

LA MENTION "FAIT MAISON" mai 2015



La mention "fait maison" s'applique aux établissements de restauration, traditionnelle, de chaînes, rapide mais aussi aux traiteurs qui vendent des plats préparés à leur boutique, sur les marchés de plein air, dans les halles couvertes, sur stand à l'occasion d'une foire, d'une fête, les établissements ambulants (food trucks).

Inscrite dans la loi Consommation du 17 mars 2014 et le [décret du 11 juillet 2014](#), la mention "fait maison" évolue avec le [décret du 7 mai 2015](#).

Cette mention a un double objectif : mieux informer les consommateurs et valoriser le travail et le savoir-faire des restaurateurs.

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

Les professionnels pourront apposer le logo ou la mention "fait maison" si un plat (une entrée, un plat de résistance, un dessert) a été élaboré sur place à partir de produits bruts (produit cru réceptionné par le restaurateur sans avoir été modifié dans leur nature et en particulier par un mélange avec un autre produit (excepté le sel) ou par chauffage préalable.

Le décret du 7 mai 2015 n'oblige plus les professionnels qui réalisent ou non du "fait maison", à afficher la définition du "fait maison". Ainsi, les professionnels qui ne préparent pas de plats "fait maison", doivent retirer cet affichage.

1. POURQUOI UNE MENTION "FAIT MAISON" ?

Informer les consommateurs

La mention « fait maison » permet de mieux informer le consommateur sur les plats qui lui sont proposés à la carte dans les restaurants, chez les traiteurs ou dans tout établissement de restauration. Cette mention permet de distinguer les plats entièrement cuisinés sur place, à base de produits crus, des plats industriels simplement réchauffés ou assemblés.

Valoriser les restaurateurs

Le « fait maison » **valorise le cuisinier et l'utilisation de produits crus**. Ce dispositif ne nécessite pas de procédure de vérification ou de labellisation.

"fait maison" et titre "Maître Restaurateur"

Les Maîtres Restaurateurs qui doivent appliquer le cahier des charges prévus par [l'arrêté du 26 mars 2015](#) comprenant des règles plus exigeantes **respectent par principe les règles fixées par le "fait maison"**.

Ils pourront indiquer la mention ou le logo "fait maison" à un endroit visible par le consommateur

2. TROIS CAS DE FIGURE

▶ **Aucun plat** n'est "fait maison" :


- Aucune mention obligatoire.
- **INTERDICTION D'UTILISER** les termes "maison" ou "fait maison" ou le logo 

▶ **Certains plats** sont "faits maison" :

Vous pouvez indiquer la mention ou le logo  en face de chaque plat "fait maison"

▶ **Tous les plats** sont "faits maison"

Vous avez le choix entre :

- indiquer à l'aide du logo  ou de la mention "fait maison" en face de chaque plat
- indiquer cette mention ou le logo à un endroit visible de tous les consommateurs

▶ Le logo



Il indique les plats "faits maison" (entrée, plat de résistance ou dessert), c'est-à-dire élaborés sur place à partir de produits bruts (cf. page ci-contre).



Consulter et télécharger l'ensemble des outils mis à votre disposition : [cliquer ici](#)



- ▶ charte graphique
- ▶ logos
- ▶ étiquettes
- ▶ bannières Web

▶ Les sanctions

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. ([voir article 121-6 du code de la consommation](#)).

Les contrôles seront effectués par des fonctionnaires habilités à vérifier cette réglementation.

Retrouvez toutes les informations sur la mention "fait maison"

Sur le site Internet de la CCI Auvergne :

<http://www.auvergne.cci.fr/?q=developpement/entreprise/tourisme/communication>

Sur le site Internet du Ministère de l'Économie : <http://www.economie.gouv.fr/fait-maison>

3. QUELS PRODUITS POUR CONFECTIONNER UN PLAT "FAIT MAISON" ?

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. (cf. liste des produits – [page 11 du guide d'utilisation](#)).

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.

Vos contacts Tourisme

ALLIER

Bassin d'emploi de Montluçon

Cécile Roetynck

CCI Montluçon Gannat
15 boulevard Carnot – BP 2348
03106 Montluçon Cedex
Tél. : 04 70 02 50 18
c.roetynck@cci-montlucon.com

Bassin d'emploi de Moulins

Gersande Sourceau

CCI Moulins Vichy
17 cours Jean Jaurès – BP 1729
03017 Moulins Cedex
Tél. : 04 70 35 40 36
pole-entreprise@moulins-vichy.cci.fr

Bassin d'emploi de Vichy

Marie-Claire Froger

CCI Moulins Vichy
5-15 rue Montaret – BP 2538
03205 Vichy Cedex 05
Tél. : 04 70 35 40 36
pole-entreprise@moulins-vichy.cci.fr

PUY-DE-DÔME

Secteur Combrailles / Limagne

Marc Torre

Délégation de Riom
17 avenue Jean-Jaurès
63200 Mozac Tél. : 04 73 33 74 74
marc.torre@puy-de-dome.cci.fr

Secteur Livradois Forez / Issoire

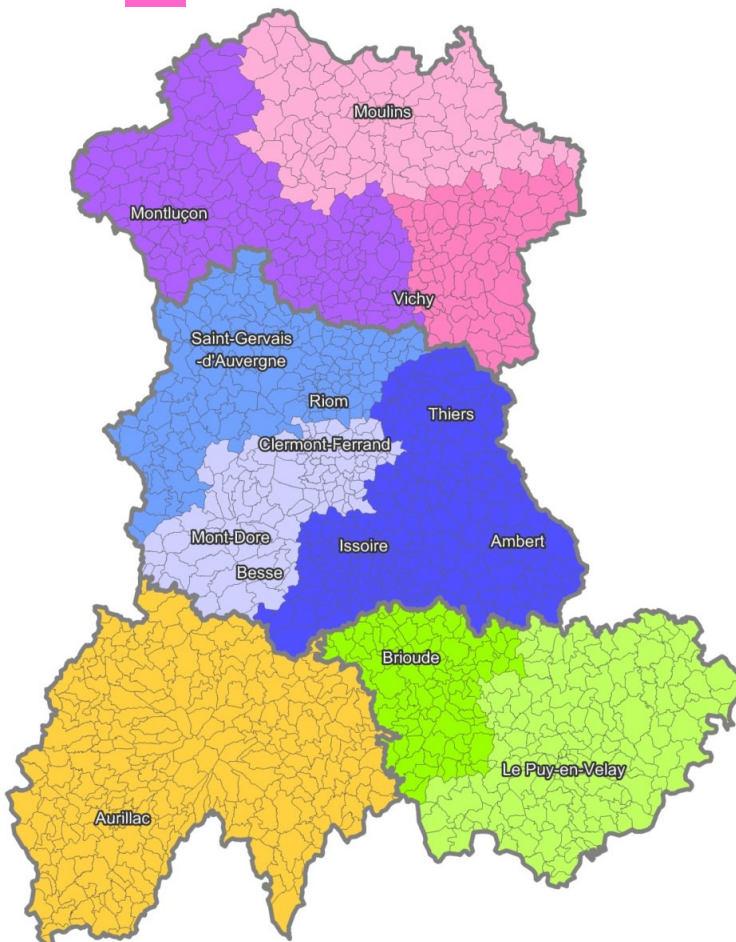
Thierry Pagès

Délégation d'Ambert
4 place de l'Hôtel de Ville
63600 Ambert Tél. : 04 73 82 01 55
thierry.pages@puy-de-dome.cci.fr

Secteur agglomération clermontoise / Sancy

Cristel Lutz

CCI Puy-de-Dôme
148 boulevard Lavoisier
63037 Clermont-Ferrand Cedex 1
Tél. : 04 73 43 43 09
cristel.lutz@puy-de-dome.cci.fr



CANTAL

Pascale Bradac

CCI Cantal
44 boulevard du Pont Rouge
15013 Aurillac Cedex
Tél. : 04 71 45 40 64
pbradac@cantal.cci.fr

HAUTE-LOIRE

Arrondissement de Brioude

Nicole Bardakoff

CCI Haute-Loire
20 place de la Résistance – BP 30
43101 Brioude Cedex
Tél. : 04 71 50 05 36
n.bardakoff@hauteloire.cci.fr

Arrondissement du Puy et d'Yssingeaux

Chantal Pillay-Barry

CCI Haute-Loire
16 boulevard Bertrand – BP 127
43004 Le Puy en Velay Cedex
Tél. : 04 71 09 90 20
c.pillay-barry@hauteloire.cci.fr