



APPLICATION DE LA MENTION « fait maison » EN RESTAURATION

dossier de presse
15 juillet 2014



Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'ÉCONOMIE,
DU REDRESSEMENT
PRODUCTIF
ET DU NUMÉRIQUE

SECRETARIAT D'ÉTAT
AU COMMERCE,
À L'ARTISANAT,
À LA CONSOMMATION
ET À L'ÉCONOMIE
SOCIALE ET SOLIDAIRE

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.

Édito



L'art de vivre à la française repose en partie sur notre gastronomie si riche et si diverse. Ce cocktail de saveurs, de terroirs, de parfums et de bons produits, est l'œuvre d'un savoir-faire dont nous pouvons être fiers et qu'il faut encourager. Le secteur de la restauration, de l'artisanat et du commerce de bouche représente 1 million d'emplois et 100 milliards d'euros de chiffre d'affaires. Pour valoriser tous ces professionnels, amoureux de leur métier, nous mettons en place la mention du « Fait maison ».

Ce logo dessiné sur les menus permettra à tous de distinguer, en un clin d'œil, la cuisine confectionnée à partir de produits bruts comme on le fait traditionnellement dans notre pays, de la cuisine d'assemblage. Il faut reconnaître la cuisine faite sur place, le savoir-faire et le temps qui lui a été consacré ; les promouvoir et les encourager !

Il faut aussi clarifier les différentes mentions qui figurent sur les cartes ; le consommateur ayant du mal à s'y retrouver. Le « Fait maison » est une mention définie par décret, avec des règles du jeu stables et un même logo.

Le « Fait maison » garantit un geste culinaire, c'est une première marche vers la qualité. Pas de frais supplémentaires : ni pour le client, ni pour le professionnel, mais une approche différente et une perpétuation des savoirs faire qui font l'excellence de la cuisine française.

Cette mention est accessible à tous ; c'est la signature d'une bonne pratique, qui informe le consommateur. Elle permet de le rassurer et de lui indiquer clairement, et en toute transparence, comment son repas a été préparé. Après certaines pratiques qui ont provoqué des scandales sanitaires, le « Fait maison », qui pourra concerner tout ou partie des plats proposés à la carte des restaurants, éclairera chacun.

Un choix, en toute connaissance de cause, en fonction des besoins ou des envies du moment, pourra alors être fait.

Une mention facile à comprendre qui concerne tous les restaurants, de la petite table familiale de quartier, du bistrot jusqu'au très grand restaurant.

Valorisons les professionnels et informons les clients ; ce logo bénéficie à tous !

CAROLE DELGA
Secrétaire d'État chargée du Commerce,
de l'Artisanat, de la Consommation et de
l'Économie sociale et solidaire



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**, 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).

Un décret : pour quoi faire ?

- **Informers 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. 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. À 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 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.

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 d'un 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 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.

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 ».



QUELS PRODUITS POUR CONFECTIONNER UN PLAT « FAIT MAISON » ?

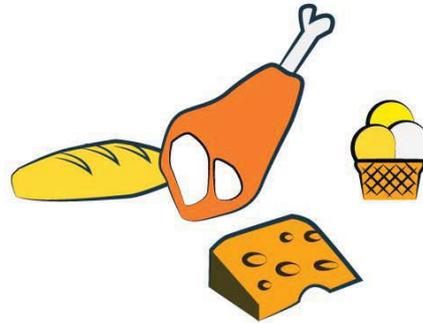
DES PRODUITS BRUTS

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, 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, 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, dépouillés, décortiqués, taillés, moulus, broyés, fumés, salés, réfrigérés, congelés, surgelés, conditionnés sous vide.

Quelques exemples de produits réceptionnés par le restaurateur



- entières
- crues en rondelles
- râpées
- assaisonnées



- brutes
- nettoyées
- épluchées
- frites surgelées



- entier, vidé
- en morceaux
- pané
- mariné

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

Le cuisiné « sur place »

À 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 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.



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*

Comment utiliser la mention « fait maison »

Tous les établissements et professionnels concernés sans exception doivent indiquer de manière visible pour tous les consommateurs la phrase : **les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts**. Cette phrase peut figurer sur le menu d'un restaurant, être affichée dans le magasin d'un traiteur, sur un panneau sur le stand d'un marché de plein air ...

Trois cas de figure peuvent se présenter :

Les établissements qui ne proposent **aucun plat « fait maison »** : ils sont tenus 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**.

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 « faits 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.

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)**

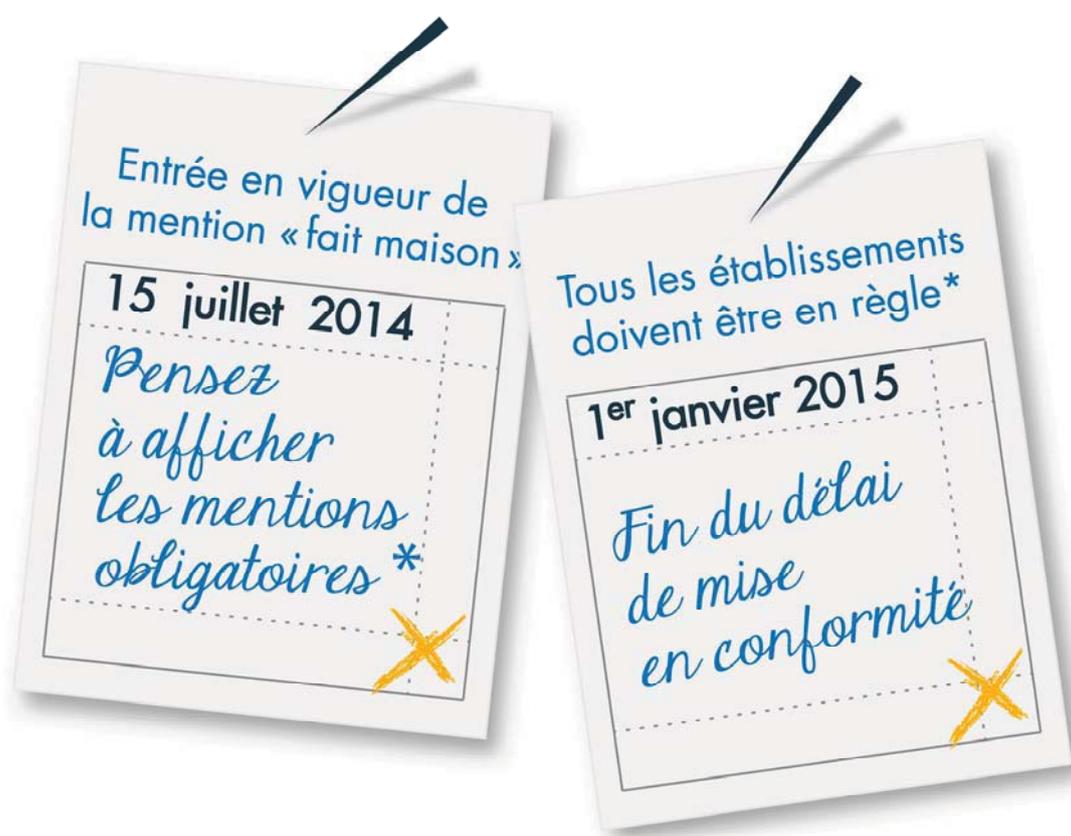
Simplicité ne signifie pas absence d'exigence. La mention doit être crédible pour le consommateur. La DGCCRF, dans le cadre de ses contrôles habituels des établissements, vérifiera la véracité des informations et disposera de son arsenal juridique pour sanctionner les tromperies.

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.

Pour laisser aux professionnels le temps de s'approprier le dispositif, puis de modifier leurs cartes ou affichages, il ne sera procédé à aucune sanction sur le non-respect du « fait maison » dans un délai de 6 mois à compter de l'entrée en vigueur du décret, soit le 1^{er} janvier 2015.



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.



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](https://twitter.com/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