du Numérique
Secrétariat d’État au Commerce, à l’Artisanat, à la Consommation et à l’Économie sociale et solidaire
Décret sur le « fait maison » – juillet 2014
#faitmaison – En savoir plus sur www.economie.gouv.fr/fait-maison



L'ESSENTIEL DU « FAIT MAISON »

LA MENTION « FAIT MAISON » EN RESTAURATION

QUELS PRODUITS POUR CONFECTIONNER UN PLAT « FAIT MAISON » ?

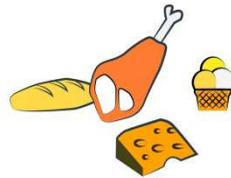
DES PRODUITS BRUTS

Un produit brut est un produit alimentaire n'ayant subi aucune modification importante y compris par chauffage, marinage, assemblage ou une combinaison de ces procédés.



PRODUITS ÉGALEMENT AUTORISÉS

salaisons, sautisseries et charcuteries (sauf terrines et pâtés), fromages, matières grasses alimentaires, crème fraîche, lait, pain, farines et biscuits secs, légumes et fruits secs et confits, pâtes et céréales, choucroute crue, levure, sucre et gélatine, condiments, épices, aromates, concentrés, abats blanchis, pâte feuilletée crue, chocolat, café, tisanes, thés et infusions, sirops, vins, alcools et liqueurs et sous réserve d'en informer le consommateur : fonds blancs, bruns et fumets.



Les produits bruts peuvent être réceptionnés : épluchés (sauf pommes de terre), pelés, tranchés, coupés, découpés, hachés, nettoyés, désossés, dépeuplés, décortiqués, taillés, moulus, broyés, fumés, salés, réfrigérés, congelés, surgelés, conditionnés sous vide.

Quelques exemples de produits réceptionnés par le restaurateur

<input checked="" type="checkbox"/> entières	<input checked="" type="checkbox"/> brutes	<input checked="" type="checkbox"/> entier, vidé
<input checked="" type="checkbox"/> crues en rondelles	<input checked="" type="checkbox"/> nettoyées	<input checked="" type="checkbox"/> en morceaux
<input checked="" type="checkbox"/> râpées	<input type="checkbox"/> épluchées	<input type="checkbox"/> pané
<input type="checkbox"/> assaisonnées	<input type="checkbox"/> frites surgelées	<input type="checkbox"/> mariné

- Mention « fait maison »
 Pas de mention « fait maison »

© Ministère de l'Économie, du Redressement productif et du Numérique
Secrétariat d'État au Commerce, à l'Artisanat, à la Consommation et à l'Économie sociale et solidaire
Décret sur le « fait maison » — juillet 2014

#faitmaison - En savoir plus sur www.economie.gouv.fr/fait-maison

LA MENTION « FAIT MAISON » EN RESTAURATION

MAÎTRES-RESTAURATEURS ET « FAIT MAISON » COMMENT S'Y RETROUVER ?

MAÎTRE-RESTAURATEUR

Un professionnel qualifié engagé sur plus de 30 critères : cuisine 100 % « fait maison », produits frais, qualité du service, de la vaisselle, de la décoration... Un titre décerné par l'État sur la base d'un audit réalisé par un organisme indépendant. Permet au client de repérer les établissements d'excellence.



LE « FAIT MAISON »

Une cuisine entièrement réalisée sur place à partir de produits bruts. Une mention simple qui identifie un ou plusieurs plats. Permet au client de distinguer dans n'importe quel établissement, la cuisine réalisée à partir de produits bruts transformés sur place de la cuisine industrielle.

© Ministère de l'Économie, du Redressement productif et du Numérique
Secrétariat d'État au Commerce, à l'Artisanat, à la Consommation et à l'Économie sociale et solidaire
Décret sur le « fait maison » — juillet 2014

#faitmaison - En savoir plus sur www.economie.gouv.fr/fait-maison



QU'EST-CE-QUE LE « FAIT MAISON » ?

La mention « fait maison » a vocation à généraliser, clarifier et sécuriser pour le consommateur, comme pour les professionnels, cette notion qui renvoie à la transformation, sur place, de produits bruts. Définie par la loi relative à la Consommation du 17 mars 2014 et le décret du 15 juillet 2014, matérialisée par un logo officiel, la mention « fait maison » constitue une première étape importante d'une démarche vers la qualité, accessible à tous, dans un pays où la gastronomie a été reconnue au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO.

Le rappel de l'existence de la règle du « fait maison » s'impose à tous les établissements de restauration, traditionnelle, de chaîne, rapide mais aussi les traiteurs qui vendent des plats préparés dans leur boutique, sur les marchés de plein air, dans les halles couvertes, sur leur stand à l'occasion d'une foire, d'une fête etc.

Le « fait maison » s'applique à tous les plats proposés aux consommateurs c'est-à-dire aux préparations culinaires que l'on trouve dans les entrées, les plats de résistance et les desserts. Même les plats très simples sont concernés.

**Si dans votre établissement un plat est « fait maison »,
vous l'indiquez sur votre carte à l'aide du logo ou de la mention « fait maison ».**
Et chacun a le droit de proposer des plats « faits maison » et d'autres qui ne le sont pas.



QU'EST-CE-QUE LE « FAIT MAISON » ?

Le dispositif du « fait maison » est très simple : il n'y a **aucune procédure de certification ou de labellisation, aucun examen de passage, aucun contrôle préalable.**

C'est à vous, en tant que professionnel de la restauration, de choisir **le dispositif d'information** qui vous paraît le plus adapté dès lors qu'il est parfaitement lisible pour tous les consommateurs : sur votre menu, votre ardoise, sur vos cartes, votre vitrine, votre porte, un panneau, etc.

L'information pourra également figurer sur une page de votre site internet, mais à titre secondaire seulement, tous les consommateurs n'utilisant pas cet outil de communication. Pour l'activité traiteur, le consommateur pourra être considéré comme celui qui achète la prestation si aucune carte ou support d'information n'est distribué aux personnes qui consommeront effectivement les plats préparés.

Mention ou logo ? Les 2 options sont possibles et laissées à votre libre choix mais il est recommandé, afin d'assurer rapidement un repérage efficace par le consommateur – quelle que soit sa langue - de s'en tenir au modèle de logo, volontairement simple et reproductible à la main sur l'ardoise d'un restaurant. Attention, le logo ou la mention seul(e) ne peut suffire, l'apposition de la définition des plats « faits maison » est obligatoire (voir page suivante).



COMMENT INFORMER VOS CLIENTS ?

LA LOI : Tous les établissements et professionnels concernés sans exception doivent rappeler l'existence de la règle en indiquant de manière visible pour tous les consommateurs la phrase : *Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.*

C'est à vous, en fonction des circonstances, de déterminer le moyen approprié pour satisfaire cette obligation : la phrase peut être indiquée sur le menu de votre restaurant, sur les cartes, sur la vitrine, sur la porte d'entrée, affichée dans le magasin d'un traiteur, sur un panneau sur le stand sur un marché de plein air, etc...

On distingue 3 cas de figure :

- Vous ne préparez **aucun plat** « fait maison » : Vous n'êtes tenus qu'à la seule obligation imposée à tous : rappeler à vos clients l'existence de la règle. Vous devez en conséquence indiquer la phrase suivante : *Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts* dans les conditions expliquées ci-dessus.
- Vous ne préparez **que des plats** « fait maison » : Vous avez le choix entre 2 options : soit indiquer à l'aide du logo ou de la mention « fait maison » en face de chacun des plats de votre carte que ces derniers sont « faits maison » ou indiquer cette mention à un endroit unique visible de tous les consommateurs. C'est notamment le cas si vous êtes labellisé Maître-Restaurateur.
- Vous préparez **en partie des plats** « faits maison » et en partie des plats qui ne le sont pas. Dans ce cas, vous indiquez la mention ou le logo en face de chacun des plats « faits maison ».



COMMENT INFORMER VOS CLIENTS ?

CHARTE UTILISATION DU LOGO

le logo n'existe qu'en noir ou blanc



Sur fond clair



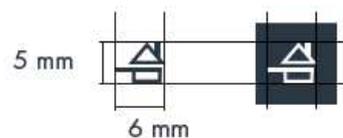
Sur fond sombre



Sur fond perturbé



Reproduit à la main



Taille minimale d'utilisation



LE « FAIT MAISON » : DES BENEFICES POUR VOS CLIENTS ET POUR VOUS

L'instauration de la mention « fait maison » et de son logo associé, inscrite dans la loi Consommation du 17 mars 2014, répond à une double préoccupation :

- **renforcer l'information des consommateurs, à travers un message clair et des critères toujours identiques ;**
- **valoriser la qualité des professionnels de la restauration lorsqu'ils font le choix de proposer des plats « faits maison ».**

POUR VOS CLIENTS

La mention « fait maison » répond au souci de mieux informer le consommateur sur la manière dont ont été réalisés les plats qui lui sont proposés sur la carte d'un restaurant ou les rayons d'un traiteur.

L'objectif essentiel est de permettre à votre client de **bien distinguer la cuisine d'assemblage faite à partir de préparations industrielles de la cuisine confectionnée à partir de produits bruts comme on le fait traditionnellement dans une cuisine. C'est donc un instrument d'information.**

L'information des consommateurs sur les conditions de transformation des produits dans les restaurants est primordiale. Quand un consommateur se rend au restaurant, il est légitime pour lui de savoir si le plat servi a bien été fait par le chef et s'il s'agit ou non de cuisine d'assemblage. Les consommateurs ont le droit de savoir comment a été élaboré le plat qui leur est proposé.

Les études ont montré que cette information peut être déterminante dans la décision du client, elle revêt donc aussi une dimension commerciale importante pour vous, en tant que professionnel.

POUR VOUS

Les professionnels qui transforment eux-mêmes leurs produits doivent être clairement valorisés, mieux reconnus. « Faire maison » évite les cartes pléthoriques, ce qui d'ailleurs contribue à ralentir le service. Il faut que cet effort de qualité soit compensé et, surtout mieux valorisé sur le plan commercial.

Il s'agit de valoriser vos bonnes pratiques « au quotidien » dans les restaurants et de mettre en avant vos savoir-faire, de reconnaître la qualité du métier de chef. Le « fait maison » doit aussi contribuer à entretenir les savoir-faire qui font l'excellence de la gastronomie française, à tous les prix.



LES CRITERES DU « FAIT MAISON »

Rappel : Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Critère 1 : la mention « fait maison » s'applique aux plats

Un plat est une préparation culinaire que l'on trouve dans les entrées, les plats de résistance et les desserts.

Critère 2 : les plats sont élaborés à partir de produits bruts

Pour demeurer « brut », le produit alimentaire concerné ne doit pas avoir été modifié dans sa nature même et en particulier par un mélange avec un autre produit (pas d'assemblage par exemple) ou par un chauffage préalable (en particulier cuisson, pré-cuisson...). Un produit brut doit conserver l'essentiel de sa qualité gustative originelle.

L'ajout d'un additif n'est donc en principe pas possible (assemblage). Il fait cependant l'objet d'une tolérance lorsqu'il s'agit de produits « naturels » (tels que le sel par exemple) ou en vue de favoriser la conservation du produit brut si ce procédé est nécessaire en amont de l'approvisionnement dans les établissements (c'est le cas pour le thon par exemple). Cette tolérance est valable dans la mesure où elle ne contribue pas à modifier le produit lui-même (son goût, sa texture, ses qualités organoleptiques).

Les produits qui entrent dans la composition d'un plat « fait maison » pourront cependant avoir été réceptionnés dans l'établissement déjà épluchés (à l'exception des pommes de terre), pelés, tranchés, coupés, découpés, hachés, nettoyés, désossés, dépouillés, décortiqués, taillés, moulus ou broyés ; fumés, salés ; réfrigérés, congelés, surgelés, ou conditionnés sous vide.

Il est bien clair que cette règle s'impose à l'occasion de l'acquisition /réception des produits alimentaires. Après leur réception dans l'établissement, vous pouvez, pour assurer la conservation des produits, blanchir des légumes ou des abats, précuire le foie gras etc.



LES CRITERES DU « FAIT MAISON »

Les exceptions : les produits non bruts qui peuvent entrer dans la composition d'un plat « fait maison »

Il s'agit de produits qui servent à la fabrication des plats mais dont un consommateur normalement exigeant ne s'attend pas à ce qu'il soit confectionné par le restaurateur, par exemple les matières grasses alimentaires ou les farines.

Ainsi, peuvent également entrer dans la composition des plats « faits maison », les produits suivants :

- les salaisons, saurisséries et charcuteries, à l'exception des terrines et des pâtés ;
- les fromages, les matières grasses alimentaires, la crème fraîche, et le lait ;
- le pain, les farines et biscuits secs ;
- les légumes et fruits secs et confits ;
- les pâtes et les céréales ;
- la choucroute crue ;
- la levure, le sucre et la gélatine ;
- les condiments, épices, aromates, concentrés, le chocolat, le café, les tisanes, thés et infusions ;
- les sirops, vins, alcools et liqueurs ;
- Les abats blanchis ;
- la pâte feuilletée crue ;
- et sous réserve d'en informer le consommateur les fonds blancs, bruns et fumets.

Cette liste s'efforce d'être la plus complète possible mais elle ne peut viser à une parfaite exhaustivité.

Elle a été constituée en étroite collaboration avec les organisations professionnelles de la restauration en se fondant sur plusieurs critères liés notamment à la difficulté à procéder à certaines opérations sur place (fumage par exemple) ou à s'approvisionner en produits bruts.



LES CRITERES DU « FAIT MAISON »

Critère 3 : les plats doivent être élaborés sur place

- Pour les restaurants, la règle est simple : la cuisine doit être faite dans les locaux de l'établissement. L'usage de cuisines centrales n'est pas toléré.
- Les traiteurs organisateurs de réception peuvent aussi mentionner des plats « faits maison » qui auront été en partie réalisés sur un lieu différent de celui où ils sont servis au consommateur, pour peu que ce soit le même professionnel (au sens d'établissement) qui réalise ces deux opérations.
- Il en est de même pour les professionnels qui assurent une activité de traiteur et réalisent, en tout ou partie, leurs plats en dehors de leurs locaux par exemple sur un marché de plein air, dans le cadre d'une foire, d'une manifestation festive temporaire.
- C'est également le cas des établissements ambulants (Food trucks notamment) dès lors bien sûr qu'ils respectent totalement les autres critères imposés par la loi. Ces derniers doivent mentionner des plats « faits maison » sur les supports de commercialisation de leurs produits. Ils peuvent aussi mentionner les plats « faits maison » sur le lieu où ils seront consommés, l'objectif de la mesure étant bien de valoriser le geste culinaire auprès du consommateur final.



LES CONTROLES

La Direction générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des fraudes (DGCCRF), dans le cadre de ses contrôles habituels des établissements, vérifiera la véracité des informations indiquées par l'établissement sur le « fait maison » et disposera de son arsenal juridique pour sanctionner les tromperies.

Les sanctions sont celles qui sont prévues par le code de la consommation en matière de tromperie ou de publicité mensongère ou de nature à induire en erreur le consommateur. Les contrôles seront effectués par les fonctionnaires habilités à vérifier cette réglementation.

ATTENTION, pour laisser le temps aux professionnels de s'approprier le dispositif et de renouveler leurs cartes, les contrôles de la DGCCRF, dans un délai fixé à 6 mois à compter de la date d'entrée en vigueur du décret, ne seront pas susceptibles de sanctions sur cet aspect du « fait maison » : ils seront orientés vers la pédagogie auprès des restaurateurs.



QUESTIONS-REPONSES SUR LE « FAIT MAISON »

GENERALITES

Quelle est la définition du « fait maison » ?

Le « fait maison » se définit ainsi : un plat « fait maison » est un plat entièrement cuisiné/transformaté sur place, à partir de produits bruts.

En quoi le « fait maison » me concerne ?

A compter du 15 juillet 2014, tous les établissements et professionnels de la restauration sans exception devront rappeler l'existence de la règle en indiquant de manière visible pour tous les consommateurs la phrase : « *Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.* » Ensuite 3 cas de figure sont possibles : soit vous ne proposez **aucun plat** « fait maison » et vous n'êtes tenus qu'à la seule obligation imposée à tous : rappeler à vos clients l'existence de la règle en indiquant la phrase suivante : « Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts » ; soit vous ne proposez **que des plats** « faits maison » et vous avez le choix entre indiquer à l'aide du logo ou de la mention « fait maison » en face de chacun des plats de leur carte que ces derniers sont « faits maison » ou indiquer cette mention à un endroit unique visible de tous les consommateurs ; soit vous proposez **en partie des plats** « faits maison » et en partie des plats qui ne le sont pas et vous indiquez la mention ou le logo en face de chacun des plats « faits maison ».

A quoi sert le logo « fait maison » ?

Le logo « fait maison » répond au souci de mieux informer le consommateur sur la manière dont ont été réalisés les plats qui lui sont proposés sur la carte d'un restaurant ou les rayons d'un traiteur. L'objectif essentiel est de lui permettre de bien distinguer la cuisine d'assemblage faite à partir de préparations industrielles de la cuisine confectionnée à partir de produits bruts comme on le fait traditionnellement dans une cuisine. C'est donc un instrument **d'information** qui ne remet pas en cause la diversité des modes de restauration existante aujourd'hui. Chaque établissement pourra donc continuer à réaliser la cuisine comme auparavant mais le consommateur en sera dorénavant informé.

A partir de quelle date devons- nous appliquer le texte ?

Le texte s'appliquera dès sa publication au Journal officiel soit le 15 juillet 2014. Les sanctions des contrevenants ne seront pas mises en œuvre avant un délai de 6 mois suivants l'entrée en vigueur du décret, soit le 1^{er} janvier 2015.

A quels établissements cette réglementation s'applique-t-elle ?

Elle s'impose à tous les établissements de restauration, traditionnelle, de chaînes, rapide mais aussi les traiteurs qui vendent des plats préparés dans leur boutique, sur les marchés de plein air, dans les halles couvertes, sur leur stand à l'occasion d'une foire, d'une fête etc...



QUESTIONS-REPONSES SUR LE « FAIT MAISON »

Cela va me coûter plus cher de faire du « fait maison » ?

Choisir et cuisiner des produits bruts nécessite un véritable savoir-faire mais également davantage de temps que de réchauffer un produit industriel. Ainsi, les professionnels estiment que 20 à 30% de main d'œuvre supplémentaire sont nécessaires pour réaliser un plat entièrement « fait maison » par comparaison à l'assemblage d'un plat à base de produits industriels.

Ce surcroît de main-d'œuvre peut cependant être compensé par des coûts de matière première moins élevés pour un prix de revient final comparable.

En effet à titre d'exemple, un kilo de pomme de terre acheté en saison coûte trois fois moins cher à l'achat qu'un kilogramme de frites surgelées.

Quelle est la différence avec le titre de Maître-Restaurateur ?

Le « fait maison », c'est du bon sens qui qualifie le mode d'élaboration d'un plat :

- La mention permet d'identifier les plats qui utilisent des produits bruts, cuisinés sur place.
- Il est accessible à tout type de cuisine.
- Il est attribué plat par plat
- Le cahier des charges est simple, pour éviter l'inflation des prix. Le « fait maison » ce n'est pas de la cuisine chère. C'est de la vraie cuisine.

Le titre de « Maître-restaurateur » a une ambition supérieure qui garantit la qualité de la cuisine mais aussi les services de l'ensemble du restaurant. :

- Produire des plats « fait maison » ne suffira pas ; il faut non seulement travailler des produits bruts mais de plus "acquis majoritairement frais"
- Le titre ne s'applique qu'à la restauration avec service à table.
- C'est une mention qui récompense, globalement, un professionnel de la restauration titré ou diplômé.
- Il intègre le service, la relation client, le décor, la vaisselle...
- Il récompense les circuits courts d'approvisionnement (achat auprès de PME indépendantes).
- Il exige de diversifier les plats et de renouveler la carte quotidiennement.
- Il se veut un gage élevé d'un certain « art de vivre » à la française
- Il est délivré par le Préfet après certification par un organisme habilité.

Le « fait maison » est une mention simple, démocratique, accessible, qui vient compléter efficacement le titre de Maître-Restaurateur. Ce sont deux démarches complémentaires qui permettent de couvrir l'ensemble du secteur et qui l'inscrivent dans une dynamique de qualité et de transparence.



QUESTIONS-REPONSES SUR LE « FAIT MAISON »

LES CRITERES

Qu'est-ce qu'un « plat » au sens du décret ?

La mention « fait maison » s'applique aux plats proposés aux consommateurs c'est-à-dire aux préparations culinaires que l'on trouve dans les entrées, les plats de résistance et les desserts.

Qu'est-ce qu'un produit modifié au sens du texte ?

Pour demeurer « brut » le produit alimentaire concerné ne doit pas avoir été modifié dans sa nature même et en particulier par un mélange avec un autre produit ou par un chauffage préalable. L'ajout d'un additif n'est toléré que dès lors qu'il est autorisé par la réglementation et nécessaire pour assurer la conservation du produit, et bien entendu s'il ne conduit pas à modifier le produit lui-même (son goût, sa texture ses qualités organoleptiques).

A partir de quel moment cette notion de produit brut s'applique-t-elle ?

Il est bien clair que cette règle s'impose à l'occasion de l'acquisition /réception des produits alimentaires. Après leur réception dans l'établissement le professionnel peut, pour assurer la conservation des produits, blanchir des légumes ou des abats, précuire son foie gras etc...

Quels produits non bruts peuvent entrer dans la composition d'un plat « fait maison » ?

Il s'agit de produits qui servent à la fabrication des plats mais dont un consommateur normalement exigeant ne s'attend pas à ce qu'il soit confectionné par le restaurateur. C'est par exemple le cas du pain même si certains restaurateurs proposent du pain qu'ils fabriquent eux-mêmes. C'est aussi le cas des fromages, des condiments, du café etc ...qui sont des produits transformés mais qui peuvent toutefois être acceptés dans la préparation de plats « faits maison ».

La liste des produits qui figurent dans le décret, au III de l'article D121-13-1 (produits transformés admis dans l'élaboration) s'efforce d'être la plus complète possible même si elle ne peut viser à une parfaite exhaustivité. Elle a été constituée en étroite collaboration avec les organisations professionnelles de la restauration en se fondant sur plusieurs critères. Elle regroupe ainsi des produits non bruts, qui servent à l'élaboration d'un plat sans pouvoir être eux-mêmes directement consommés comme par exemple les matières grasses alimentaires, les farines, la levure, la gélatine, les fonds, les concentrés. Elle regroupe également des produits confectionnés par d'autres professionnels et qu'il n'est pas de tradition de demander aux traiteurs ou aux restaurateurs de fabriquer comme le pain, les charcuteries, les fromages, les fruits confits, les vins et alcools.

Par ailleurs, ainsi que l'indique le III de l'article D.121-13-3 du décret, un plat composé d'un produit non brut, non prévu dans la liste des exceptions évoquée au paragraphe précédent, peut être présenté comme « fait maison », dès lors que la marque du produit ou le nom du professionnel qui l'a fabriqué est expressément indiqué. Par exemple, le restaurateur pourra mentionner comme « fait maison » des crêpes à la glace X, X étant la marque de la glace ou le nom d'un glacier professionnel local. Elle pourra également permettre de valoriser le travail d'un artisan pâtissier en proposant au menu d'un restaurant une spécialité de ce dernier ou la spécialité culinaire d'une exploitation agricole.



QUESTIONS-REPONSES SUR LE « FAIT MAISON »

LE « CUISINÉ SUR PLACE »

Dans quels cas un plat « fait maison » peut-il être élaboré dans un lieu différent du lieu de vente ou de consommation ?

Pour les restaurants la règle est simple : la cuisine doit être faite dans les locaux de l'établissement. La règle de bon sens retenue ici est celle de l'établissement (c'est-à-dire des locaux où est installé le restaurant) et non celle de l'entreprise, notion juridique qui permettrait de détourner l'obligation de fabrication « sur place ».

Les traiteurs organisateurs de réception peuvent aussi mentionner des plats « faits maison » qui auront été en partie réalisés sur un lieu différent de celui où ils sont servis au consommateur, pour peu que ce soit le même professionnel (au sens d'établissement) qui réalise ces deux opérations. Il en est de même pour les professionnels qui assurent une activité de traiteur et réalisent, en tout ou partie, leurs plats en dehors de leurs locaux par exemple sur un marché de plein air, dans le cadre d'une foire, d'une manifestation festive temporaire. C'est également le cas des établissements ambulants (Food trucks notamment) dès lors bien sûr qu'ils respectent totalement les autres critères imposés par la loi.

Ces derniers doivent mentionner des plats « faits maison » sur les supports de commercialisation de leurs produits. Ils peuvent aussi mentionner les plats « faits maison » sur le lieu où ils seront consommés, l'objectif de la mesure étant bien de valoriser le geste culinaire auprès du consommateur final.

L'INFORMATION AUX CONSOMMATEURS

Comment l'information devra-telle être assurée ?

Une obligation s'impose à **tous** : tous les établissements et professionnels concernés sans exception devront rappeler l'existence de la règle en indiquant de manière visible pour tous les consommateurs la phrase : « *Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.* Il reviendra au professionnel, en fonction des circonstances, de déterminer le moyen approprié pour satisfaire cette obligation : menu d'un restaurant, affichage dans le magasin d'un traiteur, panneau sur le stand sur un marché de plein air ...

On peut ensuite distinguer 3 cas de figure :

- les établissements qui ne proposent **aucun plat** « fait maison » : Ceux-là ne seront tenus qu'à la seule obligation imposée à tous : rappeler à leurs clients l'existence de la règle. Ils devront en conséquence indiquer la phrase suivante : *les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts* dans les conditions expliquées ci-dessus.
- à l'inverse les établissements qui ne proposent **que des plats** « faits maison » : ces derniers auront le libre choix entre 2 options soit indiquer à l'aide du logo ou de la mention « fait maison » en face de chacun des plats de leur carte que ces derniers sont « faits maison » ou indiquer cette mention à un endroit unique visible de tous les consommateurs.
- les établissements qui proposent **en partie des plats** « faits maison » et en partie des plats qui ne le sont pas. Dans ce cas, l'établissement doit indiquer la mention ou le logo en face de chacun des plats « faits maison »



QUESTIONS-REPONSES SUR LE « FAIT MAISON »

Mention ou logo ?

Les 2 options sont possibles et laissées au libre choix des professionnels mais il est recommandé, afin d'assurer rapidement un repérage efficace par le consommateur de s'en tenir au modèle de logo, volontairement simple et en particulier reproductible à la main sur l'ardoise d'un restaurant, approuvé par l'arrêté ministériel du 15 juillet 2014.

Sur quel document devra porter l'information, quid des sites internet ?

Il reviendra au professionnel de choisir le dispositif d'information qui lui paraît le plus adapté dès lors qu'il est parfaitement lisible pour tous les consommateurs.

L'information pourra également figurer sur une page du site Internet d'un établissement mais à titre secondaire, tous les consommateurs n'utilisant pas cet outil de communication.

L'obligation pèse-t-elle également sur les Maîtres-restaurateurs ?

Dans un souci d'harmonisation, il est plus simple de faire porter l'obligation sur tous les restaurateurs. Les Maîtres-Restaurateurs, qui doivent appliquer un cahier des charges prévus par un arrêté du 14 septembre 2008 comprenant des règles plus exigeantes et plus larges que celles retenues pour la mention « fait maison », respectent par principe les règles fixées pour le « fait maison ». Ils pourront n'indiquer qu'une seule fois la mention ou le logo à un endroit unique visible de tous les consommateurs.

LES SANCTIONS

Quelles sont les sanctions en cas de méconnaissance de la règle ? Qui va nous contrôler ?

Les sanctions sont celles qui sont prévues par le code de la consommation en matière de tromperie ou de publicité mensongère ou de nature à induire en erreur le consommateur. Les contrôles seront effectués par les fonctionnaires habilités à vérifier cette réglementation.



ANNEXES : LES TEXTES OFFICIELS

LA LOI CONSOMMATION – promulguée le 17 mars 2014 Article 7

Après la section 10 du chapitre 1er du titre II du livre 1er du code de la consommation, est insérée une section 10 bis ainsi rédigée :

« Section 10 bis

« **Qualité et transparence dans l'élaboration des plats proposés dans le cadre d'une activité de restauration commerciale**

« Art. L. 121-82-1. – Les personnes ou entreprises qui transforment ou distribuent des produits alimentaires dans le cadre d'une activité de restauration commerciale ou de vente à emporter de plats préparés, permanente ou occasionnelle, principale ou accessoire, précisent sur leurs cartes ou sur tout autre support qu'un plat proposé est « fait maison ».

« Un plat « fait maison » est élaboré sur place à partir de produits bruts. Des produits, déterminés par voie réglementaire, peuvent entrer dans la composition des plats « faits maison » après avoir subi une transformation de leur état brut nécessaire à leur utilisation.

« Les modalités de mise en œuvre de la mention « fait maison », les conditions d'élaboration des plats « faits maison », notamment les cas dans lesquels le lieu d'élaboration peut être différent du lieu de consommation ou de vente, et celles permettant au consommateur d'identifier les plats « faits maison » et ceux qui ne le sont pas sont précisées par décret.

« Art. L. 121-82-2. – Le titre de maître-restaurateur distingue les personnes physiques qui dirigent une entreprise exploitant un fonds de commerce de restauration ou y exercent leur activité pour la qualité de leur établissement et de leur cuisine.

« Il est délivré par le représentant de l'Etat dans le département de l'établissement pour lequel le titre est demandé.

« Les conditions dans lesquelles le titre de maître-restaurateur est délivré par l'autorité administrative et dans lesquelles le cahier des charges est établi sont définies par décret en Conseil d'Etat. »

En savoir plus sur www.economie.gouv.fr/loi-consommation

LE DECRET D'APPLICATION – Entrée en vigueur le 15 juillet 2014

Extrait

Notice : Le présent décret vise à définir la mention "fait maison" et ses modalités de mise en œuvre dans les activités de restauration ou de vente à emporter de plats préparés. Le « fait maison » permettra de mieux informer le consommateur sur les plats qui lui sont servis et de valoriser le métier de cuisinier.

La mention "fait maison" valorise les plats cuisinés entièrement sur place à partir de produits bruts ou de produits traditionnels de cuisine. Les plats « faits maison » seront mis en valeur sur les cartes, les menus et les autres supports d'information à l'aide d'une mention ou d'un logo défini par arrêté du ministre du commerce.

Voir l'intégralité du décret ([lien](#))

ARRETE MINISTERIEL DU 15 Juillet 2014 concernant le logo « fait maison »

A venir



Retrouvez toutes les informations et tous les outils nécessaires
à la mise en œuvre du « fait maison » sur
www.economie.gouv.fr/fait-maison
#faitmaison

Contacts presse

Cabinet de Carole DELGA

Sophie DULIBEAU

01 53 18 44 13

sec.secaccess-presse@cabinets.finances.gouv.fr

Bureau de presse de Bercy

01 53 18 33 80