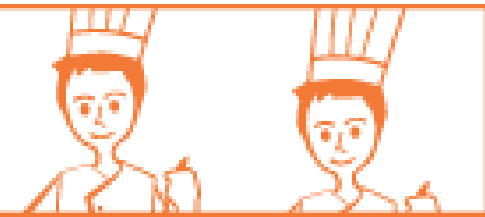




Vous êtes restaurateur  
ou chef de cuisine ?



# LE « FAIT MAISON » DANS LA RESTAURATION





Vous êtes restaurateur  
ou chef de cuisine ?



- **2 obligations:**

- **Pour tous:** rappeler l'existence de la règle: « les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts »
- **Pour les professionnels qui souhaitent valoriser leur savoir-faire:** respecter les 3 critères du cahier des charges
  - la mention « fait maison » s'applique aux plats
  - les plats sont élaborés à partir de produits bruts
  - les plats doivent être élaborés sur place

un autre lieu est toléré pour les traiteurs, les marchands ambulants si et seulement si il s'agit du même professionnel (au sens d'établissement) qui réalise les deux opérations



Vous êtes restaurateur  
ou chef de cuisine ?



- **Contexte du «Fait maison»**

Une des 10 priorités issues du comité de filière de la restauration annoncées en juin 2013 par S. Pinel

Le repas gastronomique à la française, reconnu Patrimoine culturel immatériel par l'Unesco, est un facteur d'attractivité majeur pour la France qu'il est important de défendre

- **Objectifs du «Fait maison»**

Mieux informer les consommateurs pour leur permettre de distinguer la cuisine d'assemblage de la cuisine dite « traditionnelle » et promouvoir ainsi la qualité dans la restauration et les « savoir faire » des professionnels



Vous êtes restaurateur  
ou chef de cuisine ?



## Les visuels

- Sur fond blanc
- Sur fond noir
- A la main sur une ardoise





Vous êtes restaurateur  
ou chef de cuisine ?



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



Vous êtes restaurateur  
ou chef de cuisine ?



- **PEUVENT ENTRER DANS LA COMPOSITION D'UN PLAT « FAIT MAISON » les produits qui ont été réceptionnés par le professionnel:**
  - 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, conditionnés sous vide.



Vous êtes restaurateur  
ou chef de cuisine ?



- **Peuvent également entrer dans la composition des plats “faits maison” les produits suivants :**
- les salaisons, saurisseries 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 et les abats blanchis; 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
- la pâte feuilletée crue
- sous réserve d’en informer par écrit le consommateur, les fonds blancs, bruns et fumets.



Vous êtes restaurateur  
ou chef de cuisine ?



Un plat composé d'un produit non mentionné précédemment peut être présenté comme « **FAIT MAISON** » dès lors:

- que la marque du produit

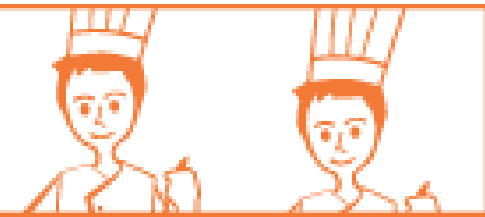
ou

- le nom du professionnel qui l'a fabriqué est expressément indiqué
- Exemple : Macaron du Pâtissier XX





# Vous êtes restaurateur ou chef de cuisine ?



Logo du fait-  
maison



Quelques exemples de produits réceptionnés par le restaurateur

Mention « fait-maison »

Pas de mention  
« fait-maison »



Pommes  
de terre



Viande de  
boeuf



Entières

Brutes

Entier,  
vidé

Conditionnée  
sous vide

Crues en  
rondelles

Nettoyées

En  
morceaux

Fumée

Râpées

Epluchées

Pané

Surgelée

Assaisonnées

Frites  
surgelées

Mariné

En  
brochette



Vous êtes restaurateur  
ou chef de cuisine ?



- **QUI DOIT MENTIONNER LE « FAIT MAISON » ?**
  - Tous les restaurateurs de cuisine gastronomique, traditionnelle, de chaîne ou rapide
  - Tous les traiteurs dans leur boutique, sur les marchés, sur les foires...

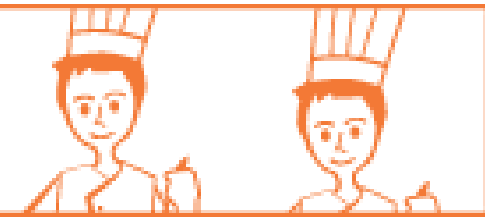
Que les plats soient « faits maison » ou non, il y a obligation de rappeler la règle en affichant la phrase:

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

à un endroit visible de tous les consommateurs



Vous êtes restaurateur  
ou chef de cuisine ?



## DATES A RETENIR POUR LES PROFESSIONNELS



- Un délais de 6 mois est laissé aux professionnels pour s'approprier le dispositifs et le renouvellement des cartes.
- 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.



Vous êtes restaurateur  
ou chef de cuisine ?



- **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.



# Vous êtes restaurateur ou chef de cuisine ?



## 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)

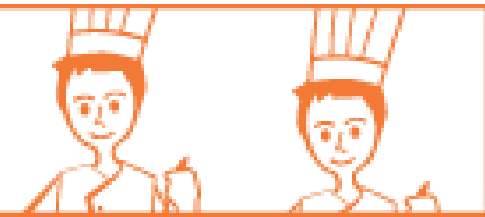


Tous les professionnels de restauration ont l'obligation d'afficher la mention légale à un endroit unique visible de tous les consommateurs :

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



Vous êtes restaurateur  
ou chef de cuisine ?



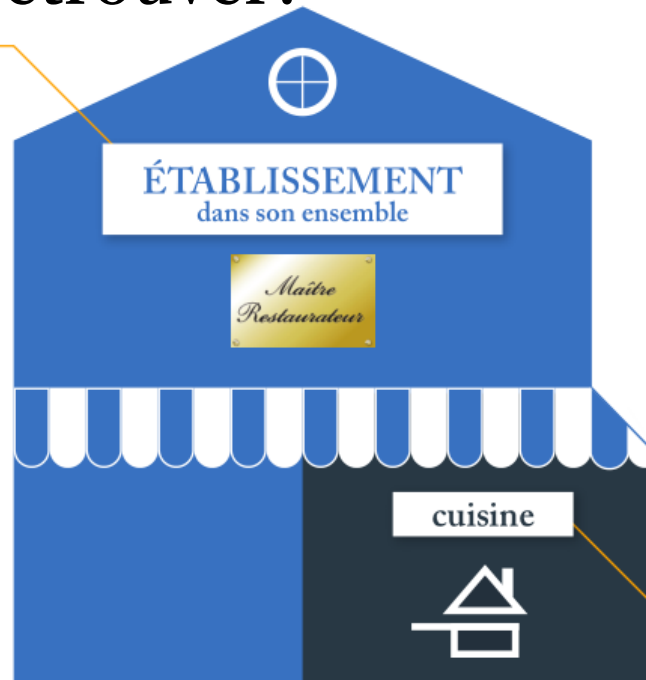
- **MAITRE RESTAURATEUR ET « FAIT MAISON »**
- **Comment s'y retrouver?**

### **MAÎTRE- RESTAURATEUR**

**Un professionnel qualifié**

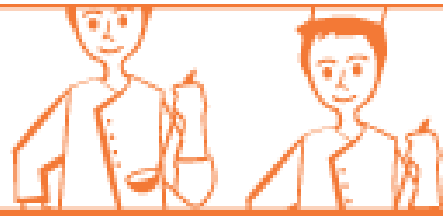
engagé sur plus de 30 critères : cuisine 100 % « fait maison », produits frais, qualité du service, de la vaisselle, de la décoration... **Un titre décerné par l'État** sur la base d'un audit réalisé par un organisme indépendant.

**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.



Vous êtes restaurateur  
ou chef de cuisine ?



- **Pour plus d'informations**

- **Réglementation:**

- LOI 2014-344 du 17 mars 2014 relative à la consommation

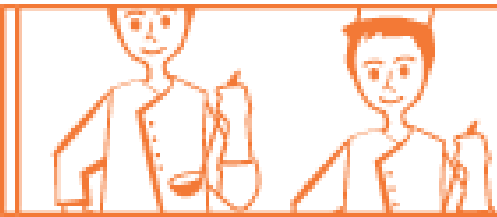
Chapitre II: Améliorer l'information et renforcer les droit contractuels des consommateurs et soutenir la durabilité et la répétabilité des produits

- Décret 2014-997 du 11 juillet 2014 relatif à la mention « Fait maison »
- Arrêté ministériel du 11 juillet 2014 (logo)

- **Site Internet**

- <http://www.economie.gouv.fr/fait-maison>

Réglementation, informations, espace de téléchargement, foire aux questions...



Vous êtes restaurateur  
ou chef de cuisine ?



**Merci de votre attention**