



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

à destination des professionnels



MINISTÈRE DE L'ÉCONOMIE,  
DE L'INDUSTRIE ET DU NUMÉRIQUE  
SECRETARIAT D'ÉTAT AU COMMERCE,  
À L'ARTISANAT, À LA CONSOMMATION  
ET À L'ÉCONOMIE SOCIALE ET SOLIDAIRE

Mai 2015



## « 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

## QUELS PRODUITS POUR CONFECTIONNER UN PLAT « FAIT MAISON » ?

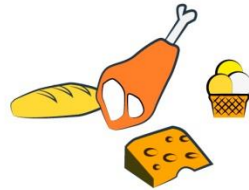
### DES PRODUITS CRUS

Un produit cru est un produit qui a été réceptionné par le restaurateur sans avoir été modifié dans sa nature et en particulier par un mélange avec un autre produit ou par chauffage préalable.



### PRODUITS ÉGALEMENT AUTORISÉS

Salaisons, saurisseries 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, chocolat, café, tisanes, thés et infusions, sirops, vins, alcools et liqueurs, et les Fonds blonds, bruns et fumés ainsi que la demi-glace (il s'agit de l'appellation officielle des réductions de ces fonds).



© Ministère de l'Économie, de l'Industrie 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 » — avril 2015  
#faitmaison – En savoir plus sur [www.economie.gouv.fr/fait-maison](http://www.economie.gouv.fr/fait-maison)

LA MENTION « FAIT MAISON » EN RESTAURATION

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

C'est **UN PLAT**  
comme une entrée, un plat  
de résistance ou un dessert  
**CUISINÉ**  
**SUR PLACE**



**À PARTIR DE PRODUITS CRUS**  
qui ont été réceptionnés par le restaurateur  
sans avoir été modifiés dans leur nature  
et en particulier par un mélange avec un  
autre produit ou par chauffage préalable.

© Ministère de l'Économie, de l'Industrie 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 » — avril 2015  
#faitmaison – En savoir plus sur [www.economie.gouv.fr/fait-maison](http://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 CRUS

Un produit cru est un produit qui a été réceptionné par le restaurateur sans avoir été modifié dans sa nature et en particulier par un mélange avec un autre produit ou par chauffage préalable.



### PRODUITS ÉGALEMENT AUTORISÉS

Salaisons, saucisseries 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, chocolat, café, tisanes, thés et infusions, sirops, vins, alcools et liqueurs, et les Fonds blonds, bruns et fumés ainsi que la demi-glace (il s'agit de l'appellation officielle des réductions de ces fonds).



© Ministère de l'Économie, de l'Industrie 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 » — avril 2015  
#faitmaison - En savoir plus sur [www.economie.gouv.fr/fait-maison](http://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 16 critères : cuisine majoritairement « fait maison », 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 crus. **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 crus transformés sur place de la cuisine d'assemblage.

© Ministère de l'Économie, de l'Industrie 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 » — avril 2015  
#faitmaison - En savoir plus sur [www.economie.gouv.fr/fait-maison](http://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 11 juillet 2014 [modifié le 7 mai 2015](#), 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.

**La mention ou le logo « 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.

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.**

**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.



## COMMENT INFORMER VOS CLIENTS ?

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.



## COMMENT INFORMER VOS CLIENTS ?

On distingue 3 cas de figure :

- Vous ne préparez **aucun plat** « fait maison » : vous avez l'interdiction d'utiliser les termes « maison » ou « fait maison » ou le logo défini à cet effet.
- 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 » soit 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 ».



## CHARTE UTILISATION DU LOGO

### le logo n'existe qu'en noir ou blanc



Sur fond clair



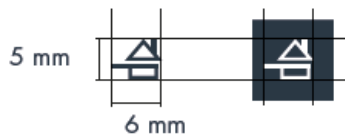
Sur fond sombre



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 de la cuisine confectionnée à partir de produits bruts (crus et sans assemblage) 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.



**Rappel : Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts, c'est-à-dire crus et sans assemblage avec d'autres produits alimentaires.**

### **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 doit avoir été acheté cru, il 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 » doivent avoir été achetés crus, peu importe leur conditionnement ou leur procédé de conservation.** Les fruits et les légumes doivent donc, de fait, être achetés frais.

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 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 les biscuits secs ;
- les légumes et fruits secs et confits ;
- les pâtes et les céréales ;
- la choucroute crue ;
- les œufs séparés ;
- la levure, le sucre et la gélatine ;
- les condiments, épices, aromates, les concentrés, le chocolat, le café, les tisanes, thés et infusions ;
- les sirops, vins, alcools et liqueurs ;
- les abats blanchis ;
- les fonds blancs, bruns et fumets, ainsi que la demi-glace (réduction des fonds de sauce)

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 associations de consommateurs et 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.



### 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.



# 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, c'est-à-dire crus et sans assemblage avec d'autres produits alimentaires.

### En quoi le « fait maison » me concerne ?

Depuis le 15 juillet 2014, 3 cas de figure sont possibles : soit vous ne proposez **aucun plat** « fait maison » et vous ne pouvez utiliser les termes « maison » ou « fait maison » ou le logo ; 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 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 est applicable immédiatement.

### 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 déjà cuisiné.

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 kilo 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 suffit pas.
- 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.



## LES CRITERES

### **A quel type de plat s'applique la mention « fait maison » ?**

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.

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

Pour demeurer « brut » le produit alimentaire doit être acheté cru par le restaurateur, il 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).

Ainsi, les légumes, par exemple, doivent être achetés frais.

Les blancs et jaunes d'œufs peuvent être achetés en bouteille ou décoquillés, dès lors qu'ils demeurent crus au moment de l'achat.

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 associations de consommateurs et 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.

Enfin, et pour des raisons de sécurité sanitaire, les abats peuvent être achetés blanchis, la choucroute peut être achetée déjà fermentée et les fonds de sauce (blonds, bruns et fumets) ainsi que la demie-glace peuvent avoir été réalisés par un professionnel autre que le restaurateur.

Il est impossible de recourir à des produits finis (autres que ceux définis par décret) qui auraient été réalisés par un autre professionnel que le cuisinier pour valoriser le plat comme étant « maison » ou « fait maison ».

Un plat composé exclusivement de produits mentionnés à l'article D. 121-13-1-II. ne peut être présenté comme « fait maison ». Chaque plat doit au moins être composé d'un produit réalisé par le cuisinier.





# 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

On distingue 3 cas de figure :

- a) les établissements qui ne proposent **aucun plat** « fait maison » : ceux-là ont l'interdiction d'utiliser les termes « maison » ou « fait maison » ou le logo défini par arrêté.
- b) 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 » soit indiquer cette mention à un endroit unique visible de tous les consommateurs.
- c) 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 11 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 prévu par un arrêté du 26 mars 2015 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.



### LA LOI CONSOMMATION – promulguée le 17 mars 2014 Article 7

Après la section 10 du chapitre Ier du titre II du livre Ier 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](http://www.economie.gouv.fr/loi-consommation)

### LE DECRET D'APPLICATION – Entrée en vigueur le 8 mai 2015

#### Extrait

**Notice** : Le décret vise à modifier la définition de 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 » permet 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 11 Juillet 2014 concernant le logo « fait maison »

Lire l'arrêté ([lien](#))



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

---

**Pour toutes questions pratiques, contacter la Direction Générale des Entreprises  
01 44 97 29 75**

---