



APPLICATION DE LA MENTION « fait maison » EN RESTAURATION

Dossier de presse
Mai 2015



Introduction

Carole DELGA, secrétaire d'Etat chargée du Commerce, de l'Artisanat, de la Consommation et de l'Economie sociale et solidaire a annoncé, lors d'une réunion avec les acteurs en avril 2015, les évolutions de la mention « fait maison ». Inscrite dans la loi Consommation du 17 mars 2014 et [le décret du 11 juillet 2014 modifié le 7 mai 2015](#), cette mention a un double objectif : mieux informer les consommateurs et valoriser le travail et le savoir-faire des restaurateurs.

Tous les acteurs de la filière restauration, organisations professionnelles, fournisseurs et distributeurs, et associations de consommateurs, ont été consultés afin d'élaborer un nouveau référentiel qui permet de rendre le dispositif « fait maison » plus simple et plus clair pour tous.

Ce dispositif volontaire de valorisation permet au restaurateur de démontrer son engagement dans un travail de qualité et sa capacité à sublimer les produits.

Pour Carole DELGA : « *Les deux objectifs de ce décret révisé sont de reconnaître la cuisine des plats faite sur place et de donner un gage de transparence pour le consommateur sur l'authenticité de la cuisine réalisée par les restaurateurs. Ceux qui s'approprient ce dispositif de valorisation, en mettant en avant le caractère « fait maison », contribuent à la reconnaissance du secteur et à sa montée en gamme* ».

Principales évolutions du dispositif « fait maison » :

- Le « fait maison » concerne les produits crus transformés sur place, c'est-à-dire non cuits ou non dénaturés par quelque procédé que ce soit.
- Les seules exceptions à cette règle concernent les produits que le consommateur ne s'attend pas à ce qu'ils soient confectionnés sur place, tels que les pâtes, les fromages, le pain. Ainsi, la pâte feuilletée doit dorénavant être cuisinée par le restaurateur pour porter la mention « fait maison ».
- Lorsque le restaurateur utilise un produit d'une marque de renom, le plat ne pourra pas être dit « fait maison ». Il sera précisé l'utilisation de ce produit de marque.
- La phrase « les plats 'faits maison' sont élaborés sur place à partir de produits bruts » ne figurera que sur les cartes des restaurants souhaitant mettre en avant les plats « fait maison ».

Cette démarche s'inscrit dans le cadre du dispositif global de notre soutien à la gastronomie qui représente une filière essentielle de notre économie et qui participe aussi à l'identité culturelle de la France :

La mention « fait maison » reconnaît un plat réalisé à partir de produits crus cuisinés sur place ; le statut d'artisan-cuisinier consacre la reconnaissance d'un métier, d'un savoir-faire ; et le titre de Maître-Restaurateur, dont le cahier des charges a été rénové, valorise l'ensemble d'un établissement (cuisine, produits, services, lieux, etc.).

Enfin, la Fête de la Gastronomie qui se déroulera les 25, 26 et 27 septembre pour cette 5ème édition, ainsi que l'opération « Goût de France/Good France » portée par Laurent FABIUS, contribuent à la promotion de la gastronomie française pour tous, ainsi qu'à son rayonnement à l'international.



LE LOGO « FAIT MAISON »



VOICI LE LOGO « FAIT MAISON »

utilisé dans les restaurants, chez les traiteurs, sur les marchés, depuis juillet 2014. Il indique les plats « faits maison », élaborés sur place à partir de produits crus et sans assemblage avec d'autres produits alimentaires.

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.



Le fait maison : pour quoi faire ?

- Informer les consommateurs

L'information des consommateurs sur les conditions de transformation des produits dans les restaurants est une question cruciale.

Il apparaît légitime de savoir si un plat est préparé par un chef ou s'il s'agit de cuisine d'assemblage.

- Valoriser les restaurateurs

La mention « fait maison » pourra être utilisée par tous les restaurateurs et les traiteurs qui préparent eux-mêmes les plats à partir de produits bruts, c'est-à-dire crus et sans assemblage avec d'autres produits alimentaires. Elle répond à un double objectif pour les professionnels :

- ✓ Valoriser commercialement ceux qui « se donnent la peine » de bien faire
- ✓ Contribuer à perpétuer des savoirs faire qui sont à la base de l'excellence culinaire française

- « Fait maison », une mention complémentaire au titre « Maître restaurateur »

Le « fait maison » est fait pour tous !

La mention « fait maison » et le titre « Maître restaurateur » contribuent à reconnaître les exigences de qualité et de transparence que choisissent de s'imposer certains restaurateurs. A ce titre, ils sont complémentaires. Le « fait maison » a vocation à être utilisé par un large nombre de restaurants.



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.

Les critères du « fait maison »

Ce dispositif 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...

Il 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 se caractérise par sa **simplicité** : pas de procédure de certification ou de labellisation, pas d'examen de passage. La démarche est volontaire. **Si un plat est « fait maison », le restaurateur l'indique sur sa carte à l'aide de la mention « fait maison » ou du logo.** Et chacun conserve le droit de proposer des plats « faits maison » et d'autres qui ne le seraient pas.

Pour faciliter son application, la notion de « produits bruts » a été élargie afin d'intégrer la possibilité d'utiliser des ingrédients traditionnels de la cuisine, comme les salaisons, les pâtes ou le pain.

Les produits bruts

Pour demeurer « brut », **le produit alimentaire doit avoir été acheté cru, il ne doit pas avoir été modifié dans sa nature même**, en particulier par un mélange avec un autre produit (pas d'assemblage) ou par un chauffage préalable. 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).

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, surgeler son poisson, précuire son foie gras etc...

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.



QUELS PRODUITS POUR CONFECTIONNER UN PLAT « FAIT MAISON » ?

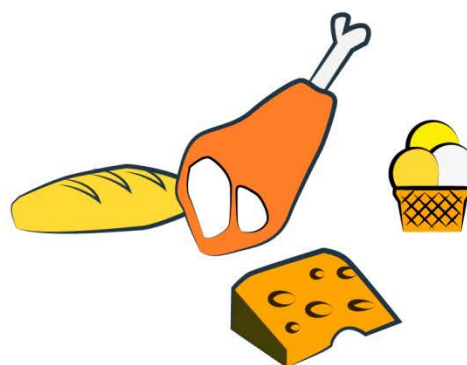
DES PRODUITS CRUS

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 fumets ainsi que la demi-glace (il s'agit de l'appellation officielle des réductions de ces fonds).



Certains 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 « fait maison ».

La liste des produits 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 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.

Le cuisiné « sur place »

A titre dérogatoire, **un plat « fait maison » peut être élaboré dans un lieu différent du lieu de vente ou de consommation.**

- ✓ **Cette dérogation ne s'applique bien entendu pas aux restaurants** : la cuisine doit être faite intégralement dans les locaux de l'établissement.
- ✓ **Mais elle s'applique aux traiteurs** organisateurs de réception : ils peuvent mentionner des plats « fait maison » qu'ils ont confectionnés sur les lieux où ils les servent, comme par exemple le domicile de leur client ou une salle des fêtes. Le client ne s'attend pas à autre chose. Il convient cependant que ce soit le même professionnel qui agisse dans ces lieux différents.
- ✓ Il en est de même pour les professionnels qui assurent une activité de traiteur et réalisent 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.



Comment utiliser la mention « fait maison »

Trois cas de figure peuvent se présenter :

1. Les établissements qui ne proposent **aucun plat « fait maison »** : ils ont l'interdiction d'utiliser les termes « maison », « fait maison » ou le logo.
 2. Les établissements qui proposent **uniquement des plats « fait maison »**, comme les maîtres restaurateurs, auront le choix entre deux options :
 - ✓ soit indiquer en face de chacun des plats de leur carte que ces derniers sont « fait maison » à l'aide du logo ou de la mention « fait maison »
 - ✓ soit indiquer cette mention à un endroit unique visible de tous les consommateurs.
 3. Les établissements qui proposent **à la fois des plats « faits maison » et des plats qui ne le sont pas** : l'établissement doit indiquer la mention ou le logo en face de chacun des plats « faits maison ».
- **Les contrôles de la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF)**

Simplicité ne signifie pas absence d'exigence. La mention doit être crédible pour le consommateur. La DGCCRF, dans le cadre de ses contrôles habituels des établissements, vérifiera la véracité des informations 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.

[Lire le décret du 11 juillet 2014 modifié le 7 mai 2015](#)





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 / Anthony Porcheron

01 53 18 44 13

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

Bureau de presse de Bercy

01 53 18 33 80